

Os portugueses hoje dividem-se entre aqueles que querem reviver os paladares de outrora e as novas gerações que procuram amizades à mesa. A Tasca conhece bem o seu povo e é com um sentimento de orgulho que João Saraiva nos diz que este “é o restaurante mais antigo da cidade de Famalicão, sem nunca fechar portas”.



Apesar deste espaço se encontrar aberto apenas desde janeiro de 2015, a verdade é que noutros tempos esteve aqui implantada a Casa Verdinho. “A antiga gerência não queria fechar nem deixar isto ao abandono, mas precisavam de alguém que desse continuidade ao negócio”, e foi aí que João Saraiva surgiu. A escolha do nome também veio com naturalidade, uma vez que é dentro do espírito da antiga tasca portuguesa que quer transmitir o seu conceito.

O objetivo é simples: fazer com que a tradição alcance novas moradas gustativas, por isso a comida introduzida na boca é lentamente mastigada para permanecer na alma.

Um regresso às tradições gastronómicas

“O povo português procura tradição e nós sentimos muita falta destes espaços aqui nas redondezas. Faltam produtos bons, sem adulterações e a um preço justo”, afirma.

UMA MESA PORTUGUESA COM CERTEZA

Confiante na genuinidade do sabor português, João Saraiva acredita na sua equipa e sabe que A Tasca rima com união, paladar e amizade. O que inicialmente pretendia ser uma casa de petiscos é agora uma cozinha de memórias e, como tal, pratos como os rojões, as papas de sarrabulho, o caldo verde, o fígado de cebolada e a salada de feijão frade não poderiam faltar. “Ao fim de semana, também temos carnes grelhadas, como a carne mirandesa e a carne arouquesa. No fundo, vamos buscar um pouco de todas as regiões”, complementa.

Como a cozinha é feita de pequenos detalhes e há receitas que nenhum livro publicou, A Tasca sabe que existem momentos propícios para

experimentar determinados sabores. Por isso, aqui não podem existir atalhos nem formalidades, e a mesa que é de amizade acaba por respeitar o guião das estações, utilizando os produtos da época: “Em determinados momentos temos presuntos pendurados, e, por exemplo, na matança do porco servimos muitos rojões”, indica. Estas relações só ficam completas, é claro, com o melhor parceiro de mesa: o vinho. Se por um lado existem os aromas refrescantes do vinho verde, por outro há quem não saiba dizer que não às notas harmoniosas do vinho maduro.

A variedade dos produtos locais é tanta que só fica a faltar mesmo um elemento: os petiscos. “Antigamente, as pessoas lanchavam mais petiscos. Agora esse hábito acaba por não estar tão enraizado nas novas gerações, mas penso que um dia vai regressar”, comenta. Nesta arte de unir pessoas num espaço simples e acolhedor, João Saraiva começa já a pensar no futuro e quer, daqui para a frente, preservar as virtudes da cozinha portuguesa, sem nunca esquecer as regionalidades que ela mesma alberga.



A TASCA

VINHOS - COZINHA REGIONAL - PETISCOS



Avenida Joaquim Leite, 579 • 4765-689 Bairro • Tlm.: 915 263 202 • www.facebook.com/atascaa