



## Chef José Gala, Balcony Restaurant

# “Não é por estarmos no meio do Atlântico que temos de fazer menos bem do que no resto do mundo”

ENTREVISTA//PÁGS. 4 E 5



# Chef José Gala, do 1 “Não é por estarmos que temos de fazer menos bem d

*O Balcony Restaurant, o espaço de restauração do Grand Hotel Açores Atlântico, hotel cinco estrelas Jantar Temático Vinico das Rotas da Insulana de Navegação. Para esta experiência, José Gala quem trabalharam mais de 10 anos, para promover um jantar que pretende recriar uma viagem memórias de ambas as ilhas. Eddy Melo é um dos nomes históricos da gastronomia nacional. Na do Hotel Intercontinental Lisboa. O Diário dos Açores falou com o chef José Gala, que, com a sua uma cozinha de requinte, à base de muitos produtos regionais.*

**Há quanto tempo o chef José Gala está nos Açores? O que é que o levou a vir para cá?**

Estou em São Miguel fez dia 5 de Outubro seis anos. Na altura, a ideia era fazer um projecto de transição que seria de cinco meses, entretanto, o tempo foi passando e a adaptação foi positiva e novos projectos foram surgindo.

O que me trouxe para cá foi a curiosidade e o desafio, como vim com o chef Paulo Saraiva, com quem já trabalho há mais de 20 anos, acabou por ser mais fácil implementar conceitos e fazer mudanças rápidas que eram necessárias.

Sou uma pessoa de desafios e acredito muito no potencial desta terra e das pessoas. A minha equipa diz que sou teimoso, mas prefiro pensar que sou resiliente ou obstinado.

Acho sempre que é possível fazer melhor, para isso temos uma equipa que nos acompanha e faz as coisas acontecer.

**Como tem sido a experiência?**

A experiência tem sido mui-



to trabalhosa, mas muito positiva e enriquecedora.

O turismo tem crescido e a demanda por oferecer um produto de qualidade e com standards é exigente. Temos metas e objectivos, sendo que um deles é que os jovens que nos acompanham não tenham de sair da sua ilha para ir procurar evolução ou ter acesso a técnicas

e produtos de referência.

Costumo dizer que não é por estarmos no meio do Atlântico que temos de fazer menos bem do que se faz em qualquer parte do mundo.

A cozinha também é isto de nós para eles e deles para os clientes, criando a linha de pensamento que vai ditando o produto que é apresentado.

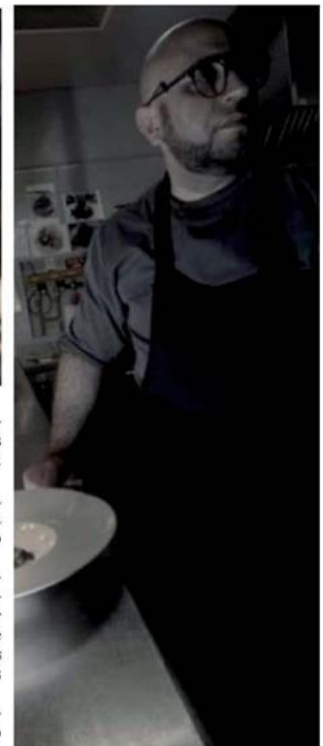
Procuramos potenciar os nossos recursos e identidade naquilo que fazemos, onde o exercício de pensar e criar tem de ser um desafio constante que ajude a manter os cozinheiros focados no ato de cozinhar, nos produtos, nos clientes e nos custos.

Um cozinheiro demora muito tempo a formar e a evoluir por isso o nosso trabalho de chefs no Grand Hotel Açores Atlântico, tem sido no sentido de estar muito próximo das equipas todos os dias.

Fico muito feliz de os ver focados e a fazer coisas boas com sentido de humildade, responsabilidade e consistência.

**O Balcony é uma referência na restauração açoriana graças à sua excelente cozinha. Numa região como a nossa, devido à dimensão e dificuldades de recursos, é difícil manter uma qualidade constante?**

Obrigado pelo elogio. Eu e o Paulo Saraiva trabalhamos praticamente com as mesmas pessoas desde que abrimos,



só este ano tivemos alguma rotação de pessoas pelo que a equipa que nos acompanha já sabe o que queremos e como queremos para sermos consistentes e fazer bem sempre.

Para manter uma qualidade constante é preciso estrutura, planeamento e muita organização, pensar atrás para que tudo aconteça o melhor possível e deixar uma boa experiência gustativa a quem nos visita.

Acima de tudo não nos devemos deixar abalar pela insularidade, mas sim redireccionar o foco para a solução criando mecanismos e soluções que permitam manter consistência para sermos atractivos turisticamente.



“  
 A escolha dos ingredientes é sazonal, reproduzindo memórias e saberes que se querem exclusivos. Deixem-se levar numa viagem única, onde a gastronomia, os vinhos e o serviço são comandantes.  
 ”



“  
 A seleção dos vinhos recaiu sobre um parceiro que se associou a este evento desde o início. De certo que será uma noite magnífica, onde o Produtor irá fazer a apresentação e lançamento de novos Vinhos.  
 ”





# Balcony Restaurant no meio do Atlântico "lo que se faz no resto do mundo"

*As estrelas da Bensaude Hotels Collection em Ponta Delgada, vai servir hoje mais uma edição do jantar e Paulo Saraiva, chefs da cozinha do Balcony Restaurant, convidam o chef Eddy Melo, com o seu regresso, revivendo produtos, identidades, sabores e memórias na Ilha Terceira, mas foi para o Canadá, onde fez a sua formação e hoje é o chef executivo da equipa, tem transformado o Balcony num dos restaurantes mais elogiados dos Açores, com*

A gastronomia é muito importante, pois quem nos visita procura usufruir da experiência com um todo do que a Região tem para oferecer e esta parte é essencial para o sucesso e a criação de memórias à mesa, que muitas vezes não só perduram como vão passando de boca em boca além fronteiras.

**Utiliza muito os produtos regionais na sua cozinha. Estamos bem dotados dos produtos necessários a uma boa restauração ou devíamos apostar mais na diversificação?**

Procuro usar sempre o máximo de produtos regionais, mas reconheço que muitos produtores se focam no volume e no bruto.

Em espaços como o Balcony Restaurant a diversidade é essencial para a criação.

Há que apostar sim na diversidade para evitar a importação e aproveitar o clima que temos.

Vão aparecer cada vez mais hotéis e espaços de qualidade pelo que a diversidade é essencial para o sucesso. Exemplos: frutos vermelhos, flores, citrinos diferentes.

Na ilha Terceira o Sr. Avelino tem feito um trabalho extraordinário no sentido da investigação e diversidade de plantas comestíveis.

São os pormenores que marcam a experiência no sentido do que temos aqui para oferecer que seja diferente dos outros sítios.



A nossa Região exporta bastantes produtos de qualidade, como os lácteos, o ananás, o peixe e o vinho, agora é aplicar a mesma metodologia a outros produtos e criar mais diversidade que é essencial para a evolução da restauração de qualidade.

**Quais os produtos regionais que elegeram como os de maior qualidade?**

Adoro o mel, o ananás, os queijos, o peixe o limão galego, o cavaco, os ouriços, as algas, o vinho com a casta terrantez do Pico, enfim tantos que me é difícil enumerar todos.



**Algum dia chegaremos a uma estrela Michelin ou a nossa restauração não está preparada para isso?**

Um dia sim, gostaria que a Região ganhasse uma estrela, seria ótimo numa terra que tem tanto para dar.

O caminho faz-se caminhando, mas, para isso, é necessário haver um comprometimento de várias entidades e a vários níveis de estruturas de decisão. É necessário traçar um caminho envolvendo vários intervenientes, produtores, formação, etc.

Costumo dizer que em primeiro lugar é preciso fazer boa comida, com consistência e com bom produto, técnica e identidade para colocar de vez os Açores no mapa gastronómico nacional.

Muitas vezes, no Balcony Restaurant, os clientes estrangeiros já me perguntaram porque não temos uma estrela, derivado da experiência positiva que tiveram e comparando a outros locais do mundo, ao que eu respondo, com a mesma humildade, de que o primeiro objectivo é fazer boa comida de conforto com produto local. Alguma distinção, se um dia vier, será sempre bem vinda, independente de ser uma estrela ou não, trabalhamos quer na cozinha quer na sala com o objectivo de que o cliente, ao chegar ao fim da sua experiência fique com vontade de reservar o próximo.

**Vai decorrer mais um jantar vni-co no Balcony. É o terceiro, que esgota rapidamente. Quer desvendar um pouco o que será este?**

À semelhança dos outros jantares do Rotas, vamos celebrar a boa gastronomia com produto local, bons vinhos e serviço de excelência liderado pelos chefes Acácio Oliveira e Milton Furtado.

Vamos recriar uma viagem de São Miguel para a Ilha Terceira, e, o seu regresso, sendo que para isso eu e o chef Paulo convidamos o chef Eddy Melo (chef executivo do Hotel Intercontinental de Lisboa) que é natural da ilha Terceira, com o qual trabalhamos mais de 10 anos juntos, para nos acompanhar neste menu que se quer único, pleno de técnica e sabor onde a identidade e produto serão uma constante, recriando inclusive algumas partes da história do arquipélago, entrando no conceito da cozinha conceptual que conta histórias e tradições.

**Uma última mensagem do chef para os comensais açorianos...**

Embarquem nesta viagem conosco e deixem-se levar pela experiência da descoberta de sabores e saberes que não é nossa, mas sim vossa....

[jornal@diariodosacores.pt](mailto:jornal@diariodosacores.pt)

