



FUGAS | Público N.º 10.129 | Sábado 13 Janeiro 2018



Capitais da Cultura

Os holofotes da Europa fazem mira a La Valetta e Leeuwarden

Gastronomia
Estaremos preparados para comer mais algas?

Fornos de Algodres
Tempo para partir nozes, trincar medronhos e engordar de queijos

Semana de lazer

Mais sugestões em lazer.publico.pt

Semana entre livros e caras, cavacas e chanfana, ondas gigantes, lampreia e pinhões. *Cláudia Alpendre Marques*

S D 2.a



NELSON GARRIDO

Quatrocentas caras e uma salva de palmas

Conta já com mais de um século (112 anos, para sermos precisos) e orgulha-se de ser considerada a livraria mais bonita do mundo. Apresentada como um templo às artes desde a inauguração, mantém o papel comercial e o traço cultural original num edifício entretanto renovado e classificado como Monumento de Interesse Público que vale a visita *per si*. Em dia de aniversário, a Livraria Lello propõe uma festa à altura do cenário e recria o ambiente vivido à época, com valsas, bailarinas, declamação, contos infantis, chapéus de coco e fotografias à moda antiga. Nas estantes, para além dos livros, há bustos. *O Rosto do Porto*, uma instalação de 400 caras moldadas pela escultora Ester Monteiro, presta homenagem à Invicta com figuras de personalidades como Fernanda Ribeiro, Nuno Carinhas, Alexandre Quintanilha, João Botelho, Souto Moura ou Siza Vieira, lado a lado com as de portuenses anónimos. Porque todos fazem a cidade. As portas fecham, simbolicamente, às 19h06, uma referência ao ano de inauguração deste espaço emblemático. Para a Lello, uma salva de palmas.

PORTO
Livraria Lello
Dia 13 de Janeiro, das 10h às 19h06.
Grátis



Águas livres

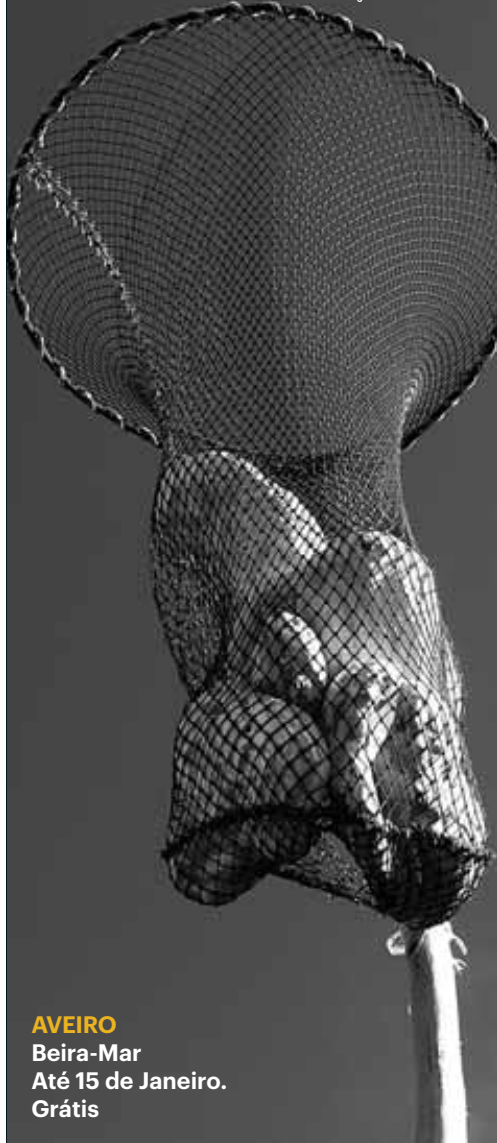
No registo de aniversários centenários está também a EPAL - Grupo Águas de Portugal, que celebra os seus 150 anos com um convite válido para todos os fins-de-semana até ao final de 2018: conhecer a história do abastecimento de água da capital com uma visita gratuita aos vários núcleos do Museu da Água. Do Aqueduto das Águas Livres à Estação Elevatória a Vapor dos Barbadinhos, passando pela Mãe d'Água das Amoreiras e pelo Reservatório da Patriarcal, são dados a conhecer os sistemas de tratamento e distribuição deste bem essencial, dos tempos da presença romana até aos dias de hoje, sem esquecer a sensibilização para a importância do seu consumo consciente e sustentável.



LISBOA
Museu da Água
Até 30 de Dezembro. Sábado e domingo,
das 10h às 17h30.
Grátis

Em Aveiro, chovem cavacas

Cavacas há muitas, mas tradição como esta é difícil de encontrar. No bairro típico da Beira-Mar, o adro da Capela de São Gonçálio enche-se de miúdos e graúdos para a apanha das cavacas arremessadas do alto do templo. De guarda-chuvas virados ao contrário a camaroeiros adaptados às alturas, tudo serve para amealhar os doces de textura rija. As motivações também variam: há quem o faça por devoção ao santo, como ritual para o pagamento de promessas ou pela simples diversão. Certo é que este que é o ponto alto das festas em honra de São Gonçalo atrai cada vez mais participantes. O programa completa-se com música, orações, fogo-de-artifício e a entrega do ramo aos novos mordomos. Pescadores a postos. Redes ao céu. A chuva vai começar.



AVEIRO
Beira-Mar
Até 15 de Janeiro.
Grátis

ADRIANO MIRANDA

FUGAS N.º 918 Foto de capa: Hans Jellema **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 de Júlio Dinis, 270, Bloco A, 3.º, 4050-318 Porto.
Tel.: 226151000. E-mail: fugas@publico.pt. www.publico.pt/fugas

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



Eu chanfano, tu chanfanas...

A Semana da Chanfana volta às mesas de sete restaurantes de Vila Nova de Poiares. Nas ementas, o ingrediente principal é o prato com carne de cabra velha amaciada em vinho tinto, confeccionado em caçoilos de barro preto de Olho Marinho, num forno a lenha. Os negalhos, o poiarito e a sopa de casamento são outras das iguarias típicas a provar. A iniciativa é promovida pela Confraria da Chanfana, com sede na terra, que se dedica a divulgar e preservar a gastronomia e artesanato do município conhecido como a Capital Universal da Chanfana.

VILA NOVA DE POIARES
Restaurantes O Confrade, A Grelha, Cantinho do Bitoque, Casa dos Frangos As Medas, Dona Elvira, Paddock e Portas da Vila
Até 22 de Janeiro.



As Ondas da Nazaré

Líder no campeonato das ondas gigantes portuguesas, a praia do Norte serve de pano de fundo às imagens captadas por André Botelho e reunidas nesta exposição. O fotógrafo, finalista dos World Surf League XXL Big Wave Awards (“os óscares das ondas grandes”), dedica-se a retratar e imortalizar “os melhores momentos no mar”, em especial nos eventos de surf, reconhecidos internacionalmente e que trouxeram outro brilho à cidade das mulheres das sete saias.

NAZARÉ
Galeria Municipal Paul Girol
Até 10 de Fevereiro. Segunda a sexta, das 9h30 às 13h e das 14h às 18h; sábado, das 15h às 18h.
Grátis

Sabores do rio

É oficial: está aberta a época da lampreia. Os apreciadores não costumam faltar à oportunidade de degustar o particular sabor destes ciclóstomos, conhecidos por despertar paixões e ódios em doses iguais. Para os primeiros, aí está mais uma edição da Lampreia do Rio Minho - Um Prato de Excelência, promovida pela Adriminho - Associação de Desenvolvimento Rural Integrado do Vale do Minho, que se estende por seis municípios. A iniciativa pretende pôr no mapa a gastronomia tradicional da região e, mais concretamente, os pratos confeccionados com lampreia. A acompanhar, há actividades de valorização do património natural e cultural associado.

CAMINHA, MELGAÇO, MONÇÃO, PAREDES DE COURA, VALENÇA, VILA NOVA DE CERVEIRA
Nos restaurantes aderentes
De 15 de Janeiro a 15 de Abril.



Tempo de pinhão

É um dos frutos secos de eleição na quadra natalícia mas o seu valor não se esgota nas festas. Acompanha pratos de carne e peixe, serve de aperitivo, dá notas a licores e é ingrediente-chave em doces e bolos. Prazeres da mesa à parte, os pinhões ocupam ainda um lugar especial nas memórias de infância de muitos: que atire a primeira pinha quem nunca os apanhou do chão e os descascou com a ajuda de uma pedra ou um martelo. É para os celebrar que, pelo quarto ano, se realiza a Feira da Pinha e do Pinhão | Saberes e Sabores de Terras de Carregal do Sal. À cultura do pinheiro manso juntam-se vinhos, gastronomia, petiscos, animação e artesanato local.



CARREGAL DO SAL
De 19 a 21 de Janeiro. Sexta, das 16h às 24h; sábado e domingo, das 10h às 24h.
Entrada livre

Capitais Europeias da Cultura



O que não faz falta é animar Malta

Com um vasto programa que prevê igualdade de oportunidades para todos, La Valletta e Gozo vivem um ano único que celebra o passado, o presente e o futuro das ilhas. A cerimónia oficial de abertura é já no próximo sábado, com quatro eventos noutras tantas praças míticas da capital, numa delas com a presença de La Fura dels Baus. *Sousa Ribeiro*

● **Festa.**
É uma das primeiras palavras que, pelo menos para um português, saltam à vista quando os olhos deslizam pelo programa de Valletta-2018, rápido a informar que as celebrações terão como palcos Malta e Gozo. Uma descentralização que rima com a ideia de “democratização” defendida por Jason Micallef, de forma a garantir “igualdade de oportunidades para todos”, mais do que uma prioridade, uma necessidade, segundo as palavras do presidente da Fundação Valletta-2018, também um adepto de uma cultura “que nunca deve ser elitista”.

“Pretendemos entreter, desafiar, provocar – mas, mais do que isso, queremos inspirar”, admite Jason Micallef, antes de observar que “a arte abre portas onde existem muros”, na certeza de que “a actividade cultural promove o diálogo criativo e o intercâmbio entre as diferentes comunidades, como antídoto contra a divisão”.

O presidente da fundação, um político em idade precoce, não tem dúvidas de que o programa de Valletta-2018 “é uma celebração do passado, do presente e, acima de tudo, do futuro” das ilhas, uma convicção baseada no facto de acreditar firmemente “no poder transformativo da cultura”, a qual considera “fundamental para o crescimento emocional e intelectual de uma nação”.

E que nação, tão pequena e tão grande, tão rica em história, noutros tempos tão ameaçada pelos otomanos e, em contraste, muito menos atractiva caso não se tivesse dado a invasão turca. Sucede que foi, precisamente, a tentativa de travar o avanço dos sultões otomanos sobre a Europa que conduziu à instalação em Malta, no século XVI, dos Cavaleiros da Ordem Soberana e Militar e Hospitalária de São João, transformada mais tarde, após a expulsão de Rhodes, em Ordem de Malta. E antes ainda dos Cavaleiros, da sua capacidade guerreira e da sua fé, outros povos, como os fenícios, os romanos, os bizantinos e até o apóstolo Paulo, que naufragou no lugar conhecido como St. Paul’s Bay e introduziu o Cristianismo no arquipélago, tão presente no punhado de igrejas que se enchem de fiéis, em La Valleta e um pouco por todo o lado, instalaram-se nestas ilhas tão estratégicas para controlar o comércio marítimo – não é por acaso que Malta é considerada a sentinela do Mediterrâneo.

A festa da cultura tem início, oficialmente, no próximo sábado, dia 20, mas a cerimónia de abertura é antecedida de uma semana de festejos, já a partir de amanhã, atraindo multidões ao coração da ilha, até aos seus lugares mais históricos, para

depois se estender a outras vilas e aldeias de Malta e Gozo.

Dez milhões de euros

As ilhas também foram ocupadas e dominadas pelos árabes que, além de erguerem sólidas fortificações e de cultivarem os seus campos, deixaram essa espécie de ave rara que é a língua maltesa (ver informações) – e a história também fala dos normandos e dos aragoneses, da presença de Napoleão, fundamental para a expulsão dos guerreiros da cruz, e dos ingleses, finalmente, até a independência ser proclamada, há pouco mais de 50 anos.

No total, Valletta-2018 proporcionará 140 projectos e 400 eventos, um investimento forte num programa que abarca cerca de mil artistas, realizadores, actores, estilistas, escritores, entre outros, os internacionais em colaboração com os locais que, por sua vez, se juntarão a outros acontecimentos na cidade gémea da cultura europeia, Leeuwarden, e a outras urbes, no Japão, na Grécia, na Polónia, por exemplo, tudo previsto num orçamento que ascende a dez milhões de euros e promete estender-se para lá de 2018 em algumas das infra-estruturas projectadas, como a MUZA, a Valletta Design Cluster, a Is-Suq tal-Belt e a Strait Street.

Muza é a palavra maltesa para musa – ou para inspiração – mas é também um acrónimo de MUŻew Nazzjonali tal-Art, por sua vez o no-



IAN ATTARD

O Carnaval, este ano entre 9 e 13 de Fevereiro, e o festival de jazz são dois dos acontecimentos mais aguardados e mais mediáticos do programa Valletta-2018

me maltês para o Museu Nacional de Belas-Artes, agora abrigado no Auberge d’Italie, um edifício histórico do século XVI, sede e residência dos cavaleiros italianos da Ordem de São João. Para celebrar Valletta-2018, foi criado o Naqsam il-MUŻA, uma actividade inovadora da comunidade curadora na qual os cidadãos são encorajados a errar através da colecção de arte nacional, a reflectir após escolher uma peça (serão re-

produzidas e apresentadas em distintos espaços públicos) e a partilhar os seus pensamentos com amigos, família e comunidade em geral.

Valletta Design Cluster foi apontado, já em Junho de 2015, como o projecto mais emblemático de Valletta-2018, com a promessa de transformação do edifício do antigo matedouro, por essa altura uma estrutura abandonada no coração de um dos bairros residenciais da cida- ➔



NEVILLE BORG

Capitais Europeias da Cultura



Gozando de um clima mediterrânico, com Invernos suaves, Verões quentes e uma precipitação moderada, Malta pode ser visitada durante qualquer altura do ano. Se procura sol, praias e diversão nocturna, o melhor é viajar entre meados de Maio e finais de Setembro; caso aprecie um pouco mais de tranquilidade e temperaturas amenas, o Outono e Primavera são as alternativas.



TOMOKO GOTO



de, numa referência de iniciativas de design, nacionais e internacionais, e como elemento catalisador de desenvolvimento urbano numa área há muito negligenciada.

Já Is-Suq tal-Belt é uma estrutura icónica no coração de La Valletta, o mercado da capital que é um admirável exemplo da arquitectura da era vitoriana e que tem vindo a ser renovado de forma a preservar o seu carácter original e, em simultâneo, recriado para aproveitar todo o seu potencial comercial e cultural.

Finalmente, a Strait Street, vulgarmente designada por Strada Stretta, a rua onde, nas últimas décadas, alguns músicos talentosos e artistas começaram as suas carreiras, está a transformar-se, nos dias de hoje, num dos centros mais criativos e sociais de La Valletta, mantendo-se cheia de vida mesmo quando as obras de restauração se iniciaram, há três anos, e ameaçando exacerbar a sua vocação artística como verdadeiro centro de proliferação da cultura nas ilhas de Malta e Gozo graças a um conjunto de actividades desenvolvidas sob a direcção artís-

tica de Giuseppe Schembri Bonaci – exposições, produções teatrais, seminários, noites de poesia e de literatura.

Quatro praças

No total, espera-se que um milhão de pessoas, entre residentes e estrangeiros (o país conta com pouco mais de 430 mil habitantes e recebeu, em 2016, cerca de dois milhões de turistas), se sintam atraídos pelos eventos organizados por Valletta-2018, cuja agenda cultural, de tão diversificada, apenas encontra paralelo, segundo Jason Micallef, nas celebrações que se seguiram à independência do país, em 1964.

Muitas das atenções estão concentradas, a despeito da importância atribuída à antecâmara da cerimónia de abertura, em quatro pequenas palavras tão fortemente associadas a outros tantos lugares míticos da capital maltesa – a alegria, a dança, a música e o devaneio, como pinturas emolduradas pelas praças mais emblemáticas da cidade, St. George, St. John, Castille e Triton. É

nesta última, referência modernista de La Valletta, que irá actuar o grupo teatral catalão, La Fura dels Baus, com a promessa de um espectáculo coreografado de acrobacia aérea que contará com a participação de uma rede humana sobre a recentemente restaurada fonte de Triton – inaugurada em 1959, embora não oficialmente, devido à situação política do país, colapsou em 1978 e já no ano passado as suas partes em bronze foram enviadas para Itália para serem restauradas.

Malta, da cor da areia, mudando de cor como a areia, é uma ilha que sempre esteve na encruzilhada da história, uma tentação para todos aqueles que habitavam à sua volta. La Valletta, por sua vez, eixo principal do arquipélago, é uma cidade de uma beleza rara, que produz impacto no viandante à primeira vista, nostálgica, com os seus balcões de madeira, as suas ruas, as suas praças, os seus palácios, como quadros formosos de um tempo remoto. A imagem típica de uma urbe mediterrânica do século XV, para algumas mentes um sinal de atraso, pa-



Para visitar Malta, somente necessita de apresentar passaporte, bilhete de identidade ou cartão de cidadão.

A moeda oficial é, já desde 2008, o euro.

Maltês e inglês são as duas línguas oficiais do país e, na verdade, a maior parte da população é bilingue. O maltês, membro do grupo de línguas semíticas (entre elas, a única escrita de acordo com o alfabeto latino), supostamente é um descendente directo da língua falada pelos fenícios mas muitos linguistas inclinam-se mais para uma ligação aos dialectos árabes dos países ocidentais do Norte de África.

ra outras, talvez mais sensíveis, um exemplo flagrante de como preservar todo um conjunto histórico num estado de excelência – não seriam sensíveis aqueles que decidiram filmar nestas paragens *Conde do Montecristo* ou *Tróia*?

E a festa continua

O programa de Valletta-2018 é vasto. Uma das mais antigas festividades de Malta, o Carnaval, este ano entre 9 e 13 de Fevereiro, enche de vida as ruas históricas da capital, com as suas marchas, as bandas musicais, os seus vestidos extravagantes, os bailarinos em trajes elaborados, o desfile de carros alegóricos – um momento sempre especial para as ilhas e, mais ainda, neste ano tão especial.

Malta, com ou sem programa oficial, também é especial. Essa sensação entranha-se em mim pouco depois de ter aterrado no aeroporto, pela quietude, pelo encontro permanente com o passado, pela curiosidade de apreender um pouco mais da cidade cujo nome presta um tributo a Jean Parisot de la Val-



RENE ROSSIGNAUD

certamente atrair multidões, na expectativa de admirarem algumas das mais excitantes actividades previstas para 2018. Entre elas, a Tellieqa Telliqun, uma competição louca de barcos, sem recurso a motor ou a remos, ou a Ghawma Toni Bajada, uma prova de natação que presta homenagem a Toni Bajada, o herói local durante o Grande Cerco (por parte do Império Otomano, entre Maio e Setembro de 1565), logo seguidas de um espectáculo de luz, de fogo, de cor, prendendo as atenções daqueles que se vão perfilar ao longo dos bastiões.

Bem próximo do palácio do Grão-Mestre, encontra-se a igreja Conventual de S. João, declarada Património Mundial da Humanidade pela UNESCO, um dos monumentos mais importantes da ilha de Malta. No seu interior, construído maioritariamente à base de mármore de Carrara, estão os túmulos da nobreza europeia do século XVI, nem mais nem menos do que 375 cavaleiros enterados sob o solo da sala principal. O altar central é uma soberba peça em lápis-lazúli, uma capela dedicada à coroa catalã-aragonesa e, ainda dentro do templo, numa sala especialmente acondicionada, um dos mais valiosos tesouros da religião – um Caravaggio de 1608 que retrata a execução de São João.

A festa prossegue. A 25 de Março, o programa disponibiliza MODS Collective Meet Cecil Satariano. MODS significa *music on D spot*, música feita no lugar, uma improvisação assinada pelo grupo de músicos, quase todos eles naturais de Guimarães, como acompanhamento para dois filmes de Cecil Satariano (1930-1996), um realizador maltês pouco conhecido na Europa e mesmo no seu próprio país. Há festa até 15 de Dezembro, dia de encerramento de Valletta 2018.

O que não faz falta é animar Malta.

lette, Grão-Mestre da Ordem dos Cavaleiros de São João, o qual, segundo rezam os relatos históricos, foi o coordenador da reconstrução de La Valletta depois da expulsão dos turcos, corria 1565, o ano do Grande Cerco. Sinto-me grato por caminhar pela Kingsway ou pela Strait Street, tentando imaginar, ao longo desta última, como seriam os duelos entre cavaleiros (a única onde eram oficialmente permitidos), por deitar olhares tão demorados para as igrejas, para os palácios, para os albergues de antigos aristocratas, transformados, nos dias de hoje, em espaços culturais ou em centros de recuperação do património histórico. Valletta-2018 prossegue, no seu ritmo frenético, focado na cultura. Em Maio, entre 4 e 6, já com a natureza desperta, ocorre na praça de St. George, cumprindo uma tradição, o Infjorata (Festival Verde), a transformação de um dos maiores espaços urbanos a céu aberto de La Valletta num tapete floral composto por mais de 80 mil plantas que cresceram em vasos, uma iniciativa que pretende despertar a consciência

dos habitantes de Malta e de Gozo para os problemas ambientais e um período que é aproveitado para dar a conhecer aos curiosos os jardins mais secretos de La Valletta, bem como os de Palácio do Arcebispo (velhinhos de 400 anos) e do convento de Santa Catarina. Eu, como o programa cultural, continuo a minha errância. O arsenal, no rés-do-chão do palácio do Grão-Mestre, bem no coração da cidade, alberga uma das maiores colecções do mundo de armaduras, de armas e artilharia do Renascimento, objectos que pertenciam à Ordem de São João e me conduzem para um percurso visual do período que vai do século XVI ao século XVIII. Apenas um dia antes do início de um mediático festival de cinema (entre 8 e 17 de Junho) decorre o Pageant of the Seas, um momento que, tendo como pano de fundo o Grande Porto (La Valletta está situada entre dois portos, o de Marsamxett e o Grande Porto), um lugar que desempenhou um papel tão importante na história tão rica de Malta, irá

guia



As opções mais económicas são, por norma, oferecidas pela Vueling (www.vueling.com), com uma escala em Barcelona (é importante ter em atenção se não implica pernoitar na capital da Catalunha, pelo menos no voo de ida), e pela Lufthansa (www.lufthansa.pt), esta última via Munique ou Frankfurt, com tarifas na ordem dos 200 euros (ida e volta). Estes valores podem ser inferiores se comprar com antecedência ou se recorrer à Ryanair (www.ryanair.com), utilizando os aeroportos de Madrid, Valência ou Girona (neste caso, com voos apenas a partir de finais de Março) como escala para chegar a Malta. Desde Portugal, a companhia aérea irlandesa de baixo custo opera voos para Madrid e Valência com origem no Porto mas não efectua qualquer ligação a Girona, cidade localizada a pouco mais de 100 quilómetros de Barcelona (para a qual também voa desde a Invicta).



Rubino
Triq I-lfran (Old Bakery Street), 53
Tel.: 00 356 21 22 46 56
www.rubinomalta.com
rubinomalta@gmail.com
Preços: entre os 13,50 e os 24€. Aberto às segundas das 12h30 às 14h30, de terça a sexta das 12h30 às 14h30 e das 19h30 às 22h30 e, aos sábados, das 19h30 às 22h30.

Uma instituição na capital maltesa (na verdade um dos espaços mais antigos), o Rubino oferece uma lista variada de pratos, entre eles o *risotto* com rosmarinho, o coelho frito ou os bifes de porco marinados em mel e tomilho.

Trattoria da Pippo
Triq Melita (Melita Street), 136
Tel.: 00 356 21 24 80 29
Preços: 20€.
Aberto de segunda a sábado apenas para almoços. Um dos favoritos entre a população local, serve comida deliciosa, uma agradável mistura das cozinhas italiana, siciliana e maltesa. As massas com marisco, bem como o peixe e a carne, convidam a voltar mas é importante reservar com antecedência — o lugar é pequeno.



Casa Asti
Triq Sant'Orsla (St. Ursula Street), 18
Tel.: 00 356 21 23 95 06
Email: info@casaastimalta.com
www.casaastimalta.com
Um ambiente familiar, um exemplo de asseio e uma casa com mais de 350 anos, com um preço por noite (incluindo pequeno-almoço) variando de acordo com o quarto escolhido — entre 45 e 55€ após as renovações que foram levadas a cabo (como um pouco por toda a capital) há três anos.

Grand Hotel Excelsior
Triq I-Assedju L-Kbir (Great Siege Road)
Floriana
Tel.: 00 356 21 25 05 20
Email: info@excelsior.com.mt
www.excelsior.com.mt
Localizado fora das muralhas da cidade, o hotel mais luxuoso de La Valletta dispõe de alguns quartos com uma panorâmica soberba sobre o porto de Marsamxett e cobra aproximadamente 300€ por um duplo — mais barato na época baixa e também se a vista for para o jardim e para a praça onde está situado.



Capitais Europeias da Cultura

Há poesia em sacos de batatas, uma aldeia com 128 famílias que contam histórias que podem ser vistas e ouvidas daqui a 100 anos, muitos dos eventos que marcam o ano cultural em Leeuwarden e na Frísia estão focados na comunidade, na sua relação com a natureza e o mar. *Sousa Ribeiro*



Leeuwarden Faça chuva ou sol, a porta está aberta

● *Iepen Mienskip.*

Pedi a Puck Reus que me traduzisse.

- O que é isso?

Escrevi as duas palavras numa folha em branco e estendi-a à mãe.

- Não sei.

De seguida, escrevi mais duas palavras, ocultando a segunda. Na primeira, que coloquei diante dos olhos da mãe, estava escrito Snits e interroguei-a sobre a localização, algures na Holanda.

- Não faço a mínima ideia.

Depois, como se de um jogo se tratasse, desvendei a segunda. Ela não teve dúvidas.

- Sneek? É na Frísia. Uma vez por ano, organiza a Sneekweek, com uma mostra de barcos e competições entre veleiros. É considerado o maior evento de vela em vias navegáveis interiores da Europa.

Mãe e filha são holandesas e, como tantos outros que não vivem na Frísia, não percebem a língua falada

nesta província do Norte do país. Logo, não compreendem o significado de *Iepen Mienskip*.

É esse, precisamente, um dos objectivos de Leeuwarden-2018, como uma das capitais europeias da cultura.

“Corre para o comboio, pega no teu carro ou salta para a tua bicicleta para estares lá, porque não vais querer perder o fim-de-semana de abertura de Leeuwarden-Friesland 2018. A 26 e 27 de Janeiro, experimenta connosco como se parece o nosso sonho de *Iepen Mienskip* (sociedade aberta). Uma nova era apenas pode ser iniciada pelas pessoas que acreditam que todos significamos algo para cada um de nós e para o mundo. Faça sol ou chuva, não podemos começar sem ti.”

Um desafio. Um prenúncio para histórias. Tryater, uma companhia de teatro de Leeuwarden que celebrou 50 anos em 2015, com 500 espectáculos por ano para uma audiência estimada em 50 mil espectadores,

foi à procura da resposta para uma pergunta aparentemente simples: quando é que, realmente, o *Iepen Mienskip*, teve sucesso – e a resposta surgiu pela voz de uma entre as muitas pessoas interrogadas. “Quando tivemos sucesso em ouvir-nos uns aos outros.” Essa capacidade de ouvir – ou de se fazer ouvir – tem início, no contexto de Leeuwarden 2018, no dia 26, uma sexta-feira, exactamente ao meio-dia, quando muitas das crianças da Frísia estiverem preparadas para cantar em conjunto, até que a noite substitua o dia. E, nessa altura, todos os museus e habitantes da Frísia, desde Schiermonnikoog até Oudemirdum, de Zurich, com menos de duas centenas de residentes, até Appelscha, situada no coração do parque nacional Drents-Frise Wold, uma das maiores reservas naturais da Holanda, irão abrir as suas portas para confessar que história gostariam de transportar para o futuro e porquê.



Leeuwarden, com menos de 100 mil habitantes, é uma cidade (um estatuto garantido já em 1435) com uma história vibrante, pela qual é fácil de caminhar ao encontro das suas principais atracções. Ao início da manhã, sob um céu pintado de cores cinzentas, sento-me na Waagplein, a praça dominada pela pequena Waag, onde em tempos ancestrais, entre 1598 e 1884, se pesava a manteiga e outros produtos – mas mais a manteiga, ao ponto de ser conhecida por Boterwaag. Ao lado do edifício histórico, construído em finais do século XVI em estilo renascentista, correm as águas serenas de um canal atravessado por elegantes pontes e perfilam-se fachadas seculares que adquirem ainda mais charme ao longo de ruas estreitas como a Naauw, a St. Jacobsstraat e a Oosterstraten, com as suas lojas tão cheias de graça e uma atmosfera em que se respira quietude.

Um ano num dia.

Mais uma ideia interessante do projecto Leeuwarden 2018. No sábado, dia 27, o foco estará colocado na cidade que é capital da Frísia, tantas vezes ignorada pelos turistas que apenas têm em mente chegar às ilhas de Terschelling ou Ameland, Vlieland ou Schiermonnikoog.

Durante o dia, os visitantes serão conduzidos para descobrirem Leeuwarden e, ao mesmo tempo, para serem despertados para o programa anual, prometendo uma emoção que será exacerbada quando a noite tombar sobre a cidade e, com ela, o sentimento de união – é o tempo ideal para um murmúrio, para a vaga aumentar, como uma corrente que arrasta a multidão até às praças de Leeuwarden, sentindo-se pequena perante o peso e a imponência da torre da Oldehove, com uma inclinação que se tornou evidente pouco depois de começar a ser construída, em 1529, e mais notória ainda quando alcançou uma altura de 40 metros,



RUBEN HAMELINK



HANS JELLEMA

num perfeito contraste com a estátua erecta de Pieter Jelles Troelstra, um socialista holandês que liderou um movimento revolucionário após a I Guerra Mundial.

Gasto algum do meu tempo na Naauw, de olhos fixos no canal rasgado uma vez ou outra por um barquinho, caminho mais um pouco, uns breves minutos, até Voorstreek, o segundo maior canal da cidade, com restaurantes, esplanadas, galerias, bem como um dos postais mais fotografados de Leeuwarden, a Centrale Apotheek. Com a sua fachada em estilo Arte Nova, acolheu, desde a sua construção, uma farmácia e foi completamente restaurada em 2002 para atrair mais olhares, como um estímulo para continuar a percorrer as ruas da cidade e descobrir, não muito longe, a neogótica igreja de São Bonifácio, construída originalmente, no início do século XIV, para ser um mosteiro e com um interior onde se destaca o famoso órgão de 1727 de Christian Müller.

Mata Hari

Para os portugueses, o nome é na maior parte da vezes associado a futebol – Heerenveen. Mas é esta cidade, da província da Frísia, no Het Posthuis Theater, que acolhe o projecto *Façace: de laaste dag van Mata Hari*, os últimos dias da espia holandesa em retrospectiva, um percurso que também pode ser observado a partir de 2 de Abril, de terça a domingo, entre as 11h e as 17h, no museu da Frísia, seguindo a temática *Mata Hari, de mythe en het meisje*, que se pode traduzir por *Mata Hari, a mulher e o mito*.

Para Leeuwarden, no caso de Mata Hari, tudo começou antes da cerimónia de abertura como capital europeia da cultura, precisamente cem anos após a sua morte, em Outubro de 1917, com a maior exposição alguma vez apresentada ao público, desde objectos pessoais a fotos, de álbuns de recortes a cartas, passando

por ficheiros militares, de tudo um pouco foi apresentado para melhor se conhecer essa personagem mítica que quase ninguém identifica como Margaretha Zelle, a rapariga que se esconde atrás da icónica Mata Hari.

Nativa de Leeuwarden, Margaretha Zelle, talvez marcada pelo destino – para quem nele acredita – viajou pelas Índias Ocidentais, até ser encontrada, como alguém que ressuscita, nos teatros de dança de Paris, cada vez mais envolta numa teia de intriga que definia a I Guerra Mundial. Com apenas 29 anos, Margaretha Zelle, essa filha de Leeuwarden que este ano festeja a cultura, era uma sensação na capital francesa, encantava audiências com as suas danças exóticas, com tanta dimensão que as páginas dos jornais da época se tornavam insuficientes para descrever, pelo menos durante dez anos, tamanha manifestação de sensualidade e de *glamour*.

As suas constantes viagens pela Europa, os seus casos amorosos com homens de uniforme, mais assíduos do que as suas errâncias pelo Velho Continente, uns e outros, durante a I Guerra Mundial, concorreram para tornar Margaretha Zelle suspeita aos olhos dos serviços secretos franceses, que a tomaram como espia dos alemães antes de a executarem, em Outubro de 1917, numa floresta próxima de Paris.

A aldeia das portas abertas

É com o pensamento em Mata Hari que vagueio pela Nieuwestad antes de me deter, para um tempo de repouso, no Prinsentuin, um bonito parque cuja construção original remonta a 1648 e um espaço exclusivo do príncipe Willem Frederik que mais tarde, em 1795, foi aberto ao público. Depois, enquanto não deito um olhar mais demorado ao programa cultural, ando sem pressas pelo Museu de Cerâmica, o Prinsessehof, abrigado numa magnificente mansão do século XVII, com a maior →



RUBEN HAMELINK

Capitais Europeias da Cultura

coleção de azulejos do mundo, uma impressionante selecção de louça de Delft e outras obras de diferentes lugares do mundo, com especial destaque para peças japonesas, chinesas e vietnamitas em exposição.

E volto ao programa.

Com lugar também garantido nos anos vindouros, está o não menos interessante projecto *Iepen Doarp*(p). Uma vez que o tema central de Leeuwarden-Friesland 2018 é a comunidade, importa perceber como se relacionam os frísios com as suas aldeias e as pessoas à volta e, nesse sentido, foi criado o *Iepen Doarp*(p), que significa aldeia (*doarp*) e porta (*doar*) aberta. Para esse efeito, foi escolhida a mais jovem povoação da província, Veenwoudsterwal, retratando cada uma das 128 casas através de som e imagem, cada uma com a sua história particular, comovente, por vezes, mas sempre valiosa, histórias que pode escutar, se tiver interesse e paciência, de segunda a sexta, entre 12 de Fevereiro e 8 de Agosto.

Ao coleccionar e partilhar estas histórias, os promotores do projecto acreditam no aumento da interligação entre habitantes e no fortalecimento da comunidade. Os trabalhos, iniciados no início do ano passado, poderão ser vistos nos media locais e, durante 128 dias consecutivos, em www.iependoarp.eu ou no canal regional de televisão Omrop Fryslân, um registo que o centro histórico e literário frísio, Tresoar, se encarregará de manter online mesmo depois de 2018, de forma a que o *Iepen Doarp*(p) permaneça como historiografia para as próximas gerações – dentro de 50 ou 100 anos ou mais, é possível olhar para trás e ver e ouvir como era a vida nesse tempo em Veenwoudsterwal.

Por muito estranho que pareça, a batata pode ser uma fonte de inspiração e, pelo menos em Leeuwarden, pode até desempenhar um papel importante no mundo da arte. Todos os anos, é organizado o popular festival *Bildtse Aardappelweken* – as semanas da batata da Bildt –, no município de Het Bildt, cuja capital é Sint Annaparochie e que abarca pouco mais de 15 quilómetros de costa, com um terreno fértil que transforma a agricultura na sua maior fonte de receitas. No lugar habitado maioritariamente por holandeses do sul, com um dialecto próprio (o *bildts*, uma mistura de holandês, como é falado no sul, com frísio), plantam-se cebolas, frutas (especialmente maçãs) e batatas (é provável que já tenha comprado, uma vez ou outra, a marca Bildstar). Este ano, o festival terá outra designação, *Potatoes go wild*, e, em parte devido ao projecto *Batatas Poéticas*, este ano alcançará Malta, com quem Het Bildt trabalha há mais de 160 anos, numa coopera-



ção que desde 2014 assumiu uma nova dimensão graças à troca de poesia em sacos de batata de semente.

Parece complicado mas não é.

Desde a última metade do século XIX, Leeuwarden e Malta tornaram-se cúmplices e estreitaram laços na agricultura, na cultura da batata, com trocas pelo menos duas vezes por ano. Mal a batata de semente chegava de Leeuwarden, logo era plantada pelos agricultores malteses, crescendo até ser enviada, por via marítima, de volta à cidade holandesa. Poesia em sacos de batata é um projecto que faz uso deste ciclo, deste trajecto, para uma troca de poesia em maltês, em frísio, em inglês, acompanhando a produção agrícola enquanto se celebra a comunhão do título de capital europeia da cultura. Através deste projecto singular, foi criada uma cadeia na qual as batatas alimentam a poesia e, por sua vez, a poesia alimenta o cérebro, funcionando como alimento para o pensamento.

A mulher que é um dique

Associado ao projecto *Potatoes go wild* há outros, admiráveis, plenos de imaginação, como *Fruchtbere grônd*, o solo fértil, por exemplo, no qual 25 artistas da Frísia Ocidental, da Frísia, da Frísia setentrional, do



RUBEN VAN VLIET

A província da Frísia tem uma relação íntima com o mar, uma paixão pelos desportos náuticos, sem alguma vez descurar o importante papel desempenhado pela cultura em festivais como *Explore the North*, que este ano tem lugar entre 22 e 24 de Novembro, englobado no programa de reabertura dos festejos que marca a vida de Leeuwarden após o Verão



RUBEN VAN VLIET



HANS JELLEMA



RUBEN VAN VLIET

leste da Alemanha, vão apresentar uma exposição em sete armazéns de batata ao longo do Oudebildtdijk, um dique em Het Bildt. Mas as batatas não são apenas um objecto de arte na Frísia. Também se comem em Het Bildt. Quem visitar a província durante 2018, neste ano tão especial, será convidado a juntar-se ao Ete bij de boer XL, para uma refeição elaborada à base do tubérculo nos armazéns onde os artistas irão apresentar as suas obras: come-se enquanto se aprecia arte – *potatoes go wild*.

O programa alarga-se também ao Wadden Sea, Património Mundial da UNESCO desde 2009, que será palco do projecto Sense of Place, com a promessa de um roteiro de arte pleno de natureza, de culturas e de histórias. Joop Mulder, fundador e antigo director do Oerol, festival cultural que tem lugar na ilha de Terschelling (este ano entre 15 e 24 de Junho e também englobado nos festejos de Leeuwarden-Friesland 2018), é o mentor de uma ideia que prima pela originalidade e que pretende mostrar aos turistas como é única a paisagem do Norte, a beleza da natureza e a riqueza das suas histórias. No total, podem ser apreciadas quase três dezenas de obras de arte em grande escala, inovadoras, uma visão singular da arquitectura paisagística, correndo ao longo de

“
Leeuwarden, com menos de 100 mil habitantes, é uma cidade com uma história vibrante, injustamente ignorada pelos turistas”

toda a costa do Wadden Sea, entre Den Helder e Dollard.

Ninguém mais do que Joop Mulder parece entusiasmado com a ideia. “De acordo com Marcel Proust, a verdadeira viagem da descoberta consiste não em procurar novos lugares mas em vê-los de forma diferente. Sense of Place é uma boa iniciativa para ver Wadden numa perspectiva diferente. Uma perspectiva que oferece alimento para novas formas de arte numa paisagem exclusiva.”

É o caso, por exemplo, de Dijk van een Wijf, o dique de uma mulher, reclinada, sem abstracções, com um comprimento de 100 metros e uma altura entre os 15 e os 20 metros nas ancas e nos ombros, com as suas formas voluptuosas, protegendo o ser humano e o solo fértil para a semente de batata e outros vegetais do mau humor do mar – uma mulher que pode ser vista à distância, mal se chega de *ferry* ao porto da ilha de Ameland, com as suas quatro aldeias (Buren, Nes, Ballum e Hollum) tão pacatas. Faça chuva ou sol, as portas estão abertas para a cultura na Frísia.

Regresso à Waagplein com vontade de explorar outros recantos desta cidade adorável e tão pouco explorada. As nuvens negras prometem mais chuva do que sol.

guia



A opção mais em conta para voar para Amesterdão passa, muitas das vezes, pela easyJet, mas há outras alternativas, como a KLM, a TAP e a Transavia. A partir daqui, há vários comboios por dia com destino a Leeuwarden e, se decidir alugar carro (uma alternativa a ter em conta caso pretenda visitar outros lugares da província, apesar de existirem boas ligações de autocarros entre as diferentes vilas e aldeias), o percurso mais rápido é através do Afsluitdijk, um impressionante dique com 30 quilómetros de comprimento e 90 metros de largura que liga, desde 1932, as províncias do Norte da Holanda e a Frísia.



A Holanda tem um clima tipicamente marítimo, com Invernos frios e Verões suaves. É bom estar preparado para constantes mutações e não alimentar grandes expectativas mesmo entre Junho e Agosto, supostamente os meses de Verão, da mesma forma que, com relativa frequência, Abril e Maio podem proporcionar temperaturas altas e pouco habituais para a época do ano.



Eetcafe Spinoza
Eewal, 50-52
Tel.: 00 31 58 212 93 93
Email: info@eetcafespinoza.nl
www.eetcafespinoza.nl
Preços: entre os 10 e os 17€.
Aberto para almoços e jantares. Serve algumas especialidades regionais (como sopas e estufados) e constitui também uma boa opção para os vegetarianos, com a vantagem de oferecer, no Verão, um espaço ao ar livre num pátio agradável.

Restaurant Eindeloos
Korfmakersstraat, 17
Tel.: 00 31 58 213 08 35
info@restaurant eindeloos.nl
www.restaurant eindeloos.nl
Preços: variam consoante o número de pratos escolhidos do menu de degustação (três por 39,50 até oito por 85€).
Aberto de terça a sábado apenas para jantares (a partir das 18h). Um pequeno restaurante onde os menus mudam com frequência, com o foco nos produtos locais

e sempre frescos — o marisco e o borrego são altamente recomendáveis.



Hotel-Paleis Stadhouderslijk Hof
Hofplein, 29
Tel.: 00 31 58 216 21 80
Email: info@hotelstadhouderlijkhof.nl
www.stadhouderlijkhof.nl
Uma bonita fachada cor-de-rosa e uma passadeira vermelha sobre uma escada que conduz a 24 quartos elegantes fazem deste antigo palácio uma boa escolha em Leeuwarden. Um duplo a partir dos 75€ mas o preço sofre constantes mutações e pode chegar, em certos períodos, aos 280€.

Hotel 't Anker
Eewal, 73
Tel.: 00 31 58 212 52 16
Email: reserveren@hotelhetanker.nl
www.hotelhetanker.nl
Simples e também mais económico (entre 30 e 70€), é o ideal para quem se satisfaz com uma cama limpa, boa localização e tranquilidade, apesar do espaço de música ao vivo que ocupa o rés-do-chão numa rua também cheia de bares e restaurantes.



Os cidadãos portugueses apenas necessitam de um documento de identificação (passaporte, bilhete de identidade ou cartão de cidadão) para visitar o país.

A moeda é o euro.
As línguas oficiais são o frísio (os frísios também falam holandês) e o holandês mas uma grande parte da população, sobretudo os mais jovens, domina o inglês.



Protagonista

Luís Octávio Costa

● Liberdade, simplicidade, humildade, auto-suficiência, aventura, ecologia e economia. Morar num barco porquê? A lista de vantagens vai aumentando à medida que vai evoluindo a conversa com Ricardo Oliveira a bordo da sua “casa”, a sua *Mathilda*, embarcação ancorada na Douro Marina, em Vila Nova de Gaia.

“A liberdade que dá...” Longas reticências. “Estás onde queres.” Estamos sentados na sua sala de estar, o convés da *Mathilda*, um barco-casa, um *troller* com capacidade para 21 pessoas (três tripulantes e 18 passageiros), mas onde só mora este marinho que gostava de ser ainda “mais marinho, mais selvagem”, que trocava muito por um veleiro. “Com ele e com o vento dás uma volta ao mundo.”

Viver num barco porquê? “Ensina-te a ser minimalista”, responde Ricardo, que já mora num barco desde 2009, desde que comprou o *Calitor*. “Não tens espaço para muita coisa. Não dá para 30 pares de sapatos, nem para 30 pares de calças. Gostava de ser ainda mais minimalista, ainda mais marinho. Gostava de me ver livre de 50% das coisas que tenho, do carro, da casa... Gostava de despejar a mochila e de levar só o ideal sem me pesar nas costas e dar cabo da coluna.”

Calitor foi o seu primeiro barco, um veleiro, a sua primeira casa no Algarve. Vivia sempre no barco – embora tivesse um apartamento em Portimão. Começou a brincar aos passeios de barco com amigos, mas “a coisa tornou-se séria” e transformou-se na Sailing 360, empresa fundada no mesmo ano em que abriu a marina na Afurada. Depois veio o *Lillow* (dada a necessidade de passar por baixo da ponte D. Luís) e mais tarde a *Mathilda* (para satisfazer as necessidades de grupos grandes).

Mathilda é a sua casa – a embarcação foi construída numa fábrica onde são produzidos os Grand Banks. “Não pode ser qualquer pessoa que diz ‘Vou

viver num barco’. É preciso ter condições para o fazer”, sugere. O estilo de vida obriga à aquisição de um barco (e “quanto mais aumenta o tamanho do barco, mais aumentam os custos”), mas, garante Ricardo, compensa. “Não usas carro, não pagas IMI e dar a volta ao mundo é mais barato do que estar aqui parado.” Aqui parada, uma embarcação entre os oito e os dez metros paga 1850 euros por ano – água, luz e Internet incluídos. “Problemas não vejo nenhum. Vivo num condomínio fechado com segurança e com vizinhos fantásticos, estrangeiros a chegar todos os dias. Estamos sempre a aprender. Há o balancear, mas às tantas uma pessoa habitua-se e depois sente falta”, descreve este marinho que faz muito e manda fazer pouco. “É como numa casa. Se mandares vir o jardineiro, o pintor e o picheleiro fazer as coisas vai ficar caro. Se não souberes fazer coisas com as próprias mãos pensa duas vezes se vais viver num barco”, sublinha.

“Filhos criados” (“O José tem 21, a Beatriz 18; passam cá muitos dias”), Ricardo vive nesta marina desde Junho de 2016. “Tem todas as condições.” Tem dois quartos, duas casas de banho, um escritório equipado e uma cana de pesca pendurada no tecto. Tem ainda um nascer e um pôr do sol com vistas privilegiadas – e variadas. “O mais importante é ser feliz. Morrer rico não é melhor opção.”

Começou nos barcos quando deixou os ralis. Fez 15 anos a nível amador. Comprou quatro carros e alugava três deles. Foi convidado para director desportivo do Team Porsche Madeira. Quando abandonou “completamente” precisava de algo que lhe desse “a mesma pica e a mesma adrenalina”. “Encontrei isso na vela, esse pormenor, essa afinação, que permite ao barco andar mais um bocadinho. Essa adrenalina, essa necessidade de mais é igual. E encontras na vela o que não encontras no rali, onde não consegues fazer nada ao nível de afinação durante uma prova. O carro está assim e assim fica até ao fim da etapa. Na vela, durante



o percurso, consegues chegar à afinação ideal. Só tenho pena de não ter começado aos cinco anos... Só experimentando.” Vela vs rali. “A vela é mais ecológica, mais saudável e mais barata.”

Ricardo gosta de velejar, de “descarregar baterias”. E tem nos barcos um negócio. Vários. Passeios no rio, festas a bordo, fins-de-semana românticos e declarações de amor. E o futuro da Sailing 360 poderá passar pela gestão de barcos dos outros. “Alguém investe na compra do barco e nós fazemos a gestão. É um investimento, uma aplicação. Em vez de teres o dinheiro no banco, investe-lo nos barcos com outro rendimento. O dinheiro não fica parado como no banco”, explica. O negócio rouba-lhe “bastante tempo para explorar”. Apesar disso, pretende virar



o negócio na direcção do mar. “Passeios de mar”, aponta. “Permitir-me-á levar a vida que eu gosto a navegar e transmitir aos outros esse espírito.”

Costuma dizer que “velejar é como uma droga, só que não faz mal”. E costuma dizer que não é “um *expert* na matéria”. “Nem quero ser. Quero ser um amador, velejar e aprender.”

No seu horizonte está uma volta ao mundo por uma causa. “É para isso que estou a trabalhar. Como em tudo, e como nos ralis ou noutra desporto qualquer, queres chegar ao mundo.” Antes da volta ao mundo de dois anos seguidos, pretende concretizar “uma volta pelo mundo” – talvez um ano no Mediterrâneo, uma espécie de formação intensiva para a circum-navegação global em que enfrentará o desconhecido.



Resposta rápida

Objecto indispensável?

Duas moedas de cinquenta centavos. Uma anda comigo há uns 15 anos no bolso. A outra encontrei à porta da casa em que vivia na Madeira. Colei-as para as pessoas não me pedirem estes cinco cêntimos.

E a cana de pesca no tecto da *Mathilda*?

É recente. Jamais tinha apanhado um peixe. Fui à pesca com um amigo e algo me obrigou a comprar uma cana e a dedicar-me à pesca. Para quem precisa de relaxar é a melhor coisa que pode haver. Também nos ensina a sermos sustentáveis numa viagem.

O maior susto?

Jurei nunca mais andar de barco. Foi no Estreito de Gibraltar, uma da manhã, uma escuridão impressionante e o mar muito complicado. Foram nove horas de porrada a sério, tipo máquina de lavar roupa. O barco torceu de tal maneira que nenhuma das portas fechava. A promessa durou uma semana.

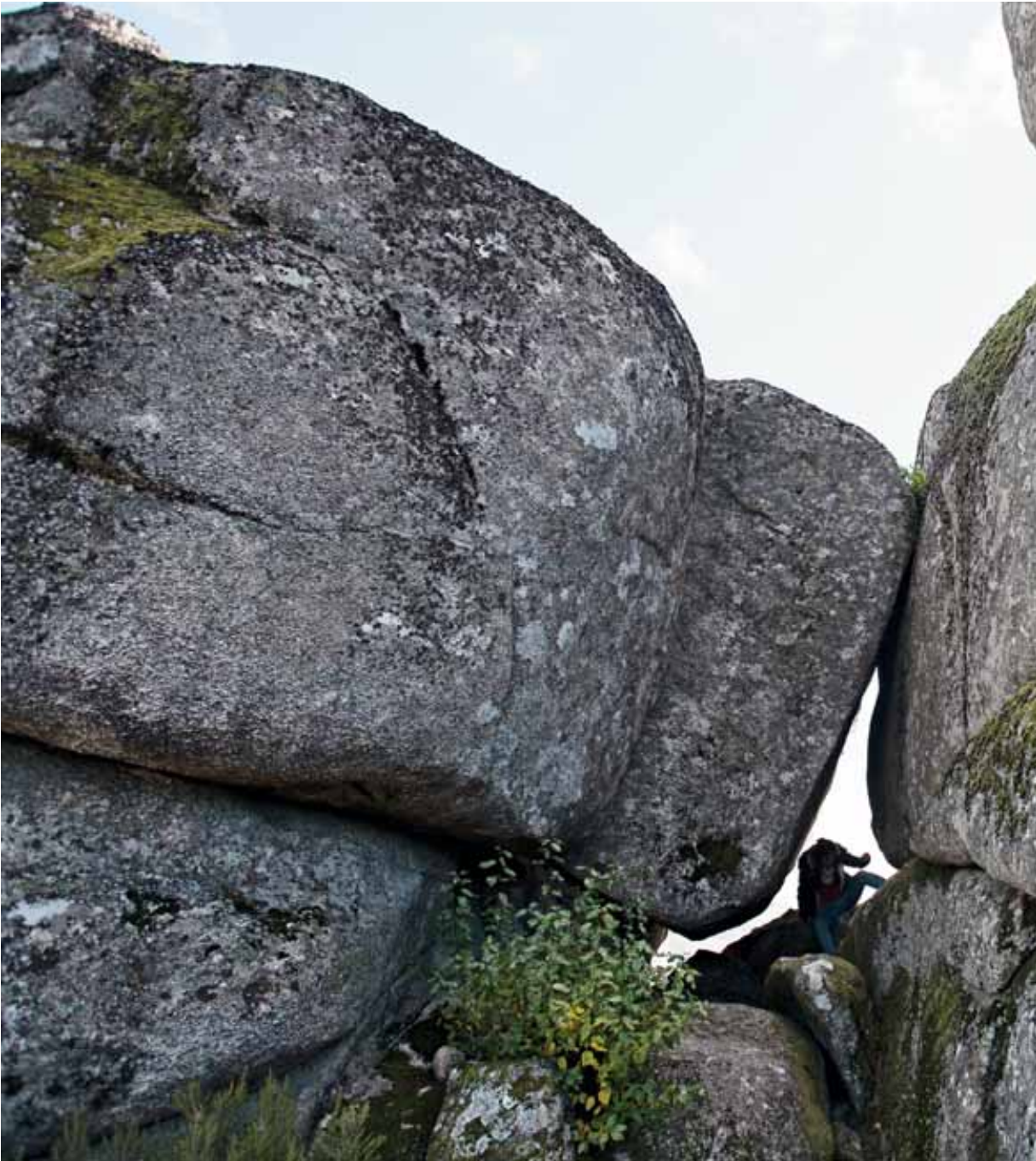
Ricardo Oliveira

Morar num barco porquê?

Passeio

Estes diabos de granito têm corações de queijo

Praias fluviais cheias? Só nas memórias do Verão. Na época baixa, Fornos de Algodres é caminhadas sem gente, tempo para partir nozes, trincar medronhos e engordar de queijos. Tudo sob a guarda da vizinha serra da Estrela. *Rute Barbedo (texto e fotos)*



Consta que há muitos, muitos anos, em Linheiros de Baixo, vivia um homem muito rico. Tão rico, que chegava a acender a lareira com notas. Mas à medida da sua opulência reinava o desvario, pelo que depressa a fortuna se esgotou. Não sabendo como se governar, o homem caiu da miséria material para a do espírito e passou anos a fio perdido. Foi queimando tudo o que tinha para se aquecer no Inverno gelado da Beira Alta, não poupando nem a própria casa. Uma vez sem tecto, pôs-se a vaguar pelo monte até encontrar abrigo num penedo em forma de porco, o Penedo do Bâcoro, sob o qual acabou por morrer à fome.

● Nas terras graníticas de Fornos de Algodres, do Neolítico à chegada de judeus fugidos da Inquisição Espanhola, passando pela ocupação romana, multiplicam-se as lendas ligadas à paisagem. São 5000 anos

de história. Nela fala-se de uma reunião de diabos na Quinta do Inferno; de mouras encantadas na Fraga da Pena - de onde podemos enxergar as catadupas do horizonte beirão -; de almas penadas que ainda hoje balançam sobre cemitérios medievais. Como quem fica a desenhar macacos e santinhos nas nuvens, nas tardes longas do Interior, locais e forasteiros imaginam nos grandes penedos da serra narizes de bruxa e rebanhos inteiros. Em alguns casos, as rochas dão azo a moldes reais, como a Anta de Cortiçô ou a Necrópole das Forcadas. Sobre esta última, diz-se que ainda circulam espíritos ao sabor do vento. Nunca se sabe, até porque um cemitério situar-se numa freguesia chamada Matança, embora não confirme nada, é sinal de que a terra está a falar connosco.

“O nome Matança - dizem os populares e esta é a versão mais prová-

vel -, terá vindo depois de uma grande batalha que aconteceu por aqui e que deu origem a muitas mortes”, conta Bruno Rebelo, arqueólogo e guia da autarquia local. A carrinha em que circulamos, normalmente usada para o transporte de idosos, não consegue chegar ao século XVII (ou XVIII; não se tem a certeza da época de construção da necrópole), pelo que Bruno avisa com algum pesar que teremos de caminhar “um bom bocado”. “Ainda é longe”, insiste. Mas não é. Em cinco minutos, por um caminho de terra sem declives, estamos entre as 24 sepulturas que compõem o também conhecido por Cemitério dos Mouros, que fica a 640 metros de altitude e tantos outros decibéis de silêncio. Ouçam: são piscos e pardais a assinar a manhã; folhas secas a balançar e a cair no Outono. Ainda cheira, em fracções de segundo, à cinza deixada



A Fraga da Pena (à esquerda), um recinto de cerimónias na Idade do Bronze. À direita, a Necrópole das Forcadas, na freguesia de Matança; e, em baixo, o moinho que sobreviveu aos incêndios de 2017



“*Tal como esta necrópole, também os dólmene de Matança e de Cortiço “dizem muito sobre o dia-a-dia das comunidades”*

pelos incêndios do Verão. Juntamente com a seca, é a grande preocupação de um destino que começa lentamente a apostar no turismo. Tal como esta necrópole, também os dólmene de Matança e de Cortiço “dizem muito sobre o dia-a-dia das comunidades que aqui viveram”, afirma Bruno Rebelo, alegando que é essa curiosidade histórica que motiva os visitantes a aventurarem-se nos trilhos de Algodres. Entre a erva rasteira e o musgo fresco, já depois de desviado um ou outro medronho para o estômago, os olhos tentam garnir-se de atenção. Adivinham que em cada uma daquelas covas graníticas, há mais de 1200 anos, se enterravam pessoas aos pares ou que se usavam ligeiros desníveis para deixar as cabeças dos defuntos mais altas do que o resto do corpo. E a anta? Quem seria importante

para ter honras de ritual num destes monumentos do Neolítico (entre 2900 - 2640 antes de Cristo)? “Provavelmente, as pessoas mais velhas, por terem vivido mais tempo, porque naquela altura - à volta da Idade do Cobre - as sociedades ainda não tinham grandes hierarquias”, contextualiza o arqueólogo.

Turistas (ainda) não pagam dívidas

Existe, no entanto, um elemento estranho na anta de Matança - um ferro cravado no granito, durante uma intervenção de restauro *sui generis* dos anos 1990 (bastante criticada por Bruno Rebelo) que marcou o dólmene para sempre. Por terras de solares e de portas cerradas, o arqueólogo relata como a luta para proteger o património tem sido constante. “Agora vocês estão a ver

Passeio

isto tudo limpo, mas há não muito tempo a pedra estava toda escura. Não podia trazer cá turistas [com o monumento] daquela maneira e deixar uma má imagem do concelho”, reclama, explicando que nem sempre a história e os bens culturais ocuparam um lugar especial no município.

Há um facto que o explica com clareza: Fornos de Algodres detém a maior dívida *per capita* do país. Para saldá-la, estima-se que cada habitante teria de pagar quase 6000 euros. Mas, “aos poucos, lá se vai fazendo”, afirma o vereador da Cultura, Alexandre Lote, entusiasmado com o plano de pôr o concelho no mapa do turismo da região Centro, na qual Fornos de Algodres é uma pequena mancha com pouco protagonismo, quando comparada a destinos como Fátima ou Nazaré, na visão do autarca.

Dona Ana (nome fictício), por exemplo, mantém em Matança o café Minibar “há 30 e tal anos”, a muito custo. “O negócio está muito mal, mas o que hei-de fazer se gosto desta porcaria?” Não sabemos responder assertivamente. Sabemos - ou julgamos saber -, no entanto, o que a prenderá à terra assim que olhamos em volta para os olivais, a rudeza dos penedos, as aldeias em granito, a geada que penteia os campos pela manhã. Vieram para ela, possivelmente encantados, muitos nobres e senhores, que aqui deixaram os seus solares e casarios; cresceram nela poetas como Carlos Figueiredo Nunes, fervoroso na religiosidade, porque em terra de diabos também há “em cada entrada uma capela”, como deixou escrito.

Em Casal Vasco, por exemplo, existem três edifícios religiosos para cerca de 200 habitantes (registados, mas invisíveis). Amélia tem a chave de um deles. “Pode entrar para ver. Depois, encoste-me só a porta, se faz favor”, convida, enquanto vai passear com os cinco cães que lhe “fazem companhia”. É a Capela de São Sebastião, à qual Amélia prefere ir por ser natural de Ramirão, freguesia anexada a Casal Vasco em 1751. É certo que Amélia ainda não era nascida, mas ir à sua capela e não à outra “é uma coisa de lugares”.

Não é esta, no entanto, a construção mais especial da freguesia. Do outro lado da estrada, Nossa Senhora da Encarnação dá nome a uma das poucas capelas casteladas de Portugal. Serviu, contam as ameias, como abrigo em tempos de invasão e de conflitos. Ao toque a rebate do sino, tudo para o interior da capela, olhos postos no perigo, pelas janelas de vigia. Não há ninguém, não há ninguém. O único perigo é esse.

A Fugas viajou a convite do Solar dos Cáceres



Consta que o município de Fornos de Algodres contou com a presença de uma comunidade judaica e que integrou muitos cristãos-novos, principalmente nas freguesias rurais. Com o uso particular da urtiga na alheira (de origem judaica), chouriço e “urtigueira” diferenciam os enchidos da região



Especialidades O pecado da gula

● Ir para as imediações da serra da Estrela e julgar que o prato não será o centro da viagem é, no mínimo, ingénuo. Do chouriço às morcelas, passando pelo Queijo da Serra (Fornos de Algodres é uma das regiões demarcadas para a sua produção) e colocando no altar o leite creme, torna-se difícil resistir ao pecado da gula.

Mas é o cabrito o rei de todas as festas, como atestam as ementas locais. Ainda assim, Paulo Menano, homem político, dono do jornal *Notícias de Fornos de Algodres* e proprietário da Quinta das Courelas, lamenta não conseguir atingir os píncaros da perfeição. “Nunca consegui temperar da mesma maneira e com a mesma qualidade do que a minha mãe.” Fica-se sempre com esta engasgada. À mesa, no entanto, o barro da travessa fica rapidamente à vista e os suspiros cantam feitos sinfonia. E é mesmo assim que deve ser, porque “carvão que vai a Melo não volta a Folgoso”, lembra o gerente, para dizer que não se volta atrás.

Não há vinha-d’alhos para este





Fernanda criou o Fumeiro D'Amaral em 2015. Num dia, consegue encher cerca de 230 chouriças, "que levam os temperos de antigamente" e cinco dias de secagem. Em baixo, o medronho



cabrito. “Idealmente, ele deve ser temperado a seco, de um dia para o outro”, expõe Menano. Mas o resto fica em sigilo, não vá o diabo tecê-las. Um dos segredos sabemoso-nós: é a matéria-prima. É também este que vai para a cabeça da lista de João Agostinho, proprietário do restaurante Os Unidos, quando quer explicar por que razão este arroz de feijão malandro vai sempre mais do que uma vez ao prato. “Demolhamos, todos os dias, uma grande quantidade do nosso feijão, usamos as couves e as batatas de cá. E há tantas qualidades de batatas, deliciosas”, relata com apetite.

Foi o tal arroz malandro uma das últimas etapas gastronómicas da Fugas por terras de Algodres, mas o dia encheu-se de produtos premiados como os enchidos (da farinheira à alheira urtigueira) do Fumeiro d’Amaral (no Mercado Municipal da vila) ou os pecados da Queijaria Artesanal do Ilídio. “A gente fabrica o queijinho há 20 e tal anos; foi o meu marido que aprendeu a fazer em casa dos meus sogros”, conta dona Glória, esposa de Ilídio, com a filha ao lado. 99% desta casa é queijo de ovelhas que pastam nas imediações. “Se formos comprar leite fora não é bem a mesma coisa”, explica Ilídio, garantindo que o queijo não é coisa que faça mal à memória.

França e Estados Unidos são os maiores consumidores externos da queijaria e, para quem até 2001 produzia “no andar de baixo lá de casa”, a média de 300 mil quilogramas por ano (que atinge o pico das encomendas no Inverno) já implica muita logística. Mas uma das vantagens de comprar aqui - para lá da frescura do produto - é o preço. O queijo amanteigado está à venda em algumas grandes superfícies, mas acima de 20 euros. Na fonte - em Juncais, Fornos de Algodres - o preço é de 12,50 euros. 2017 foi, no entanto, “o ano mais severo da história”, nota o proprietário, referindo-se à seca que esvaziou a região da Guarda de pastos. “Se nos próximos anos isto continua assim, mais de 50% das explorações fecham.”

guia



O trajecto até Fornos de Algodres não implica muitas voltas e contravoltas pelas estradas nacionais e regionais. A partir de Lisboa, é seguir pela A1 até Torres Novas, trocando aí para a A23, em direcção à Guarda. Toma-se a saída 24 da A25 e seguem-se as indicações para Fornos de Algodres, conduzindo cerca de 2km até ao local pela EM 587-4. Em alternativa, pode-se ir pela A1 até Coimbra e depois tomar o IP3 em direcção a Nelas, que depois se cruza com a A25, a poucos quilómetros de Fornos de Algodres. É uma hipótese normalmente considerada pelos GPS como mais curta e rápida, mas que não antecipa os habituais camiões em circulação lenta no IP3. São cerca de 3h30 de viagem.

Quem parte do Porto tem mais sorte. A conjugação da A1 com a A25 permite um percurso entre 1h30 e duas horas.

Existe, ainda, a Linha da Beira Alta, que permite a ligação entre a estação ferroviária da Pampilhosa e Fornos de Algodres, num trajecto de 1h20m.



Dizem os locais que o clima invernos de Fornos de Algodres “é muito mais fácil de suportar do que o de Viseu”, pelo facto de ser mais seco. A Fugas visitou a localidade beirã no fim do Outono, com noites de geada, mas o frio ainda não tocava temperaturas negativas, como é habitual no Inverno. Vantagens do Outono são as castanhas, as nozes ou os cogumelos (este ano, devido à seca, não tivemos essa sorte), mas também os cabritos pré-Natal. No entanto, é entre Janeiro e Março o ponto alto da confecção do queijo da serra da Estrela, sendo que Fornos de Algodres é uma das paragens certificadas para a sua produção. Para o Verão, ficam os dias quentes e as festas de Agosto e Setembro, com as romarias e doces típicos da região.

Em 2017, no final de Junho e início de Julho, aconteceu também o Fornos de Algodres Biodiversity Festival, um evento dedicado à música, ao ambiente e às artes. Voltando a acontecer este ano, será possível aprender a esculpir ou a fazer olaria junto à praia fluvial da Ponte de Juncais.



Solar dos Cáceres
Praça Dr. Carlos Figueiredo Nunes – Casal Vasco
6370-021 Fornos de Algodres
Tel.: 271 708 225 / 226
www.solaroscaceres.com
Situado na aldeia de Casal Vasco, em Fornos de Algodres, esta casa senhorial do século XV foi reabilitada e reaberta em 2015. Tem oito quartos, piscina, serve refeições (incluindo a novidade de um “brunch regional”) e disponibiliza bicicletas gratuitamente. Os valores variam entre os 85 e os 115 euros, consoante o quarto e a época.

Casa da Fonte
Estrada Nacional 16, n.º 14
6370-148 Fornos de Algodres
Tel.: 919 808 874
www.casadafonte.com.pt
Aspecto rústico, madeiras escuras, altos pés direitos. A Casa da Fonte fica em Fornos de Algodres, fazendo jus à cultura e estética locais. Com vista para a serra, no terraço, os hóspedes podem engendrar churrascos. O preço do quarto duplo ronda os 50 euros.

Residencial Parque
Rua Sacadura Cabral
6360-331 Celorico da Beira
Tel.: 271 742 197
É uma opção mais modesta, no quadro típico da pensão/residencial portuguesa. Com restaurante e bar, situa-se em Celorico da Beira, a dois minutos a pé do castelo. O valor de um quarto duplo aproxima-se de 30 euros.



Abrigo das Courelas
Estrada Nacional 16
6370-148 Fornos de Algodres
Tel.: 271 708 389
www.quintadascourelas.com
Começou por funcionar como um bar de apoio à escola local, mas, com a recuperação do forno, logo abriu aos palatos mais exigentes iguarias como o cabrito assado à moda de Fornos, a especialidade da casa. Com vista para os montes e vales beirões, a sopa de cogumelos e castanha também soube prender à mesa.

Os Unidos
Estrada Nacional 16, n.º 75 ,
Fornos de Algodres
Tel.: 271709540
Não há-de sair-nos tão cedo da cabeça o leite-creme feito com leite de ovelha do restaurante Os Unidos, no centro da vila de Fornos de Algodres. Os enchidos, os filetes de polvo com arroz de malandro e o cabrito são os destaques do menu.



Livros

Vegetarianismo com álibi ocasional para carne e peixe

Mara Gonçalves

● O que é o flexitarianismo? Um nome novo para um estilo de alimentação antigo, com múltiplas receitas pelo globo. No prato, a porção maior é sempre atribuída aos produtos vegetais, mas há espaço para furar ocasionalmente a dieta com pequenas quantidades de peixe ou de carne. Um semivegetarianismo ou vegetarianismo flexível, como também é conhecido, sem fundamentalismos, culpa ou sofrimento. Apenas flexibilidade, para que cada um se possa adaptar a situações excepcionais. Como aquele primeiro jantar em casa dos sogros em que o prato principal é o típico assado no forno. Ou um almoço de trabalho num restaurante “em que a única opção vegetariana é uma triste salada da casa”.

No livro *A cozinha flexi*, do espanhol Adam Martín Skilton, parte-se destas premissas para traçar um plano alimentar para 21 dias, com o objectivo de criar um “novo estilo de vida”, no qual cabem “todas as vantagens de uma dieta vegetariana”, sem ter de abdicar totalmente do consumo de carne, peixe ou outro tipo de proteína animal. “Ser flexi proporciona-nos um álibi agradável para podermos desconstrair um pouco e não termos de transformar a nossa dieta numa religião ou numa nova fonte de dogmatismo”, escreve o jornalista, especialista em saúde e nutrição.



A ideia é dar um passo atrás e regressar à mesa das bisavós, onde a carne estava reservada aos dias de festa. Mas também dar um passo em frente, com receitas contemporâneas, novos ingredientes e superalimentos. Partindo da opinião da “maior parte dos psicólogos e especialistas em mudanças de conduta”, que consideram que “um hábito não se instaurou até o termos posto em prática durante, pelo menos, 21 dias”, Adam Martín Skilton desenhóu um plano alimentar composto por pratos aconselhados para cada refeição (pequeno-almoço, almoço e jantar) ao longo desse período.

As receitas são depois divididas por quatro “categorias”: pequenos-almoços e sobremesas; saladas, cremes e sopas; pratos principais (de



A cozinha flexi

Vegetarianismo flexível: um novo estilo de vida Adam Martín Skilton
Arena
Preço: 17,50€

frango, legumes ou peixe); e cereais e produtos hortícolas. Na ementa, há, por exemplo, pão de banana, trigo-sarraceno e tâmaras, canja com *gnocchi*, manjerição e parmesão ou bacalhau marinado à moda de Mireia Anglada.

Ao longo das 82 receitas que com-

põem o plano alimentar, Adam Martín Skilton introduz ainda pequenas notas sobre os diferentes superalimentos utilizados, como umeboshi, uma variedade japonesa de ameixa. E acrescenta caixas informativas sobre ingredientes menos comuns na gastronomia tradicional ibérica, como tempeh, gomásio, chucrute ou chermoula. Para quem não domina totalmente as artes da cozinha, o livro traz também observações e truques, com dicas para criar variações nas receitas ou praticar técnicas, como confitar ou pelar tomate mais facilmente.

Porque é importante “ser rigoroso” para manter uma alimentação saudável, mas também flexível o suficiente para que esta não se torne “um sofrimento”.



Uma editora, dois livros e um país fotografado

“Leve Portugal consigo”, diz a editora Objecto Anónimo, que, para além de livros, também comercializa os tradicionais ímanes para se colar no frigorífico ou os postais que (ainda) se enviam.

Ao folhear *Portugal Encantado*, de Pedro Rodrigues, podemos ficar tentados a fazer com que aqueles “locais que têm magia e encantos próprios” cheguem às caixas de correio, mas o melhor é explorar, sem pressas, os diferentes cenários que pintam o olhar. Perdemo-

-nos nos socacos do Sistelo, em Arcos de Valdevez, mas, poucas páginas depois, o manto branco que pousa nos telhados da aldeia de Pitões das Júnias, em Montalegre, complementa o imaginário ligado aos filmes de Natal. Mais a sul, a herança islâmica de Mértola, Beja, ou a praia da Marinha, no Algarve, a encosta de leixões e falésias onde bate o mar — há muito mais neste livro, uma viagem por todo o país, com diferentes temperaturas para sentir através do olhar.

São as temperaturas — ou, melhor, as estações — que pautam a divisão de outro livro

da mesma editora. Em *Porto Seasons*, de Sérgio Fonseca, vê-se a cidade ao longo de 365 dias. Inicia-se a visita com flores a desabrochar pela Praça da República, da mesma forma que os finalistas, que abanam as fitas, brotam para outra fase da vida. Passa-se pelo Verão com as fotografias do São João e parece que sentimos o cheiro a sardinha assada no ar. Há miúdos corajosos a saltar da Dom Luís para o Douro, mas pouco depois sabe-se que, a cada folha pisada, chegamos ao Outono, e sabêmo-lo no Jardim Botânico. Por fim, o Inverno, a chuva a confundir a vista e milhares de cabeças que se



vêm, ao longe, na passagem de ano — no próximo, as mesmas tradições manter-se-ão.
Nuno Rafael Gomes
Texto editado por Sandra Silva Costa



Portugal Encantado
Pedro Rodrigues
22,50€

Porto Seasons
Sérgio Fonseca
34,90€

Fugas dos leitores

A fábula de Etosha

● O Inverno ou a estação seca estava a chegar ao fim. A evaporada savana apresentava-se desidratada. Não chovia há muitos meses. Pouca vegetação e muito amarelada, esbranquiçada, desmaiada. Clima semidesértico. O rio mais próximo, o Cunene, encontrava-se bastante mais a norte, na fronteira com o Sul de Angola. O outro rio, o Orange, localizava-se na outra ponta do país, na fronteira sul, junto à África do Sul. No essencial, a Namíbia só tinha dois rios, um na fronteira norte e outro na fronteira sul. Cerca de 80% desta enorme nação é constituída por desertos, incluindo toda a costa, desde o Sul de Angola ao Norte da África do Sul. A Namíbia é independente desde 1990. Antiga colónia alemã, apresenta muitas influências quer da África do Sul quer da antiga potência colonizadora.

O calor imperava, apesar de estarmos em plena estação fria. Daí a poucos meses, a situação inverter-se-ia, com a chegada do Verão e da estação das chuvas. Juntamente com o aumento das temperaturas vinham as chuvas tropicais. Os pequenos lagos de lama dura e ressequida e os pobres leitões dos rios completamente secos iriam, durante um curto período de tempo, recuperar a humidade e o estado líquido que teria efeitos milagrosos na fauna e na flora desta região do interior norte da Namíbia.

Em Agosto, os animais concentram-se nos reduzidos e pequenos lagos existentes. A água comanda a vida. É espantosa a diversidade de animais que sobrevivem neste clima quase desértico, perfeitamente adaptados ao ambiente que os rodeia, fruto de uma evolução milenar. Zebras, gazelas, gnus, órix, kudus, aves, antílopes, todos à volta do apertado lago. Uns bebem água, outros esperam por um lugar vago, sem atropelos. Parece existir uma hierarquia e um respeito mútuos. Outros ainda usufruem das delícias do local, mais fresco e agradável. Cada um aguarda a sua vez. Todos enquadrados no meio de uma imensa e árida planície.

De súbito, todos levantam a cabeça, em silêncio, ficam imóveis, como se tivessem detectado algo que os inquietasse.



É espantosa a diversidade de animais que sobrevivem neste clima quase desértico

Parecem escutar as novidades que o fraco vento aproxima. Ficam estáticos e silenciosos, muitas dezenas de animais, talvez centenas. Uma calma de morte.

Minutos depois, lentamente, começam a afastar-se do lago. Todos. Grandes e pequenos, em grupos ou isoladamente. Afastam-se algumas centenas de metros. O lago fica vazio, deserto, enquanto todos os animais, sem excepção, permanecem a uma distância considerável, em pé, quietos, silenciosos, numa calma aparente, num cenário difícil de entender para um europeu quase ignorante das realidades africanas.

O tempo passa e nada acontece. Apenas o apetecível lago, deserto. Num círculo concêntrico, afastados e imóveis, expostos ao quente sol africano, permanecem centenas de animais.

De súbito, ao longe, um animal caminha, pausadamente, em direcção ao lago. Algum tempo depois, senta-se e observa o ambiente, analisando o território. Cinco, dez minutos depois, levanta-se e continua a caminhar,

imponente, em direcção ao lago deserto. Cada passada é elucidativa da sua presença, do seu poder, da sua personalidade, confiança e segurança. Com elegância, caminha lentamente, impondo um respeito que alastra por toda planície. Chega ao lago, dá uma volta pela margem, analisa o que a rodeia. A leoa parece não querer correr qualquer risco. Finalmente, começa a beber água, sequiosa.

Demora o tempo que lhe apetece. Por vezes, levanta a cabeça e olha em todas as direcções. Quando termina, sobe a um pequeno rochedo e deita-se, olhando para o lago, usufruindo do local e da paisagem mais fresca. Toda a água lhe pertence. As centenas de animais, de pé, imóveis, em silêncio absoluto, a algumas centenas de metros, nada dizem, mas percebe-se que concordam com a imponência e a elegância da solitária leoa.

Quinze minutos mais tarde, a leoa levanta-se e, lentamente, afasta-se do mesmo modo que se aproximou, na mesma direcção. Quando desaparece no horizonte namibiano os outros animais começam a regressar ao seu lago, cuidadosamente e olhando sempre em seu redor, ocupando todos os lugares disponíveis para continuarem a saciar a sua sede. A sensação geral parecia ser de alívio. A manhã até tinha corrido bem. Pelo menos era a mensagem que nos transmitia o silêncio sepulcral desta imensa planície, na zona de Etosha.

Será difícil encontrar melhor forma de explicar a alguém o significado da palavra “respeito”. Nem no dicionário mais conceituado...

Pedro Mota Curto

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



@nuno.c.afonso: “Finais de Maio, tempo muito desfavorável. Fomos desencorajados a subir, mas o apelo da montanha prevaleceu. Foi duro, mas a paisagem que nos rodeou foi extraordinária, surreal! E um senhor de capa da chuva vermelha que nos acompanhou à distância durante quase todo o caminho... Como um farol nos momentos em que estávamos um pouco perdidos.”



@tiagocorreia: “Capturada num dia particularmente especial, no Oceanário, em Lisboa, esta foto retrata um lado distinto do que habitualmente se vislumbra neste local. A grandeza do oceano azul com seres enormes e de múltiplas espécies dá lugar, nesta exposição, a um igualmente maravilhoso habitat verdejante, composto por espécies de pequenas dimensões. O reflexo, que espelha uma simetria imperfeita, resulta numa sensação de grandiosidade que contrasta com a pequenez de alguns que lá habitam. É esta antítese, as cores, o reflexo, o momento da sua captura e as memórias deste dia que tornam esta foto tão especial.”

Açores





Vamos passar a comer mais algas?

Um jantar inspirado pelas algas e uma aula, no meio das rochas, dada por cinco especialistas de várias universidades portuguesas — o projecto Go Foodies, que junta gastronomia e ciência, foi lançado na ilha de São Miguel, Açores, onde está a ser testado um ambicioso projecto de produção de algas. *Alexandra Prado Coelho*

● São nove e meia da manhã e, ignorando o frio, os cinco ficologistas (especialistas em algas) de várias universidades portuguesas avançam sem receio sobre as rochas, à beira do mar da ilha de São Miguel, Açores. A mais confiante é Ana Neto, da Universidade dos Açores, que conhece bem o local e sabe exactamente onde vamos conseguir ver as algas.

Os jornalistas, alguns dos quais levando câmaras de filmar, o que não facilita a tarefa, tentam o seu melhor para não escorregar e avançar até ao sítio onde Ana se debruça para mostrar as plantas que se agarram às rochas batidas pelo mar.

O que nos traz aqui é uma iniciativa do projecto Go Foodies, lançado por Nuno Nobre, que pretende cruzar gastronomia e ciência, e da APPAQUA - Associação de Promoção dos Produtos da Aquicultura e Pescas dos Açores. O facto de estarmos já nas últimas semanas de Dezembro, e portanto, próximo do Natal, não foi impedimento, porque Nuno queria aproveitar a oportunidade única que era a presença em São Miguel de cinco dos maiores ficologistas portugueses para organizar um jantar em torno das algas.

Foi isso que aconteceu na noite anterior à da expedição pelas rochas: um jantar, no restaurante Jardim do Azoris Royal Garden Leisure Hotel, em Ponta Delgada, preparado pelos chefs Pedro Oliveira, da Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada, e Michael Ross, do Jardim. Com o tema 5 Algas, 5 Cientistas, 5 Pratos, o jantar estava orga-

nizado de forma que cada cientista ficou numa das mesas e apresentou uma das algas servidas nos pratos — todas dos Açores.

“Está-se a tentar revitalizar os hábitos que os açorianos tinham do uso das algas na sua alimentação, sobretudo em algumas ilhas e que ainda encontramos nas Flores, por exemplo”, explica Ana Neto. “Na Terceira, há uma associação de mulheres de pescadores que foi incentivada a fazer pratos criativos com as algas e que está a ter resultados muito interessantes. Há um ano comi a melhor feijoada de fava do mar [um tipo de alga] que alguma vez tinha imaginado ser possível.”

Mas se nos Açores houve, no passado, o hábito de usar algas em pratos como a omelete, isso não chega para dizermos que este é um alimento que historicamente faz parte da alimentação dos portugueses. Na verdade, só muito recentemente entrou nela, devido à crescente popularidade das cozinhas asiáticas, sobretudo a japonesa.

Será, então, realista imaginar que vamos passar a consumir mais algas? “Totalmente realista”, responde Ricardo Melo, ficologista da Universidade de Lisboa. “Temos uma grande tradição marítima, comemos tudo o que vem do mar, embora não tenhamos tradição de comer algas. No entanto, existe neste momento uma grande curiosidade e uma tendência para a proteína marinha. Somos um povo que adere facilmente a modas, por isso é a altura certa, porque elas fazem todo o senti-

do do ponto de vista nutricional.”

Mas, atenção, avisa Leonel Pereira, da Universidade de Coimbra, embora seja “inevitável que se aumente o consumo”, não devemos seguir receitas vindas da Ásia. “Somos um país de oceano, temos dois arquipélagos que vivem à custa das coisas vindas do mar e não há nada que justifique que não tenhamos na nossa cultura gastronómica tradicional mais consumo de algas. Mas não devemos seguir o modelo asiático, porque os asiáticos têm os organismos e sistemas digestivos já adaptados a uma alimentação baseada em algas.”

Desde 2009 que Leonel Pereira anda a pensar nestas questões. Nesse ano, depois de ter publicado o primeiro guia ilustrado sobre macro-algas, foi convidado a fazer um *workshop* sobre como cozinhar este alimento integrando-o na gastronomia portuguesa.

Trabalhando com uma *chef* que tinha vivido no Canadá, fez vários ensaios até chegar a um menu completo, com entrada, sopa, prato principal e sobremesa. “Foi o primeiro Algas à Mesa e foi um sucesso. Ao princípio, as pessoas estavam desconfiadas, pensavam ‘Vamos lá ver o que isto é’, mas quem vai a estas coisas tem sempre um espírito um bocadinho aventureiro.”

Tal como o guia para identificação de algas é importante para quem se dedique a apanhá-las (é fundamental saber, por exemplo, que nunca se deve usar algas que foram arrancadas das rochas, porque podem já ter apodrecido, devem-se arran-

Açores

car para ter a certeza de que são frescas), é também útil saber mais sobre as algas para as podermos integrar, de forma segura, na alimentação.

Um texto publicado recentemente no *El País* chamava a atenção para alguns riscos, como o de, através das algas, podermos ingerir iodo em excesso, o que provoca, entre outros, problemas de tiróide, explicando precisamente que os japoneses têm uma tolerância muito maior por estarem habituados desde sempre a esse consumo. Há também algumas algas que contêm arsénico em quantidades não toleráveis, salienta o artigo.

Até que ponto isto é um risco? Rui Santos, da Universidade do Algarve, não considera que seja um grande problema: “As algas que têm muito iodo são as castanhas e geralmente não são muito saborosas. Por outro lado, em Portugal há falta de iodo na alimentação, só aqui nos Açores há uma deficiência de 70% em iodo.”

As algas podem até ajudar-nos a consumir menos sal, reforça Leonel Pereira. “Elas têm geralmente mais potássio que sódio, e o potássio tem um sabor oito vezes mais salgado mas não faz o mal que o sódio faz. Quando uso algas nos meus *workshops* não utilizo um grama de sal.” Quanto aos riscos do

cianeto, o professor de Coimbra afirma que “entre as espécies que temos em Portugal, não há nenhuma com cianeto”.

Rui Santos sublinha outras vantagens das algas: “Têm uma função na regulação dos lípidos e do colesterol, na prevenção das doenças cardiovasculares. E têm 35% de proteína. Não faz sentido que sejam a base da nossa alimentação, mas podem facilmente ser integradas nela, como um vegetal.” A *porphyra*, conhecida como erva-patinha, “tem mais proteína que o feijão ou a ervilha”, acrescenta Ricardo Melo.

Paulo Serra Lopes, presidente da APPAQUA, é alguém que acredita profundamente no potencial das algas e, neste caso, das algas dos Açores. Antigo director do Oceanário de Lisboa, Serra Lopes está agora à frente do projecto da empresa Aquazor (com investidores açorianos e a participação do Governo Regional) para aquacultura *offshore* nos Açores.

Entusiasmado, mostra no telemóvel imagens de uma jaula, com 30 metros de diâmetro e 25 de altura,

para criação de peixes, idêntica à que deverá chegar em breve a São Miguel para ser colocada no mar, na Ribeira Quente, junto das cordas para produção de algas, que já se encontram no mar desde Novembro. “Temos nos Açores um ambiente fantástico do ponto de vista da qualidade da água, que é absolutamente cristalina mas tem poucos nutrientes e por isso baixíssima produtividade, como acontece normalmente com as águas oceânicas.”

As zonas mais ricas em nutrientes são as costeiras, sobretudo os estuários dos rios. Mas a ideia aqui – a Aquazor está no início de dois anos experimentais, em que serão testadas várias hipóteses – é usar os peixes para alimentar as algas e estas para ajudar a purificar as águas em que os peixes vivem. “Os desperdícios da produção dos peixes, restos de rações, fezes, etc., vão servir de nutrientes para as algas”, explica Paulo Serra Lopes.

“Há um benefício mútuo. Chama-se a isto Aquacultura Multitrófica Integrada.”

É uma operação com muitos riscos, o principal dos quais tem a ver com a força do mar na zona. Terá a jaula dos peixes capacidade para aguentar? “No *offshore*, a única protecção é ir para o fundo. As algas, que já começámos a produzir, estão nuns cabos com uma estrutura bastante robusta, que ficam a dez metros de profundidade, relativamente protegidas das ondulações de superfície.” Como as águas são transparentes e as cordas estão na horizontal, consegue-se que, mesmo a essa profundidade, chegue luz suficiente para as algas se desenvolverem.

Vão ser testados 25 tipos diferentes de algas para perceber quais as mais indicadas para as diversas finalidades, que passam pela extracção para espessantes, do tipo agar-agar, para alimentação humana, para rações destinadas a animais, para a cosmética e a indústria farmacêutica.

“Será realista imaginar que vamos passar a consumir mais algas? “Totalmente realista”, responde Ricardo Melo, ficologista da Universidade de Lisboa



O nome de fava do mar provém do facto de a textura da ponta dos talos se assemelhar à das favas

Este é, sublinha Paulo Serra Lopes, um projecto com “três princípios de sustentabilidade”: “Só usar algas da região; envolver as populações de pescadores, tentando reconverter-las para a aquacultura; e tentar ganhar valor acrescentado, não nos limitando a exportar fardos de algas secas mas criando nos Açores as indústrias de biotecnologia para que o valor acrescentado fique na região e possamos exportar daqui as matérias finais.”

É também de sustentabilidade que fala Isabel Sousa Pinto, da Universidade do Porto. “Face ao crescimento previsto da população, temos que produzir mais alimentos. A terra já está muito sobrecarregada, já ocupamos grande parte da superfície agricultável, o solo e a água são bens escassos e, por isso, o facto de podermos produzir algas no mar é muito importante em termos de sustentabilidade.”

No entanto, é fundamental não repetir no mar os erros que se fizeram em terra, salienta. “Se começamos a pôr nutrientes em excesso, a fertilizar, como em terra, para aumentar a produtividade, corremos o risco de poluir. Mas há áreas no mundo em que há excesso de nutrientes no mar, vindos precisamente da terra, e as algas, que se alimentam deles, são uma forma de os reduzir.” Por outro lado, avisa Isabel Sousa Pinto, é preciso atenção para não criar as chamadas marés verdes, provocadas por algas que, com tantos nutrientes disponíveis, cresceram em excesso.

Paulo Serra Lopes reforça a ideia. “As culturas agrícolas, das quais somos totalmente dependentes, são ruinosas para o planeta. Se conseguirmos substituir parte dos vegetais terrestres pelos marinhos, sendo que não precisamos de água doce para estes nem usamos adubos ou fertilizantes, não destruímos a terra.” Por isso, apesar dos riscos de trabalhar em *offshore*, está confiante: “Na aquacultura de peixes, está quase tudo descoberto. Mas as algas são um mundo de inovação completo, daqui a vinte anos podemos ter culturas de algas que hoje nem imaginamos e, se tudo correr como previsto, com uma grande sustentabilidade.”

Resta saber se estamos prontos para as comer. Mas aí os defensores das algas contam com a arte dos *chefs* de cozinha para encontrarem as melhores formas de a alface do mar ou a erva-patinha se tornarem tão familiares como uma batata ou uma cebola.

A Fugas viajou a convite da Go Foodies e da APPAQUA

Os grupos das algas Do mar para o prato

● As macro-algas marinhas dividem-se em três grandes grupos: as verdes, as castanhas e as vermelhas. No jantar 5 Cientistas, 5 Algas, 5 Pratos, organizado pelo Go Foodies – que iniciou nos Açores uma série de eventos que irão levar os produtos do mar português a vários países, começando este mês com Madrid (três jantares com ouriço-do-mar), depois Barcelona, Noruega, Moçambique e Londres – foram servidos pratos com a erva malagueta, a fava do mar, a patinha verde, a alface do mar e a erva-patinha.

Erva malagueta (*Osmundea pinna-tifida*) – alga castanha, de pequena dimensão e textura macia e carnuda, com um aroma forte e sabor picante. Ainda hoje é usada nas ilhas do Pico, Flores e São Jorge, surgindo por vezes curtida em vinagre. No jantar, foi servida numa entrada acompanhando lapas e cracas.

Fava do mar (*Fucus spiralis*) – também castanha, tem uma dimensão média e talos carnudos. O nome de fava provém do facto de a textura da ponta dos talos se assemelhar à das favas. Tem uma grande actividade anti-oxidante. Foi apresentada num ceviche de peixe com lagosta.

Patinha verde (*Ulva intestinalis*) – tem uma cor verde clara e brilhante e



FOTOS: DR



a forma de pequenos tubos. No jantar, foi integrada num caldo de chicharro com cogumelos Portobello.

Alface do mar (*Ulva rigida*) – tem folhas leves e finas, mas uma textura firme e ligeiramente carnuda. Seme-

lhante à alface, é ideal para juntar a saladas. Os *chefs* decidiram, no entanto, apresentá-la de outra forma, no arroz que acompanhou o peixe corado.

Erva-patinha (*Porphyra umbilicalis*) – os japoneses chamam-lhe nori e é possivelmente a alga mais utilizada na alimentação (é a usada no *sushi*, em lâminas muito finas, prensadas). Em Portugal também existe mas é conhecida como erva-patinha e usada (nos Açores) de outras formas. Aqui teve o desafio mais difícil, mas o resultado mais surpreendente da noite, ao ser apresentada na sobremesa de *crème brûlée*.

À esquerda, caldo de chicharro, cogumelos Portobello e alga erva-patinha; em baixo, *crème brûlée* com crocante de alga erva-patinha e ceviche de peixe com lagosta e alga fava do mar

Algas e a flatulência das vacas

● Têm sido feitas noutros países, nomeadamente a Austrália e o Canadá, experiências cujos resultados indicam que a introdução de algas na alimentação das vacas tem um enorme impacto na redução da quantidade de metano que elas expelem, diz Paulo Serra Lopes, da APPAQUA e da Aquazor. “Basta que 2 a 3% da sua alimentação seja à base de algas e há uma redução entre os 80 e os 90% na produção de metano. São resultados muito promissores.”

O metano é um gás de efeito de estufa que contribui para o aquecimento global, razão pela qual se tem vindo a tentar encontrar formas de o reduzir. “Queríamos que os Açores fossem um exemplo mundial, criando aqui uma zona MCF, Methane Cow Free”, explica Serra Lopes. “Para isso estamos a fazer propostas a produções de vacas leiteiras para se associarem a nós e podermos testar o efeito desta alga em regime experimental.”

O problema é que, para os testes serem válidos, são necessárias grandes quantidades de algas. “Precisávamos de uma produção de cerca de duas mil toneladas e ainda estamos a alguns anos de distância dessa capacidade.”

Tio Pepe

Quem resiste a um glorioso arroz de corvina?

Crítica

José Augusto Moreira

Nasceu com vocação petisqueira, mas agora manda a cozinha tradicional, com o arroz caldoso em evidência. Também o pernil assado recomenda a viagem até Fão

Nomeada quase sempre a propósito da praia de Ofir ou das deliciosas Clarinhas, a vila de Fão tem também um núcleo histórico antigo (séculos XVI e XVII) na margem esquerda do Cávado, uma dupla faceta – de rio e de mar – que lhe confere particular encanto e atractividade. Antigo e moderno como que separados com a travessia da EN13 e a sua centenária ponte metálica, com a frente marítima mais dedicada às actividades de lazer e veraneio e a velha vida quotidiana ancorada à beira-rio, em contexto calmo e bucólico.

Aí está o restaurante Tio Pepe, também ele agora com uma dupla faceta de restaurante e churrasqueira, com as costelinhas de porco grelhadas como que atravessadas numa casa que antes se destaca pela boa cozinha tradicional.

E tão atravessadas estão que, além de dominarem o serviço (incluindo *take away*), foi montada também no meio da sala uma espécie de ilha que alberga o grelhador. Com o cuidado de que cheiros e fumo não contaminem o ambiente,

mas claramente intrusiva e inestética.

Também na carta de pratos e petiscos tradicionais se atravessam as costelinhas (9€) com arroz de feijão vermelho, que parecem funcionar como o principal atractivo para a clientela. E como quem manda é o negócio, pois que façam bom proveito!

Por nós, o que convence é um impecável arroz de corvina ou o pernil no forno, que bem atestam as capacidades da cozinha duma casa que nasceu há mais de 45 anos, então essencialmente vocacionada para os petiscos e refeições ligeiras.

Os mentores, dois galegos, pretenderam montar o negócio ao estilo de degustação da banda de lá do Minho, associando-se então com dois locais mais ligados às artes da pesca. Conhecedores dos meandros, os espanhóis eram à época os responsáveis pelo serviço de sala e de vinho no distinto Hotel do Pinhal, cuja eclética clientela acabou também por dar fama aos petiscos do Tio Pepe.

Eram os anos que antecederam a Revolução dos Cravos e as convulsões consequentes afastaram os ambientes distintos e as clientelas ecléticas. Também os espanhóis desapareceram com o declínio do hotel e o negócio oscilou até que, já em meados da década 1980, novos proprietários assumiram a cozinha tradicional como rumo da casa, no qual só em tempos mais recentes se atravessariam as costelinhas, agora anunciadas entre as especialidades da casa.

Como memória dos tempos



iniciais ainda se exibem pelas prateleiras alguns vinhos gloriosos de então, como umas garrafas *magnun* de Granton, a atestar o critério então reinante. Não sendo tão eclética, a carta

é hoje abrangente e procura abarcar todas as regiões.

Em sala com abundante luminosidade e capacidade para uma meia centena de comensais – há uma segunda, interior e

sem luz natural –, as mesas apresentam-se com toalhas de algodão, guardanapos e baixela a condizer.

A par do pão, em fatias, chegam à mesa azeitonas (1,10€)

FOTOS: NELSON GARRIDO



e uma chouriça assada (3€) em rodela, de bom calibre e sabor, tendo-se convocado também uma alheira grelhada (4,50€), pratinho de favas (2,20€) e pratinho de presunto (4€). Crocante, estaladiça e pelada, a alheira não comprometeu, saborosas as favas com chouriço, enquanto o presunto, sem gordura, fatiado e refrigerado, desiludiu.

Para complementar as entradas, solicitaram-se também as pataniscas (1,50€ a unidade), fofas e crocantes, com evidência para o bacalhau esfiado e cebola, que bem se recomendam.

Glorioso o arroz de corvina (29,50€), que é servido no tacho de ferro com arroz caldoso e o peixe em postas. Sabor a mar, peixe e arroz (carolino, claro!) a envolver os sabores, tudo num ponto primoroso de cozedura que nem a intromissão de uns camarões (ressequidos e sem sabor, da congelação) conseguia desvirtuar. Só por si já justifica a visita!

Nos peixes, a oferta passa ainda pelo bacalhau na brasa (27€) ou à Tio Pepe (24€), e os peixes do mar na brasa (39/kg) consoante a lota do dia, e robalo,

garoupa ou rodvalho na brasa (30€/kg).

Nas carnes, além das costelinhas, as propostas incluem arroz de pato (8,50€), bife da costela (11€) e o pernil no forno (17€) que é outra das especialidades da casa. Acompanhou com batatinha assada, grelos salteados e um arroz branco de estalo. Carolino e cheio de sabor, a mostrar que nesta cozinha há mesmo mão para o arroz. Quanto ao pernil, a pele estaladiça e o molho já caramelizado tornavam as carnes ainda mais apetitosas. Pecado a consistência algo irregular, como preço da necessidade de ser pré-cozinhado para poder corresponder ao ritmo do serviço.

Nas sobremesas, convenceu claramente a tarte de maçã (7€) ao estilo “tatin”, bem como as afamadas Clarinhas (2€ cada), uma espécie de rissol de massa fina e recheio de gila que faz as delícias dos visitantes da velha Fão.

Mesmo com as costelinhas atravessadas, o Tio Pepe honra os pergaminhos do seu quase meio século de existência e vivamente se recomendam os cozinhados que têm no arroz a principal envolvência.



**Restaurante
Tio Pepe**

**Rua dos
Bombeiros
Voluntários, 4
4740-366 Fão
Tel.: 253 981 510
Fecha às terças
Ambiente
despachado e
popular
Parque grátis na
beira-rio**

Porto

Jantar de estrelas para o centenário da Casa Poças

● Pedro Lemos e Alexandre Baumard, de Bordéus, são dois *chefs* com estrela Michelin e juntam-se para o jantar que abre o programa comemorativo do centenário da Casa Poças. Duas das regiões vitivinícolas mais famosas do mundo – Douro e Bordéus – e dois consagrados nomes da cozinha contemporânea, associados para celebrarem a aliança entre o vinho e a gastronomia.

O encontro tem lugar já na próxima quarta-feira (17 de Janeiro), e necessita de marcação prévia (110€ por pessoa), sujeita naturalmente às limitações do restaurante do *chef* português, na Foz do Douro, no Porto.

A par do prestígio dos cozinheiros, o diálogo faz-se também entre duas casas vnicas de grande prestígio, cujos vinhos vão harmonizar com os pratos de ambos. Alexandre Baumard (em baixo, na foto) é o *chef* do restaurante Logis de la Cadène, fundado em 1848, na vila medieval de Saint-Emilion, no coração da região vinhateira de Bordéus, actualmente detido pela família de Hubert de Boüard, um dos mais prestigiados enólogos e produtores de Fran-

ça, e nos últimos tempos também consultor da Casa Poças.

Vinhos tão carismáticos como os Châteaux Angélus e Châteaux La Fleur de Boüard, que estarão à prova em parceria com os vinhos do Douro e Porto da Poças, que desde 2014 contam com a supervisão do famoso enólogo francês.

Fundada em 1918 por Manoel Domingues Poças Júnior, a Poças é das raras casas de vinho do Porto que nasceu e sempre se manteve portuguesa e sempre nas mãos da mesma família. É a quarta geração que toma agora conta do negócio, tendo sido também uma das pioneiras na produção de vinhos de mesa do Douro.

O programa da celebração do centenário a que este jantar dá início prevê também o lançamento de um Vinho do Porto quase centenário – feito pelo fundador –, a edição do livro *100 anos, 100 objectos*, que cataloga a informação dispersa sobre a história da empresa e ao mesmo tempo “vai contar também a história do Vinho do Porto”, como diz Pedro Poças Pintão, actual director comercial da Poças. **J.A.M.**



DR

Vinhos

Brasil

Abertas as inscrições para o maior evento de vinhos portugueses

● Junho será pelo segundo ano consecutivo o mês dos vinhos portugueses no Brasil. Vinhos de Portugal, que já é um evento obrigatório na agenda do Rio de Janeiro, vai realizar-se entre os dias 1 e 3 de Junho nesta cidade e no fim-de-semana seguinte, de 8 a 10 de Junho, terá a segunda edição em São Paulo, a coincidir com a celebração do Dia de Portugal.

Ao longo dos últimos quatro anos os eventos levaram 28 mil consumidores e leitores ao Rio e a São Paulo. “A 5.ª edição no Rio e a segunda em São Paulo acontecem num contexto económico claramente diferente”, afirma Jorge Monteiro, presidente da ViniPortugal, parceira dos organizadores do evento – os jornais PÚBLICO, *O Globo* e *Valor Económico* – desde o início, em 2014. “Com um crescimento das exportações no mercado acima de 50% e com uma quota que passou de 10,7% para 12,6% em um ano, é claramente com ‘os olhos postos’ na Argentina que Portugal deve marcar presença nos dois eventos de 2018, porque acreditamos que nos podemos tornar o segundo país fornecedor de vinhos do mercado no Brasil.” Em 2017, 72 produtores participaram na edição carioca e 66 na edição em São Paulo.

“Estamos convictos que a chave do nosso sucesso está nos consumidores do Rio e de São Paulo, e assim reforçamos o nosso investimento contando com a maior participação de sempre, quer dos produtores e importadores, quer do público carioca e paulista”, conclui o presidente da ViniPortugal.

Vinhos de Portugal no Rio volta a decorrer no CasaShopping, na Barra da Tijuca, mas desta vez num novo sítio dentro do espaço comercial. Em São Paulo, o Shopping JK Iguatemi deve ser o local escolhido. Cada evento tem a duração de três

dias, nove sessões de duas horas de mercado para consumidores e uma específica para profissionais, quase 20 provas com críticos portugueses e brasileiros, provas especiais com o único Master of Wine de Língua Portuguesa, Dirceu Vianna Júnior, que vive em Londres, e cerca de 50 sessões de Tomar um Copo, conversas informais com críticos sobre regiões vitivinícolas específicas. Entre os críticos e jornalistas já confirmados estão Manuel Carvalho, Alexandra Prado Coelho, Rui Falcão, Luís Lopes e Jorge Lucki. Como nos anos anteriores, será publicado o suplemento especial sobre vinhos portugueses

Ao longo dos últimos quatro anos os eventos levaram 28 mil consumidores e leitores ao Rio e a São Paulo

co-editado pelo jornalista do PÚBLICO Manuel Carvalho. A tiragem é de 200 mil exemplares.

As inscrições aos produtores começaram esta semana através da ViniPortugal, parceira dos jornais, e vão até ao dia 31 de Janeiro. Mais informações sobre as inscrições aos produtores podem ser obtidas junto de Mariana Feijó ou pelo telefone 213 569 898 e sobre o evento com Inês Pinto. A venda de bilhetes ao público em geral deve começar um mês e meio antes dos eventos. Quem quiser saber mais pode seguir a página do Facebook Vinhos de Portugal.

Elogio do vinho



Pedro Garcias

● Sem qualquer ironia, curvo-me perante todos aqueles que ao provarem um vinho descobrem mil e um aromas e sabores. É quase intimidante a facilidade com que alguns enumeram frutas, flores, especiarias e tudo o que se possa imaginar que vão encontrando num vinho à medida que levam o copo ao nariz e fazem circular um pouco de líquido pela boca. É nessas alturas que penso dedicar-me de vez à agricultura e deixar a crítica de vinhos para quem sabe.

Porém, também é nessas alturas que me lembro das palavras sábias da renomada crítica inglesa Jancis Robinson. Na introdução do seu livro *Curso de Vinhos*, ela escreve o seguinte: “O que interessa no vinho é que dê o maior prazer ao maior número possível de pessoas. Quem diga outra coisa – por exemplo, que apreciar um vinho é coisa difícil, só ao alcance de uma elite muito especial que saiba merecê-lo – deve ser tratado com desprezo. Pela minha experiência, alguém que se afirma perito em vinhos tem, invariavelmente, pouco a oferecer, a não ser preconceitos.”

Ninguém prova um vinho da mesma maneira, nem o vinho sabe exactamente igual a mais do que uma pessoa. Há vinhos que dizem pouco a uns e que a outros os deixam emocionados, porque despertam neles boas memórias. A prova tem muito de emocional e de físico. Se estivermos tristes, de certeza que avaliamos o vinho de maneira diferente do que se estivéssemos alegres. Por outro lado, o vinho também tem vida própria, também se vai transformando, umas vezes para melhor, outras para pior. Por isso

é que em relação a certos vinhos velhos se diz que não há boas colheitas, mas sim boas garrafas.

Cada um de nós é único e o impacto que um vinho nos provoca também é único. Logo, ninguém deve ficar deprimido se não encontrar num tinto a nota a alcaçuz ou o toque a pederneira que só o especialista vislumbra. O que é que isso muda no prazer final? É por conseguirmos detectar e descrever muitas especiarias e notas mais químicas que o vinho nos vai saber melhor?

Claro que conseguir detectar alguns defeitos, como o famoso cheiro a rolha, ou conhecer melhor o perfil das castas e das regiões pode ajudar-nos a perceber melhor o vinho e a tirar ainda mais prazer dele. Não perdemos nada em querer saber sempre um pouco mais. O pior é quando nos tornamos descritores, em vez de provadores, quando trocamos a linguagem básica da emoção pela linguagem pseudo-erudita da tribo, o enólogo. A verdade está no vinho (já dizia Kierkegaard), não no especialista.

O mais fascinante no vinho é a sua dimensão social. É podermos desfrutá-lo com alguém, de preferência com quem mais gostamos. Esta frase tão simples é todo um programa filosófico. Tem a ver com prazer e partilha, duas condições essenciais para suportarmos melhor ou dar mais sentido à nossa existência. Ora, quando estamos à mesa, num almoço ou num jantar, faz sentido tentar decifrar e descrever cada partícula do vinho? O que realmente ganhamos se passarmos a refeição a fazer uma revisão das nossas memórias gustativas, a imaginar todos os cheiros e sabores da nossa vida para ver quais se encaixam naquele vinho em concreto? E mesmo que estejamos numa prova técnica, sem comida, faz sentido ser tão minucioso na descrição de um vinho?

Embora a quantidade de evocações gustativas possa ser reveladora da complexidade

de um vinho (e também da sensibilidade do provador), não ganhamos muito em irmos ao detalhe quase microscópico, quando o essencial se resume a meia dúzia de conceitos. Porque o essencial é saber se o vinho é equilibrado ou desequilibrado nos seus principais alicerces (álcool, acidez, estrutura, aroma, sabor), se é simples ou complexo, se expressa ou não as castas e o lugar, se tem algo que o distingue e diferencie. No fundo, se é mau, bom, muito bom ou extraordinário.

Ok, já imagino a resposta: “Mas o que é extraordinário para ti pode ser mau para mim.” Aqui já não há nada a fazer. A subjectividade é isto mesmo. Vale a pena refutar quem acha que o vinho bom é aquele de que se gosta? Se se gosta, como pode ser mau? Por vezes até pode. Hoje, apreciamos coisas que antes detestávamos, e vice-versa. O gosto educa-se. Por isso é que é tão importante provar, comparar e estar sempre de mente aberta, sem preconceitos e ideias feitas, como essa de acharmos que os nossos vinhos são os melhores do mundo. Enquanto não provarmos os vinhos dos outros, os nossos vão ser sempre os melhores.

Provar muito e comparar muito, mas sem complicar, para não desperdiçarmos o melhor do vinho. No liceu tive um professor de Filosofia que, quando o questionei sobre o sentido da vida, de onde viemos e para onde vamos, me respondeu: “A melhor resposta é não pensar nisso”. Com o vinho devemos usar da mesma sabedoria. O vinho é para ser desfrutado, não para ser dissecado. Dessa parte encarregam-se os investigadores. Mas até desses devemos desconfiar. Quase todos os meses surge um novo e contraditório estudo sobre os efeitos do vinho na saúde. Um dos últimos é dos bons: diz que beber um copo de vinho faz melhor ao cérebro do que resolver uma equação matemática ou jogar sudoku. Qualquer dia ainda vão falar bem das sopas de cavalo cansado.



Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas - Vinhos em Prova, Rua de Júlio Dinis, n.º 270, Bloco A, 3.º 4050-318 Porto

provas

92

Cortes de Cima Pinot Noir 2015

Cortes de Cima
Castas: Pinot Noir
Graduação: 12,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 27€

Proposta da semana

Um agradabilíssimo Pinot Noir da costa alentejana

● A Pinot Noir é uma das grandes castas tintas do mundo. O tipo de vinho que origina, mais aberto de cor mas complexo e delicado, é muito valorizado hoje em dia e, segundo alguns estudos sobre o futuro do vinho, deverá ser das variedades que mais irão crescer nos próximos anos.

Gosta de terrenos argilo-calcários e de frio, algo que encontra na Borgonha, onde atinge o seu esplendor. Em Portugal, tem tido uma expansão modesta. À partida, a Bairrada seria a região certa, mas o gosto bordalês de alguns produtores relevantes acabou por valorizar mais a Cabernet Sauvignon e a Merlot.

Curiosamente, a Pinot Noir tem obtido mais notoriedade em regiões mais quentes. No Douro, por exemplo, há vários produtores a trabalhar a casta. Dirk Niepoort foi um dos primeiros e lançou há pouco tempo o seu primeiro Pinot Noir DOC Douro. Foi o primeiro e o último, porque a legislação mudou e a partir de agora a Pinot Noir só pode ostentar o selo Douro em espumantes.

No Alentejo, onde clima é ainda menos propício à casta do que o do Douro, a francófona Cortes de Cima acaba de lançar o seu segundo Pinot Noir. Com a compra de uma propriedade junto a Vila Nova de Mil Fontes, a cerca de três quilómetros do mar, a empresa do casal Jorgensen acredita ter encontrado o lugar certo para algumas castas brancas e tintas que requerem climas mais frescos. É de lá que vem este Pinot Noir 2015.

Os vinhos são a expressão das castas e no tinto da Cortes de Cima são notórios os aromas frutados e terrosos típicos da variedade. Mas o lugar é sempre determinante. O Pinot da Cortes de Cima pode beneficiar da proximidade do mar, no entanto, nasce em solo de areia. Daí não mostrar na prova de boca a vivacidade e o frescor de origem mineral (vinda do solo) dos grandes Pinot Noir da Borgonha. Ainda assim, é um vinho muito afinado, leve e agradabilíssimo de beber.

Pedro Garcias

86

Preguiça Reserva 2015

António Fraga, Leça da Palmeira
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão
Graduação: 13,5% vol
Região: Douro
Preço: 5,50€

Como nas edições anteriores, este tinto preserva a sua nota de frescura que provém da origem — as zonas altas do Douro (Paradela de Guiães). O que o torna muito bom de beber. Aroma de média intensidade, tanino seco e vivo, uma nota de rusticidade que sugere a opção por uma enologia mínima (a nota de relevo neste domínio é a passagem por barrica durante três meses). Não é um exemplo de complexidade, mas é um tinto sério, honesto, que se bebe com prazer. **M.C.**



85

Astronauta Touriga Nacional 2016

Quinta do Gradil, Cadaval
Graduação: 13,5% vol
Região: Lisboa
Preço: 7,50€

Uma boa aposta de Aníbal Coutinho em parceria com a Quinta do Gradil nos méritos da Touriga Nacional. Cor intensa própria da sua juventude, volume opulento, aroma inspirado nas características florais da casta, ampliado por sugestões de framboesa. Pujante, mas com um tempero ajustado de acidez que lhe dá vivacidade e alimenta um final de boca com alguma mineralidade. Um vinho interessante que ganhará com um par de anos de guarda na garrafeira. **M.C.**



55 a 70



71 a 85



86 a 94



95 a 100

89

Arrepiado Velho Petit Verdot 2015

Herdade do Arrepiado Velho, Sousel
Graduação: 14,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 17€

A Petit Verdot não funciona na sua região de origem (Bordéus), mas dá-se bem sob o calor do Alentejo, onde pode mitigar o seu “verdor”. Ainda assim, por regra, os vinhos desta casta estão longe de deslumbrar — são pesados, anódinos, pouco elegantes. Um problema que o enólogo António Maçanita resolveu bem no Arrepiado Velho, ao propor uma versão mais seca, mais rústica e directa da casta. O resultado é interessante. Um tinto muito gastronómico, com o alto teor de álcool bem integrado num tanino vivo e numa boa acidez, que proporciona uma boa prova e um bom final. **M.C.**



85

Cortes de Cima Dois Terroirs Tinto 2014

Cortes de Cima
Dois Terroirs 2014
Cortes de Cima
Castas: Aragonez (50%), Syrah (25%) e Pinot Noir (25%)
Graduação: 13,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 7,50€

O nome deste novo tinto diz tudo. Combina uvas de Pinot Noir da costa alentejana com outras de Aragonez e Syrah da Vidigueira. Junta o lado mais fresco e ácido da costa com o calor e a concentração do interior alentejano. O resultado é assim-assim. Se tivesse um pouco mais de Pinot Noir no lote (só tem 25%), talvez ficasse mais interessante. Como está, a puxar mais para a frutinha madura, bebe-se sem grandes expectativas e exigências gastronómicas. Pelo preço, também não se pode pedir muito mais. **P.G.**



Carro do Ano



FOTOS: DR

Quem manda na cidade são os três cilindros?

Cinco candidatos a Citadino do Ano, quatro com motorizações tricilíndricas. Numa altura em que eficiência é palavra de ordem, o tamanho parece contar. E menos pode ser mais. *Carla B. Ribeiro*

● Sendo uma categoria que se distingue por ser “mista”, não é de admirar que se reúnam nela automóveis dos segmentos A e B – o primeiro, relativo aos pequenos citadinos; o segundo, dedicado a automóveis utilitários de pequeno porte com mais-valias sobretudo urbanas. O que os distingue? Basicamente, o tamanho: enquanto os A não chegam aos 3,5 metros de comprimento, os B oscilam entre os 3,5 e os 4 m (e mais além...).

É assim que se “arrumam” cinco candidatos ao título de Citadino do Ano nesta edição do Essilor Carro do Ano/Troféu Volante de Cristal para 2018, cujos resultados deverão ser conhecidos a 1 de Março, com uma ligeira curiosidade: o mais pequeno a concurso (Kia Picanto) é o que se apresenta com o motor maior (um 1.2 litros, único com quatro cilindros). Os restantes – Nissan Micra, SEAT Ibiza, Suzuki Swift e Volkswagen Polo – apostam em motorizações de inferior cubicagem e um cilindro a menos, solução que não lhes retira eficiência.

Kia Picanto 1.2 CCVT GT Line (84 cv)

É o mais pequenino entre os candidatos (3595 mm de comprimento) e



aquele que melhor encaixa o título de citadino, inserindo-se no segmento A. Aliás, se há ambiente em que o Picanto está como peixe na água é na grande urbe, onde se vale dos seus atributos compactos (além do comprimento, exibe 1595mm de largo), para driblar pelo tráfego intenso, como para se arrumar facilmente em espaços apertados. Com a versão de equipamento GT Line, uma estreia no segmento para a marca sul-coreana, assume uma aparência cosmo-

polita: jantes de 16”, luzes diurnas e traseiras em LED, grelha dianteira mais estilizada, pára-choques e saias laterais de cunho desportivo, ponteira de escape cromada. Já as tecnologias incorporadas piscam o olho a condutores jovens: ecrã tátil HMI de 7” e sistemas Apple CarPlay e Android Auto para integração de *smartphone*. O bloco 1.2 de 84 cv reclama um consumo ligeiramente maior que o tricilíndrico de 67 cv, mas o gasto extra (4,6 contra 4,4

l/100km) é amplamente justificado pela maior desenvoltura (acelera dos 0 aos 100 km/h em menos 2,3 segundos) e pelo menor ruído.

Nissan Micra IG-T N-Connecta (90 cv)

A quinta geração do Nissan Micra representou um corte radical com o passado recente. O que não deixa de ser impressionante se se tiver em conta que assenta exactamente na mesma plataforma que o seu predecessor. No entanto, e apesar de a base ser igual, tudo o resto passou por uma reformulação com vista a voltar a posicionar o automóvel entre os que dão cartas na Europa, como o seu irmão Renault Clio. O exterior foi, por isso, pensado a partir dos parâmetros europeus, de design tão marcante quanto sóbrio, a habitabilidade foi aprimorada (cinco encontram lugar e a mala arruma 300 litros) e chega com um pacote adequado de tecnologias, nomeadamente de segurança: faróis automáticos, sistema de anticollisão frontal, rádio Bluetooth/USB, ecrã tátil de 7”, volante multifunções, sistema Connect e ar condicionado automático. A proposta a gasolina, apoiada num tricilíndrico de 90 cv, surpreende pelo bom trabalho feito ao nível da insonorização do habitáculo logo para começar – uma benesse do isolamento acústico, mas também das melhorias no desempenho aerodinâmico. E, não sendo nenhum acelera (cumpre dos 0 aos 100 km/h em 12,1 segundos), exhibe um desenvolvimento tão interessante quanto suave.

SEAT Ibiza 1.0 TSI FR (115 CV)

Tal como aconteceu com o Leon, o Ibiza de nova geração representa um enorme salto qualitativo na vida de um modelo que soma e segue numa altura em que se afirma com a sua quinta geração. E não é caso para menos: ultrapassados os 30 anos de vida, é um adulto em toda a amplitude do termo. Tendo estreado a plataforma MQB A0, que entretanto também é base do Volkswagen Polo, surge ligeiramente menor em comprimento (4059mm) – ainda que o espaço interior tenha aumentado, fruto de uma maior distância entre-eixos, com uma mala que arruma 355 litros –, mas mais baixo (1444mm) e mais largo (1780mm), conferindo-lhe um aspecto expressivo e, arrisque-se, até desportivo. Isto é sobretudo notório com o nível de equipamento a concurso, o FR, que se distingue por elementos de design específicos (difusor traseiro, saídas de escape simuladas dos dois lados do pára-choques traseiro e um *pack* exterior preto) assim como pelos ajustes ao



chassis (reduzido em 15mm) e às suspensões (amortecedores mais firmes e barra estabilizadora mais grossa). No interior, sobressaem os acabamentos cuidados e a montagem competente num habitáculo que, não se destacando por nada especialíssimo, também não desagrada ninguém. O bloco tricilíndrico a gasolina de 115 cv reclama consumos médios de 4,7 l/100 km, mas a disponibilidade do motor, com um binário máximo de 200 Nm entre as 2000 e as 3500 rpm, torna difícil domesticar o pé que gere o acelerador e, consequentemente, cumprir esses valores. Relevante a inclusão de sistemas de apoio ao condutor: *front assist*, *cruise control* adaptativo, entrada e arranque sem chave, etc.

Suzuki Swift 1.0 T GLX SHVS (111 cv)

Está na porta de entrada do segmento B, dos utilitários, ainda com menos de quatro metros de comprimento (3840mm), e nesta sua

quarta geração surge amadurecido e, mesmo mantendo os códigos estéticos do fabricante nipónico, pisca o olho ao mercado europeu, ao qual se apresenta mais largo em 4cm face ao mesmo modelo construído para o Japão. O resultado é observável num habitáculo mais desafogado e numa mala de capacidade muito razoável: 265 litros, podendo chegar aos 947 com os bancos traseiros rebatidos. E é precisamente no interior do carro que se encontram os seus pontos mais fortes: boa posição de condução, ambiente cuidado, detalhes que primam pela sobriedade mesmo que busquem algum rasgo de individualidade. A motorização a concurso, 1.0 Boosterjet Turbo de 111 cv apoiada pelo sistema Smart Hybrid Vehicle by Suzuki (SHVS), distingue-se precisamente por contar com um pequeno engenho eléctrico que auxilia o motor de combustão e recupera energia. Não se confunda, no entanto, com um híbrido e, por essa razão, está longe da corrida do “mais verde”.



Em termos de equipamento desafia qualquer modelo mais “europeizado”: bancos dianteiros aquecidos, câmara de visão traseira, faróis LED, ecrã tátil com sistema de navegação, *cruise control* adaptativo com limitador, climatização automática e arranque sem chave.

Volkswagen Polo 1.0 TSI Confortline (95 cv)

Se o SEAT Ibiza é um Leon em ponto mais pequeno, o novo Polo, que já chegou à sua sexta geração, é uma espécie de mini Golf. Mas, ao contrário do que sucedeu com o modelo de Martorell, o utilitário da Volkswagen cresceu em comprimento (4053mm), o que proporciona um aspecto até muito familiar, mantendo os traços juvenis patentes nas vastas possibilidades de personalização (há 14 cores para a carroçaria, conjugáveis com 13 cores interiores e 12 desenhos de jantes). Com uma distância entre-eixos de 2548mm, admite mais espaço para

Para a semana, análise aos dois familiares a concurso: **Honda Civic 1.0 i-VTEC Turbo Executive Premium (120 cv)** e **Hyundai i30 SW Style DCT 1.6 CRDi (110 cv)**

ocupantes e bagagem (351 litros). No comportamento, destaque para o crescimento em largura, o que parece garantir uma maior estabilidade, sem que se note nenhum descuido, mesmo em curvas mais apertadas ou rápidas. Com a motorização sobrealimentada de três cilindros com 95 cv é assumidamente um veículo para a malha urbana: rotativo o suficiente para as condições da cidade, mas pouco entusiasmante para viagens mais longas, ainda que a velocidade máxima anunciada seja 187 km/h. Em termos de equipamento no nível Confortline, a marca alemã inclui luz de condução diurna em LED com função Coming Home, limitador de velocidade, travões multicolisão, sistema *front assist* com função de travagem de emergência em cidade e sistema de detecção de peões, faróis de nevoeiro com luzes de curva estáticas, sistema de detecção de fadiga, interface USB com ligação iPod/iPhone, Bluetooth e sistema App Connect com Mirror Link.

Vermuteria da Baixa



FOTOS: NELSON GARRIDO



Começa a ser raro um sítio com uma luz confortável e especialmente com uma boa escolha musical (e no volume certo). Todos os sentidos comem



Era mesmo preciso aquela máquina de tabaco no canto da sala? Não condiz com a elegância do espaço



Nem só de vermute vive a Vermuteria



Luís Octávio Costa

● Vermute. Prazer em conhecê-lo. Há quanto tempo existe? Ninguém sabe muito bem – apenas que Hipócrates já acrescentava absinto ao vinho para estimular o apetite. Sabemos que o Porto ganhou uma Vermuteria. E que nem só de vermute vive a Vermuteria.

Falemos de Vermute. Terá sido originalmente comercializado para fins medicinais (assim como o amaro, também neste menu). Evoluiu para aperitivo. Foi servido sozinho ou bem acompanhado – uma boa torção de citrino. Eventualmente, encontrou o seu lugar permanente nos bares do mundo quando se associou a alguns dos *cocktails* mais icónicos da história (“*shaken, not stirred*”).

É e será um vinho aromatizado e fortificado. 75% de vinho, o resto um composto alcoólico (vodka, conhaque, aguardente...), infusões de ervas (coentros ou cardamomo), um agente doce (como o caramelo ou mel) e uma série de “leques e varia-

ções” trabalhadas por Cristiano Losa, à frente de uma montra de vermute que parece a lista de vilões do James Bond: personalidade forte, com um travo amargo e difíceis de enumerar ou contar. São muitos, não estão todos na lista. Se em Portugal existem cerca de 40 marcas de vermute, a Vermuteria tem mais 32. “São 72”, confirma Cristiano à Fugas. “E alguns mais em armazém”, que permite à Vermuteria aumentar a garrafeira gradualmente e à medida que vai medindo o pulso às pessoas que lhe vão entrando pela porta. São muitos. E mais um, o vermute da casa. “O nosso vermute de ananás”, apresenta o *bartender*, à medida que o vermute verte de uma pequena torneira.

“Nem todos os vermute são para todas as pessoas”, sugere Cristiano Losa. “É como o vinho”, explica. São “castas diferentes”. “O vinho tem mais variedades, mas o vermute utiliza-as todas.”

A Vermuteria está na Rua Cândido dos Reis, onde tudo começou – e tudo é a acção contagiante da Baixa portuense –, paredes meias

com os *cocktails* criativos do Royal Cocktail Club, projecto que também tem a mão de Miguel Camões (assim como os espaços The Gin House e Bierhaus). O que falta agora? “Falta respirar um bocadinho”, responde Miguel Camões, com “um ano de 2017 atarefado”. “Falta consolidar”, completa o investidor que pegou “numa ideia antiga”, descolando-a do conceito espanhol e aproximando-a da gastronomia italiana.

Não falemos de vermute. A música (*Esse Olhar Que Era Só Teu*, dos Dead Combo) está no volume certo – a meia luz também. A sala, que ganha espaço com um espelho panorâmico, tem uma balança de pratos, uma máquina de corte de presunto, garrações despídos, mesas e bancos de pernas longas e mesas baixas com tampo de mármore, perfeita para pousar uma sangria de pêra e uma *burratina*. Da *finger food*, com assinatura do *chef* Pedro Braga, responsável pelo Mito, consta a *focaccia* recheada de cogumelos (ricotta, chalotas, alecrim, manjeriço, cogumelos salteados, queijo pecorino picante, parmesão e rúcula), salmão (ricotta, mostarda, salmão lascado, pepino, cebola roxa e lima, ovo cozido), presunto italiano (mozzarella fresca, tomate, presunto italiano, manjeriço, abóbora assada, rúcula e azeite) e mortadela trufada (mozzarella fresca, mortadela trufada, tomate seco, rúcula e azeite), as *piadinas* (legumes assados, ventriciana, frango trufado e *nduja*), os *panzerotti* (caprese, cogumelos e frango trufado) e a *mozzarella in carrozza* (caprese, legumes assados e presunto italiano). A lista tem ainda disponíveis três saladas (César de salmão, pasta fria de legumes e Caprese), algumas tábuas e alguns doces.

O espaço tem ainda à disposição dos seus clientes três menus de almoço (*piadina*, *focaccia* ou salada; entre os 7,90 e os 8,90 euros).

Antes, durante ou depois da refeição (ou petisco), é sempre possível experimentar um *cocktail* de autor como o Giola nel Douro (gin Star of Bombay, vermute Martini Reserva Ambrato, vinho branco Douro, pêsego e rosas) ou o Bisogno D'Amore (vodka Grey Goose, licor sabugueiro Saint Germain, Royal Shrub de uva e mirtilo, Bitter Kumquat e espumante Martini Brut).

Há uma alternativa mais simples – ultrapassada a complexidade. Um vermute. Prazer em conhecê-lo.



Vermuteria da Baixa

Rua Cândido dos Reis, 126 Porto
Das 12h às 2h (sexta e sábado até às 4h)
<https://www.facebook.com/vermutteriadabaixa/>



O gato das botas

Quatro gins dos novos: três delícias e um desastre



Miguel Esteves Cardoso

● Estive 12 anos sem beber gin. Em 2005, quando deixei de beber, conhecia bem todos os gins do mercado, bons e maus. Quando estive no *Independente* organizei uma prova de gins, no tecto da Mãe de Água, em Lisboa, em que uma dúzia de jornalistas alegres provou todos os gins do mercado – não eram mais de 10, incluindo os horrendos. Provámos às cegas e ganhou o gin Gilbey's, na altura formidável, que pouco depois perderia todas essas as qualidades.

Hoje há centenas de gins e centenas de maneiras de bebê-los. A primeira coisa a dizer é que nunca houve gins tão bons e variados. Os novos gins não só não substituíram os tradicionais como os reforçaram.

Os gins mais difíceis de fazer são os London Dry Gins. Os mais raros London Dry Gins (LDG) são inteiramente feitos numa só destilação: são os *one shot gins*. Isto nada nos diz sobre a qualidade do gin, claro – mas é uma prova de seriedade. O excelente Hendrick's gin é composto de dois *one shot gins*, feitos no estilo LDG em dois alambiques mas perde o direito de usar a designação porque se acrescenta essência de pepino ao gin. Do mesmo modo, três outros excelentes LDG tradicionais como Tanqueray, Beefeater e Plymouth são destilados e depois esticados com quantidades imensas de álcool neutro.

Mas lá está: para fazer o magnífico Tanqueray Ten, o grande destilador Tom Nichol – o mesmo que faz todos os Tanquerays – prefere trabalhar com um alambique pequeno e fazer um gin *one shot*.

Por outro lado, o outro grande destilador, Desmond Payne da Beefeater, faz o espantoso Beefeater 24 (uma criação original

dele) sem precisar desses cuidados.

Infelizmente, não há maneira de avaliar a qualidade de um gin sem prová-lo. Há gins artesanais que são horrendos e gins industriais que são deliciosos. Há LDG desastrosos e gins irresistíveis que não são LDG. A publicidade dos gins está sempre a falar dos aspectos técnicos para justificar o preço mas o preço também não nos diz nada.

Alguns dos melhores gins – como o Beefeater e o Tanqueray – são baratos e muitos gins caríssimos são uma aldrabice.

Os produtores que destilam o gin também não são melhores do que aqueles que encomendam os gins às grandes destilarias que produzem dezenas de gins. Cada gin precisa mesmo de ser avaliado um a um. Não há alternativa.

Para entrar em 2018 vou escolher quatro gins do milénio: três surpresas muito boas e uma surpresa muito má.

Para mim o melhor gin do

novo milénio – e talvez o melhor de sempre – é o Santamania, destilado em Madrid. É um *one shot* London Dry Gin feito com vodka de uva destilado pelas mesmas pessoas.

No papel não poderia ser mais artesanal e trabalhoso. O resultado é fantástico. É como se tivessem pegado no melhor London Dry Gin e tivessem resolvido torná-lo ainda mais seco, limpo e refrescante. Dou 19 valores em 20 só porque quero deixar um valor de reserva, no caso de aparecer outra maravilha ainda maior do que o Santamania.

A qualidade extrema do gin Santamania – feito por espanhóis relativamente jovens em Madrid – mostra que nada se ganha em virar as costas às novas gerações. Defender os gins do milénio anterior só por preguiça ou reacçãoarismo é uma estupidez que só prejudica quem fica de fora.

Diz-se que o Santamania é o Sipsmith de Madrid com alguma justiça. O gin Sipsmith também é

“
Alguns dos
melhores gins
são baratos
e muitos gins
caríssimos são
uma aldrabice

delicioso. Não podia estar mais na moda mas, lá está, não é por isso que deixa de ser uma maravilha. O Sipsmith é um gin novo, com menos de dez anos, mas é um LDG tradicionalíssimo, só que depurado e melhorado, mais adstringente

e mais salivoso. Foi concebido para a água tônica para fazer um gin tónico completamente clássico – mas melhor. Dou-lhe 16 valores. Não é sensacional como o Santamania mas é muito bom.

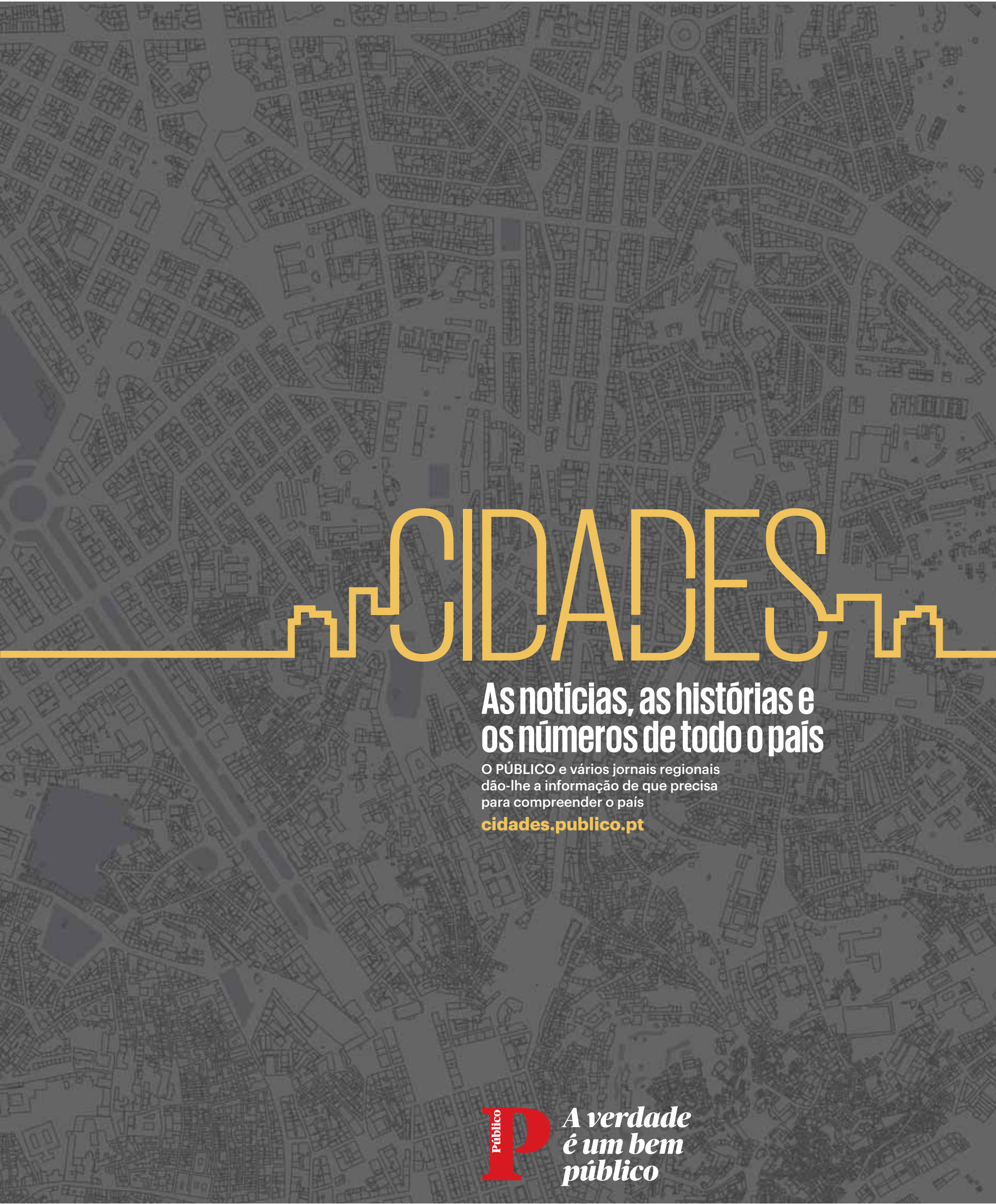
O terceiro grande gin é o mais velho, tendo surgido no ano 2000: é o Tanqueray Ten. O Ten reinventa realmente o London Dry Gin através da toranja. Se o Tanqueray normal é zimbardo galopante, o Ten salta para o cítrico. É diferente de todos os gins anteriores mas é tão conseguido e delicioso que é imprescindível. 18 valores.

Finalmente a desilusão: o Gin Mare. Não sabe a gin, é um caldo alcohólico: sabe a azeitonas velhas, canela e sei lá o quê. Tive de cuspir, mesmo com água tônica. É horrível. 3 valores, pela ambição.

Talvez dê para fazer um *very dirty* Martini – mas um que eu não beberia. O que é que eu vou fazer ao resto da garrafa? Estragar cozinhados?



FERNANDO VELUDO/NFACTOS



CIDADES

As notícias, as histórias e
os números de todo o país

O PÚBLICO e vários jornais regionais
dão-lhe a informação de que precisa
para compreender o país

cidades.publico.pt



*A verdade
é um bem
público*