

• • DIVULGAÇÃO

“O António” – de técnico de Saúde a uma Marca de Prestígio

■ **Gilberto Camacho***

É um dos portugueses mais conhecidos a residir no território mas já lá vai quase meio século que António Coelho chegou a Macau pela primeira vez. Decorria o ano de 1970 e tal como outros jovens daquela época, António veio para o Oriente em missão militar obrigatória exercendo funções como Sargento Militaria na Ilha Verde. Cumprida a missão, regressou a Portugal 2 anos mais tarde para trabalhar como Técnico de Saúde Alimentar, funções que desempenhou até 1985, ano em que recebeu um convite para dirigir num grupo de restaurantes em Lisboa.

Natural de Fornos de Algodres, perto da Guarda, foi como Técnico de Saúde Alimentar que António começou a desenhar a enorme bagagem gastronómica que possui actualmente, em virtude de ter percorrido inúmeros restaurantes de Norte a Sul de Portugal. António não era um freguês qualquer: todos os pratos que mandava fazer eram “analisados” ao máximo pelas suas papilas gustativas com o objetivo de um dia ser ele próprio capaz de replicar os melhores. Mas para gerir um Restaurante com sucesso, é preciso muito mais e o próprio reconhece que ter passado por várias etapas mais humildes como um simples empregado responsável por descascar as batatas, lavar a loiça ou servir à mesa, como muito importantes para o “know-how” que possui hoje.

O primeiro restaurante com o seu

cunho foi o “Cota d’Armas”, em Alfama, em parceria com um amigo. António esteve depois no Grande Hotel da Curia, no

regressou a Macau para exercer funções na antiga “Nau-do-Frato”. Até Janeiro de 2008 – ano em que o Restaurante “O António” foi inaugurado – trabalhou no Restaurante “Lusitano”, no “Clube Militar” e no Restaurante “Espaço Lisboa” na Vila da Coloane.

Com este currículo de louvor, não é de admirar que “O António” seja um restaurante de referência da Portugalidade no Oriente, prestigiando uma imagem Lusitana muito ligada a Macau e à China. “O António” tem recebido inúmeras condecorações ao longo dos anos como a Medalha de Mérito Turístico de Macau em 2013 e a Medalha de Mérito Turístico das Comunidades Portuguesas em 2015. É membro da “Chaine des Rotisseurs” (Clube de Gastronomia mais antigo do Mundo), membro da Confraria do Vinho do Porto e um dos primeiros restaurantes em Macau a ser recomendado pelo Guia Michelin.

A título de curiosidade fica a nota que “O António” é provavelmente o único restaurante em toda a Ásia onde podemos ver alguém abrir garrafas de vinho com uma espada e garrafas de vinho do Porto antigas com uma tenaz em fogo.

Além do Restaurante com o seu nome, António Coelho desempenha actualmente funções de consultor da Cervejaria Portuguesa que se situa a poucos metros do seu escritório, também na Vila da Taipa.

* *Director da yumymymacau.com*

NOTA: Este é o último trabalho de Gilberto

Camacho para o JORNAL TRIBUNA DE MACAU.

O JTM, que fez todas estas publicações a título gracioso com a intenção de apoiar a gastronomia local, agradece a colaboração



“O ANTÓNIO”

Rua dos Clérigos, nº 7, Vila da Taipa

Teléfono: 2888 8668