



Renato Cunha com os formandos na Cozinha Hoteleira e Turística



As explicações de Renato Cunha na Escola de Formação Turística e Hoteleira

mida boa e rica. As pessoas chamam gourmet aquilo que não compreendem. O gourmet começou a surgir com a nouvelle cuisine e também com a questão da qualidade. Mas a qualidade é transversal. Tem a ver com as expectativas. Eu quando vou a uma taberna ou a um restaurante à beira-mar, para mim, o gourmet nesse contexto, é que tenha o melhor produto. Não é estar à beira-mar e ter um produto de viveiro vindo do Vietname ou coisas do género, como acontecem em alguns hotéis como já vi e já verifiquei isso. Peixe importado só porque é mais barato, compreendo porque o peixe melhor aqui é exportado infelizmente, mas há peixe menos nobre de grande qualidade, como a cavala por exemplo, que é um peixe extraordinário e tem um potencial incrível. Voltando ao gourmet, a minha expectativa é encontrar um produto honesto, local e bem trabalhado. E da forma mais simples possível.

Mas essa ideia de gourmet também é passada pelos cozinheiros...

Os verdadeiros cozinheiros nunca passam essa ideia. O facto de ir a um evento, como o 10 Fest, em que se apresenta um menu de degustação, as pessoas chamam de gourmet porque associam isto sempre à apresentação no prato. Repito: o gourmet tem a ver com o bom produto e autenticidade da forma como é preparado e qualidade intrínseca do mesmo, seja mais rústico, seja mais elegante. Quando venho aos Açores

e vou citar aqui exemplos: já estive no Otaka, um restaurante de cozinha japonesa que trabalha essencialmente com produto local. Eu sei que o proprietário ainda tinha algum receio de trabalhar só com produto local porque não é fácil pôr o açoriano a comer um sashimi de cavala e se calhar de chicharro, para além de outros peixes mais nobres. Mas eu acredito que esteja a evoluir para isso. Mas temos já uma cozinha que já tem aqui um refinamento e alguma criatividade e intervenção. Tenho outro exemplo: a Tasquinha Vieira, que para mim é o restaurante com melhor energia neste momento e mais vibrante se calhar que eu encontrei nos últimos tempos porque trabalha com produto local simples, mas com honestidade e um ligeiro twist. Não é a tal cozinha rústica, não é aquele prato cheio de detalhe e pormenor, mas com uma certa espontaneidade e com sobriedade, uma cozinha mais elegante num espaço contemporâneo mas, fazendo jus aquilo que é a vossa gastronomia local. Para mim, provavelmente, é o restaurante mais interessante aqui na ilha.

O que encontra em termos de qualidade de cozinheiros?

Temos uma série de pessoas que foram para fora e adquiriram algum conhecimento e estão a regressar. Os dois exemplos que dei agora foi precisamente isso, quer do Joel da Tasquinha e do José do Otaka. Saíram, mas regressaram ao seu arquipélago.

Hoje é muito fácil viajar. Fazer intercâmbios, fazer estágios em qualquer lado do mundo e com esta abertura uma permeabilidade. As pessoas conseguem viajar, buscam conhecimento, regressam. Outras ficam.

Outro fenómeno são as pessoas que vêm de fora para cá, como muitos continentais que têm vindo para cá. Nós temos uma série de pessoas que foram para o continente e para outros países, mas que depois regressaram aos Açores e acho que estão a fazer um excelente trabalho. Os cozinheiros locais realmente estão a crescer e estão a conseguir com isto arrastar de uma forma positiva os restaurantes tradicionais. Estes que por exemplo estorricavam o peixe há 10 anos, já não o fazem dessa forma. Já encontro pontos de carnes bem melhor do que encontrava há 10 anos.

É na apresentação e eficiência dos espaços?

A ideia de sofisticação para o açoriano é um bocadinho deturpada. Há uns anos atrás, fui a um restaurante em que me apareceram com uma carta digital num ipad e aquilo "era a última coca-cola no deserto" para algumas pessoas aqui. Acho aquilo uma patética de todo o tamanho. Usamos tantas tecnologias no dia-a-dia e quando queremos ir a um restaurante, queremos sentir uma carta física, sem tecnologias, sem touch. Já estamos fartos das redes sociais e de aplicações informáticas. Queremos uma carta elegante, bem construída, bonita, para se ler, para se sentir. É preciso esse tacto.

Também há o perigo de as pessoas acharem que a sofisticação é começarem a por microverdes em tudo o que é restaurante tradicional, a começarem a meter coisas que não têm contexto possível. Uma tasca deverá ser sempre uma tasca. Um restaurante elegante deverá ser sempre um restaurante elegante. Um restaurante elegante que queira fazer comida de tasca vai dar asneira. Uma tasca que queira fazer comida de restaurante elegante também vai sair asneira. Aquilo que as pessoas querem, quer os locais quer os turistas, é comida com identidade local, bem-feita e evoluída. Usar, no caso das carnes, cortes menos habituais: rabo de boi, língua de vaca, mão de vaca, bochecha de vaca. É preciso recuperar isso. É preciso recuperar a comida de tacho, a comida de caldeirão. As alcátras são uma forma extraordinária de usarem essas peças, sei que é um prato típico terceirense, mas pode ser feito noutros locais.

Tem um restaurante, o Ferrugem. É um cozinheiro reconhecido. Como se mantém neste patamar ao longo dos anos?

Acredito que o meu trabalho tenha sido sério e consistente. É provavelmente isso é que tenha sido o segredo para manter-se sempre à superfície. Passo por muitas dificuldades. Já passei por maiores. Tenho um restaurante que está fora dos grandes centros, que tem um valor médio de refeição alto para aquilo que é habitual em Portugal. Estou numa zona rural, em pleno Minho, numa aldeia com 600 habitantes apenas. E não é fácil vingar um conceito desta natureza. Felizmente, e para além do restaurante, tenho alargado os meus horizontes sempre. Dou formação, tenho dado aulas na Universidade Portucalense. Este ano fiz mestrado em Turismo e Hospitalidade. Fi-lo em 8 meses porque inscrevi-me na última fase. Conciliar uma agenda muito apertada com os estudos, muitas vezes, era 10% de inspiração e 90% de transpiração. Havendo trabalho, havendo seriedade, respeitando os outros, os meus colegas, o mercado, os produtores, eu diria se calhar

que esse é o segredo. Sem dúvida, com a idade, vou ficando mais careca e com cabelos brancos [riso], tenho a ousadia de achar e nós não devemos ter vergonha de dizer isto, cada vez penso que fico um pouco mais sábio. A forma como relaciono com os outros, a forma como partilho conhecimento com os meus colegas. Acho que as pessoas me vêem com respeito no mercado. Não sou um "pintas" que chegou aqui e fala de um momento para o outro e é muito badalado e é convidado para tudo por estar na moda.

Nunca estive no topo. Há colegas que têm mais notoriedade do que eu.

Sobre a notoriedade, está a falar da promoção?

Falo em tudo. Também pelo respeito por tudo. Acredito que não sendo uma figura de destaque dentro do sector e também pela população, em geral, olhar para mim com respeito e com um carinho. Acho que é a forma que gostaria que olhassem para mim. Antes de vir para cá, a propósito da semana da alimentação, fui a uma escola básica de Fomalhão fazer uma acção com crianças do 1.º ciclo entre os 6 e os 10 anos. Uma acção de sensibilização sobre alimentação saudável, falar-lhes também do papel do cozinheiro. Então tinha 200 miúdos com chapuzinho de cozinheiro a receber-me na escola. Foi um momento absolutamente mágico e isto encheu-me a alma. Alguns dos miúdos eram filhos de antigos alunos meus. Aquilo foi um dia incrível e com uma dimensão que transcende tudo. Os pais interagiram nas redes sociais com as fotografias. Até como ferramenta de comunicação e marketing é incrível. Não fui lá para fazer marketing, fui lá para estar com os miúdos. Convivi com eles e foi muito mais aquilo que recebi do que aquilo que lhes deixei. Preparamos um lanche saudável. Os miúdos perceberam a ideia. Expliquei-lhes as vitaminas e as proteínas. Apesar de pequeninos, acho que eles compreenderam a mensagem. É preciso para realmente continuar no topo ou perto do topo, através desta disponibilidade e de atitude de algum altruísmo com os pares, com as camadas mais jovens, com a comunidade em geral. E penso que aí está o segredo do sucesso que é também a minha vontade de aprender sempre, querer fazer sempre mais e melhor.

O que fez no Wine in Azores?

Estive a fazer o showcooking no Wine In Azores e estive a explicar às pessoas os meus segredos, como tratar um osso de vaca como uma peça de porcelana. Servi uns croquetes num fémur de vaca que fica como uma apresentação extraordinária. Faço muita investigação também e cada vez mais acho que tenho muito mais para aprender. Cada vez sinto que tenho de aprender mais. Há tanto para aprender sempre. Eu não quero ser a estrela onde estou. Onde estou quero é fazer coisas boas e que as pessoas digam que "está óptimo". Não quero ter palco. Quero é ter um palco natural.

Há um jornalista, o Fernando Melo, que fez uma crítica sobre o meu restaurante a dizer que eu era "o arquitecto do sabor". Definiu-me assim. Achei giro. Um arquitecto tem que ter preocupações construtivas, ambientais, ou de conforto, com a funcionalidade do espaço. E eu quando penso na cozinha, penso nisto tudo. Penso na sustentabilidade, com as demagogias e os fundamentalismos. Numa das apresentações que fiz no Wine In Azores, defendi a biodiversidade. Não é arrumar a carne. Vamos consumi-la integralmente.

Nélia Câmara