grupo parlamentar

Aprovado
10-12-2025

VOTO DE CONGRATULAÇÃO

PRÉMIO NACIONAL DE TURISMO/CATEGORIA TURISMO GASTRONÓMICO

1º LUGAR – BIOMA RESTAURANT

O Grupo Parlamentar do PSD/Açores propõe à Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores um Voto de Congratulação ao Bioma Restaurant, sediado nas Lajes do Pico, pelo 1.º lugar alcançado na categoria "Turismo Gastronómico" do Prémio Nacional de Turismo, uma iniciativa do *Expresso* e do *BPI*, que conta com o apoio institucional do Turismo de Portugal e com o apoio técnico da Deloitte.

O Prémio Nacional do Turismo promove, incentiva e distingue anualmente as melhores entidades, práticas e projetos do setor turístico em Portugal. Na sua sétima edição, reuniu mais de 300 candidaturas distribuídas por cinco categorias — Turismo Autêntico, Turismo Gastronómico, Turismo Inclusivo, Turismo Comunitário e Turismo Azul.

O Bioma Restaurant destacou-se entre os finalistas nacionais, afirmando-se pela originalidade, autenticidade e profundidade do seu conceito gastronómico, na categoria "Turismo Gastronómico" que pretende premiar estratégias que valorizem e promovam a gastronomia regional e local, avaliando de forma rigorosa a diferenciação da oferta, a valorização dos produtos endógenos, o contributo para a identidade histórica e cultural dos territórios, a fidelização dos consumidores e, de forma determinante, a sustentabilidade económica, ambiental e social dos projetos.

É neste enquadramento que o Bioma Restaurant, fundado pelos chefes Rafael Ávila Melo e Franco Pinilla, se afirma de forma exemplar, projetando a ilha do Pico e os Açores no panorama nacional da gastronomia contemporânea.

Relatam, com genuína paixão, que o projeto nasceu após quase 10 anos de experiências pelo mundo, num momento em que regressar às raízes se tornou essencial para reencontrar sentido, verdade e identidade gastronómica.

O regresso do Rafael às Lajes do Pico marcou o início de uma viagem que começou na cozinha da sua avó Helena, que lhe revelou os produtos da terra, os modos de cozinhar e os gestos tradicionais da comunidade, ensinamentos que foram determinantes para consolidar um conceito que representasse a autenticidade da ilha.

Foi ali que surgiram compotas, técnicas reinventadas e o emblemático *pão trança*, uma fusão inspirada entre brioche e massa sovada. As primeiras experiências que nasceram na cozinha da avó Helena passaram a decorrer na Amassaria, onde tudo era confecionado num forno a lenha.

Posteriormente, a passagem pela Azores Wine Company aprofundou o conhecimento da ilha e do mercado, impulsionando a concretização do Bioma Restaurant que abriu portas a 28 de maio de 2024, movido mais por ambição e coragem do que por recursos financeiros.

Com firmeza e convicção desde o primeiro dia, estes dois chefes definiram valores de que nunca abdicaram e que permanecem até hoje como a espinha dorsal do projeto: "não abdicamos dos nossos valores. Foram fixados desde o início e mantidos com humildade e persistência. A nossa cozinha é feita de produtos com história, com verdade e com respeito. Não queremos ser moda. Queremos ser memória, ambicionamos uma cozinha ligada ao produto, tradições, histórias, valores e emoções."

Franco Pinilla argentino e Rafael Melo açoriano criaram na freguesia da Calheta de Nesquim um projeto que honra a relação entre a terra, o mar e as pessoas – o Bioma Restaurant.

Trabalham diariamente na sua horta biológica, que abastece a cozinha com produtos frescos, sazonais e íntegros, complementados pelo mercado local e pelo que o mar oferece.

O seu ensejo é proporcionar uma cozinha emotiva, capaz de recriar sabores que permaneçam na memória do palato.

No Bioma, o cardápio é reconstruído em função do que nasce, do que cresce, do que a estação permite e do que o território oferece.

Trata-se de uma cozinha viva, feita de lugar, tempo, respeito e proximidade, construída também na relação direta que os chefes estabelecem com cada cliente.

O trabalho desenvolvido em torno da Carne Ramo Grande DOP, em articulação com um agricultor local, o IAMA e o Matadouro do Pico, permitiu alcançar a certificação na própria ilha, garantindo sustentabilidade, dignidade e aproveitamento integral do animal — uma conquista marcante para os produtores locais e para a gastronomia da Região.

Afirmam que este prémio significa muito, mas desejam ir além dele, com rigor, determinação e humildade, deixando uma mensagem: "Assim como nós arriscámos, gostaríamos que tantos outros jovens também o fizessem."

O percurso do Bioma é hoje um exemplo notável de inovação enraizada no território, de coragem empreendedora e de afirmação da identidade açoriana como referência gastronómica nacional.

O Grupo Parlamentar do PSD/Açores enaltece o contributo dos chefes Franco Pinilla e Rafael Ávila Melo pela valorização da gastronomia açoriana, fortalecimento da economia local e o reconhecimento do impacto positivo do Bioma na promoção da sustentabilidade, da autenticidade, da cultura e da identidade da ilha do Pico e da Região Autónoma dos Açores.

Assim, nos termos estatutários e regimentais aplicáveis, o Grupo Parlamentar do PSD/Açores propõe à Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, reunida em sessão plenária no mês de dezembro de 2025, a aprovação deste Voto de Congratulação.

Deste Voto, deverá ser dado conhecimento aos Chefes Franco Pinilla e Rafael Ávila Melo, aos deputados da Assembleia Municipal das Lajes do Pico e à Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal – Delegação Açores.

Horta, Sala de sessões, dezembro de 2025

Os Deputados Regionais,

Sabrina Furtado

Paulo Ricardo Cunha

Luís Raposo