

● ENTREVISTA

“Os produtos da Madeira são muito saborosos”

António Bóia, chefe de cozinha

RÚBEN SANTOS
rsantos@dnoticias.pt

‘Menu de Selecção’ é a proposta gastronómica que o DIÁRIO e a FN Hotelaria põem à sua mesa no dia 26 de Maio. Dez ‘chefs’ e quatro pratos são os tónicos apetecíveis para um almoço a decorrer na Quinta do Terreiro da Luta, de onde se destaca o português António Bóia, com quem estivemos à conversa.

O ‘chef’ que lidera a comitiva presente na Madeira pela primeira vez, confessa-se um admirador da gastronomia madeirense, revelando igualmente os segredos por detrás de um bom chefe de cozinha.

Em que se baseia este ‘Menu de Selecção’? Baseia-se essencialmente em dar a conhecer o trabalho que a equipa nacional tem feito em representação do país lá fora. No fundo, é a primeira vez que nos apresentamos na Madeira e recebemos este convite com todo o gosto.

A selecção nacional de culinária tem alcançado bons resultados? Sim. As equipas de culinária existem desde 1992 e têm tido sempre bons resultados. Temos várias medalhas de bronze, muitas medalhas de prata e algumas de ouro. Destaco a de ouro em 2010, no Luxemburgo, em que a equipa júnior foi campeã do Mundo. Em 2006, um júnior foi também campeão mundial, num concurso individual, na Nova Zelândia, portanto, a cozinha nacional está bem representada e de boa saúde.

É difícil reunir tantos chefes de uma assentada? É muito difícil, porque temos de nos juntar para trabalhar nas folgas, articulando as coisas de maneira a termos tempo. Geralmente as competições demoram dois anos a se preparar e cada treino passa por nos juntarmos sempre durante dois dias, ou seja, quando estamos nesta carga de treinos, acabamos por estar privados do convívio com amigos e família. É um grande esforço e torna-se difícil igualmente para os ‘chefs’ que vivem fora de Lisboa, porque os treinos realizam-se lá.

O seu restaurante ‘Je Ne Sais Quoi’ significa, traduzindo à letra, ‘Eu Não Sei o Quê’. É assim que gosta de presentear

“O VINHO MADEIRA É O ESPELHO DOS PRODUTOS MADEIRENSES NA ALTA COZINHA”

os seus clientes? Apresentando-lhes o que menos esperam? Apostamos claramente numa gastronomia portuguesa apresentada com pontos de cozedura corrigidos, produtos de excelente qualidade e dando um ênfase de luxo ao que se apresenta. É um conforto, que no fundo representa a nossa cozinha portuguesa, direccionado para receber o mesmo cliente todos os dias.

Preservando o tradicional? Claro. Preservar e valorizar o que é tradicional, sempre.

A cozinha portuguesa está de boa saúde? A cozinha portuguesa está a atravessar o seu melhor momento, se bem que eu prevejo que vá melhorar ainda mais nos próximos anos. Temos uma vasta história, desde as especiarias que trouxemos para a Europa e de levar a nossa comida para outros países. Se repararmos nos países por onde os portugueses passaram há influências da nossa gastronomia nesses continentes, por exemplo. A gastronomia portuguesa está muito bem porque os chefes também começaram a ir à procura de mais informação e estão mais virados para as tecnologias, porque na Internet também se aprende. O cliente, com esta questão da globalização, tornou-se mais exigente e apreciador, o que fez com que a qualidade aumen-

tasse. Depois há todo um controlo de qualidade, hoje em dia, que existe desde o produtor até ao consumidor, que faz com que tenhamos melhores resultados.

Conhece a gastronomia da Madeira? Conseguir eleger um prato favorito? Toda a gente conhece a

gastronomia da Madeira. O maior emblema é a banana, mas a espada, o bolo do caco, a espada, as ovas de espada ou as lapas, que é do melhor que já comi, entre outros pratos, fazem da vossa gastronomia muito apetecível.

A Madeira tem bons produ-

tos? São mais saborosos? São mais saborosos, sem dúvida. Para além do micro-clima, que é fundamental, vocês cultivam os vossos produtos de forma muito tradicional, junto da própria natureza. Na vossa ilha não existem produtos com excesso de pesticidas, não são cultivados massivamente ou em estufas e isso valoriza o produto e o resultado final.

Vamos continuar a ver alguns produtos da Madeira na alta cozinha, como por exemplo o Vinho Madeira? O Vinho Madeira é o espelho dos produtos madeirenses na alta cozinha. Toda a história da gastronomia mundial conta com o Vinho Madeira e o Vinho do Porto. Mas no caso específico do Vinho Madeira ele consta nas receitas mais antigas que se possa imaginar. É provavelmente o ingrediente mais transversal nas cozinhas mundiais, a par do sal.

De momento temos vários restaurantes com estrelas Michelin em Portugal. Elas são importantes? É extremamente importante porque dá publicidade e é um cartão de visita ao próprio país. É uma moda e um conceito que não se esgota. É uma gastronomia que é para se comer de vez em quando, não para consumo diário, isto é, todos os conceitos são importantes para valorizar a gastronomia.

O segredo de um bom chefe é cozinhar com o coração? O segredo de um bom cozinheiro será o segredo de todas as outras profissões. Aquilo que se faz temos de fazê-lo com paixão, amor e dedicação. Temos de ter prazer no que fazemos. Só me sinto realizado porque tenho prazer naquilo que faço. É quase um passatempo para mim e ver os clientes felizes faz com que tenha sempre bons resultados.



António Bóia nasceu em 1970, no distrito de Bragança, e aos 16 anos iniciou o seu percurso de cozinheiro, em Paris.