

Comer na montanha - Refúgios na natureza com cozinha tradicional e de autor

Eating in the mountain - Nature retreats with traditional and author cuisine

EVASÕES

MELGAÇO

O Brandeiro

COMIDA DE CONFORTO NAS ALTURAS

Partindo-se do centro de Melgaço, são cerca de 20 minutos a serpentear pela serra, com paisagens-postal a cada curva, até se alcançar o restaurante O Brandeiro, na freguesia de Gave, em Melgaço.

A 1100 metros de altitude, num planalto da serra da Peneda, o cenário que serve de pano de fundo à comida honesta que ali se serve inclui o Vale Glaciar do Rio Vez e as montanhas pintadas com vários tons de verde, onde pastam livremente as vacas de pelagem acastanhada da raça autóctone cachena, cuja carne é uma das especialidades da casa.

O Brandeiro abriu em 2015, por Agostinho Alves, numa casa de pedra, à qual se juntou uma espécie de alpendre envidraçado, que permite almoçar com vista para a serra. Além de estar no olhar, a serra também está no prato, graças aos generosos nacos de tenra e saborosa carne cachena, que motivam grande parte das visitas. A carne é servida com legumes ou grelos e batatas a murro, vindas de um batateiro na branda, usado até 1955, e agora re-



ficha

Branda da Aveleira, Gave, Melgaço
Tel. 933894259

Web- Facebook - Restaurante O Brandeiro
Das 10h às 18h. Encerra à segunda.

Preço médio: 18 euros

cuperado. Também resgatado foi o cabrito recheado com miúdos, pão e temperos. O prato era servido na freguesia em festas e datas especiais, mas acabou por cair em desuso. Hoje, pode-se provar n'O Brandeiro, mas sempre por marcação.

A carta, que teve a consultoria do chef António Alexandre, é dominada pela carne mas quem a quiser evitar pode pedir bacalhau à Brandeiro ou polvo à lagareiro. Seja o que for, o ideal é regar tudo com vinho Alvarinho ou Vinhão.

Para terminar o repasto, sugere-se o melgacense bucho doce. Embora na receita tradicional o pão, os ovos, o açúcar e a canela cozessem dentro de um bucho de porco lavado, hoje usa-se uma saca de linho, que depois de colocada dentro de uma outra impermeável, vai a cozer em banho-maria. Um refúgio de sabores serranos. ANA LUÍSA SANTOS



Alvarinho

Do restaurante avista-se a vinha de Alvarinho que foi plantada a uns metros dali, resultante de uma parceria entre o restaurante e a Quinta de Soalheiro. Daqui a dois ou três anos espera-se que o néctar das uvas da plantação de maior altitude em Portugal encha os copos do restaurante.