

PIQUENIQUES

Gastar ao

Os últimos anos ficaram para a história por vários motivos, e um deles é o de que o futuro se faz em contacto com a Natureza. Foi o que a pandemia de covid-19 nos ensinou, no tempo em que estar com familiares e amigos tinha de ser feito ao ar livre, em espaços arejados e abertos e, sempre que possível, mantendo distâncias. Se é certo que o tempo agora é de virar a página, não há motivo para esquecermos as lições.

Neste capítulo encontra um convite para isso mesmo: convívios ao ar livre, com amigos, familiares ou em casal, com um destaque para o enoturismo, mas também com viagens à serra da Estrela ou à Bairrada, para não esquecer que um piquenique também pode e deve incluir a boa e típica comida tradicional. E que respeitar as tradições, a gastronomia e a paisagem locais é uma forma de viver alinhado com a sustentabilidade.

Mas há mais: além de piqueniques já prontos a descobrir, encontra dicas de como criar o seu próprio repasto num jardim, parque ou praça perto de si. As dicas vão desde a preparação

até ao momento do regresso a casa. Até porque os números continuam a deixar-nos alerta: em 2020, cada habitante em Portugal produziu cerca de 513 quilos de lixo, um valor acima da média europeia. Se o piquenique é uma oportunidade de convívio na Natureza, não deixemos que se torne numa brecha para o desperdício.

**ALÉM DE PIQUENIQUES
JÁ PRONTOS A
DESCOBRIR, ENCONTRA
DICAS DE COMO
CRIAR O SEU PRÓPRIO
REPASTO NUM JARDIM,
PARQUE OU PRAÇA
PERTO DE SI**

onomia ar livre

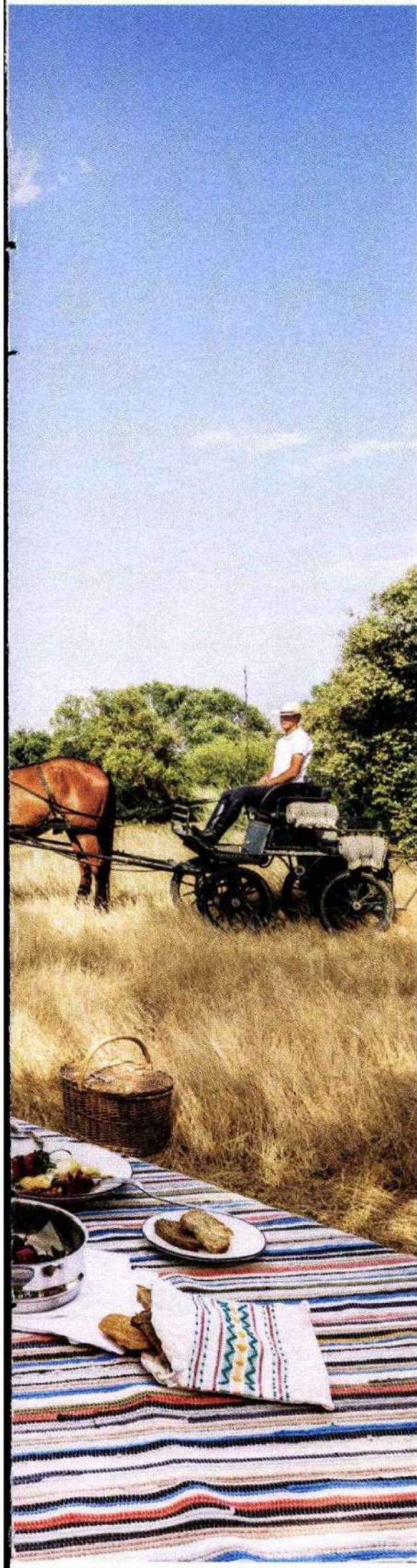


Ant's Basket

Cesto, toalha, almofadas, flores, velas e tudo o que quiser levar para um piquenique, com a Ant's Basket os *menus* também são adaptáveis a cada gosto. E até os locais. O projeto começou por ser de um homem só, Ricardo Pereira, que organizava piqueniques em Lisboa. Hoje, a Ant's Basket tem oferta em todo o país, ao gosto do freguês. Os serviços são personalizados e incluem comida, bebida, decoração e material como mantas, almofadas, cestas, flores, vidros e louças. A montagem e desmontagem ficam por conta da empresa, em piqueniques de cerca de três horas com petiscos que podem ser comidos à mão. Os preços variam entre os 20€ e os 60€, de acordo com os locais, composição do *menu* e número de pessoas.

SÃO LOURENÇO DO BARROCAL/ASH JAMES





São Lourenço do Barrocal

Fica na aldeia medieval de Monsaraz e funciona como um refúgio à vida agitada. "Sente-se na margem do lago e ouça o murmurar da água ou encontre lugar no envolver granítico de um dos muitos barrocais tão característicos da área", promete este espaço, que oferece um piquenique entre "sobrieiros e sombras generosas". A ementa é leve, "composta por ingredientes sazonais e alguns dos melhores produtos regionais, acompanhada, claro, pelos vinhos São Lourenço do Barrocal e outras bebidas a gosto". Antes do repasto, pode sempre fazer um passeio de charrete pela herdade, para não se esquecer de que está no Alentejo.

Casa Cerro da Correia

Nesta casa na serra da Estrela, o piquenique é "uma refeição farta apenas com produtos locais e tradicionais". Há diversos pães, "entre os quais centeio e broa, queijo da serra da Estrela, queijos de cabra das Beiras, bolos e biscoitos, fruta, presunto" e por aí fora. A Casa Cerro da Correia é, na verdade, duas casas de alojamento local, junto ao centro de Manteigas, "com uma paisagem magnífica sobre o vale glacial do Zêzere". Além do piquenique, há atividades ao ar livre, como a caminhada com um pastor, a pintura com tintas naturais ou a observação de aves). Tudo sob o lema da sustentabilidade, não só no ambiente como na comunidade envolvente, desta empresa certificada em turismo sustentável.



PAULO ABREU

Soalheiro

A experiência chama-se "À descoberta do território", um território que inclui vale e montanha, o rio Minho, e "paisagens únicas e diversas". A oferta de piquenique não é tão farta como outras propostas, mas é igualmente rica: uma garrafa de Soalheiro Clássico "com uma

manga que a vai manter fresca", um saca-rolhas, dois copos e um queijo da Prados de Melgaço. Com isto vem também um saco de tecido "feito com resíduos de uva Alvarinho", desenvolvidos em parceria com a empresa Tintex, é mais um sinal da preocupação ambiental por aqui.





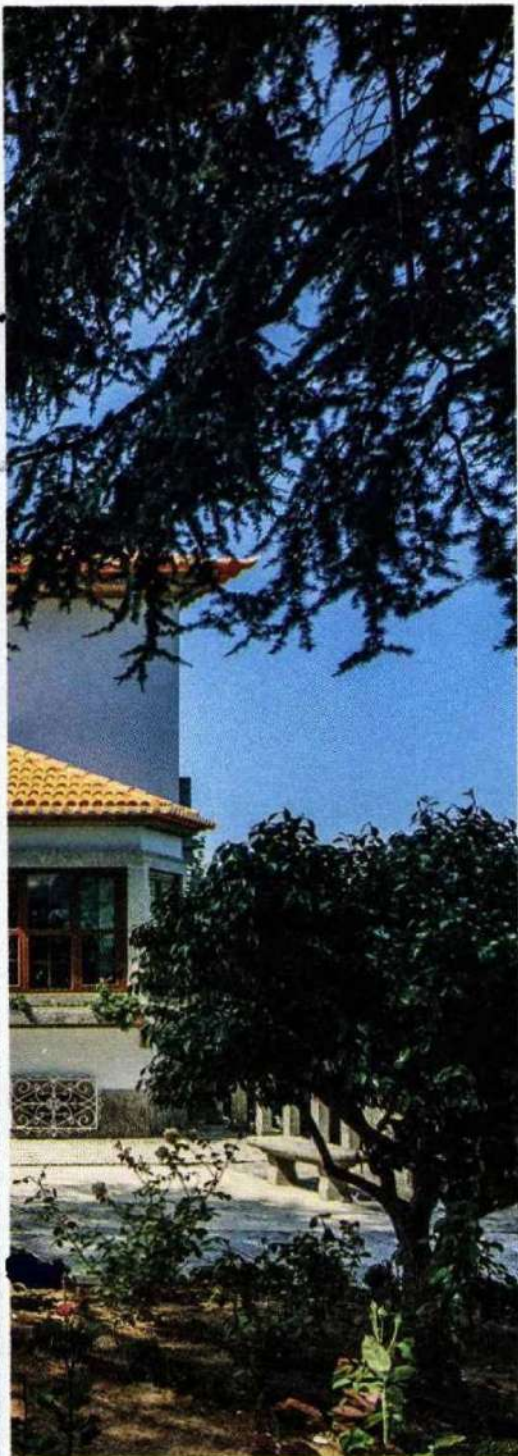
Quinta de São Luiz

Quinta emblemática do Douro, é aqui que nascem alguns dos mais marcantes vinhos da região. Fica entre a Régua e o Pinhão, no município de Tabuaço, e oferece vários circuitos e pontos de interesse. O destaque neste manual vai, obviamente, para o piquenique, composto por uma "uma garrafa de DOC Douro São Luiz, tinto ou branco, e um cesto com petiscos diversos, tais como sanduíches de salpicão e espinafres, empadas de bacalhau, queijo de cabra curado, pão e azeitonas, salada fresca, fruta e doces regionais" (62€ por 2 pessoas).



Quinta de Santa Teresa

Ponto de enoturismo da A&D Wines, localizada na região dos Vinhos Verdes, sub-região de Baião, a Quinta de Santa Teresa tem cinco programas de visitas e provas especiais, que vão desde os 20€ aos 50€ por pessoa. Mas o que a traz a estas sugestões é, na verdade, o recente programa de piquenique, que consiste numa degustação de vários aromas típicos e locais: queijo com compota caseira, alheira de Baião, tarte de cebola, salada com vegetais da horta da quinta, enriquecida com requeijão, rabanete e sultanas e morangos biológicos são algumas das propostas. A visita e o piquenique ficam a 30€ por pessoa.



Rota da Bairrada

"Na Rota das vindimas da Bairrada" é um programa para enoturistas dispostos a "vestir a camisola". E o que é que isso significa? Participar no dia a dia das gentes da Bairrada nesta época de vindimas. Acompanhados por um guia, os participantes podem conhecer as castas autóctones da região, "sentir o solo nos pés e descobrir a arte de vindimar" — já o produtor, muda consoante a oportunidade de participar na vindima,

que começa pelas 10h. Às 12h30, inicia-se o piquenique ali mesmo, na vinha, com oferta de leitão, ou não estivéssemos na Bairrada, e doces regionais. As atividades são retomadas por volta das 14h30, com visita guiada a uma adega ou cave bairradina, e terminam no ponto de partida, com uma harmonização bem típica: espumante e um "amor da Curia". O preço por pessoa vai a partir dos 75€, e o programa funciona até ao fim de outubro.

Herdade da Malhadinha Nova

Em Albernoa, no coração do Baixo Alentejo, fica este "espaço de liberdade", que inclui na sua oferta um "piquenique de cesta", para que quem o visita "tenha um encontro com a natureza com todo o requinte". O cenário é a paisagem da própria herdade da Malhadinha Nova, entre as vinhas, e, como prometem os

responsáveis, "com todos os miminhos preparados pela nossa equipa de cozinha". Os programas de piquenique vão até novembro e dependem, claro, das condições climatéricas. Na Malhadinha, encontra também oferta de programas culturais, gastronómicos, equestres e, claro, românticos.

