

EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

Taberna Ti João



↳ Descrição do negócio

Na Rua do Lameirão, nº 1, em Carvalhelhos, Boticas, ergue-se a Taberna Ti João, um refúgio de sabores autênticos que nos transporta às memórias de Trás-os-Montes. Mais do que um restaurante, é um santuário da gastronomia tradicional portuguesa, onde cada refeição é um regresso às origens, um convite a sentir o calor da lareira e a deixar que o paladar desperte emoções de tempos idos. Aqui, ser recebido de braços abertos é um ritual, como só esta terra sabe fazer. Mas a história da Taberna começa muito antes da sua reabertura. Num velho armazém, o seu proprietário, Albano Alvares, com o incentivo de um amigo e a mestria de um arquiteto, viu um sonho tomar forma. O espaço, que outrora abrigava silêncios e recordações, foi transformado num ambiente acolhedor e singular, com capacidade para 48 lugares distribuídos por dois pisos. Em 2006, a Taberna abriu as suas portas pela primeira vez, mas a vida profissional do seu fundador impediu o seu funcionamento regular. Durante anos, este recanto gastronómico abria apenas esporadicamente, para eventos restritos, um segredo bem guardado que poucos tiveram o privilégio de descobrir. Quando conhecemos a Taberna, ficámos de imediato rendidos ao seu encanto: a localização privilegiada, a decoração rústica e autêntica, a atmosfera carregada de história. Albano ouviu os nossos sonhos e, em junho de 2018, reabrimos a Taberna Ti João, mantendo o nome original como homenagem ao primeiro visionário deste espaço. Assim começou a nossa jornada, com determinação em mostrar ao mundo o inestimável património da nossa gastronomia. Numa região turisticamente pouco divulgada, a nossa resiliência tornou-se o nosso maior trunfo. Com a nossa cozinha e a arte de bem receber, temos conquistado aqueles que procuram a verdadeira essência da culinária transmontana. Cada prato que servimos carrega o sabor da tradição, cada sorriso partilhado é um elo que nos liga às raízes desta terra. Este ano celebramos sete anos de dedicação, de desafios superados

e de muitas histórias contadas à mesa. E que venham muitos mais, para que possamos continuar a remar contra a corrente na defesa do nosso património gastronómico, levando aos nossos clientes uma experiência que vai muito além do simples ato de comer: um verdadeiro mergulho nas tradições e na alma de Trás-os-Montes.

↳ Nível de criatividade associado

A Taberna Ti João destaca-se pela criatividade na decoração e gastronomia. O espaço acolhedor e familiar reflete a identidade transmontana, com paredes de granito e uma lareira rústica no piso térreo, ideal para os dias frios. Ditados populares escritos nas paredes acrescentam um toque cultural único. O menu combina tradição e inovação, com pratos como "Arroz de Costelinhas Castrejo" e "Rabanadas com Mel de Urze", que surpreendem pelo sabor e apresentação. As rabanadas, preparadas no momento, têm textura crocante e são servidas quentes com uma calda deliciosa de mel de Urze do Barroso. O atendimento personalizado reforça a ligação com os clientes, tornando cada visita uma experiência gastronómica única e memorável.

↳ Contributo a nível regional e nacional

Localizada em Carvalhelhos, Boticas tornou-se uma referência gastronómica em Trás-os-Montes. A Taberna Ti João é um regresso às origens, promovendo a culinária tradicional com ingredientes autênticos e locais. O restaurante valoriza ervas aromáticas como alecrim, carqueja e tomilho, além do inconfundível azeite transmontano, conferindo um sabor único aos pratos. A dedicação à gastronomia atrai visitantes de todo o país, promovendo a cultura local. A notoriedade da Taberna tem sido reconhecida nacionalmente, com menções no guia Boa Cama Boa

>> (continua)



EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

Taberna Ti João



>>

Mesa do Expresso, reportagens televisivas e excelentes avaliações no Google Maps. Os clientes elogiam a experiência única proporcionada pelo espaço, reforçando a sua importância na divulgação e preservação da gastronomia transmontana.

↳ Contributo gastronómico a nível da portugalidade

A essência da Taberna Ti João reside na celebração da gastronomia portuguesa. Pratos emblemáticos como o "Cozido Barrosão" e o "Naco de Vitela Barrosã Certificada DOP" são preparados com ingredientes locais de alta qualidade, preservando receitas ancestrais e sabores autênticos. Para enriquecer a experiência gastronómica, são servidas entradas como queijo de cabra de Vila Flor e uma tábua de enchidos produzidos na região de Boticas. Como sobremesa, destaca-se o queijo de ovelha de Vila Flor acompanhado de doce de abóbora, proporcionando um final de refeição que homenageia os sabores tradicionais portugueses. Esta dedicação à tradição culinária portuguesa reforça a identidade cultural e oferece aos clientes uma verdadeira experiência de portugalidade.

↳ Medidas de sustentabilidade adotadas

A Taberna Ti João implementa várias práticas sustentáveis. Economicamente, valoriza os produtores locais, adquirindo ingredientes da região, o que fortalece a economia local. Socialmente, promove um ambiente de trabalho inclusivo e oferece um atendimento caloroso aos clientes. Culturalmente, preserva e divulga a gastronomia tradicional transmontana, mantendo vivas as receitas e práticas culinárias ancestrais. Ambientalmente, a utilização de materiais reutilizáveis, como toalhas e guardanapos de pano, reduzindo o desperdício. Além disso, na Taberna Ti João não existe televisão nem rede de Wi-Fi, pois o objetivo é promover o convívio, a partilha e a socialização à volta da mesa de refeição. O restaurante também não adota o

sistema de turnos de clientes, permitindo que cada refeição seja um longo momento de prazer e degustação.

↳ Prémios e Distinções

Restaurante recomendado no guia Boa Cama Boa Mesa.

Nome	Taberna Ti João
Distrito	Carvalhinhos, Beça, Boticas – Vila Real
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	Negócio familiar
N.º de funcionários	3
Website	http://www.tabernatijoao.pt/
Redes sociais	 

