

AFECTIVAMENTE



A FN Hotelaria é uma empresa “integrada no nosso conceito”, assume Bóia que confidencia aspectos que o comprovam. Antes do ‘Asia’ ganhar forma, fez várias viagens com João Abel Freitas, o júnior, pelos vários países asiáticos para verem equipamentos que nunca tinham montado, e as respectivas especificações. “O nosso parceiro madeirense acompanhou-nos na preparação do projecto, com antecedência e à procura das melhores soluções pelo mundo”. Por exemplo importou um forno só para assar o pato que veio da Austrália que nunca tinham visto. E há ainda o forno tandoori para o pão naan, a robata, também conhecida por grelha japonesa e estações para wok.

As cozinhas feitas à medida proporcionam um outro espectáculo. “Fazemos das próprias cozinhas um marco decorativo, um orgulho para os nossos clientes e temos todo o gosto em que façam parte da concepção e criação do prato”. Nem mais. Nos dois espaços, as cozinhas estão à vista de todos. Não há nada escondido. Os clientes só não têm acesso aos bastidores, ao rigor das salas onde se preparam carnes ou peixes, espaços também marcados pela imponência dos equipamentos montados pela marca madeirense.

As receitas do chef Bóia

É neste ambiente de esmero que Portugal fica na moda. A evolução tem sido fantástica numa aldeia cada vez mais global, rápida e



bem informada. Há 30 anos, quando Bóia começou na cozinha, esperava um mês por um livro. Hoje tem informação na hora.

Julga que a cozinha portuguesa está cada vez mais consensual e universal. Mas deixa um alerta: “É importante que não se cometam loucuras que a estrague”.

A industrialização alimentar nem é o drama maior pois até já viveu melhores dias. Mais problemática é a ânsia de novidade, de criação de algo novo de forma contínua. “Espanta-me ver alguns chefs a criar uma carta nova todos os três meses. Preocupa-me quando as pessoas querem fazer um bife de vitela a saber a atum. Preocupa-me a artificialização e a necessidade de querer mostrar qualquer coisa. Mais vale criar bem do que criar muito”.

Lembra que na gastronomia os pra-

tos mais genuínos e marcantes são os mais simples. Dá como exemplo as lapas grelhadas, a espetada ou o bacalhau à lagareiro.

“Respeitem a simplicidade e não entrem em loucuras na revolução gastronómica”, repete, entusiasmado com o facto de haver muita gente nova a fazer bom trabalho na área gastronómica “jovens com muito valor e muitos sem valor nenhum”, porventura equivocados.

Equívocos com uma outra expressão. “A cozinha está na moda mas não está na moda ser cozinheiro. Está na moda uma coisa que não existe que ser chefe de cozinha que é um cargo e não uma profissão. A quem me vem com essa conversa, costumo perguntar qual é a universalidade do mundo onde se tira o curso de patrão”.

Para sorte do mercado, as crises vão limpando os excessos, com a certeza que vão ficar para a história os que são bons.