



Legacy for dinner

Five Madeiran products shine as stars of five themed dinners at the Terreiro restaurant

Cinco produtos madeirenses são estrelas em cinco jantares temáticos no restaurante Terreiro

TEXT FRANCISCA GOUVEIA

Five dinners and one goal: caring for the identity and dignity of regional products that were once part of Madeiran cuisine. The result goes by the name Legado ('legacy') and its stage is the Terreiro restaurant, at the Savoy Palace.

Gonçalo Abreu, Head of Concept and Operations at the Terreiro clarifies that this initiative is 'more than gastronomic. It is cultural'.

The project enables the teaching, experimentation and rediscovery of foods that are falling out of regular use in the gastronomy of Madeira. Such is the case of fennel, sugarcane, sugar-apple, tuna and the chayote.

The idea for it was born about a year and a half ago and given momentum by gastronomy consultant Nuno Nobre and framed into the philosophy at Terreiro of working with regional products and local producers and, in truth, 'celebrating the Madeiran gastronomic identity and culture', explained the consultant.

The work necessitated collecting information on the ground, choosing producers and fishermen. The goal is to foster Madeira as a place of gastronomic reference and also to preserve and bolster regional productions and producers. 'It is a very relational job between producers, chefs and everyone involved', says Nuno Nobre.

The consultant explains how the tourist seeks gastronomic experiences more and more. 'They seek to arrive at a destination and be faced with the reality of what is eaten and cooked'. Legado intends to meet that demand.

The chefs of Terreiro, Alexandre Henriques and Francisco Silva have to face to the challenge of conceiving a dinner in which the product under the spotlight is used in the whole menu, from entrée to main course and dessert. The intention is to demystify the limits of these products and display their versatility on the table. So, it may come as a surprise to find a chayote main course or a tuna dessert.

Fennel was the first selected product. Sugarcane is the highlight of April 8th. Tuna follows on June 3rd, sugar-apple on September 9th and chayote on November 4th.

Dinners are organised as a travel of sort. The seven course menu revisits old Madeiran recipes and includes pairings with wines and signature cocktails alluding to the highlighted product. ■



FRANCISCO SILVA, NUNO NOBRE AND ALEXANDRE HENRIQUES

Cinco jantares e um objetivo: zelar pela identidade e dignidade de produtos regionais, que outrora fizeram parte da cozinha madeirense. O resultado tem o nome de Legado e o palco é o restaurante Terreiro, no Savoy Palace.

Gonçalo Abreu, Head of Concept & Operations do Terreiro, esclarece que esta iniciativa é "mais do que gastronómica. É cultural".

O projeto permite ensinar, experimentar e redescobrir alimentos que estão a deixar de ser usados regularmente na gastronomia da Madeira. Casos como o funcho, a cana-de-açúcar, a anona, o atum e a pimentela.

A ideia nasceu há cerca de um ano e meio, impulsionada por Nuno Nobre, consultor em gastronomia, e enquadra-se na filosofia do Terreiro: trabalhar com produtos regionais e

produtores locais e, no fundo, "celebrar a identidade e cultura gastronómica madeirense", explica o consultor.

O trabalho implicou recolha de informação no terreno, escolhendo produtores e pescadores. O objetivo é impulsionar a Madeira como um local de referência gastronómica e também preservar e incentivar as produções regionais e respetivos produtores. "É um trabalho muito relacional entre os produtores, chefes de cozinha, e todos os envolvidos", transmite Nuno Nobre.

O consultor explica ainda que o turista cada vez mais procura experiências gastronómicas. "Procura chegar a um destino e ser confrontado com a realidade do que é que se come, e cozinha". O Legado pretende dar resposta a essa procura.

Aos chefes do Terreiro, Alexandre Henriques e Francisco Silva, cabe o desafio de idealizar um jantar em que o produto em destaque seja usado em toda a ementa, desde a entrada, ao prato principal e à sobremesa. A intenção é desmistificar os limites destes produtos, e mostrar a sua versatilidade à mesa. Pode, por isso, ser surpreendente comer um prato principal com anona, ou uma sobremesa de atum.

O Funcho foi o primeiro produto escolhido. A cana-de-açúcar tem destaque a 8 de abril. Segue-se o atum a 3 de junho, a pimentela a 9 de setembro e a anona a 4 de novembro.

Os jantares, com uma ementa de sete pratos, são organizados como uma espécie de viagem, revisitando receitas antigas da Madeira e incluem uma harmonização com vinhos e cocktails de autor alusivos ao produto em destaque. ■ terreiroconcept.com





88