



Bocuse d'Or

Concours Mondial de la Cuisine • World Cuisine Contest

2 0 0 9

ANGUS é matéria-prima de EXCELÊNCIA

Paulo António M. Costa

Secretário-Técnico da Raça Aberdeen-Angus em Portugal

Secretário-geral da Aberdeen-Angus Portugal – associação de criadores

O conceituado chefe de cozinha francês Paul Bocuse, a quem se atribui a invenção e desenvolvimento da “nouvelle cuisine” no mundo, criou há vinte anos um conceito de concurso culinário inovador. Desde logo pelo seu formato, uma autêntica “olimpíada”, não só pela fama e representação planetária, mas também porque o evento é assistido pelo público (incluindo claques) e mediatizado pelos órgãos de comunicação social. Assim no Bocuse d’Or assiste-se à performance e criatividade dos mais reputados chefes seleccionados de todos os continentes.

O evento de 2009 aconteceu durante a bienal Salon International de la Restauration de l’Hotellerie et de l’Alimentation International Hotel, de 24 a 28 de Janeiro em Lyon – França, com representação de chefes de 24 países. O concurso consiste na apresentação da melhor confecção de pratos de carne, peixe e sobremesas em 5 horas e 35 minutos. O somatório das pontuações distingue os 3 melhores (ouro, prata e bronze).



Na edição deste ano, a equipe que arrecadou o troféu dourado foi a Norueguesa, chefiada por Geir Keike de 28 anos – Restaurante Mathuset Solvold -, seguindo-se a Suécia e em terceiro lugar a equipe Francesa.



A carne seleccionada por Bocuse foi a da raça Aberdeen-Angus com Indicação Geográfica Protegida – Escócia

A caixa de carne fornecida às equipas de cozinha consistiu em:

- 1 kg de rabo de boi;
- 3.1-4kg de acém-redondo;
- 1 file-mignon, com 2 a 3kg (especialmente maturado).



O chefe Bocuse teve como objectivo proporcionar aos concorrentes um produto tão emblemático e de qualidade conceituada como é a carne Angus. Como critério, para além da sua notoriedade sensorial (i.e. sabor e tenrura), o facto da carne possuir uma certificação adicional através da sua Indicação Geográfica Protegida – Carne Escocesa, o que certifica a origem e os valores que encerram o modo de produção tradicional à base de erva (e.g. harmonia com o meio-ambiente, bem estar-animal e carne rica em ácidos gordos ómega-3).

Este é um exemplo do valor acrescentado dos produtos tradicionais em que se adequa o genótipo (i.e. a raça Aberdeen-Angus) à origem geográfica e ao saber-fazer, explorando o recurso endógeno (i.e. a erva), para a produção de carne de elevada qualidade ética, sensorial e composicional, sendo assim alvo de distinção pela alta-cozinha, como é o caso do Bocuse d'Or.

Ora os dois parágrafos anteriores possuem elementos que me fazem lembrar um produto que poderia ter igual estatuto, a Carne dos Açores – Indicação Geográfica.



Sem querer ser pretensioso, nós possuímos condições naturais semelhantes e com certeza potenciadoras de um produto com qualidade sensorial e dietético-nutricional distinta, sem bem que nos falta a tradição que os britânicos possuem na bovinicultura de carne. Mas é nisso que temos de nos centrar, especialização na produção, aposta na tecnologia das carcaças e da carne, orgulho no produto e arrojo na sua promoção!