

CAVALARIÇA

ÉVORA



CAVALARIÇA ABRE TERCEIRO RESTAURANTE EM ÉVORA

Refugiado dentro do mítico Palácio dos Duques de Cadaval, em Évora, a dois passos do Templo de Diana, o projeto Cavalariça, conhecido das suas duas moradas anteriores, Comporta e Lisboa, abre as portas, em junho de 2022, da sua terceira localização.

Este projeto nasce de uma colaboração entre o Palácio dos Duques de Cadaval, cuja remodelação foi impulsionada por Alexandra de Cadaval, e durante a qual também este espaço de restauração foi alterado, com interiores a cargo do designer Jacques Grange, complementados por um pátio de inspiração andaluz desenvolvido por Louis Benech. Ambos quiseram destacar os painéis da artista sul-africana Esther Mahlangu, que em 2018, para o evento Africa Passions, pintou as colunas, arco e parede do pátio com as suas incontornáveis formas da tribo Ndebele, e as cores garridas pela qual ficou conhecida. Alexandra encontrou no projeto Cavalariça a proposta certa para ocupar este local único, endereçando o convite a Bruno Caseiro, Filipa Gonçalves e Christopher Morrell, os três sócios do projeto.

Para o interior do Alentejo, Bruno Caseiro decidiu levar como subchefe Catalina Viveros, que estava desde 2020 aos comandos da cozinha da Comporta. Catalina, chilena, não é a única estrangeira na equipa, Tomoe Hayase é japonesa, mas no resto da brigada está ainda João Rodrigues da Beira Alta, mais precisamente Gouveia; a pasteleira Bárbara Barradas, alentejana, de Castelo de Vide; e Joaquim Godinho (cozinheiro), de Évora.

Estas múltiplas visões sobre a cozinha trazem sabores totalmente diferentes a Évora daqueles que se encontram nos outros dois restaurantes, sem nunca perder a identidade Cavalariça.





A COMIDA E OS VINHOS

Apesar da relação com os produtores e a preocupação com os produtos e sabores locais terem sido desde sempre um pilar basilar da cozinha de Bruno Caseiro, Évora é possivelmente, dito pelo próprio, o restaurante Cavalariça que é mais permeável à localização.

A Cavalariça Évora está no centro da cidade e pretende ser um espaço de eleição e referência para os eborenses. Por isso, a carta mantém pratos que podem e devem ser partilhados pelos comensais, mas também um conjunto de petiscos que não perdendo a assinatura, facilmente são reconhecíveis e agradáveis aos palatos mais conservadores.

Essa intenção está presente logo desde o pão. Pão, padaria, fermentação lenta, todo este processo é a grande paixão de Bruno Caseiro, que veio aprimorando a receita de pão de fermentação lenta com massa mãe e focaccias caseiras. Em Évora, o couvert tem pão alentejano maioritariamente feito com farinha de trigo, algum centeio, um miolo mais denso e a côdea grossa, tão característica deste pão. A broa de centeio é a outra rainha do couvert, visto que na recolha histórica que fizeram descobriram que no passado, havia muito consumo de broa sobretudo pelas classes mais baixas, enquanto o pão era consumido pelas famílias mais abastadas.

Na lista de petiscos, encontra-se, por exemplo, a punheta de cação, uma fusão entre um prato tipicamente português feito com bacalhau salgado cru e a sopa de cação alentejana. O cação é curado e demolido, servido com cebola em vinagre, coentros, alho laminado e talos de coentros.

A orelha de porco também é servida num formato mais atual, frita com aipo, maçã e maionese de alho assado.

A criação de pratos que agregam histórias, receitas antigas, influências internacionais é um processo criativo desenvolvido por uma equipa com diversidade regional, cultura e internacional.

Catalina Viveros é a subchefe. Nasceu no Chile, onde estudou cozinha, mas foi no Brasil, em 2015, que conheceu Bruno Caseiro e Filipa Gonçalves. No início de 2020 decidiu que queria trabalhar na Europa, conhecer uma cultura diferente e chegou a Portugal duas semanas antes do início da pandemia. Demorou cinco horas, entre ferry e autocarro, a conseguir chegar à Cavalaria Comporta, onde começou a trabalhar apenas uns dias antes de ficar confinada a uma pequena casa na aldeia alentejana.

Agora, o seu novo código postal está em Évora, também no Alentejo, mas mais para o interior, e é ela quem vai ficar a liderar a equipa deste novo projeto. Uma das entradas do menu tem uma clara influência das suas origens, as Empanadas, com recheio de Borrego Alentejano e um Chimichurri fresco de Algas.

No resto da equipa estão também a japoense Tomoe Hayase que imprime influências asiáticas, como é o caso da Tempura de Favas, Ervilha e Feijão Verde, servida com Tendashi, o molho japonês, mas aqui adaptado aos sabores do português Molho Verde. João Rodrigues, natural de Gouveia é quem desenvolve o tabasco caseiro, enquanto Bárbara Barradas fica responsável pela pastelaria, que combina modernidade com doçaria tradicional, como é o caso da Tarte de Feijão com Gelado de Louro.



Os produtos usados são uma porta de entrada para o que de melhor se está a fazer no Alentejo, um dos locais mais progressistas do país no que toca à agricultura regenerativa.

O tártaro, por exemplo, é de mertolenga da Terramay, uma quinta que se dedica à sustentabilidade da produção, e faz criação desta raça bovina. É confeccionado com atum curado no restaurante e terminado com um queijo de ovelha Monte da Vinha, conhecido como o Queijo da Joana, mas o de cura mais intensa. Bruno conta que este queijo é conhecido como o Queijo de Évora, e é com este queijo de cura longa que Joana se lembra de crescer.

O Porco com Nabos e Nabiças e Jus de Porco com Massa de Pimentão é da Salsicharia Estremocense, mas a Cavaliça também trabalha com a Porcus Natura, projeto liderado por Francisco Alves e que está na linha da frente da sustentabilidade, conseguindo compensar as emissões de carbono produzidas pelos animais.

O prato de Polvo começou por se inspirar no Cozido de Grão alentejano e foi sofrendo alterações até se misturar com os sabores da típica caldeirada. O grão, protagonista deste prato, é da Bio Alentejanices.

A Cavaliça Évora trabalha ainda com projetos como Val das Dúvidas, I'm Cheese, carne maturada de Montemor, um produtor regional de peixe de rio do Alqueva e com a Nutrifresco.

A carta de vinhos ficou também nas mãos de uma alentejana, Donatília Vivas, que no currículo conta com quase uma década de experiência na Fundação Eugénio de Almeida, conhecida pela Adega Cartuxa; e posteriormente no Esporão.



OS INTERIORES

A renovação do Palácio dos Duques de Cadaval sai da mente de **ALEXANDRA DE CADAVAL**, que desde que se formou em Indústrias Culturais pela City, University of London, em 2005, se tem dedicado à música e às artes. Em 2018, apresentou a maior exposição de arte contemporânea africana em Portugal, com três meses de programação musical, o African Passions, no âmbito do qual trouxe a artista Esther Mahlangu, então com 82 anos, para pintar as colunas do restaurante – antigo Jardim do Paço – um mural no pátio exterior e o friso do arco da entrada principal.

Esther Mahlangu nasceu na África do Sul e faz parte da comunidade Ndebele, cuja herança artística é passada de geração em geração. Esther desenha tudo à mão e as cores que utiliza nos seus murais são mais garridas. Em 1989, o seu trabalho ficou conhecido em todo o mundo na exposição Maigiciens de Terre, no Centre Georges Pompidou, com a curadoria de André Magnin. Em 2018, esteve cinco semanas em Évora para pintar estes frisos e murais.

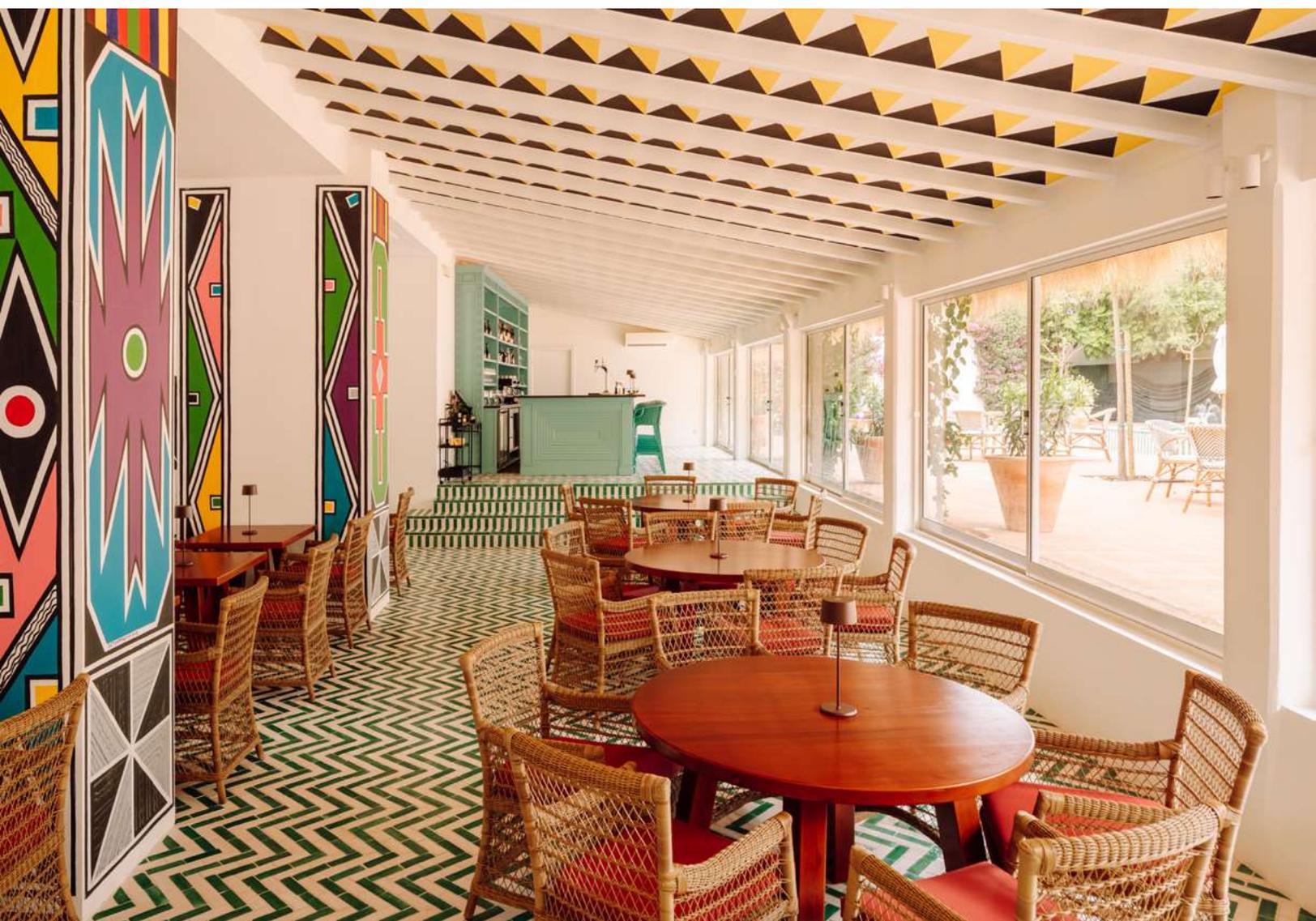
Este ano, Alexandra reabre as portas do palácio com uma importante exposição de arte contemporânea em homenagem ao Reino de Marrocos, em parceria com a Fondation Pierre Bergé–Yves Saint Laurent. Simultaneamente também o restaurante e pátio reabrem ao público com novo conceito, a cargo da Cavalaria.



Para elevar ainda mais os painéis já existentes de Esther no restaurante e pátio, Alexandra de Cadaval decidiu convidar dois nomes fortes, um no design de interiores e outro no design paisagístico.

JACQUES GRANGE é um dos mais conceituados designers franceses, mantendo, desde sempre, uma forte ligação a Portugal. A sua relação emocional com a Comporta já tem três décadas, é cliente assíduo da Cavaliça e por isso esta fusão de coincidências era o caminho natural. A inspiração para o restaurante partiu dos painéis de Esther, que Jacques quis destacar, usando a cor como base da sua paleta. Os tectos foram pintados à mão com geometrias pretas e amarelas, no chão foram aplicados mosaicos brancos e verdes feitos à mão. O bar é também uma explosão de cor, ocupando a parte mais alta do restaurante num azul turquesa que se estende das prateleiras às cadeiras altas do balcão.

LOUIS BENECH, figura incortonaável do design paisagístico, trabalhou um pouco por todo o mundo, incluindo Marrocos e Portugal. A sua identidade passa pela combinação entre a natureza e a arquitetura, harmonizando-as como um todo. Amigo da família Cadaval, a sua intervenção no jardim foi uma decisão clara desde o primeiro momento. Benech, desde o primeiro momento que entrou neste pátio sentiu como óbvia a influência mourisca. As duas árvores já plantadas no espaço, uma nespereira e uma figueira, a torre cónica ao fundo sobre um arco, as paredes brancas e o pavimento telúrico foram o mote para o desenvolvimento de um pátio de inspiração andaluz. Novas árvores foram plantadas como limoeiros, albizias e extemosas, vasos de petúnias, damas-da-noite e maravilhas e ainda várias plantas trepadeiras para colorir as paredes como as buganvilias, jasmin e begónias.



A HISTÓRIA DA CAVALARIÇA

Bruno Caseiro e Filipa Gonçalves nunca imaginaram que viriam a ter um restaurante na Comporta, muito menos imaginaram que cinco anos depois teriam três espaços: Comporta, Lisboa e Évora. Conheceram-se na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, mas só anos mais tarde se tornariam um casal. Foi ainda a meio do curso que Bruno conseguiu um estágio n'O Viajante, projeto de Nuno Mendes em Londres, que chegou a ganhar uma estrela Michelin.

Já Bruno estava em Londres, quando Filipa ingressou num estágio com a famosa chefe de pastelaria Sarah Barber - no ME London -, que no currículo contabilizava o icónico Dinner by Heston Blumenthal. Mais tarde, já em 2015, juntaram-se a Nuno Mendes na abertura da Taberna do Mercado.

Ainda em Londres, acabaram por trabalhar juntos no Ours, Bruno como subchefe e Filipa na pastelaria, após um árduo e exigente teste de entrada. "Foi no Ours que acreditei que a cozinha era o meu caminho -- diz Bruno. A equipa com que trabalhei lá era fenomenal". Foi também aqui que conheceram Fábio Nobre, que viria a ser chefe de sala, sommelier e barman da Cavalariça.



Em 2016 conheceram Christopher Morrell que passava temporadas de férias na Comporta há vários anos. Era sócio de alguns restaurantes em Londres, como o Murano, inaugurado em 2008 por Angela Hartnett e Gordon Ramsay. Em 2013, depois de pesquisar alguns espaços na Comporta onde pudesse abrir um restaurante, Christopher descobriu esta ex-cavaliçã da Herdade, abandonada desde os anos 70 e que decidiu reabilitar, abrindo portas, em 2014, com António Leitão à frente da cozinha. Três verões depois, Christopher ouviu falar de Bruno e Filipa, na altura a trabalharem no Sublime Comporta. Bruno e Filipa ainda regressaram a Londres, mas receberam um telefonema de Christopher com um desafio: não só ficarem à frente da cozinha da Cavaliçã, mas sim tornarem-se sócios. A Cavaliçã Comporta abriu portas em junho de 2017.

Em novembro de 2020, Lisboa apareceu no caminho. A vontade de abrir um espaço na capital já vinha de há alguns anos, e havia um espaço em vista, portanto, quando a Cavaliçã abriu na Rua da Boavista, 86, a ideia era este local ser apenas um pop up. Porém, a potencial morada em vista não aconteceu, o que lhes permitiu encarar este projeto temporário com uma visão permanente. Assim, em 2022 a Cavaliçã Lisboa assumiu este sítio como seu, num formato mais urbano, com o menu sem divisão de tipo de pratos, mas com uma clara aposta em snacks, algo inédito da versão da Cavaliçã na cidade.





INFORMAÇÕES

Cavaliça Évora

QUINTAA DOMINGO

13h00 - 14h30 | 19h00 - 22h00

@cavalaricaevora

reservasevora@cavalarica.com

www.cavalarica.com