



Redescobrir narrativas e sabores russos

A Tapadina é um exemplo vivo disso e, sob o pretexto de provar o que escapa ao tipicamente português, há um conjunto alargado de clientes fidelizados que se juntam à mesa para experimentar a essência gastronómica do povo Russo. É na Calçada da Tapada que encontramos este recanto bem discreto. Isabel, Tiago e Odete Nolasco permitem-nos fazer uma viagem no tempo, regressando à época da Perestroika: “A ideia nasce depois de a minha irmã ter voltado da antiga União Soviética após aí ter estudado Oceanografia, curso na altura inexistente para mulheres em Portugal”, recordam. A identidade dessa cidade chamada São Petersburgo incrustou-se na família Nolasco que, a partir daí, reconstruiu o seu próprio rumo.

Hoje, percebe-se que a Tapadina é fruto dessa história, mas também hoje se compreende que nem sempre esta cultura fora assim tão acessível aos Portugueses. “A Tapadina, como restaurante de comida Russa, começou há 24 anos e manteve sempre o mesmo conceito”, informam. Mas aquele era um tempo onde alguns dos alimentos eram difíceis de encontrar: “Não havia tudo nas superfícies comerciais que há agora; hoje já dispomos de fornecedores que nos trazem toda a matéria-prima para conseguirmos o que nos distingue”. Perante a fusão de experiências, conseguimos perceber que parte dessas vidas passadas ficaram em suspenso na decoração do próprio espaço.

“No princípio, as pessoas ficaram muito curiosas com o conceito e a receptividade foi tão boa que optámos por recrutar um Chef de cozinha (Viktor Kuzmak) em vez do então casal Russo amigo da minha irmã com quem começámos esta aventura”, transmitem. Os sorrisos passeiam alegres e expansivos e, nessa herança culinária, cabem agora sabores tão diversos como o peixe fumado e a salada de peixe marinado dois exlibris na culinária Russa (riba kaptchonaya e salat riba pod chuboi) (como entradas), a stroganina (garoupa crua preparada à maneira russa), o pelmeni (raviolis russos de carne) e o gratinado de vegetais, batata e cogumelos (gribi se kartaskoi).

Entre os mais procurados, destacam-se o bife Tártaro (farsh po tatarski), “que é considerado o melhor de Lisboa e, quem sabe, do mundo”, o peito de frango Kiev recheado com manteiga de ervas e vegetais (kotleta kurinaya), o Galubtsi, “isto é, vegetais recheados com carne piada em molho de tomate com vegetais” e o Kotleti, “uma espécie de almôndegas com especiarias, natas e batatas”, explicam. Para cumprir

“Dobro Pozhalovat” - “Welcome and Goodwill”:

Não pode haver melhor convite para o Restaurante Russo

A Tapadina do que esta saudação tradicional, que acolhe qualquer visitante a uma casa Russa.

A cozinha é muitas vezes observada como um microcosmo da sociedade, pois dela parte uma fonte inesgotável de sabores históricos e, a partir daí, podemos aproximar-nos de geografias que, à primeira vista, nos parecem inacessíveis.

o ritual, não poderá faltar a preciosa bebida, que em tantos sabores se deixa preencher. Falamos, claro está, da vodka que, além da tradicional, encontramos aqui com sabores vários desde o limão passando por hortelã, canela e até manjeriço, entre muitos outros. O cliente que aqui chega apercebe-se, assim, que tem uma enorme diversidade de pratos, que vão desde os mais tradicionais até aos de maior criatividade. Nas sobremesas, importa também realçar os blinis (crepes recheados com queijão com sementes ou até com doce caseiro), que fazem as delícias dos fiéis seguidores desta “comunidade”.

Nesta perspetiva, é impossível compreender a diversidade gastronómica tendo em vista apenas a Rússia atual. Todos sabemos que, pela sua grandeza, esse povo está imbuído de tradição e a Tapadina, que já é um clássico na cidade das sete colinas, pretende dar-se a conhecer a mais pessoas.



COZINHA RUSSA
Almoços e Jantares

Encerramos Domingo e também segundas aos almoços



Calçada da Tapada, 41 • Alcântara 1300-545 Lisboa • Telefone: 213641183 / 911814369