



HISTÓRIA DO GELADO

A origem do gelado não é clara, existem várias versões, há quem diga que vem dos árabes e dos Chineses, certo é que quem o trouxe para a Europa foram os Árabes.

Antigamente o gelado chamava-se «Sberbeth», ou seja «Neve Doce» em árabe, que originou a actual palavra de «Sorvete», tratando-se de uma bebida gelada obtida da mistura da neve com mel e sumos de fruta.

A palavra gelado apareceu somente no século XVI ano de 1565 na família Nobil de Medici de Firenze (Itália). O gastrónomo Bernardo Buontalenti, aperfeiçoou o método, com a mistura de ingredientes obtendo assim os «Dolce Gelados».

Cerca de 100 anos depois o palermitano Procopio, também de Itália, inventou uma máquina onde consegue uma grande melhoria na qualidade do gelado propagando-se assim para todo o mundo sempre através de empreendedores Italianos. O veneziano Sartelli conquista Londres, o napolitano Tortoni, em Paris, inventa o gelado entre bolachas e o genoves Bosio abre a primeira gelataria em New York.

Com o passar dos anos o gelado sofreu grandes modificações deixando de usar não só mel e sumos, mas também leite, natas e ovos.

Na história do gelado dos últimos 400 anos foi descoberto que misturando gelo e sal num recipiente conseguia-se produzir frio a baixo de zero graus, capaz de transformar uma mistura de leite, ovos, natas e açúcar, obtendo-se o chamado gelado.

Começa assim o primeiro utensílio para fabricação do gelado. Constituído por um recipiente de cobre e colocado dentro de um outro recipiente de madeira contendo, entre os estes, gelo e sal.

Só em 1873 graças ao americano Kelvin utilizando o princípio em que um gás espalhando-se produzia frio, é que apareceram as primeiras máquinas de gelado.

Com este sistema e o continuo desenvolvimento das máquinas para fabricar gelado conseguiu-se baixar a presença de matérias gordas aumentando o açúcar obtendo-se assim um produto mais homogénio, cremoso e saboroso.

Está na experiência e na arte dos «Geladeiros» aperfeiçoar os gelados consoante as exigências e os gostos dos seus clientes, insistindo em três possibilidades na fabricação dos mesmos ou seja:

- 1) O gelado pode ser produzido com produtos naturais, como o leite do dia, natas, ovos, açúcar e fruta fresca, que poderão ser adquiridos em qualquer momento.
- 2) Pode ser produzido com produtos naturais e outros preparados como pastas e essências.
- 3) Pode ser produzido somente com preparados em pó ou pastas mediante receita fornecida pelos fabricantes dos mesmos.

Seja qual for a maneira de produzir o gelado, o certo é que o seu consumo tem aumentado constantemente, fazendo parte do dia a dia de cada um de nós.

Alessandro Balzer

Empresas

Alessandro Balzer, gerente da Gelataria Bella Itália O nosso êxito deve-se à utilização de ingredientes de primeira qualidade

Alessandro Balzer trouxe a tradição familiar do fabrico de gelado para o Algarve. Instalou-se em Portimão, com a gelataria Bella Itália, e o seu crescimento tem sido seguro, com uma implantação de pontos de venda em toda a região.

Os gelados têm segredos de fabrico, mas os ingredientes de primeira qualidade e produtos importados dão o sabor autêntico ao gelado Bella Itália.

Barlavento - Há quantos anos está no Algarve e como nasceu a Bella Itália?

Alessandro Balzer - A Bella Itália nasceu em 1982 com a aquisição da parte dos sócios Alessandro Balzer e Marco Lorenzi, de uma esplendida situada na Praça Manuel Teixeira Gomes em Portimão, para dedicar-se ao sector da gelataria. Alessandro Balzer actualmente responsável pela produção e distribuição dos renomados gelados Bella Itália, depois de vários anos de experiência nos gelados (tradição da família Balzer fundada em 1897), decidiu graças à indicação do pai Ignazio

produção e distribuição para os vários pontos de venda existentes a criação de outros.

b - Característica do gelado e que tipo?

A.B. - A Bella Itália fabrica actualmente 2 gamas de gelados subdivididos em gelados avulsos e sobremesas. Os primeiros destinados a gelataria para ser vendidos em cones ou taças compostas e os segundos como sobremesa para restaurantes.

Ambos são feitos com matérias primas seleccionadas, como leite de alta, natas, ovos e fruta fresca da melhor qualidade (gado artesanal), factores estes

mento da sua Empresa?

A.B. - A fábrica Bella Itália conta actualmente com cerca de 100-130 pontos de venda que vão desde Vila Real de Santo António até Sagres e brevemente Vila Nova de Milfontes.

Quanto à expansão da nossa empresa vai continuar mas sempre em pequenas dimensões seleccionando locais de qualidade e em pontos estratégicos, tentando assim dar uma melhor assistência aos nossos clientes.

Actualmente existem além da casa-mãe em Portimão, outras filiais geradas por um dos sócios da fábrica Marco Lorenzi, Colori situada na Praia da Rocha, Bella Itália II em Albufeira e brevemente na Marina de Vilamoura.

Os restantes encontram-se divididos em manzira ordenada nos pontos principais: Bola de Neve e Paladar na Rua de Comércio



empresas, ao sentido, de ter capacidade de resposta em qualquer altura do ano. Os clientes são visitados por uma nossa colaboradora, aconselhando as quantidades necessárias consoante a época, verifica o aspecto dos produtos e o funcionamento do equipamento, por que fornecido. Para este ano podemos contar com a 2ª cartilha para distribuição e um maior stock nas nossas instalações, a fim de estarmos preparados para o Verão. Um dos nossos projectos, além da ampliação do fabrico, será a criação de um sector destinado ao material de apoio às gelatarias, podendo os nossos clientes

adquirir não só os produtos bem como decorações, acessórios, taças e dispositivos para a venda dos gelados.

b - Como é que sente a evolução do turismo no Algarve?

A.B. - Nos primeiros anos de existência da nossa empresa tivemos variações, que suponho afectaram em linha geral todo o sector da hotelaria com um crescimento até 87 seguido de uma estabilização (em certo sector de turismo) para nos últimos 3 anos ter notado uma boa recuperação.

Na abertura da nossa nova fábrica que definida com a fase de estabilização em 1990 tivemos algumas

dificuldades devido a um projecto enviado para o PEDIP que não foi aprovado, a concorrência das multinacionais e as exigências dos comerciantes que não procuravam a qualidade mas melhor condições de fornecimento exigindo em algumas situações verbas para comercializar certos produtos.

Este problema está neste momento ultrapassado, graças aos consumidores que procuram cada vez mais qualidade.

Quanto à minha opinião, sobre o Algarve, é de lamentar ser tão curta a época do turismo, limitada aos três meses de Verão. O Algarve tem condições climáticas invejadas e deveriam ser melhor aproveitadas, durante o resto do ano, necessitando infra-estruturas muito importantes. Uma das obras essenciais será a realização da autoestrada Lisboa-Algarve, a fim de trazer os portugueses do norte e do centro, não só no Verão mas também nos fins de semana e feriados, etc.

Publicitar mais o Algarve na época invernal oferecendo aos turistas preços mais convidativos e mais diversões. É de realçar que em certas localidades no Inverno, grande parte do comércio em particular os parques de diversões e de desportos encontram-se fechados, desistindo os visitantes que só têm de se limitar a ver o sol.



transferir-se para Portugal, para implantar no litoral algarvio os gelados Bella Itália. Depois de ter efectuado as necessárias alterações, a fim de criar uma zona de fabrico e uma de venda o sucesso foi enorme, tratando-se de produtos que naquela altura eram pouco conhecidos em Portimão.

O sucesso do fabrico tornava-se seguro, devendo à grande procura da parte de gelataria e restaurantes. Com a abertura da gelataria Colori e da pizaria/gelataria Doce Vitz, foi necessário montar uma fábrica de maiores dimensões, melhorando, assim as condições de

que os distinguem dos gelados industriais distribuídos pelas multinacionais. As receitas provenientes do Itália foram rigorosamente aplicadas em Portugal tendo em certas situações recorrido à importação de alguns produtos não à venda no mercado nacional.

Sempre havendo alguns segredos na produção, o factor principal dos resultados obtidos deve-se à utilização de ingredientes de 1ª qualidade, preocupação esta que sempre tivemos e continuamos a ter.

b - Prevê o alargamento da sua Empresa?

em Portimão, Spitta, Esplanada Oriental e Dolce Vita na Praia da Rocha, Lilla Vanilla e Rossio Grande em Alvor, Britânica e Vels Fria, especificamente, no centro e na Marina de Lagos, Marvi em Sagres, o Piu e Pátio em Carvoeiro, O Pompos e Doce Jardim, em Albufeira, a Nora em Montebego e A Pérola em Faro. Aproveito para agradecer aos nossos clientes que têm ajudado no desenvolvimento da nossa empresa.

b - Como é feita a distribuição?

A.B. - A distribuição é uma das nossas preo-

Lacoarte
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CERÂMICA, LDA.

Azulejos e Painéis Pintados à Mão

Sede: Rua D. Diogo de Sousa - Lote 20 C/IV DIRT
- Telef: (082) 769343 - Fax 762523
Fábrica: Travessa 6 de Outubro, Nº 3 - Odilxere
- Telef: (082) 799352 - 8800 LAGOS



Marina de Portimão



Albufeira



Marina de Vilamoura



Zona Ribeirinha Portimão

Bella Italia

20 anos

Desde 1982

Há vinte anos que os gelados da Bella Italia andam na boca de toda a gente, por terras algarvias. Criada em 1982 por italianos, a Gelateria Bella Italia depressa se tornou uma referência no Algarve.

Muitas das receitas e segredos foram trazidos por um dos sócios, de Itália, onde já o seu bisavô se dedicava à produção de gelados, sector em que os italianos são exímios. Actualmente, a Bella Italia tem gelatarias em todo o Algarve, de Sagres a Tavira, bem como no Litoral Alentejano, nomeadamente em Porto Covo, Vila Nova de Milfontes e Santo André. A Bella Italia tem produção própria, numa fábrica em Ferragudo, onde a empresa faz questão de manter a confecção dos gelados o mais artesanal possível, para que não se percam as características que têm feito o seu sucesso. A Bella Italia fornece ainda restaurantes, cafés, pastelarias e hotéis, onde se podem apreciar os seus gelados. A Bella Italia fabrica também, mas só por encomenda, bolos de aniversário.

Por dia, no Verão, a fábrica da Bella Italia produz 900 litros de gelado. O mais consumido entre os 41 sabores possíveis é o de baunilha. Este ano, foram lançados dois novos sabores — framboesa e amorã — já não em sorvete, mas com base de leite. Para produzir todo o gelado que abastece as suas gelatarias no Algarve e no Alentejo e ainda uma rede seleccionada de restaurantes, cafés, pastelarias e hotéis, a Bella Italia consome, por ano, qualquer coisa como 30 toneladas de açúcar e 17 toneladas de leite, tudo para preparar deliciosos gelados, de comer e chorar, por mais, bem apropriados para os dias quentes de Verão.

«Abbiamo preso i portoghesi per la gola»

di Giuseppe Ruggieri

Se un giorno vi capiterà di fare una puntatina in Portogallo, per vacanza o per lavoro, non indugiate dinanzi ad un irrinunciabile peccato di gola: provate il gelato "Bella Italia". Per due ragioni semplicissime. Primo, perché - come si deduce dal nome stesso - è un gelato all'italiana, dunque tradizionalmente buono. Secondo, perché a confezionarlo sono due bergamaschi che ci sanno davvero fare. Provare per credere. Se però il gelato proprio non vi va, beh, allora fidatevi di chi l'ha gustato: sarà pronto a giurarvi che quello di "Bella Italia" è uno dei migliori - se non il migliore - gelato della Lusitania. Sicuramente orgoglio e passione di Alessandro Balzer e Marco Lorenzi, due ex-ragazzotti orobici divisi da tante cose ma uniti dalla loro storia, dalla sfida comune che li ha portati a prendere i portoghesi per la gola fino a diventare, in pochi anni, famosi in buona parte del Paese. Irresistibili, del resto, le loro coppe da mezzo litro, imperdibili gli affogati, stuzzicanti gli spaghetti-gelato, ottimi i con. Un festival del buon gusto, insomma. Che fa il paio col sapore verace di questa storia tutta italiana, nata così, dalla voglia irrefrenabile di fuga dalla vita di provincia e dall'irresistibile tentazione di misurarsi con un mondo diverso. Una scommessa con se stessi, insomma, il classico giro di boa esistenziale che in tanti sognano ma che in pochi hanno il coraggio di affrontare. Alessandro Balzer e Marco Lorenzi l'audacia l'hanno invece avuta, ben 17 anni fa. Il primo - bravissimo a preparare i gelati nel laboratorio dell'omonimo bar sul Sentierone - all'epoca era tormentato da due questiccine che gli rodevano dentro da tempo: il suo futuro incerto al Balzer - visto il nugolo di eredi accalcati attorno alle storiche locali - e una innata tendenza a nuove esperienze. Un mix micidiale, tanto forte da contribuire in maniera netta a spazzare via ogni tentennamento e a fargli recidere le radici con la terra natia, al diavolo il bar e il Sentierone. Aveva già cercato un locale a Plaza, ma senza fortuna. Poi l'incontro con Marco lo ha aiutato a chiudere il cerchio. Già, Marco. Diplomato all'Esperia, lavorava nell'azienda paterna, la "Faiter Elettrodi" di Grassano. Era un irrequieto e qualche mese in ufficio gli era bastato per capire che non era quella la sua vita, che ci voleva ben altro per rendere più frizzante l'esisten-

za terrena. Anche lui - sangue metà portoghese e metà bergamasco - per di più nato in Marocco, aveva in seno il sacro fuoco dell'avventura e soprattutto il richiamo dell'oceano. Un po' come il papà Anacleto, che nel paese magrebino c'era finito a lavorare prima nel campo edile e poi in quello alimentare, salvo poi tornare a Bergamo con moglie e tre figli al seguito. In definitiva, mai incontro poteva dirsi più azzeccato. E infatti, nell'82, Marco e l'epoca ventiduenne, e Alessandro, di un anno più vecchio e già sposato con Beatrice, decidono il grande passo, di comune accordo. Mollano tutto - baracca e burattini - e partono alle volte del Portogallo. Destinazione: Portimão, nella seducente e aspra Algarve, provincia all'estremità meridionale del Paese, oggi meta sempre più ambita dai turisti. L'approdo non è casuale. Portimão, 40 mila abitanti, in faccia all'oceano e al vento, è il paese natale della madre di Marco, Adalina. La scelta ha, dunque, quasi il sapore di un richiamo ancestrale. Comunque sia, si rivela azzeccato, un sei al Superenalotto. I primi passi di Lorenzi e Balzer assumono i contorni di una gelateria - con ampio spazio esterno - alla quale viene dato un nome che definire patriottico ha un che di riduttivo: "Bella Italia". Il locale non è male, ma decisamente meglio è il gelato, vero punto di forza che contribuisce a richiamare clienti in numero sempre maggiore. In sala, ad accoglierli c'è Marco, più in confidenza con la ostica lingua portoghese e ben disposto al rapporto diretto con la gente. E lui a dirigere il tutto mentre il laboratorio padroneggia l'infaticabile Alessandro, pronto a sbozzare tutti i segreti del mestiere affinato: nel laboratorio di famiglia e a mettere in vetrina autentiche leccornie "made in Italy". L'organizzazione è perfetta, gira come un motore appena



La prima gelateria "Bella Italia" a Portimão. Sotto Marco Lorenzi

messo a punto. E così bastano pochi mesi per fare del gelato "Bella Italia" un must tra gli abitanti di Portimão. I quali mostrano di avere un debole soprattutto per le coppe giganti, quelle da mezzo litro, tipicamente italiane, ricoperte da generose flosse di panna montata. Il business, va da sé, prende consistenza. Ma è solo l'inizio. Perché se è vero, come è vero, che il miglior agente pubblicitario di una società è il cliente soddisfatto, ecco che - a tre anni dall'apertura del locale - bussano alla porta di Marco e Alessandro anche i primi ristoratori. Chiedono di poter acquistare il gelato da servire ai loro avventori. È un salto notevole. Che da un lato sancisce la qualità dei prodotti "Bella Italia" e dall'altro impenna il giro d'affari del locale.

Peri due bergamaschi è il momento delle ardue decisioni. Vale a dire: crescere o fermarsi? Allargare la sfera d'azione o accontentarsi? In effetti, Alessandro non riesce più a star dietro ai ritmi crescenti della domanda e pure Marco fatica a gestire la mole di lavoro del locale. I due si siedono allora a tavolino, fanno bene i conti e alla fine decidono di accettare la sfida imposta loro dal mercato. Di lì a poco, il laboratorio diventa una fabbrica (da sempre il nome "Bella Italia" e oggi dà lavoro a una decina di persone) e i volumi della produzione di gelato si fanno consistenti, pur rimanendo la qualità sempre di livello artigianale. Ma non finisce qui. Perché di lì a pochi anni - visto il buon andamento degli affari - i due decidono di aprire anche

nuove gelaterie, sempre con lo stesso marchio. Oggi sono sei in tutto il sud del Portogallo e c'è la previsione di aprire la settimana a Porto (dove già vengono serviti alcuni ristoratori), questa volta, però, con la formula del franchising. Se funziona potrebbe essere la chiave di volta per "conquistare" anche il resto del Paese. Si dovrà lavorare di più, è certo. Ma ora a dar manforte ai due è arrivato anche Franco, il fratello di Marco, giunto a Portimão quattro anni fa. "Bella Italia", dunque, ha davanti a sé ottime prospettive e, soprattutto, un presente ben consolidato: oggi fattura circa 3 miliardi all'anno (e per i gelati artigianali è tutt'altro che una cifra irrisoria) e dà lavoro - nei periodi di punta, da giugno a settembre - a circa 150 persone. «Ma quel che più ci piace - afferma con malcelato orgoglio Marco - è sapere che il nostro è riconosciuto come il miglior gelato del Paese». La qualità, del resto, è l'imperativo a cui i due non hanno mai derogato. «Perfino alcuni ingredienti - rivela Marco - li facciamo arrivare dall'Italia per non snaturare le caratteristiche peculiari del prodotto». Si capisce, allora, come i due non temano per nulla lo "sbarco" dell'americana Häagen Dazs che sta lanciando in Portogallo una propria linea di gelati. Chiunque, in effetti, si rimboccherebbe subito le maniche, studierebbe una strategia per arginare il nuovo arrivato. Non Marco e Alessandro, sicuri ormai del fatto loro, consapevoli che il successo di "Bella Italia" ha basi tutt'altro che d'argilla. A tal punto da spingere Marco a dire che oggi «puntiamo al massimo profitto col minor lavoro». Come dire che a 17 anni dall'arrivo nell'Algarve è giunta l'ora di godersi anche i frutti di questo lungo impegno. E in effetti Alessandro - ormai sposato e padre di tre figli - è appena diventato campione mondiale di jet-ski in Francia mentre Marco rimasto single, continua a dedicarsi con particolare dedizione alla sua smodata passione per il calcio. Nostalgia di Bergamo? Beh, non chiedeteglielo neanche. La risposta sarebbe scontata. L'Italia è sì bella, ma per loro solo in una coppa. Di gelato.



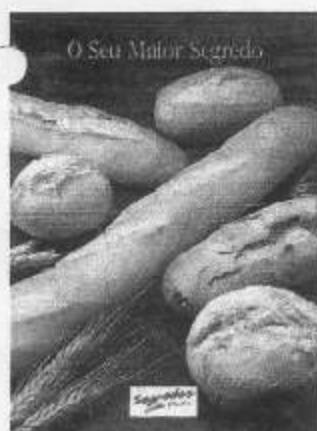
Con il gelato "Bella Italia", Alessandro Balzer e Marco Lorenzi hanno sfondato in Lusitania. Hanno lasciato Bergamo 17 anni fa per tentare l'avventura e ora hanno una fabbrica a Portimão, nell'Algarve, sei gelaterie nel sud del paese, un giro d'affari di tre miliardi e danno lavoro a circa 150 persone

ENTREVISTA DO MÊS

Bella Itália

Um serviço sem igual

“Este é um serviço de entregas de pizzas e gelados sem igual. Ninguém mais o faz no Algarve.”



Franco Lorenzi - Bella Itália Vilamoura

A geladaria e pizzaria Bella Itália, situada em Vilamoura, é o único restaurante na marina que oferece a todos aqueles que estão ancorados na marina possibilidade de saborear comida italiana, de fazer crescer água na boca, sem terem de sair das suas embarcações.

Neste seguimento, entrevistamos o Sr. Franco Lorenzi, proprietário do restaurante Bella Itália em Vilamoura:

J - O que acha desta nossa iniciativa do “Noticias Janotas”?

F.L. Acho uma ideia diferente a nível de empresas de distribuição. Acho esta iniciativa muito interessante.

J - Conhece a Janota à algum tempo, como descreve esta relação comercial?

F.L. Conheço a Janota à muito tempo, mas só à pouco tempo estou a trabalhar com ela, acho que é uma boa empresa, muito colaboradora, o que faz com que a nossa relação seja das melhores.

J - Como está a correr o negócio? Está dentro das suas expectativas?

F.L. Está a correr bem e as expectativas não destacam demasiado da realidade.

J - A que se deve o sucesso deste restaurante tão procurado?

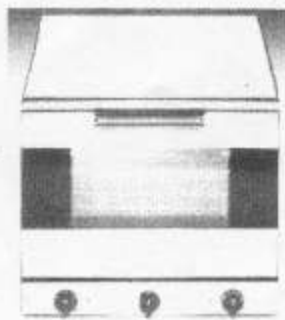
F.L. O sucesso depende sempre do factor qualidade e serviço e acho que esses dois factores não faltam no nosso grupo. O sucesso talvez se deva ao facto de ter uma imagem jovem e inovadora, daí o facto de sermos tão procurados a nível nacional.

Sabia que...

Trabalho Suplementar

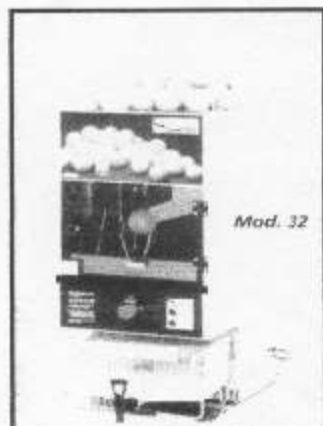
► Os trabalhadores - à excepção dos menores, deficientes, mulheres grávidas ou com filhos de idade inferior a 10 meses - estão obrigados à prestação de trabalho suplementar, salvo quando, havendo motivos atendíveis, expressamente solicitem a sua dispensa. O trabalho suplementar está sujeito ao limite de 200 horas anuais, por trabalhador e a duas horas por dia normal de trabalho. O trabalho suplementar prestado em dia normal de trabalho será remunerado com acréscimo de 50 % na primeira hora, e com 75 % nas horas subsequentes. O trabalho suplementar prestado em dia de descanso semanal ou em dia de feriado será remunerado com o acréscimo de 100 %. Caso a prestação

de trabalho ocorra em dia de descanso semanal obrigatório, o trabalhador tem direito a um dia de descanso compensatório, a gozar num dos três dias úteis seguintes.



ALFA 53X 51X

Multifunções e Grill
Fornalha de forma funcional -
Também do tipo controle
Com Grill e infravermelhos
e ou com a resistência inferior



dar com ele no pulso, quando ele nem sequer está a trabalhar! Uso-o só como acessório. Porque o grande privilégio das férias é não ter de me lembrar sequer que horas são. Poder dominar o dia a meu bel-prazer.

E para as refeições, quais são os restaurantes algarvios da sua eleição?

Tenho três. Gosto muito deste onde estamos, o Akvavit porque os donos são meus amigos e fica por baixo da minha casa. Venho cá todos os dias tomar o pequeno-almoço. Há também aqui na marina uma pizzaria excelente, a Bella Itália, que faz umas pizzas óptimas. E adoro o São Gabriel, que fica ao pé da Quinta do Lago.

E a praia preferida?

Eu vou sempre para a praia de barco. Portanto, as minhas praias preferidas dependem do tempo que estiver. Custumo ir muitas vezes para a zona do Ancão. Quando está bom tempo, gosto muito daquela zona, por ter um areal grande e, principalmente, por ter pouca densidade populacional.

Ser conhecido por todos os portugueses é uma vantagem ou uma desvantagem?

Para algumas coisas é uma vantagem, para outras é uma desvantagem. Ontem, por exemplo, tentei ir beber um café à noite na Marina com os meus amigos, mas foi impossível. Porque, apesar de as pessoas serem



amorasas comigo, nesta altura do ano, a marina está cheia de gente, há muitas pessoas do Norte que são muito efusivas, o que torna impraticável passear. Acabei por ter de me desligar do grupo com que estava e fui para casa ver televisão. Portanto, nestas alturas é uma chatice ser conhecido. Por isso, quando

preciso de descansar, tenho de sair do país. **Há uns anos atrás o Herman frequentava muitas festas de social. O que é que o fez afastar?**

Não sei, ou estou a ficar velho ou cansado. Ou então foi porque acabei por ficar a conhecer todas as pessoas que, naturalmente,



“Mestres” italianos no gelado artesanal

Quinta, 22 de Junho de 1988

A Itália é (parcialmente) responsável pela introdução dos sorvetes em Portugal. Efectivamente, os italianos (ainda hoje considerados como os grandes “mestres” dos gelados) colaboraram grandemente na expansão deste produto alimentar no nosso país.

É de justiça salientar o papel representado pelos “mestres” italianos nesta arte de bem servir o público, através dos saborosos gelados, especialmente nas horas de canícula, em pleno Verão, quando um sorvete ou um geladinho dá prazer e “mata” a sede. Ainda hoje, apesar da maior concorrência de produtores nacionais, a maioria das empresas familiares, que no País de dedicam à confecção de gelados e sorvetes, é


liderada pelos italianos.

É o caso (por exemplo) de uma empresa sediada em Portimão, a Gelataria Bella Italia: depois de duas dezenas de anos de experiência adquirida naquele país amigo, os seus proprietários vieram para Portugal para produzir o verdadeiro gelado artesanal.

Na realidade, a Gelataria Bella Italia produz o bom (e saboroso) gelado artesanal com os melhores ingredientes, como o leite do dia, natas, ovos e fruta fresca. Os produtos confeccionados por esta empresa são também óptimas sobremesas, e a população de Portimão, assim como da maior parte do País, conhece bem o seu alto valor nutritivo.

tabuinhas

Massas, crepes e gelados. Olhos postos na praia, pés ainda cheios de areia.
O «Tabuinhas» vai surpreender este verão.

A black and white photograph of a wooden tray with a lantern on a table. The tray is rectangular and made of dark wood, resting on a light-colored wooden table. Inside the tray, a small lantern with a glass body and a metal frame is lit, casting a warm glow. The background is blurred, showing what appears to be a beach setting with a building and some furniture.

Pasta, crepes and ice creams. Eyes fixed on the beach, feet still covered in sand.
«Tabuinhas» promises to surprise this summer.

TABUINHAS

RESTAURANTE

Praticamente só o nome resiste porque tudo o resto mudou. A estrutura arquitectónica, a oferta gastronómica e até a localização. Com a profunda requalificação das praias que a Lusotur levou a cabo o ano passado, o «Tabuinhas» recuou em relação à linha de água mas conseguiu uma melhor visão sobre todo o areal, beneficiando de uma posição mais elevada.

Para quem não conhece, o «Tabuinhas» é o restaurante que «recebe» os turistas na Praia da Falésia mal estes acabam de atravessar a ponte de madeira sobre a Ribeira de Quarteira. Setas toscas e pintadas à mão, com sugestões de «cocktails», «gelados», «refeições ligeiras», «peixe fresco», «saladas» e «bem ambiente» apontam para uma infra-estrutura toda em madeira, igual aos restantes apoios de praia que foram construídos há precisamente um ano.

O «Tabuinhas» tem, assim, uma nova imagem mas não é só por fora que este restaurante mudou. Com apenas 33 anos mas senhor de um espírito vencedor, Franco Lorenzi é o responsável do «Tabuinhas». Uma responsabilidade que assumiu no ano passado. Algo a que já está habituado uma

Practically, only the name remains because the rest has all changed – the architecture, the menu and even the location. As a result of the radical upgrading of the beaches that Lusotur carried out last year, «Tabuinhas» was moved back from the water but now benefits from a better view over the whole beach because of the more elevated position.

For those who don't know «Tabuinhas» is the restaurant that «welcomes» the tourists to Praia da Falésia after they have crossed the wooden bridge over the Ribeira de Quarteira. Quaintly hand-painted arrows, with suggestions of «cocktails», «ice creams», «light meals», «fresh fish», «salads» and «great ambience» lead to the totally wooden construction that matches the beach platforms finished precisely a year ago.

«Tabuinhas» thus has a new image but it is not only the outside of the restaurant that has changed. Franco Lorenzi is the manager of «Tabuinhas», scarcely 33 years old but a man who has what it takes to succeed. He undertook the project a year ago. This is something to which he is already accustomed as the person in charge of «Bella Itália», a

tabuinhas

vez que é também responsável da «Bella Itália», uma casa de referência na Marina de Vilamoura.

A atracção pela praia levou-o a aceitar este desafio. «Poder trabalhar à frente de uma praia foi o que mais me agradou neste projecto». Por isso não tem dúvidas em classificar o novo «Tabuinhas» como um «restaurante de praia com a mentalidade e o conforto da Bella Itália. É prático mas com qualidade». Aliás, para Franco Lorenzi a qualidade é regra principal. Afirma-o várias vezes para reforçar a ideia mas até não era preciso porque o sucesso da Bella Itália fala por si. Por gostar tanto de coisas bem feitas e com qualidade, não poupa elogios aos melhoramentos introduzidos pela Lusotur nos acessos à praia, nos novos parques de estacionamento, nos apoios de praia totalmente construídos em madeira e na passarela elevada que permite passear ao longo do cordão dunar sem nunca o pisar e danificar. «Estão-se a fazer coisas muito boas aqui em Vilamoura, que marcam a diferença em relação a outras praias. Sinto-me na obrigação de manter essa qualidade aqui».

A visão que teve para o «Tabuinhas» também é original: trazer massas e gelados para a praia. Um conceito que não existe e que espera que atraia muita clientela. Sem querer copiar porque afirma que «os sucessos não se copiam» tem a ideia de trazer alguns sabores da Bella Itália para o restaurante da praia, aos quais juntará uma maravilhosa oferta de crepes e saladas. Em pleno verão, quer também criar o hábito entre turistas e residentes de ir ao «Tabuinhas» tomar uma bebida ao fim da tarde ou princípio da noite.

Devido à falta de tempo crónica de que afirma sofrer, tratou já de nomear duas «cabeças de cartaz». É assim que carinhosamente trata o Sr. Bráulio e o Sr. Enzo. Duas figuras chave na gestão diária do espaço e que prometem marcar esta nova vida do «Tabuinhas». Quanto à restante equipa é composta pelas cozinheiras D^a Maria e D^a Dominguez e pelas auxiliares de mesa, Jane e Samira. Estas duas funcionárias trouxe da Bella Itália devido ao «conceito de confiança e bem-estar» que gosta de proporcionar a quem consigo trabalha. «Todos acreditaram neste projecto e é devido a eles que vamos concretizar o sonho de que toda a gente venha aqui comer».

O verão que se aproxima vai ser decisivo para o novo «Tabuinhas». Se os veraneantes vão aderir a esta veia italiana, só os próximos meses dirão. Mas a verdade, é que quem passar por estes dias junto à entrada Este da Praia da Falésia vai notar o ambiente concorrido junto ao restaurante, as mesas quase cheias e os pratos a fumegarem com deliciosas massas ou com refeições mais ligeiras. E a praia... bem, a praia está ali mesmo, à distância do pé.

landmark at the Vilamoura Marina. It was the attraction of the beach that led to him accepting this challenge. «To be able to work overlooking the beach, is what drew me most to this project». He thus has no qualms in describing the new «Tabuinhas» as a «beach restaurant with the comfort and feel of Bella Itália. It offers practicality coupled with quality». After all, for Franco Lorenzi, quality is the main consideration. He mentions this a few times as if to stress the idea but it is hardly necessary as the success of Bella Itália speaks for itself. As someone who appreciates good finishing and quality, he does not hesitate to praise the improvements introduced by Lusotur in respect of the beach accesses, the new car parks, the wooden beach platforms and the elevated walkway that takes one along the whole dune ridge avoiding any damage to them through trampling. «It is the great improvements being effected here in Vilamoura, that sets it apart from other beaches. I surely have the obligation to maintain that same standard of quality here too.» The vision that he has for «Tabuinhas» is original too: to bring pasta and ice cream to the beach. It is a fresh concept that is expected to attract a lot of clients. Although as Franco says, «success cannot be imitated» he does intend to introduce some of the flavours of Bella Itália to the beach restaurant to complement a mouth-watering selection of crepes and salads. He also plans to promote the culture amongst tourists and the locals to pop in at «Tabuinhas» during the height of summer to have a sundowner or a nightcap later on.

Given his tight schedule, he has already appointed two «stars of the show», as he affectionately refers to Bráulio and Enzo. These two key figures in the daily running of the restaurant promise to set the new standard at «Tabuinhas». The cooks Maria and Dominguez with the waitresses, Jane and Samira make up the rest of the team. Both waitresses have been brought over from Bella Itália due to «the sense of trust and well-being» that he likes to instil in those who work with him. «Everyone believes in this project and it is due to them that we can realise the dream for which everyone comes to eat here.»

This summer will be a decisive one for the new «Tabuinhas». Only the next few months will tell whether the holidaymakers will approve of this new Italian style. One thing is for certain though, those who pass the eastern beach entrance to Praia da Falésia these days cannot fail but notice the vibe at the restaurant, the tables that are nearly all taken and the steaming plates of delicious pastas or lighter meals. And the beach... well, the beach is right there, just walking distance away.

“Tabuinhas”

O «Tabuinhas» fica a dois passos do Centro de Vela e dos escritórios da Marina de Vilamoura. Tem uma disposição aconchegante, com pequenas mesas e cadeiras em madeira. O cenário é todo e.e. de praia. Construído integralmente em madeira, com acesso tanto a partir do parque da Marina como pela longa passadeira em madeira, encontra-se mais recuado em relação à praia, oferecendo uma bela panorâmica das frágeis dunas de Vilamoura.

O ambiente é, decididamente, tropical. Na escolha da música (brasileira), nos sucos de fruta, na picanha de fazer crescer água na boca e no gosto autêntico da caipirinha com

“Tabuinhas” is just a hop, skip and a jump from the Sailing Centre and from Vilamoura Marina’s offices. It has a cosy feel to it, with small wooden tables and chairs. The setting and decoration is all beach related. Built entirely out of wood, with access via both the marina park and the long wooden walkway, it is more set back in relation to the beach, and offers a beautiful panoramic view of Vilamoura’s fragile dunes.

The atmosphere is unquestionably tropical. In the choice of music (Brazilian), in the fruit juices, in the mouth watering spit-roasted “picanha” and in the authentic taste of caipirinha with unrefined sugar. The Rio de Janeiro feel isn’t a mere

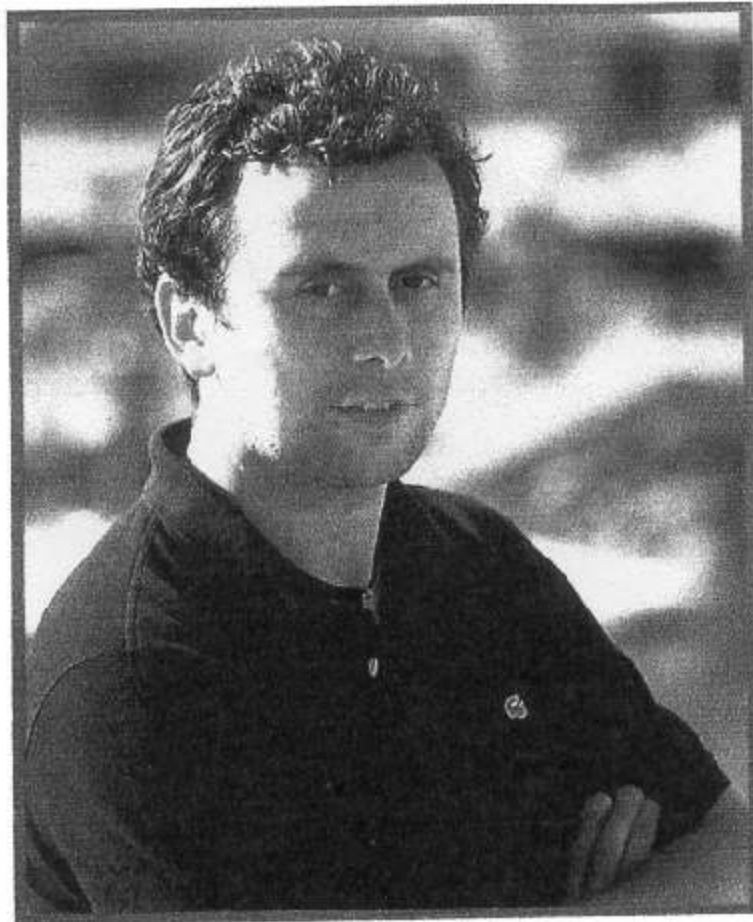


açúcar amarelo. O travo carioca não é mera coincidência. Um dos gerentes é Johanna Brito da Mana que, meses antes de encetar este projecto, esteve no Brasil a gerir outro restaurante. «A ideia não é ter um restaurante onde se come a correr», refere Johanna Brito da Mana.

A oferta do «Tabuinhas» é variada, conforme o momento assim o exige: snacks, refeições leves durante o dia e jantares mais requintados à noite. Conhecendo bem a realidade de Vilamoura e os seus veraneantes, Johanna Brito da Mana chama a atenção para os petiscos - nachos, camarão e mesa de queijos - que estão sempre preparados à hora de sair da praia. Ao lado desta amante dos sons e sabores brasileiros está Rui Apolónia Costa, o outro gerente do «Tabuinhas». Uma dupla que promete música ao vivo, festas de praia com mesas de apoio no próprio areal e caipifrutas - o melhor é experimentar - para acabar com a sede.

coincidence. One of the managers is Johanna Brito da Mana who, months before beginning this project, was in Brazil managing another restaurant. “The idea is not to have a restaurant where you eat quickly” Johanna Brito da Mana tells us.

Tabuinhas’s choice of food varies with the demands of the time of day: snacks, light meals during the day and more refined dinners in the evening. Understanding the reality of Vilamoura and its summer holiday makers, Johanna Brito da Mana draws your attention to the snacks, nachos, prawns and cheese board, which are always prepared for when you leave the beach. Beside this lover of Brazilian sounds and flavours is Rui Apolónia Costa, “Tabuinhas” other manager. A pair who promise live music, beach parties with tables on the sand itself and caipifrutas, which with one try will rid your thirst in an instant.



Franco Lorenzi da Bella Itália, em Vilamoura
Bella Itália's Franco Lorenzi at Vilamoura.

Franco Lorenzi - Bella Itália

Um serviço sem igual

"Este é um serviço de entregas de pizzas e gelados sem igual. Ninguém mais o faz no Algarve."

Este anúncio do empresário Franco Lorenzi não é uma pretensão sem fundamento. A geladaria e pizzeria Bella Itália, situada em Vilamoura, é o único restaurante na marina que oferece a todos aqueles que estão ancorados na marina possibilidade de saborear comida italiana, de fazer crescer água na boca, sem terem de sair das suas embarcações.

"Eles só têm de nos telefonar e nós efectuamos a entrega, sem custos adicionais."

Este incomparável 'Serviço de Cais' da Bella Itália foi iniciado no último ano depois de Franco e seu irmão Marco terem tido a ideia de poupar às tripulações uma longa caminhada ao fazer a entrega directamente ao cais.

"Vilamoura é um local óptimo para um produto como o nosso," diz Franco, com algum entusiasmo. "Temos um mapa de cada ancoradouro e podemos efectuar uma entrega em menos de meia hora, dependendo do que foi encomendado."

Service with a difference

"This is a pizza and ice-cream delivery service with a difference. Nobody else does this in the Algarve."

Restaurateur Franco Lorenzi's claim is no idle boast. Bella Itália, the gelateria and pizzeria based at Vilamoura, is the only restaurant in the marina to offer seafarers a chance to sample mouth-watering Italian fare without having to step off the decks of their yachts.

"They just call our number and we'll deliver their order, free of charge."

Bella Itália's unique 'Boat Service' began operation last year after Franco and his brother Marco hit upon the idea of saving captain and crew the effort of a walk along the boardwalk by delivering a taste of Italy straight to the pontoon.

"Vilamoura is a great location for a product like ours," enthuses Franco. "We have a map of every berth and can usually deliver within half an hour, depending on what's been ordered."

In a dash of Italian style, the meal is despatched to the quayside

Num ápice, a refeição é entregue no cais por um empregado da Bella Itália, numa bicicleta antiga com um cesto de vime instalado na roda posterior. Este serviço está a tornar-se muito popular tanto pelos proprietários de iates que visitam Vilamoura como pelos que aí têm os seus barcos ancorados mais permanentemente.

Como seria de esperar, o apetitoso menu é variado, indo desde as sanduíches às saladas, do esparguete à pizza. A salada Bella Itália é uma especialidade da casa, com uma combinação deliciosa de frutas e vegetais guarnecida com fiambre, nozes e um molho especial. "Mas como bom italiano, Eu gosto muito de pizza e esparguete," diz Franco. "É como uma religião." Desta forma, os irmãos Lorenzi usam os melhores ingredientes - com especial atenção para a qualidade da farinha utilizada - para criar pratos como a tagliatella "Dona São" e "Adelina". A excelente selecção de pizzas da Bella Itália é uma tentação para a comunidade marítima de Vilamoura. A pizza Chouriço, Presunto, Capricciosa... uma dúzia de receitas diferentes decora o menu do "Serviço de Cais". E,

como convém a uma marina, as gambas, anchovas e atum são parte dos ingredientes essenciais. E ainda, se há algo que você gosta e que não faz parte do menu, não se preocupe. A escolha culinária é variada e os cozinheiros da Bella Itália darão o seu melhor para satisfazer o seu apetite. A complementar o menu temos uma lista de vinhos portugueses de qualidade e os clientes podem finalizar a sua refeição com um genuíno gelado italiano, com tradição.

Foi com ambição que Marco Lorenzi que, em 1982, abriu a primeira Bella Itália (originalmente apenas uma geladaria) na praça principal de Portimão. O empreendimento provou ser um rápido sucesso e seguiu-se uma evolução para a área da restauração. Hoje os irmãos Lorenzi operam cinco estabelecimentos na Costa do Algarve, como outro prestes a abrir no mês de Abril na Marina de Portimão.

O restaurante de Vilamoura foi aberto por Franco em 1996 e tem uma boa e fiel clientela, que regressa todos os anos. Os irmãos, que vêm de Bergamo, no norte da Itália, dizem dever o sucesso da Bella Itália a dois importantes factores: a qualidade do produto e o profissionalismo do seu pessoal. "Eles fazem toda a diferença," diz Franco. São frequentes as reuniões com todos os empregados para implementar programas de treino e discutir novas ideias. E o pessoal é premiado pelo seu esforço e empenho com vários incentivos, até férias e viagens. A reputação da cadeia de restaurantes fez com que companhias como a Coca-Cola e os cafés Segafredo Zanetti estejam a promover as suas marcas em conjugação com os produtos Bella Itália.

"É um trabalho duro, especialmente nos meses de Verão," reflecte Franco. "Mas eu gosto da actividade, e se o cliente está satisfeito, eu também estou."

by a member of staff riding a quaint, old-world bicycle complete with large wicker pannier attached over the back wheel. The service is proving very popular with visiting yacht owners as well as those whose boats are moored permanently at Vilamoura.

As you'd expect, the appetising menu is varied, ranging from sandwiches to salads and pasta to pizza. Salada Bella Itália is a house speciality, a delicious combination of fruits and vegetables garnished with ham, cheese, nuts and special sauce. "But being Italian, I really like pizza and pasta," says Franco. "It's like a religion." As such, the Lorenzi brothers work with only the finest ingredients - with particular attention paid to the grade of flour used - to create dishes like tagliatella 'Dona São' and ravioli 'Adelina'. Bella Italia's sizzling pizza selection is also tempting the palates of Vilamoura's yachting fraternity. Pizza Chouriço, Presunto, Capricciosa... a dozen different recipes decorate the 'Boat Service' menu. And, as befits a marina resort, prawns, anchovies and tuna fish feature highly as base ingredients. And if there's something you

fancy which isn't on the menu, fear not. Culinary choice is wide and Bella Itália's chefs will do their best to conjure up requests from the kitchen.

A list of quality Portuguese wines complements the menu and customers can round off their meal with a portion of genuine Italian dairy ice cream.

It was an ambitious Marco Lorenzi who, back in 1982, opened the first Bella Itália (origi-

nally just as an ice cream parlour) in the main square of Portimão. The venture proved an instant success and more followed. Today the Lorenzi brothers operate five restaurants along the Algarve coast, with another due to open at Portimão Marina in April.

The restaurant at Vilamoura was opened by Franco in 1996 and enjoys busy patronage, with loyal customers often returning year after year. The brothers, who hail from Bergamo in northern Italy, put Bella Itália's success down to two important factors: the quality of the product and the professionalism of their staff. "They make all the difference," says Franco. Regular management meetings are held with the employees to implement training programmes and discuss new ideas. As an added incentive, staff are rewarded for their effort and commitment with holidays and travel provided by the company.

The reputation of the restaurant chain has also meant that companies like Coca-Cola and coffee manufacturer Segafredo Zanetti are co-branding their products with Bella Italia's. "It's hard work, especially during the summer months," reflects Franco. "But I enjoy the work and if the customer is happy, so am I."





**Um dos melhores
robalinhos grelhados
que papel durante
a minha estada
foi neste lugar:
o mítico Tabuinhas,
na Praia da Falésia.
Depois do sol e da
areia, é o repouso
do guerreiro.**



no somos solo

[website] www.nosologrupo.com [e-mail] info@nosologrupo.com

