



## VIAGENS

### ONDE IR EM JULHO



LONDRES

**Reino Unido**

Julho é o mês ideal para os verdadeiros turistas em Londres: o Palácio de Buckingham abre, a partir de dia 21 e durante apenas dez semanas, algumas das suas salas principais. E em Wimbledon joga-se o mais histórico torneio de ténis do planeta.



SANTIAGO

**Chile**

Com o inverno no “lado de baixo do equador”, os fanáticos da neve podem aproveitar as estâncias localizadas a poucas horas da capital chilena: Portillo, El Colorado e Valle Nevado. É uma grande experiência.



PALERMO

**Itália**

A capital da Sicília é um tesouro único para qualquer visitante. Em julho, este ano a partir de dia 14, celebra-se o Festino di Santa Rosalia, um festival popular e religioso que inunda de música, comida e fogo de artifício os bairros mais castiços da cidade.

Ljubomir Stanisic O chefe de cozinha que vive para comer, na marginal de San Sebastián



# SABOROSO PAÍS BASCO

MONTANHA E MAR, CIDADE E CAMPO, ARQUITETURA MODERNA E HISTÓRIAS ANTIGAS, RESTAURANTES CONTEMPORÂNEOS E TABERNAS DE PINTXOS. AQUI, SOMOS ESQUIZOFRÊNICOS, BIPOLARES, TRIPOLARES... CRÔNICA DE UMA VIAGEM COM O CHEFE DE COZINHA LJUBOMIR STANISIC POR UMA NAÇÃO QUE, APESAR DE PEQUENA, GUARDA UM MUNDO TODO

MÓNICA FRANCO / PAPA QUILOMETROS ANDRÉ CARVALHO



**Pelas ruas de Donostia**  
Stanisic segue de bar em bar,  
de calle em calle, de pintxo  
a pintxo. Do casco viejo ao  
Guggenheim, de Frank Gehry

Anisakiasis. Escrevo esta crónica um dia depois de identificarem o parasita que contaminava a saúde de Ljubo desde a nossa última viagem ao País Basco, em abril passado. O parasita que o fez almoçar num dos seus restaurantes favoritos com uma tremenda dor de estômago, mas que, mesmo assim, não o fez desistir. Ljubomir Stanisic, o cozinheiro que diz viver para comer – e não o contrário –, provou, da forma mais dolorosa, a veracidade da sua máxima. Para conseguir comer, começou por beber. Uma aguardente recomendada por Ismael Álvarez, nosso *sommelier* de eleição, ingerida numa das duas cadeiras da microesplanada do Nerua, sob o olhar preocupado de Josean Alija, o muito especial chefe de cozinha deste restaurante no interior de um dos nossos museus preferidos do mundo, o Guggenheim de Bilbao.

É muita informação para assimilar de uma só vez... nós sabemos. Mas é exatamente assim que nos sentimos sempre que viajamos até este canto do Nordeste espanhol... (assoberbados, foi o melhor vocábulo que encontramos para definir o sentimento).

A primeira vez que nos encontramos aqui foi em novembro de 2008. Eu cobria Lo Mejor de la Gastronomía, em San Sebastián, e Ljubomir era um dos cozinheiros a representar Portugal, o país convidado no congresso desse ano. Desde aí, este pedaço de geografia tornou-se uma declaração de amor. Para dizer: o simbolismo do País Basco começou por ser profissional, mas rapidamente se tornou pessoal também.

Concentram-se nesta comunidade autónoma mais de 30 restaurantes distinguidos pelo Guia Michelin, é certo e sabido, mas a paixão dos bascos pela

gastronomia vai muito além dos prémios e das distinções (que não deixam de ser muitos e bons!), e quase se perde nos tempos. Estima-se que os bascos gastem em comida o dobro de um norte-americano, por exemplo. E não são precisos estudos nem estatísticas para perceber o peso da cultura alimentar por aqui. Basta jantar numa das centenárias Sociedades Gastronómicas, onde até há poucos anos só entravam homens, ou circular pelas ruas dos *cascos viejos* de Bilbao e San Sebastián. Foi o que fizemos. Não só mas também...

#### ARQUITETURA DA ALMA

Josean Alija é um cozinheiro orgulhoso das suas raízes. Defende a sua cidade com a arma mais poderosa: a criatividade. Vai das palavras aos atos. Passa da teoria à prática. Sem hesitações. Apresenta Bilbao mal transpomos a porta do restaurante Nerua. Não nos deixa sentar sem fazer o prefácio, que é como quem diz, sem dar a comer umas croquetas (de bacalhau), umas gildas (a sua interpretação do pintxo mais célebre da região, que normalmente leva anchova, azeitona e um pimento picante a que chamam *guindilla*), um ovo especial apelidado de *bilbainito* e um caldo de grão e caril que, na essência, é uma “sopa” regional (até deixar de o ser).

Josean quer que a sua cozinha seja pura, essencial, sem disfarces. E é. Quis fazer da pesquisa, dos produtos, o cerne da questão. E faz. Contam-se histórias de Bilbao, do País Basco e de Espanha em cada um dos momentos do menu degustação do Nerua (de 5, 9, 14 ou 18 produtos) e em cada um dos vinhos pensados por Ismael Álvarez para os acompanhar. No fim, é leveza que se sente. E emoção também. Conosco, o cozinheiro levou a

sua batalha ao limite. Saiu das fronteiras do Guggenheim e guiou-nos pelas ruas de Bilbao para nos dar a provar as suas “entradas”. Percorremos a pé as ruas que ligam o Hotel Gran Domine, em frente à “gran” obra de Jeff Koons, o *Puppy*, até La Viña del Ensanche, o primeiro bar do périplo, um clássico com quase um século, onde não faltaram *jamón* (presunto), *chiquitos* (copos de vinho) e *zuritos* (imperiais). Passámos as bocas de metro desenhadas por Sir Norman Foster, a que os bascos carinhosamente chamam *fosteritos* e sentimos o pulsar do coração da cidade. Cruzámos a ria de Bilbao e embrenhámo-nos nas vielas de pedra da zona velha para comer *tortilla*, *gilda* e *empanadas* nas tabernas *Basaras* e *Saltsagorri* e acabar em inovação na *Gure-Toki*, uma das esplanadas da Plaza Nueva – ponto histórico e incontornável da cidade.

A mesma cidade que o galáctico arquiteto Frank Gehry ajudou a transformar desde que desenhou o monumental Museu Guggenheim, em 1997. Em duas décadas nasceu uma nova Bilbao. Eleita Melhor Cidade Europeia 2018 nos Prémios de Urbanismo, esta urbe tradicionalmente industrial tornou-se um marco da arquitetura moderna mundial. Santiago Calatrava, Philippe Starck, Zaha Hadid e até o nosso Siza Vieira participam num novo capítulo da história que ainda está por escrever.

#### DONOSTIA, NOSSO AMOR

Começámos esta narrativa pelo fim da nossa última viagem ao País Basco. Se começássemos pelo princípio, teria de ser pela *tortilha*, que tem hora marcada no Nestor e vale cada minuto na fila para a comer. Ou pelo *txuletón* (costeletão – e



### ROTEIRO GASTRONÓMICO

#### Nerua

Restaurante do chefe Josean Alija, no Museu Guggenheim, em Bilbao  
[www.neruaguggenheimbilbao.com](http://www.neruaguggenheimbilbao.com)

#### Bar Nestor

Na cidade velha de San Sebastián, é célebre pela *tortilha* e pelo *txuletón*  
[Arrandegi Kalea, 11, San Sebastián](#)

#### Martín Berasategui

O restaurante principal do chefe mais laureado de Espanha, com oito Estrelas Michelin  
[Loidi Kalea, 4, Lasarte-Oria](#)

#### Asador Etxebarri

O nº 10 na lista dos The World 50 Best Restaurants, onde Victor Arguinzoniz domina a cozinha com simplicidade máxima  
[San Juan Plaza, 1, Atxondo](#)

#### Elkano

Churrascaria especializada em peixe, com Estrela Michelin  
[Herrerrieta Kalea, 2, Getaria](#)

#### Bar Gran Sol

Vencedor da competição nacional de pintxos  
[San Pedro Kalea, 63-65, Hondarribia](#)

#### Azurmendi

Três Estrelas Michelin, do chefe com o mesmo nome  
[Barrio Legina, Larrabetzu](#)

#### Mugaritz

Restaurante de Andoni Luis Aduriz, já considerado o chefe mais pioneiro de Espanha, depois de Ferran Adrià  
[Aldura Gunea Aldea, 20, Errenteria](#)



aqui nem o aumentativo deixa adivinhar o tamanho da coisa) deste bar na cidade velha de San Sebastián...

Faz parte da experiência de viajar em Donostia (o nome basco de San Sebastián) percorrer as ruas do *casco viejo* de bar em bar, de *calle em calle*, de *pintxo a pintxo*. Por isso, se é pelo Nestor que começamos, então aproveitamos para visitar alguns vizinhos da Rua Pescadería: o *Txepetxa* para comer *gilda* e *anchovas*, o *Zeruko* para apontamentos mais criativos. Na vizinha Rua 31 de Agosto, começamos pelos pratos de presunto no *La Cepa*, passamos à *carrillera* em vinho no criativo *La Cuchara* de San Telmo, e experimentamos as variações modernas de *A Fuego Negro*. Há muitos bares nestas poucas ruas do centro histórico de San Sebastián. Não recomendamos falhar o *Ganharias*, o *La Cueva* ou o *Borda Berri*... Nem o *Bergara*, no Barrio de Gros, zona mais frequentada por locais junto à praia de *Zurriola*, nem o *Kursaal*, o inovador centro de congressos. Mas, esteja onde estiver (o estômago em que estado estiver!), não pode haver manhã, tarde ou noite que acabe sem a tarte de queijo do *La Viña* (nós apostaríamos na tarte inteira... mas isso somos nós!).

Já visitámos San Sebastián muitas vezes. E apesar de ser uma cidade com apenas 180 mil habitantes e 60 quilómetros quadrados; de termos percorrido a pé, de bicicleta e a correr a Baía da Concha umas boas dezenas de vezes; de andarmos até à ponta da baía para ver *O Peine del Vento*, do escultor Eduardo Chillida; de conhecermos o *Monte Ulia* e as suas vistas sobre o Mar Cantábrico; subido ao *Monte Igueldo* de funicular; feito compras no *Mercado La Bretxa*... ainda sentimos na pele a angústia de não conhecermos a cidade no seu pleno.



## VIAGENS

**Do tradicional à Estrela Michelin A Casa Cámara (em baixo) ao Mugaritz, de Aduriz, o chefe mais pioneiro de Espanha depois de Adrià (à direita)**



O nosso amor por Donostia é esquizo-frênico... Sabemos que é uma relação pouco saudável, “obriga-nos” a cometer excessos, a comer e beber muito mais do que o recomendado, para tentar levar connosco – dentro de nós – o melhor que Donostia tem.

E o melhor é (Ljubo não tem dúvidas nesta questão) o nº 10 na lista dos The World 50 Best Restaurants: o Asador Etxebarri, no meio rural do País Basco, onde Victor Arguinzoniz usa o fogo para elevar a cozinha à simplicidade máxima (que é como quem diz: ali bem próxima da perfeição). Mas o melhor é também o restaurante Martín Berasategui, que acumula três Estrelas Michelin nesta que é a casa-mãe do chefe mais “estrelado” do Estado espanhol (e que está prestes a abrir um restaurante em Lisboa...). Mas o melhor, no País Basco, também é seguir as curvas e contracurvas do Cantábrico até Getaria, e almoçar “o” rodovalho no Elkano, restaurante de peixe tão bom tão bom que até o Guia Michelin se viu “obrigado” a conceder-lhe uma Estrela (mesmo sendo uma “churrasqueira”).

Melhor é acordar de madrugada e sair desta vila portuária num barco de pesca de atum e anchovas... Para depois visitar a fábrica Mator e assistir à oficina de preparação das conservas artesanais ou passar umas horas no Museu Balenciaga e, através da vida e obra deste designer internacional nascido em Getaria, perceber como o País Basco é rural, pesqueiro e industrial, sim, é gastronómico, completamente, é boémio sem dúvida, mas criativo e avant-garde também.

Visitar San Sebastián é querer ficar. Fazer vida de reis, como D. Isabel II, que transformou a cidade num lugar de veraneio real. Se ficarmos alojados no Hotel

Maria Cristina, inaugurado em 1912 e recentemente restaurado, apreciando o seu luxo Belle Époque, corremos o risco de não querer sair... Mas ficar presos no tempo e no espaço é perder caminho. E o caminho até Hondarrribia é curto e merece cada quilómetro. Uma visita a pé desta aldeia-casa-de-bonecas tem de passar obrigatoriamente por uma paragem-pára-tapa no Gran Sol, o bar vencedor da competição nacional de pintxos. Mesmo que, de seguida, apanhemos o barco em Pasaia e passemos o “canal” para comer no Casa Cámara e ver os lavagantes do almoço serem tirados diretamente da água em “gaiolas” no centro do restaurante. A digestão das sobremesas caseiras (ai as torrijas e a leche frita!) é obrigatoriamente feita durante a visita à Factoria Albaola, onde se reconstrói ao vivo e a cores a Nau San Juan, do século XVI, e se recupera a história e o património marítimo basco.

Recuperação de património, mas desta feita imaterial, é o que também se faz na Sidrería Petritegi, onde é tão importante

**VISITAR SAN SEBASTIÁN É QUERER FICAR. FAZER VIDA DE REIS, COMO D. ISABEL II, QUE TRANSFORMOU A CIDADE NUM LUGAR DE VERANEIO REAL**

a txuleta (costeleta) que comemos no final quanto a visita guiada ao manzanal (pomar) e à adega. Saímos de papo cheio sobretudo de lições de vida. Primeira lição: a vida no País Basco. Ou de como o sumo de maçã fermentado foi a bebida alcoólica primordial da região, já que o vinho, exceto o txakoli local, não tinha como chegar às populações das montanhas. Mas também lição de humildade: é preciso descobrir a sidra – e o seu processo técnico e complexo – para perceber que há todo um mundo para lá do vinho!...

Como o tal txakoli... O vinho meio gasoso produzido ancestralmente na região com uva branca, de nível de acidez alto e baixo teor alcoólico, servido com a garrafa erguida o mais alto possível (e com o máximo de pingas fora do copo), supostamente para ser bebido como aperitivo e consumido no espaço de um ano (já que “supostamente” não aguenta mais tempo em garrafa).

Descompondo os pressupostos e transpondo-os (dando cabo deles, digamos...), o chefe Eneko Atxa associou-se ao tio, o enólogo Gorka Izagirre, para abrir uma bodega de txakoli no restaurante Azurmendi, o três Estrelas Michelin em Biscaia. Aqui produz-se um vinho com as duas variedades autóctones de uva (Hondarrabi Zuri e Hondarrabi Zerratia), embora usando os conhecimentos para criar brancos de qualidade internacional. Mas aqui faz-se muito mais do que isso...

### TRANSPOR AS FRONTEIRAS DA MENTE

No piquenique de Eneko, servido à entrada do grande restaurante envidraçado, estão presentes os chipirones, as anchovas e a sidra. Na estufa, prova-se uma caipirinha de txakoli, uma coalhada (que, ao contrário da tradicional, em vez

de ser doce é salgada), um pão de fogaça, típico de Euskadi (a palavra basca para País Basco) e uma feijoada típica, mas virada ao contrário. Isto tudo a par de ostras, foie gras, lavagante, salmonete... Esta é a forma de Eneko falar sem utilizar palavras. Um depoimento pleno de convicções nacionais – nacionalistas até –, mas com muito mundo e fundamentos dentro. O cuidado com a comunidade e as tradições locais, com o planeta, fez do Azurmendi o “restaurante mais sustentável do mundo” na lista The World 50 Best Restaurants de 2018.

Nessa mesma lista, o nono lugar é ocupado pelo Mugaritz, que comemora este ano duas décadas de existência. An-doni Luis Aduriz, o mentor, o filósofo, o pensador, o criador, é já considerado o chefe mais pioneiro de Espanha, depois de Ferran Adrià. A sua criatividade não conhece limites. Mas a “localidade” também não. E se o País Basco está sempre à sua mesa, as suas convicções também. Muitos dos produtos vêm diretamente do seu jardim, mas o que os acompanha sempre é o sentido de humor, a provocação, o espanto. Goste-se mais ou menos, comam-se as enguias, que vêm vivas, a nadar no consomé de alho morno (que o Ljubo aproveitou para roubar aos vizinhos), uma coisa está garantida: é refeição para mais tarde recordar. No Mugaritz, conhece-se o sabor das histórias, as histórias tomam gosto, sentem-se na pele, tornam-se palpáveis. E, sobre nós, abrem-se as portas para um admirável mundo novo... É comida sim, mas é tão mais do que isso! 🍴

A VISÃO esteve no País Basco a convite da agência de viagens Cosmos e da Delegação Oficial de Turismo Espanhol

# ÚLTIMA CHAMADA

## VERÃO

29 JUN A 8 JUL

### TUNÍSIA

Hotel Concorde Marco Polo | 4 estrelas  
7 noites | **TUDO INCLUIDO**

**Inclui:** avião + transfers + alojamento + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 108) + Seguro Multiviagens com PVFM.

Notas: o preço publicado é válido para partida de Lisboa a 7 jul.'18. Para outras partidas, hotéis ou regimes, por favor, consulte-nos.

DESDE

€ 854

Preço por pessoa em duplo

### CABO VERDE | ILHA DA BOAVISTA

Clubhotel Riu Karamboa | 5 estrelas  
7 noites | **TUDO INCLUIDO**

**Inclui:** avião + transfers + alojamento + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 195) + Seguro Multiviagens com PVFM + visto turístico.

Notas: o preço publicado é válido para a partida de Lisboa a 20 out.'18. Para outras partidas, hotéis ou regimes, por favor, consulte-nos.

DESDE

€ 938

Preço por pessoa em duplo

### ITÁLIA | RIVIERA DO MAR JÓNICO

Hotel Sérène Village | 4 estrelas  
7 noites | **Pensão Completa “Plus”**

**Inclui:** avião + transfers + alojamento + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 90) + Seguro Multiviagens com PVFM.

Notas: o preço publicado é válido para a partida de Lisboa a 6 jul.'18. Para outras partidas, hotéis ou regimes, por favor, consulte-nos.

DESDE

€ 980

Preço por pessoa em duplo

### GRÉCIA | ATENAS E CIRCUITO

6 noites | APA + 3 refeições  
**Visitando:** Atenas, Canal de Corinto, Epidauro, Micenas, Olímpia, Delfos, Kalambaka e Meteora

**Inclui:** avião + transfers + hotéis 3 estrelas + taxas de aeroporto, segurança e combustível (€ 52) + Seguro Multiviagens com PVFM.

Notas: o preço publicado é válido para a partida de Porto a 11 jul.'18. Para outras partidas, por favor, consulte-nos.

DESDE

€ 1.170

Preço por pessoa em duplo

**NOTA IMPORTANTE:** os preços “desde” apresentados são meramente de caráter indicativo e refletem o valor por pessoa em ocupação dupla, no regime indicado. Foram baseados na tarifa aérea, hoteleira e de pacote turístico mais vantagens e com disponibilidade à sua data de simulação (12 jun.'18). Os mesmos regem-se por tarifas dinâmicas sujeitas a confirmação e alteração no momento da reserva. Consulte-nos para outras datas de reserva ou outras unidades hoteleiras.

**PVFM:** Perturbação de Viagem por Motivo de Força Maior.



NA SUA LOJA ABREU | ABREU DIRETO 707 20 1840

ABREU.PT



A sua marca de confiança