

# F

FUGAS | Público N.º 10.110 | Sábado 23 Dezembro 2017



## Viagens

### Aonde vamos em 2018?

Protagonista

Célia, a queijeira que nem gosta de queijo mas ama a serra da Estrela

Gastronomia

A doçaria do Sul deu um livro

# Semana de lazer

Mais sugestões em [lazer.publico.pt](http://lazer.publico.pt)

Neste cabaz de Natal há gospel, circo, rabanadas, humor e lugares encantados.  
*Cláudia Alpendre Marques*

# S D 2.a

## Oh happy day

Se há época em que os clássicos do gospel assentam que nem uma luva é esta. Às mensagens de esperança e espiritualidade habituais na aproximação de um novo ano, juntam-se o entusiasmo e a energia trazidos por vozes especialistas na matéria. Esta é a proposta do Alabama Gospel Choir, um colectivo composto por 30 elementos, alguns deles premiados, que regressa a Portugal com um repertório que resgata para os nossos dias as raízes do gospel. *God is moving, I am the Lord, your God, Thank you* ou *Oh happy day* são alguns dos clássicos que compõem o alinhamento. É espalhar a mensagem e deixar-se contagiar.

**LISBOA**  
**Coliseu dos Recreios**  
**Dia 23 de Dezembro, às 21h30.**  
**Bilhetes de 25€ a 35€**



## Rota da Rabanada

Em muitas casas, é um dos doces obrigatórios na mesa da Consoada. Também conhecida como fatia dourada, a rabanada é a estrela da iniciativa promovida em cafés, pastelarias, mercearias e restaurantes do município de Caminha. Este ano, há 50 especialidades para provar, assinadas por cada um dos estabelecimentos aderentes, para os mais variados gostos e carteiras (com valores entre os 0,50€ e os 5€). Com leite, mel, nozes, vinho do Porto, doce de ovos, gila, açúcar ou canela. As combinações são muitas. A ordem é a mesma: cair na tentação. Porque no Natal ninguém leva a mal.

**CAMINHA**  
**Até 31 de Dezembro.**

## Circo de Natal

Se o Natal é feito de rituais, há quem não passe sem uma ida ao circo, em família. Em Lisboa, o espectáculo no Coliseu dos Recreios é uma tradição que remonta ao século XIX. A Companhia Internacional de Circo convida a entrar no “único lugar do mundo onde se sonha acordado”. A sala transforma-se numa grande tenda, para receber palhaços, acrobatas, malabaristas, trapezistas, ilusionistas e muitos outros animadores (números com animais não incluídos). No Porto, o costume circense conta já com 75 anos e renova-se a cada edição, num espectáculo onde se cruzam artistas clássicos e talentos contemporâneos.

**LISBOA**  
**Coliseu dos Recreios**  
**Até 26 de Dezembro.**  
**Sábado, às 15h (dia 23); segunda e terça, às 16h30 (dias 25 e 26).**  
**Bilhetes de 15€ a 20€. Camarotes: 108€ a 120€**

**PORTO**  
**Coliseu do Porto**  
**Até 1 de Janeiro.**  
**Segunda, às 17h (dias 25 de Dezembro e 1 de Janeiro); terça, sexta e sábado, às 15h (dias 26, 29 e 30 de Dezembro).**  
**Bilhetes de 7€ a 15€ (dias úteis); 8€ a 18€ (fim-de-semana e feriados)**



FUGAS N.º 915 Foto de capa: Ozkan Bilgin/Anadolu Agency/Getty Images FICHA TÉCNICA Direcção David Dinis Edição Sandra Silva Costa Edição fotográfica Nelson Garrido Directora de Arte Sónia Matos Designers Daniela Graça, Joana Lima e José Soares Infografia Cátia Mendonça, Célia Rodrigues, Joaquim Guerreiro, José Alves e Francisco Lopes Secretariado Lucinda Vasconcelos Fugas Rua Júlio Dinis, 270 Bloco A 3.º 4050-318 Porto. Tel.: 226151000. E-mail: fugas@publico.pt. fugas.publico.pt

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

## Era uma vez...

... uma menina que caiu pela toca de um coelho num mundo fantástico, surreal e... deslizante. A história de Lewis Carroll é aqui interpretada em patins, sobre o gelo, numa versão mais actual e portuguesa, onde não faltam turistas de outras histórias (como *O Capuchinho Vermelho* e *Os Três Porquinhos*), *selfies* e *video mapping*. O guião de *Alice* e o *País das Maravilhas no Gelo* é assinado por Nuno Markl, Mafalda Santos e Francisco Martiniano Palma. Em palco, ou nos patins, como *Chapeleiro Louco* e *Rainha de Copas*, estão os actores Pedro Górgia e Sandra Celas. Inês Ramos e Filipa Raquel dão vida à personagem de Alice. Num cenário predominantemente digital, onde não faltam aromas a condizer com a narrativa para estimular a interacção sensorial, será difícil distinguir o sonho da realidade.

### MATOSINHOS

#### Mar Shopping

Até 7 de Janeiro. Todos os dias, às 15h, 18h e 21h30 (23 e 30 de Dezembro; 4, 5 e 6 de Janeiro); às 11h, 15h e 18h (26 a 29 de Dezembro; 2 e 7 de Janeiro); às 11h e 15h (31 de Dezembro); às 15h e 18h (3 de Janeiro). Bilhetes a 14,50€



## Uma quinta de sonhos

O espírito natalício está de regresso a Santa Maria da Feira, num parque temático comandado pelos sonhos, onde se fala “perlinês” (a famosa língua dos pés) e se comem bolas de perlim. Este ano cumprem-se dez edições do Perlim, assinalados com um programa recheado. No mapa de visita há atracções a não perder, como a TOP, estação de televisão oficial, ou a exposição instalada no Museu Convento dos Lóios, *O Universo do Pai Natal*, que mostra 82 peças inéditas sobre o “Chefe de Estado da Lapónia”. Mas há mais neste país de encantar: pela encosta do castelo andam comboios, duendes, teatro musical, marionetas, *slide*, trenós, *snow tubing* e um Jogo da Glória. É caso para dizer: “APaTéPé JáPá!”.

### SANTA MARIA DA FEIRA

Quinta do Castelo Até 31 de Dezembro. Todos os dias, das 13h30 às 19h (até às 18h no dia 31). Encerra nos dias 24 e 25. Bilhetes a 5€ (3 aos 12 anos, sénior); 6€ (adulto). Entrada gratuita para crianças até 2 anos

## Por portas e travessas... pequenitas

No Portugal dos Pequenitos, a quadra é celebrada em grande. O Natal Mágico veste o parque a rigor, com luz, cor e diversão para toda a família. Das árvores iluminadas às casinhas tradicionais com molduras especiais nas portas e janelas, passando pelos cogumelos gigantes, bengalas de doce, pistas de carros ou a Casa do Pai Natal, o programa de animação convida a viver momentos mágicos sem esquecer a vertente pedagógica: entre 26 de Dezembro e 4 de Janeiro, a par da exposição de construções onde figuram Cristiano Ronaldo e Eusébio, o artista Alex de Jong realiza *workshops* com o público. Nas palavras de Bissaya Barreto, patrono do parque, “tudo é minúsculo para nós mas grande para as crianças. E tudo é verdadeiro”.

### COIMBRA

#### Portugal dos Pequenitos

Até 7 de Janeiro. Todos os dias, das 10h às 19h (até às 17h nos dias 24 e 31 de Dezembro). Encerra no dia 25 de Dezembro. Bilhetes a 5,95€ (3 aos 13 anos, sénior); 9,95€ (adulto). Entrada gratuita para crianças até 3 anos



## Em Albufeira é Solrir

Entrar no novo ano a rir é a missão do festival algarvio Solrir. A 12.ª edição traz quatro dias de humor e um cartaz de luxo. A abertura está nas mãos de Joel Ricardo Santos e Eduardo Madeira, com a convidada Joana Machado. Ao ritmo de três artistas por noite (com pausa na noite de fim de ano), seguem-se as fintas humorísticas de Luís Brito Rocha, Bira Doser e Fernando Rocha; e **Herman José** e Uma Resma de Duas Gajas: Ana Arrebentinha e Sofia Bernardo. Para o encerramento estão reservadas as actuações de Pedro Sousa, Pedro Durão & Gonçalo Nunes (em *Chica*) e Nilton, embaixador do festival.

### ALBUFEIRA

Palácio de Congressos do Algarve Dias 29 e 30 de Dezembro, 1 e 2 de Janeiro, às 21h30. Bilhetes a 12€ (dia) e 42€ (passe)

## Viagens

### Abu Dhabi, Emirados Árabes Unidos

A 15 de Novembro, a obra Salvator Mundi, uma das 20 que chegaram até nós de Leonardo da Vinci, estilhaçou os recordes do mundo da arte quando foi vendido em leilão por 380 milhões de euros. O comprador era anónimo, mas já se sabe que foi um príncipe árabe em nome do Departamento de Cultura e Turismo de Abu Dhabi – e a nova casa da obra perdida de Da Vinci é o novíssimo Louvre Abu Dhabi. O projecto megalómano – marca, aliás, dos Emirados Árabes Unidos (EAU) – era aguardado desde 2012, mas as portas da obra do arquitecto francês Jean Nouvel, marcada pela enorme cúpula de redes geométricas sobrepostas que cobre 55 edifícios à laia de OVNI barroco, só abriram em Novembro. Lá dentro, 23 galerias contam a história da humanidade, através de obras do próprio museu e de outras sob empréstimo de outras instituições. Para além da colecção permanente – cuja aquisição fez mexer o mercado de arte moderna e contemporânea mundial, embora, digam os especialistas, os seus verdadeiros tesouros sejam as obras mais antigas –, o museu albergará quatro exposições temporárias anuais.

Mais do que “apenas” um museu, o Louvre de Abu Dhabi pretende afirmar-se como um destino por si só. Além dos vários espaços expositivos, inclui um museu infantil, restaurante, café e cinema e é apenas um dos espaços



# Doze destinos

Nunca é fácil decidir para onde viajar e cada um tem as suas motivações. Contudo, deixamos doze destinos que, por um motivo ou outro, vão viver um ano extraordinário. E para quem viajar



MAHMOUD KHALED/EPA

de um ambicioso projecto, a Ilha Saadiyat, que pretende tornar-se no centro cultural da cidade, do emirado homónimo e dos EAU (de que é capital) e, para tanto, não lhe falta ambição. Entre os oito equipamentos culturais previstos, incluem-se o Guggenheim Abu Dhabi (de Frank Gehry), o Museu Nacional Sheikh Zayed (de Foster + Partners) e um centro de artes performativas (de Zaha Hadid) – contudo, todas as datas de conclusão já foram ultrapassadas e parece cada vez mais provável que 2020 não verá a conclusão da Ilha de Saadiyat.

Enquanto o futuro não chega, Abu Dhabi tem muito presente para esbanjar. Não está ao mesmo nível do vizinho Dubai, mas também tem tendências extravagantes e um olho para os recordes: da montanha-russa mais rápida (no Ferrari World, que também reivindica ser o maior parque de diversões coberto) ao edifício mais inclinado (Capital Gate: ao contrário da Torre de Pisa, não é defeito, é feito), sem esquecer o maior tapete (na Grande Mesquita), por exemplo.

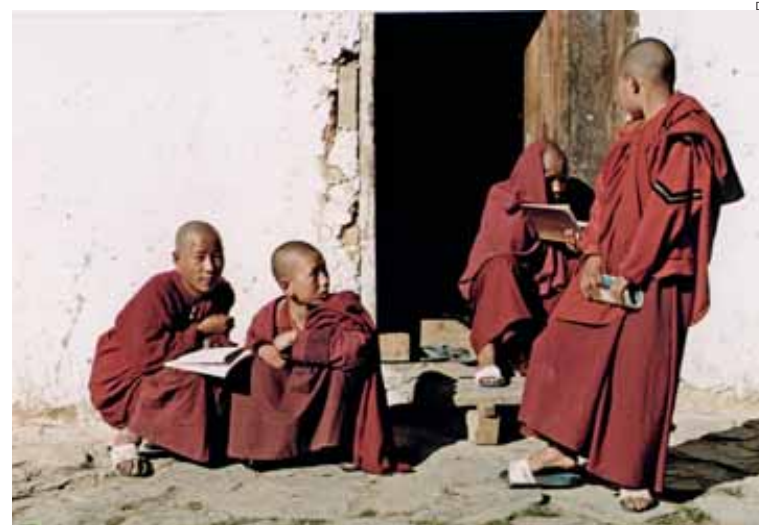
### África do Sul

A África do Sul não é estranha nestas listas de melhores destinos do ano, não lhe faltam encantos. Dos big five nas savanas do Kruger Park ou do Parque Transfronteiriço Kgalagadi às luxuriantes paisagens do Parque uKhahlamba-Drakensberg, com as suas florestas densas, rios, cascatas; da “cidade de ou- →

**O Louvre de Abu Dhabi, inaugurado em Novembro passado, é uma das grandes atracções de Abu Dhabi**

**Aos poucos, o Butão vai-se abrindo cada vez mais ao turismo**

**O Kruger Park é uma das jóias da coroa da África do Sul**



DR



MANUEL ROBERTO

# os para 2018

s-lhe algumas pistas para que em 2018 possa aproveitar o melhor possível determinados é um sonho, fica a dica: Portugal é mesmo aqui – e está na moda. *Andreia Marques Pereira*

# Viagens

ro” Joanesburgo à vizinha capital Pretória; da cultural Stellenbosch à pessoana Durban; da vitoriana Port Elizabeth à cosmopolita e deslumbrante Cidade do Cabo – da incrível vida selvagem às praias, das montanhas às cidades, do ecoturismo ao surf, da cultura ao vinho, abundam os melhores motivos para visitar a África do Sul.

Ir em 2018 tem como motivação suplementar a homenagem que o país presta a uma das personalidades mais importantes do século XX mundial. No centenário e no 27.º aniversário da libertação de Nelson Mandela, o herói do apartheid e da nova África do Sul, alguns dos principais pontos de atracção do país vão ser animados por um programa oficial de comemorações que visam celebrar o seu imenso legado. Com renovado olhar visitam-se locais icónicos do seu percurso, sobretudo entre a Cidade do Cabo, onde Robben Island foi casa de Madiba durante 18 dos 27 anos que esteve preso e onde fez as primeiras aparições e declarações ao mundo depois do seu longo cativeiro, e Joanesburgo, que tem no Soweto o berço do movimento de libertação nacional e no Museu do Apartheid uma reavaliação da luta por um país livre de racismo. Se a África do Sul é hoje o que é, deve muito a Nelson Mandela – em 2018, o agradecimento será (uma vez mais) colectivo.

## Butão

Será um dos países mais elusivos do mundo, este pequeno reino protegido pelos Himalaias que apenas aboliu a escravatura na década de 1950. Fechado ao turismo até 1974, o Butão tem desde então aberto as portas, mas sempre com muito cuidado – diríamos antes que tem entreaberto as portas. A escassez de voos (apenas duas companhias voam para o país, a Bhutan Airlines e a Druk Air) e o “consumo mínimo”, chamemos assim à famosa “diária” de 250 dólares (qualquer visitante tem de contratar uma empresa de turismo local que assegura guia, comida, alojamento – ou seja, versão tudo-incluído e com o programa à medida dos desejos de cada um), ajudam a garantir que o turismo no Butão está longe de ser massificado. Pouco, mas de alta qualidade,



é a filosofia. Contudo, em 2018, o reino com menos de um milhão de habitantes encravado entre os dois países mais povoados do planeta (um anão entre gigantes), a Índia e a China, vai ficar mais perto do resto do mundo com o aumento de ligações aéreas e a abertura de um novo aeroporto internacional e será mais acessível com a expansão da auto-estrada que o atravessa. Será um pouco mais fácil descobrir o país de cumes eternamente nevados, densas florestas que parecem suspensas no início dos tempos, mosteiros-fortalezas pendurados em penhascos impossíveis, monges sorridentes, estradas dramaticamente coladas às montanhas, tradições seculares e uma população que avalia o desenvolvimento pelo índice de “Felicidade Interna Bruta”. É uma das originalidades deste país profundamente budista e ecológico (a pegada de carbono aqui é negativa), introduzida pelo rei Jigme Singye Wangchuck, que abdicou em 2006 como o mais popular dos monarcas.



**Santiago do Chile é uma das mais sofisticadas e seguras cidades do país**

**Os estados do Sul dos EUA (na foto à direita, em cima, o Mississipi) estão em destaque na rota US Civil Rights**

**A Geórgia (foto em baixo) comemora em 2018 cem anos desde a sua declaração de independência, no rescaldo da Revolução de Outubro**

## Chile

Haverá muito pisco sour a correr este ano no Chile. Afinal, o país sul-americano, longa língua estreita que se estende do deserto de Atacama à Patagónia e se encaixa entre a cordilheira dos Andes e o Oceano Pacífico, celebra o bicentenário da sua independência e tal merecerá muitos brindes com o seu cocktail mais icónico. O Chile está no topo dos destinos de 2018 nas mais importantes publicações do mundo e se o aniversário faz a diferença, este é também o culminar de todo um processo de transformação, sobretudo da capital, Santiago – não sendo a mais animada da região é, porém, uma das mais sofisticadas (e seguras) e tem-se aprimorado no que à alta gastronomia e alojamento diz respeito.

Certamente um dos países mais circunspectos da América do Sul, o Chile apresenta, porém, uma geografia de exuberante variedade sob um horizonte vasto. Os já referidos extremos continentais levam o visitante do deserto mais árido do mundo aos glaciares e fiordes do “fim do mundo”; e, em apenas duas horas (no máximo), das melhores estâncias de esqui do subcontinente ao litoral relaxado, pitoresco e surfista (Viña del Mar é uma das praias mais conhecidas). Sem esquecer o charme boémio de Valparaíso, refúgio à beira-mar da capital e um dos pontos de peregrinação para admiradores do mais conhecido poeta do país, Pablo Neruda (Sebastiana, a sua casa aqui, juntamente com Isla Negra e La Chascona, em Santiago, são parte desse roteiro cultural chileno), e descobrem-se os vales de onde os vinhos chilenos saem para conquistar o mundo. E, perdida no oceano, está a enigmática Ilha da Páscoa (Rapa Nui) que continua a fascinar visitantes e estudiosos pelos seus moai (estátuas gigantes) que são sentinelas numa ilha feita de vulcões, pradarias e praias de areia cor-de-rosa. Se há países que têm tudo, o Chile será um deles.

## Cidade do México, México

A Cidade do México, México D.F. ou apenas D.F., como os mexicanos se referem à sua capital, é daquelas cidades a que assentam na perfeição a reflexão de William



Faulkner no seu livro Requiem por uma freira: “O passado nunca morre. Não é sequer passado.” Desde a Tenochtitlan azteca arrasada por Hernan Cortez, são 700 anos de história, tantas vezes cruel, tantas vezes autofágica, num território onde “as velhas épocas nunca desapareceram completamente e todas as feridas, mesmo as mais antigas, ainda emanam san-

gue”, como descreveu Octavio Paz.

Entre estas feridas ainda abertas, a do terramoto de 1985, que matou cinco mil pessoas, foi dolorosamente revivida em 2017, com novo sismo que, ainda que com efeitos menos demolidores, deixou um rasto de destruição inegável. Outra ferida sangrenta que se calhar nunca fechará, mas que já se quer superar e a designação da cidade como Ca-

pital Mundial do Design em 2018 parece ser um bom pretexto. Para chilangos e turistas: os primeiros para seguirem em frente, os segundos para voltarem a calcorrear as ruas e intermináveis avenidas desta megacidade em constante vertigem (1500 quilómetros quadrados para 22 milhões de habitantes). Uma vertigem que em anos recentes tem feito renascer a cozinha mexicana (o exemplo mais paradigmático é o Pujol, do chef Enrique Olvera) e florescer a cozinha internacional na cidade; reabilitar o seu (incomensurável) património histórico; expandir a sua (incrível) oferta museológica; e incentivar o desenvolvimento do design e criatividade. E assim chega-se à Capital Mundial do Design com a responsabilidade social como tema numa cidade →

PUBLICIDADE

# A melhor forma de começar o ano é a viajar!



a partir de

25€

Paris

Lyon

Amesterdão

BOEING

transavia

AIRFRANCE KLM

A Transavia recebe-o a bordo do Boeing 737-800.

VICTOR RUIZ CABALLERO/REUTERS

TOPHAM/IMAGEWORKS

DAVID MDZINARISHVILI/REUTERS

Preços a partir de, só ida. Mais informações em transavia.com

# Viagens

que pode ser uma espécie de laboratório para os desafios que outras megacidades enfrentam, tanto na urbanização como no uso do design para as tornar mais seguras e mais vivíveis.

A Cidade do México vive-se em “colónias” (250), que pertencem a 16 delegações e têm vários mundos dentro. Desde a cosmopolita (e afluyente) Polanco, com as suas embaixadas e boutiques das grandes marcas internacionais, ao centro histórico onde o Zócalo se impõe como a maior praça da América Latina; de Chapultepec, o pulmão verde da cidade, à novíssima (e futurística) Santa Fé; da Zona Rosa, boémia e *gay*, a Roma e La Condesa, boémias e chiques entre as suas mansões do século XIX, sem esquecer a Coyocan de Frida Khalo e percorrendo o Passeio da Reforma, avenida quase omnipresente nos seus perto de 15 quilómetros de comprimento. Sensual e violenta, melancólica e espalhafatosa, silenciosa e estrepitosa, a Cidade do México até pode tremer, mas nunca cai.

## Equador

Durante anos, o turismo no Equador tinha uma rota definida, as Galápagos. Num dos países onde está concentrada a maior biodiversidade do planeta (muita dela nas 26 áreas protegidas criadas pelo estado), as Galápagos (nome oficial Arquipélago de Colón - que é como quem diz, Colombo), ainda assim, destacam-se: afinal, no arquipélago que “deu” a Darwin a chave para a teoria da evolução vive a maior densidade de biodiversidade do mundo. Porém, os últimos anos viram o turismo crescer no continente e Quito, a capital empoleirada a 2818 metros de altitude nas encostas do vulcão Pichincha, na cordilheira dos Andes, deixou de ser um ponto de passagem obrigatório para as Galápagos mas um destino que ganha protagonismo pela recente onda de renovação gastronómica que se alia ao seu centro histórico, colonial (construído sobre as ruínas de uma cidade inca), o mais bem preservado e menos alterado na América Latina, que a UNESCO distinguiu como património da humanidade.

A sofisticação na cozinha não manchou, contudo, a mescla idios-



GUILLERMO GRANJA/REUTERS

**Valeta, a capital de Malta, será uma das capitais europeias da cultura em 2018**

**As ilhas Galápagos destacam-se no mapa turístico do Equador**

sincrática que constitui a cultura equatoriana e que se revela nas ruas, no contacto com as pessoas e na preservação, que tem tanto de orgânica como de militante, dos velhos ofícios. À boleia de Quito, o Parque Nacional de Cotopaxi tem-se tornado uma sensação entre os turistas, uma vez que está apenas a hora e meia da capital, e El Pedregal (Machachi) como sua porta de entrada – alternativa, é certo, mas posta nas bocas do mundo quando o New York Times o distinguiu como um dos destinos do ano em 2016.

Vale rodeado de vulcões, encostas verdejantes e antigas fazendas (agora, unidades turísticas), El Pedregal é refúgio de muitos turistas que procuram a tranquilidade ou a relativa adrenalina do BTT, trekking, passeios a cavalo, birdwatching – tudo tutelado pelo voo de

DARRIN ZAMMIT LUPI/REUTERS



escravatura em 1863, a sua insidiosa herança persistiu no Sul (um Sul que não coincide exactamente com a geografia, antes com os estados da antiga confederação cuja secessão provocou a guerra civil) e ainda hoje lança sombra nessa região que é a mais pobre e desigual região do país.

É neste território que se concentra grande parte dos locais que fazem parte da rota US Civil Rights que é inaugurada no dia 1 de Janeiro de 2018 – data simbólica, 155 anos depois do decreto da emancipação dos escravos pelo presidente Abraham Lincoln, em plena guerra civil. São 80 os marcos da nova rota, concentrados sobretudo em 14 estados – muitos já estavam inventariados e faziam parte de circuitos, mas esta é a primeira vez que se atravessam as linhas estatais para apresentar um mapa completo. Entre estes locais, feitos de luta e resistência nas décadas de 1950-60, alguns fazem parte da biografia íntima de Martin Luther King, como a casa onde nasceu, em Atlanta (Geórgia), agora de cara lavada, e o motel (Lorraine) onde morreu, que actualmente recebe o Museu Nacional dos Direitos Civis.

Se percorrer estes caminhos desvenda um país ainda profundamente dividido, social e economicamente, ao mesmo tempo leva-nos por cenários onde a tragédia e o triunfo acabaram por mudar o rosto dos EUA. O mesmo acontece em Nova Orleães (Louisiana), que também faz parte do roteiro, mas merece destaque à parte – a cidade que nos últimos 12 anos já se reergueu da água duas vezes faz 300 anos. E, no Sul, ninguém festeja tão bem como Nova Orleães.

condores que abundam nestas paragens de aparência quase alpina (e, portanto, também uma raridade nestas latitudes sul-americanas). Um Equador diferente, portanto.

## Sul dos Estados Unidos

“Early morning, April four/ Shot rings out in the Memphis sky/ Free at last, they took your life/ They could not take your pride.” Cumprir-se-ão no dia 4 de Abril de 2018 50 anos sobre o assassinio de Martin Luther King Jr, em Memphis, Tennessee. Símbolo maior do movimento dos direitos civis nos Estados Unidos da América, o aniversário da sua morte vai ser marcado por uma série de iniciativas que pretendem preservar a memória dos tempos de luta pela abolição da discriminação e segregação racial no país. Apesar de abolida oficialmente a

## Geórgia

Desde que a URSS se desfez, o mundo recebeu uma série de novos países que aos poucos se começam a mostrar ao mundo. A Geórgia é um dos pontas-de-lança nesse percurso e em 2018 tem mais um motivo para erguer bem alto a sua bandeira: passam cem anos desde a sua declaração de independência, no rescaldo da Revolução de Outubro. Não durariam muito os ímpetus libertários, porém a semente ficou e floresceu.

Por estes dias, a república do Sul do Cáucaso, um dos pontos de →



HERITAGE WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

WWW.HERITAGEWINES.PT

# Viagens

passagem da mítica Rota da Seda, assume-se como “a varanda da Europa” (está instalada entre esta e a Ásia) e, graças ao aumento constante do turismo, está a viver em pleno o velho adágio local em que os visitantes são considerados bençãos. Sim, a hospitalidade é uma forma de vida, num país que apresenta uma natureza quase intocada e de beleza redundante (os parques nacionais Borjomi-Kharagauli e Tusheti são apenas dois exemplos).

E, sendo uma encruzilhada geográfica e cultural, as suas paisagens deslumbrantes desenhadas por montanhas e vales, são povoadas por igrejas, catedrais e mosteiros que não deixam esquecer uma das reivindicações do país, o de ter sido o primeiro a adoptar o cristianismo (a Arménia discorda). De qualquer forma, a herança cristã é antiga e parece combinar na perfeição com paisagens de florestas e altos cumes, vales profundos e prados intermináveis, cruzados por rios selvagens: os mosteiros erguem-se como miradouros (a igreja Gergeti, no monte Kazbegi, 2170 metros de altitude é icónica) ou descobrem-se esculpidos na rocha, há aldeias, vilas e pequenas cidades quase que suspensas no tempo. Tiblíssi é a capital orgulhosa, que faz a síntese entre o passado e o futuro, entre o centro histórico, com as suas ruas estreitas, arborizadas e pintadas de edifícios coloridos (que todos as noites se anima), e arquitectura contemporânea (não esquecendo os resquícios monolíticos da era soviética), sem vender a alma e mantendo as tradições (por exemplo, os inúmeros mercados de rua). Tradição na Geórgia é também o vinho – a sua cultura no território começou há oito mil anos e há 500 variedades de uvas. Terra generosa, portanto, que o mundo não tardará a descobrir.

## Leeuwarden, Holanda

Leeuwarden não será certamente um nome muito reconhecível, pelo menos fora da Holanda, mas quem sabe se algo mudará em 2018, quando for Capital Europeia da Cultura (CEC). Até agora, a capital da Frísia, província no Norte do país com um litoral extenso e várias ilhas, é sobretudo conhecida no mundo como local de nascimento de Mata Hari

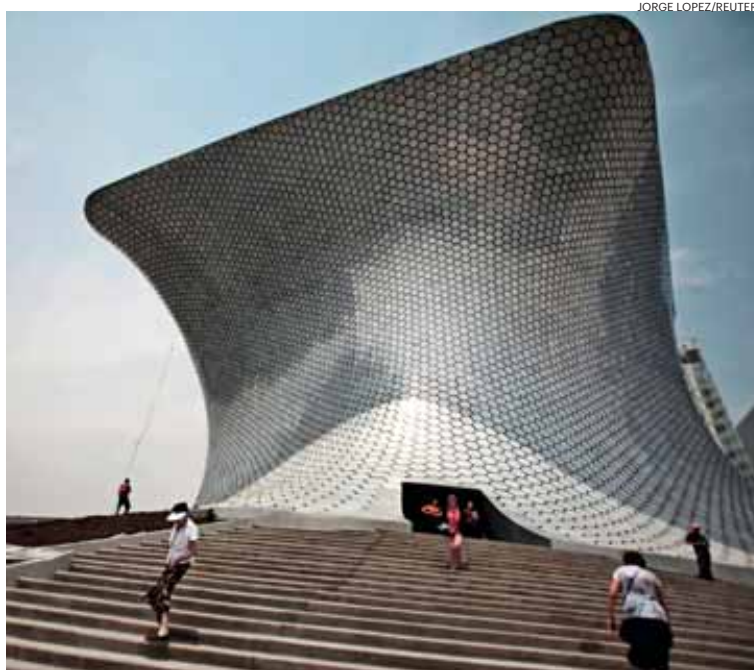
– não será à toa que um dos principais eventos de 2018 é uma exposição sobre a bailarina-espia que tanto fascinou, fascina, o mundo; na Holanda, todos lhe conhecem o mercado de flores que todos os anos, no dia da Ascensão, se instala no centro da cidade, como um mar colorido, reivindicando ser o mais longo do país e atraindo milhares de visitantes.

É mais um apontamento pitoresco na cidade que se desenvolveu em volta de canais, precisamente onde a sua arquitectura mais brilha no típico estilo holandês de tijolos e empenas, domesticado à sua escala – afinal, Leeuwarden é o centro de uma região agrícola. O que, contudo, não impede de oferecer um conjunto substancial de monumentos nacionais e edifícios protegidos – um dos maiores conjuntos do país, onde não falta uma “torre de Pisa”, a Oldehove, que até é mais inclinada do que a primeira –, uma rua comercial considerada uma das mais charmosas do país e a habitual cultura de esplanadas que nem o frio espanta. Especialmente procurada para visitas de um dia (está a 1h30 de Amesterdão), Leeuwarden é também ponto de partida para a exploração da província, popular entre amantes da natureza, pelos seus lagos e pelos seus moinhos de vento.

E se Leeuwarden é o rosto, na verdade toda a província está envolvida na CEC e quer dar-se a conhecer ao mundo, mas sem abdicar da sua herança marcadamente rural, do seu espírito comunitário e das suas paisagens que serão palco e protagonistas de muitas iniciativas. Os organizadores aconselham mesmo os visitantes a não esquecer o fato de banho, botas de caminhada, chapéu e óculos de sol – a cultura e a natureza vão encontrar-se nesta CEC que promete ser diferente.

## Malta

Tem uma média de 300 dias de sol por ano e tanto da cultura do Mediterrâneo que ali se cruza. Malta é uma encruzilhada que se vê e se vive: dos monumentos megalíticos ao triunfo do barroco e da arquitectura militar (ou não tivesse encontrado aqui guarida a Ordem Hospitalar, séculos depois, não fosse ponto estratégico de bombardeamentos na II Guerra Mundial); do



Norte de África à Grécia, passando por Itália, tudo misturado com um twist inglês – e um idioma maltês, mescla herdeira do italiano e do árabe com volúpia local.

É um encontro de culturas, nem sempre pacífico, é certo, mas que chega ao século XXI com uma síntese histórica singular, uma espécie de espelho de um mare nostrum que é Europa e Norte de África (e onde não falta a cultura de praia e condizente ritmo de vida). Em 2018, Malta vê a sua capital ser Capital Europeia da Cultura (CEC) de 2018 – um papel que tem tudo para lhe assentar na perfeição. Depois de ser ilha (e arquipélago) fortaleza, pela sua situação geográfica privilegiada, esse mesmo feito é agora uma porta aberta a cruzamentos culturais que podia ser simbolizada pelo portão principal da fortaleza-capital, Valeta, que uma recente



**A Rússia (na foto à esquerda, Moscovo) recebe o Campeonato do Mundo de Futebol; as MauríCIAS (em cima) são o típico destino de sonho que adorna as agências de viagens; em baixo, o museu Soumaya, um dos muitos da Cidade do México**

intervenção do arquitecto Renzo Piano retirou, deixando apenas o pórtico. Cenário barroco, com adições maneiristas e neo-clássicas – e uma pegada portuguesa: António Manuel Vilhena, grão-mestre no século XVIII, deixou marca indelével na cidade – que exsuda uma nobreza elegante e uma certa teatralidade, testemunhos de uma herança cultural vibrante.

É este o palco central (mas não o único – toda a ilha e a vizinha Gozo estão envolvidas no projecto) para Malta se afirmar como eixo cultural e artístico central do Mediterrâneo e de cara renovada. De festivais barrocos à arte contemporânea, do jazz ao cinema, da literatura às celebrações populares tradicionais, Malta renova o seu (habitual) traje de gala e abraça a sua condição de porto privilegiado no Mediterrâneo.

## MauríCIAS

É o típico destino de sonho que adorna as agências de viagens (físicas ou virtuais) de cartazes com praias de areia branca, mar turquesa e palmeiras. Afinal, as Ilhas MauríCIAS (República da Maurícia, nome oficial), arquipélago no Oceano Índico, são um paraíso pintado a azul e verde (tudo nas águas, onde os corais formam lagoas esmeraldas), suspenso entre o céu e o mar, que se vive com pé na areia e o corpo na água, em resorts mais ou menos luxuosos, à sombra de vulcões há muito adormecidos.

Desde que os portugueses a ela aportaram, em 1505, o arquipélago da Maurícia foi colonizada por holandeses, franceses e britânicos. Foi precisamente do Reino Unido que se tornou independente em 1968 – celebra meio século de indepen-

dência em 2018 já como república (desde 1992). Apesar da última colonização, é a cultura francesa a que mais influencia a vida neste país onde hindus, muçulmanos, cristãos e budistas convivem sem sobressaltos (é o ser mauriciano, uma verdadeira concórdia) – e onde o rum é abundante, não fosse a cana-de-açúcar a sua principal produção. Aliás, o seu cultivo ocupa mais de 50% do território da ilha principal, Maurícia, sendo que a visita a plantações é quase indispensável nos roteiros turísticos. Ou ao Museu do Açúcar, na capital, Port Louis, antigo entreposto de escravos, cidade vibrante e colorida, romântica e literária – Baudelaire escreveu o seu primeiro poema (A une dame créole) nos jardins de Pamplemousses, Mark Twain afirmou que deus criou o paraíso tendo como modelo as MauríCIAS e o prémio Nobel Jean-Marie Le Clézio tem

aqui uma fonte de inspiração recorrente. E se as praias e a capital são os chamarizes, não se tema o interior da ilha. Há pérolas que é preciso descascar, como Chamarel, uma pequena aldeia charmosa na montanha onde se encontram as “terras das sete cores”, um troço de terra ondulado que o sol faz brilhar como um arco-íris mate. Do mar à montanha, nada se perde nas MauríCIAS.

## Rússia

Se o maior país do mundo precisasse de mais motivos de visita, pode dizer-se que os anos de 2017 e 2018 estão a ser pródigos. Tudo por causa do futebol e não se pode em boa consciência (goste-se ou não) menosprezar o poder do jogo de arrastar meio mundo atrás. Sobretudo durante grandes competições: a Taça das Confederações em 2017 foi um aperitivo, porque o prato principal é servido entre Junho e Julho de 2018. Sim, o Campeonato do Mundo de Futebol trará, com certeza, uma inflação de preços, mas trará também uma maior acessibilidade (não só pelo aumento de ligações aéreas, mas com as entidades turísticas mais apostadas em disponibilizar mais e melhor informação) e mais abertura por parte dos russos para receber visitantes (e se o que passou durante a Taça de Confederações pode servir como

referencial, parece que os adeptos, pelo menos os portugueses, não têm razão de queixa dos anfitriões).

A Rússia, então, como país para onde (e independentemente do plano político, que é tantas vezes alimento para as audiências internacionais) todas as atenções e tantos caminhos se voltarão. São 13 as cidades que receberão jogos de futebol, uma gota de água no oceano que é o país, mas quase apostamos que uma será, quase inevitavelmente, a porta de entrada, a capital, Moscovo, e outra quase incontornável para quem possa fazer o “desvio”, São Petersburgo – ir à Rússia e não visitar essas duas cidades é um crime lesa império(s).

Para os adeptos portugueses, Moscovo é, obrigatoriamente, um ponto de passagem: a 20 de Junho a selecção de Portugal joga aqui o seu segundo jogo, com Marrocos. Cinco dias antes é em Sochi que começa a aventura na Rússia, contra Espanha – a fase de grupos termina a 25 de Junho, em Saransk, diante do Irão. Não se pode dizer que Portugal não tenha sido bafejado pela sorte: Sochi, que em 2014 recebeu os jogos olímpicos de Inverno, é uma cidade balneária com um pé no mar Negro e o outro nas montanhas; e Saransk é considerada uma das mais bonitas cidades do país, com uma mescla de história, comércio e espaços verdes, na bacia do Volga.



# Protagonista

## Mara Gonçalves

Quando era pequena, Célia passava os dias ansiosa para que chegasse o fim-de-semana. Pelo menos ao sábado, a família pegava no carro e subia até Vide Entre Vinhas para visitar os avós, produtores de queijo. “Tinham cerca de 100 ovelhas, o que já era um rebanho grande. Até tinham um tractor”, recorda. A viagem desde Celorico da Beira, onde morava com os pais e os irmãos, não chegava a seis quilómetros. Mas ali já era campo, campo. E a vida da quinta, em plena serra da Estrela, encantava-a. “Gostava de ir com a minha avó buscar as ovelhas, ajudar a espremer os queijos. E andar a brincar na terra, a fazer bolos de lama”, ri-se.

Não é de estranhar, por isso, que Célia Silva tenha crescido com o sonho de um dia “ser agricultora, de ter animais”. E que se tenha despedido da cooperativa agrícola em Vila do Conde, onde trabalhava há três anos, para regressar à terra e dar continuidade ao legado familiar. Agora com uma produção moderna de queijo e requeijão Serra da Estrela DOP certificado. “Os meus avós estavam a deixar a actividade. Ou avançávamos com o projecto ou parava”, recorda. A escolha foi fácil. Tinha 28 anos quando voltou para criar a Casa Agrícola dos Arais. Hoje, com 33, continua a ser uma das produtoras mais jovens da região.

Actualmente, têm um rebanho com cerca de 200 ovelhas de raça bordaleira. “Acho importante não deixarmos extinguir o que é nosso. Há uns anos, a maioria dos produtores estava a introduzir raças exóticas e a bordaleira, que é autóctone, ia deixar de existir”, lamenta. Esta manhã, a maioria do rebanho pasta num dos pequenos terrenos que a família tem na freguesia. Muitas acabaram de ser mães. Na época de partos, entre Setembro e Outubro, nasceram 91 borregos. A maioria ainda se aninha na loja dos animais, mesmo ao lado da sala de ordenhas.

É quando as crias já têm umas semanas que o trabalho recomeça na queijaria, depois de parar durante o período de gestação das ovelhas. Em meados de Outubro, quando visitámos a quinta, faziam-se os primeiros queijos. “Ainda não atingimos os 200 litros diários”, contabilizava Célia. Com a amamentação dos borregos, no início da temporada há sempre pouco leite disponível. Mas, durante o ano passado, trabalharam, em média, 280 litros de leite por dia; o equivalente a cerca de 56 quilos de queijo. Na sala de produção, o aparato moderno está muito distante do modo tradicional que aprendeu com a avó. “Antigamente punham o leite a aquecer ao pé da lareira, agora coalhamos em banho-maria dentro de cubas”, compara. “A minha avó se calhar fazia oito ou nove queijos num dia, nós temos alturas de fazer 80 ou 90.”

O processo é o mesmo, mas a forma de o fazer e a dimensão da produção são muito diferentes. Para aprender a fazer queijo certificado, artesanal mas à escala do século XXI, não chegava a herança familiar. Célia teve de socorrer-se da boa vizinhança. “Quando começámos, falei com muita gente, pedíamos a pessoas conhecidas para virem ver o que achavam”, recorda. Visitou três queijarias da região e, quando algo corria mal, ligava aos produtores a pedir conselhos. Foi aprendendo alguns truques, como deitar água na câmara frigorífica para criar mais humidade ou baixar a ventilação para que o queijo saísse amanteigado. O resto veio com muita tentativa e erro.

“Se fosse só deitar uns pozinhos lá para dentro, espremer e ficar tudo sempre igual era fácil. Mas, às vezes, há queijos feitos no mesmo dia, até da mesma massa, e saem diferentes.” A alquimia do queijo tem muito que se lhe diga. “Costumo dizer que não o entendo”, ri-se. Só no ano passado ficou mesmo como queria. Houve até quem lhe dissesse que tinha sido “o melhor queijo que já tinha



comido”. E é aqui que confidencia. “Sinceramente, não sou grande apreciadora. E agora, depois de ver tanto, acho que ainda tenho menos vontade de o comer”. Ouvir aquelas críticas é o que a motiva. “Aí compensa as 11 ou 12 horas de trabalho e as noites mal dormidas.”

Não é uma vida fácil. Na queijaria, trabalham de segunda a sábado. No resto da quinta, não há folgas. Há que ordenhar as ovelhas de manhã e ao final da tarde, levá-las para as pastagens, guardá-las, limpar os estábulos e recolher o leite que compram a outros pastores da região. E cuidar da filha, Leonor, que nasceu um mês antes de voltar. “Foi quase

esperar que ela nascesse para virmos.” Duas funcionárias ajudam na queijaria, o resto do trabalho é distribuído por Célia, pelo pai e, desde que se separou do ex-marido, pela irmã. “Apareceu para ajudar e foi ficando”, recorda. Há dias em que tem vontade de desistir, questiona se devia ter vindo. “Mas depois há alturas em que achamos que não sabíamos fazer outra coisa na vida.” Gosta de fazer o queijo e do prazer que dá quando sai bem, mas que ninguém lhe tire o contacto com os animais. Foi esse “o sonho” que a fez estudar Engenharia Zootécnica, em Lisboa. Gosta dos partos, do trato quotidiano com borregos e ovelhas. De levá-las para o pasto e de ficar a guardá-las. “Às vezes, dá para dormirmos umas sonecas, outras vezes quando acordamos já estão a fugir”, ri-se.

Perguntamos que futuro vê para o queijo Serra da Estrela. “Espero que haja mais pessoas a ver o que eu vi e que decidam dedicar a vida à agricultura.” Para Célia, que também é membro da direcção da Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela (Estrelacoop), o copo está meio cheio. Há cada vez mais procura, estão a abrir queijarias maiores e o preço tem vindo a subir de ano para ano. Mas é difícil encontrar trabalhadores. E a seca tem encolhido as pastagens. “Há produtores que ainda não tiveram erva para dar às ovelhas. Estamos a gastar mais em ração num mês do que em dois no ano passado”, exemplifica. “Este ano, há menos queijo. Não chega para as encomendas.” Muitos consumidores continuam sem saber distinguir entre queijo de ovelha curado, muitas vezes vendido como “queijo da serra”, e o queijo Serra da Estrela certificado. “Essa é a minha batalha”, reage. Mas acredita que, pouco a pouco, o queijo Serra da Estrela “vai ter dias melhores”. “Se um produto é tão apreciado e considerado um dos melhores do mundo, porque é que havia de estar para acabar?”



## Resposta rápida

### O que distingue um queijo de ovelha curado de um Serra da Estrela?

Primeiro, a raça das ovelhas. O queijo Serra da Estrela só pode ser feito com leite da raça bordaleira e churra Mondegueira. Depois, tem de ser produzido na região demarcada. E tem de passar por um processo de certificação, com regras de qualidade e de características específicas, como sabor, altura, cor da casca e da pasta. Vai sempre a um painel de provadores agora no início [da época], onde tem de ser aprovado.

### Qual é o pior crime que se pode fazer a um queijo Serra da Estrela?

Não o comer. [risos] Deixar-se estragar e não desfrutar de um queijo tão bom.

### O que é que a Serra da Estrela já te ensinou desde que voltaste?

Tanta coisa! A ser mais paciente e resiliente. [risos] E que, apesar das dificuldades, temos sempre de continuar.

# Célia Silva

## A queijeira que nem gosta de queijo mas ama a serra da Estrela e as suas ovelhas

## Malaca

# A Porta de Santiago e o riquexó pirilampo

Era já, muito antes da chegada dos europeus, um lugar estratégico para o vaivém do comércio marítimo oriental. Hoje, mais do que qualquer outra dimensão, vale a condição de espaço que celebra o encontro de povos e culturas. Viagem a Malaca com memória da narrativa de Fernão Mendes Pinto, evocada no mais recente filme de João Botelho.

*Humberto Lopes (texto e fotos)*

● “Salto no escuro / Entre dentes trago a faca / E nos meus olhos coloridos / Juro / Vem ver o fogo no mar / Os peixes a arder (...) / Chora por mim ó minha infanta / Escorre sangue o céu e a terra / Ah pois por mais que seja santa / A guerra é a guerra”.

Quando, recém-chegado a Goa, o soldado Fernão Mendes Pinto se vê de novo em tanta miséria quanto a que o fez zarpar da terra natal e tendo por medalhas não mais do que os ferimentos lavrados pelos sabres dos turcos, já tinha colecionado experiências bastantes para redigir uma narrativa como aquela em que é evocado o assalto a uma embarcação inimiga e compõe a letra de uma das várias canções de Fausto inspiradas na *Peregrinação*. Nessa altura, as moedas de ouro ofertadas pela rainha da Etiópia tinham-se já perdido num funesto ataque turco e o aventureiro feito cativo – a primeira de uma série de vezes –, provavelmente lá para as bandas do mar Vermelho ou do golfo de Aden.

A vida de soldado pareceu-lhe, então, mais cheia de perigos do que de ventura. Para quem havia saído do reino na mira de fortuna, mais do que de glória, havia que buscar outros caminhos mais promissores em terras orientais. Em Goa, Fernão Mendes Pinto tirou conselho de um frade amigo e acabou por achar que se riqueza desejava arrecadar, tinha que rumar a Malaca. O estratégico porto de comércio, situado no estreito que separa a península malaia da ilha de Sumatra, alentava a esperança dos que buscavam o El Dorado oriental: por Malaca passa-

va, nesses primeiros anos do século XVI, um bom quinhão do comércio marítimo oriental, e as quimeras de fortuna dos pobres portugueses embarcados nas naus da Expansão tinham ali o cenário mítico – e, ao mesmo tempo, real – da sua concretização, o lugar mais simbólico das benesses do Oriente, da fartura prometida aos mais audazes e diligentes. Por Malaca escorriam por esses anos em abundância “o gengibre e o mel, sedas, porcelanas, canela e pimenta...”

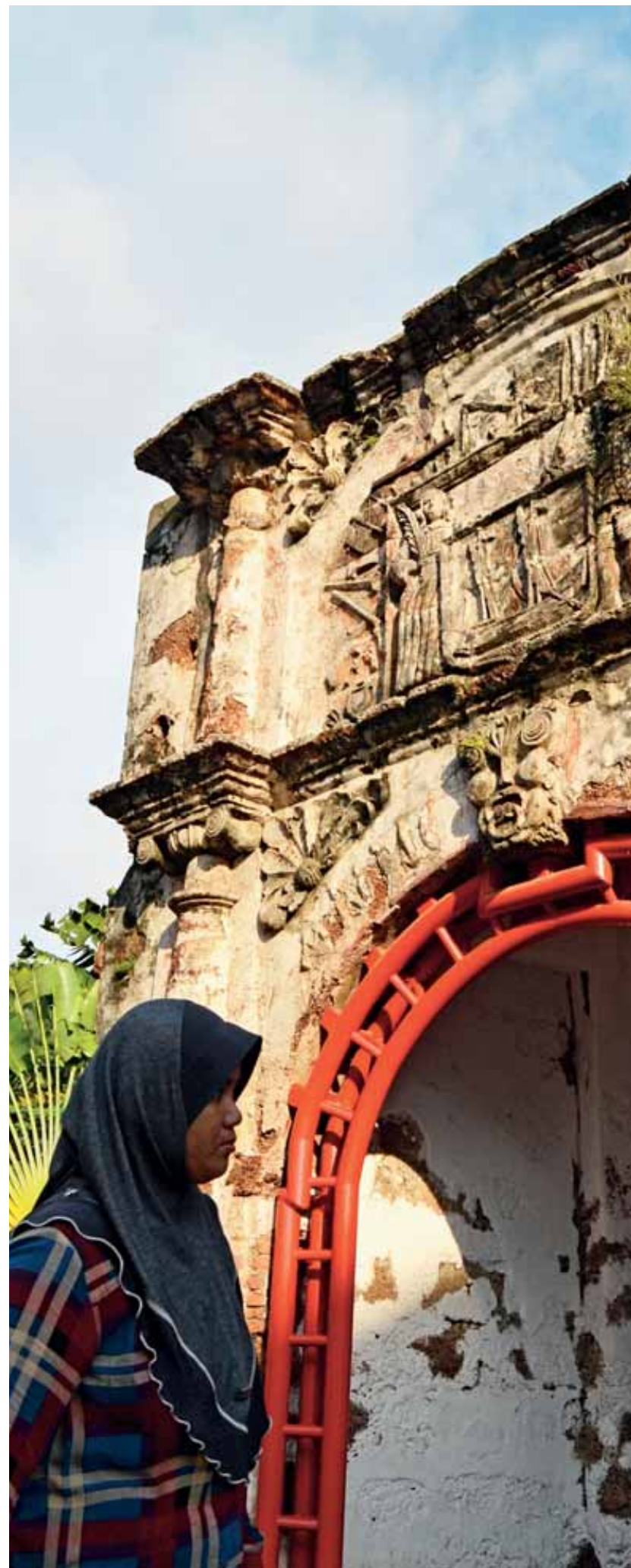
A cidade era um próspero centro de comércio para onde convergiam especiarias das ilhas do mar de Banda, das Molucas, canela do Ceilão,

*Malaca, integrada entretanto numa Malásia independente, em 1957, adquiriu um protagonismo diferente por via da classificação pela UNESCO*

cerâmica da China, tecidos do Gujrate, etc. E gentes de todo o Oriente. É a aura de Malaca, a sua localização geográfica e relevância estratégica que lhe traz a perdição e a faz cair sob a cobiça dos europeus, que haviam iniciado, entretanto, um firme movimento de expansão para o continente africano e para o Oriente. Afonso de Albuquerque conquista-a para a Coroa portuguesa em 1511.

A soberania lusitana foi constantemente desafiada e fustigada pelos sultanatos malaios da península, inconformados e incondicionalmente hostis. Mais: Malaca tinha até essa altura estáveis relações com a China e beneficiava da sua protecção, pelo que a chegada dos portugueses causou rupturas em dinâmicas comerciais que envolviam muita gente: chineses, turcos e árabes do Médio Oriente, comerciantes da Índia. Apenas pouco mais de meio século depois da conquista, o desenlace dessa extraordinária aventura estava à vista: o império marítimo português deixava-se corroer por dentro, ferido de morte pela corrupção e pelo nepotismo generalizado, mas o milagre ainda sobreviveria estoicamente até se desmoronar às mãos dos holandeses, 130 anos depois de Albuquerque.

Malaca, integrada entretanto numa Malásia independente, em 1957, adquiriu um protagonismo diferente por via da classificação pela UNESCO, que lhe reconhece a condição de relicário de expressivos sinais de trocas culturais entre povos orientais – malaios, chineses, indianos – e entre Oriente e Ocidente. A justificação da UNESCO explicita a importância da cidade como





espaço pioneiro no encontro entre Ocidente e Oriente, nos primeiros anos do século XVI e no século XVII, de que portugueses e holandeses foram protagonistas.

### Malaia *ma non troppo*

A Malásia é um território interessantíssimo para viajar e por mais do que uma razão. Histórico lugar de encontro de vários povos e culturas, de miscigenação, de convivência e de fecundas trocas culturais, de paisagens e ecossistemas variados, é também um país que dispõe de boas infra-estruturas – mais na parte ocidental do que na oriental, é certo –, o que muito subsidia as vagabundagens dos viajantes.

Assim é com Malaca, que fica à distância de duas horas de viagem de Kuala Lumpur, ou directamente do aeroporto da capital. As ligações rodoviárias directas entre o aeroporto de Kuala Lumpur e outras

cidades são, aliás, triviais, o que assume a maior importância se considerarmos que a capital da Malásia é um *hub* com conexões para toda a região do Sudeste Asiático, Extremo Oriente, Índia, China, Austrália, Médio Oriente e Europa.

Malaca é um celebrado lugar de encontro, de encontros. Nem sempre de modo pacífico e muitas vezes perturbado, aliás, por incontáveis disputas até à reconquista da soberania malaia. Pelo caminho sobrevieram os tais encontros, parte dos quais fizeram germinar a ímpar cultura peranakan (da gente sino-malaia), as comunidades chitty (mescla de indianos e malaios) e uma população euroasiática de ascendência portuguesa.

O termo peranakan refere-se preferencialmente à comunidade de chineses nascidos na península malaia, Singapura, Indonésia e Tailândia, mas pode designar outras experiências de miscigenação. A cultura

peranakan envolve mestiçagem entre elementos ancestrais chineses e elementos locais, malaios. A imigração, maioritariamente das províncias do sudeste da China, Cantão e Fujian, ocorreu sobretudo a partir do século XV, quando a dinastia Ming estabeleceu laços políticos e comerciais com os sultanatos da península malaia e com Malaca. Cinco séculos depois, esses laços reforçam-se com a aposta que a China está a fazer no estreitamento de relações económicas e culturais com a Malásia. Um acordo recente pretende, justamente, estimular a cooperação entre Guangdong e Malaca, alargando-a cada vez mais no que concerne a permutas culturais.

Os vínculos entre os dois países e a experiência multicultural da Malásia são atestados pelo actual “fenómeno” musical e intercultural representado por Shila Amzah, uma cantora pop malaia titular de uma notável voz. Shila Amzah canta em mandarim e inglês e tem entre a comunidade chinesa e os jovens da China continental o seu público preferencial.

O Baba-Nyonya Heritage Museum, hospedado num casarão da época áurea da cultura peranakan, na Jalan (rua) Tun Tan Cheng Lock, é um local privilegiado para entender todas estas articulações. Mostra um pouco da História e da cultura material das comunidades peranakan, a estrutura dos espaços habitacionais, o vestuário de *babas* e *nyonias* (homens e mulheres da comunidade peranakan), as línguas faladas (crioulos sino-malaios), a música keronkong, a culinária, os costumes, etc.

### Sabores de Malaca: um almoço peranakan

A Tun Tan Cheng Lock, uma das ruas mais emblemáticas da cultura peranakan, onde viviam os comerciantes chineses mais abastados, fica em plena Chinatown. É uma rua estreita, ladeada por casarões inconfundíveis de alpendres e “óculos” recortados nas paredes. À noite, a iluminação vermelha, a cor chinesa da boa fortuna, gera uma atmosfera feérica. Com a claridade do dia, brilham as cores vivas da arquitectura peranakan e podemos “ler” os nomes dos estabelecimentos comerciais pintados com os belos caracteres chineses.

O Restoran Peranakan está instalado num casarão pintado de azul celeste, com portadas em madeira e persianas coloridas. Um átrio com mobiliário de época é o primeiro sinal de uma viagem no tempo. Nas paredes há velhas fotografias e gravuras. No salão, para lá de um belo biombo lacado, os comensais recuam um século. Este foi um dos espaços de eleição para a rolagem da série *The Little Nyonya*, uma peça audiovisual sobre as ambiências sociais e culturais da comunidade peranakan de Malaca, produzida pelo MediaCorp TV Channel 8, de Singapura, no mesmo ano em que a cidade malaia foi integrada na lista da UNESCO.

Não fora a avalanche de visitantes, sobretudo ao fim-de-semana, despejados por autocarros vindos sobretudo de Singapura, Malaca pareceria o que realmente é, uma pequena cidade de província em cuja conservação terá jogado algum papel o declínio provocado pela conquista lusitana, juntamente com a preferência inglesa pelo desenvolvimento de Singapura e de Penang. Não é de estranhar, pois, que dê de caras com Mr. Cheng, o comerciante chinês que havia conhecido uns dias antes à porta da sua grande loja de decorações natalícias.

Mr. Cheng convida-me para a sua mesa. É um chinês comunicativo, exuberante de gestos e risos, viajado, cosmopolita e culto. Um herdeiro da cultura peranakan: encontrá-lo na Jalan Tun Tan Cheng Lock tem tanto de plausível como de lance de fortuna – se consentirmos que o acaso talvez seja um dos muitos deuses que (não) rege o mundo.

Mr. Cheng é um desses chineses laboriosos e bem-sucedidos, uma classe de gente que intrigou o poder comunista da mãe-pátria depois da abertura de Deng-Xiao-Ping: por que razão, ou razões, estes chineses expatriados são costumadamente tão dinâmicos e produtivos na criação de riqueza? Mr. Cheng parece ser disso um paradigma, com as suas →

# Malaca

três lojas tão populares, duas delas sazonais: uma para decorações chinesas de ano novo e outra para ornamentações natalícias. Todas elas estão abertas agora que se avizinham aquelas quadras festivas, muito celebradas na península malaia.

A conversa cedo voa para as venturas e desventuras da Malaca contemporânea. Antes, para a mesa vem *laksa*, um dos pratos mais apreciados da culinária peranakan. Num tabuleirinho chega o chá de Mr. Cheng: é óbvio que no casarão da Tun Tan Cheng Lock lhe conhecem os gostos.

A popularidade de Malaca trouxe animação aos negócios, quase tanta como a inclusão da Malásia no grupo dos novos tigres asiáticos. Mr. Cheng não embandeira em arco, há mesmo uma sombra de tristeza ou de decepção quando se refere aos ringgits (a divisa malaia) desbaratados em atracções e inovações um tanto circenses que começaram a povoar o espaço urbano depois da ascensão a Património Mundial. Ou aos bares e restaurantes indistintos que povoam a frente ribeirinha – e ameaçam também a velha Chinatown, bem mais do que a despreziosa e sempre tão aromática Little India – enquanto o histórico património à volta definha gangrenado pelo “inevitável” processo de gentrificação em curso. E poderia ser de outra forma? Poderiam a gente da terra e os seus modos de vida não acabar sacrificados aos modismos do rolo compressor e unificador do chill out estético, económico e cultural que tudo submerge nas alegres marés do turismo? Mr. Cheng acha que sim. Mas Mr. Cheng é “suspeito”, é de outra geração, é de uma era em que tudo ia mais devagar e parecia haver tempo para pensar e digerir o incêndio, o ímpeto das mudanças.

À sobremesa, tento de novo o *condol*, combinação um tanto bizarra para os palatos ocidentais, de gelado de frutas com *red beans* – isso mesmo, feijão vermelho. A iguaria é realmente muito estimada nestas bandas do mundo, mas continua estranha, bem mais do que o não menos famoso e popular *rojak*, uma sávida salada picante de frutas com leite de coco.

## O coração ainda bate em Chinatown

O Sunghai Melaka, o rio Malaca, está amansado, enjaulado entre passeios de pedra e betão. Dificilmente imaginamos os barcos de António de Faria e Fernão Mendes Pinto navegando rio acima, com a cautela de quem sabia ser a paisagem de frondosa vegetação equatorial potencialmente hostil.

Podemos fazer a subida do rio de

## Herança O bairro português

● O domínio português em Malaca durou 130 anos, entre 1511 e 1641, quando o território foi perdido para os holandeses. A Porta de Santiago é um símbolo dessa atribulada presença, continuamente assediada pelos muitos inimigos granjeados na região, como relatava o cronista Jorge de Lemos em *Das causas dos apertos em que Malaca se via muitas vezes*. Porém, a mais expressiva reminiscência desse tempo não é de pedra. É humana.

A comunidade de luso-malaios que vive no chamado Portuguese Settlement é descendente de portugueses que se instalaram na península a partir do século XVI e se misturaram com gente local. É uma comunidade que conserva uma cultura particular, de prática religiosa cristã e com várias heranças portuguesas, como as festas de entrudo e as de São João (ou San Juang) e São Pedro, que se tornaram uma importante referência no calendário de festas da Malásia. Também a época natalícia é particularmente animada no bairro, onde durante estes dias cintilam nas ruas com nomes portugueses as luminárias de Natal e se dispõem presépios à porta das casas.

Um dos aspectos culturais que distinguem esta comunidade era a língua, um crioulo de origem portuguesa, actualmente em vias de extinção, falado sobretudo pelas gerações mais velhas. A aculturação, a diluição cultural, não é a única ameaça que paira sobre a população luso-malaia do Portuguese Settlement, gente que mantém uma viva tradição de danças e cantos populares de inspiração portuguesa – dança-se o Malhão e a Tia Anica de Loulé com genuíno entusiasmo e lusitanos trajas. O Melaka Gateway, um megaprojecto de três ilhas artificiais e um grande porto, empreendimento destinado, entre outras valências, a aumentar a capacidade de acolhimento de turistas, ameaça asfixiar o bairro e pôr em causa a relação física com o litoral, um aspecto ainda importante da identidade e da vida de uma comunidade que teima, quinhentos anos depois da sua génese, em manter viva a ligação a Portugal.

barco, ou a pé pelas margens ajardinadas, admirando as pinturas murais que retratam a chegada dos estrangeiros das naus, até Kampung Morten, um casario de madeira, de factura tradicional malaia, que se assemelha a uma aldeia tragada pelo avanço da cidade. E continuar até onde o cenário é já inteiramente campestre e as casas, dispersas entre a vegetação tropical, expõem alpendres malaios e portas e janelas abertas de par em par por causa do calor húmido e abafado da península. No sentido inverso, podemos fazer o caminho até à embocadura, de onde em certos dias se consegue descortinar os fumos de grandes queimadas nas florestas da ilha de Sumatra. Ou, mesmo, o litoral da maior ilha da Indonésia, diz-se.

Muito antes, nas cercanias da Little India, o Sunghai Melaka faz uma curva em cotovelo diante da igreja de São Francisco Xavier e desliza para a parte mais nobre da velha Chinatown, uma teia de ruelas onde continua pulsar o vero coração de Malaca. A penúltima das muitas pontes que cruzam o rio despeja um mar de gente à entrada do pedonal Jonker Walk. É talvez a rua que mais se metamorfoseou com o súbito aumento do turismo. Ainda tem uma ou outra loja de antiguidades, mas o “artesanato” e as casas de *fast food* ganharam espaço num ápice. É também lugar de grande alvoroço ao fim-de-semana, palco de um animado mercado nocturno e de interdições sanitariamente correctas de acender-se um descontraído cigarro.

O primeiro aglomerado de gente à vista tem uma causa: uma espécie de faquir chinês a suar as estopinhas, coisa corriqueira neste pedaço de terra dois graus acima do Equador, e a furar com um dedo indicador firme mas muito maltratado – já quase mais cicatrizes do que dedo – um rijo coco de autenticidade garantida pelo prévio passar de mãos entre os mirones.

Adiante, a rua (que já deu pelo nome de Junk Street..., à conta do comércio das antiguidades), as lojas, as bancas do *night market*, tudo está invisível, oculto por vagas de gente em movimento. Lá no fundo, nas ruelas vizinhas, damos com gente (mais) local, folgazã e barulhenta, rendida a uma admirável variedade de petiscos de rua.

Estamos no coração chinês de Malaca, em Chinatown. Se nos afastarmos para as ruelas circundantes, tudo muda. Para sudoeste fica a ilustre e já mencionada Tun Tan Cheng Lock. No topo da rua há outras ruas menos na moda e com mais carisma, como a Jalan Tukang, que conserva um braçado de lojinhas chinesas. Aí, bem perto da Jalan Portu-



gis, fica a mesquita Kampung Kling, levantada por imigrantes indianos e um pouco heterogénea na arquitectura, com componentes hindus e azulejos portugueses. E um templo concretamente hindu, o Sri Poyyatha Vinayagar Moorthi, sítio de adoração desde o século XVIII. E, ainda, o templo taoista mais antigo de toda a Malásia, o Cheng Hoon Teng, o Templo das Nuvens Verdes. Entre todas as moradas religiosas de Malaca, este templo é o mais atmosférico, com uma sucessão de salas

ajazadas de ícones, de símbolos e inscrições taoistas, de madeiras trabalhadas com desenhos geométricos e coloridas de vermelho, negro, dourado. Algumas horas de culto são melífluas, no melhor dos sentidos. Espalham por este pedaço da Chinatown vozes e gongos que, com os sons de erhu que ressoam em certas recantos, oferecem aos passantes a mercê de “músicas suas em nossas orelhas”, como rememorava e escrevia Fernão Mendes Pinto na *Peregrinação*.



### Vai ao fundo, vai ao fundo sim senhor

Da presença portuguesa não resta grande coisa, talvez menos, até, do que das outras colonizações. Do tempo da dominação holandesa, que durou século e meio, até à chegada dos ingleses, no primeiro quartel do século XIX, ficou também escassa edificação – o Stadthuis, por exemplo, ali mesmo na Dutch Square. Era a residência do governador e é, hoje, o Museu de História, Et-

nografia e Literatura. A dois passos, num dos lados da praça, ergue-se uma igreja anglicana – os holandeses empenharam-se em reduzir a influência católica, cujos praticantes sofreriam a mesma discriminação que a população muçulmana. Nas ruas à volta sobrevivem heranças urbanísticas desse período em fiadas de casas de um traço híbrido que assinala influência chinesa.

Na língua bahasa ficou algum léxico lusitano, curiosamente mais ou menos o mesmo herdado pelo

bahasa indonésio e pelo cingalês: mesa, sepatu, hospital, sekolah. As sobrevivências materiais lusitanas, essas, contam-se pelos dedos, ainda que se achem assaz significativas. A mais famosa é a Porta de Santiago, o que sobrou da antiga fortaleza, cuja destruição foi ordenada pelos ingleses no século XVIII. O sítio já foi estratégico por razões bélicas e outras análogas; é-o, ainda, mas agora por mor das voltas que por ali dão, no termo dos seus giros turísticos, os riquexós-pirilampo de Malaca, uns veículos feéricos possuídos por uma decoração de luzinhas delirantes e coloridas, festivas e pueris como go-mas e algodão doce.

Atrás da Porta de Santiago, muito benquista para *selfies* e fotos de férias, alça-se uma escadaria até ao cimo da colina onde os portugueses ergueram a Igreja de São Paulo. O templo, em ruína, acolheu o corpo de São Francisco Xavier antes da sua trasladação para Goa. Há por lá lápides com inscrições na língua de Camões, aventureiro que, tal como Fernão Mendes Pinto, também passou por Malaca.

Os tempos da atribulada presença lusitana acham-se relatados no Museu Marítimo. O espaço é *sui generis* e pleno de simbolismo: uma réplica da nau *Flor de la Mar*, ancorada num cais do rio. O navio real, carregado com o pesado fruto da pilhagem dos tesouros do sultanato, sessenta toneladas de ouro e outras riquezas, afundou-se no Estreito de Malaca logo no primeiro ano da soberania portuguesa, em 1511. “*By the will of God*”, anota um painel do museu. O acontecimento é desses que justificam a asserção de um historiador pós-colonial que dizia que os tesouros subtraídos pelas naus lusitanas estavam condenados a ser herdados pelo mar, esse “mar das águas ardendo” – e com esse fogo, no meio, ainda, de outras inopinadas ocorrências: “O delírio do céu / a fúria do barlavento / arreia a vela e vai marujo ao leme / vira o barco e cai marujo ao mar”. São essas, também, as histórias da *História Trágico-Marítima*: “Aquilo é uma tempestade medonha / aquilo vai p’ra lá do que é eterno / aquilo era o retrato do inferno / Vai ao fundo / E vai ao fundo / Vai ao fundo sim senhor...”

No museu há representações de Albuquerque, das naus, das caravelas, das rotas, dos mapas, das rotinas e prodígios das navegações portuguesas. Os visitantes malaio fazem-se retratar diante desses ícones e dos painéis, enquanto nos vemos a pensar como tantas vezes se vai pelos caminhos da vida recordando o que se viveu como se tudo não tivesse sido mais do que um sonho. A imagem tanto pode ser de Calderón de la Barca como de Fernão Mendes Pinto.

## guia



Não há voos directos entre Portugal e a Malásia. Com escala numa cidade europeia, há várias hipóteses de ligação a Kuala Lumpur em voos operados por diferentes companhias aéreas. A partir do aeroporto da capital da Malásia há ligações rodoviárias directas e frequentes para Malaca.



Condicionado por duas monções, o clima da Malásia caracteriza-se por certa constância e por uma maior pluviosidade na parte oriental. Em Malaca os aguaceiros sobrevivem durante algumas horas, atenuando o calor e alternando com períodos de sol. As temperaturas variam muito pouco, entre os 25 e 32 graus.



**Hotel Majestic Malacca**  
Jalan Bunga Raya, 188  
Tel.: 60 327831000

Email: [travelcentre@ytlhotels.com.my](mailto:travelcentre@ytlhotels.com.my)  
[www.majesticmalacca.com](http://www.majesticmalacca.com)  
Instalado num edifício dos anos 1920, é uma das melhores opções de alojamento em Malaca.

**Courtyard Heeren Boutique Hotel**

Jalan Tun Tan Cheng Lock (Chinatown)  
Tel.: 60 62810088; fax 60 62824888  
Email: [info@courtyardtheeren.com](mailto:info@courtyardtheeren.com)  
[www.courtyardtheeren.com](http://www.courtyardtheeren.com)



**Riverview Guesthouse**  
Jalan Kampung Pantai, 94  
Tel.: 60 123277746  
É aconselhável reservar com antecedência.



Para a generalidade dos cidadãos da UE, portugueses incluídos, é possível obter visto à chegada, válido por 90 dias. A rede de transportes públicos é bastante boa, principalmente na parte ocidental da península, praticamente ao nível dos países mais desenvolvidos. O custo de vida na Malásia é substancialmente inferior ao de Portugal.



## Tecnologia



PAULO PIMENTA

# Dar vida ao álbum de viagens

## Victor Ferreira

● Alexandre Miguel é um dos mais prolíficos autores mundiais de cinemagraphs – um formato de imagem que combina fotografia e vídeo e que é um excelente recurso para quem quer dar vida aos álbuns de viagens lá de casa.

Trata-se de um formato relativamente recente, que nasceu em 2011 pela mão de um casal de fotógrafos de moda dos EUA. Na altura, cada imagem requeria horas, dias ou mesmo semanas de trabalho de edição e conhecimentos mínimos de *software* de imagem e de vídeo. Hoje há uma mão cheia de aplicações (*apps*) para telemóvel, *tablet* e computador que vieram simplificar e encurtar o processo, fazendo do cinemagraph uma alternativa para quem quer surpreender família, amigos ou clientes com fotografias que têm detalhes com movimento. Até já há jornais a recorrer a este formato nas suas edições digitais.

Se nunca viu, e sente ainda dificuldade em imaginar o que é um cinemagraph, leia este artigo na sua versão online, no caso de estar a ler a versão em papel. Ou imagine um GIF, porque um cinemagraph não é muito diferente – embora na realidade não tenha nada a ver.

Diferenças fundamentais (sem entrar em aspectos técnicos): um GIF dispõe de 256 cores, um cinemagraph pode ter milhares porque é um formato de alta definição, incluindo o 4K. Ao contrário de um GIF, o cinemagraph combina fotografia estática com vídeo – não pode ser impresso mas pode ser exibido em qualquer ecrã, incluindo televisão 4K/HD.

Para o seu trabalho, Alexandre Miguel usa a *app* Cinemagraph Pro, apenas disponível para equipamentos Apple (iPhone, iPad e Mac). “Descobri-a há uns quatro anos, foi no ano em que a *app* foi eleita pela Apple como uma das melhores aplicações do ano e de imediato vi que tinha enorme potencial”, recorda este profissional

*Se já está a pensar nas viagens de 2018 e nunca dispensa a fotografia, na próxima arrisque o cinemagraph*

do multimédia, que vive em Lisboa, mas divide a sua vida entre a capital e a região Norte, onde também se dedica aos vinhos, outro dos seus interesses profissionais.

Descobriu o cinemagraph um pouco por acaso. “Foi através de uma revista. Estava a ler um artigo sobre uma viagem pelo Nepal”, conta. Tentou perceber o que era, como se fazia, mas nessa altura era preciso muita edição vídeo e imagem, num processo “moroso e exaustivo”. “Era bastante complicado. Perdi horas a editar também porque criava imagens digitais de raiz”, continua.

Com o advento dos *smartphones*, a massificação do mercado de aplicações e a generalização das câmaras digitais nos telemóveis, era uma questão de tempo até que aparecesse *software* capaz de simplificar o processo. O trabalho inicial do casal Kevin Burg e Jamie Beck, que em 2011 apenas procuravam dar vida às suas produções fotográficas de moda, abriu caminho a uma inovadora forma de apresen-

tar imagens, em que um dos principais custos era o tempo. Um só cinemagraph “poderia requerer semanas de trabalho de produção”, como os próprios “pais” do cinemagraph salientaram numa entrevista de 2015 à revista *AdWeek*.

No mercado há *apps* para iOS e para Android: Cinemagraph, Loopisie, Zoetropic são algumas delas. O melhor é descarregar e testar, até porque nem todas têm as mesmas características e o produto final apresenta diferenças.

A Cinemagraph Pro é, talvez, a mais conhecida na actualidade. Está protegida por patentes, foi desenvolvida por uma empresa canadiana, a Flixiel, que passou em Novembro pela Web Summit, em Lisboa. Tyra Banks, ex-modelo e apresentadora norte-americana de TV, foi uma das investidoras iniciais da Flixiel.

Robert Lendvai, responsável do marketing da empresa, diz que a *app* da Flixiel foi descarregada três milhões de vezes até agora. É gratuita, mas para tirar total partido dela é preciso pagar 199 dólares por ano (cerca de 168 euros, ao câmbio actual). Esse valor dá direito a exportar cada cinemagraph sem a marca d’água da Flixiel; ao armazenamento numa *cloud*; e a opção de partilhar cada imagem através de um *embed*.

Foi com a *app* da Flixiel que Alexandre Miguel se tornou num dos principais produtores mundiais. “Comecei a fazer coisas mais rapidamente, sem perder qualidade. Para quem está ligado às artes, é muito apelativo.” Para quem faz fotografia de viagem também. Ou casamentos. “Temos viajantes, *vloggers*, *bloggers*, fotógrafos profissionais ou amadores, todo o tipo de pessoas entre os nossos clientes”, salienta Lendvai.

E qual o segredo para um bom cinemagraph? Alexandre Miguel enumera algumas dicas: usar sempre um tripé (porque o produto final é uma imagem estática com movimento mas a base é o vídeo); pensar antecipadamente onde vai estar o movimento e o que vai mexer; que tipo de movimento se pretende (*loop* – que se repete a si próprio, “ótimo para efeitos na água, por exemplo” – ou *bounce loop* – que chega ao fim e volta para trás, “apropriado para algo que se move ao sabor do vento, como vegetação ou bandeiras”).

Se já está a pensar nas viagens de 2018 e nunca dispensa a fotografia, na próxima arrisque o cinemagraph. E quem sabe se da próxima vez que tiver convidados lá em casa, estes já não vão torcer o nariz quando lhes quiser mostrar o mais recente álbum de férias.

# Fugas dos leitores

## À procura do Inverno nas capitais do Báltico

● Vîlnius, Riga e Talin são as três capitais dos três países Bálticos: Lituânia, Letónia e Estónia. Uma das formas de conhecer o verdadeiro significado de Inverno europeu, é visitá-las em Janeiro. Temperaturas próximas dos menos vinte, cenários brancos cobertos de neve, rios gelados e até mesmo o mar congela nas praias e portos, sendo possível caminhar sobre as ondas.

A verdadeira imagem do Inverno do Norte da Europa. Aliás, o verdadeiro conceito de Inverno. Aquela estação do ano que, apesar de estarmos convencidos do contrário, nós por cá, mesmo sendo europeus, não conhecemos na totalidade! Até em grande parte da Europa, além dos Pirenéus, o conceito de Inverno é um pouco aquém desta realidade!

É isto que começa a ser

*Uma das formas de conhecer o verdadeiro significado de Inverno europeu é visitar Vîlnius, Riga e Talin em Janeiro*



procurado, sobretudo por turistas vindos da América do Sul. Ver neve pela primeira vez é uma sensação única e que nos marca para sempre. Sentir no corpo os efeitos do verdadeiro Inverno é uma sensação que todos, pelo menos uma vez na vida, temos de experimentar. O frio cortante, termos de nos proteger convenientemente, com meias de lã, *collants*, luvas de pele, cachecol e, claro um bom par sapatos impermeáveis e um “kispo” de penas. E também, claro, para a cabeça um gorro de boa qualidade e que cubra as orelhas – o ushanka russo é mesmo o ideal! A ponta do nariz, as orelhas e mesmo os dedos perdem sensibilidade após alguns minutos de exposição frio com temperaturas desta gama.

“Nós queríamos saber o que é o Inverno, mas isto também é de mais” assim me respondeu um grupo de turistas brasileiros que encontrei em Riga – espantou-me o facto de virem de tão longe para a Europa sem o intuito de visitar Paris, Londres ou mesmo Roma! Visitar estas cidades e caminhar pelas suas ruas é uma experiência encantadora. A sua beleza arquitectónica, o seu património cultural e histórico, os seus museus e monumentos, onde podemos assistir a espectáculos de elevada qualidade como ballet, opera, concertos de música clássica ou mesmo circo por preços extremamente baixos. Sim, o circo é um espectáculo nacional. Circos que não são ambulantes e onde até os gatos são artistas!

Uma gastronomia muito saborosa e uma vida nocturna animadíssima são a cereja no topo do bolo que o visitante pode ter. Quanto aos *souvenirs*, não esquecer o âmbar pois por aqueles lados é rei!

Mesmo sendo os dias mais curtos, o afluxo de turistas bem menor e os preços bem mais baixos que na época de Verão, Janeiro é um mês perfeito para viajar na Europa, até mesmo na Europa do Norte podemos fazer umas férias de sonho! Além do conhecimento que nos proporciona qualquer viagem, acrescenta-se o aqui conhecimento da natureza.

Como seria escrita a parte do “General Inverno” na História da Humanidade se Napoleão soubesse isto?

Mário Menezes

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



**@pedroalex1976** “Esta foto foi tirada na ria Formosa, na zona da Fuzeta. Este edifício pertencia ao Instituto de Socorros a Náufragos, actualmente desactivado. Esta foto foi tirada de manhã cedo com a maré cheia.”



**@bertav.png** “Qualquer ponte, por mais simples que seja, leva-nos a deixar terra firme numa travessia rumo ao desconhecido. A Ponte Vasco da Gama inspira-nos a partir à descoberta como o homem a quem presta homenagem. As suas linhas simples e leves realçam a beleza do rio sem o perturbar, numa harmonia perfeita entre a criação natural e humana.”

## Aveiro Center

# Um hotel que quer continuar a ser uma casa de família

No ano em que completou 30 anos de existência, a unidade hoteleira do Grupo Alboi sofreu um *upgrade*, apresentando, agora, uma nova decoração e maior conforto. Mas mantém o serviço de sempre. *Maria José Santana (texto) e Adriano Miranda (fotos)*



● O passar dos anos muda muita coisa – umas vezes para melhor, outras para pior –, e no caso do Hotel Aveiro Center o tempo até nem tem sido um inimigo. No ano em que completou 30 anos, esta unidade hoteleira do Grupo Alboi foi alvo de uma profunda requalificação, ao nível dos quartos e áreas comuns, apresentando uma nova decoração e, também, maior conforto e comodidade. O hotel de sempre ficou mais atractivo e moderno, sem perder essa sua essência de sempre: aqui, os hóspedes devem sentir-se como se fossem convidados da família.

Foi esse o espírito que esteve na génese da abertura da unidade hoteleira, em 1987. “Quando abrimos o hotel, disse à minha mulher: ‘Vai ser a nossa casa, onde recebemos amigos e convidados, com a única diferença de que eles irão pagar por isso’”, conta José Pires dos Santos, o empresário que há 30 anos dava os primeiros passos na área da hotela-

ria – anos mais tarde, acabaria por abrir outras unidades hoteleiras na cidade aveirense – e que, actualmente, continua a fazer do Hotel Aveiro Center uma casa da família onde recebe “amigos”. E, agora, com ainda melhores condições.

Situada na Rua da Arrochela, no bairro Albô, bem no centro da cidade, esta unidade de alojamento de três estrelas conta com 24 quartos nas categorias single, duplo, superior e suíte (juniores e familiares), equipados com ar condicionado e wi-fi. Com uma decoração simples e moderna, os quartos dispõem de áreas bem generosas (duplos com cerca de 20 metros quadrados e suítes com cerca de 30 metros quadrados) e uma dose de conforto q.b. A Fugas ficou alojada numa suíte junior, virada para o pátio interior – não obstante a rua onde o hotel se encontra situado ter uma circulação automóvel praticamente residual, a gerência garante-nos que nos quartos virados

para as traseiras o silêncio é imperterbável. E a experiência acabou por o confirmar, de tal forma que parece difícil acreditar que estamos em pleno centro da cidade, a meia dúzia de passos do canal Central da Ria e das principais atracções locais.

A requalificação a que o Aveiro Center foi, recentemente, sujeito deu, também, um toque de modernidade e funcionalidade às áreas comuns, mais concretamente à zona da recepção e *lobby*, bem como ao bar e sala de pequenos-almoços, que ganharam mais espaço e, simultaneamente, mais luz. A tónica da decoração mantém a aposta na simplicidade e contemporaneidade, com alguns apontamentos de Arte Nova – é preciso não esquecer que Aveiro é considerada a capital portuguesa desta corrente arquitectónica –, nomeadamente no design das cadeiras da sala de pequenos-almoços e do pátio exterior (uma área que pode ser especialmente apetecível nos

meses de Primavera e Verão). Após esta renovação, o hotel passou a ficar dotado de uma sala para reuniões e pequenos eventos – a zona de bar e de pequenos-almoços tem capacidade para ser adaptada e está, agora, equipada com duas telas de projecção de imagem.

E por falar em pequenos-almoços, fica esse registo: é, também, no que toca ao serviço da primeira refeição do dia que esta unidade hoteleira tenta fazer com que os seus hóspedes se sintam como convidados e não como clientes. A grande variedade de fruta fresca, pão acabado de fazer, iogurtes para todos os gostos e preferências, cai bem logo pela manhã e é capaz de rivalizar com outros hotéis de categorias superiores.

### Um bairro central e atractivo

Outra das grandes mais-valias deste pequeno hotel reside na sua localiza-

ção mais do que privilegiada. Gostos não se discutem – é um facto –, mas será difícil encontrar alguém que contrarie a tese de que o Alboi, além de ser um dos mais tradicionais, é um dos bairros mais bonitos da cidade de Aveiro. É ladeado por dois canais da ria, ainda preserva algumas casas térreas revestidas a azulejo, dispõe de equipamentos de lazer e alberga equipamentos como a Fábrica - Centro de Ciência Viva de Aveiro ou a mais antiga orquestra da cidade (a Banda Amizade). Mais: é também no Alboi que se encontra situado um dos jardins que compõem o parque da cidade, uma extensa zona verde e de lazer que ainda passa ao lado a muitos visitantes e turistas e que tem epicentro no Parque Infante D. Pedro (com o seu belo coreto de Arte Nova, a Casa de Chá, painéis de azulejos e lagos e fontes). Sem esquecer a proximidade da Universidade de Aveiro e do seu *campus*, que é uma referência em termos exemplares de



O ambiente familiar e o atendimento personalizado



Pode ser uma desvantagem para alguns hóspedes não haver estacionamento à porta. De qualquer forma, abunda nas imediações, embora sujeito a pagamento



### Hotel Aveiro Center

Rua da Arrochela, 6 Alboi  
3810 - 052 Aveiro  
Tel.: 234 380390  
E-mail: reservas@hotelaveirocenter.com

**Preços: entre 60 e 145 euros**



arquitectura contemporânea (vale a pena cumprir um roteiro pelos edifícios projectados por, entre outros, Álvaro Siza Vieira, Alcino Soutinho, Eduardo Souto de Moura, Gonçalo Byrne e Manuel Aires Mateus, vencedor deste ano do Prémio Pessoa).

O Alboi é, inquestionavelmente, um bairro atractivo e tranquilo, que conquistou, por completo, a gerência do Hotel Aveiro Center. Prova disso é o facto de as outras duas unidades hoteleiras desta empresa familiar – Hotel das Salinas e Alojamento Local do Alboi – estarem situadas no mesmo bairro. Hoje em dia, ninguém diria que este foi um enamoramento que começou por mero acaso. José Pires dos Santos estava apenas à procura de um imóvel para investir, na altura com o objectivo de construir uma residência para estudantes da universidade. O projecto foi sendo trabalhado, aprimorado e acabou por vir a resultar, inicialmente, numa residencial de quatro estrelas –

só bem mais tarde passou a hotel.

Três dezenas de anos de história, que a família detentora do Grupo Alboi fez questão de não apagar na recente renovação do Hotel Aveiro Center, mantendo alguns dos elementos decorativos da unidade de alojamento anterior. É o caso das dezenas de quadros com fotografias antigas, a preto e branco – e que mostram uma cidade de Aveiro de outras décadas mais longínquas – que decoram, agora, as paredes dos corredores que dão acesso aos quartos (anteriormente, estavam plasmadas nos quartos); e, também, do grande candeieiro que se encontra instalado junto ao balcão da recepção. Afinal de contas, estes elementos decorativos ajudam a contar a história do hotel e do próprio grupo, e são testemunhos dessa forma de receber os hóspedes como se fossem amigos.

**A Fugas esteve alojada a convite do Hotel Aveiro Center**

# Gastronomia



FOTOS: GONÇALO BARRIGA



## Doce, docemente, a caminh

Cristina Castro acaba de lançar o segundo livro da série *A Doçaria Portuguesa*. Depois do Norte, modernos pastéis de Al-Madan, de Almada. *Alexandra Prado Coelho*

● Doces ricos e doces pobres, nascidos nos conventos ou fazendo-se passar por conventuais, chamados de delícias ou maravilhas ou até pileques, mexericos, farrobitos, pontos de açúcar, mãos experientes, histórias que se perdem no tempo, figos, amêndoas, alfarroba, açúcar e muitos, muitos, ovos.

Depois de ter lançado um primeiro livro sobre o Norte de Portugal, Cristina Castro guia-nos agora, docemente, pelo Sul do país. Com fotografias de Gonçalo Barriga, ilustrações de Ana Gil, prefácio de Maria de Lourdes Modesto e edição de Carlos A. Pereira, *A Doçaria Portuguesa - Sul* já está à venda.

É o segundo volume do que a autora descreve como “um extenso trabalho sobre a história e a actualidade da doçaria portuguesa” (deverão sair pelo menos mais dois), que se prolonga no site No Ponto, com vídeos que mostram a confecção de muitos destes doces. Não são incluídos os doces, mesmo que tradicionais, que só se fazem em casa.

O critério de Cristina foi ter apenas aqueles que se encontram à venda – o que faz com que o livro possa ser (também) um roteiro para quem quiser percorrer o país na rota da doçaria.

No prefácio, Maria de Lourdes Modesto sublinha que aqui encontramos a história “não fantasiada” de cada doce. E essa é uma das grandes virtudes do trabalho de Cristina Castro: uma pesquisa séria e rigorosa, num universo que, por falta de fontes fidedignas, nem sempre é fácil de trabalhar.

Começemos então a viagem. Nisa é a primeira paragem, para conhecermos os bolos dos tabuleiros e a primeira personagem destas histórias, Antónia Manteiga, “uma das protagonistas da doçaria de Nisa”. E estes bolos dos tabuleiros têm já uma característica que vamos encontrar em vários doces do Sul (mas também do Norte, porque, diz Cristina, é difícil estabelecermos fronteiras): o uso da massa do pão.

“O bolo de massa do pão é muito





# o do Sul

é o Sul que percorre agora, dos tradicionais doces de maçapão algarvios até aos muito mais

comum no Alentejo e no Algarve, mas também vi muita doçaria popular no Norte que acredito que inicialmente seria feita com massa de pão”, explica. “A doçaria dos folares, do pão podre, do pão doce, provavelmente tem toda a mesma raiz, que é o aproveitamento do pão. As pessoas juntam outras coisas como forma de enriquecer um pouco o pão do dia-a-dia para uma ocasião especial.”

Uma das especialidades de Antónia Manteiga, de Nisa, são “os bolos das festas de Alpalhão, tradicionais da Páscoa, oferecidos pelos padrinhos aos afilhados, como acontece com o folar”. E também uma série de bolos mais pequenos que “integravam os chamados tabuleiros de casamento, repletos não só daqueles doces, mas também de doces grandes, como pães-de-ló e tortas” e que se ofereciam aos padrinhos dos noivos.

Seguimos viagem, mas paramos já na terra seguinte, Marvão, porque os pastéis de castanha são pretexto

para falarmos de outro fenómeno que se tem verificado em algumas localidades: o aproveitamento de produtos locais na doçaria, muitas vezes com o incentivo das câmaras Municipais, que organizam concursos, desafiando os doceiros locais a apresentarem as suas criações.

Foi o que aconteceu em Marvão, onde dois *chefs* da Escola de Hotelaria de Portalegre, Cristiano Louro e Luís de Matos, criaram um pastel a partir da castanha Marvão-Portalegre, um produto com denominação de origem. O resultado, descreve Cristina, é “um creme de castanha muito aveludado, muito lustroso, que inclui ovos, canela, açúcar e erva-doce, bem como uma massa fina e rectangular”.

“Estes desafios das câmaras são uma coisa recente”, diz a autora. “Houve uma época, nos anos 1940 e 50, em que surgiram muitos doces novos, que eram apresentados como doçaria conventual. Foi uma altura em que as pessoas começaram a ter mais dinheiro, apareceram



**Cristina Castro anda a inventariar os doces do país**

**Em cima: morgado, broas de bolota e manjar das Chagas; ao lado, doce fino**

pequenos negócios. Mais recentemente, são as câmaras que criam concursos com a preocupação de ir buscar o produto local e os doceiros locais”.

Esses doces mais recentes entram no livro desde que se tenham tornado uma referência na cidade ou vila onde são feitos. Outros que entusiasma Cristina são as broas e os pastéis feitos com bolota, em Estremoz, por Isilda Ameixa, “uma alentejana com boa mão para a doçaria”, criadora da marca Dom Alentejo e “uma das figuras da reabilitação gastronómica do fruto”.

Mas se, fora de Estremoz, os doces de bolota fazem sucesso, na terra ainda há algum preconceito em relação a um fruto que sempre foi visto como comida de animais. Cristina elogia, contudo, a imaginação destes doceiros. “Nos anos 1940 e 50, o que aparecia era sempre pastel de feijão, pastel de amêndoa ou de chila, ou amêndoa e chila juntas.” Agora a criatividade é muito maior.

Também a moda de fazer doces com alfarroba é relativamente recente, afirma Cristina. “É uma coisa talvez dos anos 90. Antigamente, as pessoas usavam a alfarroba, mas não para a doçaria que conhecemos hoje.” Em Alzejur, por exemplo, pela mão de Pedro Cabral e Filipe Carvalho, que criaram as delícias de Alzejur, nasceram vários biscoitos e tartes que usam a batata-doce, produto que na zona tem grande qualidade, e que se cruza com amêndoa, figo, laranja, alfarroba.

Num país pequeno como Portugal, a história da doçaria não pode ser muito estanque, sublinha Cristina. “O que acontece é que as tradições foram-se perdendo nuns sítios e mantiveram-se noutros, tanto na doçaria popular como na conventual. E por determinadas regiões serem ricas num ingrediente, o doce ganhou ali características diferentes e evoluiu.

Veja-se o caso das alcomonias de Grândola. Este é um daqueles doces que obrigam a investigadora →

# Gastronomia



a procurar nos livros referências que ajudem a explicar a sua origem. O nome é de origem árabe e, segundo o dicionário de Adalberto Alves, citado por Cristina, significa “o temperado com cominhos”, referindo-se a “melaço ou bolo temperado com cominhos e erva-doce”. Outros dicionários apontam o mesmo caminho.

Acontece, no entanto, que as alcomonias de Grândola são feitas com pinhão e não com cominhos. A primeira referência que Cristina encontrou do uso do pinhão é de 1935, num livro português de receitas doces com mel. Por outro lado, o doce tem a forma de um losango, o que o liga à doçaria árabe, que muitas vezes usa formas geométricas. Curiosamente, no Brasil encontramos os pés-de-moleque, também chamados de alcomonias e que levam farinha de milho, melaço e amendoins.

Alcácer do Sal é igualmente uma zona rica em pinhão e, por isso, aí encontramos as pinhoadas, os barquinhos ou os copinhos de pinhão. Mas, apesar dos esforços das câmaras para manter vivos estes produtos tradicionais, o pinhão é muito caro e os doces vendem-se menos que outros, feitos com produtos menos nobres.

## Sagrado e profano

Poderíamos pensar que a influência dos árabes se sentia apenas no Algarve, mas o facto é que a vamos encontrar em doces que viajaram

até outras regiões do país. Certo é que no Algarve há grande tradição de usar maçapão, muito apreciada também pelos árabes, e que nesta região são recheados com fios de ovos ou ovos-moles.

“É uma massa [feita de amêndoa moída em casca, açúcar e claras de ovo] muito fácil de moldar, parece quase plasticina, por isso a decoração vê-se sempre onde há maçapão. Os árabes também fazem animais, legumes.” Outra tradição ancestral algarvia, e que explora igualmente a arte da decoração, são os queijos de figo e outros doces feitos de massa de figo esmagada e amêndoa.

Para Cristina, o difícil é, frequentemente, estabelecer se um doce é ou não conventual. Os vídeos que coloca no site No Ponto chamam, por vezes, a atenção de alguém que a contacta com alguma informação – e algumas já se revelaram muito úteis. Mas em muitos casos as fontes escasseiam e quem poderia contar a história já morreu.

“Há muito pouca coisa escrita, está tudo muito disperso. Na doçaria popular, é acreditar no que as pessoas dizem, tentar encontrar a pessoa mais antiga que ainda esteja viva.” Por isso, quando tem dúvidas prefere dizer que é um doce “tipo conventual”. “Só gosto de dizer que é conventual se encontrar uma receita escrita de um convento”, explica.

“E mesmo assim podemos dizer que eram feitos, agora, dizer que foram criados no convento, já é dife-



rente. Algumas destas receitas vêm nos livros mais antigos da corte e mesmo da Europa. As tortas de Guimarães, por exemplo, toda a gente sabe que foram feitas pelas clarissas até à extinção do convento. Mas são iguais aos *sfgliatelle ricce*, de Nápoles. Foram as clarissas que as inventaram em Guimarães?”

No primeiro volume de *A Doçaria Portuguesa*, Cristina escreve que “a receita da torta de Guimarães consta nos livros de receitas antigos de duas ilustres famílias vimaranenses, Freitas do Amaral e Sampaio da Nôvoa”. Dado que a aristocracia sempre teve relações próximas com as instituições religiosas, “é frequente

ficarmos sem saber se foram inventadas por freiras e depois dadas a conhecer a famílias nobres ou se foi o inverso”.

Esta circulação de receitas entre as famílias aristocráticas europeias leva-nos de regresso ao Alentejo e a outro doce muito curioso, o manjar branco. A receita, conta Cristi-



## Duas histórias com açúcar

### De onde vem a sericaia?

Convento das Chagas de Cristo, em Vila Viçosa? Ou Convento de Santa Clara, em Elvas? Ambos? Ou nenhum? A origem do doce alentejano conhecido como sericaia não é fácil de estabelecer. “A origem oriental da sericaia é uma possibilidade com muitos adeptos e há razões para isso”, escreve Cristina Castro. “Na primeira década do século XVII, Fr. João dos Santos, missionário na Índia, relata a história de uma mulher que, querendo matar o bispo português de Malaca, fez-lhe um ‘manjar de leite e assucar, a que na Índia chamam Syricaya (que é um comer muito excelente) e deitou-lhe dentro peçonha.” Ou seja, o doce existia em Malaca na época. Mas Cristina cita, por outro lado, Adalberto Alves e o *Dicionário de Arabismos da Língua Portuguesa*, segundo o qual “ciricaia”, “sericaia” ou “siricaia” são palavras portuguesas vindas do árabe “sirâ ‘kayya”, que significa “acção do ferro quente”. Conventual, oriental, árabe? Ou uma história mais complexa que pode não excluir qualquer destas possibilidades?

### O renascer da farinha torrada

A mais antiga referência que Cristina Castro encontrou à farinha torrada data de 1693 e revela-se na terceira edição de *A Arte da Cozinha*, de Domingos Rodrigues. Aí a farinha torrada é usada para “estilicídio”, ou seja, para curar doenças respiratórias.

Há alguns anos, a Câmara Municipal de Sesimbra decidiu recolher testemunhos de quem ainda se lembrava do consumo de farinha torrada, usada sobretudo no século XIX para combater a fome e como medicamento para os mais pobres. “Fazia-se aproveitando os restos de farinha e o forno ainda quente de cozer o pão. Frequentemente, usava-se só farinha e açúcar. Os pescadores levavam pedaços dessa farinha torrada para o mar para recuperar forças e matar a fome”, escreve Cristina. Com leite e açúcar, resultava numa papa que se dava às crianças — uma tradição que se encontra também na Madeira e nas Canárias.

Hoje, à farinha torrada juntam-se outros ingredientes, espalha-se num tabuleiro e vai ao forno, sendo depois cortada em quadrados. Assim, recuperando uma memória antiga, nasceu, a partir de 2009, a marca “farinha torrada de Sesimbra”.



**No sentido dos ponteiros do relógio: pastéis de bolota, doces algarvios com figo, bolo podre, fartes, manjar branco e pão de rala**

na, aparece já no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, do século XV, e fazia-se por toda a Europa. “A grande diferença para os nossos dias é que agora o manjar-branco não tem galinha, mas sim leite, farinha de arroz e açúcar em ponto cabelo.” Colocado numa travessa com a ajuda de uma colher,

forma gomos, que, depois de ir ao forno tostar, podem-se tirar separadamente.

“Era muito comum por toda a Europa, não há livro que não tenha uma receita de manjar-branco. Acredito até que não devia ser uma receita, mas sim uma técnica para dar consistência a um molho.” E se o manjar-branco que hoje encontramos em Portalegre já não leva a carne de galinha desfiada, o mesmo não acontece com outro doce, o manjar das Chagas, que se pode provar em Vila Viçosa, na Pousada D. João IV, situada no antigo Real Mosteiro das Chagas de Cristo. Este, da família dos manjares brancos e dos reais, continua a

levar carne, neste caso a de coelho.

Tal como no Norte, também no Sul a religião está presente e, mais do que isso, utiliza a doçaria como forma de fazer chegar a Deus e aos santos os pedidos dos homens. “Em zonas diferentes do país encontrei doces que são usados para fazer pedidos ao mesmo santo, com a mesma intenção e tudo”, descreve a autora. E depois “há as fogaças, que são todo um mundo” (e que são também outro exemplo de um doce que vem do pão).

Mas se há o sagrado, há igualmente o profano. Num dos locais que visitou para a edição sobre o Norte, Valpaços, assistiu à confecção do bolo-podre de Santa Maria. No momento em que os bolos entraram no forno, as mulheres que os fizeram e todas as pessoas que estavam nas proximidades juntaram-se para darem umas boas gargalhadas. Se não o fizessem, garantiram a Cristina, os bolos não saíam cheios e bojudos. Ficavam “monos”.

Em alguns casos, são tradições mais antigas do que a religião cristã, acredita Cristina. “Provavelmente vêm de práticas ligadas ao fazer o pão. Começa sempre com o pão, o doce é uma coisa que vem depois.”

O projecto de Cristina segue agora para o Centro do país e para as ilhas, em busca de mais doces, mais doceiros e mais histórias. Para irmos seguindo no site No Ponto, enquanto esperamos pelos próximos livros.



Anna's

# Viagem a Portugal com arestas a limar

Diferente, ousado e até provocador, propõe um percurso pelas várias geografias da cozinha portuguesa para chegar às técnicas apuradas e pratos sofisticados.

José Augusto Moreira (texto) e Paulo Pimenta (fotos)

● Anunciando uma viagem pelos sabores da cozinha tradicional portuguesa, o Anna's é um restaurante que se propôs fazer em Aveiro algo de novo e diferente. Um percurso com pratos inspirados nas várias geografias da cozinha portuguesa e produtos com selo de origem, de vestes contemporâneas e técnica apurada.

Exigente e prometedora se anuncia, então, a viagem, que até abre caminho invocando José Saramago com uma citação da sua *Viagem a Portugal* logo na abertura da carta: “A viagem não acaba nunca. Só os viajantes acabam. E mesmo estes podem prolongar-se em memória, em lembrança, em narrativa. (...) O fim de uma viagem é apenas o começo de outra”.

Pois bem, comece-se pelo lugar, num dos novos bairros da cidade, com vista para o recuperado edifício da Cerâmica Campos e vislumbre do troço final do canal do Côjo. Piso baixo sobrelevado a proporcionar sala em “U” com amplas paredes de vidro a fornecerem vistas e abundante luz natural.

Decoração contemporânea, num conceito elegante e linguagem desafiadora que combina elementos de design com bancos ao estilo de jardim em cores vivas e uma mesa redonda giratória com assentos de metal suspensos por correntes, a imitar os baloiços.

Um cruzamento entre sofisticação e informalidade em tom de desafio e provocação, tal como a carta que anuncia modernidade e técnica com pratos tão tradicionais como caldeirada de peixe, cabidela de frango ou barriga de porco com ervilhas.

Uma lista com assinatura do chef Tiago Santos, vindo do elegante Areias do Seixo, em Torres Vedras, que acentua esse desafio provocatório e recorre a conceitos e produtos bem populares nessa viagem para a sofisticação. Exemplar a escolha das azeitonas e do azeite (Angelica), que acompanham fatias de pão do tipo alentejano, lêvedo dos Açores, de cornos e broa de milho, que compõem o *couvert* e não foram debita-



dos na conta final. E também a carta de vinhos aponta a uma interessante viagem por rótulos menos conhecidos das várias regiões.

A par das propostas da carta, a lista anuncia um menu Degustação (50€) com sete momentos e possibilidade de duas harmonizações de vinhos (mais 25 ou 50€), mas que se

revelaria como um primeiro percalço na viagem. Não está disponível! E porquê? O chef já não está no restaurante e, embora a equipa de cozinha continue a executar os pratos da carta, o menu era o espelho da cozinha e do estilo de Tiago Santos.

Das entradas, convocaram-se os camarões crocantes (8€), o tártaro

de atum (8€) e o bacalhau albardado (8€). Interessantes os camarões, com massa filo e um puré com caril, banal e sem alma o tártaro, cumprindo o bacalhau (sem cura) que se apresentou com puré à moda de Águeda.

A viagem prosseguiu com peixe da costa (16€), uma posta de corvina grelhada mergulhada num caldo

de caldeirada com legumes. Tudo no ponto correcto de cozeduras, boa apresentação, sabores definidos e bem afinados. Competente também a execução culinária na posta de atum à Anna's (16€), que acompanhou com puré e um molho de soja que se não for usado com parcimónia corre o risco de mascarar a qualidade da peça de atum.

Interessante a ideia do bacalhau à Anna's (16€), com alho negro assado e um puré trufado, mas claramente traída pela falta de qualidade do bacalhau. Sem cura, nem sabor ou textura tradicionais, e a desvirtuar o prato por completo.

Apetecia o “frango do campo à antiga”, mas a informação de se tratar antes de “peito de frango” fez recear pela qualidade das carnes do galináceo e convocar antes a “cabidela de pica no chão” (13€), que surgiu numa versão criativa mas bem pouco convincente. Carnes desossadas e montadas em cone, enquanto o arroz (empapado) apareceu aprisionado numa espécie de quenele de capa crocante (com farinha milha?) e embebida no molho de sangue avinagrado.

Também a barriga de porco com ervilhas (14€) esteve longe de deslumbrar. Carne sem suculência e sabor inexpressivo, tal como o puré de ervilhas, que nem uma bem executada espuma (de queijo?) conseguiu espevitar.

A par do peixe na caldeirada, brilharam também as sobremesas que se provaram na versão cheesecake, pudim Abade de Priscos e mil-folhas de avelã (6€ cada), mesmo que os gelados que as acolitavam se mostrassem pouco cremosos e a pender para o granizado.

Num percurso com tamanha exigência, parece claro que a meta fica em risco com a falta de timoneiro. E até o serviço, apesar do esforço e simpatia, acaba contaminado pela ausência de rumo. Para evitar a deriva, há que definir um destino. Até porque, como diz Saramago, “a viagem não acaba nunca e fim de uma viagem é apenas o começo de outra”.



**Anna's**

Rua Lauro Corado, 28  
Urbanização Forca Vouga  
3800-019 Aveiro  
Tel.: 911 037 087

**Horário:** Fecha à segunda-feira e domingo ao jantar  
**Estacionamento:** abundante nos arruamentos envolventes

# provas

97

## Reserva Especial 2009

Casa Ferreirinha, Vila Nova de Gaia  
**Castas:** Touriga Franca (45%), Touriga Nacional (15%), Tinta Roriz (10%) e Tinto Cão (10%)  
**Graduação:** 14%  
**Região:** Douro  
**Preço:** 180€

Proposta da semana



## Um Ferreirinha em todo o seu esplendor

● Por uma vez abdiemos de pôr o Reserva Especial ao lado do colossal Barca Velha na parêlha que mantém a Casa Ferreirinha no topo dos vinhos tintos nacionais. Porque se o fizermos corremos sempre o risco de comparar o irmão maior com o irmão menor, a superestrela com a segunda estrela, o vinho soberbo com o vinho menos soberbo. É certo e sabido que muitas vezes todos estes preconceitos se baralham e o futuro encarrega-se de provar que há Reserva Especial que devia ser Barca Velha e anos em que o Barca Velha devia ser Reserva Especial. Ora prove-se o Reserva Especial de 1997. Ou o que antecede a edição de 2009, o 2007.

Tudo isto serve para dizer que é errado encarar esta criação do Douro, da Ferreirinha e da equipa de Luís Sottomayor como um *second best*. No vinho, como em tudo o que implica os sentidos, a ideia prévia com que se parte para uma descoberta acaba por determinar parte do que se sente. Este vinho dispensa o preconceito. A verdade é que este Reserva Especial de 2009 é uma pequena obra-prima da natureza e da criação humana. É um vinho que inebria o nariz e a boca, que nos obriga a mastigá-lo para o apreender, que exige atenção e reflexão, que nos interpela e nos conforta. É um vinho da estratosfera.

Talvez seja mais másculo e potente que o congénere da edição anterior. Mas não lhe faltam subtilidades, nem complexidade, nem fulgor, nem identidade, nem sofisticação. No nariz impressiona pelas sensações de esteira, de urze, de ameixa preta discreta, pela presença de aromas da garrafa. Na boca impõe-se pela sua notável textura, pelo balanço entre a fruta e a garra tânica, pela sua longevidade na boca marcada por sensações de especiaria, outra vez fruta, outra vez o tanino e acidez que lhe vincam a persistência e deixam no palato um rasto de magníficas sensações. Podia ser um Barca Velha? Talvez. O que importa? É um Reserva Especial da Ferreirinha, o que, pela tradição, é condição prévia para ser o que de facto prova ser: um vinho magnífico.  
**Manuel Carvalho**



87

## Insurgente 2015

Lua Cheia em Vinhas Velhas, Gafanha da Nazaré  
**Castas:** Touriga Nacional (70%) e Alfrocheiro  
**Graduação:** 14% vol  
**Região:** Dão  
**Preço:** 6,95€ (em [www.garrafeiraestadodalma.pt](http://www.garrafeiraestadodalma.pt))

Um Dão de vinhas a 400 metros de altitude com a correspondente marca de frescura. Notas florais e balsâmicas no aroma num conjunto dominado pela fruta jovem. Tanino elegante, mas firme. Volume de boca médio. Bom balanço. Final com persistência e tensão. É um tinto que se bebe com prazer, principalmente à mesa. **M.C.**



87

## Vallado Prima 2016

Quinta do Vallado, Peso da Régua  
**Castas:** Moscatel Galego  
**Graduação:** 12,5% vol  
**Região:** Douro  
**Preço:** 9,50€

No coração do Inverno é por vezes boa ideia beber brancos de Verão. Como é o caso deste Prima, feito apenas com Moscatel Galego. O segredo deste vinho está na contenção da forte carga aromática da casta e numa enologia que lhe exponencia a acidez. A sua segura e o volume alcoólico baixo são, aliás, os seus maiores trunfos. De resto, como a empresa avisa, este é um vinho que fica melhor como aperitivo. Porque, apesar da enologia, o Prima é ainda tão marcado pela casta que dificilmente há comida que se lhe ajuste. **M.C.**

92

## Herdade do Rocim Clay Aged Tinto 2015

Herdade do Rocim, Vidigueira  
**Castas:** Alicante Bouschet, Petit Verdot, Trincadeira, Tannat  
**Graduação:** 14,5% vol  
**Região:** Alentejo  
**Preço:** 37,95€

Uma nova referência da Herdade do Rocim. As uvas, com os engaços, foram pisadas em lagar de pedra e a fermentação decorreu de forma natural, sem a inoculação leveduras. O vinho estagiou depois durante 16 meses em talhas de barro de 140 litros. O lote junta castas com boa acidez (Petit Verdot e Trincadeira) e com bons taninos (Tannat e Alicante Bouschet). O resultado destas combinações de castas e de métodos de vinificação e estágio é muito interessante. Temos um vinho poderoso e musculado mas também com alguma elegância e delicadeza e uma associação de fruta madura com notas mais químicas e minerais. É um registo mais vinoso e de maior pureza. Muito bom. **P.G.**



88

## Dom Rafael 2014

Herdade do Mouchão, Casa Branca  
**Castas:** Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Castelão  
**Graduação:** 14% vol  
**Região:** Alentejo  
**Preço:** 9,50€

A identidade da casta Alicante Bouschet está bem patente neste tinto do Mouchão, quer na cor, no volume ou nos aromas a azeitona que as melhores estirpes conseguem exibir. Gordo e voluptuoso na boca, com a doçura da fruta a equilibrar-se bem numa estrutura que ainda mostra alguma rugosidade, é um vinho fácil de gostar, até porque resolve bem o balanço entre a doçura, o álcool e a madeira. Um vinho com uma certa austeridade que faz parte da essência dos Mouchão. **M.C.**



55 a 70



71 a 85



86 a 94



95 a 100

## Vinhos

# Quinze Vintages de um grande ano

O ano de 2015 não ficara nos anais dos Vintage clássicos e não se percebe porquê. Seja nas produções que despontam, há vinhos de grande classe. Aqui ficam 15 sugestões sobre o po

● Havemos de falar durante muitos e bons anos dos Porto Vintage de 2015. E havemos de falar deles não apenas porque, na generalidade, são de excepcional qualidade. Falaremos também da injustiça que muitas das empresas do sector lhes fizeram ao não os declarar com as suas principais marcas. Falaremos ainda deste Vintage como um vinho que foi penalizado pelo reflexo da imponente vindima de 2011, que pela proximidade funciona como o padrão de com-

paração que ofusca até vinhos como os de 2015. É por isso que 2015, seja visto e provado sob que perspectiva for, terá sempre de ser considerado como o ano mais esquisito, diferente, polémico, injustiçado e grandioso dos grandes Porto do século XXI.

Não era difícil prever que nesse ano o Douro iria produzir mostos de excepcional qualidade. O relatório de vindima da Sogrape lembra-nos a existência de um ano seco, “com um Inverno frio e uma Primavera anor-

malmente quente, seguida de um Verão sem excessos de calor, apesar de alguns picos de temperatura”. Após a floração, “as temperaturas relativamente amenas e a constância das noites frias permitiram que a maturação da uva se desenrolasse de forma progressiva e suave até finais de Setembro, início de Outubro, ajudada também um pouco pela chuva que caiu a 15 e 16 de Setembro”. Como resultado, as uvas estavam em “excelente estado sanitário”, dando origem a

### Dow's Quinta da Nossa Senhora da Ribeira

97 60€

Um vintage imponente e contido, como deve ser um Vintage com a chancela da Dow's. Nuances vegetais e notas de frutas silvestres, com uma estrutura, volume e dimensão tânica a garantirem um impacto na boca intenso mas simultaneamente solene e complexo. A sua frescura final é deliciosa e longa.



“vinhos com grande riqueza de cor, bons taninos, boa acidez e níveis de álcool muito equilibrados”.

A evolução dos vinhos em cave confirmaria as melhores expectativas. Mas nem essa evolução levou os grandes grupos, como os Symington (das marcas Graham's, Dow's ou Warre) ou a Fladgate (Taylor's, Fonseca e Croft) a usar as suas melhores marcas nessa vindima. Os Symington limitaram-se a comercializar os Cockburn's e a Fladgate a Croft. A Noval não teve

### Stone Terraces 2015

98 170€

Uma vez mais, este Vintage feito a partir de vinhas velhas de três parcelas da Quinta dos Malvedos volta a ser um prodígio no aroma e uma maravilha de elegância na boca. Feminino, delicado, polido, com uma estrutura harmoniosa e uma vivacidade que proporcionam um final de boca inesquecível, é uma pequena obra-prima.



### Ramos-Pinto 2015

97 63€

A Ramos-Pinto, que fez aquele que terá sido provavelmente o melhor Vintage de 2014, volta a surpreender. A presente edição está um primor de definição, de elegância e de intensidade. A sua estrutura é poderosa e a sua textura deliciosa, deixando uma marca na boca que persiste por toda a prova. O seu final algo seco é uma delícia. Este é seguramente um Vintage que exige tempo.



### Vargellas 2015

97 60€

O lugar e a vinha da magnífica Quinta de Vargellas sempre deram origem a Vintages com um perfil personalizado. O ano de 2015 acentua essa dimensão. Fruta de grande qualidade, arbustos, toque balsâmico, quente na boca ao primeiro contacto, final longo e delicioso.



### Niepoort 2015

96 55€

Muito original no aroma, com uma certa austeridade a sobrepor-se ao padrão da fruta intensa dos Vintage jovens. É, entre todos os Vintages provados, o mais fresco, com um final de prova seco e definido. Na sua actual fase, é um dos vinhos que mais prazer dá provar. E tem todas as características para se aprimorar no futuro.



### Vallado Adelaide 2015

96 46€

A chegada dos produtores que fizeram nome com os DOC Douro é uma grande notícia. Porque, após alguns anos de experimentação, começam a mostrar bons resultados. O Vallado de 2015 está aí para o provar. Volumoso e quente na boca, grande estrutura, bom balanço e um final cheio de sutilezas.



### Quinta do Noval 2015

97 80€

Aroma exuberante e atraente, com a qualidade da fruta a impor-se num leque de aromas com esteva e notas balsâmicas. Na boca é um modelo de elegância, de precisão e de sofisticação. A sua estrutura garante um final longo, onde sobressaem notas de especiaria e uma frescura ácida que prenunciam um envelhecimento digno das melhores tradições da casa.



### Fonseca Guimaraens 2015

97 60€

Não é só pela magnífica paleta de aromas (notas florais, chá verde, frutos vermelhos, notas químicas) que este Vintage impressiona. Impressiona também por revelar uma estrutura deliciosa, que lhe dá profundidade e um grande final. É o mais clássico dos três vinhos da Fladgate, essencialmente pela sua estrutura.



### Cockburn's

97 65€

Esta marca histórica que andou meio perdida continua a recuperar os seus pergaminhos. Já em 2011 a Cockburn's tinha dado prova de vida e em 2015 volta a apresentar-se com um Vintage que se destaca pelo seu equilíbrio entre a *finesse* e a garra. É um vintage impactante e guloso, com um final longo e vivo.



### Vale Meão 2015

94 47,50€

Aroma sofisticado e sedutor, boa estrutura e definição. Uma versão mais doce que o torna bebível mais cedo. Mas ganhará seguramente um balanço mais harmonioso nos próximos anos.



### Ventozelo 2015

96 45€

Uma interpretação mais delicada do conceito Vintage, detectável na elegância dos aromas de frutos vermelhos ou num forte pendor floral. Não é muito intenso, mas é muito atraente no nariz. Grande estrutura e muita complexidade tornam este Vintage de um grupo famoso pelos seus Colheitas muito recomendável.





95 a 100

## casas mais famosas ou nos tencial de 2015. Manuel Carvalho

pruridos em entrar no mercado com a sua marca mais prestigiada, assim como a Niepoort ou a Ramos Pinto. Fizeram bem.

A verdade é que, com marcas clássicas ou com single quintas, a qualidade geral dos Vintages de 2015 é impressionante. Há uma marca de fruta, uma estrutura e uma complexidade geral que os distinguem da normalidade. Claro que há estilos, opções enológicas e condições de produção que fazem variar a qualidade de

uma para outra marca. Há quem insista que, como é hábito, as casas de origem britânica continuam à frente neste campeonato – o que, sendo verdade, está longe de o ser com a diferença de pontos de outras eras.

A Fugas tratou de reunir alguns dos melhores Vintages numa lista que não pretende ser definitiva – não houve oportunidade de provar as dezenas de marcas que lançaram os seus vinhos desta vindima. Aqui ficam 15 escolhas possíveis.

### Sandeman Quinta do Seixo 2015

96 48€

Um Vintage cheio de garra. Potente no aroma, potente na estrutura, potente no seu ataque e potente no final de boca. É um Vintage com músculo mas, ao mesmo tempo, com um grande balanço entre fruta, tanino, acidez e álcool. Um Vintage para a posteridade



### Ferreira Quinta do Porto 2015

94 47€

Aroma algo fechado, boa estrutura e acidez, com uma secura e uma austeridade no final atraentes. É um Vintage com potencial, mas que nesta fase da sua curta evolução está ainda longe de ser muito interessante. Está cru e isso é uma boa notícia.



### Quinta do Javali 2015

95 80€

Tal como no ano passado, a Quinta do Javali surpreende com um Vintage de classe. Aroma algo discreto (tendo o ano e a concorrência como padrão), sedoso nas suas primeiras impressões na boca, antecipando uma forte estrutura tânica e uma acidez final que lhe dá nervo e frescura.



### Quinta da Gaivosa 2015

94 50€

Fruta madura, corpo volumoso sem deixar de conservar uma faceta elegante e fresca. O seu final de boca, longo e intenso, é muito interessante. Um Vintage com personalidade.



# Pai Natal, esquece lá as meias, manda vinho ou chocolate

## Elogio do vinho



### Pedro Garcias

● Querido Pai Natal,

Quando ouço o teu nome, lembro-me sempre do meu saudoso amigo e colega do PÚBLICO David Lopes Ramos. As minhas filhas, mal o viam, diziam “Olha o Pai Natal!” As suas barbas brancas e cabelo branco e ralo, a sua barriguinha de conforto, a sua bonomia e a sua bondade davam-lhe muitos ares de ti.

Sempre que passava por minha casa, enchia as minhas filhas de doces. Nas férias de Verão, quando nos cruzávamos, e foi só uma ou duas vezes mas nunca mais as esqueci, enchia-as de gelados. E pregava: “Meninas, peçam sempre gelados aos vossos pais!”. Não era um conselho subversivo, típico dos avós, era educação para a vida. E para a memória. Quando regressamos ao nosso passado, é do gozo sôfrego do que nos dava prazer que retemos as mais saudosas lembranças.

Ele gostava do que era bom. Nem era de manias, nem de se pavonear. Mas se podia beber um bom vinho, por que razão iria beber um mau? Desta verdade, criou uma frase que ficou célebre: “Há vidas mais baratas, mas não são tão boas.”

Espero, Pai Natal, que também gostes de comer e de beber bem. Tens pinta disso, na verdade. Portanto, se gostas de vinho e em nome do vinho, pensa no que te vou dizer, quando estiveres para aterrar na minha chaminé: esquece as meias e as cuecas. Compro isso baratinho na feira de São Pedro, em Vila Real. Eu sei que dão jeito e normalmente as meias até são de pura lã, eh pá, mas já chega! Também gostava de ser surpreendido e de dizer “era mesmo isto que eu queria”.

É o que eu digo, quando me mandas meias e cuecas, mas sabes que é mentira, e no Natal não se deve mentir. Deve-se ser sempre verdadeiro e ajudar os pobrezinhos.

Com o preço de umas meias e de umas cuecas, compravas uma garrafa de vinho. Nas grandes superfícies, até eras capaz de comprar uma caixa. Aquilo ali vende-se tão barato que a malta até desconfia. Se é mesmo vinho, alguém anda a perder dinheiro – e não é de certeza o dono do hipermercado, como sabes.

Com pouco dinheiro, podes comprar um bom Bairrada, um bom Alvarinho ou um bom Dão. Dispensar Douro. Vivo cá e bebo muito disso. Se for complicado escolher, manda uma garrafa de azeite virgem extra. Uma garrafa de vinho bebe-se numa refeição, uma garrafa de azeite custa mais ou menos o mesmo e dá para muitas refeições. É a prenda certa, mas nem nos lembramos disso. Podemos usá-lo logo na roupa velha do dia seguinte. As meias e as cuecas já sabes para onde vão.

Se não te agrada a ideia do vinho e do azeite, manda chocolates da Cacao di Vine. Vai dar ao mesmo. Agora é a sério. A Cacao di Vine é uma pequena empresa de Coimbra que produz e vende chocolates com aromas e sabores de vinho. Junta, portanto, o melhor de dois mundos. Foi criada no final de 2013 por Nuno Andrade, *chocolatier* e designer, e por Nuno Jorge, *sommelier*. Hoje, já exporta para 16 países.

A dupla faz chocolates com quatro castas tintas (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Pinot Noir e Cabernet Sauvignon), com Moscatel de Setúbal, Madeira e Vinho do Porto, com espumante Baga Bairrada e até com gin. Mas esquece o gin. Ficamos só pelo vinho. A percentagem de cacau utilizado é de 70%, a partir de uma mistura de favas de cacau de São Tomé, Equador e Costa do Marfim. O chocolate é feito de forma artesanal, sem adição de aromas artificiais, e leva mesmo vinho. Mas não é um chocolate com recheio licoroso, desses que se

oferecem muito no Natal. O vinho é diluído na massa do chocolate. E não fará mal às crianças?, podes perguntar. Faz menos mal do que uma Coca-Cola, acredita. Leva apenas entre 0,1 a 0,5% de álcool. Se as crianças não gostarem, melhor, mais sobra para os adultos gulosos como eu.

Já provei alguns e são mesmo muito bons. São vendidos em embalagens bonitas e ecológicas. De todas, há algumas especiais. Foram desenhadas pelo Pedro, um menino de dez anos que luta contra uma leucemia desde os seis. No hospital, foi criando e desenhando personagens fantásticos, como o Dragamundão, que resmunga enquanto sorri; o Passasquilo, a quem crescem dentes enormes; o Dinbarbicha, que tem barba e é careca; o Peixe Nuvem, que não pode entrar na água; a Lesma Beiçada, que vive boquiaberta; ou o Cão Espinhoso, que adora o cheiro das flores. A partir destas figuras, a Cacao di Vine criou uns chocolates e umas embalagens especiais e faz reverter uma parte das vendas para a Acreditar- Associação de Pais e Amigos de Crianças com Cancro. Cada embalagem custa 8,50 euros mais portes e dois euros vão para a Acreditar. Se comprarmos um *pack* de seis embalagens, o preço fica por 50 euros já com portes incluídos e a associação recebe 12 euros (aqui fica o endereço electrónico, onde podes fazer as compras: [www.cacaodivine.pt](http://www.cacaodivine.pt))

Eu sei que com o escândalo das Raríssimas deves ter ficado com um pé atrás em relação a este tipo de associações. Mas as boas causas não podem ser prejudicadas por uma maçã podre. Por isso, manda lá uns chocolatinhos do Pedro. Já encomendei umas embalagens. Se soubesse a tua morada, até te mandava uma, para experimentares.

Eu entro com o Porto Vintage. Se olhares à tua direita, vais ver uma garrafa ao fundo. É para ti e para todos os nossos familiares e amigos que já partiram. Bebe à vontade. Pelo sim pelo não, deixo outra aberta. Se exagerares, podes dormir no sofá. A lareira fica acesa.

## Zazah

FOTOS: DR



## Zazah

Rua de São Marçal, 111  
(Príncipe Real)

**Horário:** de segunda a quarta,  
das 19h às 00h; de quinta  
a sábado das 19h às 2h.



## O que é que o Zazah tem como ninguém?

### Alexandra Prado Coelho

● Pronto, sim, é inevitável: fala-se em Brasil e começamos logo a fazer títulos engraçadinhos inspirados em músicas brasileiras. Tentámos resistir à tentação, mas foi impossível. É que dá mesmo para responder à pergunta aí de cima, explicando que o Zazah, o espaço bar/restaurante/galeria no Príncipe Real, em Lisboa, tem comida, tem bebidas, tem música (em algumas noites ao vivo) e tem arte.

O projecto nasceu do encontro de três brasileiros em Lisboa. Jorge Abreu, Sidnei Gonzalez e o chef Moisés Franco pensaram abrir um espaço na cidade, olharam em redor e tentaram perceber o que faltava. “Queríamos algo diferente do que já existia”, explica Jorge. “Lugar para comer bem não falta.” O que faltava, concluíram, era um lugar onde as pessoas pudessem ir ao final da tarde, beber um copo, petiscar alguma coisa, ficar para jantar se entretanto lhes desse a fome e depois ficar a ouvir uma musiquinha até mais tarde.

É isso que, de uma maneira descontrainda e sem demasiadas regras, o Zazah, que inaugurou em Outubro, pretende oferecer. “Não tem rigidez na operação”, diz Jorge, sorrindo. E, a tudo isto, soma-se ainda a arte. Isso é muito evidente logo quando se entra no espaço porque os nossos olhos são inevitavelmente atraídos pelo enorme mapa a preto e branco que ocupa parte da parede do fundo – uma peça do artista plástico João Louro, que mostra as rotas de navegação da época dos Descobrimentos.

A curadoria de arte no Zazah é assegurada pelo crítico e historiador brasileiro Paulo Herkenhoff, antigo director do Museu Nacional de Belas Artes do Rio de Janeiro e do Museu de Arte do Rio (MAR). Percorremos a sala e encontramos nas paredes obras do português José Pedro Croft e do brasileiros Dora Longo Bahia (parte da peça Black Block, serigrafias sobre fibrocimento representando silhuetas de garrafas de vinagre usadas pelos manifestantes do movimento Black Block nos seus confrontos com a polícia), Angela Detanico e

Rafael Lain (quatro relógios “presos no quadrado do tempo”) e uma escultura em metal do luso-brasileiro Ascânio MMM. O objectivo é ir rodando peças e “abrir o espaço a novos artistas”, diz Jorge.

À frente da cozinha está Moisés Franco, que passou antes pelo Belcanto e pelo Bairro do Avillez. No Zazah, explica, quis criar “um perfil moderno e informal” em pratos que são para partilhar e nos quais tenta sempre “resgatar um ingrediente tipicamente português”, como faz, por exemplo, no croquete de alheira de caça com parmesão (5,50€), no ceviche de atum em que usa o funcho do mar (9,50€), ou no prato de cogumelos ostra de Sintra gratinados com pimentos vermelhos e sementes de girassol (7,50€).

Outras opções são a bifana de porco preto em bolo do caco (8,50€), um escondido de bacalhau (17,50€) – “é a nossa versão do bacalhau Alba Longa”, que leva queijo flamengo – o tataki de atum (15,50€), a vazia maturada (16€). E, para as sobremesas (entre os 5 e os 6€), há um Zazah-Capone (mascarpone, baunilha, frutas vermelhas e bolacha Maria), um escondidinho doce (gelado de manjerição, espuma de avelã e flor de sal) ou um três Marias (cones de brigadeiro casadinho).

Os *cocktails* foram criados em colaboração com a Liquid Consulting – “todos os xaropes e a desidratação da fruta são feitos na casa”, sublinha Jorge – e a carta de vinhos (na sua versão longa, a leitura dá para toda a noite), que teve o apoio do Restaurante Garrafeira Veneza, de Carlos Janeiro, é constituída por 79 rótulos, dos quais 95% são portugueses. Há depois um complemento constituído por uma selecção de vinhos franceses, escolha da *sommelier* Ana Carolina Dani, das caves Legrand.

Às sextas-feiras e sábados à noite há DJ. “A ideia é ter música ao vivo às quintas, mas não tem regra”, diz Jorge. “Queremos ter alguma música brasileira, portuguesa, voz e violão, mas também pequenas bandas, jazz, bossa nova”, enumera, enquanto mostra o sistema que controla a intensidade da luz na sala, permitindo criar diferentes ambientes conforme “o ritmo a que a casa está acontecendo”.

Zazah não foi um nome que surgiu logo. Os sócios andaram uns três meses à volta dele. “Derivou de coisas como ‘Brasil’, ‘brasa’, mas não queríamos ligar a churrasco. Pegou o Za, depois duplicámos o som, ficou uma palavra fácil de memorizar.” E estava encontrado o nome. Na parede, uma frase que resume o espírito: “Bem-vindos ao Zazah, coisas boas acontecem aqui”.

## O gato das botas

# Se pensa que adora avelãs torradas prepare-se para descobrir que vai adorá-las muito mais do que isso



### Miguel Esteves Cardoso

Este ano, pela primeira vez, posso oferecer uma prenda de Natal aos leitores do PÚBLICO. Tive a sorte de provar umas avelãs que são com certeza as melhores avelãs do mundo. 150 gramas são muitas avelãs (o suficiente para duas sessões gulosas para duas pessoas) e custam apenas 6,80 euros.

Sou maluquinho por avelãs desde que me conheço. Quando viajo procuro sempre as avelãs. Sou exímio torrador de avelãs portuguesas, turcas, italianas e norte-americanas. Conheço todos os graus de ranço de que sofrem as avelãs. Enfim, sei do que falo.

Fiquei atónito, por isso, quando descobri que as melhores avelãs já vêm torradas e descascadas num pacotinho embalado a vácuo. A única coisa a fazer é abri-lo, tombá-las para uma tigelinha, acrescentar-lhes flor de sal (ou não) e comê-las.

As melhores avelãs do mundo são do Piemonte: são as únicas que têm direito a IGP. As melhores do Piemonte – que eu saiba, embora seja inconcebível que possam melhorar para além da mais pura delícia – são as da Pariani. Eu compro-as na excelente Shop Piemonte ([shoppiemonte.com](http://shoppiemonte.com)) que também está cheia de outras coisas boas. São as “nociola Piemonte IGP tostata”. A Shop Piemonte também está na Amazon italiana – onde sou fiel cliente – para quem prefira.

As avelãs do Piemonte são realmente melhores do que as outras? Sim, são. Não por serem, de facto, melhores. São é muito mais seleccionadas. Basta ver um dos muitos documentários sobre a indústria da avelã. Os italianos comem tanta avelã em bolos, gelados e chocolates que as avelãs mais feias e chatas vão para fazer pastas e cremes, ficando as mais

redondinhas para torrar e comer.

Para melhorar o Natal (e o ano, e a vida) porque não acompanhar as bebidas – com ou sem álcool – com estas avelãs? As avelãs não são apenas deliciosas: também são boas para a saúde. Como decisão para 2018, que tal prometer que, para acompanhamento de bebidas (e suposto aperitivo), só se vai comer avelãs, amêndoas, nozes e pinhões?

As amêndoas e pinhões têm de ser torradas em casa (o que dá um certo trabalho) mas as avelãs já estão prontas. É incrível mas é verdade: as da Pariani são muito melhores do que as avelãs feitas

em casa, a partir de avelãs inteiras.

Para fazer uma comparação, encomendei avelãs da (justamente) famosa Casa Gispert de Barcelona, onde as avelãs são torradas na própria loja, na mesma máquina de torrar que lá funciona desde 1851.

As avelãs da Gispert não são embaladas no vácuo mas sim num gás que garante a frescura delas. São muito boas mas são desiguais, como acontece com as avelãs caseiras. Algumas são amargas, outras sabem a fumo (quase a salmão fumado). Isto deve-se ao facto de os torradores da Gispert usarem lenhas especiais

(como a oliveira) para temperar as avelãs. Isto torna-as únicas no mundo mas, de um ponto de vista fanático, afasta-as um bocadinho da pureza.

As avelãs da Gispert são excepcionalmente boas, até porque são claramente superiores às avelãs que torramos em casa. São artesanais mas não são hiperseleccionadas como as da Pariani. Outra diferença é a pele. As peles das avelãs são notoriamente difíceis de tirar. Depois de torrâ-las, esfregam-se com uma toalha ríspida para removê-las – mas fica sempre muita pele.

Ora, a amargura da pele faz

parte do encanto gastronómico da avelã: é um contraponto. No entanto, depois de entrar em êxtase com as avelãs da Pariani, descobri que as avelãs ainda são melhores (mais doces, mais avelãzadas) sem qualquer gosto de pele. São como as amêndoas. As amêndoas torradas também ficam deliciosas com um bocadinho estaladiço de pele – mas, a longo prazo, quando são mesmo boas, são melhores nuas, sem pele.

Sabemos quando descobrimos um *ne plus ultra*. De certa maneira é triste, porque é o fim de uma viagem. Mas só é triste dessa certa maneira. Bom Natal!

MIKE BLAKE/REUTERS





**nós**  
seleccionamos

**você**  
desfruta

### **Herdade Grande Tinto Gerações 2013**

**Produtor**  
Herdade Grande

**Tipo**  
Vinho Tinto

**Colheita**  
2013

**Região**  
Alentejo

**Castas**  
Touriga Nacional,  
Touriga Franca,  
Cabernet Sauvignon  
e Aragonez

**Teor alcoólico**  
14%

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

**+12€**  
**EM BANCA**  
COM O PÚBLICO  
**P**



### **Caçada Real 2016**

**Produtor**  
Casa Santos Lima

**Tipo**  
Vinho Branco

**Colheita**  
2016

**Região**  
Alentejo

**Castas**  
Antão Vaz  
e Arinto

**Teor alcoólico**  
12,5%

**Acompanha bem**  
marisco, saladas, peixe,  
sushi e carnes brancas

**+6€**  
**HOJE, 23 DEZ**  
COM O PÚBLICO  
**P**

**LANÇAMENTO  
EXCLUSIVO**

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