

Narcissus Fernandesii

Pedro Mendes quer devolver o Alentejo à ribalta culinária

Crítica

José Augusto Moreira

Foi de Vila Viçosa que D. João IV lançou a restauração da independência e é a partir daqui que o *chef* quer devolver ao estrelato a restauração alentejana

● Pedro Mendes é o cozinheiro que fez renascer a bolota. Não, claro, em sentido literal, mas antes em forma de utilização culinária, que registou em livro como corolário de muito estudo e investigação. Com *O Renascer da bolota* mostrou todo o potencial alimentar e benefícios para a saúde, explicando também como cozinhá-la em receitas criativas e saborosas, tal como o faziam os povos do hemisfério Norte que nos primórdios a tinham como base da sua dieta quotidiana.

E é com o mesmo afinco e dedicação que o cozinheiro se empenha agora em devolver também à ribalta a restauração alentejana. Narcissus Fernandesii é uma designação que rompe com a ortodoxia quando falamos de restaurantes, mas até nisso os exigentes analistas do Guia Michelin já encontraram algum sentido.

“Tem uma cozinha moderna, criativa e de qualidade”, concluem, dizendo que “cativa tanto pelo nome, de origem botânica, como pela decoração, com excelentes detalhes e a cozinha à vista”, como registam na última edição do guia para atribuição do “Prato Michelin”, a nova categoria que é a antecâmara da chegada ao estrelato que entretanto desapareceu do panorama alentejano.

Em Vila Viçosa, que se orgulha dos seus doze museus, o restaurante Narcissus Fernandesii é também peça central de um

outro espaço evocativo de grande impacto local: o hotel Alentejo Marmóris, que não só destaca a riqueza das jazidas de mármore da região como é mostra viva da sua opulenta diversidade.

Todo ele são mármore, do piso luzidio do salão rosa ao deslumbre da suite árabe, que remete para o universo dos sonhos das mil e uma noites. De todos os tons, brilhos e texturas, o hotel é uma espécie de museu vivenciado do luxo e riqueza do mármore.

Assim também no restaurante, onde entre a cozinha aberta e a sala se impõe um monumental bloco rectangular coberto com tampo de vidro que pode servir como mesa de apoio. A sala, que antes funcionava também para o serviço de pequenos-almoços, está agora exclusivamente dedicada ao restaurante gastronómico, sinal acrescido do empenho no reconhecimento e visibilidade da cozinha de Pedro Mendes.

Uma aposta em que cruza a riquíssima tradição culinária do Alentejo, com propostas de modernidade e apuro técnico. Outra vertente do projecto actual passa também por levar os clientes literalmente até ao universo dos mármore. Uma viagem gastronómica até ao interior das pedreiras de onde são extraídos os blocos de mármore, aproveitando as plataformas que antes serviam para os trazer até à superfície.

Transformada a plataforma em requintada sala de jantar, a viagem gastronómica faz-se num movimento lento e quase imperceptível até aos 140 metros de profundidade da pedreira. Um vai-e-vem de cerca de hora e meia cercado pela monumentalidade dos mármore e suportado pela grua montada para trazer até à superfície umas 40 toneladas das preciosas pedras em cada viagem desse lento e silencioso movimento.

Um serviço que tem sido já apresentado a grupos específicos, como foi o caso do lançamento



FOTOS DE DANIEL ROCHA



Restaurante Narcissus Fernandesii

Alentejo Marmóris Hotel & Spa
Largo Gago Coutinho, 11
7160-214 Vila Viçosa
www.alentejomarmoris.com
Tel. 268 980 246
Cozinha contemporânea
Jantares de quarta a sábado;
almoço aos domingos



internacional de novos veículos de marcas como Mercedes e Nissan, com evidente deslumbre e satisfação.

Uma viagem gastronómica que tem também associada a evidência dos produtos locais, numa ligação com a casa do pão e produtores de enchidos, que fazem as honras de recepção. No vai-e-vem até à profundidade da jazida, serve-se o menu dos Narcissus Fernandesii, tal como na sala original.

Por enquanto, remetemo-nos à experiência na sala do hotel, com serviço cuidado e rigoroso e ao ritmo cadenciado dos movimentos da cozinha que se mostram por detrás do balcão - de mármore, claro - que remata a sala.

A carta actual declina-se em três menus de degustação, dois que exploram a essência alentejana, da planície até à costa, e um terceiro de vocação vegetariana mais focado nos produtos do campo, vegetais, fungos e legumes de temporada.

No Menu Alentejo (80€), o peixe do dia é escalfado em algas, os

bivalves da costa alentejana acompanham com acelgas, as ostras do Sado com alho francês assado, e a farinha com bolota. Cebola recheada com pezinhos de coenrada; lombo, samos e línguas de bacalhau; e presa de porco alentejano ligeiramente fumada e vegetais da horta, compõem o Menu Vila (60€), que contempla

ainda os bivalves da costa alentejana e acelgas. Já no Menu Campo (40€), o protagonismo vai para a batata vada e iogurte caseiro; cogumelos, alho francês assado e requeijão; brás de algas; e biryani de legumes.

A monumentalidade do mármore estende-se até à carta de vinhos, com cerca de 400

referências - 40 servidas a copo - com destaque para o Alentejo, mas boa representação dos restantes regiões e até de vinhos do mundo. O problema é que tem capas em pedra de mármore (isso mesmo, placas de mármore!), cujo peso torna difícil e custosa a consulta.

Com excelente pão de bolota - by Pedro Mendes, claro - outro de

massa mãe, um outro de cerveja e um molho “miso” alentejano, com azeite de coentro e alho, avançamos para a experiência degustativa. As boas-vindas do *chef* chegam em forma de cestinho, com algas e bivalves que trazem os aromas da costa alentejana, mais os enchidos e farinha de porco preto da planície e ainda uma



“Tocou ser peixe galo o “peixe do dia escalfado em algas”. Uma felicidade. Aqui sim, o peixe assume todo o protagonismo com a sua textura firme

linguiça crocante.

É requintada e refrescante a “batata vada e iogurte caseiro”, envolta no polme crocante e recheada de especiarias que remetem para as cozinhas da Índia. Também a mais típica e tradicional receita alentejana pode assumir apresentação e sabor requintados com os exímios pezinhos de coenrada, limpos e desossados, servidos dentro de uma cebola. A envoltura aveludada e gelatinosa, o sabor a coentro e a cebola que vai caramelizando com o calor do recheio. Pedro Mendes acertou em cheio!

Foi numa taça e sobre pedras de gelo que foram servidos os “bivalves da costa alentejana”, uma frescura a reforçar o aroma a maresia das percebes e berbigão em ponto sábio de cozedura, mais aos quais o excesso de maionese acompanhante roubava o merecido protagonismo.

Tocou ser peixe galo o “peixe do dia escalfado em algas”. Uma felicidade. Aqui sim, o peixe assume todo o protagonismo com a

sua textura firme, envoltura succulenta e sabores imaculados. Um molho de ouriço-do-mar, berbigão, geleia de algas e a ervilha em três texturas dão profundidade, dinâmica e complexidade a um prato que, a par com os pezinhos de coenrada, dá cabal prova da competência e potencial a cozinha do Narcissus Fernandesii.

Também a “pintada estufada em cerveja artesanal de Vila Viçosa” voa alto na cozinha de Pedro Mendes, onde é evidente a vontade e empenho na reconquista para o Alentejo de protagonismo na elite culinária que a região não tem sabido segurar nos últimos tempos.

E por aqui não falta também inspiração histórica. Foi a partir de Vila Viçosa que D. João IV, ainda como Duque de Bragança, liderou a conjura que em 1640 levou à restauração da independência e Portugal e da vila partiu depois para a coroação. Bons augúrios, portanto, para o restaurante do Alentejo Marmóris, que até no nome parece ter também essa inspiração real.