

Fernando Ferramentas

EM CORPO INTEIRO

Alto e elegante com aspecto físico que ajuda a esconder a sua veteranaria, Fernando Ferramentas é a figura que "O Escanção" escolheu para ilustrar hoje as suas páginas e lembrar um profissional de gabarito que todos admiram quer pelo seu passado, quer pelo que continua a ser, bastante activo em prol da classe a que pertence.

Sócio nº 1 da Associação dos Escanções de Portugal, de que é um dos fundadores, ocupando pela segunda vez o cargo de presidente da direcção, o nosso entrevistado é uma referência obrigatória entre os seus pares, com provas dadas ao longo de uma carreira que cedo abraçou, como empregado de mesa, passando, antes e depois de ser escanção, por outras funções tanto na hotelaria como em restaurantes.

texto

SANTOS MOTA

Nasceu em Lisboa em 1923 e quando a Grande Guerra de 1939/45 já havia deflagrado há dois anos, começou a trabalhar, sobretudo em casas de maior movimento durante o Verão, como empregado de mesa em estabelecimentos tanto de Lisboa como da província.

Com Carlos Burça, então famoso director do ramo da hotelaria, colaborou na abertura do Restaurante Campinos, no Cartaxo. Foi depois para o

Palácio Hotel, em Vila do Conde e mais tarde para o Hotel Aviz, dirigido por Alberto Rapetti, onde permaneceu desde 1946 até 1961. Nesse período teve oportunidade de contactar com figuras de grande craveira, como Calouste Gulbenkian, pessoa exigente e de reconhecido bom gosto e que, de maneira espantosa, prestigiou o hotel, ocupando, só à sua conta, um andar inteiro; com o rei Humberto de Itália e com outras personalidades de destaque.

Entre estas contava-se o filho de Calouste, Nubar Gulbenkian, um grande e prestigiado gourmet, assim como os eng^{os} Carlos Alves e Mercier e tantas outras individualidades.

Quando o Aviz fechou em 1961, partiu para a ilha de Jersey, próxima de Inglaterra, mas esteve lá pouco tempo, tendo regressado a Portugal para participar na abertura do Restaurante Aviz, ao Chiado, que viria a tornar-se num estabelecimento famoso pela qualidade do serviço e pela categoria dos frequentadores.

Em 1975, perante a crise que se desencadeou na área dos restaurantes de luxo, resolveu emigrar para o Brasil e abriu no Rio de Janeiro o Restaurante Aviz, cujo nome passou a evocar as casas categorizadas com esta designação onde trabalhara. Regressou em 1983 a Portugal, tendo-se empregado na Quinta do Lago, no Algarve e passou a desempenhar, depois, o cargo de Director na Empresa Farrajota - Indústria Alimentar, SARL. Actualmente exerce as funções de director do Restaurante TClube, em Belém.

Pioneirismo

No começo da sua actividade profissional o Serviço de Vinhos era precário e desconforme, sem a estrutura adequada e sem a importância que devia ter na generalidade dos hotéis



e restaurantes. Mas quando entrou para o Hotel Aviz, com 23 anos, a situação já era outra.

Tanto Alberto Rapetti como os irmãos Ruggeroni procuravam que aquele serviço fôsse o melhor possível, dada a circunstância de afluírem a essa conhecida unidade hoteleira clientes e gourmets vindos de todo o mundo.

O vocábulo escanção não era conhecido nem existia classe com esse nome, havendo apenas uns poucos chefes de vinhos, referenciados nessa altura pela palavra francesa "sommelier".

Fernando Ferramentas contribuiu, nos anos 50, para que o Serviço de Vinhos adquirisse melhor qualidade, colaborando com todo o empenho nessa tarefa oportuna e ingente, que mais tarde viria a ter maior projecção quando surgiu a ideia, pela necessidade reconhecida de se dispor de "sommeliers" de qualidade.

O sector turístico e hoteleiro estava a crescer e paralelamente também a vertente vinícola. Decorria a década de 60 e apareceram vários entusiastas a procurarem organizar-se para

obterem formação e informações, especialmente vindas de França.

Sentia-se a necessidade de suprir certas dificuldades e de responder às muitas exigências do sector de serviços, constituindo o aparecimento da Associação dos Escanções de Portugal e a criação dos cursos de escanção nas escolas hoteleiras importantes contributos em prol da classe.

Pode dizer-se que essas duas iniciativas são um marco histórico na valorização do serviço de vinhos nos hotéis e restaurantes, encontrando-se o nosso entrevistado entre os mais activos e dinâmicos impulsionadores das aludidas actividades.

Fernando Ferramentas considera que os vinhos portugueses melhoraram substancialmente desde a década de 60, contribuindo bastante para isso as novas tecnologias e a maneira como os vinhos passaram a ser comercializados.

Apoios que faltam

Sócio nº 1 da Associação dos Escanções de Portugal, o que é que isso quer dizer para si?

Para mim, pessoalmente, é uma honra e representa a vontade de todos os meus colegas, como o José Costa e o Ceferino Carrera, por exemplo, que faziam parte do grupo que se formou na fase de arranque da associação e que decidiram que devia ser eu o sócio nº 1. À partida tive uma grande honra e mantenho um certo orgulho por isso, assim como senti, quando estive fora da associação, por me encontrar no estrangeiro, a responsabilidade de ser o primeiro no rol dos sócios.

O que é hoje para si a Associação dos Escanções de Portugal?

É uma obra que ajudei a constituir e portanto sinto-me quase na obrigação de, dentro das minhas possibilidades, lhe prestar todos os serviços, e de fazer tudo o que for necessário se as condições de saúde e as disponibilidades mo permitirem.

O que entende em que a Associação devia mudar para melhor?

Para que melhore, e esse é um dos nossos objectivos, era necessário que tivesse mais apoios, sobretudo das entidades ligadas ao Turismo, o que não acontece.

Por exemplo, escrevemos ao ICEP no sentido de apoiar a ida ao Japão quando lá se deslocar o nosso repre-

sentante que for seleccionado para disputar o próximo Concurso Mundial de Escanções e a resposta foi negativa.

Temos, assim, de fazer novas diligências e de concretizar outros pedidos para que os profissionais portugueses que tão boa conta têm dado de si no estrangeiro, honrando o nome do país e da classe a que pertencem, em provas de âmbito internacional, não faltem a esses encontros em que a AEP sempre tem participado.

A Associação dos Escanções é marginalizada por certos sectores, o que não obsta a que estejamos presentes em todos os certames, incluindo os que o Ministério da Agricultura promove.

Mas nem assim obtemos vantagens, embora a nossa colectividade seja constituída por gente que trabalha e



condicionada pelas disponibilidades do serviço de cada um.

Relativamente aos sócios protectores (grupo numeroso de empresas) deviam ter, e embora haja excepções, uma ligação muito maior connosco na propaganda dos seus produtos, assim como noutras realizações de carácter idêntico ou não. Os escanções, que todos os dias têm contacto directo com os clientes, podem ser os grandes propagandistas do vinho.

Por outro lado esperamos no próximo ano de 1995 organizar conferências na nossa sede, mas a iniciativa só terá êxito se os sócios, incluindo os próprios protectores, nisso estiverem interessados.

Dar movimento à sede, com uma sala adequada para actividades culturais e encontros em que o serviço de vinhos, a vitivinicultura e o turismo

estejam presentes, das mais diversas maneiras, é a nossa primeira preocupação, para além dos concursos de escanções em que estes profissionais continuam a destacar os conhecimentos que adquirem.

O que tem a dizer acerca dos escanções?

Acho que eles têm prestado um grande serviço ao Turismo e à propaganda do vinho, entendendo que onde há um escanção o serviço de mesa é muito melhor e com essa qualidade engrandece-se de certa maneira o vinho e o país, como acontece, também, com os concursos internacionais, sempre difíceis.

Por exemplo o Octávio Ferreira ganhou o ano passado, numa prova internacional, o trofeu de Master of Port, o que significa que tanto os ensinamentos que recebeu na escola como os que tem adquirido, contribuíram, sem dúvida nenhuma, para que preste um bom serviço ao país, sendo também um prova de idoneidade dos escanções a participação em júris e em feiras em que se realizam concursos.

Há universidades (como a Católica, por exemplo) para as quais os escanções têm sido solicitados a darem explicações sobre o vinho e as suas particularidades.

Também os laboratórios Pfizer solicitaram a nossa presença, umas três ou quatro vezes, para fazermos a demonstração a grupos de médicos do serviço de vinhos, o que significa que, apesar de tudo, o

aprimo dos escanções é reconhecido.

O futuro

O que pensa que será o futuro da classe dos escanções?

É sempre difícil saber o que será o futuro. Encontramo-nos numa época de transição, mas os escanções estão sempre ligados ao futuro da hotelaria, do turismo e da vinha. Tenho verificado que as associações da nossa classe têm aumentado lá fora e que as mesmas têm contribuído para o prestígio dos seus países.

Na última reunião, efectuada em Itália, da ASI (Association de la Sommellerie Internationale), tanto os representantes dos Estados Unidos como os do Canadá manifestaram interesse em realizar nesses países, a seguir ao do Japão, concursos mundiais da especialidade.

Se isto acontece no continente americano, em Portugal como país vinícola por excelência, o interesse pelos escanções deve aumentar e não diminuir, no futuro.

Hoje em dia, devido à diversidade de vinhos (todos os dias aparecem vinhos novos) a entidade hoteleira, ou seja quem for, tem sempre interesse em contar com o serviço do escanção, pelos conhecimentos que este possui e que lhe permitem fazer a escolha conveniente da garrafeira, com maior segurança para a entidade patronal.

Qual a mensagem que deseja dirigir aos mais novos?

Acho que é importante que o escanção saiba que não basta tirar o curso. Ele deve fazer todos os dias uma reciclagem, estar sempre disposto a estudar o que se passa no mundo vitivinícola. Há constantes mudanças, o que leva a que os escanções se mantenham atentos e sempre disponíveis a participarem e a compreenderem essas mudanças.

Como vê hoje a apreciação dos vinhos em relação aos tempos



em que pensou fundar a Associação dos Escanções de Portugal?

Nessa altura nós não tínhamos tudo o que hoje a escola e a Associação oferecem. Iamos procurar fontes para nos actualizarmos e os vinhos eram tratados de outra maneira. Havia o Bucelas mas muitos vinhos eram de diferentes castas e era difícil identificá-los. A nossa grande força de vontade era a mola impulsadora e com a escola hoteleira conseguiu-se que se formasse mais gente, tendo o eng.º António Júlio d'Alpuim dado importante contributo para que hou-

vesse cada vez mais e melhores escanções.

O que é que gostaria de ver melhorado para que a classe melhorasse mais também?

O que eu gostava, de facto, de ver melhorado, era que houvesse mais consciência, mais profissionalismo por parte das unidades hoteleiras em que o escanção não existe.

Com o seu salário um bom escanção, como profissional bastante produtivo, dá lucro à casa com o consumo de vinho e o bom arranjo da garrafeira.

É preciso abrir mais as mentalidades de modo a evitar, como ainda hoje sucede, que se formem brigadas nas novas unidades hoteleiras sem incluir o escanção, como se ele não tivesse qualquer importância dentro do respectivo quadro. Na maior parte daqueles estabelecimentos o vinho ser-

ve-se hoje sem requintes e sem a maneira própria e os cuidados necessários para que a nobre bebida possa ser devidamente apreciada pelos clientes.

Como vê a vitivinicultura no presente?

Há uma grande diversidade de marcas e de qualidades, sendo ponto assente que o país não vai consumir todo esse vinho e muito dele não poderá ser exportado porque há produtores que não têm quantidades suficientes para aceitar compromissos com os importadores.