

“A comida é mais paixão que necessidade”

Quinta do Lago fez 30 anos e o DN almoçou com Domingos Silva, o seu administrador

■ VIEGAS GOMES

Para comemorar os 30 anos da Quinta do Lago, mandou preparar um vinho que lhe fosse condigno e incumbiu João Nicolau de Almeida, um dos maiores enólogos portugueses, de o elaborar. O autor da iniciativa, que “construiu” a mais bela cidade turística portuguesa, sem ser arquitecto, Domingos Silva, fez questão de convidar o DN para um almoço na mesma Quinta do Lago (no Restaurante Casa do Lago) onde foi servido o *Mystico* e houve tempo para falar sobre si, a Quinta do Lago, e boa mesa.

Confessa-se não um “gourmet, mas um prático com o pecado da gula”. E tem resposta pronta para explicar a afirmação: “Gourmet eu? Sou mais alguém que levou uma vida ligado às panelas. A comida para mim é mais uma paixão do que uma necessidade.” Administrador-delegado há mais de duas décadas, Domingos Silva reserva os seus fins-de-semana para confeccionar boa comida para os amigos. “Fundamentalmente vejo o que tenho e confecciono e convido com base



DN-Telma Veríssimo

ORGULHO. Domingos Silva mostra o novo vinho 'Mystico', suave e fresco

nisso. Sei os apetites de cada um. Sou exigente comigo mesmo. Os alimentos têm que ser frescos. O resto vem com a inspiração do momento. Nunca faço nada que não possa ter êxito. Quando o resultado está longe do que idealizei, fico crispado”, reconhece.

Domingos Silva adquire ele próprio a maior parte dos alimentos que consome: “Vou à serra e compro uma dúzia de frangos caseiros. Mantenho-os uns quinze dias em conservação. Gosto de fazer um churrasco com boas peças. Elaboro os

meus molhos. Convido as pessoas que sei que vão apreciar o repasto.” Revela que confecciona mais carnes do que peixes e, quanto a estes, têm invariavelmente de ser confeccionados no forno ou a vapor. “Acompanho quase sempre com um molho algarvio. As pessoas adoram um bom peixe. Robalo, cherne. Às postas. Com alho picado, coentros, bom azeite, vinagre, vinagre balsâmico.”

Quanto ao vinho, Domingos Silva revela-se um “aficionado” do Douro: “Tenho uma prevalência pela região. O *Mystico*, o *Ponte*, da

Quinta do Crasto, e o *Auro*, são três vinhos que sobreponho a todos os demais. O *Mystico* foi um vinho que acompanhei desde a vinha até à intervenção do João Nicolau de Almeida. O seu rigor, sabedoria foram um selo de garantia.”

A Quinta do Lago e o golfe são outros dois seus sentimentos. “O golfe é vital para o Algarve. Sem golfe a região hoje não existia do ponto de vista turístico. Quanto à Quinta do Lago, devo dizer que a adoro como se fosse uma filha minha. Tenho mais anos de Quinta do Lago que do resto da minha vida. Adoptei uma máxima: o serviço. Uma nova estação elevatória, um novo tratamento de efluentes. Por isso orgulho-me de ter ao lado do *Mystico* a melhor água reutilizada do País.”

EMENTA

Prescindindo das entradas, entrámos de imediato na escolha do prato para acompanhar o *Mystico*. Filetes de peixe-galo *au meunière* acompanhados com amêndoa e alcaparra. À sobre-mesa doces regionais, sobretudo doçaria algarvia, de raiz moçárabe. O *Mystico* foi aprovado. Suave, fresco. Um dom da natureza, das encostas durienses.