



Fotos: Divulgação



# *O bom e velho* MOSTEIRO

por Orlando Santos

**RESTAURANTE MOSTEIRO**Rua São Bento, 13 - Centro, Rio de Janeiro  
Tels.: (55 21) 2233-6478 / (55 21) 8162-2242

O RESTAURANTE CONTINUA O MESMO, no mesmo endereço, resistindo ao tempo, perto de completar meio século. E a clientela permanece fiel, porque o ambiente é agradável, a comida é bem feita e o serviço impecável. Bons restaurantes, aliás, seguem à risca a combinação desses três fatores, responsáveis pela sua presença em edificações até centenárias, que ainda hoje estão de portas abertas na cidade.

O Mosteiro não é exceção. Plantado no Centro do Rio, defronte ao Mosteiro de São Bento, a casa é uma honrosa referência gastronômica da boa e tradicional culinária lusitana, com pratos brasileiros mesclando o seu cardápio. Por isso, continua sendo o preferido por empresários, executivos e personalidades que trabalham em suas imediações. O bom gosto predomina em todo o espaço, com as paredes tal qual uma galeria de arte, exibindo quadros de artistas contemporâneos.

Foi nesse ambiente clássico e confortável que o Mosteiro recebeu pela segunda vez, recentemente, uma visita ilustre: o presidente Luiz Inácio Lula da Silva, convidado pelo ministro da Saúde, José Gomes Temporão. Assim, ele foi rever o restaurante criado pelo pai do ministro



no ano de 1964. Um dos pratos de resistência do cardápio – lascas de bacalhau, camarão VG guisado com arroz e brócolis – é o de preferência do presidente Lula e que acabou sendo aprovado por toda a sua comitiva.

No cardápio, outro prato requisitado é o lombo de bacalhau à moda do Porto (grelhado, com brócolis, batatas cozidas, azeitonas, pimentões e cebolas grelhadas). Mas a lista de sugestões assinadas pelo baiano Vanildo Jesus Machado, há 30 anos como chef do Mosteiro, é bem ampla, e para agradar ao paladar de quem gosta da comida de sua terra, a moqueca de bacalhau à Mosteiro (com azeite de dendê, tomate, cebola, pimentão e leite de coco) não deixa a menor dúvida de que é um prato português com ingredientes da boa terra.

Figura ainda, com destaque, o prato com o nome da casa, o Mosteiro: bacalhau grelhado com brócolis, cebola, ovo e batatas cozidas. A lista de peixes e frutos do mar (em anexo) completam o cardápio, enriquecido ainda com as sugestões de arroz de pato à Mosteiro, com carne de ave desfiada com azeitona e paio. A espaçosa e elegante casa, de ambiente clássico, abriga, confortavelmente, perto de 200 clientes.

Hoje, aos 87 anos, **José Temporão**, pai do ministro da Saúde, todo dia comparece ao Mosteiro para acompanhar de perto todas as providências relacionadas à atividade da casa. Há dois anos

ele conta com o auxílio do neto, **Marcelo Temporão**, sobrinho do ministro, que largou a advocacia para ajudar o avô. Os dois comandam a casa desde as primeiras horas da manhã, negociando com os fornecedores (três peixarias de confiança) e outros. A casa tem uma brigada de mais de 20 empregados, entre o pessoal da cozinha, maîtres e garçons – o chef Vanildo, que com os demais posou na foto com o presidente Lula, é o mais antigo funcionário da casa.

A visita do presidente Lula ao Mosteiro serviu para lembrar que todos os presidentes da República já estiveram ali, além de governadores de estado. O que mais frequentava era Carlos Lacerda, responsável, aliás, por um fato curioso envolvendo outro restaurante português, o Antiquarius, com menos anos de vida que o Mosteiro. Segundo conta um dos sócios do Antiquarius, Carlos Perico, foi o governador Carlos Lacerda quem o convenceu a mudar-se de mala e cuia de Portugal para o Rio, deixando para trás a pousada Santa Luzia na cidade de Elvas, no Alentejo, e que abrigava um misto de antiquário e restaurante. Qualquer semelhança com o Antiquarius do Leblon é mais que coincidência.

Assim como todos os restaurantes do Centro do Rio próximos a zona portuária, o Mosteiro teve



Polvo grelhado com arroz e açafrão



Chorizo Mosteiro

entre os seus primeiros clientes e durante muito tempo os diretores de empresas marítimas, muitas delas já desaparecidas. O restaurante Berlin, na Visconde de Inhaúma, já extinto, e também dessa época, abrigava clientes com este perfil, assim como os demais. ■

**O LEGADO LUSITANO** – que está em toda parte do Rio, seja no futebol, no comércio, no nome dos bairros e de forma marcante na culinária, com a enorme variedade de restaurantes portugueses com forte referência na arquitetura, ganha uma exposição, que conta com o apoio do restaurante português Casual Retrô, do chef Santos. A exposição está no Espaço Cultural Correios e mostra bem isso. Com o título de *Cidade Brasileira: Portuguesa com Certeza*, a exposição reúne um rico material iconográfico, confirmando a relação e as influências entre Brasil e Portugal, com suas transformações e semelhanças urbanas, arquitetônicas e comportamentais. No terceiro andar dos Correios, esta história comum entre os dois países está bem documentada e leva o visitante a percorrer essas mudanças com a inspiração dos poemas de Fernando Pessoa, Camões e Chico Buarque de Holanda, projetados numa tela gigante.

Centro Cultural Correios • Rua Visconde de Itaboraí, 20 • Centro • Até o dia 18 de julho