



abores e

sons que afloram o que há de mais portugueses

Cada composição musical reflete o seu próprio carácter e no Restaurante A Harpa existe, precisamente, um conceito que cativa pela personalidade portuguesa. É através das palavras do chef Manuel Paula que agora melhor podemos conhecer esse projeto, que já completa seis anos de história.

Para melhor entendermos as suas raízes, é preciso recuar no tempo: "Inicialmente, eu estava cá a trabalhar como funcionário, mas o dono deste estabelecimento tinha uma outra empresa de calçado e fez-me a proposta para ficar com o restaurante", transmite. Situamo-nos no ano de 2015, mas Manuel Paula já era dono de todo um percurso invejável na arte culinária. Como começou a trabalhar com 14 anos, depressa aprendeu a movimentar-se por entre as sonoridades dos sabores tipicamente portugueses. Mais tarde, teve contacto com outros estabelecimentos e isso ofereceu-lhe toda uma bagagem de histórias e memórias.

A capacidade de sincronizar diferentes elementos sempre esteve presente no percurso de vida deste empresário. E como a necessidade aguça o engenho, existe aqui todo um respeito pelos alimentos que cada estação proporciona e o que vem para a mesa é, por isso, previamente selecionado com o devido cuidado e detalhe. O balanço até aos dias de hoje revela-se positivo e embora, por vezes, atravesse os seus próprios desafios, Manuel Paula também nos diz, em tom de confiança, que se fosse fácil também não seria para si.

HARMONIAS EXTRASSENSORIAIS

Claro que muito desta arte deixa-se aprimorar com calma e cautela e não é por acaso que aqui os oito colaboradores se entregam com todo o carinho e dedicação: "Toda a nossa carta, desde as entradas, os pratos da carne e peixe, até chegar às sobremesas, tem qualidade e é confeccionada cá". O chef Manuel Paula conhece bem o idioma dos alimentos e é com talento e perícia que conjuga os ingredientes para a melhor sinfonia.

Endereçados para a morada correta, poderemos então presenciar uma cozinha tradicional portuguesa, com apontamentos contemporâneos. E como a virtude está sempre no meio, Manuel Paula não nega que existe uma forte ligação com os sabores típicos, mas, por vezes, a sede de inovar também pede mudanças. Talvez esse seja um dos motivos pelos quais podemos encontrar pratos tão diversos como o bacalhau, "que costuma ser servido à segunda-feira", o arroz de frango de cabidela, "que habitualmente é posto na mesa à quinta-feira", ou, ainda, as tripas à moda do Porto, ao sábado. Todos estes sabores são confeccionados nesses dias específicos, mas podem ser preparados se houver uma encomenda: "Também

disponho de um menu executivo, à hora de almoço, de segunda a sexta-feira. Temos uma ementa fixa, mas depois há pratos que vão mudando para não cansar o cliente", transmite.

Muitas das conexões consubstanciam-se pela memória e, no caso da arte doceira, essa perspetiva ganha outros contornos. As sobremesas que têm maior destaque são as tartes de maçã e de laranja, criadas pelo próprio chef. Mas depois existem outras como o pudim Abade de Priscos, "que os clientes apreciam muito", o pudim francês, o cheesecake, a maçã assada, a tarte de maracujá, a tarte de amêndoa ou, ainda, as farófias.

Mas como uma boa refeição tem de ser bem regada, a acompanhar toda esta panóplia de sabores não poderá faltar o vinho. Perante uma extensa garrafeira, esta casa já soma mais de 380 referências nacionais: "É impossível termos todos os vinhos. Felizmente, temos muita quantidade, diversas marcas e muita qualidade. Geralmente, o cliente português procura mais os vinhos das regiões do Douro, do Dão e do Alentejo". Recentemente, o restaurante A Harpa teve, igualmente, oportunidade de participar na 10ª edição do concurso Gastronomia com Vinho do Porto, do qual foi vencedor da medalha de bronze. Tudo isto representa bem a aliança entre a gastronomia e o vinho e, se por um lado existem aqueles que não perdem uma oportunidade para experimentar novos néctares, também há aqueles que são exclusivos a uma marca.

TRADIÇÃO E ARROJO

Atualmente, o espaço tem capacidade para 100 pessoas (com 60 lugares na sala interior e 40 na sala exterior), e consegue proporcionar verdadeiros momentos de alegria quando também aqui se realizam batizados, aniversários, comunhões, ou outro tipo de festividades. Mas desengane-se quem pensar que neste recanto apenas se auscultam vozes nacionais, pois muitos são os turistas



que se sentem atraídos por uma experiência rica em conforto, sofisticação e tranquilidade: "Existem épocas, nos jantares, em que 80% dos nossos clientes são estrangeiros", indica.

Mesmo assim, Manuel Paula não nega que muitos dos clientes que procuram este espaço são pessoas e empresários que laboram na indústria do calçado e dos moldes e o mês de agosto acaba por ser a altura de menor procura. No que diz respeito ao espaço, percebemos que respiramos uma atmosfera diferente, onde a comida, a música e o vinho pedem-nos para sossegar da agitação do dia-a-dia. Para o futuro mais imediato, o nosso entrevistado adianta-nos que estão a pensar remodelar a sala exterior e, assim, proporcionar um maior conforto aos bons clientes, bons ouvintes e, claro, aos bons apreciadores da gastronomia portuguesa.



A Harpa
RESTAURANTE
Chef Manuel Paula

Avenida da Misericórdia, 278, 3700-191 São João da Madeira
Telefone: 256 042 945 • Email: geral@aharpa.pt • www.aharpa.pt

