

A Marisqueira: uma mesa portuguesa em Copacabana

Poucos espaços do Novo Mundo tiveram parecida felicidade em reproduzir a atmosfera da *Terrinha* como a nossa estrela de hoje, *A Marisqueira*. Instalada no Rio de Janeiro desde a década de 1950, esta casa é muito mais do que um restaurante português. É uma verdadeira anáfora às terras além-mar.

A começar pelas icônicas pedras portuguesas que ornamentam a calçada da Rua Barata Ribeiro, a experiência começa pela observância das belas formas geométricas em *petit pavé* tão comuns nos caminhos de Lisboa, Porto e da zona sul do Rio. Já na entrada, alinhados graçons trajando um sempre impecável *smoking* recebem os clientes com cerimônia, sem dispensar o sorriso carioca, que dá o toque final no tempero de um atendimento memorável.

Quando se senta à mesa, mais parece que, de fato, pousamos em terras portuguesas. A entrada, com certeza, fica a cargo dos antológicos Bolinhos de Bacalhau, acompanhados do generoso *couvert* da casa, o qual inclui torradas, boa manteiga, azeitona e ovos de codorna. O azeite, escolhido a dedo pela gerência, enaltece o fino sabor da iguaria, na mais fidedigna versão brasileira dos tão famosos croquetes portugueses. Para acompanhar, uma Carta de Vinhos igualmente selecionada traz álcoois que potencializam, de forma pujante, a vivência lusitana. Com minhas apologias aos demais rótulos, aponto para o Eugênio Almeida (EA), da Adega Cartuxa, que é oferecido nas versões tinto e branco.

Folhear o cardápio também se mostra como uma aula de História Ibérica, trazendo clássicos como as Sardinhas à Salazar, todos os pratos cujo protagonista é o Bacalhau e também grandes pratos da gastronomia internacional, como o Badejo à *belle munière* com arroz de brócolis, ou algumas versões de cabrito e demais carnes. Com todo o meu respeito aos demais, mas o favorito sempre é o Bacalhau Frito à Mario Soares, que é impecável.

Um belíssimo lombo de bacalhau *gadus morhua* ladeado por batatas ao murro, com pimentões e alho frito (que peço para tirar). Para trazer o prato principal, o *maître* Assis faz questão de se dirigir à mesa e servir os membros da mesa com impecável atenção e olhos orgulhos diante da obra de arte que seus comandados acabaram de produzir. Um espetáculo à parte, que começa com a fina crosta que envolve o pescado, causada por uma “poerinha” de farinha, nas palavras do inesquecível Pereira, que passou décadas como garçon da casa e

A Marisqueira: uma mesa portuguesa em Copacabana

alí se aposentou. A significativa quantidade de azeite de oliva atribui uma suculência inesquecível ao lombo, que despetala aos breves toques dos talheres. Para complementar, vale a pena pedir o famoso arroz de brócolis, que acompanha muito bem o prato.

Por fim, *A Marisqueira* oferece uma ampla gama de sobremesas portuguesas, claro. Também não deixa de lado os doces conventuais, executados de forma brilhante. A sugestão, neste momento, fica por conta do *Toucinho do Céu*, irresistível. Para acompanhar, a casa oferece vinhos do porto em todas as suas modalidades (Tawny, Ruby e até Vintage), sem olvidar das opções de café expresso e o bom café da casa.

E assim termina uma experiência pelo espaço mais português do Rio, com o devido respeito aos vários outros restaurantes do gênero que orbitam na cidade maravilhosa. Gastronomia tradicional lusitana, sofisticação e hospitalidade carioca tem endereço certo: A Marisqueira, que atende na rua Barata Ribeiro, n. 232, Copacabana, Rio de Janeiro.