

RITA NABEIRO ENTREVISTA LEONOR BELEZA O INCRÍVEL PROGRAMA SOPA DE VOLTA ÀS FESTAS E FESTIVAIS

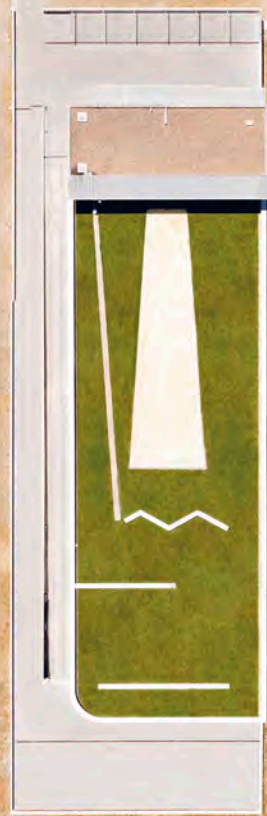
N.8 GRATUITA



D DE DELTA

JUL-SET 2022 TRIM.

DDD



OS 15 ANOS
DE UMA ADEGA
MAYOR

HISTÓRIAS
E VINHOS DE
UM PROJETO
ÚNICO

TECNIDELTA NAS PRISÕES ÀS MELHORES ESPLANADAS PARA O VERÃO FIM DE SEMANA EM SAGRES

Delta Q

O mais intenso dos cafés

Com intensidade 15, Delta Q mythiQ revela-se num expresso encorpado de textura cremosa, com notas de aroma de cacau, chocolate, nozes torradas e nuances de framboesa.

Conheça a família alargada de Delta Q mythiQ, o mais intenso dos nossos cafés.



mydeltaq.com

D DE DELTA

DIRETORA
RITA NABEIRO
COORDENAÇÃO
MARKUS ALMEIDA
DIRETOR DE ARTE
LUÍS ALEXANDRE

REDATORA
MARIANA ABREU GARCIA

TEXTOS
CATARINA MOURA, FILIPA TEIXEIRA,
MARIANA ABREU GARCIA, MARKUS
ALMEIDA, RITA SILVA AVELAR

FOTOGRAFIA
DUARTE DRAGO, ENRIC
VIVES-RUBIO, GONÇALO F.
SANTOS, JOÃO SARAMAGO,
JOSÉ CARLOS CARVALHO,
MANUEL MANSO, MARIANA ALVAREZ
CORTES, MARISA CARDOSO,
RUI GAIOLA, TIAGO PAIS

CAPA
RUI GAIOLA

ILUSTRAÇÃO
RAQUEL COSTA

REVISÃO
CATARINA SACRAMENTO

REGISTO NA ERC
124488/04

TIRAGEM
20 000 EXEMPLARES

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

GRUPO NABEIRO -
DELTA CAFÉS

PRESIDENTE DO CONSELHO
DE ADMINISTRAÇÃO
RUI NABEIRO

ADMINISTRADORES
HELENA NABEIRO
JOÃO MANUEL NABEIRO

CEO
RUI MIGUEL NABEIRO
DIRETOR DE MARKETING
MARCO NANITA

COORDENADORA
ANA PINTO VON GILSA

DDD@GRUPONABEIRO.COM
WWW.DELTACAFES.PT

CINCO UM ZERO

RUA JOÃO SARAIVA, 7
1700-248 LISBOA

PUBLISHER
JOÃO MIGUEL TAVARES
WWW.S10.PT



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

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

AVENIDA CALOUSTE GULBENKIAN, 15
7370-025 CAMPO MAIOR

EDITORIAL

OS 15 ANOS DE UMA ADEGA MAYOR



CONTEMPLAR os 15 anos da Adega Mayor e tudo o que neste tempo coube - as vindimas, os milhões de litros de vinho produzidos e engarrafados, as edições especiais únicas e irrepetíveis, os prémios e distinções - é um exercício de nostalgia pautado, irremediavelmente, pela sensação de que foi apenas ontem que se inaugurou a adega, e não no dia 15 de junho de 2007.

Vários arquitetos foram sugeridos, mas a indecisão sobre quem desenharia o edifício da Adega Mayor só terminou no momento em que o nome de Álvaro Siza Vieira foi colocado em cima da mesa. Logo numa das primeiras conversas que teve com o meu avô, o arquiteto ensaiou alguns esboços rápidos que corresponderiam quase na totalidade ao desenho do que temos hoje: uma adega moderna, com linhas simples, bonita e funcional. E no terraço, um painel de mármore - no qual se sobrepõem as figuras de uma chávena de café, um copo e uma garrafa de vinho - ilustra bem a nossa paixão pelo café e pelo vinho.

São 15 histórias como esta, acompanhadas de igual número de vinhos, que reunimos nesta edição dedicada aos 15 anos da Adega Mayor, que não é, contudo, o único motivo de celebração. Foi também em 2007 que inaugurámos o Centro Educativo Alice Nabeiro, criado para servir as famílias dos colaboradores do grupo, mas cujo método inovador de ensino depressa foi abraçado por toda a comunidade de Campo Maior, inspirando até jovens um pouco por todo o país, quer de escolas públicas quer privadas. E foi em novembro do mesmo ano que lançámos a Delta Q, um conceito exclusivo de café em cápsulas que começou com dois modelos de máquina e sete tipos de café.

Um ano depois da inauguração, em 2008, teve início um protocolo que, visando a formação de reclusos para a sua integração e reinserção social, colocou presos a trabalhar com a Tecnidelta, e com excelentes resultados. Foi esse o mote para visitarmos o Estabelecimento Prisional de Lisboa, um dos sete pólos deste projeto, onde todas as semanas máquinas de café profissionais da Delta são desmontadas, limpas e reparadas até ficarem como novas.

A inovação foi um dos temas que não podia faltar à entrevista a Leonor Belezza, presidente da Fundação Champalimaud, em que se falou também sobre o feminismo e o futuro da instituição que lidera, cujas obras de expansão, próximo do Passeio Marítimo de Algés, progridem a bom ritmo.

Para celebrar a chegada do verão, sugerimos as melhores esplanadas de norte a sul do país para beber uma cerveja Corona, fresquinha como se quer, com ou sem uma rodela de lima no gargalo - isso fica ao critério do leitor. E como sugestão de passeio, fomos até Sagres à procura de praias desertas, das novidades e dos clássicos de sempre. Boas leituras e bons mergulhos.

RITA NABEIRO

DIRETORA



8
15 ANOS DA
ADEGA MAYOR

60
DENTRO DA DELTA
UMA PESSOA

63
FESTAS E FESTIVAIS

72
DENTRO DA DELTA
UMA HISTÓRIA

74
SOPA

81
FIM DE SEMANA GRANDE
SUDOESTE ALGARVIO

90
PLANETA DELTA
SÃO PAULO

6
DENTRO DA DELTA
UM OBJETO

26
ENTREVISTA
LEONOR BELEZA

38
CAFÉ COM HISTÓRIA
CAFÉ ARCADEA

40
TECNIDELTA NAS PRISÕES



50
8 ESPLANADAS PARA
BEBER CORONA

desde 1916
ALARDO

Água de Nascente

A MAIS BAIXA MINERALIZAÇÃO



**FONTE DE VIDA
E EQUILÍBRIO**



A FACA DE PROVA

O QUÊ
SONDA

DÉCADA
1970

ONDE ESTÁ
FÁBRICA NOVADELTA

CORTA e é afiada, mas não é uma faca. Tem um coldre para se levar à cintura, mas tão-pouco é uma pistola. É, sim, uma sonda que serve para uma coisa e uma só: furar sacas de café para retirar amostras sem espalhar grãos pelo chão. Por isso, a sua forma fica entre a de um cone e a de uma estaca de aço. É pontiaguda numa extremidade e, na outra, mais larga e com bordas dobradas - para proteger a mão que a empurra para dentro da saca. A meio há uma ranhura por onde entram os grãos que a seguir, qual funil invertido, saem disparados do cabo para as mãos de quem estiver a recolher a amostra.

Depois de o café proveniente da América do Sul, América Central, África ou Ásia chegar à fábrica da Novadelta, em Campo Maior, e antes de os seus grãos verdes conhecerem o processo transformador da torrefação: é nesse ponto, em que tudo está calmo, que a faca de prova (como também é conhecida) entra em ação. Porque antes de se torrar café, é necessário garantir que a qualidade do produto se mantém imaculada. “É preciso verificar o aspeto visual e olfativo”, explica Adelino Cardoso, supervisor da torrefação da Delta. “Picamos esse café com uma sonda, pomo-lo na mão e depois vemos se tem algum odor atípico que tenha surgido durante o transporte, no contentor, ou mesmo vindo da origem.”

Se estiver tudo bem, um sistema robotizado envia as amostras para o laboratório onde o café - cerca de 150 gramas - será torrado para se proceder a uma análise sensorial. O sistema automático foi montado há três anos, aponta Adelino, que no seu gabinete guarda quatro sondas. As restantes estão distribuídas entre as áreas de descarga e de alimentação dos silos. Já ninguém as leva no coldre presas ao cinto, mas continuam a ser necessárias. “Todo o processo costumava ser manual, mas ainda usamos as sondas para picar sacas e ver como está o café ou para tirar amostras isoladas.”

TEXTO MARKUS ALMEIDA | FOTOGRAFIA MANUEL MANSO



15

ANOS

15

VINHOS

15

HISTÓRIAS

PARA COMEMORAR O ANIVERSÁRIO DA ADEGA MAYOR, DESAFIAMOS QUEM AJUDOU A CONSTRUIR ESTE CAMINHO A CONTAR A HISTÓRIA DOS SEUS 15 ANOS – UMA HISTÓRIA POR VINHO, UM VINHO POR ANO.

TEXTO
MARKUS ALMEIDA

FOTOGRAFIA
MANUEL MANSO



20

RESERVA DO
COMENDADOR

07

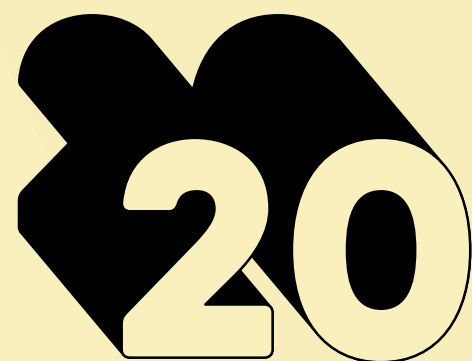
É verdade que não se produz vinho sem uvas, mas até é possível fazê-lo, e bem, sem adega. Prova disso é que das uvas vindimadas em 2003 se verteram dois tintos que precederam a construção da Adega Mayor: o Reserva do Comendador e o Garrafeira do Comendador (topo de gama descontinuado em 2007). Dois vinhos com a assinatura de Rui Nabeiro – o nome está caligrafado no interior das rolhas – que representaram o concretizar de um sonho antigo. Ou pelo menos o primeiro passo nessa direção, a de entrar no mundo dos vinhos com a mesma ambição que o fundador do Grupo Nabeiro sempre incutiu ao do café. As uvas dessa primeira colheita dos 10 hectares da Herdade da Godinha, das castas Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez, foram enviadas para adegas vizinhas – prática comum entre produtores sem instalações próprias que estava, contudo, longe de ser a ideal. “Faltavam condições para trabalhar de forma séria, com uma equipa própria”, recorda a CEO da Adega Mayor, Rita Nabeiro.

Faltava, por outras palavras, uma adega – mas não uma qualquer. Rui Nabeiro sonhou com uma obra que tivesse o potencial de se tornar um marco arquitetónico. Álvaro Siza Vieira desenhou-a e, a 15 de junho de 2007, juntou-se ao comendador, ao ministro da Agricultura Jaime Silva e a outros convidados para inaugurar uma adega moderna e original, de linhas simples e bem integrada na paisagem, como até então não existia em Portugal.

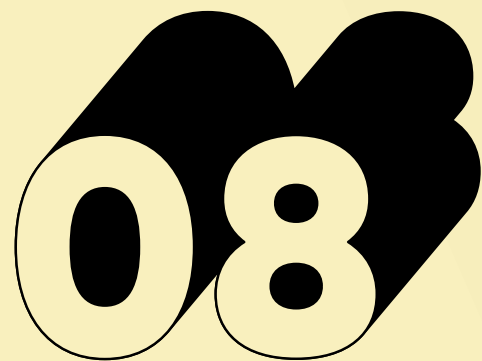
COM o notário presente para certificar o momento, às 7h da manhã do dia 7 de julho de 2007, sete pessoas encheram a primeira de 2007 garrafas numeradas. O vinho, a primeira edição especial com o selo Adega Mayor, um topo de gama superior até ao Garrafeira do Comendador, só poderia chamar-se 7 (Sete). Em 2008, depois de um ano de estágio, chegou às garrafeira. O seu sucesso abriu caminho a outras edições especiais da Adega Mayor, como o 8 (Oito) e o 9 (Nove), que encerram a trilogia, mas também, mais à frente, com o Siza e o Entretantos.

“Além de ser um vinho especial, quisemos dar-lhe uma envoltória e uma história diferente, porque sete é o número da perfeição e porque na altura estavam a ser celebradas as 7 Maravilhas do Mundo”, contextualiza Rita Nabeiro sobre o conceito e sobre a embalagem, que mereceu especial atenção. “Ousámos um pouco mais porque também lhe demos um *packaging* diferente, com uma roupagem mais ousada e moderna.”

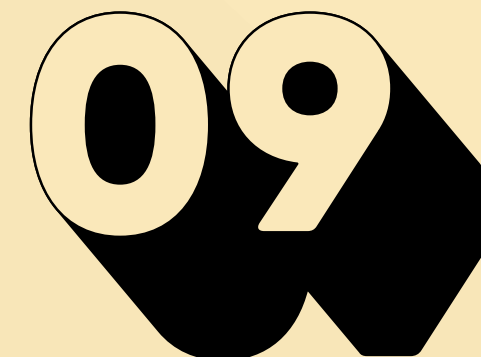
A embalagem escultórica, dentro da qual seguia uma cópia do certificado, foi premiada em concursos de publicidade e design. Já dentro da comunidade de vinhos, as opiniões divergiram. Houve quem gostasse, mas, recorda Rita, não faltou quem criticasse. “A verdade é que colocou as pessoas a falar da Adega Mayor”. Até hoje.



7 (SETE)



8 (OITO)



UM vinho especial merece um evento de apresentação à altura. Por isso cheguem-se para o lado os copos de gin tónico e vodka laranja, que a pista de dança do Lux-Frágil está reservada para o 8 (Oito) e para as gentes de Campo Maior. “Apresentar um vinho num espaço como o Lux foi algo disruptivo”, lembra Rita Nabeiro sobre esse evento surpreendente que contrastou com o conservadorismo que então caracterizava o Portugal dos vinhos.

Esta referência seguiu a mesma lógica do 7 (Sete), mas aplicada a 2008, ano da sua colheita e também dos Jogos Olímpicos de Pequim. “Sendo o oito um número simétrico, que representa o infinito e que tem um significado especial na cultura asiática, criámos uma embalagem que levava duas garrafas e que foi inspirada no Estádio Olímpico de Pequim, também conhecido por Ninho de Pássaro.”

Cumprindo a regra, às 8h exatas do dia 8 de agosto de 2008, oito pessoas começaram a encher 8008 garrafas do vinho tinto 8 (Oito). O rótulo e a embalagem foram da autoria do designer José Mendes, que já desenhara a edição anterior. Até à inauguração da Adega Mayor, em 2007, era ainda Rita Nabeiro quem desenhava os rótulos. Depois passou a ser mais difícil conciliar a prática de design com a gestão de marketing e a direção criativa da marca. Perdeu-se uma designer, mas a Adega Mayor ganhou uma gestora.

20

CAIADO

10

EM 2010, a Adega Mayor apresentou a sua primeira gama declaradamente de entrada. Até então, o lugar era ocupado pelo Monte Mayor, que assim assumiu uma nova posição na gama. Mas eis que chegou o Caiado, um vinho tinto jovem, mais frutado e sem madeira, mas com um carácter muito alentejano. Até chegarem às garrafeiras, os vinhos Adega Mayor costumam ter entre seis meses a um ano de estágio na adega ou na garrafa, embora haja exceções. Vinhos de entrada de gama, como este, são lançados no primeiro semestre – e só em 2011 é que esta referência passou a ter a companhia de um Caiado branco.

A atenção à imagem não esmoreceu por se tratar de uma entrada de gama. Enquanto a marca Adega Mayor era mais séria e bem-comportada, o Caiado considerava-se mais irreverente e ligado a um consumidor jovem que apreciasse o carácter alentejano do vinho. O rótulo assumia o aspeto arrojado de uma parede caiada em que se notavam as pinceladas. “Foi um passo importante para nos ligarmos às nossas raízes, à nossa essência. É uma marca que fica no ouvido e que, de certa maneira, é bastante universal.”



É um vinho que não acontece todos os dias. Pode até dizer-se, e por mais do que um motivo, que é um vinho ímpar. Um produto de excelência que só acontece em anos excecionais, quando a qualidade da colheita o justifica. O que, coincidência, enquanto esse vinho de topo se chamava Garrafeira do Comendador aconteceu precisamente em anos ímpares – em 2003, 2005 e 2007. A tendência manteve-se em 2009, quando o Garrafeira do Comendador se metamorfoseou no Pai Chão. É um vinho com o qual Rita Nabeiro quis homenagear o avô pela sua paixão por Campo Maior e pelo Alentejo – o título é um trocadilho entre Pai Chão e paixão, no caso, a do comendador pelas terras alentejanas. “É também com isto que tentamos transformar esta marca em algo com um significado mais especial.”

Essa colheita de 2009, engarrafada com o rótulo Pai Chão, estreou-se em 2011 nas Wine Talks & Arts. O evento de conversas informais foi criado pela Adega Mayor com o intuito de unir o mundo artístico ao vínico e de proporcionar uma abordagem mais lúdica ao vinho. Entre os convidados a criar peças únicas que explorassem esta relação – e a expor os seus trabalhos na Galeria da Boavista, em Lisboa – estiveram artistas como AKA Corleone, Kruella D’Enfer, Maria Imaginário, Miguel Januário e Tamara Alves.

20

PAI CHÃO

11



20

ORIONTE

12

COM nome de constelação e lançado em 2012, o Oriente é o primeiro vinho fortificado da Adega Mayor e, com uma garrafa anafada de 50 cl, é também o primeiro néctar da casa a dar uso a este formato.

“Normalmente, para fazer um vinho fortificado, vamos acompanhando o nível do teor alcoólico, ou seja, quando o vinho começa a fermentar”, explica o diretor de marketing, Pedro Foles.

“A determinado momento, para cortar a fermentação, é adicionada aguardente vínica. E tem de ser no momento preciso.” No primeiro ano do Oriente, a equipa da adega esperou a noite toda pela altura certa para juntar a aguardente. Foi no verão, durante uma vindima, quando o céu estrelado de Campo Maior mais brilha sobre as planícies. “Uma das características bonitas do Alentejo é ter tanto céu e um teto incrível de estrelas”, diz Rita Nabeiro, apontando a origem do nome escolhido, para a qual oferece ainda outra leitura: “Há quem troque o nome e lhe chame Oriente ou Horizonte – mas até isso é curioso, porque o Alentejo tem uma linha de horizonte quase infinita.” Nessa noite, a espera pela Hora H para adicionar a aguardente estendeu-se até de madrugada e levou a equipa a aguardar no terraço da Adega Mayor. Por cima, apenas o céu estrelado do Alentejo e uma das constelações preferidas de Rita Nabeiro, a Oriente.



NUNCA a Adega Mayor tinha feito um espumante, mas também nunca o tinha tentado.

A semente – ou melhor, a videira –, essa já lá estava desde o momento em que Rita Nabeiro decidiu plantar num terreno do pai Pinot Noir e Pinot Gris, castas típicas da região francesa de Champagne. Em boa verdade, a Pinot Noir foi plantada com a ideia de se fazer um tinto monocasta, só que o clima alentejano muito quente, aliado à delicadeza da casta, levaram ao adiar dos planos (está para breve, assegura). “O espumante funciona como um complemento de gama. Sentimos que era importante dar esse passo e sair da nossa zona de conforto.” Na época, a gama de vinhos Adega Mayor era pouco diversificada. Havia vinho tranquilo desde o entrada ao topo de gama, havia vinho fortificado, e o elenco ficava-se por aí. “Ter um espumante era muito importante para nós”, diz Pedro Foles, “porque permite acompanhar uma refeição do início ao fim só com vinhos Adega Mayor”. E se em 2013 surgiu o primeiro espumante, com notas mais frutadas e um processo de fermentação mais curto, hoje já está incluído no inventário um espumante Reserva mais complexo e seco – há bolhas para todos os gostos.



20

MONTE MAYOR

13

20

SIZA

14

A ideia de juntar adegas e arquitetos de renome já era uma tendência no estrangeiro, sobretudo em Espanha, mas que ainda não saltara para este lado da fronteira. Até que Siza Vieira desenhou uma adega que é hoje visitada quer por enoturistas, quer por estudantes de arquitetura de todo o mundo. Parece, por isso, justo que a um dos melhores vinhos já produzidos pela Adega Mayor, uma edição exclusiva de 2500 garrafas, se desse o nome de Siza. Seria uma forma de o homenagear. Mas primeiro era preciso saber como reagiria à ideia de ter o seu nome numa garrafa. Rita Nabeiro visitou-o no seu ateliê no Porto e contou-lhe as suas intenções. “Disse-lhe que podia pensar, que não tinha de responder já”, recorda. Siza Vieira não se demorou: “Diga ao seu avô que a resposta é sim, mas com uma condição: o vinho tem de ser bom.” Sentindo o peso da responsabilidade, e querendo fazer um vinho excepcional, só em 2014 é que a Adega Mayor lançou o monocasta Alicante Bouschet, colheita de 2009, com rótulo desenhado pelo próprio. “Representa a paisagem alentejana e o edifício da Adega Mayor, que parece isolado, mas está rodeado de vinha, de ondulações. Quis transmitir a ideia de vastidão”, explicou o arquiteto na apresentação, em 2014, na Casa de Serralves, Porto. “Acredito que ele tenha gostado do vinho”, diz Rita. “Esgotou num ápice.”

UMA edição especial Adega Mayor não tem de ser sinónimo de vinhos topo de gama, nem de néctares para deixar a maturar na garrafeira de casa. Também há referências mais simples e acessíveis como este Flor Mayor, edição limitada e irrepetível de 20 mil garrafas em homenagem às Festas do Povo de Campo Maior, classificadas como Património Cultural Imaterial da Humanidade e que consistem, muito sucintamente, na decoração das ruas do centro histórico com flores de papel feitas pelos residentes.

“ Fizemos uma edição especial de um vinho que pudesse chegar a toda a gente, como as próprias festas, mas que levou uma roupagem diferente de tributo às flores.” Por roupagem entenda-se um rótulo que remete para a temática floral. Por coincidência, o vinho foi lançado no último ano em que as festas se realizaram – estava previsto repetirem-se em 2020, mas veio a pandemia, e ainda não é este ano que elas regressam.

Por trás do projeto Flor Mayor esteve a vontade de comunicar a Festa das Flores aos clientes Adega Mayor nos quatro cantos de Portugal, explica o diretor de marketing. “É uma edição especial, mas mais acessível no perfil e no preço.” Quando a festa voltar, o conceito deste vinho até pode ser recuperado, mas não a imagem. É irrepetível.

20

FLOR MAYOR

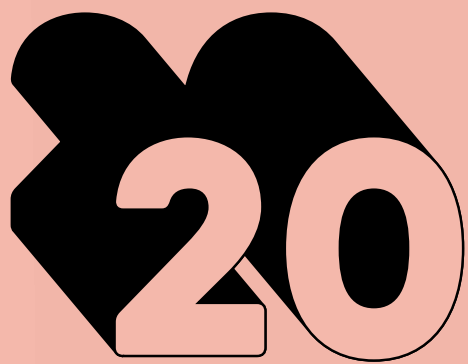
15



UM vinho que misture diferentes castas é como uma banda com diferentes instrumentistas. Uma casta dá mais complexidade de boca, outra garante a componente aromática e outra ainda assegura a harmonia e equilíbrio do *blend*. Mas quando temos um vinho tão equilibrado que dispensa a adição de outras castas, então temos um músico que, sozinho, enche e encanta uma sala de espetáculos. Temos um solista, que foi o nome que a Adega Mayor deu ao seu primeiro monocasta tinto – o Solista Touriga Nacional de 2009.

“É a marca em que tentamos, através do conceito, explicar o que são os solistas, seja nos tintos ou nos brancos. No caso da Touriga Nacional, que é quase considerada a casta-mãe das uvas portuguesas, conseguimos ter um lado aromático, com alguma fruta e complexidade.”

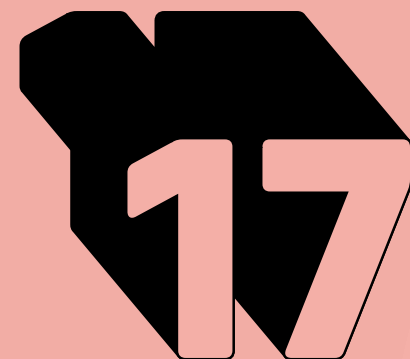
A marca Solista caiu em desuso em 2017, mas não os vinhos monocastas – antes pelo contrário. A nomenclatura dos vinhos monovarietais passou a seguir a regra “nome da casta” mais “Adega Mayor”. E são muitos: Touriga Franca, Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah e Alfrocheiro nos tintos; Antão Vaz, Arinto, Verdelho, Pinot Gris e Gouveio nos brancos. Apesar da mudança de nome, os monocastas mantêm a ligação à música através dos instrumentos que ilustram os seus rótulos.



SOLISTA TOURIGA NACIONAL



ADEGA MAYOR RESERVA



É o ano do *rebranding* da marca Adega Mayor, em que a designação Portugal passa para a frente do rótulo, os solistas dão lugar aos monocastas e a linha Monte Mayor é substituída pela Adega Mayor Reserva. É também o ano de um novo posicionamento perante as artes. Enquanto o Caiado continua ligado à pintura e os monocastas à música, o Adega Mayor Reserva dedica-se à fotografia – os rótulos revelam imagens de um acervo fotográfico antigo sobre Campo Maior. “Outras marcas ou submarcas perderam algum peso para que o Adega Mayor ganhasse protagonismo”, explica a CEO. “Isto deve-se, em parte, a uma lógica de internacionalizar a Adega Mayor, porque num universo com tantas referências era importante que a marca-mãe se destacasse de modo a simplificar a comunicação com os consumidores.”

Em vez de uma campanha de comunicação tradicional para apresentar a nova imagem, no verão de 2017 a Adega Mayor abriu um restaurante *pop-up* no coração de Lisboa. A cada semana um novo menu de degustação era harmonizado com vinhos de Campo Maior dedicados a diferentes temas relacionados com as artes – Sem Título era, afinal, o nome do restaurante. “Diz-se que com a comida não se brinca, mas nós fizemos ao contrário: convidámos as pessoas a brincar com pratos confeccionados pelo chef Nuno Bergonse.”

20

ESQUISSOS
ARAGONEZ

18

O primeiro Esquissos Aragonez, como o próprio nome indica, é um esboço. Não é um vinho que tenha saído da adega

com o objetivo de se tornar presença habitual nas garrafeiras. É um croqui, um teste do que se pode vir a obter. É, aliás, mais do que um vinho, já que da mesma casta Aragonez resultou um tinto de perfil simples e frutado, mas com as mesmas uvas tintas – embora com menos tempo de extração – também se fez um rosé e um surpreendente vinho branco. “Muita gente desconhece que isto é possível. No fundo”, resume Rita Nabeiro, “temos este lado educativo em que explicamos como de uma uva tinta é possível produzir também vinho branco e rosé”.

De onde se conclui que o Esquissos Aragonez foram, na verdade, três vinhos de 50 cl vendidos na mesma caixa, que trazia ainda um copo especial para desafiar os curiosos a tentarem provas cegas e descobrirem por si o ecletismo da casta. O copo está pintado de preto, o que evita a pequena batota de tentar espreitar – resta o olfato e o paladar. O desafio adensa-se: estando os vinhos à mesma temperatura, até que ponto é que conseguiríamos distinguir o tinto, o branco, e o rosé?



EMBORA a colheita se tenha realizado em 2013, o Entretantos ganhou corpo apenas em 2019.

“Esperámos seis anos, e mesmo assim, na altura do lançamento o vinho ainda não estava exuberante”, conta a CEO. Na Adega Mayor foi a primeira vez que se esperou tanto para abrir uma garrafa. Também o Siza representara um processo demorado, e ambos deram uso à Alicante Bouschet. “É uma casta com muita estrutura. O vinho estava ainda demasiado robusto e achámos que tínhamos de esperar. Iamos provando e aguardando até que chegasse ao ponto certo.” Deste vinho robusto, como tendem a ser todos os Alicante Bouschet, encheram-se cerca de 2900 garrafas que foram enviadas para lojas e garrafeiras com uma pequena biografia de Rui Nabeiro. O livro serve, aliás, de capa do vinho dentro da caixa em que é vendido. Lendo-o, Rita descobriu que, na escola primária, o avô partilhara a secretária com o menino que, anos mais tarde, viria a ser seu sogro. “O livro conta o lado B do senhor Rui. Este é um vinho irrepetível e muito especial do ponto de vista conceptual. Foi a última edição especial que fizemos.” E o próprio nome do vinho, Entretantos, uma expressão alentejana, é suscetível a segundas interpretações: “No meio de tantos homens, há um que se distingue. Todos o associamos ao café, mas há outra paixão, talvez menos conhecida, pelos vinhos.”

20

ENTRETANTOS

19



20

MAESTRO GALEGO DOURADO

20

NOVO monocasta, nova analogia ao mundo da música. Se a Adega Mayor já teve solistas, 2020 é o ano dos maestros – dentro das orquestras, afinal, há sempre espaço para um. Mesmo que de uma casta pouco comum em Portugal, como é a Galego Dourado. “Chamámos-lhe maestro porque são vinhos monocastas que acreditamos serem especiais. Por isso, e por significarem produções pequenas, de 300 a 400 garrafas [de litro e meio, atenção], mantemo-las à parte da gama de monocastas tradicionais.” Chardonnay e Petit Verdot são outros maestros de litro e meio que passaram pela adega de Campo Maior, mas não restem dúvidas: o Galego Dourado é um monovietal superlativo. Se já havia produtores que a trabalhavam em Colares e na região de Lisboa, agora também há quem o faça em Campo Maior. “Decidimos plantá-la há uns anos com o objetivo de criar um vinho branco com um perfil diferente.” Enquanto nas outras monocastas os enólogos da Adega Mayor estavam mais interessados em perceber como é que a uva se comportava no *terroir*, aqui o esforço vai no sentido de elevar ao máximo o que ela possa vir a dar. “Parte do lote foi colocado em talha, o que lhe dá um carácter distinto.” É um branco mais gastronómico, mais complexo. Um maestro.



TROCADILHOS e jogos de palavras são amplamente apreciados na Adega Mayor, já o sabemos. É uma questão de atitude. “Nalguns vinhos temos o hábito de fazer estas brincadeiras de palavras, como no Pai Chão e no Entretantos”, admite Rita Nabeiro. O capítulo mais recente é um vinho lançado em 2021 a partir de uma parcela de vinha na serra de São Mamede, intitulado, de forma bastante apropriada, Altitude. “Na colheita de 2020, tentámos pela primeira vez isolar todas as uvas brancas de uma vinha velha com mais de 70 anos e que tem uma grande diversidade de castas, naquilo a que se pode chamar ‘field blend’”. Fernão Pires, Olho de Lebre e Bical são alguns tipos de uva presentes nesta parcela de terra. Características que elas partilhem? “A altitude”, responde de pronto. “Estamos a falar de vinhas situadas a 750 metros. Continua a ser Alentejo, mas com um perfil mais fresco.” A edição de 2021 foi a primeira vez que se experimentou lançar este vinho, mas não será a última. “Vamos repeti-lo este ano e chamar-lhe Reserva do Comendador Altitude.” A marca já existia no universo Adega Mayor – na verdade, até antecede a sua criação –, mas estas uvas dão ao vinho um perfil diferente. Um perfil com outra atitude.

20

ALTITUDE

21

BIOLÓGICO E NATURAL

24

DIZ-SE que por vezes Siza Vieira esconde rostos nos seus edifícios. Que olhando com a atenção de quem deslinda figuras nas nuvens é possível encontrar um semblante. “Numa perspetiva aérea, este espelho de água em forma de trapézio parece o nariz, lá ao fundo está o bigode e estas duas grandes janelas são os olhos”, aponta Rita Nabeiro no terraço da Adega Mayor, edifício imponente, de linhas simples e modernas, da autoria do consagrado arquiteto. “Se é ou não o rosto do meu avô, não sabemos, mas que é sugestivo, é.”

A inauguração da Adega Mayor a 15 de junho de 2007 foi um momento ímpar, como recorda a CEO: “Um *player* do café a entrar no universo do vinho... Acho que marcámos uma posição com esta adega, a primeira mais moderna construída em Portugal. Além de termos ficado com instalações em que dá gosto trabalhar e que estão preparadas para produzir vinhos de qualidade, mas não em muita quantidade.”

A sucessão de medalhas, prémios e galardões com que a Adega Mayor foi distinguida nestes 15 anos atesta a qualidade dos seus vinhos. O que não impediu que a produção anual ultrapasse já o milhão de garrafas de diversos formatos e quantidades. Em 2021, foram 911 mil litros de vinho a partir de 120 hectares de vinhal, entre terrenos próprios e arrendados, ao que acrescem uvas compradas de viticultores da região que, juntos, representam outros 80. Estamos longe, muito longe dos 10 hectares da primeira colheita, em 2003, antes sequer de o primeiro traço de Siza Vieira pousar em papel. Esse terreno, da Herdade da Godinha, foi entretanto convertido num modo de produção biológico.

A conversão começou em 2016 por razões mais preventivas do que curativas. “Em vez de tomarmos medicamentos ou suplementos para evitarmos ficar doentes, o que queremos é que o corpo construa defesas naturais.” O primeiro ensaio biológico foi lançado no ano passado. É o novo Adega Mayor Esquisso, um tinto translúcido no copo que surpreende pela sua leveza, é 80% Castelão e 20% Aragonez e que resulta de um exercício com três formas de vinificação: em 2020, depois de uma vindima manual, as uvas foram fermentadas com o mínimo de intervenção em depósito de inox, a seguir em barrica usada e, por fim, em talha de barro.

Para 2022 está já no prelo o primeiro vinho branco biológico e natural que vai, juntamente com o tinto, integrar uma gama própria – o Esquisso foi, como o nome sugere, um esboço que correu bem. “Tem sido um processo gradual com uma grande curva de aprendizagem”, revela Rita Nabeiro. “Esses 10 hectares foram os primeiros, mas vamos avançar já para outra vinha.”



FOTOGRAFIA RUI GAIOLA

25

DE LINHAS SIMPLES POR FORA E PROCESSOS COMPLEXOS POR DENTRO. ASSIM É A ADEGA DESENHADA POR SIZA VIEIRA, UM RETÂNGULO DE 40 POR 120 METROS, TRÊS PISOS E TERRAÇO COM VISTA PANORÂMICA SOBRE A PLANÍCIE ALENTEJANA. EXPRESSÃO MÁXIMA DA PAIXÃO DO COMENDADOR RUI NABEIRO PELO VINHO, A ADEGA MAYOR FOI INAUGURADA A 15 DE JUNHO DE 2007.



**“Quem tem o privilégio
de decidir, deve
fazer o que é mesmo
preciso, e não aquilo
que é mais cómodo”**

Leonor Beleza

ENTREVISTA
RITA NABEIRO

FOTOGRAFIA
ENRIC VIVES-RUBIO

27



**FOI NO RESTAURANTE DARWIN'S,
NA FUNDAÇÃO CHAMPALIMAUD, QUE
RITA NABEIRO SE SENTOU À CONVERSA
COM LEONOR BELEZA. FALARAM DA
JUVENTUDE E DO ENTUSIASMO NO PÓS-25
DE ABRIL, DO PERCURSO NA POLÍTICA
E DO QUE É SER MULHER NUM MUNDO QUE
AINDA É MAIORITARIAMENTE DE HOMENS.**

28

ENTREVISTA

29



S E há tendência que atravessa toda a vida profissional de Leonor Beleza é a forma como sempre colocou o seu talento e a sua capacidade de liderança ao serviço de causas com um forte impacto social. Aconteceu assim nos anos 80 e 90, quando marcou a política portuguesa, sobretudo enquanto ministra da Saúde. Foi assim a partir de 2004, quando assumiu a enorme tarefa de construir do zero a Fundação Champalimaud. Continua a ser assim nas mais diversas atividades em que continua a envolver-se, seja como conselheira de Estado, seja como presidente da EPIS - Empresários Pela Inclusão Social -, em representação do Grupo Nabeiro, um cargo que no início hesitou em aceitar, mas sobre o qual hoje diz: “É uma coisa que me apaixonou completamente.”

Essa capacidade de abraçar com o máximo empenho todas as atividades a que se dedica encontra-se nos exemplos mais simples. Apesar da complexidade da sua agenda e da exigência das suas várias funções, Leonor Beleza chegou pontualmente à hora marcada para a entrevista, teve o cuidado de cumprimentar individualmente todas as pessoas presentes e disponibilizou-se para uma conversa sem pressas e sem limite de horas.

É bisneta de Laurinda Moraes Sarmento, que se licenciou em 1891 em Medicina, tendo sido uma das primeiras médicas no país. Isto marca o seu percurso? Marca, certamente. Entre ela e eu, é tudo mulheres: ela era mãe da mãe da minha mãe. Sempre ouvi contar esta história; as mulheres da família sentem-se orgulhosas com essa herança. A minha bisavó tinha mais duas irmãs médicas e outra engenheira. Era uma família muito fora do que eram as normas no Portugal de finais do século XIX.

No pré-25 de Abril, quando era jovem, a realidade das mulheres era bem diferente da que temos hoje. Depois da revolução, integrou a equipa responsável por alterar o Código Civil no sentido de legislar a igualdade entre homens e mulheres. Sente que deu o seu contributo para as novas gerações hoje beneficiarem dos direitos que têm? Alguém daria. Quando aconteceu o 25 de Abril, na passagem de uma ditadura para uma democracia, houve muitíssimas coisas que se alteraram. Uma delas tinha que ver com a situação das mulheres, e também com a situação legal das mulheres - as duas coisas não coincidem necessariamente. Às vezes as leis andam à frente, como é o nosso caso hoje, isto é, as leis proclamam mais a igualdade do que os factos. Em 1974, eu era assistente

na Faculdade de Direito, e pouco depois fui trabalhar para um organismo que se chamava Comissão da Condição Feminina. Tive o privilégio de ser colocada numa comissão que fez a adaptação do Código Civil àquilo que a Constituição na altura exigia. Tive a sorte de, muito nova - em comparação com os outros que estavam nessa comissão, que eram todos professores e profissionais consagrados do Direito -, participar nessas alterações. Elas refletiam o tempo que se estava a viver e, porque aconteceram na sequência de uma revolução, também se aproveitou a situação para ir um pouco mais à frente do que aquilo que seria exigido.

Hoje em dia seria impensável, por exemplo, que uma enfermeira não se pudesse casar... Nessa altura já não era assim, mas aconteciam coisas bastante extraordinárias nesse período, que entretanto tinham sido modificadas. Mas ainda havia a chefia da família pelo marido, em que o marido em termos legais tomava todas as decisões, mesmo em relação aos filhos. As mulheres tinham uma igualdade de direitos (não total, mas razoável) antes de se casarem; se se casavam, isso era profundamente alterado e os poderes passavam para o lado do marido.

Sente que lhe reconhecem esse trabalho hoje? Não estou preocupada com o que alguém me reconhece. Acho que para as mulheres mais jovens é difícil imaginar a situação que existia nessa altura. Se as atuais alunas da Faculdade de Direito da Universidade de Lisboa soubessem que, quando eu entrei para a universidade, as raparigas se sentavam à frente e os rapazes atrás, e que éramos muito menos do que eles, quando hoje são muitíssimas mais, achariam um pouco estranho. Era um ambiente muito diferente. O Direito que nós aprendíamos era um Direito discriminatório contra as mulheres. Naquela altura, em que muitos outros países já estavam a introduzir modificações e a igualdade começava a ser, também no Direito, uma realidade, aquele Direito já não “jogava” muito...

Ainda há muitos direitos por conquistar e há alguns que estão a retroceder. Sim, nenhuma destas coisas é adquirida; as coisas andam para a frente e para trás. Em todo o caso, o Direito é uma coisa e a realidade às vezes é outra. O Direito pode ajudar à realidade, mas a realidade também pode resistir às igualdades todas. Vivemos num país em que sabemos que, todos os anos, um número elevadíssimo de mulheres morre na sequência de violência doméstica. É a coisa

mais brutal, o limite maior de supressão de direitos e de não reconhecimento da igualdade. Este tipo de situações existe e não tem nada que ver com o Direito, que as reprova de todas as maneiras mas não tem força suficiente para as evitar. São outras mudanças que têm de acontecer.

Não querendo centrar a entrevista no feminismo, mas sabendo que é uma referência... Para mim, é uma questão permanente. Quando vejo uma fotografia de líderes reunidos, a primeira coisa que vou ver é ver quantas mulheres lá estão. E agora estão muito poucas. Na reunião do G7 que decorreu há pouco tempo, só havia uma mulher, que era a presidente da Comissão Europeia. Se vir o Conselho da União Europeia, há lá umas quantas, mas na verdade ainda é um mundo onde as mulheres têm uma presença reduzida.

O presidente Marcelo disse há pouco tempo que só quando uma mulher incompetente chegasse ao topo haveria verdadeira igualdade. É uma coisa que dizemos há muito tempo porque, quando se discutem questões como se devemos ou não adotar medidas que obriguem a uma presença mais consistente das mulheres em órgãos coletivos, contrapõe-se muitas vezes a história da competência. “Isto deve ser em função da competência, não em função de ser ou não mulher.” O que pressupõe que haja aí um problema, que não há: hoje sabemos que não há nenhum problema de competência em geral. As mulheres que estão a sair da universidade, praticamente em todas as áreas, são mais do que os homens e muitas vezes com melhores qualificações. Não há aí um problema, nem depois na vida profissional. Mas é verdade que há gente competente e incompetente e também as mulheres podem ser incompetentes.

Quando entrou para a política, não havia muitas mulheres em cargos públicos. Como é que aconteceu? Eu tinha 25 anos quando aconteceu o 25 de Abril. Já tinha participado, na medida em que era possível participar, sem muito risco ou muita dificuldade, em instituições que estavam preocupadas com alguma mudança. Mas quando se deu o 25 de Abril, os jovens da minha idade ficaram entusiasmados com a possibilidade de fazer coisas, e envolvi-me mais. Uns anos depois, o doutor Francisco Balsemão, primeiro-ministro na altura, convidou-me para membro do Governo, como secretária de Estado. Na altura, resisti um bocadinho porque achava que os meus filhos eram muito

pequenos - estas coisas com que nós nos preocupamos... - e ele disse-me: “Então você anda aí a proclamar a igualdade e a necessidade de as mulheres participarem e agora vem-me com essa coisa? Não arranjam aqui uma maneira?” E acabei por aceitar.

Foi a primeira secretária de Estado a ser chamada no feminino, por “secretária” em vez de “secretário”. Na altura, as mulheres que tinham sido membros do Governo tinham sido designadas no masculino. Eu disse: “Ok, mas eu não sou secretário de Estado, quero ser secretária de Estado.” O general Ramalho Eanes, Presidente da República na altura, concordou, e nomearam-me no feminino e, mais tarde, quando fui ministra, já sabiam... Até já havia quem me dissesse a brincar: “Se um dia fores ministro, vai ser um sarilho porque vais querer ser ministra.” Na altura, era tão diferente... Agora não passa pela cabeça de nenhuma mulher estar no Governo e ser um problema chamarem-lhe ministra. Naquela altura ainda tive de dizer, algumas vezes, que só falava se pusessem o meu nome com “ministra” por baixo e não com “ministro”.

Acha que a viram com maus olhos? Ao princípio. Mas a seguir a mim já não houve dificuldade nenhuma em que as mulheres fossem designadas no feminino, era perfeitamente normal.

Sente-se hoje mais apaziguada? Se estas coisas a mim me fazem confusão, imagino a quem estava a tentar conquistar os seus direitos legítimos, por si e por outras mulheres, ainda naquela idade em que tudo ferve por dentro. Hoje faria as coisas de forma diferente ou igual? Em relação a estes temas, acho que fiz aquilo que podia fazer. Seria ridículo, com o meu passado já na altura e com a minha preocupação por estas questões, que não aproveitasse a situação para sugerir que as coisas fossem feitas dessa maneira. E as pessoas aceitaram isso lindamente.

Não resisto a fazer uma pergunta que detesto que me façam a mim. Como é ser mulher num mundo de homens? Acho que os meus colegas ministros viam com muito agrado uma mulher sentada ao lado deles. Admito que tenham alterado um bocadinho a linguagem - sabe que às vezes a presença de uma mulher evita que se usem certas palavras. Mas senti-me sempre bem acolhida. Agora, não tenho a mais leve dúvida de que muitas vezes eu sou tratada como mulher, antes de como outra coisa



“ERA UM CONVITE ABSOLUTAMENTE IRRECUSÁVEL. ERA IMPENSÁVEL QUE ALGUÉM A QUEM É PROPOSTA UMA COISA DESTAS TÃO EXTRAORDINÁRIA SE PUSESSE COM COISAS.”



**“NÃO POSSO ESTAR AQUI
SOSSEGADINHA À ESPERA DE QUE
AS COISAS ACONTEÇAM – TENHO
A OBRIGAÇÃO DE FAZER COM
QUE ELAS ACONTEÇAM.”**

qualquer. Essas coisas vão-se gerindo... Lembro-me de uma vez, não há muito tempo, participar numa conferência científica internacional e suscitar uma grande admiração que “o” presidente da Fundação Champalimaud fosse uma mulher. Isto nos Estados Unidos. Às vezes não se espera que apareçam mulheres em certas posições.

Na década de 1980, altura em que foi secretária de Estado e ministra da Saúde, faziam-se comparações entre o seu perfil e o de Margaret Thatcher. Porque acha que havia essa associação? Não sei, acho que tinha que ver com um certo carácter afirmativo, imagino eu. A certa altura, no meu percurso, tive o privilégio de conhecer a senhora Thatcher e achei-a muito interessante. A primeira vez que falei com ela, numa visita a Portugal, era eu secretária de Estado da Segurança Social, ela perguntou-me como era cá a Segurança Social e eu expliquei-lhe. Ela disse-me logo que podia ser de outra maneira. Acho que era essa a abordagem dela: uma pessoa que reformava. Se estamos a falar de uma pessoa que reforma e quer fazer alterações, fico muito contente com essa identificação.

O que acha que deixou à Segurança Social, desse período? O subsídio de desemprego com uma configuração semelhante àquela que tem hoje, por exemplo. A lei de bases da Segurança Social; uma muito maior intervenção descentralizada, no sentido de mais poderes atribuídos a quem estava mais perto das pessoas; o Estado fiscalizar a forma como atribuía subsídios. Enfim, tentei fazer umas quantas coisas. Foi um período muito difícil do ponto de vista social, porque foi entre 1983 e 1985 [durante o governo presidido por Mário Soares - Leonor Beza tem a curiosidade de ter estado sempre no governo entre 1982 e 1990, com Pinto Balsemão, Mário Soares e depois com Cavaco Silva], durante a segunda intervenção do Fundo Monetário Internacional em Portugal. Foi uma fase muito dura, de pôr ordem nas finanças, com muito sofrimento entre muita gente. Mas foi um cargo onde gostei de estar, que me pareceu muito interessante, com um aparelho que funcionava. Deu-me muito gosto.

A fase seguinte foi enquanto ministra da Saúde. Foi mais dura...

Esses momentos mais difíceis também nos fazem aprender. Que aprendizagens ficaram para o futuro? A coisa principal é que se é preciso introduzir mudanças, há que fazê-las - é para isso que

se está naquela posição. Resisto à ideia de gerir apenas o que já existe e de aguentar. Não - se é preciso mudar, muda-se. Acho que, nos sítios por onde andei, foi isso que tentei fazer, e é isso que tento fazer também aqui. As pessoas a quem é concedido o privilégio de decidir, têm de decidir em função daquilo que acham que são os interesses em jogo, aquilo que é mesmo preciso fazer, e não daquilo que é mais cómodo ou que nos preserva o futuro.

E nós, portugueses, às vezes acomodamo-nos. Temos condições para fazer muito mais, mas estamos à espera de que os outros façam. Depois de a mudança acontecer, todos reconhecemos o seu valor. Sim, às vezes há coisas que se fazem com muita dificuldade e que logo a seguir são dadas como adquiridas - e já ninguém acha que deveriam ser de outra maneira. Mas somos demasiado acomodados, sim.

Estamos na Fundação Champalimaud, que preside há 18 anos... Sabe que nunca tinha pensado que eram tantos... Agora, quando ouço “18 anos”... De facto, já é bastante tempo. Desde a altura em que o nosso fundador, António Champalimaud, morreu [a 8 de maio de 2004] e em que o seu testamento foi conhecido. Era no testamento que a Fundação era criada.

Consta que só esteve com ele uma vez na vida. Como foi esse encontro? Sim, só o vi uma vez. Eu era presidente do Conselho Fiscal do Banco Totta & Açores, na altura em que António Champalimaud adquiriu o controlo do banco, e quis que eu continuasse com essa posição. Um dia ofereceu um almoço, em casa, às pessoas que estavam nos órgãos do banco, e foi a única vez que o vi. Depois disso, tive vários contactos por telefone, primeiro relacionados com o banco, e o último de todos foi aquele em que me perguntou se queria presidir a uma fundação que ele ia criar.

O que é que sentiu? Que a minha vida mudou toda em dois segundos. Eu tinha saído do Ministério da Saúde uns anos antes e tinha prometido a mim própria que hospitais e médicos seriam questões que reservaria para a minha vida privada, quando precisasse deles. Tinha recusado várias outras ofertas nessa área. Até ao dia em que ele me falou e me disse: “Vou criar uma fundação dedicada à ciência e à saúde. A senhora aceitaria ser presidente?” De repente, percebi que médicos e cientistas podiam voltar à minha vida... Era um convite

absolutamente irrecusável. Era impensável que alguém a quem é proposta uma coisa destas tão extraordinária se pusesse com coisas. Portanto, eu respondi: “Com certeza, é uma grande honra, fará o favor de me dar as instruções que achar convenientes.” Não me deu instruções nenhuma. Uns anos depois, o testamento continha todas as instruções que ele quis dar: é “uma fundação para apoiar a pesquisa científica na área da medicina”. É aquilo que diz exatamente o testamento, o que é muito amplo, permite muita escolha.

Dai o Center for the Unknown (Centro para o Desconhecido)? Este local em que estamos chama-se assim, Champalimaud Center for the Unknown. “Unknown” tem que ver com sermos uma entidade científica, sendo que a ciência existe para descobrir aquilo que não se sabe. E estamos no sítio de onde os nossos antepassados partiam para o desconhecido [a sede da Fundação Champalimaud situa-se a dois passos da Torre de Belém]. Portanto, é uma certa emulação da coragem dos nossos antepassados, imaginando que é precisa a mesma coragem para nos atirmos a coisas que são difíceis. Por exemplo, quando agora escolhemos fazer investigação na área do cancro do pâncreas, podendo escolher outra coisa qualquer. Mas o cancro do pâncreas é aquele que neste momento aflige mais, sobre o qual se sabe menos, aquele em relação ao qual as pessoas sabem que um diagnóstico é uma ameaça sobre a vida. Portanto, achámos que era por aí que devíamos ir. É essa necessidade de se pensar não naquilo que é mais fácil, mas naquilo que é mais preciso pensar.

Há 18 anos podia imaginar o que está aqui hoje?

Não, não fazia a mais pequena ideia. Na altura, foi atirarmo-nos ao trabalho.

Acha que António Champalimaud estaria orgulhoso do que existe? Acho que sim. Espero que ache que temos vindo a fazer aquilo que ele poderia ter sonhado. Dá-me muito prazer ter uma representação dele aqui, numa coluna, porque tenho a sensação de que está a ver se a gente faz as coisas...

Isso continua a motivá-la? Em toda a nossa atividade, se há referência que a gente toma como permanente, é o que é que ele teria querido que nós fizéssemos. É assim por razões de princípio. Também a lei diz que as fundações devem fazer aquilo que os fundadores entendem que deve ser feito. Para nós é uma referência muito importante e permanente.

O que acha que a fundação traz de diferente para a saúde e para a ciência? Somos uma entidade que faz investigação, que é aquilo para que existimos. Quando António Champalimaud disse “na área da saúde”, o que lemos é “investigação que possa traduzir-se em melhor prevenção e tratamento de doenças”. A investigação que se pode refletir na forma como se trata precisa da colaboração dos médicos e dos doentes. O que é especial na nossa fundação é que a ciência e a medicina convivem, trabalham em conjunto. Os cientistas tentam responder a perguntas que ainda não têm respostas, e os médicos sabem formular as perguntas, porque olham para os doentes e percebem quais são os problemas que têm. Os médicos precisam de ter ao seu lado pessoas a quem possam encomendar as respostas e os cientistas precisam de saber quais são as perguntas essenciais. A ciência que nós fazemos é mais do que isto: também fazemos ciência fundamental, aquela que não é suscitada pela necessidade de responder imediatamente a problemas, aquela que procura o conhecimento, aquilo que a gente ainda não sabe. Há um equilíbrio entre essa ciência fundamental e a ciência que é feita através de uma proximidade com a vida, com os problemas da saúde. Aqui no centro, há uma janela a que o nosso arquiteto chamava a “janela da esperança” - uma janela que tem por detrás cientistas e laboratórios, mas que está na frente da porta principal. Os cientistas e os doentes podem olhar-se e o doente que entra sabe que aqui há ciência: estamos aqui para o tratar, mas também para encontrar melhores maneiras de o tratar. Os cientistas têm muita pressa, porque o doente não pode ficar eternamente à espera de que a gente saiba como é que abordamos melhor as questões. Aquela janela é o símbolo do que somos.

Isso gera empatia? Espero que sim. Os doentes são um elemento essencial do que fazemos aqui, além dos profissionais de saúde e dos cientistas das mais variadas áreas...

E internacionais, não é? Sim, aqui dentro temos mais de mil pessoas e, na área da ciência, cerca de um terço são estrangeiros. Nós recrutamos em função da qualidade da ciência que eles fazem e da adequação à ciência que nós aqui queremos fazer. Temos muito orgulho de ter gente de tantos sítios. Aliás, a entrada tem as bandeiras de toda a gente que trabalha aqui dentro. Temos muito orgulho em existir para o mundo. Existimos para os portugueses, que são certamente a quem António



“AQUILO QUE ME PREOCUPA É, A CERTA ALTURA, DEIXARMOS AS COISAS ESTAREM COMO ESTÃO E NÃO FAZERMOS MUITAS ONDAS. NÃO, É PRECISO FAZER ONDAS, PORQUE SENÃO A REALIDADE TOMA CONTA.”

“A PALAVRA COMPETIÇÃO NÃO ME ENERVA MUITO, NEM ME EXCITA MUITO. ADMITO QUE EU PRÓPRIA NÃO TENHA MUITO ESSE SENTIDO, E QUE NA POLÍTICA É DIFÍCIL ANDAR MUITO PARA A FRENTE SEM O TER.”

Champalimaud deixou a fundação, e depois para o mundo em geral, porque a ciência não tem barreiras - ou não deve ter.

Tem alguma vontade de voltar a ocupar cargos públicos? Os mais novos que tomem conta disso! Em todo o caso, sou membro do Conselho de Estado, portanto, mantenho alguma ligação.

O presidente Marcelo Rebelo de Sousa referiu-se a si, em 2021, como “um vulcão contido, que só não foi mais longe em todas as vertentes da sua vida porque chegou quase sempre antes do tempo numa sociedade que prefere esperar para ver antes de viver”. Não sei o que é que ele quer dizer com isso do vulcão, mas pronto... [risos]

“Vulcão contido”, acho que percebo. Tem uma serenidade exterior aparente, mas é alguém que faz acontecer, que transforma a sociedade. Obrigada. Essa velocidade interior eu sinto-a e, se tenho alguma circunstância em que possa exercê-la, tudo bem. Mas vivo muito serena e convencida dos privilégios que fui tendo ao longo da vida. Isto é um privilégio enorme, estar aqui e ter esta possibilidade. Portanto, vivo completamente serena em relação ao resto. Tenho muita honra em ser conselheira de Estado, faço-o o melhor que posso, mas não me passa pela cabeça ir para cargos nenhuns. Acho que é preciso que os mais novos vão tomando conta disso - homens e mulheres.

Ouvi dizer que não é uma pessoa competitiva, mas talvez seja algo competitiva consigo própria. Acha que o que foi conquistando foi resultado disso? Nunca pensei nesses termos. Obrigada. Percebo perfeitamente o lado positivo da competição, e percebo que se diga de mim que não sinto essa necessidade permanente, o que é um bocado complicado quando se está na política. Mas agradeço-lhe muito esses termos. O que me entusiasma não é tanto uma competição exterior, mas aquilo que pode ser feito, incluindo as mudanças, no sítio onde estou. É isso que me parece importante. Não fiz esforço nenhum para vir para aqui, para isto me ter acontecido - tenho a minha interpretação sobre porque é que as coisas aconteceram, mas nunca me tinha passado pela cabeça que pudessem acontecer. Agora, uma vez aqui, tenho a obrigação de fazer render - em benefício das pessoas em geral - tudo aquilo que me foi confiado. Tenho uma equipa absolutamente fabulosa, que trabalha comigo na Fundação, e

portanto o que está aqui é o resultado do trabalho dessa equipa toda. Tenho muita sorte. O que acho é que não posso estar aqui sossegadinha à espera de que as coisas aconteçam - tenho a obrigação de fazer com que elas aconteçam. A palavra competição não me enerva muito, nem me excita muito. Admito que eu própria não tenha muito esse sentido, e que na política é difícil andar muito para a frente sem o ter.

Que aprendizagens retira destes últimos anos e quais acha que podiam ser aplicadas na sociedade? Há um fator que me preocupa muito. Quando foi o 25 de Abril, os jovens da minha idade entusiasmaram-se e muitos de nós filiámo-nos em partidos e começámos a participar na vida pública. Hoje, esse impulso não existe, ou não existe de todo ao mesmo nível. Isso é muito preocupante. Não acho que as pessoas que fazem política tenham de ser profissionais da política ou tenham de passar a viver na política, mas acho absolutamente essencial que alguns dos melhores queiram fazer política. E parece-me perfeitamente possível fazê-lo no contexto de uma vida profissional noutras áreas: passar uns tempos a prestar um serviço a todos, que é o que é a política. Acho que se houver mais gente nova a fazer as coisas, a resistência à mudança não é a mesma. Aquilo que me preocupa é, a certa altura, deixarmos as coisas estarem como estão e não fazermos muitas ondas. Não, é preciso fazer ondas, porque senão a realidade toma conta. Isto devia ser suscitado por mais gente nova, interessada naquilo que se passa, que tenha uma vida profissional de sucesso, que saiba fazer coisas nos mais variados níveis, e que ache que pode e deve dedicar parte importante do seu tempo, pelo menos durante algum tempo, ao serviço das necessidades coletivas.

Há uma frase da Maya Angelou, poetisa norte-americana, que diz: “Se vais viver, deixa um legado, deixa uma marca no mundo que não possa ser apagada.” Que legado gostaria de deixar? Não penso muito em termos de legado, penso em termos de corresponder ao que estou em condições de fazer nas várias circunstâncias da minha vida. Por sorte e privilégio meu, fui levada a fazer coisas que constituirão coisas importantes para aqueles que venham. Há uma grande dose de privilégio no facto de ter sido colocada nessa situação. Não penso muito no meu legado, confesso, mas acho que cada um de nós tem a obrigação de deixar uma marca positiva. Onde me parece que é mais evidente que o fiz é aqui. É a Fundação ficar tão forte e tão ao serviço das pessoas quanto possível.



CAFÉ ARCADA

CAFÉ
COM
HISTÓRIA

EM PLENA PRAÇA DO GIRALDO, NO CORAÇÃO DE ÉVORA, FICA UM DOS CAFÉS MAIS EMBLEMÁTICOS DA CIDADE. ABRIU A 14 DE FEVEREIRO DE 1942, “COM MAIS DE 100 MESAS”, ALÉM DE “FRIGORÍFICOS E OUTRAS INOVAÇÕES MODERNAS”, ESCREVA À DATA O *NOTÍCIAS D'ÉVORA*. NESTES 80 ANOS, JÁ FOI UMA SUCURSAL DE BANCO, UMA SEDE DE CAMPANHA DE MÁRIO SOARES E ATÉ ALGUMAS LOJAS DOS 300. EM 2022, VOLTOU A ABRIR PORTAS COMO O NOVO CAFÉ ARCADA.

FOTO: MARIANA ABEU GARCIA. FOTOGRAFIA: MARIANA ALVAREZ CORTES

TUDO EM 1

Chamar-lhe café é, nesta fase, algo redutor. No Arcada há pastelaria e cafetaria, mas também padaria, restaurante, cave de vinhos, papelaria, fábrica e, embora não se dê por ele, espaço para espetáculos. Trata-se de um palco que desce quando é preciso ser montado e que sobe para ser recolhido ao comando de um botão, conforme necessário. Ali há música ao vivo todos os fins de semana, além de atuações esporádicas de *stand-up comedy*. “Queremos dar a conhecer os nossos artistas alentejanos.”

PASTELARIA

Conhecido entre os eborenses pelos bons doces e salgados, o Café Arcada tinha de manter o fabrico próprio. A remodelação na fábrica foi grande, mas as receitas são as tradicionais e, segundo dizem os clientes, a qualidade mantém-se. Há pastéis de nata, queijadas de Évora e de requeijão, pães de Deus, jesuítas, *palmiers*, empadas... São mais de 30 as variedades produzidas ali mesmo, entre as 4h30 e as 15h, a seis mãos.

ÉVORA NO MUNDO

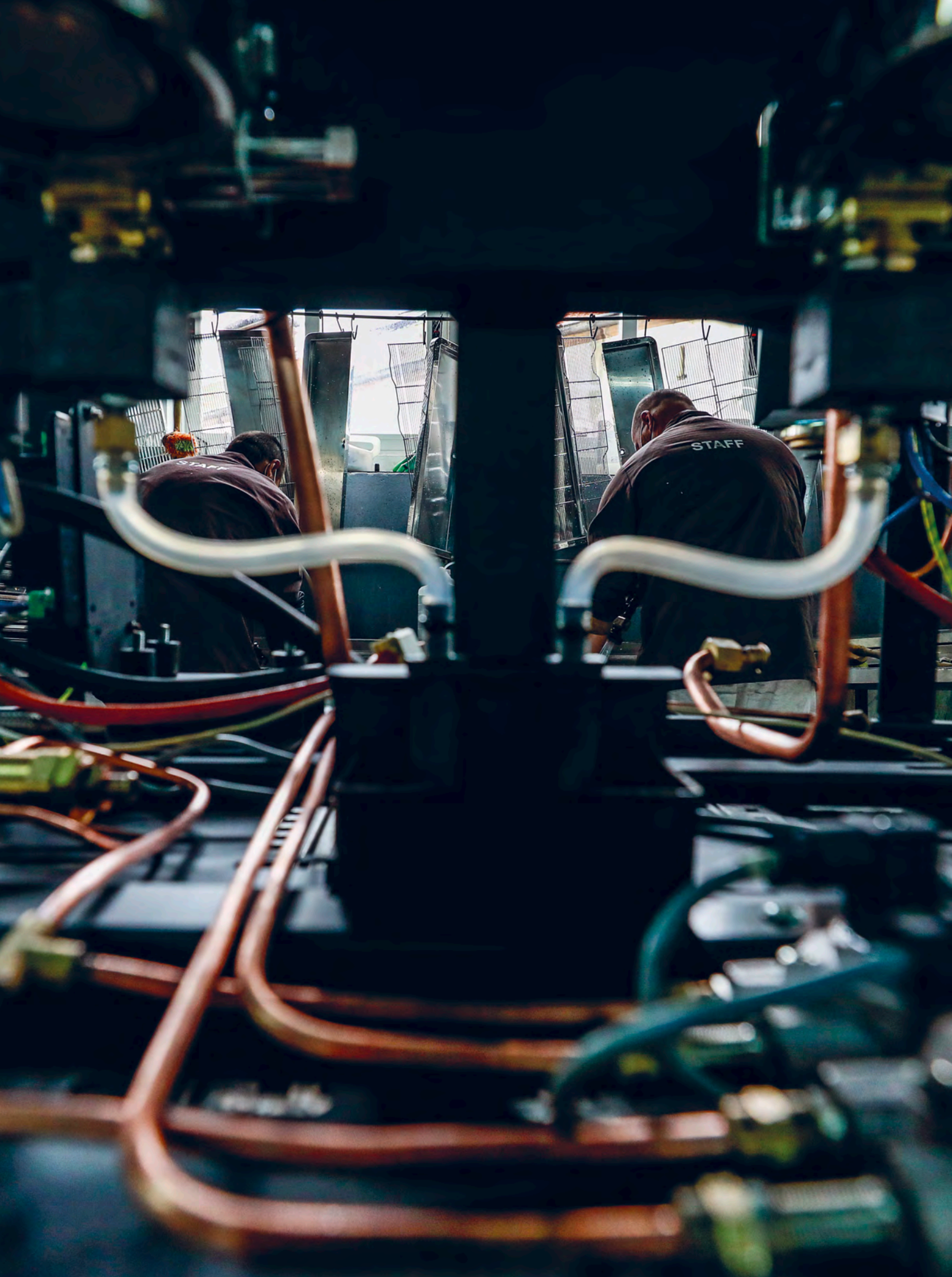
O café histórico “tinha virado museu”, diz José Coelho, que confessa que não entrava ali há anos. “Era só para turistas.” Desde que voltou a abrir portas, o Arcada convidou os locais a fazerem deste um “café do dia a dia” e conta já com clientes habituais. É isso mesmo que simbolizam, pendurados na parede, o mapa-mundo em ferro e o relevo da cidade de Évora esculpido em madeira, ambos feitos por artesãos da região.

VINHOS E MOTAS

A cave de vinhos, bem composta, funciona como loja e também como garrafeira. Tem 63 marcas de tintos e brancos, oito de Porto e seis de espumante - sempre refrigerados. Por cima da cave, duas improváveis motas. Uma está na coleção de José Coelho há mais de 40 anos; a outra, construída a partir de um motor de tirar água, foi-lhe oferecida por um amigo especificamente para estar aqui em exposição.

A NOVA GERÊNCIA

Foi em abril de 2022, depois de quase dois anos em obras, que abriu o renovado Café Arcada. “O grande objetivo é devolver este espaço aos eborenses”, garante José Coelho, atual sócio-gerente. As alterações ao espaço foram significativas e o café foi dividido em diferentes áreas, dedicadas à pastelaria, à cafetaria, à restauração, aos vinhos ou aos espetáculos. Surpresas não faltam.



HÁ MÁQUINAS DE CAFÉ DA DELTA A SEREM REPARADAS DENTRO DE PRISÕES, CONSEQUÊNCIA DE UM PROTOCOLO COM A DIREÇÃO-GERAL DE SERVIÇOS PRISIONAIS. ESSE FOI O MOTE PARA UMA REPORTAGEM NO ESTABELECIMENTO PRISIONAL DE LISBOA, UM DOS SETE POLOS DESTE PROJETO, QUE TODAS AS SEMANAS DEVOLVE À TECNIDELTA MÁQUINAS QUE ATÉ PARECEM NOVAS, TAL É O BRIO E PROFISSIONALISMO COM QUE FORAM ARRANJADAS.

TEXTO
MARKUS ALMEIDA

FOTOGRAFIA
JOÃO CARLOS CARVALHO

TECNIDELTA NAS PRISÕES

TODOS os dias, no Estabelecimento Prisional de Lisboa (EPL), máquinas de café profissionais da Delta são desmontadas, as suas peças limpas em profundidade, substituídas as que estiverem desgastadas ou avariadas e, depois de novamente montadas, devolvidas à proveniência como se estivessem novas - quem não soubesse, diria mesmo que nunca antes daí saiu um café expresso. Entre os cerca de 960 homens a cumprir pena ou em prisão preventiva no EPL, junto ao Parque Eduardo VII, cerca de 70 trabalham nas oficinas de carpintaria, nas de serralharia, de mecânica, eletricidade, canalização, cozinha, lavandaria ou até nas de tipografia. Há, contudo, uma ocupação laboral mais procurada do que outras. “Para aqueles que se destacam noutros trabalhos, vir para a Tecnidelta é quase um prémio, uma promoção”, diz Isabel Vicente Flores. “É um trabalho mais limpo, especializado, com outro estatuto. Muitos pedem para vir para cá”, acrescenta ainda a diretora do EPL, enquanto nos acompanha para lá do muro que define o perímetro da prisão, rumo à oficina da Tecnidelta.

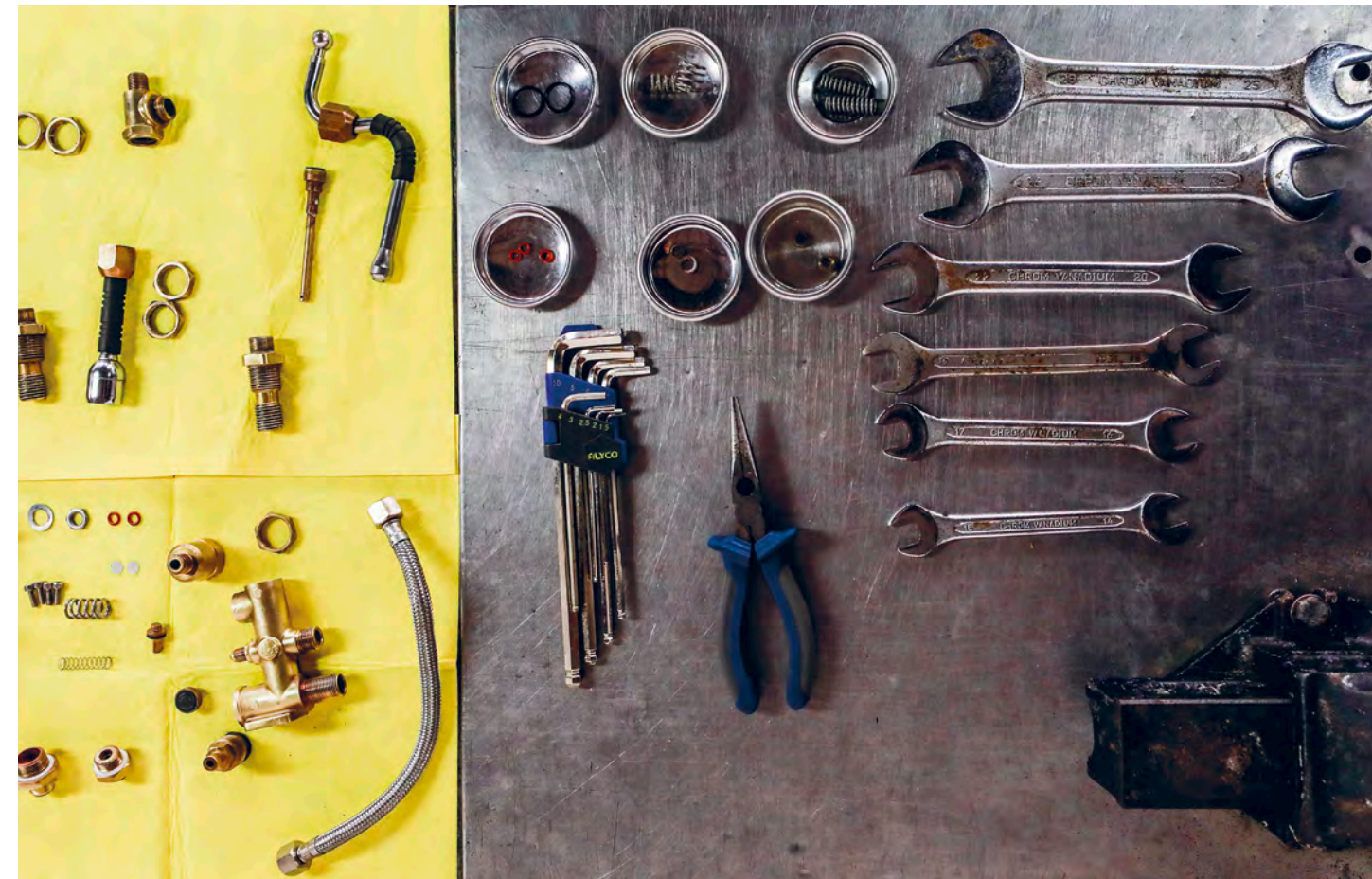
Antes de avançarmos, um pouco de contexto. Na primeira metade da década de 1980, a Delta recebia por vezes queixas de que o café não estava a sair bem. Alguns clientes não conseguiam tirar café em condições, por isso os lotes vinham devolvidos. Como o problema não era da matéria-prima, só podia ser do equipamento. Pormenor: na altura, a Delta ainda só comercializava café; as máquinas nos estabelecimentos comerciais pertenciam a marcas como a Brasília, Cimbali ou Faema. Isso não impediu Rui Nabeiro de criar um centro de reparações - uma espécie de hospital de maquinaria, que colocou técnicos e vendedores a trabalhar em conjunto - que garantisse que o café chegaria sempre às chávenas em perfeitas condições. Foi assim que nasceu a Tecnidelta, que hoje tem cerca de 70 técnicos espalhados pelo país em departamentos locais, para estarem próximos dos clientes e poderem fazer reparações mais simples. Na sede, que fica em Campo Maior, existem duas unidades distintas: numa fazem-se reparações mais complexas, noutra produzem-se de origem máquinas de café da marca própria, a Mayor.

Em 2008 arrancou um protocolo entre a Direção-Geral de Serviços Prisionais e o Grupo Delta que visava “a formação de reclusos para a sua integração e reinserção social”, lembra o diretor da Tecnidelta, Rui Lagarto. “Foi uma cartada muito importante. Em termos de reparações, consideramos os estabelecimentos prisionais como uma extensão da Tecnidelta.” O protocolo chegou a incluir até 11 prisões, mas a pandemia reduziu o número atual a sete: o Estabelecimento Prisional de Lisboa, de Paços de Ferreira, de Coimbra, de Elvas, do Porto, de Silves e do Vale de Sousa. As prisões disponibilizaram o espaço, enquanto a Tecnidelta criou as infraestruturas para que o trabalho se pudesse realizar.

“Foi comigo que o projeto começou”, conta com orgulho o guarda Luís Amorim, responsável pelas oficinas de trabalho do EPL, o que inclui os 15 reclusos que todos os dias se ocupam das máquinas de café. Eles pegam no serviço às 9h15, param para almoçar às 11h45, retomam a labuta às 14h e prosseguem até às 16h30. São cinco horas por dia, cinco dias por semana. “Trabalham em equipa e aprendem. Alguns já têm conhecimentos de eletricidade



Entre os cerca de 960 homens a cumprir pena ou em prisão preventiva, à volta de 70 trabalham nas oficinas de carpintaria, nas de serralharia, de mecânica, eletricidade, canalização, cozinha, lavandaria ou até nas de tipografia. “Para os que se destacam, vir para a Tecnidelta é quase um prémio.”



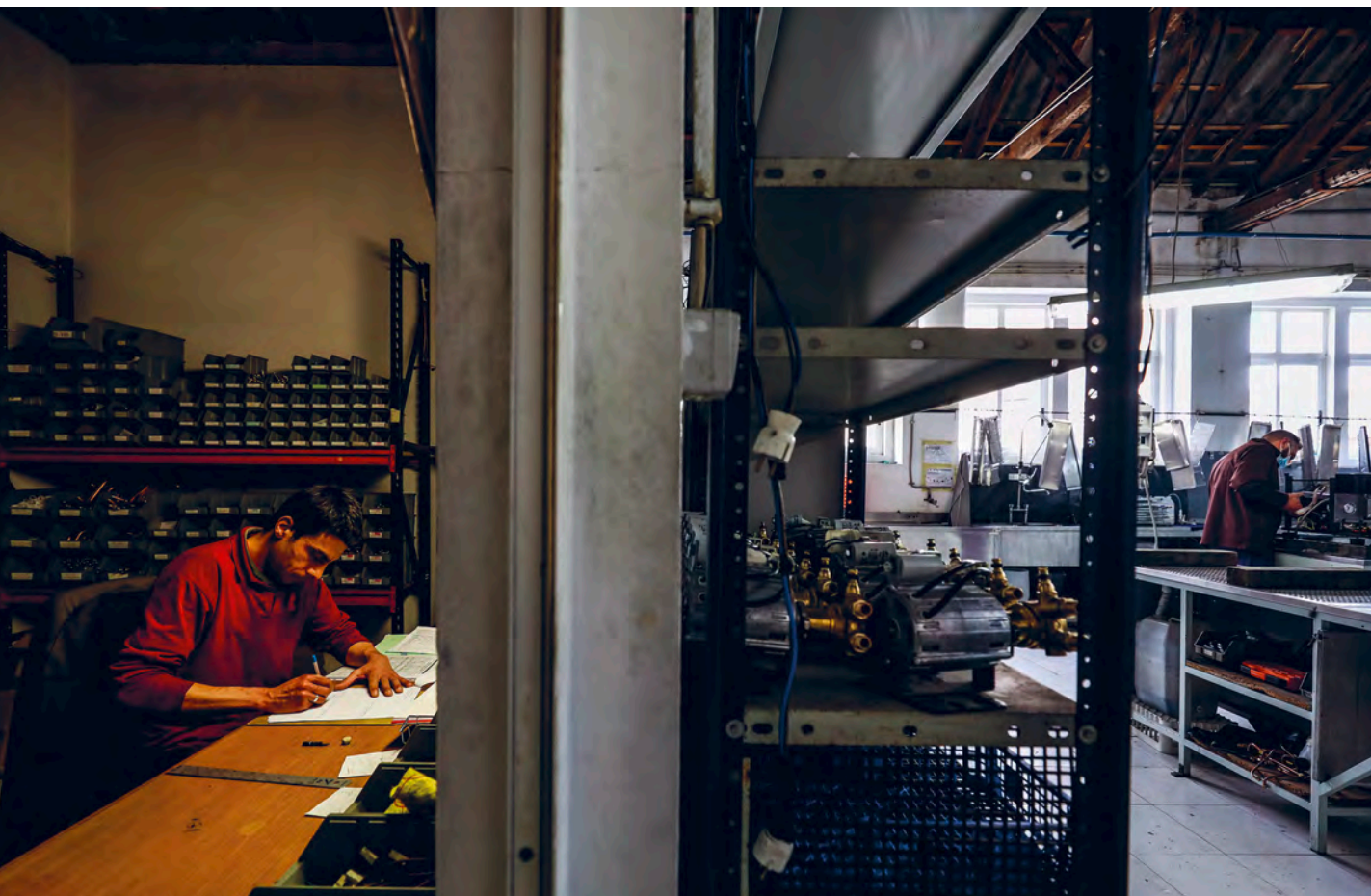


Cada um tem a sua banca e tarefa específica. Com exceção da desmontagem, que todos fazem, todo o trabalho é especializado. Já montar as máquinas é tarefa de um único homem, o recluso que coordena os trabalhos da oficina e o que trabalha neste projeto há mais tempo.





Passam-se em média três dias desde o momento em que uma máquina de café entra no EPL até que saia. Ao fim do mês, se não faltarem peças – que são sempre novas, provenientes de Campo Maior –, a oficina consegue entregar 50 máquinas. “Agora somos 15, mas chegámos a entregar 34 máquinas só com 10 pessoas.”



ou pintura, por isso é que foram escolhidos para aqui. Os outros não, e esses aprendem cá. Se um falha, falham todos.”

Os 15 estão espalhados por estações de trabalho ao longo da oficina, que está organizada como uma linha de montagem. Cada um tem a sua banca e tarefa específica. Com exceção da desmontagem, que todos fazem, todo o trabalho é especializado. Já montar as máquinas é tarefa de um único homem, o recluso que coordena os trabalhos da oficina e o que trabalha neste projeto há mais tempo.

“Estou cá há três anos, mas tive outras ocupações antes”, conta. “Sou o único que monta as máquinas, que é algo que me leva um quarto de hora a fazer.” O que demora mais é tudo o que vem antes: a limpeza, os banhos de ácido para remover o calcário, a substituição de peças, a pintura, os testes com água a pressão. Passam-se em média três dias desde o momento em que uma máquina de café entra no EPL até que saia. Ao fim do mês, se não faltarem peças – que são sempre novas, provenientes de Campo Maior, – a oficina consegue entregar 50 máquinas. “Agora somos 15, mas chegámos a entregar 34 máquinas só com 10 pessoas.”

Se no início do protocolo, em 2008, também moinhos de café e máquinas de lavar chávenas eram arranjadas, hoje os reclusos dedicam-se apenas às máquinas de café profissionais. A Mayor é que ocupa as estações de trabalho da oficina, mas num anexo está já a nova Casadio, que em breve merecerá a atenção desta oficina. Falta uma coisa: formação. Esse é o trabalho do eng.º Vítor Torres, também responsável por fazer a ponte entre as oficinas dos estabelecimentos prisionais e a Tecnidelta. Sejam pedidos de ferramentas, peças ou fardamento, é ele o elemento de ligação – pela proximidade a Campo Maior, só o Estabelecimento Prisional de Elvas sai fora da sua “jurisdição”.

“Por regra, há um técnico que se desloca à oficina e testa os equipamentos para validar a intervenção que foi feita. Também temos um protocolo de teste para conseguir despistar problemas graves”, conta o engenheiro de 61 anos. “Ao fim de três ou quatro meses, eles próprios sabem detetar anomalias. Tentamos transmitir esse conhecimento, porque essas oficinas acabam por funcionar como se o pessoal não fosse recluso.”

“No início, porque não sabíamos como ia correr, a proximidade era quase semanal”, lembra agora Rui Lagarto. “Tínhamos lá sempre alguém.” A proximidade era tanta que houve até quem arriscasse passar lá a noite: “A certa altura, um colega distraiu-se com as horas e ia ficando preso lá dentro. Foram os reclusos que avisaram para a situação!”

Desde o início do protocolo, já mais de 33 mil máquinas foram reparadas nos estabelecimentos prisionais – 3755 em 2017, 5324 em 2018 e 5186 em 2019. A pandemia levou ao fecho das oficinas em 2020 e a uma redução em 2021: apenas 1209 foram entregues. Já hoje, saem dos estabelecimentos prisionais em média 100 máquinas por mês.

O grande desafio, para Rui Lagarto, é a formação. “Felizmente há uma grande rotação entre as equipas. Porque mal daqueles que ficarem lá muitos anos, não é? Mas isso leva a que tenhamos de dar formação constantemente aos novos elementos, porque as máquinas têm de vir de lá em condições”, diz o diretor da Tecnidelta. E vêm mesmo.



Já mais de 33 mil máquinas foram arranjadas nos estabelecimentos prisionais. A pandemia levou ao fecho temporário das oficinas em 2020 e a uma redução em 2021: apenas 1209 foram entregues. Já hoje, saem dos estabelecimentos prisionais em média 100 máquinas por mês.



UMAS FICAM À BEIRA-MAR, OUTRAS ESTÃO
 NO CENTRO DA CIDADE, MAS TODAS TÊM
 CERVEJA CORONA - COM OU SEM LIMA,
 EM GARRAFA OU REINVENTADA EM COCKTAILS.

TEXTO FILIPA TEIXEIRA FOTOGRAFIA DUARTE DRAGO / JOÃO SARAMAGO / MARISA CARDOSO

ESPLANADAS
 PARA BEBER UMA
 CORONA FRESQUINHA
 DE NORTE A SUL



RUI COSTA geria alguns clubes noturnos na margem sul, mas resolveu mudar de ramo quando a crise financeira de 2008 irrompeu país adentro. A restauração foi a escapatória que melhor se perfilou, muito graças ao espaço que encontrou com o seu sócio, João Rui, na praia de São João, na Costa da Caparica. Um restaurante em cima do areal a 10 minutos de Lisboa tinha tudo para dar certo e, volvidos oito anos, parece que deu mesmo. O grande trunfo, para além da localização, é a cozinha de inspiração asiática. “O *nasi goreng* é claramente o nosso *best seller*”, diz sobre o arroz frito originário da Indonésia que, segundo o próprio, casa perfeitamente com uma

Corona. “Apostámos com alguma força nessa cerveja para fugir um bocadinho às tradicionais portuguesas”, refere, lembrando que esta tanto pode ser consumida no restaurante como no *lounge* montado no areal. Lá fora, são os baldes de cervejas que mais saem. As meias luas de lima vão ao lado, deixando ao critério de cada um a opção de as aconchegar ou não no gargalo. As tardes no Leblon passam assim, com total descontração, e quando o sol se põe, a música torna-se mais mexida, mas nunca ao ponto de o restaurante virar pista de dança, garante Rui - apenas o suficiente para nos deixar mais descontraídos.

↑ ↓ FOTOGRAFIAS MARISA CARDOSO

LEBLON

COSTA DA CAPARICA



EASY

AT SELINA

PORTO

A **ESPLANADA** está escondida, embora já não seja segredo para ninguém. Penetrando pela entrada em pedra do Selina - rocha bem comum na arquitetura portuense - somos guiados corredor fora até desembocarmos num claustro boémio. Ali celebra-se a diversidade, a polifonia, o encontro e tudo o que a vida tem de bom para nos dar - sejam *jam sessions* às terças, ritmos latinos às quartas, ou, às quintas, sextas e sábados, DJ com música para elevar a aura e pôr corpos a balançar à mesa com sorriso arregalado. “Optamos por fazer coisas diferentes para sermos uma opção diferenciadora do resto do mercado”, diz Toga,

responsável pelos espaços Easy. Dessa estratégia faz parte a Corona, cerveja que “dá para beber o ano todo”, garante. Há quem a peça com uma rodela de lima, seguindo o popular hábito mexicano que é nada mais do que um antídoto contra moscas e mosquitos indesejáveis; outros bebem-na sem apetrechos, como Toga, que lhe elogia a leveza. Todos são bem recebidos no Easy, onde há sempre espaço para os nómadas digitais que, por uns dias, fazem do Selina o seu escritório e para as pessoas da cidade que se deixam levar inconscientemente por aquele corredor, costume tornado rotina pela força do prazer.



DAIKIRI LOUNGE BAR VILA NOVA DE GAIA

COQUEIROS na marginal de Vila Nova de Gaia parecem uma extravagância difícil de materializar, mas quando a vontade é muita, nem as nortadas deitam o sonho por terra. Que o diga Gabriel, apaixonado por destinos tropicais, que há cinco anos teve a ousadia de abrir na praia Madalena Sul um restaurante-bar inspirado nos areais mais paradisíacos da Indonésia, Maldivas, Tailândia ou Miami. Os coqueiros, diz-nos, têm de ser substituídos todos os anos, mas aguentam uma temporada inteira, junto a outras plantas exóticas. Neste ambiente, dominado pelas madeiras, privilegiam-se os pratos saudáveis e associados à prática de desporto,

como saladas, *wraps*, batidos de proteína, uma boa tapioca ou o açai. Nas bebidas, primeiro vieram os *cocktails* e as sangrias e depois a cerveja Corona: “Como está ligada ao México, ao surf e à praia, coincide com o nosso estilo”, diz Gabriel. Do ambiente tropical, apenas não foi possível importar o tempo soalheiro e quente: nestas paragens, um dia nunca é igual ao outro e é preciso saber jogar com isso. Daí a esplanada em forma de “L”, para proteger do vento, e o espaço interior a servir de *lounge*. O conforto, lá fora ou lá dentro, está sempre garantido e a exclusividade também, bem como os pores do sol celebrados com DJ ou música ao vivo.

↑ FOTOGRAFIAS JOÃO SARAMAGO
↓ FOTOGRAFIAS MARISA CARDOSO

BOROGODÓ LISBOA

A **EXPRESSION** brasileira borogodó pode ser usada para dizer mal e para dizer bem. Neste caso, a conotação é claramente positiva, mostrando que no novo restaurante do LX Factory a mistura - o tal de borogodó - regala e tem um tempero especial. O conceito surgiu na Casa Pau-Brasil, entretanto fechada por causa da pandemia, e tem como base a combinação de sabores portugueses e brasileiros. O chouriço assado, por exemplo, é servido com farofa de mandioca e, em lugar do empadão, podemos pedir um escondidinho, feito com puré de mandioca, carne seca, cogumelos e queijo gratinado. “Fazemos algumas brincadeiras

no prato”, diz Pablo, gerente do restaurante que ocupa uma casa tipicamente fabril, resquícios do legado industrial que marca a traça do LX Factory, e que tem na esplanada um dos principais pontos de atração. “É um sítio muito convidativo e giro para passar o dia”. De quarta a domingo há música ao vivo e, em dias de jogos importantes, também há futebol a passar na televisão. Para quem apenas quiser beber um copo, há caipirinhas ou cerveja Corona, que vai para a mesa com uma rodela de lima. Igualmente imperdíveis são os bolos caseiros, vindos diretamente da Brigadeirando, um autêntico pecado só de olhar.



BASE

PORTO

A INAUGURAÇÃO do Base, celebrada em 2015 em plena noite de São João, teve a bênção do padroeiro da cidade. Logo aí já se augurava coisa boa. A localização fez o resto: “Estamos no meio de dois locais emblemáticos, entre a Livraria Lello e a Torre dos Clérigos”, atrai para a conversa o gerente João Pedro com a mesma astúcia com que se atira um trunfo para cima da mesa. De facto, naquele que é conhecido como o Jardim das Oliveiras, são muitos os rostos que se cruzam e que, aproveitando a relva fofa, esticam uma toalha, um páreo ou o que estiver à mão para deixar a conversa fluir. Alguns trazem o seu animal de estimação, que

agradece o passeio e que por estas bandas é muito bem-vindo. A descontração estende-se naturalmente ao Base, que ali se instalou sem muros, convidando a entrar todos os que procuram a bebida ideal para que um simples olá se prolongue tarde e noite adentro, sempre com música ao vivo e DJ. Para muitos, essa bebida é uma Corona fresquinha, amada tanto pelos turistas quanto pelos portuenses. “A Corona está a alastrar-se e tem tudo a ver com a *boa vibe* do Base”, refere João. Afinal, haverá coisa melhor do que estar num bonito jardim ao ar livre, no centro da cidade, onde tudo borbulha, com uma cerveja bem levezinha na mão?

↑ ↓ FOTOGRAFIAS JOÃO SARAMAGO



MARCELINO

BEACH CLUB

COSTA DA CAPARICA

MIGUEL GOMES faz parte da segunda vaga de surfistas da Costa da Caparica. Nos anos 80, contanos, surfava diariamente nesta praia: “Éramos para aí uns 50 a surfar todos os dias.” Domadas as ondas, sentava-se muitas vezes com os amigos no restaurante do Sr. Marcelino, ali mesmo debruçado sobre a areia. O restaurante fechou, Miguel cresceu e abriu um bar no Bairro Alto, mas o coração, qual mar que nos navega, voltou a trazê-lo para o seu lugar de juventude. Três décadas volvidas, pegou nesse mesmo restaurante de praia e abriu o Marcelino Beach Club, que é também sede do Club de Surf da Costa da Caparica, ao qual preside. Aqui,

como é fácil de perceber, tudo está ligado ao surf: desde o menu, que tem hambúrgueres artesanais com nomes de surfistas e uma componente vegetariana e vegana muito vincada, à decoração, com várias pranchas oferecidas por surfistas. Vasco Ribeiro, Kikas, Mafalda Lopes, o japonês Kanoa Igarashi ou o brasileiro Ítalo Ferreira são alguns dos nomes que por lá passaram, lembrando tubos épicos e brindando ao surf com sumos naturais ou com uma Corona. “Foi amor à primeira vista”, diz Miguel sobre a cerveja que patrocina a World Surf League. “Tem tudo a ver com este lifestyle”, frisa, e, sendo assim, não é difícil entrar na onda.



SPOT BAR LOUNGE ALBUFEIRA

A VISTA é “mirabolante”, diz Tiago sobre o *rooftop* do seu Spot Bar Lounge, espaço que habita há vários anos a praia dos Alemães, em Albufeira. Basta o sol se começar a pôr para as câmaras se atropelarem em disparos, em busca do postal perfeito para as redes sociais. Aos sábados, o bar eleva a fasquia organizando *sunsets* com DJ logo a partir das 18h, hora em que os banhistas começam a abalar do areal. Se os *sunsets* já eram uma atração por si só, este ano há outro motivo válido para acorrer a estes eventos: o bar da Corona. “Enquadra-se no estilo da casa”, refere Tiago, que inclusivamente reinventou a cerveja num *cocktail*

que dá nas vistas: o Corona Rita é servido num copo de Margarita, com tequila e a garrafa invertida. “As pessoas gostam de ter uma bebida bonita à frente e querem experimentar.” Mas nem tudo no Spot Bar Lounge gira à volta do *rooftop*. Há também um *deck*, que se prolonga para a areia, onde são servidos *snacks*, e um restaurante que faz jus à boa gastronomia local, trabalhando sobretudo peixes e mariscos. Tome nota do arroz de marisco, do arroz de lingueirão ou do de tamboril, três especialidades que o vão deixar de estômago feliz. Finalizado o jantar, já sabe: só tem de subir ao andar de cima e dançar noite fora.



↓ FOTOGRAFIAS DUARTE DRAGO

EASY AT SELINA VILA NOVA DE MILFONTES

O SELINA está espalhado por mais de 60 destinos em todo o mundo e nenhum é escolhido ao acaso. Não surpreende que Vila Nova de Milfontes tenha sido uma das moradas nacionais escolhidas pelo grupo, que tanto abraça o que de bom a globalização nos dá, como a valorização do que é local e genuíno. Milfontes espelha esse delicado equilíbrio, para além de ter um encanto próprio emoldurado pela foz do rio Mira, pelas praias do Sudoeste Alentejano e pelo Parque Natural da Costa Vicentina. Quem aqui chega vem essencialmente à procura de bem-estar e, nesse aspeto, o Selina tem muitas propostas para deixar água

no bico, entre aulas de yoga, meditação, *fitness* ou capoeira. E não há como descurar a oferta gastronómica, atenta às estações e a referências internacionais que ficam bem em qualquer mesa, como uns Scotch Eggs, um bom guacamole ou uma Corona servida no ponto: garrafa a escorrer gotas sadias de água, tal como os corpos acabados de chegar da praia. A esplanada, virada para a rua, dá nas vistas pela presença do mural Klemens, autoria de Jorge Charrua, que desta forma nos lembra que ali bem perto, na praia do Patacho, há um barco encajado que anda a alimentar mitos desde os anos 90. Está aceso o rastilho da conversa.

CAIXEIRO DE RITMOS

NOME
SEBASTIÃO BELTRAN

IDADE
31 ANOS

DENTRO DA DELTA
AUXILIAR DE ARMAZÉM
DO DEPARTAMENTO
COMERCIAL DE ÉVORA

DESDE criança que se lembra de andar a batucar com os dedos e as mãos em tudo o que fizesse barulho - e chegou a ter aulas de bateria, mas foi já com 19 anos, quando o pai lhe ofereceu um *cajon*, que Sebastião Beltran encontrou o companheiro certo para criar ritmos.

Quem olhe para a caixa de madeira não percebe à primeira do que se trata. O *cajon* é um instrumento de percussão peruano que surgiu na época colonial, em que, por estarem proibidos de ter instrumentos musicais, os escravos criaram estas simples caixinhas de sons. O nome vem daí mesmo: *caja*, ou seja, caixa em espanhol.

O paralelepípedo em madeira conta com um orifício largo por onde passa o som, que ecoa no interior, onde podem ser colocadas cordas e até guizos. Quanto mais ao centro for o toque, mais grave é o som; nas extremidades, criam-se sons mais agudos. Beltran faz a demonstração com tal rapidez e perícia que o resultado é uma composição a que o corpo reage de imediato com o bater do pé ou com palmas. “O *cajon* é associado às palmas, ao sapateado e ao flamenco. Acho que já é da minha personalidade ser extrovertido e animado, mas o *cajon* veio dar força a isso. A boa-disposição reina onde eu estiver.”

E onde está Beltran, está Rafa. É com ele que tem a dupla Rafa & Beltran, que combina o *cajon* com a guitarra. Em 2013, chegaram ao top 8 do concurso Factor X e, desde aí, tocam em festas e arraiais pelo Alentejo fora. “Tocar e cantar realiza-me de uma maneira... E não é que cantemos brilhantemente: cantamos é com alma, entregamos ali tudo. Às vezes, estou num espetáculo, e até tenho de conter as lágrimas, da emoção que aquilo é para mim.”

Apesar de o *hobby* ser bem sério, pertence aos tempos livres. De segunda a sexta, encontramos Sebastião no departamento comercial da Delta em Évora, onde trabalha há já seis anos como auxiliar de armazém. Os colegas, que já sabem dos seus dotes musicais, têm sempre pedidos nos jantares de empresa. “No último que fizemos, em que nos juntámos com o departamento comercial de Beja, havia um colega à guitarra. Pusemo-nos lá os dois a cantar, foi festa pela noite dentro.”



TEXTOS: MARIANA ABREU GARCIA | FOTOGRAFIA: MARIANA ALVAREZ CORTES



centrociencia cafe.com

Herdade das Argamassas [Junto à Fábrica da Novadelta, direção Campo Maior - Portalegre] 7370-171 Campo Maior | +351 268 009 630 | geral@centrociencia cafe.com
HORÁRIO: 2ºF a 6ºF das 10H às 18H | SÁBADO e DOMINGO: 10H às 14H | ENCERRADO: FERIADOS

FINALMENTE, A ÉPOCA ESTIVAL VOLTA A SER SINÓNIMO DE FESTIVAIS, FEIRAS, EVENTOS DE RUA E PROVAS DESPORTIVAS SEM RESTRIÇÕES. PARA QUE NUNCA PERCA O NORTE, ILUSTRAMOS QUATRO MAPAS COM TUDO O QUE NÃO PODE PERDER ATÉ AO FINAL DO ANO – E EM TODOS PODE BEBER UM CAFÉ DELTA.

VIVER A MÃO É UMA FESTA



ILUSTRAÇÃO
RAQUEL COSTA

TEXTO
RITA SILVA AVELAR

MÚSICA CAFÉS SONOROS

VODAFONE PAREDES DE COURA

16 A 20 DE AGOSTO

MERGULHOS na praia fluvial do Taboão, tertúlias literárias ao fim da tarde, concertos em palcos que são absolutos anfiteatros naturais. O Vodafone Paredes de Coura volta à vila após dois anos de *radio silence*. Com a vantagem de ter campismo no local, o festival reforça o seu ADN vanguardista ao apostar em novos talentos musicais, aliando-os a artistas consagrados. Esperam-se, por isso, nomes como Pixies, Beach House, The Blaze, Idles, Princess Nokia, Arlo Parks, Perfume Genius ou King Gizzard & the Lizard Wizard. Nos nomes portugueses, destaque para Márcia, Mão Morta, Sam The Kid com Orquestra e Orelha Negra, Linda Martini ou Moulinex. Entre concertos, haverá oportunidade para petiscar pratos regionais, beber caipirinhas e tomar um café total, são três palcos e mais de 50 artistas.

BILHETES DIÁRIOS A PARTIR DE 55€.
PAREDESDECOURA.COM



WALK & TALK

14 A 23 DE JULHO

SÃO MIGUEL, AÇORES



HÁ SEMPRE bons argumentos para visitar qualquer ilha portuguesa, seja na Madeira ou nos Açores. Mas este verão há mais um, que é a 11.ª edição do Walk&Talk - Festival de Artes dos Açores, que acontece em São Miguel entre 14 e 23 de julho. São mais de 30 artistas, coletivos e curadores sob o tema "In the first place" (Em primeiro lugar), com projetos que cruzam as artes visuais, a performance, a música, a arquitetura e o design. O melhor?

O festival dispersa-se por várias zonas da ilha, com base no Largo de São João, no centro de Ponta Delgada, à VAGA - espaço de arte e conhecimento, ao Museu Carlos Machado, ao Centro Municipal de Cultura, à Galeria Fonseca Macedo, ao Teatro Micaelense e ao Arquipélago - Centro de Artes Contemporâneas. Sobre os artistas e coletivos, destacam-se Ana Quiroga & Estela Oliva, Diogo da Cruz & Fallon Mayanja, Ellie Ga e Catarina Miranda.

ANDAFALA.ORG



MEO MARÉS VIVAS

15 A 17 DE JULHO,

VILA NOVA DE GAIA

O MEO Marés Viva invade o antigo parque de campismo da Madalena, em Vila Nova de Gaia, para receber artistas internacionais como Bryan Adams, James, Jessie J, Anitta, Maluma, Máximo Park. Da comitiva portuguesa, destaque para Dino D'Santiago, Maro, Bárbara Tinoco e Rita Rocha. Os concertos repartem-se pelos palcos MEO, Comédia e Bloco Moche. É o pretexto perfeito para visitar o litoral Norte do país e desfrutar de boa música sob os pores-do-sol dourados e quentes de verão, além de uma vista soberba sobre o rio.

O BILHETE DIÁRIO CUSTA 645€, ENQUANTO O PASSE GERAL PARA OS TRÊS DIAS É 680€.

MARESVIVAS.MEO.PT

FESTIVAL DO CRATO

23 A 27 DE AGOSTO

APÓS um interregno de dois anos, o Festival do Crato e a sua Feira de Gastronomia estão de volta. Bárbara Tinoco, St. LunDi e Amor Electro são os cabeças de cartaz de um festival que também dá cartas no artesanato e na gastronomia regional.

NOS ALIVE

6 A 9 DE JULHO

LISBOA



EDPCOOLJAZZ

2 A 30 DE JULHO

CASCAIS

ARRASTA multidões, ecoa até à margem sul e reúne os nomes mais cool, ecléticos e sonantes do panorama musical atual. O NOS Alive está de volta ao Passeio Marítimo de Algés entre os dias 6 e 9 de julho, e traz ao palco principal artistas como The Strokes, Stromae, Jungle, alt-J, Mollu Magalhães, Metallica e Da Weasel. No palco Heineken, dedicado aos artistas mais alternativos, esperam os festivaleiros os concertos de Balthazar, Caribou, Manel Cruz ou Dino d'Santiago. Ainda neste palco, destaque para três nomes femininos: a *rapper* e ativista M.I.A., St. Vincent e Phoebe Bridgers, no que será uma estreia absoluta em Portugal. Somam-se ainda os palcos WTF Clubbing - onde brilham nomes portugueses como EUCLIDES, Da Chick, Pedro Mafama, Rita Vian ou Fogo Fogo - mas também os palcos Coreto, Comédia, EDP Fado Café e Pórtico NOS Alive.

BILHETE DIÁRIO A PARTIR DE 69€.

NOSALIVE.COM

PELA sua 17ª edição, o festival EDPCOOLJAZZ toma Cascais de assalto durante o mês de julho.

São três concertos por noite durante 7 dias do mês, entre os recintos do Parque Marechal Carmona e Hipódromo Manuel Possolo.

A 2 de julho, o festival abre com John Legend e MURTA, seguindo-se Paul Anka e Mimi Froles a 10, e, a 21, o multi-instrumentista francês Yann Tiersen e Quinquis. A 23 estreiam-se os portugueses, com Miguel Araújo a convidar Rui Veloso. A 25, e depois do concerto de Miramar, Diana Krall é voz que vamos querer ouvir a ecoar pelo recinto. Nos últimos dois dias, Jordan Rakei e Moses Boyd atam a 28, e é Jorge Ben Jor quem fecha este ciclo, a 30, juntamente com a trompetista Jéssica Pina, nome já bem conhecido neste festival.

PREÇOS ENTRE 25€ A 75€.

EDPCOOLJAZZ.COM



DESPORTO ADRENALINA, REENCONTROS E PROVAS DE SUPERACÇÃO

CASCAIS PADEL MASTER

SETEMBRO

HÁ SEMPRE boas razões para sorrir quando juntamos as palavras Cascais e padel: a primeira, uma das vilas mais pitorescas com frente de rio, a segunda, a atividade desportiva que atualmente faz as delícias de miúdos e graúdos. Inserido no circuito World Padel Tour, o torneio Cascais Padel Master regressa a Cascais em setembro.



TRAIL LAGOA DE ÓBIDOS

2 DE JULHO

A PEQUENA freguesia do Vau, em Óbidos, é o ponto de partida de um *trail* anual que atravessa alguns dos mais bonitos recantos do Oeste, com passagens por praias icónicas e aldeias rústicas desta região. São 27 ou 12 km de *trail*, com partida pelas 17h, para fazer com amigos, em família, ou numa missão de introspeção.

ENTRE 14€ E 16,50€. TRAILLAGOAOBIDOS.COM

EDP GRANDE PRÉMIO DE NATAL LISBOA



É UMA das mais antigas competições de estrada realizadas em Portugal com uma enorme adesão popular nos anos 60 e 70, e mantém-se firme entre as preferidas dos portugueses. São 10 km limitados a 5 mil inscrições, com organização resultante da parceria entre o Maratona Clube de Portugal e a Associação de Atletismo de Lisboa. Além disso, acontece sempre às portas do Natal. De Benfca aos Restauradores, quase dá para fazer uma paragem para beber café, tal é a descontração deste evento desportivo e o bom espírito que o acompanha. A data de 2022 ainda está por definir.

TRAIL COSTA VICENTINA

23 DE OUTUBRO

PARA apreciadores da famosa Rota dos Pescadores, a 23 de outubro, o Trail Costa Vicentina abre pelas 8h30, para convidar os caminhantes a percorrer, entre Santiago do Cacém e Porto Covo, uma distância de 57 km (Ultra), de 25 km – neste caso, a começar no Cercal (Medium) – ou 15 km (Sprint) – a começar em Sonega. No mesmo dia, um passeio, em percurso circular no Cercal do Alentejo, percorrido na Rota Vicentina com uma distância de 11 km.

ENTRE 15€ A 24,50€. TRAILCOSTAVICENTINA.PT

MARATONA DO PORTO

6 DE NOVEMBRO

Correr uma maratona é só para os campeões que trabalham para lá chegar. A EDP Maratona do Porto, que todos os anos reúne centenas junto à Foz e que já é uma referência internacional no mundo das maratonas, tem data marcada para 6 de novembro de 2022 às 9h, com partida no Edifício Transparente, entre o Porto e Matosinhos, e meta na avenida do Parque, junto ao Parque da Cidade do Porto. São 42 km de muito suor, dedicação e resistência, que merecem recompensa: petiscar, beber e confraternizar no fim.

MARATONADOPORTO.COM

VOLTA A PORTUGAL

4 A 15 DE AGOSTO



MANTÉM os espectadores agarrados à televisão, deixa em êxtase quem assiste de perto, ao longo da estrada, e é um dos acontecimentos desportivos mais populares entre os portugueses. A 83.ª Volta a Portugal em bicicleta decorre entre 4 e 15 de agosto de 2022, e na edição deste ano haverá novas cidades para receber as estrelas do pelotão que vão pedalar ao longo de 10 etapas, começando em Lisboa. Este é considerado o maior evento desportivo do verão nacional, pois celebra duas paixões fortes para os portugueses: o desporto e a regionalidade, uma vez que os ciclistas vão atravessando várias aldeias, vilas e cidades deste país, e convidando quem assiste a parar, também, para ver.

VOLTA-PORTUGAL.COM

WANDERLUST 108

11 E 25 DE SETEMBRO,
8 E 9 DE OUTUBRO

LISBOA



LISBOA conheceu o Wanderlust 108 em 2017, o evento que reúne corrida, yoga e meditação. Este ano é no Parque da Cidade do Porto a 11 de setembro, no Jardim da Torre de Belém Lisboa a 25, e no Parque de Santa Catarina, na Madeira, a 8 e 9 de outubro. São dias cheios de atividades, onde mais de 60 professores de yoga e meditação introduzem as suas aulas e técnicas. No programa estão caminhadas, *hula hoop*, yoga aéreo ou acroyoga, *workshops* de *soundhealing*, conversas, demonstrações de cozinha saudável e espaços dedicados só às crianças e, na Madeira, atividades marítimas como SUP, *coasteering*, *wild swimming* e passeios de caiaque.

WANDERLUST.COM/PT

BAJA PORTALEGRE 500

27 A 29 DE OUTUBRO



Foi a primeira competição de todo-o-terreno em Portugal, e à sua 36.ª edição mantém-se uma prova de pura adrenalina e convívio. Todos os caminhos rumam ao Sul, nem que seja para “ouvir acelerar”, comer bifanas e rever amigos.

BAJAORTALEGRE500.COM

LIFESTYLE E STREET FOOD COMER, BEBER, DEBATER

STREET FOOD TOUR

ATÉ 13 DE NOVEMBRO

COMER à mesa, com todos os preceitos e caprichos, tem os seus encantos. Mas alinhar numa aventura de *street food*, com boa companhia, música animada e bons petiscos, tem um sabor especial. O festival itinerante *street food tour*, que percorre o país de norte a sul com carrinhas carregadas de caprichosos pratos gastronómicos, prova que assim o é. Desvia-se das grandes cidades de propósito, contornando para as vilas e cidades do interior, para levar aos sítios o melhor das comidas do mundo. Quer ficar já a salivar? O circuito arrancou no Cartaxo, por onde passou no início de junho, em direção às festas populares do Seixal, de 24 a 26 de junho. Em julho deslocou-se ao centro do país, até Seia, nos dias 1, 2 e 3 a propósito do Seia Jazz & Blues, e em agosto faz paragem em Setúbal, de 26 a 28 de agosto. De salientar que, além da comida e da bebida, há *workshops* e música, para fazer jus ao conceito de *street food*. De 2 a 4 de setembro, as *foodtrucks* deslocam-se até Penacova, para depois seguirem para o Festival de Artes de Rua de Tomar, de 16 a 18.

A digressão encerra em Ponte de Sôr, no Alentejo, durante o Festival Internacional de Balões de Ar Quente, a 11, 12 e 13 de novembro. Sexta-feira das 18h às 23h; sábado das 12h à meia-noite; domingo das 12h às 16h30.

STREETFOODTOUR.PT



FESTIVAL DE GASTRONOMIA DE SANTARÉM

OUTUBRO

UM DOS MAIORES festivais de gastronomia da Europa regressa no final de outubro para a sua 41.ª edição. O programa ainda não é conhecido, mas, como é costume, não faltarão restaurantes, tasquinhas e sabores regionais.

MODALISBOA

6 A 9 DE OUTUBRO

É UM clássico bianual: a Modalisboa regressa sempre em outubro e em março, para apresentar as coleções de designers portugueses, mas também de convidados internacionais e talentos iminentes. Luis Carvalho, Kolovrat, Nuno Gama ou Alexandra Moura são alguns dos *habitues* no calendário de desfiles, nomes seniores na confeção de vestuário nacional. Espera-se que o evento arranque, como vem sendo habitual, com as conversas e as mostras dos jovens talentos na plataforma Sangue Novo, e prossiga para o calendário de desfiles. A última edição teve lugar no Hub Criativo do Beato, reunindo jornalistas, *buyers* e personalidades habituais do circuito da moda nacional.

MODALISBOA.PT

WEB SUMMIT

1 A 4 DE NOVEMBRO

O WEB SUMMIT tomou Lisboa de assalto em 2016, e nunca mais os geeks e apreciadores de tecnologia largaram esta cidade. Na edição de 2022 esperam-se mais de 70 mil pessoas e centenas de *talks*, entre o Alídice Arena e a Feira Internacional de Lisboa. Em sessões interativas de perguntas e respostas, *masterclasses*, mesas-redondas e discursos, discute-se a atualidade da tecnologia, sempre em diálogo com outras áreas como a Moda, a Cultura, a Política ou o Planeta. Embora não exista ainda programa, não se espera menos, ao nível da popularidade, do que Darren Aronofsky, Amy Poehler, Thierry Henry ou António Guterres, nomes palestrantes das últimas edições.

WEBSUMMIT.COM



WONDERLAND LISBOA

1 DE DEZEMBRO A 2 DE JANEIRO

A ÉPOCA natalícia em Lisboa dispensa apresentações: há iluminação nas avenidas, há rolotes de farturas com chocolate quente e começa a caça aos presentes. Um dos mais emblemáticos jardins da capital, o do Parque Eduardo VII, ganha um adereço: a roda-gigante que assinala a existência da Wonderland Lisboa. Além da roda-gigante, esta feira natalícia tem patinagem no gelo improvisado, recantos para petiscar e conviver, mas também barraquinhas para fazer as compras de Natal junto de marcas e artesãos locais. Por norma dura um mês, inaugurando logo a 1 de dezembro, até 2 de janeiro.

@WONDERLANDLISBOA



EVENTOS REGIONAIS

CELEBRAR TRADIÇÕES. DOS PETISCOS, ÀS FEIRAS ECONÓMICAS

FESTIVAL DO BACALHAU

10 A 14 DE AGOSTO
GAFANHA DA NAZARÉ

O **JARDIM Oudino!**, na Gafanha da Nazaré, em Ílhavo, será palco da gastronomia e da música da nova edição do festival que celebra um dos mais nobres peixes servidos nas mesas portuguesas. Conte com concertos, sessões de *showcooking*, degustações, mostra de artesanato, concursos, oficinas e exposições.

FESTIVALDOBACALHAU.PT



IMAGINE três dias dedicados à doçaria regional. É isso que se passa no Prove Leiria Doçaria, evento dedicado às pastelarias e doçarias locais a acontecer no Mercado de Sant'Ana, em Leiria. Também haverá demonstrações culinárias e *stand-up comedy* que envolvem os chefes, e um concurso que elege o melhor doce do ano.

VISITELIARIA.PT



EXPOMADEIRA

8 A 17 DE JULHO

MOSTRAR os encantos da Madeira, incluindo as atividades económicas, é o propósito da ExpoMadeira, feira de negócios prevista acontecer no Estádio dos Barreiros, no Funchal, onde mais de 100 empresas ligadas ao setor vão debater e trocar conhecimentos.

VISITMADEIRA.COM



FEIRA DE SÃO MATEUS

4 DE AGOSTO A 21 DE SETEMBRO
VISEU

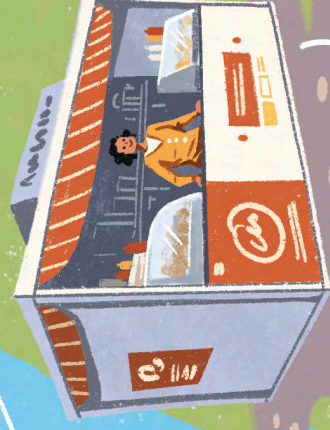
NA **FEIRA** de São Mateus, a festa é rija e duradoura: ao longo de mês e meio, Viseu recebe artistas como Ana Moura, José Cid, Bárbara Bandeira, Mishlawi, Os Quatro e Meia ou D.A.M.A. Além de muita música, vai também haver uma maratona de cycling, o célebre concurso Vestidos de Chita e até uma bolsa de emprego. É uma feira três-em-um: há comida, música e networking.

O PASSE GERAL CUSTA €50.
FEIRASAOIMATEUS.PT



EXPOFACIL

28 DE JULHO A 7 DE AGOSTO
CANTANHEDE



É **UM** dos maiores eventos do centro do país dedicados à indústria e empresas, mas não se limita a expositores desta natureza: inclui uma feira popular, bancas de comida e concertos que animam o verão de Cantanhede.

Este ano, a 29 de julho, espera-se o concerto de Dino D'Santiago, a 30 de José Cid, a 31 de Tony Carreira. Entramos a 1 de agosto com os concertos de Piruka e Jimmy Pi, a 2 de Gipsy Kings, a 3 de Mariza, a 5 de ProfJam e de Chico da Tina, e a 7 de Xutos & Pontapés, entre outros nomes sonantes do panorama musical português. São 500 expositores, 47 hasquinhas e 30 anos de uma feira que aproveitou a deixa dos negócios para celebrar o verão em Cantanhede, em Coimbra.

OS BILHETES CUSTAM 4€.
EXPOFACIL.PT

FEIRA DE SÃO MARTINHO

4 A 13 DE NOVEMBRO
GOLEGÃ

CONHECIDA pela sua natureza festiva, a Feira da Golegã (também designada Feira de São Martinho) recebe competições de cavalos durante nove dias, onde se reúnem não só apreciadores deste género de certame, como quem quiser passar um belo serão, beber um copo e ouvir música. Tudo acontece dentro da vila ribatejana, onde tabernas e restaurantes recebem os concertos e os convivas. Uma feira que celebra os cavalos lusitanos e, ao mesmo tempo, nos recorda que há tradições portuguesas por manter e preservar, e que chama gente de todo o país à Golegã.

FEIRADAGOLEGA.COM



SILVES BEER FEST

13 A 17 DE JULHO

O **SILVES Beer Fest** não só é o mais antigo festival de cerveja do Algarve, como o mais divertido. São mais de 50 variedades de cerveja, artesanato, produtores locais, animação e concertos, que acontecem na Praça Al-Mutamid, o ponto de encontro desta cidade piscatória.

SILVESBEERFEST.PT



FATACIL

19 A 28 DE AGOSTO
LAGOA

PROCURAMOS o Algarve pela comida, pela praia, pelo bom tempo. É por isso que de 19 a 28 de agosto todos os caminhos vão dar a Lagoa, para a 41.ª **FATACIL** – Feira de Artesanato, Turismo, Agricultura, Comércio e Indústria de Lagoa. Uma festa em pleno verão algarvio, a **FATACIL** é paragem obrigatória para os bons apreciadores da gastronomia regional, do artesanato local e da música tradicional portuguesa. São mais de 700 expositores para descobrir no Parque Municipal de Feiras e Exposições da cidade, que dão a conhecer o melhor que se faz na região. Há espaço para concertos, como vem sendo habitual, mas o cartaz está ainda por divulgar.

OS BILHETES CUSTAM 3.50€ (O FAMILIAR, PARA 4, CUSTA 12.50€). FATACIL.PT



O BLEND DO CENTRO

O QUÊ
O CAFÉ EXCLUSIVO DO
CENTRO DE CIÊNCIA DO CAFÉ

QUANDO
DESDE 2014

A HISTÓRIA do *blend* de café criado por Rui Nabeiro confunde-se com a do Centro de Ciência do Café (CCC). Não porque a história seja demasiado complexa ou complicada para ser contada, mas porque estes grãos - dos quais se extrai um café encorpado, aromático, agradável e que se bebe bem sem açúcar - se vendem apenas aqui, no centro de interpretação e divulgação científica e tecnológica do Grupo Nabeiro, na Herdade das Argamassas, em Campo Maior.

Quando a equipa de baristas começou a trabalhar com cafés de especialidade, em 2019, já o *blend* marcava presença no CCC. Em 2016, ano que assinala o arranque da loja Alquimia na área de receção (então apenas com os cafés principais da Delta), já se vendia a granel. Desde 28 de março de 2014, quando o Centro de Ciência do Café foi inaugurado, que o *blend* do comendador está lá.

Mas só mais tarde passou a ser possível saboreá-lo no local. “É um café que fazemos em exclusivo para os visitantes do centro”, diz o barista, antes de referir os muitos clientes que se deslocam de propósito à loja para levar para casa o *blend*, que é vendido a granel, em grão ou moído na hora, ou para o beber lá.

“É um café diferente e é também uma experiência”, refere. “A nossa Coffee & Shop é muitas vezes o primeiro sítio onde as pessoas bebem um café sem açúcar ou sem leite. Degustam a bebida e ficam agradadas com o seu sabor característico, porque não é amargo nem nunca sai queimado.” Há uma razão para isto acontecer. É que os baristas da Delta têm formação específica que lhes permite extrair o café de forma a tirar o melhor partido das suas qualidades. E a este *blend*, um lote cuja proporção de arábica e robusta é um segredo guardado por Rui Nabeiro, qualidade é algo que não falta.



TEXTO MARKUS ALMEIDA FOTOGRAFIA RUI GAIOLA



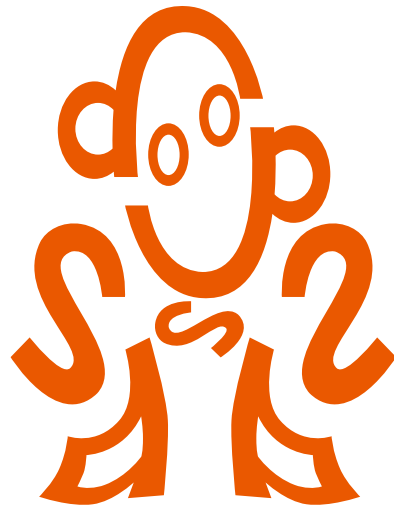
SOPA

**MAS QUE
RICA**

TEXTO
MARIANA ABREU GARCIA

FOTOGRAFIA
GONÇALO F. SANTOS

**SOPA: ALIMENTO E MISTURA DE ALIMENTOS, NUTRIÇÃO
MAS TAMBÉM ENCONTROS ENTRE PESSOAS.
SOPA: PROGRAMA PARA OS COLABORADORES DA
DELTA QUE OS CONVIDA A PÔR AS MÃOS NA MASSA –
OU MELHOR DIZENDO, NA TERRA – PARA CRIAR HORTAS
COMUNITÁRIAS E COLOCAR PRODUTOS NA SOPA.**



**A AGÊNCIA DE
COMUNICAÇÃO
TRUE, PARCEIRA
DA NOOCITY,
APRESENTOU À
DELTA A PROPOSTA
DE PROGRAMA E
FICOU RESPONSÁVEL
POR DESENVOLVER
TODA A IMAGEM
DO PROJETO SOPA.**

NUMA empresa que tem origem no café e, portanto, na terra, fazia sentido que houvesse, no dia a dia, uma maior ligação à natureza. São poucos os colaboradores do Grupo Nabeiro Delta Cafés, num universo de 3900 trabalhadores, que contactam com este lado mais orgânico e, por isso, fazia falta criar espaço e pretexto para novos e melhores hábitos. O convite é geral, mas o desafio não é para todos (e tudo bem): é mesmo para quem tem dentro de si esta sementinha de querer plantar, cuidar e colher algo novo. Mas quem sabe se ela não se multiplica?

A ideia surgiu ainda em 2021, no âmbito de um projeto do Grupo Nabeiro que promovia a saúde e o bem-estar dos seus trabalhadores, com uma série de pequenas iniciativas que decorriam pontualmente ao longo do ano. Mas esta em particular, a SOPA, tinha uma dimensão maior. “A criação de uma horta é um motivo para falarmos de muitos outros temas, como a alimentação, a saúde e a ligação com a natureza”, explica Lara Domingues, da equipa de Comunicação Interna da Delta Cafés.

O arranque do programa, que terá a duração de um ano, teve direito a inauguração com pompa e circunstância. O encontro foi marcado para maio de 2022 nos armazéns do Grupo, em Marvila, Lisboa. Estiveram presentes as pessoas que deram forma à iniciativa, alguns convidados especiais e ainda cerca de 40 colaboradores da Delta. Neste primeiro programa piloto estão abrangidos cerca de 800 elementos das equipas de Lisboa, o que leva Lara, a responsável pelo projeto, a crer que “há interesse por este tema” e que “em breve haverá mais adesão”.

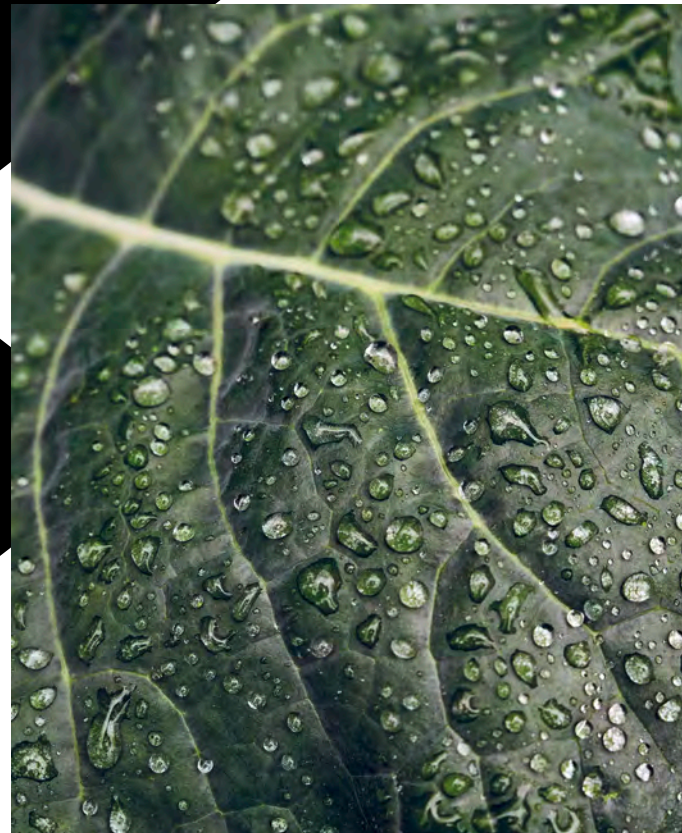
No dia do lançamento esteve também presente Rita Nabeiro, que foi a primeira a contar a sua experiência pessoal no que toca à ligação com a natureza. “Estar em



**O PROGRAMA
PILOTO ARRANCA
EM LISBOA E TEM
A DURAÇÃO DE
12 MESES, PODENDO
ESTENDER-SE
NO TEMPO E
ALARGAR-SE EM
BREVE A OUTRAS
ZONAS DO PAÍS.**



**OS DEPÓSITOS
DE ÁGUA QUE
FICAM POR BAIXO
DOS CANTEIROS
DA NOOCITY
GARANTEM A REGA
DURANTE DUAS
SEMANAS, ATRAVÉS
DE UM SISTEMA
DE IRRIGAÇÃO
INTELIGENTE QUE
CRIA UM EFEITO
DE CAPILARIDADE.**



Campo Maior aproximou-me da terra. Na cidade, esquecemo-nos de que o clima tem um impacto direto no que colhemos. Esta sensibilidade ganha-se, e por isso espero que quem está aqui presente hoje possa multiplicar esta semente por outros.” A seguir, Pedro Rocha, agricultor de profissão e *grower* na Noocity, pegou no microfone e levou o discurso mais longe: “O cultivo mudou a minha vida.”

Com o lema “Grow your own food” (cultiva a tua própria comida) estampado na t-shirt, Pedro falou sobre o seu percurso, que foi “do tradicional” até à Noocity. Formado em Ciências do Ambiente, foi só depois do fazer 30 anos que Pedro decidiu tornar-se agricultor e viver de acordo com os seus ideais. “Temos a ideia de que vai aparecer uma solução milagrosa pensada por uma organização muito grande, mas não”, explicou. “A mudança tem de partir de todos, por mais pequenos que sejamos.” E foi nesse sentido que deixou o desafio a todos os presentes de se juntarem a esta iniciativa e, mais ainda, a levarem para as suas vidas, as suas casas e os seus círculos mais chegados. “A melhor solução é a que está ao nosso alcance. Hoje começamos a cultivar aqui mais do que comida”, disse ainda, antes de apresentar a Noocity.

Nascida em 2013, a Noocity é uma *startup* dedicada a facilitar a agricultura dentro das cidades, com pequenas hortas urbanas que transformam espaços mortos em espaços verdes e cheios de vida. Os seus canteiros inteligentes, com 27 centímetros de altura de solo e um sistema de irrigação inteligente, permitem poupar água e tornar a horta quase autossuficiente, ao ponto de apenas ser preciso regá-la de duas em duas semanas, mesmo no calor do verão. O truque está por baixo do substrato, num reservatório de água inferior, de onde ela sobe através de um tubo. Assim se dá à terra a quantidade adequada de água a cada

momento. Mas a facilidade em manter a horta não significa que ela não precise de cuidados - e ainda bem que assim é. “O contacto com a natureza tem muitos benefícios para o bem-estar de cada um e também para o retorno às relações laborais, que foram interrompidas com a pandemia, e que são tão importantes para o sentido de comunidade”, salientou Lara Domingues. É por isso que a Noocity é cada vez mais procurada por empresas e outras instituições - exemplos disso, em Portugal, são a Farfetch ou a Microsoft e, em Paris, a sede da UNESCO.

A primeira horta comunitária da Delta Cafés, instalada em Marvila, está entregue aos colaboradores da empresa, mas conta com um acompanhamento especializado de um *grower* da Noocity. Uma vez por mês, Pedro Rocha vem visitar o espaço, dar apoio à horta, colher e semear novas espécies, mas também falar com os novos agricultores sobre as suas experiências e descobertas com o programa SOPA, no sentido de os guiar e lhes passar novos conhecimentos. Ao longo dos próximos 12 meses, Pedro vai explicar-lhes como semear e plantar, vai as vantagens do solo e do substrato ou, por exemplo, como cuidar da rega. Entre visitas, volta e meia vai haver uma *masterclass* com convidados externos ao projeto, que vêm contar as suas experiências pessoais - do desperdício zero à sazonalidade na cozinha, dos probióticos naturais à naturopatia na horta, passando pela relevância da inovação social ou da economia circular. Mas como Pedro fez questão de lembrar durante toda a manhã aos presentes: “A horta é vossa. Os *growers* acompanham-vos, sabem que têm este conhecimento à vossa disposição, mas são vocês quem cuida deste espaço.” E deixou ainda um apelo: “Conquistem os vossos colegas até a Delta dizer: ‘Temos que fazer crescer este projeto.’”



NO PRIMEIRO DIA NA HORTA PLANTARAM-SE TOMATEIROS, COUVES E AROMÁTICAS COM A AJUDA DO GROWER PEDRO ROCHA, QUE EXPLICOU QUE COMEÇAR O PROCESSO COM PEQUENAS PLANTAS É SEMPRE MAIS FÁCIL DO QUE COM SEMENTES.



SUDOESTE ALGARVIO



A PONTA SUDOESTE DO CONTINENTE É MÍTICA HÁ SÉCULOS - TALVEZ, HÁ MILÉNIOS. NO PASSADO CHAMARAM-LHE PROMONTÓRIO SAGRADO E HOJE MANTÉM-SE DIVINA À MESA, NAS PRAIAS E NA BELEZA NATURAL.

PEDRALVA

Um pouco antes de chegar a Pedralva, vê-se um conjunto de casas branco e luminoso. É aqui que fica a **ALDEIA DA PEDRALVA**, um projeto de hotelaria que permite o alojamento de turistas nas antigas casas da aldeia. Em 2006, das centenas que outrora viviam aqui, restavam nove habitantes e várias ruínas. A recuperação manteve a arquitetura rural: paredes grossas dão frescura às casas e os pequenos adros ganharam grelhas e mesas para refeições.

Antes desta nova vida da Pedralva, o **PIZZA PAZZA** era o seu único negócio. O restaurante de pizzas do italiano Marco Moiola criou fama à conta da comunidade de alemães da Costa Vicentina e de caravanistas espanhóis. Não perdeu o ambiente *hippie* e, com música noite dentro, as pizzas são uma pequena parte da *patine* do lugar.

Faz parte da vida calma de aldeia beber um copo neste restaurante ao fim da rua, andar pelas hortas ou comprar ovos caseiros a um dos vizinhos, mas quem sai deste microcosmo arrisca outro tipo de paraíso.

Uma praia quase secreta é, no Algarve, uma preciosidade e por isso afirmamos que o acesso difícil (mas seguro) da **PRAIA DA MURRAÇÃO** é a sua maior qualidade. Está a sul da praia do Amado e é complicado encontrá-la nos GPS (em alguns, é útil arranhar o polaco e pesquisar por plaza Murração). Se entrar por uma estrada cheia de valas e a serpentear pela serra, está no caminho errado. A via certa segue por uma paisagem de turbinas eólicas e vai dar a um pequeno areal conhecido por surfistas, pescadores e grutas junto à rebentação: chegou ao seu destino.

① **ALDEIA DA PEDRALVA VILA DO BISPO / 282 639 342**

PIZZA PAZZA RUA DO MEIO, VILA DO BISPO / 282 639 173



SAGRES

O **CABO DE SÃO VICENTE** é altar de peregrinação para quem gosta de um bom pôr do sol. A área do antigo Convento de São Vicente do Cabo, onde está o Farol e o seu pequeno núcleo museológico, é aberta ao público, mas a maior parte dos amigos e namorados fica à beira da estrada, na falésia, vira-se para oeste com copos de vinho na mão e assiste ao espetáculo.

O mesmo podiam fazer na **PONTA DE SAGRES**, com a vantagem de uma vista de oceano de este a oeste, na **FORTALEZA DE SAGRES**. Esta estrutura militar do século XV aproveita o desenho natural do promontório de Sagres e recebe-nos com uma enigmática rosa dos ventos de 48 fiadas e 50 metros de diâmetro, só desenterrada em 1919. Esta ponta do continente é o monumento de eleição para pescadores de domingo e para longas caminhadas nos campos de lapiás.

Se este é local obrigatório para turistas, na rua do Mercado só se ouve falar português. Aqui seca-se moreia, no primeiro andar do **BICA**. Este restaurante de petiscos serve-a frita no ponto, crocante para comer em sandes ou com um esguicho de limão. Menos tradicionais são os pratos do **FERMENTO**, acabado de inaugurar por quatro amigos italianos. Com uma boa garrafeira de vinhos portugueses, o menu tem língua com molho verde ou *tortellini* de alfarroba.

Na estrada nacional, o **PICNIC** também desafia a ideia do que é um café de beira de estrada. Além de servirem *bagels*, são loja de revistas, de vinhos naturais e de cervejas artesanais. Piscam o olho à bomba de gasolina em frente e, em vez de um painel com o preço por litro, têm um com o horário de funcionamento: as horas do nascer e do pôr do sol.

BICA RUA DO MERCADO / 910 136 128

① **FERMENTO FOOD & WINE RUA DE SÃO VICENTE / 282 011 963**

② **PICNIC SAGRES ESTRADA NACIONAL 2686 / 282 144 343**



①

②

VILA DO BISPO

O mais impressionante da paisagem de Vila do Bispo não é visível sem a dose certa de investigação. Por aqui há cerca de 250 menires. Alguns deitados, escondidos na vegetação, fazem da região um polo importante da Europa megalítica. O ex-líbris da rota megalítica de Vila do Bispo é o **MENIR PADRÃO**, erguido na estrada a caminho de outros dois monumentos incontornáveis: as praias do **ZAVIAL** e da **INGRINA**.

Não é absurdo juntar praia e achados pré-históricos no mesmo passeio. Para total coerência histórica junte-lhes, aliás, um prato de percebes. Este marisco perigoso de apanhar está na dieta da região há 6500 anos: foram encontrados vestígios seus no conjunto arqueológico do **MONTE DOS AMANTES**.

O símbolo de Vila do Bispo serve-se em vários restaurantes, mas pelo menos dois fazem a sua fama da ausência propositada do percebe. A **TASCA DO CARECA** é conhecida pelas lulas recheadas, que só vêm à mesa quando estão no tamanho ideal - nem grandes, nem pequenas. Na falta, há lulinhas fritas. A outra casa é para amantes do reino vegetal. O **PISCO** centra-se em pratos sazonais e homenageia os produtores da terra - veja-se o baba negro de megronho, um bolo preto numa vénia às abelhas negras da zona.

De volta à estrada, em direção à Raposeira, é impossível não notar o casarão forrado a olaria. Está claro: a **CERÂMICA PARAÍSO** vende loiças, em alguns casos, a preço de fábrica. Entre bibelôs para turistas, encontram-se pérolas. Mas primeiro é preciso que o cliente não se perca na admiração dos pratos e travessas pregados à fachada e consiga entrar.

A TASCA DO CARECA RUA PRIMEIRO DE MAIO, 4A / 282 639 478

① **PISCO RUA COMANDANTE MATOSO, 2 / 282 096 741**

② **CERÂMICA PARAÍSO ESTRADA NACIONAL 125 / 282 639 480**



①



②



BURGAU

Começar o dia num supermercado será tão pouco ortodoxo como sugerir que se comece o dia num supermercado. Mas quando estão em causa as torradas mais gulosas do Burgau, corremos o risco. O **CAFÉ DO BURGAU** fica à entrada do minimercado Mais Perto e recheia-se de pão de massa mãe, bolos caseiros para todos os gostos, com e sem coberturas, o ubíquo pão de banana e pastéis de nata - tudo feito diariamente por Helena Silva e Kacper Lustyc, sogra e genro.

Abrem-se as portas automáticas do minimercado e vê-se a vitrina provocadora - Burgau faz-se destes casamentos inesperados. As veredas são apertadas, de recantos pitorescos, a pique até à praia.

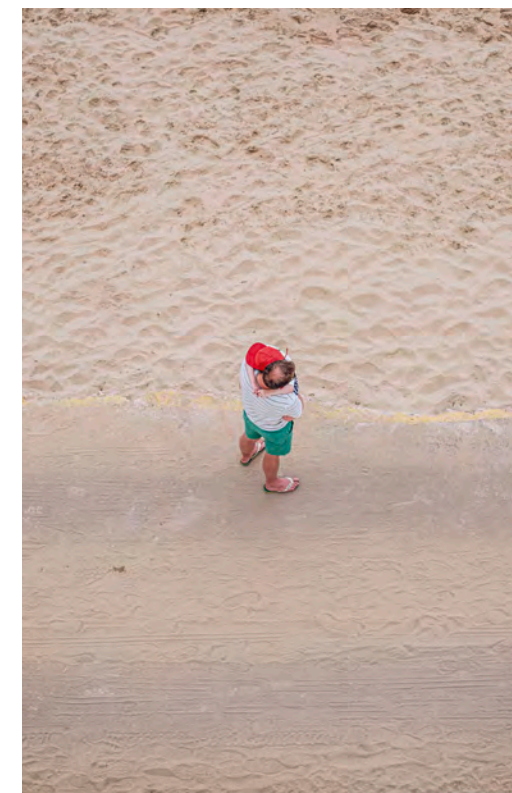
Na mesma rua, de um lado, há restaurantes com pratos do mundo, como o **MIAM**, que serve *foie gras* ou tártaro de salmão; do outro, o estacionamento de barcos de pesca antigos. Num beco, uma fonte forrada a azulejos é prateleira de livros que qualquer um pode levar, se deixar outro.

Tudo isto está bem embrulhado.

Visto de longe, Burgau é uma coleção de casinhas brancas à beira-mar. Vê-se bem do trilho que o liga a Almádena, cinco quilómetros pela costa, parte do **PERCURSO SALEMA-LUZ**. Como estrela guia da caminhada estará sempre o **FORTE DE ALMÁDENA** em ruínas, equilibrado na ponta da falésia. À chegada, há recantos da construção do século XVII para explorar e pode descer-se a pé até à praia da **BOCA DO RIO**. Muito pequena, tem também o seu próprio edifício em ruínas. Sem telhado nem portas, dentro deste velho armazém brotaram figueiras frondosas que dão àqueles escombros cheiro de pomar. Outra vez, o inesperado.

CAFÉ DO BURGAU RUA PRINCIPAL, 11 / 917 722 331

MIAM RUA BEIRA MAR, 5 / 282 014 188





ONDE
SE BEBE
O MELHOR
CAFÉ DO
MUNDO

SÃO PAULO B.LEM PADARIA PORTUGUESA

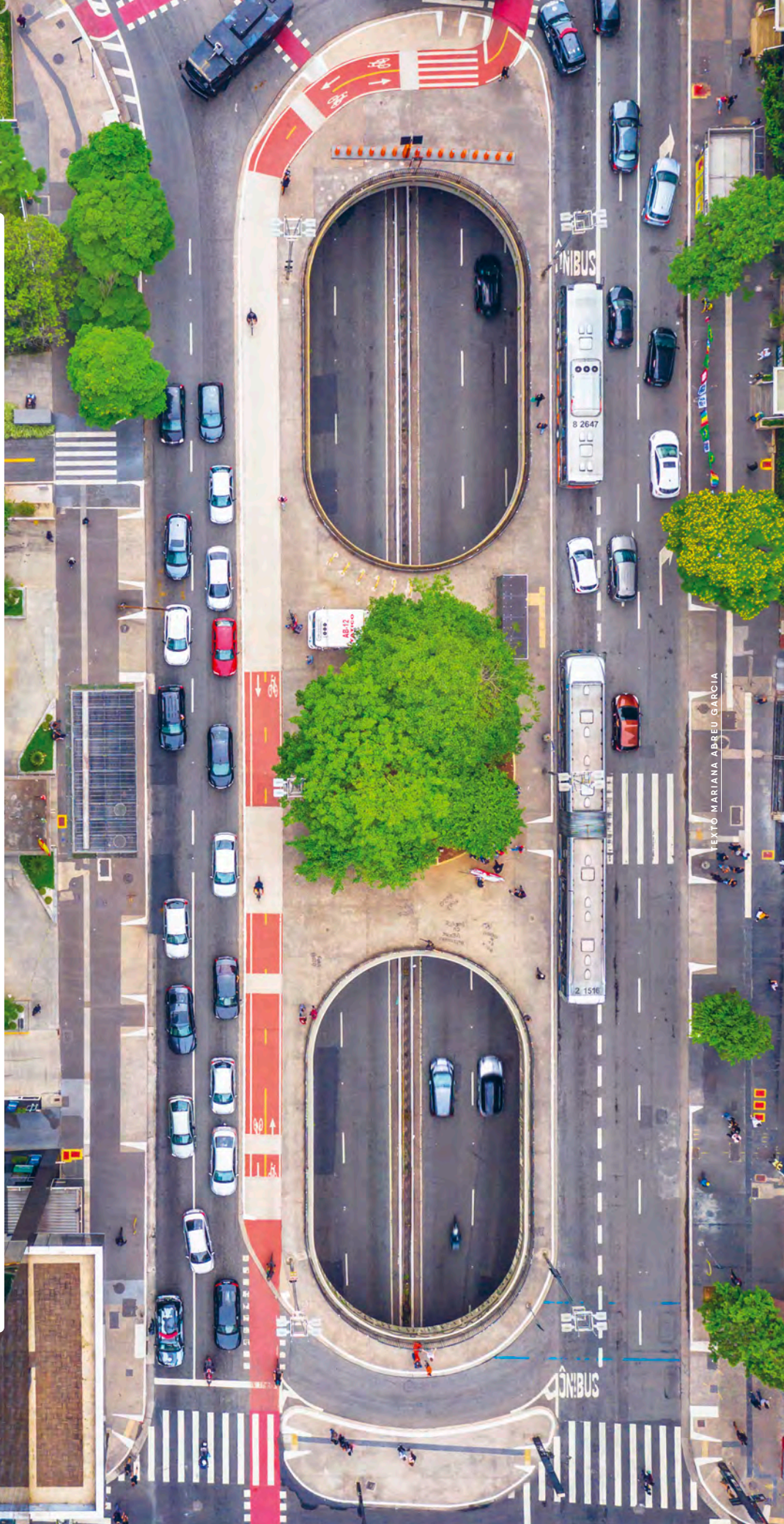
Foi em 2014 que Pedro Nogueira, português a viver em São Paulo há dois anos, se juntou a um par de amigos para abrir uma padaria e pastelaria portuguesa de fabrico próprio. “Suspeitámos que a doçaria portuguesa seria do gosto dos brasileiros, que adoram doces”, recorda.

E não é que adivinharam?

O espaço rapidamente ganhou fama, não só pelas receitas tradicionais – desde o pastel de nata ao toucinho do céu, passando por pães de deus, de leite ou com chouriço –, como também pelas criações que misturavam um pouquinho da cultura dos dois países. Falamos de brigadeiros de baba de camelo ou de travesseiros que, em vez de serem de Sintra, são de Nutella – sempre fica mais perto. Já o café que ali se serve veio desde a primeira hora do mesmo lugar:

“Fazia sentido termos café Delta a oficializar a portugalidade da nossa marca.”

O sucesso foi tanto que, oito anos depois, à primeira padaria B.LEM, aberta no bairro de Pinheiros, se juntaram outras 39, a maioria em *franchising*. “As pessoas batiam-nos à porta a pedir para abrir espaços iguais.” As receitas iniciais mantêm-se, mas os produtos, ultra-congelados e pré-assados, são hoje transportados por todo o país, chegando às lojas praticamente prontos. Este gosto a Portugal chega já a 40 diferentes pontos do Brasil.



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

Agora em
Grão



DELTA
CAFÉS

COLOMBIA

CAFÉ TORRADO EM GRÃO / CAFÉ DE TUESTE NATURAL EM GRANO
ROASTED COFFEE BEANS / CAFÉ TORRÉFIE EN GRAIN
GERÖSTETER KAFFEE LINGEMAHLEN

GRÃO
GRANO
BEAN
GRAIN


Café de Colombia

220g e
7.76oz e

5

DELTA
CAFÉS

Origem Colombia

Elevada em todos os sentidos

Nas altas encostas dos Andes, nasce um grão de café à altura dos mais exigentes apreciadores. Um café 100% arábica, que eleva o sabor e o aroma a cada chávena. Cultivado e apanhado grão a grão no topo dos terroirs vulcânicos e húmidos da Colômbia, este arábica revela-se uma bebida aveludada, com elevada suavidade e ligeiras notas cítricas.

Eleve já a sua experiência de café.