

O que tem o melhor bar de praia do mundo? O "melhor peixe", simpatia e... Sal

Prémio. Restaurante Sal, na Herdade da Comporta (Grândola), foi galardoado pelos leitores da revista *Condé Nast Traveler*

ROBERTO DORES

Tem peixe fresco do mar português para levar à grelha. Tem arroz negro de choco. Tem pratos de massas, saladas, muitas saladas, incluindo de favas e bacalhau com grão. Não faltam pratos vegetarianos, nem podiam faltar doces conventuais, à base de ovos com pinhão de Alcácer do Sal e o pudim abade de Priscos. Tem tudo isto conjugado com umas imensas dunas de areia branca e fina, a par da vista panorâmica sobre a praia do Pego. Com um Atlântico e uma beleza selvagem a perder de vista. Preço por pessoa: 30 a 35 euros, com vinho.

Eis as características mais visíveis do Restaurante Sal, em plena Herdade da Comporta (Grândola), que acaba de ser considerado como o melhor bar de praia do mundo para os leitores da *Condé Nast Traveler*. Ainda a digerir a notícia e a tentar perceber o seu impacto, João Hipólito admite que a casa tem muitos clientes estrangeiros.

"Devem ter sido eles que nos divulgaram e votaram em nós. Se calhar vamos começar a ter mais clientes a partir de agora", admite o empresário de Lisboa, que em 2012 se dedicou ao Restaurante Sal. Era o que tinha mais disponibilidade entre os cinco sócios – o irmão Vasco, Maria Fernandes Thomaz, Frederico da Cunha e Tiago Brito e Cunha – que foram convidados a ficar com o estabelecimento após o Grupo Lágrimas ter fechado a porta.

"Somos amantes da Comporta. Há décadas que vivimos para cá de férias e conhecemos esta terra.

Decidimos aceitar este desafio, que está a correr tão bem."

O acesso de carro faz-se pelo Carvalhal. É seguir as placas que indicam a praia do Pego. O parque custa três euros, para quem quiser levar o carro para mais próximo do areal, embora as alternativas a custo zero não abundem ali por perto. Um passadiço de madeira sobre as dunas, com cerca de 200 metros, conduz ao Sal, onde toda a decoração rima com mar.

Desde o escafandro ao lado da porta de entrada, boias, a montra do peixe recheada de robalos, pregados e linguados. A imagem de um mordomo em tamanho real, uma recordação da casa do pai, dá as boas-vindas, ao lado de uma gigantesca buzina de um qualquer porto, navios em ponto pequeno, mas que traduzem réplicas perfeitas que fazem as delícias

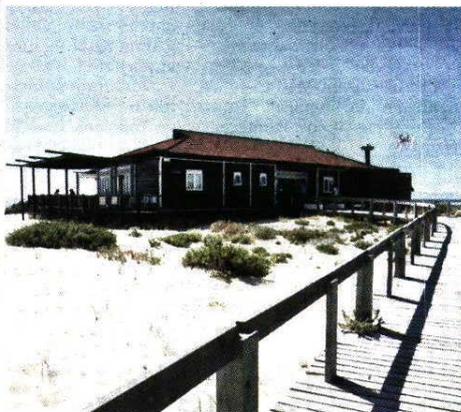
das crianças. Traineiras. Umas maiores, as tradicionais da Nazaré, outras mais pequenas que transportam a conta para a mesa.

Mas é do teto que vem a maior surpresa. É mesmo uma traineira, com metro e meio, ali içada. Já fez o seu papel no mar. "Há pessoas que têm medo de ela cair, mas está bem firme. Só cai em cima de maus clientes. Como aqui os clientes são todos bons, não há azar", ironiza. A embarcação está sobre uma imensa foto de uma onda que um dia foi fotografada na praia do Pego.

A imagem está na parede oposta à sequência de janelas à volta da sala que permitem a vista panorâmica para a praia. O restaurante é rodeado pela esplanada, onde a maioria dos clientes prefere comer, embora nem sempre seja



O preço por uma refeição no Sal, com vinho incluído, ronda 30 a 35 euros por pessoa. O restaurante é propriedade de cinco sócios, que ficaram com o espaço depois da saída do Grupo Lágrimas, e o acesso de carro faz-se pelo Carvalhal, seguindo as placas que indicam a praia do Pego. O parque custa três euros. Da decoração, em que dominam os símbolos ligados ao mar, sobressai uma traineira, com metro meio, pendurada no teto



possível. "Esta zona é ventosa", sublinha, embora na última quinta-feira o vento estivesse de feição. As mesas estão cheias lá fora e as de dentro estão vazias. Corre apenas uma aragem.

João Hipólito ganha fôlego para continuar a apresentar casa. Quer mostrar tudo, orgulhoso na aposta que os sócios fizeram na compra de quinilharia pelos vendedores da região. Chama a atenção para parede do bar repleta de placas antigas, alusivas ao Estabelecimento Prisional de Pinheiro da Cruz, situado ali perto, um anúncio aos saldos no tempo em que ainda se escrevia "preços resumidos" ou um galo de Barcelos montado numa moto.

Não faltam lemes distribuídos pelos três pilares do restaurante, canas de pesca de outros tempos

e um rol de candeeiros de sal onde se coloca uma vela para iluminar os centros das mesas. "Há muita gente que diz que o restaurante tem boa energia e este reconhecimento, se calhar, também é reflexo disso. Estas pedras têm essa função", admite, enquanto na parede do fundo sobressai uma figura angelical, em tempos usada na proa dos barcos, que o pai de João Hipólito comprou, em 1953, a um cabo holandês, num cruzeiro à antiga Jugoslávia.

No pico do verão a casa chega a dar trabalho a 38 pessoas, contando com a concessão de praia, estando a grelha entregue ao chef Mihai, um romeno que prepara o peixe de uma forma muito própria. "Só gastamos peixe de mar e do nosso mar. É o melhor do mundo, não dá hipóteses. As pessoas

reconhecem logo isso", revela. Já a cozinha tradicional portuguesa que chega às mesas sai das mãos de Dulce Castelo.

"A qualidade da comida é garantida. O resto, temos de ser nós a fazer", diz, referindo-se ao papel de quem tem a responsabilidade de andar a servir à mesa num ambiente descontraído e informal. Porque isto é praia. "A regra da casa é servir com a mesma simpatia com que gostamos de ser servidos." O segredo de um bar de praia é, afinal, ter costas largas. "Há dias em que isto está cheio de miúdos a correr e a jogar à bola. Chegamos a limpar areia quatro a cinco vezes por dia. Não faz mal, é preciso é que as pessoas se sintam em casa", atesta, admitindo ser isto que famosos e ilustres desconhecidos procuram no Pego.



João Hipólito, empresário em Lisboa, dedicou-se ao restaurante em 2012

FOTOS A JUSTIÇA/IGORAL MAKERS