

# TAKEAWAY EM CONTA

COMER E BEBER



## COMIDA DE TACHO E PAVLOVAS



**FAMALICÃO** As irmãs Filipa e Inês Reis abriram um takeaway de comida de conforto, para o dia a dia, e sobremesas elaboradas para quando apetece algo especial. Chamaram-lhe Olivia, em homenagem à avó

TEXTO DE ANA COSTA FOTOGRAFIA DE MIGUEL PEREIRA/GI

**S**empre tiveram o gosto pela cozinha e a alimentação, e a vontade de montar um negócio juntas. Inês é nutricionista, e Filipa é uma arquiteta apaixonada por fazer doces. A ideia de ser um espaço de takeaway surgiu bem antes das exigências da pandemia. “Em Famalicão já temos imensos restaurantes regionais e com diversas opções. O que faltava era mesmo um sítio onde as pessoas pu-

dessem ir buscar comida rapidamente e levar para casa”, explica Filipa. No pequeno espaço, desenhado por ela, com um ambiente acolhedor, também há alguns lugares sentados, para quando for possível voltar a servir comida nos restaurantes, com a regra de serem refeições rápidas.

A Olivia abriu portas em setembro passado, mas o projeto já andava a ser desenhado desde 2019. O primeiro confinamento



Filipa e Inês não adiaram o sonho de abrir um restaurante, apesar da pandemia



★ O ESSENCIAL ★

## O MENU

### MENU DO DIA

Dose individual: 6,50 euros

**Especialidades:** Lasanha, lasanha de vegetais e arroz de pato

**Sobremesas:** Pavlovas

obrigou a adiar a abertura, e acabou por ser um pretexto para experimentar receitas e aperfeiçoar as sobremesas da casa. “Queria criar alguma coisa diferente para a Olivia. Não queria ter gelatina ou uma simples mousse de chocolate. Queria que as pessoas nos procurassem não só para irem buscar comida mas também para irem buscar uma sobremesa. Comecei a fazer as pavlovas e a dar a provar a amigos e família, e tive-

mos imensas encomendas”, conta Filipa.

As pavlovas são hoje o doce de assinatura da Olivia - a par de um delicioso brownie de chocolate - e está disponível em quase duas dezenas de variedades: kinder bueno, ferrero rocher, frutos vermelhos, banoffee, tiramisù, floresta negra, maracujá, limão...

Inês também já se ocupa dos doces, mas está principalmente encarregue de garantir o equilíbrio nutricional dos pratos, confeccionados pela cozinheira Helena. Todos os dias há um menu diferente - anunciado na noite anterior nas redes sociais - composto por quatro pratos distintos, entre eles um vegetariano, e uma salada, além de sopa, bebida e sobremesa do dia (pavlova mini).

Alguns já ganharam o título de favoritos. É o caso das lasanhas (a de carne e a de legumes), do arroz de pato e das coxinhas de frango recheadas com alheira e envolvidas em bacon. A estas especialidades juntam-se estufa-

dos, panadinhos, massada de marisco, folhados, petinga com arroz de tomate e até caril. “Apostamos muito nesta vertente da comida de tacho. São pratos simples, mas que para o dia a dia faziam falta”, diz Filipa.

Para já, face à grande procura do serviço durante este confinamento e às limitações da cozinha, apenas as sobremesas podem ser encomendadas (com um mínimo de 48 horas de antecedência). Mas no futuro a intenção é disponibilizar pratos mais tradicionais por encomenda para as refeições de fim de semana, como o cabrito assado e outros que fazem lembrar a comida de conforto confeccionada pela mãe ou pela avó. Afinal, diz Filipa, foi esse o sentimento que inspirou o projeto, batizado com um nome que corre na família. “Criamos raízes nas lembranças da nossa avó, e queríamos que fosse um nome que nós sentíssemos ser de alguém que recebe em casa de braços abertos”. ●



### ENTREGAS GRATUITAS

ALÉM DO SERVIÇO DE TAKEAWAY, A OLIVIA, COM O APOIO DA CÂMARA MUNICIPAL DE FAMILIÇÃO, FAZ ENTREGAS GRATUITAS EM TODO O CONCELHO, AO JANTAR. DURANTE O ALMOÇO, AS ENTREGAS A PARTIR DE TRÊS QUILOMETROS DE RAIO ESTÃO SUJEITAS A UMA TAXA.



### OLIVIA

Rua São Julião, 273, Vila Nova de Famalicão. Tel.: 928145645  
Web: [instagram.com/olivia\\_comfyfood](https://www.instagram.com/olivia_comfyfood)  
Das 12h às 15h e das 19h às 22h.  
Domingo das 12h às 14h. Encerra à segunda-feira. Preço médio: 10 euros