

Sinfonias gastronómicas

Em Freamunde, é-se fiel à origem e cumpre-se a tradição. Ângela Leão, apesar de ter contrariado a sua vocação quando decidira frequentar o curso de Direito, acabaria por perceber, anos mais tarde, que não poderia fugir daquilo que mais a cativava: a cozinha e os seus pretéritos perfeitos.

“Quando percebi que tudo era muito mais doce nos restaurantes, dei uma reviravolta na minha vida”, introduz. Apesar de a mudança ter ocorrido há já dez anos, o Al’Capão só agora completa seis meses e a proprietária considera que este passo até poderia ter sido dado mais cedo. Neste seu projeto, conta também com o filho, José Pedro, atual chefe de cozinha do restaurante.

O capão que não canta, mas encanta

A história desta iguaria está diretamente relacionada com o relato dos tempos romanos e a figura de Caio Cânio. Este cônsul romano, tendo-se visto incomodado com o ruidoso alvorecer dos galos, conseguiu aprovar no Senado uma lei que proibia a existência das aves na cidade de Roma. Porém, sem contrariar a lei, alguém descobrira que haveria oportunidade de continuar a usufruir desta carne, capando-os.

Este trabalho exige perícia e, se a técnica falhar, o galo passa a ser denominado como “Rinchão”, ficando o sabor comprometido. Os romanos não eram indiferentes a isso, e Freamunde também não o é. Hoje, são várias as pessoas de diferentes geografias que dedicam o garfo, a faca, e o relógio (sim, porque aqui os sabores pedem vagar) a esta especialidade gastronómica.

Se o galo não canta, é Ângela Leão que, juntamente com os seus três colaboradores, nos vem embalar em toda uma outra

sinfonia de sabores, cores, e odores. O paladar viaja assim de volta ao passado e descobre-se numa carne macia e succulenta, num vinho ora maduro, ora sereno, mas acima de tudo há um ingrediente que nunca falha: o calor humano.

Apesar de o capão caracterizar esta casa, a verdade é que Ângela Leão conduz o cliente para outros pratos que são igualmente importantes: “Para além do capão, temos o bacalhau no forno com batata a murro e grelos, a posta mirandesa ou o arroz de cabidela. Depois há o cabrito assado, o arroz de feijão, entre outros pratos tipicamente portugueses. Preservamos uma relação muito próxima com os agricultores e com a comunidade, e isso reflete-se na qualidade da cozinha”.

A tradição une-se, portanto, à slow food, e nesse âmbito o Al’Capão pretende vir a integrar serviços de catering e take-away, não descartando outros projetos. O calendário aponta-nos para o inverno, mas é calor o que aqui sentimos. Nesse aconchego,

Ângela Leão não só quer manter o “nicho de empresários” que tem aderido às propostas do seu restaurante como pretende abraçar novos públicos.



Rampa do Cortinhal, 17
4590-324 Freamunde - Porto
Tel.: 255 165 079 • Tlm.: 930 661 336

