

Jovem chef trabalha num dos melhores restaurantes do mundo mas é nos Açores que gostaria de ganhar uma Estrela Michelin

Dos Verões tranquilos passados no Pico junto ao mar, até ao ritmo quase caótico de algumas das melhores cozinhas do país e do globo, Rafael Ávila Melo pretende ser “um dos melhores chefs do mundo” e o seu percurso profissional até ao momento dá conta disso mesmo. Com apenas 22 anos faz parte da equipa de um dos 50 melhores restaurantes do mundo, em Espanha, e no futuro pretende regressar a São Miguel, onde viveu grande parte da sua vida, e onde gostaria de introduzir novos conceitos gastronómicos e, quem sabe, ganhar uma Estrela Michelin.

Rafael Ávila Melo tem 22 anos natural das Lajes do Pico, cresceu na ilha de São Miguel, desde os seis anos de idade e actualmente é chef de secção no restaurante Nerua Guggenheim Bilbao, em Espanha, que para além de contar com uma Estrela Michelin ocupa também o 32.º lugar na lista dos melhores restaurantes a nível mundial – TheWorlds 50 Best Restaurants.

O interesse pela culinária, conforme conta ao nosso jornal, surgiu desde muito cedo e deu-se a partir de uma conversa que teve com a mãe e que nunca esquecerá, fixando a partir daí a ideia de um dia se tornar chef de cozinha.

“Costumo dizer que foi a minha mãe que me mentiu, tinha cerca de cinco ou seis anos e nunca esquecerei, quando me disse à mesa que os chefs de cozinha ganhavam muito dinheiro. A partir daí quis ser cozinheiro e com sete anos comecei a cozinhar em casa. Quando o meu pai saía em viagem e a minha mãe tratava dos meus irmãos mais novos eu ficava a cozinhar. Acendia o fogão e fazia uns bifés”, relembra, salientando que esta foi uma importante etapa no desenvolvimento da sua autonomia.

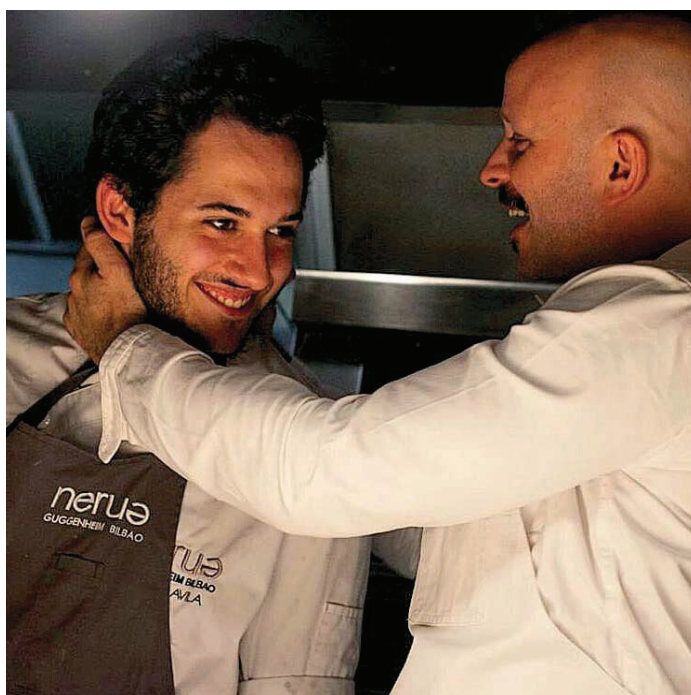
Aos 15 anos de idade entrou para a Escola de Formação Turística e Hoteleira (EFTH), em Ponta Delgada, para prosseguir o seu sonho, tendo inclusive ficado apurado para os seis finalistas a nível nacional no concurso Jovem Talento da Gastronomia – JTG, durante o seu primeiro ano do curso, em 2014.

Outro dos momentos marcantes do curso foi a possibilidade de ter realizado o seu estágio curricular no Porto, no restaurante Wish, com o chef António Vieira. No entanto, após concluir esta etapa, optou por ingressar no mundo do trabalho, através de estágios em diferentes restaurantes no país, rumo “aos melhores do mundo”.

A primeira experiência seria no restaurante 505, na Póvoa do Varzim, que tinha como consultor o chef de renome internacional, Vítor Matos, do restaurante Antiquvm, e detentor de uma Estrela Michelin. Este seu primeiro estágio não remunerado teve apenas a duração de quatro meses, uma vez que o jovem chef não pretendia ficar pela Póvoa do Varzim.

Terminado esse tempo, voltaria a São Miguel, acabando por trabalhar durante dois meses e meio no restaurante da Associação Agrícola, acumulando assim a experiência de trabalhar num restaurante diferente, e acumulando também o montante necessário para partir para o seu próximo estágio longe de casa.

“Trabalhar na Associação Agrícola foi bastante importante porque é um tipo de cozinha muito diferente, é preciso ser rápido mas não é preciso tanto detalhe ou minuciosidade. Estamos a falar de centenas de refeições diárias servidas num curto espaço de tempo. Ter duas horas para servir três mil miúdos não é



Rafael Ávila Melo acompanhado por Tomas Kalika, do restaurante Mishiguene, na Argentina



Rafael Ávila Melo, ao centro, acompanhado por Josean Alija, à esquerda, e por Mauro Colagreco

para toda a gente”, relembra.

Depois regressou ao restaurante Wish, na Foz Velha, na cidade do Porto, um restaurante bastante conceituado e frequentado por várias personalidades, reconhecido pelo seu sushi e pela sua cozinha mais tradicional-moderna,

coordenado pelo chef António Vieira, sendo esta uma oportunidade para reviver a experiência do seu estágio curricular.

No final desse ano começou a planear o próximo estágio e elaborou uma lista de 10 restaurantes a nível europeu onde gostaria de

trabalhar e acumular experiência, enviando assim o seu currículo para cada um dos espaços escolhidos. Em menos de dez dias viria a receber resposta positiva do Nerua Guggenheim Bilbao, localizado no museu Guggenheim Bilbao, em Espanha, para onde iria a seguir.

“Nem tinha noção da dimensão do restaurante Nerua. Quando entrei lá estávamos classificados como o 54.º melhor restaurante do mundo – Worlds 50 Best Restaurants. Sabia que tínhamos uma Estrela Michelin, quem era o chef e qual o processo dele, mas não sabia desta classificação no ranking mundial”, conta o jovem, revelando que em primeiro lugar na sua lista estava o restaurante Andra Mari, um restaurante rural, também muito bem posicionado na lista.

Apesar de nunca se ter propriamente identificado com os restaurantes mais citadinos, a facilidade de acessibilidade e a oferta de alojamento tornou de imediato esta aventura mais interessante, considerando que esta oportunidade se deveu, sobretudo, ao fruto do seu trabalho, resiliência e, à mistura, alguma sorte.

“À parte da vocação, do dom que temos para desenvolver certas coisas, creio que parte tudo muito do nosso projecto e da nossa força de vontade, do querer. Se não quisesse novas experiências, que não existem cá, e se nunca tivesse enviado os currículos, nunca teria saído e nunca teria feito nada para que isso acontecesse, por isso, parte tudo de nós e também de alguma sorte”, adianta o jovem cozinheiro que sonha um dia ganhar também uma Estrela Michelin através do seu trabalho na cozinha, nos Açores.

O estágio em causa terminaria com um dos seus maiores desafios profissionais, até ao momento, quando o restaurante conseguiu ascender aos 50 melhores restaurantes do mundo – encontrando-se actualmente em 32.º lugar na W50BR, com a realização da gala de apresentação dos “50 best”, em Bilbao, marcado sobretudo por muitos eventos fora do restaurante.

“Nesse mês de Junho participei em todos os eventos, quer os que aconteceram no Nerua, bem como tendo sido seleccionado, ainda como estagiário, para participar nos eventos externos, relacionados com a gala. A título de exemplo, em adegas a 200 quilómetros, fizemos jantares para 50 pessoas, entre os quais os melhores 10 chefs do mundo, bem como os mais conceituados *foodies* (jornalistas que acompanham os eventos da alta gastronomia), num evento denominado em basco de TXOKO.

Durante o mesmo período tive a oportunidade de cozinhar para os 100 melhores cozinheiros do mundo, bem como experienciar novas vivências, e ter contacto directo com estes chefs e falar com eles. Experiências únicas, ao alcance de poucos, principalmente com a minha idade!”.



İfaki Bolumburu, à esquerda, e Rafael Ávila Melo na preparação de pratos para um evento do Nerua

Depois de concluído o estágio que, a pedido deste, finalizou com uma semana de experiência enquanto empregado de mesa, pois defende que o conhecimento do funcionamento global do restaurante é essencial, Rafael Ávila Melo foi convidado a fazer parte da equipa. Situação pouco comum, uma vez que, foi o único estagiário convidado a ficar desde que trabalha no restaurante.

Começaria então a trabalhar oficialmente no Nerua Guggenheim Bilbao, onde é actualmente o responsável por três das seis secções do restaurante, o que faz com que desempenhe algumas funções que são associadas aos seus chefs, tais como a gestão da cozinha, do pessoal e dos estagiários, salientando ainda, que é este o seu maior desafio actual a nível profissional.

“Sendo um restaurante em que os eventos internacionais são uma constante, tive a felicidade, fruto do trabalho desenvolvido, de fazer parte da equipa, muitas vezes como único acompanhante, do chef Josean Alija em diversas ocasiões”, salienta, destacando o Four hands dinner with Chef Maksutsef (Neolokal- Turkey), em Maio de 2019, actualmente 110.º do mundo, Four hands dinner with Chef Tomas Kalika (Mishiguenne- Argentina) em Julho de 2019, actualmente o 8.º melhor da América Latina, Four hands dinner with Chef Mauro Colagreco (Mirazur- France) em Janeiro de 2020, actualmente n.º 1 do mundo e Four hands dinner with Chef Dominic Crenn (Atelier Crenn- California) em Fevereiro de 2020.

Outro dos desafios com os quais foi confrontado prende-se com a chegada do novo coronavírus à Europa e que assolou Espanha por completo, país este que até hoje ficará lembrado como um dos países que mais sofreu com a pandemia em termos de número de infectados e número de mortos.

Conforme relembra o jovem, o encerramento do restaurante em que trabalhava deu-se “de um dia para o outro” e que tudo “foi mesmo muito rápido”.

No caso de Rafael Ávila Melo, foi muito complicado chegar aos Açores, onde decidira passar algum tempo até que fosse possível regressar ao trabalho: “Fiquei em casa duas semanas e em Abril já não havia viagens de autocarro ou de avião e só me foi possível ir de táxi para Portugal. Tinha viagem marcada para os Açores, mas a viagem foi cancelada e remarcada para um mês depois(...), fiquei 15 dias no Porto, em casa de família, e os meus pais marcaram-me uma viagem em Abril”.

Ao chegar a São Miguel teve que permanecer

15 dias num dos hotéis disponibilizados pelo então Governo Regional dos Açores para completar a sua quarentena, experiência que relembra com poucas saudades.

Entretanto, regressou a Espanha, mas em Novembro o Nerua Guggenheim Bilbao voltou a encerrar portas devido à nova vaga do vírus, levando a que Rafael Ávila Melo tenha decidido passar os meses seguintes nos Açores devido ao *lay-off*, onde para além de ser mais seguro consegue também passar mais algum tempo com a sua família.

De momento, o jovem considera que para além de ser ainda muito novo para abrir o seu próprio restaurante e de sentir a necessidade de acumular mais experiências, não escolheria os Açores como local para iniciar, actualmente, a sua actividade porque sente que não haveria aceitação para o tipo de projecto que um dia gostaria de executar.

No entanto, não esconde que depois de passar por todos os países e restaurantes que gostaria, tem como objectivo abrir o seu próprio conceito de restaurante na ilha de São Miguel, acreditando que também por esta altura a população já esteja mais aberta para novos conceitos de alta cozinha e, sobretudo, disposta a pagar por experiências gastronómicas únicas.

“Quero voltar aos Açores para realização do meu maior sonho, ter a minha Estrela Michelin obtida nos Açores. Até lá será fundamental investir no meu conhecimento profissional, bem como poder proporcionar experiências, possibilitando assim ao público em geral e em particular açoriano, desenvolver conhecimentos gastronómicos mais apurados. Para que tal aconteça, na altura, terei de realizar um estudo de mercado”, diz.

Estudos de mercado à parte, Rafael Ávila Melo acredita que, sobretudo na ilha de São Miguel, “há potencial para receber restaurantes de alta gastronomia, uma vez que acredita que o povo açoriano estará mais receptivo à Alta Cozinha”.

Apesar de estar actualmente efectivo no restaurante em que trabalha, o jovem de 22 anos de idade continua a ter o objectivo de passar por vários países do mundo, sendo Itália uma das primeiras referências.

De momento, este seu plano, encontra-se numa pausa forçada, mas Rafael Ávila Melo não irá deixar de procurar diferentes experiências, culturas e contactos com outros chefs que o façam crescer enquanto pessoa e enquanto profissional assim que as circunstâncias actuais o permitam.

Joana Medeiros

Dos Ginetes Assim estamos nós



Por: Alberto Ponte

No passado Domingo mais uma vez a nossa gente demonstrou a habitual falta de interesse nas eleições preferindo a tranquilidade e conforto de suas casas ignorando a participação num acto cívico que nos trouxe a liberdade.

Com respeito, mesmo pelos que não partilham a minha opinião, são muitos os que me fazem sorrir quando falam de fascismo apenas porque ouviram de alguns horrores que viveu a minha geração numa época em que liberdade não existia, a comunicação social era escrupulosamente censurada e até o resultado das eleições sem credibilidade. Melhor dizendo “tudo era fabricado de avanço” e não fosse a coragem de um grupo de Capitães que se permitiram enfrentar um regime muito bem organizado no célebre 25 de Abril de 1974 hoje por cá tudo seria pior. A partir de tal momento apareceram amantes da democracia às “mãos cheias” só que na realidade também foi crescendo o número de “interesseiros” que se manifestaram como salvadores da Pátria esquecendo que esta não é particularmente propriedade de ninguém, mas sim do seu povo. Hoje este mesmo povo sente-se traído, preferindo viver no silêncio e afastado da participação activa nas eleições porque há muito deixou de acreditar nas boas intenções dos políticos que não cessam de contar histórias recheadas de promessas.

Na passada semana tivemos mais uma eleição em Portugal, desta vez para o Presidente da República. Digo desta vez porque eleições por cá se repete manualmente como a festa do Natal.

Como todos bem sabíamos de avanço foi eleito para um segundo mandato consecutivo, mantendo assim a tradição portuguesa, o Professor Marcelo Rebelo de Sousa. Pessoalmente não sou um dos seus incondicionais admiradores, embora reconheça o carisma que transmite através da sua proximidade com as gentes, excepção feita para nós Açorianos que na minha opinião nunca fomos dele muito amados. Posso estar errado, mas até agora é a impressão que há uns poucos anos me deixou.

Todos sabemos que é o Presidente de todos os Portugueses, eleito democraticamente, por tal merece o nosso respeito, mas também merecemos toda a sua atenção. Não existem portugueses de primeira ou de segunda, mas sim portugueses. Para alegrar a festa fiquei sinceramente surpreendido na noite das eleições quando assisti ao “Milagre das Rosas” protagonizado pelo antigo Presidente do Governo Regional dos Açores, Carlos César, actual Presidente do Partido Socialista a nível nacional que em nome do mesmo veio manifestar a satisfação pela eleição de um candidato

como se o mesmo fosse “um dos seus”. Nada de mal, até é bom que os “meninos” todos se entendam, mas um sexto sentido me diz que neste segundo mandato talvez o Presidente não seja tão protector do Governo como o foi até agora. A situação no momento em Portugal não está animadora no que diz respeito à pandemia e mais uma vez passámos de “bestiais a bestas”.

Quanto a nós isolados nestas Ilhas dos Açores vamos sobrevivendo também com alguma dificuldade pois tal como os “irmãozinhos de Lisboa” perdemos a visão de um futuro que nos pode complicar a vida. Verdade que os hospitais da Região têm conseguido controlar a invasão de um inimigo que não vemos, mas que sabemos terrível. Todavia em nome desta luta há sempre quem se julgue mais inteligente que o vizinho do lado. Uma sociedade é feita de pessoas, não de objectos, e essas mesmas pessoas quer sejam jovens, idosos ou até deficientes têm todos de ser tratados por igual. Não se lhes deve mentir porque como diz e muito bem a sabedoria popular “esta tem a perna curta”.

Tal como noticiou o Correio dos Açores na passada Quarta-feira as Unidades de Saúde de Ginetes e Candelária estão “paralíticas” (a expressão é minha) pois perderam o seu membro principal, a médica de família. Nada temos contra a senhora que como qualquer cidadão tem os seus direitos. Não podemos é, mais uma vez ficar abandonados à nossa sorte. Pelo que o Correio dos Açores conseguiu averiguar e publicar a situação era previsível e mais uma vez à moda Portuguesa, neste caso Açoriana, só depois dos problemas causados a esta gente é que vão tentar resolver o que no momento já deveria estar concluído. Meus amigos... assim não dá.

Na passada Terça-feira eu próprio tentei a alternativa do Centro de Saúde em Ponta Delgada para obter prescrições médicas electrónicas para a minha mulher, para a minha pessoa e para um cunhado meu. Durante toda a tarde as tentativas telefónicas esbarrraram no ridículo que se pode traduzir em “falta de respeito”. Do outro lado da linha, não sei de quem a culpa, mas no final do primeiro ou segundo toque alguém desligava. Finalmente por volta das 18h30 uma voz simpática, mas aparentemente confusa respondeu. Não compreendi a razão, mas foi-me dito que as prescrições electrónicas para as três pessoas só poderiam ser enviadas cada qual no seu dia. Aí fiquei perplexo e como me encontrava já bastante saturado e até nervoso nem argumentei. É mesmo ridículo. Algo não está a funcionar correctamente ou então perdemos todos a razão. Na passada Quarta-feira a minha mulher realmente recebeu a sua, Quinta-feira recebi a minha e Sexta-feira, depois de enviar esta crónica para o Correio dos Açores, espero a prescrição para o meu cunhado. Se alguém me sabe explicar a verdade do que se passa neste “mundo da saúde” ficaria muito grato. Caso contrário continuarei desconfiado e refilão pois sei que estou a manifestar publicamente o que pensa a maioria das gentes destas terras pequenas como Candelária, Ginetes e Lugar de Várzea. Que o Bom Deus nos proteja e ilumine essa gente. Caso contrário vamos continuar a enfrentar problemas que há muito já não deveriam existir.