

## Os Filhos do Vento

O meu avô materno, beirão de sete costados, homem honrado e temente a Deus, cuja palavra valia mais que um saco de libras, vivia do amanho da terra e de ser padeiro de seis freguesias. De porte grave, resistente como um velho castanheiro, só lhe amolecia o coração no afecto com que governava a família e nos mimos que dispensava aos seus cavalos. Nos estábulos da antiga casa agrícola não tinha equídeos com ferro de linhagens ribatejanas, mas entre diversa bicharada de criação mantinha três cavalos de raça indefenida, mistura de garrano, lusitano e berbere, comprados a lavradores e ciganos nas feiras de S. Francisco. Queria-os possantes para carregarem por toda aquela corda de povos, os enormes cestos de verga cheios de pães tão grandes como rodas de carro, mas também suficientemente donairosos e pimpões, para servirem a prosápia domingueira de meus tios nos arraiais e romarias das redondezas. Bicho com mais chibança na aldeia, só a égua rabona do padre Anacleto, sempre escovada e ajazada a preceito, que os nossos cavalos escoltavam respeitosos em ocasionais passeatas e cavalgadas. A cortesia acabava-se quando a eclesiástica cavalgadura entrava no cio e por acaso passava cerca dos portões de meu avô. Reagiam os fogosos equinos espumando de ventas dilatadas, relinchando, exibindo despudoradamente os “canhangulos” e desencadeando a maior barafunda de coices, saltos e cabriolas que se possa imaginar. Que cena! Parecia alta escola improvisada!

Foi neste cenário de ruralidades, entre cestos de pão, molhos de giesta e feixes de erva, que ainda pimpolho aprendi a cavalgar, ganhando desenvoltura até ao dia em que me deixaram montar só. O orgulho que senti foi indescritível e a presunção tão grande, que do alto da garupa o mundo me pareceu acanhado e as pessoas anãs, percebendo então porque é que os reis e imperadores nos seus retratos e estátuas, se fazem representar quase sempre montados em imponentes cavalos. Deixei estes doutos pensamentos, quando ao ensaiar o primeiro galope perdi o controle do Carriço e o trambolhão que se seguiu me mudou o inchaço da alma para a testa.

Insisti e aprendi, mas as correrias loucas que ao desafio fazia com meus tios por caminhos e azinhagas, foram breves. O Portugal velho da minha infância tinha os dias contados e do futuro incerto que de rompante se apresentava, não faziam parte os animais de trabalho. Quando finalizava a escola primária os carros de bois deram lugar aos tractores, o padre Anacleto com os réditos da cômgrua substituiu a rabona por um reluzente Volkswagen cinzento e a dedicada cavalaria de meu avô foi trocada por uma usada e ronqueira furgoneta Austin. Nunca mais montei um cavalo...

Não monto, mas sinto-me especialmente ligado a eles, desde o dia em que o padre Anacleto “*que era homem de sabedura*”, explicou na catequese à miudagem a origem dos seus nomes. Chegada a minha vez, ouvi “o teu nome é grego. “*Fil*” significa amigo e “*hipo*” traduz-se por cavalo. Portanto, Filipe quer dizer amigo dos cavalos”. Respondi “sim, Sr. Prior e também posso ser amigo de cães?”

Continuo a gostar de cavalos, que considero os animais mais nobres da evolução, tendo um especial apreço pelo puro sangue Lusitano. Segundo um antigo mito grego, descendem das éguas que pastavam nas lezírias da Lusitânia, sendo fecundadas pelo vento Zéfiro, que sopra suave do poente anunciando a Primavera. Daí serem tão velozes “*os filhos do vento*”.

Deles trata nesta região o amigo Abílio Lopes, que na Quinta da Aldeã mantém um centro hípico exemplar com escola de equitação e tudo o que é necessário para o bem estar dos cavalos. Mas não só, pois também trata do penso para cavaleiros e visitantes no agradável restaurante que aí montou.

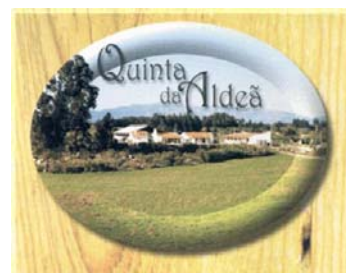
## Restaurante Quinta da Aldeã

[www.quintadaaldeia.com](http://www.quintadaaldeia.com)

Estrada Nacional 233 ao Km 102,2 – Alcains

Encerra 2ª feira

Gerência de Abílio Lopes. Telef. 93 455 40 78



Quem sai de Castelo Branco pela estrada n.º 233 para a Idanha, encontra a cerca de 6 Kms logo a seguir ao estaleiro da Construtora do Lena ao km 102,2, uma cortada à esquerda em terra batida, que 2 kms depois atravessa a linha do comboio e nos leva à Quinta da Aldeã.

Num ambiente rural aprazível, fica este restaurante decorado de modo condizente com o ambiente hípico onde se insere. No interior funciona uma majestosa lareira no inverno, substituída por ar condicionado em tempo de canícula. Mesas amplas de boa madeira rústica, com assento para 36 manducantes, preenchem o salão sem o atravancar. Virada a nascente fica a esplanada fronteira ao terreiro, onde se petisca enquanto se observa o volteio das montadas. O cardápio segue o ritmo das estações e o serviço o ritmo das propostas do Abílio preparadas pela D. Conceição à base de delicadezas da cozinha regional, entremeadas de prazeres suaves de influência espanhola.

Éramos dez amigos à merenda, que começou por um presunto sumarento, a denunciar pelos veios esbranquiçados a sua criação boloteira. Seguiu-se uma salada de chicória e cebola amenizada com “aceto” balsâmico, acompanhando uns rolos finíssimos de toucinho bísaro e rodela de salpicão de Salamanca. Estava muito bem o “revuelto” de criadilhas e ótimo o molho dourado dos “Amanitas Caesaris” fritos. Caiámos o estômago com alvos triângulos de “queso manchego” curado. Acompanhou o farnel um digno tinto alentejano, que o Abílio trouxe de Moura.

Já tivemos a ventura de saborear outras gratas preparações desta casa, em anteriores repastos:

- Espargos selvagens grelhados; omelete de espargos; sardinhas no forno; bacalhau à picadeiro; arroz de aba de vitela; secretos e plumas de porco ibérico; ensopado de borrego; lombo de vitela ao “conhac”. As sobremesas são gostosamente tradicionais: - Leite creme; arroz doce; papas de carolo; queijo de amêndoa; sericaia; ótimos queijos de Alcains.

Experimente trotar nestes sabores e galopar nestas delícias. O palato agradecerá a cavalgada!

*Filipe Antunes – Maio de 2007*