

EVASOES

#226

NAS BANCAS
1,60€*

DO PORTO ATÉ

Santiago

A CAMINHAR OU DE BICICLETA,
ENTRE HISTÓRIAS E LUGARES



*ESTA REVISTA INTEGRA A EDIÇÃO
DE SEXTA-FEIRA DO JORNAL DE NOTÍCIAS
E, A PARTIR DE SÁBADO, É VENDIDA
SEPARADAMENTE PELO PREÇO DE 1,60 EUROS



SEMANAL DE 26 DE JULHO A 1 DE AGOSTO DE 2019

E AINDA: HOTÉIS + COMPRAS + RESTAURANTES + CARTAZ DE CINEMA, TEATRO E MÚSICA + PROGRAMAÇÃO DE TELEVISÃO



CAPA



GUIA

PARA UM BOM CAMINHO

TEXTO DE **CARINA FONSECA** FOTOGRAFIA DE **LEONEL DE CASTRO** / GI

SANTIAGO DE COMPOSTELA



Nos mais de 240 quilómetros que vão do Porto a Santiago de Compostela, pelo Caminho Português Central, cabem campos, rios, monumentos, fado, literatura, alojamentos confortáveis e restaurantes surpreendentes. Haja pedalada para tanta coisa boa na viagem, que neste roteiro dá-se particular atenção a quem decide fazer o caminho de bicicleta. Mas os lugares que se recomendam servem todos os peregrinos que procuram, a cada passo, o conforto de uma paragem especial.

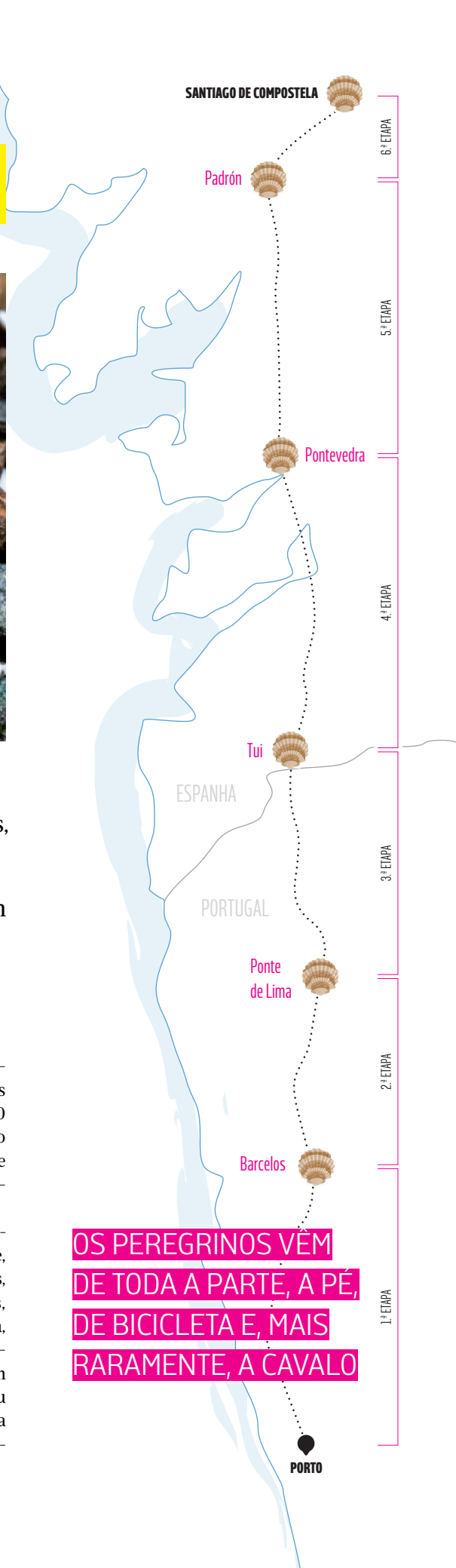
Aviso à peregrinação: este é um roteiro para fazer sem pressas nem sofrimentos, com tempo para desfrutar das paisagens e dos lugares; descobrir uma esplanada sob um castanheiro ou um restaurante que já foi lagar; provar empanadilhas de choco e polvo “à feira”; tomar banho em cascatas; e dormir num convento habitado, ainda, por frades. Foi pensado para quem faz o Caminho Português Central, do Porto a Santiago de Compostela, em bicicleta, mas com calma, a saborear a rota. Daí a divisão em seis etapas, com menos de 60 quilómetros – ela tem apenas esse caráter prático.

Muitos portugueses percorrem o Cami-

nho de bicicleta, sobretudo ao fim de semana. Mónica Crisóstomo, do espaço Ideas Peregrinas, em Tui, já viu uma suíça de 70 anos pedalar, sozinha, rumo ao túmulo do apóstolo. «O caminho, em geral, é bastante ciclável», observa ela, que foi peregrina antes de abrir este misto de café, loja e hostel.

Os peregrinos vêm de toda a parte, movidos pela fé, mas também pela curiosidade, pela aventura, pelo desejo de aclarar ideias, testar limites, conhecer pessoas e sítios, apreciar a vida cultural, a comida, a história, a arquitetura. A pé, de bicicleta e, mais raramente, a cavalo. Cada um ao seu ritmo, com as suas motivações, sozinho, com amigos ou em família (bebés e cães incluídos). Importa é fazer um «bom caminho» – é essa a expressão mais ouvida durante a viagem.

OS PEREGRINOS VÊM DE TODA A PARTE, A PÉ, DE BICICLETA E, MAIS RARAMENTE, A CAVALO





O LAGAR DE VALINHAS



NO CENTRO DE PONTE DE LIMA, HÁ UM TURISMO DE HABITAÇÃO NASCIDO DE UMA ANTIGA MERCEARIA

#2^a. ETAPA (33KM) BARCELOS/PONTE DE LIMA

Comer no lagar e dormir na mercearia

O PERCURSO ENTRE BARCELOS E PONTE DE LIMA É RICO EM LUGARES COM HISTÓRIA. OS PEREGRINOS ENCONTRAM MESA POSTA NUM SÍTIO ONDE SE TRANSFORMAVA AZEITONA EM AZEITE; E CAMA FEITA NUMA CASA QUE VENDEU AÇÚCAR, CHOCOLATE E CHÁ VERDE.

Barcelos já ficou para trás quando, no meio da natureza, surgem placas a apontar um bar para peregrinos com cerveja fresca. Em poucos passos estás numa esplanada junto ao rio Nevoinho, afluente do Neiva que convida a molhar os pés. Estamos em Vitorino dos Piães, a pouco mais de dez quilómetros de Ponte de Lima, nas traseiras do restaurante **O LAGAR DE VALINHAS**. O estabelecimento, nascido de um lagar do século XIX, conserva diversas peças desse tempo, qual museu. Há desde nós até



ALMINHAS

AS ALMINHAS SURTIAM NOS CAMINHOS COM UM FIM EVANGELIZADOR, E PORQUE SE ACREDITAVA QUE TODO O CRISTÃO IA A SANTIAGO, FOSSE EM VIDA OU DEPOIS DE MORTO - AS VELAS AJUDARIAM A CONDUIZIR A ALMA.

capachos (onde ia a azeitona moída que era prensada para fazer o azeite), num cenário industrial e elegante, com velhas fotografias.

Aqui chegou a funcionar um moinho e ouve-se a água correr. Não há televisão nem Internet, para descansar do ruído do Mundo. Numa parte do edifício ainda funciona um lagar, mais recente. Como entradas, chegam pão e azeite produzido ali. Procura-se utilizar produtos regionais e dá-se ênfase aos pratos de bacalhau. O bacalhau à outono, assado com batata a murro, grão-de-bico, castanhas e muito azeite, tem especial saída.



MERCEARIA DA VILA

FICHA

COMER

O LAGAR DE VALINHAS

Rua da Ponte Nova, 140, Valinhas,
Vitorino dos Piães, Ponte de Lima
Tel.: 966505605.

Web: restauranteolagardevalinhas.com
Das 12h00 às 15h00 e das 18h00 às 22h00.

Encerra domingo à noite e segunda.

Preço médio: 20 euros

FICAR

MERCEARIA DA VILA

Rua Cardeal Saraiva, 34, Ponte de Lima
Tel.: 258753562. Web: merceariadavila.pt

Quarto duplo a partir de 60 euros
(com pequeno-almoço)



RETRATO

JOSÉ MANUEL BARROS

UM COZINHEIRO DE REGRESSO A CASA

José Manuel Barros, que é de Vitorino dos Piães, Ponte de Lima, tinha 16 anos quando foi para um restaurante do Porto aprender a cozinhar. «Antes, era nos restaurantes que se fazia escola. Havia um processo que começava por lavar louça, descascar batatas... ia-se subindo os degraus até chegar a cozinheiro», lembra. Depois disso, trabalhou no snack-bar Bocalino, em Viana do Castelo, deu formação a cozinheiros e abriu a Churrasqueira d'Aldeia, na freguesia limiana de Freixo. Há um ano, este chefe de cozinha, de 52 anos, regressou a Vitorino dos Piães para abraçar um novo projeto: O Lagar de Valinhas, restaurante que é paragem habitual de peregrinos. Adora trabalhar com eles, ouvir-lhes as histórias, as dificuldades. «A minha pretensão não é ser rico, é ser feliz. Estar aqui é uma realização»



VISTA DA MERCEARIA DA VILA

De espaços com história se faz esta passagem por Ponte de Lima. Isso fica bem claro ao entrar na **MERCEARIA DA VILA**. Este turismo de habitação, no centro da vila, está carregado de memórias do proprietário, Rodrigo Melo, e não só. No rés do chão funcionou uma loja de fazendas que o avô converteu em mercearia, em 1906, e onde o pai trabalhou até aos 90 anos. A casa fechou há uma década, mas mantém muitos objetos do passado, dos armários aos livros de fiado, sem esquecer o cofre com notas de escudos, cartazes das marcas Cerelac e Fortifex e brinquedos do próprio Rodrigo. Este, que

foi dos primeiros estabelecimentos limianos a carimbar credenciais de peregrinos, ainda recebe muitos. Mas agora podem ficar em seis quartos, com nomes de produtos que se vendiam na mercearia, como chá verde ou açúcar, e decorados com as respetivas cores.

Olhando o cartão de visita, dobrado como um cartuxo em que se levava arroz ou café, fica mais fácil imaginar como terá sido a vida naquele canto acolhedor junto à igreja matriz - um atrativo a juntar a outros, como a ponte sobre o rio Lima, que tem do outro lado, gravado na pedra, o desejo de «bom caminho».

CAPA



QUINTA DO CAMINHO



RETRATO

PEDALAR PARA PÔR COMIDA NA MESA (DO RESTAURANTE)

O dono d' A MURALLA, restaurante de grelhados e tapas em Tui, já é conhecido por ir ao mercado buscar os ingredientes para confeccionar os pratos, a cada manhã, de bicicleta. Demetrio Rodriguez Pumar, de 56 anos, vai a todo o lado naquele veículo,



SUBIDA DA LABRUJA

#3ª. ETAPA (38KM) PONTE DE LIMA/TUI

Força nas pernas e fado na fortaleza

ESTA É A PARTE MAIS CANSATIVA DO CAMINHO, DEVIDO À SUBIDA DA SERRA DA LABRUJA. MAS NÃO HÁ QUE DESANIMAR: A SEGUIR COME-SE EM BELOS CENÁRIOS, ATÉ NUMA FORTALEZA. E DESCANSA-SE JÁ EM TERRITÓRIO ESPANHOL.

A etapa mais difícil, sobretudo para quem vai a pedalar, é esta, porque implica subir a serra da Labruja, no concelho de Ponte de Lima, carregando a bicicleta. O local tem várias marcas deixadas por peregrinos: pedras empilhadas, lembranças e escritos. A meia encosta fica a **CRUZ DOS FRANCESES**, onde a população local emboscou os soldados franceses que constituíam a retaguarda do exérci-

to de Napoleão, em 1809. Lá de cima, a vista é bonita e pede um piquenique para compensar o esforço físico.

Já a poucos quilómetros do centro de Valença fica a **QUINTA DO CAMINHO**, que bem pode surgir como um oásis. Afinal, esta antiga propriedade agrícola tem bar, restaurante, alojamento e amplos espaços verdes. Há camaratas para 18 pessoas e dez quartos, sítio fechado para as bicicletas, com tomadas para carregar as elétricas, piscina e massagens por



que diz ser «muito prático», com a vantagem de ainda fazer exercício. A bicicleta vai carregada com as compras do dia: jornal, pão de forno de lenha, legumes, azeite, peixe, costela de vitela, cerejas, ovos, tomate coração de boi. Muitos dos seus clientes são peregrinos. Ele ainda não fez o Caminho de Santiago. Talvez um dia. Quem sabe, a pedalar.



FATUM - RESTAURANTE E FADOS



FATUM - RESTAURANTE E FADOS

PUB

marcação. O restaurante serve comida portuguesa com atualizações (como lombo de bacalhau em massa filo) e tem um menu do peregrino que varia. Por estes dias, funciona ainda o Bar do Castanheiro: sob a velha árvore está uma esplanada com petiscos.

«Os peregrinos, quando aqui chegam, ficam encantados. Dizem que parece que estão nos Alpes, devido à casa em madeira e às sardinheiras», conta Henrique Barreira, responsável pelo lugar a par com a irmã, Alcina Barreira. Trata-se, pois, de um negócio familiar, gerido pelo filho desta, Diogo Dinis. Uma das histórias mais curiosas aconteceu no Natal de 2017. No dia 24 de dezembro, a única cliente era uma muçulmana que estava a ir de Santiago para o Porto. «O meu sobrinho levou-a para casa, para poder estar com a família. Um amigo dele conheceu-a e estão juntos até hoje».

É ao sabor de partilhas como esta que se chega à **FORTALEZA DE VALENÇA**, morada do **FATUM - RESTAURANTE E FADOS**, do chef Gonçalo Silva. Muitas pessoas entram só para ver o espaço, com lareira enorme e pé direito muito alto, que recebe espetáculos de fado ao sá-

O restaurante Fatum, na Fortaleza de Valença, acolhe espetáculos de fado nas noites de sábado

PORTO CENTRO

DENTES FIXOS EM 24H



CLÍNICA MÉDICA DENTÁRIA
SANTA CATARINA

◆ desde 1968 ◆



225 093 518





CAPA



AS IRMÃS MÓNICA E SILVANA
CRISÓSTOMO CRIARAM
AS IDEAS PEREGRINAS, EM TUI

IDEAS PEREGRINAS



IDEAS PEREGRINAS

bado, às 20h30, altura em que o menu custa 30 euros.

«Isto é um pedacinho da muralha da fortaleza», diz Gonçalo, o sítio onde outrora se guardaram armas. Agora, serve comida feita com produtos portugueses e algum requinte, desde pratos de bacalhau até pernil de porco confitado, sem esquecer opções vegetarianas de cariz mais internacional, como o caril de legumes com arroz basmati. Vê entrar muitos peregrinos: «Há aquele que vem na onda do sacrifício, e é cada vez menos; e muitos que gostam de comer bem e dormir em bons sítios.»

Não falta onde ficar, deste e do outro lado do rio Minho. Mas é já em Tui, no território espanhol, que funciona o espaço **IDEAS PEREGRINAS**, misto de café, loja e hostel com dez quartos, cozinha, sala de meditação e biblioteca. Entrar ali é uma injeção de energia: em primeiro lugar, porque a cor dominante é o amarelo das setas que levam a Santiago; e a seguir pela disponibilidade das donas, as irmãs Mónica e Silvana Crisóstomo. A primeira fazia consultoria de turismo e a segunda era assessora financeira. Hoje, estão focadas neste seu projeto. Ficaram encantadas com o caminho desde que o fizeram com o pai, na adolescência, e a contragosto, porque queriam ficar na praia com amigos, recorda Mónica. Não duvida: «O caminho não é descobrir lugares, é descobrir pessoas. Nós descobrimos o nosso pai».

FICHA

COMER

QUINTA DO CAMINHO

Lugar da Pedreira, Cerdal, Valença. Tel.: 251821183

Web: quintadocaminho.com

Restaurante: das 19h30 às 22h00 (sábado e domingo, também das 12h30 às 15h00).

Não encerra. Preço médio: 20 euros.

Menu do peregrino: 8 euros.

Bar do Castanheiro: das 10h00 às 23h00.

Não encerra.

Camarata desde 13 euros

(sem pequeno-almoço); quarto duplo desde 47 euros (com pequeno-almoço)

FATUM – RESTAURANTE E FADOS

Casamata n.º 2, Portas da Coroadá, Fortaleza de Valença
Tel.: 913490980

Web: facebook.com/fatumrestauranteefados
Das 12h00 às 15h30 e das 19h00 às 22h30 (domingo, das 12h00 às 16h00).

Encerra à segunda.

Preço médio: 20 euros

FICAR

IDEAS PEREGRINAS

C/ Porta da Pia, 1, Tui
Tel.: +34986076330

Web: ideas-peregrinas.com

Das 07h00 às 22h00. Encerra ao domingo.

Camarata desde 15 euros; quarto duplo desde 35 euros (sem pequeno-almoço).



A VIEIRA COMO SÍMBOLO

A VIEIRA DEVE SER ADQUIRIDA NA CHEGADA A SANTIAGO, SIMBOLIZANDO O CUMPRIMENTO DA PEREGRINAÇÃO. EM TEMPOS, A SUA COMERCIALIZAÇÃO FORA DA CIDADE FOI PROIBIDA, SOB AMEAÇA DE EXCOMUNHÃO PELA IGREJA CATÓLICA.