

Três chef's foram às Flores e Corvo partilhar conhecimentos e promover produtos locais

Um projeto da Direção Regional de Empreendedorismo e Competitividade, através do Gabinete de Gestão e Promoção da Marca Açores, com o apoio da Visit Açores, levou os chef's Joel Vieira (restaurante Tasquinha Vieira, em São Miguel), Alexandre Silva (restaurantes Loco - 1* Michelin - e Fogo, em Lisboa) e David Jesus (restaurante Seiva, em Leça da Palmeira) às ilhas do Corvo e das Flores.

Durante uma semana, tiveram a oportunidade de conhecer os produtos mais identitários de cada ilha, juntando-se à restauração e produtores locais para uma partilha de conhecimentos, que permitiu enriquecer ainda mais o património gastronómico destas ilhas, com destaque para a ilha das Flores.

A promoção destes dois territórios situados no Grupo Ocidental dos Açores insere-se num dos objectivos da Marca Açores, o de valorizar a produção local e os territórios, aliando a sua oferta e os seus produtos endógenos ao destino turístico gastronómico.

Durante quatro dias, entre 18 e 21 de setembro, o chef Joel Vieira, a trabalhar actualmente em São Miguel mas natural da ilha das Flores, foi um dos anfitriões que acolheu os dois chef's convidados e fez a ponte entre o saber local e os produtores, mostrando os vários recantos da ilha das Flores.

Promoção e reconhecimento dos pequenos produtores

Esta visita foi para Joel Vieira um papel importante que desempenhou consciente do valor real do património florentino: "Estas iniciativas são muito importantes, sobretudo para o reconhecimento dos pequenos produtores, permitindo uma visibilidade dos seus produtos, que de outra forma não seria possível, promovendo também o conceito de 'produzir local' e a necessidade de consistência de qualidade no produto. Esta permuta de conhecimento entre todos os intervenientes, com a troca de opiniões e ideias, gerou uma partilha que terminou à mesa, num jantar convívio onde todos os



participantes comeram e beberam o mesmo, criando um sentimento de comunhão muito especial", recorda Joel Vieira.

"Experiência incrível"

Por seu lado, Alexandre Silva, que mantém uma postura transversal nos seus dois restaurantes, de rastreio da qualidade e origem de todos os produtos que consome, que são exclusivamente nacionais, lembra a importância do contacto directo com quem produz.

"No meu dia-a-dia, tenho a preocupação de conhecer e seleccionar os meus fornecedores de acordo com os seus métodos de produção ou mesmo de pesca - só compro peixe pescado a anzol, por exemplo. Isto permite-me não só garantir a qualidade e a origem mas também a sustentabilidade ambiental, um tema que me preocupa bastante. Por isso, estar no Corvo e nas Flores e conviver directamente com homens e mulheres que criam, que respeitam as tradições e que, assim, perpetuam o que é genuinamente português, mantendo esta alta qualidade, foi uma experiência incrível e muito enriquecedora. Foi uma aprendizagem de parte a parte, que serviu sobretudo para valorizar ainda mais a gastronomia das duas ilhas", afirma.

Uma opinião que partilha com David Jesus, que gere um restaurante ve-

getariano e para quem a natureza tem igualmente um papel fundamental na sua cozinha.

"É cada vez mais importante voltar às nossas raízes e aprender com as tradições de forma a valorizarmos a nossa identidade gastronómica, com uma maior ligação ao mar e à terra, aproveitando a alta qualidade dos produtos nacionais. A ilha das Flores tem um potencial imenso, envolto numa beleza única que faz sobressair ainda mais a excelência dos produtos locais e o conhecimento de quem os produz e cozinha. Ter tido a oportunidade de estar presente nesta iniciativa permitiu-me absorver a verdadeira essência destas duas ilhas, conhecer estes produtos com tanto potencial e que devem ser mais valorizados e conhecidos por todos os portugueses", sublinha.

Com foco essencialmente na origem, a Marca Açores reúne um conjunto de produtos, artesanato, serviços e estabelecimentos que podem facilmente ser identificados pelos consumidores, com um selo identitário que lhes garante essa autenticidade. Além dos mais de 6 mil produtos/serviços já certificados, a Marca Açores tem vindo a desenvolver diversas activações que visam valorizar a oferta regional.

Num balanço positivo desta iniciativa, Bruno Belo, Director Regional do Empreendedorismo e Competitividade, destaca a relevância desta activação, que contou com a disponibilidade e

empenho dos agentes locais, principais intervenientes na valorização do imenso potencial destas ilhas.

"Esta foi uma experiência que ultrapassou todas as expectativas. Destaco, em particular, a participação activa dos nossos empresários, que demonstraram um grande envolvimento, em especial os que detêm produtos certificados com o selo Marca Açores, permitindo que se divulgasse não apenas a sua produção mas também a sua forma única de produzir", comenta Bruno Belo, acrescentando: "A grande adesão da restauração local, que abriu a porta das suas cozinhas e partilhou técnicas e tradições, aliado ao que os chef's nos trouxeram - o seu conhecimento, 'know-how', vivência e criatividade - juntamente com aquilo que são as matérias-primas das ilhas, formaram uma conjugação perfeita que transformou a gastronomia local, mantendo a sua identidade mas com mais valor acrescentado", afirma Bruno Belo.

Além dos produtores e restauração, foi também possível motivar a população local a aderir a esta iniciativa, reforçando não só a importância deste tipo de acções como o seu sucesso generalizado.

"A junção dos chef's com algumas pessoas que habitualmente preparam comida para pequenos eventos, mas que não são da restauração, por exemplo, e que nesta ocasião confeccionaram pratos típicos e os apresentaram a estes profissionais, que por sua vez deram os seus conselhos, com a partilha de conhecimento de ambos os lados, criou um momento muito especial para todos", refere Bruno Belo, também ele natural das Flores, lembrando ainda as inúmeras potencialidades da oferta gastronómica que a ilha tem, com tudo o que a terra e o mar oferecem, designadamente os peixes, as carnes, os produtos hortícolas, o mel e os queijos tradicionais, que, aliados à história e às vivências pessoais de quem os prepara, podem proporcionar uma experiência ímpar para quem prova os pratos da Região.

Escola Secundária da Lagoa promove a Semana Mundial do Espaço, até 12 de Outubro

Está a decorrer, até ao dia 12 de Outubro, a Semana Mundial do Espaço na Escola Secundária da Lagoa.

O Clube de Astronomia, Geocaching e Multimédia, da Escola Secundária da Lagoa, em parceria com a EMA - Espaço, o Instituto de Astrofísica e Ciências do Espaço, o Observatório Astronómico de Santana - Açores (OASA) e a ANACOM (Açores), promove diversos eventos alusivos ao tema, nomeadamente, conferências, sessões num planetário e formações sobre telescópios e observação de astros. Estes eventos estão inseridos no projecto *Azores at Space* e contam com a colaboração de

Cédric Pereira (do projecto Exoclock - Missão Ariel, da ESA), Pedro Garcia e o João Porto.

A Semana Mundial do Espaço tem como objectivo "celebrar internacionalmente as contribuições do sector espacial para a melhoria das condições de vida humana." Neste ano os eventos "são maioritariamente dedicados à Sustentabilidade e Espaço, realçando como o Espaço pode ser utilizado para atingir as 17 metas de Desenvolvimento Sustentável da ONU".

Ontem, dia 9 de Outubro, realizou-se a conferência "Mergulho no oceano cósmico", pelo astrofísico Cédric Perei-

ra, em representação do Instituto de Astrofísica e Ciências do Espaço. Também decorreram outras actividades ao longo do dia, tais como: workshop sobre telescópios e observação de astros; sessões de planetário do OASA e sessões de observação solar também promovidas pelo OASA.

Hoje, das 10h15 às 11h45, acontece a conferência "O papel dos satélites de comunicações num mundo de fibra óptica", pelo Comandante João Vaz, director da ANACOM - Açores, no auditório da Escola Secundária da Lagoa. Tal como no dia anterior, decorrem sessões de planetário do OASA, com a

duração de 45 minutos cada (das 10h15 às 16h15), na entrada da Escola Secundária da Lagoa; sessões de observação solar, também pelo OASA no mesmo local, das 13h30 às 14h30 e o workshop sobre telescópios e observação de astros, das 14h30 às 16h, no auditório da Escola Secundária da Lagoa.

Na Quinta-feira, dia 12, decorrem novamente as sessões de planetário do OASA, das 10h15 às 16h15.

Participarão nestas actividades cerca de 300 alunos da Escola Secundária da Lagoa. Para mais informações visite: www.worldspaceweek.org/nations/portugal.