

# O tradicional sabor do Minho

Bem no coração de Viana do Castelo, há um restaurante onde se saboreia o melhor da riqueza gastronómica de toda uma região, num ambiente calmo e familiar: O Manel.

Há 37 anos a proporcionar o melhor da cozinha tradicional minhota, O Manel é um restaurante que alia o legado de uma longa história ao encanto de sabores e de uma arte de servir que promete momentos inesquecíveis. Na origem de uma das mais famosas e prestigiadas casas de restauração em toda a região do Minho esteve a atitude visionária de Manuel Correia, que soma hoje nada mais, nada menos do que seis décadas de experiência no setor. Corria, efetivamente, a alvorada dos anos 1980 quando O Manel se fixou na carismática Rua de Viana. Se há, todavia, um capítulo que merece particular atenção nesta história, tal corresponde ao momento em que, percebendo que “o espaço começou a ficar pequeno”, Manuel Correia tomou a decisão de mudar de instalações e deslocar o seu restaurante – agora com capacidade para cerca de 70 pessoas – para a Praça da Liberdade, no que corresponde a uma das principais zonas turísticas da cidade vianense. Este corresponde também ao momento em que o fundador da casa decidiu passar o testemunho ao filho, Paulo Correia, “que sempre esteve muito ligado à restauração e que teria capacidade” para ser bem-sucedido.

De facto, e fazendo jus às suas raízes geográficas, há duas iguarias que todos os dias marcam presença nas mesas d'O Manel: os típicos rojões minhotos e a vitela assada, no que corresponde “a uma longa tradição da casa”. Para quem procure, todavia, o paladar do mar, existe a oportunidade de degustar ainda o tradicional prato de bacalhau ou de polvo, bem como uma variável gama de peixes frescos, sendo este um dos estabelecimentos de restauração que mais trabalha com tal produto. Já ao primeiro domingo de cada mês existe a promessa de um excelente cozido à portuguesa, sucedido pelo arroz de sarrabulho (segundo domingo mensal) e pelo cabrito assado (ao terceiro domingo). Ressalve-se, posto isto, que os grandes apreciadores de lampreia e sável poderão deliciar-se, entre janeiro e abril, com uma experiência única.

Claro está que um sucesso a tamanha escala apenas se materializa quando, a elementos como a excelente comida e os segredos da confeção, se acrescenta o já mencionado cuidado familiar na arte do atendimento, que o público reconhece como sendo de excelência. Considerando que “os colaboradores são a cara da casa”, não se poupam esforços quer na preparação, quer na motivação das seis pessoas que, dia após dia, vivem e ajudam a tornar possível este projeto. Famoso pela boa relação que estabelece com todos, O Manel não descarta a importância de estabelecer longas e sinceras parcerias e amizades com outros estabelecimentos de referência nas suas áreas – das carnes ao pão – no que corresponde a outro dos segredos da gerência. E é através da continuada fusão destes ingredientes que o restaurante promete continuar, rumo a mais uma década de trabalho, bom serviço, qualidade e história.



# The traditional taste of Minho

Right in the heart of Viana do Castelo, there is a restaurant where you can taste the best of the gastronomic wealth of an entire region, in a calm and familiar atmosphere: O Manel.

Providing the best of traditional Minho cuisine for 37 years, O Manel is a restaurant that combines the legacy of a long history with the charm of flavors and an art of serving that promises unforgettable moments. In the origin of one of the most famous and prestigious restaurants in all the region of Minho was the visionary attitude of Manuel Correia, who has accumulated no less than six decades of experience in the field. It was, indeed, at the dawn of the 1980s when O Manel was installed on the charismatic Street of Viana. If there is, however, a chapter that deserves particular attention in this story, this corresponds to the moment when, realizing that “the space began to become small”, Manuel Correia made the decision to change facilities and relocate his restaurant - now with capacity for about 70 people - to Freedom Square, one of the main tourist areas of the city. This corresponds also to the moment when the founder of the house decided to pass the testimony to his son, Paulo Correia, “who has always been closely connected with the restaurant business and who had shown himself capable” to be successful.

In fact, and living up to its geographical roots, there are two delicacies that are present every day at the tables of O Manel: the typical ‘rojões’ from Minho and the roasted veal, which corresponds “to a long tradition of the house”. For those who seek the taste of the sea, there is the opportunity to taste the traditional cod or octopus dish, as well as a variable range of fresh fish, this being one of the establishments that work the most with such a product. Already on the first Sunday of each month there is the promise of an excellent Portuguese stew, succeeded by the sarrabulho rice (second Sunday of the month) and the roasted goat (on the third Sunday). It should be noted, however, that the great lovers of lamprey and shad can enjoy a unique experience between January and April.

Of course, a success on such a scale only materializes when elements such as excellent food and cooking secrets are allied to the aforementioned familiar care in the art of serving, which the public recognizes as being excellent. Considering that “employees are the face of the house”, no effort is spared in the preparation and motivation of the six people who, day after day, live and help make this project possible. Famous for its good relationship with all, O Manel does not neglect the importance of establishing long and sincere partnerships and friendships with other distinguished places in their areas - from meat to bread - in what corresponds to another of the secrets of management. And it is through the continued fusion of these ingredients that the restaurant promises to continue, towards another decade of work, good service, quality and history.

