

O TALHO

Kiko Martins é fã da vitela maronesa, o que terá levado a dar-lhe honras de exclusividade: “É a minha carne preferida, talvez por ter família em Trás-os-Montes. Temos carnes fantásticas. A carne alentejana é ótima, a vitela mirandesa, barrosã, são carnes de excelente qualidade. Aqui só trabalho com vitela maronesa. É uma questão pessoal e que quero manter. Conheço a Associação e tenho uma relação especial com eles.”



A SAÚDE FOI UMA DAS RAZÕES PELAS QUAIS RESOLVEMOS ABRIR O TALHO.

N'Ó TALHO A CARNE GANHA UMA NOVA ABORDAGEM. UM CAMINHO QUE PRIMA PELA QUALIDADE NUMA TALVEZ CRESCENTE NECESSIDADE DE ESPECIALIZAÇÃO.

POR CLÁUDIA ROBALO

Kiko Martins é apaixonado por aquilo que faz. Trabalha de corpo e alma e é de sorriso cheio que brinda os seus clientes: “Olá, bem-vindos ao Talho. Em que posso ajudar?” Tem tudo aquilo que um talho deve ter. Néons encarnados, cortinas metalizadas, arcas frigoríficas. Depois, claro, a carne. Protagonista das mais variadas criações, inspirações, brincadeiras. Carne? “Sim. Este espaço é fruto de uma paixão pelo mundo das carnes e por perceber que é um sector mal trabalhado em Portugal. Nos últimos 3 ou 4 anos foi colocada muita atenção no peixe e a carne foi esquecida. Temos ótimas carnes em Portugal, ótimos criadores de carne e uma cultura de carne muito presente.” Trabalha a carne com criatividade, dedicação e carinho. Uma forma de aliá-la à paixão que tem pelas pessoas. E sabe do que fala. O Talho resulta do final de uma viagem à volta do mundo em que Kiko e Maria, depois de casados, visitam 26 países e têm oportunidade de conviver com as mais variadas culturas e sabores partilhados com os leitores da INTER Magazine que os acompanhou na odisseia. Chegado a Portugal percebe que pode arriscar “no mundo das carnes”. Pensado originalmente para ser só um talho, passa a ser em simultâneo um espaço onde são servidos almoços e jantares. “Não gosto de lhe chamar restaurante. É um talho onde se servem refeições e onde se investiga e trabalha a carne numa forma diferente. Vamos tentar intervir gastronomicamente e melhorar a sua qualidade. Não fazemos ‘carne para canhão’. Aqui um hambúrguer é feito com carne boa, saborosa, sem a manipulação a que hoje a carne está sujeita. Queremos que comprem um bom rolo de carne, salsichas com temperos do Médio Oriente, produtos trabalhados e investigados.” Acredita que a falta de ética impera: “Há carne de animais engordados à pressão, animais em que depois de mortos são injectados com água... É um género de ‘chico esperto’ constante no País onde vivemos, desde a política ao mundo das carnes.” Não negocia com fornecedores porque isso pode influenciar a qualidade. “Há uma má cultura de

talhante em Portugal, pouca técnica. Quero especializar-me de modo a que quando alguém tiver uma dúvida de carnes eu possa ajudar. A especialização é uma tendência natural. A cozinha vai-se especializando e o meu compromisso é intervir neste mundo de forma activa e construtiva”. Mais do que uma teoria, Kiko Martins tem um lema: quem parte e reparte e dá a melhor parte, vive a vida com mais arte. Assim é: “Não tenho ideia de montar 40 talhos. Quero ter um talho que seja muitíssimo bom. Se pode evoluir para outras coisas, sim, mas não é isso que me move. O que me move são pessoas, dar-lhes o melhor possível.” O Talho quer intervir na casa e para isso assenta em determinados valores. Um mundo global e justo, ambiente descontraído e partilha. Os produtos criados na cozinha e servidos às mesas são os mesmos que podemos levar para fazer em casa. Não seria o mesmo se assim não fosse. “A família é o grande centro de partilha. À mesa partilha-se nem que seja o mais simples e o mais simples que temos para partilhar somos nós mesmos. A mesa é sinónimo de vida. Muito mais do que a moda do chefe, a moda tem de ser a mesa, é à mesa que nos construímos enquanto pessoas. É o que faz sentido: partilhar vida com os outros.” A criatividade é importante mas “aparece uma vez por mês durante cinco minutos e temos de estar a trabalhar nesses cinco minutos”. Não acredita em génios e diz haver quatro ou cinco chefes no mundo que são génios e que depois os outros andam a copiar-se uns aos outros. Apologista de que as pessoas devem comer menos carne e mais legumes, é fundamental deixar de comer “carne para canhão”. A saúde foi uma das razões pelas quais resolvermos abrir O Talho. Este espaço não é um incentivo ao consumo excessivo de carne mas sim uma convicção no consumo de qualidade. Não quero que as pessoas venham cá todos os dias. Quero que venham cá, que experimentem carnes diferentes, que viajem na carne.” Quem visita normalmente regressa. Estão cheios de segunda a sábados, almoços e jantares, são visitados diariamente por cozinheiros e Kiko sente que há um reconhecimento do sector pelo trabalho que desenvolve juntamente com a sua brigada “pequena e dedicada” que nunca esquece. São todos eles que, com o mesmo sorriso franco e cheio do chefe, depressa se dirigem ao cliente que acaba de chegar: “Olá, bem-vindo ao Talho. Em que posso ajudar?” ●