

Amizade, tradição e qualidade

d

Quer estejam à procura de uma boa refeição ou de passar apenas um bom serão, a Taberna de São Jorge dá as boas-vindas a todos os “amigos da casa”, oferecendo o ambiente e a genuinidade típica das verdadeiras amizades.

Recentemente aberta em Mozelos (Santa Maria da Feira), a Taberna de São Jorge é um daqueles lugares que foge à ditadura dos rótulos fáceis. Descrivê-la como um simples restaurante seria redutor, mas classificá-la apenas como uma casa de petiscos revelar-se-ia igualmente erróneo. O melhor, posto isto, será mesmo esquecermos os clichés, ou não fosse este, pura e simplesmente, um lugar onde velhos e novos amigos se encontram para saborear os tradicionais paladares do norte português, criativamente temperados com as “influências mexicanas e italianas” que o proprietário, João Baptista, gosta de aplicar à sua arte.

Sentem-se, pois, à mesa daquilo que é nada mais, nada menos do que uma casa de família capaz de aliar a melhor tradição (seja a bordo das tripas à moda antiga, da vitela assada e do cozido à Portuguesa, ou de petiscos habituais como as moelas, os torresmos, as pataniscas ou a petinga) aos toques de uma inovação (das ervas e massas italianas aos calorosos picantes do México) que não preconiza a importância de servir em quantidade, mas sim em qualidade (que é o verdadeiro sinónimo da expressão “comer bem”). Já a acompanhar a melhor comida, nada como uma carta de vinhos nacionais que foge ao óbvio e evita as marcas mais comercializadas do mercado. Mas outra regra de ouro é que as formalidades ficam à porta de um lugar onde não existem clientes, mas sim “amigos da casa”. A prova desta filosofia está na relação direta que João Baptista estabelece junto dos que visitam a Taberna de São Jorge.

“Todos os dias saio da cozinha e vou à mesa falar com os amigos da casa”, explica o



de alguém que passou dez anos em Londres a trabalhar na restauração sem esquecer os ensinamentos dos antepassados a quem hoje, orgulhosamente, presta homenagem. Repare-se, por exemplo, na bicicleta que pertenceu ao avô paterno (Manuel Batista, fundador do Sport Clube Os Dragões Sandinenses) ou no facto de ter sido nesta casa que o avô materno (Carlos São Jorge) aprendeu a cortar a carne. Pormenores como este ajudam a compreender o percurso de alguém que arriscou tudo em nome de um sonho que se concretizou e expande todos os dias. Aos “amigos da casa” fica, por isso, a garantia de que a Taberna de São Jorge continuará a apresentar novidades, de que a futura organização de noites de fado é apenas um exemplo.



proprietário, com o objetivo de conhecer a opinião das pessoas relativamente aos pratos que são, de resto, sempre confeccionados na hora em que foram solicitados. Mas os laços de amizade que aqui se criam expressam-se também de outras formas, podendo os “amigos da casa” telefonar diretamente ao chef e pedir algo específico para aquele almoço, lanche ou jantar, pois o paladar não tem de resignar-se apenas à ementa pré-estabelecida. Lembremo-nos, no entanto, de que não é só à mesa que a tradição aqui se serve. Tão impressionantes, aliás, quanto o “bacalhau à taberna” ou o “costeletão à patrão” é a noção de que a Taberna de São Jorge nada mais é do que uma casa onde uma família nos acolhe e recebe sem horário para nos mandar embora.

Quem passar um serão à conversa com João Baptista compreenderá, de resto, o percurso



Rua Central da Vergadã, 596 • 4535-166 Mozelos - Stª Maria da Feira • Tel.: 223 220 018 • Tlm.: 914 276 216

JOÃO BAPTISTA - Head Chef - Owner