



Preservar uma tradição chamada Lisboa

Experienciar Lisboa sem desfrutar da sua melhor gastronomia seria como conhecer-se apenas metade de uma capital, que esconde um vasto património. Sempre apostado em preservar os sabores mais tradicionais, o Dom Feijão promete mostrar o genuíno lado desta cidade.

Bem no coração de Lisboa, existe um lugar que conhece – como muito poucos – os segredos e os sabores de uma tradição portuguesa que jamais se poderá dissipar no tempo. Falamos do Restaurante Grelha Dom Feijão, um estabelecimento liderado pela experiência de João Araújo e pela arte da esposa Estela, que propõe uma viagem pela típica gastronomia de uma capital que se quer atenta às modas e cosmopolita, exceto – claro está – na sagrada hora de nos sentarmos à mesa.

Nessa ocasião, a mais sensata das opiniões é aquela que conhece a personalidade única de pratos como sejam, por exemplo, o cozido à portuguesa, o cabrito assado no forno ou a massada de garoupa. Mas se estes correspondem a alguns dos paladares mais procurados a bordo do Dom Feijão, importa que não nos esqueçamos, ainda, do arroz de cabidela, da mão de vaca com grão, ou das inúmeras receitas do tão tradicional bacalhau: seja à Gomes de Sá, seja servido com grão ou sob a forma de pataniscas, este é um prato que marca presença todas as segundas-feiras. Por outro lado, e no final da refeição, nunca faltarão à chamada sobremesas como o leite-creme, a mousse de chocolate ou o arroz doce.

Naturalmente, uma casa que serve “uma média de 40 pratos diários” esconde, em si, muito mais do que apenas um ancestral carinho pela tradição. Afinal, “este tipo de pratos e de cozinha requer muita preparação na sua confeção”, lembra o nosso interlocutor, não devendo constituir surpresa que cada dia

tenha de começar muito cedo. Já em sintonia com a ampla experiência, há o criterioso escolher e laborar da matéria-prima, uma vez que apenas com arte e engenho se conquista o direito de entrar na memória de tantos quantos querem conhecer aquilo que Portugal tem de melhor para oferecer.

De resto, e em sintonia com esta ética de trabalho e dedicação, o Dom Feijão é um dos raros exemplos de restaurantes que receberam o prémio de PME Líder. Liderando, neste momento, uma equipa de aproximadamente 25 pessoas, João Araújo reconhece que “não é fácil” alcançar-se um estatuto desta natureza. O segredo, esse, é uma equilibrada dose de “gestão muito bem feita”, temperada com “muitos anos de experiência”. Se hoje, todavia, o cliente de gostos mais tradicionais está mais do que fidelizado, importa lembrar que há um novo projeto prestes a ser servido.

Falamos, mais concretamente, de “um novo espaço” integrado no mesmo empreendimento que o restaurante, o qual deverá abrir as portas em julho. “Em princípio, vai chamar-se D. Feijão em Sua Casa, porque será um conceito de take-away”, explica o gerente. Por detrás do surgimento deste novo espaço estavam a necessidade e o pedido de um crescente número de clientes que “apenas querem comer uma coisa rápida ou que preferem levar comida para casa, uma coisa que o nosso serviço não abrangia”, esclarece João Araújo. A todos fica, obviamente, a garantia: “a marca Dom Feijão já é conhecida e a cozinha será a mesma”.

Preserving a tradition called Lisbon

Experiencing Lisbon without enjoying its best gastronomy would be like knowing only half of the Portuguese capital, owner of a wide heritage. Always striving to preserve the most traditional flavors, Dom Feijão promises to show you the genuine side of this city.

Located in the heart of Lisbon, there is a place that knows –like very few do, nowadays – the secrets and flavors of a Portuguese tradition that should never be lost in time. We speak of Restaurante Grelha Dom Feijão, an establishment led by the experience of João Araújo and the art of his wife Estela, which invites you on a trip through the typical gastronomy of a capital that is aware of how fashion and cosmopolitan lifestyles go, except – of course – at the sacred moment when it is time to eat.

On such occasion, the wisest opinion is the one that understands the unique personality of dishes such as the Portuguese stew, the oven roasted kid, or stewed grouper with pasta and tomato sauce. But if those represent some of the most sought food specialties in Dom Feijão, we must not forget the Cabidela rice, cow hand with grain, or the innumerable recipes based on the traditional cod: Gomes de Sá, served with grain or even salt codfish fritters – which is available every Monday. On the other hand, and at the end of the meal, be sure not to miss desserts such as the milk crème brulée, the chocolate mousse or the rice pudding.

As a matter of fact, a house that serves “an average of 40 different dishes per day” needs more than just a long-standing fondness for tradition, in order to be successful. After all, “this sort of dishes and cuisine requires a lot of preparation, when it comes to cooking”, our interviewee reminds us. Hence, it should come as no surprise that, every single day, work has to begin quite early. Proof of the owner’s wide experience, there is a careful selection and cookery of the raw ingredients, since only with strong doses of art and skill it is possible to become part of the memory of those seeking the best of what Portugal has to offer.

Moreover, and as proof of this work ethic and dedication, Dom Feijão is one of the rare examples of

restaurants that have received the PME Líder award. Leading, at this moment, a team of approximately 25 employees, João Araújo recognizes that “it is not easy” to reach a status of this nature. The secret, according to his thoughts, is a balanced dose of “a very careful management” seasoned with “many years of experience”. If nowadays, however, people aiming for the most traditional of tastes are loyal to this house, it is important to remember that there is a new project about to be served.

More specifically, there will be a “new space”, located in the same building as the restaurant, which is scheduled to open next July. “It will very likely be called Dom Feijão em Sua Casa and it will work under a take-away concept”, explains the manager. Behind the development of this new space was the need and demand of a growing number of customers who “just wish to eat something quick or would rather take their food home, which is something our service does not provide yet”, explains João Araújo. There is, of course, something worth remembering: “the brand Dom Feijão is already well-known and our cuisine will be the same”.

