

Paladar com história



mesa do restaurante Mariazinha, ficámos a conhecer a mística deste espaço de referência na “arte de bem comer”. A presença de clientes habituais e a amabilidade de toda a equipa tornam o Mariazinha um recanto gastronómico familiar e muito acolhedor.

O Mariazinha é um emblemático restaurante da cidade de Matosinhos. Presente há mais de três décadas no número 184 da rua D. Nuno Álvares Pereira, foram os pratos confeccionados pela sua fundadora, Maria da Glória, que cativaram o paladar de gerações de clientes. Hoje, a matriarca, com mais de 50 anos de dedicação a esta atividade, continua a ser presença assídua no espaço liderado pela segunda geração: o filho, Eduardo Rocha, e a nora, Susana Rocha. Como salienta Eduardo Rocha, “a cozinha é o coração de qualquer espaço de restauração e aqui esse elemento é cuidado, através da transmissão de conhecimentos entre gerações”.

Localizado em terra de pescadores, na ementa do Mariazi-



nha não falta a variedade de peixe e marisco frescos, dentro da qual se destacam o afamado arroz de tamboril – “a minha mãe foi a primeira a fazer arroz de tamboril em Matosinhos”, afirma Eduardo Rocha –, a açorda de camarão, o peixe galo frito com açorda de ovas ou os filetes de pescada. Dentro da oferta de carnes, à quinta-feira serve-se, tradicionalmente, o cozido à portuguesa, e o “pica no chão” é confeccionado por encomenda, fazendo as delícias dos apreciadores.

Eduardo Rocha assume as rédeas da elaboração das sobremesas, onde as rabanadas marcam presença ao longo de todo o ano, sendo de destacar ainda o bolo de noz, a tarte de maçã escondida ou o banoffee de banana.

Em face do imperativo da atualização constante, ao menu mais tradicional vão sendo acrescentadas outras especialidades que acompanham o gosto e os requisitos do cliente. Nesse sentido, a gerência está atenta às novas exigências criando uma ementa variada com opções vegetarianas ou vegan, respondendo ainda a várias intolerâncias alimentares. “Hoje em dia, é impensável não se apresentar uma opção vegetariana ou vegan e estar preparado para servir clientes com intolerâncias alimentares. Aqui, o cliente é a figura principal”, reforça o sócio-gerente.

Paralelamente ao restaurante Mariazinha, a pedido de alguns clientes, esta equipa começou a fazer serviços de catering para eventos. O sucesso da iniciativa foi tal que exigiu a criação de uma empresa autónoma, a Cerimónia Mágica, que realiza serviços de catering para diversos eventos, alguns ligados ao desporto, nos quais as exigências alimentares acicatam a criatividade dos cozinheiros que são capazes de encontrar soluções para todos os gostos e garantir a qualidade e a exigência identitárias da casa-mãe.



mariazinha
RESTAURANTE - MARISQUEIRA

Rua D. Nuno Álvares Pereira, 184 • 4450-213 Matosinhos • Tel.: 229 378 952 • Tlm.: 917 593 833 • geral@restaurantemariazinha.com • www.restaurantemariazinha.com

