

PALHEIROS do Salpoente



Salpoente: um restaurante de Excelência

Abre já na próxima segunda-feira, dia 18, e quer ser “o melhor restaurante de Bacalhau em Portugal”. O projecto Salpoente envolve ainda a recuperação exemplar de dois edifícios património histórico da cidade de Aveiro

■ Fomos falar com Pedro Simões, gerente do novo Salpoente e com Rene Sabino, investidor e responsável máximo do projecto Salpoente, homem com vários espaços ligados à hotelaria em outras cidades do mundo, responsável por algumas dinâmicas do crescente negócio entre Portugal e a Venezuela, e que neste momento acredita em Portugal, razão dos vários investimentos em diversos sectores que por cá está a estabelecer.

Cumprindo os mais exigentes critérios de reabilitação, recupera um património histórico ligado à vivência do Sal, fundido numa defesa incondicional do tradicional bacalhau umbilicalmente ligado à história de Aveiro e de Portugal.

O Salpoente quer ser o melhor Restaurante de Bacalhau em Portugal. Para o alcance de tão elevado objectivo, está implementado em dois antigos Armazéns de Sal, também denominados de Palheiros, sal que é um conservante intimamente ligado com o processo de conservação do “fiel amigo”. Um projecto de excelência, construído e decorado por algumas das melhores referências/ marcas a nível nacional e



PEDRO SIMÕES – Sócio
Gerente Salpoente

internacional, um serviço de qualidade superior e um promissor chef para quem o “fiel amigo” ocupa um lugar especial.

Hoje, esta marca histórica da gastronomia aveirense, o Salpoente, regressa com nova admi-

nistração, uma equipa jovem e ambiciosa, reforçada na dimensão, mais energética, positiva, acolhedora, com vários espaços para diferentes tipos de momentos, decorada por uma das melhores empresas no sector e com

expressão Mundial, embrião das prestigiadas marcas Boca do Lobo e Delightfull, projecto da arquitecta Paula Tinoco, já ligada com o passado da arquitectura do antigo Salpoente. Um espaço surpreendente, elevado pelo

optimismo e diferenciado na oferta e no serviço.

“Estamos e vamos defender incondicionalmente os produtos portugueses. Portugal tem marcas com soluções, design e qualidade ao melhor nível mundial e o Salpoente não passa nem pode passar indiferente, e sem fazer nada por nós. Viva Portugal, viva o Bacalhau, nós estamos contigo”, afirma Pedro Simões.

O chef é fruto de um criterioso processo de selecção a nível nacional, o serviço é alicerçado no rigor e na excelência, e o espaço é verdadeiramente surpreendente.

A carta é uma viagem de propostas degustativas pelo sabor do bacalhau, com pratos mais simples, outras mais complexas mas todos eles rigorosos no processo de elaboração e na qualidade.

Este projecto está e vai estar intimamente ligado com a Arte e com a Cultura. Inaugura com uma exposição dos brilhantes artistas e irmãos Jeremias e Hélder Bandarra e o espaço foi pensado com locais destinados para exposições de pintura, escultura, fotografia e joalheria que vai seguir um programa elaborado e trabalhado para a Cultura e para os Artistas.

Um pouco de história...

■ Os portugueses descobriram o Bacalhau no século XV, na época das grandes navegações. Eram precisos produtos que não fossem perecíveis, que suportassem as longas viagens que chegavam a durar 3 meses em travessias do Atlântico. Data de 1353 a primeira referência ao Bacalhau, aquando do acordo estabelecido entre D. Pedro I de Portugal e Eduardo II de Inglaterra que concede aos portugueses uma autorização de pesca do Bacalhau por 50 anos nas costas das ilhas Britânicas. Os portugueses foram também os primeiros a irem pescar Bacalhau na Terra Nova, descoberta em 1497.

“Acredito que vamos ser um espaço de referência a nível nacional e que vamos prestar um forte contributo à dinâmica turística local e regional. Quero ainda acreditar que na devida escala e no tempo vamos ter alguns turistas que ao visitarem Portugal não vão resistir a vir provar o nosso Bacalhau. Temos a melhor localização, o melhor espaço, os melhores parceiros, um serviço e um chef de excelência. Vamos melhorar a oferta gastronómica e de bem-estar, todos os que nos visitarem vão ser seguramente bem acolhidos. Temos para eles apenas o melhor”, conclui Pedro Simões.

“SALPOENTE É HISTÓRIA, SALPOENTE É TRADIÇÃO, SALPOENTE É MEMÓRIA DE AVEIRO COM PAIXÃO. SÃO RETRATOS DE MOMENTOS QUE CONFUNDEM A CIDADE COM O AMOR... PESSOAIS, PROFISSIONAIS, COM AMIGOS E MUITO SABOR.”