

À Mesa



Chef Ricardo Raimundo já levou uma Piaggio equipada com forno a lenha para o pomar para cozinhar ao vivo



“Divulgador incansável da gastronomia desta região e das variedades de maçã”

“Uma das minhas prioridades é introduzir mais fruta nas sobremesas”

Ricardo Raimundo

Chef Ricardo Raimundo projeta produtos regionais na pastelaria

Chef Ricardo Raimundo cria produtos de alta pastelaria usando produtos locais. Destaque para a Maçã de Alcobaça

Joana Cavaco

Ricardo Raimundo nasceu em Caldas, vivendo, desde criança, na Benedita, onde tem a sua cozinha, é formador na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar e participa em projetos para criação e desenvolvimento de novos produtos em parceria com empresas nacionais e internacionais.

Apesar das aventuras profissionais além-fronteiras, na Suíça, Brasil, Espanha, Inglaterra, Noruega e, recentemente, na Tailândia, onde trabalhou na cozinha do Gaggan Anand, contemplado na lista dos “The World’s 50 Best Restaurants”, considera-se um “filho do Oeste”.

Por isso, está de volta a casa, com marca registada em 2017, “Atelier do Chef Ricardo”, descrevendo-se como um “divulgador incansável

da gastronomia desta região e das diferentes variedades de maçã”.

Nesse âmbito, desenvolve atualmente um projeto, “A Maçã do Pomar ao Prato”, onde “estão a ser estudadas as diferentes variedades e possíveis utilizações gastronómicas”, desde as mais doces às mais salgadas, da maçã de Alcobaça, explicou à Gazeta.

O chef que, em 2015, ficou em 2.º lugar no concurso Chefe Cozinhei-

ro do Ano, colabora com a marca Copa, da empresa Frubaça, criando produtos de “alta pastelaria”.

Com base nas maçãs desta empresa, elabora dois bolos: a Tarte de Queijo e Maçã (2023) e a Tarte de Maçã (2019), disponíveis para venda nas lojas da Copa.

Relativamente ao primeiro, a ideia consistiu em conjugar “a tarte de queijo basca, que é mais caramelizada por fora e mais cremosa por

dentro”, com 40% a 50% de queijo (da Queijaria Flor do Vale e dos Açores), com a maçã de Alcobaça.

“Uma das minhas prioridades é introduzir mais fruta nas sobremesas e usar também o seu açúcar como doce”, contou, acrescentando que os processos de produção são artesanais e que conta com a ajuda de dois assistentes.

Porém, Ricardo Raimundo também se confessa apaixonado pela cozinha, pelo que outro dos seus projetos é a confeção de catering para eventos corporativos ou de particulares, numa Piaggio equipada com um forno a lenha, conceito que conheceu em Itália. Já cozinhou num pomar, para 20 a 30 pessoas, e no Museu do Vinho, em Alcobaça.

O chef também realiza showcooking, sendo frequentemente convidado pelo município de Alcobaça.

Até ao final do ano abrirá em Lisboa uma loja para vender as suas sobremesas, e onde continuará a representar a maçã de Alcobaça, bem como produtos de outros chefs pasteleiros da região, como do Forno do Beco, fazendo uma “montra do Oeste”. ■



A Tarte de Queijo e Maçã de Alcobaça é uma das mais recentes (re)criações