



Chefs valorizam sabores locais na cozinha

Os sabores da região de Cister são “mel” para os nossos chefs. Na cozinha, juntam a tradição à inovação, misturam tudo, levam a lume brando e servem, de bandeja, verdadeiras iguarias.

O chef Ricardo Raimundo é um apreciador e embaixador dos produtos locais e regionais, especialmente da Maçã de Alcobaça. “Há muitas variedades da Maçã de Alcobaça, cada uma tem as suas características, e há utilizações muito distintas e que resultam em propostas muito interessantes. Além do produto ser muito bom quando o comemos à dentada, a maçã pode passar por utilizações

muito evoluídas”, sublinha o beneditense, que se destacou em vários concursos de cozinha. A sobremesa “A Maçã de Alcobaça”, uma receita com várias texturas de maçã inspirada na receita de maçã assada da avó, valeu-lhe o prémio Helmut Ziebell para inovação culinária no concurso Chef Cozinheiro do Ano.

O Porco Malhado de Alcobaça é outro dos produtos privilegiados pelo chef. “Barriga de malhado e puré de maçã” é um dos pratos mais cobiçados de Ricardo Raimundo, que também vai a casa dos clientes cozinhar. As “Codornizes em escabeche de maçã verde”

costumam também fazer as delícias de quem prova estas iguarias.

As uvas, os pêssegos, os marmelos, a maçã e a pera são apontados pelo chef como as principais frutas da região. Mas os legumes de Valado dos Frades e os vinhos da região “também têm muitas potencialidades”. “Temos produtos muito bons que acabam por não ser valorizados”, defende o formador na Escola Superior de Tecnologia do Mar de Peniche, para quem “muitas vezes o segredo é procurar em mercados tradicionais”.

Nas sobremesas, a Maçã de Alcobaça é também rainha. Tanto que o chef criou uma tarte de Maçã de

Alcobaça para a Copa. O produto “surgiu da necessidade de ter uma tarte realmente com bastante maçã”. Esta nova tarte colmatou essa lacuna, uma vez que na confeção, “são utilizadas maçãs 100% frescas dos agricultores da Copa”, reforça o beneditense. Ricardo Raimundo participa ainda no projeto “A Maçã do Pomar ao Prato”, que estuda as diferentes variedades e possíveis utilizações gastronómicas da Maçã de Alcobaça.

Também o chef Samuel Mota, natural de Porto de Mós, tem feito da tradição gastronómica o seu sucesso profissional. Depois de ter trabalhado com José Avillez no

Belcanto – onde celebrou a conquista de duas estrelas Michelin, no Belcanto – e de ter passado pelo Tavares Rico e pelo Altis Belém, o portomosesense ganhou, em 2015, o concurso jovem talento da gastronomia. Abriu, no início de 2020, a Casa Tradição em Alfama, onde agarra em sugestões tradicionais e lhes dá um novo twist, sempre com muito sabor... tradicional.

Desde 2016 que o chef Samuel Mota promove nas tasquinhas das Festas de São Pedro, em Porto de Mós, a “Cozinha de Demonstração Azeites Morgado”, onde, com outros chefs, dá a conhecer sabores e receitas da região.