

# Pedraços

## de história à mesa

Há muito que João e Beatriz Bandeira gostam de explorar o que de melhor se faz na cozinha portuguesa. Hoje, com quatro espaços de restauração mostram-nos parte das suas inspirações, que ora são guiadas pelo universo das viagens, ora são seduzidas por romances culinários.



Mas antes de ingressarmos nesta jornada, importa perceber o percurso do casal. João Bandeira, por ter frequentado uma formação na área da cozinha, há muito que é guardião dos sabores portugueses; já Beatriz Bandeira fala muito bem diversos idiomas mas, por influência do companheiro, aprendeu a comunicar mais um. Este cruza experiências num só local e é capaz de aproximar culturas e pessoas. Estamos a falar, claro está, da gastronomia. Povoados de histórias, os empresários apresentam-nos os seus quatro espaços – Via Graça, Casa do Bacalhau, Contador Mor e Comidas de Santiago – que, apesar de distintos, em muito se conjugam para mostrar ao mundo o que de melhor se faz em Portugal.

### LISBOA, MENINA E MOÇA

Primeiro somos guiados para o Restaurante Via Graça e para o elétrico 28, que tanta influência teve no seu batismo. Noutros tempos, ainda a cidade era banhada por raios de serenidade, avistava-se o célebre elétrico percorrer a linha de Campo de Ourique “via à Graça”. Hoje tornou-se um dos ícones da cidade das sete colinas, mas também hoje percebemos que a sua história começou a ser alimentada em 1988. Naqueles tempos reuniam-se aqui políticos, empresários e jornalistas, mas durante a década de 90 surgiu a necessidade de se adaptarem ao turismo: “Começámos a apostar nos grupos e desde essa altura que somos conhecidos como um restaurante de cozinha portuguesa moderna”.

Perante a luz natural de Lisboa, o nosso paladar pode encontrar abrigo em diferentes iguarias. Nas especialidades, destacam-se o bacalhau com broa e a empada de caça. Neste último, informam-nos que “é um prato confeccionado desde o primeiro dia que o restaurante abriu e conjuga perdiz, faisão, lebre e javali”. Neste momento, o espaço tem capacidade para 110 pessoas, mas

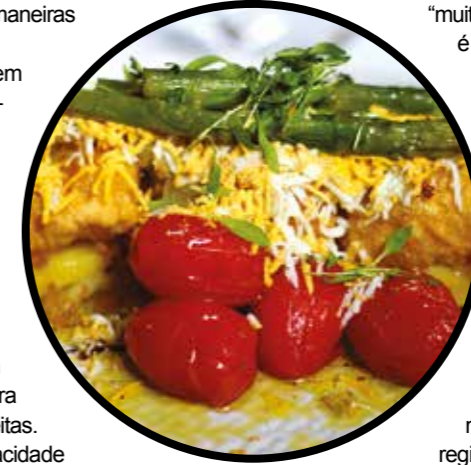
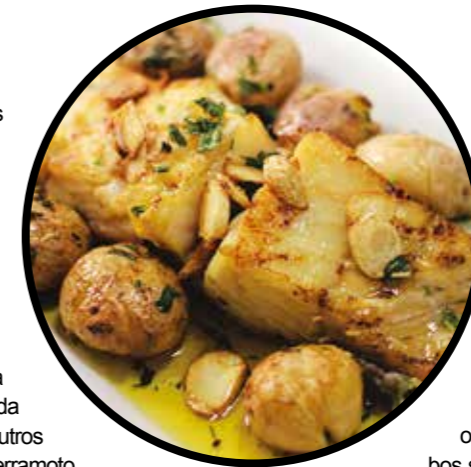
a disposição das mesas é as pessoas Com três revela-

muito deste número varia, consoante salas, pois o mais importante sentirem-se confortáveis. salas distintas, o espaço -se, portanto, perfeito tanto para as refeições em família, como para encontros de grupo ou negócios. E, como já se torna natural entre os locais que acolhem a tradição, aqui não poderá faltar o elemento mais importante: o vinho.

“Temos uma garrafeira composta por mais de 12 mil garrafas e mais de 300 referências diferenciadas”, sublinham.

Porém, se viajarmos para um tempo mais remoto, conseguimos perceber que antes da Lisboa do Via Graça existiu a Lisboa da Casa do Bacalhau. Conta-se que nesse local existiram as antigas cavalarias do Palácio do Duque de Lafões e a área que atualmente o restaurante ocupa é a parte mais a Oeste do edifício, onde ainda habita o Duque. O Palácio foi, como tantos outros monumentos da cidade, construído após o terramoto de 1755, e a Casa, como o próprio nome indica, todos os dias cria enredos para o bacalhau. No meio dessa composição, observamos que existem aqui 30 maneiras diferentes de cozinhar o bacalhau.

Para fechar o ciclo, a Casa inclui cem marcas de vinhos que podem ser apreciadas com o melhor da tradição portuguesa. É por isso que João e Beatriz Bandeira afirmam com convicção que este é, “de longe, o melhor restaurante de bacalhau de Lisboa; todos os anos deslocamo-nos até a Islândia para adquirir a espécie e fazemos um esforço enorme para ter o melhor bacalhau da cidade”. Neste habitat, o segredo continua a estar muito bem guardado, mas há, ainda assim, espaço para criar alianças com os velhos livros de receitas. O resultado está à vista e agora, com capacidade



para concentrar num só local 180 pessoas, os empresários verificam que “os restaurantes nada têm a ver com contas de matemática”. Aqui, as pessoas e as suas conexões continuam a ser prioritárias para que nenhum rasto da história se desvaneça.

Em todo o caso, como parte desta ligação tem de ser feita com o presente, os nossos interlocutores não poderiam deixar de falar dos seus dois mais recentes projetos: o Contador-Mor e o Comidas de Santiago. Ambos se encontram estrategicamente localizados e o turismo é o principal foco. O primeiro, apesar de ser uma pizzeria, oferece pratos tradicionais portugueses “muito alavancados no bacalhau”; e o último destino é também de paragem obrigatória para quem quiser deliciar-se com “o arroz de polvo, os pastéis de bacalhau e a sardinha assada”.

Atualmente, João e Beatriz Bandeira verificam que há uma Lisboa que não sucumbe perante modas e tendências e uma Lisboa que guarda farrapos deliciosos dos antepassados. Neste comboio de ideias, os empresários aproveitam todas as potencialidades do turismo, mas não fecham as portas a outros possíveis projetos futuros. Para já, preferem absorver todas as luzes desta menina Lisboa que, de quando em vez, escreve registos maduros de mulher.



Um jantar à Luz de Lisboa



Rua Damasceno Monteiro 9-B  
1170-108 Lisboa  
Telefone: 218 870 830 - 218 870 305  
E-mail: geral@restauranteviagraca.com  
www.restauranteviagraca.com

Rua do Grilo 54  
1900-706 Lisboa  
Telefone: 218 620 000  
E-mail: geral@acasadobacalhau.com  
www.acasadobacalhau.com