



Visitas gastronómicas guiadas

Os jornalistas da Info.Piquinho andaram por aí a conhecer alguns espaços da restauração do nosso concelho. Entre aromas, paladares e pratos apelativos, convidamo-lo a visitar connosco alguns dos restaurantes da moda. **_PP6-7 IP#02**



Grande Entrevista

Conheça Olavo Pereira, que entre receitas, pratos e iguarias, dedica os seus dias a acariciar o paladar de quem prova as ementas com a sua assinatura. **_PP4-5 IP#02**

INSIDE!

Tradições

Rebuçados, tarecos, arroz doce e outras especialidades da gastronomia picarota



News letter!

Num tão conturbado período, as boas notícias são sempre bem-vindas! O número **#DOIS#** da Info.Piquinho, a “newsletter” da nossa escola, já está “online”! Esta edição, uma publicação alojada no site institucional da Escola Básica e Secundária da Madalena, dirige-se a toda a comunidade escolar e local.

A Info.Piquinho foi concebida pelas professoras Ana Paula Silva, Elisabete Pereira e Sílvia Costa e contou com a colaboração de um grupo de estudantes do 12.º ano, que integrou as equipas de reportagem da redação da EBSM. Esta edição tem como tema “O Pico está na moda - Gastronomia”, pois no verão de 2021 foi a ilha mais procurada pelos turistas residentes e um dos destinos mais elogiados pelos estrangeiros. As potencialidades do Pico estão a ser exploradas por muita gente da própria ilha e outros que regressam, apostando em várias áreas ligadas ao setor turístico. Na restauração começam a surgir ótimas propostas, trabalhando os recursos gastronómicos da ilha e levando a tradição a um encontro com a modernidade. Despedimo-nos na expectativa de que esta edição vos ajude a fazer as melhores escolhas e a conhecer melhor o que de bom por cá se faz. **IP#02**

ANA PAULA SILVA, ANTÓNIO MEDEIROS, ELISABETE PEREIRA e SÍLVIA COSTA
Editores da **Info.Piquinho**

Taste in Adegas, have you been there?



Com o intuito de dar a conhecer uma rota de vinhos e petiscos, a ADELIAÇOR, parceira do programa *Wine in Moderation*, que convida ao consumo moderado de vinho e sempre que possível acompanhado de comida, promoveu pela primeira vez em 2013 um dos maiores eventos enogastronómicos dos Açores, que contou até à data com 5 edições. Foi possível nesta iniciativa provar vinhos do Pico certificados pela CVR Açores, acompanhados de petiscos confeccionados pelos próprios produtores, em adegas típicas espalhadas pela nossa costa. **IP#02**



EDITORIAL

A nossa escola sabe a mar (amar)!

Certo dia, caminhando de mãos-dadas com os amigos da “boca do adro”, na grande aventura de um dia de festa, tinha eu os meus sete anos e a inocência trazida pelos ensinamentos escolares e catequéticos, estagnei frente à motinha das pipocas (do “Perneta”) – tinham cores, vinham fechadas em sacos atados por um barbante e anulavam todos os doces e



iguarias em irmandade ali expostos. Por mim, já passavam os “outros”, os dos 5 escudos na “bolsa da

festa” a aticar-me com aquele cheirinho incomparável do milho colorido. Os das mãos-dadas reuniram, tal clã entusiasta, e centavo a centavo, conseguiram – eram de cor verde e vermelha e o melhor banquete do ano começou à beira mar, longe dos sons dos foguetes, não nos fosse alguém “invejar” a partilha. Devem ter chegado umas 4 ou 5 pipocas a cada, mas aquele sabor será ETERNO!

Carla Silva, uma das da “boca do adro”

Pois sim! Podemos tirar desta pequena memória tudo o que nos traz o número #2# da **Info.Piquinho**, uma newsletter que orgulha toda a comunidade escolar – aquilo que fomos, aquilo que somos e aquilo que queremos ainda vir a ser, num turbilhão de gente que “sabe a mar (amar)”.

fevereiro de 2022

CS_IP#02

SABIA QUE ...

Curiosidades da gastronomia açoriana (principalmente picarota)

Nos Açores, os pratos à base de carne suína são muito apreciados, especialmente os enchidos, como a morcela e a linguça, que costumam ser servidas fritas ou cozidas, e ainda os torresmos e o fígado. O inhame e a batata-doce são os acompanhamentos prediletos para os pratos de carne, sendo geralmente cozidos ou fritos.

O caldo verde é também muito popular no grupo central, herança da imigração de Trás-os-Montes, de onde vieram os principais grupos portugueses nos primeiros séculos da colonização no arquipélago.

Sempre próximos do mar, a gastronomia açoriana obviamente também privilegia espécies marinhas. Os peixes preferidos são o chicharro (carapau em Portugal continental), o sargo, a abrótea, a cavala e o boca-negra; entre os moluscos, preferem-se as lapas e as cracas, que ficam coladas nas rochas, podendo encontrar-se facilmente até em algumas zonas balneares ao longo das ilhas. Geralmente cruas ou grelhadas no forno com massa de alho e especiarias, as lapas são muito apreciadas, contudo a sua captura e comercialização não estão disponíveis o ano todo para preservação da espécie. Além disso, na ilha cozinham-se os mais deliciosos caldos de peixe, com receitas diferentes de casa para casa, mas sempre acompanhados de vinho da terra e com um aroma a peixe fresco e salsa.

Dos vários tipos de pão típico, temos dois principais à base de farinha de milho: o “pão” de facto, redondo, mas robusto com crosta castanha, e o “bolo” de milho, mais achatado e cor de tijolo.

A acompanhar o pão ou o bolo de milho, existe uma enorme variedade de preferências, desde molho de feijoada, passando por geleias de fruta e creme de chocolate, eventualmente entre os mais novos. Porém, o mais tradicional inquestionavelmente são os queijos. Na ilha do Pico, o predileto é o amanteigado, feito em fábricas semi-artesanais. Pode ser comido fresco, mas curado tem um sabor único.

Em alguns locais, faz-se um doce improvisado chamado “papia”, bolinhas de massa de pão de milho de sobra misturada com batata-doce moída.

Na celebração religiosa do Espírito Santo, de quem todos os açorianos são devotos, fazem-se as tradicionais sopas, que incluem carne de vaca cozida e um acompanhamento de pão velho temperado com folhas de hortelã e colorau e regado com o caldo apurado da cozedura das carnes. Estas sopas são servidas ainda com massa sovada e a refeição conclui-se com um apreciado prato de carne de vaca assada no forno. Estas são ainda raras nos restaurantes locais, pelo que para as provar terá de ir a casa de um local ou ser convidado para o almoço das tradicionais promessas ao Espírito Santo. **LS_IP#IP02**



Taste in Pico, have you tried it?



O evento gastronómico promovido nos restaurantes aderentes visou criar uma nova dinâmica gastronómica que cativasse o público para novos conceitos e para a importância da valorização dos produtos regionais numa cozinha contemporânea, harmonizados com vinhos locais, e nos pratos apresentados no menu proposto. O Pico aderiu à iniciativa em 4 edições de 2013 a 2016, permitindo a todos os interessados degustarem os menus apresentados pelos vários restaurantes aderentes.



PESQUISA: o que tem acontecido por cá

Património Gastronómico da Ilha do Pico

O projeto “Património Gastronómico da Ilha do Pico” foi uma iniciativa da autarquia madalenense, realizado em junho de 2021, que juntou alguns dos chefs mais conhecidos do país, como Carlos Afonso, Luís Gaspar e Paulo Lourenço.

Durante três dias, os profissionais de restauração puderam usufruir de *workshops* realizados no Hotel Caravelas. Os três chefs resgataram produtos endógenos que caíram em desuso e colocaram-nos novamente nas nossas mesas com uma veia criativa apurada, recuperando assim a identidade da gastronomia picoense. A propósito desta iniciativa, José António Soares, Presidente da Câmara Municipal da Madalena, promotora da iniciativa, afirmou na altura que “*As mudanças do estilo de vida e globalização levaram a que alguns ingredientes do receituário local caíssem em desuso, no esquecimento. É, hoje, fundamental recuperar a essência da gastronomia picarota, afinal somos o que comemos.*” (CMM online)

Os objetivos deste projeto seriam valorizar o património cultural e gastronómico e, de certa forma, recuperar a memória local, mas também incentivar os empresários e *chefs* locais a introduzirem nos seus restaurantes esses mesmos produtos que caíram no esquecimento, conjugados com novas técnicas de confeção e apresentação

e com diferentes abordagens. Tudo para que possamos “*fazer da nossa gastronomia uma verdadeira imagem do nosso concelho, da nossa Ilha, da nossa Região*”, segundo o autarca madalenense acerca do evento. (CMM online)

Meses antes de terem sido postas as mãos na massa, o trabalho difícil foi de Helena Juliano, açoriana nascida em São Miguel, que esteve na ilha do Pico não só a fazer

local que não são conhecidos das novas gerações e escolher, de forma informada, os produtos locais que teriam um maior interesse gastronómico e cultural, sem esquecer a facilidade de acesso, em preservar.

Este projeto teve grande repercussão na comunicação social, tendo visibilidade em diversas estações televisivas nacionais, como a RTP ou a TVI.

No Pico da Gastronomia: A montanha reinventa sabores



um levantamento bibliográfico da cultura, do desenvolvimento económico e da tradição local através de registos de historiadores e de gente interessada, mas também percorreu os nossos caminhos de lava, de porta em porta, à conversa com os guardiões dos saberes locais. O seu trabalho foi um dos mais importantes, tendo em conta que permitiu salvaguardar as tradições, produtos e técnicas da cozinha

É importante felicitar a nossa autarquia por iniciativas deste tipo que põem o Pico noutra patamar e promovem o nosso desenvolvimento económico e cultural sem nunca esquecermos quem um dia fomos, passando esses conhecimentos às novas gerações para que não caia no esquecimento aquilo que é tão bom, a nossa cultura gastronómica. [IR_IP#02](#)

SABIA QUE ...

... em 2021 houve imenso movimento na nossa ilha?

101964 passageiros desembarcaram por via marítima (1)



63712 dormidas em alojamentos locais (2)



60136 pessoas desembarcaram via aérea (3)



51960 dormidas em estabelecimentos hoteleiros (2)



121% mais de dormidas do que em 2020(2)



90% mais de passageiros desembarcados do que em 2020(3)



Fonte: SREA

(julho(1),
novembro(2) e
dezembro(3) de

2021) [LC_IP#02](#)

Adega Amaral, do you know it?



O ano de 2020 também será recordado pelo surgimento de um novo projeto vitivinícola. Lucas Lopes Amaral é o mais jovem "ilhéu" a assinar e a engarrafar vinhos açorianos. Criado nos "currais de vinha" da família, desde cedo percebeu a "aspereza" da vitivinicultura local, mas isso não o demoveu e quis saber mais e complementar a experiência prática transmitida pelos seus pais, com conhecimento técnico e científico. Voltou a casa e à vivência da ilha para concretizar sonhos que sempre soube que seriam realidade um dia. A sua adega recebe todos os que queiram provar os seus vinhos harmonizados com petiscos caseiros.



Azores Wine Company, have you tried it?



A adega da Azores Wine Company, na Ilha do Pico, foi projetada para criar vinhos brancos de excelência, mas que também tem em atenção a vertente do enoturismo. A empresa quer dar corpo ao verdadeiro sentido que a palavra "adeaga" tem na Ilha do Pico: uma adega é muito mais que um espaço de produção de vinhos, é uma sala de estar, onde se recebe amigos e se desfruta das paisagens de vinha, provas de vinhos e das coisas boas da vida.



Grande Entrevista

OLAVO PEREIRA: JOVEM, EMPREENDEDOR E DEDICADO ÀS ARTES CULINÁRIAS

A IP esteve com Olavo Pereira, que entre receitas, pratos e iguarias, dedica os seus dias a acariciar o paladar de quem prova as ementas com a sua assinatura. Jovem entusiasta de uma culinária de fusão e tradicional, reconfortante e bastante condimentada, une produtos locais frescos da época a técnicas francesas e italianas que agradam a todos os que procuram os estabelecimentos cuja cozinha chefia e que aprendeu nos vários restaurantes por onde passou.



Nome: Olavo Pereira
Data e local de nascimento: 02/04/1999/Horta
Naturalidade: Lajes do Pico
Ano de ingresso na universidade: 2017
Licenciatura: Produção Alimentar em Restauração na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.
Ano em que começou a trabalhar a tempo inteiro: 2020
Locais de trabalho: Fonte Tavern, Georgette Restaurant, Bar da Fonte

Alimentar em Restauração na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.
IP: Por que escolheu exercer a sua profissão no Pico e não noutro lugar?
OP: Em primeiro lugar, porque no meu segundo ano

aspectos, como na consciencialização da origem das matérias primas utilizadas, é mais que claro que nos últimos anos abriram restaurantes que têm permitido essa evolução, com conceitos diferenciados e mais desafiadores para o cliente local. É importante também que a população também permita essa evolução, tendo por vezes de ultrapassar alguns paradigmas em relação à comida.

IP: Que caminhos perspectiva para aumentar o reconhecimento da gastronomia picoense?

OP: Atualmente estou muito interessado na nossa tradição gastronómica e estou a estudar a gastronomia picarota, junto das pessoas mais antigas que por cá andam, aprendendo muitas das tradições que hoje em dia já morreram ou sobre produtos que foram caindo em desuso com a globalização e a mudança de estilo de vida das pessoas. Quero então mais tarde explorar essa área e dar a conhecer a nossa tradição a mais pessoas.



Da paixão ao prato

INFO.PIQUINHO: Primeiramente gostaríamos de agradecer por ter aceite o nosso convite e perguntar que idade tinha quando soube que queria seguir esta área?

OLAVO PEREIRA: Não sei ao certo, mas sei que tenho desde criança um "bichinho" pela cozinha. Fui uma criança com obesidade e os meus pais controlavam a minha alimentação; quando não estavam em casa, ia para a cozinha e cozinhava para mim. Rapidamente comecei a cozinhar para os outros e de uma obsessão nasceu uma paixão. No nono ano, decidi que queria frequentar o curso de Produção

da faculdade tive uma proposta de trabalho para ajudar a abrir um restaurante novo, que se tornou no meu primeiro emprego. Embora tenha sido pela oportunidade, rapidamente percebi que aqui também podem haver boas oportunidades na restauração, com um mercado que está agora a evoluir e em que ainda existe uma panóplia de recursos e meios a explorar.

IP: A restauração tem vindo a evoluir bastante até aos dias de hoje. Quão marcante tem vindo a ser essa mudança na nossa ilha?

OP: Embora eu pense que ainda temos um grande caminho pela frente em alguns

" (...) estou a estudar a gastronomia picarota, junto das pessoas mais antigas que por cá andam, aprendendo muitas das tradições que hoje em dia já morreram ou sobre produtos que foram caindo em desuso (...) "

" A restauração é um meio com bastante pressão e penso que o segredo é gostar muito do que se faz e ter uma mente forte para lidar com todas as adversidades que podem ocorrer diariamente dentro de uma cozinha."

IP: Em que projetos já esteve envolvido? Pode falar-nos um pouco sobre essas iniciativas?

OP: Durante o curso fiz dois estágios, o primeiro na Aldeia da Fonte e o segundo em Santarém na Taberna Ó Balcão, atualmente "Ó Balcão". Depois da licenciatura, fui responsável pela cozinha do Fonte Tavern por um ano e durante esse verão também explorei com um grupo o Bar da Fonte. Depois disso, fui convidado a juntar-me à equipa do Georgette Restaurante onde estive no final da época passada e começo novamente em março. No Fonte Tavern tive a oportunidade de elaborar diversos pratos e menus, o que foi uma grande oportunidade para me superar e aprender mais. Tínhamos uma ementa de petiscos variados, entradas e sobremesas, comida de fusão e tradicional reconfortante e geralmente bem condimentada. Decidi recentemente juntar-me à equipa do Georgette por me identificar muito com a sua filosofia. Uma carta diferente todas as semanas, privilegiando os produtos da época, que são, sempre que possível, biológicos e dos Açores. Uma cozinha com técnicas francesas e italianas com os melhores produtos açorianos, uma cozinha que penso que vai ensinar muito.

IP: Como é que geriu todos os projetos em que esteve envolvido, sendo tão jovem?

OP: É claro que o mundo da restauração não é fácil por si só, com horários por norma complicados, normalmente até só com uma folga semanal, quase sempre à segunda. A restauração é um meio com bastante pressão e penso que o segredo é

" Ser cozinheiro é uma profissão universal e abre-nos portas no mundo todo. "

gostar muito do que se faz e ter uma mente forte para lidar com todas as adversidades que podem ocorrer diariamente dentro de uma cozinha.

IP: A escolha de frequentar o ensino superior ajudou a que se tornasse num chef de cozinha?

OP: O ensino superior ajudou-me a ganhar conhecimentos, não só práticos mas também teóricos de várias áreas como contabilidade, microbiologia, nutrição, tecnologia alimentar, higiene e segurança e, claro, artes culinárias. Penso que o curso me permitiu ter uma visão geral do que engloba a restauração e penso que me deu as ferramentas para eventualmente conseguir abrir um espaço próprio.

IP: Sabemos que participou no projeto "Património Gastronómico da Ilha do Pico". Pode-nos dizer como foi a experiência?

OP: Gostei principalmente da troca de ideias entre vários cozinheiros da ilha a debater o ponto atual da restauração e as mudanças que devem ser feitas e claro que poder cozinhar para chefes de renome nacional e poder ouvir e aprender com eles foi de facto muito relevante. Acho que atividades como esta são muito importantes para a tal evolução que estávamos a falar mais atrás.

IP: O objetivo do projeto "Património Gastronómico da Ilha do Pico" seria criar pratos em que se preservaria os costumes antigos, acrescentando-lhes novas técnicas culinárias. Considera importante esta preocupação com o património cultural e gastronómico da nossa ilha para as futuras gerações?

OP: Penso que é tão importante que também quero ajudar no processo como profissional. A alimentação faz parte da

nossa cultura, das nossas raízes como Ilha, como comunidade, e é importante que essas bases nunca sejam esquecidas.

IP: Quais são os seus planos para um futuro próximo? Ambiciona abrir um espaço seu?

OP: Atualmente tenho um projeto que aguarda aprovação do governo regional, por isso se tudo correr como esperado, em 2023 abro o meu espaço, que sempre foi o meu sonho.

IP: Que conselho daria aos estudantes da nossa ilha que pretendem seguir a área da restauração?

OP: Se tiverem mesmo paixão por cozinhar, não desistam e não fiquem assustados com todas as adversidades que existem no meio. Ser cozinheiro é uma profissão universal e abre-nos portas no mundo todo. Até no Pico, onde não existe uma grande variedade de profissões, é possível ter sucesso e progredir na carreira.



A IP agradece a disponibilidade do jovem chef e aguarda com anseio pelos novos projetos que Olavo Pereira vai implementar no Pico, trazendo modernidade, reinventando tradições e deliciando todos os comensais que ainda vão provar os seus pratos. Desejamos-lhe sucesso nas suas conquistas. [IR&SM&LD_IP#02](#)

O Acoradouro, if you want to be in!



O Acoradouro representa um projeto focado em proporcionar a melhor experiência ao seu cliente. A empresa está dividida em quatro estabelecimentos, Acoradouro Restaurante, Atlântico WineHouse, Atlântico TeaHouse e por último Cancela do Porco - Casa de Campo. Do restaurante Acoradouro destacamos a confeção de topo e recomendamos as excelentes espetadas acompanhadas pelo vinho da casa, concluindo a refeição com uma deliciosa sobremesa e vista para o mar.



Atlântico Wine & Teahouse, take a break!



Na Areia Larga, junto ao mar, este estabelecimento reúne dois conceitos distintos: um espaço dedicado a refeições e lanches e um espaço que privilegia a degustação de vinhos com uma enorme diversidade.

Além de uma ementa diferente e moderna, o conceito inclui tapas, pratos e doces, harmonizados com vinho ou chá sempre à temperatura certa.



VISITAS GUIADAS: CONHEÇA MELHOR TRÊS ESPAÇOS DO NOSSO CONCELHO

VISITAS GASTRONÓMICAS GUIADAS

Os jornalistas da Info.Piquinho andaram por aí a conhecer alguns espaços da restauração do nosso concelho. Entre aromas, paladares e pratos apelativos, convidamo-lo a visitar connosco alguns dos restaurantes da moda.

À Parisiana

Numa ida à ilha do Pico nunca nos podemos esquecer de visitar os vários restaurantes que a vila da Madalena oferece e por que não fazemos uma paragem rápida no restaurante A Parisiana? Este é um dos restaurantes mais conhecidos da nossa vila e até da ilha pelos seus pratos típicos e vinhos inesquecíveis,

com uma ementa muito variada e um espaço amplo e agradável para famílias, empresários ou casais à procura de boa comida. A sua privilegiada localização, com vista para os ilhéus que marcam a entrada no porto da Madalena e



Os sabores da tradição

para o Faial, e o seu vasto parque de estacionamento proporcionam ainda o aparecimento de enormes grupos de turistas ou de locais, sendo o espaço reservado frequentemente para festividades como casamentos, batizados, aniversários ou outras celebrações com muitos convivas.

A Parisiana visa manter a tradição, assim sendo na carta podemos encontrar vários pratos típicos não só da nossa ilha como também de Portugal em geral, bem como o famoso vinho do Pico e o inesquecível queijo da nossa ilha. Se prefere um serviço mais informal e rápido, pode ainda usufruir à hora de almoço de um serviço de buffet muito variado e de grande qualidade.

Seja para almoçar, para jantar ou para celebrar uma data especial, A Parisiana é sem dúvida um nome da restauração a ter em conta! **SS_IP#02**



Uma variada carta de vinhos para harmonizar sabores

Ao Caffè 5 (O Cinco)

Sempre presente no top 3 dos melhores restaurantes do concelho da Madalena, o Caffè 5 ou simplesmente O Cinco é um ponto de referência na ilha e uma paragem obrigatória a quem visita a vila da Madalena.

Com uma atmosfera calma e um espaço intimista, moderno e acolhedor que



Bem vindo ao Cinco

proporciona momentos de diversão ao cliente pela decoração original e renovada com frequência, O Cinco é um excelente sítio para se estar, independentemente de se encontrar sozinho ou acompanhado, ainda que o espaço



Espaço acolhedor, trendy e sempre na moda

À Garrafeira da Vila

Desde a decoração rústica e familiar aos maravilhosos petiscos, a Garrafeira da Vila é paragem obrigatória para quem visita o concelho da Madalena.

Localizado no centro, na Rua Engenheiro Álvaro de Freitas, este restaurante dispõe de uma ementa distinta, emparelhada com uma seleção de vinhos muitíssimo variada, ganhando lugar de destaque os petiscos tradicionais servidos com modernidade, como a morcela, a salada de polvo, as favas e os queijos da ilha. Este local não só



Tapas ...

possui a opção de conciliar o vinho com as tapas, como também um serviço de bar e de compra de vinhos.

André Soares, um jovem empreendedor nascido na Madalena e sócio da garrafeira, admite que o concelho necessitava de um espaço acolhedor e descontraído que promovesse a convivência. Revela ainda que um dos principais objetivos deste restaurante é a divulgação dos vinhos do Pico, pelos quais sente uma especial paixão movida pelo título de

seja pequeno e por isso o ideal para pequenos grupos.

Algo que também não desilude é a sua ementa moderna e variada, tendo como pratos mais aclamados e preferidos de quem lá passa o atum à regional, os kebabs, o bife à regional e as lulas grelhadas. A ementa que une alguma tradição, ou não fossem os proprietários nascidos no Pico, e muita inovação, oferece ainda opções vegetarianas, veganas e sem glúten, adequando-se assim a todos os gostos e a cada um dos seus clientes.

O Caffè 5 espera por si e vai com toda a certeza proporcionar-lhe uma experiência memorável e merecedora de ser repetida.

CA_IP#02



... & vinhos

Cidade do Vinho que o concelho da Madalena recebeu no ano de 2017.

A Garrafeira da Vila, onde o vinho é protagonista, visa manter acordada a tradição, sendo assim um restaurante único que transmite aquela que é a cultura picoense e açoriana, perfeito para um agradável copo entre amigos.

Se ainda não visitou o André, não perca uma visita guiada pelo próprio pelos aromas dos vinhos e das tapas picarotas que este estabelecimento oferece de forma tão trendy e familiar! **VP_IP#02**

O Luís, it's new!



Restaurante onde comer pode ser um prazer e não só uma necessidade. Aberto há mais de 25 anos, o restaurante tem agora um novo look e uma nova gerência, que retoma a herança da família que inaugurou o espaço. Com uma carta baseada na cozinha tradicional portuguesa, o espaço oferece também um económico e diversificado buffet à hora de almoço.



Atmosfera, do you feel it?



Restaurante integrado num aldeamento turístico com ambiente natural e com preocupações ecológicas, oferece refeições confecionadas à italiana e pratos internacionais que fazem jus a este tipo de gastronomia. Diferente, mas familiar, o espaço apresenta uma carta requintada e uma sala acolhedora para uma experiência gastronómica diferente na ilha.



ENTREVISTA

A MATANÇA DO PORCO, UMA TRADIÇÃO

Convidámos o Sr. Manuel Serpa, conhecido de todos nós, a falar sobre a matança do porco e as comezainas que entre família, vizinhos e amigos se concretizam nesta tão enraizada tradição.



IP: Por que é que antigamente se fazia a Matança do Porco?

S: Fazia-se por necessidade e por dois motivos: a abundância (ter de facto alimentos por um período alargado) e ser uma festa muito interessante porque congregava as pessoas, juntava os familiares, os amigos, era a maior festa, a festa que juntava toda a família e o prazer de receber na sua casa as pessoas e, portanto, isso era um convívio de facto extraordinário, do ponto de vista social tinha uma enorme importância.

IP: Considera que haja diferença na ementa servida nas diferentes freguesias?

S: O aspeto essencial não muda, poderá haver pormenores, por exemplo em São Mateus os homens é que lavam as tripas, ao passo que na maioria das freguesias são as mulheres que lavam as tripas (portanto deve ter havido uma mulher rija como um pau de faia que mandou: “você é que vão lavar as tripas”). Normalmente, quando acabam de matar o porco, os homens saem



Das entranhas ao prato

para parte incerta e esperam pelo almoço. Em São Caetano, a freguesia de onde sou, saía uma lancha ao mar só para apanhar peixe para a matança. A pessoa que ia matar o porco contratava o Manuel Madau

e todo o peixe que ele apanhava era para a matança. Isto é um aspeto importante porque a matança tem quatro momentos do ponto de vista gastronómico: no dia da matança, o almoço que era sempre peixe e o jantar em que eram servidos os bofes e os miúdos do porco; no dia de desmanchar o porco (palavra usual do povo), o almoço eram os torresmos e à noite servia-se a cabeça do porco com couves e batatas. Isto pode variar um pouco de freguesia para freguesia, porque nalguns casos a matança acabava ao meio dia no dia de picar o porco e aí é que faziam o cozido (mas isso são pequenas variantes), no fundo é a mesma festa, a mesma alegria, a mesma união das pessoas e a mesma abundância.

IP: Mas então se eles comem quatro refeições depois também não ia restar muito para guardar ou sobrava?

S: Sobrava sempre, quer dizer, é evidente que naquela altura para os rapazes da minha idade a matança era uma alegria incomensurável, porque nós adorávamos o dia a seguir à matança, faltávamos à escola muitas vezes para ir levar os presentes, porque havia sempre uma tradição de levar um presente à senhora professora da localidade, ao regedor e ao senhor padre, portanto havia essa tradição de levar a três ou a quatro pessoas importantes uma talhada de toucinho e uma talhada de carne. Era quase obrigatório! Nós íamos com um prato recheado levar à casa do fulano o presente e recebíamos dois escudos e meio em troca do “serviço”. Havia sempre uma gratificação e talvez por isso era um dia especial para as crianças, já que elas deliravam com esta função. Eram de facto famílias muito numerosas, mas matavam porcos muito grandes, muito

gordos, muitas vezes até discutiam quantas arrobas teria aquele porco (arrobas são 15kg). Havia de facto o entusiasmo enorme das famílias em ter um porco bom e tinha fama: “fulano tal matou um porco com tantas arrobas”. As pessoas alimentavam muito bem os porcos, como tinham muitas coisas das suas terras e com o entusiasmo de ter um porco grande, o que permitia a festa e o resguardo durante bastante tempo de torresmos, linguiça e ossos para o cozido.



Cheiros e sabores com tradição

IP: Como é que se preparava a linguiça?

S: No dia de desmanchar o porco, a carne era picadinha aos bocados e era posta numa selha grande de madeira com vinha d'alhos e ficava ali durante uns dias. A linguiça não se enchia no dia da matança, era quatro ou cinco dias depois que as mulheres iam encher a linguiça e depois iam para o fumeiro, metia-se lenha no lar e o calor que emanava da lenha é que ia, digamos assim, dar um tom especial, um tom aloirado à carne já na tripa. Depois de ser passada na frigideira é que a metiam na gordura para ela durar.

IP: Por que é que é importante preservar as tradições?

S: O povo que não tem passado não é povo, é preciso dizer, é impossível esquecer o passado, nenhum povo do mundo esquece o seu passado e é muito importante não esquecer o passado, porque não há presente sem passado. Vocês estão aqui e eu estou aqui, mas há um passado e, portanto, esse passado teve uma influência

enorme nas pessoas, na nossa vida, nos nossos objetivos. O passado é fundamental, não é apenas um passado bolorento, é um passado que tem lições, que nos dá a conhecer como é que as pessoas evoluíram (vocês compreendem e bem a evolução que o mundo teve em 100 anos ou em 50 anos). A pessoa que acompanha essa evolução enriqueceu-se, foi subindo degraus, mas começou num degrau e esse primeiro degrau nunca se pode esquecer, porque esse primeiro degrau foi fundamental para a sua vivência.

IP: Qual é a relação que consegue estabelecer entre as matanças de hoje em dia e as de antigamente?

S: Algumas matanças têm uma proximidade muito grande, mas já são muito poucas, as pessoas já não matam porco; matam, mas são duas ou três matanças e acabou. As pessoas compram a carne e toda aquela vivência e efervescência perdeu-se. Há ainda matanças que eu conheço bem em que fazem precisamente o mesmo do passado, fazem as refeições de igual forma: caldeirada de congro ou, quando não há, bacalhau, depois os miúdos do porco, os bofes e a morcela na noite da matança e os torresmos do porco e o cozido na noite seguinte. Há pessoas que fazem isso, mas muito poucas. Os tempos são outros, as pessoas fazem as matanças só por fazer sem a tradição, ou seja, matam o porco, picam no mesmo dia à tarde e já fica arrumado, no outro dia fazem um almoço e acabou.

IP: Acha que os jovens continuam a se envolver neste tipo de tradições da mesma maneira que antigamente?

S: Penso que não, hoje as crianças não vibram com uma matança como no meu tempo, têm outras coisas, outros objetivos, outras possibilidades. A matança para nós era uma festa única, era o grande dia! É muito difícil interpretar essas coisas do passado sem as termos vivido, temos de fazer um esforço para voltar ali, àquele

sítio, mas para a pessoa que não viveu, não sentiu nem percebeu, é complicado.

A IP agradece a partilha do testemunho do Sr. Serpa, que tão bem conhece tradições e costumes da nossa terra, contribuindo com as suas recordações e conhecimentos para o enriquecimento de todos nós, que vivemos tempos diferentes, em que o convívio e as tradições enfrentam novos desafios e modernos impedimentos. Obrigado por nos receber! **BS&CG_IP#02**

Hábitos e costumes que o tempo levou...

“Hoje em dia utilizam uma bilha de gás para chamuscar, antigamente iam semanas antes ao mato apanhar urze, punham a secar ao sol e depois é que ia para cima do porco, e mantinham o calor. Uma das coisas importantes era ir ao mato buscar a urze, porque a urze é que era fundamental para chamuscar o porco. Havia essa tradição, obrigação, porque neste caso não havia outra hipótese. Tal como era tradição ir à adega buscar um barril de vinho.”

“As crianças pulavam de alegria à espera daquele dia, era o grande dia da festa da família e as pessoas comungavam isso.”

*“À noite apareciam ranchinhos, tocavam instrumentos e cantavam ao senhor dono da casa. Na Terceira ainda hoje se canta isto de maneira extraordinária, eles têm mesmo pessoas, mas cantar às morcelas ou cantar à noite é qualquer coisa extraordinária! Começa fora da porta (cantavam), depois o dono abre a porta e eles entram, mas isso era uma tradição do passado.” **BS&CG_IP#02***

Cella Bar, who didn't hear about it?



Inaugurado em 2015, este espaço à beira-mar sugere que, no campeonato da espetacularidade, “a arquitetura pode rivalizar com a natureza”. Este arrojado projeto arquitetónico, que já ocupou destaques em várias revistas de arquitetura um pouco por todo mundo, deu ao Cella o papel de embaixador do Pico.

No topo do bar, que parece o dorso de uma baleia, há uma esplanada e ligação à casa de pedra onde funciona o restaurante e onde se podem provar iguarias várias e vinhos de qualidade numa excelente experiência gastronómica e arquitetónica.



OPINIÃO: EXPERIÊNCIAS DOS NOSSOS JORNALISTAS NA RESTAURAÇÃO

TESTEMUNHOS *IN LOCO*



Variedade de produtos biológicos à sua disposição

Trabalhei na gastronomia regional e restauração durante o verão de 2021, mais precisamente no Mercado Bio, um espaço diferente e dirigido a um público preocupado com a qualidade dos produtos vendidos na loja e servidos no restaurante que o espaço alberga. Assumi funções como empregada de mesa, contudo desempenhei diversas outras atividades desde a limpeza do



Do mar ao prato

estabelecimento até tarefas de *mise-en-place* na cozinha, pois tudo isso acaba por ser também da responsabilidade de um colaborador nesta área.

Por um lado, foi uma experiência engrandecedora, na qual tive a oportunidade de saber muito mais sobre a nossa

gastronomia regional e acompanhar o regresso do turismo ao Pico, depois de um ano de pandemia tão difícil. Senti-me muito realizada em trabalhar com o público e em poder acompanhar de perto a jornada das pessoas que nos visitavam, particularmente na descoberta da qualidade dos nossos vinhos e dos nossos pratos confeccionados com produtos regionais. Por outro lado, considerei as tarefas que desempenhei um trabalho extenuante em épocas altas, uma vez que é necessário passar muitas horas em pé, lidar com muito stress e, por muitas vezes, fazer horas a mais. Há também, infelizmente, algumas pessoas que desvalorizam esta profissão e, portanto, temos por muitas vezes que lidar com indelicadeza.

Apesar disso, continuo a achar que esta foi uma experiência que me fez crescer muito e me ensinou a lidar melhor com o stress, como também a saber impor-me. **CA_IP#02**

Este verão tive a oportunidade de trabalhar na área da restauração pela primeira vez, n' O Petisca, o local mais conhecido na Madalena para petiscos e tapas. Considero ter sido uma experiência realmente enriquecedora e que os mais jovens deveriam vivenciar, uma vez que não só nos habituamos a trabalhar desde cedo e a ter as

Espaço exterior aprazível



nossas responsabilidades, o que é extremamente importante para o nosso futuro, como também nos faz crescer de certa forma.

Também percebi que o Pico

está realmente cada vez mais na moda, pois não tinha ideia da quantidade de turistas que visitavam a nossa ilha e assim passei a ter! As épocas altas são muito duras na restauração



e exigem muito trabalho de cada um dos membros do *staff*.

Na minha opinião, a restauração é uma arte, onde entre o caos da cozinha e a poluição sonora da sala, não podemos ceder e temos que continuar em pé por longas horas a garantir o serviço a todos, embora, muitas vezes, certas pessoas desvalorizem este trabalho e nos sujeitem à sua indelicadeza e falta de reconhecimento. **SM_IP#02**



Ambiente familiar

Taberna do Canal, it's simple & special!



Com uma carta recheada de iguarias tradicionais e locais, pratos bem servidos e um serviço rápido, o estabelecimento recebe todos os que o procuram de uma forma amigável, familiar e simples.

A decoração convida a uma refeição caseira, sendo os pratos servidos num serviço de barro harmonizados com vinho local e nacional.



RECEITAS:

ARROZ DOCE, TARECOS, REBUÇADOS E OUTROS QUE TAIS

COZINHANDO COM A AVÓ ANGELINA RECEITA DE ARROZ DOCE

A IP esteve na cozinha da avó Angelina, que nos passou a sua “secreta” receita do tradicional arroz doce.

Agora, deixou de ser secreta, mas continua a ser divina!

Ingredientes

- 500 g de arroz
- 1 litro de leite
- 1 litro de água
- 8 ovos
- 300 g de açúcar
- casca de 1 limão
- 1 pau de canela
- 1 colher de chá de sal
- 175 g de manteiga
- 1 pacote de Boca Doce (opcional)



Emprata-se ainda quente

Preparação

Num tacho, coloca-se o leite, a água, a casca de limão, um pau de canela, a manteiga, o sal e o arroz. Vai ao lume a cozer.

Quando estiver a secar, ou seja, a fazer umas bolhas, apaga-se e deixa-se enxugar um pouco até ficar com pouco líquido. Em lume brando, junta-se o açúcar e mexe-se até o mesmo derreter.

De seguida, separa-se as gemas das claras e bate-se as gemas com um garfo para as misturar. Vai-se deitando as gemas pouco a pouco no tacho, mexendo muito bem para ir cozendo com o arroz. Quando o arroz estiver a levantar fervura, apaga-se o lume e coloca-se o arroz numa travessa.

Deixa-se arrefecer um pouco e só depois se põe a canela. **TF_IP#02**



Povilha-se generosamente com canela

NA COZINHA DA ZIZI (ISILDA) - BOLO DO TIJOLO

Ingredientes.

- 200 g farinha de milho
- 100 g farinha de trigo
- 1 colher de café rasa de sal
- Água a ferver



Acompanhe com um bom queijo

Preparação

Misturar a farinha de milho com a farinha de trigo.

Adicionar aos poucos a água a ferver até criar uma massa viscosa.

De seguida, fazer um buraco no meio da massa para esta arrefecer.

Após a massa ter arrefecido, espalhar farinha de milho na papia, estender a massa e colocar farinha de milho por cima.

Cozinhar no forno em lume médio.

Quando a massa ganhar um tom dourado, virar. **BS_IP#02**

OS TARECOS DA AVÓ AMÉLIA SÃO DE COMER... E CHORAR POR MAIS!

Antigamente, nas matanças do porco, era muito comum confeccionar rebuçados e tarecos, que eram usados para brindar as

pessoas juntamente com aguardente.

Para fazer os rebuçados, colocava-se açúcar, essência ou raspas de limão e vinagre ao lume até que endurecesse. De seguida, esticava-se a mistura o máximo possível ainda quente (muitas mãos se escaldaram assim), cortava-se aos bocadinhos e enrolava-se cada um em

papel de celofane de cores variadas.

Quanto aos tarecos, a sua massa era feita com farinha, gordura, sal e água e, depois de amassada, era enrolada ao comprido e cortada aos bocadinhos, pronta para ir ao forno! Por fim, colocava-se por cima uma calda de açúcar! Ficaram com água na boca? Nós também! **SM_IP#02**

Rota de vinhos e sabores, shall we take a walk?

Nesta rota conhecerá a Paisagem Protegida da Vinha da Ilha do Pico e ainda locais que preservam a identidade associada à cultura do vinho. Terá a oportunidade de provar vinhos e licores produzidos na região e conhecer os seus segredos! Espere o inesperado!



MOMENTO LITERÁRIO

Vamos cantar às morcelas?

Ó Sr. dono da casa
Está direito, não está torto,
Nós tivemos a notícia
Que matastes o teu porco.

As morcelas eram grossas,
O toucinho recheado,
Dai-nos uns copos de vinho
Também delas um bocado.

Ó Sr. dono da casa,
Porta aberta e luz acesa
E uma morcelinha assada
Para cima dessa mesa.

Ó Sr. Dono da casa,
E mais toda a sua gente
Há-de-nos também brindar
C'uma pinga de aguardente.

Ó Sr. Dono da casa,
Trabalho mal amanhado,
Aguardente não é boa
Sem um figuinho passado.

Ó Srs. donos da casa,
Bem nos podeis desculpar,
Sabe Deus daqui a um ano
Quem vos virá visitar.

Manuel Serpa_IP#02

PERGUNTAS&RESPOSTAS:

Que prato te deixa com água na boca?
És um ás da culinária?
Que especialidade gostas de cozinhar?

LUANA DIAS

Vários pratos me deixam com água na boca: *sushi*, filetes de mero com molho de amêndoa e puré de batata, bifinhos de frango, carbonara! Não sou necessariamente um ás na cozinha, mas tento cozinhar de tudo um pouco. Prefiro massas e comidas italianas!

LUCAS CASTRO

Adoro sopas do espírito santo! Um prato que fui habituado a degustar desde pequeno! Não me considero um ás da culinária, mas dou uns "toques" nas sobremesas. Os meus pratos preferidos são os mousses caseiros como o de chocolate ou de maracujá.

TIAGO FERREIRA

Para mim, não há nada como um bom bitoque! Sou um ás entre os pratos a cozinhar esparguete à bolonhesa.

SOFIA MARCOS

Qualquer prato com camarão me deixa com água na boca. A minha especialidade é uma deliciosa lasanha.

BÁRBARA SILVA

Adoro um lombo de novilho na pedra. A minha especialidade? Faço um ótimo chili com carne.

CATARINA ÂNGELO

Gosto muito de uma lasanha caseira :) Ainda não sou um ás na cozinha, mas estou a aprender. Adoro cozinhar (e comer) caril!

INÊS ROSA

Tenho vários pratos que me deixam com água na boca, mas diria talvez bacalhau com natas. Sim, posso considerar que sou um ás da culinária! Aprendi a cozinhar com a minha avó, daí saber cozinhar um pouco de tudo, mas prefiro cozinhar pratos de massas.

CAROLINA GOMES

Um dos meus pratos favoritos é *sushi*. No entanto, o meu prato favorito cá da ilha é, provavelmente, bofes das matanças de porco. Ainda estou a aprender a cozinhar, mas gosto muito de pratos que incluem massas.

VICTORIA PINTO

Adoro massas (carbonara ou bolonhesa)! Quando o jantar fica por minha conta, faço sempre lasanha :)

DANIELA RAMALHO

Eu adoro a tradicional molha de carne. Sou fã de tarte de snickers, é a minha especialidade!

LUCAS SOARES

Gosto muito da tradicional linguça frita com pão de milho e inhame. Não sou grande cozinheiro, mas gosto de ajudar quem sabe!

FICHA TÉCNICA

Info.Piquinho: abril 2022

Diretor: José Anacleto

Redação: Rua José Martins Garcia CP 9950-302 Madalena do Pico

Editores: Ana Paula Silva, António Medeiros, Elisabete Pereira e Sílvia Costa

E-Mail: ip@eccn.edu.pt

Site: www.eccn.edu.pt

Colaboradores: A Redação da Escola Básica e Secundária da Madalena é constituída por doze jornalistas do Ensino Secundário: Bárbara Silva, Carolina Gomes, Catarina Ângelo, Daniela Ramalho, Inês Rosa, Luana Dias, Lucas Castro, Lucas Soares, Sara Serpa, Sofia Marcos, Tiago Ferreira e Victória Pinto.
Grafismo: António Medeiros e Maria Medeiros
Impressão: A "newsletter" não é impressa em suporte papel em prol da sustentabilidade ambiental.

Web: Alojamento no site da página da escola e envio por email e/ou via aplicação das redes sociais à comunidade educativa e instituições locais e regionais.

Créditos das fotos: equipa Info.Piquinho e intervenientes (restaurantes, entrevistados e entidades).

