



**Bruno e Marisa guiam oito horas
para abrir um restaurante, Eufrásia
abre-lhe a porta de casa: as gentes
e histórias do Alto Tâmega**
/premium



Diogo Lopes
Texto

▲ O engenheiro Albano Álvares, na ponta esquerda, ao lado do chef Vítor Adão, que corta o presunto.

DIOGO LOPES/OBSERVADOR

Todos os fins de semana, há quem venha de Bordéus para a região do Barroso para receber e partilhar. Fomos conhecer as gentes que mantêm vivo o interior norte do país, nas Tabernas do Alto Tâmega.

15 ago 2020, 12:39



Índice

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro "farm to table"
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

“Esperem só aqui um bocadinho que o senhor está a mudar de roupa”, ouve-se no meio de uma mata, junto a um pequeno riacho. Tareco, o “senhor” em causa, está a vestir os calções de banho e a calçar umas sapatilhas mais aderentes — prepara-se para ir cumprir uma promessa.

PUB



Índice

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

No primeiro dia que o Observador passou na zona do Barroso, Boticas, Chaves, Montalegre e arredores começaram a falar deste homem. “Ele vai pescar trutas à mão e ensinar-nos a fazer o mesmo”, explicara o chef flaviense Vítor Adão, curador do projeto [Rede de Tabernas do Alto Tâmega](#), o motivo para esta deslocação ao coração de Trás-os-Montes. Durante os dias que se seguiram, apanhar trutas tornou-se piada — primeiro, ninguém acreditava muito que isso fosse possível; segundo, que fôssemos todos conseguir fazer o mesmo. “Vão ver como dá para fazer”, prometera Vítor. Numa manhã muito quente pudemos finalmente tirar as teimas.

Momentos antes do episódio que abre este texto já se tinha apanhado alguma coisa no charco de pesca desportiva do Boticas Parque. **“O truque é apontar o isco à zona de águas mais mexidas, aí elas mordem logo”, diz o mesmo Tareco ainda antes de se lançar o primeiro anzol.** Tinha toda a razão, e assim de repente apanhou-se quase uma dúzia de trutas-fário (a espécie predominante nas redondezas). Como se não bastasse, o mesmo Tareco apanhara pelo menos uma à mão. **“Isso assim é fácil, elas estão logo aqui”, diz alguém em jeito de desafio. Seguimos para o riacho na mata.**





▲ Na zona do Alto Tâmega, em Trás-os-Montes, reina a barrosa. Diogo Lopes/Observador

Índice

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

“Se não se importarem com o frio venham daí”, grita Tareco já com água pela cintura. Feito anfíbio, vai andando meio agachado, de cabeça virada para a água e o lodo. Passam-se uns 20 minutos e nada. “Isto hoje está mau, não aparece nada”, grita ao longe, por trás de um grande molho de matagal. Resultado final? Não fossem as trutas do charco, a bela merenda que se pôde provar mais tarde ficava perdida esta especialidade do rio.

“Homem – Natureza – Comida – Cultura”, são os pilares daquilo que Tareco nos queria mostrar. São também eles a base em que assenta o projeto que está a fazer fervilhar as terras do Alto Tâmega: um roteiro de casas de bem comer, perdidas na ruralidade e em que em muitos casos são também as residências de quem nela prepara as melhores iguarias típicas que vão do fumeiro ao mel, passando pela batata, a carne e os vegetais. **São poucos os sítios do mundo onde nos é dada uma oportunidade destas, de conhecer uma cultura e suas tradições sentados à mesa de quem as vive desde sempre e que nos recebe de braços abertos nas suas casas.**

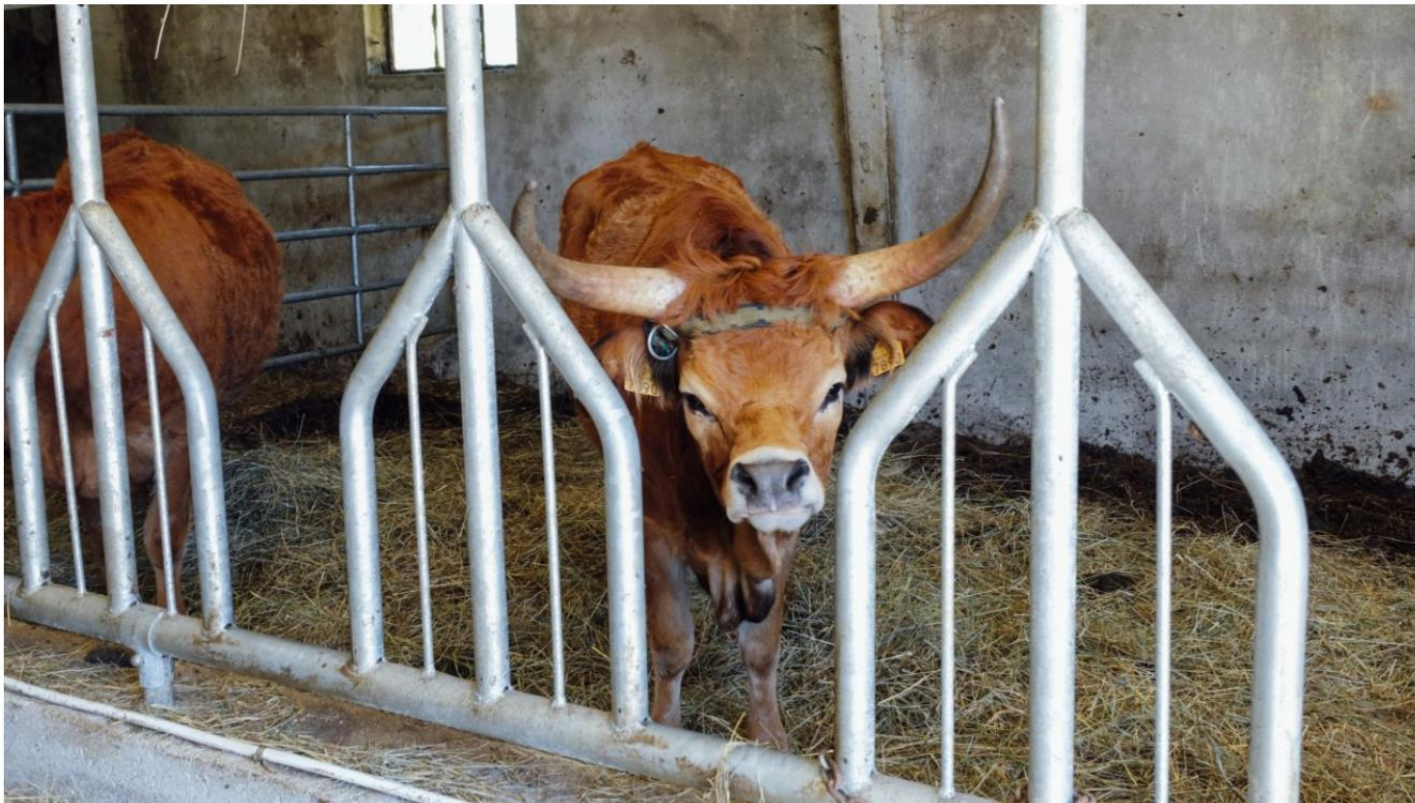
Sem bons produtos não há boa cozinha

Um dia antes do episódio das trutas o programa foi outro. No topo de uma pequena serra, rodeados de moinhos eólicos, verde e umas quantas cabras, uma enorme carrinha de caixa aberta deu todo um novo significado à ideia de “foodtruck”. “Bem vindos aqui ao nosso parque de merendas!”, atira o engenheiro Albano Álvares. Homem da terra, é dele o cargo de Coordenador da Rede de Tabernas do Alto Tâmega e de presidente da Cooperativa Agrícola de Boticas. “Espero que esteja tudo do vosso agrado e que gostem do petisco que a

Casa do Pedro [outra taberna da rede] preparou para nós”. **Em menos de nada toda a gente começa a descarregar a tal carrinha de caixa aberta que transportava de tudo: duas panelas gigantes com uma espécie de cozido de grão com tripa e arroz, um presunto inteiro, pernil fumado, orelha, espumante caseiro, muito pão, água e toda a logística necessária para deitar abaixo esse banquete (mesas, toalhas, copos, cadeiras, pratos,...).**

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana





▲ A carne barrosã é um dos ex-libris da região que também se pode gabar do seu porco bisaro.

Índice

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

Vítor Adão atira-se ao corte do presunto com a ajuda do chef João Rodrigues, do estrelado Feitoria, em Lisboa, que tinha sido convidado para conhecer a Rede — à semelhança do portuense Vasco Coelho Santos, do Euskalduna Studio, que chegou pouco depois das primeiras fatias de presunto se soltarem. Todos os restantes iam ajudando nas mais diversas tarefas, fosse a pôr a mesa ou as bebidas no gelo. Uns petiscos e umas horas depois, Albano contextualiza um pouco daquilo que é esta rede tabernas. **“Na verdade isto nasceu em 2004 por iniciativa da Associação do Desenvolvimento da Região do Alto do Tâmega [ADRAT]”, conta.** A grande tradição agro-pecuária da região permitiu-lhe desenvolver a qualidade superior de produtos como a batata, as couves, feijão ou a carne Barrosã e isso foi meio caminho para definir esta zona como sendo espaço de boa comida.

“Havia uma série de pessoas que tinha casas de lavoura e cozinhavam muito bem, tinham sempre produtos tradicionais e costumavam abrir as portas dessas mesmas casa para dar de comer a todos que as procurassem”, explica. Ora essa tradição rapidamente se transformou em oportunidade de desenvolvimento económico — algo de que a região carecia (e carece) há muito, principalmente depois da entrada do país na UE. “Decidiu-se tentar rentabilizar este espaço e, com eles, toda uma rede de pequenos produtores da zona”, conta. Ou seja, como sempre existira “uma filosofia comum de produzir os próprios ingredientes” ou de, quando eles escasseavam, “comprá-los a vizinhos da região”, a ideia de criar uma rede destas pretendia aproximar mais os dois lados, reforçar “uma economia circular” e “criar as tais cadeiras curtas que hoje em dia tanto se fala”. E assim foi.

Ainda o almoço ia a meio quando se levantou um alarido: “Aí vêm elas”, grita alguém. No horizonte começa-se a ver um rebanho de cabras. “São as sapadoras!”, exclama Albano. Umhas 140 cabeças de gado caprino foram-se aproximando e quase atravessaram o espaço da merenda. “É um projeto feito em parceria com o Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas [ICNF]”, conta Albano. Com recurso a localizadores GPS e a uma app feita de propósito para o efeito foi possível “adjudicar” vários rebanhos da região, mediante o pagamento de um incentivo monetário, para contribuírem para a prevenção de incêndios. **“O ICNF identifica as zonas que precisam de limpeza e depois pedem para os rebanhos serem direcionados para essas áreas”, explica.** Como as cabras têm localizadores é sempre possível perceber se se mantêm dentro da área específica e se o seu trabalho está a ser bem feito. **“É tudo ecológico, feito com recurso a energia solar e com quase nenhuma intervenção direta do homem”, reforça. Mas voltemos às Tabernas.**

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

também se pode gabar do seu porco bísaro.

CARTÕES CAIXA

VISITE PORTUGAL COM OS CARTÕES CAIXA.



Saiba mais >>

MONTEBELO
HOTELS & RESORTS

PESTANA
HOTEL GROUP

PortoRay
HOTELS & RESORTS

Vila Galé
HOTELS & RESORTS

MICRO, PEQUENAS E MÉDIAS EMPRESAS

*SPREADS DESDE 0,05%
NOS PRIMEIROS 9 MESES (TAE DE 2,1%)



A SUA EMPRESA PODE CONTAR COM A CAIXA.

Saiba mais >>





▲ As cabras saporosas são um projeto de prevenção de incêndios e cuidado florestal. Diogo

prevenção de incêndios e cuidado florestal. Diogo
Lopes/Observador
DIOGO LOPES/OBSERVADOR

Índice

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

A semente que foi largada em 2004 começou a crescer em força no início de 2020, tudo graças à intervenção da agência Mesa, que se dedica à promoção de tudo o que pertença ao universo da gastronomia. Reforçada e com nova imagem, a Rede de Tabernas do Alto Tâmega regressou com novo fôlego. “Decidimos fazer uma candidatura ao COMPETE para receber financiamento enquanto projeto de valorizações de produtos do interior e de turismo e isso permitiu virar esta nova página”, conta Albano. Deu-se então um reposicionamento e partiram em busca de “novos clientes”. Ou seja, com a componente de economia circular — o objetivo inicial — já minimamente consolidado, partiram em busca de angariar visitantes à região através da comida e criar novos e mais eficientes canais de distribuição que permitissem levar ao resto do país (e ao mundo) aquilo que de melhor se faz no Barroso.

Índice

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

Entraram mais tabernas para a rede — neste momento são 14 mas esperam chegar às 25 —, **melhorou-se o site onde pode consultar a informação sobre todos os espaços** (tem contactos, moradas, descrições, fotos,...) e tudo o resto ganhou uma energia extra. Apesar de estar a correr bem, esta nova fase, Albano diz que anda há muito que fazer: **“Queremos apostar na formação de forma a modernizar um pouco mais sem comprometer o aspeto tradicional. Ninguém tem uma boa gastronomia se não tiver produtos bons e é por isso que este projeto tem também como objetivo valorizar o agricultor e aquilo que ele produz”**, explica Albano. Prevista está a criação de uma rede que permita comercializar produtos como a batata (da variedade Kennebec), o cabrito, o cordeiro e os enchidos, tudo da região.

O verdadeiro “farm to table”

Para chegar à casa de Eufrásia e Osvaldo Almeida basta fazer uma curva apertada à esquerda, se viermos da freguesia de Pinho, no concelho de Boticas — nada de especial se tivermos em conta o enorme serpentear que já se fez pela R311. Falar na casa deste casal é o mesmo que falar no seu restaurante, a Casa do Souto Velho, já que ambos coexistem no mesmo edifício: no andar térreo fica a ampla sala de refeições e a residência do casal é nos pisos superiores. A propriedade que rodeia esta moradia generosa é também sua, é de lá que vem tudo o que se pode encontrar na mesa.



Índice

“No fim de 2020 faz 18 anos que aqui temos o restaurante”, conta

▲ A Casa do Souto Velho foi a primeira a registar-se na Rede de Tabernas do Alto Tâmega mas já leva 18 anos de funcionamento.

Índice

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

“No fim de 2020 faz 18 anos que aqui temos o restaurante”, conta **Eufrásia**, a proprietária e cozinheira deste espaço, enquanto o marido ajuda nas mesas e dá uma mãozinha no que for preciso (trata do vinho caseiro, do fumeiro, da horta, ...). Quando vieram para aqui morar há 25 anos já tinha projetado deixar o piso térreo disponível para qualquer tipo de comércio, nunca imaginaram, porém, que viria a receber o seu restaurante, o primeiro a entrar na Rede de tabernas do Alto Tâmega. **“O meu marido era professor de educação tecnológica e eu cuidava das coisas em casa, nunca tive restaurantes ou algo que se parecesse”**, conta entre risos. Como é que veio parar a esta posição? “Foram pessoas amigas que começaram a incentivar [a criação do restaurante], vinham cá comer e gostavam sempre muito. Diziam que devia era ter um restaurante”, afirma. Tanto a desafiaram que Eufrásia acabou por aceitar e o sucesso foi quase imediato.

“Eu acho que todos deviam tentar fazer o que nós conseguimos fazer aqui, tratar do campo e usar aquilo que vamos criando e plantando”, revela. No seu restaurante Eufrásia não tem ementa: como funciona por marcação, quando é feita a chamada para reservar lugar diz logo aquilo que nessa altura tem disponível na sua quinta. Quando o Observador a visitou, a ementa — ou melhor, o banquete — incluía tomate coração de boi aos gomos com sal e azeite; rojões (“experimente pôr-lhes um pouco de mel de Urze por cima!”) e alheira; pão e folar caseiro; cogumelos salteados; arroz de enchidos; açorda; galo guisado com batatas e mais uma ou outra iguaria. **“As pessoas**

seria neste de tabernas do Alto Tâmega mas já leva
18 anos de funcionamento.
DIOGO LOPES/OBSERVADOR



ActivoBank

Pequena, média,
familiar...

**Para cada casa
há uma chave**

Crédito Habitação
TAE 2,1% | 1,5%*



- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

ligam para reservar e eu digo-lhes aquilo que vou poder fazer. Regra geral dá 25 euros por pessoa, tudo incluído. Se for dia de cozido, leitão ou cabrito, aí já é mais caro, sobe para uns 30 euros”, acrescenta.

Casas privadas que funcionam como restaurantes — este é o modelo base daquilo que pode encontrar na Rede de Tabernas do Alto Tâmega. É certo que também existem restaurantes mais convencionais por entre a listagem de espaços disponíveis, mas não é isso que importa. A ligação com as redondezas, com a região e aquilo que ela produz junta-se à vontade de honrar o receituário tradicional para criar a verdadeira noção de “farm to table”, “do campo para a mesa”, expressão atirada muitas vezes no mundo da restauração mais moderna mas que aqui é simplesmente a forma como tudo sempre funcionou. **No final da refeição Eufrásia e Osvaldo mostraram as suas plantações: da abóbora ao milho, passado pelo melão e a batata, o feijão e a cebola, não falta nada. Até um pequeno curral com porcos bísaros têm, tudo por si gerido, do momento da plantação ao da confeção.**





▲ A "Dona" Eufrásia é a alma da Casa do Souto Velho e tudo o que gira à sua volta tem o seu dedo.

Índice

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

De taberna em taberna — não se prenda ao sentido literal da palavra, não tem sempre de ser uma coisa tipo tasca — vai-se comendo e bebendo bem. Há sempre a sensação de que a cada lado onde se vá alguém está pronto para abrir um presunto só porque acabámos de chegar. Alimentar é a melhor maneira de dar as boas-vindas e isso aqui é levado bem a sério. Contudo, **o convívio vai mostrando que mais do que comer e beber bem aqui há muitas histórias para descobrir. A de Bruno Pereira e a família é uma delas.**

Depois de contornado o rio Rabagão e da foto da praxe em Vilarinho de Negrões, uma das sete maravilhas de Portugal, eventualmente chegamos ao fim da Estrada Municipal 308. **A última paragem é uma pequena aldeia chamada Parada do Outeiro, localidade à beira rio (tem como horizonte o Parque Nacional Peneda-Gerês e a Albufeira da Barragem de Paradela) que no dia em que o Observador a visitou passara de 28 para 27 habitantes.** “Infelizmente hoje morreu um senhor que morava ali em baixo”, conta Bruno Pereira enquanto serve um copo de “vinho do lavrador” — “Não sei que uvas tem nem nada do género. Veio cá vender um agricultor nosso conhecido e escorrega muito bem”. Bruno, a mulher Marisa e a mãe Lúcia, o trio que nos recebeu na sua Taberna Ti Ana da Eira brincam, sorriem, conversam como se já nos conhecessem há algum tempo. Nem parece que Bruno e Marisa fizeram oito horas de carro, de Bordéus até a

DIOGO LOPES/OBSERVADOR



Exemplo para um consumidor de 30 anos - Financiamento de 100 mil euros, com hipoteca, valor de avaliação 150 mil euros; LTV 67%; prazo de 30 anos. Produto Prestação indexada, finalidade Aquisição, Comissões iniciais (Comissão de Dossier, Formalização e Avaliação) 792,50€. Despesas de contrato 470€, Imposto do selo de abertura de crédito 600€, Comissão de Processamento de Prestação mensal de 2,86€, Prémio da Seguro Multirriscos, com pagamentos mensais de 8,61€.

TAEG sem vendas associadas facultativas 2,1% - TAN variável de 1,471% (Euribor 12 meses de julho de 2020 de -0,279% e spread base de 1750%); Prémio de Seguro Vida mensal médio de 13,99€; prestações mensais de 343,73€ - Montante Total Imputado ao Consumidor de 134.770,71€.

TAEG com vendas associadas facultativas* 1,5% - TAN variável de 0,821% (Euribor 12 meses de julho de 2020 de -0,279% e spread contratado de 1100%); Prémio de Seguro Vida mensal médio de 13,36€; 360 prestações mensais de 313,48€ - Montante Total Imputado ao Consumidor de 123.654,54€.

*Pressupõe a detenção dos seguintes produtos:
- Domiciliação do ordenado/reforma dos Clientes nas Contas à Ordem em que os mutuários sejam primeiros titulares ou depósitos e/ou transferências de 750 €/mês para a Conta à Ordem relacionada com o empréstimo com controlo semestral do valor acumulado; - Seguro multirriscos associado ao Crédito na Ocidental Seguros; - Seguro vida associado ao Crédito na Ocidental Vida.
Não dispensa a consulta da informação pre-

- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

este canto junto a Montalegre, só para abrir a porta deste restaurante. Na verdade já estão habituados, fazem-no todos os fins de semana.

“Nós temos aqui o restaurante desde janeiro de 2016. Às sextas-feiras, ou eu ou a Marisa vimos para cá para ajudar durante o fim de semana. Normalmente regressamos na segunda. Quando é altura de feira do fumeiro vimos os dois mas quando há menos reservas a minha mãe consegue tratar de tudo com as minhas primas”, conta Bruno. Gerir um restaurante não podia ser mais diferente daquilo que em França mantém como profissão — constrói campos de ténis de terra batida — mas o amor pela sua terra falou mais alto. “Antes da Covid vínhamos pelo Porto, de avião. Agora é mais fácil ir e vir de carro, faz-se bem”, conta. O sítio onde serviu uma incrível seleção de fumeiro caseiro, um arroz caldoso de feijão e uns deliciosos nacos de ilhada (também conhecido por ridão) de vaca começou por ser muito mais do que é agora.





▲ Vilarinho de Negrões fica a alguns quilómetros da Taberna Ti Ana da Eira.

Índice

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

“Eu inicialmente tinha a ideia de fazer uma estalagem, uma espécie de quinta pedagógica... Devia ter uns 22 ou 23 anos e toda a gente disse que eu era maluco por querer fazer alguma coisa ali. Fui falar com a ADRAT [Associação de Desenvolvimento da Região do Alto Tâmega] e eles lá é que me aconselharam a começar por algo mais simples, com um restaurante. Com ajuda de fundos do ProDer montei isto”, conta. Nos primeiros tempos Bruno teve a ajuda de um amigo que ia gerindo o restaurante na sua ausência, funcionou assim durante quatro meses mas a dada altura esse rapaz decidiu abrir o seu próprio espaço e teve de largar a Taberna da Eira. “Decidimos manter o projeto com a minha mãe a cozinhar. Ela começou com medo, só estava habituada a cozinhar em casa... Foi um desafio”, relembra.

A verdade é que aos poucos o sucesso foi chegando e o segredo foi sempre o mesmo, “cozinhar como se estivesse em casa” com aquilo que é possível produzir ou *in situ* ou nas redondezas. “A vitela é daqui. No inverno, para o cozido compramos tudo a produtores da zona, todos certificados pela Feira de Montalegre. O cabrito, que só fazemos por encomenda, compramos a um casal de jovens aqui das redondezas, produzem cabritos para carne”, explica Bruno. “Somos amadores mas tentamos fazer com que as pessoas se sintam bem e em casa”, revela antes de referir que por norma o preço médio de uma refeição aqui ronda os 15 ou 20 euros, tudo incluído.

DIOGO LOPES/OBSERVADOR



Exemplo para um consumidor de 30 anos -
Financiamento de 100 mil euros, com hipoteca,
valor de avaliação 150 mil euros, LTV 67%, prazo de
30 anos. Produto Prestação indexada, finalidade
Aquisição. Comissões iniciais (Comissão de Dossier,
Formalização e Avaliação) 792,50€. Despesas de
contrato 470€. Imposto do selo de abertura de
crédito 600€. Comissão de Processamento de
Prestação mensal de 2,86€. Prémio de Seguro
Multirriscos, com pagamentos mensais de 8,61€.

TAE sem vendas associadas facultativas 2,1% -
TAN variável de 1,471% (Euribor 12 meses de julho de
2020 de -0,279% e spread base de 1,750%); Prémio
de Seguro Vida mensal médio de 13,99€;
prestações mensais de 343,73€ - Montante Total
Imputado ao Consumidor de 134.770,71€.

TAE com vendas associadas facultativas* 1,5% -
TAN variável de 0,821% (Euribor 12 meses de julho de
2020 de -0,279% e spread contratado de 1,100%);
Prémio de Seguro Vida mensal médio de 13,36€;
360 prestações mensais de 313,48€ - Montante
Total Imputado ao Consumidor de 123.654,54€.

*Pressupõe a detenção dos seguintes produtos:
- Domiciliação do ordenado/reforma dos Clientes
nas Contas à Ordem em que os mutuários sejam
primeiros titulares ou depósitos e/ou
transferências de 750 €/mês para a Conta à
Ordem relacionada com o empréstimo com
controlo semestral do valor acumulado; - Seguro
multirriscos associado ao Crédito na Ocidental



▲ Bruno e a mulher, Marisa, são os responsáveis pela Taberna da Eira.

Índice

- 1 Sem bons produtos não há boa cozinha
- 2 O verdadeiro “farm to table”
- 3 De Bordéus a Parada do Outeiro, todos os fins de semana

Em janeiro de 2020 juntaram-se à Rede de Tabernas porque acreditam ser uma possível solução para aquilo que vão vendo à sua volta: o lento definhar de toda uma cultura que precisa de ser valorizada. **“A parte mais chata é o facto da comunidade ser muito pequenina e da agricultura está a acabar. O único trânsito que vamos tendo são vacas e cabras. O rapaz mais novo tem 48 anos...”**, conta. O negócio pode não ir mal, mesmo tendo em conta o impacto causado pela pandemia — “Temos muitos clientes a vir de Guimarães, Fafe, Braga...”, mas o que este jovem empresário mais quer é voltar a ver a sua região vibrar, a ganhar uma nova vida. **“Se pudesse era agricultor mas isto cada vez dá menos rendimento e manter dois filhos aqui é complicado”, atira.** Se tudo correr bem e se esta Rede de Tabernas do Alto Tâmega mantiver o dinamismo por enquanto aparenta gerar, pode ser que em breve Bruno possa mesmo regressar à sua aldeia e trocar os campos de ténis pelos campos de cultivo.