



Aproveitar Barcelona, sem medo

Angola
Nenhuma vida chega para a compreender



Protagonista
Fátima, de mãe coragem a *chef* do Mezze

Semana de lazer

Mais sugestões em lazer.publico.pt

Com história e natureza por entre entre broas e cervejas, o importante é deixar-se conduzir.
Sílvia Pereira

S D 2.a

Senhores, aqueçam os motores

Se uma estrada de Faro de repente lhe parecer a Route 66, não se admire. Neste fim-de-semana, a cidade algarvia é destino de *muscle cars* e outros veículos que fazem parte da cultura norte-americana e raramente se vêem por cá. Para a sexta edição do Americancars Algarve, que a organização garante ser a única concentração do género em Portugal, são esperadas dezenas de modelos de carros *made in America*, sobretudo de contornos vintage. Por ali também circulam camiões, motos *cafe racers* e bicicletas *choppers*. O Tio Sam faz-se representar ainda por futebol americano, concursos de *pin-ups*, espectáculos de burlesco e concertos que vão do rockabilly ao bluegrass.

FARO

Parque de Lazer das Figuras
Dias 26 e 27 de Agosto, a partir das 10h.
Grátis



Brinde à cerveja artesanal

Enquanto a baía de Cascais recebe as Festas do Mar, o mercado convida a beber e experimentar cervejas artesanais. À prova estão dezenas de variantes, produzidas por um total de 23 cervejeiros maioritariamente portugueses. Entre eles estão repetentes como **Cerveja Vadia**, Deck Beer, Rolls Beer ou Beer Cascais. Esperança, Hoppy House, Irmandade da Cerveja, Lince, Pato Brewing, Sadina e Sovina estreiam-se este ano. À entrada do Mercado de Cerveja Artesanal está disponível para compra um recipiente reutilizável (copo a 2€, caneca a 3€) para fazer as degustações. Podem ser complementadas com petiscos, doces e música ao vivo ao final do dia. Esta é a quarta edição da feira. No ano passado foi visitada, segundo a organização, por mais de 30 mil pessoas.

CASCAIS

Mercado da Vila
Até 27 de Agosto, das 12h às 24h.
Grátis

Avintes numa broa

A terra da broa está em celebração com a 30.ª edição da festa dedicada ao pão de sabor adocicado que ali é amassado desde, pelo menos, o século XVIII. Feito de milho e centeio, cozido em forno lento e polvilhado de farinha no topo, é para saborear simples, com manteiga, sobre uma fatia de presunto ou noutras misturas sugeridas pelos panificadores representantes da produção artesanal — incluindo a Arminda & Neto, a mais antiga fábrica de broa de Avintes em funcionamento. Os também típicos mas doces velhotes são outras estrelas das ementas das tasquinhas. A Festa da Broa passa ainda por *show cookings*, concursos, artesanato, música, jogos tradicionais e diversões para crianças.



VILA NOVA DE GAIA

Avintes, Quinta do Paço
Até 3 de Setembro.
Grátis



FUGAS N.º 898 Foto de capa: Josep Lago/AFP/Getty Images **FICHA TÉCNICA Direção** 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** Praça Coronel Pacheco, 2, 4050-453 Porto. Tel.: 226151000. E-mail: fugas@publico.pt. fugas.publico.pt

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

Um monte de animais

Lémures curiosos, iaques pacatos, zebras em manada, macacos-aranha irrequietos, crocodilos sorrateiros, avestruzes atrevidas. Estes são apenas alguns dos animais à espera de visita no Monte Selvagem. Casa de 60 espécies, alberga um total de 350 animais, todos ali nascidos ou vindos de locais congéneres. Estende por cerca de 20 hectares, povoados de sobreiros e azinheiras (e, por isso, muitas sombras), a promessa de uma experiência “educativa, recreativa e interactiva”. A visita pode ser feita a pé ou num tractor conduzido por quem conhece bem a bicharada e os recantos do parque. Ateliês, jogos, uma quinta pedagógica e um trampolim gigante são outras atracções do parque que, em 2012, foi distinguido com o prémio de Melhor Empreendimento de Animação Turística do Alentejo. Para explorar sem pressas, como manda o ritmo da região. E sempre em “harmonia com a natureza”, como se lê à entrada.

MONTEMOR-O-NOVO

Lavre, Monte do Azinhal

Todos os dias, excepto segunda-feira, das 10h às 19h (Maio a Setembro), até às 18h (Outubro e Abril) e até às 17h (Fevereiro e Março). Encerra entre Novembro e Janeiro.

Bilhetes a 13,50€ (adulto), 12€ (sénior) e 11,50€ (crianças dos três aos 12 anos).

Grátis para crianças até dois anos.

Descontos para grupos escolares e famílias



Às Voltas pelo Porto

Imagine que entrava num carro com um desconhecido. Que ele o conduzia pelo Porto. Que, pelo caminho, ia falando da sua vida. E que isso era teatro. Pôr uma peça em movimento, rompendo com as linhas actor-espectador, ficção-realidade e público-privado, é a proposta do Teatro do Capot em *Às Voltas*. Entramos na trama por um café. Numa mesa, está um casal a discutir. Terminam a relação. Seguem cada um para seu lado, entram nos respectivos automóveis e levam o público consigo. Entrando no que é descrito como um “solilóquio dialogante com a arquitectura envolvente e o plano inesperado do quotidiano”, percorrem e observam as ruas. É uma espécie de visita guiada — pelas emoções e reflexões dos personagens, bem entendido. Em momentos estratégicos, os passageiros são convidados a trocar de veículo. Há que conhecer o outro lado da história até voltar ao ponto de partida.

PORTO

Bistrot Duas de Letra,

Passeio de São Lázaro (partida)

Até 3 de Setembro. Quarta a sábado, às 19h e 21h; domingo, às 18h e 20h.

Bilhetes a 10€ (multibanco não disponível).

Cada sessão está limitada a um máximo de oito espectadores (quatro por automóvel).

Informações: 918192527
ou teatrodopapot@gmail.com

Torres por linhas japonesas

Um mercado oitocentista instala-se em Torres Vedras como ponto central de um festival que lembra o papel que as Linhas de Torres tiveram na contenção dos exércitos franceses no início do século XIX. É feito de reconstituições, mas distingue-se de outras “viagens no tempo” por não se limitar a recordar um momento histórico: cruza-o com a actualidade e expande o alcance artístico e geográfico. Daí o nome: *Novas Invasões*. Nesta edição — a segunda — o Japão foi escolhido como país convidado-invasor. É de lá que chegam a música experimental de Hiroshi Okita, a fotografia de Hajime Kimura, a dança *site specific* de **Min Tanaka** e filmes para um ciclo de cinema, a juntar a actividades e palestras sobre a cultura nipónica. Artistas portugueses, franceses, espanhóis e britânicos de várias áreas também integram a comitiva. Nas “invasões” paralelas incluem-se experiências como caminhadas pelo património, passeios de burro e carroça, percursos em jipe, piqueniques e refeições temáticas.



TORRES VEDRAS

Vários locais

De 31 de Agosto a 3 de Setembro.

Grátis (excepto experiências, até 22€)

Uma pedra de 300 anos em 200 metros

Em 1717, era colocada a primeira pedra do colossal edifício barroco que domina a paisagem de Mafra. Nascido da visão de um rei, D. João V, foi alimentado — e em vários momentos redesenhado e expandido — graças ao ouro que ia chegando do Brasil, até atingir a sumptuosidade e o luxo de uma casa real de 40 mil metros quadrados, com lugar para palácio, convento, basílica, carrilhões e biblioteca. É difícil conhecer o Palácio Nacional de Mafra numa única visita. Mas vai ser lançada uma nova luz sobre a sua história. Os 200 metros de fachada servem de tela a um espectáculo de *video mapping* concebido para celebrar os 300 anos daquele momento, o da primeira pedra. É ela a narradora dos episódios, que se cruzam com outros da História de Portugal e com inevitáveis referências ao *Memorial do Convento* de José Saramago.

MAFRA

Palácio Nacional

Dias 1 e 2 de Setembro, às 22h.

Grátis



Barcelona

Rambla pa'quí rambla pa'llá, esa es la rumba de Barcelona

Por ano passam cerca de 78 milhões na Rambla de Barcelona. No dia 17, dezenas foram arrastadas por uma carrinha transformada em arma letal, 14 morreram. Mas Barcelona não se rende. Até os barceloneses voltaram à Rambla, *arriba y abajo*, e esqueceram as queixas contra o turismo. “*Barcelona hugs you*” – “*you*”, os turistas, que nunca a deixaram.
Andreia Marques Pereira

● Podíamos começar o texto por aquela mãe e aquela filha adolescente que acabam de acender duas velas junto da “entrada” norte da Rambla (ou Ramblas: La Rambla são várias ramblas encadeadas desde a Praça da Catalunha, a norte, até ao monumento a Colón, Cristóvão Colombo, já junto ao mar), mesmo diante do icónico Café Zurich. É aqui que está o primeiro memorial, enorme, velas, flores, peluches, cartazes, simples folhas de papel, palavras de luto, de esperança, “*La comunidad musulmana de Cataluña condena el acto terrorista*”, “*No tengo miedo*”. Uma mul-

tidão rodeia-o, há silêncio, alguns olhos marejados e muitos telemóveis ao alto para fotografias.

Podíamos então começar por Mar Gálvan, mas ficará para mais tarde. Vamos descendo as ramblas entre a multidão que novamente as tomou de assalto, entre memoriais mais pequenos que se sucedem, desta feita nas bordas do *boulevard*, muitas vezes tendo árvores como altares. Num deles, uma mulher, meia idade, imóvel, com um molho de cravos na mão, vermelhos e amarelos. Deposita um, segue numa espécie de peregrinação. “Os cravos são uma flor

muito catalã. As cores são as de Espanha e da Catalunha. Mas não penso só nos espanhóis e nos catalães, penso também nas outras pessoas que nos visitam e que enquanto cá estão são dos nossos”, explica Isabel Massagué. Estava fora de Barcelona quando tudo aconteceu. “Senti-me muito triste, com muitas perguntas. Sobretudo ‘porquê?’”, desabafa. Por isso, mesmo tendo chegado na noite anterior, mesmo não vindo habitualmente às Ramblas (“Antes vinha muito, depois chegaram os turistas. E, entretanto, os meus pais, com quem eu vinha passear, já cá não estão.

Então, não tenho muitos motivos para vir...” sentiu “uma obrigação de vir”, de expressar o que sente. “E dá-me paz, não sei...”. Como sou portuguesa, despede-se dando-me dois cravos vermelhos. “Sei o que significam para os portugueses e é para que homenageies as duas portuguesas que morreram aqui.”

“*Barcelona no té por.*” Barcelona não tem medo, lia-se, pelo menos no início da semana, na página inicial do *ayuntamiento* de Barcelona. Ao lado, o laço negro de luto, por baixo, uma foto da concentração do dia 18 na Praça da Catalunha, menos de 24

horas após o atentado que matou 14 pessoas (embora o número possa ter subido, entretanto) mesmo ali ao lado. Cem mil pessoas ter-se-ão juntado no minuto de silêncio que depois se transformou em 20 minutos de gritos “*No tinc por*”, não tenho medo, que desceram a Rambla – hoje, dia 26, repetir-se-á esse grito, numa grande manifestação de repúdio aos atentados e à violência, a favor da paz, do amor e da solidariedade, que irá da Gràcia à Praça da Catalunha. E, entretanto, a Rambla é isso mesmo, a expressão de um misto de sentimentos por gente de todo o





ALBERT GEA/REUTERS



Pouco depois do ataque, as Ramblas recuperaram praticamente todo o seu movimento habitual. A cidade não se rende. No tinc por

esteve na Rambla na sexta-feira e no domingo, “sem parar demasiado”, não encontraram o que esperavam. “Na sexta-feira creio que procurava emocionar-me. Mas não me emocionei nada”, confessa. E no domingo já não gostou do que viu. “Entendo que por estes dias seja um grande palco, porque todos os meios de comunicação estão a informar sobre o que se passa. Porém, no domingo já havia no ar algo como ‘parque temático da dor’ de que não gostei nada. Claro que entendo que muita gente se comova com tantas velas, corações e outros que tais, mas o ambiente... tão *Black Mirror*... tanta gente a tirar fotografias com telemóveis...”. Pep é contra a Barcelona que tira aos habitantes e se oferece aos turistas e teme que este seja mais um motivo para “turistificar” (um verbo muito em voga por aqui) a cidade.

António Martín está junto à Fonte de Canaletes (“território” do F.C. Barcelona: aqui se celebram as vitórias do clube) a observar uma das muitas equipas de televisão a trabalhar, sem pensar no mediatismo mórbido de que fala Pep. “Vivo perto”, aponta vagamente para o lado do Raval, “e estava por aqui”. “Não deu tempo para pensar no que se estava a passar”, recorda, “a polícia dizia para irmos para baixo, depois para cima. Tentas defender-te, não te preocupas com mais nada.”

Quase diante de Canaletes está o restaurante Aromas de Istanbul, que chegou a ser dado nas primeiras horas como local de entranqueamento de um dos supostos terroristas. Souhail Rhnimi e Souhail Hussein são dois dos empregados e estão à porta a tentar captar clientes. “A afluência baixou 80%”, sublinha Rhnimi, “mas falei com outros aqui à volta e é o mesmo”. “Há um susto ainda”, nota. “Há gente, mas são catalães, os turistas andam com muito medo.” Sobre o dia 17 recordam “um grande ruído” e de ver a carrinha a passar – “parecia que a 100 à hora”. “Pensámos que era alguém a fugir da polícia ou que tivesse ficado sem travões. Mas depois vimos →

mundo, onde se repete à exaustão em cartazes “No tinc por”.

A avenida mais emblemática de Barcelona voltou a encher-se de gente de todo o mundo depois do seu esvaziamento no final da tarde de 17 de Agosto e da fantasmagoria da madrugada de sexta-feira, quando grupos de turistas iam sendo escoltados por *mossos d’esquadra* armados até aos seus hotéis pelos passeios laterais. Uma cena quase surreal, vivida tranquilamente, com agradecimentos à polícia, mas também com um desprendimento quase *blasé* alimentado por conversas banais, despedidas

efusivas de conhecimentos fugazes forjados nas longas horas de espera fora do perímetro de segurança.

Na sexta-feira, as barreiras já tinham “caído” e no sábado o comércio já estava praticamente todo aberto. Recomeçou a voltar a vida (quase) normal à Rambla, desta feita não só no prazer de passear pelo *boulevard* que é a espinha dorsal do turismo de Barcelona mas também num misto de homenagem e de *voyeurismo* macabro (a quantidade de *selfies* que vemos ser tiradas parece ser paradigma de algo que o roça, pelo menos). E os barceloneses, que adoram odiar

as Ramblas, regressaram em força. Afinal, pode tirar-se um barcelonês da Rambla mas não se pode tirar a Rambla de um barcelonês.

“A vida segue”

Dos barceloneses que vieram, uns encontraram o que esperavam. E, então, aqui está Isabel com os seus cravos, e Mar Gálvan com a sua filha e as suas velas depositadas logo no começo da Rambla, por onde entrou a carrinha branca disposta a percorrer os 1,2 quilómetros de extensão desta espécie de colmeia humana.

Vêm pela primeira vez desde que tudo se passou – e é segunda-feira. “Esperámos, primeiro pelo cordão policial, depois pelas manifestações, havia muita gente”, explica Mar, “e hoje entrei de férias”. Viram tudo pela televisão, entre “a raiva e um pouco de medo”. “Somos fortes, há que seguir adiante. Há que sair à rua apesar do que aconteceu. Dar o exemplo, até a quem nos visita, mostrar que somos gente que acolhe, que vive, que sente a dor.” Crê que o turismo vai continuar, quer que o turismo continue.

Outros, como Pep Sanchez, que

Barcelona



GUSTAU NACARINO/REUTERS



que ia aos ziguezagues. Foi logo ao primeiro quiosque e depois comia tudo.” Entraram-lhes três adolescentes franceses “desnorteados”, mas um acabaria por sair à procura de outros amigos. Fecharam as portas, ligaram à polícia a dizer que estavam bem e foi-lhes dito que ficassem no interior. “Quando saímos foi com as mãos no ar, a polícia estava de armas apontadas.” “Isto não vai acabar conosco”, assevera Rhnimi, o mais falador dos dois, “temos de seguir o melhor possível”. Ambos marroquinos e muçulmanos, imigrados há quase dez anos, notam que “andam por aí dois tipos de gente: os que dizem ‘olhem os que os muçulmanos andam a fazer’; e os que dizem ‘isto é terrorismo’”. “Somos os imigrantes mais afectados”, assume Rhnimi, “os turistas sabemos que vêm e vão”. “E vão continuar a vir, tenho acordado sempre com essa convicção.”

No jornal *El País*, o escritor Miqui Otero, de Barcelona, citava outro escritor da cidade, Eduardo Mendoza (Prémio Cervantes 2017) dizendo que “na Rambla confluem raças de todo o mundo” e, ironizando, acrescentava que essa foi “a virtude que a tornou na escolhida para este atentado”. Não foi todo o mundo, mas foram 34 as nacionalidades

atingidas no ataque de 17 de Agosto e os cartazes espelham o mundo: há-os em cirílico, hebraico, chinês, da República Dominicana, do Canadá, do Equador, dos Estados Unidos... Contudo, tal não afastou turistas, como Dominick e Nina, alemães de Heidelberg, acabados de chegar. Estão sentados em duas das cadeiras da Rambla, mesmo ao lado do primeiro quiosque atingido, com as malas aos pés e uma sanduíche na mão. “O que aconteceu aqui foi muito mau, mas a vida segue. Não podemos ter medo”, diz ele; “Não importa onde, já não estamos a salvo em lado nenhum. Ainda há pouco tempo aconteceu na Alemanha”, atira ela. Não vêm propriamente com planos – “já estivemos aqui tantas vezes” – mas vão andar sem restrições, garantem.

Cristian Zapatero chegou do Chile com a mesma determinação. Estava em Paris quando soube do ataque, já tinha bilhete e veio de qualquer forma. “De que serve ter medo? Assim não saíamos de casa.” O irónico é, conta, que quando foi, no ano passado, ao Irão, os amigos ficaram quase horrorizados, “pensavam que era muito perigoso”. “Quando disse que vinha à Europa todos me inveja-



QUIQUE GARCIA/EPA

Os memoriais instalados nas Ramblas são, também eles, lugares de peregrinação obrigatória – e às vezes de selfies

ram”, sorri. Como é a sua primeira vez aqui, tinha esperança de ver o mosaico de Miró, mas encontrou-o coberto pelo maior memorial da Rambla. Deteve-se aí um pouco e até acendeu uma vela, “um dos quiosques oferecia umas pequeninas”.

Nas últimas semanas, as grandes polémicas em Barcelona eram o ex-

cesso de turismo (a “turismofobia”), a gentrificação (questões cíclicas, que agora têm direito a bandas nos postes onde se lê “*Your holidays, our everydays*”) e a sempiterna independência. Agora, no entanto, lê-se em cartazes “*Barcelona hugs you*”, “*Descanseu en pau, Barcelona sempre us recordará*” – “you”, “us”, os turistas

que foram as principais vítimas do ataque. E se de manhã nos parecia que o espanhol estava em maioria, à tarde já a Rambla se havia transformado na habitual torre de Babel e havia grupos guiados – os sinais erigidos pelos guias eram bem visíveis acima da multidão que aumentara consideravelmente. Entretanto, já



ALBERT GEA/REUTERS

ram arrumar tudo. “Vieram duas raparigas aqui para dentro, mas não era seguro.” Entretanto, “chegou a polícia que já anda por aqui normalmente e logo as ambulâncias e mais polícia”. Mandaram todos embora e eles buscaram refúgio na Praça de la Villa de Madrid. “Depois deixaram vir os que tinham aqui negócios mas soube-se do restaurante turco e expulsaram-nos de vez.” Não sente medo, “pode acontecer outras vezes”. “Aliás, já podia ter acontecido. Já havíamos pensado: ‘Porque não colocam uns pilaretes?’” “O meu sentimento é mais wow, de ver a gente a correr, no chão. Não dormi, não comi.” “Os turistas vivem melhor isto, a cada dez minutos renovam-se”, conclui.

Na “rambla das flores”, nome informal do troço onde se concentram os vendedores de flores, muitos quiosques estão fechados, alguns por férias, outros sem explicação. Os que estão abertos não param: saem muitas rosas, três euros cada uma. Estamos na zona do La Virreina Centre de L’Imatge, um dos edifícios mais destacados da Rambla, belo exemplar barroco construído por um antigo vice-rei do Peru, que agora é um museu. A exposição é de Paula Rego, *Lèxic familiar*, a entrada gratuita; um excerto de Clarice Lispector, em catalão, acompanha a publicidade que é feita ao longo da Rambla.

“Volveremos a cruzar las Ramblas”

E o célebre mercado modernista La Boqueria já se adivinha. Numa árvore, um papel “*La Boqueria está de luto*”, a foto de uma das vítimas é acompanhada de mensagem “*Te acordamos con esa sonrisa angelical, Silvita*”. Mais à frente é a foto de Luca, o italiano, que surge num dos quiosques de flores vazios. “Nada de fotos”, diz um homem em italiano, para a mulher e dois filhos. E já estamos no mosaico de Miró, na Pla de L’Os, engolido pelo que vimos em todos os memoriais, destacando-se uma coroa com a forma do emblema do F.C. Barcelona. “*Viktoria Barcelona*”, lê-se numa das mensagens neste que foi o local onde a carrinha branca se imobilizou, a poucos metros de outro dos símbolos da Rambla, o Gran Teatre del Liceu, uma das mais importantes casas de ópera mundiais (numa perpendicular próxima “esconde-se” o Palácio Güell, obra de Gaudí).

Foram os expositores do quiosque mesmo ao lado que “rebutaram o motor”, conta um dos funcionários. Não estava cá nesse dia. “Quem está a trabalhar agora não estava na altura. Trabalhamos por turnos.” Sabe que um companheiro →

tinham aberto os quiosques de comida e bebida e ninguém aparentava qualquer sinal de alarme enquanto bebia os sumos coloridos ou comia os gelados em cones ou copos.

Passam ambulâncias, poucos olham duas vezes. Só se voltarão mais cabeças quando passar uma minicomitiva de motas da polícia e uma carrinha celular, a subir em direcção à Praça da Catalunha ao início da tarde – chegam telefonemas de Portugal porque há notícias de evacuação da Rambla: não houve evacuação, foi um falso alarme por causa de uma mochila deixada no metro da entrada norte.

E Guillém Rovira, a fumar um cigarro diante do quiosque onde trabalha, recorda, ainda tenso, o que viveu na quinta-feira. Entrava às 17h e estava a chegar ao passeio diante do seu posto de trabalho, em frente ao hotel Le Méridien, quando toda a gente ia já a correr para as ruas laterais e bares. “Os meus colegas ficaram paralisados nos primeiros instantes. Havia pessoas, bolsas no chão”, rememora. Contudo, nota, “não houve um pânico muito exagerado, se fosse bomba teria sido muito pior”. “As pessoas estavam sobretudo impressionadas, chocadas.” Juntou-se aos colegas e tenta-



HERITAGE WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

WWW.HERITAGEWINES.PT

Barcelona

ALBERTO ESTEVEZ/EPA



se salvou por pouco, “nem ouviu a carrinha”, mas entrou na parte fechada segundos antes de esta passar a arrastar os suportes de metal carregados de gravuras, postais, capas de telemóveis, ímanes.

Poucas das pessoas que compõem a multidão aglutinada em torno do memorial que esconde precisamente um dos quatro presentes que Miró queria dar aos visitantes que chegam à cidade por terra, ar e mar – o mosaico era para quem desembarcava no porto – repararão, por estes dias, que estão junto de um dos mais interessantes edifícios da avenida. Na esquina com a Pla de La Boqueria, à altura do primeiro andar, um dragão chinês escapa-se da fachada com um leque, por baixo um guarda-chuva a revelar a primeira vocação da casa (venda de guarda-chuvas) que agora é uma filial de um banco – no topo, a decoração é egípcia, a fachada principal está intercalada de sombrinhas e leques e a rematar o rés-do-chão estão vitrais de motivos orientais. Na mesma praça, o International Beer Bar tem vista directa para o mosaico. Não surpreende, portanto, que aí tenham buscado refúgio alguns dos que fugiam sem saber bem do quê. “Mesmo antes de chegar a carrinha, ouvia-se muito barulho e pessoas a correr”, dizem as empregadas, que preferem não dar o nome. Uma saiu para ver o que se passava mas as pessoas vinham a correr em sentido contrário. Ainda viu gente estendida no chão e deu-se conta de que já tinha visto isso. “Percebi que não era um acidente.” Não entraram muitas pessoas neste bar que, apesar do “international” no nome, é tipicamente espanhol. “Pensámos logo que a carrinha podia ser uma bomba e fechámos tudo.” Um dos que se abrigou aqui com a namorada acabou a prestar declarações à polícia, tinha visto bem o condutor. Viu

também o rapaz que o socou quando ele conseguiu desbloquear a porta da carrinha. “Mas ele levantou-se e o outro paralisou, havia muitos corpos no chão”, terá contado. A imagem de uma criança ainda na frente da carrinha e alguém a tirá-la dá-lhes pesadelos. “Tudo parece incongruente”, dizem, embora várias vezes tivessem falado da falta de pilaretes na entrada da Rambla.

Aqui parece que há uma espécie de mentalização de que o turismo vai decrescer. “Vimos o que aconteceu em Paris.” Curiosamente, não faltam exemplos de cidades atacadas por veículos (Nice, Berlim, Estocolmo – daí o *déjà-vu*), mas em Paris foram bombas as armas utilizadas. Em vários pontos da cidade.

Se os planos iniciais aqui seriam outros, a verdade é que acabaram por se restringir à Rambla. Segundo um estudo realizado em 2016 pela Associação Amigos da Rambla citado pelo jornal *El Mundo*, por esta passam anualmente cerca de 78 milhões de pessoas, apenas 20% das quais de Barcelona. “Uma geração de barceloneses foi para as Ramblas para tornar-se adulto. Já ninguém permanece nas Ramblas. Ninguém permaneceu nas Ramblas após o ataque. Todos nós ficámos nas Ramblas no dia seguinte”, escreveu ainda Miqui Otero no texto que intitulou “*Volveremos a cruzar las Ramblas*”. Talvez os barceloneses voltem a cruzar as Ramblas, sim. Com vontade. Talvez até o desiludido Pep Sanchez recupere um hábito antigo: “Há anos sim, andava muito, Rambla *arriba*, Rambla *abajo*”. Afinal, como canta Manu Chao, espécie de filho adoptivo da cidade (e, dizem, vizinho da Rambla, na Praça Real), “*rambla pa’qui rambla pa’llá, esa es la rumba de Barcelona*”. E essa rumba já não se dança sem os turistas.

Vista aérea das Ramblas, a partir do monumento a Cristóvão Colombo, captada de manhã, dois dias depois do ataque. Com o passar do tempo, o movimento voltou ao que era

Ao lado, La Pedrera, obra icónica de Gaudi

Roteiro

Por uma Barcelona que no té por

● Uma Barcelona que não tem medo teria saído para as festas de Gràcia, canceladas no dia a seguir ao seu início por causa do período de luto decretado, e não perderá as festas de La Mercè (a padroeira da cidade), as maiores da cidade, que vão acontecer entre 22 e 25 de Setembro. Vai continuar a assistir a concertos e cinema ao ar livre em Montjuic acompanhada dos turistas que vão ver o espectáculo de luzes e água que todos os finais de tarde se reali-

zam nas fontes da escadaria que leva ao Museu Nacional de Arte da Catalunha (no extremo oposto da Praça de Espanha) e ninguém deixará de ler e fazer piqueniques no Parque da Cidadela. Claro que se manifestará na “Diada”, o 11 de Setembro da Catalunha e o seu dia nacional, este ano (ainda) mais animada pelas questões independentistas, uma vez que a Assembleia Nacional da Catalunha quer realizar um referendo a 1 de Outubro (e de certeza que os

RUI GAUDÊNCIO





RUI GAUDÊNCIO



RUI GAUDÊNCIO

À esquerda, o bairro do Born; à direita, bairro da Gràcia

atentados na região autónoma farão parte da agenda).

Sim, serão ocasiões de grandes concentrações humanas, que o estado de alerta em Espanha (e em tantos países europeus) desaconselha, mas é assim que os catalães mostrarão que “são livres”, como nos dizia Mar Galván, na Rambla – uma liberdade reivindicada desde 1714: “Viveremos livres ou morreremos” (“*Viurem lliures o morirem*”). Na ocasião, “morreram”, perderam

a sua constituição, as suas instituições, universidades, foi-lhes proibida a língua. Agora, vivem.

A cidade retomou o ritmo normal e, em Agosto (como em todo o Verão), isso até significa um ritmo mais lento – turistas em magotes encontram-se por todo o centro da cidade, sobretudo na Cidade Velha –, obrigando a abrandar o passo a quem faz a sua vida quotidiana e muitas lojas “locais” fecham as portas como sempre o fizeram neste mês de estio

(esperem-se muitos sinais de “*Tran-cat per vacances*”). As praias de Barceloneta, como sempre, rebentam pelas costuras (por estas caminham os vendedores: artesanato, contracções, massagens), e não é de barceloneses – estes preferem praias um pouco mais afastadas, de Poble Nou para cima. Poble Nou, aliás, está cada vez mais na moda: de aldeia piscatória a centro de grandes empresas, aqui prédios novos atraem cada vez mais jovens que optam por

comprar casa e encontram na sua Rambla entretenimento q.b..

Do outro lado de Barcelona, Sant Antoni ou Poble Sec, este já aos pés de Montjuic, estão a deixar para trás o passado de bairros de classes trabalhadoras. O comércio tradicional convive nos últimos anos com bares e restaurantes mais ou menos trabalhados – os *brunches* e os *vermutes* são vícios e a preços “locais”, o que significa que muito mais baratos do que no centro –, boutiques de autor, gale-

rias de arte, de design. E, entretanto, o famoso mercado de Sant Antoni, o maior de Barcelona, tem o final das obras marcado para Outubro (pelo que vemos, será difícil...) e Poble Sec tem-se confirmado como o destino de ouro para os *foodies* que visitam Barcelona, muito por culpa dos suspeitos do costume, os irmãos Adrià: Enigma, o último restaurante aberto (em Janeiro deste ano) já foi considerado o melhor novo restaurante da cidade por um guia local. →

PUBLICIDADE

ENTRADA
LIVRE

8, 9 E 10
SETEMBRO
2017

CENTRO DE ALTO RENDIMENTO
(VELÓDROMO DE SANGALHOS)
ANADIA

© HÉLDER COELHO

BAIRRADA
VINHOS & SABORES

O melhor da Bairrada!

PROVA DE VINHOS E SABORES
PROVAS COMENTADAS
JANTARES VÍNICOS
CONCURSO DE ESPUMANTES
CONCURSO DE FOTOGRAFIA

SEXTA-FEIRA 17H00 | 22H00
SÁBADO 15H00 | 22H00
DOMINGO 15H00 | 20H00

ORGANIZAÇÃO



APOIOS



MEDIAPARTNER



CO-FINANCIAMENTO



PRODUÇÃO



Barcelona

ENRIC VIVES RUBIO



A Gràcia mantém aquela espécie de aura de *pueblo*, ainda que já tenha sido descoberta pelo turismo. As suas praças e ruelas estreitas ainda assim continuam a dosear com habilidade a identidade local e a gentrificação, e isto bem perto do centro da cidade: entre a Praça da Catalunha e a Gràcia está apenas o Paseig de Gràcia, a avenida de Barcelona que rasga o Eixample e alberga as marcas mais caras (e outras mais banais, tudo depende da altura). E guarda também dois monumentos imperdíveis, por estes dias facilmente identificáveis pelas longas filas que se formam na rua à espera de entrar, e outras jóias do modernismo catalão, pelo que andar atento à arquitectura tem as suas recompensas – não tivesse sido o Eixample o laboratório preferido dos modernistas, já que aqui não havia qualquer urbanização até quase ao final do século XIX. Já lá iremos.

A Cidade Velha, a Barcelona original, aquela que foi cercada por muralhas sucessivas, é aquela onde o turismo engole o dia-a-dia – e se é verdade que no Verão é mais massivo, o movimento dura todo o ano. É aqui que a Rambla surge como um dos eixos estruturantes, divide o bairro Gótico do Raval, mais a oriente é a Via Laietana que faz esse papel sem o charme da primeira, apenas uma longa avenida de tráfego intenso, que separa, simplisti-

camente, o Born (e Santa Caterina y Sant Pere) do Gótico – mas que tem quase a bordejá-lo o Palácio da Música Catalã, obra modernista de Lluís Domènech i Montaner, que é uma verdadeira pérola luminosa de pormenores infinitos.

E se os turistas por aqui andam é porque vale a pena. Mesmo se sabemos que o bairro Gótico é uma “invenção” dos anos de 1930, quando a cidade decidiu que queria tornar-se um destino turístico. Foram deslocados e remontados vários edifícios, outros foram arranjados com um “ar” mais medieval. Certo é que entre o Born e o Gótico, separados artificialmente pela Laietana, o labirinto de ruas e ruelas que de-

sembocam em praças e pracetas é imenso – e vale a pena perdermos só para nos descobrirmos num dos melhores restaurantes japoneses de sempre. E, entre palácios austeros com as suas enormes portas de madeira, igrejas, conventos, antigos cemitérios, espreitem-se restos da muralha e aquedutos romanos diante de um friso de Picasso (na Praça Nova, Gótico). Claro que o comércio do século XXI, com insistência de *souvenirs* – e estamos no Gótico – pulula, mas não queremos saber. No Born, onde a pedra antiga dá lugar a mais fachadas pintadas (mais ou menos desbotadas), o comércio é mais vanguardista, abundam designers, lojas alternativas e bares de *co-*



ROLAND HALBE

“
Esta é a
Barcelona
central. A
Barcelona
hiperturística.
A Barcelona
onde não ter
medo passou
a ser, mais
do que uma
necessidade,
uma obrigação,
mais que não
seja por orgulho.
De barceloneses
e turistas

cktails que valem o seu preço (pago em “ouro”).

E depois temos o Raval, onde parece caber toda a Barcelona e a sua sofreguidão por criar pontos turísticos. Aqui se implantou o Museu de Arte Contemporânea (MACBA), com uma esplanada imensa a servir de pista de skate, aqui se instalou o famoso Gato de Botero, na Rambla do Raval, fama de *red light district*. A fama é, aliás, algo que precede o Raval, bairro de imigrantes depois de ter sido de indústrias e operários. Chegou a ser conhecido como “bairro chinês” mas agora são mais os paquistaneses que por aqui vivem e trabalham. Quem procura a Barcelona multicultural vê-a aqui em concentrado: uma rua cheia de locutórios, mercearias e lojas de electrónica propriedade de imigrantes, tem nos interstícios alguns dos bares mais interessantes da cidade e cervejas a um euro acompanhadas por música alternativa; os *brunches* de alguns dos seus restaurantes são dos mais concorridos da cidade. A roupa segue a secar nas janelas entre a boémia do *ravalear*, onde a prostituição prossegue mais escondida e a droga volta a revelar-se nos chamados “narco pisos”.

Esta é a Barcelona central. A Barcelona hiperturística. A Barcelona onde não ter medo passou a ser, mais do que uma necessidade, uma obrigação, mais que não seja por orgulho. De barceloneses e turistas.

guia



A não perder Sagrada Família

Foi apontada como outro dos possíveis alvos dos terroristas de 17 de Agosto, esta obra inacabada de Antoni Gaudí. Claro que continua em obras, mas as filas para a visitar não deixam de ser quilométricas. Há quem suba às torres para ver Barcelona aos pés; há quem se concentre na praça diante dela (não se espere nada grandioso) a fotografá-la durante horas — e a evitar os andaimes e tapumes. É um dos símbolos da cidade e a síntese da carreira do seu arquitecto: foi iniciada em 1882, quando ele tinha 30 anos — morreu em 1926 sem terminar a sua visão para a igreja a que se dedicou quase exclusivamente nos últimos dez anos de vida.

La Pedrera e Casa Batló

Continuamos a perseguir Gaudí e as suas formas orgânicas feitas em pedra. Estes dois edifícios, que foram de habitação até serem declarados monumentos (e património da UNESCO, a primeira) distam poucos metros no Paseig de Gracià. Ambos foram construídos na primeira década do século XX, para habitação de famílias ricas: estas viviam no andar nobre, deixando os de cima para alugar e o rés-do-chão para comércio. E ambos reflectem a faceta mais orgânica de Gaudí, que buscou aplicar na arquitectura as formas da natureza. Em termos funcionais, eram avant-garde; em termos estéticos, revolucionários — e belos, como hoje, com as suas



formas arredondadas, quase como ondas. O primeiro é reconhecido pelas chaminés e torres de ventilação, peças quase escultóricas, a um tempo sinuosas e rectas, pintadas em cores ocre ou revestidas em pedaços de cerâmica; o segundo pelas varandas que lembram caveiras contra uma fachada de mil cores pintadas por vidros e pequenas peças de cerâmica.

Parc Güell

Não queremos insistir tanto em Gaudí, mas não podemos escapar-lhe em Barcelona. O Parc Güell foi encomendado por Eusebi Güell a Gaudí (que já lhe havia construído o Palácio Güell, perto da Rambla) como um projecto imobiliário, numa zona a norte de Gràcia. Seria um retiro exclusivo no meio de um grande jardim. O insucesso das primeiras casas doou à cidade um parque que é como um jardim das maravilhas. Não faltam, aliás, elementos alusivos a vários contos infantis, longas escadarias, bancos serpenteantes com vista para a cidade e, claro, a famosa salamandra que se tornou num dos símbolos da cidade.

Catedral

O nome oficial é comprido, Santa Igreja Catedral Basílica da Santa Cruz e Santa Eulália, e foi construída entre os séculos XIII e XV, sobre a antiga catedral românica, que por sua vez tinha sido erigida no lugar de uma igreja visigótica, que havia substituído uma basílica paleocristã... Lugar sagrado desde tempos quase imemoriais, a catedral gótica tem 90 metros de comprimento e 40 de largura e a ela está adossado um claustro. Está localizada, claro, no bairro Gótico, ao lado da Via Laietana, rodeada de vestígios romanos e um painel de Picasso. Em 1545, um pintor português, Henrique Fernandes, terá pintado uma das paredes, junto a túmulos reais.

Fundação Joan Miró

Se Miró pretendeu oferecer três obras para dar as boas-vindas a quem chegava a Barcelona — a obra prevista para quem chegava por terra, a instalar na avenida Diagonal, acabou por



ALBERT GEA/REUTERS

não ser aí instalada por ter sido originalmente concebida para Chicago e aí ter ficado —, também decidiu oferecer à cidade uma fundação-museu. Seria um local para exibir a sua obra mas

também para albergar exposições de arte contemporânea. Foi assim que surgiu a fundação, instalada na falda oriental de Montjuic, inaugurada em 1975, e onde se vê uma réplica mais pequena da

tal terceira obra que não chegou a dar à cidade, a escultura Miss Chicago. Incontornável para amantes do artista catalão, uma vez que possui o maior acervo do mundo da sua obra. Oferece ainda vistas incríveis da cidade e está rodeado do verde da montanha.

Museu Picasso

São 2429 as obras, em vários suportes e estilos, que o museu catalão possui do artista malaguenho. Abriu em 1969, tem a colecção mais completa das obras da juventude de Picasso — a maioria dos trabalhos foram realizados entre 1890 e 1917. No entanto, destaca-se a série de 58 obras que produziu em torno de “As meninas”, de Velázquez, que o próprio Picasso doou ao museu em 1968.

PUBLICIDADE

55º ANO
Festa das VINDIMAS 2017
AGO 31 - SET 5

ÁTOA
AMOR ELECTRO
DAVID ANTUNES
MIGUEL AZEVEDO

PALMELA
AGO 31 - SET 5

FADO LELE
CUCA ROSETA
QUIM BARREIROS
MISHLAWI

Palmela
WINE in MODERATION
IIA

Protagonista

FOTOS: RUI GAUDÊNCIO



Alexandra Prado Coelho

Quando era pequena, na cozinha da casa dos pais, na Síria, Fátima gostava de ver a mãe a rechear folhas de videira com arroz, enrolando-as delicadamente para não as partir. “Enrolar a folha é uma coisa muito especial, se não ficar bem feito o arroz vai cair”, explica o filho Rafat, que traduz a conversa com a Fugas porque o português de Fátima ainda não é suficiente.

Há muitas especialidades sírias, como este yalanji, ou o kibbeh, pastéis de bulgur recheados com carne, que são trabalhosas, mas esse trabalho é parte do prazer quando se cozinha com amor. E eram precisamente as coisas mais difíceis que fascinavam Fátima, ansiosa por as conseguir fazer tão bem como a mãe.

Hoje, aos 49 anos e depois de a vida ter dado mais voltas do que ela alguma vez imaginara, está prestes a deixar de cozinhar apenas para a família e a tornar-se chef num restaurante - o Mezze, que vai abrir no Mercado de Arroios, em Lisboa. Como é que Fátima chegou aqui?

Há cerca de dois anos que vive em Lisboa com quatro dos seus cinco filhos, os dois genros e quatro netos. E vários deles vão trabalhar ao seu lado no Mezze: Rafat, o filho de 21 anos, que ficará na sala, e as duas filhas, Rana, de 28 anos, e Reem, de 27, na cozinha (o filho mais novo, Yahya está ainda a estudar).

Para trás ficaram os primeiros tempos da brutal guerra na Síria: a saída da casa onde viviam porque deixara de ser segura, a morte do marido de Fátima quando tentou regressar para recuperar alguns pertences, a fuga da família para o Egipto, as dificuldades por que passaram neste país, tentando sobreviver numa situação muito difícil.

Até que surgiu a possibilidade de virem como refugiados para Portugal e Fátima achou que era a melhor solução para voltarem a ter alguma segurança. Apenas uma coisa a deixa ainda

inconsolável: um dos seus filhos, Rateb, ficou na Turquia com a mulher e um filho e não consegue o estatuto de refugiado para poder reunir-se com a família em Portugal. Fátima fala deste filho, que não vê há cinco anos, em todas as entrevistas que dá, na esperança de que alguma porta se abra para que todos possam finalmente ficar juntos.

Chegados a Portugal, começaram a pensar o que poderiam fazer para trabalhar. “Pensámos abrir uma casa de costura”, explica Rafat. “O meu cunhado é costureiro, eu também trabalhei como costureiro no Egipto e a minha mãe tem um bocadinho de experiência porque tínhamos uma máquina em casa e ela fazia coisas para nós.”

A outra ideia que tiveram foi a de abrir um restaurante, mas rapidamente perceberam que, sozinhos e ainda lutando com dificuldades com a língua portuguesa, seria muito difícil. Em Damasco, o marido de Fátima tinha um restaurante de take-away especializado em kebabs e frangos assados, mas “era muito diferente” do que o que queriam fazer aqui.

Foi então que um professor de português de Rafat lhe chamou a atenção para um anúncio que surgira no Facebook: a Associação Pão a Pão, criada por três portugueses e uma síria (Francisca Gorjão Henriques, Rita Melo, Nuno Mesquita e Alaa Hairi) para ajudar à integração dos refugiados do Médio Oriente em Portugal, estava à procura de quem soubesse fazer boa comida síria para uma série de jantares que iam acontecer em Dezembro de 2016 no Mercado de Santa Clara, em Lisboa - o embrião do Mezze, que nasceu depois graças a muitas ajudas e a uma bem-sucedida campanha de crowdfunding.

A família mostrou-se disponível e logo todos se encantaram com os cozinhados de Fátima. Os jantares foram um sucesso e o projecto foi avançando. Todos os sírios envolvidos passaram por aulas na Escola de Hotelaria

e Turismo de Lisboa, das quais Fátima recorda o muito que aprendeu de técnicas de cozinha - cortar os legumes muito rápido e sem levantar a faca, por exemplo - e a surpresa que teve quando se apercebeu da quantidade de regras de segurança e higiene alimentar que existem.

Aprendida a teoria, foi tempo de Fátima, Rana, Reem e Rafat verem o que é, na realidade, o dia-a-dia de um restaurante. José Avillez, que tinha provado a comida deles durante um jantar que serviu para testar o futuro menu do Mezze, abriu-lhes as portas do Bairro do Avillez para um estágio. Aí, entre muitas outras coisas, perceberam que “se for uma pessoa sozinha a fazer um prato demora muito tempo, mas eles fazem cada um uma coisa e fica pronto em dois minutos”, resume Rafat.

Agora, o Mezze está quase a abrir portas e Fátima pronta para assumir o seu papel de chef. Querem, com o restaurante, mostrar, para além da comida síria, a vossa cultura aos portugueses?, perguntamos. A resposta surge rápida, com Rafat a completar o que diz a mãe: “O que queremos mesmo é integrarmo-nos na vossa cultura, aprender mais coisas, falar melhor a vossa língua. Na Escola de Hotelaria já conhecemos mais portugueses e no restaurante do José Avillez também. E claro que os portugueses também já sabem coisas sobre nós, que as mulheres usam o lenço, que não cumprimentam os homens com beijinhos.”

De uma coisa têm a certeza: “As pessoas vão gostar da nossa comida, porque já gostaram muito nos jantares no Mercado de Santa Clara”, diz Fátima. Lembra-se bem dessas noites de casa cheia e de como se moveu quando no final os aplaudiram. “Nesses dias trabalhávamos muitas horas mas não me sentia cansada porque estava muito contente. E ficámos ainda com mais vontade de seguir com este projecto e de mostrar mais da comida síria.”



Resposta rápida

Se só pudesse dar a provar aos portugueses um prato da cozinha síria, qual seria?

O húmus, que é muito típico de Damasco e já sabemos que as pessoas aqui gostam muito. É muito leve, muito suave. Pode-se comer a qualquer refeição.

Qual a comida portuguesa que mais gostou?

O pastel de nata, que é uma coisa muito diferente, que não existe noutros países. Mas aquilo que os amigos portugueses mais me têm dado a provar é bacalhau.

A língua portuguesa é muito difícil de aprender?

Muito, tenho tido muita dificuldade. Percebo já muita coisa, mas tenho um bocadinho de vergonha de falar porque ainda não sei dizer bem as palavras. Mas percebo cada vez mais coisas, sobretudo palavras ligadas à cozinha.

Alguns dos ingredientes e objectos usados para fazer a comida síria

Fátima Wafa Ghannam

De mãe coragem a *chef* Fátima

Angola

O paraíso encarcerado

Nenhuma vida chega para compreender Angola, o país que esta semana foi a votos e continua a não fazer sentido 42 anos depois da independência. É na procura dele — e de uma fantasia que descanse de petróleo e diamantes — que as conversas dançam à mesa, ao canto da cigarra. Todos feiticeiros, todos enfeitiçados. *Rute Barbedo*



● Senhores passageiros, vamos realizar uma paragem de cinco minutos para fazer as necessidades.” É a única pausa anunciada na viagem de autocarro entre Luanda e o Lobito, de 516 quilómetros, mais de nove horas, galinha grelhada a entrar pelas janelas e cervejas aos solavancos, até depois da meia-noite. Ninguém se dá ao luxo, portanto, de negar o básico. Todos fora do autocarro, para o meio do mato, à procura do melhor arbusto ou da rocha mais redonda. Todos menos as mulheres munidas de panos, que desenrolam uma cor de cada vez das ancas e assim dispensam biombos. Eis o primeiro ensinamento sobre a indumentária da África negra.

Agora que a única paragem do dia é passado, imaginamos a próxima deixa: “Senhores passageiros, agachem-se ao banco da frente e contorcem as bexigas.” De casacos sobre o corpo, somos um bando de esquimós a atravessar os vales do rio Kwanza, num autocarro de vidros fumados. “Senhor motorista, está muito frio! Baixa o AC!” Ar condicionado desligado; todos a suar. Isto é Angola, país de contrastes, “magnífica e miserável”, como a descreveu Ricardo Soares de Oliveira no livro com o mesmo nome, que retrata as transformações galopantes do país, desde o contrabando de escravos ao de petróleo e diamantes. “Estado da cleptocracia”, “país do pai banana”;

um paraíso encarcerado, na visão de quem o ama.

Só de Kwanza (que dá o nome à moeda nacional) são 960 quilómetros de um caudal largo, onde dançam jacarés e hipopótamos. Menos do que antes, é certo, mas ainda o suficiente para que volta e meia se chore mais uma perda no *kimbo* (aldeia). Se há secas e conflitos por elas neste continente, a ex-colónia portuguesa descansa a esse respeito nos seus mais de 50 cursos de água. Mas não se pode matar a sede com a que corre da torneira.

Gostávamos de poder contar carneiros, agora que as cabras e embondeiros foram dormir com o sol, mas o que está a dar por estas rectas é con-

tar crateras. “Contrataram chineses para reconstruir as estradas [depois da guerra, terminada com a morte de Jonas Savimbi, líder do partido da oposição, a UNITA, em 2002]. Fizem tudo sem valas! Com as chuvas, não duraram um ano”, reclama um passageiro. De cada vez que um buraco atropela o caminho, o autocarro transforma-se em bailarina. Não há corpo que aguarde esta reviragem (agitação, piruetas). Quanto aos olhos, ainda que no escuro, vêem de vez em quando cadáveres de camiões na berma da estrada. Mas, estando o AC regulado, ninguém se vai preocupar com isso. Pode até ser ilusão.

Era mentira, por exemplo, que iríamos parar só uma vez. Em Porto

Amboim, festejamos a nona pausa. Júlia quer vender as moelas que acabou de grelhar. “É dessa capota”, explica. Para nós, capota, até ver, é o tejadilho (só mais tarde, percebemos que assim se chama a galinha-do-mato ou galinha-de-Angola). Júlia tem jeito para o comércio. A prova vai no autocarro: aroma a moela torrada a todo o comprimento.

“Vamos parar mais abaixo, na operativa”, ou seja, na estação da polícia. Se pensam que vão perceber tudo em Angola, esqueçam. Primeiro a língua viva da rua, depois a do dicionário. Um morro de musseques (favelas), maçarocas ao lume, curvas de semba e bati- →



Angola

das de kuduro. Os edifícios dos anos 1960 e 70 começam a surgir no fim da descida, com cabos eléctricos a percorrer as paredes, vidros arejados, o zonzonar dos mosquitos. Acácias rubras pelo caminho, uma bananeira dentro de casa, a praia – que amanhã será azul – à janela. Chegamos à Restinga.

A candonga que cura

Depois de uma viagem destas, de buraco em buraco, não é preciso contar o que aconteceu assim que esticamos o mosquiteiro sobre a cama. Ao outro dia, o telefone trouxe-nos Miúdo, o DJ. “Ele vende discos?” “Sim, sim. É dos únicos aqui no Lobito que ainda tem alguma música de Angola.” A loja fica a caminho do Africano, o bairro de chão de terra, do outro lado de onde vivem os flamingos. “Compão! Compão! Compão!” , grita o angariador de viajantes da janela do candongueiro, o meio de transporte a utilizar (porque não há outro no Lobito, exceptuando os táxis, caríssimos e sem carisma). Este vai para o mercado, junto às salinas, onde se vende peixe seco e *kisaca* (um preparo de rama de mandioca). Nós queremos o Africano.

O candongueiro – a clássica Toyota Hiace azul (ou castanha, caso seja o transporte municipal, o Voltas, que pratica metade do preço) e branca que circula a alta velocidade e não substitui o filtro do óleo há meses – é como um curandeiro: tem solução para tudo. Breve rascunho: o angariador vai empoleirado na porta de correr, com maços de notas entre os dedos e de cordas vocais afinadas para atrair passageiros; há sempre uma pequena tábua de madeira encostada à carroçaria, que serve de banco extra para o caso de chegar mais um; o rádio não falha, com o melhor da música africana dos últimos três anos, pelo menos.

Junto às *kitandas* (lojas), o assistente de Miúdo recebe-nos na Casa de Música do Lobito. “E vinis?”, questionamos. “O quê? Aqueles discos antigos?”, aponta para o tecto. “Isso colamos aí e nas paredes, é mais para decoração.” Se pedir ginguba (amendoins) num restaurante da ilha de Luanda é estranho – porque a lagosta é o “prato do dia” –, perguntar por vinis é um excesso. Em Angola, olhar para o século XXII, se faz favor. “De passado estamos fartos”, ouve-se o eco.

Entre cinemas, casinos, estações ferroviárias, palacetes e casarios da época colonial, poucos edifícios sofreram obras de renovação (só os que passaram a ser do Estado). Em Benguela, capital de província a cerca de 30 quilómetros (meia hora de candongueiro e 200 kwanzas por trajeto), o antigo cinema ao ar livre



é onde hoje se fazem “concursos de *miss*, desfiles de moda, festas exclusivas”, explica o segurança. No Lobito, a caminho da Restinga (a zona fina que mantém conservada parte da presença portuguesa na arquitectura), o Tamariz exhibe pouco mais do que um reclamo apagado, embora o vigilante interrompa o sono para contar que “daqui a dois anos vai voltar a abrir, com casino, pastelaria, restaurante, tudo”.

À volta, ninguém parece acreditar ou importar-se. Há uma certa apatia em relação ao mundo, condizente com o calor húmido, colado à pele. Até mesmo quanto às recentes eleições, que marcaram o momento em que José Eduardo dos Santos, Zedu,

A estrada-serpente da serra da Leba faz-se de 20km e 30 curvas para descer mais de 1000 metros desde a Huíla ao Namibe

sai do trono que ocupou por 38 anos. Como observa Lélvio Sousa e Santos, engenheiro civil, “o ambiente que se vive é de menor euforia do que nas primeiras eleições; as pessoas começam a habituar-se ao processo”. Ainda assim, há um país por vir. “Angola precisa de tempo para se observar a si própria, adaptar o desenvolvimento às suas necessidades e capacidades, de forma a colmatar estes contrastes gradativamente”, defende o luso-angolano.

“A maior expectativa”, pensa Filomena Fonseca, professora de Português no Lobito, “é que haja mudança na forma de gerir”. “As pessoas não estão mais interessadas em desfiles de ostentação de riquezas. Querem

emprego que lhes possibilite sustentar a família; as necessidades básicas ainda são muitas”, sublinha.

“Salomão, liga o gerador!”

A meia-luz no resguardo do famoso AC acende a conversa. Ninguém parece depositar grandes esperanças em João Lourenço, à altura desta conversa o expectável substituto de Zedu para comandar os destinos de Angola. “Há uns anos, o gajo estava a dar demasiado nas vistas e o Zé Eduardo dos Santos tratou logo de o pôr de lado! Agora vai ele para lá, mas vai ser a mesma coisa”, comenta Ricardo.

A luz vai abaixo, mas os cortes são tão comuns quanto uma manga cair



FOTOS: RUTE BARBEDO



de madura. “Salomão! Ó Salomão! Liga o gerador! Liga os dois! Temos de ter ar condicionado.” Salomão faz tudo, desde encher jarros de água a cozinhar pernas de porco, como nas histórias da Angola colonial. “Isto está muito mau”, lamenta Maria, cigarro na mão, *whisky* com gelo na outra. “Os bancos estão sem dinheiro, controlam-nos tudo, cortam-nos as fases da electricidade...” Mas já foi pior, como quando Filomena Fonseca chegou ao país, no início dos anos 2000. “Foi um início difícil, passar dias sem luz nem água canalizada”, recorda.

Ao mesmo tempo que acontece o pequeno progresso, começa-se a dominar a “dança do sistema”. É preciso conhecer o esquema e o

código angolanos para viver ileso a experiência local. Desde o pedido de “gasosa” (dinheiro) pelo oficial da polícia até à troca de euros por kwanzas na candonga (contrabando, porque na rua o dinheiro vale o dobro) mesmo em frente ao banco, há uma linguagem mais sinuosa do que o semba. “Quanto queres? 100? 200?”, pergunta um rapaz junto à

pastelaria Aurea, no bairro Caponte. Mais fácil do que comprar bolos.

Avisados sobre a “gasosa” e outras graças da gíria angolana, partimos em direcção ao coração do país, o Bié, da aridez para a vegetação copiosa, em mais ou menos 600 quilómetros. Toda a estrada é uma feira. Os aldeões saem em corrida das cubatas (casas tradicionais em adobe com te-

lhados de colmo), os abacaxis saltam da terra em Monte-Belo. “Menina, menina! Leva cinco!” Cada um não chega a 50 centimos. Sabem a mel às toneladas. Abacaxis que fazem transpirar. Há também as bananas curtas e doces depois da serra do Pundo, as mangas em excesso pelo chão, as lossacas (da família da beringela) a chegar ao Bailundo, a mandioca a

secar moída no asfalto do Andulo. Já para não falar nos imitadores de *xinganje* (homens pintados e vestidos com palha e folhas, prontos a afastar os maus espíritos) a dançar diante do *capot*.

Depois de passar o rio Dune, onde se esticam as pernas e se lava a roupa, mãos e línguas abertas fora da janela, a conhecer as primeiras pingas do Bié. “É daquelas chuvas boas, que deixam este cheiro a terra. Isto não existe em mais nenhum lugar”, solta Filomena.

O planalto central

Empurrámos a porta com a mão sobre a imagem de Nossa Senhora de La Salette. Nas paredes, há buracos de balas. Um, dois, três, quatro... Bom, não vale a pena contar. “Dizem que o Savimbi se escondeu aqui”, relata o padre Adriano. De *caxexe*, na língua local. “Que passou cá algum tempo com uma das mulheres”, não muito antes de ter sido capturado e morto, em 2002. Até há dois anos, esta casa pastel, sede da missão católica, esteve fechada. Não havia coragem nem meios para sarar as feridas do Bié, uma das províncias mais fustigadas pelas guerras colonial e civil. Há dois anos, Adriano veio de Benguela conhecer o Interior, e não foi fácil. Acorda-se cedo na vila de Nharea. Cedo e perto das nuvens, negras, carregadas de “ai-vem-chuva”. O padre não gosta do nome nem do frio da terra, próprio da altitude. No Planalto Central, acima dos 1500 metros, onde o milho cresce →

Angola

ANDRÉ ALVES



à velocidade da trovoada, cultiva-se feijão, sisal, banana, mandioca, batata-doce. Soja e arroz, dizem, é no que os asiáticos estão a investir (não chegamos a vislumbrar essa lavra; a mobilidade é limitada). Café já houve, mas “agora ninguém quer saber”, resigna-se Delfim Maurício, camisa verde e rosa, óculos de sol polidos, em cima de uma motorizada impecavelmente brilhante, a condizer com os “diamantes ao pontapé” da região.

Do final da década de 1990, em que Jonas tomava banho de balde contra esta parede pálida, até hoje, não terá mudado muito. Tentamos (re)contar mais de 40 anos de guerra na cabeça, enquanto o padre explica onde fica a cozinha, para que lado é a porta, a que horas desligam o gerador. Em Angola há duas estações – o Verão e o Cacimbo –, muito sol, bom solo e boas chuvas, o que estimula a produção agrícola e frutícola. Mesmo sem fazer muito, “as coisas nascem por aí”.

O padre conta que quase ninguém vive na vila durante a semana. Trocam as casas pelas cubatas do *kimbo*, e cultivam a terra assim que o sol se levanta. “As mulheres trabalham muito. Muito poucas vão para a escola”, conta Adriano. Da porta traseira, vê-se uma estrada vermelha a esticar-se para o céu. Pernas em fila sob gotas de chuva, crianças penduradas em todos os ossos, frutas de todos os tamanhos sobre a cabeça.

Adriano convida para jantar. “Temos uma tradição. Sempre que chega um convidado especial, matamos uma galinha.” Capota (já aprendemos), de fundo preto e pintas brancas, a melhor penugem da estação. No prato, é cabidela, cozinhada no amor de Maria, uma quase-governanta. O barulho do gerador, ao longe, acompanha o serão, mas é como se fosse música de fundo para as mil e uma histórias em torno do prato que

escorre. Comparada aos angolanos, que descobriram nos contos sob as estrelas a salvação do horror, Xerazade é um tímido grilo.

O jantar demora mais de duas horas, como todas as refeições neste país. Há sempre tudo para conversar, sobre tudo, e como se nada fosse terreno. “Um irmão andava a atirar no outro. Quando perceberam quem eram, largaram as armas no meio do mato e foram abraçar-se”, lembra Matias. “Uma vez atropeliei um boi no caminho para o Lubango. Sabia o risco que corria e fugi durante três noites pelo mato. Quando voltei, um mês depois, tinham-me destruído o jipe”, vai o senhor Carlos. “A água tinha acabado. Estávamos em pleno [deserto do] Namibe, não havia vivalma. Veio a noite e nós perdidos. Não é que assim que o sol nasce, ao outro dia, um homem aparece nu com duas cabaças às costas?”

Esta é a melhor cabidela da eternidade, pelo que fomos dizê-lo a Maria, que está lá fora, junto à igreja pintada de branco e azul. Maria encolhe os ombros, envergonhada, e responde com o melhor sorriso da eternidade. Apetece dançar com ela. “*Ukupiluka?*”, diríamos, soubéssemos nós falar em umbundo. Fina, de 16 anos, tenta ensinar-nos, mas tudo o vento levou. Veio passar uns dias à missão da Nharea, também para tentar descobrir o paradeiro de um tio que cá vive. “O problema é que ele mora perto da sede da UNITA e a minha mãe disse para não ir lá de noite.” Não vai; pode dar confusão. Para o outro lado, também é melhor não ir. “Há uma exploração de diamantes e vêm muitas histórias más dali”, relata o padre. Não chegámos a vislumbrar essa lavra; a mobilidade é pouca, já o dissemos. O mundo chega até nós pela boca. Na maior parte das vezes, à volta de uma mesa.

Na província do Bié, a agricultura e a criação de animais continuam a ser os principais meios de subsistência da população

Huíla

Um mapa de pessoas

● Olhos carregados e cabeça dormente. Às nove da manhã, o polícia está bêbado e pede os documentos. Olha demoradamente a carta de condução e começa a inventar problemas na viatura. Há duas formas de agir: não ceder à pressão e jogar com a sorte ou estender umas notas pela janela. Bom, existe ainda uma terceira: mostrar que temos o padre da vila connosco no carro. “Podem seguir”, comanda o Deus-polícia.

Vamos em direcção ao Lubango, na província da Huíla. Ao primeiro gole de uma cerveja na esplanada, Amado fita-nos o olhar. Ao segundo, já partilhámos a mesma mesa. “O que querem tomar? Uma cerveja? Um *whisky*?” Sumo ou água não entram nas possibilidades do inspector do comércio, hotelaria e turismo da Huíla, alegre neste fim de tarde, a querer contar a vida. “Vocês sabem que eu respeito muito as mulheres, desde que vi a minha esposa a dar à luz.”

Com ar de ser o inspector mais irresponsável da História, é também um sedutor. Já nos conquistou.

Desenha-nos um guia não do que conhecer mas de quem conhecer na região. “Obrigatório mesmo é o senhor Carlos, português, que tem a melhor padaria da cidade; mas também é importante conhecerem o chefe da Cultura do Lubango. Amanhã, às oito da manhã, vocês ligam-me para este número e eu apresento-vos essa gente toda”, impõe, com uma palmadinha nas costas. Aperta as mãos grandes, respira e explica-se: “Ouçam: nós já passámos tempos tenebrosos. Agora só queremos beber a nossa cervejinha.” Ainda o café da manhã não desceu ao estômago e já estamos a acordar o telefone de Amado. Chama, chama, volta a chamar. Percebemos, Amado: a noite foi longa. Vamos pelo nosso pé no encaicho do senhor Carlos, português chegado a Angola em plena guerra civil para tentar singrar na vida. Adivinhem onde nos conta a aventura: à volta de uma mesa. Menu: tosta mista.

Deixou-se ficar pela capital por uns tempos, mas depois convenceram-no a abrir um negócio no Kuito. “Dormi



guia

RUTE BARBEDO



muitas vezes no chão. Às vezes acordava a meio da noite, tudo tremia. Eram as pegadas dos hipopótamos”, recorda. O certo é que o esperado negócio sempre se consumou: “a melhor padaria da cidade”. Passa pelo seu estabelecimento toda a clientela, da vendedora de cestos aos moços de fato elegante. Moda: calça justa, sapato brilhante e pontiagudo, camisa colada ao corpo. Vão tomar *cocktails* aos turismos-quase-rurais da cidade, a que chamam *lodges*, por influência das vizinhas Namíbia e África do Sul, de onde provém grande parte dos turistas. Sim, começa a haver turismo no Lubango, tal como no Namibe, mais a sul. Vemos as primeiras fotografias na Fenda da Tundavala, onde nos leva Matias. “Daqui atiravam os presos políticos. Não se safava nenhum”, ironiza, espreitando o abismo de 1200 metros entre as rochas.

A Tundavala é o fim do mundo, para onde poderíamos atirar um avião de papel sem nunca mais o ver. Fica no topo da serra da Leba, o lugar que une um manto verde rico em pasto,

pomares e agricultura à altitude zero do deserto, o do Namibe (onde cresce, única no mundo, a *welwitschia mirabilis*, conhecida como o polvo do deserto) a poucas dezenas de quilómetros.

Toy (um novo motorista) segue sem medo as “curvas da morte”, como chamam à estrada em S que liga os dois mundos. “Às vezes vamos tomar banho ali, naquele rio”, aponta para trás dos figos-da-índia. Leva-nos de volta, devagar, até à praça da catedral, onde se trocam euros por kwanzas. “É tranquilo, Toy?” “É tranquilo. Eles não trocam é notas pequenas. Já sabem, né? Os vietnamitas não gostam”, assegura, com a polícia no retrovisor. Portanto, de 50 para cima, isto se quisermos jantar.

A boca cede. Peito alto (carne de vaca guisada) sobre a mesa – lá estamos nela outra vez –, a imagem do abismo e as palavras de Carlos, remasterizadas, neste último ano de Zedu: “Estou sempre pronto a fugir, a qualquer momento, se isto rebernar.”



Os bilhetes de ida e volta podem custar cerca de 600 euros,

pela companhia aérea angolana TAAG. À chegada, aconselhamos a não ir na aventura dos táxis que rondam o Aeroporto 4 de Fevereiro (têm fama de cobrar quantias exorbitantes). A Allo Taxi (tel.: 00244 926 000 000) presta um serviço sério a um preço justo. Nas deslocações internas, é possível viajar de avião, autocarro e comboio (alugar um automóvel é uma opção pouco em conta). Os autocarros são a alternativa mais económica, mas as estradas estão, na generalidade, em muito mau estado de conservação. Pensar que o transporte ferroviário é eficaz é ilusório. Apesar de as linhas terem sido reconstruídas depois dos vários conflitos por todo o território, as ligações são pouco frequentes e os horários muitas vezes desconhecidos até mesmo para os funcionários das bilheteiras.

(duas estrelas), conseguem-se quartos por volta de 60 euros.

Luanda

Se a ideia é viver uma experiência de classe alta na capital angolana, recomenda-se a ilha do Mussulo. Entre vilas, quartos, suítes e coqueiros, o Resort Ssulo tem piscina, sauna, banho turco, jacuzzi, salas de massagens e cabeleireiro. Os preços são a partir de 150 euros. www.ssuloresorthotel.com

Lubango

No Lubango, os lodges serão a melhor opção. No Kimbo do Soba, muito perto do centro da cidade, dorme-se em pequenas casas que imitam as tradicionais cubatas angolanas, com telhados de colmo. Na mesma zona, o Casper Lodge é composto pelas modalidades de hotel e apart-hotel. Os preços variam entre os 30 e os 50 euros, para duas pessoas. www.kimbodosoba.com www.casperlodge-lubango.com

Outros locais

Não é fácil encontrar alojamento nas pequenas localidades de Angola, embora haja sempre a possibilidade de alguém arrendar um quarto ou de se encontrar uma pensão barata. Em último recurso, e nunca como instrumento de turismo, as chamadas missões católicas poderão acolher quem está de passagem.



- Um euro equivale a 200 kwanzas, aproximadamente.

- É necessário ter visto e passaporte (com validade mínima de seis meses).
- A água canalizada é imprópria para consumo.
- Repelente e mosquiteiro são obrigatórios. A vacina para a febre-amarela também, sendo que outras poderão ser recomendadas pelo médico na consulta do viajante.

ANDRÉ ALVES



RUTE BARBEDO

Nas províncias da Huíla e do Namibe, estrangeiros começam a investir no turismo. Na Fenda da Tundavala, já não se atiram dissidentes do regime (como consta que terá acontecido); tiram-se fotografias



Série Caminhos de Verão

O primeiro troço do passadiço da praia de Monte Gordo nasceu este Verão e é já o maior do Sotavento algarvio. Mas mais do que um novo percurso, é uma promessa: aqui começa a trilhar-se o futuro de Monte Gordo. *Mara Gonçalves (texto) e Mário Lopes Pereira (fotos)*

De pés na areia e olhar sobre o novo horizonte de Monte Gordo

● Às vezes, o mais importante não é o caminho ou as paisagens que desvenda, mas o destino que promete. Não falamos das zonas de areal desafogado de veraneantes a que se acede no final do novo passadiço de Monte Gordo, mas antes de tudo aquilo que ainda não se vê em seu redor. A estrutura de madeira foi inaugurada há mês e meio, com direito a *sunset* e fogo-de-artifício. Mas o corredor sobre as dunas que renascem a cada dia é sobretudo “o primeiro passo da grande operação que renovará o rosto de Monte Gordo”. A primeira cirurgia de uma longa intervenção cosmética.

“O objectivo é acabar com as marcas que nós achamos que não são felizes do turismo dos anos 1970, que tiveram o seu tempo, e requalificar”, define sem rodeios o autarca de Vila Real de Santo António, Luís Gomes. Aquela que foi uma das primeiras estâncias balneares do Algarve quer apagar as rugas desse tempo. Anseia por voltar a ser jovem e moderna.

Estamos em plena hora de almoço quando chegamos ao passadiço pelo primeiro acesso do lado poente. Uma brisa incessante atenua o calor de finais de Julho, enquanto olhamos o areal adormecido de gente. Muitos chapéus-de-sol erguem-se fechados sobre amontoados de pertences cobertos por toalhas. Há quem aproveite para regressar ao fresco das casas de férias, dos quartos de hotel e apartamentos alugados. Outros tantos fazem fila nos restaurantes enterrados no areal roubado ao cordão dunar.

Cinco meses bastaram para que o primeiro troço do passadiço se erguesse entre os estabelecimentos e a praia. Com quase três quilómetros de extensão, é já a maior estrutura do género no Sotavento algarvio. Mas o plano é que se prolongue por mais quatro, até à foz do rio Guadiana. E, quem sabe, talvez um dia serpenteie pelas dunas desde a praia da Manta Rota, ao longo de cerca de 12 quilómetros. “Sei que a câmara de Castro Marim [município cuja linha



de costa divide o concelho de Vila Real de Santo António] também já está a iniciar o processo de ligação de Monte Gordo à praia de Altura”, revela Luís Gomes. Haveremos de encontrar o autarca já ao final da tarde numa esplanada da Manta Rota, onde as transformações iniciadas em 2005 “serviram de antecâmara ao

projecto de requalificação da praia de Monte Gordo”. Novos parques de estacionamento, estruturas de acesso ao areal, restaurantes em madeira e, desde 2015, um passadiço que percorre o interior das dunas até à ribeira do Álamo.

Para Luís Gomes, os passadiços “não são nenhuma moda nem fe-

tiche”. Antes “um instrumento de preservação e consolidação dos cordões dunares” que permite, ao mesmo tempo, que “o público geral possa aceder às frentes de praia”. Em Monte Gordo, depois de décadas de “massacre” pelo pisoteio e construção de estabelecimentos sobre as dunas, os ecossistemas parecem recuperar. “Em algumas zonas já se nota o acumular das areias”, aponta Filipe Antunes, do gabinete de comunicação da autarquia. Além da reabilitação do cordão dunar, o passadiço trouxe “um novo espaço de lazer”, defende Luís Gomes. De noite, passeiam famílias pela estrutura iluminada. Bem cedo pela manhã, é ver gente caminhar ou correr sobre as tábuas de madeira, conta o pescador João Jerónimo, enquanto limpa o barco no areal.

A zona de varadouro é a única onde o passadiço se interrompe para permitir que por aqui cruzem barcos, redes, armadilhas e toda a parafernália de pesca, desde o areal às caba-

Paraíso Escondido

O Paraíso Escondido pode ser um *bungalow* suspenso e histórias de família

Novas suítes e dois *bungalows* de madeira elevados na paisagem são as novidades do Paraíso Escondido, uma unidade de turismo rural vocacionada para o descanso no Sudoeste Alentejano. *Ana Maria Henriques*

● Berny Serrão diz “Bom dia” de sorriso aberto, trata os hóspedes pelo nome quando entram na sala de refeições onde os pequenos-almoços são servidos e brinca: “Ponho uns pozinhos na água e as pessoas dormem sempre bem.” Os pozinhos de que fala são metafóricos, convém dizer, até porque o Paraíso Escondido tem tudo o que é preciso para uma noite de sono sem falhas. Garante Berny que a “linguagem corporal das pessoas muda” assim que chegam à unidade hoteleira que construiu, ao longo de 13 anos, com o marido, Glenn Cullen. Começaram com uma suíte e quatro quartos duplos na casa principal, em Novembro de 2014. Agora, quase três anos depois, o número de quartos duplicou com a criação de novas suítes e dois *bungalows* independentes, encaixados na subida para um monte do Sudoeste Alentejano.

O Paraíso Escondido fica na aldeia de Casa Nova da Cruz, em São Teotónio, e estende-se por oito hecta-

res; o caminho para lá chegar é sinuoso e íngreme, ladeado por muitas árvores (medronheiros, sobreiros, eucaliptos) e pelas sombras que estas projectam. Numa das primeiras curvas, à direita, uma construção de madeira assente em estacas esconde-se entre a vegetação. É o Camomila, um dos dois novos *bungalows* (o outro é o Cidreira), inaugurados em Maio último após as obras de ampliação. Parecem suspensos – culpa da construção sobre estacas –, com alpendres que encaram a paisagem. Há cadeirões brancos estrategicamente posicionados à entrada, tudo em “madeira tratada do Norte da Europa” e construído no local pela empresa portuguesa Mood 4 Wood, peça a peça.

“Queria que representassem a minha história: arquitectura colonial, tropical, grandes varandas para manter a frescura e embrenhados na natureza, com as comodidades modernas”, conta Berny, portuguesa nascida em Moçambique que já passou pela África do Sul e por

FOTOS: DR



Singapura. Nos *bungalows*, a ideia é que os hóspedes possam descansar, longe de outras pessoas se assim o desejarem (e precisarem); a casa-mãe e a zona da piscina estão a poucos minutos a pé. A cama de dossel é o elemento principal em cada um dos *bungalows*, com tectos altos em madeira branca e uma casa de banho espaçosa. Aqui, como nos outros quartos duplos e suítes do turismo rural, não há televisão – mas não falta Internet. Faz-se silêncio, dorme-se “com pozinhos”.

O caminho continua até ao cimo do monte e, na última curva, o Paraíso Escondido revela-se. A casa principal, de traça tipicamente alentejana, tem um novo alpendre voltado para o relvado da piscina e para o *deck* de madeira de onde se vê a pequena barragem de aproveitamento das águas da chuva. Foi Berny quem escolheu a nova cor das paredes da casa, em alusão “à terra” (e à revelia dos arquitectos, diz, em jeito de brincadeira) e com vontade de não ser impositiva no meio da natureza. “Gosto de partilhar, não de impor uma filosofia ou uma espiritualidade. Abro a porta, as pessoas entram se quiserem.”

“As pessoas precisam de amor”

Berny, Glenn (inglês nascido na Austrália) e Gisela, a filha de ambos, vivem ali ao lado, numa casa com uma arquitectura moderna voltada para a barragem e para o pomar. Pêssegos, laranjas, limas, romãs, peras e maçãs hão-de crescer naquela terra que partilha a cor com a África que Berny recorda, todos os dias. O Sudoeste Alentejano assumiu o lugar que a saída de Moçambique deixou vazio, as referências estão por todo o lado, conjugadas com objectos familiares e mobiliário asiático que o casal foi adquirindo em viagens. A mobília tem história, os quadros – muitos deles pintados pela própria Berny – e as fotografias de família também, claro.

Não há uma zona de recepção tradicional, com balcão e computadores, o conceito é o de “no lobby”. “Quando chegam, os hóspedes já

estão de férias.” Os dados pessoais e as preferências foram recolhidos previamente, o *check in* feito com alguns dias de antecedência. À chegada, a sala de refeições é a primeira coisa que vêem, agora instalada num antigo terraço, com direito a duas mesas familiares e várias mais pequenas, uma lareira acolhedora e um bar. “Magduza” é o que se lê numa placa colocada no bar, ao fundo da sala, em homenagem ao pai de Berny. Significa “homem branco com alma de negro” e é mais uma referência a uma história familiar feita de encontros noutros continentes. O casal conheceu-se na África do Sul, viveu em Singapura e mudou-se para Portugal para cumprir o sonho de Berny. No início, Glenn ainda se dividia entre São Teotónio e o estrangeiro; agora, está no Paraíso Escondido a 100%.

Além dos *bungalows*, o novo cartão-de-visita deste turismo rural, foram construídas duas suítes independentes (Marula e Jasmim) no mesmo plano da casa-mãe e outras duas, voltadas para a barragem (Malva e Verbena). Nestas últimas, o objectivo é que os hóspedes “se sintam numa espécie de toca, protegidos”, explica Berny, durante um passeio pela propriedade na companhia de Zulo. O simpático leão da Rodésia divide as atenções da família e dos hóspedes com Candy, uma *west terrier* de pêlo branco.

A água das chuvas, canalizada para a barragem, é utilizada na rega dos jardins, do pomar e da horta, e painéis solares aquecem a água que serve as suítes. Há ainda uma zona, protegida do sol, com um posto de abastecimento para carros da Tesla e outro para o carregamento dos demais carros eléctricos. Da horta saem muitos dos produtos que compõem a ementa do novo restaurante da casa, outra das novidades. O *chef* Pedro Mendes, responsável pelo restaurante Maria Pia, em Cascais, criou o conceito e orientou a carta, com produtos locais; os jantares estão a cargo de dois jovens *chefs* residentes e devem ser reservados com antecedência. Isto porque os produtos são frescos e locais, garante Berny, que quase to-



A qualquer hora do dia (ou da noite), há um bolo caseiro ao dispor dos hóspedes na sala de refeições. É só servir-se de uma fatia



A distância entre os dois *bungalows* e as áreas comuns, onde são servidas as refeições e onde está a piscina, pode ser dissuasora, já que a inclinação do terreno é bastante acentuada



Paraíso Escondido

Casa Nova da Cruz, 7630-568
São Teotónio
912 470 206

www.paraísoescondido.pt
info@paraísoescondido.pt

Preços: quarto duplo a partir de 135 euros em época baixa (185 euros nos meses de época alta); *bungalows* entre 250 e 300 euros (época baixa e alta, respectivamente); jantares a partir de 30 euros/pessoa



Massagens

No pequeno *spa* do Paraíso, localizado por cima da casa familiar de Berny, Gleen e Gisela, é possível agendar massagens e tratamentos (a partir de 50€), que terminam com um chá português na zona de relaxamento. Há três terapeutas, especializados em massagem ayurvédica, reflexologia do pé, massagem indiana na cabeça, massagem profunda ou aromaterapia.



dos os dias vai às compras. “Saber de onde vêm as coisas que comemos é amor”, acredita. É por isso que se desloca ao mercado de Aljezur para comprar as frutas e o peixe e à casa da vizinha, dona Assunção, para os queijos de cabra que serve com mel de rosmaninho à mesa do pequeno-almoço. As sobremesas ficam, muitas vezes, a cargo da filha Gisela.

“As pessoas precisam de amor”, vai repetindo, e a primeira refeição do dia pode ser a altura ideal. Um regresso ao início deste texto para recordar o pequeno-almoço, que foge ao registo de *buffet* e é preparado mediante as preferências dos hós-

pedes. À mesa chegam uma garrafa de vidro com sumo de laranja natural, uma travessa de fruta fresca, pão e compotas alentejanas, ovos (caseiros) mexidos, iogurte com granola e queijos e presunto, além das bebidas quentes convencionais. Talvez seja para provar duas vezes este pequeno-almoço que uma passagem pelo Paraíso Escondido exija uma estadia mínima de duas noites. Berny justifica: “Sinto-me completamente realizada quando vejo que as pessoas estão tranquilas, mesmo que sejam só três dias”.

A Fugas esteve alojada a convite do Paraíso Escondido

PUBLICIDADE

Renault TWINGO NIGHT&DAY

A partir de
9.990€*
MEDIANTE FINANCIAMENTO TAEG 9,0%

Marque o seu ensaio 800 211 111



night riders.

5 anos
garantia
ou 100.000 km

*Crédito automóvel para Twingo Night&Day S&C 70cv. Preço 9.990€ com financiamento RCI Banque sujeito a aprovação. Preço a pronto 10.990€. Financiamento 9.990€. Sem Entradainicial e com Pagamento Final 1.450€. 217€/mês a 48 meses. TAN 6,20%. MTIC 12.000€.

Válido até 31/08/2017 para particulares com entrega em Portugal Continental. Emissões de CO₂ (g/km): 99 a 108. Consumo em ciclo misto (l/100 km): 4,5 a 4,8. Imagem não contratual.

Renault recomenda elf

renault.pt

Tecnologia

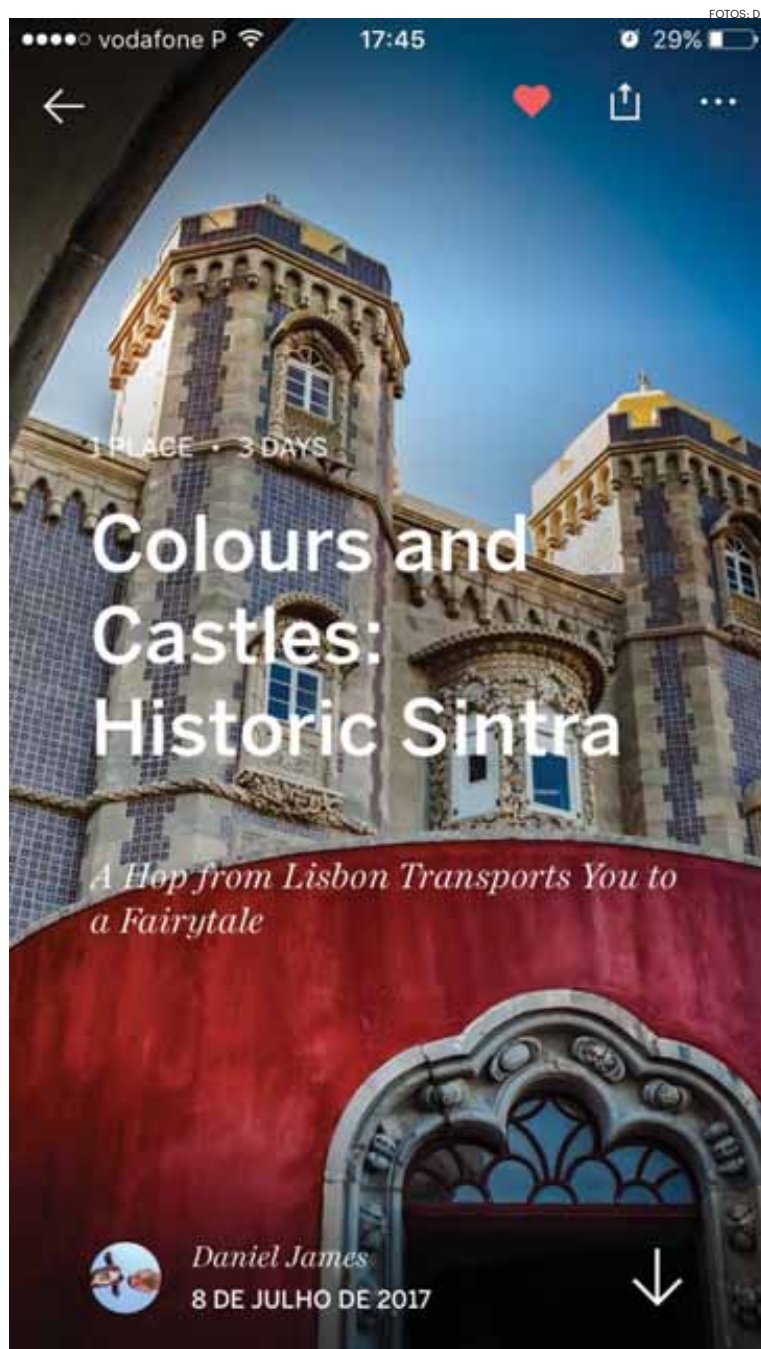
Trips *by* Lonely Planet: uma *app* para partilhar viagens

Mara Gonçalves

● É um cenário recorrente: regressa-se de uma viagem com dezenas de fotografias e de vídeos no telemóvel e o corpo cheio de memórias que queremos recordar e partilhar. Mas não temos um blogue e nas redes sociais já ninguém aguenta mais um *post* sobre as férias. Trips, lançada no início de Agosto pela Lonely Planet, quer ser a solução. A aplicação móvel permite criar cadernos de viagem de forma simples, rápida e intuitiva e partilhá-los com os seguidores na plataforma (ou noutras redes sociais).

As fotografias guardadas no telemóvel são o ponto de partida e o design e as funcionalidades da aplicação são muito semelhantes ao Instagram, tornando inevitáveis as comparações. Entre as publicações especializadas, há quem a apelide de “Instagram para os viciados em viagens”. Mas a *app* – que marca a estreia do gigante dos guias de viagem nas plataformas de conteúdos gerados por utilizadores – também permite incluir títulos, blocos de texto, legendas e mapas em cada história. O resultado final tem o aspecto e a versatilidade de um *post* num blogue: tanto pode ser um álbum de imagens (sempre em lista vertical, a não ser que sejam editadas e agrupadas previamente noutra aplicação) como um diário de viagem ou um miniguia com dicas sobre o destino. Mas a criação de conteúdos é mais fácil e imediata – e exclusivamente mobile –, uma vez que as funcionalidades disponíveis são limitadas para simplificar o processo.

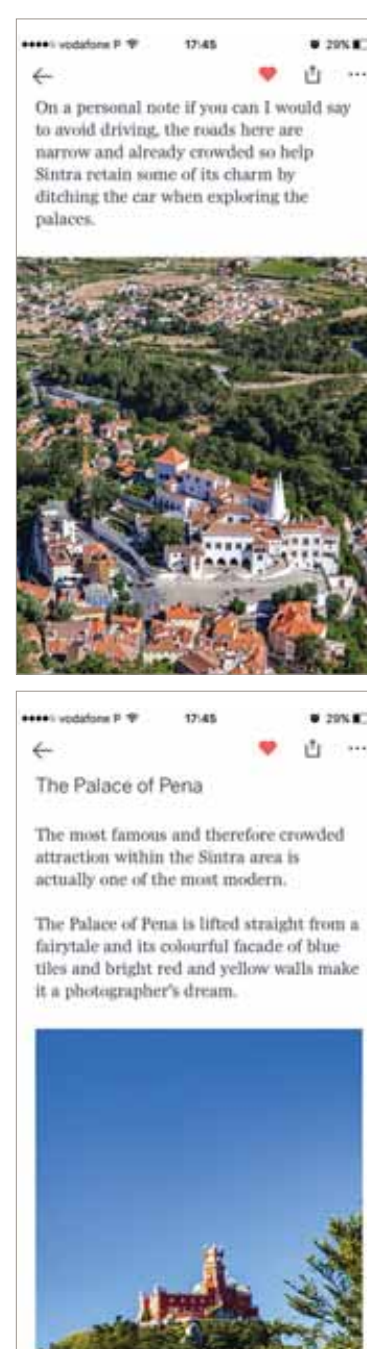
Quando se entra pela primeira vez na aplicação – para já apenas disponível para dispositivos iOS, mas a versão para Android deverá chegar “ainda este ano” – é-se convidado a seguir amigos que já tenham conta na Trips (caso se entre na aplicação através do Facebook, por exemplo) e vários viajantes sugeridos pela equipa da Lonely Planet para alimentar o *feed* inicial. Tal como no Instagram, é possível seguir outros utilizadores e fazer “gosto” em cada publicação. Estas ficam automaticamente guardadas no perfil do utilizador, para ser mais fácil regressar a elas mais tarde. Porque o objectivo, lê-se no



A aplicação móvel Trips permite criar cadernos de viagem de forma simples, rápida e intuitiva e partilhá-los com os seguidores na plataforma (ou noutras redes sociais)

comunicado de imprensa, passa tanto por “partilhar experiências de viagem com amigos, familiares e outros viajantes” como “descobrir novos sítios”, “ficar inspirado pelas histórias” de outros utilizadores e “começar a planear a próxima aventura”.

Além do *feed* inicial, que apresenta todos os conteúdos partilhados pelos utilizadores seguidos na aplicação, é possível encontrar outras histórias por categorias no separador “discover” (aventura, cidades, ruínas, costas e ilhas, *road trips*,



entre outras). No entanto, como a plataforma não tem caixa de pesquisa, não é possível procurar temas ou destinos específicos. E não permite editar fotos, comentar *posts* ou enviar mensagens a outros utilizadores.

A Trips é a segunda aplicação móvel criada pela Lonely Planet, depois de Guides, lançada em 2016, que inclui “dicas e conselhos de especialistas no terreno” sobre mais de cem cidades do globo. Desde então foi descarregada mais de um milhão de vezes.



Offpeak: quando é que a estadia é mais barata?

Os preços por noite nos hotéis são como jogar na roleta russa: tanto podem estar no valor base como o dobro ou o triplo, dependendo da altura do ano, do dia da semana ou do aumento da procura. Se este for um factor decisivo na hora de marcar uma viagem, o Offpeak.io pode dar uma ajuda: basta colocar a cidade pretendida e o site mostra um gráfico com a oscilação da média de preços por noite nos próximos meses nesse destino (é possível escolher entre um e onze meses). A página permite ainda visualizar a média de valores para todos os hotéis ou em cada tipologia (entre três e cinco estrelas), verificar quantos hotéis têm quartos disponíveis em cada dia, quais as temperaturas previstas naquela cidade e que eventos estão a decorrer nessas datas (e que podem estar a alavancar os preços). Para já, a plataforma está disponível apenas em versão beta – existem somente 111 cidades disponíveis para pesquisa e não vai além do gráfico geral. Para esse passo seguinte, o site convida o utilizador a seguir para o Expedia.io, onde é possível encontrar uma lista dos hotéis disponíveis e preços praticados, além de fazer reservas.

Esta ferramenta quer fazer todos os *check-in* por si

Chama-se AirlineCkeckins.com, é gratuita e faz automaticamente o *check-in* pelo utilizador nos voos de todas as companhias aéreas que disponibilizam o serviço online – mais de cem em todo o mundo. Basta registar-se no site, preencher o formulário com dados pessoais, preferência de lugares, informação relativa a programas de passageiro frequente, entre outros, e utilizar o endereço de email pessoal fornecido pela plataforma quando for reservar os voos. O site trata do resto automaticamente, assim que abrir o *check-in* online para a viagem seleccionada, e envia-lhe os cartões de embarque por e-mail ou SMS. A versão beta da ferramenta criada pela Lufthansa Innovation Hub, empresa subsidiária da transportadora alemã, estava a ser testada desde o ano passado. Agora foi lançada oficialmente e com novas funcionalidades.

Fugas dos leitores

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



Praia Verde, a magia em Agosto

● Praia Verde. Este tem sido, desde 2009, o paraíso descontraído escolhido para passar as férias com a minha família, no sotavento algarvio. Uma vez que adoro fotografia, é o lugar ideal para capturar momentos inesquecíveis. Para qualquer lado que olhe, surgem oportunidades para guardar recordações e memórias.

As casas são diferentes e bastante coloridas, com um belo enquadramento paisagístico, o que confere uma atmosfera alegre, onde tudo se conjuga com harmonia. Eu e a minha família, de onze pessoas, ficámos juntos numa casa. Desta forma, consolidam-se os laços familiares. Porém, existe igualmente um hotel para quem preferir.

Normalmente, ficamos durante uma semana, mas este ano foi por dez dias, que passaram a voar. A voar como se viam as gaivotas ao fim de tarde, em direcção ao majestoso pôr do sol... e ao aroma das deliciosas bolas de Berlim, que ainda se sente no ar ao final do dia. Quando saímos do mar e nos estendemos na toalha, ouvimos “Olha a bola de Berlim” e rapidamente pensamos no quão deliciosas são. Sentimos os lábios açucarados a contrastar com a pele salgada. Por entre as vozes alegres dos estrangeiros, alguns ingleses, muitos espanhóis e poucos franceses, ouvimos o barulho tranquilo e poético das ondas.

Um dos aspectos que joga a favor deste lugar é o facto de o mar ser calmo e limpo. A verdade

é que, desde que lá vou, só vi a bandeira amarela uma vez. Este ano, os nadadores-salvadores, de manhãzinha, subiam sempre a bandeira verde. Por vezes, o mar parecia uma verdadeira piscina e, se estivéssemos com atenção, apercebíamos-nos de pequenos cardumes. Posso comparar, pela positiva, a Praia Verde com outras praias do Algarve através da temperatura do mar, que é mais quente, e do vento, que é muito ligeiro. A suave brisa fresca até atenua o calor.

Visto que é uma praia com um grande areal e sem rochas, recomendo andar a pé à beira-mar. É o momento perfeito para ficarmos em sintonia com o mundo e para apreciarmos bonitas conchas. Para ir de nossa casa até à praia, decidimos ser amigos do ambiente e fazer o caminho a pé. É um percurso que se faz com extrema facilidade e quem aprecia a natureza pode observar, ao percorrer o passadiço de madeira, camaleões que valorizam a biodiversidade e se apresentam com ar pacífico entre os pinheiros. Estes, com as suas frondosas copas verdes, contribuem para o nome desta praia, uma praia sem poluição e com uma admirável beleza natural.

Para aqueles que se aventuram em novas experiências culinárias, há cafés e restaurantes à escolha. Já o café onde eu e a minha família somos presença regular tem a melhor vista sobre a praia, quer

de dia, quer de noite. Parece um lugar mágico. É aí que os meus primos e eu jogamos às cartas e tiramos fotos lindas. A praia Verde é muito luminosa, oferecendo a possibilidade perfeita para ler um bom livro. Apesar de movimentada, a praia tem um ambiente familiar e sossegado, com muito espaço no areal.

Tal como todos os outros anos, a minha família decidiu dividir tarefas e três dos membros, quais três mosqueteiros, que gostam de cozinhar e de se levantar cedo, foram ao mercado de Vila Real de Santo António, e por vezes de Tavira, e compraram, todos os dias, o saboroso marisco e peixe fresco. A casa em que ficámos tinha um terraço agradável com um grelhador, uma mesa de refeições e uma vista incrível para o mar. Como bons portugueses que somos, não faltou a batata, o azeite e o tomate. E, claro, o pão algarvio.

Quem gosta de sair à noite, pode frequentar a discoteca que tem DJ quase todas as noites, com festas temáticas. Há, também, numa praia próxima, a do Cabeço, um bar simpático com uma parte exterior onde podemos dançar literalmente com os pés a tocar na areia.

A praia Verde mostra que não é preciso sair do país para desfrutar das férias e ver vistas extraordinárias. Apenas duas palavras, mas no meu coração representam mais do que se pode alguma vez expressar.

Laura Lopes

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



@_danielmoreira: Depois de tanto tentar fotografar pessoas no centro histórico de Marraxe, foi ao final da tarde e à chegada ao riad onde nos encontramos que o consegui. Vi um local a percorrer a nossa rua, sozinho, e escondido atrás da porta sem que desse por mim, lá consegui. Valeu o esforço, e mais ainda a cidade e a sua gente!



@nadia_carreira: Regressar a Portugal no Verão, ao sol que me aquece, ao céu e mar de azul infinito que me fazem sentir parte do universo, é o momento do ano pelo qual mais anseio. Sendo uma orgulhosa portuguesa emigrada numa cidade alemã cinzenta 300 dias por ano, este momento significa o ponto alto da entrada naquele momento pintado de tons quentes que nos aconchega nos restantes dias cinzentos.

Gastronomia

● O trocadilho é uma tentação fácil, mas as coisas são o que são: tomates há muitos, mas nenhuns como os do Douro. E para os provar é mesmo obrigatório cruzar o Marão.

É por isso que, por estes dias, o tomate coração de boi ganha protagonismo nos restaurantes de referência da região, propondo pratos específicos para saborear este fruto sazonal que está na matriz da cozinha mediterrânica e tem no Douro uma expressão de qualidade deveras peculiar.

É uma espécie de exaltação do tomate neste tempo que antecede a entrada a sério na época das vindimas. Um concurso é o pretexto para a celebração que junta os diversos produtores, enquanto a Quinzena do Tomate Coração de Boi do Douro o leva à mesa dos restaurantes do Hotel Six Senses Douro Valley, Cais da Vila, DOC Rui Paula, Cozinha da Clara, Chaxoila e Toca da Raposa.

Como houve concurso, indiquem-se os mais apreciados: Coisas da Leira (1.º lugar), Quinta do Vallado (2.º) e Quinta do Passadouro (3.º). Mas, na verdade, o grande vencedor é o tomate coração de boi do terroir do Douro, cujas qualidades de textura e sabor o distinguem claramente.

Em segunda edição, a prova contou desta vez com mais de duas dezenas de participantes, representando boa parte das mais conhecidas quintas da região. Cozinheiros de referência como Vitor Sobral, Miguel Castro e Silva, Leopoldo Calhau e o anfitrião Pedro Cardoso não só deram o contributo como jurados, como o prepararam também depois de forma exemplar e criativa, para satisfação dos muitos produtores e amigos que no fim de tarde de sexta-feira (18 de Agosto) fizeram a festa no restaurante Cozinha da Clara.

Todos trouxeram os seus vinhos e o coração de boi animou as con-

versas que se arrastaram noite dentro no convidativo balcão sobre o Douro que é o terraço do moderno restaurante da Quinta de La Rosa, ali em frente à enseada do Pinhão. E nem faltou o contributo da Sal Marim, que até trouxe uma selecção específica de flor de sal para exaltar as qualidades únicas do Coração de Boi do Douro.

Para lá do concurso, no Cozinha da Clara há mesmo um menu completo com tomate criado pelo chef Pedro Cardoso, que inclui gaspacho, salada com escabeche de sardinha, lombelos de porco com milhos de tomate em duas texturas, e uma sobremesa com tomate e queijo. Para o DOC, Rui Paula criou um gaspacho com gamba e sardinha, enquanto a tradição manda no Toca da Raposa, que propõe o arroz caldoso de tomate para acompanhar cachaço de bísaro grelhado ou as pataniscas de bacalhau. Assim como salada com

as carnudas fatias vermelhas apenas com flor de sal e um fio do melhor azeite, tal como é servida também no Chaxoila.

A par da sensibilização dos cozinheiros para a utilização do tomate do Douro, o concurso é também pretexto para estimular as quintas a manter as hortas e o seu valor cultural e gastronómico. Noutros tempos, todas tinham um hortalão que delas cuidava à espera da chegada dos patrões e suas famílias para a temporada de vindimas. Uma tradição que se foi perdendo e que os mentores do concurso esperam ver gradualmente retomada.

A iniciativa partiu do produtor Abílio Tavares da Silva, da Quinta de Foz Torto (um ex-urbano que trocou Lisboa pelo Douro e ficou maravilhado com a qualidade do fruto que nascia na sua horta), que juntou as vontades do jornalista Edgardo Pacheco (amante e criterioso divulga-

dor dos produtos tradicionais) e da comunicadora Celeste Pereira (cuja empresa desenvolve o projecto all-todouro.com).

E o entusiasmo e envolvimento com que boa parte das quintas e produtores se associaram ao encontro (o número de participantes mais que duplicou) são já mais que um bom augúrio.

E a senha é simples e directa: tomate há em todo mundo mas nenhum com o do Douro. Para o explicar, a UTAD - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro incumbiu a professora Ana Paula Silva, uma especialista que se esforçou também como jurada na prova cega dos tomates.

Das civilizações pré-colombianas até à variante amarela que hipnotizou os italianos a ponto de lhe terem chamado a “maçã d’ouro” (pomo d’oro), a docente explicou as dificuldades da implantação do fruto

E o grande vencedor é o tomate coração de boi do Douro

Concurso é pretexto para estimular a tradição de cultivo nas hortas e pomares das quintas. Até ao final de Agosto, o tomate do *terroir* duriense é protagonista à mesa dos restaurantes de referência da região. *José Augusto Moreira*





na alimentação dos europeus, que inicialmente lhe associavam efeitos demoníacos e venenosos.

Hoje o tomate é a segunda cultura do planeta (depois da batata), com a China (como não?) à cabeça

Miguel Castro e Silva (à esquerda) foi um dos jurados que deu a vitória aos tomates da Coisas da Leira

e Portugal destacado como terceiro produtor da União Europeia e um consumo anual per capita de 36 quilos. São muitas as variedades, sendo que cá para nós a mais apreciada é a Coração de Boi, assim chamada precisamente pelo formato assemelhado.

É no Douro que as suas qualidades de sabor, suculência e textura melhor são potenciadas, tal como a especialista explicou com a ajuda de preciosos gráficos. Além de muito carnudo, tem poucas sementes, pede muita luz e grandes amplitudes térmicas para melhor expressar as suas qualidades organolépticas e de textura. E por isso, tal como a vinha, encontra no Douro um terroir de excelência.

Só a pele muito fina o torna sensível e vulnerável, o que complica a sua comercialização. Daí que para o provar seja mesmo preciso cruzar o Marão.



Quinzena do Tomate Coração de Boi do Douro

Restaurantes

Six Senses Douro Valley
Quinta do Vale Abraão
5100-758 Samodães (Lamego)
Tel. 254 660 600

Cais da Vila
Rua Monsenhor Jerónimo do Amaral
5000-570 Vila Real
Tel. 259 351 209

Chaxoila
Estrada Nacional 2
5000-262 Borralha (Vila Real)
Tel. 259 322 654

DOC Rui Paula
Cais da Folgosa /EN 222
5110-214 Folgosa do Douro
Tel. 254 858 123

Cozinha da Clara
Quinta de La Rosa
5085-215 Covas do Douro (Pinhão)
Tel. 254 732 254

Toca da Raposa
Rua da Praça
5130-067 Ervedosa do Douro (S. João da Pesqueira)
Tel. 254 423 466



O NOSSO SITE DE ESTIMAÇÃO

O Pet é um projecto editorial do P3 dedicado à temática animal. É um site informativo que assume a missão de inspirar a sociedade a cuidar melhor dos animais.

p3.publico.pt/pet



ILUSTRAÇÃO: MARIANA A MISERÁVEL



Este site tem o patrocínio de



Vinhos

curtas

Visões sobre o Alvarinho Anselmo Mendes e as ciências

● Para fazer um grande vinho não basta dispor apenas de grandes uvas ou de equipamentos caros e sofisticados. Anselmo Mendes faz grandes vinhos porque tem tudo isso à mão, mas também porque tem a atitude indispensável para que um vinho grande se transforme num grande vinho. Anselmo é um estudioso e um inconformista. O experimentalismo e a irreverência explicam boa parte da sua carreira. Numa sessão realizada no Porto com jornalistas, Anselmo abriu o livro do seu método científico e mostrou os resultados dos seus ensaios. Objectivo: “Reflectir sem preconceitos”.

A sessão começa com a prova do Muros de Melgaço, nascido em 1998 numa encosta de solos graníticos e textura franco-arenosa e passou sempre por madeira. Para o enólogo, este é o seu “vinho mais afinado” e nessa definição o solo tem uma “influência determinante”. Mas é a passagem pela madeira que garante a complexidade que o distingue. A experiência com a fermentação em madeira começou em 1987 e depois “foram dez anos de ensaios com diferentes origens de madeira, diferentes tostas, diferentes tamanhos, etc.”. A edição de 2016 é notável. Provar colheitas como as de 2012 e 2011 é concluir que estes vinhos ganham fulgor e alma



com a passagem do tempo.

Anselmo anda a estudar as características de 25 parcelas ao longo do rio Minho desde 2015. Na sessão no Porto deu a provar seis experiências. Entre o vinho nascido em terraços fluviais com pedra rolada a 40 metros de altitude e solos graníticos e arenosos de granulometria grossa a 400, as diferenças exigem atenção para se apreenderem. Mas existem.

A obsessão pela curtimenta

A curtimenta (contacto das películas com o mosto durante a fermentação) é outra das suas “obsessões”. Para ele, a casta Alvarinho “mostra ser uma das melhores castas do mundo para a curtimenta”. Anselmo Mendes aposta neste potencial, mas a sua primeira experiência, com a marca “Muros Antigos Escolha”, foi um desastre. “Não se vendeu nada”, lembra. Os ensaios foram retomados em 2005 e este ano o enólogo lançou o Tempo de 2015 – um vinho com um aroma muito original, sabor intenso e raro, complexo, estruturado e gastronómico.

Há anos que o enólogo faz um Pardusco com a casta Alvarelhão e o contributo de outras variedades em desuso como a Cainho, a Pedral ou a Borraçal, mas as suas experiências não se ficam pelo Alto Minho. Anselmo produz um Alvarinho na Adega Mãe com metade do lote de vinho da zona Monção/Melgaço e outra metade do Tejo – um branco muito interessante. E vai lançar um branco com a casta Síria da Beira Interior que é delicioso e extraordinariamente fresco.

No Dão faz um tinto sem madeira com um lado rústico e sedutor. E no Douro produz um outro vinho que revela bem a sua face inconformista: um Não Convencional de 2012 onde entram todas as castas excepto a Touriga Franca, a Touriga Nacional e as outras variedades que estão na base da maior parte dos vinhos durienses. Não é de agora: Anselmo Mendes tem prazer na procura e no risco. É isso que o leva ao experimentalismo. E que justifica em boa parte o nível dos vinhos que faz. **Manuel Carvalho**

O clima está a mudar e a viticultura e o vinho também

Elogio do vinho



Pedro Garcias

● A vindima deste ano apanhou boa parte da enologia portuguesa em banhos. Enquanto os homens e as mulheres do vinho se bronzeavam, as uvas brancas, as primeiras a ser colhidas, iam esturricando nas vinhas, estimuladas por longas semanas de seca e grandes amplitudes térmicas. Colheitas apazadas para os primeiros dias de Setembro tiveram que ser antecipadas quase um mês. Muitos enólogos viram-se obrigados a abandonar a praia à pressa, para tentar vindimar uvas ainda com alguma acidez. Em inúmeros lugares, sobretudo no Douro e no Alentejo, já foi tarde. Num ápice, uvas que aparentavam estar completamente verdes ganharam uma doçura surpreendente, com os mostos a atingirem graduações alcoólicas surpreendentemente altas, em alguns casos mais apropriadas para vinhos licorosos do que para vinhos secos.

Tanto para os vinhos brancos como para os tintos, em particular nas regiões mais quentes, este é um ano de água e de ácido tartárico. A água que a seca “roubou” às uvas vai ser agora compensada, durante a fase fermentativa, com água da fonte, para fazer baixar a graduação alcoólica dos vinhos. O ácido tartárico – produto natural proveniente dos subprodutos das uvas – destina-se a repor alguma acidez, que diminui ainda mais com a junção da água. Não é nenhuma marosca, nem tão-pouco a confirmação do velho ditche de que “o vinho também se faz com uvas”. Na verdade, a água é o principal componente do vinho, sendo responsável por cerca de 80% do seu volume. Usar um pouco de água quando o mosto

tem açúcar a mais é uma prática comum, legal e aconselhada na enologia. O ideal, claro, é fazer vinhos equilibrados à nascença. Mas é preferível equilibrar um vinho com água e um pouco de ácido tartárico (sempre durante a fermentação, para integrar todos os elementos) do que beber vinhos com muito álcool e pouca acidez.

Bem mais preocupante, que me perdoem todos os enófilos, é a água que se perde na adega. Por cada litro de vinho produzido gasta-se, ao longo de toda a cadeia, desde a vindima até ao engarrafamento, cerca de cinco litros de água. Este é um valor de referência. Há quem gaste mais e há também quem gaste um pouco menos. Custa dizer isto, mas a indústria do vinho é uma tragédia ambiental. Desde os químicos usados na vinha até à água que se gasta em limpezas na adega, é uma actividade pouco amiga da natureza. Nós, que gostamos de vinho, perdemos tempo a falar sobre os taninos, a acidez, o aroma a isto e àquilo, o gosto àqueloutro, e raramente nos lembramos das misérias ambientais que estão por trás de cada garrafa. Alguém pensa na pegada que o transporte do vinho deixa? Quanto dióxido de carbono não produz o negócio do vinho?



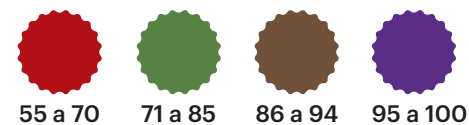
Nós, que gostamos de vinho, raramente nos lembramos das misérias ambientais que estão por trás de cada garrafa

A vindima deste ano não começou muito mais cedo por capricho da natureza. A antecipação da colheita para datas inauditas é apenas mais uma manifestação das alterações climáticas, provocadas pelo acumular na atmosfera de gases com efeito estufa provenientes, acima de tudo, da queima de combustíveis fósseis, da pecuária e do abate da floresta tropical. Embora a outra escala, a viticultura e o vinho também têm a sua quota de culpa na mudança do clima, que, por sua vez, está também a mudar a viticultura e o vinho. Nos próximos 50 anos, se nada for feito, a temperatura média na Terra poderá aumentar 2,6 graus Celsius, de acordo com vários estudos, o que significa que o atlas da viticultura deverá continuar a estender-se para norte, podendo chegar à Escandinávia. É uma boa notícia para alguns países, mas é igualmente um pesadelo para muitos outros, incluindo Portugal. Em regiões como o Douro ou o Alentejo, em especial esta última, mais plana, é a viabilidade da própria viticultura que poderá estar em causa. Para compensar um aumento de temperatura de um grau Celsius, é necessário elevar a cota das vinhas em cerca de 150 metros. No Douro, com a explosão dos vinhos tranquilos, tem-se assistido nos últimos anos a uma redescoberta das zonas altas, em detrimento das zonas junto ao rio, cada vez mais reservadas para o vinho do Porto. No Alentejo, a fuga é para a costa.

Mas não basta relocar as vinhas, nem recorrer à rega, até porque a água tenderá a ser cada vez mais escassa e cara. A resposta às alterações climáticas, para países como Portugal, terá que passar também pela escolha de castas mais resistentes ao calor e à seca – e é por isso que nunca podemos desistir de nenhuma casta. Variedades que hoje nos parecem pouco interessantes, podem vir a ter um papel decisivo no futuro. Mas sobre isso escreveremos numa próxima crónica.

provas

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, Praça Coronel Pacheco, n.º 2, 3.º 4050-453 Porto



90

Hugo Mendes Lisboa Branco 2016

Hugo Miguel Santos Mendes
Castas: Fernão Pires e Arinto
Gradação: 11% vol
Região: Lisboa
Preço: 15€

Proposta da semana



Um branco cool como Lisboa

● Começamos pelo nome deste vinho: Hugo Mendes Lisboa. Claro que o que se destaca na garrafa é a designação Lisboa. Um verdadeiro achado. Uma ideia simples e genial. Lisboa é Lisboa e, por sinal, está na moda.

Uma lança em África, 1-0 a favor do criador do vinho, o primeiro de Hugo Mendes, enólogo há 12 anos.

Hugo Mendes (que só conheço do Facebook) usa muito bem as redes sociais, para explicar os seus projectos e as suas ideias enológicas, e teve mais uma ideia extraordinária: organizou um *crowdfunding* e pediu à comunidade online que lhe financiasse a produção do vinho, a troco da venda em *primeur* de garrafas a um preço mais barato. Nunca ninguém se tinha lembrado disto e a resposta foi um sucesso. Com o vinho ainda em casa, Hugo Mendes obteve todo o dinheiro necessário para a produção do seu vinho.

É um branco, mistura de Fernão Pires e Arinto, da zona de Alenquer. Fermentou em inox com leveduras naturais e foi engarrafado cedo, para preservar toda a sua frescura e pureza. Parece tudo muito simples, mas há bastante sabedoria por trás desta opção. O segredo começa com a escolha das castas e do momento da vindima. A Fernão Pires é uma casta muito aromática e com uma bela acidez, a Arinto é uma variedade mais neutra de aroma mas com um frescor mineral extraordinário. Hugo Mendes colheu o Fernão Pires pouco maduro, para refrear um pouco a sua exuberância aromática e garantir uma acidez alta. Com o Arinto, deixou amadurecê-lo um pouco mais, para não ficar tão agreste. O que saiu daqui? Se gosta de vinhos muito perfumados, a ressumar a fruta, não vai gostar muito. Se é daqueles que acha que o melhor do vinho se descobre na boca e não no nariz, vai começar por ficar intrigado e depois rendido à austeridade, à leveza, à frescura e à salinidade deste branco. É um branco de perfil mais cítrico e aparentemente simples – e não há nada de mal na simplicidade – mas com um equilíbrio e uma “digestibilidade” magníficos. Uma bela estreia. Um branco “cool” como Lisboa. **P.G.**



89

Rol de Coisas Antigas 2012

M.S. Campolargo, Herdeiros, Anadia
Gradação: 13%vol
Região: Bairrada
Preço: 10,60€

Sete castas, da bairradina Baga à Alfrocheiro do Dão, à Sousão duriense de herança minhota, à famosa Trincadeira ou à mais rara Tinta Pinheira. O que acaba por imperar, porém, é a marca da Bairrada. Notas arbustivas, couro, especiaria. Delicado, tenso, médio volume, cheio de garra tânica (a Baga no seu melhor), boa complexidade e frescor. Um tinto com algo de tradicional, de antigo, mas muito bem definido, com carácter bairradino a exigir o que um belo vinho recomenda: comida. **M.C.**



89

Valle de Passos Reserva 2014

Quinta de Valle de Passos, Valpaços
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca, vinhas velhas
Gradação: 14%vol
Região: Trás-os-Montes
Preço: 14€

Os vinhos transmontanos são surpreendentes e entre o leque de escolhas cada vez mais vasto é obrigatório considerar os Valle de Passos. Produzido por uma pequena empresa familiar com o apoio da viticultura de José Manso e da enologia de Carloto Magalhães e Manuel Vieira, este tinto tem raça, carácter e uma notável harmonia. Aroma de fruta preta, bom volume, tanino vincado, acidez no final de prova e uma boa complexidade são os seus principais pergaminhos. Bom para uma mesa de comidas fortes, ganhará com um par de anos na cave. **M.C.**



88

Lavradores de Feitoria Tinto 2015

Lavradores de Feitoria, Sabrosa
Gradação: 13%vol
Região: Douro
Preço: 3,95€

É possível centrar o foco de um vinho tinto na expressão da fruta sem cair na tentação da madurez excessiva nem no abuso da extracção. Este vinho da gama de acesso da Lavradores de Feitoria tem essa característica muito positiva de conservar a delícia da fruta duriense e de enquadrar num volume de álcool e numa estrutura tânica que a contém. Um tinto muito bem afinado que dá muito prazer beber. Vale igualmente a pena experimentar o branco de 2016, com o mesmo preço sensato e um perfil moderno e fresco. A Lavradores de Feitoria é sempre uma marca a ter em conta. **M.C.**

84

Grainha Reserva Branco 2016

Quinta Nova de N.º. Sr.ª. Do Carmo, Covas do Douro
Castas: Viosinho, Gouveio, Rabigato, Fernão Pires
Gradação: 13,5%vol
Região: Douro
Preço: 13,50€

A edição de 2016 do Grainha está a meio caminho entre a anterior geração dos brancos durienses (e nacionais) e a moderna tendência que privilegia vinhos mais frescos e menos alcoólicos. Dotado com um belíssimo aroma de fruta fresca com uma leve nota fumada, impõe-se na boca com um bom volume, muita fruta e um toque de acidez no final que, ainda assim, é incapaz de temperar a forte doçura que acaba por lhe determinar o estilo. **M.C.**



Mercearia da Mila

Esta mercearia nasceu por amor a Lisboa... e à Mila



FOTOS NUNO FERREIRA SANTOS



Cristiana Faria Moreira

● Esta é uma história de amor. Entre o Tiago e a Mila, em Londres, na América do Sul, no Alentejo e em Lisboa. E que envolve frutas e legumes, queijos e vinhos, cafés e *croissants* numa rua em que o comércio é como um “aquário”: ali ninguém se “mata”. “Alimentam-se” antes uns aos outros e “tomam conta do ambiente” baírrista que os rodeia.

A Mercearia da Mila é um dos novos inquilinos da Rua de Santos-o-Velho, porta com porta com o “senhor Correia” ou com o “Armando sapateiro” que ali estão há décadas. Não se assume como uma loja de produtos orgânicos, mas a produção sustentável e biológica é um dos mantras dos fundadores, que lhe abriram as portas em Abril. Mas para contarmos a história desta casa, onde se pode tomar o pequeno-almoço, almoçar, lanchar ou abastecer a despensa lá de casa, precisamos recuar a 2010 e a Londres.

Tiago Rodrigues Jorge, hoje com 33 anos, chegou como um “imigrante económico à procura de melhor vi-

da”, depois de lhe terem “quebrado o sonho” de ser jogador de futebol e de um curso tecnológico de jornalismo que de pouco lhe tinha servido. Começou por repor prateleiras numa loja de *delicatessen* e acabou a gerir a abertura das novas casas do grupo.

“Ninguém acorda de manhã e diz ‘Eu vou ser merceeiro’.” Sim, serão raras as pessoas que já pensaram nisso. Mas, ao começar a matutar na ideia de criar um negócio em nome próprio, foi a essa profissão que se colocaram novos sonhos.

Nos “entretantos” da jornada em Inglaterra, que durou sete anos, Tiago encontrou Mila, a psicoterapeuta infantil que dá nome a esta mercearia. Casaram-se no Alentejo e decidiram, antes de “assentar arraiais”, embarcar numa aventura no lado de lá do Atlântico: viver um ano em Vancouver, no Canadá.

“Tratámos de tudo, vistos e etc. Eu ia estudar, a Mila ia trabalhar na área”, conta Tiago. Antes, embarcariam numa viagem com ponto de partida na Argentina e chegada ao Canadá. O regresso a Inglaterra estava marcado para um ano depois. E Portugal ficava fora dos planos.



Mercearia da Mila

Rua Santos-O-Velho 38, 1200-812 Lisboa

Tel.: 215 817 699

<https://www.facebook.com/merceariadamila/>

Aberto de segunda a sábado das 9h às 20h. Domingo das 10h às 16h.



Arrancaram pela América do Sul e, passados dois meses, as ideias mudaram. “Foram tantos os estímulos a que fomos expostos, não só em termos gastronómicos, mas das pessoas que conhecemos, dos negócios e da forma como eram geridos”, recorda o merceeiro, que a ideia do Canadá ficou pelo caminho. E não quiseram esperar mais tempo para se lançarem num projecto que seria feito à medida dos sonhos de ambos.

Porta aberta em dois meses

Londres tornou-se carta fora do baralho. Então, entre curvas e desvios, acabaram por chegar a Lisboa em meados de Fevereiro para abrir a Mercearia da Mila dois meses depois. Foi ali que decidiram “assentar arraiais”, mas sem querer “ser um objecto estranho à cultura do bairro de Santos”, um sítio com “alma” e “história”.

A mercearia veio dar cor e movimento à rua. “Não havia nada aqui. Nem o Heim, nem o Pintas [novos espaços que abriram na mesma altura]”, diz. Havia o “senhor Correia” que já lá está há mais de 50 anos, o “Armando sapateiro” que ali foi

criado com o avô que fazia sapatos ou a pastelaria da Lenita. Estavam os “clássicos” que davam as boas-vindas às novidades. “Sentia-se que havia muita entreatada, uma preocupação com o vizinho”, diz.

O guarda-sol à porta com as folhas verdes no fundo branco quer fazer sombra à fruta e ao banquinho para sentar quem lá dentro for buscar um café (1€), torrado numa também jovem empresa portuguesa, ou um *capuccino* (2,60€) a acompanhar um *croissant* (1€) ou uma fatia bolo de cenoura *sugar free* e *vegan* (2,50€), que é como quem diz, sem açúcares nem ingredientes de origem animal.

Lá dentro, as compras fazem-se com um cesto de vime. Há sardinha em conserva, vinhos de produção biológica, ambos de origem portuguesa. Ou então fruta, como as bananas da Madeira (3,50€/kg) e o abacate (5,50€/kg) que sobressaem nas velhas caixas de madeira.)

No centro das preocupações destes novos merceeiros está a procura por “produtos e fornecedores que se preocupem em produzir de forma sustentável”. Por isso, acabam por escolher vender produtos biológicos, de pequenos produtores “que se preocupam com o meio ambiente”. Apesar de ter muito de português, esta mercearia tem comida do mundo. Como os queijos e enchidos que vêm da Suíça e de Itália: o Parmigiano Reggiano, extraído de uma grande bola, que é vendido a 24,50€/kg, ou um pecorino com trufa que custa 49,90€/kg. Ou ainda um *prosciutto crudo* (enchido) italiano a 28€/kg.

Para almoçar, há saladas e sandes, servidas sobre uma velha mesa de madeira maciça. Para levar para casa há *gaspacho* no Verão, sopas mais para o tempo frio, molho pesto e húmus, ou então um *breakfast pot* com granola feita ali mesmo, fruta e iogurte para pegar e andar.

O projecto, que começou a dois, tem hoje mais seis pessoas de avental preto e sorriso no rosto a cumprimentar quem entra e quem passa. “Tivemos de fazer muitos ajustes. Mas, felizmente, viemos parar a um sítio onde os residentes, como as pessoas que passam, se sentem à vontade para dar uma sugestão”, reconhece o merceeiro, que tem recebido turistas, portugueses e estrangeiros a morar em Lisboa, praticamente na mesma proporção.

O futuro passa agora pela produção própria de fruta e vegetais. “Queremos ter a nossa própria quinta, aumentar o número de coisas que somos nós a produzir aqui na loja e reduzir a nossa pegada”, conta.

Tiago despede-se e sai da mercearia para ir fazer uma entrega à casa do fundo da rua. Afinal, já não lhe interessa percorrer o mundo, mas dar novos mundos ao seu bairro.

O gato das botas

A primeira lição de cocktails é como fazer gelo. É o ingrediente secreto. Sem isso, nada feito



Miguel Esteves Cardoso

● Compra-se o melhor gin e a melhor água tônica. Vai-se à procura do mais recém-apanhado limão. Gastou-se uma fortuna e agora aplica-se toda a ciência mixológica para construir o gin tónico perfeito.

Qual é o cavalo de Tróia? Qual é o sabotador? Qual é o ingrediente capaz de estragar tudo? É o gelo.

Não se deveria falar de *cocktails* antes de falar do gelo. É a mesma coisa com o café e o chá. A água representa quase 100% destas bebidas.

Como é que o chá e o café podem ficar bons com água da torneira, esplendidamente higiénica mas cheia de sabores de cloro, calcário e outras delícias?

Quase todos os *whiskies* são misturados com água desmineralizada para ficarem menos alcóolicos. O grau mais habitual é 40 graus. Quando se provam os *whiskies* para fazer *blends*, os profissionais acrescentam sempre água. A água liberta sabores do *whisky* que são abafados pelo álcool. Pode bastar uma colher de café. Os *blenders* de *whisky* gostam de experimentar os lotes com água e *whisky* a *fifty-fifty*. Ou seja: o *blend*, com igual quantidade de água, fica a 20 graus. Quem bebe o *whisky* sem água já está a beber o *whisky* diluído com água.

É a destilaria que acrescenta a água. Só o *whisky cask strength* não é diluído. Logo, a água é importantíssima. E o gelo, por conseguinte, importantíssimo é.

Nos *cocktails*, o gelo é um ingrediente fundamental. Aquilo que se quer é que não tenha sabor nem cheiro. Isto é mais difícil do que se pensa.

Também se quer que os cubos sejam grandes e frios. Ou seja, que derretam devagar, para se poder

controlar a diluição. A diluição determina a qualidade da bebida.

Ao contrário do que se diz para aí, o gelo que se compra em estações de serviço não presta. Os cubos são pequenos e diluem-se muito depressa. As máquinas de gelo também não são solução. Só as muito caras que fazem cubos grandes e rijos é que prestam. Não vale a pena investir tanto dinheiro.

As máquinas de gelo que existem em bares e discotecas não prestam. Já tive duas, de boas marcas, e arrependi-me. São convenientes e mais nada. O gelo é excessivamente frágil. A verdade é animadora, como acontece quase sempre no mundo dos *cocktails*: é em casa que se faz o melhor gelo. O melhor faz-se em bloco, num *cooler* de campismo sem tampa, dentro de uma arca frigorífica. Aquece-se a água para perder o ar e o interior do bloco ficará transparente. A Internet está cheia de métodos.

O que interessa, porém, não é o aspecto do gelo: é o sabor.

As bolhas de ar não fazem mal nenhum, desde que o ar não cheire mal. O gelo apanha os cheiros do congelador e do frigorífico. O primeiro objectivo é fazer gelo sem cheiro nem sabor. Sem isso é escusado fazer bebidas em casa.

As águas melhores para fazer gelo são as melhores para fazer café e chá: são as menos mineralizadas, as mais leves, as que não têm sabor intrínseco. Recomendo as águas do Luso, Fastio, Caramulo e Serra da Estrela. Mas há águas mais baratas e maneiras de filtrar a água da torneira que retiram todo o sabor de desinfetante. O que interessa é provar o gelo.

A água destilada é boa para fazer gelo mas muita da água destilada que se vende para aí não é genuinamente destilada. É apenas quimicamente desmineralizada. As próprias embalagens dizem que são impróprias para consumo humano.

Em matéria de gelo é o leitor



O que interessa não é o aspecto do gelo: é o sabor. As bolhas de ar não fazem mal nenhum, desde que o ar não cheire mal

que manda. Se gosta de gelo de água filtrada com Brita ou outro sistema, então está resolvida a questão. Um aspecto importante é a higiene: o gelo convive bem com muitas bactérias e fungos que não têm cheiro nem sabor. Por isso é que não se deve beber bebidas com gelo em países em que a água canalizada não é garantida.

Finalmente vem o óbvio. O congelador tem de estar limpíssimo e vazio. Se contiver coisas que não o gelo têm de estar bem isoladas, para não contaminar. O gelo apanha tudo. Vale mesmo a pena ter um congelador só para o gelo. Quando o gelo estiver pronto, tire os cubos da cuvette e ponha-os num saco bem fechado.

Proteja o gelo. Prove-o antes de usar. Um gelo limpo, frio e neutro é essencial para deixar brilhar os ingredientes mais caros. Infelizmente, a grande maioria das pessoas nunca provou uma bebida feita com gelo bom.



MANUEL ROBERTO



CHEF
ÓSCAR GONÇALVES
"G" Pousada
de São Bartolomeu

Filetes de Truta

Merenda Transmontana

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



+3,20€
EM BANCA
8ª CONSERVA
P



Para 3 pax
Quartinho
3 Fatias de Pão Transmontano aparado de côdeas
10g de gomos de laranja limpos
0,6l de Azeite Dava Amãcha
1 Dente de alho picado finamente
3 Fatias de presunto de porco bisaro
10g Rúcula selvagem
1 Tomate coração de Boi
1 lata de Conserva "Mar Portuguesa"

Preparação

Limpa-se o pão de côdeas, fazem-se cortes na vertical e de seguida esfrega-se com alho e pincela-se com azeite. Leva-se a torrar a torradeira. Depois de frio dispomos o lombo de truta a fatia de presunto 2 gomos de laranja previamente temperados com azeite e alho picado. Colocamos a fatia de presunto de porco bisaro, a rúcula selvagem e o tomate cortado aos cubos sem pele e sementes. Temperamos com o molho da lata e está pronto a servir.

Erva Peixeira:

O que nos levou a escolher esta erva é o facto de ser uma erva autóctone das margens do rio Sabor, Tuela e Baceiro. Era utilizada pelos pescadores para colocar dentro das canastras de pesca para conferir frescura e aroma ao peixe visto que andavam durante períodos extensos dentro da canastra durante a jornada de pesca.

Apoio:

VISTA ALEGRE
1824

Prato Vila Verde by Vista Alegre
Laranja Manteigueira by Bordallo Pinheiro

ABELAEO
MONSTRO



WWW.PUBLICO.PT/MAR-PORTUGUEZ

Mar Portuguesa
CONSERVAS DE CHEF