



DIVINA MESA

Equipa com Alma

Rodolfo Tristão e Henrique Sá Pessoa são, respectivamente, o sommelier e o chefe de cozinha do grupo Multifood. Ambos estão entusiasmados com o novo projecto de reabertura do restaurante Alma, onde prometem grandes surpresas. Bons amigos e colegas de trabalho, é com gosto que conseguem ultrapassar os desafios do dia-a-dia.

FOTOGRAFIA PAULO BARATA

Trabalhamos juntos há menos de um ano, mas entendemo-nos perfeitamente, como se já nos conhecêssemos há muito tempo. De facto, há muito que acompanhamos e admiramos o trabalho um do outro. Além dos vários projectos do grupo Multifood onde já trabalhávamos juntos, reencontrámo-nos no Alma, no Chiado. O Alma é um espaço acolhedor e contemporâneo, que renasce num antigo armazém da livraria Bertrand, que fica umas portas à frente. É um novo começo, um desafio muito especial para nós. Mas não estamos sozinhos. O Rui Sanches, fundador e director geral da Multifood, e um dos maiores restauradores do país, é o ingrediente secreto do novo Alma... o homem dos bastidores que nos liga a todos, que potenciou o conceito anterior para um projecto completamente novo, com o seu conhecimento e experiência na restauração, a sua abertura a novas ideias, o seu entusiasmo.

No Alma, respeitamos a sazonalidade do produto e a sustentabilidade. Assim, o processo criativo é orgânico, segue as estações do ano e os seus produtos. Ao mesmo tempo, temos cerca de vinte referências de vinho a copo e muitas outras à garrafa, mas a garrafeira também se vai transformando e

evoluindo. Procuramos equilibrar os sabores e texturas dos pratos com os vinhos, mais do que propriamente harmonizá-los. Um vinho pode contrastar com um determinado prato em vez de se fundir nele, e esse contraste pode fazer sobressair os dois. O que nos importa é que ambos os elementos brilhem, cada um por si e também em conjunto. É com base nesta ideia que desenvolvemos o nosso trabalho.

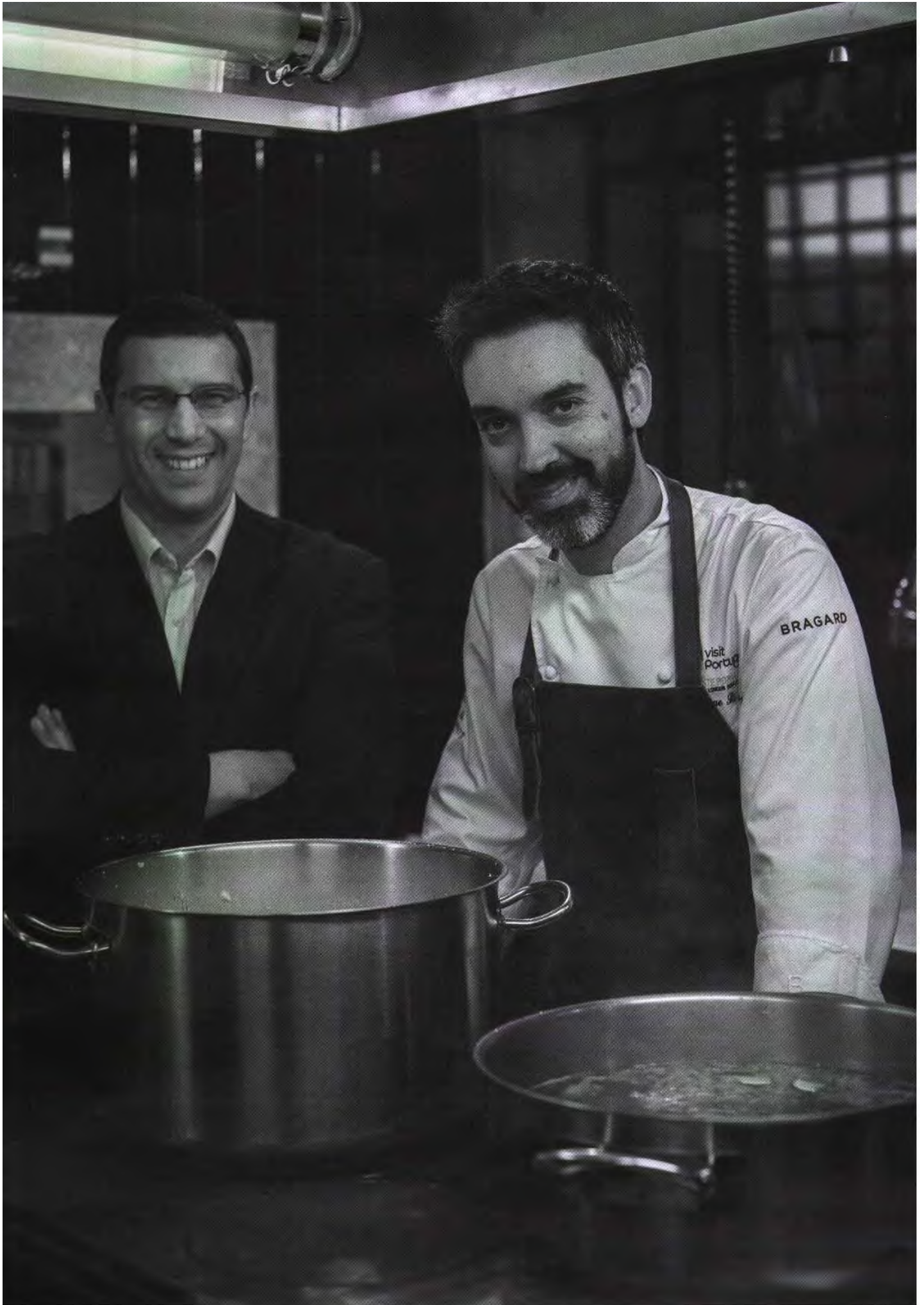
Mas, acima de tudo, está a liberdade de cada cliente e as suas preferências pessoais. No Alma queremos devolver às pessoas a possibilidade de escolher, em vez de lhes impormos uma lista prévia de itens. Sugerimos vinhos de uma pre-selecção, mas é o cliente quem decide o que vai beber e até pode optar por algo diferente. Com os menus passa-se o mesmo: pode-se escolher entre dois menus com três pratos, um menu de cinco pratos ou a la carte.

Ambos gostamos de trabalhar em equipa, por isso, muitas vezes estamos na cozinha a provar molhos ou produtos que acabaram de chegar, ou na sala, a cheirar e a provar vinhos, a conversar sobre o seu potencial e sobre como vamos proporcionar algo inovador e inspirador ao cliente.



ID: 62017118

01-11-2015





RECEITA DO CHEFE

Arroz de Polvo

(6 a 8 pessoas)

Para o polvo:

1 polvo com 1.5 kg
 2 tomates cortados em pedaços
 2 cebolas cortadas em pedaços
 1 ramo de tomilho
 2 dentes de alho
 Azeite q.b

Para o caldo de polvo:

1 cebola picada
 2 dentes de alho picados
 500ml de água do polvo (depois de assado)
 200gr de batata doce cortada em cubos
 50gr de chouriço laminado
 1.5 lt de caldo de peixe
 1 folha de louro
 2 colheres de sopa de talos de coentros

Para o arroz:

400gr de arroz carolino ou arborio
 3 chalotas picadas
 2 dentes de alho picados
 25 ml de vinho branco

½ molho de coentros picados
 4 colheres de azeite
 50gr de manteiga
 50gr de queijo parmesão ralado

Preparação:

Num tabuleiro dispor o polvo, cobrir com os restantes ingredientes, regar com azeite e tapar com papel de alumínio. Levar ao forno cerca de 1 hora e 15 min a 190 graus. Escorrer o caldo e picar o polvo em pedaços. Reservar alguns tentáculos para fazer lâminas finas para colocar por cima do arroz. Para o caldo, refogar cebola alho e chouriço, juntar a batata doce e os caldos de polvo e peixe, os coentros talos e louro. Ferver em lume brando 30 a 40 min e escorrer. Para o arroz, refogar a chalota e alho no azeite, juntar o arroz e fritar 1 min. Juntar o vinho branco e depois o caldo gradualmente deixando o arroz absorver o mesmo antes de juntar mais. Passados 15 a 20 min, finalizar o arroz com coentros frescos, manteiga e parmesão e envolver bem. Servir com as lâminas de polvo por cima.

VINHO SELECIONADO

PELO ESCANÇÃO

**MR Monte
 da Ravasqueira
 rosé 2013
 Alentejo**

Um vinho levemente rosado, com perfil de velho mundo. É um vinho muito elegante, estruturado, com boa presença de boca e boa acidez. Presença da madeira no ponto certo. No aroma destaca-se fruta delicada e mineralidade. Até na cor liga bem com este prato de polvo.





ID: 62017118

01-11-2015



10 equipa
com alma