

Casario

Miguel Castro e Silva tem outro prato icónico, é raia seca

Crítica

José Augusto Moreira

Tão simples quanto sofisticado, está na carta do restaurante Casario e valoriza um produto da tradição já em desuso.

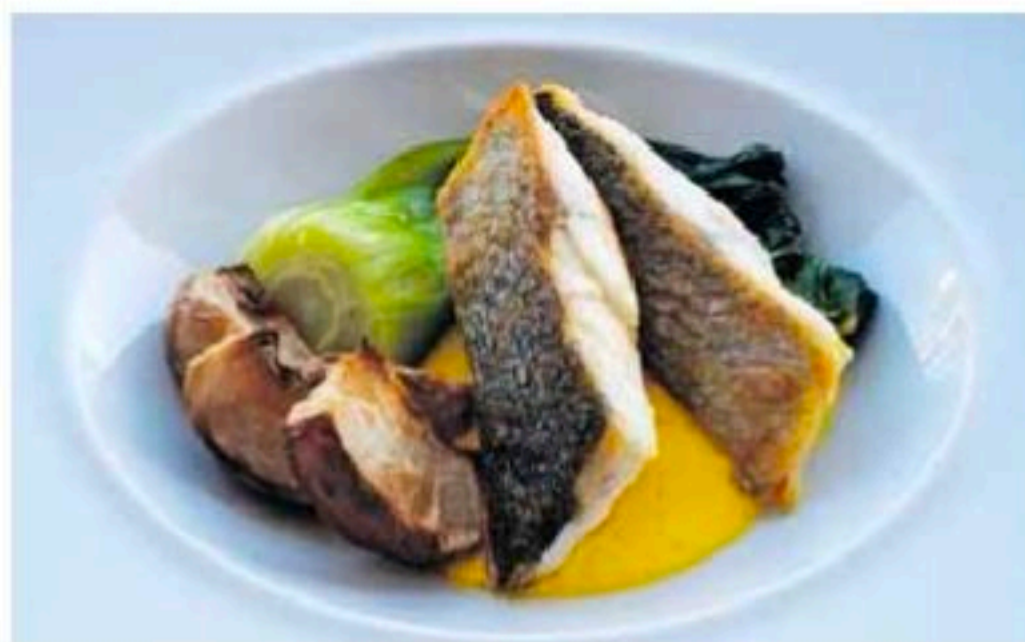
● É uma harmonia a quatro mãos, uma cozinha de prazer e partilha, aquela que propõe o Casario, um restaurante recatado e elegante, pousado sobre o bulício que reina na beira Douro e na praça da Ribeira, no Porto histórico. Um varandim com vistas e enquadramento de privilégio, terraço exterior voltado ao rio e sala com amplos janelões ao nível do primeiro andar, enquadrado no Boutique Hotel da Gran Cruz - cinco quartos apenas -, companhia vinícola com a qual o *chef* Miguel Castro e Silva tem já uma longa e ampla ligação.

Há mais de uma década avançavam do outro lado do rio, mesmo em frente, na margem de Gaia, com o DeCastro Gaia, o restaurante de cozinha petisqueira instalado no último andar e terraço das Caves Gran Cruz. Pelo meio também a instalação e arranque, no Douro, do restaurante que integra a moderna unidade de enoturismo da Quinta de Ventozelo.

Longa e profícua é também a cumplicidade de Miguel com José Guedes, seu discípulo dilecto desde a primeira hora, braço direito no projecto de Gaia e agora *chef* residente no Casario desde a sua abertura, vão já lá cinco anos. Ambos assinam a nova carta, assente nos seus conceitos e visão contemporânea da cozinha portuguesa, de que, como é sabido, Miguel foi mestre e pioneiro.

O registo é de partilha, com doses pequenas, informais e adaptáveis ao apetite e preferências de cada um, produtos e conceitos da tradição como a lula, porco bísaro, migas ou arroz de lingueirão, conjugando pratos quentes e frios e propostas de base vegetariana, referências de sempre como o bacalhau à Gomes de Sá e novidades como a raia frita (na foto em cima).

É genial esta raia (11,50€), servida



FOTOGRAFIA: MANUEL ROBERTO



Casario

Praça da Ribeira,
Viela do Buraco, 19
4050-132 Porto
Tel.: 227 662 270

Horário: Terça a sexta das 17h às 22h30; Sábado das 12h30 às 22h30; Domingo das 12h30 às 17h

como uma espécie de petisco. Aquela raia seca já praticamente desaparecida do panorama culinário, que é cortada em tiras, hidratada (como o bacalhau) envolta em farinha de milho e frita. Tiras crocantes e estaladiças, de sabor intenso que junta umami e mar e apetece degustar sem fim. À mão, envoltas num pesto de aipo e avelã e com a acidez macia do pickle de funcho que faz o *match* perfeito.

Miguel Castro e Silva tem outro prato icónico. Tão simples quanto sofisticado, que junta um produto da tradição já em desuso que envolve de forma genial com vegetais e ervas aromáticas. A raia, informou o serviço, é fornecida pela empresa Luggage, que teima em ter a raia seca no seu portfólio.

Surpreendente é também a harmonia e intensidade de sabor da

beterraba assada (8,50€), que junta as variedades vermelha e listada e associa com queijo de ovelha cremoso e couve lombarda. As propostas de base vegetariana incluem ainda o ensopado de grão com legumes (9,95€) e puré de batata trufado, gema, espargo verde e queijo dos Açores (10,50€).

Até na selecção de presunto e paio (9,50€), laminados, de boa qualidade em dose generosa, se destaca a combinação vegetal com dentes de cebola curtidos em vinho do Porto. Como entrada, há também uma selecção de queijos que combina com compota de abóbora (12€).

A par da raia frita e da beterraba assada, as propostas de pratos frios incluem ainda uma vichyssoise de amêndoa com pato fumado (6€); rosbife de novilho (9,50€); tártaro de peixe (12,50); ou enguia fumada com mostarda e mel (13€).

Nos quentes, o bacalhau à Gomes de Sá (13,50€) tem a companhia de um lollipop de lula e camarão (12€); lula recheada com paio de bísaro (15,50€); robalo com creme de pimentos amarelos (19€, na foto); rodovalho com arroz de lingueirão (21,50€); coxa de pato com molho Périgueux (14€); porco bísaro com migas de couve-lombarda (14€); ou novilho com molho à Marrare e grelos salteados (16€).

Exímio o arroz caldoso de lingueirão, com tomate, pimentos e coentro que suportava os dois nacos do lombo do rodovalho, mas quase ao lado da casa onde uma placa assinala o local de nascimento de Gomes de Sá, o bacalhau era, também por isso, obrigatório no Casario. A dupla montagem, com a posta em lascas e emulsão do molho e a montagem envolvente com bacalhau, batata, cebola, ovo e salsa é um melodioso hino à arte culinária.

Não por acaso Maria de Lurdes Modesto se referiu a um livro de receitas de Miguel Castro Silva (com o jornalista Augusto Freitas de Sousa), como "Sonata para a cozinha Portuguesa". Não só lembrando a formação musical inicial do *chef*, mas fundamentalmente porque a sua cozinha, disse, "tem a música que gosto de ouvir à mesa dos restaurantes portugueses". Ou seja, a cozinha contemporânea, de que foi pioneiro, que exalta a essência dos produtos e da nossa tradição.