

CINCO DE LOS PERIODISTAS Y CRÍTICOS DE RESTAURANTES MÁS DESTACADOS DE FRANCIA, ITALIA, ESPAÑA, PORTUGAL E INGLATERRA CUENTAN CUÁLES SON LOS JÓVENES CHEFS QUE NO HAY QUE PERDERSE EN LA PRÓXIMA VISITA AL VIEJO CONTINENTE

LA NUEVA GENERACIÓN DE LA COCINA EUROPEA



Areias do Seixo

FOTO: MIGUEL PIRES

MIGUEL PIRES | PORTUGAL

Periodista gastronómico. Autor del libro "Lisboa à Mesa - Guia Onde Comer. Onde Comprar", coautor del blog Mesa Marcada, colaborador del diario "Publico", de las revistas "Up-Magazine" de la línea aérea portuguesa Tap y "Wine-Essência do Vinho", "Prazeres da Mesa" (Brasil) y "Cook_Ink" (Italia).

Quienes visiten Lisboa y busquen alta cocina, moderna, portuguesa y creativa, tienen en Belcanto (dos estrellas Michelin), de José Avillez, un puerto seguro. Sin embargo, quien vaya en busca de una verdadera bocanada de aire fresco encontrará en un bonito hotel boutique de playa, a 50 minutos de la ciudad, a uno de los chefs más creativos y estimulantes del momento.

Leonardo Pereira era sous-chef de Noma hace cuatro años, cuando volvió a Portugal para dirigir la cocina de Areias do Seixo, en Santa Cruz (Torres Vedras). Con él también llegó su esposa Kiki, canadiense de origen tailandés, y cocinera en Noma. Desde que abrieron su local en diciembre de 2014, junto con otros jóvenes portugueses han vivido frenéticamente, con la intensidad y el entusiasmo propio de quien disfruta del raro privilegio de tener la libertad de arriesgarse y experimentar.

En este lugar, Pereira muestra un talento especial para crear platos que juegan con los contrastes de sabores y texturas, en los que los vegetales, muchos de ellos procedentes de su propio huerto orgánico, predominan frente a la proteína animal. La influencia de Noma y de la cocina nórdica está presente. Sin embargo, el chef portugués trató de integrar elementos de su cultura gastronómica portuguesa, en particular, de productos locales.

Póngase en manos de este chef irreverente y de su menú de "estilo libre" (8 platos, €65), acompañado por un conjunto de vinos nacionales servidos por copa, provenientes de pequeños productores.



Miguel Pires

Chef Leonardo Pereira, Portugal



FOTO: PAULO BARATA

Hotel y Restaurante Areias do Seixo, Póvoa de Penafirme, Santa Cruz, Torres Vedras, Portugal. Tel: +351 26 1936350.