

MON, 24 MAY 2021

Autorizada pela VISAPRESS para a reprodução, distribuição e/ou armazenamento de conteúdos de imprensa, das publicações por esta representada, sendo interdita qualquer reprodução, mesmo que parcial.

DIZ QUE É UMA ESPÉCIE DE RENTRÉE

O DESCONFINAMENTO TEM SIDO GRADUAL, MAS MUITO DESEJADO. DIZ A PRIMA E DIZEM OS FUNDADORES DOS NOVOS NEGÓCIOS, DO COMÉRCIO DE RUA À RESTAURAÇÃO, DA ARTE À HOTELARIA, QUE ESTÃO DE PORTAS ABERTAS PARA DAR A CONHECER O QUE PLANEARAM NOS ÚLTIMOS MESES. VALE A PENA VISITÁ-LOS

Há uma nova loja de mobiliário, plantas e arte em Lisboa, em tudo original. Chama-se Lx Lapa, fica no bairro que lhe empresta o nome, num palacete lindíssimo de 1920, que outrora albergou a Brotéria, revista cultural da Companhia de Jesus, e foi casa de padres jesuítas durante décadas. A coleção de móveis e peças do século XX, sobretudo entre as décadas de 30 e 80 e recolhidas pelo casal Filipa e Sérgio Cândido Pinheiro em viagens pela Europa (França, Holanda, Alemanha, Bélgica, entre outros), está espalhada pelas várias divisões do edifício, onde até a antiga cozinha foi aproveitada. "O denominador comum é o caráter único das peças", explica Sérgio. Entre sofás, mesas, aparadores e arquivadores - amantes do vintage, preparem-se - estão várias plantas de interior, a combinar com a arte das paredes, toda ela de jovens artistas portugueses. Ainda em maio, abrirá a galeria, com duas exposições já planeadas, sempre a dar palco a novos nomes da arte.

VIA3AR NO TEMPO LX LAPA

LISBOA

UM ATELIÊ DE BOM GOSTO LUSCO FUSCO

LISBOA

Há uma nova loja de ilustração e cerâmica em Lisboa, perto da Alameda, fundada por uma arquiteta com sentido estético bem apurado. E como se isso não fosse já de louvar (sim, estamos todos a precisar de lavar a vista), Cláudia Fidalgo, a criadora desta pequena loja-atelier ainda lhe juntou um plano de workshops na área, que deverão abrir assim que a normalidade regressar. Nas paredes moram ilustrações de diferentes artistas 99% portugueses - José Feitor, Mariana Malhão, Henriette Arcelin, Mariana Rio, Bina Tangerina, entre outros -, escolhidos a dedo por Cláudia, também ela com experiência nas áreas de ilustração e autoedição. "Sempre quis ter uma loja com coisas ligadas ao papel e aos trabalhos manuais", conta. Fechou o foco na ilustração e, como também faz cerâmica e ainda precisava de um escritório para trabalhar, juntou tudo aqui. Às loiças assinadas por Cláudia (@lau.ceramica nas redes) juntam-se serigrafias, risografias, gravuras em linóleo, zines, livros de edições independentes, livros infantis em segunda mão... O suficiente para se perder algum tempo em explorações.

RUA BARÃO DE SABROSA, 157C / 21 814 2410 /

QUA-SEX 14H-19JH, SÁB 10H-14H FRESCOS E BOM ASTRAL MERCEARIA AURORA

ESTORIL

Constança Cordeiro é um espírito inquieto. Conquistou Lisboa com o bar de cocktails de assinatura Toca da Raposa, e agora, com a reabertura apenas apontada para o outono, fundou uma mercearia de bairro. Fê-lo onde vive, em São Pedro do Estoril, com o conhecimento que tem na área - só escolhe produtos de muita qualidade - e aposta no zero desperdício. A fruta e os legumes que não se vendem são transformados em pickles, chutneys, compotas, manteigas e também em cocktails engarrafados. Tem sempre pão de fermentação lenta da Taleiga e bagnetes e brioches do Isco ao fim de semana, tem queijos escolhidos a dedo, empadas de massa integral, ovos, bolachas, enlatados. E tem uma onda descontraída. As paredes cor-de-rosa e a música indie a tocar nas colunas são sintomas dessa linha.

RUA SACADURA CABRAL, 377B, SÃO PEDRO 00 ESTORIL /

TER-DOM 09-19H

DA ARTE DE BEM ESCOLHER GOOD THINGS WILL HAPPEN SOON

PORTO Nesta loja não existe uma paleta de cores para o mesmo modelo nem produções em série. Dos objetos de decoração à roupa, tudo é (bem) selecionado, por Joana Ramos-Pinto. A designer gráfica, que viveu lá fora mais de 20 anos e viu a sua coleção de postais à venda no MoMA, em Nova Iorque, precisava de um sítio inspirador para expor. Encontrou no Quarteirão de Bombarda, no Porto, esse lugar. Em cima da mesa, há louças coloridas, da Casa Cubista (de Olhão) e cerâmicas The Wild Things_Studio. Pendurada está a sua coleção de sacos e aventais de linho lavado, e uma outra, mais gráfica, com desenho de bichos e edição limitada, de panos de cozinha e aventais de bar. Há ainda serigrafias divertidas de Carole Hénaff, obras gráficas de Patrick Thomas, artista inglês com ilustrações publicadas no New York Times.

RUA DO ROSÁRIO, 281 / TER-SEX 14H-20H, SÁB 10H30-13H ATELIÊ DE BOTÂNICA PLANTAE

LISBOA

Mais do que uma loja de plantas, a Plantae é uma espécie de ateliê botânico. "Ensinamos tudo o que sabemos", diz Bernardo Costa, que com a mulher, Rita Rodrigues, e Lisa Santos, todos arquitetos paisagistas, fundou este negócio, no bairro de Campo de Ourique. "Queríamos um sítio diferente, a que as pessoas pudessem recorrer sempre que tivessem algum problema, seja com a rega seja com a poda de uma planta. E não precisa de ser a planta que compraram aqui. O que fazemos é quase como um workshop", explica Bernardo. No inventário têm cerca de 300 espécies de plantas de interior e exterior, carnívoras e algumas raridades, mas também ferramentas, rebentos e uma seleção de vasos produzidos e pintados à mão em Portugal.

RUA CORREIA TELES, 63, LISBOA /
21 387 0779 / TER-SÁB 10H-19H
NOVA ALMA EM LISBOA KINDA HOME
LISBOA

A loja de móveis e decoração Kinda Home, no Porto desde 2018, estreou-se em Lisboa com uma nova vida. Instalada na antiga Garagem Glória no Bairro Azul, onde outrora estacionaram carros para reparação, tem agora peças cheias de pinta, muitas vindas de artesãos portugueses. A portugalidade é, aliás, uma das novas linhas orientadoras da marca. “Estamos também a apostar no lado aspiracional, com artigos diferenciadores, e na personalização”, explica Mariana Guedes de Sousa, relações públicas da Kinda Home. Para tal, há um ateliê na loja onde é possível escolher cozinhas, cortinas, estantes, armários, sofás, e fazê-los por medida. Dividida em diferentes departamentos, da mesa ao banho, da iluminação ao têxtil, pisca ainda o olho ao mundo da arte, através de marcas especiais, exemplo dos quadros da The Póster Club, das figuras de madeira da People of the Sun ou dos artigos da HKLiving. “Sobretudo estamos a apostar num comércio de proximidade.”

AV. ANTÓNIO AUGUSTO DE AGUIAR, 163B /
308 807 001 / SEG-SÁB 10H-20H LIVRARIA EM CONTRACICLO INDIE, NOT A BOOKSHOP

CASCAIS Numa altura em que tanto se fala da sobrevivência das livrarias independentes, Cascais ganha uma novidade na área. Chama-se INDIE, not a bookshop, é um projeto de Francisca Prieto e Maria Faria de Carvalho, as fundadoras da Déjà Lu, também no Forte da Cidadela, e vem cheia de “ideias mirabolantes de ações ligadas aos livros”, diz Francisca. Com a primeira livraria a funcionar em velocidade de cruzeiro, sentiram que havia espaço para um sítio novo onde apostam em três áreas: os livros autografados, os livros em língua inglesa e “os livros que ninguém sabe que existem”. Nem sempre correm atrás da última novidade, mas pesquisam muito, cruzam listas de prémios e seguem recomendações dos clientes, a quem tratam por Indies. A par dos livros, têm alguns produtos ligados à área, ao estilo de uma loja de museu, têm a Caixa Fora da Caixa, o envio mensal por correio de um livro e outras surpresas, e estão a entrar no universo dos clubes de leitura, com apoio logístico.

AVENIDA D. CARLOS I, CIDADELA ART DISTRICT / 924 104 489 / TER-DOM 11H-19H

A MAGIA EM DUAS FATIAS DE PÃO FREAKY FOODS
LISBOA

A história da dupla que comanda a nova casa de sanduíches - e que sanduíches! - de Lisboa é nobre. Duarte Lima Mayer esteve mais de dez anos a viajar por várias cozinhas do mundo (Noruega, Canadá, França, entre outras), Tomás Cordeiro passou os últimos nove anos em França, na gestão de grandes cozinhas. A vontade de voltar a Portugal, conjugada com a de apresentar ideias que andavam a marinar entre os dois, culminou num restaurante pequeno - esteve para ser uma dark kitchen e funcionar como delivery, mas o espaço, no Largo do Rato, prestava-se a ter atendimento ao balcão - onde apresentam sanduíches inspiradas em receitas do mundo, com alguma queda para a cozinha oriental, incursões aos Estados Unidos e ao México. “Comfort food, com ingredientes frescos e quase todos locais, todos cozinhados no local, à exceção do pão”, resume Tomás. Divididas entre as freakys, de pão redondo, e as rolls, de pão de brioche em formato cachorro, recomendamos a katsu-sando (porco panado), a crunchy chicken (frango frito) ou a k-pop (porco estufado a baixa temperatura), todas acompanhadas por batatas fritas caseiras. Para comer na loja, em takeaway ou delivery.

PÃES E BOLOS COM SOTAQUE MOON BOULANGERIE

LISBOA

Baguetes, croissants, brioche e outras viennoiseries, expostas em cestos altos e em pratos de loiça redondos dão as boas-vindas aos visitantes da Moon Boulangerie, na zona de São Bento. Os olhos também comem, claro, e depois de ver com atenção as especialidades francesas que saem das mãos do casal Rémy e Cynthia, é tempo de se deter também nos pães. Todos com farinha orgânica, misturas de diferentes farinhas, sementes e cereais, em combinações que o dono faz questão de explicar com todo o detalhe. Trocaram Paris por Setúbal, instalaram uma pequena produção no Pinhal Novo em janeiro de 2020, e puseram o ofício aprendido por Cynthia em França ao serviço dos portugueses. Os pães são da sua autoria, feitos sempre de madrugada, Rémy especializou-se na pastelaria. Começaram por vender em pequenos mercados, onde foram ganhando adeptos, e com a loja em Lisboa vieram também outros produtos artesanais, exemplo dos syrups biológicos da Bacanha.

RUA DE SANTO AMARO, 6A / 92 803 5128 /

QUA-SÁB 09H30-15H CHINÊS COM UM TWIST XAO XAO
LISBOA

O Xao Xao nasceu para o mundo virtual, dentro de uma cozinha fantasma, em março deste ano. E veio com o objetivo de dignificar a cozinha chinesa, sem nunca a trair. Uma missão levada a cabo pelos sócios Carlos Vaz Antunes e Manuel Domingues, suportada pelo know-how dos chefes Jorge Redondo, residente, e Pedro Almeida, consultor. Este último, à frente do estrelado Midori, em Sintra, e uma peça-chave do projeto. “Adorou a ideia de início e percebeu o nosso propósito de ter um restaurante chinês mais trendy, com produtos de qualidade e preços baixos”, diz Carlos. É que apesar de poder encomendar pelas principais plataformas a operarem no mercado, o Xao Xao tem também delivery próprio com portes gratuitos. No menu, curto mas consistente, encontram-se sopa ácida picante, porco agridoce ou vaca com molho de ostras, pato à Lisboa, uma reinvenção do pato à Pequim, chow mein de frango com amêndoas e caril amarelo ou uma barriga de porco 5 spices, já com dedo de chefe.

delivery.xaoxao.pt

MAIS ESPAÇO E NOVO TERRAÇO DEAR BREAKFAST

LISBOA Duas novidades trazem o Dear Breakfast, um favorito para pequenos-almoços em Lisboa, a estas páginas: um pop-up de slis meses

num belíssimo terraço com vista para o Tejo ea ampliação do café da Rua das Gaivotas. A primeira parte da notícia dá conta da extensão do café para o Flat. em Santos-o-Velho, onde o Dear Breakfast se tem instalado aos fins de semana, com um bottomless brunch, isto é, com cocktails ilimitados, tais como margaritas, bloody marys ou mimosas. A partir de dia 22 de maio, torna-se inquilino diário, com um menu de pequeno-almoço à semana e brunch ao fim de semana. Este último custa €20, inclui ovos ou panquecas, torradas, croissant, compotas, uma bebida quente e o free refill de bebidas frias. No primeiro espaço, há novidades como os ovos rancheros, as salsichas com ovos fritos, estilo english breakfast, e uma egg sandwich.

RUA DAS GAIVOTAS, 17 / SEG-SEX 09H-16H, SÁB E DOM 09H-17H; CALÇADA RIBEIRO SANTOS, 37 / SEG-SEX 09H-16H. SÁB E DOM 09H-17H BOLINHOS DE SABOR - AO VAPOR MADAM BÔ

LISBOA Se fosse uma pessoa de carne e osso, a Madam Bô seria uma cozinheira asiática de idade avançada, ao estilo de uma avó. O que ela serviria seriam dumplings inspirados na tradição chinesa, mas com uma abordagem atual. Ora a figura pode apenas existir no imaginário de quatro amigos que arregaçaram as mangas para criar a primeira casa de dumplings de Lisboa (uma dumplingueria?), mas materializou-se num restaurante de 12 lugares, acabado de abrir no Príncipe Real, com uma operação de delivery e takeaway que já leva uns meses de funcionamento. As receitas foram criadas por Leonor Godinho, chefe da Musa da Bica, e todos os meses há um chefe convidado para criar o dumpling do mês. Para já, há sabores como o de porco e sichuan, novilho e hoisin, legumes e tofu, camarão e coentros, apresentados em massas de diferentes cores, tingidas com corantes naturais, e cozinhados na frigideira ou a vapor. Pode pedir em lotes de quatro unidades ou menus que aliam vários sabores, para juntar aos edamame, às sopasimperdível a hot & sour - ou à salada de pepino.

RUA MAESTRO PEDRO DE FREITAS BRANCO, 26B / 21 395 0231 / SEG-DOM 12H-14H30, 19-22H / WWW.MADAMBO.PT

SLIDERS DO MUNDO BÔMAU

LISBOA

Há um mundo de sabores para descobrir no Bômau, perto do Largo do Rato. No sentido literal: influências da Índia, da Síria, do México, da Tailândia, dos Estados Unidos, fruto das experiências de uma equipa estrangeira que aterrou em Lisboa para as transformar num restaurante cool. “Somos um conjunto de foodies, todos cozinhamos, todos damos ideias”, resume a dinamarquesa Ida Rosendal. O menu puxa à comfort food, com destaque para os sliders (mini-hambúrgueres), onde se podem provar o de pulled pork, o de lemongrass fish ou o chipotle mushroom, ou para outros petiscos de entrada como os veggie fritters e o dip board. Fecham a porta aos processados, cozinham quase tudo de raiz e com o máximo de produtos biológicos, numa política de zero desperdício. Dica: peça os vários picantes caseiros e arrisque ir até ao mais forte.

RUA ALEXANDRE HERCULANO, 61 / 91 181 8358 / SEG-SEX 12H-22H A DIETA FLEXITARIANA A MEAÇA VEGETAL

LISBOA

Diogo Noronha ganhou nome em restaurantes de cozinha de autor, onde privilegiou desde sempre a cozinha de produto e vegetariana. Agora lançou o restaurante virtual AmeaçaVegetal, assente numa dieta flexitariana. de base vegetal. Aqui presta-se atenção redobrada à sazonalidade, prova-se sopas, sanduíches e outros pratos ultracriativos, exemplos da sanduíche de couve-flor assada, creme de grão e harissa numa focaccia de fermentação natural ou do prato de alcachofras confitadas, feijão de soja, pak choi e pancetta ibérica. Há ainda cocktails e outras bebidas feitas a partir da maceração de fruta a frio, e um espaço na Penha de França que funciona como takeaway. Mais: tudo isto acontece dentro do coletivo Foodriders, encabeçado por Damian Irizarry e Marta Fea, criadores do extinto Pistola y Corazon, com um grupo de criativos que orbitam em torno da comida, da música e das artes, e tem já de pé o restaurante virtual mexicano Las Gringas. Vale a pena conhecer a onda colaborativa do grupo em @foodriders.co.

DISPONÍVEL NA UBER EATS

LUGAR PARA MEMÓRIA FUTURA MUSEU DO HOLOCAUSTO DO PORTO

RUA DO CAMPO ALEGRE, 790 / SEG-SEX 14H30-17H30 / GRÁTIS ATÉ FIM DE JUNHO / ENTRADA LIMITADA A 25 PESSOAS EM SIMULTÂNEO / INFORMAÇÕES: TOURISMA COMUNIDADE-ISRAELITA-PORTO.ORG PORTO É o primeiro da Península Ibérica sobre o genocídio que vitimou cerca de seis milhões de judeus na Europa durante a II Guerra Mundial, projetado desde 2019 pela Comunidade Judaica do Porto. O Museu do Holocausto do Porto abriu em abril, e, na porta, tem apenas uma palavra discreta escrita em hebraico: Memória. Lá dentro além de se mostrarem pela primeira vez mais de 400 fichas individuais de refugiados que passaram pelo Porto na fuga da Europa, descreve-se este período negro da História através de documentos, vídeos e fotografias doados por vários museus. Neste museu, financiado por uma família sefardita portuguesa do Sudeste Asiático, vítima de um campo de concentração japonês, está também escrito o passado de membros da Comunidade Judaica do Porto.

REGRESSO AO PASSADO LABORATÓRIO FERREIRA DA SILVA

PORTO À entrada, é a belíssima escada Art Déco ao fundo da sala, com um pé-direito de sete metros, a ocupar o primeiro olhar deste lugar que faz parte da História da química em Portugal. Só depois se observam as quatro grandes mesas-bancada de madeira originais, com tampo de mármore, água e gás para os ensaios, gavetas onde se guardavam reagentes, cloretos e amostras minerais do laboratório que foi sala de ensino e de investigação da Faculdade de Ciências no início do século XX, onde o químico e professor António Ferreira da Silva (1853-1923) estudou minuciosamente o que lhe chegava às mãos: falsificações alimentares, análises toxicológicas a águas ou do foro médico-legal. Balanças, microscópios, funis, frascos, livros originais e científicos e o antigo cofre onde se guardavam os utensílios de platina, fazem parte do espólio da Universidade do Porto que agora se mostra ao público.

CAMPO MÁRTIRES DA PÁTRIA, 81 / 22 040 8000 / TER-SEX 10H-13H, 14H-18H (ÚLTIMA ENTRADA 17H30), SÁB-DOM 10H-13H / GRÁTIS

NOVA ARTE NOVA BERARDO

MUSEU ARTE DÉCO

LISBOA

O acesso faz-se por uma escadaria imponente e arriscamos dizer que o edifício, em Alcântara, pode também ser visto como mais uma peça da coleção do novo Berardo - Museu Arte Déco, onde está exposta uma seleção do acervo de Arte Nova e de Art Déco que José Berardo começou a reunir nos anos 1990 - sobretudo, mobiliário, escultura, pintura, cerâmica, desenho, vidros, pratas e candeeiros. Dividida em dois núcleos, a exposição inaugural é composta por mais de mil peças que recriam, em salas sucessivas, uma série de ambientes inspirados nas artes decorativas da última década do século XIX até ao despoletar da Segunda Guerra Mundial. A receção funciona ainda como loja de vinhos da Quinta da Bacalhã, também servidos no jardim secreto com esplanada.

RUA 1a DE MAIO, 28 /21 219 8071 / SEG-DOM 10H-19H / VISITAS GUIADAS 10H, 11H, 14H30, 15H30, 16H30, 17H (MARCAÇÃO PRÉVIA POR TELEFONE OU EMAIL LOOABMADaBACALHOA.PT)

DORMIR ENTRE ESCRITORES TOREL PALACE PORTO

Dormir entre escritores^A portugueses é a proposta do terceiro hotel do grupo Torel no Porto. Sophia de Mello Breyner Andresen, Alexandre Herculano ou Antero de Quental recebem os hóspedes nos 24 quartos e suítes (mais uma de tratamentos de spa) deste palacete de 1861, com frescos nas paredes e uma clarabóia que é capaz de causar um valente torcicolo de tanta contemplação. Situado na zona da Batalha, o edifício, cujas obras de recuperação preservaram ao máximo a sua traça, encheu-se de modernidade nos interiores, com decoração de Isabel Sá Nogueira. No terraço, há uma piscina com espreguiçadeiras king-size para hóspedes, a dividir o espaço de esplanada com o Blind Gastrobar, numa homenagem ao Ensaio Sobre a Cegueira. Está previsto o retorno da Blind Experience, 100% surpresa, mas por agora degustam-se à carta as criações do chefe Vítor Matos.

RUA DE ENTRE PAREDES, 40 / 22 609 0559 /

A PARTIR DE €160 (ÉPOCA BAIXA) UM RETIRO ENTRE CASTANHEIROS E CARVALHOS

QUINTA DO PEDREGAL HOTEL & SPA

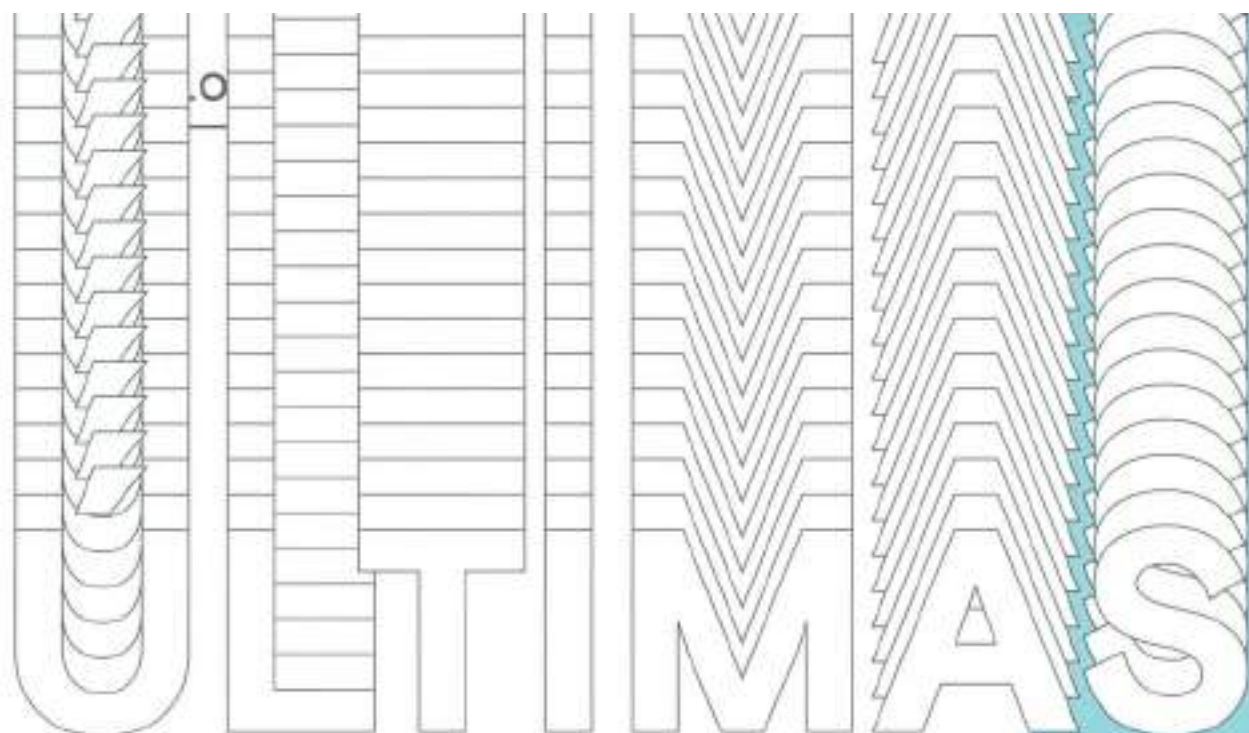
LEVER Na margem esquerda do Douro, em Lever, nasceu um hotel familiar rodeado de árvores que é um convite declarado a relaxar no campo. A Quinta do Pedregal começou por ser um alojamento local, em 2014, com apenas uma habitação, para receber seis pessoas, à qual, dois anos depois, se juntou a Casa da Eira, junto ao espigueiro. Já no final de 2019, nasceram mais duas suítes e o spa (com piscina interior, banho turco e sauna) num edifício moderno, e quatro bungalows para duas pessoas, batizados com nomes de árvores. Pelo hotel é fácil encontrar pormenores relacionados com o passado do lugar, a Natureza e a região em redor, seja nas paredes de granito ou nas velhas portadas pintadas.

RUA CAVADA DE MEIAS, 109, LEVER /

91 615 1182 / A PARTIR DE €95 (SUÍTE), A PARTIR DE €130 (CASA)

RUA MAESTRO ANTÓNIO TABORDA, 14 / SEG-SEX 10H-19H, SÁB 10H-18H

OUTLET	A Nossa Prima	FREQUENCY	Quarterly
COUNTRY	Portugal	CIRCULATION	15,000 Quarterly
LANGUAGE	Portuguese	IMPRESSIONS	329
SIZE	12 pages	AVE	€55,080
PAGES	142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153	SENTIMENT	Neutral

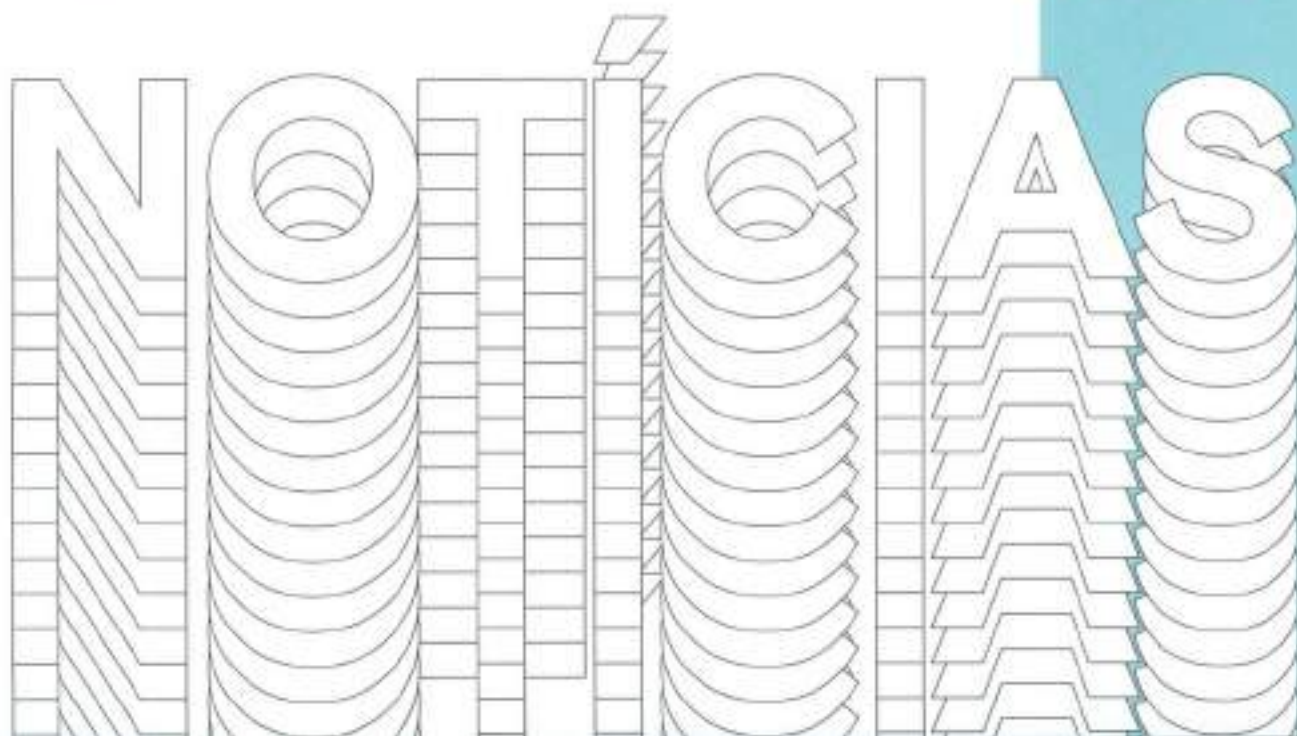


ULTIMAS

DIZ QUE É UMA

O DESCONFINAMENTO TEM SIDO GRADUAL, MAS MUITO DESEJADO. DIZ A PRIMA E DIZEM OS FUNDADORES DOS NOVOS NEGÓCIOS, DO COMÉRCIO DE RUA À RESTAURAÇÃO, DA ARTE À HOTELARIA, QUE ESTÃO DE PORTAS ABERTAS PARA DAR A CONHECER O QUE PLANEARAM NOS ÚLTIMOS MESES. VALE A PENA VISITÁ-LOS

ESPÉCIE DE RENTRÉE



NOTÍCIAS



VIAGAR NO TEMPO
LX LAPA
 LISBOA

Há uma nova loja de mobiliário, plantas e arte em Lisboa, em tudo original. Chama-se Lx Lapa, fica no bairro que lhe empresta o nome, num palacete lindíssimo de 1920, que outrora albergou a *Brothera*, revista cultural da Companhia de Jesus, e foi casa de padres jesuítas durante décadas. A coleção de móveis e peças do século XX, sobretudo entre as décadas de 30 e 80 e recolhidas pelo casal Filipa e Sérgio Cândido Pinheiro em viagens pela Europa (França, Holanda, Alemanha, Bélgica, entre outros), está espalhada pelas várias divisões do edifício, onde até a antiga cozinha foi aproveitada. "O denominador comum é o caráter único das peças", explica Sérgio. Entre selas, mesas, operadoms e arquivadores – amantes do vintage, preparem-se – estão várias plantas de interior, a combinar com a arte das paredes, toda ela de jovens artistas portugueses. Ainda em maio, abrirá a galeria, com duas exposições já planeadas, sempre a dar palco a novos nomes da arte.



RUA MESTRE ANTÓNIO TABORDA, 14 /
 SEG-DEZ 10H-19H, SÁB 10H-18H

UM ATELIÊ DE BOM GOSTO

LUSCO FUSCO

LISBOA

Há uma nova loja de ilustração e cerâmica em Lisboa, perto da Alameda, fundada por uma arquiteta com sentido estético bem apurado. E como se isso não fosse já de louvar (sim, estamos todos a precisar de lavar a vista), Cláudia Fidalgo, a criadora desta pequena loja-atelier ainda lhe juntou um plano de workshops na área, que deverão abrir assim que a normalidade regressar. Nas paredes moram ilustrações de diferentes artistas 99% portugueses – José Felício, Mariana Malhão, Henriette Arcelin, Mariana Rio, Bina Tangerina, entre outros –, escolhidos a dedo por Cláudia, também ela com experiência nas áreas de ilustração e autoedição. "Sempre quis ter uma loja com coisas ligadas ao papel e aos trabalhos manuais", conta. Fechou o foco na ilustração e, como também faz cerâmica e ainda precisava de um escritório para trabalhar, juntou tudo aqui. Às loiças assinadas por Cláudia (@lau.ceramica nas redes) juntam-se serigrafias, risografias, gravuras em linóleo, zines, livros de edições independentes, livros infantis em segunda mão... O suficiente para se perder algum tempo em explorações.

RUA BARÃO DE SARRÓEX, 357C / 31 814 2410 /
QUA-SEX 14H-19H, SÁB 10H-14H



FRESCOS E BOM ASTRAL

MERCEARIA AURORA

ESTORIL



Constança Cordeiro é um espírito inquieto. Conquistou Lisboa com o bar de cocktails de assinatura Toca da Raposa, e agora, com a reabertura apenas apontada para o outono, fundou uma mercearia de bairro. Fê-lo onde vive, em São Pedro do Estoril, com o conhecimento que tem na área – só escolhe produtos de muita qualidade – e aposta no zero desperdício. A fruta e os legumes que não se vendem são transformados em pickles, chutneys, compotas, marmeladas e também em cocktails engarrafados. Tem sempre pão de fermentação lenta da Taleiga e baguetes e bróchos do Isco ao fim de semana, tem queijos escolhidos a dedo, empadas de massa integral, ovos, bolachas, enlatados. E tem uma onda descontraída. As paredes cor-de-rosa e a música indie a tocar nas colunas são sintomas dessa linha.

RUA SACADURA CABRAL, 377B, SÃO PEDRO DO ESTORIL /
TER-DOM 09-13H

DA ARTE DE BEM ESCOLHER

GOOD THINGS WILL HAPPEN SOON

PORTO

Nesta loja não existe uma paleta de cores para o mesmo modelo nem produções em série. Dos objetos de decoração à roupa, tudo é (bem) selecionado, por Joana Ramos-Pinto. A designer gráfica, que viveu lá fora mais de 20 anos e viu a sua coleção de postais à venda no MoMA, em Nova Iorque, precisava de um sítio inspirador para expor. Encontrou no Quarteirão de Bombarda, no Porto, esse lugar. Em cima da mesa, há louças coloridas, da Casa Cubista (de Olhão) e cerâmicas The Wild Things Studio. Pendurada está a sua coleção de sacos e aventais de linho lavado, e uma outra, mais gráfica, com desenho de bichos e edição limitada, de panos de cozinha e aventais de bar. Há ainda serigrafias divertidas de Carole Hénaff, obras gráficas de Patrick Thomas, artista inglês com ilustrações publicadas no *New York Times*.



RUA DO ROSÁRIO, 281 / TER-SEX 14H-20H,
SÁB 10H30-13H



ATELIÉ DE BOTÂNICA

PLANTAE

LISBOA

Mais do que uma loja de plantas, a Plantae é uma espécie de ateliê botânico. "Ensinamos tudo o que sabemos", diz Bernardo Costa, que com a mulher, Rita Rodrigues, e Lisa Santos, todos arquitetos paisagistas, fundou este negócio, no bairro de Campo de Ourique. "Queríamos um sítio diferente, e que as pessoas pudessem recorrer sempre que tivessem algum problema, seja com a rega seja com a poda de uma planta. E não precisa de ser a planta que compraram aqui. O que fazemos é quase como um workshop", explica Bernardo. No inventário têm cerca de 300 espécies de plantas de interior e exterior, carnívoras e algumas raridades, mas também ferramentas, rebentos e uma seleção de vasos produzidos e pintados à mão em Portugal.

RUA CORREIA TELES, 63, LISBOA /
21 387 8779 / TER-SÁB 10H-19H

NOVA ALMA EM LISBOA

KINDA HOME

LISBOA

A loja de móveis e decoração Kinda Home, no Porto desde 2018, estreou-se em Lisboa com uma nova vida. Instalada na antiga Garagem Glória, no Bairro Azul, onde outrora estacionaram carros para reparação, tem agora peças cheias de vida, muitas vindas de artesãos portugueses. A portugalidade é aliás, uma das novas linhas orientadoras da marca. “Estamos também a apostar no lado aspiracional, com artigos diferenciadores, e na personalização”, explica Mariana Guedes de Sousa, relações públicas da Kinda Home. Para tal, há um ateliê na loja onde é possível escolher cozinhas, cortinas, estantes, armários, solás, e fazê-los por medida. Dividida em diferentes departamentos, da mesa ao banho, da iluminação ao têxtil, pisca ainda o olho ao mundo da arte, através de marcas especiais, exemplo dos quadros da The Poster Club, das figuras de madeira da People of the Sun ou dos artigos da HKliving. “Sobretudo estamos a apostar num comércio de proximidade.”



AV. ANTÓNIO AUGUSTO DE AGUIAR, 1638 /
380 007 001 / DOG-SÃS 10H-20H



LIVRARIA EM CONTRADIÇÃO

INDIE, NOT A BOOKSHOP

CASCAIS

Numa altura em que tanto se fala da sobrevivência das livrarias independentes, Cascais ganha uma novidade na área. Chama-se **INDIE, NOT A BOOKSHOP**, é um projeto de Francisca Prieto e Maria Faria de Carvalho, as fundadoras da *Dojo Lu*, também no Forte da Cidadela, e vem cheia de “ideias mirabolantes de ações ligadas aos livros”, diz Francisca. Com a primeira livraria a funcionar em velocidade de cruzeiro, sentiram que havia espaço para um sítio novo onde apostam em três áreas: os livros autografados, os livros em língua inglesa e “os livros que ninguém sabe que existem”. Nem sempre correm atrás da última novidade, mas pesquisam muito, cruzam listas de prémios e seguem recomendações dos clientes, a quem tratam por indies. A par dos livros, têm alguns produtos ligados à área, ao estilo de uma loja de museu: têm a Caixa Fora da Caixa, o envio mensal por correio de um livro e outras surpresas, e estão a entrar no universo dos clubes de leitura, com apoio logístico.

AVENIDA D. CARLOS I, CIDADELA ART DISTRICT / 924 304 489 / TER-DOM 11H-19H

A MAGIA EM DUAS FATIAS DE PÃO

FREAKY FOODS

LISBOA



A história da dupla que comanda a nova casa de sanduíches – e que sanduíches! – de Lisboa é nobre. Duarte Lima Mayer esteve mais de dez anos a viajar por várias cozinhas do mundo (Noruega, Canadá, França, entre outras). Tomás Cordeiro passou os últimos nove anos em França, na gestão de grandes cozinhas. A vontade de voltar a Portugal, conjugada com a de apresentar ideias que andavam a marinar entre os dois, culminou num restaurante pequeno – esteve para ser uma dark kitchen e funcionar como delivery, mas o espaço, no Largo do Rato, prestava-se a ter atendimento ao balcão – onde apresentam sanduíches inspiradas em receitas do mundo, com alguma queda para a cozinha oriental, incursões aos Estados Unidos e ao México. “Comfort food, com ingredientes frescos e quase todos locais, todos cozinhados no local, à exceção do pão”, resume Tomás. Divididas entre as freskys, de pão redondo, e as rolls, de pão de brioche em formato cachorro, recomendamos a katsu-sando (porco panado), a crunchy chicken (frango frito) ou a k-pop (porco estufado a baixa temperatura), todas acompanhadas por batatas fritas caseiras. Para comer na loja, em takeaway ou delivery.

CALÇADA BENTO ROCHA GABRAL, 4A /
21 387 6258 / SEG-SÁB 12H-22H30



PÃES E BOLOS COM SOTAQUE

MOON BOULANGERIE

LISBOA



Baguetes, croissants, brioches e outras viennoiseries, expostas em cestos altos e em pratos de loiça redondos dão as boas-vindas aos visitantes da Moon Boulangerie, na zona de São Bento. Os olhos também comem, claro, e depois de ver com atenção as especialidades francesas que saem das mãos do casal Rémy e Cynthia, é tempo de se deter também nos pães. Todos com farinha orgânica, misturas de diferentes farinhas, sementes e cereais, em combinações que o dono faz questão de explicar com todo o detalhe. Trocaram Paris por Setúbal, instalaram uma pequena produção no Pinhal Novo em janeiro de 2020, e puseram o ofício aprendido por Cynthia em França ao serviço dos portugueses. Os pães são da sua autoria, feitos sempre de madrugada. Rémy especializou-se na pastelaria. Começaram por vender em pequenos mercados, onde foram ganhando adeptos, e com a loja em Lisboa vieram também outros produtos artesanais, exemplo dos syrups biológicos da Bacanha.

RUA DE SANTO AMARO, 6A / 92 803 5128 /
QUA-SAB 09H30-15H



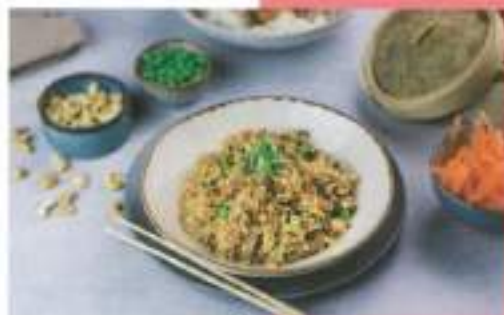
CHINÊS COM UM TWIST

XAO XAO

LISBOA

O Xao Xao nasceu para o mundo virtual, dentro de uma cozinha fantasma, em março deste ano. E veio com o objetivo de dignificar a cozinha chinesa, sem nunca a trair. Uma missão levada a cabo pelos sócios Carlos Vaz Antunes e Manuel Domingues, suportada pelo know-how dos chefes Jorge Redondo, residente, e Pedro Almeida, consultor. Este último, à frente do estrelado Midori, em Sintra, é uma peça-chave do projeto. "Adorou a ideia de início e percebeu o nosso propósito de ter um restaurante chinês mais trendy, com produtos de qualidade e preços baixos", diz Carlos. É que apesar de poder encomendar pelas principais plataformas a operarem no mercado, o Xao Xao tem também delivery próprio com portes gratuitos. No menu, curto mas consistente, encontram-se sopa ácida picante, porco agridoce ou vaca com molho de ostras, pato à Lisboa, uma reinvenção do pato à Pequim, chow mein de frango com amêndoas e caril amarelo ou uma barriga de porco 5 spices, já com dedo de chefe.

DELIVERY. XAOXAO.PT



MAIS ESPAÇO E NOVO TERRAÇO

DEAR BREAKFAST

LISBOA

Duas novidades trazem o Dear Breakfast, um favorito para pequenos-almoços em Lisboa, a estas páginas: um pop-up de seis meses num bellissimo terraço com vista para o Tejo e a ampliação do café da Rua das Gaivotas. A primeira parte da notícia dá conta da extensão do café para o Flat, em Santos-o-Velho, onde o Dear Breakfast se tem instalado aos fins de semana, com um bottomless brunch, isto é, com cocktails ilimitados, tais como margaritas, bloody marys ou mimosas. A partir de dia 22 de maio, torna-se inquilino diário, com um menu de pequeno-almoço à semana e brunch ao fim de semana. Este último custa €20, inclui ovos ou panquecas, torradas, croissant, compotas, uma bebida quente e o free refill de bebidas frias. No primeiro espaço, há novidades como os ovos rancheros, os salchichas com ovos fritos, estilo english breakfast, e uma egg sandwich.



RUA DAS GAIVOTAS, 17 / SEG-SEX 09H-15H,
SÁB E DOM 09H-17H | CALÇADA RIBEIRO SANTOS,
17 / SEG-SEX 09H-15H, SÁB E DOM 09H-17H



BOLINHOS DE SABOR - AO VAPOR

MADAM BÔ

LISBOA

Se fosse uma pessoa de carne e osso, a Madam Bô seria uma cozinheira asiática de idade avançada, ao estilo de uma avó. O que ela serviria seriam dumplings inspirados na tradição chinesa, mas com uma abordagem atual. Ora a figura pode apenas existir no imaginário de quatro amigos que arregaçaram as mangas para criar a primeira casa de dumplings de Lisboa (uma dumplinguêria?), mas materializou-se num restaurante de 12 lugares, acabado de abrir no Príncipe Real, com uma operação de delivery e takeaway que já leva uns meses de funcionamento. As receitas foram criadas por Leonor Godinho, chefe da Musa da Bica, e todos os meses há um chefe convidado para criar o dumpling do mês. Para já, há sabores como o de porco e sichuan, novilho e hoisin, legumes e tofu, camarão e coeritos, apresentados em massas de diferentes cores, tingidas com corantes naturais, e cozinhados na frigideira ou a vapor. Pode pedir em totes de quatro unidades ou menus que aliam vários sabores, para juntar aos edamamê, às sopas - imperdível a hot & sour - ou à salada de pepino.

RUA MAESTRO PEDRO DE FREITAS BRANCO,
20B / 21 395 0251 / SEG-DOM 12H-14H38,
19-22H / WWW.MADAMBÔ.PT



SLIDERS DO MUNDO

BÔMAU

LISBOA

Há um mundo de sabores para descobrir no Bômau, perto do Largo do Rato. No sentido literal, influências da Índia, da Síria, do México, da Tailândia, dos Estados Unidos, fruto das experiências de uma equipa estrangeira que aterrou em Lisboa para se transformar num restaurante cool. "Somos um conjunto de foodies, todos cozinhamos, todos damos ideias", resume a dinamarquesa Ida Rosendal. O menu puxa à comfort food, com destaque para os sliders (mini-hambúrgueres), onde se podem provar o de pulled pork, o de lemongrass fish ou o chipotle mushroom, ou para outros petiscos de entrada como os veggie fritters e o dip board. Fecham a porta aos processados, cozinham quase tudo de raiz e com o máximo de produtos biológicos, numa política de zero desperdício. Dica: peça os vários picantes caseiros e arrisque ir até ao malá forte.

RUA ALEXANDRE HERCULANO, 61 / 01 181 0338
/ 866-56X 12H-22H



A DIETA FLEXITARIANA

AMEAÇA VEGETAL

LISBOA



Diogo Noronha ganhou nome em restaurantes de cozinha de autor, onde privilegiou desde sempre a cozinha de produto e vegetariana. Agora lançou o restaurante virtual Ameaça Vegetal, assente numa dieta flexitariana, de base vegetal. Aqui presta-se atenção redobrada à sazonalidade, prova-se sopas, sanduíches e outros pratos ultracriativos, exemplos de sanduíche de couve-flor assada, creme de grão e farofa numa focaccia de fermentação natural ou do prato de alcachofras confitadas, feijão de soja, pak choy e pancetta ibérica. Há ainda cocktails e outras bebidas feitas a partir da maceração de fruta a frio, e um espaço na Pente de França que funciona como takeaway. Mais: tudo isto acontece dentro do coletivo Foodriders, encabeçado por Damian Itzarry e Marta Fes, criadores do extinto Pistola y Corazon, com um grupo de criativos que orbitam em torno da comida, da música e das artes, e tem já de pé o restaurante virtual mexicano Las Gringas. Vale a pena conhecer a onde colaborativa do grupo em @foodriders.co.

DISPONÍVEL NA URBN EATS



LUGAR PARA MEMÓRIA FUTURA

MUSEU DO HOLOCAUSTO DO PORTO

PORTO



RUA DO CAMPO ALEGRE, 790 / SEG-SEX 14H30-17H30
/ GRÁTIS ATÉ FIM DE JUNHO / ENTRADA LIMITADA
A 25 PESSOAS EM SIMULTÂNEO / INFORMAÇÕES: 700-
815261 / COMUNIDADE-ISRAELITA-PORTO.ORG

É o primeiro da Península Ibérica sobre o genocídio que vitimou cerca de seis milhões de judeus na Europa durante a II Guerra Mundial, projetado desde 2019 pela Comunidade Judaica do Porto. O Museu do Holocausto do Porto abriu em abril e, na porta, tem apenas uma palavra discreta escrita em hebraico: Memória. Lá dentro, além de se mostrarem pela primeira vez mais de 400 fichas individuais de refugiados que passaram pelo Porto na fuga da Europa, descreve-se este período negro da História através de documentos, vídeos e fotografias doados por vários museus. Neste museu, financiado por uma família sefardita portuguesa do Sudeste Asiático, vítima de um campo de concentração japonês, está também escrito o passado de membros da Comunidade Judaica do Porto.

REGRESSO AO PASSADO

LABORATÓRIO FERREIRA DA SILVA

PORTO

À entrada, é a belíssima escada Art Déco ao fundo da sala, com um pé-direito de sete metros, a ocupar o primeiro olhar deste lugar que faz parte da História da química em Portugal. Só depois se observam as quatro grandes mesas-bancada de madeira originais, com tampo de mármore, água e gás para os ensaios, gavetas onde se guardavam reagentes, clóretos e amostras minerais do laboratório que foi sala de ensino e de investigação da Faculdade de Ciências no início do século XX, onde o químico e professor António Ferreira da Silva (1853-1923) estudou minuciosamente o que lhe chegava às mãos: falsificações alimentares, análises toxicológicas a águas ou do foro médico-legal. Balanças, microscópios, funis, frascos, livros originais e científicos e o antigo cofre onde se guardavam os utensílios de platina, fazem parte do espólio da Universidade do Porto que agora se mostra ao público.



CAMPO MÁRTIRES DA PÁTRIA, 81 / 22 040
8000 / TER-SEX 10H-13H, 14H-18H (ÚLTIMA
ENTRADA 17H30), SÁB-DOM 10H-13H / GRÁTIS



NOVA ARTE NOVA

BERARDO – MUSEU ARTE DÉCO

LISBOA

O acesso faz-se por uma escadaria imponente e arriscamos dizer que o edifício, em Alcântara, pode também ser visto como mais uma peça da coleção do novo Berardo - Museu Arte Déco, onde está exposta uma seleção do acervo de Arte Nova e de Art Déco que José Berardo começou a reunir nos anos 1990 - sobretudo, mobiliário, escultura, pintura, cerâmica, desenho, vidros, pratos e candeeiros. Dividida em dois núcleos, a exposição inigual é composta por mais de mil peças que recriam, em salas sucessivas, uma série de ambientes inspirados nas artes decorativas da última década do século XIX até ao despoletar da Segunda Guerra Mundial. A receção funciona ainda como loja de vinhos da Quinta da Beçañôa, também servida no jardim secreto com esplanada.

RUA 1º DE MAIO, 28 / 21 219 8071 / SEG-DOM
10H-19H / VISITAS GUIADAS 10H, 11H, 14H30,
15H30, 16H30, 17H (MARCAÇÃO PRÉVIA POR TE-
LEFONE OU EMAIL: LOJABRADO@BRADALHOA.PT)

DORMIR ENTRE ESCRITORES

TOREL PALACE PORTO

PORTO

Dormir entre escritores portugueses é a proposta do terceiro hotel do grupo Torel no Porto. Sophia de Mello Breyner Andresen, Alexandre Herculano ou Antero de Quental recebem os hóspedes nos 24 quartos e suites (mais uma de tratamentos de spa) deste palacete de 1861, com frescos nas paredes e uma claraboia que é capaz de causar um valente torcicolo de tanta contemplação. Situado na zona da Batalha, o edifício, cujas obras de recuperação preservaram ao máximo a sua traça, encheu-se de modernidade nos interiores, com decoração de Isabel Sá Nogueira. No terraço, há uma piscina com espreguiçadeiras king-size para hóspedes, a dividir o espaço de esplanada com o Blind Gastrobar, numa homenagem ao *Ensaio Sobre a Cegueira*. Está previsto o retorno da Blind Experience, 100% surpresa, mas por agora degustem-se à carta as criações do chefe Vítor Matos.



RUA DE ENTREPAREDES, 40 / 22 609 8593 /
A PARTIR DE €160 (ÉPOCA BAIXA)



UM RETIRO ENTRE

CASTANHEIROS E CARVALHOS

QUINTA DO PEDREGAL HOTEL & SPA

LEVER

Na margem esquerda do Douro, em Lever, nasceu um hotel familiar rodeado de árvores que é um convite declarado a relaxar no campo. A Quinta do Pedregal começou por ser um alojamento local, em 2014, com apenas uma habitação, para receber seis pessoas, à qual, dois anos depois, se juntou a Casa de Eira, junto ao espigueiro. Já no final de 2018, nasceram mais duas suites e o spa (com piscina interior, banho turco e sauna) num edifício moderno, e quatro bungalows para duas pessoas, batizados com nomes de árvores. Pelo hotel é fácil encontrar pormenores relacionados com o passado do lugar: a Natureza e a região em redor, seja nas paredes de granito ou nas velhas portadas pintadas.

RUA CAVADA DE MEIAS, 109, LEVER /
91 613 1182 / A PARTIR DE €90 (SUÍTE),
A PARTIR DE €150 (CASA)

