

Plano de Fuga

planodefuga@timeout.com

Era uma vez uma casa de sonho

O Monte do Freixo Poente acaba de inaugurar a viragem para os retiros de natureza do grupo L'And Vineyards com uma casa de luxo escondida num monte alentejano. É um poiso perfeito para uma semana de férias, especialmente para famílias ou grupos de amigos que ainda guardam a vontade de um dia largar tudo e ir para o campo. *Nelma Viana* esteve lá e só lamenta não ter ficado mais tempo.



OS 30 ANOS costumam coincidir com uma certa inquietação com a vida que, para nós que vivemos na cidade, nos começa a morder os calcanhares e a espicaçar a vontade de largar tudo e ir para o campo. Aos 20 não sentíamos nada disto. Aos 20 estávamos mais preocupados em arranjar sustento fixo, encaixar a ideia de que afinal não nascemos para

mudar o mundo e a sobreviver a essa desilusão. Aos 40, se tudo correr bem, já estaremos em paz com a rotina dos dias e na melhor das hipóteses já seremos felizes arrendatários de meia centena de metros quadrados em Lisboa e orgulhosos proprietários de uma casinha na planície que fomos vendo nascer das ruínas. Existe também a hipótese de sermos péssimos em futurologia e de esta antecipação cronológica ser só um daqueles devaneios que fica por concretizar. Como tantos ao longo dos anos. Não obstante, podem tirar-nos do sonho mas nunca tirar o sonho de nós. E este de ter uma casa no Alentejo embora não nos comande, pode muito bem ser uma constante da vida e é por ele que suspiramos quando abrimos a porta do Monte do Freixo Poente.

Se alguma vez chegámos ao ponto de imaginar realmente como gostaríamos que fosse o tal cantinho alentejano, ei-lo aqui diante de nós.

Entra-se para a enorme sala/cozinha com lareira suspensa e vê-se logo em frente o alpendre, a piscina exterior e campo a perder de vista. Depois do primeiro "uau" (foram muitos) com a decoração, minimalista e apostada em peças de madeira clara, descobrem-se os quartos. São três, todos com casa de banho, um deles uma suíte com escritório e vista para as traseiras, outro com duas camas individuais e um terceiro com cama de casal. Partilham entre si não só a estética apurada mas também o chão de ladrilhos

da olaria de São Pedro do Corval, em Évora, as mantas de Monsaraz e os tapetes de lã de ovelha inspirados nos capotes dos pastores. É uma casa de família, para famílias, e está disponível para ser reservada na íntegra a partir de 345€ por noite, com pequeno-almoço).

Numa propriedade de 500 hectares em Montemor-o-Novo, a sua reconstrução foi terminada há cerca de um ano e assim ficou, pronta a habitar, enquanto os donos não decidiam o que fazer com ela. Nunca teve como primeiro objectivo entrar na corrida turística da região mas não passou muito tempo até se perceber que era uma pena não partilhá-la com quem, ano após ano e desesperadamente, procura um refúgio de férias no interior do Alentejo. Portanto se estava à espera de um hotel convencional, não é aqui que o vai encontrar. Para isso, terá de fazer um curto trajecto de 15 minutos de carro até ao L'And Vineyards e, aí sim, entregar-se ao espanto que é encontrar um hotel de luxo encaixado numa vinha. Na verdade, o Monte do Freixo Poente é o primeiro filho da marca L'And Retreats e estreia, assim, o primeiro retiro de natureza sob a gestão da casa-mãe. É na recepção do hotel que começa a viagem. Entregam-se as chaves, desenha-se o caminho até ao destino e relembra-se, não vão os hóspedes achar que ficam à mercê dos imponderáveis da ruralidade, que os serviços do hotel estão incluídos no alojamento. Como assim? É isso mesmo. Quem fica no Monte do Freixo Poente pode escolher a modalidade self-service e preparar as próprias refeições ou juntar-se ao pequeno-almoço servido diariamente no hotel sem custos adicionais. A terceira opção, e a que preferimos, inclui a entrega de uma cesta de pequeno-almoço às 8.00 ou às 10.00 e a possibilidade de guardar o excedente para um lanchinho à beira da piscina. Há fruta fresca, queijos e enchidos regionais, pão acabado de cozer, croissants franceses, compotas caseiras e sumo de laranja fresquíssimo. Em permanência estão



UMA FESTA QUE GIRA À VOLTA DE TODOS NÓS

MÚSICA

**31 MAI
CALEMA**
22H00, 6ª feira
Jardim Municipal de Oeiras

**1 JUN
MARIZA**
22H00, sábado
Jardim Municipal de Oeiras

**2 JUN
PEDRO
ABRUNHOSA**
22H00, domingo
Jardim Municipal de Oeiras

**6 JUN
DAVID
CARREIRA**
22H00, 5ª feira, Parque Urbano de Miraflores, Alges

**7 JUN
CAROLINA
DESLANDES**
22H00, 6ª feira
Centro Cívico de Carnaxide

**14 JUN
MATIAS
DAMÁSIO**
22H00, 6ª feira
Jardim Municipal de Oeiras

**16 JUN
XUTOS
E PONTAPÉS**
22H00, domingo
Jardim Municipal de Oeiras

CRIANÇAS

**1/2 JUN
MÓ - FESTIVAL
DE MARIONETAS
DE OEIRAS**

DESPORTO

**2 JUN
MARGINAL
À NOITE**
21H30, sábado
Avenida Marginal
Mais informações em marginalanoite.pt

**16 JUN
ESPETÁCULO
PIROMUSICAL
E MULTIMÉDIA**
00H00, domingo
Praia de Santo Amaro de Oeiras

**15 JUN
GABRIEL
O PENSADOR**
22H00, sábado
Jardim Municipal de Oeiras

**OEIRAS
VALLEY**
HOTEL

Seis razões para se deixar ficar pelo Monte do Freixo Poente e uma para sair

ESTAR NO CAMPO É FABULOSO mas chega a uma altura que pode cansar. Já se contemplou a paisagem, já se exploraram as barragens vizinhas, já se foi tomar um cafezinho à vila, já se usou e abusou da piscina... Ora, não vale a pena dizer que há muita animação à volta do Monte do Freixo Poente, porque não há, mas se é uma pessoa que aprecia os pequenos prazeres da vida, temos boas dicas para partilhar. A primeira, naturalmente, é fazer uso dos serviços do L'And Vineyards e investir num dia para si no Vinothérapie Spa by Caudalie. Além da piscina interior panorâmica, tem 800 metros quadrados dedicados aos cuidados do corpo e da mente. Há massagens terapêuticas, esfoliações, tratamentos anti-idade, sauna, banho turco e ginásio. Aproveite que está no hotel e informe-se sobre as visitas à adega com prova dos vinhos da casa incluída (a partir de 15€). Se isto lhe abrir o apetite para ir conhecer mais sobre o néctar de Baco, a partir de 250€ o Roteiro by L'And leva-o numa viagem personalizada pelos melhores e mais exclusivos vinhos alentejanos. À parte, tem ainda a opção de embarcar numa viagem de balão de ar quente ou juntar-se às aulas de yoga e pilates do hotel.

De volta a casa – à casa de férias – faça um desvio até Vendas Novas e depois, se puder, escreva-nos a dizer o que achou das bifanas do Café Boavista (*Rua da Boavista, 68. 91 498 5653*). Isto das bifanas tem muito que se lhe diga e haverá sempre quem ache que detém o segredo mais bem guardado da sagrada sandes de carne, mas acredite quando dizemos que estas que se servem neste típico café de aldeia são umas das melhores que nos passaram pela boca (1,90€). Carne fina e martelada com afinco, temperada no ponto e amparada por um papo-seco ligeiramente torrado e pincelado com manteiga a que se juntam mostarda e picante a gosto e que nunca, mas nunca, dispensam a companhia de uma míni bem gelada. Também há empadas de galinha sempre quentinhas e queijadas caseiras. Mas como o mais provável é ceder à lambonice e mandar vir uma travessa de bifanas (duas por pessoa fazem bem uma refeição completa), quando chegar a altura do café já vai ter de o empurrar a custo e, pior, abdicar da sobremesa. Peça uma caixinha de seis queijadas (6€) e vá-se entretendo no regresso. ■



na cozinha duas máquinas de café e um frigorífico bem recheado de águas, cervejas e sumos. Tal e qual um minibar mas num electrodoméstico de dimensão familiar e que, por isso mesmo, impele a sucessivos abre-fecha só para ver o que há. Em cima da mesa terá sempre à disposição um prato de fruta trazida da Herdade do Freixo para ir roendo ao longo do dia.

Ao almoço e ao jantar, mantêm-se as três opções: pega no carro e vai até Montemor ou Évora explorar a oferta gastronómica, dirige-se ao L'And Vineyards para uma experiência de fine dining num restaurante com estrela Michelin, ou alinha no serviço “chef no monte”, que como o nome indica, consiste numa refeição caseira preparada por um profissional, sobrando-lhe assim tempo para um banho de imersão ao final do dia ou para uma sesta no sofá quando finalmente se cansar de olhar para a televisão a tentar encontrar um conteúdo na Netflix que ainda não tenha visto. O serviço fica por 65€ por pessoa com vinhos L'And incluídos. Há dois menus pré-definidos para cada estação, com possibilidade de ajustar um ou outro ingrediente a gosto.

Durante a nossa visita calhou-nos Francesco Ogliari, chef italiano a viver em Évora, que depois de uma longa temporada

em Lisboa (esteve no Santa Clara dos Cogumelos) teve a coragem de trocar a cidade pelo campo – onde é que já ouvimos isto? – e de se dedicar à cozinha de proximidade. Conhece os produtores locais e é neles que se abastece para criar as ementas de três momentos que prepara no monte: ovo a baixa temperatura com presunto, espargos e crumble de nozes; cachão de porco fumado com acelgas, beterraba e pickles de morango; e bolo de azeite com texturas de laranja e poejo. Ainda desafiámos Francesco a juntar-se a nós para um copo de vinho mas só no final da refeição e já com a cozinha arrumada é que finalmente aceitou um fiozinho de tinto para brindar ao feliz encontro.

Apesar de ter trocado a cidade pela planície, Francesco continua ligado a Lisboa através da Vino Vero, uma loja de vinhos naturais com origem em Veneza e que acaba de abrir na Graça, onde cozinha em noites especiais. De resto, vai dando continuidade ao projecto Tua Madre, cozinhando para grupos pequenos, seja em sua casa ou na casa dos clientes. Os preços combinam-se de acordo com o menu, pelo que o melhor é procurar Francesco nas redes sociais e combinar directamente com ele (91 687 9490). ■

→ Herdade das Valadas, EN4, Apartado 122, Montemor-o-Novo. 26 624 2400