


ILHA DO PICO

A GRANDE MONTANHA



CANCELA DO PORCO



PANORÂMICA
O miradouro do
Museu do Vinho
dá-nos uma vista
única sobre as vinhas,
o mar e o Faial.

É a junção entre o mar
e a montanha que faz do Pico
destino de eleição para
os amantes da natureza. Uma ilha
de paisagem inóspita, nascida
da lava e esculpida pelos elementos,
onde o engenho e a imaginação do homem
criaram sustento quase a partir do nada.

TEXTO DE MIGUEL JUDAS | FOTOGRAFIAS DE FERNANDO MARQUES

As paisagens de postal, perfeitas, sucedem-se a cada curva. Do lado norte da ilha, perto da vila de São Roque, avista-se sem dificuldade a vizinha São Jorge.



«**P**arece que vão ter sorte amanhã», despede-se Pedro, ao entregar-nos a chave da casa onde iríamos pernoitar. Só na manhã seguinte entenderíamos o alcance das suas palavras, ao abrir os estores e dar de caras com a imensa montanha, a mais alta de Portugal, com 2351 metros de altitude, ali mesmo, literalmente, no quintal da Cancela do Porco, uma das mais recentes unidades de turismo rural da ilha e com certeza uma das mais bem situadas. Como viríamos a perceber nos dias seguintes, é de facto uma sorte ter um dia assim, com o Pico totalmente descoberto. «Se querem lá ir acima, é de aproveitar», ouviríamos várias vezes ao longo do dia. A escalada seria, no entanto, adiada. Para essa tarde estava já combinado um passeio com a bióloga marinha Marta Monteiro, que nos saúda com um «já viram como o Pico está lindo hoje?» em vez do comum «bom dia». Por aqui, é normal receber esta interrogação como cumprimento. A montanha é o orgulho dos habitantes. Por isso, sempre que o sol brilha e as nuvens se afastam, é com indizível orgulho que se lembram uns aos outros, e aos visitantes, quanto o Pico é realmente bonito. Natural de Sintra, Marta está radicada na ilha desde 2004, quando para aqui veio realizar um trabalho de oceanografia a bordo dos barcos da faina do atum. «É uma pesca sazonal e sustentável, única no mundo, feita com a técnica de “salto e vara”, em que são usadas canas de bambu ou de araçaleiro, ambas plantas existentes na ilha», sublinha Marta, que se dedica também à conserva de abalones, um gastrópode marinho muito valorizado na Ásia e nos EUA. Marta faz apenas duzentas unidades por ano, todas vendidas em exclusivo à Conserveira de Lisboa. Em paralelo, começou a produzir a espécie em cativeiro e já conseguiu as primeiras larvas. «Descobri que havia uma grande população de abalone nestas águas. Mas como é uma espécie de crescimento lento, que pode viver até aos 40 anos, já são poucos os locais onde a população selvagem não esteja em decréscimo, pelo que é importante protegê-la», explica, enquanto





>> nos guia pela costa, por alguns dos seus lugares favoritos. Leva-nos às áreas balneares de Criação Velha e Pocinho, que, à falta de areia, fazem as vezes de praia com piscinas naturais esculpidas na rocha vulcânica. É em zonas como estas que Ana Marta costuma apanhar espinafres selvagens e algas para comer e adubar a terra, respetivamente. Nem de propósito, junto ao mar, um homem recolhe às mãos-cheias algas para um saco. A apanha do sargaço é tradição antiga, garante António Bettencourt, que nos seus 81 anos continua a trabalhar a terra com o vigor de um jovem. «Põe-se no campo, lavra-se e deixa-se lá a apodrecer, para dar vida à terra. Se não fosse o mar passávamos fome – não só dá peixe, como permite cultivar», acrescenta, enquanto enche outra saca.

Uma das paisagens mais conhecidas da ilha é a das vinhas, onde são cultivadas as uvas das castas Verdelho, Arinto e Terrantez, com as quais é feito o famoso vinho do Pico, néctar que chegou a ser servido à mesa dos czares russos e cuja primeira referência data de 1591, numa crónica de Gaspar Frutuoso. Conhecidas como currais, estas pitorescas vinhas, com os seus rendilhados muros de pedra empilhada à mão, são um monumento ao engenho do homem e à sua capacidade de adaptação aos ambientes mais adversos, reconhecido pela UNESCO, em 2004, como Património Mundial. Lagido da Criação Velha e Lagido de Santa Luzia são dois dos locais obrigatórios para >>

CANCELA DO PORCO



O LAVRADOR



MADALENA



CENTRO DA TERRA
A Gruta das Torres
é o maior tubo lávico
em solo nacional
e está, desde 2005,
aberta para visitas.



PASTOS VERDES
Ao longo das
estradas da ilha,
o gado nos pastos
é parte integrante
da paisagem.



Com cerca de um quarto da ilha classificada como área protegida, o Parque Natural do Pico é o maior dos Açores e o único que alia património natural e humano.





ADEGAS DO PICO



MARTA MONTEIRO



LAJES DO PICO

>> quem quiser conhecer melhor esta tradição. No primeiro existe um centro de interpretação (com prova de vinhos), armazém de pipas tradicional e um alambique ainda em funcionamento, onde é feita a também famosa aguardente de figo. É também nesta aldeia que fica a sede do Parque Natural do Pico, onde, no dia seguinte, temos encontro marcado com Manuel Paulino Costa, diretor do parque, para um *tour* pela ilha. «Hoje o dia está um pouco esquisito», começa, apontando para a montanha, agora totalmente coberta de nuvens. Pois, se calhar ainda não é desta que vamos lá acima...

A visita guiada começa ali mesmo, em Santa Luzia, onde uma observação mais atenta aos currais revela bastante sobre o solo que pisamos. «Eles permitem conhecer a geologia dos diferentes locais da ilha. Num simples muro podemos conhecer toda a biodiversidade e geodiversidade da zona», sustenta Paulino. Com cerca de um quarto da ilha classificada como área protegida, o Parque Natural do Pico é o maior dos Açores e o único que alia património natural e humano. No que toca à paisagem, são inúmeros os pontos de interesse espalhados pela segunda maior ilha do arquipélago (que conta apenas com 16 mil habitantes, concentrados no litoral). A começar pelos Mistérios, nome dado às quatro erupções históricas ocorridas depois do povoamento da ilha, assim chamadas pela população à falta de melhor explicação para as escoadas lávicas. São elas a da Prainha (ocorrida entre 1562 e 1564), Santa Luzia (1718), São João (1718) e Silveira (1720), que deram nova forma à ilha e cujos contornos são ainda hoje visíveis a partir dos diversos miradouros. Uma das melhores maneiras de apreciar toda a riqueza natural do Pico é percorrendo-o a pé. São diversos os trilhos pedestres, destacando-se entre eles o dos Burros, que atravessa a ilha de norte a sul, e o da Criação Velha, pelos currais junto à costa.

A intensa atividade vulcânica deixou também marcas no subsolo, em 130 grutas, quase tantas como as existentes nas restantes ilhas juntas. A Gruta das Torres, com mais de cinco mil metros de extensão, é o maior tubo

lávico em território nacional e um dos mais longos do mundo. Aberto em 2005, o Centro da Gruta das Torres permite a visita às suas entranhas, numa extensão de 450 metros. Pormenor importante: de modo a preservar os seus complexos ecossistemas, a gruta não tem iluminação artificial, sendo fornecida aos visitantes uma lanterna, o que torna a experiência ainda mais intensa e inesquecível.

À saída da gruta, a surpresa: o sol voltava a brilhar e o Pico voltava a surgir, resplandecente, aos nossos olhos. «É agora», pensámos. Seguimos pelas estradas do interior até à Casa da Montanha, paragem obrigatória para quem quiser trepar ao cume, onde é feito o registo das subidas, servindo também como posto de informação. Fica a cerca de 1200 metros de altitude e a partir daqui só dá para seguir a pé. Mas o caprichoso clima do Pico voltava a trocar-nos as voltas, fazendo abater um nevoeiro espesso e molhado que, mais uma vez, impossibilitou a aventura. Conformados, dedicamos o resto da tarde ao interior montanhoso e verde da ilha, entre lagoas e cones vulcânicos, tendo como única companhia as vacas e cabras que habitam estas paragens. À chegada às Lajes do Pico, na vertente sul, já a chuva avançara também para a costa. Foi nesta antiga localidade baleeira que, no início dos anos 1990, teve início a atividade de observação de cetáceos nos Açores. Desde então, especialmente na primavera e no verão, a freguesia tornou-se uma das mais cosmopolitas da ilha, animada por hordas de visitantes vindos de todo o mundo. Já de noite e com a chuva a cair cada vez mais forte, é tempo de regressar à Prainha, com dormida marcada nas Adegas do Pico, uma original unidade de turismo rural composta por diversas casas tradicionais, espalhadas pela localidade e decoradas com objetos de época. Ao deixarmos o Pico, na manhã seguinte, a montanha está novamente encoberta e não conseguimos evitar pensar na oportunidade perdida, logo no primeiro dia. Ou não. Como alguém nos diz, ao ouvir o nosso lamento, durante a travessia de barco para o Faial, «assim ficam com vontade de regressar depressa». Sem dúvida... □



ADEGAS DO PICO



MUSEU DO VINHO

>>

ALOJAMENTO

ADEGAS DO PICO

Rua do Cais, 17A, Prainha do Norte (São Roque)

Tel.: 933256277/910489657

Casas T0 a T3; a partir de 65 euros por noite (pequeno-almoço incluído)

adegasdopico.com

casasacorianas.com

CANCELA DO PORCO

Caminho da Cancela, Rua da Igreja Bandeiras (Madalena)

Tel.: 292622133/912226913

Casas T1 a partir de 100 euros por noite

canceladoporco.com

RESTAURANTES

O ANCORADOURO

Rua Rodrigo Guerra, 7, Areia Larga (Madalena)

Tel.: 292623490

Especialidades: bife à Ancoradouro, caldo de peixe, grelhada regional, polvo dourado, polvo guisado

Preço médio: 20 euros

canceladoporco.com

CANTO DO PAÇO

Rua do Ramal, Prainha (São Roque)

Tel.: 292655020

Especialidades: bifés de atum, caldo de peixe, lombinho de vaca à Canto, peixe do dia (grelhado, cozido ou frito)

Preço médio: 15 euros

cantodopaco.com

FONTE CUISINE

Caminho de Baixo, Lajes do Pico

Tel.: 292679500

Especialidades: atum de cebolada, bife à verdeleho, canoa de bacalhau à Narcisa, juliana de lulas, linguiça e morcela com laranja, inhame e favas

Preço médio: 20 euros

aldeiadafonte.com

PETISCA

Areia Larga (Madalena)

Tel.: 292622357

Especialidades: favas guisadas, iscas de atum, lapas (cruas ou grelhadas)

Preço médio: 15 euros

snackbarpetisca.blogspot.pt

O LAVRADOR

Estrada Regional 3, Silveira (Lajes do Pico)

Tel.: 292672604/919552236

Especialidades: cataplana de polvo, medalhões com molho de queijo de São Jorge, polvo guisado, queijo de São Jorge frito com molho de mel, torresmos, linguiça e morcela com inhame

Preço médio: 20 euros

VER E FAZER

CENTRO DE INTERPRETAÇÃO DA PAISAGEM DA CULTURA DA VINHA E DO VINHO

Lagido de Santa Luzia (São Roque)

Tel.: 292207375

Entrada: 1 a 7 euros

CENTRO DE VISITANTES DA GRUTA DAS TORRES

Criação Velha (Madalena)

Tel.: 924403921

Entrada: 7 euros

MUSEU DOS BALEEIROS

Rua dos Baleeiros, 13, Lajes do Pico

Tel.: 292679340

Entrada: 2 euros

museumac.com

MUSEU DA INDÚSTRIA BALEEIRA

Rua do Poço, São Roque

Tel.: 292642096

Entrada: 2 euros

museumac.com

MUSEU DO VINHO DO PICO

Rua dos Baleeiros, 13, Toledos (Madalena)

Tel.: 292672276

Entrada: 2 euros

museumac.com

COMO IR

Além de um voo semanal (sábados) para o Pico à partida de Lisboa e Porto (desde 95,36 euros e 119,34 euros, respetivamente), a TAP (flytap.com) voa também para o Faial com partida de Lisboa e tarifas desde 217,50 euros.

A ligação de barco ao Pico é feita pela Transmaçor (transmaçor.pt).

AGRADECIMENTOS

A *Evasões* agradece à TAP, à Associação Turismo dos Açores e à Ilha Verde Rent-a-Car o apoio na realização desta reportagem.



CANCELA DO PORCO



MADALENA



LAJES DO PICO

A montanha é o orgulho dos habitantes. Sempre que o sol brilha, é com indisfarçável orgulho que se lembram uns aos outros quanto o Pico é realmente bonito.

LAGIDO DA CRIAÇÃO VELHA