



Furnas Lake Forest Living proporciona uma ligação com uma série de actividades...

Manuel Gago da Câmara

“Deveríamos ter o dobro das unidades hoteleiras de excelência que temos nos Açores”

Dar o salto com o que temos

“Há-de haver promotores que tenham projectos de altíssimo valor a todos os níveis e estes deveriam ser apoiados. Mas, de um modo geral, os fundos comunitários que vierem a existir deveriam ser utilizados para reconverter muitas das unidades que já existem em unidades de melhor qualidade e, sobretudo, adaptadas àquilo que forem as necessidades do momento”.

“Temos muita falta de unidades hoteleiras realmente de excelência. E muitas das unidades que já existem, com algum investimento em reconversão, com alguma melhoria das suas instalações e do seu conceito, poderiam perfeitamente estar em linha com aquilo que será a procura futura”.

partir de 2021.

Não me parece que faça muito sentido neste momento aumentar a capacidade de alojamento e de oferta turística de um modo geral na Região.

Evidentemente que há-de haver excepções. Há-de haver promotores que tenham projectos de altíssimo valor a todos os ní-

veis e estes deveriam ser apoiados. Mas, de um modo geral, os fundos comunitários que vierem a existir deveriam ser utilizados para reconverter muitas das unidades que já existem em unidades de melhor qualidade e, sobretudo, adaptadas àquilo que forem as necessidades do momento.

Entendo que este momento é de parar para pensar e, sobretudo, não continuar a linha que vinha a ser seguida. Não me parece, sinceramente, que estejamos com falta de capacidade de alojamento na Região, sobretudo tendo em conta aquilo que se perspectiva que vão ser os próximos anos.

Temos muita falta de unidades hoteleiras realmente de excelência. E muitas das unidades que já existem, com algum investimento em reconversão, com alguma melhoria das suas instalações e do seu conceito, poderiam perfeitamente estar em linha com aquilo que será a procura futura.

O turista americano é exigente? Que mensagem eles deixaram no livro de honra da empresa?

O Furnas Lake entrou agora no seu 17º ano. E situações chatas e clientes que tenham feito críticas bastante negativas, eu lembro-me de dois ou três. Isso quer dizer que, de um modo generalíssimo, de uma forma quase unânime, as pessoas que cá vêm, saem satisfeitas e com boas referências.

O turista americano, em particular, é exigente. Mas, se formos verdadeiros com eles e se formos simpáticos, prestáveis. E se aquilo que ele, de alguma forma, está à espera que aconteça, acontecer mesmo, é um hóspede muitíssimo agradável e que reconhece o valor daquilo que compra. Se acha que foi bom, não se importa de pagar.

Uma das críticas que se fizeram na altura em que a Delta deixou de voar para São Miguel foi que os Açores não atingiam os níveis de excelência para os turistas que a companhia aérea queria colocar na Região...

Esta é uma discussão que tenho com várias pessoas. Há muitos anos, a promoção do destino Açores baseava-se num turismo de natureza e num turismo activo. Naquela altura, a maior parte dos turistas que nos visitavam eram pessoas de meia-idade para

cima, exactamente o oposto de quem pratica um turismo activo. Depois, corrigiu-se esta mensagem e, de facto, passamos a ter um turismo bastante mais equilibrado, mais consentâneo com o que fazemos e com o que oferecemos.

Tem-se falado muito dos Açores serem um destino de excelência, serem um destino de grande qualidade. O que tem de, necessariamente acontecer, é que existam empreendimentos turísticos, existam empresas de animação turística, existam bons restaurantes a servir bem e existam profissionais excelentes. Só assim se atinge esta excelência. É verdade que muito tem sido feito. Conheço alguns novos empreendimentos em São Miguel e em outras ilhas que são de altíssima qualidade. Não me parece que estejamos mal neste aspecto. Agora, também temos muito caminho para trilhar. E gostaria imenso (se calhar isso é um sonho) que esta altura que estamos a viver de absoluta estagnação servisse precisamente para repensar uma série de estratégias na promoção, saber para onde queremos ir e que projectos queremos ver aprovados e que tipo de unidades de alojamentos queremos ver instaladas na Região.

Temos excelentes unidades hoteleiras nos Açores mas deveríamos ter o dobro daquelas que existem em termos de excelência. E esta devia ser uma oportunidade que deveria ser aproveitada para, em função daquilo que já é a nossa capacidade instaladas, quer ao nível dos hotéis, quer ao nível de todas as outras tipologias, haver um esforço grande para fazer uma melhoria do que aquilo que já existe. Não me parece que seja necessário construir mais hotéis e resorts. Não me parece que seja necessário nada disso. Se fizermos uma grande melhoria das unidades de alojamentos que temos, já estaremos num nível muitíssimo aceitável, mais do que suficiente para o volume de turismo que podemos receber.

O Furnas Lake Forest Living desenvolve uma série de actividades complementares ao empreendimento turístico...

Ao longo do tempo sempre quisemos que os nossos hóspedes não viessem cá só dormir. O objectivo é que se venha ao empreendimento e que se tenha algumas experiências, ver e constatar outras realidades. Neste sentido, e a par do investimento que fizemos no

restaurante, estamos num processo de ligar, cada vez mais, a parte agrícola da propriedade àquilo que é o negócio do alojamento propriamente dito. Neste sentido, temos uma pequena criação de gado Angus para alimentar o nosso restaurante. Os animais são criados em condições muito naturais. Além disso, temos a nossa própria produção de mel. Já temos 80 colmeias instaladas. Há mais de um ano que temos uma agro-floresta instalada que já está quase no seu pleno. Temos os mirtilos, as amoras, as framboesas, uma enormíssima variedade de ervas aromáticas. Na nossa agro-floresta temos, neste momento, 187 espécies diferentes de plantas, todas elas comestíveis, seja porque a flor é comestível, a flor é comestível, a raiz é comestível. Tudo o que temos é comestível. É uma variedade enorme e interessante para quem gosta.

Em que percentagem alimenta a unidade hoteleira?

Este ano já seria uma percentagem interessante. Em termos de carne, se tudo corresse como previsto, estaríamos auto-suficientes para o restaurante. Praticamente não usamos açúcares a não ser o mel. A nossa produção de mel do ano passado (500 quilos) ficou toda no restaurante e ainda tivemos que comprar.

Para os hóspedes que querem, fazemos uns pequenos cabazes com coisas da nossa horta que as pessoas podem colocar na sua bagagem. Por exemplo, com mel, com compotas. A produção da amora já começou e há hóspedes que, quando nos vê ir para o pomar apanhar as amoras, querem participar. E então dizemos: Como apanhou um quilo de amoras então vai fazer o seu doce. Daí o termo forest living. É um pouco as pessoas irem de férias e estarem a viver no campo como estivessem em casa e um amigo ou de uma familiar. E o mesmo acontece com o mel e estes são processos pedagógicos para as crianças e um modo de estar e de viver para os hóspedes. Perceber que a vida no campo é excelente. Podemos ser pessoas cultas, civilizadas, normais, vivendo no campo. Viver no campo não é viver no fim do mundo. Hoje, cada vez mais, viver no campo proporciona um prazer e uma aprendizagem brutais. Para mim é assim...