



Bracara Degusta
Rua D. Frei Caetano Brandão, 161

Vinho Verde (copo): Terras do Coucão
Petisco: Bruschetta de alheira



Bracara Degusta aposta na cozinha internacional com um toque português

ROTEIRO VERDE COOL terminou, ontem, no Bracara Augusta, situada na Rua D. Frei Caetano Brandão. Esta foi mais uma iniciativa da Associação Comercial de Braga, em parceria com o Correio do Minho e rádio Antena Minho.

VERDE COOL

| Redacção |

Foi no Bracara Degusta que terminou ontem o roteiro Verde Cool, uma iniciativa da Associação Comercial de Braga e da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes que durante todo o mês de Setembro promoveu os bons vinhos produzidos nesta região, associando-lhe um petisco e um preço muito convidativo: dois euros e meio. O jornal Correio do Minho e a rádio Antena Minho (106 FM) foram parceiros da iniciativa.

‘Herdaram’ já lá vai um ano o Bracara Degusta das mãos de um amigo e desde então Álvaro Freitas e Alexandre O’Neill têm apostado “na cozinha internacional, dando-lhe sempre um toque português”. Os sócios-gerentes apostaram num espaço pequeno, íntimo e muito acolhedor. Aqui, nas paredes, nos vidros, nas mesas... tudo serve para apresentar algo atrevido e irreverente. E exemplos não faltam. Numa parede existem quadros de retratos dos finais do século XIX com imagens vitorianas. Num quadro anuncia-se que a ‘sopa do dia é mojito’ e num outro lá está escrito que ‘pastelinhos de bacalhau não há, mas temos um copo de vinho’. “Sempre achamos que o espaço tinha que ser pequeno, acolhedor e com um toque de humor. E o certo é que os turis-



ROSA SANTOS

Espaço do Bracara Degusta está recheado de recantos que cativam turistas e frequentadores

tas acham muita piada e tiram sempre muitas fotografias”, contaram os gerentes, admitindo um certo “atrevimento sadio e irreverente”.

A decoração do espaço conta ainda com elementos associados a Lisboa como a sardinha ou o eléctrico. Existem ainda umas peças de cerâmica pintadas à mão e que também cativam os muitos turistas que por ali param.

“Apostamos num espaço pequeno com esplanada para não desvirtuar o conceito”, justificaram os sócios ao microfone da



ROSA SANTOS

Bruschetta de alheira e um copo de vinho Terras de Coucão foi o menu apresentado

rádio Antena Minho.

Na cozinha, a aposta foi num conceito inovador, onde a cozinha internacional anda de mãos dadas com a comida tradicional portuguesa. “Temos por exemplo uma bruschetta, uma especialidade italiana, mas com alheira, presunto ou queijo e tomate, dando aqui um toque português. Temos ainda os mini churritos, numa fusão com os rojões à portuguesa”, contaram.

Apesar das ‘estrelas’ da Bracara Degusta passar pelos enchidos e queijos, aqui há muito mais. “Temos pizzas feitas por nós e têm tido um grande sucesso. Fazemos o café grego, uma bebida de Verão à base de café e gelo que é batido numa batedeira própria que veio da Grécia e temos ainda, por exemplo, o vinho quente, onde apresentamos a receita sueca e a alemã”, informaram aqueles responsáveis.

Em relação ao turismo, os sócios-gerentes da casa garantem que “está a crescer comparativamente ao ano passado”.

Para isso, também contribuem este tipo de iniciativas. “Já apostamos no hábito de beber um copo de vinho ao final do dia. Gostamos da ideia do Verde Cool e por isso não podíamos ficar de fora”, confessaram.

O Bracara Degusta está aberto de terça a quinta-feiras das 16 às 24 horas, à sexta-feira e sábado das 16 às 1 hora e aos domingo das 18 às 24 horas.



Quinta 1 de Outubro 2015

ACB

Bracara Degusta encerra Roteiro Verde Cool

Pág. 10

