

Um espaço com Ethos, Logos e Pathos



Numa das margens da maior lagoa natural da Península Ibérica, podemos encontrar a Eira do Pato Ougado, uma nova proposta que fomos conhecer em diálogo com o seu mentor, David Rocha.

A Pateira de Perrães é um paraíso por descobrir e desde 10 de março que conta com este novo conceito de restauração, que nasce com o intuito de apresentar as experiências sensoriais mais únicas, de convidar ao relaxamento e à vida sã e, ao mesmo tempo, de dinamizar o próprio local através da futura realização de eventos verdadeiramente inovadores.

O seu fundador já tinha sido proprietário da Palatus Divinus – o primeiro wine bar e restaurante de cozinha autoral em Aveiro – e regressa agora com um projeto que expressa bem toda a sua identidade. Conjugando o seu espírito de incansável gourmand ao amor pela natureza e pela arte, David Rocha procura “tatuar palatos ao comensal”, através de ofertas gastronómicas assentes na autenticidade absoluta.

Para isso, conta com a colaboração do chef Lubin, um dos pioneiros em cozinha molecular em Portugal, criador de reais obras-primas e apologista da matéria-prima mais natural e genuína. “O nosso chef cultiva na sua terra, em permacultura, as nossas próprias aromáticas assim como vários vegetais e especiarias únicas. As batatas que acompanham o nosso Bacalhau Lagarado são arrancadas da terra às 17h para presentear o prato às 19h”, explica-nos assim um dos seus pontos mais diferenciadores.

No seu portefólio de criações, podemos destacar o referido Bacalhau Lagarado, que recupera a sua génese anciã enquanto prato para prova de azeites novos e, assim, introduz o cheiro do fumeiro que era

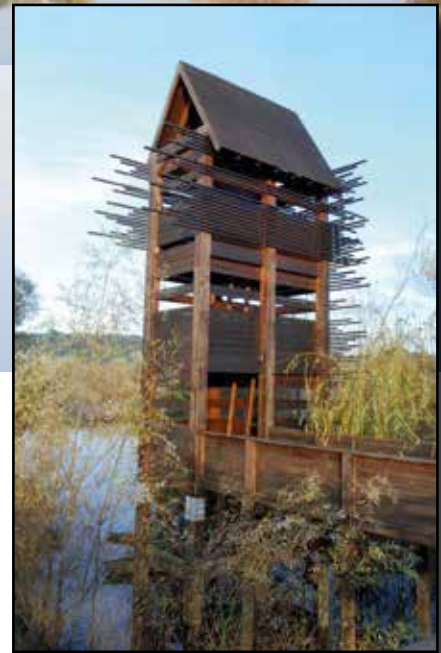
omnipresente nos antigos lagares. Para o efeito, a Eira do Pato Ougado recorre àquele que foi considerado o melhor azeite verde de 2018 em Portugal, da casa Afonso Borges.

Além deste caso, as suas referências cimeiras incluem o Costeletão de 35 dias de cura, da carne Rubia Gallega, ou as suas Lercas da Baviera, sempre com base nos elementos mais frescos e num espírito de slow food. O restaurante também elabora jantares personalizados com privacidade, mediante a criação de menús exclusivos e criados para o respetivo grupo.

Paralelamente, é de evidenciar a atitude eco e bio que se manifesta em todo este conceito. “Pretendemos despertar todos para a vida sã”, sublinha, fundamentando com exemplos como o seu café bio ou o facto de esta ser das únicas casas HORECA no país onde o plástico está completamente banido. Sustentando essa apologia por um green lifestyle, a Eira dispõe de uma pequena mercearia, na qual se comercializam, entre outros artigos, escovas de dentes em bambu, velas de cera de soja ou azeites bio, além de outros pontos de interesse como os azulejos pintados à mão e os vinhos a preços de mercearia.

Posto isto, o futuro há-de passar pela concretização de momentos que prometem ser decisivos para que a Pateira se torne num verdadeiro ex-libris. Além dos eventos de dimensão privada que são comuns a muitos restaurantes, David Rocha realça a esperada realização de “um Festival de Merendas Pitorescas Lusas, com show-cooking dos melhores chefs portugueses e jazz ao vivo”, assim como do primeiro Floating Market no continente europeu, inspirado nas vivências que recolheu durante três meses que, recentemente, passou no Sudeste Asiático.

David Rocha recebe a sua comunidade de “ougados” diariamente à exceção das segundas e terças-feiras, com um horário de quarta a domingo das 10h às 23h.



Parque do Carreiro Velho
3770-062 Pateira de Perrães
Tlm.: 916 611 008
www.facebook.com/pg/eiradopatoougado

