



Quinta de Lemos, Viseu
A aventura começa logo à chegada. Quando o chef Diogo Rocha nos recebe já a Vogue se perde várias vezes, culpa do adiantado da hora e dos caminhos sinuosos que ricos levam até um dos destinos gastronómicos mais inesperados do País. Os nossos olhos descobrem o refletido luminoso que é o restaurante Mesa de Lemos, uma estrutura industrial a brilhar no horizonte. Futurista e estranhamente familiar. É difícil explicar o projeto Quinta de Lemos (que inclui os vinhos Quinta de Lemos, o restaurante Mesa de Lemos e as coleções de textéis) sem falar com o homem que o começou há várias décadas. Celso de Lemos queria ser jogador de futebol, mas acabou por emigrar para a Bélgica, tinha apenas 17 anos. Apaixonou-se por tecidos, descobriu-lhe os segredos e assim começou a construir o grupo Abyss & Habidecor. Os lençóis e os almofados com a assinatura Celso de Lemos são hoje favoritos de armazéns como o Harrods e o Bloomingdale's e estão presentes em pontos de luxo por todo o mundo, dos Estados Unidos ao Japão. Em Portugal, estão expostos num enorme showroom no mesmo edifício do restaurante, explosão de cor e texturas que contrastam com rigidez do espaço. "Repare no toque", chama atenção Celso de Lemos enquanto nos guia pelas diferentes linhas da marca, fabricadas mesmo ao lado por uma equipa de cerca de 200 pessoas. Os textéis deram origem ao vinho. "Haverá ir pretexto para conversar do que um bom copo de vinho?", pergunta-nos Celso, cuja produção vem ajudado a transformar a (má) imagem de "Tem um poder imenso e foi isso que quis oferecer aos nossos clientes", explica. Portugal está todos os portugueses e serve de base à cozinha jovem chef Diogo. A Mesa de Lemos abre apenas à sexta e ao sábado à noite e no pequeno horário se dorme por convite – numa das três casas contíguas ao showroom ou nas duas casas de pedra escondidas na propriedade. Em termos de marca, claro. www.quintadalemos.com

A natureza aproxima-se logo à chegada. Talvez sejam os verdes que cobrem as montanhas, as lagoas imponentes e quentes, a simetria das caudas das baleias quando batem no mar ou o fluxo constante entre a neblina e os raios de sol. Há mistérios que se adensam ainda mais quando os tentamos explicar. Confirmamo-lo assim que colocamos o primeiro pé no Ilhéu de Vila Franca do Campo, um dos muitos que rodeiam boa parte do arquipélago, acompanhando-o ao longo da história, entre conflitos e lendas de demônios. Fechado sobre si próprio, a terra vulcânica, criou altos e baixos, antes porto de abrigo para as embarcações; agora ideias para subir à melhor vista do Atlântico ou nadar em águas mornas. é considerado Reserva Natural, por isso o número de visitantes é limitado por dia e pela época balnear (de 13 de junho a 13 de setembro). Os percursos, organizados pelo Clube Naval de Vila Franca do Campo, entre outros, são diários e podem ser combinados com uma sessão de observação de baleias e golfinhos ou mesmo de mergulho. Nada será mais encantador do que este Ilhéu à beira de São Miguel até fazermos uma visita à Caldeira Velha, precisamente na outra ponta da ilha. Dizer que esta é uma das paisagens mais bonitas que já vimos talvez seja pouco – imagine-se um Monumento Natural cujo clima muito

próprio diversificou as espécies de fauna e flora, algures entre o natural e o exótico. O facto de estar alojada na montanha do Pico do Fogo, onde há também uma ribeira alimentada por cascatas termais, torna os banhos rejuvenescedores. Mesmo com chuva, asseguramos que vale a pena.

"Aquela ideia de que o tempo está sempre mau nos Açores? Não é bem assim", ri-se Rodrigo Herédia, semicerando os olhos por baixo do sol quente do início de junho. Estamos no novíssimo Santa Bárbara Eco-Beach Resort, onde fomos recebidos pelo cheiro da madeira e da cortiça frescas. Apaixonados pelos Açores, Rodrigo Herédia e João Reis conhecem-se em São Miguel e decidiram materializar a sua ligação ao mar, à terra e ao surf num resort como não existia na ilha. A estrutura retangular em microcimento cria um horizonte industrial, contraste perfeito com a beleza virgem da pequena Praia da Santa Bárbara. São 14 villas com tipologias e vistas diferentes, todas pensadas para nos fazer relaxar. As varandas são corridas ao longo da sala e do quarto e tudo se organiza em redor das enormes janelas, abertas para a praia ou para a montanha. Naturalmente, foram privilegiados os materiais naturais e as tradições dos Açores, atualizadas na decoração e na cozinha do restaurante Areias. Os sabores da região (como as fantásticas lapas e crabs) foram complementados com um bar de suspi-