

A evolução da comida segundo Darwin

A Fundação Champalimaud tem um restaurante com ares de biblioteca científica. **Mariana Correia de Barros** foi visitar o Darwin's Café, ali à beira-rio plantado.

Darwin ficou conhecido com a teoria da evolução das espécies. E entre as muitas lições de vida que deu à comunidade científica, disse: "Um homem que ousa desperdiçar uma hora ainda não descobriu o valor da vida." Ora o que ele não podia adivinhar é que, 200 anos depois, apareceria em Lisboa um restaurante em sua honra, que obriga a desperdiçar pelo menos uma hora do dia. Se não mais.

O Darwin's Café abriu há um mês na Fundação Champalimaud, esse grande e moderno edifício instalado à beira-Tejo. Está virado estrategicamente para o rio, com grandes janelas até ao chão, ou seja, entra luz a rodos. O que, já se sabe, torna a refeição bastante agradável. Se a isto juntar as mesas coladas aos vidros, os grandes cadeirões, ou mesmo o *lobby* do restaurante, com sofás antigos e almofadas, livros e quadros alusivos à ciência, dá um aspecto de restaurante-biblioteca com toques modernos.

Um conceito que atravessa as ementas encadernadas em livros antigos e que, por enquanto, ainda não passou as portas da cozinha. Mas vai passar. "O objectivo é fazer uma cozinha de evolução, sem entrar necessariamente no mundo da gastronomia molecular", explica o *chef* António Runa. E com isto queria dizer: por agora os pratos são simples, com base na cozinha portuguesa e alguns toques diferentes. Ao longo do tempo (e depois de passar o rebuliço da



Clôncia A decoração é moderna e com várias referências à natureza



Janelas até ao chão De frente para o rio, o espaço não se pode queixar de falta de luz

abertura), a ementa vai mudar. "Vou criar pratos novos."

Mas estes também não são novos? Mais ou menos. O *chef* esteve dez anos à frente do LA Caffé, a marca que gere o novo restaurante (responsável também pela arquitectura) e trouxe algumas das especialidades. Folhados, *risottos* e massas, essencialmente. Leonor Beleza, a presidente da fundação, era uma cliente assídua do café da Avenida da Liberdade e, explica António Runa, "viemos para aqui por causa da nossa comida." Primeiro ele, depois parte da sua equipa. "Para trabalhar tantas horas, é bom dar-mo-nos bem."

É que aqui o serviço é *nonstop*. Para orientar os clientes criaram três cartas. A dos almoços, com pratos mais leves como as sopas e os tais folhados (de vitela com espargos, por exemplo). A dos jantares, que tem tido sucesso com o *risotto* de frango com farinha (13,50€) e o lombo de bacalhau em crosta de azeitonas (17 €). E a do terrace, apresentada à hora do lanche, ainda *indoor*. "Esplanada só no final de Abril. Quando abirmos também a cafetaria na ala maior do edifício." Até lá, prove os scones, as tostas, as *bruschettas* e os hambúrgueres ao final da tarde, dentro de portas.

O tempo desperdiçado pode sair para o caro (20€ aos almoços e mais de 30€ aos jantares), mas perante um cenário destes, até Darwin reestruturaria os seus horários.

Fundação Champalimaud – Avenida de Brasília, Ala B (Algés). 93 203 2579. Seg-Dom 12.00-15.30 (almoço); Qua-Dom 16.00-18.30 (lanche); 19.30-23.00 (jantar).

