

az-zait

ALEXANDRE HERCULANO
UMA HISTÓRIA DE AZEITE
PORTUGUÊS

UM CASO DE AMOR
COM GUTA MOURA GUEDES
COMO PROTAGONISTA

TRÁS-OS-MONTES UM PASSEIO
INESQUECÍVEL PELAS TERRAS
DO TUA ONDE A AZEITONA
É RAINHA E SENHORA

um lagar como nunca ninguém viu. porque não?

O novo lagar Oliveira da Serra nasceu de uma ideia impossível: porque não semear paredes? Depois, foi só tirar o im ao impossível para criar um projecto verdadeiramente único. Um lagar onde as paredes crescem da terra e espelham a beleza pura do olival. E onde a tecnologia permite fazer da produção de azeite uma arte. E fazer de cada azeitona uma obra-prima. Porque não?



Os tempos são de regresso à terra, às coisas simples e genuínas, aos valores que, afinal, sempre foram os nossos. Mas também de regresso aos bons produtos que produzimos, às belas paisagens do nosso país, à admiração e ao respeito pela nossa gente, que acredita e se esforça, e que com o seu trabalho contribui para o bem comum.

Viajamos pelo universo encantado do azeite como se fosse a primeira vez.

Observamos o infindável horizonte, cheiramos a terra, ouvimos a natureza, saboreamos a riquíssima gastronomia de Trás-os-Montes.

Trazemos na bagagem ideias e vontade de fazer diferente mas sempre melhor.

E também trazemos cheiros, sabores de ontem e de sempre, tão actuais que nos reconfortam a alma. E acreditamos no respeito pelo nosso planeta, na utilização racional dos nossos recursos e na sustentabilidade de que dependerá o legado que deixaremos às gerações futuras.

Falamos com gente empenhada e optimista. Gente que sabe que fazer bem faz toda a diferença. Gente como Guta Moura Guedes, Presidente da Experimenta Design, cujo objectivo primordial é contribuir para a felicidade das pessoas. Assim mesmo, tão simplesmente. Ou, como o inspirado Chef Rui Paula, cuja paixão pela cozinha se enraíza profundamente nas memórias dos sabores de casa da sua avó.

Aceite o nosso convite e parta, uma vez mais, à descoberta do que nos deu tanto prazer descobrir para si.

Pedro Cruz,
Presidente da Casa do Azeite

FICHA TÉCNICA

EDIÇÃO CASA DO AZEITE - ASSOCIAÇÃO DO AZEITE DE PORTUGAL
RUA CASTILHO N.º 69, R/C ESQ. 1250-068 LISBOA T. 213 841 810 - F. 213 861 970
GERAL@CASADOAZEITE.PT - WWW.CASADOAZEITE.PT

COORDENAÇÃO MARIANA VILHENA DE MATOS **PRODUÇÃO E PUBLICIDADE** CASA DO AZEITE **CONCEPÇÃO, PAGINAÇÃO, TEXTOS E EDIÇÃO** PLOT CONTENT AGENCY
DESIGN INÊS REIS **FOTOGRAFIA** ARTUR, CRISTINA PINTO, EDUARDO RIBEIRO, VASCO CÉLIO, COOKING LAB, GETTY IMAGES, VMI CORBIS **TIRAGEM** 2000 EXEMPLARES
IMPRESSÃO E ACABAMENTO LISGRÁFICA

DEPÓSITO LEGAL 186448/02

UMA EDIÇÃO



10

CONHECER

TRÁS-OS-MONTES SENTIR A TERRA

Com condições naturais únicas, um património histórico, cultural e arqueológico fora de série e uma produção de azeite na ordem dos oito milhões de litros, Trás-os-Montes é, definitivamente, um destino essencial.



24



CONVERSAR

I ♥ AZEITE

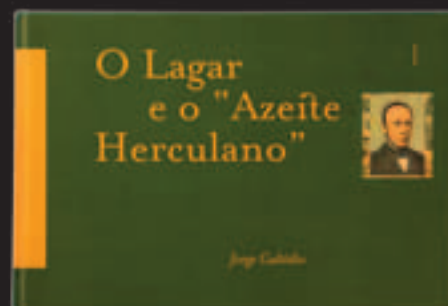
A presidente da Experimenta Design, Guta Moura Guedes, sublinha que o azeite é uma das substâncias que mais a fascinam, estando presente na sua vida desde sempre. Comum a todos os seus projectos está a vontade de contribuir para a melhoria da qualidade de vida das pessoas.

38

REVIVER

ALEXANDRE HERCULANO O AZEITEIRO ILUMINADO

Combateu com D. Pedro, revolucionou a literatura, introduziu o método histórico e ainda teve tempo para produzir o melhor azeite do seu tempo. Apostou na inovação e numa visão holística do fabrico do azeite, em que todas as fases eram igualmente importantes.



sumário

48

CAROÇO E BAGAÇO DE AZEITONA

RECICLAR

A árvore que simboliza a paz continua a surpreender. Um pouco por todo o mundo têm surgido soluções para o tratamento dos resíduos resultantes do fabrico de azeite.

58

SABOREAR

CHEFE RUI PAULA COZINHA COM MEMÓRIA

Oriundo do Porto, foi em Trás-os-Montes que deu os primeiros passos na cozinha. Influenciado pela avó de Favaios, defende que sem paixão não há boa cozinha. Tal como sem bons ingredientes, ocupando o azeite um papel de destaque.



72

GOURMET

PORQUE OS OLHOS TAMBÉM COMEM

É entre o design e a tradição que nesta loja, de conceito e marca próprios, se coloca o azeite. Afinal, todos sabemos que no meio está a virtude.



Oração laudatória

NÓS TE LOUVAMOS

Oh Oleácea inermem, perenifolia!

NÓS LOUVAMOS

As tuas folhas coriáceas lanceoladas,

Verde-escuras na página axial e

Acinzentando-escamulosas na abaxial!

NÓS LOUVAMOS

O teu fruto, drupa oleaginosa, de subglubosa,

*A elipsóide, muitas vezes negra ou arroxeada
Na maturação!*

NÓS LOUVAMOS

*O óleo que se extrai da oliva e a que os Árabes
Chamavam azzait, luz das candeias de antanho,
Ouro da vida, tesouro da terra,
Sabor dos Sabores!*

NÓS TE LOUVAMOS

Oh oliveira que, tal como os antigos,
Também consideramos o símbolo da
sabedoria, paz, abundância e glória!

Chá



—
*Uma mistura
poderosa*

Rica em potássio, manganésio,
fósforo, selénio, cobre e zinco
e muito simples de preparar.
Seque as folhas e ferva a água.


—

de Oliveira

aproveite as folhas da árvore da paz e cuide da alma







TRÁS-OS-MONTES SENTIR A TERRA

*Não se chega sequer a estranhar.
Entranha-se desde o primeiro momento.
As condições naturais únicas, as paisagens
e o património histórico, cultural e
arqueológico fazem de Trás-os-Montes
um apetecível alvo turístico.*

TEXTO POR SUSANA MARVÃO - FOTOS POR CRISTINA PINTO

Escolhemos os concelhos da Terra Quente para uma merecida escapadela. E fizémos tudo a que tínhamos direito. Usámos todos os sentidos neste roteiro. ¶ Observámos o infindável horizonte, cheirámos a terra, ouvimos a natureza, saboreámos a riquíssima gastronomia e tocámos as gentes. ¶ No final, fica a sensação de que estas terras, de forte personalidade, souberam evoluir paulatinamente sem ultrajar a memória do passado

Mirandela é sempre um bom sítio para se começar uma viagem pela Terra Quente Transmontana. E prepare-se, porque se já não vai há algum tempo a esta cidade à beira Tua pode ter uma grande surpresa. Uma agradável surpresa. Afinal, estamos a falar de uma princesa. Podíamos sugerir a visita a imensos sítios. Ao Palácio dos Távoras, uma imponente construção nobre reedificada no século XVII, onde hoje se situa a Câmara Municipal, ou ao Palácio dos Condes de Vinhais. Podíamos dizer para visitar a cerca amuralhada da qual resta apenas a Porta de Santo António e, claro, a ponte medieval, em cantaria de granito e com 238,5 metros de comprimento. Aliás, é impossível que a ponte velha, como é conhecida, passe ao lado de quem visita Mirandela. Actualmente exclusiva para uso pedonal, a data exacta da construção parece ser uma incógnita, mas há quem aponte o século XVII como provável data de edificação. Ao longo dos séculos a estrutura sofreu muitas intervenções, sendo uma das mais importantes a realizada em 1910 depois de uma forte cheia ter destruído quatro arcos que acabaram por ser substituídos por dois com maiores dimensões. Hoje, a ponte tem 17 arcos visíveis. E, é claro, o espelho de água e o seu repuxo que abraça a cidade, dando-lhe carácter e ajudando à sua promoção internacional. Mais: foi aqui, na princesa do Tua, que nasceu, dizem os locais, o conceito de “cidade jardim”. O culto da flor é visível por todo o lado e vale a pena perder algum tempo a observar as flores que invadem toda a região.

SENTIR A CIDADE

Antes de mais, “sinta” a cidade. Estacione o carro no parque ao lado da ponte nova e caminhe pela Rua da República. Entre nas casas onde desfilam os produtos regionais e tradicionais e, claro está, onde a alheira é rainha e senhora. Mas não é tudo. Há uma imensidão de produtos que esta terra reclama serem seus. Para atestarmos a genuidade do que se diz, D. Maria do Céu é convidada a participar, orgu-





ARTESANATO COM CHAMA

Em Torre de Dona Chama, uma das freguesias do concelho de Mirandela, residem alguns dos artesãos da região. Característicos são os bordados, as albardas, as peças de lata ou os trajes dos caretos que vestem a festa de Santo Estêvão ou dos rapazes.

E apesar de ser a festa de um santo, é uma celebração pagã que ocorre todos os anos, a 25 e 26 de Dezembro, e nela participa toda a comunidade - homens, mulheres e crianças.

A organização é promovida pelos rapazes ou moços da aldeia que, segundo a tradição, devem ser solteiros.

É na noite de 25 que se efectua o denominado roubo dos burros. Estes animais são retirados da posse dos seus donos durante a festa para serem utilizados nos eventos. Depois do roubo, aqueles que o efectuaram juntam-se aos outros elementos da população, que já se encontram junto à fogueira de Natal, feita num largo da localidade.

Temos a sorte de apanhar em casa a D. Maria Odete Nozelos, uma das artesãs que faz os trajes dos caretos que, hospitaleira, logo arranja forma de nos mostrar o “museu” onde está exposto o variado artesanato. Aliás, é aqui, bem no centro da Torre de Dona Chama, que se encontra a maior albarda do Mundo, que faz parte do Guinness e cujo diploma orgulhosamente se destaca na parede.

lhosamente atrás do balcão do Solar dos Presuntos. “Mas não é o de Lisboa, é o Solar dos Presuntos de Mirandela, escreva aí!”, está escrito. Ao entrarmos, os enormes *post-its* fluorescentes, verdes e amarelos, ao invés de chamarem a atenção acabam é por distrair, de tantos que são. E lá vão anunciando os produtos regionais e tradicionais. De “fabrico próprio”, diz logo no toldo da entrada. Além das alheiras, de caça e tradicionais, há ainda os enchidos, o folar, a bola de azeite – “olhe que se diz bôla”, alerta-nos a D. Maria do Céu – a bola de azeitona, o pão regional, o queijo de ovelha, no qual a Quinta da Veiguiña e o seu Terrincho reinam, e o azeite.

Aliás, no Solar dos Presuntos o desfile dos azeites da região é um prazer aos olhos. Há para todos os géneros e feitios, de todas as marcas e para todos os preços. Há o Ouro do Tua, o de Murça, o de Mirandela e até o Milénium. E o azeite Romeu. “Puro como Deus o deu”, diz o rótulo. Mas a este voltaremos mais tarde. Perguntamos à D. Maria do Céu que produtos são mais vendidos no Solar dos Presuntos, ao mesmo tempo que uma cliente pede atenção e ela responde: “Aqui é tudo muito baratinho...”. Lá nos diz que entre as alheiras, as tradicionais de carne de porco e galinha, ou seja, as de Mirandela, são as mais requisitadas. Depois, vêm as de caça.

E pronto, é altura de abandonar o Solar e a D. Maria do Céu porque, como insiste em dizer, é sábado e ao sábado há muitos clientes e não há tempo para conversas... E tem razão: em apenas segundos, duas dezenas de pessoas tomam de assalto o pequeno estabelecimento. E mais: saem da loja munidas de sacos de plástico com alheiras e a “bôla” tradicional...

NEM PARECE VERDADE...

Depois de um passeio pelo Parque do Império, almoce na Flor de Sal. Acredite que vale a pena. E não se preocupe muito em escolher o menu. Aceite as sugestões do chefe de sala, Marco Quintela. De entrada, é sempre uma boa opção as repolgas coradas e torradas de alho e linguiça bísaro regado com azeite e flor de sal. De peixe, o polvo afogado em azeite de Trás-os-Montes, alecrim, tomilho e orégãos com arroz de forno é uma excelente escolha. Na carne, mil-folhas de alheira de caça de Mirandela com guisado de cogumelos. Para fechar em beleza, pudim de azeite com gelado de azeite e doce de azeitona. Veredicto final: é tão bom que até parece mentira! Tome um café na esplanada enquanto contempla Mirandela. Mesmo com frio, é uma experiência.



COM ÁGUA NA BOCA

Mirandela é feita de alheiras, mas também de sopa de agrião, perdiz com couves, folar de carne, bolinhos de azeite, queijo e muito mais. No comércio local, principalmente entre a Rua Afonso III e a Rua da República, é possível encontrar os melhores azeites, bem como outros produtos regionais e tradicionais, como a famosa alheira de Mirandela, o queijo Terrincho e outros enchidos.



UMA NOITE NUM SOLAR

Mas a Terra Quente Transmontana é mais do que Mirandela. Os concelhos de Alfândega da Fé, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros e Vila Flor são, todos eles, dignos de uma visita. Há muitos bons locais onde dormir, sobretudo se acrescentarmos à lista o turismo de habitação e rural da região.

Macedo de Cavaleiros foi a opção. Bem no centro da cidade, ergue-se o Solar do Morgado Oliveira, agora turismo de habitação. A casa remonta a 1674 e respira história por todos os poros. Esperemos que tenha a sorte de ser recebido por Luís de Miranda Pereira, herdeiro e agora gestor do solar. Invista tempo à conversa com este advogado e ex-director-geral dos Serviços Prisionais. “Não mudei de profissão, mudei foi de clientes”, diz em tom de brincadeira. A casa é absolutamente deslumbrante e podemos ver pedaços da história da família por todo o lado. “Normalmente vinha aqui visitar a minha avó Clotilde, mas depois a casa ficou abandonada.” Hoje, ninguém diria que a casa durante algum tempo não teve alma. Actualmente tem duas suites, três quartos e muitas zonas comuns, como a sala de jantar, a sala de estar ou a sala de jogos. “Costumo dizer que nasci em Lisboa por acaso, porque





SPA NAS ALTURAS

O caminho até Alfândega da Fé é acessível e o final da viagem compensa com uma paragem no Hotel Spa. Há placas a indicar o local, por isso é difícil perder-se. Mas fique com este conselho: não hesite em parar nas terras por onde vai passando, por exemplo em Bornes, uma deliciosa aldeia poucos quilómetros antes do hotel. Chegados à antiga estalagem Nossa Senhora das Neves, agora convertida no Hotel Spa Alfândega da Fé, experimente ver o pôr-do-sol a mais de mil metros de altitude, em plena Serra de Bornes. Vá com tempo, porque há muitas actividades para fazer. Como fazer *jacuzzi* suspenso enquanto aprecia a paisagem e entregar-se a uma olivaterapia. Não se iniba de pedir conselhos à Filipa, técnica de Spa formada pela Escola de Hidroterapia Carla Moreira e que a pode ajudar a perceber os benefícios que o azeite tem quando aplicada no corpo. Basicamente, o azeite tem uma grande concentração de antioxidantes que ajudam a combater os radicais livres responsáveis pelo envelhecimento. É, ainda, rico em vitamina A, indispensável para a saúde da pele, e vitamina D, fundamental para a estrutura óssea. A nível tónico tem propriedades antimicrobianas e anti-inflamatórias e está ainda indicado no tratamento de dermatites, eczemas e psoríase.



o meu pai trabalhava lá na altura”, conta-nos o anfitrião. Hoje, a vida continua lá, em Lisboa, mas as viagens a Trás-os-Montes são cada vez mais frequentes. É preciso também reservar algum tempo e estômago para, ao pequeno-almoço, provar o queijo, o presunto e as compotas da terra. Aprecie a companhia de Luís de Miranda Pereira ao mesmo tempo que a D. Luísa lhe serve o sumo de laranja.

ALBUFEIRA DO AZIBO

Aponte a bússola para norte, no sentido de Bragança, e aterre na Albufeira do Azibo. Fica apenas dois quilómetros da cidade de Macedo de Cavaleiros e a 30 quilómetros de Bragança. Chegado aqui, inspire e olhe... Simplesmente olhe e contemple o arrebatador panorama que se encontra à sua frente. A Paisagem Protegida da Albufeira do Azibo ocupa uma área de 3327,146 hectares e está localizada, na sua quase totalidade, no concelho de Macedo de Cavaleiros, abrangendo

PRODUTOS REGIONAIS

Solar dos Presuntos
Rua das Amoreiras, n.º 2-r/c.
Mirandela
Tel. 278 263 001 | 964 103 849



O AMOR DE ROMEU POR MARIA RITA

Agora siga caminho para Romeu, cuja paixão não é Julieta mas antes Maria Rita, o emblemático restaurante dos descendentes de Clemente Menéres. “Cheguei à povoação do Romeu às quatro horas da tarde do dia 18 de Maio de 1874. Procurei uma estalagem e encontrei a única que lá existia e que era da Sra. Maria Rita que, por sinal, nada tinha que nos dar de comer. Mandeí então assar bacalhau, acompanhado, a primeira vez para mim, de pão negro de centeio”, lê-se na história do restaurante. A sociedade Clemente Menéres, fundada em 1902, é a alma de Romeu. Desde 1874 que cultiva milhares de hectares dispersos por oito concelhos do distrito de Bragança e detém no Porto, na margem Douro, zona Património Mundial, o extinto Convento de Monchique e edifícios anexos onde tem sede e armazéns. Actualmente pratica exclusivamente agricultura biológica certificada (olival e vinha). E tem cerca de sessenta sócios, todos descendentes do fundador. É aqui que nasce o tal azeite Romeu, virgem extra, DOP de Trás-os-Montes e certificado como modo de produção biológico. O azeite é produzido exclusivamente a partir de oliveiras próprias das variedades Cobrançosa, Verdeal Trasmontana e Madural e como ostenta orgulhosamente o *site*, está no TOP 10 e 15 dos melhores azeites do Mundo, tanto no Guia Italiano de Azeites 2005 e 2007, como na revista *gourmet* alemã *Feinschmecker*.



as freguesias de Vale da Porca, Santa Combinha, Podence, Salselas, Vale de Prados e Quintela de Lampações, do concelho de Bragança. Aqui, as infra-estruturas disponíveis permitem a realização de actividades de carácter desportivo, cultural, ambiental ou de simples lazer. Seja o pedestrianismo, orientação, escalada, cicloturismo, desportos náuticos não motorizados, natação, remo, canoagem, vela, *windsurf*, turismo de natureza ou turismo científico.

Dentro desta Paisagem Protegida da Albufeira do Azibo há duas praias fluviais: a Praia da Ribeira e a Praia da Fraga da Pegada, tendo esta última sido galardoada com a Bandeira Azul e de Praia Acessível.

Do lado da freguesia de Salselas destaca-se o Núcleo Central da PPAA e a Sala-Museu Arqueologia. Nas proximidades existem ainda duas instalações de referência: o Museu Rural de Salselas e a Casa do Careto, em Podence.



A DOP “AZEITE DE TRÁS-OS-MONTES”

O olival transmontano ocupa cerca de 80 mil hectares e envolve cerca de 37 mil olivicultores, com produções na ordem de oito milhões de litros de azeite. O património olivícola mirandense ultrapassa os 12 500 hectares de plantações e cerca de cinco mil hectares têm menos de vinte anos. No final da década de oitenta, afirmava-se que o olival mirandense era “uma mancha de cerca de um milhão de árvores”. Mas agora, é provável que esse número tenha duplicado, segundo o Terra Olea, o gabinete da câmara municipal de Mirandela, responsável pela promoção da oliveira e do azeite.

Há vinte anos, a variedade Verdeal Transmontana dominava os olivais com cerca de 40% do total de oliveiras, seguida da Cobrançosa (30%), Cordovil (13%) e Madural (10%). Actualmente, a Cobrançosa instituiu-se como a rainha soberana do olival mirandense (mais de 60%, cerca de um milhão e duzentas mil árvores).

A DOP “Azeite de Trás-os-Montes” foi criada em Fevereiro de 1994 pelo agrupamento Associação de Olivicultores de Trás-os-Montes e Alto Douro que requereu o reconhecimento da denominação de origem. A área geográfica de produção de Denominação de Origem Azeite de Trás-os-Montes (localização dos olivais, extracção do azeite e seu acondicionamento) está circunscrita aos concelhos de Mirandela, Vila Flor, Alfândega da Fé, Macedo de Cavaleiros, Vila Nova de Foz Côa, Carrazeda de Ansiães e algumas freguesias dos concelhos de Valpaços, Murça, Torre de Moncorvo, Mogadouro, Vimioso e Bragança.

ONDE COMER

Flor de Sal – Chef Rogério Bento
Parque Dr. José Gama
Mirandela
Tel. 278 203 063
www.flordesalrestaurante.com

Maria Rita Romeu
Tel. 278 939 134
www.quintadoromeu.com
GPS N 41,520 - W 7,060

ONDE DORMIR

Solar do Morgado Oliveira
R. Pereira Charula, 16
Macedo de Cavaleiros
www.morgado-oliveira.com
GPS N 41°32'16"
N 41.537800 / W 6.9638

Hotel & Spa Alfândega da Fé
Alto da Serra de Bornes – Est. Nac. 315
Alfândega da Fé
Tel. 279 200 260
www.spahotelalfandega.com
GPS N 41° 25.306' – W 7° 00.518'



A Oliveira é benta, E o Azeite bento é

em
1972

O azeite que se comprava podia ostentar um destes rótulos. Criados para informar o consumidor, mas também para ajudar a diferenciar o produto da árvore que dizem ter sido criada por Aristeo, filho da ninfa Cyrene e de Apolo, que também confiou os segredos da árvore e do seu fruto a Acropos, fundador de Atenas. Verdadeiros exemplos de design, lembram marcas de outros tempos e de muitas regiões de Portugal

I ♥ AZEITE

TEXTO POR SÓNIA LAIMA ~ FOTOS POR ARTUR

É uma paixão que vem de longe. Uma história de amor correspondido sem data limite. Sensações de descoberta entre o paladar e o olfacto que criam experiências únicas





Lá do alto o que se vê é Lisboa espreguiçada sobre o rio. ¶ Ao fundo uma risca azul. Mais ao perto prédios pombalinos juntam-se para formarem uma das vistas mais emblemáticas da capital. Guta Moura Guedes aguarda-nos na esplanada do Hotel Bairro Alto. ¶ Estão poucas pessoas quando chegamos no final da tarde. Faz calor e Guta recebe-nos com um sorriso de sol

UM CORAÇÃO GRANDE

O local agrada-lhe porque Lisboa continua a ser “a minha cidade de eleição”, conta. “Quando vim para cá estudar aos 18 anos aprendi a apreciar as ruas, as pessoas. Gosto de reparar nos edifícios e portome como uma turista na capital”, acrescenta. Esta vista do alto tem ainda a vantagem de ficar ao lado da nova sede da Experimenta Design (EXD), associação cultural sem fins lucrativos que Guta ajudou a fundar em 1999 e da qual é presidente. “Uma sorte”, exclama rindo enquanto escolhe uma cadeira virada de frente para o azul do rio. Os raios de luz incidem-lhe nos olhos verdes expressivos, mas a presidente da Experimenta aprecia as benesses do clima sem cerimónias. Agora instalada no Palácio Quintela, a Experimenta Design tem como principal objectivo a reflexão sobre o *design* e a sua aplicabilidade social numa perspectiva de intervenção. A recentemente formada unidade de «Design Response» é disso exemplo. O entusiasmo da presidente da EXD ao falar destas e de outras questões que dizem respeito «a um olhar prospectivo sobre o futuro» é notório. Fala-se assim daquilo por que se tem paixão, e Guta encontra na disciplina que é o *design* a via para ajudar a traçar um mundo melhor como ficará claro ao longo da conversa que – bem vistas as coisas – se poder dizer ter sido sobre afectos.

É sabido que o coração tem sempre lugar para mais um afecto, e o de Guta já é habitado por muitos, embora seja reconhecido que os filhos adolescentes e a família que continua a residir em Torres Vedras, cidade onde nasceu, estão à cabeça da lista. Depois seguem-se as iniciativas em que está envolvida tanto em Portugal como no estrangeiro. Comum a todos os projectos é a vontade de contribuir para a melhoria da qualidade de vida das pessoas apesar de, sublinha a presidente da EXD, para isso ser necessário “começar por cultivar na vida pessoal pequenos prazeres”, e entre estes o gosto pelo azeite ocupa um lugar de relevo.

UM MUNDO MELHOR

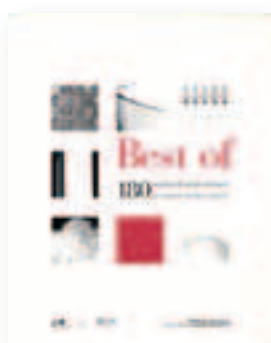
É Guta Moura Guedes quem o diz:
“A minha motivação está assente no desejo de contribuir para que as coisas melhorem senão não teria feito nada do que fiz e do que pretendo fazer ainda. No que diz respeito ao azeite, é um verdadeiro namoro. “O azeite é uma das substâncias que mais me fascinam e está presente na minha vida desde que me lembro.”





P – Hoje fala-se do *design* como uma metodologia. O que implica esta acepção? **R** – Até aos anos 80 ligávamos o *design* a duas actividades concretas: a produção de objectos e de formas de comunicação. Havia o *design* gráfico, o industrial, o de equipamento e pouco mais. Depois o *design* ganhou protagonismo devido a uma mudança de percepção significativa. Passou da disciplina que permitia desenhar objectos de comunicação ou equipamentos para ser uma metodologia de trabalho e investigação. É feita a leitura de um contexto, interpreta-se e procuram-se soluções. Nestes termos, assume-se que o *design* é a metodologia que conduz o processo desde a detecção das necessidades até à apresentação do resultado. Assim, passou a ser uma disciplina com um potencial muito mais interessante em termos de aplicação na sociedade. Hoje os *designers* podem conceber sistemas hospitalares, campanhas políticas, objectos para o universo digital... Há uma série de dimensões que agora são objecto do *design* e provam precisamente que se trata, antes do mais, de uma matriz de trabalho.

P – Até que ponto essa abertura leva ao uso abusivo do termo *design* ou ele pode mesmo ser aplicado de forma transversal à sociedade? **R** – Em 2008, na Capital Mundial do Design, em Turim, um dos temas em foco era a flexibilidade do nosso cérebro,



BEST OF DE PORTUGAL

São 180 produtos de *design* português num livro comissariado pelos *designers* Ana Pimentel e Miguel Rios e que pretende apresentar a produção de *design* contemporâneo em Portugal, promovendo o reconhecimento das nossas capacidades de inovação pelo *design*, em condições de excelência concorrencial com outros países. Nesta publicação encontra-se uma selecção de produtos em áreas tão distintas como: acessórios de casa de banho, calçado, cerâmica, confecção, equipamento urbano, ferragens, iluminação, mobiliário, produtos para construção, papel/madeira, plástico, metalomecânica, têxtil, têxtil-lar, transportes e vidros.

e em que medida ela é importante em termos de sobrevivência. A flexibilidade implica sermos capazes de olhar para um contexto e adaptarmo-nos a ele. Segundo muitos neurologistas, esta capacidade essencial pode estar programada cerebralmente. Ora, o *design* aparece como a base desse raciocínio. Significa que o *design* é uma ferramenta democrática na medida em que todos nós a sabemos usar no dia-a-dia, tal como a linguagem. No século XXI vai ser uma metodologia usada não só pelos *designers*, mas acessível a um grande número de pessoas. O que é apaixonante perceber, todavia, é qual é a similitude entre os diferentes tipos de *design*. Quando desenhamos uma cadeira aplicamos o mesmo princípio de quando desenhamos um sistema de rede intergeracional, por exemplo? Estas reflexões são feitas no campo da investigação do *design*. No concreto é aceitável que as pessoas associem a disciplina à produção de formas de comunicação ou objectos. O futuro do *design* é que passa pela aplicação desta abordagem intelectual a várias áreas de intervenção. Todavia, não gosto da aplicação demasiado ampla do termo *design*.

P – Há uma aplicação abusiva do termo na linguagem comum?

R – No evoluir de uma disciplina há sempre momentos de grande exuberância que passam também pela apropriação dos media relativamente a esses assuntos. Muitas vezes está simplesmente na

moda e o termo entra no vocabulário das pessoas. É isso que se está a passar com o *design*. Por exemplo, a expressão “isto tem muito *design*” surge porque o termo se tornou quase um adjetivo, e o que se quer dizer realmente é que se trata de uma peça em princípio boa. Confunde-se a dimensão da estética com o *design* quando, na verdade, a beleza não é uma condição *a priori* do *design*.

P – O que é o *design response*? **R** – Esse é um tema que interessa muito à EXD. Apela ao potencial que a disciplina tem para ajudar a sociedade a estruturar-se de uma forma mais eficaz de forma a realmente melhorar a vida das pessoas. Essa ideia de resposta centrada no ser humano, e não em lógicas de consumo, passa por tomar em conta questões tão práticas como o que leva uma pessoa a ser mais feliz ou mais eficiente na gestão do seu dia-a-dia. São dimensões passíveis de serem abordadas pelo *design* tendo sempre a ideia implícita de busca de respostas, conseguindo com isso algo tão simples e ao mesmo tempo tão complicado que é tornar a vida mais fácil e agradável. Tantos *designers* e arquitectos que referem essa ambição suprema que é tornar a vida mais feliz. O *design response* procura no essencial encontrar soluções de coesão social.

P – Os *designers* têm um contributo grande a dar para melhorar o Mundo? **R** – Sem dúvida. A mim o que me interessa essencialmente no *design* é essa potencialidade para tornar a vida das pessoas melhor em sentido lato. As questões mais de ordem pragamática, como desenvolver melhores formas de nos sentarmos, de comermos, de guardarmos, são próprias do século XX. Agora debruçamo-nos sobre outras esferas que para mim são francamente mais interessantes como a comunicação, as relações entre as pessoas ou as diferenças entre culturas. A capacidade que esta disciplina tem de fazer convergir tantas dimensões é talvez aquilo que me levou a escolhê-la como objecto do meu trabalho e da minha pesquisa.

P – O que pesquisa? **R** – Tudo e mais alguma coisa. O meu trabalho, e por consequência o trabalho da EXD, é muito um olhar prospectivo sobre o futuro. Tento perceber quais são as tendências e evolução dos problemas. Em que direcção está a evoluir o contexto e quais as lacunas que apresenta ou poderá vir a ter. Por outro lado, percepcionar quais são os interlocutores, quais são as disciplinas, as unidades de pesquisa que estão a desenvolver trabalhos que possam ajudar a encontrar as ditas respostas, sendo que o meu ponto de vista é sempre oriundo da área da cultura porque é aquela onde me sinto confortável. Sou muito proactiva e gosto de fazer as coisas acontecerem. Portanto, a transversalidade de matérias serve-me para perceber aquilo que estou a sintonizar.

TRAÇOS DE VIDA

Há doze anos, como resultado de uma conversa tida com Marco Sousa Santos, a então *designer* de equipamento, Guta Moura Guedes, ajudou a criar a associação cultural sem fins lucrativos «Experimenta» (EXD), da qual se tornou presidente em 2000.

A bienal de *design* com a mesma designação é lançada em 1999, e em Janeiro de 2008 surge a «Experimenta Design Amsterdam Foundation» que visa alargar o âmbito da iniciativa, alternando entre Lisboa

e a capital holandesa como cenários para o evento. Guta Moura Guedes é responsável por comissariar as exposições que compõem as bienais, assim como a programação cultural do Palácio Quintela, actual sede da associação.

Além disso, acumula a gestão das relações internacionais e institucionais, a comunicação e o desenvolvimento estratégico da EXD.

Entre os muitos cargos exercidos, Guta Moura Guedes integrou o *International Advisory Committee* de «Torino 2008 World Design Capital», assim como o *Think Tank* do evento escocês «Six Cities Design Festival» cuja primeira edição teve lugar em 2007. Nesse mesmo ano, foi uma das dez curadoras da publicação sobre *design* contemporâneo «& Fork», da Phaidon Press.

Mais recentemente coordenou o programa «Art Allgarve 2009».

A presidente da EXD faz ainda parte da Comissão Executiva para a Comemoração dos 200 anos da Linha de Torres Vedras, cidade onde nasceu em 1963. Este é o local a que chama «casa» e ao qual regressa sempre porque ali vivem «os seus melhores amigos»: a família.

Mãe de dois rapazes adolescentes, Guta inscreveu-se em Arquitectura de Design na Universidade Técnica de Lisboa quando já estava grávida do segundo filho.

Dois anos depois sai para fundar a «Experimenta». Para trás ficou o 4.º ano de Piano no Conservatório, a licenciatura em Gestão Hoteleira e a Direcção de Marketing da discoteca Sociedade Anónima, entre outras coisas.

A presidente da EXD recebeu o Grau de Cavaleiro da Ordem das Artes e das Letras atribuído pelo governo francês em 2005.

P – Diria que a criação da Experimenta e a sua atitude perante a vida têm a ver com a vontade de criar um Mundo melhor?

R – Imodestamente, eu diria que sim. A minha motivação está efectivamente alicerçada nesse desejo utópico de poder contribuir para que as coisas sejam melhores. Trata-se de querer tornar o Mundo um sítio melhor, senão não teria feito o que fiz nem tão pouco o que pretendo fazer no futuro. No que toca aos negócios, o que me desafia é a vontade de também ser profissional nessa área. Assumo-me como perfeccionista.

O redesenho da Experimenta está alinhado com o que temos estado a falar: trata-se da mobilização da nossa capacidade organizativa e da rede criada no âmbito das questões da inovação social e da sustentabilidade ligadas à cultura, mas de uma forma muito proactiva. Em Portugal há muitos *players* que se ocupam de investigação, mas verifica-se a necessidade de trazer esse conhecimento para o nível da aplicação pragmática: casos concretos que visam ajudar as pessoas em situações específicas. Temos um desejo de produção da realidade.

P – Já existem exemplos desse desejo de produção da realidade?

R – Neste momento, por exemplo, a EXD desenvolve o projecto «Action For Age» em parceria com a Fundação Gulbenkian, a Santa Casa da Misericórdia e a RSA (*Royal Society for the Encouragement of Arts, Manufactures and Commerce*, em Londres). Consiste na monitorização nos dois países, Portugal e Inglaterra, por equipas de jovens *designers*, de cenários caracterizados por envelhecimento da população. Visa repor o diálogo entre gerações através da revitalização de redes sociais, e desta forma combater o isolamento da terceira idade. No caso de Portugal avançou-se já com um projecto-piloto levado a cabo no bairro lisboeta da Graça. Os resultados do «Histórias com Graça» terão repercussões. Acredito muito no poder contaminador das iniciativas.

EXD'11 – LISBOA SERÁ PALCO DE DISCUSSÃO

De 28 de Setembro a 27 de Novembro, a EXD'11 LISBOA volta a colocar a cidade como palco da discussão e reflexão do *design*, arquitectura e criatividade contemporânea.

A programação apresenta novos e desafiantes conteúdos: 22 eventos nucleares e mais de 50 eventos tangenciais. Toda esta animação estará concentrada no centro da cidade, num percurso que poderá ser feito a pé e incita à (re)descoberta de locais únicos na capital portuguesa.

O tema desta bienal é *Useless*: um questionamento do conceito de utilidade e sua ausência, nos contextos criativo e do consumo. Afinal, quantos dos objectos e projectos que nos rodeiam cumprem, efectivamente, o que prometem? Quais os que representam um desperdício de tempo e recursos? Como se define e classifica o que é útil do que não é?

Realizando-se em Lisboa desde 1999, a EXD envolve uma rede alargada de criadores nacionais e estrangeiros dos mais diversos sectores, promovendo o *design*, a inovação e a cultura de projecto enquanto vectores de desenvolvimento sustentável a todos os níveis.





PARA MOLHAR O PÃO

O azeite vai bem com tudo e tanto pode abrir uma refeição, convidando ao debate, como encerrar capítulos e guardar conversas. Por isso mesmo, não limite este néctar a um simples temperar de carnes e peixes. Aproveite-o para quebrar o gelo e receber os amigos. Comece por aquecer algumas fatias de pão no forno e deixe torrar, até ficarem bem crocantes. Sirva o azeite em taçinhas individuais, para que cada um possa molhar o pão no azeite e degustar. A combinação do azeite fica dependente da sua criatividade: pode combinar com alecrim, sal, pimenta, rosmaninho, manjerição e por aí fora. Acompanhe com lascas de queijo, azeitonas, nozes e damasco ou só boa disposição.



Este é um bom exemplo do desejo de produção da realidade que temos na EXD. Isto é produzir acções sobre casos específicos. Não poderão ser todos, mas cada um é sempre melhor que nada.

P – Falou do poder contaminador das iniciativas. Costuma induzir as pessoas à sua volta a apreciarem azeite? **R** – Procuro transmitir aos outros aquilo que acho que faz bem e de que gosto. O azeite faz parte dessas coisas, portanto é natural para mim induzir ao seu consumo. Dou-lhe um exemplo: vivi em Amesterdão. Passados seis meses, e após repetir sempre o pedido, o restaurante onde eu costumava ir já me colocava na mesa um pratinho de azeite acompanhado de pão. Este simples gesto levou a que as pessoas comessem a aderir ao sabor extraordinário do azeite. Como as crianças que vêem os familiares fazerem disso um ritual de bem-estar e acabam por apreciar igualmente. Os meus filhos já o fazem. Os meus sobrinhos também. É uma contaminação de prazer e de hábitos salutareos. Numa época em que somos expostos a situações agressivas, cabe-nos cultivar os momentos que nos trazem felicidade.

P – Descreva-me o sabor do azeite? **R** – O azeite é uma das substâncias que mais me fascinam e está presente na minha vida desde que me lembro. Comecei por estudar biologia e sempre me debrucei sobre a vertente do nutricionismo. Acho que nós somos efectivamente aqui-

lo que comemos. Faço consumo diário de azeite porque se trata de um dos meus alimentos de eleição. Os meus filhos cresceram habituados ao sabor da sopa com azeite deitado apenas no final.

Todas as questões que influem no sabor do azeite me interessam: diferentes fases de maturação, zonas distintas de produção, a influência da embalagem sobre o produto final. Tenho um enorme prazer degustativo e não prescindo do privilégio de variar. Além desta relação de prazer degustativo, reconheço os inúmeros benefícios do azeite para a saúde. Não só é bom e sabe bem, como felizmente faz muito bem. Muitas vezes janto diferentes pães com vários azeites, uma pitada de flor de sal e um copo de vinho. A minha dificuldade é ser sensata a consumir azeite.

P – O azeite faz parte da identidade nacional? **R** – O azeite português apresenta hoje uma enorme variedade de oferta. Sem dúvida possuímos um leque de qualidade. Ainda recentemente estive numa prova de azeites do Mundo em Paris, em que quatro ou cinco eram representações nacionais muito boas. Temos feito um trabalho muito bom no apuramento do sabor e no rigor da produção. A nova geração de decisores tem dado grandes passos nesse sentido. O consumo de azeite é para muitos uma aquisição recente ligada a fenómenos de *marketing* e de comunicação, e ainda bem que assim é porque se há alimento que mereça esse destaque é o azeite. Todavia, tenho dúvidas se o olhar exterior sobre Portugal faz uma associação imediata entre o país e o produto.

P – Mercados e farmácias são bons sítios para se observar a maneira de estar de um povo? **R** – Não se conhece uma cidade sem saber onde as pessoas compram a sua comida ou os seus medicamentos. São duas dimensões que revelam imenso sobre a forma como uma sociedade se organiza. Não resisto a visitar um porque adoro comer e o espectáculo dos alimentos fascina-me. Outro porque gosto das embalagens e das cores, tipologias, etc. O manancial de informação que retiramos destes sítios é enorme. Veja uma farmácia na China, nada tem a ver com o nosso conceito ocidental.

P – O ritual da refeição também traduz a cultura de um povo? **R** – Criam-se momentos de partilha e sociabilização únicos em torno da mesa. A gastronomia está toda ela ligada a uma celebração das relações humanas. No consumo dos alimentos existem patamares que se reportam ao instinto de sobrevivência, mas a gastronomia acrescenta-lhes uma dimensão simbólica inegável. É fascinante ver como inúmeros rituais presentes nesse acto são mantidos geracionalmente e ao mesmo tempo são introduzidas tantas novas maneiras de consumir os alimentos.

VIAJAR EM BOA COMPANHIA

Porque o azeite português gosta de viajar para destinos tão diferentes como o Brasil, Estados Unidos da América, Canadá e até mesmo para o Japão, as latas continuam a ser um transporte seguro e algo diferente das habituais garrafas.

As da fotografia são todas antigas, mas hoje em dia continuam a encontrar-se em locais tão acessíveis como hipermercados, mercearias e até mesmo lojas tradicionais. Fazem um presente bonito que além de um *design* atractivo é também funcional: não pingam, não se partem, evitam que o azeite se deteriore e depois de vazias têm sempre uma segunda vida.

E, para mais, são um presente para os cinco sentidos. No fundo, são um exemplo de *design* no seu melhor, ou seja, algo que alia criatividade a funcionalidade.



acidez oxidação corcheiros sabor
mecânicos virgem azeite na refinação
culares latitude de colheita maturação
mazena armazenamento acidez oxidação
superior processos mecânicos virgem
autóctones seculares latitude de
temperatura armazenamento
sabor virgem extra superior processos
refinado clima solo oliveiras autóctones
maturação apanha extração temperatura
acidez oxidação corcheiros sabor
mecânicos virgem azeite na refinação
culares latitude de colheita maturação
armazenamento textura acidez oxidação
extra superior processos mecânicos
solo oliveiras autóctones seculares
extração temperatura armazenamento
corcheiros sabor virgem extra superior



virgem extrasuperior processos
do clima solo oliveiras autóctonesse
apanha extração temperatura ar
lação corcheiros abotrem extra

UM AZEITE
TORNA-SE
TÃO ESPECIAL
CONSOANTE AS
CONDIÇÕES EM
QUE A AZEITONA
É APANHADA,
TRANSPORTADA,
PARA O LAGAR, E O
AZEITE EXTRAÍDO
E EMBALADO

v
loc
ãoc
oxia
osv
atituc
amento
processos mecânicos

ILUMINISMO



NO LAGAR



Combateu com D. Pedro, revolucionou a literatura, introduziu o método histórico e era visto como um compasso moral da nação. Mas foi isolado da sociedade, numa quinta em Santarém, onde escolheu passar os seus últimos anos a produzir o melhor azeite do seu tempo. As influências de Alexandre Herculano e como tudo se passou

TEXTO POR **FILIPE D'AVILLEZ** ~ FOTOS POR **ARTUR**
ILUSTRAÇÃO POR **SÓNIA GARCIA**



Alexandre Herculano nasce numa família humilde em Lisboa em 1810, mas o seu percurso de vida viria a consagrá-lo como um dos maiores nomes da história cultural, académica e científica de Portugal. Autor de uma vasta obra científica e ficcional, foi todavia através da pesquisa histórica que mais revolucionou o pensamento português publicando a *História de Portugal*, a primeira de natureza científica e metódica, em quatro volumes.

Mas Alexandre Herculano tinha outras paixões. Na exacta medida em que se ia desiludindo com a vida pública num país que o ouvia atentamente mas teimava em não acatar os seus conselhos e dar verdadeiro corpo aos seus ideais, o ilustre intelectual procurou refúgio no meio rural.



produto que as sociedades valorizam desde os tempos bíblicos. As grandes inovações faziam-se em Itália, onde Eustachio Mingioli liderava os esforços para produzir um azeite puro a partir da sua base em Portici. Foi daqui que as suas técnicas e os seus ensinamentos se expandiram e influenciaram certamente os primeiros produtores portugueses, que optaram por contrariar a tendência fundamentalmente artesanal e começar a produzir azeite de boa qualidade no nosso país. Aos poucos, outros produtores decidiam-se a ultrapassar as principais limitações da produção nacional, alterando métodos de colheita – preferindo a apanha à mão; métodos de entulhamento – procurando evitar a fermentação da azeitona nas tulhas; e o método de prensagem – em vez de prensar a quente, passou-se a prensar a frio.

O primeiro alvo da modernização em Portugal foi a Quinta da Cardiga. Nesta época assiste-se à passagem do centro de produção nacional de azeite da região de Coimbra para o Douro, mas a falta de lagares modernos impediu maiores avanços, abrindo espaço para as quintas na zona de Santarém, entre as quais se contava Vale de Lobos, na Azóia de Baixo. Herculano já tinha feito algumas experiências na produção de azeite, testando novas técnicas na sua busca por um produto mais

AZEITE DE OURO

Durante a sua existência o Azeite Herculano foi premiado diversas vezes pela sua qualidade, ajudando a colocar Portugal no mapa no que diz respeito à produção deste precioso líquido. No tempo de Herculano os prémios das Exposições Universais eram dos mais prestigiados. Assim, foi uma honra para o historiador e para o país o 3º prémio recebido na Exposição de Paris de 1867.

puro. Mas foi em Vale de Lobos que o historiador transformado em agricultor viria a participar naquilo que é hoje considerado a idade média do azeite em Portugal, ou seja, a fase de transição essencial entre os métodos rústicos tradicionais para as técnicas modernas.

CONSTRUTOR, INVENTOR, EMPREITEIRO E PRODUTOR DE AZEITE

Como seria de esperar Herculano não se dedicou exclusivamente à produção de azeite, mas não é exagero dizer que esta era a sua principal ocupação e preocupação em Vale de Lobos. Dos 40 hectares da quinta, 21 eram olival.



Foi na Quinta do Vale de Lobos, no distrito de Santarém, que Alexandre Herculano se pôde dedicar finalmente à agricultura e produzir aquele que veio a ser considerado o melhor azeite português

Mas a primeira prioridade de Alexandre Herculano foi modernizar a granja e o lagar, projectando uma “granja-modelo”. A importância desta está patente na comparação que o próprio fez. Para ele, a granja-modelo estava para o século XIX como o Palácio de Mafra estava para o século XVIII. Para que ficasse tudo exactamente como queria, o “azeiteiro”, como viria a ser caricaturado nas cidades, envolveu-se em todo o processo, desde os projectos à escolha de materiais e construção propriamente dita. Discutia as técnicas com os profissionais e mandava vir matéria-prima do estrangeiro se fosse necessário. Assim, em vez das talhas de cerâmica, usadas pela quase totalidade da indústria da olei-

cultura e mais fáceis de encontrar, mandou vir caixas de folha-de-flandres e estanho e encomendou aos latoeiros locais as talhas, segundo as suas indicações específicas. Na sua mente, a qualidade estava sempre acima da comodidade e da economia.

A produção em Vale de Lobos fez-se acompanhar de muitas inovações, mas o mais interessante é a forma holística como Herculano via o fabrico do azeite. Assim, há uma grande preocupação com a colheita. Não só as azeitonas são apanhadas à mão, impedindo dessa forma que se estraguem ao caírem das árvores, como o intelectual faz questão de descer frequentemente ao olival para acompanhar de perto a apanha.



Para garantir a frescura da azeitona na altura da prensagem e também para evitar a fermentação, o entulhamento faz-se por um curtíssimo espaço de tempo e em tulhas pequenas, sendo constantemente levadas para o moinho que funcionava quase sem parar.

Herculano foi também um pioneiro em termos ecológicos. Não só pugnou pelo uso de oliveiras endógenas, como nada era desperdiçado na produção do azeite. Os restos da azeitona, o bagaço, que ficava depois da prensagem, era vendido como adubo ou usado na quinta para alimentar o gado, não obstante o “aproveitamento” do bagaço ser uma prática malvista naquela época. Até a água ruça, com resquícios de azeite, era depurada. Através de uma técnica inventada por ele ainda conseguia aproveitar par-

te do azeite que de outra forma seria desperdiçada. O que restava ia para uma fossa na quinta. Alexandre Herculano conseguiu não só cobrir os custos da produção de azeite, como ainda comercializar aquele que seria aclamado como o melhor azeite português durante mais de uma década.

O MERCADO, OS PRÉMIOS

Apurada a técnica, e satisfeito com o produto, Herculano começa a comercializar o seu azeite. Em pouco tempo, o Azeite Herculano aparece à venda nas melhores mercearias e é a escolha dos hotéis mais requintados das principais cidades portuguesas. Para a sua divulgação muito contribuiu a legião de amigos no meio literário e intelectual. O primeiro prémio surge em 1867, uma medalha de



À sombra da oliveira,
tem a folha miudinha,



rapazes é que é amar,
não deixa entrar o luar





RE CIC LAR

Depois de feito o azeite no lagar, os resíduos produzidos podem voltar a ser utilizados. Já depois de esmagado, o fruto da oliveira pode ser transformado em energia eléctrica, biomassa para aquecimento doméstico, fertilizante e matéria-prima para a indústria farmacêutica. E mesmo o azeite usado pode ter uma nova oportunidade, dando luz a um jantar romântico... transformado em vela.

TEXTO POR **SUSANA TORRÃO**



Colocado num patamar superior, eleito óleo dos deuses e venerado por gregos e romanos, o azeite é um dos alimentos mais completos. ¶ Aproveitar cada gota e todos os resíduos resultantes do fabrico do azeite constituíram, desde sempre, um dos principais desafios para a indústria. Não tratados, quer a água, quer o bagaço resultante da extracção do azeite, são fontes de poluição. ¶ Na última década, foram surgindo um pouco por todo o mundo soluções para o seu tratamento e reciclagem. ¶ Portugal, enquanto país produtor de azeite, tem bons exemplos de reciclagem que vão de norte a sul do País.

1

CASO DE SUCESSO

Em Alfândega da Fé, a Casa Rabaçal Aragão – que lançou a primeira marca de azeite biológico nacional, o Alfandagh, ainda nos anos 90 – é um verdadeiro caso de sucesso. “Um engenheiro agrónomo francês disse que, se devolvéssemos à terra tudo o que dela tiramos, em troca ela daria as condições para voltar a produzir... Aqui devolvemos-lhe o bagaço, as folhas, a água e ficamos com o azeite”, afirma Artur Aragão, um dos responsáveis da empresa. Em 1996 a Casa Rabaçal Aragão passou a trabalhar com um lagar a duas fases, menos poluente: “Por um lado entra a azeitona, por outro sai o azeite e pelo outro bagaço e água misturados.” A partir daqui, dá-se início ao processo de reciclagem. “Ao bagaço, depois de separado da água, é corrigido o ph – quando sai do lagar é extremamente ácido – sendo depois colocado num buraco ao ar livre, produz um adubo orgânico excelente”, explica Artur Aragão. A água dos lagares de azeite é colocada numa pequena lagoa com capacidade para oito milhões de litros – devidamente isolada para evitar a contaminação dos solos – onde lhe é corrigido o ph e onde fica até ao Verão, quando é usada para a rega. Porém, a capacidade de aproveitamento não se fica, por aqui. Depois de enviar o bagaço de azeitona para fábricas de extracção de óleos, a empresa vai de novo buscá-lo, devidamente seco, para abastecer a caldeira a água do lagar. “É necessário que esteja já livre de óleo, se não arde mas não produz biomassa para caldeiras domésticas. Mas, numa região tão fria como Trás-os-Montes, este é também um sistema de aquecimento doméstico que tem vindo a ganhar adeptos. E, muitas das vezes, o combustível usado é o caroço da azeitona, um produto local.

*100 milhões de quilos de bagaço
produzem 30 milhões de
quilos de biomassa*

2

AQUECIMENTO DOMÉSTICO

Um dos fornecedores deste “combustível” é a Cooperativa Agrícola de Macedo de Cavaleiros, que representa dois mil agricultores e vende caroço a granel. “Andávamos a pensar nisto há dois ou três anos, porque o volume do caroço extraído já é significativo. Como é uma zona muito fria, há muitas pessoas que estão a comprar este tipo de caldeiras e podíamos vender”, afirma Luís Rodrigues, presidente da cooperativa.

A máquina pode extrair até 12% do total do bagaço para caroço. Em Macedo de Cavaleiros fica-se pelos 8 a 10%. “Produzimos cerca de três milhões de quilos de bagaço por campanha, ainda são muitas toneladas de caroço!” Destes, a cooperativa consome 40 a 50 toneladas e vende o resto, a oito cêntimos o quilo. “As pessoas levam às carradas de dois e três mil quilos. E com perto de 10 mil quilos dá para aquecer uma vivenda durante boa parte do Inverno, e a um terço do preço do gasóleo”, garante Luís Rodrigues.

Do outro lado da fronteira, o caroço da azeitona já é usado há mais tempo. A empresa madrilena Calordom – que comercializa caldeiras de biomassa – foi uma das impulsionadoras. Defende que esta é uma boa solução de aquecimento para os países do Sul da Europa, com vantagens tanto a nível económico como ambiental. Em países produtores de azeite, este tipo de reciclagem representa a criação de uma fonte de energia de carácter local que incrementa a independência energética. Além do mais, resultam de um processo muito simples de secagem e trituração com uma segurança ambiental impar: os danos causados por um acidente com um transporte de caroços de azeitona não são comparáveis com aqueles provocados por um transporte de petróleo.

Na Europa, de acordo com dados revelados na Cimeira de Copenhaga, a biomassa já representa 4% do consumo de energia. Sendo que a biomassa, depois do investimento inicial nos aparelhos, pode supor uma poupança até 30% no custo da factura de combustível.

PRODUÇÃO DE ENERGIA ELÉCTRICA

<p>A reciclagem do bagaço dos lagares vai além da utilização doméstica. Depois de convertido em biomassa, pode abastecer centrais de produção de energia eléctrica.</p> <p>O grupo Alcides Branco tem quatro unidades de transformação de bagaço de azeitona em Portugal, a maior das quais fica em Fortes, Ferreira do Alentejo. Depois de um investimento que rondou os seis milhões de euros a unidade abriu, com capacidade para transformar 100 mil toneladas de bagaço de azeitona por ano. A biomassa é transportada para Vila Velha de Ródão, onde alimenta a central de produção de energia eléctrica do grupo.</p>	<p>Mais a sul, em Moura, a UCASUL, uma cooperativa de segunda linha, avança com o projecto da criação de uma central de biomassa em Alvito que, se tudo correr como planeado, deverá entrar em funcionamento dentro de três anos.</p> <p>“A plantação de novos olivais nos últimos tempos fez despertar o interesse pelo aproveitamento da biomassa, já que este é um negócio que só funciona com um efeito de escala. Para começar é necessário um mínimo de 7 a 8 MWz”, afirma Carlos Martins, director fabril da UCASUL.</p>	<p>Neste momento surgiu um parceiro ligado às energias renováveis – grupo forte na energia eólica – já com licença e capacidade de investimento. Contam escolher a tecnologia e ter o projecto elaborado para iniciar contratações em 2011.</p> <p>“Se tudo correr bem, dentro de dois ou três anos a central estará operacional”, afirma Carlos Martins.</p>	<p>A capacidade da central ainda está a ser definida, mas deverá ser entre 8 e 12 Mwz, o que equivale a uma capacidade de abastecimento de cerca de quatro mil habitantes. Se vier a ser uma central com co-geração (a gás), a capacidade pode subir até aos 24 Mwz, assim como o valor do investimento, que passa de 20 para os 30 milhões de euros. Actualmente a UCASUL vende 95% do bagaço para Espanha, sendo os restantes 5% destinados ao mercado nacional onde padarias e estufas de flores o usam para aquecimento. A UCASUL,</p>	<p>através de um dos seus técnicos, está envolvida num projecto de investigação e desenvolvimento com o LNEC – um projecto QREN) – que se prende com a utilização do bagaço da uva na indústria farmacêutica. “O bagaço é rico em anti-oxidantes, o que o torna procurado pela indústria farmacêutica, mas é algo que ainda não está muito desenvolvido em Portugal”, adianta o responsável.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4

OUTROS
USOS

A nível internacional, o início da década foi marcado por projectos de investigação como o *Recycling and use of waste from olive oil production*, que envolveu entidades do Reino Unido, Itália, Grécia e Holanda na pesquisa de novas soluções de aproveitamento dos resíduos resultantes da produção de azeite.

Uma das vertentes da investigação consistia no estudo do uso de dióxido de carbono para uma máxima extracção dos fluidos e o composto químico 1,1.2 tetrafluoretano, para extracção de solventes, sem extrair os compostos de alto valor acrescentado. Com este processo pretendia-se providenciar matérias-primas em bruto para aplicações nutricionais e farmacêuticas.

Outro dos testes desenvolvidos passou pela utilização do bagaço de azeitona como absorvente de agentes contaminadores, como os metais dos efluentes aquíferos, já que está provado que tem a capacidade de absorver cobre, chumbo e cádmio tóxico.

Além disto, pretendia-se ainda quebrar as moléculas do bagaço com uma bactéria anaeróbica de forma a produzir metano que depois seria usado como fonte de energia. Algo muito semelhante ao que empresas norte-americanas e israelitas vieram a desenvolver nos últimos anos.

Na Geórgia, Estados Unidos, a Range Fuels desenvolveu processos para usar caroços de azeitona na produção de etanol. Em Karmiel, no Norte de Israel, a Genova, empresa fundada em 2004, criou uma tecnologia inovadora. Os caroços são submetidos a um processo de pirólise e gaseificação e, a 800°C, as moléculas acabam por se partir e libertar gases, como o metano e o monóxido de carbono. Estes são mais leves que o ar e sobem por um cano até uma turbina de gás, que vai produzir electricidade.

De acordo com os fabricantes israelitas, que avançaram já com contactos em países como Espanha e Grécia para aí colocarem a sua tecnologia, 1,6 toneladas de caroço equivalem a uma produção de 8 mil horas de energia.

5

VELAS DE AZEITE

Mário Silva não tem dúvidas: “O lixo que produzimos em casa pode ser um ótimo recurso para criar algo novo e útil. Estamos a ajudar o ambiente de duas formas: poupando na utilização dos recursos, que são escassos, e prevenindo a poluição.” O primeiro problema que quis resolver foi o dos óleos alimentares usados – incluindo o azeite. Nos últimos anos criou a Oon Solutions cujo primeiro produto é o Oon candlemaker, um aparelho doméstico que permite reciclar os óleos alimentares usados.

O primeiro protótipo começou a ser desenvolvido em Dezembro de 2007 num processo que implicou um investimento total de três milhões de euros – provenientes de capitais próprios e de sociedades de capitais de risco. O modo de funcionamento do Oon Candlemaker é simples: o azeite é colocado no depósito, depois colocam-se, pela porta do aparelho, um ou dois *candlepods* – o elemento que neutraliza o odor dos óleos e dá cor às velas – consoante a dimensão da vela pretendida.

Quando o aparelho é accionado, a quantidade exacta de óleo cai para a câmara de mistura, que vai aquecer e misturar de forma homogénea o óleo com o *candlepod*. O processo demora cinco minutos, a que se somam outros 10 para que a vela solidifique.

O aparelho – cujo preço ronda os 300 euros – está disponível em alguns espaços comerciais, como a loja do CCB ou a Fundação de Serralves, e garante a reciclagem do azeite (e outros óleos) usado. O resultado final são velas coloridas sem o odor do azeite.

2,5 milhões de toneladas de caroços



de azeitona podem abastecer de energia 1,5 milhões de casas



A dá-n dá- dá-r S Gos

A Oliveira
dá-nos Azeitona
A Azeitona
dá-nos Azeite
O Azeite
dá-nos a luz na
Candeia
Saúde no Mal
Gosto no Prato



A Oliveira
dá-nos Azeitona
A Azeitona
dá-nos Azeite
O Azeite
dá-nos a luz na
Candeia
Saúde no Mal
Gosto no Prato

CO

ZI

Nasceu no Porto mas foi em Trás-os-Montes que deu os primeiros passos na cozinha. Começou a fazer as torradas que acompanhavam o chá das amigas da avó.

NHA

COM

MEMÓ

RIA

TEXTO POR SUSANA MARVÃO ~ FOTOS POR CRISTINA PINTO



... E assim começou uma verdadeira história de amor. ¶ Hoje, o chefe Rui Paula tem a certeza de que sem paixão não há uma boa cozinha. ¶ Tal como sem bons ingredientes, onde o azeite tem um papel privilegiado

P – Nasceu no Porto mas foram os ares de Trás-os-Montes que lhe aguçaram o apetite pela cozinha... **R** – Sim, nasci em Massarelos, no Porto, mas a minha família é toda de Trás-os-Montes. A minha mãe tirou o curso depois de casada, pelo que acabei por viver muito tempo com a minha avó de Favaíós. Foi precisamente ela que me transmitiu todo este gosto pela cozinha.

P – Mas porquê? Era cozinheira? **R** – Não, mas acabava por cozinhar todos os dias para 40 pessoas. O meu avô era produtor de moscatel e vinho do Porto e havia que cozinhar para os funcionários. A minha avó era uma exímia cozinheira, além de que tinha produtos de muita qualidade, todos caseiros.

P – Na altura o chefe Rui Paula tinha que idade? **R** – Estamos a falar de quando eu tinha entre os 8 e os 10 anos. Passava muitas temporadas em Trás-os-Montes em todo aquele ambiente. Aliás, já com esta idade, e quando a minha avó recebia umas senhoras para lanche, era eu que fazia as torradas. E já as fazia todas iguais, da mesma grossura... Penso que desde aí comecei a desenvolver o gosto por tudo o que envolvia a cozinha. Adorava andar ali à volta... E adorava comer, portanto... A minha memória gustativa vem daí.

P – Portanto, foi amor à primeira vista? **R** – Eu acho que sim. E de uma coisa tenho a certeza, tem de haver paixão. Depois é claro que há coisas que se vão cultivando. Mas aquela paixão tem de existir. Quando decidi abrir o Cepa Torta, em Alijó, que foi o meu primeiro restaurante, foi de cozinha tradicional. Depois é que resolvi evoluir e abraçar uma carreira.

P – Qual foi o seu primeiro trabalho remunerado como cozinheiro? **R** – Creio que foi nos barcos. Depois trabalhei em Paris, estagiei em restaurantes no Porto para ganhar à-vontade com as quantidades e só depois é que abri o Cepa Torta.

P – Quando começou o seu negócio onde encontrou as principais dificuldades? Na gestão da cozinha? **R** – Sem qualquer dúvida! A gestão dos pratos a sair. Ou seja, sabemos que existem “x” coisas na carta que têm de estar preservadas e não sabemos o que o cliente vai pedir. Saber as quantidades certas... A parte logística é muito complicada. Hoje, não basta saber cozinhar.

UMA COZINHA NO DOURO

Rui Paula – Uma cozinha no Douro foi lançado no mercado em Outubro de 2008 pela Editora Quidnovi, com o patrocínio da Sogevinus, e conta já com uma edição em língua inglesa. O livro, escrito por Celeste Pereira e com fotografias de Nelson Garrido, venceu o *Gourmand World Cookbook* na categoria de primeira obra, a que concorreram 17 países. Entre os 33 países apurados na categoria *Best Cookbook Photography*, a fotografia de Nelson Garrido ficou em terceiro lugar. É um livro carregado de imagens, cheiros e sabores do Douro vinhateiro.





SERVIR SABEDORIA

Para o chefe Rui Paula nunca se pára de aprender. Já fez inúmeros estágios e o plano é continuar a fazer. Apesar de ter a sua cozinha bem definida, o chefe não fecha a porta a outras culturas e outros sabores. E se há coisa que a experiência oferece, principalmente no sector da restauração, é a sabedoria de perceber que as estrelas com as quais deve estar preocupado não são as Michelin, mas sim os clientes. “Esses são as minhas verdadeiras estrelas.”

P – Como classifica a sua cozinha? **R** – A minha cozinha é baseada numa memória. Vendo os produtos portugueses, não só os de Trás-os-Montes mas de todo o país. Um delicioso peixe, uma carne seleccionada, ter as tais memórias da minha região bem presentes e dar-lhes uma roupagem contemporânea. Ou seja, com esses produtos fazer uma comida de autor. Apresentá-la bem mas nunca perdendo o sabor e a alma dos ingredientes.

P – Os ingredientes são o segredo de uma boa cozinha? **R** – Independentemente das combinações que se façam ou dos equipamentos que se utilizam, o importante é preservar o sabor genuíno dos produtos, esse é um dos fundamentos da minha cozinha.

P – Privilegia o uso do azeite? **R** – Faço mais do que isso. Só não o uso quando é absolutamente impossível. Só faço algo com natas ou manteiga quando não é possível utilizar o azeite. Embora não sejamos banhados pelo Mediterrâneo, temos uma comida mediterrânica e o azeite faz parte da nossa cultura. Dou-lhe, como exemplo, um aveludado que na técnica francesa é com natas e aqui o fazemos com azeite. Até lhe revelo um “segredo”: imagine um aveludado de cenoura... feito com azeite. Como? Depois de ter a base feita com alho francês, batata e bastante cenoura, vai engrossá-la com azeite. Isso faz-se com alguém a deitar azeite enquanto outra pessoa bate muito bem com a varinha mágica. Isto vai marcar a diferença pelo paladar.

P – Desde 2007 que abriu um novo espaço no Porto, denominado DOP. **R** – Sim, tive 14 anos o Cepa Torta, depois em 2007 abri o DOC, em Folgosa, e há nove meses o DOP.

P – Com tantos projectos, como gere o seu tempo? **R** – Já lhe falei dos fundamentos da cozinha, agora vou falar-lhe dos fundamentos da gestão do tempo. O principal fundamento é ter uma equipa bem formada.

OS FUNDAMENTOS DA COZINHA DE RUI PAULA

1. A memória é a principal fonte de inspiração. **2.** A gastronomia tem que ter uma raiz emocional, um vínculo ao contexto cultural. A nossa tem como universo Trás-os-Montes e Alto Douro e o Douro Litoral. O que fazemos é uma cozinha etno-emocional, sem limites geográficos à criação e à influência, mas muito ligada às nossas raízes culturais. **3.** Não há boa cozinha sem produtos de qualidade. **4.** Independentemente das combinações que se façam ou dos equipamentos que se utilizem, o importante é preservar o sabor genuíno do produto. **5.** A comida deve ser saborosa e saudável. Na concepção dos menus, privilegiamos o uso de vegetais frescos, azeite virgem extra, leguminosas, lacticínios, peixe de mar e carne em quantidades contidas. **6.** A tecnologia e as técnicas de cocção devem estar ao serviço da emoção. **7.** Cada prato deve convocar todos os sentidos, a começar pela visão, razão pela qual utilizamos flores comestíveis. **8.** A satisfação do cliente é o nosso principal objectivo e o serviço tem que ser irrepreensível.



P – Onde vai buscar os seus colaboradores? **R** – Às escolas de hotelaria, sobretudo à de Lamego. Mas depois dou-lhes muita formação. Estes jovens saem com as técnicas mas têm que perceber o nosso conceito. A título de curiosidade, só após seis meses de formação é que podem colocar sal na comida.

P – Seis meses? **R** – Sim, só ao final de meio ano é que os considero aptos para fazerem isso. Portanto, isto requer muito trabalho, muito espírito de sacrifício, muito amor ao que se faz. E posso dizer-lhe que não é nada fácil. Para ter uma ideia, deixe-me dizer-lhe que antes de abrir o DOP estiveram 14 pessoas comigo a preparar a abertura do restaurante. Neste ano e meio, além de lhes dar a formação, obviamente foi preciso remunerá-los. Ou seja, um grande investimento. Mas também só assim é que admito que as coisas sejam. Há pessoas que chegam e pensam que o restaurante está a funcionar há anos. Pois... Mesmo depois de abrir o restaurante, em termos de serviço ainda demora cerca de um ano a afinar os pormenores.

DOC E DOP

Em 2007 nasceu o primeiro restaurante de Rui Paula, o DOC. Situado na localidade da Folgosa, concelho de Armamar, na estrada marginal entre a Régua e o Pinhão, naquele que é um dos percursos panorâmicos mais belos do país, ocupa um edifício de arquitectura moderna, assente em estacas, que se prolonga ao longo de um elegante *deck* de madeira sobre o rio. Em 2010, o chefe regressa ao Porto, com a abertura do restaurante DOP. O espaço funciona no Palácio das Artes - Fábrica de Talentos, no Largo de S. Domingos, no centro histórico da cidade, classificado como Património Mundial.



P – As escolhas de hotelaria nacionais dão uma boa base aos jovens? **R** – Dão-lhes uma boa base, uma boa educação, entendimento das chefias, sabem manusear os alimentos, cortar, as normas de higiene. Mas também penso que eles não têm de sair de lá a saber cozinhar! Um estudante que acaba um curso não é nos primeiros anos que se vai impor. Tem de aprender, como em tudo na vida.

P – A gastronomia portuguesa é bem-vista lá fora? **R** – Muito bem-vista. Mas há algo que me anda a escapar... Recebo muitos estrangeiros que, ao conversarem comigo assumem adorar a nossa gastronomia, mas a verdade é que não somos assim tão reconhecidos internacionalmente. Penso que a gastronomia está mal promovida. Devíamos aproveitar mais as nossas mais-valias. Somos um povo acolhedor, temos uma cultura bem vincada, temos um clima simpático, sabemos receber, somos versáteis... Fico triste porque penso que se gasta dinheiro a promover a gastronomia mas os resultados são fracos. Provavelmente a estratégia deveria ser repensada. É verdade que sempre houve boa comida mas não havia serviço. Agora a realidade é outra...





SUGESTÃO

Pode utilizar tostas compradas nos supermercados ou lojas *gourmet* mas experimente fazê-las na torradeira. Use pão rústico ou saloio e corte a côdea antes de torrar.

SARDINHA DE BARRICA

4 PESSOAS ~ 30 MINUTOS (+ 2 HORAS A MARINAR) ~ GRAU DE DIFICULDADE: MÉDIA

4 Sardinhas fumadas
 Molho verde
 Mescla de salada
 8 Tostas
Coulis de tomate (tomate frito, cebola, sal e pimenta)
Ragout de legumes (courgette, pimento verde, vermelho e amarelo, cebola, cogumelos paris, tomate pelado, limão, laranja, sal, pimenta, azeite, vinagre e azeitonas pretas)

Para o *ragout* de legumes corte a courgette, os pimentos e o tomate em brounesa. Pique a cebola e os cogumelos. Corte as azeitonas pretas em rodela. Tempere todos os ingredientes com sumo de limão, sumo de laranja, sal, pimenta, azeite e vinagre e deixar a marinar 2 horas. Para o *coulis* de tomate triture a cebola e o tomate e tempere com sal e pimenta (deve ficar um molho homogêneo).

Tempere a salada com flor de sal e molho verde, coloque o *coulis* no prato e as tostas por cima. Em cima das tostas disponha o *ragout* e, de seguida, a sardinha.



EMPRATAMENTO

Molde a batata *mash* com duas colheres, dando-lhe a forma oblonga como se fossem pastéis de bacalhau e disponha as tranches de cherne sobre a mistura de legumes e pinhões.



CHERNE COM BATATA MASH, FEIJÃO VERDE, REPOLGAS E PINHÕES

4 PESSOAS ~ 60 MINUTOS ~ GRAU DE DIFICULDADE: DIFÍCIL

1,5 kg de cherne (800 gr de tranche)
1 kg de batatas
300 g de feijão verde
4 repolgas
100 g de pinhões
Azeite extra virgem q.b.
Azeite de ervas (azeite, salsa, cebolinho, sal, pimenta preta, tudo triturado) q.b.
Ervas aromáticas (salsa, cebolinho e estragão) q.b.
Flor de sal q.b.

Limpe as escamas do cherne, retire a cabeça e com a ajuda de uma faca separe os filetes da espinha deixando a pele. Divida em tranches de, aproximadamente, 200 gr cada. Tempere com flor de sal e leve a selar em azeite. Reserve. Coza as batatas com a pele adicionando uma pitada de sal. Retire-lhes a pele e esmague-as com um garfo. Misture-as em azeite muito quente no qual misturou as ervas aromáticas.

Corte o feijão verde em juliana, coza-o durante 10 minutos em água com sal e escorra. Salteie em azeite, adicionando os pinhões e a repolga cortada em juliana. Rectifique os temperos e reserve.

Asse o peixe num tabuleiro em inox durante 12 minutos com o forno aquecido a 170°C.





EMPRATAMENTO

Coloque os legumes no centro do prato e o naco de vitela com o queijo da Serra por cima. Emprate o arroz de cogumelos com a ajuda de um aro.

MEDALHÃO DE LOMBO MARONÊS COM QUEIJO DA SERRA, BRÓCULOS E ARROZ DE TRÊS COGUMELOS

4 PESSOAS ~ 50 MINUTOS ~ GRAU DE DIFICULDADE: FÁCIL

800 g de lombo de vitela maronesa
4 colheres de sopa de queijo da serra amanteigado
8 floretes de bróculos
Sal q.b.

Arroz de cogumelos (500 g de arroz, 100 g de cogumelos portobelo, 100 g de cogumelos repolga, 100 g de cogumelos paris, cebola q.b., alho picado q.b., cebolinho q.b., azeite q.b., salsa q.b., sal q.b.)

Medalhão: corte o lombo em nacos de 200 g e grelhe só com sal grosso. Mantenha quente e, na altura de servir, cubra cada naco com queijo da Serra. Coza e salteie os bróculos. Reserve.

Arroz de cogumelos: faça uma base com azeite, cebola e alhos picados. Introduza os cogumelos laminados e deixe apurar em lume brando aproximadamente por 30 minutos. Introduza o arroz e uma pitada de sal e deixe cozer durante 10 minutos. Numa frigideira ponha um fio de azeite e salteie o arroz com cebolinho e salsa.

PORQUE OS OLHOS TAMBÉM COMEM

*Entre o design
e a tradição,
o azeite merece
lugar de destaque
nesta loja de
conceito e marca
próprios. Afinal,
é no meio que
está a virtude*

BOA BOCA

Largo da Porta de Moura, 25
7000-890 Évora

Tel.: 266 704 632 / 266 734 190 ~ Fax: 266 704 632
www.boaboca-gourmet.com
geral@boaboca-gourmet.com

Com o objectivo primordial de divulgar o sabor puro e artesanal de produtos nacionais de óptima qualidade aliados a um *design* apelativo, apostando sempre em produtos diferentes de altíssima qualidade, desde 2006 que, de projecto de loja, a Boa Boca passou a defender um conceito “Food+Design” com a criação dos primeiros produtos. Nesta loja em que a tradição se mistura com o mundo do *design*, o azeite ganha destaque não só por ser um produto muito utilizado na confecção dos biscoitos Boa Boca, existindo uns biscoitos de azeite que são muito apreciados por diversos clientes, mas também porque o azeite será um produto novo a ser lançado em breve pela marca.

A grande aposta da Boa Boca continua a ser o desenvolvimento da expansão e internacionalização dos produtos, fazendo o projecto evoluir, divulgando o que de melhor se faz no país, sempre aliado ao *design*. Nas palavras de Inês Varejão, aliar a tradição e o contemporâneo “são duas coisas que casam por natureza e é a melhor forma de conseguirmos divulgar os produtos portugueses pelo Mundo.”



Vazia é que não pode estar

Esteve na mesa de bisavós,
regou pão e broa.
Ajudou a ultrapassar nascimentos
e lutos. Transferiu-se para
a casa de netos e bisnetos
e nunca se esqueceu do bacalhau
assado ou de uma noite
entre amigos





Por todas as razões e mais uma...

...a sua, a dos seus sonhos e desejos, do seu estilo de vida e da imaginação.
O azeite é sabor que não se esquece, intensidade que se procura.
É paixão condimentada de prazer e fonte renovada de bem-estar e saúde.
É personalidade e instrumento da sua vontade.
Ponha à prova todos os seus sabores em www.casadoazeite.pt.



O AZEITE À LUZ DA PERFEIÇÃO

Dizem que com o tempo
vem a perfeição. Nós preferimos dizer
que a perfeição vem com uma garrafa de vidro escuro.
Uma garrafa que protege o nosso azeite da luz que o oxida,
mantendo assim intactas todas as suas características.