



TERCEIRA, AÇORES

A ILHA DOS MEUS AMORES / THE ISLAND OF MY LOVES

por / by MARIA JOÃO VELDSO fotos / photos MARISA CAROSO

/// Grande senhor do fado, Carlos do Carmo tem uma relação tal com os Açores que lhes dedicou um fado. Pela Terceira, uma das nove ilhas do arquipélago, redescobrimos um povo caloroso que, como o fadista, ama a poesia.

/// Carlos do Carmo, the great fado singer, has a special relationship with the Azores. So much so, that he has dedicated a song to the archipelago. While travelling around Terceira, one of the nine islands that make up the Azores, we rediscovered the warmth of its people, who like the fado singer, love poetry.

TERCEIRA

/// A Terceira é uma das nove ilhas do arquipélago dos Açores, integrando o grupo central. Tem 55 833 habitantes.
/// Terceira is one of the nine islands of the Azores archipelago and part of the central group. It has 55,833 inhabitants.





Em cima, Gilberto Vieira na Quinta do Martelo, conta a história do restaurante. Em baixo, Jorgo Sousa mostra o mapa da ilha a Judite e Carlos do Carmo. Abaixo, Gilberto Vieira at Quinta do Martelo, tells the story of the restaurant. Below, Jorgo Sousa shows the map of the island to Judite and Carlos do Carmo.



BIO
O FADISTA / THE FADO SINGER

W"Comecei a cantar no mesmo ano que os Bentos", mas os nervos já tinham dado um ar de sua graça no Fado, famosa casa de fados que os pais tinham em Beirã Alta, em Lisboa. Filho do navegador Alfredo de Almeida, "que se apaixonou por uma mãe de fadista" — a grande Lucília do Carmo —, o pai do fado é o fado. A lica cresceu entre poemas de fado, como João Luíslares Barbosa e Frederico de Brito, jornalistas e intelectuais que por ali se reuniam. Em visitas gostava de fazer roteiros de futebol. Quando foi para a Suíça estudar hotelaria tornou-se de camp ar disco e sempre que podia ia a concertos. Foi ar de Carlos do Carmo e falar de fado, de Lisboa e de il herdada. "Para cantar bem é preciso entender o peso das palavras, uma pessoa deve cantar com paixão e respeito as palavras." Essas que tem feito com ar e Almeida O'Neill, Antão Carlos Ary dos Santos, António Carlos Mimosel Alegre, ou em ar próprias. Com 47 anos de carreira, recusados de il atuições, Carlos do Carmo é o grande senhor do fado português.

W"I started singing in the same year as the Bentos", reveals Carlos do Carmo. However, at the age of nine he had already performed at the Fado, the famous fado house owned by his grandparents in Lisbon. He was the son of the hotelier, Alfredo de Almeida "who fell in love with a fado-singer's girl" (the great Lucília do Carmo). Carlos do Carmo grew up in the lica neighbourhood among fado poets such as João Luíslares Barbosa and Frederico de Brito, as well as the journalists and intellectuals who met there. When he went to Switzerland to study hotel management he brought vast amounts of records and went to concerts whenever he could. To speak of Carlos do Carmo is to speak about fado, Lisbon and freedom. "To sing well you need to understand the weight of words. A person should sing with passion and respect words." And that is what he has done with the words of Almeida O'Neill, António Carlos Ary dos Santos, António Carlos Mimosel Alegre, and of course, himself. With a career spanning 47 years and filled with distinctions, Carlos do Carmo is no doubt one of the older statesmen.

WA enorme identidade cultural acompanha-nos em passeatas pela Terceira, ilha povoada por portugueses desde o século XV. The impressive cultural identity accompanies us on our walks around Terceira, which has been populated by the Portuguese since the 15th century.

A história desta viagem começa no estado americano do Massachusetts. No outro lado do Atlântico, os açorianos revelaram-se a Carlos do Carmo: "Destumbrou-me ouvi-los cantar à desgarrada em sextilhas. Descobri que é gente que gosta de música, de poesia e, sobretudo, que tem um sentido discreto de solidariedade, não exibicionista".

"Ter feito, há 14 anos, uma tournée pelas nove ilhas foi uma das coisas mais lindas da minha vida." Estenderam-lhe o tapete vermelho e as crianças apareciam na rua para o cumprimentar. Fosse em que ilha fosse. De Santa Maria ao Corvo. Nesta, a mais pequenina de todas, "cantou numa ruazinha que parecia a Mouraria". Memórias que não poderiam vir mais a propósito. Acabámos de aterrar na Terceira, chamada inicialmente ilha de Jesus Cristo e depois ilha do Brasil, terra povoada por continentais vindos na sua maioria de Ponte de Lima e de terras algarvias por volta de 1450. Gente que trouxe os seus hábitos, como a "vaca das cordas", da localidade minhota, e as típicas chaminés do Sul do país, que se erguem aos céus nalguns telhados da ilha. Rodeada por águas de um azul indecifrável, estamos perante uma fortaleza de identidade cultural bem preservada, à qual se soma uma hospitalidade de excepção.

O FADO DOS AÇORIANOS

No restaurante Mar à Mesa somos aquecidos por Carlos Parreira com um vinho verde da freguesia dos Biscoitos. "Já viajei consigo para New Bedford", conta o proprietário ao fadista. Na amena cavaqueira vem à baila o tema da emigração açoriana para o Novo Mundo, diáspora

The story of this journey starts in the American state of Massachusetts. On the other side of the Atlantic, the Azoreans bared their souls to Carlos do Carmo. "It was stunning to hear them singing improvised six-line stanzas. I discovered that they are a people who like music, poetry and, above all, they have a discreet sense of solidarity, which is not at all exhibitionist".

"My tour of the nine islands 14 years ago was one of the loveliest events in my life." They gave him red carpet treatment and children appeared in the streets to greet him. And this happened on all of the islands, from Santa Maria to Corvo. On the latter, the smallest of them all, "I sang in a little road that was like Mouraria" (one of Lisbon's oldest neighbourhoods).

These memories couldn't be more apt as we land in Terceira. The island was initially called ilha de Jesus Cristo and later ilha do Brasil, and its population was made up of immigrants from Portugal, who mainly came from Ponte de Lima and the Algarve around 1450. They brought their customs, such as the "vaca das cordas" (a traditional open-air bullfight from Ponte de Lima), and the typical chimneys from the south of Portugal, which can be seen on some rooftops across the island. The island is a fortress of well-preserved cultural identity, and its people have the gift of exceptional hospitality.

THE FADO OF THE AZOREAN PEOPLE

At the Mar à Mesa restaurant Carlos Parreira welcomes us with some Verdeilho wine from Biscoitos parish. "I travelled to New Bedford once with you", the owner tells the fado singer. During the pleasant chat the topic of Azorean emigration to the New World comes up; a diaspora that started in the 15th century. "The number of Azoreans living abroad is twice the amount of those living here", Carlos do Carmo reminds us, while at the same time recalling the friends he made in the Portuguese communities from New Bedford to California.

iniciada no século XVIII. "Os Açores têm lá fora o dobro das pessoas que têm cá dentro", lembra Carlos do Carmo, enquanto recorda os amigos feitos nas comunidades portuguesas de New Bedford e terras da Califórnia.

Entre as lapas de São Jorge e o goraz escalado com barata a murro, é servida uma sopa de peixe, prato inspirador para continuarmos a celebrar a cultura portuguesa.

A surpresa chega à hora do café. Jorge Sousa, amigo de São José, na Califórnia, aparece para dois dedos de prosa. Recordam Donald Cohen, um americano cuja devoção ao fado é tanta que inscreveu na matrícula do carro o nome do género musical português. "Ele até canta o fado, imagina o que é um americano a cantar o fado?".

O dia acordou solarengo, aguçando o apetite para que percorrésemos as ruas da típica cidade de Angra do Heroísmo, classificada pela UNESCO, em 1983, como Património Mundial. O casario com cantarias multicolores e janelas de guilhotina transporta-nos para séculos recuados em que a cidade foi capital da província dos Açores, ponto importante de passagem na rota das especiarias. Caprichosa e leal, Angra resistiu de forma activa ao reinado dos Filipes de Espanha (1580-1640), apoiando D. António prior do Crato na luta pelo trono português. Já no século XIX apadrinhou a causa liberal, tendo sido aqui que se estabeleceu, em 1828, a Junta Provisória em nome da rainha D. Maria II.

Na Quinta do Martelo, resort cultural e etnográfico, o anfitrião Gilberto Vieira espera-nos à ombreira da mercearia. Lá de dentro chegam-nos cheiros e sabores do tempo dos nossos avós: "Este é um projecto etnográfico construído pedra sobre pedra". No princípio tudo acontecia à volta da venda, a típica mercearia rural, mas o complexo foi crescendo. Demoramo-nos nas ruínas com os produtos que vinham do continente, nos barris de cerveja artesanais, nos frascos, nas balanças nos moinhos de café e de especiarias e nos armários de madeira com tesouros sem

After having São Jorge limpets as a starter, and before the main course of red sea bream with potatoes, we are served a fish soup, which inspires us to continue celebrating Portuguese culture.

When the time comes for coffee there is a surprise visit. Jorge Sousa, Carlos do Carmo's friend from San Jose, California, shows up for a chat. They remember Donald Cohen, an American who was so passionate about fado that he had the name of the Portuguese music genre inscribed on his car number plate. "He even sings fado. Imagine an American singing fado!"

The sun greets us the next morning, making us eager to explore the streets of the traditional city of Angra do Heroísmo, classified as World Heritage by UNESCO in 1983. The rows of houses with multi-coloured ashlars and sash windows take us back to past centuries, in which the city was the capital of the province of the Azores and an important stopover on the spice route. Angra was capricious and loyal, and actively resisted the reign of the Philips of Spain (1580-1640) by supporting D. Antonio, the Prior of Crato, in his struggle for the Portuguese throne. In the 19th century the city supported the liberal cause, and it was here that the Junta Provisória was established in 1828, in the name of Queen D. Maria II.

Our next stop is the Quinta do Martelo cultural and ethnographic resort, where our host, Gilberto Vieira, awaits us at the entrance to the grocer's. The inside is full of the smells and tastes from the time of our grandparents. "This is an ethnographic project which has been gradually built up". At the beginning it was just about selling typical rural produce, but the complex started expanding from there. We spend a lot of time at the granaries, where products from Portugal were stored in handmade beer barrels, jars, scales, coffee and spice grinders, and wooden cupboards with all sorts of priceless treasures. "This collection of material is unbelievable", concludes the fado singer, who is reminded of his chil-



/// Tendo como pano de fundo os verdejantes cerrados da Terceira, o casal deixa-se fotografar a caminho do Algar do Carvão. // Against a backdrop of the green and pastoral enclosures of Terceira, the couple are photographed on the way to Algar do Carvão.

preço. "Esta recolha de material é inacreditável", conclui o fadista, que recorda a meninice no bairro da Bica, em Lisboa, quando ia ao carvoeiro buscar carvão.

De volta ao presente, na mercearia da quinta o balcão vai ficando colorido com tremoços, azeitonas, favas com molho verde e "molho d'unha", queijo Vaquinha, o mais antigo da ilha, e massa sovada (uma espécie de pão doce), a acompanhar um alguidar de alcatra de carne, prato regional terceirense. Encantado com a hospitalidade insular, Carlos do Carmo conclui que viajar até aos Açores pode ser terapêutico. "O arquipélago deve ser visitado com tempo. Para se saborear cada momento." É o que fazemos enquanto a carne da alcatra se desfaz na boca.

Não contente com o banquete, o anfitrião ainda nos reserva um prato de enchidos, fruto da marança do porco que decorre nesta época do ano, e uma perfumada sopa biológica, inspirada na tradicional sopa do Espírito Santo que, por sua vez, nos conduz até aos Impérios do Espírito Santo, costume marcante da identidade açoriana. Introduzidos em Portugal no século XIV pela rainha Santa Isabel, os rituais da Festa do Espírito Santo estão associados à vida comunitária de um povo particularmente afectado pela insularidade e pelas catástrofes naturais. Presente nas nove ilhas, no domingo de Pentecostes esta devoção materializa-se em Impérios, ou seja, pequenas capelas de cores fortes encimadas por uma coroa ou por uma pomba branca.

"LAVA LAVANDO A ALMA DA GENTE"

Continuamos à descoberta das maravilhas da ilha, ansiosos por saber qual será a sensação de estar "debaixo do vulcão". Situado na Caldeira Guilherme Moniz, o Algar do Carvão está integrado num vulcão adormecido que se pode visitar até aos 100 metros de profundidade. Alimentada por água da chuva, ali mora uma lagoa de águas límpidas a cerca de 80 metros da boca do algar (chaminé). Considerado um raro fenómeno vulcanológico a nível

chhood in the Bica neighbourhood in Lisbon, and the times he used to go to the coal merchant to get coal.

Back to the present, and the counter in the grocer's is quickly getting filled with an assortment of snacks. There are lupin seeds, olives, broad beans with green sauce and *molho d'unha* sauce, *Vaquinha* (the oldest cheese produced on the island), and *massa sovada* (a sort of sweet bread). There is also a bowl of rump meat, a Terceira speciality. Carlos do Carmo is delighted by the island hospitality and concludes that travelling to the Azores can be therapeutic. "You shouldn't visit the archipelago in a rush. You need to savour every moment." And that's what we're doing as the tender rump meat melts in our mouths.

Not content with the banquet he has produced for us, our host brings out a plate of smoked sausages, the result of the slaughtering of the pig that takes place at this time of year. He also offers us some scented organic soup, inspired by the traditional Espírito Santo soup. This reminds us of the Impérios do Espírito Santo, an important custom in the cultural identity of the Azores. The rituals of the Festa do Espírito Santo were first started in Portugal by Queen Santa Isabel in the 14th century. They became an integral part of the community life of Azoreans, who are particularly affected by insularity and natural disasters. This devotion is present on all nine islands and manifests itself on Pentecost Sundays. It takes place in Impérios, the small brightly painted chapels topped with a crown or a white dove.

"LAVA CLEANSING THE PEOPLE'S SOULS"

We continue our discovery of the island's marvels. We are intrigued to find out what it feels like to be "under the volcano". The Algar do Carvão, in the Caldeira Guilherme Moniz, is part of a dormant volcano which visitors can explore to a depth of 100m. About 80 metres from the mouth of the chimney there is a pool with crystalline waters that has been created by rainwater. The chimney has remained

mundial, a chaminé está intacta, após a última erupção, há cerca de 2100 anos. "A Terceira, para se conhecer verdadeiramente, tem que se fazer a pé", remata Paulo Barcelos, o guia com quem desbravamos o caminho do rio de lava e as estalactites e estalagmites vulcânicas.

A paisagem envolve-nos de urze, de faias e da floresta laurissilva. Passamos por cerrados, outrora de cereais, hoje pintalgados por imperturbáveis vaquinhas no pasto. Debaixo de um clima imprevisível, com nuvens baixas e raios de sol envergonhados, um copo de vinho verdeito vem mesmo a calhar. É desta forma que Luis Mendes Brum nos recebe no Museu do Vinho. O olhar do fadista cruza-se com o do mentor do projecto. Carlos do Carmo reconhece-o de imediato. Grato, o açoriano vai buscar a fotografia que testemunha um primeiro encontro há 17 anos atrás. Quem bebe o doce verdeito dos Biscoitos não imagina que quem o produz na lava está "sempre a driblar a natureza." Das memórias etnográficas do museu, destaca-se a imponente corda feita com tendões do pescoço da baleia.

Regressamos a Angra ao lusco-fusco. Pena que os dias não sejam maiores para se usufruir plenamente da paisagem. Destorramo-nos na Pastelaria Athanasio, antigo café Marezinho, frequentado pelo escritor açoriano Vitorino Nemésio. O fadista encanta-se pelas queijadas da Graciosa que se "dissolvem na boca". Nada que tire o apetite para, um par de horas mais tarde, degustarmos o repasto de autor no restaurante Ambiente com Sabores, assinado por Paulo Lourenço. A escolha de peixe é consensual. Desde a sopa ao budião, peixe típico dos Açores. Ricardo, incansável empregado de mesa, graceja "o budião em Janeiro, vale mais do que um carneiro".

Vai-se lá saber porque, as conversas voam para Maputo. O fadista lembra que foi cantar à FACIM, Feira Internacional de Maputo, numa altura em que os artistas moçambicanos estavam em luta. "Estava lá o grupo do

intact since the last eruption around 2100 years ago, and is considered a rare phenomenon in the world of volcanology. "To truly get to know Terceira, you need to walk the island", remarks Paulo Barcelos, the guide who has been showing us the lava river and the volcanic stalactites and stalagmites.

We are surrounded by a landscape of heather, beech trees and laurissilva forest. We pass by enclosures, previously used for growing cereal crops, but now dotted with pasturing cows. In this unpredictable weather, with its low-lying clouds and weak sunshine, a glass of Verdeito wine would really hit the spot. And this is exactly how Luis Mendes Brum welcomes us at the Museu do Vinho. Carlos do Carmo immediately recognises the mentor of this project. Luis Mendes Brum feels honoured and he produces the photo that bears witness to their first meeting 17 years ago. When people drink the sweet Verdeito wine of Biscoito they don't realise that the people producing it from the lava "have to constantly outwit nature." A highlight amongst the museum's ethnographic treasures is the imposing rope made from whale neck tendons.

We return to Angra at dusk. It's a pity the days aren't longer for us to be able to fully enjoy the landscape. This is made up for by a visit to the Pastelaria Athanasio (formerly the café Marezinho), which was a favourite haunt of the Azorean writer Vitorino Nemésio. The fado singer is enchanted by the *queijadas da Graciosa*, which "melt in your mouth". They don't take our appetite away for the meal prepared by Paulo Lourenço two hours later at the Ambiente com Sabores restaurant. We have fish soup for starters followed by *budião*, a fish common to the Azores. Ricardo, our tireless waiter, jokes in rhyme "o budião em Janeiro, vale mais do que um carneiro" ("In January *budião* is worth more than a sheep").

For no apparent reason the topic of our conversation turns to Maputo. The fado singer recalls that he sang at FACIM (the International Fair of Maputo), at a time when

1. Um exemplar dos coloridos impérios onde se armazenam os alimentos para serem servidos na festa do Espírito Santo. 2. Na adega do Museu do Vinho, com Luis Mendes Brum. 3. João Henrique Melo Cota, proprietário da fábrica do queijo Vaquinha, o mais antigo da ilha. 4. Carlos do Carmo admira o busto do escritor terceirense Vitorino Nemésio, que teve o privilégio de conhecer pessoalmente.

1. An example of the colourful impérios where food is stored so it can be served during the Espírito Santo Festival. 2. In the cellar of the Wine Museum, with Luis Mendes Brum. 3. João Henrique Melo Cota, the owner of the Vaquinha Cheese Factory, the oldest in the island. 4. Carlos do Carmo admires the bust of the Terceira writer, Vitorino Nemésio, who he had the privilege to know personally.

MAR À MESA / SEAFOOD SPREAD

Av. da Liberdade, 10, Angra do Heroísmo
(Edifício Beira Mar), Praia da Vitória VI
+351 291 213 781

Como o nome indica, aqui tira-se partido do que o mar dá e à mesa há fresquíssimos peixes, como o goraz, o boco negro e o imperador. Natural de Vieira da Leiria, a chefe Regina Barbosa trouxe da terra o arroz do tamboril. Para adoçar a boca destaca-se um delicioso doce de vinagre e um semi-frio de chocolate branco.

As its name suggests, this restaurant makes the most of what the sea has to offer, and you'll find fresh fish such as red sea bream, black cod (Red Fish) or imperador. The chef, Regina Barbosa, was born in Vieira da Leiria, and brought the recipe for monkfish rice from her hometown. To sweeten the palate, dessert highlights include the delicious vinegar pudding and white chocolate semifreddo.

AMBIENTES COM SABORES / DELICIOUS ATMOSPHERE

Rua Oliveira, 10, Angra do Heroísmo VI
+351 291 213 517 VI
www.ambienteemsaobora.com

Com dois anos de vida, o espaço soma à cozinha de autor uma atmosfera sofisticada. Se o ambiente das três salas – cinza, verde e vermelha – é da autoria da proprietária Carla Pinto, o requinte dos sabores conta com a mão de chefe Paulo Lourenço.

A two-year-old restaurant where you'll be able to enjoy the chef's signature dishes in a sophisticated ambiente. Owner, Carla Pinto, was responsible for the ash, green and red decor of the three rooms, while the refined dishes are the work of the chef, Paulo Lourenço.



RESTAURANTE ROCHA / ROCHA RESTAURANT

Cozinha de Esperança, 124, Ponta da Moura VI
+351 291 901 105

É das poucas casas da ilha a servir alcatra de peixe. Prova ainda as talhas de marisco e o bacalhau à montaria. Com vista sobre o ilhéu das Cabras, a esplanada com mesas feitas de lajotas será o ponto ideal para um admirável pôr-do-sol. Não se esqueça de provar o pudim de belacha.

This is one of the few restaurants on the island that serves fish rump. You should also try the seafood served on a tile, and the cod à montaria. The restaurant esplanade has views of the ilhéu das Cabras, and the tables made of paving stones are the ideal place from which to watch the sun set. Don't miss out on the biscuit pudding.

HOTEL CARACOL

Entrada Regional I, Silveira,
Angra do Heroísmo VI +351 291 402 600 VI
pt.hotelocaracol.com VI 6102- 6305

Com vista privilegiada para o Monte Brasil, o hotel Caracol proporciona a todos os hóspedes quartos com varanda de olhos postos no oceano Atlântico e respectiva banda sonora. Além das duas piscinas exteriores, o espaço conta ainda com um Wellness Center Spa. Com serviço à carta e buffet, o Restaurante Cozinha do Caracol é afamado na região.

The Hotel Caracol boasts unbeatable views of Monte Brasil and its rooms have verandas from which guests can enjoy the sight and sounds of the Atlantic Ocean. In addition to its two outdoor swimming pools, the hotel also has a Wellness Centre Spa. The Cozinha do Caracol restaurant is renowned in the region and offers both à la carte and buffet meals.

A VIDA É BELA!

www.vidaeisla.com

Com o pacote "Jantares a dois nos Açores", tem ao seu dispor cerca de 40 experiências gastronómicas à escolha em seis ilhas do arquipélago: Terceira, São Miguel, Faial, Pico, São Jorge e Graciosa.

The "Jantares a dois nos Açores" (Dinners for two in the Azores) package offers a choice of around 40 gastronomic experiences on six of the archipelago's islands: Terceira, São Miguel, Faial, Pico, São Jorge and Graciosa.



pintor Malangatana. "Foi lá que conheceu as esculturas de Alberto Chissano. E se hoje possui um baico-relevo em pau-santo do artista, deve-o a Malangatana por causa da seguinte pérola: "Oh pá! Vende lá isto ao Carlos que ele é amigo do Zeca Afonso".

"CHOVE DENTRO DO MEU CORAÇÃO"

A passeata de domingo principia no Monte Brasil, onde está o Castelo de São João Baptista, moldura de excepção para o casario e igrejas de Angra. Tendo como objectivo fotografar as belezas naturais da ilha, fazemos nova incursão campestre. Regressam os cerrados, mas o que surpreende é o deslumbrante Vale da Achada, ao qual os locais chamam carinhosamente "manta de retalhos" ou "jardim dos vulcões". O grande acontecimento do dia, contudo, é a visita à Casa Museu Vitorino Nemésio na Praia da Vitória, cidade natal do escritor. A casa onde nasceu o autor de *Mau Tempo no Canal* é um edifício do século XVII. Conhecemos os cantos à cozinha tradicional dos Açores e revemos o programa *Se Bem me Lembro*, que o também professor apresentou na RTP entre 1969 e 1975. Carlos do Carmo recorda-se de o encontrar numa leitaria da rua da Barroca, em Lisboa. "Era fabuloso ouvi-lo a discorrer sobre qualquer assunto. Até a falar de fado era um entendido." É apetece de facto ficar a beber cada frase que passa no ecrã. Só mesmo a antevisão de uma alcatra de peixe em Porto Judeu nos consegue arrancar dali para um almoço tardio no restaurante Rocha.

Debaixo de chuva miudinha, despedimo-nos de Pires Borges, o incansável guia que nos mostrou a importância da ilha através dos tempos. Muito mais haveria para contar, por isso venha com tempo e com disponibilidade para ouvir estas e outras histórias de um povo com uma cultura fora de série que levou a portugalidade até terras do Novo Mundo. ☺

Mozambican artists were resisting the regime. "The painter Malangatana's group was there". It was in Maputo that Carlos do Carmo got to know Alberto Chissano's sculpture work. Today he owns a lignum vitae wood bas-relief by the sculptor thanks to Malangatana's remark: "Listen man, sell this to Carlos - he's a friend of Zeca Afonso's".

"IT'S RAINING IN MY HEART"

Our Sunday stroll starts in Monte Brasil, where the São João Baptista castle is situated. It provides a picturesque frame for the rows of houses and churches of Angra. Since our objective is to take photos of the island's natural beauties, we return to the countryside. Once again we see the fields in enclosures, but what really strikes us is the stunning Vale da Achada, which locals affectionately call "patchwork quilt" or "the garden of volcanoes". However, the highlight of the day is the visit to the Casa Museu Vitorino Nemésio in Praia da Vitória, the town where the writer was born. The house where the author of *Mau Tempo no Canal* was born is a 17th Century building. We get to see a traditional Azorean kitchen and watch *Se Bem me Lembro*, the TV programme on RTP that the professor presented between 1969 and 1975. Carlos do Carmo remembers meeting him in a dairy in Lisbon's Rua da Barroca. "It was fabulous to hear him talk about any topic. He was even knowledgeable when it came to fado." And in fact, we feel like staying on and listening to him on the TV. Only the vision of a late fish lunch at the Restaurante Rocha in Porto Judeu manages to tear us away.

Light rain falls as we say goodbye to Pires Borges, the tireless guide who revealed the importance of the island through the ages. There is still a lot left to tell, so if you visit, come with time and a willingness to hear these and other stories of a people with an exceptional culture, who took Portugal to the New World. ☺

JÓIA DO MUNDO / THE WORLD'S JEWEL

Angra Jôia do Mundo será o tema das festas sanjoaninas deste ano. Na véspera de 24 de Junho desfilam pelas ruas da cidade as tradicionais marchas populares, um dos pontos altos da festa. Por esta altura, o Cerrado do Baile vai receber as vozes de Rui Veloso, Mariza, os ingleses James e muitos outros. Angra Jôia do Mundo (The World's Jewel) will be the theme of the Sanjoaninas festivities this year. On the eve of 24th June there is the traditional parade in the town streets, which is one of the highlights of the celebrations, while at this time of year the Cerrado do Baile will also host the voices of Rui Veloso, Mariza, the British band James and many others.



Amigo do Ambiente
Autêntico e Inspirador.

- Spa | Bar | Restaurante gourmet | Wine bar | Ginásio | Sauna
- Banho turco | Piscina interior aquecida | Piscina exterior
- Campo de ténis | Campo de padminton | Parque infantil

Tel: (+351) 266 788 200 reservas@conventodoespinheiro.com

Environmentally Friendly
Authentic and Inspiring.

- SPA | Bar | Gourmet Restaurant | Wine Bar | Health Club
- Sauna | Hammam | Indoor and outdoor pools
- Tennis and padminton courts | Kinder Garden

www.luxurycollection.pornelvara