

“Parece-me mais importante preservar estas coisas tradicionais do que fazer um esforço de modernização que pode levar à perda deste carácter”

“Começamos às 10h30 com algo mais leve, como fruta e iogurte, e vamos até à hora de almoço onde se incluem os pratos mais pesados. Há portanto uma progressão no tipo de comida e vamos degustando coisas típicas, passando pelas frutas, doces, queijos, e depois carne e o peixe.”

cil, que envolve negócios familiares geralmente com estruturas pequenas e complexas. Penso que a modernização tem que ser vista com algum cuidado, porque as pessoas trabalham muito e tem que haver um enorme respeito por isso. Não é de todo nossa intenção dizer às pessoas como devem trabalhar. Por outro lado, gostaríamos – se para isso houver interesse – de recolher dentro do nosso público sugestões com intenção construtiva para que os restaurantes possam eventualmente ter dados para decidir o que podem melhorar.”

Na opinião de Rafael Fraga, “tem havido alguma preocupação com a higiene e com outras questões básicas, se calhar às vezes com alguns extremos, mas acho que há um esforço de modernização quer por parte das instituições, quer dos restantes”.

Porém, o empresário quer “levar as pessoas a sítios autênticos e sabemos que para fazer boas morcelas e bons chouriços tem que ser à maneira tradicional. Ao industrializarmos, podemos perder o cunho único de uma freguesia, por exemplo. A mim parece-me mais importante preservar estas coisas tradicionais do que fazer um esforço de modernização que pode levar à perda deste carácter”.

Além dos roteiros gastronómicos, o Hungry Whales terá também a oferta de um passeio cultural em Ponta Delgada, no qual se vai poder



“visitar alguns sítios mais importantes. Neste roteiro faremos apenas duas provas para despertar o interesse da gastronomia. A partir de Junho vamos ter um outro produto mais direccionado às bebidas locais e estamos a trabalhar também para dar a conhecer mais a nossa cultura do peixe feito à moda local, num contacto muito directo com os fornecedores. Será um produto a chegar no próximo Verão”, descreve o responsável.

Rafael Fraga garante que não foram as saudades da terra, propriamente, que o levaram a investir por cá, mas uma certa vontade de passar mais tempo aqui de momento. “Não sou muito nostálgico, pois embora viva em Amesterdão há muitos anos venho aos Açores com muita frequência. Gosto muito de vir e estar, mas quando não estou

também estou bem. É muito interessante viver noutros países por uma questão de experiência pessoal, mas isso também nos dá a perspectiva de perceber o que é viver aqui”, esclarece.

Por outro lado, Nadja garante que adorou a ilha, incluindo a comunidade, a cultura e a forma como os açorianos se conhecem e ajudam uns aos outros. Por isso mesmo, alertou para a necessidade de preservar a cultura açoriana, independentemente do crescimento do turismo por aqui.

No que diz respeito aos preços praticados neste projecto, os mesmos podem “variar entre os 25 € e os 85 € por pessoa, depende daquilo que cada um experienciar. Por exemplo, o Ponta Delgada Food Tour dura três horas, com oito a dez provas, isso tudo tem custos. Dependendo da

procura os preços podem variar, claro”, esclarece o açoriano.

Esta equipa, para já, resume-me a Rafael Fraga e a Nadja Schreus, o que não significa que a mesma não possa aumentar. Por outro lado, os empresários aproveitaram para agradecer aos diversos colaboradores locais que ajudaram na construção deste projecto.

A cultura em Ponta Delgada e nos Açores conhece, então, a partir de ontem uma nova forma de existir e de ser, pelo que turistas e locais podem agora experienciar a gastronomia açoriana de um outro ponto de vista.

Patrícia Carreiro



**DO PRADO
AO PRATO**

HORÁRIO RESTAURANTE: TODOS OS DIAS DAS 12:00 ÀS 23:00
HORÁRIO DO BAR: TODOS OS DIAS DAS 08:00 ÀS 00:00
Coordenadas GPS: 37°48'32.81"N | 25°33'55.46"W
RECINTO DA FEIRA - CAMPO DE SANTANA - 9600-096 RIBEIRA GRANDE



RESTAURANTE DA
ASSOCIAÇÃO
AGRÍCOLA

Reserve já!

RESERVAS
296 490 001

