



Em ambiente cénico

Que Nini Andrade Silva é única, já sabia. Que consegue imaginar e desenhar espaços de forma inconfundível, também! Nunca tinha, contudo, vivido uma "experiência Nini". Até ter ficado no Hotel Teatro, bem no centro do Porto. O hotel já abriu portas há mais de um ano. Agora, e após alguns convites, finalmente a viagem e respectiva estada.

A experiência, essa começa mal se cruza a porta de entrada e onde se pode parar e ler... um poema de Almeida Garrett. É como atravessar uma quase fronteira e mergulhar numa ambiência que nos faz respirar mais devagar. Que obriga a desacelerar, apesar de se estar bem no coração da cidade Invicta, à Rua Sá da Bandeira. O barulho e os passos apressados ficam lá fora.



Agora, atenta-se nos detalhes; na luz; nos tons que vão do cobre ao dourado, passando por diferentes castanhos; nos pormenores que Nini imprimiu a cada canto, a cada espaço de um espaço que se afirmou desde logo como o primeiro hotel do Porto a integrar a marca internacional Design Hotels. Ou não fosse este um hotel que carrega em si história escrita em português. É que o Hotel Teatro abriu portas no mesmo lugar que durante anos foi ocupado pelo Teatro Baquet, este inaugurado em 1859. Por isso, não estranhe se a recepção lhe parecer uma bilheteira. Ou se se cruzar, em alguns pontos do hotel, com várias peças de roupa que um dia terão vestido actores em diferentes palcos. Ou, ainda, quando perceber que as casas de banho se "escondem" por trás de cortinas.

O ambiente foi mesmo desenhado nesse sentido: o de nos transportar para uma outra plateia. E foi nessa plateia que me senti, durante o tempo que passei pelo Teatro.

Em particular, durante o jantar-degustação, meticulosamente preparado pelo chef e criteriosamente acompanhado de uma boa selecção de vinhos. A começar, umas vieiras salteadas em cama de espinafres com sal marinho, e acompanhadas por um Qta. Valdeioiro Baga Chardonnay. Uma bem conseguida combinação de sabores que nos preparou para o primeiro prato que se seguiu. Nem mais que peixe-galo com cebola caramelizada e molho pimentão, a cruzar com

um Quinta do Vallado branco. Tirando o ponto de cozedura do peixe, cinco pontos para a receita. Haveria ainda tempo para um magret sobre risotto de açafraão, combinado com um alentejano Herdade dos Grous. Os vinhos, esses foram sempre servidos à temperatura ideal, num ambiente intimista e com um serviço mais que afável!

A finalizar, um fondant de figo com gelado de queijo de cabra, servido com um Moscatel roxo Domingos Soares Franco... que acabou por ser melhor apreciado ainda no pequeno pátio ao ar livre que prolonga a própria sala!

Depois, há ainda os quartos. São 74 no total, que se distribuem por seis pisos e se desenrolam entre cinco tipologias diferentes. A linguagem cénica mantém-se, claro. Os tons prolongam-se. O ambiente convida, mesmo, ao descanso! Só um conselho: não se fique pela tipologia inferior. Vale mesmo a pena gozar de todo o espaço, que foi pensado para nós numa júnior suite (entre 37 e 52 m²), ou numa suite cuja área ronda os 94 m². E usufruir de pequenos mimos como a banheira no quarto ou os pequenos "jardins" de ervas aromáticas que decoram algumas das varandas de suites e transportam os seus aromas únicos até ao interior! ■



Equipa Marketeer
ao volante de um

Altea COPA Plus

Com um design exterior arrojado e elegante, interior espaçoso e sofisticado, o SEAT Altea não deixa ninguém indiferente. Concebido de modo a poder enfrentar os desafios do dia-a-dia e antecipar o que possa surgir na estrada, o Altea vem equipado com a tecnologia mais sofisticada, garantindo o máximo conforto, segurança e prazer na condução. Na versão COPA Plus podemos encontrar numeroso equipamento de série, tal como Climatronic, comandos no volante, faróis Bi-Xénon, jantes de liga leve 16" Enea, sistema de navegação, bluetooth, ecrã matricial e estofos específicos.

