

PLATÃO

LIVRO GRÁTIS 140 PÁGS.
JOSÉ GIL DIRIGE COLEÇÃO
DE FILOSOFIA: 1.º VOL. PLATÃO



Autárquicas Vale tudo para tentar ser presidente de câmara

SÁBADO

www.sabado.pt N.º 666 - SEMANAL - 2 A 8 DE FEVEREIRO DE 2017 - €3,20 (CONT.)



gpps

MÚSICA

DIVINE COMEDY E A HISTÓRIA DO SEU NEVERLAND

MÁRIO SOARES

A família desconhecida

Um irmão não queria que se soubesse que eram parentes; outro escondeu-lhe os papéis clandestinos; uma tia prometeu-lhe a herança se ele fosse sacerdote; e o pai, um ex-padre sedutor e aventureiro, mandava-o fazer discursos em cima de um banco



Da esq.ª para a dt.ª, a mãe, Mário Soares, o pai, uma prima, o irmão Tertuliano (da parte do pai) e o irmão Cândido (da parte da mãe), num retrato de 1931



g

GOURMET

RESTAURANTES

2

NO TICKETS,
AO TERMINAR
A REFEIÇÃO
UM EMPREGADO
LEVA-O PARA
ESTA SALA,
QUE SERVE
SÓ PARA COMER
A SOBREMESA

O mundo gastronómico de Albert Adrià

O GPS foi a Barcelona conhecer os seis restaurantes do irmão de Ferran Adrià, o famoso chef do El Bulli. Enigma é o mais extravagante e acabou de abrir

TEXTO E FOTOS **DIOGO LOPES** EM BARCELONA



Começou como cozinheiro, mas a alergia a marisco levou-o para a pastelaria. As sobremesas do El Bulli eram suas

RESTAURANTES

3

A história começou a 19 de Setembro de 2016, durante o Estrella Damm Gastronomy Congress em Lisboa. Albert Adrià - que acaba de abrir o luxuoso Enigma, em Barcelona - terminou com um convite a curta entrevista que deu ao **GPS**: "Não queres ir conhecer o nosso parque de diversões?" Teria sido difícil dizer que não a um dos cozinheiros mais influentes do século XXI.

No dia e à hora marcada lá estávamos. Com a noite a começar a cair sobre a cidade de Joan Miró e Salvador Dalí, Claudia Ferreres, assistente do antigo *chef* de pastelaria do El Bulli (restaurante que partilhou com o irmão Ferran Adrià), deu-nos as boas-vindas: "O Albert queria que visses os restaurantes primeiro, antes de falarem." Tudo certo. Começava a viagem.

Visto de fora, o Tickets - primeiro dos (agora) seis restaurantes de Albert, todos num raio de 600 metros - não chama à atenção. As grandes montras e a esplanada podiam pertencer a um café ou casa de tapas mais contemporânea, mas este é um restaurante com estrela Michelin. Abriu em 2011, ano em que fechou o El Bulli, mas Albert já o idealizava desde 2009, quando decidiu sair do três estrelas do irmão. "Sai porque sabia que eles o iam fechar. Tinha sido pai e achei que era o *timing* ideal. Quis desfrutar do tempo com o meu filho e começar a montar a minha vida", contaria mais tarde.

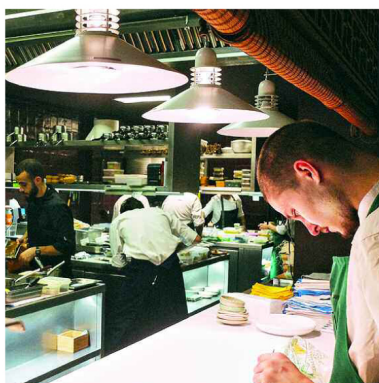


D.R.

Em cima, um dos pratos servidos no Pakta, o ceviche de corvina; em baixo, a cozinha do Hoja Santa antes do início do serviço de jantar e um hambúrguer gigante que está em exposição na sala de sobremesas do Tickets

A ideia era ser uma casa de tapas simples mas, poucos meses depois da abertura, uma das salas do Tickets foi transformada em minirrestaurante de luxo, o 41.º, que servia *cocktails* de assinatura e *snacks* importados do El Bulli. A surpresa veio quando esse pequeno espaço, que não sentava mais de 16 pessoas, ganhou uma estrela Michelin. As reservas aumentaram tanto que fez sentido converter o Tickets num restaurante mais refinado e procurar outro sítio que mantivesse viva a vontade de Albert de ter uma casa de tapas e vermute (já tinha criado uma em 2006, o Inopia, mas fracassou). "Estas casas representam um estado de felicidade puro. Se pudesse escolher o sítio onde morrer, era o chão de uma vermuteria."

Foi preciso esperar até Setembro de 2013 para realizar esse sonho. Abriu na rua oposta ao Tickets a Bodega 1900, o mais tradicional (e um dos mais concorridos) que, por se especializar em acepipes e vermute, muitas vezes funciona como sala de espera dos clientes do Tickets - que precisam de fazer tempo até a sua mesa estar vaga (nada com- ➔



◉ parado com os três meses que esperaram para reservar). Só que antes de tudo isto houve o Pakta.

Cozinha *nikkei*, já ouviu falar? É ela que impera no seu segundo restaurante, também ele com uma estrela Michelin, que abriu em Abril de 2013. As viagens levaram-no a apaixonar-se por várias gastronomias, sobretudo pelo estilo *nikkei* que mistura as cozinhas japonesa e peruana. O nome remonta à expressão que os japoneses davam aos compatriotas que emigravam e o Peru foi, em 1899, o primeiro país da América do Sul a receber imigrantes vindos do Japão.

Albert não é fã de menus de degustação, pois a responsabilidade de dizer a alguém para se sentar e comer o que ele quiser ainda é demasiado grande: "Isso é para os Roca [os irmãos Roca do três estrelas El Celler De Can Roca, em Girona]", diz Claudia. Apesar disso, no Pakta viu-se forçado a implementá-lo porque se não o fizesse "as pessoas só comiam ou *nigiris* ou ceviches, nunca os dois ao mesmo tempo e é aí que está a magia."

"Em Espanha não vou a muitos congressos, sinto que não tenho nada a dizer. Mas tento aproveitar todos os que acontecem no estrangeiro. Viajar é importantíssimo", diz Albert na conversa trocada no fim da *tour*. Se a abertura do Pakta já o comprovava, o quarto empreendimento (que sucede à Bodega 1900) da sociedade BCN 5.0, formada por duas duplas de irmãos, os Adrià e os Iglesias (Juan Carlos, Borja e Pedro), confirmou-o.

Já o Niño Viejo, o quinto restaurante, inspira-se no México. Mal se entra, a música latina, as caveiras coloridas e o ringue de luta livre que surge

RESTAURANTES

4



A sala de jantar do Niño Viejo. Neste descontraído mexicano, Albert quis que a decoração fosse o mais fiel possível à que se encontra numa *taqueria* mexicana tradicional

2.500

As pré-reservas feitas nos seis meses antes da abertura

€220

O preço do menu de degustação do Enigma

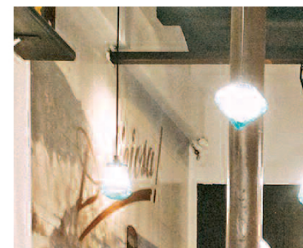
6

Número de restaurantes do império de Albert Adrià. Ficam no espaço de dois quarteirões, distam cerca de 600 metros uns dos outros e no conjunto são conhecidos por El Barri



Pormenor do Enigma. Dada a vontade de Albert de proteger o efeito-surpresa, a partilha de fotos nas redes sociais é desaconselhada pelo staff

D.R.

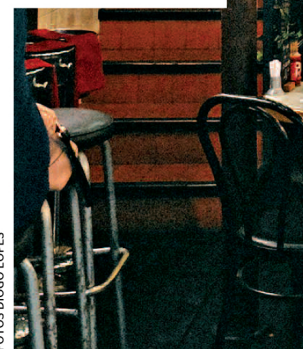


PRESUNTO, VERMUTE, CONSERVAS E OUTROS ACEPIPES SÃO OS ELEMENTOS BASE DA BODEGA 1900

OFICINA DE CRIATIVIDADE

Apesar de a pastelaria ser a sua área nos tempos do El Bulli, Albert afirma que nos seus últimos dias no restaurante chegava a "passar mais tempo na oficina criativa do que na cozinha". Esse conceito, de ter um espaço exclusivamente dedicado à criação, vai ser replicado no Enigma. É de lá que saem os seus novos pratos

FOTOS: DIOGO LOPES





A Bodega 1900 é o restaurante mais barato do grupo El Barri. Muitas vezes serve de sala de espera para os clientes do seu vizinho, o Tickets

O QUE SE PODE ESPERAR DO FUTURO?

Albert Adrià não é de rodeios: “Não vou abrir mais nenhum em Barcelona.” Justifica: a cidade “não é assim tão grande” e não fazia sentido “competir” contra ele próprio. Mas diz que o estrangeiro é opção, até porque há uma questão importante: “Tenho de pagar o Enigma.” O catalão, que já



tem na ilha de Ibiza o Heart (um restaurante feito em colaboração com o Cirque du Soleil), tem planos: uma casa de chá em Londres e um clube de praia na República Dominicana (entre risos, assegura que gosta “do calor e dos mosquitos”).



pendurado no tecto denunciavam isso mesmo. “É o típico lugar de quem procura comer qualquer coisa antes de ir sair”, diz Claudia. Ao ver a carta, maioritariamente composta por “comida de rua” mexicana, como tacos ou *tamales*, percebe-se o argumento. Mas há mais, Albert gosta de surpreender: ao fundo de um corredor deste Niño Viejo existe outro restaurante, o Hoja Santa (já no Tickets, por exemplo, há uma sala específica que parece saída da história de Willy Wonka, só para comer sobremesas).

“O Albert sempre admirou a polivalência da gastronomia mexicana”, diz Claudia, enquanto nos leva à elegante sala deste restaurante-*matrioska*, onde os sabores aparecem refinados: “Ele achava redutor resumir a sua aposta no México à chamada *street food*, daí ter aberto este mexicano mais virado para o *fine dining*.”

“Devo ter sido um dos primeiros cozinheiros a quem pagavam só para criar”, diz Albert, rindo. Nem precisou de dizer que “é a criatividade que faz mexer este grupo” para percebermos que é a inovação que o faz prosseguir. Diz também que este “bairro” surgiu por acaso, que “depois de realizar um sonho, tinha de realizar outro para pagar o anterior”. Chegamos ao último espaço, o Enigma, inaugurado há duas semanas. É o restaurante com que “sempre sonhou”. Ao vê-lo – quando o GPS o visitou ainda estava em obras –, percebe-se que foi a criatividade que tornou real este sonho.

“A exclusividade sente-se logo na altura da reserva”, conta Claudia enquanto nos desviamos de andaimas. Ao reservar, o cliente recebe um código que lhe permite abrir a porta do restaurante. Já do lado de dentro, começa uma miniviagem.

A primeira paragem acontece numa espécie de *lobby* onde é proposto um *snack* e uma bebida. Segue-se para a adega, com mais *snacks* e bebidas. A seguir, o bar. Depois, uma zona de cozinha aberta e, finalmente, a sala de jantar. Aí, os clientes são convidados a passar ainda para outra zona de bar onde são servidas as sobremesas (para Albert, uma das partes mais importantes da refeição – “é o fim do filme, se não for bom, é provável que não gostes de toda a experiência”). Assim se passam quase três horas, a comer, beber e a percorrer espaços desenhados de propósito para que nunca se saiba o que vem a seguir. O luxo é lei – e Albert defende que este deveria “tocar a mais gente do que toca”.

Depois desta montanha russa gastronómica, Albert confessa que antes de entrar na cozinha sonhava ser realizador de cinema. E acrescenta de imediato que já se apercebeu de que a humanidade “ganhou um bom cozinheiro em vez de um mau realizador”. O seu portefólio cinematográfico ficou-se pela curta-metragem *Un Dia en El Bulli*. Aquilo que sai das suas cozinhas e dos restaurantes que coordena chega e sobra para comprovar que tem razão. ●

RESTAURANTES