



{ FIM-DE-SEMANA NO ALTO ALENTEJO }

Por ROSÁRIO SÁ COUTINHO
Fotos RICARDO POLÓNIO

Aninhada numa encosta da serra de São Mamede, em pleno Parque Natural, a casa de José Manuel Coelho e da escultora Maria Leal da Costa promete dias bem preenchidos. A dois, com amigos ou em família, venha fazer passeios na natureza, saborear a boa cozinha regional ou simplesmente pôr a leitura em dia numa casa onde arte e sossego se aliam à hospitalidade. A dois passos de Espanha, para quem quiser aventurar-se para lá da fronteira.

QUINTA DO BARRIEIRO

INSPIRADA NA NATUREZA



*A duas horas de Lisboa, parece que estamos
noutro mundo, onde tudo corre com mais calma, longe do burburinho das grandes cidades.
Uma calma que nos contagia e que nos lembra que as coisas simples da vida
são aquelas que verdadeiramente importam.*

O velho *Grão*, um rafeiro alentejano na reforma, levanta-se pachor-
rento e meio coxo para nos receber. Junto ao muro, atada à corren-
te, a *Canita* saltita de excitação, abanando da cauda até à cabeça a
pedir festas. Mais acima, os patos grasnam como se também eles
nos quisessem dar as boas-vindas. José Manuel Coelho junta-se à
comitiva para nos instalar nas casas junto à casa principal, onde
mora com a mulher, a escultora Maria Leal da Costa. Aqui e ali, as
suas esculturas decoram os cantos da propriedade.

Em busca de boas sugestões de fim-de-semana regressámos
ao Alto Alentejo, região menos “batida” pelos portugueses do que os habituais des-
tinos de férias. Pena, porque aqui vive-se o melhor que temos para dar. Esta é uma
terra de preciosidades, como as tapeçarias de Portalegre, a obra de Maria Leal da
Costa, as paisagens da serra de São Mamede, a gastronomia – ai, a cozinha
alentejana! – e o acolhimento caloroso que nos faz sentir como em casa de amigos.
Tudo 100% português. E tudo muito bom.

O calor da casa envolveu-nos como uma manta quente, muito bem-vinda na-
quela manhã fria de Inverno. Arquitecto de profissão, José Manuel Coelho apaixo-
nou-se por esta quinta em ruínas e por aqui ficou, já lá vão 20 anos. É com ele que
percorremos os diferentes espaços, desde a charca de nascentes naturais povoada
de esculturas à volta, subindo a encosta até à sala de estar e galeria, junto ao ate-
lier onde Maria Leal da Costa cria as suas peças, com um PC de acesso livre à Inter-
net para mandar *mails* aos amigos a fazer inveja dos dias aqui passados. Espalha-
das pela sala, as suas esculturas criam uma atmosfera única, como pedaços de si
que nos vêm fazer companhia.

QUINTA DO BARRIEIRO

Reveladas, Marvão | Tel.: 245.964.308/96.405.4935, www.quintadobarreiro.com | Duplo a partir de €80

O projecto de recuperação foi feito pelo próprio José Manuel e preservou portadas e madeiras originais que o tempo
não conseguiu corroer, bem como uma pedreira de xisto descoberta durante os trabalhos. Quadros de Maria Leal
da Costa decoram as paredes, juntamente com outros pintores como a espanhola Aguadé e o arquitecto José Charrua





QUADROS E ESCULTURAS marcam os interiores da Quinta do Barreiro

espaços de simplicidade e bom gosto para quem vem A DOIS OU EM FAMÍLIA

De todos os materiais possíveis de esculpir, ninguém imagina que Maria, pequena e magrinha, escolheu a pedra, principalmente os mármore e granitos que combina com o ferro ou o bronze, para criar as suas peças. O seu atelier parece um autêntico estaleiro de obras, ou uma pedreira onde acaba de rebentar uma bomba. Talvez encontre por lá a artista, de rebarbadora em riste, lutando com grandes blocos de mármore de onde extrai cavalos, barcos, peixes, cabeças de lobos, mãos e outras peças. “É uma luta”, diz-nos a rir, bem-disposta, “mas dá-me um gozo enorme porque consigo tirar o que quero”. É um material que “não permite erros” e quando, por azar, algum bloco de pedra se parte fica “furiosa”. Aprendeu a respeitar a força do material, e a escolher as pedras que, por vezes, encerram em si o esboço de uma ideia – a crista de um cavalo, os veios de uma vela, as curvas de um corpo... – a que depois só é preciso “dar uns toques”. Descreve o seu trabalho como “um desafio constante”. “Venho para aqui e esqueço tudo. É muito compensador”, remata a escultora.

O JANTAR NO SOLAR DO FORCADO foi o melhor consolo deste primeiro dia longe das rotinas habituais. É um restaurante acolhedor na zona histórica de Portalegre, com mesas debaixo dos arcos de tijolo que o Sr. Lourenço, o proprietário, optou por deixar à vista. Gere o restaurante em família, com a mulher na cozinha e o filho, Luís, a receber os convivas na sala com grande simpatia.

<<<

AS CASAS DO BARRIEIRO

Ao todo são sete, entre T0 e T3, e cada casa é diferente, decorada com simplicidade e bom gosto, com pavimentos de mármore de Estremoz do mestre Zagalo. Em cima, a Casa do Sequeiro, o antigo sequeiro de castanhas e queijaria, um T3 acolhedor, perfeito para quem vem em família ou com um grupo de amigos. Em baixo, a suite com um terraço e uma vista fantástica para o vale. Tem lareira e banheira de hidromassagem, e é a escolha perfeita para momentos ultra-românticos

A NÃO PERDER

- Até 30 de Janeiro, exposição de homenagem ao pintor António Charrua, com dez tapeçarias da sua autoria e escultura de Maria Leal da Costa, na Galeria de Tapeçarias de Portalegre, em Lisboa. Rua Academia das Ciências, 2J, Tel.: 21.342.1481

- Até final de Janeiro, exposição “Do Palácio de Belém” no Convento de São Bernardo, em Portalegre, um edifício do século XVI que merece por si só uma visita. A exposição reúne mais de 200 peças de grande valor para dar a conhecer a residência oficial do Presidente da República.

- Museu da Tapeçaria de Portalegre
Rua da Figueira, n.º 9
Tel.: 245.307.530

- Museu Vostell Malpartida
Malpartida de Cáceres
www.museovostell.org



AO PEQUENO-ALMOÇO...

... comece por apanhar o saco de pão fresco e boleima de laranja (ou de amêndoas e passas) pendurado à porta da sua casa. Depois, na *kitchenette* disfarçada de armário, esprema as laranjas – docíssimas – e prepare o resto da primeira refeição do dia, com pão regional, compotas caseiras de tomate, abóbora, figo e mel, presunto “beloteiros” ou paio da região, e um queijinho de ovelha Monte das Ferrarias. Aproveite o bom tempo e ponha a mesa no terraço

JOSÉ MANUEL COELHO E MARIA LEAL DA COSTA... ►

... recebem-nos com simpatia na Quinta do Barreiro. São incansáveis e sabem tudo sobre a zona, pelo que vale a pena pedir-lhes todas as boas sugestões para tornar estes dias especiais. A obra da Maria dispensa apresentações e já expôs em Espanha, Itália e Estados Unidos. Prepara-se agora para expor também em Vilnius, capital europeia da cultura em 2009

Começámos por “picar” um pratinho de presunto Pata Negra, cortado em fatias fininhas pelo próprio Luís, o único num raio de vários quilómetros com curso de corte de presunto. E o saber faz toda a diferença! De entrada, trouxe-nos uns ovinhos com piso de açorda – uma autêntica perdição –, seguida de uma espetada de touro bravo de chorar por mais. Tudo regado com um tinto regional alentejano Pedra Basta.

Depois de uma noite no silêncio do campo acordo devagarinho, com o suave cantar dos badalos de umas quantas ovelhas a pastar ali perto. Que bom despertador! Sem pressas nem horários a cumprir, aproveito para ficar mais um pouco debaixo das mantas, entre espreguiçadelas e sonhos inacabados. Pela frincha entreaberta da porta, a gata *Oreo*, toda preta com o peito e as patas brancas, bamboleia-se atrevida sala dentro. Vem dengosa dar-me turras nas pernas na esperança de que lhe atire algum pedaço de presunto... Presunçosa! Contentou-se com umas migalhas de bolo e foi estender-se numa nesga de sol no tapete, lambendo minuciosamente as patas enquanto eu acabava o pequeno-almoço.



COM MUITA IMAGINAÇÃO ▲

Por toda a propriedade as peças de Maria Leal da Costa surpreendem-nos a cada passo e vão-se descobrindo num tranquilo passeio a pé. A maioria é de mármore tosco e pouco polido, mas há também as grandes obras de ferro enferrujado e as figurinhas de bronze que servem de puxadores. Maria aproveita sempre os “defuntos” – os restos partidos – para outras peças, como este piano na imagem ao lado



REBUÇADOS DE OVO
A pequena fábrica, fundada por Daniel Roldão, só tem três anos e veio recuperar as receitas antigas destas pequenas delícias embrulhadas em papel vegetal e guardadas em latas de vários tamanhos



PELA SERRA DE SÃO MAMEDE descobrem-se os encantos deste Parque Natural entre as espécies que por aqui passam, contam-se **ÁGUIAS, MILHAFRES, OU ABUTRES**

Apesar do frio - também ele regenerador - não resisto a partir à descoberta deste canto do Alto Alentejo. Sugestões não faltam para um dia bem passado por estas bandas. Para os mais activos, José Manuel Coelho - incansável anfitrião - preparou três percursos pedestres desde a Quinta do Barreiro até à barragem da Apartadura, ao fundo do vale. Se preferir, combine com a Incentivos Outdoor para um dia de actividades ao ar livre; basta ligar na véspera, e não é preciso estar num grupo grande, pelo que é uma óptima sugestão para quem vai com os filhos. Podem fazer canoagem na barragem ou um passeio de BTT, e se não quiserem percorrer todo o caminho de volta, basta telefonar que alguém da equipa o irá recolher onde estiver e conduzi-lo comodamente de volta à quinta. O Parque Natural da Serra de São Mamede também tem vários trilhos assinalados para passeios a pé ou de bicicleta. Antes de partir à aventura, passe pelo posto de turismo e recolha mapas e informações.

Para recuperar energias o almoço pode - e deve! - ser no Sever, na Portagem, onde há uma ponte e uma torre medievais. Escolha uma mesa na sala antiga, mais acolhedora, ou na parte nova, de ambiente contemporâneo, sempre com vista para o rio Sever que corre ali mesmo à frente.

<<<

APROVEITE O AR LIVRE

A Incentivos Outdoor, a cargo de Nuno e Liliana leva-o a fazer canoagem, BTT, observação de estrelas ou num dos Geo Circuitos do Norte Alentejano. Marcações pelo Tel.: 22.830.5157/96.650.4149/91.968.7353, ou pelo e-mail: grupos@incentivosoutdoor.com. Saiba mais em <http://incentivosoutdoor.blogspot.com>

BOAS COMPRAS

TAPEÇARIAS DE PORTALEGRE

- Manufactura Tapeçarias de Portalegre
Rua Dona Iria Gonçalves, 2, Portalegre
Tel.: 245.301.400

REBUÇADOS DE OVOS

- Fábrica do Rebuçado de Portalegre
www.rebucado.com
À venda na loja Da Terra, Av. do Brasil, 17, Lj 9

ENCHIDOS REGIONAIS

- Charcutaria Majó (Irmãos Sardinha)
R. D. Augusto E. Nunes 1, (Rua do Comércio), Portalegre

- Loja de Produtos Regionais do Sever (Julieta Garraio)
Estrada Nacional, nº 24, Portagem

- Enchidos Artesanais de Marvão (João Bonacho)
Estrada Nacional, nº 18, Portagem

CONTACTOS ÚTEIS

- Turismo do Alentejo
Av. Estremadura Espanhola, 1A
Portalegre; Tel.: 245.300.770

- Parque Natural da Serra de São Mamede
Quinta dos Olhos d'Água
Tel.: 245.909.160, <http://portal.icnb.pt>



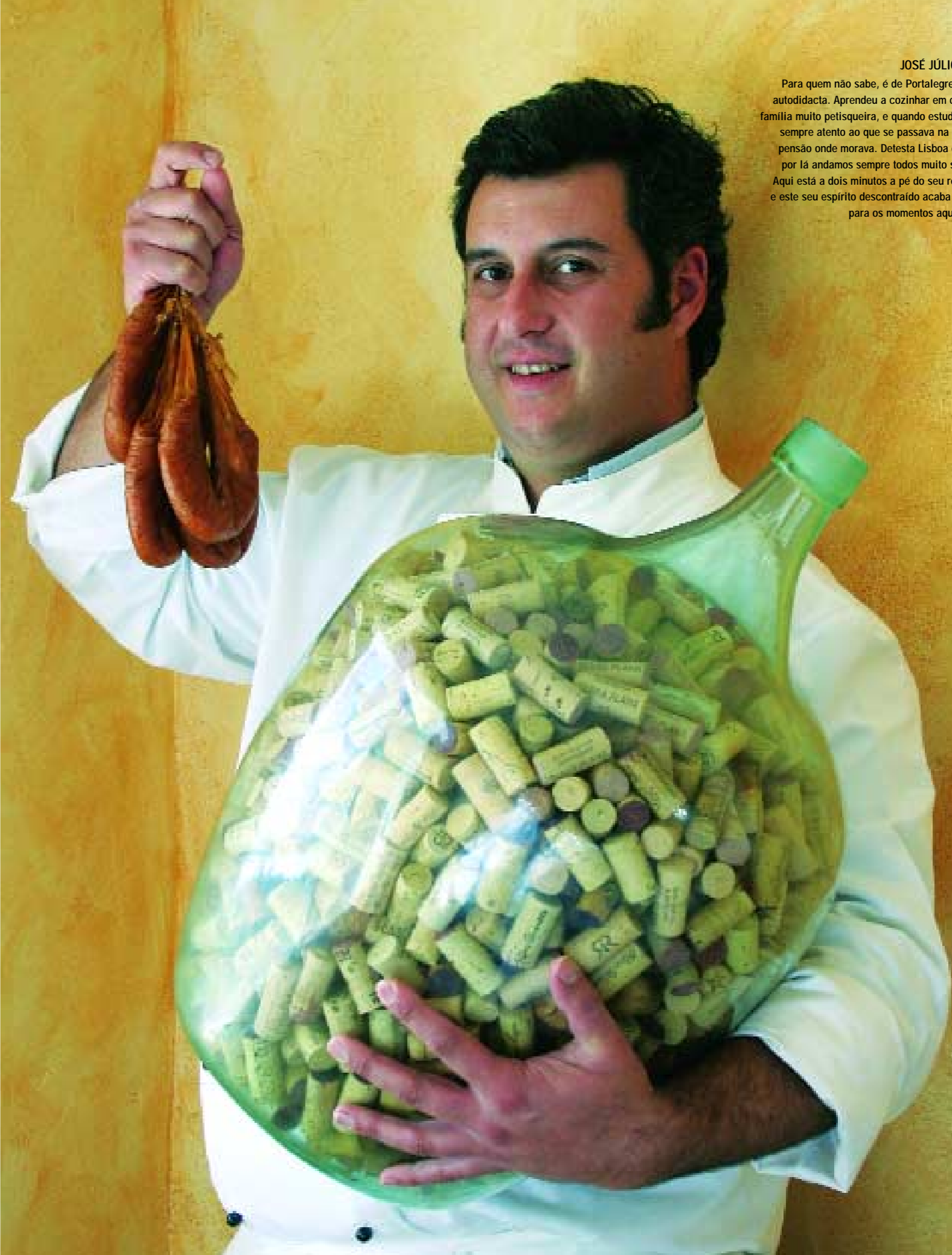
Ao jantar reserve no Tomba Lobos, onde à lista se junta sempre alguma surpresa, conforme os produtos frescos disponíveis no mercado. O melhor é deixar que o chef José Júlio Vintém lhe traga o que houver, e preparar-se para novas experiências gastronómicas.

Este foi mais um repasto que nos ficou na memória, não só pelos pratos que nos foram chegando à mesa (boletos salteados, ovos mexidos com farinha, arroz de línguas de bacalhau e um suculento veado com castanhas) como pela simpatia de Filipe Pinto e Julieta Garraio. No fim, indiferentes aos requisitos da ASAE, exigimos – esperneámos, batemos o pé e até choramingámos – provar os licores caseiros, de figo, ginja e outros, feitos pela D. Esperança, mãe de Julieta.

APROVEITE A TARDE e parta à descoberta de outros pontos de interesse da região, como a cidade romana de Ammaia, passando pela rotunda da Portagem onde há um carvalho de pedra e bronze esculpido por Maria Leal da Costa – uma das suas esculturas preferidas. Percorra o túnel de freixos e espreite a falha geológica, perto de Castelo de Vide; suba à capela da Senhora da Penha e vá até à cidade de Castelo de Vide, “a mais animada das três”, segundo José Manuel Coelho, com esplanadas cheias de gente que aproveita os dias de sol.



A PROVAR NO TOMBA LOBOS
Bucho de cebolada (em cima), rabinho de porco de tomatada – divino! –, Peixinhos da horta como eu nunca comi, Cozido de grão (ao lado) e um desfile de doces conventuais, como a Sericaia com ameixa, “a melhor do mundo”, segundo a mulher, Catarina, que não se cansou de elogiar os dotes culinários do marido. “A perdiz de escabeche do Zé também é a melhor do mundo!”, disse-nos, além das orelhas e do achigã grelhado...



JOSÉ JÚLIO VINTÉM
Para quem não sabe, é de Portalegre e um *chef* autodidacta. Aprendeu a cozinhar em casa com a família muito petisqueira, e quando estudava estava sempre atento ao que se passava na cozinha da pensão onde morava. Detesta Lisboa e acha que por lá andamos sempre todos muito stressados. Aqui está a dois minutos a pé do seu restaurante, e este seu espírito descontraído acaba por passar para os momentos aqui passados



MANUFATURA DE TAPEÇARIAS DE PORTALEGRE
Um trabalho extraordinário que vale a pena ver nesta manufatura fundada pelo marquês de Pombal e recuperada por Guy Fino e Manuel Celestino Peixeiro em meados dos anos 40. São usados mais de sete mil tons



DEPOIS DO ALMOÇO NO TARRO, visite a Manufatura de Tapeçarias de Portalegre onde se tecem obras de BOTELHO, JÚLIO POMAR, ALMADA OU MENEZ

Com o cair da tarde, rume a Marvão, vila medieval empoleirada lá bem no alto, de onde a vista tudo alcança num dia límpido, e de onde se assiste a um pôr do Sol que pinta o horizonte como uma tela, em tons rosa-alaranjados. Se vier com tempo guarde um dia para ir a Espanha, mesmo ali, do outro lado da fronteira. Além de Cáceres, vale a pena visitar o museu Vostell Malpartida, onde obras de arte contemporânea contrastam com os ritmos de um dia-a-dia marcadamente rural.

NA MANHÃ SEGUINTE, depois de mais um farto pequeno-almoço caseiro que o prepara para o dia, comece por tomar um café em Portalegre, seguindo depois até ao museu das tapeçarias onde se expõem estas obras de arte únicas e bem portuguesas, pacientemente tecidas segundo uma antiga tradição. Se for num dia de semana, não deixe de visitar a manufatura e fazer uma visita guiada com a D. Fernanda Fortunato. Aqui, cerca de 30 mulheres passam para a tela de algodão egípcio obras de grandes pintores portugueses, como uma destreza de mãos que o olhar não consegue acompanhar. “Não são tapetes! São tapeçarias”, corrige-me a D. Fernanda Fortunato, ela própria tecelã há mais de 50 anos. A “menina Fernandinha”, como é carinhosamente chamada, é uma excelente anfitriã, cujo entusiasmo por esta arte chega a ser contagiante. E não é para menos, já que é caso para dizer que o que é nacional, por aqui, é mesmo de altíssima qualidade.

<<<

RESTAURANTE O TARRO

Advogado e antigo presidente da Junta de Turismo do Douro, José Manuel Correa de Barros é a nova cara deste clássico de Portalegre. Prove o bacalhau do norte, vaporizado e assado em azeite, e uma saborosa empada de alheira numa cama de grelos, tudo acompanhado por um Quinta da Pacheca Vinha do Mourão e um Casa de Alegrete, da região

BOAS REFEIÇÕES

- **O Tarro**
Av. Movimento das Forças Armadas
Tel.: 245.362.327 | €20
- **Solar do Forcado**
R. Cândido dos Reis, 14
Tel.: 245.330.866 | €15
- **Tomba Lobos**
Pedra Basta
Tel.: 245.331.214, www.tombalobos.com | €35
- **Sever**
Portagem
Tel.: 245.993.318/458/642 | €20



POR JÚPITER!

Ao serão, de volta à quinta, esperava-nos outro momento especial. Nuno, responsável pela Incentivos Outdoor, tinha já montado um potente telescópio no terraço da galeria e, na companhia de um copo de vinho Ervideira, da família de Maria Leal da Costa, pudemos observar aquele céu incrivelmente estrelado. O Nuno, que se interessa por tudo o que faz, sabe do assunto e com ele desvendámos os mistérios do universo



PARTILHAR BONS MOMENTOS em convívio com os amigos ou num passeio em família
descobrir o melhor da região NUMA QUINTA ONDE VAI SENTIR-SE EM CASA

Seguimos para um almoço no Tarro, onde nos esperava mais uma personagem da vida de Portalegre. O espaço não é particularmente bonito, a não ser pela vista para o jardim onde habita uma velha araucária, ciprestes, jacarandás e um grande pinheiro do Paraná. Vale sobretudo pela cozinha e pela companhia de José Manuel Correa de Barros, um duriense de Vila Real que se apaixonou por uma alentejana de Portalegre e para aqui se mudou de armas e bagagens.

Há nove meses lançou-se na aventura de fazer renascer este restaurante, cuja localização privilegiada o torna num local de passagem obrigatória para quem vem à cidade. Quis trazer uma cozinha tradicional de carácter simples, com pratos novos que as pessoas não comem em casa, e o resultado está à vista: de entrada, uns pastéis de farinheira com grão absolutamente divinais e um queijinho do Crato de pasta mole, a querer fugir do prato, que acompanhámos com um porto tónico, fresco e despretensioso. Não estranhe o nome de alguns pratos... é que a cozinheira ucraniana, que juntamente com o *chef* de Avis prepara as refeições, baptizou as suas criações na língua materna. Grande conversador e um óptimo anfitrião, José Manuel proporcionou-nos um almoço prolongado e condimentado com muitas histórias. As sobremesas aqui são feitas pela sua mulher, Cristina - que José Manuel elogiou várias vezes durante a refeição -, segundo receitas herdadas da mãe.

Antes de partir, não deixe a cidade sem levar consigo uma lata de reбуçados de ovos, de uma pequena fábrica recente fundada por Daniel Roldão para dar continuidade a uma longa tradição local. Da Quinta do Barreiro, despedimo-nos como amigos, que assim nos fizeram sentir o José Manuel e a Maria. ■

VAMOS
A CONTAS

3 dias

PORTUGAL • ALTO ALENTEJO	
2 noites na Quinta do Barreiro	80€
Gasolina	40€
Portagens	26€
Refeições	80€
226€	
{ Total por pessoa }	

* Os valores indicados estão sujeitos a alterações conforme a época do ano