

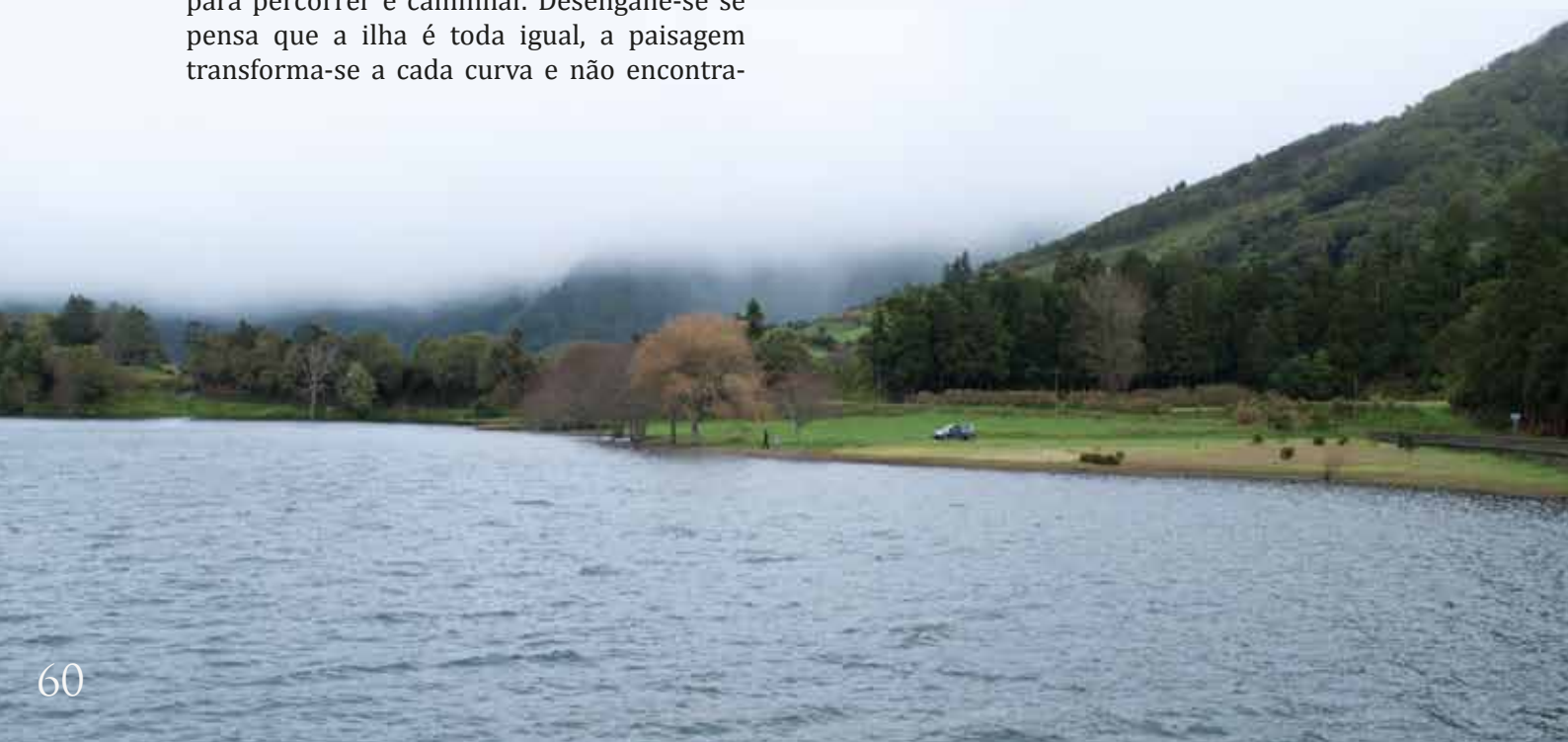
O VERDE PODE TER QUANTOS TONS?

A ilha contraria o provérbio, porque onde há fumo não há fogo, há água a borbulhar. As fumarolas são apenas uma das curiosidades, há outras, como banhos no mar com água salgada a 28 graus. Entre um e outro ponto desta ilha, o verde é a cor que mais se reinventa. Há ali uma natureza caprichosa

O verde-escuro e o verde-claro limitam a descrição, é preciso vaguear por S. Miguel para perceber quantos tons pode ter a cor verde. Aliás, o primeiro nome da ilha foi esse mesmo, a “Ilha Verde”. E teria ficado bem assim. Entre os 62 km de comprimento por 15 de largura, é o verde que sobressai. Verde alface, verde água, verde-esmeralda, verde menta, verde azeitona, verde-garrafa... estão todos lá, do outro lado do mar, em S. Miguel.

Este é um território assente num vulcão ajardinado. Não é preciso chegar ao Vale das Furnas e ver as fumarolas para perceber a origem vulcânica de S. Miguel, o chão e a pedra preta denunciam esse passado. Hoje, o fundo das crateras dos antigos vulcões está ocupado por lagoas, mas é preciso percorrer os trilhos sinuosos de montanha para poder apreciar o vale. Há picos e lombas de relevo para percorrer e caminhar. Desengane-se se pensa que a ilha é toda igual, a paisagem transforma-se a cada curva e não encontra-

mos duas montanhas iguais. Os prados mudam de cor e a água também inova e altera a pintura. A Lagoa das Sete Cidades prova-nos isso mesmo, de um lado as águas são azuis e do outro lado a água é verde. Dizem-nos que será o porte e a quantidade de vegetação das margens que provoca esta alteração, isto se não quisermos acreditar na lenda que explica este fenómeno, baseada numa história de amor entre uma princesa de olhos azuis e um pastor de olhos verdes. A Lagoa Azul teria sido formada pelas lágrimas dos olhos azuis da princesa e a Lagoa Verde pelas lágrimas dos olhos verdes do pastor, separadas por um túnel e uma ponte. É preciso estar lá para perceber o sentido da lenda. O cenário é único e qualquer texto que pretenda descrever a antiga cratera vulcânica, hoje ocupada pelo maior lago de água doce dos Açores, nunca será igual às imagens captadas.





Não muito longe, na Ponta da Ferraria, é também a água que nos atrai. Somos convidados a entrar na água quente e salgada. É mesmo verdade, 28 graus é a temperatura média. Este é mais um caso único no mundo e é a ilha de S. Miguel que guarda esta relíquia. E isto acontece porque a lava desceu a arriba em direção ao mar e construiu aquilo que os especialistas designam por fajã lávica, um geomonumento que deve ser preservado. Na Ferraria, a água termal está no mar e a temperatura varia com a maré, mas não recomendamos uma visita com a maré cheia, nessa altura a concentração de água quente é menor. A entrada é grátis e existem balneários na proximidade, contudo, para chegar à água terá de percorrer um caminho de pedra lascada, pelo que é sempre bom usar um calçado apropriado.

Diferente é também a água das piscinas naturais do Parque Terra Nostra. Sim, existe um jardim com esse nome, não é só o “queijo do Pauleta”. Aqui a entrada é paga (6 euros por dia), mesmo que queria só espreitar e não usar as piscinas naturais, com água acastanhada, mas também quente (25 graus). As





camélias moram por ali e pintam aquele jardim que é apresentado como um dos mais belos do mundo.

O contraste quente/frio também se encontra no Vale das Furnas, no Nordeste da Ilha. Neste caso, onde há fumo, não há fogo, mas há água bem quente e a borbulhar, a mesma onde se faz o famoso cozido das Furnas, que é obrigatório provar. Também aqui é a lagoa que transforma a paisagem, mas terá de pagar 50 cêntimos para entrar nas Caldeiras. Os patos, habituados a receber visitas e uns gatos contrariados pela preguiça, dão as boas vindas a quem procura ver as fumarolas ao vivo.

Entre uma e outra ponta da ilha ou por todos os recortes da costa prepare-se para subir a um qualquer miradouro, há dezenas espalhados pela ilha e em qualquer um deles, a paisagem transforma-se e o cenário muda sempre de tom. Nos recantos ficamos com a sensação de que somos os primeiros a pisar aquele pedaço de terra, onde apetece perdermo-nos. A Cascata dos Caldeirões é um desses locais. Apetece ficar apenas ali, imóvel e pasmado. Sim, em S. Miguel é comum não querer fazer

nada, basta que se deixe abraçar pelo que vê, ouve, cheira e saboreia.

Os campos de pasto e as vacas também decoram aquela paisagem, mas não são um caso único de S. Miguel, pelo contrário, são uma presença quase obrigatória nas ilhas açorianas, o estranho seria não encontrar estes ingredientes inseridos na paisagem. Tem razão de ser, dizer que ali os lacticínios são diferentes, são mesmo. O queijo e a manteiga são inigualáveis e é obrigatório prová-los.

O uso de calçado confortável é indispensável para quem quer conhecer S. Miguel. A ilha convida a ser percorrida a pé e, mesmo que se perca, encontrará sempre um micalense disponível para ajudar o Senhôr ou a Senhôra. Sim, é também ali que o português tem outro sotaque, por isso não estranhe se de repente ouvir dizer “ê vou comê” ou “Tás ma segand” (estás a chatear-se), porque é “mesmo de veras” (a sério). A culpa deve-se à mistura de povos - portugueses (alentejanos e algarvios) e franceses - que povoaram a ilha de S. Miguel. Há expressões e pronúncias que só podem ser ouvidas ali, em S. Miguel.

Camellia sinensis

MADE IN AÇORES



Não é uma verdadeira casa de chá, mas é a fábrica onde tudo se prepara, separa e transforma, a partir da *Camellia sinensis*, a planta do chá. Tudo o resto são infusões.

Foi a crise da produção de laranja, que levou alguns produtores açorianos a diversificar a produção e a planta *Camellia sinensis* surgiu como uma boa opção. A Gorreana mantém esse destino há 133 anos com produção ininterrupta e por isso é hoje a mais antiga fábrica de chá da Europa.

A apanha começa em março e, a partir daí, inicia-se todo o processo de transformação, como a secagem, vaporização ou drenagem, das folhas, rebentos ou flores da planta. É o preparo e o acondicionamento que é dado às folhas que vai permitir a produção de diferentes tipos de chá, o verde, levemente fermenta-

do, o chá branco, produzido com as folhas mais tenras e que contém menor quantidade de cafeína, o chá preto, mais fermentado e com mais cafeína e o chá oolong, com um processo de fermentação mediano. A planta é sempre a mesma, a *Camellia sinensis*, o que muda é a forma de produção.

Neste caso, são as terras argilosas e ácidas de S. Miguel que fazem a diferença e que, garantem os apreciadores de chá, dão um perfume diferente àquele chá, à beira mar plantado. A Fábrica pode ser visitada todos os dias, mas durante o fim-de-semana não poderá ver o trabalho de transformação da planta nos vários chás que são ali produzidos. Mas, se estiver indeciso sobre o tipo de chá que vai escolher, pegue numa chávena e saboreie. A prova é grátis.