



por José Silva

Roteiro

SÁVEL EM VILA FRANCA DE XIRA

Entre 1 de Março e 30 de Abril decorre mais uma mostra do sável. Nos muitos restaurantes aderentes, os apreciadores vão poder deliciar-se com este peixe que vive no mar mas vem desovar nos rios. Postas finas bem fritinhas, na companhia duma açorda, normalmente preparada com as ovas do peixe, é petisco irresistível.

ÉPOCA DE NABIÇAS

É dos legumes abundantes nesta época, de que se preparam sopas e papas deliciosas. Com aquele travo ligeiramente azedo, com batata e um pouco de feijão, dão caldos saborosos, suculentos. Ou então cozidas rapidamente, para ficarem durinhas, e depois bem regadas de azeite do nosso, para acompanhar pratos de peixe.

LARANJAS BOAS POR TODO O PAÍS

Estamos na época alta das laranjas, das nossas, que as há bem boas um pouco por todo o lado. São famosas as do Algarve, de Setúbal, da Beira Interior, do Tua, da Pala e de Freixo de Espada à Cinta. Mas sabia que as deliciosas laranjas do Ermelo, no concelho de Arcos de Valdevez, são certificadas pelo World Slow Food? Experimente-as.

FOTOGRAFIA: HELDER ALMEIDA CAPELA/ARCO. DN

RESTAURANTE

Mais de 100 maneiras de comer bem

Uma viagem fascinante por aromas, texturas e paladares no Bairro Alto, em Lisboa.



EM PLENO BAIRRO ALTO, é a recuperação dum bonito espaço, que já era restaurante, onde agora um *chef* jugoslavo, radicado em Portugal, nos presenteia com a sua imensa criatividade. Decorado em tons claros, onde o branco predomina, com tecto ripado, recebe-nos um ambiente tranquilo, muito acolhedor, confortável, com iluminação difusa e velas nas mesas. Está-se muito bem ali. Ao fundo, à direita, o balcão de serventia, onde pontificam vários empregados, cheios de simpatia. Mesas muito bem postas, com todos os pertences e serviço jovem mas profissional, impecável. O proprietário e chefe de cozinha não dispensa uma ida diária ao mercado da Ribeira, em Lisboa, onde se abastece de produtos frescos tradicionais, que foi descobrindo e pelos quais se apaixonou. E é com esses produtos que, à noite, dá largas à sua criatividade e bom gosto, naquilo que nos põe à mesa. Num saquinho de pano vem pão regional fatiado e um prato de óptimo azeite para o molhar, mais uma colher com um pedacito de requeijão com ervas, para barrar. Está dado o mote. Depois começa uma viagem fascinante por aromas, texturas e paladares com que Ljubomir Stanisic nos vai deliciar. E vem então a «roupa no estendal», como que um delírio que simboliza os muitos e

muitos estendais de roupa do Bairro Alto. Numa peça de aço inox apropriada, pedacitos de bacalhau desidratado e temperado a preceito, com molho *pil-pil*, dependurados com minúsculas molas, como se fossem peças de roupa. A boa disposição está instalada. Segue-se um *shot* de sopa de lentilhas com especiarias e pão crocante de chouriço, delicioso. Depois a terrina de *foie* sobre brioche, com mandioca, coco e redução de manga, exótico, muito saboroso. A sopa de cavala fumada com feijão branco, caviar avruga e leite azedo é desconcertante, mas não fica nada no prato. Paralelamente, faz-se uma viagem pelo champagne francês, um branco da Estremadura e um tinto italiano que estiveram muito bem, propostos também pelo *chef*. A viagem continuou com a posta de garoupa sobre cama de cherivias com espinafres e uma canja de bivalves divina. O contraste da gordura do peixe com o adocicado das cherivias e o toque seco da canja era extraordinário. O *shot* de limão com espuma de champagne limpou o palato, preparando-o para o que vinha a seguir. Lombinhos de borrego em crosta de pistácio, com um *quirois* de legumes com muito tomate. Passou-se então ao gelado de abóbora, creme de requeijão e nozes caramelizadas, uma combinação tradicional

com imensa inovação. Mas não terminamos sem mais uma surpresa deste apaixonado pela nossa culinária, a que deu o título de «café e pastel de nata, faz favor», numa interpretação fascinante em que o creme vem numa chávena de café, o folhado no respectivo pires e uma esferificação de café numa simpática colher torta. Aprecia-se com um sorriso na boca. À conversa com Stanisic, percebemos, no seu português perfeito e correcto, a sua enorme dedicação à nossa cozinha, o seu amor pelos nossos produtos gastronómicos e os nossos vinhos e a interpretação que lhes dá e que adora partilhar com quem o visita. No Bairro Alto, há muito mais de 100 maneiras de preparar bons petiscos. ■

À lupa

100 MANEIRAS
Rua do Teixeira, 35 – Lisboa
Tel.: 210990475
Dia de fecho: domingo

VINHOS ★★★★★
DIGESTIVOS ★★★★★
ACESSO ★★★★★
DECORAÇÃO ★★★★★
SERVIÇO ★★★★★
ACOLHIMENTO ★★★★★
MESA ★★★★★
RUÍDO DA SALA ★★★★★
AR CONDICIONADO ★★★★★

CHARUTOS NÃO
ESTACIONAMENTO DIFÍCIL
LEVAR CRIANÇAS SIM
ÁREA DE FUMADORES NÃO
RESERVA RECOMENDÁVEL
PREÇO MÉDIO 40 EUROS

