Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 1/13
Pág.: 86
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2

DA TERRA

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 2/13
Pág.: 87
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2

Quem, no seu perfeito juízo, construiria uma aldeia na cratera de um vulcão? Um visionário. Porque as Furnas são um pedaço de paraíso de águas quentes e fumarolas, de luxo vitoriano e Art Déco, de vegetação densa e de névoa permanente. São Miguel no inverno é um prazer incomensurável.

DO FOGO...

TEXTO **IVETE CARNEIRO**
FOTOGRAFIAS **MARIA JOÃO GALA/GLOBAL IMAGENS**

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 3/13
Pág.: 88
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2

Rui Alberto é, digamos, o guardião da gula alheia. Ele e João Amaral. Há 12 anos que Rui barra a entrada da laje reservada aos restaurantes nas **Fumarolas da Lagoa das Furnas**, João juntou-se-lhe há meio ano, juntos recebem a ordem enviada de cada casa, caminham sobre a laje até ao montículo de terra cravada da placa respetiva e, de enxada, destapam a fumarola. Com ferros, puxam os 70 quilos de panela do fundo do buraco ardente, um forno natural feito das entranhas da terra, 90 graus de um calor constante, um fogo lento que transforma a carne em manteiga, como haveríamos de provar, mais adiante, na mesa do Tony's.

Sete horas antes, outro turno de funcionários da Junta de Freguesia das Furnas tratara de depositar a panela, mais leve porque ainda sem os sucos da cozedura, no fundo daquele chão tão próximo do inferno, o chão da caldeira do vulcão das Furnas, 800 mil anos de construção de um lugar que nos apetece apodar de paraíso. Uma lagoa de mistério e cor estonteante, varrida pelo vento e por histórias de amor, campos fumarólicos a cozinhar para as gentes e uma hidrópole para elas se banharem em êxtase.

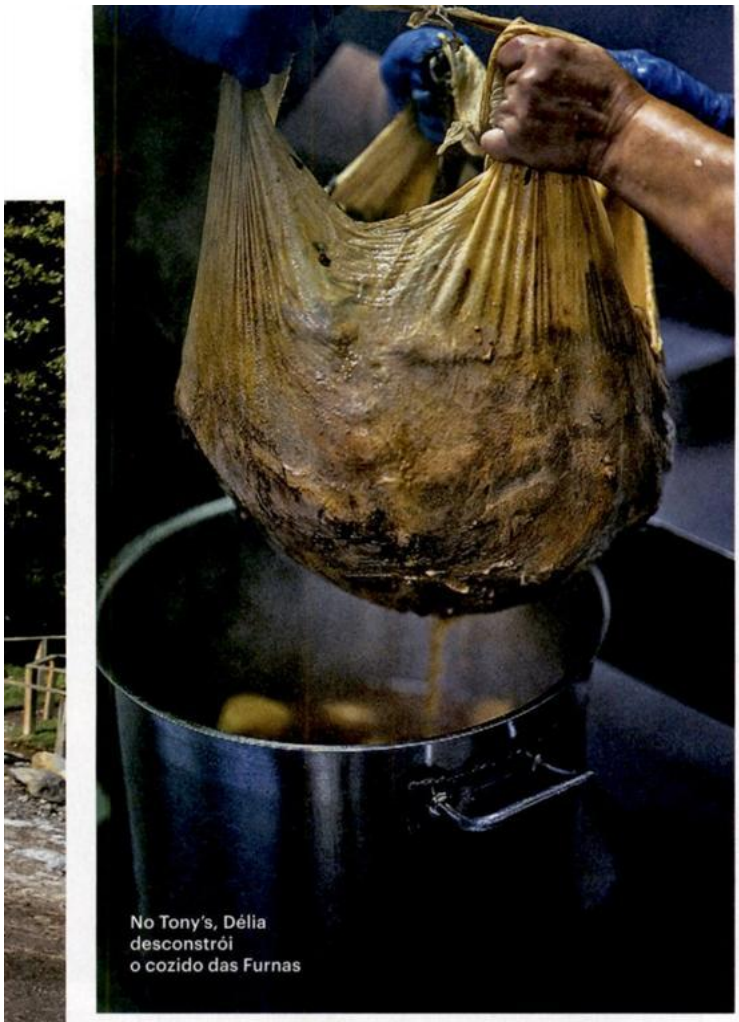
Rui e João repetem o ritual. Chega mais uma carrinha, destapam mais um forno, carregam mais uma panela embrulhada em panos manchados pelo vapor, e tão bem que cheira tudo isto, já ninguém se lembra do leve odor a

▲ Rui e João retiram incontáveis panelas de cozido dos buracos onde cozeram ao longo de sete horas

▶ A declaração de amor de José do Canto à mulher tem a forma de uma capela neogótica inspirada nas catedrais europeias, na Lagoa das Furnas

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 4/13
Pág.: 89
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2



No Tony's, Délia desconstrói o cozido das Furnas

enxofre que paira, é inevitável, estamos literalmente dentro de um vulcão.

Conversam animados, dez a 12 panelas transportadas por cada dia de inverno, no verão o exercício multiplica-se por seis ou sete, à custa da procura por este cozido único, tão português, tão açoriano. E nem sequer se atardam, como nós, em espanto perene, a olhar a lagoa das Furnas, parada no seu mistério, ora soalheira, ora envolta naquele nevoeiro que lhe é tão próprio, a colocar uma patine esbranquiçada sobre a **capela de Nossa Senhora das Vitórias**. Nem Rui nem João nem Rúben, que espera a panela do Tony's, já a panela do Terra Nostra vai estrada fora, nem os outros, magnetizados pelas fumarolas, reparam no templo, lá na outra margem, enfiada na sombra do parque José do Canto, negra como a dor que a ergueu. Tão negra que desaparece entre as copas. É ela a lápide do amor dele, José do Canto, rico proprietário, bibliófilo e botânico apaixonado pela mulher doente, pela saúde de quem fez promessa de erguer a capela em 1854. Escolheu-lhe o estilo neogótico das catedrais europeias, pensou-lhe vitrais riquíssimos,

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 5/13
Pág.: 90
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2

AÇORES

As fumarolas da Lagoa das Furnas, forno de um cozido único. Em baixo, as raízes na floresta de elfos junto à lagoa e, à direita, o Parque Terra Nostra

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

idealizou-a escura, belíssima, misteriosa junto à casa de verão, banhada pela névoa e pelo som da água a acariciar as ervas da lagoa. Inaugurou-a em 1886 e nela seria sepultado em 1898. Junto dele, a paixão: a mulher. Aos pés de ambos, a beleza inigualável da **Lagoa das Furnas**, paisagem quase britânica no coração do Atlântico.

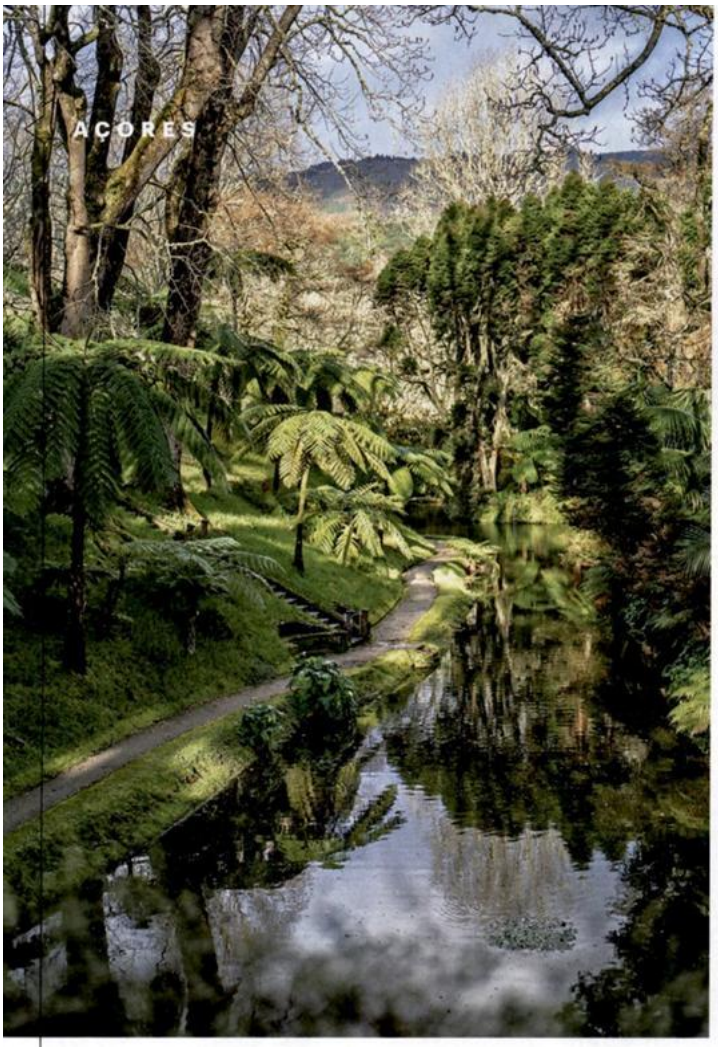
A aura vitoriana parece ter encostado nas Furnas como uma bendita maldição, da lagoa à povoação, mais abaixo, esse casario nascido da loucura de alguém. "Quem, no seu perfeito juízo, se lembraria de construir uma aldeia na cratera de um vulcão?" Indo lá atrás na história, temos os pastores que perceberam a fertilidade daquele vale húmido de águas abençoadas, ali pastorearam animais e ali se abrigaram em cabanas de galhos, numa solidão que encantou D. Manuel Luís Baltazar da Câmara, 8.º capitão donatário da Ilha de São Miguel e dono da primeira casa de pedra das Furnas e uma ermida, erigida em 1613. Tem razão quem faz a pergunta atrás. Aquilo é um vulcão. Em 1630, zangou-se e destruiu tudo aquilo. A prazo, as Furnas reergueram-se, entre fumarolas e vapores e atraiu esses amantes do luxo inglês.

Deambulamos pela avenida maior do **Parque Terra Nostra**, debaixo das gingko bilobas e atrás de explicações e da engenheira agrónoma Carina Costa. É filha de Fernando Costa, o jardineiro-chefe do parque, propriedade do **Terra Nostra Garden Hotel**. Cresceu ali, está bom de ver. "Não tinha a noção de quão especial era."

O que Carina tinha sob os pés e sobre a cabeça era o delírio elevado ao extremo de um americano viciado em Açores. Cônsul e delegado comercial, Thomas Hickling encostou a alma às Furnas em 1770, atraído pelos "fenómenos curiosos" que se dizia por ali haver. Fumos e água quente e uma vegetação irrepetível e densa. Elegeu a cratera para a residência de verão, uma casa de madeira com um lago ornamental à frente e, nele, uma ilha a que se chegava por uma ponte, tudo isto no meio de dois hectares de uma floresta saída da imaginação de uma noite de verão, cujo último testemunho está junto ao "tanque", enorme lago de águas termais férreas que tomou o lugar do laguinho de Hickling: um carvalho europeu com mais de 250 primaveras.

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 7/13
Pág.: 92
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2



▲ O canal que rasga o Terra Nostra, 12 hectares de um jardim botânico único

Carina brinca com uma gata gordinha, a mascote do parque, e foge da chuva para debaixo de uma árvore, desfiando vidas e um conhecimento enciclopédico de flora. Em 1848, a descendência de Hickling vende a propriedade aos viscondes da Praia, cujo filho, António Borges, marquês da Praia e de Monforte, aumenta a loucura botânica de dois para os atuais 12 hectares, armado de um arquiteto paisagista francês e de um jardineiro inglês. Nasceu um jardim romântico, a imitar a Natureza, cortado por um canal serpentiforme e repleto de recantos únicos.

A meio do caminho surge a **Sociedade Terra Nostra**, apostada no turismo, a construir um hotel nos terrenos contíguos. Era 1935. Em 1937, juntam-se os dois sonhos e reabre o parque com o nome Terra Nostra, ninguém nos consegue explicar o porquê da apelidação.

É ele que nos põe aqui no centro do vulcão, debaixo da potente chuva de inverno. Para nos dizer que o inverno é tão belo quanto a primavera, porque este é um jardim onde cabem todas as estações, onde há nenúfares gigantes alimentados pelas correntes de água quentes (imaginação fértil a de Fernando, "a minha mãe é uma senhora muito paciente", ri Carina), onde há grutas e 800 árvores de camélias pela simples razão de que se dão à sombra e são baratas (valeu ao parque a distinção de jardim de excelência), onde há uma coleção de cycas, pré-históricas como as gingko, e dois pinheiros wollemy, árvores dinossáuricas que se julgavam extintas, onde há um mirante romântico que é "açucareiro" com vista para a igreja das furnas enquadrada na ramagem, onde não é preciso regar nada além das flores no verão, porque tudo ali é água pura. E quente, como esta que corre viva entre fetos. Quente como esta do tanque onde nos esgueiramos de noite, a boiar nos 42 graus da corrente vinda da fonte termal a montante, encarreirada até ao paraíso, para gáudio de todos – menos do biquíni branco, coitado, está ruivo como as nossas madeixas ex-loiras.

E, se o charme britânico de antanho percorre meio parque, aquilo que o retiro caloroso da noite nos reserva é o luxo da art déco do Hotel Terra Nostra, transformado em **Terra Nostra Garden Hotel** com a remodelação de 2014. É como entrar naqueles paquetes dos filmes sépia, tudo bege e castanho, madeira às tiras certas em paredes alvas, linhas a cruzar linhas em perfeita harmonia, o paraíso dos fotógrafos de arquitetura, a imaginação do Titanic, com escotilhas e tudo, aqui com peixes (reais) ou o menu do brilhante **restaurante TN**, pos puxadores das portas de 1935, os candeeiros, muito passado a olhar o futuro. Os quartos são a imagem do resto, traços retos e madeira quente, cheirosa, tons suaves sem serem pastéis, o recato perfeito com vista para a floresta ajardinada. Não somos nós que o dizemos: este albergue de qualidade já foi Leading Boutique Hotel de Portugal nos World Travel Awards e Best Countryside Hotel segundo a "Condé Nast".

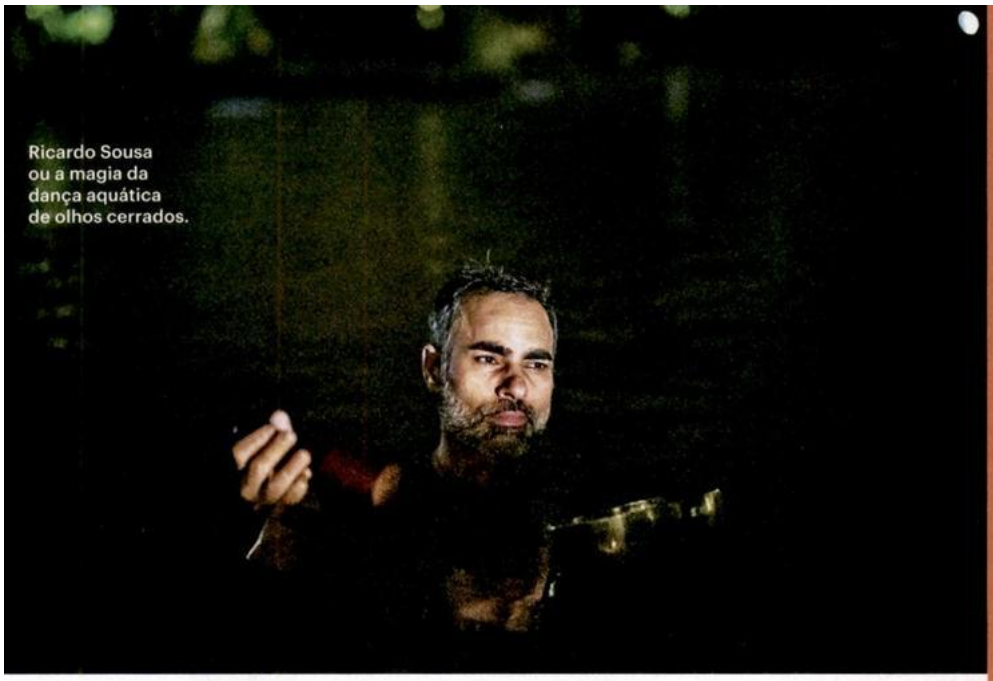
▲ Botania Hall, mansão dos viscondes da Praia

▶ O luxo art déco do hotel sonhado pela Sociedade Terra Nostra, em 1935

▼ Tratamento com algas no SPA do Terra Nostra Garden Hotel

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 8/13
Pág.: 93
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2



Ricardo Sousa ou a magia da dança aquática de olhos cerrados.

A forma da água

Ricardo Sousa espera-nos na penumbra do ocaso junto ao muro de alvenaria do tanque de águas termais, já envolto no roupão cinzento do Terra Nostra. Chamemos-lhe "cuidador". Foi essa a vida dele até enveredar pelo bem-estar extraído das entranhas dos seus Açores. A água férrea do tanque é do mais perfeito para a sessão de relaxamento a que nos vamos submeter.

A injunção é uma: deixa-te flutuar e guiar, sente a água passar-te pela pele como um véu de seda, cerra os olhos sob a máscara e sente a chuva fria que te refresca o corpo aquecido, escuta as ondas sonoras das taças tibetanas a vibrar junto à cabeça. E dança à medida dos movimentos de Ricardo, como se te transportasses para o mundo onírico de Guillermo del Toro em "A Forma da Água". Parece confuso. Não é. É apenas difícil de descrever.

A experiência é proporcionada pelo **Keep Moving Project**, que funde terapias ancestrais em experiências multissensoriais de bem-estar, e que estabelece parcerias com a hotelaria estudando as potencialidades de cada unidade. Aqui, claro, só podia ser o tanque romântico, na penumbra do princípio da noite.

keepmovingproject.pt
geral@keepmovingproject.pt

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 9/13
Pág.: 94
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2

Nuno Gonçalves procurou paz de espírito nas Furnas, onde encontrou produto puro à espera de técnicas de alta-cozinha

Ficamos alojadas na ala nova, menos charmosa, a nosso ver, mas de igual qualidade irrepreensível e com varandas para o tanque. Voltemos ao passado de onde não apetece sair. Mudou. O meeting lounge de hoje era a varanda de outrora, porque este era refúgio da burguesia endinheirada de Ponta Delgada e à burguesia endinheirada importava ser vista. Do lado de lá da alameda, o casino que já foi albergue de reuniões política da era Salazar. O eixo perfeito. Hoje, é salão de eventos do hotel, o mesmo estilo, a mesma patine. O hotel vira-se hoje para trás, porque já só importa a quem aqui fica (aqui não se passa a noite. Aqui fica-se, no aconchego) o silêncio das ramagens e da chuva insistente nos vidros, ou na água do tanque.

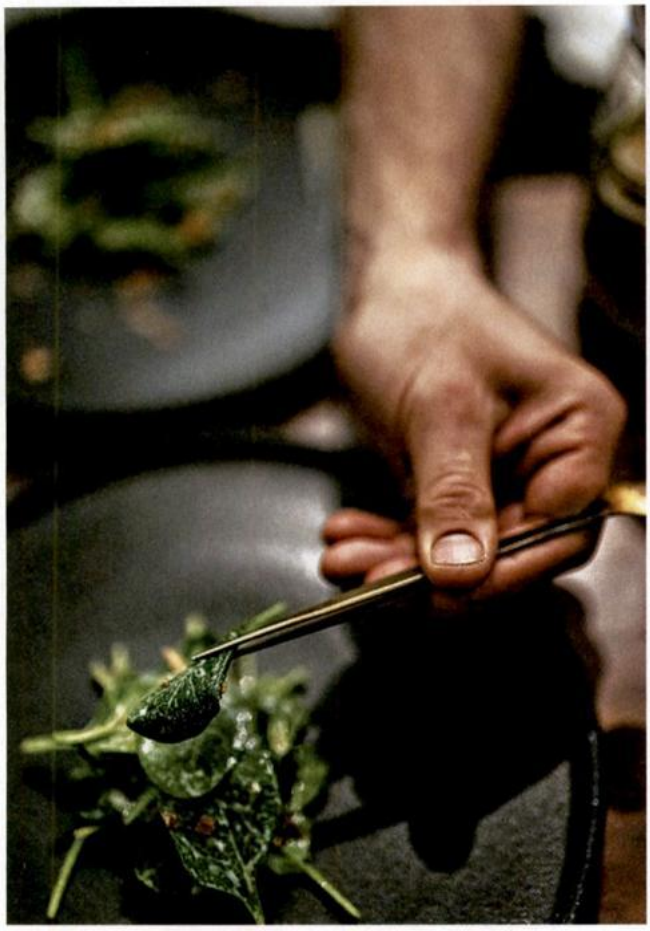
O primeiro grande hotel de luxo da região é obra de Manuel António Vasconcelos, engenheiro vidrado em arte que se aculturou na Bélgica e em Paris e terminou diretor artístico da Sociedade Terra Nostra. São dele as portas e os candeeiros de alguns corredores. Originais. É dele aquela sensação de calor quando se circula por aqueles corredores, cruzando Filomena, furnense e funcionária há 40 anos, quase tantos quanto os 47 de Fernando Costa (estamos, perceberíamos, no seio de uma "família"), a caminho do restaurante onde nos espera Nuno Gonçalves, chef leiriense que fortaleceu a formação em 15 anos de Londres, parte deles com uma estrela Michelin a defender no Galvin La Chapelle.

Aos 39 anos, já percebeu que, na escolha entre a estrela e a família, pende para a segunda. Por isso deixou Londres a caminho de Leiria, foi forçado a mudar de foco pela pandemia – criou o projeto chefologia, takeaway gourmet – e acabou no Algarve, à frente do W. Até que precisou de "paz de espírito". Encontrou-a nas Furnas, onde aplica técnica Michelin aos sabores dos Açores a que não faltam as panelas pesadas carregadas por Rui e João. Perfeito para o conceito "farm to table", do forno natural para o prato, das estufas de Fernando para as panelas, o mais perto possível do quilómetro zero, um meta difícil quando se cozinha numa ilha onde nem tudo cresce.

Do menu de degustação que nos faz sobrevoar a carta destacaríamos o aveludado de bola de aipo, prensado de pernil cozinhado nas caldeiras, crocante de morcela e texturas de maçã, regado com um "Pedras Brancas" da Graciosa. Ou a abóbora da caldeira, versão vegetariana do ancestral cozido. As caldeiras são uma arte, diz Nuno, trata-se de cozinha lenta a fogo baixo, 90 graus e muitas horas que não servem para bacalhau mas são excelentes para a pá de borrego, ex-líbris deste "restaurante com quartos", como se dizia

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 10/13
Pág.: 95
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2



A mestria de Pedro Costa, chef do TN Sushi Bar

A abrir, um cocktail de gin japonês com lima e poejo, crocante de laranja e picles de camélia

Parfait de amendoim para encerrar a degustação no TN

antigamente do Terra Nostra, recorda Bruno Ferreira, que gere o TN com Nuno. Trata-se, hoje, de honrar 89 anos de história, o serviço clássico tradicional e os clientes de décadas, que vêm à descoberta de desconstrução e reconstrução dos sabores da terra, enxofre incluído.

A olhar a estrela que ainda não brilhou sobre os Açores? "Não é o nosso foco", responde Nuno, admitindo que haver um guia só para Portugal vai abrir luzes sobre o arquipélago, "dos sítios portugueses com espaço para se desenvolver nesse nicho, com produto bom e diferenciado e chefes novos e açorianos". E cada vez mais vinhos de qualidade, como este "Da Pedra se fez Espumante", um monocasta Arinto do Pico saído da arte de António Maçanita. Ou como estoutro rosé da Terceira, "Incerteza", salinidade perfeita.

Sem técnica de cozinha furnense mas com a técnica milenar do Japão a elevar clássicos açorianos como o lírio ao máximo expoente está Pedro Costa, jovem chef que partilha os louros da cozinha do Terra Nostra com Nuno Gonçalves. O TN Sushi Bar surpreende com picles das camélias de Fernando, com sashimi de lírio e atum flamejado, nigiri de cavala com gengibre, tamagoyaki, essa omelete adocicada nipónica, massa de arroz somen e gunkhan de waygu açoriano do Pico (aqui, tiramos o chapéu a Pedro Costa). E de novo um rosé salino e a derradeira surpresa: cheesecake japonês. "Os portugueses dos Descobrimentos deixaram no Japão o pão de ló, os japoneses deram-lhe toque. É o que fazem com tudo. Como eles, demos um toque ao cheesecake, com queijo açoriano." E tuile de matcha.

Voltamos a Rui e a João e a Rúben, o homem do Tony's que não nos deixa ir à nossa vida. Não. Teríamos de provar o cozido à moda antiga, sem pinças nem aveludados a reinterpretar um prato de conforto mundialmente reconhecido. Largamos o nevoeiro das fumarolas, atravessamos a pequena floresta de elfos, e corremos para o carro, para engolir curvas debaixo de sol finalmente, a calcorrear a cratera de um vulcão adormecido que nos parece deixar em transe. O restaurante é um dos mais antigos das Furnas, junto da igreja de Nossa Senhora da Alegria, haverá nome mais belo?

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 11/13
Pág.: 96
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2

Qual chef Michelin, Délia desconstrói o cozido diante de nós. Deslaça os panos encardidos pelo vapor, tira a tampa da panela descobre um embrulho pesado que precisa de quatro braços para ser desencarcerado do alumínio, novo deslace e surge o âmago da coisa: couve, repolho, 20 pedaços de frango, 20 de entrecosto. 20 de entremeada, 20 de vaca, 12 chouriças e seis morcelas. Na panela jazem as batatas, inglesas e doces, o inhame, as cenouras, a nadar nos sucos descidos do embrulho de carne e verdes, que este cozido não se faz com água. Há 27 anos que Délia desconstrói cozido das Furnas no Tony's, esse milagre da simplicidade inventado por Maria Filomena Medeiros e pelo marido taxista, António José Arruda, vindos da Ribeira Grande para as Furnas para o negócio do restaurante com "o sócio da América", António Morgado, dois antónios só podiam chamar Tony's à criação. "Éramos nós e o hotel", em 1984, quando não havia turismo e ainda assim abriram portas de um espaço que compraram em contos de reis no vale nublado tão distante do mar da juventude. "Donde eu vou amanho-me", diz ela, sorridente, 70 anos de vida, 40 de cozido. É o que procuram 80% da clientela. Porque as Furnas é isto. Luxo e simplicidade. Fumo e vapor. Enxofre e cozido. Nevoeiro e chuva. Água quente e uma vida à parte na bela ilha de São Miguel. ◂

A volta ao mundo viajou a convite do grupo Bensaúde Hotéis

GUIA DE VIAGEM

FURNAS

Terra Nostra Garden Hotel
Rua Padre José Jacinto Botelho, 5, 9675-061 Furnas
Boutique Hotel com 86 quartos incluindo seis suites. A mansão Botania Hall, decorada por Leonor Sousa Lima, inclui duas suites de luxo parisiense e um salão para eventos exclusivos. Quarto duplo a partir de 149€, suite a partir de 439€; Botania Hall com preço sob consulta; TN especial inverno – duas noites com jantar – 430€
Tel: +351 296 549 090
tngh@bhc.pt
www.bensaudehotels.com

Restaurante TN
Menu de degustação: 120€
Harmonização com vinhos dos Açores: 55€

TN Sushi Bar
Menu Omakase 65€
Acesso ao parque para não hóspedes: 10€/dia, das 10.30 horas às 16.30 horas, incluindo jardins, tanques e balneários
Tel: +351 296 549 090
tngh@bhc.pt
www.bensaudehotels.com

Restaurante Tony's
Largo do Teatro, 5, 9675-036 Furnas, São Miguel
Tel: 296 584 290/966 135 900/ 962 487 893
restaurantetonys@gmail.com

PONTA DELGADA

Grand Hotel Açores Atlântico
Av. Infante D. Henrique 113, 9500-150 Ponta Delgada
Hotel 5 estrelas com 140 quartos e suites, piscina, ginásio e bar
Quarto duplo a partir de 120€
Tel: +351 296 302 200
ghaa@bhc.pt
www.bensaudehotels.com/

Restaurante Balcony
Menu de degustação de cinco a oito momentos (75 a 150€), com harmonização (suplemento para vinhos açorianos: 15€)

VISITAR
Lagoa do Fogo e Cais da Caloura, Água de Pau, Lagoa. Lagoa das Setes Cidades, Ponta Delgada (foto em cima). Plantações de chá da Gorreana, Maia, Ribeira Grande

As plantações de chá da Gorreana são uma pintura impressionista na paisagem da freguesia da Maia, na Ribeira Grande

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 12/13
Pág.: 97
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2

Um paquete em terra firme

De uma família que se notabilizou no transporte marítimo só podíamos esperar a paixão pelo mar. O **Grand Hotel Açores Atlântico**, do grupo Bensaúde Hotéis, é a última versão do original Açores Atlântico, enaltecido pela remodelação que fez dele Grand e lhe deu cinco estrelas.

É provavelmente o hotel mais bem localizado de Ponta Delgada, com vista para o pesqueiro, esse misterioso pedaço de Atlântico delimitado por barreiras flutuantes antes do cais de cruzeiros e visitado todos os dias, invariavelmente, pelos mesmo aficionados de um banho de mar frio. Faça chuva faça sol. As manhãs de inverno são de um oceano de prata, por estes meses de vista desafogada sem paquidermes de cruzeiro a bloquear o horizonte. E o restaurante Balcony será seguramente o melhor ponto de vista.

Dentro de portas, o Grand Hotel Açores Atlântico é uma homenagem à história do grupo Bensaúde (o maior grupo económico dos Açores) pela navegação marítima, materializada na Empresa Insulana de Navegação, que produziu estrelas como o paquete Funchal, e na Parceria Geral de Pescarias, que deu vida ao Creoula, bacalhoeiro entretanto convertido à vida militar.

Uma escadaria "tirada" de um navio de passageiros, fotografias sépia da vida a bordo, da viagem, dos portos, etc., um tema por piso, cujos quartos têm encostos de cabeceira em concha, a recordar as cabinas, cartas originais, planos de navios, escotilhas, um leme e, quase sempre, o mar à vista. Apesar de ser de 1990, o projeto do arquiteto Gomes de Menezes remete-nos para esse passado glorioso das viagens marítimas, do comércio da pioneira família Bensaúde, Elias e Salomão, judeus vindos de Marrocos com passaporte britânico, e aportada nos Açores em 1820, ao turismo do descendente Vasco Bensaúde, o homem que transformou a empresa num grupo gigantesco – a Bensaúde esteve na origem da Fábrica de Tabaco Micaelense, das Fábricas do Álcool dos Açores, do Banco Lisboa & Açores mais tarde fundido com a Casa José Henriques Totta no Banco Totta & Açores, da Sociedade Açoreana de Transportes Aéreos (sim, a SATA, mais antiga companhia aérea do país) e é hoje um conglomerado que vai de oito hotéis a sociedades de transportes terrestre, energia, distribuição, serviços.

Está tão bem situado e é tão sóbrio no seu luxo verde-azeitona que atrai colunáveis como John Travolta, a família real belga ou o sultão da Malásia, virada que está a página do turismo da saudade. Continuam a chegar americanos e canadianos, mas são de gema.

E extasiam-se sempre que se sentam no **Balcony**, perante este mar que parece chão. Liderado pelo chef José Gala, este restaurante é outra surpresa em São Miguel, um passeio pelos Açores com o requinte da alta-cozinha. E se os queijos de duas ilhas com tostas de bolo lêvedo são obrigatórias, o carpaccio de bacalhau com ovas imperial, salty fingers e geleia de coentros é simplesmente surpreendente, quase tanto como o ouriço-do-mar com salicórnia e algas e o creme de lapas, que de repente pede um "Volcanic", esse verdelho perfeito do Pico, bem mais consensual do que a casta Dona Isabel (a do vinho de cheiro) casada com Pinot Noir no tinto de São Miguel. Golpe de teatro final com o ananás em duas texturas que explode à vista e o macaron de maracujá lavado em fumo de flor de laranjeira, antes do chocolate de caramelo salgado que nos devolve ao mar. Sempre o mar.

▶ O ananás em duas texturas é das mais belas obras do chef José Gala, no Balcony do Grand Hotel Açores Atlântico

▼ José Gala, o chef

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.

Data: 2024/02/05 VOLTA AO MUNDO - PRINCIPAL
Título: Da terra do fogo
Tema: Hotéis Grupo Bensaude
Periodicidade: Mensal Âmbito: Especializada
Temática: Turismo/Viagens Imagem: 13/13
Pág.: 98
GRP: 0.6 %
Inv.: 93967.56 €
Tiragem: 10000
Área: 731209 mm2

O verde profundamente vibrante e uma vaca feliz. Parece postal feito

Copyright 2009 - 2024 MediaMonitor Lda.