

Paladares da Quinta assinala dez anos de existência

Empresário Ferdinando Silva diz que “a mão-de-obra que se tem qualificado para restauração não é a adequada para os Açores”



Como nasceu o Paladares da Quinta?

O restaurante Paladares da Quinta surge em início de 2008, em pensamento. O meu pai, Manuel da Silva António, era chefe de cozinha da NATO, tinha-se reformado. Já havia algumas coisas em casa dele, onde se faziam encontros dos gastrónomos dos Açores, encontros da Academia do Bacalhau, e de tantas vezes se faziam esses encontros pensaram porque não se abria um restaurante. Já havia o espaço onde está o restaurante, a quinta já pertencia aos meus pais.

Em início de 2009 começámos a construção e abrimos em Outubro de 2009. Este ano a 10 de Outubro completámos 10 anos de abertura. A partir daí foi um turbilhão. Abrimos só com um pequeno espaço, com uma sala principal. Mas o nosso público foi exigindo mais e como tínhamos uma zona contígua, aproveitámos a fizemos uma outra sala. Fomo-nos adaptando aos tempos, mantendo sempre a mesma filosofia da gastronomia em que tudo o que for feito no forno, é feito em forno de lenha. Temos tentado manter-nos fiéis à nossa identidade durante 10 anos, tentando que os produtos açorianos sejam os primeiros e se não houver tempos de recorrer fora.

Como temos uma quinta e uma estufa, tudo o que é hortícolas em pequenas quantidades e, principalmente, ervas aromáticas, somos completamente autónomos. Tentamos, a partir daí, dar um gosto diferente à nossa cozinha, que é uma cozinha de prato cheio, digamos.

É difícil ter os produtos açorianos sempre à

mesa?

Alguns sim. Já sabemos que é sempre complicado, mas penso que cada vez mais o produtor açoriano tem-se vindo a adaptar e temos conseguido ter praticamente todo o ano produtos hortícolas regionais. Isso vê-se pela quantidade de estufas que vão aparecendo, e as pessoas também já perceberam que têm uma mais-valia ao produzir para o mercado local.

Falou no forno de lenha, ligado à tradição, mas num espaço moderno e inovador. Têm uma forma diferente de apresentar o menu aos clientes...

Somos, actualmente ainda, o único restaurante na Europa a apresentar a ementa em iPad. Existem muitas ementas em tablets, mas a nossa tem a particularidade de o cliente poder fazer todo o seu pedido. Enquanto noutros locais, os clientes vêem a ementa e depois chamam o empregado de mesa para fazer o pedido, no nosso restaurante os clientes têm total autonomia com a mais-valia de termos 10 línguas introduzidas para tradução. A última tradução que introduzimos foi russo, e estamos agora à espera de uma pessoa que faça tradução para chinês que será a última língua em que iremos traduzir o menu.

Temos uma ementa traduzida em 10 línguas que se auto gere porque à medida que a chefe de cozinha vai gerindo a capacidade da cozinha, os pratos desaparecem do menu. Por exemplo, se a chefe de cozinha me diz que só pode fazer cinco doses de polvo assado, à medida que as pessoas forem pedindo este prato o

Menu do restaurante Paladares da Quinta está traduzido em dez línguas, sendo a mais recente o russo, e está a preparar-se para traduzir os pratos para chinês. O empresário Ferdinando Silva revela que o restaurante será “o único na Europa a apresentar a ementa em iPad” com uma tecnologia que permite total autonomia ao cliente para fazer o pedido directamente à cozinha. Apesar do sucesso ao longo de dez anos de existência, o empresário queixa-se da formação em restauração facultada nos Açores por considerar ser “muito teórica” e com pouco tempo de estágios práticos o que pode acabar por “iludir” quem quer seguir esta carreira porque os horários na restauração “não são de 35 horas semanais”. Ferdinando Silva tem também um empreendimento turístico, de seis apartamentos, em que apostou há cinco anos, e a que espera em breve acrescentar mais uma unidade.

próprio menu vai reduzindo as doses, e quando as cinco doses forem pedidas, desaparece do menu. Não há o mau estar do cliente pedir, o empregado ir à cozinha e depois vir dizer que já não há.

Há uma economia de papel, não há menus rasurados, contribuímos para a diminuição da nossa pegada ecológica, há uma série de coisas para as quais contribuímos com este tipo de ementas.

Qual a reacção dos clientes a essa inovação?

Ao nível dos estrangeiros ficam admirados porque a gastronomia portuguesa é muito completa, mas põe exemplo “bacalhau à Brás” não tem tradução. Podemos explicar o que é o prato, mas ver é completamente diferente. Nós apresentamos fotografias e a pessoa fica com uma noção. Já vi estrangeiros que não esperava que comessem “arroz de cabidela” que temos na nossa ementa. Porque além de lerem a descrição, também vêem o prato. A “carne de porco à Alentejana”, podemos dizer porque se chama assim mas a imagem vende muito mais.

A facilidade que temos actualmente, porque por exemplo, todos os pratos que têm o selo Marca Açores, estão identificados com o símbolo e a pessoa tem uma noção que aquele prato que vai comer não é totalmente constituído por produtos dos Açores, porque há pratos que levam azeite e não produzimos azeite cá, mas a proteína garantidamente que será dos Açores.

O selo Marca Açores é aplicado aos pratos?

Quando concorri ao selo Marca Açores concorri com 10 ou 12 pratos, confeccionados maioritariamente com produtos açorianos. Temos o ananás, enchidos, polvo, peixes, carne, uma panóplia de ingredientes que podemos diversificar e também temos os vinhos.

O cliente quando vê aquele símbolo, principalmente o estrangeiro, já tem noção do que está a comprar e porque o selo Marca Açores já está a ficar muito bem visto.

É uma mais-valia ter o selo Marca Açores?

Penso que sim, tudo o que for para promover a nossa Região é uma mais-valia. Mas em termos de números práticos não lhe posso dizer se as pessoas escolhem o prato por ter o selo Marca Açores. As pessoas têm uma noção, principalmente os estrangeiros, que tendo Marca Açores será um prato da ilha.

Porque é que enquanto restaurante aderiu à Marca Açores?

Aderi à Marca Açores porque era a única forma que tínhamos de poder usar o símbolo, que só pode ser utilizado por empresas certificadas Marca Açores. E a única forma de nos certificarmos é pertencer à Marca Açores. Assim que saiu o projecto Marca Açores, perguntei logo o que era necessário para aderir.

Como tenho a facilidade de aplicar o símbolo nos iPads, fica uma imagem muito bonita e as pessoas ficam a saber do que se trata.