www.restaurantetaverna.co.mz

A marca Taverna que detém os restaurantes e pastelarias com o mesmo nome, nasce em Moçambique em 2006. A iniciativa teve como mentores o moçambicano Nuno Pestana e a portuguesa Rute Pestana que é a chef de cozinha e responsável pela confecção de todos os pratos regionais portugueses que constam do vasto menu da Taverna.

HISTÓRIA
Após a constatação de que em Moçambique existia uma grande lacuna na confecção da gastronomia típica portuguesa, Nuno e Rute meteram mãos à obra e fizeram nascer um pequeno espaço de petiscos na Avenida Julius Nyerere em Maputo.

Com o passar do tempo e com os petiscos cada vez melhores, os clientes pediam mais. Assim, foram nascendo em Moçambique, os melhores pratos típicos da cultura gastronómica de Portugal. Rapidamente o menu de petiscos passou a contar com outras iguarias mais elaboradas, isto conduziu à mudança do conceito e posicionamento. A Taverna seria a partir dessa época um restaurante.

O local dispunha de 13 mesas no interior e 10 mesas na esplanada exterior. Mais tarde, devido à falta de espaço, foi fechada a esplanada e criada uma segunda sala ficando com 23 mesas o que dava 80 lugares sentados.

Com o decorrer dos anos, os clientes foram aumentando e o espaço tornava-se cada vez mais pequeno para servir com a qualidade desejada, ao mesmo tempo a garrafeira foi aumentando. Albergar cerca de 2000 rótulos diferentes de vinhos e 800 referências de bebidas espirituosas, requeria uma capacidade de armazenagem que o pequeno espaço não tinha.

Com necessidade de crescimento à vista a Taverna alterou a sua localização para um dos locais mais emblemáticos da cidade de Maputo, o Sheik. Aqui, nasce uma nova Taverna com um wine-bar, uma pastelaria, um lounge e uma hamburgueria. Estava aberto, um complexo com 1000 mt², dispondo de 175 lugares sentados. E aqui estão também expostas todas as marcas de vinhos e outras bebidas.

Este novo e múltiplo Taverna, fez nascer uma nova insígnia: a Taverna Doce cujo conceito foi a aposta na pastelaria regional portuguesa, com fabrico próprio. Desde logo, o sucesso foi grande e, assim os mentores, em Novembro de 2014, voltam ao antigo espaço da Avenida Julius Nyerere e fazem nascer a Taverna Doce 2.

No caminho do bom acolhimento e atendimento aos clientes que aqui sempre tiveram a palavra, multiplicam-se os pedidos para um espaço de gastronomia internacional. Apesar de não estar pensado por Nuno e Rute, o desafio fez com que ambos ponderassem acerca das artes de culinária internacional.

E em 2015 A Taverna ganha uma nova insígnia, a Taverna Italiana direccionado à gastronomia do país transalpino. Para a confecção do menu tipicamente italiano, foi contratado um staff profissionalizado e assim um novo espaço, decorado com motivos do país da pasta e das pizzas, nasce na cidade de Maputo.

Este novo membro da família, dispõe de todo o equipamento necessário para o fabrico de pastas frescas. Ao mesmo tempo conta com 150 lugares sentados distribuídos por 2 pisos e oferece um Lounge / Cigar Bar.

VALORES DA MARCA
A Taverna sempre valorizou a qualidade como prioridade da sua marca:

Qualidade do serviço - com a formação continua dos seus colaboradores, alguns já com 10 anos de casa, tanto no serviço de mesa como na confecção dos produtos, a abertura de novos espaços, oferece oportunidade de crescimento a esses colaboradores mais antigos, atribuindo-lhes lugares de chefia.

Qualidades dos Produtos - todos os produtos passam por rigorosos controlos de qualidade e são testados à posterior. Mais tarde são confeccionados e seleccionados, habitualmente em menus especiais ou sugestões de fim-de-semana. Após a apreciação por parte dos clientes, alguns destes produtos passam a fazer parte do menu. Esta forma de testar produtos, foi adoptada em todos os espaços Taverna.

Só assim se conseguem atingir os padrões de qualidade a que se propõe.

PRODUTOS E DESENVOLVIMENTOS FUTUROS
Na Taverna Portuguesa têm-se sido introduzidos, com o decorrer dos anos, vários produtos tipícos e regionais de Portugal, tais como as carnes de porco ibérico. Os peixes do Oceano Atlântico, tais como Dourada, Robalo, Pregado, Garoupa, Linguado, entre outros, também não foram esquecidos.

Na Taverna Doce introduziram-se os doces regionais do Algarve - queijinhos de amêndoa e doces de ovos, de Viseu chegaram as castanhas de ovos, de Aveiro os ovos-moles, de Abrantes vêm as famosas tigeladas, entre outros produtos, importados semanalmente, por avião, directamente de Portugal para Maputo.

Na Taverna Italiana, uma vez que esta gastronomia ainda é recente em Moçambique, recorre-se à matéria-prima importada de Itália, e da África do Sul, neste país da África Austral existe uma grande comunidade Italiana, assim torna-se mais fácil encontrar produtos com a qualidade desejada.

MERCADO
A Taverna actua no mercado da restauração somente em Moçambique. É uma marca 100% moçambicana, apesar confecionar uma gastronomia rica em paladares de outros países.

VANTAGENS COMPETITIVAS
O Taverna, com o passar do tempo, tem cimentado o seu principal objectivo em servir com qualidade. Acompanhando o crescimento do país está implementado há 10 anos. Já atingiu um patamar que lhe confere vantagem, face aos espaços novos. Os responsáveis Nuno e Rute Pestana, estão sempre em busca de inovação e evolução, tudo pensado em beneficio do cliente.

COMUNICAÇÃO
Ao longo dos anos, o Taverna nunca recorreu à média, para fazer qualquer tipo de publicidade. Todos os seus espaços têm sido conhecidos e publicitados através dos seus clientes.

FACTOS QUE SE DESCONHECE

Maior colecção de vinhos do porto da África Austral onde estão incluídos vinhos que datam de 1873, 1914, 1922, 1937, 1944 etc.

Duas garrafas de vinho do porto Ramos Pinto de colecção que nem o produtor tem no seu espolio (dito pelo próprio).

Mais de 90.000 garrafas de vinhos stockadas.

Uma colecção de garrafas de vinho Barca Velha que vai desde 1965 até 2004.

Primeiro e único restaurante em Moçambique que importa carne de porco preto directamente de um criador português no Alentejo.

2006
Início da projecção do conceito e espaço Taverna.

2007
Em Maio é inaugurado o primeiro Taverna na Avenida Julius Nyerere.

2013
Em pleno mês de Junho o complexo Taverna abre a porta na Avenida Mao Tse Tung no antigo e emblemático Sheik.

2014
No mês de Novembro a Taverna volta à Avenida Julius Nyerere e abre as postas às guloseimas e doces tradicionais portugueses com a Taverna Doce.

2015
No mês dos namorados, em Fevereiro, é inaugurada a Taverna Italiana, os bons sabores e aromas de Itália chegam a Maputo.