



Tradição com felicidade, amor e sinceridade

Chama-se Mesa Com Tradição e serve as melhores iguarias que só o saber-fazer atemporal e um excelente forno a lenha conseguem criar. Eis um ponto de passagem obrigatório para os apreciadores de boa carne e muita simpatia.

Situado bem no coração de Avintes, Vila Nova de Gaia, há uma casa onde o gosto pela pureza da tradição e o carinho pela gastronomia nacional são diariamente confeccionados e servidos à mesa, de mãos dadas com a natural simpatia e vontade de bem servir que caracteriza o nosso ADN português e, mais particularmente, nortenho. Falamos – claro está – do Mesa Com Tradição, um restaurante que nos diz tudo o que precisávamos de saber (e de comer) apenas pelo seu nome, e cujo sucesso reflete a visão e arrojo do chef Manuel Vieira.

Assim sendo, a quem se quiser aventurar pelo melhor que a cozinha regional de Baião tem para oferecer recomenda-se vivamente o sabor único do Cozido à Portuguesa em Massa de Pão. Confeccionado em forno de lenha, este é um prato rico em enchidos, cujas carnes passam por um processo de salga de aproximadamente uma semana, de forma a garantir um paladar com tanto de único quanto de inesquecível, acompanhado com a tradicional couve portuguesa, cenoura e batata. Dada a popularidade e exigência desta especialidade, os seus pedidos deverão ser feitos com relativa antecedência.

Outro dos pratos dignos de nota é a Vítela Comida à Colher, que é devidamente cortada em nacos e preparada ao longo de doze horas num forno a lenha, sendo acompanhada com migas de couve, alheira, broa e feijão branco. Por fim, destaca-se ainda o Joelho de Porco – uma vez mais, cozinhado sob métodos tradicionais – e complementado com um arroz caldoso de salpicão e grelos que cumprirá a promessa de deixar saciados os apetites mais aventureiros. Por outro lado, as mousses caseiras de chocolate ou de lima, bem como o bolo de bolacha e o toucinho do céu representam as grandes propostas caseiras de Sílvia Vieira para a sobremesa.

Como bem já se percebeu, a tradição é o elemento indispensável a todo este espaço, conceito e arte, mas tal não significa que entre os saberes antigos não possa existir, algures, também um certo travo de vanguarda. A título de exemplo, o chef Manuel Vieira esclarece que, ao contrário das conceções tradicionais da cozinha típica portuguesa, “existe aqui um grande cuidado com as quantidades de gordura e sal”, não sendo por acaso que “o restaurante está certificado como

seguro para celíacos”. Do mesmo modo, há excelentes alternativas a servir também para quem sofra de alergia à lactose ou seja vegetariano – comprovando-se que a tradição pode mesmo andar a par com a inovação.

Insatisfeito por natureza, é intenção do chef Manuel Vieira aperfeiçoar cada vez mais a sua arte, indo sempre ao encontro dos paladares mais exigentes e ao melhor que as raízes geográficas do norte português lhe poderão dar. Apostado em desenvolver um novo espaço de natureza mais rústica, o nosso entrevistado aproveita para partilhar uma importante palavra de apreço pela fiel equipa que o tem acompanhado: “somos uma família, há união e uma tentativa de igualdade. Ela é a base de tudo e o nosso serviço só será bom se todos estivermos bem”, remata. Façamos, pois, bom proveito!



Mesa com Tradição
RESTAURANTE

Rua 5 de Outubro, 2792 • 4430-798 Avintes • Tel.: 220 131 495 • Tlm.: 916 092 721
E-mail: mesacomtradiacao@gmail.com

