Remover marca d'água agora

Plano de Fuga

planodefuga@timeout.com

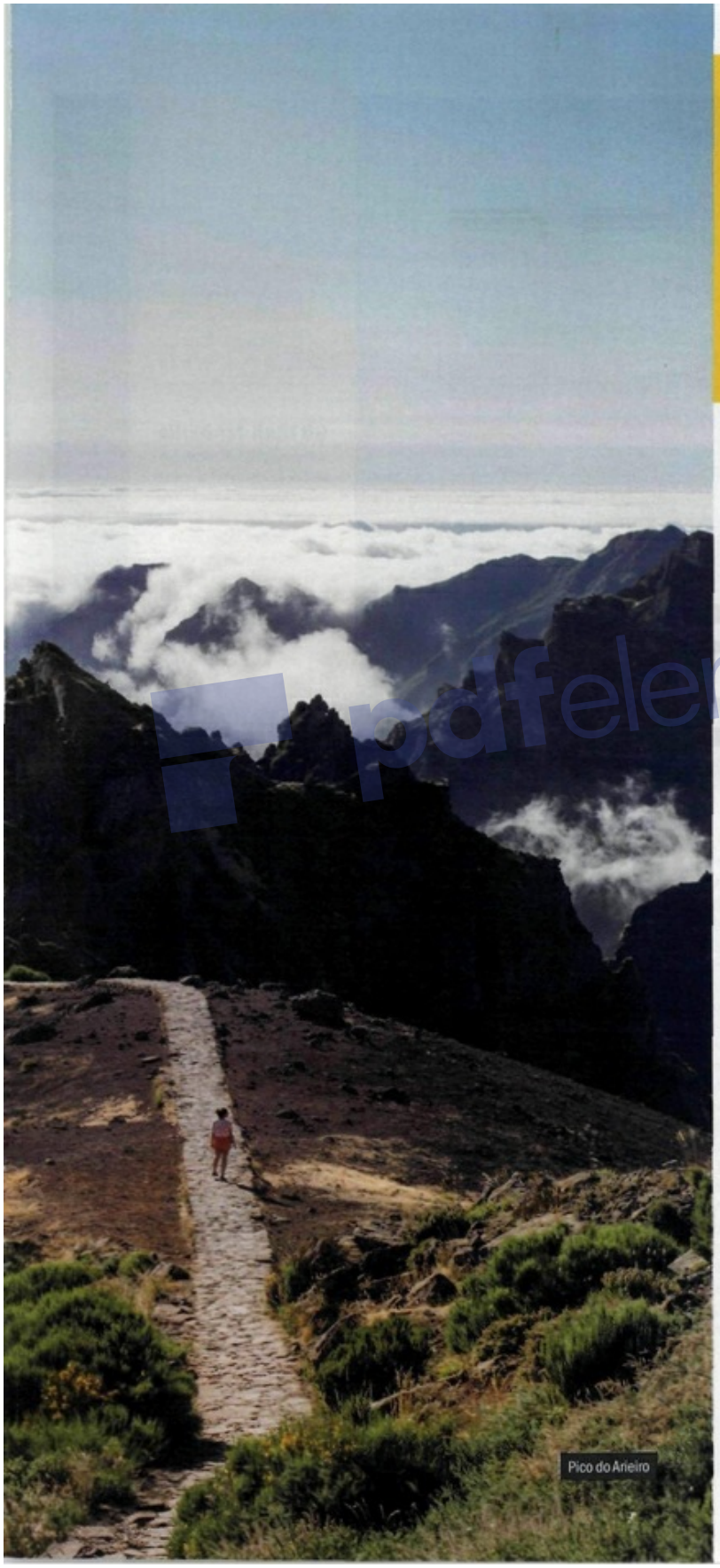
Já chegámos à Madeira

Descoberta em 1419 por Tristão Vaz Teixeira, Bartolomeu Perestrelo e João Gonçalves Zarco, redescoberta em 2018 pela Time Out. *Ágata Xavier* (texto e fotografia) andou pelas levadas a testar o calçado e a resistência.

A CHEGADA AO FUNCHAL começa com uma gargalhada. "Senhoras e senhores, vamos aterrar no aeroporto Cristiano Ronaldo. Espero que tenham tido um óptimo voo." A estranheza de aterrar um A330 num aeroporto que leva o nome do penta-Bola de Ouro é grande – será que teria provocado a mesma reação se os aeroportos Humberto Delgado, em Lisboa, ou Francisco Sá Carneiro, no Porto, tivessem sido baptizados enquanto os visados estavam vivos? Talvez. Cristiano Ronaldo está muito presente na ilha, quer seja por este episódio alado, quer pelo terceiro busto a ocupar a saída do aeroporto (onde se chegam a amontoar pessoas como se estivessem a ver a *Mona Lisa* no Louvre). A melhor exportação da Madeira está em toda a parte, mesmo quando não tem os pés na ilha. A Time Out foi descobrir este jardim à beira-mar plantado, calcorrear trilhos, descer levadas, beber poncha e mergulhar em águas crist(i)alinas.

pdfelement

Remover marca d'água agora



Pico do Arieiro

Calce os ténis

PICO DO ARIEIRO

Ortográfica e geograficamente é bem diferente do homófono bairro lisboeta. Embora possa ser escrito de ambas as maneiras, com E ou com I, é com esta última vogal que está gravado para a posteridade no gigantesco marco que repousa na montanha (daqueles mesmo enormes, como uma bola de golfe com gigantismo, ao estilo do que se encontra no topo da Serra da Estrela). Ligado ao Pico Ruivo, o ponto mais alto do arquipélago, com uns imponentes 1862 metros, o do Arieiro é um verdadeiro cartão postal que satisfaz a necessidade de todos: dos turistas de pau de selfie aos trekkers mais experientes. Aqui, além das nuvens que parecem passear por baixo dos nossos pés, vê-se um caminho alternativo para Mordor-do-bem, ou seja o Pico Ruivo, com cerca de 6 quilómetros (12 com o regresso). Também se encontra o massaroco, uma flor violeta que é endémica da ilha da Madeira.

PASSEIO CIRCULAR PELO CURRAL DAS FREIRAS

É a derradeira prova de esforço para quem já tem experiência na arte de desbravar trilhos. Os 23 quilómetros deste percurso circular que fica em Câmara de Lobos podem demorar entre quatro a seis horas a per(correr). Tem início na Boca das Torrinhas, que separa a Serra da Boaventura da do Curral das Freiras, seguindo depois pela Encumeada até Relvinhas. A viagem pedestre termina no vale do Curral das Freiras, que fica mesmo no coração da ilha, e deve o nome às freiras do convento de Santa Clara, que ocuparam os terrenos de pastagem mais abrigados das investidas dos corsários franceses, nos séculos XV e XVI. Aproveite para conhecer a gastronomia local, sobretudo a sopa de castanha e o brigalhó, um tubérculo parecido com o inhame que só cresce nessa zona da ilha e que demora mais de dez horas a cozinhar.

pdfelement

Remover marca d'água agora

Ponta de São Lourenço

PONTA DE SÃO LOURENÇO: TRILHO CAIS DO SARDINHA

Fica na ponta mais seca da ilha e de lá consegue ver-se a rocha vulcânica primitiva (com cerca de 5 milhões de anos) junto ao mar. Quando se passa Machico, a vegetação torna-se rasteira porque o terreno é muito arenoso e exposto ao vento e, ainda antes de chegar ao destino, passará pela Quinta do Lorde, um empreendimento turístico com muita pinta. Chegando à Ponta de São Lourenço dá-se um fenómeno interessante, o curioso dom da ubiquidade, pois este é dos poucos sítios onde se consegue estar em contacto tanto com o norte como com o sul da ilha. É junto ao parque de estacionamento que começa o trilho Cais do Sardinha, em homenagem à família que possuía uma casa mesmo na ponta da Ponta de São Lourenço. A pé ou a correr, irá começar pela Baía D'Abra. Depois, a meio do percurso, encontra uma praia (a descida é íngreme, cuidado), por isso aproveite para dar um mergulho, subir ao miradouro e regressar. Quem corre, faz o percurso de oito quilómetros numa hora e meia. Quem vai passear, demora cerca de três.

DO RIBEIRO FRIO À PORTELA, PELA LEVADA DO FURADO

A meio do percurso encontra um viveiro de trutas que, na verdade, são pequenos defensores do protocolo de Quioto, isto é, indicam a boa qualidade da água das ribeiras e cascatas da região. Esta é zona onde a laurissilva se mostra em todo o seu esplendor com diferentes espécies de loureiro (das Canárias, o madeirense, o dos Açores), til, língua de vaca ou arbustos de mirtilos. De fácil acessibilidade, os caminhos não são planos, são um pouco escorregadios, até, aumentando bastante o nível de adrenalina. Além disso, há uma neblina que não o deixa ficar sozinho. O trilho segue pela Levada do Furado, das primeiras da ilha a ser mapeada, até ao miradouro da Portela, em Machico. Este trajecto de 10,7 quilómetros costuma demorar entre três a quatro horas a fazer e passa por campos agrícolas e pela Penha d'Águia. Esteja atento porque pode encontrar um bis-bis: não é um percurso igual ao que fez, mas sim um pássaro endémico da ilha.

FACTOS DE TREINO

GO TRAIL MADEIRA

A empresa de Daniel Ferreira, um bancário amante de trilhos, tem um ano e meio, e nela os funcionários correm literalmente com os clientes (mas também andam, caso o prefiram, tudo depende da forma física e dos objectivos de cada um). Os preços variam consoante o número de runners e a dificuldade do percurso, sendo que um trilho fácil com um corredor começa nos 55€.

SUPER TRAIL DA MADEIRA

No filme *Wild*, de 2014, Reese Witherspoon curou as memórias de um passado conturbado com uma viagem de 1770 quilómetros ao longo da Costa Oeste dos Estados Unidos, na rigorosa prova PCT (Pacific Crest Trail). Se quiser fazer o mesmo – falamos da parte de caminhar, apenas, não precisa de confrontar fantasmas que guardou bem guardados – em Portugal, inscreva-se no Madeira Island Uter Trail, prova que atravessa a ilha de uma ponta à ponta. As inscrições para a edição de Abril de 2019 fecham a 27 de Outubro e podem ser feitas em miutmadeira.com/pt.

APP WALK ME/ WALKING IN MADEIRA

Tenha a Madeira na palma da mão com esta app que guarda mais de 50 trilhos. Embora funcione offline, não convém prescindir de um mapa em papel, não vá dar-se o caso de ficar sem bateria.

Remover marca d'água agora

Sobe e desce

DESCER NUM CARRO DE CESTO

"Ah e tal, isso é uma coisa para turistas...". Vai engolir cada palavra quando se sentar neste veículo de vime e der por si de sorriso na cara e com o estômago colado às costas. Este antigo meio de transporte – era assim que "viajavam" pessoas e mercadorias até ao início do século XX – usa dois quilómetros da via pública como escorrega e as solas das tradicionais botas de vilão como travões. No total, existem 120 homens a empurrar e o mais antigo reformou-se recentemente, com pouco mais de 70 anos. No último dia de trabalho guardaram-lhe uma surpresa: descer pela primeira vez num destes carros. Para quem acha que pode ser perigoso lembre-se que o tradicional chapéu de palha faz parte da farda, e que se aguenta na cabeça dos carreiros do início ao fim do trajecto. A viagem de 10 minutos custa 30€/duas pessoas.

IR À PROCURA DE GOLFINHOS

Cristiano e Ana estão a bordo do iate *Miranda* à procura de Asterix, Ingrid e outros 28 golfinhos que pertencem à mesma família de roazes-corvineiros que costumam nadar na costa madeirense. Eles lá aparecem, ao fim de uma hora e meia a navegar, prontos para fazer as delícias de quem ambiciona ver e fotografar cetáceos logo pela manhã. Ingrid é fácil de reconhecer, tem uma deformação que faz com que dê aquela curva graciosa que os golfinhos fazem quando vêm à tona respirar quase na vertical. A dupla de skippers da On Tales (empresa de avistamento de cetáceos, snorkeling, natação e cruzeiros pela costa. Viagens de 2h30 a partir de 49€) serve bebidas a bordo, ao mesmo tempo que avisa que têm batatas fritas de pacote, o salva-vidas de estômagos que não gostam de balançar. Há ainda um vigia que fica a observar tudo de longe, na Casa das Mudas, o centro de arte contemporânea que aterrou na Calheta.

pdfelement

Remover marca d'água agora

Comer ...

MAKTUB

Quem viu a telenovela brasileira *O Clone* pode lembrar-se de algumas expressões árabes repetidas até à exaustão. *Maktub* era uma delas e significa "estava escrito", "estava traçado". Também pode dar-se o caso de ser um leitor de Paulo Coelho e estar familiarizado com o livro que o autor publicou em 1994. Este Maktub é outro: comestível, boa onda, sem menu. Cada dia há uma ementa-surpresa preparada pela equipa do restaurante do Paul do Mar, dependente daquilo que o mar e o mercado lhe dá. Formada por dois ou três pratos – com opção de carne, peixe ou vegetariano – trata com cuidado os ingredientes da região. Um deles foi este pargo com legumes aqui do lado. Com vista de mar, o Maktub (Avenida dos Pescadores Paulenses. 91 586 0898) é o último sítio com praia desse lado da costa.

Maktub

NINI ANDRADE CENTRE

Deve o nome à designer madeirense e não ao célebre amor dos 15 anos de Paulo de Carvalho. No topo do Nini Design Centre (Estrada da Pontinha. 291 648 780), no forte de Nossa Senhora da Conceição, encontra um restaurante sofisticado com uma decoração não menos sofisticada. A vista, impagável, abrange todo o Funchal. Pode optar por pedir à carta ou deixar-se ir num menu de degustação com três ou sete pratos (que custam 55€ e 120€ por pessoa), como pargo com crosta de mostarda, salada de lavagante ou lombo de borrego.

Santa Maria

CHALET VICENTE

Deve o nome à família de fotógrafos que costumava passar as férias de Verão nesta casa de charme: os Vicente. No exterior, há um jardim tipicamente madeirense, com flores coloridas e muita clorofila, enquanto o interior se divide, qual Picasso, numa fase azul e outra rosa. Enquanto a azul é mais moderna (tem até um mapa do arquipélago da Madeira esculpido na parede à la Vhils), a rosa é mais tradicional, com fotografias antigas a emoldurar o espaço. Já a zona do balcão e churrasqueira lembra uma taberna antiga, com madeiras, tijolo burro e tijoleira a ditar a tendência do tradicional-português-chique. Quanto à ementa, pode apontar de olhos fechados em qualquer direcção porque tudo o que chega à mesa do Chalet Vicente (Estrada Monumental, 238. 291 765 818) é recomendável. Atire-se a uma espetada madeirense (que pode ser com ou sem osso e dá para dividir), peixe espada com maracujá e banana e lombinhos de atum com molho vilão.

Chalet Vicente

SANTA MARIA

Entra-se por uma sala em tons de amarelo com fotografias de pescadores, até se chegar a um pátio interior, com um bar ao dispor. Na carta do Santa Maria (Rua de Santa Maria, 143A. 291 649 125) não faltam os clássicos, como o bolo do caco com manteiga d'alho, lapas na chapa com limão, filete de espada com banana e molho de maracujá, bife de atum na pedra e espetada em pau de louro; assim como algumas modernices, como risottos ou sushi. Destaque ainda para um prato vegan na ementa: manga grelhada com cogumelos e vegetais da horta. O Santa Maria fica na principal rua boémia do Funchal, com acesso privilegiado à animada poncha madeirense.

SANDES DE GAIADO SECO

Primeiro estranha-se, depois entranha-se pela conjugação de peixe seco (uma espécie de atum), cebola e pimento enfiada num papo seco. Acompanhe com uma Brisa de maracujá para ajudar a empurrar a espécie de pastel de peixe que se vai formar na boca. Pode provar esta sanduíche madeirense, assim como a de peixe espada frito, numa tasca que fica na esquina da Travessa das Torres com a Rua de Santa Maria, a Cristalina, ou no Cantinho dos Amigos (na Travessa da Infância). Neste último, também vendem o gaiado em escabeche sem o pão. Se lá for, aventure-se numa sidra caseira.

Autorizada pela VISAPRESS para a reprodução, distribuição e/ou armazenamento de conteúdos de imprensa, das publicações por esta representada, sendo interdita qualquer reprodução, mesmo que parcial

Remover marca d'água agora

...e beber

NIKITA

O nome vem de um clássico de 1985 de Elton John, mas a composição vem da cabeça de um funcionário do Farol Verde (Rua Nossa Sra. da Conceição ,11. 291 643 987) sem medo das dores de estômago: gelado de ananás, cerveja, vinho branco, açúcar e mel. Tudo numa caneca de cerveja pequena com uma palhinha que nos chega espetada, direita como se puxada por um fio de prumo invisível. Pode bebê-la noutros bares da ilha, como no Number 2 (Rua de D. Carlos I), no centro do Funchal, onde também se serve uma poncha feita à maneira tradicional, com aguardente.

RUM 970

É a única sugestão que não combina ingredientes que testam a ressaca. Destilado em alambiques do Engenho do Norte, deixado a estagiar durante seis anos em cascos de carvalho, o Rum Agrícola da Madeira 970 é uma referência na ilha desde a década em que começou a ser produzido, a de 1970. Tem um tom âmbar escuro e um grau alcoólico que digere rapidamente qualquer refeição farta, 40%. Bebe-se em todos os bons restaurantes da região.

PÉ DE CABRA

Originária de Câmara de Lobos, é outra bebida que testa a resistência estomacal ao levar vinho seco (ou vinho Madeira seco), cerveja preta, açúcar, chocolate em pó e casca de limão – tudo bem misturado pelo mexelote, o pau com que se prepara a poncha (na ilha ouvirá outro nome, daqueles que levam bolinha vermelha). Beba no bar com o mesmo nome – Pé de Cabra (Caminho da Ribeira dos Socorridos, 5. Funchal).

Venda Velha

PONCHA

É, a par de Cristiano Ronaldo e da banana, um emblema da Madeira e leva aguardente de cana, açúcar e sumo de limão ou laranja. Pode ser à regional ou à pescador, com esta mistura anterior com mais ou menos álcool, ou aligeirada com vodka e outras frutas (actualmente pode beber-se poncha de qualquer sabor). Experimente na Venda Velha (Rua de Santa Maria. Funchal), n' As Vides (Rua da Achada, 17. Câmara de Lobos), na Barreirinha (Largo do Socorro. Funchal) ou na Taberna da Poncha (Sítio da Lage. Ribeira Brava).

DORMIR

THE VINE

Ora aqui está um trocadilho bem esgalhado: vinho e divino numa mesma junção de palavras. Com decoração de Nini Andrade Silva, o The Vine (Rua dos Aranhas, 27. 291 009 000) segue a temática vinícola, usando diferentes tons de roxo. No topo, tem uma piscina infinita (e aquecida) com uma vista ímpar do Funchal. Também é lá que está o restaurante de *fine dining* a cargo do francês Thomas Faudry. O The Vine tem quartos duplos a partir de 175€.

THE CLIFF BAY

Estrelas não faltam neste hotel de luxo com uma vista de luxo do Atlântico. Além das cinco que pontuam o resort, há mais duas (mas Michelin) na cozinha, no Il Gallo D'Oro, conquistadas por Benoît Sinthon, chef francês que combina inspirações madeirenses e mediterrânicas. O The Cliff Bay (Estrada Monumental, 147. 291 707 700) tem acesso directo ao mar, está próximo do centro do Funchal e tem quartos duplos a partir de 320€.

BELMOND REID'S PALACE

Longe vão os tempos em que se chegava quase exclusivamente de barco ao mítico hotel madeirense onde Winston Churchill costumava pernoitar. Elegante e luxuoso, o Reid's (Estrada Monumental, 139. 291 717 171) mantém a aura do passado, com uma decoração sofisticada e um chá das cinco (35,50€) digno de figurar num episódio de Hercule Poirot. Tal como o seu vizinho aqui de cima, tem um restaurante agraciado pelo guia de pneus, o William, liderado por Luís Pestana, e detentor de uma estrela. Os quartos começam nos 315€.

MARQUE NA AGENDA

MADEIRA UPHILL 2000

Lembra-se de quando Manuela Moura Guedes cantava que seria sempre a subir, ao cimo de ti, uma letra da pena de Miguel Esteves Cardoso? Não falavam do Madeira Uphill, certamente, mas podiam. A meia maratona tem lugar a 23 de Setembro entre a Avenida do Mar até ao Pico do Arieiro.

REGATA INTERNACIONAL CANÁRIAS-MADEIRA

100 velejadores distribuídos por 23 embarcações preparam-se para ir de La Palma ao Funchal entre 4 e 8 de Setembro. No final, celebra-se a travessia com uma Festa Branca no Clube Naval da capital da ilha da Madeira.

MOSTRA DA SIDRA

Pode parecer uma bebida nova – muito por culpa das várias alternativas que surgiram no mercado nos últimos anos – mas está longe disso. Pela 28ª vez, decorre no Santo da Serra a mostra de sidra local. A festa que toma conta do fim de semana de 22 e 23 de Setembro, tem também animação, pisa do pêro e exposições.

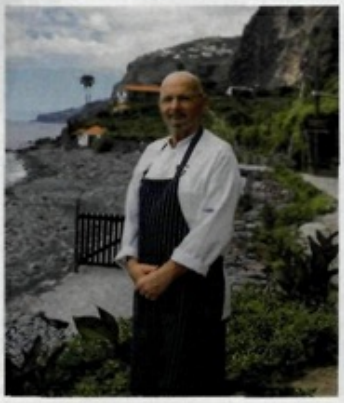
Remover marca d'água agora

Fajã dos Padres

PONHA AQUI O SEU PEZINHO... DE MALVASIA

Ouve-se música clássica na adega da Fajã dos Padres. "Mantemos aqui o nosso vinho Malvasia, que pensávamos que estava extinto com a vinda da filoxera, em 1872. Só em 1982 é que foi encontrado um pezinho de Malvasia. Na altura foram feitas análises para ver se era realmente a casta plantada pelos padres jesuítas que inicialmente habitaram este pedaço de terra, e daí foram feitas as reproduções", explica Catarina Vilhena Correia (na foto). Parece uma lenda, mas o pé foi encontrado por um trabalhador perto da rocha. "Talvez por estar mais perto da rocha tenha ficado protegida", diz Catarina enquanto retira vinho de 2005 de uma pipa com a ajuda de uma cana com um recipiente com a medida certa do copo que irá encher. O vinho fortificado está ao gosto do produtor, Mário Fernandes, que controla a sua intensidade. O clima quente e a proximidade do mar e da rocha faz com que haja um microclima mais intenso na fajã e dê para se cultivarem uma série de frutas (até as tropicais, como a pitanga ou o araçá), e vegetais, sempre em modo biológico, que vão abastecer o restaurante e um pequeno alojamento local.

pdfelement



AMÂNDIO GONÇALVES

"Sou reikiano e se voltar novamente quero fazer a mesma coisa. Não há nada que goste mais: tenho tudo aqui à mão", sussurra Amândio Gonçalves antes de posar para o retrato. O chef do restaurante da Fajã dos Padres é uma figura central da gastronomia nacional, tendo passado pelas cozinhas do Reid's, do Tivoli, e uma curta experiência em Londres, para acompanhar a filha que foi para lá estudar. Um dos seus pratos emblemáticos, caril de polvo, foi pensado na capital inglesa e finalizado na Madeira – "O prato fica terminado quando se conjugam bem todos os sabores", explica.