AVEIRO AS NOVAS VIBRAÇÕES DA CIDADE DOS CANAIS

EVASÕES

#286

NAS BANCAS 1,60€*

Chefs na horta

PASSAM O TEMPO ENTRE A COZINHA E O CAMPO POR PAIXÃO PELA FRESCURA

00286
5 605290 126536

SEMANAL DE 18 A 24 DE SETEMBRO DE 2020

*ESTA REVISTA INTEGRA A EDIÇÃO DE SEXTA-FEIRA DO JORNAL DE NOTÍCIAS E, A PARTIR DE SÁBADO, É VENDIDA SEPARADAMENTE PELO PREÇO DE 1,60 €

OS CHEFS QUE PÕEM

A PAIXÃO PELA TERRA QUE NASCEU NA INFÂNCIA, O PRAZER DE CULTIVAR E COLHER E AINDA O IMENSO SABOR DOS LEGUMES CRIADOS EM PEQUENA ESCALA FORAM OS PRINCIPAIS MOTIVOS QUE LEVARAM ESTES CHEFS A DEDICAR-SE ÀS SUAS HORTAS.

DR

MÃOS À HORTA

DELAS, RETIRAM PRODUTOS PARA OS PRATOS DOS SEUS RESTAURANTES E AINDA SAÚDE E ALEGRIA. FIQUE AINDA A CONHECER UM PROJETO DE HORTA QUE PROMOVE A INCLUSÃO SOCIAL.

TEXTOS DE **CARINA FONSECA E NUNO CARDOSO**

Chef

PEDRO REBELO DOS SANTOS

A PAIXÃO PELO CAMPO QUE VEIO DAS AVÓS

+ Restaurante Glass Terrace

CASCAIS Com a chegada de Pedro Rebelo dos Santos ao Sheraton Cascais Resort, a nova horta biológica enriqueceu a cozinha do Glass Terrace, que tem carta renovada. Uma necessidade e um dever, mas também uma paixão pelo cultivo, que vem desde criança. TEXTO DE **NUNO CARDOSO** FOTOGRAFIA **DR**

Onde antes se plantavam apenas algumas ervas aromáticas surgiu uma horta biológica com seis camas de cultivo e uma variedade de legumes. "Estamos a usar tudo o que aqui temos, com muito orgulho. A horta está a ficar como a minha cabeça, está a ficar careca", ri-se Pedro Rebelo dos Santos. Esta é uma das mudanças mais visíveis que trouxe ao Sheraton Cascais Resort, desde que chegou para liderar a cozinha do Glass Terrace, há ano e meio.

Por aqui, semeia-se tomate, couve roxa e branca, alface, pimentos, abóbora, salva, poejo, coentros e funcho, mas a ideia é ir rodando as produções consoante a estação. Para além da aposta na sustentabilidade, o restaurante deste cinco estrelas ganhou "uma cozinha mais mutável" e rica. "Mais do que uma necessidade, criar esta horta foi um dever nosso de mostrar a origem das coisas. É fundamental usarmos os produtos de época no momento e sítio certos, com o sabor certo", explica o chef.

Desde criança que está habituado a cultivar herança que ganhou das avós, "sempre muito castiças, muito ligadas à terra", tanto na Lourinhã como na capital. "Sempre me deu muito estímulo, em miúdo, ir para os campos e as hortas. Na Lourinhã, ajudava na apanha da uva, tenho muitas memórias de aipos e couves também. A minha avó paterna também tinha um jardim secreto em Lisboa onde plantava umas coisas. Uso

UM TRUQUE
É BEM SIMPLES. "A MINHA MÃE E AVÓ SEMPRE ME DIZIAM: 'FALA COM AS PLANTAS, QUE ELAS DÃO-TE RETORNO'. O TRUQUE É O EMPENHO DIÁRIO, É NUTRIR, ALIMENTAR COM CARINHO, COMO SE TRATASSE DE UM FAMILIAR", CONTA PEDRO.

GLASS TERRACE
Sheraton Cascais Resort
Rua das Palmeiras, Lote 5 (Cascais)
Tel.: 214829100
Web: sheratoncascaisresort.com
Das 12h30 às 15h30 e das 19h às 22h30. Sábado e domingo, brunch das 12h30 às 16h. Não encerra.
Preço médio: 40 euros.

+ FRESCURAS NA CARTA

A nova carta reflete não só o que a terra dá, como a multiculturalidade da equipa de Rebelo dos Santos, com cozinheiros de vários países. Ao almoço, provam-se propostas frescas e mais leves como o ceviche de peixe branco de mercado com texturas de batata doce; gaspacho de melão, gengibre e hortelã; e entrecôte grelhado com legumes da estação e jus de vinho do Porto. À noite, abre-se caminho para o tártaro de novilho com maionese de ostras; os Portobello com batata doce e legumes da horta; o peixe do dia assado com legumes, com o que chega de mais fresco da nossa costa, da lota de Peniche à de Sagres, da corvina ao robalo de mar, pampo e sarrajão. "Somos muito abençoados com a riqueza de peixe que temos", adianta o chef.

aqui essas memórias", recorda o chef.

No seu cantinho verde em Cascais, que faz companhia à esplanada do restaurante, ao amplo jardim do hotel e à piscina exterior mais à frente, as rotinas são "poucas ou nenhumas", conta Pedro. A horta tem sistema de autorrega e só precisa que se alimentem os vermicompustores com as cascas de ovos juntas com cascas e pedaços de legumes mais pisados.

Às quintas-feiras, qualquer pessoa pode fazer uma visita com o chef pela horta, que explica mais sobre ela, mas há margem de manobra para isso acontecer a qualquer dia. "Há clientes que gostam de ficar a ver a rega, perguntam coisas e ficam curiosos", frisa.