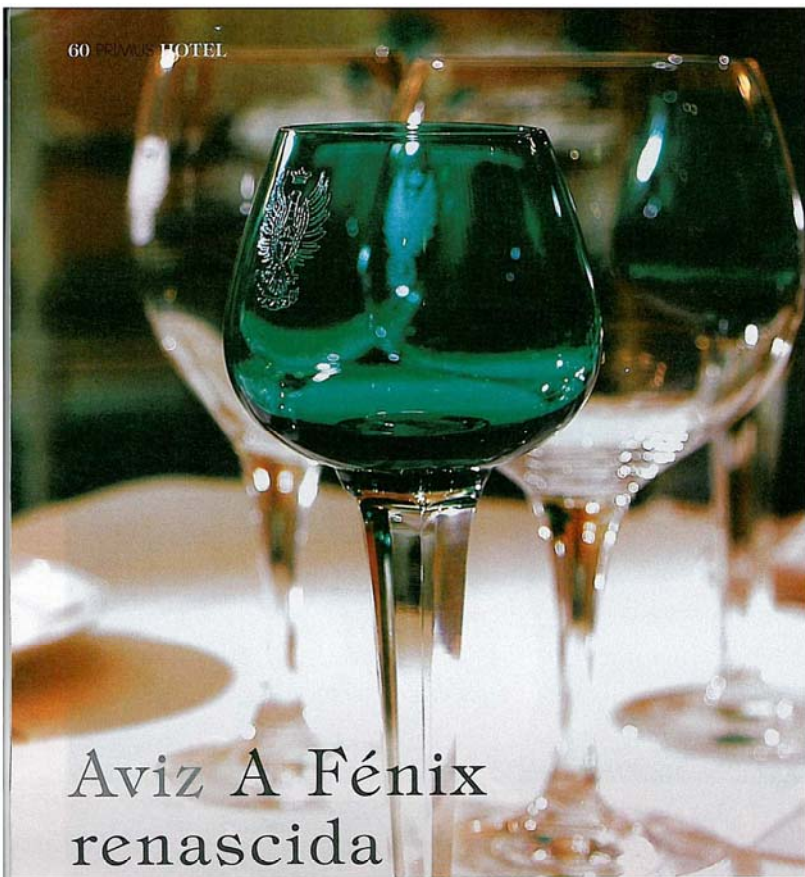


60 PRIMUS HOTEL



# Aviz A Fénix renascida

**A cidade de Lisboa, que no último decénio quase duplicou a capacidade hoteleira, acaba de ganhar mais um hotel de luxo, herdeiro de um nome mítico - Aviz. Tão lendário como o restaurante que lhe estava adjacente, e que agora também é recriado.**

Que se pretendeu foi a recuperação da memória do Aviz. Várias gerações que cresceram a ouvir histórias sobre a qualidade e bom gosto deste centro da high society lisboeta da primeira metade do século XX têm agora oportunidade de experimentar o novo espaço, na Rua Duque de Palmela.

O velho Aviz foi, entre 1931 e 1962, um dos mais emblemáticos pontos de encontro da sociedade portuguesa e estrangeira, por ele tendo desfilado inúmeras personalidades de todos os quadrantes da vida política, artística, intelectual, social e económica.

Nomes como a rainha D. Amélia, D. Juan de Bourbon, Eva Perón, Maria Callas, Frank Sinatra, Ava Gardner ou Amália Rodrigues estiveram ligados à história do Aviz e, hoje, os seus nomes figuram em alguns dos quartos do novo hotel. Mas o seu mais célebre hospede terá sido Calouste Gulbenkian, que fez do Aviz a sua casa durante os 13 anos que viveu em Portugal.

O Aviz Hotel surge da adaptação feita a um palacete que se situava na rua Latino Coelho, nº 3, junto à avenida Fontes Pereira de Melo, no quarteirão onde hoje se encontra o edifício do Hotel Sheraton. Foi um investimento de Joseph Ruggeroni, que chegou a ser dono do jornal O Século. O hotel tinha 25 quartos, alguns deles suites e foi inaugurado em Novembro de 1933. Conta-se que Ruggeroni aproveitava a estada de grandes paquetes em Lisboa para os visitar e deles retirar ideias para o mobiliário que encomendou para o novo hotel, executado depois por marceneiros italianos.

No seu auge, nos anos 40 e 50, o Aviz Hotel foi considerado pela revista Life como o mais sumptuoso do mundo. Com o início da II Guerra Mundial, o hotel viria a ser pal-

co de inúmeras situações de espionagem internacional. Espiões e refugiados de guerra eram tratados com igual deferência, recorda a sobrinha-neta de Ruggeroni, Berenice Cisneros, num livro que escreveu sobre as famosas receitas do Restaurante do Hotel.

Dirigido pelos mestres cozinheiro João Ribeiro e pasteleiro Joaquim Oliveira, o restaurante atingiu níveis de qualidade e sofisticação inéditos até então em Portugal.

No início da década de 60, a família Ruggeroni chega à conclusão de que, para sobreviver, seria preciso ampliar a capacidade tanto do hotel como do restaurante. Mas as autoridades não o autorizaram. Isso obrigou os donos a aceitarem uma proposta de uma empresa imobiliária para a venda do hotel e dos terrenos circundantes.

De salientar que o primeiro-ministro da altura, Oliveira Salazar, só autorizou a venda e posterior demolição do Aviz após a entrada em funcionamento do Hotel Ritz, o que foi aceite pelo Ruggeroni.

Desaparecido o hotel, o investidor Carlos Monjardino compra o terreno, principalmente do restaurante, e reabre este último, com o mesmo nome, na Rua Serra Pinto, ao Chiado. Depois, passou às Amoreiras e Estoril. Fechado durante alguns anos, reuniu-se agora finalmente ao seu hotel.

Nas palavras de Carlos Monjardino, que fez o investimento na nova unidade na qualidade de Presidente da Fundação Oriente, o objectivo é continuar a lenda do Aviz, para que ele volte a ser palco de uma degustação privilegiada e, desejavelmente, o cenário de outras tantas histórias e tertúlias. Com a ajuda de alguns dos antigos funcionários que ainda trabalharam com os antigos chefs.\*

**Queijo rabaçal** - é produzido unicamente na região da Serra de Sicó, numa área que abrange três concelhos do distrito de Leiria: Pombal (apenas em parte), Alcaide e Anádia. É um queijo tipicamente português, obtido a partir da mistura de leite de cabra e de ovelha. Possui características muito próprias, determinadas pela flora da região serrana, o que faz com que a sua época alta decorra entre Janeiro e Maio

**Rodrigues, Domingos** - Autor da «Arte da Cozinha», primeira livro de culinária portuguesa, publicado em 1780. Natural de Vila Nova à Coelheira, Lamego, serviu nas cozinhas dos marqueses de Valença e Gouveia e acabou no Paço da Ribeira, ilustrando a mesa tanto de D. Pedro II como de D. João V. O livro, escreve Rocha Martins, «não é um engrilhamento, mas uma cartilha de refinamentos culinários». A primeira edição é praticamente impossível de encontrar. A segunda, que é igualmente uma raridade bibliográfica, contém acrescentos e alterações da parte dos filhos do ilustre cozinheiro.

**Salada de tomate assado** - um dos tradicionais pratos da cozinha dos ganhos alentejanos, também corrente no Algarve. Os tomates serão assados na brasa do carvão e os pimentos, depois de assados são cortados em tiras, ficando a demolhar em água com vinagre e sal. O tomate é cortado em rodelas grossas e a cebola em rodelas finas. Intercalam-se os tomates, as cebolas e os pimentos (depois de escorridos), regam-se com azeite, vinagre e sal e fregidos secos bem esfregados à mão. Depois de fritos, serem-se como entrada ou acompanhar, por exemplo, bacalhau assado ou lulas grelhadas. Batatas cozidas poderão ainda acolitar o todo.

**Torjas (Manhones)** - devem o nome a serem semelhantes à raiz do mato, castanhas por fora e rosadas por dentro. Cortam-se em bocados grandes um bom naco de etela e deixa-se durante um dia temperada com sal, alho, vinho branco e louro. No dia seguinte prepara-se um molho com banha, colorau, alho esmagado, azeite, folhas de louro e piri-piri. Fazem-se pequenos golpes da carne para lhes aumentar o sabor e leva-se a cozer em alguidar de barro em forno de granito (o que se usa normalmente para cozer a broa) durante duas horas. Abre-se então forno, tira-se a carne e deixa-se alourar, indo com batatas assadas e arroz de forno.

**Vencidos da Vida** - Os eminentes intelectuais do final do século passado, eram também um «grupo jantástico», e Pálhao deixa o apontamento sarcástico: «Os Vencidos da Vida quando juntos, o que pretendem é jantar, depois de jantar o que tentam é digerir, e digerido finda, se alguma coisa ao longe miram, tanto pode ser um ideal como um water-closet. Não há portanto razões para sobressalto. Que os Vencidos da Vida jantem em paz. Os locais escolhidos para os prúndios do grupo eram, especialmente, o Hotel Bragança e o Café Taveira».

**Xara, cabega de Alentejo** - «Queijo» de cabega de porco, depois de retirados os ossos e os miolos, servida fatiado e frio. A cabeça do suíno tem que salgar pelo menos dois dias. Os napeleiros invasores franceses levaram a receita (como também levaram as alfaias portuguesas, os livros preciosos, quadros, obras de arte...) e chamam-lhe hoje «ste de d'archid» como invenção lá de casa... Em alguns pontos do Alentejo pode ainda ser designado por «barra».

**Zebro (ant.)** - Animal hoje desaparecido, mas que ainda durante a Idade Média se usava na alimentação em Portugal. Não se sabe muito bem o que fosse: cavalo selvagem, boi ou novilho selvagem. O mais provável é que se tratasse de um parente próximo do cavalo, pois a etimologia remonta ao latim vulgar «exferus», a significar cavalo selvagem. É também uma designação popular para o azeiteiro.

**Duas receitas do Aviz**  
*publicadas por Berenice Cisneiros*

## Vichysoise glacée

4 batatas médias  
6 alhos franceses  
1 talo de aipo  
1 litro de caldo de galinha  
ou carne  
2 chávenas de Xerez  
Molho inglês  
Cebolinho  
Sal e pimenta branca

*Para seis doses*

Cozem-se as batatas sem casca, a parte branca dos alhos franceses e o talo de aipo, tudo cortado em pedaços, num litro de caldo de galinha, durante 15 minutos, ou até os legumes estarem tenros.

Deixa-se arrefecer e passa-se pela peneira fina. Juntam-se ao puré as natas, o xerez, um pouco de molho inglês, sal e pimenta. Coloca-se na misturadora e mistura-se durante 1 minuto. Deixa-se arrefecer e leva-se ao frigorífico para gelar. Serve-se em taças previamente geladas e, no momento de ir à mesa, enfeita-se com cebolinho picado.

## Bacalhau pensado na cama

1 kg de bacalhau  
1 kg de batatas pequenas  
assadas no forno  
1 cebola  
2 pimentos assados  
Sal e Pimenta  
Salsa  
2,5 dl de azeite  
6 dentes de alho  
Azeitonas verdes e pretas

*Para 5 doses*

Demolha-se o bacalhau, coze-se e limpa-se das peles e espinhas. Num tacho dispõe-se, em camadas alternadas, as batatas assadas com a casca e previamente espalmadas com um leve murro, a cebola picada, os pimentos lavados, abertos e limpos das sementes e depois cortados em tiras e o bacalhau em lascas. Temperatura-se cada camada com sal, pimenta, salsa picada, o azeite e os alhos finamente picados. Coloca-se o tacho sobre lume brando e cozinha-se até o azeite ferver e as batatas terem ensofado bastante o azeite. Decora-se com azeitonas pretas e verdes descaçoadas.

*Nota: Esta receita foi inventada pelo meu tio-avô Anthony Ruggeroni.*

*Foi mesmo pensada na cama por ele e fez parte da cmenta do Aviz Hotel com este nome.*

