



NOVIDADES AÇORES



Do jardim botânico para a mesa

O chef Nuno Gonçalves assumiu a cozinha do Terra Nostra Garden Hotel, nas Furnas, com a missão de elevar a cozinha regional, recorrendo a produtos de proximidade, inclusive aqueles que crescem no jardim. Entre as novidades está também o TN Sushi Bar, onde o peixe açoriano é protagonista



TERRA NOSTRA GARDEN HOTEL

Rua Padre José Jacinto Botelho, 5, Furnas, São Miguel
Tel: 296 549 090
Preço: menu de degustação Restaurante TN (6 momentos): 120 euros
Menu Omakase TN Sushi Bar (8 momentos): 65 euros

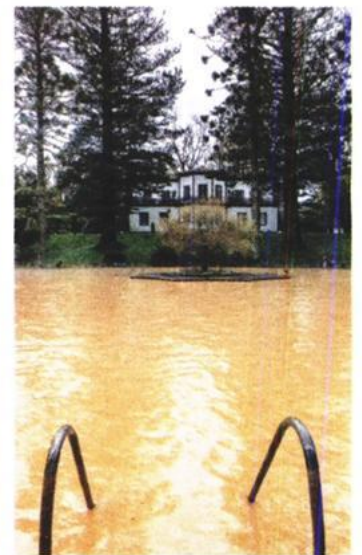
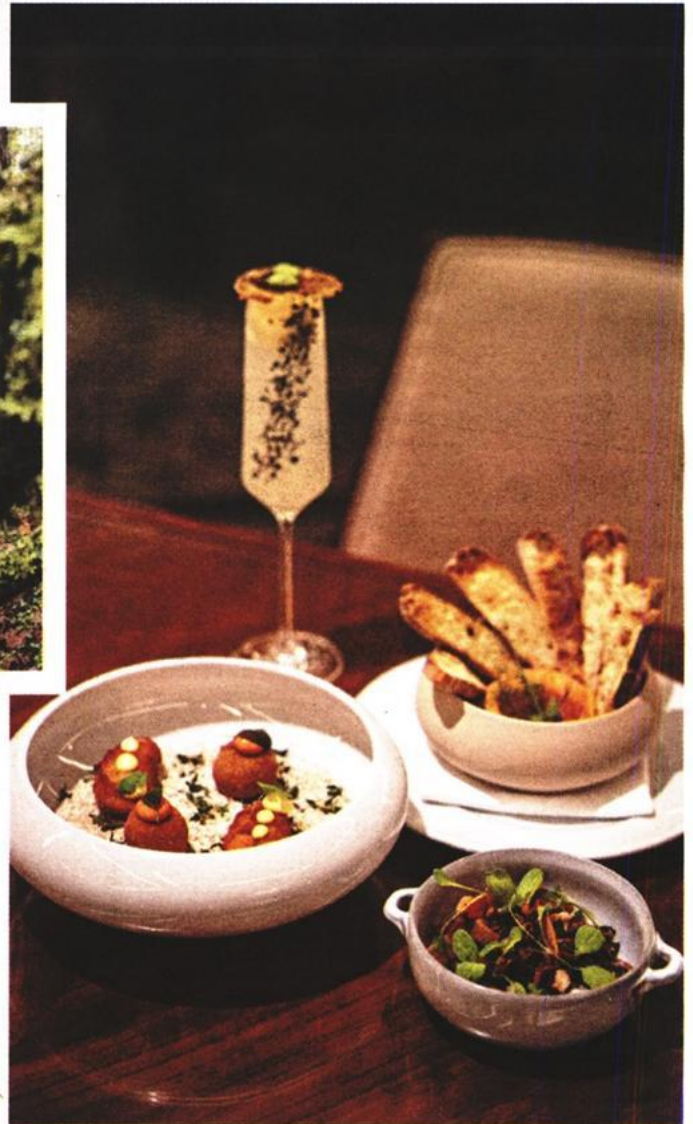
TEXTO ANA COSTA
FOTOS LEONEL DE CASTRO/GI

Numa manhã chuvosa e temperada, Nuno Gonçalves passeia-se pelo Parque Terra Nostra com boletos acabados de apanhar. Vão diretamente para a sua cozinha, para entrar na composição de um prato de carré de porco preto, juntamente com as brássicas também colhidas no parque. Apaixonado pela natureza e por forragear ingredientes silvestres, o cozinheiro encontrou nos Açores a paz de espírito que procurava após 15 anos de carreira internacional, sediado em Londres. Regressado a Portugal durante a pandemia, em 2022 rumou ao vale das Furnas, na ilha de São Miguel, para assumir a liderança do Restaurante TN e da restante oferta gastronómica do Terra Nostra Garden Hotel, tirando partido da envolvimento desse exu-

berante jardim botânico, para elevar a filosofia "farm to table" a um outro nível.

Se, por um lado, os ingredientes que crescem espontaneamente no parque encontram caminho até à cozinha de Nuno Gonçalves, também o chef procura aproveitar os recursos já existentes para cultivar aquilo que necessita. "Sempre fui muito apologista de trabalhar de uma forma sustentável e achei por bem, dado que temos a proximidade do parque, em que já tínhamos estufas onde criávamos plantas para lá, começamos a cultivar as nossas próprias ervas aromáticas comestíveis, micro ervas, mini legumes, etc."

Apesar de se guiar pela sazonalidade, Nuno assume o compromisso de valorizar a cozinha regional, reinventando-a à maneira da alta cozinha: "A minha filosofia de cozinha vem muito do clássico e do moderno europeu, por isso





aqui a ideia é criar uma carta com foco nos produtos e técnicas regionais elevados à alta gastronomia”.

Assim sendo, há clássicos que se mantêm firmes na carta do TN, como o cozido tradicional das Furnas e os filetes de abrótea. Em matéria de novidades, a carta de outono/inverno, que se deverá manter até abril, traz um foie gras inspirado no bife regional, servido com um chutney de pimenta da terra e ananás; e um prato de vieiras com texturas de milho doce, baseadas numa técnica de confeção local, que consiste em cozer o milho fresco nas caldeiras. O chef diz encarar esses buracos alimentados pelo calor vulcânico como “um forno a baixa temperatura” e utiliza-os também para cozinhar o borrego à moda da ilha de Santa Maria, bem como a abóbora, que assume várias texturas num dos pratos vegetarianos da carta.

Ainda que a regionalidade seja

um dos estandartes da oferta gastronómica do Terra Nostra Garden Hotel, a vontade de oferecer uma vertente mais internacional aos hóspedes e visitantes do hotel, sempre alicerçada no produto local, levou o Nuno Gonçalves a criar o TN Sushi Bar, onde o peixe dos Açores é o único protagonista. Ali, o chef Pedro Rosa trabalha de forma clássica o pescado da época, fazendo brilhar a matéria-prima em pratos como a sopa miso de salmonete e lapas, o sashimi de cavala ou de atum, o gunkan de lapas, o nigiri de peixe ou o usuzukuri de salmonete. O lírio e o encharéu também entram na seleção, quando disponíveis na lota. Além das opções à carta, os mais aventureiros podem pedir o menu Omakase e deixar nas mãos do chef a escolha de oito momentos de degustação, harmonizados com a mineralidade dos vinhos do Pico.