

Las Squisitas





CARNES EXÓTICAS E NÃO SÓ!

CHAMA-SE TASQUINHA ALENTEJANA, MAS É MUITO MAIS DO QUE ISSO. ESTE É TAMBÉM O DESTINO DE ELEIÇÃO PARA CONHECER E APRECIAR AS CARNES EXÓTICAS DE CAMELO, BISONTE, CANGURU E ATÉ DE CROCODILO.

TEXTO: NARA HELENA QUINTE | RECEITAS: CHEF PEDRO NOBRE | FOTOGRAFIA: B.A.

PORTUGAL É, SEM QUALQUER dúvida, um País de descobertas enogastronómicas. A Cuisine Passion partiu à descoberta de mais uma, desta vez na Vila de Cucujães, em Ólveira de Azeméis: a Tasquinha Alentejana. À chegada somos surpreendidos por um ambiente tipicamente alentejano, em tudo, até nos mais pequenos detalhes. Quer a casa que dá espaço à Tasquinha, como a envolvente, sendo disso exemplo o parque de estacionamento (com larga capacidade) e as ânforas à entrada. Lá dentro respira-se simpatia e bem-receber. Descrever o interior é tarefa árdua: são as loiças típicas; o mobiliário regional, as molduras nas paredes testemunhando alegres convívios; o imponente touro bravo, não tivesse o seu proprietário sido um dedicado e esforçado forçado; o artesanato; os chocafios; as lindas colunas construídas a partir do aproveitamento do chão dos fornos do Centro Vidreiro de Ólveira de Azeméis; o balcão que representa a paisagem alentejana; e as ervas, os cheiros, as cores, as sensações do prazer que está para chegar! Pedro Nobre é o anfitrião, proprietário, chefe de cozinha, mentor, decorador, gestor... Natural de Évora e Técnico de Gestão Agrícola de formação, perdeu-se de amores por Diva, que na altura estudava em Braga, mas era original da Cucujães. A mudança deu-se com naturalidade. Pedro começou por abrir uma pequena casa de venda de produtos regionais alentejanos e fazer uns petiscos para os amigos. Assim esteve por sete anos, até que à seis meses inaugurou a Tasquinha Alentejana, dando essa a um sonho, que agora concretiza rodeado pela sua equipa: Florêncio, no apoio à cozinha; Doolinda, no serviço de mesas ao

almoço e Rui ao jantar; e Diva que presenteia quem lá vai com fantásticas sobremesas (e a tarte de abóbora que experimentámos estava divina). Juntos propiciam um ambiente familiar, de eficiente serviço, cozinhando iguarias ímpares para seu deleite. Na Tasquinha Alentejana há uma variedade enorme de petiscos, com uma incidência particular nos bons sabores alentejanos, os enchidos cortados (como só o Pedro sabe) são uma delícia, o queijo, a orelha de porco com coentros, o grão de bico com bacalhau... E depois há os lombinhos de porco preto, a posta aroquesa, o touro bravo, o veado, os lombinhos de javali, e as carnes exóticas que nos incentivaram à visita e motivaram este artigo: costeletas de crocodilo (de sabor ímpar e impossível de descrever, é carne mas tem aspecto de peixe), nacos de canguru (suculentos, de sabor harmonioso e algo doce); espetada de bisonte (de sabor intenso e textura suave); e espetada de camelo (igualmente muito apreciada). A ementa escrita na pedra, decora a parede. Para acompanhar só há vinho alentejano, pois claro! E, peixe não entra ali. As sobremesas são de fazer crescer água na boca, desde a tarte de abóbora, passando pela famosa siraosa, à enchardada, às queijadas de cenoura, até à tarte de requeijo e ao bolo real. Recomendamos a reserva prévia, pois os 48 lugares disponíveis são muito apetecíveis, até porque o preço médio de uma refeição, com tudo incluído, ronda os 20 euros! A Tasquinha está aberta todos os dias com excepção dos Domingos, e funciona das 12 às 15 horas e das 17 à meia-noite. Não perca em ir ver televisão – não há! Aqui só há espaço para o convívio, para desfrutar das iguarias e dos vinhos, para passar

bons e descontraídos momentos de prazer. Pedro Nobre confessa que, esta tem sido uma "experiência enriquecedora e muito agradável em todos os sentidos, muito exigente pela constante procura de novos sabores, sempre em busca da inovação". Quem diria que poderíamos encontrar o Alentejo no norte de Portugal? O convite está feito. A descoberta só depende de si!



CONTACTOS

Tasquinha Alentejana
Vila de Cucujães | Ólveira de Azeméis
T. +351 256 892 304 | +351 918 296 185
www.tasquinhaalentejana.com