



Confira, através do QR Code, a receita produzida pelo chef Octávio Freitas que é igualmente uma homenagem à cidade do Funchal: Peixe do Dia com Funcho.



DESARMA PROMETE LEVAR À RENDIÇÃO

Texto Hélder Teixeira | Fotos Rui Silva

É no 11.º e último piso do renovado hotel The Views Baía, antigo Four Views, que o reconhecido chef madeirense Octávio Freitas apresenta o seu mais recente projeto: o restaurante Desarma. O espaço, executado pela FN Hotelaria, foi desenhado ao mais pequeno detalhe, conjugando a defesa das iguarias madeirenses com o ataque às tendências da nova cozinha, com a promessa de autênticas batalhas de sentidos travadas na boca. Com um quarto de século de carreira - 14 deles enquanto chef executivo do The Views -, este é um sonho antigo de Octávio Freitas que no passado mês de janeiro viu em pleno a luz do dia, começando a receber os primeiros clientes.

Aliás, a luz dos primeiros dias de primavera a entrar pela sala do Desarma foi a primeira das sensações com que a Improvável se deparou, a par do cenário único, digno de postal que não deixa ninguém indiferente, da

baía e do casario funchalense. Com vista para o Forte de São João Baptista do Pico, baluarte que em tempos defendeu o Funchal de ataques forasteiros, o Desarma apresenta-se como um quartel gastronómico "sem floreios", disparando ao que realmente interessa, armando e desarmando pela comida,

A sala recria um bananal madeirense - os caules de bananeira envolvem os pilares do restaurante, enquanto que gigantes folhas desta herbácea decoram os tetos -, num design ímpar com assinatura do atelier de Nini Andrade Silva, onde se destacam os tons cobre, castanho, verde e pedra. Ao fundo as portas para a cozinha que replicam a entrada do Mercado dos Lavradores. Da porta para dentro há a garantia que os melhores sabores do mercado serão apurados com a mestria de um chef madeirense bairrista e da sua equipa. As ovas de espada, as lapas,





o pargo, a tangerina, o funcho...

Portas abertas e nova obra de arte: a cozinha. A 'ilha' octogonal, desenhada por Octávio Freitas, é uma manifestação de amor à gastronomia, num espaço onde os clientes são convidados a entrar e circular. Todos os equipamentos foram implantados cirurgicamente de forma a que se atinja a perfeição e consistência. "Queríamos que a cozinha fosse a grande peça de decoração, é o nosso orgulho. Rasgamos esta porta e não há qualquer impedimento entre a sala e a cozinha", conta o chef de forma entusiasmada, assegurando que, pelo que já viu pelo velho continente fora, este trabalho, a cargo da FN Hotelaria, é "uma das melhores cozinhas da Europa".

Para além do octógono central e dos balcões laterais - onde poderá ser introduzido o conceito 'chef's table' - a cozinha conta com um forno a carvão Jospser de última geração, cozedores de indução e com uma zona de fumados. Tendo em conta que, no Desarma, o prato é trabalhado na essência, tudo aquilo que é servido é produzido pela equipa, casos da manteiga ou do pão, este último produzido através de fermentação natural com trigos ancestrais da ilha. Outro dos orgulhos do chef é a zona de presuntos, com destaque para o inédito presunto de atum.

Inspirados pela herança culinária madeirense, estão disponíveis dois menus de degustação, com ou sem harmonização de vinhos, numa escolha do premiado sommelier Sérgio Marques. Com Alexandre Franco como diretor de restaurante e com o uma identidade visual criada pela criativa agência nacional Ivity Brand Corp, o Desarma promete levar à rendição.

