

Egipto

Por este Nilo acima
conta-se pura
história líquida

F

Semana de lazer

Mais sugestões em lazer.publico.pt

Dias de Janeiras, patins, máscaras, comédia e petiscos. Com mais tempo para a arte.
Sílvia Pereira

S D 2.a

Ouro, incenso e... birra?

Isso mesmo. É ela que anima o Dia de Reis em Marvila, que nos últimos tempos se tornou um ponto de encontro para os amantes de cerveja artesanal — cortesia do *beer district* formado pela união dos produtores locais. O convite é para provar as suas propostas, incluindo criações especiais para a ocasião, como uma *brown ale* com apontamentos de bolo-rei. Mas não é tudo. A ideia da festa Ouro, Incenso e Birra é brindar à data e, ao mesmo tempo, reforçar o carácter *trendy*, cultural, comunitário e familiar do outrora esquecido bairro lisboeta. Cafés, galerias e outros espaços recebem uma série de músicos — Benjamim, Sallim, Mighty Sands, Lavoisier e muitos outros — que misturam temas próprios com reinterpretações do cancionário tradicional das Janeiras. Os restaurantes também se associam à iniciativa, com ementas a combinar com o tema.

LISBOA Marvila Velha
Dia 6 de Janeiro,
das 14h às 24h.
Grátis



Palavra de charola

É uma tradição antiga e fortemente enraizada no Algarve festejar o Ano Novo ao ritmo dos grupos de charolas. Noutros tempos, iam de porta em porta. Com instrumentos como acordeões, castanholas ou pandeiretas, iam lançando versos, ao despique e improvisados, dirigidos pelo seu “começador”. Hoje, juntam-se também em palco. Mas não perdem a essência: votos de bom ano, cantigas tradicionais e alguma zombaria. A conferir no 37.º Encontro de Charolas da Cidade de Faro, na companhia de doze grupos locais.

FARO Teatro das Figuras
Dia 7 de Janeiro, às 14h30.
Grátis

Antes que o gelo derreta

As pistas de gelo tornaram-se atracções da época natalícia e multiplicaram-se pelo país. Se o corrúpio da quadra não lhe deixou tempo de fazer o gosto aos patins, ainda pode ir a Porto de Mós dar umas voltinhas. A pista está montada até esta segunda-feira, o último dia do Natal Encantado. Na despedida, também se cantam as Janeiras (às 14h) e é servido um Chá de Encantos (às 16h30).

PORTO DE MÓS Praça Arménio Marques
Até 8 de Janeiro, das 10h às 23h
(segunda, até às 22h).
Grátis



FUGAS N.º 917 Foto de capa: De Agostini/Getty Images **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. fugas.publico.pt

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

Ainda os nossos Mirós

Oito de Janeiro teria sido o último dia para ver em Lisboa a Coleção Miró portuguesa. Mas ainda não é desta que as obras saem do radar público. *Joan Miró: Materialidade e Metamorfose* acaba de ser prolongada até 13 de Fevereiro. O mesmo tinha já acontecido no Museu de Serralves (Porto), casa da apresentação original, e pelo mesmo motivo: a adesão (recebeu 240 mil visitantes). Comissariada pelo especialista Robert Lubar Messeri, a retrospectiva mostra 85 obras do artista catalão produzidas ao longo de quase seis décadas, entre 1924 e 1981. Foi indicada pelo britânico *The Guardian* como uma das dez melhores exposições de arte em território europeu.

LISBOA Palácio Nacional da Ajuda
Até 13 de Fevereiro.
Todos os dias, excepto quarta, das 10h às 18h.
Bilhetes a 10€ (13€ com visita ao palácio)



Bragança às máscaras

Não é preciso esperar pelo Carnaval para começar a pensar em máscaras. Até porque elas são usadas em vários rituais e festas, dentro e fora de época. Foi a essa conclusão que chegou Roberto Afonso, à medida que foi transformando uma paixão antiga numa vasta colecção. Começou por Vinhais, foi alargando o espectro e acabou por recolher mais de meia centena de objectos um pouco por todo o país. Na exposição *Máscaras, Rituais de Portugal*, surgem contextualizados por textos sobre as suas origens e os festejos a que estão associados, num conjunto que o colecionador descreve como “um roteiro das festas de mascarados”.

BRAGANÇA Centro Cultural Municipal Adriano Moreira
Até 28 de Janeiro. Segunda a sexta, das 9h às 12h30 e das 14h às 17h30.
Grátis

Tochas, o descobridor

Quando ainda pouco se falava de *stand-up comedy* por cá, já Pedro Tochas andava por festivais internacionais, a fazer números de rua e a mostrar-se (e formar-se) como comediante, palhaço, mimo, escultor de balões e malabarista (a alcunha do originalmente conhecido como Pedro Nuno Simões Lopes dos Santos vem, aliás, da habilidade com tochas). À medida que ia recebendo prémios, ia montando espectáculos. Foi-se tornando cada vez mais difícil conseguir bilhete, sobretudo a partir do momento em que protagonizou um anúncio televisivo a uma água com gás (lembra-se do “Tou que nem posso?”). No processo, a Sala Estúdio do Trindade tornou-se uma segunda casa. É lá que reencontramos o pioneiro em *Descobrimientos*, uma partilha das “histórias, divagações e alucinações” que foi fazendo sobre o mundo, os outros e... ele próprio.

LISBOA Teatro da Trindade
Até 27 de Janeiro. Quinta a sábado, às 21h45.
Bilhetes a 12€



Boticas de porco

Salpicão, toucinho, presunto. Cozido à Barrosã, rojões no pote, arroz de costelas, papas de sarrabulho. Estas e outras especialidades podem ser provadas ao longo de três dias em Boticas, na 20.ª edição da Feira Gastronómica do Porco, devidamente acompanhadas por um pão de centeio ou pelo chamado “vinho dos mortos”. Estão presentes dezenas de produtores, muitos dedicados à criação e confecção de forma tradicional. Por falar em tradição, a ementa inclui também artesanato, folclore e cantares, sem esquecer as famosas chegas de bois transmontanas.

BOTICAS Pavilhão Multiusos
De 12 a 14 de Janeiro. Sexta, das 12h às 24h; sábado, das 10h às 24h; domingo, das 10h às 22h.
Grátis



Cruzeiro no Nilo

Quando a realidade ganha à imaginação vemos o mais belo pôr do sol da história

De Luxor a Assuão navegamos em história líquida, com vista para a história pétrea. E se os templos colossais nos avassalam, as divindades nos confundem e os mistérios nos deslumbram, é a olhar a faixa verdejante que rasga o ocre do deserto que nos deixamos conquistar. No Vale do Nilo somos intemporais e Rá continua a ser deus — ainda que seja das pequenas (grandes) coisas. *Andreia Marques Pereira*

● Há um momento de felicidade (e incredulidade) quando vivemos o primeiro final de tarde, o sol a afundar-se e a tingir o céu de laranja, uma explosão controlada sobre os montes ocre, e a carregar de excessos *technicolor* o verde das margens desenhadas a palmeiras. Algo de atemporal emana da paisagem que desfila lentamente perante os nossos olhos; nós na primeira fila de uma história sem tempo, a de um rio que dá vida a um deserto, a de um rio que deu vida a impérios, a de impérios que ainda dão vida à imaginação. Não, não surpreende, Rehab, saber que Cleópatra e Marco António passaram dois anos a subir e a descer o Nilo, de Alexandria a Assuão, Baixo e Alto Egípto.

A bordo de um dos muitos barcos-

hotel que sulcam o Nilo, com turistas holandeses, espanhóis, sul-americanos, contemplamos o horizonte sempre apertado e caímos na tentação de imaginar que muito do que vemos não andarão tão longe do que viu o casal, há mais de dois mil anos, o Antigo Egípto caminhava para a sua queda, Roma preparava-se para o império: deserto e oásis, aldeias, vilas, cidades, pequenos templos e altares escavados nas rochas, crianças a mergulhar, mulheres a lavar, homens encostados aos parapeitos do rio, búfalos (asiáticos) e burros a beber água. E, logo, as intromissões: carros, camiões, comboios, motos e bicicletas são novidade, as oclusas teriam sido bem-vindas para melhor controlar o antes imprevisível Nilo e os minaretes eram algo que os fa-

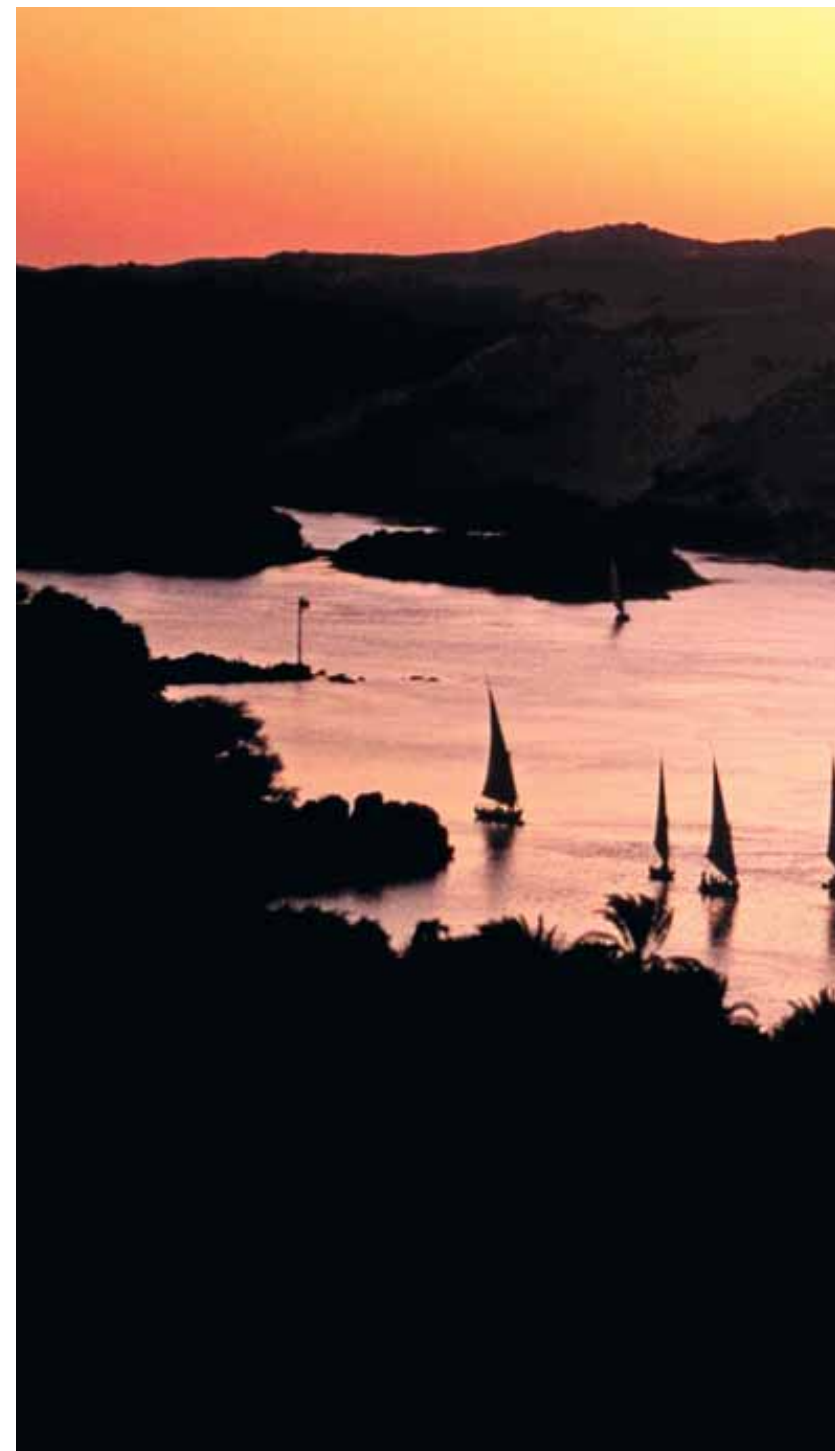
raós, politeístas com excepção de uns poucos “hereges” adoradores de Aton, não conceberiam. Os vendedores que surgem em pequenos barcos a remos não se atreveriam a atirar mercadoria para os barcos reais, mas o movimento no Nilo doutros tempos até terá sido mais intenso — era a auto-estrada do reino, via de comunicação e de transporte, de comércio e de pesca, percorrida por reis e peregrinos.

Nós somos os novos peregrinos, já não devotos religiosos, mas devotos da história (ou apenas de um cruzeiro ao sol), parando nos mesmos santuários de outrora, colossos que resistiram durante milénios a invasões, queda em desgraça (e esquecimento) de deuses, ocupações, revoluções. Tem sido assim desde

que Thomas Cook, no século XIX, inaugurou esta espécie de “regresso ao Egípto” com a organização dos primeiros cruzeiros no Nilo, animado, certamente, pelo mesmo espírito com que, mais de dois mil anos antes, Heródoto, historiador e viajante grego, havia afirmado “Quem não viu o Egípto não viu o mundo” — afinal, já gregos e romanos chegavam a estas paragens para contemplar a grandeza do mundo faraónico, turistas antes do turismo.

O mundo mudou, os viajantes também, mas nós embarcamos, como milhões antes de nós, Nilo acima, numa madrugada de Setembro em busca do mistério, dos mitos e do encantamento que o Antigo Egípto nos legou. Sim, Tutankhamon à cabeça mais a maldição que se abateu sobre

os descobridores (profanadores?) do seu túmulo; os lânguidos amanheceres e entardeceres no deserto; as falucas a deslizarem de velas enfiadas; a história da pedra de Roseta e da decifração das palavras feitas arte; o resgate de templos das águas do Nilo; um panteão complexo onde o bem e o mal se misturam. Percorremos quase cinco milénios de história e temos relances mais além. Vamos de Luxor (antiga Tebas, capital no Império Novo) até Assuão, 210 quilómetros apenas na enormidade que é o Nilo (o rio mais comprido do mundo, cerca de 6650 quilómetros desde o interior de África até ao Mediterrâneo, de Sul para Norte), mas provavelmente os mais transitados pelo turismo. Entranhamo-nos no mítico Alto Egípto para descobrir o



NIK WHEELER/GETTY IMAGES



Embarcamos Nilo acima em busca do mistério, dos mitos e do encantamento que o Antigo Egipto nos legou

esplendor do Antigo Egipto: são cinco dias de maravilhas – sem igual.

O maior museu a céu aberto do mundo

Chegamos a Luxor de madrugada, depois de um longo dia que começa em Portugal, faz escala em Madrid e atrasa-se Cairo. O *MS Amarco I* será o nosso hotel flutuante durante quatro noites (porque vamos contra-corrente; o percurso inverso, Assuão-Luxor, leva apenas três noites a cumprir): já foi o melhor navio de cruzeiro do Nilo, em 2004, um ano depois da sua estreia, entretanto, foi remodelado, em 2015, e chega até hoje bem conservado. Com a vantagem, dizemos nós, de ter apenas 51 camarotes, menos do que os mais

modernos (entre 100 e 150), o que empresta tranquilidade na vida a bordo; de resto, bares, discoteca, restaurante, pequeno *spa*, piscina e até loja (chamam-lhe bazar) fazem parte da oferta. Se o exterior, branco e azul, é todo náutico nos motivos, o interior é mais conservador, de madeiras escuras e dourados q.b. – a grande surpresa é a cabina onde ficamos, uma standard, confortável e inesperadamente espaçosa. São cinco *decks*, nós estamos no terceiro e despertamos virados para o cais.

A noite é curta. Como serão, aliás, todas as noites a bordo. Um cruzeiro pelo Nilo pode ser “duro”. É que madrugada (ou mesmo “pré-madrugar”) é imperativo para se poder visitar os templos antes que o calor se torne (mesmo) insuportável – não é à

toa que o Verão é a temporada baixa no Egipto: este é um destino de Inverno, o de cá e o de lá. É, então, manhã bem cedo quando saímos do barco para conhecer a cidade a que chamam “o maior museu a céu aberto do mundo”. Em Luxor, a vida e a morte ocupam cada uma a sua margem do rio. Na ocidental, o Vale dos Reis e o Vale das Rainhas, necrópoles que são territórios de sonho de arqueólogos, espaço onde a imaginação de amadores anda à solta – quem não gostaria de “tropear” no túmulo de Nefertiti, por exemplo? Tantos dos tesouros egípcios, exibidos no Museu do Cairo e noutros por todo o mundo, vieram daqui, onde os túmulos do poderoso Ramsés II, do seu pai, Seti I (com fama de ser o mais belo do vale) ou do



Cruzeiros no Nilo

Há imensas companhias a operar cruzeiros no Nilo entre Luxor e Assuão ou vice-versa. Os preços das viagens de quatro noites podem começar à volta dos 350 euros (depende das datas) por pessoa em camarote duplo em navio 5 estrelas (deluxe ou luxury) e podem incluir guia privado nas excursões e transporte desde o aeroporto ou hotel – o que está quase sempre excluído são as bebidas a bordo, excepto às refeições. O *MS Amarco I*, onde viajámos, tem preços que rondam a média de 450 euros para a viagem Luxor-Assuão e 350 euros para a inversa.

“pop” Tuthankamon (o único encontrado intacto e, portanto, rastilho do fascínio universal pelo rei-menino) podem ser visitados sob a tutela dos colossos de Memnón (as estátuas de 18 metros de Amenófis III).

E os vales são um bom pretexto para nós voltarmos ao Nilo, já que como perdemos o primeiro dia do cruzeiro tivemos de fazer opções. A margem ocidental, mais distante, prosseguirá envolta nos seus mistérios, porque é na cidade que ficamos. Luxor pode ser a encruzilhada onde os deuses e os mortos se encontram, mas quando saímos do barco é vida (profana) que nos espera. O cais tem acesso limitado, porém, no longo passeio acima, elegantes varandins e candeeiros de ferro forjado e robustas palmeiras, vendedores, →

Cruzeiro no Nilo



FERNANDO BORGES

fotógrafos e caleches amontoam-se à espera de turistas.

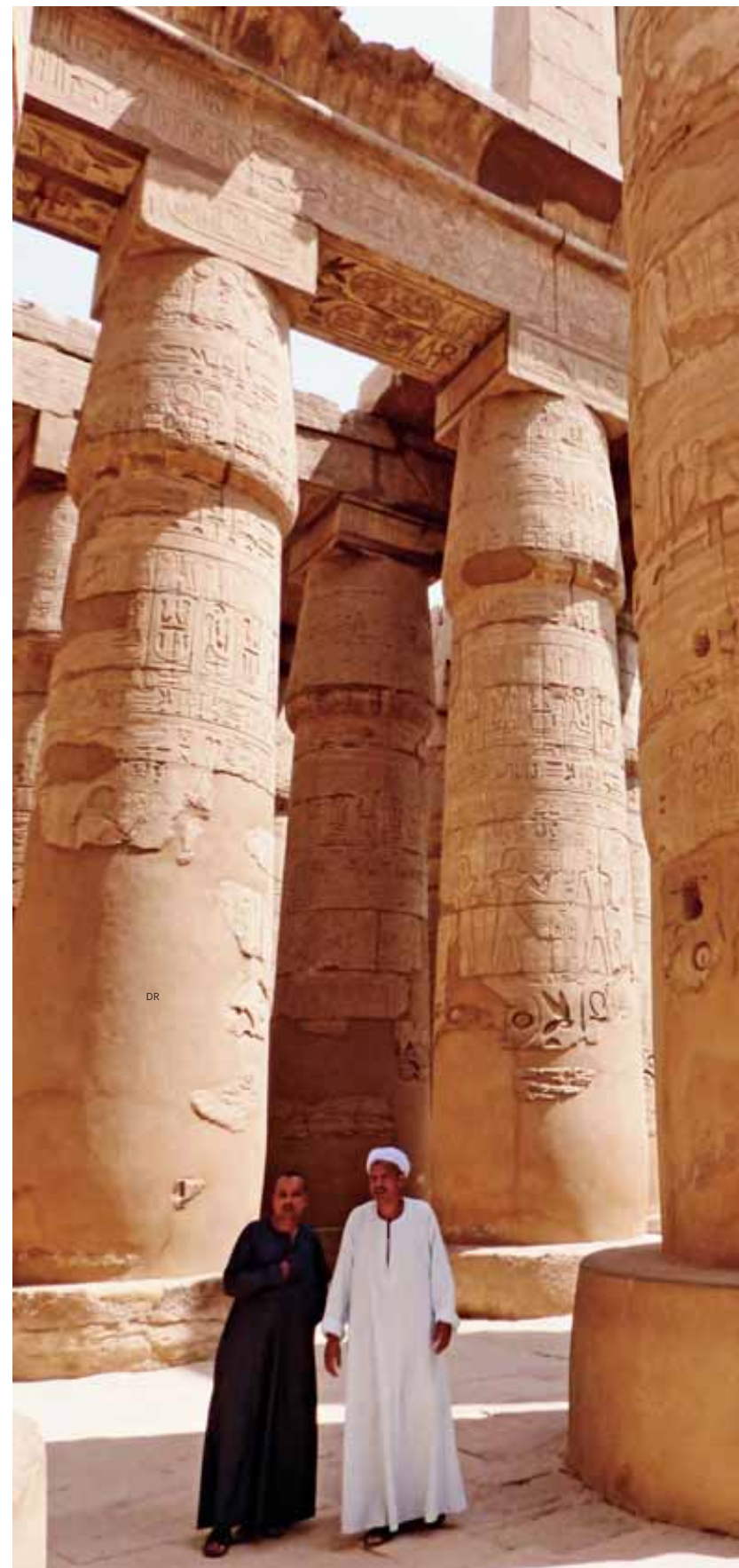
Não vamos de caleche, vamos de minibus, mas poderíamos caminhar. O templo de Luxor, primeira paragem, fica a algumas centenas de metros do cais, também na Corniche do Nilo. No meio da cidade, portanto, as ruínas da antiga civilização perante uma quase indiferença dos locais e o deslumbramento dos visitantes, que a tornam uma autêntica meca para o turismo – se bem que este ainda não tenha recuperado da quebra brutal que sofreu em consequência da turbulência política do país e dos cíclicos atentados terroristas. Prova disso é a apertada segurança – da polícia e detectores de metais na entrada dos principais monumentos às escoltas policiais de autocarros turísticos; consequência disso é a redução de visitantes – mau para a economia, uma bênção para os turistas.

Sentimo-nos imediatamente pequenos quando transpomos a recepção do Templo de Luxor – e será um sentimento recorrente no Vale do Nilo. Na esplanada, as paredes do

templo de 3400 anos parecem muralhas, ainda que o pilone (o pórtico característico dos monumentos egípcios: porta colossal ladeada por duas torres maciças) esteja delapidado. Ramsés II flanqueia-o, sentado em monumental impavidez, contudo a “companhia” está mutilada ou ausente (e a ausência mais marcante é o segundo “obelisco de Luxor”, que se encontra na Praça da Concorde, em Paris). Quando transpomos o que foi a porta e caminhamos entre os exageros de colunatas, que abrem praças e fecham-se em corredores, são os pormenores que retêm a atenção, com os baixos relevos e hieróglifos a ganharem vida, emergindo das pedras com uma nitidez penetrante – e na chamada colunata de Amenófis III é Rehab Sameer, a representante do Ministério do Turismo que nos acompanha, quem nos chama a atenção para os capitéis “em forma de papiro aberto”. Nas salas sagradas, ainda com tecto, do complexo, várias mulheres se concentram no minucioso trabalho de limpeza de hieróglifos, alguns ain-

da pintados nas cores originais. Não podemos tocar as pedras, “as mãos sujam”, mas houve quem deixasse o seu nome gravado nos santuários dedicados à “santa trindade” de Tebas, Amon, o deus maior, o criador do universo, Mut, a sua mulher, e Khonsu, o seu filho.

A mitologia egípcia confunde-nos, mas confirmámos posteriormente o que ouvimos do guia que, como (quase) todos, é egitpólogo (com licenciatura e muitas vezes doutoramento): uma vez por ano, no festival Opet (que os muçulmanos assinalam como Abu Haggag, dia de desfile de barcos), Amon chegava ao templo para o ritual de fertilidade com Mut. E vinha do vizinho templo de Karnak, o mais grandioso de Luxor, do Egipto, talvez do mundo, pela longa avenida de esfinges que segue pela beira-Nilo, como o leito de um rio sem água, sob pontes, entre prédios. Por estes dias decorre um grande trabalho para recuperar todo o corredor, parte dele ainda enterrado, no que é “um dos maiores projectos” da Luxor. Junto ao templo



já se contam em muitas dezenas as esfinges descobertas, algumas mais corroídas pelas outras, e é fácil imaginar a grandiosidade original.

Não percorremos a pé os 2,4 quilómetros que separam os dois templos em linha recta, fazemos mais alguns de carro. Depois da recepção serão mais dez, 15 minutos a caminhar até à entrada do templo. Em redor, as

casas e prédios de cores esbatidas da cidade moderna; o colosso vai desvendando a sua grandeza à medida que nos adiantamos na enorme esplanada até um segundo controlo de segurança. Aqui já estamos em confronto directo com uma espécie de cidadela (à beira deste, o pilone do templo de Luxor é um “anão”), pois é com esse rosto que se apresenta o

FERNANDO BORGES



**Na página
ao lado, a ilha
Elefantina;
ao lado,
o Templo
de Luxor**

governante supremo da terra. Entre a glorificação religiosa e a tentação de eternizar o seu nome, os faraós não pouparam esforços ao longo de dois mil anos (entre 2040 a.C. e 30 a.C.), ainda que a maioria, e os mais imponentes, dos edifícios, entre templos, capelas, obeliscos, unidos por pátios, vestíbulos e corredores monumentais, tenham sido construídos durante o Império Novo – desde a construção da grande pirâmide de Gizé (2566 a.C.), o Egito não via uma obra tão excessiva.

Desta, chegaram até nós cerca de 1,2 km² divididos em quatro recintos dos quais apenas o dedicado a Ámon-Rá está aberto ao público. Acreditamos ser o mais grandioso – o que poderá superar o chamado grande salão hipostolito? O que aí vemos tira-nos o fôlego, sobrecarrega os sentidos, confunde a visão: é uma floresta pétreia de colunas (134) geometricamente alinhadas, imensas em altura e largura, algumas ainda segurando as maciças traves (pedra) do telhado. Percorremos o corredor central como se estivéssemos num desfiladeiro; esquecemos o tempo entre as colunas onde os hieróglifos ainda contam histórias que não deciframos; imaginamos como terá sido este cenário pintado. Tão esmagador que o facto de “três catedrais de Notre Dame”, como ouvimos, aqui caberem nos deixa na mesma. Sem medida.

A perplexidade em Karnak segue labiríntica entre as ruínas mais ou menos conservadas. Sucedem-se capelas e templos – num deles os relevos parecem ter sido agora terminados –, passamos o obelisco de Hatshepsut (a primeira rainha-faraó), por todo o lado colunas solitárias, partidas, tombadas, paredes derrubadas, estátuas de deuses que representam faraós e estátuas de faraós em trajes régios e chegamos ao lago cerimonial. Aqui fazem-se filas para dar voltas a um escaravelho pétreo que representa o sol nascente e que concede desejos – já que estamos aqui, damos as sete voltas rituais. Ritualística foi também a construção, pelo menos, das entradas do complexo-manta-de-retalhos: estavam

templo de Karnak, casa de Amon, local onde, acredita-se, começou a ser venerado e se tornou o deus mais importante da mitologia egípcia.

Trinta faraós contribuíram para a construção de Karnak, que, mais do que um complexo religioso, representa também a aliança entre o monarca e Amon – este, o governante supremo do universo, o primeiro, o

alinhadas com o nascer e pôr do sol nos solstícios de Verão e Inverno.

De Luxor além Tebas não vivemos muito. Percorremos as ruas cheias de carros, táxis brancos e azuis, as omnipresentes caleches, mulheres passam entre o trânsito com sacos à cabeça, os homens desfilam quase sempre de *djellaba* (a típica túnica comprida e larga), os mais velhos com o turbante. Mesquitas, igrejas protestantes, lojas de tudo, cafés e pequenas esplanadas com homens a fumar *shishas*, e o *souk* encontramo-lo quase deserto num emaranhado

de ruas, com cobertura de madeira. Ainda não é meio-dia e no Verão é à noite que os mercados ganham vida, por isso circulamos mais desafogados que nunca entre as lojas que vão desde os *souvenirs* às livrarias, sem esquecer especiarias, roupa, fruta, latoaria... E somos arrastados aqui porque o barco não espera.

De Edfu a Kom Ombo

À nossa espera estão “as tardes” no barco. Se as manhãs são “duras”, as tardes são o seu revés, relaxadas, a

navegar. A nossa aprendizagem destes ritmos começa logo neste primeiro dia – e à tarde estendemo-nos numa espreguiçadeira à beira da piscina com um livro na mão. Contudo, em pouco tempo rendemo-nos às evidências: o livro não avança, pois é a paisagem que lemos, em todas as suas minudências. É impossível concentrarmo-nos em algo mais, tal o sortilégio dessas tardes que terminam em longos pores do sol (talvez os mais belos que vimos) nas montanhas do deserto – são pescadores em barcos de remos, as crian- →

Cruzeiro pelo Báltico DESDE € **645** por pessoa em cabine dupla
COSTA CRUZEIROS

7 noites | Pensão Completa
Partidas de Estocolmo, aos sábados, de 12 mai. a 25 ago.'18
Visitando: Helsinquia, S. Petersburgo e Tallinn
Inclui: cruzeiro a bordo do navio Costa Mágica + taxas portuárias + Seguro Multiviagens.

Mediterrâneo Ocidental e Marrocos desde Lisboa DESDE € **964** por pessoa em cabine dupla interior
MSC CRUZEIROS

10 noites | Pensão Completa
Partidas de Lisboa a 15* e 25 set. + 7, 13 e 22 out.'18
Visitando: Barcelona, Marselha, Génova, Málaga, Casablanca e Lisboa
Inclui: cruzeiro a bordo do Navio MSC Preziosa + taxas portuárias.
*Cruzeiro com 11 noites (inclui visita a Gibraltar)

Comum a todos os programas: Exclui despesa de reserva de € 29 por processo (e não por pessoa). Taxas sujeitas a alterações. Sujeito a disponibilidade. Preço por pessoa em cabine dupla. Para mais informações consulte a sua Agência Abreu.



NA SUA LOJA ABREU | ABREU DIRETO Telef.: 707 20 1840 | Web: www.abreu.pt

Viagens Abreu, S.A. - Capital Social € 7.500.000 - Sede: Praça da Trindade, 142, 4.º - 4000-539 Porto - RNAVT 1702 - Operador - Cons. Reg. Com. do Porto nº 15809 - NIF: 500 297 177 - 2017



A sua marca de confiança

Cruzeiro no Nilo

ças que acenam, as mulheres que passam em grupo levando trouxas à cabeça, os bandos de pássaros que pousam na água e se soltam em revoadas, as povoações brancas e ocres que desfilam. Primeiro, com um brilho dourado ténue que se vai carregando até toda a faixa tropical do deserto ser apenas um conjunto de sombras negras contra o laranja do sol a despedir-se do dia. E quando se escutam os *muezzins* chamar à oração é como se estivéssemos suspensos num tempo e lugar mágicos. Só agora o percebemos e aqui o assumimos: fomos enfeitiçados pelo Nilo.

Em Esna fazemos tempo para entrar na eclusa, mas não saímos do barco. Vemos como o anoitecer transforma a cidade, desperta-a, enchendo-a de luz e som. É um espectáculo diferente, as noites vividas no Nilo: navegamos entre a música que chega forte ou abafada ao ritmo da largura do rio, as luzes que brilham nas margens, desde os minaretes abraçados por fitas de néon ao festival colorido de parques de carrosséis (cada cidade parece ter um), e a escuridão que tem nos contornos das palmeiras sentinelas silenciosas.

É em Edfu que amanhecemos e desta vez é de caleche que nos deslocamos. O destino é o templo dedicado a Hórus, o deus falcão – o “olho de Hórus” é um dos amuletos mais populares no país, encontra-se em vários materiais e, pelo sim, pelo não, trouxemos um na mala. Este cruzeiro é um curso intensivo de divindades (e dinastias) egípcias e, depois de Ámon-Rá, Hórus é o “deus do dia”, chamemos-lhe assim. Vamos vê-lo aqui e à tarde em Komb Omb (aí a dividir o protagonismo, lá chegaremos), então, abramos um parêntesis breve para contar a sua história, a da “família divina” do Antigo Egito. Como em todos os mitos os pormenores confundem-se, mas, em traços gerais, Hórus é o produto de um grande amor, o protagonista de uma grande vingança e a encarnação de um poder ilimitado – onde é que já ouvimos isto?

Osíris apaixonou-se pela irmã Ísis (o incesto era comum no panteão



egípcio, para manter o sangue puro), casaram-se com a bênção de Rá, mas os ciúmes do irmão mais velho, Set, levaram-no a assassinar Osíris, desmembrá-lo e espalhar cada pedaço por todo o Egito. Ísis passou anos a juntar os seus pedaços, o seu amor deu-lhes vida brevemente e Hórus foi concebido. Este, para vingar a morte do pai e governar todo o Egito, mata Set e assume-se como rei do Egito – o faraó era a representação de Hórus na terra.

E o templo Edfu simboliza a vitória de Hórus e o pacto deste com o povo egípcio, seu protegido. O bem e o mal, a vida e a morte no mais bem conservado templo egípcio, que emerge como uma fortaleza parda, extraída dos montes em volta, com casas encavalitadas. Mas quando estamos perante os gigantes pilones (36 metros) e as ruínas

adjacentes sentimo-nos como no meio do deserto acabados de fazer uma grande descoberta, não importa a multidão de turistas em volta. A área do templo, onde Hórus nos recebe em duas estátuas de granito negro, é modesta quando comparada com o que vimos em Luxor e, aliás, dois mil anos nos separam do dia anterior: este é um templo ptolomaico, a última dinastia egípcia, com acrescentos romanos. E a influência dos “gregos” ptolomeus é visível nas figuras, que agora mostram a beleza do corpo, aponta Rehab. Por outro lado, a arquitectura perde a sua (aparente) insustentável leveza, com muitas das colunas em muros, ao contrário das mais antigas, ainda que tenham mais motivos decorativos: ao papiro que já havíamos visto, junta-se o lótus, por exemplo, e macacos a



FERNANDO BORGES



bater palmas – “eram os primeiros a saudar o nascer do sol”.

E o sol quando nascia reflectia no interior do templo, que se desembrulha num corredor-rampa atravessando salas cada vez mais pequenas (como se estivéssemos no interior de uma pirâmide) até ao altar, onde se perdeu a estátua de Hórus mas se mantém o barco, o seu meio de transporte eleito. Com o vaivém de gente que quer fotografar o barco, afastamo-nos para câmaras mais pequenas e numa vemos ainda as estrelas pintadas no tecto. Sobreviveu por protecção divina, atrevemo-nos. Outros tectos estão negros, sobretudo nas primeiras salas, e isso é efeito da posteridade: quando o templo foi abandonado, a areia do deserto foi reclamando o seu espaço, e as pessoas que procuravam abrigo tinham de subir as “dunas” no in-

terior, ficando bem perto do tecto que escureceu pelas fogueiras que se acendiam. Claro que já não eram devotos, o panteão egípcio não sobreviveu e as imagens riscadas que vemos são eloquentes: “No início da cristandade as pessoas acreditavam que espíritos maus habitavam as figuras”, explica Rehab. Não sabemos por que riscavam umas e não outras, mas agradecemos quando encontramos um pátio estreito e comprido com paredes que parecem tapeçarias gravadas em pedra, mas na verdade são um gigantesco livro ilustrado, milhares de hieróglifos e imagens, um enigma cativante. Nas paredes externas são figuras gigantescas que contam histórias de encontros de Hórus e Hator – mas isso saberemos depois, por agora vemos como servem de pano de fundo para fotografias ao estilo *walk like an egyptian*.

Seguimos com Hórus, que matou Set; porém, em Kom Ombo está condenado a coexistir com um seu vasalo, Kobek, o deus crocodilo. Não vimos nenhum crocodilo no Nilo (e até mergulhámos nele), mas o deus crocodilo não perde o rio de vista, empoleirado que está o templo numa colina tão perto deste que ainda existe um “nilómetro”.

Tem uma localização fabulosa, portanto, este templo singular, uma espécie de dois-em-um, de um lado o bem, Hórus, do outro o mal, Kobek. É perfeitamente simétrico, muito mais pequeno do que os outros, mais gracioso na fachada onde o pórtico com claras influências greco-romanas se sobrepõe bastante aos pilones. Está também bastante mais arruinado, não fosse um sobrevivente de vários terremotos, o que nos liberta da sensação de subjugação perante a arqui-

tectura e permite determo-nos mais na arte – continuamos na era ptolomaica e até nos deparamos com uma imagem de Cleópatra VII (sim, “a” Cleópatra que sempre imaginamos com o rosto de Elizabeth Taylor).

Os baixos-relevo de Hórus e Sobek nas colunas (algumas ainda com cor) parecem ter vida, os instrumentos cirúrgicos esculpidos nas paredes surpreendem, o calendário é uma maravilha alegórica onde as estações se distinguem por serem de cheias, de não cheias e de colheitas, e os animais, magros ou gordos, são os protagonistas, as imagens femininas são um tratado sobre a moda da época, desde o lenço sobre os ombros à cosmética. Caminhamos entre a simbologia da luta do bem contra o mal, tantas vezes representados por animais – “Os antigos egípcios acreditavam que os animais canalizavam os

deuses. Se gostavam, representava um deus bom, se não, um mau” – e entre o céu e o rio – o céu nos restos do tecto, o rio na parte de baixo das paredes, os eventos diários, como o rei a pedir graças ou a fazer oferta aos deuses entre ambos. Detemo-nos num crocodilo mumificado e terminamos a olhar Roma, em estátuas sem cabeça. E quando nos preparamos para caminhar até ao navio, um pôr do sol cinematográfico entre as ruínas surpreende-nos. Avassalador.

No deserto com Ramsés II

Adormecemos já na cidade mais a sul do país, Assuão, nome talvez mais conhecido por ter emprestado o nome à famosa barragem que “domesticou” o Nilo e os seus caprichos que acabavam invariavelmente em terríveis inundações. E acordamos pouco depois, é dia de pré-madrugar para nos embrenharmos no deserto, até às margens do artificial lago Nasser. É aí que se ergue Abu Simbel. “Em dias claros vê-se o Sudão”, há-de dizer-nos um dos funcionários. São 40 quilómetros até à fronteira, 300 quilómetros desde Assuão. “Por que razão veio o rei para aqui?” é a pergunta em todas as cabeças, que Rehab verbaliza. O rei é o grande Ramsés II, um dos nomes mais escutados nesta viagem.

Assuão está adormecida e nós quase, quando partimos em direcção ao grande nada. Percebemos que há pontos de controlo nas estradas e os carros de segurança vão-se sucedendo, como se fôssemos o testemunho passado numa estafeta. A escolta policial, que para nós foi constante em toda a viagem no Egipto (afinal, íamos na comitiva Miss Portuguesa), é obrigatória para autocarros turísticos que vão para locais mais remotos, como Abu Simbel (ouvimos um diplomático “Cada país tem diferentes maneiras de mostrar que se preocupa com os seus turistas”, quando mencionamos a questão da segurança).

São 7h, o sol já morde quando novamente o Egipto nos volta a asoberbar. O mau-humor pela privação de sono dissipa-se quando nos vemos frente a frente com Ramsés II vezes quatro colossais estátuas →

Cruzeiro no Nilo

FERNANDO BORGES

do faraó sentado que vigiam a entrada do templo escavado na colina mirando os cinco mil quilómetros quadrados do lago Nasser. E ainda falta olhar para o lado, para a colina que acabámos de contornar – aí é o “modesto” templo, também como que apenas esculpido na rocha, que Ramsés construiu para a sua mulher preferida, a mítica Nefertari, que se exhibe em seis estátuas marciais (pé esquerdo à frente), quatro do faraó, duas da rainha, a emoldurar a pequena entrada. E que dizer do facto de ambos os templos terem sido desmontados e voltados a montar para escapar ao enchimento do lago? E ainda de terem sido remontados em colinas artificiais porque o templo principal está alinhado com o sol nos dias de aniversário e coroação de Ramsés? Foi um empreendimento quase tão grandioso como a sua construção original, realizado entre 1963 e 1966, com a contribuição de 50 países e tutela da UNESCO.

O interior dos templos é pequeno, mas precioso, por isso não se permitem tirar fotografias (o que não impede a organização Miss Portuguesa de o fazer, causando atritos com os seguranças locais). O principal, dedicado a Amón, Rá-Horakhty e Ptah tem a sala hipostila coberta de baixos relevos que relatam diversas batalhas travadas pelo faraó, num corredor vemos Amon Rá a “soprar” vida no rei, e na sala do altar, minúscula (só podemos ver de fora), alinham-se os três deuses e o rei – é aqui que sol incide nas datas especiais, deixando fora da luz Ptah, o deus da escuridão, do submundo. Uma parte do templo tem a decoração incompleta, o que permite ter ideia do método de trabalho dos artistas, dividindo a parede em grelhas, desenhando, esculpindo e terminando com a pintura – “Se alguém se enganava era o pânico, tinha de apelar aos deuses”, brinca (ou, provavelmente, não) Rehab. O templo menor é dedicado a Hator, deusa da beleza e do amor, e a rainha Nefertari tinha ambos de sobra. Esta obra, por si, é paradigma da devoção de Ramsés por ela (e poucas são as rainhas que mereceram tal honra), mas no altar ainda vemos o faraó a oferecer-lhe os órgãos, o que na simbologia egípcia significa amor; e



Várias gerações da família fazem as honras da casa, com chá de menta e pinturas de hena

a sua beleza, tal como a de Nefertiti, é lendária, as imagens que cobrem o seu túmulo, no Vale das Rainhas, provam-no à exaustão. Nas duas câmaras que constituem o templo, merece destaque um “segredo”: se iluminarmos a imagem de Ámon-Rá, vêem-se, todavia, os dourados que a cobrem.

Outros dourados vindos de Rá cobrem a paisagem desértica ferida pela água: para sul estende-se o território da Núbia e do lendário enclave cristão da Macúria, durante séculos resistente ao Islão e absorvido por este já no século XVI. A antiga civilização núbia vive há milénios no vale do Nilo em territórios que hoje são parte do Sul do Egipto e Norte do

Sudão. No Egipto, são um dos grupos étnicos mais marginalizados, constantemente forçados a moverem-se das suas terras pela construção de barragens e albufeiras no Nilo, e, talvez por isso, a visita a uma aldeia núbia seja uma das excursões turísticas incontornáveis em Assuão.

Vamos num pequeno barco, passando o templo Filas, um santuário à deusa Ísis que foi deslocado para uma ilha vizinha da original pela subida do caudal do rio. Entre os juncos e ervas altas, erguem-se as ruínas do que terá sido um dos últimos santuários pagãos a resistir ao cristianismo. Depois de Assuão, o Nilo não permite a navegação de navios cruzeiros: estreita-se em mar-

gens rochosas, povoa-se de ilhotas que às vezes apenas dão passagem a corredores aquáticos e aproxima-se das cataratas. Subimos o rio quase que como numa gincana e passamos pela *sandy beach*, onde dezenas de pessoas se banham. É a água mais limpa do Nilo, assevera Rehab. Nós acreditamos e pedimos para parar: a ideia era molhar os pés, mas acabamos a atirar-nos ao rio da cobertura do barco – e que refrescante é a água do Nilo.

Chegamos, portanto, ainda encharcados à aldeia que se avista colorida no topo de uma longa escadaria. É uma espécie de aldeia-museu e somos recebidos no que parece ser a casa principal – pelo menos não imaginamos que todas as casas tenham um crocodilo num tanque nem filhotes para serem manipulados por visitantes (os núbios são uma espécie de “encantadores” de crocodilos). Este está no pátio interior, coberto de areia e palha, do edifício simples pintado de azul forte e imagens do deserto. Várias gerações da família fazem as honras da casa, com chá de menta e pinturas de hena. Rehab só as faz aqui, nunca no Cairo, e nós seguimos-lhe o exemplo (pedimos as menos duradouras e estas desapareceram no período indicado).

A aldeia de terra batida sobe e desce ao ritmo das derivas topográficas desenhadas por arquitectura simples que por vezes surpreende com buganvílias a decorá-la. O comércio abunda, mas afastados do núcleo perto do cais quase não se vê, nem ouve, ninguém. Não deixa de ser melancólica, a visita, pensando como os núbios aqui habitam um simulacro do seu modo de vida tradicional para entreter turistas que se concentram num café-esplanada sobre o rio.

É outra esplanada que entretém Assuão, a corniche do Nilo, o (concorrido) passeio público da cidade. Nós também nos entretemos, ainda que não tenhamos visto as famosas pedreiras da região (de onde se extraía o granito rosa que construiu tantos templos do Antigo Egipto e onde se encontra o obelisco que, a ser terminado, teria sido o maior do reino), o mosteiro copta (onde os peregrinos a Meca encontravam sempre alojamento) e uma multipli-

Old Cataract

O hotel lendário que viu uma “Morte no Nilo”

cidade de templos que vão do Império Novo ao império romano. Assim, observamos como pessoas de todas as idades afluem a este ponto de encontro, com árvores e bancos, e se deixam ficar em conversas com vista para as dezenas de barcos atracados em ambas as margens ou para a mansidão das falucas e *dahabiyya* a deslizarem sobre a água. Na rua, as caleches competem por atenção e espaço entre os carros. No entanto, não há pressas aqui, não parece haver muita pressa em Assuão. Nem mesmo no *souk*, local de bulício permanente no mundo árabe. Vamos ao final de tarde, noite já a cobrir as terras, e está cheio, sim, mas sem sobressaltos. Há quem vá em ritmo de passeio, quem esteja às compras, produtos egípcios misturam-se com africanos, os vendedores são insistentes apenas q.b., persegue-nos o cheiro a comida.

Diferentes odores encontramos no Palácio dos Perfumes Philae. Se pressentimos o cheiro do nosso perfume, não é por acaso. Os vendedores, pressurosos e atentos, perguntam-nos que perfume usamos e logo nos trazem a essência equivalente: por cada nome comercial, um nome árabe – entre os de faraós e rainhas, ficam o “segredo do deserto”, a “noite das arábias”, o “perfume de harém”, por exemplo, e respectivas “instruções de uso” – o “nosso” é mais prosaico, “esfinge” é a essência do perfume que usamos.

Contudo, não são esses cheiros engarrafados que reteremos. São as fragâncias que se misturam livres ao longo do vale do Nilo e não se conseguem isolar dos cenários. São, na verdade, sensações que conjuram todos os sentidos, numa sinestesia inelutável. É o Egípto que imaginamos dos livros a ganhar uma vida que é, afinal, muito melhor do que a nossa imaginação. No início da viagem queríamos voltar para visitar o Vale dos Reis, no final queremos voltar para ser novamente enfeitados. Pelo antigo Egípto no novo Egípto. Intemporais.

A Fugas viajou a convite da Autoridade de Turismo do Egípto integrada na comitiva Miss Portuguesa

● Chegamos pelo Nilo e é para o Nilo que nos voltaremos sempre. Afinal, o hotel Old Cataract, em Assuão, presta vassalagem total ao rio que é pura história líquida. O próprio hotel se inscreve nessa história e ainda que a sua não se conte em milénios (foi construído apenas em 1899) já tem os seus mitos e lendas.

“Winston Churchill ganhou a II Guerra Mundial a partir daqui”, diz o director-geral do hotel, Ahmed el Shandawili. Exagero à parte, este era um dos refúgios preferidos do antigo primeiro-ministro britânico, e a sua suíte um dos quartos-estrela do Old Cataract. Ao amplo *hall* segue-se o salão, com mesa para seis pessoas, lareira e lustre de mil lâmpadas, o quarto com cama enorme (“porque ele era grande”), casa-de-banho com banheira encarando o Nilo e *la pièce de resistance*, anuncia el Shandawili: um enorme terraço que acompanha toda a sucessão de divisões. Num dos cantos, um biombo é uma adição mais recente: foi colocado, conta o director-geral, para proteger Brad Pitt e Angelina Jolie dos *paparazzi*, o casal ia casar-se aqui, diz a lenda. No mesmo hotel onde Agatha Christie se hospedou no final da década de 1920 e onde situou parte do seu *Morte no Nilo*, no mesmo hotel por onde passaram o rei Farouk, Omar Sharif ou Mitterrand, onde Aga Khan passou a lua-de-mel.

A lista poderia continuar, mas voltamos ao terraço “de” Churchill, onde muito terá pintado noite fora, “não dormia” (se calhar porque os italianos estavam já ali ao lado, na Núbia): como não trocar a cinzenta Londres a sofrer a *blitz* por esta vista? Para lá das palmeiras, o Nilo curva para poente contornando a Ilha Elefantina, onde ruínas de templos se confundem com as rochas, e a fechar o horizonte as areias do Sara; o mausoléu de Aga Khan surge aí como qualquer coisa de intermédio e as felucas com as suas enormes velas vão marcando o ritmo, docemente. Perdoem-nos por voltarmos aos pores do sol no Nilo, mas aqui também são imperdíveis – e aqui não é apenas na suíte Churchill: a esplanada abaixo, mais democrática, oferece praticamente as mesmas vistas. “É histórica”, assinala el-Shandawili, “bem conhecida no mundo,



A Fugas viajou para Luxor com escala em Madrid e Cairo numa viagem operada pela TAP e pela EgyptAir

sobretudo por ingleses e franceses que vêm para o chá da tarde e pôr do sol”. É também intocável, como todo o edifício – “Todas as alterações têm de ser autorizadas pelo Departamento de Antiguidades”, nota o director, que até queria aumentar a área coberta.

Ainda se vive uma atmosfera colonial neste palácio, onde a decoração mistura os estilos egípcios e francês, servidos em doses significativas de mármore e madeiras escuras, tapeçarias e peças tradicionais. O *hall*, enorme, cheio de colunas e recantos é disso exemplo, mas é o restaurante que verdadeiramente se impõe, modelado que foi a partir da mesquita caiota Ibn Tulun, com as refeições servidas sob uma enorme cúpula pintada e aos pés da mesa ao estilo tábua-redonda que era a mesa cativa dos reis do Egípto.

Reaberto em 2011 depois de obras de restauro (100 milhões de dólares), o espaço recuperou o esplendor vitoriano e modernizou a oferta: o número de suítes no edifício principal baixou para metade e mantém a estética original (revisitada) e o edifício secundário, uma torre que foi *low cost* do hotel e recebeu nova cara, sofisticada e de uma opulência ampla mas discreta, com todos os quartos servidos por varandas a olhar o Nilo. É nesta “nova” ala que o *spa* e o *hamman* se oferecem em cenário árabe – a piscina interior, longa entre colunas de mosaicos sob candeieiros, fica-nos na retina.

Contudo, é da piscina sinuosa, com recantos rochosos bem sobre o Nilo, no meio de relvado povoado de arbustos floridos e palmeiras, que nos “expulsam”. Sim, já se tinha despedido o sol. Sim, foi o melhor pôr do sol do dia.



Protagonista

Rute Barbedo

● Eram 15 minutos para chegar ao expresso perfeito, ao *cappuccino* que fizesse esquecer a espuma dos dias e a uma bebida de autor que marcasse aquele momento. “Pensei no seguinte: aquele café [que iria utilizar como base] tinha notas de maçã verde e de ameixa. Eu tinha uma ameixoeira em casa e nunca fiz nada dela. Decidi avançar para uma redução de açúcar, filtrei-a e consegui um xarope que depois fui adaptando.” Café com notas de ameixa, ou, por outras palavras, café com cheirinho.

Pedro Marmelo, portalegrense de 31 anos, venceu o Campeonato Nacional de Baristas, a 17 de Outubro, com o traço da ameixa e o creme de leite perfeito, desenhos na espuma incluídos. Há cinco anos, quando começou a estudar na Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre, pouco sabia de café. Gostava de beber bicas, como as chama, simplesmente. “Um dia, um professor perguntou-nos se sabíamos o que era um barista. Pensávamos que era alguém que trabalhava num bar. Só depois percebemos que havia mais ciência. Comecei a ganhar o gosto e ficava lá [na escola], depois das aulas, a trabalhar. Foram muitas horas a afinar moinhos, a perceber qual é o ponto exacto de extracção do café, como fazer o creme de leite”, o que envolve a qualidade da matéria-prima, noções sobre a temperatura e a emulsão, “se é com microbolhas de oxigénio, se queremos um creme de nível 1 ou nível 2”, aprofunda Pedro.

“Para as pessoas que chegam aqui e vêem-me fazer uma bebida, parece muito simples, mas há muito esforço e muitas horas de trabalho por trás”, explica o alentejano que vive em Badajoz, ao balcão do Centro de Ciência do Café (CCC), em Campo Maior, terra de João Nabeiro. Quando lhe perguntamos o que o fez agarrar-se à cafeína pelo lado

independente de quem a prepara, Pedro sai em ricochete: “O que é que nós sabemos de café? É a pergunta que lanço a todas as pessoas.” O grão que chegou a ser a segunda mercadoria mais trocada do mundo tocou o palato português há mais de 300 anos, vindo das ex-colónias, e passou a fazer parte da nossa medida do tempo. Mas ao conhecimento sobre como prepará-lo e bebê-lo falta “diversidade”, acredita o barista.

Por exemplo, num café expresso, a pressão com que se prensa o grão moído deve variar consoante a espécie da planta de que vem: se é Arábica ou Robusta. Já numa bebida mais próxima do fresco, talvez valha a pena esperar, com a ajuda do gelo, pela descida do café pelos balões e espirais de uma Kyoto Drip. “Quem manda aqui é sempre o café”, avisa Pedro Marmelo. Mas não é totalmente assim: a cultura tem a sua (pesada) quota-parte no processo. Nas competições de baristas, de uma forma geral, “querem-se torras mais ligeiras e, em Portugal, é precisamente ao contrário”. Temos a língua virada para o Robusta e para o amargor.

Ensinar? Aprender

Não estivesse o país em crise quando Pedro Marmelo terminou a formação em Educação e Formação de Adultos, com uma especialização em Gestão de Recursos Humanos, e talvez hoje não fosse com as mãos a cheirar a café para a cama. “A formação de adultos era uma área em que, naquela altura, não havia mercado de trabalho. A solução era tirar outro curso ou então avançar para um mestrado, mas sem garantias de nada. Decidi ir para o estrangeiro, para Amesterdão, à procura de ganhar experiência profissional. Estive numa empresa de eventos, mas era um trabalho que já não passava dali, que não me possibilitava crescer. Quando me quiseram

dar um contrato para ficar fixo, vim embora”, conta o portalegrense.

Voltou aos ares da serra de São Mamede, com a ideia de provar que era possível fazer vida por ali, até porque acredita que “o Alentejo não é uma região deprimida”. Os sinais crescentes do turismo em Portugal deram o empurrão para o regresso a casa. Depois de dois anos na escola de hotelaria, convidaram-no para trabalhar no CCC, em 2014, ano em que a instituição recebeu o prémio de Melhor Museu Português. Há dias em que Pedro sai de detrás do balcão da cafetaria, onde serve bebidas e faz demonstrações recorrendo a vários tipos de grão e de máquinas – além de tentar convencer o mais alargado número de pessoas a não misturar açúcar no café –, e vai para as salas do centro investigar. “Estou sempre a aprender. Isto é como um livro na vida, em que todos os dias temos uma página nova para ler. E quando achamos que acabou e que já sabemos tudo, aparece um segundo volume.” Fora a vertente poética, convém mesmo não perder parágrafos, para não tropeçar perante perguntas sobre a origem do café, a história do fazendeiro ou o seu modelo de produção num concurso de baristas, como o Campeonato Mundial, que irá acontecer na Holanda, em Junho.

Pedro ainda não sabe que café vai levar para Amesterdão. “Depende das colheitas.” O que utilizou em Lisboa, para impressionar o júri presidido pelo grego Tasos Delichristos, pertencia à variedade Pacas e cresceu a 1500 metros de altitude, em Chalatenango, El Salvador. Foi já depois da lavagem, fermentação e torrefacção que Pedro Marmelo o embalou para fazer dele um expresso perfeito: “Uma chávina [de boca aberta, de preferência] com mais ou menos 30ml, com um creme avelã tigrado, bonito, persistente. E que, tomando sem açúcar, que é o que digo sempre às pessoas para fazerem, se consigam preservar os aromas 15 a 20 minutos no paladar.” Café com princípio, de fim demorado.



FOTOS: RUI GAUDÊNCIO



Pedro passou muitas horas a perceber “qual é o ponto exacto de extracção do café”



Resposta rápida

O que se passa num campeonato nacional de baristas?

Passa-se tudo e ao mesmo tempo não se passa nada [ri-se]. Em 15 minutos, temos de transportar todo o mundo de informação para simples chávines de café. E não se consegue dar o mundo em 15 minutos a alguém.

Temos cultura de café em Portugal?

Temos muita cultura, mas conhecimento específico não tanto. Somos bons consumidores de café, mas não temos grande variedade. Comparo muito este mundo aos da gastronomia e da enologia. Em Portugal, trabalhamos os vinhos e a comida melhor do que ninguém. Quanto ao café, também tem de haver um conhecimento técnico profundo, desde a moagem ao tipo de água.

Quais são os maiores mitos em relação ao café que bebemos?

“Quero um café cheio para ser mais fraco” ou “quero um café sem princípio, porque o princípio é muito forte”. O cheio pode ser mais fraco de sabor mas é mais forte de cafeína. Depois, por que razão acrescentamos açúcar ao café? Vemos os outros fazê-lo e vamos atrás. Acaba por ser falta de esclarecimento, e se não fizermos nada para passar conhecimento, não estamos a cumprir a nossa parte.

Pedro Marmelo

Uma ameixoeira e “muitas horas a afinar moinhos”

Passeio

No interior do Algarve, uma aldeia caminha para não desaparecer

O primeiro festival de caminhadas do Algarve nasceu em 2013 para devolver ao mapa a freguesia do Ameixial, porta de entrada na região para quem desce a Nacional 2. De passeio em passeio por uma paisagem de cerros e ribeiros, preservam-se as memórias, os costumes e a economia de uma pequena aldeia perdida na serra do Caldeirão.

Mara Gonçalves (texto e fotos)

● Foi aqui, nas margens do último rio selvagem do Algarve, que Marco Brás descobriu o que significava liberdade. Quando chegavam os dias quentes de Verão, a ribeira do Vascão tornava-se palco privilegiado das brincadeiras com os outros miúdos do Lourencinho, lugar de uma dúzia de casas a “uns 15 quilómetros”. Vinham correr pelos montes da serra do Caldeirão, fazer piqueniques, saltar para o rio. A única preocupação que tinham era chegar a casa antes do jantar, para evitar ralhetes e castigos. “Aos 10 anos já éramos livres”, comenta, ao final da manhã.

É Marco, hoje com 32 anos, quem guia a caminhada junto à ribeira do Vascão, o maior curso de água do país que chega à foz sem interrupções artificiais, como barragens, reservatórios ou represas. Criados pela mão do homem, veremos apenas velhos moinhos, algumas aldeias dispersas pelos montes e, quando as margens se aproximam, ponti-

lhados de rocha que outrora os habitantes deixaram para cruzar de uma região para outra. Aqui, o Algarve. Lá, o Alentejo. Fronteira natural que serpenteia em torno dos cerros até desaguar no Guadiana.

A ribeira do Vascão é um dos ex-líbris desta zona do interior algarvio e, por isso, cenário de vários trilhos propostos pelo Walking Festival Ameixial, o primeiro festival de caminhadas criado na região. Desde 2013, o último fim-de-semana de Abril é preenchido por passeios pedestres pela serra, entre paisagens, tradições e vestígios arqueológicos. Em meados de Novembro, a campanha de reflorestação prometida na última edição serviu de mote à apresentação do programa para 2018. Ainda não está totalmente fechado, mas deverá incluir mais de 60 actividades, entre dezenas de caminhadas, *workshops*, tertúlias, animação e actividades infantis. Uma das novidades são os “jogos serrenhos”, ins-

pirados nos Jogos Sem Fronteiras, mas com provas ligadas às tradições regionais da serra do Caldeirão.

“Vamos apostar mais no carácter familiar e nos percursos acessíveis a pessoas com mobilidade reduzida e tentar atrair mais participantes estrangeiros”, enumera Bruno Rodrigues, da Proactivetur, uma das entidades que organizam o evento. À parte disso, os objectivos mantêm-se inalterados: trazer gente ao interior do Algarve, estimular a prática de caminhadas, dar a conhecer a região e os seus pontos de interesse arqueológico, paisagístico e cultural, potenciar o turismo fora da época balnear, acrescentar retorno directo na economia local e reforçar a identidade da comunidade. Toda a aldeia se junta à organização do evento e muitas das actividades são lideradas pelos próprios habitantes da freguesia.

Para Marco é uma estreia, mas o aficionado dos passeios de BTT conhece a serra como a palma da





A gastronomia serrana é uma das marcas distintivas do Walking Festival Ameixial



mão. É membro do Grupo Desportivo Ameixialense e foi ele que, com alguns amigos, desbravou parte do trilho que agora percorremos. Depois de largos minutos por estradas de terra batida, entre montados de sobreiro, medronheiros e azinheiras, desviamos-nos do percurso assinalado da PR21 para enveredar por um carreiro junto ao Vascão. Num cotovelo sombrio do espelho de água, alguém avista uma lontra.

O grupo estanca, o mundo em suspenso, na esperança de que ela volte a surgir. Há quem ainda volte a ver o pequeno focinho, mas a maioria confirma apenas que não foi imaginação: os círculos na água mostram o rasto do mamífero fugidivo. Retomamos a marcha, agora mais perto, já com a certeza que não a voltamos a ver. Lá ao fundo, uma garça pousa junto à água, enquanto um guarda-rios dança em voo à nossa frente. Já no final do percurso, uma águia-de-boneli fecha o leque de ani-

mais avistados durante o passeio.

O tempo extremamente seco de um Verão que tardou em partir reduziu o caudal para metade e há zonas em que parte dos seixos que habitualmente cobrem o leito da ribeira estão a descoberto, tão dourados quanto os campos em volta. “Em Invernos rigorosos, a água chega a passar por cima do moinho”, apontará Marco, um pouco mais à frente, quando passarmos junto ao antigo moinho de água da Cascalheira. Na Primavera, o cenário do festival é bem diferente.

“A ribeira já está mais cheia e está tudo verde em volta”, compara João Ministro, presidente da Proactivetur, que nos acompanha no passeio.

É no Vascão que decorre uma das actividades mais concorridas: a caminhada radical, com troços literalmente dentro de água. “Houve alturas em que chegava ao peito”, conta Renato, que durante a tarde nos há-de mostrar como fazer pão

à moda antiga, cozido no forno comunitário da aldeia.

Ervilhas com ovos e cozido de grão

Mas, antes, o almoço. A gastronomia serrana é uma das marcas distintivas do festival e muito se passa à mesa do Café Central do Ameixial, um dos dois restaurantes da aldeia. Quando a Estrada Nacional 2 ainda era uma das principais vias de acesso ao Sul do país, o Ameixial era a primeira terra que se atravessava em solo algarvio. Chegaram a morar mais de mil pessoas na aldeia. Agora restam umas cem. No café-restaurant, Maria Antónia e a cunhada, Maria Alice, não têm mãos a medir. No primeiro dia, servem ovos com ervilhas e entrecosto e galinha guisada. No segundo, o prato que é já uma tradição do festival: cozido de grão, que chega à mesa em pequenos tachos e alguidares. Já é raro encontrar comida caseira servida assim, sem pretensões, e as

conversas alongam-se, encurtando o passeio da tarde. Na última edição, o impacto económico das refeições realizadas na aldeia ascendeu aos “cinco mil euros só no fim-de-semana”, contabiliza João Ministro.

À beira da estrada, em direcção ao albergue e parque de caravanas instalados na antiga fábrica de cortiça, Gracinda leva a tarde na apanha de medronhos. Dos seis irmãos, apenas duas continuam a viver na Madeira, de onde é natural. Todos os outros vieram para o Algarve à procura de trabalho. “Queria ter uma casa e aqui é que dava para comprar” – justifica assim a escolha da freguesia remota. Na época do medronho, aproveita para ganhar um dinheiro extra. “Fico com uma parte do que apanho e o dono [da propriedade] depois vende o resto às destilarias”, conta. Um pouco mais à frente, uma ruína serve de tela a uma das intervenções artísticas que compõem “Paisagem e Memória”, criada na última edição por Sara Navarro. Cada figura →

Passeio



desenhada representa uma letra da escrita do Sudoeste, a mais antiga da Península Ibérica, criada durante a Idade do Ferro, há cerca de 2500 anos. O alfabeto surge escrito em arco, de baixo para cima e da direita para a esquerda, em antigas estelas de pedra, muitas delas encontradas no concelho de Loulé. Por isso, a identidade do festival define-se em torno da escrita do Sudoeste e algumas das actividades são centradas no misterioso alfabeto. Aqui e ali, surgem figuras anamórficas pintadas a branco sobre fachadas antigas. “A pessoa tem de caminhar para encontrar o ângulo certo”, explica João Ministro.

É que só a caminhar, com tempo, se descobre a região e as suas gentes. Aninhados na serra do Caldeirão, entre as planícies alentejanas e as praias algarvias, os habitantes não se consideram nem uma coisa nem outra: são serranos. “Ainda hoje continuam a dizer que vão descer para o Algarve”, conta Bruno Rodrigues. “Ao primeiro contacto, são desconfiados e tímidos, mas depois [revelam-se] muito simpáticos.” No Monte dos Vermelhos, o pastor Leonel já nos espera na quinta. “Tenho dez cães, cerca de

No Monte dos Vermelhos, o pastor Leonel já nos espera na quinta. “Tenho dez cães, cerca de 150 cabras e seis bodes”, contabiliza

150 cabras e seis bodes”, contabiliza. “Há 40 anos que tenho cabras. A primeira deu-me o meu avô, tinha eu sete anos”, recorda. Leonel vende queijo e cabritos. Mas tudo o que consomem na quinta é ali produzido pela família. “O pão, a carne, os enchidos, as hortaliças”, enumera.

Durante o festival, uma das caminhadas acompanha Leonel e o rebanho até aos pastos. Mas desta vez não temos tempo. Renato já nos espera junto ao forno comunitário, onde vamos cozer o pão. “A minha avó nunca ensinou a minha mãe, mas ela embirrou que queria aprender e começou a perguntar aos antigos”, recorda. O sol já se pôs quando regressamos ao Café Central para o lanche: tibornas feitas com o pão ainda quente, mergulhado em azeite, sal e alhos picados; e “costa”, o pão doce regional, recheado de doses generosas de canela e erva doce.

Em Abril, todos os caminhos voltam a partir do Ameixial, entre histórias, costumes, mesa farta e muita paisagem. Porque parar é desaparecer.

A Fugas esteve no Algarve a convite da Proactivetur

Barranco do Velho

“Na última década, se calhar fomos os únicos a regressar”

● Nos tempos áureos da Nacional 2, a paragem no restaurante A Tia Bia, em Barranco do Velho, “era o sinal de que tínhamos chegado ao Algarve”. Situada no cruzamento entre a via de acesso ao Sul do país e uma das estradas de ligação a Espanha, a pequena povoação funcionava como estação de serviço, no apoio aos camionistas e veraneantes. “Chegou a ter a maior paragem de autocarros do Algarve”, conta Nuno Pires, actual responsável pelo restaurante, com pensão no piso superior.

Depois de largos anos a trabalhar como chefe de cozinha nos restaurantes sofisticados da Quinta do Lago, Nuno regressou em definitivo à terra natal com a mulher, Cátia, há cerca de dois anos e meio. Queria “fugir à confusão” e voltar a legalizar a destilaria dos avós, onde produz a aguardente de medronho Alma Serrana. “No mesmo ano, surgiu esta oportunidade do restaurante”, recorda. O convite feito pelos antigos proprietários era irrecusável. Foi aqui que Nuno trabalhou pela primeira vez, teria uns 16 anos. “Era empregado de mesa, mas estava sempre a olhar ali para a cozinha”, ri-se.

“Foi aqui que aprendi que gostava de cozinhar, que era uma arte que podia desenvolver”, recorda. No curso tirado em Faro e nos restaurantes da Quinta do Lago aprendeu as técnicas modernas, a trabalhar o empratamento. Mas o que hoje chega à mesa são os sabores tradicionais

da gastronomia serrana. “Aqui não se comia carne de vaca, por exemplo. São mais os assados no forno, o frango de panela, as migas.”

Ao fim-de-semana, a casa enche-se de comensais. Os caminhantes em passeio na Via Algarviana dão uma ajuda. “Passa por aqui o troço até Salir, com uma vista fantástica no topo da serra”, conta Cátia Graça. “É uma pena não termos mais portugueses a fazer a Via Algarviana, especialmente no Inverno. O tempo é fantástico, às vezes estou de *t-shirt* em Janeiro.”

Quando Nuno era pequeno, moravam em Barranco do Velho “umas 300 pessoas”. Agora não chegam a duas dezenas, a maioria com mais de 50 anos. A filha, de sete anos, é uma das mais novas. “Na última década, se calhar fomos os únicos a voltar”, conta Nuno. Depois de um período de adaptação ao sossego do interior, o casal, ambos com 37 anos, não quer outra coisa. “Nunca me senti tão em casa como aqui”, assume Cátia, pela primeira vez a viver numa aldeia. “As pessoas são diferentes. Falamos com toda a gente, qualquer pessoa convidamos a entrar”, conta. “Não existem faixas etárias, porque vive-se em comunidade.” Se um vizinho precisa de semear batatas, logo aparecem mãos para ajudar. Trazem-lhes uvas, produtos da horta. “Se vou fazer um bolo e sente-se o cheiro na rua, já sei que tenho de fazer a mais”, ri-se.

Ao balcão do café, há conversa para horas e muitas histórias e dicas para dar sobre a região. Deixamos apenas uma: atravesse a estrada, suba pelas escadas até à igreja, pare exactamente no centro do largo e fale em voz alta para a panorâmica sobre a serra. A verberação que se sente é um fenómeno curioso que ainda ninguém nos conseguiu explicar.



Walking Festival Ameixial

De 27 a 29 de Abril de 2018
Ameixial – Loulé (Algarve)
wfameixial.com





Samsonite

B U S I N E S S

LISBOA – Avenida da Liberdade ■ PORTO – Clérigos ■ www.samsonite.pt

Espanha

Hemingway apaixonou-se pela cidade onde Orson Welles desejou morrer

Touros, toureiros e matadores, a Ronda da tauromaquia, durante séculos árabe, é uma cidade vertical, suspensa nos desfiladeiros, nos amores impossíveis, nas lendas. Como uma metáfora de um tempo que já não existe. *Sousa Ribeiro (texto e fotos)*



● As estátuas de Cayetano Ordóñez, *niño de la Palma* (nome de uma sapataria que era propriedade dos pais), e Antonio Ordóñez, pai e filho, no lugar conhecido como picadeiro, expõem-se aos raios matinais do sol, ora colonizadas pelo olhar de alguns turistas mais madrugadores, ora remetidas à indiferença que lhes prestam os habitantes locais àquela hora em que é necessário apressar o passo a caminho do trabalho. Como fundo, recortando-se contra um céu azul, têm aquela que se presume ser a mais formosa praça de touros de Espanha, La Real Maestranza, meca de visitantes, haja ou não corrida, construída em pedra, suportada por delicadas colunas de inspiração árabe e inaugurada em Maio de 1785

com uma corrida de touros em que participaram Pepe Illo e Pedro Romero.

Pedro Romero lidou mais de cinco mil até se retirar, carregando respeito, reunindo unanimidade quanto ao seu valor, apontado como exemplo de destreza e de beleza estética. Um museu, sob as tribunas, percorre a história da tauromaquia moderna (abriga também a Real Guarnicioneria e uma colecção de armas antigas) e presta o seu tributo a essa figura incontornável da história da cidade – Pedro Romero, imortalizado pelos pincéis de Goya.

Quer se queira, quer não, quer se goste, quer não, Ronda está e estará sempre associada à arte e ao sangue, ao drama e à paixão, tão represen-

tativos do percurso de Antonio Ordóñez, o matador de uma dinastia posterior à de Romero e que atraía multidões a este verdadeiro santuário da tauromaquia, entre eles os seus amigos e fiéis seguidores, Ernest Hemingway, a quem tratava carinhosamente (porque o conhecia desde a infância) como “papá Ernesto”, e Orson Welles, muitas vezes com o seu charuto, que o viam lidar protegidos pela barreira. Este último, eternizado como *Citizen Kane*, manifestou o desejo de morrer na cidade e as suas cinzas, transportadas desde a Califórnia em Maio de 1987, quase dois anos após a sua morte, repousam hoje, à sombra de madressilvas e castanheiros, no Recreo de San Cayetano, um peda-

ço de terreno pertencente à família Ordóñez situado nas redondezas de Ronda.

O actor e cineasta era um entusiasta das touradas e amava a cidade. A primeira pode ser difícil de entender para certos corações. A segunda percebe-se facilmente. Talvez porque Ronda está impregnada de um mito romântico.

Os seus nomes já se perderam nos confins da memória mas todos se recordam que ele morreu por amor. Era uma época dada a tumultos e a agitação social, a permanentes conflitos entre pobres e ricos. A lenda, mais ou menos fértil em detalhes, dependendo de quem a conta, diz-nos que ele era um jovem bandido ao serviço de uma figura cuja fama

de ser aguerrido e nobre era reconhecida por toda a comarca.

Dela, filha de uma rica família da aristocracia local, diz-se que era uma jovem de uma beleza ímpar, com um rosto servindo de moldura a uns olhos grandes e profundos, como se neles transportasse toda a água do mar, e com um cabelo da cor do mel.

Mal as trevas invadiam Ronda, ele errava pelas suas ruas desertas, sempre vigilante, até ao momento em que conseguia subir às quase inacessíveis dependências do palácio, à espera da sua amada. E, todos os dias, pela madrugada, ele recitava velhos romances que o vento, sibilando pela noite dentro, se encarregava de trans-



Ronda divide-se em duas: a parte nova, com vocação comercial, e a parte antiga, em redor dos núcleos traçados pelos árabes



Lendas de amores, de feitos nobres e de disputas entre cavaleiros são como brumas que pairam sobre a cidade

portar até aos ouvidos da jovem.

Ele alimentava a esperança, ela alimentava o fogo.

E uma dama de companhia a intriga.

O que deveria ser um segredo, passou, num acto de traição, para o conhecimento dos irmãos mais velhos da mulher, os quais, umas noites mais tarde, esperando o rapaz em silêncio numa viela escura, não gastaram muitas das suas energias para o manietar e amordaçar, lançando o corpo, descoberto apenas umas semanas depois por uns pastores, para as profundezas do abismo por onde corre o Guadalquivir.

Sem outra alegria como estímulo para continuar a percorrer a estrada da vida, a jovem subiu para uma

carruagem numa tarde invernosa, de chuva e vento, um vento que já não lhe trazia velhos romances como nos seus dias mais felizes, e, seguindo para Norte, perdeu-se para sempre pelos caminhos da serra.

Presa ao passado

Estas e outras lendas, de amores impossíveis, de feitos tão nobres e de disputas entre cavaleiros, são como brumas que pairam e nunca abandonam a cidade, impedindo que a resgatem ao passado. Foi dessa cidade de um tempo remoto, tão presa a esse destino, que também se enamoraram Rainer María Rilker – algumas das melhores obras do poeta desassossegado nascido em Praga

são inspiradas nessas paixões tão comuns e tão escondidas em Ronda, onde permaneceu entre Dezembro de 1912 e Fevereiro do ano seguinte – ou o pintor escocês David Roberts, cujo tempo lhe passava ao lado do tempo em longas tardes vividas com um lápis de carvão na mão até encontrar as sombras reais que se iam encurtando ou estendendo nas mais recônditas praticetas e nos becos por onde, na verdade, a luz raramente se infiltrava.

Ronda celebra essa época, conferindo-lhe vida, no Museo del Bandalero, único no mundo e abrigado numa antiga mansão do bairro antigo, com uma mostra soberba desse período, desse fenómeno social, das suas gentes, da sua história, um

retrato impressionante de homens (como Tragabuches, Pasos Largos ou Tempranillo, entre outros) cujo vocabulário não conhecia a palavra lei, homens sem pátria, homens sem casa, meros caminhantes ou cavaleiros andantes que se escondiam nas sombras que David Roberts tanto procurava caracterizar.

Nos dias de hoje, Ronda divide-se em duas, uma com a sua parte nova, com vocação comercial, materialista, com as suas avenidas sempre animadas e percorridas pelo formigoso humano, com as suas praças e ruas pedonais; a outra, mesmo em frente, a parte antiga, vogando nessa nuvem de antanho, em redor dos núcleos traçados pelos árabes entre os séculos VIII e XV, quando →

Espanha

Uma assembleia para a história Berço da ambição andaluza há cem anos



Ronda detinha o estatuto de uma das mais importantes fortalezas da Andaluzia – não é por acaso que a presença árabe se manifesta na fisionomia da cidade, uma herança que a transforma numa das mais bem preservadas da província.

Com a expulsão definitiva dos mouros, em 1571, a despeito de alguns focos de resistência sob a protecção da serra escarpada e abrupta, Ronda apenas volta a conhecer um certo esplendor económico no século XVIII. É por essa altura, em 1751, que é levantada a Puente Nuevo, unindo a cidade partida pelo desfiladeiro, uma obra admirável e cujo projecto foi assinado por Juan Martín de Aldehuela, um dos mais excelentes arquitectos desse século – vista de baixo, como eu a vi, erguendo-se a uma altura de quase cem metros e emoldurada pelos penhascos sob um céu pelo qual correm fiapos de nuvens, a ponte é ainda mais magnífica.

Verdadeiro ícone da cidade andaluza, guarda no seu interior um centro de interpretação que percorre a história da sua construção, mas é necessário cruzá-la, para cá e para lá, uma vez e outra, para se conhecer toda a magia de Ronda, a sua capacidade de seduzir, com as suas casas pintadas de branco, as varandas, os pátios onde nos meses de Verão a alma se apazigua e o corpo se refresca do calor, por entre um silêncio que se interrompe pelo final da tarde, já sob as cores crepus-

Levantada em 1751, a ponte, com projecto de Juan Martín de Aldehuela, une a cidade partida pelo desfiladeiro

culares, quando as gralhas e os corvos grasnam como quem anuncia a chegada da noite ou a errância de algum amante pelas ruas que não tardam a ser envolvidas por uma doce quietude.

É a hora da vertigem, de me acercar do Balcón de las Exclamaciones, de deixar os olhos passearem pelo horizonte que se perde nos contornos pouco definidos da serra de Grazalema e, logo depois, agora que a noite avança, de regressar à Puente Nuevo, virando costas ao desfiladeiro imerso na penumbra para me concentrar nas luzinhas que vão piscando do outro lado, na cidade hermética onde, pela manhã, mal o sol desponte, o casario branco voltará a resplandecer.

● Há precisamente cem anos, Ronda foi palco da primeira assembleia andaluza.

“A nós compete-nos fortalecer a Andaluzia e os municípios andaluzes, unificando a sua força para com ela intimar, como faz a Catalunha, os poderes centrais”, podia ler-se no manifesto da assembleia que teve lugar entre 12 e 14 de Janeiro de 1918, aos nossos olhos tão actual e uma forma contundente de manifestar a sua ambição em nome de “uma região que foi sempre a mais civilizada de Espanha e, por vezes, a Nação mais civilizada do mundo”.

A reunião, na qual ferveu o nacionalismo andaluz, foi presidida por Blas Infante. A norte de Sevilha, a caminho de Carmona, foi Blas Infante fuzilado 18 anos depois, um momento que uma estátua de mármore e bronze do político nacionalista recorda no local, produzindo a imagem de um homem disposto a enfrentar as balas, de peito aberto e braços erguidos, enquanto fala ao povo andaluz, para erradicar, como se lia ainda no manifesto, a ideia de uma região com o estatuto de “terra mais alegre dos homens mais tristes do mundo”.

Sem outra relação com Ronda, Blas Infante dá nome a um *paseo* da cidade, com os seus jardins tranquilos, tão próximos da garganta cruzada pela Puente Nuevo, um lugar tão agradável para ler, para pensar, para observar, para reflectir perante uma sepultura que se insinua pelo meio do verde – também o poeta japonês, Miki Haruta, desejou morrer em Ronda?

O local para a primeira assembleia regionalista da Andaluzia não foi escolhido por acaso. Ronda tem uma identidade muito própria. Basta caminhar por ela para se ter essa percepção. E é isso que faço, na manhã seguinte, tendo como ponto de partida, como um amante com saudades da sua amada, a Puente Nuevo, para explorar a Puente Viejo, mais a Puente Árabe, esses testemunhos vivos de conflitos, de episódios da história de uma cidade tantas vezes dividida, até geograficamente. Nada escuto, nem um sussurro, não sei se o Guadalevín corre ou não sob a Puente Nuevo, apenas me interrogo na ânsia de perceber como as casas senhoriais se acomodaram nesta vertigem, neste



território onde, quando decididos a construir, os homens perceberam claramente o significado da palavra dureza.

Não é com leveza, também, que se chega à Puerta de Filipe V, por vezes transposta por pastores, por vezes por turistas, uns e outros cheios de energia, uns conhecendo, outros ignorando o seu passado como porta de acesso a um dos bairros mais aristocráticos de Ronda ou como linha inexpugnável da muralha árabe, levantada na época almóada.

A rua sobe, é a Calle Marqués de Salvatierra, conduzindo até ao palácio homónimo, uma obra do século XVIII com a sua soberba fachada e situada onde verdadeiramente pulsa o coração da Ronda romântica e tão íntima para viajantes que dividiam a sua vida entre o sonho e a inquietação.

Mesmo em frente ao palácio, com a sua harmonia estética, encontro a Casa del Rey Moro, com um jardim árabe, envolvendo uma grande escadaria de mais de três centenas de degraus que baixa até encontrar

guia



Ronda está situada a cerca de 600 quilómetros de Lisboa e a pouco menos de 800 do Porto. A melhor forma de chegar a esta cidade serrana é de carro — aproximadamente duas horas desde Sevilha. Se preferir uma ligação aérea, Málaga, localizada a 102 quilómetros de Ronda, tem o aeroporto mais conveniente e para o qual voa a TAP (serviço operado pela White Airways).



Ronda pode ser visitada em qualquer altura do ano mas não será má ideia apreciar a cidade em Setembro, mês em que decorre a popular Feria de Pedro Romero, com as clássicas Corridas Goyescas, as suas barraquinhas de música e comidas, mais as suas carruagens que transportam as pessoas com os seus trajes típicos — tudo, no seu conjunto, atrai entusiastas de todo o mundo e arranjar alojamento, desde que não seja feita uma reserva atempadamente, é quase impossível.



Pedro Romero
Calle Virgen de la Paz, 18
Tel.: 00 34 95 28 71 110
www.pedroromero.com
info@pedroromero.com
Preço médio: entre os 25 e os 35 euros.
Aberto todos os dias.
Um clássico da cidade desde 1971, com pratos típicos da região (como as migas rondeñas, a perdiz de caça estufada e o rabo de boi) e uma extensa carta de vinhos.



De Locos Tapas

Calle arquitecto Pons Sorolla, 7
Tel.: 00 34 95 10 83 772
www.de-locos-tapas.com
marimmo@hotmail.com
Preço médio: entre os cinco e os 15 euros.

Aberto de terça a domingo, entre as 13h e as 16h e entre as 20h e as 23h (excepto aos domingos). Situado junto à porta de Almocábar, é o ideal para os apreciadores de tapas (nacionais e internacionais), com um estilo inovador que se baseia nos produtos andaluzes de primeira qualidade.



Hotel Parador de Ronda
Plaza de España, s/n
Tel.: 00 34 95 28 77 500
www.parador.es/es/paradores/parador-de-ronda
ronda@parador.es

Preço: entre 100 e 150 euros (sem pequeno-almoço e sem direito a parque de estacionamento), em média, à excepção de alguns dias festivos, quando a tarifa diária para um duplo pode ultrapassar os 300 euros. Beneficiando de uma localização privilegiada, encimando um penhasco, com vista para o Tejo e próximo da Puente Nuevo e da Praça de Touros, o Parador de Ronda é um dos hotéis de eleição na cidade.

Hotel Enfrente Arte

Calle Real, 42
Tel.: 00 34 95 28 79 088
www.enfrentearte.com
enfrentearte@gmail.com
Preço: entre os 80 e os 110 euros (aos sábados mais três euros), excluindo feriados, períodos festivos e a feira de Pedro Romero mas incluindo pequeno-almoço e serviço de bar gratuito (sumos, cervejas e vinhos, entre outras bebidas).

Um hotel elegante, com apenas 10 quartos, situado num dos bairros mais antigos de Ronda e apenas a cinco minutos a pé do centro, onde dormiu Madonna em 1994, na perspectiva (falhada) de filmar Take a bow na Praça de Touros de Ronda, no papel da mulher fatal, perdida de amores com o toureiro Emilio Muñoz até perceber que Emilio Muñoz estava mais perdido de amores com a tourada.



Os portugueses apenas carecem de um documento de identificação (passaporte, bilhete de identidade ou cartão de cidadão) para visitar o país. A moeda é o euro. A língua oficial é o espanhol.

meira, renascentista a segunda.

A cidade não me cansa.

Volto à Armiñán, à procura de uma das praças mais magníficas da Andaluzia, que leva o nome de la Duquesa de Parcent, uma senhora cheia de personalidade, marcante nessa Ronda burguesa. Distinguem-se as copas das árvores, o edifício do *ayuntamiento*, bem próximo o colégio de Salesianos, contribuindo para formar gerações de *rondeños*, a curta distância a igreja de Maria Auxiliadora e o convento das Clarissas.

Há beleza arquitectónica em todos eles mas nenhum se compara, pela forma altiva e majestosa como se ergue, com a igreja de Santa María la Mayor, com o seu campanário, com o silêncio dos fiéis quando, correspondendo ao chamamento dos sinos para a missa, se embrenham pelo interior, onde um olhar atento distingue as diferenças entre o gótico (em três naves) e o renascentista.

Ando por ali, por ruas de nomes cuja toponímia me agrada. Mas acabo na praça de Mondragón, olhando demoradamente o jardim e o palácio que, com a sua traça nuçulmana (reconstruído parcialmente durante a época católica), era, há mais cinco séculos, o local onde a vida pulsava em Ronda.

As suas varandas debruçam-se, lançam a vista para a serra.

É na Plaza Campillo que a noite chega, lenta, com o mesmo vagar de casais de namorados em busca do romantismo de Ronda, como pintores, aspirando a pincelar um quadro com as cores reais.

Quando, ao final da manhã do segundo dia em Ronda, liguei a chave da ignição do carro, foi sem irritação que vi acender uma luz vermelha no painel informativo — estava a precisar de óleo. Aproximava-se a hora de almoço, seguida da *siesta*, pelo que teria de esperar — e, uma vez mais, acolhi a notícia com agrado, porque Ronda me agradava, produzindo em mim um encanto que não sei se chegou a provocar em Orson Welles — mas eu, como a amada, queria partir para o Norte, ver de perto as paisagens que os balcões de Ronda me ofereciam à contemplação.

Com uma diferença. Desejava voltar. Um dia.



uma área por onde, dependendo do humor do clima, costuma romper o Guadalevín.

Depois, imitando uma serpente, a *calle* leva-me até ao minarete de San Sebastián, derradeiro vestígio ainda em pé da mesquita andaluz, daí até à Calle Armiñán, a artéria que une de um extremo ao outro a velha cidade e liga o subúrbio de San Miguel com a Puente del Tajo, com as suas casas solarengas, de um lado e um do outro, casas herdadas pelos filhos da aristocracia, mais as suas lojas de antiguidades.

O dia começa a perder o seu calor quando deço, pela Calle Armiñán, até à igreja do Espírito Santo, apontado como um dos primeiros templos construídos sob o reinado dos cristãos e abrindo-se para uma praça onde se respira serenidade, com uma luz bonita e tão do agrado dos anciãos que por aqui erram ou se sentam à procura de alguém com quem possam trocar dois dedos de conversa, tantas vezes num suave murmúrio para não perturbar Ronda. E, descendo, agora pela Calle del Espíritu Santo, desago em frente das portas Almocábar e Carlos V, árabe a pri-

MSC Seaside

Este é o navio que vai andar atrás do sol

Uma nova classe para a companhia de cruzeiros italiana e uma nova forma de encarar a vida a bordo. O *Seaside* é o mais soalheiro de toda a frota MSC e, depois de ter feito escala no Funchal, onde o visitámos, seguiu para Miami, onde ficará sedado. *Carla B. Ribeiro*



● Com Miami como porto principal e os mercados norte e sul-americano na mira, não é de espantar que o novo navio da MSC se apresente como algo completamente diferente do proposto até aqui pela companhia de cruzeiros italiana que, nos últimos anos, se tem vindo a afirmar entre as grandes embarcações de recreio. Ainda assim, e embora se aproxime dos gostos afirmados por quem está do outro lado do Atlântico, o *Seaside* mantém detalhes tão europeus, como que a piscar-nos o olho a uma viagem aos EUA para embarcar nesta cidade flutuante.

Cidade? Sim... Não é o maior dos mares – esse título cabe, por enquanto, ao *Oasis of the Seas* (6780) e navios da mesma classe, com o selo Royal Caribbean. Mas, com capacidade para 5179 passageiros, consegue para já um lugar entre o top-5. E é preciso mesmo voar sobre o oce-

ano para o conhecer? Nem por isso: em Junho, chega o irmão-gémeo: o *Seaview*, que ficará a realizar cruzeiros pelo Mediterrâneo, com passagem em Lisboa programada para 22 de Novembro (a 24 no Funchal), quando estiver a caminho do Brasil, para ficar sedado pelo Atlântico Sul, em Santos. Para saber o que aí vem, nada melhor do que conhecer o primogénito.

São seis da manhã certinhas quando, da varanda do quarto do hotel, sou testemunha da chegada do maior navio da companhia italiana às águas que banham o Funchal. Sem pompa nem circunstância, até porque esta é ainda a sua viagem pré-inaugural – o baptismo oficial viria a ser duas semanas depois, já em Miami, nos últimos dias de 2017 –, é uma entrada sonolenta. Mas a imponência da embarcação não precisa de fogos-de-artifício nem



de repuxos de água à sua volta para se fazer notar: mais parece um enorme monstro a aproximar-se dengosamente, sabendo perfeita-

mente que, mesmo com os navios da concorrência por perto, não há por ali nenhum que lhe faça sombra: são 323,3 metros de comprimento

(é como caminhar ao longo de três campos de futebol e meio) e 72 metros de altura, ainda que uma extensa área esteja sob as águas, e a zona mais larga chega aos 41 metros.

Mas o que mais espanta não é tanto o tamanho colossal, mas antes a forma invulgar com que se apresenta, dando primazia aos espaços abertos nos quais se possa aproveitar bem cada bocadinho de sol. Talvez por isso não tenha deixado encantado quem saltou a bordo para uma viagem de reconhecimento entre Trieste e Barcelona: o navio não está minimamente preparado para acolher mais de cinco mil passageiros em dias de chuva.

E isso é um problema? Para quem chegou ao Funchal, onde brilhavam uns calorosos 23 graus, e iria seguir rumo a sul, provavelmente já nem havia memória dos dias cinzentos pelos mares Adriático e Mediterrâ-



FOTOS: DR



O que mais espanta não é tanto o tamanho colossal, mas antes a forma invulgar com que se apresenta, dando primazia aos espaços abertos nos quais se possa aproveitar

neo, com os passageiros a despirem-se de lãs e gorros, substituindo-os pelos trajes de banho e ocupando os vários espaços exteriores.

“O *MSC Seaside* foi criado especificamente para proporcionar uma experiência única a bordo nas regiões mais quentes, disponibilizando um dos mais altos rácios de espaços exteriores na indústria”, afirma o director-geral da MSC Cruzeiros Portugal, Eduardo Cabrita. E o facto não é difícil de confirmar: uma *promenade* que dá a volta a todo o navio ao nível do mar, com lojas, restaurantes, restaurante *buffet* (neste navio há dois, abertos 20 horas por dia) e piscina, elevadores panorâmicos desaconselhados a gente com vertigens, pontes de chão em vidro, que, a 40 metros sobre o nível do mar, nos fazem sentir um frio na barriga (baptizada de *The Bridge of Sighs*, acredito piamente que arranque

alguns...), várias zonas de piscinas, sobre uma das quais “voam” duas tirolesas e, como não podia deixar de ser, com a maioria dos camarotes (76%) posicionados do lado de fora do navio, fruto de uma arquitectura única e que, com vários comunicantes e modulares, podem acomodar uma família ou um grupo de amigos de até dez.

No fundo é como estar num qual-quer *resort* de praia. Mas com a benesse de estar sempre rodeado de água e a vantagem de ir saltitando de porto em porto – as viagens de cruzeiro são sempre uma boa maneira de conhecer vários destinos se a intenção passar apenas por um conhecimento superficial de cada sítio.

Divertimentos de Verão

Se este é o navio que vai andar sempre atrás do sol, não é de admirar

dos 15 anos), a área de piscina para os mais novos é garantia de divertimento.

Para gostos mais “crescidos” (e não só), simulador de Fórmula 1, pista de bowling em tamanho real, cinema 5D (com assentos dinâmicos e sensações), um recinto desportivo multi-actividades e, claro, casino, criado a preceito para oferecer oportunidades em alto-mar. No capítulo ainda do entretenimento, o *MSC Seaside* terá em cartaz quatro sessões dos seus espectáculos por noite, criando a oportunidade para que a maioria dos passageiros possa reservar um lugar no teatro com 934 lugares.

Por falar em reservas, tudo neste navio está à distância de um *smartphone* ou de um ecrã interactivo dos muitos espalhados por todo o espaço: escolher horário de refeição e de espectáculo, reservar lugar no teatro, marcar mesa num dos quatro restaurantes de especialidade (há o Pan Asian Market Kitchen pelo premiadíssimo *chef* Roy Yamaguchi, criador da culinária “fusão havaiana”; Ocean Cay, dedicado exclusivamente a peixes e mariscos; Butcher’s Cut, uma *steak house*; e a tradição nipónica tem lugar no Teppanyaki, também com a assinatura de Yamaguchi).

Tecnologia “verde”

Mas a vertente tecnológica do *MSC Seaside* não se fica pela forma célere e cada vez mais imediata com que trata dos desejos e necessidades dos passageiros. O navio, garante a MSC, também dispõe de características únicas destinadas a reduzir o impacto ambiental das suas operações. A começar pelo tratamento de águas avançado que separa poluentes e substâncias abrasivas antes de as despejar. Já os resíduos sólidos têm uma zona de tratamento específica, onde tudo é separado, comprimido e compactado de forma a tornar mais fácil a gestão também do despejo quando atracado. No que toca ao funcionamento do navio, a companhia informa que conseguiu manter os níveis de emissão de poluentes (SOx, PM e CO2) em linha com o regulamentado pelas autoridades marítimas internacionais, tendo procurado a eficiência através de pequenos detalhes que reduzem o arrastamento, permitindo a poupança no consumo de combustível: tintas anti-incrustantes, linhas de casco optimizadas, aprimorados lemes e hélices, iluminação LED e instalação de um sistema avançado de recuperação de calor para a água doce usada na lavandaria como nas piscinas.

A Fugas viajou a convite da MSC

Hotel Parque Serra da Lousã

Um hotel, um templo e animais à solta

Há lugar para qualquer religião, para bom proveito à mesa e ainda dá para um passeio entre animais que têm raízes na Península Ibérica. Tudo em redor do Hotel Parque Serra da Lousã.
*Tiago Ramalho (texto)
e Nelson Garrido (fotos)*



● O caminho lembra um mundo ruralizado, marcado pela quinta à esquerda e por dois cavalos, que nem olham à passagem do carro, do lado direito. Antes, uma série de curvas e contracurvas típicas da ideia que temos de uma chegada a zona de serra. Em Miranda do Corvo, este percurso entre animais e árvores – uma espécie de tributo à natureza – converge no local de repouso que é o centro destes vários caminhos: o Hotel Parque Serra da Lousã.

É ali o ponto de partida (ou de chegada) para as aventuras que se constroem à volta. Há nove anos, o Parque Serra da Lousã abriu com a missão de desenvolver um ecossistema de animais (e árvores) autóctones, ou seja, animais que estão ou passaram pela Península Ibérica. Há os casos conhecidos dos lince-ibéricos (que são substituídos pelos lince-asiáticos no parque) e dos ursos-pardos, mas podemos encontrar

lamas ou lontras durante o passeio pela encosta.

E se encontramos a lontra a comer o peixe que pescou, paramos em frente aos lamas – sempre atentos – para recordar a forma como chegaram ao parque biológico. Estes lamas, que viajaram com destino a Miranda do Corvo oriundos do Peru, são os únicos animais que estão no parque e não são autóctones, mas têm uma boa desculpa para se resguardarem por cá. Vieram como “refugiados” de uma empresa de cosméticos, garantindo aqui um lugar onde possam mirar quem passa e ficar a observá-los.

A integração, humana e animal, não é esquecida por quem trabalha diariamente nas várias instalações que rodeiam o parque. O trabalho solidário e inclusivo, que é parte do projecto da Fundação ADFP – Assistência, Desenvolvimento e Formação Profissional, começou em 2009,

com a construção do Parque Serra da Lousã e o Museu da Chanfana – o restaurante que vemos logo à entrada e cuja especialidade é a chanfana, originária da região. Uma das prioridades da fundação era, e continua a ser, empregar quem continua a ter menos hipóteses de singrar fora destas instituições. Podemos encontrar um contabilista paraplégico ou um telefonista invisual a trabalhar na logística da ADFP, uma associação nascida em 1987 pela mão de Jaime Ramos. Aos 30 anos, a instituição de solidariedade social agrega cuidados com a infância, a formação de pessoas com deficiência, idosos e refugiados, por exemplo. Nos quadros da própria fundação, quase 40% dos colaboradores são portadores de deficiência motora ou mental. O único ponto que continuam à procura de corrigir são os acessos ao parque biológico para pessoas com deficiência motora.

É até bem provável que, ao vaguear entre os animais, encontre alguns guias com deficiência que o podem ajudar a localizar ou explicar alguns conceitos sobre o parque biológico. Há histórias para contar sobre cada um dos animais e um centro hípico mesmo ao lado de um pequeno rio, onde outros dois cavalos correm pela manhã.

O espaço amplo em que o hotel se situa permite soluções para toda a família. O seu mote é, aliás, ser *family friendly*, conjugando opções para pais e filhos. O próprio atendimento torna-se familiar pela dinâmica dos funcionários, que procuram criar um ambiente descontraído, sem que falte nada aos clientes. Os mais novos têm uma sala só para si, no piso inferior, onde não faltam os jogos e os brinquedos para se entreterem dentro do próprio hotel, sem terem de sair para o parque infantil ou o campo de jogos no exterior.

Para os mais activos – e adultos –, a sala de ginásio está sempre aberta e bem equipada. Mas quem pretende apenas relaxar durante a estadia, para além do conforto dos quartos, pode aproveitar a sala de massagens, o *jacuzzi* ou a piscina interior.

Os caminhos à saída do hotel não se esgotam no Museu da Chanfana ou no Parque Serra da Lousã, os dois primeiros espaços abertos pela mão da fundação, na Quinta da Paiva, uma antiga propriedade agrícola com 12 hectares reconfigurada para fins turístico. Antes de entrar na encosta onde grande parte dos animais mais exóticos se guardam, há uma quinta com pequenas casas a servirem de abrigo às ovelhas ou cabras mais convencionais. É a Quinta Pedagógica, que fica a meio caminho entre o parque biológico e a loja artesanal que agrega os produtos regionais, como os queijos, feitos a partir dos animais da quinta, e o



Soluções à volta
Tudo o que rodeia o hotel pode ser um bom destino para uma manhã ou uma tarde passada neste canto de Miranda do Corvo. O parque biológico, o templo ecuménico, as aldeias de xisto ou um passeio mais longo pelas ruínas de Conímbriga ou mesmo Coimbra são boas opções nas imediações do hotel.



Acessibilidades
As curvas e contracurvas podem assustar. O caminho é longo e as acessibilidades não são as melhores. Os trilhos pelo parque biológico são proibidos a pessoas com incapacidade física.

artesanato criado pelos utentes da Fundação ADFP, cujas instalações ficam a dois quilómetros, em plena vila de Miranda do Corvo.

Praticamente a mesma distância que percorremos se atravessarmos o parque a pé até ao Templo Ecuménico, o projecto mais recente, aberto em Abril de 2017. Isto se estiver disposto a uma caminhada com uma inclinação algo acentuada. Se não, também há acesso de carro, por uma estrada pouco convencional, mas segura.

O templo procura dar espaço a todas as crenças e fés, ou mesmo a quem não tem nenhuma. Juntam-se símbolos de religiões, referências como o Pátio dos Gentios – um fórum aberto pelo Papa Bento XVI para construir um diálogo entre católicos e não-crentes em áreas de interesse comum – e espaços de reflexão e pensamento, acompanhados do “Silêncio” inscrito nas paredes, onde se acomodam tam-



Hotel Parque Serra da Lousã

Quinta da Paiva
3220-154 Miranda do Corvo
Tel.: 239 095 054

E-mail: geral@
hotelparqueserradalousa.pt
www.hotelparqueserra
dalousa.pt

Preços: Há preços a partir dos 60 euros por noite, para um quarto duplo. Mas existem vários programas que conjugam bilhetes para o Templo Ecuménico e ao Parque Biológico, bem como planos de fim-de-semana, com pequeno-almoço incluído.



bém ecrãs a mostrar que a guerra vem de todas as direcções e que a multiplicidade de religiões é maior do que julgamos.

Os lugares que incitam à reflexão

não se ficam pelo templo. A rota desenhada pela fundação para chegar ao Templo Ecuménico começa no Espaço da Mente, um local que funciona como uma cronologia histó-

rica, percorrendo o tempo entre o Big Bang e o século XXI. O conceito central desta viagem no tempo é a liberdade. Navegamos entre os corredores do Espaço da Mente acompanhados pelos acontecimentos fulcrais para a evolução nas liberdades (de imprensa, religiosa ou política) e por uma viagem paralela entre o nascimento e a morte. Tudo numa visita de uma hora.

Já se viu que o espaço que envolve o Hotel Parque Serra da Lousã está cheio de histórias para contar – para aguçar o apetite, Miguel Torga também tem um livro censurado exposto (*Diário VIII*). E ainda pode ganhar o privilégio de acordar, no meio de todo este sossego, e ver um lobo entre as árvores e um lama a espreitar num canto. **Texto editado por Sandra Silva Costa**

A Fugas esteve alojada a convite do Hotel Parque Serra da Lousã

Vinhos

Nem Bafarelas 17, nem vinhos crus, mas Parker também não

Elogio do vinho



Pedro Garcias

● O mercado português ainda não considera um delírio fazer vinhos tranquilos com 17 graus. Veja-se o caso do famoso Bafarela 17, da duriense Casa Brites Aguiar. Sempre que é feito, o vinho esgota. Vende tão bem que já é imitado por outros produtores do Douro. Um dia, iremos olhar para estes vinhos como um epifenómeno de marketing, sem qualquer relevância para a história do vinho do Douro e, ainda menos, do vinho português. Mas, por enquanto, vão seguindo o seu caminho.

Paralelamente a estes vinhos-bomba, que, felizmente, não passam de casos isolados, assiste-se em todo o mundo, Portugal incluído, a um movimento, mais interessante e significativo, de regressão no volume alcoólico dos vinhos. O curioso é este recuo acontecer em contraciclo com o aumento da temperatura na Terra, quando o mais natural seria estar toda a gente, sobretudo nas regiões mais quentes e secas, a seguir um caminho mais parecido com o do Bafarela 17.

Todos estarão de acordo em relação ao papel determinante do clima nos vinhos, mas o “gosto da época” também é decisivo. Se houvesse dúvidas, bastaria olhar os contra-rótulos de algumas garrafas de vinhos do Douro do tal ano de 1997. Sabem qual era o teor alcoólico do Duas Quintas Reserva Tinto desse ano, que foi ainda mais quente do que 2017? 13%. E estamos a falar de um vinho do Douro Superior. Parece mentira, mas é verdade. Não foi só o clima que fez aumentar o volume alcoólico dos vinhos portugueses, foi também o mercado e a crítica.

Não há mal nenhum nisto. As modas e as mudanças fazem parte



FERNANDO VELUDO/NFACTOS

das nossas vidas. Sem elas, seria tudo muito mais aborrecido. Bem pior do que bebermos vinhos mais encorpados é bebermos vinhos iguais. E é um pouco isso que está a acontecer em Portugal. Soa bem dizer que o excitante em Portugal é haver num país tão pequeno uma grande diversidade geográfica, que, associada também a uma grande diversidade de castas, origina vinhos tão diferentes e singulares. Mas está a acontecer algo de paradoxal: os vinhos portugueses, sobretudo os dos segmentos médio-baixo, estão a perder a marca geográfica e a ficar todos muito parecidos. Em provas cegas, é cada vez mais difícil distinguir um vinho do Douro de um do Dão ou até mesmo de um da Bairrada. Pelo menos em vinhos novos, é essa a sensação com que se fica quando se provam séries mais longas de vinhos portugueses. A boa notícia é que, com o tempo, a marca regional e o perfil da casta ou das castas utilizadas acabam sempre por vir ao de cima. É como uma mulher maquiada: depois de a maquiagem

cair, o que fica é a cara verdadeira.

A que se deve essa crescente homogeneização dos vinhos, essa perda de carácter e autenticidade? Entre outras razões, podemos estar a colher os efeitos da democratização da tecnologia, da massificação dos produtos enológicos como as leveduras seleccionadas e também do uso de castas iguais em quase todas as regiões. O que aconteceu ao mundo com a expansão global das principais castas francesas pode estar a repetir-se em Portugal com a replicação por todo o território das melhores castas nacionais, como a tinta Touriga Nacional e as brancas Alvarinho e Arinto. Por outro lado, não é certo que já tenha chegado até nós o efeito do primeiro bater de asas da borboleta da globalização. Se pensarmos bem, só agora começamos a dar sinais de que queremos sair da ditadura Parker, que consagrava os vinhos mais potentes e com longos estágios em barrica. Mas é mais uma intenção do que outra coisa, porque a maioria da crítica ainda pontua bem esse tipo de vinhos.



Bem pior do que bebermos vinhos mais encorpados é bebermos vinhos iguais. E é um pouco isso que está a acontecer em Portugal

Portugal não é um país de mudanças abruptas. Quando Dirk Niepoort lançou o tinto Charme, um Douro de estilo borgonhês, a reacção inicial da crítica foi muito má. Lembro-me de Mark Squires, o provador de Robert Parker para Portugal, ter pontuado pior o Charme do que o Tons de Duorum, por exemplo. A crítica nacional também não reagiu muito bem.

Com o movimento dos chamados vinhos ditos naturais ou orgânicos está a acontecer algo semelhante. Uma boa parte da crítica tradicional olha com muita desconfiança, com troça até, para estes vinhos. Ainda assim, são vinhos em grande crescimento no mundo, o que poderá querer dizer que os críticos tradicionais estão a perder poder e influência.

Há imensas virtudes no movimento dos vinhos mais orgânicos. Está a fazer-nos olhar de maneira diferente para o vinho e para a terra. Mostra-nos que é possível fazer grandes vinhos sem intervir tanto na vinha e na adega, sem usar tantos químicos e receitas industriais. E, além de romper com o gosto estabelecido, tem contribuído para a redescoberta de castas pouco conhecidas e ajudado ao resgate de regiões que pareciam perdidas para o vinho.

Mas nem tudo são rosas e uma das maiores fragilidades deste movimento está na tendência para fazer só vinhos de álcool baixo ou muito baixo. Hoje, fazer um vinho de 10 graus ou até de 9, o mínimo consentido, é *cool* entre os adeptos dos vinhos orgânicos. Em Portugal, já há alguns. Mas, se quisermos ser sérios, um vinho de 9 ou 10 graus tem o mesmo valor enológico do Bafarela 17. São ambos excessivos. Vinhos “crus” tenderão a saber todos ao mesmo. No fundo, saberão não a uvas mas sim ao “método natural”. Num primeiro tempo de descoberta e novidade, estes vinhos mais radicais podem ser gulosos e agradáveis de beber. Porém, com o tempo, e tal como aconteceu com os vinhos Parker, acabarão por cansar até os seus gurus. A diversidade e o equilíbrio sempre foram o melhor do vinho.

provas

90

Proibido à Capela Tinto 2016

Márcio Lívio Lopes
Matosinhos
Castas: Várias brancas e tintas
Graduação: 11% vol
Região: Douro
Preço: 18€

Proposta da semana



Um tinto de flor para beber “à capela”

● Márcio Lopes é um jovem enólogo-produtor do Porto muito talentoso e insaciável. A sua ânsia de fazer coisas novas é tal que todos os anos lança vinhos diferentes de várias regiões. Um dos últimos foi este Proibido à Capela, um tinto do Douro que vem mesmo a propósito, porque permite fazer a ligação com a crónica desta semana (ver página ao lado).

Segundo informação do próprio, o Proibido à Capela é um vinho do Douro Superior feito com 10% de uvas brancas e 90% de uvas tintas, todas desengaçadas à mão. Foram pisadas num pequeno lagar e a fermentação deu-se de forma espontânea, sem inoculação de leveduras selecionadas. O vinho estagiou durante 12 meses em duas barricas, que foram desatadas propositadamente para o vinho ganhar flor (um véu de leveduras). Ao fim de um ano, o vinho foi engarrafado com uma dose baixa de sulfuroso. O volume alcoólico é de apenas 11%.

Há grandes vinhos no mundo criados com véu de leveduras. Alguns Xerês e alguns brancos do Jura, em França, são feitos assim. Com a evaporação, a barrica fica em vazio e o vinho pode ser contaminado com leveduras que vão criando um véu à superfície. Esse véu acaba depois por proteger o vinho de mais oxidação e o resultado às vezes é extraordinário. Mas, muitas vezes, o vinho avinagra.

Não foi o caso do Proibido à Capela. Porém, na minha opinião, também não é um vinho que se possa classificar de extraordinário. O que mais aprecio neste tinto é a sua imensa frescura de boca e o lado mais químico do seu aroma. Está, e ainda bem, nos antípodas daqueles vinhos que tresandam a fruta e flores. Mas não há milagres: os vinhos, para ganharem complexidade, precisam de um tempo mínimo de maturação. E as uvas deste Proibido talvez necessitassem de um pouco mais de tempo na vinha, porque falta matéria ao vinho. Está demasiado estreito e unidimensional na boca. Ainda assim, é um vinho que se bebe gulosamente e que merece mesmo ser experimentado e discutido. **Pedro Garcias**



86

José de Sousa 2015

José Maria da Fonseca, Vila Nogueira de Azeitão, Setúbal
Castas: Grand Noir (52%), Trincadeira (33%) e Aragonês (15%)
Região: Alentejo
Graduação: 14,2% vol
Preço: 7,99€

Distingue-se pelos aromas fumados e alguns amargos finais, tipo vegetal, que lhe afinam a aptidão gastronómica reforçada pelas notas de especiarias. Não é um vinho sedutor, no sentido da presença de fruta, evidência de corpo ou final longo. Revela-se antes na prova à mesa, com comidas de tacho, com as quais mostra versatilidade e até alguma amplitude. Um vinho para a mesa, não para cheirar ou bebericar. **J.A.M.**



89

Puro Talha 2015

José Maria da Fonseca, Azeitão
Castas: Grand Noir, Trincadeira, Aragonês, Moreto
Graduação: 12,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 35€
(em <http://www.jmf.pt/loja/>)

No caso, o nome (a marca) faz plena justiça ao vinho. Um tinto que fermenta em talha, estagia parcialmente em talha e conserva as características próprias desta fórmula enológica tradicional. Aroma com sugestões de especiaria, marcas de evolução na cor e no nariz, tanino vivo, notas de alguma rusticidade tornam este vinho uma experiência recomendável. Talvez não tanto para iniciados nas lides dos tintos, mas seguramente para os que suspeitam que os tintos são cada vez mais iguais. **M.C.**

90

Flor de São José Reserva Branco 2016

João Brito e Cunha, Vila Real
Castas: Rabigato e Gouveio
Graduação: 13% vol
Região: Douro
Preço: 20€

Este vinho tem apenas uma limitação: a pequena quantidade de garrafas produzidas (2100 e 50 magnum). Em todas as outras vertentes, é um branco de grande classe e elegância. Aroma com sugestões florais, boas notas da barrica e do contacto com as borras finas, uma acidez seca e deliciosa e um final de boca muito definido, longo e marcante. É um branco muito bem desenhado, atraente, fresco e complexo, que fica bem à mesa mas vale por si próprio enquanto vinho coloidal. Registe-se: os brancos de João Brito e Cunha são hoje em dia valores seguros. **M.C.**

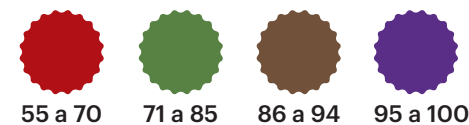


92

Ensaios Soltos Alvarinho 2016

Márcio Lívio Lopes
Matosinhos
Castas: Alvarinho
Graduação: 12% vol
Região: Vinhos Verdes
Preço: 15€

Vinho de produção minimal (foram cheias apenas 333 garrafas) feito por Márcio Lopes em conjunto com Fernando Moura, um histórico de Monção. É um branco de Alvarinho que estagiou 13 meses numa barrica usada. Está muito expressivo de aroma e é muito rico e seivoso. O lado doce da fruta surge bem avivado pela acidez e a madeira deu-lhe textura e amplitude. São poucas garrafas, mas são muito boas. **P.G.**



Carro do Ano

Sul-coreanos na luta pelo título de mais “verde” do ano

Entre os 31 inscritos nas classes do Carro do Ano, há três sul-coreanos que se distinguem pelas premissas “verdes”. Eis os candidatos a Ecológico 2018. *Carla B. Ribeiro*

● Com a edição do Essilor Carro do Ano/Troféu Volante de Cristal para 2018 a acelerar rumo à divulgação dos resultados e distribuição de prémios, numa festa prevista para 1 de Março, fazemos agora uma revisão do que a indústria, sujeita a este escrutínio realizado por 17 jornalistas automóveis, em representação dos respectivos órgãos de comunicação social, tem de melhor para oferecer ao mercado luso.

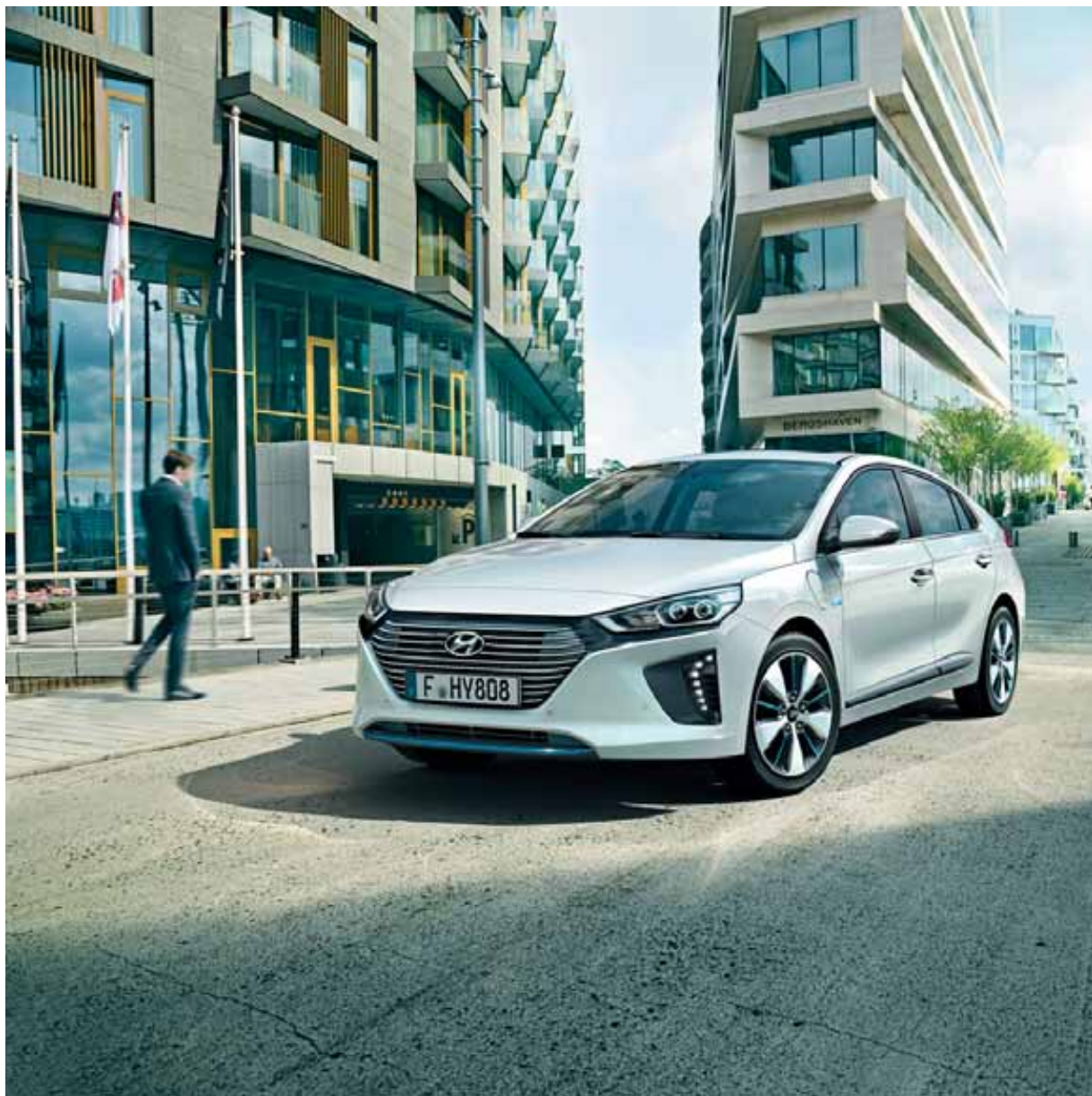
Entre 31 inscritos em seis classes (Citadino, Ecológico, Executivo, Desportivo/Descapotável, Familiar e SUV/Crossover), há três que se destacam pelas suas premissas “verdes”, sendo dois assentes num mesmo modelo – o Ioniq, da Hyundai, que curiosamente há um ano convenceu o júri na sua vertente híbrida. Assim, este ano, o prémio, organizado pelo semanário *Expresso* e pelo canal televisivo SIC/SIC Notícias, tem a concurso para a categoria de Ecológico o Ioniq Electric, Ioniq Plug-in Hybrid e Kia Niro 1.6 GDI 6DCT PHEV.

Numa nota mais curiosa que ou-

tra coisa, a primeira coisa que salta à vista é o facto de todos serem de origem sul-coreana e estarem sob o “chapéu” do mesmo grupo automóvel. Caso para questionar onde andam os europeus, numa altura em que, por cá, tudo parece indicar um caminho sobre rodas cada vez mais limpo de gases poluentes...

Hyundai Ioniq Electric

Não fosse a ausência da grelha dianteira – desnecessária, dado o grupo propulsor eléctrico, mas ainda assim uma opção estética que poderia ter tomado outro sentido (é que é só esquisito...) – e nada nos faria imaginar que este é um carro totalmente diferente da restante gama Ioniq. Aliás, muito pouco o diferencia de qualquer outro familiar compacto. Quer por fora, quer por dentro. Tem um aspecto extremamente actual, com design de encher o olho (pena a grelha... já tinha dito, não já?), contrariando aquela tendência, cada vez menos vista, de que um carro eléctrico tem que ter um aspecto futurista



FOTOS: DR



**Para a semana, os cinco
cidadinos a concurso: Kia
Picanto 1.2 MPI GT Line 67 CV;
Nissan Micra IG-T N-Connecta
90 CV; SEAT Ibiza 1.0 TSI FR 115
CV; Suzuki Swift 1.0 T GLX
SHVS 111 CV;
Volkswagen Polo 1.0 TSi 95 CV**



(e que acaba ultrapassado em menos de nada, pois o futuro acaba sempre por dar uma volta inesperada). Já aos comandos a conversa é outra. E muito agradável, por sinal. Com um binário máximo de 295 Nm e uma potência equivalente a 120 cv disponíveis desde o arranque, o Ioniq Electric tem uma alma quase desportiva. Não fosse aquele pequeno “diabinho” a soprar-nos no ouvido palavras como “autonomia”. O que nem seria grave, se não fossem mais os postos de abastecimento avariados do que os a funcionar. Pelo menos da nossa breve experiência. É que, com uma autonomia real superior a 200 km, não há razão para ansiedades. Excepto quando a rede Mobi.E teima em não funcionar (também já falámos disto, não já?).

Hyundai Ioniq Plug-In Hybrid

Poder-se-á dizer que o Plug-In Hybrid reúne o melhor dos dois mundos: a capacidade de deslocar-se a emissões zero, em modo 100% eléctrico,

por 50 km, sobretudo se os trajectos forem urbanos, com muito pára-arranca e respectiva recuperação de energia (apenas atenção às acelerações repentinas) e, ao mesmo tempo, seguir viagem sem qualquer preocupação em ter de procurar um posto de abastecimento rápido (na maioria dos casos, um eléctrico demora apenas uns 30 minutos a recuperar 80% da autonomia das baterias, mas a espera pode ser prolongada e sem alternativa se o posto estiver ocupado). O motor eléctrico, juntamente com o bloco a gasolina 1.6 de quatro cilindros, debita uma potência de 141 cv, produzindo um torque de 265 Nm. Em ciclo combinado, a marca anuncia um consumo médio de 3,4 l/100 km e emissões de CO₂ de 79 g/km.

Kia Niro 1.6 GDI 6DCT PHEV

Se o familiar da Hyundai de ligar à corrente junta o melhor de dois mundos, a Kia, com o Niro PHEV, vai mais longe e junta mais um ingrediente à poção: linhas, robustez e habitabilidade de um SUV que en-

caixa tão bem nos gostos actuais do mercado – e que, ao que tudo indica, estão para ficar. Com um comprimento de 4355 mm, insere-se entre os *crossovers* do segmento C, sendo muito generoso no espaço, fruto de uma distância entre eixos de 2700 mm e da arrumação das baterias, a ocuparem espaço sob os bancos traseiros e a mala. O resultado é habitáculo desafogado para cinco e uma bagageira razoável de 324 litros.

A dar-lhe vida, um bloco a gasolina 1.6 de injeção directa, uma bateria de polímeros de iões de lítio de 8,9 kWh com alta capacidade e um motor eléctrico de 44,5 kW, tudo sob a gestão de uma 6DCT, a caixa de dupla embraiagem de seis velocidades, com modo manual incluído. A autonomia eléctrica anunciada é de 58 km, mas o mais certo é ficarmos pela meia centena. Facto que, face aos concorrentes, não coloca o Niro PHEV em desvantagem. Em modo híbrido, a marca anuncia 1,3 l/100 km – um número optimista, mas a realidade abaixo dos três litros é suficientemente satisfatória.

My Mother's Daughters

FOTOS: MIGUEL MANSO



Pratos originais e isentos de produtos animais



Espaço pequeno

“Até as loiças e os talheres são feitos localmente, sendo as primeiras de materiais naturais”, contam as irmãs, orgulhosas.

Madalena, Inês e Cristina encontravam-se em pontos de viragem nas suas carreiras e parecia que tudo tendia para a criação de um negócio familiar quando a mãe decidiu reformar-se, há dois anos.

“Sentimos que estamos nesta vida para concretizar sonhos e achámos que era possível”, confessa Cristina, a mais velha das três. “Quando estamos a fazer algo em que acreditamos, tudo muda. Por mais exigente que seja, é muito especial.”

Comida sem desperdício

Algo crucial para a filosofia do espaço é lutar contra o desperdício alimentar tão comum no negócio da restauração. Foi por isso criada a entrada do dia “Zero Desperdício” (3,50€), que consiste em utilizar sobras do dia anterior, transformando-as num outro prato.

“Noutro dia, ao confeccionar um prato, sobraram lentilhas e portanto no dia seguinte fizemos pastéis de lentilhas com abóbora e manteiga de caju”, conta Inês. “É uma reapropriação já feita em casa e que achamos que faz todo o sentido, dado que a comida se encontra em óptimo estado”, remata ainda a irmã mais nova.

Para além disto, as estrelas do menu são várias: o pudim de chia com carvão activado (4,50€), um elemento que faz bem ao intestino e tem muitos benefícios para a pele; a tosta unicórnio (4,50€), colorida devido à beterraba cor-de-rosa e à pasta de feijão com chá azul ou mesmo o *soufflé* de vegetais (6,50€), inspirado naquele feito em casa por Maria José Vasconcelos, a mãe das jovens.

Os pratos do dia (9€) também costumam ser bastante populares já que, segundo Madalena, é possível “inventar pratos maravilhosos a partir do momento em que se experimenta e se segue a intuição”.

No menu criado em conjunto com a nutricionista Joana Limão, os *lattes* de bem-estar (3,80€) têm ainda lugar de destaque como fontes de vitaminas com agradáveis palatos.

A procura pelo espaço, escolhido pela proximidade à casa de Maria José (que não conduz), tem sido incessante e apenas com algumas semanas de funcionamento as suas medidas têm ficado cheias. “A maioria das pessoas que cá vem é meramente curiosa em relação a este tipo de comida, mas estamos muito contentes, porque parecem estar a gostar”, concluem as três. **Texto editado por Sandra Silva Costa**

Alimentação biológica que aquece o coração

Maria Wilton

● É lugar-comum falar de locais que contam uma história mas há casos em que a história se revela por trás de um nome. É o que acontece no pequeno café My Mother's Daughters, localizado em São Sebastião, Lisboa.

O negócio familiar, iniciado em Novembro de 2017, é gerido por uma mãe e as suas três filhas, que há pouco tempo se encontraram num momento crucial das suas vidas para realizar o sonho de vida da matriarca: ter um café.

“Queríamos que mãe fosse o ponto central no nome”, conta Madalena, a filha do meio. “Tínhamos uma grande vontade de homenagear a nossa, bem como a mãe de todos: a natureza.”

Para isso foi criado um espaço em que o saudável não se prende com o baixo consumo calórico mas sim com o consumo de tudo aquilo que é menos processado ou que contém menos químicos, tendo em vista o que é bom para o ser humano e também para o meio ambiente.

É esta a filosofia do estabelecimento erguido em 40 m² pelas irmãs Proença, que posicionam a sua comida na categoria *plant-based* (sem produtos de origem animal) mas que simultaneamente não gostam de se associar a grandes etiquetas.

“Não queremos criar estereótipos. Queremos produzir comida de qualidade que é maioritariamente biológica”, afirma Madalena, para quem

o interesse pela comida surgiu de informação: estudos, documentários e filmes. “Este tipo de cozinha pode ser deliciosa, é natural e causa sempre uma sensação de bem-estar”, remata, com um sorriso.

O restaurante preza-se em cozinhar de acordo com o que é natural da estação, sem forçar a produção fora de época, mas também a lutar contra o desperdício, seja ele alimentar ou mesmo de materiais.

De facto, nada foi escolhido ao acaso para o acolhedor espaço, que se encontra forrado por azulejos partidos que são restos de obra aproveitados em género de *up-cycling*. A madeira utilizada para as mesas e cadeiras provém de fontes sustentáveis e foi trabalhada por refugiados de guerra numa empresa na Bósnia, as almofadas são tingidas com índigo natural por um parceiro local e os candeeiros feitos de maneira artesanal por um artista português.



My Mother's Daughters

Largo de São Sebastião da Pedreira, 49

1050-010 Lisboa

<https://www.instagram.com/mymothers.daughters/>

Horários: dias úteis das 8h30 às 19h; sábados e domingos até às 17h



O gato das botas

Billy Leighton, o compositor genial do whiskey Jameson, mostra-nos os interessantíssimos instrumentos de que dispõe



Miguel Esteves Cardoso

● O *whiskey* Jameson tem-se tornado melhor de ano para ano, graças ao talento – eu diria, medindo as palavras, génio – do *blender* Billy Leighton. É espantoso que se venda em quantidades cada vez maiores mas que a qualidade, em vez de descer, tenha melhorado. Há já uns anos que o *Whisky Bible* de Jim Murray atribuiu 96 pontos (em 100, claro) ao Jameson vulgar, um *blend* de *whiskies* de *pot still* e *whiskies* de *grain* que, em Portugal, custa 15 ou 16 euros.

Como Jameson é o *whiskey* que bebo sinto-me à vontade para fazer estas generalizações. É natural que um *blend* mude de tempos em tempos mas a melhor maneira de observar a evolução (que pode ser negativa) é conhecendo a personalidade do *blender*, Billy Leighton. Felizmente surgiram em 2017 seis maneiras de compreendermos como é feita a composição do Jameson. Foram lançadas dois trios de *whiskies* que podem ser entendidos como componentes.

O primeiro trio é literal: Blender's Dog enfatiza a escolha do *blender*, Distiller's Safe mostra o jeito do destilador, Brian Nation, e Cooper's Croze concentra-se no papel de Ger Buckley, o director de tanoaria. Falta uma versão que nos mostrasse o papel crucial do tempo.

Infelizmente a Jameson deixou de produzir não só a edição de 15 anos (para mim o melhor *whiskey* de todos) como a deliciosa garrafa de 12 anos, insubstituível. Ainda se consegue encontrar o Jameson de 18 anos mas, apesar de sumptuoso, é amadeirado de mais.

Para consolar os fãs a Jameson tem-se excedido nas expressões NAS - No Age Statement, significando que não sabemos

qual é a idade dos *whiskies* componentes. O que sabemos, provando, é que não contêm *whiskies* com mais de seis anos.

O Black Barrel, que já aqui elogiei, é um belo *whiskey*, com um travo delicado fornecido por um *grain* bem envelhecido, mas não substitui o Jameson de 12 anos, riquíssimo, com um aroma inconfundível.

O outro trio da Jameson – em generosas garrafas de litro – é constituído pelo Bold, que enfatiza o *whiskey* de *pot still*, o Lively, que salienta o *whiskey* de *grain*, e o Round, que realça a madeira.

O primeiro trio dedica-se às pessoas: ao papel do *blender*, do destilador e do tanoeiro. O segundo é dedicado aos materiais: o *whiskey* de *pot still*, o *whiskey* de *grain* e a madeira.

O Bold, Lively e Round são difíceis de encontrar em Portugal fora dos *duty frees*, mas encontram-se tanto em Lisboa como no Porto. Para encontrá-los, o ideal é o *wine-searcher* Pro. Custa 60 euros por

ano mas vale a pena porque dá-nos a lista de todas as lojas onde as bebidas estão à venda (com links directos). A versão grátis dá apenas algumas lojas (com os respectivos preços).

Com estes seis *whiskies* consegue-se ter uma ideia bastante rigorosa de como o Jameson é feito. Note-se, porém, que, na minha opinião, o *blend* vulgar da Jameson, custando 15 euros, é mais delicioso do que os seis outros *whiskies* custando três vezes mais. Se foi esta a intenção dos lançamentos – levar-nos a dar valor ao Jameson vulgar – foi plenamente conseguida.

Até os *blends* superluxuosos (e caríssimos) da Jameson não contêm menção da idade dos *whiskies*. Parece uma grande lata – até provarmos.

Então percebe-se que são *blends* em que não se tem de pensar nas quantidades disponíveis. São versões do Jameson, mais ou menos jovens, que atingem a perfeição.

“

Surgiram em 2017 seis maneiras de compreendermos como é feita a composição do Jameson

No trio pessoal, o Blender's Dog é interessante porque mostra-nos a sensibilidade de Billy Leighton. Para mim, a obra-prima dele, à parte o Jameson normal, é o Signature Reserve. Tanto o Blender's Dog como o Bold são aproximações a essa maravilha. Funcionam até como mapas gustativos. Os dois fracassos são os que falam da madeira. O Cooper's Croze tem bonita maturidade mas a madeira é excessiva e pouco limpa. O Round ainda sofre mais desse defeito – estará enxofrado? – porque o *whiskey* é muito novo.

Claro que falo como apreciador de *whiskey* de *pot still* mas o *grain* de Lively é sensacional, mostrando-nos claramente uma das armas principais de Billy Leighton.

Como *whiskies*, atendendo aos preços, acho que não vale a pena comprá-los, a não ser que se seja um grande apreciador de *whiskey* irlandês. Mas, para nós, fãs, é fascinante poder espreitar por baixo do capot.





O FIM DE SEMANA PASSA A ABRIR.

MINI ONE D COUNTRYMAN
POR APENAS **249€/MÊS***.
CRIA A TUA PRÓPRIA HISTÓRIA.

#ADDSTORIES**



MANUTENÇÃO
INCLUÍDA 5 ANOS
OU 80.000 km

*Condições válidas para contratos de Renting (Contrato de Aluguer Operacional) para MINI One D Countryman. Prazo: 24 meses e 30.000 km. Primeira Renda: 5.900€. Renda Mensal: 249€ (inclui despesas de transporte e legalização). Comissão de abertura de dossier: 184,50€, seguro de danos próprios com 4% de franquia e serviço de manutenção MINI Service Inclusive incluídos no valor da renda. IVA à taxa legal de 23%. Condições sujeitas a alteração sem aviso prévio e válidas nos concessionários aderentes para propostas aprovadas até 28-02-2018. Consumo combinado: 4,1 a 4,3 l/100 km. Emissões de CO₂: 103 a 125 g/km. Viatura não contratual. Não dispensa a consulta da informação contratual e pré-contratual legalmente exigida. Informe-se junto da BMW Renting. **Soma histórias.