

# mutante



ROTEIRO PORTO

[ROTEIRO PORTO](#)

MUTANTE POR EMAIL

Nome

E-mail

\* Preenchimento obrigatório

Subscrever

RESTAURANTES LISBOA



"Tenho a sorte de trabalhar na cozinha e de ter podido escolher esta profissão" / Vítor Claro  
27/06/2016



A gastronomia esteve em alta no Eleven / Rota das Estrelas 2016  
21/06/2016



A versatilidade do Vinho do Porto / The Sandeman

TABLE, TRAVEL

## Caldeirada à fragateiro a bordo de um varino / Chefs à Pesca

By Patrícia Serrado · On 12/07/2016

Há cerca de 90 ano a navegar pelo Mar da Palha, o O Boa Viagem foi, ontem, dia 11 de julho, palco de um repasto elaborado por quatro chefs que deram vivas ao receituário português, em particular ao peixe, ao longo de uma viagem animada com encontro marcado no cais da vila da Moita.

Os chefs Luís Matias, André Silva, João Simões e Luís Miguel Barradas

Luís Miguel Barradas, chef do Tagus Village, na Quinta do Tagus, no Monte da Caparica convidou três amigos para um dia bem passado e, claro, mostrarem os dotes numa cozinha que se quer tradicional, no âmbito da 2.ª edição do Chef's à Pesca com a caldeirada eleita como o prato principal de um desafio gastronómico a bordo d' O Boa Viagem, a embarcação que foi palco de um passeio sereno pelo Mar da Palha, nome dado à margem esquerda do Tejo, a qual fica circunscrita entre o Barreiro e Alchochete. Desafio aceite!

A bordo e numa cozinha a céu aberto, estiveram André Silva, chef do Largo do Paço (1 estrela Michelin), na Casa da Calçada, em Amarante, João Simões, chef do Casta 85, em Alenquer, e Paulo Matias, que se sentiu "a jogar em casa", ou não fosse o peixe e o marisco o prato forte do restaurante no qual é chef, o célebre restaurante Porto de Santa Maria, no Guincho, entre duas mãos cheias de convidados que provaram e aprovaram o repasto servido num ambiente descontraído e divertido.

*"Seria interessante divulgar outros produtos e outros peixes, como os de rio"*

Assim, e depois da 1.ª edição do Chef's à Pesca, que aconteceu no Dia Mundial do Turismo, assinalado a 27 de setembro de 2015, no estuário do Sado, chegou a vez da 2.ª edição deste evento que "nasceu de uma tertúlia de amigos" e cujo objetivo é dar a conhecer a fauna dos rios do país, "como o Guadiana, de onde é o meu pai", além de que "seria interessante divulgar outros produtos e outros peixes, como os de rio", disse-nos Luís Miguel Barradas – sendo também este um dos propósitos da Rota do Peixe Português, promovida pela Aptece (em breve na Mutante).

Célia Rodrigues (à esquerda) fala sobre a sua paixão: A produção de ostra no estuário do Sado

Com encontro marcado no cais da Moita, banhado pelo Mar da Palha, as boas vindas foram dadas por Célia Rodrigues, que abriu o apetite dos presentes com as ostras do Estuário do rio Sado. Bióloga e mentora da Neptun Pearl, empresa especializada na

Chiado  
16/06/2016

## CONCERTOS



Julho no Maus Hábitos e Cícero  
12/07/2016



Em concerto: PJ Harvey  
11/07/2016



Em concerto(s): Birds are Indie  
11/07/2016

## DESIGN INTERNACIONAL



DePadova, uma história de sucesso...  
08/07/2016



Cloud por Yonoh para Bolia  
06/07/2016



Um brinde aos 160 anos da Timex  
04/07/2016

POPULAR COMMENTS



Chef João Rodrigues / "Tudo está em constante mudança"  
05/02/2016

criação dos referidos moluscos, Célia Rodrigues explicou as diferenças entre duas espécies: A Ostra plana ou *Ostrea edulis* e a *Crassostrea angulata* (c. *angulata*) ou ostra-portuguesa – a primeira é muito consumida e também produzida na Galiza da vizinha Espanha; e a segunda foi, até aos anos 1960', um património de grande valor comercial nos estuários do Sado e do Tejo, dos quais saíam, todos os anos, toneladas de ostra portuguesa para exportação, tendo a França como principal destino, a qual sofreu uma quebra significativa na década de 60 do século passado estando, no presente, os bancos naturais da c. *angulata* em recuperação no estuário do Sado.

O molusco de origem portuguesa tem vindo a ganhar cada vez mais apreciadores no universo da gastronomia

Enquanto abria as ostras com a minúcia de mestre, Célia Rodrigues falou sobre as duas formas de produção que utiliza – a *fine de claire* e a *long line*, “ou uma espécie de long line”, pois usa estacas de madeira de eucalipto – e enfatizou a importância da ostra, um produto de excelência e, em simultâneo, “um super-alimento”, uma vez que são ricas em vitaminas e proteínas, entre outros nutrientes benéficos para a saúde, motivo que a levou a “esquecer-se” do limão para as temperar.

Afinal, é preferível prová-las ao natural, para que também se conheça o verdadeiro sabor deste molusco tão apreciado pelos chefs de cozinha, que também “valorizam os produtos locais”, revela, como é o caso do anfitrião do Chef's à Pesca, que utiliza as ostras nos niguiris e no sashimi, no Tagus Village.

José Paulo Guerreiro é mestre e, desde há mais de uma década, leva O Boa Viagem a bom porto

Aberto o apetite, eis que chegou o momento de entrar a bordo d' O Boa Viagem, o varino de recreio da Câmara Municipal da Moita, que o recuperou em 1980 e com ele ficou para mostrar o Mar de Palha a quem tanto aprecia um passeio de barco que, em meados do século XX, foi construído num dos estaleiros da vila e, desde então, passou a transportar cortiça, ferro, areia, farinha, entre outros produtos com destino a Lisboa.



Altis Belém Hotel & Spa / A alma dos nossos pátrios  
04/07/2013



“A minha cozinha é uma cozinha irrequieta” / chef Leonel Pereira  
29/05/2014



Chef Vítor Matos / “Os meus pratos são os meus quadros”  
05/10/2013



“Estou na moda, porque não sou de modas!” / Joachim Koerper  
02/04/2014

## ÚLTIMOS ARTIGOS



Caldeirada à fragateiro a bordo de um varino / Chef's à Pesca  
12/07/2016



Julho no Maus Hábitos e Cícero  
12/07/2016



Em concerto: PJ Harvey  
11/07/2016



Em concerto(s): Birds are Indie  
11/07/2016



A cumplicidade entre o vinho e a

entre outros produtos com destino a Lisboa.

O mestre João Gregório, que há muitos anos que anda nesta vida

Ao leme estiveram os mestres João Gregório e José Paulo Guerreiro que, desde criança *“andava no mar”*. Ambos levam O Boa Viagem a bom porto há cerca de 16 anos, tendo como auxiliar o marinheiro Nuno Lopes.

Os cozinheiros servem os pratos com a caldeirada à fragateiro

Imparáveis, os chefs foram preparando uma das muitas caldeiradas que se fazem em Portugal, de lés-a-lés, a caldeirada à fragateiro. Feita, antigamente, nas fragatas com os peixes capturados pelos pescadores do Tejo – sobretudo os peixes de menor valor comercial e os que ficavam esmagados na pescaria –, a caldeirada à fragateiro foi recriada, a bordo d’ O Boa Viagem, com a fataça – *“que caiu em desuso”* e cuja carne *“bate qualquer dourada ou qualquer robalo”*, sublinhou Luís Miguel Barradas – e a enguia. A esta dupla de peixes de rio, os chefs de cozinha juntaram o tamboril, o robalo e o safio e adicionaram cebola, azeite, alho, vinho branco e salsa, *“sem refogar”*, salientou o chef João Simões e os *“peixes foram salgados antes”*.

Cozinhada a preceito e com o sabor genuíno de uma caldeirada, o prato principal iniciou o repasto a bordo do varino.

No pão come-se a sardinha assada

Ainda com João Simões e André Silva – defensor acérrimo do receituário português e que, há pouco tempo, apresentou uma nova carta a pender para o peixe e o marisco – no grelhador a carvão, foram assadas as sardinhas, para comer no pão e acompanhar com alface ou comer com faca e garfo.



gastronomia /  
Enoteca da Cartuxa  
08/07/2016



DePadova, uma  
história de  
sucesso...  
08/07/2016



Noites de Verão /  
MNAC  
08/07/2016

PROCURAR

Search and hit enter... 

REVISTA DO Nº 1 AO 20



FACEBOOK