



Alta cocina con los mejores productos del Alentejo

El Alentejo es la gran inspiración en la cocina de Pedro Mendes, el chef portugués que dirige la cocina del Narcisussus FernandesII, restaurante del Alentejo Marmòris Hotel & Spa en Vila Viçosa. La bellota es uno de los ingredientes estrella de sus platos y sobre todo el más diferenciador del resto de la cocina lusa.

Textos y Fotos **Belén Rodrigo** brodrigo@ccile.org

Los protagonistas de sus platos son los ingredientes que cada temporada encuentra en tierras alentejanas. Son los productos que se llevan en las cestas de la compra la gente de esta zona pero trabajados y presentados de una forma tan especial que todo está bien encaminado para que Pedro Mendes pueda recibir una estrella Michelin en la próxima edición de los galardones culinarios. Se incorporó en el 2013 al proyecto hotelero de Marmòris, un hotel de cinco estrellas dedicado al mármol, en Vila Viçosa. Natural de Lisboa, con inicio de carrera como chef en el Algarve, es el Alentejo el

que inspira su cocina. Entre 2015 y 2017 trabajó en otros proyectos para volver a la que siente su casa.

Uno de los rasgos más característicos de su cocina es el uso de la bellota, un producto descatalogado y muchas veces relacionado con la pobreza. Pedro Mendes se empeñó hace mucho en introducir en sus platos este fruto, tan presente en la zona alentejana.

Alimento habitual en la dieta de los cerdos fue cuanto menos arriesgado su apuesta por un fruto con tan poca reputación. Hoy puede apreciarse su sabor tanto en postres como en guarnición de platos y

pescados. De forma casual se puso a investigar sobre la bellota y ante su falta de presencia en las recetas decidió crear las suyas propias. Nació así el libro “El renacer de la bellota” donde Pedro Mendes comparte 30 recetas en las que aparece este producto alentejano.

Carta de primavera

Esta primavera Pedro Mendes está particularmente orgulloso de las propuestas de la carta. Las naranjas que visten las calles de Vila Viçosa y los espárragos e hinojos que abundan en estas tierras durante esta época del año no faltan en la carta de Mendes.

Sugestiones



Setas, puerros y requesón de Rio de Minho, las ostras del Sado marinadas y puerros, el carabinero y caneloni de Cangrejos o manitas de cerdo con cilantros son algunos de los platos para esta época sin olvidar el cremoso de algas marinas. La bellota la encontramos en uno de los tipos de pan que se ofrece y en el acompañamiento de un plato de lengua de ternera. Y entre las propuestas para los postres destaca una ya emblemática en el Narcisus FernandesII a base de naranja de varias texturas.

Mendes iba para abogado y ya inmerso en la carrera decidió apostar por lo que le gustaba. Ha estado en Francia en la elitista academia de Alain Ducasse que le ha servido de fuente de inspiración. Narcisus Fernandes funciona como restaurante del Alentejo Marmòris Hotel & Spa, en Vila Viçosa, con entrada independiente al hotel. Ocupa el edificio de la antigua adega de la Cooperativa de Olivocultores y es un proyecto que nace en una familia dedicada al mármol. Cuartos

amplios con terraza, gimnasio, piscina y un spa de lujo.

Excavado en una pedrera de mármoles, el Spa dispone de salas de tratamientos, la referida piscina que es tanto interior como exterior, baño turco y centro de fitness, entre otros servicios.

Si bien el portugués es el cliente que más se instala en este hotel, los españoles no hacen sino crecer en número. Una construcción elegante que utiliza materiales nobles tanto en la construcción como en la decoración. Este hotel de cinco estrellas se ha convertido en una especie de museo del mármol.

Y no es casualidad que el gran atractivo del restaurante, después de la oferta gastronómica, es una mesa de mármol hecha de un monobloco de piedra, que fue descubierta en la pedrera de los propietarios. ■

Narcisus FernandesII
(Alentejo Marmòris Hotel & Spa)
Largo Gago Coutinho, nº11
Vila Viçosa
Teléfono: +351 268 980 246

VALDO GATTI

Esta nueva pizzería de la Rua del Grémio Lusitano, en Lisboa, tiene un horno que mezcla el gas con el fuego de leña. En el centro del horno, hay una piedra giratoria que ayuda las pizzas para que se cocinen de forma más homogénea. La pizza más cara que se encuentra en la carta es de 9,5 euros. Utilizan ingredientes sencillos pero de gran calidad.

Una de las especialidades es la Pizza Bufalotta, con mozzarella de búfala, tomate cherry, jamón y oréganos.

Morada: Rua do Grémio Lusitano, 13, Lisboa

MEAT ME

Es el nombre del nuevo proyecto del grupo Sea Me dedicado al mundo de la carne, en el Chiado, entre el Teatro São Luiz e São

Foto DR



Carlos. El chef es Tomás Pires, discípulo de Aimé Carroyer, mentor de otros grandes chefs portugueses y responsable por la cocina del Pestana Palace. André Morgado es el responsable de la pastelería y Bruno Fortuna el *sommelier* de carnes, quien aconseja a los clientes sobre el tamaño de las piezas y las cantidades ideales según el número de personas.

El restaurante cuenta con dos zonas de comida – una más informal, con mesas de mármol y otra con manteles de tela y techo forrado de mantas de Mizzete, una fábrica alentejana de lanas.

Morada: Rua Duques de Bragança, 9, Lisboa