

SOBRE MESA

POR FORTUNATO DA CÂMARA



DUARTE SÁ

Bonança no topo do monte

O aconchego dos sabores madeirenses num casarão (ainda) abraçado pela floresta

Há algumas semanas era impensável imaginar as veredas húmidas que iam pautando com frescura o nosso percurso até à zona montanhosa do Poiso estarem por estes dias a emanar o calor trágico da recente destruição. O então encantado, e encantador, Parque Ecológico do Funchal forçava-nos sem resistência a mantermos as janelas do carro abertas para receber os seus aromas terrosos. Os dotes inatos de perfumista-mor da floresta Laurissilva iam renovando as fragrâncias sentidas a cada curva do trajeto. O centro da cidade parecia cada vez mais irregressível nos múltiplos recortes que a estrada ia descrevendo durante aquela longa dúzia de quilómetros.

Uma ténue neblina salpicada de aguaceiros pontuava a escalada da altitude e sublinhava os contrastes climáticos. Há alguns dias, o microclima desta região alta e a sua humidade característica foram elementos

dramaticamente ausentes durante a propagação dos incêndios. A calamidade foi intercedida cerca de três quilómetros abaixo do restaurante Abrigo do Pastor. Localizado num espaço onde antigamente repousavam pastores e caçadores e que felizmente se mantém envolto na vegetação cerrada que caracteriza a ilha da Madeira.

Agora é um casarão rosa com a rusticidade dada pelas paredes em pedra e um pé-direito generoso onde o telhado 'à vista' exhibe a estrutura em madeira escura. Ergue-se a 1400 de altitude e a uma boa trintena de minutos de distância da baixa funchalense. O ambiente é propício a refeições descontraídas e familiares, e pode começar com uma tipicamente serrana "Sopa de trigo à antiga" (€4,70) com o grão inteiro do cereal (demolhado) a ser cozinhado num caldo rico em pedacinhos de carne de porco, feijão e hortaliça ripada. Pouco conseguida estava a "Sopa de tomate, cebola e ovo escalfado" (€4,40) com uma inusitada acidez que perturbava o expectável sabor adocicado do fruto de base, numa preparação a puxar para o caldoso com pedaços de tomate e meias-luas de cebola. As "Perninhas de rã panadas" (€9,50) deram

o melhor de si com a fritura crocante a dar uma roupagem agradável ao sabor subtil das delicadas coxinhas de carne branca, que se assemelham vagamente às das codornizes — dica para incentivar cétricos a experimentarem. Impecáveis estavam as "Isas de fígado com Madeira Boal" (€7,50), bem fininhas e temperadas a preceito, a receberem o toque adocicado do vinho no molho, mas sem exagerar na conta, valorizando bem a qualidade do petisco.

Seguiram-se uns "Filetes de espada à pastor" (€8,90), dois nacos altos e suculentos do peixe (espada-preto) de lasca branca, com um molho apetitoso atomatado, a cobrir os dois filetes acabados de fritar, deixando-os de sabor e textura agradáveis. A clássica "Espetada regional" (€9,30) surgiu em espeto normal, com cerca de 300g de cubos de carne bem temperada e de qualidade, assados em ponto rosado no interior e sem 'tenruras' artificiais, mas com o milho frito a vir oleoso, quiçá pelo tamanho diminuto dos cubos. No "Coelho jovem estufadinho" (€9,90) a combinação de tomate e pimentos deu uma base cativante ao molho do estufado, sem se sobrepor à carne, e teve num esparregado correto um bom complemento. Muito boa a "Caldeirada de cabrito na panela" (€11,90) com pedaços de batata, tomate e pimento a serem apenas con-tracena para o belo protagonismo dos vários pedaços do 'chibinho'.

Carta de vinhos bem composta com algumas dezenas de opções e preços equilibrados para os custos de transporte associados aos produtos do continente. Serviço atento e utilitário a cumprir o enquadramento familiar do espaço, onde não podia faltar o "Pudim de maracujá" (€3,40) da praxe, cortado à fatia e a cumprir na textura enqueijada e no sabor refrescante. O "Pudim de caramelo" (€3,40) estava correto e de cariz caseiro, enquanto a "Tarte de maçã" (€3,90) brilhou com a massa fina e o recheio cremoso de puré do fruto, e alguns pedaços aloirados no topo.

A natureza no seu esplendor é imponente e soberana, e só sucumbe perante atitudes desprezíveis e insanas. A regeneração ao redor do Abrigo do Pastor virá com emoção. Até lá, encontra-se aqui uma cozinha generosa e rústica na confeção e com justeza nos temperos. É tempo de subtrair um pouco de tristeza ao desespero. ●

ACEPIPE

Tradições pràs gerações

Percebe-se um pouco melhor que a nossa dimensão gastronómica extravasa largamente as fronteiras geográficas do país no portal "Produtos Tradicionais Portugueses" (tradicional.dgadr.pt). Informações sobre produtos certificados, receitas tradicionais, pequenos produtores, e técnicas ancestrais estão juntas no mesmo site graças à iniciativa meritória da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural. A estrutura é prática e congrega vídeos, receitas, cadernos de especificações e um importante conjunto de dados por categorias de produtos ou regiões, mas tem muita margem para melhorar. Iniciativa relevante é a criação da marca coletiva de certificação "tradicional.PT" que pretende diferenciar produtos portugueses agrícolas, géneros alimentícios ou pratos preparados, "como forma de proteção e valorização da sua genuinidade". Devia ser este o grande desafio da restauração num momento em que o país regista níveis recorde de turistas. Dar a confiança a quem se senta à mesa de um restaurante, onde figure o ícone "tradicional.PT" à frente do nome de um prato, de que a receita é executada com rigor e preceito. Ou seja, um "pastel de bacalhau" leva gadus morhua (bacalhau!), e não 'escamudo' ou 'badejo', o "queijo Serra da Estrela" é feito com leite de ovelhas locais e não com leite espanhol, etc., etc...



Abrigo do Pastor

Estrada das Carreiras, Camacha — Madeira
Tél. 291 922 060 ou 961 647 595
Encerra à terça-feira