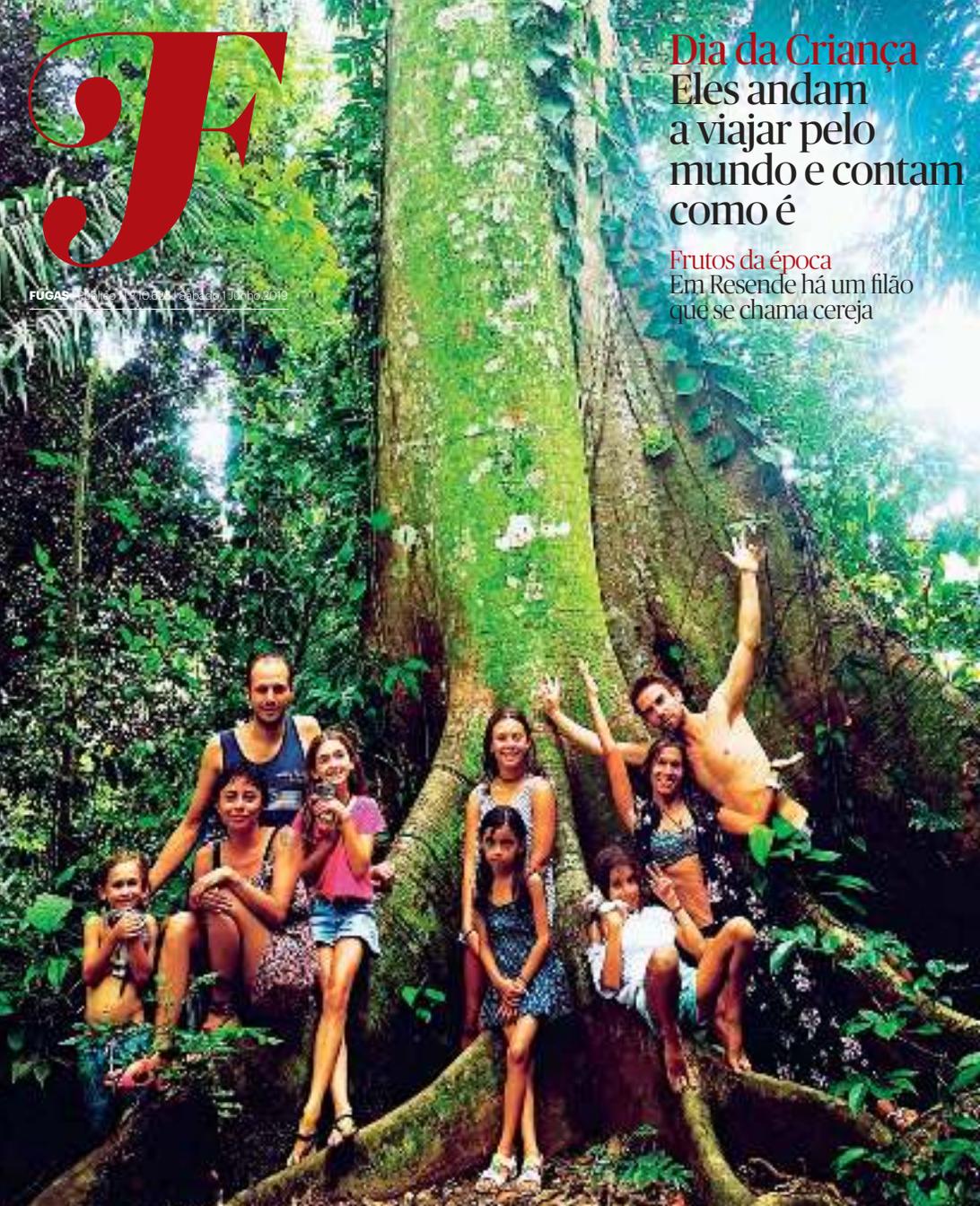


J

FUGAS | Edição 100 | Maio | Sábado 1 Junho 2019

Dia da Criança
Eles andam
a viajar pelo
mundo e contam
como é

Frutos da época
Em Resende há um filão
que se chama cereja



Semana de lazer

Mais sugestões em lazer.publico.pt

Da cidade à aldeia,
por jardins e sobraís,
entre marionetas
e artistas, a ordem
é só uma: festejar.
Sílvia Pereira

S D 2.a

Festas no ar

Depois de ter estado na praia da Amoreira a dar espectáculo na Páscoa, a artista francesa Tatiana-Mosio Bongonga regressa para outro momento de funambulismo. O cabo tem agora 300 metros de comprimento, está esticado a mais de 30 de altura, atravessa a Fonte Luminosa e conta com 80 voluntários para assegurar a estabilidade. São estas *Linhas Voadoras* que abrem oficialmente as Festas de Lisboa (dia 1 de Junho, às 19h30; grátis), que vão marcar todo o mês com centenas de propostas: arraiais, marchas, cinema ao ar livre ou temático, casamentos de Santo António, Fado no Castelo, música na rua e uma grande variedade de festas. Para já, para este sábado, aqui ficam quatro sugestões extra, igualmente gratuitas e a pensar na festa que também é este Dia Mundial da Criança: a celebração do primeiro aniversário do L.U.C.A. - Teatro Luís de Camões com leituras, oficinas, passeios, instalações e uma peça de Gandini Juggling inspirada em Pina Bausch (a partir das 15h), *O Aljube a Contar Histórias* de resistência e liberdade em "tempos que não eram para meninos" (Museu do Aljube, 11h), uma oficina ao ar livre para aprender a construir marionetas usando técnicas de reciclagem (Museu da Marioneta, 15h) e a Feira de Ciência *De Que É Feito o Mundo?*, com experiências, conversas com cientistas, jogos e actividades no Jardim Botânico (Museu Nacional de História Natural e da Ciência da Universidade de Lisboa, das 11h às 18h).

LISBOA Vários locais. De 1 a 30 de Junho.
Programa completo em www.culturana.uep.pt



O que é encortiçado é bom

O maior vestido em fio de cortiça (17 metros) em exposição. Provas de vinho do espaço Wine & Cork. Na zona Sabores do Montado, degustações e *show cookings* com ingredientes como cogumelos, espargos, túberas ou bolota. O sobreiro como símbolo nacional a motivar conferências e debates. É Coruche a reafirmar o título de capital mundial da cortiça com a 11.ª edição da maior feira do sector. Ao mesmo tempo que celebra o décimo aniversário do Observatório do Sobreiro e da Cortiça, a FICOR - Feira Internacional da Cortiça promove passeios, jogos, gincanas, eventos desportivos, *workshops*, música (Raquel Tavares actua no sábado, às 22h) e, nas tardes de fim-de-semana, insulfáveis, trampolins, pinturas faciais e ateliers para os miúdos. Como o Dia Mundial Mundial da Criança (1 de Junho) coincide com o Dia Nacional do Sobreiro e da Cortiça, terão também à sua espera acções ecológicas promovidas em parceria com a Quercus.

CORUCHE Observatório do Sobreiro e da Cortiça, Parque do Sorraia, Centro de Exposições e outros locais
De 30 de Maio a 2 de Junho,
das 9h às 24h (domingo, até às 21h).
Programa completo em www.ficor.com.pt.
Entrada livre



Jardins até ao fim

Estão abertos os *Jardins da Fim do Mundo*. É este o tema da 15.ª edição de um festival limiano que, desde que se instalou numa antiga quinta minhota, já atraiu mais de um milhão de visitantes. A arte de bem jardinar, com a criatividade como motor e a sustentabilidade em mente, é o foco do Festival Internacional de Jardins de Ponte de Lima. O convité é para percorrer os cantos e recantos dos 11 projectos efémeros que foram seleccionados por um painel de especialistas em arquitectura paisagista, jardinagem, espaços verdes, botânica, design e artes plásticas. Vêm de nove países (Alemanha, Argentina, Áustria, Brasil, China, Espanha, Itália, Portugal e República Checa) para se juntarem ao mais votado pelo público na edição passada: o *Jardim de Microclimas* holandês.

PONTE DE LIMA

De 31 de Maio a 31 de Outubro.
Maio, Junho e Setembro: segunda, das 13h30 às 19h; terça a sexta, das 10h às 12h e das 13h30 às 19h; sábado e domingo, das 10h às 19h.
Julho e Agosto: segunda, das 13h30 às 20h; terça a domingo, das 10h às 20h.
Outubro: segunda, das 13h30 às 18h; terça a domingo, das 10h às 18h.
Bilhetes a 1€ (simples) e 2€ (passe de época); grátis até 12 anos



FUGAS N.º 986 **Foto de capa:** DR FICHA TÉCNICA **Direção** Manuel Carvalho **Edição** Sandra Silva Costa
Edição fotográfica Nelson Garrido **Directora de Arte** Sónia Matos **Designers** Joana Lima
 e José Soares **Infografia** Cátia Mendonça, Célia Rodrigues, José Alves e Francisco Lopes
Secretariado Lucinda Vasconcelos **Fugas** Rua Júlio Dinis, nº270, Bloco A, 3º, 2, 4050-318 Porto.
 Tel.: 226151000. **E-mail:** fugas@publico.pt. www.publico.pt/fugas

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

De volta à Évora em marionetas

No Teatro Garcia de Resende, na Praça do Giraldo, por jardins diversos, entre as bancas do mercado ou com vista para o Templo de Diana, toda a cidade se enche de histórias contadas por bonecreiros. A BIME - Bienal Internacional de Marionetas de Évora está de volta após seis anos de paragem e o regresso faz-se com um programa vasto e recheado: seis dias com 28 companhias de 11 países, num total de 85 artistas. A 14.ª edição começa nesta terça-feira, às 17h30, com um cortejo de Gigabombos da associação portuguesa Imaginário. À mesma hora, saem à rua as Marionetas Gigantes de Moçambique e o grupo chinês Teatro de Marionetas de Yangzhou. Ficam assim abertas as alas para as marionetas de luva do italiano Salvatore Gatto, à comédia de amor apocalíptica *Circus Funestus* dos dinamarqueses Sofie Krog Teater (na imagem), as sombras chinesas da argentina Valeria Guglietti, os microbonecos da holandesa Mikropodium, *O Romance do Vaqueiro Benedito* com suas personagens do folclore brasileiro e o concerto da peculiar orquestra do grupo espanhol Títeres Cacaramusa Teatro, entre muitos outros. Os típicos Bonecos de Santo Aleixo alentejanos não faltam à festa, nas mãos de uma série de companhias portuguesas.

ÉVORA Vários locais
 De 4 a 9 de Junho.
 Programa completo em cendrev.com/bime2019.
 Grátis a 6€;
 passes de 25€ a 145€



Mural para intervir

Vhils, Bordoão II e Pantónio já fazem parte da paisagem urbana covilhã. As suas intervenções vão agora ter a companhia das outras: do espanhol Velas Velasco, do brasileiro Douglas Pereira e dos portugueses Krulla D'Enfer e Mário Belém. São estes os artistas chamados pela sexta edição do Wool - Covilhã Arte Urbana a decorar muros, fachadas, empenas e outras "telas" da cidade. Eles vão trabalhar: o público vai acompanhando. Mas nem tudo é pintura de murais. No programa entram também visitas guiadas, conversas com artistas, oficinas, projeções de filmes acerca de *Arte e Activismo* (dia 7, às 21h30) e um concerto de Tó Trips e João Doce (dia 9, às 21h30). A comunidade contribui com fotografias para exposição *Intemporal - Olhares sobre o Wool*, em que cada imagem pode ser comprada por um euro que reverte para a associação Guardiães da Serra da Estrela (inauguração no dia 4, às 21h30).

COVILHÃ Vários locais
 De 1 a 10 de Junho. Programa completo em www.facebook.com/woolfest.
 Grátis (excepto visitas guiadas, a 2€)



Dar de beber ao ambiente

O maior festival de sustentabilidade do país é, este ano, *Planeta Água*. É este o tema que faz mover o 11.º Greenfest, um evento apostado em cultivar o bem-estar – conosco, com os outros, com o planeta e, já agora, com a carteira – em formas que podem ir da nutrição à moda, do exercício ao *mindfulness*, dos projectos sociais às propostas tecnológicas. Profissionais, interessados e curiosos encontram aqui um lugar para conferências, palestras, workshops, demonstrações, sessões de meditação e *show cookings*, intercalados com animação teatral e musical, sem esquecer o mercado biológico e o de artesanato a funcionar em permanência. Tudo à medida de toda a família e dentro do cenário histórico que é o Mosteiro de Tibães, onde decorre a manga bracerense deste Greenfest (próxima paragem: Campus de Carcavelos da Universidade Nova de Lisboa, de 17 a 20 de Outubro).

BRAGA Mosteiro de Tibães
 De 6 a 9 de Junho, das 10h às 20h. Programa completo em greenfest.pt.
 Grátis (mediante inscrição)

Alte e artes

Imagine que uma aldeia do interior algarvio, daquelas que mantêm o carácter típico, o ritmo de outros tempos e a genuinidade das gentes, se deixa invadir não por turistas, mas por artistas em concertos, bailes, peças de teatro, projeções, animação de rua... É o que acontece quando Alte se faz palco do Fusos - Festival de Fusões Artísticas, uma iniciativa da associação cultural Fungo Azul. Na verdade, não há um, mas mais de 20 palcos, que tanto podem nascer num antigo lagar como num terraço, num edifício abandonado ou num restaurante. Entre os momentos "altemente" a não perder estão uma exposição de *Fusinhos* feitos por crianças de Alte (dia 7, às 14h30), o *Labirinto do Artista* Daniel Vieira (17h30), um espectáculo de música e luz a partir do Cerro da Galvana (21h30), as *Várandas da Memória* do Ao Luar Teatro (dia 8, 18h), a sessão de cinema *Alte(m) Tempos* (dia 9, 14h30) e a música de Viviane, Anaquim e Melech Mechaya no remate de cada dia.

LOULÉ Alte
 De 7 a 9 de Junho, a partir das 14h30.
 Mais informações em www.facebook.com/fungozul.
 Grátis



Dia Mundial da Criança



A casa destes miúdos é o mundo inteiro

Pedimos aos elementos mais novos de três famílias que andam a viajar pelo mundo para nos contarem a sua experiência. Relatos na primeira pessoa de oito crianças, dos cinco aos 17 anos. *Luísa Pinto*

● A ideia é, inevitavelmente, dos pais. É aos pais que se deve a pulsão de viajar, de andar a trilhar os caminhos do mundo, por terra, ar e mar, com os filhos ao colo, às costas, pela mão. A idade dos miúdos é cada vez menos um impedimento para os pais seguirem viagem. Quando são bebés - são de colo, e precisam sobretudo de leite de mãe e do carinho dos pais. Quando estão em idade escolar não estão amarrados a nenhuma instituição ou geografia, porque há uma coisa chamada *homeschooling* e há Internet em quase todo o lado. Há famílias que vivem de rendimentos - que conseguem esticar-se prolongarem estadias em países mais acessíveis; há famílias que vão trabalhando ao longo

do caminho, em projectos de voluntariado e acções sociais.

Há, pois, cada vez mais crianças viajantes. Alguns pais dizem que querem continuar a ser o que eram antes de terem filhos - viajantes compulsivos. Por isso levam os filhos com eles. Outros pais justificam que, depois de terem filhos, percebem que em viagem podem usufruir tempo de qualidade, partilhar descobertas e dar novos horizontes às crianças, no sentido literal e figurado. Hoje, que é Dia Mundial da Criança, vamos dar voz a três famílias que viajam de forma diferente, e por razões diferentes. E pedimos a cada uma das crianças para que, em discurso directo, nos contassem como estão a viver esta epopeia

de "descobrir o mundo, e viver aventuras", como dizia a banda sonora que Francisco Ceia escreveu para o desenho animado Tom Sawyer. Uma das famílias já anda a viajar pelo mundo há quatro anos - a bordo do veleiro *El Caracol*. Outra saiu de Portugal em Agosto e não tem data para voltar: actualmente andam muito empenhados pela América do Sul a envolverem-se em causas sociais - a última foi a garantir dinheiro para que uma criança de 12 anos que vivia há dez meses num hospital depois de lhe amputarem uma perna (teve cancro no fêmur) pudesse voltar à casa, melhorando-lhe as condições de habitabilidade. Outra, ainda, vive na Suíça, mas pára pouco por lá. Magno,

agora com cinco anos, viaja desde que tem um mês de idade e tem mais de 50 países no currículo.

Susana Pereira é jurista numa organização internacional, o pai de Magno é director de tecnologias de informação numa grande empresa. Magno está no primeiro ano do infantário onde, diz a mãe, "tem por missão brincar o mais que conseguir e aprender suíço alemão e alemão". Susana diz que viajar com crianças sempre foi "uma não questão". "Assim como nos adaptámos a ir com ele ao supermercado ou ao restaurante, viajar foi apenas mais uma dessas coisas que passou a ser feita a três. Não complicamos. Os destinos são escolhidos tal e qual como antes, ou seja, só exclu-

mos destinos que estejam em guerra ou onde esteja a ocorrer alguma epidemia. E por isso, e com os devidos cuidados, já levámos o Magno a mais de 50 países e para destinos que para algumas pessoas seriam impensáveis, como a Índia, Quênia, Namíbia, Zâmbia ou Zimbábue", conta.

Susana Pereira dá uma justificação tão simples quanto desarmante para o facto de viajar sempre com o filho. Não é porque ache que isso o vai tornar uma pessoa melhor, mais culta, corajosa e bem formada - "embora achemos que é bem provável" - e diz que se o leva não é porque não tem onde o deixar. "Levamos o Magno porque adoramos estar com ele. É tão simples quanto isso. É mesmo porque



As histórias destas três famílias podem ser seguidas nas respectivas contas de instagram @following.our.heart @mundomagno @entretantoabordo



adoramos ver o mundo com a mão dele na nossa. Um dia, daqui a não tantos anos assim, o Magno vai querer ir sozinho ou na companhia dos amigos. Por isso, tentamos aproveitar cada minuto e criar todas as memórias que conseguirmos com ele ao nosso lado", explica. Magno, esse, não coleciona carimbos, não faz *check-in* nas redes sociais, não tem ímanes dos países que visita no frigorífico como se fossem medalhas ao peito. "Coleciona momentos." Cada família sabe o que é melhor para si. Há quem queira continuar a viajar sem os filhos, e está tudo bem, há quem os queira levar só às vezes, e está tudo bem, e há quem os queira levar sempre, e está tudo bem tam-

bém. Tudo está bem", sintetiza. Tudo está bem, continua Catarina. Relembrando que já passaram quatro anos desde que saiu de casa com o marido e os três filhos, então com oito, dezoito anos, para embarcar na aventura de velejar pelo mundo a bordo do novo barco, o *El Caracol*. "Anahámos um avião para Santa Lúcia (Antilhas), onde o *El Caracol* estava à nossa espera, não tínhamos grandes planos nem muita experiência. Começamos devagar, explorando algumas das ilhas no mar das Caraíbas, muito perto umas das outras, por ali passámos um ano e meio, com passagem pelas Bahamas, Bonaire e Curaçao. Depois demos um pulo até ao Panamá e passámos o canal em Feve-



Entretanto a Bordo: pai, mãe e três filhos num veleiro há mais de três anos

reiro de 2017", relata. Em Maio desse ano fizeram a maior travessia, foram 29 dias ao longo do oceano Pacífico para chegar às Marquesas, na Polinésia Francesa, onde estiveram quase um ano e meio e visitaram os restantes quatro arquipélagos que a compõem (Tuamotu, Gambier, Austrais e Sociedade). Em Julho de 2018, Gonçalo, o filho mais velho, regressou a Portugal para fazer o 12.º ano. Os pais e irmãos continuaram a viagem. Por agora, estão de volta às ilhas Fiji. Não vêm a Portugal há três anos, mas neste momento têm a família a visitá-los e a matar saudades. Não têm, por enquanto, intenções de voltar.

Quem também não tem prazo para a chegada é a família de Lisa Joanes, que vendeu o que tinha em Portugal para se aventurar pelo mundo com o marido e quatro filhos. A decisão foi tomada "numa questão de três ou quatro meses". "Foi só o tempo suficiente para vender a casa e fazer as malas. Pode parecer 'louco' para muitos, mas nós somos habituados a não planejar muito e ir de coração aberto ao que a vida também tem para nos mostrar. Já quando vivemos na Índia foi assim, lámos por uns meses..." Claro que houve uma tra-

jectória inicial minimamente pensada: a de que começariam em Buenos Aires, na Argentina. Juntaram os filhos à frente de um mapa-mundo e cada um dos seis elementos escolheu dois países a visitar. Agora é ir tratando de colocar o visto em cada um deles. O resto "é para ir vivendo". Actualmente, estão na Costa Rica. Pensavam ficar dez dias, já estão há dois meses e meio. "Vamos fluindo, conhecendo pessoas, sentindo os locais e deixando o coração ser literalmente uma bússola, que vibra e nos indica (sempre) o melhor caminho", limita-se a dizer Lisa, que é instrutora de ioga e meditação, e vai tendo oportunidade de exercer ambas pelo caminho, nos sítios por onde pára.

Os pais já deram as suas explicações. Falta ouvir o que dizem os filhos.

Entretanto a Bordo

Família com três crianças que anda há mais de três anos a bordo do veleiro *El Caracol*

Rodrigo, 12 anos

Lembro-me da noite em que os meus pais disseram que íamos viajar, estávamos na Tailândia a jantar e puseram um bilhete embrulhado em folhas de coqueiro. Tinha acabado de fazer sete anos e fiquei muito triste porque ia deixar os meus amigos de Macau.

Dois dias antes de apanharmos o avião para as Caraíbas havia mais mal pela sala toda, uma confusão. Escolhi alguns dos meus peluches preferidos e tinha uma mochila com as coisas de que gostava mais.

Os países de que mais gostei foram as Bahamas e a Polinésia Francesa e o que mais me marcou desta viagem foi mergulhar com baleias nas Turcos e Caicos e perceber como elas nadam quase sem se mexerem e só com movimentos suaves. Nas Bahamas fiquei espantado com a quantidade e diversidade de tubarões. Na Polinésia Francesa foi a transparência da água e também a quantidade e a diversidade de peixes.

No início da viagem falava com alguns amigos da escola, mas agora já não. Mas ainda falo com amigos que fui conhecendo nesta viagem.

O que eu mais gosto desta vida a bordo é de ir conhecendo muitos sítios e pessoas diferentes, também gosto muito das diferentes actividades que fui aprendendo como o *smorkelling*, o surf, a pesca, andar de skate, *wakeboard*... O que eu menos gosto é das travessias grandes, especialmente quando há ondas maiores e o barco abana muito.

O pôr do sol é a parte do dia que mais gosto, porque é o início da noite e quando começam a aparecer lulas e outros peixes, que não se vêem durante o dia.

Quando for crescendo gostava de ser biólogo e de morar num barco.

Lia, 15 anos

Quando comecei a viagem estava muito curiosa, excitada e fascinada com esta maneira diferente de viver. Na primeira noite que passámos no barco tudo parecia pequeno. Os quartos só tinham uma cama, um armário e um metro quadrado de chão. A casa de banho era do tamanho de um →

Dia Mundial da Criança

armário. E onde está a banheira? A sala, mesa de jantar e cozinha eram todas num só compartimento. E agora há duas divisões novas como a mesa de cartas, o *cockpit* e em vez de um jardim tínhamos uma rede na proa do barco.

Passados alguns meses comecei a sentir falta de algumas coisas, como um almoço na casa da avó ou uma ida ao parque com os amigos. Mas o que me fez mais triste foi não poder passar o Natal com a família.

Tar amigos no barco é mais complicado, acabamos sempre por nos separar após alguns meses porque temos planos diferentes. Depois podemos ou não voltar a encontrá-los noutra curva do oceano.

A escola também mudou muito, em vez de ter que ir para a escola depois de tomar o pequeno almoço, basta descer para o meu quarto, trazer os livros para a sala e começar a estudar. Os únicos colegas são os meus irmãos e os meus pais os professores.

Tentamos sempre estudar seis dias por semana, mas às vezes não dá porque temos travessias ou visitas. Usamos os manuais e os nossos pais tiram as dúvidas quando é preciso. Estudamos de manhã até à hora de almoço, se conseguirmos acabar a escola antes, mais tempo livre temos.

Depois há a manutenção, temos que limpar os cascos pelo menos uma vez por mês, de vez em quando o meu pai faz a manutenção aos motores, o casco do Dinghy limpamos menos vezes e supostamente temos que tirar o *El Caracol* da água uma vez por ano para mudar a tinta do fundo. Tentamos sempre manter o barco o mais organizado possível, o que é bastante difícil porque somos cinco pessoas num espaço muito pequeno. Aliás, agora somos quatro porque o meu irmão mais velho já foi para Portugal fazer o 12.º ano.

Uma das partes de viver no barco de que gosto menos são as travessias, há pessoas que gostam de navegar e andar à vela mas eu não sou uma delas. Há travessias piores que outras, dependendo da direcção do vento e do tamanho das ondas, o melhor é quando está quente na popa. A maior travessia que já fizemos foi de 29 dias. Antes de cada travessia enchemos os tanques de água e de gásóleo, subimos à âncora e lá vamos nós. Normalmente, quando fazemos travessias de mais de um dia baixamos a mesa da sala e fica transformada numa cama. Durante a noite tem que estar sempre algum de vigia para ver se há outros barcos ou rajadas súbitas e mau tempo. Na maior parte do tempo temos uma ou mais linhas de pesca dentro de água, o meu pai gosta muito de pescar.

Quando chegamos de uma travessia temos de dar entrada no porto do novo país, depois de estarmos legais

vamos explorar a vila ou cidade onde damos entrada, uma das primeiras coisas que procuramos é a Internet, para avisar a família e amigos que chegámos. Normalmente não é muito difícil de encontrar, mas às vezes, quando estamos em sítios muito remotos, é mais complicado.

Gonçalo, 17 anos

Quando os meus pais me disseram que iam embarcar numa viagem ao redor do mundo, não numa volta ao mundo, achei que já sabia o que esperar, visto que já era o terceiro ano que estava a morar no estrangeiro. Contudo, quando partimos para as Caraíbas e vi o barco pela primeira vez, pensei: "Isto de facto é um bocadinho apertado", e percebi que esta "volta ao mundo" ia ser diferente.

Durante os primeiros meses, adaptámo-nos a este novo modo de vida. Lembro-me de ter sentido falta de algumas comidas, como uma Cereálac ao pequeno almoço.

Mais tarde, habituei-me aos produtos locais, que iam variando conforme a nossa localização. Mas uma coisa de que não me consegui livrar foram as saudades, este sentimento provou ser muito mais difícil de ignorar do que a ausência de Cereálac. Sentia sempre que quando voltasse a Portugal já não ia conhecer os meus primos - o que não se verificou, quando voltei foi como se nunca tivesse partido.

No entanto, também fiz muitos novos amigos e conheci muitas pessoas viajadas e acho que não deixa de ser impressionante o facto de ter 17 anos e poder dizer que já estive em mais de 20 países (e em alguns já estive várias vezes).

Ainda falo com alguns dos amigos que fiz durante a viagem e sinto que teve um grande impacto na forma como penso. Sei que quando crescer não vou conseguir morar num sítio durante muito tempo.

Voltar a morar em Portugal tem sido outra adaptação, já não tenho saudades dos amigos e família que cá tenho, mas agora costumo dizer que tenho os pais e irmãos na antipoda. Aqui o ritmo de vida é muito mais acelerado e os dias passam todos a correr, com a escola ando sempre muito stressado, especialmente agora que estão os exames a bater à porta.

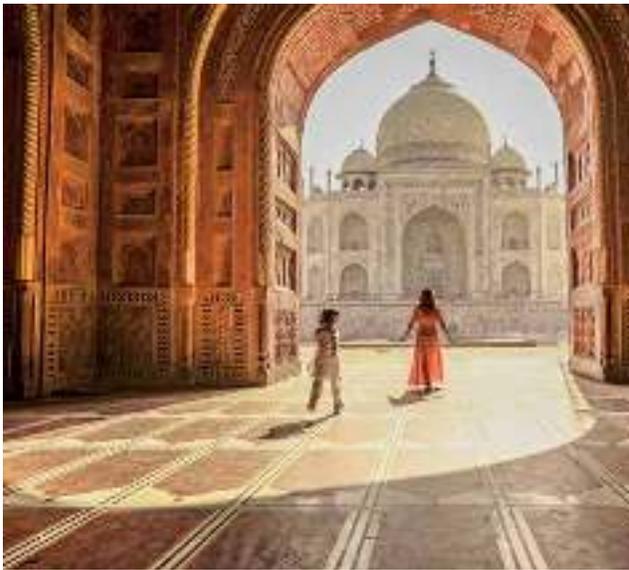
Following our heart

Família com quatro crianças que anda a viajar há sete meses e não tem planos de voltar

Serena, 10 anos

Olá, eu sou a Serena, tenho 10 anos e gosto muito de viajar. Já conheci 17 países e vivi cinco anos na Índia, enquanto os meus pais fizeram voluntariado nesse país. Eu sou a irmã do meio e tenho duas irmãs e um irmão.

Neste momento estou a dar a volta



Em cima, Magno na Índia; ao lado, a família Following our heart: pai, mãe e quatro filhos que andam a viajar há sete meses sem planos para regressar

ao mundo com a minha família. Está a ser muito divertido, fazemos muitos amigos e descobrimos muitas coisas, como animais diferentes, castanhas e comidas, glaciares na Patagónia, visitamos museus históricos em família. De todos os países em que já estive, os que eu mais gostei foram o Brasil e a Costa Rica, onde cuidámos de gatinhos bebés. Na Costa Rica, houve uma portuguesa que, através da página de Facebook da minha mãe, nos convidou para ir uns dias a sua casa e nós fomos. Essa portuguesa é casada com um costa-riquenho e eles são um casal com um coração de ouro. Vivem numa zona que tem

muitas crianças de todas as idades e por isso gostei tanto da Costa Rica.

Yasmin, oito anos

Olá, eu sou a Yasmin e tenho oito anos, sou uma das irmãs do meio. Eu e a minha família andamos a dar a volta ao mundo, já fomos ao Brasil e Uruguai, à Argentina, Chile e Bolívia, ao Peru, Equador, Panamá e agora estamos aqui na Costa Rica. Temos atravessado os países de avião, auto-carro ou barco, muitas vezes em *night-buses* e também a pé. É sabias que em alguns destes *night-buses* há cama para cada um de nós e até comando de massagem? Mesmo

assim, o meio de transporte que eu mais gosto é o avião porque a vista é muito bonita quando ele começa a levantar voo.

Eu gosto muito de viajar e estou a gostar muito desta viagem com os meus irmãos e os meus pais. Já estive em lugares muito bonitos e para mim, até agora, o país que eu mais gostei foi a Costa Rica, porque já fiz muitos amigos na casa da Sónia e do Rafa e está a ser muito divertido. Aqui encontrámos três gatinhos bebés, uma na rua, a *Kiwí*, dois dentro de um saco do lixo, o *Melon* e o *Di*, e cuidámos deles para que eles pudessem sobreviver. Eu gosto muito de gatos e de cães.

Aquilo que eu mais gosto de fazer pelo mundo é brincar em todo o lado e estar com a minha família. Também gosto de ir às praias mergulhar e ver muitos peixinhos diferentes através dos óculos de mergulho, mas a melhor experiência até



agora foi fazer sandboard nas dunas do deserto de Ica, no Peru. Ainda vamos à Disney World e visitar o Havaí (um estado dos EUA), que foi o país que eu escolhi, e outros países como Japão, França, México e em África.

De Portugal sinto saudades dos avós e dos nossos cãeszinhos. Faço tantos amigos nesta viagem que não sinto falta dos meus de Portugal. Mas eu tenho saudades do resto da minha família.

Quanto aos meios de transporte, gosto muito de viajar de barco mas quando são viagens grandes prefero dormir em hotéis.

Apesar de algumas vezes me chatear com os meus irmãos, gosto muito deles e no final ficamos sempre bem.

Nestes sete meses já aprendi a falar espanhol. *Adios, gracias!*

Moisés, sete anos

Eu gostei muito do Brasil, dos gatos, da nossa amiga Flor, de surfar na praia, comer chapati de banana e ovo que a nossa irmã Di (a Índia, a irmã mais velha) fazia.

Vimos os glaciares gigantes na Patagônia e fui às termas de água a ferver de cuecas, porque me esqueci dos calções de banho, foi muito divertido.

Depois, na Argentina, gostei muito

de brincar com o Açai (um amigulho de nove anos) e antes estivemos num hotel onde a banheira deixava bolhas... Gostei de estar em casa da Lair, a nossa amiga, ela é muito simpática e brinquei com os seus cães.

No Peru gostei de surfar nas dunas de areia, quero voltar lá outra vez. No Panamá fomos à ilha Contadora, gostei do barco, de ver os peixinhos, os golfinhos e ainda vi uma raia e uma lagosta, que depois o meu pai apanhou e nós comemos. Na Costa Rica gostei muito da montanha (em Punta Ballena) onde estava uma mamã, a Luz e o Marco, o Oso e o "Pé di Fuego", com quem brinquei muito. Também na casa da Sónia e do Rafa fiz muitos amigos e celebrei os meus sete anos com uma grande festa.

O país de que eu mais gostei até agora foi a Costa Rica e de brincar com os meus amigos, mas do que mais gostei da viagem até agora foi de descer as dunas de areia (no deserto de Ica, Peru) de prancha e de comer muito açai no Brasil.

Tenho saudades de Portugal, dos nossos cãeszinhos, dos avós, da tia Sofia e dos primos.

Índia, 13 anos

Oi! Eu sou a Índia e tenho 13 anos. Estou a morrer de saudades de Portugal, dos amigos, família, cães...

I love Portugal, é o melhor país do mundo, mas também está a ser giro viajar. Bem, houve uma coisa nesta volta ao mundo que não me correu lá muito bem. Estava eu no terminal de autocarros, na capital do Uruguai, quando decidi ir ao WC... Foi aí que, quando me virei para puxar o autoclismo, vi o meu telemóvel novinho a nadar na sanita! E foi assim que a minha Índia deixou de falar com alguns amigos de Portugal, porque ficou sem telemóvel e sem contactos. Ainda falo com alguns através do telemóvel do meu pai, mas só aqueles [cujos contactos] já tinha lá, claro! Falo com eles quase todos os dias.

Mas pronto, calate lá e começa a falar de coisas interessantes. *Let's start*. Até agora, nesta viagem, eu já visitei o Peru, Argentina, Equador, Uruguai, Chile, Bolívia, Panamá, Costa Rica e Brasil.

#Argentina, o país da comida
Digo isto porque ficámos na casa da Lair, uma senhora que adora cozinhar e como eu e as minhas irmãs também adoramos, fartámo-nos de inventar receitas novas e cozinhar muito. Acho que devo ter engordado uns dez quilos! Da Argentina também guardo as cascatas e os glaciares.

#Brasil, *let's surf and do gymnastic*
Entretanto, no Brasil, para "desengordar" fiz imenso desporto, surf, ginástica... Mas, claro, também comi imenso açai, tapioca e *sushi*. Hmmm, e o *sushi* no Brasil é tão bom!

#Uruguai, hotel spa
Do Brasil descemos para o →

OnWine Distribuição Nacional Terroir Experience



find us on

onwinedistribucão

Dia Mundial da Criança



Uruguai, onde estivemos na maior reserva de leões marinhos da América do Sul e mais tarde num hotel com direito a spa e termas de água quente! Foi ótimo!

#Chile, art around

No Chile, na Patagónia Chilena, eu e o meu pai fizemos um mural num hostel em troca da dormida. E assim, entre bastante frio, pinturas e trocas, lá fomos subindo a famosa Carretera Austral e descobrimos termas de água quente em rios de água gelada. A capital foi uma boa surpresa.

#Bolívia, nem tudo é o que parece

Eu sei que muitos podem pensar que, apesar de estes países ser ainda bastante pobre, as pessoas são super-simpáticas e honestas. Não é bem assim! Encontrámos muitos, principalmente domos de lojas, que pareciam não querer ninguém por ali ou que não queriam vender! Não foi o país de que eu mais gostei.

#Peru, bem cultural e manga seca

O Peru estava cheio de monumentos espanhóis. Partámos nos comer manga seca comprada no Mercado de San Pedro, em Cusco.

#Ecuador, sombrio

Estivemos apenas de passagem no Ecuador. As pessoas eram simpáticas mas a capital bem sombria. Fizem uma bebida quente de aloe vera nas ruas.

#Panamá, a loucatura!

Fiquei bué louca quando vi a cidade do Panamá, parecia que estava nos Estados Unidos ou no Dubai, uma cidade superdesenvolvida e gira. Também fomos a uma ilha paradisíaca, linda, linda!

#Costa Rica, best país ever

O meu país favorito até agora, adorá-lo é lindo, mas na verdade é o que eu gostei mais foi de Zent, a aldeia onde fiz imensos amigos entre os 12 e os 15

anos. Era uma aldeia pobre mas superdivertida e eles tornaram-se amigos muito especiais, nunca me vou esquecer. Claro que criei mais amizades aqui por ter sido o país onde ficámos mais tempo.

Agora vamos seguir para a Nicarágua, espero que seja lá o fixe como a Costa Rica... e acho que já detei para perceber que o que eu mais adoro nesta volta ao mundo é fazer amigos novos!

Bom, os países que eu escolhi visitar foram o Japão e os EUA. O Japão porque sou completamente apanhada por sushi. Os EUA para ver se por lá encontro um telemóvel bom e barato, já que o meu morreu na sanita. Não, mentira! Porque é aí o melhor parque de diversões, para mim, a Disney World.

E assim acaba a minha apresentação. Podem saber mais da nossa família em... Tcham, tcham, tcham, tcham... @following.our.heart

Mundo Magno

Pai, mãe e filho de cinco anos pelo mundo. O Magno não sabe escrever, a mãe fez-lhe uma entrevista a pedido da Fugas.

Magno, cinco anos

Qual foi o país de que gostaste mais?

Portugal, Chamonix, Maldivas. [Chamonix não é um país! Ando eu a levar-te ao Butão, Quênia, Namíbia e outros que tais e sai uma escolha tão espertana!]

Gostas de andar de avião?

Só gosto de andar com televisão e comida. Isto ainda deve ser trauma da última viagem de avião, que era com uma companhia do pior!]

Rodrigo a bordo do veleiro El Caracol

Qual o país aonde gostavas de ir a seguir?

Portugal! [como qualquer português, adora ir à terra!]

Gostaste de mergulhar com tubarões nas Maldivas? Tiveste medo?

Eu queria apanhá-los para fazer festinhas e tu não deixaste. [Revirar de olhos.]

Quantos países já visitaste?

Um milhão. [como todos os viajantes, gosta de exagerar um bocadinho.]

E o que mais gostaste na última viagem à Índia?

De andar nos tuk tuk. E dos génios [indianos sikhs] Há um milhão de génios na Índia [adora a palavra milhão.] E toda a gente conhece o

Magno [Acho que por tanta gente querer tirar fotos com ele era por o conhecerem!]

Gostas mais de viajar ou ficar em casa?

Vamos viajar hoje? [olhos a brilhar]

Gostas mais de neve ou praia?

Gosto de neve com praia. E com animais. [Praia com neve e animais, anotação!]

E onde gostas mais de dormir?

Em casa, no hotel ou na autocaravana? Na caravana. Quero dormir lá todos os dias. [quando dormimos na autocaravana é quase certo que não acordá.]

Um menino perdido dá cabo da cabeça aos bravos gauleses

O Parc Astérix fez 30 anos. Para comemorar, há mais diversões. Este é um lugar para nos divertirmos como se fôssemos crianças. *Cristiana Faria Moreira*

● “Estamos no ano 50 antes de Cristo. Toda a Gália foi ocupada pelos romanos ... Toda? Não! Uma aldeia povoada por irredutíveis gauleses ainda resiste ao invasor. E a vida não é nada fácil para as guarnições de legionários romanos nos campos fortificados de Babaorum, Aquarium, Laudanum e Petibonium ...”

Os fãs das histórias aos quadrinhos de Astérix e Obélix sabem esta introdução de que, mas talvez nunca tenham ido ao lugar onde esse mundo se torna realidade. Pelo menos, enquanto estivemos no Parc Astérix, a 40 quilómetros de Paris, somos também nós bravos gauleses daquela pequena aldeia no Norte da antiga Gália. E também nós, a dado momento, vamos sentir que tomamos um bocadinho da poção mágica do druida Panoramic que dá àquele povo uma força sobre-humana e o torna invencível. Nem que seja quando andamos às voltas e reviravoltas nas montanhas-russas ou nos sentamos a assistir a um duelo gauleses versus romanos e nos apetece saltar para o centro da arena para ajudarmos a derrotar as tropas comandadas por Júlio César.

Mas, antes disso, um gigantesco Astérix espera-nos no alto de um penhasco para nos dar as boas-vindas e anunciar as celebrações que

marcam os 30 anos do Parc, cumpridos a 30 de Abril. Mas se 2019 é o ano em que se celebram as três décadas desde a criação deste parque de diversões, é também o ano em que as aventuras de Astérix e Obélix chegam aos 60 anos. Foi a 29 de Outubro de 1959 que René Goscinny e Albert Uderzo puseram o mundo a torcer pelo sucesso de uma pequena aldeia de gauleses na contenda contra os romanos.

Vinte e tal anos depois, Uderzo teve a ideia maluca de imaginar um parque de diversões que fosse dedicado ao mundo de Astérix e dos seus companheiros. A 30 de Abril de 1989 o sonho havia de tornar-se realidade. Mais de 20 mil pessoas correram para Plailly, 40 quilómetros a Norte de Paris, e entupiram as estradas só para conhecer que universo era afinal este que juntava vikings, gregos, egípcios e romanos.

O parque acabaria por ser sucesso imediato. No primeiro ano, recebeu 1,3 milhões de visitantes. No ano passado, foram mais de dois milhões, anunciou o diretor do parque, Nicolas Kremer, na inauguração de uma nova atracção. “Depois de 30 anos, o Parc Astérix é um sucesso conhecido.” Em 2018, passou também a marca dos 50 milhões de visitantes e tem novidades. Já lá vamos!



“Atenção, menir!”

Chegados ao parque, vamos dar a uma avenida larga, ladeada de casinhas saídas directamente da imaginação de Goscinny e Uderzo. É como se os cenários saltassem das histórias aos quadrinhos e ali, à nossa frente, estão gauleses, egípcios, romanos, gregos e vikings. Na verdade, estas casinhas acabam por servir de várias lojas de *merchandising*, onde há espadas, capacetes com asas como o de Astérix, livros, ou frasquinhos de poções mágicas. De vez em quando cruzamos-nos ora com a patrulha romana, ora com Astérix, Obélix, Idéfix, Panoramix, Abraracourcix, Assurancetourix, Falbala, Bonnemine, Agecanonix...

Na aldeia gaulesa podemos até entrar nas suas casas. Na de Obélix não nos escapa à vista o retrato que tem de Falbala, a gaulesa eleita do seu coração, nem o javali que ali está lentamente a ser cozinhado - já sabemos que Obélix anda sempre com muito apetite.

Mas para lá de todo o universo criado em torno dos bravos gauleses, o Parc Astérix é conhecido por oferecer atracções e espectáculos (são 47 numa área com 24 hectares), entre as quais sete montanhas-russas. A cada três, quatro anos, o parque tenta criar

uma nova diversão, para que tenhamos sempre motivos para regressar. Para celebrar os 30 anos, há um menir a voar sobre as nossas cabeças. E nós vamos senti-lo.

Tudo se passa numa sala escura, onde se avistam primeiro uns vultos sob tendas num acampamento. Rapidamente percebemos que são romanos e que César e as suas legiões conspiram para conquistar, de uma vez por todas, a terra dos bravos gauleses. E se conseguissem fazer desaparecer o venerável druida da aldeia, Panoramix? Afinal, só ele sabe a receita da poção mágica que torna aquele povo invencível. Sem ela, seria mais fácil fazer vergar a aldeia perante a invasão romana? Os planos estão traçados, é preciso pô-los em marcha. E nós a vemos tudo a ser preparado, presos a uma cadeira, com os óculos 3D na cara.

Não há volta a dar. Disfarçados de árvores, três legionários preparam a emboscada. Panoramix sai para a sua colheita de visco, erva essencial para a poção. Nós estamos com ele, passo a passo, graças aos solavancos das cadeiras. De repente, um cheiro a cogumelos frescos entra-nos pelo nariz dentro. Às tantas, um menir atravessa o céu - e a sala, graças ao 3D - antes de cair sobre o pobre druida. “Obélix, fizeste asneira.”, pensamos. →

guia



O Parc Astérix fica a cerca de 40km de Paris. Por isso, ficar

hospedado nos hotéis do parque pode ser uma opção. La Cité Suspendu, onde a Fugas ficou alojada, tem 150 quartos distribuídos por três aldeias rodeadas por bosques celtas. Os passadiços de madeira levam-nos aos quartos, ao restaurante e ao parque. Todas as construções e decorações foram feitas em madeira, o que nos faz mergulhar neste ambiente viking. Além de La Cité Suspendu, o Hotel Les Trois Hiboux oferece 150 quartos que foram recentemente renovados. Os quartos são pensados para as famílias, capazes de albergar cinco pessoas, com preços a partir dos 158 euros por noite. O reforço da oferta hoteleira é, neste momento, uma das apostas do parque. Para 2020 está prevista a abertura de mais um hotel, o Hôtel Les Quais de Lutèce. A arquitectura deste novo local de alojamento vai girar em torno da reconstituição do rio Sena quando Paris era Lutèce (nome romano da capital francesa). Além dos quartos, o hotel terá duas salas de 150 metros quadrados para conferências.



A Transavia, companhia aérea low-cost do Grupo

Air France-KLM, voa para Paris diariamente a partir de Lisboa, Porto, Faro e Funchal (via Porto e um directo ao sábado), com bilhetes de ida a partir dos 29 euros.



Parc Astérix Plailly (Oise)

www.parcasterix.fr

Aberto a partir de sábado, dia 6 de Abril, até 5 de Janeiro. Todos os dias das 10h às 18h. As entradas custam 51 euros para maiores de 12 anos. As crianças dos três aos 11 anos pagam 43 euros.



Dia Mundial da Criança

Panoramix perde a memória e, assim, a receita da poção mágica que dá a força sobre-humana aos gauleses também se perde. E agora? Agora é tudo sempre a alta velocidade. Perseguições, com mergulhos vertiginosos que nos fazem ter aquele frio-zinho na barriga, vários respingos que salpicam sobre nós. Temos ainda direito a cobras a subir-nos pelas pernas (calma, não é a sério), que arrançam uns risos nervosos da plateia. Entre as lutas, até nós ficamos atordoados com os estalos de Obélix, e com as corridas de Astérix pela floresta atrás do menor voador. Bem, como acaba esta aventura não podemos desvendar, mas garantimos que “Atenção, menir!”, esta experiência 4D que levou dois anos a ser preparada pelos Studios Idéfix, é, acima de tudo, uma homenagem ao espírito e humor de Goscinny.

As montanhas-russas

Além de espetáculos como este, onde toda a família pode soltar uma gargalhada, ainda são as montanhas-russas que mais atraem os visitantes, a avaliar pelas filas que se formam.

Os gritos ouvem-se ainda do nosso quarto de hotel, na Cité Suspendu e basta ir até aos passadiços de madeira para percebermos de onde vêm. Ao longe, um emaranhado de ferros onde carrinhos passam a alta velocidade. Se mete medo? Mete, pois. E jamais julgamos os gritos - afinal, também nós passaríamos por isso. Depois de uma subida lenta e íngreme na Goudurix, em que até se pode apreciar a paisagem verde do parque, há uma explosão de adrenalina depois de uma descida a mais de 75km/h. Depois disso, é andar às voltas e reviravoltas por sete *loopings* - sim, são sete e nenhum é igual - onde às tantas parece que vamos mergulhar num lago. Para quem quer “desafiar o medo”, vale a pena, garantimos. Palavra de viking!

Saltando para uma das pontas do parque, damos de caras com La Trace du Hourra. Que nada mais é do que um trem de corrida *made in Gália!* que desliza a 60 km/h. Este cenário

conta-nos a história de como os gauleses descobriam uma caverna com pinturas rupestres que representavam o “caminho tortuoso” de um homem pré-histórico que aprendeu a andar nos dois pés. Quanto à montanha-russa, essa, não é nada penosa, garantimos.

A fúria dos deuses vai perseguir-nos até à Grécia Antiga quando embarcamos no Pégase Express. Pégaso, o cavalo alado que segundo a mitologia grega nasceu do sangue de Medusa (que tinha o poder de transformar em pedra tudo para onde olhasse), quando Perseu, filho de Júpiter, lhe cortou a cabeça com uma espada, também nos guia por uma viagem mítica e um tanto ou quanto agitada. Embarcamos na Gare Montparnasse - uma referência a Montparnasse, em Paris - mas com uma arquitectura bem diferente, tipicamente grega, com muitas colunas, adornada com um pégaso gigante dourado à entrada. Desta vez não há *loopings*, mas há curvas e contracurvas, descidas e subidas que nos fazem colar ao assento. Acabamos por chegar ao templo de Medusa, que nos atrai a alta velocidade de novo para o percurso, desta vez de costas, sem vermos o que nos espera. Será caso para dizer, são loucos, estes gregos.

Muito mais haveria para contar, mas o certo é que um dia acaba por ser pouco para experimentar tudo o que há no parque - sobretudo se tivermos de enfrentar filas imensas para as diversões (*o passrapidus*, que permite avançar nas filas por mais 30 euros, pode ser uma opção). Engana-se quem pensa que só as crianças ali se vão divertir. Se para elas é todo um universo por descobrir, os mais velhos poderão recordar as histórias aos quadradinhos que lhes encham as estantes e lhes encham de aventuras a infância. No final da contenda pelo parque acabamos a dar zanzo a Obélix: são pazzi questi romani (são loucos, estes romanos). Mas não só. Ali, somos todos um bocadinho loucos.

A Fugas viajou a convite da Transavia



No Pé Descalço Eco Parque vamos sujar-nos dos pés à cabeça

Este parque em Ponte de Lima incentiva os miúdos a brincarem ao ar livre. É “obrigatório” saltar, rebolar e sujar roupa e corpo. **Má estudos que provam que faz bem.** Susana Pinheiro (texto) e Paulo Pimenta (fotos)

● A estrada ladeada por montes verdes, perfumada de plantas e flores, deixa-nos frente a uma tabuleta amarela sombreada a rosa. Lá está desenhado um pé e o nome não deixa margem para dúvidas: chegamos ao Pé Descalço Eco Parque, em Freixo, Ponte de Lima. Entramos calçados, mas não tarda nada ficamos descalços para percorrermos alguns dos trilhos que põem em euforia os mais novos e levam os adultos a regressar aos tempos de miúdos, quando rebolavam, corriam descalços na terra ou

na areia e, ao final do dia, entravam em casa com os calcanhares sujos e a roupa empoeirada.

Logo à entrada do parque os olhos perdem-se na gigantesca alfomada às cores que convida a saltar e fazer acrobacias, mas não nos atrevemos a tanto. Ainda piscamos o olho aos karts a pedais para conhecer o Eco Parque, mas resolvemos sentir na pele, ou melhor, nos pés, o que é fazer os trilhos em contacto com a natureza. Sapatinhas e meias ficam para trás, assim como as tecnologias, para vivermos

verdadeiramente a experiência na natureza. António Vieira, proprietário deste espaço, explica que “há todo um conceito para estimular a brincadeira livre e com materiais naturais”, espalhados por esta antiga quinta de plantação de milho, com 25 mil metros quadrados, onde sobrevivem mais de mil árvores de grande porte, desde carvalhos, oliveiras, laranjeiras, tangerineiras, castanheiras, cerejeiras e choupos.

Afinal, o que nos espera? Vários percursos para respirar e apreciar



No Pé Descalço “há todo um conceito para estimular a brincadeira livre e com materiais naturais”



Pé Descalço Eco Parque

Rua dos Carvalhos, Freixo
4990-440 Ponte de Lima
Tel.: 919 472 480

<https://pedescalcoecoparque.pt>
Preços: 5€ individual/ 9€ duas
pessoas/3,75 cada um em
grupos acima de 10 pessoas.
Horário: este mês o parque
funciona ao domingo, entre as
11h e as 19h, para o público em
geral. Nos restantes dias está
aberto para escolas e pequenos
grupos, da 10h às 18h. Em Julho
há mais dias de portas abertas
que ainda serão divulgados,
mas em Agosto já é certo que
vai abrir as suas portas de
terça-feira a domingo.

jogo ao ar livre. O empresário chegou a trocar algumas impressões com a autora desta metodologia, Angela Hanscom, terapeuta ocupacional pediatra norte-americana e autora do livro *Descalços e Pelizes*. “A medida que a vida das crianças se torna mais virtual, através da TV, do *smartphone* e dos ecrãs de computador, os profes-

sores estão a observar um decréscimo na capacidade de concentração, e os médicos a registar um aumento alarmante de transtornos sensoriais e emocionais”, continua, enquanto descalça as sapatilhas e as meias para iniciar o primeiro circuito. O Eco Parque aderiu a comunidade internacional Children & Nature Network, que “apoiá quem trabalha em prol da relação entre crianças e natureza”.

De olhos vendados

Há um grupo de 17 pessoas, o mais novo de cinco e o mais velho de 50 anos, que chegou de Vila Nova de Gaia. O pé percorreu a areia, depois calcam casca de pinheiro e a seguir pedras. “É uma sensação completamente fora do normal”, diz Maria João Cunha, que integra esta comitiva, continuando: “Vale muito a pena pela parte sensorial e pelo convívio familiar que nos proporciona.” Ao lado, Paula Campos acrescenta que “não estava nada a contar com esta diversidade de actividades”. Conheceram o Pé Descalço através de uma pesquisa na Internet, porque queriam fazer uma coisa diferente em família. E foram experimentando.

“Superou bastante as nossas expectativas, porque tem muita coisa ao ar livre que nos leva até à nossa infância e podemos mostrar aos mais novos

como eram as nossas brincadeiras nesses tempos”, continua Maria João. “É uma sensação de liberdade na natureza”, acrescenta Paula Campos. “Vamos voltar. Disso temos a certeza.”

O grupo de Gaia segue viagem, mas a Fugas fica para continuar a explorar o Pé Descalço. Depois do trilho pela areia e pedras, continuamos sem meias a caminhar por uma zona com árvores de fruto, com as laranjas no chão a convidarem-nos para as apanharmos e comermos. Cruzamo-nos com uma “árvore encantada”, assim foi baptizada, onde podemos deixar uma mensagem. Entre as que já lá estão, há uma que se destaca: “As imagens não fazem jus às sensações do mesmo.” Já Paula Campos resumira a mesma ideia: “É muito melhor ao vivo.”

Seguimos pela ponte suspensa com água a correr por baixo, mas nada que não se consiga fazer. Chega a altura de pegar nas vendas colocadas num dos troncos das árvores e experimentar fazer o percurso de olhos vendados com a mão numa corda

para nos guiar todo o caminho, por entre obstáculos como passar por cima de pneus. Não vale fazer batota e espreatar de vez em quando. O toque de uma campainha avisa que o trilho terminou e tiramos as vendas. “Foi uma experiência e tanto”, já antes tinha dito à Fugas Maria João Cunha.

Entregamo-nos depois às sensações olfactivas num corredor com plantas em vasos - alecrim, menta, manjericao, hortelã-chocolate e gardenia. Seguimos pelo trilho em direcção aos jogos ao ar livre como o mini-futebol, sopragol (um jogo em que se tem de soprar uma bola pequena), o mini-slide e o minicircuito de arborismo. O xadrez, as damas e o dominó gigantes são mais algumas das atracções do parque.

Quando chegamos ao fim da visita, se o cansaço for muito, temos sempre a opção de pernoitar no Laranja Limão Guest House, também propriedade de António Vieira, que partilha o espaço com o Pé Descalço.

ROCHA BRAVA

www.ROCHABRAVA.com

10% desconto

FERIAS RELAXANTES EM FAMILIA NA HARMONIA DA NATUREZA

3 PESSOAS (2 ADULTOS + 1 CRIANÇA) 100€

4 PESSOAS (2 ADULTOS + 2 CRIANÇAS) 120€

5 PESSOAS (2 ADULTOS + 3 CRIANÇAS) 140€

6 PESSOAS (2 ADULTOS + 4 CRIANÇAS) 160€

7 PESSOAS (2 ADULTOS + 5 CRIANÇAS) 180€

8 PESSOAS (2 ADULTOS + 6 CRIANÇAS) 200€

9 PESSOAS (2 ADULTOS + 7 CRIANÇAS) 220€

10 PESSOAS (2 ADULTOS + 8 CRIANÇAS) 240€

11 PESSOAS (2 ADULTOS + 9 CRIANÇAS) 260€

12 PESSOAS (2 ADULTOS + 10 CRIANÇAS) 280€

13 PESSOAS (2 ADULTOS + 11 CRIANÇAS) 300€

14 PESSOAS (2 ADULTOS + 12 CRIANÇAS) 320€

15 PESSOAS (2 ADULTOS + 13 CRIANÇAS) 340€

16 PESSOAS (2 ADULTOS + 14 CRIANÇAS) 360€

17 PESSOAS (2 ADULTOS + 15 CRIANÇAS) 380€

18 PESSOAS (2 ADULTOS + 16 CRIANÇAS) 400€

19 PESSOAS (2 ADULTOS + 17 CRIANÇAS) 420€

20 PESSOAS (2 ADULTOS + 18 CRIANÇAS) 440€

21 PESSOAS (2 ADULTOS + 19 CRIANÇAS) 460€

22 PESSOAS (2 ADULTOS + 20 CRIANÇAS) 480€

23 PESSOAS (2 ADULTOS + 21 CRIANÇAS) 500€

24 PESSOAS (2 ADULTOS + 22 CRIANÇAS) 520€

25 PESSOAS (2 ADULTOS + 23 CRIANÇAS) 540€

26 PESSOAS (2 ADULTOS + 24 CRIANÇAS) 560€

27 PESSOAS (2 ADULTOS + 25 CRIANÇAS) 580€

28 PESSOAS (2 ADULTOS + 26 CRIANÇAS) 600€

29 PESSOAS (2 ADULTOS + 27 CRIANÇAS) 620€

30 PESSOAS (2 ADULTOS + 28 CRIANÇAS) 640€

31 PESSOAS (2 ADULTOS + 29 CRIANÇAS) 660€

32 PESSOAS (2 ADULTOS + 30 CRIANÇAS) 680€

33 PESSOAS (2 ADULTOS + 31 CRIANÇAS) 700€

34 PESSOAS (2 ADULTOS + 32 CRIANÇAS) 720€

35 PESSOAS (2 ADULTOS + 33 CRIANÇAS) 740€

36 PESSOAS (2 ADULTOS + 34 CRIANÇAS) 760€

37 PESSOAS (2 ADULTOS + 35 CRIANÇAS) 780€

38 PESSOAS (2 ADULTOS + 36 CRIANÇAS) 800€

39 PESSOAS (2 ADULTOS + 37 CRIANÇAS) 820€

40 PESSOAS (2 ADULTOS + 38 CRIANÇAS) 840€

41 PESSOAS (2 ADULTOS + 39 CRIANÇAS) 860€

42 PESSOAS (2 ADULTOS + 40 CRIANÇAS) 880€

43 PESSOAS (2 ADULTOS + 41 CRIANÇAS) 900€

44 PESSOAS (2 ADULTOS + 42 CRIANÇAS) 920€

45 PESSOAS (2 ADULTOS + 43 CRIANÇAS) 940€

46 PESSOAS (2 ADULTOS + 44 CRIANÇAS) 960€

47 PESSOAS (2 ADULTOS + 45 CRIANÇAS) 980€

48 PESSOAS (2 ADULTOS + 46 CRIANÇAS) 1000€

49 PESSOAS (2 ADULTOS + 47 CRIANÇAS) 1020€

50 PESSOAS (2 ADULTOS + 48 CRIANÇAS) 1040€

51 PESSOAS (2 ADULTOS + 49 CRIANÇAS) 1060€

52 PESSOAS (2 ADULTOS + 50 CRIANÇAS) 1080€

53 PESSOAS (2 ADULTOS + 51 CRIANÇAS) 1100€

54 PESSOAS (2 ADULTOS + 52 CRIANÇAS) 1120€

55 PESSOAS (2 ADULTOS + 53 CRIANÇAS) 1140€

56 PESSOAS (2 ADULTOS + 54 CRIANÇAS) 1160€

57 PESSOAS (2 ADULTOS + 55 CRIANÇAS) 1180€

58 PESSOAS (2 ADULTOS + 56 CRIANÇAS) 1200€

59 PESSOAS (2 ADULTOS + 57 CRIANÇAS) 1220€

60 PESSOAS (2 ADULTOS + 58 CRIANÇAS) 1240€

61 PESSOAS (2 ADULTOS + 59 CRIANÇAS) 1260€

62 PESSOAS (2 ADULTOS + 60 CRIANÇAS) 1280€

63 PESSOAS (2 ADULTOS + 61 CRIANÇAS) 1300€

64 PESSOAS (2 ADULTOS + 62 CRIANÇAS) 1320€

65 PESSOAS (2 ADULTOS + 63 CRIANÇAS) 1340€

66 PESSOAS (2 ADULTOS + 64 CRIANÇAS) 1360€

67 PESSOAS (2 ADULTOS + 65 CRIANÇAS) 1380€

68 PESSOAS (2 ADULTOS + 66 CRIANÇAS) 1400€

69 PESSOAS (2 ADULTOS + 67 CRIANÇAS) 1420€

70 PESSOAS (2 ADULTOS + 68 CRIANÇAS) 1440€

71 PESSOAS (2 ADULTOS + 69 CRIANÇAS) 1460€

72 PESSOAS (2 ADULTOS + 70 CRIANÇAS) 1480€

73 PESSOAS (2 ADULTOS + 71 CRIANÇAS) 1500€

74 PESSOAS (2 ADULTOS + 72 CRIANÇAS) 1520€

75 PESSOAS (2 ADULTOS + 73 CRIANÇAS) 1540€

76 PESSOAS (2 ADULTOS + 74 CRIANÇAS) 1560€

77 PESSOAS (2 ADULTOS + 75 CRIANÇAS) 1580€

78 PESSOAS (2 ADULTOS + 76 CRIANÇAS) 1600€

79 PESSOAS (2 ADULTOS + 77 CRIANÇAS) 1620€

80 PESSOAS (2 ADULTOS + 78 CRIANÇAS) 1640€

81 PESSOAS (2 ADULTOS + 79 CRIANÇAS) 1660€

82 PESSOAS (2 ADULTOS + 80 CRIANÇAS) 1680€

83 PESSOAS (2 ADULTOS + 81 CRIANÇAS) 1700€

84 PESSOAS (2 ADULTOS + 82 CRIANÇAS) 1720€

85 PESSOAS (2 ADULTOS + 83 CRIANÇAS) 1740€

86 PESSOAS (2 ADULTOS + 84 CRIANÇAS) 1760€

87 PESSOAS (2 ADULTOS + 85 CRIANÇAS) 1780€

88 PESSOAS (2 ADULTOS + 86 CRIANÇAS) 1800€

89 PESSOAS (2 ADULTOS + 87 CRIANÇAS) 1820€

90 PESSOAS (2 ADULTOS + 88 CRIANÇAS) 1840€

91 PESSOAS (2 ADULTOS + 89 CRIANÇAS) 1860€

92 PESSOAS (2 ADULTOS + 90 CRIANÇAS) 1880€

93 PESSOAS (2 ADULTOS + 91 CRIANÇAS) 1900€

94 PESSOAS (2 ADULTOS + 92 CRIANÇAS) 1920€

95 PESSOAS (2 ADULTOS + 93 CRIANÇAS) 1940€

96 PESSOAS (2 ADULTOS + 94 CRIANÇAS) 1960€

97 PESSOAS (2 ADULTOS + 95 CRIANÇAS) 1980€

98 PESSOAS (2 ADULTOS + 96 CRIANÇAS) 2000€

99 PESSOAS (2 ADULTOS + 97 CRIANÇAS) 2020€

100 PESSOAS (2 ADULTOS + 98 CRIANÇAS) 2040€

101 PESSOAS (2 ADULTOS + 99 CRIANÇAS) 2060€

102 PESSOAS (2 ADULTOS + 100 CRIANÇAS) 2080€

103 PESSOAS (2 ADULTOS + 101 CRIANÇAS) 2100€

104 PESSOAS (2 ADULTOS + 102 CRIANÇAS) 2120€

105 PESSOAS (2 ADULTOS + 103 CRIANÇAS) 2140€

106 PESSOAS (2 ADULTOS + 104 CRIANÇAS) 2160€

107 PESSOAS (2 ADULTOS + 105 CRIANÇAS) 2180€

108 PESSOAS (2 ADULTOS + 106 CRIANÇAS) 2200€

109 PESSOAS (2 ADULTOS + 107 CRIANÇAS) 2220€

110 PESSOAS (2 ADULTOS + 108 CRIANÇAS) 2240€

111 PESSOAS (2 ADULTOS + 109 CRIANÇAS) 2260€

112 PESSOAS (2 ADULTOS + 110 CRIANÇAS) 2280€

113 PESSOAS (2 ADULTOS + 111 CRIANÇAS) 2300€

114 PESSOAS (2 ADULTOS + 112 CRIANÇAS) 2320€

115 PESSOAS (2 ADULTOS + 113 CRIANÇAS) 2340€

116 PESSOAS (2 ADULTOS + 114 CRIANÇAS) 2360€

117 PESSOAS (2 ADULTOS + 115 CRIANÇAS) 2380€

118 PESSOAS (2 ADULTOS + 116 CRIANÇAS) 2400€

119 PESSOAS (2 ADULTOS + 117 CRIANÇAS) 2420€

120 PESSOAS (2 ADULTOS + 118 CRIANÇAS) 2440€

121 PESSOAS (2 ADULTOS + 119 CRIANÇAS) 2460€

122 PESSOAS (2 ADULTOS + 120 CRIANÇAS) 2480€

123 PESSOAS (2 ADULTOS + 121 CRIANÇAS) 2500€

124 PESSOAS (2 ADULTOS + 122 CRIANÇAS) 2520€

125 PESSOAS (2 ADULTOS + 123 CRIANÇAS) 2540€

126 PESSOAS (2 ADULTOS + 124 CRIANÇAS) 2560€

127 PESSOAS (2 ADULTOS + 125 CRIANÇAS) 2580€

128 PESSOAS (2 ADULTOS + 126 CRIANÇAS) 2600€

129 PESSOAS (2 ADULTOS + 127 CRIANÇAS) 2620€

130 PESSOAS (2 ADULTOS + 128 CRIANÇAS) 2640€

131 PESSOAS (2 ADULTOS + 129 CRIANÇAS) 2660€

132 PESSOAS (2 ADULTOS + 130 CRIANÇAS) 2680€

133 PESSOAS (2 ADULTOS + 131 CRIANÇAS) 2700€

134 PESSOAS (2 ADULTOS + 132 CRIANÇAS) 2720€

135 PESSOAS (2 ADULTOS + 133 CRIANÇAS) 2740€

136 PESSOAS (2 ADULTOS + 134 CRIANÇAS) 2760€

137 PESSOAS (2 ADULTOS + 135 CRIANÇAS) 2780€

138 PESSOAS (2 ADULTOS + 136 CRIANÇAS) 2800€

139 PESSOAS (2 ADULTOS + 137 CRIANÇAS) 2820€

140 PESSOAS (2 ADULTOS + 138 CRIANÇAS) 2840€

141 PESSOAS (2 ADULTOS + 139 CRIANÇAS) 2860€

142 PESSOAS (2 ADULTOS + 140 CRIANÇAS) 2880€

143 PESSOAS (2 ADULTOS + 141 CRIANÇAS) 2900€

144 PESSOAS (2 ADULTOS + 142 CRIANÇAS) 2920€

145 PESSOAS (2 ADULTOS + 143 CRIANÇAS) 2940€

146 PESSOAS (2 ADULTOS + 144 CRIANÇAS) 2960€

147 PESSOAS (2 ADULTOS + 145 CRIANÇAS) 2980€

148 PESSOAS (2 ADULTOS + 146 CRIANÇAS) 3000€

149 PESSOAS (2 ADULTOS + 147 CRIANÇAS) 3020€

150 PESSOAS (2 ADULTOS + 148 CRIANÇAS) 3040€

151 PESSOAS (2 ADULTOS + 149 CRIANÇAS) 3060€

152 PESSOAS (2 ADULTOS + 150 CRIANÇAS) 3080€

153 PESSOAS (2 ADULTOS + 151 CRIANÇAS) 3100€

154 PESSOAS (2 ADULTOS + 152 CRIANÇAS) 3120€

155 PESSOAS (2 ADULTOS + 153 CRIANÇAS) 3140€

156 PESSOAS (2 ADULTOS + 154 CRIANÇAS) 3160€

157 PESSOAS (2 ADULTOS + 155 CRIANÇAS) 3180€

158 PESSOAS (2 ADULTOS + 156 CRIANÇAS) 3200€

159 PESSOAS (2 ADULTOS + 157 CRIANÇAS) 3220€

160 PESSOAS (2 ADULTOS + 158 CRIANÇAS) 3240€

161 PESSOAS (2 ADULTOS + 159 CRIANÇAS) 3260€

162 PESSOAS (2 ADULTOS + 160 CRIANÇAS) 3280€

163 PESSOAS (2 ADULTOS + 161 CRIANÇAS) 3300€

164 PESSOAS (2 ADULTOS + 162 CRIANÇAS) 3320€

165 PESSOAS (2 ADULTOS + 163 CRIANÇAS) 3340€

166 PESSOAS (2 ADULTOS + 164 CRIANÇAS) 3360€

167 PESSOAS (2 ADULTOS + 165 CRIANÇAS) 3380€

168 PESSOAS (2 ADULTOS + 166 CRIANÇAS) 3400€

169 PESSOAS (2 ADULTOS + 167 CRIANÇAS) 3420€

170 PESSOAS (2 ADULTOS + 168 CRIANÇAS) 3440€

171 PESSOAS (2 ADULTOS + 169 CRIANÇAS) 3460€

172 PESSOAS (2 ADULTOS + 170 CRIANÇAS) 3480€

173 PESSOAS (2 ADULTOS + 171 CRIANÇAS) 3500€

174 PESSOAS (2 ADULTOS + 172 CRIANÇAS) 3520€

175 PESSOAS (2 ADULTOS + 173 CRIANÇAS) 3540€

176 PESSOAS (2 ADULTOS + 174 CRIANÇAS) 3560€

177 PESSOAS (2 ADULTOS + 175 CRIANÇAS) 3580€

178 PESSOAS (2 ADULTOS + 176 CRIANÇAS) 3600€

179 PESSOAS (2 ADULTOS + 177 CRIANÇAS) 3620€

180 PESSOAS (2 ADULTOS + 178 CRIANÇAS) 3640€

181 PESSOAS (2 ADULTOS + 179 CRIANÇAS) 3660€

182 PESSOAS (2 ADULTOS + 180 CRIANÇAS) 3680€

183 PESSOAS (2 ADULTOS + 181 CRIANÇAS) 3700€

184 PESSOAS (2 ADULTOS + 182 CRIANÇAS) 3720€

185 PESSOAS (2 ADULTOS + 183 CRIANÇAS) 3740€

186 PESSOAS (2 ADULTOS + 184 CRIANÇAS) 3760€

187 PESSOAS (2 ADULTOS + 185 CRIANÇAS) 3780€

188 PESSOAS (2 ADULTOS + 186 CRIANÇAS) 3800€

189 PESSOAS (2 ADULTOS + 187 CRIANÇAS) 3820€

190 PESSOAS (2 ADULTOS + 188 CRIANÇAS) 3840€

191 PESSOAS (2 ADULTOS + 189 CRIANÇAS) 3860€

192 PESSOAS (2 ADULTOS + 190 CRIANÇAS) 3880€

193 PESSOAS (2 ADULTOS + 191 CRIANÇAS) 3900€

194 PESSOAS (2 ADULTOS + 192 CRIANÇAS) 3920€

195 PESSOAS (2 ADULTOS + 193 CRIANÇAS) 3940€

196 PESSOAS (2 ADULTOS + 194 CRIANÇAS) 3960€

197 PESSOAS (2 ADULTOS + 195 CRIANÇAS) 3980€

198 PESSOAS (2 ADULTOS + 196 CRIANÇAS) 4000€

199 PESSOAS (2 ADULTOS + 197 CRIANÇAS) 4020€

200 PESSOAS (2 ADULTOS + 198 CRIANÇAS) 4040€

201 PESSOAS (2 ADULTOS + 199 CRIANÇAS) 4060€

202 PESSOAS (2 ADULTOS + 200 CRIANÇAS) 4080€

203 PESSOAS (2 ADULTOS + 201 CRIANÇAS) 4100€

204 PESSOAS (2 ADULTOS + 202 CRIANÇAS) 4120€

205 PESSOAS (2 ADULTOS + 203 CRIANÇAS) 4140€

206 PESSOAS (2 ADULTOS + 204 CRIANÇAS) 4160€

207 PESSOAS (2 ADULTOS + 205 CRIANÇAS) 4180€

208 PESSOAS (2 ADULTOS + 206 CRIANÇAS) 4200€

209 PESSOAS (2 ADULTOS + 207 CRIANÇAS) 4220€

210 PESSOAS (2 ADULTOS + 208 CRIANÇAS) 4240€

211 PESSOAS (2 ADULTOS + 209 CRIANÇAS) 4260€

212 PESSOAS (2 ADULTOS + 210 CRIANÇAS) 4280€

213 PESSOAS (2 ADULTOS + 211 CRIANÇAS) 4300€

214 PESSOAS (2 ADULTOS + 212 CRIANÇAS) 4320€

215 PESSOAS (2 ADULTOS + 213 CRIANÇAS) 4340€

216 PESSOAS (2 ADULTOS + 214 CRIANÇAS) 4360€

217 PESSOAS (2 ADULTOS + 215 CRIANÇAS) 4380€

218 PESSOAS (2 ADULTOS + 216 CRIANÇAS) 4400€

219 PESSOAS (2 ADULTOS + 217 CRIANÇAS) 4420€

220 PESSOAS (2 ADULTOS + 218 CRIANÇAS) 4440€

221 PESSOAS (2 ADULTOS + 219 CRIANÇAS) 4460€

222 PESSOAS (2 ADULTOS + 220 CRIANÇAS) 4480€

223 PESSOAS (2 ADULTOS + 221 CRIANÇAS) 4500€

224 PESSOAS (2 ADULTOS + 222 CRIANÇAS) 4520€

225 PESSOAS (2 ADULTOS + 223 CRIANÇAS) 4540€

226 PESSOAS (2 ADULTOS + 224 CRIANÇAS) 4560€

227 PESSOAS (2 ADULTOS + 225 CRIANÇAS) 4580€

228 PESSOAS (2 ADULTOS + 226 CRIANÇAS) 4600€

229 PESSOAS (2 ADULTOS + 227 CRIANÇAS) 4620€

230 PESSOAS (2 ADULTOS + 228 CRIANÇAS) 4640€

231 PESSOAS (2 ADULTOS + 229 CRIANÇAS) 4660€

232 PESSOAS (2 ADULTOS + 230 CRIANÇAS) 4680€

233 PESSOAS (2 ADULTOS + 231 CRIANÇAS) 4700€

234 PESSOAS (2 ADULTOS + 232 CRIANÇAS) 4720€

235 PESSOAS (2 ADULTOS + 233 CRIANÇAS) 4740€

236 PESSOAS (2 ADULTOS + 234 CRIANÇAS) 4760€

237 PESSOAS (2 ADULTOS + 235 CRIANÇAS) 4780€

238 PESSOAS (2 ADULTOS + 236 CRIANÇAS) 4800€

239 PESSOAS (2 ADULTOS + 237 CRIANÇAS) 4820€

240 PESSOAS (2 ADULTOS + 238 CRIANÇAS) 4840€

241 PESSOAS (2 ADULTOS + 239 CRIANÇAS) 4860€

242 PESSOAS (2 ADULTOS + 240 CRIANÇAS) 4880€

243 PESSOAS (2 ADULTOS + 241 CRIANÇAS) 4900€

244 PESSOAS (2 ADULTOS + 242 CRIANÇAS) 4920€

245 PESSOAS (2 ADULTOS + 243 CRIANÇAS) 4940€

246 PESSOAS (2 ADULTOS + 244 CRIANÇAS) 4960€

247 PESSOAS (2 ADULTOS + 245 CRIANÇAS) 4980€

248 PESSOAS (2 ADULTOS + 246 CRIANÇAS) 5000€

249 PESSOAS (2 ADULTOS + 247 CRIANÇAS) 5020€

250 PESSOAS (2 ADULTOS + 248 CRIANÇAS) 5040€

251 PESSOAS (2 ADULTOS + 249 CRIANÇAS) 5060€

252 PESSOAS (2 ADULTOS + 250 CRIANÇAS) 5080€

253 PESSOAS (2 ADULTOS + 251 CRIANÇAS) 5100€

254 PESSOAS (2 ADULTOS + 252 CRIANÇAS) 5120€

255 PESSOAS (2 ADULTOS + 253 CRIANÇAS) 5140€

256 PESSOAS (2 ADULTOS + 254 CRIANÇAS) 5160€

257 PESSOAS (2 ADULTOS + 255 CRIANÇAS) 5180€

258 PESSOAS (2 ADULTOS + 256 CRIANÇAS) 5200€

259 PESSOAS (2 ADULTOS + 257 CRIANÇAS) 5220€

260 PESSOAS (2 ADULTOS + 258 CRIANÇAS) 5240€

261 PESSOAS (2 ADULTOS + 259 CRIANÇAS) 5260€

262 PESSOAS (2 ADULTOS + 260 CRIANÇAS) 5280€

263 PESSOAS (2 ADULTOS + 261 CRIANÇAS) 5300€

264 PESSOAS (2 ADULTOS + 262 CRIANÇAS) 5320€

265 PESSOAS (2 ADULTOS + 263 CRIANÇAS) 5340€

266 PESSOAS (2 ADULTOS + 264 CRIANÇAS) 5360€

267 PESSOAS (2 ADULTOS + 265 CRIANÇAS) 5380€

268 PESSOAS (2 ADULTOS + 266 CRIANÇAS) 5400€

269 PESSOAS (2 ADULTOS + 267 CRIANÇAS) 5420€

270 PESSOAS (2 ADULTOS + 268 CRIANÇAS) 5440€

271 PESSOAS (2 ADULTOS + 269 CRIANÇAS) 5460€

272 PESSOAS (2 ADULTOS + 270 CRIANÇAS) 5480€

273 PESSOAS (2 ADULTOS + 271 CRIANÇAS) 5500€

274 PESSOAS (2 ADULTOS + 272 CRIANÇAS) 5520€

275 PESSOAS (2 ADULTOS + 273 CRIANÇAS) 5540€

276 PESSOAS (2 ADULTOS + 274 CRIANÇAS) 5560€

277 PESSOAS (2 ADULTOS + 275 CRIANÇAS) 5580€

278 PESSOAS (2 ADULTOS + 276 CRIANÇAS) 5600€

279 PESSOAS (2 ADULTOS + 277 CRIANÇAS) 5620€

280 PESSOAS (2 ADULTOS + 278 CRIANÇAS) 5640€

281 PESSOAS (2 ADULTOS + 279 CRIANÇAS) 5660€

282 PESSOAS (2 ADULTOS + 280 CRIANÇAS) 5680€

283 PESSOAS (2 ADULTOS + 281 CRIANÇAS) 5700€

284 PESSOAS (2 ADULTOS + 282 CRIANÇAS) 5720€

285 PESSOAS (2 ADULTOS + 283 CRIANÇAS) 5740€

286 PESSOAS (2 ADULTOS + 284 CRIANÇAS) 5760€

287 PESSOAS (2 ADULTOS + 285 CRIANÇAS) 5780€

288 PESSOAS (2 ADULTOS + 286 CRIANÇAS) 5800€

289 PESSOAS (2 ADULTOS + 287 CRIANÇAS) 5820€

290 PESSOAS (2 ADULTOS + 288 CRIANÇAS) 5840€

291 PESSOAS (2 ADULTOS + 289 CRIANÇAS) 5860€

292 PESSOAS (2 ADULTOS + 290 CRIANÇAS) 5880€

293 PESSOAS (2 ADULTOS + 291 CRIANÇAS) 5900€

294 PESSOAS (2 ADULTOS + 292 CRIANÇAS) 5920€

295 PESSOAS (2 ADULTOS + 293 CRIANÇAS) 5940€

296 PESSOAS (2 ADULTOS + 294 CRIANÇAS) 5960€

297 PESSOAS (2 ADULTOS + 295 CRIANÇAS) 5980€

298 PESSOAS (2 ADULTOS + 296 CRIANÇAS) 6000€

299 PESSOAS (2 ADULTOS + 297 CRIANÇAS) 6020€

300 PESSOAS (2 ADULTOS + 298 CRIANÇAS) 6040€

301 PESSOAS (2 ADULTOS + 299 CRIANÇAS) 6060€

302 PESSOAS (2 ADULTOS + 300 CRIANÇAS) 6080€

303 PESSOAS (2 ADULTOS + 301 CRIANÇAS) 6100€

304 PESSOAS (2 ADULTOS + 302 CRIANÇAS) 6120€

305 PESSOAS (2 ADULTOS + 303 CRIANÇAS) 6140€

306 PESSOAS (2 ADULTOS + 304 CRIANÇAS) 6160€

307 PESSOAS (2 ADULTOS + 305 CRIANÇAS) 6180€

308 PESSOAS (2 ADULTOS + 306 CRIANÇAS) 6200€

309 PESSOAS (2 ADULTOS + 307 CRIANÇAS) 6220€

310 PESSOAS (2 ADULTOS + 308 CRIANÇAS) 6240€

311 PESSOAS (2 ADULTOS + 309 CRIANÇAS) 6260€

312 PESSOAS (2 ADULTOS + 310 CRIANÇAS) 6280€

313 PESSOAS (2 ADULTOS + 311 CRIANÇAS) 6300€

314 PESSOAS (



Andreia Marques Pereira

● O sotaque brasileiro está “domado”, digamos, mas não completamente diluído no português – parece-nos um anacronismo melódico, um falar português sem tempo e sem geografia concreta. Clara Haddad ri-se quando lhe falamos nesta (quase) ausência de sotaque e reconhece que teve de “adaptar a sonoridade para facilitar a compreensão”. Afinal, vive da palavra dita. E em trânsito: entre o Brasil e Portugal, sobretudo; mas não só: hoje e nos próximos dias, por exemplo, está por Cabo Verde, onde Mindelo, Praia, São Vicente, Santo Antão, Sal e Santiago são paragens à boleia do Teatro Festival de Neuro Infantil. Na mala, há coisas que nunca faltam. Na mala, há sempre outra mala que leva e traz “os objectos de contar” histórias. Contadora de histórias, contadora, narradora, *storyteller*, *cuantacuentos*, *cuentera*, não importa o termo nem a língua, importa o que designa, alguém “que vive de contar histórias e, em alguns casos, de escrever também”. “Nasci para fazer isso”, afirma Clara Haddad.

E fá-lo desde sempre. Em criança, já gostava de “falar e fabular sobre tudo” – “também li o que caía em minhas mãos”, recorda. Cresceu “contando para amigos, familiares e na escola”, sem “pretensão ou intenção” de tornar-se contadora de histórias profissional. “Era divertido. Sabia que amava esse momento e que era importante para mim, sobretudo pela afectividade que se estabelece”, diz. Fá-lo profissionalmente há 21 anos, depois de ter feito outras coisas: gíastica artística de alta competição, educação física de formação, teatro (como atriz e produtora) de paixão.

A sua vida dava um ou vários contos – “como toda boa história para contar, tem altos e baixos, obstáculos, desafios e vitória” –, contudo, o que a levou aos contos começou na avó Taquíra, que quando chegou ao Brasil “ganhou” um novo nome, Marta, “porque ninguém sabia escrever o nome dela em árabe”. Essa, brinca Clara,

“é outra história”, mas foi esta avó, “nascida no berço da cultura libanesa”, a sua “grande inspiração”. Além dela, teve o primeiro contacto com os contos da tradição oral; dela ouviu o primeiro conto de que se lembra, *O Príncipe Adil e os Leões*, não por acaso, também “uma lição para a vida”: “não devemos fugir dos leões que encontramos na vida, devemos enfrentá-los, porque nem sempre é o que parece”.

Foi à avó que Clara regressou quando sentiu que lhe faltava algo, numa altura em que trabalhava na área artística. “Era, sim, arte que queria para minha vida, mas de que forma ela seria feita? Para quem? Como? Isso era uma inquietude.” Lembrou-se dos contos e descobriu que existiam narradores profissionais. “Neste momento, a imagem da minha avó, suas histórias tornaram-se cada vez mais fortes e presentes, era como se seguisse um caminho que tivesse interrompido... Percebi que as histórias seriam o meio de fazer-me ouvir, de ouvir os outros, de partilha de afectos e sonhos...” E a sua vida encheu-se.

“Hoje em dia conto histórias populares e literárias para pessoas de todas as idades, dinamizo formação na área do *storytelling* e mediação de leitura (criou a “Escola de Narração itinerante”); escrevo livros infantis e me dedico a escrever para ocasiões especiais, como casamentos ou baptizados.” Transita entre crianças e adultos: “Engana-se quem pensa que somente as crianças precisam ouvir histórias. Contar histórias é um meio de comunicação ancestral”, nota. E todos “gostam de ouvir histórias narradas com emoção, que tragam humor, suspense, alegria, inquietação, questionamento, respostas...”. Transita também no repertório das histórias: centrado na tradição oral mundial, com mais metáforas à mistura e acompanhamento reduzido quase sempre a uma kalimba ou a um spacedrum (instrumentos musicais), para adultos; contos populares, trava-línguas, brincadeiras com palavras, histórias cantadas e, às vezes com suportes narrativos como o *kamishibai* (teatro japonês

de papel) ou tapetes narrativos, para as crianças.

“Gosto dos contos que fazem rir e reflectir sobre situações da vida”, acrescenta. E as reacções variam. Os adultos, avalia, são mais desconfortados, “mas quando começam a ouvir se entregam e divertem tanto ou mais do que as crianças”. A espontaneidade das crianças e o à-vontade em falar são as grandes diferenças, considera: em algumas sessões, descreve, parece que está num estádio de futebol, tamanha a explosão de gargalhadas colectivas, noutras a emoção é palpável, com grandes silêncios, há expressões de espanto, há lágrimas e olhares fixos, “como se a história tivesse despertado algo escondido dentro do peito...”.

Clara não tem dúvidas de que “todos precisam ouvir histórias e não importa a idade”; e tem a certeza de que “contar histórias é uma função social, uma dádiva, uma missão”, como a avó lhe disse um dia. No final de 1998, depois de muita pesquisa, leitura e releitura, regresso ao “contar” entre família e amigos, deu o seu “grito do Ipiranga”: “Assumi-me como narradora e não uma atriz que conto contos”.

Entretanto, trocou São Paulo pelo Porto há 14 anos – um acaso: numa viagem de trabalho a Portugal, quis conhecer o Porto e “foi amarrá primeira vista”. Hoje pensa que “o movimento da narração cresceu em Portugal” e não se vê a fazer outra coisa. A sua profissão continua a ser “uma aventura constante, uma descoberta diária e uma maneira de ser todo na vida” – é disso que o contador de histórias também se alimenta, das suas histórias e das histórias que vê e que ouve. Clara “amarra-as” na tal mala feita em fibra de coco no Nordeste brasileiro, que já tem desde o início da carreira), juntamente com uma kalimba, o seu instrumento preferido para acompanhar as histórias (“adoro a sonoridade e a forma com que a sua melodia envolve minhas narrativas”), e os livros (“companheiros de sempre, em especial os que escrevi”). Na mala materializam-se todos os “era uma vez”, incluindo os de Clara: “Era uma vez uma narradora de histórias...”.



Os objectos de Clara: a kalimba, livros da sua autoria e a mala onde transporta o seu material para contar histórias



Resposta rápida

Quais são as histórias preferidas das crianças?

Nota que preferem as histórias com personagens divertidas, traquinas e trapalhonas. Não têm um tema predilecto, mas sinto que as histórias com humor são as que fazem mais sucesso. **Qual a função das histórias na sociedade contemporânea?** Cada narrativa é como uma vitrina completa de sentimentos e experiências humanas intemporais. Os contos são universais e um meio simbólico para abordar uma variedade de temas, porque têm na sua base camadas do inconsciente colectivo, sentimentos comuns a todos os indivíduos. Acho que a grande função das histórias é nos lembrar quem somos, para não perdermos nossa humanidade.

O que é um bom contador de histórias?

Acredito que o bom narrador é aquele que lê o mundo, os sons, as pessoas e as imagens com o coração. Dizem que quando o corajoso da gente transbordava ele saía pela boca em forma de histórias.

Clara Haddad

Era uma vez uma narradora de histórias

Frutos da época



Resende, um filão de cerejeiras

São sensíveis, redondas e efêmeras, firmes e succulentas, gostam de companhia e são como as conversas. Estão espalhadas pelo Douro e pelas encostas da vila de Resende. Exibem-se por estradas sinuosas — como arcos coloridos que anunciam uma festa. Qual é coisa, qual é ela? *Luís Octávio Costa (texto) e Paulo Pimenta (fotos)*



● Helena anda com a asa do balde presa no braço como uma bolsa. Engancha-a às vezes num galho da cerejeira para aliviar o peso e ganhar liberdade de movimentos — duas mãos trabalham melhor do que uma. Clara circula pelos corredores com uma escada de alumínio, que encaixa mais ou menos a olho no emaranhado de árvores. Zeza usa uma vara para puxar as trepas. “Parte a trepa mas não caias tu”, ouve-se entre risos. “Pega-se no talo e faz-se assim, com rapidez”, demonstra Maria Fernanda, produtora, cinco hectares de cerejeal virado a norte, rio Cabrum lá em baixo, o Douro à vista.

“Tem que apanhar muita cereja por dia. Uma a uma. Aqui não é como no Alentejo, onde há máquinas para apanhar a azeitona”, aponta, lem-

brando a *gaffe* de uma conhecida apresentadora de televisão que pensava que um bom abanão resolvia a questão. “Abana lá a trepa a ver se cai alguma coisa!” Nada.

É consensual. A apanha da cereja exige um trabalho “muito minucioso”. “As mulheres têm mais jeito”, sentencia Fernanda, que plantou as primeiras cerejeiras em Freigil, na sua Quinta da Lavra, em 1992. “Os homens são muito brutos. Isto tem que ser com calma, não pode ser pisado. Tem que ser com jeitinho.” Helena, Zeza, Clara, Cristina e Ana. Fernanda contrata cinco mulheres. “Prefiro. Trabalham tanto ou mais do que os homens. A agricultura é uma arte e as mulheres são mais habilidosas”, justifica enquanto arranca da trepa um “brinco” de

cerejas Sunburst, rodadas, firmes, succulentas, aromáticas.

As jornaleiras “são todas domésticas”. Trabalham nos cerejais oito horas por dia, mais uma hora ou outra. Na zona de Resende, as pessoas ganham em média 30/45 euros por dia nesta arte. Faça chuva ou faça sol — dois dos amigos das cerejeas que rapidamente, à tração, se transformam nos seus piores inimigos. “A cereja não gosta de sol muito quente. A fruta minga. E a chuva racha. Até estou com medo do calor que vai estar no próximo fim-de-semana.”

Nos dias 1 e 2 de Junho, Resende celebra a Festa da Cereja. Cento e trinta bancas, mais de cem produtores e toneladas de cerejas (foi estipulado um preço de venda ao público de 2,50 euros/quilo). “Não conheço





"A produção da cereja é a actividade agrícola que mais contribui para a sustentabilidade económica do coneelho", diz o presidente da Câmara. Maria Fernanda (na foto em baixo) é uma das produtoras



ninguém que não goste de cereja", disse à Fugas Manuel Garcez Trindade. Mas o presidente da Câmara de Resende é o primeiro a admitir uma série de "obstáculos" que é preciso transpor, a começar pela falta de "espírito cooperativo" entre os produtores, que de finais de Abril (numa quota mais baixa, junto ao rio) até Julho (na quota mais alta) acabam por vender as suas cerejas ao quilo ou à caixa na bermã da estrada ziguezagueante em postos improvisados.

"A produção da cereja é a actividade agrícola que mais contribui para a sustentabilidade económica do coneelho, mas é preciso impor uma marca de Resende. Vamos caminhando no sentido de responsabilizar os produtores. Vocês têm

aqui um filão que podem potenciar!", vai espicaçando Manuel Garcez Trindade, mais ou menos a meio de um plano de quatro anos para o desenvolvimento (em parceria com Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro e a associação de produtores, entretanto ressuscitada) de um manual de boas práticas que visa criar condições para melhorar a capacidade competitiva da produção do fruto e a sua adaptação, certificação e integração no mercado. "Temos que ter normas", sublinha. Principalmente num coneelho "com limitações", integrado num Território de Baixa Densidade, "acidentado e sem escala". "Aqui, é tudo muito complicado", lamenta o presidente, que ainda sonha com os 12km de estrada que ligariam Baiaão à Ponte

da Ermida. "Não havendo acessibilidades..."

O avô de Fernanda tinha uma cereja — uma única cerejeira — em São Cipriano, "aldeia da música" que tem duas bandas filarmónicas (A Velha e A Nova). Hoje, a produtora sabe que a cerejeira não gosta de estar sozinha, que precisa de companhia de mais cerejeiras para que produza frutos. "É preciso estudar", diz, apontando para um manual de instruções de armadilhas para a praga *Drosophila suzukii* (uma garrafa de plástico de 1,5 litros pintada de vermelho ou preto, com orifícios de 0,5 milímetros de diâmetro e um isco composto por açúcar, vinagre de sidra e vinho). "As pessoas queivam-se que a cereja é muito cara. Não é! Não imaginam o trabalho que isto

dá", aponta Fernanda, que não usa nem herbicidas nos seus terrenos (sujeitos a análises, assim como a água e as folhas das árvores) nem "produtos que uniformizam a cor" ("em Espanha as cerejas estão todas maduras ao mesmo tempo"), "Vejal! Aqui, numa só árvore encontramos trepas com flor, cerejas grandes e estas tristes figuras", mostra Zeza, mãe cheia de tons diferentes de cereja Summit em forma de coração, pé mais escuro, caroço pequeno.

Estamos a cerca de 300 metros de altitude. As cerejeiras têm um crescimento muito rápido — pode chegar a um metro por ano — e uma produção mácia pode ser encaráda a partir do segundo ano. A partir de Junho, a Summit produz frutos muito gordos, vermelhos-brilhantes,

carne suave e sumarenta. "Há uma semana estivemos na apanha de kispó e de camisolas. Agora, o calor é insuportável", comenta a equipa, que combate as "horas sufocantes" no campo com anedotas e boa disposição. *Black, Snoopy e Leão*, os cães de Fernanda, estão detilados à sombra das cerejeiras. "Não comem cerejas. Mas tinha um burro que comia e deixava o caroço fora", conta a dona, que, poda feita, usa os ramos das cerejeiras para o fogão a lenha e para a salamandra. "A gente aproveita tudo", diz. "Antigamente diziam 'em Maio, cerejas ao borralho'. Isso significa que se comiam cerejas Junto à lareira. Mas o clima mudou. Está sempre a mudar. Devíamos pensar nisso. O mundo inteiro devia pensar nisso".

Frutos da época



Restaurante

Onde a cereja é tratada por um Gentleman

● Cavaca enrolada com recheio de cereja, *parfait* com *card* de cereja – aguardente no fim de boca – e *macarons* com molho de cereja. O denominador comum está à vista. Há três anos que Idalécio Pereira, chef do Restaurante Gentleman, concorre com sucesso ao concurso Melhor Doce/Bolo de Cereja de Resende, que decorre durante o Festival da Cereja. O grande desafio? “Entregar ao cliente a cereja transformada, mas com sabor a cereja.”

À nossa frente estão pousados quatro rolos. A massa e a cobertura de calda de açúcar em ponto são em tudo semelhantes aos das cavacas de Resende. As cerejas compõem o recheio. “A cavaca enrolada é o doce que melhor representa o concelho. É o melhor de dois mundos: o nosso doce tradicional, que é a cavaca, e o nosso fruto mais característico, a cereja. Decidi juntar as duas coisas num doce. Sem desrespeitar nenhuma”, justifica Idalécio Pereira, de 28 anos de idade, vencedor do concurso em 2017 e com uma receita “com-

pletamente diferente” para apresentar na edição de 2019. “Será apresentada num frasco, em homenagem às compotas de cereja antigas da avó, com cereja em três formas diferentes”, revela, sem abrir a tampa do frasco.

O *chef* já fez alguns ensaios com os salgados, mas ainda só na secção de sobremesas da carta do Gentleman é que se exhibe a cereja, “um produto difícil de trabalhar em termos de transformação”, admite à Fugas Idalécio Pereira, criado num meio rural e formado na Escola de Hotelaria e Turismo de Lamego, que tradicionalmente ensina os seus alunos a “usar na cozinha aquilo que existe na região”. “A cereja é excelente enquanto colhida no pomar e comida na hora. É espectacular. Foi assim que eu fui criado. Torna-se mais complicado quando a tentamos transformar. Quando a levamos ao lume, a cor vermelha fica mais escura e acastanhada. E o sabor perde-se todo”, sentença.

Idalécio Pereira arranja facilmente

“cereja de boa qualidade” até julho. No resto do ano não usa cerejas, que também desaparecem da carta do restaurante. “Só a uso enquanto é boa, enquanto guarda o melhor sabor possível. Quando acaba a época da cereja, acabam as sobremesas de cereja.” Assim funciona no geral a cozinha do Gentleman, “valorizando os produtos da época”. “Valorizo a cereja agora, como valorizo noutras alturas a castanha, a maçã, o morango, as amoras ou as framboesas”, admite o bem-humorado Idalécio Pereira. “As cerejas não são como as cavacas, que as pessoas podem fazer durante todo o ano porque só levam farinha, ovos e açúcar.”

O “grande desafio”, diz o *chef*, acaba por ser essa utilização dos recursos locais. “Vivemos com o que temos e valorizamos muito esses produtos. É uma mais-valia para quem prova a nossa comida. Adoro trabalhar nesta altura porque começam a aparecer as novidades: as fevas, as ervilhas tortas, a batatinha nova... Dá para fazer coisas fabulosas.”



Gentleman

Rua de Egas Moniz, Resende
Tel.: 254 871 113
Fecha ao domingo



Agostinha Dias

Cerejas nos frascos e nas garrafas

● Agostinha e São caçam umas luvas finas para pegar nos ganchos (que só encontram na feira) com que pacientemente vão descarregar as cerejas.

"Uma a uma. Já sem pé, porque a São fez o favor de tirar os pés", diz Agostinha Dias, habituada a trabalhos minuciosos. Tem 58 anos, trabalhou vinte e tal no ramo da ourivesaria e agora faz compotas e licores.

Perdeu a conta, mas arrisca dizer que tem cerca de 700 cerejeiras – mais uma parceria com a cooperativa Cermouros – que lhe permitem trabalhar uma tonelada e meia de cerejas, mais cereja menos cereja, entre o fim dos meses de Abril e Julho. Uma a uma. Para as compotas usam a cereja "no auge da maturação, mais tardia, que é a mais doce". Usam receitas "com 200 ou 300 anos". "Rigorosamente a mesma. Diferentes só as panelas". Não tem nada que saber.

"Cereja inteirinha e descarçada ou, em alternativa, triturada. Açúcar e lume. De três a cinco horas a cozer." Chegam ao fim da missão com os dedos em ferida. "Imagine o que é fazer uma tonelada!", comenta Agostinha Dias, fundadora da Licompotas, empresa artesanal de licores e compotas numa cave em Resende. "As tantas, já não se consegue entrar aqui com o cheiro da cereja."

Agostinha Dias assume que nunca foi muito de doces, apesar da tradição familiar e de ter crescido "a ir para a escola com compotas no pão". "A minha avó fazia compotas para a família toda. Se o melão não estava bom para comer à fatia, ia para a panela. Se havia maçãs a mais ou peras a mais, iam para a panela. Reunia os netos todos em casa, 20 ou 30 pessoas nos serões. Fazia para as noras e para as filhas. E fazia de todos



os frutos disponíveis", conta, revelando o segredo do licor de Natal. "Havia um licor, que era o licor com tudo. Levava a primeira amora, o primeiro morango, a primeira cereja... Metia-se tudo num frasco grande com tampa,

juntava-se aguardente e provava-se no Natal. Nós não provávamos, mas os adultos, sim."

A cereja, já se sabe, é efêmera. Mas o doce da mesma "conserva-se o ano todo". "Usava-se a compota nos bolos

e nos rolos, nos recheios e nas coberturas. Depois pincelava-se o bolo com geleia para colar os enfeites, que podiam ser as próprias cerejinhas", explica Agostinha Dias, há 12 anos a comercializar compotas de cereja, de figo, de morango, de tomate com folha de figueira, de chila... "Antigamente, a imaginação era fértil. As minhas compotas transmitem a cultura familiar e local. A minha vizinha terá outro segredo", diz esta empreendedora, que deixou de comercializar a compota de amora-silvestre por culpa da limpeza das matas da região.

Numa divisão ali ao lado estão as cubas, onde fermentam os licores. "Fruta e aguardente boageira, 52/54 graus. Cada cuba, seu sabor", resume. "Para o licor vai com o carço", explica. "É fica aí esquecida". As cerejas inteiras ficam na sua cuba aproximadamente um mês.

viseu
8^{Junho}
/9

Solar do Vinho do Dão

Dia Nacional da Gastronomia Portuguesa

diadagastromia.pt

ORGANIZADOR



CO-ORGANIZADOR



CIDADE ANfitriã



PARCENOS



POTOCINADORES



APOSOS



MÉDIA PARTNER



Off Road Bridgestone/First Stop Marrocos 2019

Pela estrada fora em Marrocos, um país de contrastes

Foram cerca de 5000km desde as paisagens verdejantes do norte marroquino até ao deserto do Sara. Uma viagem inesquecível de 11 dias, por sítios pouco explorados e com paisagens de cortar a respiração, que tentamos descrever em forma de diário.

João Palma

Dia 0 As portas de África

Na véspera tinha ido levantar a Mercedes-Benz classe X que o Clube Escape Livre me atribuiu para esta expedição a Marrocos e, defeito de profissão, ao olhar para os pneus, uns Bridgestone de estrada, fiquei um pouco desconfiado das suas capacidades para enfrentar trilhos pedregosos e as dumas de areia do deserto. As suspeitas revelar-se-iam infundadas - carro e pneus portaram-se lindamente, superando todos os obstáculos.

Recolhemos o jovem casal (somos quatro pessoas na classe X, que se irão revezar na condução) que nos vai acompanhar no evento e partimos o caminho de Jerez de La Frontera, onde pernoitamos no Hipotel Sherry Park. Os eventos do Escape Livre têm a vantagem de ter simultaneamente as características de fechados e abertos. Fechados, porque a maioria dos participantes são repententes e já se conhecem entre si, formando um

excelente grupo onde a solidariedade, companheirismo e boa disposição imperam. Abertos, porque os estreantes são rapidamente integrados no espírito do grupo. E, no caso concreto desta expedição a Marrocos, nem sequer é preciso ser dono de um veículo todo-o-terreno - alguns participantes viajaram de avião para Casablanca, alargaram uma viatura e irão juntar-se a nós em Tânger.

Esta zona da Costa da Luz é a porta da Europa para quem vem do continente africano (muitas vezes nas terríveis condições que se conhecem) e a porta de África para quem faz o percurso inverso. Tarifa dista de Tânger apenas 13km em linha recta, mas o mar é muito traiçoeiro no estreito de Gibraltar, com correntes e ventos, e, por vezes, nem os grandes ferries que levam cerca de 40 minutos a fazer a travessia podem navegar.

Esta região caracteriza-se por algo que é ao mesmo tempo uma maldi-

ção e uma bênção - o vento Levante, que, quando sopra com intensidade, torna impossível permanecer na praia e traz um calor sufocante. Isso afastou em tempos muita gente, que escolheu a Costa do Sol e o Algarve como destinos turísticos. Por outro lado, ali não se cometeram crimes paisagísticos e arquitetónicos que afectaram outras paragens. No dizer de um empresário hoteleiro local: "Aprendemos com as asneiras que se fizeram na Costa do Sol e no Algarve e não vamos cometer os mesmos erros." Isso é evidente em, por exemplo, Conil de la Frontera, um *pueblo blanco* do litoral: vista da praia de Los Bateles, a vila branca estende-se por uma colina onde apenas sobressai a torre de um convento do século XVI. Vejer, situada no topo de uma elevação com 200 metros, também merece uma visita. Mas há muito mais para ver e visitar na Costa da Luz, que recentemente se tornou um destino turístico muito procurado.

Dia 1 Tânger, uma cidade europeia

A minha primeira experiência em Marrocos, em meados da década de 90 do século passado, foi muito negativa. Estando na Costa da Luz, aproveitei a ocasião para fazer uma excursão de um dia a Tânger. Logo à chegada, o autocarro em que fizemos a visita foi cercado por uma turba de vendedores que nos queriam impingir tudo e mais alguma coisa. Ao ponto de, numa das paragens do autocarro, logo cercado, ninguém saiu dele. A pobreza das gentes e a sujidade das ruas eram a nota dominante, com lojas onde os artesãos trabalhavam e viviam em espaços exíguos e sem um mínimo de condições. A impressão com que fiquei era a de, em 13km, ter recuado três séculos.

Mais tarde, tendo visitado Fez e Marraquexe em trabalho, a opinião modificou-se. No entanto, continuei a pensar que dispensaria a perma-

nência de um dia em Tânger que constava do programa. Tive a primeira surpresa muito agradável: que diferença em pouco mais de duas décadas! Tânger é hoje uma cidade limpa e arrumada e pode-se andar tranquilamente sem se ser abordado por vendedores. Fazemos um circuito turístico pela zona dos palácios, cabo Espartel, gruta de Hércules e percorremos a pé a *kashbah* (fortaleza), a medina (parte residencial antiga), o *souk* (mercado).

Tendo o estatuto de cidade internacional desde 1925 até 1956 (quando foi integrada no reino de Marrocos), ainda hoje existem diferentes bairros das então potências ocupantes: Bélgica, Espanha, Estados Unidos, França, Países Baixos, Reino Unido e Itália, com diferentes arquiteturas e cada um com a sua igreja, escola e hospital (hoje também à disposição dos locais). Só Portugal, que ocupou Tânger durante dois séculos, não tem um bairro próprio, mas são muitas as





Na foto principal, a saída da caravana do deserto; em baixo, turismo rural em Ait Bougmez e Chefchaouen, a cidade azul



marcas portuguesas, incluindo a forteleza.

Em Tânger que o grupo fica completo - 55 pessoas em 22 veículos de diversas marcas, desde um Porsche Cayenne até dois Dacia Duster e às cinco *pick-up* classe X disponibilizadas pela Mercedes-Benz para a organização e convidados. A comitiva inclui um médico, uma equipa de mecânicos e um guia muito experimentado, Orlando Romano, do ACP. São ainda instalados rádios em todos os veículos para que possam comunicar entre si e ninguém se perca. Ficamos instalados no Hotel Movenpick e é daí que amanhã iremos partir para Fez.

Dia 2 Chefchaouen, a cidade azul

Arrancamos cedo para fazer os pouco mais de 300km em asfalto passando por Chefchaouen até Fez. Durante os 120km do percurso por uma boa estrada até Chefchaouen somos sur-

preendidos pelas paisagens verdejantes, cortadas por inúmeros cursos de água e uma vegetação que, pela sua semelhança, nos dá a sensação de não termos saído da Europa, desfazendo ideias pré-concebidas de Marrocos ser só deserto e camelos - aliás, num país cinco vezes maior, a área de floresta e cultivada não será inferior à de Portugal.

Chefchaouen, a cerca de 600 metros de altura, é uma salina inserida na floresta verde das encostas da cordilheira do Rif. A cidade foi fundada em 1471 por mouros e também judeus exilados da Andaluzia. Devido à sua localização, foi um bastião do qual partiam ataques às possessões portuguesas em Marrocos. Hoje, oferece uma visão deslumbrante, com os edifícios pintados a azul e branco e portas decorativas de madeira pintada e trabalhada. É uma das cidades mais bonitas de Marrocos e merece uma visita. A cor azul dos seus edifícios é atribuída a dois motivos: reli-

gioso ou para espantar mosquitos. Almoçamos num restaurante da praça principal e depois do repasto partimos para fazer os restantes 200km até Fez, onde ficamos alojados no Hotel Zalagh Parc Palace, às portas da cidade. Como esta é a 3.ª expedição a Marrocos organizada pelo Clube Escape Livre, e a maioria já tinha estado em Fez nas duas edições anteriores, não chegamos a visitar centro.

Dia 3 Uma cidade suíça e a esteira em terra

Partimos de Fez para fazer 370km, dos quais, numa estreita, 70km em terra. Parece que não saímos da Europa. Paisagem verdejante, florestas, rios e barragens a lembrar as portuguesas Lousã e a serra do Açor. Uma diferença a favor de Marrocos - as florestas são de pinheiros, cedros e sobreiros e o eucalipto é inexistente. E chegamos... à Suíça. Ifrane, a 1650m de altura no médio Atlas, pela sua

arquitectura, limpeza e ordenação, é uma cidade suíça. Está 13º C e neve aqui é usual, com uma excelente estância de esqui frequentada pelo rei, a 1950m e a 10km de distância. A seguir entramos em terra para percorrer a maior floresta de cedros do mundo. Uma visão deslumbrante - só é pena não conseguirmos ver um dos muitos macacos (para além de outra fauna) que aí habitam. Não almoçamos em Khenifra, como estava planeado, porque o restaurante não reconheceu a reserva, mas não ficamos a perder. Faz-se um piquenique e o casal António Nogueira/Maria da Graça traz um Mitsubishi Pajero transformado em rulote ambulante, a que se juntam as contribuições dos outros participantes: cerveja fresquinha, vinho, café, queijo assado, presunto, paio, queijo, etc. Há ainda uma alegre confraternização com locais, que vêm em trator e se juntam a nós. Depois, chegamos ao Hotel Chems Du Lac, em Bîn Ouidane, onde

vamos pernoitar. Tem vista para a barragem mais alta de África, a cerca de 2000m de altura, a que mais energia produz em Marrocos, com água azul-turquesa e encostas vermelhas num contraste encantatório.

Dia 4 A montanha profunda

Neste dia, vamos percorrer 180km, sendo 60km em terra. Continuamos pelo Médio Atlas e por trilhos de terra desfrutamos da beleza da Cathédrale de Rochers, ou Catedral de Imsfrane, uma falésia impressionante com mais de 600 metros. No sopé, corre um rio onde mulheres lavam lá para fazer tapetes. Subimos a 2700m com paisagens de cortar a respiração e chegamos, sob uma forte tempestade, a Ait Bougmez, uma aldeia recôndita a 1800m na montanha profunda. A comitiva tem de se dividir em dois alojamentos de turismo rural. Junto ao local onde ficamos há uma venda da cooperativa local, onde compramos três bonitos tapetes a um preço muito acessível.

Dia 5 A travessia do Alto Atlas e o Vale das Rosas

O percurso deste dia, de 110km, dos quais 80km em terra batida, inicia-se com a subida e travessia do Alto Atlas, a 3200m de altura, mas a olhar para cima, para os majestosos cumes cobertos de neves eternas, a mais de 4000m de altitude. Mas nem nestas deslumbrantes paragens estamos sós. Vamos vendo na lonjura pequenos pontos que, ao aproximarmo-nos, se verifica serem crianças que nos saúdam efusivamente - para elas, a passagem da caravana é o acontecimento do dia. Esse aparecimento de crianças a acenar-nos à beira da estrada irá repetir-se nos muitos trilhos e aldeias recônditas que cruzamos. Descemos os contrafortes sul do Atlas e cruzamos as pistas do Vale das Rosas, em tons castanhos e dourados. A produção de roseiras destina-se à produção de pétalas usadas em perfumaria e culinária. Neste momento, marcamos mais de 2000km de viagem ao volante da Mercedes-Benz Classe X desde a partida de Lisboa.

Ficamos no Hotel Xaluca, em Boumalne Dadès, junto ao vale do rio Dadès, um dos maiores de Marrocos. Continuamos nas alturas, a mais de 1600m e temos uma prova da hospitalidade marroquina: fomos aconselhados a ensacar a bagagem →

Off Road Bridgestone/First Stop Marrocos 2019

para a proteger das poeiras mas os sacos que tirámos desde Lisboa já estão rotos. Procuramos novos sacos para os substituir e acabamos numa loja onde os proprietários nos dispensam sacos de plástico grosso e os cortam à medida, não querendo receber qualquer pagamento e ainda nos ajudam a encontrar noutras lojas um termos de que necessitávamos.

Dia 6 O circuito dos canyons

Este dia inicia-se com uma avaria na electrónica de uma das viaturas, que se revelará insolúvel localmente, sendo ela enviada para Portugal e os ocupantes deslocados noutra veículo para prosseguir a expedição. Hoje temos um circuito de 280km, 90km dos quais em terra, com regresso ao hotel Xaluca. A caravana atravessa Jbel Sahara, uma das montanhas mais altas da cordilheira do Atlas, a mais de 2700 metros de altitude, passando pelas gargantas do Dadès, a lembrança do Grand Canyon americano. Almoçamos na aldeia de Agoudal e regressamos atravessando as gargantas do Todra. A sucessão de paisagens impressionantes quase as torna corriqueiras.

À medida que entramos no Atlas a paisagem modifica-se abruptamente. Deixamos algo que, pela fauna, flora e edificação, é uma continuidade da Península Ibérica, para uma realidade totalmente diferente. As casas das povoações típicas têm as paredes em blocos de lama e telhados numa mistura de lama e galhos de arbustos locais, com uma cor barrenta que se confunde com o tom da terra árida. Mas a aparência exterior é enganosa, os interiores pintados com motivos, atapetados e ornamentados, contradizem o que se vê de fora.

Há uma razão para o uso de blocos de lama. Em tempos, o líder Iliou Khadafi resolveu mandar construir edifícios em betão, ao estilo europeu, para alojar pessoas que viviam em casebres de barro lamacento. Mas logo se verificou que, no pico do Verão, essas casas se tornavam autênticos fornos - pelo contrário, as paredes de barro e lama isolam do calor.

Dia 7 Dormir no deserto

Por fim, o Marrocos do nosso (falso) imaginário. Temos pela frente uma longa e exigente etapa de 420 km entre Boumaten e Dades e as dunas do Erg Chegaga, onde iremos pernoitar em tendas no deserto. Passamos pelo vale do Draa, a região das tâmaras, com o maior palmeiral do mundo (cerca de 140.000 palmeiras), a grande mancha verde antes do deserto. Depois, chegamos a Zagora, a última cidade antes do Sara, onde abastecemos as viaturas para o longo e exigente percurso de ida e volta que nos espera, almoçando no res-



À lado, a gruta de Hércules, em Tânger; em baixo, o acampamento no deserto

Na página ao lado, as montanhas do Atlas



taurante Riad Lamane.

Depois de tirar pressão aos pneus, seguem-se 80km em terra, com dunas e areia mole em parte do percurso, o que origina alguns atascos. Curiosamente, é uma das classe X, com pneus de estrada e com guincho, que desempenha alguns veículos que pareceriam mais bem preparados para enfrentar os trilhos do deserto. Dunas, camelos e alguma vegetação esparsa e raquítica (que o deserto não é só areia). Para completar o programa, apanhamos uma tempestade de areia (não muito forte, segundo o nosso guia) e é sob ela que chegamos ao acampamento onde iremos pernoitar, em Erg Chegaga.

As tendas são altas, com camas boas, mesas, cadeiras, chão alcatifado e divisórias com chuveiro, lavatório e sanita. O único problema é a água ser

escassa, mas com a ajuda de toalhetins conseguimos fazer a higiene. O vento parou e o jantar processa-se ao ar livre, com música e danças locais, sob uma temperatura amena.

É famosa a limpeza das noites no deserto, mas é preciso experimentá-la, olhar para um céu que cintila com milhões de estrelas, para ter essa vivência. Outras paragens onde o ar não é tão puro isto é impossível de sentir. É como alguém que só viu o mar em filmes e pela primeira vez contempla ao vivo a sua imensidão.

Dia 8 Uma etapa longa e exigente

Manhã cedo, para aproveitar o facto de a areia ainda não estar muito mole, arrancamos de Erg Chegaga em direcção a Marraquexe, numa tirada de

cerca 450km, 100km dos quais no deserto. Usamos os trilhos marcados no leito de um rio seco, pontuado por árvores e arbustos esparsos, para atingirmos o Irikti, o maior lago seco de Marrocos. Depois de breve paragem para fotos, continuamos por trilhos pedregosos até Foug Zgüid, uma povoação à entrada do deserto, onde abastecemos os veículos e fazemos um piquenique, que já é tradicional neste evento do Clube Escape Livre, à sombra de umas árvores fora da povoação.

O senhor Nogueira volta a transformar o seu Mitsubishi Pajero num bar/ruote. Saem grelhadores, assadores, picanha, febras, enchidos, salada de atum, queijo, cerveja fresca, café, etc. Até dá para rematar o luto repasto com um excelente espartanoseiro fresquinho trazido de Portugal.

Sobra muita coisa, para gáudio de alguns jovens estudantes locais, que, de mochila às costas, à saída das aulas se dirigem para casa, passando por nós em grupos pequenos. Disciplinadamente, recebem as conservas e restos das sobras, bem como o bolo das canetas e blocos que tínhamos trazido e distribuído por crianças nas localidades por onde tínhamos passado.

O piquenique dura mais de duas horas e ainda temos mais de 300km até Marraquexe. Temos então uma surpresa desagradável: as estradas em Marrocos são, em geral, excelentes e até estradas em terra batida estão em muito bom estado. À ida, nem mesmo os trilhos de montanha

foram problema, só a areia e as dunas do deserto criaram dificuldades. Porém, esta estrada que liga Ouarzazate, uma cidade de 70.000 habitantes à entrada do Sara, a Marraquexe, em teoria uma via importante, é estreita, cheia de curvas e contracurvas, está pejada de pesados e em obras em quase toda a extensão. Passamos o Atlas a 2700m de altura e demoramos quase sete horas para a percorrer, chegando à dez da noite às portas da cidade.

Porém, o que parecia ser um contratempo acabou por jogar a nosso favor: cerca das sete da tarde tinha caído uma gigantesca tromba de água em Marraquexe que transformou largas avenidas em rios caudalosos. Mesmo à hora tardia em que entramos na cidade ainda permanea a confusão no trânsito, com carros submersos e torrentes profundas que superamos graças às características todo-o-terreno dos nossos veículos. Por fim, chegamos ao Hotel Savoy, para um banho para retirar a areia que trazemos e uma ceia antes de ir dormir.

Dia 9 Marraquexe

Hoje é dia de descanso. Acordamos tarde e vamos até ao centro, à famosa Praça Jemaa el-Fna, para tomar o obrigatório sumo de laranja que se vende em inúmeras bancas (o melhor que já alguma vez saboreei), uma visita ao souk para fazer as últimas compras e regresso ao hotel para um banho na piscina. À noite jantamos num restaurante dito típico, com danças de ventre, mas que é algo de plás-

tico, para turista ver, não tendo comparação com as danças e músicas berberes a que assistimos no deserto. Vale pela confraternização de todos os participantes no evento.

A saída, no dia seguinte, é facultativa, mas o grosso da comitiva (exceção feita a quem veio de avião, que regressa a Portugal de Marraquexe) deveria arrancar pelas sete da manhã para apanhar o *ferry* das 13h para Tarifa. Porém, acontecem dois contratempos inesperados: é na madrugada deste sábado para domingo que muda a hora em Marrocos - até aqui igual à hora portuguesa, irá atrasar uma hora. Depois, a chegada a Tarifa e subsequente passagem por Jerez de la Frontera vai coincidir com o final do Grande Prémio de Moto GP no circuito da cidade, com a consequente acumulação de carros e motos na estrada.

Por isso, há quem decida não dormir e sair pelas duas da madrugada para apanhar a primeira ligação e escapar à confusão. O nosso grupo de quatro pessoas toma uma opção diferente: dormir bem, descansar e sair pelas 13h para apanhar o último *ferry*, às 21h.



Dia 10 Rumo a Portugal

Após um bom pequeno-almoço, saímos de Marraquexe para fazer os 600km da excelente auto-estrada até Tânger. Com bom piso, há só o cuidado de não exceder o limite de 120km/h porque há radares e polícia por todo o lado. Pagamos em portagens para a classe X um total de cerca de 18€ (de Elvas a Lisboa iremos pagar quase 39€: até nisso as estradas de Marrocos

são melhores). Passamos sem parar ao lado de antigas praças portuguesas no Magrebe e por Ksar El-Kebir, a nossa Alcácer-Quibir.

Vem-nos à memória a conhecida canção "Os demónios de Alcácer-Quibir" de Sérgio Godinho, que, de certo modo, espelha a ideia errada que se faz em geral de Marrocos: uma das estrofes da canção reza que "o mouro é que conhece o deserto", pelo que teria vantagem sobre o rei português.



Porém, se a verde Alcácer-Quibir é o deserto, o Alentejo é a superfície da Lua. Atravessamos o estreito e chegamos a Tarifa já bem depois das onze da noite, hora espanhola.

Temos um problema: só tínhamos comido umas sandes pelo caminho e já é tarde. Um habitante local indicamos um restaurante ainda aberto, Meson El Picoteo, perto do porto. Bingo! Um excelente local, com uma lista extensa e variada, incluindo as muito saborosas carnes de uma raça bovina local, a retinta, serviço simpático e rápido. Ficamos salvos. Depois é fazer os restantes 650km de noite, revezando-nos na condução, e che-

gamos de manhã cedo. Nota muito positiva para o comportamento da Mercedes-Benz Classe X e para os pneus Bridgestone de estrada que de início nos fizeram torcer o nariz: carro e pneus portaram-se muito bem em mais de 5000km. Depois de entregar a sujíssima *pick-up* (lama e areia do deserto que se entranhou por toda a viatura), damos por finda esta viagem inesquecível.

Esta foi a terceira expedição a Marrocos do Clube Escape Livre e já há pré-inscritos para a edição de 2020.

A Fugas Viaja a convite do Clube Escape Livre



Vinhos com tudo

RIO DE JANEIRO CASASHOPPING 31 MAIO A 2 JUNHO | SÃO PAULO JK IGUATEMI 7 A 9 JUNHO

A edição 2019 de Vinhos de Portugal no Rio de Janeiro e em São Paulo "está com tudo", como dizem os brasileiros. Quase 80 produtores e mais de 600 rótulos, um recorde de enólogos presentes. E com música da brasileira **Adriana Calcanhotto** e dos portugueses **Tiago Bettencourt** e **Márcia**

PROGRAMAÇÃO E BILHETES À VENDA EM vinhosdeportugal2019.com.br

<p>REALIZAÇÃO</p>	<p>PARCERIA</p>	<p>PATROCÍNIO R.J.:</p>	<p>APOIO:</p>
<p>APOIO INSTITUCIONAL:</p>	<p>RÁDIO OFICIAL:</p>	<p>HOTEL OFICIAL R.J.:</p>	<p>HOTEL OFICIAL SP:</p>
			<p>TAÇA OFICIAL:</p>
			<p>CURADORIA:</p>

Livros



MANUEL ROBERTO



Histórias sobre plantas e pessoas

O primeiro jardim que conheceu foi o quintal plantado em frente à casa dos pais. Para a avó de Ivo Meco, escreve o autor, o quintal tinha uma dupla função: "Por um lado, ocupava-lhe os pensamentos das saudades pelos longos anos de ausência do meu avô e, por outro, dedicava os dias a semear, plantar e a cuidar, para ter um fruto das suas mãos para lhe oferecer. Na ausência de um prato na mesa para partilhar a refeição, a minha avó recolhia flores para lhe depositar na cama." A vida de Ivo, autor de *Jardins de Lisboa*, professor e botânico, acontece ao ritmo das centenas de plantas com que partilha casa em Lisboa. O livro, numa narrativa muito pessoal, é a continuação da paixão que a sua avó lhe transmitiu. Serve para partilhar histórias sobre pessoas, sobre plantas e árvores e sobre o lugar onde elas se entrelaçam. "Usufruir de um jardim é ter o privilégio de ser tocado pela generosidade de quem sonhou aquele espaço", escreve Ivo, guia através de seis emblemáticos jardins lisboetas



Jardim Botânico da Ajuda, Parque Jardim da Estrela, Jardim Botânico de Lisboa, Jardim Botânico Tropical e Estufa Fria). Sabe em que jardim lisboeta pode observar a mais velha *Araucaria heterophylla* de Portugal? Já sentiu o toque aveludado das folhas da *Kalanchoe beharensis* enquanto olha o Tejo? Conhece o brilho metálico das folhas de *Strobilanthes dyerianus* escondidas no coração de Lisboa? **L.O.C. Jardins de Lisboa Ivo Meco Arte Plural 18,80€**

Carlos Pessoa sob o encanto dos Açores

Luís J. Santos

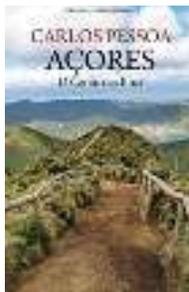
● "Cada ilha tem o seu lugar próprio, num exercício de complementaridade que confere ao todo o seu enorme poder de atração e sedução", lê-se a dado ponto n.º *O Canto das Ilhas*, nascido das viagens e pesquisas do jornalista Carlos Pessoa nos Açores ao longo de mais de 30 anos. É dessa busca do lugar próprio de cada ilha e do seu lugar no todo que se fazem as páginas deste livro de viagens, relatadas numa perspectiva pessoal de vivências e descobertas, e que não quer ser apenas um mero guia indicativo de sugestões e dicas de passeio.

Quer pela vida pessoal, quer profissional, Carlos Pessoa tem passado muito tempo às voltas pelos Açores. E não só em páginas de jornal (foi jornalista do PÚBLICO entre 1990 e 2013, e escreveu muito, e em diversas perspectivas, sobre o arquipélago, incluindo na *Fugas*), tendo há três anos assinado uma média-metragem documental sobre a ilha de São Miguel, *Vida Insular - S. Miguel, Tradição e Modernidade*. Todos esses vectores se apresentam

a cada página d' *O Canto das Ilhas*.

Pessoa percorre as ilhas ao longo dos anos e, em cada uma, além de nos levar a passear pelas cidades e pelo campo, pelo mar e pelas maravilhas naturais, leva-nos também em contínuas viagens pela história e geografia, pela sociedade, tradições e modernidades, pelas idiossincrasias insulares. Os passeios vão sendo sempre enriquecidos com o conhecimento de quem sabe do que está a falar - não só com recurso à experiência no terreno de Pessoa mas também às referências documentais de que vai fazendo uso e aos encontros com açorianos que marcam as vidas das ilhas das mais variadas formas e em vários tempos.

E é com um sabor de outros tempos que a viagem do livro começa: o autor opta por cruzar o Atlântico de Lisboa a Ponta Delgada de barco, no navio mercante *Furnas* da Mutualista Açoriana, uma viagem a que poucos têm acesso. Uma aventura curta mas que dará os seus sarilhos ao nosso viajante, num registo que acompanhará todo o livro, ou não fosse Carlos Pessoa também um grande especialista em banda desenhada. Aqui com um



O Canto das Ilhas

Carlos Pessoa
Relógio d' Água
16€

toque Tintim, ali com um tirar de chapéu Corto Maltese - e não falta referência a Eduardo Teixeira Coelho, nascido em Angra do Heroísmo e "o maior criador português do século XX" de BD -, sempre com a tónica na investigação jornalística, somos levados por cada uma das nove ilhas, e a nenhuma faltam singularidades. Nem momentos em que o fascínio merece ser celebrado e reconhecido, como quando se dá a chegada ao topo do Pico. "Saboreio por minutos uma sensação", escreve Pessoa, "que é uma mistura de euforia, adrenalina e climax emocional".

O livro divide-se por onze capítulos que fazem o pleno de todos os ângulos dos Açores, canto a canto, tendo sido escrito num período de verdadeiro boom turístico da região - "fim da crise, destino na moda" - é precisamente um desses capítulos. Mais do que atense a modas, Pessoa procura e questiona n.º *O Canto das Ilhas* os Açores mais substanciais e eternos. Porque, como escreve, "quando a curiosidade de agora procurar prazer e satisfação noutras paragens, que Açores serão esses que permanecerem?"

Fugas dos leitores

Os textos, acompanhados preferencialmente por uma foto, devem ser enviados para fugas@publico.pt. Os relatos devem ter cerca de 3000 caracteres. Mais informações em www.publico.pt/fugas



Temos que ficar mais um dia... em Saint-Jean-de-Luz

Quando entramos no quarto do hotel, contemplamos por breves instantes a vista e... vamos ter que ficar mais um dia, pelo menos! Na recepção ouvimos um simpático "pas de problème", e então sim, com calma, entramos nesta vila do País Basco francês.

Saimos do "La Caravelle", em Ciboure, no Quai Maurice Ravel - um dos nomes sonantes que por aqui vivevi - frente ao canal que liga a baía ao porto, e em dez minutos, depois de atravessarmos a Ponte Charles de Gaulle sobre o La Nivelles, percorremos a baía. Tempo ótimo, muita mas não demasiada gente neste final de Abril, percebeu-se que o movimento automóvel fora das ruas sem trânsito do centro era intenso. Imagino no Verão.

Restauração e comércio pujantes, de tudo um pouco, ficamos-nos pelas imprevisíveis *espadrilles*, sapatos de tecido colorido e sola em corda. O número de galerias de arte é surpreendente para uma pequena vila, mas estão lá e vendem! A região parece de facto inspiradora, pela costa, sem dúvida, mas talvez mais pela maioria das habitações, que lhe dão um aspecto característico.

Ao longo da "concha" (baía) há dos pequenos *chalets* aos ricos palacetes Arte Nova, alguns hoje

hotéis e, mais para o extremo norte, relativamente discretos blocos de andares, tudo polvilhado por muitas pequenas vivendas com arquitectura tradicional basca ou nela inspirada. Nada disto fere a vista e os dois faróis que definem o acesso ao porto, desenhados por André Pavlovski em 1936, então alvo de polémica pelas suas linhas, são desde 1983 património protegido por lei e hoje ex-libris de Saint-Jean-de-Luz e de Ciboure, reproduzidos em obras de arte, livros, postais, ímanes e toda a típica parafernália de *souvenirs*.

Pela Promenade Jacques Thibaud - outro antigo residente famoso -, assente num dique que separa a baía da praia onde já alguns se aventuraram, visitamos a parte comercial da La Pergola - construção Arte Nova de 1926 que foi muito modificada em 1950 -, onde também funciona um *spa* com vista para o mar. Acabamos o dia a petiscar ali ao lado num quiosque com o sol a pôr-se para lá do Fort Socoa, onde a baía termina.

A Igreja de Saint-Jean-de-Luz ficou na história: ali se casou, em 1660, Luís XIV com Maria Teresa de Áustria, filha do rei de Espanha, Filipe IV, e assim se alcançou mais uma paz entre os dois países; também visitamos a igreja de São Vicente numas das pequenas vilas

de Ciboure, única no País Basco com uma torre octogonal em pagode, e em cujo interior observamos um invulgar conjunto de galerias/varandas em madeira que acompanham quase toda a extensão das suas paredes, e em três andares diferentes.

De volta ao centro, passagem pelo porto de pesca da antiga terra de corsários - reza a história que em tempos de pouco peixe os pescadores viravam piratas ao serviço do Rei -, pela praça Luís XIV, cujo palácio hoje enobrece a praça, que acolhe um sem número de esplanadas, e, novamente a arte, muitos pintores a trabalhar e a vender. Não nos demoramos, seguimos pela Rua Gambetta e, na loja de bijutaria La Petite Tribu: são portugueses? Adoro Portugal, estive de férias na Ericieira e vou voltar, terra incrível! Acto contínuo, o jovem empregado mostra no telemóvel, entusiasmadíssimo, dezenas de fotos que tão bem conhecemos.

De regresso ao hotel, olhando para as varandas da casa onde Henri Matisse viveu e trabalhou nos anos de 1940, e dali certamente muitas vezes contemplou o porto e os então novíssimos faróis de Pavlovski... afinal teremos que voltar, mais um dia não chegou! Miguel Silva Machado

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



@airfuzz Esta foi a segunda vez que visitámos o Covão dos Conchos, em plena serra da Estrela. Desta vez, a curiosidade surgiu por causa da presença da neve. No entanto, fazer o percurso todo com a neve e o gelo implicava demorar mais tempo. Se valeu ou se vale a pena? Com calçado degradado, pés alagados, roupa encharcada e cansaço extremo... A reposta é sim, porque se trata de um lugar bastante especial, cujas condições variam bastante de acordo com o tempo.



@georgemdd O farol da Europa Point, em Gibraltar, pela lente de Jorge Alves.

Vila Foz Hotel & Spa

O mar com vista para o hotel

Miguel Cardoso assina a obra de arquitectura. Nini Andrade Silva tocou-lhe com a sua varinha de condão. A foz do Porto, ar e mar, deu as boas-vindas a um hotel – que são dois gémeos falsos mais um *spa*. Lustroso e palaciano. Moderno e extravagante.
Luís Octávio Costa (texto)
e Paulo Pimenta (fotos)

● Ainda é possível imaginar a Foz de Ramalho Ortigão, quando este ia de chapéu de palha e de bibe, à tarde, apanhar conchinhas na costa, pela mão da sua avó, no tempo em que a Foz do Porto era “grave, simples, burguesa, recolhida e silenciosa como uma horta em pleno campo”. No princípio da estação, em Agosto, começavam a chegar os banhistas. Vinham as famílias do Douro em magotes, “arrepelidas, olhando para o mar com uma grande sensação de espanto, de pavor e de frio”. Os homens traziam os seus capotes bandados de veludo ou de baeta verde. As senhoras atavam na cabeça três lenços, e punham por cima uma manta. “Estamos bem mudados, ambos – velha amiga!”, exclama o escritor no livro *As Praias de Portugal* (1876).

Está bem mudada a Foz. Não cede o vasto e poderoso oceano descrito na obra de Ortigão. Vai-se alterando a fachada da Avenida Montevideu, exposta ao ar e ao mar, tão longe e tão

perto do centro da cidade. Apenas uma mão cheia de mansões palacianas do século XIX – e de jardins que por lá se vão escondendo – parece ter resistido à regeneração geracional do Porto. Essas exibem-se de uma forma mais ou menos degradada como as escadarias e os muros ornamentados junto à areia e rochedos que mostram fissuras e de onde caem pedaços aos pés dos turistas, dos atletas e de quem procura abrigo junto aos metros-de-ros de tronco retorcido que ladeiam o pedestal do Homem do Leme, escultura em bronze da autoria de Américo Gomes que presta homenagem aos pescadores.

Nas costas da estátua nasceu o Vila Foz Hotel & Spa, o resultado de uma obsessão pela precisão histórica e estética, uma cápsula do tempo que é o Palacete, edifício original construído na última década do século XIX (onde ficam sete quartos e *suites*) que agora está umbilicalmente ligado – através de um longo corredor



subterrâneo, um túnel “subaquático” como num livro de Júlio Verne – a um bloco de 61 quartos, a peça que faltava no jardim e que foi concebida pelo gabinete de arquitectura Miguel Cardoso. Como membro da Design Hotels, o

Vila Foz quis também juntar uma história à sua identidade, tendo por isso apelado à criatividade exuberante de Nini Andrade Silva, que assina o projecto de *design* de interiores, assegurando a traça original dos luxuosos pormenores arquitectónicos e o res-

peito pela época construtiva do edifício palaciano, majestoso e singular, ao mesmo tempo provocando e chocando através da colocação de peças invulgares, retábulos retorcidos e candeeiros tentaculares, entre o requinte de mais de um século de história e a metamorfose de inspiração romântica que reflecte a versatilidade construtiva do edifício do século XIX.

Num traço comum a toda a obra, o *atelier* preservou os elementos originais e conferiu importância aos símbolos, idiossincrasias estéticas e elementos arquitectónicos sublimados pelos detalhes, cuja expressividade se sente na qualidade dos materiais, na perfeição dos acabamentos, na suavidade das texturas e na riqueza dos elementos decorativos, quer do edifício original existente, quer do novo edifício, construído de raiz.

Como num castelo em transformação, os dois edifícios, como dois gémeos falsos, foram assimilando informação um do outro, bebendo



detalhes, trocando ideias e formas. Todo o projecto de interiores reflecte a valorização e o restauro – aqui trabalhou um esquadro de artesãos – dos elementos pré-existentes, a partir dos quais surge a inspiração e transposição para o edifício novo, reinterpretado através de uma nova linguagem. “Inspirado na elegância e no cariz clássico intemporal do edifício original, o novo edifício surge em total harmonia com os diferentes jogos visuais que equilibram a linguagem do espaço com uma certa voluptuosidade do seu interior. Apostámos em contrastes subtis entre os tons pastel e nude e nas cores verde e castanho que deixam a luz inundar o espaço. De conceito sofisticado, porém de natureza sóbria, e como uma evidente preocupação com a leitura do espaço como um todo, o novo edifício transporta todo o charme e elegância do antigo edifício, no qual aliamos a importância da funcionalidade, qualidade dos materiais, acabamentos,



Vila Foz Hotel & Spa
Avenida de Montevideu,
236 - Porto
Telefone: 22 244 9700
www.vilafozhotel.pt
Preços: desde 250 euros
(com pequeno-almoço)

texturas e a exclusividade de um ambiente que se pretende único”, escreve o atelier, responsável por todo o que rodeia os nossos olhos, desde o restauro dos azulejos e do mosaico hidráulico (detalhado e invulgarmente colorido), passando por um sem fim de elementos: a lareira barroca ornamentada, as pilastras meticulosamente tratadas, as cornijas e as molduras, as grades de ferro da escadaria, os espelhos biselados, os matizes verdes e os cortes orgânicos na decora-



ção dos quartos – nas curvas que evocam as ondas do mar, que flui indiferente às leis da gravidade e nos tapetes assimetricamente cortados, onde é possível encontrar a assinatura da artista –, onde o trabalho de Nini Andrade Silva, que se assume como uma contadora de histórias, ganha ainda mais liberdade de expressão.

Um lustre e “excentricidade” de frente para a cozinha

O mar, nas palavras de Ramalho Ortigão, “torna-nos imaginativos, faz-nos propender para a contemplação, para a ociosidade, para a vaga saudade, para a indefinida melancolia”. Pelos espaços do hotel, primeira linha de mar, pavoneiam-se os detalhes. Favos de mel, degraus de pedra, tratamentos holísticos (pelas mãos da Maison Coda-ge Paris e da Elemental Herbology), luz natural na piscina (com acesso ao jardim, sauna e banho turco), contrastes subtis, jogos de composições. O mar à

vista. “Ele tem as mais interessantes histórias, os mais engenhosos romances, os mais convicentes dramas, as mais prodigiosas legendas.”

E a gastronomia. E o *design* e a história que se reúnem harmoniosamente no restaurante Vila Foz, um dos salões mais emblemáticos de todo o palacete. Solarejado, dourado e ao centro uma obra de arte que é um brinde.

Guita nos Nini Andrade Silva: “O maravilhoso lustre deste salão destaca-se em si mesmo enquanto peça escultórica e, ao mesmo tempo, garantindo o requinte e a exuberância dos tectos aristocráticos e de uma beleza ímpar. A comunicação entre o salão nobre e a zona de bar é, igualmente, garantida através da comunicação visual dos tectos que, num prolongamento dos detalhes ornamentais da grande sala que se estendem até ao bar através, precisamente, de réplicas de talha dourada de inspiração clássica e que funcionam como candeieiros”.

O Vila Foz pensou a experiência

Kitchen Seat, que inclui dois lugares exclusivos (mediante reserva; 200 euros por pessoa) ao balcão do bar de apoio virados para a cozinha, um momento criativo e personalizado com harmonização de vinhos e “alguma excentricidade”, palavra do chef Arnaldo Azevedo, que gere os dois restaurantes do hotel, o Flor de Lis, em ambiente descontraído, e o Vila Foz (de terça a sábado), que pratica *fine dining*, com foco nos peixes e mariscos da costa. “Sempre quis ter uma cozinha aberta”, confessa à Fugas o chef, que esteve no Palco, do Teatro, durante os últimos anos e até Dezembro de 2018. “O cliente pode assistir desde a preparação dos pratos até à limpeza da cozinha. Traçamos o perfil do cliente e adaptamos a menu. Vamos apalpoar terreno. É uma surpresa. E as pessoas gostam de ser surpreendidas”.

A Fugas esteve alojada a convite do Vila Foz

Bacalharia Moderna

As muitas caras do bacalhau, por Ana Moura

Depois de se ter estreado na Cave 23 com uma cozinha criativa, a *chef* aceitou um desafio completamente diferente: explorar todo o potencial do bacalhau, do clássico ao experimental.

Alexandra Prado Coelho

● É possível reinventar um produto tão marcante da gastronomia portuguesa como o bacalhau? Num país onde há mil e uma receitas e onde toda a gente tem uma opinião sobre bacalhau, dos profissionais da cozinha aos “treinadores de bancada”, dedicar um restaurante a este peixe, vindo das águas dos mares do Norte pode ser uma ousadia.

Por isso, quando surgiu o convite de Susana Almeida e Sousa, Ana Moura, a *chef* portuguesa que se tinha estreado na Cave 23 do Palácio do Tourel, pediu algum tempo para pensar. Depois, disse que sim. E a Bacalharia Moderna abriu, na zona de Picoas (no mesmo espaço onde no passado funcionou o japonês Assuka), em Lisboa, no dia 1 de Fevereiro, com Ana na cozinha, trabalhando à vista dos clientes, e muitos bacalhaus de louça da Bordallo Pinheiro a voarem pelas paredes.

“Achei que num produto tão nosso era interessante tentar dar alguma modernidade”, explica Susana, que vem da arquitetura e antes de lançar este projecto teve um outro espaço de restauração no Mercado da Ribeira. Dessa vontade de introduzir a modernidade num clássico surgiu a ideia de convidar Ana Moura,

que na Cave 23 fazia uma cozinha de autor, muito diferente desta (embora tivesse já um prato de bacalhau).

Ana, por seu lado, achou piada à proposta de explorar todas as particularidades de uma mesma proteína e começou a ter ideias: “Comprámos muito bacalhau [da Islândia e de cura tradicional portuguesa]”, conta, “e fomos pensando os pratos e experimentando.”

A carta que propõe parte de um desejo de equilíbrio entre pratos clássicos e outros mais autorais, nos quais se permite ser mais criativa. Um exemplo destes é, logo nas entradas, o tártaro de bacalhau com vinagreta de mostarda (11€), mas também, já nos pratos principais, o cachão com couves, estragão e tomate (16€). O mais surpreendente é, contudo, o lombo de bacalhau com molho de galinha assada (16€), combinação surpreendentemente bem conseguida.

O que se confirma na Bacalharia Moderna é que, apesar de os lombo serem a parte nobre, aparecendo nomeadamente no saboroso arroz (14€) e com grão e broa (16€), há outras partes do bacalhau com características muito próprias, o que



FOTOS: ANDREA CAVALHO



Bacalharia Moderna

Rua de São Sebastião da Pedreira, 150

Tel.: 216053208

Horário: das 12h30 às 15h

e das 19h30 às 23h.

Fecha no domingo e segunda

Preço médio: 30€



evita a sensação de repetição. Nas entradas há também umas gulosas línguas de bacalhau com gema e, no futuro, Ana quer apresentar pratos com os sames (a bexiga natatória do peixe) e as caras.

A preocupação, tanto de Ana como de Susana, é que os pratos clássicos sejam fiéis às receitas - é o caso do à Brás, feito com batatas finíssimas, colocadas no final sobre o bacalhau, para se manterem crocantes, ou da açorda alentejana de

exemplo, no prato com molho de galinha, o acompanhamento anunciado na carta eram couves de bruxelas, mas, não as tendo encontrado, substituiu-as por alho francês).

Por fim, as sobremesas (todas a 6€), também da autoria de Ana: mousse de chocolate com chocolate branco e amendoim, tarte de queijo e toffee e torta de laranja, Moscavel e rum. “A ideia é ter sempre uma mais citrica, uma com ovo e outra com chocolate”, explica.

A carta de vinhos, não sendo longa, revela algumas escolhas mais personalizadas: nos brancos, por exemplo, a região que surge com mais opções é Trás-os-Montes, uma preferência de Susana, com vinhos como o Valle Fradinhos ou o Quinta Serra da Oura, enquanto a Bairrada está ausente. No Dão, uma das possibilidades, tanto em tinto como em branco, é o Casa de Mouraz Biológico. Há também opções para diferentes carteiras, do Soalheiro Alto, por 16€, ao Quinta do Vale Meio por 125 €. Uma nota, que Susana destaca: é possível trazer o próprio vinho e o restaurante não cobra taxa de rolha.

“Se a pessoa quer beber um vinho especial aqui é porque a nossa comida merece”, diz, com um sorriso.

Camélia Brunch Garden



Camélia Brunch Garden

Rua do Passeio Alegre, 368 -
Porto
Tel.: 22 617 0009
Das 9h às 19h
(encerra à segunda-feira)

como resistentes vizinhos do recém-nascido Camélia, colado à Rua dos Olivais. “Esta zona de passagem, com uma envolvimento tradicionalista e cada vez mais solicitada por turistas e atletas urbanos, tem vindo a desenvolver-se muito, muito”, refere Pedro, que em breve inaugurará uma esplanada no Camélia com 34 lugares a ver o eléctrico passar.

O Camélia quis levar um jardim para dentro de um espaço “onde se pode desfrutar de boa comida, de *cocktails* de autor e de café de especialidade”. O *onion* “*Let a hundred flowers bloom*” dá o mote para a ampla sala, chão de microcimento, madeiras “em estado puro” – conceito criativo do espaço a cargo da WOW Agency –, sumo e sopa do dia, compotas e sobremesas (“todas”) caseiras, gelados artesanais com nomes de flores (rosa, violeta...) e vários sinais de opções veganas espalhados pela carta (por exemplo: *guacamole* com maços, *chips* de batata doce com molho de tâmaras e caril; *tipioca* de coco, manga, toranja e sementes de chia; *gnocchi* de raízes e pesto de manjerição; *tipioca* de palmito, puré de batata doce, alcachofras, gengibre e coentros).

Tendo em conta que “a primeira coisa a comer são os olhos”, a equipa de Pedro Vieira – composta por 12 pessoas – tem cuidados redobrados na apresentação e no contraste de cores de tudo o que vai para a mesa. Sempre com o conceito brunch em mente. “Quisemos fugir aos clássicos ovos mexidos com bacon. Temos uma cozinha evoluída, uma carta idealizada e criada ao pormenor”, sublinha Pedro, que, para além do café de especialidade (*blend* da 7G Roaster) e do protocolo com os Chás Camélia, projecto artesanal também do Porto, destaca o Hash Brown (prato típico dos pequeno-almoços nova-iorquinos) com maioriose de alho negro caseira, a panqueca Dutch Baby (cozinhada num tacho de ferro fundido e pela qual terá de esperar cerca de 20 minutos), a Sande Delí (com carne laminada e inspirada na famosa sande do Kat’z Delicatessen) e a Tipioca do Mar para além do *cheseecake* de manteiga de amendoim.

O novo café da Cantareira dispõe de um *brunch* Camélia (12,50) composto pelo sumo do dia, pelos ovos benedito ou tosta de frango, pela panqueca de Nutella ou manteiga de amendoim e ainda café ou chá.

Um brunch em plena Cantareira



● O Camélia Brunch Garden está na Foz, com os olhos no Douro, o coração na cozinha e a alma no jardim. Vamos destrinchando a mensagem à medida que nos aproximamos do novo espaço do Porto, em plena Cantareira, com vista para o Estaleiro do Ouro e com o eléctrico a passar a alguns passos da porta.

“Idealizamos um jardim repleto de flores com vista para o rio”, lê-se na carta do Camélia, o mais recente vizinho do antigo estaleiro, que funcionou até 2005, e onde se construíram e repararam embarcações em madeira. Por aqui, ainda há dezenas de barquinhos atracados e redes desenhadas. O romântico Jardim do Passeio Alegre fica a escassos metros e esse também foi o ambiente transportado para dentro deste café que tem uma camelia

(artificial) plantada em plena sala e muitas plantas e flores (verdadeiras) espalhadas pelos recantos do espaço e pela carta, preparada para pequenos-almoços reforçados, almoços saudáveis e lanches gulosos.

“A camélia é flor do Porto e, como portugueses, não quisemos deixar de homenagear uma das raras flores dos jardins da cidade que aparecem entre Novembro e Abril, precisamente o mês em que abrimos o Camélia Brunch Garden”, explicou à Fugas Pedro Vieira, um dos sócios do Camélia também proprietários de outros espaços no Porto – como a padaria Paparoca da Foz, há 14 anos na Cantareira. “Nessa altura esta zona, em constante revitalização, não era nada como hoje”, lembra Pedro, apontando a drogaria e a Adega da Cantareira

Lanches gulosos, almoços saudáveis e pequenos-almoços reforçados. Camélia é uma homenagem à flor do Porto — e um café com o coração na cozinha.

Luís Octávio Costa (texto)
e Nelson Garrido (fotos)

Vinhos

Aveleda cresce para o Algarve com o projecto Villa Alvor

Depois da Bairrada e do Douro, a maior empresa dos Vinhos Verdes estendeu-se ao Algarve, onde adquiriu metade da Quinta do Morgadio da Torre. São 80 hectares nos quais pretende erguer o melhor projecto de enoturismo da região. **Pedro Garcias**



● Imagine-se, caro leitor, investido do poder de decidir a expansão da Aveleda para além do seu território natural, a região dos Vinhos Verdes, e da Bairrada, onde em 1997 também colocou um pé, com a compra da Quinta da Aguieira (Águeda); pensaria no Douro? O Douro não conta, porque a nova geração da família Guedes que detém a empresa pensou no mesmo e, depois de ter começado por comprar o projecto Seis Quintas (Torre de Moncorvo) a uns investidores espanhóis falidos, adquiriu a famosa Quinta Vale Dona Maria a um primo, Cristiano van Zeller, ficando de imediato com uma marca já consagrada.

talvez olhasse então para Lisboa, aproveitando a crescente notoriedade desta região, como fez a Sogrape, que já este ano compra Quinta da Romeira; ou então para o Alentejo, sempre um valor seguro de vendas; e onde, depois da Sogrape, também os Symington resolveram investir. Era bem visto, mas a Aveleda não foi por aí. Lisboa ainda não terá entrado a sério nas cogitações da empresa e o Alentejo, como justificou António Guedes, o administrador para a área da vinha e da enologia, teriam que competir com grandes companhias já bem enraizadas, como o Esporão, por exemplo. Sobrariam o Dão, Trás-os-Montes, Beiras, ilhas, Algarve... O Dão, pelo

seu prestígio, seria a escolha mais óbvia. Mas a opção da Aveleda foi outra: recali no Algarve, região ainda um pouco fora de moda e onde a pressão imobiliária quase acabou com séculos de cultura da vinha. Não faça uma cara de espanto. De loucos, os Guedes da Aveleda não têm nada. Se alguma fama têm, é a de serem poupadinhos. Algarve porque? Porque o Algarve é hoje um bom mercado para o vinho, pelo peso do turismo (o grosso da produção regional, que na última vindima foi de apenas 17 mil hectolitros, é consumida localmente); e porque a ideia é associar à produção de vinhos um projecto de enoturismo - e a oferta algarvia neste segmento

ainda é incipiente. Mais: no Algarve, a Aveleda só conta com um concorrente de peso, a Casa Santos Lima (está na zona de Tavira), mas pode ficar e rapidamente tornar-se na principal referência da região. Resumindo, caro leitor: a Aveleda pode estar a colocar uma lança em África com o Villa Alvor, assim se chama o seu projecto algarvio.

São 80 hectares que já incluem algumas vinhas, edifícios agrícolas, uma nora gigantesca e arruinada, uma bellissima ermida que já terá sido mesquita, matos mediterrânicos que lembram a Provence e solos argilo-calcários que permitem sonhar com grandes vinhos, humedecidos e exaltados pela frescura salgada do mar. A propriedade, situada no Sítio da Penina, Alvor, no concelho de Portimão, equivale a metade da Quinta do Morgadio da Torre, a primeira a produzir vinhos de quinta no Algarve. Pertencia aos irmãos Miguel e João Mendes. Juntos, possuíam cerca de 160 hectares. No início deste ano, Miguel vendeu a sua metade à Aveleda e na qual o irmão, João, tinha plantado oito hectares de vinha (de castas tintas). Por sua vez, além destes oito hectares, João Mendes arrendou mais seis hectares de vinha (de castas brancas) que possuía na sua parte e também a adega onde vinificava os seus vinhos Quinta do Morgadio da Terra.

Com este acordo, a Aveleda ficou com 14 hectares de vinha e com os vinhos de João Mendes, que começará lá a ser comercializados sob a chancela Villa Alvor. Nos próximos três anos, a empresa de Penafiel tenciona plantar mais 30 hectares de vinha (10 hectares por ano), mas, a prazo, a ambição passa por chegar aos 65 hectares, que é mais ou menos a área agricultável da propriedade. Muitos dos bosquetes que existem na quinta vão ser preservados e todos os edifícios existentes serão restaurados e integrados num projecto de enoturismo de referência. A operação algarvia será "50% vinho e 50% enoturismo", assegura António Guedes.

Canário prodigioso

Vista de longe, a propriedade não parece ter uma beleza especial. Mas, depois de cruzarmos os campos que João Mendes arrendou a uma cooperativa para a produção de citrinos e chegarmos à parte alta do antigo morgadio, ficamos a perceber melhor que razão os responsáveis da Aveleda declinaram outros projectos com maior área de vinha e se deixaram encantar com aquela quinta. A visão para a serra de Monchique, que protege a zona dos ventos mais frios do norte, a proximidade do mar e os matos mediterrânicos que envolvem algumas construções vernaculares formam um cenário prodigioso. O Algarve dos empreendimentos turís-

provas

88

Villa Alvor Moscatel Roxo 2018

Aveleda Penina, Portimão
Castas: Moscatel Roxo
Região: Algarve
Gradação: 12% vol
Preço: 11,99€

Um vinho que vale a pena conhecer. Um Moscatel Roxo com uma bela cor rosada e com um sabor mesmo diferente do que se esperaria desta casta, num registo que mistura notas verdes com alguma fruta vermelha e sem aquele excesso floral e frutado (líchias) que a Moscatel, sobretudo se for colhida madura, costuma exibir. Seco, ganha muito por ter só 12% de álcool. **P.G.**

ticos está mesmo ao lado, mas nem se vê, nem se sente. O que nos envolve é mesmo um ambiente campestre e bucólico temperado por uma suave brisa marítima (o mar fica a apenas a cinco quilómetros de distância). Quem deslendaria de um lugar assim?

Na Penina, mesmo com rega, a Aveleda não vai ter os mesmos rendimentos que consegue no Minho. Mas também não vai precisar de fazer tantos tratamentos fitossanitários. Como chove pouco, pode até sonhar com vinhos "mais naturais". E começa com um bom turismo: cada garrafa de vinho produzido no Algarve tem um preço médio da ordem dos cinco euros, muito mais alto do que em qualquer outra região do continente. Isto apesar de a qualidade geral do vinho algarvio ainda não ser muito exaltante.

Regra geral, os vinhos são demasiadamente alcoólicos e quentes. Mas não se trata de nenhuma inevitabilidade, face à natureza do clima algarvio. O problema é mais de viticultura e enologia do que de clima. Se não fosse possível fazer vinhos melhores e mais equilibrados no Algarve, não haveria uma tão longa tradição vinícola, anterior aos árabes mas muito dinamizada por estes, nem seriam tão longevos os famosos tintos de Lagoa, uma das quatro denominações de origem algarvias (as outras são Lagos, Tavira e Portimão). A Quinta do Morgadio da Torre pertence a Portimão e alguns dos vinhos que passaram para a Aveleda também são exemplares e mostram bem o potencial da nova Villa Alvor (ver provas).

Eelex 6500/8000



Eelex 6500/8000

Comprimento: 6,5m/8m
Peso: 1800kg/2200kg
Profundidade: 0,6m/0,8m
Largura: 2,4m/2,6m
Carregamento: 8h a 360V ou 12h a 220V
Velocidade máxima: 40 nós
Autonomia: 100 milhas náuticas a 10 nós
www.xshore.com



Um barco eléctrico sueco de luxo com toque português

O Eelex promete ajudar a revolucionar o mundo da náutica e, apostando forte na sustentabilidade dos materiais utilizados, a construtora X Shore vestiu todo o convés da embarcação com cortiça *made in Portugal*. **David Andrade**

● O design propositadamente minimalista e o preço assurdamente elevado fazem do Eelex um objecto de luxo ao alcance de poucos, mas se as previsões da X Shore se cumprirem, dentro de meia dúzia de anos a construtora sueca conta ter no mercado um outro modelo, que será "um barco do povo", com valores bem mais acessíveis. Enquanto o futuro não chega, a Fugas foi a Palma de Maiorca para subir a bordo da embarcação que Konrad Bergström começou a projectar em 2012. Um pequeno percalço - "problemas técnicos" - impediu que durante algumas horas o Eelex navegasse no mar das Baleares, mas o charmariz da construtora sueca é sedutor para qualquer marinho: a X Shore promete "o poder do silêncio" de "velar sem vento". Num era em que "pensar verde" deixou de ser apenas uma moda, a necessidade de suprimir a libertação

de gases poluentes pelos motores a combustão motivou a mudança de paradigma na mobilidade terrestre. A consciência ambiental levou a que hoje os automóveis eléctricos e híbridos sejam banais nas nossas estradas, mas no conservador mundo da náutica a evolução tarda em chegar. Por isso, apesar de os barcos eléctricos já não serem uma novidade absoluta, o surgimento de um novo projecto continua a ser notícia.

E o projecto de Konrad Bergström, após seis anos de desenvolvimento, tornou-se agora realidade. Com "uma grande paixão pelo mar", o fundador da Zound Industries, a empresa de mais rápido crescimento da Suécia - vendeu mais de vinte milhões de auscultadores e auriculares em dez anos com as marcas Marshall e Urbanears -, diz, em conversa com a Fugas, que ao longo dos anos testemunhou como windsurfista e pescador "mudanças

no mar e o desaparecimento dos peixes". Por isso, como "todos viemos do oceano e devemos aprender a cuidar melhor dele", o sueco acredita que com a X Shore pode ter "o dobro do divertimento": "Um bom negócio, que permita ao mesmo tempo fazer algo de bem pelo planeta."

Se o acerto no negócio de Konrad é algo que denotará a ser comprovado, na outra metade do "divertimento" a aposta na electricidade "faz todo o sentido na água": "Se tiver um carro eléctrico, acima dos 50km/h oude os pneus em contacto com a estrada. Num barco eléctrico, o único barulho é o da água a passar pela proa, algo extremamente relaxante. Por outro lado, num barco tradicional a motor podemos estar em locais mais maravilhosos, mas o fumo e o cheiro libertado pelo motor fazem-nos sentir doentes. Não deveria ser assim."

Se a ausência de barulhos e cheiros

incomodativos durante a navegação são um prazer e uma mais-valia inenquívoca, o Eelex apresenta-se ainda como um barco "económico, durável e inteligentemente projectado", mas os custos de produção colocam o produto da X Shore no restrito segmento de luxo. Konrad Bergström admite que esta "nova tecnologia é muito cara no início", mas prevê que "quando a produção aumentar, o preço irá baixar". "Os primeiros carros da Tesla custavam entre 120 e 140 mil dólares. Agora custam 35 a 40 mil. Tem tudo a ver, com o tempo, a nossa ambição é que, com o tempo, o nosso barco seja um barco do povo. Não será com este modelo, mas nos próximos cinco anos vão surgir grandes novidades."

O discurso de Konrad Bergström é reforçado por Abozar K., director comercial da X Shore. Com origens iranianas, este parisiense revela à Fugas que a ambição da construtora sueca é "vender dez barcos este ano, 45 no seguinte e dois mil nos próximos cinco anos". "Quando começarmos a produzir dois mil, os custos vão baixar significativamente. Seremos capazes de vender o Eelex 6500 por menos de 100 mil euros", afirma. Para já, no entanto, o barco de 6,5 metros da X Shore não pode ser comprado por menos de 240 mil euros.

Apesar do valor exorbitante, Abozar K. refere que o Eelex "vende-se a si próprio" por ser "um barco diferente para ser usado de forma diferente", sendo "perfeito para servir como embarcação de apoio de um 'superiáite', ser usado num lago ou por substituições que trabalhem em locais protegidos que devem ser preservados". "Não somos os únicos a fazer

barcos eléctricos, mas os outros ainda os constróem de forma muito tradicional e não se colocam neste patamar elevado", explica o francês, que sublinha uma vantagem do seu produto: "Encher um depósito numa embarcação a motor pode custar uns 400 euros. No Eelex esse custo será de 10 euros. Há também a poupança nos custos da manutenção dos motores, que no Eelex não é necessária."

Construído para ser "flexível e funcional", o barco sueco teve como fonte de inspiração a "poderosa e silenciosa" enguia eléctrica, bem visível na proa da embarcação, e no design "distinto, limpo e simples" que, segundo Konrad, permitirá "que a 500 metros de distância o barco se confunda com a natureza, mas seja imediatamente reconhecido como um X Shore". Com a marca a garantir uma longevidade da bateria de "cinco mil recargas", o Eelex será capaz de atingir a impressionante marca de 40 nós de velocidade máxima, mas a autonomia até 100 milhas náuticas (cerca de 186km) só será uma realidade com velocidades bem mais conservadoras.

Com uma forte aposta na sustentabilidade dos materiais utilizados, algo que Konrad Bergström ainda quer melhorar no futuro, o Eelex tem ainda uma característica que o distingue de praticamente todos os outros barcos: a X Shore revestiu todo o convés da embarcação com cortiça *made in Portugal*, o que garante mais segurança - é um material que não arde - e durabilidade - a manutenção é muito mais fácil.

A Fugas viajou a convite da X Shore

O gato das botas

É triste descobrir a melhor garrafa de whisky de sempre enquanto ainda se é relativamente novo?



Miguel Esteves Cardoso

● Uma mão amiga entregou-me uma muito rara garrafa de *whisky* que tenho o prazer de classificar como o melhor *whisky* que alguma vez provei.

Ora, eu conheço muitos *whiskies* e já provei *whiskies* muito bons e daí tenho de ter cuidado com o que digo. Mas bastou um cheirinho e um primeiro gole para reconhecer que se tratava do *whisky* perfeito, no seu único defeito e não se consegue imaginar o prazo do único melhoramento.

Infelizmente vai contra um dos princípios da minha vida gustativa: aquele que diz que as melhores coisas da vida quase nunca são as mais caras. Esta garrafa de *whisky* até nem começou por ser muito cara, destinando-se às lojas *duty free* dos EUA e da Ásia, onde custava à volta de 250 dólares.

Por serem garrafas muito raras - só havia 492 garrafas - foram imediatamente compradas para fins de investimento e hoje vendem-se por dez vezes mais, por um preço obscuro.

Já aqui falei dos *whiskies* Macallan produzidos para quem tem muito dinheiro e procura um Macallan com uma embalagem extravagante e uma tiragem limitada: até esses são bons. Mas ressalvei que a Macallan continua a fazer excelentes *whiskies* de 12 anos, sendo os melhores aqueles que passaram a vida em cascos de Xerez Oloroso.

Quando visitei a Macallan, a primeira coisa que me impressionou foi a vastidão da destilaria - e a destilaria actual é muitas vezes maior. Os alambiques são relativamente pequenos - mas são imensos. O *whisky* da Macallan é muito bom mas é incrível (e, pensando bem, animador) que consigam fazê-lo industrialmente numa escala gigantesca.

O outro exemplo de que vale a

pena falar - de *whiskies* excelentes produzidos em grande número com extrema eficácia - é a destilaria de Midleton, na Irlanda. É de lá que vêm todos os melhores *whiskies* irlandeses. Sim, todos. Bem sei que agora há muitas novas destilarias na Irlanda mas nenhuma delas produzirá um *whisky* melhor.

São conclusões aborrecidamente lineares - a verdade costuma ser muito mais complicada -, mas não é por isso que deixam de ser verdade.

Qual é então o Macallan de que falo? É um da série Exceptional Single Cask. São engarrafados sempre que o *whisky* de um casco é tão bom que o deixam ficar tal como é. De pouco vale eu falar da garrafa que me calhou. O rótulo diz-me que foi Sarah Burgess que o seleccionou no dia 24 de Julho de 2017. Foi engarrafado cinco meses

depois, a 20 de Dezembro.

Foi destilado em 30 de Março de 2005 e o casco era uma bota de Xerez de carvalho europeu. A graduação é 65,9% e o *whisky* não foi submetido a filtragem. Por outras palavras, trata-se de um Macallan de 12 anos que está tal e qual como era quando foi provado. À parte a destilação e a escolha do casco, não foi sujeito a qualquer

intervenção humana - a não ser a avaliação.

Esta simplicidade magnífica é reflectida pela simplicidade da apresentação: é uma garrafa clássica da Macallan. Nem sequer tem um estojo ou uma caixa. Tem um número (2017/ESB-5223/10) e as valiosas notas de prova de Sarah Burgess.

Como é o sabor? É uma ampliação impossível do Macallan de 12 anos: tem uma riqueza que enche a boca e dança dentro dela

“

Mesmo nos copos vazios, depois de dois ou três dias deixa um perfume maravilhoso de mel, caramelo e Christmas cake

durante uma eternidade. Para quem também adora o Macallan Cask Strength (que infelizmente anda desaparecido), é um sonho tornado realidade: o melhor Macallan de 12 anos - mas sem diluição ou loteamento.

Mesmo nos copos vazios, depois de dois ou três dias deixa um perfume maravilhoso de mel, caramelo e *Christmas cake*. Não tem fumo nem Jerez - só Macallan. A transformação é, também ela, perfeita.

A única dúvida é se devemos acrescentar água. Fica esplêndido com água (e mais fácil de beber) mas depois de muitas experiências acho que é melhor fazer como fez Sarah Burgess: não mexer.

O melhor acompanhamento para este *whisky* é a saliva - a saliva que ocorre ao sabor delicioso deste milagre incompreensível feito por seres humanos a partir de cevada.





TINO NAVARRO APRESENTA

PARQUE MAYER

UM FILME DE
ANTÓNIO PEDRO VASCONCELOS



UM PALCO QUE É PORTUGAL INTEIRO

FRANCISCO FROES • DANIELA MELCHIOR • DIOGO MORGADO
MIGUEL GUILHERME • ALEXANDRA LENCASTRE

A partir de 1933 Portugal vê-se a mergulhar numa crise político-social, com a crescente perda de liberdade e entrada de uma ditadura que ficaria por 40 anos. Deolinda deixa a sua aldeia e chega a Lisboa para se tornar atriz de teatro no Parque Mayer. Em pouco tempo, apaixona-se por Mário, o encenador, que, na verdade, está encantado por Eduardo que, por sua vez, anseia pela atenção de Deolinda. Uma história de amor envolta na censura do Estado Novo num filme de **António Pedro Vasconcelos** com produção de Tino Navarro.

11,95€
QUINTA, 6 JUN
COM O PÚBLICO
P