

O festival gastronómico que assinalou o 10º aniversário da Escola de Formação Turística e Hoteleira, em Ponta Delgada, S. Miguel, foi o mote para descobrir o que de melhor tem os Açores

# Açores à prova



>> TIAGO DA CUNHA ESTEVES\* [testeves@publituris.pt](mailto:testeves@publituris.pt) >> FOTOS: Carlos Duarte e Escola de Formação Turística e Hoteleira



É a primeira vez que o célebre Chef Ljubomir Stanisc, do restaurante 100 Maneiras, vai preparar carne de vaca com chá. Diz que não era suposto fazer nada disto e que chegou com um alinhamento que não vai passar do papel, porque conheceu novas ervas aromáticas e produtos que lhe despertaram a atenção e a inspiração.

Mais tarde, no restaurante Anfiteatro, da Escola de Formação Turística e Hoteleira (EFTH), em Ponta Del-

gada, S. Miguel (Açores), há-de apresentar aos 60 convidados uma carta composta por oito pratos, com destaques como naco de cherne em sémola de trigo e manteiga de lapas ou atum braseado com salada de algas, cogumelos e caldo asiático. No “10 Fest Açores 2012”, festival que serviu para assinalar o 10º aniversário da EFTH, nas Portas do Mar, quem mandou foi a gastronomia e os vinhos.

Esta viagem começa no mercado da Graça, um dos maiores pontos de encontro matinais de Ponta Del-

gada, aberto todos os dias, excepto ao domingo. A loja do Rei dos Queijos está à pinha, não estivéssemos nós, afinal, nos Açores. “O ananás dispensa apresentações”, começa por dizer o director da EFTH, Filipe Rocha, durante a apresentação dos protagonistas deste espaço. O mesmo se passa com o milho, maracujá e a banana, além da tradicional pimenta da terra.

O Chef americano Kevin Crawley, de Boston, também convidado para o “10 Fest”, está maravilhado com aquilo que está a ver. “São lindos, estes produtos!”, exclama, comentando as cenouras regionais. Acaba por levantar a ponta do véu e adiantar que a abrótea vai ser um dos seus pratos principais, na noite do seu jantar. “O mercado acaba por ser uma fonte de inspiração para os Chefs”, explica Filipe Rocha. Entre cebolas e couves, Crawley conta-nos que é a primeira vez que está nos Açores e que quer voltar, mais tarde, “para subir o Pico”, quando estiver de férias. Por agora, concentra-se no planeamento da sua ementa, enquanto analisa a banca do peixe, que parece seduzir a plateia de observadores.

#### ‘10 FEST’

Ao longo de dez dias, o restaurante Anfiteatro foi o centro de todas as atenções de Ponta Delgada, com a presença de dez Chefs, nacionais e internacionais, que confeccionaram dez jantares diferentes, reunindo personalidades ligadas à cozinha, barmans e profissionais do segmento dos vinhos. O mote era simples: utilizar os produtos da região com uma abordagem contemporânea, atribuindo-lhes novas texturas, confeccões e combinações de sabores. Para o director responsável por esta unidade de aplicação da escola, o resultado não poderia ter sido melhor. “Todos os jantares esgotaram, com cerca de 60 pessoas por dia”, revelou Filipe Rocha.

Outro dos pontos altos do festival foi a apresentação do vinho Terrantez do Pico, pelo enólogo António Maçanita, num jantar confeccionado por chefes açorianos onde brilhou, por exemplo, o lírio com pele crocante, puré de feijão verde com hortelã, batata doce assada, coração de cebola de curtume e jus. O Terrantez do Pico é uma casta que só existe nos Açores e que estava em risco de extinção, uma tendência que começou a ser invertida desde 2006. “Quero dar a conhecer a casta e que a mesma volte a estar no panorama nacional das castas”, disse António Maçanita.

#### NATUREZA E CULTURA

Gastronomia, natureza e cultura. A simplicidade dos Açores pode ser resumida desta forma e bastou um fim-de-semana em S. Miguel para perceber isso mesmo. Quem visita a ilha também não pode deixar de conhecer os locais onde se produzem os produtos mais típicos, como o ananás e o chá. E foi isso que a Publituris fez.

Na histórica fábrica da Gorreana, a mais antiga da Europa, na Ribeira Grande, os visitantes podem provar o



## 80% dos alunos da EFTH estão empregados

■ ■ ■ De acordo com o director da Escola de Formação Turística e Hoteleira, Filipe Rocha, “80% dos alunos que acabaram os seus cursos nos últimos três anos estão empregados”.

Com 200 alunos e diversos cursos de cozinha, restauração, turismo e recepção, a sua unidade de aplicação (o restaurante Anfiteatro) tem apostado numa cozinha mais contemporânea, com recurso aos produtos típicos dos Açores.

“Outra das estratégias principais tem sido a importação de know-how”, refere Filipe Rocha, referindo-se, por exemplo, ao protocolo estabelecido com a Johnson & Wales University, nos Estados Unidos, com vista ao intercâmbio de alunos e Chefs.

“As matrículas têm aumentado, de ano para ano, também porque a cozinha está cada vez mais mediatizada”, interpreta o responsável, que defende que o que distingue a EFTH é, precisamente, a sua unidade de aplicação, aberta todos os dias ao público. “Os alunos acabam por ter uma componente prática muito forte”, acrescenta.



chá que ali se produz sem gastar um cêntimo. Com o Atlântico lá ao fundo, à espreita, o destaque vai para as vastas plantações de chá, que é colhido entre Abril e Setembro. O aroma, esse, está por toda a parte, numa ilha que produz e consome 75% do chá que ‘nasce’ nos Açores.

Se o calor apertar, como foi o caso, não há razões para preocupações. O Gelados da Quinta, conhecidos simplesmente por gelados da Gorreana, começaram a ser produzidos há cerca de seis anos e são já bastante conhecidos entre as pessoas que ali se deslocam. “São feitos a partir de vários frutos e é tudo produzido aqui”, explica o guia Miguel Fontes, técnico de turismo ambiental e rural.

Chegamos às furnas, “o ex-líbris do turismo dos Açores

minuto, a uma temperatura de 95°C.

Depois, é impossível perder a Lagoa das Furnas, onde se faz o famoso cozido, sendo também este um dos locais preferidos para os amantes de birdwatching. No parque de merendas, não faltam pessoas que ali se deslocaram para almoçar e que descansam à sombra, enquanto o cozido não está pronto.

#### **ROTEIRO PELOS MIRADOUROS ROMÂNTICOS**

Pode até parecer clichê, mas é um facto: ir a S. Miguel e não visitar as suas lagoas é a mesma coisa que ir a Roma e não ver o Coliseu. Até porque não faltam argumentos. Ao todo, existem 82 miradouros na ilha, com vistas de perder o fôlego sobre as paisagens naturais. Pelo caminho, muitas vacas e hortenses compõem o quadro idílico, estando por toda a parte. Afinal, não é por acaso que, em média, há duas vacas por habitante e as hortenses são já consideradas uma espécie invasora.

Podíamos aqui escrever sobre muitos, mas o miradouro da Vista do Rei é obrigatório. O nome, por si só, diz tudo. “É digno de qualquer realeza”, comenta o guia. Lá em baixo, a Lagoa das Sete Cidades dá as boas-vindas, num misto de azul e verde que parece enfeitizar os observadores.

Menos célebre, mas igualmente surpreendente, é a Lagoa de Santiago, que pode ser vista da melhor forma a partir de um miradouro com o mesmo nome. É uma enorme mancha verde com mais de 1 km de comprimento que faz ligar uma ervilha gigante, com a água a reflectir o mundo verde que a circunda. ¶

*No parque de merendas que circunda a Lagoa das Furnas, as pessoas esperam pelo cozido, numa pausa antes do almoço. Antes disso, já passámos pela histórica fábrica da Gorreana e provámos o chá que faz dos Açores um ‘ex-líbris’ nesta matéria*

res”, nas palavras deste guia. Conhecidas pelo termalismo e pelas casas de veraneio, é um dos locais mais visitados na ilha, desde o século XVIII.

Na Caldeira do Esguicho, deparamo-nos com sacos de milho que estão a ser cozidos e que, minutos depois, acabamos por encontrar à venda numa espécie de loja onde também não falta artesanato e o tradicional bolo lêvedo.

Antes disso, já passámos pela Caldeira do Asmodeu, que deve o seu nome a um demónio e que é “uma das mais bonitas”, brotando cerca de 11 litros de água por

*\*O jornalista viajou a convite da SATA e da Associação de Turismo dos Açores (ATA)*