

Publication: L'Espresso
Circulation: 305.037
Periodicity: Weekly
Country: Italy
Date: 31 / 08 / 2012
Title: Lisbon is served, the pride of tradition. From the ancient factory of canned cod to the most innovative restaurants. A city to be tasted in every way.
AEV: 130.000,00€

Summary: Article generated by the gastronomy press trip of Mrs. Roberta Corradin organized by Noesis that took place from 10th to 13th of July. In the article she talks about many shops, factories and places where to buy food linked to the local tradition of Lisbon. As far as the restaurants are concerned she talks about Tavares with an interview to the Chef and an image of the restaurant. She also reports an interview with the Chef of the 100 Maneiras restaurant, and one with Jose Avillez from Belcanto and Cnatinho do Avillez. The other restaurants and chef interviewed and mentioned are: Joao Rodriguez, Jose Ferrero (Feitoria and Doca do Bom Suceso), Carlo Braz Lopes, Victor Sobral (Tasca da Esquina with image).

The logo for L'Espresso, featuring the text "L'Espresso" in a white, bold, sans-serif font on a red rectangular background.



LISBONA È SERVITA

Orgoglio della tradizione. Chef a chilometro zero. Dall'antica fabbrica di scatolette di baccalà ai locali più innovativi una città tutta da gustare

DI ROBERTA CORRADIN

Che gli chef siano ambasciatori di prodotti e ingredienti del loro Paese è cosa buona e sensata. A Lisbona, però, il made in Portugal è addirittura un culto, plusvalore ricercato da più generazioni, applicazione orgogliosa e patriottica del chilometro zero che si estende dalla cucina a varie forme di artigianato e piccola industria. Basta aprire una scatoletta per constatare che il Portogallo non resta come un baccalà di fronte alla crisi: la Conserveira de Lisboa (Rua dos Bacalhoiros 34, conserveiradelisboa.pt), gestita dalla terza generazione della famiglia Ferreira, produce con i marchi Tricana e Minor ventotto specialità, dal classico baccalà alla portoghese alle fantasiose bottarghe di sardine; forti della qualità, i Ferreira snobbano la grande distribuzione e preferiscono che i clienti vengano di persona nello storico magazzino dove lo scatolame viene controllato e incartato a mano e ogni specialità viene spiegata e raccontata da Tiago José e Maria Manuel Cabral Ferreira, nipoti del fondatore Fernando Da Silva Ferreira.

L'apripista dell'orgoglio è una giornalista, Catarina Portas. Nel 2004 conduce un'inchiesta su che fine hanno fatto alcuni prodotti portoghesi che hanno segnato l'infanzia della sua generazione: dalla pasta dentifricia Couto alle matite colorate Viarco, dai fazzoletti del Minho ricamati con dichiarazioni d'amore alle caramelle del dottor Bayard, che raccontano una storia di amicizia complice e solidale sullo sfondo della seconda guerra mondiale tra un droghiere di Lisbona, Alvaro Matias, e un medico francese rifugiato in Portogallo, il dottor Bayard, che ricambiò il generoso aiuto dell'amico facendogli dono della formula di una caramella per la tosse, oggi famosissima. Dopo l'inchiesta, Portas lascia il giornalismo per restituire al suo paese i prodotti di un tempo. Pervicace, si esibisce in business plan e progettazione; nel 2007 nasce il primo punto vendita a Lisbona (rua Anchieta 11, avidaportuguesa.com), a cui fa seguito un secondo a Porto. Un'operazione culturale prima che commerciale: «Crediamo che gli oggetti possano raccontare storie straordinarie, rivelatrici di un popolo e dei suoi gusti,



di una società e del suo contesto. Crediamo nel potere magico degli oggetti, che ci rivelano a noi stessi», scrive Portas.

Un'emozione simile si prova passeggiando dentro LX Factory (Rua Rodrigues Faria 103, lxfactory.com), ex fabbrica dismessa in cui è sorta una cittadella cultural-gastronomica, con librerie, designer e una poliedricità di locali, dalla scuola di cucina portoghese Kiss the Cook (kissthecook.pt) alla "Cantina" a 1300 Taberna (1300taberna.com), cucina d'autore in zona relax a partire dall'ambiente, che lo chef Nuno Barros ha voluto come un grande, luminoso open space, punteggiato dal rosso delle sedie vintage



UNA SALA DEL RISTORANTE TAVARES. A FIANCO: PRODOTTI IN SCATOLA DELLA CONSERVEIRA DE LISBOA; LA CITTADELLA CULTURAL-GASTRONOMICA LX FACTORY. NELL'ALTRA PAGINA: LO CHEF VICTOR SOBRAL DEL RISTORANTE TASCA DA ESQUINA

Foto: S. Ferraresi - Corbis, M. Bergasse - Corbis, G. M. Koppert - LuzPhoto

e dai balloon dei grandi lampadari. Qui vicino Barros ha appena aperto Mercato 1143, caffè con piccola ristorazione e rivendita di prodotti alimentari portoghesi (1143, il nome del locale, è l'anno dell'indipendenza del Portogallo); il menù apre con una premessa della filosofia che pervade la città: «Siamo orgogliosi di utilizzare prodotti portoghesi e di rifornirci da piccoli produttori. Il vitello "Barrosã" e i maialini di Da Quinta provengono da piccoli allevamenti e vengono nutriti al pascolo; il fior di sale di Almeirim è ancora raccolto a mano, le patate dolci di Alcagoitas sono coltivate secondo l'agricoltura biologica».

lo, le emozioni che mettono nel piatto non ci sarebbero; sono i circa cento prodotti portoghesi che utilizzo a rendere la mia cucina emozionante». Conquistato alla causa portoghese anche il serbo Ljubomir Stanic, in Portogallo dal 1997, con il suo 100 Maneiras (Rua do Teixeira 35, ristorante 100maneiras.com), a cui ha affiancato di recente 100 Maneiras bistro.

La portoghesità si esprime anche in versi come quello di Pessoa: «Per essere grande, sii interamente te», che il 33enne Jose Avillez, infaticabile tra ospitate televisive, libri, il ristorante gourmet Belcanto (Largo de São Carlos 10, joseavillez.pt) e l'informale Cantino do Avillez (Rua dos Duques de

Bragança 7 R/C), ha voluto scritto in tubi luminosi nella libreria di Belcanto, e declina in ricette sublimi come quella del maialino da latte. Fa tenerezza João Rodrigues, giovanissimo sous-chef a cui il più frediatico Jose Ferreiro spesso affida la cucina di Feitoria (Doca do Bom Sucesso, restaurante-feitoria.com), ristorante dell'hotel Altis, quando racconta il suo sogno: «Aprire a un'ora da Lisbona un ristorante con fattoria e cucinare solo con i miei prodotti»; fa tenerezza anche la verve dell'anziano proprietario Fernando Martins, che superati i novanta ha ancora energia per progettare nuove sedi per la sua catena di hotel (altishotels.com) la cui mission è nel logo: offrire «l'anima di Lisbona». Chapeau anche per Carlos Braz Lopes, ingegnere inventore della «miglior torta di cioccolato del mondo», che ha originato una catena tra Portogallo e Brasile e un bestseller, «O melhor livro de chocolate do mundo» (Rua Coelho da Rocha 99, omelhorbolodechocolatedomundobybl.com). Chapeau per Victor Sobral, una vita stellata e ai primi capelli brizzolati basta, ha scelto la cucina popolare con ingredienti di prima qualità in due locali, Tasca da Esquina (Rua Domingos Sequeira 41 C, vitorsobral.com) e Cervejaria da Esquina (Rua Correia Teles 56; cervejariadaesquina.com). Un fermento che trova espressione nelle parole di Nuno Barros: «Questa è la cucina sostenibile perché crea benessere per le piccole aziende, l'economia locale e la nostra nazione». Beato il Paese tanto amato dalla sua gente, che stringe i denti e guarda al domani.