



PORTUGAL
POR DENTRO

DESERTO MEXICANO?

Não. São figos-da-índia no Alentejo, um produto que afinal não é assim tão estranho por estas bandas. Mas Nuno e Cristina Simões têm a maior extensão desta cultura exótica e até já se lançaram na transformação, como compotas e xaropes. Deliciosos, diga-se

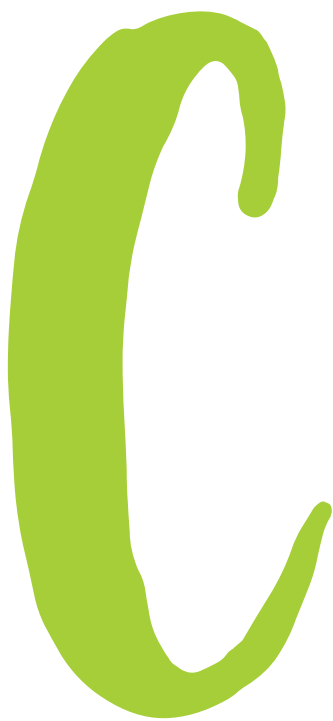




O ALENTEJO

onde tudo mexe

Montemor-o-Novo podia descansar à sombra de uma oliveira. Mas transformou-se num concelho vibrante a nível cultural e está na vanguarda da agricultura diferenciada



Começar este texto com um cozido biológico, inspirado nas antigas panelas de barro aquecidas nas brasas, é seguir a ordem cronológica desta reportagem. Na realidade, poderia ter-me lançado na escrita com qualquer uma das histórias que nos contaram em Montemor-o-Novo, porque elas estão todas ligadas, e pouco importa a ponta por onde se lhe pega. Desate-se então o novelo a partir das carnes biológicas do restaurante da Herdade do Freixo do Meio. Afinal, são destes 440 hectares que saem dois a três porcos por semana, outros tantos borregos, uma vitela, 30 frangos e 130 ovos, produtos na sua maioria vendidos depois em supermercados por todo o País.

O cozido, que se vai buscar sem restrições, mas só quando os grupos são maiores que 10, come-se em cima de uma mesa corrida, tapada com toalha aos quadrados, loiça “lá de casa” e copos de plástico coloridos. Há pão, azeitonas e vinho forte da herdade para todos. Ao nosso lado, reparamos num grupo de americanos que está com o almoço nas últimas. Ficamos a saber que Alfredo Cunhal Sendim, 51 anos, acaba de ser entrevistado por Jim West, o anfitrião do programa *Destination Craft*, que prepara uma emissão sobre Portugal. “Obrigada por mostrar ao mundo a sua paixão”, lança o apresentador, à despedida, ao dono desta herdade – é verdade, ele tem feito maravilhas por Montemor-o-Novo.

Para ajudá-lo na tarefa de abrir ainda mais o Freixo ao turismo, e assim poder converter a herdade numa cooperativa de consumo sustentável, Alfredo contratou o alemão Sven, de 27 anos, formado em Geografia, e que agora vive numa das casas que aqui existem. “Vamos passar a ter 15 camas para pessoas que queiram fazer turismo de aventura, experimentar este tipo de agricultura, participar no

FIQUEM POR CÁ

Apesar dos atrativos, ainda é difícil fixar a população

MENOS GENTE

Montemor tem perdido população, a um ritmo menos acelerado do que o resto da região. Se, em 2011, eram 17 500 habitantes, agora não passam dos 16 mil. Na cidade vivem 8 mil pessoas.

POUCAS CAMAS

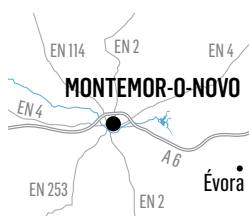
As casas não chegam para toda a gente, problema que se tenta solucionar através de uma bolsa de arrendamento. E arranjar um quarto para ficar por uns dias também não é fácil – a oferta hoteleira, apesar de excelente, é escassa.

PRODUTOS DA REGIÃO

A produção assenta em bolota, mel, pão, vinho, cogumelos, licor de poejo, azeitonas e ervas aromáticas.

INCENTIVAR

Aplica-se a taxa mínima de IMI, todas as freguesias dispõem de uma sala multiusos, as atividades da zona industrial têm incentivos, existe um fundo de apoio às microempresas e uma incubadora de ideias.



MANIPULADOR

Amândio Anastácio é o diretor da companhia Alma d'Arame. Todos os anos organiza o Encontro Internacional de Marionetas, que leva a Montemor, a sua cidade, os maiores especialistas na manipulação de bonecos. Nestas alturas, junta-se à lisboeta Isabel Pinto Coelho, que se apresenta como a chave fundamental da produção

trabalho do campo e entenderem o conceito de montado.” É nesse conceito de recuperação do ecossistema de produção da Idade Média, humanizando o bosque, que assenta toda a filosofia do Freixo do Meio.

Apesar de esta propriedade trazer à freguesia de Foros de Vale Figueira 20 mil pessoas por ano, as obras não param, de forma a que o espaço seja ainda mais convidativo. Recentemente, inauguraram-se 340 painéis solares que levarão à suficiência energética (o investimento recupera-se em três anos e a fatura já baixou de três mil para 800 euros), estão a refazer um lagar e um claustro medieval para transformar a zona junto ao restaurante num “convento aberto, como uma fraternidade, onde reina a partilha e a conversa”, enumera Alfredo, já depois de despachado o cozido, delicioso, diga-se sem pruridos. E continua explicando a aposta em pequenas agroindústrias de transformação, como padaria, cozinha, preparação de ve-



BANCO DE HORTAS

Ana Fonseca e Pascale Millecamps, da Rede Cidadania, conversam com Júlio Silva, que aos 68 anos descobriu o prazer de trabalhar a horta no excesso de tempo que a reforma lhe deu. Não é o único a pertencer ao banco de terras desta associação de moradores empenhados em fazer a diferença

getais, matador de aves ou charcutaria. De tudo isto que se semeia, colhe e transforma no Freixo resultam mais de 300 referências de produtos – parte aterra em Lisboa, na loja do Mercado da Ribeira, ou em cabazes que vão parar às mãos dos mais de cem membros da Comunidade que Sustenta a Agricultura (CSA), um grupo de famílias que são conscientes na forma de consumir a comida. “Trata-se de uma alternativa ao mercado, em que o alimento é entendido como bem comum”, ensina. “Antes, havia uma cultura feudal, mas agora não deixo que me chamem de engenheiro.” Nem sempre isso se cumpre, verificámos, mas Alfredo sabe de cor o nome de todos com quem se cruza e nunca deixa de cumprimentá-los ou dispensar-lhes duas ou três palavras de ocasião: “Bem-disposto?”

MAIS TEMPO PARA AS PESSOAS

Naquele dia em que percorremos parte desta herdade, Alfredo não deu de caras com José Miguel Ribeiro, seu vizinho de há mais de 10 anos. Nem nós. Haveríamos de encontrá-lo noutra manhã, com o filho Gil pela mão, na pequena loja que fica do lado de fora do mercado municipal, onde está sediada a sua produtora Praça Filmes. Apesar de ser da Amadora, o cineasta de animação (autor de *A Suspeita*), de 51 anos, já vive na cidade alentejana desde 2000, “por causa de um incidente”. Parou aqui durante uma fuga às rendas caríssimas da capital, quando procurava um espaço para produzir a série *As Coisas Lá*



ARTE NO CONVENTO
Neste espaço, em constante mudança de acordo com as residências artísticas que aqui se desenvolvem, serve-se também comida vegetariana, cozinhada apenas com produtos locais. Um almoço completo nas Oficina do Convento custa €3,5

de Casa (RTP2). Alugou uma casa no monte e foi ficando, sem estratégia a servir-lhe de espalda, mas com o apoio da Câmara. Agora, que está a terminar uma longa-metragem, em coprodução com quatro países, instalaram-no numa antiga escola primária. Finalmente tem espaço para espalhar os seus desenhos de traço grosso pelo chão, para sonhar com a criação de uma cooperativa que cruze produção e formação, onde os alunos possam estagiar. No meio desses seus sonhos, nunca está largar Montemor e voltar para a capital: “Vou pouco a Lisboa, tenho aqui tudo o que preciso. Sinto-me muito confortável e desenvolvi boas parcerias.

O ritmo é mais saudável – perde-se pouco tempo na mobilidade, o que deixa espaço para se digerir as coisas e conhecer as pessoas”, justifica-se enquanto damos prudentes goles no licor de poejo montemorense, pois ainda nem almoçámos.

Lá dentro, o mercado está deserto. Se fosse sábado de manhã, a conversa seria outra, avisam-nos. Até poderíamos ter encontrado qualquer um dos quarenta elementos da Rede Cidadania, que aqui tem uma banca. Ana Fonseca, 42 anos, ou Pascale Millecamps, 52 anos, as nossas porta-vozes, não vendem fruta nem legumes, mas passam as manhãs de sábado no mercado, desde que se juntaram nesta espécie de associação para pensar como querem o concelho em 2020. Esses pensamentos foram bater na alimentação, na política, nos transportes, na água, na inclusão e na energia, para promover a proximidade entre as pessoas e a produção local, contam-nos à volta de um queijo alentejano, de um pão e de uma siricaia. Há seis anos, esta rede de cidadãos ganhou um concurso municipal para criar um banco de terras e disponibilizar terrenos privados a quem os quisesse cultivar, e isso tem corrido mesmo bem. Também se dedica a organizar os jantares km 0, confeccionados com produtos locais, contribuindo assim para a sustentabilidade e economia do concelho.

ABRIR O CONVENTO À CIDADE

Sendo um forasteiro como Rui Horta – o bailarino e coreógrafo apaixonou-se pela terra, já lá vão 17 anos – nem foi preciso perguntar se os artistas partilhavam experiências. Acontece muitas vezes, e sempre que José Miguel Ribeiro recorre ao convento para projeções de filmes de animação.

Quando entrámos no Espaço do Tempo todos os quartos destinados a residências artísticas estavam vazios. Mas nos corredores havia muito material sonoro, que haveria de seguir para os cinco palcos a serem montados pela cidade durante a 5ª Bienal da Plataforma Portuguesa de Artes Performativas (7 a 10 de junho). “Mostramos, numa iniciativa de internacionalização, o que de melhor foi feito nas áreas de teatro, dança e performance em Portugal, nos últimos dois anos”, garante Rui Horta. Depois, convidam 60 programadores internacionais para escolherem o que querem importar de entre 16 amostras. Os espetáculos são abertos a todos, claro. O seu projeto para esta cidade de província foi, desde logo, de ligação com a comunidade local, abrindo o convento, que estava em ruínas quando a Câmara o cedeu, à população (hoje há um bar para que todos possam aqui estar, nem que seja a beber um café – quem sabe depois se vencem os três degraus que os separam de uma exposição?).



UMA ESTRELA

Há cinco anos, o chefe Miguel Laffan trocou o Funchal por Montemor, com o desafio de conseguir duas estrelas Michelin para o concelho. Uma já cá canta e a causa é o menu de degustação que se pode provar no restaurante do L'And Vineyards

Os números são apenas números, mas dão a solidez que Rui necessita para se sentir, aos 60 anos, um filho da terra: 67 residências por ano escolhidas de entre mais de 200 propostas, 500 artistas que aqui ficam de graça, 10 mil refeições servidas, seis estúdios, um pequeno teatro na cidade. Não admira que o Espaço do Tempo seja muito estimado pelos montemorenses. Admira é que Rui Horta tenha escolhido vir para aqui, depois de ter passado por cidades como Nova Iorque, Frankfurt ou Munique. A culpa, diz, foi de uma janela do convento que se abre sobre a paisagem e onde agora se apoia para a fotografia. “A mudança satisfaz-me, como agente cultural e como pai. Os meus filhos tiveram uma infância brutal, absolutamente poética e selvagem.” E ainda continua por cá porque a cidade está sempre em ebulição e o coreógrafo não se cansa de louvar a Câmara por isso.

Nem precisam de voltar a falar-nos do poder local. Já temos entrevista marcada com Hortênsia Menino, 40 anos, logo pela fresquinha. A presidente tem o discurso arrumado e dá-nos como bons exemplos de fixação de capital humano aqueles que já pretendíamos conhecer. “O desenvolvimento cultural sempre foi muito valorizado”, garante, acrescentando que o papel da câmara é o de facilitar as atividades económicas. Diz-se não à burocracia e isso tem sido um oásis para quem quer deixar rasto em Montemor, ainda que de forma independente, como é o caso de José Cunhal Sendim, 52 anos, irmão de Alfredo da Herdade do Freixo do Meio, e que criou um novo hotel na região, em 2011. Ou “mais



do que um hotel, um retiro exclusivo”, como apregoam no site do L'And Vineyards, com um restaurante-âncora a ostentar uma estrela Michelin. O chefe Miguel Laffan, 38 anos, é o responsável pela cozinha de autor que se degusta no restaurante todo envidraçado para a herdade de 66 hectares, onde estão 22 suites (algumas com vistas para o céu estrelado), as casas para vender e a vinha orgânica, que permite aos hóspedes fazer o seu próprio vinho. Laffan aterrou aqui, depois de 15 anos fora, e quando viu o projeto que José Sendim estava a edificar caiu-lhe o queixo. O resto veio por arrasto. “Há várias coisas nesta terra que nos seguram: as pessoas, a humildade, a vontade de viver”, justifica. “Sou pelo Alentejo, tenho essa influência forte, mas ponho nele a minha assinatura.” Aqui, os clientes são estrangeiros (60%) na sua maioria, e apreciam a sobriedade do hotel, o minimalismo da decoração e a integração na natureza.



MONTEMOR APRESENTA-SE
COMO UMA EXCEÇÃO NA CULTURA
E POR ISSO AS PESSOAS VÊM.
ALGUMAS FICAM E ISSO
É ÓTIMO PARA A RENOVAÇÃO

TIAGO FRÓIS
Oficinas do Convento

ANIMAÇÃO NÃO FALTARÁ

Desde há 18 anos que José Miguel Ribeiro realiza os seus filmes de animação a partir desta terra alentejana, num pequeno espaço junto ao mercado municipal – daí ter batizado a sua produtora de Filmes da Praça. Já criou raízes em Montemor e nem sonha voltar à confusão da sua Amadora natal

José Cunhal Sendim não pode viver em Montemor, como gostaria, porque tem os filhos em Lisboa. É por isso que anda num vaivém constante, desde que decidiu contribuir para criar valor económico e social na região, de onde é natural a sua família. Além de empregar 53 locais, que tem dado visibilidade ao concelho, chamando outro tipo de gente a este recanto alentejano.

Além do L'And, não existe muita oferta hoteleira em Montemor. Moisés Gama contribuiu para diminuir esse handicap, quando há três anos e meio comprou um palacete no centro e o transformou num elegante turismo de habitação. Quem aqui escolhe dormir tende a acreditar que a casa está na família desde o século XIX, tal a forma como Moisés e a mulher, que antes viviam em Lisboa, decoraram o espaço. Há histórias de viagens nas paredes, mobílias antigas, tapeçarias de outras latitudes, biblioteca recheada, uma sala de refeições com pompa e circunstância. O casal só não sabia o que fazer à zona que antes servia as cavalariaças, até que se lembraram de lá instalar uma fábrica de chocolate. Daí o batismo de Palacete da Real Companhia do Cacau. Desde então andam em experiências e os clientes têm sido as cobaieas. Já chegaram a uma fórmula – o melhor cacau recheado de 16 produtos naturais da região – e vão exportá-la para o Médio Oriente, cobrando cerca de 200 euros por uma caixa com 72 bombons.

FIGOS-DA-ÍNDIA NO ALENTEJO

Mesmo antes de passarmos a porta deste estranho conceito já sabíamos como valia a



NA DEFESA DO MONTADO

Alfredo Cunhal Sendim pode passar horas a falar dos seus projetos para a Herdade do Freixo do Meio, que o seu entusiasmo não acaba nunca

pena lá ficar. É que Nuno e Cristina Simões, de 46 e 45 anos, tinham celebrado a passagem de ano com um jantar e uma noite no Palacete. Dizem-nos isto enquanto mostram a herdade onde instalaram uma extensíssima plantação de figos-da-índia biológicos. Apesar dos milhares de catos que vemos, não podemos provar o sabor deste fruto exótico originário do México que, ficamos a saber, já existe em muitas partes do Alentejo (são 390 produtores em todo País, em 830 hectares) – ele adapta-se bem a situações extremas, menos ao excesso de água. Só depois de julho estará pronto para ser colhido, explica o casal, que deixou Lisboa e as suas profissões (ele engenheiro mecânico, ela professora) para explorar o terreno da família, abandonado até 2013. Este ano, a Diálogos do Bosque conta chegar às 40 toneladas, mas a maioria não fica em Portugal. Holanda, Reino Unido e Alemanha são os principais compradores, embora também haja destes figos nas 400 lojas Pingo Doce. O preço alto (3 a 5 euros) justifica-se pela valorização de que o fruto goza e a mão de obra necessária. A apanha faz-se de noite, por causa do calor causado pelo vestuário que protege dos picos.



DE MUNIQUE PARA MONTEMOR

O bailarino e coreógrafo Rui Horta chegou há 17 anos como forasteiro e instalou-se num convento a cair de podre, depois de olhar através desta janela onde apoia o cotovelo. Hoje, toda gente reconhece o valor que trouxe à cidade

Além de se dedicarem à sua produção, e em breve à transformação, Nuno e Cristina também são viveiristas. Só na zona de Montemor já existem mais três pequenos produtores, a quem eles venderam as plantas e deram formação. O casal vive um pouco desterrado num monte por eles recuperado, que se situa no limite do concelho, em Cortiçadas de Lavre. Talvez por isso, não façam muita vida na cidade. “Preferimos ir a Lisboa, Setúbal ou Évora. A Montemor, vamos jantar de vez em quando.” Não sabiam eles que, naquele preciso momento, estavam a perder um dos espetáculos do X Encontro Internacional de Marionetas, em vários pontos da cidade, com companhias vindas de França, Chile, Brasil, Uruguai, Espanha, Inglaterra e Portugal.

Amândio Anastácio, 41 anos, é o montemorense por detrás da Alma de Arame, que organiza este festival, e por detrás de muitos bonecos, que movimenta com maestria, tivemos oportunidade de atestar no seu atelier. Felizmente para a terra, cansou-se dos transportes da capital e regressou a Montemor há uma década para criar esta companhia e ser mais um a fazer mexer a cidade. Ele que se considera um filho da política cultural que sempre existiu aqui e que gerou “pessoas com gosto afinado e sentido crítico”. O início de tudo, lembra, deu-se com a vinda de um casal de artistas, Virgínia e Vasco, para criarem a Oficina da Criança, que ainda hoje faz maravilhas pelas atividades extracurriculares dos mais pequenos. E o casal fez também, há 39 anos, Tiago Fróis, que ainda hoje vive em Montemor e diz-se fundador, presidente e diretor artísticos das Oficinas do Convento. Título pomposo para a informalidade desta associação cultural que existe desde 1997 no Convento de São Francisco, que antes era um reles depósito municipal. Na ideia original apostava-se na cerâmica, mas atualmente as residências são também de música eletrónica, robótica ou fotografia. “As coisas vão mudando de acordo com o coletivo de pessoas que aqui temos, sejam de dentro ou de fora da cidade”, nota Tiago, enquanto nos mostra as salas onde se cria, com base em recursos locais e receitas próprias. “Montemor apresenta-se como uma exceção na cultura e por isso as pessoas vêm. Algumas ficam e isso é ótimo para a renovação”, assegura, orgulhoso. Nas Oficinas também há uma cantina vegetariana, que vende um menu a €3,5 (creme de couve-flor e caril de grão), confeccionado com produtos locais, em parceria com a cooperativa Minga, que associa pequenos produtores.

Na data em que estivemos nas Oficinas, ainda não se notava a azáfama, mas podemos imaginar como estará o convento, com chão de terra batida, em vésperas do festival Cidade PréOcupada, outro conjunto de espetáculos que decorre até 9 de julho. Um excelente pretexto para se ver de perto como Montemor foge ao (pre)conceito de “provincia” ou “interior”. No entretanto, não será má ideia saborear-se uma refeição no Pátio dos Petiscos, restaurante de entre uma meia dúzia que aderiu à iniciativa km 0. Na ementa estão assinalados os pratos 100% locais e podemos atestar que os cogumelos, os ovos com espargos ou o queijo de vaca bio, são irresistíveis. Bem avisámos, no início do texto, que isto estava tudo ligado. oliveira@visao.imprensa.pt

CANDIDATURAS ABERTAS

2017/2018

PÓS-GRADUAÇÕES NAS ÁREAS:

ESTUDOS SOCIAIS

- 5.ª ED. **CRIMINOLOGIA E REINserÇÃO SOCIAL**
- 3.ª ED. **CRISE E AÇÃO HUMANITÁRIA**
- 5.ª ED. **ECONOMIA SOCIAL**
- 5.ª ED. **GERONTOLOGIA**
- 10.ª ED. **PROTEÇÃO DE CRIANÇAS EM PERIGO E INTERVENÇÃO LOCAL**

SOCIEDADE, CULTURA E MEDIA

- 7.ª ED. **ANTROPOLOGIA BIOLÓGICA E FORENSE**
- 1.ª ED. **CIDADES+**
- 4.ª ED. **COMUNICAÇÃO ESTRATÉGICA DIGITAL**
- 1.ª ED. **DESENVOLVIMENTO REGIONAL E SUSTENTABILIDADE**

IEPG

INSTITUTO DE ESTUDOS
PÓS-GRADUADOS



Toda a informação disponível
para consulta *online*.

SAIBA [+]

www.iscsp.ulisboa.pt

>> Pós-Graduações

ISCSP

INSTITUTO SUPERIOR DE
CIÊNCIAS SOCIAIS E POLÍTICAS
UNIVERSIDADE DE LISBOA