

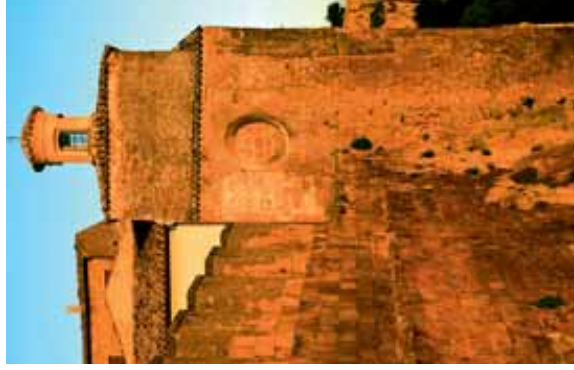
Fugas

P
Público

Sábado, 2 de Julho 2011

Orvieto

Esconde outra cidade debaixo de terra



Gastronomia

Laranja: a nova cor do vinho

Motores

Audi A6 desafia rivais



Bombaim

Promete redefinir a ideia de cidade

Compre este
e outros produtos
nas Lojas **Público**
e em loja.publico.pt



Público
P

LER+
PLANO NACIONAL
DE LEITURA

Um livro imperdível
com relatos secretos
e impressionantes.



Um livro imperdível
com relatos secretos
e impressionantes.

Um livro imperdível
com relatos secretos
e impressionantes.

Vai reservar ou quer que eu repita?

A História Geral dos Piratas é um impressionante relato sobre a vida dos mais temíveis piratas de sempre. Saiba tudo sobre o Barba Negra, o Capitão Kidd e outros piratas, numa obra escrita por um deles e recomendada pelo Plano Nacional de Leitura.

QUARTA, 6 DE JULHO, POR MAIS €9,90, COM O PÚBLICO.

Limitado ao stock existente

Sumário

Check in



6 Bombaim

Suketu Mehta chama-lhe “a cidade máxima”; V. S. Naipaul disse que é “uma multidão”. Bombaim é assim – um excesso. De tudo: de pessoas, de edifícios, de trânsito, de pobreza, de riqueza, de calor, de buzinas, de vendedores. Dizem que é um dos laboratórios que redefinirão a ideia de cidade. Andreia Marques Pereira (texto) e Adriano Miranda (fotos) foram ao futuro e foram do oito ao oitenta, entre fascínio e repulsa.

18 Orvieto

Orvieto é o Duomo e outras jóias medievais. Mas é também uma cidade que foi crescendo debaixo de terra ao longo de três mil anos, ao ponto de a sua rede de cavernas funcionar como uma labiríntica urbe paralela. Luís Maio (texto e fotos) desceu às surpreendentes entranhas deste antigo bastião papal.



22 O meu passaporte

A cidade de que António Zambujo mais gosta, entre todas as que visitou até hoje, é o Rio de Janeiro. E é para lá que vai viver em breve. Deste lado do oceano fica Lisboa, a única rival à altura do encantamento carioca. Maria João Lopes (texto) e Joana Freitas (fotos) pediram-lhe o passaporte e descobriram que as viagens do cantor e fadista ficam marcadas não por carimbos, mas por músicas, pessoas e comidas.

26 Museu em família

“Crime no Museu” é uma exposição interactiva na qual adultos e crianças podem ser cientistas forenses por um dia. Como nas séries televisivas, o objectivo é tentar descobrir quem é o assassino. Andreia Montez (texto) e Ricardo Silva (fotos) foram ao Pavilhão do Conhecimento, em Lisboa, e descobriram que a investigação criminal pode ser um divertido programa familiar.

CRIME SCENE DO NOT CROSS

CRIME SCENE DO NOT CROSS

CRIME SCENE



32 Vinhos alaranjados

Se sempre pensou que os vinhos teriam de ser brancos, rosados ou tintos, saiba que também existem os vinhos alaranjados. Rui Falcão só lamenta que nenhum deles seja alentejano. Porque se para italianos, franceses, alemães, eslovenos ou californianos os vinhos de talha são uma novidade com pouco mais de duas décadas, para o Alentejo eles não são mais que a sua condição natural, segundo as práticas que foram aqui introduzidas há mais de dois mil anos durante a ocupação romana.

38 Motores

Fazer um automóvel concorrente do Mercedes classe E ou do BMW série 5 é como jogar na Liga das Campeões. E a Audi provou que consegue disputar os melhores lugares desta exigente competição com o seu novo modelo A6, que testamos esta semana. Numa altura em que o Citroën DS4 chega ao mercado, a Peugeot renovou o seu 308, que passou a dispor de uma versão e-HDi, capaz de melhorar consumos e emissões poluentes. Por último, saiba como, mesmo os motores mais potentes, a gasolina, da Mercedes, estão também mais económicos.



Na próxima semana

Há pouco mais de dois séculos, o avanço do exército napoleónico de Massena em direcção a Lisboa era parado pelas Linhas de Torres, um formidável arco defensivo construído entre o Atlântico e o Tejo para proteger a capital. Carlos Pessoa (textos) e Ricardo Silva (fotos) viajaram na Estremadura em busca dos sinais e vestígios desse passado militar português.



O cérebro é um passaporte biológico



Andréia Azevedo Soares

Li há dias um estudo científico que me fez pensar no cérebro humano como um passaporte, um livrinho onde ficam registados os lugares por onde passamos. Ocorreu-me que um dia os cientistas poderão ser capazes de, ao fazer uma análise cerebral, dizer se um indivíduo cresceu em Orvieto ou Hanói. Apesar de o estudo não trazer exactamente boas notícias, encanta-me a ideia de que há nomes de cidades escritos nos nossos corpos.

A investigação, publicada há menos de duas semanas na revista *Nature*, comparava pessoas que vivem em cidades com habitantes de zonas rurais. Os cientistas concluíram que o ramerame das cidades fica marcado nos nossos cérebros, e que essa resposta biológica está associada a situações de *stress* em contextos sociais. Isto quer dizer que nós, ao organizar o mundo de outra maneira, ao mudar o sítio onde vivemos, mudámos também a nossa biologia.

Penso em Bombaim e nos seus excessos. Nesta edição, Andreia Marques Pereira descreve a megalópole indiana como um palco de excessos, de luxo e de lixo, oscilando continuamente, e sem grandes sentimentos de culpa, entre imponentes arranha-céus e infundáveis bairros de lata. Como podem os nossos corpos passar incólumes por uma combinação de caos e esplendor? Não podem. Para o bem e para o mal, é compreensível que a experiência urbana, sendo um capítulo recente da história humana, provoque em nós novas respostas biológicas.

Penso também em Hanói, tal como ela é aqui descrita. Fátima Ionescu fala-nos do caos organizado que rege o trânsito nas ruas da cidade vietnamita: “Existe um código, evolutivo de certo, que escapa a todos menos aos habitantes de Hanói e que os protege de uma morte quase certa”. Os estrangeiros, cujos corpos ainda não dominam tais códigos, sentem toda aquela confusão como algo perturbador, que tanto pode paralisar como fascinar. Há aqui vestígios de um sentimento agudo de auto-preservação, mas também há - e haverá sempre - uma enorme curiosidade pelo que é confuso, excessivo e arriscado. Nós, humanos, somos assim.

Ficha Técnica

Fugas - Viagens, Lazer, Prazeres e Motores • Direcção Bárbara Reis • Edição Andréia Azevedo Soares e Anibal Rodrigues (Motores) • Edição Fotográfica Paulo Ricca, Manuel Roberto • Design Mark Porter, Simon Esterson, Kuchar Swara • Directora de Arte Sónia Matos • Designers Daniela Graça, Joana Lima e José Soares • Infografia Célia Rodrigues, Joaquim Guerreiro e José Alves • Secretariado Lucinda Vasconcelos • Tratamento de imagem Delfim Machado (Coordenador), Bruno Esteves, Hugo Pereira, João Pereira, Paula Coelho, Paula Paço e Valter Oliveira • Redactores Andreia Marques Pereira, Andreia Montez, Carla B. Ribeiro, Fátima Ionescu, José Augusto Moreira, Luís Filipe Sebastião, Luís Francisco, Luís J. Santos, Luís Maio, Maria João Lopes, Marisa Soares, Pedro Garcias, Rui Falcão. • Foto da capa: Adriano Miranda • Fugas Praça Coronel Pacheco, 2, 4050-453 Porto. Tel.: 226151000. fugas.publico.pt. E-mail: fugas@publico.pt • FUGAS nº 579

1

Funchal

Jazz na Madeira

Desde a primeira edição, em 2000, o Festival de Jazz do Funchal vem conquistando um lugar central no panorama cultural madeirense. Nesta edição, o festival conta com a presença de Cassandra Wilson, Branford Marsalis, Danilo Perez Trio, John Scofield Quartet, Todd Sharpville e Rui Veloso. De 7 a 9 de Julho, no Parque de Santa Catarina.



DR

3

Monção

Festa do Alvarinho

O largo da antiga estação da CP em Monção acolhe, hoje e amanhã, mais uma Feira do Vinho Alvarinho. A festa reúne mais de uma centena de expositores de vinhos, doçaria tradicional, produtos regionais, artesanato, caça, pesca e antiguidades. Até 3 de Julho.



DR

2

Lisboa

Pedro Cabrita Reis

Aberta ontem ao público, a exposição *the whispering paper* reúne 390 desenhos feitos por Pedro Cabrita Reis entre 1970 e 2011, assim como alguns textos escritos a propósito. Para ver até 8 de Outubro no Espaço de Arte Contemporânea Fundação Carmona e Costa.

www.fundacaocarmonaecosta.pt



LUSTRAMOS



4

Algarve

Carros antigos

De 8 a 10 de Julho, o Algarve Classic Cars vai percorrer os concelhos de Loulé, Albufeira, Silves, Portimão, São Brás de Alportel e Lagoa. Este rali é considerado o maior evento do género da Península Ibérica, contando com a presença de 170 automóveis antigos.

5

Porto

Ideias originais em Serralves

A terceira edição da mostra *POPS, Projectos Originais Portugueses* apresenta, no Museu de Serralves, uma selecção de criações nacionais na área da joalheria de autor, acessórios pessoais, mobiliário e objectos de decoração. Para o próximo dia 7 de Julho (quinta-feira), às 21h30, está ainda agendado um debate sobre como materializar ideias de sucesso, ao fim do qual será anunciado o projecto vencedor. Até 10 de Julho. Entrada gratuita.

www.serralves.pt



As fugas dos leitores

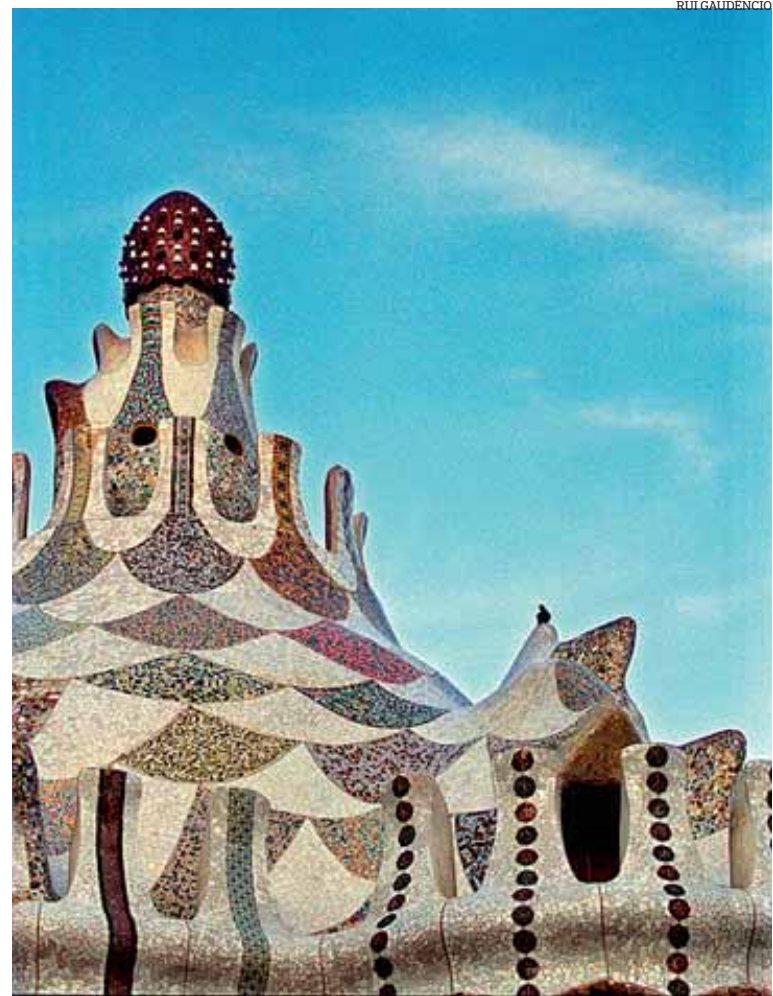
Barcelona, a presença da ausência

Poderia supor-se que o passado, uma vez que já foi, é algo imutável e acabado, mas na verdade nada disso é certo: cada vez que o olhamos, ele varia, projectando-se em tonalidades diferentes consoante o estado de espírito do momento. O passado reescreve-se sempre que é enunciado, dilatando a importância de um acontecimento ou calando outro.

Manhã de um céu azul perfeito. Pequeno-almoço ao som das aves, soberbo. Trouxa no porta-bagagem e ala que o sol já vai alto. Ao cabo de dez horas, estou à porta de um hotel modesto de Barcelona. Os lençóis têm o odor das coisas habituadas ao desuso. Sem demoras, adormeço irremediavelmente.

No dia seguinte, de energias recarregadas, predisponho-me a conhecer finalmente a cidade. Barcelona é uma cidade de arquitectura moderna e marcante. Mais do que uma cidade, é um estado de espírito: a capital da Catalunha é criativa e grandiosa.

Início as visitas sob o mote Gaudí: La Pedrera, o Parque Güell, a casa Batlló; obras megalómanas que fazem lembrar construções de areia. Continuo a deambulação pela Sagrada Família, o Monte de Tibidabo, a coluna de Cristóvão Colombo, o Palácio da Música, basílica de Santa Maria Del Mar, o Museu Picasso, o Bairro Gótico, e o Bairro de Montjuïc com o seu Museu Nacional de Arte da Catalunha e a Fundação Miró. Seguem-se a Barceloneta e o Porto Olímpico (onde a cidade redescobriu o mar) e, por fim, as ramblas. Aí descansamos, comemos umas tapas e desfrutamos do final do dia que desaparece no horizonte. Conversamos entre o que fazer ou o que não fazer. Discussão. Risos. Um vinho excelso, peixe. Tagarelamos satisfeitos e despreocupados, ou não fosse a alegria “a coisa mais séria da vida”, como Almada Negreiros dizia.



Um manto lilás cai agora sobre a cidade: é o sol a dizer adeus, brindando com uma cor exótica a atmosfera que inunda tudo. Enquanto o sono não chega, desfolho o guia da cidade sem urgências. Parece que esta cidade faz jus à ideia de Rimbaud de que é preciso ser-se absolutamente moderno. Fecho os olhos sem dar por isso e entro em lugares imaginários onde vamos sem nunca ter ido.

É forçoso partir. Quanto a mim, levo algo de valioso comigo: a imagem rica e colorida desta cidade de formas ondulantes que se preenchem numa miríade de cores inverosímeis. Ponho o carro

a trabalhar e preparo-me para a viagem de regresso. Nas horas de condução a caminho de casa, e enquanto a paisagem corre serena do lado de fora, desenho os dias passados.

O motor do automóvel está de novo a roncar e a planície corre lá fora. Enquanto o conta-quilómetros debita números e o depósito de combustível diminui, constato que o objectivo não é ir e vir, é fazê-lo permanecendo... assim Barcelona permanece sempre que a procuro nas amarrotadas notas da consciência. **Maria João Castro**

Descobrir as quedas de água das Paredes, em Mortágua

Na pequena ponte sobre a Ribeira das Paredes, tem início o percurso pedestre das quedas de água de Mortágua. Acompanhando o curso da ribeira encontrámos vários locais que convidam ao lazer, a parar um pouco, observar e ouvir. Descobrimos as ruínas de antigos moinhos de rodízio, locais agora restaurados e convertidos

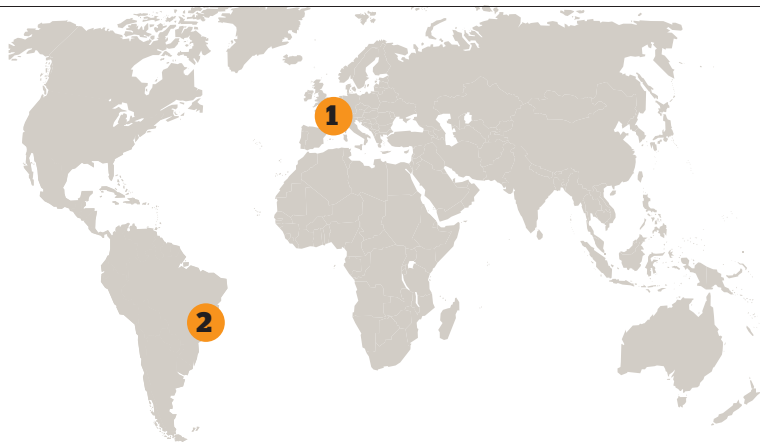


em parques de merendas. Atravessámos a pequena aldeia de Paredes e, após serpentear por eucaliptais altivos, chegámos às cascatas. Na sua base, pequenas piscinas naturais convidam a um prolongado refresco. **Nuno Santos**



Veja e partilhe mais fugas e dicas dos leitores em fugas.publico.pt

Os textos, com um máximo de 2500 caracteres e de preferência acompanhados por uma fotografia, devem ser enviados para fugas@publico.pt



1 2



Nîmes

Festival de música

Se estiver pelo Sul de França, até 23 de Julho, não deixe de assistir a alguns concertos do Festival de Nîmes. Portishead, Supertramp, Chemical Brothers, Carlos Santana, KeZiah Jones Acoustic Solo e Ben Harper são algumas das estrelas convidadas.

www.festivaldenimes.com

Brasil

Cinema de animação

Os entusiastas do cinema de animação têm este mês os olhos postos no Brasil. O festival internacional Anima Mundi decorre no Rio de Janeiro, de 12 a 24 de Julho, e São Paulo, de 27 a 31 de Julho. Portugal está representado nas sessões competitivas com filmes como as curtas-metragens *Viagem a Cabo Verde*, de José Miguel Ribeiro, e *Os Olhos do Farol*, de Pedro Serrazina.

www.animamundi.com.br



Os Olhos do Farol, de Pedro Serrazina

Viagem a Cabo Verde, de José Miguel Ribeiro

Bombaim

Suketu Mehta chama-lhe “a cidade máxima”; V. S. Naipaul disse que trânsito, de pobreza, de riqueza, de calor, de buzinas, de vendedores
Pereira (texto) e Adriano Miranda (fotos) foram ao futuro e foram

O sonho indiano começa aqui

O filme *Bombaim* não é de todo original. O argumento é recorrente: numa pequena aldeia, rapaz hindu apaixonou-se por rapariga muçulmana e fogem para Bombaim para viver um amor proibido. Claro que o universo religioso pode inverter-se - o rapaz pode ser muçulmano e a rapariga hindu - mas esse conflito tem de estar presente: é uma questão primária de identidade nesta Índia das castas e permanece arreigada mesmo mais de seis décadas volvidas da independência.

E, claro, Bombaim tem de ser o porto de abrigo destes “transgressores”, uma vez que apesar de todos os seus conflitos étnicos e religiosos segue como o local mais livre e cosmopolita do país. De facto, Bombaim parece ser o umbigo da Índia, o verdadeiro *melting pot* deste sub-continente com um poder de atracção incomparável, a verdadeira jóia da coroa daquela que já foi a jóia da coroa do Império Britânico. Entretanto, o Raj chegou ao fim e Bombaim está a chegar ao futuro. Na sua obra *Mumbai: The Maximum City*, Suketu Mehta, jornalista indiano regressado à cidade natal depois de duas décadas nos Estados Unidos, entre o fascínio e a frustração faz um relato apaixonado da sua (re)descoberta insistindo numa ideia - Bombaim, com os seus 14 milhões de habitantes (21 milhões na área metropolitana), é uma espécie de laboratório das grandes megalópoles que redefinirão a ideia de cidade no futuro.

Voltamos a *Bombaim*, o filme. O casal foge para a grande cidade, tem filhos e tudo parece correr bem até que as tensões religiosas e os motins ameaçam destruir a família. É de 1995, o filme. E é, à sua maneira enviesada pelo cinema (curiosamente, não de *Bollywood*, mas de *Kollywood* - e isto significa não de Bombaim, mas de Chennai, não em hindi, mas em tamil), uma crónica de dias turbulentos da

maior cidade indiana. Aqueles dias entre 1992 e 1993, em que a cidade esteve a ferro e fogo com conflitos entre hindus e muçulmanos, emergiram da demolição da Mesquita Babri. Centenas de mortos e um ataque bombista em Março de 1993 recordaram que o multiculturalismo e cosmopolitismo de Bombaim tinham bases frágeis, sobretudo depois de o Shiv Sena (partido regionalista hindu) tomar o poder, em 1985, fazendo da discriminação de muçulmanos e dos “estrangeiros” (os não naturais de Maharashtra, o estado de que Bombaim é capital) uma bandeira.

No entanto, os novos conflitos religiosos que em 2006 abalaram a cidade (onde convivem o hinduísmo, maioritário, o islamismo, segunda religião, o budismo, o cristianismo, o jainismo, o siquismo, o zoroastrismo) e os ataques terroristas que, em 2008, elegeram locais turísticos como alvo parecem apenas provar a resiliência da cidade determinada em conquistar o futuro apesar de (por causa de?) todas as suas contradições.

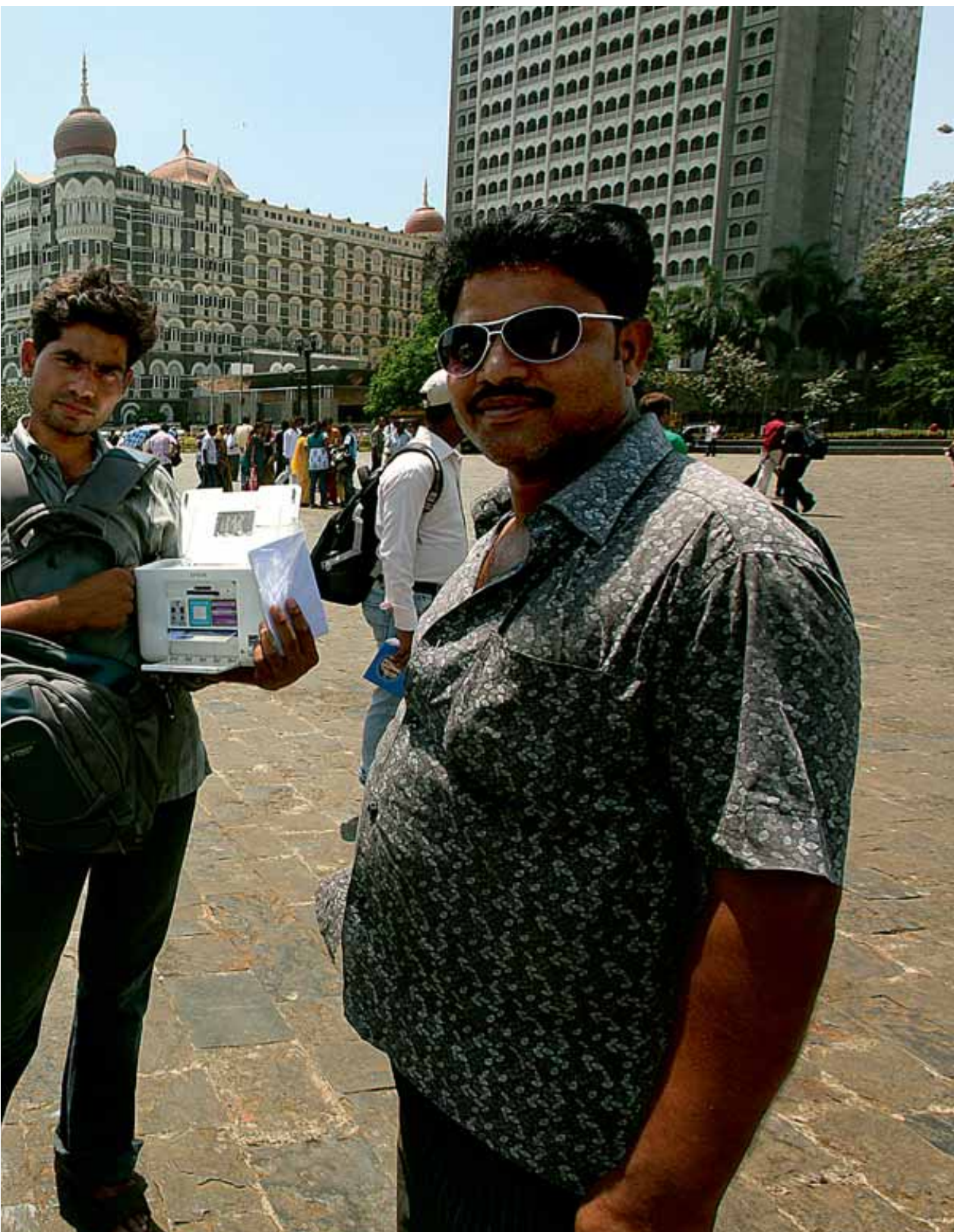
Nada parece fazer dissipar o poder de atracção de Bombaim, onde todos os dias desaguardam milhares de pessoas, de todas as partes da Índia, de diversas etnias, religiões, tradições, falando uma multidão de línguas. É o que contribui para fazer de Bombaim a cidade fascinante que é, um caleidoscópio de cores, cheiros, sabores e texturas, entre imponentes arranha-céus e infundáveis bairros de lata - os *slums* que o filme *Slumdog Millionaire* (“Quem quer ser bilionário?”) pôs na boca do mundo e que, como consequência, se tornaram atracções turísticas.

Não é caso único, nestas megalópoles onde os extremos se tocam. Bombaim é a casa de industriais e legiões de trabalhadores não qualificados, de estrelas de cinema e pedintes, de artistas e amanuenses, de licenciados e encantadores de serpentes. Para todos, é o eldorado: se a Índia caminha a passos largos para um *boom* económico, e para



Viagens

... é “uma multidão”. Bombaim é assim - um excesso. De tudo: de pessoas, de edifícios, de cores. Dizem que é um dos laboratórios que redefinirão a ideia de cidade: **Andreia Marques** em do oito ao oitenta, entre fascínio e repulsa. Quem tem medo de Bombaim?



as alterações sociais que daí podem resultar, Bombaim é a vanguarda que indica o rumo. É a cidade mais rica do país, capital do grande capital (tem a maior bolsa de valores), das grandes empresas e das grandes indústrias, o maior centro artístico, capital de todo sonho e *glamour* de *Bollywood*. Sonho - uma palavra que define bem Bombaim, o sonho de um dia entrar na repartição dos excessos de Bombaim. Ainda que se tenha de começar por partilhar o excesso de pobreza.

E voltamos a piscar o olho ao cinema com o filme de Danny Boyle, que levou Bombaim mundo fora e à passadeira vermelha dos Óscares em Los Angeles. Literalmente, porque alguns dos jovens actores saíram directamente dos *slums* para o *glamour* de Hollywood. No filme há uma história de amor, há o mundo das favelas e da pobreza mais abjecta e há ascensão social - do bairro de lata para o clube dos milionários (numa cidade povoada de bilionários). Por aqui percebemos também por que é que, apesar de todas as contradições, Bombaim não deixa de ser um pólo de atracção. É o altar do sonho indiano: mais do que em qualquer outro sítio na Índia, a materialização de uma vida melhor é possível, liberta de tradições de castas e preconceitos. Por isso, se troca uma vida no campo pelos sacrifícios em Bombaim, se troca uma casa por um quarto sobrelotado - ou um pedaço de rua.

É inevitável comparar Bombaim com Nova Iorque - Suketu Mehta também o faz: “Parece Bombaim.” É assim que se explica Nova Iorque às pessoas na Índia.” Não só pelo perfil dos arranha-céus que por vezes colide com o da baixa de Manhattan, mas pelos sonhos que ambas as cidades projectam: Nova Iorque para o mundo, Bombaim para a Índia, que é um mundo à sua maneira.

A península, que foi ilha, que foram ilhas

Chegamos a Bombaim numa manhã quente - não haja ilusões: nunca faz frio em Bombaim, mas os meses melhores para visitas são entre Outubro e Março, a “estação seca”. Abril está a começar, o calor anda à solta e a humidade é altíssima - pode chegar aos cem por cento, avisam-nos. E chegamos por mar, uma entrada “privilegiada” - vemos a cidade quase onírica envolvida por uma leve poalha dourada e não atravessamos os caóticos subúrbios para onde Bombaim tem crescido, há muito impossível de conter na ilha onde se implantou. Na ilha que originalmente eram ilhas, sete - Bombaim era apenas uma delas, a Sul do arquipélago, no Sul da Província do Norte do Estado da Índia.

Foi essa ilha chamada Bombaim (parte de) o dote de Catarina de Bragança aquando do seu casamento com o rei Carlos II de Inglaterra. Corria o ano de 1661, os ingleses não sabiam bem onde era Bombaim (“perto do Brasil”, aventava-se), mas, quando chegaram, não quiseram ficar confinados à pequena ilha - o acordo só ficou concluído em 1665. Não era uma cidade, eram aglomerados de aldeias piscatórias o que a coroa inglesa arrendou à Companhia das Índias Orientais para explorar. Foi o início da epopeia de Bombaim que em pouco mais de três séculos e meio se tornou numa das maiores aglomerações urbanas do mundo.

Em Bombaim sabemos que estamos numa península - sucessivos assoreamentos facilitados pela natureza pantanosa dos terrenos e escassa profundidade entre as ilhas permitiram que todas se unissem numa grande ilha, a actual cidade de Bombaim, coração da Região Metropolitana de Bombaim. →



◀E como chegamos, então, por mar, estamos perto do núcleo fundador da cidade: o Forte, zona fortificada pelos ingleses a partir do Solar de Garcia da Orta que, na altura da transferência de soberania, em 1665, era o edifício de maior dimensão da ilha.

O primeiro contacto com Bombaim é mediado pelas janelas e pelo ar condicionado de uma camioneta: percorremos as ruas à saída do porto como se num aquário viajássemos, mirando, como se de outro mundo se tratasse, os edifícios arruinados, cor amarelo torrado já desbotado. Passamos a uma grande avenida, edifícios altos e barracas nos passeios - madeiras, plásticos e fardos que guardam os haveres da gente que se senta ou deambula nas imediações de "casa".

Não voltaremos a entrar numa camioneta, nem num dos autocarros que percorrem incessantemente as ruas

de Bombaim, dois andares, modelos de 50 anos, vermelho espampanante e grandes e coloridos anúncios publicitários a cobri-los. O serviço é bastante fiável, mas no pouco tempo que temos as deslocações mais longínquas serão feitas nos tradicionais (e, na maioria, velhíssimos) táxis pretos e amarelos por fora, inesperados por dentro. Têm desde buracos no chão, a alcatifa florida no tecto e/ou pequenos altares hindus nos *tabliers*. Também circulam táxis azuis e brancos, os *cool cabs*, com ar condicionado. Porém, grande parte do nosso périplo em Bombaim acaba por ser feito a pé, deixando-nos ir à descoberta, com alguns pontos de referência incontornáveis, da zona Sul, a ponta de ilha onde o porto se encontra, que é a mais turística da cidade. É também onde tudo começou e de onde parece que não quer sair, apesar das propostas de descentralização da cidade, as novas "centralidades" acabaram por tornar-se, sobretudo, dormitórios.

Saque dos sentidos

Se com Nova Iorque quando chegamos parece que já conhecemos tudo tal a familiaridade com a arquitectura e a geografia da cidade, em Bombaim essa familiaridade advém mais do que julgamos ser o modo de vida da cidade (e das grandes urbes da Índia, em geral). Não ficamos desapontados nesse confronto entre o visto e lido e a realidade.

Já o escrevemos antes: Bombaim é frenética e apática, suja e colorida, monumental e miserável, perfumada e nauseabunda. E tudo a um tempo, que é o mesmo tempo, nesta cidade onde tudo se sobrepõe e que não dá muito espaço a contemplações: distraímos-nos e somos engolidos por ela. Devorados pelos transeuntes apressados e pelo trânsito alucinado; devorados pelo assédio interminável dos vendedores e

Bombaim é frenética e apática, suja e colorida, monumental e miserável, perfumada e nauseabunda. E tudo a um tempo, que é o mesmo tempo, nesta cidade onde tudo se sobrepõe e que não dá muito espaço a contemplações

pelas insistentes mãos estendidas.

E, no entanto, contemplação é o que mais queremos quando nos vemos em pleno Bombaim. Não a contemplação mística que leva os ocidentais em peregrinação à Índia (que recebem em troca sorrisos trocistas), mas sim a contemplação activa de um universo em mutação constante: há mil coisas a acontecer ao mesmo tempo, nós estamos no meio de tudo e, contudo, permanecemos à parte, tentando decifrar um quotidiano tão distante da nossa realidade.

Os sentidos são permanentemente saqueados quando estamos em Bombaim: é o calor, repetimos, húmido, que se cola insistentemente à pele - abrimos caminho entre ele quase como abrimos entre as multidões compactas que se quisermos (às vezes mesmo não querendo) nos arrastam indefinidamente, as multidões que não conseguimos evitar, as multidões que nos fazem crer (como a tantos antes de nós) que é impossível estar sozinhos em Bombaim. (V. S. Naipaul, o escritor de Trinidad e Tobago de



ascendência indiana, escreveu que “estar em Bombaim é estar sempre entre uma multidão” e os números são eloquentes: a densidade é de 43 mil habitantes por quilómetro quadrado, na ilha-cidade; na Grande Bombaim, 30 mil.) É a cacofonia permanente, uma orquestra desafinada de buzinas que buzina por tudo e por nada (uma ironia numa cidade onde as placas de trânsito proibindo-as são recorrentes), vozes em línguas estranhas e estranhamente doces, música que é do mundo e o mundo é aqui. São os cheiros intensos que se entranham, de comida (há bancas de chamuças,

thali, *bhelpuri* e outras iguarias, de chá com especiarias, o *chai*, e de fruta), de incensos, de lixo - e os desconhecidos. É o festival de cores em movimento e em exibição em bancas e montras, é a sucessão de edifícios mais ou menos grandiosos, mais ou menos decadentes, é o trânsito, de carros, autocarros, motas, camiões, bicicletas, carros de mão e carroças carregadas de grandes volumes arrastadas por homens novos e velhos, em gincana entre eles e com os transeuntes que surpreende pela sua disciplina no meio do caos. As listas das faixas rodoviárias já desapareceram (há tantas faixas quantas o engenho dos condutores permite), os semáforos são quase só uma formalidade.

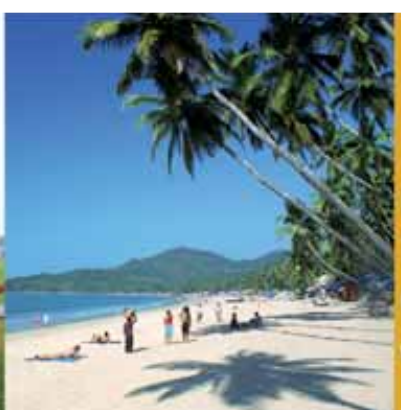
A cidade vitoriana no século XXI

Não houve qualquer simbolismo na escolha do local onde começamos a nossa visita “a sério” por Bombaim, foi consequência da visita primeira, à Ilha Elefanta (ver caixa). Ida e volta a partir da Porta da Índia, (também) o ancoradouro de onde saem os barcos turísticos e de transporte diário dos habitantes das ilhas que continuam a existir - Bombaim não as absorveu todas. A camioneta deixou-nos aí, fomos

à ilha e regressamos para, aí sim, chegarmos finalmente a Bombaim. Mas há simbolismo neste arco triunfal a que chamam *Gateway to India* e que cujo enorme terreiro por detrás é uma espécie de ágora onde se juntam turistas - mais indianos do que estrangeiros nas vezes em que lá fomos - e locais em passeio de final de dia.

Foi construído para assinalar a visita do rei Jorge V e da rainha Maria, em 1911, (na ocasião estava erguida apenas uma réplica de papelão, porque a conclusão do monumento deu-se apenas em 1924) - e como a história tem destas ironias, foi aqui que o império se despediu da “Jóia da Coroa”: em 1947 partiu daqui a última armada britânica. Ainda não era a maior

cidade indiana, esta Bombaim que esteve, no entanto, sempre ligada ao movimento pela independência - o primeiro Congresso Nacional Indiano teve lugar aqui, em 1885, e a campanha *Quit India* (“desistam da Índia” ou “saiam da Índia”) foi aqui lançada por Mahatma Ghandi - a sua casa é uma das atracções turísticas. Agora é-o e tudo começou assim, à beira-mar, no porto natural que cresceu ao longo dos séculos para se tornar um dos mais movimentados do mundo, ancorado primeiro na indústria do algodão (a partir da Guerra de Secessão Americana), →



Consulte todos os nossos destinos em:
www.quadranteviagens.pt

Albani 791/795

Quadrante
 OPERADOR TURÍSTICO

Índia

depois na abertura do Canal do Suez. Actualmente, a indústria de Bombaim produz um vasto leque de bens de consumo e desenvolveu a extracção de petróleo de jazigos submarinos.

Estamos no coração da cidade, no velho Forte, fundação portuguesa, esplendor britânico: a cidade vitoriana, testemunho do Raj em pedra amarelada, que resiste ao sol e às monções com ar digno mesmo quando em clara decadência - que espreita em todas as esquinas, ainda que o velho centro vitoriano seja a menina dos olhos dos governantes da cidade, mesmo os mais nacionalistas.

Este arco do triunfo quase em cima da água também é assim, em pedra amarelada (basalto), arcos, minaretes, decorações intrincadas de inspiração na arquitectura medieval Gujarati - uma casca elegante para um interior quase todo ele oco. Do lado do ancoradouro, multidões (que são famílias inteiras, saris coloridos, turbantes, *hijabs*...) ocupam os parapeitos em cima da água - alguns esperam os barcos, outros observam apenas o movimento, de gentes que

vão e vêm. Mas é do lado de “dentro” que se concentram a maioria dos visitantes, na ampla esplanada que o sol não poupa, sob o olhar de estátuas de alguns heróis maratas e fechada por uma vedação tosca, que se ultrapassa passando detectores de metais, aspecto arqueológico no desleixo (não funcionam, claro), herança provável dos ataques terroristas de 2008 que visaram locais turísticos. Os visitantes acotovelam-se e chocam com os vendedores: vendem brinquedos e drogas, comida e bebida, desenham retratos e tiram fotografias, que imprimem logo ali, em impressoras portáteis (nada é ao acaso por estas paragens: onde se detecta uma necessidade, oferece-se o produto - completo).

Nas fotografias, sejam dos “profissionais” ou dos amadores, o mesmo ritual - a Porta da Índia como cenário ou o Hotel Taj Mahal, que se ergue opulento já ali ao lado, inconfundível no seu estilo mourisco e cúpulas avermelhadas. Quando saímos do recinto vedado, sombra, finalmente, de árvores gigantescas, quais fantasmas deixando pender tentáculos sobre quem passa. Os vendedores continuam, as mãos estendem-se em súplica - e há raparigas



que trocam pulseiras de flores perfumadas por dinheiro para o leite dos bebés que carregam nos braços.

Chegar ao Taj Mahal Hotel a dois passos é difícil, há polícias na rua e barreiras cuja lógica de transposição é difícil de destrinçar. Mais fácil é compreender o

porquê da sua existência: o hotel foi um dos alvos dos terroristas em Novembro de 2008 e esteve três dias ocupado. É um dos mais luxuosos hotéis asiáticos, um exemplo da arquitectura colonial com uma história anti-colonial: foi construído em 1903 por um grande industrial parsi a quem foi recusada a entrada no Watson's Hotel, na altura o melhor hotel da cidade e aberto a brancos, apenas. Uma “vingança”, portanto, que se serviu quente mas não arrefeceu - hoje

o Watson's, onde foi projectado o primeiro filme na cidade, é um edifício arruinado (o hotel já fechou e parece agora ser mais um *chawl*, um edifício de habitação colectiva, improvisado) na Mahatma Gandhi Road e o Taj Mahal um ícone de Bombaim, com porta flanqueada por imponentes porteiros Sikh e Gurkha.

E o trilho dos ícones de Bombaim leva-nos pela Mahatma Gandhi Road, a partir da Praça Wellington, rotunda-fonte imensa rodeada de edifícios imponentes, herança do Raj. Vemos a National Gallery of Modern Art (casa da arte indiana contemporânea, sob a figura tutelar do artista goês F. N. Souza, e com Picasso à mistura) de um lado, o quartel da polícia do outro, estilo indo-gótico; o Hotel Majestic é agora Shakari Bhandar, mais linhagem gujarati em minaretes e varandas ornamentada e o Cinema Regal (um dos muitos da cidade) intromete-se em estilo Art Déco. E espreitamos o jardim do Museu do Príncipe de Gales (a revisão



da história indiana através da arte - impressionante colecção de dois mil quadros em miniatura -, arqueologia e natureza, a galeria budista, e a arte nepalesa e tibetana são os seus pontos fortes), luxuriante como os jardins indianos (verde saturado, cores excessivas, palmeiras prósperas) que são, porém, raros em Bombaim. O edifício do museu é um capricho em estilo indo-sarraceno, inaugurado oficialmente em 1923, depois de ter servido de hospital durante a I Guerra Mundial.

Os edifícios aqui impressionam pela grandeza e pela decadência de grande parte. Há excepções - os edifícios ocupados por instituições financeiras e seguradoras, o Army & Navy Building inesperadamente neo-clássico... A Universidade de Bombaim ergue-se numa rua paralela, com a torre do relógio a subir 78 metros em cor vermelho debruada a pedra branca e esculturas representando as diversas comunidades indianas. E, à frente, o Oval Maiden, um dos campos de sonhos de Bombaim: o críquete é o rei, ali, no parque que é um campo enorme rodeado de árvores por onde espreitam os edifícios.

Está em todos os guias turísticos, o Crawford Market, edifício de pedra com aspecto quase de fortaleza em estilo gótico normando e ferro e vidro a compor clarabóia gigantesca que deixa entrar o dia no espaço que poderia ser lúgubre - é-o nas traseiras: talho e matadouro, esgotos a céu aberto para onde caem as galinhas depenadas bem ali à frente de quem passa. O cheiro é nauseabundo, a condizer com o cenário - um contraste com o interior, onde o cheiro doce da fruta e das especiarias enche o ar. É o maior mercado da cidade, três mil toneladas diárias de produtos frescos entram no edifício desenhado por Lockyard Kipling, pai do Nobel da Literatura Rudyard Kipling. Nas bancadas, a fruta alinha-se em pirâmides imaculadas sobre palha, os vegetais transpiram vitalidade - mas há mais do que produtos frescos aqui: especiarias e medicamentos, produtos de higiene e jóias, panelas e saris. →

Onde dormir

Hotel Taj Mahal *****
Apollo Bunder, Mumbai 400 001
Tel.: (+91) 22 6665 3366
Fax: (+91) 22 66650323 /24
Desde 234 euros, em quarto duplo
www.tajhotels.com

Hotel Oberoi *****
Nariman Point, Mumbai 400 021,
Tel.: (+91) 22 6632 5757
Desde 451 euros, em quarto duplo
www.oberoihotels.com

Hotel Godwin ***
Jasmine Building
41, Garden Road,
Colaba, Mumbai 400039
Tel.: (+91) 22 22872050
Fax: (+91) 22 22871592
E-mail: hotelgodwin@mail.com
Desde 84 euros, em quarto duplo
www.hotelgodwin.co.in

Garden Hotel **
42, Garden Road
Colaba, Mumbai 400039
Tel.: (+91) 22 22841476
Fax: (+91) 22 22044290
E-mail: gardenhotel@mail.com
Desde 78 euros, em quarto duplo
www.hotelgarden.co.in



Como ir

A Swiss Air liga Lisboa a Bombaim - com escala em Zurique (uma noite na ida) - com preços a partir de 620 euros. A British Airways faz a ligação via Londres (escala de uma noite na volta) com preços a partir de 703 euros. A Lufthansa também opera um voo Lisboa - Bombaim com escala em Munique na ida e em Zurique na vinda (com a Swiss Air), a partir de 843 euros.

O que comer

Pelas ruas de Bombaim, não faltam vendedores de comida, em bancas e roulottes - os *khau* ("comer") *gully* ("rua"). As especialidades mais comuns são os *bhelpuri*, *pani puri*, *daabeli*, *sevi puri*, *pav bhaji* (pão com caril picante de vegetais), *vada pav* (o "hamburger de Bombaim", feito de batatas picantes cozidas servidas no pão), *chatpata khana* - que, de uma maneira ou outra, incluem ingredientes preferidos dos bombaítas, como o caril, vegetais, arroz, coco. Com abundância de peixe e mariscos, Bombaim apresenta muitos restaurantes com estas especialidades; e sendo uma cidade cosmopolita, espere-se encontrar sabores internacionais (cozinhas chinesa, italiana, tailandesa, mexicana e persa são comuns - e as cadeias de *fast food* não faltam), além de um enorme sortido de sabores de todos os cantos da Índia - com destaque para a cozinha goesa, muito apreciada na cidade.



O MELHOR DO PERÚ

Visitando Lima, Cuzco, Pisac, Ollantaytambo, Machu-Picchu, e Paracas.

PARTIDAS de LISBOA a 3 Jun. + 15 Jul. + 12 Ago. + 2 e 30 Set. + 28 Out. + 25 Nov. '11

Inclui: avião + 10 noites + hotéis primeira superior | APA + 6 refeições + aula de culinária + visitas com guia local em idioma espanhol + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 468) + transfers + Seguro Multiaviagens

Preços válidos para um mínimo de 10 participantes

Desde
€ 2.712
Preço por pessoa em duplo



ARGENTINA, PAÍS DE CONTRASTES

PARTIDAS de LISBOA a 6 Jun. + 18 Jul. + 22 Ago. + 12 Set. + 3 e 31 Out. + 28 Nov. '11

Inclui: avião + 9 noites + hotéis primeira categoria | APA + 2 refeições + visitas com guia local em idioma espanhol + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 356) + transfers + Seguro Multiaviagens.

Comum a todos os programas: Exclui despesa de reserva de € 29 por processo (e não por pessoa). Sujeito a disponibilidade. Taxas de aeroporto, segurança e combustível sujeitas a alteração.

Desde
€ 2.397
Preço por pessoa em duplo



A agência em que os portugueses mais confiam para viajar.

NA SUA LOJA ABREU | ABREU DIRECTO Telef.: 707 20 1840 | Web: www.abreu.pt

Viajagens Abreu, SA - Capital Social € 7.500.000 - Sede: Av. dos Aliados, 207 - 4000-067 Porto - RNAT 1702 - Operador - Cons. Reg. Com. do Porto nº 15809 - Contribuinte nº 500.297.177-2011

desde 1840
abreu[®]



De Bombaim a Mumbai

Em 1995, Bombaim, Bombay o seu equivalente inglês (quase universal, tornou-se Mumbai, como parte do programa político do partido Shiv Sena, determinado em apagar os vestígios colonialistas das placas toponímicas – as ruas e edifícios públicos também foram rebaptizadas em marata, ainda que em muitos casos resistam as designações antigas: por exemplo, o Terminal Vitória é agora Chhatrapati Shivaji Terminus e o Museu do Príncipe de Gales é Chhatrapati Shivaji Maharaj Vastu Sangrahalaya, em honra do líder marata Chhatrapati Shivaji, que empresta também o nome ao aeroporto internacional da cidade.

Não foi apenas Bombaim que mudou de nome – o movimento nacionalista também mudou o nome por exemplo de Calcutá, que se tornou Kolkata, Madrasta é agora Chennai.

Mumbai, nome pré-colonial, tem origem na deusa Mumba, adorada pelos pescadores Koli, os habitantes primeiros destas terras. Bombaim foi o nome pelo qual os portugueses as passaram a designar e que os ingleses “traduziram” para Bombay, tomando erroneamente como referência a “baía” na qual a cidade nasceu e cresceu – lemos sobre a origem de “Bombay” e vem sempre a alusão a “bom bahia”. Mas Bombaim parece ter sido ele próprio uma variação de Mumba Devi, o nome da deusa, e, na verdade, no século XVI Garcia de Orta falava de “Mombaim” ao mesmo tempo que também já era comum a sua forma “Bombaim”. Em inglês, Mumbai já substituiu Bombay; em português, Bombaim permanece, como o “aportuguesamento” do nome original que foi logo adoptado.

←São uma das idiossincrasias de Bombaim - as *dhobi* (“lavador”) *ghat* (“lavandaria”), as lavandarias ao ar livre, onde todos os dias dezenas de quilos de roupa são lavadas: primeiro ficam em repouso na água, depois são esfregadas contra a pedra (cada tanque tem uma textura específica), atiradas para caldeirões de água a ferver, postas a secar e passadas - para serem entregues aos clientes, que incluem hospitais. A Dhobi Ghat Mahalaxmi é a mais famosa e isto significa que há vendedores e “guias turísticos” nas imediações. A vista de cima impressiona: os tanques de cimento encaixam-se como mosaicos indisciplinados, as roupas estendidas por todo o lado são pinturas abstractas, os casebres e as ruelas dividem espaço escasso - ao fundo, arranha-céus. A lavandaria está dentro de um bairro que vive na rua, de um lado o barbeiro, do outro o mecânico (e carro esventrado à espera de milagre), banca de frutas, templo hindu improvisado de néons e fotografias de cores intensas, famílias a pedir: as crianças “atiradas” para a frente, como é habitual (no trânsito parado, lá estão eles, olhos tristes, mãos estendidas e pais atrás a controlar).

É incontornável nesta baixa de Bombaim, para locais e turistas. Pela Estação Vitória - terminada em 1888, para o jubileu de ouro da rainha - passam dois milhões e meio de passageiros diariamente, para os mil comboios que entram e saem. Os seus arredores fervilham, é difícil parar e observar o delírio



da sua arquitectura, grandioso gótico vitoriano de arcos, cúpulas, espirais, esculturas profusas - no portão, um leão e um tigre simbolizam Inglaterra e Índia, mas pelas fachadas andam à solta cobras, elefantes, macacos, pavões... Lá dentro, os tectos neogóticos com nervuras de madeira, os vitrais, azulejos, grelhas de ferro passam quase despercebidos

entre a azáfama quotidiana - os placares volteiam destinos, os altifalantes debitam informações, os comboios entram, saem, deixam-se estar e encher quando estão prestes a arrancar: e partem sobrelotados. São comboios com grades, carruagens para mulheres e vendedores - e à margem de tudo, ainda há espaço (e tempo) para jovens que vêem o dia a passar em cima das linhas tendo ratos e ratazanas como companhia e as máquinas fotográficas dos turistas como diversão.

Das ruas para um lugar ao sol

Sente-se o pulso da cidade aqui, nesta estação ferroviária que é um microcosmos da cidade (do país?). Mas é mesmo nas ruas que Bombaim pulsa com essa energia que a torna única - nas ruas que são seres autónomos, com os seus ritmos, códigos, modos de vida (e de morte). É impossível caminhar por Bombaim sem entrar na vida de bombaítas que têm ali a sua casa, os filhos a brincar e a dormir,

os seus parques haveres amontoados ou pendurados em ramos de árvores. É impossível caminhar por Bombaim sem ser em resistência - aos pedintes e aos vendedores, muito mais insistentes, chegando até a provocar fugas declaradas.

Andando para Norte, afastando-nos, portanto, da cidade vitoriana turística, a decadência de Bombaim dá lugar a uma cidade que, a espaços, parece ser zona de guerra - edifícios esventrados



mais básicos (como comida ou desodorizantes) aos *souvenirs* turísticos, de livros a bússolas, de roupa a bijutaria e há sapateiros, barbeiros, alfaiates com balcões na rua - dir-se-ia que a cidade poderia sobreviver apenas com este comércio informal. Onde há edifícios com arcadas é quase certo encontrar uma sucessão de bancas que à noite se convertem em dormitórios; à porta de um restaurante de luxo, em frente dos seguranças, pode estar um vendedor de "digestivos" tradicionais, preparando as ervas ali mesmo; em qualquer lado pode estar uma vaca e a respectiva dona que prepara uma espécie de almôndegas verdes que vende a transeuntes que por sua vez alimentam a vaca - tudo sob o beneplácito de um pequeno altar, colorido e *kitsch*.

Na Colaba Causeway, que se estende perto do Taj Mahal Hotel, é difícil circular - os passeios são tendas onde se vende artesanato e bricabraque, *t-shirts*, lenços, saris (os melhores estão nas lojas, como indicarão os vendedores se pressentirem curiosidade), brinquedos, chinelos e sapatos, sacos e relógios. As fachadas são lojas, lojas, McDonald's, centros comerciais, cafés - entre eles o Leopold Café and Bar, que, aberto desde 1871, é uma instituição na cidade guardada por seguranças. Lá dentro, uma atmosfera europeia, com as mesas de madeira e tampos de mármore, as pinturas nas paredes e a quota de turistas.

Em ruas paralelas, antiquários, joalharias, galerias de arte, lojas de roupa de marca lembram que Bombaim é o lar dos maiores milionários indianos. Esses têm residência em Malabar Hill, posto avançado sobre o Mar Arábico, que se observa de Marine Drive, a avenida em meia-lua que abraça o mar em perfil Art Déco, estilo popular na cidade nas décadas de 30 e 40. Os seus hotéis de luxo estão coroados de terraços, onde os ricos e famosos desfilam em hedonismo desenfreado.

Mas não há muitas áreas assim demarcadas em Bombaim, onde a ostentação e a miséria andam de mão dada: nos interstícios dos arranha-céus luxuosos, os bairros de lata florescem - Naipaul fala das multidões que se acumulam nos passeios e que querem ascender a esses arranha-céus, o seu lugar no sol de Bombaim. Aquela que é considerada maior *slum* asiática, Dharavi está bem no centro de Bombaim, como uma ferida aberta, sofrendo as pressões imobiliárias de uma cidade que quer ser uma referência para o futuro e onde os preços das habitações de luxo andam a par dos das grandes metrópoles mundiais. É mais uma lembrança dos extremos de Bombaim. Há quem tenha tudo, há quem não tenha nada. Esta cidade não é para todos, pensamos. Mas é a cidade para todos os sonhos. Para o futuro.

sucedem-se, em ruas pardas; barracas alinhadas formam largos quarteirões e a vida continua a fazer-se maioritariamente na rua. Até o Chor Bazar, o "bazar dos ladrões", um dos mais visitados da cidade, surpreende como uma sucessão de "ruínas", cor de areia e cinzento, onde os produtos se exibem com pó que lhes empresta um ar sujo e triste, mesmo quando são dourados.

Mas Bombaim é a cidade dos bazares, a cidade dos mercados: aqui tudo se vende e tudo se compra, dos produtos quotidianos

Saiba porque as estrelas escolhem Boa Vista



Hotel Iberostar Club Boa Vista, Boa Vista

CABO VERDE ILHA da BOAVISTA



Desfrute sendo uma estrela

PARTIDA

LISBOA
aos Domingos
até 30 Out. '11

Hotel Iberostar Club Boavista | 4 estrelas
7 noites | **TUDO INCLUÍDO**

Desde:

€ **1.030**

Preço por pessoa em duplo.

Inclui: avião + transfers + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 175) + Seguro Multiviagens.



SEGURANÇA E COMPETÊNCIA

A agência em que os portugueses mais confiam para viajar.

desde 1840
abreu®

NA SUA LOJA ABREU | **ABREU DIRECTO** Telef.: 707 20 1840 | Web: www.abreu.pt

Exclui despesas de reserva (€ 29 por processo e não por pessoa) | Taxas sujeitas a alteração | Lugares limitados | Não acumulável com outras ofertas/promoções | Programa sujeito às condições gerais
A informação contida neste documento não dispensa a consulta do programa detalhado

Viagens Abreu, S.A. • Capital Social € 7.500.000 • Sede: Av. dos Aliados, 207 • 4000-067 Porto • Alvará nº 35/58 • Operador • Cons. Reg. Com. do Porto nº 15809 • Contribuinte nº 500 297 177 • 2011

Ilha Elefanta: o altar hindu

Estão no roteiro de Bombaim e no roteiro da Unesco, que as declarou Patrimônio da Humanidade em 1987, as grutas da ilha Elefanta. Santuário hindu construído no século VII, lar de autênticas obras-primas da escultura indiana, o simbolismo do espaço resiste, a espiritualidade primitiva nem tanto - ou não fosse diariamente inundada de turistas, que chegam depois de duas horas de navegação desde a Porta da Índia, nove quilômetros a Sul.

Pode parecer exagerada a duração desta viagem, mas é um bom pretexto para ver Bombaim espriar-se diante dos olhos: do vitoriano Sul, o horizonte começa a preencher-se com arranha-céus para depois baixar novamente com os complexos industriais mais a Norte. As fotos é que nem sempre são permitidas, como nos avisam quando entramos no barco: em poucos minutos entramos em águas da base naval bombaíta, um forte baixo na margem, *bunkers* de cimento como pequenas ilhas com canhões e baterias anti-aéreas na água. Enquanto passamos em gincana por eles e pelos navios, cascos vermelhos de ferrugem, ancorados ao largo, um grupo de turistas espanhóis negocia, por divertimento, o espólio de dois vendedores, irmãos, de colares: a “base de licitação” era 2500 dólares, tudo é arrematado por 750 dólares. Os espanhóis saem com dezenas de colares em vários sacos plásticos; os vendedores ganharam o dia, a semana, o mês.

Há várias ilhas no horizonte, a Elefanta vai-se aproximando, a crescer de verde. Foi nesta ilha que os portugueses primeiro se instalaram quando chegaram a estas paragens: o seu nome é, aliás, uma herança portuguesa, inspirada pela enorme estátua de um elefante que encontraram no cais quando aí desembarcaram - entretanto, em 1814, a estátua desabou e foi transferida para os Jardins Vitória, em Bombaim, mas o nome resistiu ao tempo (e mantém-se obliterando o original,

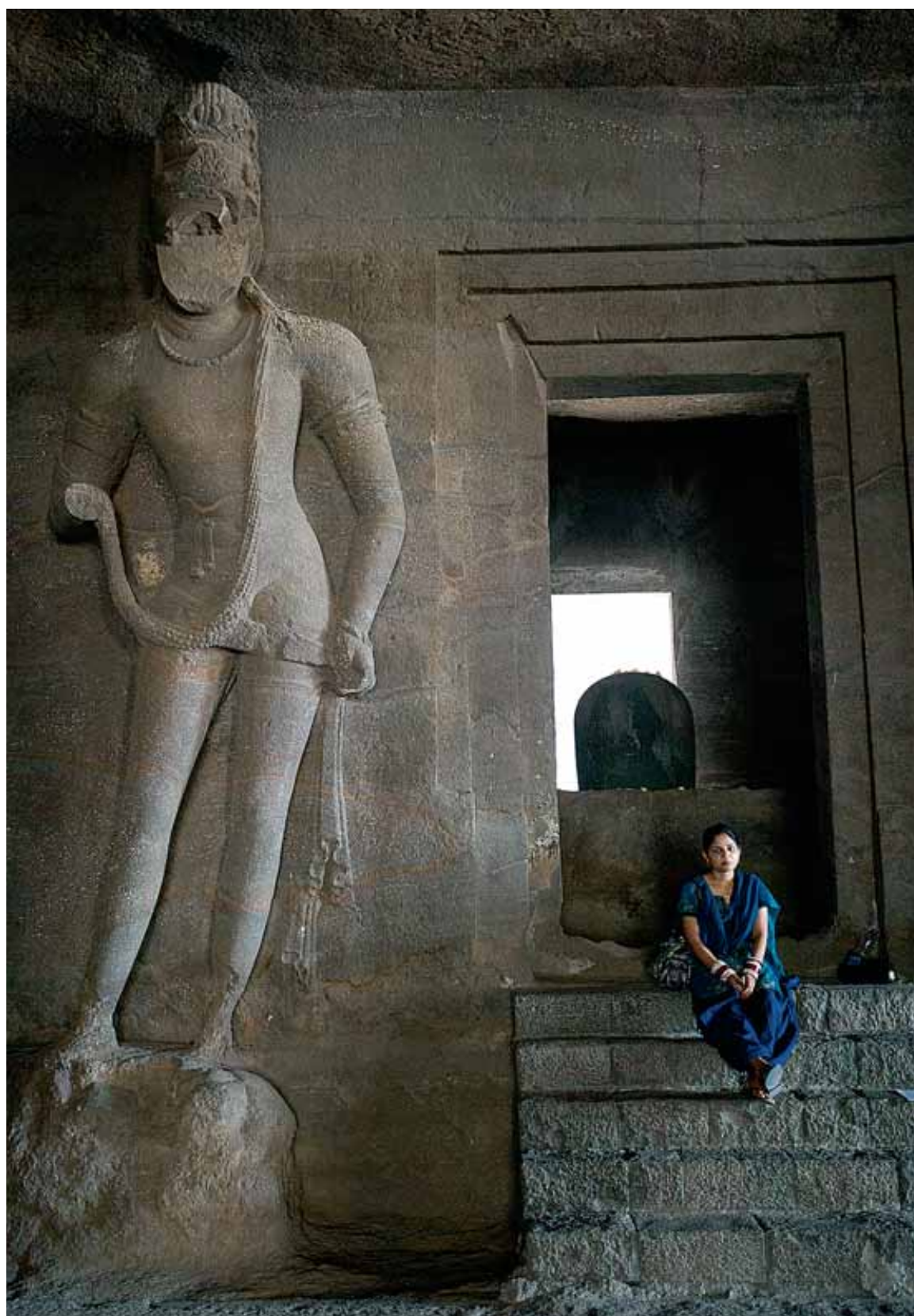
Gharapuri, “local das grutas”). Ainda permanecem três aldeias “fundadoras”, mas o barco passa-lhes ao largo e vai acostar no coração turístico da ilha - um comboio quase de parque de diversões leva os passageiros até à entrada do complexo, através de uma língua estreita de terra rodeada de terrenos pantanosos.

Quando nos deparamos com os 125 degraus que levam às grutas, estamos numa galeria comercial: as bancas seguem ininterruptas debaixo de uma cobertura, como uma autêntica armadilha turística - entre os produtos (os habituais, bijutaria, marroquinaria, têxteis), guias para as grutas. Antes de chegarmos até elas, um encontro inesperado com macacos, que andam à solta entre os turistas e a visão dos preços desequilibrados: um para indianos e outro para estrangeiros.

Não estamos no topo da ilha mas para lá caminhamos quando finalmente surgem as escadas escavadas que sobem para o grande pórtico que dá acesso ao complexo de grutas e se desdobra em altares, celas, pátios, colunas e grandes *halls*. Há sete grutas, esta, a principal, é a única que permanece completa. Escavada em lava vulcânica (com rosto, portanto, negro, com intromissões de amarelo e azul), aqui está o segredo da monumentalidade do espaço e da sua mais notável característica - os painéis esculpidos nas paredes, nove, retratando deuses e deusas hindus.

No grande *hall* de entrada, a trindade da Elefanta recebe os visitantes, o Trimurti, Shiva com as suas três faces: o criador, o preservador, o destruidor. Do lado oposto, Ardhanarishvara, o homem e a mulher, Shiva simbolizando a unidade divina. No fundo da gruta, um painel central, mostra Shiva de olhos fechados, como se em contemplação incessante.

Criadas num período de revivalismo bramânico, já depois da entrada em declínio do budismo (de que há alguns testemunhos), as grutas da Elefanta atravessaram séculos de fé e de incúria - os portugueses ajudaram neste último aspecto: as estátuas e os painéis serviram de alvos às suas espingardas. Mais tarde, no início do século XX, o príncipe de Gales deu uma grande festa aqui.



ESPECIAL PROMOÇÕES

Argentina



Desde 2.280,78*

Maldivas



Desde 1.510,60*

China



Desde 1.595,00*

Costa Rica



Desde 1.846,65*

Tailândia



Desde 1.045,00*

Moçambique



Desde 2.315,58*

Austrália



Desde 3.226,46*

Indonésia



Desde 1.560,00*

* Taxas incluídas mais sujeitas a variação
Linha 771 771

Consulte todas
as nossas promoções em:
www.quadranteviagens.pt


Quadrante
OPERADOR TURÍSTICO

Em foco Óbidos “acampa” na Idade Média

E se lhe propusessem não uma visita à Idade Média, mas sim uma estada nesse tempo? É essa a ideia do Medieval Camp, integrado no Grande Mercado Medieval de Óbidos, cuja 10.ª edição decorre entre 7 e 24 de Julho, de quinta a domingo, com uma recriação garantida por uma vasta equipa de actores. A iniciativa do acampamento medieval, pensada “numa lógica de *living history*”, propõe “uma vivência activa”, sendo possível, além de incorporar o ambiente do mercado, pernoitar em tendas montadas no Terreiro da Pousada: haverá abrigos familiares, para dois adultos e duas crianças, e para grupos, albergando até oito adultos. O preço de aluguer das

tendas é de 25 euros por noite, sendo cobrados cinco euros adicionais por cada ocupante (a entrada na feira está incluída no valor). Para esta viagem ao passado, é necessário reserva prévia (tel.: 939430701; e-mail: mercadomedieval@cm-obidos.pt). Mas mesmo para quem só chegue à vila para uma visita, há emoções medievais interpretadas por almocreves, malabaristas, bobos, músicos, lutadores, nobres, mendigos e artesãos. O bilhete de entrada custa sete euros; o passe para o evento, 40 (menores de 12 anos não pagam).

www.mercadomedievalobidos.pt



RICARDO SILVA

Esta semana na Fugas online

Fotogaleria

Com olhos de Bombaim

Adriano Miranda mostra-nos Bombaim, entre excessos de tudo, incluindo de contrastes. É a megalópole indiana no seu esplendor ardente, do mar aos imponentes arranha-céus e infundáveis bairros de lata, num caleidoscópio de geografias e gentes em caos e mutação contínuos.



Vídeo Eles deram a volta à Índia

Um casal decidiu dar a volta às suas vidas em simultâneo com uma bela e longa volta à Índia. E numa lendária Royal Enfield com *sidecar*. Inácio Rozeira e Helena Pimentel viajaram pelo país durante cinco meses, percorreram oito mil quilómetros e têm muito para contar. Em vídeo, mostram e resumem a aventura.



Livro O deserto contado

Maria João Ruela, jornalista e *pivot* da SIC, decidiu contar as suas viagens num livro acabado de ser lançado. Em *Viagens Contadas*, relata passeios e aventuras por Marrocos, Nepal, Patagónia ou Noruega. Na *Fugas online*, pode ler um excerto da viagem marroquina: “O deserto não é para mulheres”. E também pode ganhar exemplares da obra.

Paquete faz 50 anos e dá descontos a quem nasceu em 1961

O pacote “Funchal”, ao serviço da CIC Cruises, completa 50 anos e oferece descontos especiais para os nascidos no seu ano: 1961. Os passageiros que tenham a sua idade estão convidados a integrar o cruzeiro comemorativo, a 29 de Agosto, por metade do preço. Com uma duração de cinco noites, o cruzeiro parte de Lisboa em direcção à Madeira, onde tem paragens no Funchal e em Porto Santo, antes do regresso. A viagem custa a partir de 499 euros, valor que inclui alojamento, refeições, divertimentos e espectáculos, seguro, taxas, gratificações a bordo e ainda *transfers* de e para Porto ou Coimbra. Não estão incluídas bebidas e excursões opcionais.

www.cic-cruises.com

Gonçalo Cadilhe publica novo livro

“Uma obra pessoal, inspiradora e indispensável para todos os que gostam de viajar – pelo mundo e dentro de si próprios.” É desta forma sucinta que a contracapa resume *Encontros Marcados*, a última obra do jornalista, documentarista, escritor e viajante Gonçalo Cadilhe. Em 156 páginas, Cadilhe “revela alguns dos momentos marcantes que o ajudaram a definir a sua carreira de viajante”, com textos que englobam “tudo o que nos pode acontecer a viajar pelo mundo”. Assim sendo, o autor guia os leitores por “lugares, livros, filmes, canções, pessoas e momentos” que constituíram, a seu ver, encontros marcados. Até porque, sublinha, acredita no destino, “mas só depois de ter



acontecido”. “Olhando para trás, encontro inúmeros episódios que, lidos depois, ganham significados premonitórios, alguns simpáticos e inconsequentes, outros mais profundos e marcantes”, explicou em entrevista à *Fnac Mag*. O livro, o nono na sua bibliografia, foi lançado esta semana com o selo

Clube do Autor e chega às livrarias com preço de capa de 13,95 euros (PVP).

www.goncalocadilhe.com

Receitas do turismo crescem em 2011

Os visitantes estrangeiros deixaram em Portugal 1920 milhões de euros nos primeiros quatro meses deste ano. Este valor representa um crescimento de 8,7 por cento nas receitas do turismo face àquelas registadas em igual período em 2010. O Turismo de Portugal anunciou os resultados enfatizando “o crescente contributo do sector turístico para a economia nacional”. França e Reino Unido são os dois mercados emissores que mais contribuem para este crescimento, seguidos pelo Brasil e Estados Unidos: em conjunto, os visitantes oriundos destes quatro países gastaram mais 80,8 milhões de euros do que os que visitaram o país nos primeiros meses de 2010.

www.turismodeportugal.pt

Menos portugueses gozam férias este Verão

Cada vez menos portugueses escolhem o período de Verão para tirar férias. É essa a conclusão do estudo de Avaliação da Intenção de Férias, realizado pelo Instituto de Planeamento e Desenvolvimento do Turismo (IPDT): 63,8 por cento afirma que “não vai gozar férias entre Junho e Setembro”, sendo que a maioria aponta razões monetárias (54,5 por cento) para tal. Já entre os que mantêm o Verão como a altura para fazer uma pausa no trabalho, três quartos garante ter planeado uma escapada (74 por cento); menos seis pontos percentuais que no estudo de 2010), enquanto 25,4 por cento ficará por casa nesses dias. As escapadas serão principalmente dentro de portas (76 por cento), com destaque para o Algarve. Já os que planeiam uma viagem para o estrangeiro apontam a Europa como destino preferencial (Espanha

lidera). Ainda assim, muitos ainda não efectuaram qualquer reserva (75,8 por cento) e o gasto médio planeado é de 26,31 euros por dia e por pessoa, sendo ainda de destacar o facto de apenas uma minoria estar a ponderar ficar em estabelecimentos hoteleiros – as preferências vão para a segunda residência, casas de familiares ou amigos e arrendamento de casa. O estudo do IPDT foi realizado entre 11 de Maio e 2 de Junho, por telefone (foram validadas 486 entrevistas), tendo uma margem de erro entre os quatro e os cinco por cento. www.ipdt.pt



Reino Unido promove turismo com Harry Potter

A agência para o turismo britânico lançou no Facebook um desafio aos fãs do Harry Potter. Aqueles que conseguirem acertar cada uma das cinco questões que, todas as semanas, vão sendo lançadas na página do turismo britânico podem concorrer a uma viagem ao Reino Unido, para quatro pessoas, no valor de até três mil libras (cerca de 3375 euros). A competição começou a 8 de Junho e termina a 5 de Agosto, sendo que o último teste será disponibilizado a 27 de Julho. Ao prémio principal, junta-se uma estada de quatro noites no Radisson Edwardian Hotel, uma colecção de DVDs *Harry Potter* (mais um dia de acesso à sala de cinema May Fair para ver todos os filmes), o *tour* do feiticeiro por Londres (Brit Movie Tours), quatro passes da organização

Heritage e ainda quatro cartões Oyster com 20 libras para usar nas viagens de metro por Londres. A iniciativa, disponível para maiores de 18 anos, surge numa altura em que a segunda parte de *Harry Potter e os Talismãs da Morte* está prestes a chegar ao cinema. O último filme da saga Harry Potter, criada por J.K. Rowling, estreia no Reino Unido a 7 de Julho e, uma semana depois, em Portugal. O filme, novamente realizado por David Yates, mostra Harry, Ron e Hermione na senda dos “Horcruxes”, objectos que guardam a imortalidade de Voldemort. E tudo se decidirá numa batalha de proporções épicas, com o castelo de Hogwarts como cenário. www.facebook.com/LoveUK

Fotogaleria

As geografias de Dalí

Guiados por Paulo Pimenta, passeamos pelas geografias do mestre do surrealismo. Por caminhos de Girona, Espanha, marcados pelo espírito e também pelas obras de Salvador Dalí.



Vídeo Vamos aos caracóis!

Ou se amam, ou se odeiam. Chega o calor e já se sabe que mais tarde ou mais cedo alguém convida: “vamos aos caracóis”? Para apreciadores (e não só), fomos a algumas casas alfacinhas afamadas pelos seus caracóis. Afinal, o que faz um sítio ter “os melhores caracóis do mundo”?



Fugas.publico.pt

Navio Favolosa “nasce” a 4 de Julho

Depois de um ano de interregno, a Costa Cruzeiros volta a lançar ao mar um navio-cruzeiro novinho em folha, da classe Concordia. O *Costa Favolosa* zarpa a 4 de Julho, para um passeio de três noites, e chega com uma novidade: um parque de diversões aquático a bordo, que inclui até um galeão de piratas, apostando assim nas famílias como público-alvo. Além disso, apresenta-se com seis novas suítes (tem um total de 1508 camarotes e uma capacidade para 3780 passageiros; a tripulação é de 1110) com varandas privadas e jacuzzi e uma nova área para adolescentes, com cinema 4D, bar de gelados e pista de dança. O navio volta ainda a apostar, tal como os seus predecessores, num *spa* Samsara, com talassoterapia

e compartimentos de acesso directo; numa área de piscina com ecrã gigante e noutras duas com cobertura retrátil; e num simulador de Fórmula 1. O *Favolosa* vai andar em voltas pelo Mediterrâneo, com porto de abrigo em Veneza. Para a saída de 17 de Julho, há promoção uma decorrer: sete noites pelo Mediterrâneo, com passagens em Bari (Itália), Katakolon (Grécia), Smirne e Istambul (Turquia) e Dubrovnik (Croácia) desde 1239 euros. www.costacruzeiros.com.pt

Peru comemora 100 anos de Machu Picchu

Como o centenário da descoberta de Machu Picchu pelo explorador norte-americano Hiram Bingham III (1875-1956) é assinalado em 2011, o Peru estará em festa ao longo de todo o ano. O ponto alto das comemorações decorre na próxima quinta-feira, dia 7 de Julho – a mesma data em que, há quatro anos, o monumento foi anunciado como uma das Novas Sete Maravilhas do Mundo. O espectáculo de celebração será transmitido por diversos canais de televisão internacionais – o presidente da Câmara Nacional do Turismo, Carlos Canales, disse mesmo, citado por um jornal peruano, esperar uma audiência superior a 500 milhões –, sendo ainda possível seguir o evento pela Internet. A abertura do espectáculo estará a cargo do Nobel da Literatura Mario Vargas Llosa, à qual se seguirá um festim de luz e cor. Já o alinhamento musical



prevê actuações de Bono, Sting e Paul McCartney. Mas, mesmo longe, há forma de participar na festa: a agência para o turismo peruano lançou o desafio “Eu estive em Machu Picchu”, que apela os viajantes a partilharem imagens do célebre santuário. www.turismoperu.info

Flashes

TAP

Transportadora admite perder até dois mil milhões de euros com transferência de passageiros para as companhias de baixo custo, associada à pressão para reduzir preços. Esta tendência levou a companhia a terminar ligações de Faro para a Europa, mantendo apenas Faro-Lisboa, com três frequências diárias. www.flytap.com

Madeira

Santana, na Madeira, foi classificada pela Unesco como Reserva Mundial da Biosfera, incluída parte terrestre e marinha. www.unesco.org

XIX Governo

Cecília Meireles é a nova secretária de Estado do Turismo, sob a alçada do Ministério da Economia. A jurista, eleita pelo CDS-PP, sucede a Bernardo Trindade. www.min-economia.pt

Fumadores

A Carnival anuncia nova política para fumadores nos seus cruzeiros: a partir de Dezembro, passa a ser proibido fumar nos camarotes, incluindo varandas. Multa de 250 euros será incluída na conta a bordo em caso de infracção. www.carnival.com

Minas de Portugal

Um Roteiro das Minas e Pontos de Interesse Mineiro e Geológico de Portugal acaba de ser criado pela Direcção-Geral de Energia e Geologia, que também pode ser “percorrido” também *online*. www.roteirodeminas.pt

A Fugas errou

No texto intitulado “O sonho ecológico de Klaus Peters está vivo no litoral da Baía”, publicado na última edição da Fugas (25 de Junho), o preço fornecido pelo operador está incorrecto. O alojamento no Ecoresort da Praia do Forte custa, para dois adultos, durante sete noites, 3209 euros - e não 7315 euros.

Itália

Orvieto - a cidade e o seu duplo

Orvieto é o Duomo e outras jóias medievais. Mas é também uma cidade que foi crescendo debaixo de terra ao longo de três mil anos, ao ponto de a sua rede de cavernas funcionar como uma labiríntica urbe paralela. **Luís Maio** (texto e fotos) desceu às surpreendentes entranhas deste antigo bastião papal

Por cada casa construída em Orvieto há (no mínimo) uma gruta escavada por debaixo. É uma verdadeira cidade paralela, que se escalona no subsolo do casario erguido sobre uma meseta vulcânica, agora à beira da auto-estrada que liga Roma a Florença. Só tardiamente, porém, a Orvieto subterrânea chamou a atenção dos investigadores e hoje mesmo a parcela restaurada e aberta ao público é mínima. Mapeadas estão já cerca de mil dessas cavidades de produção humana, havendo muitas mais para descobrir e basta dizer que um quinto da cidade é ocupado por uma antiga base militar, aos pés da qual se ignora o que poderá haver.

A extensa rede de galerias e túneis, de qualquer modo, não é nem nunca foi um chamariz para os contingentes de turistas que diariamente fazem bicha à entrada do famoso Duomo de Orvieto. Bem mais raros são, na verdade, os que se aventuram nas entranhas da meseta urbanizada, fazendo da cidade das profundezas uma atracção ainda recente e pouco conhecida, envolta numa certa aura de estranheza e mistério. Conta-se, aliás, que há um par de décadas, numa época mais informal, os "orvietaninos" tinham o hábito de convidar os forasteiros a entrarem em suas casas, para os surpreender com o recheio dessas caves seculares. Hoje (todas?!), as visitas são organizadas e a edilidade tem o seu próprio circuito *underground*, também conhecido por Museo della Rupe. Arranca mesmo ao lado da catedral e, durante cerca de uma hora, põe os visitantes a deambular pela serpenteante rede de cavernas, na ponta da ladeira mais próxima.

A teia de cavidades foi esculpida ao longo de 3000 anos, tendo mais recentemente sido empregue como abrigo contra as bombas dos Aliados, na Segunda Grande Guerra. As entradas da meseta foram, no entanto, mais intensamente procuradas nas épocas de maior esplendor da cidade: primeiro quando se estabeleceu como um dos principais centros da rede



Poço de São Patrício

de cidades etruscas da península e, depois, na Idade Média e no Renascimento, quando se tornou numa das cidades mais procuradas pelos Papas. O Museo della Rupe testemunha precisamente essas épocas de especial florescimento da cidade suspensa na ponta sudoeste da Úmbria. Ou seja, funciona também como modalidade alternativa de contar Orvieto a partir do seu subsolo.

Tudo debaixo de terra

Uma das etapas mais impressionantes da visita *underground* é um poço etrusco com perto de 45 metros de profundidade, um dos mais fundos de que há notícia. Os Etruscos souberam fixar-se no alto de um

promontório quase inexpugnável, a meio da Península Itálica, mas não há vantagem que não traga prejuízo. Neste caso o azar deriva do solo formado por cinzas e tufo vulcânicos, um composto incapaz de reter a água da chuva. Em compensação é fácil de trabalhar e foi o que os Etruscos trataram de fazer, na circunstância desenhando um rectângulo de 1,20 metros por 80 cm e escavando nessa área tão fundo quanto o necessário para encontrar água. O sistema de ventilação então usado para os trabalhadores não sufocarem é um quebra-cabeças que já apaixonava Vitruvius, o famoso arquitecto romano do primeiro século da nossa era, que acreditava que a circulação de ar nessas covas era assegurada por tubos metálicos.

O poço etrusco integrado no Museo della Rupe cruza a galeria de uma enorme pedreira subterrânea e foi descoberto nas vésperas do seu encerramento por razões de segurança, em 1822. A

Semelhante a uma de Torre de Babel invertida, é o género de obra que ainda hoje provoca vertigens e arrepios

extracção de pedra, seja na forma de blocos talhados, empregues na construção, seja de *pozzolano*, uma espécie de cimento feito de cinzas, foi uma das actividades mais comuns no subsolo da Orvieto medieval. Nessa época a cidade viu a sua população crescer até aos 30 mil habitantes (quase o dobro da actual), concentração que forçou boa parte da sua actividade produtiva a deslocar-se para debaixo de terra. Testemunho dessa transferência são as duas grandes rodas em granito que agora se encontram logo à entrada do perímetro visitado. Eram parte de uma engrenagem destinada a prensar azeitonas a frio, numa espécie de lagar subterrâneo (debaixo de terra a temperatura é mais estável e portanto mais indicada para a produção e conservação do azeite). →



Igreja de San Giovenale

Como ir

A TAP liga diariamente Roma a Lisboa e ao Porto. Nesta altura do ano a conexão mais económica com Lisboa anda pelos 260€ (ida e volta) e com o Porto ronda os 290€. Orvieto fica a 100 km de Roma e a 150 km de Florença, distâncias que se podem fazer na auto-estrada A1 ligando aquelas duas cidades, ou mais confortável e economicamente de comboio intercidades. A gare ferroviária fica à beira do funicular que, em menos de dois minutos, leva à cidade medieval. O bilhete combinado para o funicular e para o autocarro que circula lá em cima custa um euro. Poupa esse custo, no entanto, quem adquirir a “Carta Unica Orvieto”, que custa 18€ e dá acesso ao Duomo, aos museus e à visita guiada *underground*, para além de descontos numa série de lojas e restaurantes.



Quando ir

A maior parte dos forasteiros vai ao Duomo à procura de arte; no entanto, a catedral foi construída na base de um milagre – o de um pano de altar que produziu gotas de sangue numa missa, *corporale* hoje guardado numa das capelas do transepto. Justifica desde então uma procissão no domingo de Pentecostes, mas desde 1950 traduz-se num cortejo de reconstituição da Idade Média com 400 figurantes em trajos de época. Mais recentemente, essa procissão masculina é precedida no dia anterior (Sábado) de outra na qual só desfilam mulheres. Apesar de ser uma cidade pequena, Orvieto tem uma intensa agenda cultural ao longo do ano inteiro, na qual se destaca o festival de jazz, que decorre durante as férias de Natal.



A actividade medieval mais surpreendente da Orvieto subterrânea é, no entanto, testemunhada meia dezena de metros mais abaixo, num conjunto de galerias com nichos regularmente escavados, como se fossem estantes de uma enorme biblioteca esculpida na pedra. São na verdade gaiolas de pombos, que os senhores medievais faziam construir para assegurarem o abastecimento de carne fresca (só comiam aves recém-nascidas, por serem mais tenrinhas), nas épocas por vezes longas em que a cidade se encontrava sitiada. As “janelas” (melhor será dizer, buracos feitos nas paredes exteriores das galerias) abertas para os pombos e, portanto, os próprios pombais foram mandados fechar nos inícios do século XVII pelo Papa Urbano VIII, quando foi alertado para o fluxo de “penetras”, que por essa via entravam na cidade sem pagar o tributo da praxe.

A vertigem dos poços

Cem anos antes, ao fechar do pano do Renascimento, o Papa Clemente VII mandou construir a cova artificial que ainda hoje é a mais espectacular de Orvieto. Na ressaca do brutal Saque de Roma - provocado por Carlos V, Imperador do Sacro Império Romano-Germânico, em 1527 -, Clemente VII refugiou-se em Orvieto onde, receando que as reservas de águas resultassem insuficientes para abastecer as suas tropas em caso de cerco prolongado, mandou construir um poço capaz de atingir uma fonte, situada já por baixo da Rocha de Orvieto.

O arquitecto florentino António Sangallo desenhou para o efeito um amplo cilindro de 57,13 metros de fundo por 13,40 metros de diâmetro, iluminado por 70 janelas e flanqueado por duas escadarias em caracol, cada qual com 248 degraus. Uma das escadarias servia para os animais de carga descerem, a outra para eles subirem, as duas nunca se encontrando de modo a assegurar a fluidez da circulação em ambos os sentidos.

Semelhante a uma de Torre de Babel invertida, é o género de obra que ainda hoje provoca vertigens e arrepios. Sensações que terão inspirado a designação de Poço de São Patrício, associada às lendas medievais sobre o Purgatório de São Patrício na Irlanda, segundo as quais essa gruta da Station Island teria sido identificada como entrada para o inferno por Deus mesmo. Clemente VII não estava, porém, a construir para impressionar, mas a actualizar um método de captação de água conhecido desde a Antiguidade - e ele sabia-o, uma vez que a sua primeira tentativa nesse sentido foi ampliar um velho poço etrusco, no perímetro medieval da cidade.

Chama-se Pozzo della Cava e foi descoberto há 30 anos em obras efectuadas na cave pela

família que, ainda hoje, habita a casa construída por cima. O poço esculpido pelos Etruscos é mais grosseiro e estreito (primeiro tem um diâmetro de 3,40 metros, depois a meio afunila para um retângulo de 60 por 80 cm) que o seu substituto renascentista encomendado por Clemente VII. Mesmo assim exhibe 36 metros de profundidade e contracena com outras atrações subterrâneas, incluindo uma cisterna e um par de túmulos etruscos, alternando com infra-estruturas medievais tais que um forno e mesmo uma lixeira escavada a uns bons 20 metros abaixo do solo.

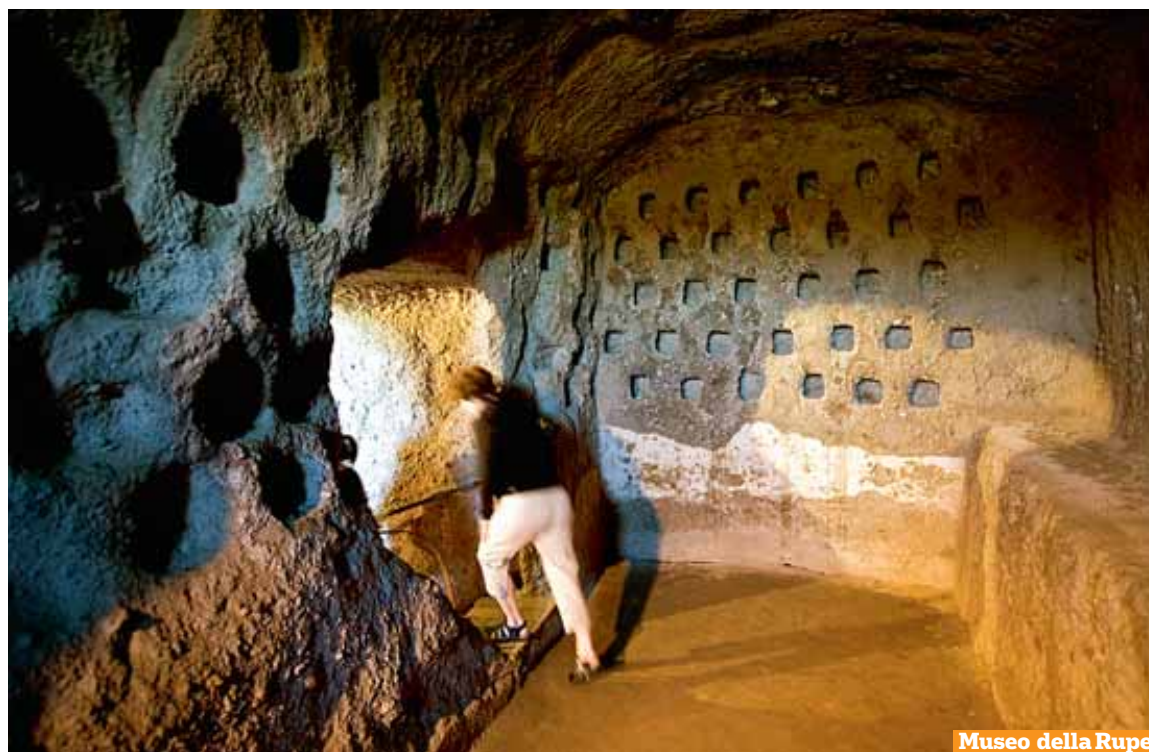
O Poço da Cave também inclui um anexo usado para fabricar vinho, tema que pode ser mais bem explorado visitando o antigo mosteiro de San Giovanni, hoje também conhecido por Palazzo del Gusto. Além de sede internacional da CittàSlow (www.cittaslow.net, equivalente em termos de turismo urbano ao conceito de *slow food*), funciona como Enoteca da região - uma das mais prestigiadas manchas vitivinícolas de Itália -, da qual representa centena e meia de produtores. As caves em vários níveis remontam à época dos Etruscos, provando que no subsolo deste velho mosteiro se fabricam e armazenam vinhos há 3000 anos.

O problema da água, no entanto, só ficou definitivamente resolvido em meados do século XIX com o estabelecimento de um reservatório de água no ponto mais alto de Orvieto, a Torre del Moro, que data de finais do século XIII. Por cima do reservatório instalaram um relógio mecânico e sinos, pelos quais hoje se passa a caminho do torreão, que oferece vistas a 360 graus sobre a cidade e as vizinhanças. Depois do mergulho nas profundidades, esta visão em plano picado tem tanto de esclarecedor como de revigorante.

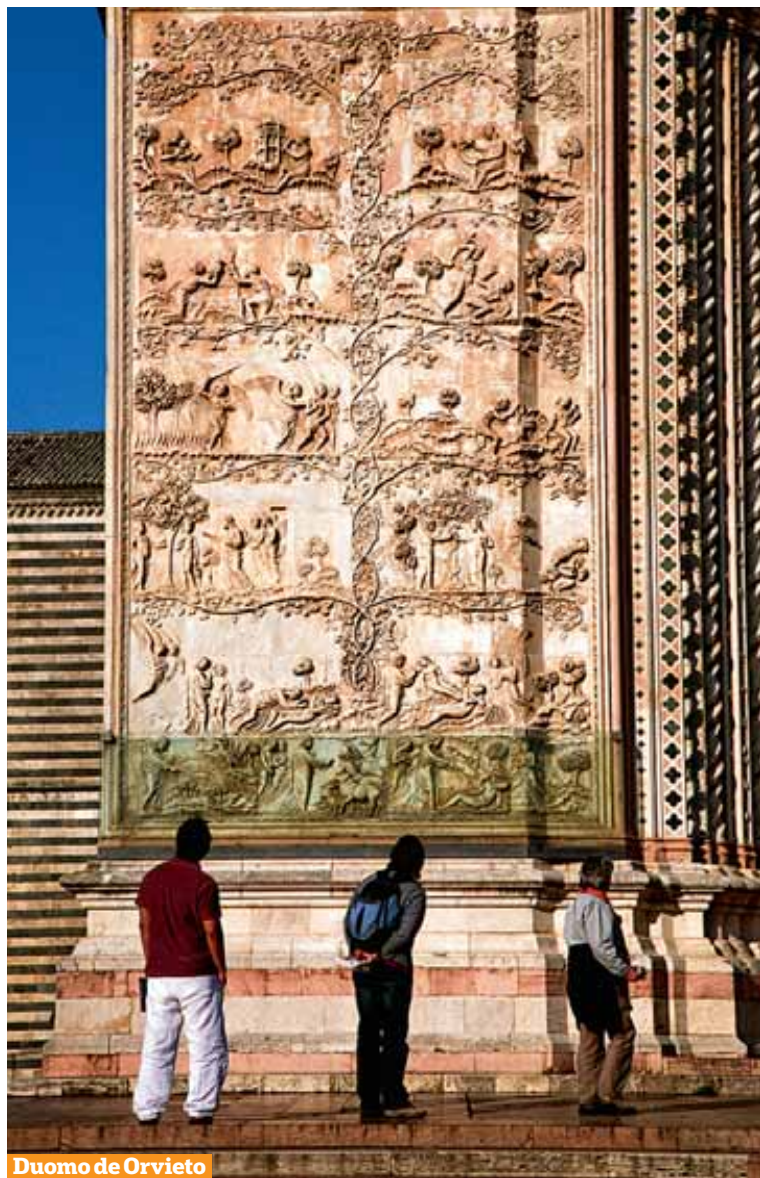
A catedral do Juízo Final

O Duomo é de tal modo espectacular que acaba por ofuscar as demais atrações de Orvieto. Começa pela majestosa fachada que alterna mármore travertino e basalto esverdeado, na mesma medida em articula todo o repertório formal do Gótico, época da sua primeira edificação. Tem óbvias semelhanças com a Catedral de Siena, de onde veio Lorenzo Maitani, o arquitecto com uma intervenção mais marcante na construção do edifício, desde 1308 até à sua morte, em 1330.

Foi Maitani quem estabilizou a fachada, ao mesmo tempo que a forrou com uma sequência de painéis em calcário - uma fantástica banda desenhada, cunhada na pedra, que hoje está protegida por vidro tipo Plexiglas. Começa no Génesis (Eva é representada a sair de uma costela de Adão) até ao Juízo Final (um



Museo della Rupe



Duomo de Orvieto

batalhão de serpentes justifica a expressão de horror estampada nos rostos dos condenados). Embora toda a literatura promocional coloque o acento na chancela medieval da catedral, a verdade é que o deslumbramento que produz é em boa parte função

de acrescentos posteriores: os azulejos dourados que brilham feericamente ao sol do fim do dia foram adicionados entre os séculos XVII e XIX, enquanto os colossais portões em bronze com figuras femininas foram esculpidos pelo napolitano Emilio Greco em 1970.

Há tanta coisa para ver na fachada, que o visitante não hesita em comprar bilhete para saber que outras delícias o esperam no interior - mas também há uma porta lateral para o culto, que dá acesso aos mesmos espaços

e, portanto, dispensa o gasto. A surpresa, porém, é que lá dentro é o despojamento total, pelo menos até ao transepto. Não é que fosse sempre assim, antes pelo contrário, a catedral foi colecionando obras de vulto de pintura e escultura logo desde a campanha da Contra-Reforma. Mas no século XIX acharam que era barroquismo a mais e mandaram tudo fora, ou melhor, o recheio do Duomo foi disseminado por outros espaços seculares, entretanto convertidos em museus. O bilhete de entrada na catedral dá acesso a esses museus e pelo menos o da antiga igreja românica de Santo Agostinho é imperdível pelas soberbas esculturas de Francesco Mochi (1580-1654), nomeadamente a sua enigmática Anunciação.

De regresso à catedral, o interior na maior parte esquelético dá lugar à mais triunfal exuberância nas capelas também construídas sob a batuta de Maitani, uma de cada lado do transepto. Ambas as capelas e o altar estão cobertas de frescos, mas é na da direita, chamada de San Brizio, que se encontra uma das maravilhas do Renascimento Italiano, o Juízo Final (1499) de Luca Signorelli. Impressiona o exímio detalhe dos corpos, na maior parte desnudos e em poses dramáticas, a sua extraordinária luminosidade que lhes confere um semblante quase tridimensional (incluindo a amante infiel do pintor, naturalmente lançada ao Inferno) e a inquietante presença do Anticristo que sussurra vá-se lá saber o quê a Jesus Cristo. O fulgor criativo, o despudor moral e a inquietude existencial fazem deste Juízo Final um marco na história da arte, chegando a ser considerado superior à Capela Sistina de Miguel Ângelo, pintada 35 anos depois e seguramente nele inspirada.

A Fugas viajou a convite da TAP e do ENIT-Agência de Turismo de Itália

Onde comer

Le grotte de Funaro

Via Ripa Serancia, 41
Telefone: +37 0763 343276
Numa cidade com um duplo subterrâneo não admira o facto de um dos melhores restaurantes de comida regional ficar numa gruta artificial. A pizaria emprega forno de lenha. Menos apuradas mas igualmente aconselhadas são as cozinhas das trattorias La Paloma e Del Moro.

www.grottedelfunaro

Montanucci

Corso Cavour 21-25
Telefone: +37 0763 341261
Café e restaurante no coração da cidade velha, o sítio mais cosmopolita de Orvieto, que se destaca pela pastelaria fina e pela selecção de massas, mais procuradas ao almoço. Também dispõe de fabrico próprio de chocolates e bombons, mas é melhor nem falar disso...

Bartolomei

Via Cavour, 97
Telefone: +37 0763 344540
O bilhete de subida à Torre del Moro dá também direito a uma prova de azeite na vizinha loja da quinta Bartolomei, com um copo de vinho (também gratuito) a acompanhar. Uma refeição ligeira com base nos produtos da quinta fica em 5€. www.oleificiobartolomei.it

Onde ficar

Palazzo Piccolomini

Piazza Ranieri, 36
Telefone: +37 0763 341743
Palácio de ilustre família toscana reaberto como hotel de interiores modernos, quase minimalistas, em finais do século passado. Duplos a 154€. www.palazzopiccolominipienza.it

Aquila Blanca

Via Garibaldi, 13
Telefone: +37 0763341246 e site:
Edifício clássico, quartos à moda antiga, boa relação qualidade-preço. Duplos desde 65€. www.hotelaquilablanca.it

O que comprar

As ruas em redor da catedral estão repletas de pequenas lojas de cerâmica, rendas, artesanato e de ateliers de artistas locais. Vale certamente a pena entrar em Il Mago di Oz, na Via dei Magoni 4 (www.ilmagodioz.org), loja forrada de cima a baixo por brinquedos espantosos, incluindo gabinetes de figuras mecânicas.

O meu passaporte

A cidade de que mais gosta, entre todas as que visitou até hoje, é o Rio de Janeiro. E é para lá que vai viver em breve. Deste lado do oceano fica Lisboa, a única rival à altura do encantamento carioca. **Maria João Lopes** (texto) e **Joana Freitas** (fotos) pediram o passaporte a António Zambujo e descobriram que as viagens do cantor e fadista ficam marcadas não por carimbos, mas por músicas, pessoas e comidas

António Zambujo

A alma dele canta, vê o Rio de Janeiro

A escolha bem podia ser a música *Samba do avião*: “Minha alma canta/ Vejo o Rio de Janeiro/ Estou morrendo de saudade/ Rio, teu mar/ Praia sem fim/ Rio, você foi feito para mim”. Mas António Zambujo, o cantor a quem já chamaram “João Gilberto do fado”, optou por outros acordes quando lhe pedimos para eleger a banda sonora da primeira viagem que fez ao Rio de Janeiro, há quatro anos: *Chega de saudade*, João Gilberto, claro. “Vai, minha tristeza/ E diz a ela que sem ela não pode ser/ Diz-lhe numa prece que ela regresse/ Porque eu não posso mais sofrer”... Foi amor à primeira vista, o Rio tem “tudo”: boa música, boa comida, boa gente, bom tempo, “tudo”. Se gostava de lá morar? “Eu vou viver no Rio de Janeiro”, responde sem hesitar.

Foi a cidade que mais o marcou - só Lisboa é uma rival à altura, e os Açores, para onde também se mudava. Não é difícil perceber o feitiço carioca: António Zambujo gosta de praia, de comida, de música. E de João Gilberto: vai finalmente vê-lo ao vivo, em Agosto, no Rio.

Foi também na primeira visita à cidade das “praias maravilhosas” que deu um concerto onde tinha, na plateia, artistas como Ney Matogrosso, João Bosco, Marcelo Camelo, Caetano Veloso... Não esquecerá tão cedo as palavras que Caetano escreveu: “o que se ouviu em Zambujo é algo já que vai mais fundo. É um jovem cantor de fado que, intensificando mais

a tradição do que muitos de seus contemporâneos, faz pensar em João Gilberto e em tudo que veio à música brasileira por causa dele.”

Todos os concertos são “especiais”, mas aquele do Rio, no Espaço Tom Jobim do Jardim Botânico, apanhou-o de surpresa. Foi muito bem recebido, sentiu-se em casa: “Fui muito bem integrado, num determinado nicho mais ligado à música”, diz. Se escolhe *Chega de saudade*, de João Gilberto, como banda sonora dessa viagem, é por considerar que “é a música que mudou a música no Brasil e, consequentemente, a música no mundo”.

A comida é outra das formas predilectas de António Zambujo viajar: “Uma das coisas que procuro sempre nas cidades é conhecer a gastronomia local e visitar alguns restaurantes. E no Rio de Janeiro tem os famosos “botecos” onde podemos comer os pastéis, beber um chope, estar sentado a ver as pessoas a passar...”

O “objectivo” está definido: vai para o Rio por volta de 2014 - embora ainda não saiba exactamente a altura nem por quanto tempo -, mesmo adivinhando que sentirá saudades de Lisboa, cidade de que gosta “muito” e onde já se sente em casa. Natural de Beja, Zambujo sentiu alguma solidão quando chegou à capital, há 11 anos. Mal tinha tempo livre, pegava no carro e ia “a correr” para o Alentejo. Hoje, é ao contrário: já sente falta do Tejo quando se afasta.

Mas há um aspecto que reconhece ser muito melhor em Lisboa - e na Europa, em geral - do que no Rio de Janeiro: “Se falarmos em continente, acho que prefiro a Europa.

Também porque conheço melhor. As cidades têm mais história e não se nota tanta diferença entre os escalões sociais. Por exemplo, o Rio é uma cidade muito bonita, mas existe uma grande diferença entre os escalões sociais, e na Europa existe um pouco mais de igualdade”.

À primeira vista, os três sítios onde o cantor se vê a viver - Lisboa, Rio de Janeiro e Açores - têm pouco em comum. Mas, olhando com mais atenção, percebe-se que todos são música para os ouvidos de Zambujo - o fado, a música tradicional dos Açores, a música brasileira - e todos têm iguarias para servir. A gastronomia dos Açores é “incrível” e a melhor carne que já comeu foi no Brasil.

Embora tivesse achado a cidade “poluída” e “caótica”, é de São Paulo que guarda as recordações dos melhores restaurantes. Não esquece um sushi, que adora, ou os pratos italianos que provou: “Acho que São Paulo tem os melhores restaurantes do mundo. De todos os tipos de comida. Talvez não tenha comida portuguesa, mas outras sim. Gosto muito de comida italiana e japonesa”. Este ano, em Outubro, vai pela primeira vez ao Japão - a Tóquio. E vai ainda a outras paragens orientais: Macau e Seul, na Coreia do Sul.

António Zambujo, 35 anos, só começou a viajar para o estrangeiro há cerca de 15 anos, por motivos profissionais. A primeira vez foi até ao Canadá. Agora, só não esteve ainda em África e na Austrália. A esmagadora maioria das viagens que faz para fora - cerca de seis vezes por mês - são em trabalho, mas uma vez por ano fá-lo só por



Carimbo mais desejado

António Zambujo gostava de conhecer “todos os países africanos onde se fala português”. Entre estes, o primeiro seria Cabo Verde, a terra de Cesária Évora, Tito Paris, Mayra Andrade, Lura e Nancy Vieira. “Vou muito aos países por causa da música e gosto muito da música cabo-verdiana. Neste momento até estou a tocar com um grande músico cabo-verdiano, que está na minha formação, o Jon Luz”.

lazer, com o filho de 12 anos. A última foi à Noruega; este ano vão a Londres.

Já esteve em São Francisco, Boston, Los Angeles. Fartou-se de andar a pé em Nova Iorque. Gostou de todos os países da Escandinávia. De Valência. Adora a Galiza. Não gostou de Atenas. Já esteve na Rússia, no Azerbaijão, mas o sítio onde, até hoje, se sentiu mais estrangeiro foi em Jerusalém: “Pela





Bilhete de identidade

Sempre teve a noção de que a música iria ter “um papel importante” na sua vida, ainda que não chegasse ao ponto de se imaginar músico profissional, como é hoje. Mas ela esteve sempre presente: “Desde pequeno que toco instrumentos musicais, que canto, que me interesse pelo cancionário tradicional, por fado”. António Zambujo, 35 anos, natural de Beja, desde cedo se deixou embalar pela música tradicional do Alentejo. Como se lê no seu *site*, com apenas oito anos, foi estudar clarinete e estreou-se no Conservatório Regional do Baixo Alentejo. Aos 16, ganhou um concurso de fado e, só depois, começou a cantar de forma “mais séria”. Aos 24 anos, instalou-se em Lisboa e, entre 2002 e 2010, editou quatro discos: *O mesmo fado*, *Por meu cante*, *Outro sentido*, e *Guia*. Já recebeu o prémio “Melhor Voz do Fado”, da Rádio Nova FM, e o Prémio Amália Rodrigues, da Fundação Amália Rodrigues, na categoria de “Melhor Intérprete Masculino de Fado”. A partir de certa altura, começou a receber “mais convites e



mais convites e tudo foi surgindo de forma natural”. Sobre Zambujo, que em 2009 integrou a lista dos 10 Melhores Concertos Internacionais do Ano, seleccionada pela secção de Cultura do diário brasileiro O GLOBO, escreveu Caetano Veloso: “Quero ouvir mais, mais vezes, mais fundo (...) É de arrepiar e fazer chorar”. Apesar de não gostar de arrumar a arte em gavetas, admite que a sua música tem “dois pilares”: o fado e a música tradicional portuguesa, mas depois “vai por aí, viajando”. www.antoniozambujo.com

As viagens de eleição

Rio de Janeiro

A primeira vez que esteve no Rio de Janeiro foi há quatro anos. É a sua “cidade de eleição”. Gosta da música, das pessoas, das praias, da gastronomia.

Lisboa

Natural de Beja, António Zambujo chegou a Lisboa há 11 anos. Descobrir e adaptar-se à capital também foi uma viagem. No início, sentia-se sozinho e corria para o Alentejo sempre que podia. Aos poucos, foi conhecendo os cantos e as pessoas e hoje está em casa.

Paris

Visitou Paris pela primeira vez há cerca de 10 anos. Achou a cidade “muito bonita” e continua a achar sempre que lá vai. “É uma cidade que conheço muito bem”. Por ser plana, aproveita para passear a pé: “Gosto muito de andar”. E aprecia os museus parisienses, como o Louvre e o d’Orsay.

Madrid

Foi há cerca de oito anos que conheceu Madrid. Ficou rendido às tapas, aos museus do Prado e ao Rainha Sofia. “Gosto muito de ir a Madrid. Curiosamente, ao contrário da maior parte das pessoas, gosto mais de Madrid do que de Barcelona. Senti-me melhor em Madrid”.

Viena

No álbum de viagens de um cantor, não podia faltar a capital austríaca: “Foi uma cidade de que gostei muito. Pela música, pela cidade em si e pelos monumentos, porque permite andar a pé. Em cada esquina encontramos uma coisa diferente, é uma cidade com muita luz”. Quando lá foi, pela primeira vez, há cerca de cinco anos, estava sol: “Tive essa sorte. Fui sempre em alturas de sol”.

coisas que não têm importância nenhuma, e a ter um pouco de paciência nos aeroportos para falar com os tipos que fazem a fiscalização... Eu tenho de levar a viola comigo e às vezes eles não querem, porque dizem que é fora do tamanho. Mas lá os consigo convencer...”.

Passado o mau bocado nos aeroportos, chega ao hotel, arruma as tralhas e, “por mais cansado que esteja”, sai para conhecer o que está à volta. “O que mais gosto nas viagens é de me perder numa cidade quando vou lá pela primeira vez”. Apesar de dispensar mapas e roteiros pré-definidos, vai aos museus e faz questão de visitar os locais mais emblemáticos: “Por exemplo, em Jerusalém, acho que era obrigatório conhecer a Cidade Velha, a via-sacra, o sítio onde Jesus Cristo foi sepultado, o muro das lamentações. Mas gosto de passear um bocado, do [andar] à deriva”.

Aventuras, há sempre: em Toronto, no Canadá, tiveram de lhe comprar um fato para o concerto. A mala perdeu-se e só apareceu cerca de quatro meses depois: “O que é assim uma coisa estranhíssima. E o mais insólito é que a mala, que não tinha cadeados, estava intacta. E lá dentro tinha dinheiro, discos, roupa...”. Para adensar ainda mais o mistério, resta dizer que, quando despachou a bagagem, ficou com uma sensação esquisita: “Tinha esse pressentimento, não sei porque”.

forma como eles vêem a religião. Nós aqui já relativizamos um pouco mais. Eles vêem aquilo duma forma muito intensa e aí notei diferença, principalmente na Cidade Velha, com os judeus, os muçulmanos, os cristãos, a coabitar ali tão perto uns dos outros, nota-se bastante diferença”.

Apesar de gostar muito de viajar, admite que é cansativo, sobretudo quando os voos são transatlânticos. “Quem viaja muito aprende a não levar demasiada roupa, a ser prático, a não perder tempo com

Você também tem direito a férias

TEM MELHOR OFERTA?
CONSULTE -NOS!

Marrocos | Saïdia

Partida de Lisboa a 17 e 24 Jul. '11
Inclui: avião + 7 noites | Tudo Incluído + Hotel Iberostar Saïdia | 5 estrelas + transfers + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 40) + Seguro Multiviagens

desde
€ 648
por pessoa em duplo

República Dominicana Punta Cana

Partidas de Lisboa até 5, 10 e 12 Jul. '11
Inclui: avião + 7 noites | Tudo Incluído + Natura Parke Brach Eco-Resort & SPA | 5 estrelas + transfers + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 194) + Seguro Viagem
Exclui: tarjeta turística (Usd 15 por pessoa) e taxas de aeroporto a pagar localmente (Usd 20 por pessoa), sujeitas às alterações legais.

desde
€ 790
por pessoa em duplo

México Riviera Maya

Partidas de Lisboa a 9 e 11 Jul. '11
Inclui: avião + 7 noites | Tudo Incluído + RIU Lupita | 5 estrelas + transfers + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 194) + Seguro Viagem
Exclui: taxas a pagar localmente (€ 50 por pessoa), sujeitas às alterações legais.

desde
€ 840
por pessoa em duplo

Jamaica

Partidas de Lisboa a 5, 13, 20 e 27 de Jul. '11
Inclui: avião + 7 noites | Tudo Incluído + ClubHotel RIU Ocho Rios | 5 estrelas + transfers + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 194) + Seguro Viagem
Exclui: taxas a pagar localmente à saída (€ 50 por pessoa), sujeitas às alterações legais.

desde
€ 990
por pessoa em duplo

VEJA TAMBÉM OS NOSSOS PROGRAMAS PARA: IBIZA, TENERIFE E GRAN CANÁRIA.

Comum a todos os programas: exclui despesa de reserva de € 29 por processo (e não por pessoa). Taxas sujeitas às alterações legais. Sujeito a disponibilidade. Lugares limitados.



SEGURANÇA E COMPETÊNCIA
A agência em que os portugueses
mais confiam para viajar.

NA SUA LOJA ABREU | ABREU DIRECTO Telef.: 707 20 1840 | Web: www.abreu.pt

Viagens Abreu, S.A. - Capital Social € 7.500.000 - Sede: Av. dos Aliados, 207 - 4000-067 Porto - RNAVT 1702 - Operador - Cons. Reg. Com. do Porto nº 15809 - Contribuinte nº 500.297.177 - 2011

iberojet solplan
ORIZONIA

Plano de viagem

Ar livre

Douro internacional Expedição em canoa

A Trans Serrano propõe cinco dias de aventura e adrenalina com mais uma expedição em canoa no rio Douro Internacional. É o programa ideal para quem quer estar em contacto com a natureza agreste do Parque Natural do Douro Internacional, pois oferece actividades como o avistamento de grifos, abutres, águias e cegonhas pretas ou visitas culturais aos burros mirandeses. O preço é de 250 euros e inclui não só equipamentos, seguros,

monitores e viaturas de apoio, mas também quatro almoços volantes (mais reforços), dois jantares em restaurante e três em acampamento e ainda transporte nos transbordos e início e final do programa. De 24 a 28 de Julho. www.transserrano.com

Nazaré Voo em asa-delta

A sensação de liberdade proporcionada pelo voo livre é inigualável, garantem os praticantes de asa-delta. Na Praia do Salgado, na Nazaré, realizam-se durante todo o ano voos de asa-delta acompanhados de um instrutor. Têm a duração de 15 a 20 minutos e custam 75 euros por pessoa. www.notectodomundo.com

Gerês Rafting no rio Minho

Durante os meses de Julho e Agosto, a Geoeventus realiza no Parque Nacional do Gerês um programa de férias itinerante dedicado a adolescentes (dos 12 aos 20 anos) e adultos (maiores de 21). Entre as actividades estão o rafting no rio Minho, os percursos pedestres, o arborismo, o rapel, a orientação e a astronomia expedita e a aprendizagem de técnicas de sobrevivência e socorrismo. Estão ainda previstas visitas aos castelos de Castro Laboreiro e Lindoso, a aldeias e localidades típicas, fojos



do lobo, silhas dos ursos, pontes romanas e medievais, moinhos, azenhas, cascatas e lagoas. O preço é de 375 euros e inclui o material necessário às actividades, alojamento durante sete dias, alimentação, monitores, guia de montanha, socorrista e transporte. Mais informações através do e-mail geoeventus@gmail.com ou do telemóvel 912105954.

Cá dentro

Caldas de Monchique Circuitos termais

Preços: 74,57 euros por dia, em quarto duplo e 96,36 euros em *single*. Cada cama extra para criança fica por 39,71 euros. Entregue-se aos banhos de saúde e beleza que o Villa Termal das Caldas de Monchique SPA Resort lhe proporciona. O preço válido durante o mês de Agosto para estadias de sete noites em regime de pensão completa. Inclui sete circuitos termais por pessoa (piscina de hidromassagem, sauna, banho turco e ginásio), bar aberto e a oferta de um cesto de frutas no quarto à chegada. Durante a estada, também é possível fazer aulas de ioga e passeios pelas Caldas de Monchique. www.monchiquetermas.com

Tentação Disneyworld e Cruzeiro às Bahamas



Esta semana propomos-lhe a uma combinação de sol, mar e fantasia. Trata-se de um programa que combina a magia da Disneyworld, em Orlando, o parque temático mais visitado do mundo, com paisagens

paradisíacas. Desfrute e conheça as praias, a zona Art Déco e as lojas para todos os gostos e bolsas de Miami, no estado da Florida, relaxe em praias de areia cor-de-rosa e num mar azul claro e explore a diversidade

da fauna e flora num cruzeiro pelas Bahamas, a bordo de um dos maiores e mais modernos paquetes do mundo, o *Sovereign of the Seas*. Para terminar, a viagem reserva-lhe ainda uma passagem pela isolada ilha de

Cococay. Ao todo são nove dias de viagem com preços desde 1900 euros por pessoa (em quarto duplo). Inclui a passagem aérea, taxas, uma noite em Miami, três noites em Orlando com pequeno-almoço, entrada de três dias em

três parques da Disney à escolha, transporte para os parques, visita ao Kennedy Space Center, cruzeiro de três noites em regime de pensão completa e guia. Datas de partida: 10, 17, 24 e 31 de Julho; 7 e 14 de Agosto. www.nortravel.pt

CARLOS LOPES



Porto Santo

Combinado Madeira e Açores

Preço: a partir de 640 euros por pessoa. Um combinado de quatro noites no Funchal e três noites em São Miguel para melhor conhecer as paisagens destas ilhas portuguesas. Inclui as passagens aéreas, taxas, alojamento com pequeno-almoço, *transfers* e entrada no Parque Temático da Madeira.

www.abreu.pt

Porto Santo

Preço: a partir de 1025 euros por pessoa. Partidas de Lisboa entre Julho e 10 de Setembro. Inclui passagem aérea, taxas e oito noites de estadia em regime de tudo incluído. Dias inteiramente livres para gozar da extensa praia de Porto Santo, conhecida pelas propriedades terapêuticas das suas areias.

www.moratur.com

Lá fora

Dinamarca Copenhaga e Parque Legoland

Preço: a partir de 1495 euros por pessoa. Uma viagem de oito dias para entrar no mundo encantado do Parque Legoland, em Billund. Na construção deste parque de diversões (um dos quatro da Lego existentes no mundo), foram usadas mais de 55 milhões de peças coloridas de Lego. O itinerário continua pelas cidades de Copenhaga, Roskild (onde vai poder visitar o Museu Viking, um dos mais célebres museus escandinavos) e Odense (onde se situa a Casa-Museu de Hans Christian Andersen, autor de numerosos e famosos contos infantis. Inclui passagens aéreas, taxas, alojamento em hotéis com pequeno-almoço, entradas no parque e aluguer de viatura por quatro dias. Preços válidos até Outubro.

www.nordictur.pt

Reino Unido Campos de férias

Preço: entre os 723 e os 917 euros. A Odisseias oferece programas de férias para os mais novos no Reino Unido, onde podem aprender ou aperfeiçoar o inglês, fazer

excursões, praticar desportos e outras actividades. O programa Learn, Fun & Sports oferece quarto opções de colégios para jovens dos 9 aos 12 anos durante os meses de Julho e Agosto. Incluem uma semana de estadia, alimentação, aulas de inglês, excursões e outras actividades.

www.odisseias.com

Países Bálticos

Preço: a partir de 1900 euros por pessoa. Circuito de 13 dias por algumas das mais belas cidades do Báltico: São Petersburgo, Narva, Talin, Parmu, Riga, Siauliai, Vilnius, Trakai, Gdansk, Malbork e Varsóvia. Inclui passagens aéreas, taxas, alojamento em regime de pensão completa, entrada em monumentos e guia. De 10 a 22 de Agosto.

www.pintolopesviagens.com

Brasil Cumbuco

Preço: a partir de 825 euros por pessoa, em quarto duplo. São nove dias de viagem para gozar do sol e da praia de Cumbuco, localizada a cerca de 30 quilómetros de Fortaleza, no estado do Ceará, é considerada uma das melhores do litoral Norte do Brasil para a prática de kitesurf e outros desportos náuticos. Passagem aérea, taxas e estadia de sete noites em hotel no hotel e regime escolhido. Válido até Outubro.

www.entremares.pt

Marrocos Deserto

Preço: desde 778 euros por pessoa. Faça uma escapadinha de cinco dias no deserto de Marrocos. O itinerário leva-o a Marraquexe, Ouarzazate, Zagora, passando e pelos palmeirais pontilhados pelos antigos Kasbahs do Vale Draa. Inclui passagens aéreas (partida de Lisboa ou Porto), taxas, estadia de quatro noites em hotéis e tendas berberes e transporte em veículo 4x4 com motorista e guias.

www.terrafrica.pt

PAULO PIMENTA



Varsóvia

Lisboa Madrid

desde
29€



Preço por trajecto comprando ida e volta.

Preço já inclui taxas e gastos de reserva.

Sujeito à disponibilidade de tarifa e condições especiais.

Preço total: 57€ (11€+46€ TAX)

Reservas ou informações através do número
telf.: 213587680 ou da página www.aireuropa.pt

 **AirEuropa**
www.aireuropa.pt

CSI: Lisboa

“Crime no Museu” é uma exposição interactiva na qual adultos e crianças podem ser cientistas forenses por um dia. Como nas séries televisivas, o objectivo é tentar descobrir quem é o assassino. **Andreia Montez (texto) e Ricardo Silva (fotos)** foram ao Pavilhão do Conhecimento, em Lisboa, e descobriram que a investigação criminal pode ser um divertido programa familiar

Hercule Poirot e Sherlock Holmes são dois dos detectives que há muito povoam o nosso imaginário e desmistificam o processo de resolução de crimes. Séries televisivas como CSI: *Crime Scene Investigation* só vieram reforçar o fascínio pela recolha e interpretação de pistas que, por fim, conduzem a um culpado. Quem já sonhou ser cientista forense ou detective, ainda que por um dia, tem agora a oportunidade de viver essa experiência na exposição “Crime no Museu”, aberta até ao dia 2 de Outubro no Pavilhão do Conhecimento - Ciência Viva, em Lisboa.

Logo à porta, uma mota de polícia anuncia que estamos a chegar a um local onde houve um crime. Ouvem-se sirenes. Televisões noticiam o homicídio. Ficamos a saber que o director do Museu de Ciências Naturais da Bélgica foi assassinado com um tiro no seu gabinete. Quem será o assassino? Há seis suspeitos e muitas provas para analisar nos laboratórios. A ciência tem um papel preponderante na investigação e os visitantes, adultos ou crianças, são convidados a conhecer melhor este processo.

Depois de se ouvir e avaliar atentamente a notícia, é-nos fornecido um folheto que servirá como caderno de investigação. O próximo passo será o contacto com a cena do crime. Fitas amarelas vedam o local, o gabinete do director do museu. Vemos uma poça de sangue no chão, marcas que evidenciam a posição do corpo da pessoa assassinada. Muitos vestígios exigirão dos cientistas forenses uma análise minuciosa, que é apresentada na exposição como essencial para atingir o objectivo final: a condenação do criminoso.



Identificar o culpado

“Ao longo de cada passo os visitantes vão tendo acesso a pistas”, explica à Fugas Leonel Feliz, responsável pela Unidade de Educação, Ciência e Cultura do Pavilhão do Conhecimento. O responsável salienta ainda que “a interactividade desta exposição é um atractivo para os visitantes, que a cada passo vibram com as conclusões que vão tirando e que poderão conduzir ao culpado”.

À medida que avançamos na exposição, os níveis de adrenalina disparam. Entramos no mundo da perspicácia, onde um olhar analítico para a cena do crime se revela fundamental. Cada evidência poderá ser a chave para a resolução

deste crime. E o sucesso da investigação depende da sagacidade de cada um de nós, visitantes. E o mais intrigante: o que terá motivado o crime? Isso, só no final será desvendado.

Entre o reboiço e o entusiasmo, os visitantes anseiam descobrir a quem pertencem as pegadas, quem mordeu uma fatia de bolo encontrada do gabinete do director e, por fim, de quem é o ADN recolhido na cena do crime. Quem será o assassino? O taxidermista, a secretária do director do museu, o antiquário, a empregada de limpeza, o director de um museu estrangeiro, o porteiro ou o contabilista do

museu? Uma certeza há: desta vez não é o mordomo.

Manuel Ferreira foi à exposição com os dois filhos. Um deles diz que quando for grande quer “ser polícia para prender os maus”. Com um sorriso no rosto, e grande entusiasmo, ouvem as explicações que o pai lhes dá em cada laboratório por que vão passando e ambos vão fazendo as actividades. “É sem dúvida uma exposição muito apelativa porque todas as crianças vibram com esta temática”, conta Manuel Ferreira. E confessa: “Estou a divertir-me com eles e também a aprender. Já me sinto um cientista forense, até agora tenho dois possíveis assassinos em mente, a ver vamos se algum dos meus palpites estará certo”.

CRIME SCENE DO NOT CROSS CRIME SCENE DO NOT CROSS CRIME SCENE DO NOT CROSS

Lazer



Visita aos laboratórios

A cena do crime é o ponto de encontro entre a ciência, a lógica e a lei. É nos laboratórios que a ciência entra em acção. Ao todo são oito. A montagem dos mesmos contou com a colaboração da Polícia Judiciária e da Polícia de Segurança Pública. Ambas auxiliaram na adaptação da exposição à realidade portuguesa, uma vez que o conteúdo original se baseia no modelo legal belga. Em cada espaço laboratorial é-nos

fornecida informação detalhada sobre o processo de resolução de um crime em Portugal.

No laboratório de balística os visitantes podem, por exemplo, perceber se a arma encontrada junto ao corpo da vítima foi a que disparou ou se foi o próprio director do museu a utilizá-la. Tanto neste como nos outros sete laboratórios, há muitas perguntas por responder. Quem esteve a comer bolo com o director? Quem deixou vestígios de fibras, saliva, sangue ou cabelos no gabinete? E a que horas morreu o director do museu? Estas são indagações que terão resposta mediante o tratamento das amostras nos laboratórios de odontologia legal, vestígios biológicos e entomologia forense, respectivamente.

Na parte dedicada à medicina legal, gavetas fazem adivinhar a aparente presença de outros cadáveres. Os visitantes podem abri-las e inspecionar o que há no interior. Mas é um “corpo interactivo”, que simboliza o corpo da vítima, que capta a atenção. Será mediante a análise desse mesmo corpo que se concluirá a causa da morte da vítima. Uma análise rigorosa é imprescindível pois a prova é um elemento fulcral para determinar a estratégia da investigação. Mas é preciso também identificar os falsos vestígios, pois estes podem ludibriar o investigador e comprometer a descoberta do assassino.

Será que o assassino usa óculos? Terá barba, será careca? É homem ou mulher? O próximo passo será fazer o retrato robô do principal suspeito. Assim construímos uma imagem mental e estamos aptos a rumar até à próxima fase. Afinal, nesta investigação não poderiam faltar os interrogatórios. Aí há oportunidade de ouvir os depoimentos de todos os suspeitos. Prestar atenção às expressões faciais e às incoerências dos discursos pode ser uma arma para apurar a verdade dos factos. Depois, é chegada a altura de ter o seu palpite de quem será o assassino. Caso tenhamos



dúvidas, podemos sempre consultar a opinião do investigador de serviço.

Rodrigo Melo fez da visita ao Pavilhão do Conhecimento um programa familiar. Confessa ser “um apaixonado por livros policiais” e, por isso, não perdeu a oportunidade de visitar a exposição “Crime no Museu” com a neta. Este visitante acredita que “a exposição deveria ter um índice de idade mais definido e um melhor acompanhamento na explicação dos passos a seguir”, uma vez que o grau de complexidade para uma criança de oito anos, por exemplo, é elevado. Contudo, confidencia que há um entusiasmo “pela magia

da temática”.

Também Sara Lopes, estudante da Licenciatura em Ciências Forenses e Criminais, tem “um grande fascínio por ciência e pelo mundo da investigação criminal”. “Quem vier à exposição poderá sempre visitar também o resto do Pavilhão, o que aconselho vivamente pois faz qualquer pessoa ficar deslumbrada com o mundo da ciência e todas as suas aplicações práticas e divertidas”, disse. Com o bilhete para a exposição “Crime no Museu”, é possível visitar todo o Pavilhão do Conhecimento - Ciência Viva.

Como estudante da área, Sara Lopes destaca o facto de a realidade transmitida pelos laboratórios ser ficcionada, “visto que não apresenta objectos reais”. No entanto, considera as explicações teóricas que estão expostas em cada laboratório “muito interessantes e didácticas”, e está convicta de que,

ao lê-las, “aprende-se muito”. “Seria importante também que as pessoas soubessem que o cientista forense não está em todo o processo, mas apenas na recolha e tratamento das provas, havendo especializações nas várias áreas forenses. No que respeita aos interrogatórios a testemunhas e suspeitos, estão a cargo dos elementos da Polícia Judiciária”, nota.

“Crime no Museu” é a primeira exposição do género em Portugal e, até 2 de Outubro, estão previstas actividades paralelas que complementam a exposição. É o caso dos jantares-mistério, nos quais todos os participantes são suspeitos, ou ainda de visitas a instalações da polícia e ciclos de conversas sobre ciência forense.

“Crime no Museu”

De terça a sexta-feira, das 10h00 às 18h00. Aos fins-de-semana e feriados, das 10h00 às 19h00. A entrada custa quatro euros para crianças e sete para adultos. O bilhete de família fica por 15 euros.

Até 2 de Outubro
www.pavconhecimento.pt

Dormir

Está desvendado o segredo para um fim-de-semana descansado: uma casa senhorial acolhedora e um jardim com vista para as vinhas e para as muralhas, onde o único barulho que se ouve é o canto dos pássaros. **Marisa Soares** (texto) e **Ricardo Silva** (fotos) estiveram na Casa d'Óbidos e dizem que o tempo não passou por ali

Vida de rei com vista para o castelo

Deixamos para trás o sol e o calor, a meio da tarde de um sábado de Maio. Dizem-nos que em Óbidos são habituais os dias cinzentos, meio nublados, fruto do microclima da região. Engolimos em seco a pensar na piscina onde, afinal, não vamos mergulhar e na roupa que não trouxemos para a noite, que promete ser fria. Mas não faz mal. Na Casa d'Óbidos, espera-nos uma viagem ao século XIX, um sono prolongado num quarto com vista para o castelo e um pequeno-almoço de rei. Pedir mais para quê?

Passar pelos muros caiados, delineados a amarelo, e dar de caras com a enorme casa branca tem algo de romântico e de místico ao mesmo tempo. É como entrar num enorme livro de história, cujas páginas desfolhamos à medida que conhecemos cada recanto.

Para lá da porta principal, fica a cozinha à esquerda e uma pequena sala à direita, mas não é por aqui que nos detemos. Um corredor comprido, pontuado por quadros com cenas bucólicas, leva-nos até à recepção decorada com móveis de estilo inglês. Das janelas, pendem enormes cortinas floridas, presas por varões de ferro trabalhado. Ao canto, um relógio de pé antigo. Se não desse horas certas, diríamos que a Casa d'Óbidos parou no tempo.

Tudo - desde os tecidos ao mobiliário - foi cuidadosamente escolhido para manter a decoração senhorial, com um estilo clássico e requintado. É assim em toda a casa, desde os quartos às casas de banho, desde a sala do pequeno-almoço até à sala de estar. Os donos, Helena e Fernando Sarmento, fazem questão de manter a traça original da casa, por fora e por dentro.

A responsável da Casa d'Óbidos, Mariana Baptista, conta-nos a



história da casa enquanto nos leva até ao primeiro andar. A habitação foi construída em 1889 pelo engenheiro Garrelon, que integrava a equipa de Gustave Eiffel. Garrelon mudou-se para Óbidos, onde foi chefiar a construção da linha de caminhos-de-ferro do Oeste, e acabou por se apaixonar por uma mulher. Resolveu ficar e construir aquela que é hoje a casa principal da quinta, um enorme edifício senhorial inspirado nos traços das antigas estações de comboio, mesmo ao lado de outra mais pequena, que tem mais um século.

A toda a volta, Garrelon foi adquirindo dezenas de hectares para exploração agrícola ao longo da várzea - chamada várzea da rainha, porque a vila fez parte dos dotes das rainhas de Portugal desde que D. Dinis a ofereceu como prenda de casamento à Rainha Santa Isabel, até 1834.

Sobrava pouco mais de um hectare quando o terreno, hoje Quinta de São José, chegou às mãos dos actuais proprietários. Os dois reabilitaram a casa e resolveram criar uma unidade de turismo de habitação, abrindo a Casa d'Óbidos ao público em 1998. Hoje a propriedade inclui piscina, campo de ténis e um pomar com árvores de fruto. Ideal para passear e ouvir (só mesmo) o som dos pássaros.

Quartos como num filme de época

Subimos as escadas, iluminadas por uma enorme clarabóia, atrás de Mariana. O som dos passos ecoa no soalho de madeira antiga e pensamos que vai ser difícil andar ali sem acordar toda a gente.

Ficamos num dos seis quartos da casa grande. A cama - que, ao final da tarde, nos vai amarrar de tal forma que perdemos a noção do tempo - até é a menor das atracções. Detemo-nos à janela, a contemplar o castelo e o verde da paisagem. A casa de banho lembra as do século XIX, com traços antigos e cheios de pormenores. Da banheira, ao lado da janela, temos também vista para as muralhas.

Continuamos atrás de Mariana, na visita guiada. Ao fundo do corredor, uma pérola. O quarto exclusivo para as luas-de-mel, onde a cama tem dossel como nos filmes de época. E a banheira, em ferro, colocada no centro da casa de banho com vista para o jardim, faz-nos inveja. Tudo parece copiado de um romance de séculos passados.

No primeiro andar fica também a grande sala-de-estar, com televisão, mesa de *snooker* (que afinal não usámos porque adormecemos no sofá, à noite) e uma lareira XXL. Foi aqui que começou o incêndio que em 2000 destruiu todo o piso superior e uma parte do rés-do-chão. Os donos deitaram mãos à obra e um ano depois tinham recuperado todo o edifício. O fogo não chegou aos apartamentos mais pequenos, ao lado. Cada um tem o nome das filhas e das netas do casal Sarmento: Matilde (com capacidade para quatro pessoas e jardim privado), Leonor (para duas pessoas, com *mezzanino* onde podem dormir duas crianças), Teresinha (para duas pessoas) e Cristina (para seis pessoas). Aqui não é servido o pequeno-almoço, mas são fornecidos os mesmos produtos que compõem a refeição servida na casa grande.

Domingo de manhã, o despertador toca às 8h30. Mariana tinha avisado que o pequeno-almoço, servido na sala do rés-do-chão, só esperava por nós até às 10h e não queríamos correr riscos. Descemos as escadas de madeira e à nossa espera, na mesa oval, estava já o sumo de laranja natural, os doces caseiros de fruta do pomar, pão, fruta fresca, queijo e fiambre, bolo inglês e outros bolinhos que deixam água na boca. Provamos de tudo aquilo a que temos direito e ficamos até ao fim. A empregada, que entra de rompante na sala, pergunta se já terminámos... mas em inglês. Força do hábito: a maioria dos hóspedes vem dos países do Norte da Europa.

A sala do pequeno-almoço dá acesso ao alpendre, fresco e sossegado, ideal para passar umas horas a ler um livro ou mesmo a meter conversa com os restantes hóspedes da casa - há um grupo que chegou dos Estados Unidos e um casal que veio de carro da Bélgica até aqui. Também eles garantem que encontraram o local ideal para descansar.



Prazeres



Casa d'Óbidos
Quinta de S. José, 2510-135 Óbidos
Tel.: 262 950 924
E-mail: casadobidos@clix.pt ou
casadobidos@gmail.com
www.casadobidos.com

Como ir

A Casa d'Óbidos fica a cerca de 90 km de Lisboa. Quem vem da capital, pode apanhar a A8 e, na saída 15, seguir em direcção a Óbidos. Quem vem do Norte, deve seguir pela A1 até à saída para a A8/Lisboa/Leiria/Marinha Grande e seguir pela A8, até chegar a Óbidos. Na primeira rotunda à entrada da vila, que dá acesso ao castelo, deve virar à direita e a partir daí é só seguir as placas que indicam a Casa d'Óbidos.

Preços

Na Casa Principal, o alojamento inclui pequeno-almoço e custa 75 euros (quarto *single*) e 90 euros (quarto duplo). Cada cama extra fica por 23 euros. Há ainda quatro apartamentos: Casa Cristina (175 euros por noite), Casa Matilde (140 euros), Casa Leonor (90 euros) e Casa Teresinha (90 euros). Nas Casas Cristina e Matilde, a estadia mínima é de uma semana nos meses de Julho e Agosto. O preço de alojamento nos apartamentos não inclui pequeno-almoço, mas são fornecidos ingredientes.

O que fazer

Na zona de Óbidos há actividades para todos os gostos, desde a praia à montanha, sem esquecer o património cultural e arquitectónico da região. Destaque, claro, para o Castelo de Óbidos, uma das Sete Maravilhas de Portugal, que fica a 15 minutos a pé da Casa d'Óbidos. Antes de passar as muralhas do castelo, existe um corredor de pequenas lojas com produtos típicos da zona. Nota mental: é obrigatório parar para beber uma ginja de Óbidos em copo de chocolate. Depois é só apreciar a vista maravilhosa do castelo - ou, se for na altura do Natal ou em Março, divirta-se no Festival do Chocolate ou na festa Óbidos Vila Natal. Durante o ano também há alguns mercados medievais.

Para os apaixonados pelos desportos aquáticos e pela praia, há diversas alternativas. Na Foz do Arelho, a 25 minutos de Óbidos, há escolas de surf, *windsurf*, *kitesurf*, esqui aquático, canoa, e até *paddleboarding* - um desporto em que os praticantes ficam de pé em cima de uma prancha de surf enquanto remam. Também pode fazê-lo na Lagoa de Óbidos, a 10 minutos da vila. Os amantes do mergulho ou do *snorkeling* têm as ilhas Berlengas - basta ir até Peniche, que fica a 30 minutos de Óbidos, e apanhar um barco. A travessia leva 30 a 40 minutos e só

pode ser feita de Maio a Setembro. Num raio de 40 quilómetros não falta património arquitectónico para visitar e levar um "banho" de história de Portugal. Pode sempre aconselhar-se com Mariana Baptista, que antes de ser a responsável da casa era arquitecta.

Para um passeio mais *zen*, a sugestão é o Jardim da Paz (conhecido como Budha Eden), no Bombarral, a 15 minutos de Óbidos. Numa paisagem pintada de verde a perder de vista, centenas de estátuas de inspiração budista decoram o jardim. A entrada é gratuita mas não é fácil sair de lá de mãos a abanar: o espaço tem uma loja de vinhos e produtos regionais bem apetitosos.

Onde comer

O restaurante O Caldeirão, a poucos minutos a pé da casa, é uma boa opção para quem gosta de comida típica portuguesa e de doses bem generosas. Também pode ir comer ao restaurante da Pousada do Castelo, que fica mesmo no interior do castelo, embora pague um pouco mais pela localização. No centro da vila há vários restaurantes e tabernas com um ar medieval bastante convidativo.

música nos mosteiros

portugueses património da humanidade

entrada livre

programação
2011

11 de Junho (sábado), 16h00

Mosteiro de Alcobaça
ENSEMBLE DE METAIS
DO ORFEÃO DE LEIRIA
Direção: Mário Teixeira

12 de Junho (domingo), 11h00

Mosteiro dos Jerónimos
CORO E ORQUESTRA
DO ORFEÃO DE LEIRIA
Direção: Rodrigo Queirós

26 de Junho (domingo), 17h00

Mosteiro da Batalha
ENSEMBLE CONCERTANTE
DE GUITARRAS
Direção: José Mesquita Lopes
ORQUESTRA DE FLAUTAS
DO ORFEÃO DE LEIRIA
Direção: João Pedro Fonseca

2 de Julho (sábado), 17h00

Convento de Cristo (Tomar)
FESTIVAL INTERNACIONAL
DE GUITARRA DE LEIRIA
DUO DE GUITARRAS
DE 6 CORDAS
Ricardo Martins e Sérgio Pereira

16 de Julho (sábado), 17h00

Convento de Cristo (Tomar)
TRIO DE GUITARRAS
DE LEIRIA
Bruno Ferreira, João Lopes
e João Resende

17 de Julho (domingo), 16h00

Mosteiro dos Jerónimos
GUITARRA
André Ferreira

30 de Julho (sábado), 18h00

Capelas Imperfeitas
do Mosteiro da Batalha
ORQUESTRA DO ESTÁGIO
INTERNACIONAL
DE ORQUESTRA DA REGIÃO
DE LEIRIA/FÁTIMA
Direção: Alunos de Direção de Orquestra
Direção Artística: Jean-Sébastien Béreau

24 de Setembro (sábado), 16h30

Mosteiro de Alcobaça
CORO "NINFAS DO LIS"
Direção: Mário Nascimento
Piano: Rui Daniel Silva



O programa poderá sofrer alterações por motivos imprevistos.



Résvés Campo de Ourique

Para além do gozo dos petiscos marinhos que nos impelem a saborear com pão e à mão, a Cervejaria da Esquina é um lugar de evocação e de celebração gastronómica. Há o talento, a competência e a criatividade de Vítor Sobral, mas também a genuína memória das históricas cervejarias de Lisboa, garante **José Augusto Moreira**. **Ricardo Silva** fez as fotos



Tem tudo a ver. Depois do percurso culinário que lhe é reconhecido e de ter incorporado a lógica petisqueira em ambientes de maior cultura gastronómica, a cervejaria estava, obviamente, no caminho de Vítor Sobral. Quem melhor que ele tem agarrado o lado mais popular das nossas comidas, puxando-as para patamares de maior apuro e dignidade? Sofisticação, diz-se com regularidade, mas que parece não ser o termo mais adequado. Sofisticada é a forma como em ambientes rudimentares e sem o

apoio das tecnologias os nossos ancestrais apuraram técnicas e receitas, às quais cozinheiros como Vítor Sobral a associam hoje criatividade e contemporaneidade. Bem-haja por isso.

Depois da Tasca da Esquina, a cervejaria, naquilo que representa para o nosso imaginário urbano, era, portanto, uma realidade à qual Sobral dificilmente poderia escapar.

E, mais uma vez, na singular zona de Campo de Ourique, um bairro residencial de tradição que casa com uma forte vocação para o comércio mais moderno e sofisticado. Onde passado e presente se potenciam de forma mútua, tal como acontece com o conceito gastronómico de Vítor Sobral. Tem tudo a ver, portanto.

Instalada num dos quarteirões mais setentrionais da urbanização, ocupa as instalações da antiga Pastelaria e Leitaria Bonina, cuja inscrição ainda sobrevive na bandeira da porta principal. Um apontamento clássico que contrasta com o ar moderno e prático que se respira no interior. Mobiliário de linhas simples e claras, balcão ao centro onde se destacam as torneiras da cerveja e o aquário com crustáceos e água a borbulhar.

O imaginário da típica cervejaria alarga-se ainda à oferta de pregos e bifés (incluindo de atum), mas é melhor esclarecer que as semelhanças se ficam por aqui.

Além de camarões, lagostins, lavagantes e lagostas, a carta propõe ostras (do Sado, a 2,80 euros a unidade), conquilha, berbigão, búzios, canilhas, burriés, amêijoas, lingueirões e demais aparentados, consoante a oferta diária da lota. Tudo é rigorosamente fresco e quase sempre das nossas águas e os preços, como é bom de ver, variam também ao sabor dos apetites do mercado.

A par das frescuras marinhas, cozidas, grelhadas ou ao natural, a oferta estende-se aos cozinhados de tacho. Cataplanas, arroz e massas, com preços a depender igualmente das combinações marinheiras.

Na visita da Fugas, há cerca de mês e meio, começou-se por petiscar uma finíssimas fatias de chouriça, cuja excelência logo denunciava as origens alentejanas. Da lista do dia, provaram-se deliciosos percebes (350g/20,30 euros), iodados, a saber a mar, em cama de gelo e ainda fumegantes. A mesma frescura exibiu o camarão médio (300g/13,50 euros). Perfeitos para saborear a “esquininha”, copo de cerveja, baixote e bojudão, que é o cartão-de-visita da casa.

Com maior elaboração culinária, as amêijoas à Bulhão Pato (17,50 euros), molho espevitado, alho e coentros, e a pedir um bom pão de mistura, tipo alentejano (havia apenas pão de água) para aproveitar o suco. Igualmente apetitosos os lingueirões (13,50 euros), para comer à mão, chupar os dedos e usar o pão para limpar o prato.

Há que dizer que, quanto a nós, este será o principal traço distintivo deste projecto do chefe Vítor Sobral. Comidas ligeiras e simples, mas que se tornam irresistíveis pelo apuro culinário. Para comer com pão e à mão, como sempre pedem os mais gulosos pedaços da tradição petisqueira.



Cervejaria da Esquina

Rua Correia Teles, 56

Campo de Ourique

1350-102 Lisboa

www.cervejariadaesquina.com

Tel.: 213 874 382

Fecha: ao domingo à noite e à segunda-feira

Cartões: aceita

Estacionamento: nem sempre fácil

Noutro patamar culinário as pequenas doses de arroz de lavagante, com amêijoas, e de açorda de camarão (puxadinha de sal), igualmente irresistíveis.

Acompanharam com Muros Antigos, um Alvarinho de 2009 pleno de força e juventude.

Um flan de chá verde Gorreana, crocante de amêndoa, sopa de frutos e gelado de cerveja (2,60/4,50 euros) completaram a refeição, que incluiu ainda os cafés e rondou os 50 euros por cabeça. Há mais barato, só que não tão bom. Tal como costumava dizer o saudoso David Lopes Ramos.

Além da cerveja, apenas Sagres e Bohemia, há uma boa oferta de vinhos, com 32 brancos, 22 tintos, dois rosés e nove espumantes/champanhes, com a originalidade de a carta estar impressa nos toalhetes de papel.

Para além do gozo dos petiscos que nos impelem a saborear com pão e à mão, a Cervejaria da Esquina é um lugar de evocação e de celebração gastronómica.

Há o talento, a competência e a criatividade de Vítor Sobral, mas também a genuína memória das históricas cervejarias de Lisboa.

Mais importante de tudo é ainda a preservação da tradição petisqueira, neste caso marinheira, tanto no que toca à oferta de produtos como à sua confecção.

Mais a mais quando tudo isto contrasta flagrantemente com a onda destruidora dos fritos e comidas rápidas que invadiu os *snacks* e as velhas cervejarias.

Sendo um espaço onde não entra tal tipo de destruição, é mesmo caso para dizer “résvés Campo de Ourique”, frase que ficou célebre quando o terramoto de 1755 devastou a cidade até aos limites do bairro, que ficou intacto.

DESDE
367
€
POR ADULTO
OCUPAÇÃO EM DUPLA

OFERTAS ESPECIAIS 2X1
 NA COMPRA DE 1 ENTRADA INDIVIDUAL A 2ª ENTRADA É GRÁTIS
 2º DIA CONSECUTIVO GRÁTIS

Partidas diárias de Lisboa e do Porto até 31 Out. '11
 Obrigatório Fim-de-semana ou 3 dias / 2 noites. • 2 noites | APA • Hotel High Tech Clipper | 3 estrelas
 Inclui: avião + taxas de aeroporto e segurança (€ 91) + 1 dia de entrada no parque Warner + Seguro Multiviagens

PARQUE WARNER and logo and all related characters and elements are trademarks of and © Warner Bros. Entertainment Inc.
 LOONEY TUNES and all related characters and elements are trademarks of and © Warner Bros. Entertainment Inc. (s11)

Exclui despesa de reserva de € 29 por processo não por pessoa. Taxas sujeitas a alteração. Sujeito a disponibilidade.



SEGURANÇA E COMPETÊNCIA

A agência em que os portugueses
mais confiam para viajar.

desde 1840
abreu®

NA SUA LOJA ABREU | ABREU DIRECTO Telef.: 707 20 1840 | Web: www.abreu.pt

Viagens Abreu, S.A. • Capital Social € 7.500.000 • Sede: Av. dos Aliados, 207 • 4000-067 Porto • RNAVT 1702 • Operador • Cons. Reg. Com. do Porto nº 15809 • Contribuinte nº 500.297.177 • 2011

Laranja, a nova cor do vinho

Se sempre pensou que os vinhos teriam de ser brancos, rosados ou tintos, saiba que também existem os vinhos alaranjados. Infelizmente, nenhum deles é alentejano



Rui Falcão

Não, a cor laranja não tem nada a ver com qualquer tendência política influenciada pelos resultados das recentes eleições. Na hora de escolher um vinho, independentemente das inclinações políticas pessoais, a primeira variável a ter de ser negociada é a cor do vinho, entre branco, tinto ou, para os mais afoitos, rosado, as tonalidades de vinho de sempre. Mas, e que tal se às cores tradicionais do vinho se juntasse agora uma coloração pouco habitual, os vinhos de matiz alaranjada?

Os vinhos alaranjados representam um estilo muito particular dentro do capítulo dos vinhos brancos, exibindo um carácter, filosofia e pigmentação que os situam numa classe à parte. São vinhos que significam uma forma de reinterpretação da imagem de pureza do passado, desenhados segundo uma visão do vinho que se manifesta simultaneamente moderna e classicista, rejuvenescendo e adoptando algumas das técnicas empregues no passado.

Porque, convém não esquecer, durante milhares de anos, antes que as práticas rotineiras da enologia moderna tivessem nascido, os vinhos brancos apresentavam-se num estilo substancialmente diferente da actualidade, sem a fruta e limpidez de aromas que a maioria dos brancos correntes de hoje beneficia... mas também sem o grau de artificialidade e de falta de carácter que corroem tantos dos vinhos brancos de hoje. Até há bem poucos anos os vinhos brancos estavam dispensados do actual regime férreo das fermentações a baixas temperaturas, sujeitos a ambientes oxidativos em lugar do ambiente redutor a que são constrangidos no presente, submetidos a macerações prolongadas com as películas, isentos das filtrações e restantes suavizações a que os vinhos

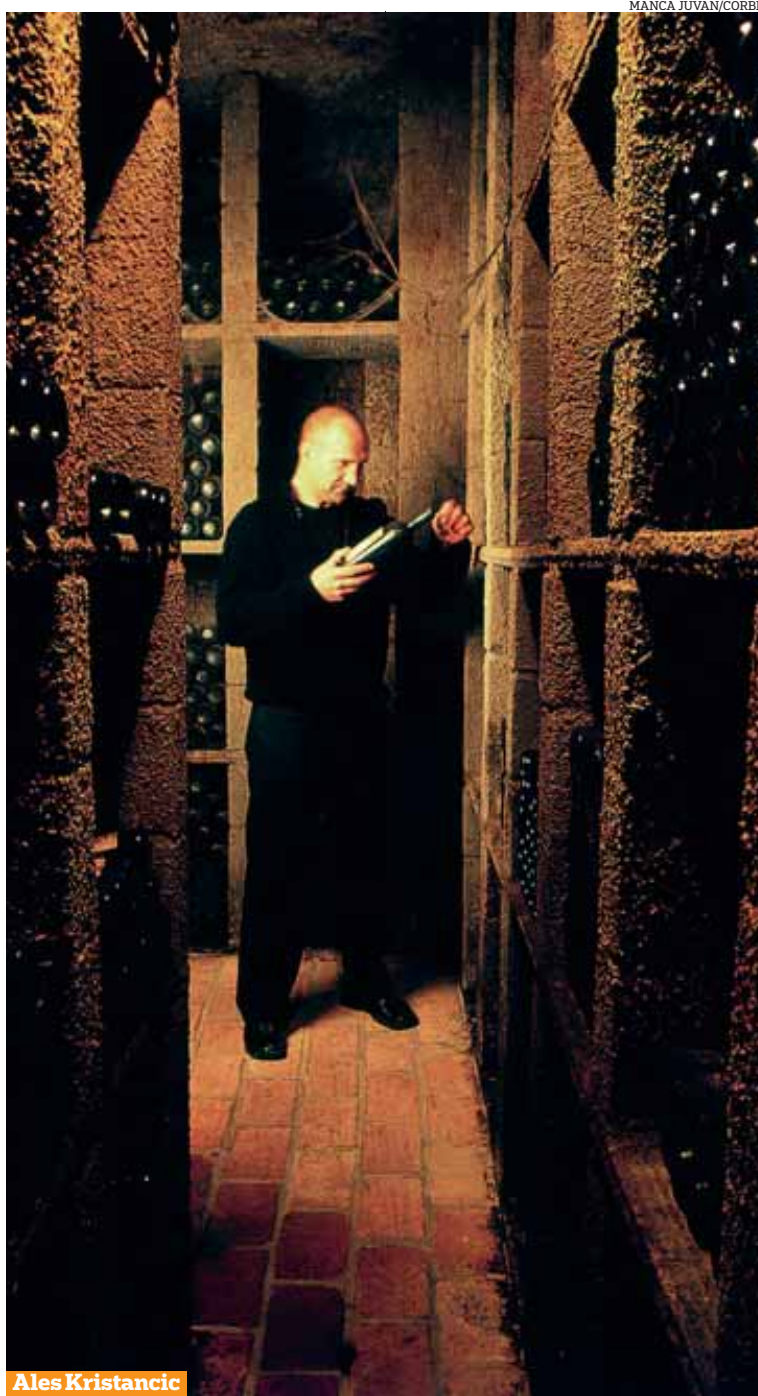
brancos contemporâneos são subordinados.

Nos vinhos alaranjados a palavra mágica é mesmo o termo maceração, o período de tempo em que as cascas das uvas, as películas, são deixadas em contacto directo com o mosto e o vinho feito. Na larguíssima maioria dos vinhos brancos as macerações são quase inexistentes, ou, quando se proporciona tal contacto, raramente ultrapassam os períodos de poucas horas, raramente se aproximando das 24 horas de contacto. No caso dos vinhos alaranjados, a promiscuidade entre uvas e películas pode estender-se por dias, semanas, ou, nos casos mais extremos, por vários meses de amigação.

Ora sabendo-se que são as películas das uvas a conter a pigmentação, bem como os taninos, isso implica que os vinhos elaborados com recurso a estas macerações prolongadas resultam mais escuros que os vinhos brancos “normais”, com os laivos alaranjados ou apetrolosados que os caracterizam. Significa igualmente que a textura do vinho será substancialmente diferente dos brancos clássicos, muito mais cheia e pungente, mais gorda e substancial, mais taninosa e austera, sem as finuras e diplomacias que a maioria dos vinhos brancos estampa.

São muitas vezes descritos como sendo vinhos oxidados, apesar de a afirmação raramente ser acertada. São, sim, elaborados num estilo oxidativo, o que, apesar das semelhanças semânticas, está longe de ser o mesmo. Para que tal afirmação se tenha instituído concorre o facto de se apresentarem sempre em cores muito fortes, algures entre o amarelo ouro intenso, a cor de laranja pura e os tons ambarinos, o que condicionará a maioria dos enófilos a rejeitá-los de imediato, ainda antes de lhes ser dada qualquer oportunidade para mostrar os seus predicados.

São vinhos de nicho, sim, mas o seu séquito de apaixonados, tanto do lado da produção como do lado do consumo, continua a crescer a olhos vistos. Na maioria dos casos são vendidos a preços elevados, por vezes muito elevados, tendo muitos deles sido promovidos ao estatuto de vinhos de culto. Exemplos flagrantes são os vinhos de Josko Gravner, os Movia de Ales Kristancic, os vinhos loucos de Stanislao Radikon, todos na zona fronteiriça entre a Itália e a Eslovénia, e os exóticos e alienados



Ales Kristancic

vinhos de Frank Cornelissen, na Sicília, entre muitos outros que já ascenderam ao estatuto de estrelas maiores do firmamento.

Rejeição às cubas de inox

Em comum a todos a opção por uma agricultura ajustada aos preceitos da biodinâmica e a opção por formas de elaboração e envelhecimento pouco habituais, entre os quais se situam uma

rejeição congénita aos depósitos de inox. Em substituição as eleições variam entre os tonéis de madeira avinhada, de diferentes tamanhos e diferentes madeiras, e, sobretudo, o recurso a ânforas de barro, às talhas de barro que já são uns velhos conhecidos do nosso Alentejo. Por vezes as práticas enológicas chegam a extremos quase insensatos, como no caso do vinho branco Lunar do produtor Movia, um branco fermentado em enormes talhas de barro onde, depois de os cachos terem sido despejados directamente nas ânforas sem serem prensados, a

talha é tapada... e é só esperar que a gravidade e o peso das uvas façam o seu trabalho, paulatinamente esmagando os bagos. Dois a três anos depois, quase sem realizar qualquer operação, o vinho que escorreu pelo fundo da talha, resultado da fermentação natural, estará pronto para ser engarrafado. Trabalha-se sem rede, sem tecnologia, só com o coração. Não há controlo de temperatura, não há barricas novas, não há carvalho francês ou americano, não se filtra, não se estabiliza, não se clarifica. Mais natural e primitivo é difícil. Parece ser uma receita segura para o desastre... mas, inesperadamente, o vinho é absolutamente notável!

Demasiado radical? Demasiado excêntrico? Assumo que não são vinhos fáceis, mas, apesar da generosa dose de loucura, são vinhos rigorosos, seguros e repletos de carácter. O que sim, entristece, é pensar que o Alentejo poderia, e deveria, ser a verdadeira pátria deste estilo de vinhos, dos quais nunca se apartou ao longo de mais de dois mil anos de história ininterrupta... e que hoje quase todos se entretêm a abandonar e desprezar, desdenhando um dos vinhos mais emblemáticos de Portugal, o vinho de talha.

Porque não tenhamos ilusões, se para italianos, franceses, alemães, eslovenos ou californianos os vinhos de talha são uma novidade com pouco mais de duas décadas, um regresso aos ensinamentos e à pureza do passado, para o Alentejo eles não são mais que a sua condição natural, segundo as práticas que foram aqui introduzidas há mais de dois mil anos durante a ocupação romana. Abraçando a nossa sina crónica, iremos nós, mais uma vez, abandonar o que nos é natural, com vergonha do nosso passado, sem perceber que é essa diferença que nos singulariza num mundo cheio de lugares comuns? Quando é que alguém no Alentejo irá perceber a relevância e o potencial dos vinhos de talha, investindo na sua futura?

Maquia Tinto 2008

Um Douro romântico de vinhas velhas

Pedro Garcias

Álvaro Martinho é um poeta da vinha e da vida campesina. Toca e canta num grupo amador de raiz popular e faz o seu vinho, o tinto Maquia. Num projecto e no outro, coloca a mesma paixão com que tem vindo a alindar a imponente Quinta das Carvalhas, da Real Companhia Velha, no Pinhão, recuperando como um ourives vinhas antigas, muros, caminhos e miradouros e embelezando todos os recantos com árvores e flores. Responsável pela viticultura da mais emblemática quinta da família Silva Reis, Álvaro Martinho consegue aliar ao pragmatismo económico da empresa uma visão idílica e sustentável das vinhas e da sua envolvente.

A aventura pessoal na produção de vinho começou em 2008, a partir de uma parceria com Dirk Niepoort. Álvaro explora, por arrendamento, umas vinhas velhas na Cumieira, no concelho de Santa Marta de Penaguião, e vinhas velhas, povoadas de inúmeras castas, foram sempre motivo de fascínio para Dirk. Após algumas conversas sobre “a originalidade da viticultura duriense” e a necessidade de “preservar um património que resulta de uma longa aventura de humanização”,

os dois avançaram para uma parceria: Álvaro é o dono da marca, trata das vinhas e cede as uvas, a Niepoort, através do enólogo Luís Seabra, faz o vinho e comercializa uma parte da produção.

O ano de arranque, 2008, foi bom no Douro. O vinho, proveniente de vinhas muito velhas dispostas em socalcos, segue a

tradição de *blend* da região, pois resulta de uma grande mistura de castas. Desde a conhecida Touriga Franca às esquecidas e abandonadas Malvasia Preta e Cornifesto, leva de tudo um pouco.

As uvas foram desengaçadas sem esmagamento e a fermentação decorreu em cubas de inox com muito pouca extracção. O vinho passou depois 18 meses em barricas usadas de 500 litros.

Pela cor, mas não só, é um tinto com algumas reminiscências do Charme, o grande vinho de Dirk

Niepoort, muito estilo Borgonha, pela delicadeza, complexidade e frescura que revela. O Maquia não seguiu o mesmo processo de vinificação, nem passou pela mesma madeira de qualidade do Charme, mas é igualmente bastante mineral e complexo. O aroma está

mais próximo do perfil típico dos vinhos do Douro, com muita fruta e sensações apimentadas. Na boca é diferente: em vez de opulência e densidade, encontramos volume e delicadeza, harmonia e intensidade, taninos cordatos e acidez refrescante. Chega a parecer um vinho simples, mas não é: muito saboroso, tem a enganadora simplicidade das coisas boas e bem feitas.



Maquia Tinto 2008

Niepoort/Álvaro Martinho
Graduação: 14% vol
Região: Douro
Preço: 12 euros

Nota de prova

8/8,5

Relação Qualidade /Preço

8

Escala de 1/2 (mau)
A 9/10 (excelente)



EQUILÍBRIO NATURAL

Vinhos naturais, alicerçados em vinhas próprias da família Symington no vale do Douro, geridas em regime de produção integrada, de forma sustentável com respeito pelo meio ambiente. Vinhos com o Douro bem inscrito nos seus aromas florais e sabores frutados, assertivos e frescos.



ALTANO
NATURALMENTE DOURO

O mundo do vinho passou por Bordéus

Dizem que, para fazer negócios, a melhor feira de vinhos do mundo é a alemã Prowein. Mas a grande montra do sector continua a ser a Vinexpo, em Bordéus, cuja última edição se realizou entre os passados dias 19 e 23. **Pedro Garcias** (texto) passou por lá e deixa aqui algumas impressões de uma viagem que incluiu também uma *soirée* de vinhos do Douro no faustoso Château Pichon-Longueville

A nova imagem de Portugal

Com quase mil metros de comprimentos, o principal pavilhão da Vinexpo começava e acabava em português. Numa das pontas, estavam os vinhos do Brasil, na outra, os vinhos de Portugal, divididos em duas famílias: de um lado, os produtores durienses, abrigados no *stand* do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, do outro, os do resto do país, reunidos nos *stands* da Viniportugal. Todos sobre um chapéu comum, a marca “Wines of Portugal”. Não era o melhor lugar, mas, para a dimensão do país, ninguém se pode queixar. Além do mais, algumas das maiores companhias portuguesas, como a Sogrape, a Taylor’s e a Symington, ocuparam espaços mais nobres da feira.

Alguns participantes portugueses queixavam-se da fraca afluência, outros mostravam-se optimistas com os contactos estabelecidos, sobretudo com importadores asiáticos e do Canadá. Portugal não está propriamente na moda, mas a percepção estrangeira dos vinhos portugueses parece estar a mudar. E a participação nesta Vinexpo pode ter ajudado um pouco. Sem a opulência de outras representações, a presença portuguesa não envergonhou ninguém, surgindo com uma imagem jovem e colorida.

Helicópteros e boutiques

Um dos sons típicos da Vinexpo é o barulho dos helicópteros a pousar ou a descolar. É um vaivém aparentemente improvável para uma feira do género, mas o mundo do vinho está cada vez mais ligado a exhibições de riqueza e charme. Os preços que algumas garrafas atingem justificam bem o luxo e a ostentação. Voar de helicóptero



do chateau para a feira e da feira para o chateau permite fugir ao trânsito e impressionar os clientes. Mesmo aqueles que não estão directamente ligados ao vinho. Algumas das mais renomadas casas francesas fazem vinhos para milionários. Os *stands* de algumas delas parecem autênticas boutiques de alta-costura e relojoaria. As garrafas surgem como objectos raros e exclusivos, dissimuladas em cenários de luxo e sofisticação.

A atracção chinesa

A forte afluência de jornalistas e importadores chineses na Vinexpo chegou a abrir telejornais em França. Não há produtor de vinho no mundo que não olhe para a China como o novo eldorado. Os seus importadores são hoje as figuras mais pretendidas e

bajuladas do negócio. Todos lhes querem vender vinho, mas os chineses já não compram de olhos fechados. Só mesmo quando os rótulos têm impressos nomes franceses lendários.

Argentina em alta

As grandes revistas da especialidade têm antecipado que esta será a década dos vinhos argentinos. Mas, como sublinhava, Ricardo Rebelo, vice-presidente e CEO da Finca Flichman, a empresa argentina da Sogrape (integra o *top five* das maiores empresas argentinas, vendendo por ano cerca de 18 milhões de garrafas),

o país já está na moda há algum tempo. “Há 10 anos, a Argentina exportava 90 milhões de dólares de vinho. Em 2009, exportou perto de 900 milhões [já ultrapassou Portugal]”, lembrava.

Apesar de conotada com o chamado Novo Mundo do vinho, a Argentina tem uma história vitivinícola antiga. Em Mendoza, a principal região do país, faz-se vinho pelo menos há 400 anos, desde que monges portugueses plantaram ali as primeiras vinhas. Os argentinos sempre produziram muito vinho, mas também sempre consumiram muito (cerca de 90 litros por pessoa anualmente). Era pouco o que exportavam. Há cerca de duas décadas, com a modernização da economia e abertura do país ao investimento estrangeiro, a situação mudou. Os preços estabilizaram e a chegada de companhias europeias

e americanas abriu o país à exportação. Apesar de não haver ajudas públicas à plantação, o investimento compensava, e continua a compensar, porque a terra é barata e altamente produtiva. Para os vinhos de gama média, as produções atingem facilmente os 15 mil quilos de uvas por hectare. Para os de topo, chegam aos sete mil quilos. Com estas condições, a Argentina pode começar a oferecer qualidade a bom preço. “Os vinhos argentinos vendem-se cada vez melhor porque são bons e baratos. Têm a melhor relação qualidade/preço do mundo”, assegurava Ricardo Rebelo, lembrando que beneficiam ainda da ajuda de três produtos argentinos de grande impacto mundial: o tango, o futebol e a carne.

A excitante Torrontés

A casta bandeira da Argentina é a tinta Malbec, mas alguns dos mais surpreendentes vinhos argentinos são brancos e produzem-se a 1800 de altitude na região de Salta, a partir da casta Torrontés. Vale a pena fixar este nome: Felix Lavaque e o seu admirável Quara Torrontés, em especial o Quara Viña de la Esperanza 2009. Descobrimo-lo na Vinexpo. Felix tem vinhas no vale de Cafayate, às portas do deserto de Atacama. A precipitação média anual é de apenas cinco milímetros e, no entanto, os seus vinhos de Torrontés, além de aromáticos e secos, possuem uma acidez que os torna incrivelmente frescos. O segredo está no solo, que é arenoso e profundo, permitindo conservar a humidade.

O fabuloso champanhe Collard-Picard

Collard-Picard. Umas das melhores lembranças da Vinexpo. É o nome de um casal (Collard pela parte dela, Picard pela parte dele) que decidiu juntar a ligação de ambos ao vinho (um ao Pinot Noir e ao Pinot Menieu de la Vallée de la Marne, outro ao Chardonnay de La Côte des Blancs) e fazer um champanhe com uvas próprias. Um grandíssimo champanhe, que mistura modernidade com tradição. Soberbo o Cuvée Des Archives Millésimée 2002. Brevemente, deverá estar à venda em Portugal.

Jantar com a Dão Sul em Saint-Emillion

A Dão Sul, liderada por Carlos Lucas, levou quase toda a equipa de enologia e viticultura à Vinexpo. É assim que se aprende e se abrem horizontes. Ao segundo dia de feira, acompanhámos o grupo num jantar em Saint-Emillion, a pequena cidade de pedras que se ergue por entre um imenso e geométrico mar de vinhas. Património da Humanidade desde 1999, Saint-Emillion é um verdadeiro museu ao ar livre. Não há nada fora do sítio. É tudo imaculado, desde as vinhas aos monumentos e ruelas de pedra. O jantar deixou memória pela companhia e por um Chablis que acompanhou umas entradas. Melhor mesmo foi o champanhe que se bebeu na rua já noite alta.

O Château Pichon Longueville abriu-se ao Douro

A participação duriense na Vinexpo ficou marcada pela *soirée* que o imponente Château Pichon-Longueville, em Pauillac, dedicou aos grandes vinhos do Douro, perante a presença de centenas de convidados, entre importadores, *sommeliers* e jornalistas estrangeiros. O Château pertence à AXA Millésimes, que é proprietária da Quinta do Noval. Alguns dos seus quadros são também donos da Quinta da Romaneira. O principal elo de ligação destes activos é Christian Seely, o inglês que dirige o château Pichon-Longueville, já foi o responsável máximo da Noval e é accionista da Romaneira.

A festa começou com uma concorrida prova de vinhos de cada um dos produtores convidados nas caves do Château e terminou com um jantar com vinhos do Douro e comida de inspiração portuguesa. Foi uma grande acção de promoção, que ajudou a dar um pouco mais de notoriedade internacional aos vinhos de mesa durienses. Apesar do prestígio crescente da região, os seus vinhos ainda são pouco conhecidos no mundo, tal como o próprio país. Domingos Alves de Sousa, da Quinta da Gaivosa, testemunhou isso mesmo durante a prova, quando, ao passar pela sua bancada, um importador chinês lhe perguntou se os vinhos que estava a provar eram espanhóis.

A estreia dos vinhos Cottas

A festa do Douro no Château Pichon-Longueville, vizinho de casas míticas como a Latour e a Margaux, representou para alguns produtores durienses uma espécie de ritual de iniciação, a passagem do anonimato para a alta-roda do vinho. Marcas ainda relativamente novas como a Duorum, MUX (ex-Muxagat), Marka e Cottas puderam partilhar os holofotes com outras já consagradas, como as referências dos chamados Douro Boys, Sogrape, Real Companhia Velha, Symington, Gaivosa, Poeira e Pintas, entre outras.

No caso do vinho Cottas, foi uma estreia de sonho. O primeiro tinto saiu para o mercado apenas em 2009. É um reserva de 2008, muito contido de aroma, mas bastante carnudo e envolvente, com excelentes taninos e uma acidez deliciosa. O reserva de 2009, apresentado na Vinexpo, é menos fresco mas está mais elegante e pronto a beber. O primeiro branco, também reserva mas de 2009, saiu em 2010. Fermentado em madeira, é um vinho bastante mineral e gastronómico, mas menos complexo do que o excelente reserva 2010.



A história do vinho Cottas começou em 2006, quando a família Carmo, que detinha, 31,5 por cento da Sogrape, alienou a sua participação a Joe Berardo. No dia seguinte, Pedro Carmo, que era administrador na Sogrape, deixou o cargo. Um ano depois, criou uma sociedade com a mulher, Isabel, e comprou uma quinta de 10 hectares perto da aldeia de Cotas, no concelho de Alijó, mesmo junto à Quinta da Romaneira. Mais tarde comprou uma outra propriedade de sete hectares junto ao rio Távora, em Tabuaço. Foi plantando e recuperando vinhas e, há dois anos, sob a direcção enológica de João Silva e Sousa, também ele antigo quadro da Sogrape, lançou os primeiros vinhos.

Por agora, a produção não passa das 35 mil garrafas e a ideia de Pedro Carmo é não crescer muito mais. Por agora, faz os vinhos em instalações alugadas e só em 2010 deverá ter pronta a sua própria adega, a que chama uma "casa de bonecas". Nessa altura, tenciona lançar o seu Quinta de Cottas, a marca reservada para os grandes vinhos da casa.

A FUGAS viajou a convite da Quinta de Cottas

BURMESTER

JOIN THE CLUB



Um bar que é um *teaser*

No princípio houve a música, *house* e suas declinações. Depois veio o nome, que a localização inspirou e que, por sua vez, inspirou a estrutura do espaço. O Túnel Bar não é realmente um túnel, como verificaram **Andreia Marques Pereira** (texto) e **Fernando Veludo/Nfactos** (fotos), mas gravita à volta desse imaginário - à velocidade da(s) luz(es)

Há cerca de dois meses circulavam pelo Porto uns *flyers* crípticos. Uma imagem devidamente ambígua, escura, e a frase solitária e, claro, apropriadamente vaga: "Um novo conceito nas noites da cidade do Porto". Não havia endereço, não havia data, não havia nada, portanto, se estamos hoje aqui - e aqui é o Túnel Bar, o tal "novo conceito" da noite portuense - é pura coincidência. "Era um *teaser*", recorda, entre risos, o sócio-gerente Afonso Pereira. "Mas não deixa de ser verdade", acrescenta, rápido. E porquê? Pela decoração, "*clean* e *minimalista*"; pela "*linhagem musical*" - a saber, *house*, *deep house* e *tech house*.

Está assim apresentado, em traços largos, o Túnel Bar, que tem apenas algumas semanas de vida. Uma das novíssimas adições da Baixa do Porto, desta feita em rua de pergaminhos nas ferragens: na Rua do Almada, antes era loja de candeeiros, agora é bar com tendências *clubbing*, vizinho da Embaixada Lomográfica do Porto. De dia, passa quase despercebido (quase se poderia dizer vazio). O tal minimalismo começa na fachada, uma anódina montra de vidro que espreita para um interior curto, interrompido por parede negra e espelho. À noite, esse espelho ganha luz e parece indicar o caminho, assinalado em pontos

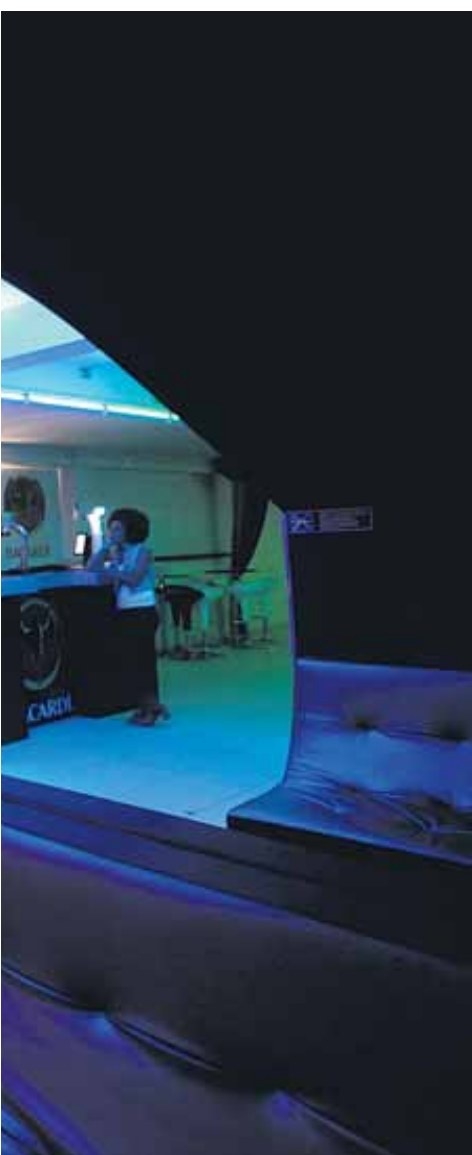
roxos que se estreitam como se de um verdadeiro túnel se tratasse (não é a porta que leva dessa antecâmara, exposta à curiosidade da rua, ao bar, mas há quem confunda - as verdadeiras portas, a flanquear o espelho, são tão negras quanto a parede).

"Já várias pessoas embateram no espelho", diz Afonso Pereira, divertido. Porém, aqui, o túnel é, antes de mais, conceito fundador - o túnel a sério é o que está metros abaixo, na Praça Filipa de Lencastre, o Túnel de Ceuta, e foi esse que inspirou o nome bar ("foi tão polémica a sua construção, não sei como não foi aproveitado antes...", reflecte Afonso). No início o Túnel foi, portanto, apenas um nome, depois um conceito estrutural, literalmente: se o espaço rectangular, comprido, não inspirava grandes voos, a partir do momento em que o "túnel" entrou no léxico modelou a casa, que nasceu integralmente da cabeça do seu mentor (Afonso), passando depois para o computador e daí para as mãos do arquitecto.

O resultado é este: entrados no bar, encontra-se a área de recepção com balcão, sofá; logo, estreita-se o espaço numa passagem ladeada de uma sucessão de sofás e mesas baixas que simulam cabinas e cujas paredes ostentam fotografias (a preto e branco) do Túnel de Ceuta; passado este, o espaço volta a abrir-se e expande-se numa ampla área "dançável". Há dois balcões - de formas algo caprichosas, para não ser "o habitual" -, algumas mesas altas e cadeiras (poucas:

"Não queremos pessoas sentadas, queremos pessoas a dançar, a curtir a noite", explica Afonso - a área de sofás é apenas para "descanso", não imprimem um modo de estar no Túnel) a condizer (tudo de acrílico) e, ao fundo, a cabina de som a presidir a tudo, ladeada de uma área reservada ("não para VIP, para os DJ descansarem"). Tudo isto pode desalinhar-se, porém: "o espaço é dinâmico", e isto significa que a cabina é sobre rodas - pode vir até ao meio da pista, pode encostar e deixar espaço para um palco para música ao vivo.

O cenário é quase irreprensivelmente monocromático - a preto e branco com intromissões de cinzentos (e as cores da Bacardi, uma das "parceiras" da casa, cujo símbolo se encontra pintado nos bares) - em materiais de linhas rectas, luzidias, quase futuristas - como a máquina de tabaco, versão *touchscreen*, cinza e negra. É, claro, programático, este domínio a preto e branco. Primeiro, porque os túneis são sem cor, betão armado; depois porque esta aparente frieza de paletas compõe a tela ideal (que é como quem diz, neutra) para a projecção de tudo e mais alguma coisa. E neste caso, tudo e mais alguma coisa são os jogos de luzes que pintam



Túnel Bar
Rua do Almada,
269 - Porto
[www.facebook.com/
tunelbar.porto](http://www.facebook.com/tunelbar.porto)
Horário: De quarta-
feira a sábado, das
21h00 às 04h00.

o Túnel das cores desejadas - com LED e com laser. Os LED simulam movimento interminável, se for essa a vontade - uma faixa central no tecto é corrida pelas luzes que aceleram e abrandam, mudam de cor ou enchem-se de cor como se estivessemos a atravessar um túnel; os lasers desenham traços de densidades distintas a ritmos diferentes. Podem estar em sincronia com a música, sonoridades encorpadas ajudadas pelos painéis acústicos que, envoltos em tecido aveludado, negro "manchado" de branco, até parecem mais um pormenor de decoração.

Este é o invólucro, mas "uma casa faz-se dos clientes", sublinha Afonso Pereira. E são esses clientes que Afonso quer atrair e atrair "mais cedo" - a noite na Baixa começa tarde, queixa-se, deixando pouco tempo de facturação. Para atrair clientes há RP e Facebook, que dão acesso a *guest lists* e aos respectivos privilégios - duas bebidas grátis (refrigerantes, cerveja Heineken, água) até à meia-noite e meia (mas é só a partir da 1h00 que a casa compõe ambiente, reconhece). E há a música, uma das grandes apostas da casa - a par da qualidade, das bebidas por exemplo (todas "premium", sublinha Afonso Pereira, da cerveja Heineken e do rum Bacardi, até à "referência", o Hipnotiq, a "bebida dos famosos nos EUA", refere: frutos naturais exóticos, *premium vodka* e um toque de conhaque, lê-se na garrafa que encerra um líquido azul turquesa). O *house* e derivados são uma espécie de

Referências

Ementa do dia

Se hoje, 2 de Julho, a Rua do Almada está em festa, o Túnel também está. A inauguração da exposição de Celeste Pereira vai levar o espaço a abrir a mais cedo, e ao som de música *deep soul* servida pelo DJ da casa. O dia prossegue até à *after dinner party*, a meias com a Nove Vidas, atelier de *re-design* de objectos e interiores, e termina, depois da meia-noite, sob o signo "Mi Casa Es Tu Club" - esta é uma festa itinerante, comandada pelo DJ Rui Mimoso, que já passou por muitos "vizinhos", como o Twin's Baixa e o Café-Teatro Rivoli: depois de um mês de Junho de repouso (quebrado apenas pelo S. João), começa o mês aqui, no Túnel.

religião - e a opção por esta linha foi absolutamente pragmática.

"Não há casas na Baixa que toquem este estilo", avalia Afonso, "tocam mais electro". Mas esta "religião" não é ortodoxa. "Vamos ter *dubstep*, *drum'n'bass*, noites dos anos 80, house dos anos 90".

Os inícios de noite é que se lêem pela mesma cartilha, a do *chill-out* e *deep house* ("inclusive vocal") - e aqui se reconhece o bar (porque apesar das ambições dançantes, é-o, sublinha várias vezes Afonso Pereira): "Música mais calma, para estar, tomar um copo, falar". Esse é, contudo, um estado que se quer passageiro, por aqui. Afinal, o lema é dançar - e o DJ Deepsoul é o residente que tem por missão não deixar ninguém parado, com contribuições avulsas de convidados (Rui Mimoso, The Fox, Andreia Moreira Drukpa e Dibiza, Ricardo Marinheira são alguns dos DJ que já passaram pelo Túnel, trazendo diversas sonoridades).

E pela música, para a música, a programação começa a compor-se com dias definidos. À quarta-feira há *dubstep* e *drum'n'bass*, a quinta-feira vai oscilar entre os anos 80 e o *soulful* e *deep house*, à sexta-feira há um (novo) regresso ao passado, mas do *house*, que volta aos anos 90, já o sábado é dia para DJ convidados e o domingo, à espera de se lançar nas noites do Túnel, vai ser noite GLS (gays, lésbicas e simpatizantes).

Ainda é um *work in progress* o Túnel - na programação, na decoração (falta, por exemplo, um Photopoint, na recepção, novamente com temática de túnel, desta feita descendente) e no próprio conceito que Afonso Pereira (antigo proprietário do Clínica, que há sete anos encerrou não muito longe daqui, e várias experiências noctívagas) já pensa em exportar, em regime de *franchising*. Indispensáveis serão o "máximo impacto à entrada", as "noites temáticas" e a "linhagem musical" (que, no fundo, reflecte Afonso, "não exclui nenhum público"), imaginamos, porque estes são os elementos que Afonso destaca neste Túnel. Mas, por enquanto, o desafio é outro: "conquistar o público da Baixa" para este "conceito inovador".

Bar lá fora

FLY! BAR ZAGREB, CROÁCIA

Chama-se Fly! Bar e o nome não é, de todo, enganoso: não se chega a descolar (pelo menos, não literalmente), mas é um bom simulador - isto porque o seu exterior lembra um hangar e, o seu interior, o lounge de primeira classe de um Boeing 747. Há aviões pendurados nos tectos, silhuetas de aeronaves nas paredes e empregados vestidos como pessoal de bordo, tudo em atmosfera irrepreensivelmente moderna. Este "hangar" de *design*, com telhado em rampa e fachada de vidro que atravessa os seus dois andares, está aos pés de um dos maiores edifícios de escritórios de Zagreb, no bairro financeiro da capital croata: durante o dia, a clientela reflecte esta geografia, com fatos e pastas nas mãos; mas são os voos nocturnos que realmente animam o espaço. Nessa altura, é menos *lounge* e mais clube, com um público mais jovem e relaxado - sobretudo às sextas-feiras e aos sábados, quando a entrada é paga e tudo o resto gratuito. Quase todos os dias há DJ a dar música (a sexta-feira é dedicada à música nacional) e as bebidas de eleição são os *cocktails*.

Fly!Bar
284 Vukovarska
Zagreb, Croácia
Tel.: (+385) 091 5666778
www.flybar.hr

Flashes

O (novo) regresso do Batô

Cumprido este ano 40 anos e reabriu com nova gerência (a segunda em dois anos). O mítico Batô, ancorado em Leça da Palmeira, está de volta às noites e com os DJ "de sempre", Jorge Vieira e Renato Afonso. A promessa dos novos proprietários é simples: o regresso ao espírito alternativo que sempre fez a fama da casa.

Summer lounge no Sheraton

Agora que o calor chegou oficialmente, o Sheraton Porto Hotel & Spa abriu o jardim do New Yorker Bar ao Verão. O "Summer Lounge" abre das 10h00 à 1h00 com uma ambição: ser o ponto de encontro para todas as evasões citadinas.
www.sheratonporto.com

Descubra ideias frescas
para o verão com a sua
revista de Julho.



É sentimento generalizado entre a comunidade “motorizada” que a BMW e a Mercedes representam, actualmente, a vanguarda do que se faz e desenvolve em termos de tecnologia automóvel aplicada ao quotidiano. Mas essa distinção vem normalmente acompanhada de uma ressalva: um bocadinho à frente da Audi. O novo A6 não dá grande espaço de manobra aos rivais e ganha mesmo vantagem em dois aspectos: a economia e a universalidade. Num Audi, toda a gente se sente bem.

Falamos de carros que custam mais de 50 mil euros e exibem listas de extras a pagar à parte que são capazes de assustar os mais incautos. Carros que estabelecem parâmetros elevadíssimos de conforto, comportamento e excelência tecnológica. Com interiores luxuosos, mordomias generosas e qualidade de construção acima de qualquer

suspeita. Carros que, não fosse pelo preço (e, vá lá, pelo tamanho...), todos gostaríamos de conduzir.

Mas então o que diferencia o Audi A6 dos seus adversários Mercedes classe E e BMW série 5? Apenas detalhes. E nem podia ser de outra maneira. A sensação final ao cabo de alguns dias ao volante é que parece haver pequenas coisas que não estão à altura das ambições da marca. A saber: a caixa (manual de seis velocidades) não é brilhante, a insonorização parece pouco cuidada, a direcção “bate” quando o volante chega ao fim do seu curso, há pormenores de equipamento que bem podiam vir de série.

Depois desta “heresia”, fica a homenagem: estamos em presença de um carro muito equilibrado, sensato e “amigo”. E estes adjectivos não representam qualquer menosprezo, porque é mesmo desta sensação de boa companhia que estamos a falar. Os BMW são mais agressivos, os Mercedes muito elitistas. Neste selecto grupo, o Audi é mesmo o

carro mais universal, mais acessível.

Carregando no botão da ignição, fica a certeza de que este motor TDI de 177cv não se envergonha perante a concorrência. Muito antes pelo contrário: é alegre, disponível, elástico. E económico. E pouco poluente - em tudo isto ajuda o facto de estarmos perante um carro bastante leve (graças ao uso abundante do alumínio na estrutura e carroçaria) para a sua corpulência.

Por falar nisso, há duas coisas que os quase cinco metros de comprimento exigiriam: maior brecagem no volante e uma câmara de estacionamento traseira (só disponível em opção). Naturalmente, o espaço interior é generoso e o ambiente a bordo respira qualidade. Teria mesmo de ser assim, num carro muitas vezes comprado para se ser conduzido.

Esta possível vocação de carro para motorista fica bem evidente



Barómetro

+ Motor, travões, suspensão, qualidade geral, economia, conforto
- Pormenores de equipamento, bancos traseiros só para dois, caixa melhorável, insonorização, manobrabilidade

no desenho dos bancos traseiros, onde duas verdadeiras poltronas marcam presença, mas é de todo desconfortável sentar três pessoas. Lá atrás, há comandos e saídas independentes para o ar condicionado, excelentes luzes de leitura, um apoio central de braços que pode ser utilizado como mesa de trabalho. Já agora, mais um reparo: as cortinas laterais não podiam vir de série?

O A6 é um carro baixo, por definição, mas a sua posição de condução nunca se assemelha à de um desportivo. Apesar das múltiplas possibilidades de afinação proporcionadas pelos bancos e coluna da direcção, não é possível conduzirmos muito perto do fundo do carro. Nem quereríamos, certamente, não só porque a frente é enorme como também porque convém estar sempre atento às solicitações vindas do banco de trás...

Coloquemos então o boné de motorista (passe o estereótipo) e sentemo-nos ao volante. Estamos

Audi A6 2.0 TDI

Marcação cerrada aos líderes

Ainda não foi desta que a Audi superou os seus grandes rivais alemães BMW e Mercedes. **Luís Francisco** (texto) e **Daniel Rocha** (fotos) registam,

no entanto, a aproximação sustentada aos padrões de excelência dos líderes do segmento das berlinas de luxo.

E com uma preocupação de economia cada vez mais actual



em presença de um excelente estradista e, mesmo com esta motorização de base, não é difícil perceber que há alma naquele chassis. Também é possível escolher um dos vários modos dinâmicos de condução, embora a opção esteja um pouco escondida.

Os travões são excelentes, a direcção também, a suspensão nunca nos deixa mal (mesmo em mau piso, consegue filtrar a maior parte das irregularidades). Quanto ao comportamento, é tão neutro quanto poderíamos esperar de uma berlina para executivos - presume-se que as motorizações mais exuberantes terão outras coisas para nos dizer a este nível.

Resta referir que a gama A6 se inicia, exactamente, com este diesel de 177cv, nos 50.950 euros (haverá que contar com mais uns milhares para extras, tal como acontece na concorrência). Quase ao mesmo nível de um BMW série 5 (51.775 euros) e claramente abaixo do Mercedes classe E (55.237 euros). O Volvo S80 (44.430 euros) e o Saab 9-5 (43.898) são mais baratos; o Jaguar XF (57.435 euros) bastante mais caro. Ou seja, como em tantas outras coisas, a Audi aposta na ideia de que no meio é que está a virtude.



Pouco intuitivo

Podemos optar por cinco modos dinâmicos de condução ("Efficiency", "Comfort", "Auto", "Dynamic" e "Individual"), mas não há comandos evidentes para fazer a opção, como noutros modelos deste nível. Em vez disso, será preciso seleccionar a função Car no menu do computador de bordo e só então fazer a escolha. Não é muito prático, mas os botões com as memórias de rádio são-no ainda menos: teclas pequenas, todas iguais e sem relevo. Mais vale utilizar os comandos no volante, esses sim bastante amigos do utilizador.



Lotação esgotada

Um terceiro passageiro atrás, ao centro, não viajará confortável. Não só o seu assento não tem qualquer preocupação de ergonomia, como o volume da conduta central obriga a pôr uma perna para cada lado. O A6 foi desenhado a pensar em dois selectos ocupantes dos bancos traseiros, no máximo. E, para esses, o cenário é muito agradável. Se dúvidas houvesse, fica assim bem claro que este não é um carro para a família.



Notável

As motorizações diesel da gama para duas rodas motrizes são duas: o 2.0TDI de 177cv e o 3.0 TDI de 204cv. O primeiro tem quatro cilindros, o segundo seis. E foi preciso espreitar debaixo do capô para ter a certeza de que, neste caso, se tratava do motor mais pequeno. Que chega a ser entusiasmante na forma espontânea e imediata como disponibiliza a potência. E isto gastando, de facto, pouco.



Qualquer coisa

Esperava-se mais da única caixa manual da gama (todas as outras motorizações vêm com transmissões automáticas, multitronic ou S tronic). Está bem escalonada (com este motor a ajudar, também não era difícil...), mas mostra-se algo lenta e chega a ser ruidosa em alguns movimentos, pecado que parece inconcebível a este nível. Falta, realmente, qualquer coisa. Em termos mecânicos, está aqui o calcanhar de Aquiles do modelo.

Ficha Técnica

Mecânica

Cilindrada: 1968cc
Potência: 177cv às 4200 rpm
Binário: 380 Nm entre as 1750 e as 2500 rpm
Cilindros: 4 em linha
Válvulas: 16
Alimentação: Turbodiesel de injeção directa múltipla por conduta comum
Tracção: Dianteira
Caixa: Manual, de seis velocidades
Suspensão: Independente, eixo de cinco braços com dois braços transversais superiores e inferiores, à frente; braços trapezoidais e braço transversal, atrás
Direcção: Electromecânica, com assistência variável
Travões: Discos ventilados à frente, discos atrás

Dimensões

Comprimento: 491,5 cm
Largura: 187,4 cm
Altura: 145,5 cm
Peso: 1575 kg
Pneus: 225/55 R17
Capac. depósito: 65 litros (75 litros, em opção)
Capac. mala: 530 litros

Prestações

Veloc. máxima: 228 km/h
Aceleração 0 a 100 km/h: 8,7s
Consumo misto: 4,9 litros/100 km
Emissões CO2: 129 g/km

Preço

50.950 euros (versão ensaiada: 60.445 euros)

Equipamento

Segurança

ABS: Sim
Airbags dianteiros: Sim
Airbags laterais: Sim (à frente; em opção, atrás - 435 euros)
Airbags cortina: Sim (à frente e atrás)
Airbag joelhos condutor: Não
Controlo de estabilidade: Sim
Assistência de arranque em subida: Sim
Controlo de tracção: Sim
Indicador de pressão dos pneus: Sim
Cruise control: Sim
Sistema Start&Stop do motor: Sim
Seleção de modos de condução: Sim

Vida a bordo

Vidros eléctricos: Sim
Fecho central: Sim
Porta-luvas com refrigeração: Não
Comando à distância: Sim
Botão Stop/Start de ignição: Sim
Direcção assistida: Sim
Travão de estacionamento electromecânico: Sim
Aviso de transposição de linhas: Opção (665 euros)
Alerta de objecto em ângulo morto e atrás: Opção (905 euros)
Alerta de aproximação ao veículo da frente: Opção (305 euros)
Head-Up display: Opção (1660 euros)
Sistema de visão nocturna: Opção (com reconhecimento de peões, 2400 euros)
Reconhecimento de sinais de trânsito: Opção (185 euros)
Retrovisores eléctricos (aquecidos, escamoteáveis e com memória): Sim
Ar condicionado (automático de duas zonas): Sim (quatro zonas, em opção: 785 euros)
Tecto de abrir eléctrico: Opção (1360 euros)
Vidros escurecidos: Opção (545 euros; com isolamento térmico e acústico: 1145 euros)
Cortinas: Opção (manuais nos lugares traseiros e eléctrica atrás: 545 euros)
Abertura do depósito no interior: Não
Abertura da mala do interior: Sim
Jantes especiais: Sim
Rádio: Sim (com CD e MP3 e ipod)
Volante desportivo multifunções: Opção (em couro: 140 euros)
Computador de bordo: Sim
Ecrã retráctil: Sim
Sistema de navegação: Opção (2030 euros)
Televisão: Opção (1290 euros)
Regulação do volante em altura: Sim (eléctrica em opção)
Regulação do volante em profundidade: Sim (eléctrica em opção)
Bancos eléctricos com memória: Sim (à frente, aquecidos em opção)
Estofos em pele: Opção (pacote Exclusive: 3850 euros)
Câmara de estacionamento atrás: Opção (545 euros)
Faróis de xénon: Opção (1420 euros; adaptativos, 2210 euros; no pacote Exclusive: 3850 euros)
Faróis dianteiros em LED: Opção (3305 euros)
Sensores de luminosidade: Sim
Sensores de chuva: Sim
Sensores de estacionamento: Sim (atrás e à frente)
Ajuda ao estacionamento: Opção (470 euros)

Motores

Novidades

Pequenos retoques estéticos e novas soluções tecnológicas permitem à Peugeot 308 SW renovar a imagem e melhorar a eficiência ambiental, através de menores consumos de combustível e de uma redução de emissões poluentes. A motorização turbodiesel de 1.6 litros, com 112cv, beneficia de um sistema *Stop&Start* de última geração de funcionamento muito promissor.

A carrinha 308 leva cerca de quatro anos desde o lançamento e, por isso, esta remodelação era esperada. A aparência geral mantém-se, embora alguns detalhes a aproximem mais das actuais linhas de identidade da marca francesa. O característico nariz do capot foi aligeirado e a grelha, em forma de boca, ganhou frisos cromados, com a placa de matrícula ao meio. Os faróis de nevoeiro são enquadrados pelo pontilhado das luzes diurnas em LED e as dimensões permanecem idênticas. A secção traseira elevada

- que do ponto de vista estético não deslumbra - facilita o acesso ao compartimento de carga, que chega os 470 litros e pode acolher dois bancos suplementares opcionais (560 euros) amovíveis sob o piso, aumentando a lotação para sete ocupantes.

O interior espaçoso, à frente e atrás, peca pela ausência de compartimentos específicos na consola central para acomodar uma carteira (existe apenas um adequado para alguns formatos de telemóvel). Isto, claro, sem contar com o espaço generoso nas portas ou por baixo do apoio de braços. Os revestimentos são de qualidade - da borracha no tablier aos plásticos na consola -, e disfarçam bem outros mais rugosos nas zonas inferiores. Menos atenção parece ter recaído sobre o material usado na chapeleira e na ausência de uma solução simples (como na 508) para facilitar a utilização da cobertura da mala. O tecto panorâmico em vidro (fixo) garante ampla luminosidade.

O bloco 1.6 e-HDi, de 112cv, beneficia da "tecnologia micro híbrida" que lhe permite uma maior eficiência ambiental.

Parêntesis: à semelhança de outros

Ficha Técnica

Mecânica

Motor: 1560cc, 4 cil., turbodiesel de injeção directa

Potência: 112cv às 3600 rpm

Binário: 270 Nm às 1750-2000 rpm (285 Nm/com *overboost*)

Transmissão: manual de 6 velocidades

Veloc. Máxima: 185 km/h

Aceleração 0 a 100 km/h: 11,9s

Consumo médio: 4,5 l/100 km

Emissões CO2: 116 g/km

Preço: A partir de 26.370 euros

construtores, a terminologia "híbrida" nada tem a ver com a presença de um motor auxiliar eléctrico. O sistema consiste na associação ao motor HDi de um alternador reversível que assegura a função *Stop&Start*, recupera energia da desaceleração para uma bateria, que depois debita um suplemento energético no arranque (e-boost). Resultado: menos 15 por cento de consumo na cidade (logo, menos CO2) e arranque mais rápido.

Na prática, o sistema funciona de forma muito suave e "corta" o funcionamento do motor em velocidades abaixo dos 20 km

h, à aproximação, por exemplo, de um semáforo. Para tanto, basta colocar a precisa transmissão manual de seis velocidades em ponto morto. Para retomar a marcha só tem que se engrenar a mudança e pisar a embraiagem.

O desempenho deste turbodiesel revela-se à altura da maioria das solicitações, precisando apenas de mais trabalho de caixa com a lotação e a capacidade de carga completas. A suspensão filtra bem os pisos mais degradados

e proporciona bom apoio por caminhos sinuosos. Só em situações muito peculiares se sente que podia ser mais firme. A direcção ganhava com um maior apurmo, mas ainda assim permite corrigir satisfatoriamente as trajectórias mais apertadas.

O nível completo de equipamento Allure arranca nos 26.370 euros, mas na fase de lançamento inclui ainda ajuda ao estacionamento dianteiro e jantes em liga leve de 18 polegadas.

A unidade ensaiada possuía um conjunto de opcionais que pode vincar a diferença, embora aumente o preço final na directa proporção das mordomias acrescentadas: pack Xénon, com faróis direccionais e sensores de pressão dos pneus (750 euros); pintura metalizada (410 euros); Navegação WIP 3D, com disco rígido e "bluetooth" (2000 euros) ou pack Meio Couro, com apoio lombar e gaveta de arrumos (590 euros).

Peugeot 308 SW 1.6 e-HDi 112cv Allure

Nova alma e mais consciência ambiental

É para a família e, tecnologicamente, preocupa-se com o futuro dos mais novos.

Luís Filipe Sebastião aponta o que mudou na renovada carrinha do emblema gaulês



Motores Mercedes V6 e V8

(Ainda) mais potência com menos consumo

Cada vez mais potência com cada vez menos impacte ambiental e maior poupança. **Carla B. Ribeiro** descreve os renovados motores em “V” de seis e oito cilindros da Mercedes, com nomes de código M276 e M278. E desvenda-lhe ainda algumas características dos novos CLS e SLK

São dois motores a gasolina com provas dadas, mas que agora surgem otimizados, proporcionando melhores desempenhos ao mesmo tempo que consomem e poluem menos. Para isso, são apoiados por uma série aperfeiçoamentos, assim como pela diminuição de peso alcançada pela substituição de alguns materiais, entre outras inovações.

No caso do V6, o M276 surge para substituir o M272 (pode ser encontrado tanto no CLS 350 como no SLK 35). Apresenta um bloco totalmente em alumínio, agora com um ângulo de 60º (versus os 90º do predecessor). Resultado: anulação do eixo de equilíbrio, mais potência e um satisfatório emagrecimento (pesa menos cerca de dez quilos).

De injeção directa de 3.ª geração (com injectores piezoelétricos), no caso do CLS 350 CGI a motorização de 3500cc atinge os 306cv, com um binário máximo de 370 Nm entre as 3500 e as 5250 rotações, ao mesmo tempo que o seu consumo misto anunciado é de 6,8 l/100 km. Uma poupança conseguida depois de uma luta em várias frentes: no caso dos V6, para isso contribui uma ignição multi-faísca que prolonga o processo de combustão, garantindo uma queima mais eficiente e com menos desperdícios, contribuindo assim para a poupança.

Além disto, todos os restantes elementos, da bomba de óleo (de pressão e débito variável) ao alternador (com controlo electrónico, ao mesmo tempo que a energia cinética gerada na travagem e desaceleração é usada para carregar a bateria), foram revistos e melhorados, reduzindo não só o peso parasita como anulando alguns ruídos e vibrações (e só este pequeno facto é suficiente para prolongar a vida de cada uma das peças).

Já o V8, servido pelo M278 que manteve o ângulo de 90º, surge no CLS 550 com uma cilindrada revista em baixa, apresentando agora 4,7 litros. A potência, porém, cresceu para 408cv, com



um binário máximo de 700 Nm (a versão anterior debitava 530 Nm) a revelar-se entre as 1800 e as 3500 rotações – mas é possível atingir uma força de 600 Nm logo a partir das 1600 rotações, o que permite uma condução enérgica mesmo a baixo regime. O feito foi conseguido muito por causa da sobrealimentação bi-turbo com *intercooler*, assim como pela configuração dos turbos, que entram ao serviço às 2000 rotações.

Também relevante foi a quebra de emissões de CO2 que conseguiu colocar estes propulsores Mercedes V6 e V8 no cumprimento da norma Euro V. Para isso, contribui a função *start&stop*, agora de série, com “uma resposta mais rápida” e também “mais suave”. O controlo da bomba de combustível tem o débito adaptado às exigências e, no caso do V6, o catalisador de dióxido de nitrogénio dispõe de um sensor que, quando enche, avisa o motor que tem de fazer a limpeza.

Os modelos que recebem estes reformados V6 e V8 também surgem equipados com uma caixa automática de sete velocidades, a 7G-Tronic Plus, que faz a gestão através de um conversor de binário tendo em conta a redução do consumo... ou não. Há sempre a possibilidade de usar a caixa em modo “Sport” ou em modo manual, recorrendo às patilhas colocadas junto ao volante, e assim beneficiar de uma condução mais

agressiva (embora, em ambos os casos, os consumos disparem).

Mas não são só os motores que apresentam modificações relevantes. O revisto CLS, de maiores dimensões que o seu antecessor, embora mais baixo, dá nas vistas pela sua nova grelha integrada no pára-choques, emoldurada por um sistema de luzes xénon ou LED, enquanto na traseira impera a tecnologia LED. A assistência de faixa, de atenção do condutor e de ângulo morto estão presentes, assim como no novel SLK, com algumas diferenças: enquanto no primeiro a direcção se auto-corrige, no último há apenas o aviso para o fazer. O CLS, que mantém o pedal de estacionamento, surge ainda com assistência activa no estacionamento (precisando de 60cm além do comprimento do

carro) e é comercializado com jantes de 18 e 19 polegadas.

Já o SLK apresenta-se com uma frente muito semelhante à do SLS, com sistema de série de halogéneo, mas sendo possível optar por luzes LED ou xénon (neste caso, recebe apoio diurno, indicadores de mudança de direcção e luzes de presença LED). O capot alongado apresenta-se maleável, de forma a absorver qualquer choque, e melhorado no sistema anti-atropelamento: sobe 10cm, com a ajuda de uns elevadores instalados nos cantos superiores, em caso de embate de forma a proteger a vítima do material mais duro interior. O emblemático travão de pé de estacionamento da Mercedes desaparece dando lugar a um eléctrico, que, em caso de falha do sistema hidráulico, trava progressivamente até aos 3km

h. Numa variável mais estética, o Magic Sky Control transforma, em poucos segundos, o tejadilho consoante a luminosidade pretendida, podendo oferecer visão panorâmica mesmo sob chuva torrencial.

O desportivo da Mercedes chega ainda equipado com telemática de geração 4.5, servido por uma interface USB no compartimento da consola central e sistema de navegação Becker MapPilot. O sistema apresenta-se com entrada AUX e USB, ligação por Bluetooth, permitindo inclusive a realização de chamadas telefónicas quando conectado a um telefone, e Comand Online através do qual se pode aceder à Internet, consultar previsões meteorológicas, visualizar mapas otimizados e, através de um leitor SD, ver as fotografias registadas ao longo da viagem.

Citroën DS4

Compacto arrojado já à venda

A Citroën iniciou a comercialização do DS4, uma berlina sofisticada que assume uma postura de coupé. No lançamento estão disponíveis duas motorizações diesel, com 110 e 160cv, e preços a partir dos 29.142 euros. O bloco a gasolina, de 155cv, pode ser encomendado com preços desde os 31.000 euros.

Depois do DS3, baseado no C3, chegou a vez da versão derivada do C4. O modelo médio compacto da marca gaulesa beneficia dos atributos acrescentados pela linha DS, tanto ao nível da estética como da sofisticação e postura ao volante. A carroçaria de quatro portas (as duas posteriores estão dissimuladas na secção traseira) apresenta-se com um porte elevado e com uma linguagem estética vincadamente desportiva. O formato compacto não compromete o desafogo interior para os cinco ocupantes ou os razoáveis 370 litros da mala.

O turbodiesel 1.6 HDi, com 110cv, pode dispor de uma transmissão manual de seis velocidades ou uma caixa manual pilotada de seis relações, neste caso inserida no pacote tecnológico e ambiental e-HDi. Este bloco contará, a partir de Julho, com uma versão Airream, com emissões reduzidas, de transmissão manual. Estas três versões, com o nível de equipamento So Chic, custam 29.142 euros (1.6 HDi), 29.342 (1.6 e-HDi Airream) e 29.692 (1.6 e-HDi CMP).

O motor 2.0 HDi, de 160cv, com caixa manual de seis velocidades e o nível de equipamento superior Sport Chic, chega aos 37.192 euros. Quem preferir uma motorização a gasolina, fruto da parceria com a BMW, pode encomendar o 1.6 THP, de 155cv, com transmissão manual ou pilotada de seis velocidades, com preço de referência de 31.000 euros.

Todas as versões podem ser complementadas com equipamento opcional, isolado (estofos em pele ou navegação) e em pacotes específicos como o Look (jantes e frisos, 500 euros), o Dark Chrome (frisos e outros elementos decorativos, 300 euros), e três variantes do Detection (detecção do ângulo morto, ajuda ao estacionamento ou faróis xénon, entre 450 e 1250 euros). **Luís Filipe Sebastião**



O caos organizado de Hanói

Fátima Ionescu

“Os meus pais chamaram-me Hùng, herói em vietnamita. Queriam que eu fosse alguém muito importante, talvez presidente. O certo é que não esperavam que fosse somente um guia turístico. Eu espero, pelo menos, fazer com que amem o meu país”, disse um guia turístico que conhecemos no nosso segundo dia em Hanói.

Hanói tem pulso forte, daqueles que batem forte e alto. O sangue que corre nas veias desta cidade à beira rio está repleto de cores, cheiros, vozes, buzinas e o rodar infinito de transportes múltiplos que competem com pernas de todos os tamanhos, “xs” incluído.

A longa viagem de carro entre o aeroporto e a cidade velha é uma fraca indicação da velocidade cósmica com que se começam, acabam e recomeçam experiências. As memórias temem-se efémeras devido ao excesso de informação sensorial e é, de facto, deveras surpreendente o fervor com que se tenta acumular vestígios mentais de uma cidade que, simplesmente, respira. Não é, por isto, de estranhar que a vida seja impressionantemente abundante.

Pensava eu, agarrada à minha máquina fotográfica com uma lente 50 milímetros, a tentar emular os grandes fotógrafos que passaram pelo Vietname, que me poderia concentrar em detalhes arquitectónicos presentes nas milhares de varandas coloridas. O gigantesco potencial fotográfico inclui gaiolas de ferro espaçosas, vazias por vezes, roupas a secar, borracha e plástico q.b. e todo um arraial de objectos coloridos que aparentam não ter um objectivo de decoração definido mas que, todos combinados, resultam numa tela alegre, com história, com pulsações.

Na verdade, estas varandas gritam por vida própria a plenos pulmões. Saltam à vista, coladas em estruturas de cores várias que, na maioria, são estreitas e altas, mas poucas vezes alinhadas num horizonte que não tem, ele mesmo, uma linha definida. A cacofonia estende-se depois às paredes e grades de ferro que ora protegem os ocupantes de eventuais quedas

ou servem de poiso para uma vegetação que só pode continuar a crescer num ambiente tão quente como húmido.

Só que as ruas aconteceram, assim, de forma estrondosa. Num ápice, o fascínio pelos muros e horizonte cessou por um momento para dar lugar a sentimento agudo de preservação que, de imediato, se instalou assim que os pés começaram a percorrer as ruas de Hanói, cheias de pessoas, carros e muitas, muitas motos. Se estes pedaços de alcatrão com cicatrizes à superfície fossem campos de batalha, tínhamos empates todos os dias. Existe um código, evolutivo de certo, que escapa a todos menos os habitantes de Hanói e que os protege de uma morte quase certa. O “deixa andar” é interpretado literalmente e resulta nesta dança fluida na qual todas as personagens, mecânicas ou humanas, entendem e mantêm o seu papel. Nada mais consegue explicar o à vontade de uma pessoa, ou famílias inteiras com crianças pela mão, no centro de um turbilhão de motores, fumos, buzinas e quase choques.

Inspirei fundo e avancei pela rua adentro. Descobri rapidamente que o medo é o inimigo número um nestas situações quando

me vi plantada na rota de um autocarro, rodeada de motos e pessoas, os metros de distância a escassearem-se rapidamente, e se me paralisaram as pernas e o raciocínio. O motorista buzinou, zangado não com a possibilidade de uma vida em perigo, mas sim com a interrupção de uma dança com regras flexíveis, acordando-me de um estupor com um sobressalto. Desmobilizei as extremidades, deixei-me andar, numa colaboração entre sentidos apurados, respeito e confiança. E que alívio, que liberdade, finalmente emana de Hanói - a que respira, a que vive.

Tamanha é a adrenalina que, de costas direitas, atravessei com gosto as ruas da cidade velha e tive saudades do pandemónio assim que entrei na parte moderna de Hanói, de casas coloniais imponentes e monumentos de índole política, onde as avenidas são maiores mas significativamente menos confusas. Regressei para descobrir que as pessoas em Hanói apresentam-se em estados diferentes - acordadas

e activas, acordadas e passivas, adormecidas, mas sempre em grandes quantidades. Um passeio pelo lago Hoan Kiem, com a sua Torre da Tartaruga, frequentemente usado como símbolo de Hanói, e o Templo de Ngoc Son, revelam mulheres de chapéus em bico a vender de tudo um pouco dentro de cestas num constante equilíbrio em cima dos ombros pequenos, famílias a divertirem-se com as crianças, homens a dormir em cima das motos, estacionadas numa sombra à beira-rio. Enfim, a vida alheia passa à frente de todos e, por isto, se torna um pouco nossa, querida, familiar.

As pessoas em Hanói não são, com certeza, todas elas chamadas Hùng, nem tão pouco presidentes. Contudo, independentemente das aspirações que carregam, todas elas são importantes. Todas elas, as que habitam as varandas com vida própria, que buzina e carregam famílias inteiras em motos pequenas, e que passeiam entre ruas aventureiras, contribuem para que nos apaixonemos pelo Vietname. Talvez haja razão suficiente para criar um ministério novo, no qual todos os Vietnamitas presidem aos nossos corações.

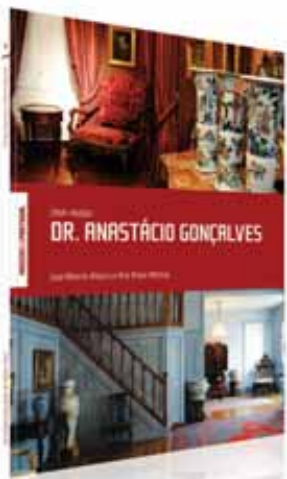
FÁTIMA IONESCU



MUSEUS

DEUS

17 volumes. PVP vol.I: €3. PVP2 a 17: €6,90, preço total da colecção: €113,40. Às terças entre 31 de Maio e 20 de Setembro. Edição limitada ao stock existente.



Fique mais rico por dentro. Conheça a Casa-Museu Anastácio Gonçalves.

Conheça esta fantástica colecção com cerca de 2000 obras. Este livro é um guia muito útil para que você não se perca no meio de pinturas, mobiliário, porcelanas e muitas outras relíquias. Pegue no bilhete e siga um dos percursos sugeridos.

Terça, 5 de Julho por +6,90€.



Esta colecção inclui os seguintes títulos:

Museu Nacional do Azulejo Paço dos Duques de Bragança Museu Nacional de Soares dos Reis Museu Nacional do Traje & Parque Botânico do Monteiro-Mor Museu Calouste Gulbenkian
Casa Museu Dr. Anastácio Gonçalves Museu Nacional de Machado de Castro Museu Colecção Berardo Museu Nacional do Teatro Museu Nacional de Arte Antiga Palácio Nacional de Sintra
Museu de Arte Contemporânea de Serralves Museu Arpad Szenes Vieira da Silva Museu de Évora Palácio Nacional de Queluz Palácio Nacional da Ajuda Museu de Artes Decorativas Portuguesas

 **SEGUE-NOS**
no Facebook.
www.facebook.com/somersby.pt



SOMERSBY.

APPLE CIDER

Seja responsável. Beba com moderação.

SOMERSBY É UMA SIDRA MUITO REFRESCANTE, PRODUZIDA COM 15% DE SUMO DE MAÇA E AROMAS NATURAIS, LEVE E FÁCIL DE BEBER! IDEAL PARA UM FIM DE TARDE DE VERÃO!

REFRESCA OS BONS MOMENTOS
SABE AINDA MELHOR COM GELO

