



# As vivas marcas da tradição

Comer em família é um ritual que junta pessoas de diferentes gerações. Comer com gosto aproxima rostos, temperos e aromas. Comer com o Restaurante do Capador é atrair tudo isso, sem deixar de lado a identidade da gastronomia portuguesa.

Quem sai do centro de Águeda e procura uma cozinha de conforto encontrará este espaço, onde a quantidade não é inimiga da qualidade. E embora seja o leitão a guiar todo o paladar, a verdade é que o coração da refeição começa a palpitar muito antes disso. “Por vezes, aproveito as sugestões das pessoas mais idosas e vamos buscar receitas de antigamente. Os clientes chegam e, ao verem pratos que não comem há muitos anos, ficam maravilhados”, diz-nos Jorge Almeida.

Será, portanto, o buffet a marcar o primeiro compasso neste convívio. Entre cabrito, vitela, galo, sardinhas de molho, bacalhau, entrecosto, bochechas de porco, feijocas, favas, rojões das tripas, são vários os dialetos gastronómicos em que aqui poderemos papear. De referir que, nas entradas e sobremesas, o restaurante ultrapassa as 50 variedades disponíveis num só dia. Mas como nem só de números se constrói uma casa, o proprietário sublinha que “comer aqui é uma festa”.

Ao entrar, o cliente facilmente entra no ritmo dos sabores, que embora diversos, pedem vagar ao paladar. A região vai

tilintando a sua história, o relógio fragmenta a memória e pelo meio temperos são saltitados e sorrisos levantados. Jorge e Antónia Almeida reconhecem isso muito bem e não será por acaso que hoje são muitos os portugueses e estrangeiros que ficam rendidos a esta comida caseira. “A qualidade dos produtos que confecionamos é tida em conta e as carnes são adquiridas a fornecedores que se abastecem nos produtores das serras da região e, também, a um produtor que cria os animais sem nenhuma ração. E tudo isso acaba por fazer a diferença no sabor”, sublinha.

Mas mais do que um restaurante, este é um espaço de partilha do que é genuinamente português. E como o que é bom fica sempre para o fim, é no deleite do paladar que combinamos o succulento leitão com o espumante. No que ao leitão diz respeito, confluem três fatores: a assadura, os temperos e a arte que cruza ensinamentos. Porém, a refeição só termina quando o amplo buffet das lambarices nos é apresentado. Porque tradição que é tradição chega sempre em boa hora.



Rua Vale da Moleira, Vale Lobo, 3750-065 Águeda De Cima, Aveiro  
Telefone: 234 621 056

