

Expedição brasileira à pro e da gastrono

Uma expedição brasileira, constituída por um vasto grupo de pessoas ligadas às mais variadas categorias de actividade, esteve nos Açores por estes dias, numa iniciativa inédita chamada Food Safaris Açores.

Desta primeira experiência, segundo apurou o nosso jornal, vai surgir uma expedição específica para especialistas em chá, uma série para a TV Globo e um novo Food Safaris Açores em 2024.

O primeiro Food Safaris Açores aconteceu em parceria com o Instituto Paulo Machado e a Bravo Turismo Brasil, de Poliana Tomé, sob a curadoria de Marisa Furtado, jornalista, gastrónoma e correspondente exclusiva do Diário dos Açores no Brasil.

Durante uma semana, o grupo brasileiro visitou locais da restauração, nas ilhas de São Miguel e Pico, em busca do que há de mais tradicional e autóctone em termos gastronómicos.

O programa foi iniciado com uma aula-master do gastrónomo e fundador da Confraria Gastronómica dos Açores, na qual António Cavaco, criou uma ementa especialmente para a ocasião, representando todas as ilhas.

“O turismo gastronómico é uma

realidade que evidencia o património cultural, as raízes, as emoções e a descoberta de um povo”, afirma Cavaco.

Pela importância da pesquisa do Confrade-mor para a gastronomia açoriana, os integrantes do Food Safaris foram agraciados com livro da sua autoria, “Gastronomia dos Açores”, pela Direcção Regional das Comunidades.

O empreendedorismo passado de geração em geração impressionou, tanto na plantação do ananás António Arruda, como nos negócios da família Rego e suas “vacas felizes”, com destaque para a jovem Paula Rego, da Queijaria das Furnas.

Também fizeram parte do percurso os restaurantes Marisqueira Boca Aberta, O Petisca, entre outros, além de locais curiosos onde foi gravada a série Rabo de Peixe, pela Netflix.

Os participantes tiveram a oportunidade de pôr a mão na massa, literalmente, para melhor conhecimento dos ingredientes locais.

Na Gorreana, as irmãs Madalena e Sara Mota, quarta geração no comando das plantações de chá, propiciaram uma dinâmica imersiva para o entendimento de todo o processo, do cultivo, a colheita, da manufactura ao



Jantar inaugural com António Cavaco, onde se discutiu a formação da gastronomia do arquipélago (Foto: Carol Lima-Food Safaris)

embalo.

Ficaram evidentes a paixão e a inestimável contribuição, por meio da evolução, do chazeiro açoriano através dos séculos.

Na cozinha do Restaurante Vale das Furnas, do Parque do Campismo,

a comitiva montou o seu próprio Cozido das Furnas, sob a orientação de Tereza Pimentel. Conforme o costume, o almoço no dia seguinte aconteceu em picnic gourmet, no Parque da Lagoa, com direito ao desenterro do cozido pelo grupo.



A saga da família de Paula Rego e o sucesso da Queijaria Furnense estiveram no roteiro (Foto: Carol Lima - Food Safaris)



Apasionadas pelo chá: Sara Mota e Carla Saueressig, maior autoridade do assunto no Brasil (Foto: Carol Lima - Food Safaris)