

A DESCOBERTA DO SOL

Chego ao Hotel Quinta da Marinha para almoçar e procuro pelo meu anfitrião, o *chef* António Almeida. Entre a piscina e o campo de golfe deparo-me com um objecto estranho que prende a atenção de quem passa. É o forno que funciona a radiação solar, o motivo deste eco-almoço.



PARGO ASSADO AO SOL

- > 1800 g de tranche de pargo limpo com pele
- > 500 g de cebola cortada às rodelas
- > 400 g de tomate sem pele nem sementes, cortado em cubos
- > 25 g de alho picado
- > 1 ramo de salsa
- > 2 folhas de louro
- > 20 g de colorau ou pimentão doce
- > 1200 g de batata cortada em cubos
- > 2 dl de vinho branco
- > 1,5 dl de azeite virgem extra
- > Sal marinho
- > Pimenta preta moída na altura



↓
António Almeida

CHEF

HOTEL QUINTA DA MARINHA RESORT

Quinta da Marinha Cascais
Tel.: 214860100
www.quintada
marinha.com

Uma invenção portuguesa, pois claro. O forno cozinha sem recurso a energia que custe dinheiro já que, por enquanto, o sol ainda é à borla. O que me parece uma excelente ideia, excepto para aquele senhor inglês que ia a passar e disse: «Isto é porreiro, até comprava uma coisa destas, mas lá [em Inglaterra] só temos nuvens!» Pensei logo na sorte que tive – se o dia não estivesse assim radioso, lá se ia o meu almoço! O Hotel Quinta da Marinha está virado

para o futuro. Luís Ferreira, director de Food & Beverage, e Henrique Gonçalves, director de Operações, são grandes entusiastas do turismo ecológico. A par, o *chef* António Almeida cultiva na sua horta biológica 16 variedades de ervas aromáticas que acabam por influenciar as ementas. «Quando a salsa estava no seu auge andei um mês sem precisar de a comprar», diz o chefe, que ali serve três a quatro mil refeições por mês. Compram a fornecedores locais

e em breve hão-de cultivar legumes para consumo do hotel. Paralelamente, tenta-se a obtenção de um certificado de eco-hotel. Cozinhado lentamente, o peixe fica delicioso: é a verdadeira *slow food*. Durante o almoço fala-se em voltar à simplicidade e das qualidades do forno: «Fica tudo com um sabor espectacular, nada se perde ali.» E de projectos: «No Verão vamos ter três fornos a funcionar, vamos fazer *ecobrunchs* e *biopiqueniques*.»

Envolver bem todos os ingredientes com o peixe e a batata. Reservar o peixe depois de temperado. Pré-aquecer o forno durante vinte minutos (ao sol, num dia com 20° C). Colocar as batatas temperadas num tabuleiro e levar a assar durante 45 minutos. Retirar o tabuleiro, juntar o peixe e colocar de novo no forno por mais uma hora.

Adriana Freire
TEXTO E FOTOGRAFIA