



Os Prates, magos do Luar de Janeiro

cionais (que haviam caído no esquecimento ou sido postas de parte). Quem for a Évora com o firme propósito de saborear comida alentejana, não vai ficar desiludido com os cardápios destes restaurantes, que casam na perfeição a cozinha de improviso dos «ganhões» com a suculência dos acepipes que se faziam nas casas das famílias senhoriais do Alentejo. O resultado não podia ser melhor: uma cozinha rica e versátil.

Embaixadores do Alentejo

De **O Fialho**, um restaurante que colocou Évora na mira de todo o bom-garfo que se preze, já (quase) tudo foi dito nestes últimos 51 anos. Uma taberna, inicialmente frequentada por mulheres da vida e chulos, que se impôs pelo gosto e pelo profissionalismo que Manuel Fialho – antigo funcionário de um hotel eborense, onde privou com grandes mestres de cozinha – soube imprimir aos seus petiscos.

Muitos anos depois, a tradição continua nas mãos dos seus três filhos, Amor, Gabriel (ver caixa) e Manuel, que receberam o testemunho e o rentabilizaram, transformando, de vez, O Fialho numa verdadeira «instituição» da cozinha alentejana – como o prova a recente atribuição da Medalha d'Ouro por Mérito Turístico recebida do ministro Faria de Oliveira. Hoje, já não se aviam copos de três a gente suspeita, recebe-se antes ministros e outros nomes sonantes ou fornece-se o *know-how* da casa, por três anos, ao Clube Militar de Macau. Uma fama (e um proveito) tão

louvada que, como alguma injustiça, acabamos por esquecer que nem só de O Fialho têm vivido as boas tradições gastronómicas de Évora. Com efeito, o **Luar de Janeiro** começou a apostar forte e feio na cozinha alentejana quando esta ainda estava banida da maioria das ementas.

Passados 23 anos sobre a sua abertura, o casal André e Olívia Prates continua a não desiludir quem os procura com o firme propósito de arregalar os sentidos com iguarias e acepipes e a não deixar os seus créditos por mãos alheias em matéria do que de melhor se faz em cozinha alentejana.

Uma razão mais do que suficiente para que, diariamente, cheguem pessoas – sejam elas novatas ou «aficionadas» – de todo o lado para se deliciar com os seus pratos: «*Todos os dias temos um prato diferente, mas as pessoas que nos conhecem nem ligam à ementa... Chegam ao pé de nós e pedem aquilo que querem comer*», dizem.

Longe vão os tempos em que começaram a ganhar clientela à custa do (bom) sabor das suas sopas de beldroegas e de peixe, hoje, o génio culinário – sobejamente premiado e reconhecido – e a boa vontade da D. Olívia são um cartão de visita que dispensa apresentações. Assim tenham os produtos

e os Prates não vão parar de surpreender os amantes da autenticidade: desde as Migas com Carne de Porco Preto (alimentado com bolotas) até à Poejada de Bacalhau (um prato de Inverno, quando há poejos frescos), passando pelas Perdizes com Couve Lombarda, pela Lebre com Grão e Nabos ou, ainda, pela Sopa de Panela de Pombo Bravo...

São coisas como estas que levam André Prates a afirmar, sem falsas modéstias, que «*não é frequente encontrar uma cozinha tão boa como a do Alentejo*».

A arte de bem viver no Alentejo

Mas não se julgue que são os mais velhos os únicos a apostar na reabilitação e na afirmação da cozinha regional. Nos últimos anos, a cidade de Évora tem visto nascer uma série de projectos novos, que investem e ar-



O gaspacho é irresistível no Verão



Cabrito, prato da ementa tradicional



Prazer chama-se morgado, encharcada...