

1

COMER E BEBER



POR
MANUEL
GONÇALVES
DA SILVA

comer&beber@visao.impresa.pt



FILIPE ROMÃO

João Brandão Oliveira do Hospital

Ar de requinte

Cozinha surpreendente de raiz internacional com um toque pessoal do chefe e influências do lugar onde se encontra – uma aldeia de xisto, entre serranias

Querendo sabores portugueses, é possível encontrar chanfana, ensopado de javali, cabrito no forno, coelho à caçador e bacalhau à Conde

Sobrancelira ao rio Alvôco, na serra do Açor, e rodeado por outras serranias – a serra da Estrela, de um lado, para lá do vale do Alva; a serra da Lousã, do outro, separada pelo vale do Ceira –, a Aldeia das Dez costuma apresentar-se como “um miradouro com vistas deslumbrantes”, o que, naturalmente, a envaidece. Mas os fogos devastaram a paisagem, roubando-lhe esse encanto. O que dirá, daqui em diante? Pode dizer que faz parte da Rede das Aldeias do Xisto, vizinha da aldeia histórica de Piódão, a 18 quilómetros; que tem um rico património construído, sobretudo religioso; que tem gente admirável, ciosa dos seus usos e costumes, incluindo a gastronomia; e que tem recantos intocados, como Quinta da Geia com o Boutique Hotel Rural e o seu restaurante João Brandão, referência de bom gosto a nível internacional. Que ninguém deixe de ir por causa da paisagem, até porque pode dar mais atenção a outros valores, enquanto ela se irá recompondo.

Intocada, a Quinta da Geia é um recanto de serenidade e de beleza naquela paisagem magnífica, provisoriamente corrompida. Os donos, de origem holandesa, deram-lhe um ar moderno sem esconder o antigo e um deles

imprimiu o seu próprio cunho à cozinha de matriz internacional com influências portuguesas. O salão e a esplanada são elegantes, acolhedores, irremediavelmente românticos. Os pratos confeccionados pela subchefe Margarida, que trabalha há muitos anos com o patrão holandês, temporariamente envolvido outro projeto em África, convidam para ir, ficar e voltar. Prove-se, como entrada, o patê do chefe ou o presunto serrano, o abacate com miolo de camarão, entre outros acepipes tentadores. Depois, querendo sabores portugueses, poderá encontrar iguarias bem apaladadas e apresentadas como a chanfana, que se desfaz em sabor; o ensopado de javali, com a carne macia e gostosa; o cabrito no forno, temperado e assado a preceito; o coelho à caçador ou o bacalhau à Conde. Há outros sabores a ter em conta como, por exemplo, o carré de borrego, o pato com molho de laranja e os tornedós com vários molhos. Existe um “menu diário” com entrada, prato principal e sobremesa (€ 19,50) ou só prato e entrada ou sobremesa (€ 14,50). Muito boa doçaria, do arroz-doce e aos crepes com gelado e molho de chocolate. Garrafeira selecionada com o vinho da casa a copo. Serviço irrepreensível. ■

Largo do Terreiro do Fundo do Lugar, Aldeia das Dez, Oliveira do Hospital > T. 238 670 010, 91 417 4398 e 96 919 4166 > seg-dom 8h-23h > €25 (preço médio)