

COMO NASCEM OS TALENTOS?

Sorte, empenho e trabalho. Como é que os novos talentos musicais portugueses chegam ao sucesso?

RELAXAR NAS CIDADES

O stress do dia a dia obriga a pausas para descansar. Conheça 15 espaços diferentes para saborear ainda mais a vida

MEDICINA PREVENTIVA

O *check-up* pode ajudar os médicos a antecipar tratamentos ou, em alguns casos, a salvar vidas

Outono 2017 Trimestral **e1**



Associação Mutualista
Montepio

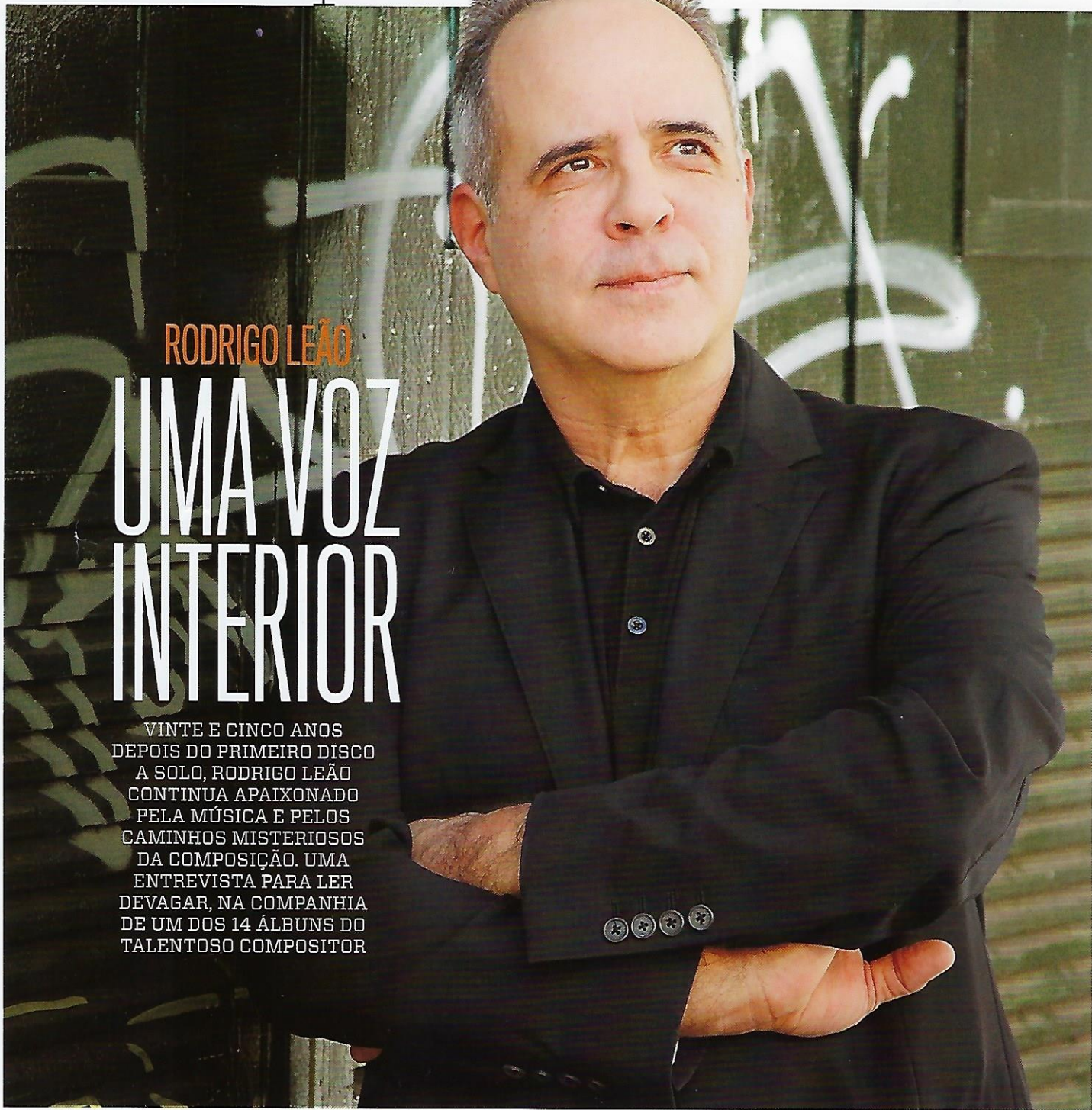
montepio

número
25
série II

RODRIGO LEÃO

UMA VOZ INTERIOR

VINTE E CINCO ANOS DEPOIS DO PRIMEIRO DISCO A SOLO, RODRIGO LEÃO CONTINUA APAIXONADO PELA MÚSICA E PELOS CAMINHOS MISTERIOSOS DA COMPOSIÇÃO. UMA ENTREVISTA PARA LER DEVAGAR, NA COMPANHIA DE UM DOS 14 ÁLBUNS DO TALENTOSO COMPOSITOR



PORTO O RENASCIMENTO DA RUA DAS FLORES

EM REABILITAÇÃO DESDE 2014, A RUA DAS FLORES, AGORA EXCLUSIVAMENTE PEDONAL, ATRAI CADA VEZ MAIS PESSOAS, ARTISTAS DE RUA E OUTROS ENTERTAINERS. OS TURISTAS SÃO PRESENÇA GARANTIDA, MESMO NO INVERNO. LOJAS CENTENÁRIAS DE TRAÇA ANTIGA COABITAM COM A ARTE URBANA E BARES HIPSTER, NUMA DAS VIAS QUE FAZ PARTE DO OUTRORA SOMBRIO E ESQUECIDO CAMINHO PEDESTRE ENTRE A ESTAÇÃO DE SÃO BENTO, A SÉ E A RIBEIRA

POR RITA VAZ DA SILVA

Com 84 anos, Maria Augusta Dias tem uma visão privilegiada das mudanças que aconteceram na Rua das Flores nas últimas décadas. Em 1934, o seu pai abriu a mercearia fina Pérola da Índia no número 220. O negócio continua na família, agora com os filhos de Maria Augusta ao comando. “Ó menina, isto agora é maravilhoso. Não é cinco estrelas, é cem estrelas”, graceja enquanto começa um *tour* espontâneo pelo estreito estabelecimento: “Tem de tirar fotografias ao moinho antigo. E venha cá ver o painel escondido atrás da garrafeira. Isto é original da loja.”

Antigamente, os fregueses vinham à mercearia aviar arroz e açúcar. “Hoje é sobretudo uma garrafeira”, mas os sacos a granel com amendoim, feijão e grão-de-bico mantêm-se à porta. “Eu ainda levo cevada e café daqui para casa.” Leva, também, boas memórias e “beijinhos” dos turistas. “De vez em quando querem tirar fotos comigo. Põem o braço à minha volta para a foto, dão beijinhos. Todos eles dizem-nos para não modificarmos a loja. Gosto do turismo, é gente boa. Tem ajudado muito o negócio a todos na rua”, afirma com um sorriso de orgulho.

Ourivesarias, alfarrabistas, cafés e mercearias típicas com portas abertas há 20, 50 ou mais de 100 anos con-

vivem lado a lado com um novo mundo: o dos restaurantes *gourmet* e bares *hipster* que importam o conceito de *wine bar* e tapas, lojas de indianos e chineses com artesanato industrial, *franchises* de pastéis de nata, gelados e crepes de *Nutella* e o inevitável alojamento local. A autenticidade de um lado, o turismo massificado do outro.

A Rua das Flores que visitámos neste outono quente não é a mesma que existia no verão de 2015 e pode não ser a mesma que irá visitar em 2018 ou em 2019. As obras continuam, são bem visíveis e audíveis. O turismo avança como um *tsunami* que não deixa nada no mesmo lugar e os seus efeitos sentem-se por todo o centro histórico, 20 anos



depois da classificação pela UNESCO como Património Mundial da Humanidade. No bairro, já se venderam edifícios antiquíssimos por mais de um milhão de euros e os donos das lojas e prédios mais antigos vão fechando as portas, seduzidos pelos cifrões ou impotentes face às rendas exorbitantes. Um novo paradigma toma conta da rua, com negócios contemporâneos a florescerem. Mas mantém-se ainda um certo “comércio antropológico, com elementos históricos e culturais que fazem parte da memória da rua”, explicou a arquiteta Ana Cecília Tourinho numa dissertação apresentada na Faculdade de Engenharia do Porto e que incluiu a Rua das Flores como caso de estudo.

“Comida, muita bebida e artesanato”

Entre a Praça Almeida Garrett e o Largo de São Domingos, os dois polos que delimitam a Rua das Flores, já não há nada para venda ou aluguer, garante a SRU (Sociedade de Reabilitação Urbana) – Porto Vivo, empresa pública responsável pela coordenação da requalificação urbana da Baixa do Porto. Como o espaço pedonal está em constante mutação e a procura é farta, este roteiro pode ter um prazo de validade curto – fica desde já o aviso. Pode não chegar a encontrar o alfarrabista João Soares na porta nº 40. Foi ameaçado com despejo depois do prédio onde tem a sua loja, que conta com mais de 7 mil livros,

ter sido vendido. Tem 72 anos, 20 dos quais na emblemática via portuense. Paga uma renda fixa de 85 euros. “Ando à procura de um novo local mas os preços são um escândalo. Já me chegaram a pedir 3800 euros. As pessoas estão deslumbradas. O Porto não é património mundial por acaso, é assim porque houve gerações e gerações a trabalharem para isso. Podemos ter turismo mas não maltratemos quem deu vida e ânimo a isto”, desabafa.

A sociedade comercial que detém já teve vários donos. Desde 1930 foi negócio de um armeiro, fábrica de munições e, mais recentemente, uma loja dos chineses. “O turismo pode ser bom para a restauração e para a hotelaria,

2 a minha cidade

REPORTAGEM

o renascimento da Rua das Flores

mas para a livraria não é grande coisa. Os turistas entram aqui, tiram fotografias e filmam sem pedir autorização. Compram pouco.”

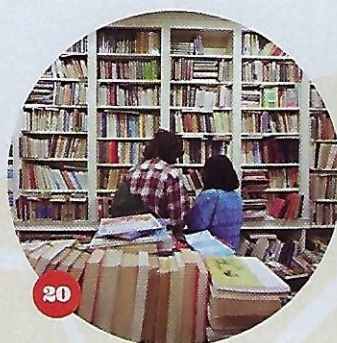
Vizinho da frente do MMIPO (Museu da Misericórdia do Porto), o alfarrabista sente-se desiludido com o rumo da rua e é assumidamente um saudoso do período pré-turismo. “Estar aqui ou estar em Veneza ou Paris é a mesmíssima coisa. Não tem nada que a diferencie, não tem autenticidade nenhuma. É comida, muita bebida e artesanato.”

João Soares sente falta da rua “castiça, onde se falava tripeiro”. “Era uma rua riquíssima e muito variada, tinha de tudo. Casas de câmbio, joalharias, armazéns de confeções. As pessoas vinham aqui abastecer-se de material para a lavoura, batata de semente, bacalhau e polvo. Depois caminhavam uns metros e apanhavam o comboio na estação de São Bento, para levarem as coisas para a sua terra. Agora está descaracterizada, é uma rua de passagem”, revela.

Torcato Oliveira trabalha há 32 anos numa das ourivesarias mais antigas da rua, a Eduardo Carneiro & C^a Lda. A requalificação da rua melhorou muito as vendas. “Temos movimento o ano inteiro, com mais afluência entre março e setembro. Os turistas procuram a filigrana e lembranças mais económicas. O ouro português de 19,2 quilates é mais para o cliente nacional”. Tal como João Soares, o responsável da ourivesaria lamenta que “muitos estabelecimentos tradicionais de renome” tenham fechado para dar lugar a uma artéria “vocationada para o turismo, sobretudo com hotéis e restaurantes”. “Há meia dúzia de anos toda a gente fugia daqui, agora há muita procura. Mas ainda há dias uns turistas me perguntaram onde podiam comer pratos típicos e eu não sabia o que lhes dizer. Mandeí-os ir aos Irmãos Linos. É o único sítio na rua onde ainda se pode comer pratos tradicionais.”



22



20



16



24



25



CAIXAS DE ELETRICIDADE com expressões típicas do Porto

Turismo, a luz branca ao fundo do túnel

O restaurante dos Irmãos Linos é um típico restaurante nortenho onde se come bem e barato. “Receberam há dias a carta de despejo e também vão sair daqui”, lamenta João Soares.

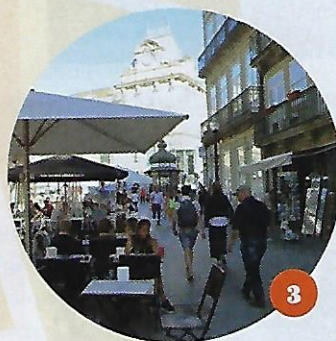
Os turistas que vão subindo e descendo a rua não dão conta destas polémicas. Sergio Fernández, de 45 anos, de Madrid, está “encantado com o charme do Porto”. “A comida é boa e o vinho é melhor ainda. As pessoas são muito afáveis. Recomendo sempre a todos os meus amigos que visitem a zona histórica”, diz o empresário, que já vai na sua terceira estada na Invicta. Para quem

vive no Porto e passa “de vez em quando pela Rua das Flores”, a transformação da via “é como passar da noite para o dia”, diz Mafalda Oliveira, uma ex-estudante na Universidade do Porto, atualmente a trabalhar como *designer* em Matosinhos. “Lembro-me de vir à baixa, de passar nesta rua e sentir medo. Era muito escura e havia muitos toxicodependentes e delinquentes do bairro da Sé que andavam por aqui. Era perigoso. Hoje é um bom local para tomar uns copos com os amigos”, explica.

Depois de quase cinco séculos de prestígio e prosperidade, o eixo Flores-Mouzinho entrou em decadência no século XX. “Mudanças de cunho social,



● **A PÉROLA DA ÍNDIA**
é uma mercearia à moda
antiga, com 83 anos



atmosfera m – espaço de cultura e lazer para associados

A 20 minutos a pé da Rua das Flores e muito próximo do Palácio de Cristal e do Museu Nacional Soares dos Reis encontra o **atmosfera m**, um espaço multifuncional dirigido a todos os associados Montepio e à sociedade civil. Além

da cafetaria onde pode lanchar ou tomar um café, aproveitando os descontos destinados aos associados, pode visitar as exposições temporárias, refugiar-se na biblioteca **m** ou assistir a uma tertúlia ou outro evento cultural

que esteja a decorrer (consulte a agenda em montepio.org). As crianças e os jovens são bem-vindos na ludoteca, um espaço vocacionado para a brincadeira, para o conhecimento, para a amizade, solidariedade e convivência.

ROTEIRO PELA RUA DAS FLORES

Começando na Praça Almeida Garrett, siga por um dos prédios mais célebres do Porto, o do anúncio **(1) “Vestir Bem – e Barato – só Aqui”**. Se chegar de manhã, tome o pequeno-almoço num dos cafés com vista para a Estação de São Bento. No **(2) n.º 279** fica o **Cardosas Caffè** e ao lado a **(3) Nata Lisboa**. Um pouco mais à frente delicie-se com a **(4) Chocolataria Equador**. Atravesse a Trindade Coelho para chegar à **(5) Casa dos Lóios Boutique Guest House**, um *bed & breakfast* com 20 quartos. Seguem-se duas ourivesarias centenárias, a **(6) Pedro A. Baptista** e a **(7) Eduardo Carneiro**. Um pouco mais abaixo está um dos edifícios mais bonitos da rua, a **(8) Jóia da Coroa**. Continuando em direção ao Largo São Domingos fica uma das primeiras **(9) caixas de eletricidade** com expressões típicas do Porto e um mural com um gato gigante criado pelo artista galego LIQEN.

(10) A Pérola da Índia é uma mercearia à moda antiga, com 83 anos, e enquanto desce a rua não se esqueça de procurar as

(11) figuras de São Miguel Arcanjo nas fachadas de alguns prédios. À frente, perca-se na **(12) Myo Design House**, quatro apartamentos para receber turistas decorados com mobiliário e luminária de *design* e fabrico nacional. No n.º 165 fica um antigo armazém de ferragens, a **(13) casa Moriber Pinto Moreira**. O **(14) Mercado Café** (n.º 180) é um espaço que tem *brunch* todos os dias e pratos de influência transmontana. No outro lado da via está a **(15) Flores Village Hotel & Spa** (n.º 139) e o **Pátio das Flores wine bar** (n.º 135).

A **(16) Mercearia das Flores** (n.º 110) tem uma esplanada convidativa para degustar vinhos, queijos e charcutaria. Recuperada para habitação, a **(17) Casa dos Sousa e Silva** é um dos prédios com a marca da roda navalhada de Santa Catarina esculpida em granito. Outra das moradias mais famosas da rua é a **(18) Casa da Companhia Velha** (n.º 69). Uns passos à frente encontram-se os **(19) Armazéns Faria**. As livrarias surgem logo a seguir: o **(20) alfarrabista João Soares** e a **(21) Livraria Chaminé da Mota**. Ao lado está a **(22) Claus Porto**, uma das lojas mais elegantes da cidade. A casa de artesanato mais antiga da Rua das Flores, a **(23) Memórias**, abriu há 19 anos. Com uma panorâmica privilegiada do bairro da Sé, o **(24) MMIPO – Museu da Misericórdia do Porto** é um dos ex-libris da nova zona pedonal. Finalmente, termine o dia na esplanada do **(25) LSD** ou aproveite para jantar no **(26) DOP**, um dos poucos restaurantes da rua com cozinha de autor.