


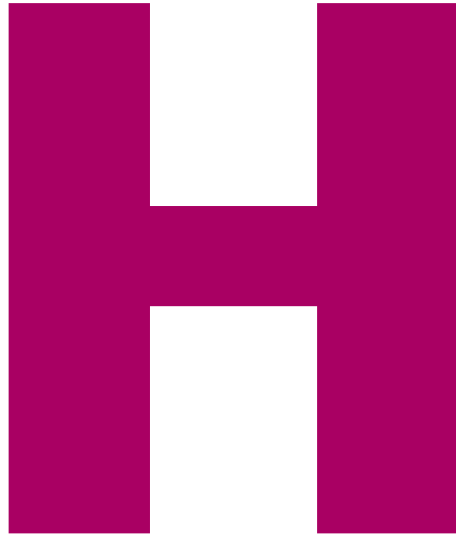
M A D R I D

¿LLO QUE, ES?

A photograph of a person standing in a dark tunnel. The walls are a vibrant, textured red, and the floor is a dark, checkered pattern. The person is silhouetted against the dark background, standing in the center of the frame. The lighting is dramatic, with bright highlights on the red walls and the floor, creating a strong contrast with the dark shadows.

EM TEMPO DE CRISE, A CAPITAL ESPANHOLA RECUSOU-SE A CRUZAR OS BRAÇOS E PROSEGUE AS OBRAS MILIONÁRIAS QUE, MAIS DO QUE APENAS VIÇO E MARCOS PARA A POSTERIDADE, A AJUDAM A RECUPERAR O ORGULHO FERIDO. MADRID PODE TER PERDIDO A OLIMPIADA DE 2016 A FAVOR DO RIO DE JANEIRO, MAS ESTÁ DISPOSTA A NÃO SE DEIXAR MAIS ENSOMBRAR POR BARCELONA.

Texto de **João Miguel Simões** | Fotografia de **Pedro Sampayo Ribeiro**



HÁ ANOS QUE NÃO VOU A MADRID. NA VERDADE, NÃO É TANTO ISSO. HÁ ANOS QUE NÃO ME DOU AO TRABALHO DE TENTAR MUDAR A IMAGEM QUE CARREGO DE MADRID, PORQUE, CONSCIENTEMENTE OU NÃO, PERSUADI-ME DE QUE BARCELONA ME ENCHIA AS MEDIDAS E, MAIS POR COMODISMO DO QUE POR CASMURRICE, NÃO ARREDEI PÉ.

Não sou caso único. Dizer que se prefere Barcelona à capital espanhola tornou-se, arrisco-me a escrevê-lo, um chavão luso. Porque Madrid está demasiado perto e em muitos de nós, quiçá, ainda martela a convicção queirosiana de que as novidades nos chegam de paragens mais distantes.

Madrid não fica ao virar da esquina. Mas quase. Naquela manhã, a do meu embarque, a minha paciência e boa vontade haveria, todavia, de ser posta à prova. O voo sai de Lisboa com quase 50 minutos de atraso e a desculpa, minha velha conhecida, é a de que, à aquela hora, Barajas está congestionado e logo penso: onde é que já ouvi isto?

O desembarque também não é por aí além encorajador... Sim, o Terminal 4 agigantou o aeroporto e é, do ponto de vista arquitectónico, digno de se ver, mas está afastado, não possui ligação directa ao metro e obriga, ainda por cima, a que se perca demasiado tempo para recuperar as malas noutra terminal. Pena que ninguém me tenha estendido uma petição a favor do TGV... assinaria sem pensar duas vezes.

Resmunguei, barafustei, mas não deixei o azedume tomar conta de mim. Nem mesmo quando me deparei com uma Madrid mergulhada em obras de Santa Engrácia. E não, não é uma força de expressão. Depois do aeroporto e dos anexos do Reina Sofia e do Prado, de que muito se falou [bem e mal], a capital espanhola tomou-lhe o gosto e, apesar da famigerada crise imobiliária que tantas dores de cabeça tem dado a Zapatero, continua a apostar em novos marcos ou a encorajar o crescimento dos bairros periféricos para lá do que alguns já consideram razoável.

Ruas e praças de renome, como a Serrano ou a Puerta del Sol, estão com as tripas à mostra e há taipais nos lugares mais impro-

váveis. Um mal menor, dir-me-á José Carlos Malato, o conhecido apresentador de televisão, que hei-de encontrar mais tarde na esquina da Gran Vía com a Fuencarral, quando se pensa que nenhum presidente de câmara até à data havia tido coragem de fazer o que era preciso para resolver o problema de estacionamento no centro histórico.

Claro que Madrid acalentava, com razão, a esperança de vir a acolher os Jogos Olímpicos de 2016. No último instante, o Rio de Janeiro e Lula, que fez do assunto uma causa nacional, levaram a melhor, mas é provável que, ainda assim, as obras estejam para durar.

Por esta altura do texto, dir-me-ão que estava de má-vontade e que ainda não terá sido desta que voltei de Madrid rendido... Não se apresse nas suposições, caro leitor. Assim que fui à varanda do meu quarto, o 417, no Hotel de las Letras, e me deparei com o espectáculo da Gran Vía percebi, de imediato, que algo havia mudado. Não só na avenida que transfigurou, no século passado, a geografia da capital – e cujas fachadas, libertas da patina ferruginosa, exibem agora uma paleta de cores luminosas –, mas em mim, que a enxerguei, talvez pela primeira vez, com olhos de ver. E foi um amor para a vida.

FACAS AFIADAS

No momento em que escrevo estas linhas, Ramón Freixa era o homem de que se falava dentro e fora das cozinhas. Não tanto por ostentar um estrela Michelin, que nessa matéria Madrid começa a estar muito bem servida, mas por ser mais um catalão à conquista da capital espanhola.

A rivalidade entre Madrid e Barcelona é tão antiga que nem o panorama gastronómico escapava. Até há não muito tempo, comentava-se, jocosamente, que enquanto a Catalunha e o País Basco davam cartas a nível nacional e internacional nessa matéria, em Madrid continuavam a comer o mesmo de sempre, nos lugares de sempre.

E assim foi até que Madrid se encheu de brios e resolveu revidar. Barcelona ainda ostenta, até ver, maior número de *chefs* estrelados, mas a capital espanhola está a ter, num curto espaço de tempo,

O terraço do Circolo Bellas Artes, no sétimo piso, ganhou um novo acesso e quem sabe disso não perde a oportunidade de, em plena Acalá, pairar sobre alguns dos edifícios e avenidas mais emblemáticos da capital, como a Gran Vía (ao lado). Mas não faltam marcos mais recentes, como o Terminal 4 (à dir.), em Barajas, ou o anexo do Museo Reina Sofia (em cima, à dir.). Nas págs. anteriores: o Matadero, um dos novos espaços culturais de Madrid, que recebe instalações, exposições, espectáculos e workshops





DEPOIS DE QUASE DUAS DÉCADAS A PERDER TERRENO PARA BARCELONA, MADRID RESOLVEU REVIDAR, CONTRATANDO ARQUITECTOS-ESTRELAS, QUE ESTÃO A MUDAR O PERFIL CONSERVADOR DA CAPITAL, E CHEFS ESTRELADOS, QUE, SEM MUDAR VELHOS HÁBITOS, ESTÃO A ELEVAR A COMPETIÇÃO AO RUBRO

uma margem de progressão espantosa que deixa anover uma disputa renhida.

Espaço e apetite havia, mas e público? Será que há fregueses em número suficiente dispostos a pagar por uma refeição, de autor ou simplesmente num lugar da moda, entre €60 a €150 por cabeça? A resposta é sim, mas obedece a algumas particularidades. A primeira delas é que, a começar nos próprios chefs, ninguém no seu perfeito juízo em Madrid abriu mão das tais comidas de sempre, nos lugares de sempre – o que inclui, entre outras coisas, uma cerveja na Plaza de Santa Ana, umas batatas com queijo na Taberna Matritum, os ovos do Lucio, ambos na Cava Alta, ou um legítimo *cocido* madrilenos no La Bola, em Malasaña.

Os madrilenos não preteriram. Apenas somaram. Por isso, os locais de antes permanecem cheios, bem como os clássicos acima de suspeita como o restaurante Horcher, cabendo aos que chegam com ideias e *décor* novos a tarefa ingrata, mas justificada, de cair ou não no gotto.

Alguns conseguem-no quase do dia para a noite, como é o caso do jovem *chef* revelação David Muñoz, no Diverxo; outros valem-se de terem feito escola com o mago Ferran Adriá, como Paco Roncero, à frente do La Terraza del Casino; ou de ostentarem estrelas Michelin, como Fernando P. Arellano, no Zaranda, Quique Dacosta, no Sula, ou o já citado Ramón Freixa, no Hotel Selenza.

Ainda assim, pode não bastar e não faz mal nenhum se estes chefs possuírem também o seu quinhão de *star quality*. Veja-se o exemplo de Sergi Arola. Durante anos a fio, deixou-se fotografar na sua moto, vestido de cabedal, de brinco na orelha e a palavra COOK tatuada nos dedos da mão direita. Arola não só tem *look* de estrela rock, como convive de perto com elas, sendo famosas estórias como a de que, certa noite, terá levado os REM a jantar à cervejaria Santa Bárbara para espanto dos que lá estavam.

Encontro-o na cozinha do Gastro, o restaurante que abriu depois de deixar o La Broche (agora a cargo de Ángel Palácios), e hesita em apresentar-se com o seu traje de *motard*. Arola tem consciência de que a sua responsabilidade aumentou. Não se trata de fazer apenas jus às suas duas estrelas Michelin – foi o primeiro espanhol a conseguir arrecadar duas de uma só assentada –, mas de passar uma imagem credível enquanto

empresário (depois de Barcelona, de Madrid e de Sintra, vai ter um novo restaurante no Tivoli Mofarrej, em São Paulo).

Óbvio que Arola sabe que muito do seu sucesso, que passa também pela televisão e pelos livros, assenta no seu ar de *pop star*, mas leva a cozinha muito a sério. Discípulo de Adriá no El Bulli, soube fazer a sua própria escola. E se no La Broche incitava os comensais a descobrir a comida através de um código de cores, no Gastro, onde se sentam apenas 26 pessoas (as cozinhas são bem maiores do que a sala do restaurante!), há um menu de degustação de sete pratos que nos remete para a alta gastronomia, de execução exímia, mas com o seu quê de experimental. Talvez por isso, nem todos à mesa, na noite em que ali estive, tenham gostado. Ninguém ficou, contudo, indiferente.

Esta não é, nem pretende ser, uma experiência para todos. Arola tem na calha dois outros projectos para Madrid, mais acessíveis no conceito e no preço. Não é a primeira vez – entre deixar o La Broche e abrir o Gastro, ainda entrou de sócio na cadeia de *paninis* e *pizze* de autor D'E – nem o único, pois, de Adriá a Paco Roncero, vários são os chefs de topo que, em paralelo, tiveram ou têm estabelecimentos onde é possível degustar comida “assinada”, mas a preços de comum mortal. *Low cost food*? Em Madrid preferem chamar-lhes *gastro pubs*.

E quando não se tem nem um *chef* conhecido nem a tradição a seu favor? Ai não há que enganar. Ou se cria um espaço da moda, com uma decoração a condizer, *staff* escolhido a dedo e uma mistura de clientes colunáveis e *wannabes*, caso do Ramses; ou se investe num conceito mais personalizado, caso do Oven 180 (C/ Lagasca, 32), desenvolvido pelos irmãos Cristina e Alberto Comenge, de origem galega, que souberam rodear-se de colaboradores como a decoradora Pascua Ortega e de chamarizes eficazes que passam por publicitar o seu hambúrguer *gourmet* (€22) como um dos melhores de Madrid e arredores.

ENTRE TAPAS E BEIJOS

Certa vez, a propósito da Plaza Mayor, Carolina Herrera, a aristocrática *designer* venezuelana de postura irrepreensível, exclamou: “Há tanta história, tanto que ver. Simplesmente é impossível uma pessoa aborrecer-se aqui!”. Não lhe tiro a razão. A Plaza Mayor madrilenos é belíssima e cheia de vida; por mais que

CINCO CHEFS (COM E SEM ESTRELAS) A BRILHAR NO FIRMAMENTO MADRILENO

- **Sergi Arola** no Gastro (Zurbano, 21, tel. 091 310 2169)
- **David Muñoz** no Diverxo (Calle Francisco Medrano, 5, tel. 091 570 0766)
- **Ramón Freixa** no Hotel Selenza (Calle Claudio Coello, 67, tel. 091 781 0173)
- **Paco Roncero** no La Terraza del Casino (Calle Acalá, 15, tel. 091 532 1275)
- **Fernando P. Arellano** no Zaranda (Paseo Eduardo Dato, 5, tel. 091 446 4548)
- **Ángel Palácios** no La Broche (Calle Miguel Ángel, 29-31, tel. 091 399 3437)
- **Quique Dacosta** no Sula (Calle Jorge Juan, 33, tel. 091 781 6197)

CINCO LUGARES PARA COMER ATÉ €15

- **Menus de almoço no Chic** (Campomanes, 5, frente ao Teatro Cine Real)
- **Comida low cost de Ferran Adriá no Fast Good** (várias moradas em www.fast-good.com/es)
- **Pizze, sanduíches e sobremesas inspiradas em D'E** (várias moradas em www.elpaninode.com)
- **Menus de almoço no Pan Cake** (Calle Castelló, 3)
- **Quiches, tartes, infusões e chás no Pinic** (Calle Minas, 1, Malasaña)

Primeiro chef espanhol a conseguir duas estrelas Michelin de uma assentada, Sergi Arola, que se prepara para aumentar o seu negócio em Madrid, pratica uma cozinha de alta confecção, mas experimental, no Gastro (à esq., em baixo). Já o Oven 180, a cargo de Cristina Comenge, não tem as mesmas pretensões, mas o seu hambúrguer é famoso

MADRID



Oscar (na pág. ao lado) foi o último dos Room Mate Hotels a abrir em Madrid, mas depressa se tornou o favorito, graças à sua localização, em Chueca, ao seu bom preço, e ao ambiente mundano. Já o Mercado San Miguel, reaberto há pouco, tornou-se "o" lugar para conviver e ir às *tapas*

A MOVIDA, PALAVRA QUE SE REPETE ATÉ À EXAUSTÃO SEMPRE QUE SE QUER FALAR DAS NOCHES EM BLANCO MADRILENAS, FICOU NOS ANOS DE 1970 OU 1980. A FIESTA CONTINUA, COM OUTROS PERSONAGENS E NOUTROS LUGARES, SOBRETUDO EM LA LATINA, CHUECA E SALAMANCA, OS BAIRROS DE ELEIÇÃO

CINCO LOJAS QUE NÃO ENCONTRA EM PORTUGAL

- O criador espanhol **David Delfin** (Calle Jorge Juan, 31, e Calle San Gregorio, 1)
- O multibrands conceptual **Isoléé** (Calle Claudio Coello, 55, e Calle Infantas, 19)
- A livraria-galeria **Art + Books**, de Elena e Norman Foster (Calle Comandante Zorita, 48)
- As marcas brancas da japonesa **Muji** (Calle Goya, 9, e Calle Fuencarral, 36-38)
- O **outlet Las Rozas Village** (Juan Ramón Jiménez, 3, Las Rozas)

CINCO LUGARES PARA “PEQUENO-ALMOÇAR” E LANCHAR

- **Le Pain Quotidien**, em Chueca (Calle Fuencarral, 95)
- **Cosmen & Keiless**, em Salesas (Plaza de las Salesas, 8)
- **Pan Cake**, em Castellana (Calle Castelló, 3)
- **Cacao Sampaka**, em Salamanca (Calle Orellana, 4)
- **DL' Lounge**, no centro (Gran Via, 11)

CINCO LUGARES, CLÁSSICOS E MODERNOS, PARA IR ÀS TAPAS

- A rua **Cava Baja**, no bairro de La Latina, continua a ser incontornável graças a El Tempranillo, Los Huevos de Lucio, Lamiak, Matritum, La Camarilla ou Casa Lucas
- **Mercado San Miguel**, no centro (Pza. de Oriente, 3)
- **Estado Puro** / Paco Roncero, no centro (Pza. Cánovas del Castillo, 4)
- **La Musa Malasaña**, em Malasaña (Calle Manuela Malasaña, 18)
- **Albur**, em Malasaña (Calle Manuela Malasaña, 15)

esteja pejada de turistas e que sempre, mas sempre, haja uma estrutura a ser montada ou desmontada em virtude de um espectáculo ou evento.

Heresia ou não, detenho-me um momento para absorver as suas fachadas setecentistas, mas não fico. A minha curiosidade tem endereço certo. Perto da praça maior há uma outra menor, daquelas onde não se ia a menos que se fosse do bairro e um incondicional do Mercado de San Miguel (www.mercadodesanmiguel.es).

Não o conheci antes, e tenho pena, logo ignoro se os seus clientes antigos se revêem na actual fórmula, mas eu fiquei freguês. Condenado a definhar na era de hiper e supermercados, San Miguel, inaugurado em 1916, escapou por um triz de uma triste sina graças à iniciativa privada.

Depois de seis anos de obras, o mercado reabriu, não mais como um lugar destinado às classes populares – não é barato, fica o aviso –, mas como um destino de eleição para os *gourmets* e amantes das coisas boas e bonitas. Toda a estrutura em ferro foi mantida, bem como as bancas em madeira, mas aprimorou-se o conceito, de forma a que se possa agora degustar localmente vários tipos de *tapas*, de queijos, enchidos ou até mesmo ostras frescas.

A prática de comprar e levar para casa mantém-se, é certo, mas San Miguel tornou-se um ponto de encontro, ou melhor, um espaço de convívio onde apetece estar e onde condescendemos em pagar pelo privilégio de, se preciso for, escolher o peixe ou o naco de carne que se deseja para o mandar confeccionar ali mesmo.

O mercado vive lotado. Observo as pessoas à minha volta e noto que estão felizes – mesmo quando têm de andar de prato e copo na mão à procura de um lugar livre para se sentarem – e entendo o entusiasmo de figuras como Sergi Arola. Como muitos madrilenos, o conhecido *chef* das duas estrelas *Michelin* não deixou de frequentar as suas habituais capelas quando quer *ir de tapas*, mas isso não o impede de eleger já San Miguel como “o” lugar do momento em Madrid para petiscar. E ele sabe do que fala.

ÉS MAIS SALAMANCA OU CHUECA?

Há quem esteja na dúvida. Afinal foi ela que entrou num dos filmes de Almodóvar? Lolita Flores já deve

estar habituada a que a confundam com a irmã, Rosario Flores, mais conhecida fora de Espanha e da América Latina, mas não desarma. Com uma vasta carreira discográfica e um prémio Goya pela sua interpretação em *Rencor*, Lolita é uma celebridade local, como todos os Flores, e não se intimida com as câmaras.

Artista plástica nas horas livres, Lolita abriu uma loja em frente ao Teatro Lara, na Corredera Baja de San Pablo. Entre quase meia centena de lojas, a de Lolita nem sequer é a mais original ou a mais irreverente, mas as suas estampas alegres, inspiradas na arte do flamenco que a sua mãe tornou maior, fazem sucesso.

Muitos esperam encontrar nesta espécie de triângulo comercial das Bermudas, formado entre a Gran Via e a Fuencarral, e a que se chamou triBall, o mesmo arrojo e espírito de alternância de um Lower East Side nova-iorquino. Não é caso para tanto. A maioria das marcas ali presente é mais conservadora do que se pensaria à partida, o que justifica até que várias empresas já estejam a organizar *trips* privados de compras para quem não sabe, ou não quer, puxar muito pela cabeça.

Nas artérias principais de Chueca, com fácil acesso através da Gran Via, não há, todavia, muito que enganar. Com um trecho fechado ao trânsito, Fuencarral é cada vez mais montra para grandes marcas nacionais e internacionais voltadas para um público jovem, ao passo que em Hortaleza, entre bazares e cafés mais ou menos esotéricos, ainda se encontram muitas lojas direccionadas claramente para uma freguesia *gay*. Há ainda a Augusto Figueroa, incontornável para quem anda à procura de calçado.

A loja conceptual *Isoléé*, um pouco à imagem e semelhança da *Colette* de Paris, começou por estar representada em Chueca, na rua das Infantas, mas acaba de abrir uma outra maior no bairro nobre de Salamanca. Já David Delfin, ainda um *enfant terrible* da moda espanhola apesar dos seus 39 anos, fez o caminho inverso. Abriu a primeira loja em plena Salamanca, onde estão as grandes marcas, e agora uma segunda, mais acessível, em Chueca. David, com amigos famosos como Rossy de Palma e musas como a manequim Bimba Bosé (sobrinha do cantor Miguel Bosé, que já foi um *chico* Almodóvar no filme *Salto Alto*), debutou este ano na Semana de Moda de Nova Iorque.



David Delfin (à dir., em cima), fotografado na sua loja no bairro de Salamanca, é o *enfant terrible* da moda espanhola, que este ano deu o “salto” internacional para Nova Iorque. Já Lolita Flores (à dir., em baixo) elegeu a nova área comercial de triBall. Perto da Plaza Mayor, o Mercado San Miguel permite degustar localmente iguarias *gourmet*, como ostras



MADRID ESTAVA DISPOSTA A CONTINUAR EM OBRAS ATÉ ÀS OLIMPIADAS DE 2016. PERDEU PARA O RIO DE JANEIRO, MAS NÃO DÁ POR MAL EMPREGUES O TEMPO E O DINHEIRO QUE ESTÁ A GASTAR PARA MELHORAR A SUA REDE DE TRANSPORTES E PARA CONSEGUIR UM SISTEMA DE PARQUEAMENTO MAIS EFICAZ

Com Espanha a dar cartas, não admira que, com ou sem crise, seja em Chueca, seja em Salamanca, Madrid se apresente hoje como um destino muito apetecível para se deixar tentar. Pelo óbvio e não só. Na Ortega y Gasset, uma das artérias mais caras a seguir à Serrano e à Goya, descobro a nova loja de Oriol Balaguer, o chefe-pasteleiro treinado no El Bulli, que, após colaborar com restaurantes, decidiu arriscar e estabelecer-se por conta própria. À entrada não sabemos se estamos num *stand* futurista ou numa joalheria de ponta, mas à saída a sensação é a de ter aprendido que, às vezes, chocolate e bolos são mais, muito mais, do que apenas chocolates e bolos. São, no caso de Balaguer, obras de arte com embalagens, e preços, à altura.

DIA E NOITE, NOITE DIA

Quem parou nos primeiros filmes de Almodóvar talvez julgue ser fácil encontrar em Madrid as mesmas ruas canalhas, os mesmos bares escosos e as mesmas cenas de faca e alguidar que ajudaram a colorir a porção mais rasteira da *movida* madrilenha. Acontece que o auge da *movida* se deu na década de 1970, no então decadente bairro de Malasaña, animado por um “vale tudo” que permitiu trazer à tona uma nova iconoplastia popular, assumidamente *kitsch*, assumidamente folclórica, com Almodóvar e companhia (Rosy de Palma, por exemplo, tinha uma banda na época, os *Peor Imposible*) na proa.

Desses loucos tempos restam bares como o La Vía Láctea (C/ Velarde, 18), mas Malasaña, muito ligado à vida universitária, é hoje, sobretudo durante um dia, um bairro que encanta pelas suas praças bucólicas, como a Dos de Mayo com um parque infantil e várias esplanadas em redor, e ruas charmosas, como a Manuela Malasaña, a minha preferida, que junta no mesmo passeio restaurantes como o Musa, o Nina ou o Albur a um teatro que anima os serões.

O lado boémio não partiu para parte incerta. Continua presente, quer seja através de “lugares-todos-sabem-onde-fica” como o Tupperware (o típico bar dito “alternativo” que se tornou quase uma unanimidade), quer através de novidades como o Charada (o clube da moda, no n.º 13 da Calle Bola), mas fala-se que os madrilenos preferem, cada vez mais, sair à noite em La Latina, Chueca e Salamanca.

Chueca, claro está, merece alguns parágrafos à parte. Contíguo a Malasaña, era igualmente um lugar de refúgio e de renegados. Hoje, e sem perder por completo a aura maltrapilha, dá-se ares de SoHo madrileno e ninguém espera mais ter Almodóvar (sempre ele) como adversário ocasional num jogo de bilhar no Yastá.

A cada esquina, sobretudo entre os dois eixos principais, Fuencarral e Hortaleza, sucedem-se os restaurantes, os bares, as lojas, as galerias de arte e até mesmo os cafés-padaria, como Le Pain Quotidien, a cadeia belga que escolheu Chueca para testar a adesão dos madrilenos. A sub-cultura *gay*, desde há muito associada ao *modus vivendi* do bairro, deixou de estar confinada aqui, mas não abre mão do território conquistado, servindo de exemplo ao mundo – os *gays* porque não se escondem nem disfarçam; os hetero, *gayfriendly* ou não, porque respeitam e, se não acham natural, pelo menos comportam-se como se achassem.

Já nos limites de Chueca, a Plaza de las Salesas tornou-se, por mérito próprio, uma espécie de enclave parisiense no coração madrileno. A lembrar o Marais, esta praça, dominada ao longe pelo edifício Colón (que as más-línguas dizem assemelhar-se a uma mão a fazer dois cornos...), tem um jardim, a galeria de arte de Juan Muñoz e até uma nova pastelaria, a Cosmen & Keiless. Em matéria de paz de espírito só perde para a Plaza de Gabriel Miro, mais conhecida por Las Vistillas, em La Latina, e ainda assim só por causa da vista. Deslumbrante, ao entardecer, virada para a Catedral de la Almudena e para o Palácio Real.

ARTE A CÉU ABERTO

Leio, já não me lembro bem onde, que a Telefónica, a maior empresa de telecomunicações espanhola, se está a mudar para um novo complexo futurista em Las Tablas. A sede continua na Gran Vía; não sei se atordoado pelo rasto luminoso dos carros, se sugestionado pela imponência do edifício em si, dou por mim a achar que Madrid, naquele preciso trecho, me lembra a 5.ª Avenida.

A ilusão óptica não é só minha. Jornais como o *New York Times* não param de dedicar edições a Madrid, baralhados que estão também por esta recente obsessão madrilenha por arranha-céus e pela arquitetura de ponta. Numa dessas edições, devidamente ressaltada pelo turismo local, falava-se em Madrid como uma

DEZ LUGARES PARA UMAS COPAS ANIMADAS

- Del Diego (Calle Reina, 12)
- Cock (Calle Reina, 16)
- Plaza Santa Ana
- Ramses (Plaza de la Independencia, 4)
- Cervecería Santa Bárbara (Plaza Santa Bárbara, 8)
- Olivera (Calle Santo Tomé, 8)
- Tupperware (Corredera Alta de San Pablo, 26)
- Pepe Botella (Calle San Andrés, 12)
- Plaza del Dos de Mayo
- Honky Tonk (Calle Covarrubias, 24)

CINCO LUGARES PARA RELAXAR E GOZAR O PANORAMA

- Terraço no sétimo piso do Círculo de Bellas Artes (Calle Acalá, 42)
- Las Vistillas, em La Latina (Plaza de Gabriel Miro)
- Penthouse do Hotel ME Madrid Reina
- Victoria (Plaza de Santa Ana, 14)
- Splash, no último andar do Room Mate Oscar (Plaza Vázquez de Mella, 12)
- El Ático no sétimo piso do Hotel de las Letras (Gran Vía, 11)

GULOSEIMAS DE COMER E CHORAR POR MAIS

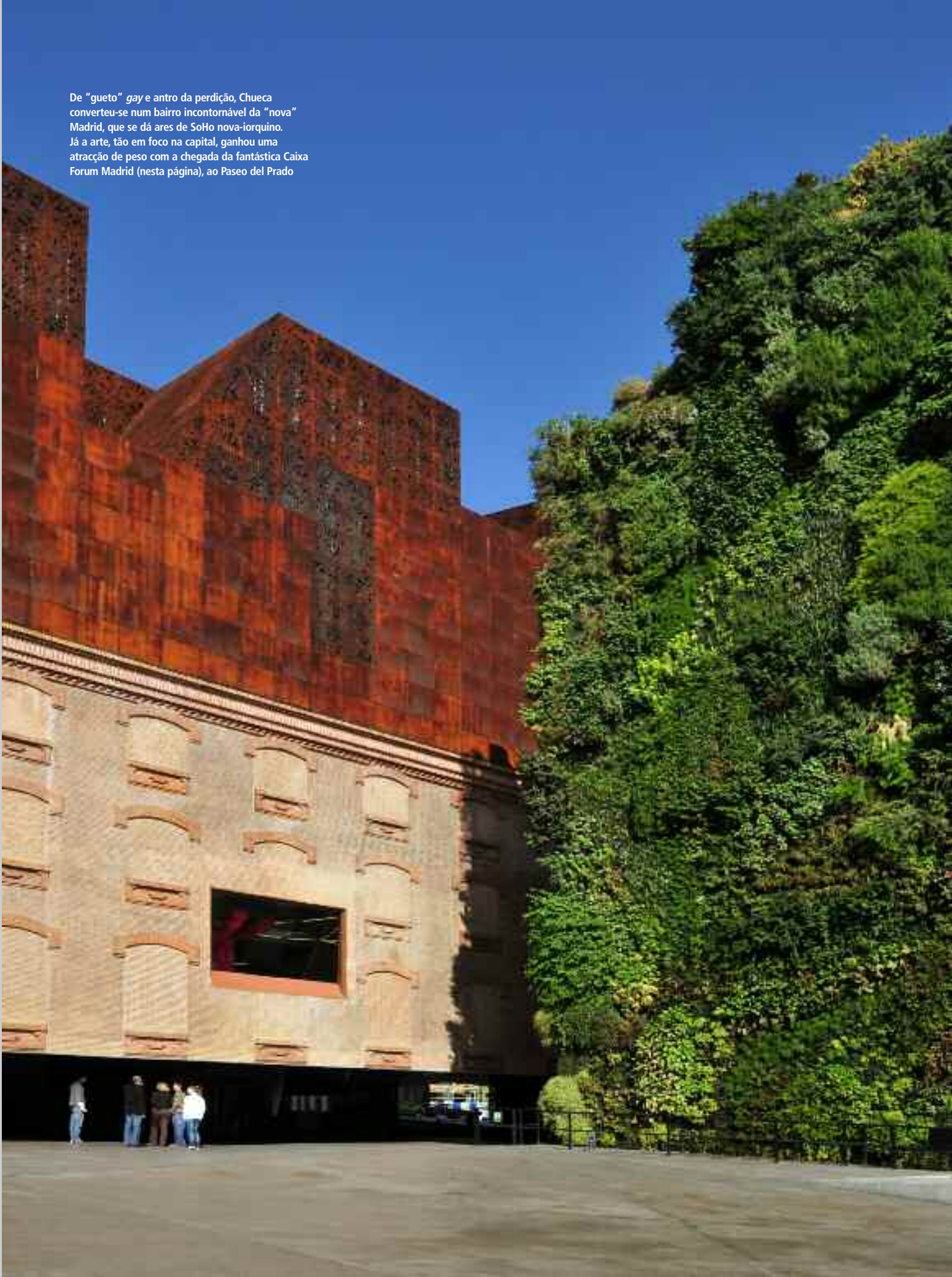
- Chocolates e pastelaria: Oriol Balaguer (Calle Jose Ortega y Gasset, 44)
- Brownies e muffins: Cosmen & Keiless (Plaza de Salesas, 8)
- Gelados e *horchatas* artesanais: Acquolina (Calle San Andrés, 16)
- Turrones: Casa Mirá (Carrera de San Jerónimo, 30)
- Bombons: Chocolat Factory (Calle Zurbarán, 17)
- Chocolate e *churros*: Chocolatería San Ginés (Calle Pasadizo de San Ginés, 5)



Em vez de *low cost food*, em Madrid, a palavra de ordem são os *gastro pubs*, como o Estado Puro (à dir., em cima), onde *chefs* renomados praticam uma cozinha inspirada, mas a preços mais aceitáveis. Já o Ramses (à esq., em baixo) aposta sobretudo num *décor* assinado por Starck, ao passo que o mestre chocolateiro Oriol Balaguer abriu uma loja *high-tech*



De "gueto" gay e antro da perdição, Chueca converteu-se num bairro incontornável da "nova" Madrid, que se dá ares de SoHo nova-iorquino. Já a arte, tão em foco na capital, ganhou uma atracção de peso com a chegada da fantástica Caixa Forum Madrid (nesta página), ao Paseo del Prado





As Cuatro Torres Business Area (em cima, à esq.), assinadas por arquitectos como Norman Foster ou I.M. Pei, estão a deslocar a atenção para pontos mais periféricos da capital. O mesmo se passa com a Casa Encendida (em cima, à dir.), uma das principais promotoras da cultura arte contemporânea. Já a loja conceptual Isolée optou por Salamanca (ao centro)

Os bares de *tapas* mais castiços não perderam o seu lugar e continuam, a par das novidades, a não ter mãos a medir. Tal como o Parque del Retiro (em cima, ao centro), há muito um clássico para quem passeia pelo centro de Madrid, que permite fugir da confusão e do vaivém incessante de placas giratórias como a Plaza Puerta del Sol (em cima, à dir.).

SEIS NOVOS MARCOS ARQUITECTÓNICOS A VER (NEM QUE SEJA DE FORA)

- **Caixa Forum Madrid**, desenhada pela dupla Herzog & De Meuron, no Paseo del Prado
- **Anexo do Museo Reina Sofia**, assinado por Jean Nouvel, na Ronda de Atocha
- **Anexo do Museo del Prado**, desenhado por Rafael Moneo, na Calle Ruiz de Alarcón
- **Cuatro Torres Business Area**, com projecto de Norman Foster e I.M. Pei, no Paseo de la Castellana
- **Matadero Madrid**, complexo cultural, no Paseo de la Chopera
- **La Caja Mágica**, desenhada por Dominique Perrault, em Camino de Perales
- **Olho vivo**: Obelisco em construção, desenhado por Santiago Calatrava, na Plaza de Castilla

CINCO MUSEUS/ESPAÇOS CULTURAIS OBRIGATORIOS

- **Museo Nacional del Prado** (Calle Ruiz de Alarcón, 23, www.museodelprado.es)
- **Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia** (Santa Isabel, 52, www.museoreinasofia.es)
- **Museo Thyssen-Bornemisza** (Paseo del Prado, 8, www.museothyssen.org)
- **Caixa Forum Madrid** (Paseo del Prado, 36, www.fundacionlacaixa.es)
- **Matadero Madrid** (Paseo de la Chopera, 14, www.mataderomadrid.com)

gigantesca passerelle onde apetece caminhar – vide o exemplo do Paseo del Prado, onde está, como não é segredo, reunida a sagrada trilogia Prado, Reina Sofia e Thyssen-Bornemisza.

Mas já não basta olhar para os lados. Para já, ao trio inicial há agora que juntar um quarto elemento para completar o retábulo, pois a Caixa Forum Madrid, instalada numa antiga central eléctrica, tornou-se incontornável mesmo para quem desconheça a dupla suíça Herzog & De Meuron, os autores do projecto. Ainda mais quando o “caixote oxidado” possui ao lado um jardim vertical.

Com isto, os madrilenos e os visitantes começaram a desenvolver o costume de levantar os olhos para o céu. Porque só assim cabem no enquadramento os anexos do Reina Sofia, desenhado pelo francês Jean Nouvel, e do Prado, desenhado pelo espanhol Rafael Moneo, as primeiras obras da modernidade entregues a arquitectos detentores de prémios Pritzker e que marcaram na cronologia da cidade um antes e um depois.

Não longe dali, na Acalá, não desperdiço a oportunidade de inverter o jogo. O Circulo de Bellas Artes franqueou, mediante pagamento, a subida ao seu terraço panorâmico, no sétimo piso. Dificilmente se consegue uma vista tão ampla da cidade. E lá estão elas, no Paseo de la Castellana, as quatro torres da nova área financeira, desenhadas por quatro pesos-pesados: Norman Foster, I.M. Pei, Pelli e R&As. Nem todos se deixaram ainda convencer, mas a embaixada do Reino Unido deu o exemplo, ao mudar-se para ali, bem como o hotel Eurostars.

Passo pela Plaza de Castilla, por enquanto dominada pelas torres inclinadas KIO (Puerta de Europa), mas um obelisco, desenhado por Santiago Calatrava, começa já tomar forma a partir do seu eixo central, com 120 metros de altura. É a resposta de Madrid à torre Agbar de Nouvel em Barcelona. Não muito longe, o estádio Santiago Bernabéu, onde Cristiano Ronaldo dribla e finta para também ele deixar a sua marca no firmamento madrilenos.

Em tempo de vacas magras, há quem se interrogue de onde continua a vir o dinheiro para financiar tanta obra... Mas fica mais fácil arranjar desculpas quando a arte e a cultura têm sido das principais beneficiadas. Madrid é, hoje, uma cidade privilegiada para quem vive de e para as artes. A prová-lo, instituições como a Casa Encendida (www.lacasencendida.es) e o Matadero Madrid, justamente apontados como dois dos maiores promotores de cultura contemporânea na cidade.

No caso do Matadero, instalado no que foi outrora o matadouro e o mercado municipais, está em marcha um complexo sem precedentes, uma espécie de megapólis das artes, com conclusão optimista prevista para 2012, que vai também ajudar a reabilitar o rio Manzanares e toda a zona sul, até agora relegada para segundo plano. O Matadero, é bom que se diga, já se encontra em funcionamento, com exposições temporárias, instalações, *workshops*, espectáculos de dança, de teatro... Enfim, um não mais acabar de opções que fazem de Madrid um pólo cultural que não dá mais para ignorar, sob pena de estarmos a perder o melhor da festa.■

COMO IR

A melhor opção para chegar a Madrid ainda é o avião, pois os preços são cada vez mais competitivos. Por exemplo, a TAP (www.flytap.com) tem voos diários a partir de €66; a Iberia (www.iberia.com), a partir de €46 (ida e volta); e a Vueling, desde €38. O aeroporto de Barajas está ligado ao centro da cidade por autocarro, metro e comboio, além de táxi. O Terminal 4 é, até ver, o mais afastado e com menos opções de ligações directas.

FUSO HORÁRIO

Mais uma hora do que Portugal Continental.

CUSTO/BENEFÍCIO

Madrid é uma cidade plana, que se presta a ser percorrida a pé. O **Abono Transportes Turístico** (informações em www.ctm-madrid.es), com validade de um a 7 dias e a partir de €5.20, permite um uso ilimitado da rede de transportes, mas pode tirar maior partido do bilhete Metrobus de 10 viagens, que custa €7.40. A **Tarjeta Paseo del Arte** (www.esmadrid.com), com um custo de €14.40, garante entrada gratuita nos museus do Prado, Reina Sofia e Thyssen,

mas é possível visitar sem pagar os dois primeiros em determinadas horas e dias da semana. O preço dos táxis em Madrid não anda muito longe do praticado em Portugal. Uma boa parte dos restaurantes médios de Madrid pratica o **menu del mediodia**, que permite almoçar por entre €9 e €12 com entrada, prato principal, bebida e café ou sobremesa. Em madridfree.com pode obter uma listagem do que ainda é à borla na cidade.

ONDE FICAR

...SEM GASTAR MUITO **Hotel de las Letras** – Gran Via, 11, www.designhotels.com/delasletras Tem uma localização imbatível, no melhor trecho da Gran Vía, que permite ir a pé até aos principais museus ou ao bairro de Chueca. Os 102 quartos variam de tamanho e categoria, mas todos estão pintados de cores vibrantes e brindam-nos com citações. O seu DL Lounge e o bar do terraço conquistaram os madrilenos. Quartos duplos a partir de €125/noite **Room Mate Hotels** – Quatro localizações madrilenas

em www.room-matehotels.com É o tipo de hotel que se recomenda aos amigos, porque Oscar, Alicia, Mario e Laura combinam estilo com preços razoáveis. O mais badalado e mundano de todos é o Oscar, em Chueca, mas nada como verificar o perfil que melhor vai com o seu. Quartos duplos a partir de €90/noite

...SEM FAZER CONTAS **Casa de Madrid** – Calle Arrieta, 2, www.casademadrid.com Diz-se, e com razão, que é um dos Bed & Breakfast mais elegantes de Madrid. Fica frente ao Teatro Real, num edifício classificado do século XVIII, com boas vistas e uma decoração palaciana multicultural e multicolorida. Quartos duplos a partir de €285/noite

E PORQUE NÃO?

“Un Madrid de Película”: mais do que mero cenário, a capital espanhola tem sido protagonista em muitos filmes. Neste roteiro temático, que começa no Centro de Turismo da Plaza Mayor (aos sábados, pelas 20h00, €7.50, www.esmadrid.com), nomes

HELSÍNQUIA

FINLÂNDIA

LAUTTASAARI

SUOMENLINNA

SANTAHAMINA

VALLISAARI

como os de Pedro Almodóvar, Alejandro Amenabar ou Alex de la Iglesia andam na berlinda, com cenas revisitadas e passagens em lugares emblemáticos como o bar Chicote ou a Plaza Puerta del Sol.

Nota: o turismo dispõe ainda de várias outras rotas e visitas guiadas temáticas pela cidade.

MAIS INFORMAÇÕES

Em Lisboa: Turismo Espanhol, Av. Sidónio Pais, 28, 3.º Dto., 1050-215 Lisboa, tel. 213 541 992, e-mail lisboa@tourspain.es, www.spain.info

Em Madrid: Empresa Municipal Promoción de Madrid, C/ Ribera del Sena, 21 (Edif. Apot), planta baja, 28042 Madrid, tel. 0034 91 701 2210 www.esmadrid.com **Guias**: experimente consultar o *Wallpaper City Guide Madrid*, mas a cidade disponibiliza vários guias de boa-vida, do qual destacamos *MADrid About You*, com dicas preciosas de residentes famosos como Sergi Arola, Agatha Ruiz de la Prada ou de vários directores de publicações prestigiadas, que pode ser descarregado gratuitamente do sítio esmadrid.com em formato PDF.

Agradecemos a colaboração da Delegação Oficial do Turismo Espanhol em Lisboa e da Empresa Municipal Promoción de Madrid