



Uma família, uma tradição, uma região

Em pleno coração de Chaves há uma casa que exerce, dia após dia, a saborosa arte de ser e viver Trás-os-Montes, aliando o paladar típico de uma região a uma muito portuguesa e ancestral forma de acolher e bem servir. Falamos do Restaurante Carvalho, o estabelecimento que, mediante 25 anos de amor e labor, se transformou num ponto de visita obrigatório para repetidas aventuras e descobertas gastronómicas. De portas abertas desde 1992, e caracterizado por uma arquitetura e decoração de natureza moderna e sofisticada, o espaço “nasceu de um sonho” partilhado por Ilda Lobo e José Carvalho.

Dedicados desde sempre ao mundo da restauração, “os meus pais nunca emigraram, embora tivessem migrado muito dentro de Portugal”, lembra a filha, Manuela Carvalho, antes de descrever o trabalho e a fama que ambos granjearam em localidades tão díspares quanto Lisboa, Porto ou Gafanha da Nazaré. Uma vez chegado o momento de regressar às origens, o casal abriu um pequeno estabelecimento próximo do parque de campismo de Chaves, sendo por essa ocasião que a nossa interlocutora começou a sentir a “paixão” por uma arte que, volvidos muitos anos, acabaria por competir com a sua formação em Advocacia.

Fulcral para esse desenvolvimento foi a transição deste negócio de família, que começou num espaço demasiado pequeno para as crescentes solicitações e que culminaria no restaurante de que

hoje falamos e que eterniza o nome e a essência do seu fundador, entretanto falecido. “A partir desse momento, a casa foi continuada por mim, pela minha irmã e pela minha mãe, que é a cozinheira”, contextualiza a nossa entrevistada. Mais, todavia, do que qualquer peripécia do destino, foi o inabalável encanto pelas raízes transmontanas que fez Manuela Carvalho reconhecer-se numa forma de vida que já a acompanhava desde os tempos em que regressava da escola.

Moderno na aparência mas fiel nas raízes, o Restaurante Carvalho desafia todos os conterrâneos e visitantes a provar os melhores sabores de Chaves, condimentados pelo segredo da tradição.

O SABOR DE CHAVES

Conhecido pela simplicidade, pelo ambiente familiar e pela qualidade dos seus produtos, o Restaurante Carvalho sempre se dedicou às virtudes da cozinha tradicional que uma das regiões mais ricas de Portugal tem para oferecer. Neste contexto, e para além de iguarias como a linguíça, o salpicão ou a alheira, importa destacar o fumeiro preparado por Ilda Lobo de forma puramente artesanal, respeitando a tradição de anteriores gerações e preservando o verdadeiro sabor de Chaves.

Mas os apreciadores de carne poderão deliciar-se também com especialidades que vão do cabrito assado ao arroz de cabidela, sem esquecer ainda a feijoada ou os milhos à transmontana. Já o prato que melhor orgulha a casa será o naco de vitela no borralho, acompanhado com arroz de fumeiro. Por outro lado, e a pensar nos grandes apreciadores de peixe fresco, o Restaurante Carvalho apresenta inesquecíveis e desafiantes propostas, entre as quais poderemos elencar – a título de exemplo – o robalo, o cherne, o rodvalho, o tamboril ou a garoupa, que poderão ser “preparados em arroz, grelhados ou cozidos”.

Por fim, e a pensar na sobremesa, as migas e as ra-

banadas do Carvalho correspondem aos doces típicos que aqui se podem provar com encanto. De resto, e apostando no verdadeiro significado da palavra “genuinidade”, a ementa do restaurante é alterada todos os dias, mantendo-se apenas duas constantes: o compromisso com a qualidade dos produtos e a sua confeção (ambas a cargo de Ilda Lobo) e o empenho de uma “excelente” equipa de dez elementos.

VENCER EM CHAVES

Questionada sobre o impacto que o Grupo Desportivo de Chaves exerce na comunidade local, a nossa entrevistada é perentória: “o clube é muito importante para a região e atrai público”, nomeadamente “nos dias em que os três grandes e as equipas do Minho nos visitam”. Em dias como esse “nota-se outro movimento na cidade, servem-se mais refeições e tenho a noção de que há pessoas que não viriam até ao restaurante caso não fosse pelo futebol”, conclui. Mais do que uma mais-valia, a formação flaviense constitui um “orgulho” para todos, pelo “excelente trabalho” que tem protagonizado, contribuindo – à sua maneira – para que também o sabor de Chaves chegue cada vez mais longe.



Alameda de Tabolado - Largo das Caldas, 4
5400-523 Chaves - Portugal
Tel.: +351 276 321 727 • geral@restaurante-carvalho.com
www.restaurantecarvalho.pt