

Favaios

O SINGULAR PLANALTO DO MOSCATEL E DO PÃO

Na aldeia vinhateira do Douro, as atenções dividem-se entre a produção de um dos mais famosos moscatéis do País e a do trigo de quatro cantos

— POR JOANA LOUREIRO TEXTO E LUCÍLIA MONTEIRO FOTOS

É preciso chegar ao miradouro de Santa Bárbara para se ter a perceção clara do planalto de Favaios, paisagem única no Douro, com os seus mil hectares de área espalhados por declives suaves, a cerca de 600 metros de altitude.

Dali avista-se o aglomerado de casas da aldeia vinhateira, com cerca de mil habitantes, e o aproveitamento milimétrico dos terrenos ao redor para a plantação de vinha, maioritariamente da casta Moscatel Galego Branco, que dá origem a um dos licorosos mais conhecidos do País — mérito da Adega Cooperativa de Favaios, grande impulsionadora desta freguesia de Alijó, com mais de 500 associados.

“A maioria tem poucos hectares, mas fazem muita diferença no rendimento das famílias”, conta Luís Barros, 42 anos, um dos principais produtores. Não foram as propriedades, contudo, a fazê-lo sentir-se como “o senhor Favaios”, mas o facto de ali ter levado, em 2019, 80 mil visitantes, números que a tornam a aldeia mais procurada da região demarcada.

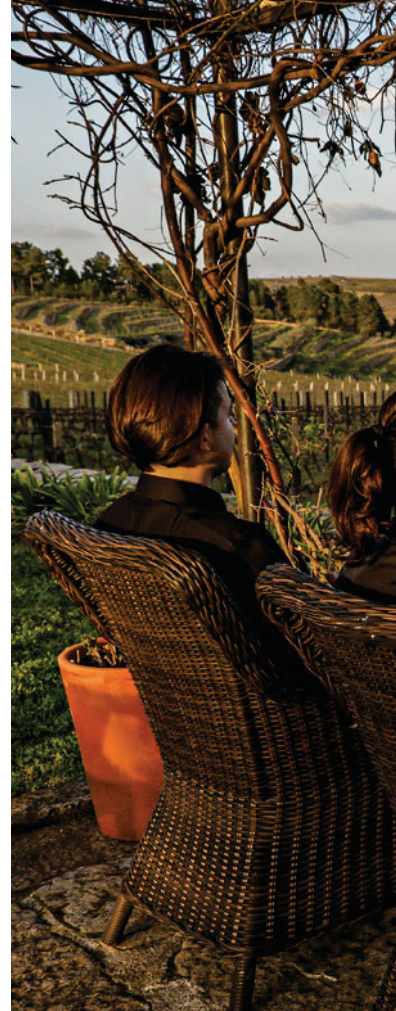
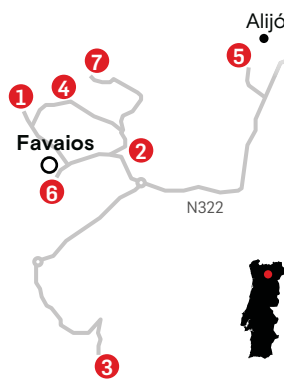
Tirado o curso de Gestão e Planeamento em Turismo na Universidade de Aveiro, Luís quis voltar para o lugar onde nasceu e foi criado. Em 2007, criou na Quinta da Avessada a primeira enoteca interativa da Península Ibérica, onde explicam de forma lúdica todo o processo de vinificação (similar ao do vinho do

Porto). “Queria mostrar ao País e ao mundo que Favaios não era só um vinho e tive guerras terríveis para criar um produto turístico, mas não desisti”, diz Luís.

À quinta de animação turística, com uma vocação popular, habituada a receber grandes grupos (sobretudo dos cruzeiros no Douro), com provas, almoços e excursões pela aldeia, quer juntar agora um hotel, o Favaios Aldeia Resort, espalhado por cinco pequenas casas do centro.

Em Favaios, outras ofertas, mais exclusivas, fazem caminho. É o caso da Adega Quanta Terra, projeto criado pelos enólogos Jorge Alves e Celso Pereira, dos primeiros a conquistarem notoriedade para os vinhos tranquilos do Douro. “Queríamos ter um espaço onde arte e vinho pudessem coexistir, até para atrair públicos diferentes”, explica Jorge. A vontade é que ali ocorram, regularmente, exposições, ciclos de conferências ou concertos, “para trazer alguma dinâmica cultural”.

A inauguração em março foi audaz, com uma mostra de sete peças de Joana Vasconcelos, patente até 19 de julho. A fazer vibrar de emoção as paredes de betão da adega está o *Coração Independente Vermelho*, a obra da artista portuguesa que roda ao som dos fados cantados por Amália Rodrigues. “São espaços como este que enobrecem o vinho e quem vive dele”, sublinha Celso Pereira.



▲ **Quinta da Avessada**
Os vinhedos do planalto de Favaios rodeiam a quinta de animação turística, onde foi criada uma enoteca interativa



▲ **Tradições** O largo da praça, no centro da aldeia vinhateira, e a padeira Manuela Barriguda, orgulhosa do seu pão



Assentaram em Favaios pela oportunidade de adquirirem um edifício histórico, a destilaria n.º 7 da Casa do Douro – a instituição tinha várias espalhadas pela região demarcada, para fazer aguardente vínica.

Os traços industriais mantiveram-se na reconversão desenhada pelo arquiteto Carlos Santelmo, nomeadamente as antigas cubas, com azulejos vidrados, transformadas em salas de provas. Uma estrutura de ferro divide a casa em diferentes andares, onde painéis contam a história da destilaria, da marca e da região.

Noutro ponto da freguesia, na Quinta da Faísca, já é a arquitetura arrojada de Carlos Castanheira, com a adega de madeira e xisto implantada entre vinhedos, a despertar a atenção e a convidar para visitas e provas. Em breve, também terá alojamento.

SABERES SECULARES

A fama do trigo de quatro cantos de Favaios vem de longe, um saber-fazer que remonta, pelo menos, a meados do século XVIII e foi trans-

mitido de geração em geração – a sua história é contada no Núcleo Museológico do Pão e do Vinho. Hoje, poucas padarias restam, mas ainda atraem muitos forasteiros.

Guiadas pelo aroma, há sempre cabeças a espreitar à porta da modesta casa de Manuela Barriguda. A padaria, com 71 anos, nunca conheceu outro ofício. “A minha vida foi sempre agarrada ao forno. Aprendi com a minha mãe, aos 7 anos, e como era a filha mais velha, tinha de ajudar”, conta Manuela.

Já não precisa de amassar à mão, como antigamente, mas esse é dos poucos ata-

A fama do trigo de quatro cantos vem de longe, um saber-fazer que remonta, pelo menos, a meados do século XVIII e foi transmitido de geração em geração

lhos no fabrico. “A minha padaria é a única que mantém o processo todo, demoramos cerca de oito horas a fazer o pão, com muita calma, sem farinhas corrigidas, enquanto os outros é só duas horas”, diz.

As cinco da madrugada já está a levantar-se para acender o forno a lenha e apenas fecha portas ao cair da noite. Uma das filhas é o seu braço direito e lá a encontramos pelas ruas de Favaios, a distribuir o pão de casa em casa, tarefa que se estende a todo o concelho de Alijó. “Ajuda-me muito, só ainda não sabe tender [moldar a massa]... não é fácil”, diz Manuela. Quem vê as suas mãos ágeis e rápidas a exemplificar não acredita.

As fornadas são frequentes e nunca falta manteiga para barrar o pão quentinho e dá-lo a provar aos turistas. O convívio ajuda a passar as horas e as brincadeiras (mais ou menos brejeiras) com que os brinda garantem boas gargalhadas. “Só não fabrico ao domingo, mas até me custa a passar o dia”, conta a padaria, firme no seu posto.

jloureiro@visao.pt

PONTOS DE PARAGEM



1 – ADEGA COOPERATIVA DE FAVAIOS

Visitas à adega e à cave, com explicação sobre a sua história e o processo de vinificação do moscatel, finalizada com prova. T. 259 949 166

2 – ADEGA QUANTA TERRA

Visitas à adega e exposições, com diferentes provas de vinho. T. 93 590 7557

3 – ENOTECA QUINTA DA AVESSADA

Organiza diferentes programas, desde a visita à enoteca interativa, com almoço incluído, a tours por Favaios. T. 259 949 289



4 – O CLETO

Restaurante de comida regional. T. 91 779 5790

5 – CÊPA TORTA

Restaurante em Alijó onde o chefe de cozinha Rui Paula começou a sua carreira. A aposta é nos produtos de origem. T. 259 950 177



6 – NÚCLEO MUSEOLÓGICO DE FAVAIOS – PÃO E VINHO

No edifício, com fachada do séc. XVIII, é contada a história dos dois produtos mais conhecidos de Favaios. T. 259 950 073



7 – TRILHO DE FAVAIOS – ALIJÓ

Percurso circular de 10,5 km