

F

FUGAS | Público N.º 9949 | Sábado, 15 de Julho de 2017

Baleares

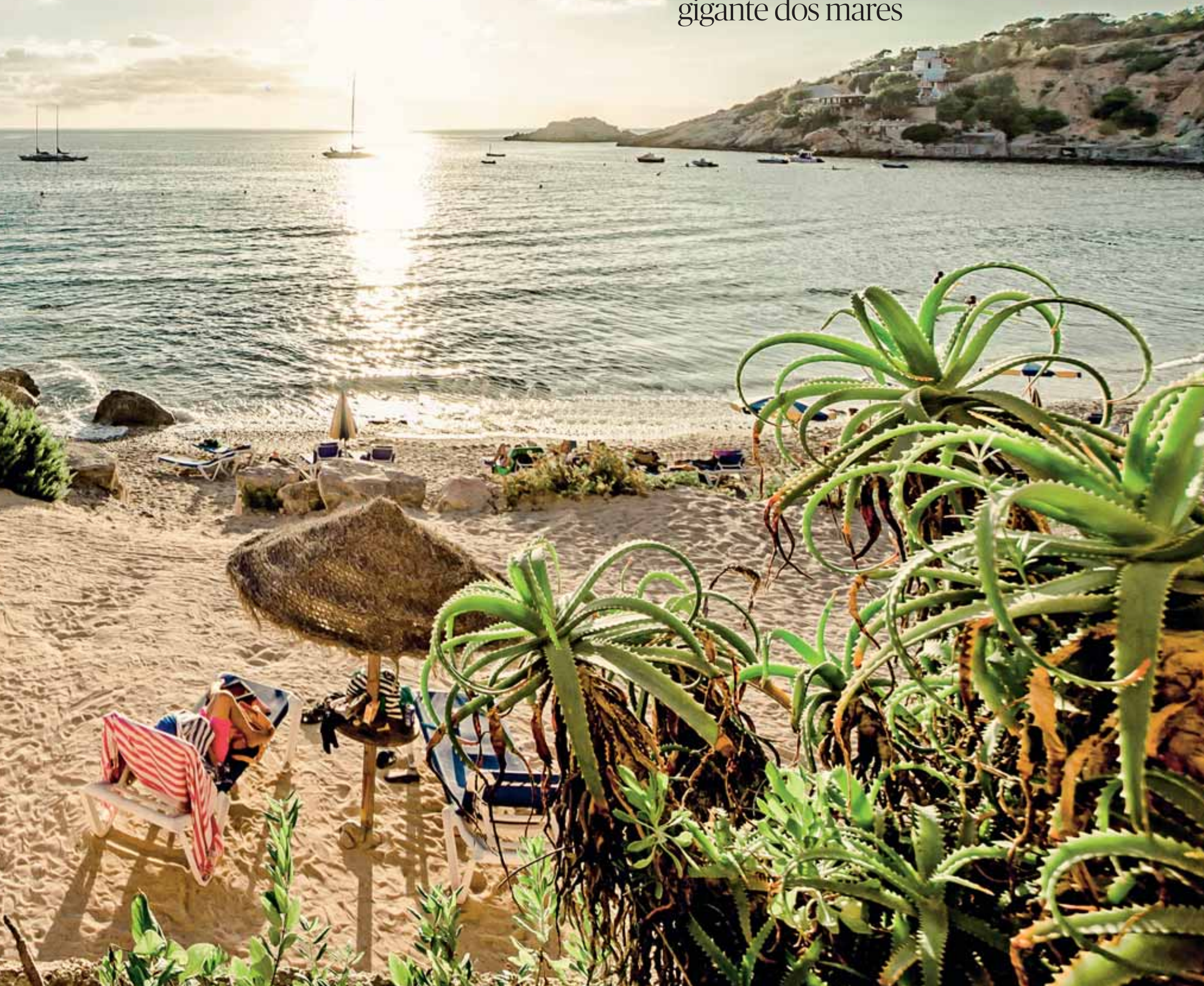
O Verão é uma festa em Ibiza (mas também pode ser calmo)

Série

Portugal e os passadiços, amor à primeira vista

MSC Meraviglia

Já navegámos no novo gigante dos mares



Semana de lazer

Mais sugestões em lazer.publico.pt

Dias para ver velhos espaços em novos ângulos, na companhia de jogos, andores, música, vinho e uma nora. *Sílvia Pereira*

S D 2.a

Animalada e pão fininho Ao Ar Livre

O Maria Matos volta a cumprir a tradição de fecho de temporada: sai do teatro, dirige-se ao Jardim do Bairro das Estacas e convida a vizinhança — especialmente as crianças — a conviver com artistas e suas intervenções, tudo em contexto ecológico. Ao Ar Livre conta com os jogos da companhia catalã Katakarak, que traz **Animalada** construída a partir de materiais reciclados e *Engenhos Poéticos* activados por energias renováveis. A tarde é também preenchida por uma série de oficinas sobre alimentação saudável e sustentável, estudo das árvores, alternativas naturais para tingir roupa, criação de objectos movidos a ar e muito mais. Está ainda montada uma *Velocipedia* e anda por ali um submarino transparente a pedir passageiros. Numa zona de leitura estão disponíveis livros infantis que já deram peças (e vice-versa). Às 17h, a Companhia ES dá espectáculo de novo circo e teatro gestual em *Igloo*. Para comer, há fruta colhida pelos pomares da cidade (e respectivas compotas). À hora de jantar, estende-se a habitual mesa comunitária, servida este ano pelas “mãos carregadas de histórias e de esperança para uma nova vida” do Pão a Pão, projecto de integração de refugiados sírios. Os visitantes ajudam a confeccionar o “pão fininho” árabe que acompanha o manjar. Para rematar, há festa com música escolhida pelas crianças.

LISBOA Jardim do Bairro das Estacas, junto ao Maria Matos Teatro Municipal
Dia 15 de Julho, das 15h às 22h.
Grátis



Andores e fado a desfilarem por Paredes

A cidade está toda iluminada. Estão em marcha as festas em honra do Divino Salvador. Domingo corresponde ao ponto alto do cartaz e do programa religioso. Depois da eucaristia solene na Igreja Matriz (às 12h), as ruas enchem-se para seguir o padroeiro na Majestosa Procissão (às 18h), em que participam andores de todas as paróquias do concelho. À noite, a romaria é outra: em direcção ao Parque da Cidade, onde **Mariza** vai cantar o fado cada vez menos tradicional do seu *Mundo*. Organizadas pela associação Abraçar Paredes, com apoio da autarquia, as festas terminam na segunda-feira, feriado municipal, com um serão de Marchas Luminosas em que ranchos, carros alegóricos e escolas de samba desfilam pelas ruas (às 22h30).

PAREDES Parque da Cidade, Igreja Matriz, Estádio das Laranjeiras, Praça José Guilherme e outros locais
Até 17 de Julho.
Grátis



Serralves à luz da noite

Desde 2015, Ano Internacional da Luz, que o Parque de Serralves lança uma outra luz sobre os seus recantos ao escancarar os portões a visitas nocturnas. A instalação *Há Luz no Parque*, que tem esgotado lotações, vem iluminar decorativamente sequóias e cedros, mas também lagos, pérgulas, obras de arte... Ao longo do percurso, o visitante é conduzido pela história do parque e pelas características da vida que nele desperta quando o sol se põe. À sua espera estão ainda concertos, *performances*, oficinas para crianças e *workshops* de fotografia nocturna. O cinema ao ar livre também está nos planos: um ciclo dedicado a José Álvaro Morais (1943-2004) começa nesta segunda-feira, às 22h, na Clareira das Bétulas. Com curadoria de António Preto, abre com *Silêncios do Olhar*, documentário-homenagem de José Nascimento, e prossegue até ao final de Julho com a retrospectiva integral da obra do realizador.

PORTO Parque de Serralves
Até 28 de Agosto.
Segunda a sexta,
das 21h às 24h; sábado e
domingo, das 20h às 24h.
Bilhetes a 5€
(grátis até 12 anos)



FUGAS N.º 892 Foto de capa: ioioioioio **FICHA TÉCNICA Direcção** David Dinis **Edição** Sandra Silva Costa
Edição fotográfica Alex Tihonovs/Getty Images **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** Praça Coronel Pacheco, 2, 4050-453 Porto.
Tel.: 226151000. E-mail: fugas@publico.pt. fugas.publico.pt

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

Vai à Comporta? Entre na loja

Montada num antigo celeiro de arroz, a Casa da Cultura da Comporta reabriu recentemente com uma nova edição do Summer Market. A sala Sete Aldeias alberga um conjunto de lojas *pop-up*, todas de marcas nacionais. Nas “margens” do passado interior — parte de um projecto arquitectónico que pretende ser um prolongamento do areal ali ao pé — podem ser encontrados artigos que vão das almofadas decorativas da Trendy Pillows ao calçado artesanal da Valentim, passando pela joalheria da Our Sins e pelos biquínis da Açai com Granola. Entre as compras, vai bem uma bebida no Wine Bar ou uma passagem pela antiga sala de cinema para dar um olho a *Terra*, a exposição de fotografia que é inaugurada nesta terça-feira.

COMPORTA Casa da Cultura
Até 17 de Setembro. Terça a domingo,
das 11h às 14h e das 17h às 22h.
Grátis



Silêncio, que se vai provar o fado

Já muitos foram ao Tivoli para um espectáculo, mas poucos conhecem os bastidores e a história da quase centenária sala lisboeta. Foi fundada em 1924, quando lá fora, nas ruelas dos bairros típicos, já há muito se ouvia fado. Edifício e canção, dois ícones da cidade, estão juntos em Tasting Fado. No programa está uma visita guiada ao monumento, uma exposição temática e um momento de música ao vivo no Sótão Café-Teatro. Aqui, não é só o fado que se degusta: para a experiência de portugalidade ser mais completa, o concerto é harmonizado com um copo de vinho do Porto e guarnecido com um pastel de nata.

LISBOA Teatro Tivoli BBVA
Quarta a sábado, às 19h.
Bilhetes a 20€



A relaxar num castelo algarvio

Já não é bem um segredo. Este é o quarto ano consecutivo em que uma visita de quinta-feira ao Castelo de Silves se torna sinónimo de um ritual ao pôr do sol chamado Sunset Secrets. A 20 de Julho, cumpre-se com o jazz da banda Prima Matéria, que sobe a palco às 19h45. O concerto divide-se em duas partes, para dar lugar, no intervalo, à promoção de produtos da terra (com destaque para a laranja), a demonstrações gastronómicas e a provas de vinhos. Mas antes de tudo começar, para garantia de descontração total, são oferecidas massagens de relaxamento (às 19h). No final da noite, há dança de fusão oriental com Mónica Pereira (às 22h). A receita repete-se a 27 de Julho e 3 de Agosto, mudando apenas a música em cartaz: respectivamente, bossa nova e chorinho com Charatan 4 Tet, e fado com César Matoso e Ricardo Martins.

SILVES Castelo
Até 3 de Agosto. Quinta, das 18h30 às 23h.
Bilhetes a 5€

Noites alentejanas com a nora

Serpa entra nos últimos capítulos das Noites na Nora. Junto à imponente nora integrada na muralha-aqueduto da cidade alentejana tem estado a decorrer a 18.ª edição das Noites da Nora, um festival a diversas cores artísticas. Tem como lema *A Cultura como Uma Festa* e é organizado pela companhia Baal17. Depois de *Tripadeira*, projecto de Edgar Valente e Gil Dionísio com os Cantadores de Serpa (dia 15), dos *Salt(e)adores de Histórias* do Al Teatro (16), da apresentação da associação local Sulcena (19) e d'*A Ilha dos Escravos* do Teatro das Beiras (20), nesta sexta-feira (21) actua a dupla bejense **Tango Paris**, num vaivém entre a planície alentejana, os blues do Mississipi, o rock de todo o lado, o fado português e os clubes de tango parisienses. A função fecha no sábado (22) com a festa *Até pr'ó Ano d'Os Compotas*, nome mais do que apropriado para uma *jam band*.

SERPA Espaço Nora
Até 22 de Julho, às 22h30.
Bilhetes a 2€ e 3€



Nota aos leitores:

Miguel Esteves Cardoso regressa às páginas da Fugas no dia 22 de Julho.

Baleares

Curto é o dia, eterna dez praias para desc

Mágica, íntima, frenética. Uma explosão de emoções mas também de cores, sempre a um ritmo que não é para todos os corações. Assim é Ibiza nos meses de Verão, com as suas praias, os seus bares, as suas discotecas, a agitação em contraste com cenários que mostram a outra face da ilha — solitária e silenciosa. *Sousa Ribeiro*

Cala Comte

Jose Ribas Cardona ergue o copo para fazer um brinde.

- Quando tenho a boca seca, bebo.

Ri-se com prazer.

- Na década de 1950, eu tinha oito anos e, como vivia em Cala Comte, numa casa payesa, ia à praia com frequência, por vezes acompanhado da minha mãe, que por sua vez se fazia acompanhar dos seus dois ou três vestidos, como uma verdadeira ibicenca. As mães não se despiam em frente dos filhos, nem mesmo na praia. Eram os tempos de Franco, eu apenas falava ibicenco mas na escola era obrigado a aprender castelhano. Os turistas eram raros. A esses, sentíamos o cheiro à distância, parecia que o ar se perfumava de azeite quando se aproximavam. Recordo-me, durante a minha infância, de um casal que se acercou de mim e da minha mãe num dia em que apanhávamos a azeitona. Perguntaram-lhe se aquilo se podia comer e a minha mãe, que nada mais falava do que ibicenco, tentou expli-

car-lhes. Claro que não perceberam nada. Provaram e ainda me recordo da expressão deles quando começaram a mastigar uma.

José Ribas Cardona não sabia, nesse tempo de uma infância cheia de nada, o que era *whisky*, nem ele nem ninguém na ilha; surpreendido ficou, quando viu, pela primeira vez, um anúncio da Coca Cola e nem sequer imaginava que, 70 anos depois, se iria sentar, uma vez ou outra, em Cala Comte, numa esplanada por onde corre a brisa do mar, com um copo de gin tónico na mão, rindo desse passado feito de memórias, de uma década que antecedeu a chegada dos *hippies*, dos *peluts*, os cabeludos, aceites com a indolência característica dos ibicencos.

A luz, pela manhã, é límpida, não há ainda muita gente na praia, não há ondas, apenas um beijo dócil da água na areia. De frente para o Mediterrâneo, caminho para a direita durante uma meia hora e chego a um lugar fresco, pouco conhecido dos turistas, uma pequena gruta onde até se



é a noite: obrir em Ibiza



GETTY IMAGES

Em Ibiza há praias para todos os gostos: mais animadas, mais sossegadas, com zonas nudistas. Cabe toda a gente nos areais desta ilha das Baleares

pode fazer um churrasco, onde um homem toca guitarra enquanto a sua jovem mulher, com um ar sonhador, passeia os olhos pela água transparente, pelas rochas, pelo cenário majestoso que prende a atenção.

Dentro de umas horas, quando a tarde se aproximar, não sobra um metro para estender uma toalha em Cala Comte.

- Quem é que precisa de ir às Caraíbas? Olha só a cor desta água.

Luiz Fernando Alba, um brasileiro radicado há 14 anos em Ibiza, fita o azul turquesa do mar e atira o olhar ainda mais para lá, até às pequenas ilhotas de Des Bosc e Sa Conillera.

Ao final da tarde, com o sol a descer, como uma bola de fogo que rola para um mergulho no mar, não há um lugar vago no Sunset Ashram, um dos lugares na ilha onde o pôr do sol produz mais encanto entre os turistas que, abandonando os talheres, se começam a agitar ao som da música que inunda a atmosfera, com a assinatura de DJ locais, como Diva Saxo & Jean Luca, Jonn Sa Trinxà ou, entre outros, Lenny Ibizarre.

Aproximo-me, na companhia de José Ribas Cardona, de um penhasco que mais parece uma varanda rústica debruçando-se sobre um mar que nada tem de hostil. A música continua a chegar aos nossos ouvi- →

Baleares



dos, casais de namorados sentam-se à espera do último suspiro do sol e, ao fundo, de um bar, chegam vozes indecifráveis. Mais para lá, à esquerda, há uma pequena baía, muito menos popular do que a praia que abraça o Sunset Ashram e nela, deitados sobre as suas areias quentes, estão umas dezenas de nudistas. É a Playa Escondida. Uma vez ou outra, uma pedra solta-se, mas é um movimento provocado pela erosão. Há mais de 50 anos, eram arremessadas pelos ibicencos, simpáticos no momento de receberem os *murcians*, como eram designados todos aqueles que chegavam de fora, mas não tão tolerantes ao ponto de aceitarem a presença de homens e mulheres vivendo como Adão e Eva no paraíso.

Cala Bassa

Há seis anos, às primeiras horas da manhã, deitei-me à sombra das árvores. Cala Bassa foi a primeira praia que conheci em Ibiza. Agora, naquele espaço onde os ramos me protegiam do sol que já queimava, o Cala Bassa Beach Club, como um polvo que estende os seus tentáculos, tudo abarca, a preços que fazem o comum dos mortais abrir a boca de espanto.

- Havia um quiosque no Verão e que era desmontado mal a temporada terminava. Era um espaço básico mas acolhedor, para um petisco ou uma bebida. Tudo está a mudar e não é propriamente no melhor sentido, admite Catallina Ribas.

O Cala Bassa Beach Club, cada vez mais popular entre a elite e ocupando um espaço onde antes funcionavam três *chiringuitos*, contempla diferentes restaurantes (um deles de sushi), mas também um conjunto de estátuas, lojas de roupa, de acessórios de praia, joalheria e uma área de massagem, uma polivalência que se estende à música – lounge, chill-out e deep-house.

Com uns 300 metros de comprimento e uns 30 de largura, permanece como uma das praias mais encantadoras de Ibiza, com as suas areias finas, as suas águas de um azul turquesa e ideais para crianças, os seus desportos aquáticos, agitada e muito procurada no Verão, tranquila e solitária no Inverno – se caminhar para a sua esquerda, de frente para o mar, terá fortes probabilidades de ver um ou outro *hippie* andando sobre as rochas, ao encontro da gruta onde vivem, desprovidos de todos os confortos que o Cala Bassa Beach Club proporciona a turistas que não têm qualquer problema em pagar 30 euros por um hambúrguer.

Ao fundo avista-se San Antoni, com os seus prédios recortando a linha do horizonte.

San Antoni

Ao fim da tarde, muitos dos caminhos vão dar a San Antoni. Ao longo do passeio marítimo, mulheres da Gâmbia, com os seus vestidos coloridos, tentam vender pulseiras aos turistas que esperam ansiosamente que a noite tombe sobre a ilha. Com os seus prédios que envergonham a estética, San Antoni, onde foram construídos, na década de 1930, os primeiros hotéis em Ibiza, é um dos locais preferidos dos turistas ingleses, talvez porque, como muitos outros vindos do Norte da Europa, nunca presenciaram um pôr do sol tão mágico no cinzentismo das suas cidades. Gosto de me acercar de San Antoni partindo de barco (de hora a hora, com um preço de três euros) de Port des Torrent que, geograficamente, integra a baía de San Antoni. Antes de partir, sinto um prazer que se renova a cada momento quando me sento, mesmo que apenas por alguns minutos, no restaurante onde trabalha Luiz Fernando Alba, sempre feliz por servir a melhor picanha e a melhor presa ibérica aos seus clien-



MANUEL ROBERTO

Há penhascos que mais parecem varandas rústicas sobre o mar. O encanto de Ibiza está na sua diversidade

GETTY IMAGES



Sunset Ashram é um dos locais mais procurados para assistir ao pôr do sol na ilha. Esse momento pode ser mágico e faz as delícias dos turistas que aqui chegam vindos do Norte da Europa

tes. El Viejo Gallo era, num passado cada vez mais remoto, o The Old Cock, por isso não me surpreendo com a colecção de galos que decora o espaço onde a qualidade da cozinha rivaliza com a simpatia – e onde não falta o galo português, com as suas cores alegres. Passando os olhos pelas suas paredes, aprecio as fotografias antigas, a preto e branco, um barco chegando desde San Antoni com produtos para o restaurante, a carga transportada por um burro desde a praia, imagens que provocam um sentimento de nostalgia mesmo a quem não viveu esse tempo.

- Ainda me lembro, o burro a urrar, pela manhã, a despertar-me, a irritar-me, conta Catallina Ribas.

Chego a San Antoni, caminho por entre uma fauna heterogénea até me deter junto ao Café del Mar, o grande responsável por transformar o pôr do sol desta antiga aldeia de pescadores em algo de mítico.

Bares ingleses e irlandeses co-

meçam a encher-se de jovens, uns mais vestidos, outros mais despidos, muitos deles com uma pulseira que os identifica com o hotel onde dormem mais de dia do que de noite. Uma cúpula semelha-se a um lugar que abriga uma sinagoga. É o Eden. Não muito longe, é uma pirâmide que desperta a atenção, um projecto de Pepe Aguirre e do artista Lluís Güell, também associado à ideia do Café del Mar. É o Es Paradis, aberto desde 1975, popular pela sua Festa da Água, com mais gente do que tinha San Antoni no início do século XX – menos de cinco mil habitantes. Dança-se, como já se dançava no tempo da *señorita* Comes, a mulher que inaugurou a primeira sala de baile, na década de 1960, um espaço ao ar livre na praia de s'Arenal (onde ainda funciona o hotel homónimo e um dos mais antigos de San Antoni), o Ses Voltes, para o qual foi convidado, ainda antes de se transformar na figura mais importante da noite →

OnWine Distribuição Nacional

Terroir Experience



find us on 

@onwinedistribuicao

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

Baleares

da povoação, Alfonso Rivero, autor da letra e da música do bolero *Bahia de San Antonio*.

Praia d'en Bossa

É a mais longa faixa de areia da ilha, com uma extensão de mais ou menos dois quilómetros que, uma vez percorridos, revelam as múltiplas faces de Ibiza – tanto encontra lugares tranquilos, ideais para famílias e para quem procura desfrutar de dias mais calmos, como bares e clubes onde a agitação é quase permanente, entre eles o cada vez mais popular Ushuaia, verdadeira meca do ócio e do bem-estar, com as suas festas diurnas em redor da piscina ao ritmo da música de nomes famosos como David Guetta, Hardwell ou Armin van Buuren – e, mesmo ao lado, combinando diferentes estilos musicais, encontra o Hard Rock Hotel, com eventos ocasionais ao ar livre.

A praia d'en Bossa, com uma bonita torre num dos extremos, é segura para as crianças e reúne a melhor selecção de desportos náuticos, como *jet ski*, *water ski*, escola de mergulho, voleibol, caiaque, entre tantos outros.

Es Cavallet

A uns dez minutos de carro, passando pelas salinas de Ibiza (cujo sal já era apreciado no tempo dos romanos, embora se deva a construção dos tanques aos fenícios), surge Es Cavallet, uma praia pitoresca com a sua areia branca, dunas e com panorâmicas soberbas (assim a luz o permita) sobre a cidade de Ibiza e a ilha de Formentera – e muito do agrado dos apreciadores de *kite surf* quando o vento ajuda.

Mas quem, ao fim de uma noite a dançar e a beber, ainda sente forças para iniciar o dia ao mesmo ritmo, o mais certo é nem sequer chegar a Es Cavallet (com praia oficial para nudistas) e deter-se logo no DC-10, um lugar de culto que abriu as suas portas em 1999 mas que se renova todos os anos e de tal modo sofisticado que abriga também uma zona VIP muito procurada por algumas das celebridades internacionais – às segundas, ao início da tarde, apresenta a sua festa mais mediática, o Circo Loco.

Ses Salines

Assim designada devido à proximidade das salinas, a praia atrai multidões nos meses de Verão (alguma dificuldade para estacionamento) e algumas centenas no primeiro dia do ano, quando os holandeses (na sua maioria) cumprem a tradição de mergulhar nas águas do mar.

Bordejada de pinheiros, tem alguma ondulação nos dias mais ventosos

e oferece um conjunto de actividades (aluguer de catamarã e caiaque, por exemplo) que não raras vezes retiram tranquilidade a um lugar sereno nos meses de Inverno e perfeito para caminhadas.

No Verão, a música ouve-se um pouco por todo o lado mas a maior parte dos turistas opta pelo vibrante Sa Trinxà (mais rústico do que o renomado Jockey Club), uma das referências da ilha e com origens que remontam aos finais da década de 1970 – é restaurante mas a música está sempre presente, com um conjunto de DJ em que se destaca o italiano (também produtor) Franco Moiraghi.

Figueretas

Uma praia pequena (uns cem metros) mas muito central e rodeada de hotéis, bares e restaurantes. Com um passeio marítimo e as suas palmeiras, é uma espécie de subúrbio da cidade de Ibiza (uns 15 a 20 minutos a pé), agradável para as crianças mas também para os adultos – por isso, muito popular e quase sempre cheia como um ovo nos meses de Verão, quando é servida por pequenos *ferries* e ponto de partida de barcos que são uma promessa de festa nas águas do Mediterrâneo.

As primeiras horas da manhã são as melhores para quem procura um pouco de serenidade mas à medida que a tarde avança cresce o contingente de turistas que uma vez ou outra deitam um olhar à parte antiga de Ibiza, classificada como Património Mundial da UNESCO e situada a norte de Figueretas.

Cala Jondal

Não muito distante do aeroporto (pe-lo meio pode fazer uma paragem na bonita e serena praia de Sa Caleta para um mergulho mas também para admirar os restos arqueológicos urbanos mais antigos da ilha, erguidos no século VIII a. C.), Cala Jondal é o destino de eleição dos muitos turistas que visitam Ibiza no Verão.

Rodeada de pinheiros e de penhascos, é uma praia elitista (proprietários de barcos gostam de ancorar nas proximidades), de gente rica que gosta de ver e ser vista em lugares como Tropicana Beach Club ou no ainda mais famoso Blue Marlin Ibiza, onde acorrem algumas das mais populares figuras do *jet set*.

Formando uma ampla baía, Cala Jondal é uma praia de seixos mas com águas azul turquesa (e bancos de areia) e cenário de um espaço aberto (pouco habitual) durante todo o ano – o restaurante Yemenjá, um dos preferidos de futebolistas, pilotos de Fórmula Um ou de simples anónimos que apreciam uma sangria de →





Robert de Niro em Ibiza

O actor norte-americano tem, desde finais do mês passado, o seu primeiro hotel na Europa. O Nobu Hotel Ibiza Bay, de cinco estrelas, está situado na praia Talamanca (a cinco minutos de carro da cidade de Ibiza), conta com centena e meia de quartos e abriga também quatro restaurantes.

A noite de Ibiza é lendária. Há festas ao pôr do sol, DJ sets que duram até às primeiras horas da manhã e clubes que ficam para a história — como a discoteca Pacha, por exemplo



21-29 • JULHO • 2017

FMM SINES

FESTIVAL • MÚSICAS • DO • MUNDO

AFRIKAN BOY • ANTÓNIO CHAINHO & ANDRÉ BAPTISTA

AURELIO • A-WA • BARETO • BASEL RAJOURB TRIO • BCUC

BENJAMIM / BARNABY KEEN • BOI AKIH • BULLDOZER

CANTOS DE CEGO DA GALIZA E PORTUGAL

CELESTEMARIPOSA • CHICO TRUJILLO

COLADERA • COSTA NETO & JOÃO AFONSO

CRISTINA BRANCO • DEN SORTE SKOLE • EMICIDA

FATOUmata DIAWARA & HINDI ZAHRA

GAYE SU AKYOL • GUSTAVITO & A BICICLETA

ÏFÉ • IFRIQIYYA ÉLECTRIQUE • JAE SESSIONS

LA MAMBANEGRA • LEYLA McCALLA

LURA • MABANG • MAKELY KA

MARIA ARNAL I MARCEL BAGÉS • MÁRIO LÚCIO

MATEO KINGMAN • MEDEIROS/LUCAS • MERCEDES PEÓN

METÁ METÁ • MIKE LOVE • MOHAMMAD REZA MORTAZAVI

N3RDISTAN • NESSI GOMES • ORLANDO JULIUS & BIXIGA 70

ORQUESTRA LATINIDADE • OUMOU SANGARÉ • PARVATHY BAUL

RICHARD BONA MANDEKAN CUBANO

ROMPERAYO • SAUL WILLIAMS

SAVINA YANNATOU & PRIMAVERA EN SALONICO

SIMPLY ROCKERS SOUND SYSTEM • SOPA DE PEDRA

SUMRRÁ • THE BARBERETTES

THOMAS DE POURQUERY & SUPERSONIC • TIKEN JAH FAKOLY

TULEGUR • VASCO MARTINS • WALDEMAR BASTOS

MÚSICA COM ESPÍRITO

DE AVENTURA

FMMSINES.PT

Baleares

cava enquanto esperam o momento do pôr do sol.

Cala Tarida

Desde que o internacional holandês, Wesley Sneijder, abriu, em Junho passado, o restaurante XaXa, em Cala Tarida, a praia tornou-se numa espécie de local de peregrinação para todos os holandeses que espreitam a oportunidade de se fotografarem ao lado do médio que no ano passado representou os turcos do Galatasaray. Os preços não estão ao alcance de todas as carteiras (espere pagar por um hambúrguer quase 40 euros) mas bem próximo, debruçado sobre a bonita praia de águas cristalinas, com tons de turquesa e de verde esmeralda, tem o Ses Eufabies, um pequeno restaurante com um ambiente familiar de onde pode vigiar (se for o caso) as crianças – é, na verdade, um lugar popular entre famílias.

Muito frequentada, Cala Tarida proporciona também momentos de solidão, desde que se disponha a caminhar uns metros para norte, ao encontro de pequenas grutas até onde os turistas não se aventuram,

até porque muitos deles optam pelo elegante Beach Club Cotton.

Cala Llonga

Pelos mesmos motivos se deslocam também os turistas para Cala Llonga – para se sentarem de frente para o mar no Amante, situado numa pequena baía, em Sol d'en Serra.

Há hotéis e bares e restaurantes por todo o lado, mas também parques de diversões para as crianças (podem caminhar mar dentro durante uns bons metros) e densa vegetação de um lado e do outro da baía.

É em Cala Llonga que termino o passeio pela ilha mágica. Sentado numa esplanada, percorro com os dedos o livro do historiador Antoni Ferrer Abàrzuza e da arqueóloga Ana Mesquida, com um conjunto de fotografias que testemunham quase um século de vida do Porto de Cala Llonga e retratam os *payeses* num tempo que já não existe, bem como as mudanças na sociedade provocadas pela chegada dos primeiros turistas nas décadas de 1950 e 1960, quando Jose Ribas Cardona sentia o ar perfumar-se de um aroma a azeite.

guia



Ibiza pode ser visitada em qualquer altura do ano mas, para os hedonistas, o ideal é entre finais de Maio e início de Outubro – e o mesmo se aplica em relação ao clima. Maio e Outubro são, respectivamente, os meses que coincidem com as festas de abertura e de encerramento da maior parte dos clubes (a discoteca Pacha, aberta durante todo o ano, aos fins-de-semana, é a excepção).



A melhor alternativa, para poupar tempo, é viajar com a Vueling, a única que proporciona voos directos entre Lisboa e Ibiza (somente no Verão e três vezes por semana, aos domingos, às terças e às quintas) com um preço (ida e volta) a rondar os 200 euros. Desde o Porto, a Ryanair constitui a melhor alternativa, embora implique algum tempo de espera em Barcelona pela ligação (também efectuada pela companhia aérea irlandesa) até Ibiza. Com alguma antecedência, é possível garantir uma tarifa para todos os voos na ordem dos 110 euros. Para quem vive no Algarve – mas não só –, Sevilha é uma possibilidade a ter em conta, já que a Ryanair também oferece dois voos por semana (quartas e domingos) para/de Ibiza – preços entre os 120 e os 140 euros.



Hard Rock Hotel Ibiza

Carretera Playa d'en Bossa s/n

Tel.: 00 34 971 92 76 91

Email: booking@sublimotionibiza.com
www.hrhibiza.com

Ushuaia Ibiza Beach Hotel

Playa d'en Bossa, 10

Tel.: 00 34 971 92 81 93

www.ushuaibeachhotel.com

El Hotel Pacha

Calle Historiador Joan Marí Cardona, 3, Ibiza

Tel.: 00 34 971 31 59 63

www.elhotelpacha.com

É importante ter em conta a necessidade de encontrar alojamento em Ibiza com grande antecedência. Em Julho e Agosto espere pagar entre 450 e 700 euros por uma noite num dos três hotéis referidos.



La Escollera

Playa Es Cavallet, s/n

Tel.: 00 34 971 396 572

Email: laescollera@gmail.com
www.laescolleraibiza.com
Situado no meio da reserva natural de Ses Salines, oferece soberbas panorâmicas e uma gastronomia de qualidade, destacando-se as *paellas*, o peixe-galo com batatas à pobre e os *boquerones* à Mami.

Sa Trinxà

Playa de Ses Salines, s/n

Tel.: 00 34 618 96 05 00

www.satrinxa.com
Peixe e marisco frescos, com uma ementa focada na cozinha mediterrânica.

Es Savina

Calle Cala Jondal s/n

Tel.: 00 34 971 18 74 37

Um dos melhores restaurantes de peixe da ilha, muito frequentado pela população local.



Os portugueses apenas necessitam de um documento de identificação (bilhete de identidade, cartão de cidadão ou passaporte) para visitar Espanha. A moeda é o euro. As línguas oficiais são o catalão e o castelhano e não raras vezes os turistas se sentem confusos perante a toponímia que lhe surge diante dos olhos: Eivissa e não Ibiza ou Sant Antoni no lugar de San Antonio, entre outros exemplos. Na ilha, também se fala um dialecto, o ibicenco (uma variante do catalão mas não estranhe se alguém lhe disser *parl eivissenc*), entre a população local.



Fora de circuito

Ainda há lugar para a solidão

● O fenómeno da massificação de Ibiza é relativamente recente e resulta, em parte, da popularidade da ilha mas, de igual forma, do receio que se foi instalando na mente dos turistas que antes procuravam destinos mais económicos, como Tunísia, Egipto e Turquia, por exemplo. Poucos são, entre milhões de turistas, aqueles que se aventuram até lugares dos quais nunca ouviram falar ou cujo nome nunca leram nas revistas cor-de-rosa que exibem fotografias de futebolistas, de actores, de gente famosa.

Embora poucos, Ibiza ainda tem segredos mais ou menos bem guardados, em alguns casos verdadeiramente órfãos de ruído.

Parto, mal o dia se anuncia, ao encontro do primeiro, caminhando por entre fragmentos de alcatrão e sulcos que a água foi abrindo no Inverno e logo depois pelo meio da densa vegetação que me conduz até um ponto de onde avisto o mar como um tapete de um azul de múltiplas nuances, contrastando com o verde e com os penhascos manchados de amarelos e da cor do mel. Prescruto iates que parecem imobilizados, pequenos rochedos compoem a moldura e um ou outro barco à vela no horizonte.

E, subitamente, mal desfaço uma curva, planta-se à minha frente uma baía de águas calmas, as suas minúsculas e rudimentares casas onde os pescadores guardavam, num tempo cada vez mais distante, os seus barcos. Es Portitxol, na parte norte de Ibiza, é um porto que a natureza construiu quase sem ajuda humana, com as suas águas translúcidas, elogiado por piratas, invasores e simples pescadores que viam neste lugar mágico um



porto de abrigo sem paralelo em toda a ilha.

Cala d'en Serra

Ao fundo, a pequena praia de Cala d'en Serra, abraçada pelos seus rochedos rugosos e com a sua faixa de areia suave, convida-me a descer ainda mais, para me deitar naquela que foi considerada, não há muitos anos, pelo diário inglês *The Guardian*, como uma das melhores praias da Europa. Apelativa, a Cala d'en Serra nunca chega a estar verdadeiramente lotada mas, se for o

caso, basta uma meia dúzia de brçadas, para a direita, para desfrutar de maior privacidade antes de regressar à praia para uma bebida refrescante no rudimentar *chiringuito* bem enquadrado na natureza.

Próximo de Sant Vicent, encontro um segredo mais complicado de desvendar. A sinalização do trilho está meio oculta entre as árvores, por entre elas perscruto retalhos do mar, até que, do topo de uma falésia, avisto três ou quatro turistas gozando a plenitude do silêncio que impregna S'Aigua Dolça. A descida não é fácil (melhor mesmo

é acercar-se de barco) mas, com precaução e a ajuda de uma corda aqui e acolá, desaguo na praia, com o peso da minha respiração sobrepondo-se ao suave murmúrio das águas que lambem os seixos.

Cruzo a pequena povoação de Sant Vicent de Sa Cala e não taro a ser contemplado com uma panorâmica soberba sobre o mar, até onde desço, ao encontro de Port de ses Caletes, uma das praias mais tranquilas de toda a ilha e onde sou recebido pela solidão.

Uma prova de esforço leva-me, não sem alguma demora, a Ses Ba-

Es Portitxol, na parte norte de Ibiza, é um porto de águas translúcidas que a natureza construiu quase sem ajuda humana

landres, não muito distante de Santa Agnès. Mesmo para exploradores profissionais, Ses Balandres não é fácil de alcançar – e essa é a explicação para o isolamento mas não um obstáculo para os pescadores que, no passado, aqui edificaram esconderijos para os seus barcos e estaleiros básicos. Da praia, avista-se, na baía em frente, um rochedo em forma de arco, a Ses Margalides, na sua infinita beleza.

A estrada entre Sant Josep e Cala d'Hort é uma das mais panorâmicas de Ibiza mas antes de atingir essa praia já globalizada faço um desvio até Cala Truja, ao longo de uma picada. Vista de cima, a praia pode revelar-se uma desilusão mas não se deixe impressionar negativamente: umas escadas nas rochas vão revelando pequenas maravilhas e, num instante, a minúscula praia mostra-se, com as suas águas tão transparentes quanto adormecidas. Do topo do penhasco, avista-se Es Vedra, a ilha mágica que tanto se afunda no mar como sobe no céu.

Imutável permanece uma parte de Cap Negret, a despeito das muitas vivendas que foram sendo construídas de um dos lados do cabo. Invisto pelo caminho que nasce junto à igreja de Es Cubells, uma das zonas mais ricas de Ibiza, passo um portão que conduz a duas vivendas (é um caminho público) e, ao fim de trinta minutos, estendo-me na Secret Beach, uma vez mais só, escutando o mar. Aqui, pela tarde fora, não avisto um único dos muitos milhões de visitantes, qual rio humano enlouquecido, que se entregam a tantos outros prazeres em tantos outros lugares no meio de tantos turistas.

PUBLICIDADE

Feira do Chocalho
ALCÁÇOVAS '2017
21 a 23 JULHO

21 de julho | 22h00
Celina da Piedade

22 de julho | 22h00
Jorge Palma

23 de julho | 22h00
Camané

MSC Meraviglia

Um colosso dos mares que inova entre luxos e circo

A companhia de cruzeiros MSC tem um navio acabadinho de estrear que também inaugura uma nova classe. A bordo deste gigante para quase seis mil passageiros, há mais luxos, actividades e espaços de lazer. E também há Cirque du Soleil, com dois espectáculos em simultâneo. *Carla B. Ribeiro*



● Levar o Cirque du Soleil para alto-mar já foi só por si uma proeza inédita – e que obrigou à construção de um espaço próprio para o efeito. Mas a MSC foi mais longe e desafiou a organização a encenar dois espectáculos que estarão em cartaz em simultâneo. O facto, espera a companhia, servirá de chamariz para quem ainda acha que os cruzeiros já inovaram o que tinham a inovar.

Mas não só de circo se faz este hotel flutuante de muitas estrelas, cujo baptismo, a 3 de Junho, augura sucesso pela forma estrondosa como a garrafa de champanhe se desfez contra o casco.

Com capacidade para 5714 passageiros, não é difícil imaginar o tamanho deste *MSC Meraviglia* que, mais do que esticar em comprimento da proa à popa, cresceu para os lados, permitindo não só a inclusão de mais quartos, como a criação de uma *promenade* interior. É por esta, de inspiração mediterrânica, que iniciamos o contacto com aquele que já está no top-5 dos

maiores navios do mundo. O corredor, com quase cem metros, une o *hall* principal ao teatro, sendo marcado por um tecto com tecnologia LED que vai mudando a cenografia, alternando todo o dinamismo desta “avenida”. Enfim, um céu digital que pode até reproduzir fenómenos atmosféricos, eventos ou um simples nascer do sol.

Pelo caminho, há muito a descobrir com os vários sentidos. A começar pelo paladar, com espaços em que o mote é a descoberta de sabores. É isso que acontece na zona idealizada pelo reconhecido *chef* pasteleiro e chocolateiro Jean Philippe Maury. Com uma equipa treinada por si, há lugar para degustar os mais requintados bombons, mas também para aprender a fazer as suas próprias guloseimas naquele que é o primeiro atelier de chocolate a bordo de um navio da companhia. E se o calor apertar? Então basta “mudar de passeio” e procurar alívio na gelataria, onde se destacam as cores vibrantes dos gelados artesanais.

Para os amantes de comida italiana, não fosse esta companhia “made in” Itália (ainda que a sede seja em Genebra, na Suíça), há restaurante e loja Eataly, onde se pode ter uma refeição de sabores autênticos, mas também levar na bagagem produtos de qualidade superior a preços acessíveis.

Mas há muitos mais espaços a descobrir quando a fome aperta: no total, são 12 os restaurantes a bordo, entre os quais o mui americano The Butcher’s Cut, o The Brass Anchor, um *pub* ao estilo britânico, o hino à comida japonesa que é o The Kaito Sushi Bar & Teppanyaki, além de dois restaurantes à carta incluídos no pacote. No entanto, aqui, como noutros navios com o selo MSC, é possível petiscar 20 horas por dia. No gigantesco Marketplace Buffet, a oferta abrange gastronomias de distintas latitudes e a rapidez de resposta face a tanta gente impressiona. Situando-se mesmo ao lado da piscina, é o espaço ideal para almoços leves e lanches a meio da tarde.



Uma das novidades do MSC Meraviglia é a *promenade* interior de inspiração mediterrânica



FOTOS: DR



Propostas de actividades inovadoras, espectáculos Cirque du Soleil, soluções familiares e política ambiental



A piscina principal exterior poderia ser maior. Dada a quantidade de oferta e tamanho do navio, convém fazer o trabalho de casa antes de seguir viagem



O embarque da tecnologia

A inovação chega de diferentes formas, como no topo do navio, onde encontramos um miniparque de diversões aquático (não o podemos comprovar, mas quase apostamos que fará as delícias de passageiros de todas as idades), mas há uma muito evidente: a adopção da tecnologia ao serviço dos passageiros. Começa logo por uma bracelete entregue na altura do *check-in* e que serve para tudo: embarcar e desembarcar, reservar restaurantes, marcar lugar num espectáculo, fazer compras... É ainda com a bracelete que se pode abrir a porta do compartimento. Para os mais pequenos a bracelete adquire um valor extra de segurança: através de uma aplicação é possível geolocalizar uma criança, cujas pulseiras estão ligadas por Bluetooth.

A tecnologia também é usada para distintos efeitos, tais como diminuir o impacte ambiental. E o *MSC Meraviglia* foi construído a pensar numa maneira de reduzir ao máximo as emissões de gases poluentes e o rasto de combustível nos mares.

Diversão para todos

Com a segurança garantida, através das pulseiras próprias, as crianças terão muito por onde se divertir. Até porque, ao contrário do que costuma acontecer, não há um centro para crianças, mas sete, que se distinguem pelas actividades propostas e pelas idades do público-alvo. A verdade é que pouco ou nada têm em comum crianças de dois e de dez anos... Assim, há um clube para bebés da Chicco; dois centros de entretenimento da Lego, clubes de desporto e até um que se desenvolve num estúdio de televisão, onde os miúdos podem criar os seus próprios programas.

Para os adolescentes, também não há falta do que fazer: sala de jogos, cinema, discoteca apropriada... Já os adultos deverão ser os mais entusiastas. Sobretudo junto à pista de bowling, onde se encontra um simulador de Fórmula 1 que promete ser muito concorrido. E nem noite dentro o divertimento esmorece: há uma dezena de espaços para dar asas a movimentos dançantes. No

entanto, é de ficar atento às festas temáticas que invadem um espaço polivalente e que contam com uma vasta equipa de animadores.

Mimos no spa, funcionalidade nos quartos

Três em cada quatro cabanas têm vista mar com direito a varanda e várias destas oferecem banheira com hidromassagem. Além disso, há 54 compartimentos desenhados para receber quem tenha mobilidade reduzida.

Se todos estes detalhes não forem suficientes para ponderar uma incursão marítima, então registe-se os espaços dos quartos, inteiramente voltados para o conforto e funcionalidade e o serviço que prima por uma eficiência à prova de bala.

De tal forma que há novidades que podem interessar às famílias:

uma nova classe de cabina que se baseia nos quartos comunicantes que facilmente se encontram em hotéis. O resultado é a possibilidade de juntar uma família com até dez membros num só espaço, facilitando a logística de todos e tornando a viagem mais económica.

Com a redistribuição dos espaços, comparativamente ao que se conhecia dos navios da classe Fantasia, uma das áreas que saiu a ganhar foi o Aurea Spa, que se espalha por 1100 metros quadrados e que passou a dispor de 22 salas para tratamentos, entre as quais sala de relaxamento de sal, uma com queda de água gelada e sauna sensorial. Já o menu Aurea Spa inclui 18 diferentes tratamentos corporais e 26 faciais.

Por aqui, há ainda salão para tratamentos de cabelo, quer para mulheres quer para homens, assumido pela equipa de Jean Louis David. Já

o ginásio, oferece equipamentos topo de gama e diferentes programas de treino.

Cultura de braço dado ao entretenimento

Um navio cruzeiro não estaria completo se não tivesse casino. E o *MSC Meraviglia* se, por um lado, inova, por outro sabe manter aquilo que conquista fãs. É o caso do casino, desta feita mais longe do teatro principal e junto ao recinto de espectáculos do Cirque du Soleil. Por aqui não faltam *slots* a catrapiscar, roletas, nem mesas para as cartas da sorte. No entanto, a aura de todo o espaço está mais sóbria do que nunca, resumindo bem este novo *Meraviglia*, onde menos é definitivamente mais.

A Fugas viajou a convite da MSC

Protagonista

FOTOS: ADRIANO MIRANDA



Mara Gonçalves

● Londres foi a primeira cidade que António Pedro Moreira visitou fora do país. Tinha 13 anos. A mãe é professora de inglês e todos os anos leva a turma a visitar um país de língua oficial inglesa. Naquele ano, foram até à capital do Reino Unido e teve a oportunidade de partir com eles. Aquela curta viagem “mudou tudo”. “Apercebi-me da diferença entre conhecer o aspecto de uma cidade e de facto vivê-la, de ser parte integrante de uma coisa da qual só se conhecem imagens.” Mais tarde, já na Finlândia, onde fez Erasmus, deu-se conta da “relatividade dos conceitos”. “Percebi que havia diferentes formas de fazer a mesma coisa e nenhuma é necessariamente má ou mal feita.”

Descobrir as caixas que formam cada pessoa, cada povo – e desconstruir as suas pelo caminho – é uma das razões por que António Pedro Moreira viaja. Aos 33 anos, visitou mais de 70 países. Trabalhou como psicólogo na Noruega e em Inglaterra. Mas o sonho de fazer longas expedições pelo mundo – e viver disso – só se cristalizou em 2009, quando conheceu um grupo de viajantes na Índia que lhe mostraram que não só era “possível”, como “não era preciso ser nenhum afortunado”. Pedro tinha encontrado a caixa itinerante que lhe enchia as medidas. Demitiu-se no ano seguinte e, em 2011, partiu à boleia num périplo de ida e volta a Singapura. Assim nascia o projecto de vida viandante a que chamou *Daqui Ali*.

Dos 50 mil quilómetros percorridos, 22 mil foram percorridos em carros desconhecidos, num total de 314 boleias e 34 países, precisa no primeiro livro de viagens, *Daqui Ali: De Portugal a Singapura por terra*. Publicou-o em 2013, regressou à estrada no ano seguinte para ir de bicicleta até à África do Sul. Pedro on the road, como se apresenta no Facebook, nunca tinha pedalado mais do

que 12 quilómetros num dia, mas sentiu-se inspirado pelas histórias de outros viajantes. “Quería saber como era chegar muito longe sabendo que fui eu que fiz todo o esforço para lá chegar”, recorda. O objectivo é testar formas diferentes de viajar a cada nova partida. Pôr à prova ideias preconcebidas. Mostrar que o difícil é possível e se calhar nem tão complicado assim. E transbordar a caixa da vida com experiências inesquecíveis. Primeiro à boleia, depois de bicicleta, agora sem dinheiro. Este ano irá de Nova Iorque à Colômbia, sem um cêntimo no bolso. Porque não? “Não acho que todas as pessoas devam fazer como eu mas, salvo raras excepções, acho que é a dizer sim que temos as experiências mais fixes.”

Como a que viveu no Gabão, quando se voluntariou para tomar o lugar de xamá numa cerimónia da tribo da aldeia onde tinha pernoitado. Vestiram-no a preceito, pintaram-lhe o corpo de branco, dançaram e deram-lhe “bebida sagrada” para ter “visões” e guiar o grupo numa viagem espiritual. “Foi a experiência mais surreal da minha vida.” O momento faz capa do último livro, *Daqui Ali: De Portugal à África do Sul de bicicleta*, editado no final de 2016. Quando não está em viagem ou a correr o país para mostrar os livros publicados, divide-se entre Vale de Cambra, onde cresceu, e São João da Madeira, onde vive com Graciete, com quem casou no ano passado. Ela fica quando ele parte, mas das longas viagens também se construiu uma vida a dois. E o pedido de casamento. Durante o primeiro périplo, Pedro descobriu nos templos de Angkor Wat, no Camboja, o cenário ideal para esconder o anel que ela lhe tinha oferecido na Índia, meses antes. “Na altura, namorávamos há uns 11 anos e já tinha percebido que a casar-me com alguém seria com ela.” No final da segunda viagem, quatro anos depois, foi ter com ela ao Sudeste Asiático. Viajaram um mês, levou-a três dias a Angkor enquanto procurava o esconderijo entre centenas de templos. Não o

encontrou mas tinha um plano B. “Ela disse que sim. Foi bonito.”

Depois de duas obras de ficção publicadas através de uma editora, Pedro decidiu tomar rédeas à edição dos próprios livros de viagem, onde relata as experiências vividas em cada périplo com o mesmo desdém com que as conta no blogue. Em Angola, por exemplo, trataram-no com tanta hospitalidade que dos 60€ que gastou, apenas 10€ lhe saíram do orçamento. No Gabão, um ronco inesperado na floresta deixou-o petrificado. “Sentia o coração na ponta dos dedos.” Só pensava que ia ser “aquele ‘tuga’ que morreu comido por uma pantera negra”, ri-se. Descobriu depois que o mais provável é ter sido um gorila. Na viagem anterior, acabou detido duas noites no Laos, acusado de crimes que não teria cometido para lhe extorquirem dinheiro. Foi mandado parar 23 vezes pela polícia na Nigéria, acusado de ser terrorista. Na Serra Leoa, teve de fazer jogo de cintura para passar a fronteira sem pagar pelo “favor”. “Não te podes mostrar intimidado mas também não podes ser demasiado cool senão pensam que não os estás a levar a sério. É um equilíbrio desgastante.”

Os encontros, as experiências e as reflexões vividas durante as viagens dão corpo aos livros e ao plano de vida: fazer do ciclo deambulante um emprego. Viajar, escrever no regresso, partilhar, partir novamente. “A vantagem de ser independente é que posso fazer exactamente o livro que quero e no final escolher o preço para o público.” Como não partilha o lucro, recebe uma percentagem maior em cada exemplar, conseguindo pedir um valor mais baixo ao leitor. Ganha quem escreve, ganha quem lê. “É a única razão pela qual tenho uma réstia de esperança de viver disto.”

Com o último livro, fez 40 apresentações pelo país. Desta vez gostava de chegar às 100. E ir a mais escolas. “Não vou vender praticamente nada mas falo com miúdos que às vezes precisam de um bocado de inspiração.”



Resposta rápida

O que leva sempre em viagem?

O computador portátil para escrever. Até para ir ali ao Porto. Nunca se sabe quando é que a vontade ataca.

O que se ganha a viajar sozinho?

A companhia das pessoas que ainda não conhecemos.

O que é preciso ter para se viajar sozinho?

Vontade. Primeiro e acima de tudo. Depois ajuda provavelmente ter alguma inteligência social e emocional, mas são atributos que qualquer pessoa pode ter se se esforçar e prestar atenção.

Se nada fosse impossível, onde gostava de ir?

À criação do universo. É onde vivo e gostava de vê-lo a nascer.

O pedido de casamento de António Pedro a Graciete envolveu um anel escondido em Angkor Wat

António Pedro Moreira

Viajar é montar e desmontar as caixas de que somos feitos

Série Caminhos de Verão



Portugal e os passadiços Amor à primeira vista?



NELSON GARRIDO

Os passadiços do Paiva foram inaugurados em 2015 e tornaram-se rapidamente a grande coqueluche do turismo nacional

● Em 2015, Arouca, concelho encaixado na serra da Freita, saltou para o palco mediático. Os passadiços do Paiva tornaram-se a grande coqueluche do turismo nacional, atraindo multidões de todo o país que vinham caminhar na margem esquerda do rio Paiva - com o atractivo extra de passear “por zonas impossíveis”, zonas “onde se calhar nenhum humano tinha andado antes”, nota Nuno Martins Melo, o arquitecto responsável pelo projecto.

Esta é, na opinião do arquitecto que viu o seu projecto dos passadiços do Paiva vencer o Prémio Nacional de Arquitectura em Madeira de 2017 (PNAM'17), atribuído no final de Junho (e que já tinha ganho os World Travel Awards como projecto mais inovador da Europa), a “mais-valia” destes passadiços. “Muitas vezes dizem-me que a parte mais interessante do percurso é quando se anda pelo passadiço”, conta, “porque dá uma sensação diferente.” “Apesar das rotas e trilhos que já existem há muito tempo, são os passadiços que emprestam uma dimensão diferente à experiência.” Uma experiência indelevelmente ligada à natureza: a ideia nestes passeios é caminhar por zonas sem intervenção humana e, quando esta existe, deve ser para potenciar a experiência ou para proteger a própria natureza, diz. “Como nos passadiços mais habituais, aqueles à beira-mar pelas dunas”, explica.

Sim, em Arouca não se inventou a roda, ou seja, o conceito dos passadiços de madeira. Eles já existiam um pouco por todo o país e, sim, estamos habituados a vê-los a insinuarem-se pelas formações dunares ou resvés areais unindo praias, mas também em percursos junto a rios, por exemplo. Contudo, algo mudou com os passadiços do Paiva. Há projectos entretanto concretizados que se tornaram ícones - veja-se o da Foz do Arelho, da arquitecta Nádja Schilling que tem apenas 800 metros e foi escolhido para integrar o *Atlas of World Landscape Architecture* - e outros anunciados com uma ambição que vai além do que já conhecíamos. Os exemplos dos passadiços de Castelo de Paiva, 14 quilómetros ao longo do rio Douro cujas obras deverão estar a arrancar, os do Pulo do Lobo (sobre o rio Guadiana, em Serpa) também com obras prestes a começar e conclusão prevista para o final do ano, e os do Mondego (Guarda), 11 quilómetros a inaugurar

total ou parcialmente em 2020, são eloquentes. Curiosamente, também é Nuno Melo o autor do projecto dos passadiços do Mondego e ainda de outro passadiço que nascerá em Vale de Cambra, bem perto de Arouca, no rio Caima. Os princípios serão os mesmos, fazer percursos de um determinado sítio a outro: na existência de rotas e trilhos, não intervir; em zonas impossíveis de andar, criar zonas de madeira que o permitam (“esse é o grande repto”). O que vai diferir é a a concretização. “Os desafios, as zonas, as características são diferentes. Não podemos replicar o mesmo projecto por todo o país”, avisa.

Nuno Melo não estabelece um antes e um depois dos passadiços do Paiva. Mas, reflecte, parece que depois dos do Paiva “a própria palavra passadiço ganhou outra força”. Isso talvez tenha sido porque “o conceito em si mesmo dos passadiços do Paiva era diferente”. “Pela dimensão, pela imagem e pelo marketing da câmara de Arouca.” Não sabe se estes passadiços são os maiores (não são), mas os desafios topográficos eram grandes; sabe que “houve um investimento maior no desenho do passadiço” (“o PNAM'17 é um próprio ao próprio desenho”, sublinha) e na promoção da autarquia, “desde o conceito até à abertura”. Foi, aliás, a câmara que deu o nome, “passadiços”, ao projecto, que no concurso público surgia designado como “várias infraestruturas ao longo do rio Paiva”, discriminando-as depois. “É a gestão de rótulos.”

A gestão parece ter sido exemplar e muitos parecem pensar: “Se resultou ali, por que não aqui?”. Não surpreende Nuno Melo, que recorda que a região de Arouca estava praticamente esquecida e a partir do momento em que os passadiços entraram em funcionamento ganhou nova projecção. “Faz toda a diferença. Há necessidade, em determinadas regiões, de rentabilizar o território, criar postos de trabalho, gerar riqueza.” Em Arouca, essa necessidade de novos investimentos uniu-se às novas tendências das corridas, das caminhadas. E à ideia de sair para a natureza para fazer exercício físico. “Juntou-se tudo.”

Se é para continuar, tudo dependerá de vários factores. A afluência poderá diminuir, os novos passadiços podem não ter a frequência dos do Paiva. Mas isso só daqui a alguns anos se poderá avaliar. Por enquanto, pelo menos, parece que os passadiços estão na moda - e recomendam-se. Por isso, a Fugas inicia hoje uma minivolta a Portugal através dos seus passadiços: para um Verão na natureza e em forma. Começamos com os de Esmoriz, inaugurados formalmente no primeiro fim-de-semana deste mês.

Os passadiços do Paiva trouxeram para a ribalta essas estruturas de madeira que se erguem por entre a paisagem permitindo usufruir dela de ângulos antes impossíveis ou sem a danificar. Há projectos acabados de estrear, outros ainda a começar a construção. Começamos hoje um percurso por alguns destes passadiços: para um Verão na natureza e em forma.
Andreia Marques Pereira

Série Caminhos de Verão



Distrito de Aveiro

O caminho que devolveu a barrinha à população

Entre Esmoriz e Paramos, há desde o fim de Junho oito quilómetros de passadiços para percorrer e descobrir sozinho, em família ou com amigos. *Ana Catarina Peixoto (texto) e Adriano Miranda (fotos)*

● Para muitos, o Verão é a altura do ano para partir na aventura de percursos longos e desvendar lugares com vistas que enchem as medidas. Os passadiços, esses, parecem estar cada vez mais na moda e são uma opção presente nas listas de visita.

Já lá vão os tempos em que passar na barrinha de Esmoriz/lagoa de Paramos, nos concelhos de Ovar e Espinho, era uma tarefa impossível. Desde Junho que estão lá oito quilómetros de passadiços à espera de serem calcorreados. Não se trata de apenas caminhar e ver a paisagem, mas sim de redescobrir um local que sempre existiu, mas nunca foi explorado ao detalhe. É como entrar e conhecer uma nova divisão da casa onde sempre se viveu.



Ao longo do caminho descobre-se a fauna e a flora da barrinha



os passadiços foram abertos, caminhar por aqui tornou-se uma rotina de fim-de-semana. “Estes passadiços são excelentes para a preservação da barrinha, porque isto já tem muitos anos e agora estão a requalificá-la outra vez”, comenta Rui, que agora também já pode vir correr para os lados da barrinha. Para Luísa, poder passear neste local é também recordar tempos de infância: “Quando era pequena andava aqui de barco, ia mesmo até ao café e via muita gente de barco que vinha da feira e da zona interior”, relembra.

O percurso continua e há um sossego que não se encontra na cidade, acompanhado apenas do canto dos pássaros, do som da água e, de hora a hora, dos comboios que ainda se ouvem ao longe na estação. As bicicletas são também frequentes, com desportistas equipados a rigor ou visitantes que querem apreciar a natureza de uma outra forma.



A zona lagunar tem 396 hectares que podem ser descobertos numa caminhada de oito quilómetros

Um percurso para todos

Chegamos à primeira zona de descanso, bem afastada do ponto onde iniciamos o percurso. Ao lado de um parque de estacionamento, onde muitos começam o caminho, há uma estrutura, também ela de madeira, com dois bancos largos para os visitantes recuperarem energias e encontrarem abrigo



do sol nos tempos de maior calor.

É lá que se encontra sentado Mário Rocha, que decidiu fazer uma pausa pelo caminho e aproveitar para apreciar a paisagem que está à sua volta. Já passou várias vezes por ali, mas desta vez decidiu pegar na bicicleta que tem em casa e partir na aventura de dar a volta completa ao local. “Acho que está porreiro, é bom para as pessoas virem conhecer isto”, diz, enquanto vê chegar mais dois companheiros, também eles de bicicleta, para dar dois dedos de conversa. Mário foi passando pelo local até os passadiços estarem prontos, mas foi na fábrica onde trabalha que soube que já poderia ir conhecer ao detalhe esta zona lagunar com um ecossistema muito rico. Da próxima vez que lá for, conta, vai trazer o filho. Mas, antes, espera ver mais zonas de descanso, até porque, “parecendo que não, o caminho ainda é longo e para os mais velhos começa a custar”.

Fazer este percurso não escolhe idades nem tem um tipo de visitantes específico. Aqui vêm famílias, casais, amigos ou amantes de desporto e natureza. A ponte sobre a lagoa, que liga o município de Ovar ao município de Espinho, é o local que chama mais à atenção e reúne o maior número de pessoas. Por todo o lado apanhamos conversas sobre a construção, sobre o que já viram e o que falta ver, comprovando que para muitos é a primeira vez que conhecem a barrinha de tão perto. Alguns vêm de câmara fotográfica ao pescoço para captar a beleza do espaço, mas há quem seja ainda mais curioso e traga consigo binóculos para observar as aves que por ali passam, junto à praia, e que com os passadiços têm outra perspectiva.

Junto ao cais, há actividades para conhecer a barrinha de Esmoriz na água. É o caso do *stand up paddle*, ou remo em pé, que proporciona um passeio nas águas tranquilas, no meio da natureza e que só é possível percorrer pelas águas da barrinha. Para admirar as aves e a flora de mais perto, há também um observatório de avifauna mais à frente, numa pequena casa de madeira.

Ao longo dos passadiços, há múltiplas saídas que permitem aos visitantes seguir caminho ou terminar o percurso. Num único passeio é possível descobrir muitos segredos da barrinha, mas serão precisos mais para decorar o caminho que veio devolver a lagoa à população de Esmoriz.

Texto editado por Sandra Silva Costa



A construção está perfeitamente integrada na natureza, respeitando-a



Faltam mais zonas de descanso

Depois de vários anos a ser assunto de conversa, com promessas várias (e outros tantos recuos) de uma requalificação da barrinha, durante anos a fio fustigada pela poluição, fomos conhecer o novo capítulo da sua história, ouvir quem por lá passa e descobrir os cantos e recantos deste espaço, rodeado pela água da ribeira, pela riqueza da fauna e da flora e pela estrutura de madeira que aguenta firme os passos de quem por lá anda.

A pé, em passo de corrida ou de bicicleta, pode começar a percorrer os passadiços vindo das praias de Esmoriz ou de Paramos, da estação de caminhos-de-ferro de Esmoriz ou até da zona de actividade desportiva. O percurso é longo, por isso leve calçado confortável, água, protector solar

e deixe o caos e as preocupações da cidade para trás.

Começamos na estação de Esmoriz e seguimos para o aeródromo e a Ecovia do Litoral. As placas colocadas nos vários pontos ajudam a perceber o que pode ser conhecido, numa obra que rondou os 2,7 milhões de euros. Este é daqueles percursos que exigem tempo para apreciar o que está ao redor. Em todo o lado há um manto de verde intenso que não deixa ver o que se pode encontrar a seguir, mas não esconde a beleza dos 396 hectares de zona lagunar.

Pelo caminho encontramos um casal, Luísa Silva e Rui Oliveira, a caminhar para o lado oposto. Vêm em passo calmo, óculos escuros e ar descontraído, a aproveitar um passeio depois do almoço. Desde que

Monte do Giestal

Tem crianças e animais? Siga para o Monte Giestal

Há um cavalo que faz as delícias dos miúdos, um *spa* a pensar nos mais velhos e a rede de telemóvel é fraca, o que obriga mesmo a desligar. Estas casas de campo com piscina foram feitas a pensar na família toda – mesmo toda, pois até tem um canil.

*Bárbara Wong (texto)
e Rui Gaudêncio (fotos)*



● Há um sobreiro imponente, que se acredita que tem mais de 300 anos, que dá a sua bênção ao Monte do Giestal e aos seus cerca de 70 hectares de sobrado, perto da aldeia de Abela, Santiago do Cacém, Alentejo. Há um cavalinho com 28 anos, que deixa que lhe façam festas, mas que já não pode ser montado devido à idade. Há um canil para não se esquecer dos seus animais em casa no tempo das férias.

O Monte do Giestal, criado em 2011, é um conjunto de dez casas, entre T1 e T2, que pode ser habitado o tempo que quiser. A Fugas ficou apenas uma noite, mas o ideal é que fique por mais tempo para que consiga usufruir de todas as comodidades. Por exemplo, existe um *spa* com uma piscina com jogos de massagem, assim como uma sauna de infravermelhos, banho turco, duche sensações, duche Vichy e uma banheira de hidromassagem que se pode usufruir a dois. No *spa* também há uma sala de tratamen-

tos e existe mesmo um de assinatura, mas como é preciso reservar com antecedência não tivemos oportunidade de experimentar.

No entanto, conseguimos imaginar deixar as crianças na piscina junto às casas com o pai e descer até ao *spa* para usufruir da piscina climatizada com os jogos de massagem ou mesmo de uma massagem feita por uma terapeuta. Não se esqueça da touca da natação para entrar neste espaço. Se não tiver, peça na recepção. Existem também toalhas de praia para usar nas espreguiçadeiras ao ar livre, junto à piscina que fica rodeada pelas casas, ou dentro da sala de repouso no interior do *spa*.

Logo à entrada, depois de estacionar o carro do lado esquerdo, há um campo de ténis para desenferrujar e, quem sabe, jogar com o vizinho da casa ao lado, ou para iniciar os mais novos e os pôr a sonhar com Roland Garros. Ali perto há ainda um parque infantil com brincadeiras originais para os mais pequenos.

Na recepção do Monte do Giestal existe uma sala de jogos, uma pequena biblioteca para miúdos e graúdos e uma sala de refeições onde são servidos apenas os pequenos-almoços. Cá fora há uma esplanada para usufruir do campo, dos cheiros do Alentejo, do balir das ovelhas ou das gargalhadas das crianças na piscina.

O Monte do Giestal não serve outras refeições – nem é preciso, porque as cozinhas estão bem apetrechadas. No entanto, se faltar o triturador para fazer a sopa do bebé, peça na recepção. É também lá que deve pedir as cápsulas do café, já que a casa tem uma máquina Nespresso, mas não tem as cápsulas, nem



Monte do Giestal - Casas de Campo & Spa

Cova do Gato, Abela, Santiago do Cacém
Tel.: 269 902 068

Preços: A partir de 100€ por noite para duas pessoas; 25€ por cada pessoa extra



Estar quase, quase incontactável, porque há pouca rede, é o que se pede nos dias de hoje em que estamos tão apegados ao smartphone e a todas as suas aplicações. Fazer férias é isso mesmo, desligar, de maneira a que pais e filhos desfrutem não só da piscina, do campo de ténis, mas também de uns serões em família com jogos tradicionais à mistura



A recepção tem um horário fixo e não está aberta à noite. Por isso, se precisar de café para a máquina, o melhor é pegar no carro e ir tomá-lo à terra mais perto. Se tiver uma urgência mesmo a sério, não se esqueça do aparelho que está junto à porta da rua

chávenas, só canecas. Tenha essa preocupação antes de a recepção fechar. Lá, se quiser, também pode pedir para lhe fazerem as compras, mantendo-se assim longe da civilização por mais tempo.

Se não lhe apetecer cozinhar, o monte tem um protocolo com o Cantinho do Petisco, na aldeia de Abela. Não experimentámos, por isso não conseguimos atestar se as refeições daquela tasquinha são boas, mas Ana, da recepção, assegura que “é mesmo cozinha caseira alentejana”. Caseiro é o bolo de laranja, assim como o pão e os sumos naturais servidos ao pequeno-almoço. Esta é uma refeição onde a oferta é diversificada e a pensar em todos os elementos da família – da Nutella e cereais com chocolate para os mais pequenos, até aos doces caseiros para os mais velhos.

As camas são feitas diariamente. E se é recomendado, em nome do ambiente, que se reutilizam as toalhas, como já acontece em tantos alojamentos e hotéis, o ambiente ficou esque-

cido na hora de escolher o caixote do lixo, que não permite a reciclagem.

O Monte do Giestal é bom para descansar e desintoxicar da tecnologia, uma vez que há pouca rede de telemóvel e de wi-fi. Assim, à noite, pode regressar aos tempos em que pais e filhos jogavam – em cada casa há um saco com jogos para as famílias; à leitura de um livro à frente da lareira ou, simplesmente a pôr a conversa em dia.

Como a rede é pouca, pode sempre, em caso de algum problema e a recepção já estar fechada, contactar um operador carregando num botão que existe num aparelho junto à porta da rua de cada uma das casas. Assim que for atendido diga “Giestal” e explique o que se passa.

Durante o mês de Julho, este turismo rural no litoral alentejano oferece uma noite por cada reserva de quatro noites.

A Fugas esteve alojada a convite do Monte do Giestal



guia



Mercado à Mesa
Praça do Mercado,
Santiago do Cacém

Tel.: 269 253 257

É um restaurante que fica no 1.º piso do edifício do mercado de Santiago do Cacém, a cidade mais próxima do Monte Giestal. Se for a Santiago para fazer as suas compras ou visitar o castelo ou a igreja matriz, aproveite para jantar.

Aqui pode experimentar boa carne da região e peixe fresco. As receitas tradicionais, como o choco frito, têm um toque de modernidade, mas pode optar pelos grelhados. Este é um espaço que foge um pouco ao restaurante tradicional da terra e isso reflecte-se na sua decoração.

É logo ali

Escatelares

Tel.: 968 637 625

É um restaurante do mais simples que há, junto à estrada, na aldeia de Escatelares. Na verdade, é uma taberna gerida por José Rosa e pela família. Quando se entra, ao fundo, há um velho balcão até ao qual é preciso ir para virar à esquerda e entrar na sala de refeições. É que esta primeira sala serve para o pessoal se sentar e ficar a beber um vinho ou uma cerveja. A sala do lado, cheia de mesas com toalhas aos quadrados, é limpa, arejada e tem muita luz vinda da rua.

Os pratos são os tradicionais, dos carapaus fritos com arroz de tomate à caldeirada de chocos ou à feijoada. Em dia de carne estufada, esta nem se trinca porque se desfaz na boca. E os doces são os tradicionais, frescos e feitos na hora como um pudim de ovos que, com sorte, se pode comer morno.

Tecnologia



REUTERS



Destinos “eco” onde ir, hotéis verdes para ficar

Existem várias empresas que fazem certificação de unidades de alojamento e de destinos no que diz respeito a parâmetros ecológicos e de sustentabilidade. A maioria apresenta os locais certificados nos respectivos sites, permitindo pesquisas por categorias como tipos de alojamento, actividades ou destinos. Requer algum trabalho de casa, já que não existe uma plataforma definitiva e algumas páginas não são propriamente *user friendly*. Mas são um bom ponto de partida. A Green Stays, por exemplo, é focada em Portugal, com alojamentos e actividades disponíveis em todas as regiões do país. Já o Biosphere Responsible Tourism nasceu em Espanha e expandiu-se sobretudo na América Central, mas tem uma delegação para Portugal e Nordeste do Brasil. Outros: Global Sustainable Tourism Council (alojamento, actividades, destinos); Green Destinations (cidades e regiões); Green Globe (unidades de alojamento).

Este cubo é uma casa ecológica

É uma das 11 *start-ups* seleccionadas para integrar a fase final do The Journey, o primeiro programa acelerador de empresas dedicado ao sector turístico em Portugal. A Ecocubo é uma empresa que cria “módulos habitacionais compactos, ecológicos e sustentáveis”, ou seja, minúsculas “suítes” pré-fabricadas feitas à base de cortiça e madeira, onde quarto, cozinha e sala nascem como peças de lego instaladas no jardim. No grupo de finalistas do programa criado pela Beta-i, em parceria com o Turismo de Portugal, estão também uma plataforma social para perdidos e achados, um site de reservas de alojamento para pessoas com mobilidade reduzida ou uma aplicação móvel para planeamento e registo de viagens, entre outros.

Viajar de forma mais sustentável

Mara Gonçalves

● As Nações Unidas declararam 2017 como o Ano Internacional para o Desenvolvimento do Turismo Sustentável. O objectivo é consciencializar governos, empresas e turistas para a necessidade de acompanhar o crescimento do sector com práticas que promovam a protecção do meio ambiente, a inclusão social, a diversidade cultural e a equidade económica. Mas para quem dá agora os primeiros passos no planeamento de uma viagem mais “responsável”, nem sempre é fácil perceber por onde começar. Como se distingue o trigo do joio? Como é que se sabe que destinos, alojamentos, restaurantes, guias de viagem ou empresas de animação turística têm em conta estas preocupações?

A verdade é que ainda não existe uma plataforma que inclua todas as empresas para todos os destinos, mas existem vários sites e aplicações dedicadas ao turismo sustentável. A Adventure Junky – uma *start up* australiana fundada em 2012, que conta com mais de 79 mil seguidores no Facebook – lançou no início do ano

uma nova aplicação móvel que procura reunir “aventuras que sejam experiências ‘fortes’ com impacto reduzido”. Chama-se Earth’s Adventure Travel Game e funciona como um jogo, pensado sobretudo para os jovens *millennial*: a cada nova actividade realizada colecionam-se pontos, para competir entre amigos ou contra todos os utilizadores da *app*.

Além da agenda de actividades e de informação sobre a temática, o site criado pela ONU para este ano internacional – www.tourism4development2017.org – integra também uma página para a “partilha de soluções”, que inclui várias plataformas internacionais especializadas em turismo sustentável. Entre elas, está, por exemplo, o novo projecto da Sustainable Travel International. Desde 2002 que a organização não-governamental faz consultoria para melhorar práticas de destinos e empresas. Agora, com o clube Travel Better, quer chegar ao terceiro actor do triângulo turístico: os viajantes. Os “associados” têm acesso a descontos em empresas turísticas parceiras do projecto e a um curso online de 30 minutos sobre a temática, entre outros recursos e dicas

Se viajar para a Mongólia, ou para países da Ásia Central, o Indy Guide é um dos melhores sítios onde encontrar empresas locais que proporcionam “experiências autênticas”

para “continuar a viajar melhor”.

Já o Visit.org procura reunir “experiências viajantes com impacto social [positivo]”, trabalhando directamente com associações e organizações não-governamentais que promovem causas como a sustentabilidade, a emancipação das mulheres, os direitos humanos, a protecção dos animais ou a conservação da natureza. De acordo com a plataforma, “100% das receitas dos anfitriões é investido nas comunidades locais”. Existem “500 actividades listadas, disponíveis em 64 países”.

Se viajar para a Mongólia, ou para países da Ásia Central, o Indy Guide é um dos melhores sítios onde encontrar empresas locais que proporcionam “experiências autênticas”. Mas se preferir ficar por Portugal, saiba que o ImpacTrip organiza viagens “com um impacto social e ambiental positivo”. Desde fazer voluntariado, saborear uma refeição cozinhada por pessoas com deficiência ou fazer mergulho e aproveitar para limpar o oceano, há várias actividades por onde escolher. Para viajar, cá dentro ou lá fora, contribuindo para manter o que de melhor o mundo tem para oferecer.

Fugas dos leitores

Por terras do tio Sam, natureza em grande

● Uma das maravilhas da natureza que sempre despertou a minha curiosidade foi sem dúvida o Grand Canyon. Este grandioso desfiladeiro, rasgado abruptamente pelo rio Colorado que o percorre por entre margens rochosas, íngremes, esculpidas milenarmente ao sabor de ventos e chuvas, confirma-nos a ideia de que tudo, nos Estados Unidos, é em grande. Aqui as dimensões ultrapassam largamente o horizonte que o nosso olhar está habituado a alcançar.

Quem viaja normalmente tem um plano que se prende, em princípio, com o número de dias disponíveis a rentabilizar da melhor maneira possível. O meu incluía um percurso pelo Arizona e Califórnia, distribuídos por quinze dias, pelo que escolher a melhor hora para visitar o Grand Canyon que é, sem dúvida, ao entardecer, não foi possível. A opção de fazer um voo de helicóptero, que os há disponíveis pelas várias empresas, foi bastante compensadora. Permitiu-nos observar a baixa altitude a monumentalidade duma extensão de terra rasgada compulsivamente pelo rio que, em conluio com as forças da natureza, criaram este espectáculo para os meus olhos. Sobrevoando, tornou-se quase um jogo de esconde-esconde, ao som de um vira do Minho, conseguir avistar o Colorado que lá ia serpenteando as

falésias conforme podia. O vira do Minho foi gentileza do piloto por sermos portugueses. Valeu a intenção, porque a música está fora das minhas preferências musicais. Pelo contrário, o holandês que fazia o voo connosco pareceu-me bastante agradado. Tocou-me nas costas para eu olhar e ergueu os braços ao jeito minhoto de quem dança. Em terra explicou entusiasticamente que tinha estado no Norte de Portugal no ano anterior.

Ao longo do Grand Canyon existe a possibilidade de apanhar um *shuttle bus* com paragens nos vários pontos estratégicos onde se pode desembarcar e voltar a entrar a qualquer hora, uma vez que este transporte está incluído no preço de ingresso no parque.

O Horseshoe Bend, situado a poucos quilómetros da cidade de Page, no Arizona, é deslumbrante



Deste modo, podemos dispor do tempo que quisermos para ficar ali, fascinados, olhando do cimo dos penhascos de várias tonalidades ocre que descem até ao rio em socalmos caprichosamente esculpidos, configurando uma paisagem indescritível e invulgar. Este grande desfiladeiro, de mais de quatrocentos quilómetros de comprimento por trinta de largura, oferece-nos várias formas de ser explorado e múltiplos pontos de grande beleza, mas visitá-los todos carecia de muito mais tempo na região. O Horseshoe Bend, situado a poucos quilómetros da cidade de Page, no Arizona, foi um dos que mais provocou o meu deslumbramento. Aqui o rio Colorado cavou os penhascos numa curiosa forma de ferradura. Muitos turistas queriam ver, da berma do precipício, o rio que lá bem no fundo corria. A altura provocou alguns comportamentos hilariantes, com algumas pessoas rastejando até à berma, eu incluída, para espreitarmos e conseguirmos umas bonitas fotos.

O Cameron Trading Post foi o alojamento feito à medida para deleite de quem já andava maravilhado com toda a região do Grand Canyon. Hotel romântico, nas margens do Little Colorado River, afluente do rio Colorado, foi construído nas instalações de uma antiga estalagem e posto de trocas comerciais com os índios navajo. Todo o *staff* é composto pelos descendentes deste povo, solícitos, eficientes, mas de semblantes fechados. Alertaram-nos para o tradicional e delicioso pão quente servido com mel. Uma espécie de panqueca insuflada, simplesmente divina. A decoração interior é de inspiração navajo, claro, onde lindíssimos tapetes de parede e bela cerâmica aconchegam o ambiente e o transformam num espaço bastante acolhedor. Chegou a hora de partir, ainda com muita estrada pela frente.

Manuela Santos
<http://viajarparaalimentarossentidos.blogspot.pt/>

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

instaFugas

#fugadoviajante

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



@rabreusilva Basílica da Nossa Senhora do Pilar, em Saragoça, Espanha, vista da ponte. Tão bela quanto resistente ao tempo. Intemporal. Os reflexos no rio são os reflexos do dia, chuvoso, húmido, quente e sufocante.



@mcalheirosribeiro De visita ao tesouro escocês, as Highlands and Islands, onde se podem ver paisagens de cortar a respiração e sentir o 'agradável' Verão britânico.

Gastronomia

Cozinha regional de qualidade e sem sombra de farelo

Crítica

José Augusto Moreira

Restaurante de espaço acolhedor e apresentação moderna. Boa cozinha com base em produtos das melhores origens

● Não será difícil imaginar que O Farela possa derivar de uma qualquer alcunha associada ao significado popular de bagatela ou bazófia que é também atribuído ao termo farelo. Sem farelo, no entanto, que nesta casa a qualidade é coisa consistente e levada mesmo a sério.

Bazófia teve a cidade quando, durante um período efêmero, ostentou o título de diocese, que lhe foi atribuído pelo Papa Clemente XIX. Foi também nesse ano de 1770 que a antiga e histórica vila de Arrifana do Sousa passou a chamar-se Penafiel e viu ainda ser-lhe atribuído, por D. José I, o título de cidade, a segunda em todo o Norte do país.

E tão efêmero foi o estatuto diocesano que o bispo nomeado nem chegou a assentar arraiais em Penafiel. O nomeado era o então confessor da princesa do Brasil, a futura rainha D. Maria I, que logo que foi coroada o convenceu a renunciar ao bispado. A diocese não durou mais que oito anos e foi extinta em 1778 pelo Papa Pio VI.

Sem diocese mas com uma longa e rica história, a cidade justifica a visita também por este O Farela, que se instalou numa moradia cujos sinais de cuidado restauro não escondem os traços da típica casa de arrabalde, agora envolvida pelo avanço urbanístico.

À rampinha da frontaria junta-se o acolhedor terraço traseiro, ainda com cobertura de ramada como evidência dessa ruralidade perdida. É agora preciso

serpentear por arruamentos de urbanizações recentes e em construção, mas não será difícil arrimar tendo como referência a capela de Santa Luzia, ali ao lado.

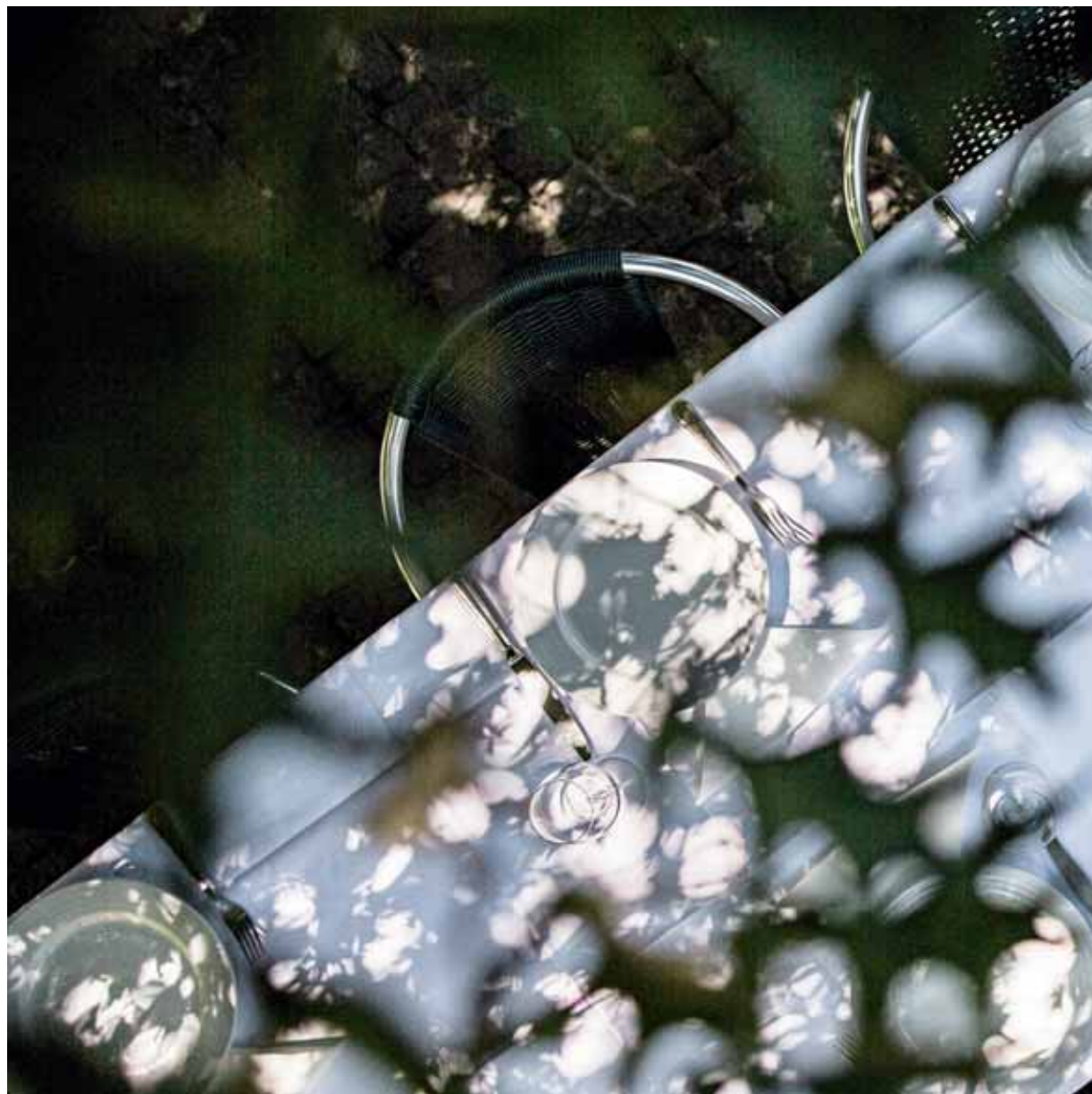
A sala, de tecto alto, decoração funcional e ambiente acolhedor, tem neste tempo de calor o atraente complemento de dois terraços, um traseiro e outro lateral, para repastos mais longos e descontraídos. Baixela aprimorada, toalhas e guardanapos de linho. Sem concessões!

A par dos assados em forno de lenha de cabrito e vitela, aos domingos ou por encomenda, a carta destaca as preparações de bacalhau, polvo e as carnes das melhores origens. Um atractivo extra com a Cachena da Peneda, de origem certificada, uma saborosa raridade fora das aldeias do Gerês. Como complemento, também o feijão tarrestre, outro produto com registo na exclusiva lista da *slow food* com origem nos cultivos das leiras da Peneda

Pão, em duas variedades, e azeitonas sobre a mesa, gordos cogumelos Portobelo salteados, minifolhados com recheio de vitela (tipo rissóis) e enroladinhos de bacon e linguiça como apetitosas e prometedoras entradas. Há também canja ou sopa de legumes (2,90€ cada).

Primorosos os “filetes de polvo” (16,95€), tenros e macios, de polme crocante e sem resíduos de fritura. Meia dose abundante, com os filetes servidos em travessa branca e alinhados sobre um folha de repolho e com grossos gomos de limão a compor o quadro. Acompanharam-se apenas com salada de tomate, da variedade coração de boi mas ainda sem aquela acidez e concentração de sabor que em plena temporada os distingue.

O “bacalhau à Farela” (13,90€) apresenta dois lombos altos, de lascas escorregadias e gelatinosas, coberto com cebola e broa que vai ao forno a tostar e base de



Restaurante O Farela

Rua de Santa Luzia
(junto à capela)
4560-530 Penafiel
GPS: lat. 41° 11'58,372" N; long.
8° 17'45,179" O
Cozinha regional
Horário: Fecha à terça-feira

batatinhas a murro. Salgado, consistente e de cura a sério, como já vai escasseando mesmo em restaurantes nomeados onde vem sendo substituído pelos melados, esbranquiçados e sensaborões ultracongelados.

Aqui sim, o bacalhau é mesmo seco, curado e salgado, demolido

a preceito e cozinhado como manda a tradição. Pode ser ainda saboreado nas versões “à lagareiro”, “à Zita” (a dona da cozinha), “dourado”, “à pescador” (com camarões), ou “à pedreiro” com arroz de feijão.

Também o polvo, além dos filetes, tem declinações “em

arroz”, “no forno afogado em azeite”, “à lagareiro” ou em “arroz de forno”, neste último caso apenas servido em dose dupla (27,50€). Além do “peixe fresco” segundo a oferta do mercado, os filetes de pescada em três diferentes preparações completam a oferta.



FOTOS: MARTIN HENRIK



curtas

Lisboa

Terraço do Tivoli vai ter cozinha de Rui Paula

Depois da afirmação no Douro, do arrojo pioneiro na zona histórica do Porto, e de ter persistido nos rochedos de Leça até à estrela Michelin, a cozinha de Rui Paula salta agora para Lisboa. Já a partir do próximo mês, o nome do conhecido *chef* passa a fazer parte da designação do Terraço do Tivoli, um dos restaurantes com mais história e reputação da capital.

Além do Rui Paula Terraço, o *chef* nortenho vai assumir também a cozinha do requintado Hotel de Seteais, numa associação alargada com o grupo Tivoli. O namoro, pelos vistos, arrastava-se já há algum tempo, mas os conceitos e todos os pormenores estão definidos e acertados.

No Terraço, as obras para remodelação estão em curso, devendo o restaurante com a nova veste estar em funcionamento ainda no decurso de Agosto, enquanto Seteais vai ter que esperar ainda algum tempo até que Rui Paula se coloque no comando dos fogões.

A notícia acabou por ser conhecida durante a celebração da estrela Michelin na Casa de Chá da Boa Nova, numa festa incluída no já habitual

Festival Rota das Estrelas, que percorre os estabelecimentos e junta os *chefs* que ostentam a pretendida distinção do famoso guia francês.

Uma festa gastronómica onde Rui Paula teve a companhia de Hans Neuner (Ocean, duas estrelas), Miguel Rocha Vieira (Fortaleza do Guincho, uma estrela) e Rui Silvestre (Bon Bon, uma estrela), que compuseram um menu muito especial.

Sem querer avançar, por enquanto, com grandes pormenores, o *chef* deixou entender que no Terraço terá uma cozinha de conforto, na linha de sabor e produto com que se afirmou no DOC, primeiro, e depois no centro do Porto, com o DOP. Pratos onde os clientes possam reconhecer a matriz da nossa cozinha, associada a uma carta de vinhos igualmente com forte identidade portuguesa, tal como acontece, de resto, nos seus três restaurantes a Norte.

Para Seteais ficará reservada a versão mais sofisticada, requintada, inovadora e criativa da sua cozinha, adequada ao estilo e espírito claramente distintivo do hotel de Sintra.

J.A.M

RICARDO CASTELO/NEAFACTOS



São um hino aos melhores sabores os medalhões da carne Cachena. Macia, succulenta, cheirosa e ainda por cima atraente na sua cor rosada e brilhante. Tratamento culinário impecável, com as carnes apenas seladas de forma a preservar fibras e gorduras. O arroz caldoso, com tomate e feijão, é outra bênção que chega à mesa no tachinho que onde o cozinhado se completa. Podia ser com o “nosso” carolino, que lhe daria outra riqueza e envolvimento que não dá a “dureza” do agulha. A par da raridade, do sabor e textura únicos, o feijão tarrestre mostra também como a cozinha pura e básica é insuperável e um património de cuja riqueza nem sempre temos consciência.

À Cachena juntam-se os bifés (11,95€) – “do vazio”, “à pimenta” e “à Farela” –, os “medalhões de vitela no espeto” (16,90€), os “lombinhos” (13,90€) – com queijo, batata a murro ou *champignons* –, as “costeletas de borrego” (13,95€) ou as “costelas de porco grelhadas”

(10,95€). A lista completa-se com o “arroz de pato” (13,95€) e os tais assados em forno de lenha de cabrito e vitela que animam as mesas de domingo.

Das sobremesas, provou-se um bem interessante bolo de laranja e cenoura (3,50€), de meia-secura e pouca doçura, que deixa muito boa impressão da oferta de doçaria de concepção caseira.

No que respeita aos vinhos, a oferta é avantajada e denota conhecimento e actualização em relação ao que de novo o mercado vai oferecendo. A carta é rica, sem ser óbvia nem se submeter à ditadura da distribuição e a proporcionar, por isso, boas e interessantes opções sem preços malucos.

Em ambiente familiar, o serviço é cuidado, competente e de uma cordial proximidade que convida ao regresso.

Sem bazófilas nem sombra de bagatelas, bem pelo contrário, O Farela é uma muito boa razão para nos levar até à Santa Luzia.



O bacalhau de boa cura, e também a carne de Cachena da Peneda e o feijão tarrestre, ambos de origem certificada



A utilização do agulha no arroz caldoso. A goma e envolvimento do “nosso” carolino resultam muito melhor

Vinhos

curtas

Livro

A história revista do Barca Velha

● Ana Sofia Fonseca voltou ao Barca Velha, para actualizar a história do mais renomado vinho tinto português. Na sua terceira edição do livro *Barca Velha - Histórias de um vinho*, acabado de lançar pela Oficina do Livro, a jornalista e escritora traz novas estórias, novos segredos e novos detalhes sobre o vinho que Fernando Nicolau de Almeida criou em 1952.

A segunda edição já tinha mudado um pouco, mas esta é ainda mais rica e actual. A doença de Salvador Guedes, a atribuição pela *Wine Enthusiast*

de 100 pontos ao Barca Velha 2008 (o primeiro tinto português a atingir a pontuação máxima) e a descoberta de que, afinal, são 19 as colheitas do mais lendário vinho nacional e não 18, como se pensava, obrigaram, de algum modo, a reescrever a história.

O livro acabou por crescer um pouco mais, com a inclusão de um novo capítulo sobre a doença de Salvador Guedes e a confirmação, após a descoberta de algumas garrafas, de que em 1955 também tinha sido declarado Barca Velha. **P.G.**

Elogio do Vinho



Pedro Garcias

● O mundo do vinho é um verdadeiro turbilhão, um vórtice que leva tudo à frente, impulsionado por uma necessidade insana de surpreender, de ser diferente, de inventar algo novo para aumentar as vendas. Muda tudo tão rápido que ainda estamos a beber um copo de um tinto normal e já nos estão a querer vender um vinho azul, depois um amarelo, a seguir um feito em ânfora, depois um em cimento, outro sem sulfitos, outro com sulfitos mas sem nada mais de químico, com flor, produzido sem electricidade e podíamos estender ainda mais a lista.

Há umas semanas, a notícia foi a “criação” de uma nova categoria de vinho, o Pinking, um branco com cor de rosado que a Adega Cooperativa de Figueira de Castelo Rodrigo acaba de lançar. Fazer um rosado que cheira e sabe a branco, aproveitando um defeito que pode surgir em certos vinhos brancos, uma tonalidade meio rosada conhecida por *pinking*, é uma bela ideia. Mas não vai passar disso: de uma bela ideia. Chamar-lhe “nova categoria de vinho”, como se as categorias de vinho pudessem ser criadas assim com um estalar dos dedos, ainda mais a partir de um defeito, é um manifesto exagero.

A última novidade é o Nat’Cool, uma “invenção” de Dirk Niepoort. Nat’Cool é um selo que Dirk pretende criar para um novo tipo de vinho, mais natural, com pouco ou nenhum sulfuroso, de álcool baixo, preço acessível e, se possível, comercializado em garrafas de um litro. Numa entrevista à revista *on-trade* inglesa *Imbibe*, Dirk Niepoort explica que a nova umbrela não se destina apenas a vinhos da Niepoort, está

aberta também a enólogos e produtores que partilhem dos mesmos princípios. Raul Pérez, de Bierzo, Allain Graillot, de Crozes-Hermitage, Stéphane Ogier, de Côte-Rôtie, e os portugueses Luís Faisca (Dão), Pedro Marques (Lisboa), Luís Cândido (Douro) e Vítor Claro são alguns dos convidados de Dirk que já manifestaram interesse em passar a usar o selo Nat’Cool.

O primeiro vinho Nat’Cool de Dirk Niepoort será um branco dos Vinhos Verdes de 2015 chamado White Mug. Sem sulfuroso, terminou a fermentação em garrafa, pelo que será uma espécie de espumante. O segundo é um tinto de Baga, da Bairrada, anunciado por Dirk como o exemplo de “um vinho leve, *sexy*, fresco e vibrante” do *terroir* bairradino.

O branco corresponde a um estilo gasoso muito popular na região minhota, mas já não se pode dizer o mesmo do Nat’Cool da Bairrada. Os mais puristas

da região, os defensores dos Bairrada clássicos, já devem estar a pedir o inferno para Dirk.

Na comunidade dos vinhos mais orgânicos e de *vigneron*, a notícia do Nat’Cool também foi recebida quase como uma afronta, uma “jogada de puro marketing” para “surfear” a onda dos vinhos naturais e aproveitar o vazio regulamentar que existe em torno destes vinhos. Dirk Niepoort deve estar a rir-se. Ainda não colocou nenhum vinho Nat’Cool à venda e já lhe estão a vender o vinho todo.

Com Dirk nunca há águas paradas. Qualquer vinho que faça dá sempre que falar, por boas ou más razões – mas mais por boas razões. É um revolucionário e um visionário. Poucos fizeram tanto pelos vinhos portugueses, em especial pelos da região do Douro, como ele. Conhece tudo o que se produz no mundo, tem na garrafeira de tudo o que se produz no mundo e deve ser a pessoa mais generosa a abrir garrafas de vinho. Uma prova ou uma refeição com Dirk Niepoort é sempre um momento surpreendente e inesquecível, pela quantidade e diversidade de vinhos que serve. Há quem o ache extravagante e até um pouco louco. Mas enganam-se. Dirk é mais racional do que aparenta. É um verdadeiro *marketeer*. Não faz vinhos por fazer, nem lança novos projectos apenas para combater o tédio. O Nat’Cool é mais uma ideia similar à dos “Projectos Niepoort”, que começou por ser uma espécie de incubadora de pequenos produtores, de vinhos de garagem e de autor, e é hoje uma distribuidora online de vinhos de todos os cantos do mundo. Os seus devaneios são sempre investimentos. Por trás de cada iniciativa que toma, por mais genuína que seja, há sempre a expectativa de um ganho, comercial ou apenas de notoriedade. Dirk tem pouco de Madre Teresa de Calcutá. Está no negócio do vinho para se divertir mas, acima, de tudo, para ganhar dinheiro. Quem o pode criticar por isso?



Está tudo ligado?

The Wine Advocat associa-se ao guia Michelin

● De Robert Parker diz-se que levou à “parkerização” dos vinhos um pouco por todo o mundo, enquanto o guia Michelin é, sem sombra de dúvida, o guia gastronómico de maior prestígio global. Pois bem, a notícia é que ambos acabam de juntar trapinhos, associando gastronomia e vinhos com a compra por parte da Michelin de 40% dos negócios da *The Wine Advocat*, responsável pela revista e sítio da Internet de Parker.

O negócio foi anunciado pela directora das publicações de Parker, Lisa Perrotti-Brown, no decorrer de uma série de eventos que na última semana juntaram as duas publica-

ções em Macau, Hong Kong e Singapura. A associação passava por harmonizar grandes vinhos com a cozinha de famosos *chefs* com estrelas Michelin, mas, pelos vistos, a harmonização alargou-se aos negócios das duas publicações.

Recorde-se que também recentemente a sede da *The Wine Advocat* se tinha transferido para Singapura, depois de Parker ter vendido a maioria das acções a investidores locais. Pelos vistos a ideia é, por enquanto, juntar esforços na Ásia e EUA, num horizonte que aponta para um futuro de organização de eventos conjuntos Parker/Michelin em território europeu. **J.A.M.**



Dirk está no negócio do vinho para se divertir mas, acima, de tudo, para ganhar dinheiro. Quem o pode criticar por isso?

provas

89

Quinta da Bacalhôa Branco 2016

Bacalhôa Vinhos
Castas: Semillon, Sauvignon Blanc e Alvarinho
Graduação: 13,5% vol
Região: Península de Setúbal
Preço: 15,99€

Proposta da semana



Um belo branco de Setúbal

Podemos chamar a este branco da Península de Setúbal feito de Semillon, Alvarinho e Sauvignon Blanc um vinho de *terroir*? Sim. As uvas foram criadas na Quinta da Bacalhôa, em Vila Fresca de Azeitão, Setúbal, num solo e num clima específicos – é esse o seu *terroir*. Não há aqui nenhum romantismo, é assim. O vinho feito com as mesmas castas e o mesmo método de vinificação noutra região do país seria diferente.

Questão distinta é saber se este branco tem perfil Setúbal. O perfil de uma região é determinado, acima de tudo, pelo solo, pelo clima e pelas castas. No caso do Bacalhôa 2016 temos três castas sem nenhuma ligação histórica ao lugar. São três castas magníficas (a Semillon está na origem de um dos melhores vinhos doces do mundo, os Sauternes; a Sauvignon Blanc tem o seu solar em Sancerre e Pouilly-fumé, no vale do Loire, mas disseminou-se por todo o mundo; e a Alvarinho ganhou fama nos campos húmidos de Monção e Melgaço, embora também se esteja a universalizar). Juntá-las, como equação enológica, faz sentido. A Sauvignon Blanc dá vinhos muito aromáticos, algo verdes e crespos quando as uvas são pouco maduras, mas sem muito corpo; a Semillon produz vinhos mais gordos mas pouco aromáticos; e a Alvarinho, quando amadurece bem, consegue fazer brancos muito aromáticos, volumosos e seivosos.

A virtude desta associação está bem evidente neste Bacalhôa. É um branco que junta o melhor das três castas. Mas, por mais paradoxal que pareça, só com esforço alguém encontra neste vinho o carácter da Semillon, da Sauvignon Blanc e do Alvarinho. O facto de parte do lote ter fermentado e estagiado em barricas novas também ajudou a diluir a marca de cada variedade. O que resultou foi um vinho muito aromático (fumados, citrinos, fruta tropical e exótica), maduro, envolvente, sedoso e suficientemente fresco para não cansar. Sem perfil Setúbal, mas tributário deste *terroir*.

Pedro Garcias

88

Esporão Colheita Tinto 2015

Herdade do Esporão
Reguengos de Monsaraz
Castas: Touriga Franca e Cabernet Sauvignon
Graduação: 14% vol
Região: Alentejo
Preço: 11,50€

Feito com as primeiras uvas certificadas em modo de produção biológico na Herdade do Esporão, este novo tinto é um vinho muito interessante, maduro mas não em excesso, com algum músculo mas também com alguma elegância. Tem uma grande pureza aromática (sabe a vinho!), dominada pela fruta vermelha e por algum vegetal do Cabernet Sauvignon, e é bastante saboroso, com boa fruta e bons taninos, embora deixe uma ligeira sensação de secura no final, que desaparece com comida. Se fosse um pouquinho mais fresco ainda seria melhor. Não se pode ter tudo. **P.G.**

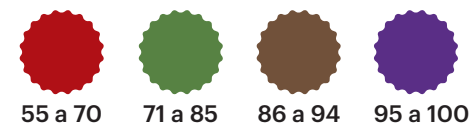


82

Pouca Roupa Branco 2016

João Portugal Ramos
Estremoz
Castas: Sauvignon Blanc, Viosinho e Verdelho
Graduação: 12,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 3,99€

Tem 12,5% de álcool, mas parece mais maduro. Falta-lhe um pouco de acidez. Mas é um estilo com muitos adeptos, sobretudo entre os iniciados no vinho, que, em regra, reagem mal aos vinhos muito ácidos. A Sauvignon Blanc é a casta que mais se destaca no aroma. Na boca, é um branco um pouco unidimensional, certinho mas com pouca vivacidade. **P.G.**



85

Tons de Duorum Branco 2016

Duorum
Castelo Melhor
Castas: Viosinho, Rabigato, Gouveio, Arinto e Moscatel Galego
Graduação: 12,5% vol
Região: Douro
Preço: 3,99€

Branco muito aromático (combinando fruta cítrica e tropical com notas florais frescas), envolvente, gracioso e vivaz. Tem o calor dos vales do Douro e a frescura das terras altas da região. Está muito equilibrado, sem acidez excessiva, nem álcool a mais. Perfeito para o Verão. **P.G.**



89

Quinta dos Quatro Ventos 2014

Aliança, Sangalhos
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Graduação: 14%
Região: Douro
Preço: 15€

Aroma muito preciso de fruta vermelha madura, notas florais, num conjunto atraente e sem artificios. Na boca conserva esta sua faceta de aparente simplicidade que denuncia uma enologia que respeita as características da vinha e do lugar. Com a madeira (barricas novas de carvalho francês e russo) a conferir-lhe uma nota discreta de complexidade, este vinho torna-se uma delícia pela definição e pela austeridade. Um tinto com tudo no lugar. Se não deslumbra, não deixa de proporcionar um enorme prazer. **M.C.**



Herdade de Vale de Évora

Vinhos diferentes e à procura de identidade na margem do Guadiana

Faltam as grandes amplitudes térmicas, mas a orografia, os terrenos xistosos e a presença do rio remetem para o imaginário duriense. As vinhas são ainda quase experimentais, mas a frescura natural promete vinhos interessantes e equilibrados.

José Augusto Moreira

● Tem exposição a temperaturas elevadas, solos pobres em encostas xistosas e o rio a delimitar a propriedade. Faltam as grandes amplitudes térmicas que também caracterizam o Douro, mas aquelas condições naturais logo diferenciam esta zona do Guadiana, junto a Mértola, de todo o resto da vinha do Alentejo.

É por aqui que surgem os Discórdia, na bela e enorme Herdade Vale de Évora, cujos 550 hectares são delimitados a oeste pelas margens do Guadiana, logo a seguir ao Pulo do Lobo. Discórdia não pelos vinhos, ou sequer pelas condições de cultivo que divergem do Alentejo tradicional, mas antes por um interessante acaso que está na origem da escolha dos rótulos.

A discórdia surgiu quando os proprietários se viram impedidos de utilizar a designação Évora – do nome da herdade – nos rótulos dos vinhos que se preparavam para começar a engarrafar. Uma discórdia que gerou acesa discussão e que acabou, afinal, por fornecer o nome de baptismo para os vinhos da propriedade.

Com Discórdia se avançou, então, em 2013, engarrafando os primeiros dois vinhos da herdade. É certo que já no ano anterior (2012) tinha havido vindima, mas o objectivo era

apenas o de experimentar o resultado da fruta criada nas videiras plantadas apenas três anos antes. Nada mau para princípio, de tal forma que algumas garrafas dessa colheita de estreia ainda são hoje zelosamente guardadas para momentos especiais.

Paulo Alho gosta de explicar com pormenor, ao mesmo tempo que procura racionalizar as sensações que lhe transmitem as quatro colheitas que já fez. Quer perceber a evolução, como se comportam as castas e evoluem os vinhos à medida que desfia memórias do cultivo e vindima nesses anos. Não tem, para já, grandes conclusões, mas está convicto que podem sair dali vinhos monovarietais bem interessantes.

Paulo Alho foi quem avançou para a compra da herdade, em 2007, e partilha desde o ano passado a propriedade com Vítor Pereira, ambos com actividade na área da construção civil, sobretudo associados a Angola. Junta-os também uma longa amizade solidificada nas jornadas de caça, que estão na base da compra da Herdade de Évora.

Os 10 hectares de vinha plantados em 2009 são uma pequena parcela naquela área, que é couro de caça turística e preserva condições naturais

únicas, com terrenos que incluem elevações acentuadas, encostas de ondulação generosas e áreas de aluvião coladas à margem direita do Guadiana.

Na imensidão da propriedade, a verdejante dezena de hectares de vinha não passa de um pequena parcela. Foram plantados com a orientação de Francisco Mata, da Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo, em talhões de quatro castas tintas (Touriga Franca, Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Syrah) e três brancas (Arinto, Verdelho e Antão Vaz).

A vinha está rodeada de áreas de reflorestação com medronheiros, azinheiras e pinheiro manso. Fruto das preocupações com a caça, as condições de povoamento animal e a preservação das condições naturais são uma preocupação maior, pelo que falar em cultivo biológico é quase uma redundância.

A enologia está a cargo de Diogo Lopes, que procura o mínimo de intervenção para que o vinho expresse as condições do *terroir*. Na região com uma das mais elevadas temperaturas do país, a regra impõe-se em momentos cruciais, mas o objectivo é que a vinha se esforce pela sobrevivência. A diferença em relação ao



Sem poderem usar a designação Évora nos vinhos, houve discórdia entre os proprietários sobre qual o nome a escolher. Ficou Discórdia

Alentejo tradicional é a marca mais saliente dos vinhos de Mértola.

Com baixas produtividades (abaixo das 4,5 toneladas de uva por hectare), as notas de frescura e o equilíbrio de componentes caracterizam o perfil dos vinhos, por vezes até com alguma aresta que ajuda a marcar distâncias com o resto do Alentejo. A afinação e a busca de maior conhecimento sobre o comportamento das castas e composição de lotes é ainda uma preocupação constante, mas os indicadores de mercado são bem positivos. Incluindo a surpresa de um prémio numa prova internacional.

É claro que tudo isto vale o que vale, mas a medalha de ouro trazida de volta este ano do International Wine Challenge pelo branco de 2014, logo na sua primeira presença em concursos, não deixa de ser animadora. Um ambiente que faz crescer as expectativas em relação ao primeiro grande reserva tinto. É da colheita de 2013 e aguarda já em garrafa o momento de saltar para as prateleiras, depois de dois anos de estágio em barricas de carvalho.

Para já, estão apenas no mercado um branco e um tinto, das colheitas de 2015 e 2014, respectivamente.



Discórdia Tinto 2014

Regional Alentejano
Graduação: 14,5% vol
Preço: 6,50€

Aroma com notas florais e de frutos silvestres. Sensações frescas de fruta vermelha na prova de boca, que evoluem para notas de especiaria. Final de média intensidade com taninos redondos e adocicados.

Discórdia Branco 2015

Regional Alentejano
Graduação: 13,4vol
Preço: 6,50€

Aroma de frutos maduros com sensações frescas de maçã e ameixa à mistura. Boca fresca, algo cítrica e envolvente, com algum volume e gordura, e final seco e intenso com laivos de alguma salinidade.



85



87



LIFE IS A JOURNEY.*
Visite vilamoura.anantara.com

O ANANTARA VILAMOURA ALGARVE RESORT
O PRIMEIRO RESORT DE LUXO NA EUROPA.

A marca Anantara Hotels, Resorts & Spas estreia-se na Europa, trazendo o conceito de luxo característico da insígnia, ao pitoresco litoral algarvio com o lançamento do Anantara Vilamoura Algarve Resort.


ANANTARA
VILAMOURA • ALGARVE
RESORT

CAMBODJA • CHINA • INDONÉSIA • MALDIVAS • MOÇAMBIQUE • TAILÂNDIA • QATAR • EMIRADOS ÁRABES UNIDOS • VIETNAME • ZÂMBIA • PORTUGAL • PRÓXIMA ABERTURA: OMÃ - SRI LANKA

*A vida é uma viagem.

Levare



FOTOS: ADRIANO MIRANDA



A fábrica da Levare tem capacidade para produzir seis mil litros de cerveja por mês



A nova cervejeira do Porto fala português do Brasil

Ana Maria Henriques

● Não dá para adivinhar que por detrás de um portão de madeira pintado de azul forte, na Praça da Batalha, se esconde uma cervejaria com 800 metros quadrados. O letreiro ainda não está colocado na fachada do prédio, voltado para a lateral da imponente Igreja de Santo Ildefonso, mas o portão colorido pode servir de referência, por agora. Um túnel de pedra conduz até ao pátio interior, que lembra um bairro antigo, e à entrada da Levare: a confortável esplanada e o jardim vertical são o cartão de visita da casa de Adriano e Edgar Dias, pai e filho que se juntaram para apostar no mercado da cerveja artesanal.

A cervejaria é também cervejeira e as quatro cubas gigantes que pairam por cima do balcão de serviço não deixam dúvidas: aqui bebe-se a cerveja feita pela casa e é possível assistir a todo o processo de produção, liderado por Edgar Dias. O mestre cervejeiro de 35 anos quer ver a fábrica a produzir seis mil litros da bebida por mês, durante o horário de abertura do espaço. Para isso instalou a fábrica entre o balcão e a cozinha, separada por paredes de vidro, e é aí que se dedica à criação de quatro tipos de cerveja artesanal (e mais um sazonal).

Este negócio familiar com alicerces no Porto nasceu em Niterói, no

Brasil. Adriano e Edgar viveram 26 anos naquele país sul-americano e a pronúncia denuncia-os. Foi lá que pai e filho decidiram mudar do ramo das artes gráficas para a restauração e regressar a Portugal para abrir um *brew pub* com dois pisos e capacidade para sentar 230 pessoas, em ambientes diferentes. Edgar começou a fazer cerveja em casa há três anos, de forma bem amadora, para consumo próprio e para oferecer a amigos. O interesse pela alquimia desta bebida cresceu, seguiram-se cursos e muitas experiências até se tornar num mestre cervejeiro responsável pela marca Levare.

Das cubas maturadoras de inox saem quatro receitas (a partir de 1,70€/copo): Lager, WitBier, Brown Porter e American IPA. Têm teores alcoólicos diferentes (a mais forte destas quatro é a IPA, com 6,2%) e à combinação água, malte e levedura foram acrescentados outros componentes aromáticos. A Lager, de estilo alemão, “é leve e sem muitos aromas”, define Edgar. “É a tal cerveja sem graça de que os mestres cervejeiros falam”, brinca, boa para quem quer aprender a gostar da bebida. A “cerveja de Verão” é a WitBier: “levezinha” (5% de teor alcoólico), tem especiarias e toques de coentros e laranja, com 30% de trigo. A vantagem de fábrica e bar coexistirem no mesmo espaço é que Edgar pode ir trabalhando as receitas à medida que recebe as

opiniões dos clientes. É o caso da Brown Porter, uma stout com “aromas torrados de café” e ao “estilo inglês” que está, ainda, em processo de criação. A “mais amarga” é a American IPA, feita com “lúpulos americanos” e “muito aromática”. Nenhuma é pasteurizada e os sabores vão crescendo nas cubas.

A opção sazonal do momento é a Belgium Tripels, do barril para o copo. Com 8,6%, é aquilo que Edgar chama de “cerveja para apreciadores”. “Muito adocicada e muito alcoólica”, combina bem com pratos mais pesados – é aqui que entra a cozinha do Levare, dividida entre refeições mais completas e tradicionais e opções de *snacks*. A francesa (9€) não podia faltar, assim como o prego do lombo em pão (7,50€) e o hambúrguer (7,90€) de novilho recheado com queijo Gruyère e cebola crocante. Há ainda misto de marisco (40€), bife do lombo com arroz de cerveja preta e molho Levare (17,50€), só para citar duas das dezenas de alternativas que a carta apresenta.

Quem quiser pode perguntar pela versão engarrafada da cerveja (a partir de 3€), com rótulos desenhados pela dupla pai e filho. Há versões ilustradas com a Torre dos Clérigos, a Ponte Luiz I ou a Casa da Música. Mas na Levare bebe-se apenas cerveja artesanal da casa, de pressão – e nem vale a pena perguntar por outras marcas.



Levare

Praça da Batalha, 12 A
4049-055 Porto

Tel: 222 059 118

Horário: De terça a quinta-feira das 12h às 00h; sexta-feira a domingo até às 02h

<http://levare.pt/>

**Mar
Portuguez**
CONSERVAS DE CHEF



**CHEF
PATRÍCIA BORGES**
DOCAPESCA

Filetes de Cavala

Tacos de Cavala em conserva de pickle de manga picante

RECEITA NO INTERIOR DA EMBALAGEM PARA USAR A CONSERVA
PRODUÇÃO E FOTOGRAFIA HUGO CAMPOS



Para 4 pax

Folhas de tortilhas de milho	1 Malagueta encarnada
100g de folhas de agrião	120g de iogurte grego natural
100g Rúcula	120g Maionese
1 Manga cortada em juliana	Sal e pimenta
1 Pepino cortado em juliana	Óleo
2 Colheres de sopa de sementes de sésamo torradas	1 Lata de Conserva "Mar Portuguez"

Preparação

Aqueça o óleo e coloque as folhas de tortilhas a fritar, de ambos os lados, até ficarem acastanhadas. Tente dobrar a folha ainda quente sem a partir e deixe arrefecer. Junte a maionese, o iogurte, a malagueta cortada o mais finamente possível, as sementes de sésamo, o sal e pimenta. Misture tudo muito bem. Disponha o agrião, a rúcula, o pepino e a manga. Sobreponha a cavala e cubra tudo com o molho preparado.

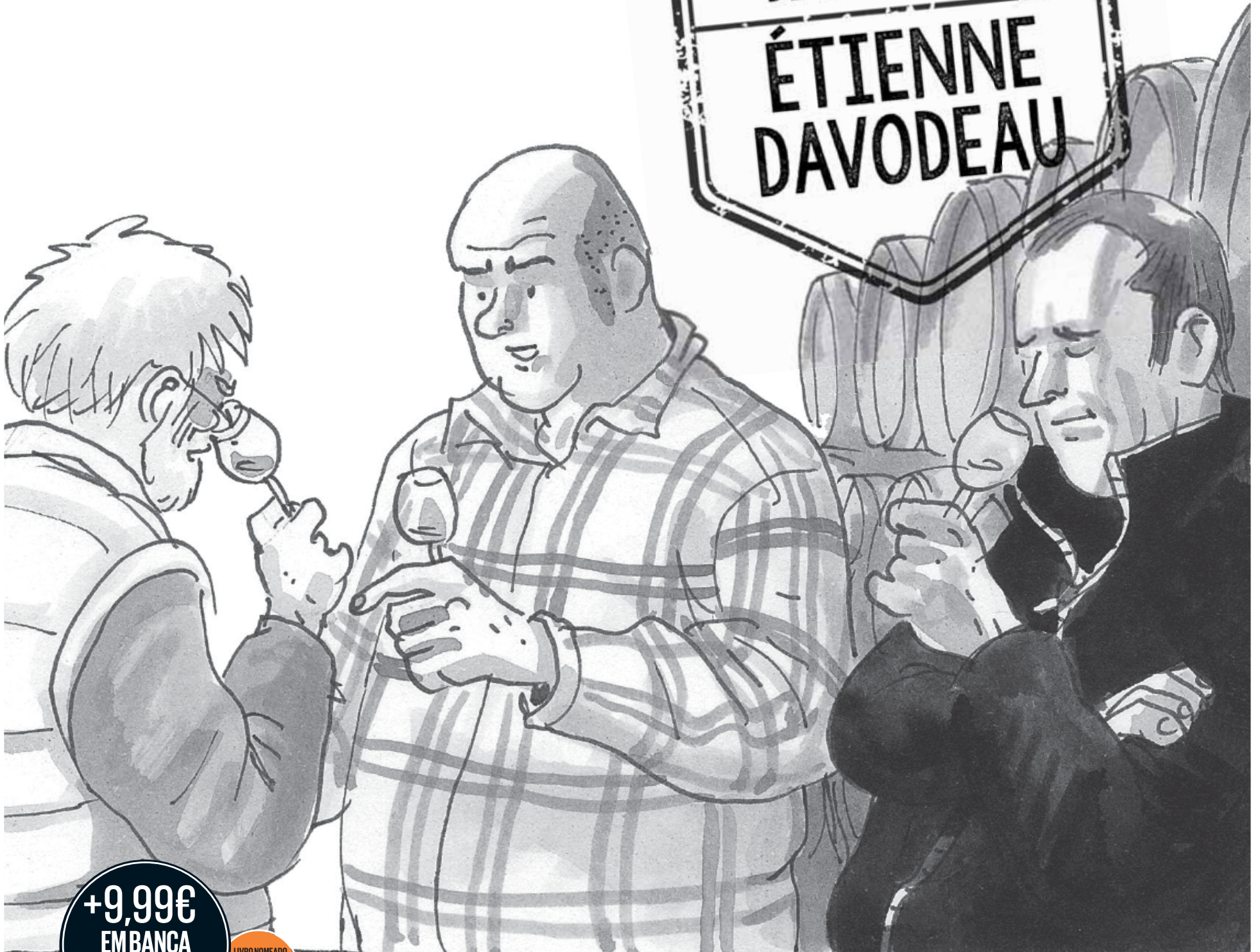
Apoio:


VISTA ALEGRE
1824



Prato Fruta Gourmet by Vista Alegre
Maçaroca by Bordallo Pinheiro

LEVOIR
ler, ver, air | ler, ver, ouvir

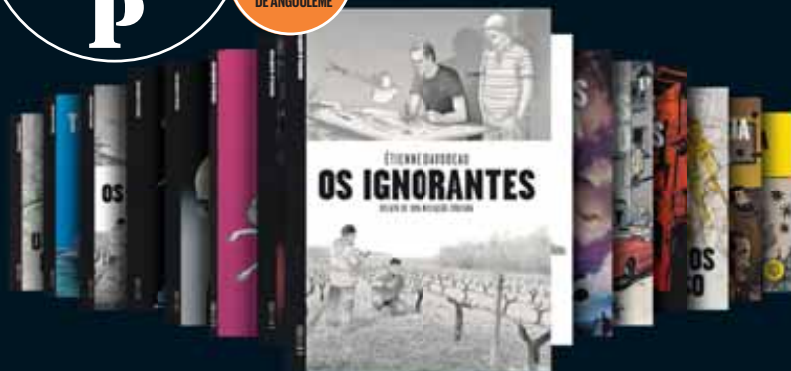


+9,99€

EMBANCA
COM O PÚBLICO

P

LIVRO NOMEADO
PARA A SELECÇÃO
OFICIAL DO FESTIVAL
DE ANGOULÊME



COLEÇÃO NOVELAS GRÁFICAS - 15 VOLUMES COM O SELO DE QUALIDADE DOS GRANDES AUTORES

Vol. 3 - OS IGNORANTES, de Étienne Davodeau.

Os Ignorantes é uma obra biográfica de Étienne Davodeau, um dos maiores autores da BD francesa actual. A amizade de Davodeau com Richard Leroy, um produtor de vinhos, é o embrião para uma troca de ofícios durante um ano. E quando o escritor começa a cultivar vinho, e vice-versa, o resultado são respostas a muitas perguntas existenciais e dão origem a um momento único de felicidade. Um volume traduzido da língua original e em edição de colecionador com capa dura.