

Açores: ILHAS QUE VIBRAM

O turismo cresce no arquipélago e os produtos tradicionais ganham vida nova na mão dos chefs locais, como confirmou José Fragoso nesta viagem pelas ilhas do Atlântico

FOTOGRAFIA: EDUARDO AMARO



Cozido das Furnas;
Montanha do Pico vista
do porto de Lajes do Pico





Abaixo: Paisagem da Vinha da Ilha do Pico, moinho na vinha, paisagem de São Miguel, observação de baleias nas Lajes do Pico

Ao lado: Romeiros pagam promessas nas estradas de São Miguel; chef Paulo Costa com a panela do cozido das Furnas; Ponta Delgada; Carne da Matança, na Quinta do Martelo

Informações de Viagem

O arquipélago dos Açores é formado por nove ilhas e fica a pouco mais de duas horas de voo de Lisboa, do Porto ou do Funchal. São Miguel é a ilha com mais habitantes, 138 mil, e no Pico está a montanha mais alta de Portugal, com 2 351 metros. A temperatura no Inverno oscila entre os 11 °C e os 16 °C; no Verão, entre os 18 °C e os 24 °C. A temperatura da água no Inverno é de 17 °C e no Verão de 23 °C.

FONTES DE INFORMAÇÃO

Direção Regional de Turismo dos Açores Toda a informação sobre cada uma das ilhas, os principais eventos e os programas especiais destinados aos turistas. azores.gov.pt

Associação de Turismo dos Açores Fundamental para quem quer planear umas férias nas ilhas. Toda a informação sobre atividades, alojamentos, eventos, etc. visitazores.com

COMO CHEGAR

A **SATA** garante a ligação a todas as ilhas do arquipélago a partir de Lisboa, Porto e Faro. sata.com
A **Ryanair**, a **TAP** e a **Easyjet** também têm voos regulares do continente para Ponta Delgada. ryanair.com, flytap.com e easyjet.com

EVENTOS

Maio a Outubro, Festas do Espírito Santo (todas as ilhas); Agosto, Festival de Música Maré de Agosto (S. Miguel); Julho, Red Bull Cliff Diving (S. Miguel); Walk and Talk, arte de rua (S. Miguel); Junho, Sanjoaninas (Terceira); Agosto, Semana dos Baleiros (Pico).

É meio-dia e meia em ponto na Lagoa das Furnas, um vulcão adormecido desde 1630. O ronronar da lama quente forma pequenos poços efervescentes, fumegantes, em volta dos quais se acumulam a esta hora centenas de turistas à espera do grande momento. Nenhum deles sabe bem o que vai acontecer a seguir. Duarte Martins espera. É ele o responsável pela 'gestão' de um ritual com dezenas de anos na Lagoa das Furnas. Religiosamente, abre o primeiro buraco cavado na terra e dele faz sair uma enorme panela perante o aplauso ruidoso dos presentes. No interior da panela, está o famoso cozido das furnas, o prato mais conhecido da gastronomia açoriana.

Tudo foi preparado na noite anterior. Na panela dormiram as carnes de vaca, porco e galinha, as hortaliças, a cebola e o alho, as morcelas e os chouriços. Ingredientes sempre em quantidades significativas à medida do número de fregueses à mesa. Depois, pelas seis da manhã, alguém leva o panelão até às margens fumegantes da lagoa onde o recipiente fica enterrado durante seis horas, a uma temperatura de 84 graus. Particulares e restaurantes ocupam algumas dezenas de buracos cavados na terra quente. Os restaurantes pagam 2,5€, os singulares 3€ e os que vão apenas assistir, pagam meio euro.

"Este cozido tem um sabor único", diz Paulo Costa, jovem chef do restaurante "Caldeiras e Vulcões", um dos mais populares nas Furnas. "Os ingredientes cozem lentamente, sem água na panela, apenas com o calor da terra. As carnes ficam com uma textura fantástica e o paladar é diferente".

Esta prática terá começado por motivos económicos, para poupar em lenha ou carvão, há muitas dezenas de anos. Muitos dos habitantes das Furnas tinham buracos cavados no próprio quintal (alguns ainda hoje têm) e começaram a aproveitar o calor da terra para cozinhar. Nem só o cozido, muitos outros alimentos também: o bacalhau, a feijoada ou as caldeiradas, tudo seguia o mesmo processo.

Ana Costa, mãe do chef Paulo, ainda se lembra do tempo em que não havia panelas: "Embrulhavam-se os ingredientes todos num lençol de linho, cobria-se o lençol com um oleado e ia tudo assim, directo para o buraco. O vapor da terra tratava do resto".



Na panela dormiram as carnes de vaca, porco e galinha, as hortaliças, a cebola e o alho, as morcelas e os chouriços





Acima: Angra do Heroísmo; vacas na estrada em São Miguel; lapas grelhadas; restaurante Anfiteatro, Ponta Delgada
 Ao lado: ananases nas estufas Arruda, São Miguel; D. Adelaide separa as folhas do chá Gorreana; barricas na fábrica de licores Mulher do Capote; Valdo Silveira com um salmonete do alto, mercado de Angra; espetada de polvo no Ponta da Ilha, Pico; barcos em São Mateus da Calheta, Terceira; casas à beira mar, Pico; piscina do Pocinho Bay, Pico

A gastronomia tem sido uma das alavancas do turismo açoriano, agora a crescer a ritmo sustentado. Por todas as ilhas, velhas práticas artesanais e tradições culinárias nunca esquecidas, estão agora a ser trabalhadas por jovens chefs de cozinha em restaurantes e hotéis de design elegante e moderno, integrados em paisagens verdes e azuis que parecem pintadas.

Como o QB – Food Court, em Angra do Heroísmo, ilha Terceira, na freguesia de São Carlos, uma pitoresca zona onde no passado os habitantes com mais posses foram construindo vivendas de veraneio. Neste restaurante manda o chef Paulo Lourenço, 32 anos e curso tirado já na Escola de Cozinha

da Praia da Vitória. “Os nossos pratos refletem o melhor que existe nos Açores. Peixe fresco, carne dos animais criados na ilha, saladas preparadas com dezenas de folhas diferentes. Tudo biológico!”. A cozinha não pára durante toda a noite para servir dois espaços distintos: um mais informal, com ofertas mais rápidas; outro, no primeiro piso, mais requintado, com uma carta diferenciada”. A criatividade nota-se em pratos como o creme de abóbora e espuma de queijo de São Jorge; o pargo grelhado com brás de camarão, palha de batata-doce, planta do gelo e salada Bio; ou a veja com açorda de ovas e amêijoas de São Jorge”.

Onde ficar

Azor Hotel Vista para o mar dos Açores de todos os quartos, localizado nas Portas do Mar, piscina panorâmica no terraço, um rooftop bar acolhedor com uma vista deslumbrante e o restaurante À Terra, dirigido pelo chef Cláudio Pontes. Imperdível, o ‘T-bone steak, o tomahawk, ao cuidado do chef’, uma peça de carne açoriana, maturada. Duplos desde 140€. *Av. Dr. João Bosco Mota Amaral, Ponta Delgada, S. Miguel, 296 249 900, azorhotel.com*

Hotel Santa Bárbara Eco Beach Resort Localizado junto a uma das melhores praias dos Açores para fazer surf ou bodyboard, conta 14 villas, construídas em criptoméria, cortiça e bambu. O restaurante Areais, com excelente vista para o mar, aposta no sushi, à base de peixe açoriano, para se diferenciar na oferta gastronómica da ilha. Pargo, tainha e peixe-serra fazem parte regular do menu. T1 a partir de 280€, T2 de 390€. *Praia de S. Bárbara, Ribeira Grande, S. Miguel, 296 470 360*

Pedras do Mar Resort and Spa É um hotel elegante e moderno, quartos espaçosos e um restaurante com uma vista aberta para o Atlântico. Fica situado na costa norte da ilha de São Miguel, mesmo em cima do oceano. Os mais ativos, têm à escolha bicicletas, mergulho, ténis ou vários trilhos para caminhadas. Duplo a partir de 150€. *Rua das Terças, 3, Fenais da Luz, S. Miguel, 296 249 300*

Azoris Angra Garden Situado na Praça Velha, no centro de Angra do Heroísmo, Património Mundial da Unesco, é o ideal para quem quer conhecer a cidade a pé, os monumentos, as ruas de casas coloridas ou os múltiplos restaurantes e pastelarias. Decoração sóbria nos quartos, piscina exterior aquecida, sala de massagens e ginásio. Duplos a partir de 95€. *Praça Velha, Angra do Heroísmo, Terceira, 295 206 600, azorishotels.com*

Aldeia da Fonte Localizado em cima de uma falésia virada ao mar, o aldeamento dispõe de seis casas em pedra vulcânica e 40 quartos, piscina atlântica e restaurante, o Fonte Cuisine: pratos regionais, trabalhados numa perspectiva inovadora. Ideias: roda açoriana de enchidos, favas guisadas e inhame; as típicas alcatras; ou a cataplana de peixes e mariscos com manto de lapas. Duplos a partir de 90€, suite dupla 145€. *Caminho de Baixo, Silveira, Lajes do Pico, 292 679 500, aldeiadafonte.com*

Alma do Pico Nature Residence Um casal de italianos trocou Roma por um projeto no Pico. São agora donos deste espaço turístico que inclui 14 casas, piscina e um restaurante, o Atmosfera, com menu italiano. As habitações foram construídas em madeira de criptoméria, árvore abundante na ilha. De um lado o mar, do outro o vulcão! Há sessões de yoga, subidas ao Pico e mergulho. T0 a partir de 95€, T1 125€. *Rua dos Biscoitos, 34, Madalena, Pico, 914 231 436, almadopico.com*

Baco's Corner É um dos espaços mais recentes na ilha do Pico, situado entre o mar, as vinhas plantadas nos campos de lava e a enorme montanha do vulcão. Tem apenas 3 casas, piscina e uma zona para piqueniques, além de uma taberna típica que serve petiscos: barriga de atum grelhada, morcela da Ribeirinha, sopa de peixe ou polvo assado. Casas a partir de 185€. *Rua do Lajido de Baixo, s/n, Santa Luzia, São Roque do Pico, 918 611 916*

Pocinho Bay Situado em plena zona classificada do Vinho do Pico, mesmo em frente a uma belíssima baía natural. Ao todo, seis quartos e uma villa, rigorosamente decorados. Tem piscina de água doce e muito espaço para caminhadas. Duplos desde 155€, villa desde 450€. *Pocinho – Monte, Madalena, 966 179 453, pocinhobay.com*





Outro caso de inovação, adaptando os valores da tradição aos novos tempos, vamos encontrá-lo na Quinta dos Açores, uma marca que hoje se estende por áreas que vão desde a criação de gado, até ao comércio de carne e laticínios ou a um moderno restaurante onde são trabalhados os produtos da quinta. Francisco Barcelos há 40 anos que se dedica à criação de bovinos. Importou vacas da Alemanha, renovou os pastos, dedicou tempo à inseminação artificial dos animais: “O meu sonho sempre foi transformar o que fazíamos na quinta”. Hoje, em conjunto com as três filhas, vê o seu objetivo concretizar-se: na sua unidade industrial desmancha e embala carne a vácuo, produz leite, iogurtes, requeijão e gelados, dispõe de um mercado que vende produtos regionais, seus e de outros produtores e gere ainda um restaurante: “Queremos que os consumidores tenham contacto com quem produz”, conta Diana Barcelos, a filha mais velha. É ela que gere este espaço amplo e moderno, com uma cozinha criativa a preços convidativos, e onde encontramos pratos como a salada de carne dos Açores, a 6,2€ – um misto de folhas com laminado de carne, mistura de feijões, pimentos e cebola picada e lascas de queijo Morião, produzido na casa – ou o hambúrguer da Quinta com queijo, a 6,5€ – 100% carne bovina com queijo da Quinta sobre cebola caramelizada e redução de ananás, batata-doce, mandioca e salada. —————>>

Onde comer

Casa Velha Reabriu há três meses pela mão do chef Hugo Ferreira. Funciona apenas às sextas-feiras e sábados ou por marcação prévia. Prove o tatakí de atum fumado com chá e arroz cremoso de algas da costa açoriana ou o cachaço de porco fumado grelhado com crosta de pimenta da terra. Menus a partir de 25€. *Vila Pan, 611, Ponta Delgada, 919 816 918*

Anfiteatro É o restaurante (e lounge) da Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada. Há três menus de degustação: dois de 5 pratos (27,5€) e um de 8 (47,5€), que equilibram a cozinha de fusão com a gastronomia tradicional. Todos com ingredientes da ilha: peixe, carne, legumes, queijos e frutas. No lounge há um menu de gins e cocktails. *Portas do Mar, Ponta Delgada, 296 206 154, restauranteanfiteatro.com*

Cais D'Angra Localização privilegiada, junto à baía que acolhe a marina de Angra. Liderado pelo jovem chef Márcio Silva, 28 anos, o restaurante oferece, além da vista magnífica, uma cozinha inovadora, ligada aos sabores açorianos. Os pratos do dia (6€) reflectem a criatividade da equipa. Prove o polvo grelhado ou as bochechas de porco grelhadas com redução de cerveja preta, puré de batata-doce e crocante de queijo de São Jorge. *Marina de Angra, Angra do Heroísmo, 295 628 458*

Beira-Mar Com os barcos de pesca encostados no pequeno porto, a 50 m do restaurante, o peixe e o marisco ocupam o lugar de destaque à mesa. Com duas salas e a cozinha à vista, este restaurante familiar é dirigido agora por Carlos Silva. Peça umas cracas fresquíssimas ou umas lapas grelhadas e avance para uma grelhada de peixes: espadarte, boca negra e garoupa, por exemplo (12€). Bom apetite! *Rua do Porto, São Mateus, Angra do Heroísmo, Terceira, 295 642 392*

Ponta da Ilha É o restaurante da Associação dos Armadores de Pesca Artesanal da Ilha do Pico e fica situado junto ao mar, perto do Farol da Ponta da Ilha que guia os pescadores no regresso a terra. O menu acompanha o ritmo da pesca local e prevê mais de uma dezena de peixes diferentes para a grelha. Espaço também para a cataplana de peixe e marisco (15€) ou para a espetada de polvo e camarão (14€). *Caminho de Baixo, Manhena, Lajes do Pico, 292 666 708*

Ancoradouro Situado na freguesia da Madalena, com vista aberta sobre o Faial, a ilha do outro lado, o restaurante dispõe de sala espaçosa e esplanada virada ao mar. O polvo, os bifes de atum ou as cataplanas (15€) são alguns dos pratos de referência. Atenção também à vizinhança do restaurante onde se localizam o Atlântico Winehouse e Teahouse. *João Lima Whitton da Terra, Areia Larga, Madalena, Ilha do Pico. 292 623 490*

Esta página:
cataplana de peixe e marisco no Ancoradouro, Pico;
Pargo grelhado, brás de camarão, palha de batata-doce, planta do gelo e salada bio, no QB, Terceira; gelado da Quinta dos Açores
Página ao lado:
Mário Bernardo, no Rei dos Queijos, Ponta Delgada; estaladiço de queijo chèvre no restaurante Quinta dos Açores; caldo de peixe no Baco's Corner, Pico; peixe no mercado de Ponta Delgada; cracas no Cais d'Angra



Hoje temos lulas, garoupas, bocas negras, abróteas, gorazes, chernes, pampos, serras, pargos, tainhas, cântaros, vejas, julianas, moreias, chicharros e canecos. Impressionante!





Um pouco por todo o lado, há sinais de investimento de muitos estrangeiros na economia local. Não apenas um investimento financeiro, mas também de afectos e de paixão

Vários pratos dos restaurantes QB e Quinta dos Açores são acompanhados por saladas coloridas e saborosas produzidas numa pequena quinta de agricultura biológica na freguesia de Fontinhas, Praia da Vitória, Terceira, gerida por Avelino Ormonde, 56 anos. Entrar na Biofontinhas é entrar num mundo fantástico onde centenas de plantas crescem em quatro estufas grandes. "Quando comecei a produzir sem químicos foi muito difícil. Ninguém ligava a isso. Só três anos depois comecei a recuperar o investimento. Hoje é o espaço com mais rentabilidade da Europa por metro quadrado", conta Avelino, um autodidata que trata cada uma das suas plantas, milhões delas, por tu. Conhece-lhes as origens, as doenças e as curas, o sabor, tudo! "A minha paixão agora são as plantas halófitas (plantas que vivem perto do mar e toleram bem a salinidade) têm sabor a sal. Não sai daqui nenhuma enquanto não tiver o salgadinho que eu quero. Têm de saber a mar, como um percebe". Um exemplo é o perrexil, uma planta nativa dos Açores que vive nas rochas e pode ser utilizada em saladas; outro, é o da planta do gelo, oriunda da Cidade do Cabo (África do Sul) e que é tratada como uma preciosidade na Biofontinhas. O seu sabor a mar já se espalhou por vários pratos açorianos.

A Biofontinhas fornece apenas algumas escolas de hotelaria e dois restaurantes na Terceira (o QB e a Quinta dos Açores). Avelino não quer alargar as encomendas, gosta é de desafios. "O meu objetivo era demonstrar que era possível fazer este trabalho sem máquinas e sem subsídios. E consegui. Ponho aqui muita gente a trabalhar. O dinheiro é para distribuir". Frequentemente é visitado por chefs portugueses e estrangeiros que passam horas a admirar as suas plantas. "Ponho-os a tentar adivinhar os nomes e os sabores. Muitas vezes não acertam". Todas as folhas e plantas mortas são recicladas com a preciosa ajuda, primeiro de um batalhão de galinhas da quinta, depois de um eficiente 'minhocário'.

A produção biológica, ligada à nova cozinha dos Açores, é uma das saídas de futuro para os agricultores da região onde existem já 50 produtores certificados nesta área. Basta uma visita aos mercados para perceber a dinâmica em volta dos produtos das ilhas, quase sempre trabalhados de forma artesanal. Vamos aqui ao Mercado da Graça bem no centro de Ponta Delgada, nas traseiras do Convento e da Igreja da Graça.

Vamos falar com Mário de Sousa, o Rei dos Ananases. Vende aqui há mais de dez anos, «Nos dias em que o negócio corre bem posso vender cem ananases». Hoje, o quilo está a 2,99€.

Ao lado do Rei do Ananás está, claro, o Rei dos Queijos! Mário Bernardo é um dos três funcionários que não têm mãos a medir do lado de dentro do balcão. Os queijos produzidos na ilha vão saindo a um ritmo constante desta pequena mercearia que faz porta com o mercado. Estão à venda mais de 40 variedades de queijos, entre os quais estão os das Furnas (normal, meia-cura, com orégãos e com tomilho e alho). Os maiores são os de São Jorge, os mais vendidos dos Açores.

Saltamos dos queijos para os peixes e o cenário de abundância não muda. Hélio Filipe e Milton Moniz ocupam uma bancada no mercado recheada de espécies diferentes, todas pescadas nas águas das ilhas. Hoje temos lulas, garoupas, bocas negras, abróteas, gorazes, chernes, pamos, serras, pargos, tainhas, cântaros, vejas, julianas, moreias, chicharos e canecos. Impressionante!

Ouvem-se agora as doze badaladas do meio-dia. Na baixa de Ponta Delgada, centenas de turistas que chegaram durante a noite num cruzeiro, estendem-se pelas esplanadas com as suas roupas coloridas. Hoje foi apenas um, mas há dias em que podem estar três navios destes, ao mesmo tempo, no porto da cidade. Subindo a rua António José de Almeida, fechada ao trânsito, chegamos ao Louvre Micaelense. Entrar neste espaço é recuar no tempo. —>





Mané Cigano e tabuleiro de chicharros, P. Delgada; bolos D. Amélia, Terceira; Luiz Brum, no Ecomuseu do Vinho de Biscoitos, Terceira; Queijaria Furnense, Furnas, São Miguel; língua tenra de vaca com couve flor, no Casa Âncora, Pico

Basta uma visita aos mercados para perceber a dinâmica em volta dos produtos das ilhas, quase sempre trabalhados de forma artesanal

A Visitar

Casa Vitorino Nemésio A casa onde nasceu o escritor (1901) fica numa rua central da Praia da Vitória. Ali se podem rever algumas das gravações do programa televisivo que o popularizou, "Se bem me lembro". *Rua de São Paulo, 7, Santa Cruz, Praia da Vitória, 295 545 601, cmpv.pt/cultura*

Algar do Carvão É um dos vestígios mais deslumbrantes da antiga atividade vulcânica na Terceira. Uma rampa leva-nos até 80 metros de profundidade e, ainda mais abaixo, vamos encontrar uma lagoa subterrânea alimentada pela água das chuvas. *Parque Natural da Terceira, 295 403 800*

Plantações de ananás Este fruto foi introduzido na ilha de São Miguel a meio do século XIX. Para perceber as várias fases da cultura do ananás, visite as estufas da Plantação Ananases Arruda, onde vai encontrar as plantas ao longo das várias fases do seu desenvolvimento. *Rua Dr. Augusto Arruda, Fajã de Baixo, Ponta Delgada, 296 384 438.*

Lagoas Em São Miguel, é obrigatória a visita às grandes lagoas: as Sete Cidades, um dos ícones do arquipélago, com as lagoas verde e azul a revelarem um cenário que nos deixa sem palavras; a Lagoa do Fogo, mais selvagem; e a Lagoa das Furnas, extensa e conhecida também pelas poças borbulhantes onde se faz o cozido na terra.

Museu da Indústria Baleeira O último cachalote caçado nos Açores foi em 1987. O museu guarda a memória dos últimos baleeiros, e dispõe de uma biblioteca especializada no tema da caça à baleia, um auditório e várias salas com objetos ligados ao tema. *Rua dos Baleeiros, 13, Lajes do Pico, 292 67 20 60*

A loja, assim chamada desde 1904, época em que o seu proprietário, Duarte Cardoso, importava os melhores tecidos de Paris, capital da moda, para os vender às mulheres da ilha. E também chapéus, de fino recorte, usados com orgulho por muitos homens de Ponta Delgada. Os tempos mudaram e depois de vários anos encerrado, este espaço foi restaurado recentemente e é hoje uma mercearia do mundo onde convivem produtos gourmet locais com outros que vêm do continente ou de outras partes do planeta, sejam bolachas, chocolates, chás, louças, cereais ou café.

É hora de almoço. Na antiga rua da Calheta, 7, agora rua Engº José Cordeiro, vamos encontrar um dos mais típicos restaurantes da ilha, o Sardinha ou Mané Cigano, o nome por que é conhecido o seu proprietário, aqui estabelecido faz 53 anos. Vamos encontrá-lo aos comandos de uma frigideira enorme, de óleo bem quente, onde frita diariamente os pequenos carapaus frescos (chicharros, aqui na ilha, jaquinzinhos no continente) que tomam obrigatória uma visita a este pequeno restaurante. No prato, explica, «vão acompanhados por feijão assado (depois de guisado, o feijão vai ao forno num tabuleiro), cebola curtida, batata cozida e pimenta da terra». Há outros pratos na ementa – como o polvo guisado, a moreia frita ou o arroz de lapas –, todos a 6€ a dose, mas os clientes que enchem a sala quase sempre optam pelos chicharros fritos.

Na hora da sobremesa também não faltam soluções típicas em cada uma das ilhas. Em São Miguel, freguesia de Vila Franca do Campo, produzem-se as Queijadas do Morgado, a partir de uma velha receita de 1495, das freiras do Convento de Santo André. O dono, Adelino Morgado, recebeu o negócio do pai e já o está a passar para a filha. E quantas queijadas come por dia? «Nenhuma! Para não perder o palato, só verifico o sabor com a ponta dos lábios. Nunca como nenhuma». —>

Ao lado: um império do Espírito Santo, Terceira; pescador de São Mateus da Calheta, Terceira; Avelino Ormonde com a planta do gelo na Biofontinhas; Carlos Silva segura uma lagosta, no Beira Mar; vista de Vila Praia de Âncora; aldeia de Cachorro, Pico; vista do ilhéu das Cabras, Terceira; plantação de inhames, Furnas, São Miguel





Acima: Vinhas do Pico; baleeiro no Museu dos Baleeiros, Pico; bezerro na ilha do Pico. Abaixo: paisagem da Terceira

A base é o leite coalhado, que se transforma em queijo, e a que se juntam gemas de ovos, açúcar e manteiga. Depois de tudo batido, o preparado descansa 24 horas (cura) e depois vai ao forno. Aqui se produzem 750 mil queijadas por ano, todas embrulhadas à mão, uma a uma, para venda nas ilhas, no continente, nos Estados Unidos e no Canadá. O orgulho de Adelino é o lado artesanal do negócio: “Tem mão humana em todo o processo de fabrico”.

Mudamos de ilha, voltamos à Terceira e vamos encontrar, bem no centro da cidade que é Património Mundial da Unesco, outro doce açoriano famoso: os Bolos D. Amélia, criados em 1901 para agradecer à rainha e ao Rei D. Carlos, por altura da visita do casal de monarcas a Angra do Heroísmo. “A ideia era criar um bolo mais exótico do que a doçaria conventual mais comum”, conta-nos Ana Maria, que guarda a receita a sete chaves há mais de 30 anos. “Ainda hoje faço um contrato escrito com os pasteleiros para que não divulguem nunca as receitas”. Ficam os ingredientes: açúcar, ovos, mel de cana, canela, manteiga, farinha de milho, farinha de trigo e passas. Nos meses de Verão saem cerca de mil por dia!

Nem só os naturais das ilhas ou profissionais idos do continente estão envolvidos em novos projetos ligados ao turismo. Um pouco por todo o lado, há sinais do investimento

de muitos estrangeiros na economia local. Não apenas um investimento financeiro, mas também de afectos e de paixão por uma região cuja beleza conquista corações em qualquer parte do mundo. Como Pavél Kiselev, um jovem russo de 30 anos. Trabalhava em Moscovo, numa empresa petrolífera, veio ao Pico fazer mergulho com a mulher e acabaram a abrir um restaurante em Agosto passado, o Casa Âncora, em São Roque do Pico, mesmo junto ao mar.

“Corremos o mundo, eu e a minha mulher, a fazer mergulho. Quando viemos ao Pico, decidimos que era aqui que queríamos viver. E ficámos!”, diz Pavél.

Com ele veio o conhecido chef russo Timur Aburiazov, que o ajudou a desenhar a carta e se mantém como consultor do restaurante a partir de Moscovo com visitas regulares ao Pico: “A nossa proposta é utilizar produtos locais com uma nova visão”. Exemplos? Ceviche de lula com batata-doce, língua tenra de vaca com couve flor ou gelado com licor do Pico, noz e hortelã. E mergulhos? “Agora, posso mergulhar nas águas do Pico sempre que quero!”.

A equipa de reportagem da Food and Travel viajou até aos Açores com o apoio da SATA.

