

J

FUGAS | Público N.º 9970 | Sábado 5 Agosto 2017

Roménia Bucareste está à procura de sair do casulo

Cidades
criativas

Os artesãos
de Barcelos
querem
conquistar
a UNESCO

Vinhos

Raul Pérez,
um inspirador
enólogo
espanhol



Semana de lazer

Mais sugestões em lazer.publico.pt

Tempo para banhos e unguentos, segredos da má-vida, marisco e paisagens de luz.

Cláudia Alpendre Marques

S D 2.a



SANTA MARIA DA FEIRA

Castelo e centro histórico

Até 13 de Agosto.

Todos os dias, das 12h à 1h.

Bilhete diário: 2€ a 4€.

Pulseira: 7,50€

viagemmedieval.com

A banhos com Afonso IV

Termas e Afonso IV. À primeira vista pode parecer que nada têm em comum, mas ambos fazem parte do enredo da 21.ª edição da Viagem Medieval em Terra de Santa Maria. Este ano dedicada ao rei que subiu ao trono em 1325 e ficou conhecido como O Bravo, pelos anos de fome, peste e guerra que marcaram o seu reinado, a festa põe a História de Portugal a sair dos livros e recria episódios marcantes, transformando o centro histórico numa aula viva. Entre batalhas, torneios e festins, há cavaleiros, donzelas, mercadores, artesãos e saltimbancos. Tudo vestido a rigor e alimentado com iguarias da época. Manda a tradição desta viagem que se convidem os visitantes para “banhos e unguentos”. Inspiradas nas expedições marítimas de D. Afonso IV, as Termas de São Jorge propõem banhos para curar as maleitas ao som de harpa e com vista para musas encantadas. É a arte do bem-estar, em modo medieval.



Segredos da má-vida

Lisboa dos anos 1960. Encontros de meia hora com mistério, intriga, crime, paixão e... Alice. Está feito o cenário de *Alice no País dos Bordéis*, uma peça da autoria de Roger Mor, com Sofia de Portugal e Francisco Beatriz, cuja ação decorre na antiga pensão de prostitutas no Cais do Sodré hoje transformada em bar da moda. O espectáculo, para maiores de 18 anos, parte do decreto-lei de Salazar que proíbe a prostituição e obriga ao fecho dos bordéis, centrando a narrativa na vida de Alice, conhecida como A Louca e representante da mais velha profissão do mundo. Para os interessados na experiência (quase) completa, há jantar a condizer, com o menu *Fecha as Pernas e Abre a Boca*, assinado pelo chef Guilherme Spalk. “Para descobrir o verdadeiro sabor da vida”, dizem. Quem se atreve?

LISBOA Pensão Amor

Até 6 de Agosto. Sábado e domingo, das 18h30 às 21h30 (sessões a cada 30 minutos).

Bilhetes a 6€. Com jantar: 69€

Reservas através de 962650101

e bordel@pensaoamor.pt

De portas abertas

O Teatro Nacional São João e o Mosteiro de São Bento da Vitória aproveitam o “pousio” teatral de Agosto para abrir as portas aos visitantes. Dos camarins e zonas técnicas do teatro ao Claustro Nobre e antigo Tribunal Militar do mosteiro, passando por *Noites Brancas* – a exposição que mostra fragmentos cenográficos dos espectáculos mais emblemáticos –, o convite é para “experienciar o mundo do teatro e das artes com uma maior proximidade”. Quem quiser espreitar os bastidores ou ficar a saber um pouco mais sobre os dois importantes monumentos da cidade Invicta, tem visitas guiadas à disposição, com tradução em inglês, francês e espanhol e com videoguia em Língua Gestual Portuguesa.

PORTO Teatro Nacional São João e Mosteiro de São Bento da Vitória
Até 31 de Agosto. Visitas de terça a sábado, às 12h30 (teatro); de segunda a sexta, às 12h, e domingo, 6 de Agosto, às 15h (mosteiro).

Bilhetes: 3€ (mosteiro), 5€ (teatro), 6€ (bilhete conjunto). Grátis para crianças até 10 anos



FUGAS N.º 895 Foto de capa: Paulo Pimenta **FICHA TÉCNICA Direcção** David Dinis **Edição** Sandra Silva Costa
Edição fotográfica Nelson Garrido **Directora de Arte** Sónia Matos **Designers** Daniela Graça, Joana Lima
 e José Soares **Infografia** Cátia Mendonça, Célia Rodrigues, Joaquim Guerreiro, José Alves e Francisco Lopes
Secretariado Lucinda Vasconcelos **Fugas** 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



Splash!

Piscinas, escorregas, insufláveis, bolas gigantes, passeios de barco, jactos de água, corridas de obstáculos e chuveiros. Pode parecer um parque aquático normal mas traz um conceito inovador: é sazonal. Está instalado junto ao cais fluvial do Seixal e promete animação para toda a família durante a época de veraneio. São quatro as áreas principais: Aqua Fun e Kids garantem a diversão dentro de água; Lounge convida ao descanso com música e sombras, e Street Food serve comida e bebida para repor as energias. A organização assegura a "presença constante de monitores e nadadores-salvadores". O mais difícil é não escorregar no nome: Aqua Splash Seixal.

SEIXAL Junto à Estação Fluvial da Transtejo

Até 26 de Setembro. Todos os dias, das 10h às 20h (excepto 7 e 21 de Agosto e 4 de Setembro, encerrado para manutenção).

Bilhetes de 9€ a 12€ (adulto), 6€ a 8€ (crianças dos 2 aos 12 anos)

Pela Garganta de Loriga

O Centro de Interpretação da Serra da Estrela (CISE), em Seia, promove passeios pedestres para divulgar a riqueza natural e cultural da região. São quatro os caminhos de montanha a percorrer nas quartas-feiras de Agosto (excepto 30), com extensões aproximadas entre os quatro e os nove quilómetros. Depois da estreia pela Rota do Volfrâmio, segue-se a Rota da Garganta de Loriga, um percurso "classificado com um grau de dificuldade elevado e que compreende uma paisagem marcada por vestígios glaciários", explicam. A Rota do Pastoreio (entre a Torre e a aldeia de Alvoco da Serra) e a Rota da Caniça (ao longo do vale da ribeira com o mesmo nome, na Lapa dos Dinheiros) completam o mapa de caminhadas.

SEIA Serra da Estrela

Até 23 de Agosto. Quarta, às 9h.

Bilhetes a 10€ (com transporte e seguro)

A actividade requer um mínimo de seis pessoas e máximo de 12.

Inscrição e ponto de encontro no CISE: 238320300, cise@cise.pt



Paisagens de luz

Acendam-se as luzes: o Aura Festival está de volta a Sintra para mostrar o encanto da paisagem nocturna da vila classificada como Património Mundial pela UNESCO em 1995. Dedicada ao tema *Light Atmospheres*, a terceira edição do evento monta um circuito de instalações interactivas e *performances* centradas na luz. São obra de artistas nacionais e internacionais, entre eles Oskar & Gaspar, Klaus Obermaier, Jean Marc Derclé, **RethoricaStudio** e Matthieu Tercieux. O percurso, para fazer a pé, vai do MU.SA - Museu de Artes de Sintra à Quinta da Regaleira. Pelo meio, passa por pontos como a Biblioteca Municipal, a Volta do Duche, o Palácio Nacional de Sintra ou o Museu Ferreira de Castro. O programa inclui ainda o concerto *Mandalas de Som* na Sociedade União Sintrense (sexta e sábado, às 22h) e o espaço Con-Ciencia | Tudo Começa Com o Que Consomes, com curadoria de Maria Rosa Hidalgo/Depaluarte, dedicado à sustentabilidade energética. Um encantamento dos sentidos à luz da noite, prometem.

SINTRA Vários espaços

De 10 a 13 de Agosto.

Quinta a domingo, das 21h às 24h.

Grátis

De Olhão no marisco

Da tradição da vila piscatória à arquitectura da cidade cubista, passando pelas praias e ilhas da Ria Formosa. No mapa do Verão algarvio, Olhão é um dos pontos de referência também pelo marisco. Durante seis dias, santolas, sapateiras, lavagantes, camarões, lagostas, amêijoas, ostras, cataplanas, açordas ou arrozos fazem as honras da casa na 32.^a edição do Festival do Marisco. A festa no Jardim do Pescador Olhanense não se fica pelo fruto do mar: há comida alternativa, bebidas, doçaria, artesanato regional, um espaço com diversão para os mais novos e muita música, com anfitriões como Tony Carreira, Richie Campbell, D.A.M.A., Diogo Piçarra, Nelson Freitas ou Seu Jorge.

OLHÃO Jardim do Pescador Olhanense

De 10 a 15 de Agosto.

Todos os dias, das 19h30 à 1h30 (concertos às 23h30).

Bilhetes de 6€ a 9€

(crianças dos 7 aos 12 anos, 3€ a 4,50€). Grátis até aos 6 anos.



Roménia



O lado B de Bucareste está a viver a sua Primavera

Chegámos com uma carta de intenções clara: ver uma “outra” Bucareste. Descobrimo-la numa onda de criatividade que parece estar a preparar-se para sair do casulo. Na cidade onde a história convulsa (também) se lê na arquitectura há uma nova apropriação de espaços que estão a ajudar a mudar a sua imagem. A capital romena está à procura de um estilo próprio e de geração espontânea. *Andreia Marques Pereira*

● O mote da viagem era algo como “Bucareste invisível” e, ainda que nos tenhamos desviado da temática, logo à chegada o jantar surpreende-nos. Numa zona que já foi industrial, perto do centro da cidade, num edifício insuspeito de qualquer beleza arquitectónica (antiga fábrica de algodão), subimos ao *rooftop* e estamos num bar-restaurante a flutuar na cidade. É o espaço de Verão; em baixo fica o espaço de Inverno, o passado industrial à flor da pele, minimalista na decoração feita de design de inspiração escandinava. Este está vazio, o terraço está cheio.

Está calor, muito calor em Bucareste no início deste segundo fim-de-semana de Julho. No topo do Deschis Gastrobar (também espaço cultural) “a vista não é a melhor”, como que se desculpa Andrada Crangus, a representante do Ministério do Turismo romeno. Ao lado corre o rio Bambovíta, aqui mais como um canal quase tapado pelas árvores que se alinham na avenida; ao fundo vemos edifícios cujas luzes se acenderão daqui a pouco, o arco azul de uma pequena ponte, mais atrás chaminés de fábricas. Não importa, estamos sobre um *deck* de madeira, com música electrónica que não se impõe, diante de uma mesa comprida que se há-de cobrir de uma mescla de cozinhas ao estilo de tapas: vêm *quesadillas*, rolos chineses, paté de fígado, asas de frango, pão, patés, vinho branco e cervejas nacionais. Não, não esperávamos esta recepção em Bucareste, num local, o NOD Makerspace, que junta mil metros quadrados de espaços criativos para uma comunidade *open source*.

Bucareste raramente será uma opção óbvia na lista de destinos a não perder. Se calhar porque a reputação da capital da Roménia ainda não escapou completamente da (longa) sombra que se abatia sobre as cidades da Europa do Leste: cinzentas e severas, cheias de prédios anódinos e deteriorados ou de edifícios mais maciços do que harmoniosos. Estes não faltam - e em relação a edifícios indistintos há até uma zona da cidade a que chamam a “muralla da China”, tal a sucessão de prédios de habitação - mas há outros mais. Porque Bucareste, além de comunista (a que todos os habitantes de Bucareste parecem amar-odiar, sobretudo o massivo Parlamento, a “Casa do Povo” como é conhecido, e a Casa da Imprensa), é neoclássica, beaux-arts, arte nova e bauhaus. Há ainda a velha Bucareste, o centro histórico, que sobreviveu a todas as convulsões políticas e sociais e foi restaurado (continua a sê-lo) e onde se encontram vestígios medievais.



FLORIN TEPARDEA

Pode ser por chegarmos em pleno Verão, com Bucareste a esvaziar-se para o fim-de-semana e o início de férias escolares (o trânsito e o barulho das buzinas costumam tornar a cidade caótica, dizem-nos) e as esplanadas estarem cheias, mas rapidamente Bucareste se nos entranhou, nunca foi uma estranha. Com o sol, parece refulgir em tons de dourado, o verde parece teimar em imiscuir-se, seja em longas manchas, seja nas árvores que povoam algumas das suas avenidas. Dizer que esta é uma cidade de contraste é uma banalidade que pode ser aplicada a tantas cidades do mundo. Contudo, como não dizê-lo se em poucas centenas de metros passamos por um palácio real neoclássico, avançamos para a antiga sede do partido comunista, puro classicismo soviético, diante da qual se encontra uma pequena igreja de estilo bizantino, andamos um pouco mais para encontrar um prédio que é uma espé- →



Em cima, o Bean & Dots: café, espaço de *co-working*, sala de eventos e *concept store*; ao lado, a Meşteshukar ButiQ, que não é apenas uma loja, é a parte visível de “uma rede de empresas de economia social”



DR

Roménia



PAULO PIMENTA

cie de Gaudí inacabado até chegar a mais um edifício de feições industriais onde se anuncia a realização de *castings*?

Não são apenas *castings* o que se faz neste que Anca Ungureanu considera ser “o edifício mais criativo de Bucareste”. Estamos no primeiro andar do Palácio Universul, edifício B - o complexo é património nacional e albergou um jornal, primeiro, uma editora depois, encerrada na ressaca da revolução de 1989 que depôs Nicolae Ceausescu e acabou com o seu regime totalitário. Estamos no edifício da tipografia que teve de esperar mais de duas décadas para ser redescoberto e agora faz parte do The Garden Talent. O Beans & Dots, projecto de Anca e da

designer Adelina Ivan, é uma multiplicação de vocações. Café, espaço de *co-working*, sala de eventos e *concept store*, onde nos sentamos num sofá retro amarelado. Está para venda, como tudo o resto.

Anca, que trabalhou em marketing e comunicação antes de estudar liderança criativa em Berlim, “resumidamente, um curso para tornar as pessoas criativas em gestores e os gestores em pessoas criativas”, acredita que explicar o surgimento de novos negócios ajuda a explicar uma nova Bucareste. E neste edifício está o paradigma dessa nova Bucareste, onde a criatividade começa a ganhar cada vez mais espaço. No rés-do-chão há um teatro independente com bar e clu-

Bucareste quer recuperar o tempo perdido e está a vestir-se de locais que rivalizam com qualquer capital europeia

be, um bar botânico, centro de arte contemporânea, um estúdio de dança. Nos andares superiores, há ateliers de arquitectos e engenheiros, agências de publicidade, estúdio de som, consultoras.

Situado nas redondezas dos Jardins Cismigiu, o Palácio Universul está também no coração do recém-criado Distrito Criativo (Cartierul Creativ), lançado pelo The Institute, organizador da Semana de Design de Bucareste. A intenção é mapear toda a zona entre os jardins, a Avenida Regina Elisabeta e a Praça Matache, onde nos anos mais recentes têm surgido estúdios, ateliers, bares, cafés, lojas de designers, substituindo o antigo comércio. “Há cinco anos não havia

nada aqui”, nota Anca. Ela própria só se instalou no início de 2017 e durante os próximos cinco anos a ideia é atrair ainda mais criadores e assim diversificar a oferta e chamar mais público. E ajudar a recuperar a área, onde há tantos edifícios à espera de serem salvos da ruína ou de uma renovação - uma imagem que se repete pela cidade.

Foi ao virar da esquina do Palácio Universul que encontrou casa a Mesteshukar ButiQ (MBQ). Esta não é apenas uma loja, é a parte visível de “uma rede de empresas de economia social”, sublinha Dennis, que, desde 2012, “ajuda os roma a desenvolver os seus ofícios e a fazer renascer produtos e objectos de outros tempos”. Porque “na Europa

Bucareste está a tentar mostrar um lado mais cool, seja nas ruas e esplanadas, seja em espaços como a Meștешukar ButiQ (foto em baixo); no entanto, continua a haver espaço para lugares mais tradicionais, como a mansão Bellu (foto ao lado)



de Leste e nos Balcãs [e Bucareste é uma ponte] a cultura identitária dos roma está ligada a ofícios”, explica Dennis. E é assim que, em pleno Distrito Criativo, entramos num mundo roma onde a rusticidade tem um cunho contemporâneo em cenário minimalista. Entre objectos quotidianos (que vão resultar numa colecção para o IKEA), há roupas, peças de joalharia e carteiras em materiais como o couro, o bronze e o latão - a próxima loja abrirá em Viena.

Definitivamente, Bucareste parece querer recuperar o tempo perdido e está a vestir-se de locais que rivalizam facilmente com qualquer outra capital europeia. Não nos cansamos de espreitar cafés e bares onde gostaríamos de nos sentar um pouco - mas menos de dois dias não dá para tudo. É assim que o Alt-Shift é apenas uma entrada rápida num portal que segue em gradeamento ainda no bairro criativo, escondendo um jardim vertical no pátio e um clube e bar no interior. O The Urbanist é uma escapada nossa, já no centro histórico: o exterior cool com poucas mesas confirma-se no interior. E a lista de locais que nenhum hipster desdenharia poderia continuar.

Desilusão é a “rua da street art”, a Pictor Vitor Verona. Aqui realiza-se todos os anos um festival internacional de street art e todos os anos a decoração é, portanto, diferente - parece que temos azar no ano. Durante o festival cortada ao trânsito, há DJ, food trucks e animação constante; num dia comum é uma rua indistinta a que os graffiti dão cor - e nada mais. Isto até quase ao seu término. Já estamos com o Boulevard Gheorghe Magheru à vista quando entramos por um portão. O que foi a mansão de uma família aristocrática é agora, simplisticamente, uma livraria. A Car-



turesti Verona invade todas divisões num labirinto de tectos estucados e frescos nas paredes. Sobem-se e descem-se escadarias e escadas em caracol, passamos por livros em segunda mão e novidades frescas, uma adegas com vinhos romenos pouco óbvios, música e cinema, merchandising variado, design romeno, uma zona infantil, objectos de decoração e de casa, acessórios... As reticências não são preguiça, é a impossibilidade de abarcar tudo o que se encontra na casa que ainda tem um “segredo”: um jardim com esplanada.

Continuamos afastados do bairro criativo quando entramos na loja-atelier de Carmen Secareanu que, em 2002, decidiu criar a sua pró-

pria marca em Bucareste, três anos depois de se ter licenciado, numa altura em que os estilistas romenos tinham como destino o estrangeiro. Ainda é assim. “Os novos designers vão para fora ou apostam no online”, diz-nos. Ela foi uma espécie de pioneira, mostrou o seu trabalho nas principais passarelas mundiais e foi distinguida pela imprensa especializada internacional - e aventurou-se pelo design de objectos. Há três anos instalou-se neste espaço, “numa zona calma”, onde uma máquina de costura recebe quem chega. Da colecção de Verão restam poucas peças, sobressaem os vestidos de seda brancos com bolas vermelhas. “Não é a minha linha habitual”, assume. As cores escu-

ras, com forte predominância de negro, em tecidos que vão da seda ao couro, para a nova temporada estão mais próximos da sua imagem. “De certa forma inventei um estilo próprio”, reflecte.

De certa forma, é o que se está a passar com Bucareste, uma cidade à procura de um estilo próprio. E de geração espontânea, não sujeita aos devaneios megalómanos de um qualquer ditador. Porque se, como considera Anca Ungureanu, continua “tudo muito imprevisível em termos políticos”, a verdade é que “a cidade é muito vivida e está sempre em mudança”.

A Fugas viajou a convite do Ministério de Turismo da Roménia com o apoio da Embaixada da Roménia em Portugal, do Instituto Cultural Romeno de Lisboa e da TAP

PUBLICIDADE

ROCHA BRAVA
VILLAGE RESORT

VOUCHER 10% DESCONTO*

WWW.ROCHABRAVA.COM

FÉRIAS RELAXANTES EM FAMÍLIA NA HARMONIA DA NATUREZA

3 PISCINAS | PISCINA AQUECIDA COBERTA DE OUTUBRO A ABRIL | 4 CAMPOS DE TÊNIS
ACESSO WIFI GRATUITO | GINÁSIO | RESTAURANTE | PARQUE INFANTIL
CLUBE PARA CRIANÇAS | CENTRO DE BELEZA | SNACK-BAR / COFFEE SHOP

BOOKINGS@ROCHABRAVA.COM
+351 282 350 375
ROCHABRAVA

URB: ROCHA BRAVA, ALFANZINA
APARTADO/P.O. BOX 1047
8401-908 - CARVOEIRO, LAGOA,
ALGARVE, PORTUGAL

*No momento da sua reserva, mencione que viu este anúncio na Revista "Fugas" e beneficie dum desconto exclusivo de 10% sobre o valor do alojamento

Roménia

Bucareste

Manta de retalhos arquitectónica para uma história convulsa

● Em Bucareste sê bucarestino. É assim que começamos o nosso primeiro dia (inteiro) na capital romena - no mercado. E às compras mesmo. O plano é um almoço-piquenique no Parque Carol I (da Liberdade, durante o período comunista), mas antes é tempo de escolher o menu no Mercado Obor, na praça e bairro homónimos. Se agora encontramos um gigantesco edifício de tijolo vermelho não imaginamos que este é herdeiro de uma tradição com mais de 300 anos: aqui realizava-se o “Târgul Mo ilor”, uma feira de gado importante em toda a Valáquia (um principado que seria um dos embriões da moderna Roménia), e também enforcamentos. Mas o edifício, novo, onde nos detemos é apenas uma da parte do mercado, a dos frescos - outro, antigo, alberga a parte do “bazar”; entre um e outro, tendas, incluindo bancas das famosas *mici*, salsichas romenas. Cesto de vime no braço para as compras no maior mercado de Bucareste, onde lavradores das redondezas vêm escoar produtos sete dias por semana. Não é incomum ver mulheres com os lenços na cabeça por detrás das bancas, parecendo desconfiadas. Não é assim Irina, a quem compramos tomates (3,5 lei o quilo, cerca de 0,70€), que, traduz o filho, nos pergunta se temos “disto”, a mão desenha um semicírculo no ar, de onde vimos. Os tomates, pepinos, cebolas verdes e pêssegos da nossa lista arrumam-se no rés-do-chão; o queijo de cabra e o pão no andar de cima, como bancas como supermercado - quase sempre há amostras para prova, quando não há é só pedir. Ficamos de olho nos frutos vermelhos, enormes e baratos (como tudo aqui em Bucareste - pelos nossos padrões: a confiar no guia, o salário mínimo na Roménia é 200€); um quilo de mirtilos (2€) há-de aparecer no almoço.

Mas até ele, temos muito caminho para andar. Alexandru é o nosso guia pela história de Bucareste. Uma história não muito longa para uma ci-

dade europeia (foi mencionada pela primeira vez em 1459) e muito menos como capital de um país (desde 1862, quando foi instituído o principado da Roménia; o reino chegaria em 1881 depois da Guerra Russa-Turco ter ditado a independência do Império Otomano). E foi a partir de Carol I, o primeiro e mais celebrado rei da curta monarquia romena, que Bucareste se começou a afirmar como cidade cosmopolita, onde a cultura e a arquitectura se modelaram a partir de Paris. Tanto assim que muitos dos edifícios que vemos são da autoria de arquitectos franceses e a Rua Vitória era considerada os Campos Elíseos bucarestinos - a cultura francesa marcou tanto o país que o “obrigado” mais comum é *merci*.

É aqui que encontramos alguns exemplares de arquitectura francesa, desde logo a sede do Banco CEC, o mais antigo do país. Está em obras de restauro, mas sobressai a sua cúpula central em vidro e ferro a encimar uma construção ecléctica. Do outro lado da rua o Museu Nacional da História Romena, grandes colunas a compor um alpendre largo no topo de escadaria larga, num edifício que já foi o Palácio dos Serviços Postais. Outro exemplo de arquitectura francesa é o Ateneu Romeno, casa da Filarmónica George Enescu e do festival que tem o seu nome. De planta circular e estilo neoclássico, a fachada é uma colunata impressionante e no seu interior frescos contam a história da Roménia - de que este fez parte, com a assinatura do tratado de unificação de várias regiões que deram origem ao país actual no rescaldo da I Guerra Mundial.

Estamos, então, na “pequena Paris”, não nos cansamos de ouvir (onde não falta um arco do triunfo, construído em 1922 para celebrar a “grande Roménia” unificada e remodelado em 1938), que mistura estilos arquitectónicos com a mesma facilidade com que, aparentemente, Ceausescu destruiu partes inteiras da cidade para impor o seu modelo inspirado na



O Parlamento, obra emblemática de Ceausescu, é um local de que poucos bucarestinos gostam, sobretudo pelo que representa

Coreia do Norte. Ao mesmo tempo, a “nova” Bucareste preservou o seu passado, nem que para isso tivesse tido que transplantar edifícios, muitos religiosos - por isso, encontramos pequenas igrejas ortodoxas nos locais mais inesperados, entalados entre prédios. Ou, por exemplo, bem perto da zona de bares no centro histórico de Bucareste, onde o Mosteiro Stavropoleos tem novamente freiras: a igreja, numa esquina de rua pedonal, é uma pequena pérola bizantina. E como que a mostrar a tolerância do regime com a religião, a igreja Kretzulescu manteve-se no seu local original - perto do antigo palácio real, mas também da sede do partido comunista romeno.

E, entretanto, já passamos então pelo palácio real que actualmente é o Museu de Arte Nacional. Feições neoclássicas, tem do lado oposto da praça a biblioteca da universidade, construída por Carol I, cuja estátua equestre se ergue entre ambos. Des-





PAULO PIMENTA



BOGDAN CRISTEL/REUTERS



BOGDAN CRISTEL/REUTERS



MIHAL BARBU/REUTERS

O Parlamento (foto principal) é o segundo maior edifício administrativo do mundo, a seguir ao Pentágono; em cima, o mercado de Obor e o Museu Nacional de História Romena

de 1989, esta é agora chamada a Praça da Revolução, e foi um dos palcos mais importantes (e sangrentos) da revolta que depôs Ceausescu e terminou com a sua execução no dia de Natal do mesmo ano. Mais adiante, a antiga sede do comité central do partido comunista, em estilo clássico soviético, tem agora a companhia do Memorial do Renascimento, monumento às vítimas da revolução de 1989. Uma coluna de mármore com algo que parece uma coroa de metal no topo e tanta controvérsia quanto à sua estética que até tinta vermelha lhe lançaram: sobram manchas no cimo que dão ideia de sangue.

De sangue se fez a história de Vlad III, Drácula, que teve passagem por Bucareste. Os restos da “antiga corte”, na prática residência dos líderes da Valáquia por ele mandada construir, foram escavados nos anos de 1950 e estão bem no coração do centro histórico, onde (quase) todos os caminhos noctívagos vão dar (para noites vibrantes e sofisticadas, onde música ao vivo convive com a comercial debitada por colunas). Estamos a poucos metros da Praça da União, uma das mais movimentadas da cidade, uma espécie de *hub* de transportes e comércio onde a Inditex parece

ter o monopólio. Ao seu lado passa o monumental Boulevard União que parte do Palácio do Parlamento (e passa a Boulevard Decebal, a zona mais cara da cidade): flanqueado por árvores e edifícios no mesmo estilo do parlamento, o boulevard é dividido por uma faixa ajardinada ornamentada por 42 fontes representando os 41 distritos do país mais a capital.

São obras emblemáticas de Ceausescu, paradigmas da sua megalomania. O Parlamento é o segundo maior edifício administrativo do mundo (a seguir ao Pentágono), só superado pelo Pentágono, e é um local de que poucos bucarestinos gostam, sobretudo pelo que representa. Passamos lá por insistência, não fazia parte do roteiro: ao final do dia, há umas poucas pessoas a fotografá-lo e dois rapazes sentam-se em cadeiras de lona, junto do carro, na frontal Praça da Constituição.

Voltamos a passar à noite, já depois de termos tido um *workshop* de cozinha na Beraria H, fama de ser a maior *beer house* da Europa (ocupa um antigo pavilhão de exposições que, já depois da queda do comunismo, foi armazém de roupa) - no Verão, transfere-se para o exterior, cheio.

Fica no Parque Herastrau que, junto ao lago do mesmo nome, é o maior da cidade, “talvez da Europa de Leste”. O *chef* Radu Zanesku orienta os participantes na confecção de vários “patés”; as carnes, de porco e de vaca e as *mici*, “indispensáveis num churrasco romeno”, serão assadas numa churrasqueira ao ar livre por um ex-jornalista desportivo; tudo será acompanhado por puré. Mas antes começa-se com um *shot de palinca*, bebida tradicional destilada com frutas - e sexista: há uma para homens e outra para mulheres.

É uma mulher, Gina, que nos leva de volta ao hotel. Fala espanhol porque viveu seis anos em Alicante, regressou há oito por causa de uma doença da neta. Faz um desvio para vermos o parlamento à noite, mas o que vale a pena é o boulevard. Não percebe porque tantos compatriotas não gostam de aqui passar, “são infantis”, considera. Mostra-nos a nova catedral em construção e aponta-nos a antiga biblioteca nacional, edifício colossal também abandonado depois da revolução. “É uma vergonha, tanto dinheiro desperdiçado.” Ela parece enfrentar o passado (e o futuro) de frente, sem medo de fantasmas. Bucareste ainda está a exorcizá-los.

Roménia

Urlati - Prahova

De bicicleta entre mansões, tanoeiros e provas de vinho

● Sabíamos que íamos andar de bicicleta e visitar uma adega. A surpresa foi o ponto de partida, uma antiga casa de boiardos, a aristocracia desta zona da Europa. A viagem de Bucareste até Conacul Bellu (em Urlati, no distrito de Prahova) leva cerca de uma hora, passando por campos, aldeias e pontes periclitantes. Conacul Bellu, algo como mansão Bellu, surge entre arvoredo denso já sem memória da casa principal, que um terramoto na década de 1940 danificou irreparavelmente - a mansão actual era apenas a casa de hóspedes. Térrea, de telhados empinados escuros, alpendre na fachada e varandas abundantes com colunas de madeira escura (a condizer com balustradas), que terminam em arcos decorados (brancos como a casa), é o protótipo da arquitectura romena do século XIX. Com toque lusitano: o pátio exterior foi inspirado na calçada portuguesa - o barão Alexandru foi um grande viajante e tinha na arte, especialmente na recém-surgida fotografia, a sua paixão.

E tal reflecte-se na casa. A visita tem de ser feita com protecção no calçado, pois o soalho é original. E é aí que encontramos a sala turca e a sala japonesa, exemplos da curiosidade do proprietário pelo estrangeiro. Esta era uma casa de Verão de uma família que tinha casas, por exemplo, em Florença e Paris. A cultura está por todo lado, não só na pintura, romena, sobretudo, nas gravuras e litografias (algumas com vários séculos), mas na biblioteca, onde abundam os livros em francês e de fotografia e sobressai uma edição do século XVI da Bíblia de Lutero. As novas tecnologias não passaram despercebidas e no fonógrafo (que não dispensou, contudo, o piano) escutamos um disco com cem anos; o telefone, de 1895, é apenas relíquia. O mobiliário tem soluções que diríamos avant-garde para a época, como cadeiras de madeira que se dobram ou se transformam em oratórios, não faltam tapeçarias orientais e porcelanas de vários cantos do mundo. Na cave, com acesso exterior, uma adega onde já há muitas décadas não entra vinho mas mantém o cheiro adocicado do que se entranhou indelevelmente; mantém também utensílios antigos. Ao contrário de outras casas idênticas que depois da implantação do co-



Partimos de bicicleta em direcção à adega Crama Urlateanu. Por companhia temos um australiano, 60 e poucos anos, que anda há três meses a percorrer a Europa de Leste em duas rodas

munismo se deixaram arruinar, esta foi transformada em museu em 1954, mas já antes tinha sido doada à Academia Romena.

É desta propriedade que partimos de bicicleta em direcção à adega Crama Urlateanu. Por companhia temos um australiano, 60 e poucos anos, que anda há três meses a percorrer a Europa de Leste de bicicleta - chegou da Bielorrússia. Primeiro, fazemos uma paragem na oficina de um dos poucos tanoeiros que, na Roménia como em Portugal, ainda resistem no ofício, na pequena aldeia de Ceptura de Jos. Confissão: não aguentamos o passeio de bicicleta - ao todo foram cerca de 15 km -, debaixo do sol inclemente do meio-dia, por estradas alcatroadas. Na paisagem, plana, a espaços vêem-se vinhedos, campos de girassóis e nada mais de notável. Passa uma carroça com uma família de quatro em despique primeiro com as bicicletas, depois com a carrinha. Mas, então, a oficina de Adrian, homem tísnado de meia-idade bem pesada, debaixo de um telheiro tosco e a explicação de como se fazem os barris. “É duro”, confessa, “por isso os jovens vêm dois, três dias e desistem”. Ainda que uma barrica de 200 litros, que leva um dia e meio

a fazer, valha 250 euros, mais coisa menos coisa. “Daqui a pouco tempo é uma memória.” De qualquer forma, Adrian também se dedica à agricultura, como os vizinhos. Tem vinhas e produz um vinho caseiro que nos dá a provar, jovem, ainda um pouco borbulhante.

Depois da prova improvisada, a prova a sério. Estamos novamente numa casa nobre, alpendre a quase toda a volta, mostra de um domínio vinícola onde se produz vinho tinto, “estamos no mesmo paralelo de Bordeaux”, esclarece a guia. Mas não é apenas este que se pode provar na adega, numa cave profunda debaixo da própria casa. A escadaria branca desemboca num espaço não muito grande, com algumas barricas: “Esta área é só de apresentação, a produção está a 30km. Aqui não temos condições para o envelhecimento.” Há também vinhos brancos e rosé vindos de outras zonas da Roménia (o branco da Transilvânia) onde a companhia tem vinhedos. Temos um *workshop* de prova e, de regresso à superfície, uma prova de vinhos na loja da propriedade. Segue-se um almoço-volante no alpendre da casa. Demorado. Afinal, é domingo no mundo e a tranquilidade é contagiante.

guia



A TAP retomou a ligação directa entre Lisboa e Bucareste, com

voos todos os dias menos à terça-feira. Para voos no início de Setembro, a simulação devolveu-nos preços a partir de 550€ (curiosamente em executiva - mais baratos do que em económica).



Hotel Venezia
Str. Pompiliu Eliade 2
Bucareste

<http://www.hotelvenezia.ro/>



Deschis Gastrobar
Splaiul Unirii 160
040041 Bucareste

<http://deschisgastrobar.ro>

La Copac
Str. Pitar Mos 23
030167 Bucareste
www.facebook.com/CarciumaLaCopac/

Beraria H
Soseaua Pavel Dimitrievici
Kiseleff 32
011343 Bucareste
www.berariah.ro



Beans&Dots
Str. Ion Brezoianu 23
030167 Bucareste

www.facebook.com/beansanddots

Talent Garden Bucharest
Bucareste, Sector 1,
Str. Ion Brezoianu, Nr. 23-25
<https://bucharest.talentgarden.org>

Mesteshukar Butiq
Str. Edgar Quinet 7
030167 Bucareste
<https://mbq.ro>

Carmen Secareanu Showroom
Str. Semicercului 1
Bucareste, sector 1
www.carmensecareanu.com

Crama Urlateanu
Str. Măruntşului, 2
Urlati | Prahova
www.halewood.com.ro

Conacul Bellu
Str. Castanilor
Urlati | Prahova
www.conaculbellu.ro



**CHEF
HENRIQUE MOURO**
BAGOS CHIADO

Filetes de Carapau

Alimados na lata

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

**Mar
Portuguez**
CONSERVAS DE CHEF



Para 2 pax
Cebola em rodelas
Alho laminado
Sal
Vinagre de cidra
Batata-doce
Azeite Casa Anadia
Tomate
1 Lata de Conserva
"Mar Portuguez"

Preparação
Carapaus em conserva. Batata-doce assada e frita.
Tomate fresco em cubos e marinado com os sucos da lata.
Rodelas de cebola nova e alho em lâminas finas.

+3,20€
EM BANCA
5ª CONSERVA
P

Apoio:


VISTA ALEGRE
1824

Prato Matrix by Vista Alegre
Carapau by Bordallo Pinheiro



**ABELA E O
MONSTRO**

P
PÚBLICO



Protagonista

Renata Monteiro

● Esta entrevista não teve hora marcada. “Não temos de combinar, eu vou estar por aqui, por isso apareçam quando quiserem”, disse ao telefone João Sacramento, que nas últimas semanas tem estado a organizar o Hitchfest, o primeiro festival da boleia portugueses.

Com 29 anos, tem visto tudo o que antes dava como certo vir abaixo. Muitas destas coisas, foi ele quem as implodiu, com muitas horas passadas a pensar, a meditar e a viajar. “E quanto mais coisas vieram abaixo, muito melhor elas vieram para cima”, conta agora.

João Sacramento nasceu em Coimbra, viveu os primeiros dez anos em Aveiro até que voltou para Miranda do Corvo, onde vive a sua “base”, os avós e os tios. Licenciou-se na cidade onde nasceu, em Design Industrial e Design de Equipamento, num curso em que só se inscreveu “porque achava que ter um curso superior era essencial”. “Aqueles coisas que te metem na cabeça”, diz com um encolher de ombros (vai repetir esta frase muitas vezes).

Já enquanto estudava saía durante uma semana nas férias de Verão e, sem dar conta, só voltava dali a três meses. “Chegávamos a uma praia, ficávamos uma semana, depois começava um festival qualquer, íamos para o festival, andávamos assim três meses.” Vai para dizer que “foi assim que começou esta coisa do nómada”, mas interrompe-se e murmura: “No verdadeiro conceito dos nómadas, eu não devo ser um nómada. Nem me considero.”

Quando Miranda do Corvo começou a ficar pequena, Coimbra também o ficou pouco tempo depois, e decidiu partir para Lisboa para procurar trabalho. “Eu queria o que quer que aparecesse.” E apareceu um *call center* (João não deixa de soltar uma gargalhada face ao quão ironicamente normal este cenário é).

Depois criou uma empresa de mediação de obras onde ganhou “estaleca” que usou para montar

um *hostel* no terceiro piso de uma casa onde vivia com a BIOTribe, uma comunidade em Lisboa. Desta vez, fez o projecto sozinho com “meia dúzia de tábuas e panos”, e investiu “cento e pouco euros”. Mas, mais uma vez, e apesar de o *hostel* estar a “dar muito dinheiro”, acabou por se ir embora. Aos 25 anos, também Lisboa tinha ficado demasiado pequena e decidiu partir para um ano de voluntariado na Roménia. Acabou por ficar só seis meses.

No final do programa, tinha o bilhete de avião marcado e rejeitou-o. Eram 150 euros que não podia receber de volta, mas decidiu gastar o mesmo valor e voltar a Portugal “sem pagar transporte ou habitação”. Estabeleceu contactos com algumas das pessoas que conhecia para arranjar sítios onde dormir, arranjou alguns e, os outros, “era o que viesse”. Como “não estava com pressa”, acabou por demorar um mês e meio a chegar até Portugal, sempre à boleia.

Quando viaja, João faz poucos planos. “Não me interessa muito como a coisa acontece, interessa-me muito mais o que é que eu quero agora. Então, digamos, eu quero agora ir para a Roménia. Tanto me faz como é que eu vou.” Mais recentemente esteve em Itália, num Vipassana (um retiro) com a namorada e lá viajavam à boleia. Já para vir montar a Festa da Boleia, no Marco de Canaveses, tinha pouco tempo, e por isso escolheu o avião. João diz que a boleia é o mote, mas que no Hitchfest o que importa é “falar de desenvolvimento pessoal através da viagem”.

Quando recebeu uma mensagem de um desconhecido no BeWelcome a propor organizarem um festival sem “dinheiro ou ideias definidas”, o primeiro instinto normal de João seria apagar o email. Mas não foi. “Para mim, as coisas surgem muito na altura em que tu precisas de viver essas coisas. E esta foi uma delas”, diz, referindo-se ao encontro de viajantes que organizou com mais quatro (agora) amigos e que fica no Marco de Canaveses até dia 6. Estão previstas actividades como *performances*, terapias, concertos

ou palestras.

É por isso que leva a expressão “dia-a-dia” a um sentido muito literal. “Eu gosto do esforço físico, mas só quando eu quero. Eu gosto de trabalhar, mas só quando eu quero. Eu gosto de tudo, mas não me obriguem a estar oito horas e durante anos a fazer a mesma coisa.” Não quer com isto dizer que tenha abdicado do dinheiro. Agora, por exemplo, aluga a sua autocaravana, começou um negócio de compra e venda de criptomoedas e até já tem as suas próprias máquinas de minerar bitcoins (daqui a uns tempos quer começar a construir as suas). Antes, ainda na Roménia, trabalhou durante três meses num posto de lavagem de carros. Mas foi bem claro mal começou: “Eu só trabalho durante quatro horas e quero este ordenado.” Do outro lado só lhe responderam: “Sim, está bem”.

A tentar descrever o seu dia-a-dia, bloqueia ao fim de duas acções. “Acordo, medito durante uma hora” e... “Boa, essa pergunta é difícil. Posso, pelo menos, subdividir em Inverno e no Verão?” Conta que costuma passar o Verão ao ar livre, gosta do mar e do que o mar dá e jurou, depois da primeira vez que passou um Inverno na Roménia, nunca mais querer frio. Por isso, fugiu para África e no ano seguinte não teve Inverno. “Isto é importante e também é relacionado com o dia-a-dia. É fazer o que eu sinto e, em vez de pensar em como é que a coisa funciona, pensar no que é que eu quero.”

Para “quem está preso a muita coisa”, João diz que “apenas é preciso começar por algum lado”. “Ter uma empresa era logo uma segurança, ter um *hostel* era uma segurança e gera-se um medo de continuar, fazer outras coisas. E esse medo foi-se perdendo”, confessa. “O que eu fui aprendendo em cada sítio onde estava, fazia com que me custasse menos e menos a passar para o próximo.” Depois da Roménia, o medo do “deixar ir” perdeu-se completamente. “Fui, fui, fui”, garante-nos. Curiosamente, é também a este país que acaba sempre por voltar.



Resposta rápida

Dá muita importância ao dinheiro?

Agora começo a ter menos apego ao dinheiro, a gastar mais e a lidar melhor com ele. Com isto de ter e não ter, e depois voltar a ter, comecei a lidar melhor com o dar e com o receber.

Quão importante é a espiritualidade?

A espiritualidade, na verdade, é a minha vida. É o que me motiva e é com isso que eu começo e acabo o dia. O meu objectivo é estar consciente 24 horas por dia.

Qual é a diferença entre o turista e o viajante?

A diferença está onde está o ênfase. Se olham para tudo que está no caminho, o viajante, ou só para o final, o turista.

FOTOS: LARA JACINTO

João Sacramento e alguns dos seus objectos identitários, onde se incluem as *rastas*, das quais não se separa desde os 15 anos

João Sacramento

O viajante que aprendeu a “deixar ir”

Série Caminhos de Verão

Oh não, outra vez os passadiços do Paiva...

São a estrela dos passadiços nacionais e percebe-se porquê. O percurso ao longo do rio Paiva é fabuloso e o caminho agora percorrido por milhares de pessoas mudou a vida de Arouca. Se ainda não foi lá, atreva-se. Vale mesmo a pena.
Patrícia Carvalho (texto)
e Adriano Miranda (fotos)



● Mesmo que já se tenham escrito milhares de caracteres a descrever as maravilhas dos passadiços do Paiva é impossível não voltar a eles quando o tema é, precisamente, passadiços. Até porque, não sendo os maiores nem os mais antigos do país, eles são bastante únicos pela sua inserção numa paisagem muito diferente da da maior parte das estruturas deste tipo, mais associadas à beira-mar e às dunas. Aqui, estamos no Geopark de Arouca, num trajecto ao longo de um rio caprichoso, com a rocha como companhia e o verde a oferecer uma muito bem-vinda sombra.

Passaram dois anos desde a inauguração oficial dos passadiços do Paiva, mas já muita coisa mudou desde que a entretanto premiada estrutura de madeira permitiu que o rio e as suas encostas fossem apreciados com uma nova proximidade. Dois incêndios, em dois anos consecutivos, queimaram porções da estrutura, obrigando à sua reconstrução. O acesso deixou de ser gratuito e passou a ter o custo simbólico de um euro, além de o número de

visitantes ser agora condicionado – cerca de 3500 pessoas por dia, duas mil das quais controladas através de uma pré-inscrição online e as restantes chegando através dos operadores turísticos. Nos dois extremos do percurso de 8,7 quilómetros (Areinho e Espiunca) nasceram parques de estacionamento. Surgiram cafés com esplanadas e a praia do Vau ganhou casas de banho. Além disso, há táxis alinhados nas pontas do caminho, à espera de levar de regresso aqueles que não querem fazer a pé o trajecto inverso e não têm outro meio de deslocação.

O que não mudou, para quem escolhe passar o dia por ali, é a beleza da paisagem. E são muitos os que se continuam a deslumbrar com ela. Uma média de 20 mil pessoas por mês, segundo José Pedro Brandão, da agora bem mais atarefada loja interactiva de turismo de Arouca. “90% das pessoas que cá vem procura informações sobre os passadiços”, diz. Curiosamente, são também bastantes as que optam por fazer uma visita guiada – “entre 500 a mil por





Os passadiços do Paiva vão continuar a crescer: vai haver uma nova ponte suspensa “com 480 metros de extensão e 150 de altura”. O processo está na fase final de concurso, e depois segue-se a adjudicação

Paiva antes de seguir caminho. Ali ao pé, não falta quem se deixe fotografar junto a uma esguia queda de água (não é a cascata das Agueiras, essa ficou lá para trás, se vem do Areinho) ou quem finja entrar num maravilhoso mundo de aventuras, cruzando a ponte suspensa sobre o rio.

Os passadiços do Paiva hão-de crescer. Os planos da Câmara de Arouca já foram anunciados e passam por pólos museológicos, um bar suspenso e a extensão do percurso. Em 2015, o ano em que abriram, a autarquia acreditava que 2017 seria a data de concretização destes projectos, mas o processo atrasou-se. Margarida Belém, vereadora do Turismo, explica que estão em curso os projectos para novos equipamentos de apoio junto aos acessos e acredita que em 2018 os passadiços que, este ano, estão nomeados na categoria Melhor Atracção Turística Europeia, dos World Travel Awards, vão ter uma novidade capaz de continuar a levar a Arouca ainda mais visitantes. “A nova ponte suspensa, com 480 metros de extensão e 150 de altura, que vai ligar a zona da escadaria à cascata das Agueiras, vai ser a maior do mundo e tem o projecto pronto. Estamos na fase final do concurso e depois será feita a adjudicação”, diz.

Enquanto as novidades não chegam, não se acanhe. Elas não são precisas para se deixar encantar. E se por acaso já não conseguir ir lá este Verão, não desista. Os passadiços estão abertos todo o ano e, quando o Outono chega, a terra tem outra cor e outro cheiro e as chuvas do Inverno incham o Paiva. Vá lá, vá. Seja em que época for. Pelo menos, experimente-os uma vez na vida, antes de suspirar, “Oh não, outra vez os passadiços do Paiva...”. Vai ver que há mesmo uma razão para se falar tanto neles.

Agora que já está no caminho não há grandes conselhos a dar-lhe, excepto este: leve o tempo que for preciso. Respire. Levante o olhar do caminho

mês”, diz o funcionário -, o que lhes permite descobrir mais sobre o universo que está prestes a percorrer: o rio, as rochas, os animais e as plantas. Mas o caminho não tem que enganar. Calce as sapatilhas, leve água e algo para comer, chapéu e protector solar e é só seguir o trilho (ou o último grupo de pessoas antes de si, o que aparecer primeiro).

Se não pretende percorrer o trilho e regressar, a pé, pelo mesmo caminho ao ponto de partida, aceite o nosso conselho e comece a caminhada no Areinho. Está a ver aquela escadaria imensa, encosta acima, junto à fabulosa garganta do Paiva? Se ela parece um pouco desmotivadora e ainda nem começou a caminhar, imagine ao que se assemelhará se a encontrar no fim do percurso, depois de já ter andado quase oito quilómetros. Pois é, é por aqui que quer começar - vencer o mais difícil quando ainda não lhe doem as pernas, porque depois o trajecto é quase sempre a descer. E quase sempre no piso confortável em madeira dos passadiços, embora existam alguns

troços em terra batida (e é por causa destes que, mesmo estando calor, não vai querer levar sandálias).

Agora que já está no caminho não há grandes conselhos a dar-lhe, excepto este: leve o tempo que for preciso. Respire. Levante o olhar do caminho. Não se esqueça de parar de vez em quando. É um passeio, não uma corrida de obstáculos que é preciso vencer com rapidez. O rio Paiva corre sempre à sua direita, ganhando diferentes rostos e força ao longo do caminho. Às vezes, parece quase uma lagoa plácida, como se tivesse desistido de correr. Outras vezes, abre caminho entre as rochas e deixa-se cair em minúsculas cascatas, como se todo ele assentasse em socacos.

A forma como o rio se apresenta vai influenciar o modo como o ouve (mais calmo, nas zonas em que é quase um lago, mais barulhento, quando tem que vencer o leito irregular), mas o som da água estará sempre presente. E, se houver vento, o das folhas das árvores a agitarem-se. Há carvalhos, salgueiros, amieiros

e, mais feios e mais presentes perto de Espiunca, eucaliptos. Os animais são mais fugidios. O rio tem lontras, mas elas gostam de se manter invisíveis. Pode ver várias borboletas, se for a época certa, ou pode não ver mais do que nós: caganitas de cabra espalhadas pelo piso de madeira, a mostrar que não são só as pessoas que se passeiam por ali.

E, depois, há toda a superfície rochosa, de granito e xisto, que bordejia o passadiço e, às vezes, entra por ele dentro. As rochas, redondas, com arestas, invadindo o seu espaço, cobertas de raízes ou nuas e mostrando os efeitos de milhares de anos de movimento da crosta terrestre, também valem a pena que olhe para elas, lembrando que este é um pequeno paraíso a várias dimensões.

A última, e que não pode ser deixada de fora em pleno Verão, é a das praias fluviais que vai encontrar pelo caminho. Tem três, uma junto a cada acesso e, mais ou menos a meio do percurso, a praia do Vau, o local ideal para descansar e experimentar o

Barcelos

Os artesãos sem moldes e outras histórias de uma cidade à conquista da UNESCO

Está na corrida à Rede de Cidades Criativas da UNESCO no domínio do artesanato e arte popular. Em Barcelos, há cerca de 150 artesãos — alguns deles jovens em busca de uma nova vida para a tradição. Um roteiro entre muitos possíveis. *Mariana Correia Pinto (texto) e Paulo Pimenta (fotos)*

● Quando, há umas semanas, pas-sou por Lisboa para participar em mais uma feira de artesanato, Júlia Côta arrelhou-se com a confusão à volta dela. Queriam dar-lhe beijos, uma palavrinha, ouvir falar a conhecida ceramista de Barcelos. E ela a estranhar o rebuliço: “Vocês vão-me desculpar, mas eu não sou o Cristiano Ronaldo”, disse-lhes. E, do outro lado, a justificação, como quem pede desculpa: tinham-na visto na televisão e ficaram encantados por ser tão genuína. “Eu nem sabia o que era genuína”, conta Júlia, brincos dourados, avental coberto de tinta, genica a contrariar o ano de nascimento.

Júlia Côta não é espectáculo de televisão. Debaixo dos holofotes é o mesmo que se vê fora deles, é aquilo que diz — “E eu só digo o que me vai aqui”, jura, enquanto leva uma mão ao lado esquerdo do peito. Não sabe ler. Das letras consegue desenhar apenas as iniciais do seu nome, com as quais assina as peças que saem da sua casa-atelier em Manhente, freguesia de Barcelos. Na sala de entrada da moradia, numa vitrina de dimensões generosas que um dia um senhor lhe ofereceu, há diabos e diabos, músicos, mochos, juntas de bois, as suas “lindas minhotas”. Gosta de todos. Mas pelas suas bonecas tem um carinho especial. São mulheres de mão na anca, olhar vivo de quem parece capaz de enfrentar o mundo inteiro, toda a paleta de cores vestida, mulheres anti-regras e etiquetas, todas elas essência. Como Júlia.



É fácil chegar à casa da barcelense de 81 anos. Uma “placa linda” na Estrada Nacional 205 dá o sinal e, à distancia de uma curva, está a rua baptizada com o nome da artesã, filha de Rosa Côta e neta de Domingos Côto, homem que muitos acreditam ter sido o criador do primeiro galo de Barcelos em barro. Uma viagem pelas artes locais tem passagem obrigatória pelo número 76 daquela via. Mas o roteiro tem dezenas de paragens possíveis — e as oficinas onde

se pode comprar directamente aos criadores são quase sempre as casas deles. Pelo concelho, há cerca de 150 artesãos. Na olaria, no figurado, na madeira, no ferro e seus derivados, na cestaria e vime, nos bordados e tecelagem. É com esse património que Barcelos está na corrida à Rede de Cidades Criativas da UNESCO. No dia 31 de Outubro haverá fumo branco — e o optimismo está em alta, até porque a primeira fase já está ultrapassada. Se Barcelos entrar na lista

da UNESCO, será a segunda cidade da Europa, a par de Fabriano, em Itália, a conseguir a classificação nesta área. Por lá, conta a vice-presidente da câmara Armandina Saleiro, “o turismo cresceu exponencialmente” — e esse é o desejo por terras minhotas. A autarquia socialista já tem o plano delineado: apostar na valorização de oficinas tradicionais e na geração renovada que tem abraçado a tradição, potenciar o Museu de Olaria e estruturas de incubação na cidade,





guia



Júlia Côta
Rua Júlia Côta, 76
Manhente

GPS: 41°33'18.46"N 8°34'28.81"W

Júlia Ramalho

Rua Júlia Ramalho, 51, Galegos S. Martinho

GPS: 41°33'12.68"N 8°33'29.81"W

Telmo Macedo

Rua da Senhora do Bom Sucesso, 33, Galegos Sta. Maria

GPS: 41°33'57.49"N 8°35'02.17"W

Bernardino Coelho

Rua Nossa Senhora da Franqueira, 977, Carvalhal

GPS: 41°30'20.74"N

8°38'24.73"W

Cobres Cunha

Rua da Madalena, 8, Barcelos

GPS: 41°31'55.72"N 8°37'20.85"W



No sentido dos ponteiros do relógio, João e Fernando Cunha, artesãos do cobre; Júlia Côta, nome emblemático do figurado; os galos estilizados de Telmo Macedo (na página seguinte), o mais jovem artesão de Barcelos

investir em parcerias internacionais e criar novos postos de trabalho, sobretudo na área do turismo.

Não é um suporte financeiro, o concedido pela UNESCO. Mas “a chancela seria, por si só, um enorme apoio”. E um balão de oxigénio para os artesãos, às contas com uma crise de vendas há pelo menos uma década. A concorrência é local também, mas é sobretudo a que vem de fora que os inquieta. “Até os chineses já fazem galos”, lamenta João da Cunha Ferreira. A porta do seu estabelecimento, no centro da cidade, ainda é aberta todos os dias pelo pai, Fernando Cunha, homem de 85 anos de fisionomia a lembrar o velho Gepeto do Pinóquio. Deixou de trabalhar no cobre há alguns anos, mas não há dia que não passe na loja criada em 1932 pelo seu pai, avô de João. As culpas da crise não são asiáticas, vai dizendo o filho e concordando o pai. Vivem pela cidade, a morrer solteiras. Mas isso agora não interessa nada:

“Já não há nada a fazer, passemos à frente.”

João – que não tem o sobrenome Cunha no cartão de cidadão mas faz questão de se apresentar com ele e assinar as suas peças assim – anda nisto desde menino. Estudou na Escola Industrial, mas a tarimba ganhou-a na oficina do avô num tempo em que “não havia colégios para tomar conta dos meninos”. João Cunha passava os dias na casa da avó, ali ao lado, e sempre arranjava forma de escapar até à loja. Entre alambiques e máquinas de sulfatar, foi escolhendo o seu destino. “Há quem diga que o cheiro a verdete do cobre se entranha e parece que é verdade”, graceja.

As máquinas com as quais trabalha ainda são as mesmas que o avô usava. Tal como as peças fabricadas, eram “feitas para durar 200 anos” – bem diferente do que se produz agora. João teve a sorte de as herdar, mas já sabe que não terá a quem as pas-

sar. Os dois filhos escolheram caminhos diferentes. E isso, sublinha, não o aflige. “A vida não se compadece com saudosismos. Sempre achei que o artesanato não passava de pais para filhos. Ou se nasce artesão ou não se nasce. Eles têm a vida deles.”

Júlia Ramalho não encara a coisa com a mesma leveza. Perdia horas de sono a pensar na continuidade da arte que a sua avó começou e ela não quer ver morrer. Por isso, quando o filho António se agarrou ao barro ela iluminou-se. Há dias em que os seus 71 anos já não a deixam trabalhar como noutros tempos. Mas Júlia não se deixa vencer – sempre com a avó Rosa Ramalho no pensamento. Porque com ela aprendeu tudo.

Foi António Quadros, escritor e figura emblemática da filosofia portuguesa, quem lhes mudou o destino. Conta-se que um dia se cruzou com Rosa nas Fontainhas, no Porto, e se pasmou com a forma como a senhora trabalhava o barro. Com a cultura popular gritante nas suas peças de ar surrealista. Júlia, a neta predilecta, começou a mexer no barro em 1956, dez anos completos. Moldou “um cavalinho pequenino” e nunca mais parou. Com a avó ia para todas as feiras de Barcelos e um ano foram mesmo até Cascais. “Vendemos tudo no primeiro dia.”

Com o seu barro vidrado cor de caramelo, Júlia Ramalho cria aquilo que lhe vem à cabeça. Por impulso. Gosta muito das suas medusas de mil cabelos e dos bonecos dos sete pecados mortais, que um dia foram →

Barcelos

falados no “1, 2, 3” de Carlos Cruz, na RTP; menos dos diabos. Faz figuras religiosas, cristos, molda episódios da vida rural e também profissões. Se um dia lhe saísse o Euro Milhões, continuava a trabalhar. “A felicidade que me dá estar numa feira não há dinheiro que compre.”

Em Barcelos, a olaria é a expressão maior de uma sintonia biográfica que une centenas de famílias e aferra rivalidades. As louças locais levaram o nome da cidade a todo o país – e além-fronteiras –, e converteram-se no principal sustento económico do concelho. O figurado, subsidiário da olaria, começou por ocupar os lugares vagos nos fornos de cozedura. Eram brinquedos, sobretudo, às vezes com instrumentos musicais (ocarinas, gaitas, rouxinóis) incorporados. Mas com a ajuda da elite cultural do Porto esta expressão popular ganhou espaço em meados do século XX, com artistas como Rosa Ramalho, Rosa Côta, Mistério, Maria Sineta ou Ana Baraça. E da representação do quotidiano passou-se também para o imaginário religioso e interpretação de rituais e lendas de tradição oral.

A mais conhecida delas é a de um peregrino que, de passagem por Barcelos a caminho de Santiago de Compostela, se transformou no principal suspeito de um crime que alarmava a cidade. O homem declarou-se inocente, mas as autoridades prenderam-no e condenaram-no à forca. Na permissão de um último desejo, o galego conseguiu ser presente ao juiz que o havia condenado. O magistrado estava num banquete com os amigos quando o homem reafirmou a sua inocência enquanto apontava para um galo assado que estava na mesa: “É tão certo eu es-



tar inocente, como certo é esse galo cantar quando me enforcarem.” E diz a lenda que quando o galego ia ser enforcado, o galo se ergueu da mesa e cantou.

Mário Coutinho perdeu há muito a conta ao número de galos de Barcelos que já moldou e pintou. Começou há 35 anos, quando o pai perdeu o emprego numa fábrica de

“
A cerâmica
é uma paixão
e quem não a
faz com paixão
só cria monos

serração e decidiram montar uma olaria em casa. Faziam galos, músicos, pratos. Depois da morte do pai, Mário decidiu dedicar-se “exclusivamente aos galos”, conta, ao mesmo tempo que, com uma precisão impressionante, vai dando cor a um deles. Na Torre Medieval, espaço do Centro de Interpretação do Galo e da Cidade de Barcelos, onde volta e meia dá *workshops* de artesanato, costuma contar a lenda do peregrino salvo pelo galo, feito símbolo local e nacional e promovido pelo Estado Novo.

Há galos para todos os gostos em Barcelos. Mário molda-os em diferentes tamanhos. Podem custar um euro ou 200. Podem ser mais tradicionais ou menos. De uma ou muitas cores. Até com símbolos de clubes nacionais, conta, enquanto o prova desenhando uma águia em poucos segundos. Telmo Macedo, o mais novo da família de artesãos barcelenses, fá-los em estilo mais contemporâneo. Começou há uns “quatro ou cinco anos” depois de esbarrar na falta de oportunidades no Marketing, área na qual se formou. “Voltei-me para o barro por sugestão do meu pai.” Telmo foi treinando e ganhando o

gosto. Faz galos, mas também diabos adaptados, bonecos que retratam profissões (qualquer uma por encomenda), santos minhotos.

Não é comum, mas Telmo, 24 anos, é o primeiro da sua família a trilhar os caminhos do artesanato barcelense. Os bisavós eram já devotos da cerâmica e o pai seguiu-lhes o exemplo, mas o foco dele eram os presépios e as cascatas são joaninas. “Eu fiz outro caminho”, conta, enquanto vai pintando galos numa oficina instalada nas traseiras da casa dos pais, pósteres gigantes do FC Porto e gaiola improvisada com um esquilo na janela como companhia. Quando começa a dar forma a uma peça, Telmo Macedo já sabe como a vai terminar. Ao contrário do futuro, do qual não vê a forma final. “Quando as gerações mais velhas se forem não sei... não sei mesmo. A única coisa que tenho a certeza é que o meu futuro é na cerâmica.”

João Coelho tem a família com ele. Dois filhos, a mulher, uma irmã, a nora. Uma alegria e uma preocupação ao mesmo tempo, diz, a lamentar-se dos dias maus do negócio que já foi grande. Aprendeu com os avós a trabalhar na roda de oleiro, a colocar a louça ao sol, a amassar o barro com os bois, a limpar as cinzas dos fornos. Hoje quase tudo é diferente. Menos o coração como motor de criação: “A cerâmica é uma paixão e quem não a faz com paixão só cria monos”, afirma em jeito de aviso. Quando termina uma peça – por ano faz milhares –, olha para ela a fazer o teste: “Trabalho-a até ela sorrir para mim. Se a peça não sorrir não está bem feita e não a vendo.”

Na casa de Bernardino Coelho, freguesia do Carvalhal, há dezenas de peças não vendidas – mas por opção. Em casa de artesão, artesanato por todo o lado. Aqui, a matéria-prima é a madeira. Fazem-se camas, estantes, bancos, quadros, altares. Bernardino, 55 anos de vida e 44 de trabalho, aproximou-se do ofício ainda na primária, quando os avós tinham os jugos para os bois como negócio maior. Mal chegava da escola já estavam a chamá-lo:

– Ó Dino, anda cá ajudar.

Ele ia. E quando chegou à quarta classe decidiu que não queria estudar mais. “O que queria mesmo era estar aqui, não valia a pena continuar”, recorda, sem tirar os olhos da escultura de madeira em que está a trabalhar. Tem ao lado um desenho impresso a cores e é a partir dele que está a criar. “Faço qualquer coisa por encomenda, qualquer coisa.” E as peças novas são as suas preferidas: “Adoro um desafio.”

Para contagiar barcelenses e quem vem de fora, o turismo criou em 2014 o “mundo maravilhoso do figurado”, 19 figuras de artesanato de Barcelos



em tamanho XXL (dois a três metros de altura) espalhadas pela cidade. Agora, a pensar nas crianças e nos jovens, têm um programa de visitas guiadas por essas réplicas com um personagem como guia, o *Figu*. Nesse itinerário vai-se de Barcelinhos até à Rua da Olivença, por ruas, praças e rotundas, e conhece-se a história da cidade a partir das peças dos artesãos locais.

Quem quiser aventurar-se sozinho pode procurar panfletos-guias no posto de turismo – ou encontrá-los online. Ao visitar as peças gigantes faz-se também uma exploração dos principais pontos da cidade: a igreja Matriz, o Templo do Senhor do Bom Jesus da Cruz, a Torre Medieval ou o Museu da Olaria, a feira (sempre às quintas) ou nas margens do Cávado. Nas casas dos artesãos, onde se chega melhor de GPS ligado, conhecem-se as costuras desta identidade. Ouvem-se as histórias na primeira pessoa.

Júlia Côtá emociona-se sempre que fala do quanto andou para aqui chegar. Para criar os sete filhos e fazer a sua “casinha” passou “muita fome”. Faziam-se coisas inimagináveis nos dias de hoje para fintar a miséria. “Imagine que em vez de pincéis usávamos o pêlo do gato. Cortávamos um pedaço, atávamos com um fio, púnhamos um pauzinho na ponta e já está.” Foi difícil chegar aqui. Mas agora que pensa no futuro já se põe a sorrir. A filha Prazeres rendeu-se às bonecas – “e olha que bonitas são”, diz de orgulho não disfarçado. A bisneta, Júlia também, já faz umas “coisas lindas”. A família Côtá continuará por aí. Mas enquanto tiver forças, Júlia não deixará o barro.

- Não vivo sem isto. Quando estou mais em baixo a minha filha diz-me logo: “Ó mãe, acabou o barro? Vamos comprar!”

Das suas criações está farta de ver cópias por aí. “Olhe que é indecente. Eu tudo o que faço sai daqui”, diz, apontando para a cabeça com tom de voz indignado. Mas Júlia Côtá decidiu não se ralar em demasia desde que lhe juraram que original só mesmo ela. É que há fórmulas que não podem mesmo ser plagiadas: “Os meus moldes são as minhas mãos.”

Art'otel Barcelos

A cidade dentro de uma *guest house*

● O ensaio estava em acção há já algum tempo. Daniel Filipe Sá fez o curso de Contabilidade no Porto, mas deixou-se contagiar pelos negócios do pai que, trabalhando na área da construção, decidiu erguer a BWay Guest House, uma casa para arrendamento a preços simpáticos em Barcelinhos, freguesia ribeirinha de Barcelos. Daniel foi-se “formando” ali. Quando, em 2014, a família se cruzou com um edifício do início do século XX no centro de Barcelos, a vez dele chegou. Das ruínas nasceu o Art'otel Barcelos, uma *guest house boutique* “que fazia falta” na cidade.

Daniel Sá e a namorada andam atarefados por estes dias. Aberto há menos de dois meses, o Art'otel Barcelos, cuja gestão o casal assumiu, tem sido procurado por muitos turistas, muitos deles estrangeiros, alguns peregrinos a caminho de Santiago de Compostela. Há pormenores a afinar, mas o essencial está mais do que conseguido. Barcelos presente em todos os cantos, conforto máximo, um sentimento de casa. Aqui, não há cartões a abrir portas e no chaveiro dado aos hóspedes está não só a chave do quarto como a da entrada do edifício. “Cada um entra e sai à hora que quer.” Neste negócio familiar, explica Daniel Sá, querem que as pessoas se sintam em família. Mas sempre com requinte.

Para a decoração do espaço, percorreram lojas de velharias e deram a volta às ruínas onde outrora terá existido uma casa de família. Assim se fizeram peças como um lavatório cuja base é uma máquina de costura, mesinhas de cabeceira a partir de troncos de árvores, paredes em paletes ou uma cabeceira de cama de portas antigas. “Tem a ver com o



espírito de Barcelos, cidade que reaproveita materiais”, diz Daniel. Não há dois quartos iguais entre os nove deste hotel – mas todos têm um ponto em comum: são espaçosos q.b. No primeiro piso, onde se situam os mais sofisticados, ultrapassam os 30 metros quadrados. Num



Art'otel

Rua da Madalena, 29, Barcelos
Tel.: 253 185 819
www.artotelbarcelos.com
Preço médio: 70 euros por noite

deles, aconselhado pelo dono para luas-de-mel ou noites românticas, a cama é redonda. Nas acomodações do segundo piso, o bônus está nas varandas.

A história do Art'otel ainda agora começou. Mas o casal já tem o futuro na cabeça. Na sala de pequenos-almoços *buffet*, querem, até ao fim do ano, fazer uma cervejaria aberta à cidade. Para o lugar do improvisado parque de estacionamento – nas belas traseiras do edifício, onde existe também uma tranquila esplanada –, está pensada uma piscina exterior. E a casa ao lado, que também lhes pertence, há-de fazer parte do projecto. Dentro, a ideia é ter cada vez mais Barcelos. Além das peças de artesanato que já ali se encontram, estão a programar ter uma vitrine com exposições rotativas de artesãos locais. E volta e meia chamá-los para o hotel para darem *workshops*. Ou simplesmente conversarem com quem por ali passa. Afinal, o maior património são mesmo eles.



A segunda vida do restaurante Babette

A esplanada tem o Teatro Gil Vicente a poucos metros. O interior o conforto e a vista para a cozinha aberta como bônus. Seja qual for a escolha, o Restaurante Babette é uma aposta ganha. Depois de um incêndio em Fevereiro passado, o espaço reabriu para uma segunda vida. O bacalhau com broa é imperdível e é difícil chegar a ele sem nos perdermos nas entradas (bolinhas de alheira com puré de maçã e ovos de codorniz, cogumelos e beringela com queijo da ilha e tomate cherry, gambas ao alho...). Não deixe de guardar um espaço para a sobremesa: o crumble de maçã com gelado também é imperdível.
Largo Dr. Martins Lima, 18, Barcelos

Casa dos Arcos: a tradição está na moda

É um clássico. E por isso nunca sai de moda. Mesmo que tenha mais de meio século vivido. Na Casa dos Arcos faz-se um hino à cozinha regional. Cogumelos com castanhas, costelinhas, moelas, presunto serrano – é só para começar e quatro das muitas opções do menu. Pá de anho no forno ou arroz de cabidela são dois dos pratos mais desejados. O ambiente é informal, como se quer. E as sobremesas seguem a linha regional. As rabanadas com frutos secos não são exclusivas da época natalícia.
R. Duques de Bragança, 185 Barcelos

PUBLICIDADE

Renault TWINGO NIGHT&DAY

A partir de

9.990€*

MEDIANTE FINANCIAMENTO TAEG 9,0%

Marque o seu ensaio 800 211 111



Day dreamers,

5 anos
garantia
ou 100.000 km

*Crédito automóvel para Twingo Night&Day S Ce 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 CASTROL

renault.pt

Nau Salema Beach Village

Sonhos de uma noite de Verão na Salema

A praia da Salema, no concelho de Vila do Bispo, esteve durante anos ensombrada por um empreendimento turístico degradado e abandonado. No ano passado, ancorou por lá uma nau bem confortável onde há 114 moradias equipadas em regime de *self catering* ideais para quem dá tudo para ter a areia e o mar a dois passos. *Sandra Silva Costa (texto) e Mário Lopes Pereira (fotos)*



● Há muitas razões pelas quais adoro o Algarve, esta é só uma delas: já passa das 21h, estou a jantar numa sala com largas janelas, vista mar, e ainda observo, lá ao fundo, dois vultos a caminhar junto à rebentação serena das ondas. Para quem, como eu, adora calor mas nasceu e vive e no Norte, deve ser a isto que se chama sonho de uma noite de Verão.

Estamos em Junho, ainda antes do solstício – e ainda antes das férias que arrastam meio Portugal para Sul. Ou seja, estamos num Algarve a aquecer os motores para o período estival, com tudo o que isso implica: o tempo está ótimo, um meio ter-

mo delicioso, ainda há muitas praias quase vazias e a ocupação hoteleira também é simpática. Veja-se o caso do Nau Salema Beach Village, no concelho de Vila do Bispo, onde estamos ancorados numa moradia com dois quartos: não estamos propriamente sozinhos – logo no dia em que chegamos, pelas 15h, vemos alguns hóspedes a aproveitar a piscina comum, ali mesmo ao pé do bar –, mas perto da nossa casa, a número 22, não encontramos vizinhança. É claro que em Agosto o cenário há-de ser ligeiramente diferente, mas só podemos falar do que vimos.

E o que vimos (e experimentámos)

foi isto: uma vivenda muito confortável com dois quartos no piso inferior, ambos com acesso à varanda, onde duas espreguiçadeiras olham o mar. Os quartos são simples e funcionais e na casa de banho que serve um deles há uma banheira de hidromassagem. É no andar de cima, contudo, que mais gostamos de estar. A cozinha tem tudo o que é preciso para estadias mais ou menos longas, desde a máquina de lavar roupa até à máquina de café de cápsulas. Quando chegamos, temos uma fruteira recheada: maçãs, kiwis, laranjas, abacaxi.

Trincamos uma maçã e continuamos a fazer o reconhecimento. A



Nau Salema Beach Village

Praia da Salema
8650-060 Vila do Bispo
Tel.: 282 249 680
Email- bookings@nauhotels.com
www.salemabeachvillage.com

Preços: durante o mês de Agosto, as moradias com dois quartos reservam-se a partir de 340€ e as com três quartos a partir de 410€ por dia. Em Setembro os preços descem substancialmente: desde 130€ para as V2 e desde 180€ para as V3.

sala de estar está de frente para uma enorme televisão e a mesa de refeições voltada para as janelas de que há pouco falávamos, tudo decorado com sobriedade. Mas o melhor é o que está lá fora: o terraço que obriga o olhar a pousar na praia da Salema é magnético, mesmo quando, à noite, sopra um ventinho que arrepiava ligeiramente.

A proximidade à praia é mesmo o grande trunfo deste Nau Beach Village, que abriu em Abril de 2016, pondo fim a um ponto negro que há muito assombrava a Salema: está instalado onde antes existia um empreendimento há vários anos completamente degradado. A Nau Hotels & Resorts tornou-o o Salema Beach Villages, 114 moradias equipadas em regime de *self catering* dispostas ao longo de uma colina com ligeiro declive que proporciona, em alguns casos, irresistíveis vistas de mar.



A proximidade à praia da Salema é, sem dúvida, o ponto forte



O facto de ter 114 moradias significa que o resort é grande. Às vezes, as distâncias entre as moradias e a recepção, a piscina ou a praia são desencorajadoras, sobretudo em dias de muito calor. Mas há sempre hipótese de pedir um buggy



Mas voltemos à praia. Do lugar onde estacionamos o carro até à moradia 22, são 106 degraus para galgar. Até ao areal, dois minutos a descer, uns seis a subir. Mas há *shuttle* a cada hora para baixo e às meias horas para cima. E quem quiser pode sempre ligar para a recepção e pedir um *buggy* – que será útil para quem tiver

crianças e toda a parafernália que sempre implica uma ida à praia.

Nós por cá ainda temos pernas para subir e para descer. Em Junho, a praia da Salema é quase um deserto para os padrões algarvios. O sol não escalda, há um ventinho quente, que tempera, e o mar está azul-azulinho. Para o primeiro banho do ano em

Portugal, não se esteve nada mal.

Temos à volta um areal com população dispersa. Ali um casal que fala alemão com duas crianças pequenas, mais além um homem e uma mulher na casa dos 60 que se exprimem em inglês. Portugueses, só reparamos mesmo nos nadadores-salvadores.

Sáímos da praia já o relógio bate

nas 19h. Às 21h, quando olhamos os dois vultos a caminhar junto à rebenação das ondas, já temos vontade de voltar para lá. Amanhã há mais. Para já, seguimos neste nosso sonho de uma noite de Verão.

A Fugas esteve alojada a convite do Nau Salema Beach Village

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 Ce 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 eif

renault.pt

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



Indonésia: do nascer do sol à subida ao vulcão do monte Bromo

● A aventura começa à chegada a Surabaya, num ambiente de confusão, muita gente e muitas pessoas sisudas. Tendo em conta que já tinha passado em lugares com pessoas tão simpáticas, aquele lugar pareceu-me frio e distante. O motorista que nos transportaria segurava uma placa com o meu nome. Pela primeira vez em toda a minha história de viagens aéreas verificaram se as malas que levávamos eram realmente as nossas, foi um ponto positivo logo à chegada.

O destino era o Hotel do Monte Bromo, onde íamos semipernoitar para ir ver o nascer do sol no monte Bromo. Apanhámos uma fila de trânsito interminável à saída de Surabaya, até que o motorista, mais do que habituado àquele cenário para nós tão irreal, meteu-se por um atalho, o que à boa maneira indonésia incluía pagar uma espécie de portagem a umas pessoas para permitir a passagem, uma espécie de portagem clandestina. Apanhámos a mesma fila mas mais à frente, sendo ultrapassados por motos de todos os lados. Só depois de cinco horas chegámos ao nosso destino e foi aí que tivemos a noção que o trânsito em Java é mesmo surreal.

Nessa noite era imperativo

deitar cedo, a aventura do dia seguinte começaria literalmente de madrugada. Acordar antes do nascer do sol é coisa que não acontece frequentemente, o entusiasmo era tanto que as quase cinco horas a dormir pareceram 10.

Sáímos do hotel (denote-se o eufemismo) num jipe, acompanhados de guia e motorista. Às quatro da manhã fazia um frio de arrepiar, foi preciso ir ao fundo da mala buscar roupa que não vestíamos há muito tempo: calças, sapatilhas, camisola polar e casaco quente. O guia disse que estariam uns 5 graus, a julgar pelo frio que me trespassava os ossos eu diria que ele estava a ser optimista.

Era ainda noite cerrada quando o jipe nos deixou no cimo do monte, mas ainda tínhamos de subir a pé para chegar ao melhor sítio para ver o nascer do sol. Pelo caminho, os locais oferecem boleia nos cavalos a troco de rupias. Fizemo-nos fortes e seguimos a pé.

Chegados ao local, ficámos a aguardar pelo nascer do sol num local escuro sem perceber bem onde estávamos. O sol nasceu finalmente, acarinhado pela ventania que se fazia sentir e, apesar de não ter sido um nascer

do sol esplêndido por causa da quantidade de nuvens no céu, houve direito àquela sensação de renovação que é o começo de um novo dia. No monte várias senhoras vendem chá quente e comida para aquecer os turistas.

Voltámos a descer para o jipe, agora já em pleno dia a apreciar a belíssima paisagem, para seguirmos para a subida do vulcão. O vulcão sobressai no meio de um vale onde ainda estão bem presentes as marcas das últimas erupções.

O vento trazia com ele a cinza vulcânica e, além do lenço à volta da cabeça e da cara, vi-me obrigada a colocar uma máscara para subir. Sempre a subir a pique, quando chegámos, no meio de uma tempestade de cinza vulcânica, pudemos ver a caldeira do vulcão com muito fumo e um intenso cheiro a enxofre. O local era estreito e sem protecções, perigoso e imponente ao mesmo tempo. Ali em cima, a ser soprada pelo vento forte, com cinza vulcânica a vir de todas as direcções, à beira de um precipício vulcânico sem protecções, com um cheiro nauseabundo, pensei que talvez aquele fosse realmente o sítio mais perigoso onde estive.

Raquel Cruz

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



@vdemar_diary "Esta fotografia foi tirada da minha última casa de estudante em Viseu, quis guardar para sempre aquela vista que representa, para mim, acima de tudo, saudade."



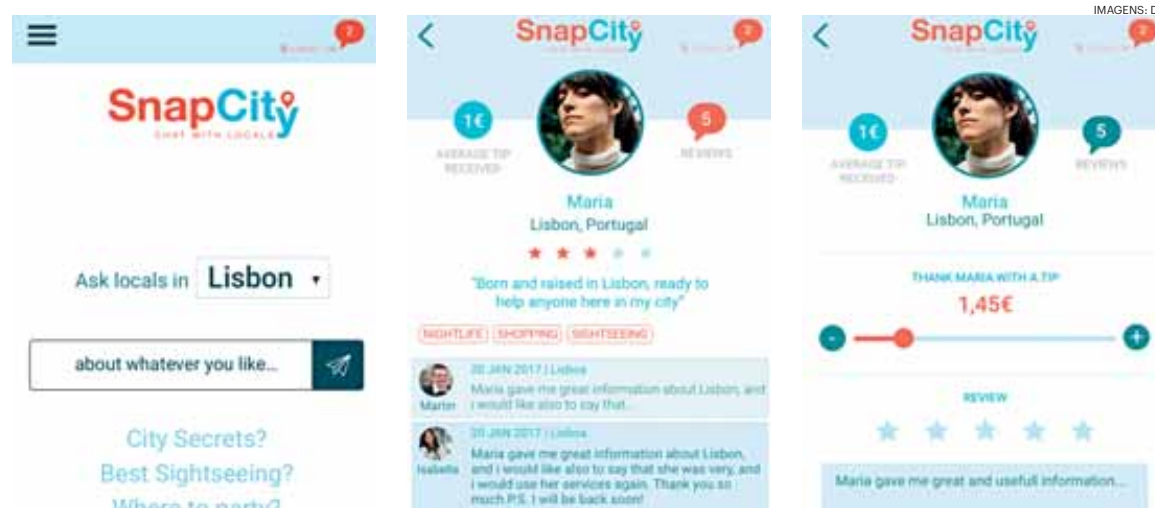
@diogoerodrigues "Num dia em que estava programada uma ida às serras da Madeira, a chuva trocou-me as voltas. Acabei sentado no calhau, de frente para a rebentação das ondas, onde consegui capturar este momento, mesmo antes de ficar molhado."

Tecnologia

SnapCity: um chat para dar dicas a turistas

Mara Gonçalves

Uma *start-up* portuguesa acaba de lançar uma aplicação móvel que pretende ligar os turistas aos habitantes das cidades visitadas da “maneira mais simples e imediata possível”: um *chat online*. A ideia é que “em cerca de dois ou três minutos se consiga falar com um local que pode dar dicas sobre a cidade”, indica André Dias,



um dos fundadores da SnapCity. O viajante recebe conselhos privilegiados rapidamente e sem ter de recorrer a infundáveis pesquisas ou guias profissionais. O habitante partilha os seus conhecimentos sobre a cidade e, no final, pode receber uma gorjeta. A gratificação não é obrigatória – cada turista decide se quer agradecer monetariamente pela ajuda. Mas cada gorjeta pode ir até 50€, sendo que a empresa fica com uma comis-

são de 30% sobre cada gratificação. E como funciona a *app* portuguesa, lançada a 17 de Julho? O turista escolhe uma das cidades disponíveis e faz o pedido (“damos algumas sugestões mas pode perguntar o que quiser”). Nesse momento, todos os habitantes inscritos nessa cidade, e que durante o registo indicaram ser especialistas naquele tópico, recebem uma notificação. Quem achar que consegue ajudar o turista, acei-

ta. O viajante recebe depois indicação sobre quem está disposto a ajudá-lo, escolhe e abre-se uma janela de *chat*. No final, avalia a qualidade da dica e decide se quer deixar uma gorjeta. Em duas semanas, a aplicação foi descarregada “mais de 2500” vezes e “ajudou cerca de uma centena de turistas”. Mas o que tem surpreendido mais a equipa é o número de portugueses dispostos a dar dicas e conselhos. “Não esperávamos tanta

adesão dos *locals*”, confessa André Dias. Têm “600 registados em Lisboa e 250 no Porto”, as duas cidades com que estrearam a aplicação, para já apenas disponível para *smartphones* com sistema Android. A versão para iOS deverá ser lançada no “último trimestre” do ano.

Até lá, querem crescer. E crescer depressa. A expectativa é chegar ao final do ano com, pelo menos, 30 mil utilizadores e presença marcada “em todas as cidades de Portugal e em algumas capitais europeias”. “Queríamos começar com calma e ter o conceito bem oleado, mas estamos a perceber que há bastante interesse e *locals* disponíveis noutras cidades, inclusive lá fora. Já tivemos pessoas de Madrid e de Paris a pedir [para serem *locals*], por isso provavelmente vamos antecipar a expansão”, revela André. Na mira estão grandes metrópoles europeias, como Londres, Paris, Madrid, Amsterdão, Berlim ou Roma.

“Queremos que daqui a pouco tempo seja tão normal usar a SnapCity para falar com um *local* quando se vai viajar como neste momento é ir ao TripAdvisor ver os melhores restaurantes”, idealiza André Dias.

PUBLICIDADE

S. HOTELS COLLECTION

Verão TRÓIA

Desde €115 por noite*

PREÇO EXCLUSIVO PARA RESERVAS DIRETAS

Verão com GOLFE

Desde €155 por noite*

Reserve Já! • Shotels.pt/troia • reservas@troiaresort.pt • T. (+351) 265 499 012

*Valor de referência para alojamento em Estúdio no Aqualuz Troia Lagoa para 2 Adultos e 1 Criança em regime de apenas alojamento para uma reserva de 7 ou mais noites. Golfe ilimitado sujeito a disponibilidade do campo. Reserva sujeita a disponibilidade e condições.

Gastronomia

Há sempre mais uma forma de cozinhar o bacalhau

Crítica

José Augusto Moreira

Espaço cuidado no coração de Aveiro, centrado nas propostas de bacalhau. Um restaurante que é também amigo do vinho

● É uma história muito antiga, a da ligação entre Aveiro e a pesca do bacalhau. Tão antiga como a chegada dos navegadores portugueses à Índia ou ao Brasil, uma vez que já em 1504 havia registo de colónias de pescadores de Aveiro (e também de Viana) nos bancos da Terra Nova. Estávamos nos alvares do século XVI e foi a partir dessa relação com o comércio do bacalhau que começou a história do desenvolvimento do porto de Aveiro.

Com altos e baixos, temporadas de guerra, interferências políticas e muitos outros episódios de maior ou menor relevo pelo meio, a cidade e o seu porto sempre mantiveram essa ligação estreita com o “fiel amigo”, de tal forma que em nenhuma outra região do país se encontra uma tão rica gastronomia e práticas culinárias a ele associadas. Há mil maneiras de cozinhar o bacalhau, mas seguramente que por aqui encontraremos sempre uma outra.

É, pois, centrado nas propostas de pratos com bacalhau que se apresenta o restaurante Bacalhau & Afins, um espaço cuidado e bem-posto na zona central da cidade, onde igualmente chama a atenção a abastada e diversificada garrafeira. É claro que a carta também propõe outros peixes e carnes, mas são duas as

páginas repletas de sugestões de bacalhau, num total de catorze. Não contando as entradas, onde se alinham também uma canja, pataniscas e *carpaccio* de bacalhau.

Começa a lista pela “trilogia de bacalhau abafada”, com os samos, as línguas e o lombo suados em azeite, alho e pimenta, seguindo-se o “Brás de bacalhau e azeitona”, “massada de línguas”, “o nosso bacalhau à Zé do Pipo”, frito, gratinado com maionese, puré de batata e legumes glaceados, “o bacalhau e o manjerição”, “risoto de bacalhau e romã”, “bacalhau e a broa”, frito com uma crosta de broa e cama de migas, “bacalhau com natas”, “o bacalhau e o Alentejo”, confitado em azeite



Bacalhau & Afins

**Rua João Afonso, 13
(jardim do Rossio)
3800-198 Aveiro
Tel.: 234 044 045 / 912 865 289
Horário: Fecha ao jantar
de domingo
Estacionamento: Complicado**



e manjerição, “o bacalhau e a cebola”, frito, com batata laminada e cebolada, “o bacalhau e a alheira”, com crosta de alheira, molho verde e puré de grão, todos com preços entre 12,20€ e 16€.

Em doses para duas pessoas, “bacalhau à lagareiro”

(28,50€), acompanhado com batata a murro, migas e cebola, “o bacalhau e o mar” (38,50€), numa cataplana com mexilhão, gambas e alface do mar, e “cataplana de bacalhau e gambas” (36,50€).

De registar que para todos os pratos há também uma sugestão

específica de vinho: oito tintos, cinco brancos e um rosé, do Dão, Bairrada, Douro, Lisboa e Alentejo e com preços para copo, meio copo ou garrafa. Outro pormenor de cuidado, o facto de logo de início ser servido, de oferta, um espumante de boas-vinhas, neste caso o interessante



FOTOS: ADRIANO MIRANDA



Oferta alargada de pratos de bacalhau, em preparações que derivam das receitas tradicionais e da histórica relação com a sua pesca



Altos e baixos com a preparação das entradas, utilizando produtos que atraíam a qualidade e apuro técnico da cozinha



a mostrar técnica e cozinha evoluída. Igualmente de boa execução a canja (3,50€), mas prejudicada pela fraca qualidade do bacalhau, falho de sal, sabor e textura.

O mesmo aconteceu com as pataniscas (5,50€), em meia dúzia de exemplares de generosas proporções, fofas, bem executadas e escorridas, mas a falhar igualmente no bacalhau, tanto em qualidade como em quantidade. Alvas lâminas do lombo de boa textura no *carpaccio* de bacalhau (7,50€), de apresentação cuidada com rúcula, pinhões tostados e um toque adocicado a criar contraste com o salgado e o crocante, mas com o sabor irremediavelmente marcado pelo gelo que ainda mantinham as tiras do bacalhau.

Sem mácula e em grande estilo, a “trilogia de bacalhau abafada” (16€), com samos, línguas e tranches de lombo de boa cura e sal. São suados com azeite, alho e pimenta preta, rodelas de batata, coentro. Chega à mesa

no tachinho em que foi ao fogo e com um toque de vinagrinho (de vinho tinto?) final que é uma delícia. Apetece sorver até à última rodela de alho e gota de calda.

Aos peixes frescos do dia (segundo a oferta da lota) para grelhar (45€/kg), a carta junta o polvo panado com *risotto* negro, atum com batata-doce e salmão (15/16,50€). Há ainda a sugestão de arroz de marisco (22€) ou *risotto* de gambas e citrinos (16€).

Nas carnes, o ossobuco (16€) é confitado em vinho tinto e acompanhado com *risotto* de açafrao e amêndoas; o bife à portuguesa (15,50€) é um naco de vitela que acompanha com presunto, redução de vinho branco e batata ao alho; o naco de novilho (34€/2pax) é braseado em mostarda com crosta de cogumelos e presunto envoltos num folhado; enquanto o *magret* de pato e cogumelos (19€) tem o complemento de puré de cenoura e folhado de legumes.

Provou-se a “bisteca de novilho” (32€/2pax), de bom corte e rigoroso trato culinário, suculenta, cheirosa e macia. Acompanha com batatas bravas, pimentinhos grelhados e tomates cereja flamejados, num conjunto que acaba por sair perturbado por um acrescento de pickles, pimento e um molho (inglês?) que só baralha os sabores. A tentadora sugestão de doces inclui um irresistível pão-de-ló cremoso com queijo serra e gelado de tangerina (6,50€) ou coisas como o creme de queijo, ovos moles, crocante de amêndoa e gelado (6,50€) ou ovos moles com natas aromatizadas de alfazema e chocolate (6€). Não é mesmo fácil resistir.

Reina, pois, o bacalhau neste restaurante aveirense, cuja diversidade de preparações é aliciante de peso num espaço acolhedor, bem-posto, confortável e com serviço correcto e profissional. Igualmente convidativa a alargada, diversificada e criteriosa garrafeira, abarcando todas as regiões mas com louvável (e rara) incidência no Dão e Bairrada.

Um restaurante amigo do vinho, onde a par do preço de serviço é também sempre indicado um preço de garrafeira, mais baixo, sendo o cliente encaminhado para a porta ao lado onde os mesmos proprietários exploram um interessante espaço de garrafeira espaço e degustação, a Mercearia do Rossio.

curtas

Flavors & Senses Mérito e Excelência para António Coelho

● Um prémio especial para um personagem muito especial que nas últimas décadas impôs a sua marca no ambiente gastronómico do Porto. António Coelho recebeu o “Prémio Mérito e Excelência” no 5.º encontro anual Flavors & Senses, que escolhe os melhores em cada ano no sector da restauração do Porto e Norte Portugal, desta vez numa votação alargada entre mais de 120 jurados.

A festa, que desta vez teve lugar nas renovadas Caves Cockburn's, em Vila Nova de Gaia, contou com a presença de múltiplas personalidades do mundo da gastronomia, entre os quais boa parte dos mais destacados cozinheiros da actualidade do panorama nacional. Daí o reforçado significado do prémio, sublinhado por um prolongado e emocionado aplauso que os mais de 200 convidados tributaram ao fundador e mentor da Adega São Nicolau.

Pela primeira vez atribuído, o Prémio Mérito e Excelência elege uma figura cuja carreira e a vida dedicada à gastronomia marcaram a cidade e a região, uma homenagem que assenta que nem luva a um resistente que fez da qualidade gastronómica uma bandeira, bem antes das hordas de turistas terem feito o negócio florescer.

Com os novos tempos, António Coelho não só renovou a velha Adega São Nicolau, com lhe juntou também o Terreiro e a Taberna dos Mercadores, três dos mais distintivos

espaços gastronómicos da Ribeira do Porto.

Mas nem só do ponto de vista gastronómico António Coelho tem sido um resistente. Resistiu também à doença que o minou há mais de uma década, e continua a resistir a um renovado ataque que o fez subir à tribuna para receber o prémio amparado numas muletas. E com o apoio da filha, que agora assume também o comando dos restaurantes.

No palco, António Coelho recebeu também o prémio do ano para o Restaurante Tradicional (Adega São Nicolau), tendo partilhado o protagonismo com figuras como Ricardo Costa (Chef do Ano e Restaurante do Ano/Yearman), Luís Américo (Restaurante Trendy/Puro 4050), Vasco Coelho Santos (Chef a Seguir; Restaurante de Autor; e Restaurante Revelação/Euskaluna), Renato Cunha (Restaurante Minho/Ferrugem) e Sérgio Cambas (Empresário do Ano; Serviço de Sala/O Páparico).

Distinguidos também os restaurantes Solar Bragançano (Restaurante Trás-os-Montes), Rei dos Leitões (Restaurante Beiras), Ichiban (Restaurante Especializado), Esquina do Averso (Restaurante Petiscos), e o Club del Gourmet - El Corte Inglés (Loja Especializada).

Para João e Cynthia Oliveira, autores do blogue Flavors & Senses, esta foi a maior e edição dos prémios, a provar que a restauração no Norte do país está cada vez mais forte e com melhores propostas. **J.A.M.**

FERNANDO VELUDO/NIFACTOS



rosé bairradino das Caves S. Domingos.

Altos e baixos nas quatro entradas que provamos com bacalhau. Primorosa a desconstrução da caldeirada (6,50€), num creme aveludado com espuma, aroma e sabores afinados e apresentação elegante,

Vinhos

curtas

Novo centro logístico

Lusovini investe 4,5 milhões de euros em Nelas

● A Lusovini, empresa de produção e distribuição de vinhos criada por antigos quadros e administradores da Dão Sul, vai investir 4,5 milhões de euros na construção de um novo centro logístico junto à sua sede social, a Adega de Nelas, adquirida em 2014.

O investimento permitirá aumentar a capacidade de *stock* de vinhos para mil paletes e inclui ainda uma cave de estágio para vinhos tranquilos de gama superior e para espumantes.

Com 70% da sua actividade comer-

cial no estrangeiro (possui filiais em Angola, Moçambique, Brasil e Estados Unidos), a Lusovini está a apostar cada vez mais em espumantes, segmento em que espera atingir um crescimento de 50%.

Para assinalar o novo investimento e os 30 anos de carreira de um dos seus fundadores, Casimiro Gomes, a empresa apresentou também um espumante comemorativo, o Pedra Cancela Espumante Bruto 2014 CG, que vai ser comercializado apenas em garrafas de 1,5 litros. **P.G.**

Elogio do vinho



Pedro Garcias

● No Douro, apesar do *boom* dos vinhos tranquilos e do vinho do Porto, o rendimento da maioria dos viticultores é cada vez mais baixo. Devido ao excesso de oferta existente, as uvas são pagas a valores demasiado baixos, mais baixos até do que noutras regiões com menores custos de produção.

Com as uvas tão baratas, o negócio é, sobretudo, favorável a empresas que apostam cada vez mais nos vinhos DOC Douro e que compram grandes quantidades de uvas a terceiros, como é o caso da Sogrape, por exemplo. Em surdina, a maior empresa de vinhos do país é, aliás, acusada por alguns dos seus principais concorrentes, como a Fladgate Partnership (dona da Taylor's, entre outras empresas) ou os Symington, de "bloquear" as reformas necessárias, para não perder essa vantagem. Mas a acusação soa a desculpa de mau pagador. Em bom rigor, o negócio corre bem a todos os grandes *players* do Douro, até mesmo aos que só se dedicam ao vinho do Porto. Claro que a Sogrape, até pelo seu peso, tem uma responsabilidade moral acrescida, mas não é a Sogrape que determina a política vitivinícola da região. A empresa está no negócio do vinho para ganhar dinheiro. Se puder comprar por cinco não vai comprar por dez. É assim que fazem a Sogevinus, a Gran Cruz, os Symington ou a Fladgate.

Por isso, não faz muito sentido diabolizar apenas a Sogrape. Aliás, se há uma virtude que ninguém pode negar à empresa dominada pela família Guedes é a sua ética negocial. Agressividade empresarial é uma coisa, ética é outra – e, ao longo da sua história no vinho, os Guedes sempre

deram mostras de actuar de forma irrepreensível, de respeitar os outros e de cumprir o que assumem.

São inúmeros os casos que evidenciam esse "saber estar" e que mostram que por trás da capa de negociadores duros se escondem pessoas com sensibilidade e "humanidade". Poucos sabem, mas Manuel Guedes, tido como o mais *playboy* dos netos do fundador, responsável, entre outras coisas, pelo Clube 1500, faz voluntariado hospitalar. Foi ele que literalmente, e de uma forma tocante, "tomou conta" do irmão, Salvador Guedes, quando este começou a sofrer os primeiros efeitos da Esclerose Lateral Amiotrófica (ELA), em 2012.

O drama de Salvador Guedes é, de resto, o maior exemplo da "fibra" dos Guedes. Na verdade, esta crónica é sobre ele. A esperança de vida de um doente de ELA é muito curta. Cinco anos,



O drama de Salvador é o maior exemplo da "fibra" dos Guedes. A esperança de vida de um doente de ELA é de cinco anos, na melhor das hipóteses. Salvador já a ultrapassou

na melhor das hipóteses. Salvador Guedes já sobreviveu a esses cinco anos. Perdeu toda a mobilidade, vive dependente de máquinas e de um fisioterapeuta e fiel escudeiro filipino, mas nunca perdeu a lucidez. Comunica através do olhar e de uma máquina que traduz o seu olhar/pensamento em frases. Apesar de, em 2015, ter passado a presidência ao irmão, Fernando Guedes, mantém o seu escritório, continua a ir todos os dias à empresa, participa das decisões estratégicas do grupo e até interfere na escolha de nomes e de rótulos para novos vinhos.

É emocionante esta ligação de Salvador Guedes à empresa e à vida. Ao mesmo tempo que foi preparando a Sogrape para os novos desafios, fez também do seu drama pessoal um exemplo de luta e de preocupação com quem sofre da mesma doença. Criou o movimento Todos Contra ELA e tem-se envolvido directamente, com o apoio de outros familiares, na realização de jantares, leilões e outras iniciativas com o objectivo de angariar fundos para que outros doentes, com menos recursos económicos, possam aceder a melhores tratamentos e ter uma maior esperança e qualidade de vida. O seu contributo foi, aliás, decisivo, para a abertura de uma delegação da APELA, Associação Portuguesa de Esclerose Lateral Amiotrófica, no Hospital Conde Ferreira, no Porto.

O seu legado será enorme. Desde logo pela forma visionária como soube expandir a Sogrape e aproveitar as oportunidades de negócio, algumas em contraciclo económico, como foi o caso da compra das Bodegas Lan, na Rioja, hoje uma das mais bem sucedidas operações do grupo. Ou como preparou a sucessão, deixando a empresa praticamente sem dívidas e com uma estrutura executiva mais sólida. Mas também pela perseverança e dignidade que tem demonstrado na sua luta contra a ELA e na sensibilização da sociedade para esta doença. É nos momentos mais difíceis que os grandes homens se revelam.



Acordo de comércio

Vinho deixa de ter entraves nas exportações para o Japão

● Não é um destino prioritário para os vinhos portugueses, mas o fim das barreiras alfandegárias pode representar uma boa oportunidade de crescimento nas exportações para o Japão. Após quatro anos de duras negociações, a União Europeia e o Japão assinaram um acordo de comércio que põe fim a boa parte das taxas alfandegárias, que nalguns casos chegavam a 40%.

Pela sua abrangência e dimensão, o acordo firmado entre o presidente do Conselho Europeu, Donald Tusk, e o primeiro-ministro japonês, Shunzo Abe, é considerado como o maior acordo comercial assinado entre a União Europeia e um país terceiro. O documento terá de seguir agora o complicado processo de ratificação

no seio da comunidade e deverá entrar em vigor em 2019.

O arrastar das negociações deveu-se ao sector agrícola, com as garantias de qualidade e rotulagem impostas pelos japoneses a produtos europeus como vinho na cabeça da lista. Com o fim das exigências e a prevista abolição de taxas, abrem-se novas expectativas para as exportações de vinhos para o gigante asiático.

Em 2016 Portugal vendeu para o Japão 6,3 milhões de euros em "vinhos e uvas frescas", representando 0,5% das exportações. Segundo dados da OIV, Portugal é o 11.º fornecedor de vinhos do Japão, com 0,5%, numa lista com liderança destacada da França (52,8%), seguida de Itália (13,9%) e Chile (9,6%).

provas

89

Quinta dos Carvalhais Colheita Branco 2016

Quinta dos Carvalhais
Sogrape
Castas: Encruzado (70%) e
Gouveio (30%)
Graduação: 13% vol
Região: Dão
Preço: 6,49€

Proposta
da semana



Um branco do Dão para gostar de imediato

● Há vinhos com aromas exaltantes que depois nos desiludem na boca. Há outros que prometem pouco quando os levamos ao nariz e que acabam por nos surpreender e nos deixar a salivar. E há outros que nos prendem do primeiro ao último momento com a sua consistência, harmonia – harmonia, sobretudo – e ausência de hiatos, como acontece com este Quinta dos Carvalhais Branco 2016.

Não é o melhor vinho do mundo, nem sequer o podemos classificar como extraordinário, mas é primorosamente equilibrado e saboroso. O prazer que este branco do Dão nos dá é o mesmo que temos quando, com sede, bebemos uma mão de água fresca de uma nascente de montanha. É um daqueles brancos que não deixam dúvidas ao fim do primeiro copo. Não precisamos de repetir e de rodar o copo vezes sem conta para descobrirmos as suas virtudes. Bebe-se e gosta-se de imediato. É um daqueles brancos que, de tão bem feitos, são naturalmente consensuais.

Os vinhos fazem-se na vinha, mas, neste caso, estamos perante um bellissimo trabalho de precisão enológica. A associação do Encruzado com o Gouveio, o uso parcimonioso da barrica e o balanço entre o álcool e a acidez roçam a perfeição. Não há nada a mais, nem a menos. Claro que é sempre possível fazer melhor. Mas estamos a falar de um colheita, de um vinho de algum volume e com um preço acessível.

No aroma, encantador, a frescura dos citrinos surge bem combinada com sugestões mais maduras de fruta branca tipo pera. Na boca, a presença da madeira (20% do Encruzado fermentou e estagiou seis meses em barricas usadas) não se sobrepõe à fruta, suculenta e delicada. A barrica deu, no entanto, um pouco mais de textura ao vinho, equilibrando melhor o seu bom volume. A boa acidez natural do Gouveio e do Encruzado fez o resto, sopesando tudo ainda melhor e dando uma amplitude e uma vivacidade magníficas ao vinho. Muito bom. O Dão no seu melhor.
Pedro Garcia

94

Regueiro Barricas 2015

Quinta do Regueiro, Melgaço
Castas: Alvarinho
Graduação: 13%
Região: Vinho Verde
Preço: 16€



O Quinta do Regueiro de 2015 era já um branco notável pela sua expressão de fruta e pela sua magnífica mineralidade. O congénere que estagiou em barricas de carvalho francês conserva essas qualidades e vai além. É, sem dúvida, um dos grandes Alvarinhos da actualidade. Apelativo no aroma, com a barrica discreta a marcar um forte pendor de fruta exótica, seivoso, intenso, longo e com um final seco e ácido, é um vinho guloso e irresistível, a um preço mais do que justo para a sua valia. Um magnífico branco que há-de crescer na garrafa. Produziram-se 1963 garrafas.
M.C.

87

Adega de Vila Real Grande Reserva 2014

Adega Cooperativa de Vila Real
Castas: Tinta Roriz, Touriga
Franca, Touriga Nacional
Graduação: 14,5%
Região: Douro
Preço: 7,80€



A aventura dos grandes reservas faz-se muitas vezes através da aposta na extracção, na madurez, na madeira e na alta intensidade aromática. Este tinto não foge à regra. Consegue notas interessantes no nariz, prazer na boca pelo balanço entre a sua estrutura tânica e a doçura da fruta e até pelo bom final de boca. Mas na sua tentação por um certo estilo de tinto, consensual mas anódino, perde a marca do Douro e apaga o talento da sua equipa de enologia. Curioso: na cooperativa de Vila Real, as gamas médias são por vezes mais interessantes que os reservas.
M.C.



55 a 70



71 a 85



86 a 94



95 a 100

82

Montes Claros Colheita Tinto 2015

Adega Cooperativa de Borba
Castas: Touriga Nacional,
Aragonez e Syrah
Graduação: 13,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 3,39€



Tinto de perfil mediterrânico, cheio de fruta madura e com algumas sugestões vegetais. Na boca, é envolvente e macio, embora os taninos sejam algo secos. No final, também mostra um ligeiro amargor. Mas nada que não desapareça na companhia de comida. **P.G.**

86

Olho de Mocho Rosé 2016

Herdade do Rocim
Vidigueira
Castas: Touriga Nacional
e Syrah
Graduação: 12,5% vol
Região: Alentejo
Preço: 8€



Cor salmonada muito cativante. Aroma jovial, com notas de fruta vermelha e flores delicadas. Boca cheia de vivacidade e frescura. Um rosé muito bem afinado e apelativo. Directo e saboroso. **P.G.**

Entrevista

“Se vamos aos Estados Unidos ou ao Japão e levamos vinhos iguais aos outros, ninguém os quer”

Os vinhos estilo Parker já passaram de moda. Hoje, o consumidor procura vinhos diferentes, com identidade, mas mais bebíveis, com menos álcool, menos estrutura e menos madeira, assegura Raul Pérez, um dos mais talentosos, prolixos e desconcertantes enólogos da actualidade. *Pedro Garcias*



● Raul Pérez, 44 anos, é um dos mais pontuados e inspiradores enólogos de Espanha. Juntamente com Álvaro Palácios, está na origem do renascimento dos vinhos do Bierzo, pequena região situada no noroeste da província de León, mesmo na fronteira com a Galiza, e hoje uma das mais vibrantes da Pensínsula Ibérica. É lá, na aldeia de Valtuille, que produz os vinhos da família e alguns em nome próprio. Entre consultorias e projectos pessoais, faz vinhos no Chile, África do Sul, França, Argentina e em diversas regiões de Espanha e Portugal (Douro, Bairrada e Trás-os-Montes). Tímido e algo excêntrico, anda sempre um passo à frente, mesmo quando faz vinhos à antiga e pouco académicos. A sua última aposta é a produção de vinhos tintos com véu de flor (uma contaminação por leveduras que cria um véu na superfície do vinho), à moda dos brancos do Jura e dos Xerez. Nesta entrevista, explica o que o leva a fazer uma vinificação de risco e a olhar com entusiasmo para Trás-os-Montes. “É uma região que está por descobrir. Tudo o que se fizer lá vai ter repercussão”, diz.

Começamos por um tema actual: leveduras. Faz fermentações espontâneas ou recorre a leveduras seleccionadas?

Cada projecto procura algo. Um projecto tecnológico, com muitas garrafas, com muito rendimento, tem que procurar uma regularidade e isso é uma guerra. Nós, os pequenos, o que procuramos é extrair o máximo possível do nosso espaço,



Já fez vinhos no Douro, dá apoio a alguns produtores de Trás-os-Montes, onde tem feito também algumas experiências, e está também ligado a um novo vinho da Bairrada, ainda por lançar. Qual é a região portuguesa que mais o entusiasma?

Como região, do que conheço, é Trás-os-Montes. É uma região que está por descobrir. Tudo o que se fizer lá vai ter repercussão. É possível fazer grandes vinhos no Douro, por exemplo, mas é mais difícil ser original. Em Trás-os-Montes, pelo contrário, ainda é possível fazer vinhos originais. Pelo vinho, para provar e beber, é a Bairrada. Mas também gosto muito do Dão, sou um fanático de Madeira e adoro os vinhos fortificados do Douro. Portugal é um país com uma grande diversidade, ao contrário de Espanha.

da nossa parcela. As leveduras são diferentes nas diferentes parcelas e também nos diferentes anos. Se usarmos leveduras seleccionadas, estamos a meter leveduras que não são da nossa parcela. Tecnicamente, se pensarmos em regularidade de fermentação e rendimento, uma levedura seleccionada talvez seja melhor. Mas, se quisermos ter a nossa identidade e diferenciarmo-nos dos outros, o mais importante é usarmos as nossas próprias leveduras.

Mas há sempre um risco...

Qual é o risco? A fermentação ser mais longa ou que não haja tanta expressão de fruta? Sim, mas há mais de *terroir* no vinho, de vinha própria. Uma levedura que esteja na vinha não tem problemas para fermentar. Quando ocorre uma paragem de fermentação, normalmente não é pela levedura, é por outras razões.

Falou em *terroir*, mas defende que não faz sentido falar nele...

O *terroir* tem um sentido. O que eu digo é que o *terroir* não é só de uns poucos. Não é só Bordéus ou a Borgonha que têm *terroir*. Todas as zonas do mundo têm um *terroir*, porque a base de um *terroir* é o clima, o solo e a posição geográfica das vinhas, e todas as vinhas têm isso. *Terroir* é uma palavra que está a ser usada de uma forma contaminante. Quando se diz que um vinho é de *terroir* é como se fosse melhor e não tem que o ser.

Coisa diferente é o perfil de uma região. É importante ter um perfil facilmente reconhecível?

Eu penso que sim. É um luxo ter um perfil perfeitamente definido. Por isso, a gente admira os Borgonha,

os Bordéus, os Rioja clássicos, os Barolo, porque têm uma expressão nítida. A técnica permite-nos fazer vinho em qualquer lugar. Estamos globalizados, mas ter um perfil, um carácter bem definido, é difícil. O Douro tem.

Como se chega lá?

Com muitos anos de trabalho e ideias claras na cabeça. Quando se abrem Bordéus dos anos 1980 ou 90, têm todos esse toque de concentração; quando se abre um Borgonha mais novo, é a fruta que sobressai. Os viticultores dessas regiões entenderam que os seus vinhos devem ser assim. No Bierzo, a minha zona, há um perfil na cabeça das pessoas mais velhas, do tempo em que os vinhos se faziam realmente para beber. O que se passa é que nós modificamos esse perfil. Dos anos 90 até 2006, os vinhos do Bierzo eram muito técnicos, com muita influência de vinhos de outras zonas. Os vinhos dos últimos cinco anos são mais subtis, mais vinhos de beber, mais próximos do que eram antigamente. Antes, toda a gente só queria Mencia; hoje, colhem-se todas as variedades de tinto e de branco,

como antigamente. Estamos a recuperar a nossa identidade, que é o que nos diferencia. Se vamos aos EUA ou ao Japão e levamos vinhos iguais aos outros, com madeira, com concentração, ninguém os quer. Os *sommeliers* cada vez mais querem ter nas cartas coisas diferentes.

Para alcançar esse perfil, é importante o método de vinificação?

A curto prazo, o método vai influir nos vinhos. Mas, ao fim de 10 ou 15 anos, o método de trabalho já não vai estar tão presente. Se bebermos agora vinhos do Bierzo de Álvaro Palácios ou de Telmo Rodriguez dos anos 90, quando cada um fazia coisas diferentes, nenhum é igual, mas há semelhanças. Se fizermos o mesmo exercício com vinhos actuais, verificamos que já são todos mais similares à nascença. Deixou-se de maquilhar os vinhos e estamos a encontrar um estilo.

É conhecido por fazer vinificações de risco que contrariam o que se ensina nas escolas de enologia, como é o caso dos tintos com véu de flor.



Como surgiu essa ideia?

Eu conhecia os vinhos brancos de flor do Jura e de Xerez e interrogava-me: por que razão a flor é boa nos brancos e nos tintos não é? Há cerca de 10 anos, no mundo do vinho, começou a falar-se outra vez dos brancos do Jura e na recuperação de um sistema de trabalho antigo. Na nossa adega tínhamos um destilador e alguns vinhos que ficavam longo tempo em depósitos por atestar ganhavam flor e eram bebíveis. Já tínhamos essa referência. Não sei se em Portugal já se fazem muitos vinhos tintos com flor, mas de certeza que nos próximos anos vai haver muito gente a fazer. Em Espanha já somos uns quantos. **É uma moda?**

Não. A mim, os vinhos com véu de

flor interessam-me como sistema de trabalho, porque me permitem fazer uma vinificação muito redutiva [com pouco oxigénio].

Depois de colocar o vinho nas barricas, não lhe volta a tocar?

Não. Nem trasfegamos, nem atestamos barricas. As borras são muito redutivas e uma trasfega é uma macrooxigenação, envelhece os vinhos. O nosso sistema visa fazer vinhos que depois de irem para as barricas [sempre usadas] possam ser engarrafados no dia seguinte. Sou um produtor de vinhos jovens e procuro trabalhar de forma a que os taninos sejam justos, nem verdes, nem muito potentes. Fazemos vinhos sempre com engajo e com macerações pós-fermentativas longas, para deixar os taninos bebíveis.

Em que sentido caminha o mundo do vinho?

Hoje, os críticos de vinhos já não procuram estrutura e concentração. Os vinhos estão a ficar mais bebíveis, com menos álcool, menos estrutura e menos madeira. Agora, o Robert Parker já penaliza os vinhos com muita madeira. Há uns anos era o contrário. A tendência é fazer vinhos cada

vez mais moderados.

Vinhos com acidez volátil um pouco alta, por exemplo, vão deixar de ter espaço?

A mim não me incomodam. O que me incomoda são os excessos. Os meus vinhos têm a volátil alta. Eu faço vinhos imperfeitos, pela forma de trabalho, por oxidação, por redução, mas não faria vinhos que as pessoas dissessem: 'Este vinho tem um defeito nítido'. Se trabalhas com redução e engarrafas o vinho reduzido [a cheirar a ovos podres] é um problema. Mas podes trabalhar com redução e engarrafar os vinhos sem defeitos.

Não há alguns excessos nos chamados vinhos naturais?

Há muitos projectos bons no mundo que por filosofia passaram a fazer vinhos mais ecológicos, mais biodinâmicos, trabalhando primeiro o vinhedo para obterem um produto bom. Mas também aconteceu o contrário. Há muita gente que recolheu a técnica e que acha que, por ser biológico ou biodinâmico, o vinho já tem que ser bom. Ser ecológico não certifica nada.

PUBLICIDADE

6 E 7 DE AGOSTO
▪ FESTIVAIS FOLCLÓRICOS

8 DE AGOSTO (TERÇA)
▪ FESTA DO EMIGRANTE

10 A 14 DE AGOSTO
▪ FESTIVAL INSUA DO VEZ
SUMMER SESSIONS

11 DE AGOSTO (SEXTA)
▪ FESTA DA RÁDIO
▪ CANTARES AO DESAFIO

12 DE AGOSTO (SABADO)
▪ CORTEJO ETNOGRÁFICO
▪ RUSGAS

13 DE AGOSTO (DOMINGO)
▪ PROCISSÃO DE N^a SR^a DA LAPA
▪ FESTA DO RIO

**FESTAS
NOSSA SENHORA
DA
LAPA**

**ARCOS DE
VALDEVEZ**

**6 A 13
AGOSTO '17**

SECRETARIA

Trincaxá

FOTOS: ADRIANO MIRANDA



Aqui tudo se trinca. Até o chá



Maria José Santana

● À primeira vista, a ideia pode soar algo estranha – beber um chá com bolas para trincar? –, mas a verdade é que a experiência de beber um *bubble tea* revela-se, no mínimo, surpreendente. O conceito originário da Ásia tem vindo a ser replicado em alguns (ainda poucos) pontos do país e não pára de conquistar fãs.

Essa é pelo menos a percepção de quem, há menos de um ano, decidiu levar o conceito para a cidade de Aveiro, com a abertura do espaço Trincaxá. Um café/bar onde o chá não é a única coisa para trincar: o Trincaxá aposta, também, numa grande variedade de tostas – dessas que já nos sabem a refeição principal –, sem deixar de dar liberdade aos clientes para criarem as suas próprias sanduíches. Falaremos delas mais à frente. Por agora, importa dar destaque à grande estrela da casa: o *bubble tea*.

A base desta bebida, que terá sido criada em Taiwan, passa pelo chá verde ou chá preto, que, “depois, é aromatizado com um dos 10 sabores disponíveis no Trincaxá [exemplos: limão, hibisco, kiwi, framboesa, etc.]” e, “por último, leva as pérolas [*bubbles*], com os sabores que também são escolhidos pelo cliente”, explica Dias Leite, um dos responsáveis pelo Trincaxá, ainda antes de nos dar a provar a bebida disponível nas versões Fruit, Granizado, Milk e Soja – ao chá pode ser acrescentado leite, soja ou granizado. O resultado final? Uma bebida refrescante e gulosa, que obriga ao uso de uma



Trincaxá

Rua Combatentes da Grande Guerra, 44, Aveiro
Tel.: 234 062 393
trincaxa.pt

Horários: Terça e quarta-feira, das 12h às 20h; quinta, sexta-feira e sábado, das 12h à 1h; domingo das 14h às 19h.

Preços: Bubble Tea entre 1,50 e 2,90 euros, e tostas entre 2,25 e 4,50 euros.



A liberdade deixada a cada cliente para criar a sua própria bebida ou tosta é uma mais-valia, assim como a grande variedade de opções disponíveis tanto ao nível do bubble tea como das sanduíches



Apesar de estar situado naquela que já foi uma das artérias mais nobres da cidade (e que já foi conhecida por Rua Direita), a verdade é que o Trincaxá sofre os efeitos dessa espécie de “divórcio” da cidade com aquela rua pedonal

palhinha mais larga do que o normal (designada de Fat Straw) para que possamos levar as *bubbles* que repousam no fundo do copo à boca e... trincá-las (claro está), apreciando essa mistura do sabor do chá com o sumo das pérolas.

Sem desvendar qual o “segredo” da confecção destas pérolas adocicadas, o responsável pelo Trincaxá deixa apenas uma garantia: “É um processo simples e muito natural” e com base “na tecnologia da cozinha molecular”. Neste bar aveirense, situado na Rua Combatentes da Grande Guerra, a aposta passou por diferenciar ainda mais um produto já por si inovador. “Ainda que exista em muito poucos espaços em Portugal, quisemos inovar ainda mais o Bubble Tea, e estamos a servir-lo tanto como um cocktail não alcoólico como cocktail alcoólico”, destaca Dias Leite. A base de um e outro é a mesma, mas ao segundo é acrescentada uma bebida alcoólica à vontade do freguês. Vodka, whisky, rum, cachaça, aguardente, amêndoa amarga, tudo combina com este chá especial. “E este é o único espaço no mundo onde é possível beber um Bubble Beirão Tea”, atrai o gerente do Trincaxá, a propósito da possibilidade de combinações do *cocktail* alcoólico – confessamos: é tentador, mas a versão com álcool vai ter de ficar para um dia *off-duty*.

Tostas para todos os gostos

Para acompanhar as várias versões de Bubble Tea – ou as bebidas mais tradicionais como água, café ou cerveja, igualmente disponíveis na carta –, o Trincaxá propõe uma das tostas da casa, “feitas no momento e com ingredientes frescos”, destaca o gerente. As opções disponíveis passam pela tosta de bacalhau (pão de algas com lascas de lombo de bacalhau, entre outros ingredientes), tosta de alheira (pão alentejano com alheira, entre outros), tosta de delícias de mar (pão de algas e surimi), de atum (pão de sementes e atum), ou as opções vegetariana e de presunto – todas elas acompanhadas de batata frita. E se esta variedade não for suficiente, o cliente pode optar por uma “Trinca a Gosto”: uma tosta criada pelo próprio freguês, à medida dos seus gostos e apetites pessoais e a partir de qualquer um dos ingredientes disponíveis na vitrina – neste caso, o preço da tosta é determinado pelo peso (1,60 euros por cada 100 gramas). Para os gulosos fica também a sugestão: a “Trinca Doce Tosta”, recheada com chocolate.

O gato das botas

O milagre do Negroni: 1+1+1 de gin, vermute e Campari, uma rodela de laranja e desata a cantar



Miguel Esteves Cardoso

● É Agosto e o tempo é de *cocktails*. Os *cocktails* estão num período dourado de criatividade. Daí que seja importante lembrar os clássicos, para não serem ultrapassados e até substituídos pelas milhares de reinterpretações.

O Negroni é um clássico. É fácil de fazer em casa. As medidas são facilísimas: uma medida de gin, uma medida de Campari e uma medida de vermute tinto doce. É misturado e deitado para um copo baixo cheio de gelo. Leva uma fatia de laranja. Pronto. Não há mais nada.

O Negroni é delicioso. Bebe-se como aperitivo, até porque é perigoso beber mais do que um ou dois. A refeição que se segue é que salva o cliente.

O Negroni é perigoso porque é constituído apenas por três bebidas alcóolicas. O único sumo vem da traiçoeira laranja, que engana muito.

O sabor é tão refrescante que incita a beber-se depressa.

O Negroni tem muitas variantes, algumas deliciosas. Não vale a pena falar delas. Não são Negronis. Às tantas apenas se aproveitam do nome para se montarem às cavalitas do Negroni, dando uma ideia errada do que é um Negroni.

Um Negroni é uma bebida de pastelaria ou de café. Não é preciso curso nenhum para fazer um. Em Itália é banal: a verdadeira prova de um êxito cultural. Uma limonada é fácil de estragar. Um Negroni é impossível.

Não há nada para memorizar. É uma medida igual de gin, vermute e Campari. Depois de fazer Negronis umas três ou quatro vezes é altura de começar a intervir.

Apesar das proporções serem perfeitas, ninguém resiste às afinações. No entanto, as afinações só fazem sentido se conhecermos a formulação tradicional. É preciso

conhecer as regras para quebrá-las.

A partir daí, todos os exercícios são possíveis. Quer-se um Negroni menos doce? Ou menos alcóólico? Ou menos amargo?

O segredo é modificar uma coisa de cada vez. Se não o fizer não poderá descobrir a razão de uma melhoria. Uma alteração clássica do Negroni é deitar só mais uma pinguinha de gin: duas gotas.

Prova-se. Equilibrou? Desequilibrou? Se não está satisfeito, restaure as proporções, acrescentando duas gotas de Campari e duas de vermute: está salvo o Negroni. Faz-se o mesmo com os outros ingredientes.

O Negroni funciona bem com qualquer gin seco e qualquer vermute. Só o Campari é que é essencial. Experimente-se com um gin barato e desinteressante como o Gordon's (a versão de 40 graus) e com um vermute igualmente tosco como o Martini Rosso. O resultado? É sensacional. É assim que se faz a

maioria dos Negronis em Itália.

Claro que o Gordon's não é um mau gin nem o Martini Rosso é um mau vermute. Mas o Negroni fica muito melhor do que as partes constituintes. É esta a razão de ser dos *cocktails*: historicamente serviam-se para disfarçar a má qualidade dos ingredientes. É como tentar esconder um vinho tinto ordinário numa sangria. Pode não funcionar mas é essa a ideia.

Em 2017 está-se a fazer o contrário. Os ingredientes melhoraram muito mas, em vez de deixá-los brilhar, abafamos os sabores deles com acrescentos aparatosos e escusados.

Hoje há dezenas de gins bons mas, mesmo assim, baralham-se com ingredientes monocórdicos como os malditos “frutos vermelhos”, hortelã-pimenta, paus de canela e dezenas de outros temperos que também mereciam mais respeito do que serem metidos ao barulho. A mentalidade



O Negroni funciona bem com qualquer gin seco e qualquer vermute. Só o Campari é que é essencial

da sangria parece ter corroído a cultura dos *cocktails*.

Se usar um gin melhor, dentro da escola londrina e seca, o Negroni melhorará. Pode até ser só um euro ou dois mais caro: o Beefeater, por exemplo. Mas, lá está, há um limite. Não vale a pena usar um gin de luxo. Quanto melhor o gin mais vale prová-lo sozinho.

Também se ganha muito trocando o vermute. O Carpano Antica Formula é caro mas vale a pena. O princípio é sempre o mesmo: sabe bem sozinho, só com gelo e uma casca de limão ou laranja?

Até o Campari é negociável, trocado pelo menos alcóólico Aperol. Desequilibra o Negroni mas, caso queira, poderá reequilibrá-lo.

Há centenas de marcas de gin e de vermute e quase todas dão para fazer um bom Negroni: é uma espécie de milagre, pois é, como a receita para fazer maionese.



CRAIG BARRITT/GETTY IMAGES



THE SUPERIOR LONDON DRY GIN*

*O LONDON DRY GIN SUPERIOR