

Aos 2000
anos, Braga
olha o futuro
com olhos
de juventude



Pedro Tamen,
o poeta das
amendociras
e a sua Arrábida

Legado, um vinho
estratosférico
para o adeus
simbólico de
Fernando Guedes

Mesa posta para os novos hábitos e tendências

De entre as cidades portuguesas, Braga será talvez aquela que mais ligada está às nossas raízes como nação. A sua importância e centralidade são muito anteriores à fundação da nacionalidade, tendo sido a capital da Galécia romana, em cujo seio haveria de nascer o Condado Portucalense. E sendo Portugal um dos países mais antigos e com as fronteiras há mais tempo consolidadas é, mesmo assim, preciso recuar vários séculos para encontrar as origens da capital minhota como urbe coesa e organizada, de que são testemunho muitos dos edifícios e espaços que ainda encontramos no núcleo histórico.

É nestas áreas que a cidade hoje fervilha com o espírito moderno e cosmopolita que lhe é impregnado por uma população jovem e empreendedora. Uma vivência cosmopolita que se mistura com o passado secular e lhe confere uma atmosfera muito peculiar, e que, como em outras áreas, é também evidente nos espaços de gastronomia e restauração. Não será sequer preciso citar o mítico abade de Priscos para ter presente o peso da boa cozinha tradicional, que, com garbo e pujança, se pratica em muitos dos restaurantes da cidade. Casas como o Arcoense, D. Júlia ou a fileira Cruz Sobral, Bem-me-quer e Alexandre, todos no Campo das Hortas, são alguns dos bons exemplos, mas que propositadamente deixaremos agora de fora.

Olhemos, então, para novos conceitos que reflectem esse espírito jovem e cosmopolita e onde a boa comida se alia à convivialidade e espírito de partilha. Espaços que em muitos casos só abrem ao final do dia e onde a refeição pode ser antecedida por um copo de fim de tarde ou se prolonga noite dentro em ambiente de bar. Há-os um pouco por toda a cidade, mas vamos concen-

SILVAS — TODOS EM VOLTA DO BALCÃO

Aqui a cozinha é mesmo uma coisa séria. Basta passar a porta, absorver os aromas e olhar o ambiente para logo se perceber que não há outra hipótese que não seja sermos muito bem tratados. Mesmo podendo à primeira vista deixar a impressão de um daqueles impessoais *snacks* urbanos, rapidamente se constata que é tudo o seu contrário. Há apenas um balcão, é verdade, mas que funciona antes como uma espécie de mesa comum de família alargada onde reina o ambiente de partilha.

Além do aspecto cuidado e elegante, há também a dinâmica dos irmãos Silva, que nos impelem a tudo saborear. Além dos tentadores assados, refogados, arroz e bacalhaus, há sempre uma série de petiscos que nos são dados a saborear. E o difícil é mesmo resistir.

Além da boa comida, há também ajustadas propostas de garrafeira, com oferta a copo sempre adequada à petisqueira diária. Os preços são sensatos e, em sendo tempo, este Silvas tem também uma acolhedora esplanada. Fica mesmo no centro da cidade, nas traseiras da cosmopolita arcada, um espaço agarrado à muralha medieval e à sombra a torre de menagem.

Restaurante Silvas

Largo do Terreiro do Castelo

Tel.: 253 272 801 / 939 600 175

www.silvasrestaurante.com

Almoços e jantares

Fecha ao domingo