



PRÉMIOS TIMEOUT 2015

“Quero agradecer à minha família, aos meus colegas...”

PODEMOS AFIRMAR COM TODA A CERTEZA QUE ESTE FOI O MELHOR 2015 DE SEMPRE: VIMOS FLORESTAS DEBAIXO DE ÁGUA, OUVIMOS MÚSICA ELECTRÓNICA NUM PIQUENIQUE, FOMOS INVADIDOS POR TURISTAS, FICÁMOS VICIADOS EM ALFARROBA, HIPNOTIZADOS PELAS MIL E UMA NOITES E APAIXONADOS POR UM TAL DAMAS. FOI UM ANO CHEIO DE MOMENTOS DOURADOS, MAS CHEGOU A HORA DE OS NOSSOS CORVOS SAÍREM DO NINHO E ATERRAREM NOS MELHORES POLEIROS DE LISBOA. É A NOSSA MANEIRA DE HOMENAGEAR TODOS AQUELES QUE FIZERAM DE LISBOA UMA CIDADE MELHOR. CUIDEM BEM DOS BICHOS.





LISBOETA DO ANO *O turista*



651€
o valor médio que gasta em compras um turista chinês (aprox. 320 ímanes de frigorífico)

1445
voos directos semanais para Lisboa até Novembro deste ano



Pela primeira vez na história dos prémios Time Out, o Lisboeta do Ano não é uma pessoa – e não é sequer um lisboeta. Mas se tem dúvidas sobre a nossa escolha vá num instante até ao Rossio e sente-se num banco a contemplar. Vá, nós esperamos. Não encontra lugar sentado? Pois é. Pode combater a frustração com um passeio no 28,

mas boa sorte ao tentar arranjar um lugar no eléctrico. Já percebeu a ideia, não já? Este foi o ano da grande invasão. Depois dos ofis, visigodos, mouros e franceses, Lisboa foi invadida pelos turistas, habitantes da Turistânia. Estes invasores pacíficos vão e vêm em grupos, por via aérea, marítima ou terrestre, e parecem muito

interessados nos nossos ímanes de frigorífico. A oferta destes souvenirs aumentou de tal maneira que se um extraterrestre chegasse hoje à cidade ia achar que estas réplicas magnetizadas da Torre de Belém eram um bem de primeira necessidade. Os turistas animaram Lisboa como nunca, fizeram os nossos

comerciantes felizes, ajudaram à reprodução dos tuk-tuks e fizeram do português a segunda língua mais falada do eixo Baixa-Chiado. É verdade que não são de cá, mas todos os que nos visitam ficam um bocadinho lisboetas. Pelo menos enquanto tiverem aquele íman da Torre de Belém no frigorífico lá de casa. *Luis Leal Miranda*

87,32%
taxa de ocupação hoteleira em Lisboa durante o mês de Agosto

137€
o preço que custa, em média, dormir uma noite na cidade

1609,78
milhões de euros foi a receita turística do melhor mês do ano, Agosto

215
navios de cruzeiro atracaram em Lisboa até Outubro

6491
leitores
votaram

NOVIDADE DO ANO *Hub New Lisbon Hostel*



Já vimos que 2015 foi o ano do turista, mas não adivinhávamos que a novidade do ano ia ser um hostel. A verdade é que o Hub New Lisbon conseguiu arrematar as hostes e garantir perto de 2000 votos, o equivalente a 30 por cento da nossa amostra. Olhando para os argumentos deste novo hostel é fácil de compreender o entusiasmo: tem um terraço, uma sala só para matraquilhos com relva, chuveiros ao ar livre e uma piscina de bolas de plástico para adultos. Em tempos o edifício foi uma residência de padres vicentinos, o que nos leva a desconfiar de alguma intervenção divina nesta votação. *Luis Leal Miranda*



DOMICATO SANTOS



Outros NOMEADOS

Casa Assombrada

do Teatro Reflexo

Vêm pessoas de todo o país a esta casa assombrada que já é a principal atracção de Belas – destronando assim a Casa dos Fofos de Belas. A popularidade desta mansão do terror reflectiu-se nas votações, somando 27 por cento das preferências. Quer pôr à prova a sua coragem e o seu esfíncter? Só para o ano, porque até lá a casa está esgotada.



UberX

Esta aplicação para telemóvel mudou a forma como nos deslocamos na cidade, antagonizou os taxistas e fez-nos ouvir dezenas de vezes a pergunta "O ar condicionado está bom para si?". Nem a insistência dos motoristas em ouvir a Smooth FM demoveu os mais de 700 lisboetas que votaram no UberX.



O Sr. Domingo tem 68 anos, é paciente e mestre na esmerna. A D. Júlia, com 86 anos, despacha os novelos como ninguém. A D. Aldara não deixa que os seus 97 anos a impeçam de manusear a agulha de crochet. E a D. Gracinda

está bem é a passear as agulhas ao peito antes de se atirar ao trabalho. Todos e mais uns quantos fazem parte da oficina A Avó Veio Trabalhar (embora haja sempre lugar para os avós), o projecto de Ângelo Campota e

Susana António que este ano leva para casa o Corvo de Ouro para Melhor Ideia. O talento tem sido posto à prova três tardes por semana no Centro Social e Paroquial de São Paulo, de onde saem artigos de design mais

contemporâneo, como uma mais que bem-sucedida colecção de luvas. A idade da reforma nunca mais vai ser a mesma para os seniores alfacinhas. Só não podem ter medo de agulhas.
Renata Lima Lobo



Círculo das Lojas de Carácter e Tradição de Lisboa

do Fórum Cidadania Lx
No ano em que se ouviu mais a pergunta "sabias que loja X fechou para dar lugar a um hotel?" surge este projecto que procura divulgar, apoiar e preservar as lojas históricas da cidade. Uma iniciativa do Fórum Cidadania Lx do qual já fazem parte mais de 40 estabelecimentos de comércio tradicional fundamentais para a identidade de Lisboa.



Vamos pôr o Sequeira no lugar certo

do Museu Nacional de Arte Antiga
Adoração aos Magos, a obra-prima do pintor Domingos Sequeira, pode ser nossa por apenas seis cêntimos. Quando dizemos "nossa" dizemos "dos portugueses" e seis cêntimos por cada português é quanto custa para que o quadro passe das mãos de um colecionador privado para a colecção de um museu público. Até hoje, mais de um milhão e cem mil pizeis foram vendidos.



Houve domingos em que o calor apertou e os borrifadores fizeram da tapada um lugar mais fresco – e com pista própria para ninguém perder o ritmo.

EVENTO DOANO

Piknic Électronik

Se esteve no Piknic Électronik, deve ter reparado na quantidade de crianças a circular pelo recinto. Um cenário invulgar para uma festa de música electrónica, mas este evento mostrou-se preparado para receber a pequenada: havia insufláveis, aulas de cozinha, pinturas faciais e outras distrações.

O conceito foi importado do Canadá, onde o Piknic Électronik acontece desde 2003 com proporções bem mais megalómanas. Ainda assim, a modesta versão lisboeta esteve à altura das expectativas, sobretudo para um Verão de estreia. Durante seis domingos, mais de 12 mil pessoas passaram pela Tapada da Ajuda, sempre com uma valente dose de estrangeirada. Desvantagens? Só mesmo a esquizofrenia do nome, mas o quebequense é assim, um dialecto difícil de entender. Carl Craig, Gui Boratto e Buraka Som Sistema foram as grandes atrações da primeira edição. Em 2016, repete-se a dose, no sítio do costume. *Mauro Gonçalves*

Os copos que vemos na foto não eram para deitar fora, mas sim para voltar a encher. E durante seis domingos, o dinheiro ficou à porta, tudo para evitar as típicas perdas de moedas e notas quando já se está mais desatento, se é que nos entende. Pagar nos bares, só com um cartão convenientemente carregado à entrada. Chamam-lhe "cashless" e parece que dá resultado.



Outros NOMEADOS

Summer Market Stylista

Pode não ser muito bonito comparar Maria Guedes a um trampolim, mas lá terá de ser. Com duas edições por ano – o Summer e o Winter Market – a Stylista tem a sua quota parte no sucesso de muitas marcas portuguesas. Ela usa e vira moda, ela convida a montar banca e o mulherio leva tudo à frente. Foi mais ou menos este o cenário do último mercado de Verão: filas à porta e biquínis e malas nacionais a venderem que nem pãezinhos quentes.



Lisbon Week

A terceira edição, o Lisbon Week assumiu-se como bienal e não teve preconceitos em deixar o centro histórico da cidade, onde esteve desde 2012, para rumar a Alvalade. A razão era de peso: o bairro é uma referência do urbanismo nacional. Durante nove dias, um bando de curiosos foram levados, em visitas guiadas e exposições, a entrar em locais inacessíveis e até a ver uma peça de teatro dentro de um hospital.



EXPOSIÇÃO DO ANO

Florestas Submersas de Takashi Amano no Oceanário de Lisboa

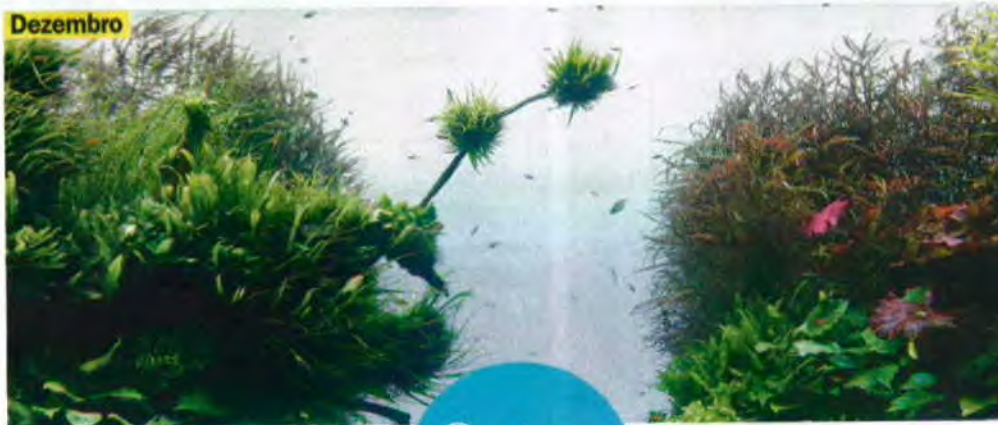


Abril



Foi Heráclito que disse: "Ninguém pode entrar duas vezes no mesmo rio, pois quando nele se entra novamente não se encontra as mesmas águas, e o próprio ser já se modificou". A frase, que costuma aparecer aplicada sobre fotos dramáticas de riachos e ribeiras por toda a internet, descreve perfeitamente a exposição do aquarofiliasta japonês. O que se vê em "Florestas Submersas" hoje é diferente do que se via em Abril, quando inaugurou, e muito diferente do que se verá nos próximos 22 meses, o tempo que vai continuar no Oceanário de Lisboa. É o maior *nature aquarium* do mundo e a obra-prima do entretanto falecido Takashi Amano (morreu em Agosto com uma pneumonia). "Florestas Submersas" é uma biosfera gigante que pretende reproduzir as paisagens subaquáticas dos rios tropicais. O tanque leva cerca de 160.000 litros de água aos quais se juntam várias espécies de plantas, troncos de árvores, areia, rochas e mais de 10.000 peixes tropicais. Este é o elenco que todos os dias se desenvolve e renova a exposição. É a vida. *Luis Leal Miranda*

Dezembro



Outros
NOMEADOS



One Own's Arena de José Pedro Cortes

no Museu da Electricidade
Uma arena é um local de combate, de confronto, mas nesta exposição de José Pedro Cortes a arena é também um espaço de intimidade. Em "One Own's Arena" o artista coloca o espectador num um-contra-um com as fotografias que tirou na sua última viagem a Toyama, no Japão, e em cada uma delas cria-se um lugar único. Foi essa comunicação entre o espectador e a fotografia que fez desta exposição um acontecimento singular. *André Santos*



Génesis de Sebastião Salgado na Cordoaria Nacional

Este ensaio de 245 imagens, captadas de 2004 a 2011, levou Sebastião Salgado à volta do mundo (30 países em oito anos) para fotografar lugares puros, onde a intervenção do homem ainda não se fez sentir. O fotógrafo brasileiro descreveu "Génesis" como "uma carta de amor ao planeta", mas a exposição serve também de chamada de atenção para a fragilidade dos nossos ecossistemas. Esteve no Torreão Nascente da Cordoaria Nacional de 10 de Abril a 2 de Agosto e foi vista por mais de 55 mil visitantes.

LOJA DO ANO

Anabela Baldaque Príncipe Real

Há um ano, uma mulher do Norte agarrou nos seus trapinhos (no melhor dos sentidos) e rumou à capital. No pensamento, não havia o sonho lisboeta, só aquela loja soalheira, de áreas generosas, no bairro onde estão instalados tantos outros colegas de

profissão. E Anabela Baldaque cá ficou, de pedra e cal. A loja continua a ser uma das mais garbosas do Príncipe Real, pensada de forma suficientemente inteligente para deixar cinzentas e desimpedidas as paredes. Assim, não há

dúvidas: o guarda-roupa feminino cheio de cor, estampados e texturas é a grande atracção da casa. Nos últimos meses, a designer, recém-chegada à casa dos 50, chamou amigos para dentro da loja. São sapatos, acessórios, roupa e peças de decoração que podem não ter a mesma etiqueta, mas compõem o ramallete na perfeição.
Mauro Gonçalves

As nossas escolhas desta estação



Sala, 140€

A loja tem peças muito femininas, como esta saia rodada,



Camisola, 160€

Uma peça típica de sportswear, aqui com um acabamento mais luxuoso.



Capa, 210€

Uma das peças tendência da estação, com um toque dourado.



Outros NOMEADOS



Paez Chiado

Podia haver uma família da alta nobreza setecentista a viver na nova loja da Paez, na Rua do Alecrim. Nada no cubículo das Janelas Verdes (a loja antiga) fazia prever tanta extravagância: um pé direito que impõe respeito, salas temáticas e espaço para marcas convidadas mostrarem aquilo que valem. Enfim, o luxo adaptado às alpercatas de pano argentinas.

Pura Cal Lx Factory

São os verdadeiros aficionados da decoração percebem a importância de ver as peças de perto, de sentir os materiais com as próprias mãos, de entrar numa loja toda cheirosa onde o que se quer levar para casa é, simplesmente, tudo. A Pura Cal deu essa oportunidade aos lisboetas. A loja da Lx Factory junta as colecções mais cobiçadas do ateliê e o receção ainda inclui outras marcas.





MARCA DO ANO

Harper

A vida é demasiado curta para andar com sapatos banais.

Quem o diz são as amigas

Monika Michalski

e **Catarina Fezas Vital**, duas apaixonadas por acessórios de moda que em Abril lançaram a marca Harper, sem sonharem que rapidamente se iria transformar numa referência para os pés das portuguesas. Conduzem o negócio separadas por mais de 300 quilómetros: Monika desfila os seus Carmen bordeaux pela cidade do Porto, enquanto Catarina gasta as solas dos Mick pretos e dourados nas ruas de Lisboa. O whatsapp, o e-mail e o FaceTime são três aliados na hora de trabalhar (e de matar saudades). Portugueses de gema, os modelos são desenhados por Catarina (que estudou design de moda) e produzidos à mão em fábricas no Norte do país. Só a assinatura é estrangeira. "A maioria das marcas de sapatos têm o nome dos seus estilistas, mas os nossos apelidos não são nada fáceis", explica Monika. "Assim, decidimos que tinha de ser um nome de mulher, não demasiado feminino – porque desenhamos para uma mulher de armas, moderna, que trabalha e tem personalidade – e estrangeiro, porque Portugal é um ótimo ponto de partida, mas o mundo é global e queremos ir mais além." Harper foi unânime. E está aí para as curvas. *Vera Moura*



Outros NOMEADOS



FORA Sunglasses

Chama-se FORA, mas é 100 por cento feita cá dentro. A marca de óculos escuros de Miguel Barral e João Veiga, que se estrearam no mundo dos negócios com uma coleção vintage dos anos 80, não pára de crescer. Este ano, os jovens empresários juntaram ao espólio uma colaboração com o designer de moda Luis Carvalho e uma coleção de armações de óculos graduados.

ALVARO DAMASCENO / JONAS SARINHO

Chic By Choice

Se o orçamento não lhe permite encher o armário de Dior, Elie Saab, Valentino ou Alberta Ferreti, alugue e faça um brilhante. A Chic by Choice, criada por Filipa Neto e Lara Vidreiro, nasceu para democratizar as etiquetas de designers internacionais e tem feito tanto sucesso que acaba de comprar a concorrente alemã La Remia.





Cara D'Anjo Luís Severo

Cara d'Anjo não é um disco, é a confirmação de uma promessa. O *Cão da Morte* foi, durante anos, uma das grandes esperanças do cançonetismo underground português. Agora que assumiu o nome próprio, Luís Severo é um dos seus maiores expoentes.



Heat The Glockenwise

Os Glockenwise são a banda portuguesa de rock'n'roll que interessa. Quatro putos de Barcelos que começaram a afiar unhas e dentes em pepitas de garage rock no final da década passada, e hoje fazem rock como gente grande. Como sabe quem passou os ouvidos por *Heat*.



PEGA
MONSTRO
ALFARROBA

DISCO DO ANO

Alfarroba
Pega Monstro

Desde que soaram os primeiros acordes de "Paredes de Coura", canção que apresentava o EP de estreia *O Juno-60 Nunca Teve Fita* que as Pega Monstro geraram reacções apaixonadas. Um pouco como as favas: havia quem adorasse aquele rock lo-fi adolescente e quem fugisse a sete pés. Em 2012 chegou o disco homónimo e as opiniões polarizadas permaneceram nos seus hemisférios. Mas este ano, com *Alfarroba*, o Tratado de Tordesilhas opinativo que dividia o mundo em adoro/odeio foi rasgado. As canções continuam ruidosas mas são cada vez mais fáceis de colar ao ouvido. O tempero dado ao novo disco foi suficiente para agradar a mais gente sem deixar um amargo de boca aos fãs dos primeiros singles. "Meia hora de êxtase dream-punk" e "disco do ano", escrevemos aqui no passado mês de Julho. E não nos arrependemos. *Luís Leal Miranda*

O convertido explica-se

Luís Filipe Rodrigues:

Lembro-me de te mandar ouvir o disco das Pega Monstro há uns meses e de quase me insultares. Quando é que viste a luz?

PG: Tendo o episódio ocorrido na Cerveteca, poderia ter visto a luz no fundo do copo. Mas não. Comecei a ver a luz quando obedeci à tua ordem: "Vai ouvir o disco, estúpido herege!" Fui mesmo. E o que ouvi parecia vindo de outras Pega Monstro.

LFR: Importas-te de descrever o que ouviste?

PG: Ouvi música, coisa que nelas nunca tinha ouvido.

LFR: Podes ser ainda



Pedro Gonçalves
Crítico de música

mais descritivo?

PG: O que me agarrou ao *Alfarroba* foi precisamente a ambição (que neste contexto não é coisa fixe, porque fixes são os understatement e os underdogs) de compor melodias. Para mim não perderam street cred por isso. Aos meus ouvidos, saíram das aulas de solfejo para a sala de ensaios. Magnífico. Miúdas fixes a rockar é

do melhor que há.

LFR: É verdade.

PG: Gostaria de evitar palavras como ingenuidade e pureza, mas a crueza que sempre foi reconhecida às Pega Monstro não foi beliscada pela capacidade de escrever canções, que é a grande novidade de *Alfarroba*. Essa capacidade só tornou a crueza audível a quem acha que para gostar das Pega Monstro não deve ser necessário saber quem é o B Fachada, as Putas Bébadas ou a Cafetra. Imagina tu, democracia na música.

LFR: Toda a gente devia saber quem é o B Fachada.



LIVRO DO ANO

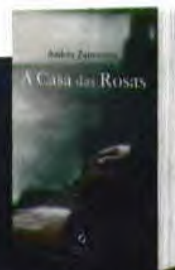
A Casa das Rosas de Andréa Zamorano

Quando os capítulos se designam "o lado de cá" ou "o lado de lá", antecedidos por epígrafes (de Julio Cortázar) sobre espelhos, é tentador ver num saquí que fala a evocação do coelho de Alice no País das Maravilhas. Até porque, para Eulália, figura central do romance de estreia de Andréa Zamorano, *A Casa das Rosas*, pode mesmo ser tarde de mais...

A filha de Cândida, é dela que falávamos, não sabe o destino da mãe, que também parece não saber muito bem o seu próprio destino. Tal como nós, leitores. É menos confuso que simbólico, num romance em

que as interpretações psicanalíticas estão bem presentes: "São apenas sonhos, Papá. Não devemos dar muita importância ao que não é a realidade". A Literatura esprieta em diversas referências (e frases, como "Antígona reescrita por Virgílio"), até mesmo na recuperação de Juan Garcia Madero, personagem de Roberto Bolaño (poeta "real visceralista", em *Os Detectives Selvagens*). O pano de fundo de toda a acção remete para um Brasil em convulsão social e política (1984, eleições directas, muita gente nas ruas, o fim da Ditadura). Como Eulália, também o país se quer libertar. Tudo

sublinhado por violentas e pontuais circunstâncias climáticas. Num permanente jogo de duplos, onde a dúvida sobre os limites da realidade é sábia e continuamente lançada, acompanhamos Eulália, Maria, Cândida e o Delegado Dias nas suas buscas. Em busca de quem? Uns dos outros, cada um de si mesmo... ou uma escritora em auspiciosa estreia que descortinou uma forma de falar de algumas memórias e reflexões pessoais, sob o manto diáfano de uma requintada fantasia com laivos de literatura gótica e tempero de Realismo Mágico? *João Morales*



“ A primeira frase dos nossos livros preferidos

O velho que escreve no gabinete da casa demolida, suspendendo o trabalho para se submeter a um acesso de tosse, acaba por se distrair daquilo que redige, e que é assim. Nisto a porta abriu-se, e uma rajada de vento varreu a mesa dos brinquedos.”

Mário Cláudio, *Astronomia*

Depois desse movimento, só me lembro do escuro. Acho que desmaiei com a bofetada. Ouvi um choro de criança baixinho ao longe, senti-me aliviada.

Andréa Zamorano, *A Casa das Rosas*

Alentejo, pós-25 de Abril. O protagonista é um rapaz de 9 anos, de uma família de latifundiários com umas aventuras esporádicas nas artes e profissões liberais.

Teresa Veiga, *Gente Melancolicamente Louca*



Outros NOMEADOS

Gente Melancolicamente Louca Teresa Veiga

Teresa Veiga é um dos grandes vultos da literatura portuguesa. Porque é a maior contista portuguesa viva, sem discussão, e porque, tal como nos diz a própria definição de vulto, "é pessoa que não se conhece ou de que não se podem distinguir as feições". Teresa Veiga, a mulher, pode permanecer desconhecida, mas a sua prosa merece o nosso maior reconhecimento.



Astronomia Mário Cláudio

Infância, idade adulta e velhice formam as três partes de *Astronomia*, a autobiografia de Mário Cláudio a que o escritor chama de romance. A linha entre realidade e ficção é ténue, mas muito bem trabalhada – o texto é narrado na terceira pessoa – naquele que é o mais ambicioso e bem conseguido livro do escritor.



* Porque os livros nos pedem dedicação e exigem tempo, apenas foram considerados nesta eleição os publicados até ao início de Novembro. Os títulos editados posteriormente transitam para as escolhas de 2016

DOMINGOS SANTOS



ACONTECIMENTO GAYDOANO



Judith Butler no Teatro Maria Matos

O ciclo Gender Trouble colocou na agenda da cidade os temas queer e convidou a norte-americana Judith Butler para uma conferência sobre género e sexualidade que juntou centenas de pessoas no Teatro Maria Matos – o entusiasmo à

volta deste debate levou a organização a transmitir a conversa em vídeo no café do teatro. Butler, autora do livro que dá nome ao ciclo, *Gender Trouble. Feminism and the Subversion of Identity*, foi um dos nomes grandes de um

evento original e muito bem sucedido, organizado pela activista Salomé Coelho e Marke Deputter, director artístico do Maria Matos. Para além das conferências, houve festas, peças de teatro e performance.

Outros NOMEADOS



Concerto de Conchita Wurst no Gossip

Foram só quatro canções – e não faltou “Rise Like a Phoenix”, com que venceu o Festival Eurovisão da Canção em 2014 – mas a estreia de Conchita Wurst em Portugal marcou o ano gay. Um espectáculo organizado pelo Trumps, que teve lugar no Gossip, que serviu não só para mostrar o talento de Wurst mas também para passar uma mensagem de tolerância, contra o preconceito e a discriminação de homossexuais.



Espectáculo Eternas Femininas no Finalmente

“Eternas Femininas” estreou-se na passagem de ano de 2014 para 2015 e foi um dos melhores espectáculos de travestismo que esta cidade viu nos últimos tempos. Criado por Deborah Kristal, diva da noite gay lisboeta, continuou em cena ao longo do ano, com uma ou outra alteração, e distinguiu-se por ser um espectáculo ambicioso, que foi muito para além do que é costume ver-se nos palcos transformistas. Uma celebração *camp* e folclórica onde não faltaram as críticas à sociedade portuguesa.



FILMEDOANO



As Mil e Uma Noites Volume 3, O Encantado de Miguel Gomes

Em *As Mil e Uma Noites* de Miguel Gomes, o conjunto das três obras, cabe muita coisa e quer se aceite pelo seu lado retratista de um Portugal em crise ou como um conjunto de fábulas que exploram camadas diferentes do que se pode entender como humanidade, há algo de absolutamente redentor no terceiro volume, *O Encantado*. Misto de ficção e documentário, os cerca de 90 minutos dedicados aos concursos de tentilhões

introduzem o espectador num universo à parte, que existe em Lisboa, mas que é desconhecido por muitos. É entusiasmante, surpreendente, redentor, de ficar encantado — é inevitável ir buscar o título — e, sobretudo, humano. E se o ponto de vista de como se vê *As Mil e Uma Noites* for centrado em Portugal, há também ali razões para sorrir, para ter esperança e para perceber que este país ainda não foi abandonado. *André Santos*

5 curiosidades sobre a rodagem de As Mil e Uma Noites

- O diretor de fotografia tailandês, Sayombhu Mukdeeprom, veio viver um ano para Lisboa de propósito para fazer o filme.
- Dixie, o cão que entra no segundo filme, ganhou o Palm Dog em Cannes, o prémio para a melhor interpretação canina.
- Três jornalistas fizeram parte da equipa do filme. Foram eles que pesquisaram as histórias que foram posteriormente ficcionadas.
- Pressionado pela produção para dizer pormenores da filmagem, Miguel Gomes pediu que lhe construíssem uma baleia. "Aconselho qualquer realizador a mandar construir uma baleia quando estiver em sarilhos", escreveu no diário do filme.
- A empresa onde os negativos do filme estavam a ser revelados faliu a meio das filmagens.

Outros NOMEADOS



As Mil e Uma Noites Volume 2, O Desolado de Miguel Gomes

O Desolado é o filme português escolhido para ser submetido aos Óscares. Há boas razões para isso, que passam pela sua universalidade, incapaz de se restringir à ideia de "que país é este?" e dar personagens cujas histórias podem ser conhecidas — porque são inspiradas em acontecimentos reais — mas que sobrevivem e se agigantam sobre esse factor, tornando-se muito presentes durante e depois de se ver a totalidade de *As Mil e Uma Noites*.



Se Eu Fosse Ladrão... Roubava de Paulo Rocha

Filme póstumo de Paulo Rocha, *Se Eu Fosse Ladrão... Roubava*, ancora-se em recordações de família, cozendo essas histórias com excertos de outros filmes do cineasta, formando uma espécie de tapeçaria cinematográfica da vida dos seus, da sua própria existência e da sua obra, sem preocupações de cronologia ou arrumação narrativa. É uma despedida tocante, mas nunca piedosa, laboriosa ou funérea.

PEÇADOANO

A Boa Alma

Entre tantas, tão boas, tão estimulantes, tão provocatórias e tão novas encenações é, talvez, uma precipitação escrever que *A Boa Alma* é a melhor de todas as produções da Casa Conveniente. Mas é, sem dúvida – uma das encenações mais perfeitas do teatro português. Mónica Calle, sua encenadora e intérprete, afirma, peremptória: “está aqui o trabalho mais difícil da minha vida.”

Sobre a peça, nesta particular versão que Luís Mário Lopes criou a partir de Bertolt Brecht, escrevi na altura: “Incapaz de provocar indiferença enquanto explora sentidos e sentimentos, preconceitos e ideias feitas, percorrendo caminhos enlameados, sítios mal frequentados, convivendo com gente desclassificada pela cultura dos vencedores.” Como uma busca. A mesma que levou Mónica Calle, pelo início dos anos 90, ao Cais de Sodré de putas e marinheiros, e de ali a tirou quando a rua ficou cor-de-rosa. *Rui Monteiro*



Mónica Calle em Chelas, uma Zona Não Viggiada

Sem abrigo, a bem dizer, nem dinheiro do Estado, mas com uma orientação, um devir. O caminho? Chelas, Zona J, isto é, Zona Não Viggiada. Mónica Calle chegou aí depois de peregrinar uma semana pela cidade, dia-a-dia apresentando uma das partes de *Os Sete Pecados Mortais*. Porquê? “Os propósitos são os mesmos. Não estar fechada no circuito cultural. Trabalhar na periferia. Ter um efeito, não apenas na comunidade, mas também no meu trabalho artístico. Partilhar, realizar um encontro com os de cá, sentir o retorno sem filtro. Foi difícil recomeçar, tem sido lento, mas se tinha, agora não tenho qualquer dúvida de ser aqui que quero trabalhar. Sinto que encontrei um sítio aonde faz sentido estar, aonde sou útil.” E criativa.



Outros NOMEADOS

II – A Mentira

Uma produção de Os Possessos, com encenação de João Pedro Mamede, a partir de uma trilogia de romances da húngara Ágota Kristóf, escritos entre as décadas de 80 e 90. *II – A Mentira* é um espectáculo estilizado e convulsivo, ambientado numa cidade em guerra e explorando os temas da violência e da destruição, do amor e do desejo, da perda e do desespero.



Hamlet

Recorrendo à tradução feita por Sophia de Mello Breyner Andresen, Luís Miguel Cintra encenou, na Cornucópia, o clássico de William Shakespeare em versão integral, construindo assim um espectáculo histórico, com um elenco onde convivem actores veteranos e intérpretes mais novos e com pouca experiência de textos desta natureza.



ACTOR DO ANO

Maria João Luís



Maria João Luís é brilhante na sua interpretação de Alexandra Del Lago, a estrela de Hollywood decadente e patética, dependente de comprimidos e da bebida, à

custa da qual vive Chance Wayne, o protagonista desta peça de Tennessee Williams passada no Sul dos Estados Unidos. Encenada por Jorge Silva Melo (Artistas

Unidos), *Doce Pássaro da Juventude* está de volta ao Teatro São Luiz a partir do dia 4 de Fevereiro do próximo ano. *Eurico de Barros*



Outros NOMEADOS



Pedro Carraca

A peça *Frágil*, do dramaturgo escocês David Greig, pelos Artistas Unidos, põe em cena um jovem com necessidade de cuidados mentais continuados que toma uma atitude radical quando a psicóloga que lhe dá apoio é dispensada, devido aos cortes exigidos pela política de austeridade. No papel do protagonista, Pedro Carraca contracena com a própria plateia.



Maria Rueff

A partir do universo literário de António Lobo Antunes, e abrangendo quer ficção, quer crónicas na imprensa, Maria Rueff interpreta em *António e Maria* um conjunto de personagens masculinas e femininas representativas das mais diversas condições sociais. Um espectáculo de Miguel Seabra (encenação) e Rui Cardoso Martins (adaptação e dramaturgia).



RESTAURANTE DO ANO

A Cevicheria



ANA LILDA

Era certinho, certinho que mais cedo ou mais tarde alguém iria abrir um restaurante com comida do Peru em Lisboa. Aconteceu um pouco por todo o mundo nos últimos anos e por todo o mundo se ouviram loas. O que surpreendeu foram duas coisas: 1) não ser um latino-americano a fazê-lo; 2) isso ser bom. É que o ceviche que Kiko Martins trouxe para Lisboa é muito bom em qualquer parte do mundo, seja na Ibéria seja em Lima, e o chef ainda lhe acrescenta coisas geniais da sua autoria, como o incomparável puré de batata doce. A isto junta-se o espaço mais luminoso e fresco que há no luminoso e fresco Príncipe Real, e um dos nossos balcões preferidos da cidade. De que mais precisamos?
Ricardo Dias Felner

Outros NOMEADOS



Go Juu

Com Ricardo Komori, do Bonsai, a partir para o Japão e com a saída de Tomoaki Kanazawa do Tomo (abriu há dias o Kanazawa) corria-se o risco de ficarmos sem um restaurante de sushi clássico de excelência. Felizmente, apareceu este ano o Go Juu, que reúne vários colaboradores do falecido Aya – o primeiro restaurante japonês sério a nascer em Lisboa. O sítio apresenta-se como um clube privado, mas está aberto a reservas e até a abordagens espontâneas in loco. Na cozinha, tanto os quentes como o sushi têm muita qualidade. Não perca a cabeça de pargo cozinhada em molho de soja; e se faz parte do grupo de viciados anónimos em barriga de atum (toro) saiba que aqui há material do bom todos os dias.



The Old House

Nem todas as capitais europeias podem vangloriar-se de ter um restaurante da região chinesa de Sichuan deste gabarito. Instalado no Parque das Nações, faz parte de uma cadeia de prestígio com sede em Chengdu, que se associou a um empresário da restauração chinês estabelecido há largos anos em Portugal. Este é o primeiro a aparecer na Europa e tem uma cozinha e uma sala (várias, na verdade, muito bem decoradas) excepcionais sobre o Tejo. Boa parte da carta é feita de pratos picantes, onde se combina malagueta e a aromática pimenta de Sichuan. *Fine dining* explosivo.

Ceviche Misto Receita d'A Cevicheria em exclusivo para a Time Out

200 g de filete de corvina (sem pele e sem espinha) **100 g** de camarão **100 g** de polvo cozido **50 g** de alface baby **2** batatas doces grandes **1** cebola roxa **1** malagueta vermelha fresca **1** pequeno ramo de coentros **13** limas
Gelo q.b.

Coloque um pequeno tacho com água ao lume, tempere com sal e deixe ferver. Descasque os camarões, retire a tripa e coza-os durante 10/20 segundos; em seguida arrefeça-os rapidamente em água com gelo e reserve. Corte a corvina e o polvo em pequenos cubos e reserve no frio. Coza as batatas doces em água temperada com sal e, após a cozedura, retire a pele e corte em pequenos cubos. Descasque a cebola roxa, corte ao meio e lamine o mais fino possível. Lave as lâminas resultantes em água fria e reserve em água com algumas pedras de gelo. Coloque a corvina, o polvo e o camarão numa taça grande, tempere com sal e sumo de lima. Adicione os coentros e a malagueta previamente picados à cebola roxa, adicione mais gelo, deixe marinar alguns minutos e mexa para envolver os sabores. Para montar o ceviche, coloque na base os cubos de batata doce, depois a mistura dos peixes, finalize com folhas de alface, folhas de coentros e algumas lâminas de cebola roxa.

CHEF DO ANO

Kiko Martins

(Cevicheria, O Talho)

É bem verdade que há em Portugal chefs que dominam melhor a técnica da esferificação e do molho béarnaise do que Kiko Martins. Como também é verdade que há por aí gente mais criativa e genial do que ele. Acontece que o que avaliamos foi o seguinte: qual foi o chef que mais prazer nos deu este ano? Quem é que mais nos surpreendeu? Tudo junto, o Corvo tinha de ir para o chef Kiko, que já tinha – e ainda tem – o carnívoro Talho. Este foi o ano da sua confirmação, o ano em que largou definitivamente a imagem de cronista diletante e chef amador. Muitas vezes, não precisamos de um artista de vanguarda. Muitas vezes, precisamos apenas de quem saiba fazer um excelente restaurante e um ceviche magnífico. *Ricardo Dias Felner*

Acha que conhece o chef Kiko Martins?

1) Não é só Roberto Leal que se pode orgulhar de cantar que é luso-brasileiro. Kiko Martins nasceu e viveu no Rio de Janeiro até aos 10 anos. E o sotaque? Não se ouve, mas existe como bagagem cultural, na presença de farofa, de fruta e de grelhados na sua cozinha. E de churrascos à brasileira.

2) Se quer conquistar o chef (apesar de ele ser casado e pai de dois filhos) ofereça-lhe uma alheira. É um dos seus produtos favoritos da cozinha portuguesa, seja

em croquete, folhado, empadão... Para ser perfeita, diz, têm de se sentir bem as carnes – porco, aves, caça – e a acidez.

3) Tem medo de fiambeiras. Há duas n' O Talho, como é óbvio, mas o chef nem sequer se aproxima. Nunca se cortou, usou-as em tempos – a última vez foi há quatro anos –, mas tem esta paranóia inexplicável. Ah, e também tem medo de abelhas, mas isso até se entende.

4) Em 2016 gostava de correr 100 km. Sim, 100. Tem alguma

preparação, fez 55 em Setembro, no Gerês, mas 100 é o objectivo do próximo ano. Começou a correr há três anos e é um tempo que usa para limpar a cabeça e pensar. Essencial, diz, no equilíbrio da cozinha.

5) Foi no Terminal de Pesca de Lima, um dos países que visitou quando deu a volta ao mundo a comer, enquanto provava um ceviche puro, que nasceu a ideia da Cevicheria. Antes, e para honrar a tradição do Brasil, deu a Lisboa um restaurante que presta homenagem à carne. *Mariana Correia de Barros*



Diogo Noronha (Casa de Pasto, Rio Maravilha)

Ganhou fama de puto experimentalista no falecido Pedro e o Lobo mas foi na Casa de Pasto, aberta no final de 2013, que teve o seu projecto mais popular e consistente. O restaurante tornou-se em 2015 uma das mesas mais requisitadas da cidade e, se parte do encanto tem que ver com a decoração, o menu de Noronha conseguiu a dose certa de sabores portugueses e modernices boas. Como se não bastasse, há três meses o chef voltou a ser notícia com a abertura do Rio Maravilha, outra vez com a Mainside por trás (LX Factory, Pensão Amor) e com o chef pasteleiro Clayton Ferreira a assumir os doces. O próximo ano promete.



José Avillez (Belcanto, Cantinho do Avillez, Café Lisboa, Pizzaria Lisboa, Mini Bar)

Ainda não foi desta que Avillez chegou à terceira estrela Michelin com o seu Belcanto, mas só o facto de já haver essa ambição é notável. De resto, em 2015, o chef aumentou ainda mais a sua frenética actividade, desdobrando-se em livros, revistas, programas de televisão, de rádio – e, claro, nos seus restaurantes. Ao Cantinho do Avillez, ao Belcanto, ao Mini Bar e à Pizzaria Lisboa, o chef acrescentou este ano uma lança no Porto, com a versão nortenha do seu Cantinho.

ESPAÇO NOCTURNO DO ANO

Damas

Restaurante, bar e sala de concertos. Em poucas palavras, isto é o Damas. Mas a forma como mudou a noite da Graça (havia noite na Graça?) e desviou uma série de pessoas da Bica e do Bairro Alto para uma colina ainda mais inclinada, fez deste o espaço nocturno do ano – que é muito mais do que um restaurante, bar e sala de concertos. A programação variada, a comida do restaurante (petiscos dos bons e cerveja artesanal a acompanhar) e a boa onda do espaço – uma antiga padaria que ainda mantém os fornos na sala dos concertos – fizeram do Damas um ponto de encontro como há muito não havia na cidade. *Luís Leal Miranda*

A coisa mais estranha que me aconteceu, por Cláudio Vieira (barman do Damas)

"Devia ter um diário, porque todos os dias acontece uma peripécia. Uma vez uns turistas pediram uma garrafa de vinho. Eles não sabiam o que queriam, por isso pus

as garrafas de tinto em cima do balcão. Eles escolheram, beberam a garrafa toda e vieram dizer que o vinho era péssimo. Eu pedi desculpa, disse que não o tinha escolhido;

e que podia ser mau para eles, mas não para outras pessoas. O namorado veio exaltado, quase para cima do balcão, a dizer que bebia vinho há mais de 20 anos, conhecia muitos vinhos e

este era o pior que tinha bebido na vida. Eu disse-lhe "se teebes vinho há mais de 20 anos, podias saber que há vinhos que não estão necessariamente maus,

depois, não é com a garrafa vazia que vens reclamar". Em termos de concertos, o gajo de Putan Club vomitou-se todo na sala dos fornos. Mas é normal, o pessoal do punk é assim."



Red Frog

O bar da rã vermelha abriu em Maio com o ambicioso objectivo de pôr os lisboetas a beber cocktails. Argumentos não lhes faltam: uma das melhores garrafeiras da cidade, um conjunto de barmen/alquimistas capazes de transformar qualquer bebida em ouro e uma decoração inspirada nos speakeasy americanos dos tempos da lei seca.

Outros NOMEADOS

Topo

"Vamos sair à noite para o Martim Moniz?". Se nos dissessem há um ano que esta frase se tornaria vulgar, não acreditávamos. Mas o Topo, no cimo do Centro Comercial Martim Moniz, veio colocar esta zona da cidade na rota dos noctívagos. O terraço, que também faz de miradouro, foi um dos sítios obrigatórios das noites quentes de 2015.





chef
 atriz
 marca
 bares
 exposicao
 filme
 peça de
 teatro
 acontecimento
 gay
 restaurante
 actor
 novidade
 evento
 livro
 música
 loja

e os melhores do ano são

Prémios Time Out

ver pág. 18

