



## RESTAURAÇÃO

# Terreiro integra Savoy Signature com gestão independente

Espaço funchalense tem um “gastrobar” e um “waterbar”, um restaurante “à la carte”, e ainda uma garrafeira que permite que o cliente possa reservar os seus pedidos. Tudo isto inserido numa filosofia de “desperdício zero”.

RUBEN PIRES

rpires@jornaleconomico.pt

Terreiro é o nome de um novo espaço de restauração que nasce no Funchal, sendo a sustentabilidade e o trabalho com fornecedores locais alguns dos pilares em que vai assentar este projeto, que faz parte do Savoy Signature, embora a gestão seja independente das outras unidades hoteleiras que compõem a mesma marca.

Localizado na Rua Imperatriz Dona Amélia, possui dois pisos, um dos quais com um *gastrobar* e um *waterbar*, este último a funcionar durante o verão, e outro com restaurante *à la carte*.

O Terreiro tem também uma ‘horta do chefe’, onde se trabalha com produtos biológicos e biodinâmicos. “Todos esses produtos não só são utilizados para os *cocktails* que fazemos no *gastrobar*, que são *cocktails vegan* e o mais biológicos possíveis, *sugar-free*, como também são utilizados na nossa cozinha”, explica Gonçalo Abreu, Head of Concept & Operations do Terreiro. “Fazemos uma espécie de ciclo da vida. Tudo o que fazemos de lixo vai para uma termolenha que depois é reutilizada como adubo para a nossa fazenda”, acrescenta.

Gonçalo Abreu sabe que as pessoas estão mais conscientes para a questão ambiental, e o restaurante vai procurar ser fiel a este tipo de preocupações. “Desperdício quase zero” é o que promete o responsável do Terreiro.

“Por exemplo, os restos das carnes e ossos são utilizados para fazer os *demi-glasses*. Aqui fazemos todo o preparo. Neste momento

temos em preparo sete molhos, ou *demi-glass*”, sublinha.

É intenção do Terreiro que toda a produção seja sujeita a este tipo de conceito, o que implica, por exemplo, que as cascas dos vegetais sejam reaproveitáveis para outras iguarias.

O espaço conta ainda com uma garrafeira, que permite que um cliente no estrangeiro possa fazer o seu pedido, e automaticamente o sistema reserve a garrafa. Entre os vinhos disponíveis no Terreiro estão Chardonnay Reserva, Quinta da Lapa, Dom Pérignon Brut, Pinot Noir, Adega Mayor, Merlot, Quinta da Lapa, Cabernet Sauvignon ou Quinta da Chocapalha.

## Um menu ajustado aos produtos da estação

A intenção do Terreiro é fazer um ajuste de quatro em quatro meses no menu, adaptando-se aos produtos que estão na estação.

“Trabalhamos muito com produtos e fornecedores locais, e o que a Madeira nos proporciona. Queremos ir de encontro ao *target* madeirense”, diz Gonçalo Abreu.

O Terreiro faz parte do Savoy Signatures, só que tem uma gestão completamente independente e muito própria de cada uma das suas unidades.

## O Terreiro tem ainda uma ‘horta do chefe’ onde se trabalha com produtos biológicos e biodinâmicos

“E esta opção deve-se a duas razões. Por uma questão comercial e exatamente para ir de encontro ao *target* regional, daí termos um preço adaptado à nossa realidade económica, o que não impede, e que é importante numa economia como a nossa, que também tenhamos os turistas”, explica.

## Terreiro quer serviço “cool”

“Em termos de bons restaurantes, na minha opinião, a restauração na Madeira parou no tempo durante um certo período. De há um ano e meio sensivelmente para cá tenho visto uma lufada de ar fresco em termos de restaurantes bons, com outra leitura e outro tipo de ideias”, considera o responsável.

“Desconstruímos o Terreiro, porque o Terreiro tem pratos da Vista Alegre com mais de 100 anos, tem quadros desde o primeiro Savoy de 1912, tem alguns apontamentos extremamente clássicos, é uma casa clássica, e depois fazemos um serviço com jovens, irreverente, música nova, temos preços muito mais acessíveis, um serviço completamente *cool*. Isto aqui é para as pessoas comerem de boca cheia com um serviço descontraído mas igualmente bom, sem protocolos excessivos, e estou em crer que a nossa cozinha vai fazer a diferença”, explica Gonçalo Abreu.

O conceito da partilha da refeição também estará presente no Terreiro.

O Head of Concept & Operations do Terreiro acrescenta que quem sustenta o menu é “quem vem cá e come”, e por isso é necessário “perceber o que é que as pessoas procuram” em determinado momento, e “dentro disto tentar surpreender”. ●

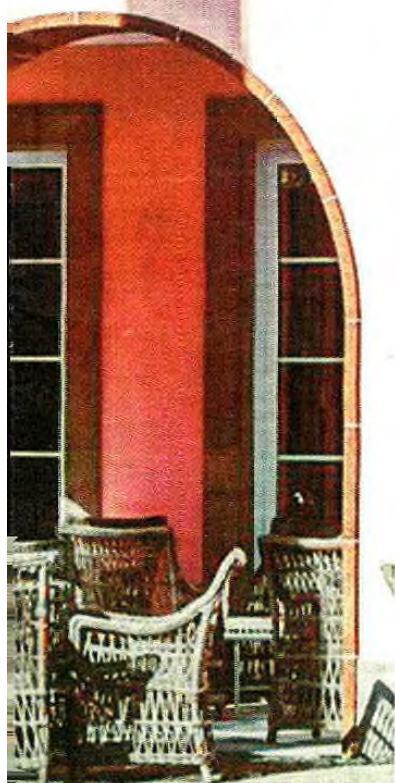






ID: 84225222

03-01-2020





# Económico Madeira

[jornaleconomico.sapo.pt/madeira](http://jornaleconomico.sapo.pt/madeira)

N.º 36 | janeiro de 2020 | Diretor Filipe Alves | Preço €0,95 (Madeira) | Mensal, sai às sextas

## ENTREVISTA

### “Regiões ultraperiféricas devem ter discriminação positiva”

Jorge Veiga Franca chega ao final do primeiro ano na presidência da Câmara do Comércio e Indústria da Madeira (ACIF) preocupado com a falta de coesão económica e social na União Europeia, apontando a diferença em relação ao apoio às Canárias, e convencido de que a Região está necessitada de uma política fiscal mais agressiva. ● P5 a 7



## TURISMO

Oferta existente na Região está assente no princípio da sustentabilidade ● P8

## TECNOLOGIA

Connecting Software está a contratar e quer fazer uma “Silicon Island” ● P14

## CORREIOS

“O mercado da Madeira é muito aberto a novas soluções” ● P12



João Sousa  
Administrador executivo dos CTT

## RESTAURAÇÃO

“Desperdício zero” é a filosofia do novo espaço funchalense Terreiro ● P10 e 11

## Empresários, economistas e gestores revelam os maiores desafios de 2020

Especialistas explicam o que o novo ano reserva para a Região, para Portugal e para o Mundo. Da incerteza, necessidade de adaptação e até pessimismo quanto ao futuro até às melhores formas de obter sucesso numa economia marcada por profundas mudanças. ● P2, 3 e 4

PUB



O melhor investimento familiar é a educação dos seus filhos



Caminho dos Saltos, 6 - Funchal - Madeira - Portugal  
+351 965 015 333 | office@madeira.sharingschool.org



International  
sharing school  
madeira - portugal

