

The Alentejo *cuisine of today*

In the kitchen of Narcissus Fernandesii in Vila Viçosa, Pedro Mendes honours the Alentejo in a very special way

É na cozinha do Narcissus Fernandesii, em Vila Viçosa, que Pedro Mendes honra o Alentejo de uma forma muito especial

TEXT CÁTIA MATOS

Cooking came into his life quite by accident. Were it not for the passion he gained for food, today, chef Pedro Mendes would be a lawyer, a profession for which he has always had a certain fascination. Now, in Vila Viçosa, he heads up the kitchen of Narcissus Fernandesii, a restaurant belonging to the Alentejo Marmòris Hotel & Spa. It is there that, since 2013, he has surrendered to the flavours of the Alentejo and delighted visitors with his reinterpretations of the region's traditional dishes. "I come from a time and a family in which you wouldn't even consider not going to university and graduating. I was

leaning towards Law, which was, in fact, an area that I fell in love with, but I later discovered that it was not what set my soul on fire, or make me happy... Cooking came about by chance and fortuitously. This is where I feel fulfilled," he begins.

Pedro had his first contact with professional cooking at 19 in Belgium, where, he admits, he washed a lot of dishes. Only years later did he embrace the profession for good. He travelled around Europe, managed a pub in Dublin, and it was when he returned to Portugal in 2001 that, together with his brother, he took over the restaurant at the

A cozinha surgiu na sua vida por acaso. Não fosse a paixão que foi ganhando pela gastronomia e o chef Pedro Mendes seria hoje advogado, profissão pela qual sempre teve um certo fascínio. Atualmente, em Vila Viçosa, comanda a cozinha do Narcissus Fernandesii, restaurante pertencente ao Alentejo Marmòris Hotel & Spa. É por lá que, desde 2013, se tem rendido aos sabores alentejanos e feito as delícias dos visitantes com as suas reinterpretações de pratos tradicionais da região. "Venho de um tempo e de uma família em que não se colocava a questão de não seguir a faculdade e formarmo-nos. Eu pendia para o Direito, que era, de resto, uma área que me apaixonava, no entanto, descobri mais tarde que não era o que me fazia vibrar, nem o que me fazia feliz... A cozinha surgiu por acaso e muito bem, é nisto que me sinto realizado", começa por referir.

Teve o seu primeiro contacto com a cozinha aos 19 anos, na Bélgica, onde lavou muita loiça, confessa. Só anos mais tarde é que abraçou definitivamente a profissão. Viajou pela Europa, geriu um pub, em Dublin, e foi quando regressou a Portugal, em 2001, que tomou conta, juntamente com o irmão, do restaurante da cinemateca. Desde esse dia até hoje, nunca mais largou o que o faz feliz. "Era o que me atraía." Abriu o espaço MM Café, no Teatro Maria Matos, com um conceito diferente, uma espécie de "salad/sushi-bar", que acabou por ser um sucesso.

Pouco tempo depois, rumou até ao Algarve, para aventurar-se em novos desafios e proporcionar ao filho, então com cinco anos, uma melhor qualidade de vida. "Passei por um hotel, por um restaurante e tentei o meu próprio negócio." Foi também nesse período que editou dois livros, um deles dedicado à bolota, um dos frutos que mais o seduz no momento de cozinhar. "Digo muitas vezes e é verdade, que esse fascínio nasceu de um





Cinemateca theatre in Lisbon. From that day, he never let go of what makes him happy. "It was what drew me in." He opened MM Café at the Maria Matos Theatre with a different concept, a kind of "salad/sushi bar", which turned out to be a success.

Not long after, he travelled to the Algarve to embark on new challenges and provide his son, then aged five, with better quality of life. "I'd worked at a hotel, a restaurant and tried having my own business". During this time, he also published two books, one of which was dedicated to the acorn, one of the fruits that most appeals to him when cooking. "I often say and it is true that this fascination was born out of pure chance. I literally kicked an acorn, picked it up, peeled it, tasted it and did not rest until I put it on the tables of the Portuguese people, and I still do it! It is extremely versatile, tasty, nutritious and an essential part of our ancestors' subsistence. It should be honoured."

It was exactly at the time of the book's launch, in 2013, that the invitation came up to go to the Alentejo and lead the kitchen of Narcissus Fernandesii. He accepted the challenge immediately, largely because the region's cuisine has always been one of his favourites. "I have roots in the Alentejo, and the kind of food I was used to at home (my mother is an excellent cook) had strong influences from the region. Ever since I was a kid, I always spent holidays or weekends in the Alentejo; it's where I always felt at home and I still feel it! Alentejo cuisine is one of the most inventive in the country, as a region

puro acaso. Literalmente, dei um pontapé numa bolota, apanhei, descasquei, provei e não descansei enquanto não a coloquei nas mesas dos portugueses, e ainda o faço! É extremamente versátil, saborosa, nutritiva e parte essencial da subsistência dos nossos antepassados. Deve ser honrada."

Foi exatamente na altura do lançamento do livro, em 2013, que surgiu o convite para ir para o Alentejo, para a frente da cozinha do Narcissus Fernandesii. Um repto que aceitou de imediato não fosse a cozinha alentejana uma das suas preferidas. "Tenho uma costela alentejana, a cozinha a que estava habituado em casa (a minha mãe é uma cozinheira exímia) tinha influências bem vincadas na região. Desde miúdo que fugia de férias ou fins de semana para o Alentejo, sempre me senti em casa e ainda sinto! A cozinha



alentejana é das mais inventivas do país, região de poucos recursos. Tem um receituário riquíssimo e muito inventivo precisamente por isso. Há, no entanto, muitos produtos de grande valor gastronómico, muitas vezes ignorados noutras paragens, passando logicamente pela bolota, mas também pelas beldroegas, pelos cardos e por tantos outros, para não falar do internacionalmente reconhecido porco alentejano. Pouco se fala da costa, mas essa é também riquíssima, não só em peixe e mariscos, como em algas, outra das minhas paixões antigas. Cheguei a ter um livro pronto sobre a matéria há cinco anos, mas não encontrei editor..."

Revela que a sua cozinha é de paixão, fruto de amores e não de necessidade, e define cada prato que cria como uma história, baseada em vivências, experiências, viagens, passeios e até mesmo na história da região. É também apaixonado pela origem das coisas, visitando muitos mercados, hortas, quintas e herdades. "Sou muito curioso e não tenho vergonha de me fazer convidado ao petisco alheio se entender que me vai trazer conhecimento. Aprende-se muito à mesa com quem produz, é a nossa cultura viva! Isso reflete-se diretamente no que sirvo no restaurante." É lá que Pedro Mendes dá largas à sua imaginação e recria a tradição da rica cozinha alentejana. "Temos uma grande preocupação com o produto e a maneira como o tratamos, mas sobretudo, queremos dignificar ainda mais a cozinha alentejana, toda a tradição. O que fazemos é a cozinha alentejana do presente. Não devemos ficar presos às receitas tradicionais, devemos preservá-las e apoiar todos os restaurantes que o fazem, mas é importante inovar e levar mais longe essas tradições."

of scarce resources. It has a very rich and very inventive dishes for precisely that reason. There are, however, many products of great gastronomic value that are often ignored in other places, which of course include acorns but also purslane, thistles and so many others, not to mention the internationally recognised Alentejo pork. Little is talked about the coast, but it's also very rich, not only in fish and seafood, but also seaweed, another of my long-held passions. I even had a book lined up on the subject five years ago, but I couldn't find a publisher..."

He reveals that his cooking is one of passion, the fruit of love and not of necessity. He defines each dish he creates as a story, based on experiences, trips, travels and even the history of the region itself. He is also passionate about the origin of things, and visits many markets, gardens, farms and estates. "I'm very curious and I'm not ashamed to invite myself to someone else's gathering if I think it will bring me knowledge. You learn a lot at the table with growers and producers, it is our living culture! This is directly reflected in what I serve in the restaurant."

It is there that Pedro Mendes lets his imagination run wild and where he recreates the tradition of rich Alentejo cuisine. "We have a great concern with the product and the way we treat it, but above all, we want to further dignify this cuisine, the whole tradition of the region. What we serve is the Alentejo cuisine of today. We shouldn't be tied to traditional recipes; we must preserve them and support all the restaurants that do, but it is important to innovate and take those traditions further."



Comprising three menus, Narcissus Fernandesii features a variety of dishes that pay tribute to the entire region. While the Countryside Menu, the vegetarian option par excellence, highlights dishes made with vegetables, such as the "À Brás" seaweed and the biryani of vegetables from the garden, the Vila Menu brings authentic inland Alentejo flavours, reflected in one of the specialties of the house, the stuffed onion with pork, coriander and acorn (naturally). In turn, the longer Alentejo Menu includes products from the coast, such as marinated oysters and roasted leek, and bivalves from the Alentejo coast with chard.

As the chef of Narcissus Fernandesii for seven years now (with a break between 2015 and 2017), Pedro Mendes makes a very positive assessment. "There is a whole process in the creation and maintenance of any project, it's a moving process. I live in constant need to exceed myself, I am very competitive with myself (never with others!). It is a challenge to nurture this restaurant in this region. I think we are in a more mature phase, with our own place in the market. We have many visitors who are not just hotel guests, and we feel more and more that we have customers who come here because they have heard about it. That makes us proud, but it also gives us a sense of responsibility. It is a journey and it has been a good one."

Feeling that he has been constantly learning since he took up cooking as a career 15 years ago, Pedro Mendes reveals that it is in this sense that he wants to continue down this path, always with the goal of doing more and better. ■

Composta por três menus, a carta do Narcissus Fernandesii engloba uma variedade de pratos que prestam tributo a toda a região. Enquanto o Menu do Campo, a opção vegetariana por excelência, dá destaque aos pratos confeccionados com legumes e verduras, como são exemplo o Brás de Algas ou o Biryani de legumes da horta, o Menu da Vila traz os autênticos sabores alentejanos do interior, refletidos numa das especialidades da casa, a Cebola recheada com pezinhos de coentrada e bolota (como não podia deixar de ser!). Por sua vez, o Menu Alentejano, mais longo, inclui os produtos da costa, como é o caso das Ostras do Sado marinadas e alho francês assado ou os Bivalves da costa alentejana e acelgas.

Há sete anos (com uma paragem entre 2015 e 2017) como chef do Narcissus Fernandesii, Pedro Mendes faz um balanço bastante positivo. "Há todo um processo na criação e na manutenção de qualquer projeto, é um processo em movimento. Vivo na necessidade constante de me superar, sou muito competitivo comigo próprio (nunca com os outros!). É um desafio trabalhar este restaurante nesta região, penso que estamos numa fase mais madura, com um espaço próprio no mercado. Temos muitos visitantes que não são apenas hóspedes do hotel e cada vez mais sentimos que temos clientes que nos procuram por já terem ouvido falar. Isso deixa-nos orgulhosos, mas também com um sentido de responsabilidade. É um caminho e estamos a passar por um bom caminho..."

A sentir-se numa constante aprendizagem desde que assumiu a cozinha como carreira, há 15 anos, Pedro Mendes revela que é nesse sentido que quer continuar a caminhar, sempre com o objetivo de fazer mais e melhor. ■

