

# A arte do Torel Avantgarde.

Cinco estrelas convida a uma experiência única e sempre diferente no Porto,

Texto **Patrícia Afonso** Fotografia **DR**



**É UM DOS HOTÉIS** que mais se tem falado nos últimos tempos e o seu estilo 'avantgarde' é o principal culpado. Situado no Porto, dá pelo nome de Torel Avantgarde Hotel, espelhando claramente o seu conceito, inspirado no edifício que ocupa e que remonta à década de 40, ao período do Estado Novo.

Ao entrarmos no Torel Avantgarde é imediata a sensação de conforto. A recepção é um espaço amplo, onde a madeira é protagonista e a tranquilidade contagiante. É também aqui que tem origem uma experiência única, onde a arte é condutora.

O projecto de interiores privilegia quer o design, quer a matéria-prima nacionais, nomeadamente através de 13 artesãos, designers e empresas, entre os quais Jorge Curval, Daniel Eime, Frederico Draw, Paulo Neves, Branca Lisboa, Mood e Around The Tree. Isabel Nogueira, responsável pelos espaços comuns, quis "provocar" os sentidos dos visitantes, e conseguiu. É o caso da sala que antecede o restaurante Digby, onde é servido o pequeno-almoço, que recria um jardim interior, com as paredes cobertas por flores, ora brancas, ora em tons de vermelho, e que contrasta com a sobriedade da entrada.

São 47 os quartos que compõe este boutique

hotel, de cinco estrelas, e não há um igual. O projecto, da autoria do colectivo Nano Design e do artista plástico Jorge Curval, definiu que cada quarto proporcionaria uma experiência diferente através da história de um artista que respeitasse a génese do hotel, nacional ou estrangeiro. Leonardo da Vinci, Coco Chanel, Marcel Duchamp, Stanley Kubrick, Wolfgang Amadeus Mozart, Amadeo de Souza-Cardoso, Almada Negreiros, Bordalo Pinheiro, Fernando Pessoa, Ernest Hemingway. A lista é extensa, o difícil é mesmo escolher.

O Torel Avantgarde Hotel integra, ainda, o Spa Balsamea, ginásio, jardins e uma piscina exterior. Também aqui a unidade consegue oferecer algo emblemático, dada a sua localização: uma vista abrangente do Rio Douro. Um cenário que nos acompanha por grande parte do hotel, quer nos quartos, quer nas áreas públicas. **h**

# A história de Digby.

Texto **Patrícia Afonso** Fotos DR



**E SE FIZEMOS UMA ‘ESCAPADINHA’** ao Porto para escrever um Especial sobre a região nesta edição de Dezembro, faz apenas sentido dedicarmos esta Sugestão a um espaço na cidade. E o escolhido é o recém-aberto Digby, no Torel Avantgarde Hotel, que representa a estreia da Casa da Comida, com 40 anos de actividade, no Norte do País. Comeu-se muito e muito bem e saímos com a promessa de ser uma paragem obrigatória sempre que passarmos pelo Porto.

Aberto há apenas cerca de três meses, o nome Digby conta uma história centenária: Sir Kenelm Digby, diplomata inglês, foi o criador da garrafa de vinho translúcida, corria o ano de 1630. A Casa da Comida quis prestar uma homenagem ao artista e a nomenclatura transporta-nos, assim, para o mundo do vinho, que se assume como protagonista na carta, em particular o Vinho Verde, também pela proximidade à Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes. É esta garrafa verde translúcida que marca, também, toda a decoração do espaço de restauração, cuja varanda debruçada sobre o Rio Douro permite usufruir de um ambiente único, pautado pelo design e arte, à semelhança do hotel onde o Digby está instalado. A comida é portuguesa, como só poderia ser,

numa carta assinada pelo chef executivo, Miguel Carvalho, e o chef residente, Pedro Garrido, que reinventam alguns dos pratos mais icónicos da cidade, como a ‘Francesinha, que, no Digby, vira uma sobremesa gelada. A não perder.

A carta é extensa e o nosso conselho vai para um dos menus de degustação: ‘Em passeio pela carta’ ou ‘Em loucuras pela carta’. O primeiro dá a provar iguarias como Perdiz de escabeche, Tamboril à Bulhão Pato, Bife à Portuguesa, Bombom de Pêra Bêbeda com espuma de Queijo da Serra e um Lusitano. Na segunda experiência, os sabores passam pela Vieira com amêndoa e aromas de trufa, Crocante de pato com puré de maçã, Suspiros de bacalhau com cappuccino de grelos e espuma de batata, Vinho verde com sorvete de morango e manjerição, Barriga de leitão com castanhas e favas caramelizadas, Abade de Priscos em ninho de ovos e Francesinha em gelado. Ambos os menus de degustação podem ser acompanhados por uma harmonização vínica previamente definida. Aliás, como não poderia deixar de ser, a carta de vinhos é uma das bandeiras do Digby, que inclusive, disponibiliza exemplares da garrafeira privada de Rogério Alcântara. O vinho a copo é um dos pontos fortes desta carta.

Como tem sido apanágio neste tipo de artigos, não podemos deixar de recomendar alguns pratos por nós provados. Portanto, a não perder: a Perdiz de escabeche e o Bife à Portuguesa. Como sobremesa, não deixe de provar a Pêra Bêbeda com Espuma de Queijo de Serra e a Francesinha em gelado. **h**

**Morada:** Rua da Restauração N.º 336,  
4050-501 Porto

**Horário:** Todos os dias, das 12h30 às 22h30