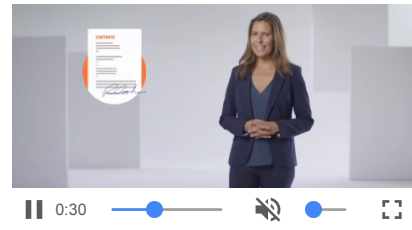




MENU

## BPI Confirming PAGUE PARA TODO O MUNDO.

Saiba mais



0:30

## 34 novidades para descobrir no Alentejo

SAIR | 20.11.2016 às 9h41

4 Comments



Os calores já lá vão e, antes que cheguem os dias mais frios, é tempo de rumar a sul e, assim, ficar a conhecer as novidades da região. Entre museus, restaurantes, hotéis, lojas e passeios, aqui ficam 34 coisas para ver, fazer e descobrir. Sem pressas, que esta é terra de gente calma e paciente



SUSANA LOPES  
FAUSTINO



À estrutura inicial do Núcleo Regional do Megalitismo foram acrescentados dois novos edifícios que acolhem a receção, a cafetaria e uma área dedicada às crianças

## 1. Núcleo Regional do Megalitismo

O interior do Núcleo Regional do Megalitismo surpreende pela originalidade. Nos quatro núcleos da exposição, que dá a conhecer o período megalítico e o legado arqueológico da região de Mora, há peças alojadas em estruturas de madeira, que simulam a topografia do terreno, um filme em 3D, hologramas, vitrinas interativas e mais objetos nas vitrinas tradicionais. Entre os achados e as atividades interativas, há ainda tempo para o visitante se cruzar com um homem do período megalítico, em tamanho real, e uma zona específica onde é possível descobrir como são feitas as escavações. Inaugurado no início de setembro, o Núcleo Regional do Megalitismo está instalado na antiga estação ferroviária que, depois de remodelada, passou a acolher aquele que é o novo equipamento cultural de Mora. À estrutura inicial, foram acrescentados dois novos edifícios (são quatro, no total) que acolhem a receção, a cafetaria (chamar-se-á Cafélítico e abrirá em breve) e uma área dedicada às crianças, com jogos para testar os conhecimentos adquiridos durante a visita. *R. da Estação 4, Mora > ter-dom 10h-17h30 > €5, €2,50 (3-12 anos), €3,50 (maiores de 65 anos)*

## 2. Hotel Dom Luís

Escolher um quarto com vista para a piscina ou com vista para o Aqueduto da Amoreira é uma das decisões que os hóspedes do renovado hotel Dom Luís, em Elvas, têm de tomar. A localização, paredes-meias com um dos monumentos ex-líbris da cidade, é importante para quem escolhe passar uns dias, mas quem não é hóspede (86 quartos e duas suítes) vai preferir saber que o bar e a esplanada ao ar livre também estão prontos para os receber. Estas duas áreas foram as últimas a ser intervencionadas e, tal como as restantes, reapareceram com uma decoração mais moderna, ainda que discreta. Com uma carta renovada e sugestões como os cocktails mais clássicos ou um copo de vinho alentejano, este vizinho do aqueduto é uma boa sugestão quando a ideia é sair à noite e beber um copo. *Av. de Badajoz, Elvas > T. 268 636 710 > a partir €55*



A Flores com Nome é uma florista que faz arranjos personalizados

## 3. Flores com Nome

Quando, em junho deste ano, Fátima Grilo, 41 anos, abriu a Flores com Nome, sabia exatamente aquilo que queria para o seu novo projeto. “A minha intenção”, diz, “foi criar uma florista com uma filosofia diferente das tradicionais, com arranjos personalizados adequados a cada ocasião e artigos de decoração que fossem um complemento.” A loja fica fora das muralhas de Évora e as flores naturais, sempre frescas e bem apresentadas, são o que mais se destaca na oferta. Depois, surpreendemo-nos com os “extras”, tudo objetos escolhidos a dedo: potes, vasos, jarras, velas, flores artificiais, peças de marcas internacionais como a sueca Sia, a holandesa PTMD e a belga J-Line... *R. do Escoural 48, Urb. da Quinta dos Álamos, Évora > T. 266 707 079 > seg-sáb 9h30-13h30, 15h30-19h30*



Restaurante do hotel São Lourenço do Barrocal  
Nélson Garrido

#### 4. São Lourenço do Barrocal, Hotel & Monte Alentejano

Nesta propriedade agrícola à beira de Monsaraz, a vida rural segue o seu caminho – tal como há 200 anos. Mas desde março que a herdade de São Lourenço do Barrocal é também um hotel de cinco estrelas com assinatura de Eduardo Souto Moura – e muito para fazer. Entre os banhos na piscina, o jantar no restaurante, a conversa no bar, a massagem no spa ou a prova de vinhos na adega, pode é não sobrar muito tempo. Para descansar, dá-se sempre um jeitinho, é escolher entre um dos 22 quartos, duas suítes e 16 casas. *EN 514, Monsaraz > T. 266 247 140 > a partir €165*



Um museu para dar a conhecer a arte de trabalhar o estanho

### 5. Museu do Estanho Apeles Coelho

Em Vila Viçosa, muito próximo do Terreiro do Paço, abriu, no início de setembro, um espaço museológico único em Portugal: o novo museu dá a conhecer a arte de trabalhar o estanho e o percurso artístico de um artesão em particular, o calipolense (nome dado aos naturais de Vila Viçosa) Apeles Coelho. Construído a partir do espólio particular do artista (falecido em 2015) que foi doado à câmara municipal da cidade pelo seu filho, o Museu do Estanho contextualiza esta arte no território nacional ao mesmo tempo que permite ao visitante ter contacto com as peças que, ao longo da vida, Apeles Coelho trabalhou de maneira exemplar – foi reconhecido, sobretudo, pela qualidade do desenho e acabamentos. O acervo do museu é composto por mais de 100 objetos, entre peças finais, moldes e ferramentas de trabalho. Através deles, conta-se a história de um ofício quase desaparecido e de um homem que a ele se dedicou na terra ducal de Vila Viçosa. *Lg. Mariano Presado, Vila Viçosa > seg-dom 9h30-13h, 14h30-18h > €1,50*

### 6. Paço dos Alcaldes 3D

Sem sair de casa, através de computador ou dispositivo móvel, é possível assistir no site da MorBase ([www.montemorbase.com](http://www.montemorbase.com)) ao vídeo com a reconstrução virtual em três dimensões do Paço dos Alcaldes de Montemor-o-Novo. Em cerca de oito minutos, fica-se a saber como seria o monumento, no exterior e interior, no ano de 1534. O vídeo, lançado em junho, faz parte da iniciativa Montemor-o-Novo 1534, iniciada em 2015 e integrada na Morbase – plataforma online de divulgação do património histórico e cultural do município de Montemor-o-Novo. Sempre em atualização, a plataforma serve como fonte de conhecimento e descoberta do património do concelho. [www.montemorbase.com](http://www.montemorbase.com)



No Origens, Gonçalo Queiroz prepara cozinha tradicional portuguesa

## 7. Origens

A ideia é que o cliente, ao escolher os petiscos que mais lhe agradam, faça o seu próprio menu de degustação. Esta é uma das características do novo Origens, da responsabilidade do chefe Gonçalo Queiroz, que regressou a Évora, depois de uma temporada no Dubai. Abriu o restaurante em nome próprio, em junho, com ajuda da mulher, Eugénia, que se ocupa da sala, orienta os clientes nas escolhas e explica a filosofia do Origens. Com base na cozinha tradicional portuguesa e aproveitando os produtos locais, como a carne alentejana, os queijos e os enchidos, o chefe preparou um menu com base na filosofia da partilha (À Brás de Farinheira, figos com presunto ou o Nosso pica-pau, por exemplo). E ainda propostas como burras, bochechas, borrego e polvo. Trabalha produtos da estação e, sempre que pode, provenientes de produtores locais. “Aproveitar o que a natureza nos dá faz a comida saber melhor”, diz o chefe, que passa sempre pelas mesas dos clientes durante a refeição. Entre a cozinha e as idas à sala, Gonçalo Queiroz ainda tem tempo de dar atenção à Mesa do Chefe, mais perto da cozinha e sempre muito disputada nas reservas. *R. de Burgos, 10, Évora > T. 266 704 440/96 422 0790 > ter-dom 12h30-15h, 19h-23h*

## 8. Dois Quartos

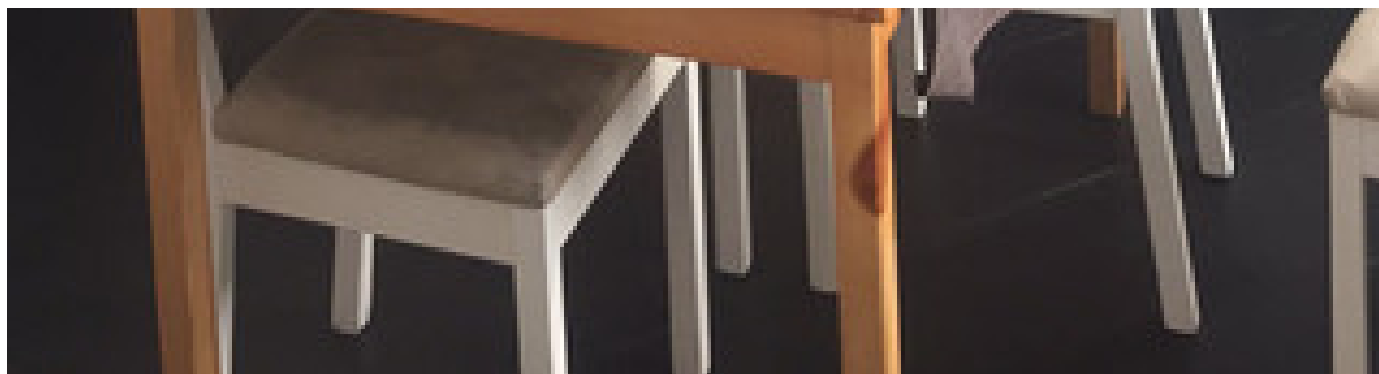
Desde meados de maio que a novidade da Dois Quartos são as duas salas onde se vendem artigos para a casa, vestuário e acessórios femininos, mas, no início do ano que vem, quando abrir o restaurante de comida regional alentejana de nome Quarto Milha (numa alusão à raça de cavalos americana Quarto de Milha), haverá mais uma razão para lhe fazer uma visita. Enquanto a segunda parte do projeto não avança, há que espreitar o que já se vende nesta loja, propriedade de Alexandre Lopes, 28 anos, e Ricardo Sousa, 23 anos, localizada no centro histórico de Évora. Na primeira sala, e dando primazia a marcas portuguesas, encontram-se atalhados, turcos, velas aromáticas e ambientadores, almofadas decorativas de desenho exclusivo, sabonetes da Ach Brito e Confiança. No quarto seguinte, são as marcas italianas e francesas de roupa feminina e acessórios que se destacam. Entre os artigos mais originais, estão as malas da Gabs – um só modelo transforma-se em vários formatos e ainda vem extras como o saco de pano e um bloco de notas. *R. do Raimundo, 54, Évora > T. 91 191 8619 > seg-dom 10h-19h*

## 9. LAM Club

A itinerância é uma das características do LAM Club, uma espécie de clube de férias, que tanto está no Alentejo como algures pelo mundo. O projeto foi lançado este ano, numa herdade de Alter-do-Chão, onde, entre julho e setembro, passaram férias cerca de 800

peçoas. Se quiserem repetir, só vão poder fazê-lo para o ano; se o leitor estava a pensar experimentar pela primeira vez, vai ter de aguardar pelo calendário de locais e datas, a ser lançado no próximo mês. A base será sempre em Alter-do-Chão, no meio da planície alentejana, para onde vão regressar as grandes tendas com todas as comodidades, casa de banho privativa e tudo incluído, das refeições às atividades para adultos e crianças. É para quem gosta de experiências genuínas e mais não se pode dizer, há coisas que não se explicam, é preciso vivê-las. *Herdade Rural da Lameira, Alter-do-Chão > T. 91 521 2953 > a partir €50/dia (tudo incluído, estadia mínima 4 noites)*





Évora Winery

## 10. Évora Winery

Com vários anos de experiência em hotelaria de luxo, Dário Leirão, 36 anos, avançou este ano para um projeto em nome próprio, o restaurante Évora Winery. Criou uma casa de petiscos, com tapas e vinho a copo, e, na ementa, introduziu também alguns pratos diferentes do resto da oferta, baseada na cozinha tradicional alentejana. É o caso do foie gras com frutas e do tataki de atum com chutney de manga. O ambiente do Évora Winery é descontraído e informal e tanto é possível comer na sala interior, onde predominam os tons de branco e preto e a madeira clara, como na esplanada, se o tempo assim o permitir. *Pç. Joaquim António de Aguiar, 18, lj. 35, fração B1, Évora > T. 96 922 5036 > seg-dom 23h-6h*

## 11. Núcleo Museológico da Igreja Matriz de Mértola

Fica na cave da sacristia da Igreja Matriz de Mértola e, para entrar, é preciso atravessar o interior do edifício e depois sair pela porta que dá acesso ao exterior e ao novo Núcleo Museológico, o 14º do Museu de Mértola. O projeto, inaugurado em março, conta a evolução histórica do monumento ao longo do tempo. O edifício religioso, antiga mesquita de Mértola, fica na parte mais alta da vila, com vista privilegiada sobre o Guadiana, tendo sido alvo de várias intervenções arqueológicas ao longo dos anos. Foi a partir dos vestígios encontrados durante essas campanhas que, nas entranhas da Igreja Matriz, se compôs este núcleo. *Igreja Matriz de Mértola > ter-dom 9h15-12h30, 14h-17h15 > grátis*



Quinta do Quetzal é o novo Centro de Arte na Vidigueira

Gonçalo Rosa da Silva

## 12. Quinta do Quetzal

O desenho das vinhas, alinhadas nos outeiros em volta da Quinta do Quetzal, inspiraram a nova imagem deste produtor de vinhos de Vila de Frades. Mas, na realidade, não é esta a novidade que vai fazer o leitor percorrer quilómetros até esta parte do Alentejo – é, sim, o recém-inaugurado Centro de Arte. O projeto foi desenvolvido pelo casal de proprietários, bilionários holandeses e colecionadores de arte, que se instalaram, há mais de dez anos, no concelho da Vidigueira. O edifício, de linhas modernas, janelas rasgadas e xisto aplicado, foi construído de raiz com o objetivo de alojar o museu e o restaurante. Inclui também uma loja com os vinhos da Quetzal, livros de arte e produtos da região. Com entrada livre, para que todos possam ter acesso à arte, já que é esse o desejo da família Bruin, o centro de arte contemporânea dá a conhecer, ainda com a exposição inaugural (patente até ao início de 2017), os trabalhos de Robert Heineken, Pat O'Neill e Trisha Baga. A passagem pelo Quetzal deve integrar ainda outro a arte da cozinha – é obrigatório passar pelo restaurante, com vista para a vinha, para degustar os pratos e petiscos do menu, desenvolvido pelo chefe Pedro Mendes. Sugere-se a tomatada de galinha do campo com ovo e o borrego assado com batata brava e legumes salteados. *Vila de Frades, Vidigueira > T. 284 441 618 > visitas: qua-dom 11h, 15h, 17h; centro de arte: qua-dom 10h-20h; restaurante e loja: qua-qui, dom 10h-20h, sex-sáb até 23h*

## 13. Torre de Menagem do Castelo de Beja

Desde meados de julho que voltou a ser possível subir os 183 degraus da escada de caracol que leva ao topo da Torre de Menagem do Castelo de Beja, a mais alta da Península Ibérica, com 40 metros de altura. E o esforço vale a pena, a partir do varandim que contorna a torre, tem-se uma das vistas mais abrangentes da grande planície alentejana. Durante quase dois anos, a visita a esta área do castelo esteve impedida devido a obras de recuperação, uma intervenção realizada depois da derrocada, em novembro de 2014, de parte da guarda e respetivos merlões da varanda. *Lg. Dr. Lima Faleiro, Beja > T. 284 311 913 > seg-dom 9h30-12h30, 14h-18h, torre: 9h30-12h, 14h-17h30 > grátis*



Vinoteca Porta de Moura

## 14. Vinoteca Porta de Moura

O mirante da Casa Cordovil, de estilo manuelino-mudejar, é uma referência na arquitetura eborense e uma boa informação para indicar o caminho a quem pretende chegar à Vinoteca Porta de Moura. A funcionar no piso inferior desta casa de tetos abobadados, classificada



como Imóvel de Interesse Público, neste novo winebar e loja, dão-se a provar vinhos portugueses, com destaque para os alentejanos, e tapas de presunto ibérico de Barrancos, queijo do Monte da Vinha (Vimieiro) ou tibornas de queijo Chèvre ou paio. O ambiente é tranquilo e a decoração tem sofás de pele, mesas baixas e rádios antigos, convida a ficar. *Lg. da Porta de Moura, 25, Évora > T. 266 098 365 > ter-qui, dom 10h-24h, sex-sáb até 2h*



O Centro Interativo da História Judaica dá a conhecer a passagem da comunidade judaica por Monsaraz

### 15. Centro Interativo da História Judaica

Para chegar à nova atração cultural de Monsaraz, é preciso atravessar a vila até quase à alcáçova, onde está, paredes-meias e numa rua íngreme (para quem vem da rua principal), a Casa da Inquisição. Foi neste edifício que, em julho, nasceu o Centro Interativo da História Judaica, com o objetivo de dar a conhecer a passagem da comunidade judaica por terras de Monsaraz. O projeto museológico ocupa os dois pisos da casa, que é fácil de identificar por causa do painel de azulejos, colocado entre duas janelas ao nível da fachada. A visita faz-se circulando entre as salas do piso térreo, por onde se deve começar, subindo depois ao primeiro andar, por uma escada exterior, que permite apreciar a vista. Da história de Abraão Alfarime, um judeu entre as várias dezenas de habitantes de Monsaraz que foram acusados pela Inquisição, à judiaria e ao património da própria vila – tudo isto numa mesa interativa, num vídeo e em documentos vários. *Casa da Inquisição > R. de Santiago, Monsaraz > seg-qui 10h30-13h, 16h-22h, sex-dom 10h-23h > €1 (com direito a visitar o Museu do Fresco)*



Hamburgueria Nacional

## 16. Hamburgueria Nacional

A história da Hamburgueria Nacional começou em Vendas Novas, onde a casa está aberta desde 2014. No final do ano passado, abriu também no centro histórico de Évora. Aqui, confeccionam-se hambúrgueres de forma artesanal, com carnes como a de novilho, produzida na região, porco e peru, aos quais adicionam ingredientes tipicamente portugueses. A ementa tem sugestões como o Bravo à Velhinho, um hambúrguer servido sobre uma fatia de pão alentejano com salada de agrião e queijo de ovelha derretido polvilhado com orégãos, ou o Constantino, o hambúrguer do mês, com carne de novilho, queijo fresco de ovelha, cebolinho, curgete grelhada e couve roxa. Em novembro, chegará o hambúrguer São Martinho, com queijo da Serra, alheira de Mirandela e castanha com erva doce. *R. dos Penedos 13A, Évora > T. 266 098 363 > seg-sáb 12h-15h, 19h-22h30*



Clube Dark Sky Alqueva

### 17. Clube Dark Sky Alqueva

Sempre que o céu alentejano esteja de feição, sem nuvens, na antiga escola primária da Cumeada, concelho de Reguengos de Monsaraz, vai andar tudo de cabeça no ar e olhos postos no céu, a observar estrelas, galáxias e nebulosas. É o que se pretende quando estamos na região da Reserva Dark Sky Alqueva, o primeiro sítio no mundo a receber a certificação Starlight Tourism Destination Association, onde, desde setembro último, tem funcionado o Clube Dark Sky. O antigo edifício escolar, com sala multiusos, loja e um observatório equipado com teto retrátil e seis telescópios de vários modelos, vai passar a receber várias atividades promovidas pela reserva: observações noturnas, palestras, workshops, exposições, atividades educativas e festas, sempre relacionadas com a astronomia ou a astrofotografia. A agenda ainda não está terminada, mas Apolónia Rodrigues, criadora e coordenadora da Reserva Dark Sky, assegura que em novembro já haverá novidades. No Alentejo, por ano, há em média 286 noites sem nuvens, um número simpático que certamente dará boas sessões para ver estrelas. *R. da N. Sr.ª da Conceição, Cumeada, Reguengos de Monsaraz > [alqueva.darksky@gmail.com](mailto:alqueva.darksky@gmail.com)*

### 18. Levar, ler e devolver

Se passar por Santiago do Cacém e se cruzar com um frigorífico na rua, não estranhe. Avance na sua direção, abra a porta e deixe-se surpreender. Trata-se do projeto Levar, Ler e Devolver, da responsabilidade da autarquia alentejana, que transformou 12 frigoríficos antigos em minibiблиotecas de rua, com livros que podem ser “requisitados” e que depois devem ser devolvidos. Implementada em junho deste ano, a iniciativa não é pioneira (Matosinhos já teve uma semelhante e, em Lisboa, há uma antiga cabina telefónica com o mesmo objetivo), mas é meritória. Promove a leitura e funciona em regime de utilização livre, só não vale estragar os livros. Nem, claro, ficar com eles. *Vários locais de Santiago do Cacém*



Cafeteria do Pátio de São Miguel

### 19. Cafeteria do Pátio de São Miguel

Trata-se de um recanto escondido e silencioso, com uma esplanada simpática, na cota mais elevada da cidade de Évora. Para lá chegar, é preciso estar dentro do Pátio de S. Miguel, local histórico onde nos cruzamos com o Palácio dos Condes de Basto, a Ermida de S. Miguel e o Arquivo e a Biblioteca Eugénio de Almeida (visitáveis apenas por marcação), e, depois, entrar na segunda porta à esquerda. A primeira coisa que se vê desta cafeteria é a esplanada, montada com guarda-sóis e mobiliário de exterior, tudo de cor clara, talvez para deixar brilhar o tanque de água que lhe dá frescura no verão ou a vista sobre a planície alentejana capaz de nos consolar no inverno. Frequentado por alguns estudantes (tem wi-fi grátis), mas também por outros eborenses e turistas, este é um dos novos projetos de restauração da Fundação Eugénio de Almeida. Serve cafés, águas e refrigerantes, um sumo do dia. Bebem-se os vinhos brancos, tintos e rosé da fundação e come-se uma refeição leve, de tostas mista ou sanduíches de queijo da Ilha, de presunto ou paio do lombo Cartuxa. Quando o tempo não permitir, há refúgio nas duas salas interiores, decoradas com candeeiros de cortiça e cadeiras de couro, bem a chamar o inverno. *Pátio de S. Miguel, Évora > seg-sáb 10h-19h30*



Monte da Estrela Country House & Spa

## 20. Monte da Estrela Country House & Spa

A propriedade rural, vizinha da aldeia ribeirinha da Estrela, podia ter sido um refúgio alentejano para uma só família, o casal Brites Pires e Manuel Farracha, e os três filhos, todos na casa dos 20 anos, João, Miguel e Pedro. Felizmente (para nós), escolheram partilhá-lo com os clientes que, desde julho, passaram a poder usufruir do agroturismo que os proprietários criaram, o Monte da Estrela Country House & Spa. São sete quartos, todos com uma decoração diferente e um terraço com direito a cama de rede, a pensar nas sestras, claro. Se o cansaço for grande e for preciso relaxar à sério, porém, existe um pequena área de spa, com massagens, sauna e jacuzzi. A família faz questão de receber pessoalmente cada cliente. Poiso ideal para quem procura o vagar do Alentejo e as coisas boas que ele tem, no Monte da Estrela há jantares de cozinha tradicional alentejana e banhos de piscina. Passeia-se pelo olival, observam-se as estrelas no miradouro e andamos à caça dos recantos da casa e das lareiras quentinhas que começam a apetecer. *Aldeia da Estrela, Moura > T. 91 937 3733 > a partir €160*



Skate Park

## 21. Skate Park

Começemos por um curto dicionário de manobras: flip tricks (descolar a tábua dos pés do skater e aquela poder fazer um variado número de rotações), ollies (fazer com que o skate salte do chão colado aos pés do skater) e grinds (deslizar com os eixos do skate). Estas três manobras são uma curta amostra das acrobacias que podem fazer-se no novo skate park da vila de Grândola. Inaugurado no passado dia 9 de outubro, com a realização da maior prova de skate do Alentejo Litoral, a 22 Bus Tour, o equipamento municipal inclui estruturas para a prática de skate, patins e BMX de um nível médio, mas também zonas de nível intermédio e de iniciação. *Parque Desportivo Municipal > R. 1º de Maio, Grândola*



Enigma Nature &amp; Water Hotel

## 22. Enigma Nature & Water Hotel

O edifício de paredes brancas do Enigma Nature & Water tem arquitetura contemporânea, mas a paisagem é rural, o ideal para passeios pedestres e de bicicleta. Inserido no Parque Natural da Costa Vicentina e próximo das praias de Odeceixe, Zambujeira do Mar, Amália, Carvalhal e Brejão, o hotel tem a localização perfeita para quem gosta de conjugar os banhos de mar com a tranquilidade do campo. Funciona desde junho e, no total, são 24 quartos, entre os quais, duas suítes e um apartamento tipologia T2, piscina exterior, spa, bar e restaurante. *Sítio do Vale do Juncal, S. Teotónio, Odemira > T. 283 098 186 > a partir €95*



Uafas

### 23. Uafas

É pelos waffles belgas, de Liège, para sermos precisos, que a maioria dos clientes procura a Uafas. Esta iguaria doce, feita de massa levedada e impregnada de pérolas de açúcar que acabam em ponto de caramelo, é a especialidade da nova waffleria de Évora. De portas abertas desde maio, num dos largos do centro da cidade, é poiso certo de gulosos e apreciadores que usam (e, nalguns casos, abusarão) dos mais de 20 toppings disponíveis: fruta, bolas de gelado artesanal (com sabores como pastel de nata ou castanhas e vinho do Porto), amendoim caramelizado, coco ralado e uma infinidade de variedades de chocolate. Tudo isto pode e deve ser comido na esplanada, a zona mais procurada durante o verão, segundo Catarina Martins, a responsável pela Uafas, ou no interior da loja, caso a temperatura baixe uns graus. *Lg. D'Álvaro Velho, 4, Évora > T. 266 703 629 > dom-qui 9h-19h30, sex-sáb até 23h*



Parque da Vila, em Aljustrel

### 24. Parque da Vila

O Jardim 25 de Abril foi renovado e é agora o Parque da Vila de Aljustrel. E a relva, de tão viçosa e bem tratada que está, é um chamariz para quem lá passa. Com diversas zonas de estrada, caminhos pedonais e um bar com esplanada, tornou-se um local ainda mais simpático para passear e brincar. E está muito bem equipado: minigolfe de 19 buracos, oito máquinas de exercício físico, zona radical com skate park, campo de street basket (só tem um cesto), jogos de água e um Centro d'Artes, com sala de exposições, ateliês, bar e residência de artistas, com nove quartos equipados e preparados para receber até 32 pessoas (no futuro, o edifício do Centro d'Artes, onde anteriormente funcionou o lar da terceira idade, contará também com uma sala de ensaios). Anexo ao jardim, está o Parque Desportivo, para jogar ténis ou futebol. *Av. 1º de Maio, Aljustrel > sempre aberto*





Tasca O Carlos

## 25. Tasca O Carlos

Todas as sextas-feiras de madrugada, Luís Lopes, 48 anos, faz uma viagem de cerca de uma hora e meia, de Estremoz até ao Mercado do Livramento, em Setúbal, para comprar o peixe e marisco frescos que há de servir, no próprio dia. Reaberta em junho de “cara lavada”, na Tasca O Carlos, a nova rotina faz parte das mudanças implementadas por Luís Lopes que assumiu este ano a gestão do negócio de família, fundado pelo seu avô, Carlos, há cerca de 60 anos. A entrada do “bom peixe e marisco” na ementa, numa casa que é conhecida pela comida típica alentejana, e pratos como o ensopado de borrego e a cachola, deve-se à vontade de Luís querer dar, como explica, “aos estremocenses e a quem visita a cidade, uma oferta mais variada e de qualidade”. *R. Victor Cordon, 14, Estremoz > T. 268 322 315/92 646 6788 > seg-sáb 12h-16h, 19h-22h, sex-sáb até 24h*



Torre de Palma Wine Hotel

## 26. Torre de Palma Wine Hotel

Dois anos depois da abertura, o Torre de Palma Wine Hotel, em Monforte, continua a crescer e a pôr de pé tudo o que estava previsto no projeto inicial. A nova adega, inaugurada no início de setembro, era uma das partes em falta para que, na herdade, se pudesse completar o ciclo do vinho. A vinha já existia, plantada com várias castas: Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Tinta Miúda, Antão Vaz, Arinto e Alvarinho. Com a criação da adega, o hotel passou a disponibilizar programas vínicos com provas de vinhos, menus de degustação e visitas à adega, que foi equipada com lagares de pedra para a pisa a pé, zona de vinificação, sala das barricas e sala de provas. Quanto aos outros mimos desta herdade alentejana de cinco estrelas (o spa, o restaurante Basilli, a piscina exterior, o jardim das oliveiras, os 19 quartos temáticos e o picadeiro), continuam todos lá, à espera de aventureiros que passem por terras de Monforte. *Herdade Torre de Palma, Monforte > T. 245 038 890 > provas a partir de €12,50, dormida a partir €150*

## 27. Acontece

Ruy Pedro D'Andrade e Francisco Monteiro são os responsáveis por fazer felizes os clientes do novo bar-restaurante de Elvas, Acontece. Depois de lá se ir, percebe-se porquê. Está no centro da cidade, tem bom ambiente e quatro pisos à escolha, sendo que, no último, existe um bar de gin e um terraço com uma vista bonita, que é possível apreciar de dia ou de noite. Para comer, há fondue preparado com carne da marca CarneAlentejana, nacos na pedra e mais uma dúzia de pratos, entre os quais, várias propostas com gambas: com ananás, coco ou caril. *R. da Aboboreira, 2, Elvas > T. 96 988 0660/92 667 3262 > ter-sex 18h-2h, sáb-dom 12h-2h*



No centro da vila de Alcáçovas fica o Paço dos Henriques

## 28. Paço dos Henriques

É uma imagem completamente diferente, a que se tem ao passar agora pela Praça da República, no centro da vila de Alcáçovas. O Paço dos Henriques, tantos anos abandonado e em ruínas, renasceu com um projeto de arquitetura que lhe deu utilidade e, no fundo, uma nova vida. A beleza do edifício histórico, porém, continua a ser razão mais do que suficiente para uma visita, que se faz passeando livremente entre salas e pisos, vendo a vista para as ruas da vila. Foi no Paço dos Henriques que foi assinado o Tratado de Alcáçovas, como consta da mesa interativa no piso térreo, juntamente com os conteúdos relacionados com a Arte Chocalheira, Património Cultural Imaterial da Humanidade. Na sala de exposições temporárias pode ser visto o trabalho do fotógrafo Augusto Brázio e o projeto PAGUS –

Organização para a Salvaguarda da Paisagem e do Património Cultural Imaterial também tem aqui um lugar. O complexo arquitetónico possui ainda um edifício ao lado, separado por uma rua, que fica o horto, o jardim e a capela das conchinhas (Capela de Nossa Senhora Conceição), decorados com conchas de várias cores e feitos. *Pç. da República, Alcáçovas > T. 266 930 028 > seg-sáb 10h-12h, 15h-18h > grátis, €2 (entrada no horto/jardim/capela)*



Casa Agrícola Alexandre Relvas

## 29. Casa Agrícola Alexandre Relvas

Fazer uma sesta à sombra de um chaparro pode não parecer uma atividade de enoturismo, mas é pelo menos, na Casa Agrícola Alexandre Relvas. O produtor alentejano da região do Redondo só este verão deu início à atividade enoturística, com programas que permitem descobrir os processos de fabrico do vinho, conhecer a vinha e as adegas das suas herdades (em particular a Adega da Pimenta, alojada num edifício totalmente revestido a cortiça) e ainda fazer provas de vinho, adaptadas ao gosto de cada visitante. *Herdade de S. Miguel, Redondo, Évora > Herdade da Pimenta, S. Miguel de Machede, Évora > T. 91 729 5358 > seg-sex 9h-17h, sáb-dom e feriado é necessária marcação > a partir €10 (prova de três vinhos, valor dedutível em compras de vinho equivalentes)*



Magic Spa da Pousada do Crato

### 30. Spa da Pousada do Crato

Já que o turismo de arquitetura está na moda, conte-se a história pelo lado da arquitetura: Carrilho da Graça ousou regressar ao lugar onde foi feliz e, na Pousada do Crato, existe, agora, um spa onde até o mais tagarela se transformará em eremita. Localizado na zona térrea da ala nova da pousada, o Magic Spa é uma caixa, negra e pequena, apenas iluminada pela luz natural das janelas abertas junto ao chão. Inclui sala de tratamentos, sauna, banho turco e zona de relaxamento com uma piscininha muitíssimo recomendável. *R. do Mosteiro, Flor da Rosa, Crato > T. 245 997 210 > a partir €50*



Enoteca da Cartuxa

### 31. Enoteca Cartuxa

Para quem está de dieta, os petiscos da Enoteca Cartuxa podem soar a penitência: salada de coelho assado, avelãs, maçã e tomate seco; polvo tépido, tomate, cebola e coentros; farinheira corada, favas, gengibre e pimento; tomatada de garoupa, batata doce e hortelã. Estas e outras iguarias compõem a carta (com consultoria do chefe Vítor Sobral) deste novo restaurante, propriedade da Fundação Eugénio de Almeida, onde se harmoniza o vinho com a gastronomia alentejana. É fácil de encontrar, está no centro de Évora, muito perto da Sé, no edifício contíguo ao Fórum Eugénio de Almeida. E, desde a abertura, no início de julho, já são muitos os clientes, entre eborenses, turistas e portugueses. Sentado ao balcão ou às mesas (o mobiliário foi inspirado nas antigas adegas), provam-se os pratos, os doces e os vinhos da fundação e ainda se passa pela loja (integrada na sala do meio da Enoteca) para comprar uma garrafa de vinho igual à que se bebeu, enchidos, ervas aromáticas, mel ou azeite. E assim se matam saudades até à próxima visita. *R. Vasco da Gama, 15, Évora > T. 266 748 348 > seg-sáb 10h-22h*



Capote's Emotion  
Sofia Ramos

### 32. Capote's Emotion

O tema da coleção outono/inverno da Capote's Emotion é "colorindo a tradição" e a frase diz muito sobre o projeto. Delfina Marques, mentora da marca, escolheu nove tons novos, entre o azul, bege claro, cor de tijolo e amarelo mostarda e utilizou-os em peças como o capote, capas de dupla face e coletes... Os detalhes e todo o desenho foram inspirados em artes tipicamente alentejanas, como a arte aplicada de Nisa, presente em detalhes de algumas peças, o tapete de Arraiolos ou as mantas de Reguengos. Tipicamente masculino, o capote alentejano ganhou nova vida em 2013, quando Delfina Marques fundou a Capote's Emotion e recriou a peça. "Retirámos-lhe volume, peso e demos-lhe novas cores. Ficou mais feminino e contemporâneo", explica. *R. Miguel Bombarda, 16, Évora > T. 96 709 9330 > seg-sáb 9h-19h*



Na zona da Bordeira, haverá novos percursos em 2017

### 33. Novos percursos da Rota Vicentina

A Rota Vicentina já está a trabalhar no próximo projeto, na zona da Bordeira. O percurso pedestre só será lançado em 2017, mas, em meados do ano passado, criaram-se cinco novos percursos circulares, num total de 46 quilómetros, em Almogrove, S. Luís, Troviscais, Santa Clara e Sabóia, no concelho de Odemira. Estas caminhadas são mais curtas, têm início e fim no mesmo local e não requerem a logística dos percursos base da rota, Caminho Histórico e Trilho dos Pescadores. São por isso uma boa opção para quem se queira iniciar no pedestrianismo. *Estr. da Circunvalação, Odemira > T. 96 927 5975*





Friends Sushi Bar &amp; Restaurant

### 34. Friends Sushi Bar & Restaurant

Kenzo Shigueno, 48 anos, liderou durante um ano e meio a equipa do Sushicafé, em Lisboa, e trabalhou outros seis no M'Ar De Ar Aqueduto. O restaurante do hotel foi o primeiro da cidade de Évora a ter sushi e por isso foi aí, e das mãos de Kenzo, que muitos eborenses se iniciaram nestes paladares. Hoje, é dono do seu próprio restaurante, um lugar simples e acolhedor, aberto desde janeiro numa rua perto da porta de Avis. Com o sócio, Marcos Kurosaki, Shigueno confeciona tudo o que há de sushi na carta, dos vários combinados aos pratos mais pedidos: hot rolls (salmão, ovas e queijo Philadelphia) e o tártaro de salmão, uma sugestão que agrada aos clientes menos habituados ao sushi mais tradicional. *R. do Muro, 11 A, Évora > T. 266 705 056 > ter-sex 12h30-15h, 19h30-23h, sáb 13h-15h, 19h30-23h, dom 13h-15h30*



RELACIONADOS



SOCIEDADE

Reportagem VISÃO: As novas caras do Alentejo



COMER E BEBER

Quinta do Quetzal: Onde a arte, o vinho e a comida se cruzam

---

COMENTÁRIOS

---

ÚLTIMAS

MAIS ARTIGOS