

A melhor cozinha regional num espaço moderno

A funcionar há mais de quarenta anos, o Restaurante Stop (situado em Oiã, concelho de Oliveira do Bairro) é uma referência na região. Fomos conhecer melhor esta casa, em conversa com o proprietário, Avelino Silva.

Os seus antecedentes começam com o regresso a Portugal de uma família de emigrantes vindos da Venezuela, no início da década de 70. Foi concretamente em junho de 1971 que deram início ao Stop, na altura um espaço mais conhecido como café do que como restaurante. Paulatinamente, esta última vertente afirmou-se cada vez mais, à medida que o público respondia de forma positiva aos seus pratos.

Nesta altura, destacavam-se o Bife à Stop, a Dobrada de Feijão Branco ou a Chanfana de Carneiro. O Stop foi ganhando reconhecimento e foi fazendo a sua adaptação ao mercado – como ainda hoje continua a fazer – e, em anos mais recentes, abraçou um grande desafio que foi a passagem para as atuais instalações. Assim, em junho de 2011 apresenta-se com um espaço amplo, confortável e moderno, que fora edificado de raiz para o funcionamento do café e restaurante. A sua capacidade máxima atinge as 230 pessoas e está apto para receber eventos como comunhões e batizados.

Este momento, coincidente com a altura do quadragésimo aniversário da casa, veio reforçar ainda mais o estatuto do Stop junto da comunidade local. Este é um restaurante particularmente apreciado pelos profissionais das empresas existentes em redor, com os quais tem mantido uma relação de confiança, amizade e fidelização.

Sobre a sua oferta atual, o Stop funciona com um sistema de três pratos do dia – em dias da semana – e, como pratos a realçar, propõe o Bacalhau à Narciso, o Naco à Chef (com vitela e queijo derretido) ou o Cozido à Portuguesa. Aqui, a cozinha é tradicional, pautando-se sempre pela autenticidade e pela salvaguarda dos sabores naturais dos alimentos. A acompanhar tudo isto está uma carta vínica representativa das diversas regiões – com maior ênfase para Douro e Bairrada - que marca a diferença através da aposta em vinhos menos comerciais.

O responsável diz-nos que daqui para a frente os objetivos do Stop passam por continuar o bom trabalho feito até aqui, sempre com muita atenção aos desafios que possam surgir. Aproveita ainda para deixar um apelo relacionado com o contexto do setor da restauração, manifestando “a necessidade de que haja uma maior fiscalização por parte das entidades competentes, face à concorrência desleal que existe e à prática de preços com que alguns restaurantes prejudicam os outros”.

