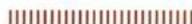




"GOSTEI BASTANTE DA STREET FOOD NA TAILÂNDIA"

Paulo Alves não esquece as viagens marcantes à Tailândia e à Indonésia, onde provou escorpiões e larvas. Apaixonado por surf e mar, o chef de 38 anos elogia a cozinha nipônica e acaba de vencer uma estrela Michelin para o japonês Kabuki, no Ritz, em Lisboa.



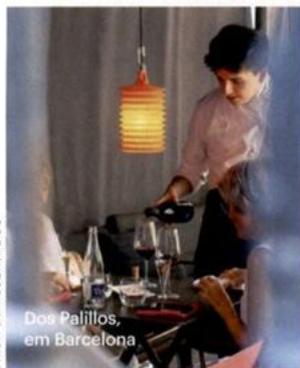
Ganhou uma estrela Michelin no Kabuki, aberto há um ano.

A que soube a distinção?

Soube a uma alegria tremenda. O nosso trabalho sempre foi chegar ao topo e ganharmos a estrela, mas não esperávamos que fosse tão repentino.

Este ano, a cozinha japonesa teve duas novas entradas no guia [Kabuki e Kanazawa, Lisboa e Algés]. O que o fascina na gastronomia nipônica?

Desde sempre trabalhei em cozinha japonesa. Comecei logo no Midori [uma estrela, em Sintra], na altura ao lado do chef Paulo



Dos Palillos, em Barcelona



DIREITOS RESERVADOS

▲ Tailândia foi a aventura que ficou na memória de Paulo Alves

Um restaurante inesquecível?

O primeiro restaurante estrelado a que fui, o Dos Palillos, em Barcelona, há uns dez anos. Gostei muito do niguri de enguia feito na robata, com alga nori muito crocante. Foi acabar de fazer, servir e comer.

E o pitéu mais insólito?

Escorpiões e larvas em Banguecoque. Nem consigo explicar o sabor, acho que não voltarei a repetir [risos] mas foi a curiosidade. Gostei bastante da street food na Tailândia. Em qualquer canto, mercado ou rulote, há comida boa e barata. É sonho para gastronomia e paisagem.

Viajar é sozinho ou acompanhado?

Acompanhado. Nunca viajei sozinho. Sou muito aventureiro, mas não sei até que ponto conseguiria ir.

Qual é a sua próxima viagem?

A viagem de sonho é ir à Polinésia Francesa. Mas a próxima será Japão ou Costa Rica. ◀

Morais, que foi um mentor. Identifico-me muito com o produto. Vivo perto do mar. A cozinha japonesa aposta muito na essência do produto, não o elabora muito e mantém-no na máxima frescura. Deixa-o brilhar por si mesmo, com técnicas precisas. Os japoneses são muito dedicados e coerentes.

Que viagem mais o marcou?

Tailândia e Indonésia. À primeira, há uns seis anos, fui com um

grupo de amigos conhecer a street food, massas, outros legumes, pimentos, verduras. A Bali, há dois anos, fui mais pelo surf, um hobby, mas aliado à gastronomia também, para ver como os nativos cozinham. Consegui juntar o útil ao agradável.

Que tipo de destinos prefere?

Depende da altura do ano e motivação. Pode surgir um tempinho e vou à Europa, à procura de restaurantes mais

conceituados. Mas tento fugir ao quotidiano, à zona urbana e procuro mais destinos paradisíacos, para descansar em família, com os meus dois filhos pequenos e a minha mulher.

Sente-se inspirado quando regressa de viagem?

Sim, acabo sempre por ver o que se passa lá fora, os ingredientes que se utilizam noutros países. Hoje é mais fácil ter acesso a molhos, especiarias, etc.