CISION

inter

ID: 102893255

01-10-2022

Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 24
Cores: Cor
Área: 21,00 x 26,50 cm²
Corte: 1 de 11

ACREDITAR
A PASTELARIA
DO PENHA
LONGA

CISION
inter
ID: 102893255
01-10-2022
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos
Pág: 25
Cores: Cor
Área: 21,00 x 26,50 cm²
Corte: 2 de 11

É PODER: COM ESTRELAS

reportagem

texto Ana Rita Santos
fotos Humberto Mouco

Atualmente, abordar temas que dizem respeito aos géneros é um desafio. Existe o receio de ferir suscetibilidades com algum comentário que dê asas a más interpretações. Portanto, é um alívio para vós saber que o texto apresentado não pretende tomar qualquer partido sexista, mas dar a conhecer a transformação de uma realidade que durante muito tempo pendia para o mesmo lado. Hoje, o cenário é composto por outras cores seja no mundo das profissões seja no pessoal. Cada vez mais as diferenças são aceites e consideradas complementares, valiosas até. Ainda assim há um longo caminho a percorrer.

Nas cozinhas profissionais e internacionais o masculino era rei, mas isto também se devia à cultura do que significava desempenhar funções nesses espaços quentes, que exigiam longas e seguidas horas e o levantamento de materiais pesados, que incluíam uma azáfama desapropriada para qualquer ser e que em nada refletia o que se passava para as salas. «(...) os recantos escuros do submundo dos restaurantes – uma subcultura com séculos de hierarquia militarista e uma crença em "rum, bandalheira e chicote". Trata-se da combinação entre uma hierarquia onde não se podem fazer ondas e um caos de arrasar os nervos», quem o descreveu assim foi Anthony Bourdain no seu conhecido livro Cozinha Confidencial. Mas esta cultura, reflexo de uma sociedade, de uma época, já não está tão atual. Os direitos humanos e do trabalhador já sofreram algumas alterações. Existe uma maior preocupação com o bem-estar do trabalhador, e na cozinha essa mudança também aconteceu. Já existe o reconhecimento de que o verdadeiro valor de um profissional deve estar naquilo que executa, no espírito de equipa e na resiliência, e que o respeito é fundamental.

As mulheres têm vindo a conseguir conquistar o seu espaço nas cozinhas profissionais de uma forma mais incisiva nos últimos tempos e têm agarrado com unhas e dentes as oportunidades que lhes têm sido dadas. Por exemplo, quem venceu a última edição do Chefe Cozinheiro do Ano foi Ana Magalhães, do Six Senses Douro Valley. Há 23 anos que não vencia uma mulher. Claro que existem chefes desde há muito, em 1933 já o guia Michelin estava a reconhecer duas delas, Eugénie Brazier e Marie Bourgeois. As mulheres na cozinha não é um tabu, aliás todos temos ou tivemos uma avó na cozinha que nos inspirou a amar um pouco mais a gastronomia. Portanto, todos vivemos com o elemento feminino nessa divisão da casa... passar para as cozinhas competitivas da restauração foi um passo mais difícil. Não por elas, mas pelos tempos. Culpemos os tempos. Na pastelaria a realidade pendeu sempre um pouco para o feminino e, se pensarmos por exemplo na origem da doçaria conventual, existe efetivamente uma grande presença destas profissionais nestes espaços cheios de desafios

CISION

inter

ID: 102893255

01-10-2022

Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 26
Cores: Cor
Área: 19,02 x 22,95 cm²
Corte: 3 de 11

CISION

inter

ID: 102893255

01-10-2022

Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 27
Cores: Cor
Área: 21,00 x 26,50 cm²
Corte: 4 de 11

CISION
ID: 102893255
inter
01-10-2022
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos
Pág: 28
Cores: Cor
Área: 18,27 x 26,50 cm²
Corte: 5 de 11

NA PASTELARIA DO CONCEITUADO PENHA LONGA RESORT É O FEMININO QUE FALA MAIS ALTO. DOS VARIADOS RESTAURANTES E SERVIÇOS QUE OFERECEM, OS TRÊS ESPAÇOS ESTRELADOS SÃO JUSTAMENTE OS QUE TÊM UMA CHEFE À FRENTE DA PASTELARIA.

relacionados com químicas, medidas e temperaturas. O que não significa que não exista igualmente o oposto, homens na pastelaria e mulheres na cozinha.

Na pastelaria do conceituado Penha Longa Resort é o feminino que fala mais alto. Dos variados restaurantes e serviços que oferecem, os três espaços estrelados são justamente os que têm uma chefe à frente da pastelaria. A INTER magazine foi conhecê-las um pouco melhor e ainda falou com o chefe executivo, Francisco Siopa, para perceber a sua filosofia.

A CHEFE LARA NO MIDORI

A chefe Lara Figueiredo lidera a parte doce da cozinha do Midori e aquilo que gosta de entregar são sobremesas inesperadas e fora da caixa. O seu percurso começou cedo e sempre apostou na pastelaria com o objetivo de chegar à pastelaria Michelin «pelos produtos que podia trabalhar, com glamour, e por todo o serviço que existe ao cliente», conta-nos a chefe. Lara tirou o curso na Escola Profissional de Santarém, foi neste contexto que em 2016 participou no concurso Jovem Talento da Gastronomia. Não levou para casa o prémio da categoria de Pastelaria, mas desistir estava fora de questão e de tudo se retira uma lição: «Sempre apostei mais na prática, no testar, no provar», diz. Em 2017 regressa ao concurso com mais ferramentas e maturidade e vence a grande final da categoria.

Lara começou o seu percurso no Fortaleza do Guincho onde trabalhou com o chefe de pastelaria Filipe Manhita e com o chefe Miguel Rocha Vieira. Passou pelo Belcanto e esteve no Sala de Corte. Em 2019 o chefe Francisco Siopa desafia a jovem a ir para o Eneko. «Já queria que trabalhasse para o Penha Longa na altura do Sala de Corte, mas não havia projeto para ela. A Lara não é para estar em todo o sítio», explica o chefe executivo da pastelaria do resort. «Foi um pouco duro para ela, eram para estar duas pessoas e esteve um ano e meio sozinha, a abertura de um espaço não é fácil», recorda o chefe que completa ainda que a resposta da Lara na altura foi «chefe, o meu compromisso é total». E foi assim que ficou três anos no Eneko. No início deste ano, Lara sentiu que queria «algo novo» e pediu ao chefe Siopa para ir para o Midori.

No Midori a base é a cozinha japonesa com algumas coisas de origens portuguesas, ou seja, a ideia é juntar o melhor dos dois mundos. «É como se contássemos uma história para a pessoa sentir-se mais na experiência japonesa», explica a pasteleira. O prato que sai mais são os petit-fours, estes incluem yuzu e algodão doce.

Se contassem uma história sobre si, ela gostaria que falassem dos seus processos de criação. Lara gosta de pegar em produtos que não são usados na pastelaria e torná-los sobremesas. «Ter essa ligação com a cozinha, porque eu acho que somos um, ou seja, nós não sentimos a diferença entre cozinha e pastelaria». Caranguejo ou batatas são alguns dos ingredientes que a chefe gosta de usar: «a ideia é mesmo chocar, no bom sentido». A sobremesa mais «louca» que fez recentemente foi a de caranguejo. «Tem mesmo um lombo de caranguejo com folha de ouro. Esses processos de criação são todos feitos com o coração… Quando é com as sobremesas são sempre coisas que eu tenho no coração. Vou buscar recordações de quando era pequena, as coisas que comia, coisas que eu sou apaixonada nos produtos portugueses.» A chefe gosta de criar e não ter limites, de ajudar as pessoas a terem sensações diferentes. Lara confessa que tem a mania de fazer as coisas a olho e acredita que, na pastelaria, nem sempre se deve seguir a receita. «Às vezes, é só conseguirmos confiar em nós e fazer o que sentirmos. Assim tem-se mais impacto.»

Lara dá vida aos seus pratos juntamente com outras colegas e não sente a questão da segregação de género quando questionada sobre o assunto. Sentia isso na cozinha, onde começou o seu percurso, mas na

CISION
ID: 102893255
inter
01-10-2022
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos
Pág: 29
Cores: Cor
Área: 21,00 x 26,50 cm²
Corte: 6 de 11

LARA FIGUEIREDO (MIDORI) CONFESSA QUE NÃO CONSEGUIA TRABALHAR SEM AS SUAS «AMIGAS/COLEGAS», DA MESMA FORMA QUE TAMBÉM ACHA IMPORTANTE O EQUILÍBRIO OBTIDO AO TRABALHAR COM HOMENS.

verdade não sente a «diferença entre homem ou mulher trabalharem em pastelaria ou na cozinha, acho até que são complementos um do outro. Os homens têm uma forma diferente de ver as coisas, tal como as mulheres têm». Lara confessa que não conseguia trabalhar sem as suas «amigas/colegas», da mesma forma que também acha importante o equilíbrio obtido ao trabalhar com homens.

A CHEFE TATIANA NO ENEKO LISBOA

Tatiana Lopes conta-nos que, quando começou na restauração e durante muito tempo, era a única mulher até chegar ao Penha Longa onde a equipa é maioritariamente feminina. Tatiana Lopes nunca sentiu que houvesse distinção entre ela e os colegas, pelo contrário: «tratavam-me como se fosse um deles». Quando precisava (e precisa) de ajuda para carregar algo não tem problemas em pedir: «Eles é que têm força física». Acredita que todos têm o seu lugar e que têm de desempenhá-lo.
A chefe formou-se na sua terra natal, Caldas da Rainha, e por lá tirou o curso de cozinha e pastelaria até ao 12.º ano. «A partir daí decidi focar-me mais na pastelaria», explica. Na sua turma de pastelaria eram no total dezanove alunos: dezassete raparigas e dois rapazes. Ainda assim tem observado que cada vez mais os papéis se têm invertido, «mais homens na pastelaria e mais mulheres na cozinha, é o que eu vejo».

A chefe das Caldas foi estagiar para o Penha Longa no âmbito do curso de pastelaria e quando terminou falou com o chefe Siopa para demonstrar o seu interesse. «A Tatiana tinha sido nossa estagiária no Lab em 2019, adorou e queria ficar, mas não havia vaga», explica o chefe executivo que indica que foi assim que a chefe foi alocada ao Eneko, «para ser o braço direito da Lara». Isto aconteceu mesmo antes da pandemia e na altura não foi possível continuar, então seguiu o seu rumo para a Costa da Caparica, para o Clássico by Olivier. Depois teve a sua primeira experiência de *fine dining* no 9b na Graça e, antes de regressar ao Eneko, esteve cerca de nove meses no 100 Maneiras.

Tatiana Lopes está há mais de cinco meses no espaço do chefe basco Eneko Atxa localizado em Alcântara. Diz que pretende chegar «o mais longe possível» e acredita que no Penha Longa e no Eneko irá conseguir isso. As sobremesas estão afetas aos dois menus existentes e a que sai mais é a de chocolate e azeitonas. «Ainda na semana passada houve um cliente que disse que foi a melhor sobremesa da vida dele», diz a chefe orgulhosa e descrevendo que leva um creme de cacau, pó de azeitonas, um brownie e um gelado de leite de ovelha. Mas, mais recentemente, entrou uma nova num dos menus que lhe deixa ainda mais satisfeita, a de frutos vermelhos e manjericão: «Uma combinação que ninguém dava nada, com queijo, manjericão, chocolate e framboesa… Mas tudo junto, é espectacular!»

A CHEFE INÊS NO LAB BY SERGI AROLA

Inês Freitas é a chefe de pastelaria do Lab e explica que a imagem do restaurante é a sobremesa da sardinha: «É a paixão do Sergi. Tanto que na sala temos um quadro com sardinhas, caravelas». Não, a sobremesa não sabe a sardinha, é apenas a parte visual, de resto imperam os sabores do coco, baunilha, amêndoas torradas, alho negro. «É uma sobremesa empratada, tem três bolinhas de várias dimensões. Normalmente, é a que tenho melhor feedback», explica-nos a chefe. Quanto à que gosta mais é a que está no menu vegetariano, a «Verde». A sobremesa em questão é assim batizada porque é a cor predominante, ela é servida empratada num *main* e num *sidedish*: «O *main* é uma maçã verde fermentada em kombucha que é feita cá no hotel, depois tem uma granita da kombucha, sorbet de citronela e um creme de coentros. À parte, leva então abacate e lima e depois um óleo de abacate

CISION

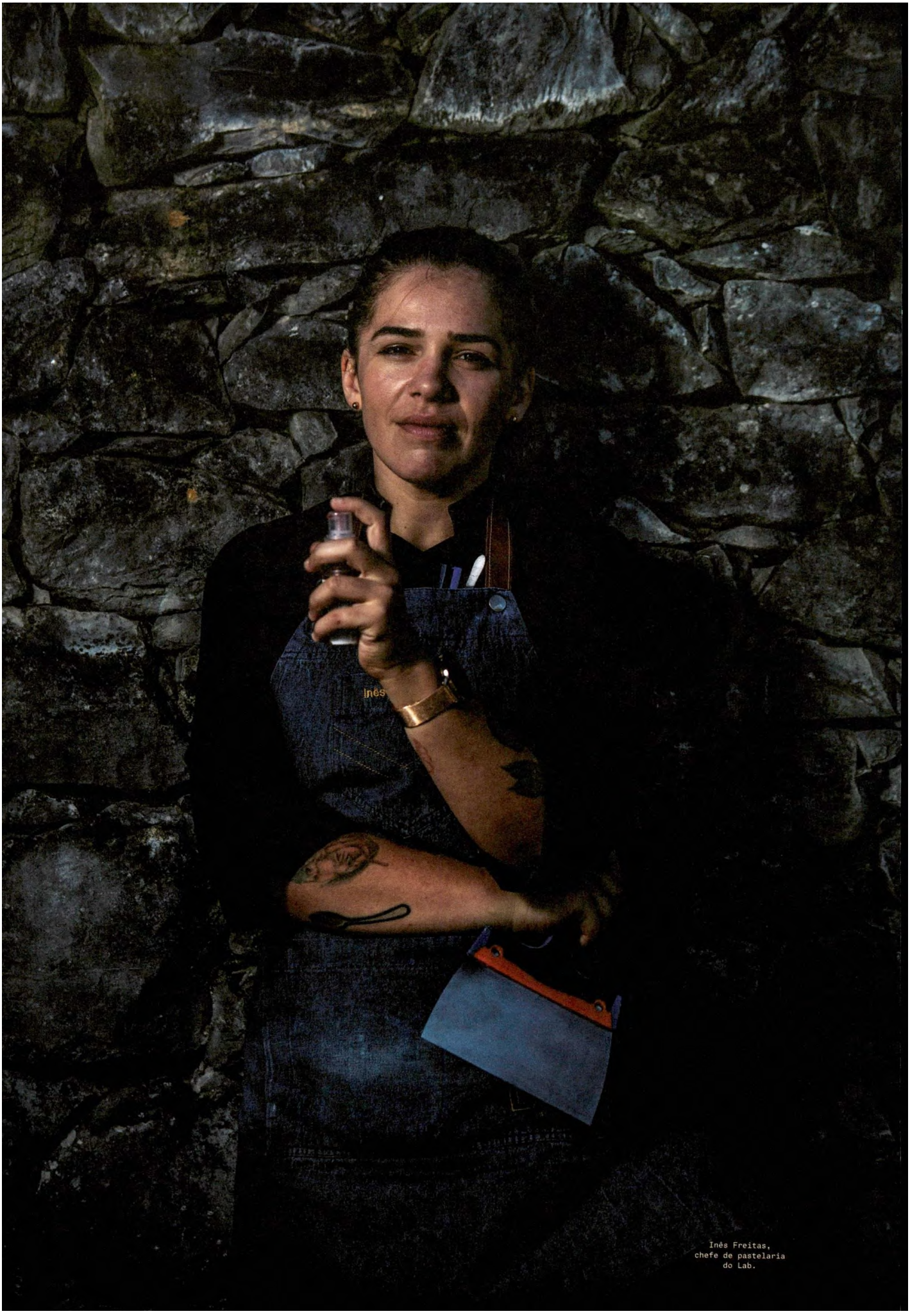
inter

ID: 102893255

01-10-2022

Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 30
Cores: Cor
Área: 21,00 x 26,50 cm²
Corte: 7 de 11



CISION

inter

ID: 102893255

01-10-2022

Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos

Pág: 31
Cores: Cor
Área: 18,36 x 26,50 cm²
Corte: 8 de 11

Francisco Siopa, chefe executivo de pastelaria do Penha Longa.

CISION
inter
ID: 102893255
01-10-2022
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos
Pág: 32
Cores: Cor
Área: 18,32 x 26,50 cm²
Corte: 9 de 11

TATIANA LOPES NUNCA SENTIU QUE HOUVESSE DISTINÇÃO ENTRE ELA E OS COLEGAS, PELO CONTRÁRIO: «TRATAVAM-ME COMO SE FOSSE UM DELES». QUANDO PRECISAVA (E PRECISA) DE AJUDA PARA CARREGAR ALGO NÃO TEM PROBLEMAS EM PEDIR: «ELES É QUE TÊM FORÇA FÍSICA».

cozinhado com lima.» A ideia foi ter um prato mais leve, com muita água e o outro mais sumptuoso. Como cada um tem o seu gosto. «O papel do cliente é ir comendo assim que o paladar for pedindo, fazer o jogo na sua própria boca, sem obrigações.» Inês gosta de sobremesas menos doces, mais frescas, ácidas, e embora a chefe tenha as suas preferências, é necessário ir de encontro ao do cliente e atualmente «está muito em voga a pastelaria mais saudável, deixar o açúcar da cozinha tradicional portuguesa e ir mais de encontro aos sabores reais das coisas». A pasteleira do Lab também confessa gostar de recorrer aos sabores mais quentes e nostálgicos.
No último inverno a chefe criou uma sobremesa composta por queijo da serra, tangerina, abóbora confitada, compota de togarashi: «o véu com leite de ovelha faz lembrar os naperons, a casa dos avós. A sobremesa também tinha folhas de ouro para lembrar os fios de ouro, e as cores laranjas para fazer lembrar a fogueira».

Inês acha fundamental cumprir com todos os objetivos pedidos e gosta de «além de corresponder às expectativas, de surpreender». E Inês Freitas tem o olho no prémio. «Temos uma estrela Michelin, sempre que entramos é para ganhar, portanto o meu objetivo é fazer tudo para alcançar as duas estrelas e nunca menos que uma», esclarece, acrescentando que o importante é manter o máximo de qualidade com as ferramentas que lhe são dadas e que isso deve estar garantido. No entanto, refere que a humildade também faz parte do crescimento: «Corrigir o que pensamos estar certo, por vezes fazemos as coisas e achamos maravilhosas… Ao longo do tempo vemos que conseguimos progredir a criação ou fazer melhor sempre que há possibilidade.»

A chefe do Penha Longa nem sempre esteve pelo mundo da pâtisserie e começou a sua jornada académica pelas artes, mais precisamente em arquitectura por Coimbra. Foi a mãe que lhe deu o empurrão quando era notória a paixão da Inês por outro tipo de artes.
Foi quando decidiu desistir do curso e arriscar num mais ligado à restauração. Inês Freitas é de Peniche e é pela Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar que licencia-se em gestão de restauração e *catering*.
O último estágio do curso fê-la ir para terras do sul e por lá manteve-se e trabalhou no restaurante do Hotel Vila Vita Parc. Em Fevereiro de 2020 voltou para o Penha Longa. «Comecei no projecto, ou seja, fiz o meu caminho aqui. Mais exactamente no Lab com o objetivo de o gerir», diz confiante. Inês revela também que, apesar do desafio e da pressão inerente a um restaurante estrelado, o que gostou mais no projeto foi a possibilidade de ter liberdade criativa. «Claro que tive de conquistá-la, mas a partir desse momento o Penha Longa veio ao encontro do que sempre pretendi. Sempre deram carta-branca, acreditaram em mim e deram-me apoio», afirma. Esta forma de estar e o feedback que tem recebido tem exponenciado a sua auto-confiança e consequentemente contribuído largamente para o desenvolvimento das suas capacidades. «Nos conselhos que dou (tenho muitas meninas e meninos a estagiar e a trabalhar connosco) quando vêm com muito medo de fazer tudo, digo-lhes: Nunca vão conseguir se não confiarem, se não pensarem que são capazes». Inês refere ainda que a pressão de trabalhar num espaço assim é imensa, mas que acabou por fazê-la crescer psicologicamente.

A chefe expõe que, a nível de estagiários, ainda só teve meninas e que na pastelaria se observa essa tendência. É da opinião que as mulheres poderão ser mais refilonas porque têm feitios fortes, porque batem mais pelos seus direitos e têm uma palavra a dizer. «Tem de se saber trabalhar com as pessoas. Eu gosto de ter cuidado e antes de tudo penso que são pessoas e qual a melhor maneira de lidar com elas para conseguirmos o nosso objetivo sem pôr em causa o seu carácter ou estado

CISION
ID: 102893255
inter
01-10-2022
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos
Pág: 33
Cores: Cor
Área: 18,76 x 26,50 cm²
Corte: 10 de 11

O QUE MAIS TEM SURPREENDIDO INÊS FREITAS (LAB BY SERGI AROLA) É QUE TEM APANHADO JOVENS MULHERES, PERTO DOS 18 E 19 ANOS, QUE JÁ TÊM UM MINDSET MUITO FOCADO, COM IDEIAS PRÓPRIAS, OBJETIVOS PROFISSIONAIS, AMBIÇÕES.

psicológico». Inês acredita que é possível conseguir um equilíbrio, motivar e melhorar a pessoa «sem ter que usar o chicote». O que mais tem surpreendido a profissional é que tem apanhado jovens mulheres, perto dos 18 e 19 anos, que já têm um *mindset* muito focado, com ideias próprias, objetivos profissionais, ambições. Recorda os seus tempos do Algarve em que ainda havia muito o espírito escolar, de brincadeira.

O CHEFE SIOPA E O LEGADO

Francisco Siopa menciona que não tem estigmas quanto aos géneros das pessoas com quem trabalha. «Eu adoro trabalhar com todo o tipo de pessoas, essas pessoas têm é de se adequar a mim. Essa parte é a principal, somos uma equipa», diz. No que toca às características destas, prefere que sejam honestas e que o desafiem a ir mais longe. «Acho que a mulher, no caso da pastelaria, é muito mais organizada, mais direcionada e frontal com o que quer. São muito mais frontais comigo» desenvolve o chefe que pegou na pastelaria do Penha Longa há cinco anos. «No outro dia a Lara disse-me: chefe, quero fazer uma sobremesa com caranguejo real. E eu: 'bora!». Siopa quer acabar com o estereótipo de que as mulheres ou os jovens não são capazes, que é preciso dar a mão, ir à procura e ir às escolas. «Não há formação suficiente em Portugal para a quantidade de restaurantes que existem, então temos de arranjar estratagemas para ir buscar as pessoas certas. Eu arranjei 18 pessoas num ano», completa o responsável pela equipa de pastelaria, indicando ainda que é normal existirem saídas e entradas, e que o segredo é colmatar a saída de uma pessoa com a entrada de outra, como foi o caso da Tatiana Lopes quando a Lara Figueiredo saiu do Eneko.

Na altura da abertura deste espaço, escolheu uma jovem Lara, de 19 anos, para chefiar a secção deste grande projeto do Eneko Atxa em Lisboa e a sua decisão não foi muito consensual dentro da empresa, mas Siopa tinha um «feeling». O chefe chega às suas conclusões através do seu particular método de realizar três tipos de entrevistas: «A habitual entrevista para a qual vão com aquela linha toda estudada; depois faço um dia à experiência. É importante para mim que a pessoa goste da equipa e vice-versa. Se não houver química de parte a parte, nada feito», esclarece. Caso o resultado seja positivo, é a vez da terceira entrevista, onde o chefe escolhe um ambiente mais informal como uma esplanada e pergunta pelos sonhos da pessoa. «Se tiver o tal feeling, eu vou com essa pessoa até ao final do mundo. Aconteceu com a Lara, com a Inês... ». Isto é aliado a um trabalho feito internamente de contextualização e respeito pelas pessoas. «Aliás o Penha Longa é um empreendimento por onde passam muitos estagiários ao longo do ano inteiro, só neste verão tivemos dez e todos eles perguntam, no final, se podem ficar. Alguma coisa estamos a fazer bem», completa orgulhoso.

Francisco Siopa descreve que vem de uma geração diferente, a forma como aprendiam não se adequa aos jovens de hoje que «querem aprender, ser felizes, ter qualidade de vida, viajar». Os próprios chefes, diz, têm de «sair da sua concha, ir às escolas apresentarem o seu projeto». Siopa defende que a tão «falada falta de mão-de-obra» não deve ser solucionada ao ir buscar pessoas do Brasil, de Cabo Verde ou do Nepal, mas em valorizar a que já existe cá dentro, em deixar machismos de parte e não acreditar que «a malta na cozinha tem de ser escrava». O chefe reconhece que estão a existir algumas transformações neste sentido, mas não se pode pressupor que «a mudança de uma dezena de chefes seja a regra do país inteiro». A restauração não inclui apenas restaurantes com estrelas Michelin, de *fine dining*, mas igualmente tudo o que movimenta a nível de estruturas. No caso da hesitação na contratação de mulheres, o chefe

CISION
inter
ID: 102893255
01-10-2022
Meio: Imprensa
País: Portugal
Period.: Trimestral
Âmbito: Outros Assuntos
Pág: 34
Cores: Cor
Área: 18,86 x 26,36 cm²
Corte: 11 de 11

«É PRECISO ENSINAR NAS ESCOLAS REGRAS E RESPEITO PELOS OUTROS, DAR ENSINAMENTOS DAQUILO QUE VAI SER O FUTURO», REFERE SIOPA.

suspeita que está relacionado com a consequente forma de estar na cozinha. «Com as mulheres, os chefes têm de ter uma maneira de falar mais calma e mais tranquila, mas neste momento não têm muitas hipóteses porque há mais mulheres a seguir a carreira entre os jovens». Relativamente a estas escolhas no recrutamento, o chocolateiro completa que «a própria equipa explica um pouco aquilo que é o próprio chefe. É o reflexo».

O chefe executivo do Penha Longa recebeu o convite para este cargo numa altura de grande mudança na sua vida, profissional e pessoal, pois fechou o negócio de chocolates em Cascais que tinha em conjunto com a ex-parceira. Na época, o empreendimento de luxo em Sintra estava com um conceito indefinido, faltava um «rumo de trabalho». O convite foi logo aceite. «Foi provavelmente o que seria o topo de qualquer chefe de pastelaria em Portugal. Chefiar um hotel com esta dimensão, aos 40 anos, abraçar um projeto que gera milhões... estamos a falar da cadeia Ritz, tem uma empresa de *catering*, tem inúmeros projetos agregados ao hotel, é um desafio», refere Francisco Siopa.

Quando questionado sobre os planos para o futuro, Siopa prefere não mencioná-los. Se a pergunta fosse feita há cinco anos, teria respondido que tinha chegado ao topo. «Uma pessoa quer sempre mais! Em 2005, saí de uma pastelaria de rua, com 30 anos, sem saber o que era chocolate, hoje em dia estou como chefe executivo do Penha Longa, sou formador de pastelaria em duas escolas, embaixador da marca Callebaut Portugal, portanto... Onde é que eu vou estar aos 60/65 anos? Não faço ideia.» Francisco Siopa confessa que é por isso que gosta de se rodear de pessoas inteligentes e com objetivos: «foram elas que me transformaram naquilo que sou hoje. Eu tenho essa noção». É por adorar aquilo que faz e por sentir uma lacuna na formação nacional que gostava de, um dia, passar a sua mensagem ao criar uma academia de pastelaria, de chocolates, «para deixar um legado maior»: «A mensagem que eu hoje passo aos meus alunos, à minha equipa, é o que eles vão passar para o futuro. E essa mensagem vai ser aliada à maneira deles. Quando me perguntam quem eram as minhas inspirações de pastelaria em Portugal eu não sei responder, nem eu nem o Joaquim Sousa. Foi ele que trouxe o glamour da pastelaria francesa para Portugal há 15/20 anos. Na altura ainda ninguém sabia o que era uma dacquoise ou um chocolate, um bombom. Nós estamos dez anos atrás em relação aos cozinheiros, é um facto. Mas havemos de lá chegar.» O chefe acredita que passar a mensagem não é só para a comida, mas que tem de partir da equipa, a regra de ouro é um cliente satisfeito e para isso a equipa tem de estar contente, bem remunerada, bem alimentada. «É preciso ensinar nas escolas regras e respeito pelos outros, dar ensinamentos daquilo que vai ser o futuro», refere Siopa.

Quanto ao futuro da pastelaria do Penha Longa, Francisco Siopa acredita que a pastelaria vegan vai ser uma das tendências: «É um projeto que a Sara Soares está a fazer imensamente bem». Outro projeto que será para avançar no início do próximo ano, mas com lançamento previsto dentro de cinco, é a pastelaria com insetos. A ideia é «alternar com as novas tendências do mercado» sem esquecer o que foi feito, honrar as raízes com um olhar no futuro e apostando nos jovens talentos com paixão.

Acreditar nas competências dos outros, no respeito, na igualdade, na evolução e na sinergia. Pessoas, profissionais, colegas, não importa que roupas vestem, de que tamanho ou cor é o seu cabelo, a sua pele, a idade ou o género. Acreditar é poder, é assim na pastelaria do Penha Longa, onde todos são estrelas. ●