A receita de uma vida é partilhá-la

Stanisic desafiou dois amigos do peito a partilhar o protagonismo: Paulo Furtado, nome que consta na certidão de nascimento do músico The Legendary Tigerman, e Nuno Faria, especialista em vinhos e seu sócio nos restaurantes 100 Maneiras

Na série documental "Pela Estrada Fora", Ljubomir Stanisic, The Legendary Tigerman e Nuno Faria viajam pelo país à procura de lugares especiais, de comida, de histórias e das pessoas que lhes dão cor

TEXTO **MARKUS ALMEIDA**

Ljubomir Stanisic pegou no carro, na caravana, na mulher e partiu estrada fora pelos quatro cantos de Portugal. Até aqui, nada de novo. O que distingue as voltas do chefe cujo mau feitio e bom fundo o transformaram numa estrela de televisão é o hábito de regressar com histórias e receitas que dariam para escrever um livro — e que, no seu caso, originaram títulos como "100 Cocktails 100 Maneiras", "Papa-Quilómetros" (que foi também programa de televisão) e a sua versão alargada, "Papa-Quilómetros Europa". Já o que distingue as excursões anteriores do chefe da que se estreou na sexta-feira na plataforma de *streaming* Opto, com o título "Pela Estrada Fora", é que desta vez Stanisic desafiou dois amigos do peito a partilhar o protagonismo: Paulo Furtado, nome que consta na certidão de nascimento do músico The Legendary Tigerman, e Nuno Faria, especialista em vinhos e seu sócio nos restaurantes 100 Maneiras. "É completamente diferente quando algo assim se faz em conjunto. A curiosidade é muito maior, porque cada um tem a sua área de especialidade", diz Ljubomir Stanisic ao Expresso.

PELA ESTRADA FORA
De Ljubomir Stanisic e Mónica Franco
Opto, em streaming
(Temporada 1)

O "trio maravilha", nas palavras do próprio, foi até Colares, Foz Coa, Gardunha, Montemor-o-Novo, Guadiana e Porto Santo à procura de histórias, de comida e, claro, de histórias de comida — mas, sobretudo, foi à procura das pessoas que dão cor a estas histórias. A ideia já repousava na cabeça do chefe desde o primeiro livro, há mais de uma década, mas foi posta em prática "há oito ou nove meses", recorda. "Começámos a trabalhar no conteúdo e na escolha dos destinos, que não poderiam ser banais." O nós, aqui, não é majestático: a autoria da série é repartida com Mónica Franco, a ex-jornalista com quem o chefe partilha a vida e a autoria de muitos projetos e que assina o guião da série e a correalizou com Manuel Amaro da Costa. "A Mónica preparou todos os destinos, pessoas e produtos. Isto é um projeto nosso. Para ser sincero, isto é um projeto de amor, de amigos, de relações humanas. É mais isso do que apenas mostrar destinos e contar histórias."

Colares foi a primeira paragem, o primeiro episódio a ser filmado e o primeiro a ser mostrado. Foi uma espécie de episódio-piloto que definiu a linguagem e lançou as linhas mestras que os restantes seguiram. "A primeira razão de termos escolhido Colares foi o vinho, a segunda foi que se corresse mal eu não estaria longe de casa." Começaram pelo vinho, mas logo chegaram a pessoas que se reinventaram durante a pandemia, como Sérgio Pardal, que abandonou uma carreira de décadas na indústria farmacêutica para começar a produzir cerveja artesanal, a Hopsin, numa antiga oficina dos elétricos de Sintra. Ou Hélder Cunha, da Casca Wines — fundada em 2008 e que produz vinhos numa das regiões vínicas mais pequenas e antigas de Portugal sem ter terrenos próprios. Em vez disso, trabalha com três viticultores locais. Ljubomir faz questão de os mostrar e de, desse modo, partilhar com o público o importante passado vínico de Colares e a história das suas vinhas na areia.

"É completamente diferente quando algo assim se faz em conjunto. A curiosidade é muito maior, porque cada um tem a sua área de especialidade"

LJUBOMIR STANISIC, CHEFE DE COZINHA

Segue-se uma visita à pizzaria Souldough, projeto de imigrantes italianos onde, citando Miguel Esteves Cardoso, "se fazem as melhores pizzas do país". Ainda o episódio não vai a meio e já Stanisic abriu a churrasqueira móvel que segue os três amigos para todo o lado. É um atrelado onde cabe uma cama e uma cozinha. "Quando parávamos a carrinha, cozinhávamos para toda a equipa, mas sem divulgar receitas. É uma seca teres um programa só de receitas."

Antes de os créditos começarem a rolar há ainda tempo para lançar a linha com o melhor pescador de Almoçageme, de provar o peixe e marisco do afamado Restaurante da Adraga e de passar pela Horta da Garça, onde termos como "market gardening" e "biodinâmico" são explicados. Há um lado assumidamente pedagógico em "Pela Estrada Fora", mas sem passar a ténue linha que separa a generosidade de quem partilha conhecimento com o mandonismo de quem dá lições. E porque não é só na horta que cresce comida, Stanisic, Furtado e Faria fizeram um passeio de reconhecimento pela natureza à procura de plantas comestíveis, medicinais e perigosas, com a botânica Fernanda Botelho.

Se surpreende que tantas histórias caibam num episódio de 30 minutos, o mérito deve ser atribuído a Mónica Franco, que assina o guião e é responsável pela direção de conteúdos e a organização e estrutura do programa. A série denota uma costela jornalística, ao mesmo tempo que parece beber inspiração nos programas de Anthony Bourdain e "Top Gear" — caso Bourdain se fizesse acompanhar de dois amigos ou "Top Gear" se debruçasse sobre comida em vez de carros.