

# 50 anos de ouro recheados de bons sabores e recordações

Sara Machado Oliveira

texto

Francisco Castro

foto

Foi com grande orgulho que no passado domingo, dia 2 de Dezembro, toda a família de António de Oliveira e de Elisa Sampaio Pimenta, o casal fundador do Restaurante Carreira, em Silvares, viu serem assinalados os 50 anos de existência daquele estabelecimento que, assim, comemorou, naturalmente, as Bodas de Ouro (e não as bodas de prata, como por lapso, anunciámos na última edição).

Com efeito, o conhecido restaurante, na altura ainda com mercearia, célebre pelos seus bons vinhos e petiscos, abriu as suas portas ao público no dia 2 de Dezembro de 1957, exactamente no mesmo ano em que o casal celebrou também o seu casamento, a 27 de Outubro. O ano de 1957 é, assim, o ano de arranque para um percurso duplamente feliz para esta família e para o seu restaurante, que foi cativando pelos seus bons vinhos e petiscos, muitos e muitos clientes que se foram tornando amigos da casa e ali passaram alguns dos melhores momentos das suas vidas, convivendo e

partilhando conversas, entre os aromas e sabores da melhor e mais variada gastronomia minhota.

Muitas personalidades de destaque, quer a nível nacional, como ao nível da cidade e da região entraram para o álbum de recordações do Restaurante Carreira. José Sócrates, João Soares, Fernando Pessa, Emídio Guerreiro, Helder Rocha, o médico Gonçalo Faria e outras figuras conhecidas quiseram e ainda continuam a querer provar as afamadas propostas culinárias que se apresentam.

## Família unida garante continuidade do sucesso

Receitas onde o toque especial de D. Elisa começou por fazer história e hoje tem a continuidade assegurada através das filhas Maria Emília que confessa *"tenho mais queda para os doces"* e de Arlinda Augusta, hoje praticamente o braço direito da mãe na cozinha, uma vez que já desde miúda, foi desvendando os segredos da melhor gastronomia da região.

*"Comecei desde miúda, a minha mãe foi-me ensinando e eu fui aprendendo e cá estou. Já são muitos anos na cozinha"* - descreveu Arlinda (a 1ª do lado direito na foto) ao NG, enunci-



ando depois o menu mais procurado: *"a vitela, o arroz de frango, as tripas, os rojões com papas de sarrabulho, os filetes de pescada e o bacalhau"*. E quanto ao bacalhau, destaque para a especialidade da casa: *"o Bacalhau 'rachado' que já fui mostrar na RTP como se faz"* acrescentou a D. Elisa que garante ainda que vale a pena escolher *"o peixe fresquinho que vou todas as terças-feiras buscar à Póvoa de Varzim e a lampreia."*

Numa altura em que o Natal se apro-

xima, ficamos, aquando da nossa visita, com o cheirinho das rabanadas e dos sonhos a fazer crescer-nos água na boca - mais duas opções a juntar à já afamada azeitra e ao leite-creme da casa.

Dos tempos iniciais, antes de 1985, em que a mercearia deu lugar ao restaurante, ficam recordações de episódios felizes *"no tasquito onde eu tinha as pipas de vinho e se serviam uns petiscos... Um bacalhau frito, uns bolinhos, sardinhas, umas sopas muito bem feitas..."* - recorda António de Oli-

veira que lembra também pessoas que lhe ficaram no coração: *"O Abel das Pedras, o Tónio Cardoso, o Manuel Marques das Taipas, o Juca do Celeiro... tantos..."*

Passados 50 anos, é, assim, com o brilho sólido do ouro que o Restaurante Carreira se impõe no roteiro gastronómico vimaranense oferecendo uma cozinha típica, servida num ambiente familiar por quem sabe acolher com carinho e atenção. ■

