

"Sou tão importante como cada um dos profissionais que me ajudam. Sem uma boa equipa não é possível fazer nada..."

"O importante é a experiência"

Tiago Bonito é o Chefe do Largo do Paço, restaurante do hotel Casa da Calçada, em Amarante. A estrela Michelin já tinha sido conquistada em 2004. Tiago teve o mérito de a manter, tornando-se o mais jovem cozinheiro português a conseguir esta distinção. Passámos um dia na sua cozinha, onde a Bimby® também faz parte da equipa.

Foto: F. PORTUGAL - BRANDSCAPE

Natural da aldeia de Carapínheira do Campo, concelho de Montemor-o-Velho, Tiago Bonito lembra-se bem dos seus primeiros passos entre tachos e frigideiras. "Fui empurrado para a cozinha pelos meus pais, que eram agricultores. O trabalho de campo era muito duro. Eles chegavam a casa já de noite e eu, como sou filho único, encarregava-me de cozinhar o jantar", recordou-nos. "Depois, ao fim de semana, como a minha mãe cozinhava para casamentos, eu ia com ela. Via os cozinheiros a trabalhar e já em casa imitava-os. Não tinha mais de 11 anos", acrescentou. Mais tarde, quando chegou a altura de escolher a área profissional a seguir foi para a Escola de Hotelaria de Coimbra. "Foi um desgosto para a minha mãe, que me queria ver doutor em Coimbra", lembrou-nos Tiago Bonito, que ainda hoje recorda as palavras da sua mãe: "Vais deixar de ter fins de semana, amigos, família."

E a mãe tinha razão. Tiago Bonito envolveu-se na profissão e cedo começou a sentir na pele as palavras avisadas da sua mãe. "Nunca soube o que era um feriado, um fim de semana ou uma passagem de ano. Nisso a mãe acertou. Mas é assim, esta profissão ou se ama ou se odeia", disse-nos. Hoje passa cerca de 16 horas por dia, sete dias por semana na cozinha e sente que ser Chefe "é como ser comandante de um barco. Temos de conhecer todos os postos, as diferentes funções e o que cada um tem de fazer. Faço a gestão dos profissionais que meaju-

dam, mas sou tão importante como cada um deles. Sem uma equipa não é possível fazer nada", garantiu-nos.

E a Bimby® também faz parte desta equipa, que trabalha todos os dias para garantir a excelência de uma experiência de *fine dining* que o próprio Guia Michelin já distinguiu. "Trata-se de um equipamento muito importante para nós e cujas características técnicas são muito importantes para conseguirmos obter o resultado que pretendemos", explicou-nos Tiago Bonito, enquanto preparava a receita que publicámos nestas páginas. "Utilizo muito a Bimby® sobretudo para fazer purés, molhos, sopas e algumas preparações para sobremesas e o resultado é ótimo", acrescentou. "A cremosidade e a consistência que permite atingir é perfeita. Por outro lado, simplifica muito determinados processos, o que resulta numa importante ajuda", disse-nos também.

O sabor, a temperatura e as texturas. É por esta ordem que Tiago Bonito identifica o que é importante na sua cozinha e proposta gastronómica. "Penso sempre naquilo que cria e provoca mais sensações. E num restaurante com estrela Michelin o mais importante é a experiência que o cliente desfruta, as memórias que a comida evoca", explicou-nos. "Procuro que cada prato leve o cliente a um lugar ou lhe conte uma história. Nada entra na carta que não tenha uma história.

"...A estrela Michelin é um selo de qualidade e para mim uma responsabilidade acrescida, porque o Largo do Paço já a tem desde 2004. Cabe-me mantê-la e isso é mais difícil do que a conquistar"



Tem que haver uma ligação à terra, ao mar, ao produto, de Chefe ou à equipa”, continuou. “No meu caso, posso fechar os olhos e voltar à minha infância. Sentir o cheiro do eucalipto, das castanhas, do borralho, da morcela com os cominhos, das favas e do entrecosto frito, do mar...”, lembrou. “São essas sensações que tento transmitir nos meus pratos e são esses sabores que nunca vamos esquecer. Portugal é um país pequeno, mas tem 14 gastronomias diferentes e por vezes não lhes damos o devido valor”, acrescentou.

Estando Amarante numa região tão emblemática para a nossa gastronomia, nada melhor do que deixar a sugestão de um passeio de fim de semana até às belíssimas paisagens do rio Tâmega. Uma oportunidade para descobrir produtos tão autênticos como os enchidos ou a doçaria mais tradicional que se faz por aqui. Aproveite bem a viagem!



“A cremosidade e a consistência que a Bimby® permite atingir é perfeita. Por outro lado, simplifica muito determinados processos, o que resulta numa importante ajuda”.



Magret de pato, puré de cenoura e gengibre e beterraba

Tiago Bonito CHEFE DO MÊS

4 doses · Fácil · Tempo de preparação: 20 min · Tempo total: 1 h 35 min

Ingredientes

2000 g água
 1 chá de sumo de laranja
 1 chá de sementes de coentros
 pimenta q. b.
 4 pés de tomilho
 14 citronela
 200 g molho de funcho cortado ao meio
 200 g mel q. b. p/ caramelizar e p/ glacear
 200 g cenoura cortada em pedaços
 200 g caldo de aves líquido
 20 g gengibre ralado
 40 g manteiga
 40 g sal q. b.
 200 g sumo de beterraba fresco
 20 g açúcar
 13 g agar-agar
 20 g leite
 200 g pés de alecrim
 200 g salsifis cortados em pedaços
 200 g aguilas ou pastinaca
 200 g manteiga q. b. p/ glacear
 200 g peito de pato c/ pele
 20 g alho picado
 20 g Flor de sal q. b. p/ temperar

Preparação

1. Coloque no copo 1200 g de água, o sumo de laranja, as sementes de coentros, 1 pitada de pimenta, 2 pés de tomilho, a citronela e o cesto com o funcho e coza **15 min/100°C/vel 2**. Retire o funcho, corte em gomos e caramelize em mel. Descarte o líquido da cozedura.
2. Coloque no copo a cenoura, o caldo de aves, o gengibre, a manteiga, e 1 pitada de sal e cozinhe **35 min/90°C/vel 1**.
3. De seguida **triture 30 seg/vel 10**. Retire e reserve.
4. No copo limpo coloque 180 g de sumo de beterraba e o açúcar e cozinhe **4 min/100°C/vel 1**.
5. Adicione o agar-agar e cozinhe **2 min/100°C/vel 4**. Retire, deixe arrefecer e coloque no frigorífico a solidificar.
6. No copo limpo coloque o leite, 800 g de água, 1 pitada de sal, 1 pé de alecrim e o cesto com os salsifis e coza **18 min/100°C/vel 2**. Retire os salsifis e glaceie numa frigideira com mel e manteiga cerca de 2 minutos de cada lado.
7. Preaqueça o forno a 180°C.
8. Limpe os veios do peito de pato, corte a pele fazendo quadriculados sem chegar à carne, tempere com 1 pitada de sal, 1 pitada de pimenta, o alho, 2 pés de tomilho e 1 pé de alecrim. Coloque uma frigideira em lume forte, disponha o peito de pato, primeiro com o lado da pele para baixo até ficar dourado e crocante, de seguida vire e adicione um pouco de manteiga até ficar *noisette*. Coloque o pato num recipiente e leve ao forno a 180°C cerca de 7 minutos. Retire e deixe descansar cerca de 2 minutos antes de fatiar. Polvilhe com flor de sal.
9. Coloque no copo o preparado de beterraba e 20 g de sumo de beterraba e triture **10 seg/vel 5**. Emprate o peito de pato com o puré de cenoura e gengibre, o molho de beterraba e os salsifis conforme a imagem.

Valores nutricionais

Dose	
Energia	2064 kJ
	494 kcal
Proteína	15 g
Híd. carb.	9 g
Gordura	45 g
Fibra	3 g

