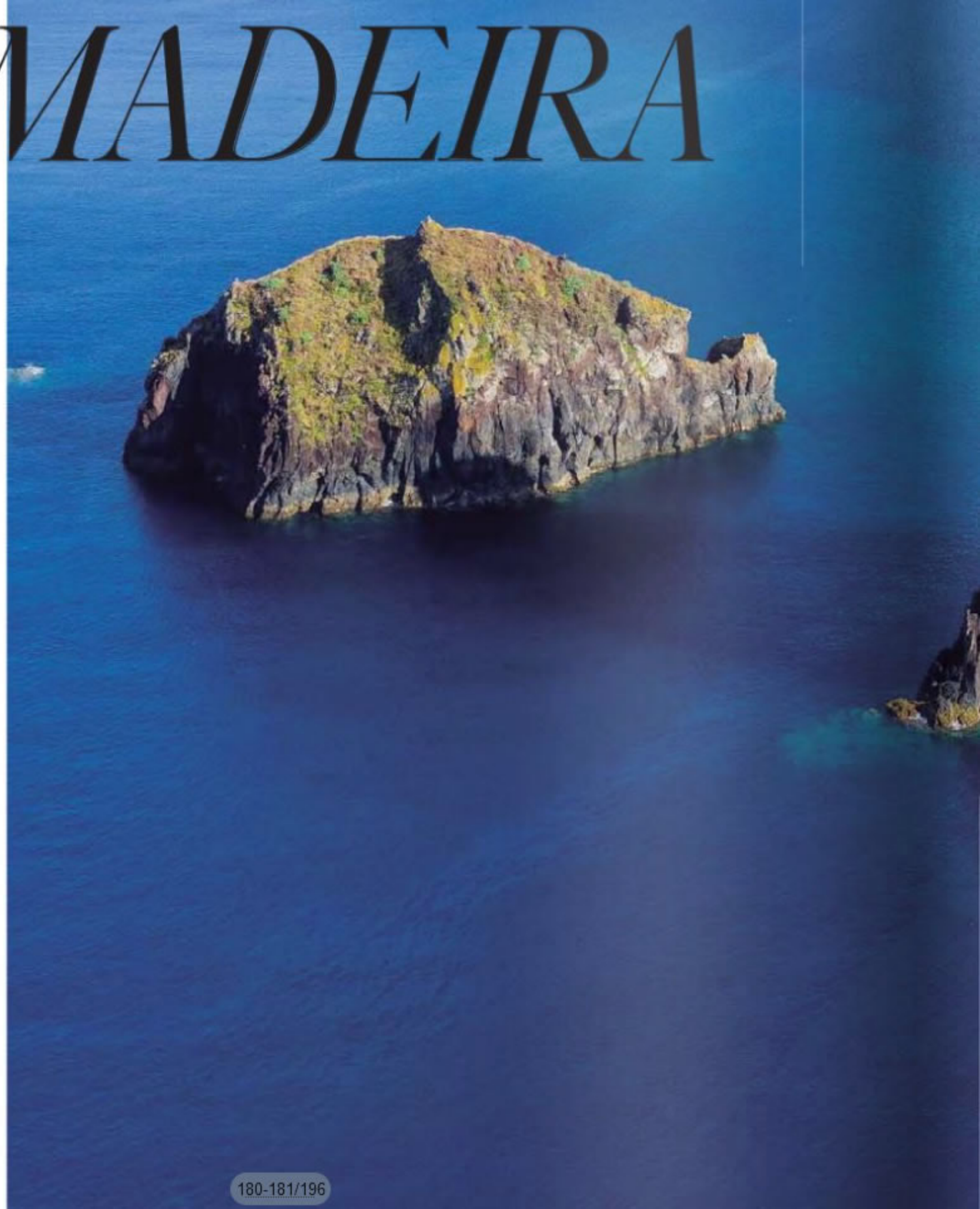


Tesouros da MADEIRA

Nessa imensa *terra montanhosa* em alto-mar, reside uma culinária riquíssima em histórias e sabores. Fomos até a *ilha portuguesa* para explorar uma rota gastronômica ímpar.

Vejo uma imensa montanha em alto-mar, a chegada impressionante. Com um pouso bem turbulento devido ao forte vento do dia, aterrissei em Funchal, na Ilha da Madeira. Sem grandes expectativas gastronômicas, meu conhecimento se limitava ao famoso vinho Madeira – sempre servido em grande estilo nos melhores restaurantes do mundo. Cá estava eu, sem imaginar, prestes a encontrar um verdadeiro paraíso da comida, e minha jornada na ilha foi mágica do começo ao fim. Bem acompanhado por ilhéus apaixonados por seu território, descobri uma grande diversidade de iguarias, tradições seculares, receitas marcantes, casas tradicionais, chefs engajados e restaurantes moderníssimos. Ou seja, existe e persiste uma riqueza imensurável ao redor da mesa. Em uma viagem de sabores, poncha, bolo do caco, lapas, bife de atum, espetadas e bolo de mel são algumas das lembranças que permanecem até agora em minha memória. Surge uma vontade repentina de provar tudo novamente e a certeza de que há muito mais para descobrir e aprender.

Por CHARLES PIRIOU





Tesouros da MADEIRA

Nessa imensa *terra montanhosa* em alto-mar, reside uma culinária riquíssima em histórias e sabores. Fomos até a *ilha portuguesa* para explorar uma rota gastronômica ímpar.

Vejo uma imensa montanha em alto-mar, a chegada impressionante. Com um pouso bem turbulento devido ao forte vento do dia, aterrissei em Funchal, na Ilha da Madeira. Sem grandes expectativas gastronômicas, meu conhecimento se limitava ao famoso vinho Madeira – sempre servido em grande estilo nos melhores restaurantes do mundo. Cá estava eu, sem imaginar, prestes a encontrar um verdadeiro paraíso da comida, e minha jornada na ilha foi mágica do começo ao fim. Bem acompanhado por ilhéus apaixonados por seu território, descobri uma grande diversidade de iguarias, tradições seculares, receitas marcantes, casas tradicionais, chefs engajados e restaurantes moderníssimos. Ou seja, existe e persiste uma riqueza imensurável ao redor da mesa. Em uma viagem de sabores, poncha, bolo do caco, lapas, bife de atum, espetadas e bolo de mel são algumas das lembranças que permanecem até agora em minha memória. Surge uma vontade repentina de provar tudo novamente e a certeza de que há muito mais para descobrir e aprender.

Por CHARLES PIRIOU





Raízes fortes

A história já diz muito. A Ilha da Madeira, no Oceano Atlântico, foi colocada no mapa em 1419 pelos navegadores portugueses. O processo de colonização iniciou-se seis anos depois. Inicialmente a cultura da cana-de-açúcar norteou o desenvolvimento econômico, e poucos anos depois surgiu o vinho homônimo que seria exportado para todo o planeta. Deu, nitidamente, grande fama ao nome Madeira. Não à toa George Washington, o primeiro presidente dos Estados Unidos, celebrou a independência do seu país com um cálice na mão. Foi somente no fim do século 19 que a aristocracia europeia começou a frequentar a ilha. Todos estavam em busca de suas belezas naturais e suas virtudes terapêuticas. Surgiu o primeiro hotel. A partir de 1891, os turistas privilegiados começaram a hospedar-se no lindíssimo Reid's Palace. "As pessoas desembarcavam de navio em grupos grandes, com malas enormes, e passavam semanas aqui. Era uma experiência muito diferenciada", conta Zoe Barreto, gerente de comunicação do Reid's, que decidiu voltar à sua terra natal após anos morando fora. A propriedade histórica e luxuosa, hoje administrada pela Belmond, encanta com sua lindeza arquitetônica, seu jardim botânico exuberante, seu acesso ao mar e uma vista panorâmica. No seu restaurante William, que homenageia o fundador do hotel, é possível perceber uma gastronomia local elevada ao nível da estrela Michelin. É só o começo. Nos anos seguintes, o turismo cresceu exponencialmente, começou a pulsar o dia a dia da Madeira e a gastronomia exercitou um papel fundamental para esse desenvolvimento.

Fusão Terra & Mar

A culinária madeirense é uma fusão genuína de diversas influências. Firmou-se graças aos povos europeus, africanos e sulamericanos que passaram por esse paraíso natural, posicionado estrategicamente nas rotas comerciais marítimas. No mundo, vários cozinheiros já seguiram a onda da comida

dita "fusão", que consiste em misturar influências culturais em seus pratos. Às vezes duvidosa, às vezes assertiva, a fusão é sempre um desafio. Na Ilha da Madeira, ela é evidentemente natural, uma vez que as próprias raízes históricas, geográficas e culturais evocam sabores de diferentes partes do mundo. A culinária local é uma celebração de tradições enraizadas, de uma simplicidade genuína, de uma autenticidade ímpar e de pratos emblemáticos. Para entender melhor, é mandatório começar a viagem pela visita ao icônico mercado dos lavradores em Funchal. "Os turistas que costumam receber por aqui ficam completamente loucos, aqui você vai encontrar o melhor para cozinhar e entender um mar de possibilidades!", conta Dolores Jardim, sábia guia turística que me levou depois da visita para caminhar nas ruas históricas da cidade. No mercado que ocupa um edifício construído em 1940 no estilo modernista, é possível enxergar as cores das frutas e levar, por exemplo, um fresquinho espada preto. Esse peixe abundante da região tem fama por sua carne tenra e saborosa. Do ingrediente à mesa, a conexão intrínseca entre a terra e o mar é gritante. Andando pelas terras e social-

© ARTU



**“EXISTE e PERSISTE
UMA riqueza
IMENSURÁVEL AO
REDOR DA MESA.
EM UMA viagem
de sabores, PONCHA,
BOLO DO CACO,
LAPAS, BIFE DE
ATUM, ESPETADAS
E BOLO DE MEL
SÃO ALGUMAS
DAS lembranças QUE
PERMANECEM ATÉ
AGORA em MINHA
MEMÓRIA.”**

© FRANCISCO COBREIA

cos madeirenses você vai encontrar, entre outros, bananas, maracujás, frutas cítricas, abacate, hortaliças, ervas e, claro, bastante uvas. Navegando pelas águas do Oceano Atlântico ao redor, atuns, chernes, lagostas, lulas, polvos, lapas, camarões são pescados com frequência. Mesmo que a ilha não seja completamente autossuficiente na sua produção de alimentos, a Madeira faz esforços para fortalecer sua produção local e incentivar a agricultura sustentável.

Rota deliciosa

"Antes de qualquer coisa é importante você tomar uma poncha na Câmara de Lobos e comer lapas. Ah, importante, por favor peça para fazer a poncha na hora, ok?", me disse Liliana Duarte, nativa que vive indo e vindo. Lá fui eu, conhecer esse charmoso canto cheio de histórias e tomar uma das bebidas mais típicas madeirenses. Feito de aguardente de cana, mel de abelha, suco de limão e laranja, o coquetel potente e refrescante me deu ânimo para seguir a rota. Rumo ao restaurante Adega do Pomar, um endereço tradicional para comer bem. Para começar, vem à mesa um bolo do caco bem quentinho. Um dos tesouros gastronômicos da ilha é um pão redondo achatado, feito com farinha de trigo, batata-doce, fermento, água e sal. Assado em pedras aquecidas conhecidas como caco, deve ser

crocante por fora, macio por dentro e recheado de manteiga de alho. Uma homenagem à cozinha caseira e à tradição de fazer mais com menos. Peço ao simpático garçom sua sugestão para seguir. Acertou em cheio, a mendinha no forno – uma carne com 40 horas de cozimento – chega suculenta e acompanhada de batatas assadas bem douradas. Sem conseguir pensar na sobremesa, direção Fajã dos Padres. Depois de embarcar em um teleférico vertiginoso, fiquei absolutamente apaixonado por esse pedacinho de terra isolado beirando o oceano. Aqui funciona um restaurante de praia e uma pousada em meio a plantações de bananas e vegetais cuidadas por uma família há três gerações. Já tenho um ótimo motivo para voltar, pois queria ficar e dormir ali mesmo. Depois de um primeiro dia emocionante, a Quinta do Furão já estava me aguardando para uma noite bem dormida. Esse charmoso hotel rural e familiar fica em Santana, lugar famoso pelas suas casas típicas e paisagens de cortar o fôlego. Logo entrei em estado meditativo olhando para o mar, a falésia, os vinhedos e muito verde ao redor. Vamos ao que interessa, provar e morder a espetada madeirense no restaurante do próprio hotel. Essa receita popular é feita com carne de vaca temperada com alho, sal, louro, pimenta e vinho da Madeira, cortada em pedaços, espetada em um pau de madeira e grelhada.

ACIMA – O mercado dos lavradores em Funchal é uma parada obrigatória na ilha da Madeira.
NA PÁGINA AO LADO – Charles Piriou, colunista de gastronomia da L'OFFICIEL, desbrava caminhos pela Madeira.
NA PÁGINA ANTERIOR, DA ESQUERDA PARA DIREITA – O bolo do caco, receita tradicional da Madeira, é um pão assado em pedras quentes.
A vista da Ribeira da Janela, um dos muitos paraísos naturais que a Ilha da Madeira oferece.