

J

FUGAS | Público N.º 10.888 | Sábado 15 Fevereiro 2020

Alta cozinha O lugar das mulheres é longe dos holofotes?

Ventozelo

Dormir numa quinta com
500 anos e o Douro aos pés

Protagonista

Rosa Aurora é a guardiã
do linho de Caminha



Quinta de Ventozelo

Antes de o ser, Ventozelo já o era

O Douro é tão difícil de explicar como o *terroir*. Sente-se nas pequenas coisas – no pote de ferro, nas tangerinas, nos balseiros e nos balões de betão. E nas grandes. Na terra e nas vinhas, nas pessoas e no respeito pela história de uma quinta com cinco séculos. *Luís Octávio Costa*



● Ouvir o som do tambor e da concertina durante a vindima. Comer uvas, usando apenas a mão que segura o cacho. Andar com o barco à sirga na margem do Douro. Não é preciso imaginar que entramos nas fotografias de Domingos Alvão – penduradas nas paredes de uma quinta com mais de 500 anos de história.

Basta parar, escutar e sentir Ventozelo. O chilrear dos pássaros, o vento entre as laranjeiras, os limoeiros e as tangerineiras de pele fina, o correr da água pelos riachos e nos bebedouros, a buzina do pão fresco a chegar à cantina e o mergulho dos peixes noctívagos no Douro. “Aqui conseguimos ver as estrelas e ouvir o silêncio, os sons da natureza e do trabalho na vinha”, celebra Jorge Dias, director-geral do grupo Gran Cruz, que repete várias vezes a palavra “respeitar” à medida que nos conduz – à sua velocidade, com ou sem redutoras – através dos íngremes 400 hectares (sensivelmente metade de vinha) de uma propriedade que agora começa um novo capítulo da sua existência. “Respeitar. É disso que se trata. Quando se olha para uma quinta com esta história, percebemos que passamos cá muito pouco tempo. Não somos donos de nada.”

Antes de o ser, Ventozelo já o era.

As grandes coisas – ou coisas grandes – já por cá andavam. Em pleno coração do Alto Douro vinhateiro, na freguesia de Ervedosa e com vista para o pequenino Pinhão, já cá estava a quinta, altiva, a abraçar um amplo anfiteatro numa daquelas curvas do rio que nos fazem abrir os olhos e suspirar sempre que decidimos matar saudades do Douro. Ainda nós não sonhávamos com o Douro e ela já colecionava brasões, sinais heráldicos e tabuletas de “vende-se”. A sua história já dava um livro – e um Tombo da Quinta de Ventozelo fechado a sete chaves. Já se ia do rio aos 600 metros de altitude, atravessando ecossistemas como se atravessássemos Portugal inteiro. Já havia “espessura histórica”, palavras de Jorge Dias, “noura vida” vice-coordenador da candidatura do Douro a Património Mundial – e a Quinta de Ventozelo foi simbolicamente comprada a 14 de Dezembro de 2014, data que celebra a inscrição do Douro como Património Mundial da UNESCO pela Gran Cruz, que também já era a maior exportadora de Vinho do Porto do mundo mas ainda não controlava todas as etapas do processo produtivo necessárias à consolidação das suas marcas Cruz, Dalva e Presidencial nos diferentes mercados.

Só mais uma grande coisa: “Não construímos um metro quadrado. Demolimos. Fomos ao zero.” Fez-se renascer os seis lagares de granito, paredes meias com balseiros extraordinários do século XIX, restaurou-se a Casa do Feitor, transformou-se a cantina dos trabalhadores no restaurante e a mercearia na recepção. Reconvertiu-se um celeiro, uma casa de armazenamento de alfaias agrícolas, as camaratas, uma pocilga (com vestígios de uma nitreira e rosas de Santa Teresinha a despontar) e até dois balões de betão de armazenamento de vinho (imagine-se o espaço de cada quarto... cada balão levava 200 mil litros). Podemos dormir em todos – podíamos viver em qualquer um deles. E mais a imponente Casa Grande, lá ao longe, e, sobre o rio, a recatada Casa do Rio junto ao paredão do cais antigo (e a namorar um cais novinho em folha de 24 metros para barcos à medida de um projecto mais amigo de barcos XS do que XXL).

Ao todo são 29 quartos (Carlos Santelmo foi o arquitecto desta nova vida da quinta; a decoração ficou a cargo de Cristina Caiano e do gabinete NBY Concept and Project; Natália Favrelle é a museóloga responsável pelo Centro Interpretativo,

janelas rasgadas para o Douro). “A natureza e aquilo que o homem construiu é que é um museu”, diz Jorge Dias, duriense habituado a “olhar à volta”, a “apreciar com todos os sentidos” e a “perceber o Douro” também na sua “riqueza patrimonial”.

Há mais uma grande coisa, mas essa é mais difícil de explicar. Chama-se *terroir*. Também está nas coisas pequenas – que não são pequenas coisas – e é transversal aos vinhos, aos solos, aos laranjais que de tão valiosos já foram murados, aos espargos selvagens que apanhamos e comemos junto ao rio, aos trilhos e caminhos com nomes de coisas que nos saltam à vista e com vestígios de javalis que chafurdaram a terra – e de um casal de corços que aqui escolheu viver. O *terroir* está nos pombais e no apiário, no azeite Ventozelo, no gin Ventozelo que cheira e sabe a Ventozelo, que transpira coentros, tomilho-limão e tomilho Bela-luz, perpétua-roxa, rosmaninho, hortelã, limão e aguardente – e vinho, omnipresente, pisado com os pés – e na cerveja artesanal (chamar-se-á Vento em homenagem ao passado cerealífero da quinta). Sente-se no cabaz de frutas e de legumes colhidos na hora (beterraba, nabo,

feijão verde, cebolas, couve troncha, beringelas, curgetes, ervilhas, acelgas, tomates coração-de-boi, marmelos, figos...) nos pomares, no jardim das aromáticas e nas hortas biológicas que estão por todo lado. E está nas pessoas, escolhidas para transmitir “uma história de homens e de mulheres”, uma “epopeia destas encostas improváveis de viticultura heróica”. “Não é um discurso vão”, assegura Jorge Dias. “Temos que ser autênticos.”

Uma cozinha com história

De volta à sua zona de conforto, o *chef* Miguel Castro Silva esticou ao máximo os últimos dias. Andou a explorar. Fala das suas descobertas como um miúdo que adorou a lição na escola. Entusiasma-se com as três padarias da região (“com ADN próprio” e “farinhas boas”), com o trabalho de recuperação dos cuscos (com a ajuda dos Geadas; “hoje aprendi três mil coisas sobre cuscos!”) e com as peças que descobriu na Salsicharia Bísaro (e que carrega pela sua Cantina como tesouros). “A comida portuguesa é uma comida de *terroir* e de sobrevivência. Estou a encontrar coisas com 400 anos! Acho uma delícia estas histórias

FOTOS: LUIS FERRAZ



todas!”, exclama, enquanto nos atira com beringeladas, abóbora e nabo assados no forno com sumo de laranja, milho, pão de azeite ou de figos, amêndoas tostadas, azeitonas gordas (corte cruzado e sal), sopas de pote de ferro (de castanha, de cebola com ou sem moira, de cogumelos selvagens), tarte de tangerina, chalotas com laranja, laranja com mel, *crumble* de marmelo e toda uma “gastro-nomia de quilómetro zero” que se pratica em Ventozelo, que praticamente não precisa de se aprovisionar longe de Ventozelo.

O receituário de Miguel tem uns 400 hectares (e arredores). “É uma cozinha com história”, resume. “Há muita hipocrisia nas modas e nos

clichés. Mas aqui as coisas não acontecem por acaso.” Acontecem quando Fabrice Alvarez pega na cana e desce ao rio para pescar o jantar, quando o *chef* Gonçalo Pinto usa os legumes e a fogueira como palco de ilusionismo (truques simples), quando Neuza e a dona Alice (Miguel descreve-a como ninguém: “cozinheira da aldeia, de pote, da lareira, do forno de lenha, dos caldos, dos bolos”) arregaçam as mangas. “Sou o treinador a tentar provocar as coisas”, lança Miguel Castro Silva. “Eu não quero impor-me à quinta. Quero que ela me devolva a sua história.”

Ventozelo está a “chamar a atenção para o valor dos produtos locais que entretanto desapareceram”,

que é o valor do futuro.”

João Paulo sabe bem o que fazer com a produção excedentária de alguns legumes (“trocamos por batatas e cenouras”, tubérculos que têm uma vida mais difícil nos terrenos xistosos) e também sabe que tem um “problema de frascos” (demasiadas experiências de conservas, compotas e *pickles*). Reconhece os arbustos que dão espargos - tomam e comei - e acredita que as azeitonas só podem ser tocadas à mão quando chegam à mesa. Sabe de onde veio o azulejo que serve de base à garrafa de azeite e sabe que há uma relação entre isso e os tapetes redondos à porta dos 29 quartos da quinta.

“Nem tentamos contrariar o saber antigo”, diz, antes de se servir quando a travessa lhe chega pela esquerda (“O serviço à francesa era muito usado nas casas das quintas do Douro.

assume João Paulo Magalhães, responsável pela hotelaria e restauração. “Não pode ser só da boca para fora”, diz. “Temos que ser nós a incentivar e a provocar esse reinício e esse trabalho. Vai demorar mais tempo do que o vinho.”

Na Cantina não há propriamente um menu. Há aquilo que há naquele dia. “Não é uma carta com 20 iguarias à escolha. Porque não temos. Não é a nossa marca. Não é o que queremos fazer. Sensibilizar as pessoas a isso não é fácil, porque as pessoas vêm de um mundo com uma enorme variedade, com uma panóplia de alimentos e de confecções e de iguarias disponíveis. Não ter isso é um choque. Vai haver sempre quem não goste, não aceite e não perceba essa nossa intenção. Mas temos que ser verdadeiros e dar aquilo que estamos a colher. A variedade tem que fazer parte da sazonalidade”, justifica João Paulo, carreira como formador na escola de hotelaria e um manifesto interesse pelo conhecimento da origem dos produtos. “Com a idade e a experiência apurei o gosto, o conhecimento e o saber, a noção da riqueza da região

Como não sabiam servir, as criadas - porque nasciam e viviam nas quintas - apresentavam a travessa pela esquerda, com os talheres direccionados aos convidados, que se serviam. Nessa altura os convidados sabiam servir-se. Hoje ninguém sabe”. “Como se come e como se serve”, sublinha. “Pequenos pormenores que fazem a diferença.” Como a visita nocturna “quando a quinta se transforma”, como o doce de pasta de marmelada e geleia que leva amêndoa, avelã e vinagre de Vinho do Porto e como o mercado mensal (está anotado, segundo domingo do mês) que está quase a sair da sua cabeça e a aterrar junto à capela dedicada a Nossa Senhora dos Prazeres.

Não é um projecto. “É o projecto”, enaltece Jorge Dias. “Sou duriense, passei toda a minha vida nisto. É quase o culminar de uma carreira. O Douro é pródigo em oferecer produtos de excepção. E este é um projecto muito amarrado ao território. Não podemos guardar isto só para nós.”

A Fugas esteve alojada a convite da Quinta de Ventozelo



Quinta de Ventozelo

Ervedosa do Douro

Tel.: 254 732 167

E-mail:

hotel@quintadeventozelo.pt

hotel.quintadeventozelo.pt

Preços: uma noite a partir de 140€ (época baixa).