



/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

SÁLA de João Sá

A RIQUEZA do oceano apresentada de forma sustentável na alta cozinha

Nascido em Lisboa, filho de pais angolanos e criado em Sintra, João Sá consolidou-se como um dos grandes nomes da gastronomia portuguesa contemporânea. Em 2024 conquistou sua primeira estrela Michelin para o SÁLA de João Sá, restaurante do grupo do qual faz parte mais um estrelado, o Marlene, comandado por sua esposa. No mesmo ano, a prestigiada Academia Internacional de Gastronomia atribuiu-lhe o título de “Chef de l’Avenir” (Chef do Futuro). Ao lado de Marlene Vieira, apresenta o programa de televisão “Prova de Amizade”, onde compartilham técnicas profissionais e sugestões de harmonização de vinhos de forma acessível.

O SÁLA de João Sá concentra-se em menus degustação (155€ a 185€) dedicados ao mar português, recusando carnes vermelhas e promovendo a sustentabilidade oceânica na alta gastronomia. Em parceria com a Ocean Alive, – primeira cooperativa de Portugal dedicada à proteção de habitats marinhos – apoia a preservação das pradarias marinhas no Estuário do Sado. O principal projeto da organização não governamental é o programa Guardiães do Mar, que capacita mulheres pescadoras e mariscadoras para atuarem na conservação da natureza. O Chef João Sá destaca a importância de diversificar as espécies de pescado consumidas, valoriza diferentes partes do produto e combate o desperdício alimentar, integrando práticas de pesca responsável no menu.

O espetáculo tem início pela reconfortante caldeirada portuguesa clarificada. Em vez do tradicional ensopado denso, o caldo de peixe e vegetais é clarificado, transformando-se em um consommé límpido e cristalino que retém toda a potência e a familiaridade do sabor original.

Snacks surpresas carregados de umami entram em cena. No tártaro de peixe carapau e ostra do Sado vai gelatina de dashi, feita com kombu (alga marinha seca) e o katsuobushi (lascas de peixe bonito seco), finalizado com alga nori crocante. Azeite, vinho branco, limão, coentro e alho, são os elementos do tradicional molho lisboeta “Bulhão Pato”, que eleva sabor de moluscos como o berbigão de Peniche, servido em uma finíssima tartelete com salicórnia, purê de algas e gel de limão. A versão do panipuri, pequena bolinha de massa frita indiana, foi recheada com fricassé cremoso de raia.

Pescado na costa de Peniche, o robalo maturado é envolvido em um fresco caril verde e coberto por uma granita de calabaceira, também conhecida como baobá, fruto que dá uma deliciosa acidez ao prato.

Conhecido como o “rei dos crustáceos”, o lavagante se difere da lagosta por possuir grandes pinças dianteiras. Intenso e suculento, foi preparado com cuscuz de Tras-os-Montes, finalizado com alga codium e emulsão das cabeças dos crustáceos.

Inspirado na clássica salada “bacalhau com todos”, o próximo prato revela mais uma delicadeza do menu em apresentar a língua de bacalhau emulsionada com grão de bico, purê de cebola caramelizadas, azeite de coentro e lindas flores borragem.

Curado a baixa temperatura, o cherne aromatizado por uma emulsão de carabineiro, leite de coco e azeite de dendê é apresentado com elementos da moqueca portuguesa como cubos de mandioca confitados, purê de banana da Madeira, e tuile tapioca com pó de tomate e de coentro.

Arroz de polvo é um prato apreciado em todo canto de Portugal e se tornou emblemático no SÁLA de João Sá, há oito anos no menu. A versão do chef integra plantas halófitas ribeirinhas, como ice plant e sea fingers, naturalmente salgadas. O arroz é cozido em um rico caldo de algas e por cima repousa o carpaccio de polvo – esplêndido.

Em transição para a etapa doce, o chef elaborou um queijo vegetal à base de tremoços para servir com waffle de batata e saquê, tosta de leveduras de cerveja e carpaccio de figos verdes.

Nathalie Inês é a chef de pastelaria, responsável pelo ramen conventual, em que fios de ovos representam os noodles, servidos com sorbet de citrinos e pickle de pêssego. A segunda sobremesa foi um mochi de tomate com gelato de flor de laranjeira. Para fechar, os petit fours: goma de laranja com azeite, mousse de matcha, pudim abade de Priscos com flocos de katsuobushi.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br



Língua de bacalhau, grão de bico, miso

FOTOS/Léa Araujo



Ramen conventual



Cherne, moqueca, banana da Madeira



Carapau, ostra e dashi



Polvo, algas e arroz



Lavagante, cuscus, codium

01/Jérôme Prévost La Closerie Champagne Grand Cru

Reconhecido como um dos growers champagne mais cultuados do mundo, Jérôme Prévost trabalhou de perto com o icônico produtor Anselme Selosse. Em 1987 assumiu uma única parcela de cerca de 2 hectares de vinhas velhas herdadas de sua família no vilarejo de Gueux. Durante os primeiros dez anos, vendeu suas uvas para grandes maisons por não possuir uma adega própria. Suas primeiras safras sob a marca própria foram engarrafadas no Domaine Jacques Selosse. Com foco na transparência dos solos e leveduras indígenas, os vinhos estagiam em barris de carvalho e são engarrafados sem colagem ou filtração. As uvas são provenientes de parcelas Grand Cru, incluindo Chardonnay de Le Mesnil-sur-Oger (Côte des Blancs) e Pinot Noir de Puisieulx (Montagne de Reims), plantadas nos anos 1960 em solos de calcário luteciano, o mesmo tipo de pedra utilizado nas catedrais de Reims e de Paris. É um champanhe intenso, longo, profundo e de acidez vibrante, com notas cítricas e de frutas brancas, cercadas por um elegante toque salino. Extremamente escasso no mercado global, pode ser apreciado no SÁLA de João Sá por 295€.



Jérôme Prévost La Closerie Extra Brut Champagne Grand Cru