

# O típico sabor da tradição portuguesa

A Adega Tia Matilde é das casas mais emblemáticas de Lisboa no que à cozinha tradicional portuguesa diz respeito e surgiu como homenagem a uma grande senhora de seu nome Matilde, que nos anos 20 iniciou uma tasca de bairro onde se faziam deliciosos petiscos.



Esta homenagem partiu do seu filho Emílio e da sua nora Isabel, que “quiseram levar o nome da mentora de uma tasca de bairro onde se faziam uns deliciosos petiscos”, explicam. Ao longo dos anos, este casal foi fazendo algumas transformações no espaço, mantendo sempre a qualidade dos produtos e aperfeiçoando a confeção dos seus pratos.

Aqui, a cozinha portuguesa ganha destaque em todo o seu esplendor, primando pela qualidade dos produtos que utiliza, assim como na sua confeção baseada nas receitas deixadas pela Mãe Isabel, senhora com o dom culinário inato, que sabia transmitir às suas colaboradoras o gosto e entusiasmo com que confeccionava qualquer prato.

Hoje, o Sr. Emílio e as suas filhas tentam dar continuidade a esta obra, acompanhando as exigências do mercado e contando para isso com a valiosa ajuda de todos os seus colaboradores, bem como com clientes e fornecedores.

O público que visita esta Casa é eclético, desde famílias, empresários, desportistas, artistas, jornalistas e políticos. Conta, para isso, com uma capacidade de 120 lugares sentados e um serviço que funciona todos os dias, exceto ao sábado ao jantar e domingo todo o dia. Sendo aconselhável marcação prévia ao almoço, este espaço distingue-se pelo trabalho feito na divulgação da comida tradicional portuguesa aos turistas e a cativá-los pela sua riqueza gastronómica.

Para o futuro, o Sr. Emílio e as suas filhas pretendem “manter o trabalho até então efetuado, com qualidade, boa confeção e serviço, acompanhando assim as exigências do mercado”, concluem.



# The typical taste of Portuguese tradition

The Adega Tia Matilde is one of the most emblematic houses of Lisbon in what concerns traditional Portuguese cuisine and it came as a tribute to a great lady of her name Matilde, who in the 1920s started a neighborhood tavern where delicious snacks were made.

This homage came from her son Emilio and her daughter-in-law Isabel, who “wanted to take the name of the mentor of a neighborhood tavern where some tasty snacks were made”, they explain. Over the years, this couple has been making some changes in the space, always maintaining the products’ quality and perfecting the cooking of their dishes.

Here, Portuguese cuisine is expressed in its full splendor, emphasizing the quality of the products it uses, as well as its cooking based on the recipes left by Mother Isabel, a lady with innate culinary gift, who knew how to convey to her team the taste and enthusiasm with which she cooked any dish.

Today, Mr. Emilio and his daughters try to continue this work, following market demands and counting on the valuable help of their employees as well as clients and suppliers.

The public that visits this House is quite eclectic, ranging from families, businessmen, sportsmen, artists, journalists or politicians. To receive all this people, it has a capacity of 120 seats and a service that functions every day except Saturdays on dinners and Sundays during the whole day. Being advisable to pre-book lunches, this space is distinguished by the work done in the promotion of traditional Portuguese food towards tourists and by captivating them with its gastronomic richness.

Regarding the future, Mr. Emilio and his daughters intend to “keep the work done so far, with quality, good cooking and service, thus accompanying market demands”, they conclude.