

Cláudia Villax

“O meu herói é o príncipe Carlos”

A defesa do ambiente e da agricultura biológica aproxima Cláudia Villax ao príncipe de Gales, ambos acreditam que uma terra saudável fará pessoas mais saudáveis. Mulher dos sete ofícios, todos os seus projetos estão associados à comida, ao design e às pessoas.

por **Rita Caetano**

fotografia **Artur**

produção **Mafalda Alves**

maquilhagem e cabelo **Sílvia Ferreira**

Netut Liyer, o curandeiro celebrizado pelo livro *Comer, Orar e Amar* disse-lhe que tinha uma ótima energia. Cláudia Villax considera-se “uma pessoa super normal, cheia de sonhos e com imensa vontade em concretizar ideias e projetos muito dirigidos e muito focados no ambiente, na comida e nas pessoas”, áreas que juntou na Food People & Design, um dos seus projetos atuais a par da Azeitona Verde, onde dá visibilidade ao seu amor por

Marvão e pela agricultura biológica. Foi parar ao Alto Alentejo quase por acaso, mas rendeu-se perdidamente pela vila e pela quinta, onde passa fins de semana e férias, um amor que é partilhado por toda a família, ou seja, marido e três filhos. Faz mil e uma coisas em simultâneo porque “tem dificuldade em dizer não a quem” que lhe “pede ajuda”.

Em Bali teve uma “consulta” com Ketut Liyer, o curandeiro celebrizado pelo livro *Comer, Orar e Amar*. Como conseguiu?

Foi uma coincidência. Alugámos um jipe para ir ver o vulcão e eu comecei a

meter conversa com o condutor, como faço com toda a gente (risos), e perguntei-lhe sobre o Ketut Liyer e ele disse que o conhecia e que tinha sido ele a dar os nomes aos seus filhos. Marcou-me uma hora e foi uma experiência muito gira. Quando cheguei ele estava a falar com uma japonesa, que apontava tudo o que ele dizia, e de seguida, entrou uma senhora das Maurícias, com um ar um pouco canracudo, e só o ouvi dizer bem alto: “A senhora não gosta de Bali e Bali não gosta de si, não volte”. Quando me sentei ao pé dele foi giríssimo, disse-me que eu tinha uma ótima energia. É uma pessoa muito especial.

Em outubro, estive no Madre Terra, um festival gastronómico, organizado pela Slow Food em Turim. Como foi essa experiência?

Foi fantástico e conheci pessoas maravilhosas de todo o mundo. Este festival promove os pequenos produtores e a defesa do meio ambiente, bem como práticas saudáveis de confeção de comida.

Deu a conhecer o seu azeite no evento?

Sim. Eles têm uma coisa que é Arca do Gosto uma espécie de arca de Noé de produtos concebidos pelos métodos artesanais que querem preservar. Então decidi encher a mala com produtos portugueses, entre os quais, o meu azeite, morcelas de Lamego, alheiras de Mirandela, queijo da Serra e de Nisa.

E gostaram do azeite?

Adoraram. Agora resta esperar pela avaliação dos produtos para ver o que fica na arca. O objetivo é promover a produção que segue os métodos tradicionais e artesanais que estão em vias de extinção. Se este trabalho não for feito, corremos o risco dos queijos, os azeites e outros produtos saberem todos à mesma coisa. É importante preservar a identidade de cada produto.

Seria fácil fazer essa defesa em Portugal?

É fácil e muito simples. Passa por informar os consumidores. O problema é que a informação é controlada pelas grandes marcas, que na maioria são processadas por mais que as embalagens digam que não. Temos de defender o que é nosso e incentivar a produção, mas isso só acontece se houver consumo.

Em França e Itália, existe já uma maior sensibilidade para isso. Concorda?

Sim. A ASAE desempenhou um papel que tinha de ser feito, no entanto, penso que há coisas que não devíamos ter levado tanto à regra. Os franceses e os italianos não levaram e conseguiram ter uma identidade mais própria, o que atrai o turismo.

E temos condições para nos tornarmos um destino de turismo gastronómico como já acontece com esses dois países?

Acho que estamos a começar a ter. Esta crise teve coisas más, contudo, também teve coisas boas. Enfrentámos a crise com coragem, arregaçámos as mangas e fomos muito criativos. Daí, nos últimos dois anos surgiram muitos projetos giros, que descobriram Portugal e as coisas mais tradicionais.

Em vez de se imitar o que existe lá fora?

Sim e isso é muito bom porque quando as pessoas viajam, querem ver culturas diferentes e a horrível globalização em que vivemos tornou tudo muito semelhante. Portugal é o máximo e devemos ter muito orgulho em nós e na nossa identidade.

O que é para si cozinhar?

É um ato de amor e uma terapia. Adoro cozinhar em Marvão no verão, altura em que a horta está no auge e tudo tem muito sabor.

Usar bons produtos é essencial?

Claro. Nunca se deve cozinhar com maus produtos, nem vinho. Grande parte dos

consumidores está mal informado em relação à comida. Não se pergunta de onde vem e como foi produzida. E basta ver todos os custos envolvidos na produção de um alimento (água, combustíveis, plantas, tratamentos, eletricidade, mão de obra, transporte, margem que se tem de pagar aos distribuidores e a margem de lucro para quem produz) para perceber que a comida extraordinariamente barata é um sinal que algo de errado se passa. A comida de qualidade não pode nem deve ser um privilégio para alguns deve ser um direito básico para todos, mas isso só acontecerá se desenvolvermos um sentido mais comunitário, se comprarmos e promovermos os produtos locais e o que é da estação.

Quando viaja aproveita para descobrir novos sabores?

Sim. Tento sempre aprender os hábitos, a cozinha e a agricultura local, mesmo em sítios remotos como Laos, onde tive oportunidade de ver a agricultura na sua forma original e como as sociedades antes da chegada do plástico eram tão equilibradas, tudo era consumido e os materiais utilizados recicláveis. Na Índia, Bali e em Laos estive com *chefs* e cozinheiros locais e aprendi desde fazer um caril ou *lassi* na selva até ao *sticky rice* e a descobrir o sabor incrível dos vegetais.

E na Europa, tem alguma experiência do género?

Sim. Por exemplo, na Suíça tive oportunidade de passar uns dias com um *chef* do Liechtenstein e um jovem *chef* inglês e descobrir o poder e sabor dos legumes de inverno e as formas incríveis como eles os

EM MARVÃO

Se quiser comer o melhor papo seco de Portugal, tem de ir à Portagem: "É aquele que nós damos uma dentada e somos transportados para o passado", realça Cláudia Villax.



O que visitar

É obrigatório visitar a vila, a cidade romana de Amaia, a Barragem da Póvoa Meada. Depois perca-se pelo campo, onde vai encontrar antas neolíticas, ribeiros e muros de pedra que integram o património local.



Onde comer

O Mil Homens, onde gosto de ir sozinha e de inverno porque têm sempre a lareira acesa e têm uma sopa de sarapatel (um prato típico do Alto Alentejo) ótima. O Sever, junto ao rio, para o verão, e os Petiscos da Olga.



Onde comprar

A Mercearia de Marvão, a Terrius e a Mercearia da Portagem (aqui peça para ver o fumeiro) para comprar produtos regionais e a Marvão com Gosto, que vende umas excelentes bolachas caseiras.



Onde ficar

Na Estação da Beirã, que como o nome indica era uma antiga estação de comboios transformada num charmoso hostel; e na Quinta do Barreiro, uma *guesthouse* em ambiente rural.

usavam. Com um *chef* belga muito tradicional, aprendi a cozinha com muitas natas e queijo. Em Londres, decidi aprender com os melhores e fui fazer um mini-curso na Cordon Bleu. Em Paris, mergulhei nos mercados que há em cada bairro e em Itália perdi-me na loja Eataly, nas mercearias e lojas típicas.

De todos os países, qual gostou mais de visitar?

A Índia. Quando cheguei estive dois dias em estado de choque pela realidade que fui encontrar, parecia que tinham parado no tempo. Quando regresssei, chorei porque adorei o país e as pessoas. Fizemos o Rajastão todo e ainda fomos a dois Parques Nacionais para ver os Tigres, longe de qualquer tipo de civilização e onde a natureza falava cada vez que o tigre acordava, foi impressionante.

Como é que foi parar a Marvão?

Em 2003, eu e o meu marido decidimos procurar o nosso lugar como família, um sítio onde pudéssemos criar raízes. Procurávamos um local que mantivesse as características rurais e onde a natureza e o património estivessem preservados. Começámos a busca em redor de Lisboa e acabámos a 10 minutos de Espanha, em Marvão. Quando vimos a quinta que comprámos, o meu marido disse de imediato "é esta".

Daí nasceu a Azeitona Verde. Fale-nos um pouco desse projeto?

É um projeto no qual envolvi toda a família e que começou com a prática de uma agricultura biológica e com a defesa dos carvalhos, pois estamos inseridos no Parque Natural da Serra de São Mamede. Pretendi fazer algo relevante para que pessoas nos associem a algo verdadeiro, que está preocupado com o ambiente e com a comunidade local.

Decidiu fazer uma horta biológica porque se preocupava com o que comia?

Sim. A partir do momento que uma pessoa gosta de cozinhar, passa a querer cozinhar alimentos mais saudáveis. Começamos com uma horta pequena e hoje já tem 200 m².

Que alimentos produzem?

Produzimos chá, que já comercializamos, morangos e vários produtos hortícolas diferentes, como alhos, cebolas, alho-francês, depende da época. Durante estes anos, tenho experimentado vários produtos, numa coisa a que chamo *nursery* e há muitos que não sobrevivem, como é o caso dos brócolos e das alcachofras.

E também produzem azeite.

Sim, primeiro fizemos só para consumo próprio. Este ano, comercializámos e esgotou. É feito com muito amor.

E também é biológico?

Tudo na quinta é biológico, é um pilar da nossa família, e as nossas oliveiras são milenares. Um dos meus heróis, o príncipe Carlos, defende que está na nossa mão

"Espero que a produção biológica não se torne banal e seja sempre feita com amor e respeito pela sua essência"

conseguir mudar para uma produção mais saudável, o que originará pessoas também mais sãs, e é isso que fazemos. Sentimos que aquela terra é um legado que tivemos a oportunidade de ter e o nosso dever é mantê-la para os que vem aí.

O biológico está na moda?

Sim, infelizmente, e digo isto porque se coloca a palavra bio em tudo. Como acho que ninguém deve ir para freira ou medicina se não tiver vocação, também ninguém deveria começar uma produção biológica a pensar que é uma forma de ganhar dinheiro. Não sei até que ponto é que uma pessoa que tenha um negócio de agricultura biológica, que seja a sua principal fonte de rendimento, o consiga manter 100% biológico.

Acredita que a valorização do biológico veio para ficar?

Espero que sim, pois é muito melhor para todos nós e para a terra. Mas espe-

ro também que não se torne numa coisa banal e que seja feita com amor e com a verdadeira essência da palavra. As coisas quando se tornam moda têm tendência para se esgotarem.

Quais são os princípios básicos de agricultura biológica?

A diferença entre a agricultura tradicional e a biológica é muito simples: a primeira trata a planta, a segunda trata a terra e tem como princípio que de uma terra saudável nascem produtos sãos. A agricultura biológica não permite a utilização de pesticidas herbicidas e nesta pratica-se uma policultura e rotação de culturas, para o campo ter oportunidade de ir absorvendo todos os nutrientes que cada semente lhe dá e retira.

No ano passado, ajudou a organizar o Festival Internacional de Música de Marvão, dedicado à música clássica. Como é que foi essa experiência?

A ideia foi criada pelo maestro alemão Christoph Poppen, que tal como eu se apaixonou por Marvão. Criou-se um espírito muito giro de cooperação e foi espetacular. Tivemos sempre casa cheia e quem lá esteve ficou contagiado por essa energia. Até digo que é o Boom da música clássica (risos). Há uma rota na Europa de festivais de música clássica durante o verão, que chama muitas pessoas com um *target* muito interessante, logo isto foi muito importante para Marvão, pois puxa pela região.

A próxima edição já tem datas?

Sim, vamos alargar o festival para uma semana e está marcado de 24 de julho a 2 de agosto.

Há pouco disse que o príncipe Carlos é um dos seus heróis, porquê?

Gosto dele porque foi um visionário e o seu mérito só será reconhecido daqui a alguns anos. Ele teve um impacto muito grande na conservação da arquitetura londrina, que é o cartão de visita da cidade e que as imobiliárias queriam destruir, e foi dos primeiros a falar sobre como a agricultura industrializada estava a esgotar a terra.

O que é para si Saber Viver?

É estar bem consigo próprio e com os outros.



A cozinha

Cozinhar é uma das grandes paixões de Cláudia Villax.

Livros preferidos

“Todos os de Michael Pollan no que diz respeito aos alimentos. De receitas gosto do *Pantagruel*, do *Larrousse* e, há pouco tempo, descobri num alfarrabista, um português dos anos 40, *Arte Culinária*, de Blandimar, que fala sobre tudo o que está na moda agora. Tenho também um do Alain Ducasse, *Cozinhar em Família*, alguns da Alice Walter e da Donna Hay.

Utensílios essenciais

O *robot* de cozinha de Kenwood, que tem um bom liquidificador, uma boa batadeira e um bom processador para amassar. Depois não dispense um rolo de massa, colheres de pau, tábuas, frigideiras, facas, tachos bons.

Truque para mudar o prato

A apresentação, porque acho que se come muito com os olhos.

Camisa Zara
29,95€
Jardineiras
Zara 49,95€
Cinto
SU-SHI na 39ª
Concept Store
7,5€