

# Paladares de múltiplas geografias

O Restaurante Akvavit funde-se naquilo que há de melhor nas cozinhas sueca, francesa e portuguesa. António Andrade é o porta-voz e revela-nos a sua história, que muito mais do que uma fidelização, faz-se em torno das boas tradições.

“António Diogo é o proprietário e a minha esposa Helene Forsman é a diretora do restaurante. Nós entramos para aqui em 1995, mas a casa nasceu em 1990”, começa por elucidar. Sabe-se que este início só foi possível através da vontade de dois irmãos (Vítor e António Diogo). Ambos estiveram em França (sendo que Vítor passou também pela Suécia) e juntos resolveram regressar a Portugal, tendo sido em 1989 que encontraram aconchego na Marina de Vilamoura.

“O espaço foi criado no Edifício Vilamarina, no verão de 1990, e Vítor Diogo trouxe uma equipa de suecos para colocar o negócio em funcionamento”. Sim, porque o objetivo inicial era “criar um restaurante 100% sueco”. Mais tarde, perceberam que este poderia não ser o melhor conceito e tiveram de se adaptar mediante a conjuntura. A reformulação passou por uma ideia simples, mas muito vinculada: “fomentar a cozinha internacional, em especial a portuguesa”.

Ainda assim, é preciso perceber que esta escolha não teve interferência nas características que lhe estavam confinadas e não é por acaso que hoje são conhecidos por ter um restaurante de especialidades nórdicas com toque francês num ambiente português. Akvavit é uma bebida muito popular na Suécia, com um nome “que vem do latim aqua vitae, que significa água da vida”, e através desse batismo captamos a sua essência: “Existe uma solidez. Tudo o que fazemos é sólido, não uma tendência”.

## REVISITAR SABORES

Para este estabelecimento, a intemporalidade é levada muito a sério e aqui é-nos também possível viajar para diferentes partes do mundo, sem sair do lugar. Se por um lado temos oportunidade de passear por uma ementa tipicamente portuguesa, por outro podemos beber de outras culturas: “Temos a caldeirada, o bacalhau ou o estufado de carne, que o estrangeiro adora; mas depois também há aqueles que nos procuram para provar a sopa de peixe à moda de Marstrand,







o delicioso Vol-au-Vent de vieiras e camarão ou o fantástico bolo de chocolate cremoso”, indica.

Da terra para o mar ou das ondas para terreno sólido, é fácil adivinhar uma casa que prima por “ter um toque requintado, mas sem ser gourmet, pois pretende oferecer um serviço simples sem etiquetas”. Para celebrar ainda mais esta diversidade, António Andrade faz ainda notar que “existe aqui uma mistura. Quando o cliente não tem vontade de comer carne pode comer peixe, que é sempre fresco, e se não apetecer nem peixe nem carne, temos outras opções”. E se esta mistura existe na gastronomia, muito se deve ao cliente forasteiro que aqui passa: “Os estrangeiros ou chegam-nos por recomendação de amigos ou são residentes que têm cá a sua segunda ou terceira habi-

tação. E nota-se que o turista olha de maneira diferente para certos aspetos. Há características que nós não reparamos e só o estrangeiro se apercebe”, menciona.

Sendo a sua morada aberta a outras moradas, o restaurante deixa-se mesclar de sabores “do pequeno-almoço ao jantar” para que a jornada possa acontecer, independentemente da origem ou próximo destino. Mas, como o sucesso de uma casa tem de ser partilhado com as pessoas, António Andrade não poderia deixar de fazer referência aos 32 colaboradores que todos os dias aqui oferecem “um serviço atento e personalizado”. Os clientes não ficam indiferentes a isso e tendem a repetir a experiência. O Akvavit vê esse fenómeno com grande deleite.



Edf. Vilamarina, Loja 4, Marina Vilamoura  
 Tel.: +351 289 380 712  
 E-mail: restaurante-akvavit@sapo.pt  
[www.restauranteakvavit.com](http://www.restauranteakvavit.com)

