



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.

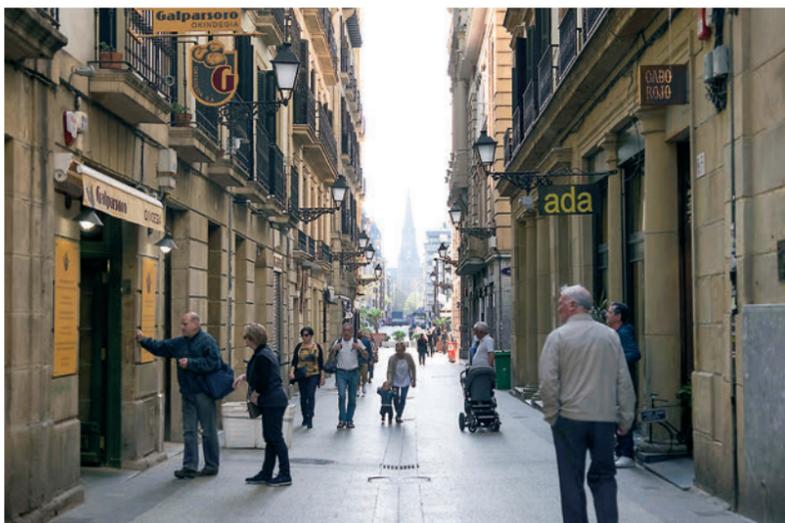
Ljubomir Stanisic O chefe de cozinha que vive para comer, na marginal de San Sebastián



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

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 Maisor 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 Hondarribia é curto e merece cada quilómetro. Uma visita a pé desta aldeia-casa-de-bonecas tem de passar obrigatoriamente por uma paragem-para-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 (Hondarribi Zuri e Hondarribi 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. Andoni 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 INCLUÍDO**

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 INCLUÍDO**

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