



# Cozinha geotermal com pronúncia global

Inaugurado em 2011, o restaurante começou desde logo a estabelecer parceria com o Geoparque Açores. Embora o momento inicial não tenha sido fácil, a verdade é que Vítor e Paulo Costa encontraram rapidamente inspiração no verde profundo das paisagens e, hoje, são diversas as pessoas que apreciam uma cozinha que conjuga a sabedoria do passado à beleza da natureza. Parte dessa distinção verifica-se pelas boas relações de parceria: “Somos um restaurante de cozinha tradicional, utilizamos produtos regionais e isso marca a diferença”, sublinham.

Não é de admirar que, aqui, toda a confeção é uma arte e muita dessa arte acontece graças às ligações que preservam com os produtores locais. Dentro desse contexto, percebemos também que toda a qualidade e consistência dos ingredientes passam, obrigatoriamente, pelo crivo do chef Paulo Costa. Falar dessa seleção leva-nos ao grande ex-libris desta casa, isto é, o popular cozido das furnas: “O nosso cozido é feito através da receita do nosso avô materno. Os ensinamentos foram transmitidos para o meu pai e, mais tarde, chegaram até mim. Começamos a confeccionar às 05:30 da manhã e o que vai para a panela – as carnes de porco, vaca, as hortaliças, a cebola, o alho, a morcela e o chouriço – tem de ser cozinhado, lentamente, durante sete horas”, explicam.

Mesmo assim, convém lembrar que há aqui outros sabores que passam pelo calor das entranhas da terra, como o caso da bacalhoadá, da feijoada e da caldeirada de peixe. Vítor e Paulo Costa assumem que o apetite por esta cozinha tem aumentado e, por isso, todos os pratos que recorrem à ementa geotermal é aconselhável a reserva com um dia de antecedência. Ao saltarmos para a parte mais doce da refeição, percebemos que as exigências não mudam. Desde a abertura do espaço que o chef e sócio Paulo Costa quis criar uma sobremesa

Quando falamos dos Açores é preciso ter em conta que este arquipélago é muito mais para além da ilha de São Miguel. Vítor e Paulo Costa (gerentes do restaurante Caldeiras & Vulcões) reconhecem o turismo que gravita em torno das nove ilhas e mostram-nos agora as mais-valias da cozinha geotermal.

diferenciadora, que transmitisse a singularidade da cultura furnense. Depois de muito tempo refugiado no seu laboratório, acabaram por surgir as queijadas de inhame. Mais uma vez, a valorização dos produtos endógenos é clara e, hoje, a Queijada de Inhame das Furnas® é já dona de uma visibilidade internacional.

Neste momento, o doce é vendido nos dois estabelecimentos da empresa (Bar Caldeiras e Caldeiras & Vulcões) e como cada uma das ilhas bebe influências mútuas, o espaço disponibiliza igualmente uma ampla oferta de vinhos que vão desde o Pico, a Graciosa, a Terceira e São Jorge. Parte do processo de aprendizagem que foi percorrido até aqui continuará a ser mantido no futuro, pois nem os clientes (de diferentes apetites e nacionalidades) nem a equipa (de dez colaboradores) ficam indiferentes à paisagem que aí testemunham.



**caldeiras&vulcões**  
restaurantebár

Furnas  
São Miguel, Açores

+351 296 584 312

BOOK NOW!

caldeiras.e.vulcoes@sapo.pt

