

Saborear o mar, com tranquilidade e inovação

À conversa com Susana Pedrosa, sócia-gerente do Di Mare Caffé, ficámos a par de um novo conceito que promete agitar o verão de quem quiser experimentar novos sabores, tendo sempre por perto a areia da praia ou a infinidade do mar.

Os turistas mais atentos e aventureiros já repararam que há algo novo para experimentar e sentir em plena Avenida Gago Coutinho, na Praia Dunas Mar, em Francelos, Vila Nova de Gaia. Poderíamos, a esse respeito, constatar a ousadia com que o icónico Di Mare Caffé (que funcionou como Karaoke Bar durante uma década) fechou as portas e reinventou o seu espaço e conceito, antes de reabrir ao público como o Tapas Bar que, no espaço de um mês, já conquistou a preferência do público estrangeiro e dos paladares mais ousados. Seria, todavia, redutor dizê-lo sem lembrar que este é o lugar onde o dourado do sol e da areia se une ao azul da tranquilidade e do mar, comprovando que a magia de alguns locais deve mais aos estados de espírito do que ao geográfico rigor das coordenadas.

Nesse sentido, quer estejamos a provar os tradicionais sabores da ilha da Madeira no interior de uma sala imaculadamente decorada, quer a nossa preferência seja a de sorver um refresco numa esplanada com o aroma da praia, há a certeza de que a companhia das ondas do mar permeia o resultado de uma experiência feita para despertar os cinco sentidos. Aos mais céticos bastará fazerem uma visita ao Di Mare Caffé numa sexta ou sábado à noite (ou, inclusivamente, numa tarde de domingo) para saborearem um momento de verdadeira intimidade, cortesia da música ao vivo que também tempera – sempre em tons acústicos – o paladar de uma experiência que se pretende tranquila e harmónica como um céu sem nuvens.



Aberto todo o ano (entre as 09h00 e as 02h00 no período de verão), este é um espaço que não conhece prazos nem rituais na



hora de servir as suas refeições e simpatias. E porque a vida à beira-mar também aguça o apetite, há uma série de propostas tradicionais, a condizer não apenas com o calor do verão, mas também com a contemplação do inverno. A título de exemplo, salientemos as incontornáveis tábuas de queijos e enchidos, as pataniscas com arroz de feijão, as ameijoas à Bolhão Pato, o caldo verde ou as moelas.

Mas por entre uma vasta gama de gelados, bebidas e refrescos – onde se incluem as excelentes caipirinhas e sangrias, bem como uma grande variedade de vinhos de qualidade – há especialidades que trazem elementos de inovação, tais como a francesinha em bolo do caco, obrigatória para qualquer novo visitante. De resto, e fazendo jus ao especial carinho pela gastronomia madeirense, também aqui se serve prego em bolo do caco ou lapas grelhadas à moda da Madeira.

Romântico, exótico, suave e poético são alguns dos adjetivos de que nos poderíamos socorrer na tentativa de descrever a experiência, o ambiente e o gosto que persiste depois de um verão a bordo do Di Mare Caffé. Curiosamente, todas aquelas correspondem a palavras que não hesitaríamos escolher para classificar o suave divagar das ondas que bem perto daqui também se cozinham, na infinidade

daquele horizonte em que o sol se põe e a poesia recomeça, seja distribuída em versos, seja servida à mesa.