

AÇORES / AZORES EMOÇÕES FORTES / INTENSE EMOTIONS

por / by **PATRICIA BARNABÉ** fotos / photos **RITA CARMO**

/// A ilha do Pico tem a intensidade de um barco em alto mar. Cenário perfeito para a energia inesgotável e inspirada do chef **Ljubomir Stanisic** e da sua mulher, **Mónica Franco**.

/// The island of Pico is as intense as a ship on the high seas. The perfect setting for the boundless and inspiring energy of the chef Ljubomir Stanisic and his wife Mónica Franco.

PICO

/// Aqui evidencia-se a origem vulcânica do arquipélago e é onde está o ponto mais alto de Portugal, um vulcão (extinto) com 2351 metros de altitude, a escalar por trilhos.

/// The volcanic origins of the archipelago are clearly visible here, where trails climb a 2,351-metre (extinct) volcano up to the highest point in Portugal.

AÇORES





Casas brancas num cenário verdejante e negro. Vulcânico, denso, poético, fantasista. Aqui, o negro é profundo, a luz é muitas coisas e os sentidos ficam mais apurados e amplos, próximos dos elementos, de naturezas vivas e vastas. O inverno arrancava primordial e Ljubomir e Mónica, a sua companheira da aventura que tem sido a sua vida, a adorar a ideia de voar para uns Açores temperamentais. Aqui sentem-se em casa. “Tenho uma grande paixão por São Miguel, mas São Jorge e o Pico estão agarradas ao meu coração, são selvagens. São Jorge até mete um bocadinho de medo!”, diz o chef que não parece ter medo de nada.

Ljubomir Stanistic e Mónica Franco são energia pura e boa. Uma equipa romântica, complementar, eficaz. São mais juntos do que alguma vez seriam sozinhos. Ljubo, como lhe chamam os amigos, anda superentusiasmado com a casa nova que estão a construir no Alentejo, e com o seu novo restaurante 100 Maneiras, no Bairro Alto, o seu melhor até à data, um topo de gama (a par do Bistro 100 Maneiras, na Trindade, ambos no centro de Lisboa). Acaba de reformular a sua imagem gráfica e lançar o seu quarto livro, *Bistromania*, organizado por Mónica, que Ljubo descreve como “amor aplicado ao que fizemos nos últimos dez anos”. “Adoro lê-lo.” Antes, lançou um manual de cocktails, um dos pontos fortes dos seus restaurantes, e o *Papa-Quilómetros - Europa*, testemunho de ambos à descoberta de sabores e que se tornou num programa do canal Fox. “Foi o nosso primeiro filho antes do Lucas.” Viajar é para eles fundamental. “Mas o melhor mesmo é voltar”, diz o chef bósnio cada vez mais português. “Devo ser dos portugueses que melhor conhece o país!” Quando chegou, enfiou-se num Fiat Tipo e correu Portugal. “É tão bonito, tem tudo: montanhas, sol, aldeias, vento, um paraíso. O mundo descobriu Portugal, mas antes Portugal descobriu o mundo. E está em todo o lado.”

Quando debruamos a ilha de carro, na manhã seguinte, guiados pelo professor Eduardo Elias, açoriano convicto, há uma sensação de liberdade que se amplifica. Fala-nos do “azul dos pescadores, do verde da agricultura, do amarelo das quintas com laranjais, do ocre do barro”. E do vermelho de influência flamenga nas pequenas casas de traça alentejana e chaminés algarvias. Fala-nos dos mistérios, quase tão vastos como os da vida: históricas erupções vulcânicas que no Pico foram espetaculares, deixando um rasto de escoadas basálticas, o maior túnel lávico, e quase metade das grutas do arquipélago (descemos à Gruta das Torres e adorámos). Eram “um grande mistério, um castigo de Deus ou a descida do Espírito Santo”. Depois nasceram pinheiros debruçados sobre o mar e formou-se um dos maiores maciços de floresta endémica, na mais jovem das ilhas. Conta que um investidor construiu aqui um hotel nos anos 80 e faliu: “Foi uma sorte!”. Só mais tarde abriram turismos, mas em pequena

White houses in a green and black setting. Volcanic, dense, poetic, whimsical. Here the black is deep, the light is many things and feelings are more fervent and powerful, closer to the elements, to an infinite and living essence. Winter was setting in and Ljubomir and Mónica, his partner in the adventure that’s been his life, were delighted by the idea of flying off to the temperamental Azores. They feel at home here: “I love São Miguel, but São Jorge and Pico are engraved in my heart: they’re wild. São Jorge is even a bit scary,” says the chef who doesn’t seem to be afraid of anything.

Ljubomir Stanistic and Mónica Franco are pure, good energy. A romantic and effective team who complement one another. They’re more together than they ever would be alone. Ljubo, as his friends call him, is really excited about the new house they’re building in the Alentejo, and about his new restaurant 100 Maneiras, in the Bairro Alto, his best so far, a top-of-the-range (they still have Bistro 100 Maneiras in the Trindade area, all in the centre of Lisbon). He’s just vamped up their graphic image and published his fourth book, *Bistromania*, organised by Mónica, which Ljubo describes as “love applied to what we’ve done in the last ten years”. “I love reading it.” Before that, he’d published a guide to cocktails, one of the highlights of his restaurants, and *Papa-Quilómetros - Europa*, an account of their gastronomic travels, which was made into a programme on Fox. “It was our first child before Lucas.” Travelling is fundamental for them. “But what’s best is coming home,” says the Bosnian chef who’s becoming increasingly Portuguese. “I must know Portugal better than most Portuguese!” When he got here, he hopped into a Fiat Tipo and drove around Portugal. “It’s so beautiful, it’s got everything: mountains, sun, villages, wind - paradise. The world has discovered Portugal, but before that, Portugal discovered the world and it’s everywhere.”

When we drive around the island the following morning, guided by the teacher Eduardo Elias, a true Azorean, there’s a growing sense of freedom. He tells us about the “blue of the fishermen, the green of the land, the yellow of the farms with their orange groves and the ochre colour of the clay.” And the red of the Flemish influence in the small, Alentejo-like houses with their Algarve chimneys. He tells us of the mysteries, almost as vast as those of life: historic volcanic eruptions that were spectacular on Pico, leaving a trail of basaltic conduits, the largest lava tunnel, and almost half the caves in the archipelago (we went down to Gruta das Torres and we loved it). The eruptions were “a great mystery, a punishment from God or the descent of the Holy Spirit”. Pine forests then sprang up, leaning out over the sea and forming one of the largest endemic forest masses on the youngest of the islands. He tells us that an investor built a hotel here in the 1980s, but it went bankrupt: “What a stroke of luck!” Only later did tourism open up, but on a small scale, in good taste and ecologically aware. “Pico is an empty island, so visitors feel alone, the definition of luxury,” he says. A stiff sea breeze comes



Jardins do Museu do Vinho /
Wine Museum gardens



Ilha do Faial vista do Pico / Faial
island seen from Pico



Moinho do Frade



Adega da Buraca

Azores Wine Company:
com / with António Maçanita

escala, com bom gosto e consciência ecológica. “O Pico é uma ilha vazia, por isso o visitante sente-se sozinho, a definição do luxo”, diz. Pela janela entra uma maresia feroz, os céus numa ilha não têm contornos e esta intempestiva imensidão enleva-nos como as belas telas de Turner.

PROVAR O PICO

A última vez que o casal aqui veio foi em namoro, em 2018. O chef vem aos Açores com regularidade fazer formação, meter o nariz nos produtos da região e visitar os amigos. Esta vez não foi exceção. O Pico tem a tradição de quem o convida para vir à sua adega e trocam-se vinhos e estórias. “Na última vez que aqui estive entrei na adega do António Maçanita e disse: ‘Este vinho é meu’”, conta. Um Encurralado, cujas vinhas se retorceram nas rochas vulcânicas e que serve agora no seu novo menu. Assim começou uma amizade. Já fez mais de 20 vinhos, alguns no Douro com o unânime Dirk Niepoort. “Foi sempre o meu desafio para os outros”, comenta. “Sempre em abusador”, remata Mónica a rir. Claro que todos os momentos foram bons para Ljubo se enfiar na adega da Azores Wine Company com a ideia fixa de fazer vinhos. E fez.

Num fim de tarde, desaguámos na Adega da Buraca a conhecer os produtores da zona numa fraterna bravata de copos. “Temos uma paisagem protegida, mas quase inerte, estes vinhos são produzidos em terras que ninguém dava nada por elas”, diz o anfitrião Leonardo, que cresceu “com os pés nas figueiras e nas vinhas”. Provámos mais de 20 garrafas, da novidade ainda sem rótulo aos velhos licorosos, como o Último Czar da bela Gina Garcia, sentada ao nosso lado. “Hoje está na mesa de cardeais e no enredo de *Guerra e Paz* de

in through the window, the skies on an island are limitless, and the stormy expanse lures us like one of Turner’s beautiful paintings.

TASTING PICO

The last time the couple came here they were dating, in 2018. The chef comes to the Azores regularly to do training, take a peek at regional products and visit friends. This time was no exception. Pico traditionally invites its guests to come to its winery and exchange wines and anecdotes. “The last time I was here I entered António Maçanita’s winery and said: ‘This wine is mine,’” he recounts. An Encurralado, whose vines literally twist around the volcanic rocks and which now features on his new menu. They struck up a friendship. He’s already made over 20 wines, some in the Douro with the universal Dirk Niepoort. “It’s always been my challenge to others,” he comments. “Always his threat,” retorts Mónica, laughing. Naturally, any time was a good time for Ljubo to head into the Azores Wine Company determined to make wines. And he did.

We end one afternoon at the Adega da Buraca, where we meet the area’s wine producers in a friendly gathering. “We have a protected landscape, but it’s almost inert: these wines are produced on lands that no-one really values,” says the host Leonardo, who grew up “with his feet in the fig trees and vines”, he says. We taste over 20 bottles, from a new, still label-less one to old fortified wines, like the Último Czar of the beautiful Gina Garcia, sitting at our side. “Today it’s on the tables of cardinals and in the plot of Tolstoy’s *War and Peace*,” comments Eduardo. António Maçanita guides our senses: “There’s something here that makes us dream, right?” Guests joined us every day during our time on Pico. Wine tasting combined

LJUBOMIR STANISIC

Com oito anos disse à mãe: “Eu sustento a família”. Vindo de uma cercada e destruída Sarajevo, ele, a irmã e a mãe refugiaram-se em várias partes da Bósnia até chegarem a Belgrado onde, aos 14 anos, se empregou numa padaria enquanto estudava à noite. Aos seis anos já imaginava pudins noite dentro, mas nunca pensou ser cozinheiro (como se apresenta). Aos 17 aprendeu cozinha italiana e quando chegou a Portugal, em 1997, com 19 anos, estudou cozinha molecular ao vácuo e dos segredos do mar à “tecnologia” do chocolate. Abre o primeiro restaurante aos 26 anos, em Cascais, e em 2009 muda-se para Lisboa e lança o 100 Maneiras, onde quis “democratizar a cozinha de autor” (que agora tem nova morada). Um ano depois inaugura o unânime Bistro 100 Maneiras. Também inventa vinhos e outros espirituosos, até um blend de café nacional. E protagoniza *Pesadelo na Cozinha* na televisão nacional, que fez dele uma figura pública. É responsável pela gastronomia do hotel Six Senses, no Douro, e se a sua assinatura sempre foi a excentricidade animal, rodear-se de verde acordou nele uma curiosidade pelo desafiante mundo dos vegetais, que consta ser o passo seguinte.

At the age of eight, he said to his mother: “I’ll support the family”. Coming from a beleaguered and shattered Sarajevo, he, his sister and their mother took refuge in different parts of Bosnia until they got to Belgrade where, aged 14, he worked in a bakery, while studying at night. At the age of six, he imagined puddings into the early hours, but never thought he would become a cook (as he describes himself). Aged 17, he learned about Italian cuisine, before moving to Portugal in 1997, at the age of 19, where he studied vacuum molecular cuisine, from the secrets of the sea to the “technology” of chocolate”. He opened his first restaurant at 26, in Cascais, before moving to Lisbon in 2009, with the 100 Maneiras restaurant, where he wanted make “auteur cuisine more accessible” (which has a new address). A year later, he opened Bistro 100 Maneiras. He also invents wines and spirits, even a Portuguese coffee blend. Since featuring on *Pesadelo na Cozinha* (Portuguese version of *Kitchen Nightmares*), he’s become a public figure. He oversees the gastronomy of the Six Senses hotel, in the Douro, and if his signature has always been animal eccentricity, surrounding himself with green piqued his curiosity for the challenging world of vegetables, which is said to be his next step.

fb.com/ljubomir.stanisic.5



fotos / photos Fabrice Demoulin

O NOVO 100 MANEIRAS / THE NEW 100 MANEIRAS

Está a estrear e representa o sonho de uma década e “um fogão de jeito”, como ele diz: “Vou ter um Ferrari!”. Até aqui, o chef fez sucesso na cozinha “mais pequena do mundo”, porque esteve sempre a investir “no conforto à mesa”. O novo espaço é de uma beleza poética e assombrada pela alma bósnia e portuguesa. “É a maturidade do Ljubo”, diz Mónica, “aqui vais poder conhecê-lo desde a sua cabeça de vaca aos pratos vegetarianos. E é a maturidade do 100 Maneiras, a desconstrução de luxo que pode ser a alta cozinha”. A carta é um delírio de sabores e o bom gosto é trazido de todo o mundo: às vezes é um “murro no estômago”, outras uma brisa perfumada. Três menus de degustação com *wine pairing* exemplar (entre eles o Encruzado que fez com Maçanita), o pão da mãe de Ljubo abre as hostilidades ao lado da broa de milho nacional e os talheres portugueses pousam em pedras que o casal apanhou na praia. O resto é a descobrir como se se entrasse numa gruta do fantástico ou num bosque encantado, forrado a natureza e veludo. “Abrir esta porta é abrir um novo começo”, sensorial e desconcertante como o próprio Ljubomir. E é muito, muito bom.

Rua do Teixeira, 39, Lisboa www.100maneiras.com

Recently opened, this place represents a decade-long dream of having, in his words, “a decent cooker”: “I’m going to have a Ferrari!”. Until now, the chef achieved acclaim in “the smallest kitchen in the world”, because he has always invested “in comfort when eating”. The new spot boasts a poetic beauty combined with a Bosnian and Portuguese soul. “This is Ljubo’s coming of age”, says Mónica, “you can discover him here, from his cow’s head to vegetarian dishes. And it’s also a coming of age for 100 Maneiras, the luxurious deconstruction that *haute cuisine* can be.” The menu is a delirium of flavours and good taste comes from all over the world: sometimes it’s a “punch in the stomach”, other times a fragrant breeze. There are tasting menus with exemplary wine pairings (including the *encruzado* white varietal he crafted with António Maçanita), Ljubo’s *pão da mãe* bread and Portuguese cornbread. The Portuguese cutlery rests on stones that the couple picked up on the beach. The rest is discovered as if you were entering a fantastic cave or an enchanted forest, lined with nature and velvet. “Opening here is a new beginning”, as sensorial and disconcerting as Ljubomir himself. And it’s very, very good.



Fotos / photos Trehão Design Center

VINHAS DO CALHAU

W Fica num dos portos mais antigos dos Açores, mas cheira a novo. Com apenas seis quartos, o que é já de si um sonho, todos com varanda e kitchenette, discretamente confortáveis, silenciosos e a dois passos de tudo. Ideal para uma pequena escapada romântica ou para uma semana em família. Em cada janela, encontra-se o mar ou um prado verdejante.

W Although located in one of the Azores' oldest ports, it smells brand new. With just six rooms, which are a dream in itself, all have a balcony and kitchenette, are comfortable, quiet and a stone's throw from everything. Ideal for a romantic getaway or a week with the family. Every window offers a view of the sea or green meadow.

Porto do Calhau, 42, Candelária W
vinhasdocalhau.eu W
A partir de / from €100 euros

Tolstoi”, comenta Eduardo. António Maçanita guia-nos os sentidos: “Há aqui qualquer coisa que nos faz sonhar, não é?”. Nos nossos dias no Pico juntaram-se sempre convivas. Encarrilar provas de vinhos com queijo amanteigado e bolo de milho é um prazer de onde é difícil sair. Ljubomir experimentou vinhos com décadas na Adega Cooperativa e gritava: “Quero aquela barrica!”. E trouxe-a. Ficamos a pensar no que disse o seu vice-presidente, Daniel Rosa: “Esta é uma ilha misteriosa e agridoce”. A caminho do hotel, Ljubo apanha flores na estrada e oferece às meninas.

À VOLTA DA MESA

Pedir a Ljubomir que cozinhe um petisco é acordar o monstro. Planeou toda uma refeição e convidou os amigos. Foi ao matadouro e às docas, foi à queijaria enfiar-se nas prateleiras e aviou-se de legumes e ervas frescas. Tudo numa alegria infantil e contagiante. Reunimo-nos ao fim da tarde na cozinha do jovem turismo Ínsula. A imagem da sua pequena piscina no meio do negro vulcânico é quase tão marcante como o horizonte matizado laranja que avistamos do alpendre quando o sol se põe. Apesar das nuvens, uma linha de mar cintila ao longe. “Esta é a ilha com mais iodo”, diz Eduardo a partilhar contemplações. “E as vinhas sabem”, acrescenta António Maçanita, o enólogo da Azores Wine Company, enquanto nos estende um copo de um dos seus soberbos brancos. António vem aqui passar férias desde criança e diz que quando quer adornar pensa nos Açores. Recupera castas autóctones para fazer vinhos únicos (são dele os alentejanos Fita Preta e Sexy e os Maçanita do Douro) e colabora com várias adegas: “Queremos que haja uma nova energia na região, isto é para todos”. Também Ljubomir ama esta terra e, se pudesse, punha toda a gente

with buttery cheese and corn bread is a pleasure that’s hard to leave behind. Ljubomir tasted decades-old wines at the Adega Cooperativa and cried out: “I want that barrel!” And he brought it. We dwell on the words of the winery’s vice-chairman, Daniel Rosa: “This is a mysterious and bitter-sweet island.” On the way to the hotel, Ljubo picks flowers from the roadside and gives them to the girls.

AROUND THE TABLE

When you ask Ljubomir to rustle up a snack, you awake the monster. He planned an entire meal and invited friends. He went to the abattoir and to the docks; he went to the cheese shop to look through the shelves and loaded up with vegetables and fresh herbs. All with a childish and contagious delight. We gathered at the end of the day in the kitchen of the new tourist spot, Ínsula. The image of its inviting swimming-pool nestled among the black volcanic rock is almost as stunning as the orange hues on the horizon as we watch the sun set from the verandah. Despite the clouds, a strip of sea sparkles in the distance. “This is the island with the most iodine,” says Eduardo sharing his thoughts. “And the vines know it,” adds António Maçanita, the wine-maker of the Azores Wine Company, offering us a glass of one of his superb whites. António has been coming here on holiday since he was a child and says that when he wants to fall asleep, he thinks of the Azores. He uses native species of grape to make unique wines (the Alentejo Fita Preta and Sexy, and the Douro Maçanita are his) and he works with several wineries: “We want there to be a new energy in this region, an energy for everyone.” Ljubomir loves this land, too, and he’d get everyone eating and cooking well if he could. As we can see. Next to the cooker, guests are nibbling



Fábrica de São João do Pico/cheesemakers



A caminho da / On the way to Lagoa do Caiado



Ínsula



Porto do Cachorro

> a comer e a cozinhar bem. Como se vê. Junto ao fogão há uma azáfama de convivas que bicam queijos açorianos amanteigados, Alfredo e Morro, enquanto viajam nos vinhos de Maçanita que se situam “entre o que queria que acontecesse e o que acontece”, diz o próprio, porque deixa uma parte “deslizar”. Com naturalidade atira-nos para o copo um pouco de leite que faz circular e nos dá a provar: “Isto é láctico.” Ljubo deixa o soro “queimar” e mistura-o com leite e dá-nos a provar, o sabor é único. Vamos ficando mais próximos, gravitando curiosos à volta do chef de pano ao ombro: faz caldos dos restos dos cortes, reduções de vinho, afia a faca na base de uma saladeira e parece voar entre o fogão e a grelha para onde atira cenouras e alfaces. O resultado é sublime e vai de um caldo de peixe de inspiração asiática a lulas e pasta com leite cru, de um tártaro de vaca sobre o pão ou em tarte ao limão tangerino do Pico, queijo grelhado e bem regado. Ljubo explica-nos porque sentimos fumo na boca: “Fomos visitar as grutas, ainda não sabia o que ia fazer para o jantar. Lava, fogo, fumo. Fui à adega e os vinhos sabiam a vulcão, segui esse vulcão”, sorri e aconchega Mónica no seu colo enquanto no alpendre todos observamos o lume que se extingue.

AZUL PROFUNDO

A manhã é passada a atravessar o verdejante coração da ilha, vacas ao acaso, lagoas e pouca civilização. Passar a Lagoa do Caiado e ver o sol a espreitar depois de horas de teimoso nevoeiro, e a chegada à Lagoa do Capitão, que parece um plano de cinema. Olhamos para trás e ficamos a admirar a montanha do Pico a afastar-se por entre as nuvens. Paramos na Igreja da Madalena, uma das principais entre muitas pequenas capelas espalhadas como candeias a indicar o ca-

> excitedly at buttery Azorean cheeses (Alfredo and Morro), while they journey through Maçanita’s wines, which are somewhere “between what he’d like to happen and what happens”, the maker himself says, because he lets a part “slide”. He casually pours a drop of milk into our glass, which he passes around for us to try: “This is lactic”. Ljubo lets the whey “burn”, mixes it with milk and gives it to us to try. The flavour is unique. We come in closer and closer, gravitating around the chef with a cloth over his shoulder: he makes broths from the rests of the cuts, wine reductions, he sharpens the knife on the base of a salad bowl and seems to fly between the cooker and the grill onto which he throws carrots and lettuces. The result is sublime and ranges from an Asian-inspired fish broth to squid and pasta with raw milk, from a beef tartare on bread or in a tart to the tangerine lemon of Pico, grilled cheese and plenty of wine. Ljubo explains the smoky flavour we can taste: “We went to visit the caves; I still didn’t know what I was going to make for dinner. Lava, fire, smoke. I went to the winery and the wines tasted of the volcano, I followed that volcano,” he smiles and snuggles Mónica onto his lap while on the verandah we watch the light fade away.

DEEP BLUE

The morning is spent crossing the green heart of the island; cows appear here and there, lakes and very little civilisation. We pass Lagoa do Caiado and see the sun peeking out after hours of stubborn fog, until we reach Lagoa do Capitão, which looks like something out of a film. We look back in awe at the mountain of Pico rising up out of the clouds. We stop at the church of Madalena, one of the main ones among the many small chapels scattered like lamps showing us the



Porto do Cachorro

> minho. Só no Pico existem sete áreas preservadas pela UNESCO. E voltamos à costa como crianças que pedem mais uma volta no carrossel. Fazemos as Vinhas do Calhau até ao Lagido de Santa Luzia, passando pelo Porto do Cachorro, onde será inaugurada a Casa dos Vulcões. Pelo caminho, pequenas piscinas naturais ou convidativas escadas lançadas ao mar. Em alguns casos, vê-se o desenho da lava. São Roque, Prainha e Santo Amaro, onde dantes se construíam os barcos. É fácil perdermo-nos naquela paisagem lunar e fotogénica. Paramos junto às rochas e quase somos lambidos pelas ondas gigantes. Eduardo comenta que pelos Açores passam mais de 20 espécies de baleias, um terço das que existem no mundo. “Este ar, não sei explicar, só respirar aqui traz-me paz”, diz Mónica. E deixamo-nos ficar naquele imenso manto azul profundo que se desenrola à nossa frente como se fosse à nossa volta.

Ao almoço falamos do documentário sobre a vida de Ljubo que Mónica prepara, desde 2011. Vinda do jornalismo de *lifestyle*, ela tem a melhor perspetiva. “Sempre me interessaram os bastidores da cozinha e a história da vida dele dava um filme, uma espécie de sonho americano. A maneira como ele cozinha tem a ver com a maneira como sobrevive. A mãe teve de cozinhar batatas de maneiras diferentes para que ele e a irmã não percebessem, por isso chega a um sítio e cozinha com o que tem e faz algo saboroso e memorável.” Ljubo foi homenageado no Film Festival de Sarajevo como figura e embaixador da cidade: “A minha família esteve na guerra, tem muito valor para mim”, diz. Quando foram a Sarajevo, ele levou a equipa toda para perceberem a alma bósnia, “a alegria à volta da mesa e o sentido de humor”, comenta Mónica. “Esteve anos sem ir e comoveu-se muito. A última vez tinha vindo num avião sem bancos e só agora

> way. On Pico alone there are seven UNESCO-preserved areas. And we go back to the coast like children who want another ride on the merry-go-round. We do Vinhas do Calhau as far as Lagido de Santa Luzia, passing through Porto do Cachorro, where the Casa dos Vulcões will be inaugurated. On the way, there are small natural pools or inviting steps cast into the sea. In some cases, you can see the pattern of the lava. São Roque, Prainha, Santo Amaro, where they used to build the boats. It’s easy to be swept away by that lunar, photogenic landscape. We stop by the rocks and are almost licked by the huge waves. Eduardo comments that over 20 species of whale pass through the Azores, a third of all existing species. “This air, I can’t explain it, just breathing here brings me peace,” says Mónica. And we stay in that vast deep blue mantle that stretches out ahead of us as if it were all around us.

Over lunch we talk about the documentary on Ljubo’s life that Mónica has been preparing since 2011. Coming from lifestyle journalism, she has the best perspective. “I’ve always been interested in what’s behind the scenes in cooking, and you could make a film about the story of his life, a kind of American dream. The way he cooks has to do with the way he survives. His mother had to cook potatoes in different ways so that he and his sister didn’t realise what they were; that’s why he gets somewhere and cooks with whatever he’s got and makes something flavoursome and memorable.” Ljubo was honoured at the Sarajevo Film Festival as a representative and ambassador of the city: “My family was in the war, it’s very important to me,” he says. When they went to Sarajevo, he took his entire team to understand the Bosnian soul, “the joy around the table and the sense of humour,” comments Mónica. “He hadn’t been for years and he was really moved. The last time, he’d come in a plane with no seats and

O PETISCA

!!! O queijo fresco do Faial e o lascado do Pico com mel de incenso ou doce de amoras ou massa de pimentão. Depois arroz de lapas, lapas estufadas, polvo panado e favas guisadas, *to name a few...* Petiscos caseiros do outro mundo como se estivesse em casa dos compadres.

Avenida Padre Nunes da Rosa, Madalena [!!!fb.com/tascapetisca](https://www.facebook.com/tascapetisca)



MAGMA

!!! Regalámo-nos com os queijos, as favas das festas, a sopa de peixe, o atum selado e a malha de carne, estufada lentamente. Este restaurante é uma caixa de vidro empoeirada na rocha com vista soberba sobre o mar.

Santo Amaro [!!!fb.com/magma.restaurant.bar](https://www.facebook.com/magma.restaurant.bar)



CAFFE 5

!!! O kebab de frango, o bife regional e o bife de atum são as especialidades, o atendimento é impecável e o espaço é muito acolhedor e central. A rematar, aconselhamos uma das várias panacotas.

!!! The chicken kebab, regional steak and tuna are house specialities, the service impeccable and the space welcoming and central. We recommend one of the various panacottas to finish off.

Madalena [!!!fb.com/cinq5cinco](https://www.facebook.com/cinq5cinco)



ANCORADOURO

!!! Encher-se de queijo e azeitonas, a famosa morcela do Pico em doses imoderadas, seguir para um caldo de peixe, que ali é coisa séria, para o polvo guisado e um atum grelhado, regado com os vinhos brancos da região. Prepare a barriga antes de ir.

!!! Filling up with cheese and olives, the famous Pico black pudding, followed by fish broth, which is a serious thing here, then stewed octopus and grilled tuna, washed down with a local white wine. Make sure you have an appetite.

Madalena [!!!fb.com/ancoradouropico](https://www.facebook.com/ancoradouropico)



Lagoa do Capitão



Porto do Cachorro



Lajes do Pico



Gruta das Torres

> fez as pazes com a sua terra.” Num dos serões, quando veio à rua fumar, Ljubo contou-nos que os cigarros vêm dos tempos das trincheiras, quando Sarajevo foi bombardeada, e como, na mesma altura, o tio o ensinou a pescar. Desse tempo sobra uma generosidade ímpar e que nem todos conhecem: já pôs escolas e lares a cozinhar, inventa projetos *pro bono* numa agenda impossível e ajuda sempre. “Faço-o de coração cheio.” A sua figura grande e afetuosa contrasta com a personagem impiedosa que encarna em *Pesadelo na Cozinha*, na televisão, e é natural sentir-se um ligeiro nervosismo quando ele entra num restaurante. Interpelado a todo o momento, é rodeado de elogios na rua. Ele, carinhosa e pacientemente, faz sessões de selfies com desconhecidos e tenta saber quem são.

Depois de almoço, Ljubo pede para guiar e fomos à sua velocidade, rápida portanto. Sempre animado, encostou por duas vezes e saiu para retirar troncos da estrada. Ljubo volta para Lisboa com uma vaca, uma pipa, um novo vinho de assinatura sua com a Azores Wine Company, queijos e uma ilha inteira que o abraça. “Mas não voltas tão cedo... João Garcia garantiu que sim, que voltava. Os olhos de Margarida tinham um lume evasivo, de esperança que serve a sua honra. Eram fundos e azuis, debaixo de arcadas fortes”, escreveu o escritor açoriano Vitorino Nemésio em *Mau Tempo no Canal* (1944). Decerto falava daquele mar. ☞

> only now has he made peace with his homeland.” On one of the evenings, when he went out to smoke in the street, Ljubo told us that the cigarettes come from the times of the trenches, when Sarajevo was bombed and how, at the same time, his uncle taught him how to fish. What’s left from that time is an unmatched generosity not everyone knows about: he’s got schools and homes cooking, he invents *pro bono* projects amid an impossible schedule and always helps out. “I do it from the bottom of my heart.” His large, affectionate build contrasts with the ruthless character he plays in the TV show *Pesadelo na Cozinha*, and it’s natural for people to feel slightly nervous when he comes into a restaurant. People stop him all the time in the street and he’s showered with compliments. He patiently and fondly holds selfie session with strangers and tries to find out who they are.

After lunch, Ljubo asks to drive and we go at his speed – fast. Always upbeat, he pulls over twice and gets out to drag tree trunks off the road. Ljubo goes back to Lisbon with a cow, a barrel, a new signature wine with Azores Wine Company, cheeses and an entire island that embraces him. “But you won’t be back anytime soon ... João Garcia assured him he would. Margarida’s eyes had an evasive light, of hope that serves her honour. They were deep and blue, under the strong arches,” wrote the Azorean writer Vitorino Nemésio in *Mau Tempo no Canal* (1944). He must surely have been referring to that sea. ☞



TAP Lisboa / Lisbon ▶ Ponta Delgada diário / daily \\\\ tempo de voo / flight time: 2h 25m \\\\ Ponta Delgada ▶ Pico (SATA) diário / daily \\\\ tempo de voo / flight time: 50m \\\\ diferença horária / time difference: -1h \\\\ temperatura média em maio / average temperature in May: 21°/11° C \\\\ moeda / currency: Euro TAP Miles&Go \\\\ Desde 14.400 milhas ida e volta / from 14.400 miles both ways



Sintonize / Tune in
PORTUGAL
Canal 01 / Channel 01
Dois Namorados
Luísa Sobral