

Localizado em Manteigas, no coração de um Interior muitas vezes esquecido, existe um restaurante que não se perde em modas nem tendências gastronómicas, mas sim na maravilhosa arte de servir o tradicional sabor de uma das regiões mais belas e acolhedoras de Portugal: falamos d'O Olival. Ao leme de um projeto apostado na virtude única dos produtores locais e dos paladares endógenos, encontramos João Branco – proprietário de um espaço aberto há 25 anos e anfitrião de um modo de viver e saborear que se diferencia pela genuinidade, esse atributo cada vez mais raro. Natural de Manteigas, o nosso entrevistado é formado em Gestão pela Universidade da Beira Interior, tem 33 anos e é casado, com dois filhos. Paralelamente a esta sua atividade, é também proprietário de três supermercados Meu Super no distrito da Guarda, dando trabalho a cerca de 18 pessoas.

Fazendo da “qualidade do produto” e de uma “seleção criteriosa da matéria-prima” as suas grandes linhas-mestras, O Olival faz questão de confeccionar todos os seus pratos obedecendo a métodos “100% tradicionais”, alicerçados no profissionalismo e rigor de uma equipa apostada em preservar, geração após geração, o legado de uma gastronomia que tem vindo a conquistar não apenas o público local, mas também os mais curiosos visitantes, oriundos de geografias como o Brasil, o Reino Unido, a Alemanha ou – claro está – Espanha.

Temperadas com amor, carinho e sabedoria, poderemos aqui provar especialidades como o cabrito da Serra da Estrela, a chanfana, a espetada de lombinho ou o bife à casa (com queijo amanteigado e cogumelos frescos), bem como o choco, a truta de Manteigas e – como

não poderia deixar de ser – o bacalhau. Bastaria, no entanto, uma simples referência às entradas – momento em que podemos saborear um enchido, um queijo da serra amanteigado ou um dos melhores azeites da região – para até os mais céticos ficarem com água na boca. Digno de nota, por outro lado, é o facto de O Olival recorrer apenas à “melhor matéria-prima do mercado”, privilegiando o trabalho diário dos produtos locais e regionais.

Aberto todos os dias exceto à quarta-feira e ao domingo aos jantares, e capacitado para cerca de 70 pessoas, este é um restaurante que, para além de servir “um dos melhores cabritos do mundo”, está preocupado em recriar, junto de todos os que se sentam à mesa, “o ambiente de antigamente” – o qual se degusta não apenas através dos pratos acima mencionados, mas também pelo “bom serviço e pelo conforto” de uma equipa de colaboradores que é mestra nessa arte portuguesa do bem receber.

Mas ainda que O Olival nos faça viajar até um tempo e modo de estar diferentes da habitual correria dos dias de hoje, importa lembrar que é com estratégia e motivação que João Branco antecipa os próximos desafios do porvir. Apontado para o próximo ano, por exemplo, existe o objetivo de potenciar o restaurante em plataformas como o TripAdvisor. “Queremos ser dos melhores de 2019”, remata o nosso interlocutor, antes de concretizar que a meta será que O Olival – com a sua ancestral arte de servir o melhor de Portugal – possa figurar “entre os 10 melhores” estabelecimentos do setor da Região Centro. Quem aqui já veio sabe que o mérito lhe é devido. Aos restantes, deixa-se o convite: bom proveito.

O Olival é um restaurante que nos desafia a provar o melhor que uma região tem para oferecer, recorrendo às regras da tradição e da excelência. Entre outras especialidades, aqui é possível saborear “um dos melhores cabritos do mundo”.



O sabor de Manteigas



N232, 2 • 6260-040 Manteigas • Tel.: 275 982 354 • <https://www.facebook.com/oolival>