

**Publication:** Gambero Rosso  
**Circulation:** 42.548  
**Periodicity:** Monthly  
**Country:** Italy  
**Date:** 09 / 2012  
**Title:** Lisbon Story. The young Portuguese chefs proclaim autarchy, which means a lot of creativity but with local products

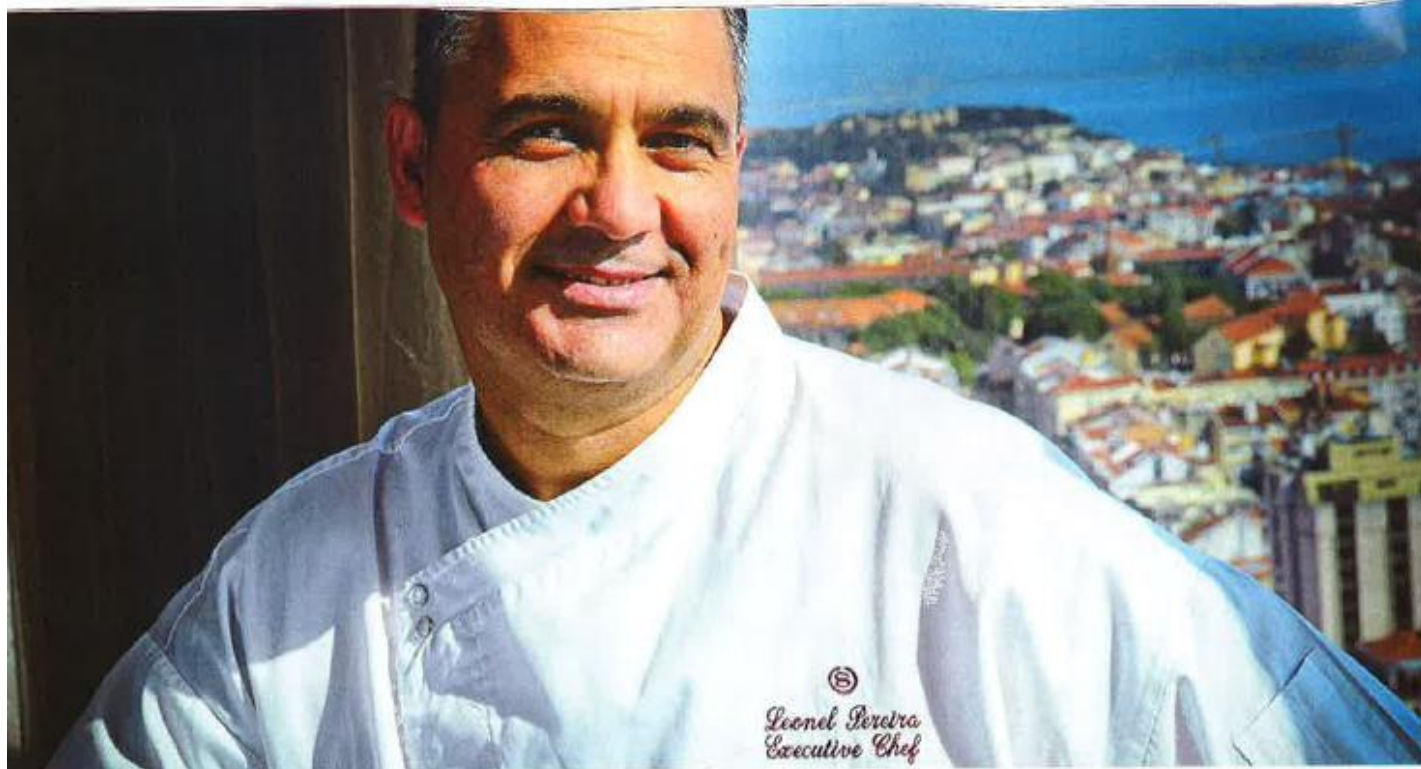
**Summary:** Article generated by the gastronomy press trip of Mrs. Roberta Corradin organized by Noesis that took place from 10<sup>th</sup> to 13<sup>th</sup> of July. The article reports interviews with Josè Avillez, Aimé Barroyer, Leonel Pereira, José Cordeiro, Victor Sobral, Nuno Barros and Ljubomir Stanisic. The article reports a wonderful interview to these chefs where they describe their own specialties and peculiarities.





# il giro del gambero

di Roberta Corradin



**I giovani chef Portoghesi proclamano l'autarchia. Che vuol dire creatività a mille, ma solo con prodotti locali**

## Lisbon story

C'È JOSE Avillez, 33 anni, dinamico che non si bea di nessun risultato conseguito e riparte ogni volta, come ha fatto con Belcanto, a cui ha annesso un bistrò, il Cantino do Avillez, e arreda la libreria del suo locale con un verso di Pessoa: "Per essere grande, sii interamente te", ma poi sa arredare anche il piatto con un maialino da latte che niente può invidiare alla tradizione, arricchito da una salsa di arancia

(frutto che in alcune regioni italiane ancora si chiama "portogallo" in omaggio al popolo che ne faceva commercio), e non dimentica mai i sapori anche se è innamorato delle tecniche → assaggiare per credere: il suo mandarino in più consistenze tiene tranquillamente testa a Heston Blumenthal.

C'è Aimé Barroyer, francese brizzolato ammalato dal Portogallo tanto da farsene negli ultimi 14

anni ambasciatore gastronomico: al Tavares, locale storico della capitale, cucina i pesciolini su una pietra di sale proveniente dalle miniere dell'Algarve, e si emoziona nel mostrare la pietra strappata alla montagna, e nel raccontare le sue "cene improbabili" in location insospettabili.

C'è Leonel Pereira (nella foto), che governa il più panoramico dei ristoranti di Lisbona, dove si resta ammutoliti per lo spettacolo di una vista che dà il nome al locale: Panorama, e nel piatto offre una panoramica di sapori portoghesi a partire dal crostino all'aglio con l'estratto di pomodoro >>>

## mangiare a lisbona

Jose Avillez del Belcanto

**Belcanto** | l. go de São Carlos, 10 | tel. +35 121 342 0607 | [joseavillez.pt](http://joseavillez.pt)

**Cantino Do Avillez** | rua dos Duques de Bragança, 7 R/C | tel. +35 121 199 2369

**Tavares** | rua da Misericórdia, 35 R/C | tel. +35 121 342 1112 | [Restaurantetavares.net](http://Restaurantetavares.net)

**Panorama** | rua Latino Coelho, 1 | tel. +35 121 312 0000 | [www.sheratonlisboa.com](http://www.sheratonlisboa.com)

**Feltoria Restaurante & Wine Bar** | Docca do Bom Sucesso | tel. +35 121 040 0200 | [www.altishotels.com](http://www.altishotels.com)

**Lx Factory** | rua Rodrigues Faria, 103 | tel. +35 121 362 8239 | [lxfactory.com](http://lxfactory.com) | lo spazio ospita 1300 Taberna, Mercado 1143, Kiss The Cook

**Tasca da Esquina** | rua Domingos Sequeira, 41 C | tel. +35 121 099 3939 | [www.vitorsobral.com](http://www.vitorsobral.com)

**Cervejaria da Esquina** | rua Correia Teles, 56 | tel. +35 121 387 4644 | [cervejariadaesquina.com](http://cervejariadaesquina.com)

**Assinatura** | rua do Vale Pereiro, 19 | tel. +35 121 386 7696 | [assinatura.com.pt](http://assinatura.com.pt)

**100 Maneiras** | rua do Teixeira, 35 | tel. +35 1910 307 575 | [restaurante100maneiras.com](http://restaurante100maneiras.com)

**100 Maneira Bistro** | largo da Trindade, 9 | tel. +35 1910 307 575

**Chafariz del Rei** | travessa Chafariz del Rei, 6 | tel. +35 121 888 6150 | [chafarizdelrei.com](http://chafarizdelrei.com) | Prima colazione indimenticabile, vale il pernottamento.



### il giro del gambero

fatto in casa e certi deliziosi pesciolini essiccati dell'Alentejo. C'è Jose Cordeiro che guida Feitoria, dove il gazpacho liquido – che accompagna il biscotto che fa il verso all'oreo farcito di granchio – introduce a un mondo di sapori sempre netti, sempre autoctoni: il sogno del sous-chef Joao Rodrigues, chef dell'anno 2007, a cui Cordeiro spesso affida il locale, è di gestire un giorno un ristorante-fattoria, dove cucinare solo prodotti coltivati e allevati in loco. C'è Victor Sobral, che ha cominciato quando andava di moda la nouvelle cuisine, e quello faceva, e oggi che ha i capelli brizzolati si è detto: "Ma perché?", e ha aperto due locali semplici dove viene voglia di

tornare spesso: Tasca da Esquina e Cervejaria da Esquina, il primo di assaggi decisamente sostanziosi di classici della cucina portoghese, il secondo incentrato su frutti di mare e crostacei, che a Lisbona sono di casa più che di lusso.

Poi c'è Nuno Barros, che ha fatto del prodotto sostenibile e portoghese la sua bandiera e da qualche settimana ha annesso Mercado 1143 (l'anno in cui il Portogallo è diventato una nazione) al suo 1300 Taberna, luce e colore con gli arredi fancy, ma sostanza e qualità nel piatto.

C'è Henrique Mouro, cuoco dell'anno 2001, che aveva un sogno, e l'ha realizzato nel 2010 aprendo Assinatura, dove incrocia tradizione e tecniche attuali.

C'è Ljubomir Stanisic, giovane serbo in Portogallo dal 1997, approdato a Cascais e di lì a Lisbona dove è chef e proprietario di 100 Maneiras e 100 Maneiras Bistro.

C'è questo, e molto altro, a Lisbona, che dimostra il dinamismo di un paese che non si è fermato al caldo verde, ma che non lo rinnega mai, e che rende onore ai produttori – agricoltori e allevatori – veri protagonisti dietro le quinte del palcoscenico della cucina.

#### SHOPPING GASTRONOMICO

**Conserveira de Lisboa** | rua dos Bacalhoeiros, 3 | [www.conserveiradelisboa.pt](http://www.conserveiradelisboa.pt)

**Manteigaria e Bacalharia Silva** | rua D. Antão de Almada, 1ª-1b | [www.manteigariasilva.pt](http://www.manteigariasilva.pt)

**A Vida Portuguesa** | rua Anchieta, 11 | tel. +35 121 346 5073 | [avidaportuguesa.com](http://avidaportuguesa.com)

**Antiga Confeitaria de Belém** | rua de Belém, 6 | tel. +35 1213 637 423 | [www.pasteisdebelem.com](http://www.pasteisdebelem.com)