



Viajar para fora

ESPLENDOR DA NATUREZA

AÇORES



Terra de beleza deslumbrante e calma a perder de vista, os Açores são o destino perfeito

A meio caminho entre a Europa e a América do Norte, os Açores surgem como uma espécie de miragem num “deserto” de água. Entre o azul do céu e do mar, despontam os cumes vulcânicos e o verde dos campos, numa celebração da Natureza. Perdido no meio do Atlântico, o arquipélago é um achado para os amantes da Natureza, um oásis de calma que contrasta com o fervilhar turbulento das profundezas da terra, tantas vezes na origem de episódios dramáticos da sua história e manifestado através das fumarolas existentes

em algumas das ilhas. Embora a paisagem das nove ilhas do arquipélago seja, em geral, marcada pelo característico recorte geométrico das terras de pastagens, nenhuma é igual à outra, encontrando-se, em cada uma, elementos distintivos associados ao tempo e ao espaço que as separa. Desde o início do seu povoamento, no século XV, o arquipélago foi alvo de violentos sismos e erupções vulcânicas que alteraram o perfil das ilhas e influenciaram o temperamento do seu povo, induzindo nele uma profunda religiosidade. Ainda recentemente, a erupção do

Vulcão dos Capelinhos, no Faial, em 1957, fez crescer a ilha e alterou-lhe o recorte da costa. Os aspectos menos positivos de uma actividade sísmica latente e do isolamento causado pela insularidade são compensados pela beleza, o espírito comunitário em que se vive e a omnipresença de um mar de águas quentes e de um campo verdejante. Nos Açores vive-se sem pressas, e até mesmo o clima, visto normalmente como cinzento e triste, é, no fundo, brando já que temperado e sem grandes amplitudes térmicas. Apesar de as ilhas serem pequenas,



As hortênsias são
uma constante
na paisagem
verde açoriana

1 - Vacas a pastar

2 - Habitação rural

3 - Ponta Delgada



1 2



3

para os amantes da Natureza. Embarque nesta viagem e renda-se aos seus encantos.

conhecer o arquipélago exige algumas semanas. Por esta razão e pela forte impressão que uma viagem aos Açores deixa, fica sempre o desejo de regressar.

GRUPO ORIENTAL

A impressão que se tem quando se chega à ilha de São Miguel é marcante. A maior das ilhas assemelha-se a um gigante campo de golfe, coberta por um "tapete" intensamente verde. A paisagem ondulada e o diálogo entre o verde dos campos e o azul do mar compõem um quadro de irresistível beleza. Aqui e

ali, São Miguel oferece a visão deslumbrante de uma lagoa majestosa. No meio da ilha, isolada e silenciosa, a Lagoa do Fogo, situada na caldeira de um vulcão adormecido, é a segunda maior da ilha e está classificada como Reserva Natural. Na zona ocidental da ilha, é impossível ficar indiferente perante a beleza da Lagoa das Sete Cidades, uma das imagens de marca do arquipélago. Na zona oriental da ilha, as Furnas são um local incontornável pelas impressionantes manifestações de actividade vulcânica, com as fumarolas, caldeiras e nascentes de água

que brotam da terra e que espalham pelo ar um intenso cheiro a enxofre. Situada um pouco a sudoeste da povoação, a lagoa com o mesmo nome é o local onde as caldeiras em ebulição servem de forno natural ao típico cozido das Furnas, um dos pratos mais emblemáticos da ilha. Partilhando discretamente o grupo oriental com São Miguel, a ilha de Santa Maria é a mais antiga do arquipélago e a única onde não existem vulcões ou sistemas vulcânicos activos. A abundância de giestas, com as suas características flores amarelas, é responsável pela



Viajar para fora



1

1 - Paisagem de São Miguel



Fechados numa panela embrulhada numa saca de sarapilheira e enterrada no solo, os ingredientes do Cozido das Furnas cozem pelo calor natural da actividade vulcânica

2 - Queijo de São Jorge



2

QUEIJS DOS AÇORES

A qualidade das pastagens e as formas de produção utilizadas determinam a qualidade dos queijos açorianos, dando-lhes prestígio.

Queijo de São Jorge DOP

Resultado de séculos de evolução, mantém as características há mais de 200 anos. É um queijo curado de consistência firme, pasta amarelada, dura ou semi-dura, com olhos pequenos e irregulares. Tem um sabor acentuado que, com o tempo, adquire um travo picante.

Queijo do Pico DOP

Produzido desde os finais do século XVIII, tem-se mantido inalterado graças à passagem

da receita tradicional entre gerações. Trata-se de um queijo curado, de pasta mole e pastosa, pouco compacta e muito untuosa, de cor branca e amarelada. O seu aroma é intenso e agradável e o sabor é activo e com travo salgado.

Queijo da Ilha

Espécie de cópia do queijo da ilha de São Jorge, é ligeiramente mais fraco, com menos odor e sabor, tendo a vantagem de ser mais acessível.

Queijo de São Miguel

Obtido a partir de leite com o mínimo de nove meses de cura, possui pasta semi-dura de cor amarelada, com olhos pequenos e irregulares.

designação de Ilha Amarela, pela qual também é conhecida. O colorido da ilha vai, no entanto, muito mais longe, dando-lhe a aparência de uma aguarela: ao amarelo da flor da giesta, junta-se o verde dos pastos, o ocre dos solos, o branco das casas e o azul profundo do oceano. Pela localização mais a sul do que

as restantes ilhas, Santa Maria apresenta um clima quente e seco que convida a desfrutar das praias de areia branca, consideradas as mais belas do arquipélago.

GRUPO CENTRAL

Sempre em despique com São Miguel pelo título de ilha mais bonita

do arquipélago, a Terceira, no grupo central, destaca-se pelas festividades que marcam o calendário local: as festas do Espírito Santo, as touradas à corda e as Sanjoaninas. Relacionados com as festas do Espírito Santo, é fundamental conhecer alguns dos cerca de 70 impérios espalhados por toda a ilha, uma espécie de pequenas capelas onde a figura da pomba é quase sempre presença obrigatória.

Mas a Terceira tem também muito a mostrar em termos naturais, como as piscinas naturais dos Biscoitos, na costa nordeste da ilha. Formadas entre rochas originadas por lava solidificada, são o local balnear mais afamado da ilha. Na freguesia de Biscoitos, famosa pela produção de vinho Verdelho, pode também visitar-se o Museu do Vinho e perceber como se plantam vinhas em solo de rocha vulcânica.

ONDE COMER

O Miroma

Localizado na vila das Furnas, em São Miguel, serve vários pratos cozinhados no solo com o calor das caldeiras, entre os quais o tradicional cozido. **Tel.: 296 584 545.** Encerra nas quartas-feiras. Preço médio: € 15.

O Pescador

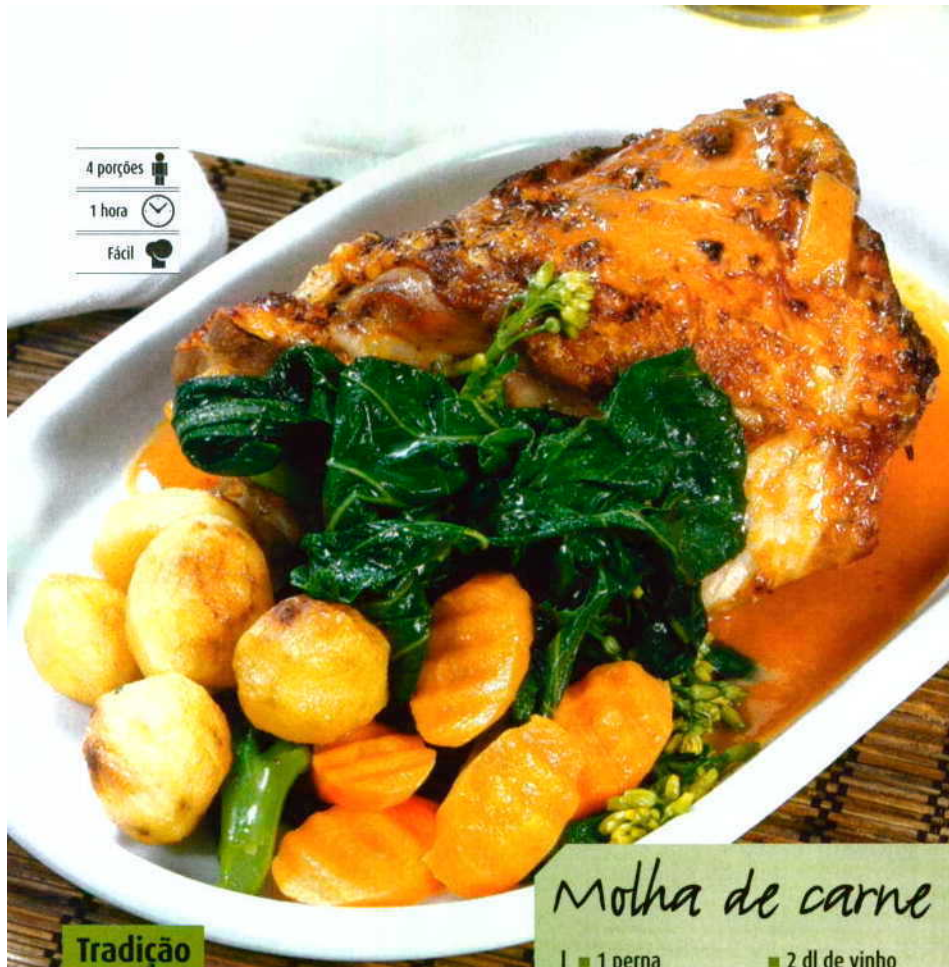
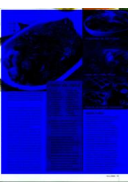
Situado em Praia da Vitória, na Terceira, privilegia a cozinha açoriana, com destaque para o peixe. **Tel.: 295 513 495.** Encerra no domingo. Preço médio: € 20.

Colmeia

Integrado no Hotel do Colégio, em Ponta Delgada, inova a gastronomia açoriana, baseando-se na qualidade dos produtos locais. **Tel.: 296 306 610.** Encerra nos sábados e domingos ao almoço. Preço médio: € 25.

Fornos de Lava

Na ilha de São Jorge, um local aprazível, com magnífica vista sobre as ilhas do Pico e do Faial, serve comida "à antiga", preparada em forno de lenha. **Tel.: 295 432 415.** Não encerra. Preço médio: € 15.



4 porções

1 hora

Fácil

Tradição

Esta receita é tradicional do Natal, na ilha do Pico. A peça de carne era colocada inteira na travessa e rodeada de batatas. A anfitriã cortava a carne e servia as pessoas que se encontravam à mesa.

A norte do grupo central, a ilha Graciosa é um manto de prado estendido sobre o mar, pontuado aqui e ali pela ondulação de suaves serras. A luminosidade particular da ilha dá à paisagem um tom esbranquiçado responsável pela designação de Ilha Branca.

As ilhas de São Jorge, Faial e Pico completam o grupo central. São Jorge, terra do queijo com o mesmo nome, é uma ilha aprazível e pacata onde se respira calma. Em contraste, a costa escarpada é de cortar a respiração. É com espanto que se observa a existência de casas bem lá em baixo, em pequenas plataformas que se estendem uns metros para o mar. São as fajãs, superfícies planas provenientes de abatimentos da falésia e que se estendem pelos dois lados da ilha. Algumas delas, devido à existência de um microclima, converteram-se

Molha de carne

- 1 perna de porco com osso (1,5 kg)
- 4 dentes de alho
- 1 c. (de sopa) de massa de malagueta
- 1 c. (de café) de cominhos
- 1 c. (de sopa) de colorau
- 1 folha de louro
- 2 dl de vinho de cheiro (vinho tinto do Pico)
- 100 g de banha
- 3 cebolas
- 250 g de tomate
- 1 molho de grelos de couve
- 150 g de cenouras
- 800 g de batatinhas
- sal e banha q.b.

- 1** Tempere a carne com sal, os alhos picados, a massa de malagueta, os cominhos, o colorau, o louro e o vinho, e deixe marinar durante cinco horas. Passado esse tempo, frite a carne em metade da banha.
- 2** Descasque a cebola, limpe o tomate de pele e sementes, pique ambos e cozinhe-os na restante banha, até se desfazerem. Adicione a carne e refogue um pouco. Refresque com o líquido da marinada e deixe continuar a cozer.
- 3** Arranje os grelos e coza-os em água temperada com sal, juntamente com as cenouras cortadas a gosto. Entretanto, descasque as batatinhas e frite-as em banha. Sirva-as com a perna de porco e os legumes.



Malassadas de São Miguel



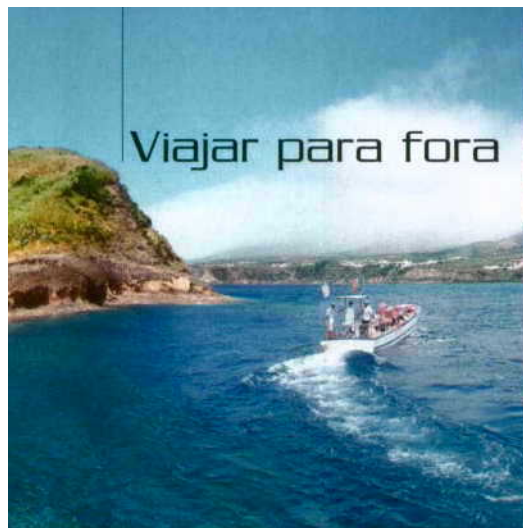
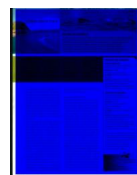
Lapas com Molho Afonso



Doçaria de origem conventual

AÇORES À MESA

Cada ilha apresenta particularidades no que toca à gastronomia, mas há traços comuns que atravessam o arquipélago, como o ligeiro travo picante. Na ementa tradicional não pode faltar o peixe, quer seja grelhado, assado, frito, em caldeiradas ou sopas. O polvo guisado é outro prato comum e o marisco representa algumas das iguarias mais afamadas, como as lapas, as amêijoas de São Jorge, o Cavaco e as Cracas. A qualidade da carne dos Açores é conhecida, em especial a bovina, que tem indicação geográfica protegida. Esta carne e a de porco podem degustar-se em pratos tradicionais como a Alcatra da Terceira, o Cozido das Furnas, as Sopas de Espírito Santo, a Molha de carne ou a Linguíça com inhame. A doçaria conventual tem especial destaque no conjunto de bolinhos e doces típicos de cada ilha, como o Bom-bocado, os Fofos celestes, o Bolo de gemas e os Coquinhos. No entanto, é a própria Natureza que dá uma das maiores delícias açorianas: o dulcíssimo ananás, também ele de Denominação de Origem Protegida.



DESTINO DE NATUREZA

Em 2007, a National Geographic Traveler considerou os Açores o segundo melhor destino turístico, entre 111 ilhas e arquipélagos, destacando a Natureza e as cidades aparentemente intactas por estarem a salvo do turismo massificado. Bom exemplo disso é o facto dos Açores serem um dos maiores santuários de baleias do Mundo. A presença de majestosas baleias e de simpáticos golfinhos tornam a observação de cetáceos uma actividade bastante desenvolvida no arquipélago. Entre observação de cetáceos, mergulho, vulcanismo e caminhadas, as actividades de Natureza têm nos Açores um local privilegiado.

ONDE FICAR

Hotel do Colégio

Hotel de charme instalado num edifício nobre do século XIX, no centro histórico da cidade de Ponta Delgada. Quarto duplo: € 65 (época baixa) € 95 (época alta).

Quinta do Martelo

Resort cultural situado a 5 Km de Angra do Heroísmo, oferece o ambiente de uma casa rural Terceirense. Quanto duplo a partir de € 84,80.

A Casa do Ouvidor

Empreendimento turístico na Vila de São Roque do Pico, com vista privilegiada para a ilha de São Jorge. Desde € 100 por noite, para duas pessoas (época baixa).

Aldeia da Cuada

Aldeia situada na costa oeste da ilha das Flores, foi recuperada respeitando a traça rural das casas de pedra. Diárias a partir de € 60, em época baixa.

em campos de cultivo férteis e levaram ao aparecimento de raridades como uma plantação de café, na Fajã dos Vimes, caso único na Europa. A mais conhecida é a Fajã da Caldeira do Santo Cristo, na região da Ribeira Seca. Classificada como Reserva Natural e Área Ecológica Especial, é o único local nos Açores onde se criam amêijoas, na bonita lagoa entre as casas e o mar.

Da costa sul de São Jorge, avista-se o vulcão do Pico, montanha que domina a ilha e que divide o território numa zona mais acidentada, a Este, e uma mais plana, a Oeste. Fruto da sabedoria das gentes da ilha, a paisagem da cultura da vinha da ilha do Pico foi declarada Património Mundial pela UNESCO. Dentro dos seus limites, sítios como Frente à ilha do Pico, a menos de dez quilómetros de distância, a ilha do Faial brinda o visitante com uma variedade paisagística que inclui morros, acidentes físicos fruto da actividade vulcânica e campos de pastagem pintalgados com moinhos típicos e casas emolduradas

por maciços de hortênsias em infinitos tons de azul.

GRUPO OCIDENTAL

É nas ilhas da Flores e do Corvo que a sensação de isolamento mais se faz sentir, causado pela localização remota e pelas condições meteorológicas adversas que tantas vezes causam dificuldades nos contactos com o exterior. Constituindo o ponto mais ocidental da Europa, a ilha das Flores é considerada por muitos a mais bela do arquipélago açoriano. A ilha apresenta uma enorme riqueza de belezas naturais, oferecendo paisagens de grande encanto e serenidade. Atravessada por caudalosas ribeiras, que formam em vários pontos pequenas cascatas, a ilha das Flores ganha um bucolismo que se harmoniza com a paisagem verde entrecortada pelo azul das hortênsias. A norte das Flores, a ilha do Corvo revela-se um universo único e inesquecível. A mais pequena e pobre das ilhas é habitada por menos de 500 pessoas, o que cria uma estrutura comunitária muito particular, que vale a pena conhecer de perto.

PACOTES DE VIAGENS

CIRCUITO AÇORIANO

Beleza natural, cultura e gastronomia (Terceira, Pico, Faial e São Miguel).

Desde € 1.227,00

(por pessoa, em quarto duplo)

Partidas: 4, 11, 18 e 25 de Abril 2011

Voo Sata.

Inclui: Passagem aérea ida/volta, sete noites em hotéis de quatro estrelas, em regime de pequeno-almoço, seguro de viagem e taxas de aeroportos (sujeitas a alterações legais sem aviso prévio).

CIRCUITO VIVA A NATUREZA

Grande circuito açoriano (Flores, Faial, São Jorge, São Miguel e, em opção, Corvo e Pico).

Desde € 1.237,00

(por pessoa, em quarto duplo).

(consultar a agência para as opções Corvo e Pico).

Partidas: 13, 20 e 27 de Julho de 2011

Voo Sata.

Inclui: Passagem aérea ida/volta, sete noites em hotéis de quatro estrelas, em São Miguel e no Faial, e de três estrelas, em São Jorge e Flores, em regime de pequeno-almoço, seguro de viagem e taxas de aeroportos (sujeitas a alterações legais sem aviso prévio).

NOTA: Os pacotes incluem transferes em todas as ilhas, animação cultural e folclore, entradas no Parque Terra Nostra, Centro de Interpretação do Vulcão dos Capelinhos, Museu dos Baleiros, Museu da Indústria Baleeira, Museu de Scrimshaw, Convento de São Gonçalo e Tesouro de Sé e Sacristia dos Bispos, com acompanhamento de guias.

Planeie as suas viagens com a Agência

Quatro Estações

Tel.: (+351) 219 238 368

<http://www.quatroestacoes.pt>



