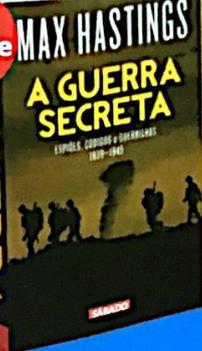


GRÁTIS BESTSELLER SOBRE A II GUERRA MUNDIAL

1.º volume



SÁBADO

www.sabado.pt N.º 779 - SEMANAL - 4 A 10 DE ABRIL DE 2019 - €3,50 (CONT.)

Especial
20
páginas com
sugestões para
aproveitar com
a família e os
amigos

ALENTEJO

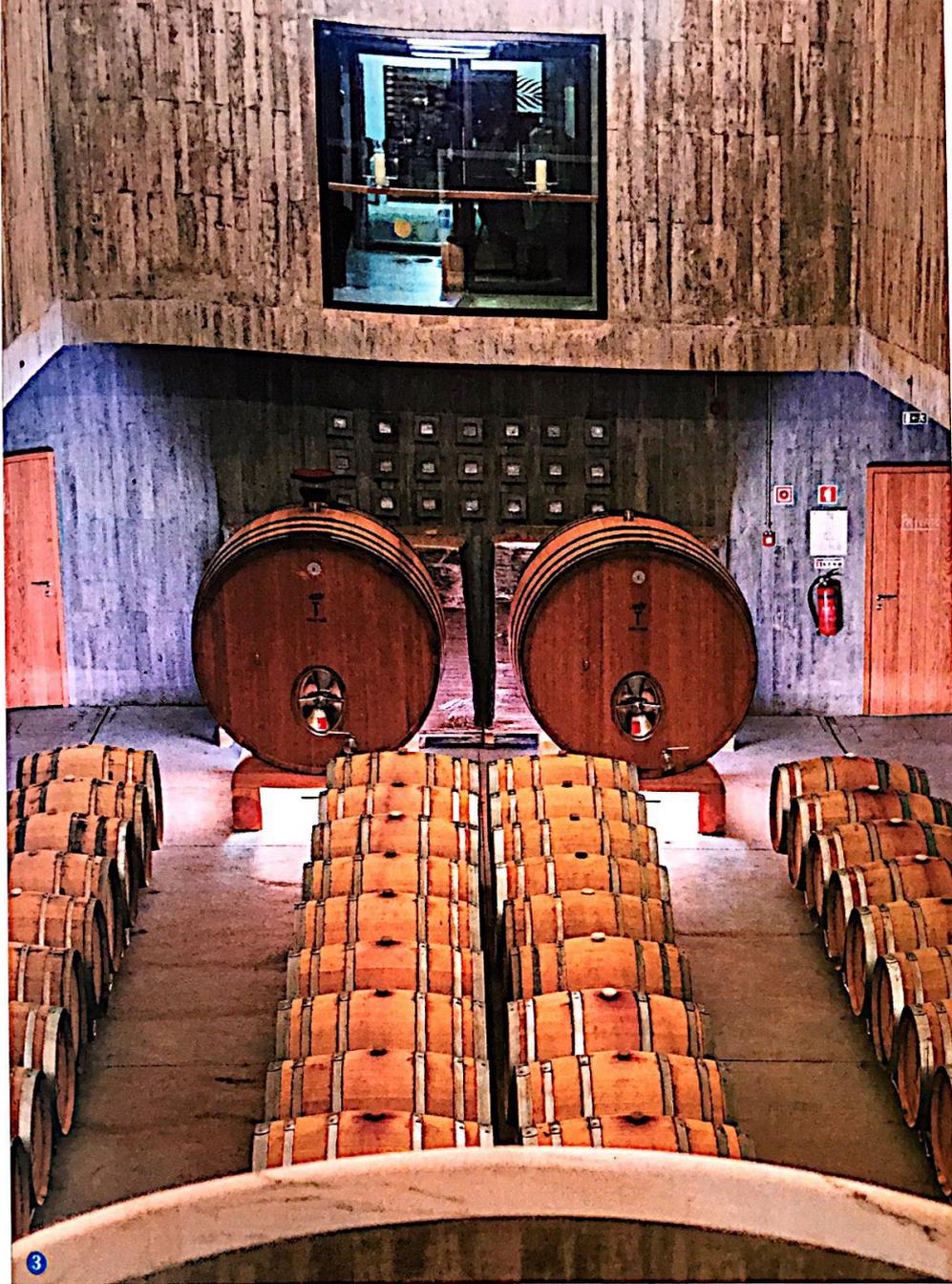
10 roteiros para as férias da Páscoa

A magia da primavera espera por si na planície alentejana, mas também na serra e à beira-mar. De Portalegre a Évora e Beja, as melhores propostas para uns dias de descanso. O que deve ver, onde ficar, os doces e petiscos a provar



Os novos negócios do imobiliário
**TALHOS E MERCEARIAS
TRANSFORMADOS EM APARTAMENTOS**

Quanto ganham os políticos nas televisões e nos jornais?
**OS SALÁRIOS MILIONÁRIOS DE
MARQUES MENDES E PAULO PORTAS**



sua casa, duplicada através de um espelho partido – *Público/Privado – Doce Calma ou Violência Doméstica*, de Fernanda Fragateiro.

Algumas das salas transformam-se em peças. Entra-se e ouve-se uma gravação antiga de canções de trabalho que vem de uma pilha de cadeiras de madeira antigas, com o desenho inconfundível do mobiliário público ou fabril do Estado Novo. A instalação chama-se *Povo Reunido Jamais Será*, de Carla Filipe, e no Alentejo interior assenta particularmente bem.

A menos de 40 quilómetros dali fica a Herdade de Torre de Palma, ocupada pelos trabalhadores da zona depois do 25 de Abril e devolvida ao primeiro dono e ao rendeiro com a reforma agrária. Desde a

Idade Média que o povo da zona rumava às consecutivas jornas daquela propriedade para ir “ganhar o de Palma”, mas ao fim da cooperativa seguiram-se 20 anos de abandono, até Ana Isabel e Paulo Barradas Rebelo subirem à torre central na propriedade. A vista convenceu-os: só queriam uma casa de férias algures no Alentejo acabaram com um terreno de vinha (plantada por eles mesmos) e olival e antigas casas de trabalhadores, armazéns de trabalho e forno que transformaram num *design* hotel pronto desde 2014.

Logo à entrada, a adega foi o último edifício a ficar concluído. O projeto de arquitetura de João Mendes Ribeiro respeitou toda a organização inicial do espaço e são

3 A adega do Hotel Torre de Palma e a sala das barricas

HOJE UM HOTEL, O TORRE DE PALMA WINE HOTEL FOI DURANTE ANOS UMA COOPERATIVA

reconhecíveis as pequenas casas de trabalhadores transformadas em quartos com salas de estar e lareira, ou a casa do forno (que ainda é capaz de cozer pão ou assar cabritos inteiros) tornada uma sala de jantar privativa.

BIFANAS DE MONFORTE

José Bexiga é uma figura de Monforte. Nascido nas Beiras, foi para o Alto Alentejo ainda novo. Em Monforte, abriu uma casa de referência no que respeita a essa especialidade tão portuguesa: a bifana. Serve-a fininha e bem temperada, no pão cozido pela cunhada

A adega foi feita praticamente de raiz e ao descer a escadaria chegase a um púlpito sobre a cave das barricas: um pé-direito alto e todo em betão nu. Dali há quase a sensação de se estar num altar a olhar para a igreja comprida. Lá em baixo, junto das barricas, começa o jantar.

Filipe Ramalho é alentejano e saiu do lisboeta 100 Maneiras, de Ljubomir Stanisic, para vir cozinhar com os produtos e o receituário da zona. O novo menu de degustação tem pouco mais de duas semanas e é uma caminhada que

começa na adega, com três *amuse-bouche* cheios de carne, do porco alentejano à farinheira de castanha que desen-

volveu com Octávia, da Salsicharia Canense, no Cano, em Sousel. Quando se olha para aqueles pedacinhos cheios de sabor empoleirados numa espécie de bonsai, já Miguel prepara uma prova de barricas: tira Arinto com uma pipeta para um copo e faz o mesmo com o Alvarinho de outra barrica. Faz o *blend* mesmo ali, à frente do cliente, com o olho já treinado para as proporções.

O desfile de vinhos (da Torre de Palma e não só) continua em frente, no restaurante Basillii, que

FILHO DE PEIXE

Filipe Ramalho vem de uma família com *pedigree* na cozinha. O pai, Joaquim Ramalho, é dono e cozinheiro de um dos mais afamados restaurantes da região, a Taberna Tintos e Petiscos em Vaiamonte. E foi ele que começou por chefiar o Basillii, até o filho lhe suceder



► lembra o nome da família que vivia ali bem perto durante o império romano. Da açorda ao gosto pelos cogumelos, a comida da região assume contornos complexos, acabando na coleção de queijos alentejanos e na lista de produtores com que Filipe Ramalho trabalha. Os nomes e os contactos estão todos escritos nas costas do menu: uma rede de gente que, a juntar aos 40 funcionários deste hotel, voltou a ganhar o de Palma.

Arronches é conhecida popularmente como a “terra dos porcos”. A expressão não é uma crítica aos hábitos de higiene dos arrochenses. Deve-se a uma lenda que diz que os porcos locais saíam de manhã para o campo e voltavam sozinhos à tarde

1

Arronches, vila bem perto do Parque Nacional da Serra de S. Mamede

2

Belmira
Branquinho posa para a fotografia quando vai a meio do seu tabuleiro