

IDEIAS &
MOMENTOS
PERFEITOS

GORREANA Descubra onde nasce o chá português

evasões

N.º 124 | AGOSTO 2008

COMER
NA PRAIA
12 restaurantes
na costa algarvia

**PARAÍDOS
A NORTE**

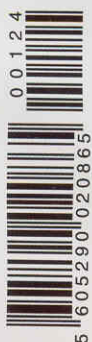
Refúgios de areia
em Portugal
e Espanha

**AGOSTO,
EM FAMÍLIA**

Porto Santo,
Algarve, Mafra
e Comporta

Ganhe fins-de-semana e descontos **OFERTAS EVASÕES**

MENSAL € 3,70



controlinveste

FORNO
Não está calor aqui
dentro. Forno é o nome
desta casa, na Aldeia
da Mata Pequena



“Ô mãe!

Esta galinha tem penas!” Não se ria que o assunto é sério. Tem graça, mas é sério. É sinal dos tempos. Hoje, para muitas crianças, as galinhas são meros pedaços de carne, fechados e embalados, sem penas, sem patas, sem bico nem cabeça. Mas não as galinhas da Aldeia da Mata Pequena (Tel.: 219.270.908; www.aldeiadamatapequena.com). As galinhas da Mata Pequena são especiais: têm penas, andam e cacarejam. E, mais espectacular ainda, os coelhos comem cenouras!

Na Aldeia da Mata Pequena, em Mafra, está tudo como devia estar. A Casa da Ti Jacinta até tem uma capoeira à porta para que os pequenos possam dar comida aos bichos e ver como eles são antes de irem para a panela.

A Aldeia da Mata Pequena está hoje quase como era antigamente. Antigamente, mesmo, lá para o século XIX, quando as paredes eram de pedra e alvenaria. Diogo Batalha lançou-se no projecto de recuperação de um conjunto de casas, umas mais arruinadas do que outras, com dois objectivos muito claros: explorar turisticamente o património restaurado e renovar progressivamente a totalidade das casas da aldeia. A Aldeia da Mata Pequena é hoje uma verdadeira aldeia saloia, pintada de branco e debruada a azul, amarelo e vermelho. A vista alcança uma paisagem ainda quase em estado puro. As casas, lá dentro, cheiram às casas nas nossas avós (as bisavós dos mais pequenos) e tudo no seu interior recreia a vida de antigamente. Frigorífico há — é impossível passar sem ele. A televisão está escondida — para que se descubra como é fácil prescindir

do aparelho. A cozinha e a despensa estão preparadas para fazer jantares e, se se esquecer de uma cebola, não há nenhum inconveniente. Uma das vizinhas, velha e feliz de ver a aldeia renascer, há-de emprestar o alimento. Da próxima vez que cá vier — para ficar pelo menos duas noites, numa das nove casas — pode trazer a cebola.

E se o Bambi lhe viesse comer à mão? A uns quatro quilómetros do centro de Mafra abre-se um mundo onde a fantasia e a natureza andam juntas, de mãos dadas. A Tapada de Mafra (Tel.: 261.817.050; www.tapadademafra.pt) desaconselha que se tente alimentar os 320 gamos, 70 veados e 100 javalis que habitam os 833 hectares que esta instituição administra. Mas é uma tentação, porque os bichos teimam em aparecer e aproximar-se cada vez que passa o mini-comboio. Aparecem e quase que se deixam tocar. Falta às vezes,

>>

A Aldeia da Mata Pequena está hoje como era antigamente.
Antigamente mesmo, lá para o século XIX



>> pouco mais que um palmo para esse encontro directo. Na Tapada de Mafra é possível ainda ver exercícios de falcoaria, andar a pé e de bicicleta. A entrada mínima custa €5.

Campo e floresta. Até parece que, por estas bandas, o mar não está sempre à espreita. Está e por isso é necessário, obrigatório mesmo, falar das praias da Ericeira, ali bem perto. A de São Lourenço é a única na zona que ostenta bandeira azul. Além da qualidade ambiental, destaca-se por ser abrigada. Os veraneantes aqui estão protegidos do vento pelos enormes alcantilados, coisa que importa a quem tem filhos pequenos.

E filhos pequenos podem ser um problema... O almoço, onde se faz? Não são todos os restaurantes que aceitam crianças ou têm condições para os comportamentos típicos dos mais novos. Nada que incomode a direcção do Sul (Parque de Santa Marta; Tel.: 261.864.478). Com

janelas amplas e parque infantil lá fora, as crianças podem correr e brincar à vontade enquanto os pais se deliciam com a mesa. A carta aqui é feita de óptimo peixe e excelentes legumes. É uma combinação e pêras. Uma combinação saloia!

Hoje vamos almoçar à escola

(EN253, Cachopos; Tel.: 265.612.816). Estranho, não é? Num dia de sol, com praias ali ao lado, possíveis visitas de golfinhos, passeios em bicicleta ou braçadas na piscina, ir à Escola, ainda por cima para almoçar, é coisa que, no mínimo, parece não fazer sentido nenhum. Descanse. Depois do impacto inicial que esta frase pode ter vem uma explicação razoável, integrada no espírito das férias...

Hoje vamos almoçar à Escola, que não tem, nem é, uma cantina. Aliás, o chefe Henrique Galvão Lopes diz até que não sabe cozi-

nhar em grandes quantidades. A sua mão está feita a doses individuais, para duas... no máximo quatro pessoas. Assim se explica que a Empada de carne ou Ensopado de cherne sejam tão bons. Assim se explica que o Arroz de choco e camarão seja afamado. A amostra que nesta Escola se cozinha bem, vem logo nas pequenas porções das entradas. Do Coelho de coentrada à Cenoura aberta, do Pimento recheado ao Queijo no forno, não faltam sabores que demonstrem que esta Escola é uma escola de cozinha.

A Escola é o lugar ideal para almoçar com os miúdos. Quando eles se cansarem de estar sentados à mesa, podem ir para o escorrega. Dentro do cercado do restaurante, podem andar ao ar livre e usar os equipamentos de diversão. Aos adultos, que os olham de dentro do restaurante, serve-se a diversão à mesa.



Da Comporta para Tróia, é ir olhando a paisagem