



“RESTAURANTE ANTÓNIO” DESDE JANEIRO NA VILA DA TAIPA

## Cozinha com paixão e cuidado pelo pormenor

O nome António Neves Coelho é conhecido dos apreciadores locais da gastronomia portuguesa. Agora num novo espaço na Taipa, o director de culinária promete continuar a oferecer o que há de mais genuíno na comida lusitana

### TIAGO PIMENTEL

O “Restaurante António” é o reflexo da personalidade do homem que lhe emprestou o nome. António Neves Coelho oferece pratos saídos da sua imaginação e paladar, com a satisfação de quem é apaixonado pela profissão que abraçou.

Corria o ano de 1996 e António Neves Coelho estava a trabalhar em Cabo Verde quando recebeu o convite para regressar a Macau. O sargento miliciano, que cumpriu o serviço militar no território entre Dezembro de 1970 e Janeiro de 1973, decidiu voltar: “Quem vem ao Oriente, fica com o bichinho”, afirmou ao JTM, recordando que há onze anos que não vai a Portugal.

Talvez por isso, António Neves Coelho tenha apostado em oferecer “comida genuinamente portuguesa” no espaço com o seu nome que abriu em Janeiro, em plena vila da Taipa. Para o director de culinária do “Restaurante António”, “é uma maneira de divulgar a cultura portuguesa”.

Mas nem tudo são facilidades: “É difícil fazer a comida genuinamente portuguesa, porque os produtos aqui são diferentes”, admitiu António Neves Coelho, adiantando que tenta “ser o mais genuíno possível”. Prova desse esforço é a quantidade de produtos importados utilizados no restaurante: “cerca de 75 por cento”. A escolha dos produtos reflecte uma “questão de princípio”, que passa, por exemplo, por servir “apenas vinhos portugueses”, salientou António Neves Coelho. “É uma forma de defender a veracidade da cozinha portuguesa”.

Mas voltemos atrás alguns anos. António Neves Coelho recorda que, quando conheceu Macau, “não havia restaurantes portugueses”. Nem o próprio devia ainda pensar muito em cozinha, pois quando regressou a Portugal trabalhou como técnico de saúde no Ministério da Saúde. Em 1981, meteu licença ilimitada



António Neves Coelho: “Eu cozinho por gosto”

e, cinco anos mais tarde, em resposta ao “desafio de um amigo”, entrou no mundo da hotelaria e restauração, ainda em Lisboa.

A experiência gastronómica de António Neves Coelho assentava no “hobby” de “fazer uns petiscos para os amigos”, mas o trabalho no restaurante motivou-o a aprofundar os conhecimentos. Ao ponto de passar as férias a fazer “investigação de cozinha portuguesa” pelas aldeias do Norte e das Beiras.

O trabalho em Macau trouxe-lhe o reconhecimento como “maitre rotisseur” da representação local da confraria internacional “Chaîne des Rôtisseurs” em Outubro de 2005. No “Restaurante

António”, é dada primazia à “frescura dos produtos e qualidade do serviço”. “A higiene para nós é muito importante”, realçou António Neves Coelho, adiantando que “não queremos ser melhores nem piores que os outros, queremos ser diferentes e fazer a diferença pela oferta de comida portuguesa”.

Na sala, decorada com madeira e azulejos, há toalhas de algodão nas mesas, guardanapos de pano, louça personalizada e flores. Ouve-se fado e as cadeiras correspondem ao desenho português. Já a clientela é o mais variada possível: desde “chineses, japoneses e coreanos” até “australianos, americanos, ingleses e até franceses”, passando pelos “locais e bastantes portugueses”. Variado também é o menu, que inclui iguarias criadas pelo paladar de António Neves Coelho, como o queijo de cabra gratinado com azeite e mel de acácia.

No “Restaurante António”, não há segredos, tanto que o director de culinária tem “a cozinha aberta às pessoas”. Há uma relação de confiança, até porque grande parte da clientela já é conhecida “há anos, de outros restaurantes” a que esteve ligado. António Neves Coelho fala com paixão daquilo que faz. “Eu cozinho por gosto”, declarou, adiantando que “não é cozinheiro quem quer, mas quem ama a cozinha e gosta de misturar sabores”. “Tem de haver paixão”, concluiu.

### “Restaurante António”

Rua dos Negociantes, n.º 3 – Taipa  
Telefone: 28999998

[www.antoniomacau.com](http://www.antoniomacau.com)

12h – 15h e 18h – 23h de segunda a sexta-feira  
Das 12h às 23h ao fim-de-semana