



O respeito pela boa comida portuguesa foi conquistado ao longo de muitos anos de histórias feitas à mesa. Pedro Vieira, proprietário do Restaurante O Pombo, preserva muitos desses ensinamentos e explica-nos o que esteve na origem deste seu projeto.

“O restaurante surgiu pela necessidade que eu tinha de querer fazer algo único e com criatividade”, introduz. Mas esta ambição tinha um horizonte muito próprio: “Fazer um frango diferente de todos os que comi em toda a minha vida”. O que numa primeira fase fora uma ideia, passou depois por vários testes, e só adquiriu novos contornos quando, em 2008, se verificou, efetivamente, a abertura do restaurante.

Hoje, volvidos dez anos, Pedro Vieira diz-nos que o balanço é positivo, mas ainda assim reconhece que existem os sabores que pedem inovação e aqueles que abrigam lembranças de refeições mais antigas: “Penso que todos nós apreciamos os sabores e os cheiros”, pois, no fundo, “são pequenas marcas que ficam”. Madura ou ponderada, leve ou inesperada, esta cozinha é feita de pormenores e Pedro Vieira aproveita todos os detalhes para que a quali-

dade do frango seja sempre acima da média.

Desengane-se quem pensar que este prato, aparentemente simples de confeccionar, não tem igualmente os seus truques. Aqui,

que se constrói sozinha, o proprietário pensou em tudo e – desde o serviço take-away, passando pela localização junto à praia, até chegar ao recrutamento dos bons profissionais –

especialidade da casa, uma e outra vez. Ainda assim, é numa incessante vontade de descobrir que O Pombo cumpre o seu propósito, e para além dessa succulenta ave existe uma tradição minhota a contemplar: “Temos rojões, vitela e todos os pratos do Minho acabam por ter muita saída, pois queremos que o turista prove as nossas origens”. Mas esta genuinidade não fica circunscrita a um só pedaço de Portugal: “Existe no nosso país uma alma gastronómica e penso que ela está presente de norte a sul”.

Se esta identidade se verifica na comida, também se pode comprová-la no vinho, que se estende do verde ao maduro. Mas, na passagem de um para o outro, o Restaurante O Pombo quer que as pessoas possam, acima de tudo, desfrutar da novidade e descobrir por elas mesmas os diferentes aromas, pois “a vida tem de ter esse sabor e nós temos de ter um sabor especial pela vida”.

Cozinha com amor e sabor

como em todas as artes, o principal ingrediente é o tempo e a dedicação que se dá a cada elemento, porém o verdadeiro segredo encontra-se “nas especiarias e é por isso que continuo a inovar, sempre em busca de novas combinações”. Mas, como esta não é uma casa

nada passou despercebido.

Sabendo também de antemão a fama que a cozinha portuguesa tem dentro e fora de fronteiras, é bem provável que o transeunte ou turista que aqui chega (principalmente holandeses, suecos e espanhóis) aproveite para repetir a



Avenida dos Banhos
4740-240 Esposende
Telefone: 253 986 567
www.facebook.com/churrascariaopombo

