



Em 24 de janeiro de 2008, Genuino Madruga entrou para a História, tomando-se o primeiro português a dobrar, sozinho, navegando a vela do Atlântico para o Pacífico aquele que é conhecido como o “cabo mais difícil do planeta” - o cabo Horn, no fim da América do Sul. Contam-se pelas mãos dos dedos os navegadores que alcançaram este feito, o qual Genuino Madruga decidiu imortalizar nas paredes e no interior das mesas do restaurante Genuino, aberto pela sua mão em 2014, na cidade da Horta (Açores).

Este restaurante é hoje um ponto de referência da ilha do Faial. Por várias razões. A primeira é a localização, voltada para a Baía de Porto Pim e que garante vistas de cortar a respiração, apenas a meia dúzia de metros da praia.

DA LOTA PARA O PRATO

Depois, a ementa, na qual estão presentes os mais saborosos pratos de peixe dos Açores, sendo o próprio proprietário quem vai buscar as diferentes espécies diretamente à lota. “Temos o bife de atum e espadarte grelhado, o goraz, o pargo, o cherne ou a nossa sopa de peixe, entre outras especialidades. Este é o único restaurante que vai comprar peixe à lota”, destaca o proprietário, à conversa com a Portugal Inovador. No que toca à carne, há várias receitas, todas à base de lombo de novilho, que é fornecido pela Associação de Jovens Produtores do Faial.



PAREDES QUE CONTAM HISTÓRIA

Finalmente, a aura que o espaço emana convida os clientes (viajantes) a conhecer e partilhar experiências vividas por esse mundo

Dar a volta ao mundo sem sair da Horta

Genuino Madruga tem no mar a sua grande paixão. Já por duas vezes que este mestre pescador açoriano se lançou ao oceano para, sozinho, levar a cabo duas viagens de circum-navegação, ao leme do veleiro “Hemingway”. As suas aventuras, que já entraram para a História de Portugal, contam-se em todos os recantos do restaurante Genuino, onde é possível viajar sem sair da ilha do Faial e ao sabor de um belo prato de peixe.

fora. As lembranças que Genuino Madruga trouxe das suas temporadas de navegação estão penduradas por todo o lado e cada uma tem uma história associada. A maioria dos que entram são guiados pela curiosidade de as ouvir, como que se lhes inspirasse bravura.

“Este espaço acaba por reunir todas as recordações que trago dos Países e portos por onde aportei. Muitos clientes vêm cá para vê-las e viajar, sem sair daqui”, nota o responsável, percorrendo com o olhar todos os artefactos que decoram o espaço.

Nos dois andares do restaurante Genuino, cabem um máximo de 100 pessoas. O espaço está aberto todos os dias, à excepção da quarta-feira, dia de descanso para os 12 colaboradores que movimentam a casa. No mês de janeiro, o espaço também encerra. Os clientes, por sua vez, são na maioria estrangeiros, chegando com maior afluência nos meses de verão, quando aumenta significativamente o número de iates de cruzeiro que atracam no Porto da

Horta vindos dos 4 cantos do mundo. Para os residentes, este é daqueles espaços cujo nome está guardado debaixo da língua para a hora em que lhes peçam recomendações.








Areinha velha, n.º 9 • Angústias - 9900-011 Horta • Tel.: 292 701 542 • Tlm.: 917 948 242 / 919 282 423 • info@genuino.pt • www.genuino.pt