



J

FUGAS | Público N.º 10.143 | Sábado 27 Janeiro 2018

Sri Lanka

A vida de Buda cabe dentro de um triângulo

Club Med Samoëns
265 quilómetros de neve
para esquiar nos Alpes

Protagonista
Rui Moura Alves,
o senhor vinagre

Semana de lazer

Mais sugestões em lazer.publico.pt

No mapa das tentações, a bússola aponta para enchidos e chocolate. Com arte e carrinhos-de-choque. *Cláudia Alpendre Marques*

S D 2.a

Rainha do fumeiro

Montalegre volta a estar no mapa das tentações, no que à gula diz respeito. A 27.ª edição da Feira do Fumeiro e Presunto tem na montra as iguarias da terra, da chouriça ao salpicão, passando por rojões, alheiras, sangueiras, chouriço de abóbora, morcelas, presuntos, orelheiras, pés e filhós. Um tributo à gastronomia barrosã que, todos os anos, leva milhares de visitantes à vila transmontana. No cartaz, para além dos enchidos certificados, há música, tasquinhas, petiscos, artesanato e outros produtos da região, como folares, pão de centeio, mel de Barroso, chás ou licores. Para guardar no cesto de tradições a não perder.

MONTALEGRE

Pavilhão Multiusos - Parque de Exposições e Feiras
Até 28 de Janeiro. Sábado e domingo, a partir das 10h.
Entrada livre

Mais uma ficha, mais uma voltinha

Uma pista de gelo, carroséis, carrinhos-de-choque, montanha-russa, divertimentos radicais, barquinhos, matraquilhos, jogos tradicionais, quiosques de artesanato e espaço de restauração. Neste reino vimaranense há de tudo, para todas as idades e em nome da diversão. Este ano, o parque conta ainda com *Fun with Bricks*, uma exposição de construções com lego onde é recriada uma “megacidade” que inclui referências a monumentos reais mas também apontamentos artísticos de outros mundos, como as naves do *Star Wars*. Entre farturas e pipocas, com sabor a nostalgia, a proposta é para entrar no Reino da Diversão.



GUIMARÃES

Pavilhão Multiusos
Até 13 de Fevereiro. Quinta, das 15h às 20h; sexta, das 15h às 24h; sábado (e segunda, 12 de Fevereiro), das 10h às 24h; domingo (e terça de Carnaval), das 10h às 20h.
Entrada livre. Preço especial de 1€ por divertimento à quinta-feira



Cartazes de Sonho

Ficou conhecido como o primeiro grande publicitário português. Fundou a ETP - Empresa Técnica de Publicidade e com ela introduziu moldes e conceitos inovadores, como os *outdoors* e cartazes de grande formato. O currículo de Raul de Caldeilla (1877-1951) é marcado por versatilidade, criatividade, tom humorístico e postura progressiva, própria de quem via no trabalho mais do que a sua função informativa. É para o mostrar que estão reunidos cem cartazes e *posters* da sua autoria, criados para cinema e publicidade, numa exposição promovida pela Academia Portuguesa de Cinema, em parceria com o Museu da Publicidade, a Cinemateca Portuguesa e a Sociedade Nacional de Belas Artes. A curadoria é de Theresa Lobo e Paulo Trancoso. Paralelamente, a Cinemateca dedica um ciclo de filmes a Caldeilla, que assinou também como realizador, produtor, distribuidor e guionista.

LISBOA

Sociedade Nacional de Belas Artes
Até 12 de Fevereiro. Segunda a sexta, das 12h às 19h; sábado, das 14h às 20h.
Grátis



PAULO RICCA



FUGAS N.º 920 Foto de capa: JTB Photo/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, n.º270, Bloco A 3.º, 4050-318 Porto. Tel.: 226151000. E-mail: fugas@publico.pt. fugas.publico.pt

4.a 5.a 6.a

Da Índia, com *chhau*

Do mosaico de tradições, cores e cheiros da Índia, vem *Seraikeella Chhau*. O espectáculo de dança dramatizada, predominante na parte oriental do território, é protagonizado pela companhia de Pandit Gopal Prasad Dubey, um dos maiores bailarinos do género. Em palco é apresentada uma “dança pura, sem diálogo”, ligada a rituais religiosos e influenciada por artes marciais. As máscaras coloridas assumem o papel principal e representam personagens como deuses, demónios, humanos ou animais, entre outras figuras. Um corpo em movimento, numa coreografia ao ritmo e à medida do folclore.

LISBOA

Museu do Oriente

Dia 27 de Janeiro. Sábado, às 18h30.

Bilhetes a 10€

ÉVORA

Teatro Garcia de Resende

Dia 28 de Janeiro. Domingo, às 21h30.

Bilhetes a 8€

SETÚBAL

Fórum Municipal Luísa Todi

Dia 30 de Janeiro. Terça, às 21h30.

Bilhetes a 3€



Coming Home

A Coreia do Norte “em discurso directo e sem intermediários”. Este é o ponto de partida para a exposição *Coming Home*, que reúne imagens que testemunham o quotidiano daquele país, captadas pelo fotógrafo David Guttenfelder. E se o conteúdo vale pela raridade, a forma como foi criado e partilhado — numa imensa galeria virtual revelada no seu Instagram — pisca o olho ao potencial das novas plataformas de comunicação e democratização das imagens. Um desafio que traz consigo a interacção directa com quem “consome” e partilha o seu olhar. O retrato sócio-cultural norte-coreano é complementado, noutro extremo, com as fotografias tiradas no seu regresso a casa, nos Estados Unidos, após duas décadas fora, onde Guttenfelder “explora a essência do *american way of life*”, vestindo agora a pele de um estrangeiro à descoberta do seu próprio país.

MATOSINHOS

Manifesto

Até 31 de Março. Terça a sábado, das 10h às 13h e das 14h às 19h.

Grátis

Abra a boca e feche os olhos

Se há evento que merece um “Gosto”, este é um deles. O Chocolate em Lisboa está de volta à capital com o objectivo de dar a conhecer alguns dos melhores do mundo, das marcas de maior prestígio aos projectos artesanais. Aqui há bombons recheados com queijo da serra, crepes, chocolate quente, pastelaria fina, bolos, brigadeiros, *macarons* com recheio de aguardente da Lourinhã e tudo o que se liga ao chocolate, como vinhos, cerveja, frutos secos, especiarias, chás ou frutas. Várias atracções animam a iniciativa, como *choco cookings* com as dicas de mestres como Carlos Valente, Américo Santos, Francisco Siopa, Ricardo Tiago, Tiago Bonito e Patrícia Godinho, *workshops*, palestras e diversos espaços de entretenimento infantil. Os dados estão lançados: gulosos à arena.

LISBOA

Praça de Touros do Campo Pequeno

De 1 a 4 de Fevereiro. Quinta a domingo, das 10h30 às 21h30.

Bilhetes a 4€ (2€ dos 6 aos 11 anos).

Grátis para menores de 5 anos.

Workshops: 10€ a 15€

O butelo e as casulas

A semana de sugestões acaba com começa: na região transmontana. Em Bragança, as honras da mesa estão por conta do butelo e das casulas. Entre os costumes antigos da terra por altura do Carnaval e a promoção de versões mais contemporâneas, conquistaram o direito a um festival em nome próprio. Se para uns se trata de um prato que não prima pela beleza (um enchido feito de ossos do espinhaço envolvido pela bexiga ou bucho do porco e acompanhado por feijão seco com casca), para outros o foco está na tradição em formato generoso, com um sabor único. Associada ao festival está a Semana Gastronómica, que decorre em simultâneo e, até 13 de Fevereiro, convida a experimentar as várias formas de cozinhar a especialidade em 27 restaurantes da cidade.

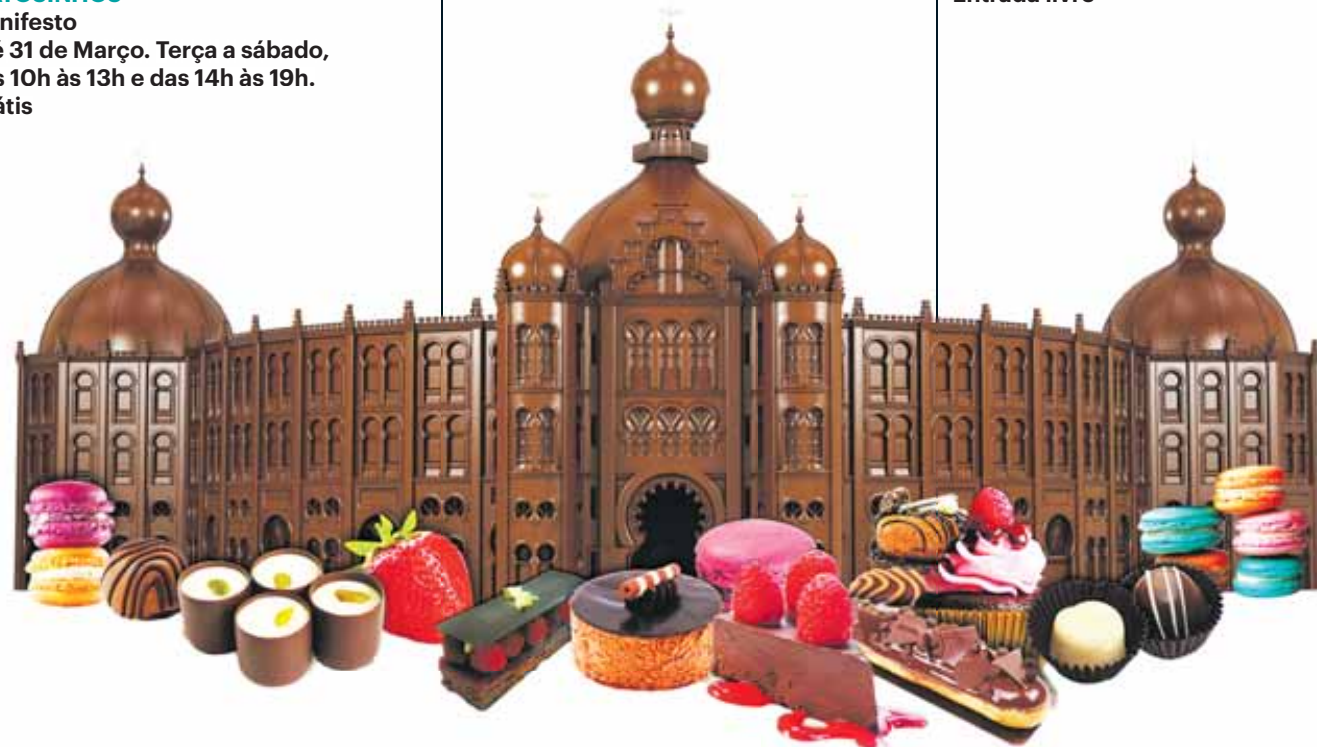


BRAGANÇA

Praça Camões

De 2 a 4 de Fevereiro. Sexta, sábado e domingo, das 10h às 20h.

Entrada livre



Sri Lanka

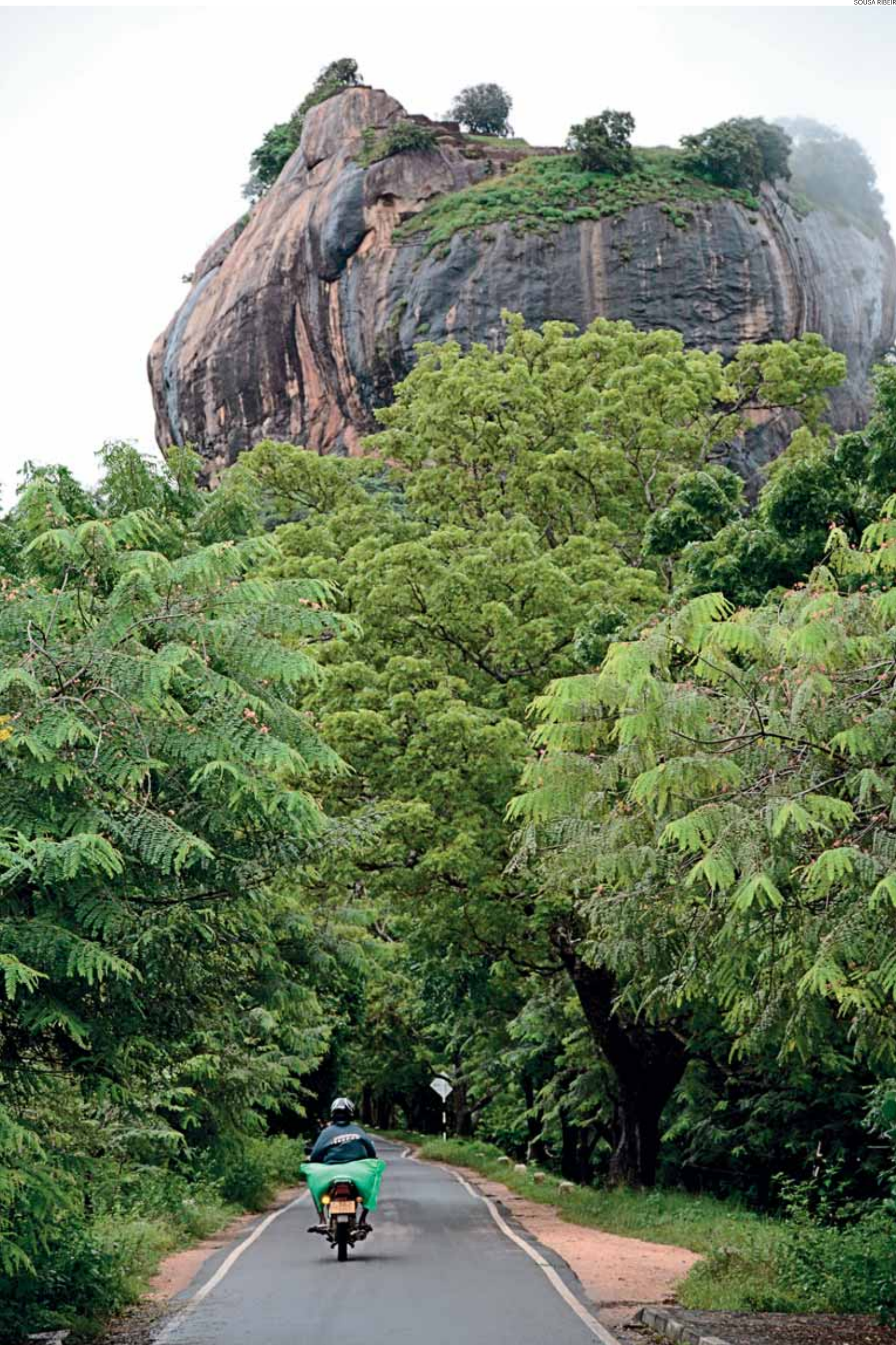
Quantos lados tem um triângulo cultural?

Da doçura de Kandy, com o templo do dente sagrado, a Polonnaruwa, cidade-modelo em finais do século XII, passando pelas grutas de Dambula e pelo rochedo de Sigiriya, uma viagem cultural e espiritual que se perpetua na memória.

Sousa Ribeiro



SOUSA RIBEIRO



● Uma mulher levanta as mãos em frente ao templo situado do outro lado do lago e nem se apercebe da proximidade de um lagarto com uns dois metros de comprimento quase aos seus pés.

- É um monitor.

O homem que, adivinhando a minha curiosidade ou talvez o meu receio, me presta a informação, fornecida em forma de tranquilizante, acompanha-me ao longo da estrada que bordeja o lago até chegar ao centro da cidade venerada pelos budistas de todo o mundo. A manhã ainda se espreguiça e o sol ameaça romper a qualquer momento a cortina de um branco-sujo que decora o céu sobre aquelas águas que decido contemplar, sentando-me num banco ao lado de um jovem de sorriso fácil.

- Kandy é conhecida pela sua espiritualidade, pelo seu ambiente relaxado, pelo charme. É uma cidade que parece acolher toda a tranquilidade e todas as fragrâncias do mundo, observa Raslan Mansoor, estudante universitário e também de visita à antiga capital do Sri Lanka por uns dias.

O lago, rodeado de magnólias, foi criado em 1807 por Sri Wickrama Rajasinha, o último governador do reino de Kandy, um projecto que motivou protestos de alguns chefes locais face à recusa dos trabalhadores em participar nas obras. Como consequência, foram executados de forma brutal e, para servirem de exemplo, amarrados a estacas no leito do lago enquanto os trabalhos prosseguiam, incluindo aqueles que levaram à criação de uma ilha no centro (ligada ao palácio através de um túnel secreto) deste espaço cénico onde planto o meu olhar, usada por Sri Wickrama Rajasinha como harém e, anos mais tarde, como depósito de munições pelos ingleses.

Rodeada de montanhas com os seus cumes vestidos de um verde brilhante mas não raras vezes envoltos nas brumas, Kandy, situada a pouco mais de uma centena de quilómetros de Colombo, a capital, e a cerca de 500 metros de altitude, é uma das mais bonitas metrópoles do país, conservando uma grande parte do seu encanto e do espírito colonial britânico. Capital do último reino cingalês, Kandy, no coração do País das Montanhas ou das Terras Altas, foi conquistada pelos ingleses em 1815, não sem antes desafiar, ao longo de três séculos, portugueses e holandeses – e mesmo os ingleses, já depois da tomada da cidade actualmente com pouco mais de 100 mil habitantes, tiveram de esperar 16 longos anos para poderem construir uma estrada entre Kandy e Colombo. →

Ásia

Despeço-me de Raslan Mansoor e do lago, da simpatia de um e da serenidade do outro, e acerco-me da agitação que se vive nas proximidades do templo do Dente de Buda – são fortes as medidas de segurança, ainda na sequência dos danos causados por uma bomba detonada (utilizando um carro armadilhado) pelos Tigres de Libertação do Eelam Tâmil (LTTE) em 1998, perto da entrada principal, um atentado que provocou 16 mortos e está ainda vivo em todos os espíritos. Um ataque a um dos mais importantes símbolos do budismo que provocou uma onda de emoção e motivou uma instantânea chuva de donativos de forma a que os estragos causados pela explosão fossem rapidamente reparados.

Atribuições de um dente

O dente é a mais importante relíquia budista e, segundo reza a lenda, foi roubado da pira em chamas durante o funeral de Buda, no ano 483 a.C., antes de ser levado, já no século IV, para o Sri Lanka, camuflado entre o cabelo de uma princesa.

Numa primeira fase, o dente teve como destino a cidade de Anuradhapura e, ao longo dos anos, viajou ao sabor das ondas da história do Sri Lanka, até se fixar em Kandy, se bem que com um conjunto de peripécias que atestam uma existência no mínimo turbulenta: em 1283, foi conduzido de volta à Índia por um exército invasor mas não tardou muito tempo até ser recuperado pelo rei Parakramabahu III; supostamente, já no século XVI, dele se terão apossado os portugueses para o queimar num ambiente de grande fervor católico em Goa, uma versão da história que é prontamente desmentida pelos cingaleses. Segundo estes, o que os portugueses roubaram foi uma réplica, enquanto o verdadeiro incisivo permanecia guardado num lugar seguro – ainda hoje correm rumores de que o dente está escondido algures, pelo que, a fazer fé nesta tese, também o Sri Dalada Maligawa acolhe uma cópia.

Verdade ou não, durante a visita, os devotos e os turistas, a despeito de serem autorizados a errar pela sala que abriga a relíquia durante

as pujas (oblações e orações) são privados de ver o dente, escondido num cofre em ouro (há três chaves para o abrir, uma guardada pelo administrador do templo e mais duas que são confiadas a monges) com a forma de uma *dagoba* – uma estupa – que contém outras seis dagobas com o mesmo formato mas de diferentes tamanhos (um pouco como as bonecas russas).

Mesmo órfão dessa visão, o viandante sente-se grato quando os seus passos o conduzem ao longo das diferentes divisões que compõem o templo maioritariamente construído sob as ordens dos reis de Kandy, entre 1687 e 1707 e, mais tarde, entre 1747 e 1782, formando parte do palácio real. O principal santuário do dente sagrado, um edifício rectangular de dois andares conhecido como Vahahitina Maligawa, ocupa a zona central de um pátio empedrado, sob um tecto dourado que aprisiona todos os olhares e que foi pago graças aos donativos de japoneses. O rebentamento da bomba, há 20 anos, danificou seriamente a parede frontal e deixou à mostra histórias das anteriores vidas de



Capital do último reino cingalês, Kandy é o ponto de partida para incursões num mundo vestido de verde, recheado de encontros improváveis

Buda e pelo menos três níveis de pinturas do século XVIII ao século XX que retratam a *perahera*.

Perahera significa procissão e *esala perahera* designa o espectáculo mais magnífico de todo o país, com lugar marcado, todos os anos, em Kandy e em honra do dente sagrado. Durante dez dias do mês Esala (Julho/Agosto), a cidade conhece uma actividade frenética, enche-se de vida e de cor, festejando uma tradição secular (já era descrita em 1681 por Robert Knox, capitão do mar inglês ao serviço da Companhia Britânica das Índias Orientais, no seu livro *An Historical Relation of the Island Ceylon*) que tem o seu momento de apogeu na última noite, a noite da *nikini poya* (lua cheia). A procissão, à qual também não passou indiferente Fernão de Queirós, padre jesuíta e cronista português autor da obra *Conquista Temporal e Espiritual do Ceilão*, é, nos dias de hoje, uma combinação de cinco diferentes *peraheras*. Quatro delas têm origem nas quatro *devalas* (complexos religiosos que veneram divindades hindus ou cingalesas e que também são devotos ou servem

GEOGRAPHYPHOTOS/GETTY IMAGES



Buda) e a quinta no próprio templo Sri Dalada Maligawa, todos contribuindo para o sucesso de um evento marcado pelo ritmo forte dos tambores, dos dançarinos, dos acrobatas, do movimento das ancas, das bandeiras coloridas que são agitadas durante o desfile que também é acompanhado por cerca de meia centena de elefantes ricamente decorados – num tempo não muito distante eram mais de cem mas este aparente declínio não impede que a *perahera* seja ainda hoje uma das mais fascinantes celebrações de todo o continente asiático.

Ao início da tarde, embrenho-me pelo jardim botânico (a seis quilómetros de Kandy), considerado um dos mais belos da Ásia e lugar de encontro de casais de namorados capazes de jurar um amor eterno sob palmeiras e bambus gigantes, antes de procurarem lugares menos recatados, na suave colina das orquídeas, perdidos entre a enorme variedade de especiarias ou protegidos pela sombra acolhedora de uma figueira de Java que ocupa nada mais nada menos do que uma área de 2400 metros quadrados.



DEAGOSTINI/GETTY IMAGES

As grutas de Dambula acolhem todos os anos cerca de 200 mil visitantes que, a juntar à humidade e ao calor, colocam em risco importante património cultural

Quando o dia caminha para o seu final, anunciando já a última carícia do sol, regresso a Kandy, às margens do lago, onde um cego vende lotaria.

Compro uma.

As grutas de Dambula

A subida é íngreme – dou por mim a pensar que o Sri Lanka está tão banhado em lendas como eu em suor – mas o esforço logo é recompensado mal avisto, ao fim de uns trinta minutos, toda a planície ao fundo e a estrutura pintada de um branco leitoso sob um rochedo de dimensões bíblicas. São as grutas de Dambula, transformadas em mosteiro pelo rei Valagambahu, que foi acolhido no local durante o seu exílio (quando os tâmeles hindus do norte tomaram a cidade de →

PUBLICIDADE



FUNDAÇÃO
ORIENTE

14 A 29 MARÇO

EMVIAGEM
TRAVEL SOLUTIONS

VIAGEM CULTURAL À CHINA

Guia | António Graça de Abreu, historiador, professor de Sinologia e especialista em cultura chinesa.

INFORMAÇÕES E RESERVAS | Ana Filipa Castro | EMVIAGEM LDA | Tel. +351 21 116 74 53 | ana.castro@emviagem.pt

De Macau a Pequim, um périplo pelos mais fantásticos lugares da China: Guilin, Shanghai, a Barragem das 3 Gargantas do Rio Yangtze e a icónica Muralha da China.

Mais informações em www.museudoorient.pt

Ásia



Os cidadãos portugueses carecem de um passaporte com uma validade mínima de seis meses para entrar no país. As duas línguas oficiais são o sinhala e o tâmil — a primeira é a língua nativa do povo cingalês, o que representa aproximadamente 70% da população (uns 13 milhões, embora também seja falada por outros grupos étnicos como segunda língua); quanto ao tâmil, é utilizado por cerca de cinco milhões (15% da população total), subsistindo outros dialectos entre minorias como os rodiya, os crioulos malaios (vulgarmente designados bahasa melayu), os mouros e os veddah. No entanto, o turista não encontrará grande dificuldade em comunicar em inglês com os habitantes da ilha que foi colónia do Império Britânico — a língua inglesa serve com frequência como ligação entre quem fala sinhala e tâmil e, a despeito de não ser imposta, nem a uns, nem a outros, a ela recorrem preferencialmente governantes e instituições do estado. A moeda oficial é a rupia — um euro equivale a mais ou menos 190 rupias cingalesas.



Anuradhapura), no século I a. C., rodeado de uma serenidade que contrasta com a realidade actual.

Em tempos também habitado pelos monges, o mosteiro é visitado por mais de 200 mil pessoas ao longo do ano, uma afluência que, ajudada pelo calor e pela humidade, concorre para uma degradação progressiva das pinturas dos séculos XVIII e XIX que traçam as grandes etapas da vida de Buda — uma situação que se agravou quando as autoridades religiosas se recusaram, há já mais de 20 anos, a autorizar qualquer obra de restauro num património cultural já por essa altura em perigo.

Entre as cinco salas do mosteiro de Dambula, a gruta número dois, também conhecida por Maharaja Viharaya, é a de maior dimensão (mais de 50 metros de comprimento e mais de 20 de largura) e aquela cuja decoração mais prende o olhar dos turistas. No interior, com a sua

luz mortiça, há dezenas de estátuas de budas (algumas do século I), uns sentados, outros de pé, outros deitados e aos pés dos quais os monges e os fiéis depositam as suas oferendas por vezes sem dirigirem a sua atenção para o tecto (que chega a atingir sete metros de altura e do qual tombam constantemente gotas de água que são utilizadas nos rituais sagrados) com pinturas do século XVIII.

Visito as outras quatro grutas, a Devaraja Viharaya, a Maha Alut Viharaya, a Pachima Viharaya e a Devana Alut Viharaya e, já no exterior, avisto ao longe o rochedo de Sigiriya, como um barco encalhado no meio da selva. Mas a minha atenção tem de se focar nos macacos que andam por ali a enganar os turistas (espreitando para o interior de sacos e mochilas) com a mesma desfaçatez com que se anuncia, uma vez terminada a descida, já aos pés da colina, a presença do maior bu-

da do mundo, com uma altura de 30 metros.

Tão-pouco é o maior do país.

O rochedo de Sigiriya

Recordo-me tão bem desse trajecto sinuoso, das múltiplas curvas que o autocarro ia descrevendo, quase tantas como as buzinelas que enchiam a atmosfera silenciosa, por entre as brumas que tardavam a dissipar-se, teimosas, como que adiando a chegada, bem no coração da ilha em forma de lágrima.

O autocarro emite um derradeiro suspiro junto a um largo de terra batida, cheio de poças de água que reflectem um céu escurecido.

Um elefante passeia turistas pelo alcatrão que serpenteia por entre a vegetação, um casal aproveita a montanha como pano de fundo para as fotografias, e adia, provavelmente para o dia seguinte, como eu, o momento de alcançar o cume



A noite da nikini poya, da lua cheia, é um momento sublime em Kandy, capital do reino que interessou a portugueses e holandeses

onde se situa o palácio-fortaleza, mandado erguer, já no século V, pelo rei Kassapa e encimando o rochedo do Leão.

A sua história merece ser ouvida e contada.

No século V, o rei Dhatu-sena, de Anuradhapura, foi assassinado pelo seu filho bastardo, Kassapa. O seu irmão e pretendente ao trono, Moggallana, fugiu para a Índia carregando com ele pouco mais do que uma promessa de vingança. Com receio de uma invasão, Kassapa mandou erguer uma fortaleza no inexpugnável monólito de Sigiriya. De pouco lhe valeu. Sigiriya foi mesmo invadida e Kassapa tombou durante uma batalha, momentos antes de as suas tropas desertarem.

Pouco depois da sua morte, o palácio foi abandonado, transformando-se num mosteiro budista e num bastião do reino de Kandy.

Canso-me só de imaginar a subida quando fito uma vez mais

MARIO TAMA/GETTY IMAGES



O Esala Perahera (foto à esquerda) é um dos eventos mais fantásticos de todo o continente asiático, um festival que preenche de vida e cor a cidade de Kandy, capital espiritual e cultural do Sri Lanka; à direita, a gruta de Dambula, transformada em mosteiro pelo rei Valagambahu

JOHN S LANDER/GETTY IMAGES



SOUSA RIBEIRO



aquelas paredes quase verticais.

É um lugar sagrado, o imponente rochedo de Sigiriya, rodeado de montanhas, de bosques, de jardins tão delicados, e guardando, no sopé, os restos de uma antiga civilização, onde a imaginação me conduz para o que poderia ser o lugar há mil anos ou mais, e para o que me espera, nesse futuro imediato: a ascensão, pelo meio de escadas que ameaçam levar-me ao céu, a tocar a abóbada do mundo, mais de mil degraus, alguns deles flanqueados por frescos pintados com tanta delicadeza, de mulheres com os seios à mostra, na moldura do rosto um sorriso enigmático, verdadeiras ninfas, inatingíveis rainhas de beleza. Seriam esposas ou concubinas do rei Kassapa? Princesas ou simples escravas? A dúvida sobre as mulheres de Sigiriya, sobre estes frescos pintados no século V no flanco oeste do rochedo, a cem metros de altura, persiste, adensa-se, talvez continue a carecer

de explicação daqui a muitos anos.

Difícil de perceber, também, por que razão alguns turistas atacam a subida no pico do calor, quando o sol ameaça queimar tudo e todos à sua volta. Sinto-me feliz por percorrer, à mesma hora, o trajecto em sentido contrário, de volta ao vale, de volta a uma pequena família que me acolhe num restaurante humilde, desprovido de estética e, ao mesmo tempo, tão genuíno, órfão de nome e, em simultâneo, com comida tão deliciosa.

- Paga o que quiseres, disse-me a proprietária nessa noite.

Não me lembro do nome da senhora, do filho que se sentava ao meu colo no meio das refeições, tão-pouco me preocupava em saber, naquela altura, já com tantos lugares visitados, quantos lados tem um triângulo.

Sei apenas que tem este sorriso que se perpetua e se estende por toda a ilha. Este lado bom. Para mim chega.

Ásia

Anuradhapura

A árvore de tantas vidas

● Chovia, naquela manhã, tudo era silêncio à minha volta, nem os macacos, correndo sobre a relva, perturbavam um cenário que transpirava quietude. Um monge caminha na minha direcção, aborda-me, são breves os minutos de conversa que antecedem um convite para beber um sumo, seguido de um chá, na sua residência modesta, tão desprovida de tudo excepto de singularidade.

- Gostava de conhecer outros países, outras culturas, de conviver com outras pessoas. Como não o posso fazer, procuro obter conhecimentos através da leitura e de alguns documentários que vejo na televisão.

Ihalahalmilleve Rathanapala faz uma pausa para me perguntar se aceito outro chá.

- Mas, ao mesmo tempo, não me sinto triste. Pelo contrário, sinto-me grato por viver numa cidade como Anuradhapura, com uma história tão rica e uma atmosfera tão tranquila. Como não posso conhecer o mundo, como tanto desejava, espero que o mundo me venha conhecer. Para mim, é uma honra recebê-lo e agradeço-lhe o facto de perder algum tempo da sua vida a conversar comigo.

Senti-me pequenino, como alguém que começa a encolher, aceitei mais um chá e por ali fiquei, mais duas horas, não dando, em momento algum, o meu tempo como perdido, pronto a receber lições de vida e de humildade de Ihalahalmilleve Rathanapala.

Anuradhapura, como nenhum outro lugar em todo o país, produz uma imersão na história do Sri Lanka. Esta cidade, Património Mundial da Humanidade desde 1982 e berço do budismo na ilha, requer tempo ao viandante, exige algum esforço para perscrutar todas as suas maravilhas arquitectónicas, mas revela-se tão gratificante, instalando em todas as almas, budistas ou não, o sentimento de que valeu a pena, com memórias gratas de tantos lugares que demoram o seu tempo a afastar-se da nossa memória. Entre eles, talvez mais do que qualquer outro, o Sri Maha Bodhi, a árvore sagrada com mais do que 2500 anos ali plantada graças a um enxerto trazido da Índia pela princesa Sangamitta (irmã de Mahinda, que introduziu os ensinamentos budistas no Sri Lanka) – é considerada a árvore mais an-



tiga do mundo, vigiada de forma ininterrupta durante mais de 2000 anos, mesmo nos períodos em que a Índia ocupou o país.

Em Anuradhapura, sente-se, após o primeiro impacto, que há ainda muito para fazer, um trabalho minucioso que exige paciência e delicadeza para descobrir muito do que acolheu a capital do reino ao longo de 13 séculos e antes de ser abandonada à selva nos 800 anos que se seguiram. Não fossem as crónicas de um monge chinês, Fa-Hsien, que passou dois anos em Anuradhapura no século V, e muito menos saberíamos sobre a vida desta cidade real nos seus tempos de esplendor. Graças a ele, sabemos, por exemplo, que o mosteiro de Abhayagiri, a norte, abrigava cinco mil monges, enquanto o de Jetavana acolhia outros três mil. Mas, mesmo sem esse conhecimento, uma errância por alguns dos lugares de Anuradhapura permite-nos ter uma visão da dimensão da cidade nesse tempo remoto – um surpreendente sistema de fornecimento de água, muito bem elaborado para a época, com vários reservatórios, uma complexa rede de canais e de canalizações subterrâneas, algumas delas ainda em perfeito estado, e

Anuradhapura, como nenhum outro lugar em todo o país, produz uma imersão na história do Sri Lanka. Esta cidade, Património Mundial da Humanidade desde 1982 e berço do budismo na ilha, acolhe a famosa Sri Maha Bodhi, a árvore sagrada com mais do que 2500 anos

de bacias de sedimentares munidas de filtros. Esta forma engenhosa também encontrava eco quando se tratava de evacuar as águas utilizadas, como prova a existência de fossas sépticas.

“Nem uma única gota de água deve chegar ao mar sem que antes tenha beneficiado o meu povo”, assim falou o grande Parakramabahu I, soberano de Polonnaruwa entre 1153 e 1186.

É com esta frase ainda a bailar-me no cérebro que chego a outro dos vértices que compõem o triângulo cultural do Sri Lanka.

Sob a liderança de Parakramabahu I, a fisionomia do reino de Polonnaruwa foi alterada de forma radical, crescendo de uma forma que não previa o destino trágico que haveria de conhecer: rios foram desviados e barragens construídas, enquanto o número de canais simplesmente triplicava. Não satisfeito, o rei mandou erguer edifícios sumptuosos, projectou admiráveis parques e jardins e ordenou a construção de reservatórios, um deles com 2500 hectares, uma extensão tão inusitada para a época que era conhecido como Parakrama Samudra, o mar de Parakrama.

A Parakramabahu I sucedeu Nissanka Mala, que em menos de dez anos (entre 1187 e 1196), numa tentativa de igualar ou mesmo de superar os feitos do seu antecessor, conduziu o reino de Polonnaruwa à bancarrota, deixando caminho livre para a selva e para os mosquitos, portadores de malária, bem como, dada a sua frágil situação, para uma eventual invasão indiana.

Património Mundial da UNESCO desde 1982, tal como Anuradhapura, Polonnaruwa, a despeito do esquecimento a que foi votada durante anos, tem ainda resquícios de algumas jóias que ainda hoje podem ser contempladas. Entre elas, o Palácio Real, uma estrutura imponente com sete andares (a ser verdade, os últimos quatro seriam em madeira) no tempo de Parakramabahu I, a sala de audiências e algumas impressionantes estupas entre tantos outros vestígios de um período de esplendor que podem prender o viandante durante dias.

Ao fim de alguns, regresso a Kandy e volto a apreciar a beleza do lago. De repente avisto o cego e lembro-me do bilhete de lotaria esquecido.



SOUSA RIBEIRO

guia



À falta de uma ligação aérea entre Lisboa ou o Porto e Colombo, uma viagem para o Sri Lanka implica, forçosamente, uma escala. São várias as companhias aéreas que servem a capital do país mas, atendendo à qualidade do serviço, às horas de escala e à tarifa proporcionada, duas delas ganham alguma vantagem sobre a concorrência — a Turkish Airlines (www.turkishairlines.com) e a Emirates (www.emirates.com). Com a primeira, que obriga a uma única escala, em Istambul, espere pagar cerca de 800 euros, enquanto a Emirates cobra um pouco mais, com uma paragem no Dubai. De qualquer forma, nada melhor do que estar atento a promoções de outras companhias, como a Lufthansa, a KLM e a Air France ou de pesquisar destinos próximos e talvez com preços mais económicos, a partir dos quais a AirAsia liga a Colombo. Desde o aeroporto internacional de Bandaranaike, a alguns quilómetros da capital do Sri Lanka, pode optar por um táxi ou pelo autocarro 187, com destino ao terminal rodoviário da cidade (Bastian Mawatha) e, a partir daqui, torna-se fácil (mas nem sempre cómodo) utilizar o mesmo meio de transporte para percorrer toda a ilha.



A melhor altura para visitar o Sri Lanka é entre os meses de Dezembro e Março, em teoria os mais secos mas também aqueles que registam maior afluência de turistas, especialmente europeus na ânsia de fugirem aos rigores de Inverno, um afluxo que adquire ainda maior dimensão entre o Natal e o Ano Novo, época em que se pode

tornar difícil arranjar alojamento um pouco por todo o lado (na verdade, mais na zona costeira do que no interior). Falar do clima no Sri Lanka é, em todo o caso, um tema complicado que tanto pode pôr em causa a credibilidade de jornalistas como de meteorologistas. Dependendo dos planos de viagem, pode-se dizer que, uma vez mais teoricamente, entre Dezembro e Março é a época ideal para percorrer a costa ocidental e a parte sul do país, ao passo que o oriente da ilha, apesar de conhecer elevados índices de precipitação durante estes meses (na prática é melhor entre Abril e Setembro), oferece muitas horas de sol ao longo do dia (o céu pinta-se de azul após um forte aguaceiro). Daqui se depreende que não há, propriamente, uma altura ideal para visitar o Sri Lanka, onde o clima tropical não respeita qualquer regra: numa zona onde, numa determinada época, devia brilhar o sol, a chuva é expectável; numa outra, onde a chuva devia cair, o sol brilha com toda a sua força. Ainda assim, é legítimo falar de uma (ou mais do que uma) época das chuvas e de um período seco — entre Maio e Agosto, a monção Yala carrega chuva para a parte sudoeste da ilha, a monção Maha sacode o Norte e o Leste entre Outubro e Janeiro e o Sri Lanka acolhe ainda uma outra, considerada intermédia, nos meses de Outubro e Novembro que, de uma forma ou de outra, mais ou menos intensa, afecta toda a ilha.



Kandy Muslim Hotel Dalada Vidiya Kandy

Preços: entre 150 e 500 rupias. Ao contrário do que o nome sugere, não se trata de um hotel mas de um dos mais recomendáveis restaurantes em Kandy, onde deve provar *chamuças* e, entre outros, o *kotthu*, um *rotti* (tipo de pão indiano) com carne e vegetais.

Hotel Shalini

41/388, Harischandra Mawatha
Anuradhapura

Tel.: 00 94 25 22 22 425

Email: info@hotelshalini.lk

www.hotelshalini.lk

Preços: a partir das 850 rupias. Neste caso, trata-se também de um hotel mas que se destaca mais pela comida que é servida no restaurante ao ar livre situado no primeiro andar (experimente um caril de jaca ou algum dos deliciosos pratos que incluem beringela).



Queen's Hotel

4, Dalada Veediya
Kandy

Tel.: 00 94 81 22 33 026

Email: reservations.queens@kandyhotels.lk

www.queenshotel.lk

Preço: a partir de 40 euros por um duplo.

Um dos hotéis icónicos do Sri Lanka, situado no coração de Kandy e antiga residência do governador, o Queen's beneficia de óptima localização.

Zinc Journey Sigiriya

Sigiriya Road

Sigiriya

Tel.: 00 94 66 22 86 299

Email: info.zjsigiriya@zinchotels.lk

www.zinchotels.com

Preço: a partir de 90 euros por noite.

Quartos confortáveis e limpos, excelente localização (a uns 700 metros do rochedo) e boa relação qualidade-preço.



Protagonista

Alexandra Prado Coelho

● Passamos a Rua do Comércio, em Sangalhos, Aveiro, para um lado, voltamos a passar na direcção oposta e só então damos pela discreta porta da Soanálise, o laboratório de análise de vinho do enólogo Rui Moura Alves. Espreitamos, vemos uma sala pequena, com tubos, frascos e outros materiais de laboratório e perguntamos à funcionária se é ali que podemos encontrar Moura Alves.

É ali, sim. Por trás do pequeno laboratório esconde-se um mundo difícil de adivinhar por quem passa na rua. Há um pátio, cães simpáticos, gatos, a casa, árvores, uma colecção de garrafas de aguardente vínica (já falamos dela, mais à frente) e aquilo que aqui nos trouxe, a vinagreira, onde se faz o melhor (e um dos poucos) vinagre natural de vinho de Portugal, o Vinagre Moura Alves – vencedor, em 2016 e 2017, do prémio O Melhor dos Melhores no Concurso Nacional de Vinagres de Vinho e Outros e, também em 2017, do Great Taste.

Vamos direitos a ela. São várias barricas de carvalho onde o vinho vai, ao longo dos anos, deixando de ser vinho e transformando-se em vinagre. Rui Moura Alves resume o processo a três factores básicos: “Vinho são, muito arejamento natural e oscilações de temperatura, elevada no Verão e baixa no Inverno.”

Mas, sobretudo, a arte de fazer vinagre tem a ver com o tempo. O Vinagre Moura Alves passa dez anos dentro destas barricas e a cada ano corresponde a um grau de acidez. “O vinagre é a transformação do álcool em ácido acético”, explica o enólogo. “A maioria dos vinagres que se fazem hoje são um bocado de vinho, água, ácido acético adicionado, filtra-se, cola-se, está feito. E é legal.” E quanto tempo se leva a fazer um vinagre desses? Sorri, divertido com a pergunta. “Meia hora, talvez uma hora.”

Antigamente, recorda, “os produtores de vinho tinham a sua adega e ao fundo da adega tinham um barrilzito com o vinagre, o vinho que estava a azedar”. No final do ano, “quando passavam o vinho a limpo, tiravam um, dois ou cinco litros de vinagre para usarem e atestavam o resto do barril com os vinhos da passagem”. Estas práticas foram-se perdendo, em parte porque as novas legislações e as regras da ASAE tornavam muito complicado ter o tal barrilzito no fundo da adega com o vinho a azedar.

Mas Moura Alves continuava a pensar no vinagre. “Eu tinha cá a minha ideia: a cepa dá uva, a uva dá vinho e dá subprodutos, bagaceira, aguardente vínica, abafado, e dá também vinagre.” Tinha a ideia e decidiu passar à prática. Recorda, no entanto, que foi “muito criticado” por outros enólogos e produtores de vinho. “Diziam que eu, como enólogo, não devia andar a fazer vinagre.”

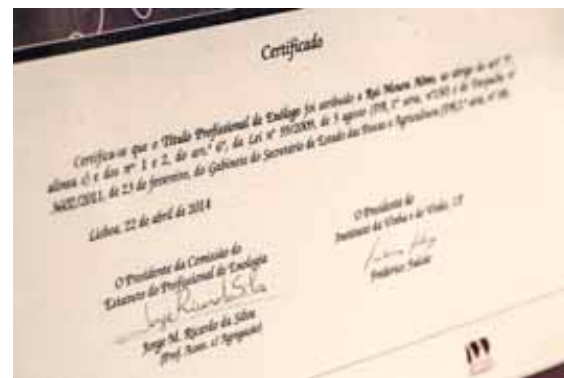
A filha, Isabel Alves, que trabalha com o pai, dá uma gargalhada: “Mas hoje uma garrafa de vinagre vale mais do que muitas garrafas de vinho.” Recentemente, um desses amigos que o tinha criticado, perguntou-lhe: “Olha lá, como é que tu fazes o vinagre?”. Moura Alves sorriu para dentro e respondeu: “Deixo azedar o vinho.”

Na realidade, é mais complexo do que isso. “No início fiz experiências com vinhos de várias castas”, conta, “mas concluí que a casta não tem influência nenhuma, o que é importante é a qualidade do vinho. Vou juntando os restos de vinhos, uma mistura de brancos e tintos, e quando tenho quantidade suficiente vai para a barrica onde está, no fundo, a mãe do vinagre.”

É muito importante esta mãe do vinagre, a membrana gelatinosa e aveludada que se forma inicialmente por cima do vinho e que contém as bactérias que vão ajudar no processo. No

final, deve-se ter um produto que, segundo a lei, não pode ultrapassar os dois graus de álcool.

Por trás de tudo isto, está, da parte de Moura Alves, uma filosofia na forma de olhar o vinho e o vinagre e um respeito enorme por estes produtos. Há dois anos, depois de conversarmos por telefone para outro artigo, enviou-nos um email com um texto citando “o gesto de Cleópatra, a rainha do Egipto, de dissolver em vinagre preciosas pérolas para, de um golo, beber uma fortuna fabulosa” ou a “estulta pretensão de Aníbal, o



incrível general cartaginês, de querer abrir fácil passagem às suas tropas através das rochas calcárias dos Alpes, mandando-as regar com vinagre”.

Desta vez, no final da nossa visita, Rui Moura Alves dá-nos outro texto no qual resume algumas das suas ideias principais. Aí conta que uma das mensagens que quis passar para a filha Isabel foi esta: “O vinho é um ser vivo e faz parte da alimentação humana. Por isso, o enólogo deve ter sempre presente a genuinidade de um produto natural.” Não se preocupa por lhe terem chamado “teimoso” ou “fundamentalista” e orgulha-se de ter “mantido bem vivo um património cultural, vitícola e vinícola”.

Almoçamos leitão oferecido por um amigo, “o Paulo, do restaurante Rei dos Leitões”, que



FOTOS: ADRIANO MIRANDA



também já começou a fazer o seu próprio vinagre seguindo os ensinamentos de Moura Alves, e ficamos a ouvir as histórias que, um dia, hão-de ser um livro, garante. “Quando o meu livro sair vou-lhe oferecer um. Ainda não está escrito, mas já tenho a capa e a primeira página”, anuncia, não ligando aos sorrisos da mulher e da filha.

Antes de nos despedirmos, passamos ainda pela sala onde guarda a colecção de garrafas de aguardente vínica. “Tenho todas as que há em Portugal desde 1972.” Abre um livro e mostra os registos, escritos à mão. “Tenho 763 garrafas neste momento e nenhuma é igual à outra. É a maior colecção do país.” E alguma vez irá beber uma delas? “Não”, garante, convicto. “Isto é intocável”. Tudo bem. Felizmente, o vinagre não é.



Resposta rápida

O que devemos saber para escolher um bom vinagre?

Como a legislação não é nada exigente, pode-se ter um vinagre feito apenas com água e ácido acético e não é obrigatório isso vir escrito no rótulo. O consumidor só sabe se mandar analisar. Por isso, [para distinguir um bom vinagre] só provando o Moura Alves e comparando.

Como é que usa o seu vinagre?

Uma das coisas que ele mais realça são as saladas, mas fica muito bem também num arroz de cabidela. Há pessoas que até o põem no leitão. Altera sempre o gosto para melhor.

Para si, vinagre é de vinho? O resto é outra categoria?

Um vinho tem 10, 11, 12 graus de álcool, cada grau transforma-se num de acidez e isso demora um ano. Uma maçã tem dois, três gramas de açúcar, um vinagre de sidra tem que levar açúcar para fermentar e transformar-se em ácido acético. Como isso demora muito tempo, em muitos casos tem só água, ácido acético e uma essência para lhe dar aroma de maçã.

Rui Moura Alves

O homem que faz o melhor vinagre de Portugal

Club Med Grand Massif Samoëns Morillon

É o mais recente membro do Club Med — versão neve. E a 1600 metros de altitude esta não costuma faltar no *resort* situado no quarto maior domínio esquiável francês, 148 pistas na cordilheira do Monte Branco. No Club Med Grand Massif Samoëns Morillon o esqui é rei, mas tem uma corte vasta: haja energia para tudo. *Andreia Marques Pereira*

● Soubéssemos nós esquiar-esquiar (e não voltar quase ao início em cada regresso à montanha) e a experiência teria sido única. Seriam 265 quilómetros de pistas (o quarto maior domínio esquiável de França), ou seja, 265 possibilidades de aproveitar este canto dos Alpes. Invejamos a liberdade de quem a cada manhã e tarde descobriu novas pistas, novos cenários que adivinhamos imaculados — tanto mais que algumas pistas estão encerradas. É que nem a neve faltou à chamada para a inauguração do novo Club Med Grand Massif Samoëns Morillon em meados de Dezembro.

Chegamos e já um manto respeitável cobre tudo; estamos e os flocos revelam-se despudorados, aparecendo durante o dia, ficando durante a noite; partimos e o manto tornou-se um tapete várias vezes fofo. Podíamos usar a nossa varanda como barómetro da queda de neve, com as suas duas cadeiras e uma mesa quadrada baixa: no início da estadia distinguem-se bem os três volumes cobertos de neve, ao terceiro dia não adivinharíamos que a mesa estava ali de tal maneira a neve se encaixou nos espaços em branco — e inventou espaços, acumulando-se em estreito equilíbrio no parapeito da varanda.

A promessa de neve adensou-se na viagem desde o aeroporto de Genebra, o mais próximo deste canto do departamento francês da Alta Saboia (na região de Auvérnia-Ródano-Alpes). Quando a auto-estrada fica para trás e as estradas começam a subir e a enrolar-se nas encostas a neve vai-se revelando. As florestas de coníferas, as aldeias com igrejas de pedra, os estábulos nos retalhos verdes, os *chalets* de pedra e madeira — começam isolados e acabam em aldeamentos, com *pubs* onde se anuncia *vin chaud*, vinho quente. Emergimos no topo, uma clareira quase despida de árvores, uma última curva já com o edifício à vista e a paragem: o ar está gelido a 1600 metros de altitude com a cadeia do Monte Branco no horizonte. Há ainda últimos trabalhos a serem feitos no Club Med, que abrirá ao público quatro dias depois; por enquanto, são convidados de todos os cantos do mundo que vão enchendo o *lobby* e percorrer-lhe-ão os longos corredores descobrindo os seus segredos. É um Club Med de



Ski in, ski out em 2



NELSON GARRIDO



quatro tridentes e está implantado no Plateau des Saix, suspenso 850 metros sobre a vila de Samoëns e em pleno Grand Massif. A estrada acaba à sua porta – aliás, a estrada só existe para chegar a este hotel, isolado no topo de uma montanha. As pistas começam à sua porta: 148, para sermos exactos, nos tais 265 quilómetros que servem cinco estâncias em sistema de *ski in/skin out*. Sim, soubéssemos nós esquiar-esquiar...

O silêncio das montanhas

O enorme *lobby*, tectos altos, grandes paredes envidraçadas para a montanha, há-de ficar mais buliçoso. Por agora, não são muitos os que esperam o *check-in*, que vem até nós (é o conceito *easy arrival*): os funcionários de iPad na mão, nós de chá quente servido ali mesmo, sentamo-nos numa ilha de poltronas orelhudas, colocamos a pulseira-chave-porta-moedas, recebemos o *ski pass*, ouvimos as primeiras instruções. Em breve teremos uma visita-guiada e ficaremos a saber tudo o que este Club Med tem para oferecer. No quarto tentamos perceber-lhe o feitiço, mas estamos limitados pelo andar baixo que só nos permite ver uma parte deste imenso complexo que parece encaixado na paisagem na sua pedra e madeira tradicionais: distribui-se em degraus no terreno e no topo proporciona vistas de 360 graus sobre a paisagem. Do nosso quarto, a vista

é entregue quase em regime de exclusividade às montanhas – vamos vê-las desaparecer engolidas em brumas, a brilhar ao sol e a vestirem-se mais de branco. Não vemos as pistas de esqui, mas escutamos o silêncio das montanhas.

À medida que o dia se vai escoando, mais festivo fica o ambiente no *lobby* do hotel, ligado directamente com o bar-discoteca-teatro e com portas envidraçadas a abrirem para um terraço com um pé na neve fresca que se vai acumulando ao longo da estadia – à noite, um jogo de luzes torna a escuridão uma espécie de aurora boreal. Dentro do *resort* a decoração é toda em motivos da montanha, as florestas, os rios, os animais, a neve, claro, que se insinua de forma discreta, quase conceptual, num design que pisca o olho ao design nórdico, excepto em alguns momentos – por exemplo, na piscina interior, onde renas azuis se exibem. Em breve já estaremos a subir e descer elevadores, a percorrer longos corredores alcatifados num *dédalo* que combina 423 quartos (e suítes) e espaços comuns para todos os gostos e idades – afinal, o Club Med é conhecido por proporcionar férias para toda a família e, na verdade, não se poupa a esforços. E descobriremos que tudo termina (ou começa) com as portas que se abrem →

265km nos Alpes

Club Med Grand Massif Samoëns Morillon



directamente para a neve: sair de esquis nos pés é uma das vantagens (e confortos) indiscutíveis deste *resort* – quem esquia sabe que não tem preço (ou melhor, tem – e é alto).

Já chegaremos a essa sala, a do esqui, cheia de cacifos (cada um corresponde a um quarto, o número é o mesmo, a chave, pulseira, também), de onde se parte para conquistar a neve – ou então se desce a Samoëns, uma vez que a gôndola se situa aqui fora. Primeiro, subimos ao último andar, ao restaurante Skyline, precedido de uma loja (gourmet, de produtos da região e não só) e *wine bar* com piano – aqui ouviremos o cantor (e actor) francês Patrick Bruel, em versão acústica, ele, a guitarra e uma dúzia de canções de amor e desamor, perante uma audiência quase reverencial. No Skyline, o restaurante gourmet cujo menu ficou a cargo do *chef* Edouard Loubet – duas estrelas Michelin e conhecimento profundo da cozinha da região, ou não fosse de Val Thorens – temos o nosso primeiro jantar, “cozinha regional com um *twist*”. Começamos com sopa de ervas aromáticas com *tartine* de queijo dos Alpes e caracóis, segue-se peito de pato com mirtilos ou filete de bacalhau, e terminamos em labaredas, controladas e intensamente fotogra-

fadas, com o *flambé* de chocolate.

Um andar abaixo, o *Cosy Mountain* é o restaurante *buffet*, um espaço enorme dividido em áreas temáticas, digamos assim – do colorido da zona das famílias à surpresa da zona das cabanas dos teleféricos feitos cabanas de refeições. A comida ocupa, claro, o centro: de ilha em ilha (de entradas frias a entradas quentes, das saladas aos queijos e charcutaria), até ao longo balcão onde peixe e carne se cozinham diante dos nossos olhos, passando pelas *pizzas* e *focaccias*, as muitas variedades de pão, para terminar apenas diante das sobremesas.

E então o andar onde a sala de esqui é o “outro” *lobby*, mais importante, atrevemo-nos, com os seus cacifos especiais onde o equipamento não só se guarda como seca. Antes, a sala de aluguer de equipamento e este aluguer é a única coisa que não está incluída no regime *all-inclusive*. O privilégio de ter equipamento novo à disposição é raro, mas aí estão esquis, botas, *batons* e pranchas de *snowboard* da marca Rossignol re-luzentes, ansiosos por se fazerem à pistas. Nos pés (e mãos) de principiantes ou profissionais com ou sem a companhia de professores da *École du Ski Français*. As crianças têm a sua própria sala de esqui (uma no-



vidade no Club Med), com saída reservada para aulas (há aulas a partir dos três anos de idade, mediante um pagamento extra; as aulas incluídas no preço começam nos quatro anos) ou para o jardim de neve. Estamos na órbita do Club Med versão jovem, ou melhor, versão bebé, mini, criança e adolescente – os “clubes”, cada qual com o seu espaço adaptado à faixa etária. Aqui, em Samoëns Morillon, o Club Med apresenta um novo espaço para as famílias, o restaurante Bread & Co, onde os filhos são os anfitriões, convidando os adultos e construindo

Este é um Club Med de quatro tridentes e está implantado no Plateau des Saix, suspenso 850 metros sobre a vila de Samoëns e em pleno Grand Massif

os pedidos através de iPads – por vezes, agem como uma espécie de *sous chefs*, ajudando na preparação.

E o après-ski?

O que seria do esqui sem o *après-ski*? Bem, por nós continuaria a existir, mas com certeza não teria a mesma piada. Porque mesmo quem, como nós, apenas anda em pequenas pistas-colinas, a subir e a descer como se num carrossel estivesse – ainda que com escapadelas bem sucedidas até umas pistas verdes onde a neve fofa, em pó, permite deslizar facilmente (e promete um bom acolchoado nas quedas que afinal não temos) – sente o peso do exercício nos joelhos e ombros e o cansaço geral a que o ar da montanha condena quem o desafia. Enquanto o restaurante-pub instalado num *chalet* exterior a caminho da gôndola e teleféricos não abre – apostamos que está pronto para a abertura ao público, no dia seguinte à nossa partida –, o café e o chá das várias máquinas instaladas no *resort* confortam-nos.

O Club Med aqui não é o estereótipo de praias exóticas de areias brancas e palmeiras a que é normalmente associado, como lembrará o CEO Henri Giscard d’Estaing, na



inauguração oficial. Aqui, a praia é a montanha e o Inverno com os seus desportos de neve são reis – ainda que o *resort* também esteja aberto no Verão, oferecendo uma série de actividades (como caminhadas, ciclismo, *rafting*, *canyoning*, escalada). Aliás, é apenas no Verão que a piscina exterior abre, mais propriamente no final de Abril – a informação acaba com os nossos sonhos de estar na água entre a neve que ocupa o grande terraço onde a piscina se instala com vista desmedida sobre os cumes nevados. Sobra-nos o *jacuzzi* (inactivo no Verão) fumegante – talvez porque estamos em *soft-opening* são mais aqueles que tiram fotos do que aqueles que usufruem do “caldeirão”. Também não acertamos quando imaginamos a piscina interior ligada à exterior – um erro que emerge do nosso próprio desejo e da sua disposição, encostada ao vidro –, os custos energéticos seriam elevados, dizem-nos. Confinados ao interior, temos, contudo, amplas vistas para a paisagem, na companhia inesperada de renas (e seus troféus expostos na parede) azuis, em amplas cabanas-camas, que formam recantos nas paredes deixando os tipis para as crianças se imaginarem índios em fato de banho.

No *spa*, onde os tratamentos têm a assinatura Carita, a atmosfera é mais tranquila e o manto branco continua a apresentar-se à nossa saciedade através de paredes enviaçadas, uma vez mais a abrirem para terraços. As três salas de exercício, todas contíguas e interligadas, oferecem desde aparelhos a aulas e uma está aberta 24 horas com treinos ditados através de programas virtuais – sim, pode fazer-se ioga de madrugada. E, já que falamos em madrugadas, as festas no Club Med não costumam entrar madrugada dentro, mas todas as noites há animação com DJ ou música ao vivo.

Haja é energia para tanto. O esqui e o *snowboard* consomem a atenção da maioria dos que aqui chegam nestes dias pré-abertura oficial, mas há também, por exemplo, caminhadas em raquetas de neve, sempre com guia. Os mesmos que podem acompanhar os esquiadores ou *snowboarders* mais experientes para lhes mostrar todos os recantos destas quase três centenas de quilómetros de pistas. Colegas nossos, audazes, aventuraram-se também fora de pista. Nós pusemos os pés nas pistas largas que rasgam clareiras entre os pinheiros e ouvimos falar das mais técnicas, mais remotas (nesta estação a altitude máxima chega aos 2500 metros, com vales a condizer...), onde o Monte Branco fecha o horizonte. Sim, soubésemos nós esqui-ear.

A Fugas viajou a convite do Club Med

Paul, o símbolo da montanha

O São Bernardo de Samoëns

● O movimento em direcção ao teleférico é bastante, uma multidão de fatos coloridos e gorros, mas nós optamos pela gôndola, o Grand Massif Express, para uma visita a Samoëns. São menos de 20 minutos em velocidade lenta suspensos sobre pinheiros nevados, riachos quase congelados em direcção ao aglomerado de telhados encaixados no vale do Giffre e protegidos por picos altos. O silêncio aqui em cima é quase palpável, uns inesperados raios de sol que furam as nuvens emprestam uma luz cálida ao cenário branco e negro (dos pinheiros vistos ao longe) de uma serenidade ampliada pela sensação de isolamento.

A estação de Samoëns está a dez minutos do centro da vila. Há um autocarro que faz a ligação, mas não é imprescindível. O centro de Sa-

moëns decompõe-se em meia dúzia de ruas, quase todas desembocam na praça principal, onde a igreja (século XIII) se apresenta de lado e a minúscula *mairie* quase se esconde. Faltam dez dias para o Natal e o minúsculo mercado natalício de pequenas barracas de madeira vermelhas está a meio gás – detemo-nos nos queijos, uma das especialidades da região (Reblochon, Tomme, Beaumont). Num coberto no centro da praça, um trio local toca corneta alpina, comprida, grave; ao lado, uma cerca de madeira encerra animais de quinta sobre palha (cães, galinhas, burro, ovelhas, patos); numa banca oferece-se vinho quente.

Nas ruas estreitas de edifícios baixos em pedra (nesta região de pedreiras, o trabalho da pedra é renomado: pedreiros de Samoëns trabalharam com Vauban nas suas

fortificações e construíram os canais de Saint-Quentin para Napoleão), madeira e cores fortes, os cafés, *boulangeries* e lojas de material de esqui abundam. Os bares também são muitos, com esplanadas com balcão fora à espera do *après-ski* e todos com promessa de vinho quente. Albergues e residenciais também se anunciam, assim como empresas de desportos. Não há que enganar: a montanha aqui é um modo de vida e ela intromete-se sempre que olhamos para cima. Mas é a olhar para baixo, na rua principal, que conhecemos *Paul*, um São Bernardo com o tradicional pipo ao pescoço. Todos o querem afagar, tirar fotografias – é o verdadeiro símbolo de Samoëns. O dono não se importa, parece-nos que tem o orgulho que falta a *Paul*, indiferente ao alarido e esquivo nas poses.



Club Med Grand Massif Samoëns Morillon

Plateau des Saix
74340 Samoëns
França
www.clubmed.pt

Alojamento: 416 quartos e sete suites constituem a oferta. As suites têm dois quartos, casas-de-banho e salão. Os quartos podem ser comunicantes (202) ou quartos-família (59), com três camas.

Preço: A partir de 3459€ por pessoa em Fevereiro; a partir de 1890€ em Março (sem transportes) - pacotes de uma semana com sky pass e aulas, clube de crianças (dos 4 aos 17 anos), alimentação, bebidas, entretenimento.

Aluguer de equipamento: Desde 80€ (por semana).

Como chegar: A maneira mais fácil é voar até Genebra e daí seguir de carro até Samoëns.

PUBLICIDADE

SABORES DE CHAVES

02 03 04
FEV 18
PAVILHÃO MUNICIPAL

CONCERTOS | PAVILHÃO EXPOFLÁVIA
02 FEV | MARCO RODRIGUES
03 FEV | ÁTOA

MAIS INFO EM WWW.CHAVES.PT

Crianças

Nem só com insufláveis se diverte uma criança

Maria Wilton

● No Dramático de Cascais, ladeada por um ginásio, um campo de futebol e até um restaurante de sushi, surgiu a primeira “brincoteca” de Portugal, um recanto dedicado à pequenada de cada casa, onde o intuito é partilhar, brincar e aprender sem impor limites.

“Com crianças existem regras para tudo,” conta Rita Dias, mãe de três e fundadora do projecto Oficina das Pulgas. “Se lhes ensinamos tudo não há margem para errar e aprender com esse erro.”

Aos 41 anos, a empreendedora adoptou esta filosofia quando decidiu deixar tudo para trás e mudar o rumo da sua vida. Em Maio de 2017, depois de se divorciar, despediu-se de um trabalho seguro no qual se encontrava há dez anos e averiguou o que verdadeiramente queria fazer.

“Foi preciso parar e pensar que não era feliz,” conta Rita. “Mas sabia que não ia ficar sentada à espera do meu próximo passo e por isso fui à procura.”

Essa procura levou-a até Bali, am-

biente que a introduziu à meditação, ao ioga e a uma nova forma de estar na vida: a motivação para investir nela e nos seus sonhos. “O espaço acabou por surgir da necessidade que eu via como mãe de dar asas à imaginação das crianças no que toca à brincadeira e também do sonho que tinha.”

A “brincoteca”, montada em apenas um mês, vem para expor as crianças a jogos que já não constam no seu léxico diário, tal como um iô-iô, e ao conceito de que brincar é aprender – o que pode ser feito de mais do que uma maneira. “Eu quero ser um SOS para os pais que têm que ir a algum lado e não têm onde deixar os filhos,” diz Rita. “O importante aqui é as crianças estarem bem num sítio acolhedor e familiar. Quero que pensem que estão em casa.”

O conceito pretende ir para além do típico ATL, já que funciona com uma modalidade de pacotes de horas – quanto mais horas compradas mais barato fica. No centro da operação está um espaço com uma sala ao comprido, ladeada por uma parede forrada a ardósia e um tecto inclinado, todo pintado à mão. Na parede

oposta, as estações de brincadeira são as mais variadas: desde casinhas de bonecas a cozinhas, *puzzles* ou mesmo o canto do faz-de-conta, com um palco repleto de disfarces. A Oficina Criativa (casa de lápis, pinturas e plasticinas) e o canto da leitura são os espaços com mais liberdade para convidados, numa brincoteca onde por norma os adultos não entram.

“Acho os livros muito importantes e quis trazer para as Pulgas um pouco das antigas ludotecas,” afirma Rita. “Ontem tive uma criança que pegou num livro e começou a tentar mexer como se fosse um *tablet*! Isso pode ser revertido.” A mascote do espaço é a pulga que, segundo Rita, é totalmente inspirado nos seus filhos a quem, desde pequenos, assim os intitula: Carolina, de 17 anos, Salvador, de 12, e Leonor, de oito.

Aos fins-de semana estão ainda previstas festas de anos, algo que a Rita já fazia em *part-time*, que serão disponibilizadas através de pacotes com modalidades flexíveis, que dependem do que cada criança gosta. “Vamos ter, por exemplo, uma festa de dança criativa com uma professo-



Oficina das Pulgas

Dramático de Cascais

2750-762 Cascais

Tel.: 914 219 452

<https://www.facebook.com/Oficina-Das-Pulgas-Brincoteca>

Destinada a crianças dos três aos 10 anos

Preços

Pacotes de horas: 15€, três horas; 25€, cinco horas; 45€, nove horas; 70€, 15 horas.

Festas de aniversário: aluguer do espaço para 2h30, 150€; há outros pacotes disponíveis, que incluem catering e actividades.

ra de dança que fez uma coreografia personalizada para a música preferida da criança,” divulga Rita. “E estamos a fazer parceria com o ginásio do Dramático para se poderem fazer festas na piscina ou no campo de futebol, caso alguém queira,” acrescenta.

Workshops para crianças são outra das vertentes do espaço e todos os dias haverá meditação infantil, num espaço no andar de cima da brincoteca denominado “Oficina das emoções”.

“A meditação para crianças não passa por ficar de olhos fechados e quieto, nada disso,” diz Rita. “A meditação passa por fazer jogos e por partilha entre as crianças, que conseguem nesses momentos exteriorizar as emoções.” Com a concretização deste sonho, o essencial para Rita é mostrar que as crianças podem divertir-se de forma diferente: sem regras mas também sem confusão.

“É muito fácil montar um insuflável e deixar os miúdos gastar energia. Mas sinto que se pode trazer algo lúdico para as festas e espaços infantis, um propósito maior”, conclui a mãe, orgulhosa. **Texto editado por Sandra Silva Costa**

SEBASTIÃO ALMEIDA



Anagrama - Oficina dos sonhos

Descrito como um laboratório de arte e cultura, este espaço pretende dinamizar a zona dos Olivais onde se insere, através de actividades para todas as idades como *mindfulness* para crianças, um atelier de carimbos e apresentações de livros infantis.

Av. de Berlim, 35 C Lisboa
Tel.: 211 966 088

Girafa Catita

Com uma vertente de parque de diversões que encantará qualquer criança, a Girafa Catita, em Vila Nova de Gaia, encontra-se repleta de actividades como o arborismo, a escalada, o *air bungee* e a cama elástica. As especialidades do espaço são eventos infantis, festas de aniversário e festas escolares, tudo com o intuito de “reavivar a alegria da infância”.

Rua das Lages, 695, Vila Nova de Gaia
Tel.: 965 403 150/967 893 874
www.girafacatita.pt

Fugas dos leitores

Kerala, um mundo para descobrir na Índia

● Kerala fica no extremo sudoeste da Índia e em pleno Inverno as temperaturas atingem os 35º durante o dia e não descem abaixo dos 20º à noite. Quase todos os homens usam a sua refrescante saia - *lungi*.

Kerala é a capital do mundo da massagem ayurvédica e é o local perfeito para se usufruir de tratamentos propostos pela medicina ayurvédica ou simplesmente aproveitar algumas massagens pontuais. Eu costumo optar pelo *panchakarma*, um tratamento com base em massagens, saunas e óleos específicos com ervas que funciona como um detox. A viagem por Kerala pode começar por Cochim, a maior cidade deste estado e que tem um charme que encanta a todos que por lá passam. Aqui podem ver-se as típicas redes de pesca de influência chinesa ou a igreja na qual Vasco da Gama foi enterrado. O túmulo ainda está lá, mas os restos mortais foram levados para Portugal. Aproveitem para visitar a sinagoga e a rua judaica, a fábrica de gengibre e especiarias e o Museu Indo-Português.

De Cochim, pode-se ir para o interior de Kerala e visitar Munnar e os seus campos de chá. Qualquer pessoa ficará deslumbrada com as vistas e com os gigantes campos plantados por todo o lado.

A partir de Munnar pode chegar-se ao parque nacional de Periyar Tiger e, com sorte, ver os tigres que esta reserva possui, assim como outros animais: elefantes, esquilos gigantes, javalis, uma enorme variedade de pássaros, além dos típicos macacos. Até lá chegar, há uma viagem muito sinuosa para vencer, por isso é necessário ponderar se se pretende mesmo ir a este parque. Caso não queiram, podem ir directamente para Alappuzha, considerada por muitos a “Veneza do Oriente”, conhecida pelas *backwaters*, que são canais com centenas de quilómetros de águas continentais que se estendem pelo interior de Kerala, dando origem a lagos, lagoas e canais. As *backwaters* são famosas pela sua beleza natural e pelas suas paisagens repletas de coqueiros, muito importantes para a culinária e a economia do país. Aqui podem escolher



uma embarcação de acordo com o *budget* disponível e passear pelos deslumbrantes canais. Há mesmo a opção de dormir nos barcos-hotéis destes enormes lagos. Depois destes obrigatórios passeios, pode-se descer até Varkala, uma zona com várias praias e o meu lugar preferido em toda esta zona de Kerala. Este é considerado um local sagrado, também conhecido como Varanasi do Sul, um local religioso. Há várias praias que são serpenteadas por uma monumental falésia: pode-se passear junto ao mar, mas também por cima da falésia, onde abundam lojas indianas, tibetanas, nepalesas, centros de massagem ayurvédica, escolas de ioga, assim como inúmeros restaurantes, hotéis, onde se usufrui de umas vistas magníficas para o Índico. De noite, vêem-se dezenas de barcos à pesca, iluminando pequenos pontos de luz que se reflectem no mar negro.

Papanasam é uma das principais praias de Varkala, onde inúmeros hindus se deslocam de manhã cedo, por volta das 5h, para fazer oferendas e para se banharem nas águas. São consideradas águas sagradas e os hindus acreditam que um mergulho nelas os lava de todos os pecados. *Papam* significa precisamente remoção de pecados, sendo esta a origem do nome da praia, onde existe uma fonte de água pura e cristalina, que muitos aproveitam para se lavarem e também para encher garrações. Eu próprio já me banhei e bebi dessas águas.

Nesta praia há um importante

ritual feito todos os dias pelos hindus. Levam as cinzas dos seus parentes para o mar, de forma a ajudá-los a obter o seu *moksha*, ou a libertação dos ciclos de morte e renascimento. Primeiro, procuram um dos homens santos que se encontram na praia e que faz com eles uma série de pujas – orações e agradecimentos. Também lhes prepara uma oferenda para que estes possam entregar no mar, juntamente com as cinzas dos antepassados. Depois, eles próprios mergulham no mar, para que lhes sejam removidos os pecados. São rituais muito bonitos, que prendem profundamente todos os que assistem.

Em qualquer um destes lugares indianos, vale a pena não perder um espetáculo de *kathakali*, uma arte tradicional, oriunda desta zona do país. Os actores são pintados com maquilhagens muito complexas, permitindo uma enorme expressividade facial, para que depois os movimentos que executam tenham grande impacto.

A gastronomia em Kerala, como em toda a Índia, é simplesmente maravilhosa, principalmente para quem gosta de comida picante e carregada de especiarias. Quem não gosta tem sempre a opção de comida internacional ocidental. Os indianos adaptam-se a tudo, sem nunca perderem a sua cultura, e em qualquer sítio minimamente turístico terão uma *pizza* ou um hambúrguer para vos servir.

Rui Bizarro

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



@atumacaco: “A fotografia foi tirada bem aqui ao pé de casa, no Forte de São Vicente. Tem de ser assim, porque embora seja a minha bicicleta mais fotogénica, esta Confersil made in Portugal é como um burro num western, custa-lhe a sair da cidade. O Forte de São Vicente foi a mais importante edificação das Linhas de Torres, quem sabe a mais inexpugnável arma contra o imperialismo alguma vez inventada (pelo menos aqui, em Torres Vedras). As linhas que aparecem na fotografia estão assim explicadas. Quanto ao resto, é uma questão de pose. Por um lado, a bicicleta é castanha e não fazia o mínimo contraste com a muralha. Por outro, como não tem descanso (no sentido literal), só a consigo manter imóvel de pernas para o ar.”



@ricardornorton: “Sempre ouvi dizer que ir à Islândia sem visitar a Lagoa Azul era como ir a Roma e não ver o Papa. Com isto em mente, procurei conhecer aquele espaço assim que lá cheguei. E valeu a pena. Descobri um local perfeito para quem gosta de relaxar, perder-se nas horas e fotografar.”

Duas Portas

Respirar arquitectura com o Porto em todas as direcções

A porta mais estreita esconde bilhetes simpáticos, fatias de bolo caseiro, um terraço de betão e o bom gosto de uma “família Pritzker” – o vizinho do lado é o restaurante vegetariano da Terra. *Luís Octávio Costa (texto) e Joana Gonçalves (fotos)*

● “Caro Luís Octávio, bem-vindo ao Duas Portas. É com um enorme gosto que o recebemos em nossa casa. Desejamos-lhe uma óptima estadia.” O bilhete, escrito à mão, letra redonda, foi deixado no quarto. Acompanham-no flores de chocolate Arcádia e um clipe triangular dourado preso a um esguio cartão verde com dois pequenos rectângulos mínimos que simbolizam as duas portas – a estreita e a mais larga – deste projecto familiar que nasce da vontade de receber em casa.

Luísa Souto Moura faz as honras. “É uma coisa mesmo entre família”, diz. O pai, o arquitecto Eduardo Souto de Moura, comprou uma casa antiga em Lordelo do Ouro – Cantareira, antiga zona portuária do Porto, bairro de pescadores, a escasos passos do estaleiro – e a mãe, Luísa Penha, foi a arquitecta do espaço, que está a ser explorado pela irmã (Francisca Penha, enfermeira), juntamente com Luísa, também arquitecta de 34 anos, filha mais velha do Pritzker. “O meu pai achou que seria um bom investimento. E, de repente, nós aprendemos tudo, todo o funcionamento corrente de uma

guest house. Sempre gostamos muito de viajar e de explorar, mas daí até sabermos como gerir um hotel vai uma grande distância.”

O Duas Portas, a porta mais estreita das duas, é “uma casa pequenina”, “oito quartos”, quatro em cada um dos pisos: quatro com vista para um terraço de betão e para um jardim recuado (nora de ferro “plantada” no centro) que apanha três lotes, quatro com janelas viradas para a foz do rio Douro e para a linha do eléctrico, que passa mesmo à porta, número 516 da Rua das Sobreiras.

“A Arquitectura tem um peso muito grande.” Entre estas paredes, a frase soa quase a pleonasma. O que está aqui é a recuperação de uma casa de finais do século XVIII que tenta manter o carácter original, muito presente nos materiais (as madeiras e o mosaico hidráulico, as molduras de portas antigas que apenas mudaram de local), nas aberturas para a rua (o caixilho é exactamente o que existia no passado) e até no piso que foi acrescentado ao edifício (em alvenaria de pedra, cantaria). O projecto, uma intervenção moderna com betão armado, elevador e tudo,





A decoração mistura mobiliário nórdico, peças vintage da Olaio e alguns elementos de autor que se ligam com outros especialmente desenhados para o projecto

“vai buscar essa referência muito portuguesa, mas assume e aceita as necessidades e condicionantes do tempo actual (térmicas, acústicas e de durabilidade dos materiais)”, aponta Luísa. É uma “mistura harmoniosa” sem ser “pitoresca”. “Não entramos e achamos que estamos no século passado. Existe uma simbiose. Os dois tempos convivem de forma natural. É nessa natureza, difícil de se conseguir, que está o encanto.”

A decoração segue a mesma linha, misturando mobiliário nórdico, peças vintage da Olaio e alguns elementos de autor (mobiliário de Álvaro Siza Vieira) que se ligam com outros especialmente desenhados para o projecto. “Há uma particular atenção aos pormenores, desde as cores e texturas aos materiais, criando harmonia e simplicidade no conjunto”, lê-se no site do Duas Portas.

Sensibilidade e bom senso

A qualidade da arquitectura “é muito forte”. “Acho que se sente isso”, assume Luísa Souto Moura, apontando para o “trabalho muito peculiar, muito laboratorial”, com assinatura de Luísa Penha, arquitecta cuja obra

foi recentemente mencionada numa edição da revista *Casabella* com capa do Porto que reforça “os materiais e os sistemas de construção tradicionais” numa obra sua na Rua Bela, bem como a atenção à “tradição” no projecto Duas Portas.

Para uma família ligada à arquitectura, até à enfermagem e a tudo menos à restauração, “está tudo em aberto”. Essa é outra parte boa desta aventura. “Não temos formação nem preconceitos. Mas temos sensibilidade e bom senso. Fazemos como gostaríamos que fosse connosco.” Palavra de Luísa, que nas entrelinhas do seu discurso mais técnico tem uma palavra – “humildade” – e uma linha orientadora que serve de manual de instruções para uma *guest house* em início de vida. “Saber ouvir e aprender, filtrar e ir ao encontro das necessidades.” “É muito gratificante ter um retorno tão rápido, muito mais imediato do que noutras áreas. Eu venho de uma área de retorno muito demorado, altamente esgotante, que é a construção e a arquitectura. Aqui, as pessoas entram, dorme e no dia seguinte dão a sua opinião.”

A porta do Duas Portas é a estreita. A porta mais larga era uma an-

tiga venda, uma loja que vendia de tudo (mercearia, drogaria...) e que hoje aloja o restaurante vegetariano da Terra Foz do Douro, vizinho com quem o Duas Portas partilha um terraço interior e cujo lema continua a ser “Viver bem é viver da terra”. A ementa semanal está online e os preços variam entre os 7,50€ (*buffet* almoço, das 12h às 15h30) e os 9,90€ (*buffet* jantar, das 19h às 22h30).

As duas portas ficam na antiga zona portuária da cidade, um “sítio periférico e privilegiado pela relação com o rio e o mar, um eixo de ligação da Foz com o centro da cidade”, explica Luísa, com sugestões em todas as direcções. Para a esquerda, de eléctrico, está o rio, a Ribeira, o edifício da Alfândega, o miradouro de Santa Catarina, o arco da Ponte da Arrábida (“suba”) e a *pizza* Tartufo na Casa D’Oro. Para a direita, um passeio de bicicleta (o Duas Portas tem três) até ao Parque da Cidade ou uma caminhada até aos molhes do Douro, um jogo de minigolfe no Clube do Passeio Alegre e, ao fim do dia, um copo de vinho e *guacamole* no Travessa. Para a frente fica o *Flor do Gás*, a única travessia de barco para Vila Nova de Gaia (mas precisamente para a Afurada), e uma refeição de peixe fresco na Taberna de São Pedro. Para trás um passeio até Serralves.

A Fugas esteve alojada a convite do Duas Portas



Duas Portas

Rua das Sobreiras, 516
Tel.: 914 786 518
Email: info@duasportas.com
<http://www.duasportas.com>
Preços: entre 100 e 150 euros/noite

Tripeiro

Na modernidade também cabe a cozinha de matriz tripeira

Crítica

José Augusto Moreira

Quase a chegar aos 70, o Tripeiro viu entrar pela porta dentro o ambiente moderno e descontraído que visa atrair novas gerações e atitudes

● Casar tradição e modernidade é uma tendência que cruza todas as dimensões da actualidade, um movimento que não deixa de lado a restauração. Exemplo disso é a recuperação do Tripeiro, um restaurante que ao aproximar-se da idade madura (abriu em 1952) já padecia notoriamente dos males do tempo.

A recuperação do Tripeiro foi feita por gente com experiência noutros espaços, como Cantina 32, Casa de Pasto da Palmeira, Puro 4050 ou o mais recente Mundo, todos em zonas que o turismo tem revolucionado e cujos conceitos adoptam uma particular coreografia, de espírito retro na decoração e cozinha multicultural. Neste caso há uma evolução: queriam antes matar saudades da comida caseira e voltar às origens da gastronomia da cidade, mas dando a volta ao estilo para que pudesse atrair gente nova a um restaurante marcado pelo tempo.

A par da cozinha de matriz tripeira salvaram-se as paredes e o Tripeiro tem agora um ar moderno, rústico e descontraído. Talvez até demasiado descontraído para garantir o propósito de manter a velha clientela, que não é difícil imaginar a torcer o nariz às mesas nuas, sem mantel ou guardanapos em tecido e com os talheres amontoados num tabuleiro.

A tendência de vanguarda é acentuada pela elegante decoração de estilo rústico

que destaca as madeiras nuas, bancos múltiplos com almofadas coloridas encostados às paredes, luz indirecta e uma área descontraída de acolhimento à entrada. Outro elemento decorativo que chama a atenção é a utilização dos antigos tabiques da construção a enquadrar os pontos de luz nas paredes.

Na carta, além das tripas, claro, há o polvo (assado no forno ou em filetes panados), filetes de pescada, nispo de vitela, pernil assado ou os panadinhos de vitela com arroz de tomate que fazem jus à cozinha de sempre do restaurante. Destaca-se também a variedade de entradas ou pequenas doses capazes de proporcionar um tipo de refeição mais ligeira e descontraída, que parece ser também um dos propósitos da remodelação. E um piscar de olho ao turista e à juventude.

São à volta de vinte as “Entradas”, onde se destacam sopa e peixe, papas de sarrabulho, amêijoas do Algarve à Bulhão Pato, ervilhas com presunto, escabeche de bacalhau, tripinhas enfarinhadas ou polvo com molho verde. Há também três que são, digamos assim, colectivas, e juntam três a cinco diferentes produtos.

Provaram-se as “minipataniscas” (4,50€), os “peixinhos da horta” (5€) e os “croquetes de alheira com queijo serra” (5€). Muito boas as quatro pataniscas, fofas e escorridas, com bacalhau e cebola a fazerem-se notar na boca, e saborosas; correctos e óbvios os dois croquetes em bola crocante com queijo no centro; menos convincentes os peixinhos de feijão-verde com um polme farináceo que acompanhavam com cebola caramelizada.

Nos “Peixes” as propostas chegam à dezena, incluindo filete de robalo, arroz de camarão, açorda de gambas, lombo de



bacalhau especial e cataplana de mariscos, os dois últimos em doses para duas pessoas (34 e 29€, respectivamente). Convocou-se o “bife de atum com milho frito” (16€) e também o “bacalhau lascado com grelos e broa” (15€).

Primoroso o naco de atum, alto e no ponto ótimo de calor,

de proporção generosa, tal como os elegantes losangos de milho frito à moda da Madeira que o acompanharam. Brillhou à mesa e ficou, de longe, como a estrela da refeição. Quanto ao bacalhau, cumpriu sem desmerecer. Com os grelos em migas e a broa crocante como cobertura, escasseava

o sabor. Muito provavelmente porque eram igualmente escassas as lascas do dito!

Atingem igualmente a dezena as ofertas de “Carnes”, da alheira de caça à posta à Tripeiro, do bife à portuguesa ao nispo de vitela e pernil assado. Convocou-se o “rosbife” (14€), com carne de



FOTOS: NELSON GARRIDO

A recuperação do Tripeiro foi feita por empresários com experiência noutros espaços de restauração da cidade

qualidade e trabalho culinário competente, com molho de sabor intenso de especiaria (noz moscada?) que se sobrepunha no palato. Batata palha e esparregado acompanhantes a deixar a sensação de produtos pré-cozinhados. O “tomba lobos” (1,50€) é uma competente açorda de tomate com gordura e carnes de porco ao estilo alentejano, a que acresce ainda uma saborosa bochecha de porco estufada.

Em honra à casa, e já por pura gulodice, solicitou-se também uma pequena dose de “tripas à moda do Porto com arroz” – servem-se todos os dias (10,50€) –, que acabou por não ser reflectida na conta final. Simpatia do serviço, presume-se!

Bem elaboradas e com todos os ingredientes da receita, mas que com um pouco mais de intensidade de sabor estariam perfeitas. Problema que podia até ser atenuado se o arroz branco de acompanhamento fosse capaz de absorver o molho e concentrar sa-



Tripeiro

Rua Passos Manuel, 195

4000-032 Porto

Tel.: 222 005 886

Cozinha tradicional

Ambiente moderno e descontraído

Aberto todos os dias (excepto domingo ao jantar)

Estacionamento: parques públicos nas redondezas

Metro: Bolhão ou Av. Aliados

bor. Coisa só ao alcance da nossa variedade carolino, o que, como ficou evidente, não era o caso.

Nas sobremesas, a tradição está garantida com o pudim abade de Priscos, leite-creme queimado, mousse de chocolate ou os gelados Neveiros (que são também uma tradição da cidade). Também a “tarte de requeijão com doce de abóbora” (4,50€),



o “queijo serra” (6,50€) e o “queijo dos Açores” (5,50€) que foram servidos se portaram à altura das exigências da tradição. Mesmo com o representante ilhéu prejudicado pela baixa temperatura que lhe “prendia” textura e sabor.

Numa carta de vinhos que percorre o panorama nacional mas com fornecedor exclusivo, o Dão acabou por constituir refúgio seguro e de grande satisfação com dois vinhos da Quinta dos Carvalhais. Por um lado, a fresca e harmonia do Colheita Branco 2016; por outro, a garra e potencial gastronómico do belo Alfrocheiro 2015.

Com serviço diligente e empenhado, o Tripeiro pode até nem precisar de fazer das tripas coração para equilibrar a herança do passado com as exigências do presente. E como o equilíbrio é uma arte que se alimenta da competência, parecem estar reunidos os principais ingredientes.

outras mesas

Avenida SushiCafé: enguia, fondue e lendas japonesas

● A caixa de madeira escura lacada, de tampa decorada com delicados desenhos, chega à mesa e, com um gesto rápido, o chef abre-a para desvendar o interior: *unaju*, a enguia de água doce (chamada *unagi*, em japonês), com soja e mirin, sobre arroz *gohan* e acompanhada por *pickles* de pepino, (18 €) é um dos novos pratos da carta do Avenida SushiCafé, em Lisboa, trabalhados pelo chef Daniel Rente. A ideia foi, aos almoços, aumentar a oferta do restaurante, mostrando que a cozinha japonesa tem muito mais para oferecer do que *sushi*, *sashimi* e *tempura*. A experiência de Daniel Rente em Osaka, onde trabalhou, e um longo trabalho de preparação no Avenida SushiCafé permitem agora apresentar cinco novos pratos.

Para além do *unaju*, pode-se provar o *ebi kakiage* (12€), a que o chef chama “patanisca japonesa” e que consiste em legumes cortados em juliana, camarão e alga, tudo em *tempura*, apresentado com o aspecto de um novelo e acompanhado por arroz. E eis que chega à mesa mais uma caixa lacada, que se abre para um outro prato muito popular no Japão, o *katsudon* (13€), porco panado sobre arroz, com cebolada e ovo.

Para o fim ficam os dois pratos mais espectaculares. Primeiro, o *dote nabe* (16€), um saboroso caldo com legumes, mexilhões, cogumelos, tofu. O que é pedido a quem o

vai comer é que, usando a colher de madeira que é trazida com o prato, vá empurrando para o caldo a pasta de miso que vem na borda da terrina, juntando mais ou menos quantidade, conforme a preferência.

E, finalmente, a estrela deste conjunto de novas propostas, o *sukiyaki* (40€ para duas pessoas), prato famoso da gastronomia japonesa, inicialmente preparado à mesa pelo chef, mas depois finalizado pelos clientes, que colocam no caldo as finas fatias de carne, deixando-as cozinhar ao gosto de cada um.

Este prato vem acompanhado de uma história que é uma espécie de versão japonesa da sopa da pedra. Diz-se, então, que o *sukiyaki* terá nascido da esperteza de um lenhador que, num dia de Inverno, sem nada para comer, foi batendo a várias portas e pedindo ingredientes. Juntou tudo o que lhe deram na sua enxada e cozinhou sobre o fogo.

No Avenida SushiCafé, uma tigela de ferro fundido é trazida para a mesa, onde fica a cozinhar os vários ingredientes do *sukiyaki*, legumes, carne, massa, cogumelos, podendo, quem o desejar, passá-los por um ovo cru que vem também para a mesa e por molho *goma tare*, de sésamo.

Os cinco novos pratos estão disponíveis apenas ao almoço, de segunda-feira a sábado, das 12h30 às 15h30. A.P.C.



Espumantaria do Petisco

O grupo que tem as Espumantarias e o Peixola ganhou a concessão do Clube Ferroviário e promete uma programação que vai revelar novos talentos e um restaurante “à imagem” do chef Vítor Hugo.
Alexandra Prado Coelho

Espumantes, petiscos e em breve... o Ferroviário

● “Arroz e peixe frito”, “açordas que nunca mais acabavam” – ainda hoje Vítor Hugo se lembra dos pratos que a avó cozinhava para ele na tasca de bairro onde trabalhava à tarde depois de ter passado a manhã a vender as flores que ia buscar de madrugada ao Mercado da Ribeira. “Aquilo que faço aqui tem muito a ver com essas memórias de infância”, diz, sentado a uma das mesas da Espumantaria do Petisco, no número 1 da Calçada Marquês de Tancos, em Lisboa, a caminho do Castelo de São Jorge.

À partida, espumante e petiscos não são duas coisas que associemos imediatamente, mas a ideia de Nuno Correia Pereira e dos seus sócios foi sempre a de tornar o espumante uma coisa descontraída. Foi isso que fizeram inicialmente com a Espumantaria do Cais, que abriu no Cais do Sodré em 2013, inspirada por um lugar de que gostavam muito em Barcelona, onde iam para beber cava, o espumante catalão. Inicialmente chamaram-lhe Champanharia, mas rapidamente perceberam que o nome ligava-se a uma ideia de luxo que não tinha nada a ver com o que pretendiam.

Com a Espumantaria do Cais consolidada e a pôr os lisboetas a beber espumantes nacionais sem complexos (uma das estratégias foi criar uma série de sangrias e *cocktails*), pensaram em explorar a ligação do espumante à comida. E, há dois anos, abriram a Espumantaria do Petisco neste espaço de esquina, uma antiga carvoaria que, como era habitual na Lisboa do século XIX, tinha ao lado uma casa de pasto.

Quiseram, explica Nuno, respeitar esse espírito e por isso, trabalhando

com a arquitecta Laura Palma, mantiveram as duas salas, com as mesas de tampos de mármore de Estremoz, as paredes de tijolo burro, as janelas que acompanham a fachada. E juntaram duas divertidas imagens de Lisboa feitas por João Serrano, um dos ilustradores que tinham desafiado para trabalhar no espaço do Cais do Sodré fazendo desenhos para os clientes.

É aqui que entram em cena os petiscos de Vítor Hugo (que antes esteve no 100 Maneiras) e as memórias do que a avó cozinhava. Aliás, desde que a nossa conversa começou que já chegaram à mesa um prato de queijos (que inclui um requeijão feito pelo produtor por sugestão de Vítor Hugo) e um escabeche de codorniz, acompanhados por um espumante de Pinot Noir da Quinta do Convento. Neste momento estamos a lamber os dedos por causa dos peixinhos na horta, que trazem, além dos próprios, petingas fritas e que – quem diria? –, se fazem acompanhar pelo espumante da Quinta das Bageiras.



Espumantaria do Petisco

Calçada do Marquês de Tancos, 1, Lisboa

Tel.: 965 515 200

Email: info@petisco@espumantaria.pt

Horário: de Novembro a Março, todos os dias das 11h às 23h; de Abril a Outubro, todos os dias das 10h à 1h.

Preço médio: 25€

Ainda há-de vir o tártaro de novilho e um excelente arroz de garoupa com camarão, que são servidos com o Da Casa, o espumante que decidiram ter como quem tem o vinho da casa e que é feito pela Quinta do Ferro, em Baião, região dos Vinhos Verdes, com a casta Avesso (à venda só nos espaços do grupo). E, no final, “mouse de chocolate com cheirinho”.

Aqui é onde Vítor Hugo faz os seus petiscos (e se lhe der na cabeça pode ter, por exemplo, mioleira, como já teve, ou, como tem agora na carta, um arroz de lingueirão que nasceu das memórias de um Verão com dois meses de férias no Algarve, amigos, um barco, e um restaurante onde comiam quase sempre este prato).

O grupo continuou a crescer e, quase ao mesmo tempo que a Espumantaria do Petisco, nasceu, na Rua do Alecrim, o Peixola (sempre com Vítor Hugo) – um espaço organizado em volta de um balcão, com todo o tipo de interacção que isso permite, e especializado em peixe.

Agora, conta Nuno, preparam-se para avançar para um projecto ainda mais ambicioso: tomar conta do Clube Ferroviário, perto de Santa Apolónia, em Lisboa, onde, com o arquitecto Ricardo Seguro Pereira, iniciaram obras de reabilitação há sete meses.

“Não podíamos perder a oportunidade. O terraço tem uma vista sobre o rio ultraprivilegiada e uma parte industrial que sempre nos fascinou, com a linha do comboio aos nossos pés, os contentores ao fundo. Queremos pegar nesse ambiente industrial e criar com o Vítor Hugo um restaurante à imagem dele, com uma experiência diferenciadora.”

Na parte de baixo, vai haver “uma programação forte” que privilegiará “pessoas que estejam a começar, em diferentes áreas artísticas, um artista plástico que quer expor, um miúdo que tem um trio de jazz bom”, havendo também espaço para “algumas das referências nessas áreas”. O restaurante será uma cúpula de vidro no terraço – “a ideia é que as pessoas se sintam num barco” – e em redor haverá também actividades culturais, “um ciclo de cinema italiano, um concerto”.

E quais são os planos de Vítor Hugo para a cozinha? Vai haver dois menus de degustação e um equilíbrio entre pratos “mais consensuais” e outros em que promete arriscar um pouco mais. “Vou ter alguma liberdade para ir testando coisas, usando os produtos da estação, os cogumelos, as trufas, as sardinhas, já sei que vou querer mexer nelas, algumas formas de confeccionar diferentes. Mas de resto, coisas simples, de fácil compreensão, comida de bistrô, confortável.” É só ficar atento: o Ferroviário vai reabrir portas já em Abril/Maio.



FOTOS: FRANCISCO NOGUEIRA



Muitos dos pratos que Vítor Hugo serve foram buscar inspiração aos petiscos que a avó cozinhava para ele



Vamos brindar cinco anos de sucesso?

O maior evento de vinhos portugueses no Brasil. Em Junho, os Vinhos de Portugal vão aterrar com força no Rio e em São Paulo. Inscrições abertas para os produtores até 31 de Janeiro. Não perca!

INSCRIÇÕES ATRAVÉS DA VINI PORTUGAL

mariana.feijo@viniportugal.pt
213 569 898

Inscrições para os produtores até **31 de Janeiro**

REALIZAÇÃO



Valor ECONÓMICO

O GLOBO

PARCERIA

vini  portugal

APOIO



COMISSÃO VITIVÍCOLA REGIONAL DO DÃO **DÃO** DÃO WINE BOARD



Vinhos

O vinho bom tem que ser velho. Tretas!

Elogio do vinho



Pedro Garcias

● Há uns 20 anos, quando vivia em Bragança e dava umas escapadas a Zamora para comprar vinhos espanhóis, entrei pela primeira vez em contacto com um tinto da Rioja que hoje pertence à Sogrape: Bodegas LAN. As garrafas inspiravam confiança, em particular o contra-rótulo. Foi a primeira vez que vi um contra-rótulo com um gráfico que estimulava a vida útil do vinho e a sua plenitude. Numa curva de evolução de 15 anos, o produtor situava o auge do vinho nos 10 anos, por exemplo.

Para mim, era uma informação preciosa. Fui comprando algumas garrafas, mas, que me lembre, nunca esperei pelo seu auge. Não tinha paciência. Fiz mal? Não sei. Em novos, os tintos da Rioja são um pouco duros de taninos, mas há 20 anos um leigo como eu queria era beber vinhos extraídos e poderosos, com longos estágios em barrica. Estávamos em plena era Parker. Se tivesse guardado as garrafas, podia ter desfrutado mais do vinho. Mas também podia ter tido um desgosto, porque os vinhos nem sempre evoluem como nós esperamos.

O produtor pode estimar o momento óptimo de um vinho, mas desde que a garrafa sai da adega é uma bebida, digamos, à deriva. O seu percurso passa a depender da forma como o guardamos (para envelhecerem bem, os vinhos precisam basicamente de um lugar limpo, escuro e fresco) e também da mesma aleatoriedade que acompanha qualquer ser vivo. À partida, só existe uma certeza: mesmo o melhor vinho, vai morrer um dia. O único destino garantido de um vinho ou é o vinagre ou é, no fim da linha, a água, quando toda a matéria se precipitar.

Sabendo isso, e tirando aquelas raridades que podem,



LARA JACINTO/NFACTOS

pelo nome e ano de colheita, valer fortunas em leilões, ou alguns vinhos fortificados tipo Porto e Madeira que conseguem sobreviver a várias gerações, faz pouco sentido guardar vinhos “eternamente”, como se fossem relíquias arqueológicas. Claro que também podemos ter mais a perder do que a ganhar se bebermos um vinho cedo de mais. Um grande tinto de Bordéus, por exemplo: se o bebermos muito novo, podemos até gostar, mas dificilmente ficaremos emocionados e diremos que vale o que custa. Os bons vinhos, mesmo aqueles que parecem nascer perfeitos, precisam de tempo para se elevarem a um outro nível sensorial, mais preciso e refinado. Com o vagar dos anos, o vigor frutado da juventude vai-se desvanecendo e dando lugar a aromas e sabores mais delicados e complexos de evolução. A plenitude chegará algures entre a irrequietude da nascença e a agonia da velhice. Adivinhá-la, antes que o vinho se torne numa “imponente ruína”, para citar Machado de Assis (*Memórias Póstumas de Brás Cubas*), é o grande desafio que se coloca ao enófilo.

Definir o tempo certo do vinho requer alguma sabedoria e paciência, mas depende sempre do vinho. Em geral, os tintos do Douro ou do Alentejo são mais agradáveis em novos do que os tintos da Bairrada, por exemplo. Estes precisam de mais tempo para mostrarem o que valem. E depende também do gosto de cada um. Há pessoas para quem o

tempo certo é ao fim de um ou dois anos, quando os sabores primários predominam. Ninguém as pode criticar por isso. Nem toda a gente tem de gostar de vinhos mais evoluídos. De resto, a maioria dos vinhos velhos tem pouco interesse. A idade não garante nada. E, mesmo que garantisse, seria pura arrogância dizer que quem não gosta de vinhos velhos não percebe nada de vinhos.

Na semana passada bebi um extraordinário tinto Gonçalves Faria Tonel 5 de 1988. Foi feito por uma lenda da Bairrada, de uma boa borgia com os amigos. Os seus vinhos são dos mais longevos da Bairrada. Ou melhor: são dos que duram mais tempo em boa forma. Mas Gonçalves Faria, o próprio, gostava era de vinhos novos, com três ou quatro anos, no máximo.

Em novos, os vinhos da casta Baga costumam ser algo ríspidos. Pelos vistos, Gonçalves Faria não usava só Baga. Quem lidou mais de perto com ele garante que também incorporava outras castas regionais mais macias e alguma Touriga Franca do Douro. Gonçalves Faria era amigo de Luís Roseira, da Quinta do Infantado, e num ou noutro ano trocariam vinhos entre eles. Mesmo que isso tenha acontecido, seria ofensivo insinuar que o segredo dos seus vinhos estava na Touriga Franca do Douro. Os seus tintos, onde imperava a Baga, eram do mais bairradino que se possa imaginar. Vinhos de recorte clássico, com garra tânica e grande acidez. Os melhores, como o famoso Tonel 5 de 1990, são hoje hoje verdadeiros ícones da Bairrada. Quem

guardou garrafas desse vinho ou do 1988, por exemplo, acertou. Os vinhos continuam inteiros e vibrantes e estão ao nível dos melhores do mundo.

Neste caso, correu bem (e depende sempre da garrafa), mas podia correr mal. Por vezes, perdemos grandes vinhos e grandes momentos porque esperamos de mais por eles. A quem não aconteceu já ter guardado uma garrafa com tanto empenho, a pensar no tal dia especial, e chegado esse momento constatar que o vinho já tinha morrido? Teríamos feito melhor se a tivéssemos bebido cedo de mais.

Vamos então começar a desbastar as nossas garrafeiras e a beber apenas vinhos novos? Não precisamos de ser tão radicais. Do mesmo modo que sofremos dissabores com muitos vinhos velhos, também nos acontece abrimos garrafas esquecidas que estão extraordinárias. Pode, por isso, valer a pena esperar um tempo razoável por alguns vinhos (agora mais do que nunca, pois os vinhos nacionais estão a chegar cada vez mais cedo ao mercado. A necessidade de liquidez pode justificar esta pressa por parte de muitos produtores, mas há outros que, pelo seu poder económico e pelo prestígio que os vinhos já alcançaram, não têm grande desculpa. Faz algum sentido que vinhos como o duriense Chryseia, por exemplo, comecem a ser vendidos logo ao fim do segundo ano?). Um tempo razoável, nunca uma vida inteira.

Vinte anos depois de ter descoberto os vinhos das Bodegas Lan com gráficos no contra-rótulo estimando a sua vida útil, estou um pouco mais paciente. E gosto mais de vinhos velhos do que gostava. Mas o tempo certo do vinho continuo a defini-lo pela ocasião. O tal dia especial pode ser já amanhã, se as circunstâncias e a companhia o justificarem. Que adianta ir guardando vinhos a esmo se não sabemos se vamos estar cá para os beber? Ficam para os filhos, os netos, os genros, as noras... Sim, sim. Chamem-me egoísta.

Sete Romanée-Conti roubadas da garrafeira do patrão

● Pode não passar de coincidência, mas é com banqueiros que habitualmente se cruzam as histórias com os vinhos de preços exorbitantes. A última apareceu estes dias, com a prisão de um mordomo que terá desviado ao ex-patrão à volta de um milhão de euros em garrafas de vinho, entre as quais sete do mítico Romanée-Conti. O patrão era o co-presidente do banco Goldman Sachs, em cujo apartamento, em Nova Iorque, a garrafeira acolhia à volta de um milhão de garrafas das mais cobiçadas.

Talvez porque habituados a lidar com milhões, os banqueiros parecem dados a estas coisas dos vinhos milionários. Todos se lembram do célebre jantar de Londres, no restaurante Petrus, onde a conta de vinhos rondou os 50 mil euros. Eram apenas cinco, mas, pelos vistos, com muito bom gosto. Beberam do mais caro e até pagaram do próprio bolso, mas mesmo assim os cinco executivos do Barclays Bank acabaram despedidos.

No caso de David Solomon, co-presidente do Goldman Sachs, a gula esteve do lado do empregado, que estava encarregado de cuidar da sua valiosa garrafeira particular. O roubo foi detectado já em Novembro de 2016, mas só agora tornado público, com a prisão do antigo mordomo, na terça-feira da semana passada, quando se preparava para sair dos EUA.

Foi o próprio banco a divulgar que a investigação da polícia se iniciou depois de ter sido detectada a falta das sete garrafas da casa Romanée-Conti. A informação detalhava que tinham custado 133.650 dólares, mas sem especificar, no entanto, quais os vinhos ou colheitas. Pelos vistos, além de gerir a garrafeira do apartamento de Central Park, o mordomo estava encarregado de manter apetrechada de vinhos a cave da casa de praia do banqueiro, em Long Island.

A acusação agora formulada pelas autoridades indica que nessas viagens terá estabelecido contacto com um comerciante de vinhos da Carolina do Norte, que passou a abastecer com alguns dos vinhos mais raros e de elevado valor. A polícia concluiu que os roubos aconteciam já desde 2014, tendo avaliado em mais de 1,2 milhões de dólares o valor das garrafas desviadas da valiosa cave do banqueiro. **J.A.M.**



provas

92

Pietro Dal Cero Amarone della Valpolicella 2011

Cà dei Frati

Castas: Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina**Gradação:** 16% vol**Região:** Vêneto, Itália**Preço:** 80€ em Portugal, o vinho é vendido pela Fine Taste (www.finetaste.pt).

Toda a riqueza de um clássico italiano

● A região do Veneto, que tem Verona como capital, é a grande “fábrica” de vinho de Itália. É lá que são feitos alguns dos mais conhecidos e vendidos vinhos italianos, como os espumantes Prosecco ou os tintos Valpolicella e Amarone. Estes dois últimos partilham a mesma área geográfica e as mesmas castas tintas. Mas enquanto o primeiro é um vinho leve, com pouco álcool, o segundo é um vinho poderoso e concentrado, podendo atingir os 17% de álcool.

As tendências actuais privilegiam vinhos com menos álcool, mas os Amarone são um daqueles vinhos que resistem a todas as modas. Por alguma razão são um dos grandes clássicos de Itália. Os melhores podem custar 500 euros ou mais e, mesmo assim, vendem-se mais de quatro milhões de garrafas por ano. O que explica o seu alto preço e fama é a forma como o vinho é feito. As uvas são colhidas e deixadas a desidratar em esteiras durante quatro a cinco meses, método conhecido por “apassimento”. Durante este tempo, vão perdendo água e concentrando açúcares, acidez e outros compostos. Só depois é que as uvas são fermentadas. Os Amarone clássicos estagiam em seguida 25 meses em tonéis.

Nascem mais ou menos como colheitas tardias, mas são vinhos secos. No entanto, quando os cheiramos e bebemos são notórias algumas notas licoradas. Isso é evidente neste Amarone da casa Cà dei Frati. O primeiro impacto ao nariz assusta. Mas depois o vinho parece transformar-se. Sugere ser mais leve do que é, sem deixar de exibir toda a sua riqueza. A fruta vermelha bem madura e algum fruto seco, associados a notas especiadas e balsâmicas, funcionam como ímanes com a comida, criando uma harmonia notável e surpreendente. Não é vinho para se beber uma garrafa de rajada. É mais para se ir apreciando em pequenos goles, calmamente, para termos tempo de repensar todos os nossos preconceitos. **Pedro Garcias**

Proposta da semana



90

Alvarinho Deu La Deu Terraços 2016

Adega Cooperativa de Monção

Gradação: 13% vol**Região:** Vinhos Verdes, Monção e Melgaço**Preço:** 28,90€

Um belíssimo Alvarinho, uma boa expressão da zona indiscutivelmente mais recomendada para a produção de vinhos com esta casta. Aroma fino, voluptuoso e envolvente, com um belo equilíbrio entre a fruta, o corpo e uma acidez mineral, final seco e longo. Intenso sem ser excessivo, delicado sem deixar de mostrar garra e profundidade. A casta trabalhada de forma a revelar uma vocação mais seca e directa, em detrimento de versões onde a exuberância da fruta se sobrepõe. Gastronómico e com bom potencial de guarda. Muito bom. **M.C.**



89

Quinta do Cardo Síria 2016

Companhia das Quintas Figueira de Castelo Rodrigo

Castas: Síria**Região:** Beira Interior**Gradação:** 13% vol**Preço:** 8,45€

A qualidade das anteriores colheitas repete-se neste 2016. É um branco de altitude, com boa textura e amplitude. Está muito bem afinado. Não é exuberante de aroma, mas na boca é delicioso, associando um bom corpo a uma excelente acidez. **P.G.**



55 a 70



71 a 85



86 a 94



95 a 100

87

Manhufe Grande Escolha 2016

dos Santos, Vila Meã, Amarante

Gradação: 12% vol**Região:** Vinhos Verdes**Preço:** 4,99€

Um novo produtor de Vinhos Verdes com uma estreia promissora. Um branco da sub-região de Amarante denso, com um belo aroma, uma harmonia bem conseguida e um final longo, fresco e mineral. Criação do enólogo António Sousa, este Verde conserva os melhores pergaminhos da região. Versátil, bom para acompanhar carnes brancas, peixes ou mariscos, mas também para se beber em momentos convivais. Daqueles vinhos que não cansam. Preço muito recomendável. **M.C.**



93

Permitido Branco de Centenária 2016

Márcio Lívio Lopes Matosinhos

Castas: Várias**Gradação:** 13% vol**Região:** Douro**Preço:** 25€

Como o nome indica, este branco tem origem numa vinha centenária, situada a cerca de 800 metros de altitude, na sub-região do Douro Superior. Fermentou de forma espontânea em barricas usadas de 700 litros, estagiando depois sobre as finas durante 10 meses. O vinho está magnífico, mostrando já uma complexidade assinalável, apesar da sua juventude. A riqueza das vinhas velhas expressa-se aqui de forma notável, combinando aromas frutados com notas de natureza mais mineral e uma frescura exaltante. **P.G.**



Carro do Ano

Os *crossovers* e os SUV da concórdia

São 11 os candidatos a *Crossover/SUV* do Ano, numa clara manifestação de concórdia pelas apetências actuais do mercado. Entre mini e compactos, há seis.

Carla B. Ribeiro

● Se há classe concorrida para o Esilor Carro do Ano/Troféu Volante de Cristal é a dos *Crossovers/SUV*. Nesta categoria cabem 11 propostas que atravessam três segmentos: dos mini SUV (Citroën C3 Aircross, Hyundai Kauai, Kia Stonic, Opel Crossland X e Seat Arona), dos compactos (Volkswagen T-Roc) e dos de tamanho médio – sobre os quais falaremos na próxima semana. Curiosidade: há ainda um 12.º SUV a concurso, mas na classe dos Eco-lógicos (Kia Niro PHEV).

Mas basta um olhar atento ao mercado para não estranhar esta corrida por um nicho que até há pouco tempo era marginal: é folhear uma qualquer revista da especialidade e verificar a quantidade de modelos novos de características “suvianas”. O culpado é o Nissan Qasqhai, que se mantém na liderança, mesmo depois de dez anos no mercado. Ainda assim, vão despontando novidades de encher olho, falando-nos com suavidade à carteira: entre os mini e os compactos apresentados a concurso, os preços andam entre os 19.500 e os 23.600 euros.

Citroën C3 Aircross 1.2 PureTech EAT6 (110 cv)

Entre as imagens nestas páginas, é provavelmente o que se destaca mais pela diferença – para o bem e para o mal... O C3 Aircross, que partilha plataforma com Peugeot 2008 e Opel Crossland X, mostra-se por fora cheio de detalhes que remetem para a robustez de que um SUV carece: protecções avantajadas, rodas de grandes dimensões, alargados guarda-lamas. Já por dentro destaca-se um bom aproveitamento de espaço, com os bancos traseiros deslizantes e reclináveis, a luminosidade e um elevado nível de conforto, com pontos positivos para os bancos tipo sofá. No seu coração bate um gasolina 1.2 PureTech de 110 cv que, acoplado a uma caixa automática de seis relações, admite uma boa dose de divertimento. O nível de equipamento a concurso, Shine, é recheado, com arranque mãos livres, climatização automática, câmara de visão traseira, Bluetooth, entrada USB, ecrã tátil de 7” com função Mirror Screen e seis altifalantes.



Hyundai Kauai 1.0 TGDí (120 cv)

Se o C3 Aircross se destaca pelas suas linhas, a proposta da sul-coreana Hyundai também se pretende destacar mas por outros motivos: como a possibilidade de ser encomendado com tracção integral. Não é, porém, o caso do veículo a concurso – afinal de contas, os 4x2 nestes pequenos SUV ganham na procura. Em termos de design, assume as características

de um *crossover* (proeminentes saias laterais e cavas das rodas bem vincadas), ao mesmo tempo que joga com traços de *coupe*, na forma como deixa “cair” o tejadilho para a traseira. Por dentro, bons materiais a exibirem montagem cuidada, com alguns toques de irreverência, como no caso dos elementos decorativos de cores vivas, mas sem abusos. A motorização turbo a gasolina de 1.0 litro e três cilindros debita 120 cv, com um binário de 172 Nm, total-

mente disponível logo a partir das 1500 rpm e constante até às 4000, tornando a condução extremamente viva desde o arranque. No equipamento, destaque para a inclusão de série de assistente de manutenção de faixa de rodagem, alerta de fadiga do condutor, sensores traseiros e câmara de apoio ao estacionamento.

Kia Stonic 1.0 T-GDi (120 cv)

Em termos de motor, estamos conversados. Afinal, trata-se exactamente do mesmo bloco que serve o Kauai a concurso da parceira Hyundai. Apenas uma ressalva que serve para ambos: se se quiser tirar partido do seu lado mais traquina, a média de consumo anunciada não será possível de cumprir. Por fora, o Stonic reúne linhas desportivas a detalhes que imprimem robustez, ainda que, ao contrário do Kauai, não admita quatro rodas motrizes. E, não sendo design de despertar paixões, também não há nada que desagrade. Ao ponto de nos irmos deixando enamorar. Nos interiores,



FOTOS: DR



Para a semana, continuamos na mesma categoria a concurso com os SUV de tamanho médio: Audi Q5 2.0 TDI S Tronic quattro (190 cv); Mazda CX-5 2.2 SKYACTIV-D 2WD MT (150 cv); Peugeot 5008 1.6 BlueHDi (120 cv); Škoda Kodiaq 2.0 TDI DSG (150 cv); Volvo XC60 D4 (190 cv)



sobressai a opção por materiais agradáveis ao toque, sendo de referir o facto de ter conseguido boa posição de condução. Com equipamento TX, o Stonic oferece-se muito completo, inclusive em tecnologias de segurança: prevenção de colisão frontal com reconhecimento de peões, detecção do ângulo morto com alerta de perigo de colisão à retaguarda e aviso de saída da faixa de rodagem.

Opel Crossland X 1.2 Turbo (130 cv)

Tem entre a sua identidade o facto de ter sido o primeiro produto a ser lançado após a aliança entre a Opel e o Grupo PSA e assumiu desde logo o papel de, em Portugal, conquistar uma fatia que foi recusada ao Mokka X (sucesso de vendas no resto da Europa) pelo facto de este ser classe 2 nas portagens. O Crossland X é um crossover de fio a pavio, ainda que a sua imagem seja facilmente confundida com a de um SUV, dadas as proporções musculadas. Mas o seu habitat natural é a cidade, piscando ainda o olho a um público que

pretende estar cada vez mais conectado, dispondo de OnStar com hotspot Wi-Fi, e ter o seu dia-a-dia facilitado. Para tal, o equipamento, Innovation, inclui Head Up Display, câmara traseira, estacionamento automático avançado, alerta de colisão dianteira com travagem automática de emergência e detecção de peões, alerta de fadiga do condutor, manutenção de faixa, reconhecimento de sinais de trânsito e alerta de ângulo cego. No habitáculo, destaque para

os bancos certificados pela agência de especialistas em ergonomia AGR. A motorização a concurso, 1.2 Turbo de 130 cv e binário máximo de 230 Nm às 1750 rpm, é a mais potente da gama e revela-se despachada.

Seat Arona 1.0 TSI (115 cv)

Assente na mesma plataforma MQB AO estreada pelo Ibiza, o pequeno Arona apresentou-se com o objec-

tivo de conseguir um compromisso entre parâmetros que por vezes são antagónicos, como dinamismo e conforto ou acessibilidade e qualidade. Mas, acima de tudo, em “mar” tão apinhado, quer assumir-se como objecto de desejo, não desprezando as características que lhe valem um bom dinamismo, mesmo em estradas sinuosas, onde se vale do facto de o diferencial autoblocante XDS ser montado de série. Entre o equipamento FR, duas afinações de suspensão (normal e desportiva) com quatro modos de condução – Normal, Sport, Eco e Individual –, travões de disco montados atrás, jantes de 18”, grelha específica e bancos desportivos. No conforto, destaque para a inclusão de sistema de entrada e arranque sem chave, câmara traseira, ecrã tátil de 8”, carregador sem fios e sistema de som Beats.

Volkswagen T-Roc 1.0 TSI (115 cv)

Sendo do mesmo grupo, há quem baralhe o Arona com o T-Roc. Mas são dois carros completamente dis-

tintos. Para começar, o primeiro é segmento B (4138mm de comprimento) e o segundo C (4234mm). Depois, têm por base diferentes plataformas, com o T-Roc a recorrer à MQB, a mesma base do Golf. No entanto, chega mais barato que o familiar compacto, feito conseguido sobretudo na poupança com os materiais que, ainda assim, mantêm premissas de boa qualidade e montagem cuidada. Até porque, no campo tecnológico, o T-Roc esbanja equipamento: entre os opcionais, painel de instrumentação digital, com o Active Info Display de última geração, múltiplos sistemas de assistência à condução, serviços Security & Service, com chamada de emergência e possibilidade de usar diversos serviços online através do Guide & Inform. Já sob o capot, a Volkswagen submeteu a versão de entrada: motor de 1.0 litro a gasolina, com três cilindros, a debitar 115 cv e com um binário máximo de 200 Nm entre as 2000 e as 3000 rpm. Acelera dos 0 aos 100 km/h em 10,1 segundos e atinge os 187 km/h.

Espaço Paz

FOTOS: JOANA GONÇALVES



O requinte da decoração, que soube transformar um open space potencialmente frio numa casa com vários espaços diferentes, todos com identidade muito própria e convidativa



O nome do espaço, árido e desmotivador para quem ainda não tiver referências sobre o seu requinte e carácter intimista

O carisma das fadas à hora do chá



Espaço Paz

Rua D. Afonso Henriques,
São João da Madeira
Tel.: 915 257 979

Horário: Segunda-feira das 12h às 19h30, terça a sábado das 8h30 às 19h30 e domingo das 10h às 19h.

Preços: café a 0,65€, torrada em pão de noz a 1,60€, bolo sem glúten a 2€, batidos a 2,80€, cerveja artesanal a 4€ e prato do dia a 5€. Aceita reservas para jantares privados.

Alexandra Couto

● Ao passear pela rua, talvez se repare que aquele edifício tem umas linhas engraçadas, mas dificilmente se perceberá que o seu interior acolhe um salão de chá. O nome do estabelecimento também não ajuda: chama-se Espaço Paz e, embora a referência a tranquilidade se venha a revelar ajustada, à primeira audição remete apenas para algo como uma loja de artigos zen sem grandes pretensões de singularidade. Mas ignore-se a insipidez da designação oficial, esqueça-se a fachada tornada inconspícua pela ausência de esplanadas ou grandes néons, avance-se com segurança através da porta modesta e, poucos passos depois, tudo estará explicado.

Como acontecia à Alice após rodar a chave numa fechadura, também aqui há a surpresa de um mundo paralelo: todo o piso superior do edifício é um amplo espaço de pé direito imponente e, sobre o soalho de madeira que ainda há poucos anos acolhia aulas de ballet com 50 bailarinas, distribuem-se hoje seis áreas

de estar distintas, que dispensaram o simplismo de paredes e as substituíram por adereços como estantes de livros, biombos de madeira branca suspensos do ar ou baloiços seguros por corda entrançada com flores de tecido.

Os detalhes cuidados abundam e fazem a diferença: mesas restauradas com rendas antigas prensadas sob o tampo de vidro, sofás de couro castanho em torno de uma salamandra, tabuleiros de xadrez e jogos como o Monopólio, uma cadeira de baloiço rodeada por brinquedos, um piano e várias guitarras que podem dedilhar-se, janelas generosas com reposteiros espessos e rendados, uma oliveira ilusoriamente seca em que despontam algumas folhas verdes e muitas de papel branco com mensagens motivacionais. Os autores da fantasia? O músico canadiano Andrew Humphrey e a bailarina portuguesa Ana Luísa Mendonça, que se conheceram em Londres há muitos anos, que por amor se instalaram em São João da Madeira e que por paixão se lançaram agora neste projecto paralelo às suas carreiras principais.

Tudo começou quando o espaço

em que Ana geria a sua escola de dança se tornou demasiado pequeno para as exigências do ensino especializado e a academia se mudou para o centro artístico-industrial Oliva Creative Factory. Reconhecendo ao edifício anterior uma arquitectura especial e um simbolismo próprio, a bailarina quis mantê-lo na sua posse e começou por transformar-lhe o piso inferior numa clínica de bem-estar, onde hoje estão disponíveis serviços como aconselhamento parental, terapia da fala, acupuntura, massagem ayurvédica ou reiki. “Mas como somos ambos artistas – e ambos sonhadores – estivemos muito tempo a adaptar tudo”, conta Ana. “Foi assim que decidimos usar o piso de entrada como salão de chá, decorando tudo com base num conceito de psicologia assente na ideia de que cada pessoa encerra em si muitas pessoas diferentes, consoante o momento e o contexto.”

O Espaço Paz ajusta-se assim a várias personalidades, mas adopta alguns princípios que são transversais às suas várias facetas: pretende inspirar tranquilidade porque “há que viver um dia de cada vez, uma hora de cada vez”; aposta em alimentação “saúdável, mas com sabor”, pelo que a carta da casa inclui propostas vegetarianas, bolos sem glúten e infusões biológicas; incentiva hábitos de vida positivos, pelo que tem à venda mercearia e cosmética biológicas; e incentiva o enriquecimento pessoal com iniciativas pontuais como tertúlias poéticas, palestras de astrologia e workshops de cozinha vegetariana.

“Restaurámos e adaptámos quase todos os móveis porque não queríamos aqui nada que fosse estéril, sem história, sem emoção, e o resto também é sempre pensado para proporcionar um momento feliz a quem nos visitar”, diz Andrew. “A ideia é viver aqui um *fairy tale*”, completa Ana. “Fazer sentir que estamos mesmo num conto de fadas.”

O gato das botas

Como achar a ilha da boa ginjinha no mar imenso de ginjinhãs más



Miguel Esteves Cardoso

Portugal é o país das ginjinhãs. Há uma vasta variedade de ginjinhãs e é divertido classificá-las. Há as ginjinhãs caseiras, as ginjinhãs industriais, as ginjinhãs lisboetas, as ginjinhãs de Óbidos e as ginjinhãs de Alcobaça.

As caseiras são feitas com aguardente, ginjas, açúcar e canela. As industriais reconhecem-se por terem uma cor linda e um preço baixo. A cor é linda porque é corante artificial e o preço é baixo porque não contém ginjas – só açúcares, ácidos e aromas artificiais.

As ginjinhãs industriais não prestam para nada e são prejudiciais porque dão má fama à ginjinha portuguesa. Dói-me ver turistas estrangeiros a fazer caretas quando provam essas pseudoginjinhãs porque sei que nunca mais provarão outra. Concluem logo que não gostam de ginjinha e ficam assim impedidos de conhecer as boas ginjinhãs que produzimos.

As ginjinhãs de Lisboa, em boa hora inventadas por galegos, são deliciosas e divertidas. Não se podem comparar com as ginjinhãs finas, mas têm um sabor rústico e imediato, ideal para beber em *shot*. As melhores, quanto a mim, são a Sem Rival e a Espinheira. Embora saibam melhor ali no Rossio, as versões engarrafadas (sobretudo com elas, em garrafas de litro) são agradáveis a um preço justo. Prefiro-as mil vezes às ginjinhãs industriais.

Com as ginjinhãs de Óbidos é preciso muito cuidado. Só há duas ou três marcas de confiança (a Rainha Santa é uma delas) mas há muita aldrabice. Mesmo nas marcas boas há inconsistências de engarrafamentos.

É preciso desconfiar quando nos convidam a beber uma ginjinha

num copinho de chocolate. O chocolate só serve para disfarçar os defeitos da ginjinha. Se uma ginjinha for boa, é um crime não bebê-la num cálice próprio. É como um bom vinho do Porto, Madeira ou Moscatel. O chocolate até acompanha bem mas come-se à parte.

Até o chocolate é de pouca qualidade. É bom que Óbidos se promova e não vem mal nenhum ao mundo de apresentar a ginjinha com chocolate como a velha tradição que nunca foi. Mas é preciso defender a ginjinha propriamente dita dos resultados de um marketing ambicioso e eficaz.

Quando a ginjinha é apresentada cheia de *gimmicks*, o melhor a fazer é fugir. Se pedem para servir muito fresca é mau sinal: é para não se notar os maus sabores, como o excesso de

açúcar. Se dizem que ganha em beber-se duma só vez, em *shot*, é porque desaconselham que se saboreie.

No entanto, vale a pena provar estas ginjinhãs sem nada, à temperatura ambiente, para se perceber que sabem muito pouco a ginja e muito mais a açúcar, canela e outros condimentos baratos.

A melhor ginjinha portuguesa é também o melhor licor de ginja do mundo inteiro, por ser, precisamente, o mais puro, feito apenas de cinco elementos (ginjas de Alcobaça, álcool, água e estágio em madeira) sem quaisquer outras adições: é a ginjinha de Alcobaça M.S.R. Já foi muito mais cara do que é hoje mas a qualidade não só se tem mantido como tem melhorado de ano para ano, graças ao zelo e à sabedoria dos produtores. Uma

garrafa de meio litro custa à volta de 20 euros.

Cada vez que compro uma garrafinha tenho medo que tenha mudado – mas nunca muda. A ginjinha M.S.R é feita a partir de uma variedade de ginjas de Alcobaça que é única no mundo. A ginja tem duas folhas no pé e tem duas características: uma acidez elevadíssima e, ao mesmo tempo, um teor de açúcar muito alto.

Isto faz com que precise de menos açúcar na elaboração do licor. O resultado é um licor muito leve, límpido e deliciosamente acidulado. Bebe-se devagar, deixando a língua acordar com a limpeza do fruto onde a adstringência faz parte da personalidade.

Ao pé da ginjinha M.S.R. mesmo as boas ginjinhãs de Óbidos parecem xaroposas, pesadas e excessivamente

doces. Os melhores licores de ginja estrangeiros, como a dinamarquesa Cherry Heering e a francesa Cherry Marnier, são deliciosos mas são o resultado de manipulações inteligentes, como a adição de canelas e outras ervas, para além de estágios de três anos em madeiras velhas.

A meu ver, só a ginjinha M.S.R. tem a delicadeza e a frescura bastantes para reflectir a delícia da própria ginja. É a ginjinha para quem gosta de ginja.

Ora, há muita gente que não gosta de comer ginjas, achando-as amargas, agressivas e, no fundo, deficientes em doçura. Essas pessoas, mais fãs das cerejas mais docinhas, acharão mais graça às ginjinhãs de Óbidos.

Há ginjinhãs para todos os gostos mas é sempre preciso lembrar que a grande maioria não presta para nada.





TOYOTA

SEMPRE
UM **MELHOR**
CAMINHO

C-HR

RAV4



Porque é de manhã. Porque é só esta noite.
Porque está sol lá fora. E silêncio cá dentro.
Porque os miúdos gostam.
Porque é fim de semana. Porque é diferente.

Porque agora é o momento.

SUV HÍBRIDOS TOYOTA **PORQUE SIM.**

C-HR Híbrido desde 28.620€.

RAV4 Híbrido desde 36.190€ (inclui oferta de 4.000€).

Gama SUV Híbridos: Consumo combinado (l/100 km): 3,8 - 5,1 • Emissões de CO₂ (g/km): 86 - 118
Preços apresentados para C-HR Hybrid Comfort e RAV4 Hybrid Pure Dark (inclui oferta de desconto no valor de 4.000€ na gama RAV4), sem despesas de legalização, transporte, ecovalor e pintura metalizada. Imagem não contratual.

TOYOTA
HYBRID