CISION

ID: 68669359

O Jornal Económico

17-03-2017 | Et Cetera

Tiragem: 20000
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Interesse Geral

Pág: 18
Cores: Cor
Área: 24,00 x 30,20 cm²
Corte: 1 de 3

5 Sentidos

Visão, olfato, paladar, audição e tato. É através dos cinco sentidos que apreendemos o mundo e abrimos a porta a sensações e experiências que nos ajudam a construir o que somos.

PALAVRA DE VIAJANTE

1. "O Pintor de Batalhas" Um romance pessoal e intenso

Qual o poder de uma imagem? Para além de valer mil palavras, pode uma foto mudar uma vida? No início, quando foi inventada, a fotografia era temida por se suspeitar que roubava a alma de quem era fotografado. Se for verdade, com a moda atual das *selfies* e das *groupies*, haverá alguém no Inferno a rejubilar...

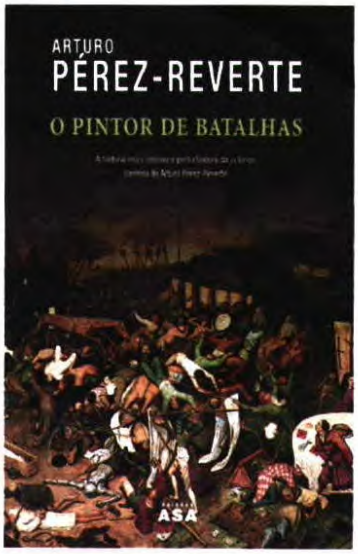
Há poucos anos, os Balcãs foram também um verdadeiro inferno. Palco de uma guerra devastadora que, entre outras consequências, alterou e dividiu regiões e fronteiras, criando linhas de separação com base em critérios étnicos ou religiosos, alguns dos quais nem existiam antes do século XIX. Infelizmente, nos últimos tempos têm reaparecido algumas questiúnculas que voltaram a inflamar uma zona da Europa que nesta nossa ponta mais ocidental temos dificuldade em compreender.

Entre 1973 e 1994, o jornalista espanhol Arturo Pérez-Reverte foi correspondente de diversos órgãos de comunicação social, tendo-se especializado na cobertura de conflitos armados, do Chipre à Nicarágua, das Malvinas a Moçambique, passando naturalmente pelos Balcãs (Croácia, em 1991, e Bósnia, de 1992 a 1994). Hoje, é conhecido sobretudo pela sua obra enquanto autor de ficção, em particular a saga do capitão Alatriste, que já passou ao grande ecrã com Viggo Mortensen no papel principal.

Em "O Pintor de Batalhas", talvez a sua melhor obra de ficção, Pérez-Reverte utiliza a sua experiência jornalística para criar a personagem de Andrés Faulques, um fotógrafo de guerra que, ao longo de 30 anos de profissão, viajou do Vietname ao Líbano, do Camboja à Eritreia, de El Salvador à Nicarágua, de Angola e Moçambique aos Balcãs e ao Iraque.

Faulques vive sozinho numa torre de vigia no Mediterrâneo, perturbado pela memória de uma mulher que não conseguiu esquecer e pela visita de um homem que o quer matar. Ambos, a mulher jovem que amou e este ex-soldado que agora o persegue, surgem como sombras de um passado que persiste em não se apagar e que revela diferentes faces da guerra.

1.



Deslumbrante e perturbador, esta obra do autor de "O Mestre de Esgrima" ou do mais recente "Homens Bons", versa sobre as consequências inevitáveis de cada um dos atos que praticamos ao longo da vida; no fundo, sobre a responsabilidade pessoal e coletiva, questão tão mais premente nos dias de hoje que, dos refugiados que tentam entrar na fortaleza europeia à corrupção no mundo político e financeiro, vai deixando um rasto cada vez maior de vidas humanas dilaceradas.

"O Pintor de Batalhas", um romance pessoal e intenso, é editado pela ASA, uma das editoras do grupo Leya. ●

A sugestão de leitura desta semana da livraria Palavra de Viajante.

APP

2. Waze Com o trânsito

Ser mais esperto do que os outros (no trânsito) é o que vai conseguir ao utilizar a Waze. É esse o slogan e o mote da aplicação que, além de o informar sobre os trajetos mais rápidos para chegar ao destino pretendido, também lhe diz a que horas deve sair.

No painel da aplicação aparece um gráfico de evolução do tempo que demora a percorrer o percurso indicado, assim como informação sobre quantos minutos vai demorar.

A aplicação apresenta também informação sobre estações de serviços para poder abastecer de combustível e mostra a que distância ficam da sua rota principal. Ou seja, com esta aplicação sabemos que desvio temos de fazer até à bomba de gasolina ou de gasóleo e o preço que vamos pagar pelo combustível.

Pode orientar-se pelas cores dos números para escolher o mais barato – sinalizado a verde. É ainda possível acompanhar os incidentes do percurso em tempo real, podendo alertar ou ser alertado para avarias, engarrafamentos ou acidentes – e é neste ponto que a aplicação tem valor acrescentado face às concorrentes, apesar de algumas já lhe indicarem engarrafamentos e acidentes.

A Waze tem uma interface muito intuitiva e de fácil navegação. No painel pessoal pode adicionar o endereço do local de trabalho e de casa para pesquisas mais rápidas, bem como os seus locais preferidos ou viagens planeadas. Basta definir a hora a que quer sair e a aplicação serve de lembrete. ●

2.

NOME: Waze
SISTEMA: iOS, Android e Windows Phone
PREÇO: Gratuita

CISION

O Jornal Económico

ID: 68669359

17-03-2017 | Et Cetera

Tiragem: 20000
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Interesse Geral

Pág: 19
Cores: Cor
Área: 24,00 x 30,20 cm²
Corte: 2 de 3

VINHO

3. Sôttal 2015

Um branco leve para antecipar a Primavera

A Companhia Agrícola do Sanguinhal é uma das casas históricas na produção de vinhos da região Oeste, com mais de 90 anos de prestígio e prémios no setor, a nível nacional e internacional. Foi fundada em 1926 por Abel Pereira da Fonseca para administrar as suas propriedades na região do Bombarral. Quase um século depois continua de boa saúde, nas mãos de uma nova geração da família Pereira da Fonseca.

E nunca é demais sublinhar o mérito do trabalho de Abel Pereira da Fonseca. Quanto mais não fosse porque era no 'Abel', para beber um copo de vinho, que Fernando Pessoa se refugiava para dar corpo e mente aos seus inúmeros heterónimos. Uma inspiração divina a que devemos prestar homenagem, sem ter a ingratidão de esquecer a qualidade dos vinhos que o poeta debicava para enriquecer as suas infindáveis obras-primas.

A Companhia Agrícola do Sanguinhal gere três quintas - Quinta das Cerejeiras, Quinta de São Francisco e a Quinta de Sanguinhal, propriamente dita. A empresa produz vinhos tintos, brancos, rosés, aguardentes e licorosos sob a batuta do enólogo Miguel Móteo. Da vasta gama de referências disponíveis no mercado por parte da Companhia Agrícola do Sanguinhal, escolhemos desta feita o branco Sôttal, leve, de 2015, para antecipar a Primavera, os dias mais longos e os tempos mais quentes.

Inserido na região da CVR – Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa e beneficiando do clima atlântico, as uvas deste vinho são apanhadas à mão numa fase ligeiramente anterior à sua maturação final. São depois completamente desengaçadas, ligeiramente esmagadas e prensadas. O mosto obtido, que a casa classifica como "fresco, leve e de boa acidez", é classificado como mosto de lágrima. É inoculado com leveduras selecionadas e fermenta depois com controlo de temperatura à volta de 16º durante cerca de 20 dias. Após um estágio de cinco meses em cubas de aço inox, passou-se ao engarrafamento do Sôttal. Deve consumir-se jovem, com idade de dois a três anos, no máximo.

Segundo as notas técnicas da Companhia Agrícola do Sanguinhal, a cor citrina clara que este vinho apresenta deriva do seu modo especial de vinificação, evidenciando um aroma fresco em que se destaca a casta moscatel. É ideal para ser consumido bem fresco a qualquer momento do dia, a acompanhar *snacks* ligeiros ou antes das refeições, com entradas leves, saladas, tapas, *cocktail* de marisco e fruta. Agora só resta esperar pela Primavera... ● *NMS*

CARRO

4. Astra Sports Tourer 1.6 CDTI Pára-arranca automático

O dia-a-dia no trânsito é infernal. Logo pela manhã temos a confusão e o engarrafamento habitual. Sem trânsito, são 10 minutos para chegar ao escritório, mas, habitualmente, o tempo de mobilidade alarga-se para 30 minutos. A culpa é do tráfego ou do seu excesso e o dia começa com stresse. À noite, o cenário repete-se.

Mas estes são tempos idos. Imagine agora um automóvel que é programado para, no pára-arranca dos engarrafamentos, agir sozinho, manter a distância correta face ao veículo da frente, arrancar quando este lhe dá espaço e ter a segurança que pára, mesmo perante uma travagem brusca. Não é ficção e nem sequer é um veículo topo de gama. O Opel Astra 1.6 CDTI, que experimentámos, faz tudo o que acabámos de descrever. Com o chamado "Programador de Velocidade Adaptativo", algo muito próximo dos sistemas de *cruise control* conhecidos há muitos anos, mas com a particularidade de ter uma câmara dianteira que localiza o veículo da frente dentro da mesma faixa de rodagem, pode, depois de imobilizado, voltar a arrancar em menos de três segundos, tendo espaço. Se considerar que o tempo de espera para arrancar é longo pode dar um ligeiro toque no acelerador e resolve.

O sistema é particularmente eficaz nos engarrafamentos e funciona de uma forma semelhante a um veículo autónomo, sem o ser, mas também pode funcionar como um *cruise control* convencional para velocidades entre os 30 e os 180 quilómetros por hora. Um veículo com este programador consegue desacelerar autonomamente quando encontra um outro veículo mais lento e pode mesmo travar.

O que o Astra nos propõe é passarmos da imaginação do futuro para um cenário bem real e atual, com princípios que vão nortear os futuros veículos autónomos. Mas perguntamos: a condução é menos interessante? Não, pelo contrário.Cumprir as regras da condução automóvel e usar apoios à condução é uma forma de aumentarmos a resistência à fadiga por dias de trabalho stressantes. Também testámos o Astra sem quaisquer apoios e o nível de mobilidade mantém-se num patamar elevado. Com caixa automática e sistema de start & stop, o Astra tem autonomia de quase 800 quilómetros e consumos combinados da ordem dos 7,1 litros por 100 quilómetros.

Há outros atributos a que a Astra já nos habitou, como o sistema de infoentretenimento e o sistema de iluminação de matriz de Led (opcional). É possível manter a condução sempre em máximos fora das localidades, sendo que os mesmos são ativados ou desativados de acordo com as fontes de luz que têm pela frente. ● *PF*

6.
PRODUTOR: Sabores da Gardunha
PRODUTO: Balsâmico com cerejas do Fundão
ORIGEM: Beira Interior
EMBALAGEM: 150 ml

5.
TÍTULO: A Vida como ela é
AUTOR: Nelson Rodrigues
EDITORA: Tinta da China

4.
MARCA: Opel
MODELO: Astra Sports Tourer 1.6 CDTI
POTÊNCIA: 136 cv
CILINDRADA: 1598 CMM3
PVP RECOMENDADO: 33.310 euros

3.
MARCA: Sôttal 2015
PAÍS: Portugal
REGIÃO: Lisboa
CASTAS: Moscatel (50%), Arinto (40%) e Vital (10%)
GRAU ALCOÓLICO: 9,5%
NOTAS: Na boca, muito fresco e ligeiro, com notas de frutos tropicais; fim de prova equilibrado para um vinho com 9,5% de álcool; deve ser consumido a uma temperatua de 6-8ºC
ENÓLOGO: Miguel Móteo

CISION

ID: 68669359

O Jornal Económico

17-03-2017 | Et Cetera

Tiragem: 20000
País: Portugal
Period.: Semanal
Âmbito: Interesse Geral

Pág: 19
Cores: Cor
Área: 14,69 x 30,20 cm²
Corte: 3 de 3

LIVRO

5. A Vida como ela é... Viagem às crónicas de Nelson Rodrigues

Quase quatro décadas depois da sua morte e mais de um século decorrido após o seu nascimento, Nelson Rodrigues está a ser resgatado. Por meritória iniciativa da Tinta da China, o cronista brasileiro do Recife tem já vários títulos disponíveis no mercado nacional. Um dos que foi publicado em tempos mais recentes, em setembro passado, foi "A vida como ela é...", uma coleção e seleção de 60 crónicas (ou contos, se assim o preferirem), escritos por Nelson Rodrigues ao longo de dez anos na coluna de jornal com o mesmo nome.

Com quatro anos de idade, Nelson Rodrigues mudou-se para o Rio de Janeiro. A biografia reza que começou a trabalhar como jornalista aos treze anos e nunca mais abandonou o ofício da escrita. Todos os dias. O resultado são milhares de páginas, de contos e crónicas, mas também 17 peças de teatro e nove romances. Muitos deles deram origem a adaptações para teatro (sem ser as referidas peças, claro), cinema e televisão. Em Portugal, a Tinta da China já publicou também as memórias intituladas "A Menina sem Estrela" e "O Homem Fatal".

Neste "A Vida como ela é...", Nelson Rodrigues, em cerca de 370 páginas, faz perpassar pelas crónicas os mais elementares sentimentos humanos, usando o Rio como tela. Há muita história de infidelidade, de marido ressabiado e mulher vingadora, e vice-versa. Muito triângulo amoroso, muito tiro, muito suicídio, muito assassinato. Muito sangue, mas sempre irrigado com humor intensivo e num português do Brasil, típico e irrepreensível.

Neste caso, o mais difícil é escolher. Na 'Noite de amor', na noite de núpcias, Maurício pede a Dorinha que ela não fale. Ela não consegue travar a língua. Ele reage e vai buscar um revólver. Ela berra-lhe que não é de se amedrontar com ameaças. Desenlace: "Dorinha viu quando o marido encostou o revólver na fronte e apertou o gatilho. O olho do marido saltou como uma bola de gude [berlinde]". Ou então, ao contrário. Em 'O Marido Sanguinário', Eurilo consegue convencer Glorinha a dar umas facadas no matrimónio. O pior é que o marido tem muito mau feitio, mesmo instintos assassinos. Eurilo começa a ver a vida a andar para trás, a ter medo de ser descoberto e de levar um balázio. Glorinha não facilita e diz que não trai Eurilo nem sequer com o marido. Pusilânime, Eurilo acaba com tudo e recambia Glorinha para o marido. O marido, o Fulano, pega na mão da mulher e leva-a a casa de Eurilo. Desenlace: "O Fulano espetou-lhe o dedo na cara: – Não aceito devolução! Ou tu ficas com a minha mulher ou te dou um tiro na boca. Escolhe! Eurilo caiu, de joelhos, num choro ignóbil: «Fico, sim, fico!» O outro saiu dali assoviando, feliz da vida". Delicioso... ● *NMS*

GOURMET

6. Balsâmico com cerejas Os Sabores ancestrais da Gardunha

Ir picando uma peça de carne ou um peixe bem grelhadinhos numa molhenga doce pode não ser o pitéu que lhe viria primeiro à ideia, mas garantimos que vale bem a pena. Por exemplo, se além das ditas peças carnívoras ou piscícolas tiver ao seu dispor um valioso frasquinho de balsâmico com cerejas do Fundão, ainda melhor. É produzido 100% de forma artesanal pela Sabores da Gardunha, uma empresa que surgiu há 16 anos na Alcongosta, perto de Alpedrinha, em plena Beira Interior. E garante-o também o fundador da empresa e um dos seus sócios, Luís Martins, que decidiu inovar e aliar o balsâmico, típico da italiana Modena, ao produto natural da sua terra, a cereja. Além da qualidade – é saborosíssimo e o conteúdo dos frascos de 150 ml tem mesmo cerejas inteiras –, este produto apresenta-se numa embalagem deveras atraente, com *design* que alia o tradicional ao moderno.

Mas este balsâmico não é a única proposta arrojada da Sabores da Gardunha, uma empresa especializada na produção artesanal de compotas, doces, geleias, licores e aguardentes com produtos locais da Beira Interior. Há um mundo novo à sua espera. Senão, atente: geleia de rosas vermelhas ('Essência do Amor') e também de rosas amarelas, doce de laranja & vinho do Porto, doce de cereja com gengibre, geleia de violeta, doce de fisális, a maior parte em apetecíveis embalagens de vidro de 200 gramas. E há também uma recente aposta de Luís Martins, a aguardente de cereja do Fundão, o *kirsch* da Beira Interior. "Se na minha terra há boa aguardente e há boa cereja porque é que Portugal era um país em que não havia aguardente de cereja? Decidi fazer esta tentativa e parece não estar a correr mal", disse Luís Martins ao Jornal Económico, na última edição do Mercado Gourmet do Campo Pequeno, onde a Sabores da Gardunha esteve presente. ● *NMS*