

sete

VISÃO 14-20 MAIO 2015 / Lisboa&sul

À descoberta das estufas da Quinta da Pena p. 8

Remix: o regresso dos padrões florais p. 10

Elite mundial dos bartenders em Lisboa p. 14

Josefa de Óbidos no Museu de Arte Antiga p. 19

Tapada da Ajuda: mais do que real

Floresta, pomares, jardins e muitas histórias, nos 100 hectares mais agrícolas do centro de Lisboa

la-
e a
os
as-

da
tu a
en-
mo
ou o
do
, no
pres
plu-
adas,
abo-
to da
écies
entre
essa
scan-
ão de
mar.
lo em
ir di-
ários
ás no

7/
a+
a(0
W



Miradouro



Conceição Ribeiro, numa das hortas comunitárias da tapada



O pai de Dalila Espírito Santo, hoje investigadora do Instituto Superior de Agronomia, era regente agrícola da tapada: «Tinha 11 anos quando vim morar para aqui»

O campo no coração de Lisboa

Com mais de 100 hectares de floresta, campos agrícolas, jardins e recantos cheios de história (e de estórias), a Tapada da Ajuda é ainda um tesouro por descobrir para muitos lisboetas **MIGUEL JUDAS** TEXTO **MARCOS BORGIA** FOTOS

Serão poucas as capitais europeias que podem orgulhar-se de tal riqueza, afinal é como se um enorme pedaço de campo, a sério, não encenado, tivesse sido transplantado para o meio de Lisboa. Falamos da Tapada da Ajuda, um território conhecido desde o tempo da ocupação romana pela sua riqueza agrícola, mais tarde transformado pela monarquia em zona de recreio, que se mantém imaculado até hoje e, pormenor importante, aberto a todos – a entrada é livre.

Foi durante a Dinastia Filipina que este território começou a ser utilizado pelo rei e sua corte como parque de caça. Mais tarde, em 1645, durante o reinado de D. João IV, é decretada a criação de uma tapada murada, para criação de gado, caça e aproveitamento do mato e da lenha, sendo-lhe atribuído formalmente o nome de Tapada Real de Alcântara, que viria a tornar-se num local de eleição para a família real

durante os seus tempos de recreio e descanso, em especial depois do terramoto de 1755, aquando da mudança da residência dos reis para o Alto da Ajuda, altura em que se passou a denominar Tapada Real da Ajuda. No final do século XIX, durante o reinado de D. Luís I, a tapada foi aberta ao público, para visitas, passeios e exposições agrícolas que a transformaram num dos locais mais concorridos de Lisboa. Em 1910, com a implantação da República, passa a ser centro de ensino da agricultura e silvicultura, instituindo-se o Instituto Superior de Agronomia (ISA), que desde então se mantém neste local. Exemplar único, no conjunto dos espaços verdes da cidade, com inquestionável valor histórico, florestal e ambiental, a Tapada encontra-se atualmente sob um regime de proteção especial, sendo considerada imóvel de interesse público.

Mas chega de História e passemos

Edifício principal do Instituto Superior de Agronomia



às «estórias»... E para as desvendar, nada melhor que alguém que conheça a tapada desde sempre, como Dalila Espírito Santo, 64 anos, que aqui cresceu, estudou e trabalha há mais de quatro décadas. Investigadora coordenadora no Instituto Superior de Agronomia, diretora do Jardim Botânico da Ajuda e coordenadora dos Espaços Verdes da Tapada da Ajuda, Dalila era ainda uma criança quando aqui chegou com a família. «Tinha 11 anos quando vim morar para a tapada. O meu pai era regente agrícola e tinha a responsabilidade de tomar conta dos campos agrícolas da escola. Lembro-me de, em pequena, perceber que quem mandava no meu pai eram os professores e foi aí que decidi tornar-me professora [risos]», recorda com humor. E assim o fez, sem nunca sair da tapada: «Foi aqui que estudei e me formei e é aqui que ainda hoje trabalho».

A visita começa junto ao edifício principal do ISA, um projeto do arquiteto Adães Bermudes, inaugurado em 1917, célebre pelo seu claustro de arcadas incompletas, de onde seguimos pela «Rampa da Asneira», como é conhecida entre os alunos, desde há várias gerações, a alameda de ciprestes que conduz ao Jardim dos Zambujeiros. «Chama-se assim porque, devido a um erro de projeto, em vez de estar em frente à entrada principal, conduz a um dos portões secundários, mas é bom não esquecer que, quando a escola foi fundada, a área da tapada estendia-se até à ponte», explica Dalila. Os exemplares centenários destas árvores, antepassadas das oliveiras, são, no seu entender, «uma das imagens não só da tapada como da cidade de Lisboa». O caminho segue agora junto a uma linha de água natural, rodeada de ulmeiros e freixos, e onde um frondoso dragoeiro, «um dos mais antigos de Lisboa», chama a atenção. «A tapada é muito rica em água e durante séculos

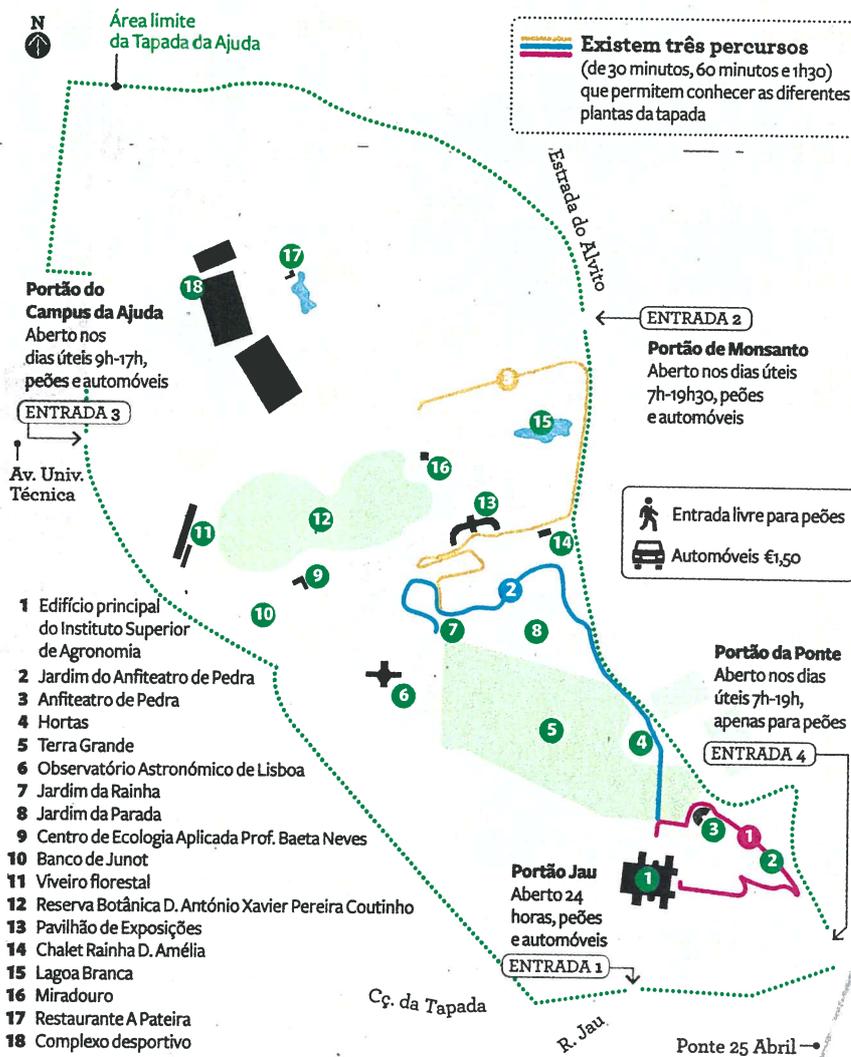
abastecia as quintas e palácios das redondezas», diz. As inúmeras minas de água aqui existentes, que começaram a ser construídas durante o reinado de D. João V, atingem, no seu conjunto, as largas centenas de metros, tendo altura suficiente para se permanecer de pé no seu interior e apresentando algumas delas, ainda hoje, grandes caudais.

NOITES NO OBSERVATÓRIO

Por aqui passa um dos três roteiros botânicos da tapada, criados para quem quiser conhecer melhor a flora deste local (está identificada com placas), que conduz até ao Anfiteatro de Pedra ao ar livre. Construído nos anos 40 e com capacidade para três mil pessoas, é um projeto de Francisco Caldeira Cabral, o professor que iniciou, em 1942, no Instituto Superior de Agronomia, o curso de Arquitetura Paisagística, dando início a uma nova profissão, até então desconhecida em Portugal. «Foi aqui que tive a minha iniciação à democracia, logo depois do 25 de Abril. Foram tempos de grande descoberta para todos nós», recorda Dalila.

Ali mesmo ao lado, no Horto da

Existem três percursos (de 30 minutos, 60 minutos e 1h30) que permitem conhecer as diferentes plantas da tapada



Marta Guedes transformou o restaurante A Pateira num dos locais mais concorridos da Tapada da Ajuda



CAPA sete



O Cooking Lab é um projeto de cozinha molecular, desenvolvido por Susana Dias e Susana Carvalho

sexta, das 13h às 14h, são vendidos ao público, junto ao edifício principal.

No alto, avista-se já o imponente e belo edifício do Observatório Astronómico de Lisboa, mandado construir por D. Pedro V, em meados do século XIX. A ideia de instalar um observatório em Lisboa partiu do astrónomo francês Hervé Faye, por ser este o único local da Europa de onde podia avistar-se a estrela Argelander. Quando foi inaugurado, em 1867, era um dos mais avançados da época, sendo, ainda hoje, um dos mais bem preservados em toda a Europa – é visitável mediante marcação e continua a manter atividades regulares como as «Noites no Observatório».

Atravessando a estrada, chegamos ao Centro de Ecologia Aplicada Baeta Neves, uma unidade de investigação da Fundação para a Ciência e Tecnologia aberta há 20 anos, com biólogos, engenheiros agrónomos e arquitetos paisagistas, que continuam a obra de Baeta Neves na casa onde o professor viveu grande parte da sua vida. «Entomólogo de formação, Baeta Neves foi o fundador da Liga para a Conservação da Natureza e um dos primeiros, em Portugal, a ensinar a importância da conservação da natureza», conta Miguel Bogalho, investigador principal deste centro, parceiro da World Wide Fund, e que atualmente se dedica a cinco linhas diferentes de estudo: biodiversidade em ambiente florestal e agrícola; gestão da fauna bravia; arquitetura paisagística; educação ambiental e ecologia e gestão do

fogo, «área em que têm desenvolvido alguns trabalhos pioneiros, como o combate do fogo com fogo».

RUGBY E COZINHA MOLECULAR

E eis que chegamos ao que Dalila descreve como «o íntimo da tapada», os jardins da Rainha e da Parada. «É um dos meus lugares favoritos, até porque também namorei muito aqui», diz. O Jardim da Rainha deve o seu nome aos bancos com painéis de azulejos, onde se conta a história da Rainha Santa Isabel. Soma quatro lagos, um labirinto, parque de merendas e um célebre roseiral, imortalizado no fado *Cheira a Lisboa*, na tantas vezes cantada «rosa a florir na tapada». Já o da Parada, assim chamado devido às paradas militares que aqui tiveram lugar durante o reinado de D. Maria I, é hoje muito procurado como local de piqueniques. É também aqui, no antigo bar, que está instalado o Cooking Lab (www.cookinglab.net), um projeto de cozinha molecular, de Susana Dias e Susana Carvalho, que tem como clientes alguns dos melhores chefes de cozinha nacionais.

No topo da colina, o Pavilhão de Exposições domina agora o horizonte. Com uma singular e, na altura, inovadora estrutura de ferro e vidro, foi edificado sob a ordem do rei D. Luís I, para a realização da Exposição Agrícola de Lisboa, em 1884. Estamos agora em pleno coração da tapada, como se percebe ao olhar à volta. Aqui ficam a abegoaria, cocheira e vacaria, hoje adaptadas ao ensino, tal como o chalet D. Amélia, onde a rainha

Miguel Bogalho, investigador do Centro de Ecologia Aplicada Baeta Neves



pa:
fic
do
«C
era
gu
pe
a u
or
de
vis
Te
da
or
de
qu
ma
fre
D.
un
da
za

Ve
ga
tar
sul
A p
Pa
mo
ma
se
já f
e, t
ra
he
de
ou
co
co
fic

C
P
F
a
d
s



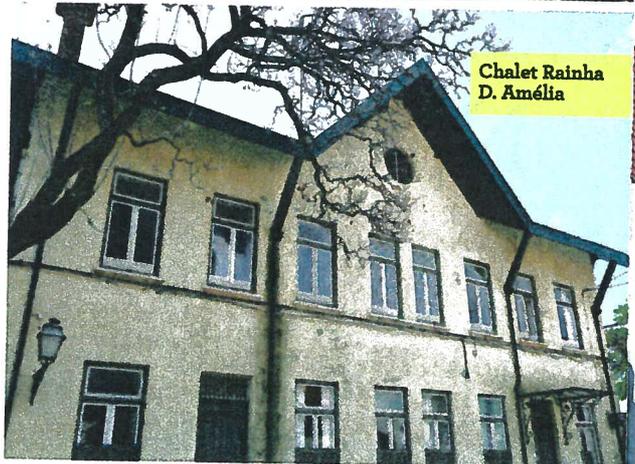
passava largas temporadas. Ao lado ficam as casas dos antigos trabalhadores, algumas delas ainda habitadas. «Costumava até dizer-se que isto não era uma escola, era uma junta de freguesia», brinca Dalila. Prosseguimos pela Alameda das Oliveiras em direção a um dos locais mais emblemáticos, o miradouro. Situado a 135 metros de altitude, daqui se aprecia uma vista panorâmica sobre o estuário do Tejo e toda a Margem Sul até à serra da Arrábida. Revestido a azulejos, o miradouro encobre um depósito de água vinda das minas, junto ao qual está um dos marcos geodésicos mais antigos de Portugal. Mesmo em frente, na Reserva Botânica Natural D. António Xavier Pereira Coutinho, uma das áreas mais representativas da flora original da tapada, abundam zambujeiros e alfarrobeiras.

O passeio continua pela Eira Velha, onde uma pequena manada de garranos do Gerês pasta pachorrenamente. «Sim, estamos em Lisboa», sublinha, mais uma vez, Dalila. A paragem seguinte é no restaurante A Pateira, que Marta Guedes transformou nos últimos anos num dos locais mais concorridos da tapada. Teve o seu primeiro restaurante aos 18 anos, já foi proprietária de um bar de ostras e, agora, «com quase 40», recupera aqui algumas receitas antigas herdadas da avó, como as bochechas de porco preto em vinho tinto, com outras mais modernas, da sua autoria, como o hambúrguer com foie gras e confete de cebola. Mesmo em frente, fica o parque desportivo do Agrono-

mia Rugby, um dos maiores clubes de rugby nacionais, onde funcionam também escolas de rugby e de futebol para os mais novos.

Depois da refeição, Dalila faz questão de mostrar outro projeto inovador. O viveiro da empresa Sigmum, desenvolvido pelo arquiteto paisagista Filipe Soares, com o objetivo de criar um novo nicho de mercado em Portugal, o uso de espécies autóctones em jardins. «São plantas com resultados muito bons em termos de adaptação e de consumo de água, perfeitas para recuperação de habitats e jardins sustentáveis», explica Filipe. Mais tradicional é o Viveiro Florestal, também aberto ao público, onde podem comprar-se algumas das plantas existentes na tapada. Avançamos agora junto às vinhas, usadas pelos alunos para o fabrico de vinho e da afamada aguardente velha, feita na adega, também à venda ao público. Perto de uma destas vinhas, virado para o Tejo, fica o Banco de Junot, onde, segundo a lenda, o general francês gostava de se sentar, a contemplar o pôr do Sol. E se há quem diga que terá ficado «a ver navios», aquando da fuga da corte portuguesa para o Brasil, outras línguas, mais viperinas, asseguram ser este o local secreto onde o militar francês se encontrava com as suas namoradas portuguesas. De regresso ao ponto de partida, aceitamos um último convite de Dalila, para irmos visitar o pomar. Por entre as laranjeiras, limoeiros e pessegueiros, avista-se, ao longe, uma casa. E diz-nos: «Foi onde eu vivi».

O arquiteto paisagista Filipe Soares desenvolveu aqui o viveiro da empresa Sigmum



Chalet Rainha D. Amélia



Pavilhão de Exposições