



## A LISBOA DE "LJUBO" STANISIC

Um supermercado oriental e um roteiro pelos produtos portugueses foram as escolhas do (master) chefe



São 17h04 quando Ljubomir Stanisic chega à porta do Hotel Mundial, na Praça Martim Moniz, em Lisboa. Cumprimenta-nos e olha para o relógio. "Estou muito atrasado? Quatro minutos... Peço muita desculpa. Não gosto de chegar atrasado. Sou intolerante com atrasos." Aceites as desculpas, seguimos sem demoras para a primeira paragem do roteiro escolhido pelo chefe, o Supermercado Chen, a dois passos do hotel. "É o melhor supermercado de Lisboa para comprar produtos asiáticos", garante. O jurado do programa "Masterchef" apaixonou-se pela gastronomia oriental depois de várias idas à China. "Fui pela primeira vez em 2007. Ia passar uma semana, fiquei dois meses. Regressei várias vezes em 2008 e em

2009." Agora, três vezes por mês, vem aqui abastecer-se de produtos frescos que utiliza na cozinha dos seus dois restaurantes, o 100 Maneiras, no Bairro Alto, e o Bistro 100 Maneiras, no Chiado. "Têm aqui produtos da Ásia que são do caraças!", exclama, à medida que vai percorrendo as prateleiras: mirim ("sou viciado em mirim"), um vinagre de arroz, doce, dim sum ("tenho sempre muitos no congelador"), cogumelos enoki e cogumelos desidratados shiitake, daikon (nabo japonês), "o melhor pak Choi [uma couve chinesa] de Lisboa", raízes de cenoura doce, ovos de pato, massas chinesas frescas, massas coreanas, soja, saquê... Por fim, decide-se por uma embalagem de bambu tailandês (€2,90). "Nunca provei. Vai ser já hoje".

Do Supermercado Chen à Conserveira de Lisboa é uma curta caminhada de cinco minutos, mas Stanisic segue na sua Vespa I25 PX preta, uma paixão antiga. Porquê as conservas? "Eu vivi a guerra [na ex-Jugoslávia]. Sempre comi muitos enlatados. Nos primeiros tempos em Portugal não comia outra coisa. Além disso, esta foi uma das primeiras casas que conheci em Lisboa. As conservas são de grande qualidade." Num instante, improvisa uma degustação com produtos das três marcas da Conserveira, aberta desde 1930: Tricana (peixes grandes e filetes), Minor (peixes pequenos e pastas de peixe) e Prata do Mar (filetes mais pequenos e peixes médios). "Malta, petiscar é obrigatório!", lembra o

chefe. O pequeno repasto inclui atum ventresca em azeite puro (€4,18), atum em tomate picante (€1,89), carapauzinhos de seleção em azeite (€2,78), filetes de cavala fumados em azeite (€2,32) e sardinhas em tomate picante (€1,64). "São uma refeição imbatível. São deliciosas, uma grande fonte de Ómega 3 e têm gorduras saudáveis. São do caraças!"

### APAIXONADO POR PORTUGAL

Em Portugal há 15 anos, Stanisic é jugoslavo de convicção ("Sérvio? Eu nasci e serei sempre jugoslavo", sublinha) e português de coração. Já percorreu o país de

lés a lés, escreveu um livro premiado sobre a gastronomia portuguesa ("Papa Quilómetros — Uma Caminhada pela Gastronomia Portuguesa") e não perde uma oportunidade de elogiar os produtos, os costumes e as pessoas de Portugal. Foi por isso sem surpresa que incluiu no roteiro a loja A Vida Portuguesa, da amiga Catarina Portas.

"Quando aqui entrei pela primeira vez, achei que era uma droguaria antiga. Fiquei fascinado com tudo. Com a pasta dentífrica Couto, de que toda a gente falava, com os sabonetes Ach.Brito e Claus Porto, com as agendas Cavalinho..." Na secção de Livraria, pega no livro "Cozinha Tradicional Portuguesa", de Maria de Lourdes Modesto — "é a minha Bíblia" —, e brinca com outra coleção, "100 Maneiras de Cozinhar", de Rosa Maria ("É dedicado a mim"). Depois, conta a história de Dona Fátima, que na serra da Estrela tosquia as suas ovelhas para fazer mantas e tapetes de lã natural pura (cerca de €400, um tapete de 2 x 3 metros; também se fazem por encomenda). Com o cair da noite, descemos até ao Cais do Sodré. O jantar é no restaurante e cervejaria Solar do Kadete, de aspeto modesto mas de qualidade assegurada nos petiscos, garante o chefe. "É a minha cantina. Venho aqui diversas vezes petiscar às quatro, cinco da tarde, depois de servir almoços. Adoro estes gajos." Por regra, perde-se pela garoupa (€25, duas pessoas), caracoletas (€7,50), caracóis (€6) e moelas (€7). Desta vez escolhe salgadinhos, incluindo rissóis de leitão (€1,50 cada), amêijoas à Bulhão Pato (€12,50), pica-pau (€8), morcela (€5),

SEMPRE À MESA DEPOIS DE SERVIR ALMOÇOS NO SEU RESTAURANTE. O CHEFE SÉRVIO VAI PETISCAR PARA O CAIS DO SODRÉ

### O ROTEIRO POR LISBOA DE LJUBOMIR STANISIC

As escolhas do chefe, autor e estrela do "Masterchef"

- Supermercado Chen: Rua do Poço do Borratém, 23
- Conserveira de Lisboa: Rua dos Bacalhoiros, 34
- A Vida Portuguesa: Rua Anchieta, 11
- Solar do Kadete: Cais do Sodré, 2
- Pensão Amor: Rua Nova do Carvalho, 36



passarinhos fritos (€1,50 cada), mista de porco (€15), salada (€3) e legumes salteados (€3), bem regados, primeiro a Coca-Cola Zero, depois a imperial (€1,50 cada). A noite não acaba sem passagens rápidas pela Pensão Amor, para homenagear os amigos Hugo "Makarov" e Mário Belém, que ilustraram as paredes do edifício, e pelo Bar da Velha Senhora, na porta ao lado, para um beijo à Maria, uma antiga empregada. Apressado, porque há que regressar ao bistrô, onde o ministro de Estado e dos Negócios Estrangeiros, Paulo Portas, janta com o embaixador da Sérvia em Portugal. Como quem viveu os horrores da guerra, Stanisic conhece bem o valor da diplomacia. ● NELSON MARQUES