

HENRIQUE SÁ PESSOA

Henrique Sá Pessoa aposta num projecto diferente. O novo programa de televisão que chegará à RTP 2 em Outubro ou Novembro. Os 26 episódios de "Ingrediente Secreto" começaram a ser filmados em Setembro e seguem um conceito diferente dos programas anteriores. "É mais focado nos ingredientes e nas receitas. O tipo de filmagem é diferente, com planos mais fechados sobre os tachos, o processo de elaboração do prato... O objectivo é maximizar o aspecto sensorial", afirma Sá Pessoa.

Em cada episódio haverá um cabaz de ingredientes e as receitas apresentadas têm, obrigatoriamente, de incluir tudo o que está no cesto. Além de ingredientes conhecidos de todos, serão apresentados outros que, apesar de comuns, ainda não são presença regular em muitas cozinhas nacionais, como a beringela, o aipo ou as couves chinesas. Com o novo programa, o 'chef' procura fugir à sequência clássica de "entrada, prato e sobremesa". "Tudo vai depender dos ingredientes apresentados naquela semana, por exemplo, pode haver um programa só de receitas com chocolate", adianta.

Está também prevista a presença de convidados, mas não durante a elaboração das receitas. Para fazer o 'follow up' do programa será criado um 'site' onde serão colocadas informações que não são dadas na televisão, e onde existirá ainda um espaço para dicas e receitas. No programa, o "ingrediente secreto" é Henrique Sá Pessoa. "Acontece o mesmo em casa: é a forma como cada um cozinha, a maneira como usa ingredientes diferentes, o carinho que põe no cozinhado que vão dar a alma e fazer o sucesso de um prato". Palavra de 'chef'.

INGREDIENTE SECRETO

Programa de cozinha de 26 episódios na RTP2
Quando: até ao final do ano

LJUBOMIR STANISIC

O 100 Maneiras Bistrô, o novo projecto do 'chef' Ljubomir Stanisic, abriu a 10 de Setembro, no espaço do antigo Bachus, junto ao teatro da Trindade, em Lisboa. "Decidi inovar outra vez, criando o primeiro 'gastro pub' ou 'gastro bistrô' nacional", explicou o 'chef' semanas antes da inauguração. O espírito do bistrô estava definido à partida: "Vai ser um local onde as pessoas se sintam em casa e possam ter comida de boa qualidade".

Este era um projecto que Ljubomir Stanisic acarinhava há já algum tempo. Estava a construir um sítio na Lx Factory mas, depois de uma viagem ao Festival Gastronómico de Montreal, no Canadá, decidiu mudar a localização. "Éramos vários 'chefs' e, em dez dias, comi em 20 restaurantes diferentes", recorda. A "Montreal Gazette" fez capa com ele e o ânimo conseguido nas margens do rio São Lourenço fez com que, em poucos meses, todo o projecto fosse redesenhado a tempo da abertura, em Setembro. "Decidi que não ia esperar mais", recorda. O 100 Maneiras Bistrô tem 80 lugares distribuídos por dois pisos, com uma zona de bar e uma zona 'lounge'. O primeiro piso - com vista para o Tejo - é destinado a fumadores e tem ainda um privado com 8 lugares. A decoração - num estilo acolhedor - foi entregue a Ana Trancoso, com quem Ljubomir gostava de trabalhar há algum tempo. Aberto das 12h às 02h, o 100 Maneiras Bistrô terá almoços entre os 12 e os 18 euros. Já ao jantar, o limite depende do orçamento e do apetite de cada um: "vai até onde a imaginação nos levar". O 'chef' deixa a garantia: "As portas estão abertas a todo o tipo de pessoas, de todas as idades. Nenhum passageiro vai ficar com fome se nos bater à porta".

100 MANEIRAS BISTRO

Largo da Trindade, n.º 8
Preço médio por refeição: entre os 12 e os 18 euros

