

# Gaby

a casa que une  
saberes e sabores



Muito mais do que a satisfação de uma necessidade, a gastronomia é uma viagem introspectiva, que se constrói da boca para a alma. Gabriela Ribeiro conhece bem os recantos da comida tradicional portuguesa, e é através da marca Gaby - a minha casa (agora localizada em Ovar, outrora inserida em Lisboa) que pretende embarcar o sentimento vareiro num elo com os antepassados.



Muito conectada às raízes, a Gaby - a minha casa foi criando, ao longo do tempo, as suas composições, mas em vez de um dó, ré, mi, aqui a pauta tece-se em notas degustativas. “Recuperar saberes e sabores perdidos” é o seu primeiro verso, “impedir que a nossa cozinha seja adulterada” é a sua segunda estrófe, e “mostrar o que é genuíno” é o seu refrão. “Porque, no fundo, a nossa casa é um voltar à casa dos nossos avós e bisavós”, condensa a nossa entrevistada owarensense.

Mas desengane-se quem pense que este regresso à infância apenas se faz de doces e canduras. Há, pois, todo um universo por explorar, e que só poderá acontecer em pleno quando relembramos os paladares que a memória enrugou. Portanto, a Gaby - a minha casa aproveita as ligações da terra e do mar para rimar com a tradição, e são sabores como o da caldeirada (confeccionada com os temperos simples de antigamente), da caldeirada de enguias (abrigada nas lembranças da proprietária pela receita dos seus avós), e da marinhola (indispensável na arte xávega e distinguida por ser uma carne terra - e aqui é a marinhola na púcara e a marinhola com castanhas em cogumelo grelhado que ganham maior destaque) ajudam a preservar uma saudade nunca esquecida.

As receitas que atravessam gerações deixam já antever o que vem a seguir, e é com assinatura de autor que Gabriela Ribeiro quer adoçar a vida de todos os portugueses. Etapa a etapa, a farinha, os ovos e o açúcar misturam-se a outros elementos e daí nascem sobremesas exclusivas como as Marias, o Vareiro, o Pão de Ló Celeste d'Ovar (que marcou pela diferença em 1917 e continua a fazê-lo 100 anos depois) e, mais recentemente, os derivados de Pão de Ló (como a Broa de Pão de Ló, a Sopa de Pão de Ló com vinho do Porto, o Licor de Pão de Ló, entre muitos outros).

De buffet completo, esta casa inspira-se todos os dias na sabedoria do passado para se materializar, e é com este olhar sobre a tradição que reaprendemos a pausar.

