



Tradições partilhadas à mesa

Com uma formação voltada para o trabalho da hotelaria e da restauração, Armindo Alberto começou a sentir-se ligado ao mundo da cozinha desde muito novo. Hoje é de corpo e alma que abraça, juntamente com a sua esposa, o projeto La Traviata.

A

história do restaurante começou a ser escrita em junho de 1990, mas esta ideia foi “cozinhada” ao longo de vários anos. Primeiro, frequentou o curso de Hotelaria e Turismo em Lisboa; posteriormente, trabalhou mais de cinco anos no hotel Ritz e tudo isto fez parte de um processo de aprendizagem que nunca mais cessou. “Em 1985 fui para os Estados Unidos que foi onde adquiri o conhecimento da cozinha italiana”, conta.

Quando regressou a Portugal, Armindo Alberto percebeu que queria criar algo novo, que ainda não conhecia expressão neste local. Atualmente, os 28 anos de história permitem-lhe perceber que, muito mais do que um restaurante, este é um espaço que aglomera um conjunto de experiências onde a maior singularidade reside, precisamente, na vontade de fazer diferente.

O cardápio que hoje encontramos é resultado dessas influências, e embora noutros tempos esta gastronomia estivesse reduzida a massas e às pizzas, atualmente compreendemos que a realidade é bem diferente. O público mais informado exige outras opções e não será por acaso que a genuinidade dos sabores italianos se encontra espalhada pelos quatro cantos do mundo. Chef em cozinha italiana e francesa, Armindo Alberto reconhece que muita desta casa é preenchida por encontros entre amigos, colegas e empresários e, paralelamente, os desafios do turismo gastronómico revelam-se cada vez maiores. Os portugueses - como absorvem muitas vivências de outras culturas - misturam-se neste espaço com pessoas de diferentes nacionalidades, guiando-se pelas indicações do porta-voz: “Temos as lasanhas, os cannelonis, os raviólis e os fettuccines. Diferenciamo-nos, acima de

tudo, pelas massas frescas”. Por isso, o objetivo é preservar a genuinidade de um povo de prato cheio.

Localizado em pleno coração de Almada, muito perto do Santuário Nacional de Cristo Rei, o La Traviata tira apontamentos às cozinhas italiana, francesa, entre outras técnicas europeias. Sem descurar a qualidade de um menu apetecível e moderno, o nosso interlocutor não deixa de reconhecer que “o mais importante é as pessoas sentirem-se bem e o facto de estarmos cá há tantos anos leva a que tenhamos contacto com várias gerações”. Entre esse público sobressaem os italianos, os ingleses e os brasileiros. Nesse encontro, onde muitas vezes a tendência é não haver tendência, existem também pratos de carne como “o cordon bleu, o osso bucco, o steak au poivre e a bisteca”. Durante esta jornada, muitos são também os que querem descobrir paladares que num primeiro momento não são tão conhecidos, pois afinal existe aqui a possibilidade de desfrutar de uma bela refeição com vista para a cidade de Lisboa e o seu rio.



Rua Dom João de Castro, 37 • 2800-106 Almada • Telefone: 212 741 719

www.la-traviata.com.pt

La Traviata