

A sua origem remonta ao ano de 1980, pois foi nessa altura que o espaço conheceu a vida do papel: “Inicialmente, existiu aqui a Papelaria Arlindo; depois passou a ser uma confeitaria;

e há um ano, neste mesmo lugar, foi fundada A Minha Tasquinha”, elucida a nossa entrevistada. Embora as linhas do papel sejam diferentes das narrativas dos sabores, Isabel Lóio soube aproveitar esta história e lembra agora que “A Minha Tasquinha surgiu com a ideia de criar uma casa de petiscos”.

As histórias de vida vêm sempre acompanhadas de novos sabores, e Isabel Lóio reconhece que “o primeiro ano foi simpático e muito trabalhoso”. Hoje, sabemos que nada disto seria possível sem a sua equipa que cria momentos em família. A pessoa que aqui entra percebe como as conversas vêm sempre acompanhadas de petiscos e os sorrisos deixam-se regar pelos melhores vinhos que Portugal pode oferecer. E é em honra da tradição que Isabel Lóio nos transmite que “isto não é um restaurante, mas sim um espaço simples, feito de petiscos” e pretende “que as pessoas provem, pois há aspetos que não podem ser traduzidos numa língua”.

Para aqueles que se possam sentir um pouco perdidos perante tanta diversidade, a proprietária indica-nos algumas



especialidades, como o arroz de polvo (uma receita originária da sua mãe, Dona Maria Teresa Lóio), as papas de sarabulho, o bacalhau com broa, “que tem de ser pedido por encomenda” e, claro, “a sangria, que também tem o cunho da minha mãe”. Como o cliente é diferente nos vários momentos do dia, a comida também é preparada consoante as horas, as estações e as casualidades em que a cidade se move: “Se de manhã temos sêniiores, que gostam de aproveitar o dia; a meio de tarde temos um público mais jovem; e à noite, chegam-nos pessoas que procuram sossego”.

Escusado será dizer que os sabores que são incommunicáveis num idioma são muito apreciados por “espanhóis, ingleses, belgas, americanos, irlandeses, e de tantas outras nacionalidades”.

Ainda assim, a cozinha não ficaria completa sem uma sobremesa simples, que agrada a todos os palatos: o Romeu e Julieta. Aqui, o queijo é combinado com goiabada “e normalmente também leva banana para cortar o excesso de gordura”. O que nunca entra em excesso é esta arte que abre a porta aos sabores de antigamente e é nessa perspetiva que A Minha Tasquinha quer, daqui para a frente, “melhorar a sua carta de vinhos”, ao mesmo tempo que procurará “organizar noites de fado abrangendo também outros estilos, sempre num ambiente de convívio”. Em suma, “o conceito é simples: sentir-se como em sua casa”.

Sentir-se em casa

A cozinha que se quer tradicional sabe unir a simplicidade às receitas antigas. E foi num espaço que pretende acolher amigos à mesa que Isabel Lóio nos desvendou pedaços de uma história que começa muito antes de surgir A Minha Tasquinha.

