



Os Açores, façamo-nos esse favor, não os estraguemos. A Região Autónoma dos Açores, nove ilhas mais uns rochedos a quem o mar aberto Atlântico não mete medo, nem a natureza que, uma vez ou outra, dá sinais de nervosismo excessivo e faz de lugares de sonho caldeiras de Pêro Botelho, reconcilia-nos com a duração do tempo, da distância e do espaço. Uma hora tem a duração de uma hora; um quilómetro tem mil metros medidos com rigor; e a curraleira, que é uma astúcia dos ilhéus para livrarem as vides da morte pela salsugem, um dia, ainda será elevada à categoria de unidade de medida de superfície.

E lembrar-me, desculpem-me esta digressão pessoal, que, em 1973, o glorioso Exército Português me mandou para os Açores de castigo. De avião. Por essas e por outras, muito mais por outras, é que os açorianos se manifestam, por vezes, desconfiados do poder central. Obrigavam-nos (obrigam-nos?) a aceitar os proscritos. Mesmo que, a maioria das vezes, do que se tratava era de injustiçados. Dou razão aos açorianos. Mas peço-lhes que nos mantenham as portas abertas. Fazem-nos falta, e cada vez mais, as brumas, os ventos, a conversa nocturna das cagaras (ave marítima muito vulgar no arquipélago); o esconde-esconde do Pico com as

muvens; as conservas de atum de São Jorge; a morcela de porco aromatizada pela canela e com consistência de pudim; a linguíça a que o sumo de laranja amarga dá um paladar único; o queijo velho da ilha de São Jorge; o macio e levemente acidulo queijo de São João do Pico; a manteiga; as bananas; os maracujás; os vinhos da Terceira, do Pico e da Graciosa, que estão cada vez melhores; o ananás micaelense; a carne de vaca, mas não a passem tanto, caso sejam bifés; as alcatras de coelho bravo e de peixes variados da Terceira; o pão de milho; a massa sovada; as sopas do Espírito Santo; o feijão assado; as fanções; os impérios; o polvo guisado em vinho de cheiro; a pimenta da terra... Os rocazes, os gorazes, as albacoras, os cavacos, as lapas, as vejas, os afonsins, afonsinhos ou imperadores, que é tudo o mesmo, os charrinhos, as cavalas de um tamanho que não se vê em mais lado nenhum de Portugal, os enxaréis, os chernes, as abróteas, as moreias, os pargos...

Dêmos a volta ao texto, pois ele não se quer mais do que pretexto para deixar informações mínimas sobre alguns restaurantes das ilhas do Pico, São Jorge e Faial, visitados nos últimos dias do mês de Julho. Em cada um fez-se apenas uma refeição e em nenhuma delas houve indicação de identidade, quer à chegada, quer à partida. Eram quatro continentais, como muitos outros que se passeiam pelos Açores nesta época do ano. Talvez um pouco mais curiosos sobre as especialidades culinárias regionais do que a generalidade. Mas apenas isso. Como comentário de carácter geral, deve dizer-se que o nível dos restaurantes açorianos é ainda muito amadorístico, quer na cozinha, quer no serviço de sala. O melhor são alguns pratos de peixe, de carne e alguns vinhos regionais.

Canto do Paço, Restaurante/Bar Típico

Rua do Ramal -Praíña, São Roque do Pico
 Telefone: 292 655 020; telemóvel: 914 742 302
 e-mail: info@contodopaco.com; site: www.cantodopaco.com
 Cartões: só Multibanco
 Aberto todos os dias para almoços e jantares. Mas é conveniente telefonar a informar-se

O Canto do Paço é um recém-aberto restaurante da Praíña, localidade encantadora. Da casa de paredes basilíticas, que tem bar, uma espécie de mezanino, duas salinhas, tectos forrados de madeira, umas fotografias antigas nas paredes e mantéis de cores quentes, há-de dizer-se o mesmo. Bem como da comida: pão de milho e de trigo, queijo de vaca fresco e do de São João do Pico (couvert 1,20 euros por pessoa) e lapas grelhadas (manteiga,

alho picadinho, toque de pimenta da terra levemente queimosa). Depois, afonsinho, que é o imperador ou alfonsim, grelhado, mais salada servida à parte (9 euros). O mesmo preço para o peixão, ou seja, o goraz, dois dos pequenos, igualmente grelhados e na mesma companhia de batatas cozidas e salada. Bem como um excelente "prato regional", de morcela, linguíça, torresmos e rodela de inhame (10 euros), conjunto catita, enchidos de aromas e sabores originais (canela a morcela, sumo de

laranja amarga a linguíça, torresmos (rojões) com bom tempero e macios). Igualmente muito bons o pudim de ananás e a mousse de chocolate (a 2,50 euros cada). O vinho foi o branco Terras de Lava e Frei Gigante, ambos da Adegas Cooperativas do Pico, ambos de 2007, ambos a oito euros a garrafa, ambos bem bons, de perfil exótico, frescos e minerais. Mais rústico o primeiro, mais elegante o segundo, mas reveladores de que se está a trabalhar bem com castas como Arinto, Seara Nova e Verdêlo, entre outras. O serviço, ao contrário do que sucede na generalidade dos restaurantes açorianos, é de bom nível.



O Acoradouro, Restaurante/Marisqueira

Rua João Lima Whiliton Terra, Madalena, Pico
 Telefone: 292 623 490
 Cartões: aceita
 Serve almoços e jantares
 Aberto todos os dias, excepto no Inverno que fecha às 2^{as} feiras.
 Estacionamento fácil

É muito conhecido O Acoradouro e por boas razões: tem fama, justificada, de ser um restaurante onde se come bem, e a sua localização com uma esplanada de onde se vê o mar e o chega e parte dos barcos à e da Madalena do Pico também ajuda. Pão variado, queijos, manteiga (couvert a dois euros/pessoa), lapas grelhadas (10 euros a dose), frescas e saborosas, uma "massa de peixe" (12,50 euros a dose, duas deram para três e sobrou), bem confeccionada, com o seu nico de tomate maduro, vários peixes e cotovelo não espapaçado; e uns magníficos torresmos com inhame (oito euros), rojõesinhos muito bem temperados (sal e um ligeiríssimo toque de pimenta), amaciados na sua própria gordura, bem acompanhados pelo inhame, que é um tubérculo que se dá bem com gorduras. Frei Gigante branco 2007 (10 euros), serviço simpático. Outras escolhas possíveis: cavacos e lagostas frescas (a 50/60 euros o kg), polvo guisado, caldo de peixe, bifés, molha de carne. Coisas assim e outras mais convencionais.

Restaurante O Amilcar

Fajã do Ouvidor, Norte Grande, Velas, São Jorge
 Telefone: 295 417 448; telemóvel: 919 290 221; 912 259 501
 Cartões: só Multibanco
 Serve almoços e jantares "a qualquer hora"
 Aberto todos os dias

As fajãs de São Jorge são uma espécie de estufas a céu aberto. Os seus pequenos campos aráveis são formados, ao longo dos anos, pela lava que vai caindo em direcção ao mar, e são muito férteis. São de tal modo especiais que até café, para autoconsumo, se cria em algumas delas. A Fajã do Ouvidor é, provavelmente, a maior da ilha de São Jorge, nela vivem pessoas em permanência, e é lá, com vista soberba para o pequeno porto e o mar, que se localiza este restaurante O Amilcar. É obrigatório, caso as haja, comer as célebres amêijoas da caldeira (30 euros), da Fajã de Santo Cristo, único lugar dos Açores onde as há. No aspecto e no tamanho, são parecidas com as algarvias da ria do Alvor. Mas são menos saborosas e têm menos miolo. Ainda assim, não se devem perder, pois o caldo é ótimo para molhar o pão. As lapas (25 euros, tamanho grande) também são muito boas e recomendável é a cataplana de gambas (22,50 euros), a lembrar o tempero do camarão baiano. Mas por sobre tudo brilharam três postas (duas abertas grandes e uma fechada mais pequena) de cherne frito (10 euros), coisa única de frescura, sabor e fritura. Quem quiser saber ao que sabe cherne fresco, não tem mais do que apanhar transporte para São Jorge e sentar-se a uma das mesas de O Amilcar. Mas não se esqueça de avisar que vai, pois nem sempre há, embora haja sempre qualquer coisa. Frei Gigante branco 2007 a sete euros a garrafa. Serviço simpático e despatchado.

Outros lugares

Restaurante A Parisiana
 Rua Alexandre Herculano, 11, Madalena do Pico
 Telefone: 292 623 771
 Além de serviço à lista, ao domingo tem um "buffet" com alguma variedade, modalidade muito praticada nos Açores, a oito euros.
Restaurante O Lavrador
 Lajes do Pico
 Telefone: 292 672 604; fax: 292 672 184
 e-mail: o@lavrador@hotmail.com

Os seus pratos de carne, sobretudo de vaca, têm fama. Mas, quando os pedir, nunca se esqueça de dizer que quer a carne muito mal passada. Mesmo assim, pode não ter sorte.

Restaurante Sal & Pico
 Pousada de Santa Cruz
 Rua Vasco da Gama, Horta, Faial
 Telefone: 292 202 200; fax: 292 392 836
 Cartões: aceita
 Aberto todos os dias
 Da ementa actual, o creme de fava rica com morcela do Pico aromatizada com hortelã (4 euros), sim; a canja de peixes e mariscos perfumada com açafior (7,50 euros) com o seu estendal de pedacinhos de peixes e amêijoas japonesas das congeladas a tresandar a frigorífico, nem os estames de açafior lhe valerem. Bons os filetes de abrótea corados (15 euros), altos, frescos, apesar do excesso de sumo de limão, mauzote o arroz de tomate e pimentos do acompanhamento: desinteressante, por o peixe e marisco não revelarem grande frescura, a "cataplana de peixes e mariscos da nossa Região" (18 euros). "Da nossa região", as amêijoas do Japão, o tamboril e as gambas? Está-se sempre a aprender... Melhores produtos e mais brio na cozinha é que estaria bem.

Comer e beber no Pico, em São Jorge e no Faial

Quatro dias no arquipélago deram a David Lopes Ramos a oportunidade de experimentar uns quantos restaurantes. E de perceber que,

