



A história da Quinta do Furão, na Madeira, começa há 27 anos ainda que na altura apenas funcionasse como restaurante. Numa zona sobranceira ao mar, esta quinta desde sempre ligada à vitivinicultura é hoje dirigida por Pedro Costa, que nos apresentou esta unidade.

Outrora propriedade da família Blandy – associada à família Symington –, foi em 1991 que Duarte Silva, primeiro responsável pelo projeto, juntou alguns investidores e construiu um restaurante. Pese embora o fluxo de clientes ser mais evidente no horário de almoço, Duarte Silva foi audaz e decidiu estruturar um hotel, ainda que na costa norte do Funchal a rede viária não fosse a ideal.

A ideia acabou por funcionar muito bem e o hotel nasce em 1997, abrindo já completamente cheio. A partir daí, a Quinta do Furão foi-se consolidando e é hoje um espaço muito frequentado, especialmente por hóspedes ingleses e dos países da Europa Central. Importa referir que a taxa de clientes repetidos situa-se em torno dos 20% e a taxa de ocupação anual, nos últimos três anos, aproxima-se dos 90%.

Explicando-nos um pouco da sua filosofia, o diretor diz-nos o seguinte: “Aqui, queremos incomodar os hóspedes o menos possível, mas gostamos de estar com eles e de lhes proporcionar bons momentos. Como são as experiências que fazem a diferença, todos os dias fazemos uma diferente, por volta das 17 horas, em que mostramos aquilo que temos na ilha”. Essas iniciativas passam por um tour botânico à terça-feira, um show cooking à quarta, uma aula de português à quinta e, à sexta, congregam hóspedes e staff numa aula de ginástica conjunta. Já ao sábado realizam uma visita ao mercado local e o domingo é reservado para a prova dos quatro principais vinhos Madeira, na sua cave.

O hotel, com 45 quartos, irá sofrer uma ampliação para mais 20, todos com a mesma vista para a natureza. As suas comodidades contemplam uma adega, bar, piscina, mini-spa, sala de massagens, jacuzzi, padaria típica, um pub e é de mencionar que aqui realiza-se anualmente o Festival das Vindimas, no mês de setembro. Para

além disso, a Quinta do Furão acolhe cerca de 20 casamentos por ano e todo um leque eclético de eventos, com o apoio dos seus 63 colaboradores. No restaurante, as especialidades são o Bife à Caldeirão Verde, a Espetada e o Peixe-Espada Preto, tipicamente local. Nas sobremesas, sobressai a Tarte Fina de Maçã com Gelado de Erva-Caninha, sem descurar uma carta de vinhos que se caracteriza por ser bastante rica.

Na opinião de Pedro Costa, a Quinta do Furão distingue-se pela “autenticidade e pela boa relação entre a equipa e os hóspedes, que tratam como amigos”, sublinha. O boom turístico na Madeira é visto

com “enorme satisfação” pelo nosso interlocutor, que afirma “não ter visto nenhuma ilha mais bonita que a Madeira”.

Quanto aos projetos que estão no seu horizonte, para além da ampliação do hotel pretende-se futuramente “transformar uma casa histórica, adjacente, na primeira unidade cinco estrelas do norte da ilha, com 12 quartos”, conforme nos revela.



Conforto, Natureza e Tradição



Estrada da Quinta do Furão, 6 • 9230-082 Santana
Tel.: 291 570 100 • Fax: 291 573 560 • info@quintadofurao.com