



No alto de uma colina alentejana

Um Paraíso Escondido na aldeia de Casa Nova da Cruz SANDRA PINTO

Berry Serrão nasceu em Moçambique, gosta de pintar, de cozinhar e de receber os amigos em sua casa. Foi por isso que decidiu transformar a sua residência de férias, na aldeia de Casa Nova da Cruz, perto de São Teotónio e das conhecidas praias da Costa Vicentina, em turismo rural. Agora que o pó das obras assentou, as camas estão feitas de lavado e os quadros, pendurados, é tempo de partilhar o Paraíso Escondido com os primeiros hóspedes. Com esta renovação, a antiga casa da família Serrão ganhou cinco quartos duplos, uma sala comum e uma cozinha bem equipada, onde vão ser preparados os pequenos-almoços e jantares (por encomenda), com produtos da horta da propriedade.

Em todos os recantos de Paraíso Escondido, há peças decorativas que

PARAÍSO ESCONDIDO - LIVING IN HARMONY

Casa Nova da Cruz, São Teotónio
T. 91 247 0206, info@paraiso-escondido.pt.
Época baixa
€150 (quarto erva príncipe), €100 (quarto malva) e €140 (restantes quartos), inclui pequeno-almoço. Os jantares são feitos por encomenda. Estúdio €150 (época baixa)

Berry Serrão trouxe das suas viagens pela África do Sul, Singapura, Indonésia, Bali, Tailândia e Vietname, como tecidos, jarras e livros. Mas nesta herdade com cerca de oito hectares, e que se estende pelo alto de uma colina, com eucaliptos, medronheiros, oliveiras, laranjeiras e tangerineiras, há muito mais para ver e fazer: dar umas braçadas na piscina, observar perdizes, cucos e águias, fazer caminhadas, brincar com a cadela *Candy* e com o *Zulu* (o ainda bebé Leão da Rodésia) e dar uma espreitadela na nova horta regada com a água de uma pequena barragem.

Para se chegar à casa de traço moderno, uns metros a baixo, é preciso pisar um caminho feito com tábuas das antigas linhas de comboio (ainda cheiram a óleo). É lá que funciona um estúdio feito sala multiusos. «Está preparado para receber *workshops* de alimentação saudável, mas também é possível praticar ioga, pilates e meditação bem como fazer massagens terapêuticas no spa [ainda em obras]», explica Berry Serrão. É no alto desta colina alentejana, a partir da qual se avistam meia dúzia de casas, que Berry conseguiu «recriar» a sua África roubada...



Lisboa
22,4 Km
Casa Nova da Cruz

mais...



UM BOM 'PORTO'

Desde junho passado que Valdemir e Adriana Moniz assumiram o «deme» do restaurante O Barco, em São Teotónio. «Aqui o forte são os mariscos e os peixes», diz o «marinheiro» Valdemir. As especialidades são o arroz de marisco, a sapateira (comprada em França), o camarão (moçambicano) frito e as santolas, as navalheiras e os peixes da nossa costa. Para petiscar há sempre salada de polvo e de ovas e amêijoas. Tudo feito na hora, com qualidade e com preços acessíveis. Restaurante O Barco, loteamento da Bem-Posta, Lt. 1, São Teotónio, Odemira T. 283 959 390. Ter-dom 12h-16h, 19h-22h (horário de inverno)

DOCES ALENTEJANOS

José Luís Machado é o criador dos doces tradicionais que estão à venda no café A Parreirinha, em São Teotónio. «Peguei nos recheios que a minha mãe punha nos troncos de amêndoa e nas azevias e fiz uma massa fina e crocante para os envolver», diz. A esta combinação deu o nome de Vicentinos e Sarapicos. Os primeiros são recheados com grão e gila ou batata-doce, gila e noz; os segundos, com abóbora e gengibre ou ovos e amêndoa (custam €0,90). Se preferir as broas de milho, passas e noz, peça um Alentejanito (€0,70).



E ainda...

Vale a pena fazer uma paragem na terceira entrada do Parque Natural Sudoeste Alentejano - Costa Vicentina. Continuando pelo caminho em madeira, há uma casa no alto dos treze degraus que é um verdadeiro miradouro. Impõe-se também uma nova paragem no cabo Sardão