

RITA NABEIRO ENTREVISTA MARGARIDA COUTO AS RECEITAS SALGADAS, MAS SEM SAL, DA SALICÓRNIA QAMPO

N.10 GRATUITA

D DE DELTA

JAN-MAR 2023 TRIM.



DDD

FIM DE SEMANA NA RIA DE AVEIRO OS 100 ANOS DA READER'S DIGEST VINHOS ADEGA MAYOR PARA TODAS AS OCASIÕES



OS NOSSOS RITUAIS

SEIS HISTÓRIAS QUE NOS INSPIRAM



ABRE OS SENTIDOS



ABRE
OS SENTIDOS
ÀS PALAVRAS.

Pai Chão.
Um vinho único,
que só acontece quando
a natureza, o homem e a
arte se encontram.

adegamayor.pt



Seja responsável, beba com moderação.

D DE DELTA

DIRETORA
RITA NABEIRO
COORDENAÇÃO
MARKUS ALMEIDA
DIRETOR DE ARTE
LUÍS ALEXANDRE

REDATORA
MARIANA ABREU GARCIA

TEXTOS
ÁGATA XAVIER, ANDRÉ ALMEIDA
SANTOS, CATARINA MOURA,
FILIPA TEIXEIRA, MARIANA ABREU
GARCIA, MARKUS ALMEIDA, RITA
BERTRAND, PATRÍCIA BARNABÉ

FOTOGRAFIA DE CAPA
MARISA CARDOSO

FOTOGRAFIA
DIANA TINOCO, ENRIC VIVES-
-RUBIO, GONÇALO F. SANTOS,
MANUEL MANSO, MARISA
CARDOSO, TIAGO PAIS

ILUSTRAÇÃO
NUNO SARAIVA, RICARDO CABRAL

REVISÃO
CATARINA SACRAMENTO
REGISTO NA ERC
124488/04

TIRAGEM
20 000 EXEMPLARES

IMPRESSÃO
NORPRINT - A CASA DO LIVRO
RUA DAS ARTES GRÁFICAS, 209
4780-739 SANTO TIRSO

GRUPO NABEIRO -
DELTA CAFÉS

PRESIDENTE DO CONSELHO
DE ADMINISTRAÇÃO
RUI NABEIRO

ADMINISTRADORES
HELENA NABEIRO
JOÃO MANUEL NABEIRO
CEO

RUI MIGUEL NABEIRO
DIRETOR DE MARKETING
MARCO NANITA

COORDENADORA
ANA PINTO VON GILSA
DDD@GRUPONABEIRO.COM
WWW.DELTACAFES.PT

CINCO UM ZERO

RUA JOÃO SARAIVA, 7
1700-248 LISBOA

PUBLISHER
JOÃO MIGUEL TAVARES
WWW.510.PT



A REVISTA DDD É PRODUZIDA PELA
CINCO UM ZERO PARA A DELTA

E É PROPRIEDADE DA
NABEIROGEST - SOCIEDADE
GESTORA DE PARTICIPAÇÕES, SA.
NIPC: 503770850

AVENIDA CALOUSTE GULBENKIAN, 15
7370-025 CAMPO MAIOR

EDITORIAL

RITUAIS QUE NOS INSPIRAM



A REVISTA DDD que tem entre mãos é dedicada a rituais, e convém começar por uma distinção importante: não confundir um ritual com um hábito. O hábito é o princípio de uma rotina, que se vai instalando sorrateiramente. É uma ação que se repete de forma automática, sem quase darmos por isso e sem refletirmos sobre os gestos que a provocam.

O ritual é outra coisa: exige pensamento consciente, dedicação completa, uma intenção inequívoca de quem o cumpre. É uma coordenação de movimentos, uma suspensão de tempo. E quando o mundo parece estar mais acelerado do que nunca, uns minutos de um bom ritual é quanto basta para recuperar o fôlego.

Há rituais para todos os gostos, e foi dessa diversidade que fomos à procura. Da dedicação às plantas ao banho no mar, do amor pela cerâmica à criatividade que nasce num ginásio, oferecemos-lhe uma coleção de ideias e de histórias que ajudam a dar sentido à vida e a encontrar equilíbrio no dia a dia.

Esta é também uma edição marcada por efemérides centenárias. Duas pastelarias icónicas do Porto e de Lisboa - o Café Majestic e a Pastelaria Versailles - celebraram em novembro os 100 anos a enriquecer o património cultural das duas cidades. E foi igualmente há 100 anos que nasceu a casa-mãe da revista *Seleções* - a Reader's Digest -, excelente oportunidade para recordar a pequena revista cuja leitura já foi um ritual para tanta gente, em todo o mundo.

Por último, e porque esta é uma época de partilha, gostava de chamar a atenção para a entrevista a Margarida Couto, sócia-fundadora da Vieira de Almeida e Associados, onde lidera a área de economia social e direitos humanos. Uma advogada que tem dedicado os últimos anos a tornar o mundo mais sustentável, justo e inclusivo.

Despeço-me com votos de um excelente Ano Novo, esperando que em 2023 a leitura da DDD continue a ser um dos seus rituais favoritos.

RITA NABEIRO

DIRETORA



8

RITUAIS

6

DENTRO DA DELTA

UM OBJETO

22

ENTREVISTA

MARGARIDA COUTO

34

DENTRO DA DELTA

UMA PESSOA

36

CAFÉS CENTENÁRIOS

45

EXPRESSIALISTA

48

RECEITAS QAMPO



60

CAVE DELTA

62

VINHOS PARA TODAS

AS OCASIÕES

72

DENTRO DA DELTA

UMA HISTÓRIA

74

SELECÇÕES DO

READER'S DIGEST

81

FIM DE SEMANA GRANDE

RIA DE AVEIRO

90

PLANETA DELTA

PRAGA



NOVO

O PRAZER DO CAFÉ ESTÁ NO RITUAL

Um blend marcante que fará a diferença no seu ritual diário. Da mistura de arábicas da Tanzânia e de robustas de Angola, nasce um café encorpado com notas de frutos vermelhos e chocolate.

INTENSIDADE • INTENSIDADE • INTENSIDADE •
13 • INTENSIDADE • INTENSIDADE •

**A INTENSIDADE MAIS ELEVADA
PARA O SEU RITUAL DIÁRIO**



O SENHOR COMENDADOR

O QUÊ
COMENDA DA ORDEM CIVIL
DE MÉRITO AGRÍCOLA,
INDUSTRIAL E COMERCIAL

QUANDO
9 DE JUNHO
DE 1995

TINHA Rui Nabeiro 64 anos quando passou de “senhor Rui” a “senhor Comendador”.

É verdade que a idade é um posto, mas o que motivou a mudança no tratamento foi ter sido distinguido, em 1995, com o grau de Comendador da Ordem Civil do Mérito Agrícola, Industrial e Comercial. “Quando me telefonaram da Presidência da República, a perguntar se eu estaria disponível para receber uma comenda, fiquei felicíssimo”, recorda o empresário.

A cerimónia foi presidida por Mário Soares, Presidente da República à época e amigo pessoal de Rui Nabeiro, que descrevia o socialista como “um grande português” e “um grande político”. Soares retribuía os elogios e referia-se ao comendador como “um homem bom e de bom coração”.

Do dia em questão ficou, mais do que a distinção, o título “comendador”, que viria a ser reforçado 11 anos mais tarde, com a atribuição de nova comenda - a da Ordem do Infante Dom Henrique.

Comendador duas vezes mas “senhor Rui” para a maioria, Rui Nabeiro garante que nunca foi movido por títulos. “Lutei sempre para não ter estas honrarias, mas por ter uma posição, uma conquista pessoal. À medida que fui caminhando e que fui redesenhando a minha vida, as coisas foram aparecendo; os amigos foram-se lembrando de mim.”



TEXTO MARIANA ABREU GARCIA | FOTOGRAFIA DIANA TINOCO



O PRAZER DO CAFÉ ESTÁ SEMPRE NA CHÁVENA, MAS O GOSTO DO RITUAL ANTECIPA-O. HÁ QUEM COMECE A SABOREÁ-LO DESDE O MOMENTO EM QUE AJEITA O FILTRO, AQUECE A ÁGUA, PREPARA A QUANTIDADE EXATA DE CAFÉ MOÍDO DE FRESCO, VERTE A ÁGUA E AGUARDA QUE O CAFÉ COE PARA O BULE DA V60 OU CHEMEX (DOIS MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DA GAMA SLOW COFFEE DA DELTA). EM TEMPOS ACELERADOS, ÀS VEZES É PRECISO ABRANDAR UM POUCO, PARAR ATÉ, E APRECIAR O MOMENTO. O ATO DE BEBER CAFÉ É UM BOM EXEMPLO, MAS NÃO É O ÚNICO.

ANATOMIA DE UM

RITUAL

SEIS EXEMPLOS E AS HISTÓRIAS DE QUEM OS CUMPRE.



WANDSON LISBOA

DESIGNER GRÁFICO / INSTAGRAMMER

WANDSON Lisboa enche as suas plantinhas de mimos, como uma avó a dar beijos repenicados aos seus netos. “Olha ela dançando”, exclama, enquanto ouvimos de fundo *Mother Earth's Plantasia*, álbum de música eletrônica lançado em 1976 por Mort Garson, especificamente composto para deleite das plantas. “Sempre tive plantas em casa”, diz, lembrando as espadas de São Jorge que a mãe cuidava com especial zelo. “Ela pegava em cascas de ovo e encaixava-as nas pontas das folhas, para as nutrir”. Quando as cascas secavam, conta, pintava-as com várias cores e usava-as para decorar a árvore de Natal.

A imaginação deste designer gráfico de 37 anos, que se tornou conhecido no Instagram em 2015, quando o *Huffington Post* o destacou como uma das contas mais criativas do mundo, já vem de família. Isso e o amor pelas plantas. É com elas que Wandson “namora” todos os dias, especialmente ao sábado e ao domingo de manhã, num ritual que o acalma. “Relaxo e esqueço tudo”, afirma, pegando num pano molhado para deixar as folhas da sua *Beyoncé* (a *Monstera* lá de casa) a brilhar. “Conversar com as plantas é o maior refúgio, porque estamos a conversar connosco mesmos. É uma forma de me sentir menos sozinho”, desabafa, ele que tem a sua família longe, no Maranhão.

A dedicação estende-se à escolha dos vasos, à procura dos melhores substratos e até à literatura: *Plantopedia* está sempre à mão para tirar qualquer dúvida. Porém, para Wandson o mais importante é saber “comunicar com elas”: “Não ando maluco a regá-las todos os dias, elas têm a sua forma de dizer ‘lembra de mim’.” O diálogo está a correr às mil maravilhas. “A *Beyoncé* até deu um monte de filhos agora”. Se um amigo for lá a casa, é provável que leve um pezinho para si.

© RITUAL
DAS PLANTAS





MAR MICHELLE HAUSLER

MONEY & PURPOSE COACH

NÃO há e-mails por responder nem chamadas para atender quando Mar Michelle Häusler está com as mãos no barro. Trabalhar cerâmica pede minúcia, concentração e disponibilidade total, sobretudo quando a atividade é praticada apenas uma vez por semana, durante hora e meia. É o seu ritual. “Criei espaço na minha vida e mantenho-o religiosamente há dois anos”, diz a sino-alemã, há quatro anos a viver na Lapa, em Lisboa.

É no estúdio da ceramista Sofia Magalhães, o Atelier das Madres, no bairro vizinho da Madragoa, que Mar se abstrai do trabalho e do tempo passado a olhar para os ecrãs com aulas privadas de cerâmica. “Faço *coaching* e *workshops* online em que ensino pessoas a relacionarem-se com o dinheiro, e sentia a falta de algo concreto”, diz. Por contraste, as peças que cria nas aulas são reais, no sentido de lhes poder tocar e as utilizar em casa. “A cerâmica funciona quase como terapia.”

Mar nasceu em Singapura e viveu em Londres, onde estudou economia e trabalhou na banca de investimento. “Entre 2007 e 2011, negocie títulos da dívida externa de países como Portugal e Espanha. A minha vida era como a das personagens de *O Lobo de Wall Street*, com todos os excessos.” Cinco anos na City fizeram-na mudar o paradigma e começar a viajar entre a Índia e o Brasil. Pelo meio conheceu o marido, mudaram-se para Lisboa e tiveram um filho, agora com dois anos e meio.

Tem dedicado as aulas de cerâmicas mais recentes a fazer um conjunto de chá. “No verão aprendi a cerimónia do chá chinês. Embora seja chinesa, nunca tinha pensado muito na minha herança cultural”, admite. Mas agora, não só cumpre a cerimónia do chá como a faz com loiças criadas por si. Um ritual alimenta o outro.

© RITUAL
DA CERÂMICA





RICARDO NEVES-NEVES

ENCENADOR, DRAMATURGO E ATOR

A passadeira do ginásio fez de Ricardo Neves-Neves dramaturgo. Como? Foram as endorfinas libertadas à medida que punha um pé à frente do outro que lhe deram as ideias para as peças que tem escrito. Habitou-se de tal maneira a andar enquanto ouve música - da pop dos anos 60 aos minimalistas - e a apontar no telemóvel diálogos e tópicos para vídeos, cenários e canções a usar, que já não o sabe fazer de outra maneira: “Se ficar sentado em frente ao computador, a imaginação bloqueia. Só edito textos e trato de burocracias.”

Se estiver fora de Lisboa, sem hipótese de ir ao ginásio onde paga mensalidade, caminha ao ar livre para escrever. Estranho? Nem por isso: “Já Kant dizia que andava a pé para filosofar melhor.” Não admira que o momento de viragem na carreira de Ricardo, que começou em Quarteira, no Algarve, de onde é natural, quando era miúdo, a representar num grupo amador (o que o empurrou para Lisboa, onde se formou na Escola Superior de Teatro e Cinema), tenha sido *Mary Poppins, a mulher que salvou o mundo*, o seu primeiro grande êxito, em 2012. “Escrevi-a inteirinha na passadeira.”

Antes dela, não conseguia ver-se como autor. Afinal, sempre quis ter uma companhia - e em 2008 fundou o Teatro do Eléctrico, estreando logo uma comédia de sua autoria, *O Regresso de Natasha* -, mas a sua formação era de ator: “Parecia-me presunçoso dizer que era dramaturgo ou, sequer, encenador.”

Hoje, aos 37 anos, dirigir espetáculos e escrever é o que faz mais: “Não entro nas peças porque costumo usar muitos elementos, desde fotos a vídeos, e só tenho acesso às salas muito em cima das estreias, portanto tenho de estar de fora, a verificar se tudo funciona.” Mas tem saudades de representar: “Se me convidarem, vou.”

© RITUAL
DE ESCREVER
NA PASSADEIRA



DIANA LARANJEIRA

DIRETORA DE MARKETING

COMO muita gente, Diana Laranjeira deixou de distinguir a segunda-feira da terça - ou a terça da quarta - no início da pandemia. Em confinamento, sentia-se apática e os dias pareciam todos iguais. Foi nessa altura que viu um desafio no TikTok - “Isto é mais Geração Z do que Millennial”, diz Diana, 39 anos -, que propunha a repetição de sete hábitos diários durante 50 dias. Eram eles: fazer uma hora de exercício, dedicar uma hora a aprender uma coisa nova, ler dez páginas de um livro, meditar, praticar o autocuidado, acordar antes das 8h e *journaling*. Com base nisto, a diretora de marketing de uma agência de viagens criou a sua rotina diária, cumprindo até às 9h15 seis dos sete passos. Para o final do dia ficava a aprendizagem de uma língua, o coreano. O ritual dura até hoje.

Acorda pelas 8h e veste a roupa de treino. É na sala que faz alongamentos, seguidos de levantamento de pesos. “Começo pelo corpo porque me ajuda a despertar; se começasse pela meditação, voltava a dormir”, brinca. Depois usa uma *app* - Balance - que sugere exercícios de meditação e segue-se o *journaling*, que faz num iPad. É aqui que regista o sono, como se sente, especifica os gastos, escreve um objetivo para o dia e três prioridades. Não se trata de descrever o dia, como faria num diário, mas projetar ideias e refletir sobre elas - o que faz do *journaling* um elemento ativo ao invés de passivo.

Só depois toma o pequeno-almoço, enquanto lê dez ou mais páginas de um livro, e inicia o momento de autocuidado, que termina pelas 9h15. Senta-se à secretária para trabalhar às 9h30. Esquematizar e definir objetivos não lhe traz ansiedade: “No *journaling* não ponho o que quero fazer, mas o que consigo fazer. A finalidade última é o meu bem-estar”, remata.

© RITUAL DO JOURNALING



INÊS LEAL DA COSTA

GESTORA DE PROJETO EDUCATIVO

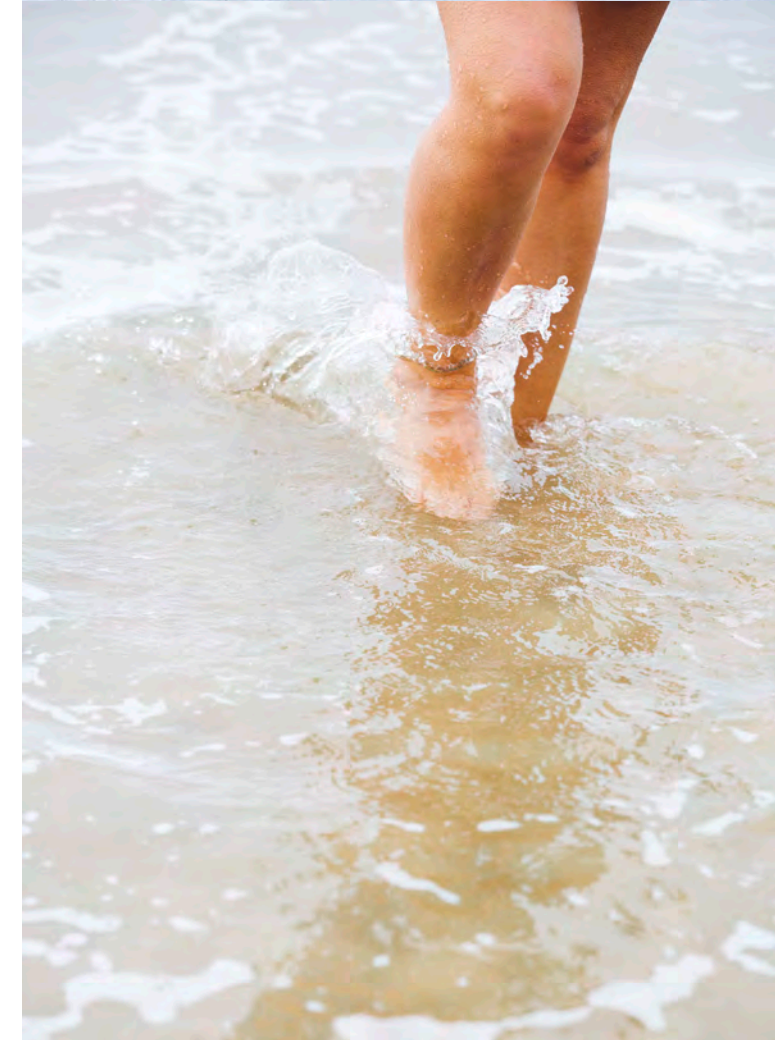
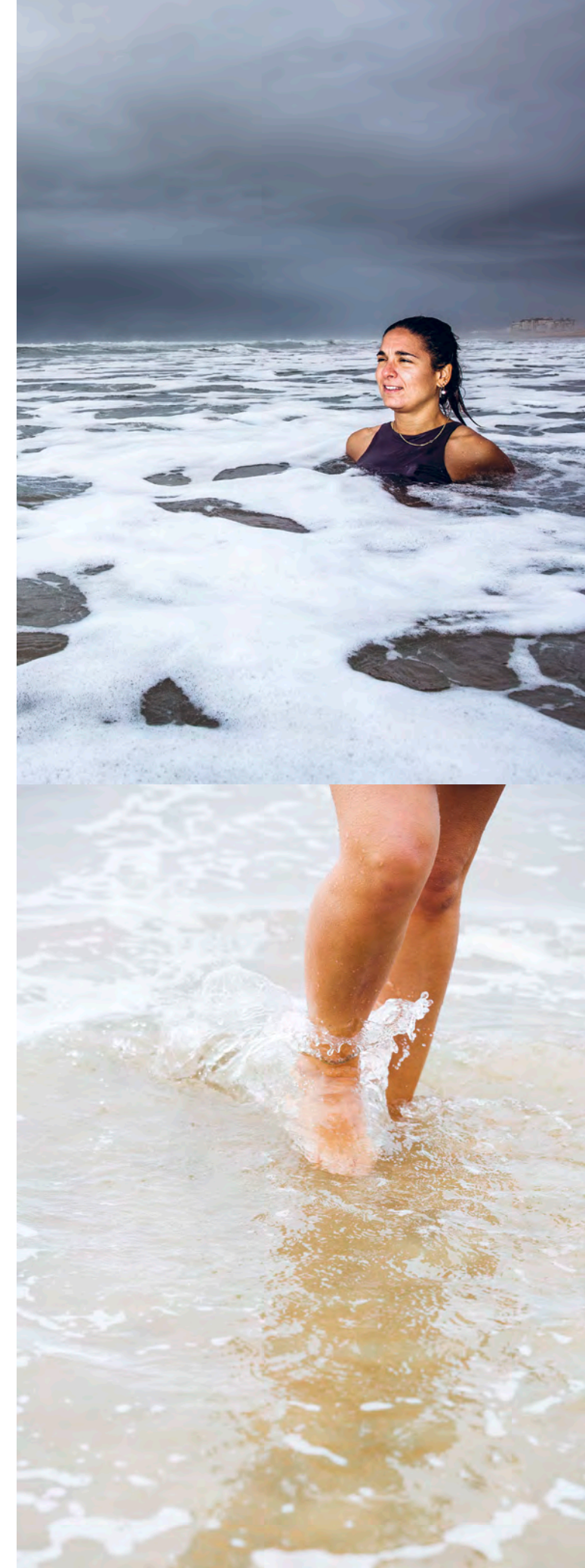
COMEÇOU pelo surf, porque antes de aprender a levantar-se em cima de uma prancha, a sua relação com o mar era puramente de praia e lazer, e apenas no verão. Mas com as primeiras aulas, em 2019, Inês Leal da Costa percebeu que era o mar, não a praia, que lhe dava alento. Deixou de depender da estação do ano para vestir o fato de banho e passou a precisar das ondas para colocar o fato de surf - com o mar parado, ou *flat*, não valia a pena sair de casa, por muito que quisesse entrar no mar. E ela queria.

“Quando as pessoas dizem que o surf é viciante, creio que, mais do que pelo desporto, é pelo contacto com este elemento da natureza que é a água salgada”, conta Inês, 40 anos, que depressa percebeu que os mergulhos no mar - aliados à escapadela da cidade - lhe proporcionavam um grande bem-estar. “Há o sal, com as suas propriedades terapêuticas, e o facto de a água ser fria dá aquele choque: uma pessoa sai do mar rejuvenescida, com muito mais energia.”

Inês vem do mundo da banca. É formada em gestão, mas depois de oito anos a trabalhar na área internacional de um banco, onde foi infeliz, enveredou pelo empreendedorismo ao ar livre. Hoje, faz a gestão de um projeto educativo na Tapada das Necessidades, a Tipi, que ajudou a fundar e que foi a primeira *Forest School* de Lisboa.

O mar começou a chamá-la. Não importava a altura do ano, se estava sol ou se chovia: em momentos de maior tensão ou quando resolvia um problema, Inês dava um mergulho. Passou a ser um ritual para um crescente número de situações: o Ano Novo, um aniversário, se está lua cheia, se está lua nova, um fechar de capítulo (“uma relação que termina”) ou a abertura de um novo ciclo (“um novo projeto profissional”). “Chamava-lhe mergulho batismal. Saía do mar sempre mais leve, com a alma limpa.”

© RITUAL DO BANHO DE MAR





NUNO SOUSA

PSICANALISTA

NUNO Sousa toma o primeiro café em casa, de manhã, antes de ir para o consultório onde o psicanalista atende em média 12 pacientes por dia, entre segunda e quinta-feira (sexta começa o habitual fim de semana de três dias). O segundo - e último - é consumido depois do almoço, sentado na sua poltrona Charles Eames. “Os dois são de filtro. Não é que não goste de café expresso, mas é mais... expresso.”

Quem se senta no seu divã ao início da tarde já não estranha os aromas que ficaram no ar. Dos grãos moídos na hora, depois de pesados numa escala de precisão. Do fervedor de água com controlo de temperatura. Da extração do café através de um dos muitos métodos de *slow coffee* - no consultório guarda uma V60 e uma Aeropress; já em casa, tem uma French Press, Chemex, Balão e uma miríade de acessórios que lhe permitem otimizar a preparação e a qualidade do café.

Nuno, 38 anos, começou a beber café relativamente tarde. “Da primeira vez, nem sequer gostei”, recorda. Algumas noites de estudo, de quando cursava Engenharia Informática, levaram-no a abraçar a cafeína. Mas não chegou a acabar o curso. “Não me via a bater código o dia todo”, diz. Lembrou-se de que no ensino secundário tinha gostado de aprender sobre Freud, por isso mudou para Psicologia.

O café já se tinha entranhado na sua vida, mas foi quando descobriu o *slow coffee* e as diferentes especialidades que passou realmente a apreciar a chávena - e o ritual. “Não é só o prazer sensorial, tenho uma relação com todo o processo”, diz. “Isto é uma technicalidade, mas geralmente os rituais estão mais em função de conter uma angústia do que explorar o prazer. Dão alívio, o que é algo diferente”, explica o psicólogo, que ambiciona começar uma plantação de café na ilha onde nasceu: o Pico, Açores.

© RITUAL
DO CAFÉ



ENTREVISTA
RITA NABEIRO

FOTOGRAFIA
ENRIC VIVES-RUBIO

M A R

G A

R I D A

“MUITAS VEZES DIZ-SE QUE É TUDO MÉRITO, MAS NÃO.
NUNCA É TUDO MÉRITO, NEM NUNCA É TUDO SORTE.”

C O U

T O



NUMA CONVERSA DOMINADA PELOS TEMAS DA SUSTENTABILIDADE, A ADVOGADA E SÓCIA FUNDADORA DA VIEIRA DE ALMEIDA E ASSOCIADOS, QUE LIDERA A ÁREA DE ECONOMIA SOCIAL E DIREITOS HUMANOS DESTA SOCIEDADE, CONTOU-NOS COMO, NA VERDADE, ESTEVE PERTO DE SER ASSISTENTE SOCIAL. MÃE DE CINCO FILHOS, MARGARIDA COUTO É AINDA CEO DA FUNDAÇÃO VASCO VIEIRA DE ALMEIDA E PRESIDE À ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL SEM FINS LUCRATIVOS GRACE, QUE ATUA IGUALMENTE NAS ÁREAS DA RESPONSABILIDADE SOCIAL E DA SUSTENTABILIDADE.

Olhando para o que foi o teu percurso, que se divide entre uma primeira fase dedicada ao Direito mais puro e duro, e uma segunda fase ligada à sustentabilidade – quer pela liderança da Fundação Vasco Vieira de Almeida, quer pela do grupo GRACE –, fico curiosa em saber o que motivou essa mudança de direção.

Os primeiros 30 anos da minha carreira foram muito dedicados ao Direito porque me especializei numa área pouco típica numa firma de advogados: fui durante mais de 20 anos a sócia responsável pela área de comunicações, tecnologia e digital. Mas, em paralelo, sempre tive este bichinho do social, do sustentável. Aliás, quando era miúda, dizia que queria ser assistente social. Foi o meu pai quem me disse que se tirasse Direito também poderia ser assistente social. “Abre as tuas opções e depois logo vês.”

Foi o que fizeste. Devo ao meu pai ser advogada. E tive a sorte de vir para um escritório cujo fundador, o Dr. Vasco Vieira de Almeida, era uma pessoa com uma fortíssima consciência social, porque tinha combatido o antigo regime, tinha estado preso, o que lhe dava uma visão da vida muito peculiar. Ele dizia muitas vezes que para se ser advogado na Vieira de Almeida e Associados (VdA), além de se ter grandes competências jurídicas, tinha de se ser bom cidadão. E como o meu lado de assistente social não tinha morrido completamente, comecei a incentivar o tema da responsabilidade social. Fomos a primeira firma de advogados a institucionalizar um programa *pro bono*. Não havia tradição de serviços jurídicos gratuitos para quem não tem capacidade económica de aceder à justiça, e, como é óbvio, nós sempre vimos o acesso à justiça como um tema de cidadania.

E quando é que se dá a mudança definitiva para o lado responsabilidade social?

Sempre fui fazendo um bocadinho as coisas em paralelo. Comecei a perceber que nada se fazia sem as empresas. Acredito muito no poder transformador das empresas, venho do mundo *corporate*, é normal que tenha esse enviesamento. Tal como acredito muito no poder do cidadão, como é óbvio, e da cidadania responsável, que começa em nós

e só depois é que vai para a empresa. Chegou uma altura da minha vida – isto não é um evento, é um processo – em que achei que poderia ter mais impacto se me dedicasse a esses temas. Também já tinha os meus filhos criados. E resolvi fazer uma mudança. Acho que a única coisa de que me arrependo, se me arrependesse de alguma coisa...

la perguntar isso mesmo, se te arrependes de alguma coisa. Só me arrependo de não ter tomado a decisão um bocadinho antes. Apesar de tudo, a idade atrapalha um bocado os nossos planos. Gostava de poder dizer que dediquei 30 anos a cada coisa, mas já não vou poder...

O que é, em concreto, a Fundação Vieira de Almeida a que te dedicas? Quando fizemos 40 anos – nós, VdA escritório, não VdA Sociedade de Advogados, porque a sociedade foi constituída em 1988, mas o escritório existe desde 1976 –, fizemos uma grande reflexão estratégica. Queríamos marcar os 40 anos da Vieira de Almeida com um projeto que fosse mesmo diferenciador, emblemático, agregador, que ligasse as pontas todas. E eu tinha este sonho da Fundação na minha cabeça há muitos anos, obviamente, um sonho difícil de concretizar. A decisão tinha de ser dos sócios, da *partnership*, e tinha de ser unânime, porque o dinheiro que vai para a Fundação sai direto do bolso dos sócios – não vale a pena esconder isso. Em 2016 constituímos a Fundação, que tem como missão a educação para a cidadania, ligada ao tema dos direitos humanos. Aliás, hoje eu sou sócia responsável pela área dos direitos humanos. A Fundação trabalha muito a inovação social.

Como se deu a tua entrada na VdA? Se bem me lembro, eras jovem e foste muito persistente. Um dos grandes amigos do Dr. Vasco Vieira de Almeida contava-me imensas histórias dele, de quando foi preso ou de quando foi ministro em Angola, e comecei a ficar fascinada pelo personagem, a construir na minha cabeça aquele ídolo e a ideia de querer fazer o estágio com ele. Se é para ser advogada, é para fazer o estágio com o Vasco Vieira de Almeida. E, claro, achava que se tinha decidido isso, então o universo estaria de acordo comigo.

Mas não era bem assim. Esse grande amigo do Vasco Vieira de Almeida falou-lhe de mim. Ele não precisava de estagiários, mas o meu amigo convenceu-o a receber-me. Lá tivemos uma conversa. Lembro-me de ele ter dito: “Margarida, parece-me tudo bem, mas temos só um problema: eu não estou a precisar de uma estagiária.” Disse-lhe que tínhamos mesmo um problema, porque desde o segundo ano da faculdade que queria trabalhar com ele, por isso tínhamos de arranjar uma solução. Nós tínhamos conversado sobre as áreas de Direito, o que eu gostava mais e menos. Estávamos a 1 de dezembro, e então ele disse que se até 1 de janeiro lhe apresentasse um trabalho em francês sobre *marchés publics* [contratação pública], que é um tema que ele sabia que eu detestava, iria para o escritório. E, pronto, apareci-lhe com o trabalho à frente e acho que ele sentiu que tinha de honrar a palavra.

Tens algum episódio que tenha sido particularmente desafiante? Ui, tantos. Estava há sete meses na VdA, ainda estagiária, quando surgiu um cliente com um investimento. Atenção, eu entrei na VdA na altura da explosão do investimento estrangeiro em Portugal, devido à adesão à CEE. Havia muito investimento estrangeiro e “choviam” clientes. Havia um que queria fazer um investimento enorme no Algarve. Às tantas, era preciso ir a uma reunião em Londres e ele não podia. E eu pensei: se ele não pode, a reunião vai ser adiada, naturalmente. Mas não: “Margarida, eles não podem adiar a reunião, vai você.” E eu pensei: “Isto não está a acontecer.” Disse-lhe: “Senhor doutor, os meus cartões de visita dizem ‘advogada estagiária.’” E ele: “Eles não sabem o que é estagiária, até vão pensar que significa que é superqualificada.” Lembro-me de ter chegado ao cabeleireiro na véspera e ter dito que precisava de um penteado em que parecesse que tinha 30 anos.

Tinhas quantos? Tinha 24. O meu marido, na altura namorado, foi-me buscar e disse que parecia 10 anos mais velha, e eu: “Yes!” Lá me meti no avião e fui para essa reunião achando que me estava a meter na maior trapalhada de sempre. Só para tu veres o quão ansiosa ia, o avião aterrou e eu ia a decorar todas as palavras que podiam surgir em inglês e podia

não saber. O avião aterrou e aparece uma senhora a dizer que já toda a gente tinha saído. Nem percebi que tínhamos aterrado.

E correu bem? Correu muito bem.

O que é que isso te ensinou? Que a melhor coisa que o Vasco Vieira de Almeida fez por nós, sócios fundadores, foi atirar-nos para dentro de uma piscina sem pé e dizer: agora nadem. E ele fez isso a nossa vida toda. Quando foi o projeto da Ponte Vasco da Gama, nós também éramos muito jovens e ele pôs-nos a dirigir o projeto.

Praticamente estavas a dar à luz quando tudo se processa... Isso liga-se um bocadinho com a minha próxima questão, tu tornaste-te sócia da VdA com 32 anos. Sim.

E conseguiste conciliar isso com a maternidade de cinco filhos. Aquela história de que a maternidade não combina com ser sócia de um grande escritório? Errado.

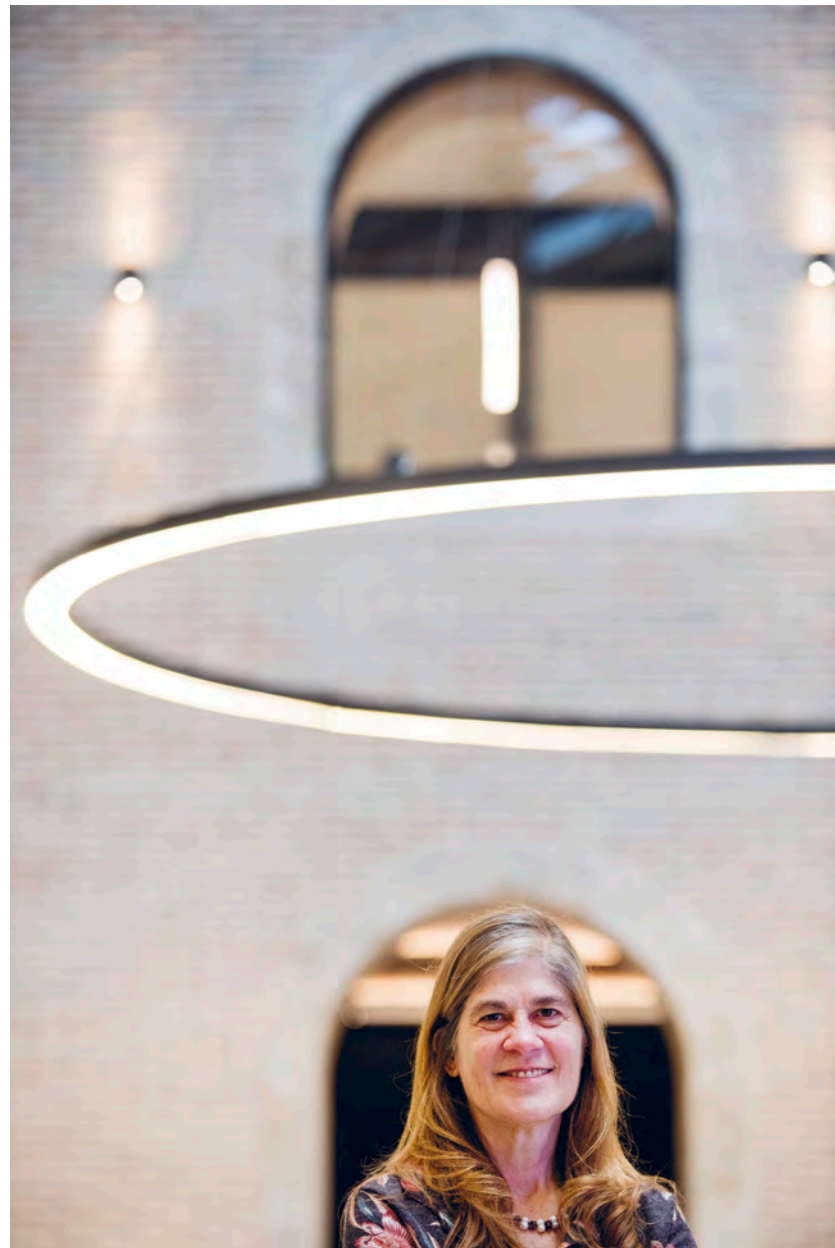
Explica lá qual é o teu segredo. Não há bem um segredo, há uma pré-condição: tens de querer muito. Eu queria muito. Adorava o que fazia, e quando és muito apaixonada...

E continuas a ser? Sem dúvida, mas agora já não tenho filhos pequenos, é um bocadinho diferente. Eu era apaixonada pelo que fazia, mas sempre tive o sonho da maternidade desde miúda. E, às tantas, senti que era mesmo muito difícil conciliar as duas coisas, porque não só adorava o que fazia, como me entregava muito. Fiquei supercontente quando fiquei grávida do meu primeiro filho, mas supertriste porque pensei que isso não seria compatível com estar na VdA. Então, fui ter com o Dr. Vasco Vieira de Almeida a dizer que tinha de me ir embora, porque ia ser mãe e isso não era compatível, porque queria ser uma mãe presente. E ele: “Como assim, não é compatível?”

Isa fazer o quê? Ser professora de liceu, porque a minha mãe era professora e eu sabia que ela de manhã não estava, mas à tarde estava. E ele disse: “Se o seu problema é esse, então fica aqui em *part-time*.” Nunca imaginei que aquilo fosse possível, e claro que não era,

“AQUELA HISTÓRIA DE QUE A MATERNIDADE NÃO COMBINA COM SER SÓCIA DE UM GRANDE ESCRITÓRIO? ERRADO. HÁ UMA PRÉ-CONDIÇÃO: TENS DE QUERER MUITO. EU QUERIA MUITO. ADORAVA O QUE FAZIA, E QUANDO ÉS MUITO APAIXONADA...”





“ESTAVA GRÁVIDA, TINHA TRÊS SEMANAS PARA ACABAR O CONTRATO [DA PONTE VASCO DA GAMA], E O MÉDICO DISSE QUE A CRIANÇA TINHA DE NASCER TRÊS SEMANAS MAIS CEDO. LEMBRO-ME DE ME TER VIRADO PARA O MÉDICO E TER DITO: ‘NÃO PODE SER, TENHO UM CONTRATO PARA ENTREGAR, PRECISO DESSAS TRÊS SEMANAS.’”

mas ele sabia melhor do que eu. Trabalhei para aí três meses em *part-time*, depois comecei a trabalhar à segunda, à terça, depois à quarta, e, de repente, percebi que quando queres mesmo muito, as coisas são conciliáveis. Claro que há momentos muito difíceis.

Mas tinhas apoio? Claro. E depois é isso, acho que também tive condições únicas. Primeiro, porque o pai dos meus filhos sempre foi um superpai, sempre presente, e nunca quis ser um obstáculo à minha carreira. Hoje é óbvio, mas na minha geração isso não era bem assim. Depois, tive muito apoio dos meus pais. Quando queria sair com o meu marido, conseguia deixar cinco filhos com eles. Nem toda a gente tem essa sorte. Muitas vezes diz-se que é tudo mérito, mas não. Nunca é tudo mérito, nem nunca é tudo sorte. Mas quando queres muito, acho que consegues.

E entregavas o trabalho. Sim, e quando dizia que estava grávida, era festejado. Não era tipo: “ai, meu Deus, e agora o que vai acontecer?”. Eu tive dois filhos antes de ser sócia, um filho no ano em que fui sócia, e dois depois de ser sócia.

Mais a ponte. Mais a ponte, exatamente. A ponte foi antes de ser sócia. Embora, atenção, a minha carreira...

Estavas quase a dar à luz quando entregaste o trabalho. Estava grávida, tinha três semanas para acabar o contrato, e o médico disse que a criança tinha de nascer três semanas mais cedo. Lembro-me de me ter virado para o médico e ter dito: “Não pode ser, tenho um contrato para entregar, preciso dessas três semanas.” E ele: “Não está a perceber, o seu filho vai nascer amanhã.” Saí lavada em lágrimas. Felizmente, não nasceu no dia seguinte, mas três dias depois, o que deu uma margem. Acho que o facto de a maternidade ser celebrada na VdA fez com que não sentisse isso como um travão. A história poderia ter sido diferente se a receção fosse outra. Lembro-me só de uma vez quando eu... Na verdade, estive grávida sete vezes, mas por duas a coisa não progrediu. Portanto, houve sete vezes que entrei no gabinete do Dr. Vieira de Almeida, que era sempre a primeira pessoa que eu

informava, a dar a notícia. À sétima vez, ele virou-se para mim: “Ó Margarida, outra vez? [risos] Não conhece uma coisa chamada contracetivos?” Mas era a brincar.

Vou passar aqui para o GRACE, que é a associação empresarial a que tu presides desde 2018. Qual é a tua visão para o futuro da associação face ao contexto disruptivo que estamos a viver? Sou suspeita para falar, como é óbvio, mas acho o GRACE uma organização absolutamente extraordinária e muito importante para o ecossistema empresarial português. O GRACE, cujo acrónimo significa Grupo de Reflexão e Apoio à Cidadania Empresarial, nasceu no início de 2000 para ajudar as empresas a perceber que tinham de ser cidadãs. E nasceu muito virado para o lado social, na ligação das empresas à comunidade, um grande mapeamento da economia social, conhecer muito bem os atores sociais, as melhores respostas, e tentar fazer parcerias entre empresas e atores do setor social.

Tais como... O GRACE tem mais de 100 parceiros da economia social. Tudo aquilo que eram as IPSS de grande resposta social, seja na área da infância, seja na terceira idade, na pobreza, nós conhecemos muito bem esse ecossistema. Hoje já são as empresas que vêm pedir para estar no GRACE, porque sabem que têm apoio e que aceleram a sua jornada de sustentabilidade. Antes, nós é que tínhamos de ir ter com elas. Um dos nossos segredos é esta adaptabilidade. Na direção do GRACE só estão empresas, por isso compreendemos a linguagem do mundo empresarial. Não existimos para ser um *think tank*, sem desprimor para quem faz isso. O GRACE é uma organização *hands on* - se for preciso sujar as mãos, calçar botas, galochas, está tudo bem.

A União Europeia está a implementar novas diretivas que obrigam as empresas a reportar os seus relatórios de sustentabilidade através do enquadramento ESG (Environmental, Social and Corporate Governance). No dia a dia, esta legislação ajuda de facto à transformação? Fica muitíssimo mais difícil aquilo a que se

chama *greenwashing* ou *socialwashing*, que é as empresas dizerem que estão a fazer uma coisa espectacular, e estarem a fazer outra. Às vezes as empresas fazem *cherry picking* nos seus relatórios: contam a parte da história bonita, e esquecem-se de contar a outra parte, porque não são obrigadas a fazer isso.

Mas até agora só as grandes empresas é que terão de reportar, sendo que 99% do tecido empresarial é composto por pequenas e médias empresas (PME)...

Eu costumo dizer que isso é um mito urbano. Qualquer grande empresa trabalha com PME na sua cadeia de valor, e as empresas estão agora vinculadas a atingir determinadas metas de emissões carbónicas. Se uma empresa faz o chamado Pledge Net Zero, de atingir a neutralidade carbónica em 2045, por exemplo, eu não consigo fazer isso sem arrastar as PME que estão na minha cadeia de valor, porque se elas não fizerem essa jornada, eu não consigo cumprir o meu compromisso. Agora, imagina o que é para uma EDP, uma Delta, uma Vodafone. Essas empresas têm uma reputação tal que vão forçar as PME na sua cadeia de fornecimento. Dizer que isto é só para as grandes empresas, pode ser verdade do lado da *compliance*, mas não é verdade do lado da realidade do mercado. E, no final do dia, o tema da sustentabilidade é um tema de competitividade, não de *compliance*. As empresas devem fazer esta jornada porque as torna mais competitivas. E as que não fizerem são as que vão ficar para trás.

Outro tema são os progressos que temos feito quando falamos em diversidade de inclusão. As quotas ajudam a acelerar o processo, mas como se muda a cultura e a mentalidade? Mais uma vez, acho que é pelo tema da competitividade. As empresas só conseguem dedicar verdadeira atenção ao que é importante para o negócio. Durante muito tempo fui contra a lei das quotas. Odiava que alguém pensasse que eu tinha chegado a sócia da VdA por causa de uma quota. Tal era a minha arrogância.

O que mudou? Li uma frase que achei espectacular: “As quotas são como os

aparelhos dentários, ficam muito mal, mas corrigem.” Não é uma coisa bonita, mas corrige. E comecei a olhar para a lei das quotas [nos conselhos de administração] de outra maneira. Há estudos que demonstram que há um dividendo real da diversidade, é bom para o negócio, as empresas são mais lucrativas. Ou seja, tem impacto em métricas, KPI (Key Performance Indicator, indicador-chave de desempenho) que toda a gente mede, os EBITDA da vida (lucro de uma empresa antes de juros, impostos, depreciação e amortização), as rentabilidades. É um tema também de sustentabilidade, porque quanto mais lucrativa for, mais anos cá estarei. E com essa conversa é mais fácil fazer a progressão do tema da diversidade.

O que te levou a criar, em 2018, o programa Women Boards, direccionado para mulheres em cargos de topo nas empresas ou que aspiram a tal? Estava numa reunião, tinha saído a lei das quotas, que começava a aplicar-se em 2018, e li um comentário negativo de alguém conhecido do mundo empresarial, dizendo que não há mulheres suficientemente preparadas para todas as cotadas, que ia ser um drama. Pensei: “Como assim, não há?” Se o problema é esse, então a VdA Academia vai preparar mulheres para integrarem *boards*. Aliás, não sei quem uma vez disse que a igualdade de género só será atingida quando houver mulheres incompetentes em lugares de liderança.

Não sei se foi o próprio Presidente da República... Exato. Foi assim que surgiu. Fiquei irritada, disse: “Então vamos fazer.” O programa nasceu e ultrapassou todas as expectativas. Nós, neste momento, temos uma lista de espera... Já fizemos oito edições. E não só em Lisboa, como também no Porto, em Luanda e em Maputo.

A lei, hoje em dia, diz que tem de haver um número mínimo de mulheres... Mas podem ser executivas ou não executivas.

E muitas são não executivas. O primeiro grande estudo que o ISEG fez, que se chama justamente “Women on Boards”, demonstra que as empresas estão a tentar fugir, entre



“LI UMA FRASE QUE ACHEI ESPECTACULAR: ‘AS QUOTAS SÃO COMO OS APARELHOS DENTÁRIOS, FICAM MUITO MAL, MAS CORRIGEM.’ NÃO É UMA COISA BONITA, MAS CORRIGE. E COMECEI A OLHAR PARA A LEI DAS QUOTAS [PARA MULHERES NOS CONSELHOS DE ADMINISTRAÇÃO] DE OUTRA MANEIRA.”

“O TEMA DA SUSTENTABILIDADE É UM TEMA DE COMPETITIVIDADE, E AS EMPRESAS QUE INVESTIREM NISSO SÃO AS QUE VÃO CÁ ESTAR NO FUTURO. SE TU FORES PRÓSPERO, PODES SER UM BOCADINHO MENOS LUCRATIVO DURANTE DOIS OU TRÊS ANOS, MAS ESTARÁS CÁ MAIS 100 OU 50.”



aspas, ao “old boys club”, integrando mulheres em cargos não executivos e não tanto em executivos. Perguntas-me: “É o ideal?” Não é, mas não faz mal. Acho que a partir do momento que uma comissão executiva 100% masculina tem de se reunir uma vez por mês, havendo um *board* com um terço de mulheres, começam a perceber que elas não são nem jarras que entram mudas e saem caladas, nem bichos que mordem e estragam tudo. É uma boa transição, e no próximo mandato já deixamos uma destas senhoras entrar para um lugar com funções executivas. Na Europa, Portugal está na vanguarda em termos de lei das quotas. Temos de estar orgulhosos nessa matéria.

Disseste recentemente que só quem for sustentável vai retirar os benefícios e manter-se competitivo no futuro. Mas como é que competimos de forma justa num mundo global que não se rege pelos mesmos padrões? Começando pela primeira parte dessa citação – já vi que andas a ler o que eu digo.

Claro. A primeira parte vai ser especialmente difícil para as empresas portuguesas. Primeiro, porque está a ser-lhes pedido que façam isso quando estão a sair de uma pandemia, entraram numa guerra, a inflação disparou, os juros subiram. O contexto é, no mínimo, desafiante, mas aí é desafiante para o mundo inteiro. Vai ser mais difícil para as empresas europeias, porque a União Europeia decidiu assumir-se como líder nesta matéria, foi o primeiro continente que decidiu atingir a neutralidade climática em 2050. A lei do clima é uma lei, não é um Acordo de Paris, que é um acordo de cavalheiros que nem sempre se comportam como cavalheiros. Estou absolutamente convencida, e acho que é esse o *drive* da Europa, que o tema da sustentabilidade é de tal forma um tema de competitividade, que as empresas que fizerem isso são as que vão cá estar no futuro. Se tu fores próspero, podes ser um bocadinho menos lucrativo durante dois ou três anos, mas estarás cá mais 100 ou 50. Este é o melhor *trade off*, e este combate é o da prosperidade, não é do lucro de curto prazo. Numa corrida de longo

prazo, numa maratona, acho que a Europa vai sair vencedora. Há algumas empresas na Europa que são verdadeiros exemplos de sustentabilidade e de prosperidade. Dou-te o exemplo da Ikea, uma empresa que nem é associada do GRACE...

Podes falar da Delta, também. Quando é para dar um exemplo em Portugal, dou sempre o da Delta. A Delta já nasceu com isto, só que não se chamava ESG (Environmental, Social and Corporate Governance), chamava-se senhor Rui Nabeiro. Uma vez fui à Delta e lembro-me de toda a gente falar do senhor Rui de uma forma que não se explica. Isso é o que qualquer empresa quer – ver o *engagement* dos colaboradores. Mas, voltando ao exemplo anterior, a Ikea não aceita ter fornecedores que não façam uma trajetória de sustentabilidade. A Ikea chega a financiar os fornecedores para comprarem o tal equipamento que é preciso para reduzir em 90% o consumo de água, mas depois vai lá auditar e ver se é mesmo verdade. Acho que é uma boa prova de como ser próspero e ser lucrativo não são bem a mesma coisa. Essa é a grande mensagem. É uma corrida de fundo, não é um *sprint*.

O que é um dia bom para ti? Um dia bom para mim é um dia em que senti que qualquer coisa que fiz deixou uma semente algures, num sítio qualquer. E é curioso, às vezes sentes isso, e só passado um ano é que percebes que era mesmo uma semente, e que aquela semente se tornou noutra coisa.

Qual é o legado que gostavas de deixar à sociedade e à tua família? Gostava de deixar um legado de integridade e decência. Acho que se fores íntegro e decente, para contigo e para com os outros, mais de metade do caminho está percorrido. O meu pai dizia-me, quando era pequena, que os filhos são o único investimento de retorno garantido. Não tenho a certeza de que isso hoje seja tão verdade assim. Acho que ser mãe ou ser pai nos torna reféns, e a capacidade que eles têm de nos infligir sofrimento é ilimitada. Mas se houver integridade e decência, o retorno é quase garantido.

ATRÁS DA REDONDINHA

NOME
LUÍS SILVA

DENTRO DA DELTA
DADOS MESTRES
E MATERIAIS

FORA DA DELTA
TREINADOR
DE FUTEBOL

NOME
CARLOS COSTA PINTO

DENTRO DA DELTA
RECURSOS
HUMANOS

FORA DA DELTA
TREINADOR
DE FUTEBOL

CARLOS Costa Pinto é responsável pela área de recursos humanos da Adega Mayor na equipa de Campo Maior, que conta com 50 colaboradores. Luís Silva trabalha em Planeamento e Dados da Delta Cafés, onde está afeto à equipa de Dados Mestres e Materiais. “Sou responsável pela criação e ampliação de códigos de materiais de produto e de empresas para o grupo todo”, diz Luís, 45 anos, e um verdadeiro filho da terra: nasceu, mora e vive em Campo Maior. Já Carlos tem 35 anos, é natural de Castelo de Vide e mora em Elvas - mas é para o futebol que ambos vivem.

Depois de mais uma jornada de trabalho, encontrámos Carlos e Luís no Estádio Municipal de Portalegre, a orientar um jogo de treino da seleção de futebol feminino sub-16 do distrito. Carlos jogou quando era mais novo, foi atleta federado entre os 8 e os 23 anos. Em 2014, tirou o curso de treinador. Enquanto Luís, como bom campomaiorense, jogou no clube da terra, onde começou com 9 anos. Mais tarde, tirou um curso de árbitro e, na temporada 2008/9, iniciou a carreira de treinador.

Como trabalham em áreas separadas, só se veem em dia de treino. “É mais fácil conciliar o trabalho com o futebol quando os treinos são em Campo Maior”, admite Luís, que treina jogadoras de futebol desde a época 2019/20, “quando foi criada a primeira seleção distrital de Sub-12”. Antes, estavam no Campomaiorense, onde as camadas jovens “permitem equipas mistas que podem ter até três meninas a jogar”. Carlos está há menos tempo na seleção: “Cheguei em fevereiro de 2022 e integrei a equipa de Sub-14, que entretanto passou a Sub-16.”

Quanto às diferenças entre treinar rapazes e raparigas, Carlos aponta aos cuidados a ter com a linguagem, “com alguns termos que utilizamos”. Mas o objetivo, garante, é que nem nos treinos nem nos jogos se notem distinções entre eles e elas. Afinal, a bola é redonda para todos.



TEXTO MARKUS ALMEIDA FOTOGRAFIA DIANA TINOCO

UM SÉCULO DA MAIS ELEGANTE VIDA DE CAFÉ

TERRAS DE PORTUGAL

MAGESTIC CAFÉ

O café mais elegante e preferido
DO
PORTO



Interior do Magestic Café

PEQUENOS ALMOÇOS E CEIAS
SERVIÇO PERMANENTE

Rua Santa Catarina
PORTO



A PASTELARIA VERSAILLES, EM LISBOA, E O CAFÉ MAJESTIC, NO PORTO, CUMPREM UNS GLORIOSOS 100 ANOS DE VIDA A SERVIR O QUOTIDIANO MAIS SOFISTICADO DAS SUAS CIDADES ANTIGAS. ATRÁS DAS SUAS PORTAS, FAZEMOS UMA VIAGEM NO TEMPO E À VERDADEIRA ESSÊNCIA DO LUXO INTEMPORAL.

O MAJESTOSO MAJESTIC CAFÉ, NO PORTO



NUM PRÉDIO DE 1916 DESENHADO POR JOSÉ PINTO DE OLIVEIRA, O MAJESTIC É UM EXEMPLAR DA SINUOSA ARTE NOVA, CHEIA DE DETALHES VEGETALISTAS E FORMAS SEDUTORAS.

38

LÁ dentro, inalava-se o perfume dos bancos aveludados e das madeiras envernizadas, confundindo-se os cinco sentidos nos tetos de gesso decorado e abundante espelharía em cristal flamengo. Mármore e metal ligavam-se com requinte inigualável. Nas traseiras a natureza espreitava através do jardim de inverno, que ligava a rua de Santa Catarina à rua de Passos Manuel. Nesse dia já distante, o dia da inauguração ficou marcado na cidade. Foram muitos os que se dirigiram para esse ponto da cidade para conhecerem o novo edifício que se incrustava na paisagem arquitetónica portuense. Agradou a intelectuais e boémios mas também às senhoras da melhor sociedade que, em passeio, ali tomavam o chá ou um sorvete.” São as palavras de David Mourão-Ferreira sobre o mais belo café do Porto, inventado por um grupo de nove comerciantes, a Sociedade por Quotas Café Elite Limitada, que arrendou um rés do chão para abrir um café-cervejaria “luxuoso como os de Paris”, conta Fernando Barrias, atual proprietário. Apesar de “estarmos a sair da Primeira Guerra Mundial e termos a gripe espanhola, deu-se um boom” e o Majestic acompanhou esse otimismo. Depois de “uma obra titânica”, inaugurou a 2 de dezembro de 1922, “feérico e deslumbrante”, como o descreveu *O Comércio do Porto*.

Num prédio de 1916 desenhado por José Pinto de Oliveira, o Majestic é um exemplar da sinuosa Arte Nova, cheia de detalhes vegetalistas e formas sedutoras, que vão beber à cultura francesa. A fachada em mármore, três belas portadas e duas representações de crianças recebem-nos à chegada; lá dentro, as paredes estão forradas a molduras em madeira, grandes espelhos, esculturas de rostos humanos, figuras desnudas e florões em estuque, candeeiros em metal trabalhado e um piano de cauda. Em 1925, seria acrescentado o bar, com venda de vinho do Porto e, dois anos depois, um pátio interior, projetado como um tradicional jardim de inverno. Nesse ano de 1927 abre-se uma janela para a rua Passos Manuel, para vender tabaco e rapé, que depois se torna uma pequena tabacaria. No piso inferior, onde antes estiveram mesas de bilhar, fazem-se pequenas exposições de pintura. Pelo Majestic passou toda a história do Porto do último século, dos debates a tertúlias regados a café e a “absinto escondido”, como descreve Mourão-Ferreira. Entre a distinta clientela, encontrava-se Beatriz Costa, Júlio Resende, José Régio e Teixeira de Pascoaes ou Gago Coutinho



NO ANO SEGUINTE À INAUGURAÇÃO, O MAJESTIC EXPANDIU-SE ATÉ À FOZ DO PORTO, QUANDO MONTOU UMA CERVEJARIA TEMPORÁRIA NA AVENIDA DO BRASIL, EM 1923.

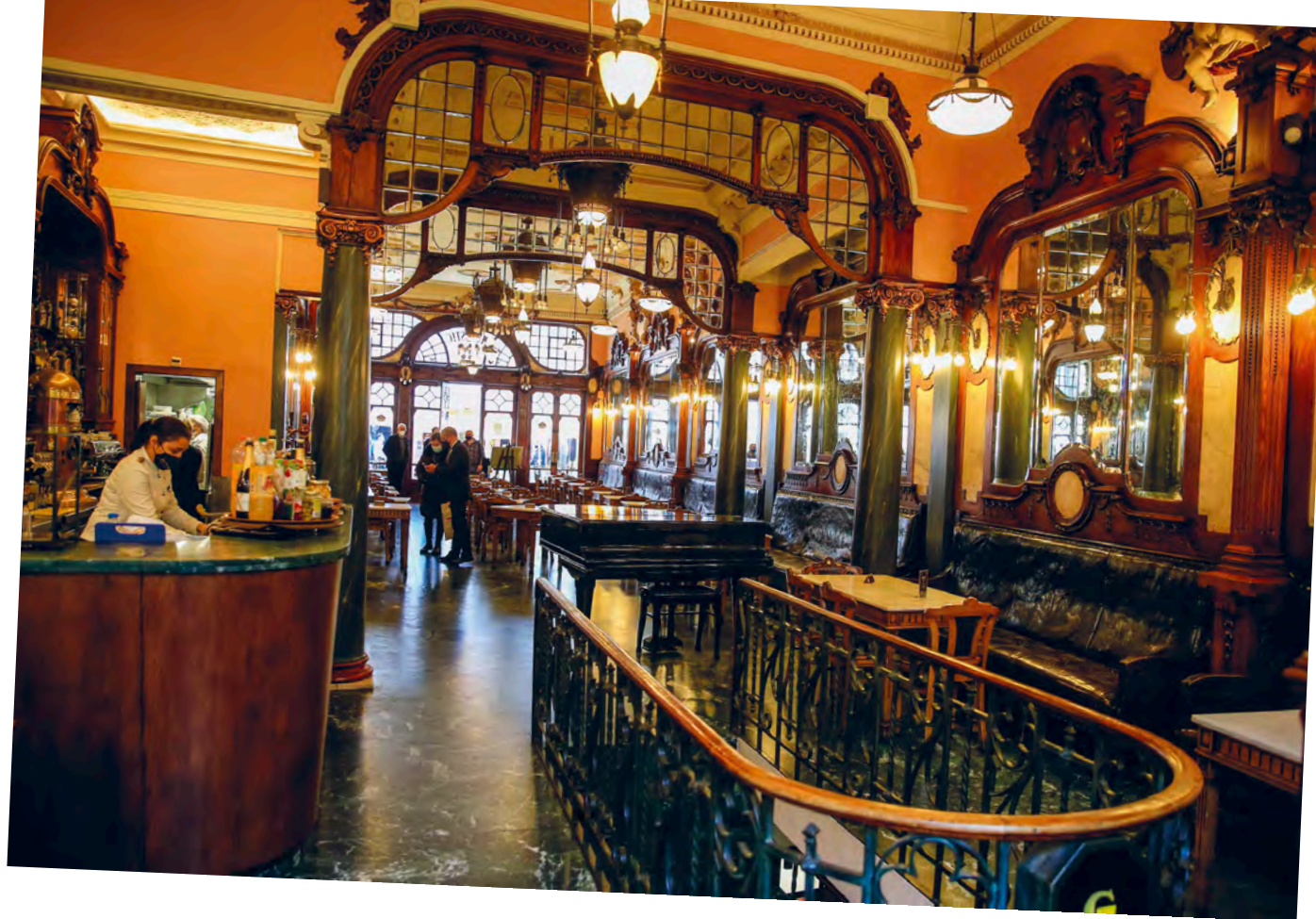


39

chegado das suas incursões aéreas, “sempre acompanhado de belíssimas mulheres”.

Até ao começo da Segunda Guerra, “era um serviço de excelência”, descreve Fernando Barrias. “Aqui reuniam-se os alunos e professores de Arquitetura e Belas-Artes do Porto, mas também membros da PIDE e espiões nazis. Depois começaram algumas dificuldades de tesouraria: na altura pagava-se taxa de guerra, e tiveram de despedir pessoal e vender a máquina registadora.” Além disso, ao seu lado abria o Café Palladium que tinha vários andares, “tipo o Harrod’s de Londres”. Nos anos 60 do século XX, o belo Majestic perde um certo brilho, sucedem-se várias gerências e, em 1981 é decretado Imóvel de Interesse Público. Pouco depois, o patriarca da família Barrias, dono do Guarani, também no Porto, ouve dizer que o Majestic iria ser comprado por um banco e resolve intervir. “O meu pai, com a paixão que sempre teve por cafés históricos, comprou-o em cinco minutos”, conta Fernando Barrias. E numa altura “em que se destruíra para fazer de novo, não quis alterar nada e endividou-se sem nenhum apoio do Estado”. A partir de uns negativos em vidro que Fernando encontrou no sótão da Foto Beleza, recuperaram o Majestic “à traça original”: “Estava cheio de nicotina nas paredes, os sofás rasgados, faltava estuque.” Reabriu em 1994, com uma autenticidade que continua a ser o seu sucesso: “até hoje, sempre com fila à porta, as pessoas vêm de todo o mundo admirar o espaço, o luxo e a sensação de bem-estar. Ir ao Porto e não ir ao Majestic é como ir a Paris e não visitar a Torre Eiffel”.

Em 2023 vai fazer 40 anos que a família Barrias cuida do Majestic. “Temos histórias incríveis: pessoas que se conheceram aqui, que se divorciaram aqui, que arranjaram trabalho”, recorda. “Às quintas-feiras, por exemplo, vinha sempre o ministro do Ultramar e a malta aperaltava-se para ir pedir emprego”, ri-se. “A J. K. Rowling escreveu aqui *Harry Potter, a Pedra Filosofal*, e quando Macau foi entregue à China, o jantar de celebração entre os dois embaixadores foi aqui. E quando perguntaram ao presidente brasileiro Jocelino Kubitschek, em 1955, do que mais gostara na sua visita a Portugal, ele respondeu: ‘Os doces do Majestic’.” Os prémios de excelência não param de chegar ao Majestic, onde as rabanadas são a grande especialidade, assim como o concorrido bife à Majestic ou o bacalhau no forno, mas também o famoso chá das cinco. “Somos o sexto café mais bonito do mundo.”



PELO MAJESTIC PASSOU TODA A HISTÓRIA DO PORTO DO ÚLTIMO SÉCULO, DOS DEBATES A TERTÚLIAS REGADOS A CAFÉ E A “ABSINTO ESCONDIDO”, COMO DESCREVE MOURÃO-FERREIRA.



REABRIU EM 1994, COM UMA AUTENTICIDADE QUE CONTINUA A SER O SEU SUCESSO. ATÉ HOJE, SEMPRE COM FILA À PORTA, AS PESSOAS VÊM DE TODO O MUNDO ADMIRAR O ESPAÇO, O LUXO E A SENSÇÃO DE BEM-ESTAR.



OS PRÉMIOS DE EXCELÊNCIA NÃO PARAM DE CHEGAR AO MAJESTIC, ONDE AS RABANADAS SÃO A GRANDE ESPECIALIDADE, ASSIM COMO O CONCORRIDO BIFE À MAJESTIC OU O BACALHAU NO FORNO.

A CHARMOSA PATISSERIE VERSAILLES, EM LISBOA



FOTOGRAFIA SEM DATA DA FACHADA DA PASTELARIA VERSAILLES, DA AUTORIA DO FOTÓGRAFO MÁRIO NOVAIS (1899-1967). EM CIMA E À DIREITA, @ARQUIVO MUNICIPAL DE LISBOA - GONÇALVES, F., 1978.



A VERSAILLES É INAUGURADA A 25 DE NOVEMBRO DE 1922 E ENCHE-SE DA CLIENTELA MAIS DISTINTA QUE VIVIA NAS AVENIDAS NOVAS, SERVIDA POR EMPREGADOS EM FARDAS IMPECÁVEIS.



SALVADOR José Antunes, que tivera uma educação francófona, quis reproduzir em Lisboa o grande charme dos cafés parisienses, o seu ambiente *arty* e pastelaria cuidada - e assim nasceu a Patisserie Versailles, no 15 da avenida da República. Decorada ao estilo Luís XIV, com tetos muito altos de onde pendem lustres cintilantes e grandes espelhos palacianos, quadros de Benvindo Ceia, que retratam os lagos do faustoso palácio da corte francesa, o trabalho de talha de Fausto Fernandes e mobiliário curvilíneo Arte Nova. A Versailles inaugura a 25 de novembro de 1922 e enche-se da clientela mais distinta que vivia nas Avenidas Novas, servida por empregados em fardas impecáveis. “Trouxe um pasteleiro de Espanha, mas tudo tinha um toque afrancesado”, descreve Paulo Gonçalves, um dos nove donos atuais.

O seu pai, o comendador Mário Pereira Gonçalves, que sempre trabalhara nas pastelarias da zona, dizia: “Um dia vou ser sócio da Versailles.” E assim foi. Quando esta “passava por momentos difíceis”, Mário desafiou o primo Gaspar Ramos, um tio chegado do Brasil e mais outros três sócios. Os antigos donos deixaram pouca memória, por este ser um espaço “conotado com o Estado Novo”. Pela sua frequência claramente burguesa, a Versailles foi votada a “um certo abandono” depois da revolução de Abril de 1974. “Só sabemos histórias de funcionários, como o Sr. Fernando, cuja função, quando chegou, foi vigiar as acendalhas debaixo das mesas. Só que a maior parte desses empregados antigos já estão reformados.” E até aos anos 80, a Versailles tinha um porteiro trintanário, que reconhecia os clientes habituais.

Entre os anos 80 e 90, o bairro esvaziou-se e o rosto da cidade mudou: “o chamado ‘quarteirão Versailles’ foi o único que manteve a traça antiga, porque foi classificado”. Em 1987, a Versailles foi tornada património, mas só dez anos depois teve o seu primeiro grande restauro: “A sociedade da zona estava um bocadinho assustada, pensavam que íamos abrir uma cadeia de *fast food*”, sorri. Na verdade, a pastelaria Colombo, em frente, já era um McDonald’s, “mas as únicas obras que fizemos foi no edifício, que estava muito degradado, construímos um balcão e pusemos mais mesas”. Também limpavam as paredes que estavam negras de anos de fumo, cuidaram

dos interiores decadentes, mas mantiveram as estruturas antigas. “Não nos deixaram alterar o chão e fomos obrigados a pôr folha de ouro nestes dourados”, recorda. E mudaram o conceito de cafetaria: “Dantes, o café era servido em balão; nós é que trouxemos as máquinas de café expresso”. Entre a Colombo, a Ideal das Avenidas, no Campo Pequeno, e a Monte Carlo, junto ao Monumental, todas as pastelarias Arte Nova da época desapareceram; só a Versailles se manteve de pé. Ali reuniam-se “os sportinguistas e as senhoras da sociedade, que vinham quase todas à Versailles”.

Uns sócios saíram, outros entraram, como António Marques, vindo da pasteleria Sequeira: “Se calhar, o que mais dinamizou a Versailles.” Se a cultura de café sofreu com a crescente falta de tempo, o cliente Versailles continua a “sentar-se descansadamente”, sublinha Paulo e, ao fim de semana, as famílias ainda vêm passar a tarde. Agora pedem-se mais *cappuccinos*, bebe-se o café mais diluído, “mais fraco e cheio e com menos açúcar, o que é um erro”, sorri, mas continuam a receber os clientes antigos de sempre, cujos desejos os empregados sabem de cor, e “muitos executivos, que aqui tomam o seu pequeno-almoço”. O balcão continua a encher-se durante a manhã.

Paulo Gonçalves chegou a trabalhar com o seu pai na pasteleria Namur, na Defensores de Chaves, estudou gestão hoteleira em Inglaterra e entrou na Versailles em 2000. “Sempre morei na zona, vinha aqui com os meus colegas: era uma referência, tinha um ambiente diferente das outras pastelarias. É claro que isto se tornou o amor da minha vida, até foi aqui que conheci a minha mulher, que vinha cá com a mãe...” Além dos *duchesses* e dos croquetes, Paulo aconselha a provar os indianos de café e os *croissants* folhados, tudo de fabrico próprio. E os bolos-reis da Versailles passaram a ser obrigatórios no Natal: “no dia 24, as pessoas esperam horas; tivemos de recorrer a senhas e polícia à porta”. Entretanto a Versailles cresceu, tem agora uma geladaria ao lado e uma confeitaria e restaurante em Belém, mas nada se compara ao grande charme original que “é difícil de esconder, é intemporal.” A melhor parte de estar à frente de um ícone da cidade é “ouvir palavras de agradecimento por mantermos o encanto. Uma pessoa entra aqui e volta anos atrás, não se explica, só se consegue sentir.”



EM 100 ANOS DE HISTÓRIA, FORAM INÚMEROS OS JANTARES EXCLUSIVOS PREPARADOS PELA COZINHA DA PASTELARIA VERSAILLES.



SABE O QUE É? PARA O DESCOBRIR, FOMOS À CONFERÊNCIA DE IMPRENSA EM QUE O CONCEITO DE EXPRESSIALISTA FOI APRESENTADO AO MUNDO E PERGUNTÁMOS À CÁPSULA – O “Q” DE DELTA Q – O QUE É ISSO DE SER UM ESPECIALISTA EM EXPRESSOS.

TEXTO MARKUS ALMEIDA

ILUSTRAÇÃO NUNO SARAIVA



TUDO O QUE
HÁ PARA SABER
SOBRE O
EXPRESSIALISTA



TEXTO
MARIANA ABREU GARCIA

SALI CÓRNIA

SEM SAL, MAS NUNCA INSOSSO.
A PLANTA QUE SALGA NATURALMENTE
A COMIDA NÃO SÓ SUBSTITUI O SAL,
COMO SERVE DE TEMPERO COMPLETO
E APURADO PARA DIFERENTES PRATOS.
AS PRÓXIMAS PÁGINAS SÃO PROVA DISSO,
JÁ QUE OS OLHOS TAMBÉM COMEM
- E PARA PROVAS SENSORIAIS, BASTA
REPRODUZIR AS RECEITAS EM CASA.

FOTOGRAFIA
GONÇALO F. SANTOS

O SAL
(VERDE)
DAVIDA



DESAFIAMOS
O FOODIE RODRIGO
MENESES A SUGERIR
QUATRO RECEITAS
DE PRATOS
TEMPERADOS COM
SALICÓRNIA.



Foi no seu estúdio que o chef Rodrigo Meneses - ou *foodie*, como prefere ser chamado - nos recebeu para uma manhã de cozinhados e conversas. Enquanto preparava quatro pratos com os diferentes *mixes* de salicórnica, ia explicando o seu envolvimento com a marca Qampo e o percurso que o levou até aqui.

Bom garfo e bom cozinheiro desde sempre, foi só em 2011, quando participou na primeira edição do *MasterChef Portugal*, que o transmontano passou a levar o passatempo mais a sério. Trabalhava há dez anos em publicidade, na altura como diretor criativo, e usava a cozinha como um escape. “Passava os dias inteiros dedicado a coisas criativas, então chegava a casa e queria fazer o oposto, algo com método.” Foi apurando o gosto pelos ingredientes, pelas ferramentas e pela riqueza da gastronomia portuguesa até que, poucos meses depois de passar pelo *MasterChef*, mandou a publicidade ao ar e dedicou-se inteiramente à sua paixão.

Não é chef, diz, porque não estudou formalmente gastronomia. É *foodie* porque adora comer e cozinhar, porque vibra com iguarias e com a ideia de aprender - e ensinar - sobre cozinha. Foi o que fez durante cinco anos na Academia Time Out, com *workshops* informais para ensinar a cozinhar “com descontração”, e é o que faz agora com os produtos de salicórnica da Qampo.

O projeto começou a ser pensado ainda em 2019, chegando ao mercado no início de 2022. Foram quase três anos de testes e ajustes da equipa de inovação do Grupo Nabeiro, a Diverge, em parceria com Rodrigo Meneses enquanto consultor gastronómico. “Participei desde o início no desenvolvimento do produto, a escolher a composição de cada um dos *mixes* e os melhores ingredientes para cada caso”, explica. “E se há coisa que me deixa feliz é que todos os ingredientes são de uma qualidade fantástica.”

São quatro os produtos Salicórnica Qampo: os três *mixes* Salicórnica Carne, Peixe e Massa, e ainda o Salicórnica 100%. Cada um combina de forma harmoniosa esta planta salgada - que tem menos 75% de sódio do que o sal - com especiarias, ervas aromáticas e até com tomate e alho desidratados. Uma única embalagem guarda a explosão de sabor certa para cada tipo de prato.

Rodrigo Meneses dedicou-se ao longo do ano de 2022 a desenvolver receitas únicas para tirar o máximo partido destes *mixes*, em receitas rápidas e fáceis de reproduzir em casa. “É a minha paixão. Dá muito mais trabalho pensar em receitas simples do que em receitas complicadas: é preciso reduzir o número de passos ao máximo, escolher ingredientes disponíveis em qualquer lado”, garante. “Gosto de simplificar a cozinha para que os outros se apaixonem por ela, como eu. E já tenho uma legião de pessoas conquistadas para o lado da cozinha.”

CREME DE BRÓCOLOS COM QUEIJO FRESCO

COM SALICÓRNIA 100%

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

- Brócolos (600 g)
- Queijo fresco (1 colher de sopa por pessoa)

PREPARAÇÃO

Cozem-se os brócolos em pouca água com Salicórnia 100% (uma colher de chá por pessoa). Assim que estiverem bem cozidos, tritura-se tudo com a varinha mágica até obter um creme homogéneo. Serve-se numa pequena tigela e coloca-se uma colher de queijo fresco batido no centro. Tempera-se com um fio de azeite e junta-se um pouco mais de Salicórnia 100% para ficar perfeito.





SANDUÍCHE DE ATUM FRESCO COM MANTEIGA E ALHO

COM SALICÓRNIA PARA PEIXE

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

- Posta de atum (4 unidades, 200 g cada)
- Manteiga sem sal (2 colheres de sopa)
- Alho (2 dentes)
- Bolo do caco (4 pães)

PREPARAÇÃO

Temperam-se as postas de atum com Salicórnica para Peixe (uma colher de sopa por posta) e um fio de azeite generoso, deixando uns minutos para tomar gosto. Logo de seguida, pica-se bem o alho e junta-se a manteiga, amolecida à temperatura ambiente. Mistura-se muito bem e reserva-se. Parte-se o bolo do caco ao meio e tosta-se ligeiramente numa frigideira bem quente, reservando assim que estiverem ligeiramente tostadas. De seguida colocam-se as postas de atum e deixam-se a cozinhar cerca de 30 segundos de cada lado, para que fiquem no ponto. Barra-se o bolo do caco dos dois lados com a manteiga de alho e colocam-se no seu interior as postas de atum já cozinhadas, regando-as com um pouco do molho que sobra na frigideira.

COSTELETAS DE VITELA COM COUVE SALTEADA

COM SALICÓRNIA PARA CARNE

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

- Costeletas de vitela
(4 unidades, 250 g cada)
- Couve de caldo-verde (600 g)
- Cenouras bebé

PREPARAÇÃO

Temperam-se as costeletas de vitela com Salicórnia para Carne (uma colher de sopa por costeleta). Numa frigideira já quente, deita-se um fio de azeite e a carne, deixa-se grelhar virando apenas uma vez de cada lado, até ganhar um aspeto tostado e a carne ficar ao gosto de cada um. Deixa-se a carne descansar e, na mesma frigideira, salteiam-se a couve de caldo-verde com mais um pouco do *mix* Salicórnia para Carne. No final, rega-se tudo com um fio de azeite e está pronto a servir.



LINGUINE COM MEXILHÃO E LIMÃO

COM SALICÓRNIA PARA MASSAS

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

- Linguine (500 g)
- Mexilhões (400 g)
- 1 cebola
- 1 limão
- 1 malagueta

PREPARAÇÃO

Coze-se o linguine respeitando o tempo indicado na embalagem, sem usar sal na água, apenas um fio de azeite, escorrendo e reservando assim que estiver pronto. Numa frigideira já quente, deita-se um fio de azeite e coloca-se a cebola e a malagueta cortados em rodela finas, até caramelizarem. Juntam-se os mexilhões e a Salicórnia para Massas (uma colher de sopa por pessoa), envolvendo tudo muito bem até os mexilhões abrirem, refrescando-os depois com o sumo do limão. Deixa-se cozinhar mais um pouco e adiciona-se a massa escorrida, salteando tudo até ficar bem envolvido.



MAIS DO
QUE UMA

CAVE

CLARA MELÍCIAS, DIRETORA DAS DELTA COFFEE HOUSE EXPERIENCE, APRESENTA O NOVO ESPAÇO DA LOJA DA AVENIDA DA LIBERDADE, EM LISBOA, PREPARADO PARA RECEBER DESDE REUNIÕES, WORKSHOPS, APRESENTAÇÕES E EVENTOS CORPORATIVOS DE TODA A ESPÉCIE, A PEQUENOS CONCERTOS, EXPOSIÇÕES, LANÇAMENTOS E JANTARES.

TEXTO
MARKUS ALMEIDA

FOTOGRAFIA
MANUEL MANSO

“A **parede em vidro** recolhe-se por completo, transformando as salas num anfiteatro único para 100 pessoas de pé ou 60 sentadas.”

“A Cave é composta por **duas salas** equipadas com soluções audiovisuais e multimédia, cada uma com capacidade para até 20 pessoas.”

Há nove anos no Grupo Nabeiro, **Clara Melícias** foi responsável pela conversão das lojas Delta Q em Delta Coffee House Experience. Duas estão em Lisboa, uma no Porto e outra em Gaia.

“A mesa é um **grão de café** com a mesma forma e dimensão do candeeiro de teto.”

“O projeto é do ateliê de design de interiores **Space Inverters**, que também desenhou as lojas.”

“O **corredor**, com as máquinas de café, acessórios e *coffee stations* retrácteis, está preparado para *workshops* e demonstrações de barista.”

O **acesso** à escada que leva à Cave faz-se por uma passagem secreta na loja: uma prateleira que afinal é uma porta. “É uma entrada à Harry Potter.”

“Nos dias em que torrámos café na Delta Coffee House Experience, o **cheiro da torra** chega a quem estiver em reunião na Cave. É um estímulo à criatividade.”

“Na **inauguração** houve provas de vinho Adega Mayor, um pequeno concerto, demonstração de barista e uma exposição de arte que ainda se mantém nas paredes. Cabe tudo aqui.”



ADEGA MAYOR

TEXTO
MARKUS ALMEIDA

PARA TODAS

ILUSTRAÇÃO
RICARDO CABRAL

AS OCASIÕES

COMO SOMMELIERS QUE ACOMPANHAM
CADA PRATO COM O VINHO MAIS
APROPRIADO ÀS CARACTERÍSTICAS
DA COMIDA, NAS PRÓXIMAS PÁGINAS
HARMONIZAMOS OITO CENÁRIOS
COM IGUAL NÚMERO DE ESPUMANTES,
BRANCOS E TINTOS. PORQUE SE HÁ VINHO
QUE DÁ PARA TODAS AS OCASIÕES,
NEM TODAS AS OCASIÕES DÃO
PARA QUALQUER VINHO.

PARA OFERECER AO CHEFE

**ADEGA MAYOR
TOURIGA
NACIONAL**
16,99€

A **ESTRUTURA**, elegância e intensidade aromática fazem deste tinto alentejano o aliado perfeito de carnes vermelhas, tâbuas de queijos e de promoções acompanhadas de aumentos salariais. Tinto de cor vermelha concentrada, o Adega Mayor Touriga Nacional é um vinho adequado: especial quanto basta para impressionar a chefia – sobretudo se servido a uma temperatura entre 16 °C e 18 °C –, modesto o suficiente para não entrar no campo da bajulação. O vinho estagiou mais de 12 meses em barricas (novas e usadas) de carvalho francês. O florido perfumado típico da casta Touriga Nacional revela-se no nariz, enquanto a boca é estruturada com taninos elegantes, acidez em sintonia e um final persistente e profundo, com apontamentos mentolados e notas de alcaçuz e violetas.



**ADEGA MAYOR
RESERVA DO
COMENDADOR
ALTITUDE**
23,99€

PARA BEBER NA CONSOADA DE NATAL

O **ADEGA** Mayor Reserva do Comendador Altitude, lançado em 2021, é um vinho feito a partir de uvas de uma parcela de vinha na serra de São Mamede. Foi a primeira vez que a Adega Mayor tentou isolar todas as uvas brancas de uma vinha velha com mais de 70 anos, situada a 750 metros de altitude e que integra uma grande diversidade de castas. Deste *field blend*, que inclui castas como Fernão Pires, Olho de Lebre e Bical, saiu um vinho límpido e brilhante, com uma tonalidade amarela intensa. É um vinho branco alentejano fresco e estruturado, que deve ser servido a uma temperatura de 10 a 12 °C. De sabor fresco e com acidez vibrante, o Adega Mayor Reserva do Comendador Altitude pede comida rica e intensa. Pede rabanadas, frutos secos, pataniscas de polvo e tudo o que mais vai à mesa na noite de Consoada.





**ADEGA MAYOR
MAESTRO
ENCRUZADO**

60€

**PARA PARTILHAR
COM ALGUÉM
ESPECIAL**

SE UMA garrafa de 1,5 litros causa sempre sensação, esta contém não só um vinho superlativo como também uma boa história, a começar pelo nome. Aos vinhos monovarietais – isto é, feitos de uma só casta – que a Adega Mayor acredita serem especiais, e que a enologia apura ao detalhe, é atribuído o título de Maestro. É o caso deste monovarietal da casta Encruzado, aromaticamente intenso e complexo, de cor amarelo-palha e que reflete um conjunto equilibrado de elegância e tensão. Por serem especiais, apenas 300 a 400 garrafas se produzem de cada Adega Mayor Maestro Encruzado. Nos antecessores deste Encruzado estão condutores de orquestra como o monocasta Chardonnay, o Petit Verdot e o Galego Dourado. Mas este, a partir da que é considerada a casta estrela da região do Dão, é para partilhar com alguém especial.



**ADEGA MAYOR
PAI CHÃO**

55€

**PARA
GUARDAR**

UM VINHO bom pede para ser bebido em qualquer ocasião. Já um vinho excecional precisa de repouso até atingir o ponto de rebuçado. É a lógica do mais vale um pássaro na mão do que dois a voar, mas ao contrário: se hoje vai saber bem, amanhã – leia-se “daqui por uns anos” – vai saber duas vezes melhor. Haja, claro, disciplina e autocontrolo para entretanto não sacar a rolha ao Adega Mayor Pai Chão Grande Reserva 2018, um vinho tinto ímpar, das castas Alicante Bouschet e Touriga Nacional, de cor granada, com boa complexidade aromática, paladar encorpado, taninos maduros e final elegante, que só é produzido em anos excecionais. O título resulta de um trocadilho entre “Pai Chão”, o nome do vinho, e “paixão” – neste caso, a do comendador Rui Nabeiro pelo seu Alentejo.



PARA BRINDAR A NOVOS INÍCIOS

**ADEGA MAYOR
ESPUMANTE
BRUTO**
14,50€

FECHAR um ciclo nunca é tarefa fácil, mas depois de se começar um novo – seja um emprego, negócio ou relação –, depressa se chega à conclusão de que mudar foi mesmo a melhor decisão. Quando o momento chegar, celebre o novo início com um espumante de cor citrina, aroma fresco e frutado, com uma vivacidade que combina bem com comida picante e *sushi*. No paladar, este espumante de arinto e verdejo é persistente e sedoso, com uma acidez que lhe dá uma frescura agradável. Foi só em 2013 que a Adega Mayor experimentou fazer o seu primeiro espumante com uvas Pinot Noir e Pinot Gris que haviam sido plantadas com outra intenção (o Noir para produzir vinho tinto). Correu bem a experiência, e os espumantes nunca mais deixaram o portefólio da Adega Mayor. E viveram divorciados (da ideia de dessas uvas se fazer tinto) para sempre.



PARA ACOMPANHAR A SOBREMESA

**ADEGA MAYOR
ESPUMANTE
GRANDE RESERVA**
35€

DEPOIS dos primeiros espumantes, com notas mais frutadas e um processo de fermentação mais curto, a Adega Mayor afinou o processo e introduziu a categoria Reserva, com um carácter mais complexo e seco. Perfeito para grandes momentos e grandes sobremesas, eis o Adega Mayor Espumante Bruto Grande Reserva. Apenas 2000 garrafas se fizeram deste vinho espumante que dá uso a uvas das castas Pinot Gris, Pinot Noir (as tais que se destinavam a produzir um tinto monovarietal) e Sercial, da colheita de 2016. O Grande Reserva segue o método “Clássico” de vinificação, que consiste numa segunda fermentação dentro da garrafa, em que as leveduras transformam açúcar em álcool, libertando no processo gás carbónico – as bolhas que fazem do espumante, espumante.





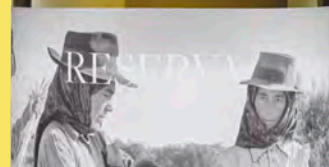
**ADEGA MAYOR
RESERVA
BRANCO**
10,50€



**PARA QUALQUER
OCASIÃO**

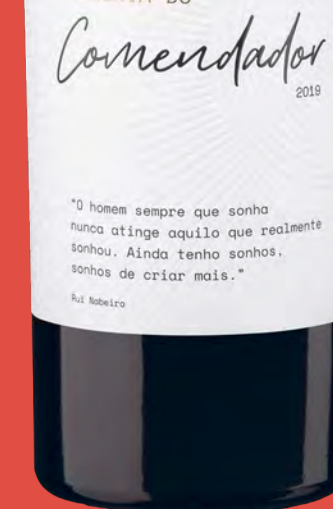


O ADEGA Mayor Reserva Branco é um vinho para qualquer ocasião. Pode bebê-lo no verão, enquanto petisca à beira da piscina. Pode pedi-lo sozinha no restaurante, enquanto espera pelo marido que está atrasado. Ou pode abri-lo em casa, ao fim do dia, quando as amigas se reúnem para se queixarem dos respetivos. O vinho amarelo limão, de nariz fresco e sucoso, com notas cítricas de limão e toranja está à altura de qualquer situação, e adequa-se quer a refeições ligeiras como a algumas mais robustas. Antão Vaz, Verdelho e Viognier são as castas presentes num vinho que expressa a tradição e a tipicidade do Alentejo e do seu *terroir* de uma forma contemporânea, simples e cuidada. A gama Adega Mayor Reserva tem ainda a curiosidade de mostrar no rótulo imagens de Artur Pastor, uma forma de celebrar o centenário do fotógrafo alentejano que retratou o Portugal rural do século XX.



**ADEGA MAYOR
RESERVA DO
COMENDADOR
TINTO**
24,99€

**PARA QUEM TEM
ALMA ALENTEJANA**



UM BOM prato alentejano, como um ensopado de borrego ou uma sopa de rabo de boi, pede no copo um conterrâneo à altura. E poucos tintos alentejanos acarretarão tanto simbolismo quanto o Adega Mayor Reserva do Comendador. Foi com esta referência que tudo começou, em 2003, antes sequer de haver adega. Já a colheita de 2019 foi tratada nas instalações desenhadas por Álvaro Siza Vieira e inauguradas há 15 anos, em 2007. É um vinho de traça alentejana, sólido e requintado, que à mesa pede sabores típicos da região. Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah são as uvas deste vinho de cor rubi, que também é feliz na companhia de uma seleção de queijos fortes. Estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês e tem algum potencial de guarda, embora se deva beber antes do final da década.

RECADOS DE OUTROS TEMPOS

O QUÊ
POST-ITS

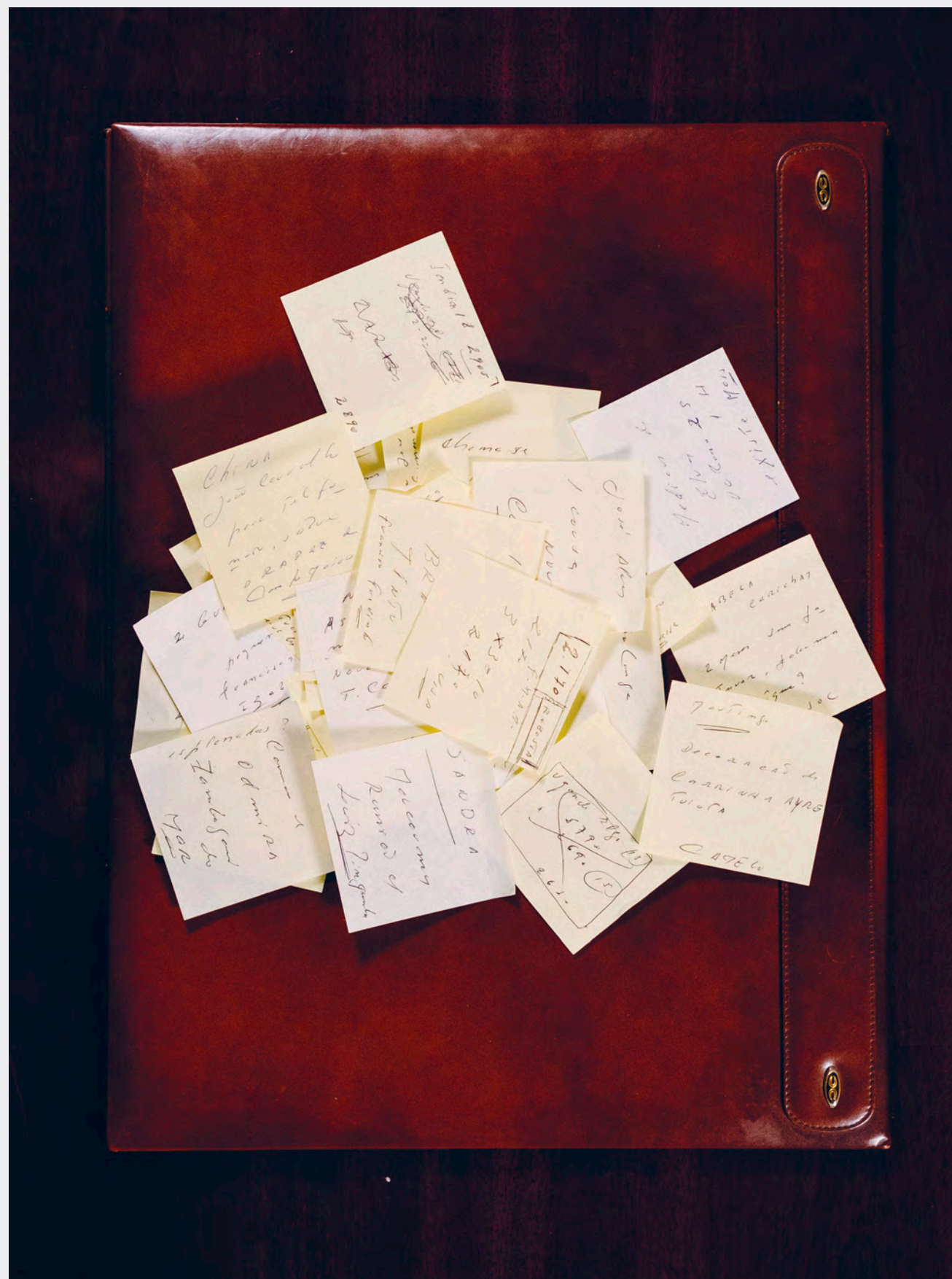
QUANDO
DESDE 1968

O NOME do objeto confunde-se com o da marca que o criou. Foi em 1968 - tinha a Delta Cafés apenas sete anos de existência - que a Post-it lançou os papelinhos que se colam e descolam de todo o lado, depois de Dr. Spencer Silver inventar o conceito por mero acaso. O cientista da empresa tentava apenas aperfeiçoar as colas para fitas adesivas, mas acabou por criar o agora tão familiar papelinho colorido.

Desde então - e já lá vão mais de cinco décadas -, o objeto acompanha Rui Nabeiro para todo o lado. Cola-os principalmente no seu caderno pessoal, com ideias soltas, opiniões, inspirações. Quando compra café para a Delta, por exemplo, é em *post-its* que vai tomando nota dos preços e das origens de cada um, para depois poder fazer a sua seleção.

Os pequenos papéis são instrumento de organização pessoal, mas também meio de comunicação entre o senhor comendador e as pessoas que trabalham mais diretamente com ele. Foi de um *post-it* que dizia apenas "Peixoto" que começou, por exemplo, a ideia para o livro *Almoço de Domingo*. Rui Nabeiro teve a ideia durante um fim de semana e, assim que chegou ao escritório, segunda de manhã, colou-o na secretária de quem havia de contactar o escritor José Luís Peixoto e pôr o projeto em andamento. Um ano e meio depois, o *post-it* de uma só palavra tinha-se transformado num autêntico romance.

TEXTO MARIANA ABREU GARCIA | FOTOGRAFIA DIANA TINOCO





A Reader's Digest nasceu em 1922,
em Nova Iorque, para se tornar uma
das publicações mais lidas no mundo.
Está duplamente de parabéns: o seu
centenário coincide com os 55 anos
da edição portuguesa, a Seleções –
responsável pelo estudo que desde
2002 elege a Delta Café como
uma das Marcas de Confiança.

Um século
a criar **leitores**
de **confiança**

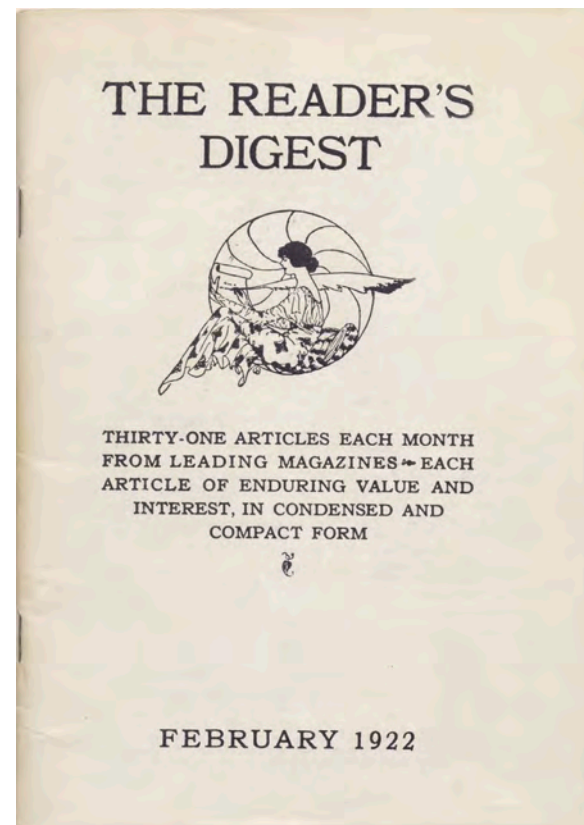
TEXTO
ANDRÉ ALMEIDA SANTOS

PODEMOS especular que se hoje fosse vivo, William Roy DeWitt Wallace (1889-1981) teria sempre dúzias de janelas abertas no seu *browser* com artigos de diferentes publicações guardados para ler mais tarde. Mas o que hoje é comum, há mais de 100 anos, transportado para o papel, representava um pesadelo logístico - e financeiro. Para saciar o apetite espelhado pelos mais variados temas, este ávido leitor recorria a um número sem fim de revistas e livros. E como padecia de uma maleita partilhada por muitos - não ser rico -, DeWitt Wallace frequentava bibliotecas onde escolhia criteriosamente o que lhe interessava ler. Até que teve uma epifania: e se reunisse, num só título, uma seleção de artigos de diversas matérias e origens, num formato pequeno, fácil de transportar e ainda mais de arrumar?

DeWitt Wallace e a mulher, Lila Bell, puseram mãos à obra e em 1922 enviaram por correio cinco mil cópias acompanhadas da seguinte mensagem: “Tem aqui uma revista única onde pode encontrar tudo o que não encontra nas outras. Se quiser, assine; se não, devolva-ma.” Assim começou a *Reader's Digest*, uma publicação mensal que se tornaria uma das mais lidas em todo o mundo, com milhões de assinantes. Depressa o modelo de negócio foi aplicado a outras linhas de produto, como coletâneas musicais, enciclopédias ou os célebres “livros condensados”, que por eliminarem tudo o que fosse acessório à narrativa central de uma obra, conseguiam concentrar quatro histórias debaixo da mesma bandana.

Um século é mais do que uma vida e, mesmo assim, há princípios que não mudam numa revista que é hoje publicada em mais de 70 países, com 49 edições diferentes em 21 línguas. Mantém-se o formato A5, a preocupação em ter artigos universais e intemporais, e mantém-se também o rigor. Quando a DDD falou com Mário Costa, no início de agosto, já o editor-executivo da *Seleções do Reader's Digest* (desde 2006) preparava a edição de outubro - o tempo é precioso, e selecionar e confirmar as informações contidas nos artigos é tarefa que não pode ser apressada.

Em Portugal, a revista adotou o nome *Seleções*, por ser a palavra que melhor incorporava a ideia de “digest”: uma súpula



EM 1922, DEWITT E LILA ACHESON WALLACE PUBLICAM 5000 CÓPIAS DO PRIMEIRO NÚMERO DA READER'S DIGEST. TINHA 64 PÁGINAS E 31 ARTIGOS, TODOS CONDENSADOS DE OUTRAS PUBLICAÇÕES.

REUNIÃO DE EDITORES DA REVISTA READER'S DIGEST, EM NOVA IORQUE. AO CENTRO, DEWITT E LILA ACHESON WALLACE.

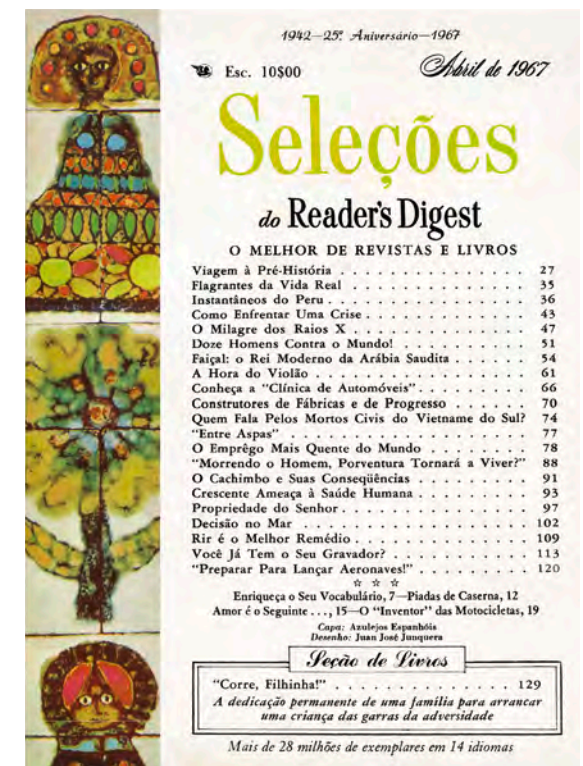


de artigos, uma seleção. Mas quando primeiro chegou às bancas portuguesas, em 1942, chamava-se *Seleções* - só com “ç”. A grafia brasileira não se ficou pelo título, pois a revista, produzida nos Estados Unidos, era traduzida para português do Brasil. Assim se manteve até 1988, quando passou a ser *Seleções* - com “c” e “ç” -, se separou da edição brasileira e iniciou a produção de conteúdos próprios e entrevistas a personalidades portuguesas.

A *Seleções* tem contado histórias sobre Portugal desde então. Mário Costa procura “artigos que tenham histórias lá dentro”, não quer apenas uma simples reportagem. “Para isso há a imprensa diária”, diz. A “espuma dos dias”, como muitas vezes refere, não tem lugar na *Seleções*. “O artigo tem de ser intemporal, pode ler-se hoje, daqui a um mês, ou ano. Tem de continuar a fazer sentido na forma como a escrevemos. O leitor tem de se rever. Como uma história real da vida, pode não ter um final feliz, mas tem uma lição em que



EM MAIO DE 1942, NASCE A PRIMEIRA REVISTA READER'S DIGEST EM PORTUGUÊS. EDITADA E VENDIDA NO BRASIL, É DEPOIS IMPORTADA PARA PORTUGAL.

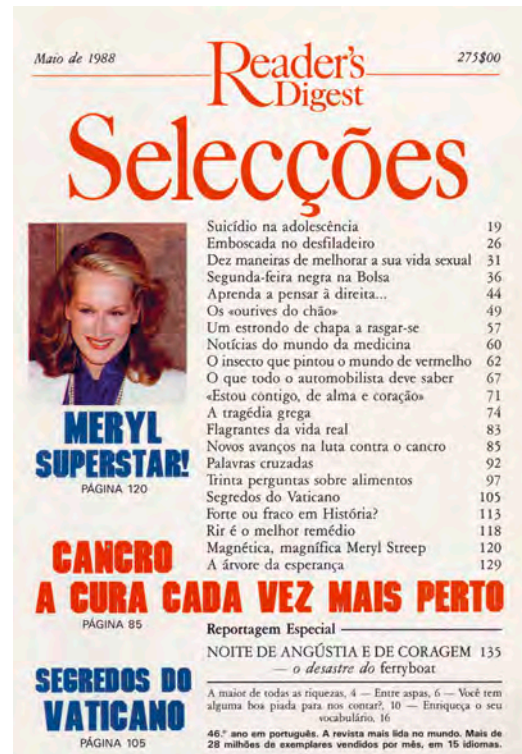


a pessoa se revê.” Há sempre uma entrevista, guias e conselhos práticos sobre saúde, sexo, família ou vida profissional, rubricas de humor e artigos que refletem os interesses e preocupações dos portugueses.

Os artigos produzidos por qualquer edição do grupo Reader's Digest podem ter interesse fora do seu mercado nacional. Os editores de diferentes países reúnem-se regularmente para trocar ideias e colaborações. Há artigos da *Seleccções* que depois são publicados noutros idiomas, como foi o caso recente da entrevista de Mário Augusto a Mariana van Zeller, a jornalista luso-americana conhecida pelos trabalhos sobre narcotráfico para a *National Geographic*.

Ao longo destes 100 anos a revista foi sofrendo alterações gráficas. Agora mexer no formato? Mário Costa conta que há umas décadas se fez um estudo a propor aos leitores uma mudança para o formato A4: “Perto de 95% dos inquiridos disse: nem pensar.” Isso não impediu outras mudanças ao longo dos tempos. Até finais dos anos 80, a *Seleccções* era conhecida por ter o índice na capa. Depois foi incorporando imagens, até chegar a um ponto em que o índice desapareceu. Atualmente, mantém uma imagem na capa e tem regressado ao índice, misturando o passado com o presente.

Tal como a imagem, também o leitor é agora outro. A demografia mudou. Se durante décadas a média estava acima dos 60 anos, agora a revista começa a ter uma maior audiência a partir dos 45/ 50 anos. A circulação está hoje nos 50 mil exemplares. Bem longe dos perto de 200 mil na década de 1980, mas numa época em que toda a imprensa sofreu quebras nos números, os da *Seleccções* não são desanimadores. Para a banca vão apenas 5 mil exemplares, onde a revista ainda tem uma boa adesão. Os restantes? Assinaturas, em Portugal e para portugueses em todo o mundo.



EM 1988 É LANÇADO O PRIMEIRO NÚMERO DA REVISTA SELECÇÕES DO READER'S DIGEST COM SINTAXE E ORTOGRAFIA PORTUGUESAS, PARA LEITORES PORTUGUESES.



Uma marca de confiança

EM 2001, este elevado número de assinaturas esteve na génese do estudo Marcas de Confiança. A diretora de publicidade da *Seleccções do Reader's Digest*, Maria do Carmo, diz que o projeto se tornou uma importante ferramenta para escrutinar as marcas em Portugal. “Foi sempre feito da mesma maneira, anualmente, com perguntas de resposta aberta em 60 categorias.” Ao inquirido nada é sugerido ou induzido, é o próprio quem escolhe a marca em que mais confia em cada categoria. Uma tarefa hercúlea - demora mais de uma hora a ser preenchida - de oito páginas A4, enviada a 12 mil assinantes, às quais cerca de mil pessoas respondem todos os anos.

Maria do Carmo, que se sente como uma mãe do projeto Marcas de Confiança, fala da *Seleccções* com muito afeto. O mesmo com que fala dos leitores da revista: “Temos uma relação afetiva com os assinantes, que se vem estreitando ao longo de gerações. E eles são ativos, intervenientes, gostam de opinar, com críticas construtivas, sejam negativas ou positivas.”

Em 22 edições houve categorias com diferentes vencedores, como nas operadoras de comunicação, mas também vitórias crónicas se registaram, como as da Agência Abreu (na categoria “Viagens”), da Centrum (“Vitaminas”), da Nivea (“Cuidados com a Pele”) ou da Delta Cafés - que só não faz o pleno porque na primeira edição, em 2001, não existia a categoria “Café”.

No fundo, o estudo Marcas de Confiança é um exercício que permite à *Seleccções* estreitar relações com os seus leitores e dar uma garantia de preferência - e qualidade - a algumas marcas que nos são queridas. Coisas só possíveis para quem anda a construir isto há um século e que se move com a mudança do tempo. Move-se, mas não se altera, como o formato A5, que é eterno: “No dia em que eu alterar o formato, a revista fecha. Há uma revolução, vêm cá partir a porta do escritório”, brinca Mário Costa.



O ANO DE 2011 É MARCADO PELO SURGIMENTO DE NOVAS SECÇÕES NA REVISTA E POR UM GRAFISMO RENOVADO, MAIS AO GOSTO DO LEITOR EUROPEU.



RIA DE AVEIRO



Brincar e aprender é mais uma oferta do CCC

Assim, criámos um espaço de prazer e diversão, onde as crianças podem interagir de forma dinâmica com o mundo do café.



Herdade das Argamassas 7370-171 Campo Maior | +351 268 009 630 | geral@centrociencia cafe.com
HORÁRIO: 2ªF a 6ªF das 10H às 18H | SÁBADO e DOMINGO: 10H às 14H | ENCERRADO: FERIADOS

centrociencia cafe.com

A-2482-AL
O MARNOTO

ENTRE O MOLICO E OS MOLICEIROS E O MAR E A ARTE XÁVEGA, AS TERRAS DA RIA DE AVEIRO COMEÇAM A GANHAR FAMA JUNTO DO TURISMO INTERNACIONAL. POR CÁ, DAMO-NOS AO LUXO DOS ROTEIROS ALTERNATIVOS, COM A CERTEZA DE QUE HAVERÁ SEMPRE UMA PRÓXIMA VEZ.

TEXTO CATARINA MOURA

FOTOGRAFIA TIAGO PAIS

AVEIRO

Sendo que o pacto de honestidade está à partida firmado entre nós e o leitor, vamos avançar para outro: não chamarmos a Aveiro “a Veneza portuguesa”. É uma comparação desnecessária e que, no limite, nos levará a encostar a italiana à parede para lhe perguntar onde estão os seus ovos moles, os padrões de azulejos a embelezar as mais pequenas ruas ou as anedotas brejeiras pintadas nos barcos dos seus canais.

Junto ao canal principal, os turistas estrangeiros deixam-se conquistar pelo que é incomparável em Aveiro. São eles que adensam o tráfego de moliceiros e que, em confeitarias como a **PEIXINHO**, a **VENEZA**, a **MARIA DA APRESENTAÇÃO** ou a **PASTELARIA RAMOS**, estranham a intensidade dos ovos moles. Tomamos outros caminhos que não os seus.

Entramos pelo Edifício da Cooperativa Agrícola, marco da Arte Nova na R. João Mendonça, e chegamos ao **PRIMEIRO BALCÃO**, uma loja de roupa, móveis e bricabraques em segunda mão. Tanto folheamos revistas dos anos 90 portuguesas, como pegamos num dos primeiros conjuntos da Tupperware. Subindo a rua, mais uma casa única: o **MERCADO NEGRO** é uma associação cultural com sala de chá, bar, palco para concertos, sala de exposições, livraria e uma decoração ao estilo gabinete de curiosidades.

Pelo almoço, chegamos ao **MARINHAS**, um restaurante-instituição onde filetes de polvo, línguas de bacalhau fritas ou os peixes grelhados são servidos com caldoso arroz do mar ou migas de couve e feijão-frade.

Para o pequeno desvio do centro ao restaurante, a bicicleta é o meio ideal. As **BUGAS** são as bicicletas partilhadas e gratuitas da cidade e levar uma delas até ao Pórtico do Canal é obrigatório - com sorte veem-se as pirâmides de sal. Os acessos da cidade permitem mesmo viagens maiores. Atravessar a ria em direção a Ílhavo faz-se com toda a segurança, é para lá que seguimos.

CONFEITARIA PEIXINHO RUA DE COIMBRA, 9 / 916 490 676

PASTELARIA VENEZA PRAÇA GENERAL HUMBERTO DELGADO, 6 / 915 835 565

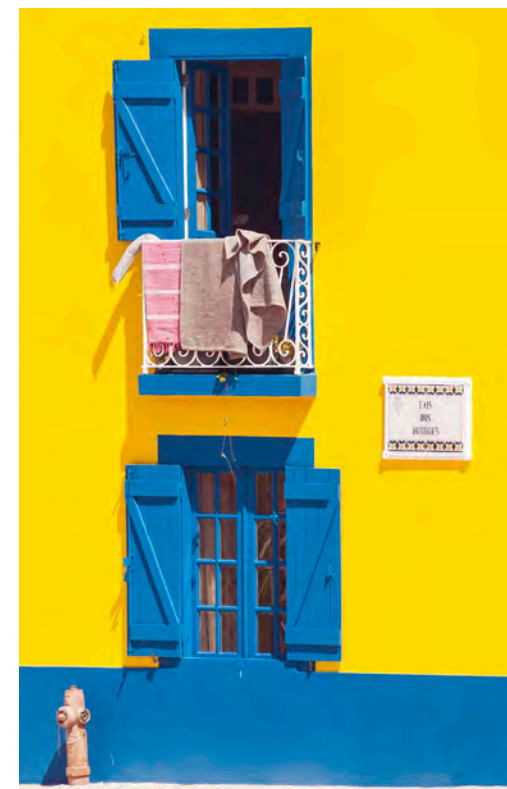
MARIA DA APRESENTAÇÃO RUA DOM JORGE DE LENCASTRE, 37 / 234 422 323

PASTELARIA RAMOS AVENIDA DR. LOURENÇO PEIXINHO, 86 E 88 / 234 423 289

PRIMEIRO BALCÃO RUA JOÃO MENDONÇA, 7 / 914 995 614

MERCADO NEGRO RUA JOÃO MENDONÇA, 17 / 234 133 501

MARINHAS RUA DA CAVALARIA 5, 4 / 234 197 679



ÍLHAVO

A burguesia do início do século XIX construiu moradias para impressionar, entre Aveiro e Ílhavo. Como efeito, esta zona é um bastião da Arte Nova, com 27 edifícios identificados, alguns fora das cidades. É o caso das Vila Papoila Cruz e Vila Papoila Magano que, com as suas cores esfuziantes, mereciam ser admiradas com mais distância do que a estrada permite.

No centro de Ílhavo, a Vila Africana, coberta a azulejo amarelo e com gradeamentos em ferro azul, contrasta com as casas em redor e, uns metros depois, a Casa dos Cestos é exemplo da influência do arquiteto Raúl Lino na época. No centro da cidade, vale a pena espreitar a centenária retrosaria **TRICANA** e os seus painéis de azulejos, antes de voltarmos às margens da ria - agora, ao Lugar de Vista Alegre.

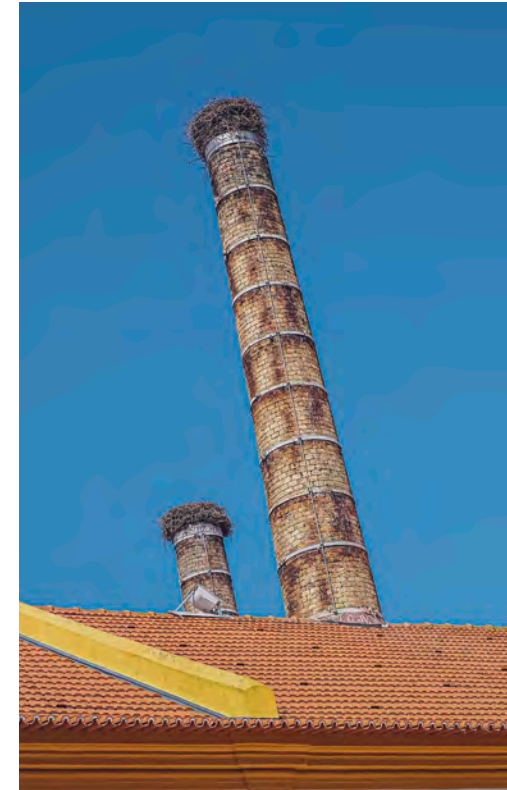
O nome é este por causa da inscrição numa fonte - "Bebe, pois, bebe à vontade. Acharás que é (muitas vezes) tão útil para a saúde quão para a vista alegre". Mas a primeira fábrica de porcelana portuguesa, aqui fundada em 1824, fez com que Vista Alegre ganhasse outro sentido. O hotel **MONTEBELO VISTA ALEGRE**, junto ao edifício da fábrica, presta homenagem aos métodos de fabrico e é uma exposição viva do portefólio da marca, presente ora nos serviços de chá nos quartos, ora nos mais requintados lavatórios de casa de banho.

A viagem pelo arquivo da marca continua no **MUSEU DA VISTA ALEGRE**. Basta atravessar a vila operária recuperada, onde ainda moram trabalhadores, para entrar na exposição. Aqui há um registo também das vivências operárias: a filarmónica, o clube de futebol, o carro dos bombeiros e o teatro dão o lado humano à visita que começa com a entrada no mastodóntico forno de loiças.

A TRICANA RUA ARCEBISPO PEREIRA BILHANO, 33 / 234 322 153

① **MUSEU DA VISTA ALEGRE LUGAR DA VISTA ALEGRE / 234 320 628**

② **MONTEBELO VISTA ALEGRE LUGAR DA VISTA ALEGRE / 234 241 630**



①



②

TORREIRA

Esta estância balnear entalada entre a ria e o mar tem o encanto das arquiteturas aleatórias. A apresentação a este urbanismo ligeiramente eufórico, típico das casas de férias, fica feita logo à entrada do largo da Varina, onde há um quiosque de farturas mesmo ao centro.

É neste largo que se enfrentam - literalmente, um virado para o outro - o restaurante **ONDA SOL** e o **AVENIDA PRAIA**. O primeiro é tudo o que se pode esperar de uma marisqueira; o segundo, um restaurante com uma boa carta de vinhos onde as enguias de escabeche, tradicionais da região, são imperdíveis e o Bacalhau à Lisbonense, bem cremoso, um clássico inesperado.

Os passeios de bicicleta pela calma da estação fria são a forma de, num instante, ver os sapais e o moliço da ria, os icónicos cais da Murtosa e ainda, se houver sorte, a arte xávega em ação nas praias. Para se pôr em cima de uma basta contactar com antecedência o **MURTOSA CICLÁVEL**, projeto da Câmara Municipal que empresta bicicletas gratuitamente, fazendo jus ao título de concelho com a mais alta taxa de utilização da bicicleta no país.

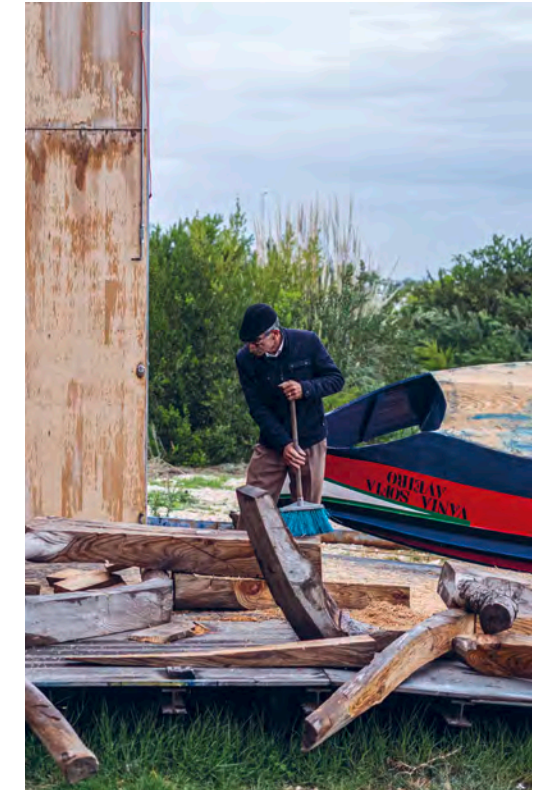
As duas rodas seguirão firmes até ao **ESTALEIRO-MUSEU DO MONTE BRANCO**, um pequeno polo para perceber a cultura à volta das embarcações típicas da ria.

Em poucos metros quadrados dissecam-se a anatomia dos barcos, os seus símbolos, a mestria dos pintores - e num quadro interativo aparece um levantamento recente de pinturas humorísticas ou religiosas. Para terminar a visita, basta pedir licença ao mestre José Rito que, na sala ao lado, constrói moliceiros de raiz com a mesma desenvoltura com que faz conversa com os visitantes.

RESTAURANTE ONDA SOL LARGO DA VARINA / 234 869 321

RESTAURANTE AVENIDA PRAIA LARGO DA VARINA / 234 838 494

① **ESTALEIRO-MUSEU DO MONTE BRANCO TORREIRA**



①



COSTA NOVA

Se na Costa Nova está o postal mais glosado da ria de Aveiro – os palheiros de pescadores –, começemos pelo destino mais inesperado: o **MINIGOLFE DA COSTA NOVA**. Esta é a casa do grupo amador da zona, com 27 anos de história, e de qualquer um que se atreva nos dois circuitos temáticos, onde piratas e moliceiros são decorações das pistas com diferentes níveis de dificuldade.

Este é também um bom ponto de partida para uma caminhada ao longo da ria. Até ao mítico quiosque **ZÉ DA TRIPA** vão cinco minutos a pé com variedade na paisagem, do campo de futebol às novas e robustas versões dos palheiros que serviam de apoio à pesca. As listras brancas e coloridas são o que os une aos antepassados do século XIX.

O ponto de chegada, o quiosque de José Oliveira, é mítico porque aqui nasceu há cerca de 30 anos a famosa tripa, uma espécie de bolacha americana malcozida, recheada com chocolate ou doce de ovos.

O *snack* é preventivo: estamos prestes a entrar no **MERCADO DA COSTA NOVA**, recheadíssimo de peixe e marisco, e assim não faremos compras impulsivas.

Guardamos para o fim a cedência a um ex-líbris turístico: o Farol da Barra, o mais alto do país, fica a sete minutos de carro e pode visitar-se às quartas-feiras. Nos restantes dias da semana resta-nos a imponência vista de perto, um passeio pela praia e um brinde com uma cerveja que, na Barra, é uma bebida bem tratada.

No **MESTRE CERVEJEIRO** servem-se algumas das artesanais portuguesas; no **MÁRITO** servem-se imperiais bem vivas (aliás, finos, como aqui são tratados) e um clássico dos domingos de manhã por aqui: Martini com cerveja, um traçadinho, para já, sem outro nome.

① **MINIGOLFE DA COSTA NOVA AVENIDA JOSÉ ESTEVÃO / 917 081 841**

ZÉ DA TRIPA AVENIDA MARGINAL JOSÉ ESTEVÃO

MERCADO DA COSTA NOVA AVENIDA JOSÉ ESTEVÃO / 234 394 512

MESTRE CERVEJEIRO AVENIDA JOÃO CORTE REAL, 2

MÁRITO AVENIDA FERNÃO DE MAGALHÃES 198 / 234 369 307



①



PRAGA

NÁRODNÍ KAVÁRNA

Numa das principais avenidas de Praga, a dois passos do Teatro Nacional, fica o Národní Kavárna, uma cafeteria com mais de 100 anos de história. Fundada em 1896, já foi café e também ponto de encontro de ativistas e revolucionários, de intelectuais e artistas, chegando mesmo a pertencer à União de Escritores Checoslovacos que transformou os salões de café em galerias de arte.

Desde 2007, o Národní Kavárna funciona como espaço de restauração que reúne à mesa tanto clientes checos quanto estrangeiros, com um menu que combina a cozinha mediterrânica e a mais típica da Chéquia – sempre acompanhada de uma cuidada carta

de vinhos e uma extensa lista de bebidas de café.

É neste lugar de tetos altos e abóbadas em arco que, a mais de dois mil quilómetros de Portugal, se bebe café com gosto português. “Recebemos clientes de todo o mundo e o café Delta é agradavelmente bem-vindo”, garante Adéla Hegedusova, responsável pela gestão de alimentos e bebidas do espaço. A maioria dos pedidos é de café com leite, que sai sempre bem com o Delta Platinum – ficando o Diamond para cafés simples. O sabor intenso dos dois parece agradar aos locais e aos turistas, que voltam várias vezes ao dia. “Não apenas por causa do ambiente, mas sobretudo pelo café Delta.”

