

Eládio Braga, Presidente da AVEA

“Nova geração de empreendedores nos Açores é muito mais qualificada”

A AVEA – Associação para a Valorização Económica dos Açores, que é responsável pela gestão da Escola de Formação Turística e pelo Anfiteatro Restaurante Lounge, em Ponta Delgada, pretende ter um papel decisivo na valorização da gastronomia açoriana e na capacitação dos recursos humanos, bem como na evolução contínua dos serviços turísticos oferecidos.

Quem o diz é Eládio Braga, presidente da AVEA, em entrevista ao Link to Leaders, que defende que a região oferece atrativos para o lançamento de negócios.

“Os Açores oferecem estabilidade fiscal e política, num clima de paz social e vivência coletiva saudável. A criminalidade é baixa e as condições de vida são favoráveis ao estabelecimento de projetos de vida pessoais e profissionais. Atraindo as pessoas, atraímos as empresas, porque será aqui onde haverá mais força de trabalho”, revela.

No entanto, ressalva que um dos desafios da região “tem a ver com as qualificações e nível de escolaridade, sendo necessário investir na capacitação dos jovens e dos recursos humanos”.

“A formação e a capacitação na área da restauração são fundamentais para elevarmos o nível da experiência de visitação da região dos Açores. Queremos criar experiências sensoriais e envolventes através da restauração”, afirma.

E acrescenta: “Por isso, colocámos logo como prioridade a contratação de um chefe executivo que liderasse este novo projeto e a verdade é que, em novembro de 2023, conseguimos recrutar o Chefe Paulo Freitas, que congrega a sua incrível capacidade técnica, com a consciência da sustentabilidade na gastronomia e as



preocupações com a formação dos jovens que com ele trabalham”.

“A nossa ambição é garantir que a AVEA, através da excelência da sua formação, do network e know-how, e da qualidade da sua gastronomia, possa contribuir para a contínua valorização do turismo, em particular da cozinha e restauração dos Açores”, sublinha.

O estigma da profissão está a desvanecer-se

Eládio Braga elege dois desafios neste projecto: “Por um lado, está a ser uma tarefa árdua mostrar a uma percentagem dos jovens formandos da nossa Escola de Formação a importância e o valor das profissões relacionadas com a restauração. Há um certo estigma e prejuízo que se recebe mal e trabalha-se demasiado e alguns jovens vão acreditando nestas premissas e abandonam o seu percurso nos primeiros anos do curso. Sinto que esta questão está a desvanecer-se. O Governo dos Açores, através da Secretaria Regional da Ju-

ventude, Habitação e Emprego, que tutela a formação profissional, está muito empenhado em criar uma visão diferente da qualificação profissional e tem apostado em programas robustos de formação especializada na área do turismo. Por outro lado, considerando que a AVEA procura formar também profissionais já estabelecidos, tem sido difícil sensibilizar estes técnicos para a importância da formação contínua e a especialização em determinadas áreas, pelo que é importante que os players possam cada vez mais apostar na formação dos seus colaboradores. Naturalmente que a sustentabilidade financeira de um associação que não tem fins lucrativos é sempre um desafio acrescido, mas temos conseguido estabilizar a nossa performance financeira, muito por via do financiamento público da tutela governamental e em concreto pela sensibilidade acrescida da Secretária Regional, Maria João Carreiro, que reconhece o papel importante da nossa Associação na valorização dos recursos humanos ligados ao setor do turismo”.

Perfil do turista que visita os Açores

De acordo com Eládio Braga, “em consequência da alteração do perfil do turista que tem visitado os Açores nos últimos tempos, verifica-se um imperativo de pensarmos a oferta como a promoção de um momento memorável. A formação e a capacitação na área da restauração são fundamentais para elevarmos o nível da experiência de visitação da Região dos Açores. Queremos criar experiências sensoriais e envolventes através da restauração”.

“Eu refiro-me muitas vezes ao momento da refeição onde ativamos a

memória. A nossa mente associa os paladares a ocasiões especiais ou a pessoas especiais. É isto que se pretende nos Açores. Que quem nos visite, associe imagens visuais a memórias sensoriais e que este sentimento de saudade, muito nosso, propicie a intenção e o desejo de regressar aos Açores. Fidelizar pela saudade”, sublinha ainda.

Exemplos de jovens de sucesso

Na entrevista ao Link to Leaders, Eládio Braga faz questão de dizer que “os jovens açorianos têm, recentemente, mostrado muita apetência para o desenvolvimento dos seus próprios negócios. Diria que esta nova geração de empreendedores nos Açores é muito mais qualificada e preparada, fruto de um percurso académico superior, com a prevalência de jovens com mestrado e com o aumento dos doutorados, e ainda da especialização técnica através do ensino profissional e de nível IV, sobretudo”.

E dá exemplos: “Nos Açores, temos jovens empreendedores incríveis e a fazer a diferença em várias áreas de atividade. Dou três exemplos muito paradigmáticos. O João Rocha, jovem natural da Terceira é considerado um dos melhores barbeiros de Portugal e reconhecido em todo o mundo. A Paula Rego, Jovem das Furnas, criou um queijo extraordinário usando a água termal férrea das Furnas na sua salmoura e é reconhecido como um lacto que compete com os melhores queijos do mundo. A Cátia Laranjo é uma enóloga do Pico que lançou os Vinhos ETNOM e que são, sem dúvida, uma pérola vínica do Atlântico. Poderia enumerar uns quantos mais, mas estes são só três casos que exemplificam bem o ecossistema empreendedor que se vive na região”.

Presépio das Caldeiras das Furnas é uma das principais atracções nesta quadra

Está inaugurado o tradicional presépio ao ar livre das Caldeiras das Furnas, reconhecido como o mais emblemático da ilha de São Miguel, informa uma nota enviada ao Sítio Igreja Açores.

Este cenário, que combina elementos naturais e paisagísticos característicos da freguesia, foi oficialmente apresentado ao público no último domingo, dia 1 de dezembro.

“Mais do que uma representação artística, o presépio reflete profundamente a fé e a espiritualidade local, consolidando-se como uma das princi-

pais atrações natalinas da ilha”, refere a nota assinada pela paróquia de Santa Ana, destacando “o cuidado e a dedicação na criação dos diversos cenários, que buscam retratar a simplicidade e a vulnerabilidade que marcaram o nascimento de Cristo”.

Para a paróquia, este trabalho “é também um convite à reflexão, incentivando um olhar atento para os mais fragilizados, em sintonia com os ensinamentos cristãos”. “Aproveito esta oportunidade para, em meu nome, desejar um Santo e Feliz Natal, repleto



de paz, amor e alegria. Que este tempo de celebração renove a fé e a esperan-

ça em todos os corações. Boas Festas”, conclui o pároco das Furnas.