

# AFECTIVAMENTE

legado à mesa, tal como em tempos o partilhámos com o mundo...”

Entre a diversidade há um prato que nos é familiar, por sinal minuciosamente descrito no menu: “Quando os navegadores portugueses chegaram a Goa, onde ficaram até 1961, cozinhavam um prato de carne de porco com alho e vinho, chamado carne de vinha d’alhos, que foi adoptado pelos habitantes locais para se tornar no caril vindaloo - um dos pratos indianos mais populares nos dias de hoje”.

## Produto acima de tudo

A qualidade é o traço de união dos dois espaços. “Tudo começa com o produto que compramos. Tenho que comprar o melhor produto que o mercado produzir. Não interessa quanto custa. Nem de onde vem”. Importam produtos de grandes distribuidores em Londres ou Amsterdão. Mas há frescos que chegam em 16 horas a Portugal, vindos de Bangcoque via Paris. É o caso do manjeriço com um aroma que faz toda a diferença, mesmo que o custo do transporte seja mais elevado do que o custo do produto.

A maior dificuldade foi ter leite e nata de côco. Tudo se resolveu. Compraram duas máquinas para contornar o problema e hoje produzem diariamente os dois ingredientes.



António Bóia já tem em mãos a placa que a FN Hotelaria ofereceu ao novo JNcQUOI e que a cozinha que dirige vai ostentar

No JNcQUOI, o produto de qualidade tem que brilhar. “Não são as adições que fazem a diferença. O produto está acima de tudo”.

## Fazer das cozinhas um marco decorativo

A FN Hotelaria é a marca madeirense que se dedica a contribuir decididamente para a qualidade que o JNcQuoi assume como o “ponto fulcral”.

“Nós trabalhamos com a FN Hotelaria porque nos dá soluções profissionais; qualidade,

robustez e fiabilidade dos equipamentos que representa; a montagem; e o pós-venda “que muita gente se esquece de contabilizar” e o acompanhamento quer para tirar dúvidas técnicas como para descobrir novas soluções.

E depois há o design. Para António Bóia, a FN Hotelaria “é a melhor empresa nacional em termos de desenho de soluções de compromisso com os clientes”. “Os nossos projectos seriam certamente diferentes se não tivéssemos uma empresa que nos dá esta segurança e conforto”, assegura. Afinal, trabalhar numa super cozinha também motiva as equipas.

