

TURISMO

Gastronomia A AHRESP quer os restaurantes no exterior a trazer turistas a Portugal. E vai estender a certificação aos EUA e a Macau

500 restaurantes que são a cara de Portugal no mundo

Textos **CONCEIÇÃO ANTUNES**

Tem nomes como Plaisir du Portugal, Méson del Bacalao ou The Portuguese Tavern — não faltando os que se chamam Casa Portuguesa, Vasco da Gama e Solar dos Portugal. Os restaurantes portugueses multiplicam-se por várias geografias, e numa fase inicial foram identificados mais de 500 pela Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP), num trabalho que envolveu embaixadas e consulado já foram certificados 100 com a marca Taste Portugal, comprovando que utilizam receitas e produtos portugueses, tal como foi verificado no terreno por técnicos da AHRESP.

“Os portugueses, com o seu espírito migrante, foram abrindo restaurantes por esse mundo fora. Estavam sozinhos, e agora estamos a criar-lhes uma rede”, salienta José Manuel Esteves, secretário-geral da AHRESP. “Esta gente tem de ser vista como os nossos Cristianos Ronaldo, verdadeiras pontas de lança a promover o país, para que os estrangeiros saiam de lá satisfeitos com o que comeram e com vontade de vir a Portugal.”

Além dos 100 restaurantes portugueses já certificados em Espanha, França, Alemanha, Reino Unido, Brasil e Canadá (ver lista), o projeto da AHRESP prossegue este ano para a Suíça, Bélgica, Luxemburgo, Holanda, Estados Unidos e Macau/China.

“É um projeto à volta da diáspora portuguesa. Felizmente para nós, os maiores países da diáspora são hoje grandes emissores de turistas para Portugal”, nota José Manuel Esteves. “Teremos de avançar para África e

países relevantes da lusofonia, como Angola e Moçambique. É uma onda que não para, e um dia, se Deus quiser, chegaremos aos cinco continentes.”

Incentivar os restaurantes a exportar produtos portugueses

A certificação da AHRESP envolve visitas técnicas aos restaurantes com base em critérios para verificar se lá se fala português, qual o receituário e produtos utilizados (sendo o vinho e o azeite portugueses obrigatórios) e a ‘portugalidade’ do ambiente. “Além do aconselhamento nas receitas para dar consistência ao produto gastronómico, com a ajuda do chefe Vítor Sobral, quisemos ir mais longe, e ter um espaço para uma visita virtual a Portugal. E também criar mercearias nos restaurantes com os nossos produtos mais genuínos, como vinho, queijo ou conservas”, adianta o responsável da AHRESP. “O ideal era que a mercearia das nossas aldeias fosse lá reproduzida. Os que não têm espaço podem ter um mostruário e ter uma aplicação para venda na hora. Se um estrangeiro gostou do vinho que bebeu, pode encomendá-lo logo na internet e recebê-lo em casa. A missão da rede de restaurantes também é reforçar a exportação de produtos portugueses, até de produtores locais que não têm massa crítica para tal.”

A curto prazo, a AHRESP vai lançar uma plataforma para ajudar estes restaurantes a abastecer-se com produtos de origem e a cumprir com os requisitos a nível de receituário. “As maiores queixas dos restaurantes lá fora são as dificuldades em conseguir os produtos, irregularidades dos abastecimentos e roturas de stocks”, destaca José Manuel Esteves. “Todos gostavam de trabalhar com peixe fresco de Portugal, mas é difícil de conseguir”, exemplifica. “Um restaurante



em Madrid teve de tirar do menu um prato com queijo da Serra, porque recebia-o de vários fornecedores, a qualidade era muito fluante e alterava o sabor do prato.”

A plataforma de apoio aos restaurantes da rede vai arrancar com a Sogenave, empresa que assegura a distribuição de “milhares de produtos distribuições”, e vai estar aberta a “todos os que estiverem interessados, até pequenos produtores locais; estamos a começar um trabalho para ajudar a oferta de produtos a organizar-se”.

José Manuel Esteves enfatiza aqui as vantagens de o projeto envolver uma série de parceiros oficiais, como o Turismo de Portugal, a AICEP ou a rede de embaixadas e consulados, “que lá fora”. E adianta que “estamos com o

Ministério dos Negócios Estrangeiros a fazer uma revisão das pautas aduaneiras em cada caso, com o objetivo de facilitar aos restaurantes o abastecimento de produtos portugueses, à cabeça vinhos, azeites, enchidos ou queijos”.

Entre os 100 restaurantes no exterior certificados pela AHRESP — identificados à porta com a placa Taste Portugal —, muitos já conquistaram fama e avaliações de ‘excelente’ no Trip Advisor. Com adaptações ao gosto dos diversos países, os seus pratos mais comuns são variações de bacalhau, à lagareiro ou à Brás, além de polvo ou frango à pipiriri. “Bolinho de bacalhau e pastel de nata, quase todos têm”, adianta Sandra Almeida, técnicação. O prato que mais a surpreendeu

foi “um carpaccio de restaurante Três-os-Moldrid, que é uma coisa de perguntei ao proprietário como era feito”.

10 de junho celebrado

Este ano, as celebrações Portugal e das Comunidades, vão decorrer em Junho, vão decorrer em Estados Unidos (com a participação ativa dos ‘da diáspora’ que existiram há mais de 500 anos), sob o patrocínio da AHRESP. Todos os eventos serão assinados por portugueses, o que par

Cem restaurantes portugueses em seis países certifi

ESPAÑA



Três-os-Montes (Madrid)
A Tasca do Bacalhau Português (Madrid)
Atlantik Corner (Madrid)
Frangus (Madrid)
La Portuguesa Taberna (Madrid)
La Vaguada (Madrid)
Mesón del Bacalao (Madrid)
Paullus (Madrid)
Oporto Restaurante (Barcelona)

9 membros da rede

32 restaurantes identificados

FRANÇA



O Lisboa (Paris)
Cento e Seis (Paris)
Bistrot (Paris)
Canela (Paris)
La Maison Bleue (Paris)
Nossa Churrasqueira (Paris)
Passarito Mon Amour (Paris)
Plaisir du Portugal (Paris)
Bon Gosto (Orléans)
O'Grilo (Orléans)
Casa Lusitana (Barritz)
O Porto Restaurant (Estrasburgo)
Casa Portuguesa (Perrignan)
Casa Portuguesa (Perrignan)
Restaurant Cat'Espéro (Roubaix)
Restaurant du Minho (Saint-Étienne)
Saudade (Nersalhes)

17 membros da rede

158 restaurantes identificados

ALEMANHA



Schloss Restaurant (Baden-V)
Bekarel (Berlim)
Octo Berlin (Berlim)
Restaurante Carlos Laravel
Restaurante Vinho do Porto
Restaurante Porto (Hamburg)
Vasco da Gama (Hamburg)
Casa Algarve (Hamburg)
Adega Nau (Hamburg)
Alfama (Colónia)
Casa Portuguesa (Colónia)
Vasco da Gama (Colónia)
Nau, Portugiesisch Entdeck
Restaurante Algarve (Hanno)
Casa do José (Karlruhe)
Lisboa (Munich)
Portugal (Munich)

17 membros da rede

102 restaurantes identificados



Envolve as aldeias no turismo gastronómico

APTECE defende pacotes de experiências com produtores locais e turistas com a gastronomia

Além da rede de restaurantes portugueses em Espanha, o projeto AHRESP, Portugal, "um grande projeto associado à gastronomia sob a perspectiva de longo prazo de ligar o turismo agroalimentar, o produto com o turismo, envolvendo toda a cadeia de operadores turísticos, chefes de cozinha, hotelaria ou autarquia, fomenta a Associação de Turismo de Cultura (APTECE)."

Constatando que o turismo em Portugal tem um impacto "muito pequeno" agrícola, José Borrall, presidente da APTECE, precisa criar pacotes de experiências junto dos produtores locais para os turistas terem melhor acesso à origem. "A comida tem uma origem, um quêijo", exemplifica.

1 TRÁS-OS-MONTES, EM MADRID Foi considerado o melhor restaurante estrangeiro em Espanha pelo "El País". Famoso por pratos como o carpaccio de bacalhau (ao lado), é frequentado pelos reis de Espanha. O seu proprietário, o sr. José, tem uma quinta em Bragança onde produz azeite, que também fornece à casa real espanhola

2 CASA DO JOSÉ, EM KARLSRUHE O restaurante português no sul da Alemanha, de José Vasconcelos, tem classificações de "excelente" no Trip Advisor. Servem-se pratos gourmet à base de bacalhau, polvo ou chouriço, fala-se português e não faltam jantares com fados

3 PASSARITO MON AMOUR, EM PARIS O restaurante na capital francesa tem até uma mercearia onde se podem comprar produtos portugueses. O seu dono, César de Sousa, é considerado "a alma" do estabelecimento

é visto como uma conquista. "É uma data muito especial, e lá estaremos a honrar a nossa gastronomia", refere o secretário-geral da associação.

"Portugal nunca conseguiu com a sua gastronomia e vinhos o mesmo que conseguem outros países que já têm esta oferta organizada. É isto apesar de Portugal ter sido o primeiro país da Europa a reconhecer, em 2000, a gastronomia como património cultural nacional", constata José Manuel Esteves. "A nossa gastronomia continua a surpreender os turistas e tem um peso relevante na sua satisfação pelo destino."

Segundo ele, há muito que estava na agenda da AHRESP um projeto para internacionalização da gastronomia, e "nos últimos anos os astros alinharam-se todos" para pôr de pé o Taste Portugal, com o apoio das entidades

oficiais. "O teste do algodão é ver o entusiasmo que se estende ao AICEP, Turismo de Portugal, ministérios e embaixadas. Este é mesmo um projeto mobilizador de vontades." A prazo, José Manuel Esteves gostaria de ver os restaurantes a "trazer turistas a Portugal em demanda da nossa gastronomia e dispersando-os pelo território, levando-os por exemplo a visitar Mirandela porque adoraram uma alheira que comeram" e ajudando assim a corrigir assimetrias regionais.

"Temos muitas ideias e ambições, mas não queremos correr depressa demais", adverte o responsável da AHRESP. "As caravelas não partiram todas para as Descobertas ao mesmo tempo. A rede de restaurantes portugueses está agora a sair da costa, ainda há muito mundo por descobrir."

cont@tasteportugal.com

Restaurantes no exterior abrem estágios para estudantes portugueses de turismo

Lançar já no próximo verão estágios de três meses, de junho a setembro, para estudantes de turismo da rede de institutos politécnicos, a realizar nos restaurantes lusos no exterior já certificados com a marca Taste Portugal, é o objetivo da Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP). "Tal como em Portugal, os restaurantes lá fora reclamam do mesmo problema: falta de mão de obra qualificada", refere José Manuel Esteves, secretário-geral da AHRESP, frisando que a vontade de receber estagiários portugueses partiu dos

próprios restaurantes. O diagnóstico da necessidade de estagiários por parte dos restaurantes ainda não está fechado, mas face à dimensão da rede a associação prevê que nesta fase possa haver cerca de 200 vagas. Neste programa, os restaurantes deverão pagar uma bolsa aos estagiários, além de assumir custos da viagem, alojamento e alimentação. Segundo a AHRESP, "não é uma forma de os restaurantes terem mão de obra gratuita, e para os estagiários deve ser visto como oportunidade de trabalho que oferece boas condições".

nómica já relativamente

trabalhado no sector. Mas frisa que há margem no país nas aldeias do interior para experiências turísticas da gastronomia multiplicar. "Temas interessantes do turismo, que podem ser visitas aos produtores, desde logo universidade de pão,ijos ou enchidos", Borrallho. "Há espaço para mexer-se no turismo gastronómico uma série de destinações em Portugal, e para os turistas que se deslocam para as regiões da Toscana vive disso."

Com o consumo e experiências ligadas à gastronomia, "está prontos os turistas gastam um destino, entre €8 segundo dados do presidente da CE. "Mais de 50% que nos visitam vêm do Algarve, e o restante reparte-se entre as regiões. O turismo em Lisboa por experiências na origem à gastronomia a hora de caminho para criar pacotes de experiências, as próximas de fazer o começo."

Lembrando que a Organização Mundial do Turismo (OMT), 88,2% internacional da gastronomia com a "chave para a sua" e para lhe dar valia. José Borrallho este com o "He turista que descobre através dos cinco sentidos". "A gastronomia é uma moeda social, as fotografias e o que põem nas redes so-

a marca Taste Portugal

REINO UNIDO
The Portuguese Tavern (Londres)
Madeira A Vista Restaurant (Leicester)
A Toca Restaurant (Londres)
Bar Douro (Londres)
Caco & Co (Londres)
Canela Café (Londres)
Cantinho de Portugal (Londres)
Estrela Bar (Londres)
Grelha d'Ouro (Londres)
O Fumeiro (Londres)
O Londrino (Londres)
O Moinho (Londres)
Taberna do Mercado (Londres)
The Three Lions Café (Londres)
Boavista (Nottingham)
Na Pedra Portuguese Restaurant (Sheffield)
Taste of Portugal Restaurant (Salford)
17 membros da rede
76 restaurantes identificados

BRASIL
O Moinho (Apuácarã)
Restaurante Caravela (Belo Horizonte)
Restaurante do Porto (Belo Horizonte)
Taberna Baltazar (Belo Horizonte)
Sagres Restaurante (Brasília)
Pátio Lisboa (Cotia)
Camponesa do Minho (Curitiba)
Lisboa Gastronomia (Curitiba)
O Lusitano (Florianópolis)
Rancho Açoriano (Florianópolis)
Rei do Bacalhau (Florianópolis)
Taberna Ibérica (Florianópolis)
Restaurante Marques da Varjota (Fortaleza)
Obelisque Bar e Restaurante (Goiania)
Casa Portuguesa (Guarulhos)
Restaurante Casa Portuguesa (Itapoa)
Restaurante Alentejo (Mauaus)
Restaurante Santa Maria (Natal)
Bacalhau do Porto (Porto Alegre)
Taberna Portuguesa (Recife)
36 membros da rede
155 restaurantes identificados

CANADÁ
Ferreira Café (Montreal)
Café Vasco da Gama (Montreal)
Taverne (Montreal)
Campo (Montreal)
4 membros da rede
155 restaurantes identificados

"O projeto da AHRESP de criar uma rede de restaurantes portugueses no mundo arrancou em seis países onde há comunidades lusas: Espanha, França, Alemanha, Reino Unido, Brasil e Canadá. Num total de 500 restaurantes identificados nestes países, 100 já estão certificados com a marca Taste Portugal. O projeto prossegue este ano para a Suíça, Bélgica, Luxemburgo, Holanda, Estados Unidos e Macau/China."

FONTE: AHRESP