

Fugas

**Os pratos-estrela
das novas
estrelas Michelin**



**Cuenca, a cidade
com queda
para o abismo**

**Nomaa, o hotel
de Curitiba que
elogia o design**

EXPOSIÇÃO

Fernando Coburgo fecit

A ATIVIDADE ARTÍSTICA DO REI CONSORTE

29 OUT 2016 > 30 ABR 2017
PALÁCIO NACIONAL DA PENA




Parques de Sintra
Monte da Lua



www.parquesdesintra.pt
 [parquesdesintra](#)

O gato das botas

Miguel Esteves Cardoso



Prepare-se para desaprender tudo o que pensava saber sobre o azeite. Agora há um livro para nos ensinar e pôr no bom caminho



Os mestres nunca esquecem os mestres e Edgardo Pacheco, que há muitos anos, achando-se ignorante e pedante no que toca aos azeites, decidiu educar-se, agradece e elogia o mestre dele e de muita gente, José Gouveia.

Num prefácio sábio, José Gouveia recomenda a novíssima obra de Edgardo Pacheco, intitulada *Os 100 Melhores Azeites de Portugal*, e lembra que os azeites não servem apenas para temperar peixes cozidos e bacalhaus.

Servem para melhorar sopas, grelhados, estufados, molhos, doces, gelados... O livro de Edgardo Pacheco é capaz de ser o mais importante deste século porque é o primeiro livro sobre azeite português destinado ao grande público.

O título é enganador. Deveria chamar-se “Tudo O Que Você Pensa Saber Sobre O Azeite Está Errado”. É uma tristeza o pouco que sabemos sobre azeite e as asneiras que fazemos com ele.

Não sabemos comprar azeite. Nem prová-lo. Nem usá-lo. Provavelmente temos o gosto corrompido, por estarmos viciados num sabor – dito de tulha – que é um dos grandes defeitos do azeite, quando as azeitonas ficam tempo de mais a fermentar nas tulhas.

O que Edgardo Pacheco nos ensina é simples mas é urgente. O bom azeite é 100% sumo de uva. Entre a colheita das azeitonas e a embalagem do azeite nunca deveriam distar mais de 45 dias. É tudo uma questão de pressa. As azeitonas têm de ser processadas o mais depressa possível depois de terem sido apanhadas. Quanto mais novo o azeite, melhor. O melhor azeite é sempre o da colheita mais recente.

Infelizmente, em Portugal são poucos que fazem assim o azeite. As coisas estão a melhorar, porém, e nunca se produziram tantos azeites de grande qualidade em Portugal como agora.

O livro é essencial porque diz-nos os nomes dos 100 azeites virgens extra portugueses em que se pode confiar. Tem um *top ten* que é por onde devemos começar. Conta um bocadinho da história destes azeites pioneiros que não só nos enche de admiração como nos desperta a curiosidade e abre o apetite.

Eu tinha a pretensão de saber um bocadinho sobre o azeite. Tenho gasto fortunas a comprar azeites caros. Tenho percorrido quilómetros para comprar azeites “puros” e caseiros que não

prestavam para nada e – agora sei – nem podem prestar.

Os 20 euros que custa este livro é o melhor investimento em azeite que pode fazer. O heróico Edgardo Pacheco gastou milhares a comprá-los e prová-los, precisamente para nos poupar.

Tem de se ter muito cuidado com os azeites – sobretudo com os virgens extra – porque há pouca informação e muita ignorância.

Nem todos os azeites virgens extra são bons mas todos os bons azeites são virgens extra. Embora Edgardo Pacheco autorize (relutantemente) a utilização de azeites virgens para cozinhar, a minha opinião, depois da experiência espantosa de ler o livro dele e ficar com os olhos abertos, é que não vale a pena

fugir dos melhores virgens extra.

Deve ser diferente o azeite para temperar o peixe daquele que se usa na salada. Deve ser outro o que se usa para temperar um peixe assado ou uma carne assada. Há outro ainda para doces e gelados. Edgardo Pacheco recomenda que se tenham pelo menos quatro azeites em casa. A moda dos azeites verdes e frescos não nos deve deixar de agradecer os consolos dos grandes azeites maduros, mais suaves e doces. O que devemos celebrar é podermos escolher, nas quatro grandes categorias, quais aqueles de que mais gostamos.

Para usar a terminologia do prestigiado Prémio Mario Solinas (onde têm vencido azeites portugueses) seria bom ter em

casa um azeite maduro, um verde ligeiro, um verde médio e um verde intenso.

O mundo dos azeites portugueses merece aproximar-se dos grandes progressos do mundo dos nossos vinhos. Nos vinhos também há DOP. Nos azeites são os cultivares de azeitonas que interessam. São variadas e casam-se bem. Se pensava que se limitavam à Cobrançosa no Norte (verde e picante) e à Galega no Sul (suave e doce), vai descobrir surpresas deliciosas.

Este livro é uma generosa educação primária sobre os nossos azeites em 2016. É um grande prazer lê-lo e aproveitarmos-nos dele. É genuinamente indispensável.



ENRIC VIVES RUBIO



A moda dos azeites verdes e frescos não nos deve deixar de agradecer os consolos dos grandes azeites maduros. Devemos celebrar é podermos escolher, nas quatro grandes categorias, aqueles de que mais gostamos

Se a minha estrela

A última edição do mais famoso guia gastronómico do mundo foi generosa com Portugal: choveram nove novas estrelas. Pedimos aos *chefs* agora distinguidos para escolherem o prato que melhor sintetiza a sua forma de trabalhar.

Benoît Sinthon

Il Gallo d'Oro, Funchal



Um *foie* tropical

Mesmo com o sotaque *français* que lhe denuncia a origem, Benoît Sinthon é já um madeirense dos quatro costados. E nem só pelo casamento que para ali o arrastou. Adaptou-se à língua, aos múltiplos encantos e prazeres da ilha, defende e valoriza os produtos locais como nenhum outro.

Um prato que testemunha esta complementaridade é, por isso, o espelho dessa vivência. “Mostra também o trajecto e visão da cozinha que estou a fazer”, reforça, no seu impecável português de erros prolongados.

E ao casar a banana com a sofisticação do *foie*, o *chef* do Il Gallo d'Oro tem um duplo objectivo. Por um lado, usa o produto local, algo que é familiar; por outro, procura desmontar a ideia de que o *foie* é um produto gordo, pesado. “É uma maneira diferente de servir: é *foie*, mas tropical”, esclarece.

A ideia é que possa funcionar numa lógica de descoberta e sedução para quem se inicia no *foie*, que parece ter resultado. “É uma entrada muito apreciada que fica todo o ano na carta”, revela o *chef*.

A base, claro está, é um *foie*. Mas em dueto, ou seja em duas texturas. A tradicional terrina e outra em forma de neve, que é congelada e depois raspada como se de um queijo velho de tratasse. Cai em flocos que se derretem depois na boca criando

um sedutor jogo de textura e sabor.

Já a banana, em compota, que é doce e redonda, equilibra com ananás e lima que lhe conferem a necessária acidez. Para o crocante que acentua o jogo de texturas são usados cereais, sendo o conjunto servido com um *sorbet* de Coca-Cola.

E porquê Coca-Cola, questiona o *chef*, para logo adiantar a resposta: porque é feita à base de caramelo, que faz uma óptima combinação tanto com o *foie* como com o ananás. É feita uma redução para retirar o gás e concentrar o caramelo.

“É um *foie* tropical que tem frutos exóticos, diferentes texturas e sedução. Tudo a ver com a Madeira”, conclui Benoît.

Depois dos festejos e da euforia colectiva pela conquista da segunda estrela Michelin, o *chef* diz que o objectivo é manter o rumo e ganhar consistência. “O segredo não é mudar muito mas reforçar o que foi feito”, frisa, acrescentando que “o sabor é que sempre o último objectivo”. José Augusto Moreira

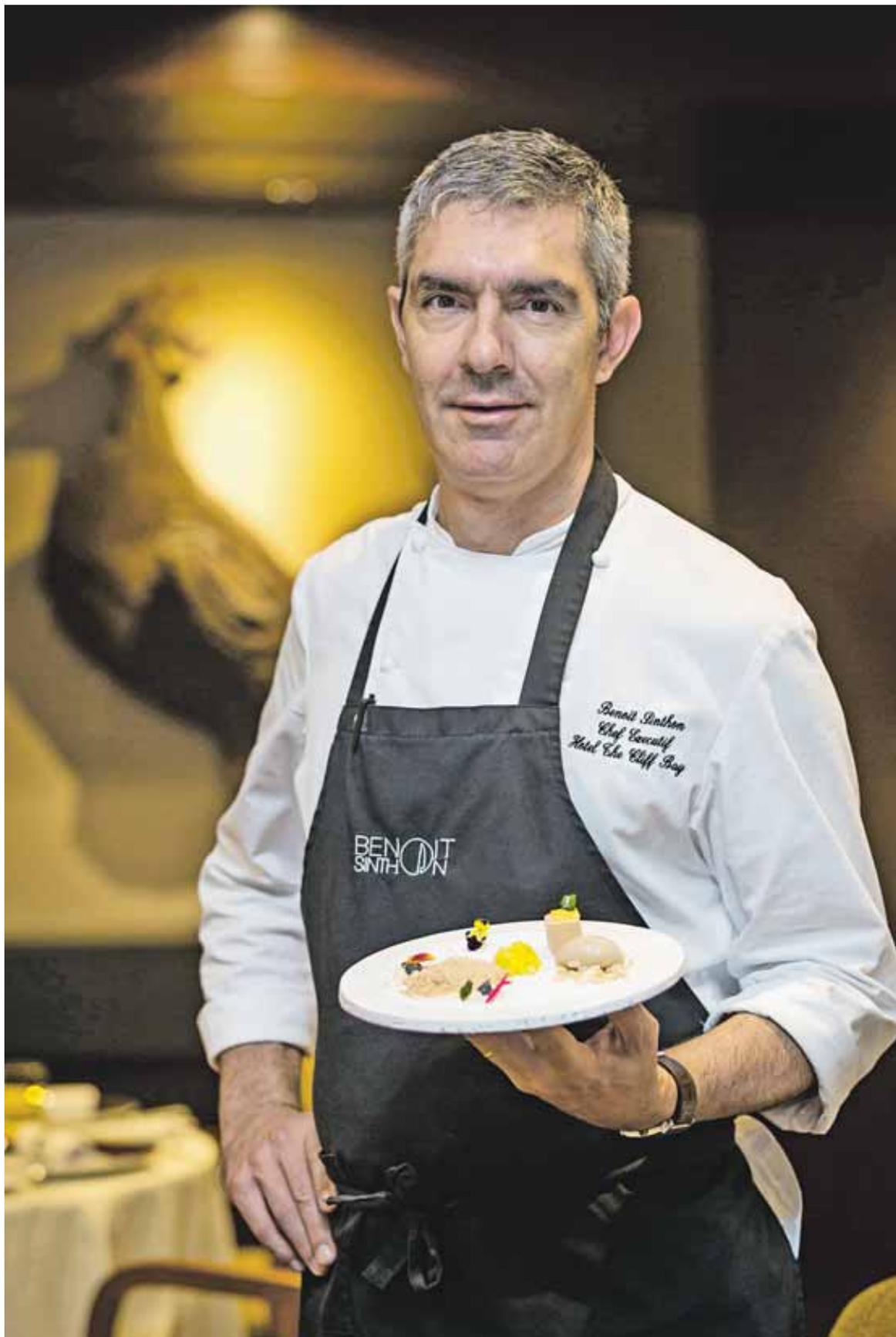
Ricardo Costa

The Yeatman,
Vila Nova de Gaia



O mar à mesa sob a forma de caldeirada

Têm sido dias de glória para o jovem que comanda os fogões do The Yeatman. Depois da noite de Girona



GREGÓRIO CUNHA

fosse um prato



Rui Paula

Casa de Chá da Boa Nova,
Leça da Palmeira



Coelho bravo em memória da avó

Desde sempre que os sabores e produtos da tradição são a imagem de marca da cozinha de Rui Paula. Não é de estranhar, pois, que, mesmo num restaurante de mar, o criativo e irrequieto cozinheiro eleja um prato que evoca os sabores e ambientes de infância.

“Era com couves colhidas na horta que a minha avó alimentava os coelhos e foi com a memória desses tempos que foi concebido o prato”, conta o *chef* que trouxe agora a prestigiada estrela Michelin para brilhar no emblemático edifício do arquiteto Siza Vieira. Às duas peças de coelho – sela e *carré* – junta a típica couve portuguesa, puré de couve roxa, a aveia em duas texturas e finas lâminas de cavala da Índia fumadas.

Há também uma vinagreta e um molho à caçador que remetem para a cozinha da avó duriense, e para compor o contexto de caça o prato é servido num troço de tronco de sobreiro. Inspiração rústica, numa criação de assumida elegância, técnica e conceptualmente exigente.

A couve é apenas bringida e embebida na vinagreta para envolver a sela, como se de uma trouxa se tratasse, enquanto o *carré* é marinado em citronela antes de ir a corar no *sautê*. A aveia acompanha em duas texturas. Num caso é salteada com chalota e chili e envolve-se com mostarda wasabi, no outro o crocante tosta no forno com chouriço ibérico. Com uma carta requintada e delicada à base de peixes e criações sofisticadas como a “Lula Chanel”, Rui Paula elege um dos dois únicos pratos de carne que propõe nos menus da Boa Nova. É a memória dos sabores da avó, uma cozinha que usa produtos da terra e de temporada e com a qual se identifica.

Identidade e sabor são também os desígnios que há muito traçou para o seu percurso de cozinheiro e restaurador. E mesmo com a chegada da distinção que desde sempre ►

onde viu chegar a segunda estrela, quase nem teve tempo para festejar e seguiu para o Japão, onde foi distinguido como “Chef Revelação” na gala anual dos troféus da prestigiada associação Relais & Châteaux. Entre representantes de 64 países de 530 hotéis de charme.

A distinção destaca a sua “cozinha sensacional” e “incrível competência” que “acrescenta modernidade e criatividade aos pratos tradicionais”.

O prato foi escolhido antes de viajar para o Japão e de conhecer a distinção, mas são pressupostos que encaixam como uma luva na caldeirada que elege como a sua criação mais representativa. É um dos mais tradicionais e reconhecidos cozinhados das zonas piscatórias do nosso país e Ricardo Costa, natural de Aveiro, não fugiu a essa influência.

Os sabores intensos, as ligações com o mar e os mariscos são uma constante na sua cozinha, que procura quase sempre o caminho da sofisticação da tradição.

A sua caldeirada é, no entanto, um prato recente, muito embora de concepção antiga. Na carta do The Yeatman já havia o peixe-galo em molho de caldeirada, mas agora passa mesmo a haver uma caldeirada. É claro que em versão sofisticada e elaborada, mas com todos os condimentos e sabores da receita típica.

O peixe-galo é cozinhado lentamente a baixa temperatura, para manter a textura firme mas suave, juntando-se-lhe lingueirão, mexilhão e camarão. O mar e a tradição levados à mesa, em louça que foi especificamente concebida para o novo prato. Em formato côncavo, quase como um tigela, e em plano elevado. **J.A.M.**



A caldeirada de Ricardo Costa representa o mar e a tradição levados à mesa em louça concebida especificamente para este prato

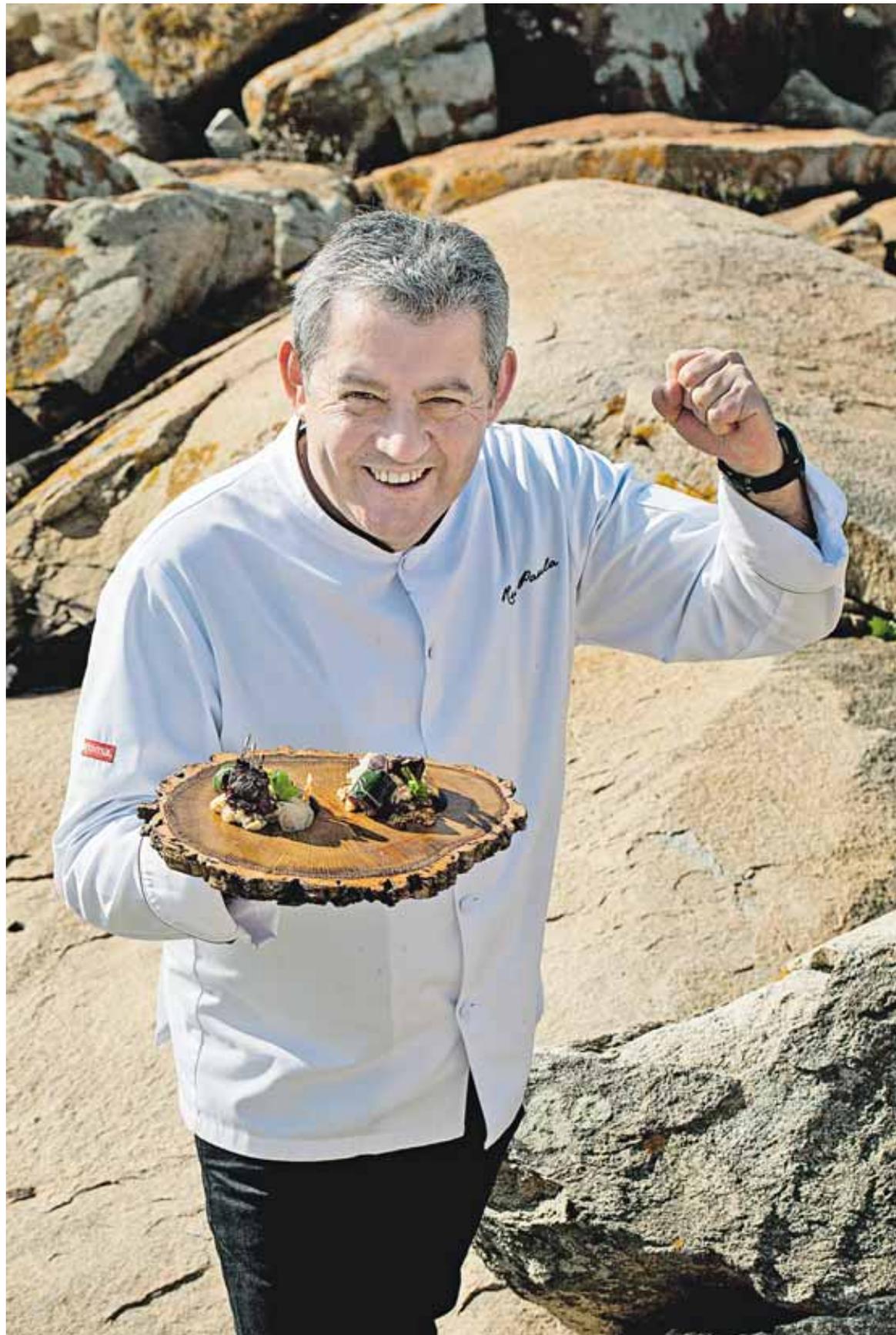
RICARDO CASTELO/INFACOTOS

RICARDO CASTELO/INFACOTOS

Rui Paula, agora distinguido pelo trabalho na Casa de Chá da Boa Nova, escolheu um prato de coelho bravo em homenagem aos sabores da cozinha da avó



ADRIANO MIRANDA



ADRIANO MIRANDA

ambicionou, garante que nada o fará mudar de rumo. “Quero manter os meus restaurantes e ver os clientes cada vez mais contentes e satisfeitos”, sintetiza. Já quanto ao horizonte de uma segunda estrela, diz que esse não é um sonho imediato e mostra-se pragmático. “O melhor caminho para a segunda é procurar manter a primeira.” **J.A.M.**

Vítor Matos

Antiqvum, Porto



Uma horta doce que sabe a infância

Num corropio entre compromissos já assumidos e uma presença na República Dominicana, o *chef* que trouxe um nova estrela para a beira Douro portuense nem teve tempo para a fotografia. As memórias e as emoções sempre marcaram o seu trabalho, e por isso elege um prato que assim o testemunha.

É com certa emoção que explica as raízes humildes em Trás-os-Montes e o contexto de carências, onde o açúcar era coisa quase imaginária. Pois bem, pediam-lhe uma sobremesa que invocasse a infância e Dieter Koschina e Mateo Ferrantino, os anfitriões do festival que juntava a nata dos fogões no restaurante Vila Joya, não admitiam escusas. A memória apenas lhe trazia o frio das hortas, aromas da terra húmida, e os legumes frescos que eram a base

da alimentação das gentes pobres e hoje são produtos ricos.

Não havia volta a dar e a solução foi pegar no açúcar da imaginação e fazer doces os legumes. Uma horta doce onde não falta abóbora, cenouras, tomate, morangos, alfaces, beterraba ou pimento. Tudo simulado e usando uma panóplia de produtos, muita técnica, imaginação e criatividade com que Vítor Matos recriou a horta da sua infância em forma de sobremesa. E nem falta a terra ou o regador que então usava para regar as plantas. A terra é agora de chocolate e é regada com uma redução de Moscatel do Douro e citrinos que a tornam saborosa e húmida.

“É curioso que é a sobremesa que mais pedem”, relata o *chef*, com evidente orgulho, acrescentando que está na carta desde Março e assim vai continuar. “Pode levar algum acerto de sabor ou concepção, mas mudar não vai mudar”, assegura.

Para além da emoção que procura transmitir, Vítor Matos acentua a dimensão da memória de sabores e produtos, “que é importante que os cozinheiros procurem transmitir às gerações futuras”.

É por isso que, além das formas, sabores, texturas e imaginário de outros tempos contidos no prato, esta sobremesa incorpora também um elemento bem contemporâneo: um código QR que remete para o texto explicativo na página de Internet do Antiqvum.

Aí se explica como nasceu o prato, e bem se entende o entusiasmo e emoção com que foi concebido. **J.A.M.**

PODÍAMOS SER POUCO EXIGENTES
NA SELEÇÃO DO NOSSO CAFÉ.



MAS DEPOIS NUNCA IRIA DESFRUTAR
DA QUALIDADE ÚNICA DO NOSSO CAFÉ.



Nespresso segue rigorosos padrões de excelência no processo de seleção de café verde, que apenas 2% do café produzido no mundo consegue cumprir. Esta abordagem só é possível devido à dimensão e compromisso do nosso Programa AAA para a Qualidade Sustentável™.

Capa Guia Michelin

Vitor Matos (à esquerda)
elegue o prato “Horta da minha
infância”; à direita, Sergi Arola
e as suas molejas



Sergi Arola

Lab, Sintra



Molejas e Portugal pelas mãos de um espanhol

O *Livro de Pantagruel* tem uma dezena de receitas com molejas, mas não se espante se nunca tiver ouvido falar nelas. São uma raridade nos talhos – em dez telefonemas que fizemos a estabelecimentos de Lisboa, nenhum as tinha, só dois aceitaram encomendá-las propositadamente a matadouros e os outros estranharam o pedido. Trata-se da glândula que se encontra junto à traqueia da vitela, mas há quem diga que é menos saborosa.

Se estamos a contar isto tudo é porque, de uma forma ou de outra, as molejas não abandonam o Lab

by Sergi Arola, no Penha Longa Resort. “Estou muito satisfeito com a moleja de vitela, servida com aromas de caldo verde”, afirma Arola sobre a versão de Outono, presente na secção de entradas (35 euros). “Adoro a moleja. É o único produto que tenho na carta durante todo o ano. Este é um prato que fizemos com inspiração na cozinha portuguesa. As molejas têm um sabor e uma textura mágicos.”

O Lab convidou vários jornalistas para celebrar a sua primeira estrela Michelin. Depois de uma “selecção de *snacks* e petiscos clássicos”, que incluíam uma volta a Espanha em sabores regionais condensados em pequeníssimos *hors d'oeuvres*, de uns “raviólis de camarão fumado” e de “batatas *soufflé*”, lá vêm então as molejas para a mesa – e cada um coloca as que quer no prato que tem o caldo. “Fomos trabalhando, dando-lhe voltas, inspirando-nos em pratos portugueses, procurando as



texturas, as temperaturas para dar-lhe um conteúdo mais moderno”, diz Sergi Arola.

Primeiro, é cozida em baixa temperatura, depois é assada e em

seguida fumada com especiarias – “uma mistura secreta, com 14 especiarias, inspirada na cozinha *kosher*”, conta o *chef*. “Provei esta mistura no Schwartz’s, em Montre-

al. Gostei tanto dela que a comprei e levei para Espanha. Mas não me quiseram dizer que especiarias tinha e comecei a trabalhar até a conseguir – um pouco mais de cominhos, um pouco mais de pimenta, um pouco mais de canela... Muito fácil.”

O caldo verde veio da preocupação de fazer uma ponte com o país onde está. Arola e o *chef* residente, Milton Anes, trabalham há algum tempo sobre “pequenos toques de cozinha portuguesa, incorporando-a na cozinha” que fazem no Lab. “É fundamental: estou em Portugal. Isto não é um restaurante de cozinha espanhola, é um restaurante de cozinha de Sergi Arola. Independentemente de ser espanhol, ou português.”

Este foi “um ano difícil” para o *chef*, que fechou o seu restaurante com duas estrelas Michelin em Madrid (Arola e a ex-mulher, Sara Fort, quiseram pôr um fim a uma relação profissional de 20 anos). “[A estre-



MARCU OVIDIU

la que agora recebeu para o Lab] é uma oportunidade de recomeçar em Portugal, que é um país que me encanta; em Sintra, que é um dos meus sítios favoritos do mundo; e ao lado de Lisboa, que é das minhas capitais preferidas. É um reconhecimento e certifica um trabalho bem feito".

Francisca Gorjão Henriques

Alexandre Silva

Loco, Lisboa



Acreditar, por louco que pareça

"Não há um prato estrela no Loco porque não queremos ficar agarrados a pratos específicos." Alexandre Silva compreende que lhes estejamos a pedir para eleger o prato que represente a essência da sua cozi-

nha, mas foge disso. "Fugimos de clássicos porque queremos estar sempre a fazer coisas novas."

O que nos mostra, em vez disso, é algo que vem também para as mesas durante a refeição no Loco mas que é um objecto e uma técnica de cozinha: o balão de café onde faz uma infusão que acompanha o prato de peixe aqui chamado de "captura do dia". "Temos sempre o peixe do dia, que fazemos de várias maneiras, em argila, ao sal, ao vapor com algas ou com esta infusão que leva peixe seco da Nazaré, cogumelos fermentados, coentros, citronela, malaguetas. É um sabor de umami muito português."

E porquê esta escolha? "É uma técnica que diz muito do que é o Loco. Trata-se de um processo arcaico mas é sobretudo uma forma de apresentar um prato que pode ser feito à frente do cliente. Além disso é um objecto lindíssimo." É, então, importante mostrarem aos clien-



SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

HERITAGE WINES

DESCOBERTA DOS GRANDES VINHOS

WWW.HERITAGEWINES.PT



Em vez de um prato, Alexandre Silva escolhe uma técnica de cozinha: o balão de café onde faz uma infusão que acompanha o prato de peixe; em baixo, o polvo de Henrique Sá Pessoa



tes as técnicas que usam? Não é bem isso, explica Alexandre. “Realmente importante é podermos interagir com o cliente. Não somos artistas de circo nem ilusionistas e esta é uma maneira de chegar perto do cliente com aquilo que sabemos fazer e que pode ser interessante para ele. Mas não podíamos apenas cortar uma cebola, tinha que ser algo diferente.”

Este é um restaurante que se apresenta como tendo “uma proposta gastronómica que vai muito para além de uma refeição”. Propõe-se ser “uma corrente criativa constante, um estado de espírito, uma atitude” e “uma experiência total”, com uma cozinha que “valoriza os produtos nacionais e a natureza e vive ao sabor das micro-estações”, inspirando-se na “tradição e nas referências identitárias da gastronomia nacional” mas “subvertendo-as e elevando-as a outro nível conceptual”. E, para não o esquecer nem se desviarem da linha traçada, Alexandre e a sua equipa fizeram um manifesto.

Isso dá-lhes uma coerência que o *chef* acredita ter sido uma das razões que levaram o Guia Michelin a atribuir-lhes uma estrela no primeiro ano de vida. “Nunca achei que a nossa irreverência fosse um problema para eles. O DiverXO [de David Muñoz, em Madrid] tem três estrelas e é muito mais irreverente. Não é uma questão de se ser clássico ou irreverente, é uma questão de consistência.” E essa passa por “manter o conceito até ao fim”.

Alexandre Silva – que é, com a mulher Sara Gomes, proprietário

do restaurante – está determinado a fazer isso com o Loco. Houve, sobretudo no início, quem o criticasse pelo lado de espectáculo que o restaurante tem. “Algumas críticas deixaram-me triste”, admite. Mas sabia que não podia afastar-se do caminho traçado. “Não posso abrir um dia com pães pendurados no tecto, vir alguém que diz que estou errado e amanhã já estou a pôr bifes no menu e a vender almoços a 20 euros.” A filosofia só pode ser esta: “Se não acreditares no que estás a fazer, ninguém vai acreditar.”

Alexandra Prado Coelho

Henrique Sá Pessoa

Alma, Lisboa



Um polvo para falar de Portugal

Também Henrique Sá Pessoa tem alguma relutância em eleger um único prato que represente a sua cozinha. Mas como foi isso que lhe pedimos, pensa um pouco e acaba por escolher o polvo. “Foi um ingrediente que trabalhei ao longo dos anos, porque é tradicional, muito presente em Portugal e Espanha e que não encontramos em muitas outras gastronomias.” A sua visão para o Alma, desde que o mudou para o Chiado e o assumiu como o seu “regresso à alta cozinha”, passa por



ENRIC VIVES RUBIO

aí: usar produtos que são “ícones nacionais” e mostrá-los ao mundo no seu melhor.

Não hesita em dar os créditos a quem os merece. “A técnica que uso para confeccionar o polvo, e que o deixa tenro, foi desenvolvida pelo Bertílio Gomes [do Chapitô à Mesa]. A diferença aqui é que o servimos com um molho inspirado no romesco espanhol mas no qual usamos avelãs e amêndoas, uma pasta de miso assada, pão de Mafra tostado. São sabores que puxam à paprika e ao fumo, fazem lembrar o polvo à galega, mas tem os pimentos que também usamos muito em Portugal.” Leva ainda uma água de coentros texturizada e umas peque-

níssimas esferas de azeite porque Sá Pessoa considera que “a nossa cozinha tradicional peca pelo excesso de azeite”.

Se escolhe este prato é por considerar que ele exemplifica bem essa preocupação que tem em valorizar o produto. “Puxo muito pelo leitão, o polvo, o salmonete porque sei que são diferentes dos que encontramos noutros países. Como atraímos uma clientela mais internacional, prefiro que um estrangeiro prove um produto que não vai encontrar com tanta facilidade noutro sítio e que fique com essa memória.” Recorda, por exemplo, como este ano, no Congresso Estrela Damm, que se realizou em Lisboa com *chefs* por- ▶

PUBLICIDADE

Capa

Guia Michelin

tugueses e espanhóis, e no qual Sá Pessoa optou por falar sobre os peixes dos Açores, Andoni Luis Aduriz, do Mugaritz, “que é um dos maiores *chefs* do mundo, nunca tinha visto uma craca e ficou maravilhado”.

Por outro lado, não acredita muito em contar histórias extraordinárias sobre os pratos, embora reconheça que os clientes gostam de as ouvir e percebe que faz a diferença quando, por exemplo, explica que o espaço do Alma, no Chiado, era um antigo armazém da histórica livraria Bertrand e que a forma como as garrafas estão dispostas, numa espécie de estante com luz que ocupa toda uma parede, faz uma ligação à memória do que foi aquele lugar quando estava cheio de livros.

Acredita, sim, que o aumento de estrelas Michelin para Portugal beneficia todos. “As estrelas são por vezes criticadas por premiarem uma cozinha considerada cara ou elitista, mas as pessoas esquecem-se que quem nos procura vem jantar um dia ao Alma, no dia seguinte vai ao Mercado da Ribeira ou vai à Tia Alice ou à geladaria. Quanto mais restaurantes com estrela houver mais restaurantes tradicionais e mais lojas vão beneficiar.”

Importante mesmo era que, no próximo ano, entre as estrelas que vierem, possa estar um três estrelas. “Será um passo muito grande para a nossa gastronomia. A partir daí os holofotes apontados para Portugal serão muito maiores e entramos noutra campeonato.” **A.P.C.**

Miguel Laffan

L'and Vineyards,
Montemor-o-Novo



Um salmonete alentejano

O Alentejo, do interior à costa, cabe num prato. Pelo menos a julgar pela descrição que Miguel Laffan faz do salmonete que é servido no L'and Vineyards.

Como manda a tradição, o peixe é assado (neste caso na salamandra). Vem para a mesa com miga de coentros e berbigão, um molho à base de um estufado de lulas, e lulas sal-



teadas, com uma salada de pimentos crocantes por cima. É ou não o Alentejo? “Temos a ligação óbvia das migas de coentros, que são mais do prado alentejano, e temos o peixe de Setúbal a representar a costa vicentina”, diz o *chef* ao telefone.

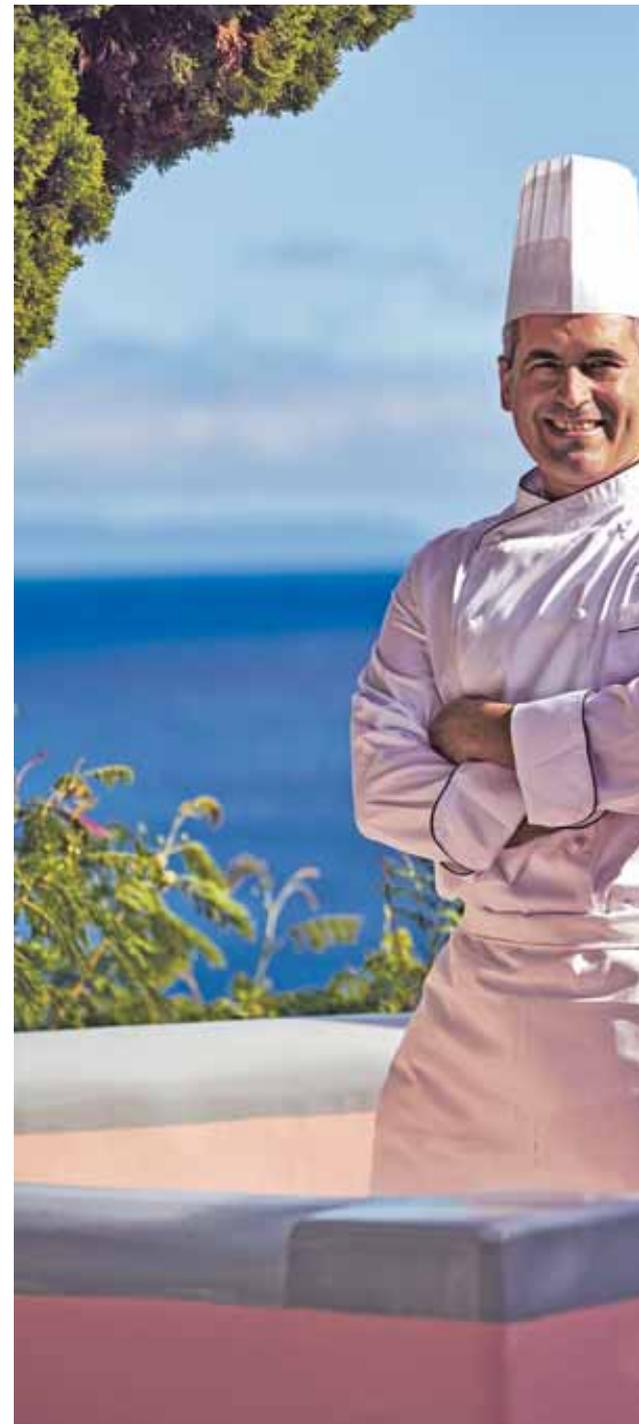
“Foi um prato relativamente fácil [de conceber]: sempre gostei muito de coentros, de berbigão, e adoro salmoneite. Foi quase a junção de coisas que eu adoro e faziam sentido.” Há três anos que está na carta e tornou-se já “um clássico do L'and”.

Todo o peixe que entra no restaurante de Montemor-o-Novo saiu do mercado de Setúbal através de José Alberto, um fornecedor que abastece também vários restaurantes da zona de Cascais (onde Laffan cresceu). “É uma relação muito directa, de amizade e respeito mútuo. Deixome nas mãos dele.”



O *chef* conta também com a perícia de Eduardo Vieira, da Fumadis - “há quem seja um caça-tesouros, ele é um caça-productos”, que são preciosidades à sua maneira. “Ve-

mos uma coisa qualquer num país estrangeiro, ligamos-lhe, ele vai à procura e encontra. A especiaria mais exótica, a melhor trufa, o citrino japonês.” Não é pelo



negócio, é por paixão mesmo.

Mas cada vez mais a tendência (global) é cozinhar-se com o que está mesmo à mão. No caso de Laffan, isso significa olhar, por exemplo, para uma cabeça de xara. “É uma terrina de cabeça de porco típica aqui do Alentejo. Não é tão estranho quanto parece.” A presa de porco vem da Herdade do Freixo do Meio, também em Montemor-o-Novo, que desenvolve animais de raça alentejana, de produção “biológica e sustentável”. O *chef* está agora a terminar a concepção do prato e pode já adiantar que terá um puré de alho doce, salsa, aipo e salsify (uma raiz comestível).

O tempo de trabalho à volta de um prato novo varia muito, mas para estar “minimamente apresentável” são precisos dois meses. “Depois, levame mais seis meses a aperfeiçoá-lo, para ficar no expoente máximo.” É



HENRIQUE SERUCA

Na página ao lado, Miguel Laffan, que este ano recuperou a estrela para o L'and, e o seu salmonete; nesta página, Luís Pestana e o seu sortido de peixes

Palace, abriu as portas, há menos de dois anos: conquistar uma estrela Michelin usando produtos regionais da Madeira. Luís Pestana, que trabalha neste histórico hotel do Funchal há 26 anos, lançou as mãos à obra, com uma carta que teve a curadoria de Joachim Koerper (do Eleven, também com uma estrela Michelin).

Se pedirmos ao *chef* madeirense um prato que resuma o seu trabalho, ele escolhe o “sortido de peixe”. “Tem a ver com a Madeira, com o facto de a ilha estar rodeada por peixe. Usamos o que aparece no mercado, com calibres e texturas interessantes. Nunca é fixo.” Tanto pode ser robalo, como pargo, garoupa, cherne, salmone, rascasse... “Pode variar todos os dias e temos sempre uma consistência de peixe mais fresco”, afirma o *chef*. “Os pescadores nem sempre conseguem os mesmos peixes, e nem sempre conseguem os calibres que precisamos. Estamos à vontade para ser flexíveis e trabalhar com o que aparece.”

O sortido vem acompanhado com puré de batata vitelotte (que como é arroxada faz um puré roxo), polvo, lulas e emulsão de salsa (e custa 39,50€.). “Quisemos recriar um prato que identificasse a oferta marítima que temos. Não temos os bivalves porque não há areal na nossa costa, mas temos alguns mariscos”, adianta. “Polvo e lula identificam um pouco a ilha – talvez não os que identificamos mais, mas quisemos fazer uma harmonia de ingredientes do mar.”

Ao contrário de todos os outros, este é o prato que estará sempre na carta, adianta Luís Pestana. Só se alteram os acompanhamentos. “Neste momento é assim, eventualmente na próxima carta pode ser ou não, se acharmos que os ingredientes ainda estão bem para a época. Caso contrário, alteramos.”

No William não se sente a necessidade de seguir à risca as estações do ano, devido ao clima subtropical da Madeira. “Temos a vantagem de os produtos não ficarem completamente fora de época no fim ou início de cada estação”, refere Luís Pestana. E há sempre muito com que trabalhar. “A Madeira é peixe, flores, frutas. É muito conhecida pela banana – o peixe-espada com banana talvez seja o prato mais emblemático. Mas não

um trabalho de filigrana: “Vou afirmando pontos que provavelmente só eu é que reconheço no prato. Sal, acidez, amargura, textura... É um processo muito mais para mim do que para o cliente. É o caminho para a perfeição.” O caminho que lhe valeu recuperar agora a estrela que perdera em 2015, quando se afastou do L'and. Mas isso são águas passadas. **F.G.H.**

Luís Pestana

William, Funchal



Uma estrela à moda da Madeira

O objectivo estava traçado assim que o William, do Belmond Reid's



HENRIQUE SERUCA

podemos ter todos os pratos com frutas, embora eu goste de as combinar com vários elementos.”

Se, como dissemos, há mais de um quarto de século que o *chef* se dedica ao Reid's (e há sete que é *chef* executivo), a estratégia para conseguir a estrela Michelin surgiu quando o hotel decidiu transformar o seu principal restaurante, mudando-lhe toda a identidade. Ficaram para trás os clássicos da cozinha francesa, chegou uma cozinha mais atenta à própria ilha. O reconhecimento por parte do mais prestigiado guia de gastronomia do mundo veio trazer o “reconhecimento” de que o caminho se faz pelos trilhos madeirenses. **F.G.H.**

PUBLICIDADE

Seja responsável. Beba com moderação.

PRODUZIDO E ENGARRAFADO NO MONTE

MONTE DA RAVASQUEIRA
VINHO REGIONAL ALENTEJANO
RESERVA



DESDE 1943

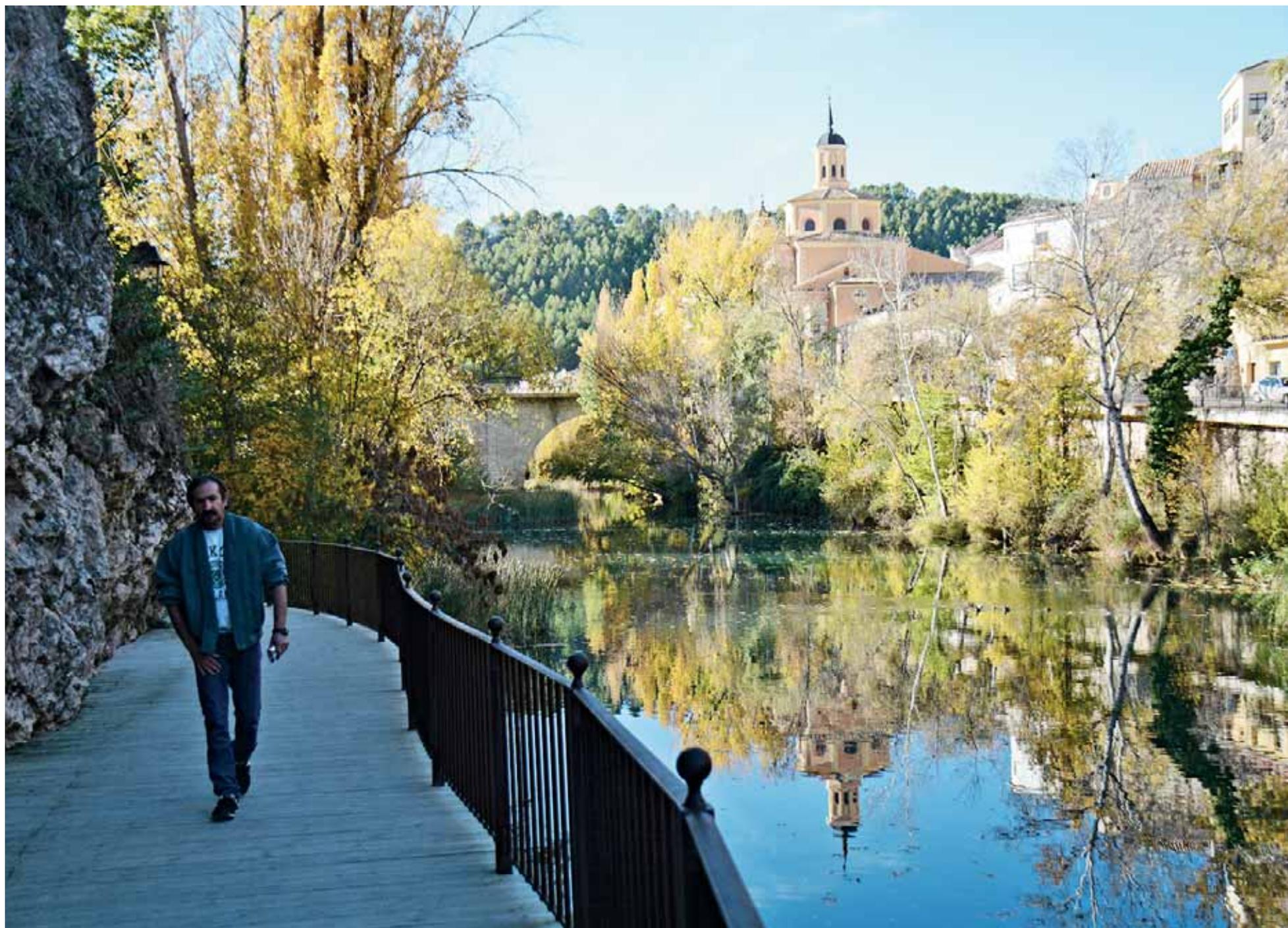
MONTE DA RAVASQUEIRA

www.ravasqueira.com



Monte da Ravasqueira 7040-121 Arraiolos - Portugal T +351 266 490 200 F +351 266 490 219 ravasqueira@ravasqueira.com

Cuenca, a cidade com queda para o abismo



Rodeada pelos rios Júcar e Huécar e com as casas suspensas numa base rochosa que desafiam todas as leis da física, a cidade espanhola abraça séculos de história no meio de um enclave natural e integra há precisamente 20 anos a lista de Património Mundial da UNESCO. *Sousa Ribeiro* (texto e fotos)

C

omo um pobre em frente de um prato de comida, guardando a parte mais deliciosa para o final - assim me sentia eu, naquela tarde em que, em vez de ir directamente olhar as casas suspensas de Cuenca, resolvi caminhar junto a uma das margens do rio Júcar, admirando as cores de Outono pelo meio das árvores que se desnudavam e onde jovens casais conjugavam o verbo amar e as mães o verbo cuidar, os desportistas o verbo exercitar e os mais velhos o verbo descansar.

O campanário da igreja da Virgen de la Luz, na paróquia homónima, reflecte-se nas águas do rio que hoje corre para o Mediterrâneo e há milhões de anos desaguava no Atlântico, depois de se juntar ao Guadiana - quem gosta de cinema e, especialmente de Pedro Almodóvar, terá identificado o Júcar no momento em que Raimunda, interpretada por Penélope Cruz, lança um frigorífico para as suas águas, com o marido, que matara em casa, no interior.

Cuenca, para muitos apelativa apenas por meia dúzia de atracções, tem a particularidade de convidar o viandante a uma errância solitária e muito mais abrangente do que fazem crer os folhetos turísticos - e situada como está, a quase mil metros de altitude, com as suas subidas e descidas constantes, as suas colinas e as suas ruas que parecem conduzir ao céu, é uma cidade que, por estranho que pareça, estimula os passeios a pé, à aventura sem guias ou mapas, a uma descoberta demorada dos seus mais íntimos recantos.

“Cuenca é uma cidade para digerir, para mastigar devagar, como uma antiga merenda (...). Ou para beber de um gole, como o mau vinho de uma boa bebedeira, essa bebedeira que nos dá para cantar e para jurar amor eterno a cada pedra, a cada insecto, a cada pássaro, a todas as criaturas”, assim a definia Camilo José Cela, Prémio Nobel da Literatura em 1989, num artigo a que deu o título

Cuenca abstracta, a da pedra gentil.

Da ponte de pedra de San Antón, sobre o Júcar, no lugar onde em tempos existiu uma outra, construída pelos muçulmanos, avisto as casas viradas ao sol, todas muito próximas umas das outras, formando um bairro que parece respirar tranquilidade e não recebe nem uma ínfima parte dos turistas que calcorreiam as ruas empedradas e gastas pelo tempo da parte alta da cidade. Conhecido, também, como o bairro de San Antón, ainda há bem pouco tempo gozava de uma fama que contribuía para afastar os curiosos e que assentava na marginalidade e num estado de semi-abandono, motivando inclusive um plano da edilidade para o demolir.

No início da década de 1960, a população foi mesmo transferida para outro bairro de Cuenca mas as suas casas, ao longo de ruas estreitas ou trepando pela ladeira que conduz ao Cerro de La Majestad, não tardaram a ser ocupadas por grupos mais desfavorecidos. As obras levadas a cabo pelos políticos locais para melhorar as suas infra-estruturas e os serviços, bem como o projecto posto em prática para uma mais fácil integração apoiada nas vertentes urbanística, social e cultural, permitiram que San Antón fosse resgatado das trevas em que ameaçava mergulhar.

Com esta actuação, o bairro não só foi revalorizado como viu aumentar o número de empregos, a circulação de pessoas e afluência na zona de restauração na parte baixa, atraindo, por outro lado, artistas (desde os tempos do Califado de Córdoba que Cuenca era conhecida em todo o Al-Andalus pela mestria dos seus artesãos) e estudantes de Belas Artes que, em conjunto com as associações locais - e beneficiando das excepcionais condições paisagísticas -, têm contribuído para que San Antón se tenha tornado nos últimos anos num local de visita obrigatória em Cuenca e não no bairro marginalizado no qual a simples menção do nome provocava temores entre a população.

Do Cerro de La Majestad avisto as casas suspensas. Uma vertigem.

Catedral única

Regresso à margem do rio mas logo depois caminho por uma zona mais urbanizada que me leva, sempre a subir, à Calle de Alfonso VIII, com as



fachadas dos seus antigos arranha-céus, nenhum deles com mais de quatro pisos, pintadas de cores vivas, de amarelo, de pastel, de azul, de vermelho, e alguns dos seus passeios preenchidos por grupos de jovens de copo na mão, gozando da tepidez do sol outonal. Alfonso VIII cercou a cidade, ocupada pelos árabes, durante oito meses até que, finalmente, esgotou as forças dos habitantes encurralados, incapazes de resistir à fome e aos constantes ataques.

Reza a história que foi a 21 de Setembro de 1177, data em que se celebra San Mateo, que o rei entrou e colocou pela primeira vez um pé em Cuenca - e reza a lenda que foi um pastor, Martín Alhaja, a quem terá aparecido a Virgem, que permitiu a passagem dos cristãos pela porta de Aljaraz (por ser o único que a conhecia), nos dias de hoje rebaptizada como porta de San Juan e que marca o início da parte alta da cidade.

Transponho os arcos e a fachada de estilo barroco do século XVIII que embeleza o edifício da câmara municipal e penetro na praça que se começa a animar ao princípio da tarde e vai explodindo de vida até que a noite substitua o dia. A Plaza Mayor, verdadeiro coração de Cuenca e em forma triangular, é dominada pela fachada da catedral, que a esta hora resplandece sob os raios de sol, adquirindo uma tonalidade de mel. As esplanadas estão cheias, as mesas repletas de tapas e de bebidas, a atmosfera tem algo de festivo mas nada mais há para celebrar do que a vida, neste sábado de temperatu-

ra amena e à hora em que todos os espanhóis gostam de sair à rua para beber um copo. Quando planto um olhar mais demorado na catedral, fico com a sensação de que está ali não apenas para ser admirada mas à espera de que alguém, entre a multidão, se lembre de terminar as obras. Na verdade, a parte mais alta da catedral de Nuestra Señora de Gracia, erguida no século XII, está por concluir devido ao desabamento da torre sineira em 1902.

Alvo de frequentes renovações, a catedral, com o seu estilo gótico normando, é única em Espanha do género e esconde, no seu interior, elementos decorativos de grande valor histórico, como os seus vitrais, ►

ROCHA BRAVA
VILLAGE RESORT

VOUCHER 10% DESCONTO*

WWW.ROCHABRAVA.COM

FÉRIAS RELAXANTES EM FAMÍLIA NA HARMONIA DA NATUREZA

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

BOOKINGS@ROCHABRAVA.COM
+351 282 350 375
ROCHABRAVA

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

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

a sua dupla charola (deambulatório), acrescentada nos séculos XV e XVI, o arco de Jamete, a elegante porta renascentista que permite o acesso ao claustro e que é considerada uma das mais monumentais do renascimento espanhol em interiores e, finalmente, entre paredes que também abrigam duas dezenas de capelas, o coro, com uma escultura em alabastro da Virgem, obra de Giraldo de Flugo, e uma imponente grade assinada por Hernando Arenas, um grande conhecedor da arte de trabalhar o ferro do século XVI.

Desde tempos de antanho que a vida em Cuenca sempre se desenvolveu em redor da Plaza Mayor mas com a tomada da cidade, nesse último quarto do século XII, os judeus passaram a ocupar a Calle de Zapaterías, enquanto os muçulmanos ficaram relegados ao seu bairro, na zona da Mangana, onde espero chegar lá mais para o fim da tarde.

O bairro do castelo

Partindo da praça e seguindo ao longo da Calle de San Pedro, vou primeiro ao encontro da parte mais alta de Cuenca, o Bairro del Castillo, durante muitos séculos a principal artéria da cidade, com as suas casas senhoriais e magníficas igrejas e conventos, entre eles o das Carmelitas Descalças, um edifício que é justamente considerado como um dos mais belos de toda a urbe e hoje ocupado pela Fundação Antonio Pérez, com uma importante amostra de pinturas, esculturas e livros. Até desembocar na Plaza del Trabuco, onde termina a Calle de San José e que é presidida pela igreja (data do século XV e terá sido a primeira a ser construída na cidade) também dedicada ao santo, é inevitável que o olhar se pouse, com uma frequência fora do vulgar, em algumas das construções civis mais proeminentes de Cuenca, como a Casa Zavala e o Palácio de los Toreno ou o antigo Colégio de los Infantes de Coro, agora vocacionado para o ramo hoteleiro (ver Posada de San José no capítulo Onde dormir).

De tanto subir, fico com a sensação de que não tardo a esticar a mão e a tocar o céu. Chego, sem grande pressa, ao castelo, ou melhor ao que resta dessa fortaleza outrora inexpugnável, como o Arco de Bezudo, restaurado há pouco tempo, uma parte da



torre e uns vestígios da muralha. Do miradouro, com uma panorâmica soberba, avisto, ao fundo, o Convento de San Pablo e as casas suspensas.

Como o pobre em frente ao prato, continuo a adiar a aproximação àquele que é o emblema da cidade.

Subo e, à esquerda, deparo-me com bonitas casas térreas banhadas pelo sol, algumas delas transformadas em restaurantes e cheias de gente grata pelo bom humor do Outono, num ambiente que talvez se aproxime mais do que qualquer outro daquele que Cuenca proporcionava há muitos séculos, cheio de carácter, com uma identidade própria, que não se respira em mais lado nenhum em toda a cidade. A partir daqui, olhando com respeito o abismo, o cenário magnetiza, o que se vê à distância, já envolvido pelas sombras, tem algo de assombroso, a ponte de San Pablo, outra vez o con-

vento, outra vez as casas suspensas, com as suas varandas de madeira que parecem minúsculas.

Está na hora de descer, pelo menos até à Plaza de la Merced e, sem supresa, de subir uma vez mais, agora ao longo de umas escadas que conduzem, como se esse fosse o meu destino final, à Plaza de Mangana, palco do monumento da Constituição, um trabalho de Gustavo Torner, e da Torre Mangana, ocupando o lugar antes preenchido pela fortaleza árabe. Olho o relógio da cidade, também na praça, que me indica que é tempo de partir, de voltar a descer.

Da ponte de San Pablo, a evitar para quem sofre de vertigens, fito as casas suspensas, aproximo-me cada vez mais daquelas que constituíram, noutros tempos, uma solução para a habitação e embrenho-me por uma praça perfumada, grato pela intimidade que me transmite. A Plaza

Ronda, no bairro que em Cuenca todos conhecem como San Martín, está a dois passos de algumas bonitas mansões do século XVIII e princípios do século XIX.

A noite cai subitamente, volto à ponte e por ali fico, até me faltar, olhando as casas suspensas que se enchem de luz, as suas varandas debruçando-se sobre o abismo engolido pelas trevas.

O pobre pode agora deliciar-se com o melhor que tem no prato. Lembro-me das palavras que lera um dia, da autoria de Camilo José Cela, o escritor galego que nasceu há 100 anos e a quem a cidade dedica um carinho especial. “O viajante descobriu Cuenca, e ao viajante não lhe cabe o coração no peito.” As luzes continuam a cintilar, há muitas estrelas no céu, Cuenca parece agora mais evocativa do que nunca. Talvez porque Cuenca é uma eterna catarse.

Guia prático

COMO IR

Cuenca não é servida por qualquer ligação aérea e os aeroportos mais próximos são os de Barajas, em Madrid (160 km), de Albacete, mais ou menos à mesma distância, ou Valência, a pouco menos de 200 quilómetros de distância. Desta última ou de Madrid há pelo menos quatro comboios por dia que ligam a Cuenca e que cumprem o trajecto em cerca de três horas mas também há serviços de autocarro (o terminal está situado na Calle Fermín Caballero) desde diferentes cidades espanholas, pelo que é conveniente, se optar por esta solução, consultar os sites de algumas empresas como a Auto-Res S. L. (www.avanzabus.com), Alsa (www.alsa-grupo.com) ou MonBus (www.monbus.es). Se preferir alugar carro, uma alternativa que lhe permitirá visitar outros lugares nas redondezas de Cuenca, siga a A-3/E-901 (desde Madrid) em direcção a Valência e, uma vez chegando à localidade de Tarancón, entre na A-40/Cu-11, em direcção a Cuenca; se voar para Valência ou partir da capital da provincia homónima e da Comunidade Valenciana, circule na mesma via (A-3/E-901), em direcção a Madrid, até encontrar a povoação de Minglanilla, onde encontrará indicações para desviar para a N-320, no sentido Almodovar del Pinar-Cuenca.

QUANDO IR

Cuenca goza de um clima mediterrânico continental temperado, marcado por dias frios durante o Inverno (época em que ocorrem as maiores precipitações) e por temperaturas suaves nos meses de Verão. Na prática, e não obstante a oscilação térmica registada ao longo de todo o ano, com particular incidência na época estival, a cidade pode ser visitada em qualquer altura do ano.

ONDE COMER

Cuenca é uma cidade onde as tapas ocupam um lugar especial na vida dos seus habitantes e, por tabela, entre os muitos visitantes que recebe ao longo do ano. Um pouco por todo o lado, não terá dificuldade em encontrar espaços que oferecem um petisco como complemento a uma bebida mas os melhores estão localizados na parte antiga, especialmente nas esplanadas que decoram a Plaza Mayor e na rua íngreme que está para lá das ruínas do castelo, a caminho do parque onde mais facilmente pode estacionar o seu carro. Abundam as especialidades, como cordeiro assado ou de caldeirada, a perdiz, bem como o presunto e queijo manchegos, cujas fronteiras há muito ultrapassaram os limites da província. Pode sempre experimentar o Mesón Colgadas, na Calle Canónigos, 3, com uma panorâmica sobre o convento de São Paulo e a ponte de ferro, o Figón de Pedro, na Calle Cervantes, 13, com cozinha tradicional, ou o San Nicolás, na Calle San Pedro, 15, num edifício histórico da cidade, onde o bom gosto acompanha muitos dos seus pratos, muitos deles premiados ao longo dos anos.

ONDE DORMIR

Para uma experiência inesquecível, a melhor opção passa pelo Parador de Turismo, abrigado no antigo convento de São Paulo, com o seu estilo gótico tardio. Erguido no século XVI, por ordem do cónego Juan del Pozo, na presunção de o oferecer aos dominicanos, serve de cenário, desde 1993, para o Parador Nacional de Turismo, com mais de seis dezenas de quartos que se dividem por três pisos e decoradas segundo um estilo castelhano clássico — algumas têm vista para o claustro e outras, mais apreciadas ainda, uma panorâmica soberba sobre a foz do rio Huécar, a ponte de São

Paulo e as famosas casas que se debruçam sobre o abismo. Ocupando uma das dependências de uma antiga mansão do século XVIII, na parte alta da cidade, na San Pedro, 58-60, o Leonor de Aquitania, nome da irmã de Ricardo Coração de Leão e mulher de Alfonso VIII, é uma alternativa a considerar, com algumas das habitações com vista para a Ronda del Huécar e um restaurante, o Horno de las Campanas, que vale a pena experimentar. Finalmente, se nenhum destes dois lhe agradar, tente a Posada de San José, na Calle de Julián Romero, 4, outra mansão, do século XVII, célebre por ter acolhido a filha do pintor Velásquez e a sua família e onde, numa das habitações, o artista sevilhano terá produzido, alegadamente, o esboço de *Las Meninas*. Os quartos, inspirados num estilo rústico, são confortáveis e a pousada tem uma história que remonta aos anos 50 do século passado, quando foi fundada por Fidel Garcia Berlanga, irmão do conhecido cineasta Luís Garcia Berlanga (1921-2010).

A VISITAR

Situado numa das casas suspensas, propriedade da edilidade, o Museo de Arte Abstracto Español justifica uma visita demorada ao longo da disposição labiríntica do seu interior. Gerido pela Fundação Juan March, o espaço foi inaugurado há precisamente 50 anos, com pinturas e esculturas do conceituado artista Fernando Zóbel e de outros representantes da denominada geração abstracta. Actualmente, acolhe uma exposição permanente de trabalhos assinados pelos melhores artistas desse movimento, dos anos 1950 e 60 mas também das décadas de 80 e 90, bem como uma das mais importantes bibliotecas especializadas em arte. Não deixe de dedicar também algum tempo ao Museu Arqueológico, na Calle Obispo



Valero, 12, ao Museu Diocesano, no Palacio Episcopal e, mais ainda — porque é o tempo que o comanda — ao Museu das Ciências de Castilla-La Mancha, na Plaza de la Merced, 1. Fora da cidade, aproveite para errar por umas horas pela Cidade Encantada, a menos de 40 quilómetros de Cuenca, onde o rio Júcar, na sua caminhada entre Uña e Villalba de la Sierra, forma uma garganta profunda. A acção da água, do vento e do gelo moldou a paisagem com uma precisão difícil de perceber para um leigo mas ao ponto de criar rochedos que intrigam o visitante pelas suas formas insólitas.



INFORMAÇÕES

Os cidadãos portugueses apenas necessitam de um documento de identificação (que tanto pode ser o passaporte, como o Bilhete de Identidade ou o Cartão de Cidadão) para visitar o país.

festas
da poesia
MATOSINHOS
7, 8 e 9 de dezembro

:: LEITURA DE POESIA
:: PERFORMANCES POÉTICAS
:: LANÇAMENTOS DE LIVROS
:: OFICINAS DE LEITURA
POESIA E CRIATIVIDADE
:: VERSOS EM STENCIL NAS RUAS DA CIDADE
:: TEATRO

Nuno Júdice, Francisco José Viegas,
Carlos Alberto Moniz, Manuel Alberto Valente,
Maria do Rosário Pedreira, Miguel Guedes, Sónia Balacó,
Mundo Segundo, Luca Argel, Mariano Marovatto,
Alexandra Gonçalves, Jaime Rocha, Isaque Ferreira, Rui Spranger,
Onofre Varela, José Dias Pires, Natália Luiza e muitos mais.

matosinhos

FUNDACIÓN ESPAÑOLA

PROGRAMA COMPLETO EM:
WWW.CM-MATOSINHOS.PT

O elogio do design



O mais jovem e sofisticado hotel de Curitiba é também o mais recente triunfo da capital brasileira do design.
Frederico Duarte

A pesar de ser a oitava maior cidade do Brasil e o centro de uma grande região industrial, Curitiba tem ares de vila do interior. Fundada no século XVII como Vila de Nossa Senhora da Luz dos Pinhais, adquiriu o actual nome – “grande quantidade de pinheiros” na língua guarani – no século XVIII e tornou-se capital do Paraná aquando da emancipação política do estado, em 1853. Nas décadas seguintes, Curitiba foi o destino de vida para milhares de alemães, franceses, suíços, polacos, italianos e ucranianos, e também para japoneses, sírios, libaneses e judeus. Estas origens estão hoje reflectidas nas faces, nos nomes e nos hábitos dos 1,8 milhões de habitantes, mas também nas muitas indústrias por eles criadas dentro e à volta da menos portuguesa das grandes cidades brasileiras.

Curitiba fica a 100km da costa e a 400km a sul de São Paulo. Nesta cidade “do sul”, como dizem os brasileiros, o clima não é tropical, é temperado. No Inverno, os termómetros chegam perto do zero. Curitiba não tem as praias, a história ou os monumentos modernos de outras cidades como Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Salvador da Bahia ou Brasília. Como destino de viagem tem o apelo exótico de, digamos, Ovar. O que é que a torna então apelativa para viver e visitar?

Qualquer curitibano diria que a sua é uma das cidades mais ricas, mais seguras, mais verdes e mais miscigenadas da América Latina. E muitas destas qualidades têm a ver com o design: nos anos 1970, o arquitecto e urbanista Jaime Lerner implementou vários projectos inovadores de transportes públicos e gestão de resíduos, mas também parques, equipamentos culturais e a primeira rua pedonal do Brasil, tornando a cidade de que foi três vezes prefeito (presidente da câmara) num exemplo mundial de desenvolvi-

mento sustentável e de qualidade de vida. Entretanto, a cidade foi criando também uma reputação ao nível do design, albergando várias edições da Bienal Brasileira de Design, o Centro Brasil Design e alguns dos melhores cursos superiores e ateliers de design do país. Só lhe faltava um hotel à altura dos seus espaços públicos, da sua vivência urbana e da sua dedicação ao design.

Foi isso que os irmãos Carolina e André Nacli fizeram quando abriram o Nomaa, em 2015. Este é o primeiro hotel cinco estrelas, boutique e design de Curitiba. Estes títulos são usados de forma isolada ou cumulativa noutros, poucos, hotéis e resorts no Brasil – como a cadeia Fasano, que definiu no país um padrão de luxo assente no design sofisticado e de sabor moderno-tropical. E que se aplicam bem a este prédio discreto numa esquina da Rua Gutenberg (contar com o pai da tipografia no endereço é um bom prenúncio para qualquer designer) no bairro do Batel, conhecido pelas suas alamedas amplas e praças arborizadas,

condomínios e centros comerciais. Com fácil acesso à rede de autocarros e ciclovias da cidade, o Nomaa (que empresta bicicletas eléctricas aos seus hóspedes) fica também a dois quarteirões da Avenida Vicente Machado, centro da vida nocturna e, vale a pena destacar, da emergente cena de cerveja artesanal de Curitiba.

O design dos interiores do Nomaa é da arquitecta Fernanda Cassou, mulher de André. Ela e os dois irmãos começam uma conversa e visita ao seu hotel com a ideia geral para a sua identidade e ambientes, que, como Curitiba, não tem nada de tropical mas tem tudo de contemporâneo: “Teria que ser algo atemporal, que agradar a todas as idades”, diz Fernanda, justificando a escolha de “tons, cores e materiais mais neutros” com o objectivo de criar um hotel “bem contemporâneo, mas também quente e aconchegante”. Já o lobby foi pensado como um novo espaço público, “mais permeável e aberto à cidade”, como afirma André: trata-se de uma grande sala de



FOTOS DR

estar que começa no piso térreo e continua, escadaria acima, no terraço e esplanada do restaurante Nomade.

É nas manhãs de fim de semana que este novo espaço ganha mais vida ao encher-se de casais e famílias que vêm para o que rapidamente se tornou, até para surpresa de Carolina, sócia mas também directora do Nomaa, no mais requisitado *brunch* de Curitiba. Mais até que o menu de jantar, composto pelo *chef* Lénin Palhano a partir de ingredientes regionais como o pinhão do pinheiro-do-Paraná - a magnânima *Araucaria angustifolia*, o ex-líbris de Curitiba - este *brunch* fez do Nomade não só um lugar de estada para os seus visitantes - sobretudo mulheres e homens de negócios - mas de convívio para os habitantes da cidade.

É nessa lógica que a aposta do Nomaa no design ganha maior valor. Afinal, um hotel de luxo é um daqueles espaços híbridos que não é nem uma loja, nem uma galeria, nem a nossa casa: aqui podemos contemplar mas também usar o mobiliário e

os outros objectos que poucas vezes poderemos comprar. Como os vários clássicos do design moderno projectados por designers como Charles Eames, Eero Saarinen, Harry Bertoia ou Hans Wegner, e ainda dos brasileiros Sérgio Rodrigues e Flávio de Carvalho, cujas cadeiras e poltronas mobilam o *lobby*-recepção-sala-de-estar, o restaurante e ainda os quartos e suítes do hotel.

É, porém, na atenção e investimento no design contemporâneo brasileiro que o Nomaa se destaca dos seus concorrentes. Aqui podemos descobrir várias peças de Jader Almeida, o mais respeitado e prolífico da nova geração de designers de mobiliário brasileiros, e ainda as poltronas de Pedro Useche, Cíntia Gomes, Zanini de Zanine, Estudio-Bola e Em2 (Roberto Herowitz e Mariana Betting). Além do candeeiro projectado por Fernanda Cassou para o balcão da recepção, encontramos um candeeiro de edição limitada dos curitibanos Fetiche Design (Carolina Armellini e Paulo Biacchi). As estantes do *lobby* e dos quartos

contêm vasos dos Holaria, um estúdio-fábrica de porcelana fundada por Aleverson Ecker e Luiz Pellanda em Campo Largo, conhecida como a “capital da louça” do Paraná e do Brasil. A identidade visual do Nomaa é do atelier curitibano Taste. Nas paredes do hotel encontramos ainda obras de Paolo Ridolfi, André Azevedo e Eliane Prolik, além de fotografias do próprio André Nacli que reproduzem em grande dimensão detalhes da natureza e arquitectura de Curitiba.

Com áreas generosas, os 40 quartos do Nomaa dividem-se nas categorias Max, Vitra, Magnum e Meet, estando decorados com conforto e sobriedade dados pela madeira das estantes, armários e divisórias, mas também pelo mármore Branco Paraná, a variante leitosa de mármore da região que forra todas as casas de banho. As duas suítes Ático, de 91m², contam com uma banheira de imersão e um terraço privativo com lareira (recordamos que em Curitiba faz frio). Todos dispõem de regalias expectáveis de um hotel

NOMAA HOTEL

Rua Gutenberg, 168 – Batel – Curitiba/PR, Brasil

Tel.: +55 (41) 3087-9595

Email: nomaa@nomaa.com.br
www.nomaa.com.br

Preços: entre 450 reais (125€), quarto Max, e 1120 reais (310€), suíte Ático.

como o Nomaa, tais como lençóis de algodão egípcio Trussardi, menu de almofadas e um iPad *conciierge* que permite pedir serviço de quarto ou fazer uma marcação para o Gaya, o *spa* aberto também a não-hóspedes. Uma inovação tecnológica que, todavia, em nada ultrapassa a notável eficiência do pessoal jovem e descontraído do hotel e restaurante. Que, além dos humanos, estão dedicados também ao bem-estar de outras espécies de hóspedes: sendo um hotel *pet friendly*, o Nomaa dispõe de camas especiais para gatos e cães de pequeno porte.

A idade média de Carolina, André, Fernanda e Lénin é de apenas 30 anos. Ou seja, Nomaa é um projecto de juventude, mas de uma juventude brasileira de uma cidade confiante, despreziosa e cosmopolita como Curitiba. E é também um projecto em expansão: impulsionados pelo primeiro ano de sucesso, os irmãos estão já a contemplar expandir a presença do Nomaa para outros terrenos das redondezas. E, quem sabe, para outras avenidas do Brasil.

Vinhos que contam histórias

Rui Falcão

As especificidades de Bordéus



Sem snobismos de qualquer sorte, a verdade é que a França continua a ser a grande referência do mundo do vinho. Por muito que queiramos desvalorizar o papel do vinho francês ou que queiramos diminuir a sua importância, a realidade encarrega-se de recordar que os vinhos franceses continuam a ser a referência principal, a bitola por que todos se querem reger.

Será difícil reivindicar conhecimentos vastos sobre o universo do vinho sem nunca ter provado um vinho francês, sem nada saber sobre os vários estilos, castas e regiões francesas. Seguindo o mesmo raciocínio, será quase impossível poder dissertar alegremente sobre os vinhos franceses sem demonstrar conhecimento sobre os vinhos de Bordéus, muito provavelmente a região mais conhecida e valorizada no mundo, sobretudo depois de descontarmos Champagne. Região que adoptou o nome da cidade homónima francesa que fica situada no Sul da França ocidental, junto à região costeira do oceano Atlântico. É de longe a maior das regiões francesas, chegando a produzir cerca de um quarto da produção total de vinho certificado francês.

A produção é interinamente dominada pelos vinhos tintos, que representam mais de quatro quintos da produção total da região, enquanto os vinhos brancos não representam mais que 15% da produção total. Curiosamente, e apesar de praticamente nem pesar no volume de produção, os vinhos brancos doces, onde se incluem os famosos Sauternes e Barsac, estão entre os mais conhecidos e valorizados no mundo. A influência climática do Atlântico é tão marcada que a chuva acaba por se revelar como uma das grandes protagonistas de Bordéus condicionando a vindima de forma tão pronunciada que muitas colheitas ficam comprometidas

enquanto outras atingem o paraíso. Por isso, o ano de colheita presente no rótulo é um dado tão importante nos vinhos de Bordéus, implicando variações de preço desmedidas que chegam a assustar pela disparidade.

A reputação mundial de Bordéus assenta maioritariamente nos *grands vins* (grandes vinhos) produzidos por alguns dos mais famosos *chateaux* do mundo. Os melhores são capazes de viver muitas décadas em garrafa. Mas, apesar de estes vinhos míticos representarem o cimo da pirâmide qualitativa de Bordéus, eles exprimem uma parte muito ínfima da produção da região. Para além do glamour e sedução que ganham as atenções mediáticas, Bordéus é responsável por um mar de vinhos profundamente simples e indistinto que inclui centenas de vinhos de qualidade duvidosa.

A região pode ser dividida em duas grandes sub-regiões naturais, as margens esquerda e direita do rio. Se os vinhos mais simples são produzidos em qualquer área de Bordéus, assumindo o nome genérico Bordéus, os vinhos mais caros e reconhecidos são provenientes de alguma das muitas sub-regiões específicas, situadas tanto na margem esquerda como na margem direita.

Embora de forma genérica, podemos dizer que as duas margens diferem na composição dos solos, com o cascalho e pedra rolada a sobressair na margem esquerda e a argila a dominar a paisagem da margem direita. Como consequência, o Cabernet Sauvignon, conhecido pela sua afinidade com o cascalho, é a



A reputação mundial de Bordéus assenta maioritariamente nos *grands vins* produzidos por alguns dos mais famosos *chateaux* do mundo



NUNO FERREIRA SANTOS

casta mais importante das vinhas da margem esquerda, sobretudo nas sub-regiões de Haut-Médoc e Pessac-Léognan, enquanto o Merlot, conhecido pela sua afinidade com a argila, é a casta mais relevante da margem direita, com destaque especial para as sub-regiões de St. Emilion e Pomerol.

Se quisermos ser realistas, os vinhos das duas margens são tão diferentes entre si que quase poderíamos afirmar que não existem pontos de contacto entre si. Pelo contrário, os vinhos das mesmas margens, por exemplo de Haut-Médoc e Pessac-Léognan, são relativamente semelhantes entre si no estilo com muitos pontos de contacto, tal como os vinhos de St. Emilion e Pomerol, ambos situados na margem direita de Bordéus.

Cada uma das margens desperta paixões e preferências entre os apreciadores de Bordéus. De forma extremamente genérica e sempre superficial, podemos dizer que os vinhos da margem esquerda são mais austeros e taninosos, mais cheios e duros, tal como é apanágio dos vinhos assentes no Cabernet Sauvignon. Os vinhos da margem direita, assentes maioritariamente na casta Merlot, mostram-se com frequência mais suaves e sedosos, frutados e menos taninosos, podendo ser bebidos mais cedo que os vinhos da margem esquerda.

Bordéus é igualmente conhecida como uma região produtora de vinhos brancos. Os melhores costumam nascer em Graves e Pessac-Léognan, mostrando-se pujantes, duradouros e sérios, mas a maioria dos brancos mais simples é produzida na região conhecida como Entre-Deux-Mers, pedaço de terra menos interessante que fica situada entre os dois principais rios de Bordéus, o Garonne e o Dordogne. As duas castas brancas predominantes são o Sémillon e o Sauvignon Blanc, combinadas em proporções variáveis de acordo com o produtor e a sub-região. Se o Sauvignon Blanc acrescenta charme e sedução imediata, o Sémillon acrescenta textura, profundidade e corpo que garantem um envelhecimento seguro.

Um tributo à harmonia num vinho cheio de alma

A quarta edição do Quinta do Monte Xisto que João Nicolau de Almeida produz com os filhos João e Mateus numa vinha de dez hectares no Douro Superior é uma boa oportunidade para nos confrontarmos com algumas ideias que dizemos a cada passo sobre os vinhos. Primeira: a de que um tinto com 15% de volume alcoólico é por natureza um vinho pesado, cansativo e mole. Segunda: a de que um tinto duriense com dois anos de vida tem forte possibilidade de valer mais pelo que há-de ser do que propriamente pelo que já é. O Monte Xisto de 2014 prova que a enologia e a viticultura podem contornar verdades elementares. O seu elevado teor alcoólico garante-lhe um toque acetinado, mas não o torna unidimensional nem pastoso; a sua juventude mostra-se na potência da fruta, mas a sua estrutura é polida - já dá prazer beber, embora vá ganhar imenso na garrafa.

Este é, por isso, um tinto surpreendente. Que vale essencialmente por ser um vinho com um espectro aromático enorme, uma textura única, uma complexidade sublime e uma harmonia notável. Um vinho que dá prazer mastigar, que se bate muito bem com comida, que se fixa no palato. É o vinho de uma vinha, mas é também muito o vinho de um ano. Que se nota pela maior elegância e *finesse*, como o Monte Xisto de 2012, ou por uma maior discricção das notas florais, numa vindima em que a excelência da Touriga Franca fez aumentar o seu peso no lote final dos habituais 35% para 45%.

No nariz, é uma delícia - aromas de amora, de flores silvestres, de romaninho e esteva envolvidas numa sugestão de verniz. Na boca é um privilégio. Pela qualidade da sua fruta, pelos taninos macios que emergem num corpo aveludado e numa textura sedosa, pela acidez natural e a mineralidade que lhe dá profundidade, frescura e longevidade na boca. Se houvesse apenas uma palavra para o definir, seria harmonia. Que é sempre o principal atributo de um grande vinho. **Manuel Carvalho**



QUINTA DO MONTE XISTO 2014



94

João Nicolau de Almeida e Filhos, Vila Nova de Foz Côa
Castas: Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (45%) e Sousão (5%)
Graduação: 15%
Região: Douro
Preço: 55€

HERDADE GRANDE GERAÇÕES 2014



89

António Manuel Lança, Vidigueira
Castas: Verdelho e Alvarinho
Graduação: 13,5%
Região: Regional Alentejano
Preço: 9,40€ (em garrafeiranacional.com)

Um branco interessantíssimo. Belíssimo aroma, com notas de toranja e fruta tropical, sensações resinosas que persistem na boca e sugerem uma vinificação com barrica e *battonage* - o que a ficha técnica desmente. Complexo, muito bem balanceado na relação volume/acidez e fruta/secura, o que releva o diálogo entre as suas castas, é daqueles brancos que dá prazer mastigar. Recomenda-se para acompanhar queijos, peixe assado, carnes brancas ou massas. Mas não engana: é um daqueles brancos que vai ganhar ainda muito em garrafa. **M.C.**



MONTE DA RAVASQUEIRA 2015



87

Sociedade Agrícola D. Diniz, Arraiolos
Castas: Touriga Nacional (35%), Aragonez (35%), Syrah (20%) e Alicante Bouschet (10%)
Graduação: 13,5%
Região: Regional Alentejano
Preço: 5,49€

Um vinho moderno que acusa o peso crescente da Touriga Nacional no Alentejo e regista uma provável recuperação da Aragonez, as castas que dominam o lote deste tinto. Pensado para ser consumido enquanto jovem, cumpre as melhores expectativas. Aromas vivos e atraentes, corpo intenso e voluptuoso, tanino macio mas a sustentar uma boa estrutura, frescura no final de boca e persistência são bons atributos para este vinho de entrada de gama que dá muito prazer beber - até porque regista um volume alcoólico muito sensato. **M.C.**



BRITES AGUIAR TINTO 2014



91

Brites Aguiar, Trevões, São João da Pesqueira
Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Graduação: 15% vol
Preço: 28,25€

Foram vinhos assim, encorpados, densos e maduros, com um volume de álcool elevado, que fizeram a fama dos DOC Douro. Mas ainda continuam na moda? Para muitos enófilos, *sommeliers* e críticos, não, mas este tipo de vinhos continua a arrastar um séquito de apreciadores. São impressionantes, cheiram e sabem a vinho, enchem a boca e adequam-se bem à nossa gastronomia, sobretudo a de Inverno. Este topo de gama desta casa duriense, trouxe os matos mediterrânicos e a fruta vermelha madura do Douro para a garrafa, tem muita especiaria, possui taninos imponentes mas já bem amaciados, é vivo e longo na boca. Como é possível resistir-lhe? **P.G.**



VALLE PRADINHOS RESERVA BRANCO 2015



87

Casal de Valle Pradinhos, Macedo de Cavaleiros
Castas: Riesling, Gevürztraminer e Malvasia Fina
Graduação: 13% vol
Região: Trás-os-Montes
Preço: 13,95€

Lote típico dos brancos de Valle Pradinhos com inúmeros adeptos em Portugal (e não só). Um caso de sucesso. É um vinho diferente e original, de sabor exótico e delicado. Ressuma e sabe a flores (rosas, jasmim) e a fruta vários tipos (citrosos, melão, ananás). Uma mais madura e outra mais agridoce. Na boca, é um vinho muito expressivo e com boa secura e frescura. Vinho de mulheres? É verdade que que o vinho faz enorme sucesso entre os consumidores do sexo feminino, mas isso não tem nada de mal. **P.G.**



Os vinhos aqui apresentados são, na sua maioria, novidades que chegaram recentemente ao mercado. A Fugas recebeu amostras dos produtores e provou-as de acordo com os seus critérios editoriais. As amostras podem ser enviadas para a seguinte morada: Fugas - Vinhos em Prova, Praça Coronel Pacheco, n.º 2, 3.º 4050-453 Porto

Os grandiosos moscatéis da Bacalhôa

ADRIANO MIRANDA

“É preciso uma moda” para se beber mais Moscatel, dizia Vasco Penha Garcias, director técnico da Bacalhôa, no final de uma prova de vinhos generosos desta companhia, em Azeitão. É sempre assim: depois de provarmos grandes fortificados, sejam Moscatel de Setúbal, Porto ou Madeira, interrogamo-nos sobre como é possível que estes vinhos tenham tão pouca expressão nos nossos hábitos de consumo e nas nossas compras.

O preço não é um motivo. Um Moscatel de 2002, por exemplo, custa 15 euros. O álcool (cerca de 20%) também não, porque o gin, a vodka e o uísque têm mais álcool e consomem-se muito mais. Uma boa razão pode ser o elevado nível de açúcar destes vinhos. Um Moscatel com 20 anos, por exemplo, pode ter cerca de 200 gramas de açúcar. E, para agravar, a tradição associa o consumo destes vinhos à sobremesa, após já termos bebido outros vinhos durante a refeição e juntando mais doce aos doces. Uma bomba, claro.

É preciso reinventar o consumo destes vinhos, porque o prazer e a emoção que eles nos proporcionam não merecem ficar reservados apenas para ocasiões especiais. São vinhos extraordinários e impressionantes, como ficou mais uma vez evidente na prova que a Bacalhôa realizou esta terça-feira, colocando lado a lado diversas colheitas de Moscatel de Setúbal e de Moscatel Roxo.

Uma explicação prévia: Moscatel de Setúbal e Moscatel Roxo são da mesma família, mas de parentesco muito afastado. O primeiro é o Moscatel de Alexandria (também conhecido por Moscatel Gordo ou Moscatel de Málaga); o segundo é uma variedade que resultou de uma mutação genética do Muscat Blanc à Petits Grains, que é igual ao Moscatel Galego do Douro (também conhecido em Espanha como Moscatel de Grano Menudo e em Itália como Moscatel Bianco).

Apesar de o Moscatel Roxo ter ti-



do origem numa mutação genética do Moscatel Galego do Douro, não tem nesta região qualquer expressão comercial. Em contrapartida, em Setúbal, o Moscatel Roxo ganhou foros de prima-dona, por ocupar uma área pequena na mancha total de Moscatel, também ela baixa (cerca de 500 hectares, quase sete vezes menos do que a área de Moscatel do planalto de Favaio). Os seus vinhos atingem sempre preços superiores e são mais procurados do que os vinhos de Moscatel de Setúbal. Mas nem sempre são melhores. Em novos, podem ser. Por terem mais acidez e serem mais exuberantes de aroma (rosas, líchia, anis), mostram-se mais finos e delicados. Mas, com o envelhecimento, os vinhos de Moscatel de Setúbal, mais cítricos, ganham outra vivacidade e ficam mais complexos do que os generosos de Moscatel Roxo.

Pelo menos, foi essa a sensação que sobrou da prova dos moscatéis da Bacalhôa. E ambas as variedades são vinificadas da mesma maneira – como se fossem vinho tinto. O mosto fica a macerar em cuba de inox juntamente com as películas das uvas

durante alguns meses, já depois de ser adicionada a aguardente vínica para parar a fermentação. Este tipo de vinificação permite extrair o que de melhor tem a película e acelera a oxidação dos vinhos. Ajuda a extrair aromas e sabores das uvas mas também taninos e alguns amargos que conferem tipicidade aos moscatéis de Setúbal e lhes garantem uma grande longevidade.

Se estes vinhos generosos pecam por algo, é por não terem o nível de acidez dos Madeira, por exemplo, que torna o consumo dos vinhos insulares muito mais apelativo. Mas, mesmo assim, os moscatéis de Setúbal são tudo menos chatos. Quando atingem alguma vetustez e os ácidos e os açúcares vão ficando cada vez mais concentrados e a acidez volátil vai subindo (expressa no chamado vinagrinho, que dá uma maior intensidade e vivacidade ao vinho, produzindo o mesmo efeito de um golpe de vinagre numa salada), são vinhos grandiosos e inesquecíveis. Provamos e fazemos a mesma pergunta de sempre: por que razão os bebemos tão pouco? **Pedro Garcias**

OS VINHOS

A prova de moscatéis da Bacalhôa incluiu vinhos de 2016, 20013, 2002, 1996, 1995 e 1985. Destacamos sete.

Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 2002



90

Vinho do nível de classificação mais alto. Já bastante complexo, com um *bouquet* dominado por muitas notas químicas, frutos secos, casca seca de laranja, especiarias. É gordo e rico na boca, mostrando fruta agridoce, alguma rusticidade tânica e um certo amargor, que ajuda a contrabalançar o lado mais doce. Um vinho com uma relação qualidade/preço magnífica (15,99€).

Bacalhôa Moscatel Roxo Superior 2002



89

Mais fino e floral do que o Moscatel de Setúbal mas também ligeiramente menos complexo. Na boca surge um pouco caramelizado de mais. Mas a sua boa acidez atenua essa sensação e aviva e prolonga a prova (19,99€).

Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 20 Anos (1996)



96

O melhor da prova, na nossa opinião, apesar de ter sido engarrafado há menos de uma semana. Um vinho com a acidez volátil no ponto certo (alta mas tolerável), de grande complexidade aromática, muito vivo e picante e de uma dualidade sensorial arrebatadora, juntando de forma bem proporcionada

sabores doces e amargos, salgados e ácidos. Possui enorme profundidade e comprimento, deixando uma grande impressão na memória (49,90€).

Bacalhôa Moscatel Roxo Superior 20 Anos (1996)



92

Um belíssimo vinho. As suas notas agridoce de marmelade, o toque de verniz e o seu nervo especiado são uma delícia. Ainda assim, não tem a mesma complexidade, nem a mesma limpeza e definição aromática do seu “irmão” do mesmo ano, apesar de ser ligeiramente menos doce. (59,90€).

Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 20 Anos (1995)



93

É uma pena que se tenha mostrado um pouco fechado de aroma, mas não deixa de ser um grande moscatel, muito próximo do nível do 1996 (49,90€).

Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 30 Anos (1955)



95

Um colosso. O mais denso, rico e concentrado de todos. É aromática e gustativamente arrebatador e explosivo. O vinho cola-se à boca, perdura, embora sem a mesma vivacidade do 1996. Se tivesse o frescor do 1996 (mais vibrante nesta fase precisamente por ser menos concentrado em açúcar), se fosse um pouco mais anguloso, seria um vinho do outro mundo. Mas é formidável (129€).



O Plano B faz 10 anos: uma década que mudou a noite do Porto

Se nós dizemos que foi uma pedrada no charco, eles dizem que foi mais um empurrão – e têm razão: a pedrada no charco foi uma questão de *timing* e o do Plano B parece ter sido na *mouche*. Não foram os primeiros a instalar-se na agora chamada Baixa-Clérigos – no ano de 2006 ainda não havia esta designação – mas desde então tudo mudou. A noite do Porto, por esses dias nas ruas da amargura, ressuscitou e nunca teve tanta pujança. O desafio agora será para onde crescer (e já se adivinham novos pólos), mas para esta área simbolizada pela Torre dos Clérigos, farol para os noctívagos, não se vê travão à vista. Não foi o precursor, mas foi certamente um ícone e assim se mantém: uma década depois, alguns altos e baixos, o Plano B celebra o aniversário num cenário diferente, é certo, mas com a ambição quase intacta.

À sua volta já quase não resistem os armazéns de tecido que fizeram a fama desta Rua de Cândido dos Reis e outro comércio de rua é raro – e são bares que agora preenchem as antigas lojas. Pois nesta rua o Plano B foi certamente pioneiro por motivos absolutamente pragmáticos. “Abrimos um mapa do Porto e fomos vendo zonas”, recordam os sócios – o trio inicial, os irmãos João e Filipe Teixeira, artista plástico e músico, o primeiro, arquitecto o segundo, e também Bernardo Fonseca, a que se juntaria o produtor musical Filipe Galante – num fim de tarde no bar do Plano B. É uma conversa com avanços e retrocessos, interrupções e o habitual caos ordenado quando se juntam os quatro, esta em que tentamos recuperar os 10 anos do Plano B. Que assentou na Rua de Cândido dos Reis depois de muitos espaços vistos, “hoje ocupados por outros bares”. “Sentimos que a cidade estava aqui”, explicam, “com as vantagens dos Clérigos, dos armazéns vazios, da ausência de vizinhos”. Afinal, era quase uma zona de ninguém: de noite vazia, de dia com o comércio a falir. Vazia. E eles moravam todos aqui.

Recuemos no tempo, então, para



PAULO PIMENTA

uma génese bem prosaica. Decidiram avançar com o Plano B – o nome foi o último a surgir, literalmente como um plano b – porque “havia lacuna para sair à noite, não existia muita oferta”. “A Ribeira tinha desaparecido, havia os armazéns gigantes [zona industrial] mas os bares mais pequenos tinham acabado.” Ao mesmo tempo, o surgimento dos Maus Hábitos, uns anos antes, tinha mostrado que era possível fazer coisas diferentes na cidade e, desde então, uma série de projectos culturais tinha feito o seu caminho pela cidade. O Plano B tem essa filiação de projecto multidisciplinar onde cabiam DJ, concertos, exposições, espectáculos de dança e teatro, ciclos de cinema. Entretanto, abraçou projectos fora do seu espaço, seja com o Mercadinho dos Clérigos, seja com um festival que durante alguns anos organizaram.

E, entretanto, a música que já era cabeça de cartaz, desbravando sempre novas tendências (mas “sem acompanhar as modas, sempre em paralelo”) e revelando novos talentos (no palco ou na mesa de misturas), foi ganhando ainda mais protagonismo. Aconteceu naturalmente, já que todos se movimentam com mais à vontade nessa área e porque a es-

trutura se rentabiliza mais assim – de qualquer forma, exposições são uma constante.

O verdadeiro “clique”

E são logo a primeira parte deste antigo armazém que agora é um espaço tentacular de “diversão e experimentação”. Galeria, café-bar, clube, sala de concertos – este é o plano esquemático do Plano B, dois andares onde cabem (couberam) muito mais coisas. O visual continua retro-chic-boémio e não houve grandes alterações nos últimos anos, com um certo excesso decorativo contra um cenário mais cru (qualquer semelhança com espaços posteriores não será pura coincidência). Há espelhos, molduras douradas, sofás (e cadeiras) desirmanados com marcas do tempo, a fonte com estátua, candeeiros excêntricos, bolas de espelhos, cores fortes nas paredes – para tudo desaparecer na sala Cubo, a do *clubbing*, mais industrial, escura. Não tocaram muito na decoração, mas no som e na luz investiram em “ferraris”.

No próximo ano, as coisas manter-se-ão mais ou menos como estão, com predominância da música. Dois ou três DJ internacionais por mês, uma aliança com uma nova produtora por

forma a dar mais visibilidade ao do que melhor (e é muito, dizem) se faz em Portugal, e as festas regulares, como JamiT, todas as quintas-feiras ou, a mais emblemática, a da Gigi, no primeiro sábado de cada mês – há alguém no Porto que não conheça a Festa da Gigi, onde a loucura é a única regra?

Já passaram muitos anos desde que os sócios se deram conta de que um “clique” verdadeiro se deu nesta zona do Porto, “em 2008, 2009”. Eles que tinham acreditado que era possível fazer algo ao estilo de Londres e Berlim, com concertos, DJ, tudo no mesmo espaço, tudo para prolongar a noite, viram a vizinhança crescer, viram o Porto ganhar uma centralidade noctívaga ecléctica q.b., viram o turismo explodir (“também com o contributo do passa a palavra sobre a noite portuense”, acreditam”), o Porto a funcionar 365 dias por ano. E, “com altos e baixos”, o Plano B mantém-se. Relevante – ou melhor, uma instituição “recomendada por taxistas e hotéis”, brincam – à espera do que vier.

Andreia Marques Pereira

FESTA DE ANIVERSÁRIO

Foi a 7 de Dezembro de 2006 que o Plano B abriu, é a 9 de Dezembro que se celebram os 10 anos. O alinhamento desta noite segue a mesma filosofia da casa: trazer talentos emergentes e alguns já estabelecidos. Alguns já se tornaram até amigos da casa, como o alemão Move D, que já toca há seis ou sete anos aqui e agora é um dos mais conceituados nomes do deep house; outros são quase “da casa”, como o DJ Kitten (“já tocou aqui com todos os seus projectos”) ou os Best Youth, que farão um DJ set. O cabeçade-cartaz é **Kerri Chandler**, “um dos fundadores do house e um dos mais reconhecidos DJ e produtores” – “representa não só a velha guarda como continua a inovar”; completa o cartaz Max Graef, jovem alemão que usa o house numa relação aberta com outros estilos, do jazz ao hip hop.

Se estes são os nomes principais, haverá ainda um regresso ao passado com um set dos DJ que tocaram na inauguração – a saber, Justamine (o próprio João Teixeira), Paulo Santos Rodrigo e Paulo Centeno – e uma “noite vintage” na galeria com lindy hop servido pelo DJ Joe (João Guedes). Ainda na área da música, o Plano B tem uma compilação, “10 anos 10 artistas” para oferecer aos clientes: Best Youth, Rui Maia, Holy Nothing ou Rompante são alguns dos nomes incluídos nas 1500 cópias disponíveis.

Além da música, a exposição *10 anos Plano B*, do fotógrafo Paulo Pimenta, passará em revista uma década de concertos e de pessoas que contribuíram para uma década de vida.



Já há um guia para os castelos do Norte de Portugal

Já está disponível um guia “Castelos do Norte de Portugal”, uma iniciativa da Turismo Porto e Norte de Portugal (TPNP) que permite dar uma nova perspectiva desta zona do país, utilizando o seu património edificado como outra âncora para os visitantes.

Em mais de 170 páginas, são 47 os monumentos apresentados que se distribuem por 34 municípios: encontram-se desde praças-fortalezas fronteiriças a cidades e vilas rodeadas de muralhas medievais; de centros históricos guardados por muralhas de castelos a engenhosas cisternas, de canhões entre ameias a torres de menagens com vista para cenários naturais.

As sugestões do guia vão, porém, mais longe, propondo visitas a vá-



NELSON GARRIDO

rios outros locais em cada concelho, um mergulho na gastronomia típica, experiências turísticas diferenciadoras, um roteiro das principais festividades de cada região e um apanhado de lendas e saberes locais.

“O nosso desafio é continuar a fazer crescer a estada média do turista na nossa região. E isto só pode começar a consolidar-se com a oferta turística diferenciadora e distinta. Temos que ter a capacidade de perceber o que o visitante procura e proporcionar-lhe motivos para que prolongue a sua estada. Este guia vem ao encontro do que defendemos: uma promoção integrada e sustentada do território”, diz o presidente da TPNP, Melchior Moreira, em comunicado.

Com este guia pretende-se mostrar um território que tem atractivos durante todo o ano e desta forma combater a sazonalidade turística, ao mesmo tempo que se divulgam vários recursos turísticos e se ajuda a incrementar as economias locais.

Francesinha de 15 metros no festival em Lisboa

Uma francesinha com 15 metros? Sim, vai acontecer, só não onde se esperava. Será no Festival de Francesinhas de Lisboa, a decorrer entre 7 e 11 de Dezembro, que se apresentará a francesinha-das-francesinhas, pelo menos em tamanho, que superará os 10 metros oferecidos no Porto. Oferecido é palavra importante, já que esta francesinha, servida no dia da abertura pelas 17h30, terá provas gratuitas para todos os que quiserem avaliar como o bife, a salsicha, a linguiça fresca, o fiambre cobertos com queijo derretido se combina com o verdadeiro ingrediente-chave desta sanduíche, o molho, claro, sempre mantido no segredo dos deuses. Se esta é a francesinha verdadeiramente excêntrica, não faltarão outras servidas por alguns dos mais emblemáticos restaurantes portuenses, como o Alfândega D'ouro, a Cufra, o



Majára e o Mister Mix, a que se junta um restaurante lisboeta, o Gastro Bar by Eleven. O Festival das Francesinhas de Lisboa decorrerá novamente na FIL, no Parque das Nações, tem entrada livre e funcionará entre as 12 e as 24h.
www.facebook.com/ffrancesinhaslisboa

“A Bicicleta” dos petiscos

Está situado no Hotel Novotel Lisboa, tem um conceito *open space* com mesas partilhadas e a sua carta inclui desde petiscos servidos em sertãs, conservas, queijos e enchidos, e vários pratos de bacalhau e carnes — o prato-estrela é o Tomahawk, uma costeleta. Os menus são de Carlos Pedro, *ex-chef* executivo do restaurante Vestigijs e *ex-subchef* do Cais da Pedra, de Henrique Sá Pessoa. Até 31 de Maio de 2017, e no primeiro domingo de cada mês, para quem se desloque até ao espaço de bicicleta entre as 11h30 e as 15h, haverá 20% de desconto nas refeições à carta. O preço médio de um almoço é de 15€ e do jantar 20€.

Mercado de Inverno em Serralves

Amanhã, 4 de Dezembro, o mercado sazonal regressa ao Pátio da Nogueira, no Parque de Serralves, com produtores locais a vender directamente para oferecer frutas e hortícolas da época. Além destes, não vão faltar pão e queijos artesanais, requeijões, granolas, sal aromatizado, enchidos regionais, cogumelos frescos, plantas aromáticas, trufas de chocolate, biscoitos, compotas e até flores. O mercado funciona entre as 10h e as 17h e o acesso pode fazer-se directamente pela Rua de Bartolomeu Velho, 141, ou, para portadores de bilhetes parque e museu, pelo parque.

O São Nicolau chegou a Guimarães

Já começaram no dia 29 — com o Pinheiro, um cortejo nocturno em que este é puxado por juntas de bois acompanhados por bombos e caixas —, mas até dia 7 as Festas Nicolinas prometem não deixar Guimarães tranquila. Amanhã há as Posses e o Magusto, no dia 5 chega o Pregão e no dia 6 o desfile das Maçazinhas, onde elas não entram, e as Danças de São Nicolau. O último dia, 7, é noite de baile, e as Roubalheiras — quando os estudantes “assaltam” as ruas e deixam os despojos no Largo do Toural —, como sempre, não têm noite marcada.
<http://nicolinas.pt>

As fugas dos leitores

Sob o sol da Toscana

Com o título acima, foi publicado há uns anos um livro e baseado nele foi feito depois um filme. Ambos tiveram muito sucesso. O ambiente decorre no campo e em povoações da Toscana, região central de Itália. É uma região riquíssima em arte e história, com destaque para Florença.

A Toscana e Florença seduziram-me há muitos anos. Não deixo de lá ir, sempre que posso, nas minhas visitas a Itália. Os sentimentos de voltar, em Agosto, foram um pouco contraditórios. Estava na cidade e região que mais gostava, mas o calor e as multidões impediram-me de gozar com a calma que pretendia todas aquelas belezas.

Florença é um destino imprescindível para quem gosta da arte do Renascimento. Fruto do apoio das prósperas classes dirigentes ou nobres florentinas, surgiram soberbos palácios, magníficas igrejas, pinturas e esculturas notáveis.

A Ponte Vecchio, a Piazza della Signoria com o Palazzo Vecchio, os Uffizi ou a Loggia dei Lanzi, são o supra-sumo dos locais procurados pelos turistas. Junta-se-lhes a esplendorosa catedral de Santa Maria del Fiore, com uma fachada riquíssima, uma cúpula (de Brunelleschi) arrojadíssima e ainda uma esguia torre sineira desenhada por Giotto. Em frente fica o baptistério com umas portas em bronze, ricamente decoradas, e que levaram Miguel Ângelo a apelidá-las de Portas do Paraíso.

Começamos pela igreja franciscana de Santa Croce, um autêntico delírio de pintura medieval e renascentista. Também aqui fica o principal panteão de ilustres toscanos ou outros que se notabilizaram nesta região. Estão lá sepultados Miguel Ângelo, Galileu, Maquiavel, Rossini, Marconi, etc. Dante tem aqui o túmulo, mas os seus restos mortais estão no centro de Ravenna. Além do túmulo de Miguel Ângelo, impressionou-nos muito o políptico da Coroação da Virgem, atribuído a Giotto e a seu discípulo Taddeo Gaddi, o



crucifixo em madeira de Cimabue e as pinturas da capela Peruzzi, da autoria de Giotto, representando a vida de São João Baptista e São João Evangelista. Também de Giotto são as pinturas murais da capela Bardi sobre a vida de São Francisco.

Vale a pena visitar Santa Maria Novella, a principal igreja dos dominicanos em Florença. As suas pinturas rivalizam em beleza com as de Santa Croce. Há impressionantes obras de Ghirlandaio e Filippo Lippi. Destaque para o simbólico crucifixo em madeira de Giotto e os belos baixo-relevos do púlpito. Sem menosprezar a fachada magnífica da catedral, a sua arrojada cúpula ou a elegante torre sineira, temos aqui dois exemplos com que a catedral de Santa Maria del Fiore não pode rivalizar, pois tem um interior sem interesse.

A igreja de Ognissanti é de entrada gratuita e tem no interior um conjunto de pinturas de interesse incontestável. Nesta igreja está sepultado o descobridor da América, Américo Vespucci, que aparece representado em jovem, debaixo do manto da Senhora da Misericórdia, na capela da família Vespucci. Mas o mais impressionante é o refeitório no convento anexo. Na parede frontal está pintada uma extraordinária representação da Última Ceia, obra de Ghirlandaio.

Uma visita aos Uffizi vale sempre a pena, quanto mais não seja para ver alguns dos maiores símbolos da pintura renascentista, como o *Nascimento de Vénus* e *Alegoria da Primavera* de Botticelli ou a *Vénus de Urbino* e a *Senhora do Pintassilgo* de Ticiano. Pouco

procurado é o museu da antiga cadeia, o Bargello. Tem um conjunto interessantíssimo de esculturas e o próprio edifício merece visita.

Visitámos ainda Arezzo, um dos centros de ourivesaria mais importantes de Itália. A basílica de Santa Maria della Pieve é assombrosamente bela, com inúmeros e expressivos baixo-relevos ou pinturas. E o largo onde se situa o Palazzo Comunale, Piazza Grande, merece uma admiração atenta pelo seu conjunto monumental.

Perto de Arezzo fica Cortona. É uma cidade de colina, como outras de origem etrusca. A cidade tem muitos palácios e igrejas e sente-se um charme intenso.

Siena é um dos destinos mais procurados em Julho e Agosto. A razão principal é a disputa do Palio, uma corrida tradicional de cavalos em que todos se vestem à moda antiga. A corrida tem lugar na Piazza del Campo. Mas as movimentações dos grupos de apoio de cada bairro, os cânticos, os incitamentos, as cores, são coisas de difícil descrição. A não perder em Siena é também a catedral, um edifício enorme em mármore branco e preto com a fachada largamente decorada e com um interior atraente.

Não é só de história e monumentos que vive a Toscana. A paisagem é igualmente bela: pequenas colinas encimadas pelas ruínas de um castelo ou uma aldeia antiga, vinhedos, oliveais, bosques. Aqui e além, fiadas de esguios ciprestes, a somar aos girassóis em plena floração no Verão.

Resta falar da gastronomia. Além das massas, dos cogumelos porcini e dos inevitáveis gelados, há boas carnes assadas ou grelhadas, como a costeleta florentina. E como uma boa refeição pede um bom vinho, a Toscana é a base de um dos mais famosos vinhos italianos – o Chianti. Para rematar, um cálice de Vin Santo, um vinho doce e licoroso produzido na região.

Alfredo Magalhães

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.



@filipabazenga

26.10.16. “A prova de que a chuva também tem o seu encanto e, mesmo sem sol e com tempo cinzento, vale a pena sair, explorar sítios novos ou redescobrir lugares já visitados, guardando cada momento num cantinho especial da memória, tal como fiz neste passeio em pleno Inverno. Paris vale sempre a pena, seja qual for a sua cor!”



@luisgouveiaaa

10.11.16. “Sempre que visito Barcelona, apaixono-me cada vez mais. Todas as vezes que cá volto descubro algo novo: uma nova história sobre a cidade, um novo local a visitar, uma nova perspectiva. Nunca tinha visitado a Casa Milà por dentro, e bastou olhar para cima para me deslumbrar com toda a fachada dos pátios interiores. Foi dos melhores momentos desta viagem.”

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

Toyota C-HR Um SUV diferente

Quem quer aceder a um segmento muito competitivo e em crescimento rápido, recheado de boas propostas, tem de apresentar algo que não seja mais do mesmo. O *crossover* C-HR tem um design arrojado e não tem motorizações diesel. *João Palma*



FICHA TÉCNICA

Motorizações	Ac. 0-100km/h	Veloc. Máx.	Cons. Médio	Emis. CO2	Preço
Gasolina					
1.2 T (116cv)	10,9s	190 km/h	5,9 l/100km	135 g/km	desde 23.650€*
Híbrido gasolina/eléctrico					
1.8 HSD (122cv)	11,0s	170 km/h	3,8 l/100km	86 g/km	desde 28.350€**

* Nível de equipamento Active ** Nível de equipamento Comfort

A Toyota entrou tarde num subsegmento em franca expansão - o dos SUV/*crossovers* - com muitos concorrentes de peso. Para ter hipóteses de sucesso, teria de marcar a diferença. O C-HR, um *crossover* do segmento C (o dos veículos compactos), agora posto à venda, preenche esse requisito. Para começar, num segmento onde o gasóleo ainda é rei, não propõe motorizações diesel. Depois, destaca-se pelo visual dinâmico e algo futurista, que é quase uma cópia fiel do protótipo que lhe deu origem.

Os veículos produzidos pela Toyota têm vários pontos fortes, mas o design, por vezes algo discutível e conservador, nunca foi um deles. Porém, o C-HR, com linhas ousadas, não faz concessões no estilo, mesmo em prejuízo da funcionalidade. Por exemplo, a carroçaria prolonga-se atrás para cima, unindo-se ao *spoiler*, reduzindo a superfície dos vidros traseiros. Outro detalhe pouco funcional é a posição dos puxadores das portas atrás, junto ao tejadilho, num ponto de difícil acesso a uma criança.

Não se pense que esses inconvenientes

não foram discutidos quando este SUV foi criado, mas os responsáveis pelo design deste veículo mantiveram-se firmes: alterar a curva da linha de cintura, ter janelas maiores e puxadores na posição habitual iria desvirtuar por completo a imagem do carro, tornando-o igual aos outros. E o facto é que o C-HR se distingue tanto no exterior (em especial na traseira) como no exterior, com linhas fortes e bem vincadas, inspiradas nas facetas de um diamante, combinando a parte superior de carroçaria de um *coupe* com a forte base de um SUV.

O nome, C-HR (Coupe-High Rider), é outro ponto em que este modelo se distingue dos outros veículos da Toyota, como Auris, Yaris ou Prius, que não usam siglas na designação. Acresce que C-HR se pode facilmente confundir com siglas que identificam veículos de outras marcas, mas mesmo assim os responsáveis da marca japonesa mantiveram-se firmes nos propósitos.

Outro aspecto em que o C-HR marca a diferença é o de só propor motorizações a gasolina e híbrida

eléctrica/gasolina, ao contrário da grande maioria dos fabricantes da concorrência, que privilegiam o gasóleo (por vezes, em exclusivo). Aliás, a Toyota há muito que considera que os motores diesel, devido às emissões, estão condenados a médio/longo prazo e tem desenvolvido as motorizações híbridas, área onde é líder de vendas.

Menos positiva é a insistência da Toyota em equipar de série os seus veículos com um discutível *kit* de “reparação” de pneus, algo ainda mais aberrante quando se trata de um SUV como o C-HR. Os respon-

sáveis da Toyota Portugal dizem que é possível ter em opção uma roda de emergência, algo que se recomenda.

Fabricado na Turquia, este SUV tem 4360mm de comprimento, 1795mm de largura, 1555 mm de altura, uma distância entre eixos de 2640mm e 10,40 metros de diâmetro de viragem, pesando 1535kg (dados para a versão híbrida). O C-HR, com cinco portas, pode transportar cinco ocupantes e tem uma mala com 377 litros.

Este é o segundo modelo Toyota, depois do Prius, a adoptar a nova

plataforma TNGA, com melhorias de estabilidade e de dinâmica, baixo centro de gravidade e posição de condução elevada, típica de um *crossover*, embora a altura livre ao solo de apenas 14,6cm o torne mais vocacionado para o asfalto que para incursões fora de estrada.

Também apropriada para a selva urbana é a motorização híbrida eléctrica/gasolina 1.8 HSD, caixa automática CVT e tracção integral (tal como o novo Prius), que se pensa vir a constituir 90% das vendas. É ainda proposta uma versão com tracção dianteira, dotada de um motor 1.2T,



Novos Audi A5 e S5 Coupé Elegância e dinamismo que se fazem pagar

Os novos A5 Coupé e S5 Coupé já chegaram a Portugal. Os preços arrancam nos 47.840€.
Carla B. Ribeiro

Capot *powerdome*, com a parte central sobressaída e dois vincos longitudinais, ópticas dianteiras em formato de asa num plano superior à grelha frontal *singleframe*, mais baixa e mais larga que a da anterior geração, silhueta típica de *coupé*, com corte traseiro na fluidez das linhas, luzes traseiras também em forma de asa, linha de cintura ondulada e vincada.

O novo Audi A5 Coupé, tal como a versão desportiva S5 Coupé, é um hino ao design e é através deste que a marca de Ingolstadt pretende não só segurar o público que lhe é fiel como despertar novas paixões. No entanto, há amores que saem mais caros que outros e, no caso deste modelo, os sentimentos fazem-se pagar: a versão 2.0 TDI de 190cv, servida por caixa manual e com equipamento base, está à venda desde finais de Novembro a partir de 47.840€ – a inclusão da transmissão automática S Tronic de sete relações custa mais 2450 euros.

As restantes motorizações chegam ao longo de 2017: em Fevereiro, a gama é reforçada com o gasolina 1.4 TFSi de 150cv e, em Junho, chegam os blocos diesel 2.0 TDI de 150cv e o 3.0 V6 TDI de 286cv. A gestão dos dois primeiros pode ser entregue a uma caixa manual de seis ou à S Tronic de sete. Já o último chega com Tiptronic de oito velocidades – o mesmo acontece com o bloco V6 que equipa o S5: 3.0 TFSi que debita 354cv. Em opção, o modelo pode ser equipado com diferencial traseiro desportivo que admite uma condução mais precisa e dinâmica.

Face à geração anterior, o Audi A5 Coupé chega com menos 60kg, um feito conseguido graças à car-

roçaria que se apresenta mais leve, embora mais resistente. Quanto ao comportamento dinâmico, é de salientar o novo *chassis* pensado em função da agilidade sem sacrificar o conforto. Como extra, é possível equipar o carro com uma suspensão com controlo de amortecimento, integrada no sistema dinâmico de condução Audi Drive Select, que permite ao condutor modificar as características da condução em diferentes modos e que é de série no caso deste modelo.

Construído sobre a plataforma MLB (Modular Longitudinal Platform), o novo A5 Coupé mede 4673mm de comprimento, 1846mm de largura, 1371mm de altura, com 2764mm de distância entre eixos, sendo que a principal diferença face à geração de 2007 reside na distância ao solo, que agora é menor, potenciando a reacção em curva. Mas a resposta fácil que o A5 Coupé proporciona também está associada a uma nova direcção assistida electromecânica que se adapta de acordo com a velocidade a que se segue. Opcionalmente, está disponível a direcção dinâmica, que varia a sua desmultiplicação em função da velocidade e do ângulo da direcção.

A estas dimensões exteriores cor-

responde um espaçoso interior com quatro lugares e uma mala com 465 litros. Continuando pelo habitáculo, o A5 Coupé segue a linha do oferecido pela restante gama da marca dos anéis, tendo adoptado um novo painel de instrumentos, que pode ser totalmente transformado com o *cockpit* virtual, estreado pelo TT e que já se estendeu ao A3 e ao A4. Este painel é constituído por um ecrã de 12,3” que, entre muitas outras coisas, dispõe de indicadores digitais que substituem os tradicionais visores de ponteiros. Paralelamente, pode ser transformado em sistema de navegação e várias funções de infotretenimento podem ser visualizadas e geridas a partir deste.

Em comparação com o modelo anterior, a lista de equipamentos de série é generosa: faróis de xénon com luzes em LED de circulação diurna e faróis em LED, rádio Audi MMI plus, função Bluetooth e USB de carregamento, volante multifunções de três raios, Audi Pre Sense City (o assistente que avisa o condutor de colisões iminentes com outros veículos ou peões com travagem de emergência), para além do já referido Audi Drive Select.

Em termos de segurança, o carro tem disponíveis uma série de siste-

mas já testados em outros modelos. É o caso dos assistentes de faixa de rodagem e do *cruise control* adaptativo que em conjunto com a caixa automática permitem usufruir de uma espécie de piloto automático – o carro até se conduz sozinho, desde que as linhas da estrada sejam bem visíveis, mas a legislação actual (ainda) não permite dar-lhe o nome de condução autónoma. Por isso, é obrigatório ter as mãos no volante para que o sistema funcione. Outros dispositivos ao serviço do A5 são os assistentes de saída de estacionamento, de anticolisão e de viragem.

No que diz respeito a sistemas de informação e de entretenimento, o novo Audi A5 Coupé pode ser equipado com MMI de Navegação e MMI de Navegação Plus com MMI Touch em conjunto com o Audi Connect, o que permite diversas funções *online*: navegação através do Google Earth, obter dados de tráfego do Google Street View em tempo real, ou aceder a informações práticas sobre estacionamento, destinos, notícias ou meteorologia. A informação é transmitida por meio do rápido sistema LTE. O sistema também permite a ligação à internet através de um *hotspot*.



turbo a gasolina de 116cv, com um comportamento muito interessante, acoplado a uma caixa manual de seis velocidades, dotada de um novo sistema chamado Transmissão Manual Inteligente, que aumenta ou reduz automaticamente as rotações, tornando as mudanças de velocidade muito suaves (funciona com o mesmo princípio das caixas automáticas de dupla embraiagem). Com o mesmo nível de equipamento, o C-HR 1.2 T, que chega em 2017, custa menos 2350€ que o híbrido.

O Toyota C-HR pode ter três níveis de equipamento: Active (só com o 1.2T), Comfort e Exclusive e dois pacotes: Style (associado ao Comfort) e Luxury (com o Exclusive). Mesmo no nível de entrada, Active, este SUV está bem equipado, nomeadamente em termos de segurança, com sistemas de pré-colisão, aviso de saída de faixa de rodagem, máximos automáticos e *cruise control* adaptativo. Nos outros níveis de equipamento, estão ainda disponíveis sistemas como reconhecimento de sinais de trânsito, alertas de ângulo morto e de trânsito transversal na traseira.

Seat Leon renovado Mudar alguma coisa para que tudo fique na mesma

O Leon, o modelo mais vendido da Seat, vai ser renovado, antecipando-se aos seus pares do grupo Volkswagen. Às qualidades que o tornaram um sucesso, acrescenta novos motores diesel e gasolina, melhorias no visual e nos equipamentos. *João Palma*

A terceira geração do Leon, o modelo do segmento C da Seat, será alvo de uma renovação em Janeiro de 2017 que abrangerá todas as carroçarias: três portas, cinco portas, carrinha e a variante *crossover* X-Perience da carrinha. Entre as várias heranças do SUV Ateca, o Leon recebe dois motores, 1.6 TDI diesel e 1.0 TSI a gasolina, ambos de 115cv. Aos três níveis de equipamento existentes, Reference, Style e FR, adiciona um novo, Xcellence. Os preços começam nos 23.084€ do Leon, três portas, 1.0 TSI, Reference.

Se em 2013 foi o Golf que se antecipou aos outros veículos congéneres do grupo Volkswagen no lançamento de uma nova geração, agora, quando se trata de renovar, o Seat Leon toma a dianteira face a Skoda Octavia e Volkswagen Golf. As alterações não são muitas - são mais pequenos retoques numa boa obra.

Tanto por fora como por dentro, o Leon recebe muitas das novidades estreadas no SUV Ateca. Na carroçaria, foram redesenhados os pára-choques, o *capot*, bem como os grupos ópticos, com faróis, piscas, luzes do dia e farolins traseiros em LED nos níveis superiores de equipamento. Três novas cores e novas jantes completam o ramalhete.

No interior, as mudanças são mais evidentes, com destaque para o novo ecrã táctil central de 8" (nos níveis superiores de equipamento), menos botões de comando, um espaço ao centro da consola central onde se podem pousar *smartphones* para carregar por indução e a substituição do travão de mão manual por travão eléctrico comandado por botão. A consola e o *tablier* também foram redesenhados. A insonorização foi melhorada.

Para Portugal, estão disponíveis



FICHA TÉCNICA

Motorizações	Ac. 0-100km/h	Veloc. Máx.	Cons. Médio	Emissões CO2	Preço
Gasolina					
1.0 TSI (115cv)	9,6s	198 km/h	4,4 l/100km	102 g/km	desde 23.084€*
1.4 TSI (150cv)	8,0s	215 km/h	4,8 l/100km	113g/km	desde 28.025€**
Gasóleo					
1.6 TDI (115cv)	9,8s	197 km/h	4,0 l/100km	105 g/km	desde 27.759€***
2.0 TDI (150cv)	8,4s	215 km/h	4,3 l/100km	110 g/km	desde 34.819€**
2.0 TDI (184cv)	7,5s	228 km/h	4,5 l/100km	118 g/km	desde 35.900€**

* Dados para versão de 3 portas, nível de equipamento Reference e caixa manual

** Dados para versão de 3 portas, nível de equipamento FR ou Xcellence e caixa manual

*** Dados para versão de 3 portas, nível de equipamento Style e caixa manual

duas motorizações a gasolina, 1.0 TSI de 115cv e 1.4 TSI de 140cv, e três a gasóleo, 1.6 TDI de 115cv, 2.0 TDI de 150cv e 2.0 TDI de 184cv. Destaque para o pequeno motor tricilíndrico a gasolina de 999cc de 115cv, estreado na marca pelo Ateca, acoplado uma caixa manual de seis velocidades, com força e *performances* muito interessantes: uma opção a considerar para quem não faça muitos quilómetros anuais, até por custar menos 2800€ que o diesel equivalente 1.6 TDI de 115cv e não ficar atrás nos desempenhos.

Mas num país onde o gasóleo ainda é rei (em especial nos segmentos C e superiores), será no Leon 1.6 TDI que a Seat aposta. Este propulsor, estreado no Ateca, teve um aumento de potência de 110cv para 115cv. Porém, curiosamente, enquanto no Ateca a caixa manual é de seis velocidades, no Leon ela é apenas de cinco velocidades. Está ainda disponível a caixa automática DSG de dupla embraiagem nas variantes de seis ou sete relações, consoante os motores que servem. Todas as versões têm tracção dianteira, com excepção do Leon X-Perience 2.0 TDI de 150cv (39.266€), que dispõe de tracção integral.

Os níveis de equipamento são: Reference (apenas no 1.0 TSI), Style (1.0 TSI e 1.6 TDI de 115cv), FR (1.4 TSI de 150cv, 2.0 TDI de 150cv e 184cv) e um novo, Xcellence, com o mesmo preço do FR, mas menos desportivo e com mais enfoque no conforto e na tecnologia. A Seat prevê que o nível Style seja o que vá colher as preferências, tanto com o propulsor 1.6 TDI (27.759€) como o 1.0 TSI (24.643€). Este nível oferece, entre outras coisas, jantes de liga leve de 16", climatizador bizona, auxílio ao arranque em subida, travão de mão eléctrico (com função Auto-Hold), ecrã táctil a cores de 5", sensor de estacionamento traseiro e diferencial autoblocante electrónico.

A renovação da versão desportiva deste veículo, o Leon Cupra, está prevista para mais tarde em 2017.

Ford Kuga Vignale De Espanha, com carinho e cuidados extra

Depois do Mondeo, S-Max e Edge, o construtor do símbolo oval estende a linha topo de gama Vignale ao seu novo SUV para tentar desafiar os clientes que olham para marcas alemãs quando pensam neste subsegmento. *Maria Lopes*



Tem muitos pormenores terminados à mão na fábrica valenciana de Almussafes, cuidados dignos de um topo de gama: o Ford Kuga Vignale vem coroar a oferta do novo SUV da marca e pretende ser a demonstração de que o fabricante está atento aos requisitos do luxo. Por fora, as diferenças são poucas em relação às restantes gamas do SUV, mas lá dentro respira-se, de facto, outro ambiente, fruto da atenção na escolha e montagem dos materiais.

O modelo mais alto da gama está disponível em Portugal para encomendas desde o lançamento do Kuga, mas ainda nenhum chegou às estradas portuguesas e nem sequer terá grande expressão nas vendas do modelo, que a marca estima que cheguem, em média, às 150 a 200 unidades por mês. Mas a intenção da Ford é desafiar aqueles clientes que olham para o segmento dos SUV médios dos construtores alemães ou para as recentes ofertas francesa (Peugeot 3008) e espanhola (Seat Ateca).

Vamos por partes: Alfredo Vignale era um carroçador italiano, de Turim, que nas décadas de 40 a 60 do século passado se notabilizou pela preparação de modelos icónicos de marcas como a Fiat, Lancia, Ferrari e Maserati. Nos anos 70, a Ford comprou a marca Vignale, que já então estava incorporada na Ghia,

mas deixou-a adormecida 30 anos. Recuperou-a para um protótipo do Ford Focus que viria a chegar à produção sob a forma do *coupé-cabriolet* do modelo de segunda geração, em 2004. Porém, demoraria uma década para que o Vignale entrasse de novo, e desta vez formalmente, nos planos da Ford para baptizar a sua gama mais exclusiva. Começou com o Mondeo, alastrou ao S-Max, Edge e chega agora ao Kuga.

Não há quaisquer diferenças em termos mecânicos entre o nível Vignale e o Titanium, a gama imediatamente abaixo. Por fora, o Kuga Vignale distingue-se por ter uma grelha frontal com favos de colmeia e inserções cromadas na grelha dianteira, nos faróis de nevoeiro, nas saias laterais e na traseira. E há um logo próprio junto às portas dianteiras e desenhos especiais para as jantes.

Por dentro, respira-se o ar de uma gama premium, assinalada no *lettering* na base das portas. Seja nos estofos de couro *ebony* (escuro) ou *cashmere* (creme) com desenhos exclusivos - incluindo em favos -, seja nas inserções de pele nas portas, rematadas com costuras de pespontos de linha grossa e com um toque extremamente suave, seja na sensação de robustez dos materiais (e respectiva montagem) da consola central e do *tablier*. O couro utilizado no Vignale é italiano, mas antes de chegar à fábrica espanhola da Ford de Almussafes, onde o modelo é montado, passa por uma das unidades da Faurecia na Roménia para ser tratado, por outra da mesma marca

Por fora, o Kuga Vignale distingue-se por ter uma grelha frontal com favos de colmeia e inserções cromadas na grelha dianteira

em Valência e só então é entregue, já aplicado nas respectivas peças, na linha de montagem.

O cuidado está não só nos materiais utilizados mas também na forma como os acabamentos são feitos. Almussafes tem um laboratório onde testa os *tabliers* dos vários modelos ali construídos e no caso do Kuga é especial o enfoque no Vignale, para encontrar minúsculos defeitos, em especial uniões mal feitas, que provocam ruídos nesta enorme composição que domina o interior do carro. O *tablier* é colocado num suporte que simula a passagem do veículo pelos vários tipos de piso, desde o alcatrão rugoso ao empedrado com vários desníveis, e que o abana de forma a se detectar se há barulhos indesejáveis, para depois se perceber o que é preciso corrigir.

Além disso, na lista de equipamento, apesar de incluir itens como o

park assist (ajuda ao estacionamento), faróis adaptativos, sensor para abrir da bagageira com pé ou o ecrã táctil que junta todo o sistema de entretenimento e informação, há também pacotes e equipamentos opcionais como o de ajuda à condução, que, entre outros sistemas, mantém o carro dentro da sua faixa, detecta a aproximação de outros veículos em ângulo morto, trava o carro em caso de paragem do veículo da frente, reconhecimento de sinais de trânsito (956 euros), tecto panorâmico (1017 euros) e o controlo automático de velocidade adaptativa (762 euros).

O nível Vignale está disponível com o bloco 1.5 a gasolina nas variantes EcoBoost 4x2 de 150cv (36.474€,

de caixa manual) ou 4x4 de 180cv (41.227€, de caixa automática), e com o bloco diesel TDCi 2.0, nas versões com 150cv 4x2 (42.600€) ou 4x4 com 150cv (46.988€) e 4x4 de 180cv (47.966€). Todos os modelos têm a tecnologia Start & Stop, mas a caixa automática só está disponível para as versões 4x4, por um adicional de 1525€ em relação à caixa manual da mesma motorização.

Para o lançamento do Kuga Vignale, a Ford preparou uma campanha até ao final do ano que permite 2500€ de desconto, a que se somam 2000€ se a aquisição for feita através da empresa de crédito da marca e ainda, em exclusivo para o Vignale, mais 1500€ em caso de retoma.

PUBLICIDADE

CURSOS DE VINHO

Rui Falcão

13 e 14 de Dezembro
18:30 às 21:30 / Lisboa

Os meus primeiros passos no vinho

ESTE NATAL OFEREÇA
UM VOUCHER
PARA UM CURSO DE VINHOS

Datas de 2017 e inscrições em
falcao@ruifalcao.com

www.ruifalcao.com

Plano de viagem

Para uma passagem de ano diferente e radical, para aventureiros e para quem gosta de desafios, aqui fica a sugestão: expedição de três dias no ponto mais alto da Península Ibérica, a montanha de Mulhacén, na Serra Nevada. Preço: 240€. Inclui duas noites de estadia, refeições, material necessário e seguro. De 31 de Dezembro a 2 de Janeiro. www.7cumes.pt



SARA MATOS

Cá dentro



Serralves, Porto

Serralves propõe para as férias de Natal dos mais novos um conjunto de actividades de carácter lúdico em contacto com a arte e a natureza. Decorrem de 19 a 23 e de 26 a 30 de Dezembro, para crianças dos quatro aos 12 anos. Preços: 75€/uma oficina, cinco dias; 170€/duas oficinas, cinco dias com almoço. Nos primeiros três fins-de-semana deste mês, realizam-se ainda Oficinas de Natal para famílias, onde se ensina a criar esculturas com materiais naturais, construir livros para plantar, etc.. Das 10h às 17h. www.serralves.pt

Criactiv, Braga

As férias de Natal na Criactiv são animadas com actividades tão diversas como dança, defesa pessoal, ioga com histórias, magia, cartas, ginástica artística, rítmica e acrobática, tatuagens, mini chefs, brincadeira na chuva, criação de uma aldeia de Natal com material reciclado e visita ao Natal do Porto com piquenique. Para crianças dos quatro aos 12 anos. Preço: 120€ com almoço, lanche, frutas, materiais, seguro e deslocações. De 19 a 30 de Dezembro (dias úteis). O Estúdio Criativo fica na Av. João XXI, lj. 667; Tel: 918729420. www.criactiv.com

Monte Real

Um fim-de-semana para relaxar é o convite do Monte Real - Hotel Termas Spa para o próximo feriado, com tarifas desde 82€. Inclui três noites de alojamento, um jantar, um circuito spa e uma massagem vela aromatizada. Válido até 11 de Dezembro. www.termasdemontereal.pt

Caminhada pelo Parque Natural do Guadiana

Aproveite o próximo feriado para meter pés ao caminho pelo Parque Natural do Guadiana. São três dias de caminhadas, com destaque para o percurso pela antiga linha de caminho de ferro entre a mina de São Domingos e o Pomarão, a descida da Cascata do Pulo do Lobo, visita a Mértola e observação de estrelas no observatório H. Horster, no Hotel São Domingos. Preço: 255€/pessoa em quarto duplo e 285€ em single. Inclui três noites de estadia, um jantar, passeios com guia, chá e bolachas. De 8 a 11 de Dezembro. www.greentrekker.pt

Férias de Natal para as crianças

Teatro, Lisboa

O projecto cultural Edge Arts convida os mais novos a dedicar as férias de Natal à arte e ao teatro infantil, promovendo um conjunto de workshops. No último dia os pequenos actores sobem ao palco com a peça *Colmeiópolis - um dia na colmeia*, de Paulo José Miranda, convidando os pais e amigos. Dos sete aos 11 anos. Dias 19 a 23 de Dezembro. Preço: 20€/dia; 95€/cinco dias. www.edge-arts.org



Gouvães do Douro

O programa especial feriados na Casa das Letras, em Gouvães do Douro, Sabrosa, sugere uma estadia de duas noites, um jantar regional com vinhos do Porto e do Douro e visita a uma quinta da região, com prova de vinhos. Preço por pessoa: 120€. www.cenarios.pt



NELSON GARRIDO

Lá fora

Esqui em Candanchú

Programa de quatro noites na estância de neve de Candanchú, situada em pleno coração do Pireneu Aragonés, com preços desde 204€ de 7 a 11 de Dezembro. Inclui estadia e forfait. www.feriasnaneve.pt



2320

TRABALHOS

120

PUBLICAÇÕES

15

PAÍSES

O PÚBLICO venceu duas medalhas de prata e cinco de bronze na última edição do concurso internacional NH2016, organizado pela Society for News Design e que premeia o melhor design de publicações em Portugal, Espanha e, agora, na América Latina. O PÚBLICO foi ainda o único jornal português finalista na categoria de melhor diário nacional.

PRATA



“Como a agência para a investigação do cancro da OMS confunde os consumidores?”

REPORTAGEM



Conjunto de infografias de duas páginas

PORTEFÓLIO DE INFOGRAFIA

BRONZE



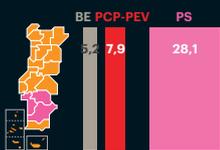
“Confiança” 26.º aniversário com Nelson Évora

MELHOR CAPA



“Terror em Bruxelas”, sobre os atentados na cidade

MELHOR CAPA



Eleições legislativas do ano passado

INFOGRAFIA



Reportagem sobre o Banif

INFOGRAFIA



“O que é isso de vida independente?”

MELHOR VÍDEO

OUTROS PRÉMIOS ATRIBUÍDOS EM 2016



“Anatomia de uma ópera”



Vicente Jorge Silva



Prémio Dignitas 2015
CATEGORIA JORNALISMO DIGITAL



18.º PRÉMIO
Jornalismo Contra
a Indiferença 2015
MENÇÃO HONROSA



“O que é Isso de vida independente?”



Os Direitos da Criança em Notícia
FÓRUM SOBRE OS DIREITOS
DAS CRIANÇAS E JOVENS
2016



“Retrato da Pornografia Infantil em Portugal. O João Foi o DVD 5 no Mundo de José”



Prémio de Jornalismo
Rei de Espanha
IMPRESA
ESCRITA
2015



“Quem é o filho que António deixou na guerra”

ASTRON. O PRIMEIRO RELÓGIO GPS SOLAR DO MUNDO.

Em 2012 fizemos história com o Astron, o primeiro relógio GPS solar do mundo.

Alimentado apenas por energia luminosa, o Astron ajusta-se a todos os fusos horários da Terra com o toque de um botão.

Em 2014 levámos o Astron ainda mais longe e apresentámos um Cronógrafo GPS solar.

Agora com indicação de dois fusos horários em simultâneo,

o Astron é simplesmente o melhor relógio GPS solar do mundo.



ASTRON



GPS
SOLAR

*Se ocorrerem alterações na região/zona horária, pode ser necessário seleccionar manualmente o fuso horário.

SEIKO

DEDICADA À PERFEIÇÃO