

● GASTRONOMIA



Carlos Gonçalves, chefe executivo do Savoy Palace, une-se a Miguel Bertolo para criar um menu nipónico com 'tempero' madeirense. FOTOS RUI A. SILVA/ASPRESS E SAVOY PALACE

‘Wabi-sabi’ : A perfeição na simplicidade da cozinha japonesa dá-se a provar

ERICA FRANCO
efranco@dnoticias.pt

Na cozinha japonesa a perfeição sabe a “simplicidade”, quem o diz é o Chef Miguel Bértolo, confesso perfeccionista, com formação certificada em ‘Washoku’, comida tradicional japonesa. Reconhecido pela mestria na arte do sushi, conquistou, em 2017, o título de vice-campeão Mundial no ‘World Sushi Cup Japan’. Com um percurso marcado pela excelência e a técnica, destaca-se também como formador na ACPA-Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal e ainda como consultor em vários projectos, para os quais contribui levando uma visão conhecedora e de defesa da integridade e da génese da cozinha japonesa, reconhecida desde 2013 como Património Imaterial da Humanidade.

São estes os sabores que irá levar ao Jacarandá Lounge & Club – o icónico restaurante localizado no topo do Savoy Palace – esta sexta-feira e sábado (dias 23 e 24 de Outubro), pelas 20 horas.

Mais do que a comida japonesa, o que se dá a provar é um conceito. “Os japoneses têm uma palavra específica que é ‘Wabi-sabi’, que é um sentimento de dependência pelo perfeccionismo; tudo o que fazem tem de ser levado ao limite”, explica Miguel Bértolo.

Este ideal de perfeição japonesa aplica-se desde o sabor à estética e – ao contrário da ‘extravagância’ que associamos à perfeição no sentido ocidental – tem como expoente máximo a simplicidade pura. Ou seja, aquilo que a Natureza nos dá.

“O início da cozinha japonesa tradicional é a cozinha vegetariana, de origem Budista (...) Estamos a falar de uma cozinha saudável, muito simples, em que o objectivo é ampliar ou realçar os produtos



O Chef Miguel Bértolo é vice-campeão mundial de cozinha japonesa, título conquistado, em 2017, em Tóquio.

da Natureza, a sazonalidade”, elabora o Chef.

É também daqui – deste respeito pela “frescura dos produtos” e pelos ‘frutos da terra’ consoante cada estação – que nasce o desafio proposto por Carlos Gonçalves, chefe executivo do Savoy Palace, a Miguel Bértolo: “Mostrar à comunidade que podemos fazer uma cozinha de outros países com produtos que existem cá, utilizando espécies menos procuradas”. Um pouco na linha do projecto ‘Legado’ do restaurante Terreiro, que procura redescobrir os produtos locais.

Carlos Gonçalves aponta como exemplo o gaiado, que em Portugal continental “é conhecido como o bonito” e, no Japão, “é o Katsubushi”. “As cozinhas estão todas interligadas e a cozinha é isso mesmo: a partilha de conhecimento, de culturas, saberes, povos”, sublinha.

MIGUEL BÉRTOLO LEVA OS SABORES DO JAPÃO À MESA DO SAVOY PALACE, ESTA SEXTA E SÁBADO

“Queremos tornar o Savoy num hotel multicultural e dar a oportunidade a quem frequenta – tanto o cliente que cá fica, como a comunidade – de provar estes sabores do mundo. O Miguel [Bértolo] veio também para nos ensinar e passar um pouco deste legado da cozinha japonesa que é o dele”, acrescenta.

O segredo está no arroz

Ao falar com um Sushiman, impõe-se a questão óbvia: “O que é que distingue um bom sushi de um mau

sushi?” Sem hesitações, Miguel Bértolo responde que “é o arroz”.

“A cozinha japonesa defende que o sushi – o produto final – é 60% arroz”, enfatiza. Depois é preciso “trabalhar os diferentes frutos do mar e prepará-los para casar com o sushi”. Além disso, “o peixe tem de ser fresco, embora haja técnicas de peixes cozinhados, marinados ou fermentados”.

Por outro lado, é essencial “ter o ponto certo de cozedura e um tempero agradável”. “O tempero não pode ser demasiadamente forte para ultrapassar os aromas e o sabor do arroz. Tem de haver ali um casamento perfeito e existe muita dificuldade, não só parte dos técnicos, mas também dos hábitos das nossas dietas”, esclarece.

Para o menu de amanhã, a ideia era “trazer um pouco da cozinha japonesa, de bases tradicionalistas,

mas tentámos construir um menu com alguns apontamentos ou intensidades de temperos mais ocidentalizados (...) Vamos trabalhar o sushi, vamos fazer uma variedade de peixes e encontrar a sazonalidade e a frescura dos peixes que nós temos aqui na ilha da Madeira”, adianta Miguel Bértolo.

‘Street food’, (r)ámen!

As noites japonesas do Savoy Palace propõem também uma incursão pela ‘street food’ [cozinha de rua] nipónica, com uma mostra de ramen – “que a seguir ao sushi devem ser os pratos ou as receitas que são mais conhecidas ou mais mediáticas” – revela o Chef.

Esta diversidade acompanha o seu trajeto nos últimos anos, porque, embora a sua especialidade seja “o sushi”, há uns anos começou “a abranger mais comida japonesa”, conta.

No que toca às sobremesas, pode esperar-se um cruzamento entre a fruta sazonal da ilha com “alguns elementos da doçaria japonesa, que são os ágares, as gelatinas e o Mochi (espécie de bolas gelatinosas feitas à base de arroz).

Esta viagem pelos sabores do Japão é harmonizada com vinhos da Martin Boutique Wines e da Quinta de SanJoanne.

À experiência gastronómica premium, soma-se a vista privilegiada para o horizonte do Funchal e a atmosfera requintada do hotel.

Refira-se ainda que os jantares estão sujeitos à limitação de lugares, sendo necessário reservar, e têm um custo de 45 euros por pessoa (bebidas incluídas). Quanto ao ‘dress code’, é aconselhável um estilo ‘casual chic’.



d7.dnoticias.pt
ACEDA À NOVA PLATAFORMA E LEIA
CONTEÚDO EXCLUSIVO SOBRE
TENDÊNCIAS DA COMIDA NIPÓNICA