

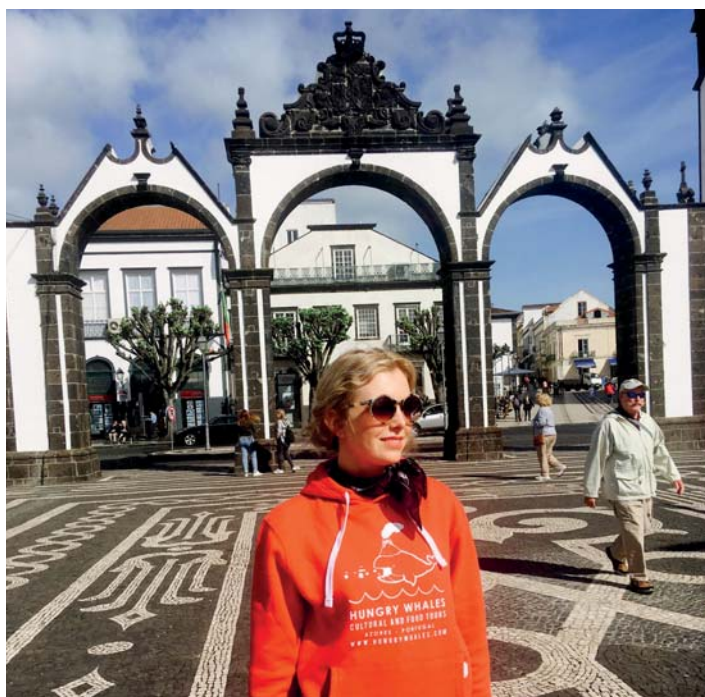
sazonalidade. Gostaríamos de dividir o tempo entre os Países-Baixos e os Açores, mas, para já, está tudo em aberto.

Diria que há ainda um certo desconhecimento em relação à cultura e gastronomia açorianas?

RF - De uma forma geral, sim. Creio que a maior parte dos visitantes escolhe os Açores por um conjunto de razões que vão além da cultura e gastronomia - embora estes aspectos também lhes interessem. Todavia, há certamente um grupo mais restrito de visitantes que nos procura especificamente pela gastronomia e cultura - com aspectos tão diversos como a paisagem da vinha do Pico ou as tradições religiosas.

Para além do Cozido das Furnas, do ananás, dos chás ou dos bolos lêvedos que mais apresenta aos seus clientes?

RF - A nossa missão é dar a conhecer todos os produtos gastronómicos de relevância cultural, pelo que a riqueza é imensa. Alguns exemplos serão a pimenta da terra, o inhame, a doçaria, a alcatra, os queijos, vinhos, licores, etc. Todas estas comidas e bebidas existem nos Açores graças a séculos de vivências em condições muito específicas - e por vezes muito adversas. A geologia, o clima e o isolamento, as diferentes origens geográficas



Nadja Schreus, profissional de hotelaria, abraçou o Hungry Whales desde a primeira hora



histórias para contar.

dos povoadores, enfim. Tudo elementos que contribuem para uma gastronomia e culturas ímpares, com muitos sabores e

Qual é o produto mais forte ou mais procurado?



RF - Os passeios a pé nas cidades de São Miguel, bem como as degustações.

E os restaurantes como reagiram a esta sua iniciativa?

RF - A restauração reagiu de forma muito positiva; todavia, entendemos perfeitamente que há espaços cujo perfil se adequa mais à nossa proposta. Há também limitações a nível prático (tipo de menu, lugares sentados, etc.) que condicionam as possibilidades em acolher as nossas propostas. Felizmente, contámos sempre com muita cordialidade por parte de proprietários e das suas equipas.

Quem é a sua equipa?

RF - Hungry Whales é um projecto meu e da minha parceira, Nadja Schreus, e temos contado com a ajuda de um pequeno número de colaboradores. Actualmente somos 4 pessoas.

Como se organiza no dia-a-dia?

RF - Tento criar uma hierarquia de prioridades, e antecipar problemas o melhor possível.

O vosso produto é de facto uma novidade. Já teve experiências que não resultaram muito bem? Há, por

exemplo, produtos que já retirou pela aceitação não ser tão boa, ou outros que tenha introduzido por ter sido uma surpresa?

RF - Penso que testar produtos é sensato em qualquer empreendimento - e assim temos feito. O conceito "Hungry Whales" é flexível. Neste momento, começamos a ter uma ideia mais concreta do nosso nicho, que é o turismo cultural e gastronómico. Optámos, por exemplo, por descontinuar os passeios a pé apenas com a componente histórica e arquitectónica, incluindo sempre a parte gastronómica.

De que maneira mostra o que é de mais autêntico por cá? Leva os turistas também a verem como se produzem alguns produtos regionais?

RF - Embora os roteiros decorram sobretudo nos meios urbanos (mais distantes, portanto, dos locais de produção), tentamos integrar fábricas artesanais ou projectos de produção primária tanto quanto possível. Interessa-nos contribuir para dar a conhecer os produtores, artesãos e criadores, no âmbito da gastronomia.

Estamos a falar só de comida ou as bebidas também fazem parte dos seus roteiros?

RF - Damos ênfase a comidas e bebidas.

Em que medida liga os roteiros gastronómicos aos culturais?

RF - A gastronomia é uma parte essencial de qualquer cultura, pelo que tentamos fazer a ligação entre as comidas e bebidas e a sua história, explorando o seu impacto social e económico. Degustar chá sabendo que foi Catarina de Bragança quem terá habituado a corte Inglesa ao seu consumo, ou entender os vinhos dos Açores no contexto da geologia das ilhas e dos seus terrenos de cinzas vulcânicas, permite uma experiência muito enriquecedora e multi-sensorial. Tudo isto unido pelo humor, e por episódios curiosos das nossas ilhas. É esse o nosso objectivo.

Quais os preços que pratica?

RF - Os preços variam em função do roteiro ou degustação, da idade das pessoas, etc.

Uma curiosidade... Porquê Hungry Whales que traduzindo à letra poder-se-á dizer: Baleias com fome?

RF - Achámos que era uma forma divertida e relacionada com os Açores de captar a curiosidade do público, invocando gastronomia, abundância e humor.

oliveriasantos@diariodosacores.pt

