

KATHLEEN BECKER

111

LUOGHI DI
LISBONA

CHE  DEVI

PROPRIO
SCOPRIRE

emons:

Kathleen Becker

111 luoghi
di Lisbona
che devi proprio
scoprire

111

emons:



Titolo originale dell'opera

111 Orte in Lissabon, die man gesehen haben muss

© 2018 Emons Verlag GmbH

Tutti i diritti riservati

Fotografie: © Kathleen Becker, eccetto: vedere a pagina 240

Immagine di copertina: shutterstock.com/Adam Zoltan

Traduzione dal tedesco: Cristina Colotto, Barbara Venturi

Progetto grafico: Eva Kraskes, da un'idea

di Lubbeke | Naumann | Thoben

Cartografia: altancicek.design, www.altancicek.de

Informazioni di base sulle mappe: Openstreetmap,

© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL

Stampato presso: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany 2019

ISBN 978-3-7408-0583-8

I edizione italiana: febbraio 2019

Distribuito da

Emons Italia Srl

via Amedeo Avogadro 62

00146 Roma

www.emonsedizioni.it

Premessa

La splendida posizione alla foce del Tago, la luce magica, la coesistenza di antico e moderno, gli onnipresenti *azulejos*, lo spirito conviviale e gli storici caffè: da tempo tutti sanno che questa è Lisbona. Dopo secoli di abbandono, oggi la capitale portoghese è rifiorita grazie ai molti interventi di risanamento, mentre la malinconia venata di fatalismo, scandita dalle note del fado, ha assunto una connotazione nuova sotto la spinta della voglia di rinascita, di progetti turistici all'avanguardia e di una vivace arte di strada. Il volto multietnico della città, già segnato dalla presenza brasiliana e africana, lascito del colonialismo, si è arricchito di negozianti del sud-est asiatico, operai ucraini, immobiljaristi francesi e turisti scesi dalle navi da crociera.

Con un tessuto urbanistico cresciuto in modo organico, con i suoi tesori nascosti dietro le facciate sgretolate e una tendenza ai contrasti surreali, Lisbona è la meta ideale per scoprire quei luoghi inaccessibili alla massa dei turisti, al popolo dei selfie e agli abili borsaioli. Sono i luoghi d'incontro dei lisbonesi doc, dove pulsa una storia lunga 2.500 anni, ancora permeata di religiosità. Infatti, malgrado oggi i lisbonesi non ci tengano più a recitare la parte dei cattolici zelanti, le loro chiese trasudano storia e storie. *Miradouros* sconosciuti regalano panorami mozzafiato, i giardini incantano con la straordinaria varietà della loro flora, pullulano i minuscoli negozietti e le enclave nascoste di cultura operaia. Luoghi che hanno fatto la storia della medicina cedono il passo a inattesi spazi d'arte, centri deputati alla pratica di sport adrenalinici convivono con angoli straordinariamente silenziosi. E allora, partiamo! O come dicono i portoghesi, *bora!*

10 — Gli *azulejos* della stazione

Ammirare l'arte in attesa del treno

Avete appena perso il treno per Sintra... Forse avete già oltrepassato i tornelli e ora vi restano venti minuti di attesa prima dell'arrivo del prossimo. Che importa? Potete impiegare a meraviglia questo tempo arricchendo la vostra cultura con un giro esplorativo degli *azulejos* che decorano le pareti lungo i binari della stazione.

A destra, graziosi pannelli di piastrelle realizzati per l'Expo di Lisbona del 1940 celebrano i prodotti agricoli e le merci d'esportazione dell'epoca. Qui c'è del buon vino; lì il sughero, materiale versatile e sostenibile di cui tuttora il Portogallo è tra i maggiori produttori al mondo. Proseguendo, troviamo il caffè importato dalle colonie: ancora oggi la Delta commercia caffè proveniente dall'Angola, dal Brasile e da Timor. Alla fine del binario esisteva un tempo una porta segreta da cui, tramite un tunnel, si accedeva direttamente all'Hotel Avenida Palace, il lussuoso albergo immortalato da Thomas Mann nelle *Confessioni del cavaliere d'industria* Felix Krull.

A sinistra ci attende invece una piccola lezione di storia di sapore esoterico. Questi *azulejos* dai colori brillanti, opera recente (1995) dell'artista massone Lima de Freitas, raffigurano celebri personalità: da sant'Antonio, particolarmente venerato a Lisbona, al generale Nuno Álvares Pereira, che alla fine del XV secolo difese l'indipendenza portoghese contro un esercito castigliano cinque volte superiore. Un'armatura vuota allude a dom Sebastião, morto in Marocco nel 1578 nel corso di una missione impossibile. Ecco poi il missionario gesuita António Vieira che si dice abbia tenuto una predica della durata di quaranta ore. Un consiglio: il rischio di perdere il treno per Sintra si riduce se acquistate in precedenza una carta ricaricabile Viva Viagem al costo di 5 euro; ciò vi consentirà di evitare lunghe file alla biglietteria o di dover combattere con i distributori automatici.

Indirizzo Rua 1º Dezembro (tra le piazze Restauradores e Rossio), 1249-970 Lisbona | **Come arrivare** Restauradores (linea blu della metro), scorcio subito a destra in direzione dei tornelli | **Orari** Dalle 6 (primo treno per Sintra) all'una (ultimo treno per Sintra) | **Un suggerimento** Guardate se all'entrata della stazione la statua di dom Sebastião è stata già sostituita. Si trovava qui indisturbata nella sua nicchia dal 1891, anno d'inaugurazione della stazione, finché nel 2016 un giovane turista che non ha potuto fare a meno di scattarsi un selfie con lei, non l'ha fatta cadere riducendola in frantumi.



24 Il cimitero tedesco

Il più piccolo di Lisbona

La graziosa insegna di *azulejos* bianche e blu cobalto, accanto al portale poco appariscente, ci informa che siamo arrivati al Cemitério Alemão. Il piccolo cimitero tedesco dall'aspetto di un parco, il più antico del genere fuori dalla Germania, è un luogo del silenzio, un simbolo della presenza tedesca a Lisbona: "La memoria storica della colonia tedesca scolpita nella pietra". Tra palme, buganvillee e caratteristici cipressi, riposano dignitari e diplomatici, uomini d'affari, soldati, artisti... e collaboratori del regime nazista. Lo stile delle tombe va da una semplice croce alle classiche lastre di marmo o ai blocchi di calcare piantati nel terreno, fino ai piccoli mausolei decorati, tipicamente portoghesi.

Il Cemitério Alemão venne aperto nel 1822 nel contesto di una crescente consapevolezza dell'importanza delle misure igienico-sanitarie ai fini della prevenzione delle epidemie, in cui rientrava il concomitante divieto di sepoltura nelle chiese, prassi diffusa fino ad allora. Anche il ben più noto cimitero di Prazeres, nelle immediate vicinanze, venne creato, dieci anni dopo, nel corso un'epidemia di colera. Il terreno di tremila metri quadri fu donato da un ricco commerciante di Lubecca, Nikolaus Berend Schlick, di cui si ammira il ritratto nella cappelletta e le cui spoglie riposano in un sarcofago decorato, al centro del cimitero. Il generoso benefattore non riuscì a vedere il suo terreno trasformarsi in un parco rigoglioso perché ciò fu possibile solo dopo l'impianto di una condotta dell'acqua nel 1871, anno della fondazione del Reich bismarckiano.

Oggi, nel più piccolo cimitero lisbonese, riposano i tedeschi – non importa se protestanti, cattolici o ebrei – ed eventualmente i loro coniugi portoghesi. Chi è in cerca della tomba di un parente può consultare, previo appuntamento, il registro del cimitero. Secondo la comunità evangelica che gestisce il camposanto, l'unico omologo di questo piccolo gioiello si trova a Gerusalemme.



Indirizzo Rua do Patrocínio 59, Campo de Ourique, tel. (anche per prenotare visite guidate) +351/217260976, www.dekl.org | **Come arrivare** Saraiva Carvalho (autobus 709, tram 28E) | **Orari** Mar-sab 9-13 e 15-18, dom 9-13; per rispetto dei defunti evitate di scattare fotografie delle tombe più recenti | **Un suggerimento** Chi volesse visitare il corrispettivo inglese del Cemitério Alemão (www.lisbonanglicans.org) basta che scenda per rua Domingos Sequeira e giri a sinistra all'altezza del Jardim da Estrela.



28 — La cucina popolare

Vivere insieme, cucinare insieme

Innanzitutto, la Cozinha Popular da Mouraria non è un ristorante commerciale in senso tradizionale, quanto piuttosto un progetto gastronomico-sociale che coinvolge gli abitanti dell'antico quartiere moresco, in cui persone provenienti da oltre cinquanta paesi s'incontrano e cucinano insieme. I locali sono semplici, secondo il principio della tavola calda, i mobili scompagnati; in mezzo una parete di erbe. Fondatrice della cucina popolare è la fotografa di food Adriana Freire. Quando la crisi colpì il Portogallo, Adriana, che già da vent'anni abitava nel quartiere, decise che, invece di creare libri di cucina da sola in casa, avrebbe realizzato una cucina comunitaria. Un programma municipale di investimenti a favore dei quartieri più disagiati le fornì i mezzi. Oggi Adriana accoglie il mondo nel quartiere più multiculturale di Lisbona. I nuovi lisbonesi arrivati dall'Italia, dal Venezuela, dalla Colombia o da Capo Verde usano la cucina per far conoscere la propria cultura gastronomica.

All'inizio, come racconta Adriana, i residenti erano scettici, quasi spaventati dalla presenza di questa *sopa dos pobres* (mensa dei poveri). In effetti i prezzi sono accessibili: solo una decina di euro per un menu cucinato con amore, vino della casa compreso. E nessuno viene mandato via con la fame, anche se ha difficoltà a pagare. L'effetto sociale non è però a senso unico: i lisbonesi, ai quali in passato mai sarebbe venuto in mente di visitare Mouraria, scoprono il *muamba de galinha*, squisito stufato di pollo all'angolana, o partecipano ai laboratori vegani. Un giorno è venuto anche il presidente della Repubblica, cinque profughi siriani hanno cucinato il pranzo per lui. In programma c'è anche una scuola di cucina. L'ultimo nato è il progetto "Muita Fruta" (www.muitafruta.org), che si occupa di mappare le piante da frutto dei dintorni in modo da poter distribuire "tanta frutta" a chi difficilmente può procurarsela e allo stesso tempo stimolare gli abitanti a curare gli alberi e a piantarne di nuovi.



Indirizzo Rua das Olarias 5, 1100-012 Lisboa | **Come arrivare** Martim Moniz (linea verde della metro), poi dieci minuti a piedi in salita | **Orari** Pranzo: mer, gio, ven 13-15, cena (gruppi di almeno dieci persone) solo su prenotazione (tel. +351/926520568 o tramite Facebook: @CozinhaPopularDaMouraria) | **Un suggerimento** I ricavi del chiosco popolare (aperto tutti i giorni dalle 10 alle 22) nel parco Jardim da Cerca da Graça tra Mouraria e Graça vanno a favore della cucina popolare.

41 Il Ginjinha Rubi

Il liquore di amarene dei portoghesi

Tutte le guide di Lisbona citano la *ginjinha*, il tipico liquore di amarene prodotto in Portogallo, e i due bar più noti nei quali viene servita: A Ginjinha e il Ginjinha Sem Rival, entrambi in largo de São Domingos. Nessun turista troverete invece al Ginjinha Rubi, nello stretto vicolo che collega largo de São Domingos a praça Martim Moniz. Gli avventori qui sono operai, poliziotti, vigili del fuoco, lisboinesi palesemente colpiti dalla crisi, e africani originari soprattutto dell'ex colonia della Guinea-Bissau che, in piedi tra pannelli di *azulejos* bianchi e blu, si servono con generosità questo elisir rosso scuro a base di ciliegie. La *ginjinha* viene prodotta in una fabbrica non lontana da qui ad Anjos, racconta il proprietario, il senhor Cândido che, malgrado abbia superato gli ottanta, continua a venire al bar tutti i giorni.

Tre pannelli di *azulejos* illustrano come nasce la *ginjinha*: le amarene vengono raccolte, sistemate in grandi ceste e poi sottoposte a lavorazione. Sulle mattonelle si legge che la ditta venne fondata nel 1931, mentre sugli *azulejos* dietro al bancone sono rappresentati i proprietari dell'azienda che brindano con accanto le botti di legno nelle quali il prezioso liquido viene lasciato invecchiare per un anno. Il contenuto alcolico del liquore si aggira intorno ai diciotto gradi, un livello leggermente inferiore al Porto e, per quanto riguarda il sapore, quello preparato qui ricorda un po' l'interno di un mon chéri...una vera squisitezza! Chi ordina una *ginjinha* dalla caraffa di vetro può farlo *com elas*, ossia "con loro" cioè con le ciliegie e paga per il bicchierino (rigorosamente di vetro, la plastica è bandita) 1,40 euro, oppure *sem elas* (senza di loro), ma il prezzo non cambia.

Chi non ama le ciliegie può chiedere un liquore di erbe chiamato Eduardino o un Capilé, o semplicemente un caffè. Oppure un bianco o un rosso dal cartone: vi servirà da pretesto per osservare la gente e ammirare gli *azulejos*.



Indirizzo Rua de Barrós Queirós 29, 1150-051 Lisbona | **Come arrivare** Martim Moniz o Rossio (linea verde della metro) | **Orari** 7-22:30 | **Un suggerimento** Vi consigliamo caldamente una nuova pensione situata proprio all'angolo: il Tesouro da Baixa (www.shiadu.com).

51 — La linea del tram 25E

Ci sono altre linee oltre al 28!

A Campo de Ourique capita che distrattamente si salga sul tram sbagliato e poi si pensi: *oje*, ma questo non è il 28! Non importa, anche il 25 percorre un bel tragitto e soprattutto non vi troverete pigiati in una scatola di sardine come accade a chi viaggia nell'altro famosissimo tram. Con l'andatura ballonzolante e le stesse carrozze gialle di una volta, il 25 attraversa stradine pittoresche e graziosi quartieri.

Partiamo dunque: dopo una fila di negozi di tessuti si passa davanti a una macelleria d'angolo decorata con maioliche in stile liberty, dove nel 1910 fu proclamata la Repubblica, per proseguire poi – come con il 28 – su rua Domingos Sequeira, dal nome dell'importante pittore di corte portoghese (1768-1837). L'imponente costruzione gialla in stile liberty sulla sinistra una volta era la sede del cinema Paris. Inaugurato nel 1931, aveva una capienza di 855 posti, un ottimo proiettore Zeiss Ikon e palchi in cui era possibile consumare bevande. Quando nel 1981 il Ciné Paris chiuse i battenti, cadde vittima del degrado; ancora oggi sulla facciata è esposto il manifesto di un'agenzia immobiliare...

Di fronte, la basilica di Estrela si è invece conservata in tutto il suo splendore con la bianca cupola sfavillante. Nel tranquillo parco proprio di fronte cresce una vegetazione rigogliosa, con tronchetti della felicità, sculture e un grazioso bar-ristorante accanto allo stagno. Il 25 prosegue poi a zigzag davanti alle ambasciate e ai palazzetti di Lapa, il quartiere nobile. Parallela alla foce del Tago, rua São Paulo è una delle strade più interessanti e affascinose della città, con tanti bar e negozietti. Dopo un salto alla grandiosa praça do Comércio ci avviamo verso il capolinea a praça da Figueira, nel cuore della movida cittadina.

Per gli appassionati di tram: la prossima volta che verrete a Lisbona, forse riuscirete a prendere il 24 che da Cais do Sodré porta a Campolide: la storica linea sta per essere ripristinata!

Indirizzo Capolinea di partenza e arrivo: praça da Figueira/Campo de Ourique, www.carris.pt | **Orari** Lun-ven 6:30-20:30 | **Un suggerimento** A Campo de Ourique vale la pena fare una passeggiata attraverso le strade della zona, scarsamente turistiche ma con bei negozi e atmosfera di quartiere.



69 — Palácio Foz

Nobili, massoni e libertini

Tanti sono i motivi per visitare l'imponente Palácio Foz, color rosa cipria: prendere un dépliant all'ufficio del turismo o immergersi nella storia dello sport portoghese al Museu do Desporto, dove all'epoca della dittatura di Salazar aveva sede il ministero della propaganda o, nel peggiore dei casi, recarsi presso gli uffici della polizia turistica per denunciare il furto del portafogli.

Costruita alla fine del XVIII secolo, questa dimora nobiliare è rimasta fino alla fine dell'Ottocento la più grande residenza di Lisbona, nonché una delle più eleganti. Gli immensi saloni sono un mix di stile rinascimentale italiano e francese, con affreschi, cariatidi dorate e dipinti di scuola portoghese. La ringhiera della scalinata che conduce alla sala degli specchi in stile Luigi XIV, con uno stambecco che gonfia orgoglioso il petto sopra una straripante cornucopia, opera di fabbri parigini, è la più spettacolare del Portogallo.

Nel 1917 fu aperto all'interno del palazzo un raffinato caffè con annesso un ristorante sotterraneo chiamato Abadía (Abbazia). Domina questi ambienti sotterranei un'estetica alquanto diversa, improntata a una libera mescolanza di stili e simboli: nel chiostro, nel refettorio e nelle celle il neogotico affianca il liberty, teste di elefanti agitano le loro proboscidi accanto a palme a ventaglio e colonne di marmo rosso in stile tuscanico con capitelli dorati e foglie di acanto, creature fiabesche si aggrovigliano a gomene nel tipico stile neo-manuelino. "Tutto è permesso": così recitava il credo dei makavenkos, una setta edonista d'ispirazione massonica. Durante le loro segrete cene licenziose un'orchestra suonava con gli occhi bendati. Ma le regole non erano del tutto bandite: ad esempio, i makavenkos potevano frequentare solo per due settimane la stessa donna, anche lei membro dell'associazione. Chi non rispettava questa norma, veniva etichettato come melenso borghese e aveva ventiquattr'ore di tempo per troncane la relazione.



Indirizzo Praça dos Restauradores 18, 1250-001 Lisboa | **Come arrivare** Restauradores (linea blu della metro); Elevador da Glória, stazione a valle; Restauradores (autobus 759) | **Orari** Soprattutto per le visite guidate (il palazzo e/o l'abbazia) consultate www.LxSecretPlaces.com | **Un suggerimento** In occasione dei concerti di musica classica, l'accesso alla sala degli specchi è libero (inizio ore 18/19, in genere gratis, www.gmcs.pt).

84 — La porta santa

Lisbona come Roma

Chi dal belvedere Santa Luzia – uno degli angoli più suggestivi di Lisbona affacciato sul Tago, sulle antiche mura arabe e sulla distesa di tetti dell'Alfama – prenda il tram in direzione della cattedrale, noterà forse tra i muri anneriti della igreja de Santa Maria Maior, o Sé de Lisboa, una rientranza con un'imponente porta lignea. Le spirali stilizzate sulla cancellata, che ricordano il pastorale del vescovo, si ripetono sulle guarnizioni in ferro battuto di questa porta santa. Sulla sua cornice sono incisi dei gigli, simbolo di purezza e di regalità di origine divina, e le lettere greche alfa e omega, un'allusione all'inizio e alla fine.

Nel Vangelo di Giovanni Gesù dice: "Io sono la porta; se uno entra attraverso di me sarà salvo, entrerà e uscirà e troverà pascolo". Le quattro grandi basiliche di Roma – San Pietro, San Giovanni in Laterano, Santa Maria Maggiore e San Paolo fuori le mura – hanno tutte una Porta Santa, un'evidente allusione alla porta celeste che dà accesso al paradiso e su cui veglia l'arcangelo Michele. Dopo che nel 1716 l'arcivescovato di Lisbona fu promosso a patriarcato, si diffuse la leggenda che uno dei sette calici del Graal, con il sangue di Cristo e le lacrime di Maria, avesse attraversato questa porta, a cui si riferisce anche la targa in marmo dell'interno, accanto al candeliere con i lumini accesi sulla sinistra.

La Porta Santa viene aperta dal pontefice o dal cardinale solo in occasione degli anni giubilari, che non sono un evento così frequente. Nel 2015/2016 papa Francesco ha indetto un giubileo straordinario della Misericordia. Contagiati dallo spirito democratico di "papa Chico", come alcuni portoghesi chiamano confidenzialmente Sua Santità, ognuna delle oltre centocinquanta diocesi portoghesi ha avuto la sua Porta Santa. Chi l'attraversava, pregando, confessandosi e comunicandosi, riceveva l'assoluzione dai peccati. Per la prossima apertura della Porta Santa i fedeli dovranno attendere il 2021.

Indirizzo Catedral Maria Maior, Largo da Sé, 1100-585 Lisbona | **Come arrivare** Sé (tram 12 e 28E, autobus 737) | **Orari** Lun-sab 9-19, dom 9-20 | **Un suggerimento** Molto coinvolgente è la visita alle ex prigioni segrete della PIDE, dove s'impara molto sugli anni bui della repressione. Per riprendervi vi consigliamo, alla fine del giro, di passare alla bella e luminosa Cafeteria al piano superiore.



89 — Un quartiere trendy

Arte e creatività sulle rive del Tago

Per molti anni, il treno della riqualificazione urbana ha attraversato la parte orientale delle rive del Tago, tra il centro città e il sito dell'Expo. Il declino delle industrie di Marvila ha lasciato dietro di sé magazzini abbandonati, circondati da un'area socialmente svantaggiata. L'attuale rinascita di Marvila Velha si deve all'iniziativa privata, portata avanti da gruppi di giovani che sono riusciti a trasformare la zona in un polo creativo conferendole un volto completamente nuovo. Non a caso qui ha sede Underdogs, la galleria d'arte di strada più cool di Lisbona.

Il cuore del rinnovamento è in praça David Leandro da Silva, nota anche come “Poço do Bispo”, dominata da due ex magazzini vinicoli in stile eclettico. Dietro la facciata neobarocca di colore giallo che sembra opera di un pasticcere, con colonne e finestre ad arco, un tempo c'era un viavai di carri carichi di botti. Dietro l'angolo si può ammirare la “cattedrale del vino” di Abel Pereira da Fonseca, una struttura in stile neomoresco con due grandi finestre a forma di botte incorniciate da tralci d'uva stilizzati. Il *vinbo* che veniva trasportato sul molo dietro l'edificio non era certo della migliore qualità, tanto che sul letto di morte il vecchio Abel pare abbia sussurrato ai figli: “Il vino si può fare anche con l'uva...” Oggi la struttura è occupata da uno spazio per il coworking e da un negozio vintage che offre anche appartamenti per le vacanze.

Una nuova creatività caratterizza anche il folto programma di eventi sportivi e gastronomici. Qui ha sede la prima accademia di parkour di Lisbona che offre ai freerunner la possibilità di lanciarsi in una piscina piena di polistirolo. Di fronte sorge la sede dell'associazione Clube Oriental de Lisboa, nata negli anni Quaranta dalla fusione di tre squadre di calcio locali che in precedenza erano state acerrime nemiche. E nel 2017 l'isolato all'angolo tra rua do Açúcar e Capitão Leitão, con i suoi tre birrifici, si è guadagnato il nome di “Lisbon Beer District”.



Indirizzo Praça David Leandro da Silva, 1950-064 Lisboa | **Come arrivare** Poço do Bispo (autobus 728, 755, 781e 210 notturno) | **Un suggerimento** Lo splendido Café com Calma in rua do Açúcar offre gustosi spuntini dolci in un ambiente rilassato in stile vintage in cui è possibile sprofondare tranquillamente nella lettura dei libri.

109 — La vecchia posta centrale

Un luogo del destino

Nessun turista rinuncia a visitare praça do Comércio, una delle più grandi d'Europa, dove, all'angolo nord-ovest, una targa affissa a una colonna testimonia che qui nel 1908 furono assassinati il re Carlo I e l'erede al trono. Nulla invece ricorda sul lato della piazza scandito da arcate, che qui sorgeva un tempo un luogo storico di Lisbona: la posta centrale.

All'inizio degli anni Quaranta, Lisbona era l'unico porto ancora aperto d'Europa dove gli ebrei in fuga confluivano a migliaia. Per mesi attendevano l'arrivo fermoposta del loro viatico per il Nuovo Mondo: un visto, un biglietto d'imbarco, un vaglia postale, dei documenti, una lettera d'invito da parte delle università americane. Per Lisbona sono passati Hannah Arendt, Heinrich e Golo Mann, Alma Mahler-Werfel e anche Erich Maria Remarque, noto soprattutto per il suo struggente romanzo sulla guerra mondiale *Niente di nuovo sul fronte occidentale*, ma autore anche di *La notte di Lisbona*, un racconto nel quale la rielaborazione della propria esperienza della fuga si tinge di giallo. Una coppia di fuggiaschi originari di Osnabrück giunge a Lisbona. Mentre la donna riposa ammalata in albergo, l'uomo percorre avanti e indietro la banchina incerto sul da farsi. Non hanno il biglietto per imbarcarsi, finché un connazionale spuntato dal nulla non gliene offre due...

All'epoca la strada per Lisbona passava da Spagna o Francia. All'insaputa di Salazar, il console portoghese a Bordeaux, Aristides de Sousa Mendes, una sorta di Oskar Schindler lusitano, riuscì a procurare il visto per il Portogallo a 30.000 fuggiaschi, consentendo loro di salvarsi. Presso il museo Yad Vashem di Gerusalemme, Sousa Mendes è ricordato tra i "Giusti delle nazioni". Salazar sospese il console dal servizio per un anno, dimezzandogli lo stipendio. Ironia della storia, in quello che oggi è l'allegro (come del resto tutta la piazza) edificio a strisce gialle dell'hotel Pousada, di fronte alla posta, vi era un tempo un ufficio di Salazar.

Indirizzo Praça do Comércio/Terreiro do Paço (vicino all'Aura Restaurante/ufficio del turismo), 1100-039 Lisbona | **Come arrivare** Terreiro do Paço (linea blu della metro) | **Orari** Sempre accessibile | **Un suggerimento** La Ribeira das Naus, lungo le sponde del Tago, in direzione di Cais do Sodré, offre la possibilità di una passeggiata gradevole tra ristoranti e giardini.



111 Vila Berta

Forse la più bella strada di Lisbona?

Il quartiere di Graça è noto per le sue *vilas*, gli insediamenti operai dell'inizio del Novecento. Probabilmente la più affascinante è la Vila Berta, un'oasi cittadina a forma di U costruita parallelamente all'asse principale del quartiere, una perla seminasosta, tranquilla e pittoresca. Da un lato ci sono le case più semplici, con i vasi di gerani e i fiori finti, costruite per la classe operaia, dall'altro le loro varianti piccolo borghesi con grandi balconi in ferro battuto come quelli francesi. La stradina selciata è affiancata su un lato da una meravigliosa villa in stile coloniale con una lussureggiante buganvillea, dall'altra da una casa con maioliche in stile liberty. L'insediamento fu fondato da un imprenditore edile di nome Tojal, un brasiliano figlio di emigranti portoghesi; la *vila* porta il nome della sua unica figlia. Oggi il 60% dell'immobile appartiene ancora alla sua famiglia, mentre il resto è suddiviso tra quasi quaranta diversi proprietari.

Anche se Vila Berta ha la sua pagina Facebook, l'atmosfera, lo stile di vita sono un po' quelli di un paese, in cui gli anziani si prendono cura l'uno dell'altro; molti hanno la chiave della casa del vicino. A giugno, per la festa cittadina di Santo António, lavorano tutti insieme, decorano le strade con festoni e allestiscono bancarelle con birra e sardine. È l'*arraial* di Vila Berta, una festa che conoscono in pochi, più curata e meno affollata di quella che si organizza ad Alfama. Per tutto l'anno il testo di una *marcha* sul muro di una casa ricorda questo periodo di festa: "Oaioai, e se piove andiamo in barca lungo la più bella strada di Lisbona!". Le sardine raffigurate intorno al testo sono i famosi pesci simbolo delle feste cittadine.

Ma cosa c'entrano le piante in vaso dalle verdi foglie tondeggianti? Le profumate *manjericos*, piante di basilico a foglia piccola, non si mangiano, ma si regalano insieme a una bandierina di carta con qualche rima divertente al proprio eterno amore, sia lodato sant'António!

Indirizzo Vila Berta, 1170-400 Lisbona | **Come arrivare** Largo da Graça (tram 28E, autobus 734) | **Orari** Sempre accessibile | **Un suggerimento** Tra i numerosi caffè del quartiere di rua da Graça, la pasteleria Centro Ideal è un locale particolarmente piacevole (largo da Graça 5).



**VILA
BERTA**