

Representou Portugal no Festival Internacional de Gastronomia do Canadá, um dos mais relevantes do mundo. Bósnio, radicado no nosso país, pratica a 'cozinha de mercado'. No seu restaurante, o 100 Maneiras, a ementa depende do que em cada manhã encontra no Mercado da Ribeira.

Entrevista Ana Jorge
Fotografia Constantino Leite

Ljubomir Stanisic



Uma lição de vida.

Respeito. Pelas pessoas, mas também pelas coisas. Coisas como a batata, por exemplo, que foi o ingrediente-base da minha alimentação durante um ano, em tempo de guerra, na antiga Jugoslávia. Com a batata – e com a mão da minha mãe para a cozinha – percebi como, até a batata, quando respeitada, é um produto versátil e criativo. Pode (e deve) fazer-se magia com as coisas simples. Se enjoei a batata?... Não, aprendi a gostar dela.

Um ideal a cumprir.

Simplicidade. Comida simples, gente simples, coisas simples. E sempre muito boas.

Um vinho para amar.

Lhubav. O nome do meu vinho, que sairá em Abril. Palavra que, em sérvio, significa amor e que é a declinação do meu próprio nome: Ljubomir significa amor e paz na minha língua.

Uma casa para viver.

Uma casa com gente dentro, com tectos altos, confortável, com jardim de cheiros, cores vivas, com música e arte.

Cozinha ligada à sala ou isolada?

As duas. Cozinha até na praia – uma das minhas 'cozinhas' preferidas.

À mesa, cada um pode ter a sua maneira?

Cada um NÃO deve ter maneiras. 100 maneiras, sempre!

Tempero balcânico imprescindível.

Rakija, a aguardente tradicional. Bebe-se antes, durante e depois da refeição, por isso 'tempera' definitivamente a comida.

Ingrediente português que o arrebatou.

Peixe. Foi o 'amor' que me prendeu a Portugal há cerca de 13 anos.

Banda sonora para acompanhar um prato de bacalhau.

Camané e "O Mundo" de Rodrigo Leão. Não é o bacalhau que mais exprime Portugal...

Outra banda para um menu 'de fusão'.

The XX e La Roux, Nina Simone e Sammy Davis Jr... Fusão é tudo, é fundir todos os estilos e

todos os tempos, a todas as horas.

Método para arrumar a dispensa.

Impossível dissociar o método das 'fermentas' e, para isso, essencial para mim são os móveis da portuguesa Terracotta. Depois, encontrar a ordem na desordem. Confesso que não ganharia o prémio da pessoa mais arrumada. Concentro-me no que para mim é fundamental: cozinhar. O resto... não me lembro o que acontece a seguir...

Primeiro gesto ao entrar em casa, depois de um dia de trabalho intenso?

Enrolar um cigarro e fazer amor com a minha mulher, de preferência acompanhado de um copo de vinho...

Animais domésticos, só por carência?

Para sempre cão, nunca gato!