



BOA MESA

Restaurante Basílii: sabores alentejanos à lupa da cozinha contemporânea

29.01.2018 às 8h41

|  0





O restaurante do Torre de Palma Wine Hotel é uma caixinha de surpresas graças à criatividade e ousadia do chefe Filipe Ramalho



NELMA VIANA

Filipe Ramalho cresceu atrás do balcão do café dos pais, em Vaiamonte, a sua terra natal, e apesar de nunca ter pensado em fazer carreira na cozinha, foi ao comando do **Basillii**, o restaurante do **Torre de Palma Wine Hotel**, que encontrou merecido reconhecimento pela homenagem prestada à boa gastronomia alentejana. Trabalhou com **Ljubomir Stanisic** em Lisboa e com ele aprendeu que a qualidade do produto é o que distingue uma cozinha de excelência. Quis voltar às origens e quando surgiu o convite para liderar o restaurante do primeiro **Design Hotel do Alto Alentejo**, onde ainda permanecem as ruínas da antiga villa romana de Torre de Palma, em **Monforte**, não hesitou. Já lá vão quase quatro anos e, a avaliar pela boa disposição com que se apresenta na sala de jantar, a experiência tem superado largamente a expectativa.

O espaço do **restaurante Basillii** (Herdade de Torre de Palma, Vaiamonte. Tel. 245 038 890), com uma decoração elegante e moderna adornada com objetos de design, mobiliário nórdico e peças de antiquário, contribui muito para a causa. E a equipa de sala, com **David** a ser o mestre de cerimónias mais simpático da história da restauração, acrescenta uns pontos extra.



Sem manias, **Felipe Ramalho**, chefe e senhor de um dos restaurantes mais distintos da região, aposta nos sabores típicos alentejanos, aqui revisitados à luz da culinária moderna. Prefere não falar em cozinha de autor talvez excesso de humildade, mas quando percebemos o método e engenho com que transforma uma simples açorda de bacalhau numa experiência alquímica digna de um restaurante de fusão, sentimo-nos tentados a discordar.

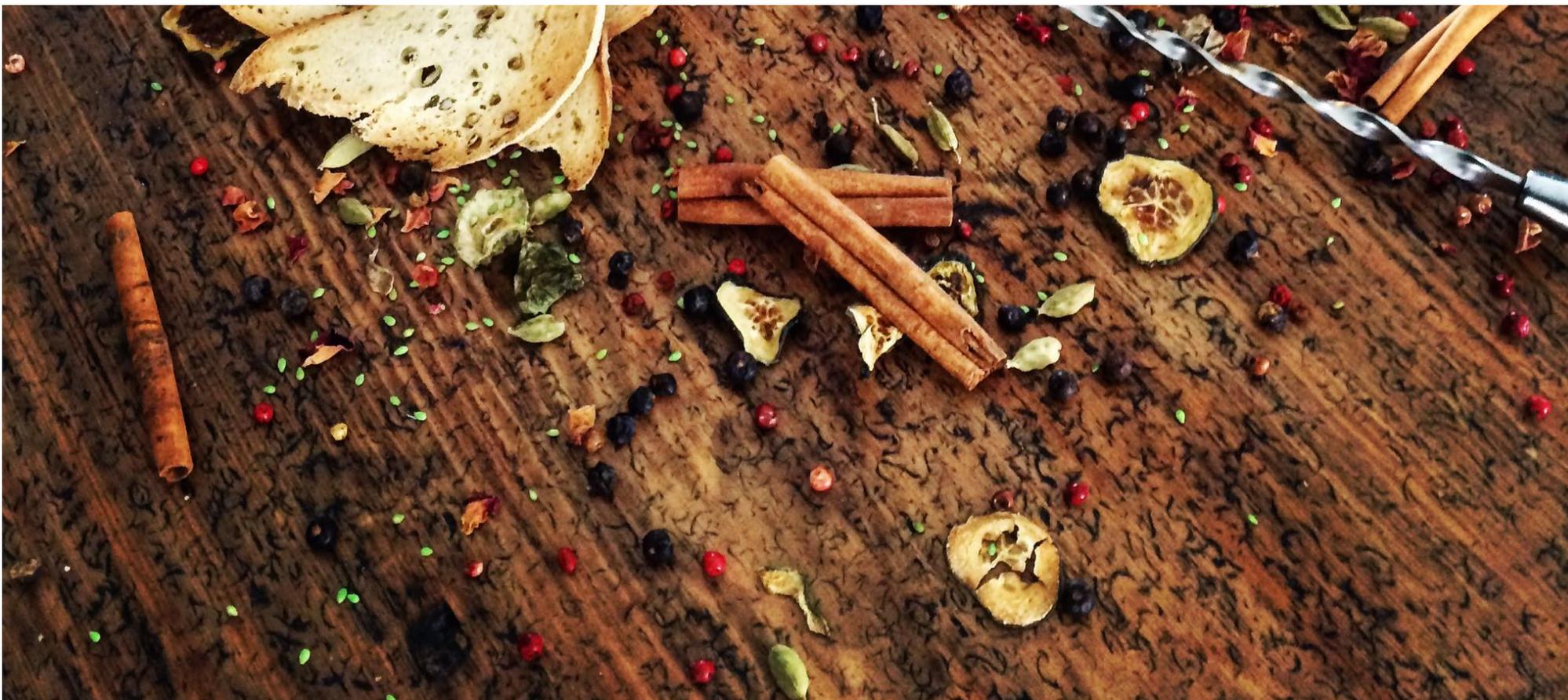
Primeiro prepara-se uma esmagada de coentros com a ajuda de um pilão. No pratos descansam já os lombos de bacalhau à espera de um caldo cuja infusão de coentros e alho está a acontecer à nossa frente num balão de café. Quando levanta fervura, que é coisa que acontece muito rapidamente, junta-se ao prato de bacalhau e está pronta a comer (€11).



Mas antes disso já terão passado pela mesa as **famosas pipocas de porco preto** (€4) que são, mais do que uns divertidíssimos entreténs de boca, pequenos pedaços de gordura de porco frita de altíssimo gabarito.

Depois, numa vertente mais caseira, estão também contemplados na ementa os clássicos pezinhos de coentrada, as ervilhas com ovo escalfado, a cabeça de xara e as tábuas de enchidos e queijos produzidos na casa, mas se a ideia é explorar a criatividade do chefe e a magia que é capaz de fazer com os produtos da terra, o mais indicado será partir à descoberta de novos sabores.





O ramen de alentejano com dashi de cogumelos e foie gras, perdiz, shitake, cabeça de xara, ovo de codorniz e sementes de wasabi (€23) são um ótimo ponto de partida e a forma mais justa de se perceber que Filipe Ramalho sabe brincar com o que lhe chega às mãos. Prova disso também é o tártaro de novilho DOP (€22), com gin Friends, ovo de codorniz, mostarda, alcaparras, iogurte natural (artesanal), crocante de pão, rúcula, mostarda de pimentos Terrius e batata doce. E porque o Alentejo não se faz só de lagartos de porco preto e migas, vale a pena passar o garfo pelo arroz de tomate com carapaus (€16) com tártaro de carapau alimado, pó de tomate Terrius, coentros e milho frito.

Para terminar, e se o chefe tiver tempo de fazer a brincadeira (diga que vai da nossa parte), peça a mistura de “Arroz Doce” – que está entre aspas por não ser a versão convencional do doce tradicional, com a Explosão de Corneto. Não queremos estragar

a surpresa, mas podemos adiantar que há algodão doce, petazetas, gelado de canela e um creme de arroz tufado que são, muito possivelmente, a maneira simultaneamente mais engraçada e saborosa de terminar a refeição.

Acompanhe o Boa Cama Boa Mesa no [Facebook](#) e no [Instagram](#)!

Palavras-chave

TERRIUS

ALENTEJO

QUOTIDIANO / ALIMENTAÇÃO / ALIMENTOS

QUOTIDIANO / ALIMENTAÇÃO / REFEIÇÃO

ALIMENTAÇÃO

FILIPE RAMALHO

TORRE DE PALMA WINE HOTEL

LJUBOMIR STANISIC

ESTILO DE VIDA E LAZER

GASTRONOMIA

TURISMO

BASILII

RESTAURAÇÃO

ALIMENTAÇÃO

