

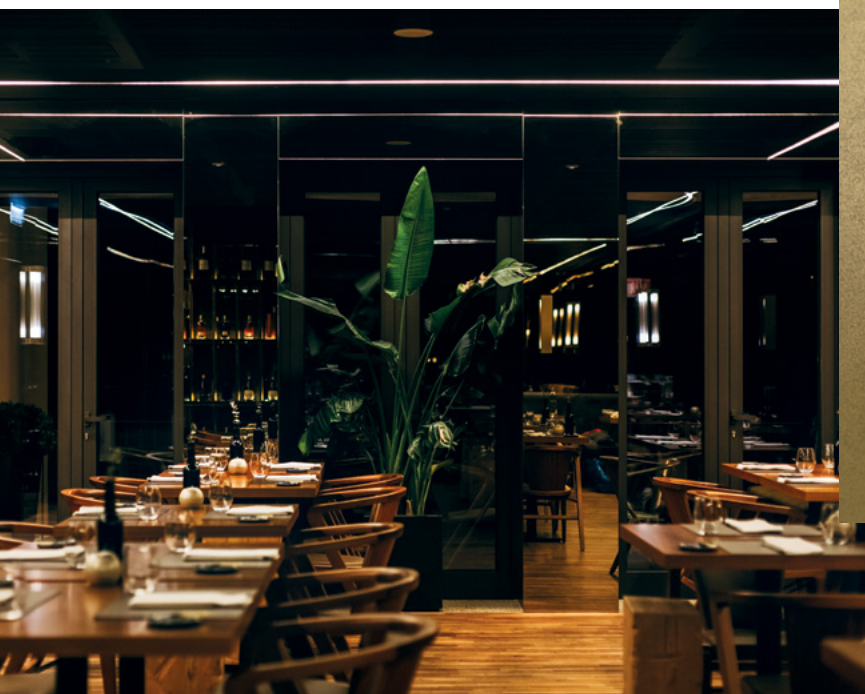
Essas memórias de infância pesaram também na concepção da carta? Quase todas as carnes têm a capacidade de nos transportar para um momento específico das nossas vidas. Guardo as memórias e o cheiro do pernil e de toda a envolvimento da Casa Guedes, por exemplo, mesmo sabendo que a forma como o confecciono nunca será igual. Também o tártaro, que habitualmente comemos com uma tosta, é agora apresentado sob a típica torrada portuguesa. Além disso, gosto de incluir um prato que conjugue carne e peixe, como o ceviche de bacalhau fresco com orelha de porco, um contraste arriscado que tem tido uma boa aceitação. Trata-se sobretudo desse recuperar de tradições nas casas portuguesas, como o cabrito na Páscoa, a carne assada aos Domingos ou o estufado das avós. Queremos que haja requinte numa comida de conforto.

Qual a maior lição que retira da sua passagem pelo estrangeiro? Olhar para dentro, para o que se faz no interior do nosso país. Começar pelos portugueses para depois conseguirmos levar essa mensagem lá para fora. Só agora começamos a desenvolver mais o conceito *farm-to-table* mas ainda é muito embrionário. Temos tão bons produtos que não se conseguem colocar lá fora e isso não tem só que ver com a dimensão económica do país, mas também com o respeito que os outros países têm com o produto deles. É preciso olhar para o que temos de bom em Portugal, saber confeccioná-lo e fazer chegar essa mensagem ao cliente da melhor forma possível para que ele depois possa passá-la lá para fora também. [▲]

Did those childhood memories also have a bearing on the conception of the menu? Practically all meats have the ability to carry us back to a specific moment in our lives. I treasure the memories and the smell of the ham and all the atmosphere of Casa Guedes, for example, even knowing that the way I make it will never be the same. Also the tartar, which we usually eat with toast, is now served on typical Portuguese toast. In addition, I like to include a dish that combines meat and fish, like the fresh cod ceviche with pork ear, a risky contrast that has been well accepted. This is mainly about recovering traditions in the Portuguese houses, like the kid goat eaten at Easter, the roast meat on Sundays or our grandmother's stews. We want to bring refinement to comfort food.

What is the greatest lesson you learnt during your time abroad? Look inside, at what is done in the interior of our country. Start with the Portuguese so that we can then take that message beyond our borders. We have only just started to develop the farm-to-table concept further but it is still at a very embryonic stage. We have such good products but you can't necessarily get them out there and this is not just related to the small economic dimension of our country, but also to the respect that other countries have for their produce. We must look at what is good in Portugal, know how to prepare it and transmit that message to the client as effectively as possible, so that it can then be disseminated abroad also. [▲]

O restaurante Tenro by Digby encontra-se temporariamente encerrado devido a obras de renovação. / The restaurant Tenro by Digby is temporarily closed for renovation.



Ceviche: Bacalhau e porco / Codfish and pork

