



Na Taberna do Manelvina há refeições que merecem duas orelhas

Cláudio Garcia

claudio.garcia@jornaldeleiria.pt

■ Dizem os aficionados da Taberna do Manelvina, sobre a qualidade dos petiscos que chegam à mesa, que é frequente a *faena* atingir o patamar das duas orelhas. Por ali a festa brava é levada muito a sério, e as referências acumulam-se, das fotografias, cartazes e cabeças troféu na sala de refeições ao churrasco de toiro de lide que é uma das especialidades da casa.

Para descobrir as origens da paixão que une restaurante e arena, impõe-se recuar quase meio século. Ao tempo em que Alfredo Isabel trabalhava nas então designadas Oficinas Gerais de Material Aeronáutico (OGMA) em Alverca. "Criou-se uma amizade grande entre forçados, toureiros e ganadeiros", explica o principal rosto da Taberna que começou por ser mercearia.

Hoje, não há mês em que não apareçam na rua principal das Cruzes, na zona de Salir de Matos, concelho de Caldas da Rainha, as estrelas mais cintilantes da tauromaquia portuguesa. Os cavaleiros Joaquim Bastinhas e António Ribeiro Telles, o bandarilheiro Luís Miguel Gonçalves, o matador Pedrito de Portugal, entre outros, já viveram o momento de alternativa na Taberna do Manelvina, tal como muitos fadistas, empresários, artistas e figuras da televisão. Ali cultivava-se o gosto pela tertúlia.

Manuel Isabel, o Manelvina, actualmente com 83 anos, fundou a actividade em 1954, no ramo do co-

Entre os clientes habituais desta casa de petiscos contam-se várias estrelas da festa brava, fadistas e figuras da televisão

Esperem pagar entre 13 e 15 euros por pessoa. O restaurante, localizado na zona de Salir de Matos, Caldas da Rainha, encerra ao domingo

mércio, mercearia, café e taberna. E o filho, Alfredo Isabel, tomou as rédeas do negócio em 1997 - fez obras, expandiu o espaço dedicado aos petiscos, e da partilha dos melhores queijos, presuntos e vinhos com amigos e conhecidos, que às vezes lhe pediam para grelhar esta ou aquela peça de carne, começou a nascer a fama que hoje galga quilómetros atrás de quilómetros.

É nessa época que surgem os churrascos de porco preto criado no campo, algo inédito naquelas paragens, muito antes de se tornarem populares as plumas, os secretos e as bochechas. Continuam a ser especialidade da casa, juntamente com os grelhados de toiro de lide. Durante o inverno sai muito o cozido de carnes bravas e em Maio começa a época de outros *ex libris* do estabelecimento, a sardinha. Mas nesta lista tem que estar a entremeada da Taberna do Manelvina, que dizem ser "a melhor do mundo", avisa Alfredo Isabel. Na carta permanente não faltam também a morcela, o pão regional, o vitelão do montado e o frango assado à portuguesa.

O ambiente familiar e descontraído, embora respeitador, ajudou a dar nome ao restaurante. O resto é "trabalhar com dignidade, qualidade e preço acessível", com "muito respeito e carinho por aquilo que estamos a fazer", afirma Alfredo Isabel. Pela experiência (e refeição) esperem pagar entre 13 e 15 euros por pessoa, em média, se não abusar na selecção do vinho. Todos os dias, excepto domingo, que é dia de descanso.