

NOVIDADES

 COMER E BEBER

UMA PRAÇA PARA TODAS AS HORAS

FAMALICÃO Mais moderno e funcional, depois de uma profunda renovação, o mercado municipal tornou-se um ponto de encontro de gerações, graças a uma nova praça de alimentação com propostas para todas as horas, da comida italiana ao poke.

TEXTO DE ANA COSTA FOTOGRAFIA DE MIGUEL PEREIRA/GI

A Praça – Mercado Municipal de Famalicão renasceu no ano passado, depois de uma obra de requalificação que veio melhorar as condições do equipamento e torná-lo mais airoso, moderno e funcional. Uma grande cobertura de ferro, recortada

em triângulos de vidro que deixam entrar a luz do sol, abriga agora as bancas de hortícolas, peixe e flores, e protege vendedores e clientes das inclemências do tempo. Foi o único elemento adicionado à estrutura original do edifício que, de resto, mantém o aspeto exterior que tinha quando



ATRIUM NA PRAÇA MADE IN FAMALICÃO

O Alberto, um bolo feito de massa folhada, creme francês e pão de ló, e inspirado numa das figuras mais ilustres da cidade, o historiador Alberto Sampaio, é uma das criações de Carolina Silva (Doces Carol) que enchem a montra do Atrium na Praça. "É feito em camadas, tal como a arqueologia e a história", diz a doceira autodidata, atrás do balcão desta pequena loja dedicada aos produtos do concelho. Também há vinhos, compotas, enchidos, mel, chocolates, lições e queijos. Tudo com o selo "Made in Famalicão".

BUBBLES BAGELS E SUMOS NATURAIS

À semelhança do espaço original, no Parque 1.º de Maio, a carta do Bubbles na Praça é feita de refeições ligeiras e sumos naturais. A oferta é mais reduzida, mas tem algumas novidades criadas exclusivamente para os clientes do mercado. É o caso dos bagels - de bacon, vegetariano ou de salmão -, ou da panqueca salgada, que leva queijo cheddar, bacon e ovo estrelado. Também há crepes, waffles, açai e ovos em várias preparações. Nas bebidas, destacam-se os sumos feitos na hora - como a refrescante combinação de cenoura, maçã, laranja e gengibre -, os milkshakes, smoothies e frappés.

CARMELLA UMA PAUSA DOCE

Para um intervalo entre as compras, um lanche guloso ou uma sobremesa, a Caramella tem uma longa lista de sugestões. Há bolachas, entre elas as cookies americanas com pepitas de chocolate, e bolos artesanais à fatia. Red velvet, Oreo, chocolate e frutos vermelhos ou noz e canela são alguns dos sabores habitualmente disponíveis. Aos bolos juntam-se, entre uma ou outra novidade, a tarte de limão merengada, o cheesecake de caramelo salgado, crepes e gelados. Para acompanhar há chocolate quente, latte macchiato, cappuccino, chá gelado ou um simples espresso. Das 9h às 23h.





foi inaugurado, em 1952.

No interior amplo e luminoso convivem, de um lado, os comerciantes permanentes, a que se juntam, durante o Mercado de Lavradores, que acontece à sexta e ao sábado de manhã, mais produtores locais que ali vendem os excedentes. Existe ainda talho, charcutaria e padaria artesanal.

Do outro lado nasceu uma nova praça de alimentação com uma grande esplanada coberta e ao ar livre, e uma oferta variada, que vai da comida italiana ao poke e tem ajudado a atrair um público mais jovem, além dos fregueses habituais do mercado.

O plano de revitalização contempla também uma agenda cultural preenchida com noites de música ao vivo, espetáculos de magia, workshops, e outras atividades. Há ainda uma cozinha experimental, onde os chefes resi-

dentos fazem regularmente showcookings. Este ano, o lugar é ocupado por Álvaro Costa.

Na zona exterior, junto à Praça D. Maria II, o edifício continua a ser morada de várias lojas com história, como a Drogeria Pinto, com mais de 60 anos de vassouras penduradas à porta, que partilha o espaço com novos projetos, como o restaurante e wine bar Porta-Enxerto ou o posto de turismo. Afinal, ali tanto se vai para comprar frescos ou almoçar como para fazer arranjos de costura ou cortar o cabelo. É uma praça para todas as horas. ●

PRAÇA – MERCADO MUNICIPAL DE FAMILICÃO

Av. Marechal Humberto Delgado, 135.

Web: pracafamalicao.pt

Terça a sábado das 8h às 20h (mercado). Domingo a quinta das 11h às 24h. Sexta e sábado até à 01h (restauração)

LA VIA
ITÁLIA À MESA

As pizzas napolitanas são as estrelas deste restaurante, o único dos novos inquilinos do mercado a ter sala interior, além da esplanada comum da praça. A carta conta também com pratos como o gnocchi alla siciliana ou o entrecôte grelhado com molho de pimentas. Nas sobremesas destaca-se o calzone de nutella, servido com creme mascarpone, amêndoas caramelizadas e gelado de baunilha. Ao almoço, durante a semana, há menu executivo por 8,50 euros. Nas bebidas, o foco vai para as cervejas artesanais, vinhos italianos e cocktails, o Aperol Spritz, e criações de autor, como o Bitter Passion. Preço médio: 15 euros



TAPEARIA PORTUGUESA
PETISCOS PARA PARTILHAR

O menu da Tapearia divide-se entre petiscos portugueses e do mundo. De um lado não falta a bifana, o panado no pão, os croquetes de alheira e até uma versão dos cachorrinhos da Batalha. Outro clássico português, a francesinha, é servida em formato mini e em bolo do caco. Há ainda Brás de marisco, o tacinho da terra, composto por arroz de cogumelos com bochecha de porco cozinhada lentamente, e tábuas de queijos e enchidos. Do lado internacional sobressaem as chicken wings, o hot dog e o bacon cheeseburger. Durante a semana, ao almoço, está disponível uma sugestão do dia (prato e bebida) por 7,50 euros. A pensar nos mais pequenos, existe um menu criança.



MIKADINHO
POKE E SUSHI

O irmão mais novo do Mikado – restaurante na Avenida dos Descobridores – tem uma pequena seleção de sushi e entradas, como as gyosas, o okonomiyaki ou os crepes primavera, vindos da ementa do primogénito, à qual juntou uma aposta no poke. Há bowls quentes e frias, com combinações à base de frango frito, camarão, tofu, salmão ou atum. Os clientes podem personalizar a poke bowl: a base, a proteína, os acompanhamentos, o molho e a cobertura. As sangrias, de maracujá e morango ou frutos vermelhos, são a bebida de eleição. Preço médio: 10 euros.

