

RITA NABEIRO ENTREVISTA LUIS DE MATOS OS CAMPEÕES DA LIGA PRO SKATE BY GO CHILL

N.14 GRATUITA

D DE DELTA

JAN-MAR 2024 TRIM.



DDD

O VINHO DAS AMÁLIAS OS RESTAURANTES MICHELIN QUE SÃO DELTA A STARTUP VEGANA PLANTZ UM ROTEIRO POR FOZ CÔA

É D O S É CAFÉ, AÇORES



ADEGA
MAYOR

ABRE OS SENTIDOS



ADEGA MAYOR SELEÇÃO BIO
VINHOS QUE NASCEM DO
RESPEITO PELA NATUREZA

 adegamayor.pt

Seja responsável, beba com moderação.

D DE DELTA

DIRETORA
RITA NABEIRO

COORDENADORA
ANA PINTO VON GILSA

EDITOR EXECUTIVO
MARKUS ALMEIDA

DIRETOR DE ARTE
LUÍS ALEXANDRE

REDATORA

MARIANA ABREU GARCIA

TEXTOS

ANA LUÍSA BERNARDINO
MARIANA ABREU GARCIA
MARKUS ALMEIDA

FOTOGRAFIA DE CAPA
MARISA CARDOSO

FOTOGRAFIA

DIANA TINOCO

DUARTE DRAGO

ENRIC-VIVES RUBIO

GONÇALO F. SANTOS
JOÃO SARAMAGO
MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

MANUEL MANSO

MARIANA ALVAREZ CORTES

EDITORIAL

UM CAFÉ IMPOSSÍVEL, UM VINHO IRREPETÍVEL



QUANDO fui desafiada pela Fundação Amália Rodrigues a criar um vinho Adegas Mayor para as comemorações do centenário da fadista, depressa se tornou claro para mim que o convite teria de se estender a outras seis mulheres do vinho.

Cada uma de nós cedeu um lote do que de melhor tínhamos nas nossas adegas para, juntas, lançarmos um vinho único, fruto da colaboração de sete casas com tradição no panorama vínico, o Amálias 100.

Foi, mais do que uma criação, uma cocriação, e com forte cariz solidário: todas as receitas revertem para a Fundação, que vai canalizar a verba angariada para as instituições que apoia, como a Casa do Artista, e ainda para obras de recuperação da Casa-Museu Amália Rodrigues, fundamental para a preservação do seu espólio.

Este é um dos destaques da primeira edição de 2024 da revista DDD - D de Delta, na qual damos a conhecer os novos campeões da Liga Pro Skate by Go Chill, mapeamos os restaurantes portugueses com estrela Michelin onde o café é Delta e, entre outros temas, traçamos um roteiro de fim de semana pela região de Foz Côa.

Realço só mais um destaque, que vai ao encontro de algo que o meu avô costumava dizer: “O nosso papel é lançar as sementes à terra.” E lançar sementes à terra foi justamente o que o meu irmão Rui Miguel fez nos Açores. Com o lançamento do primeiro lote de café Delta com origem neste arquipélago, o *The Impossible Coffee*, estamos a criar as bases para a construção de um futuro nas ilhas ligado à produção de café. Parecia impossível, até que deixou de o ser.

RITA NABEIRO

DIRETORA

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

ESTATUTO EDITORIAL EM
WWW.DDDDELTA.COM



6

DENTRO DA DELTA

UMA HISTÓRIA

22

ENTREVISTA

LUÍS DE MATOS

36

CAFÉ COM HISTÓRIA

PASTELARIA RIVIERA

38

LIGA PRO SKATE

BY GO CHILL

8

CAFÉ NOS AÇORES

62

DENTRO DA DELTA

UM OBJETO

64

RESTAURANTES MICHELIN

72

DENTRO DA DELTA

UMA PESSOA

74

STARTUP PLANTZ

81

FIM DE SEMANA GRANDE

FOZ CÔA

90

PLANETA DELTA



48

VINHO
AMÁLIAS 100



**O PRAZER DO CAFÉ
ESTÁ NO RITUAL
AGORA TAMBÉM EM GRÃO**

EM GRÃO • LOTE RITUAL
NOVO
LOTE RITUAL • EM GRÃO



UM GOLE COM ASSISTÊNCIA DE FIGO

O QUÊ
CHÁVENAS AUTOGRAFADAS
POR LUÍS FIGO

QUANDO
2002

AO LONGO da carreira, Luís Figo fez dezenas de assistências. Essa capacidade de criar desequilíbrios, ora jogando pelos flancos, ora pelo centro, e de servir o golo numa bandeja levaram-no a ser distinguido com a Bola de Ouro em 2000 e a ser considerado o melhor jogador do mundo pela FIFA em 2001.

Em 2002, ano do Mundial de futebol organizado pelo Japão e Coreia do Sul, o melhor amigo dos pontas de lança fez um passe diferente: em vez de ser para golo, a assistência foi para goles - de café. Sentado no banco, no lugar de treinador, estava a Delta Cafés, que contratou Luís Figo para ser a cara de uma campanha publicitária na televisão e para dar o nome - literalmente -, a uma coleção especial de quatro chávenas de café com motivos alusivos ao futebol.

Sob o mote “2002. Um Mundial à maneira, um café à maneira”, havia uma chávena que exibia o rabisco de um jogo de futebol a ser disputado sobre um fundo amarelo, sendo perceptível que o desenho retratava a marcação de um penálti, com a bola em voo, a meio caminho entre o pé do atacante e a baliza do adversário; outra chávena, toda branca, tinha pintada à volta as redes pretas de uma baliza; outra ainda exibia a amarelo o número 7, o de Figo, sobre um fundo grená, com as cores do equipamento de Portugal nesse torneio; por fim, a última mostrava o que parecia ser o padrão de uma bola de futebol formado por uma série de triângulos da Delta.

A primeira série desta coleção tinha impresso o autógrafo de Luís Figo. Essa seria mais tarde substituída por uma versão sem autógrafos. Havia ainda um pires verde com as marcações de um campo de futebol, igual para as quatro chávenas. As cerâmicas foram produzidas pela Costa Verde. Já a prestação futebolística de Portugal deixou a desejar: com uma vitória em três jogos, foi eliminado na fase de grupos.



TEXTO MARKUS ALMEIDA | FOTOGRAFIA MARIANA ALVAREZ CORTES

CAFEIRA

**MOLDADO POR VULCÕES
E ABRAÇADO PELO ATLÂNTICO**

**O PRIMEIRO CAFÉ DA DELTA 100% PORTUGUÊS É CULTIVADO
NOS AÇORES E RESULTA DE UMA PARCERIA COM PRODUTORES LOCAIS
E INSTITUIÇÕES REGIONAIS. REPORTAGEM NA ILHA TERCEIRA,
ONDE O QUE PARECIA QUASE IMPOSSÍVEL SE TORNOU REALIDADE.**

TEXTO MARKUS ALMEIDA

FOTOGRAFIA MARISA CARDOSO



A HISTÓRIA do café nos Açores não é linear. Até chegar às lojas Delta The Coffee House Experience de Lisboa e do Porto, onde está à venda sob o nome *The Impossible Coffee*, o café açoriano venceu barreiras e rasgou horizontes.

Desconhece-se o momento exato em que foi introduzido no arquipélago, mas estima-se que a origem da cultura do café remonte ao final do século XVIII. Sabemo-lo devido às referências ao cultivo que se encontram em literatura da época, como na obra *Escavações* (1821), no folheto *Ensaio sobre a Cultura Preferível para Substituir os Cereais na Ilha de S. Miguel, e os meios de a Promover* (1840) ou na publicação periódica *O Agricultor Micaelense* (1844).

O cultivo era encarado como uma curiosidade, devia-se mais a propósitos ornamentais do que a uma lógica de comercialização, mas havia exceções. E essas tinham como epicentro a ilha Terceira, de onde vieram as 12 sacas de café que chegaram a São Miguel no verão de 1848, segundo a edição de julho de *O Agricultor Micaelense*. Em comparação, em maio tinham chegado 15 sacas de Pernambuco, no Brasil, então o principal exportador de café para os Açores.



Várias plantações surgiram na ilha na segunda metade do século XIX e princípio do século XX, tendo entretanto desaparecido. Nos anos 70, depois do 25 de Abril, os Serviços Oficiais de Agricultura lançaram uma campanha a incentivar o cultivo de café Arábica nas variedades Caturra e Yellow Bourbon, provenientes do Brasil, e que se deram bem neste clima subtropical. Contudo, a falta de conhecimento técnico e de equipamento adequado para a transformação e armazenamento depois da colheita condenaram a campanha ao insucesso.

Na viragem do milénio, alguns técnicos do Serviço de Desenvolvimento Agrário da Terceira retomaram o plantio de café tendo como base as “plantas mãe” mais produtivas da ilha, e a seguir passaram-nas a agricultores e produtores interessados na matéria.

Mas, antes, os técnicos fizeram um levantamento exaustivo dos cafeeiros da ilha. “Ainda podemos encontrar alguns exemplares muito antigos na Terceira, com aproximadamente 80-90 anos de idade, e alguns já centenários. Foram referenciados 213 locais com cafeeiros de diferentes tipos, desde plantações novas, a quintas em produção e quintas abandonadas, jardins públicos, jardins particulares, etc”, explica Jorge Tiago Martins, um dos técnicos que começou a plantar café há mais de 20 anos.



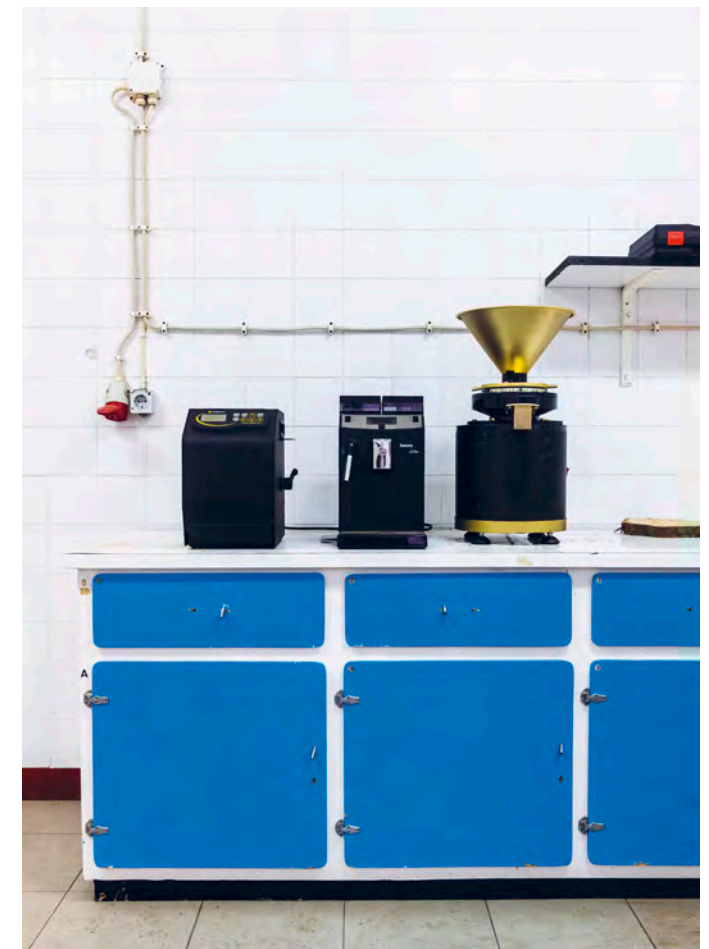


AÇORES

Jorge cultivou café na ilha onde vive, a Terceira, mas todo o arquipélago tem potencial e produções em pequena escala para consumo ou que originaram marcas próprias. É o caso da Fajã dos Vimes, na ilha de São Jorge, onde as primeiras plantas de café chegaram do Brasil há cerca de 200 anos e onde as famílias Nunes têm mais de um hectare plantado nas traseiras da casa - são as plantas descendentes dessas que chegaram no início do século XIX. E da colheita anual nasceram marcas, destinada sobretudo a turistas.

De São Miguel chega o exemplo de Pedro Pimentel e Dina Fraga, casal que se lembrava desde sempre de ver plantas de café Caturra em São Miguel, porque as flores, lindas, são inesquecíveis. Depois de terem decidido apostar na produção de café, importaram sementes, procuraram um viveirista que os ensinasse a plantar cafeeiros e, em breve, vão ter 9 mil plantas a dar grão de café.

A semente pegou e, a partir de 2010, um pequeno grupo de produtores formou a Companhia Insulana de Cafés, organização com a finalidade de promover a cultura do café, que em 2015 deu lugar à Associação de Produtores Açorianos de Café - a APAC, que hoje conta com “70 associados em oito das nove ilhas”, segundo Luis Espínola, que preside à associação.



Nestes últimos anos, em conjunto com a APAC, o governo regional e o apoio de técnicos estrangeiros, a Delta Cafés efetuou estudos para perceber que espécies seriam mais adequadas ao clima e solo açorianos, verificando que existem seis variedades de café Arábica com potencial para serem produzidos no arquipélago.

“Temos investido na formação e qualificação dos cafeicultores dos Açores, levando hoje mais de 1200 horas de trabalho no terreno. Com isto, ao longo destes últimos anos, impactámos mais de 80 produtores em ações de capacitação e *workshop*”, conta o CEO da Delta Cafés, Rui Miguel Nabeiro. “Foi graças a eles que a produção de café voltou ao arquipélago e são muitos os que hoje apostam em pequenas produções de café.”

O lançamento pelo Grupo Nabeiro do *The Impossible Coffee*, um lote de café 100% dos Açores, representa o afirmar da qualidade do projeto. “O nosso café passa de ser vendido em lotes de pequenos produtores com marca própria para uma fase em que pode ser experimentado ao lado de outros cafés de altíssima qualidade”, diz Luís Espínola, presidente da APAC. “A parceria com a Delta Cafés, a APAC e o Governo Regional dos Açores é fundamental para que sejam dadas as ferramentas necessárias para que o café seja mais do que um sonho, uma realidade.”



5 PERGUNTAS A RUI MIGUEL NABEIRO

1

APRESENTAR UM CAFÉ CULTIVADO NOS AÇORES TEM ALGUM SIGNIFICADO ESPECIAL?

O projeto em si é apaixonante, e o facto de estar nos Açores faz toda a diferença. Há um conjunto de fatores difícil de explicar, mas sente-se uma paixão enorme por sermos capazes de produzir café em Portugal, e, em particular, nos Açores, que é o único sítio na Europa onde isso é possível. É com muito orgulho que a Delta apresenta o primeiro café português.

2

É POR ESSE MOTIVO QUE O CAFÉ SE CHAMA IMPOSSIBLE COFFEE?

Sendo um dos maiores consumidores e onde a cultura do café está implementada há muito tempo, a Europa não produzia café por não haver condições climáticas. Foi por isso que lhe chamámos *Impossible Coffee*. Porque o mais especial é tornar possível o impossível.

3

COMO É QUE A DELTA SE ENVOLVEU NESTE PROJETO?

Em 2018, a Delta juntou-se à International Coffee Partners, uma associação da qual fazem parte empresas familiares europeias no negócio do café e que tem o propósito de apoiar o desenvolvimento da produção em pequenos agricultores. Nessa altura, tivemos conhecimento de que se estava a tentar produzir

café nos Açores. Foi aí que pensámos: ‘E porque não?’ Porque não tentar perceber se é possível dar este passo? A expectativa não era sermos nós os agricultores. O que queríamos, e queremos, é contagiar famílias e pequenos produtores a acreditarem que é possível investir no café e subsistir do seu cultivo.

4

QUE CONDIÇÕES REÚNE ESTE ARQUIPÉLAGO QUE NÃO SE ENCONTREM NO RESTO DA EUROPA?

Os Açores têm um clima propício: muito húmido, com chuvas constantes e temperatura amena. A própria terra vulcânica, que pensaríamos que poderia dificultar a plantação, acaba por ter - sabemos hoje, ao fim de quatro anos de estudos - condições ótimas para a produção de pelo menos seis espécies de café. Aquilo que vamos ver mais à frente é se cumprimos com a expectativa. O que fizemos, em primeiro lugar, foi estudar para obter conhecimento. A seguir partilhámos esse conhecimento com o governo regional e com a APAC [associação de produtores]. Estamos, em conjunto, a transformar o presente para criar futuro para os cafeicultores dos Açores.

5

É COMO CARACTERIZA O CAFÉ DOS AÇORES?

É um café de especialidade, com um sabor muito próprio e uma qualidade extremamente alta. Não vai haver grandes volumes, mas será, sobretudo, um café muito, muito bom.



“O MAIS ESPECIAL
É TORNAR POSSÍVEL
O IMPOSSÍVEL”



THE IMPOSSIBLE COFFEE

O primeiro lote de café dos Açores está à venda nas lojas Delta The Coffee House Experience de Lisboa e Porto em embalagens de 250 gramas.



NA MATERNIDADE DAS PLANTAS DE CAFÉ

**HÁ 6240 PLANTAS DE SEIS
VARIEDADES DA ESPÉCIE
ARÁBICA AO CUIDADO DOS
VIVEIROS DA DIVISÃO DE
AGRICULTURA DO SERVIÇO DE
DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO
DA TERCEIRA. DAQUI SÃO
ENVIADOS CAFEIROS PARA
O RESTANTE ARQUIPÉLAGO.
É ONDE TUDO ACONTECE.**



O levantamento mais recente contabilizou 12 mil plantas de café da espécie Arábica, nas variedades Caturra e Yellow Bourbon, na ilha Terceira. Destas, cerca de 600 tinham idades compreendidas entre os 10 e 30 anos, havendo 300 plantas com mais de 30 anos (aqui incluem-se algumas centenárias) e níveis de produção considerados excelentes. Árvores de café produtivas, o Serviço de Desenvolvimento Agrário da Terceira estima haver à volta de 4500, isto é, com idade superior a três anos - as restantes terão idade inferior.

Para que os produtores não desperdicem tempo e recursos com plantas que acabam por não se desenvolver ou não produzir o que delas se espera, a Divisão de Agricultura do Serviço de Desenvolvimento Agrário da Terceira criou um viveiro de cafeeiros. Esta estrutura de apoio à produção de café é uma espécie de creche onde 6240 “bebés” - de seis variedades da espécie Arábica - se encontram ao cuidado de Jorge Azevedo, o engenheiro agrónomo responsável pelo projeto.

Deste viveiro na Terceira são enviadas todos os anos entre 4000 a 5000 plantas de café para serem cultivadas nas restantes ilhas do arquipélago. São “plantas mãe”, resultado de melhoramento genético às mãos da equipa de Jorge Azevedo, e que são acompanhadas de aconselhamento técnico, recolha de amostras do solo onde vão ser plantadas, bem como aconselhamento de fertilidade, de instalação e planeamento de novas plantações, manejo da cultura e tratamento a dar no pós-colheita.

“Estamos a desenvolver seis novas variedades de Arábica e a compará-las com as duas testemunhas”, diz Jorge, referindo-se à Caturra e ao Yellow Bourbon, as duas variedades que dominam a paisagem cafeeira dos Açores desde o século XVIII. A ideia é perceber se elas se dão bem neste clima e *terroir*. “Observamos a sua adaptação agrónómica: a resistência ao frio, à secura, se a maturação é homogénea, a resistência a doenças e se têm uma produtividade superior.” Se a produção de café nos Açores já corre bem, a expectativa é que o futuro seja ainda mais risonho.



JORGE Tiago Martins é engenheiro agrônomo e pertence à equipa de técnicos do Serviço de Desenvolvimento Agrário da Terceira, que há mais de 20 anos teve a ideia de recuperar o cultivo de café. Lembraram-se de o fazer porque se tratava de uma cultura que já existia na ilha, só que a produção estava muito desorganizada. “As pessoas produziam café para consumo próprio ou mantinham o plantio para ornamentar o terreno, porque são árvores com um verde muito vistoso, muito vivo”, explica.

“Agora a produção está mais organizada”, considera. “Há produtores que têm pequenas marcas próprias, e depois há quem produza mas não tenha interesse em criar marcas”, diz Jorge, que pertence a este grupo. O engenheiro agrônomo começa a colheita a partir de finais de maio, início de junho. A produção é toda em agricultura biológica, com as plantas de café em coabitação com outras árvores frutíferas típicas de climas subtropicais, como citrinos, abacates, goiaba e maracujá.

Parte do que apanha permanece na sua quinta nos arrabaldes de Angra do Heroísmo (“aqui nesta zona encontras várias quintas com plantas de café centenárias”, revela), onde será consumido ao pequeno-almoço nos meses seguintes; o resto é vendido a outro produtor da ilha que, esse sim, tendo uma marca, depois o comercializa – essa é a parte do processo que não lhe interessa, de todo. “Acho que o caminho do café nos Açores é o de café de especialidade. Em volume não podemos competir com países como o Brasil.”

“O café não gosta de temperaturas abaixo dos 5 ou 6 graus centígrados, e isso não temos nas ilhas”, diz Jorge. “Não basta ter verões quentes, é preciso que as mínimas fiquem acima dos 10 graus, e isso não acontece no continente.” Este clima não é exclusivo dos Açores, daí que também a Madeira e as ilhas Canárias tenham plantas de café.

Cada árvore adulta de café Arábica das que Jorge tem espalhadas no terreno ao redor da sua casa – e que estão misturadas com outras árvores de fruto e escondidas do vento por trás de sebes – produz entre 900 e 1200 gramas de grão verde, que é o que está pronto para ser torrado. “Isso é cinco vezes menos do que o fruto”, avisa, antes de demonstrar porque é que tem de colher cinco quilos de bagos de café para conseguir um quilo de café verde. “Depois de apanharmos o fruto maduro, deixamo-lo secar, descascamo-lo até à polpa como se fosse uma cereja e pegamos na semente, que é o grão.”

Jorge considera que a maior organização se nota também no apoio técnico no cultivo e no pós-colheita. “É fundamental”, garante. “É um processo que pode inviabilizar um bom café. O café pode ser bom, de boas plantas e com boa produção, mas um mau maneio depois da colheita – desde a secagem à despolpa, da torra à armazenagem – pode estragar o café todo.” Isto significa, nas contas deste engenheiro agrônomo, que “cerca de 80% das condições para se fazer um bom café estão ligadas ao pós-colheita”.

Com boas condições de armazenamento, o café verde aguenta-se até um ano. “Num bom armazém, com temperatura e humidade controlada, sem fontes de contaminação, o café pode aguentar-se muito tempo.” Quando é torrado, aí é que tem de ser comercializado o mais depressa possível para não perder a frescura. “É diferente do negócio da fruta fresca”, diz – e, caso dúvidas houvesse, sim, o café é um fruto e a sua planta, o cafeeiro, uma árvore frutífera.

**JORGE TIAGO
MARTINS**

© ENGENHEIRO

○ café começou há 12 anos como uma brincadeira para este ex-emigrante nos Estados Unidos. “Um *hobby*”, como explica, numa pronúncia americana imaculada, José Gabriel Ferreira. “Num dia em que fui a São Jorge, um amigo meu que tinha árvores de café com 70 e 80 anos perguntou-me porque é que eu não levava café de volta para a Terceira.” José Gabriel respondeu-lhe que pouco percebia do assunto, ao que amigo retorquiu que o ensinava.

Quando voltou a casa, plantou as árvores. Um pegaram, outras não. “Se soubesse o que sei hoje, teria plantado mais e agora teria uma produção maior. Só este ano produzi 80 quilos, o que é pouco. Não é o suficiente para poder vender para fora”, lamenta.

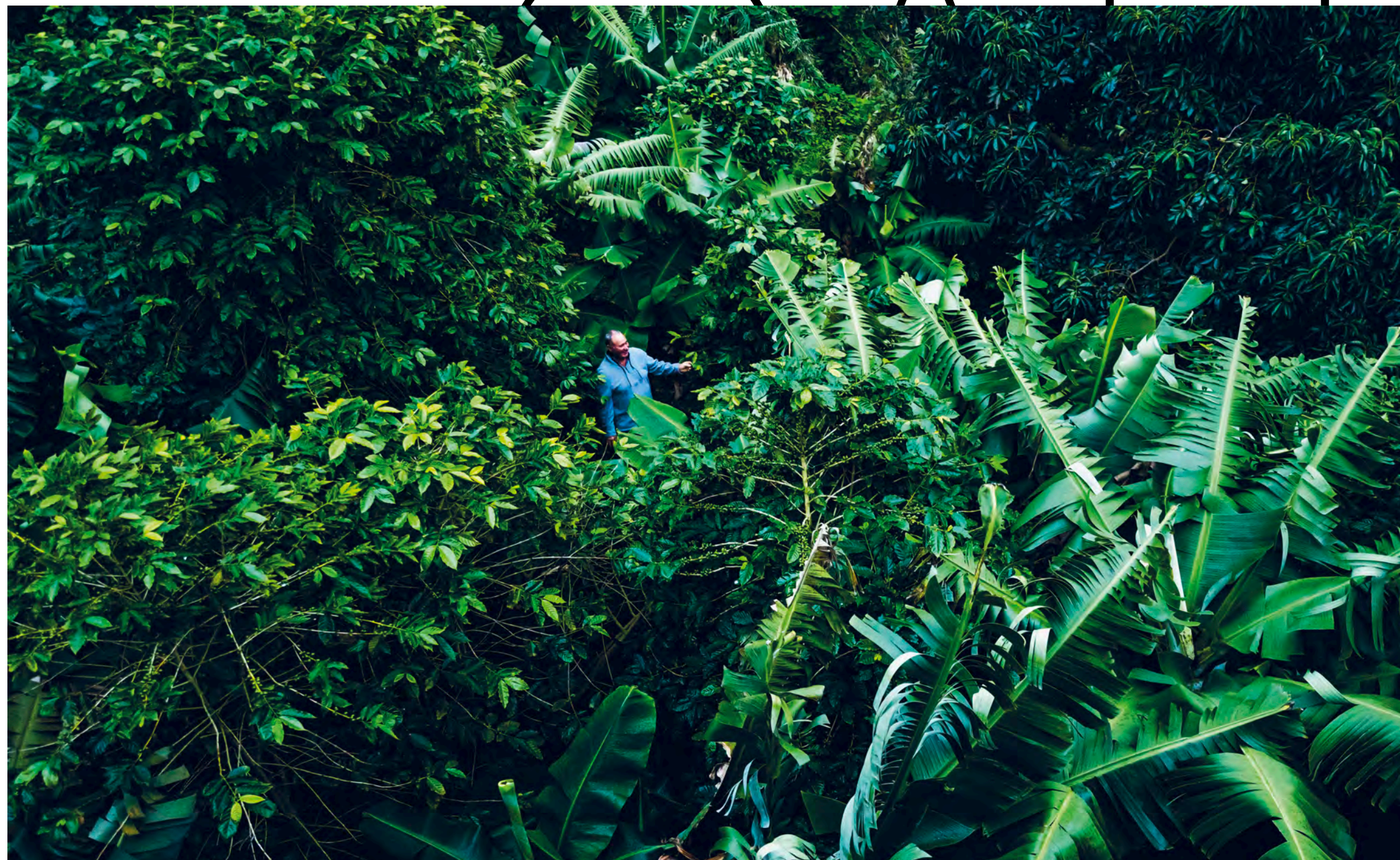
“Tenho 10 alqueires de terra [cerca de hectare e meio]. Estou a usar seis para café e tenho 1500 árvores plantadas.” As mais novas têm dois anos. Pelas suas contas, quando todas estiverem a produzir, vai ter à volta de uma tonelada e meia para colher a cada ano. “Aí já terei uma produção valente.”

A plantação fica em São Bento, na zona sul da Terceira, um pouco acima de Angra do Heroísmo, que da sua propriedade se vê esplendorosa e com o mar ao fundo. “Estou dentro da cidade e, ao mesmo tempo, estou fora. Café dos Açores com melhor vista do que esta não há.”

No primeiro ano, o café produz pouco. Só ao fim de três anos começa a laborar em velocidade cruzado. Somam-se mais três anos à experiência para verificar a qualidade desse laborar, bem como a quantidade daí resultante. “Se uma árvore não produz de 15 quilos para cima, já não é uma árvore boa. Porque ela trabalha num rácio de cinco para um”, diz José Gabriel Ferreira, de 63 anos. “Apanhas cinco quilos de fruto para ter um quilo de café. E depois de ir à torra perde mais 20%. Imagina: apanhas 15 quilos de fruta de café e ficas com 2,4 quilos de café limpo. Tens de ter uma árvore grande.”

Como tantos açorianos fizeram antes dele, José emigrou para os Estados Unidos. Foi para a cidade de San José, na Califórnia, com 20 anos, em 1980, para construir casas de banho, e regressou à ilha passados 18 anos. “Fiz o tempo da reforma e voltei para a minha terra. Hoje, este terreno já me dá trabalho suficiente para me manter ocupado o dia todo.”

Dedica-se à agricultura a tempo inteiro e de há dois anos para cá começou a vender café torrado a turistas. Café que torra numa micro-torrefatora na sede da APAC, com capacidade para um quilo. Antes produzia apenas para consumo próprio. Em boa verdade, com 80 quilos



JOSÉ GABRIEL FERREIRA

© AMERICANO

de produção total no último ano, não há muito para vender. O cenário vai mudar em breve, e, espera José Gabriel Ferreira, com a ajuda da Delta. “Porquê? Porque, no futuro, a Delta vai ser boa para os Açores. Quando estivermos a produzir 10 ou 15 toneladas, a quem é que vamos vender?”

José nunca fala de uma só ilha. Refere-se sempre ao conjunto das nove, ao arquipélago. “Nos Açores, estamos agora a começar com produções de seis novas variedades de café. Estamos a ver se percebemos qual é a melhor para as ilhas. Sabemos que o Yellow Bourbon e o Caturra se dão bem cá.”

O pior inimigo do café, esse, é o vento. Por isso, José – bem como os restantes produtores de café – colocam sebes altas, com o objetivo de cortar o vento para proteger os cafeeiros. “Há muitas árvores que não crescem mais por causa das rajadas de vento. A árvore de que a gente gosta é baixa, mas tem ramos abrangentes: essas são as boas. Nunca vão crescer muito em altura, mas vão ser boas árvores de produção.” Quando a planta atinge a altura de um homem de estatura média, José quebra-lhe a crista para que comece a crescer para os lados e não para cima.

LUI S DE

22

ENTREVISTA

23

“DEVÍAMOS

TODOS

SER

UM

BOCADINHO

MAIS

TOLERANTES”

MATOS



ENTREVISTA
RITA NABEIRO
FOTOGRAFIA
ENRIC VIVES-RUBIO

NA PRESENÇA DE LUÍS DE MATOS, A LINHA ENTRE REALIDADE E ILUSÃO É TÊNUE. É O MAIS PREMIADO MÁGICO PORTUGUÊS, DISTINGUIDO TRÊS VEZES PELA ACADEMIA DE ARTES MÁGICAS DE HOLLYWOOD. É AUTOR DE LIVROS E APRESENTADOR DE TELEVISÃO, E, COM MAIS DE 30 ANOS DE CARREIRA, CONTINUA A ESGOTAR SALAS DE ESPETÁCULO EM TODO O MUNDO. RITA NABEIRO VISITOU O ILUSIONISTA NUM DIA DE ENSAIOS PARA O ESPETÁCULO IMPOSSÍVEL AO VIVO, NO TEATRO TIVOLI BBVA, EM LISBOA, PARA UMA CONVERSA SOBRE MAGIA, TECNOLOGIA E RELAÇÕES HUMANAS.



P Parece que os anos não passam por ti. É um comentário muito generoso, mas receio que não seja verdade. Fazermos o que gostamos ajuda e dá alguma alegria de viver. Não contabilizamos o esforço, o cansaço. As faturas vão aparecendo de qualquer forma, mas tudo se faz de vontade.

Começaste muito cedo, com cerca de 11 anos. Conta-me como entraste neste universo da magia. Aconteceu como normalmente acontece com os miúdos dessa idade: um dia querem ser bombeiros, noutro dia jogadores de futebol, noutro mágicos. Dentro desse flutuar de sonhos indeléveis que amanhã se alteram, há alguns que permanecem durante mais algum tempo. Continuo a achar que, quando for grande, quero ser mágico.

É como a criatividade... Ou como tantas disciplinas que fazemos quando somos pequeninos, e gostamos, mas depois se vão perdendo no tempo. Sim, e neste caso ela foi sempre contida, nunca ocupou um espaço maior do que um passatempo. Continuei a estudar, e com bons resultados académicos, que depois usava para negociar alguma liberdade para fazer o que me apetecesse, como a magia.

Eram estudos muito diferentes. Completamente. Acabei a minha formação académica superior em Engenharia Técnica de Produção Agrícola, com um trabalho de estágio na área da micropropagação *in vitro* de uma flor. Houve uma altura em que disse: “Bom, é uma chatice só haver 24 horas num dia. Vou ter de tomar uma decisão.” Foi muito racional: “Entre estas duas áreas, quero escolher aquela que, num dia que eu queira, me permita voltar para a outra.”

Trabalhaste também na RTP, como apresentador. Tiveste formação ou tinhas uma apetência natural? Há um padrão de que me apercebi: miúdos tímidos muitas vezes acabam a gostar de fazer magia.

Não vais dizer que eras um miúdo tímido. Ainda hoje sou. Só não sou miúdo, mas continuo tímido. Porque os miúdos tímidos precisam de um encorajamento para exercitarem a sua comunicação, e a magia dá isso. Aprendo um truque, ensaio a ilusão e, quando a vou apresentar, sei que estou em vantagem. Sei que no resultado desta interação não vou ficar mal. É uma coisa que racionalizamos, mas que se vai experimentando. Nessa experiência, és obrigado a encontrar maneiras de veicular ideias, de pedir que façam, escolham, dobrem coisas, o que quer que seja. O que há de comum nestas coisas todas é essa comunicação, que tanto serve para apresentar um programa de televisão como para fazer uma ilusão particular.

Eu continuo sempre a ser enganada pela magia. Enganada, ou devo dizer iludida? Se eu fosse capaz de voar, teria aparecido nos jornais há uns anos e pronto, sabia-se e já não seria extraordinário; seria antes “Ah, sim, aquele senhor que voa”. O que torna a magia extraordinária é que as pessoas sabem que o que acontece é impossível e, ainda assim, acontece perante os seus olhos. O que nós fazemos não é verdade, é por isso que é digno de aplauso. Há duas atitudes possíveis que cada espectador pode ter perante um espetáculo de magia: pode estar num conflito permanente de tentar descobrir como é feito (e, na minha opinião, isso é mais doloroso e é uma perda de tempo, porque não está em pé de igualdade) ou pode deixar lá fora o escrutínio e a lógica e simplesmente permitir que lhe estimulem a capacidade de sonhar.

Às vezes, até com um simples baralho de cartas... E estou do lado do espanto, que é bonito, mas ao mesmo tempo pergunto-me como é que é possível, e quero descobrir. O espanto é das coisas mais incríveis, é a nossa capacidade de assombro. Acontece com tudo: ficamos admirados e encantados ou com a natureza, ou com este momento, ou com uma atitude de alguém. É isso que nos

distingue. De resto, somos muito parecidos com outras espécies de seres vivos. Se não tivermos esse lado emocional...

Quando começaste, certamente os teus truques eram mais simples. Recordas-te do primeiro? A primeira coisa de que me recordo era com um dado que ia de um lado para o outro. Quando persistimos e continuamos a ter gosto por aquilo que fazemos, ficamos programados para que tudo o que experimentamos no dia a dia contribua para o nosso trabalho. Seja porque encontramos inspiração fora da magia, quando as pessoas sugerem algo de extraordinário que poderia acontecer no palco...

Queres dar algum exemplo de uma situação que te tenha inspirado? Em 1995, criei a ilusão dos números do Totoloto na televisão. Não fui eu que tive a ideia, as pessoas é que me diziam: “Ah, se és mágico devias adivinhar era o Totoloto.” Tantas vezes ouvi isso que disse: “Ok, aqui está uma coisa que claramente é uma impossibilidade para as pessoas.”

E preencheste... Não preenchi, porque não queria que acreditassem que era capaz de adivinhar o Totoloto. Nós, seres humanos, temos uma vontade intrínseca de acreditar - em anúncios, em boatos. Estamos muito disponíveis para isso. Acho que a sociedade abusa dessa disponibilidade para acreditar.

Cada vez mais. Recordo-me de estar no auge da concretização e de usar esse momento para dizer qualquer coisa como: “Pensem no que acabou de acontecer. Toda a gente tem a certeza de que eu adivinhei o Totoloto, mas o que eu faço é criar ilusões e, ainda assim, não há explicação para isto.” Se calhar existem outras coisas na vida com as quais as pessoas se deparam e que parecem surpreendentes, parecem milagrosas, e se calhar não são. As pessoas adoram acreditar em algo porque facilita a vida. Aquilo que nós fazemos é de

facto mentira, mas parece muito verdade, e é isso que torna bela a experiência.

Além de mágico, és também CEO da tua própria empresa. Sabe-se pouco sobre essa tua faceta de gestor. Achei curioso descobrir, por exemplo, que és o teu próprio manager. Como é o teu dia a dia? Muito *sui generis*. Na área artística, estamos habituados a ter um triângulo formado por artista, agente e *manager*. O *manager* é o estratega da carreira, o agente é quem põe o produto a render e vende para estar aqui e estar ali. Estas três pessoas são o modelo de negócio base no mundo artístico. O meu modelo é completamente diferente. Comecei a fazer programas de televisão e espetáculos muito cedo, ainda estava a estudar. Por isso, pedia ajuda aos meus amigos. E isto aconteceu durante muito tempo, até que percebi o poder de ter um conjunto de pessoas que olham por ti. Em 1995, surgiu a Luís de Matos Produções, que é esse mesmo grupo de amigos, mas agora somos uma empresa.

E continuam amigos. Sou padrinho dos filhos de todos... Sim, continuamos superamigos. Quando olhas para o tempo, passaram 25 anos. Pensámos em celebrar de uma forma tradicional, mas os 25 anos coincidiram com março de 2020, então celebrámos de outra maneira: com a obrigatoriedade de nos reinventarmos para nos mantermos vivos.

De que forma? No princípio de 2020, íamos começar 24 semanas em 24 capitais europeias, uma semana em cada cidade, que era o que vínhamos fazendo desde 2013. Fizemos a primeira em Praga e viemos todos para casa, parou tudo. Foi um rombo inacreditável. Aquilo era a nossa essência. Acabou e não tínhamos nada para fazer. Houve um período de duas ou três semanas em que passei por revolta, negação, fiquei deprimido, triste. E depois, sem querer, leio uma crónica do agente da Billie Eilish com um título que mudou completamente



“UMA VEZ BEM FEITO, ESTÁ FEITO PARA HOJE; MAS AMANHÃ VAIS TER DE VOLTAR A FAZER MUITO BEM, SENÃO FALHA. É SEMPRE DIFERENTE E NUNCA CORRE COMO PLANEADO.”

**“ESTA POSSIBILIDADE DE COMUNHÃO,
DE ESTARMOS JUNTOS A VER UMA
COISA QUE NOS FAZ RIR OU QUE NOS
FAZ PENSAR OU QUE NOS SURPREENDE.
É TÃO SALUTAR ASSISTIR A UM
ESPETÁCULO. PORQUE É EXERCITAR
O QUE DE MAIS HUMANO EXISTE EM NÓS.”**

a minha vida. Era “*sink or swim*”, afundar ou nadar. Vi aquilo e disse assim: “Meu, é só a isto que tens de responder. A pergunta não é difícil. Queres afundar-te ou queres nadar?” Isso foi espetacular, mudou-me imediatamente o *chip*. Toda a equipa estava em casa, eu estava no Estúdio 33.

Estúdio 33, que é a tua...? É o nosso quartel-general. Onde ensaiamos, onde construímos. Tem quartos de hotel, tem camarins, tem teatro, tem jardim, tem heliporto, tem uma biblioteca com cinco mil e tal livros, desde o século XVI até à contemporaneidade. É em Ansião, fica a 20 minutos de Coimbra.

É lá que se descobrem os segredos todos. É lá. É o quartel-general da coisa. Isto era na altura em que se achava que a pandemia ia ser cinco ou seis meses. Estávamos fechados e mandei um *e-mail* a dizer: “Vamos imaginar, por estúpido que pareça, que a pandemia vai durar dois anos. O objetivo é ter ideias parvas que nos permitam sobreviver durante dois anos, mas em que nada do que habitualmente fazemos pode ser um recurso. Não vai haver espetáculos para empresas, não vai haver Natal, não vai haver digressões... Tudo o que é normal, esqueçam. Façam uma lista de ideias, que podem ser parvas, mas escrevam-nas. Mandem todos para mim. Amanhã reunimo-nos e vou ler cada uma das ideias. Não se vai saber quem disse qual; portanto, o disparate é livre.” Foi muito fácil distinguir o que eram simplesmente devaneios do que eram coisas que, sendo fora da caixa, se podiam fazer. Nós podíamos adaptar o nosso parque de estacionamento e o próprio edifício para fazermos espetáculos em modo *drive-in*. E começámos a trabalhar nisso. Entretanto, ligou o Pedro Abrunhosa e o Nilton... Estava Portugal parado, no primeiro confinamento, e havia um sítio onde as pessoas podiam ir ver espetáculos e concertos. Era o Estúdio 33.

Na altura, podia parecer quase inútil, mas a arte tornou-se uma boia de salvação. Absolutamente. O Pedro [Abrunhosa] começa logo o espetáculo a dizer que a cultura declara o país aberto. Foi uma coisa de fazer arrepiar.

E funcionou. Funcionou muito bem. Acabei por fazer 12 ou 13 espetáculos, sempre esgotados. De repente, como era a única sala de espetáculos a funcionar em Portugal, passaram por lá a Carolina Deslandes, o Tim dos Xutos, o Marco Horácio, o [António] Zambujo... E foi assim que acabámos a celebrar os 25 anos, a reinventarmo-nos. Continuamos juntos, no 28.º ano.

E de volta à estrada, agora com o espetáculo Impossível Ao Vivo. Sim. A marca que a pandemia deixou... Sempre que cada espetáculo começa, dou mais valor agora do que antes. Esta possibilidade de comunhão, de estarmos juntos a ver uma coisa que nos faz rir, ou que nos faz pensar, ou que nos surpreende. É tão salutar assistir a um espetáculo. Porque é exercitar o que de mais humano existe em nós.

Desde ter a ideia até apresentares o espetáculo, quanto tempo pode passar? Depende. Podem ser meses ou anos, é muito variável. E depois há uma variável ainda maior. Nem sempre aquilo que é incrível para nós é também incrível para o público, que é quem decide. Não vou parar para dizer: “Vocês não gostaram, mas ouçam, deixem-me convencer-vos de que isto é espetacular.” Não, ou foi espetacular ou não foi. E se não foi, temos de ter a humildade de dizer: “Isto é para tirar do espetáculo.” É um equilíbrio entre ambição e humildade. Ambição porque queremos fazer o que nunca foi feito e trabalhamos naquilo durante seis meses ou um ano, e tudo indica que tocámos ouro. Depois fazemos [a ilusão] e temos zero reação... É doloroso, mas pronto.



“AQUI MORA ALGUÉM COM FRAGILIDADES, INQUIETAÇÕES, MAS TAMBÉM COM CAPACIDADE DE AMAR E DE SER GENEROSO. TEMOS DE EXERCITAR ESSAS COISAS, SENÃO ENTRAMOS NUM TURBILHÃO DE TAL ORDEM MAQUINADO QUE A NOSSA EXISTÊNCIA DEIXA DE SER RELEVANTE PARA NÓS PRÓPRIOS.”



Recordas-te de um desses momentos de tocar ouro? Acaba-se sempre por tocar. O que me gera um respeito incomensurável é o público. Porque as pessoas tiveram de tomar imensas decisões até se sentarem nos lugares. Quem está aqui é porque quer muito. A forma como gosto de desenhar os espetáculos é: nos primeiros dez minutos, quero que o público sinta que está no sítio certo e que valeu a pena. Não há uma segunda oportunidade para criar uma boa impressão; por isso, onde invisto mais, em termos de espetacularidade, é sempre no princípio. Isto para responder à tua pergunta: este espetáculo começa com cinco bailarinos em palco; acendem-se os holofotes numa zona do palco; um carro de duas toneladas e meia aparece; saem de lá cinco mágicos; recebem um aplauso, viram-se para trás e fazem desaparecer o carro - e só então é que digo: “Boa noite, sejam bem-vindos.”

É o teu melhor espetáculo de todos?

Acho sempre que o que vou fazer é o melhor de sempre, senão não o fazia.

E já houve algum momento que quisesses fazer desaparecer da memória? Falhanços há sempre. Nunca nenhum espetáculo, muito menos uma ilusão individual, corre sempre como esperava. Ela decorre de uma interação imensa com as pessoas, e é uma coisa que está a ser feita sempre pela primeira vez. Uma vez bem feito, está feito para hoje, mas amanhã vais ter de voltar a fazer muito bem, senão falha. É sempre diferente e nunca corre como planeado.

Mas houve algum momento? Não me estou a recordar de nenhum desastre que seja tão óbvio que tenha sido de um embaraço inacreditável que fica para toda a vida gravado na tua memória.

Isso é ótimo sinal. Eu tenho vários! Mas aprende-se sempre. Mesmo nesses

que todos temos na vida, o que fica não é mau. Em geral, aprende-se mais com o erro do que com o êxito. Os espanhóis têm uma expressão espetacular, que é: “Uma pessoa inteligente recupera sempre de um falhanço; uma pessoa burra nunca recupera de um sucesso”. É um bocado isso.

Quem te vê em palco não tem essa percepção. Conversando contigo, sente-se uma enorme sensibilidade humana, uma inteligência emocional. Falavas há pouco da preocupação que tens com o público: isso é de um enorme respeito, mas também de uma enorme inteligência. E há pouco, antes da entrevista - permite-me a inconfidência - estávamos a conversar sobre a carta que me escreveste depois de o meu avô partir, dizias que fizeste um espetáculo para os 50 anos de casados dos meus avós... E estavas a contar que fazes isso com alguma frequência sem esperar retorno. Além da exigência que colocas em tudo o que fazes, encontras ainda tempo para esses detalhes. Detalhes no palco e detalhes fora do palco, na vida. Tenho de ter, sobretudo para a minha própria tranquilidade. É muito fácil deslumbrarmo-nos com as coisas mais efémeras. É normal, por momentos, perdermos a humildade. Mas a coisa mais importante é a relação que temos com a nossa consciência. Aqui mora alguém com fragilidades, inquietações, mas também com capacidade de amar e de ser generoso. Temos de exercitar essas coisas, senão entramos num turbilhão de tal ordem maquinado que a nossa existência deixa de ser relevante para nós próprios. Quando te escrevi essa carta, não esperava nenhuma resposta. Era importante dizer a quem estava mais próximo o que a perda do teu avô significava para mim como pessoa, como profissional, e para o meu país. E é bom exercitar coisas que não sejam necessariamente para ouvir resposta.

“DEVÍAMOS TODOS SER UM BOCADINHO MAIS TOLERANTES. PORQUE SER TOLERANTE NÃO SIGNIFICA NÃO TER OPINIÃO; SIGNIFICA RESPEITAR A OUTRA.”





“ABRIR OS OLHOS E VER TUDO O QUE ESTÁ À NOSSA VOLTA E FAZER COISAS É TÃO INACREDITÁVEL: É COMO VIVER NUMA DISNEYLÂNDIA TODA A VIDA E QUERER ESTAR EM TODAS AS DIVERSÕES. A VIDA É UM BOCADINHO ISSO. SE NÓS A LEVARMOS DESSA MANEIRA, CADA MOMENTO É CHEIO DE EXCITAÇÃO.”

Não estamos a falar de magia, mas isso teve um efeito mágico. Fico feliz, assim faz ainda mais sentido. Houve uma coisa que aprendi quando tive um acidente de perda total. Dizem que a imortalidade se perde aos 40, pois comigo foi aos 24. Porque vi-a muito de perto. Vi o carro completamente amassado e a mim não aconteceu nada. Nesse dia percebi uma coisa que a pandemia nos recordou, que é a fragilidade da nossa existência. É tão fixe estar vivo. É incrível, é uma coisa extraordinária, mas que pode acabar daqui a dois ou três minutos. É fixe usufruirmos enquanto podemos conversar, enquanto podemos ser úteis, enquanto podemos interagir... Nunca sabemos qual é a última vez.

Se pudesses usar apenas um truque de magia para mudar o mundo... Escolheria uma característica que fosse possível fazer lembrar e reaguçar de forma transversal a todos os seres humanos: a tolerância. Estamos profundamente intolerantes com as pessoas que têm opiniões diferentes, com quem vai a passar e sem querer nos dá com o cotovelo. Devíamos todos ser um bocadinho mais tolerantes. Porque ser tolerante não significa não ter opinião, significa respeitar a outra.

Queres dar um exemplo? Eu tenho uma opinião que não é consensual. Como cresci próximo do Dr. António Arnaut, criador do Serviço Nacional de Saúde e profundo defensor da eutanásia, aprendi a defendê-la. Eu não quero impor a eutanásia a ninguém. Se tu não concordas, não tens de a praticar; mas se não tenho dúvidas para mim, então gostava que as dúvidas de alguém relativamente a si não influenciassem as minhas certezas. Posso manter a minha opinião sem ser necessariamente desrespeitoso para quem discorda, e não tenho de sofrer do paternalismo de quem tem uma opinião oposta à minha só porque a pessoa acha que sabe mais.

Falta sabermos escutar. Não estou a dizer: “Acho que o melhor para ti é a eutanásia.”

A palavra eutanásia começa com “eu”, estou a falar sobre mim. Só não é óbvio porque nunca ninguém teve interesse em explicar isto como deve ser. Entre o poder político conservador, a religião, a falta de informação, o que quer que seja, continuamos a navegar aqui num tema que não tem nada de tabu.

O que é um dia bom para ti? É um dia em que não vá para a cama sem ter aprendido alguma coisa, garantidamente. Depois, é um dia em que acorde cedo. Porque só paro para dormir (e paro o mínimo) porque é o que diz no manual: “desligar a máquina todos os dias durante oito horas para não perder a garantia”. Não desligo oito horas, mas...

Para aproveitar mais? Sim. Tenho um amigo espanhol que todos os dias dorme a sesta. Ainda há dias, fiz as contas e disse-lhe: “Meu, sabes quantos dias de vida tu perdes alheado deste mundo inacreditável só porque achas que dormir a sesta é fixe?” Abrir os olhos e ver tudo o que está à nossa volta e fazer coisas é tão inacreditável: é como viver numa Disneylândia toda a vida e querer estar em todas as diversões. A vida é um bocadinho isso. Se nós a levarmos dessa maneira, cada momento é cheio de excitação.

Tens momentos em que consegues parar? Sim, mas não prolongadamente.

Sentes que é desperdício? Não, eu gosto de parar, de ir de férias. Mas se não conseguir ir de férias dois anos seguidos, também não tem mal nenhum. Quando me der para ir, vou usufruir a 200 por cento.

Se pudesses resumir a tua vida numa palavra, qual seria? Experiência. No sentido de experimentar, de saber se consigo chegar ao destino antes de parar numa bomba de gasóleo, experimentar se isto vai correr bem, experimentar se consigo fazer, se tenho coragem de pedir desculpa. Experimentar é bom. Podemos ficar com ‘experimentar’.

A INAUGURAÇÃO DO HOTEL BRISA SOL, EM ALBUFEIRA, EM 1992, COINCIDIU COM A DA PASTELARIA RIVIERA, NO RÉS DO CHÃO DO MESMO EDIFÍCIO, EMBORA COM PORTAS DE ENTRADA INDEPENDENTES. NOS 31 ANOS QUE PASSARAM DESDE ENTÃO, GANHOU ESTATUTO DE CULTO. A VISTA DE MAR NA ESPLANADA DO BALCÃO E A PASTELARIA DE FABRICO PRÓPRIO SÃO DUAS DAS RAZÕES. FERNANDO ROSA, GERENTE HÁ 20 ANOS, REVELA AS RESTANTES.

TEXTO: MARQUE ALMEIDA - FOTOGRAFIA: DUARTE DRAGO

PASTELARIA RIVIERA

CAFÉ COM HISTÓRIA

HOTEL BRISA SOL

A Riviera partilha a morada com o Hotel Brisa Sol. É o mesmo edifício, mas com acessos separados, sem ligação entre si. Duas esplanadas agraciam a pastelaria, uma virada para a avenida e outra, mais apetecida, num balcão de frente para o mar. É um piso térreo para quem entra, mas, por ficar num terreno com declive, desdobra-se nas traseiras em três pisos - é aí que fica a esplanada com vista. No total, a Riviera senta até 150 clientes.

FABRICO PRÓPRIO

Bolos, bolinhos, pastelaria diversa, gelados, salgados - na Riviera é tudo de fabrico próprio. E por falar em gelados, o de amendoim é o preferido de Fernando Rosa, mas há outros sabores a ter em conta: "Temos também um gelado de Dom Rodrigo que é muito bom. E de noz, amêndoa, baunilha, uma série de coisas." Dentro dos doces, destaque ainda para as figurinhas de passarinhos, camarões, castanhas ou amêijoas que dão pelo nome de Doce Fino, uma iguaria típica do Algarve.

DECORAÇÃO ITALIANA

Há 31 anos, quando abriu portas, a Pastelaria Riviera deslumbrou os visitantes com as pinturas de trepadeiras que percorriam as suas paredes interiores como se fossem uma versão algarvia de frescos renascentistas. À época, a decoração ficou a cargo de um artista italiano, um especialista na matéria, hoje de nome incógnito. "Não me recordo como se chamava, mas ficou espetacular", diz Fernando Rosa.

UM CLÁSSICO

Fernando Rosa, gerente da Riviera vai para 20 anos, acredita que metade da população nacional conhece a pastelaria de Albufeira. "Temos muitos clientes de Lisboa, do Porto, de Braga, de todo o lado." Ainda mais assim será dentro do Algarve: "Alguém de Portimão que queira um bolo de aniversário, vem à Riviera. Alguém de Lagos deseja um Dom Rodrigo? Vem à Riviera. É de Vila Real de Santo António e cobiça um bolinho? Também vem cá."

COMO DIAMANTES

A Pastelaria Riviera serve café há 31 anos, e há 31 anos que esse café é Delta. "Usamos o melhor lote, o Diamond", diz o gerente. E dão-lhe muito uso, acrescenta: "Só para ter uma ideia, no dia 24 de dezembro, das 8h às 13h, entre meias de leite e bicas, gastámos 15 quilos de café." Em média, para tirar um café expresso, usam-se 7 a 8 gramas. Daí resulta que um quilo dá para cerca de 130 cafés. É fazer as contas.

ESPECIALIDADE DA CASA

Bolos e gelados são a especialidade desta casa que também serve refeições completas ao almoço e jantar. Entre os bolos há, contudo, um que se distingue. "Foi criado por nós", diz Fernando Rosa. "É um espetáculo", garante. "Leva pão de ló de chocolate, recheio de caramelo e chocolate, e por cima raspa de chocolate." O nome deste pitéu? "Floresta Negra". Depois há os pastéis de nata, possivelmente "os melhores do Algarve, quiçá do país", assegura.

TEXTO
MARKUS ALMEIDA

FOTOGRAFIA
GONÇALO F. SANTOS

MAIS UM ANO, MAIS UMA VOLTINHA - PELO CIRCUITO NACIONAL DE "STREET" SKATEBOARDING, ISTO É, CRIADO HÁ QUATRO ANOS, TEM AGORA O PATROCÍNIO DA GO CHILL. EIS, ENTÃO, A LIGA PRO SKATE BY GO CHILL E OS SEUS NOVOS CAMPEÕES: MATILDE RIBEIRO E GABRIEL RIBEIRO. A DDD CONHECEU A DUPLA NUM ESTÁGIO DA SELEÇÃO NACIONAL, ONDE NEM ELES NEM OS COMPANHEIROS DE SELEÇÃO HESITARAM EM MOSTRAR OS SEUS MELHORES TRUQUES.

OS MASES DO SKATE





MATILDE
MATILDE
 MATILDE
RIBEIRO
 RIBEIRO
 13 ANOS
 CAMPEÃ
 FEMININA NA
 LIGA PRO
 SKATE BY GO
 CHILL 2023

A QUEDA nem foi muito aparatosa. Pelo menos não tanto quanto as consequências que daí resultaram: ligamentos e membranas do cotovelo rasgados, um pulso torcido e o braço engessado para o resto da temporada. Nada disso, muito menos a idade, impediu Matilde Ribeiro de se sagrar campeã nacional - com apenas 13 anos, note-se - da Liga Skate Pro by Go Chill de 2023. Tão-pouco se tratou de uma estreia, pois já em 2022 vencera o campeonato, o que, na verdade, faz com que a atleta natural do Porto seja hoje a bicampeã nacional da modalidade.

Ainda assim, parece que a carreira começou há apenas dois dias. Matilde tinha nove anos quando pediu uma tábua para o Natal, inspirada pelo melhor amigo, que tinha começado a andar, e já se sabe como são as crianças. O Pai Natal não a desiludiu: julgando que mais tarde ou mais cedo o interesse no skate esmorecesse, os pais não hesitaram em oferecer-lhe a desejada prenda. Mal sabiam eles.

Em maio de 2021, pouco mais de um ano depois de ter recebido o skate, Matilde soube que ia haver um campeonato no Porto - era a primeira etapa da edição de estreia da Liga Pro Skate - e decidiu participar. Foi a terceira melhor e, está bom de se ver, nunca mais largou a tábua.

Estuda, está no 8.º ano, e diz que gostava de ser bióloga; mas, na realidade, ainda não sabe bem o que quer. Tem tempo para descobrir. Ainda só olha para o skate como uma diversão, mas não esconde que gostava de tentar profissionalizar-se. É um sonho ligeiro, como descreve. Algo que gostava para o seu futuro, mas em relação ao qual evita colocar pressão. Se acontecer, ótimo. Mas se por algum motivo não acontecer, Matilde quer ter opções, e isso passa por continuar a estudar - quiçá biologia.

Ter o estatuto de atleta de alto rendimento ajuda-a a conciliar as obrigações escolares com os treinos, estágios e campeonatos. Como o mais recente World Skate Street World Championships, que aconteceu em dezembro, em Tóquio, onde se classificou em 57.ª (entre 73 das melhores atletas do mundo). Embora o campeonato do mundo não tenha corrido de feição, Matilde continua bem posicionada para ir aos Jogos Olímpicos, que se realizam no verão em Paris. E aí já não terá o braço engessado.





A LIGA PRO SKATE BY GO CHILL

TUDO O QUE
HÁ PARA SABER
SOBRE O CIRCUITO
NACIONAL DE STREET
SKATEBOARDING
EM NOVE PERGUNTAS
E RESPOSTAS.

POR ONDE ANDOU A LIGA EM 2023?

A competição arrancou em abril com uma etapa em Portimão, foi até Cascais em julho, passou por Almada em setembro e terminou em outubro na cidade do Porto. Foram quatro etapas e uma finalíssima, a Taça da Liga, disputada em Odivelas no mês de dezembro.

MAS GO CHILL NÃO É UMA BEBIDA DE CAFÉ DA DELTA?

Desde abril de 2023 que o circuito nacional de skate se chama Liga Pro Skate by Go Chill. O acordo de *naming sponsor* liga a Go Chill à competição e assinala a entrada da marca no mundo do skate, alargando a aposta no desporto, até aqui concentrada no surf.

COMO É APURADO O CAMPEÃO?

A cada etapa é atribuída uma pontuação aos atletas. Quem conseguir mais pontos ganha esse evento, e a pontuação conta depois para a classificação no Ranking Open Nacional. No final da época, tendo-se realizado todas as etapas previstas, é apurado vencedor da Liga Pro Skate by Go Chill quem tiver a maior pontuação acumulada.

HÁ PRÉMIOS EM DINHEIRO ?

O atleta que terminar uma etapa em primeiro lugar tem direito a um cheque de 1250 euros. O segundo recebe 1000 euros e o terceiro 600 euros. A partir do quarto lugar, os prémios baixam substancialmente, com o oitavo classificado - e último premiado - a receber 20 euros.

O QUE ACONTECE NAS ETAPAS?

São eventos de dois dias. Um para qualificações e outro, ao domingo, para as meias-finais e finais. Cada atleta tem duas oportunidades de pontuar, duas "lines".

"LINES", O QUE É ISSO?

As "lines", também conhecidas como "runs", consistem em dar duas voltas ao skate park em 45 segundos. Quem fizer as melhores manobras sem falhar recebe uma pontuação maior. A partir das meias-finais surge um elemento novo, as Best Tricks, em que os atletas escolhem um obstáculo e têm cinco tentativas para fazer a manobra.

QUEM ATRIBUI OS PONTOS?

Um júri constituído no mínimo por três jurados. A pontuação de cada manobra é atribuída numa escala de zero a cem.

QUE LIGA É ESTA?

A Liga Pro Skate by Go Chill é a principal competição de skate na disciplina *street* em Portugal. Reconhecida pelo órgão dirigente da modalidade, o World Skate, a liga foi criada em 2020 e está aberta a atletas nacionais e internacionais, desde que federados nos respetivos países.

QUEM ORGANIZA A PROVA?

A competição foi criada e é organizada por Paulo Ribeiro, que além de ser pai dos dois melhores skaters portugueses do momento, os irmãos gémeos Gabriel e Gustavo Ribeiro, é também o selecionador nacional da modalidade.

GABRIEL RIBEIRO

22 ANOS CAMPEÃO MASCULINO DA LIGA PRO SKATE 2023



GABRIEL RIBEIRO tem 22 anos, braços tatuados e olhos azuis que brilham quando fala de skate. Tudo começou aos cinco anos, no Natal em que um tio lhe ofereceu - a ele e ao irmão gêmeo Gustavo - uma tábua de skate. É que nem um nem outro gostavam de água, para grande desgosto do tio, adepto e praticante de bodyboard, que assim teve de encontrar uma prenda alternativa para quem preferia estar seco.

O pai, percebendo que os gémeos tinham algum jeito para a coisa, inscreveu-os numa escola de skate (mais tarde tornar-se-ia treinador dos filhos e selecionador nacional). Daí a participarem em competições foi um pequeno salto. Logo na estreia, no campeonato nacional de sub-8, Gabriel arrecadou o primeiro lugar e Gustavo o terceiro.

Passados alguns anos, ambos convenceram os pais a levarem a família toda (há mais três irmãs) à Suíça para participarem no seu primeiro torneio internacional de street skateboarding. Gabriel voltou a ficar em primeiro. Nesse momento, percebeu o que queria para a sua vida.

Concluiu o 12.º ano e dedicou-se ao skate desde então. Uma lesão grave, em 2020, atrasou-lhe a progressão, mas Gabriel tem feito para recuperar o tempo perdido em busca do seu grande objetivo: profissionalizar-se e ir viver para os Estados Unidos. Como o irmão, que nos três anos desde que Gabriel partiu o perónio, a tibia, deslocou o tornozelo e rasgou os ligamentos, foi aos Jogos Olímpicos de Tóquio (2021), foi campeão mundial do circuito Street League de skate (2022) e vice-campeão mundial de skateboarding (2023).

Na altura, o médico disse que seria uma lesão difícil de superar, que provavelmente não voltaria a andar de skate. O processo de recuperação foi moroso e difícil, exigiu força de vontade e dedicação, mas, nove meses depois, Gabriel voltou para cima do metafórico cavalo. Hoje é bicampeão nacional e, se tudo correr bem, é muito provável que no próximo verão o vejamos nos Jogos Olímpicos de Paris. Depois, só o futuro o dirá. Mas conseguindo a desejada profissionalização ou não, Gabriel acredita que ainda vai andar de skate por muito tempo. No dia em que a carreira terminar, talvez abra uma escola ou lance uma marca. De uma forma ou doutra, sabe que vai continuar ligado ao skate.



RETRATO DE FAMÍLIA

EM DEZEMBRO, COM OS JOGOS OLÍMPICOS DE 2024 AO VIRAR DA ESQUINA, 12 ATLETAS, RAPAZES E RAPARIGAS, DOS 12 ANOS 29 ANOS, INTEGRARAM O ESTÁGIO DA SELEÇÃO NACIONAL DE SKATEBOARDING TENDO EM VISTA A PREPARAÇÃO PARA AS PRÓXIMAS COMPETIÇÕES INTERNACIONAIS. SAIBA QUEM É QUEM NA ELITE DO SKATE PORTUGUÊS*.



NIMROD TOLEDO
17 ANOS

PAULO RIBEIRO
51 ANOS
SELECIONADOR NACIONAL

PEDRO DE ABREU
29 ANOS

PEDRO ROSEIRO
29 ANOS
TREINADOR

INÊS FRANCISCO
16 ANOS

PEDRO ARAÚJO
18 ANOS

MADU TEIXEIRA
15 ANOS

RAFAELA COSTA
18 ANOS

GABRIEL RIBEIRO
22 ANOS

MARGARIDA CEPEDA
17 ANOS

PACAL TEIXEIRA
12 ANOS

CARMO GAUTIER
12 ANOS

MATILDE RIBEIRO
13 ANOS

MADALENA GALANTE
17 ANOS

MARIANA MATEUS
25 ANOS
FISIOTERAPEUTA

*FALTA O GUSTAVO RIBEIRO, QUE, EM BOM RIGOR, JÁ NÃO PERTENCE À ELITE PORTUGUESA, MAS À MUNDIAL.

AMÁLIAS

100

SETE MULHERES, QUATRO REGIÕES, UM VINHO



RITA NABEIRO CONVIDA SEIS PRODUTORAS A HOMENAGEAR AMÁLIA RODRIGUES COM UM VINHO INÉDITO QUE JUNTA AS REGIÕES DO DÃO, DOURO, ALENTEJO E LISBOA. A COLHEITA É DE 2020, ANO DO CENTENÁRIO DA FADISTA, E AS RECEITAS REVERTEM PARA A SUA FUNDAÇÃO.

100

TEXTO
MARKUS ALMEIDA

FOTOGRAFIA
DIANA TINOCO
JOÃO SARAMAGO
MANUEL MANSO
MARISA CARDOSO

RITA NABEIRO



ADEGA MAYOR

100

“Um vinho feito por sete produtoras, de quatro regiões, para honrar Amália e com um cariz solidário? Isto não se torna a repetir”, diz a produtora Rita Pinto (da Quinta do Pinto), uma das mulheres a quem Rita Nabeiro estendeu o desafio que lhe fora proposto pela Fundação Amália Rodrigues: criar um vinho evocativo do centenário da fadista. Também Catarina Vieira (Herdade do Rocim), Francisca Van Zeller (Van Zellers & Co), Luísa Amorim (Quinta Nova), Mafalda Guedes (Sogrape) e Maria Manuel Maia (Poças) aceitaram o convite.

O grupo já se conhecia de outros projetos. Foi o crítico de vinhos Fernando Melo quem as juntou pela primeira vez, em 2012, num artigo do *Diário de Notícias* intitulado “As herdeiras do vinho”. A amizade perdura até hoje. E amigos não fazem cerimónia. “Foi um telefonema”, recorda Luísa Amorim sobre o convite. “A Rita é uma pessoa muito aberta, muito cordial. Respondi logo que sim. Porque nestes projetos não se pensa duas vezes. É sim por todos os motivos e mais alguns.”

“Estas coisas só acontecem quando alguém pensa além do momento e não tem receio de partilhar o brilho, o que não é fácil”, conta Catarina Vieira em relação à administradora do Grupo Nabeiro, que, tendo recebido o convite para criar um vinho Adega Mayor comemorativo do centenário, achou que não poderia ser de uma só região. “Ela era tanta coisa, que fazia sentido para a Rita que o vinho fosse feito por várias produtoras de diferentes regiões.”

Cada produtora contribuiu em duas dimensões. Contribuiu com vinho, entre 450 e 675 litros das suas melhores barricas da colheita de 2020, e com o seu envolvimento pessoal. Houve quem se dedicasse mais à enologia, à comercialização ou à comunicação.

Das amostras enviadas aos enólogos fizeram-se três lotes, dos quais as sete escolheram o vinho tinto que melhor representasse a diversidade de um tributo unido a Amália. Um vinho que é um *blend* robusto e indulgente, de grande equilíbrio, intensidade e concentração, com uvas do Dão, Douro, Alentejo e Lisboa, das quais se fizeram apenas 1920 garrafas *magnum* de 1,5 litros. Custa 180 euros e todas as receitas revertem para a Fundação Amália Rodrigues.

100

CATARINA VIEIRA

AMÁLIAS 100

SÓ QUERIA UM PEQUENO TERRENO PARA PRATICAR VITICULTURA. EM VEZ DISSO, RECEBEU UMA HERDADE QUE É HOJE A ÂNCORA DE UMA EMPRESA QUE PRODUZ VINHOS NO ALENTEJO, EM LISBOA, NO DOURO, DÃO E AÇORES.

DE certo modo, Catarina Vieira esteve sempre ligada ao vinho e à viticultura, embora não como hoje, na Herdade do Rocim, onde produz um milhão e duzentas mil garrafas ao ano. “Talvez porque os meus avós paternos fossem agricultores, numa terra pequena perto de Leiria, e os avós do lado da minha mãe também estivessem ligados à terra e ao vinho”, sugere.

Que o gosto pela natureza vem de trás, disso não tem dúvidas: “Quando era criança, passeava muito de bicicleta com o meu avô paterno. Íamos visitar as hortas e vinhas.” Na escola ponderou seguir desporto, mas acabaria por se inclinar para a engenharia, no Instituto Superior de Agronomia de Lisboa, onde se entusiasmou pela viticultura.

O interesse seria aprofundado durante o trabalho final de curso em Itália, que incidia sobre a viticultura e, em particular, sistemas de poda. Quando regressou, Catarina contou ao pai – o empresário José Ribeiro Vieira, fundador do grupo Movicortes – que gostava de ter um pequeno terreno, talvez um hectare, onde pudesse desenvolver os seus estudos em enologia e viticultura.

José Ribeiro Vieira, empresário de visão com ligações à agricultura – os seus pais vendiam uvas, além de o próprio grupo empresarial comercializar equipamento agrícola –, não fez por menos e adquiriu uma propriedade no Alentejo com mais de cem hectares, a Herdade do Rocim.

Hoje, aos 46 anos, Catarina produz vinhos de *terroir* que reproduzem ao máximo a qualidade das uvas. “Tentamos fazer vinhos genuínos com muito carácter e intervenção mínima na adega. Uma grande parte da vinha está certificada em modo de produção biológica.”

No Alentejo está o “projeto âncora”, mas Catarina e o marido, o enólogo Pedro Ribeiro, também produzem no Douro, em Lisboa, nos Açores, no Dão e em Leiria (onde foi tirada esta foto). O vinho com que Catarina entrou no projeto Amálias 100, esse só podia vir da Herdade do Rocim e da casta rainha da região, a Alicante bouschet do Alentejo.

HERDADE DO ROCIM

100

100

FRANCISCA VAN ZELLER

AMÁLIAS 100

ESTUDOU HISTÓRIA EM LONDRES E JORNALISMO EM MADRID. A APETÊNCIA PELA COMUNICAÇÃO, PELO SABER CONTAR HISTÓRIAS, VEM DAÍ. VIVE EM LISBOA, EMBORA AS RAÍZES ESTEJAM NO PORTO E NO DOURO.

VAN ZELLERS
& CO

100

FRANCISCA Van Zeller nasceu no mundo dos vinhos e, tanto quanto se lembra, sempre quis fazer parte do negócio da família. “Tinha 10 anos quando disse ao meu pai [Cristiano Van Zeller, um dos pioneiros no vinho do Douro] que queria ser ‘cozinheira de vinhos’, por causa das vezes sem conta em que o vi a fazer lotes na adega, processo que me lembrava a minha avó a fazer bolos.”

Por sugestão do pai, não se atirou de cabeça. “Disse-me que era importante perceber de outras coisas.” Francisca foi antes estudar História para Londres, tirou um mestrado em jornalismo em Madrid, viajou, viu o mundo. “Se houve capacidade que fui desenvolvendo ao longo dos anos, foi a comunicação e o gosto. A licenciatura em História deu-me uma visão mais ampla a abordar temas novos e noção da análise que deve ser feita antes de se tirar qualquer conclusão.”

Aprendeu a importância da diversidade de fontes e encontrou reflexo disso no vinho, com as castas, regiões e pessoas que desenvolvem os mais variados projetos. “Acho que essa riqueza e diversidade foi o que sempre me interessou no mundo dos vinhos. Como era o que mais conhecia, foi fácil escorregar de volta.”

Sempre pelo lado da comunicação e marketing, Francisca passou por empresas como a Bacalhôa e Aveleda antes de ir trabalhar diretamente com o pai na Van Zellers & Co, desde 2021 uma empresa independente, embora a sua origem remonte ao século XVII.

Aos 36 anos, aprecia provar vinhos de outros produtores e experimentar restaurantes. Diz-se muito ligada aos amigos e à família. “A profissão do meu marido [o ator e encenador Albano Jerónimo] também é enriquecedora; por isso, passo algum tempo no teatro, em concertos, livrarias, mas também gosto de estar na natureza.”

Quando Rita Nabeiro a convidou a participar no vinho Amálias 100, Francisca não hesitou. “É impossível dizer-lhe que não porque tudo o que a Rita propõe, ela já pensou muito bem. Percebe-se que vão ser projetos com impacto muito positivo, como é o caso deste.”

100

A cortiça foi desde sempre o negócio da família Amorim. Mas quase não há vinho português sem rolha, nem rolha que se preze sem cortiça, de modo que isto anda mesmo tudo ligado. A vontade da família em entrar no mundo do vinho materializou-se em 1999 com a compra da J.W. Burmester, empresa histórica do vinho do Porto que detinha a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, nos socalcos do Douro.

“Sempre se respeitou e gostou muito de vinho do Porto nesta família, mas rapidamente se percebeu que o mercado, em dinâmica, não estava tão aberto como estava ao DOC Douro; por isso, houve uma aposta maior no último”, recorda Luísa Amorim, a mais nova de três irmãs. Essa aposta resultou na venda da J.W. Burmester, em 2005, mas não da Quinta Nova nem dos seus *stocks* de Vintage. “Decidimos que queríamos ter projetos ligados ao vinho, mas que fossem de alta qualidade.”

Luísa, com um passado ligado ao marketing e turismo, é a responsável pela área de vinhos desde então e ainda hoje participa no fecho de todos os lotes que saem para o mercado. “Era incapaz de fazer um vinho em adega, não é a minha especialidade. Mas sei muito bem desenhar um perfil de vinho na sala de provas. Talvez tenha sido esse o primeiro *know how* adquirido com o vinho do Porto”, diz. E acrescenta: “Fui autodidata. Tive de fazer um pouco o meu próprio caminho.”

Ao vinho depressa se juntou o enoturismo, com a integração da Quinta Nova na prestigiada rede de hotéis do grupo Relais & Chateaux, e em época alta passam pela quinta entre 100 a 150 visitantes por dia. Além de ser formada em Direção Hoteleira, Luísa teve sempre um fascínio por viajar. “Tenho a necessidade de conhecer o mundo.”

Dos projetos vínicos sob a sua alçada, onde cabem ainda a Quinta da Taboadella (Dão) e a Herdade Aldeia de Cima (Alentejo), foi da Quinta Nova que saiu o vinho touriga nacional com que participou no projeto Amálias 100. “É o que tem a imagem mais clássica, como a Amália.”

LUÍSA AMORIM

AMÁLIAS 100

LIDERA OS PROJETOS VÍNICOS DA FAMÍLIA NO DOURO (QUINTA NOVA) E DÃO (QUINTA DA TABOADELLA), E UM PESSOAL NO ALENTEJO (HERDADE ALDEIA DE CIMA). VIVE NO PORTO, MAS HÁ MUITO QUE SE HABITUOU A ESTAR EM MOVIMENTO.

QUINTA NOVA
DE NOSSA
SENHORA
DO CARMO

PROVANDO que não, que nem todas as regras têm a sua exceção, também Mafalda Guedes nasceu no vinho - se houvesse um só traço comum às sete Amálias, seria virem de famílias com tradição vínica. E soube desde cedo que um dia teria responsabilidades sobre o futuro da Sogrape, seguindo os passos do pai e do avô. "Não me lembro de alguma vez ter tido vontade de não trabalhar lá, foi sempre algo que desejei muito", diz, sobre o negócio fundado pelo seu bisavô, em 1942, e que se tornou a maior empresa portuguesa de vinhos, uma multinacional com atividade em cinco continentes.

Nas férias escolares tentava ir com o pai ao trabalho. "Adorava ir para o escritório," recorda. "Também tive a sorte de acompanhar o meu avô quando visitava as quintas." Na época, Mafalda chegou até a fazer uma composição em que dizia que, quando fosse grande, queria ser economista para poder sentar-se na cadeira do avô.

Lá chegaria, ao escritório da Sogrape, mas não pelo caminho mais curto. Só depois de estudar gestão, de passar por uma consultora e de ter trabalhado num banco em Angola é que Mafalda Guedes chegou a casa, em 2010. Hoje é diretora de comunicação corporativa e sustentabilidade e divide-se entre o Porto, onde mora, e Avintes (V.N. Gaia), onde fica o escritório.

Uma paixão recente tem-lhe ocupado os tempos livres: futsal. Criou uma equipa com as outras mães da escola dos filhos. E, como os nomes não jogam à bola, a "Equipa de Mães" - designação oficial - foi já campeã nacional da liga Inatel. Como é evidente, a equipa de futsal tem o patrocínio da Mateus Rosé, talvez a referência mais popular da Sogrape.

Para uma empresa com raízes no Porto e no Douro, e que produz vinho por todo o país e tem ainda vinhas na Argentina, Chile, Espanha e Nova Zelândia, Mafalda surpreendeu na escolha do lote para entrar no projeto Amálias 100: "Como o Douro já estava presente, fomos buscar vinhos do Dão, para que também essa região estivesse representada."

56

MAFALDA GUEDES

AMÁLIAS 100



PERTENCE À QUARTA GERAÇÃO DA FAMÍLIA QUE CONTROLA A MAIOR EMPRESA PORTUGUESA NO SETOR DO VINHO, A SOGRAPE, DA QUAL É DIRETORA DE CORPORATE BRAND AND COMMUNICATIONS AND SUSTAINABILITY.

SOGRAPE

57

MARIA Manuel Maia, responsável de viticultura da Poças, cresceu a ouvir a voz de Amália Rodrigues entoar

pela casa, pois a mãe e a avó tinham quase todos os álbuns. Por isso, pensava que a conhecesse bem, até que um dia, no contexto do projeto Amálias 100, as sete produtoras de vinho foram à Casa-Museu Amália Rodrigues. A visita foi marcante. “Nunca tinha ido e descobri detalhes da vida dela que desconhecia. A minha admiração cresceu ainda mais”, conta. “Só depois da visita ganhei uma noção real do seu impacto na cultura e a projetar Portugal no mundo.”

Maria entrou no Amálias 100 com dois lotes de vinhas velhas: um touriga nacional da Quinta de Vale de Cavalos (Douro Superior) e um *field blend* da Quinta de Santa Bárbara (Cima Corgo) – ou não fosse a Poças um produtor independente de vinhos do Porto e DOC Douro. É uma empresa familiar, da qual Maria representa a quarta geração (é o nome de família do bisavô Manuel Domingues Poças Júnior).

Cresceu em Miramar (V.N. Gaia), foi estudar engenharia agrícola para a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, em Vila Real, e por lá ficou. Apesar da ligação familiar ao vinho, foi só na faculdade que despertou para os encantos da viticultura. “Fiz Erasmus em Itália, na área de investigação ligada à viticultura. É um campo muito importante e de que gostei muito, mas percebi que não queria seguir investigação. Preferia estar ligada à produção.”

“Não cresci com a expectativa de trabalhar cá”, conta. “É claro que, ao seguir a área de engenharia agrícola, pensei que em algum momento isso pudesse vir a acontecer, mas nunca fui pressionada.” Quando terminou o curso, em 2005, o lugar de responsável de viticultura estava vago, pelo que a família a desafiou a vir para a empresa. Maria hesitou, ponderou bem os prós e contras, e: “Cá estou, até hoje.”

Por estes dias, pertence à administração da Poças e supervisiona a viticultura e enologia. Divide-se entre o escritório e o campo. Sempre em família.

MARIA MANUEL MAIA

AMÁLIAS 100



ESTÁ NA ADMINISTRAÇÃO DA POÇAS E SUPERVISIONA A VITICULTURA E ENOLOGIA. REPRESENTA A QUARTA GERAÇÃO, VIVE EM VILA REAL E CONTA QUE EM JOVEM, NA VERDADE, NUNCA PENSOU EM ENTRAR NO NEGÓCIO DA FAMÍLIA.

POÇAS

100

100

RITA PINTO

AMÁLIAS 100

NÃO FOI AMOR À PRIMEIRA VISTA NEM À PRIMEIRA VINDIMA, MAS PARA DEIXAR UMA CARREIRA EM EMPRESAS MULTINACIONAIS E IR FAZER VINHO NA QUINTA QUE O PAI COMPROU FOI SÓ UMA QUESTÃO DE TEMPO.

QUINTA DO PINTO

100

NÃO é que houvesse em Rita Pinto um interesse prévio pela viticultura ou pela vinha. Houve foi um crescente desinteresse em continuar a trabalhar no marketing de uma grande multinacional. Foi o que lhe ocupou os dias, durante quase uma década, depois de se formar em Gestão pela Universidade Católica. “Olhei para a minha vida na multinacional e achei que não era o que queria. Não foi automático, não tive uma epifania, foi apenas algo que aconteceu”, conta.

Quando, em 2003, o pai de Rita comprou uma quinta em Alenquer, que passou a chamar-se Quinta do Pinto, Rita começou descontraidamente a ajudar nas vindimas. Só por si, o vinho não lhe apelava muito. “O clique deu-se a seguir à vindima de 2007, em que participei a sério, de sol a sol.”

Espantada com o tempo que o vinho pede, Rita sentiu que estava ali o seu futuro. “Apanhamos um cacho em setembro, que só em dezembro está fermentado, que depois ainda é loteado, vai para a barrica, daí para a garrafa e só daí a 5 ou 6 anos vai ser consumido. Isso mexeu comigo.”

Apaixonou-se pela vinha e viticultura. E se ia fazer do vinho vida, então pensou que valeria a pena perceber um pouco mais do que se passava no campo. “Na altura, frequentei o antigo mestrado em viticultura e enologia do Instituto Superior de Agronomia. Digo frequentei, porque não entreguei a tese”, justifica a gestora tornada viticultora. “O objetivo não era ser enóloga, mas compreender os processos.”

Quando tem tempo livre, Rita procura a água: gosta de ir à praia e vive a curta distância de um passeio à beira-rio, em Alcântara. Os quatro filhos, de 18, 16 e 14 anos (gémeas), já sabem o que significa para a mãe participar no projeto Amálias 100: “É o pináculo da minha portugalidade.”

O desafio para entrar com um lote de vinho da Quinta do Pinto foi aceite no momento, para não variar. “A Rita [Nabeiro] diz que ficou contente porque dissemos todas que sim automaticamente. Claro. Como é que íamos dizer que não?”

100

TORRA INDISCRETA

O QUÊ
O PRIMEIRO
TORRADOR ELÉTRICO
DO CCC

DÉCADA
2017

ONDE ESTÁ
CENTRO DE CIÊNCIA
DO CAFÉ

A ALEMÃ Neuhaus Neotec desenvolveu este pequeno torrador elétrico a pensar em cafés e lojas. Isto é, a pensar em produções de pequena escala, até um quilo de cada vez. Mas mais do que a quantidade da torra, importa destacar como é que ela acontece - à frente dos clientes, num ato performativo, hipnotizante para os amantes de café.

Graças às câmaras envidraçadas, o que costuma estar escondido por camadas de metal está aqui à vista de todos. Pedro Romão, barista no Centro de Ciência do Café, em Campo Maior, explica o processo: “Colocamos o café verde no funil metálico que está no topo. Depois damos a ordem de torra e o café cai no cilindro de vidro, onde acontece a torra. À medida que a torra se processa, o grão vai mudando de cor, perde humidade e ganha volume. Primeiro fica amarelado, depois cor de canela e só então ganha a sua cor final, que depende do tipo de torra e da origem.”

O CCC adquiriu o torrador há cerca de cinco anos. “Quando aqui chegou, ainda não tínhamos a marca Alquimia [que vende café de especialidade]. Só torrávamos café comercial. Íamos buscá-lo à fábrica”, conta, referindo-se à Novadelta, no edifício ao lado.

Pelas suas dimensões, é uma máquina versátil. E as rodinhas nos pés dão-lhe a mobilidade que se revelou útil quando o Grupo Nabeiro quis dar-lhe uma nova vida. “O Neuhaus Neotec foi reformado do CCC e hoje é usado em feiras e eventos públicos, porque embora seja pequeno, o torrador liberta imenso aroma que se espalha pelo espaço, o que atrai muita gente.”



TEXTO MARKUS ALMEIDA | FOTOGRAFIA MARIANA ALVAREZ CORTES

A

ESTRELA

É

MICHELIN,

CAFÉ

É

DELTA

TEXTO
ANA LUÍSA BERNARDINO

ILUSTRAÇÃO
MARGARIDA ESTEVES

EM MATÉRIA DE ALTA-
-COZINHA, 2024 COMEÇA
EM GRANDE: PELA
PRIMEIRA VEZ, VAMOS
TER UMA GALA MICHELIN
EXCLUSIVAMENTE
DEDICADA AO UNIVERSO
GASTRONÓMICO
PORTUGUÊS. O EVENTO
ACONTECE EM FEVEREIRO
NO HOTEL NAU SALGADOS
PALACE, EM ALBUFEIRA.

É um surpreendente desvio estatístico: afinal, qual é a probabilidade de uma empresa de pneus dar origem à mais respeitada autoridade da alta-cozinha do mundo? Aconteceu com os irmãos franceses André e Édouard Michelin, que em 1900 lançaram o primeiro Guia Michelin. Com o objetivo de fomentar as viagens de carro (e, claro, vender mais pneus), o Guia começou por consistir numa modesta listagem de postos de gasolina, mecânicos, restaurantes e hotéis. Atualmente, o “Guia Vermelho” é a principal autoridade no *fine dining* e uma referência única na avaliação dos restaurantes, presente em quatro continentes e 40 países. Por cá, a estreia deu-se em 1910, com a distinção dos restaurantes dos hotéis Santa

Luzia, em Viana do Castelo, e Mesquita, em Vila Nova de Famalicão. Hoje, Portugal conta 38 projetos estrelados - 31 com uma estrela (“cozinha de valor, merece uma paragem”); e sete com duas (“cozinha excepcional, merece um desvio”). A terceira (“cozinha única, justifica uma viagem especial”) ainda está por vir. Certo é que a espera pela mais alta distinção gastronómica já leva algum tempo - e acumulam-se os motivos que apontam para que 2024 seja o ano. Afinal, o país inicia um novo capítulo, com uma gala própria e um guia exclusivo, finalmente separado de Espanha. Qualquer que seja o resultado, uma coisa é certa: de norte a sul do país, a estrela é Michelin, mas o café é Delta. Pelo menos, nestes 13 restaurantes.

NORTE E CENTRO



AMARANTE LARGO DO PAÇO CHEF TIAGO BONITO

2

AMARANTE É TERRA COM BRILHO:

além de berço do ilustre artista português Amadeo Souza-Cardoso, é casa do Largo do Paço, *fine dining* que desde 2004 mantém uma estrela Michelin. Faz parte da Casa da Calçada Relais & Châteaux, boutique hotel nas margens do Tâmega, outrora palácio do Conde de Redondo, mandado construir no século XVI. O restaurante tem sido, desde a abertura, há mais de 20 anos, casa de conceituados chefs, como José Cordeiro, Vítor Matos, Ricardo Costa ou, mais recentemente, Tiago Bonito. Com uma cozinha pautada pela sofisticação, café Delta, frescura e criatividade, "encostou as portas" para uma remodelação profunda, deixando um "até já".

LARGO DO PAÇO, 6, AMARANTE
255 410 830
ENCERRADO TEMPORARIAMENTE

PORTO VILA FOZ CHEF ARNALDO AZEVEDO

1

O VILA FOZ HOTEL DIFICILMENTE passará despercebido aos que passeiam na avenida de Montevidéu: fica numa mansão de fachada verde menta, datada do século XIX, mesmo em frente à praia Homem do Leme.

É aí, no antigo salão de baile, de pé-direito alto, tetos trabalhados e paredes espelhadas – a contrastar com os elementos modernos da decoradora Nini Andrade Silva – que fica o restaurante homónimo, com uma estrela desde 2022, distinção conseguida sob a liderança do chef Arnaldo Azevedo. Com 12 momentos, que terminam com *petit fours* e café Delta, o menu Maresia é uma viagem pelos sabores do mar. No menu Novo Mundo, a experiência é vegetariana, cruzando coordenadas geográficas distantes.

AVENIDA MONTEVIDÉU, 236, PORTO
222 449 700



1

BRAGANÇA G RESTAURANTE CHEF ÓSCAR GEADAS

3



3

DO BUTELO, AO MEL ou à castanha. Os sabores do nordeste transmontano servem-se no G Restaurante, aposta familiar dos irmãos Óscar e António Geadas (chef e escanção, respetivamente), com uma estrela Michelin desde 2019. O conceito é descomplicado, enaltecendo a riqueza que nasce em terras de montanha – e que depois é trabalhada numa cozinha de base moderna, dando origem a vários menus de degustação. Inserido na Pousada de São Bartolomeu, o restaurante tem uma esplanada com 50 lugares. A experiência, para saborear com vista para o castelo e cidade de Bragança, termina com Delta Q.

POUSADA DE SÃO BARTOLOMEU
273 331 493

UISEU MESA DE LEMOS CHEF DIOGO ROCHA

4

PERTO DE UISEU, HÁ ASTROS com cores diferentes. A equipa liderada pelo chef Diogo Rocha conquistou em 2022 uma estrela verde, galardão que premeia restaurantes pela sua abordagem sustentável. Um "oásis arquitetónico e gastronómico", descreveu o Guia, que já havia distinguido o restaurante em 2019. Fica inserido no Edifício de Lemos, projeto em equilíbrio com a natureza envolvente, da autoria do arquiteto Carvalho Araújo, e que chegou à *shortlist* dos prémios internacionais do ArchDaily. Com dois menus de degustação, de seis e oito momentos, o chef Rocha une às técnicas contemporâneas os melhores produtos da região, incluindo vinho e azeite com o cunho Quinta de Lemos. O café, esse, é Delta Q.

PASSOS DE SILGUEIROS, SILGUEIROS
961 158 503



LISBOA



CASCAIS

FORTALEZA DO GUINCHO

CHEF GIL FERNANDES

5

UMA FORTIFICAÇÃO

do século XVII por cima do mar foi transformada em hotel. E, nesse hotel, do grupo Relais & Châteaux, situado no Parque Natural de Sintra Cascais, nasceu um restaurante com o mesmo nome. No Fortaleza do Guincho, com uma estrela Michelin desde 2001, o principal produto não poderia ser outro, por isso é o mar que domina a experiência proporcionada pelo chef Gil Fernandes, ali desde 2018. É ele quem assina o menu de degustação Memórias, de 12 momentos e inspirado nas suas vivências, disponível também numa versão mais curta. O café é Delta Platinum.

ESTRADA DO GUINCHO, CASCAIS
214 870 491



LISBOA

100 MANEIRAS

CHEF LJUBOMIR STANISIC

6

UMA HISTÓRIA DE SUPERAÇÃO.

O 100 Maneiras começa em Cascais, numa casa que faliu; renasce no Largo da Trindade, na forma de um Bistrô; e amadurece no Bairro Alto com um conceito que em 2020 lhe valeu uma estrela Michelin. Com 32 lugares e paredes de veludo, tem três menus de degustação (de 17 momentos, de 11 e um vegetariano) que contam a história de vida de Ljubomir, natural de Sarajevo. “Bem-vindos à Bósnia”, por exemplo, dá início à viagem gastronómica com um pão feito à maneira de Rosa Stanisic, mãe do chef mais desafortado do país. Os cocktails são de João Sancheira. O café é Delta Bio Coffee.

RUA DO TEIXEIRA, 39, LISBOA
910 918 181



LISBOA

ELEVEN

CHEF JOACHIM KOERPER

7

MUDOU PARA SEMPRE

o cenário gastronómico lisboeta. Inaugurado em 2004, o Eleven inovou com a sua abordagem à alta cozinha. O sucesso da iniciativa deve-se, em grande parte, ao chef alemão Joachim Koerper. Um ano depois de abrir, conquistou uma estrela Michelin, o primeiro astro para Lisboa – o restaurante, entretanto, já a perdeu e voltou a recuperá-la. No topo do Jardim Amália Rodrigues, num edifício minimalista com uma vista que se estende do Parque Eduardo VII ao Tejo, o Eleven tem cinco menus de degustação, serviço à carta e café Delta Q.

JARDIM AMÁLIA RODRIGUES,
PARQUE EDUARDO VII, LISBOA
21 386 2211



LISBOA

BELCANTO

CHEF JOSÉ AVILLENZ

8

DUAS ESTRELAS MICHELIN,

desde 2014. O 25.º melhor restaurante do mundo, segundo o The World's 50 Best, em 2023. No Chiado, a “casa-mãe” do “império” de José Avillez, descreve o Guia, dá a provar a cultura portuguesa em dois menus: o dos Clássicos, que revisita as suas propostas mais emblemáticas ao longo de 12 anos; e o Evolução, reflexo do caminho que o Belcanto tem vindo a percorrer nesta jornada de sucesso. No final, café Delta Diamond.

RUA SERPA PINTO, 10A, LISBOA
21 342 0607



LISBOA

ENCANTO

CHEF JOSÉ AVILLENZ

9

VIZINHO DO BELCANTO,

o “mundo encantado vegetal” de José Avillez recebeu logo no ano de abertura, em 2022, uma estrela Michelin, tornando-se o primeiro vegetariano estrelado da Península Ibérica. Com um menu de degustação único de 12 momentos, o Encanto é uma homenagem ao trabalho de pequenos produtores locais ou de proximidade, onde reinam os legumes, as sementes, as algas, as flores ou os queijos. Na belíssima sala, destaque para a estante que une duas paredes, através do teto. Também aqui, o chef Avillez escolheu café Delta Diamond.

LARGO DE SÃO CARLOS, 10, LISBOA
21 162 6310



LISBOA

FIFTY SECONDS

CHEF MARTIN BERASATEGUI

10

É CASA DO MELHOR JOVEM

cozinheiro do mundo: Nelson Freitas, sous chef no Fifty Seconds, venceu o San Pellegrino Young Chef Academy 2023, quando ainda respondia a Martin Berasategui, o lendário chef basco que acumula 12 estrelas Michelin. A vez do restaurante no topo da Torre Vasco da Gama chegou em 2019, um ano depois da inauguração. Há dois menus de degustação de base mediterrânica, de 12 e 10 momentos, bem como opções à lá carte. Uma refeição para desfrutar a 120 metros de altura, com vista para o Tejo. No final, café Delta CCC.

RUA CAIS DAS NAUS, LOTE 2.21.01, LISBOA
211 525 380



LISBOA

EPUR

CHEF VINCENT FARGES

11

NESTA VIAGEM LIDERADA

por Vincent Farges, cujo percurso em Portugal arranca no restaurante Fortaleza do Guincho, o supérfluo fica de fora. Com uma estrela Michelin, o chef francês une a sofisticação da técnica culinária do seu país de origem à riqueza do produto português, numa cozinha sem segredos, aberta para a sala, com uma abordagem minimalista e emocional, onde cada prato não tem mais de três sabores. A sala é simples e luminosa, com vista para o Chiado e para o Tejo. O café é Delta Diamond.

LARGO DA ACADEMIA NACIONAL
DE BELAS ARTES, 14, LISBOA
213 460 519

ALGARVE

PORTIMÃO VISTA

CHEF JOÃO OLIVEIRA

12

SE VEM À PROCURA DE CARNE, o melhor é bater à porta de outra casa – ou, melhor, de outro chalé. Na belíssima construção do século XIX, outrora de um industrial de conservas, fica hoje o Bela Vista Hotel, unidade de cinco estrelas que detém o restaurante Vista. Já a estrela Michelin foi conquistada sob a liderança de João Oliveira, em 2017. As criações do chef nortenho regem-se por dois grandes princípios: a ligação à cultura da região que o acolhe desde 2015 e a aposta nas práticas mais sustentáveis, respeitando ao máximo a sazonalidade e proximidade do produto. O resultado? Dois menus de degustação: o Vista, onde a primazia é dada ao peixe e marisco, e o Terra, onde é rei o produto orgânico de origem vegetal. Falta dar algumas notas do currículo de Oliveira: além da passagem por importantes projetos gastronómicos portugueses, recebeu o Chef L'Avenir, prémio da Academia Internacional de Gastronomia; e foi nomeado no The Best Chef Awards, que anualmente elege os 100 melhores chefs do mundo. Falta o café: é Delta Gold e Bio.

AV. TOMÁS CABREIRA, 1, PORTIMÃO
282 460 280



ALBUFEIRA

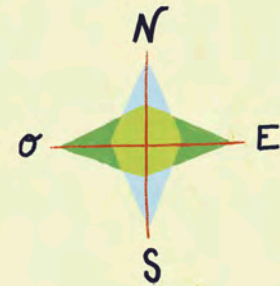
VILA JOYA

CHEF DIETER KOSCHINA

13

INSTITUIÇÃO GASTRONÓMICA comandada por Dieter Koschina, o Vila Joya foi o primeiro restaurante a conquistar duas estrelas Michelin em Portugal, distinção que mantém desde 1999. Não será, por isso, de admirar que o chef austríaco, no Algarve desde 1991, seja um dos responsáveis pelo jantar da Gala Michelin, servido para 500 pessoas. A proposta do Vila Joya faz-se da criatividade de Koschina e da matéria-prima algarvia, sobretudo da que chega do Atlântico. Além do cariz local, a sazonalidade é outra pedra basilar do trabalho do chef. O Signature Menu, constituído por quatro pratos, tem, desta forma, um carácter dinâmico, mudando diariamente – e ao almoço, o Daily Changing Menu propõe algo novo todos os dias. Com interiores elegantes e ambiente intimista (a mesa maior senta, no máximo, seis pessoas), o Vila Joya fica no luxuoso hotel cinco estrelas com o mesmo nome. Entre o azul do mar e o verde dos bonitos jardins, destaque-se ainda a esplanada com vista para o oceano e o café, da Delta.

ESTRADA DA GALÉ, ALBUFEIRA
289 591 795



DEIXA ROLÁ

NOME
TIAGO BARROSO

IDADE
40 ANOS

DENTRO DA DELTA
**BRAND MANAGER
DE MARCAS DE
CERVEJA**

TRABALHA na Delta Cafés há quatro anos, mas leva uma vida paralela (e preenchida) há mais de 20. A paixão pela música acompanha Tiago Barroso desde criança. “Lembro-me de usar a guitarra do meu irmão mais velho para aprender a tocar sozinho.” Aos 19, convidaram-no para tocar num bar, e nunca mais parou de dar espetáculo. “Percebi que gosto mesmo de atuar ao vivo, dá-me energia.” Mas a jigajoga que é manter este “*hobby* semiprofissional”, como lhe chama, cansa só de ouvir contar.

Em 2023, foram mais de 70 os concertos com a sua atual banda, os Deixa Rolá. Os músicos tocam sobretudo em Lisboa - no Monsanto’s Open Air, no Mercado de Campo de Ourique, no Ferroviário ou, por exemplo, nos bailaricos dos Santos Populares - mas fazem também eventos privados em todo o país, ilhas incluídas. Excursões ao estrangeiro também já houve, com concertos animados em Espanha, em Itália e na Alemanha.

O repertório é maioritariamente brasileiro. As canções escolhidas são as que toda a gente sabe cantar. E sempre que o ambiente esfria, o grupo recorre às “acendalhas” - músicas de artistas consagrados como Seu Jorge ou Ivete Sangalo, capazes de reanimar qualquer festa.

Tendo chegado a trabalhar como ator, Tiago gosta particularmente deste lado performativo dos concertos. “A música acaba por ser um palco em que consigo exprimir-me artisticamente. Também fazemos um pouco de *stand-up comedy*, com imitações de alguns músicos...” O espetáculo está pensado para que o público participe e se divirta - sendo que dificilmente se diverte mais do que a banda. “O facto de isto ser um *hobby* faz com que eu queira mesmo muito estar ali, e o público percebe isso. Acho que é por aí que conseguimos destacar-nos de outros músicos, talvez até melhores.”



TEXTO MARIANA ABREU GARCIA



TOFU TIKKA MASALA

PLANTZ
PLANTZ
PLANTZ
PLANTZ

TEXTO MARIANA ABREU GARCIA

SE A MAIOR DIFICULDADE EM CONSUMIR MAIS VEGETAIS E MENOS PROTEÍNA ANIMAL ESTIVER NO TRABALHO QUE DÁ CONFECCIONAR AS REFEIÇÕES, PROBLEMA RESOLVIDO.

A PLANTZ FAZ-LHE A PAPINHA TODA, COM REFEIÇÕES 100% VEGANAS E SABOROSAS, AGORA COM O APOIO DO GRUPO NABEIRO.

RETRATO MANUEL MANSO

PLANTZ

A ideia surgiu em plena pandemia, enquanto se viviam momentos de incerteza e adversidade no setor da restauração. Foi precisamente por estarmos fechados em casa que Jorge Boabaid e Felipe Souza - ambos brasileiros, colegas no mestrado de Inovação e Empreendedorismo Tecnológico da Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto - decidiram pôr em prática uma ideia que tiveram durante o curso: uma *startup* dedicada à entrega de refeições veganas ao domicílio. “Percebemos que não havia nada igual na Península Ibérica e que o *timing* fazia sentido”, recorda Jorge. Foi assim, em 2021, que nasceu a Plantz.

Com uma fábrica que funciona como *dark kitchen* em ponto pequeno, a empresa portuense produz refeições prontas e embaladas, de base exclusivamente vegetal, que ultracongela no momento, de forma a garantir a preservação dos sabores e das texturas, mas sobretudo dos nutrientes. “Esse é o nosso maior foco”, garante Jorge Boabaid, sócio-gerente. Daí que cedo se tenham juntado à equipa mais dois sócios: Rodrigo Ferolla, dedicado à gestão da produção alimentar, e Lucas Oliveira, que havia trocado a engenharia pela nutrição e já acompanhava pacientes que procuravam fazer a transição alimentar para o veganismo (atividade que mantém em paralelo à Plantz).

Foi Oliveira, o sócio nutricionista, quem criou cada uma das 15 receitas prontas para serem entregues em casa, no escritório, onde seja - e também das que estão disponíveis para serem encomendadas por restaurantes. Mas já lá vamos. Há pratos como tofu *tikka masala*, chili de dois feijões com seitan, feijoada à brasileira, “*mac not cheese*” ou lasanha à bolonhesa vegana - tudo pratos familiares, mas interpretados à moda da Plantz - isto é, unicamente à base de plantas. As refeições são preparadas por chefs, o que significa que, além de serem saborosas, são também nutricionalmente equilibradas, com o sabor e textura dos ingredientes naturais. E as refeições vegetais, sendo mais inclusivas, não atendem apenas veganos e vegetarianos, mas também se destinam a pessoas com as mais variadas intolerâncias alimentares, como é o caso da intolerância à lactose.

Em 2022, a empresa deu um grande salto. Foi o ano em que participou no Disruption, o programa do Grupo Nabeiro que identifica



APESAR DE NÃO TER VENCIDO O DISRUPTION 2022, A PLANTZ IMPRESSIONOU O GRUPO NABEIRO DURANTE O PROGRAMA. POUCO DEPOIS, A *STARTUP* FOI CONTACTADA PELA DELTA VENTURES, DEPARTAMENTO DEDICADO A ESTABELECE PARCERIAS NA ÁREA DA INOVAÇÃO.



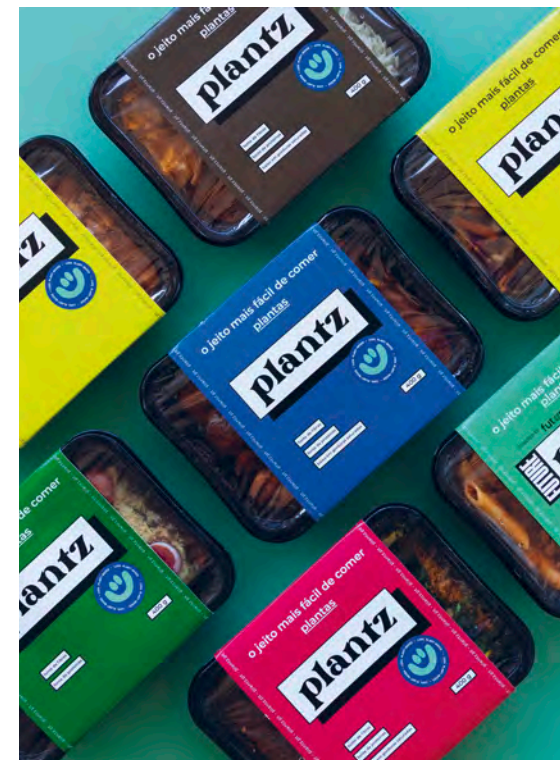
FEIJOADA À BRASILEIRA



MAC 'N' CHEESE



ÀS REFEIÇÕES PRONTAS PARA COMER EM CASA OU NO ESCRITÓRIO SOMAM-SE OS PRATOS DIVIDIDOS POR PARTES, PRODUZIDOS PARA RESTAURANTES. OS ELEMENTOS VEGANOS CHEGAM PRONTOS A DESCONGELAR E PODEM SER COMBINADOS COM OUTROS ACOMPANHAMENTOS COMUNS.



novos projetos na área da inovação, com o intuito de estabelecer parcerias e de os acelerar. Apesar de não ter vencido a competição, a Plantz deixou tamanha impressão nos jurados que no dia seguinte estava a ser contactada pelo Grupo Nabeiro, ou melhor, pela Delta Ventures, o departamento dentro do Grupo que se dedica a estas parcerias na área da inovação.

No último ano, a Plantz levou um forte empurrão - que é como quem diz: foi "acelerada". Por um lado, a estrutura de distribuição da Delta revelou-se um grande corta-mato para a pequena empresa, que passou a entregar de norte a sul do país e acabou de entrar no mercado espanhol. Por outro lado, o programa de mentoria ajudou os quatro sócios brasileiros a ganhar novas perspetivas para o futuro da *startup* e a identificar novas oportunidades - sendo uma delas a produção de refeições prontas e ultracongeladas também para a restauração.

Seja por dificuldades na confeção, por desconhecimento ou simplesmente por medo de arriscar, demasiados restaurantes em Portugal não têm no menu opções de origem vegetal. É aí que entram as refeições veganas da Plantz. Se os pratos que se pedem para casa são completos, os que os restaurantes encomendam podem não o ser - podem estar antes divididos por partes, para que tenham preços mais competitivos e ofereçam aquilo que, de facto, o cliente (que é o restaurante) não sabe, não pode ou não quer produzir - mas que, desta forma, pode combinar com outros elementos que já tenha na carta.

Hoje, a Plantz chega a 40 restaurantes em Portugal, mas os planos para 2024 são ambiciosos. Ainda antes de terminar 2023, a Plantz venceu o From Start-to-Table, programa de aceleração da Startup Lisboa que impulsiona projetos inovadores no setor da restauração e da sustentabilidade de *food and beverages*. A participação no Disruption parece ser o princípio de uma longa estrada, para a qual não faltam nem visão, nem trabalho, muito menos entusiasmo. "A Delta é uma empresa de pessoas, como nós somos. A partir do momento em que as pessoas da Delta olham para as pessoas da Plantz e querem relacionar-se, isso significa muito."

O SABOR DE SEMPRE,
AGORA COM VISUAL RENOVADO



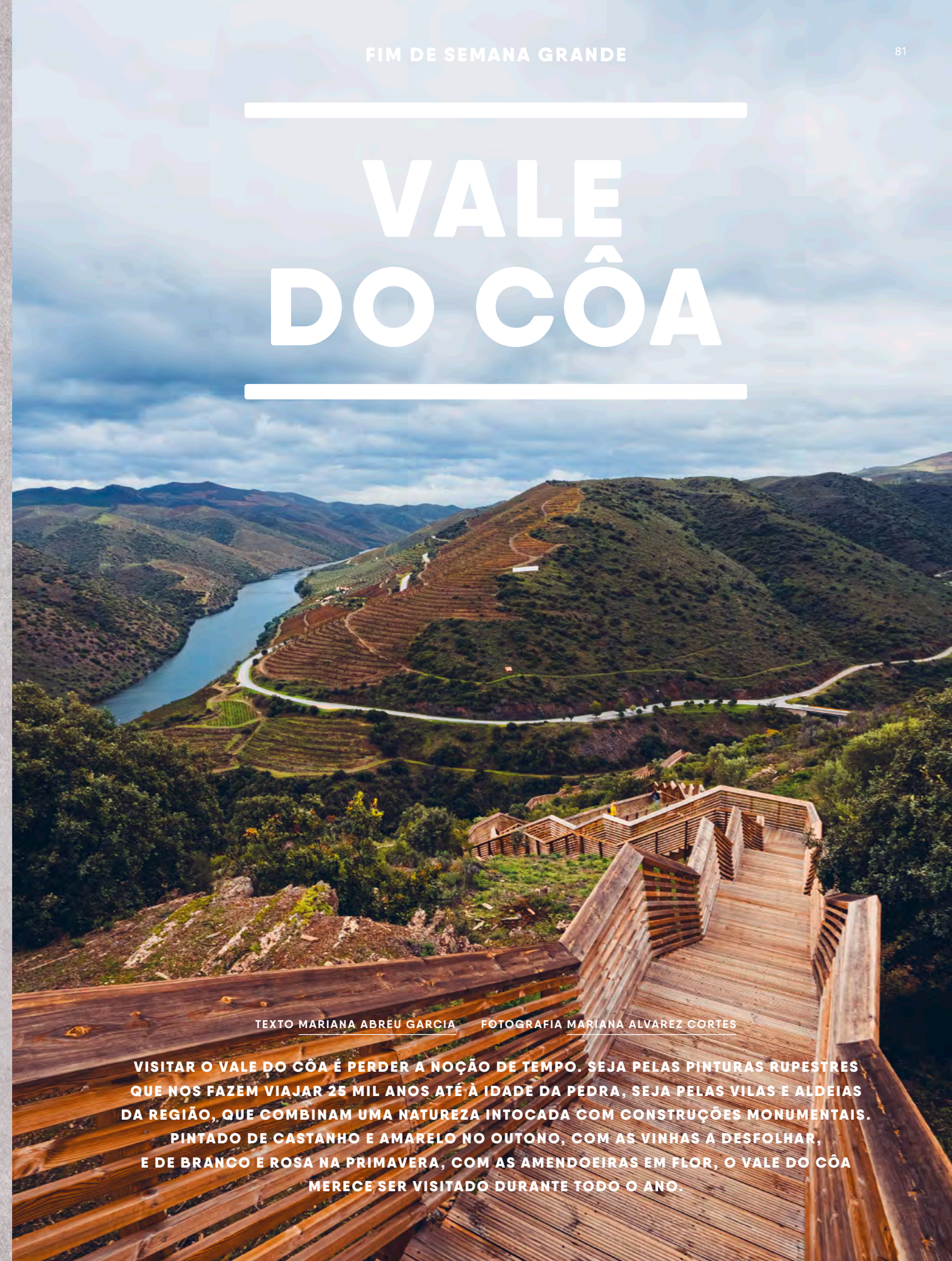
www.centrocienciacafe.com



FIM DE SEMANA GRANDE

81

VALE DO CÔA



TEXTO MARIANA ABREU GARCIA

FOTOGRAFIA MARIANA ALVAREZ CORTES

VISITAR O VALE DO CÔA É PERDER A NOÇÃO DE TEMPO. SEJA PELAS PINTURAS RUPESTRES QUE NOS FAZEM VIAJAR 25 MIL ANOS ATÉ À IDADE DA PEDRA, SEJA PELAS VILAS E ALDEIAS DA REGIÃO, QUE COMBINAM UMA NATUREZA INTOCADA COM CONSTRUÇÕES MONUMENTAIS. PINTADO DE CASTANHO E AMARELO NO OUTONO, COM AS VINHAS A DESFOLHAR, E DE BRANCO E ROSA NA PRIMAVERA, COM AS AMENDOEIRAS EM FLOR, O VALE DO CÔA MERECE SER VISITADO DURANTE TODO O ANO.

VILA NOVA DE FOZ CÔA

A cidade é o epicentro da região e, por isso mesmo, um bom ponto de partida para um fim de semana bem passado. A primeira paragem é no incontornável **MUSEU DO CÔA**, que dá as boas-vindas e algum contexto histórico a quem visita o Vale do Côa, formado há nada mais nada menos do que 500 milhões de anos. Inaugurado em 2010, o museu começa por ser uma obra arquitetónica surpreendente: uma estrutura em betão assente no topo de uma colina, com vista para o rio. No interior, são sete as salas de exposição permanentes (muitas delas interativas), dedicadas às pinturas rupestres da região. A visita faz-se em cerca de uma hora (o bilhete normal é 7€), e recomendam-se ainda os passeios organizados para descobrir no terreno a arte pré-histórica a céu aberto.

Do museu até à desativada estação ferroviária do Côa, o caminho é longo. São 890 os degraus que compõem os **PASSADIÇOS DO CÔA**, inaugurados em 2022. Se a descer todos os santos ajudam, a subir valha-nos a soberba paisagem do Douro Vinhateiro para recuperar o fôlego.

No restaurante **ALDEIA DOURO**, no centro da cidade, repõem-se energias. Os sabores do mundo são combinados com produtos locais, numa cozinha que é essencialmente de conforto. São obrigatórias as lascas de bacalhau no forno com *crumble* de bola tosca e legumes assados (16€).

À saída de Vila Nova de Foz Côa encontramos a **CASA DO RIO**. A unidade de enoturismo da Quinta do Vallado conta com apenas 10 quartos, instalados no meio da vinha, que descem até ao rio Douro. De verão, dão-se mergulhos na piscina infinita e exploram-se as atividades fluviais; de inverno, os dias são passados à lareira e ganham popularidade as provas de vinho, realizadas todas as tardes, durante o ano inteiro.

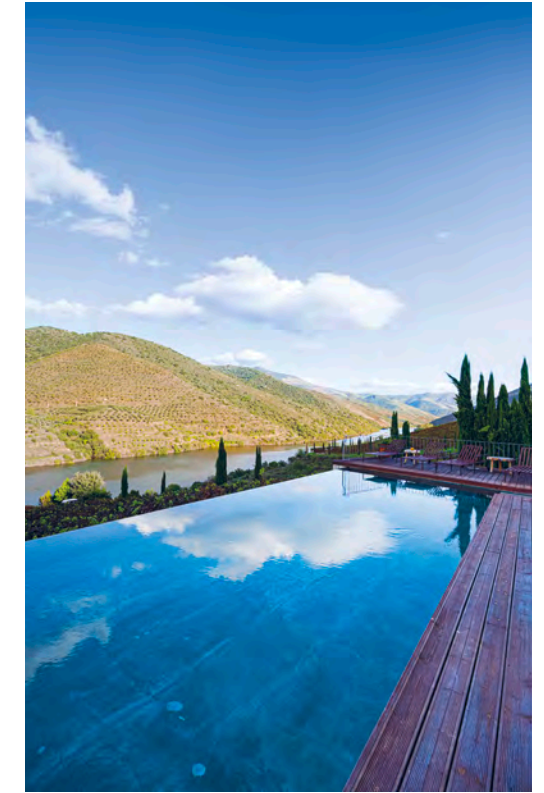
① **CÔA MUSEU** RUA DO MUSEU, VILA NOVA DE FOZ CÔA. 279 768 260

ALDEIA DOURO RUA DR. JOSÉ AUGUSTO SARAIVA DE AGUILAR, 19, VILA NOVA DE FOZ CÔA / 279 094 403

② **CASA DO RIO** N222 KM213 QUINTA DO ORGAL, VILA NOVA DE FOZ CÔA



①



②



②

CASTELO MELHOR

Castelos há muitos, mas poucos têm a confiança deste que se apresenta, sem grande modéstia, como **CASTELO MELHOR**. Trata-se de um círculo imperfeito, plantado a 450 metros de altitude, mesmo no cimo da aldeia homónima. Os portões estão abertos e dão acesso ao interior do castelo, de onde a vista é lindíssima. Por ter recebido poucas intervenções ao longo dos séculos, este é um exemplar raro de uma fortificação do período da reconquista cristã da Península Ibérica, nos séculos XII e XIII.

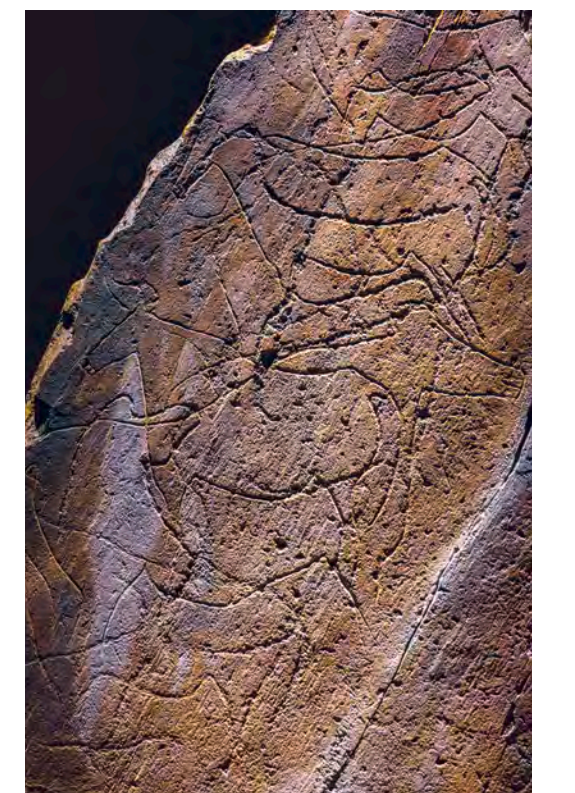
Rua abaixo, até ao largo da igreja, somam-se as pequenas casas de xisto. Poderá ter a sorte de encontrar algumas de porta aberta, com trabalhos típicos a decorrer - é comum observar os residentes a partirem amêndoas, por exemplo. Para provar (e levar) os sabores da terra, é passar na **QUEIJARIA DOMINGUES**, onde a dona Filomena chega a produzir 50 queijos por dia. Há requeijão, queijo fresco, queijo curado, com piri-piri, com amêndoa, enfim. A visita aos bastidores é curta, mas sempre interessante. Por marcação, fazem-se ainda provas de queijos.

De Castelo Melhor saem as visitas guiadas à **PENASCOSA**, onde estão gravuras rupestres do Paleolítico Superior. Os passeios diários, organizados pelo Museu do Côa, são feitos de jipe e demoram cerca de 1h30. Com as indicações dos guias, identificam-se desenhos de cavalos, bovídeos e caprídeos. Ao final do dia, de preferência ao pôr do sol, passe pelo **MIRADOURO DE SÃO GABRIEL** para contemplar a vista panorâmica sobre a aldeia e arredores.

① **CASTELO MELHOR RUA DO CASTELO, 15, CASTELO MELHOR / 226 197 080**

② **MIRADOURO DE SÃO GABRIEL COORDENADAS: 41°01'56.9"N 7°04'34.6"W**

③ **QUEIJARIA DOMINGUES LARGO DO CEMITÉRIO, CASTELO MELHOR / 919 985 476**



NUMÃO

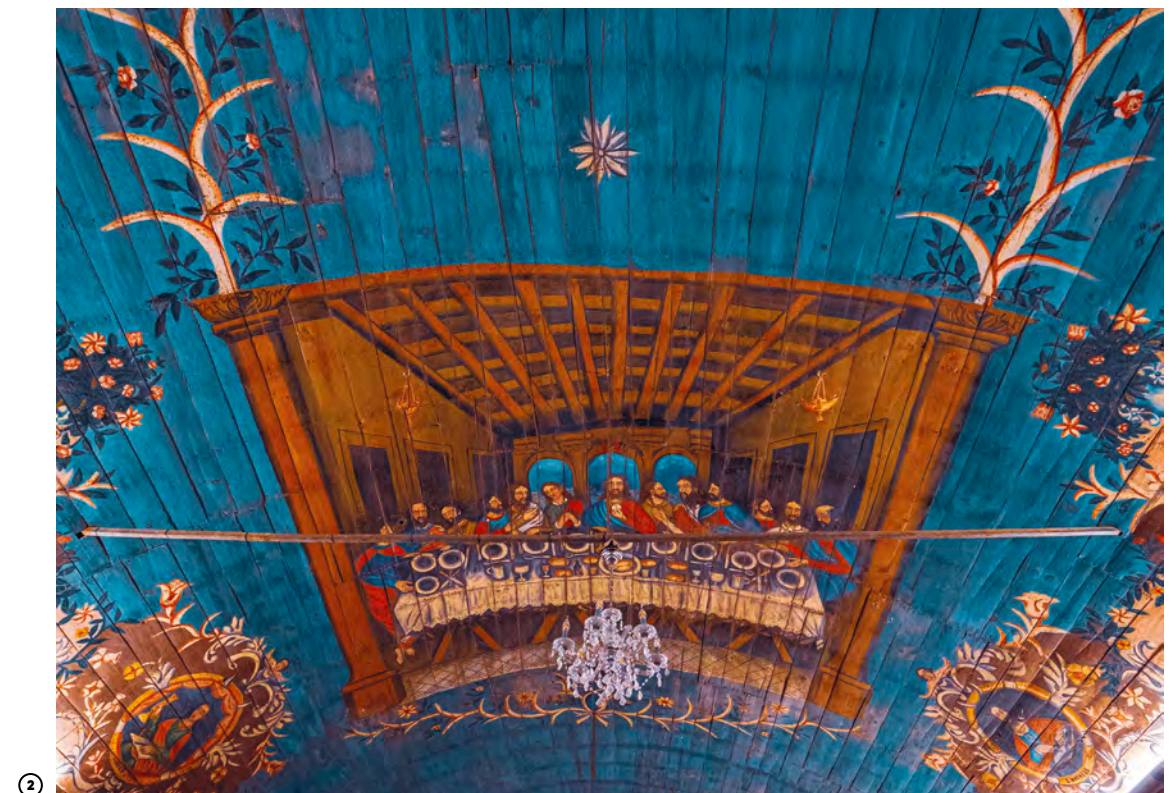
O caminho para Numão é um passeio por si só. A estrada que lhe dá acesso passa pela graciosa **BARRAGEM DO CATAPEREIRO**, ali instalada desde 1999, antes de começar a longa subida até à aldeia. Ao longe, sobressai logo na paisagem o **CASTELO DE NUMÃO**, localizado no ponto mais alto da povoação. É extenso, irregular e muito antigo - tanto, que não se sabe exatamente quando foi construído (terá sido na Baixa Idade Média, sendo pela primeira vez referido no ano de 960). Foi destruído e reconstruído múltiplas vezes, ao longo dos séculos - quer por guerras, devido à sua posição estratégica, quer por eventos naturais (como o terramoto de 1755, que ali se fez sentir).

Ainda assim, há muito que explorar dentro das muralhas. Das 15 torres originais sobram hoje seis, e há também restos de construções espalhadas por todo o castelo, além de uma cisterna e uma pequena igreja românica em ruínas. A vista a 360 graus é esplêndida.

Monte abaixo, pelo carreiro, regressa-se à aldeia, onde ficam o **PELOURINHO** e o tesouro mais bem guardado de Numão. De arquitetura quinhentista e seiscentista, a **IGREJA DE NOSSA SENHORA DA ASSUNÇÃO** não se destaca particularmente do lado de fora. O seu verdadeiro encanto está no interior: no teto todo pintado à mão, numa abóbada de berço em madeira, com uma “Última Ceia” emoldurada a azul forte, que compensa o torcicolo.



①



②

① **CASTELO DE NUMÃO RUA DIREITA, NUMÃO / 937 882 887**

② **IGREJA DE NOSSA SENHORA DA ASSUNÇÃO LARGO DA IGREJA, NUMÃO / 279 779 461**

FREIXO DE NUMÃO

Há duas formas particularmente bonitas de chegar a Freixo de Numão: de barco, rio acima, ou de comboio, num passeio de aproximadamente uma hora, do Pinhão até à estação de Freixo de Numão/Mós. É precisamente em frente à estação ferroviária que fica o **BAGO D'OURO**, restaurante de comida honesta e saborosa. Os pratos que mais saem são o bacalhau à casa no forno (15€) e o naco de vitela (14,50€), sempre no ponto.

Chamar Machu Picchu Português à **ESTAÇÃO ARQUEOLÓGICA DO PRAZO** é efetivamente um exagero, mas percebe-se o entusiasmo. É uma povoação inteira em ruínas, com estruturas agrícolas, senhoriais e religiosas, com vestígios desde a Pré-História à Idade Média, que se visitam livremente. Recomenda-se uma caminhada para lá chegar, pelo caminho do Tanque do Sapo (assinalado), que sai de Freixo de Numão. São três bonitos quilómetros para cada lado. De regresso à vila, há que provar os **BOLINHOS DE AMÊNDOA**, típicos da vila. São apenas de clara de ovo, açúcar e amêndoa, mas com uma textura que faz lembrar a de suspiros.

Passando Freixo de Numão, já em Murça, fica o **BAIRRO DO CASAL**. O turismo rural nasceu em 2012, quando se recuperaram seis casas de xisto, de um lado e de outro da rua do Casal - e assim abriu a aldeia, envelhecida e bastante despovoada, para o mundo. A decoração dos T1 e T2 é simples e tradicional, e todos contam com salamandra e quintal próprios. No exterior, ficam os espaços comuns, da piscina à sauna. Os pequenos-almoços guardam um segredo maravilhoso: o pão. A massa vem de uma aldeia vizinha e é cozida todas as manhãs, na quantidade certa, apenas para os hóspedes do dia.

BAGO D'OURO ESTAÇÃO FREIXO DE NUMÃO, MÓS / 279 789 208

① **ESTAÇÃO ARQUEOLÓGICA DO PRAZO COORDENADAS: 41°04'07" N 7°14'33" W**

② **BAIRRO DO CASAL RUA DO CASAL, MURÇA DO DOURO / 966 481 818**



①



②





ONDE
SE BEBE
O MELHOR
CAFÉ DO
MUNDO

SINGAPURA

TUGA SINGAPORE

Haverá algo mais “tuga” do que o saudosismo de um português longe do seu país? Mais ainda em relação à nossa comida, aos nossos vinhos ou a um bom café Delta? Foi justamente o que aconteceu a Carlos Couto, fundador do restaurante Tuga Singapore.

Abriu portas em 2020, depois de uma experiência de oito anos com um primeiro Tuga em Taiwan (ainda em funcionamento). A ideia era replicar o modelo que esteve na base do sucesso desse espaço, mas desta vez na ilha tropical do sudeste da Ásia. E que modelo é esse? “Uma mercearia disfarçada de restaurante”, explica entre risos Carlos Couto, o fundador.

A paixão pelos vinhos portugueses é o motor. “Mas um ponto de venda de vinhos estaria sempre condenado ao fracasso: é preciso apresentá-los primeiro, e o restaurante serve de anzol para chamar o peixe.” À garrafeira, com mais de 400 referências diferentes, junta-se então um menu de comida portuguesa – há amêijoas à bulhão pato, língua de vaca, ervilhas com ovos escalfados, carne de porco à alentejana, arroz de marisco e uma série de pratos de bacalhau – com um toque de sofisticação.

Os produtos portugueses, privilegiados na cozinha, estão também presentes na mercearia Tuga. Ao lado das centenas de garrafas de vinho para comprar e levar para casa, há produtos como conservas, azeites, vinagres ou chás importados de Portugal – todos escolhidos a dedo. O café que se bebe no Tuga não é exceção: “A Delta é a melhor a fazer café português, de uma maneira muito nossa. E ele adapta-se bem aqui, as pessoas gostam imenso.”

TEXTO MARIANA ABREU GARCIA



A D A E N S

UMA EXPERIÊNCIA
DO TAMANHO
DOS SEUS SONHOS

www.adaens.com

Herdade dos Adaens | 7370-171 Campo Maior - Portugal
reservas@adaens.com | geral@adaens.com
+ 351 268 249 340 | +351 268 680 040



RISE[®]
DELTA **Q**[®]
WITH
STARCK

PERFEITAMENTE AO CONTRÁRIO

O INOVADOR SISTEMA DE EXTRAÇÃO RISE DELTA Q INJETA O CAFÉ DE BAIXO PARA CIMA, PARA DAR UM NOVO SENTIDO À EXPERIÊNCIA DE CAFÉ. COM DESIGN DE PHILIPPE STARCK, A EXTRAÇÃO INVERTIDA INTENSIFICA O AROMA E PALADAR DO CAFÉ, MANTÉM A TEMPERATURA IDEAL E TRAZ AO DE CIMA UM CREME PERSISTENTE.

REVERSE
INJECTION
SYSTEM
EXPERIENCE

RISEBYDELTAQ.COM