



CHEFE ANA MOURA

NA SUA COZINHA TAMBÉM HÁ JOIAS

📄 rita sousa rêgo

📷 antónio cabral

Ana Moura estudou joalheria e marketing, mas nenhuma destas áreas a fazia verdadeiramente feliz. O pai sugeriu-lhe que tirasse um curso de cozinha e, depois de um estágio no restaurante Eleven, a jovem Chefe nunca mais teve dúvidas: era na cozinha que criaria as suas próprias joias.

Com apenas 31 anos, Ana Moura é Chefe de cozinha, mas o seu caminho não se fez num passe de mágica. Depois do curso de um ano na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, estagiou durante seis meses no Eleven e viu o seu talento reconhecido quando Joachim Koerper, o Chefe daquele restaurante, a convidou para ficar ali a trabalhar. “A partir daí nunca mais tive dúvidas se queria ou não seguir cozinha”, recorda Ana Moura.

A jovem Chefe ficou dois anos naquele restaurante até que, por intermédio novamente de Joachim Koerpe, foi para Ampúdia, em Espanha, onde trabalhou durante oito meses. Aí, e através do Chefe com quem trabalhou naquela cidade, Ana mudou-se para Ávila, onde, além da cozinha, e porque tinha algum tempo livre, tirou um curso de *sommelier*.

Os sabores espanhóis começavam desta forma a fazer parte do seu estilo de cozinha, mas a Chefe portuguesa tinha um sonho para realizar: “Uma vez fui jantar ao Arzak. Tinha 18 anos e ainda não pensava em ser cozinheira, mas desde que comecei a estudar cozinha, a minha meta foi ir para lá”. Localizado em San Sebastian, o Arzak é um restaurante de topo, que se mantém nas mãos da mesma família desde que foi fundado há mais de 100 anos. Juan Arzak, filho do fundador e atual chefe de cozinha, foi o primeiro espanhol a receber três estrelas Michelin. Ana sabia que sonhava alto. Mas, a dona do restaurante onde trabalhou em Ávila conseguiu-lhe um estágio de um ano, que a jovem agarrou como quem guarda uma preciosidade. A Chefe trabalhou depois num outro restaurante, deixando-se ficar por Espanha mais algum tempo.

DE ESPANHA PARA O CAVE 33

Foi quando, no ano passado, um amigo a convidou para chefiar a cozinha do restaurante que estava prestes a inaugurar no Hotel Toren Palace, em Lisboa. Ana voltou para



Lisboa – tinha chegado a sua hora de ser chefe e a bagagem que reunira em Espanha estava pronta para brilhar no novo projeto, o Cave 33. Com pratos em que um ingrediente é protagonista e tudo visa realçar e enfeitar esse sabor, Ana criou um estilo de cozinha muito próprio. “O importante é que o prato tenha elementos com lógica e que seja um equilibrado, onde os ingredientes sejam bons e tenham sabor”, diz a Chefe que, ao criar as suas receitas, tenta partir da cozinha e dos produtos portugueses, sem negar um pouco de influência espanhola. “Estive lá quatro anos da minha vida e isso não se apaga”, explica.

Na sua abordagem, tenta por isso usar ao máximo os produtos portugueses e algumas técnicas típicas de cozinha: “quero que os pratos façam lembrar os sabores portugueses que as pessoas conhecem de casa. Não lhes quero oferecer sabores completamente desconhecidos, mas também não faço cozinha portuguesa”, especifica. E explica ainda que não se identifica com uma cozinha em que os hidratos de carbono tenham grande presença, pois prefere que as pessoas

“Penso o futuro a longo prazo. Para já, estou muito contente porque o restaurante é como se fosse meu, tenho bastante controlo sobre tudo”

Chefe Ana Moura



ALECRIM

Comece por preparar um *demi-glace* vegetariano com **pimentos secos hidratados, tomate assado, amêndoas, avelãs tostadas, azeite, vinagre, sal e pimenta**. Faça depois uma infusão com **água** e deixe-a reduzir. Coza **tupinambo, curgete e alcachofra** em água e, de seguida, marque-os numa frigideira com um pouco de azeite, juntando depois **espargos** e **ervilhas**. Num recipiente fechado, defume os legumes com **alecrim**, enquanto tosta um pouco de **cânhamo** no forno e corta alho negro em pedaços. Emprate como mostra a imagem, juntando **molho romesco**.



Nos pratos de Ana Moura, há um ingrediente que é protagonista e tudo visa realçar e enfeitar esse sabor



4 perguntas rápidas a Ana Moura

Sente-se feliz a cozinhar?

Sim, cozinhar sempre foi uma coisa que eu gostei de fazer. Quando havia jantares lá em casa queria sempre fazer alguma coisa.

E como é que se passa de uma paixão para algo com mais responsabilidade?

É diferente. Não tem muito a ver com cozinhar em casa porque uma pessoa acaba por nunca estar relacionada, há sempre stresse.

Mas, esse stresse não lhe tira o gosto pela cozinha...

Não. É tudo uma gestão de tempo, de compras e até de método. Porque o resultado final é o que chega ao prato do cliente. Tudo o resto é só o meio

O que gosta mais na cozinha?

Tudo, organização incluída.

“experimentem mais coisas em vez de ficarem cheias de arroz e batata”. Para Ana Moura, o ideal é que pessoas saboreiem as suas refeições em três ou quatro momentos, aproveitando por exemplo a possibilidade de dividirem duas entradas e dois pratos principais. O que, conforme explica, não significa comer demasiado, porque “se houver uma variedade de sabores, as pessoas comem menos quantidade, ficam mais saudáveis”.

UM VINHO PARA CADA PRATO

Ana Moura também é *sommelier*, aplicando hoje os conhecimentos adquiridos no curso que fez em Ávila, na constituição de uma garrafeira na qual os vinhos são criteriosamente selecionados. E uma vez que, na sua opinião, para aconselhar o vinho adequado a cada prato é preciso ter uma ligação com o vinho, conhecê-lo e saber a sua história, a Chefe diz ainda que procura ter uma relação próxima com o produtor. “Os produtores vêm cá e nós também vamos ao local para conhecer bem o vinho que trazemos”, exemplifica. A carta de vinhos do Cave 33



tem neste momento 21 referências, exclusivamente portuguesas, e Ana não pretende fazê-la crescer muito mais: “há um limite, não podemos ter muitos vinhos em carta”. Os vinhos são então escolhidos mediante os pratos do momento e, além de poderem ser vendidos à garrafa, todos podem ser bebidos a copo, precisamente para permitir aos clientes beberem o vinho conforme o prato. Por isso, a garrafeira do Cave 33 vai sendo construída aos poucos e é, tal como todo o projeto, um dos orgulhos de Ana Moura qual diamante que vai ganhando forma e valor, “este restaurante é muito pessoal, tudo foi sendo construído aos poucos”.

Cave 23

Rua Câmara Pestana, 23
1150-190 Lisboa
Tel.: 218 298 071