

Sabores que evocam memórias expressivas

Quando a tradição se senta à mesa, as pessoas podem refugiar-se numa diversidade de sabores. Eugénio Fidalgo (à frente do Restaurante Fidalgo desde 1977) fala-nos hoje de um espaço que conta com 48 anos de história e um conceito que se prende com os paladares a que a culinária portuguesa nos habituou.

Compreender o enredo desta cozinha é também perceber as memórias que lhe estão associadas, e não é por acaso que muito do trajeto de Eugénio Fidalgo está inevitavelmente ligado à figura materna. Inicialmente, a mãe começou por confeccionar pequenos mimos como “os pastéis, os rissóis, os croquetes” e, mais tarde, o espaço conheceu novas ampliações para que hoje pudesse ser conhecido como um lugar para quem quer provar a tradição, em doses generosas.

Voltar às origens é sempre um desafio e, ainda mais, quando Lisboa parece encher-se de restaurantes com pratos dos vários cantos do mundo. Eugénio Fidalgo valoriza o que é confeccionado em português e é por isso que aqui poderemos encontrar sabores como o Arroz de Cabidela, o Arroz de Polvo, a Caldeirada de Bacalhau, a Massada de Bacalhau com Grão, o Bacalhau à Brás e, para sair um pouco dos lugares-comuns: as Bochechas de Porco Preto, a Feijoada de Javali e o Polvo com Feijão Branco. Este último surgiu por acaso e atualmente “é dos mais procurados aqui no restaurante”.

Chegam aqui portugueses e estrangeiros e existem pratos como o “Salmão Grelhado, que apesar de não ser tipicamente português acaba por servir como um refúgio para os estrangeiros, que têm receio de provar outros sabores”. Para acompanhar, o Fidalgo faz questão de oferecer uma carta de vinhos composta por 250 referências, pois se é certo que o cliente aprecia uma refeição bem regada também não deixa de ser verdade que aqui o conceito é de união, e este cuidado está reservado a todos, sem excessivas fidalguias.



Tastes that evoke vivid memories

When tradition sits at the table, people can take refuge in a diversity of flavors. Eugénio Fidalgo (ahead of Restaurante Fidalgo since 1977) talks about an establishment that has 48 years of history and a concept that is connected with the flavors that Portuguese cuisine has made us accustomed to.

Understanding the storyline of this kitchen is also to recognize the memories attached to it, and it is not a coincidence that much of the path of Eugénio Fidalgo is inevitably linked to his maternal figure. Initially, the mother began by making small gifts such as “pastries, patties, croquettes” and later the space was submitted to new extensions so that today it could be known as a place for those who want to taste tradition in generous proportions.

Going back to the origins is always a challenge and, even more so, when Lisbon seems to become filled with restaurants which present dishes from the various corners of the world. Eugénio Fidalgo values what is handled in Portuguese and that is why we can find flavors such as ‘Cabidela’ Rice, Octopus Rice, Cod Stew, Cod ‘Massada’, Cod à la ‘Brás’, and to move out of the most common options: Black Pork Cheeks, ‘Boar Feijoada’ and Octopus with White Beans. The latter was invented by chance and it’s currently “one of the most sought flavors in the restaurant”.

Portuguese and foreigners come here and there are also dishes such as “grilled salmon, which despite not being typically Portuguese ends up being a refuge for foreigners, who are afraid to taste other flavors”. To follow up, the Fidalgo is committed to offering a wine list with 250 references, because if the customer appreciates a well harmonized meal, it is also true that here the concept is union, and such care is reserved for everyone.

FIDALGO RESTAURANTE
Rua da Barroca, 27. Bairro Alto. Lisboa
RESERVAS 213 422 900

