

# O GRANDE ATUM

Um atum com 190 quilos juntou seis chefs no Bistro 100 Maneiras, para desmanchar e preparar este exemplar único, capturado no Algarve

**INÊS BELO**



Ljubomir Stanisic e João Simões, do 100 Maneiras, Vítor Sobral e Hugo Nascimento, da Tasca da Esquina, Tomoaki Kanazawa, do Tomo e Ricardo Komori, do Bonsai, estão reunidos à volta do grande atum-rabilho. Não é todos os dias que se está perante um exemplar desta dimensão, capturado a 2,5 milhas náuticas da costa, mesmo em frente a Olhão, numa das armações da Tunipex, empresa de capital japonês com sede no Algarve. Até porque das 180 toneladas de atum aqui capturadas de maio a outubro, 90% voa lá para fora. Foi Ljubomir quem o trouxe até ao Chiado e o convite aos amigos surgiu naturalmente. Alguém pergunta quanto custou o «João Rabilho» – assim batizado por unanimidade –, mas o chef responde «à volta de muito»...



O atum foi batizado «João Rabilho» por unanimidade

A tarefa de desmanchar cabe ao japonês Tomoaki, mestre nesta arte. O primeiro

corte é feito na horizontal, ao longo do lombo. Usa uma *yanagi-ba*, uma faca longa e fina, e também as mãos, à maneira japonesa. E vai explicando as diferentes partes em que se divide a carne porque, «no Japão, tudo se aproveita, até os olhos». Começa por retirar o sangue que pode ser cozido, guisado ou assado. A carne vermelha – *akami* – não tem gordura e é para ser comida crua, frita ou grelhada. Já o *toro*, palavra que em japonês significa derreter, deve comer-se cru. Com menos gordura – *chutoro*, ou com mais gordura – *otono*, na parte da barrega. Tomoaki chama a atenção para a zona junto à guelra cuja carne é das mais caras no Japão. Terminada esta fase, é tempo de os chefs escolherem que partes vão preparar. É este o termo correto, porque

o atum não precisa de muita cozinha, «os pratos devem ser o mais simples possível», esclarece Ljubo. E desaparecem cozinha adentro. Vítor Sobral é o primeiro a regres-

sar à sala, com uma versão tropical: pedaços de atum braseado, com farofa de amêndoa, creme de espinafres e creme de mandioca (6). Tomo usou o *toro* para diferentes formas de sashimi (1) e fritou-o com molho de miso, piri-piri japonês, com alho francês frito e laranja azeda (2). Entretanto serve-se saké Dai Ginjo, cujo bago de arroz, polido a 60%, lhe dá uma qualidade superior, e chá Mizudashi servido frio. Ricardo Komori marinou-o e colocou-o numa salada e raiz de lótus (7) e João Simões apresentou-o em tártaro sobre tosta (5). Do bar sai um *cocktail* criado para a ocasião: o Xoxo, com licor e aguardente de shochu, gengibre e kizame. É a vez de Hugo Nascimento apresentar a sua conserva de outono (usou sangacho em salmoura), com batata-doce, pimentos e tomate confitados (4). E Ljubo fechou a ementa com um atum em canela com uma falsa vieira, batata-violeta, caldo do atum e raspas de ovas de polvo secas de Olhão (3).

