

The whole *beast*

In a city teeming with gourmet restaurants, new concepts and creative cooking with little or no link to Portuguese cuisine, we're grateful for the timely arrival of Picamiolos, imported from the Alentejo to introduce us to a gastronomically rich chapter that we must preserve

Numa cidade pejada de restaurantes gourmet, novos conceitos e cozinha criativa com pouca ou nenhuma ligação à gastronomia portuguesa, saúda-se este Picamiolos, importado do Alentejo para nos dar a conhecer um capítulo de grande riqueza gastronómica que urge conservar

TEXT CÉSAR BRIGANTE



The restaurant, open since last October, stands in the Cais do Sodré neighbourhood of Lisbon, on Rua do Corpo Santo. The newly renovated area has gained new life, of which this restaurant is an excellent example.

The restaurant is located on the ground and first floors of a Pombaline building that didn't really lend itself to its new function, but which the architect Tiago Silva Dias adapted in the best possible way. In total there are 140 seats spread across different areas, some more hidden away, others more ample and well-lit, such is the case of the main upstairs dining room. The interiors, dotted with the heads of the animals whose parts reach our table, moulded in fibreglass and placed on the wall by way of a trophy, are innocuous in style bordering on vintage, which is seemingly so in vogue right now.

Among the particularities worthy of mention in this new restaurant is the fact that the name is proudly Portuguese – something that is becoming rare these days –, that it serves traditional Portuguese food and that it is led by the chef (or cook, as he apparently prefers to be called) and partner José Júlio Vintém, a man from the Alentejo region who gained prominence at the restaurant he founded in Portalegre, Tomba Lobos, recognised for its regional cuisine rooted in tradition, which he now continues in a sensitive way.

Picamiolos, meaning someone who is annoying in colloquial Portuguese, gains new

meaning here, and explains the concept of the restaurant: "picar", to eat in small quantities, "miolos", the ancient delicacy of lamb or pig's brains, which have long been eaten in the Alentejo in various forms, but which the dietary nouveau riche and the natural repulsion that some of the textures cause have made the delicacy less common.

It's these parts of the animals – the extremities, innards and offal, present in an extensive part of Portugal's recipe book that is a testament to an austere time in which nothing was wasted (more recent than we perhaps imagine) – that José Júlio Vintém wants to revive at Picamiolos. As the cook himself recognises, the concept is hardly original. The habit of eating these parts of the animal considered less noble is a practice that is spread across the world. Fergus Henderson, the chef-patron of St. John in London, where they have been practising "nose to tail" since 1994, was one of the biggest contributors to the notoriety of this concept in the now classic book "The Whole Beast – Nose to tail eating", published in 2004.

The merit of Picamiolos and of José Júlio Vintém is in doing it (deliciously) just like the Portuguese, and particularly the Alentejo folk, have always done it, thus contributing to a future in which we don't become the sad consumers of bland aviary chicken breast.

On the menu, which the chef wants to change according to the season or the

O restaurante, aberto desde outubro último, situa-se na zona do Cais do Sodré, na Rua do Corpo Santo. A zona, que tem vindo a ser recuperada, ganhou uma nova vida de que este restaurante é exemplo.

O restaurante está alojado no rés-do-chão e primeiro andar de um edifício pombalino de configuração pouco propícia à nova serventia, mas que o arquiteto Tiago Silva Dias se encarregou de adaptar da melhor forma possível. Ao todo são 140 lugares espalhados por diversas áreas, algumas delas bem recatadas, outras amplas e bem luminosas como é o caso da sala principal no piso superior. Os interiores, onde sobressaem as cabeças dos bichos cujas partes nos chegam à mesa, moldados em fibra de vidro e colocados na parede à laia de troféu, são num estilo inócuo a puxar para o vintage, que é, diz-se, o que está a dar.

Entre as particularidades deste novo restaurante dignas de destaque estão, desde logo, o facto de apresentar um nome bem português – algo que já vai sendo raro nos dias que correm –, dedicar-se à cozinha portuguesa tradicional e ter como responsável o chefe (ou antes cozinheiro, como aparentemente prefere ser conhecido) e sócio José Júlio Vintém, um homem da província que ganhou notoriedade no restaurante que fundou em Portalegre, o Tomba Lobos, reconhecido pela sua cozinha regional arreigada à tradição, a que dá continuidade de forma sensível.

Picamiolos, ou o chato, no seu significado informal em português, ganha aqui um novo sentido que explica o conceito do restaurante: o



unexpected arrival of one product or another, but with no big jolts, are dishes that the fans of Tomba Lombos will recognise, particularly in the starters. They include the Lard Petals, thin slices of pig fat gently heated on the plate and served with garlic and lemon thyme; and the Fried Rabbit Chops with honey and lemon.

Still in the starters, two unmissable dishes include the Grilled Pork Snout, reminiscent of the most succulent parts of the fatted calf, and the Brains that give the establishment its name, made here from the lamb and in breaded form. The classic Pig's Ear, grilled and accompanied by broad beans, and the Lamb Sweetbreads are ideal for sharing. The more sensitive diners can always opt for the Hearts (but green) of artichoke and lettuce.

More substantial dishes include the Oxtail with parsnip purée, and the more exotic Grilled Bull (the same one from the bullfights), which arrives grilled and accompanied with potatoes. The Guinea-Fowl served with an Alentejo açorda (a type of bread stew) with coriander also has a place on this short list, with just seven dishes, which also includes the Codfish and Sardines, doing justice to the restaurant's Portuguese nature.

Lunch here is real one-pot stuff. When we visited the restaurant, the week looked something like this: Monday, Free-range cockerel cabidela (cooked in its own blood); Tuesday, Fried fish with creamy mandrinhão rice; Wednesday, Chickpea stew; Thursday, Cod with chickpeas and Portuguese cabbage; Friday, Broad beans with chorizo and pork ribs.

In terms of wines, despite the owners also having By the Wine on Rua das Flores, the restaurant opted for a list with safe and recognisable labels, where no one can trip up. ■



"picar", comer em pequenas quantidades, neste caso uma antiga iguaria, os miolos de borrego ou de porco, que desde sempre se consomem no Alentejo de várias formas, mas que o novo-riquismo alimentar e a repulsa natural que algumas texturas provocam, ou passaram a provocar, têm vindo a afastar das mesas.

São estas partes dos animais, as extremidades, vísceras ou miudezas, se preferirem, de que em Portugal existe um vasto receituário testemunho de um passado austero em que nada se desperdiçava — mais recente do que por vezes somos levados a pensar —, que José Júlio Vintém se propõe resgatar no Picamiolos.

Como o próprio cozinheiro reconhece, o conceito nada tem de original. O hábito de comer estas partes consideradas menos nobres dos animais é uma prática disseminada um pouco por todo o mundo. Fergus Henderson, chefe e proprietário do St. John, em Londres, onde se pratica o "nose to tail" (do focinho ao rabo) desde 1994, foi dos que mais contribuiu para a notoriedade mediática deste conceito no já clássico livro "The Whole Beast – Nose to tail eating", de 2004.

O mérito do Picamiolos e do José Júlio Vintém está em fazê-lo da forma (deliciosa) como os portugueses, particularmente os alentejanos, sempre o fizeram e assim contribuir para que no futuro não sejamos mais do que uns tristes trincadores do sensaborão peito de frango de aviário.

No cardápio, que o chefe quer que vá mudando ao sabor da estação ou da chegada inesperada de um ou outro produto, mas sem grandes sobressaltos, constam pratos, sobretudo no capítulo das entradas, que os conhecedores do Tomba Lombos reconhecerão como as Pétalas de

Toucinho, pequenas fatias de toucinho de porco ligeiramente aquecidas já no prato e servidas com aipo e tomilho-limão; ou as Costoletas de Coelho Fritas com Mel e Limão.

Ainda nas entradas, imperdível o "Focinho de porco grelhado", a fazer lembrar as partes mais suculentas do cervado, os Miolos que dão nome à casa, aqui de borrego e panados. A clássica Orelha de Porco, grelhada acompanhada de favas, as Molejas de Borrego e as intrigantes Costoletas de Coelho fritas são petiscos que convidam à partilha. Os mais sensíveis podem sempre optar por Corações, mas verdes, de Alcachofra e Alface.

Aos pratos de mais substância não podia faltar o Rabo de Boi acompanhado de puré de chervóia, o mais exótico Touro Bravo, esse mesmo, o das touradas chega-nos ao prato grelhado, para nossa tranquilidade acompanhado de batatas.

A Fraca ou Galinha d'Angola acompanhada de uma açorda alentejana com coentros também tem lugar nesta lista relativamente pouco extensa, apenas 7 pratos, onde ainda há lugar para o Bacalhau e as Sardinhas, não fosse este um restaurante bem português.

O almoço aqui é dedicado à comida de tacho. Na altura que visitámos o restaurante, a semana estava elencada da seguinte forma: 2ª feira, Cabidela de galo do campo; 3ª feira Peixe frito com arroz mandrinhão; 4ª feira, Cozido de grão, 5ª feira Bacalhau com grão e couve portuguesa, 6ª feira Favas com chouriço e entrecosto.

No que diz respeito aos vinhos, a casa, apesar dos proprietários serem os mesmos que o By the Wine, na Rua das Flores, optou por uma carta de valores seguros e reconhecidos, onde ninguém tropeça. ■

