

Sabores lusitanos

Bacalhau, polvo e muito mais! A culinária portuguesa é homenageada por restaurantes da cidade

Isabela Berrogain

Marcada pela simplicidade, sabor e diversidade, a culinária portuguesa é uma das gastronomias mais amadas pelos brasileiros. Devido à forte influência da cultura de Portugal no Brasil durante o período colonial, ambas cozinhas dividem inúmeras semelhanças, por exemplo, o uso generoso de azeite nas receitas.

Os peixes e frutos do mar são destaque nas mesas lusitanas, principalmente o bacalhau, que se tornou símbolo do país europeu e se faz presente, também, em almoços

comemorativos brasileiros, como Páscoa e Natal.

“As semelhanças entre a culinária portuguesa e a brasileira vêm do tempo do Brasil Colônia, que acabou incorporando no nosso dia a dia novos temperos e até mesmo o uso do azeite”, conta Jorge Santos, chef do restaurante Com Certeza.

Para o lisboeta Hugo Laurentino, do Portugo, a cozinha lusitana é “a melhor do mundo”. “Em Portugal, se come bem em quase todo o lado. Até em um posto de gasolina se encontra comida saborosa a um preço justo, para parâmetros europeus”, defende Hugo.

Nesta semana, o *Divirta-se Mais* selecionou alguns dos restaurantes da cidade que aproximam os brasilienses da cultura portuguesa. Confira!

Tradição na área

Com mais de meio século de carreira, o restaurateur português Manuel Pires, responsável pelos antigos Antiquarius e Tejo, dá nome ao Manuelzinho, inaugurado em 2021. Presente nos salões de restaurantes desde a década de 1970, Manuel trocou o Rio de Janeiro por Brasília em 2011, dez anos antes de abrir as portas da casa

de comida portuguesa que o homenageia.

O menu, voltado para a culinária lusitana, tem como destaque os frutos do mar. Um dos carros-chefes do restaurante é o polvo a lagareiro com brócolis, batatas assadas em rodela, azeitonas-pretas portuguesas, azeite, alho e cebola (R\$ 259,90).



CARLOS VIEIRA/CB PRESS