



A gastronomia que se estende para lá do Atlântico



Nem sempre o mundo do turismo vive de rotas pré-selecionadas ou de destinos populares. Há, em todos os lugares, lógicas à espera de serem contrariadas e, nessa miscelânea de hábitos e costumes, podemos explorar um turismo diferente. O nosso interlocutor, dono de um vasto currículo, está consciente de que a própria Madeira já não é mais como há 20 anos e procura, por isso, oferecer uma cozinha hospitaleira e sem pretensiosismos: "Desde que os ingleses vieram para cá que foram bem tratados, por isso sempre houve aqui muitas famílias inglesas. O clima é bom, a ilha, por si só, é muito bonita e penso que agora há vários nichos de mercado que têm de ser aproveitados. Temos um país tão pequeno e com tanta coisa diferente que os turistas ficam apaixonados", considera.

Claro que durante todo este tempo houve um caminho evolutivo e uma imagem promovida fora de portas. Porém, Bernardo Brederode entende que "os madeirenses estão um pouco mais à frente no turismo". A sua vasta tradição conjuga-se a novas oportunidades e são agora repensados novos rumos para navegar nessa grande embarcação chamada turismo. "Portugal está na moda e tudo isso se deve à imagem que estamos a vender lá fora. Mesmo assim, pode-se melhorar", assinala. Perante esta postura, adivinha-se uma cozinha que está pronta para se reinventar todos os dias, ao sabor de uma natureza brava e bela.

INSPIRAÇÕES

Localizado no piso inferior do Clube de Turismo da Madeira, o Restaurante Atlantic, como o próprio nome indica, oferece uma vista singular sobre o oceano e Bernardo Brederode chega a transmitir

Existem histórias e vivências que passam de geração em geração. Os madeirenses fazem questão de preservar muito bem as suas tradições e hoje, através das palavras de Bernardo Brederode (sócio-gerente do Restaurante Atlantic e do 1811 Bistro & Wine Bar), podemos compreender melhor como a gastronomia chega a ser poderosa ao ponto de conseguir cruzar pessoas de diferentes culturas.

que esse é mesmo o verdadeiro ponto de diferenciação: "O espaço existe há muitos anos mas, como estava aberto a concurso público para exploração, eu e mais duas sócias decidimos concorrer e há seis anos surgiu o Atlantic. Penso que aquilo que mais nos caracteriza é mesmo a localização", começa por introduzir.

Atualmente, apenas Bernardo Brederode é responsável pela gestão do espaço e, perante uma paisagem sem estorvo, desdobra-nos toda uma cozinha que se quer simples, acolhedora e sem subterfúgios. Por isso, não é de admirar que aqui chegam pessoas de todas as idades, que tanto procuram a luz da alvorada como aguardam pela chegada do lusco-fusco: "Em termos de comida, tentamos ter uma cozinha honesta, com sabor e sem muitos floreios. Pretende-se que este seja um espaço simples, descontraído, onde podem entrar pessoas de fato de banho e empresários de fato e gravata", transmite.

Inspirados na cozinha mediterrânica, destacam-se aqui pratos como o bife à Café de Paris e o atum grelhado com espinafres sal-

teados: "Não existem grandes truques. Como a matéria-prima é boa, gostamos de fazer o famoso filete de espada com banana e mel de cana e a espetada de vaca com milho frito e salada de tomate, cebola roxa e alho. Em todos os pratos damos sempre o nosso toque e assim o empratamento torna-se diferente daquele que todos os outros restaurantes apresentam". Esta capacidade de conjugar a tradição com apontamentos modernos permite-lhes brincar com os ingredientes e combinar sabores que, à primeira vista, pareceriam incompatíveis.

Nestes ziguezagues criativos, percebemos que o segredo continua a estar na simplicidade que sempre se soube adaptar a todas as fases do negócio. "A cozinha está a cargo do chef Duarte Oliveira, que se encontra comigo desde o primeiro dia deste projeto. O espaço procura ser ambivalente, pois conjugamos o que é característico da Madeira e o que não é típico daqui", sintetiza. O facto de haver esta junção faz com que Bernardo Brederode tenha retemperado forças e, recentemente, lançou-se a um novo projeto: o 1811 Bistro & Wine Bar.

Situado no emblemático edifício da Blandy's Wine Lodge, este espaço presta homenagem à história da Blandy's Madeira Wine Company, sendo que 1811 foi o ano em que a família Blandy se estabeleceu na Madeira.

Aqui, continuamos a estar inseridos num contexto de natureza, mas o ambiente pede agora a sinfonia do vinho e das tapas. O empresário, juntamente com os seus 25 colaboradores, está consciente de que não poderá viver apenas da conjuntura favorável do turismo, por isso procura atrair para junto de si tanto o turista como o cliente local e, "o feedback tem sido muito bom e as pessoas gostam de repetir". Nesta experiência, destacam-se ainda pratos tão diversos como "o polvo à galega, os ovos de codorniz e a tábua de queijos". O princípio de tudo isto é simples: influenciar e deixar-se influenciar para que, neste clima de partilha, toda a gente possa ser absorvida pela tranquilidade da ilha.



1811
BISTRO & WINE BAR
FUNCHAL - MADEIRA

Rua de São Francisco, 12 • 9000-064 Funchal
Tel.: 291 221 086 • 1811bistro@gmail.com



ATLANTIC
FOOD, DRINKS & SEA

Estrada Monumental, 179 • 9000 Funchal
Tel.: 291 761 703 • atlanticrestaurante@gmail.com

