



DE BARCO PELO LIMA ACIMA

PONTE DE LIMA À espera de turistas após o confinamento, a vila do Alto Minho promete este verão uma novidade para quem a visita: passeios num barco histórico no rio Lima. O turismo náutico é apenas um pretexto. Da natureza à gastronomia, não faltam motivos para rumar à vila que rejeita ser cidade

TEXTO DE ALFREDO TEIXEIRA FOTOGRAFIA DE RUI MANUEL FONSECA/GLOBAL IMAGENS



**ÁGUA-ARRIBA
VAI VOLTAR AO RIO
MEIO SÉCULO
DEPOIS DE TER
NAVEGADO PELA
ÚLTIMA VEZ
NO LEITO DO LIMA**



O rio deu-lhe parte do nome. A ponte, verdadeiro ex-líbris da terra, a outra metade. Ponte de Lima encontra-se em pleno vale deste curso de água internacional que, embora nasça na Galiza, encontra aqui nas encostas das serras de Arga e de Oural o seu percurso mais bucólico e romântico e que já este verão será aproveitado para passeios turísticos a bordo de um barco histórico e emblemático: o Água-Arriba.

Desaparecida há 50 anos, a embarcação foi durante séculos o principal meio de transporte entre as duas feiras, a de Viana do Castelo e a de Ponte de Lima transportando mercadorias e pessoas. Para Viana do Castelo levava es-

**CATARINA SOARES
É RESPONSÁVEL
PELO CANTINHO
MARIA ROSA,
ONDE O BRUNCH
É ESCOLHA
ACERTADA**



sencialmente madeira e vinho. Para Ponte de Lima trazia peixe, sal e produtos para a lavoura, como adubos, cal, sulfato e enxofre.

A réplica do Água-Arriba vai estar agora ao serviço do turismo e nasceu do trabalho do **MESTRE CANINHAS** e de Amélio Pereira que lhe dedicaram 117 dias de trabalho. Tudo realizado com as ferramentas e os métodos ancestrais da construção naval. Será o atrativo turístico do próximo verão e estará em operação pela Náutica e Lazer do Lima, após o protocolo recentemente celebrado entre a Câmara de Ponte de Lima e o **CLUBE NÁUTICO**.

“Será uma experiência que qualquer português vai querer fazer pelo menos uma vez na vida. Vale a pena pela paisagem deslumbrante, pelo contacto com a população das aldeias, pelos monumentos e pela gastronomia”, diz João Carlos Gonçalves, presidente do clube que tem o nome do canoísta mais galardoado de sempre, Fernando Pimenta, limiano que deu ali os seus primeiros passos nesse desporto náutico.

Embora o barco tenha capacidade para 30 pessoas, nestes passeios turísticos será dada primazia a grupos de 12. Tudo começará na vila de Ponte de Lima. O primeiro contacto com o rio será feito a partir da Praça de Ca-

mões. O melhor é chegar de véspera e pernoitar numa das muitas ofertas de alojamento como é o **VILA DE PONTE** situado numa das ruas principais do centro histórico de Ponte de Lima.

O edifício é antigo mas o interior desta guest house combina o tradicional com o moderno, surpreendendo o visitante com peças de arte ao longo dos espaços. O projeto é do casal Diana Cerqueira e André Dantas, ambos enfermeiros e que montaram o seu negócio



João Carlos Gonçalves, presidente do Clube Náutico, onde Fernando Pimenta iniciou a carreira

de hotelaria após algum tempo de emigração em Londres, entre 2011 e 2017. Para o pequeno almoço, o cantinho **MARIA ROSA** é uma boa escolha, oferecendo brunch com várias opções: taças de ovos mexidos, com panquecas, tostas de manteiga de amendoim ou com ovos escalfados, aveia adormecida ou pudim de chia. Há ainda a versão Lunch Box. “Muito útil nesta altura, leve consigo e saboreie onde quiser”, diz a responsável pelo cantinho, Catarina Soares. À noite o bistro bar **MARIA D’ALDEIA** é o local ideal para petiscar e relaxar após um dia de passeio.

Para perceber a importância do rio Lima na economia local ao longo dos séculos é importante uma visita ao **CENTRO DE INTERPRETAÇÃO E PROMOÇÃO DO VINHO VERDE**. Ali, é contada a história da região dos vinhos verdes e da importância do rio e do Água-Arriba que, tal como os Rabelos no Douro levavam as pipas de vinho até ao litoral, antes da era do transporte rodoviário, levava mercadorias. O vinho pode ser comprado aqui ou na garrafeira **CASA DA TERRA** com dezenas de referências só de verde, com destaque para a casta Loureiro, mas também cerveja artesanal, licores, enchidos, queijo, compotas e mel.

O embarque no Água-Arriba é feito no cais



PERFIL

Manuel Rocha,
mestre Caninhas
Construtor de barcos

Começou a pescar ainda criança, com o pai, mas a convivência com o rio Lima ficou interrompida assim que foi para a escola. Quando terminou o ensino começou a trabalhar como serralheiro. Os anos foram passando e esteve 12 anos emigrado. Quando regressou começou a pescar lampreia e em 1997 construiu o primeiro barco. Pouco depois surgiu a vontade de fazer uma réplica do Água-Arriba, que já só havia em fotografias e na memória dos mais velhos. A primeira, denominada "Lanhezes", foi lançada à água em 2011, com o patrocínio da Junta de Freguesia de Lanhezes, na presidência da Ezequiel Vale. Em agosto, surgiu a segunda réplica, "Ponte de Lima" construído com a ajuda de Amélio Pereira e que agora fará as viagens turísticas. Manuel mostra-se à vontade e pronto para passear os visitantes que visitem a vila neste verão.



do Clube Náutico Fernando Pimenta e a viagem segue para montante, passando pelas estátuas que recordam a lenda do rio Lethes, o rio do Esquecimento, sob a ponte, junto à Igreja de Santo António da Torre Velha. Conhecedor da história local, o Mestre Caninhas vai descrevendo os acontecimentos e as marcas do homem na paisagem. Mas também a flora e a fauna: as cegonhas, os patos-bravos e marinhos.

A primeira paragem é feita na Garrida, junto à ecovia do rio Lima, em Refoios. Local de paragem e de desembarque. É hora de petiscar a merenda transportada a bordo e saborear o espumante produzido na vila com cas-

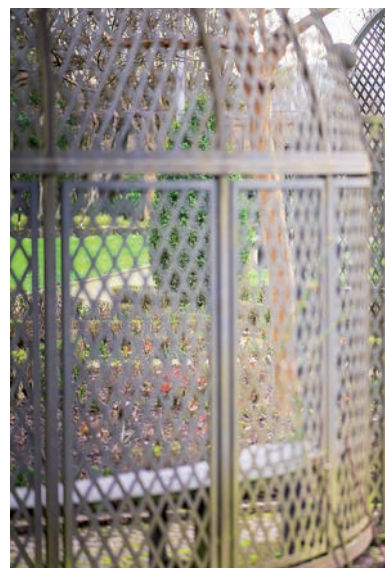
ta de loureiro. Quem pretender ficar por aqui por ter estadia na **QUINTA DO AMEAL** pode fazê-lo. Local de produção e prova de vinho verde a quinta foi adquirida recentemente pela Esporão e continua a oferecer estadia nos seus quartos duplos "suites". Em três dos quartos a casa de banho abre para um espaço exterior ajardinado e com um chuveiro.

Visita-se o **MOSTEIRO DE REFOJOS**, com origem no século XII mas cuja arquitetura é marcadamente barroca, devido às transformações sofridas no século XVIII, e retoma-se a viagem fluvial, por vezes nem sempre fácil pois há açudes a contornar, até à Gemieira onde se encontra o único núcleo de moinhos

SAIR



O arroz de sarrabulho é servido na maioria dos restaurantes e já constitui um símbolo de Ponte de Lima



ainda operacional e onde o visitante pode observar todo o processo de moagem do cereal.

A viagem finda já perto dos domínios de Ponte da Barca. De regresso, quem pretender almoçar pode fazê-lo no restaurante **AÇUDE**, mesmo junto ao clube náutico. Gerido pelo padre João Lima e pela prima Balbina Amorim, continua a ser um espaço acolhedor e requinte. Como em toda a restauração limiana o arroz de sarrabulho consta da ementa que contempla ainda a lampreia e o sável frito, o bacalhau com broa, o polvo grelhado e o arroz de tamboril. A fazer as honras da sobremesa está o “excelente” leite-creme.

E para onde vai a farinha dos moinhos da Gemieira? Para o forno a lenha do **CENTRO DE INTERPRETAÇÃO DO TERRITÓRIO DE PONTE DE LIMA**, localizado junto à ponte romana/medieval. Aqui, o visitante pode participar no processo de cozedura tradicional, até mesmo “meter as

No Centro de Interpretação do Território de Ponte de Lima, ainda se coze o pão com a farinha proveniente de alguns moinhos que resistem no concelho





mãos na massa". Este espaço é dedicado à etnografia local e à divulgação do património imaterial da região. No exterior estão os **JARDINS DO ARNADO** de diferentes estilos: romano, renascentista, barroco e até um labirinto.

O **MUSEU DO BRINQUEDO PORTUGUÊS**, mesmo coladinho ao Centro, é passagem obrigatória para miúdos e graúdos. Ali mesmo ao lado, no Largo da Alegria, está o **ARC MY OTEL** para quem pretender uma estadia descontraída e com vistas excelentes para o rio. Apesar dos constrangimentos provocados pela covid-19 a autarquia de Ponte de Lima tenta oferecer atividades todas os fins de semana e muitos dos locais podem ser visitados desde que cumpridas as regras definidas pela Direção Regional de Saúde como é o caso do Museu dos Terceiros.

A gastronomia está já de portas abertas e com o selo de garantia Clean & Safe. No **SABORES DO LIMA** cheira a Alto Minho assim que se entra. A simpatia de Sofia Lemos é contagiante, sugerindo logo os pratos da casa de eleição como os medalhões de lombo de vitela ou o bacalhau de cebolada. E claro o arroz de sarabulho que, com a mãe, trouxe do antigo restaurante Clara Penha, onde o prato foi criado. Quem optar por jantar no **TULHA** também fica bem servido. Aqui a qualidade salta aos olhos nos grelhados e na variedade de pratos regionais. Rogério Lima gosta de falar da história desta casa que tem lugar no topo da melhor gastronomia da região.

Antes do regresso e porque Minho também é sinónimo de quintas e casas solarengas, nada melhor do que dar um salto ao **PAÇO DO VITORINO**, também junto às margens do Lima. Uma casa de família e que nos últimos anos é também alojamento turístico.



PERFIL

Karim Emad Elsayed
Canoísta

De origem egípcia, participou nos Jogos Olímpicos do Rio de 2016 e chegou a Ponte de Lima um ano depois para treinar no Clube Náutico. Esteve lá dois anos e oito meses, até que conheceu Fernando Pimenta, que o acolheu em casa e permitiu que o jovem continuasse a treinar no clube de Ponte de Lima. "Já treinei com ele. Agora ele é meu irmão", diz Karim que vive com os pais do campeão português, estuda gestão no Instituto Politécnico de Viana do Castelo e é bombeiro nos Voluntários de Ponte de Lima. E ainda trabalha a tempo parcial num supermercado da vila. "Tenho todo o apoio da minha família e a minha mãe visita-me regularmente, mas não penso em voltar ao Egito. O meu objetivo é chegar ao nível do Fernando Pimenta", confessa.

Estas experiências decorreram no âmbito do projeto "Blueways4you – Valorização e Promoção de Percursos Azuis do Alto Minho, cofinanciados em 85% pelo Norte 2020".

EVASÕES RECOMENDA

COMER

TULHA

Rua Formosa, Ponte de Lima
Tel: 258942879
staurantetulha@gmail.com
Preço médio: 25/30 euros

SABORES DO LIMA

Largo Dr. António de Magalhães, 67/68
Ponte de Lima
Tel: 258931121
saboresdolima.com/
geral@saboresdolima.com.pt
Preço médio: 20/25 euros

AÇUDE

Arcozelo (Centro Náutico)
Ponte de Lima
Tel: 258944158/
925017856
restauranteacude.com/
geral@restauranteacude.com
Preço médio: 22,5/25 euros

MARIA DÁLDEIA

Rua Padre Beato Francisco Pacheco, 53
Tel: 258024148/
964450786
mariadaldeia.bistro-bar@gmail.com
Preço médio: 15/25 euros

CASA DA TERRA

Passeio 25 de Abril
Ponte de Lima
Tel: 258941040
casadaterra.pt/casadata-terra@minhofumeiro.pt

MARIA ROSA

Largo da Matriz, 5
Ponte de Lima
Tel: 258077082
www.facebook.com/
MariaRosabyCantinho
Minimeu/
Preço médio: 5,5/6 euros

FICAR

VILA DE PONTE

Rua Cardeal Saraiva, 26
Ponte de Lima
Tel: 932146704/
963084202
viladeponteguesthouse.pt/
info@viladeponteguesthouse.pt
Preços: a partir de 55 euros

QUINTA DO AMEAL

Refoios do Lima
Ponte de Lima
Tel: 258947172
quintadoameal.com/
quintadoameal@netcabo.pt
Preços: a partir de 240 (suites) e 350 (Casa da Vinha)

ARC MY OTEL

Largo da Alegria, 9/24 (Arcozelo) Ponte de Lima
Tel: 258900150/
966506744
reservas@arc-otel.pt/
info@arc-otel.pt
Preços: a partir de 50 euros

PAÇO DE VITORINO

Rua do Paço, 270 (Vitorino das Donas)
Ponte de Lima
Tel: 258738578/
934950766
pacodevitorino.com/
j.vieira@pacodevitorino.com
Preços: a partir de 150 (quartos), 180 (suites)