



VILLA EXTRAMUROS

ALENTEJO  
CONTEMPORÂNEO

# TUDO DE BOM

Que há de novo no velho Alentejo? Arquitetura contemporânea. Cozinha de autor com sabor local. E hotéis que fazem questão de fugir à norma. De Montemor a Vila Viçosa, vai um mundo de novidades.

TEXTO DE JOÃO MESTRE  
FOTOGRAFIAS DE JORGE AMARAL/  
GLOBAL IMAGENS

**M**iguel Laffan anda fora de si. Um misto de euforia, apreensão pela responsabilidade que paira sobre si e cansaço, causado pelo sem-número de solicitações que tem chovido por estes dias. Não é caso para menos: há pouco mais de um mês, viu o seu trabalho na cozinha do *resort* L'And Vineyards reconhecido com uma estrela no *Guia Michelin*. Um galardão que, espera o *chef* (e também nós), trará maior atenção internacional à culinária alentejana, parte integrante da cozinha de perfil mediterrânico que propõe no L'And. «Para mim, o Alentejo são as ervas, o mentolado do poejo, a massa de pimentão, e depois as carnes – o borrego, o porco, os enchidos», simplifica. Em termos práticos, isto traduz-se numa cozinha de autor feita com toda a reverência pelo produto – repare-se no salmonete na salamandra com açorda de caldeirada, lulas salteadas e salada crocante –, trabalhada por uma brigada feita essencialmente de alentejanos, todos bem familiarizados com as técnicas e os ingredientes locais, com quem Miguel insiste em partilhar responsabilidades pelos resultados alcançados.

Luís Lopes, ele próprio um filho da terra, também fez parte dessa equipa. Entretanto, surgiu a oportunidade de formar a cozinha do Ecorkhotel, um eco-hotel às portas de Évora inaugurado em junho último. No Cardo, secundado pelo *sous-chef* Jorge Matilde, igualmente jovem, igualmente alentejano, apresenta a sua versão contemporânea da cozinha com que cresceu: as migas, que surgem ao lado de lombos de porco preto e cabeça de xara; a roupa-velha, aqui feita com bacalhau confitado; ou a doçaria conventual, apresentada em trio – torrão de Évora, sericaia e sopa dourada – e com gelado de canela e mel a intermediar. Tudo isto servido numa sala inundada de luz natural, proveniente de janelões rasgados que permitem também uma panorâmica generosa sobre a planície. Aliás, todo o hotel é um jogo bem-sucedido de entradas de luz, ora amplas, de efeito cénico, ora discretas, assegurando privacidade. Um trabalho assinalável do arquiteto José Carlos Cruz, que pegou nas linhas, nos materiais e no espírito minimalista do Alentejo para criar um hotel de traço moderno sem contrastar



VILLA EXTRAMUROS

com o local onde se insere, entre montado, pasto e olival. A cortiça, como o nome sugere, está presente, não só em pequenos apontamentos de decoração ou no licor de bolota de boas-vindas mas também no revestimento do edifício principal. As unidades de alojamento situam-se adiante, 57 *suites* noutras tantas moradias brancas em banda, dispostas não a régua e esquadro, mas de forma orgânica, como se de uma verdadeira aldeia se tratasse – e o edifício principal, que alberga ginásio, bar, *spa*, loja e o restaurante Cardo, faz as vezes de castelo e praça central.

A cidade, essa está a meros quinze minutos de carro, longe e perto quanto baste. Ficar no Ecorkhotel pressupõe pelo menos uma visita a Évora. Mais não seja, para um mero passeio ao acaso pelo centro histórico. Ou >>



ADEGA 14



ADEGA 14



MERCEARIA GADANHA



NARCISSUS FERNANDESII



FÓRUM EUGÉNIO DE ALMEIDA





VILLA EXTRAMUROS



VILLA EXTRAMUROS

>> então para espreitar o que há de novo na Cidade Branca. Na Rua 5 de Outubro, que liga a Praça do Giraldo à Sé, por entre o desfile de montras que apregoam as recordações costumeiras – tarros, barros e outros que tais –, sobressai a do número 39. Sabonetes artesanais, bijutaria de autor, vinhos e outros «prazeres da vida quotidiana» convidam a entrar na Gente da Minha Terra, um projeto que Andrea Marques lançou no verão de 2012, convencida de que a sua clientela seriam única e exclusivamente os turistas. Bem se enganou: a fórmula de artesanato criativo e produtos regionais de pequena tiragem (e grande qualidade) agrada tanto a estrangeiros como à população, que saúda a abertura de um local diferente. Quatro portas adiante, outra novidade, esta com alguns anos no currículo: inaugurada há 13 anos, em Montemor-o-Novo, a Fonte de Letras mudou-se para Évora em finais de julho. À primeira vista, pode

parecer uma livraria como tantas outras, mas basta olhar com um pouco mais de atenção para perceber o cuidado dado aos livros infantis, às pequenas editoras, à música, ao Alentejo, ao cinema de animação. Além de tudo isto, é também um café, com bolos, tostas e bebidas quentes, inequívoco convite a longas tardes de leitura.

Continuando a subir a 5 de Outubro, alcança-se a Sé. Adiante, rumo ao Templo Romano, é impossível não reparar na nova vida do Palácio da Inquisição. Ironicamente, é agora um espaço de cultura, sede do Fórum Eugénio de Almeida, «braço cultural» da fundação homónima, recentemente distinguida com a insígnia de membro honorário da Ordem do Infante D. Henrique. O antigo palácio quinhentista conta agora com 1200 metros quadrados de área de exposição, auditório, restaurante, *wine bar* e uma loja onde não faltam os produtos com o carimbo da fundação, entre

eles os vinhos e azeites Cartuxa e EA. Até 9 de março de 2014, acolhe Inter[ín]venção, uma surpreendente exposição de *media art* baseada na coleção do museu ZKM de Karlsruhe (Alemanha), onde o visitante é incitado a tocar, falar, interagir com as peças. A palavra «proibido», essa nem vem à conversa.

Saciada a fome de cultura, é hora de pensar com o estômago. Clássicos da boa mesa não faltam, mesmo num raio de cinco minutos a pé. Mas o apetite pela novidade dá-nos paciência e resistência para uma curta viagem de carro até Estremoz. No Largo Dragões de Olivença, encontramos a Merceria Gadanha, onde a *chef* brasileira Michele Marques propõe uma abordagem muito própria à cozinha e aos produtos do território, com mão certa e arrojo q.b. Na carta há petiscos, pratos «de pleno direito», sobremesas do outro mundo e uma lista de vinhos a rondar as duas centenas, alentejanos na sua esmagadora maioria.



CARDO

>> Não é a única grande novidade na cidade. Em fevereiro último, a Cadeia Quinhentista – restaurante de referência instalado numa antiga prisão do século XVI – ganhou uma irmã caçula, a Adega 14, que exerce funções de petiscaria e loja, com vinhos, azeites, licores, artesanato e outros dignos embaixadores de Estremoz. À mesa, há pitéus como ovos de codorniz, carne de alguidar, chouriço assado à mesa, mas também tostas, em pão alentejano, de paio ou queijo e azeite. Tudo devidamente assessorado por uma carta que vinhos que inclui oito opções a copo. Para quem não consegue passar sem os cozinhados de Alice Pôla, cozinheira de mão-cheia e dona de uma boa disposição contagiante, também se arranja maneira de aqui fazer chegar um ou outro prato da Cadeia – que fica do outro lado do largo –, basta pedir. Alice não se recusará.

Pedro Mendes pode não ser alentejano de gema como Alice. Mas não lhe fica atrás na paixão com que defende a culinária regional. Nem em matéria de respeito pelos produtos locais. Ao leme do Narcissus Fernandesii, em Vila Viçosa, desde novembro, o jovem *chef* tem sobre os ombros a responsabilidade de colocar o restaurante do hotel Marmôris em definitivo no mapa nacional da cozinha criativa. Para tal, tanto chama a lume ingredientes basilares, caso do cação e do porco preto, como outros menos batidos – sendo a bolota o caso mais curioso. Isso mesmo, a bolota, o desprezado fruto da azinheira que, garante, guarda imensas potencialidades. Tanto que lhe dedicou um livro, *O Renascer da Bolota*. Na carta do Narcissus, é sua intenção ter sempre uma entrada,



um prato e uma sobremesa com o improvável ingrediente. Bolinhos de farinheira e bolota com compota de cebola roxa, plumas de porco alentejano com carnes fumadas, batata frita com *pickles* e amêijoas à Bulhão Pato e azevias de mel e bolota são as propostas para a corrente época, lado a lado com vieiras enroladas em salmão fumado sobre *polenta* de algas, cação escalfado em caldo de algas, molho de tomate e poejos, ou laranja de Vila Viçosa em três texturas – até porque o Alentejo não se esgota na bolota e no porco preto.

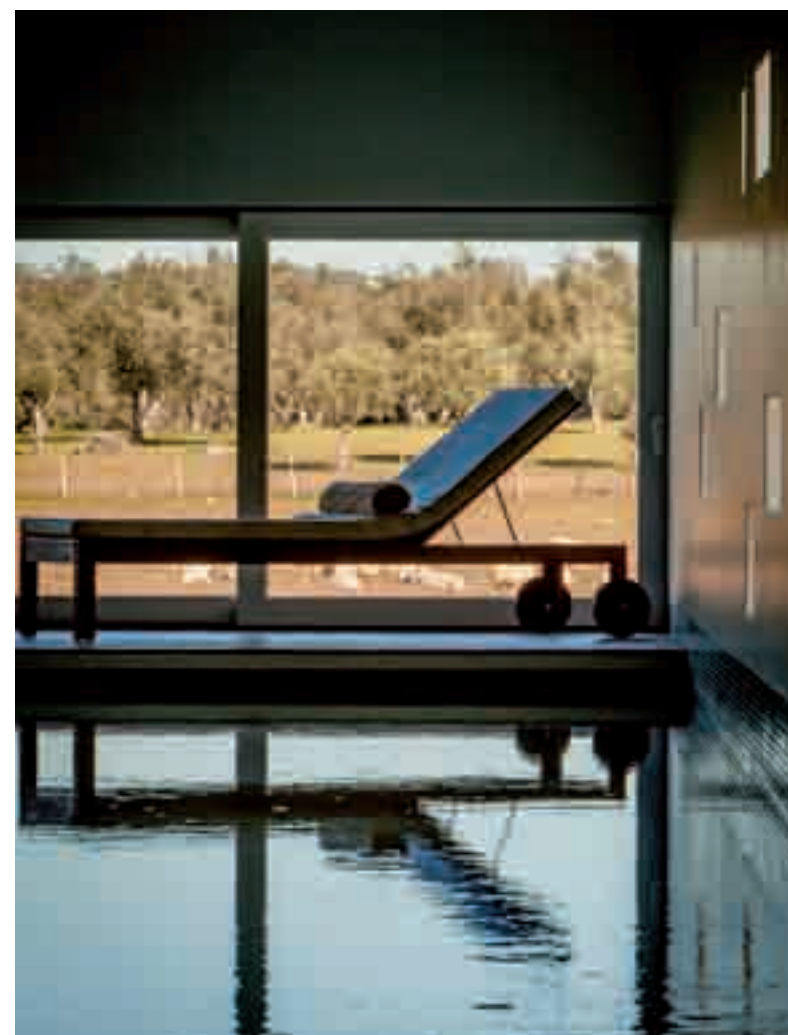
Com as devidas adaptações, o mesmo se poderia dizer em matéria de turismo rural: o Alentejo não se esgota em montes típicos e paredes de cal. Que o diga François Savatier, que em 2007 se lançou de cabeça no projeto de trocar o *stress* de Paris pelo doce sossego de Arraiolos. «Precisava de espaço», desabafa. Missão cumprida. Num punhado de hectares de olival, fora da vila mas com vista direta para o castelo, encontrou espaço de sobra para





**ECORKHOTEL**

Os materiais, as linhas e o espírito minimalista do Alentejo inspiraram um hotel tão *cool* quanto alentejano.





ALENTEJO



ECORKHOTEL



L'AND VINEYARDS

#### L'AND VINEYARDS \*\*\*\*\*

EN4 (Montemor-o-Novo) | Tel.: 266242400

Preço médio: 45 euros

[l-andvineyards.com](http://l-andvineyards.com)

#### ECORKHOTEL \*\*\*\*

EN114 (Évora) | Tel.: 266738500

Suites a partir de 102 euros por noite  
(inclui pequeno-almoço)

Preço médio (rest.): 30 euros

[ecorkhotel.com](http://ecorkhotel.com)

#### GENTE DA MINHA TERRA

Rua 5 de Outubro, 39, Évora | Tel.: 964956259

De segunda a sábado, das 10h00 às 19h00

[facebook.com/gentedaminhaterraevora](https://facebook.com/gentedaminhaterraevora)

#### FONTE DE LETRAS

Rua 5 de Outubro, 51, Évora | Tel.: 266899855

De segunda a sábado, das 10h00 às 19h00

(sábado, até às 18h00)

[fontedelettras.blogspot.pt](http://fontedelettras.blogspot.pt)

#### FÓRUM EUGÉNIO DE ALMEIDA

Largo do Conde de Vila Flor, Évora

Tel.: 266748350

De terça a domingo, das 10h00 às 19h00

[forumea.pt](http://forumea.pt)

#### MERCEARIA GADANHA

Largo Dragões de Olivença, 84A, Estremoz

Tel.: 268333262

De quarta a domingo, das 10h00 às 23h00

Preço médio: 25 euros

[facebook.com/gadanhamercearia](https://facebook.com/gadanhamercearia)

#### ADEGA 14

Rua do Arco de Santarém, 14, Estremoz (Castelo)

Tel.: 268333081

Todos os dias, das 10h00 às 19h00

[facebook.com/adega14etz](https://facebook.com/adega14etz)

#### NARCISSUS FERNANDESII

Hotel Alentejo Marmòris \*\*\*\*\*

Largo Gago Coutinho, 15, Vila Viçosa

Tel.: 268887010

Preço médio: 35 euros

[alentejomarmoris.com](http://alentejomarmoris.com)

#### VILLA EXTRAMUROS

Horta do Chaveiro (Arraiolos)

Tel.: 266429506/911192550

Quartos duplos a partir de 130 euros  
por noite (inclui pequeno-almoço)

[villaextramuros.com](http://villaextramuros.com)

>> construir a sua casa de sonho, a que chamou Villa Extramuros, inaugurada em 2012. Da cumplicidade com o atelier de arquitetura Voar nasceu um edifício de linhas arrojadas, onde sobressai a transparência, preciosa nestes dias frios mas fácil de compensar com sombra nos meses de maior calor. Ao centro, um grande pátio com laranjeiras, uma das poucas exigências que François trazia na algibeira. «Numa casa do Sul é fundamental ter um espaço ao ar livre, para aproveitar o bom tempo em todas as estações.» A decoração reflete o gosto pela arquitetura e pelo design, mas também a paixão do dono por aquilo que é da terra – há apontamentos de mármore de Estremoz, utensílios e isolamento de cortiça, mantas de lã e louças de barro, que convivem, à mesa de pequeno-almoço, desenhada por Eero Saarinen, com as intemporais cadeiras Tulip Chair. Um contraste que demonstra na perfeição que a Villa Extramuros não é um corpo estranho na paisagem alentejana, antes uma certa evolução da identidade local. Quem disse que a modernidade tem de ser postiça? □



MIGUEL LAFFAN