



El Olivo, a cozinha sustentável de Elísio Bernardes

Integra o Hotel Meliá Braga e serve “cozinha minhota em comunhão com a comunidade local”, com a assinatura de Elísio Bernardes. O chefe do El Olivo é um dos “the Ambassadors of Taste for the Global Gastronomy” e defende que a partir da cozinha se “pode mudar o mundo”.

Textos **Susana Marques** smarques@ccile.org Fotos **DR**

Bacalhau à Moda de Braga e Pudim Abade de Priscos são uma tentadora forma de começar qualquer texto sobre gastronomia e começamos por eles porque são os pratos mais pedidos do El Olivo, uma das moradas de eleição para degustar estas iguarias minhotas.

O nome El Olivo (azeitona) “é uma menção ao azeite, um produto tão valorizado pelos portugueses”, esclarece Delfim Filho, diretor do hotel Meliá Braga e diretor de operações da zona Norte do grupo Hoti Hotéis, detentor da marca de origem espanhola Meliá, em Portugal. “O restaurante El Olivo apresenta uma gastronomia portuguesa, mediterrânica e sofisticada, que, ao

mesmo tempo valoriza o que há de melhor e de mais tradicional na região



do Minho”, realça o gestor, ressaltando que “embora seja um restaurante pertencente ao Hotel Meliá Braga, sempre esteve com as portas abertas para a cidade e assim vai continuar.”

À frente do El Olivo está desde janeiro de 2020 Elísio Bernardes, que define a sua cozinha como sendo “consciente, criativa e em constante evolução”, ainda que “muito simples e centrada no produto”. Natural de São João de Ver, aldeia de Santa Maria da Feira, o chefe apoia-se no “conhecimento empírico” e no “foco no produto local”. Admite que “é um grande desafio, pois Braga tem uma grande cultura gastronómica e excelentes referências”.

Respeitar e honrar o melhor de cada região é também o caminho para um

mundo mais sustentável, argumenta Elísio Bernardes: “Acredito que os chefes de cozinha podem mudar o mundo ao inspirar a humanidade a pensar e a viver de forma sustentável, reduzindo o desperdício de alimentos, respeitando os ingredientes e o valor dos recursos naturais, nunca esquecendo o bem-estar dos animais. Atualmente, temos alguns projetos ainda embrionários, que poderão ser vistos em toda a cadeia da Hoti Hotéis e que pretendem dar um contributo significativo em termos de sustentabilidade, consciência e respeito pela gastronomia local.”

O chefe foi reconhecido como um dos “the Ambassadors of Taste for the Global Gastronomy”, em abril de 2021: “Este prémio vem reconhecer a minha contribuição para a valorização da gastronomia regional e das receitas tradicionais portuguesas, assim como o meu papel ativo em causas sociais e de sustentabilidade ambiental. Acreditaram no meu trabalho e muito dele será divulgado num futuro próximo. Este reconhecimento é um estímulo extra para continuar a trilhar o meu caminho, uma vez que a vontade e a essência sempre estiveram e vão estar cá.”

Um caminho que já passou por vários restaurantes europeus (Suíça, Hungria, Itália e Espanha) e que começou na Escola de Hotelaria de Santa Maria da Feira: “Há sempre uma admira-

ção pelas nossas primeiras experiências. O meu primeiro amor surge a Escola de Hotelaria e Turismo do Porto - Núcleo Escolar de Santa Maria da Feira, com a equipa liderada pelo chefe Delfim Soares. Por todo o conhecimento ali

adquirido, o foco em educação e por ‘respirarem’ hotelaria e restauração.”

O chefe executivo do Meliá Braga comenta que “não existe propriamente um prato ou um ingrediente” que mais o inspirem. “Existe, sim, uma curiosidade inerente que faz com que o percurso seja de evolução constante e de aprendizagem. Existe uma admiração pelas pessoas e pela sabedoria que podem transmitir. Neste caso, posso dizer que existe uma atração por todo esse conhecimento existente e por não deixar que ele se perca com o passar dos tempos.”

É com essa filosofia que o chefe procura refletir o Minho na carta: “Com uma constante evolução e aprendizagem, tentamos todos os dias que a carta seja o cartão de visita da cidade, onde queremos mostrar toda



a genuinidade e diversidade de uma região.” Pratos como “o Caldo Verde com Chouriça de Cebola, o Bacalhau à Moda de Braga e o Pica no Chão (arroz de cabidela, feito com sangue de galinha) são bons exemplos de uma região com uma grande riqueza gastronómica”, sustenta. O mesmo vale para sobremesas como o Pudim Abade de Priscos e as Viúvas. O chefe confirma que “o Bacalhau à Moda de Braga e o Pudim Abade de Priscos são, sem dúvida, os pratos mais pedidos”. Talvez não sejam ainda famosos na gastronomia mundial, mas quem os prova certamente não os esquece. O chefe considera que a gastronomia portuguesa está no bom caminho: “Julgo que não restam dúvidas de que já temos grande visibilidade e que o futuro vai ser bem risonho para a nossa gastronomia. Aliando a riqueza do produto à mestria dos cozinheiros e ao conhecimento empírico, muito em breve teremos uma explosão internacional.”

Ao trabalho na cozinha do El Olivo, o chefe soma a atividade de professor em escolas de turismo e frisa que Portugal apresenta “uma formação muito completa e que deve ser valorizada cada vez mais”, já que “é a nossa porta de entrada, bem como a primeira referência profissional na área”. ■

O grupo português Hoti Hotéis gere 18 hotéis, das marcas Meliá, Star Inn, Tryp e Moxy (Marrion) e anunciou recentemente investimentos na ordem dos 140 milhões de euros, a realizar até 2027, em várias unidades hoteleiras das marcas que opera. “O Meliá Braga é um hotel de cinco estrelas muito versátil, sendo capaz de funcionar como um hotel de família ao fim de semana, assim como



o alojamento ideal para executivos e para eventos corporativos, como congressos, seminários, eventos desportivos”, salienta Delfim Filho, diretor do hotel Meliá Braga e diretor de operações da zona Norte do grupo Hoti Hotéis. O gestor indica que “cerca de metade dos clientes tanto no restaurante quanto no hotel viaja por turismo, já a outra metade vem a negócios”.

El Olivo

Hotel Meliá Braga
Tel. 253 144007