

LJUBOMIR STANISIC

“AMO
PORTUGAL.
ESTE FOI O
PAÍS QUE ME
DEU COLO”

1. A VAIDADE INVADIU AS COZINHAS DO MUNDO?

A vaidade invadiu o mundo, não só as cozinhas. Mas isso é muito visível, pela aparição dos chefes nas televisões, nas revistas... Saíram dos bastidores e parecem rock stars.

2. COMO TEMPERA A SUA?

Com muito amor, muita simplicidade... e muito ras el hanout. Mas acho que o principal tempero na minha cozinha é a garra.

3. O ELOGIO NÃO SE ESTÁ A BANALIZAR NA CRÍTICA GASTRONÓMICA?

Sem dúvida. Infelizmente são poucos os bons críticos, sérios, conhecedores, que viajam e trabalham para meios com recursos que lhes permitam comer em bons sítios e fazer críticas isentas e idóneas. A pouca que há boa é o que nos ajuda a crescer.

4. NÃO RECEIA SER INJUSTO COM OS OUTROS?

Claro. Embora não seja o tipo de pessoa de me controlar muito, tento não magoar nem ser demasiado inflexível, perceber cada pessoa e a sua sensibilidade.

5. JÁ CONHECEU A TERNURA DOS 40 (ANOS)?

Já. Bateu-me em junho deste ano, mas tive a sorte de me abanar só umas semanas. Treinei todos os dias nessa semana, mas no final já estava a comer um leitão assado no Mugasa. Passou-me rápido!

6. PARA QUE SERVE UMA ESTRELA MICHELIN?

Em primeiro lugar, ilumina muito um chefe, o seu restaurante e, sobretudo, o ego. Em segundo, serve para aumentar o negócio e ter uma clientela diferente. E traz reconhecimento internacional. Só não serve para limpar o cul

7. NUNCA DÁ POR SI CANSADO DO EXCESSO À PROCURA DO MAIS SIMPLES?

Sou das pessoas mais excessivas que existem, mas ando sempre à procura da simplicidade. É o que mais me encanta... Nunca me vou cansar de andar atrás dela, acho que é esse o segredo — e o meu objetivo supremo.



TIAGO MIRANDA

Nasceu em Sarajevo. Vive em Portugal desde 1997. O seu Bistro 100 Maneiras foi um dos restaurantes escolhidos por Anthony Bourdain para o episódio dedicado a Lisboa na série “No Reservations”. O “Papa Quilómetros” voltou à televisão com “Pesadelo na Cozinha”

8. JAMAIS SE ARREPENDEU DE TER FICADO EM PORTUGAL?

Nunca. Nem nos primeiros dias, quando fui trolha, quanto mais hoje! Amo Portugal, sinto-me português e é dos melhores sítios do mundo para se viver. Este foi o país que me deu colo e espero que mo dê para sempre.

9. O TALENTO DÁ MUITO TRABALHO?

Muito! É, como a sorte, o que dá mais trabalho. Precisamos de suar muito para tê-lo.

10. O QUE GOSTA DE COMER AO ACORDAR?

Sou um abusado — sobretudo ao pequeno-almoço. A melhor coisa para comer logo de manhã é a minha mulher. Depois um grande pão, uma grande manteiga, queijos, bons enchidos, kombucha, kefir, iogurtes caseiros... Adoro pequenos-almoços ricos, acho que foi por esta razão que criámos um dos melhores do mundo no Six Senses Douro Valley. ●

INÊS MARIA MENESES

