



5 anos de sabores, sorrisos e memórias *Sensoriais*



Muitas das experiências gastronómicas evidenciam-se não pela técnica do empratamento, mas sim pelos momentos de simplicidade partilhados à mesa. António Silva, mais conhecido como o António das Bifanas, resolveu abrir o seu próprio estabelecimento no dia 5 de abril de 2014 e hoje mostra-nos as delícias que perduram para lá do momento da refeição.

Antes de avançarmos, importa referir que António Silva atravessou uma soma de experiências, que lhe permitiu ganhar sensibilidade e sabedoria: “A minha profissão inicial estava ligada à ourivesaria, mas a determinada altura contactei com o ramo da hotelaria. Trabalhei em hotéis, restaurantes e quintas, tive a sorte de encontrar pessoas que me ensinaram muita coisa e quando percebi que estava na altura criei esta casa”, recorda. Naturalmente, a especialidade aqui é a bifana, mas num rápido olhar conseguimos perceber que, mais do que sabores, servem-se conversas, sorrisos e momentos.

Para os mais curiosos, que gostam de experimentar coisas novas, existe ainda a oportunidade de apreciar pratos tão diversos como “a francesinha, as codornizes, as papas de sarrabulho, os preguinhos, que também têm muita procura e vai dentro do pão com molho de alho, o bife à casa, o cachorro especial, a salsicha à patrão e a picanha”. Todas as refeições são preparadas na hora com “produtos frescos e de qualidade” e, durante todo o ano, é possível acompanhar esses sabores com uma caneca de cerveja bem gelada, sangria ou, ainda, um vinho tinto que teve a sorte de ser batizado pelo nome do proprietário.

Durante este diálogo de aromas, esta casa, que encontra localização física em Ermesinde, rapidamente se deixa encher de diferentes idades, apetites e idiomas. Por isso, a amizade quer-se transfronteiriça e acolhe a realidade de emigrantes franceses, alemães, suíços e luxemburgueses: “Muitos deles habitam longe dos grandes centros e quando chegam aqui este é o mundo deles e sentem-se em casa porque não conseguem encontrar nada disto lá fora”, descreve o nosso entrevistado.

Não é segredo para ninguém que muita da cozinha portuguesa preserva autenticidade e é na conservação das receitas antigas que o povo tão bem sabe acolher os paladares com sabor a saudade. Claro que há pessoas de outras regiões de Portugal a confraternizar neste ambiente e todas essas interações acabam por pedir a doçura das sobremesas caseiras. Neste capítulo, é o bolo de bolacha, a tarte merengada e o leite-creme que ganham todo o destaque. No fundo, a proximidade aqui deixa espregitar verdadeiros momentos de união e, se é certo que as bifanas dão nome à casa, também não deixa de ser verdade que é o carinho, o paladar e o tempo que António Silva dá aos detalhes que torna este espaço tão vivo em tradições.



António Silva

BIFANAS / FRANCESINHAS / BIFE NO PRATO / CODORNIZES / OUTRAS ESPECIALIDADES

TERÇA A SÁBADO / 10h30 - 23h00 • DOMINGO E FÉRIADOS / 17h00 - 23h00 • PARQUE GRATUITO PARA CLIENTES

Rua José Joaquim Ribeiro Teles, 322 • 4445-485 Ermesinde (Junto às Bombas da BP de Ermesinde) • Tel.: 224 054 873 • Tlm.: 964 720 253