

# EMPRESAS & NEGÓCIOS

GASTRONOMIA

## Funcho abre apetite a projeto que recorda Legado madeirense

O projeto que está a ser desenvolvido pelo restaurante Terreiro, além da tónica na utilização dos produtos regionais, tem uma componente socioeconómica, na medida em que pretende criar valor para os produtores.

**LAURA LEÓN**

lleon@jornaleconomico.pt

Numa noite em que o funcho assume o papel principal, o Projeto Legado, desenvolvido pelo Restaurante Terreiro, que faz parte da Savoy Signature, embora gerido de forma independente, voltou à época do descobrimento da Madeira e do Porto Santo para contar uma história através dos sabores.

A escolha do funcho como elemento principal do jantar tem a ver com a altura em que se deu a povoação do Funchal. O consultor gastronómico Nuno Nobre salientou que, segundo a lenda, os primeiros povoadores encontraram abundância de funcho na cidade e que é daí que vem o nome Funchal.

Desta forma, o jantar contemplou sete momentos e mais um dentinho pelas mãos dos Chefs Alexandre Henriques e Francisco Silva. Começou por recordar a altura em que os descobridores andavam em pleno Atlântico, com uma canja de gaiado, seguindo-se a descoberta do Porto Santo em 1418, daí o Legado homenagear o coelho do Porto Santo através de um escabeche.

O terceiro momento recuou a 1419, com a descoberta da Madeira, onde o funcho ganhou ainda mais destaque. E como foi em 1424 que se deu o povoamento da ilha, a homenagem no prato foi para a origem dos povoadores da época.



**NUNO NOBRE**  
Consultor Gastronómico do Projeto Legado

Cada jantar Legado vai ter um produto local eleito como convidado de honra que marcará presença ao longo de todo o menu.

“Uns eram do norte e por isso temos a francesinha, e outros eram do sul, e então utilizamos a sardinha, que é um prato identitário do Algarve”, explicou Nuno Nobre.

A história avançou para 1508, quando a povoação do Funchal foi elevada a cidade, e o tributo vai para João Gonçalves Zarco, o primeiro a deter a capitania do Funchal. E como consta que foi ele quem também conquistou Ceuta, o prato foi um couscous, para trazer até nós os ares de Marrocos.

O sexto prato saltou para 2019, ano de abertura do Terreiro, e por isso foi mendinha “Macarrão das Tascas”, “um prato identitário da cultura madeirense, muito bem trabalhado e que está na carta do Terreiro”.

A sobremesa, como não podia deixar de ser, também foi de funcho, acompanhada por um cocktail de autor do barman do restaurante, com um algodão doce de funcho.

Mas, como este foi apenas o primeiro jantar de cinco do projeto Legado, tal como o funcho, nos próximos jantares os convidados de honra serão sempre alimentos a que se dá pouco uso e que aqui serão usados das mais diversas formas, mas sempre com a intenção de criar histórias à volta desses produtos. Assim, a cana-de-açúcar será a protagonista do jantar a realizar em abril, em junho é a vez do tomilho e a pimpinela ganhará destaque em setembro. Os jantares do Legado terminam com a anona em novembro.





O objetivo é “pegar nestes produtos que são tão comuns e que se fazem 95% das vezes da mesma forma e, através da técnica e da cozinha, fazer várias interpretações e torná-los o mais versáteis possível, que é para as pessoas verem que é simples e podermos começar a recuperar-los, a usá-los e a comê-los e a não deixar que eles fiquem esquecidos, como tantos deles estão”, sublinha.

Na opinião de Nuno Nobre, a valorização gastronómica é importante também em termos turísticos, na medida em que dá identidade aos destinos, vincando que cada vez mais os viajantes escolhem o destino também pela gastronomia. “O turista cada vez mais procura experiências gastronómicas, procura chegar a um destino e ser confrontado com a realidade do que é que essas pessoas cozinham, comem, como é que elas vivem, e isso é o que nós queremos transportar para este projeto”, reforça.

Neste sentido, o consultor gastronómico afirma que tem feito um trabalho muito no sentido de recuperar pratos que outrora foram ícones da nossa gastronomia, mas que com a pressão turística dos destinos se foram perdendo, e dá o exemplo das cabeças de peixe, em Lisboa. O objetivo é fazer com que estes pratos voltem de novo aos restaurantes, para que se valorize a cultura gastronómica de cada sítio.

O consultor gastronómico explica que “o Legado, no fundo, é encapsulado como uma história que molda a cultura, e vamos demonstrar todo o nosso trabalho de investigação, tudo o que temos estado a fazer no terreno, com os pés cheios de lama, ou com os pés dentro de água, com os pescadores, nos jantares”.

A essência deste projeto tem bem patente uma índole de desenvolvimento sócio-económico, na medida em que tenta criar valor para os produtores. Neste caso em concreto o consultor gastronómico que desenvolveu o Legado, realça que aquando de uma visita a um dos produtores de funcho, este explicou-lhes que costumava vender apenas o bolbo (bolinha) do funcho, desperdiçando toda a rama. “Na altura, até tínhamos um tapete da rama toda desperdiçada no chão e andávamos em cima daquilo”, recorda.

Nuno Nobre salienta que também pediram ao produtor “funcho baby”, que tem um custo de dez vezes mais que o funcho convencional, além da rama, uns morangos verdes que iria cortar e deitar no lixo e flores de morangueiro.

“Isto é um pouco a essência do projeto, que é não só nós trazer-mos os produtos dos agricultores e pescadores, mas também conseguirmos dignificá-los e criar-lhes valor, para que eles não deixem de

produzir e produzam com melhores condições, abrindo-lhes novos canais de venda, de forma a darmos-lhes também mais rendimento”, realça.

Tal como acontece com os produtos agrícolas, o projeto contempla a ideia de trabalhar os peixes em lota “que ninguém quer”, como a moreia, e trabalha também com a Associação de Caçadores, de forma a valorizar igualmente os produtos de caça.

“Todos os projetos em que eu me envolvo têm sempre esta componente social, porque lido com produtores ou pescadores que passam fome, que não têm dinheiro, que não conseguem escoar o peixe ou os alimentos, e portanto todas estas iniciativas são de louvar, e a nossa é de louvar e de marcar um ponto na história madeirense, porque nós estamos também a ajudar os produtores e a aumentar-lhes a renda do seu dia a dia”, frisou Nuno Nobre.

Além desta tónica no desenvolvimento social e económico, o Legado não descarta a questão da sustentabilidade ambiental, que é aliás um dos pilares do conceito do restaurante Terreiro, quer através da horta do restaurante, em que tudo se aproveita, e o que não se pode usar volta para a terra, através do compostor, quer através da prevenção de desperdício na lota, onde vão buscar precisamente as espécies que não interessam a ninguém, ou ainda com os agricultores. ●

**O objetivo “é pegar nestes produtos que são tão comuns e que se cozinham 95% das vezes da mesma forma e torná-los o mais versáteis possível”**