



# Uma Madeira ao abrigo do Dragoeiro

São precisos vários ingredientes para fazer nascer novos projetos e num território amplo como a Madeira, onde o oceano Atlântico se confunde com o azul do céu, percebemos que as viagens recolhem experiências várias. Helena Goacher sempre gostou de colecionar memórias, conversas e sabores e talvez essa seja uma das razões pelas quais hoje podemos conhecer a Casa do Velho Dragoeiro.

“**Q**

uis implementar um conceito de uma viajante. Tudo o que gostava trouxe para a Casa e tudo o que não gostava deixei fora de portas”, começa por explicar a nossa entrevistada, que arrasta consigo uma série de associações que se misturam com a escolha do próprio nome. Neste ponto, é preciso ter em conta que o dragoeiro é uma árvore com uma longevidade considerável, mas atualmente são poucos os que se encontram no seu habitat natural e, através das palavras desta ex-professora de Belas Artes, ficamos a saber que aqui mora “o dragoeiro mais antigo da ilha”. Com cerca de 200 anos, a árvore é dona de uma mística só sua e não é por acaso que a Casa do Velho Dragoeiro é, neste momento, filha desses pedaços de história.

Muito mais do que um local para dormir, os hóspedes encontram, portanto, uma oportunidade para desfrutar do arquipélago e isso pressupõe não só uma experiência dentro de portas, como também um olhar desperto a tudo o que este território tem para oferecer: “Não é um espaço de passagem, há quem venha propositadamente aqui e, como os clientes se sentem em casa, o espaço começa a ficar conhecido pelo boca a boca”. E desengane-se quem

pensar que este testemunho apenas se dá através de uma estadia, pois muitos são aqueles que procuram abrigo na própria gastronomia.

Como os paladares se misturam com as memórias de um povo, Helena Goacher procura aqui cruzar as suas raízes angolanas com os sabores tipicamente portugueses e, através dessas influências, podemos saborear pratos tão diversos como o marisco, o bacalhau à dragoeiro, o calulu, a muamba de galinha e o próprio frango africano, que, seguindo as instruções da nossa interlocutora, “é feito só com ervas e caril”.

Nestes encontros assíduos com a tradição, Helena Goacher confessa que o que define esta Casa encontra-se essencialmente “no espaço, na forma como atendemos os clientes e a experiência que as pessoas sentem”. Uma vez reunidos estes três elementos, as divisões, que não se encontram perante nenhuma geografia, sentem-se aptas para receber pessoas das mais variadas nacionalidades: “Ponho muito do meu coração nos pratos que confeciono e há pratos que são logo identificados. Acima de tudo, tenho também comigo uma equipa excepcional”. Rodeada por um jardim com piscina, nesta Casa podemos, portanto, apreciar a beleza da paisagem com uma mesa sempre repleta de cor e sabor.



[www.casadovelhodragoeiro.com](http://www.casadovelhodragoeiro.com)



Rua Gregório Pestana nº16 A • 9400-172 Porto Santo • Email: [geral@casadovelhodragoeiro.com](mailto:geral@casadovelhodragoeiro.com) • Tel.: 291 634 413 • Telex.: 929 077 904