



FUGAS | Público N.º 10.116 | Sábado 30 Dezembro 2017

An aerial photograph of a winding asphalt road cutting through a vast, flat, snow-covered landscape. The road curves from the bottom left towards the center of the frame. A small white car is visible on the road. The horizon is low, showing a dark sky and distant, snow-covered hills or mountains.

Islândia
Rasgando
caminho num
manto branco

Montenegro
Tabaco barato
e paisagens de luxo

Corpo Santo Hotel
Séculos de história
debaixo da cama

Semana de lazer

Mais sugestões em lazer.publico.pt

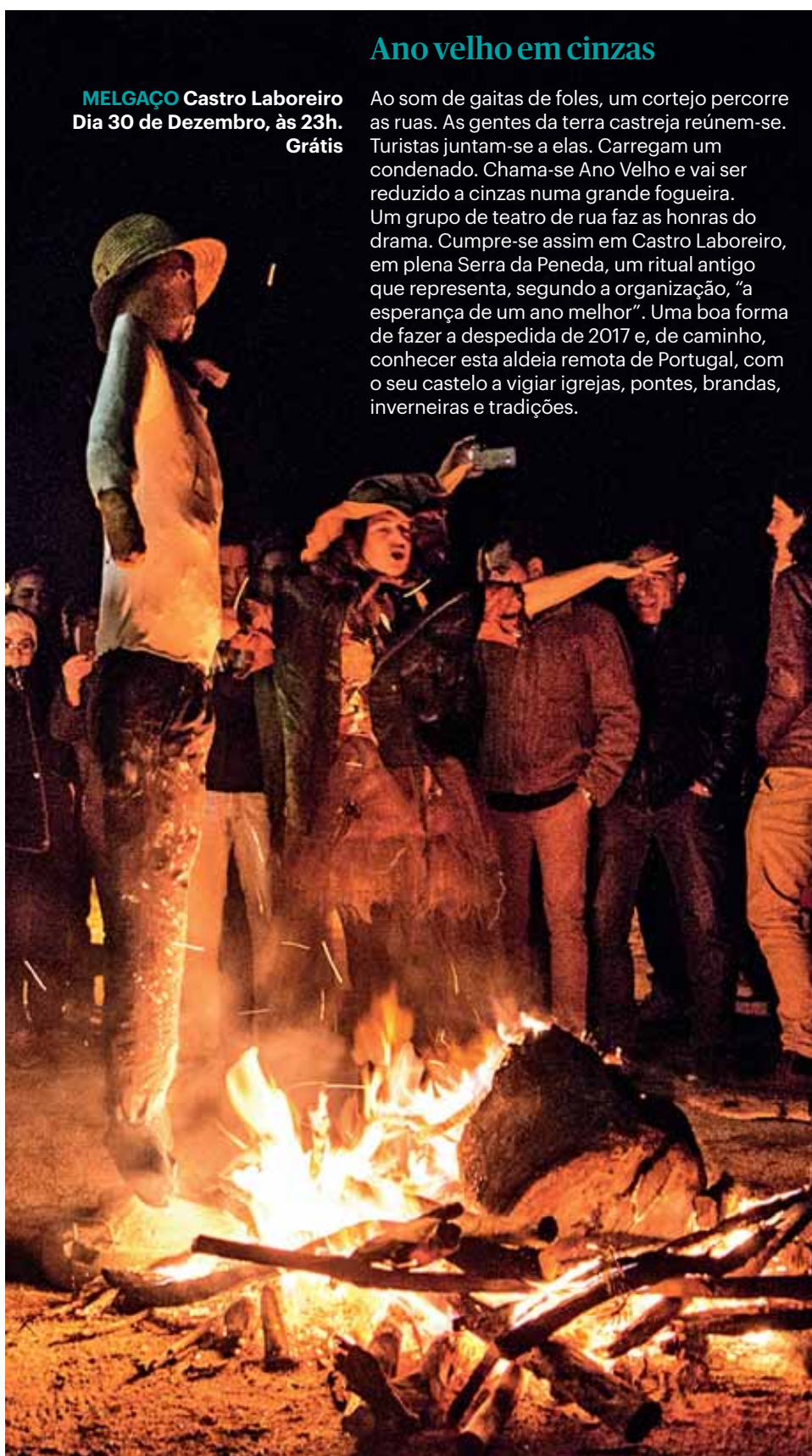
Queimado o ano velho, receba o novo com música, gelo e... medo. Que a força esteja consigo.
Sílvia Pereira

S D 2.a

Ano velho em cinzas

MELGAÇO Castro Laboreiro
Dia 30 de Dezembro, às 23h.
Grátis

Ao som de gaitas de foles, um cortejo percorre as ruas. As gentes da terra castreja reúnem-se. Turistas juntam-se a elas. Carregam um condenado. Chama-se Ano Velho e vai ser reduzido a cinzas numa grande fogueira. Um grupo de teatro de rua faz as honras do drama. Cumpre-se assim em Castro Laboreiro, em plena Serra da Peneda, um ritual antigo que representa, segundo a organização, “a esperança de um ano melhor”. Uma boa forma de fazer a despedida de 2017 e, de caminho, conhecer esta aldeia remota de Portugal, com o seu castelo a vigiar igrejas, pontes, brandas, inverneiras e tradições.



Cinco, quatro, três...

Na grande contagem decrescente, há quem não prescindia das grandes celebrações a céu aberto e com boa música. De preferência sem mexer na carteira e com fogo-de-artifício incluído. Para todos há destinos. Em Albufeira, a Praça dos Pescadores enche-se para ver os Xutos & Pontapés fazerem prova de vida numa noite que se anuncia de celebração, mas também de comoção: é o primeiro concerto da banda desde a partida de Zé Pedro. Em Lisboa, a música (portuguesa) é outra, com grandes canções a ganharem nova vida nas vozes de Ana Bacalhau, Ana Deus, Lena D'Água, Viviane, Xana, Rui Pregal da Cunha, Samuel Úria e muitos outros. Na outra margem, em Almada, são Os Azeitonas a fazer a festa. Em Coimbra, é o Mondego o rio-cenário da pirotecnia, com os HMB a ditarem o ritmo. Na Guarda, a passagem de ano tem um anfitrião à altura das boas vibrações pedidas para a ocasião: o reggae de Richie Campbell. No Porto, a grande festa popular começa com a soul de Aurea e segue com os Amor Electro. Isto na Avenida dos Aliados. Em alternativa, há concertos e actuações de DJ em praças da Invicta. Mais ideias para entrar em 2018 saindo à rua (e outras) em www.lazer.publico.pt.



Wonderland, última chamada

No topo da Avenida da Liberdade, uma roda gigante volta a dar vista não só para Lisboa, como para todo o “país das maravilhas” que se estende pelo Parque Eduardo VII: a Wonderland. Segunda-feira é o último dia para visitar este mercado que é também um conjunto de atracções para toda a família. Dezenas de bancas de artesanato e street food disputam a atenção com um globo de neve gigante, uma enorme árvore de Natal, carrosséis, animação de rua, e, para entrar no novo ano a deslizar, uma pista de gelo.

LISBOA Parque Eduardo VII
Até 1 de Janeiro. Sábado, das 10h às 24h;
domingo, das 10h às 22h; segunda, das
16h às 22h.
Grátis

FUGAS N.º 916 Foto de capa: franckreporter/Getty Images FICHA TÉCNICA Direcção David Dinis Edição Sandra Silva Costa Edição fotográfica Nelson Garrido Directora de Arte Sónia Matos Designers Daniela Graça, Joana Lima e José Soares Infografia Cátia Mendonça, Célia Rodrigues, Joaquim Guerreiro, José Alves e Francisco Lopes Secretariado Lucinda Vasconcelos Fugas Rua Júlio Dinis, 270 Bloco A 3.º 4050-318 Porto. Tel.: 226151000. E-mail: fugas@publico.pt fugas.publico.pt

3.a 5.a 6.a



O grande Inverno

Por falar em gelo, que tal começar o novo ano a recuar no tempo? A ideia é viajar à Idade do Gelo e travar conhecimento com os seus encorpados e extintos habitantes: mamutes, tigres-dentes-de-sabre, papa-formigas gigantes e muitos outros. Em 2500 metros quadrados de exposição encontram-se réplicas em tamanho real, enquadradas por reproduções dos seus habitats. Mas *Gigantes da Idade do Gelo* não se faz só de animais propriamente ditos: é também uma aula de História sobre a evolução da Terra e o dia-a-dia dos nossos antepassados.

VISEU Pavilhão Multiusos

Até 7 de Janeiro. Segunda a sexta, das 10h às 19h; sábado e domingo, das 11h às 20h. Encerra a 31 de Dezembro. Horário especial no dia 1 de Janeiro: das 00h30 às 2h.

Bilhetes a 8€ (6€ para crianças dos três aos 11 anos).

Medo do que aí vem

Não, não é caso para pessimismo. É caso, isso sim, para celebrar o medo no cinema. É com esta emoção que a Cinemateca abre 2018. O ciclo O Medo começa nesta quarta-feira, às 15h30, com um filme que hoje pode parecer inofensivo, mas que na sua época (fim do século XIX) terá causado pânico à plateia, ao ver um comboio avançar na sua direcção: *L'Arrivée d'Un Train en Gare de la Ciotat*, dos irmãos Lumière. Segue-se um clássico do cinema de horror: *Psycho*, de Alfred Hitchcock. Até ao final de Janeiro, serão muitas as formas de medo projectadas nas salas da Cinemateca – das mais flagrantes às menos óbvias – pelo olhar de realizadores como David Lynch, Dario Argento, George Romero, Ridley Scott, Tobe Hooper, David Cronenberg, Abbas Kiarostami, Manoel de Oliveira ou Walt Disney.

LISBOA Cinemateca

De 3 a 31 de Janeiro. Calendário de sessões em www.cinemateca.pt. Bilhetes a 3,20€



Numa galáxia muito, muito distante...

Uma das colecções mais importantes do Museu do Caramulo é a de brinquedos. Mas não lhes chamemos assim, que o assunto é sério. Pelo menos para os fãs indefectíveis de *Guerra das Estrelas*. É obrigatória uma visita a *The Power of the Force*, uma exposição montada para assinalar os 40 anos do primeiro filme da saga de ficção científica (e na altura em que acaba de chegar aos cinemas mais um capítulo, *Star Wars: Episódio VIII - Os Últimos Jedi*). A evidenciar o culto estão *action figures*, cartazes originais e outros artigos relacionados com o *franchise*. No total, podem ser vistos 1200 objectos, produzidos entre 1977 e 1985, muitos a mimetizar cenas icónicas dos filmes. Não vêm de outra galáxia, mas têm origens diversas: norte-americanas (naturalmente), argentinas, brasileiras, canadianas, espanholas, francesas, inglesas, italianas e japonesas, bem como versões não autorizadas recolhidas em paragens como México, Hungria, Polónia ou Hong Kong.

TONDELA Museu do Caramulo

Até 27 de Maio. Todos os dias, das 10h às 13h e das 14h às 17h (no Verão, até às 18h). Encerra a 1 Janeiro e no Domingo de Páscoa de manhã.

Bilhetes a 7€ (3€ para crianças dos seis aos 12 anos)

Ano novo em festival

“Música séria para gente divertida”. Foi com esta declaração de princípios que nasceu, há 11 anos, o FAN - Festival de Ano Novo. Na sua génese esteve também o desejo de dinamizar a região de Trás-os-Montes e Alto Douro através da música e não só. A missão continua nesta edição, preenchida por sete espectáculos. Sexta-feira, o Russian Classical Ballet abre a função com a sua versão de *O Quebra-Nozes*, bailado de Tchaikovsky baseado num conto de E. T. A. Hoffman. O programa segue com concertos do violoncelista Filipe Quaresma (dia 12), do violinista Afonso Fesch (13), da dupla alemã de piano e violoncelo Ceeyes (19), do Space Ensemble (20), do francês Quentin Sirjacq (26) e da espanhola Orquestra de Câmara Galega (27).

VILA REAL Teatro de Vila Real

De 5 a 27 Janeiro.

Bilhetes de 3€ a 15€; Passe a 30€



Islândia

A noiva feliz que arrasta o véu



A ilha veste-se de branco, como uma imensa mortalha, tão profunda, tão mágica, tão poética, tão sonhadora, a natureza intacta, cheia de vida, tão vulcânica que produz mais latidos do que uma matilha e, ao mesmo tempo, tão silente e tão nostálgica. Não é estritamente necessário morrer antes de viver esta experiência. *Sousa Ribeiro*



Islândia

● “Pai, agora já gosto de mangas”.

Aquele título na Fugas, poético e pujante, com a força de um rio correndo com pressa para o leito, e aquela história, tão cheia de ternura, de carinho, de saudade, como um doce riacho, a história que uma filha gostaria de contar ao pai, errando por lugares que o marcaram no seu trajecto de vida, na Guiné, surgia aos meus olhos como um raio de sol num dia de aguaceiros. Quando, na antecâmara de escrever, olhava as fotografias da Islândia, de paisagens que aguçavam a curiosidade e exacerbavam a inveja entre alguns dos meus amigos, quadros da natureza em toda a sua plenitude, sentia-me, a despeito desses retratos tão inspiradores, incapaz de os reproduzir através de uma escrita à qual também me faltavam vozes.

O texto, de uma beleza singular, estava assinado pela Sandra Silva Costa e, como a nascente desse rio que vai ganhando autoridade, sulcando o seu caminho, também eu me senti estimulado, pela primeira vez na vida, a transportar para o palco desta história um protagonista improvável - o meu filho.

Ao longo dos anos, o Rafael foi um companheiro de viagens, juntos percorremos mais de três dezenas de países, até que, entrando perigosamente na idade da adolescência, desviou os seus interesses - e como eu o compreendia. Por vezes, já órfão dessa companhia, recordava algumas das suas expressões, a primeira delas com apenas quatro anos, com uns bonitos caracóis e uma expressão mal humorada pintando-se-lhe no rosto, à saída de uma igreja, em Budapeste, um entre os muitos monumentos que visitara com o desinteresse natural numa criança daquela idade.

- Estou farto desta merda.

Tive de virar a cara para me rir.

Agora, seis anos depois da última viagem, convidava-me a convidá-lo para um regresso à estrada de uma vida que foi quase sempre feita de cumplicidade. Talvez como a de Sandra Silva Costa e o pai.



PURIPAT LERTPUNYARO/GETTY IMAGES



O norte profundo

Quando Zara Vando chegou à cozinha do hostel, com uma respiração ofegante e uns olhos cheios de brilho, não perdeu tempo a libertar-se do gorro, do cachecol, das luvas, do blusão, da camisola de lã. Só depois, com um sorriso na moldura do rosto ainda afogueado, me atirou um breve olhar acompanhado de uma saudação, ao mesmo tempo que me pedia permissão para se sentar ao meu lado na mesa comprida de madeira.

Zara Vando, uma jovem francesa, viajara nos últimos dias pelo norte da Islândia, enquanto nós, eu e o Rafael, ainda nos preparávamos para percorrer todo o sul antes de errar por esse território onde a terra solta mais latidos do que uma matilha.

- Mágico.

Parecia fascinada, não me olhava

nos olhos mas para cima, para o tecto, ou para o tampo da mesa, para qualquer recanto da cozinha acolhedora onde um e outro nos sentíamos gratos com o calor, como se cada um deles a ajudasse a rever memórias ou a encontrar as palavras que não lhe assomavam aos lábios.

- Mágico. É impossível descrever o que se sente, a força da natureza, o poder que dela emana, só ela tem protagonismo e nada mais.

Andrée-Anne Roy, canadiana (os voos entre a Islândia e o Canadá são baratos), junta-se à conversa sob o candeeiro que derrama uma luz pálida.

- No sul, onde há uma grande concentração de atracções, é o poder do turismo que se manifesta, se bem que há espaço para todos. Mas no norte, sente-se mais a solidão, o apelo à serenidade é constante, a paisagem, pelo menos para mim que gosto de fotografar, é mais inspiradora.

Ainda me recordava deste diálogo quando, uns dias mais tarde, em Höfn, já um pouco cansado de um céu eternamente cinzento, fui recebido por um final de tarde de sol, quase sem nuvens, um disco como uma laranja madura, bem redondo e preparando-se para ser engolido perante o olhar assombrado de umas dezenas de turistas - dois deles, japoneses, com quem me cruzara na véspera, a duas centenas de quilómetros da vila onde agora nos reencontrávamos, cumprimentam-me e perguntam-me se já garanti alojamento.

Não. Está tudo esgotado. Para muitos viajantes, Höfn marca o final do percurso pelo sul da Islândia, antes do regresso à capital, alguns por falta de tempo, outros com receio do clima agreste que caracteriza o norte da ilha, o norte profundo que eu estava decidido a abraçar.

Não temos hotel mas haveremos de seguir mais para a frente, como viandantes intrépidos - eu por natureza, o Rafael mais por obrigação, porque não tem alternativa.

À hora do crepúsculo, com o sol incendiando tudo à sua volta, caminho ainda por Höfn antes de um →



HERITAGE WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

WWW.HERITAGEWINES.PT

Islândia

jantar rápido numa mesa ao lado de três jovens mulheres que supostamente olhavam na minha direcção. Não demorei muito a perceber que era para o meu filho, provavelmente para os seus olhos azuis e para os seus fartos caracóis, que direccionavam as suas atenções.

Höfn, no fiorde conhecido localmente como Hornafjordur, por sua vez situado naquela que é talvez a região mais harmoniosa de todo o país, é uma pequena vila de pescadores (a agricultura também tem desempenhado um papel importante no seu desenvolvimento) como tantas outras na Islândia, desde há séculos habituada a acolher gente simples com paixão pelas coisas simples da vida. Com um pouco mais do que dois mil habitantes, dois museus interessantes e o popular festival anual Humarhatid (festival da lagosta), Höfn só há bem pouco tempo percebeu que, além da pesca, também poderia tirar partido da indústria do turismo, dada a sua proximidade face ao imponente glaciar Vatnajökull, o maior da Europa (8000 metros quadrados) e o terceiro maior do mundo, visível desde a vila onde é difícil localizar o centro, com algumas casas antigas (vale a pena admirar, próximo do porto, a histórica Gamlabúð, onde funciona um centro de visitantes e que também acolhe uma exposição sobre geologia, glaciares e cultura da região) e um maior número de edifícios que são um atentado à estética - Höfn é mais um produto dos tempos modernos do que uma herança do passado (as primeiras construções datam apenas de finais do século XIX).

Em contraste, o porto é um caleidoscópio de cores e a área é rica e variada em aves migratórias que, vindas da Escócia, fazem de Höfn a sua base entre os meses de Abril e Setembro, imitando alguns turistas que, partindo da vila, exploram a lagoa Jökulsár, o parque nacional Vatnajökull (também dá nome a uma cerveja local), entre outras atracções.

Não há muito tempo uma das mais isoladas e onde o homem sen-



tiu, como em nenhum outro lugar na ilha, tão profunda necessidade de se adaptar às alterações climáticas, desde os invernos rigorosos no passado ao aquecimento global no presente, a região de Vatnajökull, estendendo-se ao longo de 200 quilómetros, é uma das preferidas em todo o país para os adeptos das caminhadas e entusiastas da fotografia, tal a magnificência e a diversidade da paisagem, esculpida pelo glaciar Vatnajökull, que se oferece à contemplação: montanhas, lagoas glaciares com icebergues flutuantes, como a Jökulsárlón e a Fjallsárlón, praias de areia negra, renas e focas ou observação de papagaios-domar (a Islândia abriga 60 por cento da percentagem mundial e parece

reinar uma espécie de obsessão da parte dos turistas para fotografar um lundí, como é conhecido em islandês) no cabo Ingólfshöfði.

Aurora, doce aurora boreal

O céu está salpicado de estrelas, não há nuvens, só as luzes do carro iluminam as trevas. De quando em quando, de onde em onde, um camião cruza-se connosco, agora que vamos a caminho de Djúpivogur. Por vezes instala-se o silêncio. O Rafael procura sintonizar as ondas da rádio pelo meio de uma onda positiva.

- Pai, só falta ouvir agora os Sigur Rós.

O Rafael sabe que eu gosto dos Sigur Rós.

A banda islandesa, conhecida pelas suas músicas que se eternizam, tem uma que ultrapassa todos os limites, estendendo-se por cerca de nove horas. No final da primeira parte da Route 1, nos derradeiros cinco minutos, surge, no vídeo, um cenário que não tardaremos a abraçar, tão silente, tão agreste e, ao mesmo tempo, tão reconfortante. O carro em que segue, alegadamente, a banda detém-se no cume de uma subida e ao fundo avista-se um hotel (a casa original foi construída por dois carpinteiros nos invernos de 1905 e 1906) onde, ainda a horas próprias, me insinuo, à procura de um quarto que me é oferecido, a um preço mais económico (um adjectivo que não faz muito sentido para a maior parte dos

portugueses na Islândia) no hostel sob a mesma gerência, a poucos mais de 150 metros, no alto de uma colina pouco pronunciada.

- Pai, a visibilidade é boa, as perspectivas de vermos a aurora boreal, hoje à noite, são animadoras.

Mesmo assim instala-se no quarto confortável, teclando no telemóvel com uma perícia que faria Chopin corar de vergonha.

No exterior, tendo como companhia um casal italiano e um vento cortante, que se entranha no corpo, recordo-me por instantes de episódios de viagens com a criança que é o rapaz que está no interior. Como na Bósnia e Herzegovina, tão marcada ainda pela guerra, de onde ligou para a avó materna.

RAGNAR TH. SIGURDSSON/ARCTIC IMAGES



RAGNAR TH. SIGURDSSON/ARCTIC IMAGES



O céu, o mar, a terra – a aurora boreal parece obra de um artista, por entre as vagas há sempre uma surpresa, depois há a neve, estendendo-se como uma mortalha gigante

VÖLUNDUR JÓNSSON



- Nanda, Sarajevo é uma cidade histórica. Mas não há problema. Tem McDonald's.

Ele apenas se sentia atraído pelos bonecos.

Parece que um pintor decidiu colorir as trevas. De repente, olho o céu, ao mesmo tempo que o casal italiano, corro para o quarto desejando ser um atleta etíope e rogando a Deus, mesmo não sendo crente, que o artista não termine a sua obra.

O Rafael chega mesmo a tempo de ver o céu com as suas tonalidades verdes.

A manhã despertou, o sol levantou-se com ela, sob uma imponderável luminosidade, anunciando um dia radioso. Uma casa em madeira, num vermelho vivo e com telhado negro,

O cenário, vestido de branco, convoca o silêncio

classificado como um dos mais antigos edifícios comerciais da Islândia, próximo do hostel que nos acolhera, abriga o centro cultural da comunidade de Djúpivogur, com a simplicidade do exterior contrastando com a riqueza do interior: há lugar para o museu Ríkarður Jónsson, o primeiro artesão de entalhes de madeira a

graduar-se na Islândia e que viveu durante um período da sua vida em Djúpivogur antes de se mudar para a capital islandesa com a sua mulher e os seus quatro filhos; há também um espaço para o escritório de Eysteinn Jónsson, que nasceu e cresceu em Djúpivogur e que, mais tarde, como representante do Partido Progressista no Althing (o parlamento islandês), foi ministro e um dos mais influentes políticos do país durante quase meio século, num tempo em que a sociedade conhecia um rápido desenvolvimento e a ilha se tornou uma república; finalmente, o hall, onde funciona o museu de história, apresenta uma mostra de utensílios (balanças, contentores e ferramentas) em tempos usados no mar, em

explorações agrícolas, no comércio, bem como um antigo projector de cinema e um tear horizontal.

A estrada bordeja o mar, o céu mantém-se azul, o cenário, tantas vezes vestido de branco, aqui e acolá de verde, convoca para momentos de silêncio, a boca apenas se abre para manifestações de espanto perante tão agradável desolação (não mais do que três habitantes por metro quadrado, numa área total equivalente a Cuba, 80 por cento dela desabitada). Por vezes, ainda que raramente, surge uma povoação com as suas casinhas coloridas aninhando-se no sopé de uma colina nevada, uma igreja de um branco imaculado, com o telhado e as janelas pintadas de um azul que se confunde com o do céu, como a

da pacata aldeia de Stöðvarfjörður, com menos de duas centenas de residentes e rodeada pelas imponentes montanhas Stedji, Hellufjall e Sútur, ricas em pedras e minerais e um forte contributo para o soberbo museu de Ljósbjörg Petra María, uma simpática senhora com 95 anos que iniciou a sua colecção (aberta ao público entre Maio e Outubro) em 1946.

Sigo para ainda mais para oriente, admirando fiordes tão magníficos, com a sua toponímia tão exótica, Fáskrudsfjörður, Reydarfjörður, ignoro a informação de que uma estrada está cortada devido à neve, admiro as quintas solitárias, as renas caminhando sobre aquele manto branco, como uma noiva feliz arrastando o seu longo véu a caminho de uma igreja.

Islândia

Por Mývatn, Godafoss e Akureyri até à Kirkjufell

Lagos, cascatas e, finalmente, uma cidade

● De regresso à Ring Road, a Nacional 1, como um anel à volta da ilha, mais de 1300 quilómetros que em teoria se podem percorrer num único dia, sinto-me grato quando, rasgando aquela serpente de asfalto tão pouco frequentada, posso plantar os olhos no branco ofuscante, até que, fechando as portas do carro, muitos quilómetros depois, escuto esse latido da terra, o fumo subindo no céu com as cortinas fechadas, tão carregado de negro e de cinzentos.

Nos meses de Verão, quando a ilha é inundada pela luz, em contraste com as trevas em que mergulha no Inverno, o lago Mývatn é o território de pesca das crianças sob um céu riscado por milhares de pássaros. Por estes dias, com a abóbada do mundo manchada, o Mývatn reveste-se de uma camada de neve e sente-se observado pelos turistas, na sua maior parte vindos em sentido contrário ao meu e ao do Rafael.

Admirável a coexistência entre água e o fogo, um pouco por toda a ilha, a esta hora em Mývatn, também famoso por, rivalizando um pouco com a congestionada lagoa azul, oferecer (que é como quem diz pagando) os seus banhos na cada vez mais popular Mývatn Nature Baths (também baptizada lagoa verde), onde não me sinto melhor do que em contacto com a natureza no seu estado puro.

Mývatn, com o lago inserido numa reserva natural que ocupa 4400 metros quadrados, que inclui o rio Laxá e os pântanos em redor, significa o lago (vatn) dos mosquitos (mý), tantos esperam o turista nos meses de Verão, mas de todo inexistentes por esta altura do ano, quando o lago eutrófico e pouco

E, de repente, avista-se a Kirkjufell, na península de Snæfellsnes, uma espécie de miniatura da Islândia



profundo, tão próximo do vulcão Krafla e situado numa zona de forte actividade vulcânica, se deixa apreciar quase órfão de visitantes.

Ao fundo, perdendo-se naquela mortalha gigante, avisto outra vez a serpente, o alcatrão sulcando a neve, indicando-me o caminho para a Godafoss, uma das mais espectaculares cascatas da Islândia, caindo de uma altura de 12 metros, a cascata dos deuses, para onde foi lançada a dúzia de divindades norueguesas no ano 1000, quando Thorgeir Thorkelsson, chefe de clãs e homem de leis, pelo menos é o que dizem, se destacou por estar na origem da cristianização da Islândia.

Caminho, acompanhado do Rafael, pelo meio da neve, ao encontro

daquela paisagem tão bela e ruidosa, a água despenhando-se para aqueles 30 metros de largura, um frio glacial que me faz desejar o conforto de um hostel como o que vamos encontrar, daí a pouco tempo, em Akureyri, a primeira verdadeira cidade que nos recebe, tantos quilómetros depois, desde que saímos de Reykjavik.

Nos semáforos, um coração vermelho destaca-se, é sinónimo de amor próprio dos islandeses pelo país, remonta ao tempo da crise económica, em 2008, quando se exigia uma energia positiva, que enfatizasse tudo o que realmente interessava, uma iniciativa com um efeito de contágio que se estendeu, entre outros aspectos, às janelas decoradas com corações vermelhos

feitos de flores e onde se pode ler “forget me not”, para que os erros dos políticos não sejam esquecidos e muito menos a angústia da população por esses dias.

Akureyri é a capital do norte da Islândia, uma cidade no verdadeiro sentido do termo para um país entregue ao deserto após uma visita a Reykjavik, onde os sinais e não apenas os corações estão tão presentes, uma dádiva pela celebração dos 150 anos de uma existência que conduz o visitante ao longo de antigas casas, através das histórias da praça Rádhústorg e, de passo em passo, até desembocar na parte antiga.

Naquela noite, a despeito de tantas luzes caindo sobre Akureyri, o Rafael e eu voltámos a ver o artista a pintar de novo o céu de verde,

uma manifestação de beleza tão fugaz (ou menos visível daquele ponto tão pouco estratégico para observar o fenómeno) mas sublime, inspiradora e assim se perpetuando até, tantos quilómetros mais tarde, alcançar o sopé da Kirkjufell, na remota península de Snæfellsnes, também conhecida por miniatura da Islândia, de tal forma é uma amostra, em escala reduzida, de tudo o que o país pode oferecer, em termos de paisagem, ao turista.

Vulgarmente designada montanha da igreja, por força da sua forma geograficamente perfeita, a Kirkjufell levanta-se, como baluarte da natureza, é muito mais do que um ícone vista da cascata; poderosa, sobe no céu azul e aos seus pés tudo se estende de branco, espe-

guia

SOUSA RIBEIRO



Uma vez que não há ligações directas entre Portugal e a Islândia, é inevitável efectuar uma escala numa cidade europeia antes de chegar a Reykjavik. Pode, por exemplo, voar com a British Airways ou, em alternativa, garantir uma boa tarifa para cidades como Londres, Paris, Madrid ou Amesterdão, entre outras, e, a partir destas, com a Icelandair (www.icelandair.com), com um preço um pouco inferior a 600 euros. Desde que o faça com alguma antecedência, também pode analisar preços de Lisboa ou do Porto para a capital da Holanda e, depois, com a Wowair (www.wowair.com), uma companhia islandesa de baixo-custo que oferece igualmente voos directos a preços em conta de Alicante e de Barcelona com destino ao aeroporto internacional de Keflavik.

A Islândia seduz o visitante em qualquer altura do ano. A costa goza de um clima oceânico subpolar, com temperaturas amenas durante o Verão, estação do ano curta mas com muitas horas de luz (em finais de Junho escurece perto da meia-noite e amanhece três horas depois). Já no Inverno, as noites são longas e os termómetros registam médias a rondar os zero graus – muito menos frio do que em outros países da mesma latitude, devido à corrente marítima do Golfo, cujo fluxo de água quente produz invernos mais suaves. No centro da Islândia, as temperaturas são mais baixas por força da sua elevada altitude, razão pela qual é praticamente inabitado. Finalmente, a costa sul é mais quente do que a costa norte, com o inconveniente de ser mais húmida e estar mais exposta aos ventos.

Para quem pretende observar as auroras boreais, o ideal é visitar o país entre Setembro e meados de Abril, quando as noites são mais escuras. De qualquer forma, o fenómeno apenas pode ser visto em noites de céu limpo (muito activo durante duas ou três noites e mais fraco nas quatro ou cinco seguintes, sempre em ciclos) e é importante ter em conta a instabilidade climática da ilha. Nada melhor

do que verificar as previsões na antecâmara da viagem e consultar com frequência as possíveis alterações. Ainda que o espectáculo possa ser observado também nas cidades, como em Reykjavik, é preferível optar por lugares mais escuros.



Hotel Höfn
Vikurbraut, 20
Höfn
00 354 478 12 40
www.hotelhofn.is
info@hotelhofn.is

Um hotel elegante e confortável que se orgulha de utilizar produtos orgânicos (champô, gel de banho e sabonetes) e da panorâmica soberba que oferece aos seus clientes para o glaciário Vatnajökull. Espere pagar aproximadamente 150 euros por um single, 200 por um duplo e 435 por um duplo superior.

Akureyri Backpackers
Hafnar, 98
Akureyri
00 354 571 90 50
www.akureyribackpackers.com
akureyri@backpackers.is

Um hostel com todas as facilidades (utilização da cozinha, sauna gratuita e uma bebida de boas-vindas), no coração da cidade, e que proporciona diferentes alternativas ao viajante: tanto pode ficar alojado em dormitório com oito camas, com seis ou com quatro (tarifa entre os 26 e os 31 euros), como também pode optar por um duplo (cerca de 80 euros).

Hotel Glymur
Hvalfjörður
00 354 430 31 00
www.hotelglymur.is
info@hotelglymur.is

Um hotel familiar com vista para o Hvalfjörður, o fiordo das baleias, a 45 minutos do centro de Reykjavik e não muito distante de Akranes. O preço para um duplo varia entre os 135 e os 160 euros (a tarifa aumenta substancialmente no Verão) mas o Glymur também dispõe de cottages luxuosas (entre 350 e 400 euros por noite).



Pakkhús
Krosseyjarvegi, 3
Höfn
00 354 478 22 80
www.pakkhus.is
pakkhus@pakkhus.is
Horário: aberto todos os dias entre as 12.00 e as 21.00 horas.
Preço: entre 25 e 55 euros por um prato principal.

Mesmo ao lado do posto do turismo local e com vista para o porto, o Pakkhus é uma das escolhas acertadas em Höfn, com uma ementa que enfatiza os produtos locais. Prove uma sopa de lagostim, bacalhau ou borrego – mas também não ficará desiludido com uma pizza de lagostim ou mesmo uma salada de frango.

RUB23
Kaupvangs, 6
Akureyri
00 354 462 22 23
www.rub23.is
rub23@rub23.is
Horário: aberto de segunda a sexta para almoços (entre as 11.30 e as 14.00 horas) e diariamente para jantares (das 17.30 às 22.30 horas, à excepção de sexta e sábado, dias em que encerra 30 minutos mais tarde).
Preço: entre 40 e 55 euros por um prato principal.

O melhor restaurante de Akureyri e um dos mais renomados da Islândia, com grande qualidade em marisco, em peixe, em carne

e mesmo em sushi – e com a particularidade de permitir ao cliente escolher as especiarias a utilizar na confecção dos pratos.

Galito
Stillholt, 16-18
Akranes
00 354 430 67 67
www.galito.is
galito@galito.is
Horário: aberto de segunda a quarta entre as 11.30 e as 21.00, quintas e sextas até às 22.00, aos sábados entre as 12.00 e as 22.00 e aos domingos das 16.00 às 21.00 horas.
Preço: entre os 30 e os 45 euros por um prato principal (o almoço é mais económico do que o jantar).

Uma cozinha multifacetada que inclui sushi, pizzas, pastas, saladas, carne e peixe, num ambiente descontraído e com um serviço de qualidade.

Uma vez que a Islândia aderiu aos Acordos de Shengen, os cidadãos portugueses apenas necessitam de um documento de identificação (passaporte, bilhete de identidade ou cartão de cidadão) para visitar o país. A moeda local é a coroa islandesa. Um euro corresponde a aproximadamente 124 coroas. Os cartões de crédito são aceites em todo o lado, mesmo nos lugares mais remotos. A língua oficial é o islandês mas a maior parte da população também domina o inglês.

rando essa noiva feliz que arrasta esse imenso véu, recordando esse adjectivo que na Islândia nunca assume contornos de lugar comum – mágico.

Agora percebia aquela aparente gaguez de Zara Vando naquela cozinha tão preenchida de calor. De volta à Route 1, passo por Akranes, para admirar os famosos faróis junto ao porto e a meio da tarde, já em Reykjavik, volto a cruzar-me com as três jovens que encontrara em Höfn – e elas insistem em fitar o Rafael. Nessa noite, ele preparou o jantar.

- Pai, então, qual é a próxima?

Mas eu ainda me sentia tão inebriado pela força e a magia da Islândia que não conseguia pensar em mais viagem nenhuma.





Protagonista

Bárbara Wong

● Tudo começou com colmeias e em Paredes, num ano de crise, 2008. É assim que o biólogo Miguel Leal começa a sua conversa com a Fugas. A história desemboca, alguns anos depois, na criação de uma iogurteira ecológica, multifunções, a YogurtNest, que em 2017 recebeu o apoio da Corticeira Amorim.

Voltemos a 2008, ano em que Leal se envolveu na criação de um movimento de cidadãos chamado Paredes em Transição, com o objectivo de tornar a sociedade mais sustentável. Fazer hortas comunitárias, sabão a partir de óleo usado, cosméticos e apicultura, enumera. “Estamos numa zona da indústria de mobiliário e havia imensas carpintarias a fechar e então eu tive a ideia de ensinar os carpinteiros a fazer colmeias para abelhas”, conta o biólogo que, entretanto, com um grupo de amigos fundou uma empresa nesta área.

“Queríamos colmeias diferentes, mais sustentáveis, mais bonitas e boas para as abelhas. Nunca usamos tintas, colas, vernizes. E o mínimo de metais e de plásticos. Tínhamos uma responsabilidade ambiental”, resume.

Paralelamente, Miguel Leal começou a pensar em iogurtes, mais concretamente numa iogurteira que fosse sustentável. “O Miguel ensinou-me a fazer iogurte em casa com um emaranhado de camisolas, mas aquilo ficava tudo babado”, recorda Ana Jarvis, que também é bióloga e trabalhava na autarquia de Gaia e na Quinta Ecológica da Moita, em Aveiro. Hoje colabora com Miguel na PrimaLynx, a empresa criada para fazer e vender as iogurteiras YogurtNest.

Se o “emaranhado de camisolas” não era muito funcional, Miguel Leal pensou em transformar as suas colmeias

em iogurteiras. “Enchê-las de serrim ou de fitas da madeira”. E porque não criar um saco? Pediu a uma amiga costureira, Susana Moreira, que trabalhava numa fábrica de mobiliário e que agora tem o seu próprio atelier de costura, para fazer um saco que fosse resistente. O interior do mesmo seria feito com as tais sobras da madeira. E funcionou até ao dia em que se derramou leite dentro do saco e o serrim inchou. Era preciso encontrar outro material para recheiar o interior do saco, uma matéria que produzisse o mesmo efeito, manter o calor enquanto os iogurtes estão a ser feitos. Foi assim que Miguel Leal chegou à cortiça, mais concretamente à cortiça granulada, em 2013.

“A primeira iogurteira foi uma senhora alemã, no Algarve, que a comprou e foi assim que começaram a sair para a Alemanha, Áustria, Itália, Estónia. Recebi um e-mail de um comprador francês que queria enviar para a Suécia. Funciona muito pelo boca-a-boca”, conta Leal.

Ainda não se usava o Facebook como agora e já a YogurtNest era internacional, diz por seu lado Ana Jarvis, que continua a apostar em fazer novas receitas e a descobrir outras utilidades para o saco que também pode ser usado como uma estufa para levedar a massa do pão ou mesmo para terminar de cozer o arroz enquanto vai buscar o filho à escola - *slow cooking*. “Faço o arroz no tacho, como é normal, e quando estiver a ferver, tiro do lume e ponho na YogurtNest. Quando volto, o arroz está pronto.”

Miguel Leal ouve a amiga com orgulho e acrescenta: “Não há pessoa que saiba mais das potencialidades [da YogurtNest] que a Ana. É ela que faz as experiências para fazer os iogurtes com leite, com leites vegetais ou para fazer iogurte grego, queijos, molhos,



FOTOS: RICARDO LOPES

sobremesas...”

“Podem ser feitos iogurtes para pessoas intolerantes à lactose, basta usar leite sem lactose. Não é preciso juntar açúcar, pode usar mel, frutas ou cereais”, acrescenta Ana. “As bactérias do leite fermentam a 43º, por isso, o leite pode ser aquecido no fogão ou no micro-ondas. Temos percebido que os robôs de cozinha também permitem aquecer e, depois, é só passar para os frascos de vidro”, continua a bióloga que, no site (<http://yogurtnest.com/receitas/>), tem todas as indicações e receitas de como usar a iogurteira da melhor forma.

A YogurtNest não se vende sozinha, constata os dois amigos. “Tem um grande calcanhar de Aquiles: é um saco”, revela Miguel Leal que se recorda, há três anos de levar nove YogurtNest para uma feira no Fundão e deixá-las na banca de um amigo. “As pessoas passavam e nem perguntavam o que era aquilo.” Até que no terceiro dia da feira fez um *workshop* onde demonstrou as potencialidades do “saco”. Miguel Leal voltou a

Paredes com duas iogurteiras, as outras vendeu.

Quando estavam a participar no concurso da Amorim, que trouxe à empresa o apoio da corticeira, por cada etapa que passavam, vendiam iogurteiras, continua. “Vendi 20 e tal, todos os participantes levaram uma ou mais.”

“Começamos a ver os iogurtes de outra forma e não há limites. Por exemplo, podemos fazer bebidas vegetais, basta triturar amendoins, tremoços ou quinoa”, aponta Ana Jarvis. Pode fazer-se a papa que vai comer no dia seguinte, ao pequeno-almoço, junta Miguel Leal. “Água, leite ou chá com aveia, deixar na YogurtNest e tem a papa para o dia seguinte”, exemplifica.

O saco pode servir ainda para manter quente a comida que se leva para um piquenique, ou para terminar de a cozinhar antes de chegar ao local onde se vai estender a toalha e comer com a família e os amigos. “Há uma amiga nossa, veterinária, que o usa para transportar as vacinas”, conta Miguel Leal. “E um amigo que usa como almofada de meditação. Portanto, também tem usos não culinários”, resume Ana Jarvis.

Mas não é isso que se pretende. O objectivo é que com esta iogurteira se faça uma vida mais sustentável e saudável, resumem os dois amigos. E é cara? A maior que tem capacidade para 3,5l custa 35 euros e a de 1,5l vale 33,5 euros. “Se fizermos as contas à compra de iogurtes de aromas, os mais baratos, para uma família de quatro pessoas, a YogurtNest fica paga ao final de dois meses. Se contabilizarmos com iogurtes mais caros, como os de soja, então fica paga ao final de um mês”, esclarece Miguel Leal. “Sem contar com os benefícios para o meio ambiente”, acrescenta Ana Jarvis, preocupada com o facto de os microplásticos já terem entrado na nossa cadeia alimentar.



Resposta rápida

O que é este saco?

Ana Jarvis É uma iogurteira sustentável. Não precisa de electricidade, não faz ruído e é mais rápida do que uma eléctrica porque o iogurte fica pronto em seis horas.

Porque é sustentável?

Miguel Leal Tudo é feito em Portugal, na zona de Paredes. Os sacos são feitos com tecidos destinados a estofos, por isso, muito robustos e feitos para durar. É lavável.

Os frascos que forem usados para fazer o iogurte são recicláveis, não é como o plástico que se deita fora. Há oito anos que faço iogurtes em casa e já poupei 17 mil embalagens.

Ana Jarvis Agora, junte as minhas e as de todas as pessoas que fazem o mesmo.

É um produto que exige uma mudança de vida?

Miguel Leal Esperamos que influencie o estilo de vida das pessoas, que estas se sintam como parte de um grupo que defende um estilo de vida mais sustentável e saudável.

Ana Jarvis e Miguel Leal

Das colmeias ao saco onde se fazem os iogurtes

Montenegro

Com os olhos marejados de monte

O Montenegro é metade do Alentejo, mas um dominó de montanhas e fiordes multiplica-lhe a superfície. O mesmo acontece à identidade. No primeiro Outono na NATO, o Adriático ainda é dos russos, o café é otomano e as sopas eslavas. *Rute Barbedo (texto e fotos)*



É um país de precipícios, em que a queda é constante no azul, seja o do mar sem ondas, o do rio Tara, ou o do maior lago balcânico

● Podgorica, 17h30. O dia já está perdido. A agência de aluguer de automóveis era “a 200 metros”, a estação de autocarros “a 200 metros”, o “responsável” vinha dali a 30 minutos. Mas tudo precisa de ser duplicado ou triplicado no Montenegro. Aguardamos Markus, indefinidamente, depois de uma longa caminhada numa cidade sem referências. A zona mais antiga da capital é Dra, mas, fora a torre do relógio e a mesquita, as casas são dos anos 1980. O mais antigo, mesmo, são as romãzeiras e as pessoas, chupadas pelos cigarros e pelas noites de *rakija*. Markus aproxima-se, com cara de poucos amigos. Cigarro na boca, olheiras pesadas e gel no cabelo, pergunta ao taxista que faz de tradutor para a Fugas: “Precisam de um carro, é?” “Sim, mas não têm cartão de crédito”, explica o montenegrino. “Já ninguém vive sem um cartão de crédito”, retorque o agente, de dedo em riste. “Mas não vamos estar com merdas. Querem um carro, levam um carro.”

O mais barato, com menos cavalos e “com umas pintas aqui e ali”, como anota Markus no contrato com zero precisão sobre os danos do automóvel, vai seguir de Podgorica até ao lago Skadar num instante. “Querem ir para o lago? Não há lá nada. Os turistas gostam é das montanhas”, refuta, entre os bafos no seu Lovcen Lux (a marca de cigarros tem nome de parque natural) e o olhar cerrado, qual versão balcânica de Don Juan. É mentira. Todos suspiram pelo lago Skadar; acontece que Markus não é desses.

Foi no Montenegro que se filmou um dos últimos 007, *Casino Royale*. Este pedaço dos Balcãs tem décor para isso: “Don Juans”, histórias de máfia, *sexy ladys*, bebida e tabaco baratos e paisagens de luxo. É um país de precipícios, em que a queda é constante no azul, seja o do mar sem ondas, o do rio Tara que irrompe pelos fiordes do Norte ou o do maior lago balcânico em dias de céu limpo.

Mas, mesmo que por vezes cus-te a acreditar, aqui nada é cinema. Os cigarros, por exemplo, não são encenação. Segundo a Organização Mundial de Saúde, Montenegro é o país em que mais se fuma no mundo. É esta a nuvem, num dia de 28°C, que vemos no ar, ao cruzar o rio Moraca. Se acrescentarmos aos números o *Dossier Smoke*, uma investigação apresentada há poucos



meses por um grupo de jornalistas dos Balcãs, o retrato deste país até há muito pouco tempo aliado dos russos (neste Verão entraram na NATO e são candidatos a integrar a União Europeia desde 2010) ganha outro corpo, no qual entra o contrabando de cigarros, envolvendo nomes do poder. E um poder perene como montanhas. Milo Djukanovi ocupou os cargos de primeiro-ministro e de presidente durante mais de duas décadas. Foi substituído, há um ano, por Dusko Markovic, seu “aliado” de longa data.

O sopro da identidade

Com toda esta trama, Markus já é, na nossa cabeça, um agente secreto pronto a enganar-nos no negócio do aluguer. “Este Peugeot há-de sair-nos caro”, pensamos. Mas isto já é “cinema” e o importante é seguir viagem. Antes mesmo de partir para Skadar, compramos tabaco num quiosque e assentamos as pernas num café da rua Hercegovacka, de mapa na mão. Nuvens de fumo. No Promaja, todos sublinham que, se o objectivo é conhecer Montenegro,

Podgorica é uma perda de tempo. “Não há muito para ver”, avisam.

Mas é importante vir até aqui para perceber como se arquitecta o país que é há onze anos independente, depois de três anos em “comunhão de bens” com a vizinha Sérvia. Isto após a desintegração da Jugoslávia e a Guerra do Kosovo e depois, também, de uma primeira independência longínqua, entre 1878 e 1918, na sequência de séculos sob o domínio otomano. “Mesmo sendo um grupo tão pequeno [menos de 700 mil habitantes] numa região tão problemática que já foi dominada por grandes impérios, os montenegrinos sempre lutaram ferozmente pela independência, mas, ao mesmo tempo, tinham o sonho de serem livres num lugar maior, como era a Jugoslávia”, acredita Boro Milovic, fundador do projecto Montenegrina, ligado à divulgação da cultura e património nacionais.

Com vizinhos como a Sérvia ou a Croácia, inquietos com a ideia de poderem impor os seus valores, a tarefa de manter uma identidade (em grande parte alicerçada na cristia- →



Montenegro

nismo ortodoxo, dominante no país, como mostram os mosteiros semeados pelas montanhas) nem sempre foi fácil. “Esperemos que isto deixe de ser ‘assunto’ numa Europa unida”, afirma Boro, que hoje trabalha em Bruxelas como consultor para a União Europeia. Mas a Europa traz também o sonho de uma economia aberta que, neste momento, se vinca num entusiasmo precipitado. Há hotéis inacabados por todo o país, obras embargadas e uma rádio que praticamente não passa música nacional (ao contrário do que acontece nas vizinhas Sérvia e Bósnia e Herzegovina).

Mas estávamos nas nuvens de fumo do Promaja, quando Jelena avançou sobre a mesa. Tem os olhos grandes, contornados pelo lápis negro, cabelos louros sobre os ombros. Na nossa cabeça, é uma atriz de cinema, nascida no azul da costa. Sim, Jelena, se Bar é bonita, é para Bar que vamos. Skadar fica para depois. Menos turística do que as vizinhas Budva e Kotor, mas com o mesmo mar e com os montes Vrsuta e Rumija a subir até à cidade velha. “É verdade que Kotor tem uma baía incrível, mas Bar é mais jovem, mais calma e as águas são mais limpas”, sintetiza a anfitriã.

No caminho montanhoso, tudo fala. “Compre aqui a casa dos seus sonhos por 55 mil euros”; “Duplex de luxo com vista para o mar”. Paramos para um mergulho em Sveti Stefan, o ilhéu transformado em península e num *resort* de cinco estrelas, outrora palco dos biquínis e charutos de Elizabeth Taylor, Sophia Loren ou Orson Welles. A par da publicidade, abundam os *apartmani* (apartamentos para arrendar) e os carros alugados. O turismo já representa mais de 25% do Produto Interno Bruto. Felizmente, em Outubro, nós e um casal na outra ponta da praia somos o PIB da época baixa.

Pé no mar, teatro na montanha

O primeiro jogo em Bar serve para perceber se “a praia de calhau”, como é carinhosamente apelidada pelos adeptos da areia fina, traz vantagens para o corpo. “Mas é claro que sim”, faz ver Enrico, viajante italiano concentrado em chegar a costa. “As pedras não se agarram à pele nem chateiam com o vento.” Abrem porta, também, a dois passatempos: o de atirar as peças certas ao mar, na esperança de conseguir



No quadro selvagem, tudo é perfeito no Montenegro: da estrada que perfura os fiordes às cabras montesas

mais do que dois saltos na água; e o de ver como cada um se safa, com mais ou menos “uis”, no caminho até à água morna.

Chegados a ela, é altura de fechar os olhos e de esperar pela onda. Não vem. Podemos esperar deitados. A única agitação da tarde vem de um russo atlético na casa dos 50 que passa afogueado a nadar ao estilo mariposa. Em terra, pelo contrário, tudo é Itália (a semelhança entre Bar e Bari não é por acaso; a ligação faz-se de *ferry* numa viagem de cerca de oito horas entre as duas cidades), desde a loja Bambino ao restaurante Mamma Mia, passando pelas pizzas e pelos gelados artesanais.

É preciso subir até à cidade antiga (Stari Bar) para sentir Montenegro de novo na pele. Fica na colina de Londša, recebe-nos com menus vegetarianos (no país da carne, é de assinalar) e conduz-nos às ruínas amuralhadas e ao aqueduto que



foi cortado a meio no terramoto de 1979. Para visitar a cidadela, onde se guardam as tumbas, os relógios e as capelas, paga-se três euros. O dinheiro reverte a favor de uma associação cultural que tenta fazer

viver a identidade montenegrina em concertos, peças de teatro e exposições.

Mas o ponto forte da cultura clássica é Kotor (Cátaro, em português), a cidade medieval que dorme às por-

tas de uma baía infinita. São 107,3 km junto ao mar, com o massivo de Orjen de um lado e o de Lovcen do outro, e uma vista colossal, interrompida pela chegada lenta dos navios que deixam a água engordurar-se de gásóleo e transformam os pescadores em formigas (a UNESCO já ameaçou retirar o título de Património Mundial, atribuído há 38 anos, devido à falta de protecção do ambiente). “Eta krassiva?” (é bonito?), mete conversa uma russa que fuma cigarros numa espreguiçadeira. Mas não é apenas bonito. É um pedaço de outro mundo, leve à vista, que se tem medo de perder.

Paolo Magelli parece sofrer de uma preocupação semelhante. Encontramo-lo na estante de um hotel, esculpido em palavras num livro sobre o Kotor Art Festival, que acontece desde 2002. “A liberdade de sonharmos tem de ser protegida. Falo daqueles que sabem que os teatros que lideram, as orquestras que conduzem, os estúdios que ocupam, as salas de aula em que ensinam, as secretárias em que se confessam se tornam lugares em que a urgência política representa a linha de resistência de um mundo que quer apagar a sua própria identidade em nome de um falso funcionalismo e da austeridade”, escreveu o director do festival que já esteve para desaparecer várias vezes mas que teima em manter-se de pé.

O Kotor Art nasceu, na verdade, do sonho de um padre ortodoxo (nos anos 1980, durante o período jugoslavo) que defendia que a arte seria a única forma de não nos esquecermos que somos humanos. “Ele percebeu que Kotor precisava urgente e rapidamente de ser defendida da trivialidade”, explica Magelli.

O destino não é perfeito

Ao quarto dia no Montenegro, estamos fartos de tanta beleza. E ainda faltam, no tempo que resta e no que o mapa trará, Rijeka Crnojevića, uma aldeia cujo rio faz um arco entre a floresta, e Cetinje, a antiga capital real. No quadro selvagem, tudo é perfeito no Montenegro: a estrada que perfura os fiordes, o rio Tara azul como um topázio, os vinhais, as montanhas feitas num terraço gigante sobre o Adriático, os que passam as tardes a soprar fumo nas *kafanas* (os cafés locais), as romãs, as mariscadas e os presuntos, a solidão dos mosteiros, as

guia

Dormir como um montenegrino

● Cheirava a bolo no forno quando esticamos as pernas na cama do hostel, pelo que, quando o senhor Dalibor bateu à porta a meio da tarde, esperávamos secretamente que na palma da mão trouxesse uma especialidade caseira. Como Alice, batemos os sapatos três vezes e lá estava ele, de bebé ao colo, e duas fatias de bolo de chocolate. “Foi a minha mulher que fez”, exclamou Dalibor, referindo-se ao bolo, imaginamos. No dia seguinte, o dono deste hostel de Bar haveria de nos oferecer mandarinas e romãs do quintal, onde uma grande ramada de kiwis torna os dias frescos.

Desde que o país começou a abrir-se ao turismo - mais acentuadamente nos últimos dez anos (o euro foi introduzido aqui em 2002, embora não de forma oficial) - o negócio do arrendamento de casas e quartos proliferou, por vezes de forma desordenada. O mesmo assunto que hoje enche os cafés de Lisboa e do Porto, sobre os valores no mercado imobiliário, é também uma das grandes preocupações dos montenegrinos, principalmente nas zonas costeiras, como Bar. Muitos, por isso, são obrigados

a “esquivar-se” nas montanhas.

Por outro lado, “o Norte sempre foi menos desenvolvido do que a parte sul do Montenegro, então tem havido alguma movimentação da população, para a capital, Podgorica, e para a costa, à procura de oportunidades e de uma vida melhor”, acrescentou Boro Milovic, fundador do portal Montenegrina, numa entrevista à Fugas posterior à viagem. Mas o turismo também está a crescer no Norte do país, com o aparecimento de eco-aldeias, hotéis e empreendimentos ligados a desportos radicais, como o *rafting*, especialmente perto de Zabjak e Kolasin.

Para os proprietários dos hostels Dalibor, Feels Like Home (em Podgorica) ou da Vila Popovic (em Cetinje), partilhar a vida com turistas não é problema, até porque se consegue um rendimento extra (o salário médio no Montenegro é de 613 euros, mas já foi de 266, em 2004, quando o país estava anexado à Sérvia). Para os turistas é que, dependendo da perspectiva, pode não ser engraçado acordar às 8h30 com músicas solenes do canal de desenhos animados ou ter de calçar pantufas para circular pela casa.

cabras montesas. O que fazer para que isto se torne real? Paramos na esplanada do Subdina, em noite de lua cheia e vista para o mar, contra a nossa vontade. O dono, vestido de empregado de mesa do Titanic, chega com um sorriso moreno e afugenta com o pé, discretamente, um coelho cinzento que anda a passear debaixo das mesas. Subdina quer dizer “destino”, traduzimos, pelo que é hora de sacar do mapa.

Em Rijeka Crnojevica conheceríamos Jacques, o francês que anda à boleia a viajar pelos Balcãs de tenda às costas (Jelena havia avisado que, aqui, pode-se acampar em qualquer lugar). Comeríamos uma truta deliciosa em frente à ponte medieval que liga à floresta. Faríamos mais um postal no miradouro voltado para a sombra de montanhas encarrilhadas no horizonte. Em Cetinje, haveríamos de ser delicadamente ex-

pulsos de uma *kafana* por pedir um expresso em vez de um café turco e conheceríamos Marja, a mulher que nunca saiu do Montenegro por não considerar o país pequeno. A 10km dali, em Lovcen, passaríamos a manhã atrás de vacas malhadas sobre a primeira neve do ano, que durante a noite derrubou árvores e caiu entre trovões.

No Subdina, era mesmo só uma limonada, mas já vamos em sopas de borrego, pão cozido no forno a lenha, paté de marisco, crepes recheados de compota de cereja e morangos, depois de uma semana de *burek* (o folhado de carne, queijo ou espinafres que resolve pelo menos 10 horas de fome). Uma parafernália de açúcar e gordura, tal como manda o estômago do bom montenegrino. Só uma boa caminhada resolve isto. E, agora sim, sem o sol de Verão nem as luzes dos casinos, o monte é finalmente negro.



● Não há voos directos para Podgorica ou Tivat (perto de Kotor) e as viagens com escala ultrapassam os 1300 euros, se compradas através de uma agência de viagens online. A Fugas optou por viajar até à capital bósnia, Sarajevo, por cerca de 350 euros (ida e volta), e depois seguir para Montenegro de autocarro - até à fronteira são perto de 100km. Há transportes diários em direcção a Podgorica, a capital montenegrina, e o preço do bilhete ronda os 15 euros.



● **Hotel Rendez Vous**
Fica na praça principal de Kotor, circundado pelas igrejas de Saint Luka, Saint Nikola e Saint Ozana, e musicado pelos sinos. Tem um restaurante especializado em marisco e quartos duplos a partir de 24 euros.
www.hotel-rendez-vous.kotor.hotels-kotor.com

● **Boutique Hotel Astoria**
A oito minutos do mar, este hotel de quatro estrelas fica no Palácio Buca, um monumento gótico que pertenceu a uma das famílias mais influentes da cidade. As paredes em pedra e o mobiliário clássico de outros tempos condizem com o espírito medieval local, e os preços não são assim tão exorbitantes: começam nos 90 euros para duas pessoas.
www.astoriamontenegro.com

● **Hotel Casa del Mare**
Aquela imagem do cocktail na varanda voltada para o mar e da palhinha a beber por baixo de um chapéu é aqui. Os pequenos-almoços são generosos e servem-se também as restantes refeições ao longo do dia. Os preços de um quarto duplo começam nos 94 euros em época baixa.
www.casadelmare.me

● **Guest House Jadran Pol**
A menos de dez metros de Sutomore, com um pé na montanha e outro na praia, este conjunto de apartamentos amadeirados tem piscina, churrasqueira, restaurante e sala de pequenos-almoços. A oferta é simples, mas por aqui também não parece precisar-se de muito

mais. Um quarto duplo ronda os 15 euros por noite.

● **Apartments Stari Grad**
Com um *ar kitsch* e cheiro a mar, dos apartamentos Stari Grad tem-se uma vista de luxo. No entanto, alojar-se aqui é como estar em casa, ou seja, não há mordomias. Em troca, ganha-se privacidade e um acoradar familiar. Os preços começam nos 20 euros.
www.jadran-pol-me.book.direct

● **Vila Popovic**
Ficar hospedado na Vila Popovic tem os seus riscos. Não apetece sair de lá para conhecer o mundo é um deles. A Popovic é uma casa de família, com grandes sofás, grande televisão, grande banheira de hidromassagem, pequeno jardim. As prateleiras da sala estão forradas a livros - não se entusiasmem muito: estão em servo-croata -, Saramago incluído, e há pequenas peças de porcelana e rebuçados espalhados pelo espaço. Fica ligeiramente afastada do centro de Cetinje e uma noite custa 25 euros para duas pessoas.



● **Subdina**
Não nos esticamos muito no Subdina, mas a sopa de borrego e o pão ficaram na memória. É um restaurante de estrada nacional, próximo de Sutomore, com funcionários que nos recostam mantinhas pelas costas ao cair da noite. Dizem que o polvo assado é um requinte... Ah! E anda um coelho doméstico a passear por baixo das mesas.
E80, Sutomore



● **Galija**
É especializado em marisco e pratos de peixe, que podem ser servidos numa esplanada praticamente em cima da praia. Buljarica BB, Kaluderac, Montenegro

● **Kiki**
O Kiki fica sobre a praia, é simpático por isso e pelo cuidado com que servem. Embora o peixe seja o prato forte, a carne à moda de Njegusi não é de se menosprezar.

● **Aldeia de Njeguši**
É uma aldeia situada numa das encostas dos montes Lovcen e onde todos os restaurantes servem pratos tradicionais da montanha montenegrina, incluindo carnes de caça. Em bancas à face da estrada, por outro lado, vendem-se (e provam-se) presunto, queijo de cabra, mel e *rakija* (aguardente) caseiros.

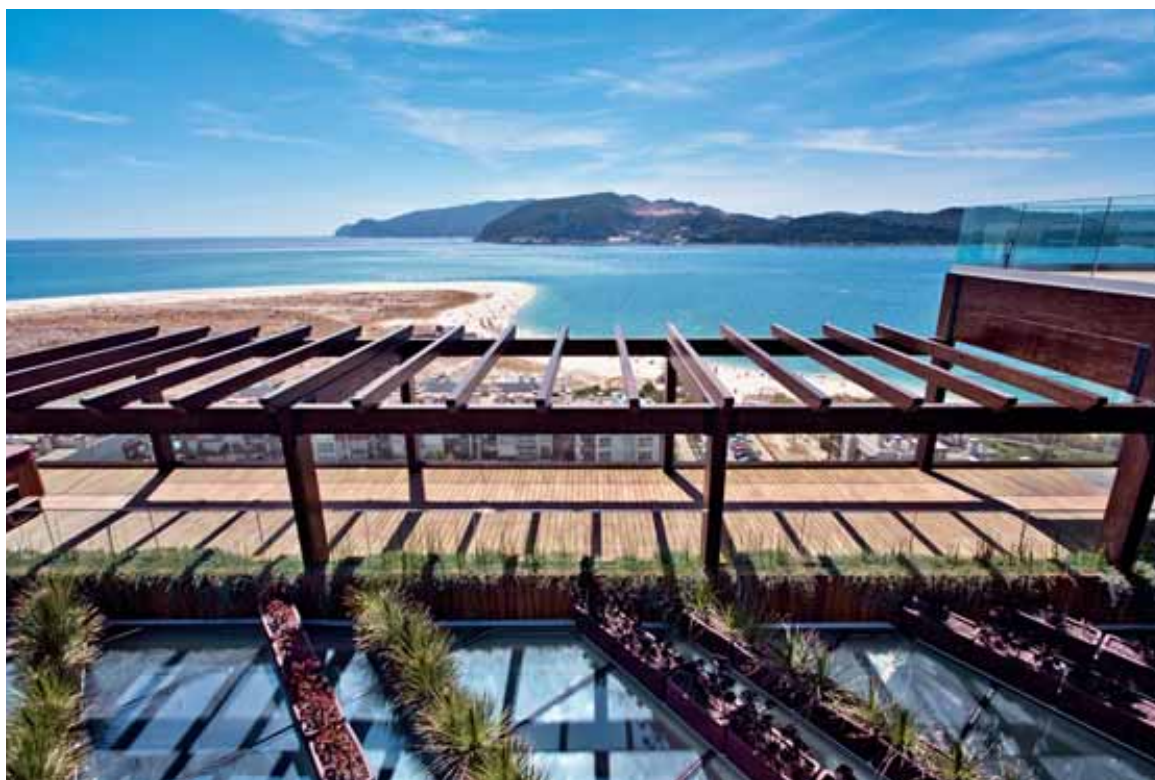


● A moeda utilizada é o euro. Não é necessário visto nem passaporte. A língua oficial é o montenegrino, utilizada tanto em alfabeto latino como cirílico, embora a maioria da população fale servo-croata. Linguisticamente, as diferenças são reduzidas.

Tróia

Aqui os romanos não eram nada loucos

Entre a serra e o oceano, Tróia beneficia de um clima único e de uma natureza de características exclusivas. E, depois de anos a reiventarem-se, está pronta a deixar-se redescobrir. *Carla B. Ribeiro*



● Sempre houve um toque de Midas por aqui. Nas águas pouco profundas, já salgadas, mas ainda distantes da revolta do Atlântico. Nos areais (cada vez mais) intermináveis, no passado e num futuro que começa a desenhar-se de forma a poder atrair quem gosta de praia, é certo, mas também quem prefira longos passeios pela natureza (a pé, de bicicleta, de carro...), explorar a história ou até mesmo viver uma certa agitação.

Decidir o que fazer não é difícil. Bem próximo do cais onde atracam os ferries que fazem a ligação regular (e quase a qualquer hora) a Setúbal – um passeio que vale por si, mais ainda quando se tem a sorte de avistar os seus habitantes mais famosos: os golfinhos (atenção: há crias entre os animais) –, um centro de boas-vindas trata de expor tudo o que há a fazer por

aqui, dando dicas e ideias. Não só em Tróia, como pelas redondezas. Afinal, Tróia não é só um destino por si, mas também um ponto a partir do qual se pode explorar toda uma região.

Mas, para já, quedamo-nos por aqui, saboreando a maresia, ao mesmo tempo que vamos percorrendo calmamente trilhos preparados para que se passeie sem perturbar a natureza. Os passadiços, recuperados e aumentados com as obras que transformaram Tróia num gigantesco estaleiro ao ar livre durante anos, deixam-nos pairar sobre as dunas, sem as perturbar. Mas essa é mesmo a ideia; penetrar na natureza sem que esta dê pela nossa presença. O resultado tem sido interessante de observar, com o crescimento do areal e a densificação da vegetação. Facto que, claro, permite um desenvolvimento

das espécies animais – em torno de 600 vivem ou passam por aqui, uma vez que Tróia fica no trajeto migratório de várias aves que aproveitam a abundância de alimento, sobretudo junto às zonas pantanosas, do lado nordeste da península, para recuperar forças para o resto das suas viagens.

Mas já lá vamos. Para já, abraçamos a parte a norte e a noroeste, com vista para a serra da Arrábida. Pelo Trilho da Praia e Duna, por esta altura, é possível observar os pilritos-da-areia, pequenitas aves que costumam brincar com a ondulação, procurando alimento na areia que o mar deixa a descoberto. Ao longo deste percurso também é possível verificar a evolução das dunas: desde as embrionárias, por onde se desenvolvem os cordeirinhos-da-praia, planta que tem como missão reter a areia transpor-

tada pelo vento, até às mais antigas que já abrigam arbustos maiores. Entre as duas, dois tipos diferentes de dunas – uma que se distingue pelas cristas altas (a primária) e outra por ser porto de abrigo de pequenos arbustos aromáticos, como a perpétua-das-areias (a secundária).

Nas nossas costas, os empreendimentos. Uns que sobreviveram da Tróia “antiga”; outros, erguidos ao longo dos anos de intensas obras. No conjunto, a intenção passa por dar vida à península e atrair capital, mas, de acordo com o que defende a gestão do Tróia Resort, empresa da Sonae que também detém o jornal PÚBLICO, sobretudo por respeitar tempos e espaços. Daí que a construção esteja aquém do máximo de camas permitido e a ideia seja manter uma densidade populacional baixa, o

que se reflecte de forma positiva no habitat que nos acolhe. Essa é a razão principal para que o conjunto de villas, townhouses (ambos para venda ou aluguer) e lotes (com projectos pré-aprovados que seguem as mesmas directivas) se espaiem de forma ao mesmo tempo harmoniosa e sem pressa, permitindo um ambiente de exclusividade e de contacto com a natureza. Além do mais, cada fogo, apesar de espaçoso e totalmente pronto a ocupar, também tem número limitado de camas.

Mergulhar na história

Poderíamos, por aqui, ir ter à praia. Mas, ainda que o sol teime em dar o ar da sua graça neste Inverno, as temperaturas convidam a outros mergulhos. Embrenhamo-nos por isso por outro passeio, des-



FOTOS: DR

ta vez pelo tempo, até aos dias em que o Império Romano se estendia até à Lusitânia.

Não se sabe muito bem como nem por que motivo vieram parar os romanos a Tróia. Mas não é difícil nem de imaginar nem de construir uma história. Afinal, como escreveu Hans Christian Andersen, “Tróia constitui matéria para todo um conto”.

Nesta “Pompeia de Setúbal”, como a descreveu o poeta dinamarquês, o acesso era fácil não só para as embarcações que chegavam de todo o império, como o local seria simples de defender, avistando-se ao longe quem se decidia aproximar. Certo é que a extensão desta povoação ainda está por determinar, sabendo-se que a descoberto está apenas uma ínfima parte, mas que deixa adivinhar perfeitamente a importância deste pólo cuja



atividade percorreu seis séculos, desde I até VI d.C..

Os tanques colocados a descoberto têm uma dimensão impressionante. Mas ainda mais incrível é

o estado de conservação de todas as estruturas expostas, que ficaram durante mais de mil anos abraçadas (e protegidas) pelas areias sopradas pelo vento que ainda hoje

garante a manutenção das dunas. Neles não só o peixe que provinha das sobrepovoadas águas era salgado, como ainda se aprimoravam os molhos de peixe que viriam a fazer parte da dieta romana, sobretudo das famílias mais abastadas.

De Tróia, saía alimento para todo o império, sendo inclusive catalogado como o maior centro de produção de salgas de peixe do seu tempo. E a verdade é que foram encontradas ânforas – ou o que resta delas – provenientes desta pequena península um pouco por todo o território ocupado pelos romanos.

Monumento Nacional desde 1910, o complexo, que reúne ainda zona residencial, termas, necrópoles, um mausoléu e uma basílica paleocristã, deve a sua descoberta ao acaso e a sua exploração ao alto patrocínio da infanta (e futura rainha) Maria I. Entre o início das escavações e os dias que correm, muito desapareceu – caso das pinturas e pisos com mosaicos encontrados nas casas romanas na zona designada por Rua das Casas da Princesa em homenagem à infanta. Actualmente, explicam-nos, o que vai sendo descoberto nas ruínas não é desprezado: encontram-se peças expostas no local, mas também noutros espaços, como é o caso do Club House junto ao campo de golfe, onde o elogio ao passado é feito numa pequena sala-museu.

A visita às ruínas é constantemente acompanhada pelo esvoçar de alguma ave que tem por perto poiso e alimento abundante, como que a querer-nos provar que a península ainda tem muito por onde crescer. Afinal, quase dois mil anos depois, e ao contrário do que os gauleses das tiras da dupla Albert Uderzo e René Goscinny os acusam, os romanos que encontraram lar em Tróia não eram nada loucos.



Despedida de 2017 em Tróia

Nas ruínas

Abertura especial ao longo do dia de hoje, das 10h às 13h e das 14h30 às 17h30, com uma incursão às várias secções: salga, termas, residências, necrópole, mausoléu e basílica. Amanhã, há visita guiada a partir das 11h (marcações pelo telefone 939 031 936). Bilhetes entre 5 e 7,50 euros.

No golfe

O Troia Golf Championship Course, tido como um dos melhores da Europa, é frequentemente procurado por adeptos do desporto, desde os mais amadores até a verdadeiros profissionais da modalidade. Com uma vista sobre o oceano de cortar fôlego, o campo com 18 buracos, par 72 e com 6317 metros de comprimento, desenvolve-se ao longo da praia, tendo sido desenhado pelo arquitecto de golfe norte-americano Robert Trent Jones Senior. Ideal para dar umas tacadas ou simplesmente para aproveitar momentos de relaxe no Club House que lhe presta serventia.

A bordo

Música, espumante, bolo rei e as tradicionais passas. Tudo o que se tem direito a bordo da Atlantic Ferries que convida a uma passagem de ano entre as duas margens, com um pezinho entre Setúbal e Tróia, e um espectáculo glamouroso de fogo-de-artifício. Reservas pelo 265 235 101. A partida está agendada para as 23h35 e o custo do bilhete é de 15€.

A jogar

O Casino veste-se a preceito para receber 2018. A partir das 20h30, há jantar de gala e concerto a seguir, mas para quem preferir apenas tentar a sorte, há animação noite dentro.

Pelas ruas

A festa de passagem de ano une Tróia a Setúbal e pelas ruas de ambas as localidades há animação garantida. Em Setúbal, a farra concentra-se na frente ribeirinha e tem entrada gratuita. Às 12 badaladas, seja de um lado ou do outro (ou mesmo no meio da baía), o fogo-de-artifício promete encher de luz e cor o rio Sado.

Tivoli Spa Liberdade

Uma fuga de luxo no coração de Lisboa

Lúcia Cunha já trabalhou na China e ganhou lá um prémio para o melhor spa. Agora, trouxe tudo o que aprendeu mundo fora para criar um espaço exclusivo onde se podem viver experiências únicas de bem-estar. *Leonete Botelho*

● Aberto na Primavera deste ano, o Tivoli Spa Liberdade é um dos segredos mais bem guardados deste segmento de glamour e bem-estar de Lisboa. Conhecê-lo proporciona uma experiência intemporal, refinada e elegante, um convite a afastar o stress e a tensão corporal do dia-a-dia através de uma fuga sensorial completa.

A aposta no conceito day spa abre-se não apenas aos clientes deste hotel de cinco estrelas, mas também ao exterior, com uma combinação de técnicas inovadoras com terapias holísticas em tratamentos rejuvenescedores e massagens relaxantes. O menu aposta em duas linhas específicas, uma para o corpo e outra para o rosto, ambas com ofertas exclusivas a nível de rituais e produtos, numa atmosfera acolhedora, com tratamentos que acalmam os sen-

tidos, realizados por experientes terapeutas de spa.

“O nosso forte é mesmo uma boa massagem, para garantir que os clientes saem daqui muito satisfeitos. A isto junta-se a nossa gama de produtos para rosto, da marca Biologique Recherche, que em Portugal só estão disponíveis nos Hotéis Tivoli da Avenida da Liberdade e de Seteais”, explica Lúcia Cunha, a responsável pelos dois novos spas desta cadeia hoteleira. Trata-se de uma marca muito conceituada, só usada em hotéis de elite como os Four Seasons, Península ou os Ritz Carlton, acrescenta.

Lúcia Cunha trabalhava com esta marca no Four Seasons Geneve e por essa via conhece o CEO, que lhe proporcionou que trouxesse esta marca exclusiva para Portugal. “É a marca da Sharon Stone,



À qualidade dos tratamentos junta-se a elegância e distinção do espaço em madeira e mármore. O spa possui seis luxuosas salas de tratamento, uma sala de duche Vichy, sauna e ginásio



FOTOS: FILIPE FARINHA/STILLS

do Brad Pitt e que a Madonna usava antes de ter a sua própria linha”, conta a gestora hoteleira, confessando a sua ambição: “O que quero em Lisboa é ajudar as mulheres a ficarem mais bonitas, porque quem fizer este ritual de beleza uma vez por mês, ou de dois em dois meses, vai notar como o rosto fica transformado, é como parar no tempo”, garante.

A linha de tratamentos do corpo inclui viagens sensoriais com assinatura. A massagem Tivoli Fusion de 90 minutos que fizemos foi desenvolvida pela própria Lúcia Cunha com Santoshi, uma terapeuta indiana que deu apoio à abertura do spa. “Quando eu estava a testar os terapeutas, a Santoshi estava comigo e eu indicava quais os movimentos que tinha gostado mais. Ela fez um mix de tudo o que eu gosto, e fez

um tratamento único que foi de tal maneira bem recebido pela training manager do grupo que vai ser o tratamento de assinatura em todos os Tivoli Spa”, revela.

Rituais holísticos

A massagem começa com o ritual dos pés, numa abordagem oriental em que o cliente é convidado a sentar-se confortavelmente, toma água com limão e hortelã, enquanto a terapeuta lhe lava delicadamente os pés e pergunta-lhe como se sente, como gostaria de se sentir, se tem alguma dor ou algum ponto onde gostaria de focar mais, para que possa adaptar os protocolos às necessidades de cada um. “A personalização é a chave, cada pessoa gosta de ser tratada pelo seu nome e gosta que as suas preferências e necessidades sejam tidas em consi-



deração”, sublinha Lúcia Cunha.

Passamos à marquesa e a terapeuta inicia o ritual que nos transporta para outras geografias. A música suave, a luz regulada a nosso gosto, as flores que flutuam na taça colocada por baixo dos nossos olhos, os aromas delicados dos óleos e bálsamos, o toque iniciático da sineta, tudo prepara o corpo e o espírito para nos entregarmos às mãos suaves e firmes da profissional.

Começa então uma esfoliação às costas, uma parte do corpo onde normalmente não chegamos, seguida da aplicação de uma máscara de gengibre que vai trabalhar ao nível do inflamatório e do relaxamento muscular. A massagem segue então por outros caminhos: ombros, pescoço, braços, pernas. É perceptível como, no final do manuseamento de cada membro, a tensão se liberta pelas pontas dos dedos e nos sentimos mais leves e mais longos.

“A eleição de óleos Zen de assinatura Tivoli, combinados com movimentos únicos, estimulam a circulação e promovem um relaxamento profundo, enquanto restauram o fluxo de energia ao longo das linhas meridianas”, lê-se no menu de tratamentos sobre esta massagem, destinada a dar energia e vitalidade, tonificando o corpo, limpando-o das toxinas e melhorando o funcionamento linfático.

A Fusion é um dos dez tratamen-

tos de corpo do menu deste spa, a que se juntam quatro de rosto e sugestões adicionais de corpo e rosto, como massagens de cabeça ou de pés, um tratamento regenerante para olhos ou uma esfoliação corporal. Qualquer um deles é passível de ser oferecido como presente a quem se quer bem, e foi a pensar nisso que a gestora criou um objecto artístico intitulado “A very personal Christmas tale”, uma surpresa que não queremos desvendar.

À qualidade dos tratamentos junta-se a elegância e distinção do espaço em madeira e mármore, elegantemente decorado com apontamentos recolhidos na mundividência de Lúcia Cunha. O spa possui seis luxuosas salas de tratamento - duas das quais suítes para casais, todas com wc privativo -, uma sala de duche Vichy, sauna, ginásio e cacifos.

Para tirar partido desta conjugação de factores, está agora a ser criado The Shape Club, um clube selectivo para cerca de cem sócios que propõe uma sinergia entre o ginásio e o spa. Assumidamente elitista, este clube vai dispor de uma equipa de personal trainers exclusivamente para os sócios, a quem se promete que serão “muito mimados”. “Vai dar muito que falar em Lisboa”, garante Lúcia Cunha.

Uma vida dedicada ao bem-estar

Lúcia Cunha formou-se em gestão hoteleira e cedo seguiu para a Tailândia, para se especializar em spa no Chiva-Som, um resort de saúde de luxo que combina standards internacionais com a hospitalidade e sabedoria tailandesa para oferecer programas de bem-estar personalizados.

Voltou quando a Six Senses Hotels Resorts Spas veio para Portugal e foi trabalhar para o hotel da Penha Longa, em Sintra, onde esteve dois anos e meio. Promovida, foi transferida para Barcelona, onde esteve mais dois anos antes de regressar a Portugal, desta vez a convite da Amorim Turismo, como responsável dos spas dos seus três hotéis de cinco estrelas.

Mais tarde, a Ritz Carlton levou-a para a China. Esteve quatro anos em Xangai, onde foi responsável pelos spas da cadeia na região da Ásia-Pacífico e pela abertura de novos complexos. “Viajei bastante, fiz duas aberturas em Bali, uma em Macau, aprendi mandarim para poder comunicar”, conta, quase esquecendo que ganhou o prémio de melhor spa da China durante aquele período.

Apesar de pensar que Xangai representa um modelo de cidade do futuro, as saudades da Europa apertaram e Lúcia rumou ao Four Seasons em Genebra, onde esteve mais um ano e meio. Foi ali que o Tivoli a foi buscar no ano passado, para abrir o primeiro Tivoli Spa em Lisboa. “Vim no Natal, estavam uns dias lindos de sol e bateu a saudade. O sol de Lisboa derreteu o meu coração e eu voltei, e estou muito feliz”, diz. E assumidamente orgulhosa dos dois spas que dirige, o da Avenida da Liberdade, em Lisboa, e o do Palácio de Seteais, em Sintra.

A Fugas fez a massagem a convite do Hotel Tivoli

Crianças



RICARDO MORAES/REUTERS

10 tradições para 12 badaladas

Luísa Pinto

● É algo a que muitos se começam a habituar. Ainda por cá a meia noite anda muito longe, e o dia ainda vai alto e nas televisões já começam a dar as imagens do fogo de artifício e a festa com que, por exemplo, australianos e neozelandeses receberam o ano novo. Isso já não será para a criançada grande foco de curiosidade - se ainda ninguém lhes explicou porque é que o dia, e a luz do sol, chega primeiro a uns países do que a outros, ainda vai a tempo, antes de começar a preparar a ceia e a vestir-se para a noitada: há sempre a técnica de usar um candeeiro e uma bola de futebol para explicar porque é que tal acontece. Mas vamos partir do princípio que esse capítulo está arumado, e tentemos antes aproveitar a noite da passagem de ano para lhes falar das diferentes tradições que existem em todo o mundo. Que o sol quando nasce é para todos, mas há muitas maneiras de festejar e abraçar essa luz.

Aqui ficam algumas das tradições de passagem de ano, sendo melhor avisar desde já que não se recomenda que possam ser todas experimentadas dentro de portas.

Argentina

Já ouviram falar de usar uma peça de roupa íntima da cor azul para dar sorte? Então, mas não há tantas outras coisas que são precisas o resto do ano, ou a sorte resolve tudo? Na Argentina resolveram o problema recorrendo ao arco-íris. Por exemplo, o vermelho significa o amor, o amarelo simboliza o dinheiro, o branco é sinal de paz, e o azul... o azul traz saúde.

Equador

Não é um exclusivo do país que dá o nome à linha que divide o mundo ao meio, mas é antes uma tradição de muitos países da América Latina. Chama-se queimar o ano velho e implica, tal como o nome indica queimar, atirar para uma fogueira um boneco de qualquer tipo. O

ideal é que tenha sido feito com as próprias mãos.

África do Sul

Limpar a casa toda do chão ao tecto é quase uma obrigação, ninguém quer impurezas e lixo a passar de um ano para o outro. A curiosidade é que em algumas cidades da África do Sul limpar a casa também pode significar deitar móveis fora, nem que seja pela janela abaixo. É, portanto, um dia arriscado para andar pela rua e levar com uma cadeira ou um sofá na cabeça. Há muitos registos disso.

Brasil

É uma daquelas imagens icónicas que passa em todas as reportagens com festividades da passagem de ano: o areal gigantesco da praia de Copacabana, no Rio de Janeiro, completamente lotado de pessoas vestidas de branco. Estar vestido de branco, para afugentar os maus espíritos, é uma das principais tradições. Estar numa praia implica



também a tradição de saltar sobre sete ondas seguidas - sim, tudo isto para trazer boa sorte e afugentar o mau olhar.

Filipinas

Procurámos em muitas fontes, fizemos várias pesquisas, mas não encontramos nada de muito sustentado sobre porque é que nas Filipinas há uma verdadeira fixação por tudo aquilo que é redondo. A mais plausível é a que diz que o dinheiro, ou melhor, as moedas, são redondas, e o círculo é uma das formas que mais se aproxima da perfeição.

Dinamarca

Quando os dinamarqueses começam a ficar fartos do prato que têm na mesa, ou da chávena em que tomam o café, ou quando lhe partem uma asa, ou encontram um pedaço lascado, nunca deitam de imediato a peça de louça ao lixo. Sabem que vão precisar dela para a atirar à porta do vizinho da frente na noite da passagem de ano - isso significa, vejam lá, os desejos de um bom ano a quem dizemos que é nosso amigo.

Japão

O Japão é muito conhecido pela rigidez das suas tradições, e pela forma como elas vão passando, imperturbáveis, entre gerações. Há várias relativas à passagem de ano: visitar um templo deve ser uma das primeiras coisas a fazer no ano novo, fazer tocar os sinos de cada templo 108 vezes seguidas é obrigatório e, agora sim, a nossa preferida: assinalar a chegada do novo ano com sonoras gargalhadas. Dizem que dão sorte

Colômbia

Esta é talvez a superstição mais indicada para aqueles que lêem estas páginas porque gostam de viajar. Na Colômbia, e porque se deseja que o ano novo traga muitas viagens, é normal sair à rua na noite de 31 de Dezembro a puxar um *trolley* pela mão.

Itália

Uma das tradições que resiste em muitas localidades de Itália passa por escrever os desejos de cada um em pedaços de papéis que permanecem bem dobradinhos nos bolsos. Quando o ano muda, são atirados à lareira.

Chile

Em Portugal comemos uvas passas, em Espanha comem uvas frescas. São 12, ao som das 12 badaladas. No Chile, e para dar sorte, é meter uma colherada de lentilhas à boca quando chega o ano novo.

Sibéria (Rússia)

Tomar o primeiro banho frio do ano logo no dia 1 de Janeiro é tradição em vários pontos de mundo. Escolhemos terminar esta pequena volta ao mundo das tradições evocando o banho literalmente gelado: na Sibéria é preciso usar troncos pesados para furar a grossa camada de gelo e chegar ao líquido para onde se atiram sem medos - e usar o tronco das árvores é apenas uma parte da diversão.

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



Homenagem a um quilómetro da N18

● Estremoz-Évora: neste troço a N18 segue paralela à A6, galgando uma cauda da Serra D'Ossa, que aqui se impõe como relevo principal. No entanto, à excepção de um cortejo de curvas nas vizinhanças da ribeira que é sazonal, é uma estrada rápida, contrariando o estereótipo da região onde os sentidos abrandam.

E terminada a visita aos dois polos citadinos que a limitam, que resta para ver?

A bonita vila de Evoramonte, no alto paisagístico do próprio significado onomástico, tal e qual um postal, muralhada pela cintura e com o branco casario aos pés. Depois sobreiros e azinheiras, e um autoctonismo que vai para além da botânica: uma albufeira sem dimensão cartográfica, uma igreja que vela um cemitério, gado que ruma, um parque de campismo bucólico, as cortadas para Azaruja e Igreja - duas aldeias quietas, hospitaleiras - cancelas levantadas de apeadeiros sem janela, forrados a cartazes de touradas, casas no cimo de colinas e outras escancaradas ao vento, portões que fecham muros sem continuidade, postes eléctricos entortados pelo vento, em ondas de fios pretos onde um milhafre se empoleira na simplicidade da observação, um céu muito extenso e capaz, equilibrado sobre o campo

aberto, e sol, derramando-se com fartura neste desaguar de rocha erodida.

Mas, para mim, a coisa mais bela, aquela que traduz a essência de tudo isto e aparece no meio disto tudo, vem neste parágrafo central: surge a seguir ao único viaduto que se cruza, ao lado da auto-estrada, numa zona onde a língua de alcatrão acompanha o vale - é um monte alentejano, de cantaria azul e portão vermelho, que tem um cão enrolado à entrada e feno empilhado em fardos quando é Verão. Nunca distingi quem lá vive, não sei se a cortiça que descansa do outro lado da estrada é do proprietário e se o cajado do rebanho fica a dormir no curral por detrás. Sei

Um monte alentejano que tem um cão enrolado à entrada e feno empilhado em fardos quando é Verão

que é uma ilha de antigamente, perdida entre rodovias, e que um dia destes tenho de parar o carro e falar com o pastor. Porque se pusermos à frente dos olhos os polegares e os indicadores em rectângulo, sobretudo à hora em que o céu fica laranja, ficamos com o Alentejo emoldurado.

E uma estrada, como uma linha, é um conjunto de pontos, e há placas que assinalam os que aparecem no mapa, mas se uma viagem demora a vontade do condutor, porque não desenhar no mapa o que não tem nome, os poços e as árvores e as pedras que já foram edifício? É que há elementos que nunca vão constar de uma fotografia turística mas onde invariavelmente se pausa o olhar: o tamanho que ocupam é o do espaço à volta, e completam-nos com uma vontade qualquer, parecida com um sorriso sem explicação.

Quem percorrer esta estrada e passar ao largo desta casa talvez não se impressione, mas pode ser que encontre beleza - ou essa espécie de satisfação - no sobreiro que está do lado oposto, no topo de um ermo arrasado, na linha de uma ribeira minúscula, ou então no modo como uma coroa de luzes aquece o horizonte escurecido, na estrada deserta e de noite, com as estrelas por cima.

André Paiva

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



@risabelms17 "Uma imagem vale mais do que mil palavras e num olhar transparece a imensidão da alma... Assim foi durante uma viagem feita pelo deserto do Thar na Índia. Num grupo de jovens locais que conversavam numa duna ouvi o chamamento... Um olhar intenso e enigmático. Um enigma que tento descobrir e passar através desta imagem porque eu sou assim: uma ouvinte do silêncio. Ouçam."



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

Corpo Santo Lisbon Historical Hotel

Debaixo desta cama, séculos de História nos contemplam

História não falta no Corpo Santo Lisbon Historical Hotel, junto ao Cais do Sodré, em Lisboa - de parte da Muralha Fernandina à Torre de João Bretão, são vários os vestígios visíveis. Mas isso não impede a modernidade e o conforto deste novo cinco estrelas da cidade.

*João Pedro Pincha (texto)
e Miguel Manso (fotos)*

● Ainda não há muito tempo, dormir a meia dúzia de metros do Cais do Sodré era ideia para fazer esboçar sorrisos desdenhosos e arquear de sobrancelhas. Percorrer a Rua do Arsenal e não ver os prédios velhos, já cheios de ervas, onde funcionaram despachantes e outras actividades ligadas ao rio, parecia miragem. E, no entanto, a terra move-se, e de tal modo que uma zona mal-amada da cidade é hoje um dos seus ex-libris turísticos; a rua onde cheira sempre a bacalhau já quase não tem despachantes.

Vão desaparecendo também as pensões de circunstância, que durante décadas marcaram o Cais, e passa-se agora pelo Largo do Corpo Santo quase não se acreditando que alguém meteu na cabeça que era boa ideia abrir ali um hotel de cinco estrelas. Maior loucura parece quando espreitamos pelas janelas indiscretas do piso térreo, viradas à Rua do Arsenal, e vemos que lá em baixo está um

bocado de antiga muralha de Lisboa.

Mais do que uma dor de cabeça (que também foi), a volumosa quantidade de vestígios arqueológicos tornou-se uma singularidade que os donos do Corpo Santo Lisbon Historical Hotel quiseram pôr em evidência. E por isso lá estão à mostra 32 metros da Muralha Fernandina, que está naquele sítio desde o século XIV, e o que sobra da chamada Torre de João Bretão, um corsário contratado por D. João II para proteger a costa lisboeta.

Chegaria isto para espreitar a curiosidade, mas um hotel não se faz só de relíquias do passado, e neste há modernidade bastante para justificar as cinco estrelas. Ainda que Pedro Pinto, director do hotel, não sinta grande peso nos ombros por causa disso. “Nós, lá por termos cinco estrelas, não temos de ser diferentes, temos é de saber receber as pessoas”, diz. “Não temos a pretensão de ser os melhores, queremos ser nós”, acres-



centa. Isso sim, pesa-lhe nos ombros. “Preocupamo-nos em ter um produto que faça com que as pessoas gostem de estar cá. Elas vêm para ver Lisboa, não é para verem o nosso hotel.”

Pelas tais janelas de onde se vê a muralha, vê-se também uma parte do restaurante Porter. O contraste entre os dois espaços é evidente e por aqui se percebe como descontração é uma das ordens da casa. A sala de refeições é luminosa, decorada com candeeiros contemporâneos e uma grande parede de azulejos que imita as escamas de um peixe - o que não é um acaso: durante as escavações arqueológicas foi encontrado um prato com este feitio.

A ementa também não tem tentações de snobismo. Por exemplo, a carta de vinhos tem escolhas para quem não entende nada sobre o néctar e para quem quer partilhar - assumindo sem peias que há uma grande fatia da população que, embora fingindo um ar grave quando lhe dão o vinho a provar, não entende nada de taninos e quejandos termos.

Vista nova sobre a cidade

De manhã, ao abrir-se a janela do quarto virado ao Largo do Corpo Santo, ouve-se o martelar ritmado das obras que decorrem nos prédios próximos. Olha-se a cidade de outra forma. Vê-se o 25 a curvar para a Rua de São Paulo, o chão está molhado da chuva que caiu toda a noite e cheio de folhas dos grandes plátanos do outro lado do quarteirão. Enquanto os carros se atravancam na Ribeira das Naus, esticamos o pescoço e lá vemos uma nesga do Tejo atrás dos feios prédios das agências europeias, ao fundo o guindaste da Lisnave. Noutra direcção, lá longe, um bocadinho da Ponte 25 de Abril confunde-se com as antenas no topo dos edifícios, ao lado o Cristo Rei, completo, braços abertos para a Lisboa chuvosa. E, mesmo em frente, a Igreja do Corpo Santo, sempre misteriosa porque raramente está aberta. No telhado, ao lado da cúpula, há um pequeno sino que só se vê assim, de cima. No topo da fachada, por cima do brasão, gravado na pedra: Veritas.

Fechamos a janela e voltamos ao quarto, onde as prateleiras apresentam um curioso leque de obras literárias: *Explication des oiseaux*, de Lobo Antunes; *L'Anné de la mort de Ricardo Reis*, de Saramago; *The Complete Homebrew Beer Book*, entre outros. Pontuam nas paredes, azulejos das antigas encarnações do prédio. E se há sempre passado à espreita, o presente e o futuro nunca deixam de ali estar. As casas de banho estão equipadas com um sistema de cromoterapia, que permite escolher cinco ambientes com música e luz de cores diferentes, baseados



Corpo Santo Lisbon Historical Hotel

Largo do Corpo Santo, 23-25
1200-129 Lisboa
Tel. 218 288 000
E-mail: reception@corposantohotel.com

Preços: quarto duplo a partir dos 100 euros

nos cinco elementos da Natureza.

Cada piso tem uma inspiração diferente, com papel de parede e aroma próprio. Fazemos a viagem do primeiro ao quinto andar, que corresponde também às venturas lusas pelos mares deste mundo. Eles iam de barco, nós subimos de elevador. Há o ambiente Norte de África, depois o da África Central (romãzeiras e cheiro a cacau), Ásia (pagodes, cheiro a incenso), América (araras, tucanos, cheiro a baunilha) e regressamos a Lisboa, lá no cimo. Tudo foi feito “com muita simplicidade”, explica o director, antes de nos conduzir à jóia do hotel.

É, naturalmente, a sala onde está a muralha, que agora serve para fazer reuniões e conferências. “Queremos ser rigorosos do ponto de vista científico”, começa a explicar Pedro Pinto, secundado pelo arqueólogo António Valongo, que trabalhou durante toda a escavação e prepara agora a museologia do espaço. Em breve será possível a qualquer pessoa, mesmo que não se aloje no hotel, visitar este local. Estará visível uma gravura que representa a invasão castelhana de Lisboa em 1384 e serão expostas peças de cerâmica e outras que ali se encontraram.

Além da muralha e da torre, “foi possível identificar cerca de 12 compartimentos” de um palácio que pertenceu à Casa do Infantado, de que D. Pedro II foi grande impulsor, explica o arqueólogo. Um pouco mais para o fundo da sala encontrou-se parte de uma antiga calçada, que “estava em muito bom estado de conservação” e que corresponderá ao Rossio de Cata Que Farás, mandado calcetar por D. Manuel I em 1512. Por fim, encontrou-se também um paredão sobre o qual existiu em tempos a ermida de Nossa Senhora da Graça, erguida pela Irmandade dos Mareantes, cuja primeira referência é de 1492.

Um hotel já cheio de camadas que, ainda assim, propõe-se a não cristalizar. “Ele tem esta particularidade: daqui a um mês está diferente, daqui por seis meses estará diferente”, promete Pedro Pinto.

A Fugas esteve alojada a convite do Corpo Santo Lisbon Historical Hotel

Gastronomia

O muro tem agora (muito) mais encanto

Crítica

José Augusto Moreira

Uma trilogia virtuosa, que conjuga memória e cultura gastronómica, cozinha contemporânea e um lugar de eleição

● Pejada de restaurantes, bares e casas de petiscos, a zona da Ribeira, no Porto, nem sempre se tem destacado pela qualidade daquilo que por ali é servido, mesmo que seja enorme a evolução causada nos últimos tempos pela massiva afluência de turistas.

Daí que a abertura de um restaurante com cozinha de assinatura e um currículo como o de Joachim Koerper tenha sempre que ser vista com uma brisa fresca e revigorante para uma zona de invulgar beleza e enquadramento histórico.

Louvor para José Maria Cãlem, responsável por esta espécie de *upgrade* na oferta, disponibilizando também o belo edifício da família que durante longos tempos foi sede da companhia homónima de vinhos do Porto. Mas nem só pela localização e escolha do *chef* está mais rica a oferta da Ribeira. Também pela sagacidade da carta, que conjuga a memória e cultura gastronómica com a cozinha técnica e contemporânea.

Personalidade cativante, conhecedor do mundo e amante inconformado da sua terra, José Maria Cãlem é daqueles que gostam das coisas simples e se contentam com o melhor. Pois, assim é a oferta deste Muro by Joachim Koerper, onde há caldo verde, bacalhau assado, peixe fresco, caldeirada e cozido à portuguesa, servidos com a qualidade e sofisticação da alta

cozinha e num enquadramento privilegiado sobre as águas do Douro. Uma trilogia virtuosa que claramente enriquece a Ribeira.

Enquadrado pelo Largo do Terreiro e o Cais da Estiva, o restaurante tem entrada pelo Muro dos Bacalhoeiros. Sala aconchegada, com decoração elegante, que destaca o ambiente histórico da envolvente, capaz de acolher à volta de 20 pessoas. Pelo piso transparente da entrada logo se pode ver o andar inferior, ao nível do rio, um prazenteiro terraço com cais para embarcações e até a protecção de uma parreira para os tempos de calor.

No interior, há mesas maiores para grupos e um balcão propício à petisqueira prolongada. Sim, que a carta contempla também petiscos para degustar descontraidamente ao logo da tarde (12/19h), em contexto prometedora para o tempo quente.

Aberto desde o Verão, as propostas do *chef* Koerper avançam com cinco entradas. O “Caldo verde à nossa maneira” (12€) tem os aromas, sabor e texturas da mais profunda tradição, acrescidas do aveludado cremoso, aroma de trufa e um camarão crocante que lhe dá também a envolvente colorida.

Uma perfeita escultura, o “Bacalhau à Brás JK” (14€) montado numa sertã com o ovo, o bacalhau e a barata em camadas, crocantes, estaladiças e saborosas. De quantidade generosa - tal como, de resto, as restantes entradas - o “Carpaccio de polvo” (16€), que saborosamente se envolve numa espuma com uma fina salada de bivalves e outra de pimentos envinagrados. Estes em minúscula juliana e montados em elegantes *quenelles* de interessante efeito visual.

A roçar a perfeição, o “Atum Selado” (16€), com molho teriyaki, variação de ovos e salada de legumes, tal como a “Terrina de *foie-gras*” (19€), com o



FOTOS: NELSON GARRIDO



O Muro by Joachim Koerper

Muro dos Bacalhoeiros, 122
4050-080 Porto
Tel. 969 290 306 / 223 324 077

Horário: Fecha às 4^{as}
12/22h30 (23h, de sexta
a domingo)

Preço médio: 60€
Estacionamento: Parques
Alfândega e Infante

complemento de *chutney* de figos e uma virtuosas gelatina de vinho do Porto. Muito bons mesmo.

Nos peixes, o “Salmonete com lulas, molho de vinho tinto e puré

fumado” (25€), apresentou-se em dois generosos lombos de carnes suculentas e pele crocante sobre um manto de puré e o molho de vinho “aprisionado” em conchas da cebola braseada na chapa. Belo efeito. O “Robalo de linha” (29€), tem o complemento de couve-flor em dupla textura (puré e braseada), cogumelos e um caldo leve de algas. Também em dupla peça de lombo, alto e de impecável trato culinário.

Surpreendente é o “Bacalhau assado” (24€). Surpreende precisamente porque é mesmo a posta da tradição, o aroma a carvão, textura seca e salgada e as lascas a deslizar na gelatina e azeite, que não se espera num contexto de elegância e apuro técnico. Para acompanhar, grelos e batata a murro - pois claro! - que vêm à mesa em elegantes tachinhos de ferro.

Provou-se também o “Porco Bísaro a baixa temperatura, puré



Louvor para José Maria Cálem que disponibilizou o belo edifício da família para este upgrade na oferta

de aipo, castanhas e molho de avelã (24€), com o pormenor delicioso de a carne (da barriga alta) vir coberta de avelãs em pipoca, e o excepcional “Lombo Rubia Galega maturado com puré de maçã cremoso, escalope de *foie-gras* e molho de Porto” (29€). Legumes glazeados como acompanhamento e o mesmo truque de depositar o milho nas conchas de cebola. Belo efeito.

Quanto à vertente mais petisqueira (12/19h), a carta propõe desde a sopa do dia às ostras ao natural, passando por arroz de peixe e crustáceos, tripas à moda do Porto, francesinha, queijos ou enchidos, variando os preços entre 7 e 16 euros.

Nas sobremesas, a “Tarte de maçã JK” (9€), “Leite creme” (9€) e “Pêra bêbeda em vinho do Porto” (9€) estiveram à altura dos créditos do *chef*, que mesmo ausente tem na jovem equipa residente gente que mostra estar perfeitamente à altura do desafio de uma cozinha com as exigências de um cozinheiro com velho currículo de estrela Michelin.

A par da trilogia virtuosa que agrega a gastronomia da tradição, a alta cozinha e um local de eleição, a carta de vinho é também capaz de proporcionar uma viagem completa pelo mais interessante de todas as regiões, isto apesar de o próprio José Maria Cálem ser um produtor de referência no Douro, com os seus vinhos da Quinta do Sagrado. Estão na carta, claro!, mas há lugar para os outros. A condição é que sejam bons.

Em contexto elegante e descontraído, serviço eficiente, produtos da melhor qualidade e cozinha evoluída, o Muro dos Bacalhoeiros tem agora muito mais encanto, apesar dos preços a atirar mais para um contexto de luxo e *fine dining* que estão fora das cogitações do espaço. É preciso é que a clientela entenda que a qualidade não tem preço, o fraco é que é sempre caro.

Vinhos

Cuidem das vinhas velhas e contratem os donos do Licor Beirão para o Porto

Elogio do Vinho



Pedro Garcias

● Para 2018, gostava de muita coisa. Mas vou ser comedido. Já ficava contente se o Instituto da Vinha e do Vinho e as comissões regionais de vitivinicultura se unissem e lançassem um projecto conjunto de inventariação das vinhas velhas existentes em Portugal. Podiam focar-se apenas nas vinhas com mais de 50 anos.

Temos em Portugal um imenso património vitícola, mas não existe nada sistematizado. Pior: todos os anos morre um pouco desse extraordinário acervo, estimulado ironicamente pelo próprio Estado, que até financia o arranque e a reestruturação das vinhas, sem cuidar de saber qual o valor do que é arrancado. É tudo tão perverso que podemos estar a financiar o fim de castas que nunca chegamos a conhecer e a explorar devidamente. A reestruturação de vinhas é necessária, para aumentar a produtividade e facilitar a mecanização, mas, da mesma forma que não podemos fazer o que queremos com o património classificado, também as boas vinhas velhas deviam ter um estatuto especial e receber apoios extras, para incentivar os produtores a mantê-las. O estado apenas se limita a apoiar a re enxertia de vinhas, mas obriga os viticultores a usar varas certificadas, em vez de permitir o uso de material vegetativo da própria vinha, já bem adaptado. A ideia é evitar a propagação de doenças. Mas qual é o viticultor que quer usar videiras doentes? E é aqui que entram os viveiristas. Ao abrigo da certificação, têm vindo a disseminar pelo país videiras sem qualquer adaptação regional e muitas vezes sem qualquer valor enológico. Muita da Touriga



FERNANDO VELUDO

Nacional, Touriga Franca e Roriz do Douro, por exemplo, vêm do Bombarral ou do Alentejo. Faz algum sentido?

Os programas de apoio à plantação e reestruturação de vinhas em Portugal são generosos, mas também estão a acabar com a diversidade de castas que tanto valorizamos. Em todas as regiões, só se estão a plantar meia-dúzia de variedades, as mais conhecidas e valorizadas hoje em dia. Dentro de uma ou duas décadas, vamos perceber o erro colossal que estamos a cometer.

A diversidade de castas vai ser um factor crítico no negócio do vinho no futuro. Vários estudos antecipam uma quebra de popularidade de vinhos monovarietais e de castas como a Cabernet Sauvignon, por exemplo, e uma maior procura de vinhos de lote e de castas menos conhecidas. Portugal, graças ao seu secular atraso, tem hoje um grande potencial, mas está a desperdiçá-lo e ainda paga para isso.

O segundo desejo é um pouco lunático, mas até pagava para que os donos do Licor Beirão fizessem

uma comissão de serviço no Instituto do Vinho do Porto e do Douro. Os durienses iam agradecer e o país também. É notável como um licor, bebida sem o valor e a história do vinho do Porto, tem conseguido sobreviver e crescer graças, sobretudo, ao marketing inteligente da empresa. Cada campanha publicitária de Licor Beirão é melhor do que a anterior. A última, que passou muito no Natal, apresentava o Beirão D' Honra como “um presente sem grande futuro”, porque era aberto mal se oferecia. Lembram-se de qual foi a campanha de vinho do Porto, que concentra uma boa parte das suas vendas precisamente nesta época do Natal? Não houve. Ou, se houve, ninguém deu conta.

O IVDP tem mais de 9 milhões de euros nas suas contas, tudo dinheiro pago pelos produtores da região. Uma parte das taxas que os viticultores pagam é destinada à promoção dos vinhos, mas, tirando uma presença nas mesmas feiras de sempre, o pagamento a uns jornalistas estrangeiros para virem provar uns vinhos (também quase

“
Lembram-se de qual foi a campanha de vinho do Porto do Natal? Não houve. Ou, se houve, ninguém deu conta

sempre dos mesmos) e um ou outro evento popular, a promoção do IVDP é quase patética face ao valor que os vinhos do Douro e do Porto envolvem. Os responsáveis do IVDP têm uma atenuante: o instituto, pela sua natureza

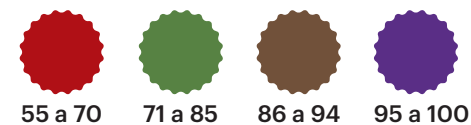
pública, está sujeito às mesmas restrições orçamentais de qualquer outro organismo estatal. Mas, se é assim, há um bom remédio: acabe-se com o IVDP e crie-se no seu lugar uma comissão vitivinícola regional como existe na Bairrada, no Dão, no Alentejo e em todas as outras regiões do país. Qualquer coisa será melhor do que um instituto caduco, conservador e subversivo.

O Douro não precisa de uma rainha de Inglaterra, que é mais ou menos o papel que tem sido assumido pelo actual presidente do IVDP, pessoa estimável mas demasiado político e brandinho. O Douro precisa de um Churchill, alguém com visão e que esteja disposto a fazer as mudanças que os tempos de hoje exigem. Alguém que perceba que um vinho como o Porto precisa de estar sempre a investir em publicidade para elevar a percepção do consumidor sobre a sua qualidade e situar o seu preço num outro patamar.

Tanto os responsáveis do IVDP como os donos das grandes empresas de vinho do Porto tinham muito a aprender com os proprietários do Licor Beirão. Desde logo com a opção original de associaram o licor ao país: Licor Beirão, “o licor de Portugal”. O vinho do Porto é conhecido em todo o mundo, mas há ainda muita gente que não o associa a Portugal. E também poderiam aprender a dar valor ao vinho. Vender uma garrafa de Porto a pouco mais de três euros - que é mais ou menos o preço a que se comercializa o grosso do vinho fortificado produzido no Douro - é condenar, a prazo, uma marca. Nenhum champanhe ou uísque se vende a estes preços. Que me desculpem, mas até o Licor de Merda (existe mesmo, não é uma brincadeira de mau gosto) é mais caro do que a maioria do vinho do Porto. Na Garrafeira Nacional, em Lisboa, é vendido a 13,90 euros. Quando um Tawny corrente ou um LBV ou até alguns Porto 10 Anos custam menos do que o Licor de Merda, está tudo dito. A continuar assim, o Porto é que é um presente sem grande futuro.

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

provas



94

Poseidon

Lua Cheia em Vinhas Velhas
Martim, Murça
Castas: Touriga Nacional,
Touriga Franca e Sousão
Graduação: 14% vol.
Região: Douro
Preço: 34,50€

Vinho dos mares para a mesa de Reis

● Pelo segundo ano, o produtor Lua Cheia em Vinhas Velhas associa-se ao Clube de Oficiais da Marinha Mercante para um vinho especial. “Um lote evocativo da pesca nos grandes bancos da Terra Nova”, que adopta o nome do deus dos mares, começou em 2016 e deverá manter-se para o futuro com o propósito de ligar a pesca do bacalhau ao melhor lote de vinho do Douro do produtor. Daí que seja sempre lançado antes do período das festas natalícias.

A par de cuidada selecção e afinação do lote, aquilo que distingue o Poseidon é o facto de ser enriquecido com a viagem marítima numa das campanhas da pesca do bacalhau, recriando os famosos vinhos da volta, uma antiga tradição que era usada nos vinhos Madeira.

Nesta edição de 2017 do Poseidon, o lote é da colheita de 2014, à base de Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão. O mesmo que foi engarrafado como Andreza Grande Reserva Tinto e do qual foram retiradas três mil garrafas para a viagem a bordo do arrastão bacalhoeiro Coimbra, que zarpou de Aveiro em Janeiro e regressou em Março.

Um estágio de 72 dias em mar alto, no porão do navio, aproveitando o balanço das ondas de 13 metros, ventos de 140 km/h e as tempestades de alto mar, que tornam o vinho mais pronto, redondo e macio. Um enriquecimento que se torna evidente sobretudo na integração do estágio em madeira, que é notório quando comparado com o irmão gémeo Andreza Grande Reserva.

Está claramente mais rico, macio e sumptuoso o Poseidon. Um estágio certificado em cada garrafa, com embalagem e rótulo de prestígio, devidamente numerada, com indicação das datas de partida e chegada e as assinaturas do comandante do navio e do presidente do Clube dos Oficiais da Marinha Mercante. Cativeira também pela frescura balsâmica, intensidade da cor, aroma e sabor a bosque e frutos vermelhos. Em tempo de bacalhau e festas natalícias, um belo presente para a mesa de Reis.
José Augusto Moreira



Proposta da semana



89

Bons Ares Branco 2016

Adriano Ramos Pinto, V.N. Gaia
Graduação: 13%
Região: Regional Duriense
Preço: 9€

O Bons Ares é desde sempre um valor seguro. Tem a frescura dos planaltos do Douro, tem identidade resultante de uma mistura entre castas tradicionais portuguesas e um lote de Sauvignon Blanc e tem uma enologia que lhe dão volume, complexidade e persistência (maceração pelicular sem passagem por madeira). Um branco com impacte, longo, com fruta no lugar certo e boa aptidão gastronómica. **M.C.**

92

José de Sousa Mayor 2015

José Maria da Fonseca
Vila Nogueira de Azeitão,
Setúbal
Castas: Grand Noir (58%),
Trincadeira (30%) e Aragonês (12%)
Graduação: 14,1% Vol.
Região: Alentejo
Preço: 24,90€

Com o propósito assumido de reproduzir o famoso Tinto Velho que a Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes começou a produzir em 1940, o maior elogio que se pode fazer a este José de Sousa Mayor é dizer que não é uma reprodução mas antes uma bela homenagem a um vinho histórico. Parte do mosto, com películas e engaço, é igualmente fermentado nas talhas de barro e o restante em lagares. Segue-se o estágio de 9 meses em madeira (nova e usada) e o resultado é um vinho fresco, irrequieto, elegante e fino. Não são só os solos graníticos (das vinhas), as especiarias (das talhas) os aromas (das barricas), o paladar (frutado), é o conjunto dessa envolveria em que o total é superior à soma das parcelas. Tudo integrado, fino e elegante. E sempre fresco, como eram os velhos grandes vinhos do Alentejo. Bela homenagem.
J.A.M.



89

Quinta dos Murças Minas 2016

Murças SA, Peso da Régua
Graduação: 13.5%
Região: Douro
Preço: 9,80€



Talvez o efeito da sugestão funcione, mas a verdade é que por regra os vinhos feitos a partir de uma única vinha garantem sempre uma certa singularidade e exotismo. No caso do Murças da vinha de Minas, situada entre os 110 e os 300 metros, voltada a sul, e com uma plantação com castas tradicionais realizada entre 1987 e 2011, essa singularidade manifesta-se essencialmente pelo seu ótimo aroma. A fruta vermelha madura, notas de urze, num conjunto intenso, ganha depois um belo amparo numa estrutura sedosa e numa textura suculenta. Bebe-se já muito bem. Porque sendo intenso de fruta, é igualmente fresco e elegante. **M.C.**

91

Quinta Nova Terroir Blend 2015

Quinta Nova, Covas do Douro
Castas: Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta
Roriz
Graduação: 14%
Região: Douro
Preço: 15€



Vale a pena experimentar este tinto. Opaco, com aromas magníficos de ameixa preta, framboesa e notas de chocolate branco, é uma sedução para o olfacto. Denso e voluptuoso, suculento e, apesar de intenso, harmonioso é um prazer para o palato. É daqueles vinhos que vale a pena mastigar. Proveniente de uma vinha com mais de 25 anos é um tinto com alma e carácter, que se bebe com muito prazer apesar da sua juventude – mas vai ganhar muito mais uns anos na garrafa. Um bellissimo vinho a um preço muito convidativo. **M.C.**

Pátio Bonjardim

FOTOS: NELSON GARRIDO



Pátio Bonjardim

Rua do Bonjardim, 404

4000-010 Porto

Tel.: 222 002 655

Horário: durante a semana das 9h30 às 19h.

Ao sábado das 10h às 13h. Fecha ao domingo.

Preços: café – 0,80€; doce do dia – 1,50€; tostas – 4,50€; tábuas – 7€, menu de almoço – 7€.



Renata Monteiro

● Para se chegar ao Pátio Bonjardim, há que primeiro atravessar mais de cem anos de história. O caminho começa por entre ferragens rústicas, clássicas e vintage para móveis e portas, puxadores e cabides que revestem as paredes da Bernardino Francisco Guimarães, desde 1900, ano em que a loja histórica no Porto foi fundada. Continua em direção aos objectos de decoração, muitos deles artesanais que, nos últimos anos, começaram a invadir as prateleiras do estabelecimento centenário. E, até Setembro último, terminava nos móveis em segunda mão, os últimos a serem adicionados à lista de valências da loja que, à medida que aumentava o espaço para acomodar uma nova cafetaria, viu o seu nome ser abreviado para BFG - Ferragens e Decoração.

“Sabem”, espreitavam lá para fora os clientes, “é mesmo uma pena não aproveitarem este cantinho”, diziam, ao chegar ao fim dos longos corredores. Referiam-se ao pátio exterior, nas traseiras da loja gerida agora por três sócias, todas mulheres da terceira e quarta geração da família que fundou a BFG. “Este espaço onde estamos era um armazém onde guardavam os stocks das ferragens, muitas delas importadas em grande quantidade da Alemanha”, explica uma delas, Alexandra Oliveira, 46 anos, sentada numa das mesas, poucos minutos antes da hora de almoço – há um menu semanal

que inclui sopa, bebida, prato, sobremesa e café por sete euros.

Custa a acreditar, mas o cinzento e o acobreado dos materiais antes ali guardados foi caído de branco e, ao ser destapado, além de “uma luz especial”, revelou um chamativo, e comprido, painel de azulejos que “deverá estar aqui desde a formação da loja”. Durante três anos, o pátio serviu de palco às festas e reuniões da família, que ainda é proprietária dos andares de cima do edifício, de habitação, mas Alexandra viu ali mais uma oportunidade para “diversificar o negócio”. “Que ainda continua a funcionar de forma muito familiar”, relembra, enquanto olha para o balcão à entrada, onde a mãe e a tia, as restantes sócias, e o Sr. Miguel, funcionário da casa há mais de 50 anos, recebem os clientes.

Já para o Pátio do Bonjardim se abrir para a clientela habitual, ou outros que lá chegam através do “passa a palavra”, e depois tornam-se clientes, Alexandra Oliveira juntou-se a Marta Bessa, uma das primas, e pegou no livro de mimos da avó, que é como quem diz, as receitas dos bolos que ela, “excelente cozinheira”, fazia. “O conceito é haver alguma ligação às ferragens e não ser uma cafetaria completamente desligada do resto da loja”, conta. “Queremos na mesma ter o peso da tradição, queremos ter o peso das ferragens e tentamos, de forma mais ou menos criativa, associá-los.”

Por isso é que a “chave mestra”, que deve conseguir abrir qualquer

refeição, é a sopa do dia (1,50 euros); as tostas em pão alentejano (4,50 euros) são as “dobradiças” – e desdobram-se em vários sabores, do presunto ao salmão –; as tábuas de queijos, enchidos e conservas de pescado são “para pregar” (sete euros) e o doce do dia (1,50 euros) fecha o almoço ou o lanche com “chave de ouro”. Mas quando “a fome bate à porta”, garante Alexandra, a sorrir enquanto segue os trocadelhos que o menu nas nossas mãos nos atrai, o melhor mesmo é optar por um dos pratos ligeiros (4,50 euros). Pode escolher entre crepes de vegetais, frango e camarão, pastéis de vitela, empadas de bacalhau ou espinafres e requeijão e timbales, acompanhados por salada, batata frita ou arroz.

E pode também ter a certeza que tudo é “caseiro e sabe a familiar”, como se estivesse estendido na cama de rede (também há lá uma) do seu próprio pátio. Afinal, este espaço é quase secreto e, por isso, uma “agradável surpresa” para quem o descobre. Na porta do número 404 da Rua do Bonjardim, há duas indicações para a cafetaria. Mas, escondidas atrás das floreiras, não são à prova dos mais distraídos. E, em dias de Inverno, não se deixe assustar pela palavra “pátio”: há cerca de 18 lugares para quem preferir ficar aconchegado no interior da loja.

“Isto é quase o culminar de um processo longo de evolução”, explica Alexandra, que gosta de pensar que a cafetaria “veio completar e modernizar”. “O comércio tradicional tem de se ajustar à realidade de hoje em dia. Não podemos parar, não podemos ficar de braços cruzados a queixar-nos. Temos de ver o que as pessoas gostam e o que procuram”, diz, entusiasmada, sobre a loja que se viu reconhecida pela Câmara Municipal do Porto como uma das lojas protegidas pelo programa Porto de Tradição. “Queremos ajustar, reutilizar e restaurar sem destruir o que foi feito. E sem deitar fora a história e a tradição, que é muito importante.” Olha para a prima, atarefada na copa, em jeito de cumplicidade: “Numa loja centenária não podemos chegar aqui e deitar tudo abaixo para fazer outra vez de novo.”

Nesta loja de ferragens também se vendem coisas menos duras de roer

O gato das botas

E como transita o bom velho (e o bom novo) gin-tónico para o ano avançado de 2018?



Miguel Esteves Cardoso

● Desde a última vez que escrevi sobre gin-tónicos muita coisa mudou tanto no mundo do gin como no mundo da água tônica. Claro que agora há mais gins horrorosos e mais tónicas pretensiosas do que em qualquer outra época da saga humana mas, em contrapartida, nunca houve tantos gins bons e tantas boas águas tónicas.

Era mais fácil quando só havia a Schweppes. Os gins eram concebidos para serem misturados com a Schweppes. Nos anos 90 era possível fazer provas de todos os principais gins porque só havia cerca de uma dúzia. Provavam-se todos com Schweppes.

A Schweppes, entretanto, reagiu bem à nova onda de tónicas e em Outubro lançou no Reino Unido a gama 1783 de cinco tónicas destinadas a acompanhar bebidas brancas – gin e vodka – e bebidas castanhas, como whisky, rum e tequila.

Hoje em dia, as coisas complicaram-se porque as permutações possíveis são cada vez maiores. Já não há um gin-tónico, há centenas de variações. O estilo espanhol leva a receitas específicas para gins específicos. Há águas tónicas que foram especialmente concebidas para certos gins: é o caso da chilena 1724 para o gin Mare.

Para tentar pôr um pouco de ordem no assunto escolhi quatro águas tónicas que avaliei sozinhas, sem nada e depois só com gelo, rodela e *twist* de limão. Depois testei-as com três estilos de gin: com Beefeater normal, Beefeater 24 e Hendrick's.

A primeira grande surpresa foi a delícia que continua a ser a tônica Schweppes europeia. Bem sei que não se consegue apagar décadas de habitação ao sabor

da Schweppes mas, mesmo assim, é incrível como continua a saber bem, sem gin, como refresco. Não é nada doce e tem muita adstringência quinina.

A Fever Tree Indian Tonic também é muito boa, cítrica e refrescante. Como é muito

diferente da Schweppes – até na carbonização, que é mais subtil – seria absurdo ter de escolher entre elas. Ambas são deliciosas e ambas fazem falta.

Uma água tônica de que gosto particularmente é mais difícil de arranjar mas vale a pena: é a

água tônica di Chinotto feita pela Lurisia, uma empresa italiana de água mineral e refrigerantes. O chinotto é uma espécie de pequeno limão galego que dá um sabor interessantíssimo à água tônica.

A água tônica da Lurisia é a mais seca e adulta que conheço. Em

vez de carica tem uma tampa de rosca, o que as torna as garrafas instantaneamente reutilizáveis, até pelo facto de conterem 2 decilitros.

A única água tônica que não me soube bem foi a 1724. Pareceu-me muito doce, mole e pachorrenta de gás. Como é a mais cara – é importada do Chile – trata-se de um tiro no pé.

No entanto, quando a misturei com Beefeater 24 percebi o papel que ela desempenha: faz brilhar o gin. Aconteceu o mesmo com o Hendrick's: tem um efeito multiplicador. É uma tônica enfatizante, feita para beber com gins bem feitos que merecem ser saboreados tal qual foram destilados.

Se o estilo espanhol é de misturar gins exóticos com outros ingredientes (ervas, frutos vermelhos, canela, etc.) num copo enorme com muito gelo – adequando cada gin a tónicas diferentes – o estilo inglês tem evoluído para o lado da não-intervenção.

Abandonou-se felizmente a mania de usar limas em vez de limão: um mau hábito americano. Também há quem prefira deixar falar o gin e a água tônica, abdicando até da fatia de limão, ficando apenas o *twist* de casca.

A Fever Tree ajudou a popularizar este estilo despido de gin-tónico. Funciona mas a mim faz-me falta a fatia de limão. Gosto de entalá-la entre os cubos de gelo, como me ensinou o meu grande mestre de gin-tónicos, Carlos Quevedo, ainda os anos 80 estavam a começar.

Outra moda interessante é a do gin-tónico mais frio. Põem-se os copos e o gin no congelador e a água tônica o mais fria possível sem gelar. Só o limão fica de fora. Usa-se bom gelo bem gelado (vale a pena investir em cuvettes tapadas, que protegem o gelo de contaminação) e monta-se o gin-tónico gelado. O gelo não se poderá sequer mexer. Passado um minuto, ele acorda na mão e está o mais frio possível, quase sem diluição.

Bons gin-tónicos, boas águas tónicas e outras boas entradas!



Guie-se por nós e Bom Apetite!

Um Guia que o levará a conhecer os melhores Chefes e as melhores mesas da boa cozinha em Portugal.



50
CHEFES/
RESTAURANTES

+9,99€
EM BANCA
COM O PÚBLICO



ABELAEO
MONSTRO

SPONSOR OFICIAL
makro

Numa abordagem inédita, um conjunto de especialistas liderado por Paulo Amado, elencou e classificou os 50 chefes e restaurantes que marcam a actualidade gastronómica nacional em 2017/2018. Destacaram-se os intérpretes contemporâneos que se inspiram nos nossos produtos para levar ao prato a sua linguagem, os chefes que conseguiram renovar-se e manter uma visão contemporânea, os que fazem da transformação da tradição o seu caminho e aqueles que estão a construir novos andamentos para a cozinha portuguesa.