

ESPORÃO

NATIVA É A REVISTA QUE EXPLORA OS DETALHES DO ESPORÃO, NUMA ABORDAGEM SIMPLES E CRUA DAQUILO QUE NOS FAZ MEXER: O VINHO, O AZEITE E A CERVEJA, AS PESSOAS, O TERRITÓRIO E A NATUREZA, AS EXPERIÊNCIAS QUE OFERECEMOS E VIVEMOS, A GASTRONOMIA, AS ARTES, AS TRADIÇÕES E A SUA REINVENÇÃO. *NATIVA IS THE MAGAZINE THAT EXPLORES ESPORÃO'S UNIQUE DETAILS. IT PRESENTS WITH A RAW SIMPLICITY THOSE THINGS THAT INSPIRE US: THE WINES, THE OLIVE OILS AND THE BEER, THE PEOPLE, THE EARTH AND NATURE, THE EXPERIENCES WE OFFER AND LIVE, THE GASTRONOMY, THE ARTS, THE TRADITIONS AND THEIR REINVENTION.*

REVISTA *MAGAZINE* NATIVA

DIRECÇÃO *DIRECTION*

Catarina Santos

COORDENAÇÃO, EDIÇÃO, DESIGN EDITORIAL *PROJECT MANAGER, EDITOR, EDITORIAL DESIGN*

Francisca Sottomayor

TEXTOS ESPORÃO *TEXTS*

Viviana Martins

FOTOGRAFIAS ESPORÃO *PHOTOGRAPHY*

Afonso Sousa

CONVIDADOS *GUESTS*

Albuquerque Mendes

Arménio Martins

Astrid Rovisco Suzano

Carlos Teixeira

Daniela Soares

Eduardo Aires

Fatima Az-Zahra Durkee

Francisco Adão da Fonseca

Frank Paredes

Hugo Dunkel

Inês Aranha

Inês Neto dos Santos

Lara Jacinto

Leopoldo Calhau

Luísa Cabral Menezes

Mariana Pestana

Mariana Sanchez Salvador

Nuno Oliveira

Pedro Jervell

Virgílio Loureiro

Wendy Van Den Hengel

Yeraz Tomassian

COLABORAÇÕES *COLLABORATIONS*

ILUSTRAÇÕES ESPORÃO COLHEITA *ESPORÃO COLHEITA ILLUSTRATIONS*

Miguel Sotto Mayor

TRADUÇÕES *TRANSLATIONS*

Mariana Marcelino

REVISÃO *PROOFREAD*

Mariana Marcelino

Gráfica *Print Shop*: Aos Papéis-Reproduções

Tiragem *Circulation*: 1000

Papel Capa *Cover Paper*: Keaykolor, Embossing Fine Leather 300g

Miolo *Inner Pages*: Fedrigoni Papers, Oikos 115g + Arco Print Edizioni 80g

ÍNDICE

TABLE OF CONTENTS

- Editorial — Catarina Santos · **6/7**
- O Alentejo com vagar. Pleno. *A whole and slow Alentejo*
— Viviana Martins · **8**
- Viver o Douro como quem lá vive. *Living the Douro as if we lived here* — Viviana Martins · **12**
- Jantares *Dinners* Esporão Colheita · **16**
- Ilustrações *Colheita Illustrations* — Miguel Sotto Mayor · **18/19**
- Inteligência Natural *Natural Intelligence* — Nuno Oliveira · **20**
- Garrafas com História(s) *Bottles With a History*
— Viviana Martins, Leopoldo Calhau · **28**
- A Verdade do Azeite *The Truth about Olive Oil*
— Luísa Cabral Menezes · **34**
- Esporão e a Comida Portuguesa a Gostar Dela Própria
(*Portuguese Gastronomy Liking Itself*) — Viviana Martins · **43**
- Vinho de Talha: Em ritmo brando, como convém *Amphora wine: in slow motion, as appropriate* — Virgílio Loureiro · **58**
- A Arménia e as Talhas *Armenia and Karas* —
— Yeraz Tomassian · **76**
- Mudança de Rumo *A Change of Direction* — Daniela Soares · **86**
- O Pão Nosso de Cada Dia *Our Daily Bread*
— Viviana Martins · **96**
- Perante a Homogeneização a Transformação *In Face of Homogenization, Transformation* — Hugo Dunkel Entrevista *Interviews* Inês Neto dos Santos · **108**
- Uma Sovina que não tem medo da criatividade e da partilha
Sovina – A beer that is all about creativity and sharing
— Viviana Martins · **122**
- Aquilo que Comemos... Transforma o Mundo *What we Eat... Transforms the World* — Mariana Sanchez Salvador · **132**
- Depois do Antropoceno *After Anthropocene*
— Mariana Pestana · **144**
- Desintegrar para Integrar *Desintegrate in order to Integrate*, SKREI — Luísa Cabral Menezes · **158**
- Sentido *Sense* — Fatima Az-Zahra Durkee · **170**
- Histórias de um Rótulo: / *Stories of a Label*:
Albuquerque Mendes — Viviana Martins · **182**
- Clientes Internacionais *International Clients*
— Frank Paredes · **191**
- Clientes Internacionais *International Clients*
— Wendy Van Den Hengel · **197**
- Blink* – 10 Anos Estudio Eduardo Aires — Eduardo Aires · **200**
- Família *Family* Roquette — Luísa Cabral Menezes · **208**
- Caras do Esporão *Faces of Esporão*, Inês Aranha
— Viviana Martins · **212**
- Manifesto Esporão *Esporão Manifest* · **216/217**

As opiniões aqui expressas são
dos autores de cada texto,
não necessariamente do Esporão.

*The opinions expressed here are
those of each individual
author, not necessarily of Esporão.*

It is urgent to slow down.

Here at Esporão, we are well aware of this necessity. We strive to respect the natural rhythms of Nature. For us, slow means better. When rushing, we do not live fully. When rushing, we cannot feel and we are not entirely in the present.

We, therefore, question the obsession of modern society with wanting to do everything faster. When, in reality, slowing down brings us more happiness.

...

This new issue of Nativa was made with time and focuses on a diversity of inspiring stories and images that compel us not only to reflect, but also to feel and act in a better way.

From what Nature can teach us, to the memories of a wine from Lisbon or the traditional products of our gastronomy. From the ancient tradition of amphora wines, to the bread that connects us to the earth, to what is essential and to life. From architecture, which needs time to fully understand how new materials work, to the urgency of keeping alive the knowledge and the know-how of our crafts. Also, the stories of those who change their lives, those who illustrate labels, those who brew craft beer or design wines.

There is currently a certain increase in the standardization of habits and landscapes. That is why it is vital to implement a new vision through initiatives that inform and educate for a respect for nature and culture: a safer way to understand and favor the human condition.

...

This Nativa is, thus, full of experiences and emotions that each one of us should absorb at its own pace. And it is fundamental to find the right pace. It is necessary to give time to time by increasing happiness, as well as individual and collective well-being.

As mentioned in Esporão's manifest (page 216), "Slow is smart. Slow is a skill. Slow is progress."

I wish you a pleasant reading.

EDITORIAL

É urgente abrandar.

A consciência desta necessidade acompanha-nos. No Esporão tentamos ir ao encontro do ritmo da Natureza. Para nós, devagar é melhor. À pressa não se vive bem. À pressa não se sente, não se está.

Questionamos por isso a obsessão da sociedade contemporânea em querer, geralmente, fazer tudo “à pressa” quando pelo contrário, abrandar traz-nos mais felicidade.

...

Esta nova edição da *Nativa* assenta numa diversidade de histórias e imagens inspiradoras que nos impelem a refletir, mas também a sentir e a agir melhor. Convida-nos a uma viagem entre o vagar, o saber e as vivências nos nossos territórios.

Ao que a Natureza nos pode ensinar, às memórias de um vinho de Lisboa ou aos produtos tradicionais da nossa gastronomia. Da multissecular produção do Vinho de Talha, ao Pão que nos liga à terra – ao essencial e à vida. Da arquitetura que carece de tempo para plenamente entender novos materiais construtivos, à urgência de não deixar morrer o conhecimento do “saber-fazer” artesanal. Às histórias, seja de quem muda de rumo ou de quem ilustra um rótulo, a quem cria uma cerveja ou “desenha” um vinho.

Se hoje assistimos a um certo aumento da padronização de hábitos e de paisagens, importa afirmar uma nova visão, promovendo iniciativas que informem e eduquem no respeito pela Natureza e pela cultura: um caminho mais seguro para compreender e favorecer a condição humana.

...

Esta *Nativa* surge assim, repleta de experiências e de emoções, predisposta para ser igualmente entendida ao ritmo de cada um de nós.

É fundamental encontrar o ritmo certo. É preciso “dar tempo ao tempo” fazendo crescer a felicidade e o bem-estar individual e colectivo.

Como se lê no manifesto do Esporão*, “devagar é um talento, e vai longe.”

Boa leitura.

Catarina Santos, Junho 2019
Directora de Marketing



Silêncio. Estamos no campo e a paisagem que nos rodeia é marcada pela planície alentejana. Lá ao fundo, um curso de água quebra a monotonia dos montes e vales e aqui, mais perto, as vinhas e o olival envolvem-nos na sua grandeza. O cheiro a rosmaninho e o ar quente pedem-nos para ficar. Há lebres pelo caminho, pássaros de mil e uma cores e, ao longe, ouvem-se os chocalhos das ovelhas.

Já esquecemos a cidade e o ruído. Estamos calmos e prontos para explorar cada recanto da Herdade do Esporão. Aqui, onde a natureza se estende por 702 hectares de vinha, olival, hortas e outras culturas em modo de produção biológica, vive-se o verdadeiro Alentejo – na paisagem, nas pessoas e nos dias, que parecem mais longos pela calma com que se vivem. É fácil entrar no ritmo.

***A WHOLE AND SLOW ALENTEJO** Silence. We are in the countryside and the landscape that surrounds us is marked by the Alentejo plain. In the background, a stream of water breaks the monotony of the mountains and valleys and here, closer, the vineyards and the olive grove wrap us within their greatness. The scent of rosemary and the warm air invite us to stay. There are hares along the way, birds of a thousand colors and, in the distance, the sheep bells can be heard.*

We have already forgotten the city and the noise. We feel calm and ready to explore every corner of Herdade do Esporão. Here, where nature stretches for 702 hectares of vineyards, olive groves, vegetable gardens and other crops in organic production mode, we experience the true Alentejo – through the landscape, the people and the days that seem longer, thanks to the calm with which we live them. We easily surrender ourselves to this pace.

O Alentejo com vagar. Pleno.



No enoturismo e na sua área circundante encontra-se tudo aquilo de que precisamos para que a nossa visita se prolongue: visitas guiadas, provas de vinhos, produtos exclusivos e lugares singulares, que fazem parte da história de cada produto que aqui nasce.

O silêncio acompanha-nos – agora dentro de portas – mais intenso e livre de qualquer som da natureza. Estamos na Cave de Barricas, a 30 metros de profundidade, e à nossa frente um corredor de barricas de carvalho americano e francês torna-nos mais pequenos. Escuro, frio e imponente, este é o lugar onde os vinhos, de mão dada com o tempo, descansam e, por fim, se encontram – no seu perfil e identidade.

Exactamente 30 metros acima e alguns passos atrás na história dos vinhos – o momento em que são vinificados – encontramos

In the wine tourism area and its surroundings we find everything we need to make our visit last: guided tours, wine tastings, exclusive products and unique places that are part of the history of each of the products that were born here.

Indoors, silence accompanies us, more intense now, since the sounds of nature remained outside. We are at the Wine Cellar, 30 meters underground, and in front of us is an aisle of American and French oak barrels that dwarves us. Dark, cold and imposing, this is the place where wines, hand in hand with time, rest and finally find their very own profile and identity.

Exactly 30 meters above and a few steps back in the winemaking process – the moment the wines are vinified – we find the Lagares¹ Winery. A space marked by history and progress, both mirrored in the marble winepresses, the big clay pots, the tulip shaped concrete tanks and the striking architecture.



a Adega dos Lagares. Um espaço marcado tanto pela história, como pelo progresso, que se espelham em lagares de mármore, talhas de barro, túlipas de betão e uma arquitetura que impressiona. Se olharmos em frente, o Lagar de Azeite destaca-se na paisagem. Um edifício mais industrial e desenhado para que seja descoberto de fora para dentro, é o lugar onde se criam os azeites Esporão.

É hora de pegar na bicicleta e viajar no tempo num passeio pelo Centro Histórico, onde se erguem três monumentos históricos – a Torre do Esporão, o Arco do Esporão e a Ermida de Nossa Senhora dos Remédios. Com tempo, é obrigatória uma passagem pelo Complexo Arqueológico dos Perdígões. Um lugar único e muito especial, onde a força do passado está bem presente.

If we look ahead, the Olive Oil Mill stands out in the landscape. A more industrial building, designed to be discovered from the outside to the inside, it is the place where Esporão's olive oils are created.

It is time to get on a bicycle and travel back in time on a tour of the Historical Center, where three historical monuments – the Esporão Tower, the Esporão Arch and the Hermitage of Our Lady of Remedies – are erected. If time allows it, it is mandatory to explore the Perdígões Archaeological Complex. A unique and very special place, where we can distinctly feel the strength of the past.

The restaurant completes this visit. Inside it, the large windows offer natural light and bring us closer to the outside landscape – it is almost as if we were part of a picture painted with vines and nature and this is also reflected in what we eat and drink. The seasonal products from local producers and from Esporão's own vege-



O restaurante da Herdade do Esporão é o espaço que completa a visita. Lá dentro, as janelas amplas oferecem luz natural e aproximam-nos da paisagem exterior – é quase como se fizessemos parte do quadro pintado a vinhas e natureza e isso reflecte-se também naquilo que comemos e bebemos. Os produtos sazonais, de produtores locais e da nossa horta, são protagonistas numa cozinha de *terroir* comandada pela criatividade e talento do *chef* Carlos Teixeira e pela sua equipa. A carta é desenhada a pensar na partilha, numa abordagem simples e verdadeira. Os vinhos, os azeites e a cerveja artesanal estão sempre presentes em cada momento.

Todos os dias podem ser vividos assim no Alentejo.

table garden are the protagonists in a terroir cuisine commanded by the creativity and talent of chef Carlos Teixeira and his team. The menu is designed to encourage sharing, in a simple and genuine approach. Wines, olive oils and craft beer are present in every moment, either as protagonists or as complements.

Every day can be lived like this in Alentejo.

¹*Olive oil mill, in English*




O curso do rio Douro desenha o caminho. Seguindo a sua margem direita e contornando as curvas apertadas das montanhas que o rodeiam, encontramos a Quinta dos Murças. Estamos isolados do mundo. Esmagados pela beleza da paisagem, respiramos fundo. À nossa volta, o verde intenso estende-se por 155 hectares que se desdobram em vinha, olival, mata mediterrânica, laranjeiras e amendoeiras em produção biológica.

Estamos num lugar histórico. A primeira vinha vertical do Douro foi plantada aqui, em 1947. A cerca de 262 metros de altitude, com as nuvens aos nossos pés, sentimos a força deste *terroir* espelhada na diversidade de solos e castas que o compõem. Esta diversidade replica-se por toda a quinta – são oito tipo de *terroirs* – e na sua história, que se revela em vários recantos. É o caso das ruínas, o melhor lugar para ver o pôr-do-sol. Sobre as

LIVING THE DOURO AS IF WE LIVED HERE *The course of the Douro river draws the way. Following its right bank and the tight curves of the mountains that surround it, we find the Quinta¹ dos Murças. We are isolated from the world. Overwhelmed by the beauty of the landscape, we take a deep breath. Around us, an intense green spreads out over 155 hectares, unfolded in vineyards, olive groves, Mediterranean woods and orange and almond trees in organic production mode.*

*We are in a historical place. The first vertical vineyard in the Douro was planted here, in 1947. At about 262 meters of altitude, with the clouds at our feet, we feel the power of this *terroir* mirrored in the diversity of soils and grape varieties that compose it. This diversity is replicated throughout the whole estate, where eight different types of *terroirs* can be found, as well as in its history, which reveals itself in numerous hidden corners – such as the ruins,*



Viver o Douro como quem lá vive

vinhas e o rio, o silêncio é intercalado pelo som da água a correr nas minas e riachos próximos. Os pássaros acompanham, enquanto o céu se pinta de tons quentes.

Continuando a descer alguns patamares neste vale, chegamos à zona central da quinta. Na adega e na cave desvendam-se alguns detalhes da vinificação dos vinhos aqui produzidos, enquanto se observa a rotina do dia-a-dia do enólogo e da sua equipa.

Do lado oposto à área de trabalho, atravessando um caminho de laranjeiras e outras árvores, encontramos o Enoturismo e a Casa de Murças. Construída no início do século XIX e recentemente renovada, é uma casa de quinta onde apetece estar. Um labirinto de paredes fechadas onde todos encontram o seu espaço. Os corredores forrados a detalhes de memórias antigas levam-nos sempre onde queremos chegar. Se nos perdermos entre

the best place to watch the sunset. Over the vineyards and the river, the silence is interspersed by the sound of running water coming from the nearby springs and streams. The birds join, as the sky fills with warm colors.

As we keep going down this valley, we arrive at the central area of the estate. At the wine cellar, we get to learn more about the vinification of the wines that are produced in this place, while observing the daily routine of the winemaker and his team.

On the opposite side of the work area, across an alley of orange and other trees, we find the Wine Tourism area and the main house. Built in the early 19th century and recently renovated, this is a manor house where we feel like spending time. A labyrinth of walls where everyone finds their space. Corridors lined with details of ancient memories always take us wherever we want to get to. If



quartos, cozinha, sala de jantar e sala de estar, podemos sempre encontrar a varanda debruçada sobre o rio Douro, que se encaixa na paisagem como se dela fizesse parte. É quase como uma metáfora para a descoberta da região: uma janela para abraçar o Douro. A verdade é que aqui é possível prolongarmos a nossa passagem, vivendo a quinta como quem cá vive.

Depois de uma noite bem dormida, o aconchegante pequeno-almoço é servido em família. A grande mesa enche-se de petiscos da região e, no copo, serve-se um sumo de laranja feito com laranjas da quinta. É hora de descer até ao piso inferior da casa, onde, na sala de provas, se descobrem os aromas e os sabores de cada vinho.

Está um dia quente – e quando no Douro o sol teima em impor-se, é preciso descansar. A piscina no jardim é a gota de água

we get lost amongst its rooms, kitchen, dining and living room, we can always find the balcony overlooking the Douro river, which fits the landscape as if it was part of it. It is almost like a metaphor for discovering the region: a window to embrace the Douro. The truth is that, here, we can prolong our visit and live the estate as those who inhabit it.

After a good night's sleep, a pleasant breakfast awaits us. The large table is filled with delicacies from the region and a sweet orange juice, made with oranges from the estate, is poured into our glasses. It is time to go down to the tasting room, where the aromas and flavors of each wine can be discovered.

The day is hot – and when the sun stubbornly imposes itself in the Douro, one must rest. The pool in the garden is the fresh drop of water we were longing for. It is at this point that we remember



fresca por que ansiávamos. É neste momento que recordamos: estamos isolados. Só se ouvem os sons da natureza e, à nossa frente, o rio corre sem pressa. As sombras começam a aparecer e o final de tarde convida a fazer um dos passeios de campo que a quinta oferece. Voltamos a ficar rendidos ao que nos rodeia. Além da paisagem, a biodiversidade é imensa e as muitas espécies que aqui habitam estão à vista de todos. Este lugar não nos fala apenas de vinho, mas descobri-lo é, de facto, conhecer os seus vinhos. A sua essência, a sua origem, a sua história.

É hora de partir, mas só nos apetece ficar. Estamos em paz e em equilíbrio com este lugar. Uma sensação de pertença invade-nos. A Quinta dos Murças já faz parte de nós e, por isso, havemos de voltar.

again that we are totally isolated. Only the sounds of nature can be heard and, in front of us, the river keeps running slowly. The first shadows appear and the late afternoon invites us to go for a walk within the estate. We surrender yet again to our surroundings. Besides the landscape, the biodiversity is thriving and the many species that live here are in full sight. This place is not only about its wines, but exploring it means undoubtedly learning more about them. About their essence, their origin and their history.

It is time to leave but we feel like staying. We feel in peace and in harmony with this place. A sense of belonging invades us. Quinta dos Murças is already part of us and, therefore, we will certainly return.

¹ Name given to the large estates in the north of Portugal.

JANTARES ESPORÃO COLHEITA

O Esporão Colheita levou-nos a visitar as nossas origens, a nossa história e a estarmos mais atentos aos detalhes. Um olhar que fortaleceu o caminho que há mais de dez anos percorremos.

Este importante e profundo trabalho de conhecimento daquilo que somos e daquilo que fazemos, trouxe-nos onde sempre quisemos estar – em total equilíbrio e harmonia com a natureza.

É um vinho produzido exclusivamente com uvas cultivadas na nossa casa-mãe, a Herdade do Esporão, seguindo práticas de agricultura biológica e que, por isso, expressa de forma directa os solos, as castas e o ano de colheita.

Em Julho de 2018 procurámos transportar a identidade do Esporão Colheita e recriar o ambiente e a envolvência do seu local de origem em dois lugares especiais. O Jardim Botânico do Porto e a Quinta das Pintoras, em Lisboa, foram os cenários escolhidos para a apresentação do Esporão Colheita Tinto 2016 e do Esporão Colheita Branco 2017.

ESPORÃO COLHEITA

DINNERS *The Esporão Colheita wines made us revisit our origins and our history and made us pay more attention to the details. A look back that has strengthened the path we have been following for more than ten years now. This important and deep work of knowing who we are and what we do has brought us where we have always wanted to be – in total balance and harmony with nature.*

These are wines produced exclusively with grapes grown in Herdade do Esporão, our main estate, following organic farming practices and therefore reflect its soils, grape varieties and vintage year.

In July 2018, we sought to transport the identity of the Esporão Colheita wines and recreate the environment and the surroundings of their place of origin in two special locations. The Botanical Gardens of Porto and Quinta das Pintoras, in Lisbon, were the chosen settings to launch Esporão Colheita Red 2016 and Esporão Colheita White 2017.

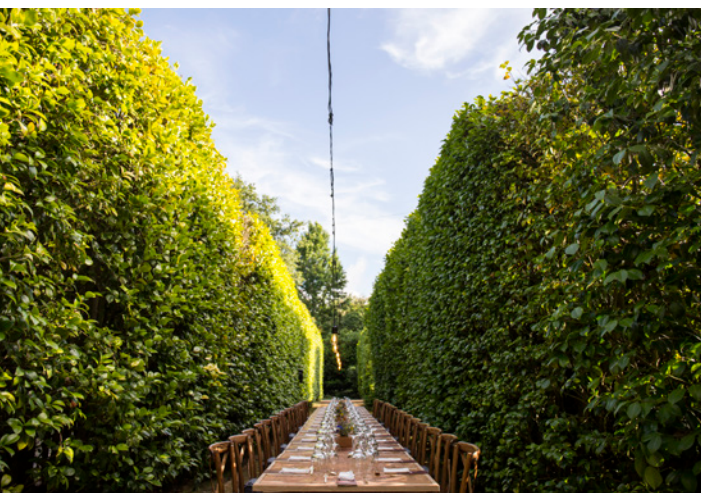


Ilustração página 18 *Illustration Page 18*

O artista Miguel Sotto Mayor representou a ligação directa do Esporão Colheita Tinto 2016 à Natureza. A sua origem e a expressividade da sua fruta reflectem-se a cada copo, assim como nos traços do ilustrador.

Miguel Sotto Mayor represented nature's direct link to the Esporão Colheita Red 2018 wine. Its origin and the expressiveness of its grapes are reflected in each glass, as well as in the lines of this illustrator.

Ilustração página 19 *Page Illustration*

É Verão, estamos a passear pelo campo e à nossa volta as flores pintam a paisagem. O ilustrador Miguel Sotto Mayor não poderia transportar-nos para melhor cenário, na companhia do Esporão Colheita Branco 2017.

It is summer, we are walking through the fields and around us the flowers paint the landscape. Illustrator Miguel Sotto Mayor could hardly transport us to a better scenery, in the company of Esporão Colheita White 2018.









INTELLIGÊNCIA CIVIL NATURAL

AS QUATRO PERGUNTAS FUNDAMENTAIS
PARA REGENERAR ECOSISTEMAS
NATURAL INTELLIGENCE: THE FOUR FUNDAMENTAL
QUESTIONS TO REGENERATE ECOSYSTEMS

Num célebre episódio da polémica série *Southpark*, a personagem Butters tornava-se no *Professor Chaos*, um vilão que queria dominar o mundo. Cada vez que imaginava um plano maléfico, o seu laçao lembrava-o: “Os Simpsons já fizeram isso.” (“*The Simpsons already did it.*”), o que deixava o vilão *wannabe* completamente transtornado. Talvez esta tenha sido a forma tragicómica de autocritica que Trey Park e os seus companheiros encontraram para expressar o quão difícil é inventar novas ideias para *shows* de animação. Afinal, parecia que as melhores já tinham sido testadas. Na vida real, da engenharia ao *design*, da agricultura à gestão, as coisas também são um pouco assim. Neste caso, os culpados não são os Simpsons, mas a própria natureza. ♦

Janine Benyus foi a bióloga que esteve na base da criação do conceito de *biomimética*, que sugere que olhemos para a natureza para dela retirarmos ideias e soluções que podem ser aplicadas aos nossos problemas. Benyus recorda-nos que a vida na Terra existe há 3,8 mil milhões de anos e que, durante todo este tempo, a quantidade e diversidade de problemas que esta vida enfrentou, assim como a multiplicidade de soluções que encontrou para prosperar, deve servir de inspiração para a forma como lidamos com os desafios globais e com os problemas que enfrentamos no quotidiano. Sejam eles a necessidade de um *design* mais eficiente para reduzir a turbulência nos meios de transporte, a selecção de microorganismos para degradar a poluição ou a procura de alternativas de embalagens para bebidas e alimentos – entre milhares de outros objectos e serviços que podem ser tornados mais sustentáveis. Por vezes, o que temos que fazer é tentar encontrar paralelismos com os problemas que queremos resolver. Isto consiste em perceber se o nosso problema já foi outrora um problema no mundo natural, se foram encontradas soluções para o mesmo por parte de espécies e ecossistemas e qual foi a evolução de tudo isto. Em síntese, à luz da biomimética existem quatro grandes questões que podemos colocar perante a nossa problemática:

Questão #1: Identificação Clara e Objectiva — — O problema já surgiu alguma vez ou múltiplas vezes no mundo natural?

Existem vários exemplos clássicos de como a natureza já tentou resolver – e efectivamente resolveu – problemas tão diversos como a criação de embalagens ultra-resistentes e biodegradáveis, a regulação da fertilidade dos solos ou a conservação de produtos perecíveis. Podemos pensar no problema das embalagens complexas através da forma como a natureza *embalou* a amêndoa ou a noz em várias camadas de materiais análogos e igualmente biodegradáveis, ao invés do que se faz com as

In a famous episode of Southpark, Butters becomes Professor Chaos, a villain who aims to dominate the world. Each time he would come up with a new evil plan, his assistant would remind him: "The Simpsons already did it." Which would left the aspiring villain greatly frustrated. Maybe this was the way of tragicomic self-criticism that Trey Park and his teammates found to express how difficult it is to come up with new ideas for animation shows. After all, it seemed the best ones had already been tested.

In real life, from engineering to design, from agriculture to management, things are also somehow like that. In this case, the culprits are not the Simpsons, but nature itself. Janine Benyus was the biologist who coined the concept of biomimetics, which suggests that we look at nature in order to withdraw ideas and solutions that can be applied to our problems. Benyus reminds us that life on Earth has existed for 3,8 billion years and that, throughout this period, the number and diversity of problems this life has faced, as well as the multiplicity of solutions it has found to thrive, should be a source of inspiration for how we deal with global challenges and for solving issues we face in everyday life. Such as the need for a more efficient design that reduces the turbulence of means of transport, the selection of microorganisms to degrade pollution or the search for alternatives to beverage and food packaging – among thousands of other objects and services that can be made in a more sustainable way.

Sometimes, all we have to do is trying to find similarities between nature and the problems we want to solve. This consists in realizing if our problem was once a problem in the natural world, if species or ecosystems managed to find solutions for it and in taking note of what the evolution of all this was. In summary, there are four major questions we can ask ourselves regarding our problem, in the light of biomimetics:

Question #1: Clear and Objective Identification — — Has the problem ever occurred in the natural world?

There are several classic examples of how nature has tried to solve – and actually solved – problems as diverse as the creation

multicamadas de reciclagem complicadíssima das embalagens *tetra pak*; podemos reparar na maneira elegante como os biofilmes de algas e microorganismos originam crostas incrivelmente férteis em solos pobres, o que aponta para formas alternativas de criação de fertilidade que passam ao lado do conceito de mobilização mecânica ou de correções químicas; o desafio da conservação de alimentos pode ser observado na estratégia aparentemente cruel das vespas caçadoras de aranhas, que colocam as suas presas em coma com recurso a toxinas injectáveis que mantêm a presa *fresca*, sem sinais de apodrecimento ou proliferações de bactérias ou fungos, de modo a permitir que as larvas destas mesmas vespas se possam alimentar de forma segura durante a sua fase de crescimento.

Questão #2: Existência de Múltiplos Precedentes — O mesmo tipo de solução foi testado de várias formas possíveis, tendo em conta fins similares?

Por vezes, a natureza arranja várias formas, frequentemente bastante diferentes, de resolver os mesmos problemas. Problemas como a criação de superestruturas com recurso a materiais baratos e abundantes, a preservação de água em ambientes de secura extrema ou a possibilidade de camuflagem foram já testados das mais diversas maneiras. Começemos por olhar para as superestruturas coloniais, a que chamaríamos *ciudades*, e que nos ensinam que a criação de simbioses entre organismos completamente distintos permite a criação de estruturas extremamente eficientes do ponto de vista energético e bioclimático. Exemplo disto são as termiteiras, onde os materiais usados são lama e fibras vegetais, ou os recifes de coral, que transformam o carbonato de cálcio dissolvido na água em estruturas calcárias, com um balanço positivo no sequestro de carbono e com baixíssimo uso de energia bioquímica. O desafio da preservação da água, por sua vez, foi resolvido através do enormíssimo número de formas de paredes celulares usadas por bactérias, fungos e plantas.

of ultra-resistant and biodegradable packaging, the regulation of soil fertility or the preservation of perishable products. We can think about the problem of complex packaging through the way nature has packed almonds and walnuts into several layers of similar and equally biodegradable materials, by comparison with the complicated multilayered system of the tetra pak packages we use. We can notice the elegant way biofilms of algae and microorganisms give rise to incredibly fertile crusts on originally poor soils, which points to alternative forms of fertility that differ from the concepts of mechanical mobilization or chemical corrections. The challenge of food preservation can be observed in the apparently cruel strategy of spiderhunter wasps that put their prey in coma using injectable toxins that keep them fresh, with no signs of rotting or proliferation of bacteria or fungi, which allows the larvae of these wasps to be fed safely during their growth phase.

Question #2: Existence of Multiple Precedents — Has the same type of solution been tested in a number of possible ways for similar purposes?

Sometimes, nature comes up with several, often quite different, ways of solving the same problems. Problems such as the creation of superstructures using cheap and abundant materials, the preservation of water in environments of extreme dryness or the possibility of subtle camouflage, have already been tested in several ways. Let us start by looking at the colonial superstructures, which we would call cities, which teach us that the creation of symbioses between completely different organisms allows the creation of extremely efficient structures from an energetic and bioclimatic point of view. An example of this are termite nests, built with mud and vegetable fibers, or coral reefs, which convert calcium carbonate dissolved in water into calcareous structures, with a positive carbon sequestration balance and with very low usage of biochemical energy. The challenge of water preservation, in turn, was solved through the vast number of cell wall forms used by bacteria, fungi and plants. Finally, camouflage can be much better understood if one realizes how the chromatophores of octopuses and squid work. These are no more than decentralized and

Por último, a dissimulação ou camuflagem pode ser muito melhor entendida se percebermos como funcionam os cromatóforos dos polvos e lulas, que não são mais do que células descentralizadas e auto-reguladas que permitem a estes animais fundirem-se com o seu meio de forma praticamente instantânea e com baixíssimo uso de impulsos de informação por parte do sistema nervoso central.

Questão #3: Reprodutibilidade e Elasticidade — — Uma determinada solução pode ser repetida indefinidamente, mesmo que ligeiramente adaptada, para uma maior amplitude de variações?

Alguns dos pequenos desafios do quotidiano tiveram como resolução estratégias naturais que, por aparentemente parecerem tão banais, quase passavam despercebidas, como a capacidade de unir de forma temporária dois materiais completamente distintos, de mover um objecto mais rapidamente através de um fluido ou de criar superfícies anti-aderentes. No caso da união de dois materiais distintos, a história com maior sucesso será eventualmente a do velcro — uma criação simples e inteligente, copiada da forma como as sementes de algumas plantas evoluíram para passarem a projectar ganchos curvos desde a sua superfície, que lhes permitem ligarem-se sem qualquer dispêndio de energia aos pelos e penas do animais que delas se aproximem. No que diz respeito à velocidade de deslocação em meios fluidos, nada como o exemplo do comboio de alta velocidade do Japão, no qual a forma da locomotiva foi adaptada do *design* do bico do guarda-rios — uma pequena e leve ave que consegue mergulhar a alta velocidade para capturar peixes, emergindo virtualmente seca e com pouco esforço do meio fluido da água do rio. Por último, superfícies anti-aderentes podem ser observadas em milhões de formas marinhas, como as escamas dos peixes ou a superfície denticulada dos tubarões — ambas minimizam a fixação de bactérias e parasitas, mantendo, em simultâneo, a possibilidade de uma gama alargada de movimentos fundamentais para a sobrevivência destes animais.

self-regulated cells which allow these animals to fuse in their surrounding almost instantaneously and with very low usage of nervous impulses.

Question #3: Reproducibility and Elasticity — — Can a given solution be repeated indefinitely, even if slightly adapted, for a greater range of variations?

Some of the small challenges of everyday life have had such simple resolutions that these may run the risk of looking trivial.

A few examples of this are the ability to temporarily attach two completely different materials, to move an object faster through a fluid or to create non-stick surfaces.

In the case of the union of two different materials, the most successful example is probably that of Velcro — a simple and intelligent creation, copied from the way the seeds of some plants evolved to project curved hooks from their surface that allow them to attach themselves to the hairs and feathers of animals without spending any energy.

As for the speed of travel in fluid media, the source of inspiration for the design of Japan's high speed train locomotive was the shape of the runner's beak — a small, lightweight bird that can dive at high speed to capture fish, only to emerge from the water with little effort and virtually dry.

Finally, non-stick surfaces can be observed in millions of marine forms, such as fish scales or sharks' denticulated surface — both minimize the attachment of bacteria and parasites, while still allowing for a wide range of movements which are vital for the survival of these animals.

Question #4: Evolution, Divergence, Disruption — — Can the form or function of a particular natural solution be optimized/adapted by technology?

Honeycombs' hexagonal shape proved to be the most efficient way to optimize storage space while maintaining a simple and stable structure. This fact has allowed us to explore various derivations of this design model, whether in modular architecture, in the design of new molecules for medical purposes or in the design of nano-sensors which will allow us to get precious information in real time regarding the way a crop is evolving. On the other hand, the shape and the way pomegranate seeds are organized are at the core of innovation in the field of lithium batteries, as well as other materials that promise to revolutionize electrical mobility and reduce our dependence on fossil fuels. Another example worth mentioning is the study of the way genetic

Questão #4: Evolução, Divergência, Disrupção — — Pode a forma ou função de uma determinada solução natural ser aperfeiçoada / adaptada pela tecnologia?

A forma hexagonal dos favos de mel provou ser a maneira mais eficiente de otimizar espaço de armazenamento através de uma estrutura simples e estável. Este facto veio permitir que hoje em dia se explorem diversas derivações deste modelo de *design*, quer na arquitectura de módulos espaciais, quer no *design* de novas moléculas para fins médicos ou de nano-sensores que nos permitirão ter preciosas informações em tempo real sobre a forma como uma cultura agrícola está a evoluir. Por outro lado, o formato e o modo de *arrumação* dos caroços de romã está na base da inovação ao nível dos núcleos de baterias de lítio, bem como de outros materiais que prometem revolucionar a mobilidade eléctrica e diminuir a nossa dependência dos combustíveis fósseis. Outro exemplo que vale a pena salientar prende-se com o estudo aprofundado do funcionamento dos algoritmos genéticos que estão na base da nossa própria existência, diversidade e sucesso evolutivo, que tem vindo a permitir o desenvolvimento da inteligência artificial e das enormes potencialidades daí decorrentes.

No caso do Esporão, trata-se de uma empresa que se compromete “a fazer os melhores produtos que a natureza proporciona, de modo responsável e inspirador”. No que diz respeito ao que “a natureza proporciona”, temos à nossa disposição 3,8 mil milhões de anos de inovações decorrentes de muita tentativa e erro espelhadas na multiplicidade de organismos e ecossistemas que nos rodeiam. Parte da nossa responsabilidade estará na criação de maiores capacidades de desenvolvimento de modelos de negócio regenerativos, ou seja, susceptíveis de criar valor sem que isso implique mais degradação ecológica. E a inspiração? Vivemos num mundo onde muito já terá sido criado, destruído, recriado, redesenhado, reinventado e refeito. Vivemos num mundo em que as regras fundamentais do *design* são as da economia circular, do restauro ecológico, dos ecossistemas auto-regulados e da biodiversidade de soluções de sobrevivência. E basta não estar completamente ausente da realidade para poder beber desta inspiração todos os dias.

algorithms work. These are at the basis of our own existence, diversity and evolutionary success and its study has allowed the development of artificial intelligence and the enormous potentialities that flow from it.

Esporão is a company that is committed to "producing the best products that nature provides, in a responsible and inspiring way". As for what "nature provides", we have at our disposal 3,8 billion years of innovation, stemming from a lot of trial and error, mirrored in the multiplicity of organisms and ecosystems that surround us. Part of our responsibility will be to create a greater ability to develop regenerative business models, that is, to create value without implying further ecological degradation. The inspiration source for this? We live in a world where much has already been created, destroyed, recreated, redesigned, reinvented and redone. We live in a world where the fundamental rules of design are those of circular economy, ecological restoration, self-regulated ecosystems and biodiverse survival solutions. And as long as we are not completely oblivious to this reality, the inspiration source will be permanently available.

Nuno Oliveira, biólogo, especializado em ecologia e sustentabilidade. Coordena a área de Gestão de Ecossistemas do Esporão e os projectos de investigação relacionados com o tema dos bioindicadores. É também investigador académico nos temas da biodiversidade funcional e dos serviços dos ecossistemas.

Nuno Oliveira is a biologist specialized in ecology and sustainability. He is Esporão's Ecosystem Manager and he also coordinates the research work on bioindicators. He is an academic researcher as well, on issues related to functional biodiversity and ecosystem services.

Garrafas com História



TEXTO TEXT
LEOPOLDO CALHAU
COZINHEIRO
E TABERNEIRO COOKER
AND TAVERN OWNER
VIVIANA MARTINS
COPYWRITER ESPORÃO



FOTOGRAFIAS PHOTOGRAPHY AFONSO SOUSA ESPORÃO

Começamos por recordar o dia em que desafiei o meu amigo Marco a ir beber um copo ao fim do dia. Como estávamos na zona, a Garrafeira de Campo de Ourique foi o local escolhido. Ao balcão, com vista privilegiada para a vasta e rica colecção de vinhos do Sr. Santos, observámos todo o portefólio que tínhamos à nossa frente antes de pedirmos alguma coisa. De repente, os meus olhos fixaram-se numa garrafa que se destacou de todas as outras – por ter um rótulo diferente, simples e com uma imagem de um tractor. Chamou-me a atenção também pelo seu nome, o mesmo que o do meu filho, e pelo facto de ter a data de colheita rasurada. Era um *Casal Figueira António 2012*. Fiz o meu pedido com urgência de descobrir o que escondia lá dentro, mas por algum motivo não abri logo a garrafa. ♦





Pedi para levá-la para casa e guardei-a religiosamente numa cave de vinhos. Até hoje. Naquele momento, aquela garrafa já era especial, mas mal sabia eu a importância que viria a ter na minha vida. Na minha cabeça crescia a curiosidade de saber mais sobre aquele vinho, o lugar de onde provinha e quem o produzia. Procurei outras garrafas iguais e provei colheitas de outros anos, enquanto aquela garrafa permaneceu sempre ali – fechada. Estava prestes a abrir o restaurante *O Sociedade*, na Parede, e a seleccionar os vinhos que lá queria ter quando, finalmente, fui até à Vermelha, na Serra de Montejunto, com o meu amigo Marco, conhecer a produtora – a Marta.

A Marta é uma pessoa especial. Sei-o hoje, mas senti-o quando descobri aquela garrafa. Aceitou receber-me na adega porque, e cito-a: “Fui pesquisar-te ao *Facebook* e percebi que estavas ligado às artes”. Passei lá o dia e, se a conversa prometia ser trivial, acabou por ser profunda e surpreendente. Descobrimos que tínhamos nascido na mesma maternidade, que os nossos pais tinham sido colegas de curso e que ambos tínhamos dois filhos. Coincidências. Nunca nos tínhamos cruzado antes, mas as nossas vidas tinham corrido lado a lado muitas vezes. E, mais do que isso, descobrimos que ambos fazemos tudo por paixão. E só por paixão. E foi isso o que mais nos uniu. Fiquei a conhecer a história do projecto desde o seu início. A história do António, que me emocionou muito. O António era o marido da Marta e a alma por detrás do projecto. A sua família estava ligada ao vinho a granel e, por isso, cresceu no mundo do vinho. Foi já nos anos 80 que percebeu que o seu futuro teria inevitavelmente que passar também pela enologia e que foi estudar para Montpellier, em França. Quando regressou, trouxe consigo novas ideias e inspirações. Foi uma época de muito trabalho e resiliência, durante a qual teve que convencer a sua família de que o caminho que iniciava era o certo. É nesta altura que conhece a Marta, que viria a ser a sua companheira de vida. Começam por comprar algumas vinhas pequenas e, a certo ponto, percebem que têm em mãos algo com valor e interessante – nasce, assim, a marca *Casal Figueira*. Mas a vida prega-nos partidas quando menos esperamos e, em 2009, o António não resiste a um ataque cardíaco. Enquanto voltava a colocar-se de pé, a Marta ficou responsável pelo projecto e é assim que surge o vinho protagonista desta história – o *António*.

Um vinho que todos os anos é diferente, reflectindo o seu ano de colheita. Um vinho muito especial, que respeita o seu perfil e identidade através da utilização de uma casta característica da região – a Vital. Fiquei também a saber o porquê de o ano de colheita estar rasurado na minha garrafa: com pressa para lançar as primeiras garrafas da colheita desse ano, a Marta utilizou os rótulos antigos, riscando apenas a data e escrevendo à mão *2012* sobre *2011* – uma atitude que representa muito bem a sua personalidade e espírito livre. Como amigos e frequentadores que eram da Garrafeira de Campo de Ourique, foi natural que as primeiras garrafas tivessem ido lá parar.

Regressei muitas vezes à Vermelha e ainda este ano passei lá o meu aniversário. O ritual cumpre-se sempre. A Marta leva-me à *Taberna Lusitana* para comermos as moelas e amêijoas do Quim e abrimos umas garrafas. Tornámo-nos amigos, grandes amigos, e é fácil perceber que aquela garrafa tenha ganho ainda mais valor para mim. Passou a ter uma história que ainda está em construção. A cada reencontro, acrescento-lhe uma memória. Uma memória feliz. E sonho com o dia em que finalmente a vou abrir, na companhia dos meus filhos. Talvez seja este o primeiro vinho que o meu filho António irá provar. Ou talvez não. Mas a verdade é que sou dado a simbolismos e esta história está carregada de sinais impossíveis de deixar escapar.



ERMELHO

1966



BOTTLES WITH A HISTORY *I shall begin by recalling that evening I invited my friend Marco for a drink. Since we were nearby, we decided to go to Garrafeira Campo de Ourique. While seated at the counter admiring Mr. Santos' vast and rich collection of wines, we carefully examined all the options at our disposal before ordering anything. Suddenly, my eyes spotted a bottle that stood out from all the others – it had an unusual label, simple and featuring an image of a tractor. Its name also called my attention, since it was the same as my son's. Moreover, its vintage year was erased. It was a Casal Figueira António 2012. I placed my order, moved by a sense of urgency to find out what was hidden inside, but for some reason I did not open the bottle immediately.*

I took it home with me and stored it carefully in a wine cellar. And there it still remains. At that moment, that bottle was already special, but little did I know the important role it would play in my life. In my mind, a curiosity was growing to know more about that wine, the place where it came from and who had produced it.

I searched for other similar bottles out there and sampled other vintage years, while that one remained always in the same place – closed. I was about to open O Sociedade restaurant, in Parede, and was selecting the wines I wanted to have on the menu, when I finally went to Vermelha, in Serra de Montejunto, with my friend Marco, to meet Casal Figueira António's producer – Marta.

Marta is a special person. I know it today, but I also felt it when I discovered that bottle. She met me at the wine cellar because, and I'm quoting her: "I had a look at your Facebook profile and realized you were connected to the arts." I spent the entire day there and, although I was somehow expecting just a trivial chat, it turned out to be a rather meaningful and surprising conversation. We found out that we had both been born in the same birthing center, that our parents had been classmates and that we both had two children. Coincidences. Our paths had never crossed before, but our lives had ran side by side several times. And, above anything else, we realized that passion was what drove us both to do everything we did. Passion and nothing else. And that was what united us the most.

I got to learn everything about the project from its beginning. Including António's story, which moved me immensely. António was Marta's husband and the soul of the project. His family owned a bulk wine business and so he was brought up within the wine world. In the 80's he realized his future would inevitably be linked to winemaking as well, so he went to Montpellier, in France, to study oenology. Upon his return, he brought with him new ideas and inspirations. It was a time of hard work and resilience, during which he had to convince his family that the path he was following was the right one. It was at that point that he met Marta, who would become his life partner.

They started by buying a few small vineyards and, at a certain point, they realized they owned something that was actually valuable and interesting, and thus the Casal Figueira brand was born.

But life tricks us when we least expect it and, in 2009, António suffered a fatal heart attack. While still dealing with her loss, Marta took the reins of the project and brought to life the wine that is the protagonist of this story – António.

A wine that is different every year, thus reflecting its vintage year. It is a very special wine that respects its profile and its identity through the usage of a native grape variety called vital.

I also got to know the reason why the wine's vintage year was erased on my bottle. In a hurry to launch the first bottles of that year's harvest, Marta had used the old labels, scratching just the date and writing by hand 2012 over 2011 – an attitude that greatly reflects her personality and free spirit. Since they were friends and regular customers of Garrafeira de Campo de Ourique, it was only natural that the first bottles should end up there.

I have often returned to Vermelha and I have even spent my birthday there this year. The ritual is always the same. Marta takes me to Taberna Lusitana, where we eat Quim's gizzards and clams and we open a few bottles. We became friends, very close friends, and it is easy to guess that that bottle became even more valuable to me. It contains a story that is still under construction. After each reunion, I add yet a new memory to it. A happy one. And I dream about the day when I will finally open it with my children. Maybe this will be the first wine my son António will try. Or maybe not. But I always pay attention to the symbolic dimension of things and this story seems to be loaded with signs which are impossible to ignore.

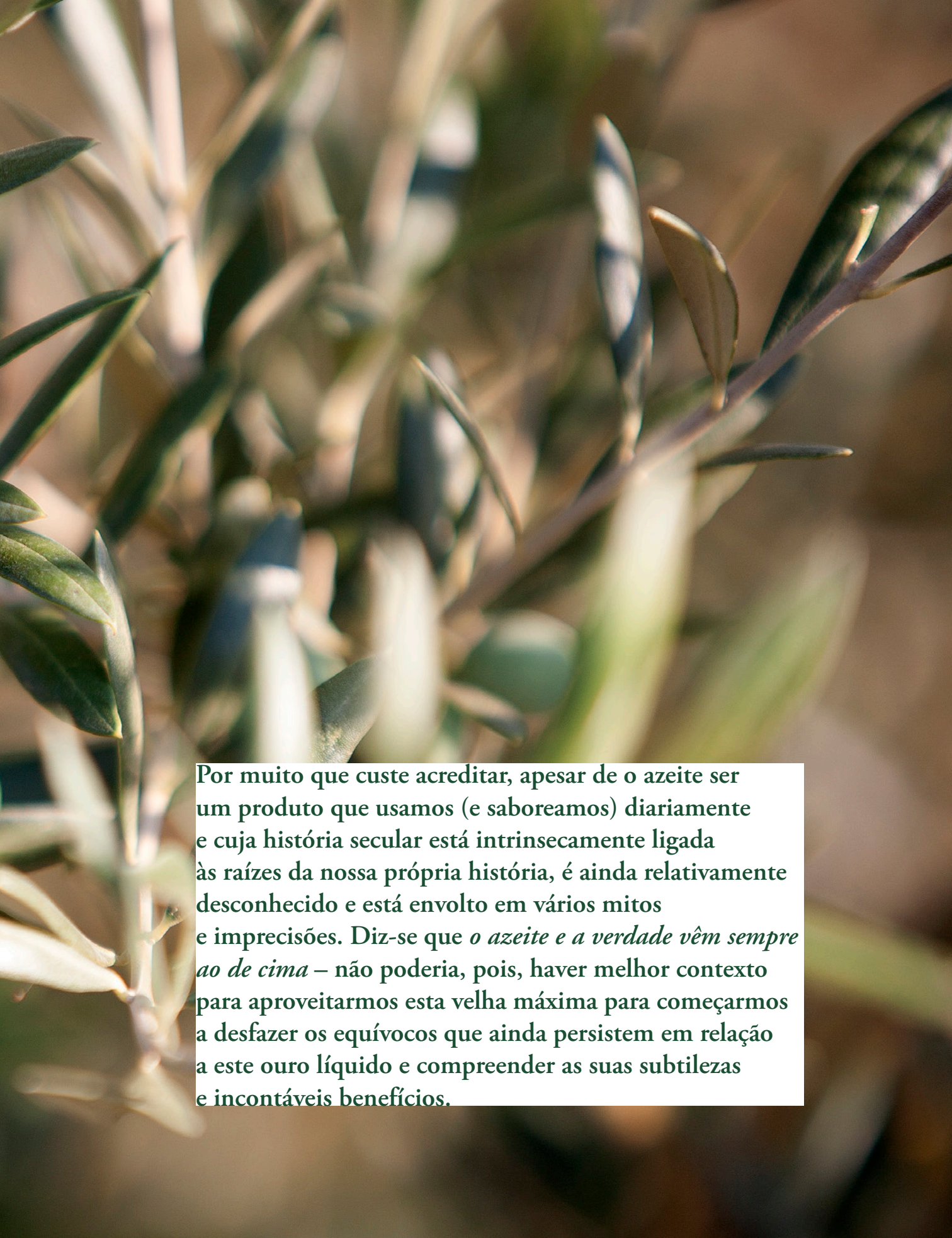
Leopoldo Calhau, nascido e criado em Lisboa, arquitecto de formação, aos 35 anos decidiu dedicar-se a uma paixão que tinha desde criança – a cozinha. Estudou na Escola de Hotelaria do Estoril, passou por vários restaurantes e depois de ter estagiado no Belcanto abriu o seu primeiro restaurante, O Sociedade, na Parede. Nos últimos anos esteve ao comando do restaurante do Teatro D. Maria II e agora prepara-se para trazer o seu Alentejo até Lisboa. Apesar da capital ser o seu código-postal, foi em Vila Alva, Alentejo – a terra do seu pai – que aprendeu que a gastronomia é algo maior, que junta as pessoas. A Taberna do Calhau é a sua nova casa e o espaço que reflecte toda a sua história.

Leopoldo Calhau is an architect born and raised in Lisbon. At age 35, he decided to pursue a passion he had since he was a child – cooking. He studied at the Estoril Higher Institute for Tourism and Hotel Studies, he worked on several restaurants and after an internship at the Belcanto restaurant he opened his first restaurant, O Sociedade, in Parede. In recent years he was in charge of the restaurant of the D. Maria II Theater and is now getting ready to bring the Alentejo region to Lisbon. Although he is based in the capital, it was in Vila Alva, in Alentejo – his father's hometown – that he learned that gastronomy is something greater, that brings people together. Taberna do Calhau is his new home and the space that reflects his entire history.

A close-up photograph of an olive branch with several green olives. The background is softly blurred, showing more of the branch and leaves. The lighting is natural, highlighting the texture of the leaves and the smooth surface of the olives.

**A VERDADE
DO AZEITE**

**THE TRUTH
ABOUT
OLIVE OIL**



Por muito que custe acreditar, apesar de o azeite ser um produto que usamos (e saboreamos) diariamente e cuja história secular está intrinsecamente ligada às raízes da nossa própria história, é ainda relativamente desconhecido e está envolto em vários mitos e imprecisões. Diz-se que *o azeite e a verdade vêm sempre ao de cima* – não poderia, pois, haver melhor contexto para aproveitarmos esta velha máxima para começarmos a desfazer os equívocos que ainda persistem em relação a este ouro líquido e compreender as suas subtilezas e incontáveis benefícios.

ACIDEZ

É muito comum ouvirmos dizer que o melhor azeite é aquele que tem menor acidez. Será mesmo verdade? Segundo a oleóloga Ana Carrilho, a acidez não se reflecte no sabor. Na realidade, esta é uma característica química apenas identificável em análises laboratoriais, já que a acidez corresponde à percentagem de ácido oleico livre que existe no azeite e que não é possível detectar em provas com base no sabor, na cor, etc. Existem três categorias de azeite definidas: um azeite com a percentagem de ácido oleico igual ou inferior a 0,8% é um azeite *virgem extra*; quando este valor é igual ou inferior a 2%, trata-se de um azeite *virgem*; por último, existe ainda azeite refinado enriquecido com azeite *virgem* e com um grau de acidez até 1% e que normalmente é denominado apenas como *azeite*. Assim, contrariamente

que existe sobre o de acidez por si só não dita a qualidade de um azeite.

COR

Por incrível que pareça, o mesmo pode ser dito em relação à sua cor. De facto, não é por apresentar um tom mais dourado que o azeite é melhor. Tal apenas significa que foi feito a partir de azeitonas mais maduras. Da mesma forma, um azeite com um tom esverdeado significa que foi produzido com recurso a azeitonas mais verdes. São, portanto, os pigmentos presentes na azeitona no momento da apanha que ditam o tom do azeite dela extraído. Para mitigar esta crença de que a cor do azeite está relacionada com o seu nível de qualidade, as provas são tipicamente realizadas em copos azul-cobalto. Este é também um dos motivos pelos quais as garrafas são normalmente opacas – para que a cor do produto não influencie a escolha do consumidor.

à ideia generalizada
tema, o nível

TEMPO

Uma garrafa opaca é, ainda, a melhor forma de proteger o azeite, já que quando este é exposto à luz (bem como ao ar ou ao calor) tende a oxidar, correndo ainda um risco bastante elevado de se tornar rançoso. É importante ter presente que estamos a falar de uma gordura – como tal, o seu processo de deterioração inicia-se no exacto momento em que ocorre a extracção a partir da azeitona. Neste sentido, ditam as boas práticas que o acondicionamento seja feito em garrafa fechada, que deve ser conservada ao abrigo de temperaturas altas e da luz por um prazo máximo de 18 a 24 meses.

CALOR

Outra "verdade" ouvida com frequência é que o azeite só é saudável quando consumido cru. No entanto, a realidade é que no caso dos óleos monoinsaturados, nos quais o azeite se enquadra, a temperatura necessária para se iniciar o processo de degradação é superior à temperatura de fritura (que se situa por volta dos 180°C). No caso específico do azeite, a degradação começa quando a temperatura atinge os 210°C. Contudo, na hora de cozinhar convém saber que há particularidades que fazem com que determinadas categorias de azeite funcionem melhor com certos pratos ou tipos de confecção. Um bom exemplo disto é um bom azeite virgem extra, com sabor e cheiro a azeitona e sem qualquer defeito organoléptico, que será sempre mais indicado para ser consumido cru, de forma a potenciar todo o seu sabor e intensidade.

UTILIZAÇÃO

Na gastronomia portuguesa, tal como na mediterrânica em geral, o azeite tem um papel central e não é, de todo, possível ficar-lhe indiferente. Ainda assim, talvez por o encarmos como um dado adquirido, subsiste um grande desconhecimento sobre os diferentes tipos de azeite e as subtilezas no seu sabor e, em última análise, escapa-nos a melhor forma de o conjugar com os diversos pratos e ingredientes. Assim, o mais importante é ter presente que, à semelhança da selecção criteriosa que fazemos de um vinho para acompanhar uma determinada iguaria, devemos estar conscientes de que o tipo de azeite utilizado na confecção ou tempero vai ter um claro impacto no resultado final do prato. E é importante não esquecer que isto se aplica tanto no caso dos salgados, como no infindável universo dos doces.

Tratando-se este de um mundo tão rico e vasto, é recomendável que sejam dados pequenos passos de cada vez para consolidar conhecimentos para que, a pouco e pouco, se vá aprendendo a dominar este ingrediente mágico. Importa esclarecer que existem azeites monovarietais (provenientes de uma só variedade de azeitonas) e azeites de lote (que resultam do *blend* de diferentes variedades). Neste sentido, será aconselhável começar pelos primeiros, para se treinar o palato.

No entanto, vale a pena arriscar. Pode, por exemplo, cruzar-se o intenso sabor de uma mousse de chocolate amargo com o toque suave e doce de um azeite virgem extra. Ou revolucionar-se a simplicidade de uma salada com um azeite levemente picante, de modo a potenciar os restantes sabores. Mas não há que ter ilusões, porque esta é uma viagem longa e repleta de novas e intensas

experiências. Para aguçar o apetite, basta mencionar que as sensações gustativas de um azeite podem oscilar entre o amargo, o doce, o picante e o adstringente. Já no que diz respeito às sensações olfactivas, as notas podem ser tão diversas (e até inesperadas) como casca de amêndoa, nozes, alfavaca, chá verde, tomate, banana, menta, eucalipto, canela ou até mesmo cacau.

Esta será, certamente, uma viagem cheia de descobertas e revelações que, à semelhança do que acontece com o vinho, a cada nova colheita proporcionará novas experiências sensoriais e um conjunto de memórias inigualáveis.

VARIETADES DE AZEITONA MAIS REPRESENTATIVAS

GALEGA

É a variedade mais difundida em Portugal e também a mais antiga. Apresenta tendência para produções irregulares e, apesar de ter produtividade elevada, tem baixo rendimento. Deve ser apanhada verde para se obter um azeite de qualidade, que normalmente é suave e doce, com um ligeiro toque frutado e notas de maçã e frutos secos. É pouco amargo e pouco picante.

COBRANÇOSA

Variedade originária de Trás-os-Montes mas bastante difundida em todo o país. A sua produtividade é média e estável. O seu azeite é frutado, predominantemente com aromas herbáceos, como relva acabada de cortar, sendo ligeiramente amargo mas picante. Tem tido uma procura crescente para utilização em conserva.

CORDOVIL

Variedade da região de Serpa, bastante produtiva mas pouco regular. O seu azeite é frutado e intenso, com grande predominância de aromas herbáceos, nomeadamente folha de oliveira. É uma variedade que pode ser usada também como azeitona de mesa.

As hard as it may be to believe, although olive oil is a product we use (and taste) on a daily basis and whose history is intimately linked to the roots of our own history, it is still a very unknown product, wrapped in several myths and inaccuracies. It is said that olive oil is like the truth and always comes to the surface – there could hardly be a better context, thus, to take these wise words to begin clarifying the misunderstandings that still persist when it comes to this liquid gold and to better understand its subtleties and countless benefits.

ACIDITY

It is very common to hear that the best olive oil is the one with the lowest acidity. But is this really true? According to the oleologist Ana Carrilho, the acidity level is not reflected in the flavor. In fact, this is a chemical characteristic only detectable in laboratory analysis, since the acidity corresponds to the percentage of free oleic acid that exists in the olive oil, which is something that is not possible to detect in tests based on flavor, color, etc. There are three categories of olive oil: an olive oil with a percentage of oleic acid equal to or less than 0,8% is an extra virgin olive oil; when this value is equal to or less than 2%, we are talking about a virgin olive oil; finally, there is also refined olive oil enriched with virgin olive oil and with a degree of acidity of up to 1%, which is usually referred to simply as olive oil. Thus, contrarily to the general idea that prevails on the subject, the level of acidity alone does not dictate the quality of an olive oil.

COLOR

The same can be said about its color. In fact, an olive oil which presents a golden tone is not necessarily a better one. It just means it was made from riper olives. Likewise, olive oil that has a greenish color was produced using greener olives. It is, therefore, the pigments present in the olives at the time of harvesting that dictate the color of the olive oil extracted from them. To mitigate this belief that the color of an olive oil is related to its quality, tastings are typically carried out in cobalt blue glasses. This is also one of the reasons why bottles are usually opaque – whether or not consumers see the color of the product should not influence their choice.

TIME

An opaque bottle is also the best way to protect an olive oil, since when it is exposed to light (as well as to air or heat) it tends to oxidize and it runs a much higher risk of becoming sour. It is important to bear in mind that we are talking about a fat and, as such, its deterioration process begins at the exact moment when the

extraction takes place from the olive. In this sense, good practices dictate that the packaging should be done in a closed bottle, stored away from high temperatures and light for a maximum period of 18 to 24 months.

HEAT

Another "truth" often heard is that olive oil is only healthy when consumed raw. However, the reality is that in the case of mono-unsaturated oils, in which olive oil is included, the temperature at which the degradation process begins is higher than the frying temperature (around 180°C). In the specific case of olive oil, the degradation begins when the temperature reaches 210°C. However, when cooking, it is important to know that there are specificities that make some olive oils work better with certain dishes or cooking techniques. An example of this is a good extra virgin olive oil, with a healthy olive flavor and aroma and without any organoleptic issues, which will always be more suitable to be consumed raw, so its flavor and intensity can be enhanced.

USAGE

In Portuguese cuisine, as in the Mediterranean in general, olive oil plays a central role and it is impossible to ignore it. Still, perhaps because we take it for granted, there is a great lack of knowledge about the different types of olive oil and the subtleties in their flavor, and, ultimately, the best way of combining them with the various dishes, ingredients, etc. The most important thing to keep in mind is that, similarly to the careful selection we make when choosing a wine to pair with a particular delicacy, we must be aware that the type of olive oil used for cooking or seasoning will have a clear impact on the resulting dish. And it is important to remember that this applies both to salty foods and to the large universe of sweets.

Since this is such a rich and vast world, it is recommended to take small steps in order to consolidate knowledge so that, little by little, one learns to master this magic ingredient. It is important to clarify that there are monovarietal olive oils (from a single variety of olives), as well as olive oils that result from the blend of different olive varieties. In order to train the palate, it is advisable to start with the former ones.

That said, it is worth risking. The intense taste of a bitter chocolate mousse can, for instance, be mixed with the soft and sweet touch of an extra virgin olive oil. Or the simplicity of a salad can be revolutionized by a slightly spicy olive oil, which will potentiate the other flavors. But one should be well aware that this is a long journey, full of new and intense experiences. To whet the appetite, let us just say that the taste sensations of an olive oil can oscillate between bitter, sweet, spicy and the astringent. As far as olfactory sensations are concerned, the notes can be as diverse (and even unexpected) as

almond shell, walnut, lavender, green tea, tomato, banana, mint, eucalyptus, cinnamon or even cocoa.

The journey will certainly be full of discoveries and revelations that, like wine, with each new harvest will bring new sensory experiences and a set of unparalleled memories.

MOST REPRESENTATIVE OLIVE VARIETIES

GALEGA

It is the most widespread variety in Portugal and is also the oldest one. Its production tends to be irregular and, despite having high productivity, its yield is low. It should be harvested while still green, in order to originate a quality olive oil, which is usually smooth and sweet, with a slight fruity touch and notes of apple and nuts. It is not very bitter nor spicy.

COBRANÇOSA

A variety originating from Trás-os-Montes but that can be found throughout the country. It has an average and stable productivity level. Its olive oil is predominantly fruity with herbaceous aromas, like freshly cut turf, and is slightly bitter and spicy. There has been a growing demand for this variety, specially for canned olive oil.

CORDOVIL

A variety from the region of Serpa which is very productive but not very regular. Its olive oil is fruity and intense, with a predominance of herbaceous aromas, especially olive tree leaf. Olives from this variety are also table olives.

TEXTO *TEXT* VIVIANA MARTINS
COPYWRITER ESPORÃO

FOTOGRAFIAS *PHOTOGRAPHY*
AFONSO SOUSA ESPORÃO

#esporaoeacpagdp #istoéesporão #thisisesporao

E&ACPA GDP

ESPORÃO E A COMIDA PORTUGUESA A GOSTAR DELA PRÓPRIA
(PORTUGUESE GASTRONOMY LIKING ITSELF)

INGREDIENTES & RECEITAS (POUCO) CLÁSSICAS PARA FAZER EM CASA

**INGREDIENTS & (NOT
EXACTLY) CLASSIC
RECIPES TO COOK
AT HOME**

*For the last three years, the project *Esporão & A Comida Portuguesa A Gostar Dela Própria* have traveled through Portugal to collect oral testimonies about the best of the country's gastronomy. Accompanied by several chefs, we traveled to their hometowns and tried their local favorite dishes. Through every visit and every recipe, we discovered a new ingredient. Ingredients we knew little about and that turned out to be true surprises – both at the table and regarding their stories. Here we share three of the many ingredients that were the protagonists of this inspiring journey.*

Durante os últimos três anos, o projecto *Esporão & A Comida Portuguesa A Gostar Dela Própria* andou por Portugal a recolher testemunhos orais do melhor da nossa gastronomia. Na companhia de vários *chefs*, viajámos até às suas origens e provámos os pratos que marcaram as suas vidas. A cada visita e em cada receita descobrimos um novo ingrediente. Ingredientes que pouco conhecíamos e que se revelaram verdadeiras surpresas – à mesa e no que diz respeito às suas histórias. Aqui partilhamos três dos muitos ingredientes que foram protagonistas desta inspiradora viagem.

**TRÊS ANOS
/ TRÊS IN-
GREDIEN-
TES. *THREE
YEARS /
THREE IN-
GREDIENTS.***

Chef Rodrigo Castelo
Restaurante *Ó Balcão*, Santarém

BODE ASSADO NO FORNO COM BATATAS

BODE CAPADO

MARINADA

1 kg de piano de bode capado
1 lt de vinho branco
1 ramo de tomilho
1 ramo de salsa
1 ramo de alecrim
Folhas de salva
Louro
100 gr de dentes de alho
100 gr de sal grosso
10 gr de grãos de pimenta preta

SOUS-VIDE

3 sacos de vácuo
Capado marinado em pedaços

FORNO A LENHA

Capado confeccionado a baixa temperatura e seus sucos
300 gr de banha
200 ml de azeite
300 gr de pasta de dente alho assado sem germen
100 gr de massa de pimentão
250 ml de vinho branco
800 gr de batatas em gomos
Picante q.b.
Sal q.b.
5 pimentas q.b.
1 ramo de tomilho
1 ramo de salsa
1 ramo de alecrim
Folhas de salva
Louro

PREPARAÇÃO

Deixa-se a marinar durante 24 horas.

Retira-se o capado da marinada, divide-se pelos sacos de vácuo e cozinha-se em *sous-vide* durante 48 horas a 50°C.

Aquece-se bem o forno com lenha. Barra-se o capado com a massa de alho assado e de pimentão, adicionam-se os restantes ingredientes e leva-se ao forno durante 30 minutos. Durante a confecção, deve envolver-se duas a três vezes.

Na zona de Amiais de Baixo, em Santarém, o bode capado é uma tradição antiga e protagonista de uma das maiores festas da vila – o Festival do Capado, que acontece durante o mês de Maio. O porquê de ser capado? É muito simples: o bode é capado à nascença para ganhar mais gordura intramuscular – a perda de testosterona estimula a acumulação de gordura, o que torna a carne mais saborosa. Com cortes idênticos a uma vaca, é um animal que pode ser totalmente aproveitado. Associado a momentos especiais entre família e amigos, assado no forno com batatas é a confecção mais clássica e foi essa que o *chef* Rodrigo Castelo preparou num ambiente à sua medida.

THE WETHER

In the area of Amiais de Baixo, in Santarém, wethers are an ancient tradition and are the protagonists of one of the village's main festivities – the Wether Festival, which takes place in May. But why are male goats castrated? It is very simple: the goat is castrated at birth in order to gain more intramuscular fat – he loss of testosterone stimulates the accumulation of fat, which makes the meat tastier. With cuts identical to beef, wethers are animals that can be almost entirely consumed. They are usually eaten on special occasions and roasted in the oven with potatoes is the most common way of cooking them. And it was precisely this recipe that chef Rodrigo Castelo chose to prepare.

WETHER IN THE OVEN WITH POTATOES

MARINADE

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| <i>1 kg wether ribs</i> | <i>Salt to taste</i> |
| <i>1 lt white wine</i> | <i>5 peppers to taste</i> |
| <i>1 sprig of thyme</i> | <i>1 sprig of thyme</i> |
| <i>1 sprig of parsley</i> | <i>1 sprig of parsley</i> |
| <i>1 sprig of rosemary</i> | <i>1 sprig of rosemary</i> |
| <i>Sage leaves</i> | <i>Sage leaves</i> |
| <i>Laurel</i> | <i>Laurel</i> |
| <i>100 g garlic cloves</i> | |
| <i>100 g coarse salt</i> | |
| <i>10 g black pepper grains</i> | |

PREPARATION

Let the wether marinate for 24 hours.

Removed it from the marinade, divide it into vacuum bags and cook it in sous-vide for 48 hours at 50°C.

SOUS-VIDE

- 3 vacuum bags*
Marinated wether cut into pieces

Heat the wood-fired oven. Spread the wether with the roasted garlic and red pepper paste, add the remaining ingredients and place it in the oven for 30 minutes. Stir two or three times during this time.

WOOD-FIRED OVEN

- Wether cooked at low temperature and its juices*

300 g lard
200 ml olive oil
300 g roasted garlic clove paste (without the germ)
100 g red pepper paste
250 ml white wine
800 g sliced potatoes
Hot spices to taste

O *chef* Rodrigo Castelo nasceu e cresceu em Santarém. Sempre curioso e atento ao melhor da sua terra, quando começou a cozinhar procurou os ingredientes mais especiais e com mais potencial. Um dia, lembrou-se do bode capado e desde aí tem desenvolvido várias experiências, que vão dos simples pratos a enchidos nunca feitos.

Chef Rodrigo Castelo was born and raised in Santarém. Always curious about the best produce from his homeland, he started searching for the most special ingredients as soon as he started cooking. One day, he remembered the wether tradition and since then he has developed several experiences, ranging from simple dishes to sausages which had never been made.



Chef Margarida Rego
Restaurante *A Adega*, Caminha

LAMPREIA ASSADA COM CARQUEJA

LAMPREIA

INGREDIENTES

1 lampreia do rio Minho, esfolada, sangrada e lavada (pode reservar-se o sangue para outra preparação)

1 garrafa de vinho tinto

Sal

Pimenta preta de moinho

6 dentes de alho

1 cebola

8 chalotas ou cebolinhas

24 batatinhas novas descascadas

1 ramo de salsa

1 molho de carqueja

Azeite

PREPARAÇÃO

Se a lampreia for fêmea, podem retirar-se as ovas e os dois segmentos das extremidades e com o sangue prepara-se um arroz de acompanhamento.

Tempera-se a lampreia com vinho, sal, pimenta moída no momento, metade do ramo de salsa cortado com as mãos e quatro dentes de alho em lâminas.

Esfrega-se bem a lampreia com os alhos e o sal e deixa-se repousar pelo menos duas horas.

Numa assadeira de barro, coloca-se um fio de azeite, a cebola em meias luas, dois dentes de alho em lâminas e metade da salsa.

Sobre esta base, dispõem-se as batatinhas e as chalotas,

rega-se com um fio de azeite e metade da marinada, tempera-se com sal e pimenta.

Coloca-se dois terços da carqueja sobre as batatas e leva-se ao fogão até que as batatas comecem a deixar de estar opacas.

Sacode-se a assadeira e leva-se ao forno (de preferência de lenha) médio, durante 20 minutos ou até estarem douradinhas.

Assenta-se a lampreia sobre a carqueja e cobre-se com o resto da erva.

Rega-se com um fio de azeite e leva-se de novo a forno forte. A cada 10 minutos, pincela-se com a marinada restante.

A lampreia é um ciclóstomo e, por isso, a sua boca é circular e desprovida de mandíbula. Nasce nos rios, onde permanece durante quatro a cinco anos como larva até se tornar adulta, descendo depois para o mar, e é lá que vive entre os 200 e os 500 metros de profundidade até atingir a maturidade sexual. Quando já mede entre 80 a 100 cm e pesa cerca de 1 kg, regressa ao rio para desovar. A sua alimentação é à base do sangue das suas presas e não tem quaisquer escamas no corpo. Em Portugal, encontram-se em maior abundância no rio Minho, onde muitas famílias se dedicam à pesca da lampreia de Janeiro a Abril.

Apesar do seu aspecto esguio, que a muitos assusta, é um animal bastante apreciado gastronomicamente. É um ingrediente que se adapta a quase todas as preparações, desde as que constam nos livros de cozinha das avós, até às tendências dos nossos tempos. Hoje em dia, pode encontrar-se em rissóis, empadas e até em sushi, mas as receitas mais clássicas mantêm-se: assada, em arroz, seca, cozida, de escabeche e à bordalesa. Este último prato é um famoso guisado originário de Bordéus e adaptado no Minho, onde se trocou o vinho de Bordéus por verde tinto ou tinto do Douro.

INGREDIENTS

1 lamprey from the Minho river, skinned, bled and washed (the blood can be saved for a future recipe)

1 bottle of red wine

Salt

Freshly grinded black pepper

6 garlic cloves

1 onion

8 shallots or spring onions

24 peeled new potatoes

1 sprig of parsley

A few sprigs of carqueja shrub

Olive oil

PREPARATION

If the lamprey is a female, the roe and the two end segments can be removed and the blood can be used to cook a rice to go with the main dish.

Season the lamprey with wine, salt, freshly grinded black pepper, half of the parsley sprig and four thinly sliced cloves of garlic.

Scrub the lamprey thoroughly with the garlic and the salt and let it rest for at least two hours.

In an earthenware baking dish, place a thin layer of olive oil and add the onion cut in half-moons, two cloves of garlic and half of the parsley.

Place the potatoes and the shallots over this base, sprinkle with olive oil and half of the marinade and season with salt and pepper.

Put two thirds of the carqueja shrub on the potatoes and take them to the stove until they lose their opacity.

Shake the baking dish and put it in the oven (ideally, a wood-fired one) for 20 minutes or until the potatoes become golden.

Place the lamprey on the carqueja and cover it with the remaining shrub.

Add a drizzle of olive oil and put it in the oven again. Every 10 minutes, sprinkle the meat with the remaining marinade.

THE LAMPREY

Lampreys are a cyclostome and, therefore, their mouth is circular and has no jaw. They are born in rivers, where they remain for four to five years as larvae until they become adults, who then swim towards the ocean, where they live at depths between 200 and 500 meters until they reach sexual maturity. When they measure between 80 and 100 cm and weigh about 1 kg, they return to the rivers to spawn.

Their food is blood-based and they do not have scales. In Portugal, they are abundant in the Minho river, where many local families fish lamprey from January to April.

Despite its slim appearance, which puts several people off, lamprey is considered a delicacy by many others. It is an ingredient that adapts easily to many types of recipes – from those contained in grandmothers' cookbooks, to the most modern ones. Nowadays, it can be found in patties, pies and even in sushi, but the most classic recipes prevail: roasted, with rice, dried, cooked, marinated and Bordeaux style. This last dish is a famous stew originating in Bordeaux and adapted in the Minho region, where the Bordeaux wine was replaced by red vinho verde, typical from that region, or Douro red.



Foi em Caminha que a *chef* Margarida Rego descobriu o mar e tudo o que de bom ele nos dá. A lampreia é um dos ingredientes que mais gosta de utilizar, pelas suas características e pelo que significa para a região de onde é – o Minho –, e por isso, escolheu partilhar a sua receita de Lampreia Assada com Carqueja.

It was in Caminha that chef Margarida Rego discovered the sea and all the good things it gives us. Lamprey is one of her favorite ingredients, because of its characteristics and its significance to the Minho region. This was why she chose to share this roasted lamprey with carqueja shrub recipe.

Chef André Magalhães
Aldeia de Sete, Castro Verde

TÚBERAS COM MOLHO AMARELO

T Ú B E R A S

INGREDIENTES

200 gr de toucinho da manta cortado aos palitos

4 dentes de alho esmagados

600 gr de túberas peladas e cortadas às rodelas

2 dl de azeite

4 gemas de ovo

Raspa e sumo de um limão

Rebentos de ervilha para decorar (facultativo)

PREPARAÇÃO

Derreter o toucinho cortado aos palitos num tacho de barro, mexendo com uma colher de pau até atoresmar.

Juntar os alhos e logo depois as túberas fatiadas.

Mexer bem até as túberas começarem a dourar.

Baixar o lume e juntar a raspa de limão.

Diluir as gemas com duas colheres de sopa de água e o sumo de meio limão e juntar às túberas, mexendo sempre muito bem.

Retirar do lume e juntar um fio de azeite, continuando a mexer até ligar todo o molho.

Salpimentar, decorar com rebentos de ervilha e servir de seguida.

Acompanhar com um bom pão alentejano e vinho de talha.

TUBERS WITH YELLOW SAUCE

INGREDIENTS

200 g pork fat thinly cut

4 cloves of crushed garlic

600 g peeled and sliced tubers

2 dl olive oil

4 egg yolks

Lemon juice and zest

Pea shoots for decorating (optional)

PREPARATION

Melt the pork fat in an earthenware pot, stirring with a wooden spoon until they become crisp.

Add the garlic and then the sliced tubers.

Stir the tubers well until they become golden brown.

Lower the heat and add zest from one lemon.

Dilute the egg yolks in two table-spoons of water and the juice of half a lemon, add this to the tubers and keep stirring.

Remove from heat and add a drizzle of olive oil, continuing to stir until all the sauce is blended.

Season with salt and pepper to taste, garnish with pea shoots and the dish is ready to be served.

Pair it with a good Alentejo bread and amphora wine.

As túberas são fungos de clima mediterrânico que medram no subsolo em quase toda a faixa interior do território continental português. As espécies mais comuns em Portugal são a *terfezia arenaria* e a *terfezia leptoderma*, muito apreciadas pelas populações rurais das zonas em que ocorrem, sendo consumidas tanto cruas, como cozinhadas. Dependendo da região e do contexto cultural, são conhecidas como Alegria de Santa Luzia, Batata da Terra, Criadilha, Maravilha, Regota, Reigota, Reinota, Renota, Atúbra, Túbara ou Túbera.

Há quem lhes chame as *trufas portuguesas* ou quem diga que são um tesouro bem guardado, que vai passando de geração em geração. Tal como o modo como são colhidas, que passa pela habilidade para detectá-las na terra e, utilizando um sacho e a ajuda ocasional de um cão, desenterrá-las.

Fomos com o *chef* André Magalhães até Aldeia de Sete, em Castro Verde, provar as túberas apanhadas pelo Sr. Jacinto Fatana e pelo Sr. Isidro. Para acompanhar o petisco, o *chef* preparou um molho amarelo, bem conhecido do receituário tradicional português.

We went with chef André Magalhães to Aldeia de Sete, in Castro Verde, to taste the tubers picked by Mr. Jacinto Fatana and Mr. Isidro. To accompany this tidbit, the chef cooked a yellow sauce – a famous and traditional Portuguese recipe.



THE TUBERS

Tubers are fungi of Mediterranean climate that grow in the underground throughout the entire inland Portuguese territory. The most common species in Portugal are terfezia arenaria and terfezia leptoderma, which are considered a delicacy amongst the rural populations in the areas where they occur and are eaten both raw and cooked. Depending on the region and the cultural context, they are known as Alegria de Santa Luzia, Earth Potato, Criadilha, Maravilha, Regota, Reigota, Reinota, Renota, Atúbra, Túbara or Túbera.

Some call tubers the Portuguese truffles and say they are a well-kept treasure, passed from generation to generation. The same happens with the way they are picked, which includes the ability to find them and digging them up, with a hoe and the occasional help of a dog.



We live our lives obsessed with time, without actually realizing how it slips through our fingers and makes us float amongst micro-realities that we do not even live properly. We keep merely surviving. That book we stopped reading, that dinner with friends we ended up not scheduling or the family reunion we postponed. We are aware of the importance of each of these moments, but we cannot fit them into our schedules and enjoy them.

We live trapped in short three-sentence emails, successive social media alerts and alarm clocks that insist on waking us up. Time keeps going forward and nothing seems to wake us up to the now. Nothings makes us stop to contemplate, listen, smell, touch, taste. Slow down and think. Or simply stop thinking and just relax.

But a countercurrent movement seems to be emerging lately. The old – and, therefore, wise – saying that reminds us that one has to go slow in order to go fast has been getting more and more followers, who are increasingly becoming aware that our life, home, mind and body can only benefit if we slow down and enjoy the moment.

Vivemos obcecados com o tempo sem, contudo, percebermos como este nos escorre pelas mãos e nos faz flutuar entre micro-realidades que nem sequer chegamos a viver. Vamos sobrevivendo. O livro que encostámos, o jantar de amigos que não agendámos ou a reunião de família que adiámos. Temos consciência da importância de cada um destes momentos, mas não os conseguimos encaixar na agenda e aproveitá-los. Andamos embrenhados em *emails* curtos de três frases, sucessivas notificações de redes sociais e despertadores que teimam em acordar-nos. O tempo vai passando e nada parece fazer-nos despertar. Despertar para o agora. Ou parar para contemplar, escutar, cheirar, tocar, provar. Abrandar e pensar. Ou não pensar e apenas relaxar.

Mas um movimento de contracorrente parece querer emergir ultimamente. A antiga e, por isso, sábia ideia de que *devagar se vai ao longe* tem ganho cada vez mais força, lembrando-nos de que a nossa vida, casa, mente e corpo só beneficiam se abrandarmos e aproveitarmos cada momento.



FOTOGRAFIA *PHOTOGRAPHY* ANDRÉ FERREIRA

TEXTO *TEXT* DANIELA SOARES ARQUITECTA *ARQUITECT*



Mudança de Rumo

O relato de como o casal de arquitetos Daniela Soares e José Ignacio Yáñez (Pepe), com o filho León, decidiram sair da agitada rotina no Rio de Janeiro para experimentar uma vida simples na paradisíaca Patagónia chilena.





MUDANÇA DE RUMO A CHANGE OF DIRECTION

Nossa história começa lá atrás, há 22 anos, quando fui ao Chile participando de um encontro de estudantes de arquitetura. Eu, brasileira, conheci o Pepe, aluno da turma chilena. E assim começou nossa inquietação, um *querer* que falava mais alto. Pepe se transferiu para a faculdade no Brasil e juntos iniciamos nosso desenvolvimento, tanto pessoal, quanto profissional. Tempo vai, tempo vem, nos formamos e continuamos por alguns anos na minha cidade natal, Belo Horizonte. Logo veio de novo o tal *querer* falando mais alto. Nos mudamos para o Rio de Janeiro, onde se abriram oportunidades profissionais e um estilo de vida bastante atrativo. O Rio é uma cidade do mundo, lugar da diversidade, da natureza encantadora, do calor extremo, do caos urbano. 10 anos de Rio e voltou a nossa inquietação. Sentimos que era hora de aumentar a família e em poucos meses eu estava grávida.

A gravidez para nós foi um momento marcante. Mesmo com a forte rotina de trabalho, esse período foi de introspecção e reflexão. Batemos de frente com nós mesmos e nos vimos dentro de um sistema de vida aonde não cabiam as mais novas e latentes aspirações. Nos perguntávamos: “Como queremos receber essa nova criatura na nossa família? Que mundo queremos lhe apresentar? O que nos preenche?”. Foi nascendo um grande entusiasmo, esse sentimento que aparece quando acreditamos nos nossos sonhos, e que, naturalmente, nos move para concretizá-los.

Em abril de 2014 nasceu o León, hoje com quatro anos. Com ele, começamos a concretizar nossa transformação. Novos pesos e novas medidas. A prioridade passou a ser a criação da nossa família, queríamos acompanhar de perto o crescimento do nosso filho, dedicar mais tempo ao convívio familiar. A bússola nos orientou para a Patagônia chilena, lugar que anos antes havia nos conquistado. No mesmo ano, partimos do Rio com destino a Futaleufú, Patagônia verde, região dos lagos, sul do Chile. Lugar de bosques, rios e lagos, em plena cordilheira dos Andes. Com o apoio de muitos e sob o olhar desconfiado de alguns, sabíamos que sim – era arriscado perder a tal estabilidade para apostar numa forma pouco convencional de vida. Deixar para trás cama, geladeira, fogão, mesa, cadeira, máquina de lavar, panelas, pratos, taças, talheres, roupas, sapatos, enfeites de casa e livros. Carregámos connosco o máximo de pertences que cabiam num voo internacional. E mais nada. A ideia era experimentar outro estilo de vida, simples e desapegado, em contato com a natureza exuberante local.

E para viabilizar tudo isso? A princípio vínhamos por oito meses, com a intenção de construir um refúgio. Seria tempo suficiente para acompanhar os primeiros meses do León e depois ver o que fazer. Logo de cara percebemos que o tempo aqui era outro. Nossos planos se estenderam, tamanha admiração sentíamos pelo lugar. Fizemos nossa casa com o intuito de fincar pé e reinventar uma forma de gerar nosso próprio trabalho. Iniciamos um projeto desafiador, que aos poucos vai tomando forma. Nossa equipe é um pequeno grupo de camponeses locais que nos alimentam com muito conhecimento e inteligência, numa relação aonde todos fazemos de tudo. Aonde conciliamos os trabalhos de campo de cada um deles com nossos trabalhos de obra. Não é ver como se faz e sim botar a mão na massa, fazer. Dedicar tempo ao fazer. O resultado é uma arquitetura de linguagem contemporânea fundida com técnicas locais, totalmente imersa na natureza. Sempre priorizamos o incentivo ao mercado local – por exemplo, toda a madeira é da região, de pequenos fornecedores. Isso significa programar com antecedência e saber esperar as condições climáticas adequadas. O clima influi muito no ritmo de trabalho. O aprendizado disso tudo fica principalmente para

o León, que está formando conceitos de vida, tais como: trabalho em equipe gera resultado; fazer você mesmo gera autonomia; adaptar-se à natureza é necessário; sempre estamos aprendendo e ensinando.

E aqui o tempo é outro em muitos sentidos. O simples fato de fazer fogo cedo no nosso fogão a lenha, para esquentar a casa e a água para o mate, já nos leva a respeitar o ritmo natural do nosso despertar familiar, passo a passo. Aqui ainda há espaço para contemplar as paisagens, inventar nossos próprios brinquedos, visitar amigos e contar histórias. Nosso pequeno aprendiz participa de quase tudo: vem junto buscar madeira no bosque (porque nossa calefação é a lenha); cuida de suas galinhas e gatos; vai à obra conosco; percebe a relação entre a quantidade de sol e a energia disponível para cada dia (usamos energia solar); armazena gravetos para o fogão; percebe o crescimento e condição das águas depois de um degelo (a água da nossa casa vem de um riacho que nasce na cordilheira); reconhece os diferentes tipos de árvore; procura no céu e escuta os diferentes cantos dos pássaros. Participamos também de atividades da cultura local, como a tosa das ovelhas; a colheita das maçãs, pêras, cerejas, framboesas e nozes; a colheita de frutos silvestres, como a rosa mosqueta, o *maqui* e o calafate; o preparo da *chicha*; a colheita de cogumelo; a sementeira e colheita das batatas; o corte e armazenamento do pasto no Verão para os animais no Inverno. E tem também a escola, que é um belo projeto de educação numa fazenda próxima. Lá, os pequenos têm a oportunidade de estudar junto a um bosque nativo, na beira do rio Futaleufú, com horta orgânica e professores muito envolvidos no desenvolvimento de cada um deles.

A experiência patagônica tem sido mesmo um grande aprendizado para nós três. O valor das coisas mais simples reforçaram conceitos de vida que são extremamente importantes no nosso vocabulário familiar: a lenha, o fogo, o mate, os animais, o fazer, a terra, a colheita, a água, o navegar, o construir, as quatro estações, o pensar, o esperar, a natureza. A cultura gaúcha traz um grande respeito à natureza. E nos estimula a criar soluções rústicas e inteligentes – próprias de lugares extremos, onde não está tudo à mão.

Fundamental, também, é o convívio com as pessoas que nos acolheram e o carinho que delas recebemos – famílias que corajosamente desbravaram essa gigantesca cordilheira e se estabeleceram por essas bandas. A cada dia, essa troca fundamental nos alimenta e proporciona o prazer imenso de estar nessa parte do mundo, onde a natureza é soberana.

Daniela Soares, brasileira, arquitecta, nasceu em Belo Horizonte em 1975. Primogénita de 5 filhos dos engenheiros Izabel e Locanan. Aos 20 anos apaixonou-se por um chileno, arquitecto, José Ignacio Yáñez. Partiram do pequeno escritório em BH para empresas de *retail* no Rio de Janeiro e, posteriormente, com o nascimento do León, mudaram-se para a Patagónia.





UDANÇA DE RUMO A CHANGE OF DIRECTION







The story of two architects – Daniela Soares and José Ignacio Yañez (Pepe) – who decided to move with their son León from bustling Rio de Janeiro to live a simple life in the Chilean Patagonia.



Daniela Soares is a Brazilian architect born in Belo Horizonte in 1975. She is the first child of engineers Izabel and Locanan. At age 20, she fell in love by Chilean architect José Ignacio Yañez. They left a small office in BH to join retail companies in Rio de Janeiro and later, with the birth of their son León, they moved to Patagonia.



A CHANGE OF DIRECTION Our story started 22 years ago, when I went to Chile to attend a meeting that brought together architecture students. I was Brazilian and there I met Pepe, a Chilean student. And so our restlessness began, a longing that spoke louder. Pepe moved to university in Brazil and, together, we began our personal and professional development. After some time, we graduated and kept living for some years in my hometown, Belo Horizonte. Soon that longing started speaking louder again. And we moved to Rio de Janeiro, where professional opportunities and a very attractive lifestyle opened up before us. Rio is a cosmopolitan city, a place of diversity, exuberant nature, extreme heat and urban chaos. After 10 years in Rio, our restlessness started creeping up yet once again. We felt it was the right time to welcome a new family member and within just a few months I found myself pregnant.

My pregnancy was a defining moment for us. Despite a demanding work routine, this period was one of introspection and thinking. We clashed head-on with ourselves and started questioning our current lifestyle. We asked ourselves: "How do we want to welcome this new member of our family? Which world do we want to introduce him to? What really fulfills us?" A huge enthusiasm started arising, of the kind that we feel when we believe in our dreams and that naturally leads us to take action to make them come true.

In April 2014, León – now four years old – was born. With him, our transformation process started. New weights and measures. Our priority started being the creation of our family – we wanted to follow closely the development of our son, to be able to dedicate more time to family life. The compass guided us to the Chilean Patagonia, a place that had marveled us a few years before. That same year, we left from Rio to Futaleufú – the “green Patagonia”, in the south of Chile. A place of woods, rivers and lakes, deep in the Andes mountain range. With the support of many and under the suspicious gaze of some, we knew that this was a risky move, that meant losing our stability to try out an unconventional way of life. It meant leaving behind bed, refrigerator, stove, tables, chairs, washing machine, pots, dishes, bowls, cutlery, clothes, shoes, home ornaments and books. We carried with us as many belongings as we could take on an international flight. And nothing else. The idea was to experience a simpler lifestyle, in full contact with the sumptuous local nature.

And how exactly did we make this happen? At first, we came for eight months only, with the intention of building a simple refuge. This would be enough time to be close to León during his first few months of life and then we would see what to do. We soon realized that time here was different. Our plans got extended, such was the admiration we felt for the place. We built our home with the intention of staying and reinventing our jobs. We started a challenging work project, which is gradually taking shape. Our team consists of a small group of local farmers, who feed us with a lot of knowledge and intelligence, in a relationship where we all do everything. We merge the fieldwork of each of them with our architecture and construction work. We do not limit ourselves to see how things are done,

but we do everything ourselves as well. We dedicate time to the act of doing. The result is a contemporary architecture fused with local techniques, totally immersed in nature. We always prioritize local markets – all the wood is from local, small suppliers, for instance. This means we have to schedule things well in advance and we have to wait for the right weather conditions. Here, the climate has a very big influence in the pace of our work. Learning all this is a tremendous legacy for León, who is starting to acquire important life concepts, such as: teamwork generates results; doing it yourself generates autonomy; adapting to nature is necessary; we are always learning and teaching.

Here time is different in many ways. The simple fact of starting an early fire on our wood stove to warm the house and the water for the mate already leads us to respect the natural pace of our family awakening, that happens step by step. Here, there is still space to contemplate the landscapes, invent our own toys, visit friends and tell stories. Our little apprentice participates in almost everything: catching firewood in the forest; taking care of his chickens and cats; going to work with us; understanding the relationship between the amount of sun and the energy we have available each day (we depend on solar energy); storing twigs for the stove; understanding how the water around us changes when the snow starts to melt (the water in our home has its source in the mountains); recognizing the different trees; searching the sky and listening to the different bird tunes. We also participate in local activities, such as: sheep shearing; harvesting apples, pears, cherries, raspberries and nuts; harvesting local wild fruits, such as rosehip, maqui and calafate; preparing chicha; picking mushrooms; sowing and harvesting potatoes; cutting and storing grass in the summer, so animals can eat during winter. And there is also the school on a nearby farm, which has a beautiful educational project. There, children have the opportunity to study next to a native forest bordering the river Futaleufú, and it also includes an organic garden and teachers who are deeply involved in their individual development.

The Patagonian experience has been a great learning experience for the three of us. The value of simpler things reinforced concepts of life that are extremely important in our familiar vocabulary, like firewood, fire, mate, animals, doing, land, harvesting, water, navigating, building, four seasons, thinking, waiting, nature. The gaúcho culture has a great respect for nature. And it encourages us to create rustic and intelligent solutions – typical of extreme places, where one does not have everything at hand.

Essential, too, is the time spent with the people who welcomed us and the affection we receive from them – families who bravely broke through this gigantic mountain range and established themselves here. Each day, this fundamental exchange feeds us and allows us to feel yet again the immense pleasure of being in this part of the world, where nature is sovereign.



O Pão Nosso, de Todos os Dias

Da história de como o pão nasceu, pouco ou nada se sabe. Associamo-lo ao aparecimento do trigo

na Mesopotâmia e à emergência da agricultura, mas há evidências da sua produção numa comunidade de caçadores-recolectores há cerca de 14 000, na Jordânia. Independentemente do seu passado mais distante e da sua origem, hoje encontramos-lo em qualquer parte do mundo.

Ao longo dos tempos, evoluiu e cresceu ao nosso lado, ajustando-se a cada lugar e ganhando espaço nas nossas vidas. E nas nossas almas. Para alguns, mais do que um bem essencial, tornou-se num alimento sagrado, com grande peso cultural e emocional. Hoje, o pão é quase como uma linguagem que todos falamos e é algo que nos une. Apresentado de diferentes formas e cores, com diferentes ingredientes e nomes — como *focaccia*, em Itália, *naan*, na Índia, *bagel*, nos Estados Unidos ou o nosso tradicional Pão Alentejano — não há como fugir e resistir a este que é um dos alimentos mais importantes da nossa história. ♦

TEXTO *TEXT*
VIVIANA MARTINS
COPYWRITER
ESPORÃO

FOTOGRAFIAS
PHOTOGRAPHY
AFONSO SOUSA
ESPORÃO







◆
O pão também tem feito parte da história mais recente do restaurante da Herdade do Esporão. Há quem diga que é o melhor pão da região e a verdade é que o trabalho desenvolvido pelo chef Carlos Teixeira e pela sua equipa tem ganho destaque e conquistado interesse. Para os fãs e para os mais curiosos, é mais do que motivo suficiente para uma visita. Para o chef, é o seu maior orgulho. Desde pequeno que o seu gosto por comer criou em si uma curiosidade em relação à cozinha. Aos oito anos, começou a cozinhar em casa e, enquanto explorava ingredientes e receitas, desenhou o seu futuro. Escusado será dizer que, naturalmente, a vida trouxe-o para o mundo da cozinha e fez de si um cozinheiro de mão cheia. O pão é actualmente a sua maior paixão – uma paixão que levou tempo a manifestar-se, mas que se tem revelado também um talento.

“Sempre adorei comer pão, mas nunca tive curiosidade em fazê-lo. Passei grande parte da minha vida satisfeito com o pão que comprava no supermercado. Só conhecia aquele e achava que era bom. Quando fui trabalhar para o *The Clove Club*, em Londres, experimentei o pão que faziam lá e percebi que estava a provar algo diferente, mas na altura nem dei muito valor.”

OUR DAILY BREAD *Very little or nothing is known about how bread was born. We associate it with the appearance of wheat in Mesopotamia and the advent of agriculture, but there is evidence of its production in a hunter-gatherer community some 14 000 years ago in Jordan. Regardless of its distant past and origin, today it is found everywhere around the world.*

Over time, it has evolved and grown alongside us, adjusting to every place it entered, and has conquered a place in our lives. And in our souls. For some, rather than a mere commodity, it has become a sacred food, with great cultural and emotional significance. Currently, bread is almost like a common language we all speak and is something that unites us. It comes in several shapes and colors, with different ingredients and names – such as focaccia, in Italy, naan, in India, bagel, in the United States or the traditional Portuguese Alentejo Bread – and it is impossible to escape and resist this which is one of the most important foods of our history.

Bread has also been part of the most recent history of Herdade do Esporão's restaurant. Some say it is the best bread made in the region and the truth is that the work developed by chef Carlos Teixeira and his team has gained prominence and has been generating



Quando Carlos foi viver e trabalhar para o Alentejo, descobriu o pão. O verdadeiro pão e a sua história, que se mantém tão viva na região. É algo que nunca falta à mesa, seja como ingrediente principal de uma açorda ou como companhia de um queijo ou enchido.

“Quando comecei a trabalhar no Esporão – o que coincidiu com a minha mudança para o Alentejo – já se fazia cá um pão de fermentação natural. Para mim, foi como descobrir um mundo novo que cada dia me foi fascinando mais”. Este fascínio gerou curiosidade por experimentar outros pães e por procurar saber mais. Essa procura, que se tornou quase obsessiva, trouxe algo fundamental para o seu crescimento – questões.

“Comecei a interessar-me cada vez mais pelo processo. Li muitos livros, pesquisei muito e em cada viagem que fiz procurei sempre experimentar pães diferentes. Estive na Escócia e andei quilómetros só para chegar a uma padaria. Tinha muitas questões para responder: o que é um bom pão? Como pode o nosso pão ser melhor?”

interest. For fans and for those who are merely curious, it is more than enough reason for a visit. For the chef, it is his greatest pride. Since he was a child, his love for eating originated a great curiosity about cooking. At age eight, Carlos began cooking at home and, while exploring ingredients and recipes, he shaped his future. Needless to say, life brought him to the cooking world and made him a full-fledged cook. Bread is now his greatest passion – one that took time to manifest itself, but which ended up proving to be a talent.

"I've always loved to eat bread, but I'd never been curious about it. I spent most of my life happy with the bread I bought at the supermarket, which was the only one I knew. When I went to work for The Clove Club, in London, I tried the bread they made there and I realized I was eating something different, but I didn't put too much thought into it at the time."

It was only when Carlos went to live and work in Alentejo that he discovered bread. The true bread and its history, which remains so alive in that region. Bread is always present at the table, either as the main ingredient of an açorda¹ or to be eaten with cheese or a chorizo.





Um alimento humilde e simples que comemos todos os dias, que nunca viveu sob luzes e fama – não há nada de glamoroso em juntar farinha e água (pensávamos nós) – começou a ganhar outra dimensão na vida de Carlos. E, aos poucos, também na vida de cada um de nós. Começaram a surgir novas padarias em Lisboa – a padaria *Gleba* foi uma das primeiras e provavelmente a responsável pelo *boom* que se seguiu.

“Quando a *Gleba* abriu foi um grande sucesso – ainda é. Chamou-me à atenção o trabalho que o Diogo Amorim estava a desenvolver lá e falei com ele para fazer um estágio. Confesso que numa semana consegui clarificar muitas dúvidas. Percebi que estava perante algo sério, com mais profundidade do que as pessoas imaginam. Sem dúvida, foi o meu acordar para o pão.”

Este despertar coincidiu com a época de reformulação do restaurante da Herdade do Esporão, o que lhe permitiu dedicar-se quase exclusivamente ao tema. Ao estágio na *Gleba*, seguiu-se uma semana no *Euskalduna Studio*, no Porto, e dois meses a fazer pão em casa.

“Aproveitei o tempo em que estivemos fechados para continuar a trabalhar e a melhorar o nosso processo. Estive no *Euskalduna Studio* a ajudá-los com o pão e em casa tentei aperfeiçoar a massa-mãe. Foram dois meses a testar pão e a oferecê-lo à família e aos amigos para recolher *feedback*.” Quando o restaurante reabriu, o Carlos assumiu o cargo de *chef* e agarrou o desafio de fazer o melhor pão de todos. Todos os dias.

“Quando regressámos, havia a questão de qual seria o caminho para o nosso pão. Começamos a fazê-lo todos os dias, a aperfeiçoá-lo, a experimentar novas técnicas, até chegarmos ao ponto em que estamos hoje. Fazemos pão todas as manhãs. É um trabalho que requer cuidado, paciência e carinho. Se não soubermos esperar, o pão não vai sair bem. O pão precisa de tempo e precisa de amor. É um grande desafio manter o nível. Não chegamos ao final do dia e dizemos ‘está feito o pão’. É uma coisa que está sempre em desenvolvimento, porque a temperatura, o ambiente e as farinhas nunca são iguais e vais notando essas diferenças todos os dias durante o processo.”

Ter entrado neste mundo e tudo o que aprendeu sobre o pão e, principalmente, sobre o processo de fermentação, tornou-o num melhor *chef*. Aprendeu a valorizar o tempo e percebeu a sua importância na gastronomia.

“Foi uma lição para tudo o que faço. O pão traduz aquilo em que acredito. É o resumo da filosofia que sigo, que está ligada ao tempo que dedicamos às coisas. É algo sobre o qual todos devíamos pensar. Já demos alguns passos nesse sentido, com o repensar do nosso estilo de vida, que acredito que esteja relacionado com o momento que o pão vive hoje.”

"When I started working at Esporão – which coincided with my move to Alentejo – they were already baking naturally fermented bread. For me, it was like discovering a new world, that has fascinated me every day ever since then."

This fascination generated curiosity to try other breads and to learn more about this food. This almost obsessive quest has brought something critical to his growth as a chef – questions.

"I started to get more and more interested in the process. I read many books, researched a lot and in all my travels I always aimed for trying different breads. When I was in Scotland I covered a great deal of miles just to get to a bakery. I had a lot of questions I needed to answer: what is a good bread? How can our bread become better?"

A humble and simple food we eat every day – there is nothing glamorous in mixing flour and water (or so we thought!) – started gaining another dimension in Carlos' life. And, slowly, in the life of each one of us as well. New bakeries began to emerge in Lisbon, with Gleba being one of the first ones – and probably the main driver for the boom that followed.

"When Gleba opened it was a major success – it still is. I was struck by the work that Diogo Amorim was developing there and asked him to do an internship with them. I must admit that in only one week I was able to see many of my questions answered. I realized that I was facing something serious, deeper than most people actually realize. It was without a doubt my real awakening to bread."

This awakening coincided with the time during which the restaurant at Herdade do Esporão was being refurbished, which allowed Carlos to dedicate himself almost exclusively to making bread. After the internship at Gleba, he undertook a week of further training at the Euskalduna Studio, in Porto, and devoted another two months to making bread at home.

"I took the time while the restaurant was closed to continue working and improving the process of baking bread. I was at the Euskalduna Studio to help them with the bread and at home I tried to fine-tune the dough. It was two months of testing many bread recipes and offering bread to family and friends to collect feedback." When the restaurant reopened, Carlos became its head chef and he took up the challenge of making the best bread in the area. Every day.

"We asked ourselves which path we wanted our bread to follow. We started making it every day, to perfect it and try new techniques, until we got to the point where we are today. We make bread every morning. It is a job that requires care, patience and affection. If we don't know how to wait, the bread won't be good. Bread needs time and love. It's a great challenge to constantly keep the high standard. It's not like you start making it and after a while you say 'ok, the bread is ready'. It's something that's always under development, because the temperature, the environment and the flours are never the same and these differences can be felt every day during the process."

O pão está na moda, diz-se. Hoje pensamos duas vezes antes de comprarmos o mesmo pão de sempre. Mas nem sempre foi assim. O facto de estarmos a repensar a forma como cultivamos os produtos e de como os consumimos deve-se também a tudo o que fizemos de errado no passado.

“Para dar resposta à procura e consumo desenfreado pós-Revolução Industrial começámos com as culturas intensivas e, no caso do pão, começámos a modificar sementes. Explorámos os campos e tirámos tudo o que é vivo das sementes – os seus nutrientes e os seus aminoácidos – para que estas durassem mais tempo. E são essas as sementes que são usadas na maior parte dos pães e farinhas do supermercado, que nutricionalmente não nos trazem nada de bom.”

Chegámos a um ponto em que percebemos que o caminho que seguíamos, para além de não ser financeiramente sustentável, não era igualmente o melhor para a natureza nem, consequentemente, para a nossa saúde. A terra já há muito que se ressent da agressividade que tem vindo a sofrer e isso também se reflecte em nós.

“Os problemas que existem hoje com o consumo de glúten estão relacionados com isto tudo. O pão que fazemos aqui na Herdade pode ser comido por todos porque é feito com cuidado, com respeito pelo pão em si e, principalmente, pelo nosso organismo. A fermentação natural ajuda-nos a digerir melhor o pão e resulta num índice glicémico baixo, que regula os níveis de açúcar no sangue. Uma fermentação mais lenta proporciona mais tempo para que as enzimas produzidas pelos microrganismos sejam activadas e baixem as proteínas que transformam o glúten em aminoácidos e moléculas menores. Por outro lado, as bactérias alimentam-se do amido e de outros açúcares presentes na farinha, transformando-os em ácidos e outros compostos orgânicos.

Está-se cada vez mais a regressar às origens, a voltar a praticar uma agricultura sustentável e, no caso do pão, a voltar a utilizar sementes naturais e anciãs e a deixar para trás os cereais geneticamente alterados. É bom sentir que não somos os únicos a pensar assim.”

Exploring this world, especially the process of fermentation, has made him a better chef. Carlos learned to value time and became more aware of its importance in gastronomy.

"It was an important lesson for everything I do. Bread translates what I believe in. It's the summary of the philosophy that I follow, which is linked to the time we dedicate to things. It's something we should all think about. We've already taken some steps in this direction, by rethinking our lifestyle, which I believe is related to this new movement around bread in general."

It is said that bread is in fashion these days. Today we think twice before buying the same bread we always did. But this was not always the case. The fact that we are now rethinking how we cultivate produce and how we consume them is also due to everything we have done wrong in the past.

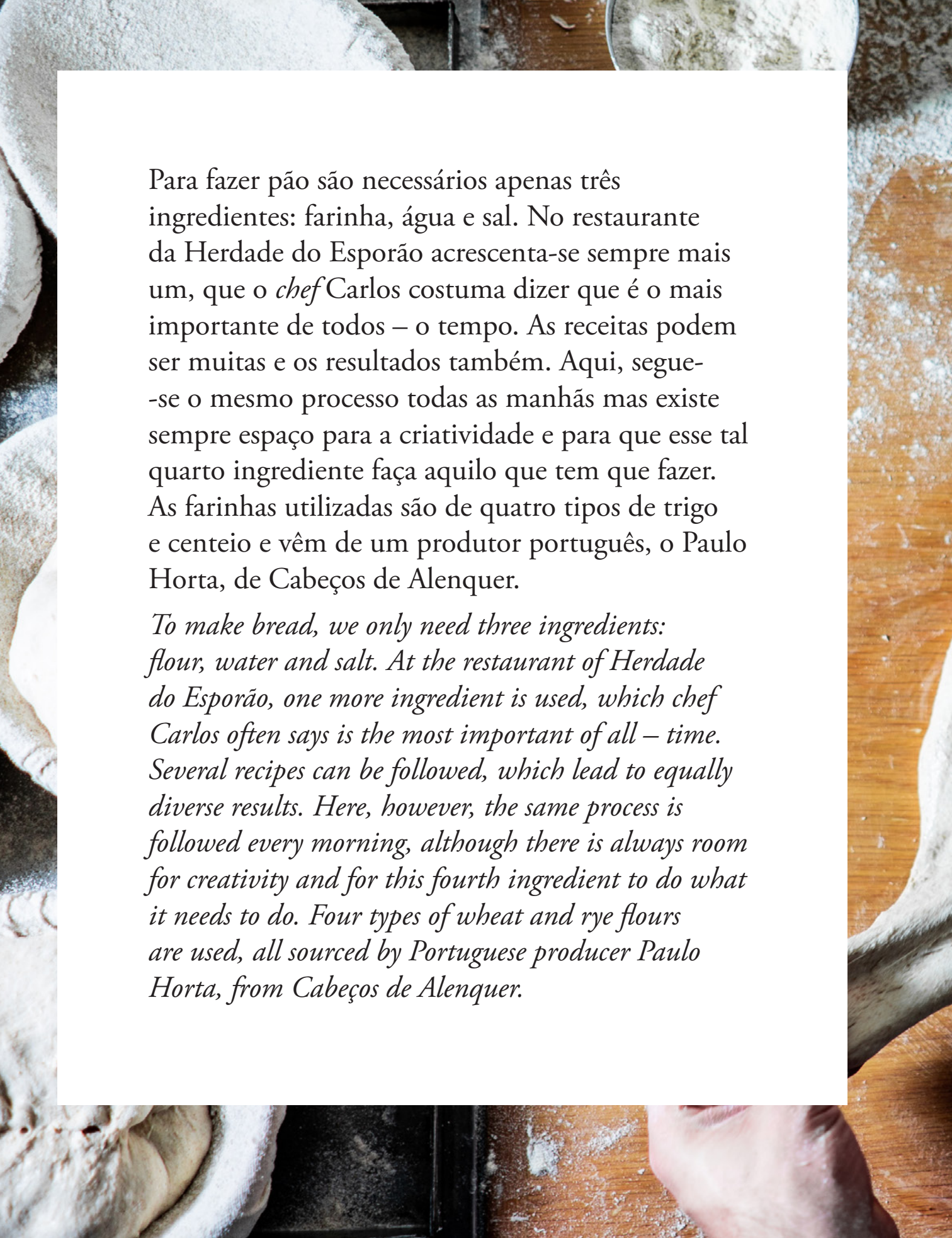
"In order to respond to rampant demand and consumption after the Industrial Revolution we implemented intensive crops and, in the case of bread, we began modifying seeds. We exploited the fields and took out everything that was alive from the seeds – their nutrients and their amino acids – so they lasted longer. And these are the seeds that are used in most supermarket loaves and flours, which, from a nutritional point of view, don't give us anything that's actually beneficial to our bodies."

We have come to a point where we realized that the path we were following was not only financially unsustainable, but it was also bad for nature and, therefore, for our own health as well. The land has long resented the aggression it has been suffering and this is also inevitably reflected in ourselves.

"The current gluten related issues are related to all this. The bread we make here at the Herdade can be eaten by anyone because they're done with care, with respect for the bread itself and, especially, for our organism. Natural fermentation helps us better digest the bread and results in a low glycemic index, which regulates blood sugar levels. A slower fermentation provides more time for the activation of the enzymes produced by microorganisms, which lower the proteins that transform gluten into amino acids and smaller molecules. On the other hand, bacteria feed on the starch and other sugars in the flour, transforming them into acids and other organic compounds.

More and more people are returning to their origins, returning to sustainable agriculture and, in the case of bread, reusing natural and ancient seeds and abandoning genetically modified cereals. It's great to realize that we're not the only ones following this path."

¹ A typical dish from the Alentejo region. Although there are many types of açorda, it is mainly composed of thinly sliced bread with garlic, coriander, olive oil, vinegar, water, salt and poached eggs.



Para fazer pão são necessários apenas três ingredientes: farinha, água e sal. No restaurante da Herdade do Esporão acrescenta-se sempre mais um, que o *chef* Carlos costuma dizer que é o mais importante de todos – o tempo. As receitas podem ser muitas e os resultados também. Aqui, segue-se o mesmo processo todas as manhãs mas existe sempre espaço para a criatividade e para que esse tal quarto ingrediente faça aquilo que tem que fazer. As farinhas utilizadas são de quatro tipos de trigo e centeio e vêm de um produtor português, o Paulo Horta, de Cabeços de Alenquer.

To make bread, we only need three ingredients: flour, water and salt. At the restaurant of Herdade do Esporão, one more ingredient is used, which chef Carlos often says is the most important of all – time. Several recipes can be followed, which lead to equally diverse results. Here, however, the same process is followed every morning, although there is always room for creativity and for this fourth ingredient to do what it needs to do. Four types of wheat and rye flours are used, all sourced by Portuguese producer Paulo Horta, from Cabeços de Alenquer.

Os primeiros passos são: a medição das porcentagens e a colocação das farinhas na batedeira. Nesta primeira fase, a farinha começa por estar seca e, por isso, inicia-se um processo de hidratação que consiste na mistura rápida (cerca de cinco minutos) de farinha e água. Assim que a massa atinge uma consistência mole, deixa-se que descanse durante uma hora. É neste momento que se adiciona a massa-mãe, que ficou a levedar desde o dia anterior. Esta massa deve estar sempre no seu máximo e este é um processo que leva tempo a aperfeiçoar.

É hora de adicionar sal e água e começar a trabalhar o glúten. Quanto mais trabalhada a massa for, mais elasticidade vai ganhar para crescer. Após este processo, retira-se da batedeira e coloca-se a massa a descansar.

Posteriormente, coloca-se a massa numa caixa untada com azeite (Virgem Extra do Esporão), tapa-se a caixa e inicia-se a primeira fase de fermentação. Esta primeira fase é feita à temperatura ambiente – se estiver mais calor, a fermentação vai ser mais rápida, se estiver mais frio, será mais lenta. No Inverno demora cerca de quatro a cinco horas. De meia em meia hora, dá-se voltas ao pão – este movimento vai dar força à massa e vai atrasar a sua fermentação. Cinco horas depois, retira-se da caixa e coloca-se na bancada para a calibragem. Divide-se em partes iguais e começa-se a bolar.

Deixa-se descansar durante 15 minutos e trabalha-se a massa até que esta ganhe a forma desejada. Envolve-se a massa num pano de linho e coloca-se em cestas de vime. Aqui inicia-se a segunda fase de fermentação, colocando a massa no frio a descansar até à manhã seguinte.

Segue-se a cozedura, e quem não tiver um forno a lenha pode fazer como no restaurante da Herdade do Esporão: utilizar *cocottes* de ferro fundido, já que estas criam uma ótima base e mantêm a hidratação no interior do pão, de forma a criar a textura crocante que se pretende. Primeiro, o pão é cozido com a tampa, para manter a hidratação e crescer. Depois de crescer até ao máximo, tira-se a tampa, para que crie crosta. Terminado o processo de cozedura, deixa-se estar no forno mais um pouco, para que o pão perca alguma humidade. Retira-se e deixa-se a descansar uma hora. Quando o miolo já está firme, pode-se então cortá-lo e servi-lo.

“Quando terminas de fazer o pão e o cheirinho começa a sair do forno – esta é das melhores sensações e dos melhores momentos na cozinha!”

The first steps consist in measuring the percentages and placing the flour in the mixer. In this first phase, the flour is still dry and, therefore, a process of hydration needs to be carried out, which consists in quickly mixing flour and water for about five minutes. As soon as the dough reaches a soft consistency, it rests for an hour. It is at this point that the sourdough is added, which has been leavening since the previous day. The sourdough should always be at its best and this process takes time to perfect.

It is time to add salt and water and start working on the gluten. The more worked the dough is, the more elasticity it will gain to grow. After this process, the dough is removed from the mixer and is left to rest.

Afterwards, the dough is placed in a box oiled with olive oil (Extra Virgin from Esporão), the box is closed and the first fermentation phase starts. This first stage is done at room temperature – if the weather is warm, the fermentation will be quicker, whereas if it is cold, it will be slower. In winter it takes about four to five hours. Every half an hour, the bread is rolled around – this movement gives the dough strength and delays its fermentation. Five hours later, it is removed from the box and placed on the counter so it can be calibrated. It is then divided in equally sized parts and balls start being made.

The dough rests for 15 minutes and is then worked until it reaches the desired shape, after which is wrapped in a linen cloth and placed in a wicker basket. That is when the second phase of fermentation begins, during which the dough rests in the fridge until the following morning.

This is followed by the baking phase, and those who do not have a wood-fired oven can follow the same procedure Herdade do Esporão does: using cast iron cocottes, which are an excellent base for the bread and maintain its inside hydrated, while also originating the desired crisp texture. The bread starts by being baked with the lid on, so it grows and hydration is maintained as well. After growing as much as it can, the lid is removed so a crust can start forming. Once the baking process is finished, the bread still sits in the oven for a while, so it loses some moisture. Afterwards, it can finally be removed from the oven and is left to rest for an hour. When the inside is already firm, it can then be sliced and served.

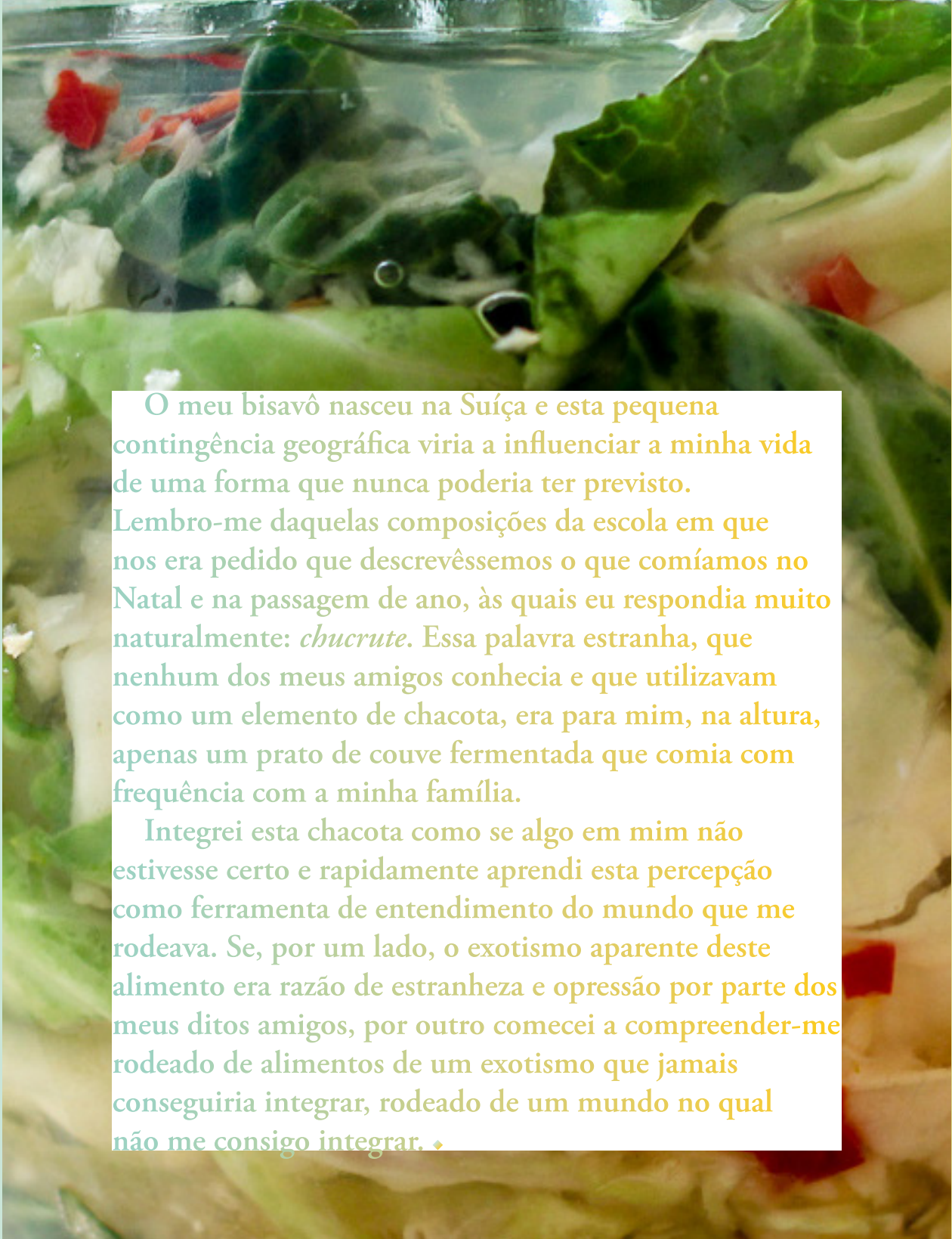
“When you finish making bread and the smell starts coming out of the oven – this is one of the best sensations and one of the best moments in a kitchen!”



HUGO DUNKEL ESCREVE *WRITES* E ENTREVISTA *AND INTERVIEWS* INÊS NETO DOS SANTOS



Perante A Homo- geneização A Trans- formação



O meu bisavô nasceu na Suíça e esta pequena contingência geográfica viria a influenciar a minha vida de uma forma que nunca poderia ter previsto. Lembro-me daquelas composições da escola em que nos era pedido que descrevêssemos o que comíamos no Natal e na passagem de ano, às quais eu respondia muito naturalmente: *chucrute*. Essa palavra estranha, que nenhum dos meus amigos conhecia e que utilizavam como um elemento de chacota, era para mim, na altura, apenas um prato de couve fermentada que comia com frequência com a minha família.

Integrei esta chacota como se algo em mim não estivesse certo e rapidamente aprendi esta percepção como ferramenta de entendimento do mundo que me rodeava. Se, por um lado, o exotismo aparente deste alimento era razão de estranheza e opressão por parte dos meus ditos amigos, por outro comecei a compreender-me rodeado de alimentos de um exotismo que jamais conseguiria integrar, rodeado de um mundo no qual não me consigo integrar. ♦



Nasci nos anos 80 e, ao mesmo tempo que era guardião de aproximadamente um metro quadrado de terra no jardim da casa dos meus avós junto à praia, aquilo que me chegava ao prato era leite pasteurizado, batatas fritas congeladas, cereais de pacote, bolachas, leite condensado, bolos de farinha branqueada, gomas, frutas exóticas e fora de época e açúcar, muito açúcar. Chegavam também ovos e vegetais, que comprávamos nas hortas que na altura sobreviviam à crescente expansão urbanística e que vinham também da horta que eu mantinha com a minha família. Mas o resto vinha do hipermercado, onde passávamos pelo menos uma manhã completa do fim-de-semana.

Em casa dos meus avós, quando não estava no jardim ou na praia, estava enfiado na cozinha com a minha família, envolto pelos livros de receitas da minha avó. Esses livros, se por um lado me abriam portas para um mundo desconhecido mais vasto do que aquele que eu conhecia (tenho ainda gravada na cabeça a imagem das *jalebis* no *Doze Meses de Cozinha*, que nunca cheguei a comer), por outro não me davam ferramentas suficientes para questionar as premissas gastronómicas neles existentes. Esses livros não se limitavam a listar ingredientes e coreografias culinárias – estavam, sim, repletos de narrativas comuns que assumiam certas normas: os ingredientes que “todos temos na cozinha”, independentemente da classe social e da estação do ano; os que vêm do outro lado do mundo mas que “estão disponíveis num supermercado perto de si”; o suposto tradicionalismo e regionalismo de certos alimentos que, na verdade, em nada representavam os ecossistemas de onde vinham; a margarina como a mais recente “pura” e “saúdável” invenção, que faria a felicidade de qualquer dona de casa... Aliás, nestes livros, este era um facto inquestionável: cozinhar era o dever das donas de casa! Na altura, a moda das *superfoods* e dos batidos saudáveis, que hoje pinta de verde a indústria alimentar, não estava ainda presente nas prateleiras das livrarias ou nas gavetas das cozinhas.

Assumir uma norma foi durante muito tempo a metodologia vigente de aprendizagem na escola e na vida. Como na missa, eram repetidas coisas que, mesmo que não fizessem sentido nenhum, iam sendo integradas até se tornarem verdades. Não me recordo bem quando é que percebi que estava envolto num jogo em que o que não fazia sentido passava a fazê-lo, por via da repetição. Mas sei que foi na aleatoriedade das experiências que vivenciei com alguns amigos da escola primária que come-

IN FACE OF HOMOGENIZATION, TRANSFORMATION

My great-grandfather was born in Switzerland and this small geographic contingency would influence my life in a way I could never have foreseen. I remember those school assignments in which we had to describe what we ate during Christmas or New Year's Eve, to which I replied very naturally: sauerkraut. This strange word, which none of my friends knew and about which they joked, was, to me, only a dish of fermented cabbage that I often ate with my family.

I incorporated this mockery as if something in me was not right and I quickly learned this perception as a tool to understand the world around me. If, on the one hand, the apparent exoticism of this food was a reason for oppression from my so called friends, on the other hand I began to realize I was surrounded by foods of an exoticism that I would never be able to integrate, surrounded by a world in which I cannot integrate myself.

I was born in the '80s and, although my grandparents had a house by the sea with a garden, what ended up landing on our plates was pasteurized milk, frozen chips, packet cereals, crackers, condensed milk, flour cakes, candies, exotic and out-of-season fruits and sugar – lots of sugar. There were also eggs and vegetables, which we bought from local farmers that still managed to survive the growing urban expansion and which also came from the vegetable garden that me and my family kept. But everything else came from the hypermarket, where we spent at least one full morning every weekend.

*At my grandparents' house, when I was not in the garden or at the beach, I was in the kitchen with my family, wrapped in my grandmother's cookbooks. These books, if on the one hand opened the doors to an unknown world (I still remember the *jalebis* in the *Doze Meses de Cozinha*, which I never ate), on the other hand did not give me enough tools to question the gastronomic premises in them. They went far beyond merely listing ingredients and culinary choreographies – they were filled with common narratives that took certain things for granted: the ingredients "we all have in our kitchen", regardless of our social class or the season; those who come from the other side of the world but which "are available in a supermarket near you"; the supposed traditional and regional foods which, in fact, did not represent the ecosystems from which they came; margarine as the latest "pure" and "healthy" invention that would make any housewife happy... Because in these books this was an unquestionable fact: cooking was the duty of a housewife! At that time, the trend of healthy superfoods and smoothies, which now covers in green the food industry, had not yet arrived.*

Following a norm was, for a long time, the widespread methodology in school and in life. As in church, things were repeated so often that they ended up being integrated, even if they made no sense. I do not remember exactly when I realized I was involved in a game

cei a questionar o que se passava no nosso ecossistema: quando não saltávamos ao elástico, eu levava as luvas de plástico de pintar o cabelo que a minha avó tão cuidadosamente guardava, alguém levava sacos e passávamos os intervalos a apanhar o lixo do recreio. Foi, assim, nesta pequena comunidade de jovens pensadores, agitadores e activistas que tive, sem me aperceber, o primeiro contacto com aquilo a que mais tarde vim a conhecer como *pensamento ecológico*.

Por oposição a esta luta apaixonada contra o adormecimento das pulsões, aprendi também a normatividade. E aprendi-a na repressão das paixões diversas, nas roupas dos pronto-a-vestir, nos testes da escola, nos jardins à francesa, nos medicamentos sem receita (e nos com), nas filas do autocarro, nas boas maneiras à mesa, nas oito horas de trabalho por dia, nos livros de receitas, no pão de forma, nos pacotes de cereais, nas maçãs todas iguais, nas bananas todas iguais, nos pães todos iguais, nas bolachas todas iguais, nos pacotes de leite... Se a normatividade é resultante da declaração de razões, como diz Derek Parfit, então estas não me representam.

A incapacidade de digerir o mundo, afinal, não era só minha e, aos poucos, por entre um percurso contínuo de normatização, encontrei experiências e *cúmplices* que me fizeram perceber que o doente não sou eu, mas sim um sistema que tem como finalidade apenas o lucro e a produtividade. Foi neste percurso conturbado que percebi que nem tudo estava podre, mas que muita coisa o estava. E, para mim, aquilo que chegava ao meu prato já o estava antes de se tornar.

Um *cúmplice*, o Carlo Petrini, co-escreveu o manifesto da *Slow Food*, que começa assim: “O nosso século, que se iniciou e se tem desenvolvido sob a insígnia da civilização industrial, primeiro inventou a máquina e depois fez dela o seu modelo de vida. Somos escravizados pela rapidez e sucumbimos todos ao mesmo vírus insidioso: a *fast life*, que destrói os nossos hábitos, penetra na privacidade dos nossos lares e nos obriga a comer *fast food*.”

Como ele, com ele e com outros percebi que esta rapidez, esta sede de lucro, foi a que impulsionou as monoculturas, a revolução industrial, a revolução verde, a deslocalização alimentar, a dependência agrícola de combustíveis fósseis e a desconfiguração das paisagens – sufocando a prevalência de práticas diversas de pequena escala e a implementação de novas práticas ecológicas de produção e distribuição alimentar. Esta normatização resulta numa alimentação de conveniência e de alimentos industrialmente processados que enchem as prateleiras dos supermercados, como amido de milho modificado, açúcar, óleos hidrogenados, monoglutamato de sódio, produtos baixos em gordura, pães e bolachas com fermentos industriais, lacticínios pasteurizados... E todos se impõem face a uma outra diversidade de alimentos: os resultantes de formas tradicionais de transformação e de preservação.

in which what did not make sense would start doing so through repetition. But I know that it was through the random experiences that I undertook with some school friends that I began to question what was happening in our ecosystem: often, I would take the plastic disposable gloves my grandmother used to dye her hair, someone else would take plastic bags and we would spend school recess picking up rubbish from the ground. It was thus in this small community of young thinkers, agitators and activists that, without realizing it, I had my first contact with what I later came to know as ecological thinking.

As opposed to this passionate struggle against the numbness of my vitality, I have also learned about standardization. And I learned it through the repression of multiple desires, through the ready-to-wear clothing, the exams at school, the French gardens, the over-the-counter medicines (as well as the prescription drugs), the bus lines, the table manners, the eight hours of work a day, the cookbooks, the processed loaf bread, the cereal packages, the milk cartons, the apples that look all the same, the bananas that look all the same, the buns that look all the same, the cookies that look all the same... If normativity results from the statement of reasons, as Derek Parfit says, then these do not represent me.

The inability to digest the world, after all, was not only an issue of mine and, gradually, alongside a continuous course of normalization, I found experiences and accomplices that made me realize that I am not the patient – instead, a system whose only purpose is profit and productivity is. It was during this troubled journey that I realized that not everything was rotten, but a lot of things were. And, for me, what arrived to my plate already was.

An accomplice, Carlo Petrini, co-wrote Slow Food's manifesto, which begins like this: "Our century, which began and has developed under the flag of industrial civilization, first invented the machine and then made it its model of life. We are enslaved by speed and we all succumb to the same insidious virus: fast life, which destroys our habits, penetrates the privacy of our homes and forces us to eat fast food."

With him and others I realized that this speed and thirst for profit was what drove monocultures, the industrial revolution, the green revolution, food delocalization, agricultural dependence on fossil fuels and the deconfiguration of landscapes – suppressing the prevalence of small-scale practices and the implementation of new, more ecological food production methods and distribution. This standardization results in convenience food and in industrially processed foods that fill supermarket shelves, such as modified corn starch, sugar, hydrogenated oils, monosodium glutamate, low fat products, bread and biscuits with industrial yeast, pasteurized dairy

Comecei a perceber que, afinal, aquele prato de *chucrute* não era apenas um prato de couve fermentada, pré-digerida por pequenos organismos, mas sim a metáfora para a compreensão de uma intrincada cultura alimentar. Como a *chucrute*, existem muito outros exemplos: pão, vinho, queijo, cerveja, *kefir*, *kombucha*, iogurte, *miso*, *kimchi*, *amazake*, *idli*, chocolate, café, chá, *katsuobushi*, *ketchup*, *kvass*, *natto*, *salami*, *tempeh*, azeitonas... Aquilo que todos têm em comum é o facto de serem alimentos – e não ingredientes – que resultam de um processo de transformação. São, como denota Claude Levi-Strauss “produtos da cultura” na acção e pré-digestão consciente do entorno, na citação de práticas (cada receita é a reinterpretação de uma anterior), na interpretação de pautas coreográficas (cada receita contém nela uma acção, um conjunto de movimentos, um contexto de espaço, tempo e intensidade), na materialização de uma comunidade de agentes vivos, de agentes de transformação e de diversidade.

Ando a investigar o que representa, afinal, a fermentação nas nossas vidas. O que é que ela nos ensina, a que experiências nos leva e que outras formas de mundo possibilita. Pela sua natureza, estes alimentos não podem ser submetidos à aceleração – quando o são, perdem vitalidade. Será na celebração desta vitalidade que reside o movimento de revalorização e convívio com a fermentação? Será pela sede de uma relação outra com os alimentos, com a vida, com o mundo? Será a pacificação e simbiose com os micróbios uma alternativa para a guerra?¹ Ou será uma estratégia de cooperação para a extinção do ser humano?²

A fermentação é uma metáfora poderosa para a mudança social. Estou ciente de que não sou o único a imaginar essa mudança como motivação intrínseca para os momentos de comensalidade – ideias que fermentam, que inoculam os nossos pensamentos, acções e intestinos, que se expandem e se revelam pela sua diversidade.

Como afirma Sandor Katz numa entrevista ao jornal Público, da autoria de Alexandra Prado Coelho, “a fermentação é um acto de resistência”.

Conheci a Inês Neto dos Santos numa altura em que veio ao Porto fazer a primeira experimentação do seu projecto *Ferment-tour* no café *Época*. Não estive com ela, mas soube pela Liliana e pelo Tiago, responsáveis pelo espaço, que uma ainda desconhecida *cúmplice* tinha andado por lá a fazer um *jantar-performance* em torno da fermentação.

Nessa mesma semana, o meu melhor amigo – o Duarte, com quem troco regularmente referências e ideias – enviou-me o *link* para o site da Inês. Perdi-me nesse site, a indagar sobre que estaria ela a fazer, que experiências eram aquelas. Na altura, descobri que tinha desenvolvido a experiência *FERMEN-TOUR* or *How to Stop Burning your Onions* para uma instalação no V&A, em Londres, a propósito da conferência *A Toolkit for the Future*.

products... And these impose themselves against other foods that result from traditional forms of transformation and preservation.

I started realizing that, after all, that sauerkraut dish was not just fermented cabbage pre-digested by small organisms, but was also a metaphor for understanding an intricate food culture. And, like sauerkraut, there are many other examples: bread, wine, cheese, kefir, kombucha, yogurt, miso, kimchi, amazake, idli, chocolate, coffee, tea, katsuobushi, ketchup, kvass, natto, salami, tempeh, olives ... They all have in common is the fact that they are foods – not ingredients – that result from a process of transformation. They are, as Claude Levi-Strauss indicates, "products of culture" – in terms of their action and conscious pre-digestion of the environment, the citation of practices (each recipe is the reinterpretation of a previous one), the interpretation of choreographic patterns (each recipe contains an action, a set of movements, a context of space, time and intensity) and the materialization of a community of living agents, agents of transformation and of diversity.

I have been investigating what, after all, fermentation represents in our lives. What does it teach us? Which experiences does it lead us to? Which other forms of the world does it enable? Due to their nature, these foods cannot be subjected to acceleration – if that happens, they lose vitality. May it be that it is in the celebration of this vitality that lies this movement that seems to be reevaluating the process of fermentation? Is it a thirst to establish another relationship with food, with life and with the world? May the reconciliation and symbiosis with microbes be an alternative to war?¹ Or is it a cooperation strategy aiming for the extinction of human beings?²

Fermentation is a powerful metaphor for social change. And I now know that I am not the only one imagining this change as an intrinsic motivation for moments of commensality that trigger fermenting ideas that inoculate our thoughts, actions and intestines and that expand and reveal themselves through their diversity.

As Sandor Katz says in an interview with Portuguese newspaper Público, by Alexandra Prado Coelho, "fermentation is an act of resistance".

¹ Referência a uma obra do Bruno Latour chamada “*Pasteur: Guerre et paix des microbes*”, onde faz uma crítica à germofobia e uma análise ao impacto que as descobertas dos pasteurizados teve na forma como a ciência contemporânea se desenvolveu, uma espécie de luta com a natureza e os microorganismos. / *Reference to a work by Bruno Latour called "Pasteur: Guerre et paix des microbes", in which he criticizes germophobia and analyses the impact that the discovery of pasteurization had on the way contemporary science developed – a kind of fight against nature and microorganisms.*

² Autores como o Carlos Taibo, entre outros, pensam a ideia do colapso e da extinção humana – o microorganismo, para além de serem os responsáveis pela metabolização da massa orgânica corpórea, são também aqueles que, em várias utopias, serão os que decompõem e transformam toda a lixeira que por cá deixamos. / *Authors such as Carlos Taibo, among others, think the idea of collapse and human extinction – microorganisms, besides being responsible for the metabolization of organic body mass, are also those that, in various utopias, will be the ones that decompose and transform the trash we left behind.*

Pouco tempo depois, fui contactado pelo Esporão para a criação de um artigo sobre fermentação. Afinal, o Esporão tem também sido cúmplice nestas aventuras gastronómicas e, para além disso, é produtor de dois alimentos fermentados bem comuns: o vinho e a cerveja. Propuseram-me um artigo conjunto e eu (HD) contrapropus a seguinte entrevista à Inês (INS):

HD — A alimentação tem um papel notório como expressão cultural, mas a reflexão crítica sobre a mesma é ainda residual. Porque será que cada vez mais artistas e pensadores recorrem a este fenómeno não apenas como matéria, mas como meio de especulação e experiência?

INS — O acto de comer e cozinhar é como uma linguagem universal. Uma linguagem que todos falamos e entendemos. Sendo algo que, no fundo, todos temos em comum, consegue ser também uma base para abordar assuntos sobre os quais talvez não falemos no dia-a-dia ou sobre os quais não tenhamos o mesmo conhecimento. A mesa torna-se uma plataforma para os mais variados temas. Num contexto artístico, a alimentação tem sido utilizada como crítica, interrupção ou intervenção em vários temas da vida em geral. A performance *Semiotics of the Kitchen*, de Martha Rosler, é um bom exemplo disso, já que nela a artista apresenta vários acessórios de cozinha por ordem alfabética, sob gestos bruscos e por vezes violentos, numa crítica à submissão da mulher ao ambiente doméstico. Jennifer Rubell utiliza alimentos nas suas instalações e performances, defendendo, numa entrevista publicada na revista *The Gourmand* (vol. 02) que “A comida é uma das formas mais fáceis e eficientes de criar essa transgressão da fronteira entre obra de arte e o espectador, já que as pessoas estão habituadas a interagir com ela (...). Se colocares algo num pedestal e quiseres que as pessoas lhe toquem, existem poucas coisas mais prováveis de serem tocadas do que comida.” A alimentação é uma ferramenta maleável e transdisciplinar, mais universal até do que a pintura ou a escultura. Permite-nos criar laços com elementos actuais e passados do tempo e do espaço e, consequentemente, especular sobre os futuros.

HD — De que forma a alimentação e a comida se tornaram imperativas no teu trabalho artístico?

INS — Durante muito tempo, quis aliar o meu interesse pela alimentação à minha prática artística, mas não sabia como (nem onde, nem quando!). Foi durante o meu mestrado na *Royal College of Art* que decidi: “Tenho de fazer alguma coisa com isto!”. Comecei por organizar jantares mensais na universidade, com temas sobre os quais desenhava, e cozinhou um menu e cri-

I met Inês Neto dos Santos at a time when she came to Porto to undertake the first experimentation of her FERMEN-TOUR project, at Época coffee house. I did not meet her that time, but I learned from Liliana and Tiago, who managed the space, that an accomplice that was by then still unknown to me had been there delivering a performance dinner around fermentation. That same week, my best friend Duarte, with whom I regularly exchange references and ideas, sent me the link to Inês' website. And I lost myself in it, wondering what she was doing and what experiments those were. I found out she had developed the FERMEN-TOUR or How to Stop Burning Your Onions installation for the V&A, in London, during a conference entitled A Toolkit for the Future.

Shortly thereafter, I was approached by Esporão to write an article on fermentation. Esporão has been an accomplice in these gastronomic adventures and, in addition, it produces two rather common fermented foods: wine and beer. They suggested a joint article and I (HD) proposed the following interview with Inês (INS):

HD — Food has a notorious role as a cultural expression, but the critical reflection on it is still residual. Why do more and more artists and thinkers resort to this phenomenon not only as a matter, but as a means of speculation and experience?

INS — *The act of eating and cooking is like a universal language. A language we all speak and understand. Being something that we all have in common, it can also be the basis for addressing issues that we may not speak about on a day-to-day basis or that we are not even aware of. The table becomes a platform for the most varied themes. In an artistic context, food has been used as a vehicle of criticism, interruption or intervention in various issues of life in general. Martha Rosler's performance Semiotics of the Kitchen is a good example of that, as the artist presents various kitchen accessories in alphabetical order, with abrupt and sometimes violent gestures, symbolizing women's submission to the home environment. Jennifer Rubell uses food in her installations and performances, arguing in an interview with the The Gourmand (vol 02) that "Food is one of the easiest and most efficient ways to create this transgression of the boundaries between a work of art and the viewer, since people are used to interacting with it (...). If you put something on a pedestal and you want people to touch it, there are few things more likely to be touched than food." Food is a malleable and transdisciplinary tool, even more universal than painting or sculpture. It allows us to create links with current and past elements of time and space and, consequently, to speculate about futures.*

ava um ambiente correspondente. Convidava pessoas de todos os departamentos, apontando especialmente para grupos que não se conheciam. Os jantares geraram algum interesse e começaram a ser um projecto de colaboração com outros colegas artistas, para os quais inventámos exposições e *workshops* comestíveis. Foi assim que surgiu a *Mesa*, o meu projeto em forma de *supper club*, sob o qual organizo eventos sempre em colaboração com outro artista. Para cada um, criamos uma espécie de exposição-jantar: o artista que convidado expõe o seu trabalho e eu crio e executo um menu inspirado pelo mesmo. Foi uma forma de potenciar novos caminhos para encontrar artistas e conversar com eles sobre a sua prática, de questionar a dinâmica tradicional de galerias e exposições, de aproveitar o enorme potencial que a comida tem para estimular a conversa, o debate, a crítica e, consequentemente, para nos unir.

HD — Recorres frequentemente à fermentação nas tuas instalações e performances. Em 2018 criaste uma instalação intitulada *FERMEN-TOUR*. Que fascínio é este pela fermentação?

INS — Trabalhar com elementos percíveis (ou comestíveis) num contexto artístico significa que o meu trabalho se move constantemente numa dança de aparece-e-desaparece. Ora por ser ingerido, ou por simplesmente perecer. A fermentação ofereceu-me uma hipótese de (maior) longevidade e menos desperdício. Mas o meu encontro com a fermentação aconteceu, na verdade, através de projectos colaborativos, de trabalhos que procuravam contar histórias sobre um sítio e as suas pessoas (como foi o caso da minha residência na *Illustration School* do Porto, e do livro daí resultante, *Bonfim*). Aconteceu através do meu constante questionamento sobre “Como pode um prato, refeição, ou alimento contar a história de onde veio e por quem foi feito?”. Vi na fermentação lindíssimas metáforas para uma verdadeira conexão com o que nos rodeia e para o trabalho colaborativo e em comunidade, já que o seu processo deriva de uma forte ligação com o ambiente envolvente e de trocas de informação entre os alimentos em questão e o espaço à sua volta. Estas trocas, nas quais o tempo é uma peça fundamental, podem ser influenciadas por uma série de elementos, como a temperatura, os níveis de humidade, a pressão atmosférica e, potencialmente, a fauna e a flora em redor. E assim comecei o meu projecto *FERMENT-TOUR*. Através dele, discuto e investigo o potencial dos fermentados como arquivos geo-referenciados (*site-specific*): detentores de informação hiper-local, um “mapa” único de um determinado ponto no espaço e no tempo.

HD — How did food become vital in your artwork?

INS — *For a long time, I wanted to combine my interest for food with my artistic practice but I did not know how (nor where, nor when!). It was during my master's degree at the Royal College of Art that I decided, "I have to do something about it." I started by organizing monthly dinners at the university, with themes about which I would draw, and cooked a menu and created a corresponding environment. I invited people from all departments, aiming especially at groups that did not know each other. The dinners generated some interest and soon started being a collaborative project with other fellow artists, for whom we came up with exhibitions and edible workshops. This is how Mesa, my supper club project, came about, under which I organize events always in collaboration with another artist. For each one, we create a kind of exhibition-dinner: the artist I invite exposes his work and I create and execute a menu inspired by it. It was a way to find new artists and talk about their practice, to question the traditional dynamics of galleries and exhibitions and to take advantage of the enormous potential that food has to stimulate conversation, debate, critique and, consequently, to unite us.*

HD — You often use fermentation in your installations and performances. In 2018, you created an installation called *FERMEN-TOUR*. Why this fascination for fermentation?

INS — *Working with perishable (or edible) elements in an artistic context means that my work is constantly moving and that its elements are constantly appearing and disappearing. Either because they were eaten, or simply because they have perished. Fermentation offered me the chance of (greater) longevity and less waste. But I actually discovered fermentation through collaborative projects, works that sought to tell stories about a site and its people (as was the case of my residence at the Illustration School, in Porto, and its resulting book, Bonfim). I was constantly questioning myself: "How can a dish, meal or food tell the story of where they came from and of by whom they were made?". In fermentation, I saw beautiful metaphors for a true connection with our surroundings and for collaborative work and in community, since its process derives from a strong connection with the surrounding environment and from exchanges of information between food and the space around it. These exchanges, in which time is a keystone, can be influenced by a number of elements, such as temperature, humidity levels, atmospheric pressure and, potentially, the surrounding fauna and flora. And so I started my FERMENT-TOUR project, through which I discuss and investigate the potential of fermented foods as site-specific files: holders of hyper-local information, a unique "map" of a given point in space and time.*





HD — Exploras a fermentação enquanto citação – na forma como partilhas histórias e experiências, mas também como performance – nos movimentos e na transformação. Que metáforas estão contidas nestes discursos?

INS — Partindo de uma compreensão relativamente básica da fermentação como um processo de transformação (ao nível microscópico) e de trocas simbióticas, especulo sobre a possibilidade de os fermentados conterem em si não só microorganismos presentes nos seus ingredientes e no local onde são fermentados, mas também outros componentes menos quantificáveis – como histórias, emoções, narrativas. Ao preparar um frasco de *kimchi* e ao colocá-lo cuidadosamente numa prateleira sossegada, aguardando com paciência que a fermentação “aconteça”, questionei-me invariavelmente sobre a relação entre este fermentado e todos os acontecimentos que sucederiam à sua volta nas seguintes semanas. Aquele *kimchi* não poderia, de forma alguma, ser igual a outro qualquer, feito noutra local, por outra pessoa. Aquele *kimchi* continha, certamente, microorganismos específicos relacionados comigo e com o *agora*, com o ambiente envolvente... Será possível saborear esta especificidade? Indo mais longe ainda: seremos capazes de perceber histórias, emoções e acontecimentos no nosso palato?

HD — Dizes: “aguardando com paciência” – o tempo é um conceito que está intrinsecamente ligado aos processos e metabolismos alimentares e culturais. O que nos diz a fermentação sobre ele?

INS — A fermentação mostra-nos a necessidade de respeitar o tempo. Mostra-nos a importância da desaceleração no atingir de um equilíbrio entre nós próprios e o que nos rodeia. Quando fermentamos, não existe botão de *fast forward*. Considerando que a fermentação é um processo que existe desde que se formaram as primeiras bactérias na Terra e um processo que acontece naturalmente sem intervenção humana, faz-me pensar que este ressurgimento dos fermentados funciona como uma reconexão com estas origens, uma compreensão da importância do tempo para parar e olhar em volta, para serem notadas mudanças subtis, mas fundamentais. Já disse Sandor Katz, no seu livro *The Art of Fermentation*, “(...) os humanos não criaram ou inventaram a fermentação; seria mais correcto dizer que a fermentação nos criou a nós.” Por isso, acho que este processo tem muito para nos ensinar.

HD — You explore fermentation as a citation – through the way you share stories and experiences, but also as a performance – in movements and transformation. Which metaphors do these contain?

INS — Starting from a relatively basic understanding of fermentation as a process of transformation (at the microscopic level) and symbiotic exchanges, I speculate on the possibility that fermented foods contain not only microorganisms present in their ingredients and in the place where they are fermented, but also other less quantifiable components – such as stories, emotions or narratives. When preparing a bottle of kimchi and carefully placing it on a quiet shelf, patiently waiting for the fermentation to “happen,” I invariably wondered about the relationship between the fermented product and all the events that would happen around it in the following weeks. That kimchi could not, in any way, be like any other, made elsewhere by someone else. That kimchi certainly contained specific microorganisms related to myself and to the present moment, to the surrounding environment... Is it possible to savor this specificity? Going even further: are we able to perceive stories, emotions and events on our palate?

HD — You mention “waiting patiently”. Time is a concept that is intrinsically linked to food and cultural processes and metabolisms. What does the fermentation tell us about it?

INS — Fermentation shows us the need to respect time. It shows us the importance of decelerating to reach a balance between ourselves and our surroundings. When food is being fermenting, there is no fast forward button. Considering that fermentation is a process that has existed since the first bacteria appeared on Earth and is a process that happens naturally without human intervention, it makes me think that this recovery of fermented foods works as a reconnection with these origins, an understanding of the importance of time to stop and look around, to notice subtle but fundamental changes. Sandor Katz has already mentioned in his book *The Art of Fermentation* that “(...) humans did not create or invented fermentation; it would be more accurate to say that fermentation has created us.” So I think this process has a lot to teach us.

HD — How do you see this connection between microorganisms and the world regarding the role they can play as spokespersons for the ecosystems?

INS — Microorganisms are everywhere and are, to a large extent, what keeps us healthy and active. In fact,

HD — Como vê essa conexão entre os microorganismos e o mundo no que diz respeito ao papel que eles podem ter como portavozes dos ecossistemas?

INS — Os microorganismos estão em todo o lado e, em grande parte, são o que nos mantém saudáveis e activos. Supõe-se, aliás, que existam em maior quantidade do que as células do nosso organismo – o que, se pensarmos bem, nos mostra que nos integramos mais no nosso meio envolvente do que podemos imaginar. Portanto, estes microorganismos têm um papel absolutamente fundamental – e nem precisamos de fermentar alimentos para o perceber ou vivenciar. Parece-me imperativo reconhecer a sua importância. Todos os ecossistemas são feitos de uma variedade de componentes interligados. Sem essa variedade, sem esse equilíbrio, um ecossistema colapsa. Os microorganismos, apesar de invisíveis ao nosso olho, fazem parte dessa variedade importantíssima.

HD — Falaste da invisibilidade e isso levou-me a pensar numa frase de Antonin Artaud: "O que é grave é que nós sabemos que depois da ordem deste mundo existe uma outra". Isso leva-me a pensar que há uma componente mágica, quase espiritual na fermentação...

INS — Sim! Há realmente qualquer coisa de mágico e transcendente na fermentação. Juntas farinha e água à temperatura ambiente e, dias depois, tens uma massa borbulhante, cheia de vida! Dois ingredientes tão básicos! Estas bactérias não se vêem, mas existem em nós e à nossa volta. É especialmente espiritual quando recordas que, como mencionei anteriormente, nós humanos somos "fermentados", ingerimos fermentados e vivemos rodeados e cobertos de uma série de microorganismos. E há mais magia: cada vez que fermentamos, mesmo seguindo uma receita religiosamente, o sabor do produto final altera-se ligeiramente sem explicação aparente (provavelmente devido a minúsculas variáveis, como o tipo de bactérias presentes nas nossas mãos, a temperatura ou a humidade no momento da preparação). David Zilber, co-autor do livro *The Noma Guide to Fermentation* e director do inacreditável *fermentation lab* do restaurante *Noma*, compara este fenómeno (apelidado de *hand-taste* – a mão de cada "fermentador") à teoria do caos no universo: "Há paralelos entre a forma como a fermentação acontece e a forma como o universo acontece e eu acho isso muito bonito".

it is believed that there are more microorganisms than human body cells - which, if we think about it, shows us that we are more integrated in our surroundings than we can imagine. Therefore, these microorganisms have an absolutely fundamental role - and we do not even need to ferment food to realize or experience it. It seems to me that it is crucial to recognize their importance. All ecosystems are made up of a variety of interconnected components. Without this variety, without this balance, an ecosystem collapses. Microorganisms, although invisible to the eye, are part of this very important variety.

HD — You spoke of invisibility and this led me to think of a sentence by Antonin Artaud: "The issue is that we know that after the order of this world there is another." This leads me to think that there is a magical, almost spiritual component in fermentation.

INS — Yes! There is indeed something magical and transcendent about fermentation. You mix flour with water at room temperature and, a few days later, you have a bubbling mass, full of life! Two ingredients which are so basic! These bacteria cannot be seen, but they exist in us and around us. It is especially spiritual when you remember that, as I mentioned earlier, we humans are "fermented", we ingest fermented food and we live surrounded and covered by a wide range of microorganisms. And there is even more magic: every time we ferment something, even if we follow a recipe step by step, the taste of the final product changes slightly with no apparent explanation - probably due to tiny variables, such as the type of bacteria present in our hands, the temperature or the humidity level at the time of preparation. David Zilber, co-author of *The Noma Guide to Fermentation* and director of the amazing fermentation lab at *Noma* restaurant, compares this phenomenon (nicknamed *hand-taste*) to the theory of chaos in the universe: "There are parallels between the way fermentation happens and the way the universe happens and I find that very beautiful."

HD - There is also a political component...

INS — Yes, absolutely! Fermentation and other food processes can undoubtedly represent an act of political, social and economic activism. The choices we make daily about the foods we buy, cook or eat are loaded with value, whether we recognize it or not. In addition, fermenting involves cultivating microorganisms, involves picking up raw foods and altering them radically using very few tools and for a low price. This is something that gives us an incredible opportunity: to claim our decision-making power as consumers, to demonstrate that we can play an active role in our current and future gastronomic (and

HD — Há também uma componente política...

INS — Sim! Absolutamente. A fermentação, e outros processos alimentares, podem, sem dúvida, representar um acto de activismo político, social, económico. As escolhas que fazemos diariamente em relação aos alimentos que compramos, cozinhámos ou comemos estão carregadíssimas de valor, queiramos reconhecê-lo ou não. Para além disso, fermentar implica cultivar microorganismos, implica pegar em alimentos crus e transformá-los radicalmente com poucas ferramentas, a baixo custo. Algo que nos dá uma incrível oportunidade: a de reivindicar o nosso poder de decisão como consumidores, de demonstrar que podemos ter um papel activo na nossa cultura gastronómica (e social, política!) actual e futura. Enfim, num mundo em que a tecnologia nos une e acelera mais do que nunca, mas em que estamos cada vez mais isolados, a fermentação é uma rebeldia!

HD — Recorres frequentemente, nas descrições dos teus projectos, às perguntas de onde viemos? o que somos? para onde vamos?, eternizadas no quadro homónimo de Gaugin. Será que a fermentação nos poderá dar resposta a estas perguntas?

INS — A fermentação oferece-nos a oportunidade de desacelerar, de compreendermos e respeitarmos o tempo e também os próprios alimentos que fermentamos. Dá-nos uma plataforma para nos ligarmos ao nosso ambiente envolvente de forma enraizada, da escala humana à escala microscópica. Vejo algo de muito poético nisto tudo: a fermentação é uma forma de colocarmos para dentro de nós aquilo que cresce à nossa volta. Uma forma de nos unirmos, e consequentemente compreendermos, o nosso ambiente. Acho que é por aí que a fermentação nos ajuda a responder a estas questões – as duas primeiras especialmente. Quanto à última, quanto mais sabemos do passado e do presente, mais conhecimento e imaginação temos para especular sobre o que aí vem. Está tudo (ou estamos todos) conectados.

Inês Neto dos Santos, é artista multi-disciplinar, nascida em Lisboa (1992) e sediada em Londres, onde completou um mestrado em *Visual Communication* na *Royal College of Art* (2016). O seu trabalho materializa-se em performances e instalações, utilizando alimentos, pessoas e espaços como metáforas para questionar o que nos

rodeia, investigando o enorme potencial que a comida tem para nos unir. Já expôs e trabalhou em Lisboa, Porto, Madrid, Atenas e Londres. ines-ns.com.

Inês Neto dos Santos is a multi-disciplinary artist born in Lisbon (1992) and based in London, where she completed a master's degree in *Visual Communication* at the Royal

social, political!) culture. Anyway, in a world where technology – which is faster than ever – is supposed to unite us but in which we are increasingly isolated, fermentation is an act of rebellion!

HD — In the descriptions of your projects, you often question where do we come from? what are we? where are we going? Eternalized in the homonymous painting of Gaugin. Can fermentation answer these questions?

INS — *Fermentation gives us the opportunity to slow down, to understand and respect time and also the very foods that we ferment. It gives us a platform for connecting to the environment that surrounds us, from the human to the microscopic scale. I see something very poetic in all this: fermentation is a way to take inside ourselves what grows around us. It is a means of union with the environment that surrounds us and, consequently, of understanding it. I think this is where fermentation helps us answer these questions – the first two, especially. As for the latter, the more we know from the past and the present, the more knowledge and imagination we have to be able to speculate about what comes next. Everything is (or we are all) connected.*

College of Art (2016). Her work manifests itself in performances and installations and she uses food, people and spaces as metaphors to question our surroundings, while investigating the enormous potential that food has to unite us. She has already exhibited and worked in Lisbon, Porto, Madrid, Athens and London. ines-ns.com

Hugo Dunkel nasceu no Porto (1986). Interessa-se pelo acto alimentar e o seu impacto enquanto experiência. É membro fundador da LOCAL, associação cultural sem fins lucrativos que se dedica à divulgação e ao estudo da cultura alimentar, saúde e sustentabilidade, pela construção de experiências, literacia e teoria crítica alimentar. Estudou *Design* na FBAUL e na *Kunsthochschule Kassel*. Formado em *Permacultura* e *Agricultura Biodinâmica*, frequentou a cadeira de *Alimentos Fermentados* no ISA e desenvolve formação na área desde 2012. Encontra-se

a frequentar o Mestrado em *Alimentação Fontes Sociedade e Cultura* na FLUC. É membro da *Colher para Semear Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais* e da *Weston Price Foundation*. local.org.pt.

Hugo Dunkel was born in Porto (1986). He's interested in food and its impacts as an experience. He is a founding member of LOCAL, a non-profit cultural association dedicated to the dissemination and study of food culture, health and sustainability, for the construction of experiences, literacy and critical theory. He studied *Design* at FBAUL and the *Kunsthochschule Kassel*. Graduated in *Permaculture* and *Biodynamic Agriculture*, frequented a discipline of *Fermented Food* in ISA and has training in this area since 2012. He is attending the Master in *Alimentação Fontes Sociedade e Cultura* in FLUC. Dunkel is a member of the *Colher para Semear Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais* and the *Weston Price Foundation*. local.org.pt.



1

Bonfim, Inês Neto dos Santos,
Illustration School residency,
Porto, 2018.



2



3

1 *Un-etiquette*, Inês Neto dos Santos e/ and Irina Razumovskaya, Royal College of Art, Londres / London, 2016.

2 *FERMEN-TOUR* ou / or *How to Stop Burning your Onions*, Inês Neto dos Santos, A Toolkit for the Future, Arcade East + V&A, London 2018. Fotografia Photography Katie Davies.

3 *Urban Wilderness*, Inês Neto dos Santos, Art Night Party, Londres / London, 2018. Fotografia por / Photo by David Levene.

4 *Bonfim*, Inês Neto dos Santos, Illustration School residency, Porto, 2018.



4



Uma Sovina que não tem medo da criatividade e da partilha.

TEXTO *TEXT*
VIVIANA MARTINS
COPYWRITER
ESPORÃO

FOTOGRAFIAS
PHOTOGRAPHY
AFONSO SOUSA
ESPORÃO

A Sovina foi pioneira no conceito de cerveja artesanal em Portugal e segue métodos inteiramente artesanais. Arménio Martins é o mestre cervejeiro desta obra desde o seu início e, por isso, é ele quem conhece melhor esta história. Durante um dia seguimos todos os seus passos nos preparativos para a produção de uma nova cerveja e descobrimos que a criatividade é uma das suas principais ferramentas. ♦

“Quando entrei para o mundo da cerveja artesanal percebi que a criatividade era infinita e que podia utilizá-la todos os dias no meu trabalho.”



◆
Nos primórdios da cerveja, há quase 6 000, era frequente utilizarem-se ervas aromáticas na sua produção. Ao longo dos tempos, foi-se trabalhando a criatividade para que cada cerveja se tornasse única e mais apelativa. A certa altura, surge o lúpulo, um ingrediente que veio permitir uma maior conservação da cerveja. Estávamos em 1516 quando foi implementada a Lei da Pureza Alemã, ou *Reinheitsgebot*. Segundo esta lei, a cerveja podia conter apenas três ingredientes – malte, lúpulo e água. Esta é considerada uma das mais antigas regulamentações de defesa do consumidor e tinha como intenção não apenas garantir a qualidade da cerveja, mas também controlar o seu preço e a criatividade dos seus produtores. Uma solução fácil e eficaz estava encontrada e, a partir daí, a receita passou a ser quase sempre a mesma. Pensar fora da caixa e mexer no que resultava foi durante anos difícil – arriscado, na verdade. Mas, para Arménio, era óbvia a forte relação existente entre a criatividade e a cerveja artesanal: “Quando entrei para o mundo da cerveja artesanal percebi que a criatividade era infinita e que podia utilizá-la todos os dias no meu trabalho. Podia ir buscar novos ingredientes e introduzi-los na cerveja ou regressar ao passado e trazer de volta as ervas aromáticas.”

Para o mestre cervejeiro, recuperar o processo de introdução de ervas aromáticas era algo que tinha de ser feito. Tanto o lúpulo como as próprias ervas trazem novas e diferentes características à cerveja e a sua conjugação torna-a mais complexa e completa. Há 30 anos, Arménio descobriu a erva-príncipe no

SOVINA – A BEER THAT IS ALL ABOUT CREATIVITY AND SHARING *Sovina pioneered the concept of craft beer in Portugal and is brewed using traditional methods exclusively. Arménio Martins is the best person to tell the story of this beer, since he has been its master brewer since the very beginning. We followed all his steps for one day while he prepared the production of a new beer and we ended up discovering that creativity is one of its main tools.*

In the early days of beer, almost 6 000 years ago, aromatic herbs were commonly used during the brewing process. Over the years, creativity slowly started playing a bigger role to ensure the resulting beers were distinctive and appealing. Then hops appeared – an ingredient that allowed for a greater storing potential. In 1516, the German Beer Purity Law – or Reinheitsgebot – was implemented. Under this law, beer could only have three ingredients – malt, hops and water. This law is considered one of the oldest consumer protection regulations and its intention was not only ensuring beer quality, but also controlling its price. An easy and effective recipe had been found, and from then on, it remained pretty much the same for a long time.

Thinking outside the box and changing something that worked well was very difficult – even risky – for years. But, to Arménio, the strong relationship between creativity and craft beer was an obvious one: “When I entered the world of craft beer I realized that creativity was infinite and that I could use it every day in my work. I could get new ingredients and use them to brew my beers, which included bringing back the aromatic herbs.”



Alentejo, algo que o marcou e que recorda muitas vezes: “Fiquei surpreendido com o lado cítrico, que me pareceu diferente de tudo aquilo que alguma vez tinha encontrado. Fiquei sempre com vontade de fazer alguma coisa que juntasse a erva-príncipe à cerveja.”

Havia a ideia de criar uma Sovina de Verão. Uma cerveja leve que se adaptasse bem ao calor. Durante algum tempo, a receita foi trabalhada, mas foi quando se deu um problema durante o processo de brassagem que surgiu a oportunidade certa para a introdução das ervas aromáticas.

“Tínhamos que salvar aquela cerveja – estava com um grau baixo e com uma concentração de açúcares muito leve. As ervas aromáticas iriam dar-lhe consistência, volume e acrescentar frescura e sensação de hidratação – tudo o que cai bem em dias quentes de Verão.”

Parece simples, a história de como nasceu a Sovina Verão. A verdade é que, sobre o acaso, trabalhou-se uma ideia antiga que surgiu de uma cabeça que não está limitada por regras. Para Arménio, a premissa é acrescentar etapas, sabor, camadas e identidade à matéria-prima com que trabalha. O resultado será sempre partilhar novas e boas sensações com o consumidor.

Para a criação desta cerveja, à criatividade do mestre cervejeiro juntou-se um projecto inovador – o *Cantinho das Aromáticas*,

For the master brewer, recovering the process of brewing using aromatic herbs was something that had to be done. Both the hops and the herbs bring new and different characteristics to beers and their conjugation makes them more complex and complete. 30 years ago, he discovered lemongrass in the Alentejo, something that had a strong effect on him and that he often recalls: "I was surprised by its citric flavor and aroma, which were unlike anything I had ever experienced back then. Since then, I've always wanted to do something that could bring together lemongrass and beer."

There was this idea of brewing a Sovina for summer – a light beer to be consumed on hot days. Arménio worked on the recipe for some time, but ironically it was when he had to face an issue during the brewing process that the opportunity to introduce aromatic herbs presented itself.

"We had to save that beer – its alcohol content was too low and its sugar concentration was very light. The aromatic herbs would, thus, add the necessary consistency, volume and freshness, as well as a feeling of hydration – everything that you need on a hot summer day."

The story of how Sovina Verão was born sounds simple. But the truth is that an old idea took form after something that happened by chance – and all this due to someone whose mind is not limited by any rules. To Arménio, it is all about adding steps, flavor, layers and identity to the raw materials with which he works. The goal is always allowing consumers to experience new and good sensations.



em Vila Nova de Gaia, situado numa quinta medieval onde viveram Pedro e Inês de Castro no século XIV. Mas não é a História que mais pesa na grandeza deste projecto – é a sua essência e os 10 hectares no qual foram cultivadas, ao longo de 17 anos, mais de 30 espécies diferentes de ervas aromáticas de todo o mundo. Certificada com o modo de produção biológica, é uma horta infinita sobre a foz do rio Douro, mesmo no centro de um dos municípios mais povoados do país. A vista quase parece mentira mas é mesmo verdade, e o trabalho que aqui é desenvolvido é inspirador. Além de ser um dos poucos projectos de agricultura biológica urbana na Europa a produzir plantas aromáticas medicinais e condimentares de forma profissional, esta quinta tem uma particularidade que Luís Alves, agricultor e fundador do projecto, explica: “Está aberta ao público. Hoje aqueles a quem chamo *urbano-depressivos de varanda* têm aqui um lugar para passear e podem ficar a conhecer toda a produção. Podem ainda fazer parte do projecto através de voluntariado. Acredito que isto confere ao produto que aqui desenvolvemos um grande nível de honestidade.”

Os portugueses foram um dos povos responsáveis pela globalização de vários produtos alimentares. As ervas aromáticas são um dos exemplos, mas, apesar desta responsabilidade histórica, nos últimos 50 anos Portugal perdeu quase toda a sua cultura de ervas aromáticas, sendo o alecrim, o loureiro e a alfazema das poucas espécies que se mantiveram e que continuaram a ser vendidas. O *Cantinho das Aromáticas* foi um projecto pio-

To brew this beer, the master brewer’s creativity was combined with an innovative project – Cantinho das Aromáticas, in Vila Nova de Gaia, located in a medieval estate where Pedro and Inês de Castro lived in the 14th century. However, History does not play the main role in this remarkable project, since its main components are its essence and the 10 hectares in which over 30 different species of aromatic herbs from all over the world have been cultivated for more than 17 years. Organically certified, this is an endless garden on the mouth of the Douro river, right in the center of one of the most populated Portuguese cities. The view seems almost unreal and the work that is developed here could not be more inspiring. In addition to being one of the few urban organic farming projects in Europe producing aromatic plants, this farm has a peculiarity that Luís Alves – farmer and founder of this project – easily explains: “It’s open to the public. Today, those who suffer from city depression have a place where they can enjoy a nice walk, while being able to learn everything about our production methods at the same time. They can also volunteer and get involved in the project if they wish to do so. I believe this adds a great level of honesty to our products.”

The Portuguese were amongst those who contributed to the globalization of various food products. Aromatic herbs are a good example of this, but, despite this historical responsibility, in the last 50 years Portugal has lost almost all its aromatic herbs – with rosemary, laurel and lavender remaining some of the few species that continued to be sold. Cantinho das Aromáticas was a pioneering project which played a fundamental role by bringing back to life a culture

“Este jardim quase secreto no meio da cidade é mágico! É um espaço natural, onde se sente uma mistura de imensos aromas.”

neiro e o seu impacto teve um papel fundamental no regresso da cultura destas ervas ao nosso país. Começaram como viveiristas, tinham uma colecção de centenas de espécies de plantas aromáticas e criaram vasos de plantas que disponibilizaram para as pessoas construírem o seu próprio cantinho de aromáticas. Foi um sucesso e o projecto cresceu.

“Enquanto agricultor, sempre me fascinou ter em mãos um produto que não é perecível, uma vez que a nossa produção envolve a desidratação das ervas. Na realidade, não nos dedicamos apenas à agricultura – tal como no mundo da cerveja, transformamos os ingredientes e, por isso, somos uma micro-agro-indústria. Em 2014 criámos a nossa própria marca e, em paralelo, uma loja online – a primeira do país a vender plantas vivas.”

Desde que, há uns anos atrás, o Arménio descobriu o *Cantinho das Aromáticas* que lhe chama cantinho da natureza: «este jardim quase secreto no meio da cidade é mágico. É um espaço tão natural, onde se sente esta mistura de aromas». A parceria já é de longa data e é lá que o cervejeiro vai buscar inspiração e matéria-prima sempre que precisa de fazer alguma pesquisa ou novas experiências na cerveja. «Aqui temos um leque de variedades de plantas que quase que servem para todo o tipo de cerveja. Já tínhamos feito vários testes e, por isso, quando partimos para o conceito da Sovina Verão já sabíamos que caminho percorrer». De todas as provas foram escolhidas três plantas: erva-príncipe, pelas notas cítricas subtis; o tomilho-limão, por

around these herbs in Portugal. They began as a plant nursery: using their collection of hundreds of species of aromatic herbs, they made them available in small pots that everybody could get in order to build their own private aromatic garden. This proved to be a success and the project grew.

"As a farmer, I've always been fascinated by the idea of having a product that isn't perishable, since our production involves the dehydration of herbs. In fact, we're not just dedicated to agriculture – just like in the world of beer, we transform ingredients and, therefore, we are a micro-agro-industry. In 2014, we created our own brand, as well as an online store – the first in the country to sell live plants."

Since Arménio discovered Cantinho das Aromáticas a few years ago, he has been calling it nature's corner.

"This virtually secret garden in the middle of the city is magical! It's a natural realm where several different scents can be felt in the air simultaneously."

The partnership has been going on for a long time now and it is at Cantinho that the master brewer seeks inspiration and raw materials whenever he is researching or undertaking new experiences.

"Here we have a range of plant varieties that can be combined with potentially almost every type of beer. We had already done several

trazer algo mais consistente e condimentado e ao mesmo tempo cítrico; e a stevia, um adoçante não fermentável que trouxe equilíbrio e alguma doçura à acidez que a cerveja tinha.

Para Luís, o processo de desenvolver um produto para uma indústria paralela foi estimulante e acabou por revelar algumas afinidades com o seu trabalho. Parte da sua actividade consiste em provar regularmente ingredientes e *blends*, que são também etapas importantes no caso da cerveja. Além disso, desde que o seu destino se cruzou com o de Arménio, mais do que parceiros, tornaram-se amigos. E trabalhar assim é mais fácil.

“A forma como conheci o Arménio é curiosa e quase sagrada. Todos os sábados passava pela loja da Sovina, no Porto, quando ia levar a minha filha aos Jesuítas. Um dia, qualquer coisa – talvez a minha vontade de beber uma cerveja – fez com que reparasse na loja. Bati à porta e entrei.”

A partir deste dia, nunca mais deixaram de provar cerveja juntos. Entretanto, já produziram três cervejas e, por isso, Luís recorda com alegria como tudo começou e elogia o profissionalismo e a curiosidade de Arménio: “É um verdadeiro mestre, pioneiro no seu trabalho. É muito curioso e está sempre disposto a experimentar coisas novas. E foi a provar diferentes infusões – e depois de muitos testes, telefonemas, e-mails e serões – que chegámos às escolhas finais para esta nova cerveja.”

As ervas aromáticas são absolutamente transversais nas nossas vidas e muitas vezes estão presentes sem nos apercebermos. Quando lavamos os dentes, por exemplo, quando comemos um chocolate e, agora, até quando bebemos uma cerveja numa esplanada no Verão.

A Sovina Verão é caracterizada por ter um baixo teor alcoólico que a torna leve e delicada. Com notas cítricas, que revelam a presença das ervas aromáticas, é a bebida ideal para esta estação. Sozinha, é protagonista. À mesa, pode acompanhar pratos leves e frescos.

Beber uma cerveja depois de conhecer a sua história pode ser ainda mais reconfortante. Ao conhecê-la de perto, conseguimos tirar maior partido das suas características. E, consequentemente, do momento.

tests in the past, which means that when we started designing the Sovina Verão concept we already knew which way to go."

After several tastings, three plants were chosen: lemongrass, due to its subtle citric notes; lemon thyme, which adds consistency and a spicy and citric touch; and stevia, a herb that originates an unfermentable sweetener that adds balance and some sweetness to the beer acidity.

To Luís, the process of developing a product for a parallel industry was stimulating and eventually proved to have some affinities with his own work. Part of his activity is to regularly sample ingredients and blends, which are also important steps in the case of beer. Moreover, since his path crossed Arménio's, they became not only partners, but also close friends. And when that is the case, working is always easier and more pleasant.

"The story of how I met Arménio is curious and almost sacred. Every Saturday I passed the Sovina shop in Porto when taking my daughter to school. One day, something – probably a crave for a beer – made me notice the shop. I knocked on the door and went inside."

From that day on, they never stopped tasting beer together anymore. Meanwhile, they have already brewed three beers in partnership and Luís remembers with joy how it all began and praises Arménio's expertise and inquiring mind: "He's a true master, a pioneer in his field. He's very curious and is always willing to try new things. And it was after tasting several different infusions – and after many tests, phone calls, emails and late evenings – that we came to the final decisions for this new beer."

Aromatic herbs are absolutely transverse in our lives and are often present without us even realizing it. When we brush our teeth, for instance, when we eat chocolate and even when we drink beer on a summer terrace.

Sovina Verão has a low alcohol content, which makes it light and delicate. With citric notes that reveal the presence of aromatic herbs, it is an ideal summer drink. It works perfectly on its own or accompanying a meal, when it should be paired with light and fresh dishes.

Drinking a beer after learning about its history can be even more enjoyable. By getting to know all its details, we can make the most of it – and, consequently, savor the moment to the fullest.

A Sovina foi pioneira e determinante na definição do caminho da cerveja artesanal em Portugal. Alberto Abreu foi o impulsionador da ideia, depois de se ter dedicado durante vários anos ao estudo e conhecimento do universo das cervejarias. À paixão de Alberto, juntaram-se Arménio Martins e Pedro Sousa, movidos pelo entusiasmo comum pela cerveja e pelo seu fabrico, formando a empresa Os Três Cervejeiros.

O projecto começou em 2009 com uma loja cervejeira vocacionada para a formação e para a disponibilização de equipamentos e matérias-primas para produção de cerveja caseira. Mais tarde, em 2011, depois de dois anos a elaborar lotes experimentais e a apurar receitas, foram produzidas e engarrafadas as primeiras cervejas Sovina, utilizando apenas ingredientes naturais. Ao longo do tempo, a Sovina tornou-se uma referência no sector de cervejas *premium* em Portugal, contribuindo para a construção de uma cultura de cerveja no país.

Em 2018, passou a fazer parte da família Esporão, continuando Arménio Martins como mestre-cervejeiro. À semelhança dos vinhos e dos azeites, a cerveja é um produto natural com uma base agrícola, enquadrando-se, assim, perfeitamente na actividade do Esporão e estando em linha com a sua constante motivação para inovar – alargada agora a uma nova categoria.

A Sovina produz cervejas equilibradas, feitas somente com ingredientes naturais cuidadosamente harmonizados pela mão dos cervejeiros, sem utilização de corantes, conservantes ou extractos artificiais. São cervejas inspiradas nas receitas tradicionais, enriquecidas e apuradas através de um laborioso trabalho de selecção de ingredientes e do acompanhamento das fases de produção.

A Sovina tem hoje um portfólio composto por seis cervejas regulares e ainda algumas edições sazonais e limitadas, que materializam um esforço constante em inovar e alcançar a mais alta qualidade. As cervejas regularmente produzidas pela Sovina são a Helles, a Amber, a Trigo, a IPA, a Stout e a Bock, disponíveis em garrafas de 33cl, 75cl e barris de 24L.

Sovina pioneered the craft beer movement in Portugal and shaped its way to a great extent. Alberto Abreu was the man behind the project, after studying for several years the world of breweries.

He was later joined by Arménio Martins and Pedro Sousa, who also shared his passion for beer and its production. Together, they started a company called Os Três Cervejeiros (The Three Brewers, in English).

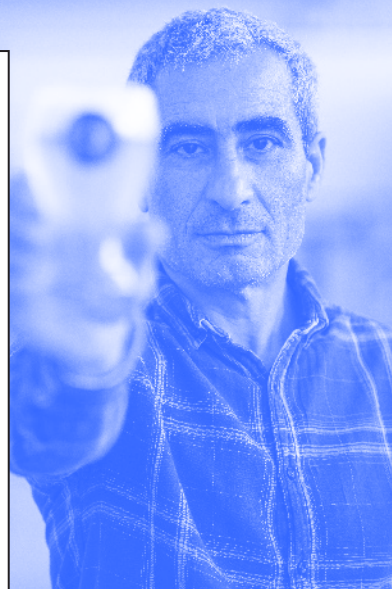
The project began in 2009 with a brewery dedicated to educate, train and provide customers with equipment and raw materials so they could brew their own beers at home. In 2011, after spending two years developing experimental batches and fine-tuning recipes, the first Sovina beers were brewed and bottled, using natural ingredients only. Over time, Sovina has become a benchmark in the premium beer sector in Portugal and has largely contributed to the construction of a beer culture in the country.

In 2018, Sovina became part of Esporão's family, with Arménio Martins as master brewer. Like wine and olive oil, beer is a natural, agricultural product

and, therefore, fits perfectly into the company's activity and is aligned with its constant motivation to innovate – which has now extended to a new category.

Sovina beers are balanced and brewed with natural, carefully harmonized ingredients, without using colorants, preservatives or artificial extracts. They are inspired by traditional recipes and enriched and refined through a meticulous selection of ingredients and a careful monitoring of every production phase.

Currently, Sovina has a portfolio consisting of six core beers and a few seasonal and limited editions, which reflect the brand's passion for innovation and its high quality standards. Sovina's core beers are: Helles, Amber, Wheat, IPA, Stout and Bock, all available in 33cl and 75cl bottles, as well as in 24L kegs.



A MILE

NUM ÁPICE

MILE A M

BEAT T

ANTES DO PRAZO

T THE

A MINU

NUM INSTANTE

MINUTE

THE CLO

NO LIMITE

CLOCK

Aqui- lo que Come- mos

Mariana Sanchez Salvador (Lisboa, 1986) é arquitecta e investigadora. Trabalhou no atelier Carrilho da Graça, onde colaborou em numerosos projectos. A sua investigação foca-se em como os espaços que habitamos — da cidade à casa — são transformados pelos sistemas alimentares. Recebeu o Prémio Arquitecto Quelhas dos Santos pela melhor Dissertação de

Mestrado em Arquitectura (FAUL), publicada sob o título "Arquitectura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias" (2016). Está a desenvolver a tese de Doutoramento em Estudos Urbanos — sobre a Paisagem Alimentar de Lisboa — na FCSH-UNL e ISCTE-IUL, sendo bolsreira da Fundação para a Ciência e Tecnologia.

MARIANA SANCHEZ SALVADOR ARQUITECTA E INVESTIGADORA / ARCHITECT AND RESEARCHER

Trans- forma o Mundo

Respiramos naturalmente. Inspiramos e expiramos. Mas outras necessidades básicas satisfazemos de forma cultural, como a alimentação e o abrigo. É dizer, o modo como comemos e nos abrigamos varia no espaço e varia no tempo. Depende daquilo em que acreditamos, dos grupos a que pertencemos, dos rituais a que nos habituámos. Não nos limitamos a recolher e aceitar o que existe à nossa volta: cozinhamos e construimos. O que poderiam ser simples respostas funcionais, tornam-se veículos de significados, de crenças, soluções criativas que enriquecem e sustentam a vida, formas de comunicação e conjuntos de símbolos. Cozinhar e comer tornam-se actos profundamente humanos, aquilo que nos une, a nossa base comum.

“Como la lengua hablada, el sistema alimenticio contiene y transporta la cultura de quien la practica, es depositario de las tradiciones y la identidad del grupo.”

Massimo Montanari,
La Comida como Cultura,
2006, p. 110.

Ao longo da história da humanidade, assistimos ao desenvolvimento de vários sistemas alimentares, aqueles que abarcam a totalidade das acções e recursos necessários para alimentar uma comunidade, desde a produção e transformação, à distribuição e comercialização, até à preparação e consumo. Os sistemas alimentares transformam o espaço. Cada actividade ocupa um lugar próprio,

materializado em formas espaciais específicas. Podemos identificar paisagens alimentares, múltiplas e sobrepostas, da escala regional à urbana e doméstica. As paisagens alimentares têm dimensões tangíveis — podem ser vistas, tocadas, cheiradas, ouvidas — e intangíveis, carregando afectos, memórias e um imaginário particular, que se mantém fortemente enraizado nas associações entre alimentação e lugar.

“O fundamental é saber que ler paisagens é em grande parte olhar para o prato que as organiza.”

Henrique Pereira dos Santos,
Do Tempo e da Paisagem,
2010, p. 35.

Contemplando um território, conseguimos intuir a sua cozinha, os seus ingredientes e técnicas locais; conhecendo uma cozinha, antecipamos o solo, o clima, a topografia, orografia e vegetação que podemos encontrar lá fora. É uma correlação que Santi Santamaría sintetizaria simplesmente com ‘*Mi terra es mi cocina*’ (*La cocina al desnudo*, 2008, p. 240). Do sol e do solo retira-se (quase) tudo o que é vital, como uma dádiva da natureza, que põe a descoberto o que é necessário e bom.

“Mas a terra é a própria generosidade ao natural.

Como num paraíso, basta estender a mão. Produz batata, azeite, cortiça e linho. Batata farinhuda, que se desfaz na boca; azeite loiro, que sai em luz da almotolia; cortiça que deixa os sobreiros nus para agasalhar os enxames; e linho fresco, fino, que, tecido em lençóis, faz o bragal das noivas.”

Miguel Torga, *Portugal*,
2015, p. 24.

Tradicionalmente uma alimentação, como a arquitectura vernacular, depende dos materiais e recursos naturais disponíveis num lugar, mas resulta também do uso e da transformação que neles introduz o ser humano, do seu conhecimento, das suas técnicas, da sua persistência e trabalho, das variedades novas que introduz e do desenvolvimento das antigas. Um trabalho sobre a Natureza e com a Natureza, que ao longo de séculos se aperfeiçoa e intensifica, numa interdependência indestrinçável.

“A paisagem rural é a imagem da humanização da Natureza conseguida através do esforço de gerações que a foram construindo como duma catedral se tratasse. Comunidades foram gastando os corpos dos desbravadores sempre com a finalidade de se instalarem num território e dele retirarem a subsistência e a energia com que tornavam cada vez mais complexo o sistema em que se inseriam e mais belo o sítio onde viviam.”

Gonçalo Ribeiro Telles,
Textos Escolhidos, 2016, p.
160.

Uma paisagem alimentar não se concretiza apenas na geografia, com os elementos naturais e humanos do território, mas desenha-se também na história, ao longo do tempo. Não se define na sua extensão e longitude, na distância ou proximidade que a ela mantemos, ou na relação vertical entre o céu e essa linha imaginária de transição com a terra. Molda-se nas mãos de gerações anónimas, dia após dia, ano após ano. O tempo é uma sua dimensão intrínseca.

Em cada paisagem alimentar sobrepõem-se tempos distintos. O tempo largo, geológico, dos grandes traços topográficos, da conformação das suas rochas e solos, e do clima — que é diferente do estado do tempo, de cada dia. O tempo médio do curso dos rios e riachos, que dançam na superfície terrestre ao sabor da sua própria música, o tempo das árvores e da vegetação. E o tempo curto, do homem e das estações. Se, nos primeiros, as transformações são lentas, até imperceptíveis durante algumas gerações humanas, é no último que deveremos procurar as razões da transformação mais visível das paisagens. E, dentro destas, nada ajuda a melhor compreender esta evolução do que a transformação das práticas alimentares. A nossa alimentação é, nesse sentido, mais do que fruto da geografia, produto da história materializada na geografia.

Deste diálogo entre labor humano e matriz territorial nasceram paisagens icónicas, como os socalcos vinhateiros do Douro — os ‘muros do milagre’ de Torga —, campos de cereais dourados e planos, terraços alagados de cultivo de arroz, olivais mediterrânicos, pastagens de ruminantes, mantos de retalhos hortícolas, e tantas outras que se vêm tornando paisagens-património. São paisagens que simbolizam civilizações e rituais específicos. Paisagens de frugalidade que enaltecem as bases da alimentação, paisagens de trigo, centeio, milho e arroz — os cereais que Braudel denominou ‘plantas da civilização’. Cada produto alimentar carrega, assim, o seu território, a sua história, os rituais e técnicas da sua produção e transformação, a cultura material envolvida, os materiais e recursos disponíveis.

“Por trás de cada queijo está um prado de um distinto verde, sob um distinto céu: prados incrustados pelo sal que as marés da Normandia depositam em cada entardecer; prados perfumados por aromas, ao sol ventoso da Provença; estão distintos rebanhos, com as respectivas estabulações e transumâncias; estão segredos de preparação transmitidos através dos séculos. Esta loja [de queijos] é um museu: ao visitá-la, o senhor Palomar sente, tal como no Louvre, que por trás de cada um dos objectos expostos está a presença da civilização que lhe deu forma e que dele toma forma.”

Italo Calvino, *Palomar*,
2002, p. 81.

Aquilo que elegemos ter no prato é também uma escolha sobre as paisagens que queremos que existam. Neste Portugal, os produtos da trilogia mediterrânica merecem habitualmente cuidado especial. Para o azeite, todos têm preferências de acidez, variedade de azeitona, se é do Norte, do Sul, de Este ou Oeste; há uns para cozinhar, outros para temperar, outros para molhar o pão, porque não são todos iguais. Vinho, nem ocorre que não seja nacional. Debatem-se proveniências e castas, processos de produção e tempos de maturação. O que vai melhor com o quê, a que temperatura, que notas realçam certos sabores. E o pão... os melhores são ‘pães de’. Pão de Mafra, Pão de Rio Maior, Broa de Avintes, Pão Alentejano. Os ‘nossos’ pães. Sobra ainda alguma discussão para queijos e enchidos, fiéis companheiros deste trio.

O *terroir* e as características específicas, as particularidades de cada época e de cada região são valorizadas e acarinhas. A variedade não é apenas vasta, como apreciada e incentivada. Cada especificidade destes produtos adequa-se a um gosto, a uma época do ano ou uma refeição particular. Para tudo o resto, o critério prevalente dos portugueses é o preço, o aspecto ou a quantidade. E especialmente a uniformidade, de Norte a Sul, da Primavera ao Inverno. Três ou quatro variedades de cada, para a fruta. Duas ou três de tomate. Cebola é cebola, nabo é nabo, pepino é pepino, beterraba é beterraba. A padronização dos produtos e das espécies, a que se soma a padronização das dietas, traduz-se também na padronização das paisagens alimentares.

Alimentação tradicional cria paisagens tradicionais.
Alimentação industrial cria paisagens industriais.
É uma escolha que se repercute no espaço além da mesa e no tempo além da refeição. Mais do que julgar umas como mais desejáveis do que outras, trata-se de ter a consciência de que as opções alimentares que fazemos impactam nas paisagens que nos rodeiam. O sistema alimentar global, definido por essas opções, traduz-se hoje em paisagens de campos infinitos de milho e soja, superfícies cobertas de túneis de plástico e estufas, visíveis do espaço, e edifícios industriais de criação de animais, que compõem as áreas ‘rurais’ da contemporaneidade. Se queremos uma ‘vista’ diferente, teremos de a pôr no prato.

“We can choose to eat ethically. Protect the countryside by ‘eating the view’. [...] Our legacy to those who inherit the earth will be determined by how we eat now — their future lies in our knives and forks and fingers.”

Carolyn Steel,
Hungry City,
2013, pp. 323-
324.

Podemos ir ao espaço e cruzar o mundo num dia, ligar-nos a milhões de pessoas num clique, mas, com todas as inovações tecnológicas, continuamos a depender do solo e do sol para sobreviver. O planeta por seu lado depende, também, das opções que fazemos. Somos todos arquitectos de paisagens alimentares e desenhamos o nosso entorno a cada refeição. As escolhas que fazemos para a nossa alimentação são afirmações sobre a nossa ética e a nossa cultura, sobre o que privilegiamos, o que do nosso passado queremos carregar para o nosso futuro, aquilo que sonhamos e almejamos. São afirmações levadas para o território pelas lógicas ancestrais de reciprocidade entre o prato e a paisagem e têm um impacto real. Aquilo que comemos... transforma o mundo. Pode ser para melhor.

We breathe naturally. We inhale and exhale. But we meet other basic needs in a cultural way, such as food and shelter. In other words, the way we eat and find shelter varies in space and in time. It depends on what we believe in, the groups we belong to, the rituals we have become accustomed to. We don't simply collect and accept what exists around us: we cook and we build. What could be mere functional responses thus become vehicles of meanings and beliefs, creative solutions that enrich and sustain life, forms of communication and groups of symbols. Cooking and eating become acts intrinsically human, which unite us and become our common basis.

"Like the spoken language, the food system contains and transports the culture of those who practice it, it is the repository of the traditions and the identity of the group." (Massimo Montanari, La Comida como Cultura, 2006, p. 110)

Throughout human history, we have witnessed the development of various food systems that encompass all the actions and resources needed to feed a community: from production and processing, to distribution and marketing, preparation and consumption. Food systems transform space. Each activity occupies its own place, materialized in specific spatial forms. We can identify multiple and overlapping foodscapes from the regional to the urban and the domestic scale. Foodscapes have tangible dimensions — they can be seen, touched, smelled, heard — as well as intangible ones, carrying affections, memories and a particular imaginary that remains strongly rooted in the associations between food and place.

"The key is knowing that reading landscapes is largely looking at the dish that organizes them." (Henrique Pereira dos Santos, Do Tempo e da Paisagem, 2010, p. 35)

When we contemplate a territory, we can intuit its cuisine, its ingredients and its local techniques; knowing a certain cuisine, we can guess the soil, climate, topography, orography and vegetation that can be found outside. It is a correlation that Santi Santamaria would synthesize by simply stating that "My land is my cuisine" (La cocina al Desnudo, 2008, p. 240). From the sun and the soil, we withdraw (almost) everything that is vital, as a gift from nature, which uncovers what is necessary and good.

"But the soil is generosity itself. As in a paradise, one only needs to reach out. It gives us potatoes, olive oil, cork and linen. Mealy potato, that instantly melts in the mouth; olive oil, which when poured looks like a ray of light; cork that leaves the cork oaks bare, in order to warm the swarms; and fresh fine linen, which is woven into the sheets of a bridal trousseau." (Miguel Torga, Portugal, 2015, p. 24)

Traditionally, food, like vernacular architecture, depends on the materials and natural resources available in a place, but it also derives from the use and transformation introduced therein by humans, their knowledge, their techniques, their persistence and work, the new varieties introduced and the development of older ones. A work on nature and with nature, which for centuries has been perfected and intensified through an inextricable interdependence.

"The rural landscape is the image of the humanization of Nature achieved through the efforts of generations that have been building it as if it was a cathedral. Communities wore out the pathfinders' bodies perpetually in order to settle in a territory and take from it the subsistence and energy with which they turned the system they integrate more complex and the place they inhabit more beautiful." (Gonçalo Ribeiro Telles, Textos Escolhidos, 2016, p. 160)

A foodscape is not only materialized in the geography, through the natural and human elements of territory, but it is also drawn in history over time. It is not defined by its extent and longitude, by the distance or proximity kept from it, or by the vertical relationship between the sky and an imaginary transition line with the earth. It is shaped by the hands of anonymous generations, day after day, year after year. Time is an intrinsic dimension of these foodscapes.

In each foodscape, different times overlap. The long, geological time, the time of great topographical features, of the formation of rocks and soils and of climate — which is different from daily weather. The medium time, concerning the course of rivers and streams, which dance on the Earth's surface to the sound of their own music; the time of trees and vegetation. And the short time of Man and seasons. If, in the former, the transformations are slow, even imperceptible for a few human generations, it is in the latter that we can seek the motives for the most visible transformations of landscapes. And within these motives, nothing explains this evolution better than the transformation of foodways. In this sense, more than the product of geography, our food is, above all, the product of history materialized into geography.

From this dialogue between human labour and territorial matrix, iconic landscapes were born, such as the terraced vineyards of Douro — Torga's "miracle walls" —, golden and flat grain fields, waterlogged rice terraces, Mediterranean olive groves, ruminant pastures, patchworks of vegetable gardens, and so many others that have become heritage-landscapes. These are landscapes that symbolize specific civilizations and rituals. Landscapes of frugality that praise the basis of food: landscapes of wheat, rye, corn and rice — the cereals Braudel called "plants of civilization". Each food product thus carries its own territory, its history, the rituals and techniques of its production and transformation, the material culture involved, the materials and resources available.

"Behind each cheese there is a meadow of a distinct green, under a distinct sky: meadows encrusted with the salt that the tides of Normandy deposit each evening; meadows perfumed by scents, in the windy sunshine of Provence; there are distinct herds, with their respective lairages and transhumances; there are secrets of preparation passed down through the centuries. This [cheese] store is a museum: when visiting it, Mr. Palomar feels, just as in the Louvre, that behind each object exposed is the presence of the civilization that shaped it and is shaped by it." (Italo Calvino, Palomar, 2002, p. 81)

Choosing what we want to have on our plate is also choosing the landscapes we want. In Portugal, the products of the Mediterranean trilogy usually deserve special care. Everybody has a preference when it

comes to olive oil: in terms of acidity, the olives' varieties, whether it is from the north, from the south, from the east or west; some are for cooking, others for seasoning, others to be eaten with bread — because they are not all the same. The fact that the wine has to be Portuguese is not even discussed. Inflamed debates take place regarding provenance, grape varieties and processes of vinification and aging. Which one is best with what, at what temperature, which notes highlight certain flavours. And bread... The best ones are "breads from": Bread from Mafra, Bread from Rio Maior, Cornbread from Avintes, Bread from Alentejo. Our breads. There is still some room for discussing cheese and sausages, the faithful companions of this Mediterranean trio.

The specificities of the terroir and of each season and region are valued and cherished. Variety is not only vast, but also appreciated and encouraged. Each specificity of these products suits a taste, a time of the year or a particular meal. For everything else, the prevailing criteria of Portuguese people tends to be price, appearance or quantity. Uniformity is the norm, from north to south, from spring to winter. For fruit there are three or four varieties, at the most. There are two or three different types of tomatoes. An onion is an onion, a turnip is a turnip, a cucumber is a cucumber, a beetroot is a beetroot. This standardization of products and species, in addition to the standardization of diets, also translates into the standardization of foodscapes.

Traditional food originates traditional landscapes. Industrial food originates industrial landscapes. It is a choice that resonates in space beyond the dinner table and in time beyond the meal. More than judging some food choices as more appropriate than others, it is about being aware that the choices we make impact our surrounding landscapes. The current global food system, defined by those options, translates into landscapes of infinite corn and soybean fields, into vast surfaces of plastic greenhouses visible from space and into massive industrial livestock-breeding buildings, that make up the contemporary "rural areas". If we want to have different "views", we will have to put them on our plate.

"We can choose to eat ethically. Protect the countryside by 'eating the view'. [...] Our legacy to those who inherit the earth will be determined by how we eat now — their future lies in our knives and forks and fingers." (Carolyn Steel, Hungry City, 2013, pp. 323-324)

We can travel to space and cross the world in one day, or connect to millions of people with just one click, but, despite all technological innovations, we still depend on the soil and the sun to survive. The planet, in turn, also depends on the options we make. We are all foodscape architects and we design our surroundings at every meal. Our food choices are statements about our ethics and our culture, about what we privilege, about what we want to carry from our past to our future, about what we dream and strive for. These statements are taken to the territory by the ancestral logics of reciprocity between the plate and the landscape and have a real impact. What we eat... transforms the world. It can be for the better.

Mariana Sanchez Salvador (Lisbon, 1986) is an architect and researcher. She worked in the Atelier Carrilho da Graça, where she collaborated in numerous projects. Her research focuses on how the spaces we inhabit — from the city to houses — are transformed by food systems. She was awarded the Quelhas dos Santos Architect Award for the Best Master's Dissertation in Architecture (FAUL), published under the title "Arquitetura e Comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias" (2016). Mariana is now developing her PhD thesis in Urban Studies — on the Foodscape of Lisbon — at FCSH-UNL and ISCTE-IUL, being a research fellow of the FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia.



TEXTO *TEXT* MARIANA PESTANA ARQUITECTA E CÚRADORA *ARCHITECT AND CURATOR*

DEPOIS DO ANTROPOCENO

Antropoceno é o nome de uma nova era geológica marcada pela acção humana. Inventado por Paul Crutzen no ano 2000, este nome atribui a culpa do aquecimento global ao progresso tecnológico que começou com a invenção da máquina a vapor no final do século XVIII. Os valores de progresso e racionalidade científica que nasceram com o Iluminismo e que vieram a dominar o nosso entendimento do mundo são agora directamente ligados ao maior problema que enfrentamos como Humanidade: as alterações climáticas. Ou seja, os valores que nos orientaram, que regeram a nossa forma de viver nos últimos 200 anos, estão em crise. Que outros valores e princípios poderão orientar-nos daqui em diante? ♦

Mariana Pestana Doutorada em arquitectura pela Bartlett School of Architecture, é co-directora do atelier *The Decorators*. Faz investigação em cultura contemporânea através de uma prática curatorial independente, tendo recentemente realizado as exposições *This Time Tomorrow*, (Fórum Económico Mundial, 2016), *The Future Starts Here* (Victoria and Albert Museum, 2018) e *Eco Visionários: Arte e Arquitectura Depois do Antropoceno* (MAAT, Lisboa, 2018).



Em primeiro lugar, devemos reconsiderar a universalidade dos valores que regeram o pensamento ocidental. Ao mesmo tempo que na Europa e nos Estados Unidos se explorava carvão e, mais tarde, petróleo, como se não houvesse fim, outras geografias estabeleciam relações diferentes com a natureza. Um possível caminho futuro passa por revalidar estes modos de pensamento, indo buscar inspiração a modelos de relacionamento entre humanos e outras espécies praticados noutras geografias, nomeadamente no hemisfério sul.

Em 2018 foi publicado um censo da biomassa da vida no planeta Terra. Revela que a espécie humana representa uma pequeníssima proporção da totalidade das espécies que formam o ecossistema global. Não obstante a sua pequenez na ordem maior das coisas, a espécie humana influencia mais de metade dos habitats de todas as outras espécies, contribuindo para a destruição do ambiente necessário à sobrevivência dos outros animais e plantas. E como todas as espécies estão relacionadas e interligadas, formando um ecossistema global, ao destruir outros habitats, os humanos põem o seu próprio bem estar em risco. Para assegurar o seu futuro no planeta, a espécie humana vai ter de mudar de paradigma.

O design e a arquitectura do futuro terão que ter em consideração não apenas o bem estar dos humanos, mas também o de todas as outras espécies. Cada novo projecto de design, cada nova obra de arquitectura, impacta muito além do cliente ou contexto específico. Na verdade, cada projecto deve ser hoje considerado na perspectiva de um cliente global, criado no contexto de uma rede complexa de relações entre coisas, lugares, matérias e espécies. Porque apenas assegurando o bem estar das outras espécies podemos garantir a nossa própria sobrevivência.

Estima-se que, a manter-se o ritmo actual, 20% das espécies do planeta terão desaparecido por volta de 2030.¹ Nas últimas décadas, a taxa de extinção de espécies foi 100 a 1000 vezes superior à da norma geológica, o que levou os biólogos a considerar a possibilidade de uma “sexta extinção” desde o aparecimento da vida na Terra. A última extinção, que dizimou os dinossauros, ocorreu há 65 milhões de anos. Isto significa que, nas próximas décadas, teremos de fazer face a alterações que afectarão o estado do planeta – como a subida da temperatura média – pelas quais a espécie humana, com apenas 2,5 milhões

***AFTER ANTHROPOCENE** Anthropocene is the name of a new geological age marked by human action. Coined by Paul Crutzen in 2000, it regards the technological progress that began with the invention of the steam engine in the late 18th century as the cause for global warming. The values of progress and scientific rationality that were born during the Enlightenment period and that came to dominate our understanding of the world are now directly linked to the main issue we face as Humanity: climate change. Meaning that the values that have guided us and governed our way of living in the last 200 years are now in crisis. What other values and principles can, then, guide us from now on?*

In the first place, we must reconsider the universality of the values that dominated the Western thinking. While Europe and the United States exploited coal and, at a later stage, oil, as if these were unlimited, different relationships were established with nature in other parts of the globe. A possible future path is to revalidate these ways of thinking, seeking inspiration from models of relationships between humans and other species, practiced by communities of indigenous people today in the southern hemisphere.

In 2018 a census regarding the biomass of life on Earth was published. It revealed that the human species represents a very small proportion of the total amount of species that form the global ecosystem. Despite its smallness in the grand scheme of things, the human species influences more than half the habitats of all other species, contributing to the destruction of the environment needed for the survival of other animals and plants. And, as all species are related and interconnected, forming a global ecosystem, by destroying other habitats humans put their own welfare at risk. To ensure its future on the planet, the human species will have to change this paradigm.

The design and architecture of the future will have to take into account not only the well-being of humans, but also that of all other species. Each new design project, each new architectural work, impacts far beyond a customer or a specific context. In fact, each project must now be considered from the perspective of a global client, created in the context of a complex network of relationships between things, places, materials and species. Because only by ensuring the welfare of other species can we guarantee our own survival.

Mariana Pestana PhD in Architecture from the Bartlett School of Architecture, she co-directs the The Decorators studio. Pestana has done research in contemporary culture through an independent curatorial practice, having recently been responsible for the following exhibitions: *This Time Tomorrow, The Future Starts Here* (Victoria and Albert Museum, 2018) and *Eco Visionaries: Art and Architecture After the Anthropocene* (MAAT, Lisbon, 2018).

de anos de existência, nunca passou e para as quais não está cultural nem biologicamente preparada.² Esta realidade exige um novo comportamento da Humanidade face à ecologia global em que se insere.

O filósofo Michel Serres escreveu extensivamente sobre a capacidade humana de construir e explorar a natureza por meio das ciências e das tecnologias e, por consequência, modificar o destino global da espécie humana e afectar a evolução de todas as outras espécies vivas do planeta. E revelou que a crise ambiental contemporânea é também uma crise cultural, dado o modo como a cultura ocidental pensa e interfere na natureza. É urgente, portanto, re-imaginar a nossa relação com o planeta.

Nos últimos anos tenho-me dedicado a conhecer projectos de design e de arquitectura que projectam para uma realidade ecológica complexa. Arquitectos, designers, artistas e cientistas visionários são importantes agentes de mudança porque apresentam ideias radicais e concretizam-nas, mesmo que em modo de experiência. Podemos chamar-lhes utópicos, porque através do seu trabalho ganhamos novas perspectivas críticas sobre a realidade de hoje e imaginamos alternativas para o futuro. Apresento aqui alguns exemplos de trabalhos realizados por artistas, arquitectos, designers e activistas que tornam visível o abstracto e complexo problema do aquecimento global, que trazem à superfície outros modos de viver que fomos esquecendo e que apontam soluções futuras que ainda não considerámos.

¹ *Vd.: Bonneuil e Fressoz, op. cit., p. 7.*

² *Vd.: Idem, ibidem, p. 24.*

It is estimated that, if the current rates remain the same, 20% of the planet's species will have disappeared by 2030.¹ In recent decades, the species' rate of extinction has been 100 to 1000 times greater than that of the geological standard, which has led biologists to consider the possibility of a "sixth extinction" since the onset of life on Earth. The last extinction, which decimated dinosaurs, among other animals, took place 65 million years ago. This means that in the coming decades we will have to face changes that will affect the state of the planet, such as the rise in average temperatures – something through which the 2.5 million-year-old human species has never been through and for which it is not culturally nor biologically prepared.² This reality demands a new behavior from Humanity in relation to the global ecology in which it is included.

Philosopher Michel Serres wrote extensively about the human ability to construct and explore nature through science and technology and, consequently, modify the global destiny of the human species and affect the evolution of all other living species on the planet. And he also revealed that the current environmental crisis is also a cultural one, given the way the Western culture thinks and interferes with nature. It is, therefore, urgent to re-imagine our relationship with the planet.

In the last years I have dedicated myself to explore design and architecture practices that develop their work while having a complex ecological reality into account. Architects, designers, artists and visionary scientists are important agents of change who present and materialize radical ideas, even if often at an experimental level. We can call them utopian, because through their work we gain new critical perspectives on today's reality and we imagine alternatives for the future. I present here some examples of works by artists, architects, designers and activists that make visible the abstract and complex problem of global warming, who bring to the surface other ways of living that we have forgotten about and who suggest solutions that we have not yet considered for the future.

John Gerrard, *Western Flag*, 2017

Em 1901, um colossal jacto de petróleo irrompeu de um local de perfuração em

Spindletop Hill, um domo criado por um depósito subterrâneo de sal situado perto de Beaumont, no sudeste do Texas, nos Estados Unidos da América. Atingindo uma altura superior a 40 metros e com uma produção diária de aproximadamente 100 000 barris de petróleo, o jacto tinha uma força nunca antes vista no mundo. Não tardou até que se desenvolvesse uma indústria em torno de Spindletop, de onde muitas das principais empresas petrolíferas da América, incluindo a Gulf Oil, a Texaco e a Exxon, são originárias.³ Num só dia, o *Lucas Gusher*, como foi batizado em honra do engenheiro de minas que descobriu a jazida, produzia mais petróleo do que o somatório das restantes jazidas petrolíferas em todo o mundo. Hoje, os depósitos de petróleo estão esgotados. É essa paisagem deserta de Spindletop que serve de pano de fundo ao trabalho *Western Flag*, de John Gerrard. A instalação de vídeo consiste numa simulação virtual da paisagem texana onde se vê um poste com uma bandeira de fumo negro pressurizado em perpétua renovação. Contra um cenário despovoado, a bandeira evoca uma imagem sublime. O denso fumo negro sopra num deslumbrante e hipnótico *contínuo*, como se a fonte nunca se esgotasse. Ao fazê-lo, espelha o inconsciente ocidental, porque, apesar de saber que o combustível fóssil é finito, o chamado mundo “desenvolvido” continua a explorá-lo como se o mesmo não tivesse fim. A obra de Gerrard estetiza desconfortavelmente o petróleo como uma estrutura de poder que serviu de combustível à expansão do empreendimento humano.

*In 1901, a huge oil gusher erupted from a drilling site on Spindletop Hill, a dome created by an underground salt deposit near Beaumont, in southeastern Texas, in the United States. Reaching a height of more than 40 meters and with a daily production of approximately 100 000 barrels of oil, the gusher had an unprecedented strength. It was not long before an industry developed around Spindletop, from which many of America's leading oil companies, including Gulf Oil, Texaco and Exxon, originated.³ In one day, the Lucas Gusher, as it was named in honor of the mine engineer who discovered the deposit, produced more oil than the sum of all other oil deposits around the world. Today, these oil deposits are depleted. It is this deserted landscape in Spindletop that John Gerrard's *Western Flag* uses as background. The video installation consists of a virtual simulation of the Texan landscape, where one can see a pole with a pressurized black smoke flag in perpetual renewal. Against a depopulated backdrop, the flag evokes a sublime image. The dense black smoke blows in a dazzling and hypnotic continuum, as if its source is never depleted. By doing so, it mirrors the unconsciousness of the western world, since, despite knowing that fossil fuels are finite, the so-called "developed" world continues to exploit them as if they were not. Gerrard's work uncomfortably aestheticizes oil as a power structure that fueled the expansion of human endeavor.*

³ “Spindletop” in *History.com*, April 22, 2010.

Western Flag (Spindletop, Texas)
2017, *Desert X, Palm Springs*, 2019

Crédito Fotografia/ Credits Photo/
© Photographer: Lance Gerber



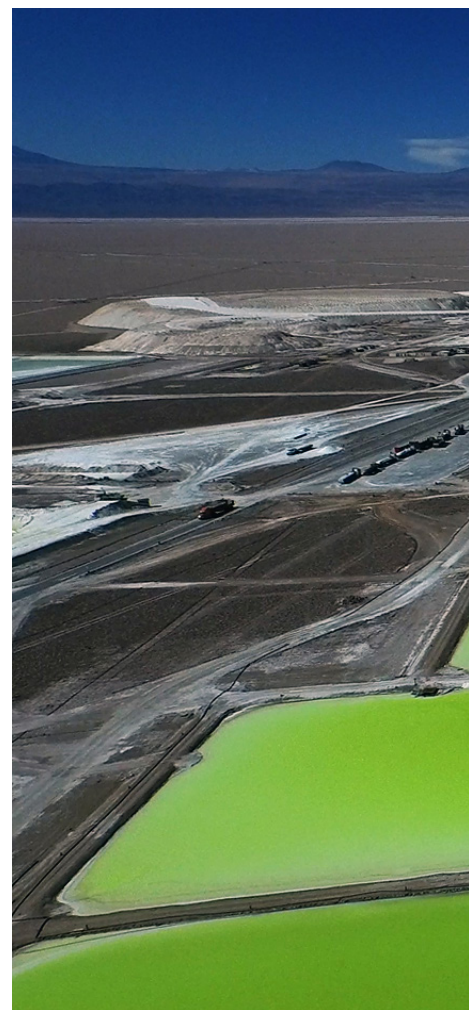
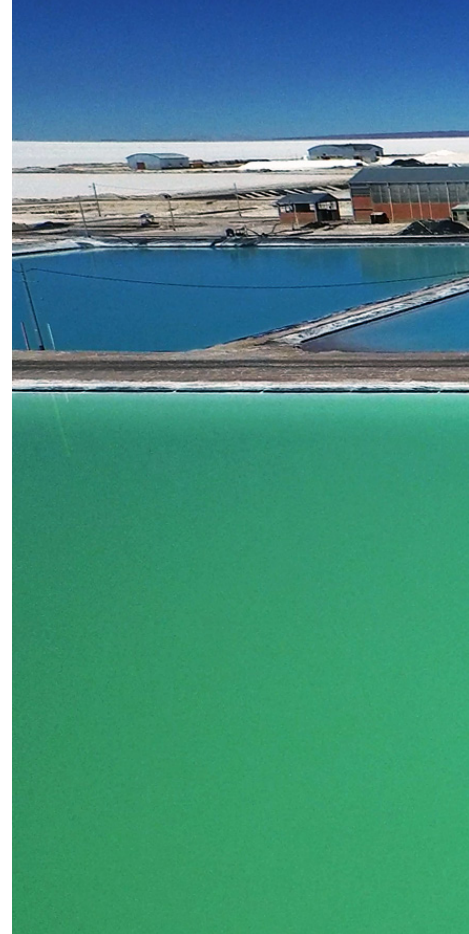


Unknown Fields Division
(Liam Young and Kate Davies),
Lithium Dreams, 2015

documentá-las e utilizá-las como contexto para futuros possíveis imaginados. Esta organização interessa-se pelas formas através das quais paisagens distantes e remotas se integram em sistemas globais que as ligam de modos complexos e surpreendentes às nossas vidas quotidianas. No verão de 2015, o grupo viajou com os seus alunos pela Bolívia e pelo Deserto de Atacama para encontrar mais de metade das reservas mundiais de lítio. Esta substância é o ingrediente principal das baterias que, por sua vez, alimentam os nossos telemóveis, computadores portáteis e carros elétricos. A documentação da sua *Lithium Dreams Expedition* revela o processo de extração através da evaporação: um oceano retalhado em lagos salgados, cuja água vai sendo drenada e transferida de lago para lago todos os meses, com a coloração a sofrer alterações à medida que a concentração de lítio aumenta. Os trabalhadores das minas monitorizam este processo de 15 meses que se desenvolve nos tanques. *Lithium Dreams* mostra, de forma incisiva, que até as utopias da energia mais limpa têm consequências dramáticas ao nível da exploração material, económica e dos recursos. Traça-se, assim, uma geografia relacional que interliga o consumo das baterias no hemisfério norte com a extração de recursos no hemisfério sul.

Unknown Fields Division is a research studio that organizes expeditions to explore contemporary ecological and industrial landscapes, document them and use them as a context for possible, imagined futures. This organization is interested in the ways in which distant and remote landscapes integrate into global systems that connect them in complex and surprising ways to our daily lives. In the summer of 2015, the group traveled with its students through Bolivia and the Atacama Desert to find more than half of the world's lithium reserves. This substance is the main component of batteries that, in turn, power our mobile phones, laptops and electric cars. The documentation of the Lithium Dreams Expedition reveals the whole process of extraction through evaporation: an ocean divided into salty lakes, from which water is drained and transferred from lake to lake every month, with its coloration changing as the concentration of lithium increases. Mine workers monitor this 15-month process that takes place in the tanks. Lithium Dreams shows very clearly that even the cleaner energy utopias have dramatic consequences in terms of material, economic and resource exploitation. A relational geography is, thus, drawn – one that interconnects the consumption of batteries in the northern hemisphere with the exploitation of resources in the southern hemisphere.

Stills do filme “The Breastmilk of the Volcano”/ Stills from “The Breastmilk of the Volcano”, Unknown Fields.





Skrei

Biogas Power Plant, 2017

plinares, a sua prática integrada ambiciona redefinir os métodos de construção correntes, de modo a reflectir novas necessidades ecológicas. *Biogas Power Plant* foi apresentada na exposição *Eco-Visionários: Arte e Arquitectura Depois do Antropoceno* no MAAT, pela primeira vez em contexto museológico. Até aí, era uma máquina em uso no *atelier*, um projeto em curso que investiga a possibilidade de criar unidades que tornem casas e condomínios autossuficientes do ponto de vista energético. A máquina combina recolha de água e a gestão dos resíduos com produção de energia, utilizando os subprodutos das habitações humanas a fim de gerar biogás suficiente para alimentar todas as necessidades de um ambiente doméstico. Neste cenário, a sobrevivência é assegurada de forma individual através da transformação dos comportamentos humanos no dia-a-dia.

SKREI is the designation of a Porto-based design, construction and artistic research studio. It brings together specialists from several different fields and follows an integrated practice that intends to redefine current construction methods that aim to reflect new ecological needs. Biogas Power Plant was presented for the first time in a museological context at the exhibition Eco-Visionaries: Art and Architecture After the Anthropocene, at the MAAT. Until then, it had been a machine used in the studio, an ongoing project that investigated the possibility of creating units that made homes and condos self-sufficient from an energetic point of view. The machine uses by-products from human residences and combines water collection and waste management with energy production to generate enough biogas to feed all the needs of a home environment. In this scenario, survival is assured individually, through the transformation of human behaviors on a daily basis.

SKREI é a designação de uma oficina de projecto, construção e investigação artística baseada no Porto. Reunindo profissionais multidisci-

Biogas Power Plant, 2017

Crédito Fotografia/ Credits Photo/
© Photographer: Lara Jacinto.





Rimini Protokoll, >>win win<<, 2017

Rimini Protokoll é um coletivo que trabalha

nos domínios do teatro, do som, das peças radiofônicas, do filme e da instalação. As suas obras exploram o teatro como um instrumento para construir perspectivas insólitas da realidade. Esta instalação-teatro propõe uma experiência radical na qual as espécies competem pelo seu ecossistema. O ponto de partida é o sucesso da medusa, uma espécie que existe há 670 milhões de anos, resistindo a todos os perigos do aquecimento global, como a subida da temperatura da água do mar e a redução dos níveis de oxigénio.⁴ Por oposição, os espectadores apercebem-se da precariedade da espécie humana. Desenvolvido em colaboração com biólogos marinhos e tratadores de animais, este perturbador trabalho apresenta a medusa como a única provável sobrevivente a uma extinção em massa e os humanos como uma espécie frágil e à beira da extinção.⁵

Rimini Protokoll is a collective that develops its work in the fields of theater, sound, radio plays, film and installation. Their works explore theater as a means to construct unusual perspectives of reality. This theater-installation offers a radical experience in which species compete for their ecosystem. The starting point is the success of the jellyfish, a species that has been around for 670 million years and so far resists all the challenges of global warming, such as the rise of sea temperatures and lower oxygen levels.⁴ By contrast, viewers become aware of the precariousness of the human species. Developed in collaboration with marine biologists and animal keepers, this disturbing work presents the jellyfish as the only likely survivor of mass extinction, and humans as a fragile species on the brink of extinction.⁵

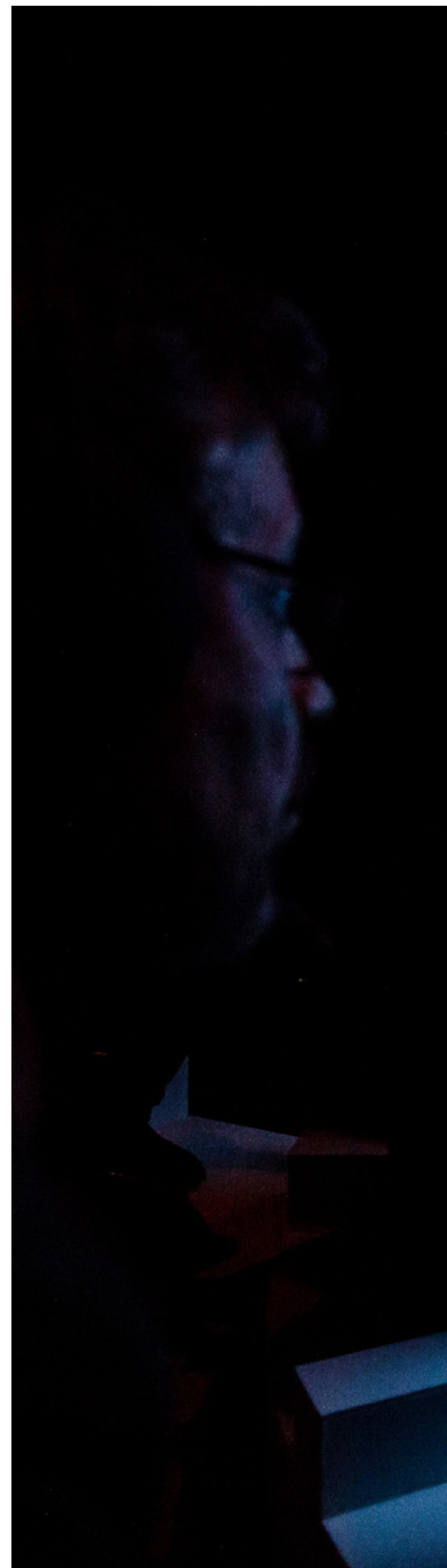
⁴ Vd.: www.rimini-protokoll.de/website/en/project/win-win

⁵ *win > < win* é uma instalação encomendada para a exposição *After the End of the World*, com curadoria de José Luis de Vicente e produção do CCCB (Centre de Cultura Contemporània de Barcelona), em colaboração com as galerias FACT/Bluecoat/RIBA North (Liverpool). Estará patente no MAAT durante o período da exposição *Eco-Visionários*.

win> <win is an installation commissioned for the exhibition *After the End of the World*, curated by José Luis de Vicente and produced by CCCB (Center de Cultura Contemporània de Barcelona), in collaboration with FACT / Bluecoat / RIBA North galleries). It will be at the MAAT during the period of the *Eco-Visionários* exhibition

Exposição Eco-Visionaries no
MAAT/ *Eco-Visionaries Exhibition*
at MAAT.

Crédito Fotografia/ *Credits Photo/*
© *Photographer:* Bruno Lopes.





'Daisy Ginsberg, Designs for the 6th Extinction, 2013

Alexandra Daisy Ginsberg é uma artista cuja prática experimental envolve a concepção de objectos e ficções relacionados com o futuro

da biologia. Qual seria a aparência de novas espécies? Estariam “vivas”? Em que medida uma natureza industrializada beneficiaria verdadeiramente a sociedade? *Designing for the Sixth Extinction* explora a estética e a ética da natureza num futuro biológico sintético. A artista inventa “máquinas ecológicas” modeladas a partir de fungos, bactérias, invertebrados e mamíferos, concebidas para preencher o vazio deixado pelas espécies extintas ou para oferecer protecção contra espécies invasivas perigosas, doenças e poluição. Aqui é apresentada a “unidade móvel de biorremediação”, um dispositivo que neutraliza níveis elevados de acidez no solo causados pela poluição, o “distribuidor autónomo de sementes”, um dispositivo nómada de dispersão de sementes concebido para aumentar a biodiversidade vegetal local, a “bomba de membrana anti-patogénica auto-insuflante”, que detecta e trata a infecção que provoca a morte súbita dos carvalhos, e o “biofilme microarmadilha bioaerosol”, que captura poluentes aéreos e matéria biológica perigosa, como partículas de vírus e esporos de bactérias e fungos.

Alexandra Daisy Ginsberg is an artist whose experimental practice involves the conception of objects and fictions related to the future of biology. How would these new species look like? Would they be "alive"? To what extent would an industrialized nature truly benefit society? Designing for the Sixth Extinction explores the aesthetics and ethics of nature in a synthetic biological future. The artist invents "ecological machines" modeled from fungi, bacteria, invertebrates and mammals, designed to fill the void left by extinct species or to offer protection against dangerous invasive species, diseases and pollution. Designing for the Sixth Extinction introduces the "mobile bioremediation unit", a device that neutralizes high levels of acidity in the soil caused by pollution, the "autonomous seed distributor", a nomadic seed dispersal device designed to increase local plant biodiversity, the "self-inflating anti-pathogenic membrane pump", which detects and treats the infection that leads to the sudden death of oak trees, and the "bio-film micro-trap bioaerosol", which captures air pollutants and dangerous biological matter, such as virus particles and bacterial and fungal spores.



“Distribuidor Autónomo de Sementes”, parte da/ “Autonomous Seed Distributor” from *Designing for the Sixth Extinction*, 2013-15

41cm (W) x 31cm (H)/ framed

Crédito *Credit*:
Alexandra Daisy Ginsberg



“Unidade Móvel de Biorremediação” parte da/ “Mobile Bioremediation Unit” models from *Designing for the Sixth Extinction*, installation view at Zentrum für Kunst und Medientechnologie Karlsruhe (ZKM).

Crédito *Credit*:
Alexandra Daisy Ginsberg

Crédito fotográfica/ *Photo Credit*:
Jonas Zilnius



“Biofilme Microarmadilha Bioaerosol” parte da/ “*Bioaerosol Microtrapping Biofilm*” from *Designing for the Sixth Extinction*, 2013-15

31cm (W) x 25cm (H)/ framed

Crédito *Credit*:
Alexandra Daisy Ginsberg

Background do Projecto

Comissariada em 2013 para o *Grow Your Own...* “Vida depois da Natureza” na *Science Gallery*, em Dublin.

Indicado para os projectos do ano de 2015 pelo *Design Museum*, em Londres.

Colecção permanente de *Zentrum für Kunst und Medientechnologie Karlsruhe (ZKM)* e *Ginkgo Bioworks*, Boston.

Project Background

First commissioned in 2013 for Grow Your Own... Life After Nature at Science Gallery, Dublin.

Nominated for Designs of the Year 2015 by the Design Museum, London.

Permanent collection of Zentrum für Kunst und Medientechnologie Karlsruhe (ZKM), and Ginkgo Bioworks, Boston.

daisyginsberg.com/work/designing-for-the-sixth-extinction



“Bomba de Membrana Anti-patogénica Auto-insufiante” parte da/ “*Self-inflating-Antipathogenic-Membrane-Pump*” from *Designing for the Sixth Extinction*, 2013-15

31.5cm (W) x 25.5cm (H)/ framed

Crédito *Credit*:
Alexandra Daisy Ginsberg

TDesintegar





Para Integrar

FOTOGRAFIA *PHOTOGRAPHY* LARA JACINTO / SKREI

TEXTO *TEXT* LUÍSA CABRAL MENEZES *COPYWRITER*



A Skrei — Oficina de Arquitectura Integrada surgiu em 2009, depois de dois dos seus fundadores — Francisco Adão da Fonseca e Pedro Jervell — terem embarcado numa expedição de duas semanas por Portugal em busca de matérias-primas. Mais do que pesquisar e conhecer explorações de barro e pedra, oficinas cerâmicas, fornos de cal e saibreiras, empenharam-se em recolher e classificar amostras de materiais e em fazer exercícios de teste ao seu comportamento técnico e à sua expressão plástica. Daí surgiram peças mais expressivas, sem nenhuma função, que assumiram como objectos isolados e de inspiração para outros projectos. Apelidaram este acervo de "relicário", e o mesmo tornou-se no inusitado ponto de partida para um projecto comum. ♦

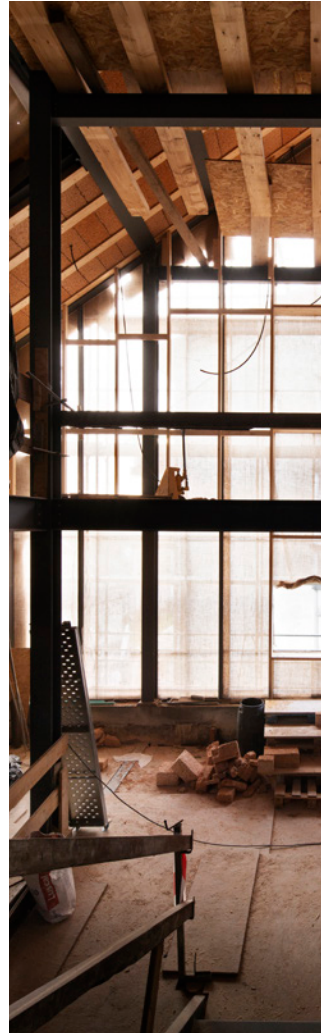


Francisco e Pedro conheceram-se cedo, ainda em miúdos, tendo ambos mais tarde enveredado pela arquitectura. No entanto, cada um se especializou numa área diferente: Pedro foi para a *Architectural Association*, em Inglaterra, onde teve contacto com uma vertente assumidamente experimental, enquanto Francisco optou pela Universidade de Delft, na Holanda, seguindo uma via mais tecnológica. Ainda estudantes, reencontraram-se e constataram que partilhavam visões e posturas semelhantes: os dois tinham aprendido a ir além das maquetes, construindo as suas próprias máquinas e acreditando na materialidade dos objectos, na transformação da matéria, na prototipagem e na produção em oficina.

Assim nasceu a SKREI: um grupo de trabalho multidisciplinar que vive da integração constante entre arquitectura, construção civil, produção artística, investigação aplicada de materiais e tecnologia. Em Portugal, tornou-se pioneira no conceito de arquitectura sustentável e, ao longo dos últimos 10 anos, tem estreitado relação com a Herdade do Esporão, revelando sempre grande respeito pela natureza e pela função de cada espaço.

Na base de toda a criação está uma vontade incontrolável de perceber como funcionam as coisas. Para lá do entendimento teórico, na SKREI “há o compromisso de extrapolar o simples desenho e de apontar o foco para um pormenor, um material, uma técnica ou uma ideia”, destaca Pedro. E acrescenta que “as maquetes começam por ser especulações de espaços mas não se esgotam apenas nisso” e, nas palavras de Francisco, trata-se de “uma forma de actuar na qual o processo tem uma grande importância, tanto na execução de maquetes, quanto no acto de construir em obra. O 'estar em obra' e participar da 'construção' dá-nos um maior entendimento sobre os materiais, a gravidade, as ferramentas, os trabalhadores... – enfim, sobre tudo!”. E é ao longo deste processo, que tem muito de empírico, de físico e até de visceral, que surgem, segundo os arquitectos, as maiores revelações e também os maiores estímulos para continuarem.

O corpo torna-se, assim, um instrumento para materialização das ideias, o teste de materiais e o cumprimento dos objectivos a que o grupo se propõe. E é deste diálogo entre corpo e matéria que surgem novos caminhos e os próprios horizontes se alargam muito para além das questões meramente estéticas e convencionais. Há um aprofundamento quer cultural, quer territorial – que envolve pessoas, indústria, tradições e paisagens – que torna mais identificáveis os materiais disponíveis em cada região onde decorre uma obra. “Para nós, uma obra não é um evento fechado, com um início e fim palpáveis. Ela é feita de ligações entre pessoas e coisas que não estão no primeiro plano. Essas ligações existem antes da obra e persistem muito para além da obra.”





Mas, para chegarem a este processo, um outro teve que ocorrer – porque arriscar e quebrar limites não é algo que se faça do dia para a noite. Como em toda a história da SKREI, foi preciso muito estudo, muitos testes e pequenos ensaios para ganhar a confiança do próprio grupo de trabalho e, naturalmente, dos clientes. Como resultado, conseguiram, por exemplo, tornar real a construção de edifícios em BTC (blocos de terra compactada) e utilizar tijolos de cânhamo nos edifícios.

Mas, afinal, em que consiste a arquitectura integrada? Não há margem para dúvidas de que se trata de um modelo cuja génese e inspiração vêm do passado. Envolve um regresso à manufactura, recorrendo a artistas, artesãos e construtores. Todos participam em cada momento na materialização de uma ideia. A obra é um caos organizado que avança a partir do diálogo entre intervenientes e entre estes intervenientes e os materiais. Estas ligações abrem terreno para “segundos planos de ligações” relacionados com o impacto último da arquitectura – isto é, o grupo encontra soluções que vêm responder a desafios como a produção energética, a subsistência alimentar, a preservação alimentar e das florestas ou o desenvolvimento da indústria. E, assim sendo, a própria arquitectura torna-se dialogante (e cooperante) com as demais esferas que a rodeiam. À luz deste conceito, há prazer em fazer, em ver acontecer e em identificar efeitos, sempre num ambiente de rede e de muito contacto interpessoal. Tal postura implica agregar os diferentes actores no mesmo espaço. No caso dos projectos da SKREI, este espaço pode ser: a obra, o *atelier*, a oficina, o armazém ou mesmo a carrinha de carga. Nestes locais cabem todo o tipo de máquinas, equipamentos e ferramentas que tornam possível a transformação idealizada.

A cada criação, a SKREI orgulha-se de enriquecer o seu “relicário” – uma base de dados que vai complementando e à qual recorre no dia-a-dia para manter o crescimento, à medida que a dota de mais técnicas, fornecedores, matérias-primas, linguagens, artistas, cientistas, investigadores, etc. Soma as suas conquistas, sem nunca a esquecer estas referências e numa dinâmica constante que inclui recriação e progresso.

Mantendo-se fiel à sua metodologia de trabalho, a SKREI partiu para o projecto *Adega dos Lagares* após ter levado a cabo uma minuciosa investigação. O solo, a história, a envolvência e os costumes locais foram cuidadosamente estudados. Além disso, a função do espaço prevaleceu, bem como o seu enquadramento em relação aos elementos naturais e à paisagem. Assim, em vez de apostar numa construção disruptiva e sem provas dadas em termos da funcionalidade do edifício, optou-se por uma construção com recurso à taipa, a técnica milenar usada nas adegas alentejanas, que garante a manutenção de níveis ajustados de

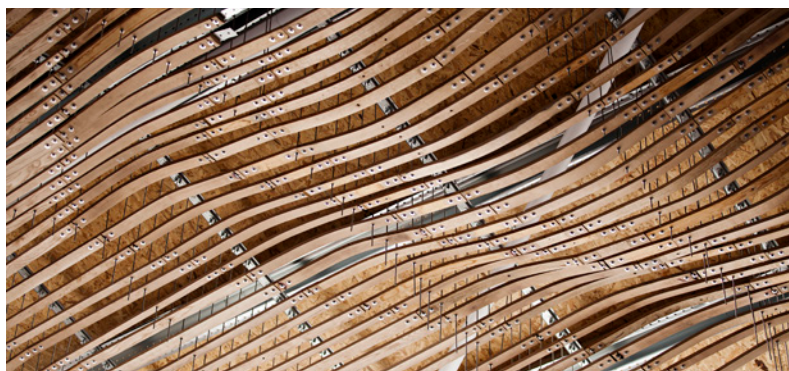




143/10016

11

→ 10016



temperatura e humidade. Esta é uma técnica morosa, que implica um grande esforço humano: junta-se água a uma terra argilosa (neste caso, obtida dos próprios solos da Herdade do Esporão) e bate-se tudo manualmente com um malho, após o que se recorre a taipais de madeira para a secagem total. E foi justamente esta necessidade de envolvimento do Homem que veio reforçar a escolha por esta opção, dada a coerência entre esta necessidade de trabalho manual e a intensa actividade humana que se desenrola num lagar durante o processo de vinificação. Algo que vale também a pena salientar é o facto de os tectos da adega serem revestidos com aduelas das barricas de vinho, o que cria um efeito ondulado que torna o espaço verdadeiramente acolhedor. Por último, outro aspecto tido em conta foi a ventilação e a iluminação do espaço: sem prejuízo das necessidades térmicas típicas de uma adega, foi prevista a existência de uma “janela” que permite a entrada controlada de elementos como o vento, a chuva ou o sol, com o objectivo de assegurar que quem está no interior não perde a noção da passagem do tempo.

Efectivamente, não é complicado identificar-se no trabalho da SKREI esta dimensão temporal. A dupla é taxativa quando assume não aderir ao “cliché da perfeição” e considera a “intemporalidade sempre questionável”. Segundo os fundadores desta oficina, o facto de vivermos numa era de efemeridades, na qual os bens, as realidades e os próprios espaços se criam, consomem e desaparecem rapidamente, apenas torna mais claro o seu propósito de trabalhar tendo em vista “um resultado final representativo de uma temporalidade efémera, transformável”. Distanciam-se, assim, da ideia do perfeito e “acabado”, preferindo aceitar com naturalidade que nenhum edifício vai durar para sempre.

E é em linha com este pensamento que tem decorrido a relação da SKREI com a Herdade do Esporão. Inicialmente abordados para desenvolverem um projecto para um hotel, os arquitectos preferiram fazer um planeamento global do território do Esporão, por o entenderem como um “organismo vivo composto por órgãos operativos, desde as paisagens até às actividades”. Assim, ao longo dos últimos oito anos, têm reorganizado este território, subtraindo espaços e equipamentos que obstruíam a circulação e a comunicação entre “órgãos” e acrescentando novos espaços e equipamentos, com vista a uma melhor articulação entre o todo. Trata-se assim, e sem margem para dúvidas, de uma relação para durar.

SKREI – Oficina de Arquitectura Integrada emerged in 2009, after two of its founders – Francisco Adão da Fonseca and Pedro Jervell – embarked on a two-week expedition through Portugal in search of raw materials. More than simply exploring ceramic workshops, lime kilns and gravel sites, they engaged in collecting and classifying samples and in testing their technical behavior and plastic expression. The process ended up giving origin to expressive objects, albeit without any function, that were assumed as isolated items and as source of inspiration for other projects. They have called this their “reliquary” and the latter has become the unusual starting point for a shared project.

Francisco and Pedro first met during their childhood and later both ended up studying architecture. However, each one specialized in a different area: Pedro went to the Architectural Association, in England, where he was in contact with a more experimental approach, while Francisco opted for the University of Delft, in Holland, thus following a more technological path. While still studying, they met again and realized they shared similar visions: they had learned to go beyond architectural models, they built their own machines and both believed in the materiality of objects, in the transformation of matter, in prototyping and in workshop production.

And thus SKREI was born: a multidisciplinary working group that lives on the constant integration between architecture, construction, artistic production, materials research and technology. In Portugal, it became a pioneer in the concept of sustainable architecture and, over the last 10 years, has had a close relationship with Herdade do Esporão, always showing great respect for the nature and purpose of each space.

At the foundation of every creation is an strong will to understand how things work. Beyond the theoretical understanding, at SKREI “there’s the commitment to extrapolate the simple design and to point the focus to a detail, a material, a technique or an idea”, emphasizes Pedro. And he adds that “architectural models start out as speculations of space but end up being far more than that”. According to Francisco’s words, at SKREI there is “a form of action in which the process is of great importance, both in the execution of models, as well as in the act of building on the construction site. Being on the actual construction site and participating in the construction process gives us a greater understanding of materials, gravity, tools, workers ... – everything!”. And it is throughout this process, which is empirical, physical and even visceral to a great extent, that, according to the architects, they get the greatest revelations and the motivation to keep pushing forward.

The body thus becomes an instrument for materializing ideas, testing materials and fulfilling the goals of the group. And it is from this dialogue between body and matter that new paths emerge and horizons extend far beyond merely aesthetic and conventional issues. There is a cultural and territorial exploration that involves people, industry, traditions and landscape that allows for a detailed identification of the materials available in each region where a

work takes place. “For us, a construction work isn’t a closed event, with a palpable beginning and an end. On the contrary, it’s made of connections between people and things that aren’t in the foreground. And these connections exist even before the work and persist far beyond it.”

However, before reaching this process, another one had to occur – because taking risks and breaking boundaries is not something that is done overnight. As in the entire history of SKREI, it required a lot of studying and testing and small rehearsals to consolidate the confidence of the workgroup itself and, of course, the confidence of clients. As a result, they have been able to build using hemp bricks or CEB (compressed earth blocks).

But what is, after all, integrated architecture? It is a model whose origin and inspiration come from the past. It involves a return to manufacturing done by artists, craftsmen and builders. Everyone participates at every stage in the materialization of an idea. The work is an organized chaos that advances from the dialogue between actors and those actors and the materials. These links open the way for a new range of secondary links related to the ultimate impact of architecture – that is, the group finds solutions that respond to challenges such as energy production, food subsistence, food and forest preservation or the development of the industry. And so, architecture itself dialogues (and cooperates) with other spheres that surround it. In light of this concept, there is a pleasure in doing, in seeing things happening and in identifying effects, always in an environment of networking that implies a lot of interpersonal contact. Such attitude implies aggregating the different actors into the same space. In the case of SKREI, this space can be the construction site, the office, the workshop, the warehouse or even the freight van. These places can contain all kinds of machines, equipment and tools that allow for an idealized transformation.

With each creation, SKREI prides itself on enriching its “reliquary” – a database that is used every day and to which are constantly added new techniques, suppliers, languages, artists, scientists, researchers... SKREI celebrates its achievements while having these references always present and in a constant dynamic that includes recreation and progress.

Following their usual work methodology, SKREI started the Adega dos Lagares (winery) project after conducting a thorough investigation. The soil, history, surroundings and local customs were carefully studied. In addition, the purpose of the building prevailed, as well as its spatial relationship with the natural elements and the landscape. Instead of opting for a disruptive construction, SKREI decided to build using taipa, a millenarian technique used in the Alentejo which guarantees that temperature and humidity are kept at good levels. This is a time-consuming technique that involves a great deal of human effort: water is added to clay soil (in this case, from Herdade do Esporão itself), which is then manually beaten with a mallet and left to dry in wooden slabs. And it was precisely this need for manpower that reinforced the choice for taipa, given

the coherence between this heavy manual labor and the intense human activity that unfolds in a winery during the winemaking process. Also worth noting is the fact that this winery's ceilings are covered with wine barrel staves, which creates a wavy effect that makes the space remarkably welcoming. Finally, another aspect taken into account was the ventilation and lighting of the space: while still keeping in mind the insulation needs of the winery, a special "window" was projected – one that allows for the controlled entry of elements such as wind, rain or sun, with the aim of ensuring that whoever is inside does not lose track of the passage of time.

In fact, it is not difficult to identify this acceptance of time in the work of SKREI. The duo is strict when assuming they do not follow the "cliché of perfection" and considers that "timelessness is always questionable". According to the founders, the fact that we live in an era of ephemerality, in which the goods, the realities and the spaces created are consumed and disappear quickly, only gives strength to their purpose of working towards "a final result that represents an ephemeral and transformable temporality". They thus distance themselves from the ideas of perfection or of something that is finished and would much rather simply accept that no building will last forever.

And it is following this line of thought that the relationship between SKREI and Herdade do Esporão has been evolving. Initially approached to develop a project for a hotel, the architects have chosen to plan the whole territory of Esporão instead, since they understood it as a "living organism composed of operative organs, from landscapes to activities". Thus, over the last eight years, they have reorganized this same territory, subtracting or adding spaces and equipment, aiming for a better articulation between these different components. And this is one of the reasons why this relationship is, beyond any doubt, one that will last for many years.

Página Page 158, 159

Ensaio das qualidades plásticas.
Estrutura em cera de abelha.
Plastic qualities testing. Structure
in beeswax.

Página Page 160

Amstras de cânhamo pigmentado. Registo dos resultados de testes de pigmentação.

Pigmented hemp samples.
Pigmentation tests results registration.

Página Page 162, 163

1 Pormenor do corte da pedra – cuba de vinho (ensaio) escavada diretamente em xisto. Perfuração com pantógrafo.

Stone detail – test for a wine tank excavated directly in shale. Perforation using a pantograph.

2 Corte de bloco de cânhamo em obra.

Cutting of a hemp block on site.

3 Processo de corte da pedra em produção de cuba em pedra de xisto – Vila Nova de Foz Coa.

Stone cutting process for a wine tank test in a shale quarry – Vila Nova de Foz Coa.

4 Cuba em bloco de granito perfurado a partir de um pantógrafo. Vindima 2017.

Granite block wine tank perforated using a pantograph. Harvest 2017.

5 Vista geral sobre a estrutura do edifício Paraíso, Porto. Aplicação de novas tecnologias de construção em cânhamo.

General view on the structure of the Paraíso building, Porto. Application of new construction technologies in hemp.

6 Secagem do cânhamo após processo de pigmentação

Drying of the hemp after the pigmentation process.

Página Page 165, 166

Adega dos Lagares
Lagares (mill) Winery.
Herdade do Esporão,
Alentejo, Portugal

Astrid Rovisco Suzano e Fatima Az-Zahra Durkee são as fundadoras do *Passa Ao Futuro*. Com backgrounds em arquitectura e planeamento urbano, trabalharam na Cidade do México, Roterdão, Nova Iorque, Califórnia, Novo México e Lisboa. Estão agora dedicadas a preservar, activar, inovar e promover o desenvolvimento e a transmissão do conhecimento de artesãos como catalisador de mudança e regenerador do futuro.

Astrid Rovisco Suzano and Fatima Az-Zahra Durkee are the founders of *Passa Ao Futuro*. With backgrounds in architecture and urban planning they have worked in Mexico City, Rotterdam, New York, California, New Mexico and Lisbon. They are dedicated to preserve, activate, innovate and promote the development and the transmission of craftsmen's knowledge as a catalyst for change and as a regenerator for the future.



Sentido

SENSE

Em 2014, mudei-me para Lisboa para me juntar à minha companheira portuguesa, que acabava de regressar a casa depois de quase uma década no estrangeiro. Éramos ambas da área da arquitectura e tínhamos trabalhado em diferentes escritórios da mesma empresa – ela na Cidade do México e eu em Nova Iorque. Estávamos prontas para abraçar uma mudança de ritmo e estávamos interessadas em trabalhar em projectos interdisciplinares que contribuíssem para um mundo melhor. Lisboa era um terreno fértil, pensávamos, para o tipo de colaboração criativa que tínhamos em mente. Fomos atraídas pelas diversas tradições artesanais de Portugal e começámos a ir ao encontro de artesãos locais com a ideia de facilitar colaborações entre estes e *designers*, artistas e arquitectos. Cedo nos apercebemos de que um grande número de artesãos se tinha reformado ou morrido, sem, na maioria dos casos, ter transmitido o seu saber à geração seguinte. ♦

◆ O nosso projecto *Passa Ao Futuro* nasceu em 2016 em resposta à diminuição do número de artesãos portugueses.

A *Passa Ao Futuro* dedica-se a transmitir técnicas tradicionais portuguesas para um futuro sustentável. O projecto tem três objectivos principais: documentar productos e técnicas tradicionais para preservá-los; inovar através da prática; capacitar artesãos através da activação de residências e de colaborações interdisciplinares.

A base de sustentação do projecto foi a nossa sensação de que o rápido mundo industrializado em que vivemos, entorpeciu os nossos sentidos: na maioria dos dias não paramos para ver, não paramos para cheirar, provar, ouvir, tocar ou sentir. Como podem os objectos à nossa volta ajudar-nos a acordar e a questionarmo-nos sobre a história, a influência, a vida e o futuro de uma criação?

Imaginemos que todos os objectos estão imbuídos de informação sobre o seu passado e presente e que nós, humanos, inconscientemente, absorveremos essa informação através dos materiais que tocamos, o ar que respiramos, a água que bebemos, onde nadamos e com a qual tomamos banho, a comida que ingerimos e até o próprio chão em que andamos. Agora pense em tudo o que o rodeia neste momento e nas informações que lhe estão a ser transmitidas. Consegue sentir a diferença entre um objecto feito de materiais tóxicos por um trabalhador infeliz, preso numa corrida constante contra o tempo, e um objecto que nasceu em circunstâncias muito diferentes – criado por um artesão saudável, a trabalhar num bonito espaço, a um ritmo humano, a fazer uso de materiais sustentáveis, não tóxicos e que se enquadram numa economia circular?

Quando um objecto é criado, está connosco para ficar – seja nas nossas casas e escritórios, ou permanecendo durante décadas ou mesmo séculos num aterro. Tendemos a ignorar esse facto e a fechar os olhos para a vasta e duradoura influência dos objectos que produzimos e dos quais nos rodeamos. Não estamos a defender um virar de costas à tecnologia. Estamos, sim, a repensar a forma como a produção é feita, baseada numa visão *cradle-to-cradle* relativamente à vida dos objectos, bem como no princípio da biomimética. Isto parece-nos fundamental.

A crise ambiental está a forçar-nos a reconhecer a importância de desacelerar e de aprender a saborear o processo criativo. Está a forçar-nos a pensar em como os espaços, os alimentos e os objectos do nosso dia-a-dia ligam quem os produziu àqueles que os consomem. Nas circunstâncias certas, essa ligação pode resultar em *loops* positivos de *feedback* consciente. Os artesãos transportam consigo conhecimentos antigos – saberes, interpretações e linguagens – que conectam os seres humanos entre si e os ligam ao planeta de forma harmoniosa.

In 2014, I moved to Lisbon to be with my Portuguese partner, who had just returned home after nearly a decade abroad. We both came from architecture backgrounds and had worked at different branches of the same firm, her in Mexico City and me in New York. We were ready for a change of pace and were interested to work in cross-disciplinary projects for a better world. Lisbon was fertile ground, we thought, for the sort of creative collaborations we had in mind. We were drawn to Portugal's diverse and time honored artisan traditions and began to reach out to craftspeople here, with the idea of helping facilitate collaborations with designers, artists and architects. We soon discovered that a jaw-dropping number of these artisans had either retired or died, without, in most cases, passing their skills on to the next generation.

Our project, Passa Ao Futuro (Pass into the Future) was born in 2016, incubated by Positive Benefits Impact Innovation, as a response to the waning numbers of Portuguese craftspeople.

Passa Ao Futuro is dedicated to transmitting traditional Portuguese techniques into the sustainable future. The project has three main functions: documenting traditional products and techniques to preserve them; innovating through training; and empowering artisans and craftsmen through the activation of residencies and cross-disciplinary collaborations.

Underpinning the project was our sense that our fast-paced and industrialized world has dulled our senses: on most days we do not stop to see, we do not stop to smell, to taste, to listen, to touch, to feel. How can the objects that surround us help awaken us, prompting us to ask ourselves: what is the story, the influence, the life and the future of a creation?

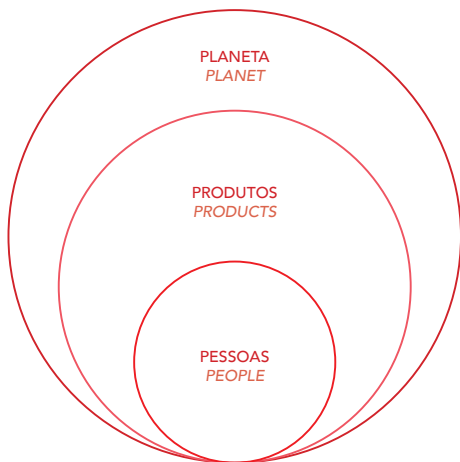
Let us imagine that all objects are imbued with information about their past and present and that we, humans, unconsciously absorb that information through the materials we touch, the air we breathe, the water we drink, swim and bathe in, the food we ingest and even the very ground we walk on. Now think about everything that is surrounding you right now and the information it is giving you. Can you feel the difference between an object made out of toxic materials by an unhappy factory worker locked in a constant race against time and an object made under very different circumstance – by a healthy artisan, working in a beautiful space at a human pace, using sustainable, nontoxic materials that fit into a circular economy?

Once an object is created, it is with us to stay, whether in our homes and offices, or living on for decades or even centuries in a landfill. We tend to ignore this fact and turn a blind eye to the pervasive, long-lasting influence of the things we make and surround ourselves with. We are not advocating turning our backs on technology. Rather, we need to rethink the way production is done, based on a cradle-to-cradle vision of the lives of objects, as well as the principle of biomimicry. This is key.

The environmental crisis is forcing us to recognize the importance of slowing down and learning to savor the creative process. It is forcing us to see how the spaces, food and objects in our lives connect those who made them with those who consume them. Under the right circumstances, this connection can result in positive, conscientious feedback loops. Craftsmen carry with them ancient knowledge – skills, understanding and language – that connects humanity to the planet and to one another in a harmonious way.

- Como podemos ajudar os artesãos a transmitir o legado dos seus saberes?
- Como podemos influenciar a transmissão de *know-how*, para que os objectos se tornem relevantes?
- Como podemos criar uma plataforma e um espaço nos quais os artesãos se possam conectar facilmente a outros, criando uma base para colaborações, transferência de saberes e práticas, e re-imaginar, assim, novos sistemas, novas metodologias e novas formas?

- *How can we help craftsmen pass down the legacy of their skills?*
- *How can we influence the transmission of know-how, so that the objects are meaningful?*
- *How can we create a space and platform where craftsmen can easily connect to others, as the basis for collaborations, transfer of skills and training and to reimagine new systems, new methodologies and new forms?*



Estão em jogo três sistemas principais interligados: pessoas – humanidade, productos – indústria e planeta – ecologia.

Os artesãos – designers, fabricantes, arquitectos, engenheiros – são a interface entre as pessoas e os productos.

Influenciando o ciclo de design do producto desde o início, utilizando séculos de *know-how*, podemos ter um impacto positivo nos productos, no planeta e nas pessoas.

There are three main interconnected systems at play: people – humanity, products – industry, and planet – ecology.

The craftsmen – designers, makers, architects, engineers – are the interface between people and product.

By influencing the product design cycle from the start, utilizing centuries of know-how, we can make a positive impact for products, planet and people.

Começamos por mapear o ecossistema de artesãos que trabalham 12 materiais diferentes em Portugal. Esta selecção teve como base a sua história de utilização neste país, bem como as suas aplicações utilitárias. Seguidamente, começamos a procurar pessoas com um profundo conhecimento desses materiais – desde os próprios artesãos, até designers, fundações, oficinas, organizações governamentais e também os *Fab Labs*. Até ao momento, identificámos 2 286 artesãos certificados que trabalham com esses materiais, embora saibamos que há muitos mais que não estão certificados e que, por isso, continuamos a procurar. Essa busca abriu-nos os olhos para toda uma série de questões urgentes que ameaçam a continuidade deste património intangível – questões que exigem atenção imediata para que o mesmo sobreviva.

Descobrimos que, na maior parte dos casos, o maior obstáculo que os artesãos enfrentam é a ligação ao mercado. No caso dos cesteiros, há um enorme fosso entre o tipo de cestos que esses artesãos produzem e os estilos com procura. Para além disso, existe o problema da concorrência com outros artesãos de todo o mundo e com a produção em massa. Acreditamos que a solução está em apontar para mercados diferentes e mais sofisticados, como sejam o mercado de luxo, que valoriza a excelência do artesanato, e o mercado consciente, que valoriza a sua sustentabilidade e dimensão ética. Ambos têm em si a semente da procura sustentada e lucrativa que poderia tornar a produção de cestos artesanais numa profissão viável. Mas, para que tal aconteça, têm que ser primeiro resolvidas outras questões subjacentes que prejudicam estas artes – o envelhecimento da população, a pobreza e a consequente falta de valorização e interesse por parte das gerações mais jovens em relação às mesmas. Questões sociais que andam de mãos dadas com os dois grandes problemas que assolam as comunidades rurais de Portugal: a desertificação e a emigração.

Para ajudar a resolver esses problemas, a *Passa Ao Futuro* está a desenvolver soluções sistémicas através da utilização de um conjunto de ferramentas que é adaptável a cada comunidade e/ou grupo/rede de artesãos. Esse conjunto de ferramentas concentra-se nas seguintes áreas:

Pesquisa e desenvolvimento
Activação
Treino e educação
Inovação social
Construção de consciência
Educação e práticas de sustentabilidade

A pesquisa em si é desde logo um enorme desafio, já que abrange todas as regiões do continente, bem como os arquipélagos da Madeira e Açores. O resultado será uma base de dados, compatível com outras bases de dados similares espalhadas pelo mundo. A esperança é que estas bases de dados possam ajudar artesãos de todo o mundo a ligar-se não apenas a designers e a arquitectos, mas também a outros artesãos. Imagine um ceramista que trabalha o barro negro de Oaxaca, no México, a vir

We began by mapping the ecosystem of artisans working in Portugal, honing in on 12 materials we chose based on their history of use here, as well as their utilitarian applications. We then began to seek out those with a deep understanding of these materials – everyone from the craftsmen themselves, to design initiatives, foundations, workshops, government organizations, as well as Fab Labs. So far, we have identified 2 286 certified artisans working with these materials, although we know there are many more who are not certified and who we keep searching for. This search opened our eyes to a whole host of urgent issues threatening the continuity of this intangible heritage – issues that require urgent attention, if this heritage is going to survive. We have found that, for the most part, artisan and craftsman's biggest stumbling block is market connection. In the case of basket weavers, there is a huge gulf between the types of baskets these artisans are making and the styles the market demands. In addition, there is the problem of competition from other artisans around the world and from mass production. The solution, we think, is to look toward different, higher-end markets – namely, the luxury market, associated with excellence of craftsmanship, and the conscious market, associated with sustainability and ethics. Both contain the seeds of sustained and lucrative demand that could make basket weaving a viable profession. But, in order for that to happen, we must first resolve the other underlying issues hobbling the craft – from the aging of the population, to poverty and the consequent lack of valorization and interest from the younger generations. These social ills, of course, go hand-in-hand with the large problems wracking Portugal's rural communities – namely, desertification and emigration.

To help address these issues, Passa Ao Futuro is developing systemic solutions utilizing a toolkit that is adaptable to each community and/or artisan group/network. The toolkit focuses on the following areas:

*Research and development
Activation
Training and education
Social innovation
Awareness building
Sustainability education and practices*

The research alone is daunting, as it spans all regions of mainland Portugal, as well as the Atlantic archipelagos of Madeira and Azores. The result will be an open access database that is compatible to other similar databases globally. The hope is that, eventually, these databases can help craftsmen from all over the world build connections – not only with designers and architects, but also with other craftsmen. Imagine a black ceramicist from Oaxaca coming and working with the black ceramicists in Bisalhães, or a basket weaver from Colombia, Japan or Africa working with those in Madeira, Guarda and Penedono, or Native American weavers from New Mexico working with those in Mértola or Monsaraz. What beauty they could share, by exchanging centuries of know-how and helping one another find solutions for the now and the future.

Passa ao Futuro is not alone in its efforts. There are a handful

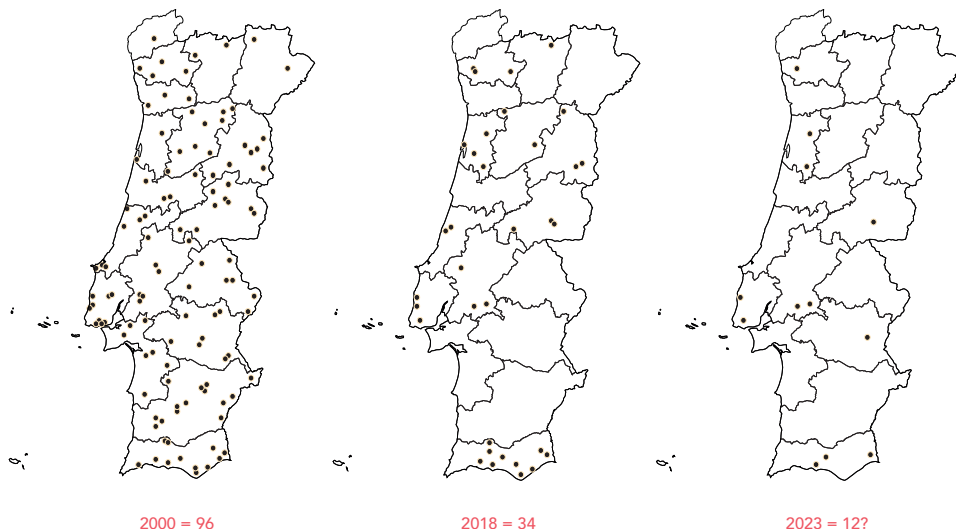
trabalhar com outros ceramistas que trabalham também barro negro em Bisalhães; ou um cesteiro da Colômbia, Japão ou África a trabalhar com os da Madeira, Guarda ou Penedono; ou tecedeiras americanas do Novo México a trabalhar com as de Mértola ou Monsaraz. Que maravilhas poderiam compartilhar entre si, através de séculos de *know-how*, ajudando-se uns aos outros, em simultâneo, a pensar soluções para o presente e para o futuro.

A *Passa ao Futuro* não está sozinha nestes seus esforços. Há uma mão cheia de outros projectos fantásticos em Portugal que estão a trabalhar para manter vivo o conhecimento dos artesãos, e nós estamos a trabalhar com eles para a criação de uma rede unificada. A urgência é tal, que todos devemos unir forças!

A *Passa Ao Futuro* tem várias iniciativas em marcha que decorrem da nossa constante investigação: uma exposição sobre cestaria que inaugura neste outono no Museu de Arte Popular, a residência *Re-imaginar as Artes Decorativas* com a Fundação Ricardo do Espírito Santo Silva, um projecto com a última tecedeira de Mértola e diversos eventos no *Third Floor*, um espaço de co-working para criativos em Lisboa.

of other wonderful projects in Portugal that are working to keep the knowledge of the craftsmen alive, and we are working with them to create a united network. The urgency is such that we must all join forces.

Passa Ao Futuro has several initiatives underway that stem from our constant investigations: an exhibition on basket weaving technology, to open this fall; the Reimagine Decorative Arts residency; a project with the last blanket weaver in the village of Mértola, near the Spanish border; and events on the Third Floor, a creative co-working space in Lisbon.



Este é um caso de estudo focado em cesteiros. Em 2000, Portugal tinha 96 cesteiros certificados. Em 2018, o seu número tinha diminuído para apenas 34. A este ritmo, a cestaria tradicional estará em breve extinta, a menos que sejam tomadas medidas.

In 2000, Portugal had 96 certified basket weavers. In 2018, their numbers had dwindled to just 34. At this rate, traditional basket weaving will soon go extinct, unless action is taken.

UM CENTO DE CESTOS — UMA TECNOLOGIA ANTIGA PARA UM SÉCULO XXI SUSTENTÁVEL

A cestaria é uma das tecnologias mais antigas da história da humanidade. É também extremamente sustentável, inserindo-se na perfeição no ciclo biológico. Como tal, merece receber uma nova vida. Os cestos foram, em tempos, um objecto básico do quotidiano com inúmeras utilidades, tais como: acomodar compras, transportar peixe, uvas ou azeitonas acabados de apanhar, guardar itens tão diferentes como frutos secos e novelos de lã ou servir de recipiente para a venda de sementes e grãos. Os objectos em vime eram ainda usados como móveis, peças decorativas ou acessórios de moda. A idade média dos cesteiros em Portugal é de 73 anos. Esta população envelhecida de cesteiros enfrenta uma série de dificuldades:

O valor monetário decrescente do produto em si.
A falta de interesse em aprender a técnica por parte das gerações mais jovens. Concorrência feroz, principalmente vinda do estrangeiro.
Acesso limitado aos mercados.

Organizada em colaboração com o Museu Nacional de Etnologia e o Museu de Arte Popular, a exposição colocará cestos históricos ao lado de peças contemporâneas que serão o resultado de colaborações entre artesãos e *designers*, artesãos e arquitectos e artesãos entre si. Esta residência para a criação de novas peças foi parcialmente financiada pelo Esporão. Os museus desempenham um papel fundamental, tanto na preservação do património, como na sua transmissão, e esta exposição contribui para garantir que as técnicas tradicionais de cestaria não são perdidas, ajudando, em simultâneo, a dar-lhes um lugar na sociedade contemporânea.

Haverá também toda uma programação paralela em torno da exposição durante 10 meses, que consistirá em mesas redondas, palestras e *workshops*.

UM CENTO DE CESTOS — ONE HUNDRED BASKETS — AN ANCIENT TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE XXI CENTURY

Basket weaving is one of the oldest technologies in human history. It is also incredibly sustainable, fitting perfectly into the biological cycle. As such, it needs to be given new life. Once an all-pervasive staple of Portuguese life, baskets were used for everything: from transporting recently caught fish, to harvesting grapes for wine, to collecting olives for olive oil, to packing dried figs, selling seeds and grains, shopping, holding yarn by the loom, furniture, fashion and decorative arts. The average age of basket weavers in Portugal is 73. This aging population of basket weavers is facing a number of difficulties:

*The dwindling monetary value of the product itself.
A lack of interest in learning the techniques from younger generations. Fierce competition, mostly from abroad. Limited access to international markets.*

Organized in collaboration with The National Ethnology Museum and the Popular Art Museum in Lisbon – the two institutions from which the features pieces are going to be drawn – the exhibition will place historic baskets alongside contemporary pieces made through designer-craftsman, craftsman-craftsmen and architect-craftsmen collaborations. Esporão, in part, sponsored this residency for the creation of new pieces. Museums have an important role to play not only in the preservation of patrimony, but also its transmission, and this exhibit does both by helping ensure traditional basketry techniques are not lost and also helping give them a place in contemporary society. There will also be ten months of parallel programming around the exhibition, including roundtable discussions, talks, workshops and design sprints.

RESIDÊNCIA RE-IMAGINAR AS ARTES DECORATIVAS, NA FUNDAÇÃO RICARDO DO ESPÍRITO SANTO SILVA

A primeira vez que entrámos na Fundação Ricardo do Espírito Santo Silva (FRESS), ficámos imediatamente impressionadas não só com a beleza do espaço, mas também com a primorosa atenção dada aos detalhes, que nos deu a sensação de estarmos noutra época. A FRESS tem 18 *ateliers* especializadas interligadas entre si, nas quais trabalham mestres artesãos altamente qualificados. Os *designers* que convidamos trabalham com esses mestres para criar objectos susceptíveis de fazer a ponte entre o tradicional e o contemporâneo, dando origem a peças de edição limitada. Todos os *designers* que levámos à FRESS ficaram maravilhados com a excelência do trabalho artesanal e com a conveniência de ter todos esses *ateliers* reunidos num único edifício no centro de Lisboa.

Emmanuel Babled, o nosso primeiro *designer* convidado, criou uma peça com uma equipa de oito mestres artesãos liderada por Jorge Fonte, Pedro Dória e David Cruz. Esteve recentemente exposta em Nova Iorque, na *Twenty First Gallery* e foi seleccionada para o *Doppia Firma* (Milão) pela *Fundação Michelangelo*.

A nossa segunda artista em residência foi Marre Moerel, que trabalhou com Beatriz Leitão e Miguel Alonso Duarte. Actualmente temos dois *designers* em residência: Marco Sousa Santos e Sam Baron. As peças resultantes destas residências foram expostas em Maio no Museu de Artes Decorativas, em Lisboa.

REIMAGINE DECORATIVE ARTS RESIDENCY AT FUNDAÇÃO RICARDO DO ESPÍRITO SANTO SILVA

The first time we walked into Fundação Ricardo do Espírito Santo Silva (FRESS) we were immediately struck not only by the beauty of the space, but also the exquisite attention to detail, which gives the feeling of being in another era. FRESS has 18 specialized interconnected workshops staffed with skilled master craftsmen. We work with these craftsmen, in their white lab coats, to hand make objects that bridge the divide between tradition and contemporary design, creating limited edition pieces with designer-craftsman teams. Every designer we have brought to FRESS has come away from the experience in awe of the excellent craftsmanship – and the convenience of having all these workshops clustered together in a single building in the center of Lisbon.

Emmanuel Babled, our first designer, created a piece with a team of eight craftsmen headed by Jorge Fonte, Pedro Dória and David Cruz. It was just on exhibit in New York, at the Twenty First Gallery, and was selected for Doppia Firma (in Milan) by the Michelangelo Foundation.

Our second resident was Marre Moerel, working with Beatriz Leitão and Miguel Alonso Duarte. Our current designers in residence are Marco Sousa Santos and Sam Baron. The pieces from the residency were on exhibit at the Museum of Decorative Arts, in Lisbon, in May.

MANTAS DE MÉRTOLA

Quando visitámos Mértola pela primeira vez, fomos recebidas pelo arqueólogo e Professor Cláudio Torres. Ele e a sua mulher, linguista de profissão, mudaram-se para esta vila em 1980 com o intuito de pesquisar a sua rica história romana e moura. Parte desta pesquisa consistiu no estudo da tecelagem de cobertores de Mértola, que tem as suas raízes no período mouro, estudo esse que deu origem a um livro sobre os cobertores da região do Baixo Alentejo. Neste livro, escrito há quase 40 anos, ambos já defendiam que deveriam ser tomadas medidas para sustentar esse ofício.

Actualmente, existe apenas uma tecedeira em Mértola – outrora um importante polo deste tipo de artesanato – a D. Helena que é a última artesã a concentrar em si um vasto repositório de saberes, técnicas e padrões com idade centenária. Usa lã que tece e tinge à mão, depois de tosquiarem as ovelhas que pastam nas colinas que rodeiam a vila. No entanto, já com mais de 60 anos, a D. Helena não continuará a trabalhar por muito mais tempo. Embora existam outras mulheres em Mértola que sabem tecer, nenhuma o faz porque simplesmente não existe um modelo de negócio sustentável que o justifique.

Os nossos *workshops de design* com impacto social tentam colmatar precisamente isso. Ao reunir membros da comunidade e outras partes interessadas para proporcionar treino de gestão de negócios às Tecedeiras, esperamos estabelecer modelos de negócios social e economicamente sustentáveis que permitam que os mesmos consigam chegar até aos mercados internacionais adequados.

Ou seja, o nosso objectivo não é apenas documentar, reconhecer e celebrar a existência e o trabalho desses artesãos, mas também ajudá-los a alcançar uma continuidade ecológica, social e economicamente sustentável.

MÉRTOLA'S BLANKET

When we first visited Mértola we were met by archeology professor Cláudio Torres. He and his wife, a linguist, moved there in 1980 to research the village's rich Roman and Moorish history. As part of this research, they focused on Mértola's blanket weaving, which has its roots in the Moorish period, and published a book on the blankets of the Baixo Alentejo region. In this book, written nearly 40 years ago, they were already advocating for action to be taken to sustain this craft.

Now, there is only one weaver left in Mértola, once a thriving blanket pole. D. Helena is the last repository of skills, techniques and patterns that stretch back centuries. She uses wool she spins and

dyes by hand after sheering the sheep that graze on the hills around the village. But, already in her late 60's, D. Helena will only keep working for a few more years. While there are five other women in Mértola who know how to weave, none are doing so because there is simply no sustainable business model.

Our social impact design workshops will try to fix that. By bringing together community members and other stakeholders and providing the weavers with business training, we hope to establish socially and economically sustainable businesses models that will allow them to connect to the right international markets.

It is, thus, not only about just documenting, acknowledging and celebrating these craftsmen, but also helping them achieve ecological, social and economical sustainable continuity.

O THIRD FLOOR

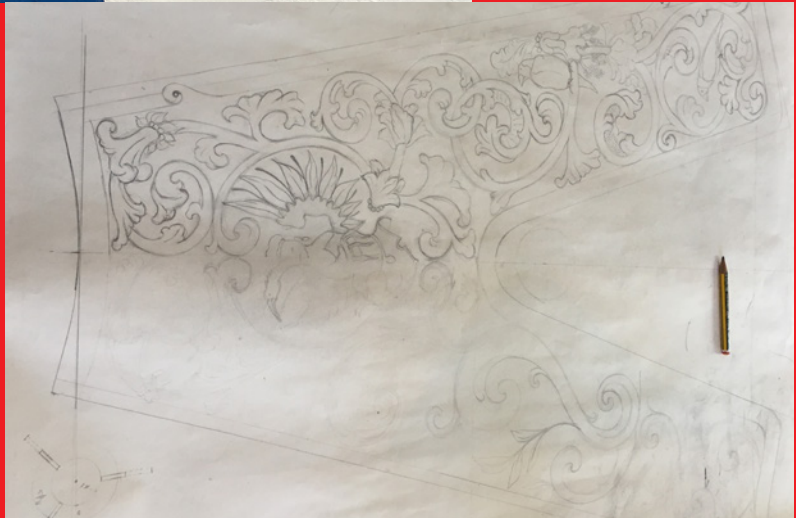
A *Passa Ao Futuro* está a trabalhar com a *Babled Design* na organização duma série de palestras, exposições, *talks*, mesas redondas e *workshops* sobre sustentabilidade, *design* e artesanato no *The Third Floor*. Estes eventos reúnem pessoas de diversas áreas criativas, cientistas e pensadores. 2019 foi o início desta plataforma para troca de ideias através de ferramentas práticas, bem como de indivíduos e casos de estudo inspiradores.

Este é um momento de oportunidade fantástico e altamente relevante em Portugal – vamos todos unir esforços para gerar um futuro mais bonito e mais em sintonia.

THE THIRD FLOOR

Passa Ao Futuro is working with Babled Design to curate a program of lectures, screenings, talks, roundtable discussions and workshops around the topics of sustainability, design and crafts at the Third Floor. Bringing together people from many creative backgrounds, scientists and thinkers, 2019 is the beginning of this platform for the exchange of ideas and evolved understanding with practical tools, inspiring case studies and people.

This moment is a brilliant and relevant opportunity here in Portugal – let us all join forces for a more beautiful and in sync future.





As Histórias de um Rótulo: Albuquerque Mendes

Desde 1985 que convidamos um artista português para criar os rótulos dos nossos vinhos Esporão Reserva e Private Selection. Este ano foi a vez de Albuquerque Mendes – um dos mais ousados pintores e performers dos anos 70 – aceitar o desafio.

Since 1985 we have invited Portuguese artists to design the labels for our Esporão Reserva and Private Selection wines. This year, Albuquerque Mendes – one of the most daring painters and performers of the '70s – accepted our challenge.

Uma história de amor e memória

Entrar no atelier de Albuquerque Mendes, em Leça da Palmeira, é quase como entrar na sua cabeça. Talvez por isso tenham sido poucos os afortunados que já lá estiveram. Assim que a porta se abre, sentimo-nos tímidos e intrusivos. Somos invadidos por um mar de informação – coisas – difícil de assimilar e contornar. O caminho, de uma ponta à outra, é feito

A story of love and memory

Entering Albuquerque Mendes' studio, in Leça da Palmeira, is almost like entering his head. Perhaps that is why only a few lucky ones have actually been there. As soon as the door opens, we feel timid and intrusive. We are invaded by a sea of information – things – which is difficult to assimilate and get around. The way, from one end to the other, is made between books, magazines, works, toys, collages and works. Everything serves



"Quando entro aqui o espaço continua a ser o mesmo, mas há qualquer coisa em mim que se altera. Quando chego ao *atelier*, a qualquer *atelier*, o espaço passa a ser uma extensão de mim próprio. Perco a noção do tempo, das horas, do próprio espaço e corpo."

entre livros, revistas, brinquedos, colagens e obras. Tudo serve de inspiração e material para criar algo. Esta sensação de caos e desordem, que se sente quando se vem de fora, vai-se desvanecendo à medida que conhecemos o artista. Para ele, tudo está no sítio certo.

A janela de vidro ao fundo da sala ilumina a grande mesa de trabalho onde Albuquerque espalha as suas aguarelas e pincéis. É ali que, sempre de pé – movimenta-se em função das tintas e dos materiais – cria as suas obras e se esquece do mundo lá fora. Apesar do ruído visual, aqui não há espaço para distrações. Não há relógios – as horas são dadas pelo sol – são poucas as visitas e os problemas ficam do lado de lá da entrada.

"Quando entro aqui, o espaço continua a ser o mesmo, mas há qualquer coisa em mim que se altera. Quando chego ao *atelier*, a qualquer *atelier*, o espaço passa a ser uma extensão de mim próprio. Perco a noção do tempo, das horas, do próprio espaço e do corpo. Posso estar constipado, doente, com febre, deprimido, mas quando aqui entro tudo desaparece. Não sinto nada. E ao mesmo tempo sinto-me bem."

as inspiration and can be used to create something. This sense of chaos and disorder fades away as we meet the artist. For him, everything is in the right place.

The glass window at the back of the room illuminates the large work table where Albuquerque spreads his watercolors and brushes. It is there that, while standing on his feet all the time, he creates his works while losing track of the world outside. Despite the visual noise, there is no room for distraction here. There are no clocks (one guesses what the time is by the position of the sun), visitors are rare and all the issues stay outside.

"Every time I arrive here, the space remains the same, but there's something in me that changes. When I get to the studio, any studio, the space becomes an extension of myself. I lose track of time, hours, space and body. I may be sick, running a fever or depressed, but when I enter this place, all that fades away. I don't feel anything. And I feel good at the same time."

The studio is like a magical place. A gateway to another place where it feels good to be. His days are spent on these 100 square meters that seem to be endless.

O *atelier* funciona como um local mágico. Um portal para um outro lugar onde sabe bem estar. Os dias de Albuquerque são passados nestes 100 metros quadrados, que parecem não ter fim.

"Para mim, pintar é tão intuitivo como respirar. Sempre foi. É tao natural! Desde que me lembro de ser alguém que me vejo a pintar, a desenhar e a fazer coisas com as mãos."

O facto de ter nascido em Trancoso, uma pequena cidade do distrito da Guarda, não o impediu de sonhar e de encontrar a sua sensibilidade para as artes. Viajava para outros lugares através dos livros que o seu pai tinha em casa e deles bebia também a cultura que, nos anos 50, não existia fora de portas na sua terra.

"Em Trancoso existiam os livros que o meu pai tinha em casa. Tínhamos muitos livros e eu viajava através deles. Já a pintura, tínhamos apenas uns quadros da Eduarda Lapa, que é uma pintora de Trancoso, e uma reprodução de um quadro de Picasso."

Aos 10 anos, Coimbra passou a ser a sua nova morada. Numa cidade onde já havia cinema, teatro, *ballet*, espectáculos

de ópera e tantas outras coisas, Albuquerque sentia-se mais em casa do que nunca. Era um novo mundo no qual se encaixava e que ansiava viver com intensidade. Lá, começou por integrar um curso de engenharia, mas rapidamente decidiu dedicar-se exclusivamente à pintura e à arte. Em 1970 entrou no *Círculo de Artes Plásticas de Coimbra* – o lugar que lhe deu a liberdade de pensamento e os valores que marcam a sua identidade. Conviveu com artistas como Ângelo de Sousa, João Dixo e Alberto Carneiro que, consigo, percorreram um importante caminho nas artes em Portugal.

“Em 1974 comecei a juntar performances artísticas à pintura e às exposições. Essa necessidade veio do que aprendi, da liberdade e do espaço que tive no *Círculo de Artes Plásticas de Coimbra*. Para mim tudo estava – e está – ao alcance de ser transformado. Tudo é possível. Posso utilizar o teatro, o *ballet*, a música, as palavras e os sons para produzir uma obra de arte e contaminar a pintura.”

A sua primeira *performance* foi para si uma das mais marcantes. Em 1974, aquando do aniversário desta forma de arte no *Círculo de Artes Plásticas de Coimbra*, produziu milhares de flores em papel que foi distribuindo pelo caminho numa viagem do Porto até Coimbra. *Arte é Bela, Tudo é Belo* foi o mote para a construção de um tapete gigante de flores. Desde este momento que nunca mais deixou de fazer *performances* e de utilizar o seu corpo como complemento da pintura.

“Gosto de utilizar o meu corpo para criar e transmitir arte. Qualquer coisa que o meu corpo faça tem uma mensagem, conta uma história, acrescenta algo. E eu gosto desse lugar que é o meu corpo.”

Nas suas obras, marcadas por retratos, constam inúmeros auto-retratos, que surgem deste prazer de utilizar o seu corpo, de se sentir e de se descobrir.

“Das *performances* surge o meu gosto por pintar auto-retratos, porque servem

"Painting, to me, is as intuitive as breathing. It always was. It's so natural. For as long as I can remember, I was always painting, drawing and doing things with my hands."

The fact that Albuquerque was born in Trancoso, a small town in the Guarda district, did not stop him from dreaming and feeling the appeal of the arts. He traveled to other places through the books his father had at home and it was also through them that he had access to a cultural life that, in the '50s, did not exist in his homeland.

"In Trancoso there were the books my father had at home. We had many books and I traveled through them. As for paintings, we only had a few ones from Eduarda Lapa, who is a painter from Trancoso, and a reproduction of a painting by Picasso."

At the age of 10, Coimbra became his new hometown. In a city that already had a cinema, a theater, ballet, opera shows and so many other things, Albuquerque felt more at home than ever. It was a new world in which he fit in and that he wanted to absorb to the fullest. In Coimbra, he started by studying engineering, but quickly decided to dedicate himself exclusively to painting and to the arts. In 1970 he entered the Coimbra Visual Arts Circle (Círculo de Artes Plásticas de Coimbra) – the place that gave him the freedom of thought and the values that formed his identity. He became friends with artists such as Ângelo de Sousa, João Dixo and Alberto Carneiro, who, alongside him, shaped an important path for the arts in Portugal.

"In 1974 I began to combine artistic performances with painting and exhibitions. This need came from what I learned and from the freedom I had at the Coimbra Visual Arts Circle. For me everything was – and still is – possible to transform. Everything is conceivable. I can use theater, ballet, music, words and sounds to produce a work of art and contaminate my paintings."

como meio para contar a história do meu próprio corpo. É uma prática que faço porque cada auto-retrato conta a minha história. Estou a contar exactamente aquilo que eu sou. E a história do meu corpo. A presença do meu corpo não só na obra, como também fisicamente.”

Existe em si uma certa anarquia nos espaços e nas técnicas que utiliza e até mesmo na forma como se apresenta. Mas quando inicia um processo criativo, é na procura exaustiva dos elementos que demonstra o seu lado metódico e quase obsessivo.

“É nesse momento que encho a minha cabeça de imagens e memórias. Quando recebi o convite do Esporão, estudei imenso sobre a história do rótulo, ou seja, sobre quando começam a aparecer os primeiros rótulos, que são muito identificados com o produto que está dentro da garrafa, sobre a modificação desta garrafa e sobre quando, já no século XX, o rótulo começa a contar a história do que a garrafa contém.”

Quando recebeu o convite do Esporão para criar os rótulos do Esporão Reserva e Esporão Private Selection, quis trazer essa memória do vinho para a memória do rótulo, isto é, quis que o rótulo fosse também vivo, tal como o vinho. Que tivesse uma memória quando olhássemos para ele, que compreendéssemos a sua história – que não se esgota no vinho em si e que passa pela arte, pelo *design* e pelo contexto onde é inserido.

A sua própria história e relação com o vinho foram muito importantes durante o processo criativo. Apesar de, em 1953, não haver uma grande cultura vinica na Beira Alta, em sua casa existia uma adega onde o seu pai vinificava uvas trazidas pelos amigos das redondezas e onde criava os seus próprios rótulos, à mão.

“Havia sempre vinho em minha casa e desde criança que sei como se faz vinho. E a partir de certa altura comecei também a experimentar e a apreciar esta bebida, principalmente vinho tinto. Não

gosto de mais nenhuma bebida alcoólica e penso que gosto de vinho não só pelo seu sabor, mas pelo respeito que tenho pela sua história. Nunca perco a moderação, não quero que aquele momento de prazer se perca no meu corpo, no meu cérebro ou na minha memória.”

O vinho está quase sempre ligado a festas, a momentos de prazer e celebração. Há qualquer coisa de festim e de alegre quando se abre uma garrafa. A História conta-nos isso. E foi a História que inspirou o artista na criação destas obras.

“Para fazer este rótulo, fui ver pinturas da História da Arte feitas por outros artistas que falavam de *Baco* e da história do vinho – o *Baco*, de Caravaggio, o *Fado*, do Malhoa, o *Triunfo de Baco*, de Velasquez. Era um tema clássico e recorrente da pintura clássica relacionado com o prazer e o bem-estar – a alegoria de bons momentos da vida e a ideia de que esses momentos devem ser celebrados com vinho. E eu quis que os rótulos tivessem esse lado, que transmitissem essa ideia e esta história.”

Em aquarelas e depois em acrílico, Albuquerque desenhou figuras, videiras e bagos de uvas que contam “uma história de amor e de memória” onde as personagens se confundem com as próprias uvas.

“Esses elementos fazem parte da História e da natureza e são a origem do vinho – o néctar dos deuses! E quando esse néctar entra no nosso corpo, nunca mais sai. Fica em nós. Em memórias.”

O artista quis que o rótulo fosse visto como um todo, que fosse uma coisa única – um objecto artístico, uma obra de arte onde não existiam intervalos entre palavras e pintura. O trabalho em parceria com o *designer* Eduardo Aires e a sua equipa foi muito importante para concretizar a sua ideia.

“Estou habituado a trabalhar colectivamente. Gosto desta coisa de sermos entusiasmados, de discutir e abraçar as coisas com outras pessoas. O Eduardo e a sua

His first performance is amongst the most important ones for him. In 1974, when this form of art was celebrated at the Coimbra Plastic Arts Circle, he produced thousands of paper flowers that he distributed along the way on a trip from Porto to Coimbra. Art is Beautiful, Everything is Beautiful was the motto for creating an enormous flower carpet. From this moment on, he has never ceased to perform and to use his body as a complement to painting.

"I like to use my body to create and convey art. Anything my body does has a message, tells a story, adds something. And I like this place that is my body."

In his work, portraits are frequent and one can find innumerable self-portraits that emerge from this pleasure of using his body, of feeling and of discovering himself.

"My love for painting self-portraits comes from performance as an art, since it serves as a means to tell the story of my own body. It's something that I do because each self-portrait tells my story. I'm recounting exactly what I am. And I'm recounting the story of my body as well. It's a story not only of my body in my work, but also of my actual physical body."

There is a certain anarchy in Albuquerque's spaces, in the techniques that he uses and even in the way he presents himself. But when he starts a creative process, it is in the exhaustive search for the elements that he demonstrates his methodical and almost obsessive side.

"It's at that moment that I fill my head with images and memories. When I got the invitation from Esporão, I studied a lot about the history of labels, that is, about when the first labels appeared, about the modification of wine bottles and about when, already in the 20th century, labels began to tell the story of what the bottles contained."

When Esporão invited him to create the labels of Esporão Reserva and Esporão Private Selection, Albuquerque wanted to bring this wine memory to the label, that is, he wanted the label to be as alive as the wine.

equipa não só foram uma grande ajuda na compreensão da própria história dos rótulos do Esporão, como na criação da obra final. Foi importante este diálogo e esta parceria para que o rótulo resultasse como um todo. Há uma série de factores – desde a colocação do rótulo, ao desenho, à passagem do desenho para o rótulo – que são cruciais no design. O diálogo entre a arte e o design é o que faz de um rótulo um sucesso. Este não deixa de ser uma aquarela minha, mas também não deixa de ser um rótulo do Eduardo Aires. As duas coisas juntam-se e complementam-se.”

Aos 65 anos, a pintura continua a ser o seu olhar sobre o mundo. A extensão da sua própria cabeça e dos seus próprios olhos. Hoje, mais experiente, mas não menos sensível, continua a ser o mesmo artista irreverente e ousado, que procura arte e beleza em tudo o que vê.

“Sempre à frente do seu tempo, o Albuquerque faz parte daquele leque de artistas muito especiais que se podem comparar a alguns vinhos que precisam de tempo para serem apreciados. Com o passar dos anos, tem ganho outra maturidade e reconhecimento. A sua arte faz mais sentido hoje no mundo.”

José Mário Brandão, Galeria Graça Brandão, Lisboa

He wanted us to understand its story, which is not limited to the wine itself, but also incorporates art, design and context.

His own story and relationship with wine were very important during the creative process. Although there was not a wine culture in Beira Alta in the '50s, there was a small winepress in his house, where his father made wine using grapes from his friends' local estates, while also creating his own labels by hand as well.

"There was always wine at our place and I always knew how to make it. From a certain point on I also started trying and enjoying this drink, especially red wine. I don't like any other alcoholic drinks and I think I like wine not only because of its taste, but also because of the respect I have for its history. However, I never lose moderation, I don't want that moment of pleasure to get lost in my body, in my brain or in my memory."

Wine is almost always associated to moments of pleasure and celebration. There is something festive and cheerful when you open a bottle. History tells us this. And it was History that inspired the artist to create the new label.

"To make this label, I studied classic paintings made by other artists which depicted Bacchus and the history of wine, such as Caravaggio's Bacchus, Malhoa's Fado or Velasquez's The Triumph of Bacchus. Wine was a recurring theme in classical painting, related to pleasure and well-being – an allegory of good times in life and the idea that these moments should be celebrated with wine. And I wanted my labels to have that as well, to convey that idea and this story."

In watercolors and then in acrylic, Albuquerque drew figures, vines and grapes that tell "a story of love and memory" where the characters blend into the grapes themselves.

"These elements are part of history and nature and are the source of wine – the nectar of the gods! And when this nectar enters our body, it never leaves again. It stays with us. As memories."

The artist wanted the label to be seen as a whole, to be a unique thing – an artistic object where there were no gaps between words and painting. Working in partnership with the designer Eduardo Aires and his team was crucial to materialize his idea.

"I'm used to working with other people. I like this thing of being enthusiastic, of discussing and embracing things with other people. Eduardo and his team were not only a great help in understanding the history of Esporão's labels, but also in the creation of the final work. This dialogue and this partnership were very important for the label as a whole. There are a number of factors – from label placement, to drawing, to applying the draw to the label – that are crucial in design. The dialogue between art and design is what makes a label a success. This is a watercolor painted by myself, but it is also a label by Eduardo Aires. Both come together and complement each other."

At the age of 65, painting continues to be his worldview. An extension of his own mind and eyes. Currently, more experienced and even more sensitive, he remains the same irreverent and daring artist, who seeks art and beauty in everything he sees.

"Always ahead of his time, Albuquerque is part of that range of very special artists that can be compared to some wines that need time to be appreciated. Over the years, he has gained another maturity and recognition. His art makes more sense today in the world." José Mário Brandão, from Graça Brandão Art Gallery, Lisbon

"Every time I arrive here, the space remains the same, but there's something in me that changes. When I get to the studio, any studio, the space becomes an extension of myself. I lose track of time, hours, space and body."



CLIENTES INTERNACIONAIS

INTERNATIONAL CLIENTS

AMERICA — THE LAND OF OPPORTUNITY

AMÉRICA — TERRA DAS OPORTUNIDADES FRANK PAREDES, Now Wines, NY

Em 1968, os meus pais Abílio e Elizabete Paredes emigraram de Arcos de Valdevez para os Estados Unidos. Deixaram os seus dois filhos com a família, enquanto se estabeleciam num novo país e abraçavam um futuro feito de incógnitas. A única certeza era saberem que se encaminhavam para a terra das oportunidades e que, com muito trabalho e um pouco de sorte, seriam bem sucedidos. O meu pai trabalhava como cozinheiro, fazendo turnos duplos num restaurante aberto 24 horas, cujos donos eram imigrantes açorianos de São Miguel, e a minha mãe trabalhava como costureira durante o dia e limpava os escritórios da Prudential Insurance à noite. Ambos trabalhavam duramente enquanto planeavam um futuro melhor, tendo conseguido trazer os meus irmãos para os Estados

In 1968, my parents Abilio and Elizabete Paredes emigrated from Arcos de Valdevez to the United States. They left their two children with family as they settled into a new land and a future of unknowns. The only certainty was the knowledge that they were going to the land of opportunity where, with a lot of hard work and a little luck, they would be successful.

My father got work as a short order cook, working double shifts at a 24-hour diner owned by Azorean immigrants from São Miguel, and my mother worked as a seamstress during the day and cleaned the offices of Prudential Insurance at night. They worked hard and planned for a better future, bringing my siblings to the United States after two years of establishing themselves, and in 1972 I was born. The following year, they decided they wanted to own

Unidos dois anos depois de terem chegado. Em 1972, nasci eu. No ano seguinte, decidiram que queriam ter o seu próprio negócio e o meu pai começou a estudar a compra de duas empresas de Newark – o Madrid Lisbon Restaurant e a Ferry Wines & Liquors. A experiência de fazer turnos duplos no restaurante fez com que pensasse duas vezes sobre abrir este tipo de negócio, pelo que acabou por comprar a Ferry Wines & Liquors – a primeira loja de bebidas alcoólicas de Nova Jersey a abrir após o fim da proibição da venda de álcool, em 1933.

Foi nesse mundo que eu nasci. O meu irmão e eu trabalhámos na loja desde cedo, começando por limpar garrafas e armários e varrer o chão, até passar a encher as prateleiras e a fazer entregas em casa de clientes. Eu cresci entre as pare-

158

Suma 3

FERRY

WINE

ESPECIAL
CARDINAL
MENDOZA
Cerveza Especial
Cerveza de 330 ml
Sólo \$24.99

John Walker
RED
SCOTCH
Cerveza de 330 ml
Sólo \$18.99

NETO COSTA MICHELOB
CERVEJA
9 MICHELOB 10
Ct. of 30 Garrafas
ESTA
Sólo \$10.99

ESPECIAL CATTAL
BURBON
CATA → \$18.
CON GRANDE PUBLICIDADE NOS
DE TELEVISÃO 3 4 5 7



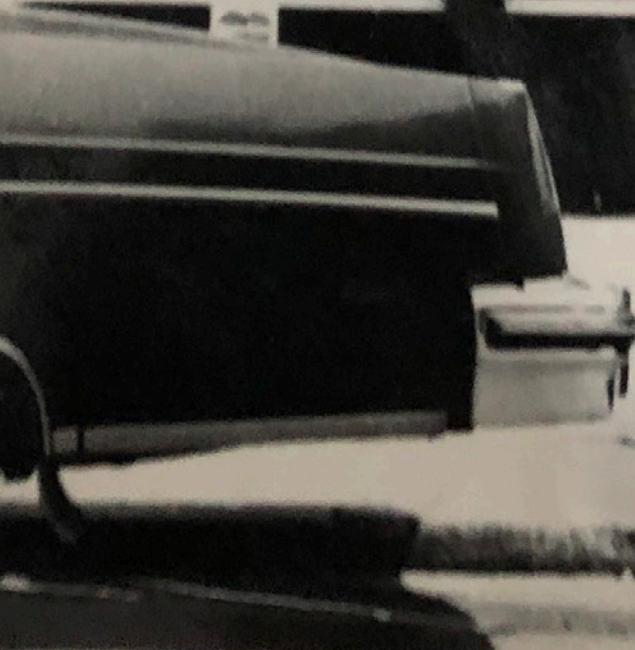
ES & LIQUORS

158

Pabst
NI
42

IMPORTED
Heineken
1449
This one only

Schaefter
1920 BRANDY
Garrafa de 1 litro
ESPECIAL
\$ 9.75



des daquela loja de vinhos. Foi lá que desenvolvi a minha paixão pelo vinho português. Foi lá que conheci os vinhos do Esporão. Recordo a primeira garrafa de Esporão que bebi: era um Alandra tinto de 1988. Estávamos a vender centenas de caixas deste vinho aos nossos clientes e um dia decidi sentar-me e desfrutar de uma dessas garrafas com um amigo – tinha 19 anos na altura e legalmente ainda não podia beber. O vinho era excelente – jovem, fresco, frutado. Fiquei em êxtase quando, anos mais tarde, de férias da universidade, o meu pai me deu a provar um novo vinho do Esporão: Monte Velho. Muitas das minhas primeiras impressões do mundo do vinho foram moldadas pelos vinhos do Esporão.

A certa altura, decidi deixar o negócio da família para trabalhar no sector financeiro. Mas o mundo do vinho continuava a chamar-me. Não demorou até que passasse a gerir uma região denominada *mid-Atlantic* para a Whitehall Imports, uma pequena empresa com sede em Boston que importava vários vinhos portugueses. Pouco depois de começar esse trabalho, o meu pai encontrava-se com problemas de saúde e decidi regressar ao negócio de família. O meu pai empenhava-se em vender vinho da Califórnia aos nossos clientes, enquanto ao mesmo tempo ainda vendia *vinho de garrafão* e outros vinhos portugueses baratos. Tomei a decisão de que, se assumisse a liderança do negócio, nos focaríamos na promoção dos vinhos do país de origem dos meus pais. Decidi ir a Portugal para perceber melhor o que se passava na indústria do vinho. Visitei a Herdade do Esporão, a José Maria da Fonseca, a Quinta do Vale Meão, a Niepoort, a Luís Pato e muitas

their own business and my father started negotiating the purchase of two businesses in the Ironbound section of Newark – Madrid Lisbon Restaurant and Ferry Wines & Liquors. The experience of working double shifts at the diner made him think twice about owning a restaurant, so he ended up purchasing Ferry Wines & Liquors, the first liquor license issued in New Jersey after the repeal of prohibition, in 1933.

It was into that world that I was born. My brother and I were expected to work at the store from an early age, first dusting bottles, cleaning shelves and sweeping the floor, to then filling shelves and making deliveries to people's homes. I grew up inside the walls of that wine shop. It was there that I developed my passion for Portuguese wine. It was there that I was first exposed to the wines of Esporão. I recall the first bottle of Esporão I ever drank – it was a 1988 bottle of red Alandra. We were selling hundreds of cases of this wine to our customers and one day I sat down to enjoy a bottle with a friend – I was 19 at the time, not legally old enough to drink.

It was an excellent and very pleasant bottle of wine – young, fresh and fruit forward. I was ecstatic when a few years later, while home from university, my father had me taste the new wine from Esporão: Monte Velho. Many of my first impressions of the wine world were, thus, shaped by the wines of Esporão.

At one point, I decided to leave the family business to work in the finance sector. But the wine world kept drawing me back and I was soon managing the mid-Atlantic region for Whitehall Imports, a small Boston based company that imported a number of Portuguese wines. It was shortly after starting in that role that my father struggled with health issues and I decided to return to the family business. My father was focused on promoting California wines to our customers, while still selling con-

outras. Rapidamente me apercebi de que o vinho português não se resumia ao *vinho de garrafão* e que este era um mundo sobre o qual havia muito a dizer.

Depois de mais de uma década a trabalhar o vinho português na pequena loja da minha família em Newark, rumei a New Jersey para passar a trabalhar num importador de vinho reconhecido nos EUA, responsável por dar uma ampla exposição no mercado a vários produtores portugueses.

Mas em breve apareceria um novo desafio que me permitiria expressar a minha paixão por aumentar a visibilidade, a distribuição e as vendas de vinho português nos Estados Unidos. Foi-me dada uma oportunidade única na vida: o Esporão procurava desenvolver um negócio sediado nos EUA, moldado à semelhança da Qualimpor e da Prime Drinks, e eu tive a enorme sorte de passar a ser responsável pela gestão desta nova empresa de importação, a Now Wine Imports.

No último ano, a Now Wine Imports iniciou um processo de transição que estabelece novas práticas comerciais que têm como objectivo colocar os vinhos do Esporão num patamar *premium*. Simultaneamente, desenvolve um trabalho de proximidade com a imprensa especializada de forma a aumentar a disseminação destes vinhos fantásticos junto do público. Só no ano passado, os vinhos do Es-

Frank Paredes nasceu e cresceu em Nova Jérquia, nos Estados Unidos, já com os olhos bem despertados para o mundo do vinho. A loja de vinhos da sua família foi a sua escola e foi também lá que se apaixonou pelo vinho português. Depois de se formar, acabou por ficar à frente do negócio, enquanto foi construindo um portfólio repleto dos melhores vinhos e produtores portugueses. Hoje em dia é responsável pela Now Wine Imports, o braço direito do Esporão nos Estados Unidos.

Frank Paredes was born and raised in Newark, New Jersey in the United States of America. After university he managed the family wine shop – where he developed a passion, knowledge and love of Portuguese wines. He would go on to build a portfolio of some of Portugal's finest producers for a prominent import company. Today, he is responsible for NOW Wine Imports, the USA import arm of Esporão.

porão receberam mais de 20 vezes pontuações iguais ou superiores a 90 por parte dos principais críticos de vinho americanos. Implementaram-se várias mudanças na rede de distribuição existente e criaram-se várias posições de *Area Manager*, com o objectivo de aumentar as vendas e a distribuição dos vinhos Esporão no segmento *super premium*.

Os desafios da distribuição nos Estados Unidos são numerosos, sobretudo porque cada estado tem leis específicas relativas à venda de vinho no seu território. Por outro lado, os Estados Unidos são o mercado de vinhos mais saturado do mundo – mercado esse que está em constante mudança. É, assim, crucial garantirmos que os nossos parceiros distribuidores partilham a nossa visão relativa ao Esporão – a visão de uma empresa agrícola socialmente responsável que tem trabalhado para se tornar num dos maiores produtores mundiais de vinhos biológicos e que leva a bandeira do vinho português ao mundo inteiro.

Os Estados Unidos são um mercado-chave que cresce lentamente e a um ritmo constante. É, agora, hora de expandir os horizontes do Esporão neste mercado e de aproveitar a oportunidade para sermos reconhecidos como o principal produtor português de vinhos do Alentejo e do Douro.

tainers of vinho de garrafão (cheap Portuguese wine sold in demijohns) and other inexpensive Portuguese wine. I made the decision that, if I was going to take over the business, then we were going to focus on promoting Portugal. I decided to go to Portugal to get a better understanding of what was going on in the wine industry. I visited Herdade do Esporão, José Maria da Fonseca, Quinta do Vale Meão, Niepoort, Luis Pato and other. I quickly learned that there was much more to Portuguese wine than just vinho de garrafão.

After more than a decade of building Portuguese wines from my family's small shop in Newark, I went to New Jersey to become an executive in a nationally acclaimed wine importer, responsible for bringing broader exposure to multiple Portuguese producers.

But a new challenge was afoot to continue my life's passion of enhancing the visibility, distribution and sales of Portuguese wine in the United States. I was presented with a once in a lifetime opportunity: Esporão was looking to develop a US based business modeled on Qualimpor and Prime Drinks and I had the great fortune to be tasked with the responsibility of running this newly formed import company, Now Wine Imports.

Over the last year, Now Wine Imports has started the transition from the previous importer, establishing new business practices intended to place Esporão's wines in a more premium shelf position, while at the same time working closely with the wine press to increase exposure for these amazing wines. In the past year alone, Esporão wines have received more than twenty 90+ point reviews from the top USA wine critics. Multiple changes to the existing distribution network were made and important Area Manager positions have started to be filled with the goal of increasing Esporão's sales and distribution at the super premium price position.

The challenges of distribution in the USA are numerous, as every state governs the sale of wine differently. The USA is the most heavily saturated wine market in the world and it is constantly changing. It is, therefore, crucial that our distributor partners share our vision for Esporão – a socially responsible agricultural company driving to become one of the world's largest producers of organic wines, while carrying the Portuguese wine flag around the world.

The United States is a key market that grows slowly and steadily. Now is the time to expand Esporão's horizons in this market and seize the opportunity to become recognized as the premier Portuguese producer of Alentejo and Douro wines.



@Angelique Van Schalkwijk

TEMPO / TIME WENDY VAN DEN HENGEL

Delta Wines, Amsterdam

Eu adoro o conceito de *tempo*. Adoro desfrutar de um copo de vinho lentamente, com amigos. E adoro ter que me apressar quando quero estar nalgum lugar no momento certo, na hora certa... Para ver a Aurora Boreal, por exemplo (que ainda está na minha lista de desejos!).

Quando estamos conscientes do tempo, podemos viver o momento e desfrutar das pessoas com quem estamos, das coisas que fazemos ou dos lugares que visitamos. Quando isso acontece, aumentamos o nosso grau de consciência e de fruição. Aprendemos mais, sentimos mais, experimentamos de forma mais abrangente. O tempo pode ser o nosso melhor amigo e podemos deliberadamente desacelerar ou passar a ir mais rápido, dependendo da nossa vontade.

I love time. I love taking it slow and enjoying a glass of wine with friends. And I love to hurry when I want to be somewhere at the right moment, at the right time... To see the Northern Lights, for instance (which are still on my wishlist!).

When we are aware of time, we can live the moment and enjoy the people we are with, the things we do or the places we visit. That way, our awareness and appreciation will grow. We learn more, feel more and experience things fully. Time can be our best friend and we can purposely slow down or go faster, depending on our own will.

I grew up in one of the quietest and remotest areas of the Netherlands, down south – a beach area. We often visited my grandparents, who lived in one of the country's main cities, called The Hague. I, thus, ex-

Eu cresci no sul da Holanda, perto da praia e numa das zonas mais calmas e remotas do país. Frequentemente, visitávamos os meus avós que viviam em Haia – uma grande cidade. Experimentei, assim, dois mundos, nos quais o tempo era passado de formas muito distintas. Neste momento, moro na capital, em Amsterdão, e os meus pais ficaram no sul. Isto significa que os dois estilos de vida fazem ainda parte da minha vivência actual.

Quando se vive numa cidade grande, o tempo passa rápido. Há inspiração em todo o lado e um sem número de coisas para explorar. E é possível fazer muito em pouco tempo, tal como descobrir as artes, experimentar diferentes tipos de comida e conhecer novas pessoas. O tempo é muito direccionado e cheio de energia – e parece nunca chegar.

Quando visito o sul do país, abrindo e faço-o com calma e, naturalmente, a vida a alta velocidade vai-se transformando numa vida mais lenta. Dou uma longa caminhada na praia ou permaneço no mar pacientemente à espera de apanhar uma onda. A minha mãe e eu adoramos cozinhar. Cozinhámos comida indonésia, porque foi lá que ela nasceu. Preparar a comida leva-nos o dia todo. É comida lenta – e está tudo bem, porque não temos pressa. Os momentos aqui são para passarmos tempo juntos, partilhar comida e beber vinho. O tempo é infinito.

Tenho essa mesma sensação quando visito Portugal e quando visito o Esporão. Sinto a vibração intensa de Lisboa e do Porto, mas também a tranquilidade e a serenidade do interior do Alentejo e do Douro. Acho que os holandeses e os portugueses têm muito em comum: viajamos pelo mundo, somos comerciantes e vimos de pequenos países com idiomas estranhos que nos obrigam a adaptarmos-nos e, frequentemente, a amarmos outras culturas.

A principal diferença entre os nossos países é a cultura. Na Holanda, temos vinhas e adegas, mas não muitas. Apenas algumas são conhecidas a nível nacional e receberam prémios no estrangeiro. Mas os holandeses adoram beber um bom vinho, e talvez por isso todas as regiões vinícolas estão representadas no nosso país. Entre elas, regiões novas ou redescobertas, como a Europa oriental. Na Holanda, os vinhos orgânicos estão a crescer rapidamente e a conquistar o seu lugar no mercado. O Esporão, com o seu objectivo de ter as suas vinhas 100% certificadas organicamente, vem elevar a fasquia da sustentabilidade, que é um tópico importante para os consumidores do meu país. Há ainda outras tendências importantes que influenciam o nosso mercado de vinhos, como o tamanho das embalagens, o mercado das cervejas artesanais e o mundo das bebidas com pouco ou nenhum álcool. A noção de tempo e as tendências estão relacionadas.

perienched two worlds in which time is spent in very different ways. Now I live in Amsterdam and my parents stayed down south. That means the two lifestyles are still part of my life.

When living in the big city, time passes by quickly. Inspiration and things to discover are everywhere. And it is possible to do many things in a small amount of time; like discovering the arts, trying different kinds of food and meeting new people. Time is directed and energising and you can never have enough.

When visiting the south, I take my time and high-speed life turns into slow living. I take a long walk at the beach or stay in the water waiting patiently to catch a wave. My mum and I love cooking food. Indonesian food, because that is where she was born. Preparing the food takes us all day. It is slow food and that is just fine – there is no hurry. All moments here are all about spending time together, sharing food and drinking wine. Time is endless.

I get that same feeling when I visit Portugal and Esporão. There is the excitement of Lisbon and Porto and then the tranquillity and serenity of the inlands of Alentejo and Douro. I guess Dutch and Portuguese have a lot in common: we travelled the world, we are traders, we are both from small countries with strange languages – all this makes us adapt, and often love, other cultures.

The main difference between our two countries is their culture. In the Netherlands, we have vineyards and wineries, although not many. A couple are well known nationally and even got international awards. But because we love drinking good wine, all wine regions are represented here. Amongst them, new or re-discovered regions, like Eastern Europe. Organic wines are also growing and quickly taking their share of the Dutch market. Esporão, aiming to have its vineyards 100% organically certified, will add to that – sustainability is an important topic for Dutch consumers. Also, there are other important trends influencing our wine market, such as package size, the craft beer market and low or no alcohol beverages. Time and trends are related.

Os nossos estilos de vida e o mercado estão a mudar e o Esporão está a acompanhar estes novos tempos. Há todo um novo conjunto de valores que passou a fazer parte das nossas vidas, tais como sustentabilidade, novos sistemas sociais, saúde e colaboração com terceiros. Há, agora, novas formas de interacção com a natureza, as pessoas e o tempo. O Esporão enquanto empresa, os seus vinhos, os seus azeites e todos os seus colaboradores são, para mim, apaixonantes, inspiradores e inovadores. A sua herança, família e valores fazem parte de si e daquilo que fazem, mas o seu olhar é sempre mantido no futuro – e a consciência do tempo está sempre presente.

Our lifestyle and market are changing and Esporão is a good match. New values are now part of life, such as sustainability, new social systems, health and collaboration with others. There are new ways to interact with nature, people and with time. To me, Esporão as a company, its wines, its olive oils and its people are passionate, inspiring and innovative. Its heritage, family and local values are part of who they are and of what they do - while always looking towards the future and being aware of time.

Wendy Van Den Hengel nasceu numa pequena cidade no sudoeste da Holanda, onde a economia é voltada sobretudo para o turismo e a exportação. Desde os tempos de escola que se empenhou em gerar rendimentos, preferindo trabalhar em turismo em vez de trabalhar no negócio da família. Trabalhou em bares de praia e restaurantes e rapidamente aprendeu que a hospitalidade é fundamental para a venda de produtos. Na universidade Hengel, continuou na área do turismo. O Food&Beverage mantém-se na sua vida e Wendy continua, assim, a fazer o que mais gosta.

Wendy Van Den Hengel was born in Middelburg, a small town in the south west of Holland. The main economic drivers for this area are tourism and shipping. When at school, Wendy worked to earn some extra money and preferred to work in tourism related businesses instead of the family company. While working in beach bars and restaurants she quickly learned the importance of hospitality to sell the products. In college, Hengel continued studying hospitality. The world of Food & Beverages is still part of her life and she continues, thus, doing what she loves.



00537000
1987

ESPORÃO

Criado para desafiar o perfil clássico de
personalidade e complexidade res-
favoráveis de 2011, da selecção d
criatividade dos nossos enol
the traditional profile of
2011 favorable clim
making creativity
nality.

BLINK!

EDUARDO AIRES

ESTÚDIO EDUARDO AIRES, PORTO

Os números redondos levam-nos, obrigatoriamente, a um olhar retrospectivo sobre o trajecto percorrido. Olhando para esta história de 10 anos, o melhor tributo que posso fazer ao Esporão é tornar pública a forma como fui contratado.

Numa reunião inicial, de apresentação de portfólio de trabalhos relacionados com o vinho, tive oportunidade de falar sobre a minha (ainda reduzida) experiência nesta área. Num segundo momento, foi-me pedido que comentasse o portfólio existente. Recordo-me de ter olhado para a estante cheia de garrafas e de ter respondido com a maior transparência, à luz das minhas competências profissionais, mas também da minha paixão pelo vinho. Há largos anos que vinha conhecendo diferentes produtores e *terroirs* do velho e do novo mundo, pelo que foi com natu-

Round numbers always prompt us to reflect on our path. And when I look back at these past 10 years, I believe the best tribute I can pay to Esporão is to publicly tell the story of my hiring.

At an initial meeting, during which I was supposed to present my previous wine-related works, I had the opportunity to talk about my (still limited) experience in this area. At a certain point, I was asked to comment on the existing portfolio. I remember looking at a shelf loaded with several bottles and answering with total transparency, in the light of my professional skills, but also of my passion for wine. For many years, I had come to know different wine producers and terroirs from the old and the new world and it was with sincerity and enthusiasm that I spoke about the potentialities and fragilities of what was in front of me.

ralidade e entusiasmo que falei sobre as potencialidades e fragilidades do que se alinhava à minha frente. Lembro-me da empatia, do diálogo, da sensação de estar a pensar em conjunto com os responsáveis da empresa, num encontro que muito naturalmente se transformou numa gratificante sessão de trabalho com este magnífico pretexto – o vinho.

No terceiro momento para que fui convocado, informaram-me de que tinha sido escolhido, de entre os vários candidatos. Só depois discutimos termos e condições. Dificilmente a decisão terá sido tomada nos dois segundos iniciais, mas guardo como memórias deste processo alguns momentos *blink*. Pequenas parcelas de tempo, como as define Malcom Gladwell, que deram o mote para estes (até agora) 10 anos de caminho comum.



PROJECTOS

Por uma questão metodológica e operativa foi necessário construir conhecimento sobre o universo a trabalhar. Quando comecei a projectar, uma das principais preocupações passava por conhecer as pessoas, os espaços e as responsabilidades a que se circunscreviam, assim como os diferentes territórios da empresa. Estava em causa dar forma a uma marca que acolhesse e representasse todos os seus produtos e serviços – a marca Esporão.

Estavam também no início projectos que representaram enormes desafios e incríveis oportunidades de desenvolvimento profissional, como a nova imagem e garrafa para o azeite Esporão. Foi o meu primeiro contacto com a pesadíssima indústria vidreira, onde a materialidade e as restrições técnicas com frequência inibem, ou mesmo impedem, a execução mais fina dos projetos de comunicação. Desde essa data que venho aprofundando o conhecimento e o interesse pelas tecnologias que materializam as ideias. Da

I remember the empathy, the dialogue and the feeling that I was thinking in communion with those in charge of the company, in a meeting that very naturally turned into a rewarding work session under a magnificent excuse – wine.

I was summoned again another time, and that was when I was told Esporão had chosen me to work with them. Only then did we discuss all the terms and conditions. It is very unlikely that the decision was made in the first two seconds, but I keep as memories of this process a few blink moments. Small time slots, as Malcolm Gladwell defines them, have opened way to these 10 years of common path.

PROJECTS

For methodological and operational purposes, I needed to build knowledge on the Esporão universe. When I started designing, one of my main concerns was to get to know the people, the spaces and the responsibil-

impression serigráfica em vidro, à composição dos pigmentos cromáticos para a cozedura deste material, passando pelas combinações de técnicas de impressão, da flexogravura ao offset e da termo-estampagem ao digital, tudo se foi acumulando num conjunto de experiências e saberes que sempre motivou equipas a montante e a jusante dos projetos. Recordo o desafio do projecto para o stand da Vinexpo 2013, em Bordéus, revestido com vimes recolhidos na Herdade do Esporão, ou o da sinalética exterior da mesma herdade, para o qual foi proposto usar a materialidade das pedras xistosas existentes no território. Durante um ano decorreu um trabalho de levantamento e caracterização de diferentes peças que respondessem a todas as necessidades de orientação nos espaços exteriores. Foram extraídas cerca de 30 pedras, que foram posteriormente limpas, enumeradas, marcadas e seccionadas nas pedreiras existentes na região. Seguiu-se um período de trabalho em equipa com os arquitectos paisagistas, por forma a integrar cada peça da forma mais harmoniosa na paisagem envolven-



te. Apresentado e aprovado em dois minutos, demorou dois anos a pôr em prática. Espero que se continue a cumprir nos próximos 200.

PESSOAS

Conhecer as pessoas, ouvi-las no seu ambiente de trabalho e conquistar dessa forma uma percepção genuína sobre a dimensão humana do Esporão, juntamente com o que me foi dado a conhecer das infraestruturas físicas, rapidamente me levou a perceber que estava perante uma realidade empresarial completamente distinta e única, na qual se trabalha com entrega, paixão e talento e se percebe o conforto existente no exercício dos vários papéis. E essa energia sente-se na influência emblemática e tutelar do Dr. Roquette, no desempenho técnico dos responsáveis pelo vinho, pelo azeite ou pelo marketing, mas sobretudo na fundamental presença do João, pessoa e profission-

ities to which they were circumscribed, as well as the different territories of the company. The ultimate goal was to shape a brand which would contain and represent every product and service within said universe – the Esporão brand.

At this time, there were also other projects starting, such as the new branding and bottle for Esporão's olive oil, which represented significant challenges, as well as tremendous professional development opportunities. It led me to my first contact with the glass industry, one in which materiality and technical restrictions often inhibit or even hinder the finer execution of communication projects. Since those times, I have been deepening my knowledge for the technologies that allow for the materialization of ideas. From serigraphic glass printing to the composition of the chromatic pigments used for making glass, from the different combinations of printing techniques to flexographic printing or offset and from thermo-stamping to digital, everything has been accumulating in a set of experiences and knowledge that has motivated several project teams. I remember

al indistinguível da história recente do Esporão, guardador da sua identidade, sem perder a agilidade e a lucidez da projecção de futuros mais ousados e sustentáveis. Estas fantásticas pessoas que estendem a família à empresa e a transformam, em conjunto, numa casa comum, consolidando a pertença, são o seu (o nosso) capital mais inestimável.

Para além das pessoas que lhe pertencem, recordo ainda as tangências com outras, como o perfumista francês Alexandre Schmitt, que nos ensinou a *cheirar* e a compreender a proximidade entre o mundo do vinho e o dos perfumes, ou o realizador americano Jonathan Nossiter, que nos lembrou a importância de deixar *fa-lar* o vinho.

Mais constante, e igualmente enriquecedor, tem sido o relacionamento com os artistas que são convidados a colaborar nos rótulos de Esporão Reserva e Private Selection. Uma tarefa renovada ano após ano nos distintos *briefings* e respostas dos artistas e na frequente vertigem dos





processos de adequação do seu trabalho à reduzida dimensão do rótulo. Recordo, sobretudo, as relações de proximidade e as histórias associadas a estes diálogos, e a especialmente grata memória de trabalhar com Lourdes de Castro e Alberto Carneiro.

PRINCÍPIOS

A qualidade humana e a nobreza desse capital traduz-se de forma consequente nas preocupações com a responsabilidade ambiental e no compromisso do Esporão com o equilíbrio dos sistemas. Um cuidado que começa nos solos, no trabalho da terra, no respeito pelos ciclos da natureza, na redução de produtos químicos, na incursão por processos de vinificação biológicos. Mas que considera também o consumo de papel, o peso do vidro das garrafas, o cartão que as embala ou as tintas impressas neste. Todas essas componentes fazem parte protocolar dos diferentes projectos e todos estes cenários entraram na rotina e nas práticas da empresa, fazendo destas questões um princípio e uma forma de estar.

O Esporão é uma empresa inquieta, curiosa e desafiadora que me motiva. É, ao mesmo tempo, um grande navio que precisa de ser mantido em rota. É, seguramente, um dos casos mais exemplares em território nacional de integração do *design* enquanto componente estratégica. E não escondo a satisfação pessoal e profissional de me considerar parte da sua tripulação.

the challenge of designing the wicker covered stand for Vinexpo 2013, in Bordeaux. Or conceiving the outdoor signage for Esporão's estate, for which it was suggested the usage of the shale stones that existed in the area. For a year, we identified and typified the different signaling pieces that responded to all the orientation needs in the estate's outside area. About 30 stones were extracted, cleaned, enumerated, marked and sectioned in the quarries from the region. This was followed by a period of teamwork alongside the landscape architects in order to integrate each piece harmoniously in the surrounding landscape. The project was presented and approved in two minutes, and yet it took two years to be completed. I hope these stones continue to fulfil their purpose for the next 200 years.

PEOPLE

Getting to know the people and listening to them in their work environment (thus gaining a genuine insight into the human dimension of Esporão), alongside what was shown to me of its physical infrastructures, quickly led me to realize that this was a business reality totally different and unique. One where people work with dedication and passion and where one easily perceives the talent and the effortlessness with which everyone does their job. This energy is felt in the emblematic and tutelary influence of Dr. Roquette, as well as in the technical performance of those responsible for the wine, the olive oil or the marketing department, but above all in the fundamental presence of João – a person and professional absolutely inseparable from the recent history of Esporão, guardian of its identity, without losing the agility and clarity that allow for planning bolder and more sustainable futures. These fantastic people, who extend the family to the company, thus transforming it into a shared home and consolidating a sense of belonging, are its (ours) most invaluable capital.

In addition to these people, I also remember others, such as the French perfumer Alexandre Schmitt, who taught us to smell and


to understand the similarities between the world of wine and perfumes, or the American director Jonathan Nossiter, who reminded us of the importance of letting the wine speak.

Equally enriching is the relationship developed with the artists who are invited on a regular basis to collaborate on the labels of Esporão Reserva and Private Selection. A task renewed year after year in the different briefings and responses of the artists and in the frequent vertigo of the process of adaptation of their work to the limited size of a label. Most of all, I remember the relations of proximity and the stories associated with these dialogues, especially the grateful memory of working with Lourdes de Castro and Alberto Carneiro.

PRINCIPLES

Esporão's human quality is consistently translated into its environmental responsibility and its commitment with the balance of the systems. A care that begins in the soil and in the way the latter is managed and that is extended to the respect for the cycles of nature, the reduction of the usage of chemicals and the exploration of biological vinification processes. And that also takes into account the paper consumption, the weight of the glass bottles, the carton that packs them and the inks with which this carton is printed. All these components are part of a protocol applied to the different projects and all these variables are now part of the routine and regular practices of the company, turning these issues into principles and a way of being in life.

Esporão is a restless, curious, challenging company that keeps motivating me. It is, at the same time, a large ship that needs to be kept en route. It is certainly one of the most exemplary cases in Portugal of a company that integrates design as a strategic component. And I do not hide the personal and professional satisfaction of considering myself as part of its crew.



Eduardo Aires nasceu no Ribatejo em 1963, cresceu na Renânia do Norte (Alemanha) e fez o liceu em Coimbra. Ingressou no curso de *Design de Comunicação* na Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto em 1982, licenciando-se em 1987, ano em que começou a lecionar na mesma instituição. Fez o Doutoramento em *Design de Comunicação* em 2006 com uma tese sobre *Design Editorial*, analisando as primeiras páginas de jornais diários do Porto. Foi a primeira tese de doutoramento sobre design de comunicação a ser defendida na Universidade do Porto (FBAUP), onde posteriormente fundou o Mestrado em *Design Gráfico e Projetos Editoriais*. Paralelamente, é diretor artístico do *Studio Eduardo Aires*, cujo trabalho multidisciplinar tem vindo a ser internacionalmente premiado. Entre estes trabalhos, contam-se alguns realizados para o *Esporão*, bem como a nova identidade da cidade do Porto. Nos últimos anos tem sido convidado a integrar júris internacionais e a proferir palestras sobre design em todo o mundo. Para além dos projectos encomendados, dedica-se à criação de objectos singulares, que edita sob a chancela do seu estúdio. É parceiro do *Esporão* na área do *design de comunicação* desde 2008. Tem quatro filhos, vive e trabalha no Porto.

Eduardo Aires was born in Ribatejo in 1963, grew up in North Rhine (Germany) and graduated from high school in Coimbra. He studied Communication Design at the Faculty of Fine Arts of the University of Porto and graduated in 1987 – the year he also started lecturing at the same institution. He received his PhD in Communication Design in 2006, with a thesis on *Editorial Design*, after analyzing the first pages of Porto's daily newspapers. It was the first PhD thesis on communication design to be defended at the University of Porto (FBAUP), where he later founded the master in *Graphic Design and Editorial Projects*. In parallel, he is also the artistic director of *Studio Eduardo Aires*, whose multidisciplinary work has been internationally awarded. Among these works, there are some made for *Esporão*, as well as Porto's new visual identity. In recent years, he has been part of international juries and has lectured on design around the world. In addition to the projects he develops for his clients, he also dedicates himself to the creation of unique objects, which he edits under the seal of his studio. He has been a partner of *Esporão* since 2008. He has four children and lives and works in Porto.

1. André Roquette
2. André Saldanha
3. António Eça Pinheiro
4. António Eça Pinheiro
5. Benedita Eça Pinheiro
6. Carolina Roquette
7. Emília Roquette
8. Félix Roquette
9. Filipa Almeida
10. Francisco Cunha Santos
11. Francisco Saldanha
12. Frederico Eça Pinheiro
13. Joana Saldanha
14. João Pinto Basto
15. João Roquette
16. João Saldanha
17. João Saldanha
18. José Maria Eça Pinheiro
19. José Pedro Roquette
20. José Pinto Basto
21. José Roquette
22. Luís Roquette
23. Luisa Roquette
24. Madalena Pinto Basto
25. Madalena Pinto Basto
26. Margarida Eça Pinheiro
27. Margarida Roquette
28. Maria Roquette
29. Maria Roquette
30. Maria Roquette
31. Mariana Pinto Basto
32. Mariana Roquette
33. Pedro Saldanha
34. Segismundo Pinto Basto
35. Segismundo Pinto Basto
36. Tobias Roquette

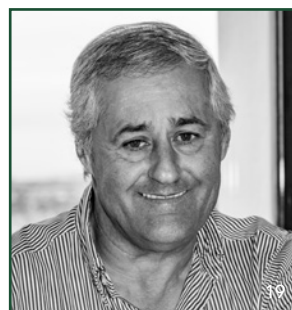
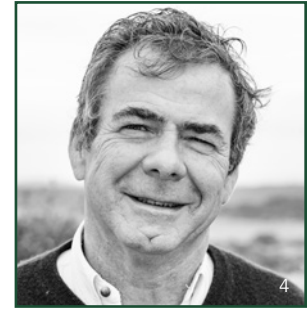
Esporão is also the story of our family, which begins with the courage of José and Margarida, who started this beautiful adventure in 1973. After 45 years of work and dedication, Esporão remains a family business with its very own identity and values that intersect with those of the Roquette family.

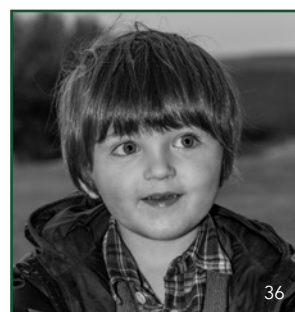
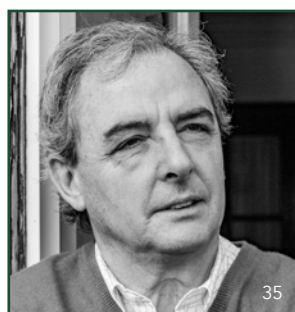
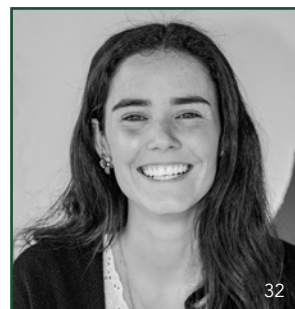
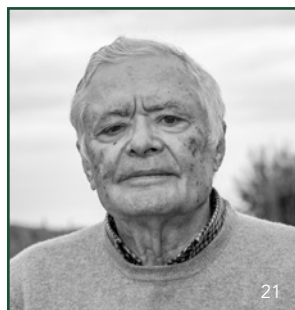
It is in nature that we find inspiration and abundance to create the best products that the soil can give us. But it is from the family in which we were born and with which we grew that we get the intangible components – those that truly inspire us to take risks and create something new. A family remarkable for their intensity, diversity, joy and love for each other.

The positive outcome of our projects is due to a combination of several factors: being aware of the importance of trust, a sense of respect and the diversity that stem from the family itself.

It is also as a family that we envision the future. As such, we aim for a sustained growth – so we can leave a living heritage to the generations to come.

*Família
Roquette*





O Esporão é também a história da nossa família, que começa com a coragem de José e Margaria que deram início a esta bela aventura em 1973. Depois de 45 anos de trabalho e dedicação, o Esporão mantém-se uma empresa familiar, com uma identidade marcada e valores que se cruzam com os da família Roquette. É na natureza que encontramos a inspiração e a abundância para fa-

zer os melhores produtos que a terra nos pode dar, mas é na família em que nascemos e com a qual crescemos que vamos buscar os componentes mais intangíveis – aqueles que nos fazem arriscar e construir algo de novo. Uma família marcada pelo amor, intensidade, diversidade e alegria. Os frutos que colhemos no Esporão devem-se a uma conjugação de vários factores: a consciência da impor-

tância da confiança, o respeito e a diversidade que advém da própria família. É também enquanto família que perspectivamos o futuro, empenhamo-nos num crescimento sustentado deixando uma herança viva às gerações que estão por vir.

CARAS DO ESPORÃO

FACES OF ESPORÃO

INÊS ARANHA

Estávamos no Verão de 1992 quando a Inês chegou à Herdade do Esporão para chefiar a equipa do laboratório. Nos primeiros anos, a herdade era o seu jardim – vivia dentro da propriedade e aproveitava todo o seu tempo livre para explorá-la de bicicleta.

Foi assim que se apaixonou por este lugar, conhecendo-o na sua plenitude. Costumava parar junto a esta pedra, que com os anos tem crescido aos seus olhos. Jurava que um dia a tinha subido, mas hoje já não tem a certeza dessa memória. Passaram-se 27 anos. São muitos

anos. E muitas memórias. Tanta coisa mudou. Mas, em si, o gosto pelo que faz só cresceu. A paisagem da janela do laboratório continua a ser marcada por azinheiras e vinhas. Continua a ser inspiradora e infinita. Enquanto assim for, ainda há caminho a percorrer.

It was the summer of 1992 when Inês arrived at Herdade do Esporão to manage the laboratory team. In those early years, she lived in the estate, which was her private garden, and used to explore it by bicycle in her free time. This is how she fell in love with this place and got to know it to its

smallest detail. She used to stop next to this rock, which seems to have grown after all these years. She could swear she once climbed it, but today she is no longer sure of that memory anymore. 27 years have passed. That is a long time. And means a lot of memories. So much has changed! But, to her, the love for her job has only grown. The landscape that can be seen from the laboratory window is still punctuated by holm oaks and vineyards. It is still inspiring and endless. And as long as this remains unchanged, she knows she is on the right path.







ESPORÃO
MAIS. DEVAGAR.

*The world moves at a faster pace
than ever. But to many of us, it looks like
we're going nowhere fast.*

*Fast is surrendering our privacy for
instant access to memes.*

*Fast is downing a double espresso while
rushing to work.*

*Fast has us watching five seasons
of a show on Netflix in one gulp.*

*Fast has made the week speed by
because we were too busy to stop and
look around. Fast isn't forward.*

We're from the slow country.

We have a different pace of life.

And it makes life look pretty good.

Slow is smart. Slow is a skill.

Slow is progress.

So if you're in a hurry, drink wine slowly.

Drink life slowly.

There are many ways to move forward.

This is ours.

Vivemos no tempo da pressa.

Crescemos depressa.

**Trabalhamos depressa. Comemos,
bebemos, dormimos depressa.**

**Esquecemos depressa o que vemos
depressa. E quando lemos, lemos
depressa. Amamos depressa. Fartamos
depressa. E quando não enviamos
emojis, escrevemos *dprs*.**

Depressa não é para a frente.

É só... urgente. Depressa é à pressa.

Nós somos da terra do devagar.

Devagar tem outro sabor.

**Devagar é melhor. Devagar tem
respeito. Devagar é um talento,
e vai longe. Sim, vivemos no tempo da
pressa. Mas se tudo o que fizermos
for para ontem, o que acontece a hoje
e ao amanhã? Há várias maneiras
de andar para a frente.**

Esta é a nossa.



ESPORÃO

SLOW FORWARD



ESPORÃO S.A.

Avenida do Restelo 44, 1400-315
Lisboa, Portugal
T +351 213 031 540

HERDADE DO ESPORÃO

Apartado 31 7200-999
Reguengos de Monsaraz, Portugal
T +351 266 509 270

QUINTA DOS MURÇAS

Covelinhas, 5050-011
Peso da Régua, Portugal
T +351 254 920 166

SOVINA

Rua Manuel Pinto de Azevedo
65, 4100-320, Porto, Portugal
T +351 22 600 6936

WWW.ESPORAO.COM

FOLLOW US

@esporaoworld

