



O Z A D I

Ousadias no Sotavento

São cada vez mais os que, tratando-se do Algarve, não acreditam que a virtude esteja a meio mas sim nos extremos. No Sotavento, sobretudo em redor de Tavira, as novidades sucedem-se a bom ritmo. A última é o Ozadi, um hotel renovado como ainda não se tinha visto por aqui.

TEXTO DE JOÃO MIGUEL SIMÕES

Os hotéis, como os homens, também se medem aos palmos, por mais que nos digam o contrário. Felizmente, há quem prefira prestar atenção a outros detalhes e não se fie apenas nas primeiras impressões — que contam, é certo, mas não são tudo. Anos atrás, não muitos, um hotel no Algarve que não tivesse a praia ao virar da esquina estaria sujeito a um franzir de sobrolho. Hoje, por mais que este continue a ser um critério muito válido de seleção, os tempos e as vontades são outros. E abrem-se exceções.

E nessas exceções à regra cabem lugares como o Ozadi, em funcionamento desde junho. Localizado numa quinta nas cercanias de Tavira, o hotel coloca diariamente à disposição dos seus hóspedes, durante o período estival, um serviço gratuito de *shuttle bus* e travessia em barco para a praia de Cabanas de Tavira. Outros areais do Sotavento, como a ilha da Fábrica, junto à aldeia histórica de Cacela Velha, a Manta Rota ou a Praia Verde estão igualmente a poucos quilómetros de distância; tal como estão o parque Natural da Ria For-

mosa, inúmeros bons restaurantes, golfe e várias possibilidades em matéria de passeios.

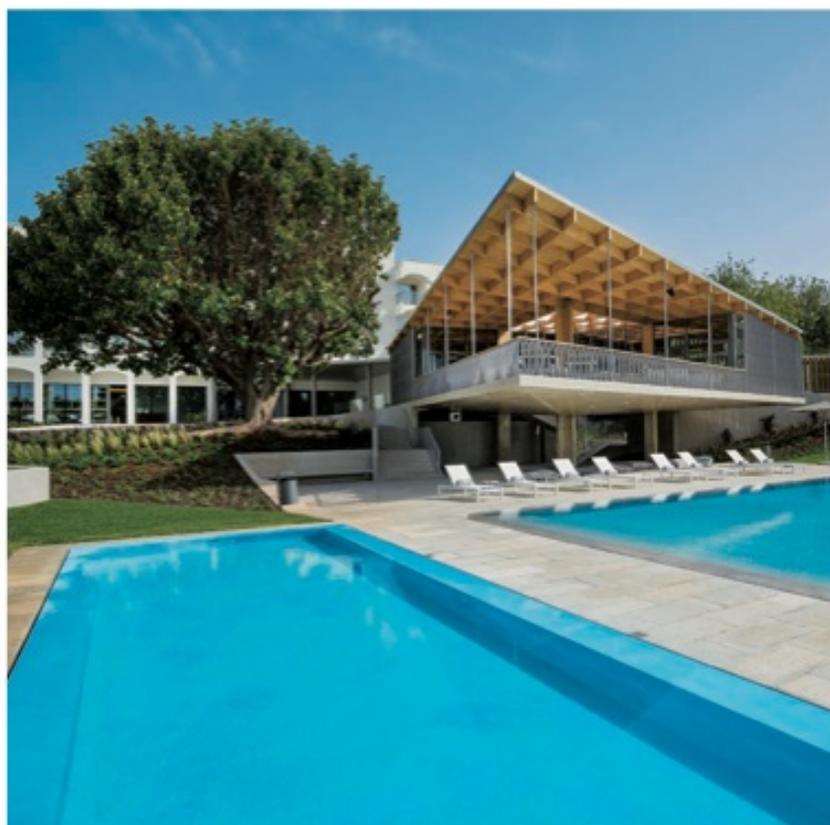
Assegurado o que muitos consideram essencial numas férias ou escapada a sul, arriscamo-nos a dizer que o grande diferencial do Ozadi não está no que oferece à volta mas sim no que proporciona dentro dos seus limites. Recriado a partir de um hotel (e de um edifício da autoria dos arquitetos Barros da Fonseca e Paiva Lopes) da década de 1970, que permaneceu na mesma família, o Ozadi surge como um quatro estrelas superior, de

apenas 77 quartos, assente numa premissa de contemporaneidade que em nada belisca o seu sentido de família e de convívio — esta é uma unidade assumidamente *child-friendly* onde os casais sem filhos e os grupos de amigos também se sentirão à vontade.

Por fora, o premiado ateliê do arquiteto Pedro Campos Costa manteve a traça original, ainda que a fachada tenha sido valorizada por uma nova iluminação, mas intramuros, nos três pisos, adotou uma linguagem e uma vivência mais atuais, privilegiando a luz natural e o recurso a peças criadas de propósito para o efeito — as luminárias de cortiça e cerâmica da Caco, do mesmo arquiteto, são imagem de marca do Ozadi e depressa entram na nossa *wishlist*. À intervenção do ateliê soma-se, é justo acrescentar, a contribuição da arquiteta paisagista Joana Reis Maya, que levou em conta a topografia acidentada do terreno e previu o desejo de vir a fazer crescer o jardim rústico nos próximos anos, e da dupla de decoradoras Verónica de Mello e Lara Matos, que souberam combinar peças da Caco, da Bordallo Pinheiro, do Ikea ou da Area com objetos criados pelo projeto TASA (artesãos locais) e materiais como azulejo hidráulico, cortiça, cerâmica ou cimento queimado.

Mas foi no anexo, construído de raiz e com uma volumetria muito mais ousada e leve (vista de certos ângulos, temos a ilusão de uma plataforma flutuante, entre o jardim e as duas piscinas exteriores), que a equipa de Campos Costa conseguiu o tal fator X que faz a diferença do Ozadi. O espaço ficou reservado para o Orangea Bistrot — há ainda um bar de piscina e o Ozadi Terrace, no edifício principal, com serviço de *buffet* e bar de *cocktails* —, que, dentro ou fora, quis potenciar a experiência de boa vida mediterrânica com carta de petiscos, *snacks*, cervejas e vinhos durante todo o dia e pratos *à la carte* ao jantar. Até ver, não há spa (há, contudo, um *fitness room* com banho turco), mas nada que uma massagem a pedido, na privacidade do quarto, não resolva.

Saímos do Ozadi sem saber ao certo o que o nome quer dizer, para lá de nos remeter para a encruzilhada cultural destas paragens, mas com algumas certezas. Uma delas é que os ventos sopram a favor do Sotavento. □



SE A VIDA DÁ LARANJAS...

Em terra de ótimas laranjas como são as do Algarve, percebe-se — e aplaude-se — a ideia de batizar o *bistrot* do hotel Ozadi como Orangea. Só que Ana Cerqueira, a proprietária, foi mais longe e, com uma amiga, criou também um licor de laranjas algarvias com o mesmo nome. A inspiração veio-lhe do célebre *limoncello* italiano, à base de limões, que provou durante uma viagem à Costa Amalfitana. Por cá, ainda em fase de produção muito limitada, o Orangea já amealhou entusiastas como o *chef* Henrique Sá Pessoa. Foi dele a sugestão de servi-lo com pau de canela e uma folha de hortelã.



Quinta das Oliveiras (Tavira)
Quarto duplo a partir de 175 euros
por noite (inclui pequeno-almoço)
Tel.: 281324324
N.º de quartos: 69 quartos,
5 individuais, 2 *premium*, 1 *suite*
ozaditavirahotel.com