

Odivelas O subúrbio de Lisboa tem vida própria



1 / 5
MOSTRAR LEGENDA

Texto de João Ferreira Oliveira - Fotografia de Fernando Marques
14 Outubro 2016 às 15:06

Odivelas não será a mais bonita cidade do mundo, mas também está longe de ser uma cidade-dormitório sem alma nem vida própria, como pensarão alguns (a maioria?) dos lisboetas. Uma terra que tem a marmelada branca como doce oficial e onde se come surpreendentemente bem. Eis uma série de sugestões capazes de agradar a gregos e troianos - que é como quem diz, a urbanitas e a suburbanos.

RESTAURANTES

Ribs & Company

Os odivelenses não precisam de ir a correr para a cidade grande sempre que querem fazer um almoço ou um jantar especial. Bem pelo contrário. Há restaurantes na cidade procurados por gente de todo o país. Como o Ribs & Company. Abriu há cerca de um ano e até já entrou num anúncio protagonizado por David Beckham, durante a Copa América.

Porquê? Porque é um barbecue tipicamente americano. De corpo (decoração) e alma (comida). «Há quem tenha alguns pratos na carta, mas bar americano puro penso que somos o único em Portugal.» Palavras de Nelson Bernardo, que já teve um espaço semelhante em Manchester e que agora, juntamente com o sócio, Vítor Mata, arriscou trazer um pouco da América até nós. A apresentação é cuidada e as doses fartas; a

madeira das mesas e das paredes vem dos Estados Unidos; a «maquinaria» para fumar as carnes também. Sim, porque têm fumeiro próprio.

Asas de frango fumado, peito de novilho fumado, tiras de entrecosto fumado, tiras de peito de frango panadas servidas com molho de queijo azul ou os incontornáveis hambúrgueres são algumas das especialidades. Sempre acompanhados por salada coleslaw. A carne, essa, é 100 por cento nacional. Têm, como não poderia deixar de ser, um burger challenge, onde os clientes são convidados a comer 1,5 kg de carne (fora o resto) em 35 minutos. Quem conseguir não paga. Ainda ninguém conseguiu.

Rua Pulido Valente, 5, Loja 3. Urbanização Colinas do Cruzeiro. Tel.: 219338392. Web: ribsandcompany.com. Das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 23h00. Encerra à segunda. Preço médio: 15 euros

Tutto Combinato

Quando se pergunta a alguém da terra por um sítio de referência onde comer há dois nomes incontornáveis: Tacho da Memória e Tutto Combinato. Começemos por este último. Um restaurante italiano que ganhou fama não só pela comida mas também pelo facto de não ter menu. Ou vice-versa. A confiança é o prato do dia. «As pizzas à minha maneira, modo mio, são as que lhe dizem mais de mim e do meu estilo de cozinha. Receitas simples e saborosas com ingredientes que eu adoro utilizar no dia-a-dia», pode ler-se num quadro em xisto.

Ou ainda, «As pastas frescas e as lasanhas são receitas muito italianas respeitadoras das suas origens com estilo simples e ingredientes frescos e ricos em sabor». Palavras escritas por Rolando, o senhor do menu, ele que estudou na Escola Agrícola D. Dinis, ali ao lado, mas que um dia decidiu mudar de rumo e abrir um restaurante. Já lá vão dez anos.

A decoração também marca pontos. Um espaço pequeno, mas onde cabe um piano, uma bicicleta pasteleira, uma máquina registadora do tempo da bisavó, um acordeão, um violino e até um quadro do Menino da Lágrima. Muitos dos objetos são oferecidos pelos clientes - como dois serviços de mesa da Cavalinho acabados de chegar. Ao fim de semana convém reservar.

Praça da República, 14 A, Urbanização Jardim da Amoreira. Tel.: 933225051. Das 12h00 às 15h00 e das 18h00 às 23h00. Encerra ao domingo. Preço médio: 15 euros

Tacho da Memória

A decoração é contemporânea, o empratamento também (embora sem exageros), mas os sabores são tradicionais. Uma referência na cidade há cerca de dez anos. A prova, se preciso fosse, de que é possível ter um restaurante de qualidade no tantas vezes mal-amado e mal-afamado subúrbio. Também aqui há muito quem venha almoçar ou jantar de propósito desde Lisboa. Afinal, e sem trânsito, são meia dúzia de minutos de caminho.

A oferta é extensa e variada e muitos dos pratos são mesmo servidos no tacho. Como por exemplo o arroz de lingueirão. Convenhamos que quando se pensa em Odivelas dificilmente se pensa em lingueirão. Ou em bochechas de tamboril com migas de grelo e alho. Ou num lombo de veado. Uma casa que também tem trabalhado o produto-bandeira da terra, a marmelada branca.

Trouxa de queijo de cabra, nozes e marmelada branca em massa filo, lombo de bacalhau confitado com marmelada branca ou tartelete de maçã verde com marmelada branca são algumas combinações possíveis. E que bem combinam.

Rua Francisco Relvas Marques, 2
Tel.: 219331354

Das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 22h30. Sexta e sábado, até às 23h00. Encerra no domingo à noite. Preço médio: 15 euros

Outras Mesas

A Urbanização das Colinas do Cruzeiro, zona onde fica localizado o Ribs & Company, tem uma grande oferta a nível gastronómico. Tanto ou mais do que muitos bairros lisboetas. Dos pães-de-deus da **Padaria Portuguesa** à piza da **Divina Pizza**, de restaurantes japoneses até uma casa especializada em francesinhas (Marco), são muitas as opções.

A taberna portuguesa **Meritíssimo** também merece destaque. Para beber um cocktail há o **Mauricio's**. O melhor da cidade, garantem-nos. Mas há mais opções espalhadas um pouco por toda a cidade. Como o **Dolce&Bianco**, restaurante e lounge, a **Casa dos Caracóis**, comida honesta e tradicional junto ao mosteiro, ou a **cervejaria Ribeirada**, para comer um bom naco de carne ou marisco a preços bem em conta.

PASTELARIA

Marmelada Branca, Croissants & Afins

Mimos, fartens, pastéis de nata, pudim da madre Paula, suspiros de amêndoa, raivas, tabefes, toucinho-do-céu... todos estes doces conventuais (e muitos outros) foram confeccionados ao longo dos séculos no Mosteiro de Odivelas pelas freiras bernardas, mas foi a marmelada branca que, nos últimos anos, se transformou na grande marca da cidade.

Diz-se que, em dias de festa, as freiras ofereciam um cubo de marmelada aos convidados do mosteiro. Já a marmelada que se destinava à venda era embalada numa caixa de cartão, com um poema lá dentro. O segredo da cor reside no facto de ser feita com marmelos ainda verdes, descascados e postos em água fria, para não escurecer.

A maior parte das receitas foi salva e perpetuada pela última das freiras, falecida em 1909, que apontou tudo num milagroso caderno de apontamentos. Em 1999 chegou mesmo a ser publicado O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas. Quem quiser pode tentar replicar em casa:

«Vão-se descascando os marmelos e deitando-os em água fria. Cozem-se muito bem em lume forte e depois passam-se por uma peneira. Para 480 gramas de massa obtida, juntar 960 gramas de açúcar em ponto alto, de forma a que deitando uma pinga na água coalhe; de seguida tira-se o tacho do lume e deita-se-lhe a massa muito bem desfeita com a colher; regressa ao lume até fazer bolhas, tira-se para fora e deixa-se arrefecer para depois pôr em taças a secar.»

Pelos primeiros dias do outono, realizou-se a terceira edição do Festival da Marmelada Branca de Odivelas e Doçaria Conventual e Tradicional, no Largo D. Dinis, junto ao mosteiro. E agora? Será a marmelada branca consumida pelos odivelenses e vendida nos estabelecimentos locais, ou não passará tudo isto de um evento isolado?

Basta entrar em qualquer pastelaria para perceber que o produto continua bem enraizado no dia-a-dia da população. Há duas que se destacam: a Viriato e a Faruque. Esta última, situada a dois passos do mosteiro, tem mesmo um marmeleiro à entrada. Uma casa com fabrico próprio desde 1976 e que tem no senhor José António uma espécie de santo padroeiro (no mínimo, um embaixador) da marmelada branca, produto que trabalha há várias décadas.

Dos tradicionais cubos (vai bem com o café ou com o chá), ou em tigelas pintadas à mão pelo próprio e com direito ao tradicional poema, há marmelada branca durante quase todo o ano. Mas falar na pastelaria Faruque é também falar nos seus croissants recheados com doce de ovos (q.b.) que leva muita gente, internet incluída, a classificá-los como os melhores de Odivelas, Lisboa, do mundo e arredores.

Na Viriato a oferta é igualmente extensa e a qualidade garantida. Uma das criações da casa são precisamente os marmelitos. Um pastel com marmelada branca, como não poderia deixar de ser, que tem de ser comido quente. Demasiado doce? Não. Perfeito. Outra das especialidades, esta adotada (supõe-se que tenha nascido na pastelaria Presidente), é o semifrio São Marcos, que também tem fama de não haver igual.

Viriato
Rua da Liberdade 9, Jardim da Radial, Ramada
Tel.: 219337420
Das 06h00 às 21h30. Não encerra.

Faruque
Rua Guilherme Gomes Fernandes, 87A
Tel.: 219311574
Das 08h00 às 21h00. Encerra à segunda.

PATRIMÓNIO

Mosteiro de Odivelas

Toda a gente já terá ouvido falar do Mosteiro de Odivelas, mas quantos conhecem o seu interior? É verdade que quem por lá passar durante a semana bate com o nariz na fachada, mas no primeiro e no terceiro sábado de cada mês há visitas organizadas pelo setor de turismo da câmara municipal.

Um mosteiro com muita história e inúmeras estórias, mandado construir (em 1295) por D. Dinis. Foi também casa das freiras bernardas, mulheres oriundas da nobreza que tinham fama de não ser grandes cumpridoras dos votos de castidade - as famosas Meninas de Odivelas.

Diz-se que quer o rei D. Dinis quer mais tarde o rei D. João V eram visitas assíduas. O sempre atento Camilo Castelo Branco escreveu, inclusive, sobre o assunto, no livro *A Caveira do Mártir*, em que aborda o caso das vinte jovens freiras de Odivelas que foram condenadas à morte por «delitos amorosos», algo que terá sido uma tentativa de (literalmente) salvar a honra do convento. A ligação ao mundo feminino continuou até 2014, tendo ali funcionado durante várias décadas o Instituto de Odivelas. Agora reina o silêncio, exceto aos sábados. As visitas são guiadas e acontecem sempre às 15h00 e às 16h00.

Tel.: 219320800 (marcações)
Web: mosteirodeodivelas.org

Cruzeiro de Odivelas

É um dos símbolos de Odivelas. Fica a 200 metros do mosteiro e está classificado como Monumento Nacional, mas ninguém parece saber ao certo a sua origem. Terá sido erguido em honra de D. Dinis? Serviria para atos fúnebres, a última paragem antes de os corpos serem sepultados no mosteiro? Serviria para demarcar os limites territoriais da área jurisdicional? Seja como for, é juntamente com o mosteiro e a marmelada branca uma espécie de tríade que empresta alma e dimensão à cidade, remetendo-a para outros tempos. Um ponto de encontro desde há décadas, onde (quase) todos os odivelenses têm uma história, uma brincadeira ou um beijo para contar.

ATIVIDADES

Karting

Está longe de ter as infraestruturas dos kartódromos de Palmela ou de Évora, por exemplo, mas é uma boa opção para quem quiser matar o bichinho do kart, até porque se trata do único kartódromo ao ar livre da região de Lisboa. E não só. Vítor Costa, um dos sócios, garante que esta é a melhor escola de kart do país, pois «quem for capaz de guiar bem aqui é capaz de guiar bem em qualquer pista». É, de facto, preciso «mãozinhas» e muita técnica, tantas são as curvas ao longo dos 728 metros de traçado. Algo que contribui também para aumentar a sensação de velocidade. Aos karts mais antigos juntou-se agora uma série de novas máquinas com motores 270 cc. Uma sessão de dez minutos custa 15 euros (aluguer individual), já as corridas de grupo ficam por 35 euros - dez minutos de treino mais vinte voltas de corrida. Por 65 euros é possível fazer uma corrida de resistência de uma hora. O recorde da pista são 41,125 segundos. Alguém se acha capaz de batê-lo?

Avenida José Francisco Guerreiro
Tel.: 964162392/967066590
Web: lisboakart.com
Das 09h00 às 19h00. Encerra à segunda.

Tai-chi

O Jardim da Música é um pequeno oásis no caos urbanístico da cidade. Fica junto à câmara municipal e é constituído por várias áreas que se interligam e complementam. Um pequeno olival, a Alameda dos Jacarandás, um anfiteatro, um pequeno espelho de água. Sempre com música ambiente. É precisamente aí que todos os domingos o mestre Ernesto Reis dá aulas de tai-chi chuan, entre as 10h30 e as 12h30. Ele que aprendeu esta arte milenar chinesa - há quem lhe chame meditação em movimento - em Macau, onde viveu durante alguns anos. É grátis. Basta aparecer e levar roupa e calçado confortável.

Jardim da Música
Tel.: 219320800
Domingos, das 10h30 às 12h30

Centro Cultural da Malaposta

Quem anda sempre à procura de atividades para as crianças tem de ter o Centro Cultural da Malaposta na sua agenda. Os dias da semana são maioritariamente reservados para as escolas, mas ao fim de semana não faltam atividades. Todos os sábados à tarde, durante o mês de outubro, há cinema infantil. De 15 a 30 estará em cena o musical *Mary Poppins* - aos sábados e aos domingos. Também entre 15 e 30 de outubro estará em cena *A Princesa e a Ervilha*. Mas seria injusto dizer que este é um centro cultural vocacionado apenas para os mais novos. É um espaço transversal, com vários auditórios, sala de cinema e café-teatro onde tanto é possível assistir a uma peça, a um espetáculo de stand-up comedy, a uma exposição ou a um concerto. Tudo no mesmo dia, às vezes ao mesmo tempo. Fica localizado no Olival Basto, perto do metro do Senhor Roubado.

Rua de Angola, Olival Basto
Tel.: 219320940
Web: malaposta.pt

Leia mais: [O subúrbio de Lisboa tem vida própria <http://www.jn.pt/evasoes/ar-livre/interior/o-suburbio-de-lisboa-tem-vida-propria-5442129.html#ixzz4NRUz9ai3>](http://www.jn.pt/evasoes/ar-livre/interior/o-suburbio-de-lisboa-tem-vida-propria-5442129.html#ixzz4NRUz9ai3)
Follow us: [jornalnoticias on Facebook](#)