

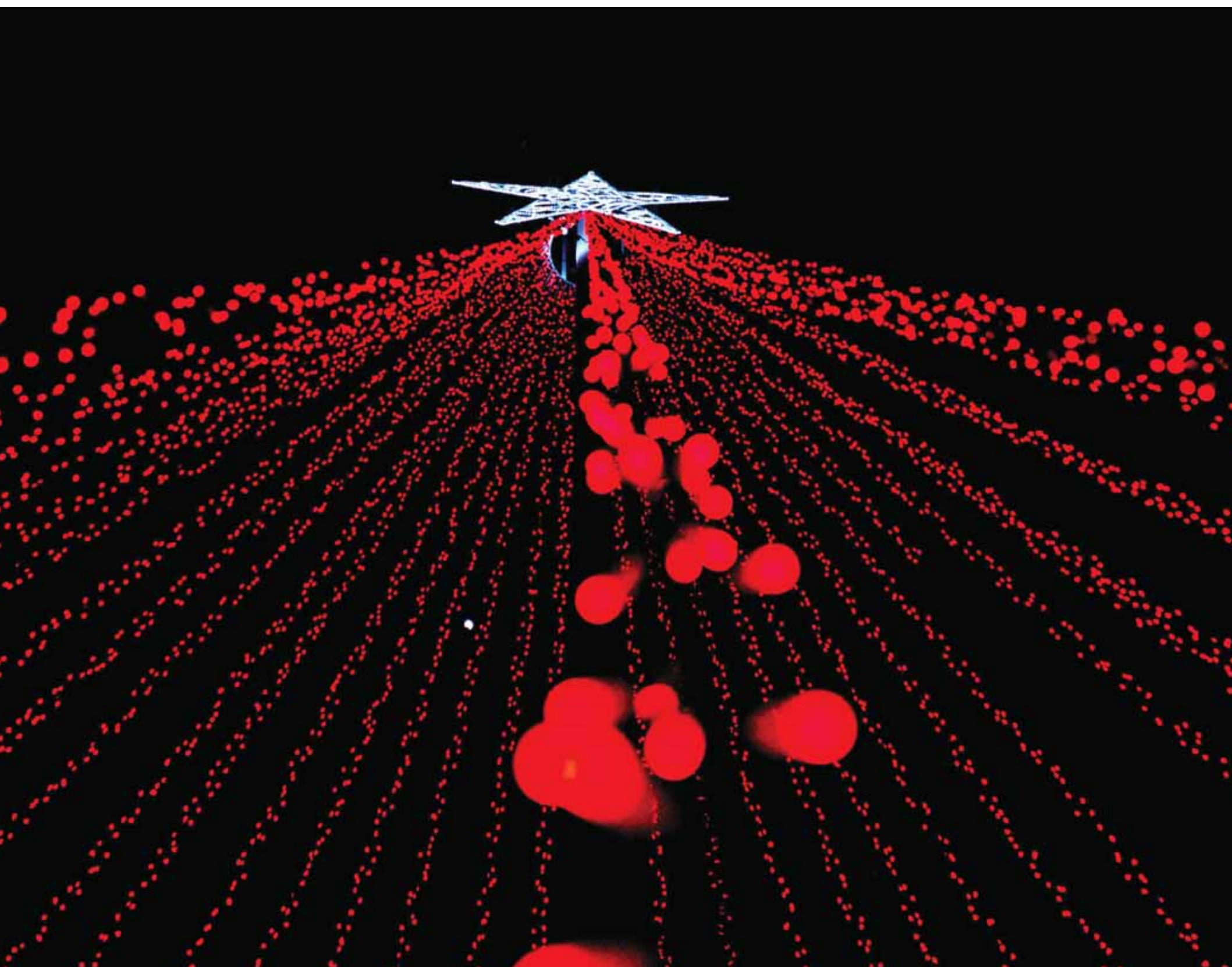


Edição de Natal Siga esta estrela até Colmar

Jackas,
o verdadeiro
Pai Natal
português

Pote da Gula,
prendas solidárias
do interior do país

FUGAS | Público N.º 10.103 | Sábado 16 Dezembro 2017



ALTA RELOJOARIA MECÂNICA JAPONESA.

PRESAGE



TRIMATIC

Trimatic simboliza as três invenções Seiko que conferem os mais altos níveis de fiabilidade e durabilidade aos seus relógios mecânicos.

SEIKO

Semana de lazer

Mais sugestões em lazer.publico.pt

FUGAS N.º 914 Foto de capa: Guilherme Marques FICHA TÉCNICA Direcção David Dinis Edição Sandra Silva Costa Edição fotográfica Nelson Garrido Directora de Arte Sónia Matos Designers Daniela Graça, Joana Lima e José Soares Infografia Cátia Mendonça, Célia Rodrigues, Joaquim Guerreiro, José Alves e Francisco Lopes Secretariado Lucinda Vasconcelos Fugas Rua Júlio Dinis, 270, Bloco A, 3.º, 4050-318 Porto. Tel.: 226151000. E-mail: fugas@publico.pt. www.publico.pt/fugas

No mundo surreal do ar, com tempo para anjos, duendes e pára-quedistas.
Cláudia Alpendre Marques

S D 2.a

Dar vida ao ar

Malabarismos, balões, guarda-chuvas voadores, papagaios e um globo de neve gigante. O ar inspira o espectáculo circense *Air Play*, assinado pela Acrobuffos. A dupla nova-iorquina, formada por Seth Bloom e Christina Gelsone, vem pela primeira vez a Portugal apresentar a sua "ode poética à infância", uma performance onde o novo circo e o teatro de rua surgem alinhados com o trabalho do escultor de peças aéreas Daniel Wurtzel. O resultado está à vista: um mundo surreal do ar.

BRAGA Teatro Circo
Até 17 de Dezembro. Sábado, às 16h e 21h30; domingo, às 11h e 16h.
Bilhetes a 15€



Última chamada

No último fim-de-semana antes do Natal, o Ateneu Comercial recebe o Christmas Market. Brinquedos, acessórios, vestuário, decoração, artesanato, gastronomia e vinhos estão na montra da quarta edição do mercado, que conta com mais de 40 expositores e muita animação. A organização é da LGSP Events by Lufthansa LGSP. A magia da época fica a cargo dos duendes e soldadinhos de chumbo que estão à porta para receber os visitantes.

PORTO Ateneu Comercial do Porto
Até 17 de Dezembro. Sábado, das 10h30 às 22h; domingo, das 10h30 às 20h.
Entrada livre

Siga esta estrela

Penela volta a vestir o fato de Vila Presépio. Numa tradição natalícia que conta já com 11 anos, o castelo transforma-se num lugar encantado, ocupado por quase duas centenas de figuras animadas, onde são recriados quadros do presépio tradicional português. O caminho das estrelas não se fica por aqui: para além da animação de rua, na freguesia do Espinhal há réplicas da vida quotidiana inspiradas em ofícios do mundo rural e um pequeno mundo dos comboios, uma maquete com carruagens a circular entre estações e apeadeiros.

PENELA
Até 7 de Janeiro. Segunda a sexta, das 10h às 18h; sábado, domingo e feriados, das 10h às 19h. Dias 24 e 31 de Dezembro, das 10h às 17h. Dias 25 de Dezembro e 1 de Janeiro, das 14h30 às 19h.
Bilhetes de 1€ a 3€. Grátis para crianças até 5 anos

3.a 4.a 5.a 6.a



Leituras no Mosteiro

O ciclo *Leituras no Mosteiro* despede-se de 2017 com uma sessão dedicada à dramaturgia portuguesa contemporânea. Com coordenação de Nuno M Cardoso e Paula Braga, a iniciativa deste último trimestre foi norteadada pelo tema *Família Feliz* e passou por autores como Eugene O'Neill, Tennessee Williams, Arthur Miller, Ibsen, Strindberg, Tchekhov, João Paulo Seara Cardoso, Martin Crimp, Anthony Neilson, Sarah Kane e Simon Stephens.

PORTO Mosteiro de São Bento da Vitória
Dia 19 de Dezembro, às 21h.
Grátis

No Reino de Natal

O Pai Natal instalou o seu reino em Sintra e estendeu-o a todo o centro histórico. Além de poderem visitar a sua casa e conviver com duendes, renas e bonecos de neve, as crianças podem contar com oficinas, jogos, actividades desportivas, música e teatro. Se forem ao Newsmuseum, até podem gravar uma reportagem. O encanto do cenário fica completo com o tom solidário: para entrar, basta levar um bem alimentar ou ração para animais. Já acredita no Pai Natal?

SINTRA Parque da Liberdade
Até 23 de Dezembro. Segunda a sexta, das 09h às 17h (de 19 a 22 de Dezembro, das 11h às 19h); sábado, domingo e feriados, das 11h às 19h.

Entre o céu e a terra

O Museu Nacional de Arte Antiga põe os anjos no pedestal e dá a ver desenhos da sua colecção, produzidos entre os séculos XVI e XVIII na Europa. Em foco na exposição *Anjos: Entre o Céu e a Terra*, estão várias representações destes "mensageiros divinos", da sua dimensão sagrada à decorativa, traçadas pela criatividade e imaginação dos artistas, em contextos e épocas diferentes. A mostra é comissariada por Alexandra Gomes Markl.

LISBOA Museu Nacional de Arte Antiga
Até 6 de Fevereiro. Terça a domingo, das 10h às 18h (encerra nos dias 25 de Dezembro e 1 de Janeiro).
Bilhetes a 6€

Pausa para voar

Se acha que saltar de um avião a 14 mil pés de altitude é um bom programa natalício, esta sugestão é para si. O Christmas Boogie está de volta a Portimão para mostrar que a aventura cai bem entre um sonho de abóbora e uma filhós. O festival de paraquedismo é promovido pela Skydive Algarve e conta com a participação de centenas de desportistas de vários pontos do globo, como Lesley Gale, Rob Kendall, Johannes Bergfors, Milko Hodgkinson, Sian Stokes, Hedda Andersen ou Helder Sousa.

PORTIMÃO Aeródromo Municipal (Alvor)
De 22 de Dezembro a 5 de Janeiro.
Informações e inscrições em www.skydivealgarve.com

Natal

Um conto de Natal na cidade que é um conto de fadas

Com um dos melhores mercados natalícios da Europa, Colmar, no coração da Alsácia, é um postal de casas com fachadas de mil cores. Bairros como a encantadora Petite Venise são admirados nesta época do ano tanto por adultos como por crianças. *Sousa Ribeiro*



● O postal chegou no início do Verão. Recordo-me bem.

Eu não sabia ler. Ainda não sabia ler. Mas o postal era bonito, tinha casas de cores múltiplas, atravessadas com traves de madeira enegrecida, reflectindo-se no espelho das águas. Eu já havia recebido alguns outros, de tantas cidades, mas aquele ficou-me gravado e encarregar-se-ia de exacerbar, um pouco mais tarde, quando traçava itinerários por toda a Europa, com um velho mapa em cima da mesa, a minha vontade de viajar, de seguir

os passos de alguém que tanto estimava mas cuja existência o impedia de me ver por longos períodos.

O postal chegava de Colmar. Era nele que pensava quando, mal o crepúsculo começou a baixar, inundando a cidade de sombras, escutava as palavras de Emmanuel Fromm, responsável pela promoção do turismo de Colmar.

- Há 180 barraquinhas à espera dos visitantes nos cinco mercados espalhados ao longo da parte antiga. O facto de toda a cidade se juntar durante seis semanas tem muito

a ver com a atmosfera hospitaleira tão característica da magia do Natal em Colmar.

Por vezes olhava através da moldura da janela, numa espera ansiosa, para que as luzes iluminassem a cidade que me parecera saída de um conto de fadas.

- A despeito de a iluminação pretender, na sua essência, embelezar e valorizar os edifícios históricos à noite, na verdade também é uma ajuda para conduzir o fluxo de visitantes. Por isso, em cada esquina, a atenção dos turistas é atraída por

O Natal saiu para as ruas a 24 de Novembro e prolonga-se até 30 de Dezembro

um holofote que os encoraja a passear e a comprar.

A noite tombava sobre Colmar, finalmente – e como eu apreciava as trevas, mesmo que por instantes, antes do espectáculo de luz e dos sons festivos que já se anunciavam.

- A atmosfera especial resulta da sinergia entre a alma de uma cidade que cultiva um sentimento de boas-vindas e o saber, o *know-how*. Não se pode hipotecar a importância dos trabalhadores que transformam a magia do Natal num evento



Há cinco mercados de Natal nesta cidade situada aos pés das montanhas Vosges



no qual Colmar, juntamente com o posto de turismo local, investe um total de 900 mil euros, em decorações e luzes de Natal, para dar as boas-vindas e guiar, durante cinco semanas, entre um milhão e um milhão e meio de visitantes, com a particularidade de termos, este ano, um novo ponto de interesse, muito próximo da catedral, com um carrossel e decorações, assegura ainda Emmanuel Fromm.

Este ano, o Natal foi transportado para as ruas de Colmar logo no dia 24 de Novembro e prolonga-se até

30 de Dezembro, com um total de cinco mercados nesta cidade situada aos pés das montanhas Vosges e no verdadeiro coração da Alsácia. Viver e sentir Colmar nesta altura do ano, mesmo que o frio convide mais a sentar-me em frente de uma lareira, é uma experiência enriquecedora, tão repleta de sentimentos, tão nostálgica, que facilmente me conduz para os meus tempos de infância, para esse espírito que, no caso de Colmar, funciona como um milagre, o milagre de despertar emoções que são ignoradas por

uma existência materialista.

Por vezes, caminhando, tão entregue à minha solidão, lembrava-me do postal, daquelas cores que o tempo foi diluindo, como uma casa necessitando de uma pintura para não parecer tão triste, enquanto um odor estranho se entranhava nele, pungente como o vinho cujo aroma paira no ar por estes dias em Colmar.

Passeio-me pela Place des Dominicains, pela Place Jeanne d' Arc, pela Place de l' Ancienne Douane, também conhecida por Koifhuis,

pelo seu mercado interior, e pela Petite Venise, a pequena Veneza onde as crianças (que entoam cânticos de Natal nos barcos) são grandes em alegria, em emoções – são estes os cinco lugares onde o Natal expressa toda a sua força em Colmar, abrindo um espaço para todos os gostos, uma vez mais materialista, outras mais conservador, outras ainda mais apelativo para o sentimento dos mais pequenos, enquanto os adultos recuperam uma memória que lhes lembra um passado cada vez mais distante.

Com um horário de encerramento entre as 19h e as 20h horas (este último de sexta a domingo), por motivos de segurança, cada mercado é uma aldeia em miniatura, com o seu cheiro a laranja e a canela, com os seus artesãos, espaços apaixonantes e calorosos que revelam uma arquitectura íntima e autêntica, tão à imagem da própria cidade. Não importa onde inicie a minha errância, mas opto pela Place des Dominicains antes de permitir que os meus passos se percam pelo labirinto de ru- →

Natal

Colmar cultiva a imagem do país do Natal, uma época tão querida para o coração dos alsacianos, uma febre que se instala e que não baixa até que se esgotem os primeiros dias de Janeiro

as com as suas casas banhadas de luz, com essas traves de madeira tão características de Colmar e da Alsácia, de onde são provenientes muitos dos 180 expositores que enchem a cidade de vida quando mais um ano caminha para a meta com a rapidez de um *sprinter* na recta final. Uns e outros, sem excepção, foram escolhidos pela qualidade e interesse dos seus produtos, pela paixão que colocam naquilo que fazem e que parece ganhar maior expressão quando, confrontados com a curiosidade de uma criança, os artesãos, com um sorriso no rosto, procuram transmitir o seu saber, herdado de geração em geração, numa tradição que se perpetua e na maior parte das vezes desconhecida dos miúdos que, com os seus gorros de lã, caminham de mão dada com os pais, numa viagem até um tempo tão diferente do tempo vivido no dia-a-dia.

Ninguém, por mais indiferente que seja à quadra natalícia, resiste a pousar um olhar demorado no rosto de uma criança magnetizada pelo encanto que nela produz a visão da árvore de Natal, pelo prazer de provar um pequeno biscoito, o famoso *bredele* – sim, é verdade, o mercado de Natal de Colmar, como tantos outros espalhados pela Europa, também é um negócio mas cada



especialidade local, cada criação, cada objecto decorativo, quase todos eles inspirados pela atmosfera de Inverno, parece ter uma história para contar numa cidade que conhece, neste período do ano, uma

excitação que facilmente contagia quem a visita.

Um admirável conjunto de actividades contribui para tornar único o Natal em Colmar, eleito o quarto melhor mercado em 2016 pela

European Best Christmas Markets numa lista liderada por Zagreb, na Croácia: são organizadas visitas guiadas à parte antiga da cidade, são promovidas provas nas caves onde há séculos se produz vinho,

um ringue de patinagem mostra como é precário o equilíbrio de crianças e adultos sobre o gelo, há exposições de brinquedos tradicionais, espectáculos e concertos de música – tudo, no seu conjunto,



Os cidadãos portugueses apenas carecem de um documento de identificação (passaporte, bilhete de identidade ou cartão de cidadão) para visitarem o país. A língua oficial é o francês (soa estranho nesta região onde se fala o alemão que se escuta também numa parte da Suíça) mas, dada a vocação turística de Colmar, não é difícil encontrar quem fale inglês. A moeda é o euro.

a partilhar com um amigo ou um vizinho um prato, uma especialidade que não comia há um ano.

A magia do Natal resplandece, como o sol num dia de Verão, na Petite Venise, onde as crianças vão depositando as suas cartas para o Pai Natal numa caixa de correio gigante. A todos o homem das barbas brancas promete responder e alguns deles, com um pouco de sorte, serão sorteados para receberem uma prenda.

É bom acreditar.

Por vezes, muitos anos mais tarde, pelo Natal, deitava um olhar ao postal com as suas casas atravessadas por traves de madeira que, vim a saber muito mais tarde, serviam de protecção em caso de terramoto. A minha memória guardara as palavras escritas no verso que mais me agradavam. “Colmar é uma cidade muito bonita. Ontem sonhei com o nosso filho.” Nessa altura, olhava a minha mãe, que me sorria com um sorriso benevolente. Mas não era Natal. À mesa faltava alguém. Em Colmar parece que não falta ninguém. O mundo mágico eterniza-se, distribui felicidade por todos, entre os mais pequenos e entre os adultos, agora regressados, como eu por vezes, a um tempo cada vez mais distante do qual eles e eu nos sentimos órfãos.

é um verdadeiro testemunho do envolvimento da cidade, dos seus habitantes e das diferentes associações para tornar especial o Natal na capital do *département* do Alto-Reno.

Colmar – e a Alsácia – cultiva a imagem do país do Natal, uma época tão querida para o coração dos alsacianos, uma febre que se instala e que não baixa até que se esgotem os primeiros dias de Janeiro. Os seus habitantes tornam-se mais activos do que nunca, instalam-se diante dos fornos e preparam deliciosos bolos reservados exclusivamente para esta altura do ano, ao mesmo tempo que revelam todo o seu talento como decoradores, tanto de interiores das casas, como das ruas e das ruelas, um ambiente que tem tudo de familiar, de colectivo, como alguém que redescobre um prazer durante meses esquecido ou que simplesmente volta



HERITAGE WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

WWW.HERITAGEWINES.PT

Natal

A visitar todo o ano Um festival de cores

● A primeira impressão, mesmo passando um olhar fugaz pela arquitectura única da cidade, provoca um forte impacto no viandante, uma sensação que nunca se desmorona – pelo contrário, à medida que vou passeando por Colmar mais seduzido me sinto e mais dificuldade tenho em perceber como é ignorada por tantos turistas.

Em contraste com esta aparente ignorância, Colmar sempre foi, ao longo dos tempos, como uma criança que anda de colo em colo, disputada por alemães e franceses e, ainda que por um período curto, pelos suecos durante a Guerra dos 30 Anos. No fundo, uma flutuação da soberania que foi, durante muitos anos, a imagem de marca da Alsácia, parte dos Impérios Germânicos entre os séculos X e XVII, francesa (à excepção de Estrasburgo e Mulhouse, que mantiveram o estatuto de cidades independentes por mais algum tempo) com o Tratado de Munster, em 1648, novamente alemã entre 1871 e 1919 e, mais tarde, entre 1939 e 1944, para regressar às mãos dos franceses no final de cada conflito com todo o peso de uma herança cultural fortemente enraizada e que se manifesta na maneira de ser, de viver, na própria língua, nesse dialecto alsaciano com fortes entoações cantadas.

Ao olhar para Colmar e para a Alsácia de uma forma geral, recordo-me de uma anedota que um dia me contaram em Tirana sobre os habitantes de Gjirokastrë, de um carácter tão somítico que olham a girafa como o seu animal preferido porque, tendo um pescoço tão grande, pode comer no quintal do vizinho. Também a Alemanha é uma espécie de girafa, um pequeno pedaço alemão em território francês. E assim é, de igual forma, com o mercado de Natal. Na encruzilhada das rotas marítimas e terrestres da Europa, toda a região se tornou rica em lendas da Alemanha e dos países do Norte. A própria tradição de decorar a árvore de Natal poderá ter as suas origens no Alto-Reno, de acordo com o livro de contos da cidade de Sélestat (próxima de Colmar), num texto que data de 1521 e que determina o pagamento de quatro xelins ao guar-

da florestal para vigiar as árvores a partir do dia de São Tomás. Verdade ou não, as origens do Mercado de Natal, cuja tradição remonta à Idade Média, encontram-se na Alemanha, onde começou por ser designado Niklausmarkt antes de ser rebaptizado Christkindelmärk, o mercado do Menino Jesus, a 22 de Dezembro de 1570, de forma a satisfazer os cristãos, tanto católicos como protestantes.

Nos dias de hoje, Colmar está envolta pela serenidade e o festival de cores, numa cidade tão pitoresca, é verdadeiramente hipnotizante, faz-me por vezes sentir uma sentinela imóvel, de olhos pregados nas fachadas das casas, com as suas tonalidades de azul, de laranja, de amarelo, de ocre, de pastel, de verde, um caleidoscópio de matizes a que se juntam, mal a Primavera desponta, flores de tantas outras cores que se debruçam das suas janelas e das suas varandas, também decoradas, aqui e acolá, com ninhos de cegonhas em diferentes materiais – a cegonha simboliza a sorte na região da Alsácia, é portadora da felicidade.

Um agradável odor flutua no ar quando me embrenho pelo antigo mercado coberto, construído em 1865 e devolvido às suas funções originais em 2010, um espaço que respira vida e do qual não me canso. Mas a rua chama por mim, a meio da manhã, para me dar a contemplar construções que nos remetem para a Idade Média e para o Renascimento. Caminho, sem grandes pressas, pela Rue des Clefs, pela Grand' Rue, pela popular Rue des Marchands, até ir ao encontro da Maison Pfister, erguida em 1537 e com um exterior cuja decoração (painéis pintados e a singularidade da janela e da varanda em madeira) obriga a um olhar mais demorado.

Restauradas de forma exemplar, as casas reflectem o tempo de esplendor que Colmar conheceu durante anos e concorrem para tornar ainda mais harmonioso o quadro que a todo o instante salta à vista. Cada recanto justifica uma fotografia, cada retalho convoca para uma paragem, como a Maison des Têtes, na rua homónima, uma casa levantada em 1609 e com uma fachada



soberba coroada por mais de uma centena de rostos em pedra e cabeças de animais.

A cidade percorre-se facilmente a pé e, de onde em onde, parece orgulhosa em exhibir os seus pequenos bairros e em preservar uma parte da atmosfera que os definia quando serviam de casa para diferentes e específicas profissões. Como, perto da Rue des Marchandes, o Quartier des Tanneurs, do qual sigo para a Ancienne Douane, o edifício da antiga alfândega que foi construído em 1480 e que permanece como um dos melhores exemplos da arquitectura civil da Idade Média tardia.

Na Rue des Tanneurs, é nas suas casas altas e nas suas varandas que

guia



Basileia-Mulhouse, também conhecido por Euroairport e

oficialmente designado como Aeroporto Internacional Basel-Mulhouse-Freiburg, e Estrasburgo são os aeroportos internacionais mais próximos de Colmar. O primeiro, para o qual voam algumas companhias aéreas de baixo-custo (como a easyJet, por exemplo, desde Lisboa), será a melhor opção.



Colmar é uma cidade agradável em qualquer altura do ano, que nunca

hipoteca o seu charme — ainda que o exacerbe no período natalício. Os entusiastas de diferentes estilos de música também têm fortes razões para a visitar: em Julho, durante duas semanas e em diferentes palcos, ocorre o anual Colmar Internacional Festival, com músicos de câmara, coros e simfonias; entre meados de Maio e meados de Setembro, às quintas-feiras, na Place de l' Ancienne Douane, acontecem as Soirées Folkloriques, com performances (gratuitas) de música e dança da Alsácia; finalmente, na primeira quinzena de Setembro Colmar recebe um festival de jazz.

Já os apreciadores de vinho, não devem perder a oportunidade de visitar, durante uma semana no mês de Agosto, a Foire Régionale de Vins d' Alsace, que inclui mostras da gastronomia local. A Rota dos Vinhos da Alsácia, num total de 170 quilómetros, também passa por Colmar — um dos percursos mais bonitos é precisamente entre esta cidade e Obernai, cruzamento de caminhos na época romana e exemplo de prosperidade durante o Renascimento.

fixo o olhar e logo a seguir deixo o tempo correr no Quai de la Poissonnerie, o antigo bairro de pescadores que corre paralelo ao rio Lauch. Quando a tarde já avança, recupero energias na ponte da Rue Turenne, apreciando a panorâmica, a harmonia, a tranquilidade que emana da Petite Venise, também conhecida por Quartier de Krutenau, com os seus barcos tão parecidos com gôndolas, com as suas casas admirando-se ao espelho, por vezes admiravelmente desfocadas quando uma embarcação sulca as águas.

Colmar é também uma cidade com alguns museus interessantes, a começar pelo Musée d'Unterlinden, que abriga, entre outras amostras (como uma antiga adega), o renomado Retábulo de Issenheim, pintado no início do século XVI por Grünewald e considerado como um dos mais dramáticos trabalhos alguma vez criados, uma verdadeira jóia de arte religiosa com os seus 13 painéis que se abriam e fechavam em função das festas litúrgicas, como a anunciação, a adoração, a crucificação.

Já na Rue des Marchands, no número 30, a casa onde nasceu Frédéric Auguste Bartholdi (1834-1904), encontra-se o Musée Bartholdi, dedicado à vida e obra do nativo de Colmar que criou a Estátua da Liberdade em Nova Iorque e contendo uma exposição com trabalhos e objectos pessoais do artista. Há ainda o museu Hansi, na Rue des Têtes, o museu de História Natural e de Etnografia, mesmo no coração da Petite Venise, e, finalmente, na Rue Vauban, os mais pequenos têm um espaço que não deixará de os surpreender — o Musée du Jouet, com uma impressionante colecção de brinquedos e comboios antigos.

Ao ver estes últimos, a minha memória foi assaltada por uma recordação tão vívida, de um pequeno comboio que dava voltas e voltas na montra de uma loja do rés-do-chão de uma bonita casa de pedra e do qual eu não conseguia despregar o olhar quando, pelo Natal, passava na rua. Só com muita dificuldade é que a minha mãe, sempre paciente, me convencia a seguir os seus passos. Há memórias que são como postais.



Hotel Quatorze
14, rue des Augustins
Tel.: 00 33 389 20 45 20

www.hotelquatorze.com
info@hotelquatorze.com
Situado no centro da cidade e abrigado numa antiga farmácia do século XIX, é um hotel-boutique, moderno e acolhedor, com a vantagem de se encontrar próximo de alguns bons restaurantes. Espere pagar por um duplo cerca de 200 euros.

Mercure Colmar Centre Unterlinden

15, rue Golbéry
Tel.: 00 33 389 41 71 71
www.accorhotels.com
Também beneficia de óptima localização (com um preço médio a rondar os 100 euros por duplo), limpo, confortável e com garagem.

Ibis Budget Colmar Centre Ville

15, rue Stanislas
Tel.: 00 33 390 50 54 96
www.accorhotels.com
Boa relação qualidade-preço (duplo a partir de 34 euros por noite), básico mas muito cómodo e gozando também de excelente localização.



JY'S
17, rue de la Poissonnerie
Tel.: 00 33 389 21 53 60

www.jean-yves-schillinger.com
jean-yves.schillinger@wanadoo.fr
Aberto de terça a sábado, entre as 12h e as 13h45 e as 19h e as 21h45.

Um restaurante de excepção, uma verdadeira viagem gastronómica, mesmo no coração de Colmar e liderado pelo conceituado chef Jean-Yves Schillinger (daí as iniciais). Espere pagar entre 40 e 55 euros por um prato principal ou entre 78 e 124 euros por um menu (de quatro, seis ou oito pratos).



La Table du Brocanteur

23, rue d'Alspach
Tel.: 00 33 389 23 45 57
Aberto de terça a sábado, entre as 12h e as 14h e as 19h e as 21h30 (aos domingos abre apenas para almoços).
Uma decoração rústica que confere um sentimento de nostalgia e uma cozinha cheia de sabores (prove o magret de pato com laranja), que inclui um menu por um preço muito em conta (12 euros).

Palmyre

1, rue du Canard
Tel.: 00 33 389 41 57 13
www.lepalmyre.com
Aberto de segunda a sábado, entre as 11h e as 14h e entre as 17h e as 22h.
Um agradável restaurante focado na gastronomia síria e libanesa (pratos principais entre os 13.50 e os 17.50 euros e menu por 27 euros), com mezze, tabbouleh e um delicioso borrego à Mechoui.



Situado próximo de Colmar, o Ecomuseu da Alsácia, o mais importante museu vivo e ao ar livre do país, é um espaço que não deve perder se visitar esta região do Nordeste de França limitada pelo maciço dos Vosges, pela Floresta Negra e pelo Reno. O museu tem como

objectivo preservar todo um património arquitectónico e natural, com especial destaque para as cegonhas e para um conjunto de casas típicas da Alsácia (dos séculos XV e XVI), as colombages, desmontadas e transportadas de diferentes locais para transformar o museu numa verdadeira aldeia à qual não faltam terrenos cultivados, uma olaria, uma padaria, uma igreja, uma destilaria, bem como currais, pocilgas e estábulos que servem os respectivos animais. Mesmo em Colmar, não deixe de visitar a Colegiata St. Martin, na Place de la Cathédrale (onde abundam os restaurantes e os cafés que servem especialidades da Alsácia), uma basílica em estilo gótico (séculos XIII e XIV) que os locais designam por catedral. Na Église des Dominicains, também gótica e com os seus vitrais dos séculos XIV e XV, poderá apreciar La Vierge au Buisson de Roses, pintada em 1473 por Martin Schongauer e, finalmente, no final da Grand' Rue (caminhando no sentido norte) o templo de St. Mathieu, até 1937 tanto igreja católica como protestante.



Protagonista

Maria José Santana

● A pequenada gosta de lhe puxar as barbas – quase sempre para testar se são verdadeiras – e ele não se importa nada com isso. Muito pelo contrário. São uma das suas imagens de marca e a sua manutenção está sujeita a várias regras e princípios. Exemplos: só a corta uma vez por ano e com a lua em quarto crescente – tanto mais porque elas até estão registadas numa “irmandade internacional de pais Natal de barbas”. “Coisas de americanos”, conta-nos Carlos Rocha, mais conhecido por Jackas – segundo confessa, se o tratarem pelo nome de baptismo correm o risco de que ele não responda –, o verdadeiro e genuíno Pai Natal português. Pelo menos é o único (não só no país, mas também na Península Ibérica) que se encontra devidamente certificado pela escola Santa Claus Oath, após um processo de reconhecimento de competências e a realização de um juramento perante cerca de 50 testemunhas – mais uma coisa de americanos.

Professor há 28 anos, Jackas é também actor e encenador da Arlequim - Teatro para a infância, e fundador e director do Museu do Brincar, situado em Vagos, na região de Aveiro. Mas de Novembro até 24 de Dezembro é, acima de tudo, o Pai Natal. “Percoiro várias cidades e regiões do país”, conta, sem assumir qualquer tipo de cansaço. Nascido há 55 anos, em Lourenço Marques (Maputo), e residente em Ílhavo, Jackas não esconde a felicidade que lhe dá vestir a roupa vermelha de Pai Natal e espalhar “a magia entre as crianças”. “Para elas, este é um momento de esperança. Podem até não ter tido um presente no ano inteiro, mas alimentam a expectativa de que, no Natal, alguma coisa vai acontecer”, realça, ao mesmo tempo que defende que esta crença no homem das barbas brancas deve ser alimentada até ao máximo que os pais conseguirem. “Crescer a sonhar é fundamental e se o Pai Natal, ou o menino Jesus, faz parte desse

processo, então toca a manter esta magia”, argumenta.

Para este homem que começou a exercer as funções de Pai Natal por volta dos 18 anos – inclusive perante a própria filha, actualmente com 32 anos – urge continuar a passar à criança “os sonhos e os valores da partilha, da igualdade, da amizade, da alegria, do Natal”. “É isso que eu tento fazer com eles, mesmo quando estou a participar num evento num *shopping*. Aos que têm mais brinquedos, peço-lhes para partilharem com outras crianças que não têm tantas possibilidades financeiras.”

Esqueçam as bolachas e o copo de leite

Jackas é um homem de gargalhada fácil, bem-disposto por natureza, com uma voz potente e cheia, que combina na perfeição com o tradicional “Oh! Oh! Oh! Feliz Natal!” A sua estatura ajuda – e muito – a tornar ainda mais fidedigno o seu desempenho de funções: são 1,90 metros de altura e 130 quilos de peso. “É verdade. Não preciso de usar barriga postiça, se bem que era bom começar a perder algum peso, sob pena de o Pai Natal ter algum problema de saúde”, desabafa. A culpa é da sua queda pelos doces. Especialmente a doçaria tradicional, bem carregada de ovos e açúcar – e de calorias. “Há uma coisa que eu peço muito às crianças, quando elas dizem que me deixam as bolachas e o copinho de leite: é que me deixem doces mais gulosos, tipo ovos moles, pão-de-ló de Ovar, pastéis de Tentúgal, dom Rodrigo, toucinho do céu, etc.”, ri-se.

No geral, Jackas gosta de comer bem, mas recusa passar muito tempo à mesa. “Tanto como no McDonald’s, como num chinês ou numa pizzeria. Como de tudo e como bem, mas não sou de perder tempo, a não ser que esteja em grupo”, afiança.

Já no que toca a viajar, adora “perder muito tempo”. “É das coisas melhores que se podem fazer na vida. Quando viajamos trazemos coisas connosco, cá

dentro na alma, no espírito”, sublinha. Já visitou países como a Índia, Alemanha, Estados Unidos, Brasil, Marrocos, Moçambique, Espanha e Itália, “mas gostava de ir a muito mais”, garante – “O problema é que o Pai Natal não é rico (risos)”, justifica-se. Na certeza de que há um destino que sonha muito conhecer. E não, não é a Lapónia. “Contrariamente ao que se pensa, a origem do Pai Natal não é a Lapónia. É na Turquia, mais concretamente Mira, na região de Antália”, esclarece. “O Pai Natal existiu, o São Nicolau, um santo que foi deixado cair pela igreja católica mas que é o padroeiro da Rússia. O juramento que eu fiz, bem como os outros pais natais certificados, passa por espalhar esse espírito de São Nicolau. Porque ele fez bem à população e ajudou os mais desfavorecidos”, realça, sem esconder o seu desejo de conhecer a região de Antália.

Em mais de 30 anos de experiência nas “funções” de Pai Natal, Jackas já passou por de tudo um pouco, episódios mais ou menos insólitos, alegrias e tristezas. E, sim, já chorou em pleno exercício do cargo. “Quando uma criança me pergunta por que razão eu nunca passei pela casa dela, ou outra que me pediu a cura do pai ou da mãe, isto é um murro no estômago”, introduz. “Ou ir a instituições e conhecer crianças que foram abandonadas. Engole-se muito em seco. A criança não devia estar a passar por aquilo. Devia estar a pensar em ter um brinquedo”, relata. São episódios que não consegue esquecer e que contrastam com casos como o que viveu “no outro dia, em que um menino com três anos de idade” lhe pediu “um *drone* de presente de Natal”.

Aos que têm pouco ou quase nada, Jackas faz questão de alimentar a esperança e proporcionar um momento de alegria. Para os que já têm muito e aparecem com “uma lista grande”, avisa-os de que “talvez fosse melhor fazerem pedidos mais pequenos para o Pai Natal poder chegar a todos”.

FOTOS: PAULO PIMENTA



Os objectos de Jackas: o sino que o Pai Natal usa para anunciar a sua chegada; o anel da Fundação do Pai Natal, que ele próprio criou no Museu do Brincar e que usa durante todo o ano; e a chave mágica que lhe permite entrar em casa das crianças na noite de 24 para 25 de Dezembro



Resposta rápida

Se pudesse dar um presente comum a todas as crianças, o que escolheria?

Dava o que eles queriam, desde que fizesse sentido. Há pedidos que não fazem sentido e são meras influências do mercado. Mas tentava ir sempre ao encontro dos desejos deles, porque o objectivo é torná-los felizes. Quando uma menina quer uma boneca, essa boneca traz-lhe felicidade e seria isso que eu lhe dava. À criança que me pediu um carro para o pai poder ir trabalhar, eu dava o carro ao pai, mas dava, também, um brinquedo à criança. O brinquedo é importante no desenvolvimento da criança.

O que evitaria era este exagero de seis ou sete brinquedos oferecidos a uma só criança...

Claro. E se uma criança me pedisse um *drone* ‘xpto’, porque, entretanto, já tem a playstation, eu não dava. Essas crianças, normalmente, não brincam. Têm tanta coisa que pegam naquilo e atiram para o lado. Para estas crianças, pensaria num brinquedo que as desafiasse em termos de interacção.

O que gosta mais de ser: Pai Natal, professor, actor ou encenador?

Está tudo interligado. O Pai Natal aglomera isso tudo: representa, tenta ensinar algo e é um brincador nato. Nada disto é separável.

Que presente gostaria o Pai Natal de receber?

Às vezes há crianças que me dizem que não tiveram prendas, ou que não tiveram Natal. Gostaria de poder concretizar-lhes os sonhos.

Jackas

O verdadeiro Pai Natal não precisa de barba postiça

Natal

Um livro fica sempre muito bem sapatinho

Das viagens às receitas, passando pelas muitas aplicações do azeite, sugestões de livros que, embrulhados com um laço vermelho, dão um belo presente de Natal.

Jamie conta até cinco

Jamie Oliver já passou pela comida rápida (pratos em 15 minutos), pela económica (durante a crise), pela de conforto, pela onda saudável e das *super-foods*. Em 2017 apostou na simplificação: o livro chama-se *5 Ingredientes* e cada receita tem precisamente cinco ingredientes. O design é fácil, mostrando os cinco ingredientes, em pequenas fotos separadas, na página da esquerda, e o prato pronto na da direita. As receitas são curtas, resumidas em poucos passos e a sensação que dá é que mesmo quem não consegue estrelar um ovo vai ser bem sucedido. **A.P.C.**

5 Ingredientes
Jamie Oliver
Porto Editora
24,90€



Paulo Morais do Vietname às Filipinas

Paulo Morais percorre as Filipinas, a Indonésia, a Malásia, o Camboja, o Vietname, o Laos, a Tailândia, Singapura e a Birmânia. Mas como a Ásia não é toda igual, começamos com uma apresentação de cada país. E porque há ingredientes que podem não ser fáceis de obter em Portugal, há, por vezes (mas não sempre), alternativas, substituindo, por exemplo, a folha de bananeira que embrulha um peixe grelhado da Indonésia por uma folha de alumínio. Com grande variedade de propostas, dos peixes aos legumes, dos pratos de arroz ou de massas às sobremesas, o livro simplifica, por vezes demasiado, a descrição dos passos a dar em cada uma. **A.P.C.**

Manual de Cozinha Asiática
Chef Paulo Morais
A Esfera dos Livros
24,99€

Azeite da beleza à mesa

Cláudia S. Villax tem um olival e faz o azeite biológico Azeitona Verde. Neste livro, partilha com outros apaixonados por azeite o que aprendeu, começando pelo trabalho no olival e explicações sobre o que é azeite virgem extra e como é feito. Há um capítulo sobre o azeite na beleza, com receitas para o corpo e para o cabelo e, na segunda parte, receitas que vão dos azeites aromatizados, passando pelo pão de azeite ou pela utilização do azeite numa série de saladas e pratos mais leves ou até em sobremesas, como o gelado de chocolate com azeite. **A.P.C.**

A Vida Virgem Extra
Cláudia S. Villax
Casa das Letras
20,90€



Comer, beber e chorar por mais

É um daqueles livros de comer, beber e chorar por mais. A fórmula é simples: uma receita de um petisco e um vinho para acompanhar. “Vinhos & Petiscos”, editado em Outubro pela Caminho das Palavras, apresenta uma selecção de 52 produtores de vinho de todo o país que, por seu lado, apresentam uma receita que vai bem com aquele vinho. Para abrir o apetite, asas de frango com mel, acompanhado com Papa Figos Tinto; segue-se um bolo do tacho com lascas de bacalhau e cebolada de Alvarinho – e no copo Quinta de Santiago Reserva 2015. A viagem pelos sabores continua com empadas de perdiz e Herdade do Sobroso Barrique Select Tinto, para só terminar nas vieiras com puré de ervilhas, que casam lindamente com Pôpa Black Edition Branco 2015. Estes são só alguns exemplos, para abrir o apetite: há muito mais para degustar ao longo destas mais de 100 páginas profusamente ilustradas. Há também uma edição em inglês, *Wines & Snacks*. **S.S.C.**

Vinhos & Petiscos
Caminho das Palavras
16,65€

Um livro com 99 destinos para se visitar (ou não)

Este pode ser mais um livro para se ler à lareira, no conforto de almofadas e cobertores. No entanto, a curiosidade que *O Esplendor do Mundo* desperta pode, pelo menos, fazer com que a caneta comece a rabiscar planos e projectos para a próxima viagem. Ao longo de 200 páginas, Gonçalo Cadilhe apresenta 99 destinos que representam um resumo da carreira de 25 anos do jornalista de viagens. Pode-se escolher a “perfeição arquitectónica” do Taj Mahal ou os trilhos do Grand Canyon, mas há mais pontos espalhados no globo a pedir uma visita. O rio Mekong (a serpentear Sudeste Asiático abaixo) ou o Tikal (na Guatemala) são apenas alguns exemplos, aos quais se juntam aqueles que Gonçalo considera “irrepetíveis” e nada aconselháveis. É uma questão de espreitar – e de coragem para fazer as malas. **N.R.G.**

O Esplendor do Mundo
Clube do Autor
19,50€



alamedashopping.pt

A NOVA PRAÇA DE RESTAURAÇÃO DO ALAMEDA

PATEŌ



O teu shopping no Porto.
Junto ao Estádio do Dragão.

ALAMEDA
SHOP & SPOT

Natal

Um pote onde cabe todo o interior

Vanessa Melo pegou nos 164 municípios de baixa densidade do país para recolher os produtos regionais que lhe traziam a infância à memória. O Pote da Gula é um projecto solidário que quer diminuir as desigualdades entre o interior e o litoral. *Tiago Ramalho*

● A ideia feita de que ninguém valoriza o interior e as regiões de baixa densidade pode dar frutos e ajudar a criar um novo negócio, precisamente para contrariar este pensamento quase clássico de que “o interior está a desaparecer”. Vanessa Melo recuperou a memória da aldeia de Mogege, Vila Nova de Famalicão, para lançar o Pote da Gula, com o objectivo de dar um “contributo”, como diz, a “estas gentes que nos metem dentro de casa”.

O salpicão de Arcos de Valdevez, o queijo de ovelha amanteigado de Fornos de Algodres e um azeite biológico de Celorico da Beira. Pode encontrar estes produtos – regionais e de pequenos produtores, uma característica do projecto – num dos potes criados especificamente para o Natal. Encaixados em cestos de vime (os tais potes), os produtos são uma forma de Vanessa Melo usar a sua vertente criativa, de certa forma aprisionada no seu trabalho diário como advogada.

“Embora a minha profissão seja bastante cansativa e desgastante, queria criar uma coisa que gostasse de fazer”, diz. Mas não se fica por aqui: “Quería que trouxesse algo ao país e que conseguisse contribuir para o seu desenvolvimento.” Daí até pegar na lista de 164 municípios de baixa densidade foi um pequeno passo. Definir produtos, contactar produtores e lançar a loja online.

De volta a Mogege, havia uma quinta, vacas e horta. Tudo terreno fértil para Vanessa Melo se lembrar da infância e do que a levou a criar o Pote da Gula, sem nunca esquecer a vontade de voltar a um espaço rural, que deixou para viver no Porto. A paixão, como a própria descreve, pelo negócio que criou surge destes anos passados entre a terra e as ruas pouco movimentadas – e pelas mãos da bisavó, que lhe intuiu esse gosto pelos produtos regionais.

A “desigualdade muito grande” que constata entre as várias regiões

espoletou essa procura pelo gin de Reguengos de Monsaraz ou pelo pesto de urtigas de Manteigas. Apesar de a loja online ser o principal ponto de distribuição, o Pote da Gula instala-se, durante este Natal, no MaiaShopping, aproximando-se dos clientes. Apesar de tudo, como explica à Fugas, não é normal conhecermos os próprios produtos portugueses. “Ainda no outro dia, na loja, uma pessoa ficou espantada por saber que existiam azeitonas com recheio de chocolate”, conta.

Na loja online pode encontrar potes para todos os gostos, além de poder criar o seu próprio pote, escolhendo o cesto de vime que mais lhe agrada. Mas, e porque estamos em época natalícia, Vanessa também dá asas à criatividade que a levou a montar este projecto e oferece outras opções aos consumidores com os potes de Natal. Pode receber chouriço de javali da Penha Garcia, geleia

picante de Proença-a-Nova ou figos pingo de mel com origem em Estremoz. Os potes são criados a pensar na época, como descreve Vanessa, que já promete potes para o Dia dos Namorados, para a Páscoa ou para o Dia da Mãe. E com cestos de vime a condizer.

A advogada, que se tornou especialista gastronómica em *part-time*, não esconde que o principal público destes produtos está fora do país. “O nosso intuito era levar os produtos ao estrangeiro, porque são conhecidos mundialmente e podemos oferecer um pote com um pouco da nossa gastronomia”, afirma. Vanessa Melo acrescenta ainda que os “potes de memória”, como apelida aos seus cestos de vime, são uma forma de exportar mais um produto da nossa praça. “Nós comemos os produtos, mas depois ficamos com o cesto e podemos usá-lo. Assim vamos lembrar-nos sempre do pote.”

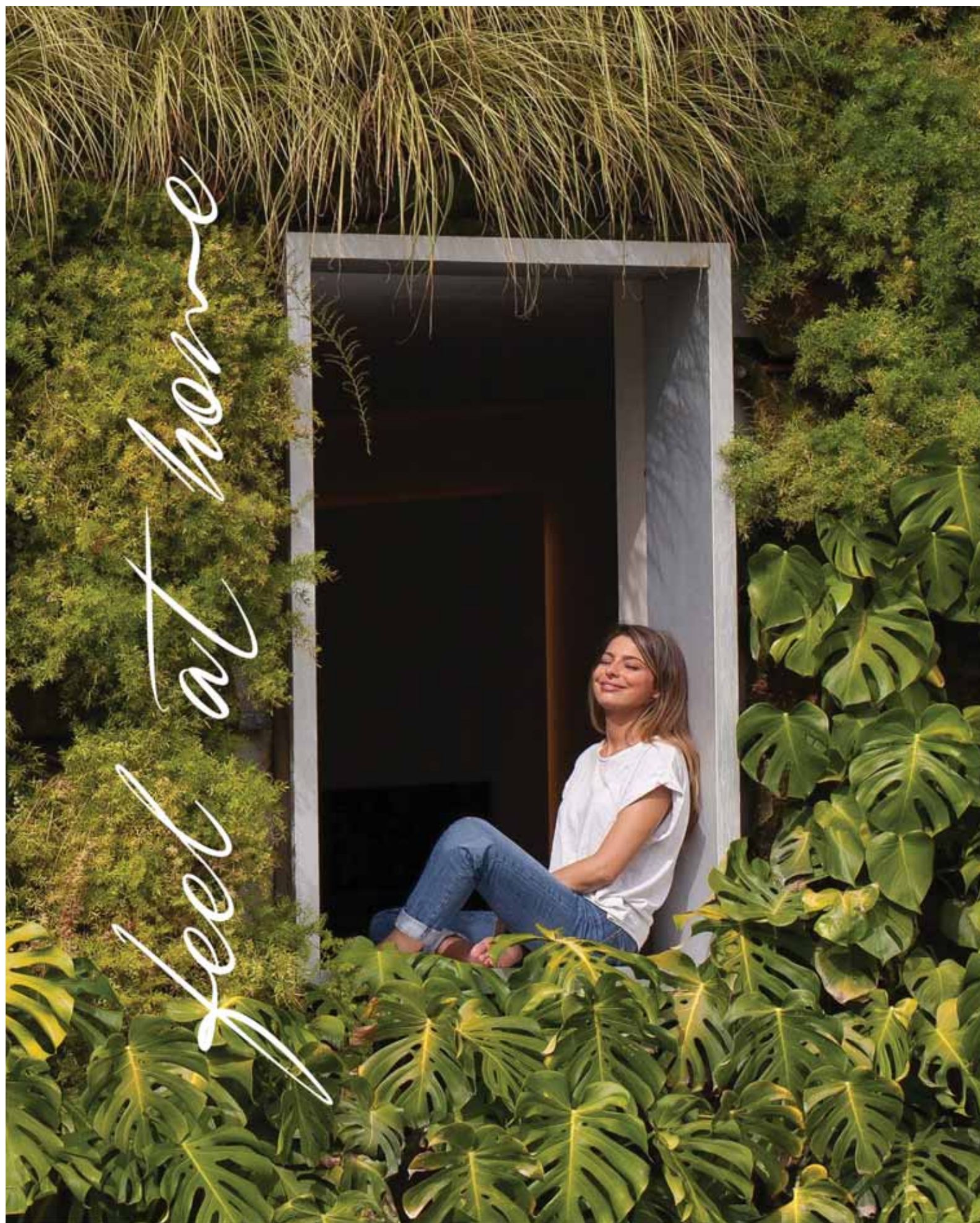
O salpicão de Arcos de Valdevez, o queijo de ovelha de Fornos de Algodres e um azeite biológico de Celorico da Beira: eis alguns dos produtos dos potes de Natal

Se há algo que também ficou na memória de Vanessa foram os incêndios de Pedrógão Grande, que deflagraram pouco depois do lançamento do Pote da Gula. Foi aí que decidiu dar uma ajuda à região e lançar um projecto dentro deste projecto. Em todos os potes vendidos, um euro reverte para uma associação ou instituição que Vanessa escolhe a cada seis meses. Até 18 de Março de 2018, a Cercicaper, de Castanheira de Pêra, é a instituição escolhida, em virtude dos incêndios que chegaram ao município. O acto de solidariedade é ponto assente no Pote da Gula, até porque, diz, “isto não pode ser só um negócio pelo dinheiro”.

A loja tem menos de dois meses (a marca foi lançada em Julho), mas a fundadora já começa a desenhar o futuro e as ramificações da empresa. Quer apostar no turismo rural, um sonho de infância, criar uma loja física na Baixa do Porto e continuar a atrair estrangeiros que procuram o que de mais regional existe no país.

Este é o futuro para Vanessa Melo, quando as filhas forem mais crescidas, e puderem ter as “cinco cabras” para produzir o requeijão que for servido ao pequeno-almoço. Até porque, para a mulher de Mogege, o Pote da Gula não se esgota aqui. **Texto editado por Sandra Silva Costa**





PORTO | BessaHotel Boavista
LISBOA | BessaHotel Liberdade
www.bessahotel.com

Queen Victoria

O importante é a viagem, não o destino

Apanhar um navio em Lisboa e navegar até Southampton sem paragens pelo meio. Uma viagem de três noites e quase três dias a bordo de um cruzeiro não será para todos, mas os atractivos existem: boa comida, entretenimento garantido, actividades variadas e a oportunidade de passear as roupas mais requintadas que guarda no armário.

Patrícia Carvalho (texto) e Adriano Miranda (fotos)

● Tem que se estar preparado. Vai embarcar num cruzeiro, vai passar três noites e quase três dias a navegar, sem parar em lado algum, e há regulamentos a seguir, como o tipo de roupa que se espera que vista depois das 18h, quando todo o navio parece transformar-se numa passarela. Por isso, há que estar preparado. Mas só se vai aborrecer se quiser, porque a agenda diária de actividades de um navio como o *Queen Victoria*, da Cunard, é longa e variada. E não fazer seja o que for também pode ser uma opção tão boa como outra qualquer.

Lisboa está cheia de sol e, apesar de o tempo já ter arrefecido, na piscina exterior do *Queen Victoria* ainda parece Verão. O calor concentra-se ali e enquanto a viagem não começa alguns passageiros aproveitam para um mergulho ou, simplesmente, para preguiçar estendidos ao sol. É como se alguém os tivesse avisado de que era a última oportunidade para tentar ganhar alguma cor, porque assim que o *Queen Victoria* se começa a afastar da capital portuguesa nin-

guém tem mais vontade de entrar na piscina. E o sol só há-de aparecer meio escondido por nuvens, e sempre acompanhado por um vento gelado, que despenteia o cabelo e só dá vontade de aconchegar um pouco mais o cachecol em torno do pescoço. A próxima paragem é Southampton, na Inglaterra, onde irão desembarcar quase todos os passageiros, apesar de a viagem continuar ainda até à Holanda. Sem sinais de melhoria do tempo.

Ainda assim, o convés do piso 3, o único onde é possível dar a volta ao barco pelo exterior (duas voltas são um quilómetro, três voltas uma milha, avisa-se em anúncios afixados ao longo do percurso), é um vaivém constante de quem quer fazer um pouco de exercício ao ar livre. E ele é necessário, quando se passam dias num espaço confinado, como não deixa de ser um navio – por muito grande que ele seja. O *Queen Victoria*, não sendo o maior dos navios da companhia, tem uma capacidade para quase duas mil pessoas, pe-

lo que é muito normal que aquele bebé que está a roubar sorrisos no almoço do último dia completo de viagem só agora se cruze connosco. Andamos por caminhos diferentes nos outros dias.

O que, provavelmente, aconteceu com grande parte dos passageiros, ainda que haja pontos de cruzamento quase obrigatórios. O grande restaurante buffet Lido, o teatro com reposteiros, estofos e decoração em tons de vermelho e rosa, o Salão da Rainha na hora do chá e nos bailes nocturnos.

Começamos por aqui, pelo Salão da Rainha. No primeiro dia a bordo, durante a visita guiada que pretende desbravar os principais caminhos e espaços desta cidade ambulante, avisam-nos que o chá por ali, entre as 15h30 e as 16h30, é uma experiência que não se deve perder. Quando lá passamos já o processo está praticamente terminado, mas fica mentalmente agendado que é preciso voltar no dia seguinte.

Chega-se cedo, para não se correr



o risco de não ter mesa. Há sempre um pequeno espectáculo a acompanhar a hora do chá e um dos momentos a que vale a pena estar atento é aquele em que tudo começa. Às 15h30 em ponto, numa sincronia perfeita, soam os primeiros acordes e os funcionários responsáveis por

distribuir as diversas iguarias pelos passageiros presentes começam a servir pequenos triângulos de pão com os mais diversos recheios salgados, miniaturas de doces variados e chá que mal tem tempo de desaparecer da chávina antes de ser substituído por mais uma dose. Os *scones*



A próxima viagem do *Queen Victoria* é entre Southampton e Miami e os preços começam nos 987 euros



de vestido comprido, sedas e lantejoulas. A única coisa a fazer, e já que estamos em pleno oceano, é seguir com a onda: aprecie a passarela em que se transformam os corredores do navio e, já agora, aproveite para desfilarmos também.

Durante o dia há aulas de pintura, torneios de *blackjack*, concursos de jogos de tabuleiro, *puzzles* para construir, palestras, cinema e muitas pessoas sentadas nos sofás e cadeirões confortáveis espalhados pelo navio agarrados a um dos livros emprestados pela bela biblioteca que ocupa um pequeno espaço central nas cobertas 2 e 3. À noite, o casino, os bailes do Salão da Rainha ou o teatro ocupam o tempo de grande parte dos passageiros. Neste último, os espectáculos musicais, de dança ou de comédia podem pô-lo a ouvir uma recriação dos Beatles ou a baloiçar o pé ao ritmo de *(I can't get no) Satisfaction*, dos Rolling Stones, enquanto tenta ignorar que o *Queen Victoria* continua a balançar um pouco mais do que aquilo que gostaria.

Sim, porque um navio, mesmo com estas dimensões, não é como um prédio fortemente ancorado em terra. Se o mar estiver agitado (como aconteceu), ele vai baloiçar. Previna-se e, se não levou comprimidos para o enjoo, use a medicação que dizem ser usada pela tripulação: coma uma maçã verde. Depois, tente dormir. No *Queen Victoria* a comida é excelente e as camas muito confortáveis. Feche os olhos e descanse, porque amanhã terá mais uma lista de coisas com que se entreter, enquanto não volta a pôr os pés em terra.

Remodelada, a rainha saiu do Mediterrâneo

O navio *Queen Victoria*, uma das três rainhas da companhia de cruzeiros Cunard – as outras são o *Queen Mary 2* e o *Queen Elizabeth* – foi remodelado em Maio e Junho. As mudanças recaíram sobre parte dos camarotes, e muitos dos espaços comuns,

incluindo restaurantes e bares. Agora, pronto para navegar, o navio vai deixar, em 2018, os seus habituais percursos no Mediterrâneo e aventurar-se para Norte: em Agosto do próximo ano vai andar pelos fiordes noruegueses, bem como os restantes navios de cruzeiro da Cunard.

As opções oferecidas pela companhia que, em 1840, se tornou na primeira a fazer uma viagem transatlântica para passageiros, são muitas e incluem, para os mais apaixonados por este tipo de oferta, algumas voltas ao mundo lá mais para 2019, quando se comemoram os 500 anos do início da viagem de circumnavegação de Fernão de Magalhães.

Se optar por fazer uma viagem num destes navios, prepare-se para encontrar muitos britânicos a bordo (a companhia é inglesa) e, sim, também a comprovação do cliché de que há muitos idosos a fazer cruzeiros. Lembre-se que tem que levar um cartão de crédito (ele será obrigatoriamente registado quando embarcar) e, quando fizer as contas aos custos, não caia no erro de olhar apenas para o valor do cruzeiro que lhe é vendido. As bebidas alcoólicas são pagas à parte, há uma taxa diária de gratificações, o acesso à Internet é pago a peso de ouro e qualquer extravagância não lhe vai sair barata – o “especial” do *spa* do navio, deixado à porta dos camarotes, oferecia massagens de 50 minutos, por “apenas” 99 dólares.

Dito isto, há muitas coisas incluídas no preço do cruzeiro de que pode usufruir. Todo o interior do navio, com uma decoração que nos transporta para a primeira metade do século passado, ajuda a que a experiência seja, verdadeiramente, fora do habitual. Está no meio do oceano, o mundo real deixou de existir, pelo menos até ao próximo porto. Aproveite e deixe-se levar pelo ritmo próprio do cruzeiro que escolheu.

A Fugas viajou a convite da Cunard



Todos os dias é colocado no camarote de cada passageiro um mapa das actividades do dia seguinte, bem como o código de vestuário que deve seguir

são a última iguaria a chegar à mesa, durante esta hora de verdadeiro bailado gastronómico que vale mesmo a pena experimentar. E repetir no dia seguinte.

A verdade é que se passa muito tempo a comer num cruzeiro. Por isso, se vai ser assim, que seja no

Queen Victoria, onde a comida é saborosa e a hora de jantar pede mesmo tempo para degustar com calma todas as delícias propostas nos menus. Depois, o melhor é procurar o baile mais próximo e gastar parte das calorias a dançar. Não há desculpas para não o fazer – entre as muitas actividades criadas para os passageiros estão aulas de dança, pelo que se embarcar numa viagem mais longa é bem provável que saia do barco a saber, pelo menos, dar uns passos de tango, mambo, jive ou disco.

Para que não se perca no tanto que há para fazer, todos os dias é colocado no camarote de cada passageiro um mapa das actividades do dia seguinte, bem como o código de vestuário que deve seguir. Informal não significa que vá jantar de calções e chinélos – a partir das 18h, nos vários átrios e restaurantes remodelados nos meses de Maio e Junho, só se vêem pessoas aperaltadas para a noite. E, se estiver perante uma noite formal, prepare-se para isso mesmo: homens de fato completo, mulheres

Dinamarca

Em Copenhaga, com *bloggers* de viagem em modo visita guiada

Tudo o que um *blogger* de viagens não faz, fizeram em Copenhaga os vencedores dos Bloggers' Open World Awards 2017: sair em grupo num passeio com cicerones. Do coração da cidade até ao incontornável Nyhavn, houve tempo para ver casamentos, sentar em cafés e tirar fotos. Porque mesmo não estando em “trabalho” há coisas inescapáveis em qualquer lado do mundo.

Andreia Marques Pereira

● Copenhaga já se veste de Natal à entrada da segunda metade de Novembro. Voltamos à cidade um ano depois e, nesse aspecto natalício, pouco mudou: as mesmas iluminações com corações na Strøget (com 1,1 quilómetros, é uma das mais longas ruas comerciais pedonais da Europa), os mesmos mercados de Natal nas mesmas praças, a mesma “inconveniência” de ter o cenário (icónico) de Nyhavn manchado pelas barracas de madeira brancas. Mas os *déjà vu* na capital dinamarquesa terminam aí. Afinal, estamos aqui com os quatro *bloggers* de viagem portugueses, que, segundo a momondo, mais “entusiasmam e inspiram os portugueses a viajar mais e de mente aberta”. E eles estão aqui por causa da momondo: vêm visitar o quartel-general do motor de pesquisa de viagens para um *workshop* de marketing digital. Este foi parte do prémio da competição Bloggers' Open World Awards (BOWA) 2017 atribuído aos vencedores de cada categoria a concurso: Open World, blogue, fotografia e vídeo. E “foi o

melhor prémio que podiam dar”, a opinião é comum, “dar-nos ferramentas para melhorarmos”. “Não tem preço.” Por isso, vêm todos em modo aprendizagem, digamos, não em modo viagem-viagem. E é assim que acabamos a ter uma experiência rara – “Estamos a fazer tudo o que um *blogger* de viagens não faz: sair em grupo”, brinca Gabriel Soeiro Mendes, autor do blogue Uma Foto, Uma História, vencedor na categoria mais importante, Open World, e, portanto, aquele que mais contribuiu para “um mundo mais aberto”.

Depois de um dia e meio de sessões com especialistas da momondo, mas também da Google e Facebook, uma tarde para explorar Copenhaga. Pois, que fazer? O grupo deixa-se estar nas mãos da momondo, não com a *app* de viagens “momondo places”, mas com “guias” personalizados, o português Fábio Pereira, a viver em Copenhaga há 10 anos, a trabalhar na empresa há cinco e mentor dos BOWA, e Kalimaya Krabbe, nativa da cidade – “as pessoas

que trabalham na momondo estão sempre a viajar, têm o ‘bichinho’ das viagens”, diz Fábio. O início será nas nuvens, o final à beira-água – do coração da cidade (a torre da câmara municipal) ao seu postal (Nyhavn). “Se venho a Copenhaga e não publico uma fotografia de Nyhavn vão dizer que não estive aqui”, ironiza Carlos Ferro, o autor de The World Backpacker (vencedor na categoria de blogue de fotografia), na sequência de uma reflexão de Filipe Morato Gomes, autor do blogue Alma de Viajante (vencedor na categoria de blogue) e o único viajante e *blogger* profissional do grupo: “Penso que o facto de queres partilhar influencia a forma de viajar. Sinto-me mais limitado, condicionado.”

Por esta tarde, estão todos disponíveis para serem condicionados, até porque prolongaram a estadia em Copenhaga para o fim-de-semana – a exceção é Carlos, que, já conhecendo a cidade, aproveitou o preço baixo das passagens e voará para Estocolmo, “mais uma bandeirinha”, brinca. Guilherme Melo Ri-



GABRIEL SOEIRO MENDES

beiro, autor de Human Eyes (vencedor na categoria de blogue de vídeo) saberá horas mais tarde que o fim-de-semana terá de ser em Londres, afinal, por trabalho. Gabriel e Filipe (que também já conhece a cidade) têm planos mais ou menos definidos: o primeiro já se informou e escolheu um bairro, longe do centro, habitado por imigrantes, é por lá

que vai andar; o segundo ficará em casa de um amigo e, com ele, espera descobrir locais menos óbvios.

É quando chegamos a Amagertorv, onde convergem as duas principais ruas comerciais de uma cidade onde o comércio de rua ainda é predominante (nós vimos de Købmagergade, a sede da momondo fica numa paralela, e aqui encontramos a Strøget),



Os bloggers portugueses começaram o passeio na torre da câmara municipal e terminaram-no em Nyhavn, postal ilustrado da cidade



que os *bloggers* se mostram um pouco. Máquinas e telemóveis ao alto, deambulações solitárias para registar esta praça e a adjacente, Højbro Plads, ocupada pelas barracas de madeira de um mercado de Natal que será inaugurado nessa noite. A primeira mais pitoresca e ecléctica (destaca-se a casa de tijolo vermelho com empenas que denunciam o estilo renascentista holandês), a segunda um pouco mais solene – chamam-lhe a “praça do governo” e o seu simbolismo é marcante: a estátua equestre de Absalom, con-

siderado o fundador de Copenhaga, mira a pequena ilha de Slotsholmen (à distância de uma pequena ponte) onde construiu o seu castelo e onde hoje se ergue o palácio Christiansborg, que (também) alberga o parlamento dinamarquês.

Há alguém que fica para trás, mas em breve ninguém fará caso. Vai acontecer algumas vezes, naturalmente. Na câmara municipal de Copenhaga, a visita à torre tem horas marcadas – esperamos uns minutos espreitando o grande salão cerimonial, à maneira de castelo medieval,

e observando casais recém-casados que param para uma última foto ao sair da cerimónia. Dizem que são 300 degraus até ao cimo da torre. Não os contamos, mas passamos por escadarias, por escadas em caracol e por escadas em madeira até emergirmos a 105,6 metros de altitude (e estamos num dos edifícios mais altos da cidade). A visão é de 360 graus: da “famosa” ponte para Malmo à central de transformação de lixo em energia de Amager Bakke que, além de ter um design longe do habitual (o monolítico dá lugar a

curvas e o revestimento de alumínio brilha no horizonte) terá uma pista de esqui no topo, sem esquecer a torre em espiral da igreja do Nosso Salvador, em Christianshavn, que a preto e dourado se destaca na planura da cidade onde o mar se insinua de canais.

Sendo o destino Nyhavn, o caminho mais directo seria percorrer os 1100 metros da Strøget, que liga as duas maiores praças de Copenhaga, esta da câmara, Rådhuspladsen, e Kongens Nytorv. Mas a proposta é fazer um desvio pelo “quartirão

latino” de Copenhaga, desenvolvido em torno da universidade (que, entretanto, se dispersou pela cidade). É assim que nos deparamos com a fachada ocre com torre de onde se destaca o frontão apoiado por colunas ao estilo grego. É uma igreja, dizem-nos. Na verdade, é a catedral nacional, mas só o descobriremos depois. Não importa porque a curiosidade instala-se e entramos no espaço aquecido, dominado por uma nave sob uma enorme abóbada de berço exaustivamente branca. Sendo luterana, a decoração é →

No dia de Natal faremos encomendas das 10h30 às 12h
Rua do Campo Alegre 814, Porto

ALICANTINA

Na Alicantina, para as suas festas de Natal encontra uma grande variedade de doces, salgados, pratos tradicionais e marisco.

Preços e info consulte:
www.alicantina.pt

966 223 442 226 008 455

info@alicantina.pt

Dinamarca



GABRIEL SOEIRO MENDES

escassa, consistindo de esculturas (entre elas dos apóstolos e de Jesus Cristo, no nicho do altar) em mármore – várias pessoas estão sentadas nos bancos e algumas não estão a rezar: Gabriel fotografa um grupo debruçado sobre computadores portáteis.

Cá fora, ao lado, caminhamos por uma praça flanqueada pelo edifício principal da Universidade de Copenhaga (fundada em 1479) e na primeira ruela o charme do “quartelão latino” revela-se com os edifícios antigos coloridos, onde se alinham pequenas lojas, livrarias, bares (muitos ostentando a bandeira arco-íris do movimento LGBT) e cafés. Entramos no Paludan Bog & Café, livros e café que sintetizam o espírito da zona: várias salas, estantes de livros e o descanso numa mesa onde se lê “*Sorry, no studying! no computers! at this table*” – na mesa ao lado, portáteis, na outra um jogo de cartas; nas paredes uma exposição de fotografia (*Vision*, de Ynja Aradottir). Se Filipe não estivesse em visita de grupo, certamente ficaria mais tempo – adora deixar-se estar em cafés, quando viaja – e os livros são um íman para Gabriel – não resiste a livrarias.

Abrir o mundo

Pés novamente a caminho, em ritmo de passeio, para mais fotos na Kongens Nytorv. É uma praça majestosa, mas que está tomada por mais um mercado de Natal. O Teatro Real, o palácio de Charlottenburg (agora a Academia Real de Artes) são dois dos edifícios que margeiam o enorme espaço, parte do projecto

de deslocação do centro da cidade no século XVII, e que para os visitantes é como a antecâmara de Nyhavn. Desde que os navios cresceram ao ponto de nem conseguirmos imaginar que algum tenha chegado a entrar no canal, o antigo porto, que já foi fervilhante de marinheiros e prostitutas, cervejarias e *pubs*, é a sala de visitas da cidade. Os edifícios coloridos compõem um cenário encantador – caímos na tentação de dizer “de conto de fadas” com justificação: Hans Christian Andersen viveu aqui durante muitos anos –, antigos navios constituem um museu pouco ortodoxo na estreita língua de mar, e uma das suas margens é um continuum de restaurantes e cafés (os preços são pouco encantadores). O grupo desfaz-se e refaz-se ao ritmo de esperas mas chegamos todos à nova ponte pedonal e para

Acabamos numa livraria-café das redondezas, Tranquebar, que se dedica à literatura de viagens

bicicletas que liga Nyhavn a Christianshavn, onde os canais desenham uma pequena Amesterdão. Dela, olham-se os maiores caprichos geográficos de Copenhaga, que constituem o chamado “porto interior”, ilhas ou penínsulas, um emaranhado que não desvendaremos – mas é para o Sul que fica o mercado de comida de rua (uma espécie de síntese da variedade gastronómica que se encontra no “Meatpacking District” bem do outro lado da cidade – encerra este mês) e que ficava o Noma, considerado o melhor restaurante do mundo por quatro vezes (reabrirá em 2018 em nova localização), a ópera, e o Copenhaga Contemporânea (despediu-se no final de Novembro).

Se estivesse a trabalhar, Guilherme teria batido à porta de alguém e pedido para subir a um dos edifícios de Nyhavn, para garantir o ângulo mais original, “que não fosse tão conhecido no Instagram”. Gabriel ter-se-ia sentado a beber uma cerveja – “Não é o típico aqui?”. Mas acabamos numa livraria-café das redondezas, Tranquebar, que tem a particularidade de se dedicar à literatura de viagens, com bebidas quentes diante de nós. E o reconhecimento unânime à momondo, que Gabriel expressa: “Foi nobre ao ter apostado na qualidade e não na visibilidade. Só o Filipe é que já tem muitos seguidores.” O Alma de Viajante nasceu em 2001, os outros blogues são muito mais recentes; todos, cada um à sua maneira, querem “abrir o mundo” – o deles e o dos outros.

A Fugas viajou a convite da momondo

“Stay curious”

“Abre o teu mundo”, a momondo inspira-te

● Bem no coração de Copenhaga, no antigo edifício dos correios da cidade, agora património histórico, a ambição é “*Stay curious*”. É uma espécie de lema da momondo, “tal como o da Nike é *Just do it*”, compara a CEO da empresa, Pia Vemmelund. E se fazendo uma busca por momondo num buscador da Internet o site aparece com a descrição “voos baratos - pesquisa e compara voos *low cost*”, há alguns anos que a momondo se propôs ser algo mais. E não falamos de fazer busca também de hotéis e carros ou, por exemplo, a possibilidade de definir um orçamento e, a partir daí, desenhar uma viagem. O clique foi “ser uma marca”, não apenas uma empresa tecnológica. “Tínhamos a tecnologia, mas sabíamos que qualquer um com dinheiro podia conseguir o mesmo”, explica; então ao “quê” (busca imparcial de viagens) e ao “como” (a tecnologia), juntou-se “o mais importante”, o “porquê”. Viajar porquê? A resposta está no site da momondo: “abre o teu mundo” – a momondo inspira-te.

“Os nossos competidores têm a tecnologia, nós temos também o ‘toque’ mundo”, diz Pia Vemmelund. E uma visão: inspirar e tornar possível que todos possam viajar de forma independente.

É neste espírito que se enquadram os BOWA (e também The DNA Journey ou a recente Dear Mom and Dad). A inspiração vem com conteúdo e os *bloggers* trazem isso. “São experiências autênticas, diferentes, pessoais”, sublinha Fábio Pereira, o *country manager* da momondo para Portugal e o

responsável pela iniciativa. “Acabam por ter a mesma missão que nós, a de descobrir novos destinos, e se os ajudarmos a chegar mais longe também nós chegamos.” Por isso a ideia de lançar os BOWA – e em Portugal (em 2018 vão estender-se a Itália, Suécia, Finlândia e Alemanha): “Por um lado, aqui a momondo é reconhecida, é uma marca diferente a que os *bloggers* gostam de se associar; por outro, há *bloggers* a produzir conteúdo incrível e são pouco reconhecidos”. “O que fizemos foi tentar dar valor aos *bloggers*”, explica Fábio Pereira, daí a especificidade dos prémios e dos critérios de avaliação. As categorias mais técnicas (texto, foto e vídeo) estão lá, mas a jóia da coroa é a “Open World”, para os *bloggers* que inspiram a viajar de acordo com os cinco mandamentos da “filosofia” da momondo (a saber: com a mente aberta e sem preconceitos; disponíveis para forjar novas amizades; abertos a novas experiências; com curiosidade pelo desconhecido; e com vontade de partilhar). Para a edição de 2018, o formato de votação será diferente (as pessoas podiam votar uma vez por dia, passará a ser apenas um voto por pessoa), a gala em Lisboa será mais aberta (tanto aos *bloggers* concorrentes, como a outras marcas) e haverá mais e melhor comunicação. Porque o concurso não é só para e Fábio crê que a mensagem não foi bem passada: blogues que tenham conteúdos de viagens apenas esporádicos, quem tenha conta de Instagram, Youtube ou Vimeo dedicados a viagens também podem concorrer. Sempre com mundo dentro.

GABRIEL SOEIRO MENDES



Fugas dos leitores

Os textos, acompanhados preferencialmente por uma foto, devem ser enviados para fugas@publico.pt. Os relatos devem ter cerca de 2500 caracteres e as dicas de viagem cerca de 1000. A Fugas reserva-se o direito de seleccionar e eventualmente reduzir os textos, bem como adaptá-los às suas regras estilísticas. Os melhores textos, publicados nesta página, são premiados com um dos produtos vendidos juntamente com o PÚBLICO. Mais informações em www.publico.pt/fugas



Por este Douro acima

● Há uns anos era bem mais difícil chegar aqui, mas com o recente apetrechamento de infraestruturas do interior esta cada vez se aproxima mais do litoral. Património Mundial pela UNESCO, e primeira região de vinhos demarcada do mundo, o Alto Douro Vinhateiro é uma região que já se afirmou também como zona turística. Desde a degustação de pratos regionais, prova de vinhos, alojamento turístico, pesca, caça e *tours* organizados, aqui não falta nada para uma boa semana de férias. Nós fomos testar isso mesmo com a DouroVou e o José Alberto, que nos levou a alguns dos lugares mais mágicos desta região.

Saindo do cais de Ferradosa (sim, porque não fomos de carro mas de iate), dirigimo-nos até à barragem da Valeira para apreciar as fragas do Douro. Esses muros de rocha que aconchegam o rio Douro, actor principal de um elenco composto também pelo coro de vinhas e vida animal da região, reduzem-nos à nossa mínima existência, pelo pequenos que somos, em idade e tamanho. O calor atípico deste Outubro transportava-nos também para o que terá sido a brasa deste Verão por ali. Atracando junto à margem ou numa praia fluvial e bem

poderíamos complementar esta volta de barco com um mergulho ou um simples molhar de pés para refrescar.

Depois das fragas voltámos Douro acima, ultrapassados com alguma frequência com os cruzeiros que vêm do Porto carregados de turistas, ansiosos, como nós, para conhecer e visitar algo mais. À medida que avançamos vamos descobrindo as quintas onde nascem as uvas e que dão origem a um dos vinhos mais

O calor atípico deste Outubro transportava-nos também para o que terá sido a brasa deste Verão por ali

conhecidos do mundo, o Vinho do Porto. Exemplo disso é a quinta das Vargellas (Taylors). José vai-nos explicando algumas histórias do Douro, intimamente ligadas às poderosas famílias que “socializam” esta região. Ele próprio tem uma relação sentimental e familiar com a região, o que nos ajuda a compreender melhor todos os pormenores. Vemos ainda a fraga amarela, a quinta do Vesúvio e a majestosa “casa” onde viveu Antónia Ferreira.

O rio parece um espelho. Com o passar do tempo, o apetite vai crescendo e aproxima-se a hora de almoço. Logo a seguir, paramos num cais por baixo de uma linha de comboios (Ribeira de Murça) e saímos do barco. Como que estranhando o solo rijo e poeirento, subimos um pouco até alcançarmos o restaurante Preguiça. É uma petisqueira e o menu é delicioso. Pode-se experimentar a sopa de peixe, o peixe frito e entrecosto grelhado. Os preços não são nada puxados e com vontade ficamos uma tarde a comer mais coisas boas. De seguida, nada melhor que descansar junto aos *bungalows*, com a piscina e o Douro aos nossos pés, aproveitando o pôr do sol precoce do Outono. Uma viagem que fica na memória.

João Tiago Oliveira

instaFugas

#fugadoviajante

Esta tag diz-lhe alguma coisa? A Fugas (@fugaspublico) está à procura das melhores fotos de viagem. Siga a conta e partilhe os melhores instantâneos das suas férias com a #fugadoviajante



@diogolage “Ligo à webcam situada na Ribeira e confirmo: há neblina fria. Saio de casa às 6h. Já a descer a Rua Dom Pedro V percebo que a neblina se encontra a montante, galga o Cais de Gaia e desaparece... Só parei no tabuleiro da ponte D. Luís. Parecia uma peneira a filtrar a neblina. Eram 7h30 quando tirei a primeira foto do raro momento que no espaço de 20 minutos se dissipou.”



@zec_mendes “Numa rua, há o ir e há o vir! Mas nesta rua o voltar quase ninguém deseja, já que o destino ao que ela nos conduz vai além do que é visto aos nossos olhos! Conduz ao sonho, à festa, à alegria, às gargalhadas. Vai dar às luzes e ao barulho das águas... Vai dar ao Douro! E é desse destino que ninguém quer voltar!”

Carya Tallaya

Nesta casa cabe uma aldeia inteira

Foi palco místico das travessuras de infância. Agora é o projecto turístico que une uma família à terra. Vale das Éguas pode ser uma das freguesias mais envelhecidas do país, mas a “humildade de aldeia” ainda persiste. E eles querem partilhá-la. *Mara Gonçalves (texto) e Ricardo Lopes (fotos)*



● Era uma vez uma senhora muito velhinha que vivia com uma dezena de gatos num casarão de pedra numa aldeia da Beira Interior. A história deste hotel rural bem pode ser contada como num livro para crianças, até porque ela própria nasce das memórias de infância de três irmãos em Vale das Éguas, no distrito da Guarda. A casa da dona Josefina era uma das maiores da aldeia. Tinha a loja dos animais no rés-do-chão e habitação no primeiro andar, dois palheiros grandes, casinha de arrumos, horta e jardim. O portão da casa transformava em beco uma das seis ruas da aldeia; todas com o mesmo destino: a igreja, com torre afastada da nave, implantada como rotunda no centro do lugarejo.

Para os miúdos da aldeia – numa altura em que ainda havia crianças na terceira freguesia mais envelhe-

cida do país – o mundo começava mesmo no fim daquela rua. O casarão de granito, ligeiramente afastado do bulício aldeão e habitado por uma “velhinha que vivia sozinha com muitos gatos e muitas flores, reservada mas simpática”, era um lugar “místico”, palco de inúmeras aventuras e travessuras. “Era como se fosse um espaço encantado da aldeia”, recorda Carla Proença, 42 anos, a mais nova da família à frente do projecto Carya Tallaya. Em pequena, volta e meia passava por ali, para brincar por entre as casas ou assustar os gatos e vê-los fugir, às gargalhadas.

Por isso, quando o edifício, entretanto abandonado, foi colocado à venda pelo herdeiro, a família de Carla decidiu investir. Depois de dois anos de reconstrução, o hotel rural Carya Tallaya abriu ao público em 2012. O casarão da dona Josefi-

na está agora dividido em quatro casas (três T2 e um T1) e uma área comum, composta por um alpendre com lareira, piscina de água salgada e uma mesa comprida e grelhador. O mobiliário e as infra-estruturas modernas aliam-se à traça rústica dos edifícios recuperados numa decoração minimalista mas repleta de pormenores tradicionais que contam a história da aldeia através das memórias dos Proença. A máquina de costura da avó, as roscas de trapos para transportar os cântaros à cabeça, a antiga amassadeira do pão. Até a faca com que a mãe desmanchava o bacalhau em postas para vender na velha mercearia da aldeia.

“Este projecto nasce de uma vontade familiar. Na altura, o meu pai comprou o espaço e disse ‘Eu invisto, mas depois vocês têm de avançar com isto’”, ri-se Carla à mesa da



recepção, entre golos da jeropiga caseira oferecida à chegada. Os pais ainda vivem em Vale das Éguas. É Fernando quem arranja o jardim

do hotel, enquanto Maria Joaquina trata da horta. Mas os filhos há muito que saíram da terra. Vítor, o mais velho, mora no Sabugal, sede



do concelho. Cristina e Carla foram estudar para Lisboa aos 15 anos e por lá ficaram. São eles, no entanto, que cuidam do negócio hoteleiro. Revezam-se nas idas à aldeia durante os fins-de-semana e nas épocas de maior movimento de hóspedes. E, a cada ano, um deles fica responsável por toda a logística. Uma “aventura” para quem, como eles, nunca tinha trabalhado na área. E uma “luta grande”, feita de muitas viagens e amor à terra.

Aguardente caseira, praia de Outono

Vítor, Cristina e Carla, todos na casa dos 40 anos, nasceram não muito longe daqui, no quarto onde ainda hoje dormem os pais. Carla lembra-se de “saltar e correr à vontade pela aldeia”, do “cheiro das lareiras pela manhã” ou de a mãe a acordar

porque estava a nevar. “Ia à janela e estava um manto todo branco e direitinho, porque ainda ninguém tinha passado, e aquele silêncio da neve que só vivendo se percebe o que é”, recorda. São essas vivências e a “humildade de aldeia” que querem agora dar aos hóspedes, a par do “sossego” e do “ar puro” que se respira numa localidade “tão pequena e longe de tudo”.

Em 2011, moravam 39 pessoas em Vale das Éguas, segundo os censos daquele ano. Era já a terceira freguesia mais envelhecida do país. Actualmente, não deve chegar às duas dezenas de habitantes, contabiliza Carla. Não há qualquer restaurante, café, mercearia, tasca, loja. A escola primária fechou há muito. Só a igreja abre portas à missa, uma vez por semana.

Nesta sexta-feira, porém, não falta movimento a Vale das Éguas.



Carya Tallaya

Rua do Saco, 6 – Vale das Éguas, Sabugal

Tel: 926 035 183

www.caryatallayacasasdecampo.com

Preços: a partir de 90€ por noite, para estadias mínimas de duas noites, entre domingo e quinta-feira. O valor mínimo sobe para 100€ por noite sextas e sábados e para 110€ durante a época alta ou estadias de uma noite. Pequeno-almoço incluído.

Bem cedo pela manhã, uma vizinha atravessa a ruela do hotel com o rebanho de ovelhas. É o único caminho possível até ao pequeno pasto que tem para lá do parque de estacionamento de Carya Tallaya. Pelas 9h, como tínhamos combinado no dia anterior, deixam-nos à porta os frescos para o pequeno-almoço. No frigorífico, há queijo regional, fiambre, leite e compotas. No saco, chegam fatias de bolo acabado de fazer, pão, sumo natural e fruta. Da pequena esplanada instalada no varandim, vê-se o fumo vindo de um forno de lenha vizinho. Ouvimos o borburinho de quem já trabalha nas hortas em frente.

Cheio o estômago, saímos para um passeio pela aldeia. Não demos pela música buzina a anunciar a chegada, mas o talho ambulante de Adérito Fernandes já recebe clientes no largo da igreja. Todos os dias, a

aldeia acorda com a cantoria de uma loja diferente. O padreiro, os congelados, o talhante, os artigos de supermercado. Quase tudo chega de carrinha a quem não tem como se deslocar à vila ou cidade mais próximas. Na montra, desfilam febras, entrecosto, enchidos, salsichas, queijos. “Já não justifica muito andar aqui pelas aldeias, mas custa virar as costas aos clientes”, resume.

Mesmo ao lado, Irene e Carmelinda olham-nos curiosas do portão. “Bom dia! Dois jovens numa aldeia tão pequenina e afastada de tudo? Estão perdidos?”, riem-se, convidando-nos a entrar. Nas traseiras da vivenda, há muito que o dia começou. Desde as 5h que ali funciona uma destilaria improvisada. Dois alambiques pingam para pequenos baldes a aguardente feita com o bagaço que sobrou das vindimas. Passo a passo, Carmelinda e Irene guiam-nos pelo processo de destilação. Depois fazem o teste. “Para saber se está forte ou não, põe-se um bocadinho no copo e atira-se para as chamas.” As labaredas pouco reagem, o trago que nos oferecem confirma: está a ficar fraca. Não tarda, encherão de novo o alambique com mais engaço e o processo repete-se o dia fora.

Despedimo-nos e descemos até à praia fluvial de Vale das Éguas, lugar de “visita obrigatória” a quem visita a aldeia. “Aconselhamos sempre. E que façam a pé, porque tem outro encanto. É um caminho muito bonito, seja de Inverno ou de Verão”, sugeria Carla. A estrada por entre os muros de pedra dos terrenos vizinhos está coberta por um manto de folhas amarelas e laranjas num Outono de postal. No fundo do vale, o rio Côa surge plácido entre a vegetação. Ouve-se uma represa numa curva do rio, no lado oposto à água salta entre árvores, rochedos e musgo. Não se vê vivalma, apenas um antigo moinho e uma zona balnear à espera da próxima época. No Verão, há um pequeno café, caiaques, esportes e uma piscina para os mais novos.

O percurso pedestre continua pela outra margem e é uma das muitas sugestões que a família Proença incluiu num dossier de actividades e locais para conhecer na região. Propostas não faltam. Diferentes caminhadas e trilhos para bicicletas. Visita aos vestígios arqueológicos de Caria Talaia, a povoação fortificada que dá nome ao alojamento. Sem esquecer os castelos, as aldeias históricas, as serras da Estrela e da Malcata ou um roteiro gastronómico com os restaurantes a experimentar na região. Aventuras para os próximos capítulos.

A Fugas esteve alojada a convite de Carya Tallaya

Boa Boca

A Leste da Sé de Braga com cozinha moderna e alternativa

Crítica

José Augusto Moreira

Diverge da oferta tradicional com propostas que não escondem o gosto pela cozinha e produtos com origem italiana

● Nem só por estar a Leste da Sé e da zona histórica o Boa Boca se distancia da tradição da mais reputada restauração bracarense. A vontade de romper com aquilo que é tradicional nesta área na cidade parece até constituir uma espécie de marca de identidade deste restaurante de ar moderno, ambiente acolhedor e a tender para o intimista. Também a cozinha se afasta do guião tradicional regional, propondo pratos cuja inspiração não esconde o gosto pela cozinha e produtos com origem italiana.

É nas imediações do Conservatório Calouste Gulbenkian, num dos bairros modernos da área nascente, que está o restaurante. Piso térreo do edifício rebaixado em relação à rua, com esplanada resguardada a contornar a construção e, em tempo apropriado, a proporcionar confortável e prazeroso enquadramento.

A sala tem amplas paredes de vidro, com toda a disposição e decoração a procurar um enquadramento de conforto e intimidade caseira. Nas paredes encaixam-se livros e as achas para a lareira (que não há) e também um piano que parece ter apenas funcionalidade igualmente decorativa. Das estantes às mesas, há sempre umas maçãs verdes que, a não ser superstição, será fetiche da casa.

Sem paredes internas, foi criada à entrada uma espécie de bar/antessala, com balcão, estante

com vinhos, algumas revistas e outras curiosidades a compor o ambiente de apelo gastronómico. A cozinha, aberta à sala, alinha-se na outra ponta do espaço.

Cadeiras de braços confortáveis, amesendação elegante com toalhas e guardanapos em algodão branco. Ao almoço há um menu executivo (*couvert*, sopa, prato, bebida e café – 7,60€) pelo que é maioritariamente ao jantar que se aplica a carta.

Assim foi com a Fugas, em noite de fim-de-semana. Marcação antecipada, sala repleta nos seus cerca de 40 lugares e com algumas mesas a receberem um segundo turno. Há procura!

Luz difusa a incidir apenas sobre as mesas, onde igualmente brilha a chama trémula de uma vela a iluminar a maçã verde. A lista apoia-se numa variedade de entradas/*finger food*, pastas e sobremesas, em parceria com mais resumidas propostas de carne e apenas uma de peixe.

Pãezinhos quentes, azeitonas temperadas, azeite com vinagre balsâmico. Em tamanho generoso o cogumelo Portobelo recheado com queijo (5,80€), rodelinha de salame (que também passou pela chapa), alface, finas fatias de pêra rocha e molho balsâmico. Efeito de frescura e elegância em combinação acertada e saborosa. Igualmente em dose abundante o *carpaccio* de carne (7,60€) em lâminas tenras, sápidas e rosadas, acompanhadas por lascas de queijo italiano (Pecorino?) e umas tostinhas de pão frito. Elegante e de belo efeito, a conjugar com equilíbrio sabor, textura e crocância.

Também na lista de entradas, os mexilhões na caçarola (13,60€) podem funcionar já como prato de substância, tanto pela quantidade como pela preparação. Mesmo não sendo nesta altura o produto da melhor qualidade, envolva-os um



FOTOS: NELSON GARRIDO



molho com cebola e tomate e um perfume fresco de orégãos que faz brilhar o preparado. Junte-se-lhe, por exemplo, um bom esparguete e temos prato a sério.

Nos peixes, os robalinhos em tempura (12,20€) não deixavam alternativa e portaram-se a contento. Peixe filetado em dois, de fritura correcta e bem escorrida, numa apresentação cuidada na companhia de arroz basmati e frutos tropicais. Abacate, manga e kiwi cortados em brunesa, com a frescura e sabores tropicais em balanço saboroso com a fritura do peixe e tempura. Destoou o arroz, já sem o aroma quente (confeção antecipada), mesmo assim sem comprometer.

Correcto também o rosbife (16,60€), que acompanhou com esparregado de grelos e um puré que parecia ser de batata-doce. Carne macia, rosada, succulenta e de corte impecável, a dar conta da qualidade do produto, e um molho equilibrado e especiado (pimentas, cravinho) que se mostrou guloso e apetecível.

Provou-se também o *filet mignon* (15,80€), igualmente a evidenciar a qualidade da carne e correcta confeção. A carne é laminada, regada com molho pesto e acompanha com brócolos salteados e batata assada a compor um prato com boa apresentação.

Nas sobremesas, a opções foram para a tarte de lima (4,40€), *tiramisu* (4,80€) e um *coullant* de chocolate (4,80€), numa oferta variada e a comprovar a vontade de andar a leste da oferta tradicional.

Num contexto alternativo, a cozinha bebe toda a inspiração no conceito e produtos italianos



Boa Boca

Rua Fundação Calouste Gulbenkian, 76
4710-394 Braga
Tel.: 996 309 914/253 272 784
Cozinha internacional
Ambiente intimista/sossegado
Estacionamento acessível
Fecha ao domingo
e almoço de segunda-feira



e, sem deslumbrar, a execução é correcta e cuidada, os pratos bem montados e apresentados de forma apelativa. Nos produtos, realce para a escolha das carnes, que claramente se destacam pela sua qualidade.

Crítério também na carta de vinhos, com opções diversificadas – bebeu-se o excelente espumante Quinta das Bageiras Rosé, e o Quinta do Mouro Tinto –, a preços amigáveis e abrangência regional, pelo que mal se entende a falta de copos. Apenas as *flûte* para o espumante e um corpo largo em vidro grosso, que pode servir para água ou gin mas que maltrata os vinhos. E, no contexto de cuidado e elegância que a casa mostra, a falha menos se entende.

Mesmo que nem sempre esclarecido, o serviço compensa com a simpatia e diligência e faz também com que apeteça voltar a este restaurante divergente da velha Bracara Augusta. Mesmo que não seja ainda tempo de desfrutar da esplanada.

Outras mesas

Ânfora

Xerém, cuscos e pastel de nata com “cheirinho”

● Como se desconstrói um pastel de nata? Há várias maneiras de o fazer, claro, e cada *chef* terá uma. José Avillez criou um mil-folhas de pastel de nata e serviu-o com um gelado de canela, Rui Paula fez também um gelado de canela, uma terra de chocolate e separou a massa estaladiça do recheio. E no Ânfora, o restaurante do Hotel Palácio do Governador, em Belém, Lisboa, Vera Silva, que acaba de assumir a chefia da cozinha, também criou uma versão própria do mais famoso bolo português. É a própria *chef* que vem à mesa apresentar a sobremesa e explicar que se inspirou na ideia do pastel com café e “cheirinho” para apresentar uma bola com creme de nata coberta por uma glaze de café (parece uma bola de chocolate, mas não é), com gel de aguardente e gelado de canela.

Convidada a chefiar a equipa do restaurante Ânfora, Vera, vinda do Vintage, outro hotel do grupo Nau, confessa que teve “pouco mais de um mês” para criar a primeira carta. E conta que, como gosta de fazer, apoiou-se muito na equipa, que trouxe com ela e que substituiu a equipa do anterior *chef*, André Lança Cordeiro. Para as sobremesas, em particular, contou com a grande ajuda da sua chefe pasteleira, Filipa.

Por isso, apesar de ainda não apresentar tudo o que quer fazer no Ânfora, esta primeira carta aponta

o caminho que pretende seguir e que passa, antes de tudo, por trabalhar produtos e sabores portugueses. Um dos exemplos é o prato de peixe-galo com um xerém cremoso, que parte das tradicionais papas de milho do Algarve para criar uma textura mais sedosa, depois envolvida em caldo de Bulhão Pato.

Outro ingrediente que quis trazer para as mesas do Ânfora foram os cuscos transmontanos – “é um produto pouco conhecido, de grande qualidade e feito artesanalmente, é um produto tão nosso e que é pouco divulgado”. Além disso, aposta em produtos da estação, como as castanhas e os cogumelos selvagens que acompanham o lombinho de cordeiro.

Vera, mãe de três filhos e que pensava ser jornalista antes de decidir que, afinal, queria era cozinhar, tem no Ânfora o seu primeiro grande desafio de criar uma carta em nome próprio. Está já a trabalhar para, a partir de Janeiro, poder avançar com menus de degustação.

E quer explorar outras ideias. Por exemplo, o que comeriam os governadores da Torre de Belém que, desde o século XVI, moraram neste palácio junto ao Tejo? Ou o que se faria exactamente com o garum, o célebre molho de peixe que os romanos tanto apreciavam e que tinha, precisamente aqui, uma fábrica da qual restam, à entrada do palácio, duas cetárias descobertas nas escavações? **A.P.C.**



Gastronomia

Das *arancine* comidas na rua à invenção do gelado

A gastronomia siciliana oferece uma história que passa por gregos e romanos, árabes e judeus, navegadores portugueses e pasteleiros criativos. *Alexandra Prado Coelho*

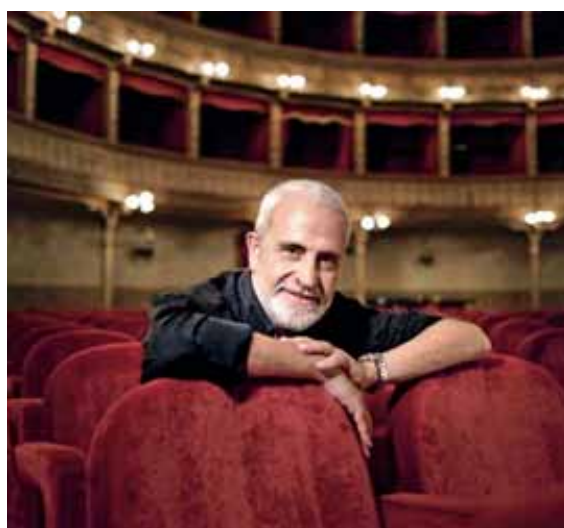
● Se há comida que simbolize a gastronomia siciliana, é a bola de arroz recheada de carne, panada e frita, chamada de *arancine* porque a sua forma faz lembrar a de uma laranja. É comida de rua, popular, para se comer em equilíbrio precário e, no final, lamber os dedos. Até porque, diz o escritor e jornalista siciliano Roberto Alajmo, no meio da variada e culturalmente complexa gastronomia da ilha italiana, o que realmente interessa é a comida de rua, tradição que vem já do tempo dos gregos.

“Há três tipos de cozinha na Sicília”, contou Alajmo durante uma conferência em Lisboa integrada na Segunda Semana da Gastronomia Italiana no Mundo. “Temos a cozinha aristocrática, que se fazia nos palácios, a comida de rua e a de imitação”, ou seja, os pratos que os criados faziam para si próprios, imitando os que tinham cozinhado, com ingredientes mais nobres, para os senhores.

Se o prato servido à mesa dos nobres levava cordoniz, no dos criados a carne era substituída por beringela, por exemplo. “Existe até um prato chamado ‘coelho’, que é uma espécie de *ratatouille* com muitos elementos, mas sem coelho”, explicou Alajmo, autor de várias peças de teatro e romances, entre os quais *È stato il figlio*, adaptado ao cinema por Daniele Cipri.

Entre o povo, “a única riqueza era a pobreza e a fome era o ingrediente principal”, afirma. Foi daí que nasceu uma cozinha de rua particularmente inventiva, que aproveita as vísceras e partes menos nobres dos animais, do baço aos pulmões, passando pelas cartilagens ou os beiços do porco, e que teve, nos últimos anos, um renascimento. Porque é que as *arancine* se destacam? “Para além de serem boas, são um belo objecto, têm um belo design”, responde Alajmo. “Representam bem o *melting pot* da cozinha siciliana e encontram-se em todas as esquinas de Palermo.”

O *melting pot* vem das inúmeras influências que a ilha sofreu, e que, em comparação com o resto de Itália, resultam numa cozinha mais marca-



O escritor siciliano Roberto Alajmo esteve em Lisboa durante a Semana da Gastronomia Italiana no Mundo

da pela presença de árabes e judeus, numa cozinha popular que sobreviveu por transmissão oral. “Não há receitas escritas porque as pessoas que as faziam eram analfabetas”, sublinha Alajmo. “Tal como não existem vestígios do *sabir*, uma língua

franca que se praticava nos portos do Mediterrâneo” e que era uma mistura de português, espanhol, francês, berbere, turco, grego e árabe, falada pelos navegadores.

Foram estes que levaram até à Sicília as laranjas, vindas do Oriente, e

que ainda hoje em dialecto siciliano são chamadas de *partualli* (na Calábria, Campania e Puglia são conhecidas como *partualli*) em memória dos navegadores portugueses.

A cozinha siciliana cruza-se com a portuguesa não só nas laranjas ou na importância dada ao arroz (“Fazemos um arroz doce com leite e canela muito parecido com o que se come em Portugal”), mas também, por exemplo, no uso do bacalhau. “Existe uma geografia do bacalhau, a capital é Lisboa, sem dúvida, mas em todo o Mediterrâneo há uma espécie de colónias, que se concentram sobretudo nos portos, Barcelona, Génova, Veneza. Na Sicília, particularmente em Messina, há muitas preparações específicas de bacalhau.”

Muito marcantes também na gastronomia siciliana são a pastelaria e a doçaria, que, segundo Alajmo, beneficiam igualmente de forte influência árabe. Um dos doces mais famosos é a *cassata*, que tem como base um bolo tipo pão-de-ló embe-

bido em licor, com ricotta, frutas cristalizadas e massapão. “É muito antigo, atribui-se aos árabes, mas poderá ser ainda mais antigo [terão sido os gregos a fazer pela primeira vez uma torta com queijo, à qual os árabes juntaram mais tarde o açúcar como substituto do mel]”.

Segundo o escritor, a *cassata* terá começado por ser um bolo mais modesto. O seu aspecto colorido e festivo é dado pelas frutas cristalizadas, que seriam uma inovação muito mais recente. Conta-se que, no final do século XIX, um pasteleiro de Palermo achava que ia enriquecer vendendo fruta cristalizada e, quando percebeu que esta não tinha o sucesso que esperava, teve que encontrar uma solução para a quantidade enorme que já tinha em armazém – foi então que decidiu decorar a tradicional *cassata* com as frutas cristalizadas de várias cores. “Fez dela um doce muito mais barroco”, conclui Alajmo.

Outro ícone da doçaria da Sicília são os *cannoli* – quem não se lembra da célebre frase no filme *O Padrinho*, dita em plena cena de matança, “*Leave the gun, take the cannoli*”? Também estes rolinhos são recheados com ricotta, queijo muito popular na ilha, e frutas cristalizadas.

O gelado poderá igualmente ter a sua origem na Sicília. Diz-se que já os árabes que ali habitavam misturavam a neve do monte Etna com calda de açúcar e sumo de fruta. Só mais tarde, em 1600, entra em cena outra personagem que será determinante: Francesco Procopio dei Coltelli, herdeiro de uma máquina de fazer gelados que levou com ele para França, onde abriu o café Procope – aí, aperfeiçoou a máquina e chegou aos gelados tal como os conhecemos hoje.

A quem visitar a Sicília e quiser conhecer melhor a sua gastronomia, Roberto Alajmo deixa um conselho: melhor do que ir a restaurantes, é explorar o fascinante mundo da comida de rua. Mas, acrescenta, para quem puder, “o verdadeiro privilégio é conseguir um convite para comer em casa de uma família siciliana”.



nós
seleccionamos

você
desfruta

Tyto alba Touriga Nacional 2014

Produtor
Companhia das Lezírias

Prémios
International Wine Challenge 2017

Tipo
Vinho Tinto

Colheita
2014

Região
Tejo

Castas
Touriga Nacional

Teor alcoólico
14%

Acompanha bem com
carnes e queijos



Herdade Grande Tinto Gerações 2013

Produtor
Herdade Grande

Tipo
Vinho Tinto

Colheita
2013

Região
Alentejo

Castas
Touriga Nacional,
Touriga Franca,
Cabernet Sauvignon
e Aragonez

Teor alcoólico
14%

Acompanha bem
cabrito ou o típico borrego
alentejano assados no forno
ou carnes gordas na brasa
bem condimentadas

+10,90€
AINDA EM BANCA
COM O PÚBLICO
P

+12€
SÁBADO, 16 DEZ
COM O PÚBLICO
P

Na loja Público: Beyra Reserva Tinto 2015 · 7,49€ | Morgado de Sta. Catherina Branco 2015 · 8,99€ | Portas da Luz Tinto 2016 · 8,50€
Herdade de São Miguel Alicante Bouschet 2015 · 10€ | Em Banca: Maquia Tinto 2014 · 12€ | Tyto alba Touriga Nacional 2014 · 10,90€
16 Dez Herdade Grande Tinto Gerações 2013 · 12€ | 23 Dez Caçada Real Branco 2016 · 6€

Vinhos

Gosto de vinho bom, o mau chateia-me

Elogio do vinho



Pedro Garcias

● Não sou esquisito a beber vinho. Gosto muito dos brancos e dos tintos da Bairrada, dos Quinta das Bageiras, dos Luís Pato e Filipa Pato, dos kompassus, de alguns Campolargo, dos Caves São João, dos velhos e dos novos, dos Sidónio de Sousa, dos Quinta da Vacariça menos extraídos, dos velhos Casa de Saima, Solar das Francesas, Gonçalves Faria e de todos aqueles que ajudaram a fazer a fama da Bairrada. Gosto do Quinta de Baixo VV e do Poeirinho, do Dirk Niepoort. E também gosto muito dos brancos que o meu amigo Manuel Ruivo faz nos Covões, vinhos sem rótulo e sem fórmulas, feitos em casa. Gosto de Bairrada clássicos e de Bairrada modernos, mesmo que os modernos sejam os clássicos e os clássicos sejam os modernos. Ou lá o que for.

Se eu mandasse, todos os vinhos seriam como os do Bussaco. Vinhos formidáveis e inteligentes: juntam o melhor da Bairrada e do Dão. Gosto muito do Dão. Gosto dos Roques, dos Pellada, dos Passarela, dos Carvalhais, dos Santar da Dão Sul, dos Carvalhão Torto, dos Terras de Tavares, das colheitas antigas do Centro de Estudos de Nelas, dos vinhos artesanais que o António Madeira está a fazer na zona da serra da Estrela e de tantos outros que me vou esquecer.

Gosto de quase tudo, até de provas cegas, apesar da figura triste que por vezes fazemos. Gosto do Alentejo, de Lisboa, dos Vinhos Verdes, das Beiras e de Trás-os-Montes (oh se gosto!). Gosto de vinhos de argilo-calcário, de granito, de areia, de xisto e também de basalto. Por



isso gosto tanto dos Madeira e dos brancos da Terceira e do Pico. Dos tranquilos e dos licorosos. Do Pico gosto de tudo. A paixão não se explica.

Antes dos vinhos, gosto dos lugares. Já gostava muito do Douro antes de gostar dos vinhos do Douro. Sou de lá, sou suspeito. Gosto dos tintos e dos brancos, de moscatéis velhos e de Porto. Gosto mais de Tawny do que de Porto Vintage. Mas posso mudar de ideias, se um dia provar o Quinta do Noval Nacional 1931.

Não gosto de Porto baratos, nem de Pink. Também não gosto dos Douro muito extraídos e alcoólicos. Acho que também não gostava dos palhetes que o meu pai fazia no seu minúsculo lagar, mas na altura também não gostava de vinho. Hoje, gosto de palhetes, de vinhos retintos, de vinhos sem cor, com barrica ou sem barrica, de talha ou de inox. Basta serem bons. Não gosto de vinhos maus. Chateiam-me. A

ter que ingerir álcool, prefiro antes uma cerveja. Não tem que ser artesanal. Pode ser mesmo daquelas industriais baratinhas. Basta que me saiba bem.

Gosto de espumantes e ainda mais de Champanhe. Já gostei, mas começo a não gostar de vinhos muito ácidos. Deve ser da gastrite. Também não gosto de vinhos demasiado perfeitos. Não acredito na perfeição. Gosto de vinhos feitos por pessoas que arriscam e apreciam a imprevisibilidade, que sujam as mãos na adega e na vinha. Na verdade, gosto quase tanto de vinhas como de vinhos. Gosto de vinhas velhas e de vinhas novas e de vinhas assim-assim.

Passo bem sem rosés, mas bebo-os, se tiver que ser. Também dispenso Viognier e castas afins. Se me querem ver feliz, dêem-me Chardonnay da Borgonha, Riesling da Alemanha e da Áustria, Pinot Noir da Borgonha, Baga da Bairrada,

Alvarinho de Monção e Melgaço, Encruzado do Dão, Malvasia de Colares, Arinto de muitos lugares de Portugal. Do Douro e do Alentejo, dêem-me vinhos de lote. Só abro uma exceção para os Alicante Bouschet do Alentejo e os Tinto Cão do Douro. Ou, já agora, para os Castelhão de Setúbal e os Vinhão do Minho.

Gosto de Vinhão até para acompanhar só um naco de broa de milho e um quarto de cebola com sal. Lembra-se, senhor Baltazar, meu caro e saudoso sogro? Também gosto de Borraçal, de Alvarelhão, de Pedral, e de todas as castas nacionais que andam por aí esquecidas. Gosto de vinhos com pouco álcool e sem maquilhagens, como se diz agora. Gosto de vinhos naturais e de vinhos convencionais, com sulfitos e sem sulfitos, até podem ter sufixo e prefixo, como alguém dizia, desde que se possam beber.

Gosto da palavra “sustentável”. Tem leveza e profundidade. Gosto de biodinâmica e também gostava da agricultura que a minha mãe fazia, sem cornos mas com muito estrume na terra e muito suor – e julgo que era por isso que tudo sabia tão bem. O porco dava o estrume e o estrume ajudava a criar as couves e as batatas e depois as couves e as batatas ajudavam a criar o porco. Será que a minha mãe já fazia biodinâmica?

Gosto mesmo de vinho. Não gosto de pregadores do vinho, nem do pensamento único e muito menos do politicamente correcto. Prefiro malandros a santinhos, tímidos a intolerantes. Mas do que eu gosto mesmo muito é de pensar que um dia vou voltar a beber vinho com o mesmo prazer de antigamente. Como quando abria uma garrafa de Mouchão para ir bebericando enquanto via um filme na televisão. Quando as refeições em família ou com os amigos eram feitas só com o mesmo vinho e se falava mais da vida do que do cheiro e do gosto a isto e àquilo. Quando se bebia vinho e não garrafas e rótulos a esmo.



Gosto mesmo de vinho. Não gosto de pregadores do vinho, nem do pensamento único e muito menos do politicamente correcto

Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas - Vinhos em Prova, Rua Júlio Dinis, n.º 270, Bloco A 4050-318 Porto

provas

92

Campolargo

Anadia
Castas: Chardonnay e Pinot Noir
Graduação: 12,5% vol
Região: Bairrada
Preço: 23€

Um grande espumante para a borga

● O bairradino Carlos Campolargo não é um homem fácil. Há quem o ache rezingão, belicoso, gozão, provocador, altivo e até um pouco arrogante. Pode ser tudo isto e ainda mais, mas também tem virtudes que ninguém lhe pode negar: diz o que pensa, mesmo que seja politicamente incorrecto, tem sentido de humor, é culto e faz grandes vinhos. Brancos, tintos e espumantes. Se há algo que o penaliza como produtor, mais do que o seu feitio ou a defesa que faz da utilização de algumas castas tintas estrangeiras em detrimento da Baga, por exemplo, talvez seja a grande quantidade de marcas que tem no mercado. São tantas que é difícil para qualquer consumidor distingui-las e estar sempre actualizado.

O espumante Borga é uma das suas múltiplas criações. E é também, diga-se, uma das melhores. Sem exagero nenhum, é um dos grandes espumantes portugueses. O 2009 e o 2010 já tinham deixado poucas dúvidas sobre isso e este 2007, que vai ser lançado agora, só vem reforçar essa ideia.

É um espumante muito “champagne”, no estilo e nas castas utilizadas: Pinot Noir e Chardonnay. Em relação aos anos anteriores, neste 2007 há um contributo maior da Chardonnay.

Mesmo que o *dégorgement* só tenha sido feito há dois meses, não deixa de ser um espumante com 10 anos, já com muitas notas de evolução que os menos avisados poderão confundir com oxidação. Os que apreciam espumantes mais pueris e ligeiros, podem achar esta evolução algo pesada. Mas é uma evolução boa, que atrai a fruta primordial e as sugestões primárias da fermentação para um outro nível, mais refinado e complexo.

Este espumante não passa ligeiro pela boca, envolve-a, deixando marca com a sua *mousse* fina, sabor amplo e frescura imensa. É, sem qualquer dúvida, mesmo muito bom para a borga de Natal. **Pedro Garcias**

Proposta da semana



92

J de José de Sousa 2014

José Maria da Fonseca, Azeitão
Castas: Grand Noir, Touriga Franca e Touriga Nacional
Graduação: 14% vol
Região: Regional Alentejano
Preço: 49€

Um grande vinho com a assinatura de Domingos Soares Franco. Fruta vermelha de qualidade, notas balsâmicas da barrica bem integradas, textura deliciosa, intensidade e carácter, elegância e sofisticação. Sendo um vinho com o calor do Alentejo, é ainda assim um modelo de sobriedade e de definição, que apetece mastigar e repetir. Clássico na sua contenção e austeridade (fermentou em talha), é um tinto de classe, com um final longo e fresco, aptidão para a mesa e garra para continuar a crescer por mais uns anos na garrafa. **M.C.**

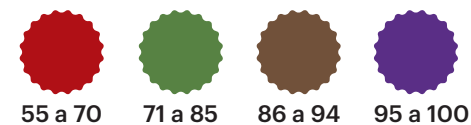


90

Quinta de São José Reserva 2015

João Brito e Cunha, Vila Real
Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional
Graduação: 14% vol
Região: Douro
Preço: 27,50€

Todo este tinto ressuma a Douro. Nos aromas de fruta madura temperados com notas de esteva. Na estrutura poderosa, embora polida. Na profundidade e na textura sedosa e inebriante. E no final longo e delicioso. Moderno no perfil da fruta e na suavidade dos taninos, é ainda assim um vinho com identidade e carácter. Um belíssimo vinho que se bebe por si só, mas que não fica mal com queijos e pratos potentes. Após uns anos de garrafa ficará ainda maior. **M.C.**



84

Vinhago Branco 2016

Casa de Vinhago, S. Conrado, Armamar
Castas: Gouveio, Arinto, Cerceal e Malvasia Fina
Graduação: 13% vol
Região: Távora/Varosa
Preço: 5€

Sendo proveniente de uma zona planáltica, esperava-se que a frescura fosse o vector fundamental deste branco. Sendo feito a partir de um lote de castas onde entram a Arinto e a Gouveio, antecipava-se uma acidez acentuada. Este branco, porém, não vai por aí. Gordo na boca, revela fruta madura e doçura. Falta-lhe tensão no final da prova para estar um passo acima. O Vinhago de 2015 ficou muito melhor. **M.C.**

88

Quinta da Massorra Arinto 2016

Quinta da Massorra Resende
Castas: Arinto
Graduação: 13,5% vol
Região: Vinhos Verdes
Preço: 8€

A acidez deste vinho é magnífica. E não apenas por nos deixar a salivar, mas porque dá um bom suporte aos 13% de álcool, de recorte mais cítrico e exótico (alperce). Não é um branco muito exuberante e complexo e também não se vislumbra a madureza de fruta que o volume de álcool sugere. Impõe-se mais pela frescura e pela franqueza — e isso já é bastante num branco de gama média. **P.G.**

Café Progresso



FOTOS: NELSON GARRIDO

Nuno Rafael Gomes

● Se não estudarmos a lição de história antes de entrar no Progresso, é bem provável que nos passe pela cabeça estar num dos mais recentes estabelecimentos do Porto. É tudo actual, a seguir a tendência de reciclar o velho e transformá-lo em novo. No entanto, as letras que se inscrevem na fachada bege do edifício denunciam-lhe a idade – lê-se “O café mais antigo da cidade - Desde 1899”. É só fazer as contas: já são 118 anos a servir as gentes do Porto.

A primeira clientela vinha da Praça de Carlos Alberto. Os comerciantes que afluíam ao Porto procuravam um botequim onde tomar um bom café. O Progresso, na rua perpendicular, correspondia às exigências; depois, com o passar dos anos, assumiu-se como ponto de paragem obrigatória. Diz-se que foi a mesma demanda que moveu os seis fundadores a iniciarem este projecto, a 24 de Setembro de 1899.

Desde então, o café de saco, “chamado de puríssimo pelos fundadores”, foi-se mantendo como o ex-libris do Café Progresso. Ao longo dos anos, outros produtos afirmaram-se no menu, como os queques da dona Odete, que ainda hoje deleitam “a nova e renovada clientela”, como lhe chama Artur Ribeiro, um dos três actuais proprietários do Progresso, juntamente com Pedro Sá Pereira e Diogo Baptista. Agora, há gente de todas as idades a entrar no Progresso: estudantes e reformados, portugueses e turistas estrangeiros, mais

e menos abastados, todos em grande número – “É uma casa aberta para toda a gente”, diz Artur.

O novo ciclo do Progresso, “que esteve sempre na vanguarda”, conta o proprietário, adiciona ao tradicional café de saco o café de especialidade. Os grãos verdes, que tanto vêm do Brasil, da Etiópia ou do Ruanda (e cada vez mais da China), transformam-se naquela bebida que, “a seguir à água, é a mais procurada”, como diz Fátima Santos, responsável pela torrefacção do café no Progresso. A procura pelas melhores alternativas ao café standard pauta a nova filosofia daquele espaço, e é por isso que, no Progresso, “não há um café eterno”. “Tentamos jogar com a parte evolutiva e reeducar o consumo, mostrando alternativas ao mesmo tempo que se respeita o habitual”, explica Fátima, acrescentando que o menu se faz de “cafés sazonais”. Por isso, e caso tenhamos dúvidas no momento de decisão, os baristas do Progresso apresentam sugestões, “tendo conhecimento profundo de cada café, da origem à técnica”. Se quisermos repetir a experiência em casa, vende-se café para fora, e até as cafeteiras Chemex (utilizadas no Progresso pelos baristas para servir a bebida) estão disponíveis para compra.

É quase tudo biológico

Para lá do café (quente ou frio), há limonadas de morango em copos de balão ou sumos naturais – “Aqui não entram refrigerantes”, reitera Artur Mendes. No que concerne as bebidas alcoólicas, “todas as cervejas são artesanais”, e há uma variedade de vinhos “para todos os gostos”. A aposta nas bebidas maioritariamente artesanais reflecte a “preocupação ambiental” do renovado Progresso. A aposta recai também sobre a comida que voa para as mesas dos clientes, que, agora, têm muito por onde escolher. Para além dos queques ou dos pães *bijou*, há malgas recheadas de frutos secos, fruta variada e *smoothies* saborosos.



As lições de ontem para o menu de amanhã: eis o novo Progresso



Café Progresso

Rua Actor João Guedes, 5, Porto
Tel.: 223 322 647
Email: geral@cafeprogreso.com
Instagram: <https://www.instagram.com/cafeprogreso/>
www.cafeprogreso.com
Horário: Terça, quarta e domingo, das 9h às 22h; quinta, sexta e sábado, das 9h às 23h.

Fecha à segunda-feira.
Preços: Café expresso de especialidade Progresso Blend a 0,80€; Chemex de Etiópia Guji (para seis taças de café) a 5,20€; queques da dona Odete a 1€; pizza Café Progresso a partir de 15€; *pinsa carbonara* a 11€; jantares de Natal a partir de 20€ por pessoa.

Todas as refeições podem ser feitas no Progresso: há tostas e uma variedade de ovos para qualquer altura do dia, bem como sopas ou saladas. “Há um conceito de restaurante no Progresso ainda por descobrir”, conta o proprietário. Quem prepara os achados gastronómicos é Marcelo, *chef* brasileiro que comanda os fornos e fogões da cozinha, no primeiro andar, antes utilizado como salão de jogos. Ali também se cozinham *pizzas* para todos os gostos, e não faltam alternativas veganas.

A grande novidade é, na verdade, uma receita milenar que vem de Roma da antiguidade – a *pinsa*, qual irmã mais velha da *pizza*, era prato habitual entre o povo mais pobre daquela antiga região. Se a massa tradicional da *pizza* que conhecemos leva 48 horas a maturar, no caso da *pinsa* o tempo sobe para 150 horas. De forma oval, a receita consiste num “mix de cereais vindos de Itália”, mas “há uma preocupação de diminuição de glúten”, explica Marcelo. O *chef* assegura que este “é o primeiro espaço onde se faz *pinsa* em Portugal” e que o “grau de satisfação tem sido elevado”.

Do balcão de onde saem estes pratos dá para ver uma mesa que se estende sala fora, que senta até 40 pessoas. A mesa comunitária do primeiro andar quer juntar conhecidos e desconhecidos. Ao redor encontram-se cadeiras em frente aos parapeitos das janelas, alargados para servirem também de mesa. Ao descermos as escadas para o rés-do-chão, acompanha-nos uma parede “cheia de história”, dos inícios do Café Progresso, e uma outra onde serão penduradas “fotografias históricas, não só do café, mas também da rua e da praça”, assegura Artur Mendes. Em baixo, há uma zona de sofás e mais cafés no parapeito, para além de uma outra mesa comunitária, recuperada aquando da remodelação do espaço.

“Houve clientes que criticaram o espaço, que disseram que este não era o Progresso”, lembra o proprietário, “mas depois lá se foram habituando e continuam a visitar-nos todos os dias”, acrescenta. Por entre as tendências, os investimentos nas melhores máquinas e as actualizações ao menu, há sempre um passado à espreita: o tique-taque que se ouve é de um relógio dos anos 1950, e o chão que se estende em frente ao balcão estava escondido por outro pavimento, que durante muito tempo escondeu aquela madeira velha, mas conservada. O nome já o denuncia, mas desde há muito que o Progresso se reinventa. Esta é outra fase, mas o passado não se descola (nem havia essa intenção) da reformulação do presente. **Texto editado por Sandra Silva Costa**

O gato das botas

Ninguém sabe por que é que torradas de carcaça são injustamente preteridas mas chegou o tempo de celebrá-las



Miguel Esteves Cardoso

● As coisas simples são as mais difíceis e leva uma vida inteira aperfeiçoá-las. As que dão mais luta são aquelas que, nas versões mais banais, não são más de todo.

A torrada, por exemplo. A não ser que se queimem, não há torradas completamente más. É por causa disso que o critério para avaliar torradas é tão liberal. Como quase todas as torradas são deliciosas, não nos damos ao trabalho de tentar aumentar a delícia.

No entanto, uma torrada, como uma chávena de café, pode e deve ser trabalhada até ser excepcionalmente boa. É o que tenho feito desde que acabou o Verão.

Em primeiro lugar, é a torradeira. Consultadas as várias revistas imparciais de defesa do consumidor (a *Which* britânica e congéneres) chega-se à conclusão que cada marca que fabrica uma boa torradeira fabrica também muitas más – e que só por rara coincidência é que as mais caras são as melhores.

As torradeiras mais giras (como a Dualit) são quase sempre, para além de mais caras, piores. O que quer isto dizer? Que os preços nada explicam: temos mesmo de perder duas ou três horas a investigar.

São raras as torradeiras que admitem fatias grossas de pão. Muitas dizem que têm entradas generosas mas mentem. Caso se queira torrar meias-carcaças é indispensável comprar uma torradeira onde elas caibam. Aquela que acabei por comprar – e recomendo, depois de muito usar – é uma chinesa, a Bella Diamond, que custa à volta de 50 euros.

Infelizmente, não há torradeiras boas que só torrem uma fatia de cada vez. A maioria, aliás, torra quatro. Com uma torradeira

de duas fatias os resultados são sempre melhores quando se torram duas fatias. Torrando só uma fatia nunca fica perfeita.

As primeiras duas torradas não só demoram mais tempo como variam por causa da idade, qualidade e humidade do pão. Idealmente servem para afinar a torra do segundo par.

Outro preconceito com as torradas é achar que o pão ganha em ser menos fresco, só porque torra mais depressa, tendo menos água. É mentira. A torrada é melhor quando o pão é mais fresco. As pessoas torram o pão velho para recuperá-lo e disfarçá-lo. E preferem comer o pão cru (por assim dizer) quando está fresquinho. Mas a verdade é que, como acontece com quase todos os alimentos, o pão é sempre melhor quando está acabadinho de sair do forno.

O tipo de pão também é

importantíssimo. Todo o pão se pode torrar – esta afirmação vale tanto como dizer que toda a fruta se pode cozer.

Em Portugal, para mim, a melhor torrada é feita com pão de carcaça.

Como quase todas as carcaças são más, é preciso insistir naquelas que são feitas à mão em forno de lenha. Custam 15 cêntimos cada uma e dão duas torradas formidáveis: uma das grandes pechinchas do nosso tempo.

A única coisa que custa é encontrar uma padaria que trabalhe assim. Felizmente ainda há algumas. Vale a pena descobri-las.

Quanto mais fresco o pão, mais tempo levará a obter uma torrada perfeita. As boas torradeiras permitem interromper a torra para observar as torradas e, o que é essencial, têm uma alavanca para levantá-las.

Como quase todas as carcaças são más, é preciso insistir naquelas que são feitas à mão em forno de lenha

O melhor é ir torrando por acréscimos de 15 segundos. A manteiga tem de estar preparada, à espera das torradas. A manteiga ganha em ser amolecida para se poder espalhar mais depressa. Uma técnica de pastelaria portuguesa é pôr manteiga no rebordo da primeira torrada e depois passar para a segunda. Assim dá-se tempo à manteiga para derreter com o calor da torrada, permitindo que se espalhe, já líquida, para o centro.

A boa torrada de carcaça não precisa de mais nada. O queijo e o doce servem para salvar torradas imperfeitas. Se o pão for muito fresquinho e bom e a manteiga muito boa e fresquinha, aquilo que é preciso é resistir à tentação de complicar aquela maravilhosa simplicidade.

Como todas as simplicidades, dá imenso trabalho – mas isso faz parte do prazer.

RICARDO LOPES



Seguir responsável. Beba com moderação.




LUA CHEIA
EM VINHAS
VELHAS

INSURJA-SE NESTE
NATAL


wines &
winemakers
BY S&W

www.winesandwinemakers.pt