


RESTAURANTES

 COMER E BEBER



PRATO CHEIO DE TRADIÇÃO NO SISTELO

ARCOS DE VALDEVEZ Antiga taberna e mercearia transformada em tasquinha, na aldeia de Sistelo, serve petiscos e comidas em prato e de barro e pote de ferro. E vinho na malga.

TEXTO DE ANA PEIXOTO FERNANDES FOTOGRAFIAS DE RUI MANUEL FONSECA/GI

Para começo de conversa sobre a Tasquinha da "Ti' Mélia" de Sistelo, em Arcos de Valdevez, chegam petiscos em pratos de barro. A acompanhá-los, há vinhos verdes da região, como o branco loureiro ou o tinto vinhão, "pinta lábios", servido em malga. A seguir, chega o pote de ferro com arroz de feijão tarrestre ou de tomate, para acompanhar a posta de carne cachena ou o bacalhau à moda das lavradas.

A sala do restaurante já foi a adega da antiga taberna e mer-

cearia de Amélia Afonso (a ti' Mélia) de 80 anos. Marco Sousa de 32 anos, casado com Marlene, neta da matriarca, é quem agora comanda o serviço. O espaço remodelado há três anos, e a esplanada tem vista para os socalcos agrícolas, que tanta fama dão à aldeia.

A cozinha era o antigo moinho e nada ali foge à tradição. Mesmo os pratos económicos dos dias de semana, que podem ir da massa à lavrador ao arroz de feijão ou tomate com panados. E a casa também está aberta a servir, por reserva, pratos como cozido à por-

tuguesa, cabrito, arroz de pica no chão e rojoada (redenho de porco, rojões, belouras, sangue e batata frita em cubo).

As sobremesas seguem a mesma regra: há bolo de discos e charutos de ovos (doces tradicionais dos Arcos) servidos com rodela de laranja. E pode contar ainda com aletria, arroz doce, pudim de laranja e mousses de noz e de lima (no verão).●

Marco Sousa, neto por afinidade da ti' Mélia, gere a casa com a mulher Marlene.



TASQUINHA DA TI' MÉLIA
 Rua Visconde de Sistelo,
 Sistelo, Arcos de Valdevez
 Tel: 967516796
 Terça a domingo
 das 8h às 23h.
 Preço médio: 20 euros
 Diárias: 7 euros