



TEMPO

max. 26°/19°
min.

ÍNDICE ULTRAVIOLETA

Fonte: Instituto Português do Mar e da Atmosfera

AGENDA

1 APM comemora 37.º aniversário
O Sindicato dos Professores da Madeira assinala hoje o 37.º aniversário. As comemorações têm início às 17h30

2 Harvey Foster perpetuado
É esta tarde inaugurada a Rotunda Harvey Foster, à entrada do Porto do Funchal. Foi o primeiro a ter carro na Madeira

3 Cruz Vermelha e Uma unidas
A delegação local da Cruz Vermelha e a Universidade da Madeira celebram esta manhã um protocolo para ajudar alunos carenciados.



“OS HETEROSSEXUAIS SÓ QUEREM FAZER SEXO COMIGO. OS GAYS ENTENDEM-ME E SINTO-ME CONFORTÁVEL AO LADO DELES”

MADONNA
Cantora
à revista OUT

Quinta



Totoloto

CONCURSO N.º 20/2015

3 21 26 36 45

N.º DA SORTE 3

DIÁRIO
de Notícias



12.03.15

ÚLTIMAS

Venezuela não impediu maus tratos a detidos

O Governo da Venezuela violou as suas obrigações com o Direito Internacional sobre a proibição de tortura em três casos associados ao uso da força durante as manifestações de Fevereiro, disseram ontem as Nações Unidas.

“Este Governo é péssimo, mas o nosso país é fantástico”

“Não é por achar que este Governo é péssimo que deixo de achar que o nosso país é fantástico. É isso que defendo perante estrangeiros”, explicou ontem secretário-geral do Partido Socialista, António Costa, em entrevista à RTP.



Senadores norte-americanos acusados de traição

Mais de 155 mil pessoas assinaram até hoje uma petição para a Casa Branca lançar acusações por traição contra os 47 senadores que escreveram aos líderes iranianos sobre as negociações nucleares em curso.

Ameaça terrorista é remota em Portugal mas risco aumentou

O presidente do Observatório de Segurança, Criminalidade Organizada e Terrorismo, Rui Pereira, disse ontem que o grau de risco terrorista aumentou em Portugal nos últimos tempos, apesar de a ameaça ser remota. O ex-ministro da Administração Interna justificou este aumento do risco terrorista com o facto do Estado Islâmico ser muito perigoso.

Perguntas a

Amor é o ingrediente favorito do chef ‘3 estrelas’ Thomas Bühner

ANA LUÍSA CORREIA
acorreia@dnovicias.pt

A edição de 2015 do festival gastronómico Rota das Estrelas arranca amanhã no Il Gallo d'Oro (Hotel Cliff Bay), com Benoit Sinthon como chef anfitrião. Neste evento de estreia participam 16 Chefs convidados, na maioria com estrela Michelin, oriundos de Portugal, Espanha, França, Alemanha, Holanda e Áustria num programa de cinco dias que abrange workshops, jantares de degustação, etc. Entre os convidados deste ano destaca-se o alemão Thomas Bühner, detentor de três estrelas Michelin, que falou ao DIÁRIO sobre a sua carreira e expectativas para esta Rota.

Quando é que descobriu que queria ser um chef? Foi quando acabei a escola e consultei um orientador de carreira no centro de emprego local. O orientador fez um teste e sugeriu que optasse por uma carreira como chef ou padeiro. Como eu nunca gostei de me levantar cedo, decidi que chef seria uma boa opção. E como eu também sempre gostei do pub dos meus avós, a decisão ainda foi mais fácil

Li numa entrevista que disse aos seus pais: ‘se eu vou ser um cozinheiro, então vou ser um bom cozinheiro’. Para isso é preciso não só talento mas também trabalho? Sim, poderemos dizer isso. Eu diria que é preciso talento para observar e tirar conclusões dessas observações e ainda ser um bom ‘jogador/treinador’ de equipa e toneladas de disciplina. **Trabalhar no Schwarzwaldstube de Harald Wohlfahrt foi um momento chave na sua carreira, porquê?** Porque o Wohlfahrt é um dos chefs que tem conseguido manter a sua terceira estrela por 23 anos, algo que ninguém mais conseguiu fazer na Alemanha. Por isso, ele é para mim uma das figuras-chave em termos de consistência, por um lado, e des-



Bühner é o primeiro chef 3 estrelas a participar na Rota das Estrelas. FOTO DR

envolvimento contínuo por outro. Além disso, ele não é apenas um grande chef, mas também um grande pensador e um ser humano muito criativo.

Receber a sua primeira estrela Michelin em 1991 foi um momento de viragem? Claro que sim, porque é um marco na vida de qualquer chef, é algo pela qual se luta todos os dias da vida, sobretudo quando se é jovem. Porém, apesar de eu estar mais do que orgulhoso de já ter sido galaradoado com três estrelas e 19 pontos, também já aprendi que são os meus clientes que dão o mais importante retorno.

Está à frente do restaurante La Vie desde 2006. O negócio da restauração é difícil? É tão difícil como quanto outro qualquer negócio.

EDIÇÃO DE 2015 DA ROTÁ DAS ESTRELAS COMEÇA AMANHÃ NO ‘IL GALLO D’ORO’ (HOTEL CLIFF BAY)

Existem alguns segredos para manter um restaurante de sucesso? Disciplina, abertura para ouvir os clientes, trabalhar bem em equipa e ser bom líder e conhecer os seus ‘números’. **Há já alguns anos que é considerado um dos melhores chefs alemães. O que o torna diferente de outros chefs?** Não diria que sou diferente de outros chefs - há mais chefs que fazem um bom trabalho. Eu penso que todos

temos algo em comum: lutamos para sermos os melhores no que fazemos e nunca desistimos e tentamos nos reinventar mais e mais.

Como descreve a gastronomia alemã? O que é mais fascinante na cozinha alemã é que já não existe a cozinha típica alemã. É certo que continuam a existir as especialidades regionais mas se olhar para os chefs de três estrelas do nosso país, cada um deles oferece um diferente tipo de culinária e isto é interessante para os clientes de todo o mundo. Acho que nenhum outro país europeu oferece tanta diversidade a um nível tão elevado, como nós [Alemanha].

Como descreve o seu estilo de culinária? ‘Avantgarde’, saboroso, muito focado no aroma original...

Tem um ingrediente favorito? Amor, porque se fazemos algo que realmente gostamos, será bom. Além disso, eu gosto de usar produtos bons e frescos.

Tem algum prato emblemático? São muitos os pratos que apresentam o nosso [La Vie] estilo. Mas os mais populares são o veado num ‘jus’ de aromas exóticos, a espuma de batata com gelado de caril de abóbora ou o fígado de ganso com geleia de coca que vamos servir no evento.

É um dos chefs convidados para a edição deste ano da Rota das Estrelas. Quais as suas expectativas? Para nós é muito importante estar representados em eventos internacionais, mas ao mesmo tempo estou ansioso por passar uma excelente noite com amigos e colegas.

Conhece algum chef português ou a trabalhar em Portugal? Só o Dieter Koschina do Villa Joya.

Já alguma vez veio à Madeira? Conhece alguma coisa sobre a gastronomia regional? Sim, já estive na Madeira uma vez e visitei um mercado. Tenho de dizer que gostei muito do clima e da natureza e, claro, da variedade de produtos frescos, assim como da amabilidade das pessoas locais.