



José Gabriel Ávila*

Acolher quem vem por bem

“Internamente, sobretudo nas ilhas menos populosas, a falta de mão-de-obra está a afetar todos os serviços ligados ao turismo, nomeadamente a restauração.”

Todos se queixam: não há quem queira trabalhar. Nem mesmo pagando 10 euros à hora ou mais, incluindo transporte e almoço, se encontra alguém. O lamento anda de boca em boca e não há maneira de dar volta a isto.

Queixam-se empresários da hotelaria e restauração de que não podem prestar os serviços que o turismo tanto exige; lamentam os pequenos proprietários que vêem as hortas ao pé de casa cobertas de ervas, denotando desmazelo; protesta quem pretende fazer pequenos e grandes melhoramentos e espera meses a fio que os mestres concluam os trabalhos; reclamam investidores, o cidadão comum e até as entidades públicas de que os investimentos atrasam, consideravelmente, porque não há quem queira trabalhar.

Um dos projetos de desenvolvimento em que mais se tem apostado é a recuperação de uma imensa área de antigos terrenos vitivinícolas, com os tradicionais currais, cobertos durante largos anos de uma floresta de faias e incensos, sem qualquer valor comercial.

A limpeza e plantação dessas áreas com novas castas trouxe à Ilha uma promissora perspectiva de crescimento económico, como há muito não se via. Todavia, também nesse setor agrícola, se faz sentir a falta de mão-de-obra para os cuidados que exigem a vinha e as uvas, ao longo do ano.

Tendo em conta a reconhecida e apreciada qualidade dos vinhos do Pico, é de esperar que esta preocupante dificuldade esteja a ser analisada pelos diversos agentes privados e públicos, para que este não seja mais um setor da economia com morte anunciada, como outros que o Pico já viveu num passado recente: da caça à baleia e sua industrialização às capturas e industrialização do atum, a que foi associada a importante atividade da construção naval das traineiras.

A economia é constituída por ciclos, mais ou menos longos, que terminam, por vezes, rapidamente, devido a factores exógenos e endógenos. Daqueles, o mais conhecido é a insegurança e a guerra, como a que ocorreu durante a Primavera Árabe que penalizou o turismo na Tunísia e noutros países do Magrebe. O mesmo deve estar a acontecer presentemente com as excursões à Terra Santa devido ao conflito entre Israel e o Hamas.

Internamente, sobretudo nas ilhas menos populosas, a falta de mão-de-obra está a afetar todos os serviços ligados ao turismo, nomeadamente a restauração.

Não basta a Ilha do Pico ter 11,4% da capacidade de alojamento regional e 47% do total de camas do Triângulo – São Jorge, Pico e Faial. Nem mesmo possuir um número de camas da ordem dos 71% instaladas no Alojamento Local.

É imprescindível que o setor da restauração acompanhe o alojamento, com serviços de qualidade para satisfação dos utentes.

Neste capítulo é muito difícil recrutar pessoal com formação, competência e disponibilidade para aceitar horários compatíveis com a diversificada da clientela estrangeira.

Somos, frequentemente, abordados por visitantes à procura de estabelecimentos de restauração.

A Ilha do Pico é a segunda maior do arquipélago. As distâncias dos maiores centros urbanos são longas e as estradas sinuosas. A informação viária vertical ou é inexistente ou está desatualizada, pelo que as entidades do setor públicas e privadas deviam dar maior atenção a isso.

No turismo a gastronomia é um setor de primordial importância, tal como outras componentes culturais do destino visitado.

Também neste campo, muito há a fazer e a aprender.

A gastronomia picoense, para além dos vinhos largamente premiados, possui pratos típicos confeccionados com peixes, carnes, laticínios e outros produtos e iguarias, produzidos localmente e com grande aceitação popular. Mesmo assim, isso não impede que o conhecimento e experiên-

cia de reputados chefes de cozinha confeccionem novos manjares com sabores diversificados, aproveitando a qualidade dos nossos vinhos.

Uma visita à ilha do Pico deve ser muito mais do que a subida ao topo da Montanha ou uma viagem para observação de baleias e golfinhos.

Para que se torne numa visita memorável, a ilha deve apresentar estradas bem sinalizadas, com bermas bem cuidadas porque as pessoas andam a pé; deve haver informação detalhada, disponibilizada nas redes sociais; transportes públicos mais frequentes, adequados e amigos do ambiente; melhores serviços de restauração e ementas típicas que promovam o que é nosso; e sobretudo uma simpática abertura ao “outro/a” visitante que se sente acolhido com uma simples saudação, um copo de água fresca ou um delicioso cacho de uva.

Se todos soubermos acolher o/a estrangeiro/a, ele/a levará desta ilha o melhor sinal de que sabemos receber quem vem por bem.

