

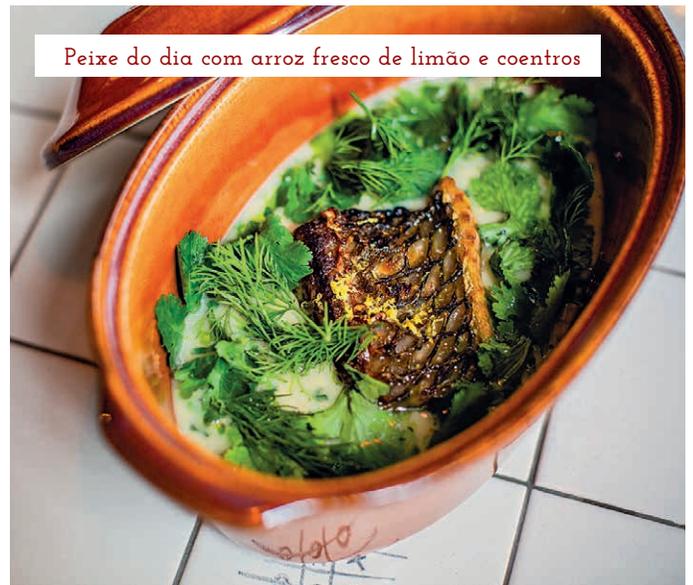
UMA ODE AO BALCÃO

Corrupio





Salada de polvo



Peixe do dia com arroz fresco de limão e coentros

O BALCÃO é a peça central. A essência do espaço. É verdade que já lá estava, da sua outra vida, enquanto Big Fish Poke, mas não assim, desta forma. Não há, aliás, qualquer semelhança com essa história, nem com qualquer outra. O Corrupio nasce, sabendo ao que vem, apostando no receituário português, com a escolha a dedo dos seus produtos, e no casamento com os melhores vinhos. Atrás do balcão, dois filhos d'O Frade: o chef Daniel Ferreira e o sous chef Rafael Prates. Mas há mais, porque um restaurante pode ser tanto melhor quanto melhor for a sua curadoria: uma playlist musical que não se sujeita ao algoritmo e uma selecção de artistas, encabeçada pelo Estúdio Pedrita, que faz deste um restaurante único em Lisboa.

Tem até graça lembrar como tudo começou, destaca Helena Lourenço, directora geral do grupo que tem o Corrupio. “O nosso escritório é mesmo aqui em cima e quando isto fechou um dos accionistas telefona-me e diz-me: ‘Olha lá, isto tem tudo para correr bem, telefona aí à senhoria [que era a mesma] e vê o que é que ela vai fazer com aquilo. Vamos abrir o que sabemos fazer.’”

O desejo não surgiu por acaso. É deles O Bar da Odete, que em tempos chegou a ter morada no Rossio, mas que hoje está apenas no Time Out Market. Vem daí a atenção aos vinhos, mas o que o Corrupio traz é a cozinha acoplada. “É o percurso natural. O Bar da Odete surge porque temos o *know how* dos vinhos e o que sentíamos muitas vezes é que fazia falta a comida”, explica Inês Belling Castro, directora de marketing e novos negócios. “O Bar da Odete tinha apontamentos de comida, mas eram apontamentos. O Corrupio tem comida e nós queremos chamar pela comida. Não queremos que venham aqui só

pelo vinho”, acrescenta Helena Lourenço, contando que nunca foi intenção chamar Bar da Odete a este novo espaço. “Não faz mesmo sentido porque são projectos completamente diferentes, com âmbitos diferentes. Claro que a base é a mesma. Nós pomos detalhe em tudo aquilo que fazemos e só fazemos para fazer bem feito. Por isso é que trabalhamos com designers, com arquitectos. Tudo aqui foi pensado ao pormenor. Os barros são do Ricardo Milne, que é um artista plástico, o balcão e o painel são dos Pedrita, as fardas são da Capelista Design Studio”, enumera Inês. E Helena, completa: “Mas isto foi em tudo, desde sempre. O nosso designer é o Hugo Neves, que criou a marca da Odete, criou a marca do Corrupio. O Furo é o atelier de arquitectura que trabalha connosco desde sempre. Não nos interessa abrir mais coisas porque sim, interessa-nos abrir coisas que são nossas, que nos digam coisas.”

O *moodboard* era, à partida, simples: dois tons de azul e dois de amarelo, barro e cerâmica, azulejos desenhados, umas plantas. O resultado está à vista e multiplica-se, hoje, pelas redes sociais. “Quando me falaram em azulejos no balcão, meti as mãos à cabeça, a pensar que se ia partir tudo”, lembra Helena, entre risos.

O menu, apesar de não estar nos azulejos, foi a principal fonte de inspiração para o estúdio de design lisboeta Pedrita, fundado por Rita João e Pedro Ferreira. Não é que os pratos estejam representados no balcão de azulejo pintado à mão, mas terão sido o ponto de partida para imaginar quem é que se poderia sentar ali a rabiscar e a desenhar. “A ideia era como se uma série de artistas estivessem sentados à mesa a riscar a toalha. Só que esta toalha não se apaga nem se substitui”, conta Rita João, orgulhosa do resultado, até porque “é a primeira vez que



Rita João, dos Pedrita

o Estúdio Pedrita mostra um trabalho feito à mão na azulejaria”. “Enquanto estivemos a desenhar isto, o menu esteve sempre em cima da mesa. A ideia foi deixar este registo que é tão clássico, de riscar a toalha, e que se vai perdendo agora, porque já não há toalhas de papel.”

Não há um lugar igual, nem um traço que se repita. Ora há tiradas como “No Vinho Está a Verdade!”, ora se conjuga o verbo “Corruiar”, ora se pede “a continha”. Fazem-se contas, que se dividem pelo grupo, joga-se ao galo, deixam-se manchas de vinho e café. Há referências a Vhils, Álvaro Siza, Paula Rego ou Picasso. “Nada é decalcado, é tudo feito à mão, mas são interpretações. Sou eu a pôr o chapéu de vários artistas e a imaginar o que é eles iriam fazer”, explica Rita, esclarecendo que houve também um levantamento de desenhos e ilustrações de pessoas anónimas. “Não houve um projecto, foi espontâneo. Houve uma recolha prévia de que tipo de desenhos é que podiam vir para aqui, que tipos de materiais é que as pessoas usam no restaurante (os lápis, as canetas, coisas mais simples, menos elaboradas). E depois fomos lançando o balcão em vidro cru e fomos riscando espontaneamente com essa recolha ao lado”, recorda. “Queríamos que esse contraste também estivesse aqui para mostrar que toda a gente risca à mesa, um bocadinho a convidar as pessoas a desenharem mais também”, ri-se a artista, que ao longo dos 20 lugares deixou também algumas pequenas provocações. “Tremeços, há?”, “À quarta há cozido?”, “Há pipis”. “Também desenhámos as azeitonas, coisas típicas. Há aqui uns pratos que fomos introduzindo pelo lado da cor, que eram interessantes para nós explorarmos individualmente.”

Quem sabe, porém, se não saem daqui





inspirações para a carta, que se quer sazonal e atenta aos produtores. “Procuramos ingredientes de qualidade. Nós assumimos e temos orgulho nos nossos fornecedores, o pão é da Massa Mãe, a carne de porco preto é de Barrancos, os enchidos são da Casa do Porco Preto, há de facto uma curadoria. Ninguém faz nada sozinho, e os nossos parceiros, no fundo, são também o alicerce”, justifica Inês Belling Castro.

Provando que a cozinha de raiz tradicional está no cerne de tudo, a sopa, disponível todos os dias, é canja de galinha e ovo (4€), não tão fácil de se encontrar por aí. As ostras, que aparecem desenhadas no balcão e que se lê por lá que são frescas, também estão no menu, servidas com mignonette de vinho do Porto (12,5€/seis), mas o que se destaca nos petiscos são as saladas de polvo com batata doce (12€) e de orelha tenra (6€). Nas sugestões de pratos, também fáceis de partilhar, há já um bestseller: o peixe do dia com arroz fresco de limão e coentros (14€). Mas há também um arroz de cabrito com enchidos e laranja (15€), uma carne de porco preto à alentejana (17,5€), ou umas ervilhas com ovo a baixa temperatura e torresmos (12,5€). Acontece, até, surgir um ou outro prato fora da carta. “E, lá está, tudo com um toque de modernidade, até na forma como acontece a experiência gastronómica. Eu não gosto da palavra, mas é um bocado isto: comida tradicional reinventada. Tem um twist de modernidade”, conclui Inês.

Fora do horário das refeições, entre as 16.00 e as 19.00, o Corrupio mantém-se aberto, servindo apenas pratos frios, sandes de presunto (6,5€) ou presunto e queijo (7€), além de umas tábuas de enchidos (12€) e queijos (12€). Para acompanhar, a carta de vinhos é generosa e o melhor é deixar-se guiar porque não há quem não fale atrás do balcão com conhecimento de causa. Não saia, ainda assim, sem provar uma das sobremesas, do espampanante Corrupio Split (10€), com uma taça que dá seguramente para duas pessoas, a uma mousse de chocolate com castanha (4,5€). “Cada vez mais as pessoas querem coisas diferentes”, diz Helena Lourenço, enquanto no restaurante se ouve “Nova Lisboa”, de Dino D’Santiago. Segue-se Sam The Kid, Márcia, Samuel Úria, Carolina Deslandes. “Lá está, a música é seleccionada com cuidado, adequada à própria dinâmica do espaço, temos playlists para de dia, playlists para de noite. A experiência é sempre diferente”, remata Inês – e se não é isto também “esta Nova Lisboa”. → Rua da Moeda, 1 (Cais do Sodré). 21 396 1585. Seg-Dom 12.00-00.00