

# Procura dos enigmas do vulcão

## Comitiva dos Açores



Preparo coletivo do cozido sob a regência da cozinheira Tereza Pimentel, do restaurante Vale das Furnas, no Parque do Campismo  
(Foto: Carol Lima-Food Safaris)

As malassadas sovadas à moda antiga, com o toque essencial de licor de anis local foi outra experiência gastronómica liderada pelas açorianas Lídia Figueira, Liana Pimenta e Ana Maria, com muito sabor e alegria.

O ritual foi terminado sob a mítica nocturna das fumarolas, com cafezinho preparado directamente na fonte da Água Santa.

No concelho do Nordeste, a recepção foi feita pelo Vice-presidente da Câmara, Marco Mourão, e pelo assessor dos assuntos ligados à Comunicação e Cultura, Nuno Costa, responsáveis por um resgate do galo capão, prato ancestral que quase desapareceu.

Desde 2019, existe o compromisso público em tornar a iguaria um atractivo maior para o turismo gastronómico da Região, assim como aconteceu com os bolos lêvedos, o co-

zido das Furnas, as Lapas, as asinhas de frango na Ribeira Quente etc.

O galo castrado apresenta uma textura mais macia pelo fato do animal ter um porte maior, podendo ser abatido mais rapidamente.

É uma alternativa mais sustentável de consumir uma ave pouco prestigiada em quase todas as cozinhas do mundo.

O produtor Norberto Bernardo é o fornecedor mais expressivo do galo capão, preparado com mestria na casa de pasto O Cardoso, sob a batuta de Bob Cardoso, segunda geração à frente do negócio, evidenciando mais uma vez a vocação empreendedora de jovens micaelenses.

Na ilha do Pico, exemplares de vinhos oriundos de um terroir único no mundo, foram explorados em harmonização promovida pela Azores Wine Company.

Os 'foodsafarianos' puderam ob-



Tradição das malassadas foi repassada em actividade mão na massa  
(Foto: Carol Lima-Food Safaris)

servar como os viticultores de ponta têm elevado os vinhos picoenses às mais altas notas em concursos nacionais e internacionais.

O destino gastronómico "Açores" foi seleccionado em 2022, em visita técnica realizada pela curadoria e chef Paulo Machado, responsável pela Food Safaris, plataforma investigativa com foco em tours gastronómicos.

Segundo ele, "as ilhas açorianas são mágicas e conectam de forma ancestral os brasileiros que a visitam. Realizar um Food Safaris num local tão especial demonstra a curiosidade

de dos comensais por uma cultura e gastronomia única e original. A boa notícia é que logo deve haver uma investigação mais aprofundada, que poderá ser transformada em série para o Canal Viagem, pertencente a TV Globo brasileira", completa Machado.

Marisa Furtado, que é filha de furense, encara a semana da comitiva com emoção: "É um sonho antigo e único, apresentar este pedaço de paraíso onde meu pai nasceu a pessoas que realmente valorizam o alimento de origem e a natureza."



Comitiva com o Vice-presidente da Câmara do Nordeste, Marco Mourão, e do adido de Comunicação e Cultura, Nuno Costa, em degustação do Galo Capão na Casa de Pasto O Cardoso (Foto: Carol Lima-Food Safaris)



Marisa Furtado, correspondente exclusiva do Diário dos Açores no Brasil (Foto: Carol Lima-Food Safaris)