



Muitas são as pessoas que gostam de percorrer a zona histórica do Porto em busca de um bom prato de comida. Em plena zona ribeirinha deparamo-nos com o restaurante Ora Viva, que, com 30 anos de história, nos mostra a memória dos sabores tipicamente portugueses. O espaço é atualmente dirigido por António Pinto, mas o nosso entrevistado reconhece que nada disto seria possível sem a união da família, que ao longo do tempo, acabou por acreditar e também abraçar o projeto.

# Uma viagem às tradições portuguesas

**L**ogo à entrada, compreendemos que estamos num ambiente familiar, delicadamente decorado por moedas e notas do mundo inteiro. Mas antes de avançarmos, teremos de recuar às origens e lembrar o tempo em que o pai (Manuel Ferreira) era estivador e a mãe (Maria Rosa Pereira) florista de profissão: “Foi mais ou menos no tempo em que eu casei que os meus pais decidiram abrir o restaurante. Como moravam nesta rua, fazia sentido criar o negócio aqui”, recorda. Ao longo do tempo, a coleção de objetos foi preenchendo novos enredos e hoje o espaço é vincadamente marcado pelos sabores e aromas portugueses.

Claro que a ementa é ampla e, dentro da culinária portuguesa, podemos encontrar pratos tão diversos como as Tripas à Moda do Porto (ao sábado), a Sardinha Assada, o Cabrito Assado (ao domingo), o Polvo à Lagareiro, “que é confeccionado na caçarola com azeite e alho”, o Bacalhau Ora Viva, “que é semelhante ao Bacalhau à Braga, com batata frita às rodelas e cebolada” e o Bife à Ora Viva, “acompanhado com molho de Francesinha”. O objetivo é simples: preservar a identidade lusitana para que, numa refeição única e cadenciada, possam igualmente ser apreciados vinhos das várias regiões portuguesas. Esta arte de

bem cuidar e preparar também está reservada ao momento da sobremesa, onde se destaca o bolo de bolacha, a pera bêbada e o bolo de chocolate, com confeção 100% caseira.

O apoio da esposa, Alexandra Meneses, torna-se preponderante e é num ambiente de grande união e hospitalidade que se dobram sorrisos e nascem amizades globais. 90% dos clientes são estrangeiros e, entre eles, encontramos “espanhóis, franceses, italianos, holandeses, alemães, suíços e, há dois anos, aconteceu um aspeto muito engraçado porque o restaurante começou a encher-se de coreanos”. O fenómeno parece ter vindo para ficar e é nesse dar e receber que se deixam inspirar por residentes, visitantes e turistas. O espaço tem agora capacidade para 30 pessoas e todos os que aqui entram sentem-se naturalmente em família: “Queremos fazer o nosso trabalho bem feito porque notamos que as pessoas ainda gostam da comida que se fazia há 30 anos”, confidencia. Relativamente ao futuro, António Pinto compreende que a cozinha tradicional portuguesa tem revelado um enorme potencial por esse mundo fora e, por isso, o Ora Viva quer preservar a história que já herdou até aos dias de hoje, sem esquecer a vivacidade dos sabores da Invicta.

Ora Viva  
RESTAURANTE

