



18-11-2017

Meio: Imprensa

País: Portugal

Period.: Semanal

Âmbito: Economia, Negócios e.

Pág.: 27

Cores: Cor

Área: 10,34 x 30,00 cm²

Corte: 1 de 1



Portugal é de se comer!

Um restaurante ao final da rua pode mudar a economia de um país inteiro. Se esta afirmação não aguça o seu paladar mental para a revolução gastronómica que se está a passar em Portugal, então tome nota dos nomes de alguns dos ativistas.

Tudo se alinhou na semana passada no Panteão Nacional, no jantar da Web Summit, onde se juntaram o *chef* Eusébio, a *chef* Amália Rodrigues, a *chef* Sophia de Mello Breyner, o *chef* Almeida Garrett, o *chef* Infante D. Henrique, o *chef* Vasco da Gama, o *chef* Afonso de Albuquerque, o *chef* Pedro Álvares Cabral e o escanção *chef* Luís de Camões, que fez questão de harmonizar a refeição com os vinhos odoríferos provenientes das suas caves da Ilha dos Amores. Em paralelo decorria a Restaurant Week, onde se reuniram as mulheres com tomates. Inspiradas na *chef* do Parabere Forum Maria Canabal, juntaram-se as *chefs* Alexandra Prado Coelho, Ana Carrilho, Constança Raposo Cordeiro, Graça Saraiva, Marlene Vieira e a *chef* vínica Rita Nabeiro. Noutro palco ali ao lado, com uma carta de amor a Lisboa em forma de livro, o *chef* Nuno Mendes, o cozinheiro executivo da Chiltern Firehouse, em Londres, declara ao mundo os seus segredos lisboetas. É o primeiro livro de uma triade contratada ao *chef* Nuno pela Bloomsbury Publishing e que sendo editados em inglês irão dar uma visibilidade extraordinária à cozinha portuguesa.

No sábado foi a vez do "jantar do ano", uma iniciativa da Let's Help, que reuniu mil pessoas no Convento do Beato em Lisboa, para um jantar com os *chefs* Justa Nobre, Henrique Sá Pessoa, Vítor Sobral e João Rodrigues. No mesmo fim de semana aconteceu na Junqueira o 13.º Congresso dos Cozinheiros que juntou como oradores os *chefs* Alexandre Silva, Ana Leão, Anthony Gonçalves, Arnaldo Azevedo, Bertilio Gomes, Carlos Fernandes, Catarina Salcedo, Celestino Grave, Cláudio Cardoso, Diogo Amorim, Diogo Veladas, Habs Neuner, Hugo Brito, João Oliveira, João Rodrigues, Júlio Vintém, Leopoldo Calhau, Marco Gomes, Mário Rolando, Michel van der Kroft, Nuno Diniz, Paco Morales, Rodrigo Casteli, Rui Martins, Tiago Santos, Vitor Sobral.

Mas o ponto mais alto desta revolução aconteceu no domingo no Algarve. Aquilo a que chamo o "almoço da década" foi épico e reuniu numa instalação artística na praia da Galé, num cenário de cortar a respiração, os *chefs* Stefan Heilemann, Peter Knogl, Martin Fauster, Jens Rittmeyer, Sven Elverfeld, Jacob Jan Boerma, Peter Hagen, Juan Amador, e claro o *chef* austríaco-português Dieter Koschina. No Vila Joya celebrou-se, pela imaginação da genial Joy Jung e da sua falecida mãe, Cláudia, o fim de um ciclo de festivais gastronómicos que trouxeram a Portugal a elite de *chefs* Michelin e que pela sua influência colocaram Portugal no mundo da alta gastronomia.

Portugal é um dos países mais ricos do mundo em termos de história e cultura gastronómica. A gastronomia portuguesa nunca antes como agora foi levada tão sério e a concentração de energia de todos pode ser o principal motor da nossa economia. A gastronomia para além do turismo, impacta diretamente o setor primário ligado às nossas características endógenas, mas impacta também muitas áreas da indústria, nomeadamente as nossas artes da mesa como o vidro, cerâmica, cutelaria, têxtil, mobiliário, etc.

Chegou a hora de assumir que a marca da nossa gastronomia é um dos pilares estratégicos para a reafirmação de Portugal no mundo. Chegou a hora de sentarmos Portugal à mesa como nos convida a iniciativa -7 Maravilhas à Mesa - que foi apresentada na quarta-feira em Reguengos, no charmosíssimo hotel São Lourenço do Barrocal.

Portugal é, mesmo, de se comer. A revolução está, mesmo, a acontecer. Temos tudo para conquistar o mundo pelo estômago.