



0 fiel amigo no estendal / Faithful friend on the clothes line

/// O bacalhau, produto rei da cozinha portuguesa, é aqui recriado por Ljubomir Stanisc, o mais português dos chefes estrangeiros.

/// Here, Ljubomir Stanisc, the most Portuguese of all foreign chefs, recreates dishes with cod, that most Portuguese of ingredients.

por / by MIGUEL PIRES fotos / photos PAULO BARATA



O BACALHAU / THE COD

W Vem das águas frias da Terra Nova (Canadá), da Islândia e, principalmente, da Noruega. Os portugueses foram os responsáveis pela sua introdução na alimentação (século XV) e pela salga como método de preservação. A espécie *Gadus morhua* é a melhor, e o de cura amarela o mais valorizado em Portugal.

W It comes from the cold waters of Newfoundland (Canada), Iceland and, primarily, Norway. The Portuguese were responsible for introducing it into our diets (15th century) and preserving it in salt. The *Gadus morhua* species is the best and the yellow curing method is the most prized in Portugal.



O CHEFE / THE CHEF

W Ljubomir Stanisic, natural de Sarajevo (Bósnia e Herzegovina), chegou a Portugal em 1997. Começou por trabalhar com o chefe Vitor Sobral e passou pela escola francesa do prestigiado restaurante da Fortaleza do Guincho, antes de se estabelecer por conta própria em Cascais, no 100 Maneiras – o restaurante que criou com o chefe José Avillez. Em 2009 muda-se para o Bairro Alto, em Lisboa. Mantém o nome do restaurante e o conceito de cozinha de autor, mas passa a funcionar apenas com menu de degustação e a preços mais acessíveis. Já em Setembro deste ano, cria, em paralelo, a poucos metros da casa-mãe (no Largo da Trindade) o Bistro 100 Maneiras. Aqui apresenta uma cozinha petisqueira (portuguesa, jugoslava, francesa...) ilustrativa do seu percurso, influências e personalidade irrequieta.

W Ljubomir Stanisic arrived in Portugal from his homeland Sarajevo (Bosnia and Herzegovina) in 1997. He began working with Chef Vitor Sobral and experienced the French school cuisine at the prestigious Fortaleza do Guincho, before setting up on his own in Cascais with 100 Maneiras – the restaurant created with Chef José Avillez. In 2009, he moved to Bairro Alto in Lisbon, but kept the name of the restaurant and maintained the same *haute cuisine* concept; however, this time working with just a tasting menu at more accessible prices. In September of this year, he created the Bistro 100 Maneiras a few yards away from the mother ship (in Largo da Trindade). Here, the concept is *petiscos* (a version of tapas from Portugal, Yugoslavia, France...), which are illustrative of his career, influences and his restless personality.



O PRATO CONTEMPORÂNEO / CONTEMPORARY

LASCAS DE BACALHAU CONFITADO COM PURÉ DE GRÃO NA COMPANHIA DO "ESTENDAL DO BAIRRO" / CONFIT COD FLAKES WITH CHICKPEA PURÉE AND "BAIRRO CLOTHES LINE"

W O estendal do Bairro é uma entrada emblemática do menu do 100 Maneiras. Trata-se de um estaladiço feito de tripa de bacalhau e é uma homenagem a Lisboa. Nele se cruzam as referências aos estendais de roupa dos bairros populares alfacinhas com a pala do emblemático edifício do Pavilhão de Portugal, do arquitecto Siza Vieira. Para o tornar num prato mais substancial, a pedido da UP, Ljubomir deu-lhe companhia: em azeite, confitou uma posta de bacalhau previamente demolhada, lascou-a e, com a ajuda de um aro, colocou as lascas sobre um puré de grão. Por cima, fios de malagueta fritos, um pormenor especial de cor e de sabor apimentado.

W The Bairro clothes line is an emblematic starter on the 100 Maneiras menu. It is a crispy part of the cod's innards and a tribute to Lisbon, which mixes the clothes lines in the old parts of the city and the canopy of the wonderful Portugal Pavilion building designed by the architect Siza Vieira. To make the dish a little more substantial, at UP's request, Ljubomir brought something along to keep it company: he put a previously soaked cod steak in olive oil, separated into flakes and, using a ring for good measure, he placed the flakes over the chickpea purée. On top, fried chilli peppers strands, to give the dish both colour and a little zing.



O PRATO TRADICIONAL / TRADITIONAL

POSTO DE BACALHAU ASSADO COM BATATAS A MURRO / BAKED COD STEAK WITH BASHED POTATOES

W No Natal, não há mesa portuguesa que não o tenha, e fora desta época nunca deixa de ser um *best seller*. A versão aqui apresentada é das mais simples e apreciadas. O bacalhau é demolhado, assado numa cama de cebola e regado com azeite. As batatas assam-se à parte, cobertas de sal e sendo depois servidas juntas com o bacalhau e o azeite da assadura.

W At Christmas, every Portuguese table has some cod, and for the rest of the year this fish is hugely popular. This version is the simplest and most popular. The cod is soaked, baked on a bed of onions with a drizzle of olive oil and a sprinkling of garlic. The potatoes are baked separately, covered with salt, and then served with the cod and the olive oil from the baking tray.

Poderá encontrar a receita no site da UP / You can find the recipe on the UP website

www.upmagazine-tap.com