

VIAGENS NA MINHA TERRA

O que vou comer?

Descobrir o Eldorado

Havia uma lenda que falava, há muitos anos, de uma cidade coberta de ouro, nascida no continente americano, provavelmente na Colômbia e, mais tarde, submersa.

Apesar de ser uma lenda, a verdade é que, no tempo da colonização do continente americano, muitos foram os europeus que, armados em garimpeiros, emigraram para a América em busca de melhor fortuna. E esse “El Dorado” fez parte desse imaginário mágico que mobilizou os europeus.

Pois a nossa proposta de hoje, apesar de existir já há 30 anos, ainda não nos era conhecida. O Eldorado fica no nº 65 da bonita Avenida Antunes Guimarães, na ainda mais bela cidade Invicta.

Fui com dois amigos e a experiência foi gastronomicamente tão válida que percebemos a classificação de “Eldorado”, nome que, pelos vistos, terá sido sugerido aos dois irmãos fundadores da casa por um devoto cliente.

O eldorado do Eldorado é mesmo a comida ou a cozinha.

Na sala interior, a ideia antiga de um balcão, tão amoravelmente portuguesa. Juntar solidões sempre esteve no nosso fado e na boa tradição da partilha da mesa.

A aposta segura na nossa gastronomia regional tem, neste restaurante, uma expressão de grande eloquência e autenticidade. É comida de verdade, que se baseia no produto, mas, principalmente, no processo de um receituário antigo, como é o galaico-duriense.

Mas passemos ao que vale, que é conhecer esta cozinha verdadeira do Eldorado. O couvert é espartano, provavelmente como convém: bom pão, manteiga normal e azeitonas. Há entradas, claro, e o marisco, rico ou pobre, é uma das propostas mais válidas da casa.

Mas a sopa, a substância e a sobremesa são o cânone habitual desta casa tão portuguesa.

E, na substância, há sempre o peixe gre-



António de Souza-Cardoso



lhado ou assado, o polvo em diferentes e vibrantes representações e o bacalhau, também ele travestido das suas melhores expressões. Mas, verdadeiramente associada a esta cozinha, está a emblemática cozinha regional: o cozido, o cabrito assado no forno, os rojões à boa moda do Minho ou as tripas, a mostrar porque estamos orgulhosamente na Invicta.

Para terem uma ideia, provámos dois pratos que são segredos bem guardados da nossa pronúncia gastronómica: a costela mendinha assada no forno, com batata nova e reluzente, e um arroz solto e saboroso como só comemos no Minho e no Douro Litoral. Mas não ficámos por aí: comemos

umas mãozinhas com grão, com artes que já não se vêem com abundância na restauração portuguesa. A casa tem ainda, no seu tempo, a caça, ou a lampreia e o sável, e coisas boas e antigas como a língua estufada com puré ou o pernil assado no forno.

Partilhámos uma sobremesa também de perfil regional e bebemos o vinho da casa, justo e honesto, como convém.

Serviço diligente e preço ainda resistente à pressão que o turismo sempre faz nos nossos tão queridos e nem sempre acessíveis restaurantes portuenses.

Venham mais 30 anos deste Eldorado, onde vale a pena deixar a sua fome garimpar!

