

“Mais do que servir,



há 30 anos que cuidamos”



Desde 1986 que o Restaurante Figueiral começou a escrever a sua história. Tudo começou com Cláudia Sousa (Dona Cláudia) e o seu marido (José Luís). Hoje Ivan Gomes (filho) já integra no negócio e mostram-nos que aqui a experiência gastronómica cruza vários sabores internacionais. A ligação entre Portugal e Brasil é crucial e é nessa grande travessia que vamos desdobrar este conceito familiar.

Ivan Gomes faz parte da nova geração e começa agora a apreender a dinâmica em que este espaço se compõe; Dona Cláudia distingue todos os recantos e para ela já não existem segredos. Ambos conhecem as suas responsabilidades e a transferência de conhecimentos dá-se pela afinidade dos laços familiares. Ainda assim, é preciso voltar às origens e lembrar que tudo isto faz parte de um tempo mais remoto: “Tudo começou com o avô do meu marido. Ele era emigrante em Inglaterra, foi guardando dinheiro e quando regressou a Portugal comprou terras. Era uma vida humilde, de poucas surpresas e de muitas tradições e só quando o marido da Dona Cláudia ingressou numa escola hoteleira é que o rumo da família mudou.

As ambições abriram espaço a novos horizontes. Primeiro, foi o momento do projeto, onde o material se ia acumulando; depois houve o momento da construção “e aí fizeram um espaço muito pequeno”, com 30 lugares apenas. Numa primeira fase, a atividade, devido à sazo-



nalidade, não era rentável e só em 1986 “o meu marido foi ao Brasil e foi nessa altura que nos conhecemos”. Passado um ano, Dona Cláudia vem viver para Portugal e, a partir daí, o negócio nunca mais parou. “Para mim, foi uma mudança radical. Eu não conhecia nada nem ninguém, mas fui muito bem acolhida e nunca me senti estrangeira”, recorda a proprietária.

Os laços que unem Portugal ao Brasil nunca foram desconhecidos, mas aquilo que encontramos no Restaurante Figueiral vai muito além disso, pois há uma história de vivências que se reflete no sabor e originalidade em todos os pratos. Ainda assim, há um Figueiral daquele tempo e um Figueiral de hoje, que embora encontre inspiração nos dias de outrora não deixa de inovar e conquistar novos clientes. “Sempre tivemos uma cozinha de estilo internacional, mas com a passagem dos anos tentamos aprimorar”. A ideia que sempre esteve presente na mente do marido foi a ampliação do espaço de forma estruturada, bem como apostar na qualidade dos sabores e do serviço.

Infelizmente, ele faleceu há três anos e aí, Ivan Gomes assume

irreverência dos mais novos e a experiência dos mais antigos, “pois encontrar um ponto de equilíbrio entre gerações tem sido desafiante”.

TURISMO GASTRONÓMICO

O Triângulo Dourado, onde se encontra localizado o Figueiral, é conhecido por ser a zona de maior prestígio do Algarve, abrangendo Almancil, Vilamoura, Vila Sol, Vale do Lobo e Quinta do Lago. Aqui, as atrações são várias e, se há quem procure este território pelas vastas extensões de areia ou pelo golfe, a verdade é que os prazeres gastronómicos nunca deixaram ninguém ficar mal.



Nessa vasta oferta, poderemos refugiar-nos ora nas carnes, através da deliciosa picanha servida no espeto com acompanhamento brasileiro, ou do peito de pato com molho de vinho do Porto; nos sabores do mar, encontramos “o belo robalo fresco grelhado, o filete de linguado “au gratin”, ou o filete de linguado com camarão e molho de camarão”. Claro que a época também vai ditando as suas preferências e “existem as sugestões semanais do chef, onde o cliente poderá estender-se para além da oferta que encontra na carta e experimentar outros sabores”.

O contacto com as pessoas continua a ser o que mais importa para o Figueiral, pois só assim conseguem consolidar um negócio que já reúne famílias de duas e três gerações. As pessoas que aqui vêm ainda são maioritariamente estrangeiras, mas o idioma com que a gastronomia comunica não conhece barreiras. Essa ideia está bem presente e Ivan Gomes quer que, daqui para a frente, “o Figueiral se torne num restaurante emblemático, mantendo a qualidade e o ambiente familiar e acolhedor que tem tido sempre”.



a gerência juntamente com a sua mãe. Desde os 15 anos que sempre ajudou no Figueiral nas épocas de maior necessidade. O que começou por ser uma “ajuda” revelou-se uma paixão e acabou por ser ele o responsável pela “injeção de novas ideias”. Por isso, existiu aqui uma aliança entre a tradição e a inovação e, consequentemente, “houve, por exemplo, uma aposta na contratação de pessoal especializado, dinamização da marca, entre outras ideias”. Hoje, o espaço tem capacidade para quase 120 pessoas e pretende ser também uma ponte para vários encontros (aniversários, reuniões empresariais) onde a inspiração se conjuga ao próprio dinamismo algarvio. “Se as pessoas quiserem trazer uma banda, também podem fazê-lo, pois temos uma sala privada para essas ocasiões onde as pessoas podem ficar mais à vontade”. Ivan Gomes (filho) pretende que o foco esteja precisamente nessa transição entre a

