

2016

PAULOBOL

PICO

As nossas escolhas / COMER / DORMIR / VER



1 Turismo rural em São Roque

Com uma população que não chega aos quatro mil habitantes, o concelho de São Roque dispõe, no entanto, de mais de 40 unidades de turismo rural distribuídas pelas suas cinco freguesias, o que valeu à pequena vila da costa norte o título de "Capital do Turismo Rural" dos Açores. Uma das mais recentes é a Aldeia das Adegas: 10 casas com tipologia de T0 a T2, "construídas de raiz e inspiradas nas adegas tradicionais", explica o proprietário Nuno Costa, 30 anos, que também já está a construir uma piscina panorâmica

com vista para o mar e para a montanha. Bem diferente é o projeto das Adegas do Pico, composto por 12 casas tradicionais (e recuperadas), espalhadas ao longo da freguesia da Prainha, permitindo assim um contacto mais direto com a vivência da ilha. www.aldeiasadegas.com
www.adegasdepico.com

2 Miradouro da Terr'alta

Localizado no lugar da Ladeira da Terra Alta, este miradouro encontra-se literalmente suspenso, no alto de uma escarpa com 415 metros de altitude. Devido à sua localização privilegiada, fronteira ao

mar, permite apreciar uma vista panorâmica sobre as freguesias ribeirinhas de Santo Amaro e Ribeirinha, o oceano e para a vizinha ilha de São Jorge.

3 Ancoradouro

A localização defronte ao mar e a vista para o Faial decerto ajudam, mas é a comida que tem feito deste restaurante uma referência não só na ilha como em todo o arquipélago dos Açores. Basta provar a cataplana de cherne e lapas, a espetada de peixe ou o polvo dourado para perceber porquê. Na mesma rua, um pouco mais à frente, o proprietário Pedro Saraiva abriu uma

sala de chá e uma loja de vinhos, onde também são servidos petiscos. www.facebook.com/ancoradourapico

4 Celta Bar

Há locais assim, que valem só por si, como este bar restaurante, situado a pouco mais de um quilómetro da vila da Madalena, que em apenas dois anos se tornou num dos locais mais visitados da ilha. A razão para tamanha fama é o arrojado projeto de arquitetura de Paulo Lobo e do atelier FCC Arquitetura, que transformou um velho armazém ribeirinho num arrojado edifício, elogiado mundo fora, como se comprova pelo prémio de

Edifício do Ano, atribuído em 2016 pela Archdaily, a maior plataforma online de arquitetura. O bar é composto por dois espaços distintos, o edifício original, em pedra, que se prolonga por um novo, em madeira, que faz lembrar o interior ou o dorso de uma baleia, consoante o lugar onde se esteja. www.facebook.com/celtalabar

5 Cancela do Porco

Junto à Estrada Regional que liga Madalena a São Roque, perto da freguesia das Bandeiras, uma velha canada dá acesso a esta moderna unidade de turismo rural, que é a continuação de um projeto turístico iniciado há alguns anos por Pedro



Saraiva com o restaurante Ancoradouro. Da autoria do arquiteto Nuno Ribeiro Lopes, também responsável pelo famoso Centro de Interpretação do Vulcão dos Capelinhos, na vizinha ilha do Faial, o projeto de reconstrução teve como ponto de partida o curral do porco aí existente — donde advém o nome. www.canceladoporco.com

6 Parque Florestal da Prainha

Na costa norte da ilha, a Reserva Florestal de Recreio da Prainha ocupa uma vasta área de 15 hectares e prolonga-se por mais de dois quilómetros ao longo do Mistério da Prainha. O espaço

conta com zonas de merendas, parque infantil, polidesportivo e um extenso relvado já próximo da Baía de Canas.

7 Percurso Pedestre da Rota dos Burros

Com início no planalto central do Pico, numa das zonas mais bem preservadas da ilha, onde a paisagem se mantém quase intocada, este trilho, com pouco mais de 10 km, atravessa a ilha de sul a norte. Ao longo do percurso podem ser avistados diversos locais ligados à atribulada história geológica da ilha, como a zona conhecida como Cabeços do Mistério,

onde teve início a erupção histórica de 1562-64, a mais longa desde o povoamento dos Açores.

8 Mistérios de São João e da Silveira

O Parque Florestal de São João serve de ponto de partida para este trilho de 8 km, que percorre os Mistérios de São João e Silveira, decorrentes das erupções históricas de 1718 e 1720. A zona do Mistério de São João prolonga-se desde a Ribeira dos Biscoitos até à Ribeira da Borda do Mistério, numa vasta área onde abundam os matos macaronésios endémicos e que serve de habitat a espécies de aves como o pintainho e a cagarra.

9 Observação de Aves na Lagoa do Capitão

A mais conhecida das lagoas do Pico é, seguramente, a par da Montanha, o local mais visitado da ilha fora da orla costeira. Fica a cerca de 826 metros de altitude e um dos principais motivos de interesse, além da paisagem, tem a ver com a possibilidade de aqui serem avistadas e escutadas diversas espécies de aves, como canário-da-terra, melro-preto, tentilhão, estrelinha, toutinegra, lavandeira, galinhola ou narceja-comum, entre outras.

10 Visitar o Museu do Vinho

Instalado no antigo convento carmelita da Madalena, o Museu do Vinho é constituído por dois edifícios: um de dois pisos, com recria uma casa, com espaço para habitação e adega, com uma exposição permanente sobre a tradição da cultura da vinha nesta ilha; e um segundo, onde fica situado o alambique. Conta ainda com um miradouro com vista para os currais e uma mata de dragoeiros, só por si merecedora de visita. São também organizadas visitas às vinhas e provas de vinho. museu.azores.gov.pt

UP OS LO



ouse sonhar
mais alto
dare to
dream higher

**CIDADE
TRANSPARENTE /
TRANSPARENT
CITY**

**CARRILHO DA GRAÇA
REFLEXOS DE LISBOA /
REFLECTIONS
OF LISBON**

**MARCO SOUSA SANTOS
DESIGN À**

**REIRA TEJO /
DESIGN WITH A VIEW
OF THE TAGUS**

**RICARDO PRETO
NO PORTO**

**CONTEMPORÂNEO /
MODERN-DAY PORTO**

**PATRICIA BARDAS &
DIOGO SEIXAS LOPES**

**ARQUITETURA
POÉTICA / POETIC
ARCHITECTURE**

**RUY CASTRO
REVERÊNCIA**

**À PALAVRA /
RESPECT FOR WORDS**

**VALERIE STEEL
THE LADY FROM THE
FASHION INSTITUTE
OF TECHNOLOGY**

**CHAPÉUS
PORTUGUESES /
PORTUGUESE HATS**

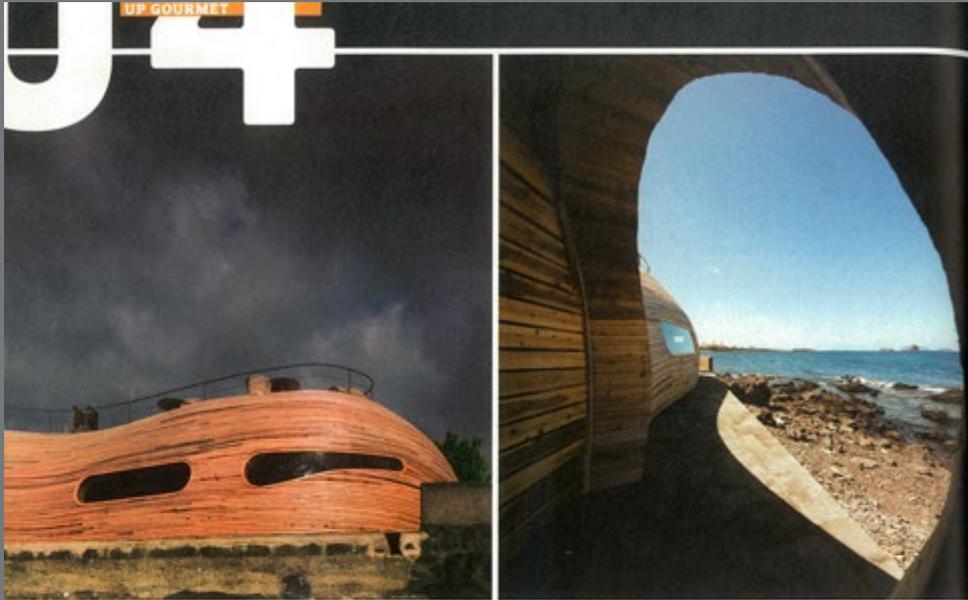
**NA CABEÇA
DO MUNDO /
ON THE WORLD'S HEAD**

**LIBERDADE
O JAPÃO EM /
JAPAN IN SÃO PAULO**

**MONTJUIC
BARCELONA**

**VISTA DE CIMA /
AS SEEN FROM ABOVE**





O mais belo bar de vinhos / The loveliest wine bar

Na ilha do Pico, no arquipélago dos Açores, eis o Cella, um espantoso lugar para erguer o copo.
On Pico, one of the Azores islands, we have Cella, a remarkable place to raise a glass.

por / by **MARIA JOÃO DE ALMEIDA** fotos / photos **FERNANDO GUERRA**

Quem vai ao Pico sabe que é uma das ilhas mais bonitas do arquipélago dos Açores, com potencial enorme. Nos últimos anos têm surgido projectos muito interessantes na área dos turismo rurais, alojamentos modernos e de charme que deixam qualquer um surpreendido. Mas o que deixa mesmo o visitante de boca aberta é chegar à Madalena, ao Lugar da Barca, e dar de caras com o Cella Bar. Este é, sem dúvida, o bar de vinhos mais bonito de Portugal – provavelmente até do mundo.

A ideia nasceu em 2010 com Fábio Matos e Filipe Paulo, colegas do curso de gestão na Universidade dos Açores e naturais do Pico, a quem se juntou depois Mauro Fernandez. Apaixonados por gastronomia e vinho, achavam que faltava um sítio onde se pudessem beber um bom copo, relaxar, saborear um petis-

Those visiting Pico know it to be one of the most beautiful islands in the Azores, with huge potential. In recent years, there have been some very interesting projects in rural tourism, modern accommodation and boutique hotels that would surprise anyone. However, what really leaves you agape is arrive in Madalena, in Lugar da Barca, and seeing Cella Bar. This is, undoubtedly, the most gorgeous wine bar in Portugal – probably in the world.

The idea came about in 2010 when Fábio Matos and Filipe Paulo (Pico natives and classmates on a management course at the University of the Azores) teamed up with Mauro Fernandez. Gastronomy and wine lovers, they thought that there was demand for a place where people could enjoy a drink, relax, have something to



co, ouvir boa música. Encontraram o lugar ideal num antigo armazém abandonado junto ao mar, que foi recuperado com algum apoio do Governo Regional. O projecto de arquitectura é de Fernando Coelho e a decoração de Paulo Lobo (e esculturas de Paulo Neves). Hoje o Cella é local de paragem obrigatória, aberto desde junho de 2015.

A carta de vinhos é variada, estando presentes todas as regiões portuguesas, com algum enfoque para os açorianos, que agora começam a ganhar força. Estrangeiros, só alguns champagnes. O bar está dividido por dois andares. No de cima pode-se jantar, sendo possível partilhar petiscos elaborados pelo chefe Luís Moisés, como o atum marinado ou o entrecosto no forno (os mais pedidos). No exterior há uma esplanada com uma vista fantástica para o mar. No andar de baixo, está o bar propriamente dito, onde se realizam concertos acústicos ao fim de semana.

A estrutura de madeira acoplada ao edifício foi inspirada em pias de vinho, sendo o interior igualmente forrado a madeira. Predominam também os brancos e azuis, tons marítimos que alegam o ambiente e remetem às tradições locais. Para o futuro, a ideia é organizar mais atividades ligadas ao nectar – jantares vinicos e um clube de provas. A ver pelo que já fizeram, estão no bom caminho.

eat and listen to good music. They found the ideal spot in an old, abandoned warehouse by the sea, which was refurbished with the help of the Regional Government. Designed by architect Fernando Coelho and decorated by Paulo Lobo (with sculptures by Paulo Neves), Cella is a must-visit since opening in June, 2015.

The wine list is varied, with bottles from all Portuguese regions, including a focus on those from the Azores, which are starting to get a reputation. The only foreign wines are a handful of champagnes. The bar has two floors. There's dinner on the top floor, where you can share petiscos (Portuguese version of tapas) made by Chef Luís Moisés, such as marinated tuna or spare ribs (the most popular dishes). Outside there is a terrace with a fabulous sea view. The bar itself is on the ground floor, which hosts acoustic concerts at the weekend.

The wooden structure attached to the building was inspired by wine barrels, with the inside also lined with wood. Blue and white also predominate, maritime tones that lend a cheerful look and hark back to local traditions. In the future, the idea is to organise more wine-related activities – wine dinners and a tasting club. Looking at what they've done so far, they're very much on the right track.



Aqui destacam-se os vinhos açorianos, que começam a ganhar força. There is a focus on Azorean wines, which are gaining a reputation.

facebook.com/cellabar

ROOF ROOF

AN IN & OUT MAGAZINE



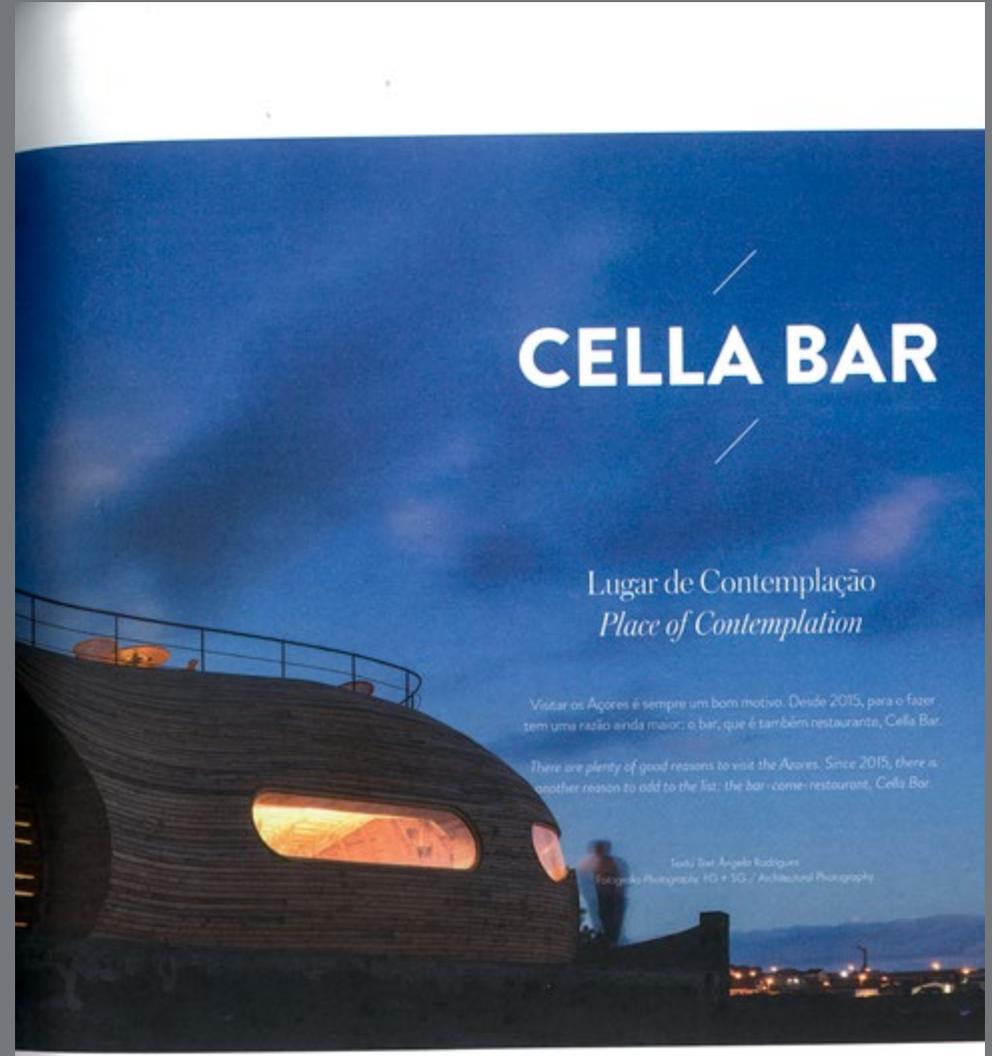
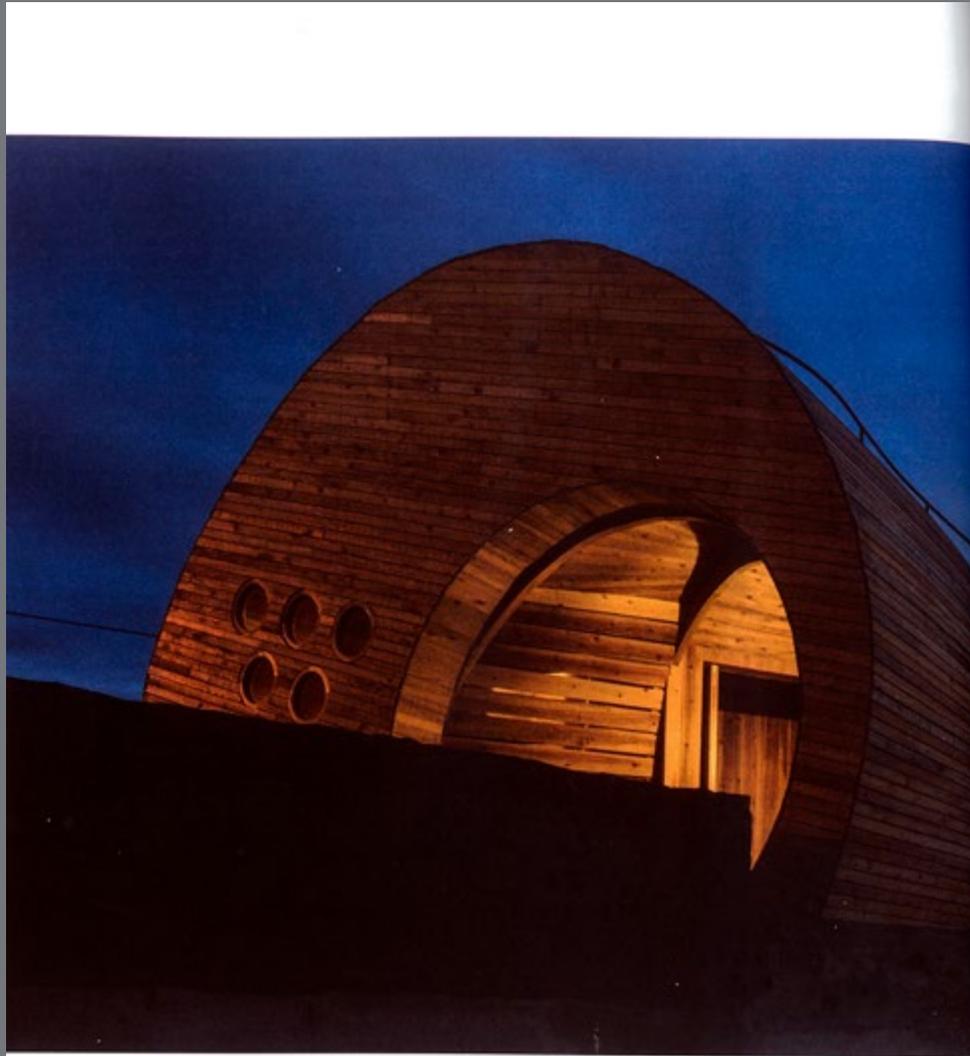
O Admirável Mundo Português *The Brave Portuguese World*

Álvaro Siza Vieira • Vhils • A Guitarra Portuguesa *The Portuguese Guitar*
Cello Bar • Aires Mateus • A Moda no Topo do Mundo *Fashion at the Top of the World*
Learn in Process • White Studio • Carlos Guimarães
Viagem a Portugal *Trip to Portugal* • Flavours • Cooking Hotel

Desenho de Álvaro Siza Vieira para o ROOF
Drawing by Álvaro Siza Vieira for ROOF



N.º 1 - MARÇO / ABRIL - MARCH / APRIL 2016
EUR €5 - EUR 09, ES, NL, IT €9 - UK £4 - A04 2680
www.roof-magazine.com



CELLA BAR

Lugar de Contemplação
Place of Contemplation

Visitar os Açores é sempre um bom motivo. Desde 2015, para o fazer tem uma razão ainda maior: o bar, que é também restaurante, Cella Bar.

There are plenty of good reasons to visit the Azores. Since 2015, there is another reason to add to the list: the bar-restaurant, Cella Bar.

Texto Bar: Ângelo Rodrigues
Fotografia: Photography: IG + SG / Architectural Photography

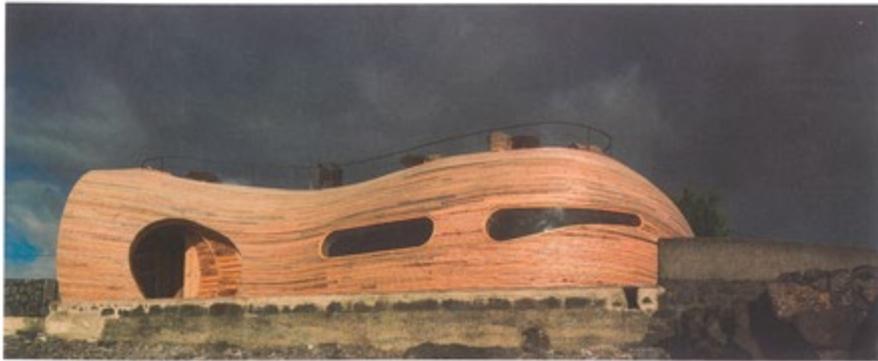
— No design do espaço é notória a influência do ambiente natural envolvente, incluindo o contorno da ilha, as rochas vulcânicas, as baleias e as castas de vinhos. —

— The design of the space is markedly inspired by the natural environment around the site, including the outline of the island, rocks, whales and wine casks. —

Situado em Barca na Madalena, na ilha do Pico, este é um projeto que não deixa ninguém indiferente. Pela forma orgânica, pelo diálogo que mantém com a paisagem, pela revolução que trouxe ao meio envolvente, o Cello Bar, um projeto com assinatura portuguesa que tem merecido a aclamação nacional e internacional, é um ponto de referência da região, sendo já considerado como um dos melhores bares do mundo. Cello é a tradução em latim de amazém. Parte do Cello Bar fica num antigo e abandonado amazém de vinho. Partindo desta estrutura, o projeto, da autoria do arquiteto Fernando Coelho, da FCC Arquitetura, evoluiu para o desenho de um novo volume que se estende na área onde se desenvolve como uma escultura gigante. As paredes, o teto e as portas do edifício original foram restauradas, já a nova extensão é uma criação contemporânea, contrastante com a linguagem clássica do edifício onde está integrada. Dois espaços distintos convivem: na construção original em basalto funciona o restaurante, na extensão contemporânea, em madeira, o bar. O projeto de interiores é da responsabilidade de Paulo Lobo. No exterior, a escultura ficou a cargo de Paulo Neves.

Located in Barca, in Madalena, on Pico Island, this is a project certain to impress. For its organic shape, for the dialogue it keeps up with the landscape, for the revolution it has brought to its surroundings, the Cello Bar, a project of Portuguese origins, which has been worthy of national and international acclaim, is a landmark for the region, and already considered one of the best bars in the world. Cello is the Latin word for storehouse. Part of the Cello Bar is located in an old, abandoned wine storehouse. Beginning with this structure, the project, designed by architect Fernando Coelho, from FCC Arquitetura, has evolved to include the design of a new volume, which expands out from the original building like a giant sculpture. The walls, roof and doorframes of the original building have been restored, while the new extension is a contemporary creation, contrasting with the classic language of the building to which it is attached. Two different spaces are thus created: the original basaltstone construction is home to the restaurant; the contemporary timber construction holds the bar. The interior design was developed by Paulo Lobo. Outside, the sculpture was the responsibility of Paulo Neves.



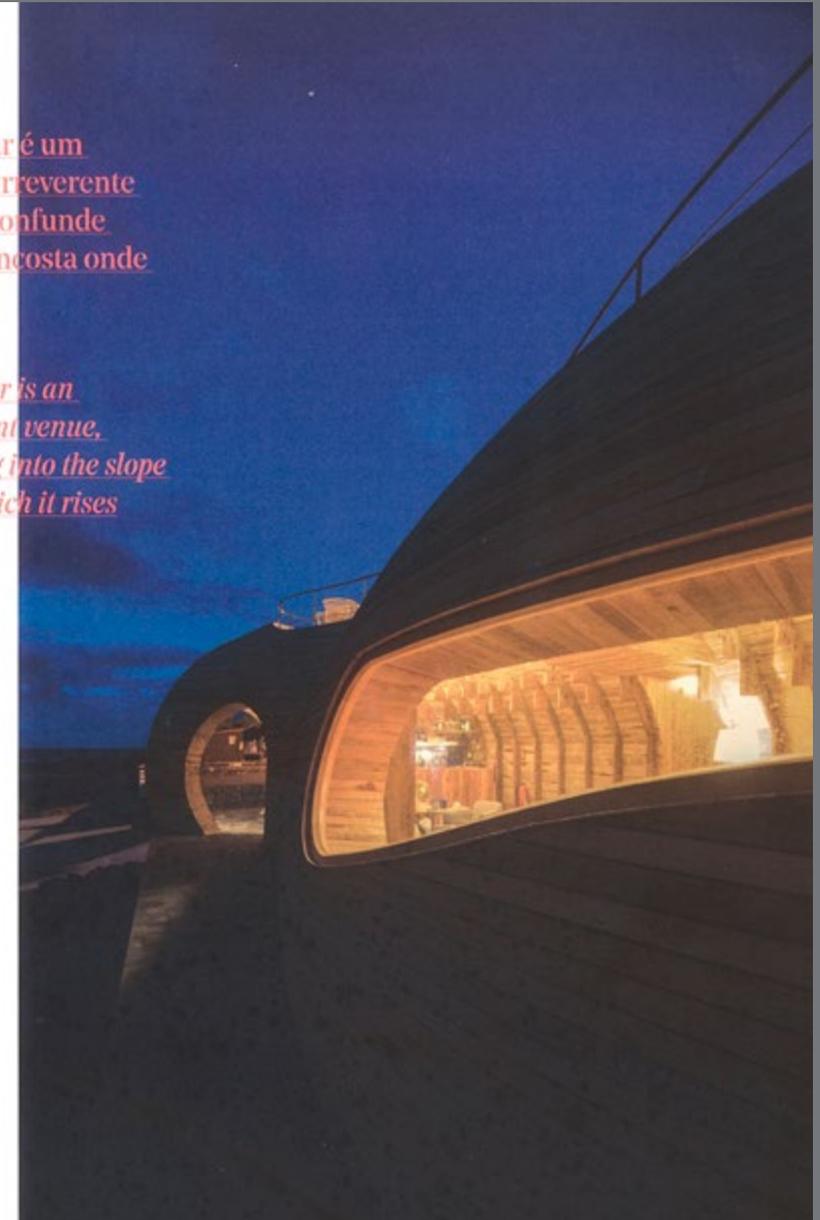


Propriedade de dois amigos naturais do Pico, Fábio Matos e Filipe Paulo, o Cella Bar é um espaço irreverente que se confunde com a encosta onde nasceu. A ideia era criar um lugar onde habitantes e turistas pudessem conviver e apreciar frente a uma vista de luar sem fôlego, e o objetivo foi cumprido - o Cella Bar maravilha todos os que o visitam proporcionando-lhes agradáveis momentos de contemplação do mar, do Pico, do Faial e de toda uma região que se deixa admirar, orgulhosa.

Owned by two friends born on Pico, Fábio Matos and Filipe Paulo, the Cella Bar is an irreverent venue, blending into the slope from which it rises. The idea was to create a place in which locals and tourists could come together and enjoy some food while taking in the breathtaking views. And their goal has been achieved - the Cella Bar wows everyone who visits it, ensuring them moments of contemplation of the sea, of Pico, of Faial and of an entire region proudly waiting to be admired.

Cella Bar é um espaço irreverente que se confunde com a encosta onde nasceu

Cella Bar is an irreverent venue, blending into the slope from which it rises



TRENDS

KNOW THE DIFFERENCE

ENTREVISTAS
Ana Aragão,
arquiteta /
ilustradora

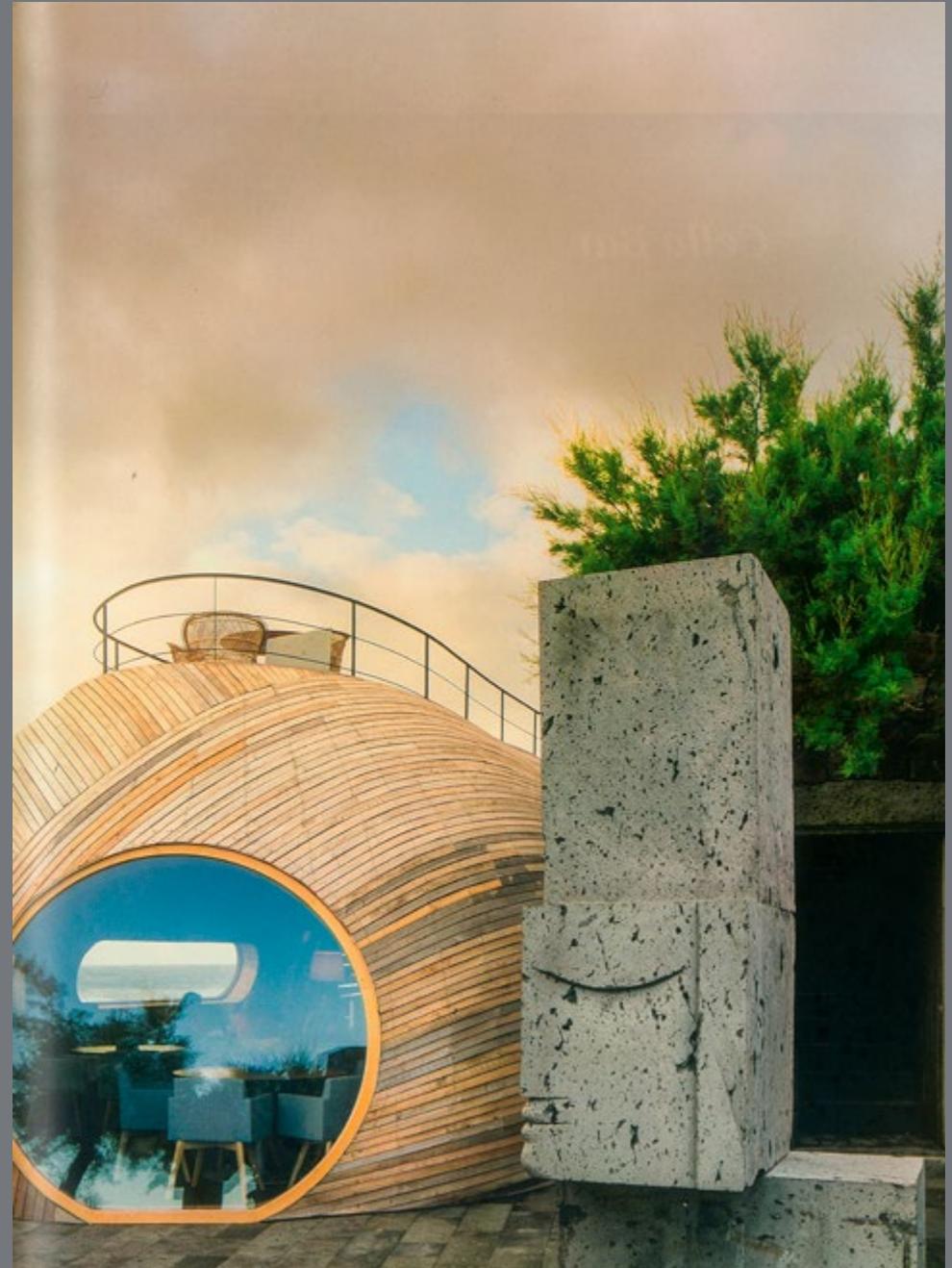
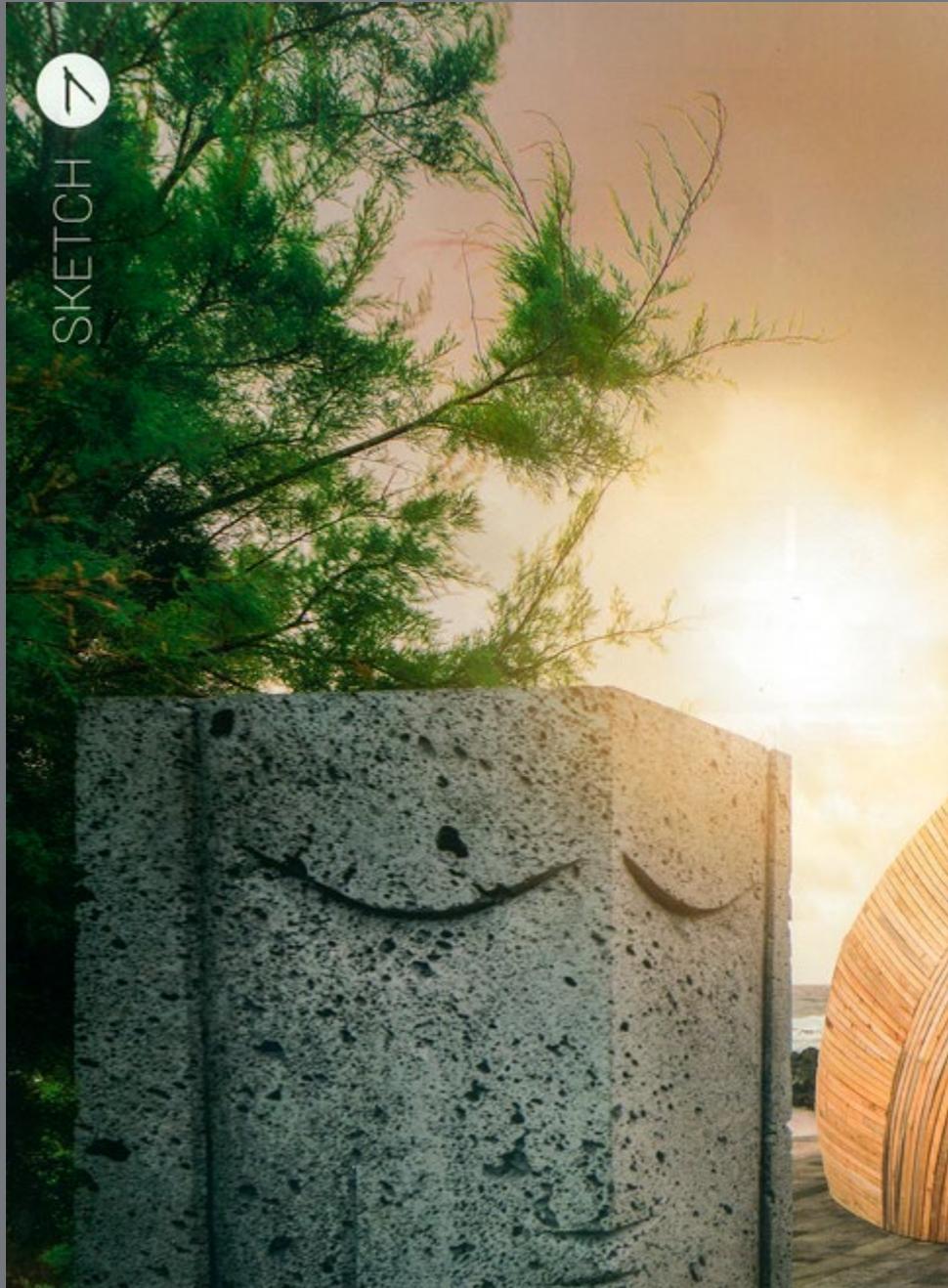
Toni Grilo,
designer

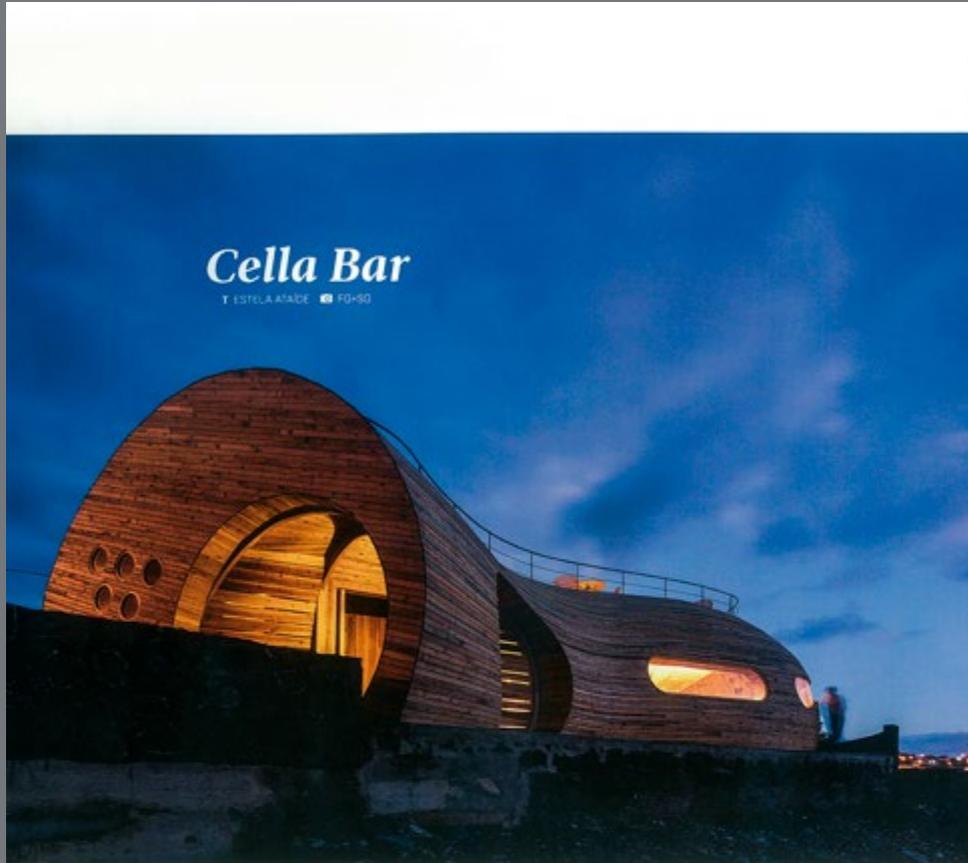
Space Inverters,
design
de ambientes

Undandy,
calçado
personalizado

TRIMESTRAL • N.º 59 • R\$ 4,50







Cella Bar

T. ESTELA ATADE ■ FCC-90

SIMBIOSE DE OPOSTOS

Deixada ao abandono durante largos anos, uma pequena estrutura na ilha do Pico foi recuperada, recebendo novo fôlego pelos traços criativos da FCC Arquitectura. O fruto desse trabalho de transformação e expansão deu origem ao surpreendente Cella Bar, um wine and food bar que, em maio de 2015, transformou a pequena vila da Madalena no novo ponto de interesse da ilha açoriana. Nascido da convergência entre partes da construção original e aspetos contemporâneos, o projeto rapidamente denuncia a fonte de inspiração: a avassaladora beleza natural insular que o rodeia.

Da pequena estrutura original, elementos chave como paredes, cobertura e portas surgem restaurados, agora de mãos dadas com um interior, com assinatura de Paulo Lobo, redesenhado para convenientemente servir a dupla função do espaço [bar e restaurante]. A linguagem clássica e ortogonal desse edifício previamente existente contrasta de maneira curiosamente harmoniosa com o novo volume adicionado. Funcionando quase como uma enorme escultura, esta construção orgânica funde-se com dinamismo às paredes que a antecederam, formando uma interessante unidade de traços contemporâneos.

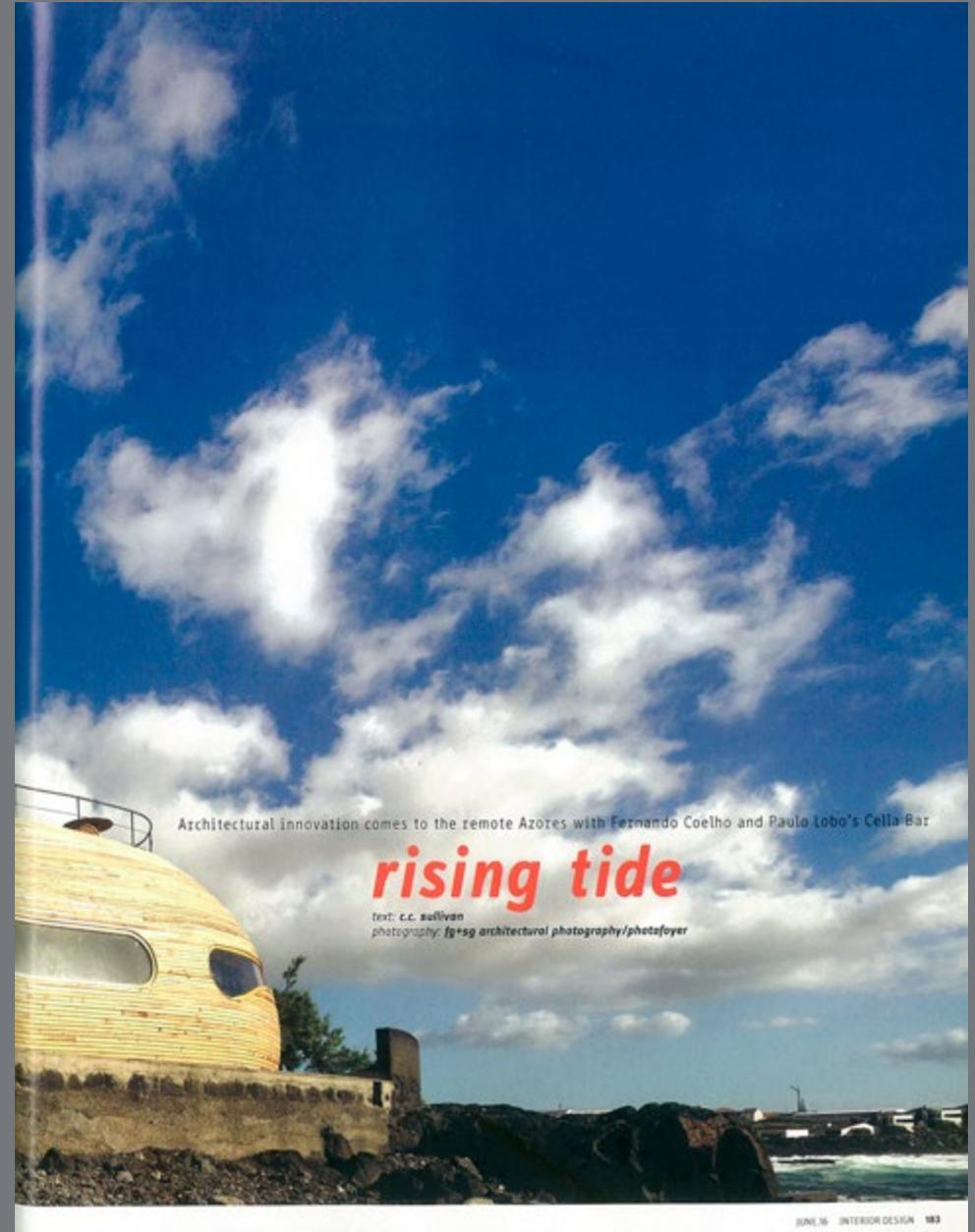


SYMBIOSIS OF OPPOSITES

Abandoned over many years, a small building on Pico Island, in the Azores, has been restored, and given a new lease of life through the creative hand of FCC Arquitectura. This work of transformation and expansion has given rise to the amazing Cella Bar, a wine and food bar, which, in May 2015, transformed the small town of Madalena into a new point of interest on the Azorean island. Resulting from the convergence of parts of the original construction and contemporary aspects, the project quickly gives away its source of inspiration: the stunning natural island beauty surrounding it.

From the small original structure, key elements such as the walls, roof and doorframes have been restored, joined now by an interior designed by Paulo Lobo and reconfigured to suitably serve the dual function of the space [bar and restaurant]. The classic and orthogonal language of this previously existing building contrasts in a curiously harmonious manner with the new volume that has been added to it. Working almost like a huge sculpture, this organic structure merges dynamically into the walls preceding it, forming an interesting unity of contemporary outlines.







The Azores are unlikely enough as geological formations go, with nine islands sprinkled in the Atlantic Ocean off the Iberian peninsula. Christopher Columbus sailed there on his way back from the New World to Spain, and the archipelago is now about a two-hour flight from Lisbon. So a long-abandoned storehouse for wine on the coast of Pico Island is a truly unlikely hot spot for cosmopolitan travelers. But that's precisely the scenario of Cella Bar, one of several collaborations between FCC Architecture and Paulo Lobo Interior Design.

Fernando Castro Coelho and Paulo Lobo are a team known for creating tourist magnets in Portugal. Whether a city restaurant or a country hotel, they always feature strict budgets and spare palettes. In the Azores, Coelho and Lobo encountered powerful inspirations. Vineyards and wine culture have earned Pico Island its status as a UNESCO World Heritage Site, and towering in the distance is a reminder of the rich, black soil's origin: the conical slope of the volcanic Mount Pico, at 7,700 feet Portugal's highest peak. And while the fine wines have produced commerce over the centuries, it was whaling that

brought settlers to Pico's few towns. Today's visitors enjoy clambering down epic lava tubes or ascending historic lighthouses.

All these impressions informed the design of Cella Bar, a tapas restaurant and lounge in the town of Madalena, near where ferries leave for neighboring islands. The existing building on the site was a 1930's storehouse for wine—the stacked dark basalt now meticulously cleaned.

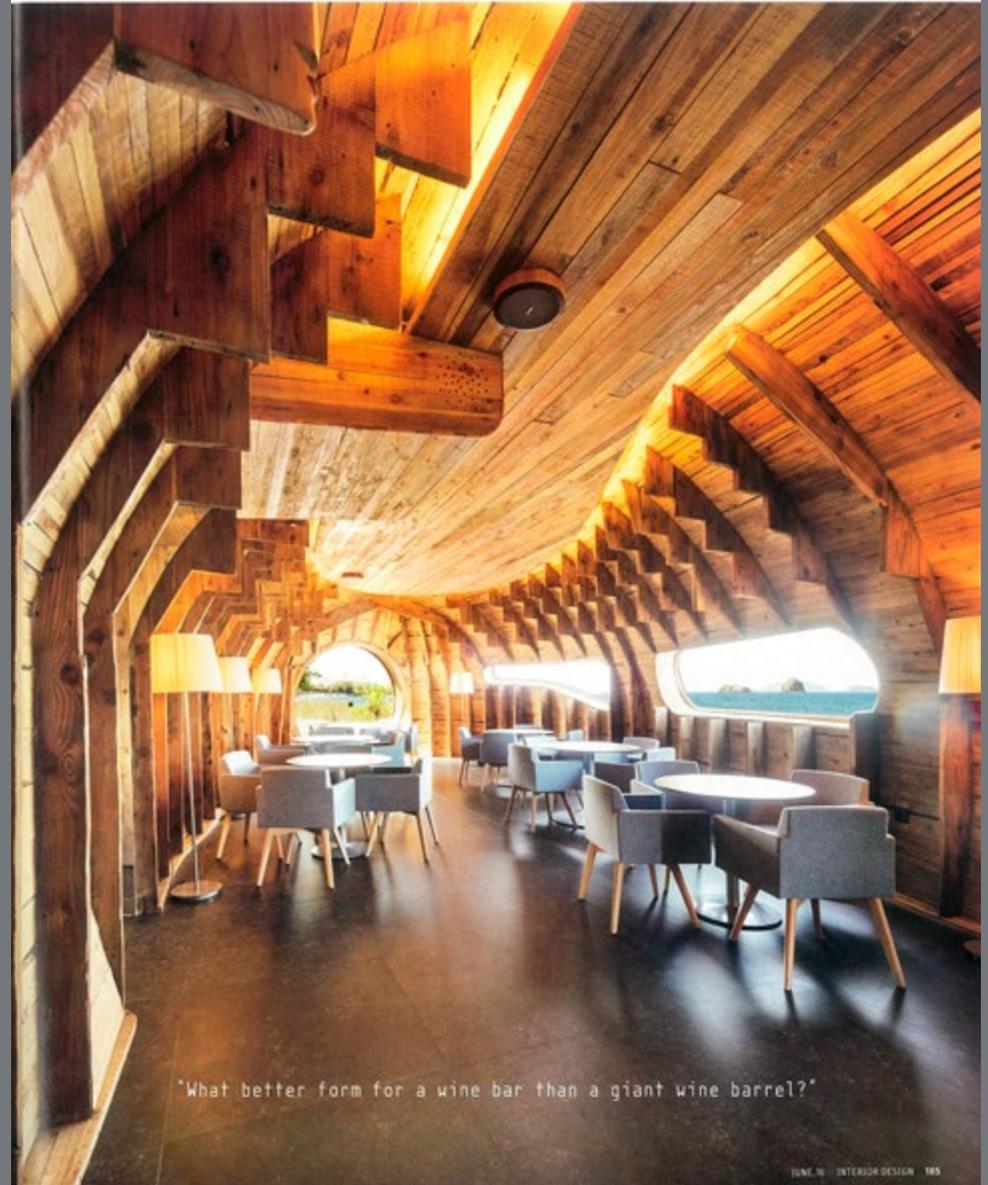
To that structure, Coelho added a highly imaginative rear extension, its elaborately installed cypress boards concealing the concrete shell everywhere but the base. "We imprinted the renovation and the addition with every spirit that breathes on this special island," Coelho explains. "There's the old volcanic rock, arches that reference the ocean's waves, the curves of whales' bodies. And the new wooden cladding is like staves. What better form for a wine

bar than a giant wine barrel?"

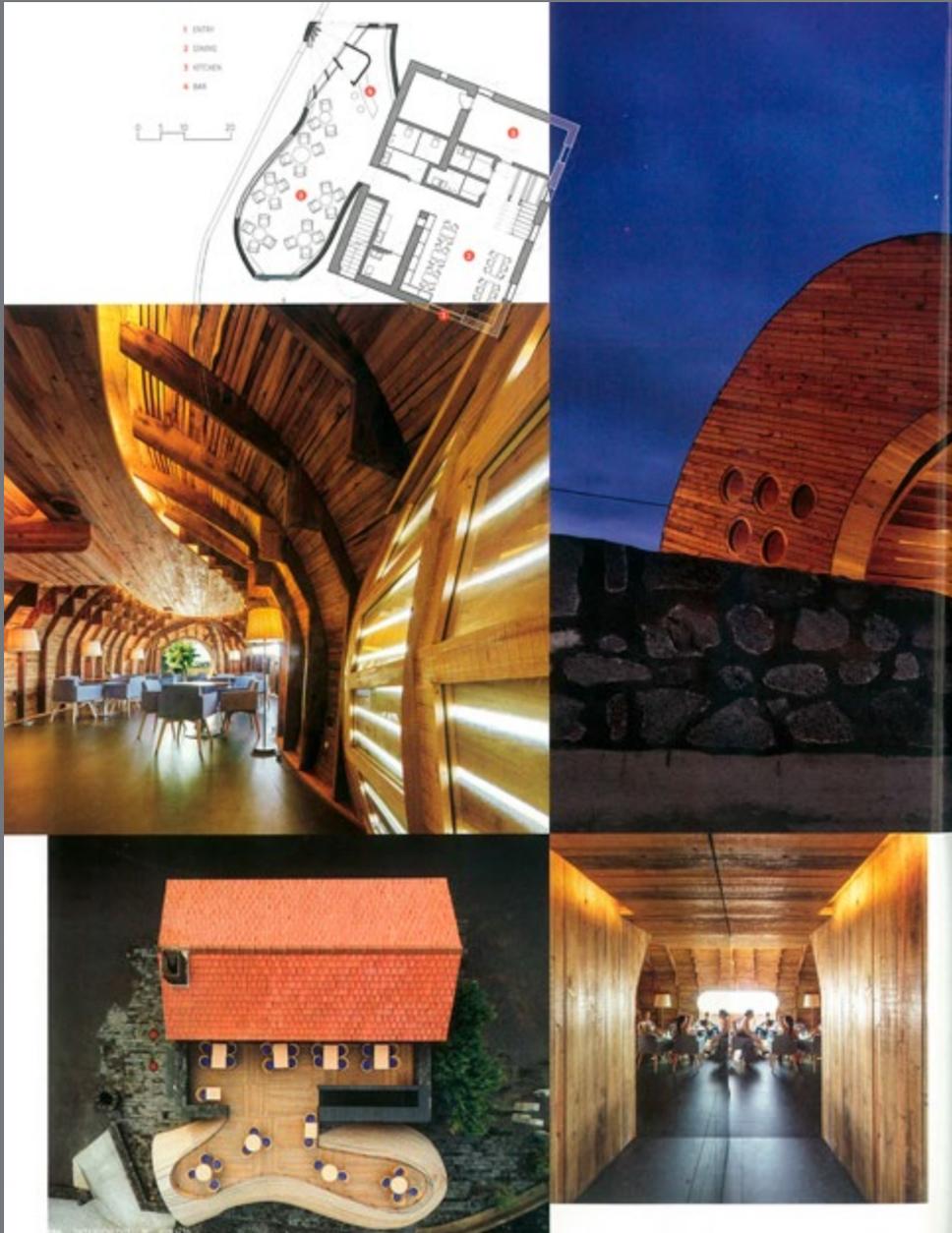
Previous spread: Boards of cypress native to Portugal's Azores conceal the concrete shell of FCC Architecture's structure for Cella Bar in the town of Madalena. The project was a collaboration with Paulo Lobo Interior Design.

Top: The addition terminates with a window 9 feet in diameter. **Center:** At one of the two bars, cypress meets ceramic floor tile. **Bottom:** Basalt originating from volcanic Mount Pico was used to construct the property's original building, a 1930's storehouse for wine.

Opposite: Washed cypress forms in a dining room are the work of sculptor Paulo Neves.



"What better form for a wine bar than a giant wine barrel?"



bar than a giant wine barrel!"

The storehouse's original back doorway now connects to the addition. Instead of exiting to the rugged coast, with the wild ocean beyond, one enters a surprisingly curvaceous structure indeed suggesting a whale's belly, a barrel, or perhaps a ship in construction. Projecting a nautical air, lengths of cypress reappear to line the shell, while notched forms rise toward the ceiling. Coves are fitted with LED strips to highlight the spatial play, and the floor's huge ceramic squares, mimicking bluestone, add depth and solidity. The view still makes a statement, framed

Left, from top: A dining room is lit by a combination of LED strips and lamps. On the roof deck, chairs in rattan and tables topped in marine plywood are rustic. **Right, from top:** The addition measures 35 feet long. Minor lines the connector between the two structures.

by small portholes, long slot windows, and an enormous round window at the end. Although the materials are suitably rough and brash, the interior imparts an austere seaside elegance. Armchairs surrounding the café tables in the addition are upholstered in pale blue wool, offering comfort and warmth. Traditional standing lamps, with pleated shades, contribute to the chiaroscuro effect created by the controlled daylight.

With the extension adding only 900 square feet to the storehouse's existing 1,000, Cella Bar's light touch is highly appreciated in a region focused on



Top: A pointed iron guardrail encloses the deck. **Center:** Custom wool-covered chairs fill a dining room. **Bottom:** Outside, a concrete terrace extends toward the Atlantic Ocean.

Opposite: Beneath the barrel eaves, a pipe system returns water to the sea.

sustainable design and ecotourism. But that meant Coelho and Lobo needed to program the available space with the utmost care in order to maximize the money-making potential of the restaurant. The dining and drinking areas for patrons had to be roomy enough without skimping on the support spaces.

Guests arrive from a terrace that's paved in basalt—with ample drainage, able to withstand hits from the big surf—and punctuated by a few bollards with unfussy appeal. The primary entrance is via the storehouse's lower dining room, which shares the ground level with the kitchen, dry storage, and restrooms. The sequence then continues either into the addition's dining room and bar or up the stairs to yet another dining room and bar. Next to that one, a door opens to a deck that straddles an oblong section of storehouse roof and an organic, asymmetrical area on top of the extension. Guests here can settle into rattan seating to take in the sun, with a salty breeze, or the cool mists that often prevail.

It's an efficient plan for a simple yet compelling attraction, composed with equal measures of old stone and fresh timber as well as modish furnishings. Visitors feel the thrill of the Azores' oceanside splendor and at the same time the protection of a captivating cocoon. There's live music on the weekends, too. Lobo, who DJs back in Porto, might be spinning here soon. **LD**

PROJECT TEAM

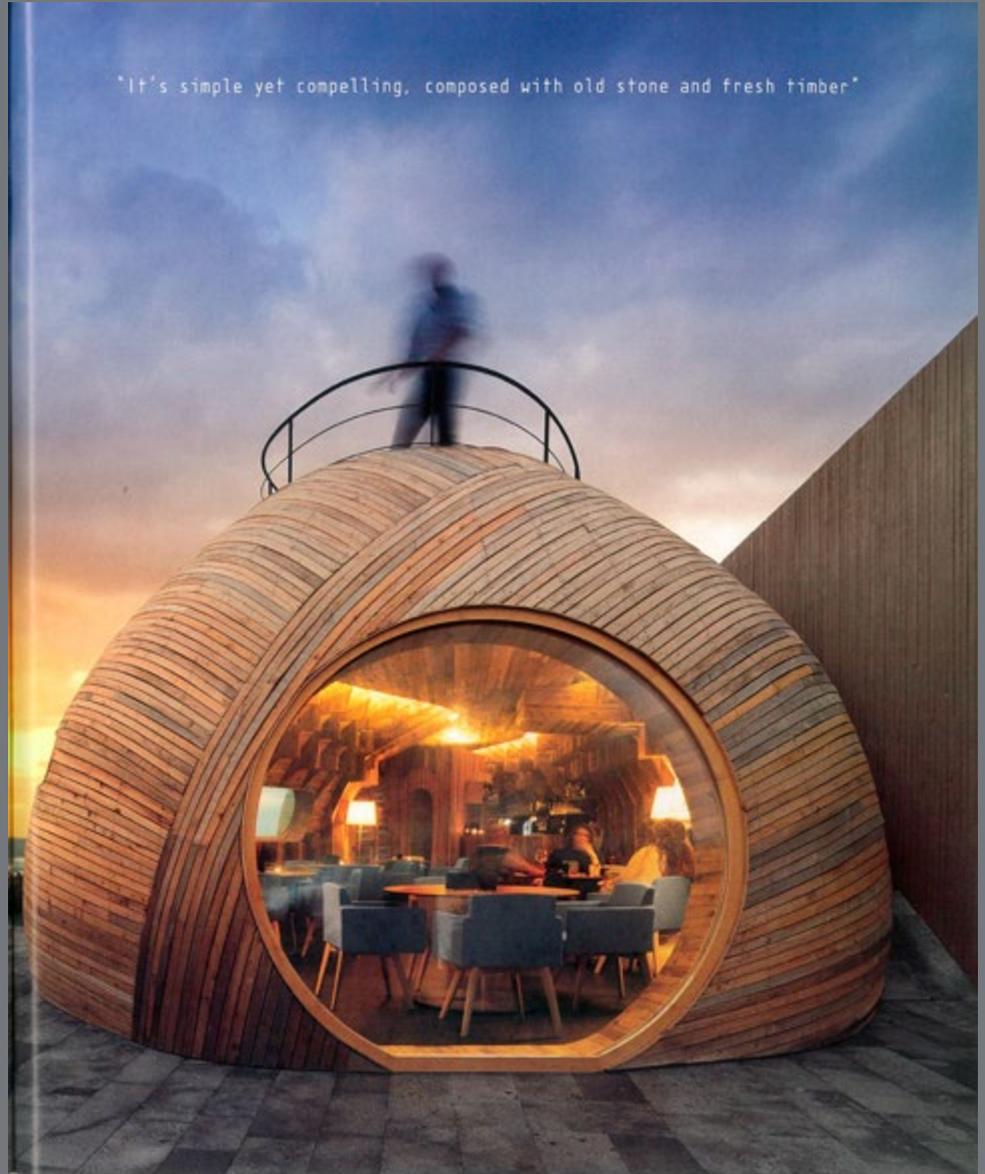
ANA LOUREIRO, SÉRGIO SILVA; IRINEI CUNHA; LUÍS VIEIRA; FCC ARCHITECTURE; FRANCISCO CARONAL; MEGUEL PFEZ, RICARDO BARROS; PAULO LOBO INTERIOR DESIGN; PAULO OLIVEIRA; STRUCTURAL ENGINEER; SELVA TEIXEIRA; MECHANICAL ENGINEER; JOAQUIM VIEIRA ENGINEERING; ELECTRICAL ENGINEER; BRUNO MERANDA; PLUMBING ENGINEER; ESTRAGA FERRO; METALWORK; VIDRARIA VETÓRIAS; GLASSWORK; ASFALTO BRISTAS; GENERAL CONTRACTOR.

PRODUCT SOURCES

FROM FRONT: LUIS POUlsen; PENDANT FIXTURES (BAR); REVISOR; FLOOR TILE (BAR, DINING); OFEIRAS SERRAS; CUSTOM TABLES (DINING); BOSETTO; CUSTOM CHAIRS; ROYAL LIGHTING; LAMPS; KONWILKENT PHILLIPS; LINEAR FIXTURES; MODULAR LIGHTING INSTRUMENTS; SCONES; THRODSHOUT MEMORIAL; CUSTOM WINDOWS; CIN COATING; PAINT.

interiordesign.net/coelho-lobo for more images of the restaurant.

"It's simple yet compelling, composed with old stone and fresh timber"



IMPOSTOS VALE A PENA IR A ESPANHA METER GASOLINA?

DIÁRIO DO 25

Diário de Notícias

www.dn.pt

QUARTA-FEIRA, 10 de fevereiro de 2016, Ano 152.º, N.º 53 622, 1.20€
 Diretor: ANDRÉ MENEZES | Editora-adjunta: MARGA BELLÓ | Subdiretores: ANA SOUSA DASILVA, JOANA PETEJÓ e NUNO SABADO | Diretor de arte: PEDRO FERNANDES

EDIFÍCIO DO ANO "ESGOTEI OS PARAFUSOS DOS AÇORES", DIZ O ARQUITETO



Um bar na ilha do Pico (na fotografia), uma cozinha comunitária na Costa de Caparica e uma casa em Guimarães, todos assinados por arquitetos portugueses, são os edifícios do Ano em três das 14 categorias de um concurso mensal.

REFERENDO

Marcelo recusa entrar no debate sobre a eutanásia

■ A consulta popular sobre a legalização da eutanásia parece pouco provável e o futuro presidente rejeita pressionar os deputados nesta matéria. Se o Parlamento aprovar um referendo, Marcelo não o irá vetar, mas também não será de a propósito. PORTUGAL, PÁG. 7

JUSTIÇA

Paulo Santana Lopes paga um milhão para sair de casa

■ Agitado no mesmo processo que investiga José Veiga, Santana Lopes ficou em prisão domiciliar, mas está disponível para pagar nos próximos dias um milhão de euros de caução, medida de coação definida nesta semana pelo juiz Carlos Alexandre. SOCIEDADE, PÁG. 17

MOVIMENTO PAN-EUROPEU

Como Varoufakis quer mudar as políticas da Europa

MUNDO, PÁG. 27

CIÊNCIA

No Porto ensina-se Matemática a ver *The Walking Dead*

SOCIEDADE, PÁG. 30

SPORTING

William Carvalho assina até 2020 e ganha mais 1500%

DESPORTO, PÁG. 42

ORÇAMENTO

83 por cento dos salários em Portugal não passam dos 1500 euros

Centeno garante que as empresas vão ter benefícios fiscais

Maioria das pensões já paga metade do imposto extraordinário

DIÁRIO DO 25, 12 E 13

Alunos até ao 9.º ano vão ficar o dia inteiro na escola

Educação. Pais, diretores de escolas e especialistas aplaudem a medida que o Ministério da Educação quer implementar até 2019, mas alertam para a necessidade de garantir uma ocupação de qualidade. Será preciso contratar mais professores, técnicos e funcionários e falta ainda calcular os custos. No primeiro ciclo, a escola a tempo inteiro exigiu um investimento de cem milhões de euros. DN, PÁG. 12 E 13

Arquitetos portugueses assinam três edifícios do ano

Prémio. Uma casa em Guimarães, um bar na ilha do Pico e uma cozinha comunitária num bairro da Costa de Caparica são os três projetos nacionais vencedores do prémio da ArchDaily

MARINA MARQUES

Ainda não se passaram cinco anos desde que Fernando Corbo foi a primeira vez aos Açores, a convite de três sócios interessados em abrir no Pico o Cella Bar. De então até agora, o arquiteto do atelier FCCA arquitetura apoia-nos-se pelo arquipélago, já aí construiu um terreno, é padrinho de casamento de um dos sócios, esgotou os parafusos nas nove ilhas e cooptou a população local que se rende ao projeto que traçou para o espaço, partindo de antigas adegas. Tal como se renderam os cerca de 350 mil visitantes diários da plataforma ArchDaily que o elegeram como Edifício do Ano na categoria LAZER.

Este foi um dos três projetos portugueses vencedores da edição deste ano, de um total de sete que estavam inscritos e entre os cinco finalistas das 14 categorias em que se divide este prémio.

"Foi um projeto bastante usado", diz a site. "Além dos problemas legais devido à localização, na orla marítima e numa zona classificada como Património da Humanidade, no início houve muita contestação local, quiseram embargar a obra." Depois há todas as contrariedades de o Pico ser uma ilha: "Apesar de ter usado muitos materiais locais, madeiras, azulejos, cortiças, tudo isso teve de ir do Continente. O que quer dizer entre três e quatro semanas de viagem de barco." Mesmo a opção pela madeira local, a criptoméria, revelou-se um quebra-cabeças: "Para aparafusar toda aquela estrutura exterior, esgotei os parafusos nos Açores." Apesar de os planos iniciais não o previrem, este material também acabou por marcar o interior do Cella Bar: "Quando vi a cofragem interior, feita pelos carpinteiros locais, disse: 'Agora não tiram isso daqui.' A cara do dono é ótima na altura... O bar, que abriu no último verão, é já um dos pontos de atração turística e, apesar da oposição da população local no início, 'agora já é o melhor bar do mundo'.

Função social. "A visibilidade que o prémio traz pode ser determinante para conseguir o financiamento necessário à fase seguinte da cozinha comunitária das Terras da Costa", afirma Tiago Saraiva, do ateliermb, que



em parceria com o coletivo Warrhouse, o financiamento da Fundação Calouste Gulbenkian e da Casa Vaper e o empenho da Câmara de Almada conseguiram, com o projeto da cozinha premiada na categoria Arquitetura Pública, levar água a um bairro de 300 pessoas.

Concluído em 2014, o arquiteto defende que "o projeto só estará terminado quando for desmantelado". Desmantelada? "Sim, e o nosso desejo é que aquelas madeiras sejam reutilizadas em projetos com o mesmo cariz porque, se a cozinha servir para melhorar as

condições de vida daquela comunidade, em setembro ou outubro a Câmara de Almada decidiu arrancar para a fase seguinte, ou seja, o realojamento daquelas pessoas num bairro a 200 ou 300 metros do local onde agora vivem, que terá alguns equipamentos coletivos. E "os arquitetos do bairro" já estão novamente a trabalhar com a comunidade para perceber as necessidades de cada família, tal como aconteceu com a cozinha comunitária que "sebedeu a um programa definido pela comunidade".

Na categoria de reabilitação, Elisabete Saldanha foi a vencedora com um projeto que desenhava numa casa particular, em Guimarães. Ainda surpreendida com o prémio, confessa que esta foi a sua estreia num concurso, adiantando que o objetivo foi "mostrar o trabalho para arguirmos mais projetos".

OS VENCEDORES

LAZER

Cella Bar
 • Madalena, Pico (Açores), 2015
 • FCCA Arquitetura • Paula Lobo

ARQUITETURA PÚBLICA

Cozinha Comunitária Terras da Costa
 • Caparica, Portugal
 • ateliermb

REABILITAÇÃO

Casa em Guimarães
 • Guimarães, Portugal
 • Elisabete de Oliveira Saldanha

ARQUITETURA INDUSTRIAL

Factory on the Earth
 • Madalena
 • Ryuchi Ashizawa Architect & Associates

ESCRITÓRIOS

Intesa Sempao Office Building
 • Porto Plano Building Workshop

EDIFÍCIO HABITACIONAL

The Great Wall of WA
 • Austrália
 • Loop Rosselli

ARQUITETURA RELIGIOSA

Ribbon Chapel
 • Japão
 • NAD Architects

ARQUITETURA DESPORTIVA

The New Bordeaux Stadium
 • França
 • Herzog & de Meuron

CASAS

Vila Matilde
 • Brasil
 • Terra e Tuma Arquitetos

ARQUITETURA COMERCIAL

Miu Miu Anyama Store
 • Japão
 • Herzog & de Meuron

ARQUITETURA EDUCACIONAL

School of Architecture at the Royal Institute of Technology
 • Suécia
 • Thom & Videgård Arkitekt

ARQUITETURA DE INTERIORES

House of Vans London
 • Londres
 • Tom Green

ARQUITETURA HOSPITALAR

Partners In Health Dormitory
 • Ruanda
 • Sharon Davis Design

ARQUITETURA CULTURAL

Marin Opera House
 • China
 • MAD Architects

VEJA FOTOGRAFIAS DOS PROJETOS VENCEDORES EM WWW.DN.PT

Bebeu meia garrafa de uísque e matou a família P. 16

Jornal de Notícias



● Inspeção dos jogos recebeu 533 pedidos de interdição só no ano passado ● Fiscalização pouco eficaz, uma vez que não é pedida identificação à entrada ● Maioria dos clientes nas salas são jovens, diz sindicato P. 4 e 5

Mais viciados pedem para ficar fora dos casinos



Jogos Digitais entre os novos cursos com maior êxito

Agência de Avaliação do Ensino Superior aprovou em dois anos mais 125 licenciaturas P. 11 e 12

etc. artes



PIXES GRUPO DE BLACK FRANCIS JÁ TRABALHA EM NOVO CD
Antes de iniciar a digressão que passará por Portugal (Festival Alive, 7 a 9 de julho, Lisboa), o grupo de indie rock Pixes planeia editar música nova — e já está em estúdio, anunciou no Instagram. A banda de Black Francis já havia dito que o sucessor de "Indie Cindy", de 2014, saía este ano.



Casa Bar na ilha do Pico, venceu o prémio na categoria de "hospitalidade".

Portugal tem três edifícios do ano

Arquitetura Site norte-americano Archdaily distinguiu projetos de ateliês nacionais situados nos Açores, Caparica e Guimarães

● O Prémio Edifício do Ano 2016, promovido pela plataforma de arquitetura Archdaily, distinguiu entre três dos sete projetos portugueses que se encontravam entre os finalistas. "Hospitalidade", "arquitetura pública" e "remodelação" foram as categorias eleitas.

O Cella Bar, nos Açores, foi ateliê FCC Arquitetura e Paulo Lobo mereceu a preferência do júri na categoria de "hospitalidade". Situado na ilha açoriana do Pico, este bar e restaurante de tapas tem somado elogios nos últimos anos, figurando já em várias revistas de arquitetura de todo o Mundo. O Cella tem dois edifícios autónomos: o restaurante está situado num edifício rústico, enquanto o bar, uma estrutura de madeira com formas curvilíneas, foi erguido na zona envolvente.

Na categoria de "arquitetura pública", a escolha recaiu sobre a Corzinha Comunitária Terras da Costa, situada na Costa da Caparica. Esta criação conjunta do arquiarmêdo e do Coletivo Warehouse serve de alojio aos 200 habitantes do bairro Terras da Costa, constituída por construções precárias num território isolado da Caparica.

Por fim, a Casa de Guimarães, de Elisabete Salómba, saiu vencedora na categoria de remodelação. Localizada numa quinta nas encostas da cidade de Guimarães, o edi-



Casa de Guimarães, de Elisabete Salómba



Corzinha Comunitária Terras da Costa, na Caparica

fício manteve "a volumetria e o aspeto original", mas adaptado "às necessidades atuais".

Na sétima edição do galardão internacional, atribuído pelo público especializado da área da arquitetura que visita a plataforma norte-americana, estiveram disponíveis para votação cerca de três mil projetos de

Plataforma com 350 mil visitas diárias

● Fundada em 2008, a Archdaily é uma plataforma online de informação e divulgação da arquitetura, com base em Nova Iorque, que contabiliza 350 mil visitas diárias. Através anualmente esta prémio a projetos que se destacam pela inovação espacial, social, material e técnica. São escolhidos cinco projetos finalistas por cada uma das 14 categorias, que abrangem áreas como desporto, cultura, hotelaria, casas, remodelação, escritórios e espaços comerciais.

todo o mundo, distribuídos por 14 categorias, contando-se sete portugueses entre os 70 finalistas.

O Mercado Municipal de Abrantes, o Centro Equitativo de Leça da Palmeira, o Parque Al-Sharred, no Kuwait, e a sede da Uralchem, na Rússia, foram os restantes finalistas portugueses. ●

breves,

Oscars Discurso de vencedores vai ter novidade

A edição deste ano dos Oscars (28 de fevereiro) vai ter uma mudança nos discursos dos vencedores. Os premiados terão, na mesma, 45 segundos para falar mas podem agora exibir num ecrã os nomes da família a quem querem agradecer — permitindo-lhes usar "o precioso tempo" para "ideias e pensamentos mais valiosos".

Rock Kodaline no Marés Vivas e em Lisboa

A banda irlandesa Kodaline vai atuar no festival Marés Vivas (14 a 16 de julho). Juntamente ao já anunciado Dion Iohm, os bilhetes custam 15€ (1 dia) ou 60€ (três dias). Antes de tocarem em Gata, os Kodaline dão um concerto no Coliseu dos Recreios, Lisboa, dia 6 de março (já esgotado), e apresentam o novo CD "Coming up for air".

Indovico Einaudi Neoclássico atua em abril no Porto e Lisboa

O compositor italiano neoclássico "new age" Indovico Einaudi vem apresentar a Portugal o novo CD "Elementals". Dia 29 de abril atua no Coliseu do Porto e, no dia seguinte, no Coliseu de Lisboa. O compositor diz ter-se inspirado "nos diversos elementos conceptualizados, desde a criação mitológica grega à geometria de Euclides", passando pelo que "Kandinsky refletiu sobre a arte". Einaudi, 60 anos, apresenta-se maioritariamente ao piano, mas também com guitarras elétrica e "bodes".



Sessão especial é hoje



Equipa de "Jogos de damas" no Porto

A realizadora Patrícia Sequeira e a poetisa Filipa Leal, organizadoras de "Jogos de damas", apresentam hoje no Porto, às 22 horas, no Teatro Campo Alegre, o seu filme, o drama "Uma espécie de 'Os amigos de Alex' feminino e lúctano, prendendo o olho a Strindberg, Bergman e Kassar".

SERRA DA LOUSÃ: NATUREZA, DESPORTO E CHANFANA
E AINDA: RESTAURANTES • AR LIVRE • NOITE • CINEMA E TEATRO • TODA A PROGRAMAÇÃO DE TELEVISÃO

NAS BANCAS 1,60 €*

evasões

EDIÇÃO PORTO/NORTE

SELEÇÃO
2016
EVASÕES

HOTÉIS • TURISMO RURAL
RESTAURANTES • VINHOS • BARES

VINHO DO PORTO
há quanto tempo não vai às caves?

COMIDA, PROVAS, MUSEUS,
VISITAS EM FAMÍLIA: AS CAVES DE GAIA
NÃO SÃO SÓ PARA TURISTA VER.

SEMANAL Nº 42, 15 A 21 DE JANEIRO 2016

*ESTA REVISTA FAZ PARTE INTEGRANTE DAS EDIÇÕES DE SEXTA-FEIRA DO DIÁRIO DE NOTÍCIAS E DO JORNAL DE NOTÍCIAS E, A PARTIR DE SÁBADO, É VENDIDA SEPARADAMENTE PELO PREÇO DE 1,60 EUROS

COZINHA TRANSMONTANA: CHEGOU A HORA DE DESCOBRIR O BUTELO E AS CASULAS



RAMOS PINTO



GRAHAM'S



FERREIRA



SANDEMAN

música nas caves cálem



Foi fundada por António Alves Calem em 1859 e, foi, em 2015, a cave mais procurada de todas, com 225 mil visitantes. Vale muito a pena apreciar os rótulos antigos da marca que seguem para o mercado brasileiro nos anos 1950, além de viver a experiência única de estar dentro de um baldeiro de 40 mil litros. Quem visita a Calem ao final do tarde – de terça a domingo, com início às 18h00 – tem direito a um mimo extra: o «Fado in Porto», um espetáculo de fado com cerca de 45 minutos. Enquanto assistem ao concerto, os turistas podem provar vinhos especiais, como o Colheita 1961, o mais emblemático do género.

📍 Avenida Diogo Leite, 344, Gaia
Tel.: 223746880 **Web:** calem.pt
Horário: Diariamente, das 10h00 às 18h00 (horário de inverno).
Preço: A partir de 6 euros.

reliquias da real companhia velha



As caves da Real Companhia Velha escondem um pequeno grande tesouro: um depósito de 1.059.000 litros de vinho, importado do Japão em 1970. A volta foi construído um foso para que não se perdesse vinho em caso de ruína. Nas caves, estão armazenados tonéis e vintages muito antigos, incluindo uma garrafa única de 1765. E há mais de 16 mil garrafas na galeiteira de Portos Vintage.

📍 Rua Azavedo Magalhães, 314, Gaia
Tel.: 223775194 **Web:** realcompanhavelha.pt
Horário: De terça a sexta-feira, das 10h00 às 16h00 (horário de inverno).
Preço: Entre 3 e 15 euros.

VISITAR MUSEUS DO VINHO

#1 RAMOS PINTO

Adriano Ramos Pinto foi um precursor no que diz respeito ao marketing e à publicidade no negócio do vinho do Porto. O seu legado é exibido num museu aberto ao público em 2012, nos antigos escritórios da empresa. A visita é personalizada e um must para os amantes das artes em geral. Dos posters publicitários da Belle Époque aos painéis de azulejos de 1909, passando por todo o mobiliário e utensílios da década de 1930, o museu da Ramos Pinto, que desde 1990 está nas mãos dos franceses da Champagne Louis Roederer, é de visita obrigatória. E esconde dois tesourinhos: o escritório de Adriano Ramos Pinto, com um stand de madeira feito para uma exposição no Rio de Janeiro em 1908, e a toilette ao estilo Belle

Époque com louça importada de Inglaterra. As caves receberam 32 mil pessoas em 2015.

📍 Avenida Ramos Pinto, 400, Gaia
Tel.: 938808283 **Web:** ramospinto.pt
Horário: De segunda a sexta-feira, das 09h00 às 17h00 (horário de inverno).
Preço: A partir de 6 euros

#2 GRAHAM'S

São vários os argumentos para visitar as caves da Graham's, todos de peso. Da recuperação dos antigos armazéns, obra concluída há três anos, nasceu o novo lodge, com o Vinum Restaurant & Wine Bar, uma loja ampla e bem organizada, um museu e novas salas de provas. A vista fantástica já lá estava, mas saiu valorizada. Destacamos o museu, que exibe documentação e objetos da história da empresa e da família, como ementas de uma refeição com Graham's Six Grapes a bordo dos Queen Mary I e II, um relógio de bolso feito por Patek Philippe para a rainha Maria Pia de Portugal

em 1887 e comprado num leilão por Andrew James Symington depois da abdição da família real portuguesa em 1990, e cartas de Barack Obama e da rainha Isabel II de Inglaterra.

📍 Rua de Rei Ramiro, 524, Gaia
Tel.: 223776484 **Web:** grahamspordodge.com
Horário: De segunda a sexta-feira, das 09h30 às 17h30 (horário de inverno).
Preço: A partir de 6 euros



Garrafa decorada, com mais de cem anos, que pode ser vista no antigo escritório de Adriano Ramos Pinto

#3 FERREIRA

No museu da Ferreira, empresa criada em 1751 por uma família de viticultores do Douro (hoje grupo Sogrape), há objetos pessoais de Dona Antónia Adelaide Ferreira, como uma escova de cabelo e um espelho de mão em prata, e um retrato da mulher forte, que ficou viúva duas vezes antes dos 33 anos e que mudou o Douro e a produção de vinho. Um túnel com posters publicitários e uma segunda área museológica com alfaias agrícolas são outros motivos de interesse da visita, que termina com chave de ouro: a prova numa sala com o traço do designer Paulo Lobo. Dentro desse espaço, na Sala dos Azulejos, com cenas tiradas de fotografias de 1928, é possível fazer a prova «Dona Antónia» (uma seleção de cinco vinhos, por 16 euros).

📍 Avenida Ramos Pinto, 70, Gaia
Tel.: 223746106 **Web:** sograpevinhos.com
Horário: Todos os dias, das 10h00 às 12h30 e das 14h00 às 18h00.
Preço: A partir de 8 euros

#4 SANDEMAN

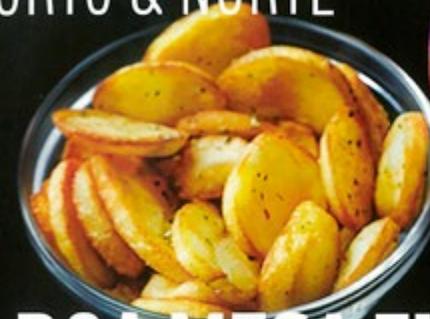
A Sandeman, igualmente da Sogrape e que recebe cem mil visitantes no ano passado, tem um museu de entrada gratuita, onde é possível saber mais sobre o fundador da marca, George Sandeman – um jovem escocês que em 1790 decidiu comercializar vinhos do Porto e de Lerez, do Sul de Espanha. Há por ali cápsulas originais, sinetes que serviam para marcar o lacre e o ferro com que a marca identificava as suas pipas, fotografias antigas, garrafas do século XVII e os famosos posters publicitários, como o da Sherry Girl desenhada por Loxton Knight. Detalhe curioso é o de os guias da Sandeman se vestirem que nem o Don, a figura desenhada por George Massiot Brown para ser o logótipo da casa de vinho do Porto que também comercializava o tal Lerez, de Anabazria.

📍 Largo Miguel Bombarda, 3, Gaia
Tel.: 223740533 **Web:** sandeman.com
Horário: Diariamente, das 09h30 às 12h30 e das 14h00 às 17h30 (horário de inverno).
Preço: A partir de 6 euros.

AVEIRO PASSEIO PELA RIA E PELAS MARGENS

EVASOES

PORTO & NORTE



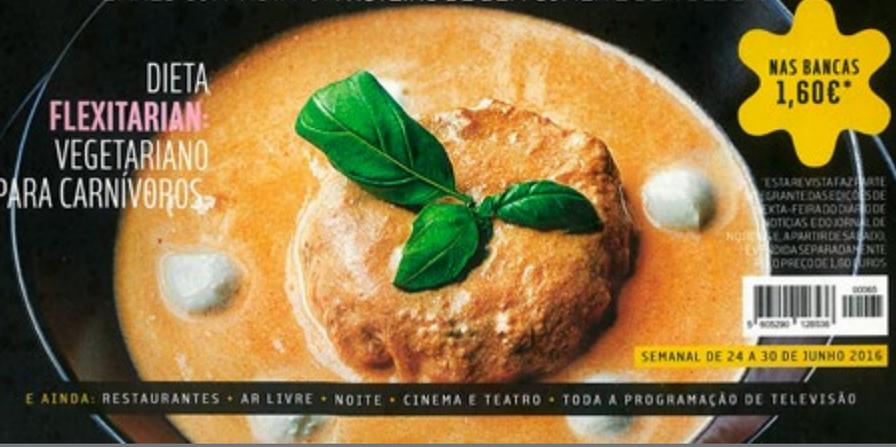
O MUSEU VIVO DA
FOGAÇA EM SANTA
MARIÁ DA FEIRA

UM HOTEL LONGE
E PERTO DE TUDO
EM CASCAIS

BOA MESA EM COIMBRA

HAMBURGUERIAS, COMIDAS DO MUNDO, CASAS DE PETISCOS,
BÁRES COM VISTA: UM ROTEIRO DE BEM COMER E BEM BEBER.

DIETA
FLEXITARIAN:
VEGETARIANO
PARA CARNÍVOROS



NAS BANCAS
1,60€*

*ESTARE VISTA FAZEMO
GRATITE DAS EDIÇÕES DE
SEXTA-FEIRA DO DIÁRIO DE
NOTÍCIAS E DO JORNAL DE
NOTÍCIAS E, A PARTIR DE SÁBADO,
E CADA SEPARADAMENTE
NO PREÇO DE 1,60€.



SEMANAL DE 24 A 30 DE JUNHO 2016

E AINDA: RESTAURANTES • AR LIVRE • NOITE • CINEMA E TEATRO • TODA A PROGRAMAÇÃO DE TELEVISÃO

RESTAURANTES

COMER E BEBER



PORTO A SOLO OU (BEM) ACOMPANHADO

LISBOA Entre todos os marcos de vinho do Porto, a da Sandeman, associada à icónica silhueta do homem de capa, chapéu e copo de Porto rubi, dispensa apresentações. Mas é tempo de dá-lo a provar de outras formas. Inclusive com comida e em cocktails.

O espaço amplo de dois pisos, numa das esquinas mais visíveis do pitoresco Largo Rafael Bordalo Pinheiro, já foi muitas coisas, mas, se depender do empenho da Sogrape – detentora, entre outras marcas, da Sandeman –, a proposta mais recente é para ficar. E convencer.

Apesar de ter uma imagem amplamente reconhecida – a figura do Don, criada no início do século XX por Georges Massiot Brown –, a Sandeman debate-se com um problema transversal a

praticamente todos os produtores de vinho do Porto: o seu consumo aumenta entre os estrangeiros, mas com os portugueses faz-se sobretudo entre um público cada vez mais envelhecido.

Nama época em que as bebidas premium ganham novo protagonismo, projetando-se inclusive graças à coquetelaria, a Sogrape concebeu The Sandeman Chiado para provar a sua versatilidade e comprovar que vai bem com a comida. Para isso foram solicitados os serviços de dois chefs

do Porto, Luís Américo do Cantina 32 e João Pupo Lameiras da Casa de Pasto da Palmeira, que trataram de criar uma ementa todo-o-terreno com petiscos, entradas e pratos – das tábuas de queijos e enchidos a comida de tacho e opções de peixe e carne, privilegiando o que é nacional – facilmente harmonizados, caso a caso, quer com os vinhos do Porto quer com cocktails, com estes por base.

Para a variável líquida desta equação foi fundamental a consultadoria de Kiko Pericoli, um



COCKTAILS
EM CASA DEDICADA AO VINHO DO PORTO, ESTE MARCA PRESENCIA NA SUA FORMA MAIS PURA, MAS TAMBÉM EM COCKTAILS DE AUTOR COMO O HONEY, I'M DON, COM PORTO RUBY, XAROPE DE MEL, SUMO DE LÍMÃO E DE TORANJA, ANANÁS E FLOR DE SAL.



PHOTO: LUIS PERICOLI

dos sócios do bar Double 9, que não se limitou a dar um twist ao Porto tónico, a sugerir uma versão com gelo e uma rodela de laranja ou a recriar a caipirinha, e investiu também em criações de autor como Honey, I'm Don, Devilish Centaur ou One Eight Zero Five. ● JMS

THE SANDEMAN CHIADO
Largo Rafael Bordalo Pinheiro, 27 (Chiado) Tel: 937850069
Web: thesandemanchiado.com
Das 11h30 às 00h00. Não reserva.
Preço médio 15-25 euros (refeição)

POR FRANCISCO SEIXÁS DA COSTA
EMBAIXADOR E GASTRÓFILO
(escreve na Evassões nas últimas sextas-feiras de mês)



CRÍTICA

COMER E BEBER

VIANDANTES E MESÁRIOS

BARCELOS Há restaurantes que, diz-se, são locais de peregrinação. O Pedra Furada é um desses sítios, em duplo sentido – o literal e o figurado. Não só fica ao alcance do Caminho de Santiago, como se viaja até lá com a mesa enquanto destino.

Tenho um amigo que aplica a palavra «viandante» a quem goste de ir à procura de locais com boa carne. É claro que se trata de uma corruptela sinónima. Os viandantes são os caminheiros. Mas por que diabo são chamados aqui, a um espaço de notas sobre restaurantes?

Na vida, passei três vezes pelo Pedra Furada. A primeira, no final dos anos 1970. O espaço era algo diferente e chamava-se ou chamavam-lhe Maria da Pedra Furada, por virtude do nome da proprietária. Terá nascido de uma tasca criada há 70 anos, passando, em 1974, a restaurante. Ficou-me na memória ter já então uma cave de vinhos afamada, num tempo em que, pela província, isso não era muito vulgar. Ainda hoje ela se recomenda, muito embora, nesta última visita, me tenha satisfeito com o muito razoável tinto da casa.

A aldeia de Pedra Furada fica cinco quilómetros a sul de Barcelos (melhor, de Barcelinhos, para quem conhece as peculiaridades da área), na EN 306. É um espaço rústico, com um serviço profissional e atento. O proprietário, António Herculano, é uma figura hospitaleira que, entre a chegada das virtualhas à mesa, nos fala com entusiasmo da mudança profunda que o seu projeto comercial sofreu, por virtude de o local se ter tornado um afamado ponto obrigatório de passagem de peregrinos no Caminho de Santiago de Compostela. Dai os viandantes, percebem agora?

Ao lado do restaurante, num espaço cosmopolita, cruzam-se diariamente gentes de todo o mundo, contando-se bem para cima da centena as nacionalidades visitantes.

No rol de entradas, salientam-se as papas de sarrabulho e as tripas de porco. Quem não for ousoado, pode ficar pelas pataniscas, pelo chourico ou pelas sopas.

Nos petxes, a oferta fresca não é grande (linguado, pescada ou robalo), mas realça-se um naipe de quatro bacalhãos – à moda da casa, com broa, cozido ou assado. Provotense o primeiro, à Narcisca, que estava de grande qualidade, demolido ao ponto, lascando como deve ser.

Das carnes, passando por entre a pá de porco, os rojões e os clássicos bifés e escalopes, foi-se para o cabrito assado no forno, que é também um conhecido cartão de visita. Não nos arrependemos, tinha ótimo sabor, embora a hora tardia da visita o tivesse trazido um pouco seco. Por encomenda, há por lá o famoso galo assado, bem típico da região, o arroz de cabidela e o bacalhau doarado.

Uma lista de sobremesas simpática, onde brilha o pudim abade de Priscos, fecha o repasto. Mas notei um pudim de laranja, uma tarte de amêndoa, além dos clássicos (mousse, leite-creme, etc.). Não fomos para os mexidos (um doce límano com pão, frutos secos e mel) mas para umas rabanadas de leite (também havia de vinho do Porto), porque, neste domínio, o Natal é quando o cliente quiser.

Em suma: não são muitas as novidades, tendo a casa optado por algumas sólidas «ancoras» que, em especial nos fins de semana, têm forte procura e recomendam reserva.

Por mim, sempre que puder, não como viandante mas apenas como «mesário» (outra corruptela sinónima, desculpem lá), passarei por este clássico e simpático pouso minhoto. ●



PHOTO: SPANISHBERRY

RESTAURANTE PEDRA FURADA

Rua de Santa Leocádia, 1415, Pedra Furada
Tel: 252951144
Web: pedrafurada.com
Das 12h00 às 15h00 e das 19h00 às 22h00
Encerra segunda ao jantar.
Preço médio: 20 euros



STACEY
KENT **JAZZ**
22 JULHO
2016

QS QUINTA DE
SONHOS

EVENTO DE
APRESENTAÇÃO
DO **NOVO ESPAÇO**
ASSINADO PELO
DESIGNER
PAULO LOBO

JANTAR + CONCERTO

MARCELOS



GAMOBAR
O SEU CONCESSIONÁRIO PEUGEOT

VISÃO 01 07 12 16

SIC

É TEMPO DE FESTAS

De um palacete oitocentista a uma sala forrada a madeira de choup, passando por um autocarro dos anos 60, 14 sugestões de sítios originais para reunir família e amigos



Esta reportagem foi parte integrante da VISÃO 01 07 12 16 e não pode ser reproduzida sem a autorização da editora.

COMER E BEBER



1

Praia da Luz Porto

O Atlântico à mesa

A comida de conforto para partilhar e o mar sem fim mesmo à nossa frente fazem com que não seja fácil sair do novo restaurante da Foz



LUCIA MONTEIRO

O Praia da Luz nasceu no final dos anos 80 como bar de praia. Referência da Foz do Porto, foi evoluindo ao longo dos anos e aumentando as valências. Depois da esplanada generosa e da renovação da cafeteria, a sala do restaurante é a cereja no topo do bolo.

Quem não se lembra do terraço do Praia da Luz, um dos bares de praia mais carismáticos do Porto, onde se iam ver as vistas para o mar, enquanto se passeava pela Foz? Ora, o terraço transformou-se agora num restaurante com tudo para dar certo: tem uma das melhores vistas para o Atlântico, uma decoração minimalista de Paulo Lobo, em tons de castanho e cobre, e uma cozinha de autor irreprensível assinada por Renato Sá (chefe residente) e Luís Américo (chefe consultor). A filosofia é servir "comida de conforto para partilhar", tornando "este espaço requintado num ambiente mais descontraído", diz a relações públicas Maria Adão.

A mesa, tudo foi pensado ao pormenor, tendo em conta a ligação ao mar. Nas entradas, a alga wakame marinada acompanha o tataki de salmão ligeiramente curado e fumado (€10), o ceviche de garoupa chega com uns tacinhos com batata doce e milho frito, as ostras da Ria Formosa servem-se com chorão-do-mar, rabanete e molho de soja (€12) e, uma das características da carta, há pratos que são finalizados à frente do cliente, como o húmus de grão-de-bico com legumes na brasa, no qual cai um fio de azeite que fumegou numa infusão de carvão (€9). Nos peixes, a feijoada de

polvo com arroz basmati (€35) faz-nos recuar as raízes da gastronomia portuguesa, assim como a cataplana de peixes e mariscos (€45). Nas carnes, e além do peito de pato na brasa com arroz e puré de alperce (€25), as atenções recaem no tomahawk na brasa (€45), "uma peça de carne de 800 gramas, com osso de 23 cm, e quatro acompanhamentos: salada fresca com rabanete e cebola roxa, arroz basmati de amendoim e açafrão e puré de cebola caramelizada e esparregado", descreve o chefe residente. Renato Sá, 39 anos; deseja que "esta comida de conforto traga de volta as refeições de família em que os tacinhos vinham para a mesa em ambiente de partilha".

Na carta, das entradas às sobremesas, há sugestões para uma ou duas pessoas, outras para duas ou três. Para terminar a refeição, provem-se as duas sugestões do chefe que nos levaram ao céu: a banana caramelizada com gelado de caramelo salgado, chocolate e crumble de avelã, e o cheesecake de chá verde, mousse de lima e coco (€6,50 cada). Com o mar como cenário, o difícil será mesmo sair daqui. **Florbela Alves**

Av. Brasil, Porto > T. 22 617 3234 e 93 617 3234 > seg-dom 12h-15h, 19h-23h > €40 (preço médio)

7-13/7/16

VISÃO

Seize

QUASE NO MAR

Seguimos a costa para, de norte a sul do País,
revelar 14 novos restaurantes de praia. Bons sítios para petiscar, almoçar
ou jantar – e, se apetecer, estender a toalha e mergulhar

Este suplemento faz parte integrante da VISÃO nº 3318 e não pode ser vendido separadamente



PRAIA DA LUZ PORTO

Há 30 anos, foi um dos primeiros bares de praia da Foz do Douro e rapidamente se transformou num dos restaurantes da moda do Porto, com vista para o mar e o pé quase na areia. Reabriu há poucas semanas com nova arquitetura, onde sobressai a madeira (da autoria de Bernardo Abrunhosa de Brito), nova decoração (de Paulo Lobo) e nova cozinha (chefiada por Renato Sá, com consultoria de Luis Américo). Mas não é tudo. Uma nova sala de restaurante está a nascer no antigo terraço e deve abrir, no final de julho, com uma vista sobre o Atlântico e a costa rochosa da Foz. A carta, ainda a ser desenhada, deve apostar em produtos do mar (não vão faltar as amêijoas à Bulhão Pato) e o ambiente será "mais intimista e sofisticado" do que o da sala de baixo. Nesta, "mais destinada à partilha e aos petiscos", como revela o gerente, Rui Couceiro da Costa, os clientes privilegiam os bifêes: o Châteaubriand com molho bearnês ou o lombo de novilho (€19), F.A.

A imensa esplanada com vista para o mar convida a saborear gins e cocktails como o mojito, a pifia colada, a caipirinha ou o Cosmopolitan

Av. Brasil, Porto > T. 93 837 3234 > seg-dom 9h-02h



Para acompanhar os pebiscos aconselha-se uma cerveja artesanal tailandesa ou japonesa

VICENTINO ZAMBUJEIRA DO MAR

"Conseguimos ver o azul do mar, mas não estamos mesmo em cima da areia", dizem Eduardo Vinhas, 40 anos, e Rodrigo Alfacinha, de 41, proprietários do restaurante Vicentino, aberto há cerca de um mês na vila da Zambujeira do Mar. Não é a primeira vez que a dupla de amigos trabalha em parceria, juntos criaram a banda Musgo e um estúdio musical, que ainda mantêm. Agora, é o gosto pela cozinha que volta a uni-los no Vicentino, com hambúrgueres, saladas e petiscos. Na carta existem quatro hambúrgueres artesanais feitos com carne de vaca alentejana. Entre eles, destaca-se o Colombo, com alface, tomate, cebola-roxa, bacon e ketchup (€8,90), e o Ninja, com couve-chinesa e teriyaki (€7,90). Há, ainda, várias saladas, como de mexilhão com algas japonesas e lima (€6,20) - a presença asiática (quer na escolha dos ingredientes, quer nas técnicas usadas) faz-se notar ao longo da carta, refletindo as inúmeras viagens dos donos. Têm também a preocupação de utilizar os ingredientes frescos da região como as framboesas e os mirtilos com que é feito o cheesecake de frutos vermelhos (€3,90).

R. Miramar, 84, Zambujeira do Mar, Odemira > T. 91 451 6282 > seg-dom 12h-19h30, 19h-2h

CASA DA GURIPA MATOSINHOS

"Barriga cheia, pé na areia" é o lema desta casa de três andares com portas e janelas pintadas de azul, a fazer lembrar as ilhas gregas. O projeto de Manuela Sousa e Marco Fonseca - "ela, filha do mar; ele, filho de pescador" - nasceu há um ano junto ao bairro de pescadores de Angeiras, Matosinhos, e surgiu da revitalização de uma antiga casa de praia de uma família do Porto. Para Manuela Sousa, nitidamente apaixonada pelo projeto da Casa da Guripa, "tudo tem de fazer sentido". "Adaptamo-nos ao local, não queremos perder a essência", diz. E isso nota-se. Desde os petiscos - polvo à galega (€6), amêijoas à Bulhão Pato (€8), gambas em tempura (€7) e peixinhos da horta com maionese (€4) - aos peixes: arroz do mar (€24), cataplana de peixes e mariscos (€35), risotto de gambas com espumante e lima (€11). Em breve deverão surgir bruschettas e saladas de salmão e sardinhas. O bife Casa da Guripa e o naco de vitela à transmontana são as poucas sugestões de carne, em terra de pescadores é o peixe que mais importa. E o mar. Que está mesmo do lado de lá da janela. F.A.

Nesta casa de peixe e petiscos servem-se sanduichês, mojitos, caipirinhas e gins a qualquer hora



Trav. Angeiras, 20, Angeiras, Matosinhos > T. 91 060 9228 > ter-sáb 12h-24h, dom 12h-18h



MANZO STEAKHOUSE OLHOS DE ÁGUA

A poucos metros do areal da praia de Olhos de Água, abriu o Manzo Steakhouse, um restaurante especializado em carne maturada e com uma carta de tapas a substituir as entradas tradicionais. "Nas redondezas não existe nada igual, por isso apostámos num restaurante deste género", explica André Reis, que, com o pai, Fernando, "passou o inverno a desenvolver o projeto". A carne bovina é do mesmo fornecedor com que trabalha Eliens Arzak, do restaurante Arzak (três Estrelas Michelin), de San Sebastián, e tem 26 dias de maturação, no mínimo, de maneira a ganhar o máximo de marmoreado e sabor. Está disponível em quatro cortes (de €22 a €55), vazia, rib-eye, lombo e Châteaubriand (para duas pessoas), que podem chegar à mesa acompanhados de batata-doce frita ou seleção de cogumelos salteados. Entre as 14 variedades de tapas, há ceviche de vieiras frescas (€9,90) e foie gras salteado com maça caramelizada e estragão (€13,90), opções que podem anteceder a refeição ou, por exemplo, acompanhar a carta de cocktails de assinatura servida no bar. Se ainda tiver apetite, peça o carpaccio de ananás com gelado de coco, gengibre cristalizado e lima, que não se arrepende. S.L.F.

As puntillitas frias com molho Sriracha, deliciosas de encontrar noutras restaurantes, é uma das tapas que convém experimentar

R. 25 de Abril, 32 Olhos de Água, Albufeira > T. 289 585 283 > ter-dom 16h-24h

CAFÉ COMPORTA BY ALMA FIDALGA COMPORTA

Antes de nos sentarmos numa das mesas do Café Comporta by Alma Fidalga, é a proximidade da areia e do mar que nos roubam os primeiros olhares. Durante os meses de verão, o bar com petiscos Alma Fidalga fecha as portas no Príncipe Real, em Lisboa, e muda-se para o areal da Praia da Comporta, que funciona paredes-melas com o Comporta Café, aberto há mais de uma década. Inês Lima, 26 anos, e José Briosa e Gala, de 34, são os responsáveis pela gestão deste bar de praia que vai funcionar até ao final do verão. Ali, o dia começa bem cedo, para degustar uma fatia de iogurte grego com granola e fruta da época (€5), ou uma torrada com ovos mexidos, salmão fumado e abacate (€6). Depois de uns banhos de sol, Inês Lima sugere um gaspacho de tomate e melancia, com pão com maionese de ervas (€6) ou uma baguete de frango (€7). Já ao final de tarde, para acompanhar o pôr do sol, há sumos de fruta naturais, cocktails e sangrias, para beber sentado num dos almofoados coloridos, cama de rede ou numa das zonas privadas com sombra (€100, por dia, inclui quatro camas e uma cama de rede, sangria de espumante e espetadas de fruta). Ao fim de semana, há festas animadas por DJs para dançar, entre as 17 e 30 e as 20 horas.

Praia da Comporta, Comporta, Alcaide do Sal > T. 91 136 4248 > seg-dom 9h-20h

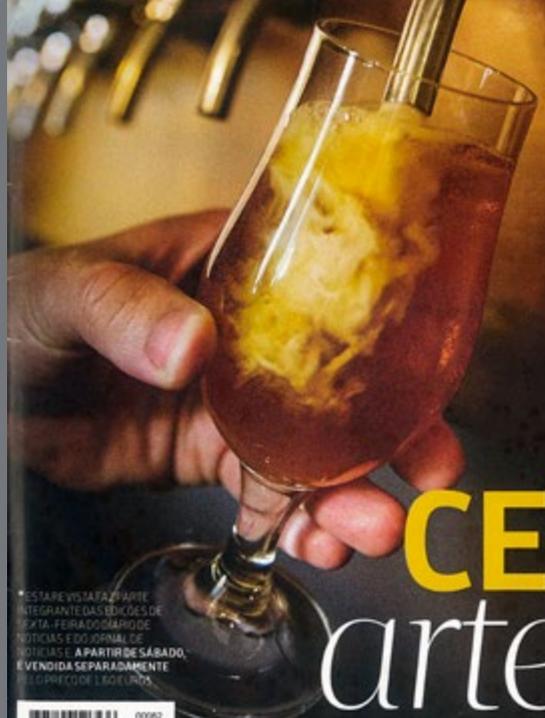


ROTEIRO PELO **CORAÇÃO DE COIMBRA** A DESCOBRIR A SÉ VELHA
O novo restaurante cultural do *chef Marco Gomes*.

EVASOES

#82
PORTO & NORTE

NAS BANCAS
1,60€*



A qualidade que os cervejeiros nacionais atingiram vale uma visita aos seus brêwpubs e taprooms. Roteiro dos lugares onde fabricam e servem, de norte a sul do país.

BARES QUE FAZEM

CERVEJA artesanal

*ESTABELECE-SE A PARTE INTEGRANTE DAS EDIÇÕES DE PORTA-FEIRA DO JORNAL DE NOTÍCIAS E DO JORNAL DE NOTÍCIAS E A PARTIR DE SÁBADO, É VENDIDA SEPARADAMENTE A 1,60€ POR COPIA.



SEMANAL DE 21 A 27 DE OUTUBRO DE 2016

E AINDA: RESTAURANTES • AR LIVRE • NOITE • CINEMA E TEATRO • TODA A PROGRAMAÇÃO DE TELEVISÃO

COMER
E BEBERCOZINHA DE
CONFORTO,
DE TRADIÇÃO
E SIMPLICIDADE.
«NÃO É UM
RESTAURANTE, É UM
PROJETO CULTURAL.»

PARCERIA IMPROVÁVEL

PORTO O Oficina é um projeto do galerista Fernando Santos e do chef transmontano Marco Gomes. Abriu em setembro e é, simultaneamente, um restaurante e uma extensão do espaço de um dos mais antigos galeristas da cidade, na Rua Miguel Bombarda.

TEXTO DE ANA ISABEL PEREIRA FOTOGRAFIA DE RUI OLIVEIRA/GLOBAL IMAGENS

Comida de conforto, sabores portugueses, simplicidade, bom gosto e a colaboração com artistas plásticos de renome definem este projeto improvável, pensado pelo galerista Fernando Santos e concretizado em parceria com Marco Gomes. O chef descreve a parte de cozinha como sendo «de conforto, com respeito pela

tradição portuguesa, e simples, na confeção e no empratamento». A arte é um complemento da gastronomia e a extensão de um trabalho com 35 anos, explica o galerista.

«Isto não é um restaurante, é um projeto cultural», avisa o decano dos galeristas da Miguel Bombarda. Fernando Santos já acalentava o sonho de abrir um espaço assim quando comprou o edifício – uma antiga oficina de

reparação de automóveis clássicos –, há cerca de 15 anos. Organizou ali alguns eventos, até avançar para a recuperação integral do armazém, há quatro anos. Quando o espaço ganhou forma, chamou o amigo Marco Gomes e perguntou-lhe se queria ser seu sócio. O chef, que tinha fechado em 2015 o seu Foz Velha, não pensou duas vezes antes de aceitar.

Para já, o Oficina, cuja cozinha trabalha à vista de todos, só está aberto ao jantar, mas a partir do final de outubro funcionará também ao almoço, com menu executivo. Na carta que vigora até dezembro, destacam-se o salmão curado em especiarias, o caldo rico de peixes e mariscos em crosta de massa folhada, o creme de batata trufada com cogumelos selvagens e alheira, as favas estufadas com chouriço, o polvo grelhado com legumes assados, a açorda rica de perútil vermelha, os medallhões de lombo de vitela maturada (mudam os acompanhamentos), a trilogia de chocolate.

No rés-do-chão, as refeições fazem-se sem pressas e sem o olhar perscrutante de uma segunda rodada de clientes – o Oficina sugere sempre que se faça marcação. No primeiro piso, há uma sala que por enquanto é privada – acolherá jantares temáticos – e que dá acesso a uma esplanada de onde é possível admirar de perto a instalação Oficina, do artista plástico Pedro Cabrita Reis. Em breve, os dois sócios querem dinamizar ambos os espaços durante a tarde.

Resta dizer que a uma boa mesa corresponde uma interessante seleção de vinhos: o Oficina tem como consultor nesta área o enólogo José Silva e no dia-a-dia é o sommelier Sérgio Lima Macedo quem aconselha o cliente a escolher entre uma centena de referências, de norte a sul do país. Em suma, e nas palavras de Fernando Santos, «este é um espaço para as pessoas serem felizes». Não é difícil acreditar que será. ●

OFICINA

Rua Miguel Bombarda, 273-282 (Cedofeita)
Tel.: 936712384
Web: facebook.com/oficinaporto
Das 19h30 às 23h00, sexta e sábado,
até às 00h00. Encerra ao domingo.
Preço médio: 40 euros



UMA EXTENSÃO DA GALERIA

Galerista há 35 anos, Fernando Santos trabalha com 45 artistas e quer agora estender essa relação ao Oficina, sem «sobrecarregar o espaço de obras de arte». O galerista quer ainda ter jantares temáticos com um artista convidado uma vez por mês – e a primeira edição, a 20 de outubro, recebeu Pedro Cabrita Reis, autor da instalação Oficina (lâmpadas tubulares e alumínio), que marca a morada do restaurante. Para além da instalação na empena do prédio vizinho, que já integra o circuito de arte urbana promovido pela Câmara do Porto e é para ficar, e as obras relacionadas com as exposições a decorrer na galeria, há peças que foram feitas propositadamente para o Oficina, como o «espelho» e o balcão que estão na entrada, assinados por Jorge Perinês e Filipe Marques.



OS OLHOS TAMBÉM COMEM

O projeto de arquitetura é de Rodrigo Patricio, e o de interiores de Paulo Lobo. Foi mantida a

memória do lugar – estão lá os esticadores onde outrora se penduravam os motores – e a equipa

conseguiu imprimir uma certa patine a materiais novos como o betão. O designer João Santos,

filho de Fernando, é o responsável pelo grafismo, das ementas ao logótipo, do Oficina.





g

GOURMET

O Oficina não é o que parece

+
Os jantares de guerrilha estão de volta

“Fuck art, let’s eat” ou e se a arte se comesse?

O galerista Fernando Santos sempre quis ter um restaurante. Depois do Foz Velha, o chef Marco Gomes queria abrir um novo espaço. Tornaram-se sócios. Assim nasceu o Oficina, no Porto

RODRIGO AFFREDO textos JORGE MIGUEL GONÇALVES fotografia

Depois do anoitecer, há um novo ponto de luz na Rua Miguel Bombarda, no Porto. Vem de uma instalação de Pedro Cabrita Reis, que paira por cima de um grande restaurante que abriu a 15 de Setembro. “O Oficina não é só um restaurante, é um projecto cultural”, esclarece desde logo Fernando Santos.

No fim dos anos 90, Fernando Santos, dono da galeria

homónima, foi pioneiro na mudança de instalações para a Miguel Bombarda. Justiça seja feita, foi o mentor do conceito “rua das galerias”, incentivando os colegas de ramo a ocuparem as lojas, armazéns e oficinas que iam vagando naquela rua do Porto. E tinha um sonho: abrir um restaurante. Há 10 anos, comprou na rua um edifício grande, uma antiga garagem.

Marco Gomes é hoje um chef de renome. Transmonta-



no, tem um percurso notável. Passou pela Quinta do Lago (Algarve), Montebebo Viseu Hotel & Spa, Hotel & Spa Al-fândega da Fé e fez a abertura da Casa da Calçada, em Amarante. Depois rumou ao Porto e deu início ao seu primeiro projecto pessoal: o Foz Velha (2003-15), onde pôde desenvolver a sua criatividade à volta da cozinha tradicional portuguesa.

Procurava um segundo espaço quando Fernando Santos o contactou e lhe lembrou o convite feito anos antes. Nasceu o Oficina. O humor dá as boas-vindas no restaurante. O balcão da recepção, um convite ao artista Filipe Marques, ostenta a frase, em letras néon vermelhas: “Fuck art, let’s eat”. De-

pois passa-se para a sala (50 lugares), com um pé-direito enorme e cozinha à vista.

Subindo as escadas, acede-se ao segundo piso (25 lugares), propício a jantares de grupo. Há ainda uma esplanada (50 lugares), colada à instalação de Cabrita Reis, que, em tardes amenas, terá um programa turístico, com queijos de vinho do Porto e espumantes. O projecto de recuperação, do arquitecto Rodrigo Patrício, respeitou o aspecto industrial do edifício com assinalável bom gosto, e foi terminado com apontamentos do designer de interiores Paulo Lobo. Mas vamos, então, comer. “A linha deste restaurante é directamente a cozinha de conforto. E a cozinha de conforto, para mim, é a cozinha

Pedro Cabrita Reis foi o primeiro artista convidado do Oficina – daí resultou o cabrito à Reis



Bochechas de porco preto estufadas com farinha de milho e farofa de couve



Favas estufadas com chourico, ovo escalfado, tomate assado e queijo Terroir-curado

tradicional portuguesa, de uma forma mais cuidada”, confessa Marco Gomes.

Há 11 entradas, quatro pratos de peixe, um vegetariano, e depois vêm as carnes (cinco pratos e outras tantas variantes de lombo maturado). Seguem-se, ainda, seis sobremesas, a par de queijos, fruta e gelados. Dois exemplos, apenas: arroz-doce em três texturas aromatizado com canela e rabanada com gelo de caramelo e redução de vinho do Porto.

Uma vez por mês, um artista (não necessariamente plástico) que goste de gastronomia sugere um prato que depois é trabalhado pelo chef. O primeiro foi com Cabrita Reis, e daí saiu o cabrito à Reis. Cada prato fica temporariamente disponível na carta. Uma vez por ano, sairá uma publicação alusiva à iniciativa, com desenhos dos artistas e fotografias dos jantares.

OFICINA - ARTESGASTRONOMIA

R. Miguel Bombarda,

273-282, Porto

220 165 807 e 936 712 384

13h-24h (1ª e 2ª dom.)

€40 (Preço médio)

8-14/9/16

VISÃO

Se

À VOLTA DO VINHO

Entre um bar criado numa antiga capela e um outro que promove a terapia através dos tintos e dos brancos, um roteiro pelos novos *wine bars* de Lisboa e do Porto. Tudo à prova



ESTUDIO VISÃO: CONCEÇÃO ANTÓNIO; FOTO: VITTORIO; ARTE: MARIANO; ARTE: TR. COMPTON; ARTE: ESTUDIO VISÃO

Manifesto

O QUE ANDAMOS A GOSTAR (OU NEM POR ISSO) DE DESCOBRIR POR AÍ

POR FLORBELA ALVES flor@visaoimpresa.pt

> muitíssimo bom **ARTE E COZINHA**
 Parece que é desta: o restaurante Oficina, Arte e Gastronomia, projeto do galerista Fernando Santos e do chefe Marco Gomes, abre no próximo dia 15, no quarteirão da Miguel Bombarda, no Porto. Decorado por Paulo Lobo, junta a arte à cozinha portuguesa

> bom **'RENTRÉE' GRÁTIS**
 É com três dias interínhos de programação gratuita que o Teatro Nacional D. Maria II, em Lisboa, dá as boas-vindas à nova temporada. A partir desta sexta, 9, há teatro, concertos na varanda, leituras encenadas e uma feira do livro. A festa Entrada Livre termina no domingo, às 19 horas, com a atuação do ator feito dj Nuno Lopes

> bonzinho **MARIONETAS REGRESSAM A CASA**
 Foi finalmente encontrada a nova casa do Museu das Marionetas do Porto. Obrigado a sair da Rua das Flores, o museu muda-se, no próximo dia 29, para o n.º 61 da Rua de Belomonte (junto à sede da companhia de teatro) e terá um polo na Quinta da Bonjoia, em Campanhã

> assim-assim **DO PORTO A VILA NOVA DE GAIA É UM PULINHO**
 As duas margens nunca estiveram tão próximas e a culpa é das rabelas, dois barcos semelhantes aos antigos rabelos, uma espécie de táxi que ligará, em breve, Porto e Vila Nova de Gaia em apenas três minutos por €3

> para esquecer **DEPRESSÃO PÓS-FÉRIAS**
 Lá fora, o tempo ainda é de verão e a praia chama por nós. Mas este é o mês do regresso às rotinas, ao trânsito, ao despertador. Depressão pós-férias? Quem não a sente que atire a primeira moeda

8 SETEMBRO 2016 507€ 3

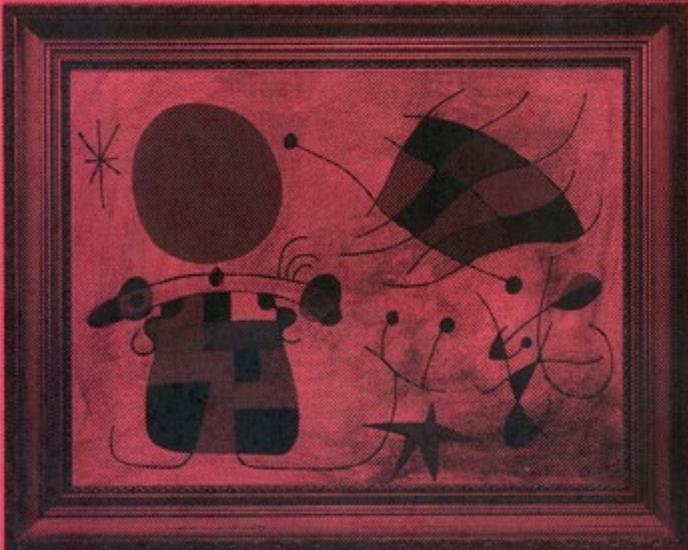


2016

VISÃO

22~28/9/16

Seja



MIRAR OS MIRÓS

À descoberta da exposição construída a partir da coleção do defunto Banco Português de Negócios, pela mão do curador Robert Lubar Messeri. Para ver (e mirar, pois) na Casa de Serralves, no Porto

COMER E BEBER

Oficina arte.gastronomia Porto

Um restaurante em forma de assim

Seria um apenas mais-um-restaurante se o seu dono, o galerista Fernando Santos, não o tivesse enchido de obras de artistas como Jorge Perianes, Filipe Marques e Pedro Cabrita Reis



LUCILA MONTEIRO

"O Oficina é um lugar para se ser feliz", diz Fernando Santos, sobre a sua nova "inauguração", um restaurante na rua do Porto das galerias, a Miguel Bombarda

É difícil passar ao lado, sem espreitar o que por lá se anda a fazer. Foram muitos anos a maturar a ideia de "um projeto cultural para criar relações entre a arte e a gastronomia". O Oficina é um restaurante, mas "é muito mais que um restaurante", avisa desde logo o galerista Fernando Santos.

Pintada a fachada e montada a instalação da autoria de Pedro Cabrita Reis, parecia adivinhar-se o que estava para inaugurar no Bairro das Artes. Puro engano? O que é então o Oficina? Aos olhares indiscretos, os portões de ferro continuam a resguardar parte da surpresa. O design de interiores é de Paulo Lobo e, à entrada, um espelho de Jorge Perianes concebido especificamente para o local e uma instalação de Filipe Marques (intraduzível: "Fuck art lets eat"). "A arte tem de ser interventiva, polémica e interagir com o lugar", explica Fernando Santos. Para ver mais, é preciso seguir, sentir e apurar os sentidos. Até meados de outubro e antes de estar fechado o programa de jantares temáticos, que prevê encontros mensais entre criadores das artes plásticas, da música, do

teatro e da arquitetura, o restaurante abre apenas ao jantar.

Ao chefe Marco Gomes compete a conceção da ementa. "São sabores tradicionais portugueses com um toque de autor. Descomplicamos os pratos, mantendo a identidade", explica. Nas sugestões de entradas, inclui salmão curado com especiarias e mousse de lima com crocante de batata, passando depois para um caldo rico de peixe e marisco da nossa costa em chouriço de massa folhada ou favas estufadas com chouriço, ovo escalfado, tomate assado e queijo terrincho curado, nosquentes. Segue-se o lombo de bacalhau esfarrapado com broa e grelos, a costela mendinha e o lombo maturado com foie gras, presunto ou queijo da serra. A terminar, não pode faltar o arroz doce de três texturas aromatizado com canela e as rabanadas com gelado de caramelo e redução de vinho do Porto, feitas na hora. Diz Fernando Santos que o Oficina "é um lugar para se ser feliz". Seja. **FI Susana Silva Oliveira**

R. Miguel Bombarda, 282, Porto > T. 22 036 5807 e 93 671 2384
> seg-qui 19h-23h, sex-sáb 19h-24h

TimeOut
PORTO

GUIA DOS CACHORRINHOS DO PORTO +
PORTO/POST/DOC +
ENTREVISTAS COM ANABELA BALDAQUE E VALTER HUGO MÃE

QUER MUDAR DE CASA?
SAIBA QUAIS OS MELHORES BAIRROS PARA VIVER, COM A FAMÍLIA TODA OU SÓ COM O GATO, E PONHA A SUA CASA A RENDER

A REVISTA QUE LHE DIZ TUDO SOBRE A CIDADE NOVEMBRO 2016 3.50€ 1780

mais!
O REGRESSO DO PÉROLA NEGRA
MANTAS PORTUGUESAS
FÓRUM DO FUTURO
MISTY FEST

DOIS FORUM REFEIÇÃO NO BOULEVARD BURGER HOUSE CORTE DE CABELO NO NOS ENVIADOS COPO NO CÁBARÉ PASSEIO NAS CLASSIC PORTO TOURS

Comer & Beber

comer@beber.porto@timeout.pt

Abriu a oficina onde se trabalha comida e arte

Foi numa antiga oficina de automóveis em Bombarda que Fernando Santos, galerista incontornável da cidade, abriu um novo projecto gastronómico na Invicta. Mais do que um restaurante, o Oficina é um laboratório de criação gastronómica e artística. **Teresa Castro Viana** falou com o dono e com o chef **Marco Gomes** sobre o projecto. **Marco Duarte** fotografou o espaço, os pratos, a dupla, tudo.

Ao contrário do que acontece na maioria dos restaurantes, o Oficina não abriu em três tempos - o mais rápido possível. Nunca houve pressa, bem pelo contrário. Há mais de uma década que o espaço onde o

restaurante abriu, na Rua Miguel Bombarda, está nas mãos de Fernando Santos. Antes da inauguração em meados de Setembro, o edifício chegou a servir de palco a algumas intervenções artísticas organizadas pelo galerista. Porquê

Instalação exterior Pedro Cabrita Reis é o responsável pela instalação que aqui vê, colocada numa parede exterior do Oficina. À noite as luzes são ligadas.



A decoração do espaço tem a assinatura de Paulo Lobo

Favas com chorizo, ovo escalfado, tomate e queijo Terrincho



Costela mendincha com cuscos de Vinhais e legumes



Medalhão de vitela com escalope de foie gras e tarte de batata



esta tão longa espera? Porque o Oficina não é só um restaurante. "É um projecto cultural", diz. É um sonho do galerista, um espaço onde se fundem as suas grandes paixões: a arte e a gastronomia.

De um lado, as obras de vários artistas que trabalham com a Galeria Fernando Santos espalhadas pelo restaurante. Exemplos? O balcão de Filipe Marques, a instalação de Pedro Cabrita Reis, o vidro espelho do galego Jorge Perianes, o quadro de João Louro com a receita de um cocktail. Do outro, as obras-primas que o chef Marco Gomes, ex-Foz Velha, confecciona na cozinha. "O Marco é observador e entendeu perfeitamente o conceito do Oficina", conta o dono.

A identidade gastronómica do Oficina passa por uma noção de cozinha de conforto. Uma cozinha feita de produtos tradicionais, reinterpretações de pratos clássicos, criações mais modernas e uma forte queda para a carne - as raízes.

transmontanas do chef explicam esta parte. Favas estudadas com chorizo, ovo escalfado, tomate assado e queijo Terrincho curado; polvo grelhado com legumes assados e arroz cremoso do mesmo; acorda de perdiz vermelha à moda antiga; e costela mendincha no forno com cuscos de Vinhais e legumes são alguns dos pratos fortes da carta. Os medalhões de lombo de vitela maturado com 30 dias, como o de foie gras com tarte de batata e molho de pimenta rosa, não lhes ficam atrás. No campeonato das sobremesas joga-se da mesma forma: tanto pode provar o arroz doce em três texturas, aromatizado com canela; como a rabanada com gelado de caramelo e redução de vinho do Porto; ou a trilogia de chocolate Michel Chuilzer com sorvete de tangerina, uma criação mais moderna inspirada no fabricante francês de chocolate. Por tudo isto e pela boa e variada carta de vinhos, o preço de uma refeição anda nos 40€.

No piso térreo há várias mesas em madeira, um balcão onde também se pode comer, uma bonita lareira e uma vista privilegiada para a cozinha aberta. O andar de cima é mais direccionado para grupos, ou não fosse ele ocupado por uma enorme mesa comunitária.

A data de fecho desta edição foi garantida que o Oficina passaria a funcionar também ao almoço a partir do final de Outubro, com sugestões diárias 100% tradicionais, o tacho na mesa e tudo. Também em Outubro arrancaram os jantares temáticos, de periodicidade mensal, envolvendo artistas (cinéastas, músicos, arquitectos, designers, etc.) que sejam bons gastrónomos. Mas as novidades não ficam por aqui: servir petiscos durante a tarde e um dos objectivos futuros, assim como a troca das peças expostas no restaurante por outras que se adaptem ao local.

"Tudo o que é feito com paixão tem sucesso", diz Fernando Santos. E o Oficina tem tudo para estar no mapa da cidade, dizemos nós.

Oficina
R Miguel Bombarda, 282
(Cedofeita), 93 671 2384.
Seg-Qui 19.30-23.00;
Sex-Sáb 19.30-00.00.



Balcão À entrada há um balcão com leds da autoria de Filipe Marques. A frase "Fuck Art, Let's Eat!" tem sido alvo de muitas fotografias.

Marco Gomes, à esquerda, e Fernando Santos



Comer & Beber

Fugas

Especial gastronomia

Quem são os números dos grandes chefs?

São o elemento de confiança do chef, trabalham horas a fio longe das luzes da ribalta mas raramente são conhecidos do grande público. Ser número dois de cozinheiros como José Avillez, Rui Paula ou Vitor Sobral é um posto de grande responsabilidade mas na maior parte das vezes invisível. Hoje os holofotes estão virados para eles.



FUGAS | Público | Lisboa | 29 Outubro 2016

Especial gastronomia Restaurantes

Há (pelo menos) mais 15 razões para ir comer fora

Portugueses, libaneses, italianos, celebrando um ingrediente ou apostando em comida saudável, criativos ou saudáveis, de chefs conhecidos ou de estreantes, propomos 15 restaurantes abertos no último ano e onde se pode comer (bem) abaixo dos 50 euros. **Alexandra Prado Coelho, Francisca Gorjão Henriques, José Augusto Moreira e Miguel Pires**

A Cozinha

Terra de boas e de fartas comidas e orgulhosa cozinha tradicional, Guimarães há muito que merceia um restaurante com alguma sofisticação, a coadunar com a beleza e valor patrimonial do cuidado centro histórico da cidade. Havia sempre, claro, o precioso São Giló, de Pedro Nunes, mas a dedicação atrai-nos obrigatoriamente para longe da urbe.

António Loureiro iniciou essa falha e tratou de montar um restaurante que, respeitando a boa tradição culinária, pudesse oferecer a elegância e sofisticação da cozinha contemporânea. Base é o seu percurso, e o lugar não podia ser mais apropriado: no coração do centro histórico, em edifício périplo e construído para o efeito a partir de uma ruína existente numa espécie de recanto entre a Praça de Santiago e o Largo João Franco.

É um espaço acolhedor, com dimensões e de decoração sóbria e elegante. Abriu depois do Verão, sem placas ou luzes de neon, a porta apenas entreaberta, como quem entra em casa de amigos. A sala, no piso térreo, em convivio visual com a cozinha, como acontece actualmente na restauração mais qualificada.

António Loureiro, chef cozinheiro do ano em 2014, andou por grandes cozinhas como Anarrendi, Belcan ou The Kitchen, e também cozinhas brasileiras (Pousada de Portugal e Melão), mas sempre mantendo o sonho de assentar na terra natal com a cozinha tradicional.

Chama-se *Be a Cozinha*, classificando o restaurante de tradição "inovadora", e isso explica quase tudo. Faltava dizer que o conceito é rigoroso, com cozinha evolutiva, empraticamente sempre elegante e absoluto respeito pela tradição culinária. A vertente gastronómica é especialmente acentuada ao jantar, com um menu construído à base de peixes frescos e carnes delicadas, como cordeiro ou pato, havendo propostas mais simples e um propósito de maior abrangência para a hora de almoço.

Além da sala principal, há no primeiro andar um espaço de mesa única e alargada que tanto pode acolher grupos, provas, degustações e até workshops que o chef tem em vista para quando o restaurante entrar em velocidade de cruzeiro. Para já, nada sai da cozinha sem a sua intervenção e supervisão. **J.A.M. Largo do Serrão, 4, Guimarães. Tel.: 252 534 022. Encerra ao domingo. Preço médio: 25€**



Quinhentos & Cinco

Cozinha elaborada, com sabor e doses consistentes. Esta é, basicamente, o conceito que está por detrás do 505, um restaurante elegante e bem-posto mas que quer pisar o olho a uma clientela que gosta de prato cheio e desvelar o conceito gourmet. A questão é que, no fundo, está lá todo o trabalho da alta cozinha e qualidade de produtos.

No nome do restaurante, que decorre do número de porta, Vítor Matos acrescentou-lhe a designação de "cozinha de sabores" para sublinhar o propósito de regresso ao seu passado culinário, uma cozinha marcada pela simplicidade e os sabores que as exigências da estrela Michelin aconselham a ultrapassar.

No menu que criou para este restaurante assume por inteiro essas marcas da tradição e sabor, uma cozinha de cordeiro onde a quantidade de comida também conta. No dia-a-dia da cozinha está Tiago Faria, que já o tinha acompanhado nas cozinhas do Polvtron Rouge (Hotel Tiana, Porto) e da Casa da Calçada, em Anazarre. O chef recupera muitos dos seus antigos pratos, como o bacalhau confitado com migas, arroz de polvo, coxa de pato, bochechas de



porco preto ou feijão manteiga e enchidos. Entradas com mariscos de todo o país (50 só de vinhos do Porto), com evidente preocupação na redução das margens de lucro. Um interessante convite à degustação, que, no entanto, não encontra correspondência no serviço a copo. **J.A.M.**

Além da carta, também a gastronomia foi escolhida por Vítor Matos. São mais de 200 referências de todo o país (50 só de vinhos do Porto), com evidente preocupação na redução das margens de lucro. Um interessante convite à degustação, que, no entanto, não encontra correspondência no serviço a copo. **J.A.M. Av. Repatriamento dos Povos, 505, Póvoa de Varzim. Tel.: 252 300 479 / 927 498 047. Encerra ao domingo. Preço médio: 30€ (almoço executivo de segunda a sexta: 19€)**

Além da carta, também a gastronomia foi escolhida por Vítor Matos. São mais de 200 referências de todo o país (50 só de vinhos do Porto), com evidente preocupação na redução das margens de lucro. Um interessante convite à degustação, que, no entanto, não encontra correspondência no serviço a copo. **J.A.M. Av. Repatriamento dos Povos, 505, Póvoa de Varzim. Tel.: 252 300 479 / 927 498 047. Encerra ao domingo. Preço médio: 30€ (almoço executivo de segunda a sexta: 19€)**



No sentido dos ponteiros do relógio: A Cozinha, em Guimarães; Oficina, no Porto; Puro 4050, também no Porto; e Quinhentos & Cinco, na Póvoa de Varzim



Puro 4050

Na antiga Droguaria Moura, as ferragens foram substituídas pelas comidas mas foi preservada boa parte do mobiliário e enquadramento. Além dos vigorosos armários impensavelmente recuperados, a cozinha foi encoberta dentro do antigo balcão de atendimento e a sala da cave, antes armada das ferragens, é um mimo que vale a pena apreciar. Também a arrecadação desta agora lugar a um salão/barracão interior enquadramento pelas paredes dos prédios envolventes, ao estilo napolitano que se vê nos filmes de época do cinema italiano.

Talvez por isso, o estilo do restaurante bebe muito da tradição italiana, com destaque para os queijos mozzarella provenientes, precisamente, da região da Campania. A cozinha, claramente mediterrânica, inclui carnes grelhadas, vegetais e uma variedade de enchidos de origem igualmente italiana.

Não se pense, no entanto, que é um restaurante de cozinha italiana. Luís Américo, que é um dos mais virtuosos cozinheiros da actualidade, quis oferecer uma cozinha sem fronteiras e socorre-se de produtos e conceitos que ajudam a criar um ambiente descontraído, convivial

e de partilha. E essa é a essência da cozinha mediterrânica. A partir das mozzarellas, parmesão, enchidos, focaccia e pizzas, há variedade de carnes na brasa, e até o descontraído frango com batata assada. No centro de tudo – e à vista de todos – está o forno, donde saem as carnes, focaccias, pizzas e um inebriante cheiro a pão. Também as massas e risonis completam uma cozinha de conforto, num ambiente descontraído onde se pode apenas degustar pequenas porções até à refeição mais completa e substancial. O essencial do conceito deste no-

vo restaurante de Luís Américo é o convívio, partilha e degustação. O não estar localizado no coração da efervescente zona turística do Porto. A lógica de degustação é ainda reforçada com a interessante e abrangente carta de vinhos, onde todos são servidos a copo. E com a louvável preocupação de fugir às extravagâncias ou preços especulativos.

É igualmente evidente o propósito de uma oferta complementar à cozinha de inspiração tradicional portuguesa, que abunda na envolvente e que o chef propõe alguns metros ao lado no seu Carolina 32.

Também pelo espaço, conceito e ambiente vale à pena a visita a este novo restaurante. Único aviso: não vá sozinho, que o ambiente é de partilha. **J.A.M. Largo de São Domingos, 84, Porto. Tel.: 222 011 882/ 026 001 556. Encerra ao domingo e almoço e segunda. Preço médio: 19€**

Oficina – arte.gastronomia

A diferença começa logo por ser assumidamente um espaço onde a gastronomia e o mundo artístico pretendem funcionar em complementaridade. E nem só por se tratar de um projecto que junta uma galeria e um cozinheiro.

Fernando Santos há muito que sabe como cozinhar o sucesso. E se foi pioneiro em fazer da zona do Bairro das Artes, assume agora também a liderança na ideia de associar o gosto e a gastronomia à arte contemporânea. É, pelo que se tem visto, o conceito promete funcionar e trazer novas vivências para a zona das galerias. O restaurante abriu apenas há cerca de dois meses e é já dos mais procurados do Porto.

Quando ao cozinheiro, é conhecido o apego às raízes transmontanas de Marco Gomes e o sucesso que ao longo de anos desfrutou no seu For Velho. A boa vida alargou-se, entretanto, para o eixo Baixa-Belém e ele ali está envolvido no projecto de Fernando Santos de a "instalar" para a zona das galerias e influência artística. Os sabores portugueses e a cozinha apurada são o eixo central, mas projecto que alinha também a vertente estética e artística. O espaço foi decorado pelo conhecido Paulo Lobo e tem também intervenções artísticas de Pedro Gabriela Reis, Filipe Marques e Jorge Perianes. As criações de Marco Gomes vão na linha de requinte e elaboração que lhe é conhecida, mas aqui com a componente de tradição e conforto bem acentuadas. Todos os pratos têm evidente ligação com os sabores e cozinha tradicional e em doses reconfortantes e a justificar os preços acima da média. Predominam as carnes, incluindo matarrada, mas também o polvo grelhado (com arroz cremoso), peças de caça como a pernil vermelha (em açaia) ou os lombos de bacalhau (com grelos e batata a marar) se destacam no cardápio. Não se pense, contudo, numa cozinha rústica. O empratamento é elegante, sabores apurados e bem definidos e o tratamento culinário de grande rigor. Ou seja, a solicitação ao serviço do saber e da tradição. Há visitas com motivação artística, mas a experiência gastronómica é bem agradável e reconfortante. Convide a fazer reserva antecipada, principalmente tratando-se dos noites de quinta a sábado. **J.A.M. Rua de Miguel Bombarda, 273, Porto. Tel.: 220 855 807/ 836 712 384. Funciona, por enquanto, apenas ao jantar; encerra ao domingo. Preço médio: 45€**

Magnus & Co

Não é fácil explicar o conceito do Magnus & Co, já que todo parece contraditório e desconcertante. É precisamente aí que está o segredo e encanto deste espaço: na Batarrá, sem leite e apenas peixes e mariscos, um chef rústico e despretensado

Time Out
PORTO

EM MILÃO COM LUIS ONOFRE
+
ROTEIRO DAS LOJAS DE ANTIGUIDADES DA BAIXA
+
GUIA PERFEITO DE VILA VERDE

A REVISTA QUE LHE DIZ TUDO SOBRE A CIDADE OUTUBRO 2016 3,50€ Nº79

PIZZAS

AS 10 MELHORES,
AS NOVIDADES,
AS SAUDÁVEIS
E AS DOCES

Mais!
QUEER PORTO 2
OS MIRÓS EM SERRALVES
ENTREVISTA COM PAULO LOBO
CAMISAS COM MARCA DA CIDADE

Pizzeria Casa d'Ono

DOIS FORUM PRODUTOS DE BELEZA DA COMPAGNIE DE PROVENCE REFEIÇÃO NO PRÉGAR
BRUNCH NO CROWNE PLAZA PORTO VISITA GUIADA DA PORTO BRIDGE CLIMB

Setembro

Com a chegada da crise procurámos produtos fora das marcas. É impensável comprar marcas, não temos dinheiro. Se um espaço público precisa de 90, 100 ou 120 cadeiras, não há peças de designers e de marcas conceituadas que tenham um custo que o nosso cliente comporte.”

PAULO LOBO EM ENTREVISTA
P. 16

- 10 **Portofólio**
A arte nas ruas não tem dono.
- 16 **Entrevista**
Paulo Lobo, o homem que desenha o interior do Porto.
- 20 **Pizzas**
As melhores, as novas, as saudáveis (sim, existem) e as doces. Para comer à mão.
- 32 **Antiguidades**
Nove lojas da Baixa, com muitas raridades à espreita.
- 38 **Luís Onofre**
Acompanhámos o criador em Milão, na maior feira de calçado do mundo.
- 42 **Na Cidade**
O Japão toma conta do Porto com o liberarme OPO.
- 50 **Miúdos**
Mito Verde, o novo álbum de Capicua é para as crianças.
- 54 **Arte**
Há Mirós em Serralves. Falámos com o curador.
- 57 **Filmes**
O melhor da etapa portuguesa da Festa do Cinema Francês.
- 61 **Livros**
Falámos com os GNR e eles abriram o livro.
- 64 **Palco**
Estreia de *Os Últimos Dias da Humanidade* no TNSJ.
- 68 **Música**
As 20 melhores canções sobre o Porto do século XXI.
- 76 **Gay**
Tudo sobre os cinco dias do Queer Porto 2.
- 79 **Noite**
Mais dois bares novos, com vista para o Douro.
- 82 **Consumo**
Camisas masculinas com etiqueta portuguesa.
- 90 **Comer & Beber**
A Póvoa de Varzim tem três novidades gastronómicas fortes. Fomos conhecê-las.
- 102 **Aqui à Beira**
Este mês há muito para fazer, comer e visitar em Vila Verde.
- 108 **Viagens**
Cinco termas para recarregar energias.
- 110 **Dois por Um**
Os melhores descontos do mês. Vá por nós.
- 114 **O Quinto Elemento**
Quatro pessoas e um lugar que deve conhecer.



Entrevista

PAULO LOBO

“DECORAÇÃO DE INTERIORES NÃO É A JARRINHA, AS FLORES E O SOFÁ FINAL.”

Paulo Lobo é o designer de interiores da cidade. E do país. E não só. Os 31 anos de profissão e o talento ajudam-no a moldar uma parte da identidade do Porto. Um punhado minúsculo de exemplos: *Caféina* e *Moustache*, 17^o e *Praia da Luz*, *Fé e Wish*. **Jorge Lopes** (texto) e **Marco Duarte** (fotos) encontraram-se com um apaixonado pelo artesanato de toda a parte, que recolhe inspiração dos mundos que ficam fora da sua área de trabalho.

À data desta entrevista, a foto de capa da página do seu ateliê no Facebook é de um tecto em obras, cabos e travessas à vista. O que significa?

Tem a ver com o não fazermos apenas decoração de interiores. As pessoas confundem muito isto. Temos uma participação bem mais activa nos trabalhos. Em 99% das vezes entramos em obra e fazemos parte da arquitectura de interiores. Não é a jarrinha, as flores e o sofá final.

Não seria de esperar que essa confusão estivesse em vias de se extinguir?

Confunde-se cada vez mais o que fazemos, até onde vai o arquitecto e até onde vamos nós. Estou nesta área há 30 anos. Primeiro, as pessoas não sabiam bem o que fazíamos. Antigamente, quem não fazia decoração fazia arquitectura e nem se sabia bem o que era design. A confusão aumentou com o número de novos arquitectos que se formam nas escolas boas e más portuguesas. Há uma data de arquitectos, acha-se que são eles que devem fazer [design de interiores], e alguns não têm, infelizmente, capacidade nenhuma para fazer seja o que for. Nem arquitectura, quanto mais o resto.

O que explica essa tendência em alta?

A arquitectura tornou-se um curso da moda já há alguns anos. As escolas privadas vivem de alunos, de propinas. Criam cursos de Arquitectura, formam turmas com alunos, os pais acham lindíssimo, os alunos não têm capacidade absolutamente nenhuma porque não têm que, não nasceram com nada disso lá dentro, mas cumprem um programa e acabam por formar-se numa categoria zero. Estou a falar de muitos casos, que não são todos os casos; mesmo nas privadas. Isto também se passa nas escolas de design e em todas as outras áreas, mas nestes [cursos] técnicos e criativos nota-se mais.

Como é que tudo isso se reflecte neste momento numa cidade como o Porto,

onde se multiplica a abertura de lojas, bares, restaurantes, hostels e hotéis?

De uma maneira geral, há coisas a serem bem feitas por arquitectos, ou interioristas, ou designers. Projectos de qualidade que, mesmo que não tenham peças de uma criatividade de brutal, pelo menos são coerentes e dignos. O problema é quando, como está a acontecer, aparecem estes grupos de hotelaria internacionais que trazem agarrados a si projectistas, alguns deles também de fraca qualidade. Particularmente os espanhóis, que fazem as coisas muito plásticas. Tornam os hotéis cadeias vulgares, sem a nossa alma.

Em que ponto do globo se faz o artesanato que mais o fascina?

Faz-se artesanato bem em todo o mundo. Em Portugal faz-se bem. Ainda. Embora vá terminar, porque a geração que o fazia está a acabar. Apesar de haver um esforço enorme para manter essas coisas vivas, não se vai conseguir.

E fora de cá?

Nos países mais pobres mantêm-se porque as pessoas não têm outro modo de subsistência. Estive há pouco tempo em Bali, onde continuam a fazer artesanato de qualidade.

Se for a Espanha, continua-se a fazer alpercatas, que hoje são moda, adoptadas por grandes marcas como a Castañer. No norte do Brasil, toda aquela gente que anda à volta do Amazonas e não só, e cujas peças chegam cá a preços proibitivos. Tudo o que é africano é um luxo. Um luxo de fantástico.

Que artesanato português, desse luxo de fantástico, está em extinção?

Uma é um filtro de azeite, que ainda é feito perto de Viseu. Pelo menos por um senhor. Uma peça fabulosa, uma escultura. Há uma outra, muito bonita, uma coisa que se chama condessa, para os lados do Marco de Canaveses, uma peça onde se transportava o lanche. Também só conheço um senhor que ainda a faz.

Não há forma de assegurar a sobrevivência da produção desse tipo de peças?

Há pessoas que as reinterpretam utilizando essas técnicas artesanais. São peças lindíssimas. Entram em alguns concursos, mas depois percebem que têm um preço muito alto e não conseguem vendê-las.

A clientela que cá existe para esse artesanato é escassa, a divulgação é fraca...?

Conheço muito bem essa área porque temos uma loja [Lobo Taste] que vai tentando desenhar algumas coisas com técnicas artesanais. Um exemplo são as mantas alentejanas, originalmente feitas na região de Minde e depois trabalhadas pelos alentejanos. Há muitos anos aquilo estava quase a perder-se e uma senhora holandesa recuperou uma fábrica com artesãos locais. Com algum sucesso. Mas tudo aquilo é muito caro, com imensa mão-de-obra. Já desenhámos, produzimos e vendemos algumas, mas com bastante dificuldade, porque as pessoas não entendem aqueles preços.

E boas notícias?

Há um crescimento, na Serra da Estrela, dos produtores de boas mantas de lã, que já fabricam em grande quantidade para o estrangeiro. Nalguns casos com gente nova que faz desenhos novos. A volta de Barcelos também há um crescimento no barro, de novo com gente nova a tentar chegar a algum lado. E há muita gente a fazer cestaria vulgar à volta de Viseu e de Barcelos. Em Viana do Castelo desenvolvem-se muito as peças em papel maché, os cabeçudos e os bonecos e essas coisas, alguns muito bem. E pouco mais.

Gosta de correr o país, atrás de quem faz essas peças em vias de extinção?

Gosto e faço isso muitas vezes. Nesta área, inspiramo-nos no que vemos, e aprendemos

mais com essa gente, com essas coisas que vamos vendo na estrada. E com outras coisas, como a moda: o desenho, a utilização das cores. Da mesma forma que os grandes criadores de moda internacional olham para o que se faz na decoração de interiores e na arquitectura. Há uma tendência para fugirmos da nossa área.

Como é a relação de trabalho entre designer de interiores, proprietário e

arquitecto? A coisa tende mais para a harmonia ou para o choque?
Não há muitos choques. Na grande parte dos casos, os clientes que aparecem aqui [a entrevista decorreu no ateliê de Paulo Lobo] não trazem agarrado nenhum profissional. Vêm cá porque alguém nos recomendou, já são nossos clientes, conhecem o trabalho que fazemos. De uma maneira geral, acreditam no que vamos propor e fazer. E como são quase sempre espaços públicos onde pretendem vender peças, o cliente deixa nas nossas mãos essa responsabilidade.

E quando são casas?

Às vezes [os clientes] envolvem-se mais. A mulher vem com ele, os filhos... E muito bem.

Qual é o passo-a-passo dos seus projectos?

Em todos eles há uma conversa prévia com o cliente, que nos passa a informação do que vai vender, o que acha que [o espaço] deve ser. Depois há um que viu não sei o quê em Londres e gostou muito, outro que não viu nada, etc. Quando já fizemos algum trabalho com o cliente, ele deixa muito connosco, embora nós tenhamos sempre que ele se envolva.

Tudo acontece na sala de reuniões do seu gabinete?

Fazemos sempre a apresentação do projecto, explicando porque é assim e não de outra forma, e perguntando o que o cliente acha disso. É importante que ele perceba porque é que não é um projecto girrissimo. Porque girrissimos são imensos; hoje toda a gente diz que tudo está girrissimo. É um projecto para quem consiga ver que, para lá do girrissimo, há algum princípio, e porque é que tem aquele princípio e aquela linguagem.

E quando há também arquitectos na equação?

Quando se trata da recuperação de um edifício, eles deixam a nossa parte livre para fazermos o nosso trabalho. Também há casos de intervenção conjunta, porque o desenho

interior vai provocar alterações no exterior. E há arquitectos que aparecem com clientes nossos e que se percebe não terem capacidade (porque ainda são novos, ou porque se calhar foram fabricados nas tais escolas), e infelizmente precisam da nossa ajuda para chegar a algum lado. Mas, quer sejam estes ou os arquitectos acima da média, ouvem nos muito.

Continua a achar, como há dois anos, que o Porto é “um pouco ingrato com as pessoas que fazem as coisas cá”?

Nessa altura achava que as pessoas reconheciam pouco os arquitectos e os designers de interiores da cidade. Hoje penso de uma maneira um pouco diferente. Já há reconhecimento de muita gente. Mas foi preciso um esforço suplementar; trazer gente cá, os turistas, para ajudar a que isso acontecesse. O *made in Portugal* também se tornou moda, nos sapatos e nessas coisas todas. Agora põem-se carimbos gigantes nos sapatos a dizer “Made in Portugal”, quando antigamente nos evergonhá-vamos. É importantíssimo, e fico contente que isso aconteça.

Há dois anos também se era obrigado a jogar mais com o imaginário da crise.

Com a chegada da crise procurámos produtos, de mobiliário ou outros, fora das marcas. É impossível comprar marcas, não temos dinheiro. Se um espaço público precisa de 90, 100 ou 120 cadeiras, não há peças de designers e de marcas concretizadas que tenham um custo que o nosso cliente comporte.

A solução foi...

Ou desenvolvemos nós, ou vamos para marcas alternativas, quase marcas brancas, e depois trabalhamos em cima delas para lhes dar aquilo que não têm. Foi muito bom, porque panou novamente por nós. Improvisámos, o que é importantíssimo nesta área, particularmente em países com as dificuldades de Portugal, onde também se fazem as coisas sem tempo; queremos abrir hoje uma coisa que aháguamos ontem porque estamos a pagar renda.

O que sente quando passa por um espaço em que teve mão e que entretanto fechou?

Já sofri imenso com isso. Hoje sinto menos. Já estou imune a essa questão. Muitos abeiram fora de tempo, como o *Buondi Café* ou o *Oriental*, um dos primeiros suízes no Porto, se não o primeiro. O mercado é assim. Mas tenho mais pena de não ter feito outros porque não chegámos a acordo com o cliente.

O PORTO EM TRÊS PAIXOES



BAIXA

“A Baixa não é uma moda para mim. No meu tempo era onde estava o comércio e víamos montras, onde o meu pai trabalhava, onde iam ao médico. Milhentezimas vezes durante a semana, com 16, 17 anos, vinha à Baixa simplesmente para vir à Baixa. Era onde as coisas estavam e aconteciam. Onde havia moda, o que se calhar me influenciou, e onde se vendiam tecidos.”



JARDINS DO PALÁCIO DE CRISTAL

“Costumava ir com o meu pai ver as vistas [sobre o Douro]. E havia a Feira Popular, que me lembra sempre o Verão, as guloseimas, os carrinhos. A imagem que tenho disso é de qualidade (não sei se era assim ou não); a Avenida das Tílias com uns stands de chocolates e de máquinas alemãs, umas novidades para as senhoras levarem para casa. E os gelados. Tudo o que era novo fascinava-me. Também se ia ver os animais naquela espécie de zoo. Gostava imenso de ver, e ainda hoje vou ver jardins zoológicos sempre que posso.”



LARGO DA IGREJA

“A Foz nunca foi uma paixão. Não gosto da Foz. Mas gosto muito do Largo da Igreja. Pela escala daquilo tudo: tem uma igreja que parece gigantesca; mais o edifício modernista, da Escola do Porto, do Pedro Ramalho; mais uma coisa que parece uma escola mas que foi um posto de vacinas, onde hoje fica o restaurante [Wish]. Depois tem aqueles plátanos, imensos, no meio da rua.”

Brigitte
wir

DAS MAGAZIN FÜR DIE DRITTE LEBENSHÄLFTE

Für Frauen ab 60

NR. 5
2016
Deutschland
4,50 €



Liebe in bewegten Zeiten

Mit Extra-Heft
Bücher für den Herbst

Osterreich 5,20 € | Schweiz 7,20 Jfr. | Benelux 5,30 € | Italien 5,90 € | Spanien 5,90 € | Frankreich 5,90 €

4 190742 761504

Demenz
Wenn Mama alles vergisst: Eine Familie begleitet die Mutter durch die Krankheit – und wächst daran

Geraldine Chaplin
Glück gehabt: Die Schauspielerin über ihre Männer, Heimlichkeiten und das Alterwerden

Lebenssinn
Warum ein wohlwollender Blick auf unsere Mitmenschen so erfüllend ist

Unterwegs in
PORTO

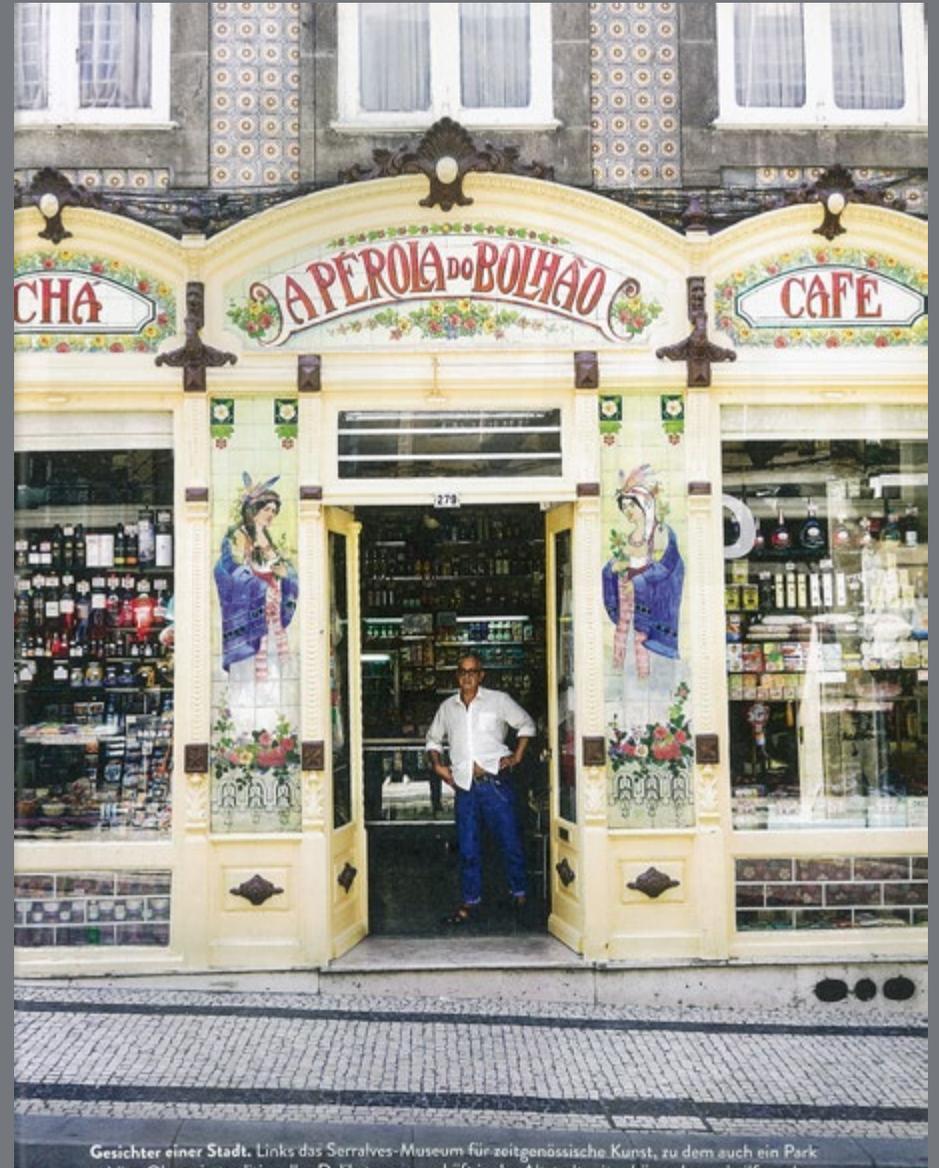
Sie glänzt mit Meereslage, verbindet Jugendstilpracht
und coole Kunst, ist ein wahres Portwein-Paradies.
Der Designer Paulo Lobo ist mit unserer Autorin in seiner
Wahlheimat auf Entdeckungstour gegangen

Text **Julia Macher** Fotos **Werner Amann**



Badespaß vor
der Kulisse des
rauen Atlantiks:
das Meeres-
schwimmbad in
Porto Moniz

Jugendstil und
Avantgarde: Altes
und Neues
existieren in
Porto ganz
selbstverständlich
mit- und
nebeneinander



Gesichter einer Stadt. Links das Serralves-Museum für zeitgenössische Kunst, zu dem auch ein Park
gehört. Oben ein traditionelles Delikatessengeschäft in der Altstadt mit selbstgebackenen Feinschmeckerbrot.

Am Atlantik kurz mal Sonne tanken. Dann Kaffee trinken in der traditionellen Bar. Und bummeln. Azulejos heißen die Kacheln, die viele alte Häuser zieren (Fotos von r.)



G

Genauso haben wir uns Porto vorgestellt: Wir sitzen auf den breiten Steinstufen der Adega de São Nicolau, zwischen den Häuserfassaden blüht der gemächlich dahinfließende Douro hervor, und auf den Tellern dampft roter Reis mit gebratenen Tintenfischstückchen. Doch Paulo Lobo nörgelt. „Kein Wort hat der Wirt zu mir gesagt. Er mag mich nicht. Aber ich ihn auch nicht.“ Eine warme Brise trägt Musikfetzen über den Kai, und in die Klänge mischt sich halblauts Meckern über Parvenüs und überzogene Preise, bis ihm irgendwann mit einem sehr bestimmten „Pacht!“ seine Frau Paula in die Parade fährt. Paula und Paulo lachen; er rollt gespielt genervt mit den Augen und wendet sich schließlich wieder dem exzellent zubereiteten Tintenfisch zu.

Paulo Lobo hat sich auch als erfolgreicher Geschäftsmann und preisgekrönter Innendesigner ein feines Gespür für übergroße Egos bewahrt. Der Mann ist Autodidakt. Wer wie er zunächst gegen das Misstrauen der Branche anarbeiten musste, entwickelt starke Abwehrkräfte gegen jedweden Dünkel.

Dabei pflegt natürlich auch er seine Eitelkeiten. Das wird spätestens beim Besuch in seinem Studio klar. Zur Begrüßung klatscht Paulo Lobo, Jahrgang 1959, nämlich erst einmal drei schwere Wälzer auf den Tisch. Und dann sitzt man da, in der lichten Weite einer renovierten, ehemaligen Portweinhalle im Miragaia-Viertel, hört die Mö-

wen kreischen, riecht den Duft der frisch gebratenen Sardinen, die hemdsärmelige Männer draußen auf den Holzkohlegrill werfen. Und kämpft sich durch Paulo Lobos gesammelte Werke. Von der ersten Modeboutique, die er mit Mitte 20 für seine Liebste Paula entwarf, bis zum Weinhotel in Amarante. Restaurants, Läden, Hotels aus vier Jahrzehnten. Mal streng minimalistisch, mal mit fröhlichen Reminiszenzen an lokale Geschichte und internationalen Ethnoschick. Dazu ein Band mit Homestories über ihn, seine Frau, die beiden Kinder Tomás und Carlota. Alles chronologisch sortiert und in edles Leinen gebunden. Dennoch hat man nie den Eindruck, einem arroganten Egomanen gegenüberzusitzen.

Weil Paulo Lobo sein eigenes Korrektiv ist. Etwa wenn er, den der Vater so gern als Arzt gesehen hätte, freimütig erzählt, dass er lieber Platten auflegte, als zu studieren, einfach weil er „schöne Dinge schon immer am meisten geliebt hat“. Oder wenn er, im Softpack nach einer Zigarette klaubend, eine erfrischend bodenständige Definition von gutem Design gibt: „Gutes Design muss funktionieren, und das tut es, wenn es dem Kunden nutzt und seinen Umsatz steigert.“ Im besten Fall wie bei den Caves Ferreira, den Portweinhallen in Vila Nova de Gaia am anderen Ufer, die mit neuem Interieur den Umsatz verdoppelt haben.

Paulo Lobo lenkt den Wagen über die Ponte Dom Luís I. Seit 1886 spannt sich der gewaltige Eisenbogen über den Fluss und hat seither mit seinen filigranen Streben keinen Deut von seiner Eleganz eingebüßt. Flussabwärts zeichnet sich schemenhaft eine ähnlich grazile Brücke ab, erbaut ein Dreivierteljahrhundert später, aus Stahlbeton. Wenn man hier bereits simplen Straßenverbindungen so viel Schönheit angeeignet lässt, muss die Stadt ein Paradies für Designer sein. Paulo lacht: „Wir wissen hier zumindest, dass es der Schönheit überhaupt keinen Abbruch tut, wenn sie auch einem Zweck dient.“



Paulo Lobo, 57 ist einer der berühmtesten Innendesigner Portugals. Er hat das Profil des modernen Porto mitgeprägt. Fortzuziehen käme ihm nie in den Sinn



Die gelbe Tram „Eléctrico“ ist ein Relikt aus dem 19. Jahrhundert und großartig für Stadtrundfahrten. Im Hintergrund die Clérigos-Kirche

Am Kai parken Reisebusse, Touristen fotografieren sich vor Leuchtreklamen: Sandeman, Ramos Pinto, Graham. Alle großen Portweinmarken haben in Vila Nova de Gaia ihre Lagerhallen. Bis in die 80er-Jahre durfte sich nur Port nennen, was umweht von Atlantikluft ein paar Jahre reifte. Den Wein der Caves Ferreira würde er auch empfehlen, wenn er nicht für das Haus gearbeitet hätte, sagt Paulo und führt geradewegs zum Ausschanktresen. Karminrot funkelt der Vintage Port im Glas, Paulo lässt einen Schluck über die Zunge rollen. „Darin stecken ganze Geschichten!“ Sein Image als spießiges Oma-Getränk hat der Portwein erfolgreich überwunden, Weininstitute vergeben inzwischen höchste Punktzahlen. Selbst in Portos Szenebars wird Port ausgetrunken, gespritzt mit Tonic Water. „Unbedingt probieren!“, sagt Paulo. Dann liefert er noch zwei sachdienliche Hinweise zur Verkostung des Designs: Die Tausende Holzwürfel, aus denen Tresen und Böden gesetzt sind, dämmten früher beim Transport die Weinfässer. Und die blau bemalten Fliesen mit Landschaftsszenen sind Origi-

Die Möwen kreischen und es duftet nach gebratenen Sardinen, die hemdsärmelige Männer auf den Holzkohlegrill werfen

nale aus dem 18. Jahrhundert. Soll bedeuten: Die Essenz ist immer schon da, man muss sie nur neu entdecken. Und das ist vielleicht auch eines der Geheimnisse Portos.

Altes und Neues existieren ganz selbstverständlich neben- und miteinander: die Barockkirche neben dem Jugendstilkaufhaus, der Eisenwarenladen neben der Avantgarde-Boutique. Auf der Praça de Carlos Alberto bieten junge Künstler Zeitgenössisches aus Traditionsmaterialien wie Kork und Olivenholz an. Selbst Rem Koolhaas' Konzerthaus Casa da Música, das wie ein herabgestürzter Meteorit Wellen ins Pflaster der Praça de Mouzinho Albuquerque – und in Portos Kulturszene – geschlagen zu haben scheint, bleibt immer unübersehbar portugiesisch. Der VIP-Raum ist mit Kopien der Kachelbilder aus dem Bahnhof São Bento verkleidet, und wenn bei Konzerten in der Sala Suggia der große Vorhang vor der gewellten Glasfront offen bleibt, sitzt die ganze Stadt mit im Saal. „Die Akustik ist wirklich herausragend“, sagt der ehemalige DJ Lobo und fügt mit leiser Genugtuung hinzu: „So etwas hätten sie in Lissabon auch gern.“ Die Hauptstadt kann laut Paulo natürlich weder in Sachen entspannter Lebensart noch bei der Gastfreundschaft mit Porto mithalten. Ein jungenhaftes Lächeln, dann klimpert Paulo dezent mit dem Autoschlüssel. Weiter geht's.

Eigentlich lässt sich die hügelige Altstadt am besten zu Fuß erkunden; für die abends garantiert schmerzenden Waden entscheidigen die Entdeckungen: hier eine versteckte Steintreppe, von der jede Stufe eine unterschiedliche Höhe hat, dort eine von Akazien beschattete Bank mit weitem Ausblick über Häusermeer und Fluss.

Doch der Zeitplan des Chefs ist straff. Zumal noch ein Geschäftstermin in der Rua de Miguel Bombarda dazwischengerutscht ist. Sein Freund, der Kunsthändler Fernando Santos, baut eine ehemalige Autowerkstatt in ein Restaurant um und braucht den Rat des Designers. Während die beiden die Feinheiten der Spannbetonwände diskutieren, schlendern wir ➡➡



Lebensgenuss Gleich hinter Porto beginnt das Weinland. Hier reift der berühmte Portwein (o.) Touristen aus aller Welt (r.) lieben den Charme der nordportugiesischen Hafenstadt. Manche nennen sie Lissabons hippe Schwester



Ufo nannten Portuenser anfangs die von Rem Koolhaas entworfene Musikhalle (o.) **Weitsicht** hat man vom Kloster Serra do Pilar

über die Galeriemeile Portos, vorbei an Designläden, Teestübchen mit üppig bepflanzten Hinterhöfen, Garagentoren mit verträumt-versponnenen Graffiti.

Paulo möchte mit uns noch nach Leça de Palmeira. Sohn Tomás wartet bereits. In den 60er-Jahren hat Álvaro Siza Vieira, Träger des renommierten Pritzker-Architekturpreises, dort seine ersten Projekte verwirklicht; einen Ausflug dorthin will sich der Sohn nicht entgehen lassen. „Den Sinn für Ästhetik hat er von mir“, sagt Paulo stolz. Tomás hat vor Kurzem seinen Master in Produktdesign gemacht, arbeitet jetzt bei seinem Vater mit im Büro.

Die beiden Ästheten spazieren am Strand entlang, den Kopf etwas weggedreht von den anonymen Wohnblocks und hingewandt zum Meer, über das der Wind Schaumkronen und Surfer jagt. Das Gespräch dreht sich, natürlich, ums Geschäft. „Auch wenn ich bei manchen Themen wirklich mehr Fachwissen habe, nimmt er von mir keine Ratschläge an“, klagt der Junior, als der Vater außer Hörweite ist. „Er lässt sich von mir einfach nichts sagen“, seufzt Paulo über seinen Sohn.

Zwischenstopp an der Casa da Chá, einem hölzernen Teehaus, das Architekt Álvaro Siza Vieira großartig elegant in die Felsen setzte. Hineinwerfen möchten sie nur einen kurzen Blick. Den Sternkoch, der den Pavillon jetzt bewirtschaftet, halten sie für einen Schnösel. Also weiter zu den Piscinas das Marés.

Als hätten die Fluten sie ins Geröll gegraben, liegen die beiden Meerwasserschwimmbecken am Ufer. Kinder klettern über Sand und Felsen, verglücktes Lachen mischt sich mit tosender Brandung. „Hier habe ich die glücklichsten Sommer meiner Kindheit verbracht“, sagt Paulo Lobo. Und während sein Sohn über Raumverhältnisse und Materialien bei Siza doziert, hält der Senior still die Nase in den Wind und lächelt.

Gut zu wissen



ÜBERNACHTEN

Das **Grande Hotel de Paris** atmet den Charme vergangener Tage. Mit Frühstück im kleinen Garten mitten in der Altstadt. DZ/F ab 100 €, Rua da Fábrica 27, Tel. 00351/222 07 31 40, www.hotelparis.pt

Das **Ayres Gouvea Haus**, eine geschmackvoll renovierte Stadtvilla aus dem 19. Jh., vermietet sieben Apartments für 2 bis 5 Personen. Ab 65 € pro Nacht, Rua Dr. Alberto Aires de Gouveia 59, Tel. 00351/968 76 28 43, www.oporto-cityflats.com

GENIEßEN

Ob Spanferkel oder Kabeljau-Confit: Was die Küche des Restaurants **Wish** verlässt, ist

raffiniert und sorgfältig zubereitet. Das Interieur ist von Paulo Lobo. Largo da Igreja da Foz 105, Tel. 00351/226 10 07 27.

Dass die winzige **Adega de São Nicolau** immer proppenvoll ist, liegt nicht nur an der unigen Atmosphäre am Douro-Ufer: Der panierte Tintenfisch auf rotem Reis schmeckt köstlich! Rua de São Nicolau 1, Tel. 00351/222 00 82 32.

Ideal für einen Happen zwischendurch ist die **Merceria das Flores**. Toll für Mitbringsel! Rua das Flores 110, Tel. 00351/222 08 32 32.

Die 1751 gegründeten **Caves Ferreira** gehören zu den ältesten Portweinkellereien der Stadt.

Illustration: Martin Heide

Führung mit Verkostung dreier Weine, ab 10 Euro. Avenida Ramos Pinto 70, Tel. 00351/223 74 61 07.

SCHÖN ZU SEHEN

Portugals Pritzker-Preisträger Álvaro Siza Vieira hat sein Teehaus grandios in die Klippen von **Boa Vista** gesetzt. Wer einen Blick in das minimalistische Meisterwerk werfen will, reserviert entweder einen Tisch bei Sternkoch Rui Paula, Casa de Chá, Avenida da Liberdade, Leça da Palmeira, Tel.

00351/229 94 00 66 oder bucht eine Tour. Casa da Arquitectura, Rua Roberto Ivens 582, Matosinhos, Tel. 00351/222 40 46 64, www.casadearquitectura.pt

Wer lieber unmittelbarer erlebt, hüpft ins **Piscinas das Marés** nebenan, auch ein Werk des Architekten Siza. Avenida da Liberdade, Leça da Palmeira, im Sommer tgl. 9–19 Uhr, Tel. 00351/229 95 26 10. Die Führungen durch das Konzerthaus **Casa da**

Música lohnen nicht nur wegen der Architektur. Mo–Sa 9.30–19 Uhr, So 9.30–18 Uhr, Avenida da Boavista 604–610, Tel. 00351/220 12 02 20.

TOLL EINKAUFEN

Ob Flechtkorb, Fächer oder Pappmaché-Figur: Was bei **Lobo Taste** in den Regalen steht, trägt das Gütesiegel des Leça da Palmeira, im Sommer tgl. 9–19 Uhr, Tel. 00351/222 01 71 02.

A Vida Portuguesa verkauft traditionelle portugiesische Produkte für alle Bedürfnisse – von der nostalgisch verpackten Seife bis zur Auflaufform in Gemüsegestalt. Rua Galeria de Paris 20, Tel. 00351/222 02 21 05, www.avidaportuguesa.com

Die hübschen handgefertigten Wollstoffe und Taschen von **Loja da Burel** werden in der hauseigenen Manufaktur hergestellt. Rua de Mouzinho da Silveira 83, Tel. 00351/915 17 47 10, www.burelfactory.com



WILDERNESS

Jetzt die neuen Sorten entdecken!

NEU

- ✓ Ursprüngliche Ernährung nach dem Vorbild der Wildkatze
- ✓ Alle Sorten auch in der 100g-Dose
- ✓ Hoher Fleisch-/Fischanteil, getreidefreie Rezeptur



| TROCKENNAHRUNG | | |
|-------------------|-------------------------------------|---------------------|
| 70% Fleisch/Fisch | 30% Obst, Gemüse, wertvolle Zutaten | 0% Getreide/roggale |
| NASSNAHRUNG | | |
| 99% Fleisch/Fisch | 1% Obst, Gemüse, wertvolle Zutaten | 0% Getreide/roggale |

*enthält alle wichtigen Bestandteile

R. DE MIRAGAIA, 97
4050-385 PORTO

www.paulolobo.com

PAULOBOL