

Uma nova vida à Zona Velha

Todas as cidades contêm um rosto revelado e uma face oculta, mas, curiosamente, são os lugares deixados à margem que ganham uma maior mística e nos conduzem para paisagens que outrora desconhecíamos. Essas imagens ora podem surgir em torno da gastronomia, ora podem mostrar-se pela simplicidade dos povos. Luís Pereira é sócio-gerente do Restaurante Cidade Velha há 12 anos e desvendamos agora alguns dos esconderijos da gastronomia madeirense.

"Esta aventura começou em 2006. Era um sonho de há já algum tempo, pois eu trabalhei na área da restauração durante anos e, num dado momento, decidi criar o meu próprio projeto", começa por introduzir. As ideias amadureceram ao longo de décadas e hoje aparecem materializadas na Zona, que outrora ficou conhecida por ser "muito calma, mas pouco iluminada". Houve um tempo, em que raros eram os transeuntes que se deixavam passear pelos becos sombrios da Zona Velha, e também houve uma fase em que escassos eram os que acreditavam que um negócio desta natureza tivesse pernas para andar num lugar tão recôndito.

Hoje, com mais de uma década de história, não só vemos pernas a andar como há toda uma vida que brotou de um lugar que apenas carregava sentimentos de desconfiança e medo: "A Zona Velha estava um pouco esquecida e as próprias entidades locais começaram a direcionar-se mais para a parte histórica e foi aí que decidi arriscar". Agora, naturalmente, o centro do Funchal vive de muitos centros e é com ânimo que podemos observar o dinamismo de um restaurante, que já é conhecido fora do seu habitat natural.

CONCEITO SEM PRECONCEITO

A necessidade de romper e crescer para lá das suas fronteiras esteve sempre muito vinculada na mente do empresário, pois se antes o negócio da restauração parecia ser conduzido por tendências e padrões, hoje os desafios são maiores e a vontade de surpreender está presente em todas as etapas. Mas mais importante do que criar expectativas é ainda a possibilidade de absorver experiências: "O Cidade Velha procura oferecer momentos agradáveis, pois quero que as pessoas que vêm aqui possam criar memórias", incita. Perante este



conceito, pouco dado à agitação da vida moderna, o espaço convida a pausar, e talvez seja essa a razão pela qual Luís Pereira não nos queira circunscrever a uma lista dos sabores ou menus.

"O restaurante apresenta uma cozinha moderna e internacional, sempre com um cariz regional muito vincado, por isso é complicado sabermos qual é a nossa especialidade. Houve uma altura em que tínhamos o bacalhau com broa, mas depois consideramos importante diversificar e abranger outros sabores. A carta não pode cansar o cliente, mas também não posso fazer mudanças radicais. Tem de haver um equilíbrio", descreve o nosso entrevistado. E neste lugar, onde a escolha é ampla, percebemos que o paladar fica livre de preconceitos e pronto para uma descoberta que passa não só pela gastronomia, mas também pela envolvimento que se cria em torno do ambiente e da localização. Qual lufada de ar fresco, Luís

Pereira tão depressa sabe cativar pelo que é tipicamente madeirense, como gosta de estar ao comando da novidade. Nesse sentido, "decidimos complementar a nossa cozinha com o sushi e o feedback tem sido muito engraçado", transmite.

(VIVA)CIDADE

Para que todos estes atributos estejam alinhados, existem requisitos que não poderão faltar e um deles prende-se com a corrente humana. Os dez funcionários que aqui laboram (entre os quais, encontramos o chef de cozinha, Nuno Medeiros, a sub-chef, Mariana, e o responsável de sala, Horácio Freitas) compreendem que o namoro entre o contemporâneo e o casual acontece sem recorrer a formalidades. O próprio Luís Pereira não deixa margem para dúvidas de que o espaço dissipa toda e qualquer hierarquia, pois, segundo o seu raciocínio, "o único patrão a que teremos de agradar é aquele que se encontra sentado à mesa e tanto é importante quem vem só tomar um café como o que opta por um prato mais elaborado". De ideias claras e com um horizonte bem definido, o autor deste projeto consegue gerir toda uma casa, que antes de se afirmar como "diferente", procura a vivacidade das relações humanas.

Nesse oásis de tranquilidade há, porém, uma mente barulhenta que borbulha novas ideias. E ainda que o futuro permaneça oculto, Luís Pereira adianta-nos que existem planos para dois projetos, "um deles ligado à área do turismo e o outro à restauração". Como a cautela é amiga de qualquer investimento, o nosso interlocutor prefere não adiantar pormenores. Para já, estamos conscientes de que as rugas do Cidade Velha aproximam-nos da história desta cidade, pois todos os dias os visitantes gostam de se perder, uma e outra vez, neste ninho de sabores e memórias.



Rua Portão São Tiago Nº 21
9060-250 Funchal, Madeira
Tel. +351 291 232 021
Tel. +351 962 75 30 96
Email info@restaurantecidadevelha.com



www.restaurantecidadevelha.com