

A tradição desde o pasto até à mesa



Tendo começado com a criação de vacas de leite, Manuel Dias dedicou-se posteriormente à raça de gado Limousine. Hoje, dá prioridade à carne de raça Angus, usada no restaurante, possuindo 145 cabeças de gado. Aproveitando essa sua atividade, começaram com um bar pequeno e, gradualmente, foram estruturando e aumentando o espaço.

No Restaurante Caneta, o ex-libris é a carne embora também haja uma forte comercialização de peixe e marisco. “O retorno por parte dos clientes em relação a esta nova raça de animais é muito boa e tem muita procura. Para quem não conhece, esta carne tem mais gordura, conferindo um sabor único à carne. Ao nível das sobremesas, são todas caseiras, com produtos caseiros”, explica o casal, que conta com a ajuda de 19 colaboradores no restaurante.

Os seus clientes são primordialmente turistas – mais evidentes no Verão –, embora a afluência dos locais, residentes, seja muito importante para o Caneta. “Todos os clientes saem satisfeitos”, refere Ana Dias, e esse é o melhor feedback que podem receber, uma vez que “os pratos são todos confeccionados na hora”, acrescenta. Contam com dois andares, com capacidade no piso superior para 90 pessoas e, no inferior, para cerca de 70. Estão abertos todos os dias da semana, fechando apenas à segunda-feira.

Depois de 20 anos, o Caneta é paragem obrigatória na Ilha Terceira, fruto do trabalho diário de todos os que aqui trabalham. O que distingue este espaço é terem mantido sempre a qualidade, com prioridade para a excelência das

O Restaurante Caneta foi inaugurado há 20 anos, pela mão de Ana Dias e Manuel Dias, proprietários e responsáveis (juntamente com os seus filhos) pela produção do gado que fornece o espaço. Em entrevista connosco, explicaram o sucesso deste que é ponto de paragem obrigatória na Ilha Terceira.

matérias primas, utilizarem sempre a lenha na confeção dos pratos e os segredos culinários mantidos através das gerações. “Tentamos fazer comida com sabor. Todos os pormenores fazem a diferença, desde o pasto dos animais até à cozinha”, sublinham.

Para os proprietários, “Portugal tem efetivamente o melhor para oferecer aos turistas. Para continuar desta forma é necessário continuar e não deixar de fazer o bom trabalho.”

O futuro passa por manter o bom trabalho e, nas palavras do casal, “manter o negócio enquanto puderem”, com a intenção, embora difícil, de “passar o legado para os seus filhos”, concluem.

www.restaurantecaneta.com

restaurante típico

Caneta

Rua As Presas 13, Altares • 9700-308 Angra Do Heroísmo • Tel: +351 295 989 162 • Email: geral@restaurantecaneta.com