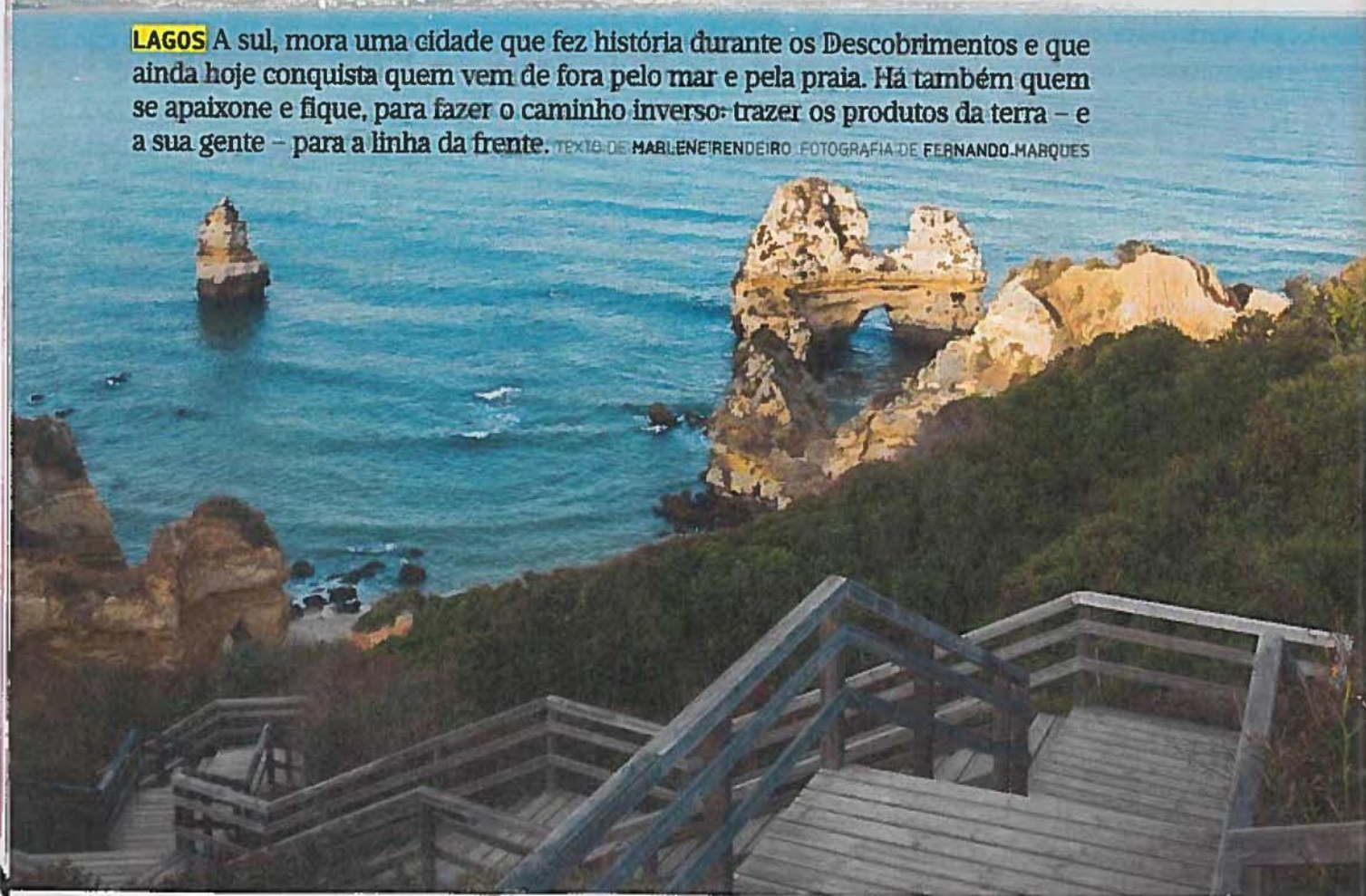




# O REGRESSO ÀS ORIGENS

**LAGOS** A sul, mora uma cidade que fez história durante os Descobrimentos e que ainda hoje conquista quem vem de fora pelo mar e pela praia. Há também quem se apaixone e fique, para fazer o caminho inverso: trazer os produtos da terra – e a sua gente – para a linha da frente. TEXTO DE MABLENE RENDEIRO. FOTOGRAFIA DE FERNANDO MARQUES



**A** primeira imagem, quando se abre a porta do quarto, é esta: uma cama de rede na varanda, uma banheira oval a um canto, peças de design aqui e ali e uma total ausência do ecrã do televisor. Apenas um branco imenso que nos afunda o olhar na cama e, numa mesa, a grossa revista que nos conta no artigo «Casa Mãe: A Viagem» como nasceu este lugar. Nessa reportagem, a parisiense Veronique Polaert conta como trocou o corre-corre de um emprego na banca, em Londres, pela calma algarvia depois de umas férias em Lagos. E de como, vinda de fora, quis olhar para dentro e descobrir artesãos e marcas portuguesas que trouxessem tradição ao seu boutique hotel.

Foi por isso que, quando a CASA MÃE abriu, em setembro do ano passado, os 22 quartos do edifício novo tinham já tapetes artesanais da Rug, de Viana do Castelo, ladrilhos de Santa Catarina no chão e potes de cerâmica

no duche a guardar o champô. Aos 22 quartos juntaram-se, este ano, cinco suítes na recuperada casa senhorial, encostada à antiga muralha da cidade, com vista para a piscina triangular e para o jardim. Aí chegaram também, há meses, três cabanas com terraço privativo, rodeadas pela horta.

Desde o início que, muito do que é servido no Orta – o restaurante do hotel – vem da terra, embora não só do jardim-quinta da Casa Mãe, que não era suficiente. Por isso, a jovem francesa vai a Algoz, a 50 quilómetros de Lagos, abastecer-se de legumes biológicos que depois o chef Bruno Senra leva aos pratos numa carta rotativa, que costuma incluir gaspacho de beterraba, amêijoas com batata-doce, traduzindo a importância ali dada aos produtos regionais.

É assim mesmo, com os sabores algarvios na boca, que a viagem até ao centro histórico (e que se pode fazer de bicicleta ou mota alugadas) melhor sabe. Entre essas ruelas apertadas, passa-se pela Praça do

A chef Megam Melling nasceu nos Estados Unidos mas vive em Portugal desde criança. A carta do Mar d'Estórias é da sua autoria.



### PÃO DE ALFARROBA E FIGO OU GASPACHO COM OVAS DE POLVO SÃO O ALGARVE NO PRATO



Infante Dom Henrique, onde se encontra o núcleo museológico do MERCADO DOS ESCRAVOS, que terá sido o primeiro na Europa. Daí, segue-se caminho até um edifício antigo e recuperado, que já foi igreja e quartel, até à loja MAR D'ESTÓRIAS. Célia Real e Luís Ledo transformaram a antiga igreja numa montra de produtos de várias regiões do Algarve e do país, podendo-se agora lá encontrar manteiga de amendoim da Alcaçóia, uma reinterpretação dos capuzes das mulheres de Olhão pela Bioco Tradition, as bicicletas de madeira e malas da Mud e chocolate de alfarroba.

A arquitetura do edifício permitiu que a idela inicial evoluísse e que, além de loja regional, o Mar d'Estórias passasse a ter livros e música, cerâmica, uma galeria de arte e um bar com petiscos, no antigo telhado, com vista para o casario e para o mar. Foi também criada uma mezzanine para acolher um bistrô, onde a chef Megan Melling prepara diariamente pratos e menus de degustação com ingredientes algarvios.

«Há umas décadas perdeu-se muito a entidade culinária em algumas zonas do país.

E agora estamos a testemunhar uma revalorização da cozinha tradicional», explica a chef, nascida no Iowa, Estados Unidos, mas a viver em Portugal desde criança.

A alma portuguesa sente-se no respeito pelo que vem da terra e é difícil resistir a combinações como pão de alfarroba e figo ou pudim de alfarroba com creme de limão, gaspacho com ovas secas de polvo e atum à algarvia, com cebolada e chips de batata-doce. Há outra cara para conhecer ali perto, na Praça Luís de Camões, por detrás de um balcão de um edifício forrado a azulejos verdes. É o italiano Luca Boschetti, que prepara a abertura de um restaurante de massas biológicas. Chegou ao Algarve há quatro anos com a mulher e o filho e acabou por comprar a loja OBRIGADO a outro conterrâneo. Manteve, por isso, os brinquedos italianos feitos à mão, como os peões e carrinhos de madeira. Mas reforçou o artesanato português, enchendo as prateleiras de cerâmica. E em Lagos, há um curioso regresso às origens portuguesas a ser feito pelo encantamento destes estrangeiros.●

Em cima, a esplanada na Mar D'Estórias, que é ao mesmo tempo uma loja de produtos nacionais e um bar de petiscos.

Uma pintura no centro histórico de Lagos, que vale a pena percorrer, no caminho da loja Obrigado, que pertence a um italiano.



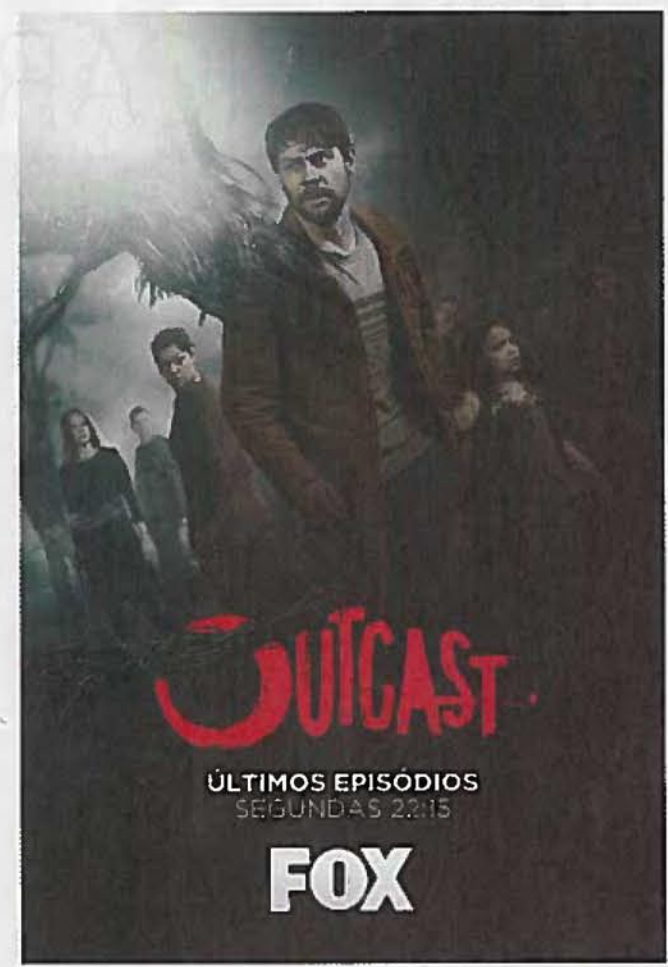
**DORMIR**  
**CASA MÃE**  
Rua do Jogo da Bola, 41  
Tel.: 968369732  
Web: casa-mae.com  
Quarto duplo a partir de 135 euros (com pequeno-almoço incluído). Restaurante Orta: 32 euros

**COMER**  
**CAMILO**  
Na estrada que segue até à Ponta da Piedade vale a pena um desvio até à Praia do Camilo para um "mergulho" na cozinha tradicional algarvia do restaurante homónimo. Peixe com fatura e marisco é o que compõe a carta. Estrada da Ponta

da Piedade, Praia do Camilo  
Tel.: 282763845  
Web: restaurantecamilo.pt  
Preço médio: 25 euros

**MAR D'ESTÓRIAS**  
Tel.: 282792165  
Web: mardestorias.com  
Das 10h00 às 22h00. Sexta e sábado, até às 22h00. Preço médio: 22 euros

**COMPRAR**  
**LOJA OBRIGADO**  
Praça Luís de Camões, 6 a 8  
Tel.: 282767304  
Das 10h00 às 00h00. Não encerra



### GANHE UM LIVRO

A Evasões oferece-lhe a oportunidade de ganhar uma Banda Desenhada de Outcast Vol.2 da editora G.Floy.



LIGUE 760 300 870

A cada 20 chamadas atribuímos este prémio.

CANAL 90 ADIRA JÁ AO MEO 16 200 | LOJAS MEO | MEO.PT

o mundo é MEO

Custo da chamada: 0,60€+IVA. Regulamento em: www.ligaeganha.pt. Ligue até 8 junho