

fs

Fora de Série, Setembro 2012

AGORA E SEMPRE GUCCI

Foi em Florença que nasceu esta que é uma das mais apetecíveis marcas do luxo 'made in Italy'. A patine histórica da cidade assenta que nem uma luva na moda deste Outono.

+

LISBOA

A cidade vista por um fotógrafo, uma blogger, um ilustrador e um 'graffiter'.

SHISEIDO

140 anos de muita beleza e em japonês.

MIANMAR

A ditadura militar abriu as fronteiras ao turismo na antiga Birmânia. Uma viagem obrigatória e urgente.

Diário **Económico**

Revista distribuída com o Diário Económico nº 9510 de 14 de Setembro de 2012. Posteriormente vendida em banca ao preço de capa de 1,60 euros.



Destaque

LISBOA COM AMIGOS

Turista que é turista quer um amigo, mais do que um guia: a Show Me Lisbon dá uma ajuda e faz com que os turistas vivam Lisboa como se fossem alfacinhas.

TEXTO DE JOANA MOURA
FOTOGRAFIA DE PEDRO GUIMARÃES

Numa altura em que o amor parece ser coisa fora de moda, começemos por uma história romântica. Piroso? Talvez. Mas quando uma relação é suficiente para construir uma empresa de sucesso num país em recessão económica, e que anda nas bocas de milhares de turistas que já a conheceram, e de outros que querem conhecer, talvez a coisa mude de figura. Porque se a Show Me Lisbon nasceu do amor entre Rita Campos António e Hugo Simões, cresceu através da paixão pelas viagens, mas especialmente pela cidade de Lisboa.

É uma espécie de “parceiros no crime e na cama” que dura há dois anos, depois de uma viagem a Roma, que acabou por se transformar numa aventura pela costa de Capri. “Como em todas as viagens que fazemos, o Hugo fez logo amigos assim que chegámos, um casal de italianos, que, após dois jantares em casa deles, nos levaram para Positano, a terra dela”, conta Rita. “Foi espectacular. Estivemos três dias numa ilha piscatória lindíssima, conhecemos a família dela, vivemos os dias tal como se fossemos ‘locals’, foi uma experiência que nunca teríamos tido se não os tivéssemos conhecido”, acrescenta Hugo. Daí ao regresso a Portugal com a ideia “porque é que não criamos uma empresa para fazer este tipo de coisas, tal como já fazemos aos nossos amigos estrangeiros” foi um instante. Numa altura de crise eco-

nómica e financeira, Rita, que trabalha no departamento comercial de uma das rádios mais ouvidas do país, e Hugo, informático, juntaram-se a outros dois amigos e avançaram para uma carreira empreendedora.

Assim nasceu, há um ano, a Show Me Lisbon. “É uma empresa de turismo que pretende contrariar a crise e proporcionar aos turistas experiências únicas, mostrando-lhes que não há país, nem cidade, como a nossa, ao ponto de não quererem voltar para casa”. É assim que se apresentam, explicando que “o objectivo é levar turistas a experienciar Lisboa como se fossem locais”. Para isso criaram uma rede de lisboetas que estão disponíveis para ser o amigo “local” que todos os turistas procuram conhecer quando viajam.

Cada experiência é desenhada de acordo com o visitante que os contacta e é também assim que escolhem qual o “local” que o irá acompanhar. Para a Fora de Série, o desafio foi desenhar uma experiência de um dia de luxo em Lisboa. “Luxboa” foi o que nos propuseram, um dia em que fomos turistas na nossa própria cidade.

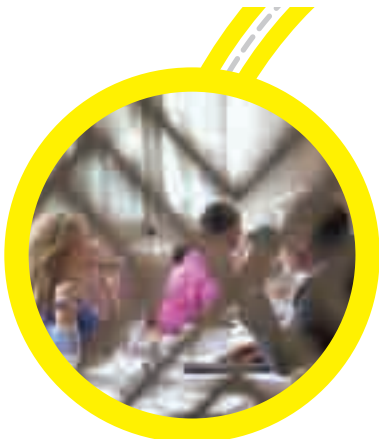
A aventura começa cedo porque turista que é turista quer aproveitar o dia ao máximo, e nós eramos os turistas. Portanto, encontro marcado para as 10h30.

JARDIM DO PRÍNCIPE REAL

À hora marcada, o Tuk Tuk que nos vai guiar nas primeiras horas da manhã lá está estacionado no Jardim do Príncipe Real, como combinado. É um meio de transporte turístico, mas é claramente a nova atracção da cidade. Mais do que o eléctrico 28, a Sé ou os Jerónimos. Rudolfo, o motorista de 27 anos e também guia turístico – formou-se em Turismo –, está apenas há um mês a trabalhar na Tuk Tuk Lisboa, mas por pouco não teve já a maior aventura da sua vida: “um casal de viajantes dinamarqueses queria ir das Portas do Sol para Belém, mas a senhora estava grávida de oito meses e com a trepidação assim que começamos a andar ela pediu para ficar por ali. Ainda bem, às tantas ainda nascia a criança a meio do caminho”.

“Deus quer, o homem sonha, a obra nasce”, pala-





A Rosa & Teixeira é uma das lojas na Avenida da Liberdade que cuida atentamente dos seus clientes, com serviços personalizados (à direita). Em baixo, um dos pratos servidos no restaurante Olivier Avenida.



bras de Pessoa pintadas num dos Tuk Tuk de Lisboa. E começar o dia a olhar a cidade no miradouro das Portas do Sol é, de facto, um luxo para agradecer ao divino. Parado no miradouro, o Tuk Tuk é alvo de coíça: uns tiram-lhe fotografias, outros querem saber preços e percursos. E há mesmo quem queira alugá-lo. Se aos primeiros, Rudolfo informa que o percurso pode ser escolhido pelo turista ou pode ser um dos cinco já pré-concebidos – essencialmente em pontos como a Sé, os miradouros da cidade, a Baixa Pombalina, Belém, entre outras atracções – e que o preço ronda os 60 euros por passeio – que não é menos do que uma hora –, os últimos não têm a mesma sorte, aquele Tuk Tuk já tem donos esta manhã e os interessados têm de descer a rua até à Sé, onde há uma espécie de praça deste meio de transporte turístico.

O sucesso desta atracção lisboeta é tanto que a empresa já conta com 20 motas em Lisboa, cinco em Sintra e outras cinco em Cascais. E está a crescer exponencialmente. Entre apitadelas, pessoas que páram para admirar o triciclo motorizado e ‘flashes’ que disparam nos olhos de quem lá vai dentro, a viagem segue pela Lisboa antiga, passa pelo rio Tejo para o admirar e, uma hora e meia depois, termina na Avenida da Liberdade.

Símbolo máximo do luxo em Lisboa, a Avenida da Liberdade proporciona aos turistas uma manhã ou tarde de compras do mais VIP que existe: na Gucci ou na Prada, na Louis Vuitton ou na Stivali, a regra ali é porta fechada, funcionários prontos a captar as preferências dos clientes e, em algumas ocasiões, mimos especiais para os receber. Mais acima, a Rosa & Teixeira, tão portuguesa, não foge à regra. Todos os clientes são especiais e todos são atendidos de forma personalizada, com simpatia e, se for caso disso, pode ser atendido fora de horas ou ao domicílio. “Esta é uma empresa de relações”, remata Pedro Castro, um dos responsáveis da marca.

INSPIRAÇÃO MEDITERRÂNEA

Hora de almoço e atravessa-se a Avenida: mesa marcada no Olivier Avenida. Criado em 2008, este é um restau-



O Tuk Tuk é um meio de transporte turístico, mas é também a nova atracção da cidade. Em baixo, os fundadores da empresa Show Me Lisbon, Rita Campos António e Hugo Simões.



“QUEREMOS CONTRARIAR A CRISE E PROPORCIONAR AOS TURISTAS EXPERIÊNCIAS ÚNICAS, MOSTRANDO-LHES QUE NÃO HÁ CIDADE, COMO A NOSSA”.

rante cosmopolita e requintado, com uma sala ampla. Saltam à vista imediatamente os lustres que iluminam todo o restaurante, as cores sóbrias entre o branco e o cinza claro dos sofás e cadeiras. Urbano e ‘trendy’, completamente integrado no sítio onde está, o Olivier Avenida é, essencialmente, um restaurante de almoços de negócios e não é raro encontrar políticos, empresários, executivos de topo e outras personalidades.

A combinar com os lustres, as pérolas e os espelhos dão-lhe um requinte acentuado pela luz que entra pelas enormes janelas, que reflectem os prateados. Mas aqui o verdadeiro luxo é a experiência gastronómica que se segue: das micro-alheiras enroladas em folha de grelos com ovo de codorniz, aos folhados de queijo de cabra com mel e o ‘carpaccio’ de salmão, passa-se ao camarão à Provençal seguido de um prato de carne da Irlanda grelhada com batata frita e salada. Um menu executivo que inclui ainda sobremesa e café e que, **garantidamente**, deixa qualquer um satisfeito até à hora do jantar.

No rescaldo da experiência gastronómica, voltamos ao glamoroso Príncipe Real. Desta vez para fazer uma visita, no mínimo, surpreendente. No meio do Jardim, uma entrada subterrânea curiosa: é a entrada para o Reservatório da Patriarcal, que foi o mais importante reservatório na rede de distribuição de água da zona baixa da cidade no final do século XIX, depois de ser concluído em 1864.

Desactivado desde a década de quarenta do século passado, o Reservatório da Patriarcal é hoje em dia uma galeria de arte que recebe exposições e concertos ao longo do ano. Pode ser visitado por todos os que queiram conhecer melhor a história da cidade e através de uma

Destaque

A Fabrico Infinito tem um dos jardins escondidos mais agradáveis da cidade. Foi aqui que se instalou o Nata Lisboa (à direita). Em baixo, a galeria de arte que fica no desactivado Reservatório da Patriarcal.



Bem localizado, no Chiado, O Cantinho do Avillez, do 'chef' José Avillez, é um espaço pequeno, familiar, confortável e descontraído. E com uma carta que obriga a voltar muitas vezes.



visita subterrânea ao que já foi uma rede de distribuição de água para Lisboa inteira. Os corredores são altos e arejados e em poucos minutos se entra no Príncipe Real e se sai no Miradouro de São Pedro de Alcântara. A galeria não fica a dever nada a tantas outras internacionais igualmente bonitas.

Porque o Príncipe Real é um centro comercial ao ar livre, haja dinheiro para gastar. A zona mais 'trendy' está a transformar-se no bairro mais chique da cidade e projectos a comprova-lo é o que não falta. Zona de eleição de estilistas, num espaço de 100 metros pode encontrar-se a loja de Nuno Gama, Alexandra Moura, Lidija Kolovrat, a Espaço B e a Fabrico Infinito. Esta última, por exemplo, tem um espaço de antiquário, que acolhe variadas obras editadas pela Babel, essencialmente de Fernando Pessoa, e é proprietária de um dos jardins escondidos mais agradáveis da cidade. Foi aqui que se instalou, aliás, o Nata Lisboa, o café que arriscou apresentar um novo pastel de nata à cidade.

Quando o ministro da Economia, Álvaro Santos Pereira, falou em 'franchisar' os pastéis de nata, não houve quem não fizesse uma piada. Mas o que não se sabia é que já havia quem estivesse a apostar em pôr a ideia em prática. A beBusiness, uma empresa com experiência de 'franchising' noutras áreas, já tinha pensado nisso. Seis meses depois abriu o primeiro espaço Nata. São estaladiços e servem-se mornos, ligeiramente mais pequenos que os pastéis de Belém, têm uma receita própria, da responsabilidade do mestre pasteleiro Gilberto Costa e do 'chef' José Alexandre. O logotipo foi desenvolvido pela equipa de 'designers' de André Senteiro e inspirado no trabalho de ferro forjado das varandas de Lisboa e, com a ajuda de Fernando Pessoa, o Nata é promovido com a frase "the world needs nata" – que está gravada nos tabuleiros, guardanapos e também nos pacotes para levar para casa. "Aqui a principal preocupação, além da qualidade dos ingredientes, é garantir que há uma consistência no produto, seja onde for ou a que horas for servido", explica João Cunha, responsável



LISBON WEEK

São sete dias, sete rotas nas sete colinas de Lisboa. De 22 a 28 de Outubro, Lisboa vai ter a sua primeira "Lisbon Week", um projecto turístico e cultural que pretende agitar a cidade e dá-la a conhecer através do que melhor se faz nas mais diversas áreas. Arte, História, Panorâmica, Gastronomia, Música, Moda e Tradição, cada uma com um embaixador. Nomes como José Avillez, 'chef' do Cantinho do Avillez; José Cabral (autor do blogue Alfaiate Lisboa); José Pedro, dos Xutos e Pontapés; ou José Sarmento de Matos, professor e escritor; desenharam alguns dos passeios que serão obrigatórios naquela semana.

Com partida de lugares tão emblemáticos como o Miradouro de São Pedro de Alcântara, a Praça Luís de Camões, o Largo de São Paulo, o Martim Moniz, ou o Mercado de Santa Clara, os visitantes e moradores, claro, vão poder conhecer pessoalmente alguns estilistas portugueses, conhecer os mais recentes trabalhos de artistas nacionais, conhecer alguns dos edifícios históricos da cidade ou cruzar-se com contadores de histórias que prometem revelar os mais bem guardados segredos de Lisboa. Uma ideia inovadora que tem a assinatura da agência de comunicação XN Brand Dynamics e que conta com a colaboração da Câmara Municipal de Lisboa. AFA

da beBusiness. Para isso, existe uma produção centralizada numa fábrica e a distribuição pelas lojas, onde é feito o acabamento com a última cozedura. Entretanto, os pastéis são mantidos numa estufa para não perderem as suas características. Por enquanto, estes pastéis só existem em Lisboa, mas estão em fase de conclusão do projecto espaços em Paris, Brasil, Londres e outro em Lisboa. Quase todos, franqueados portugueses, que querem dar a conhecer Portugal ao mundo através do... pastel de nata, claro!

Entre pastéis estaladiços e bebidas frescas, passa-se bem a tarde na esplanada-jardim do Nata Lisboa. Existem mesas, 'puffs', espreguiçadeiras e até uma instalação de madeira para as crianças brincarem. Só o cair da noite, ainda que de Verão, obriga a fugir do vento para um espaço fechado.

O CANTINHO QUE QUEREMOS EM CASA

A escolha recai sobre o restaurante O Cantinho do Avillez. E a melhor justificação são as palavras do próprio do 'chef' que lhe dá o nome: "um espaço descontraído e confortável, com uma cozinha simples, mas sofisticada, que nos faz querer voltar muitas e muitas vezes". Estrategicamente bem localizado, e não muito longe do Belcanto, outro projecto de José Avillez, O Cantinho é isso mesmo, um espaço pequeno, sem ser claustrofóbico, familiar, confortável e descontraído. Porque o luxo também é ter um jantar informal com amigos, numa sala simpática, despreziosa, mas em que cada prato é uma preciosa experiência.

Para começar, a escolha varia entre camarões à bulhão pato, queijo de Nisa no forno com mel de romaninho e presunto e as famosas empadinhas de codorniz, bacon e cebolinhas, entre outras iguarias. A refeição pode avançar com vitela de comer à colher com molho de caril e legumes, vieiras, 'risotto' de espumante com açafraão e camarão salteado, bife tártaro, hambúrguer de carne barrosã ou opções mais tradicionais, como os pregos no pão, que aqui assumem novas formas e sabores. Para terminar, uma carta de sobremesas extensa que deixa o sentimento de frustração por já não haver estômago para provar um bocadinho de cada.

Depois do jantar, ainda houve tempo para um passeio pelo Chiado, mas o dia já ia longo e o dia seguinte era de trabalho. Não fomos dançar, nem a nenhuma festa de amigos da Rita e do Hugo, coisas que costumam fazer com os clientes do Show Me Lisbon mais jovens e com vontade de conhecer pessoas novas. A experiência proporcionada pela empresa deste casal de namorados, ambos com 30 anos, terminaria já tarde no HotelCS Vintage Lisboa. Para dormir como uma rainha do século XXI, só mesmo um hotel de cinco estrelas, situado entre a Avenida da Liberdade e o Príncipe Real. A decoração é contemporânea, pontuada de detalhes 'vintage', e estende-se pelos 56 quartos. Tem ainda restaurante, piscina interior, ginásio e spa, com vários tratamentos à escolha. Mas à hora que chegámos, luxo, luxo era dormir. Não faz mal, havemos de voltar porque a missão foi cumprida: fizemos amigos para a vida. 