

Balcãs | Legado das disputas de poder e da tradição ortodoxa marcaram o caminho até Belgrado e seu clima de metrópole europeia

Cidade cenográfica de Emir Kusturica

Para filmar Life is a Miracle (A Vida é um Milagre; 2005), o cineasta sérvio Emir Kusturica construiu uma típica vila sérvia perto de Zlatibor, em Mokra Gora. Gostou tanto que foi morar na vila. E transformou Mecavnik-Drevengrad em ponto turístico. A cidadezinha é construída de madeira e pedras. Tem hotel quatro-estrelas (desde € 70 ou R\$ 300 por casal, com café e jantar), estruturas de esportes, piscina, três restaurantes, bar e uma loja de bolos que serve deliciosos (e ultradoces) bolos típicos sérvios. A igreja ortodoxa na praça central é consagrada a São Sava.

Em janeiro, Mecavnik-Drevengrad recebe o festival de cinema Kustendorf, também criado por Emir Kusturica (aliás, diz-se "Kurturiza"). Os filmes são apresentados na sala de cinema e nos anfiteatros interno e ao ar livre. Tudo cercado pela beleza das montanhas ao redor: mecavnik.info/en.



Cenário real. Locação do filme 'Life is a Miracle' virou casa do cineasta e resort turístico

No coração da ex-Iugoslávia

BELGRADO

Simonida Popov nos deu as boas-vindas à Sérvia com um abraço largo em cada uma das seis pessoas do grupo. Então, nos levou para comer. Nos dias seguintes, entenderíamos que a acolhida calorosa e informal de nossa guia sérvia, sem deixar de ser profissional, carregava muito do modo de ser da população local. Quando conhecemos o brasileiro Thiago Ferreira, que mora em Belgrado desde 2011 e criou agência de turismo receptivo Bem-vindo à Sérvia, uma das primeiras coisas que ele nos disse foi que "sérvios são os brasileiros dos Balcãs". Apesar disso, são ainda poucos os brasileiros que viajam à Sérvia: 2.579 em 2018, segundo o Ministério do Comércio, Turismo e Telecomunicação do país.

A população é 85% adepta da fé cristã ortodoxa, e os mosteiros estão entre os grandes pontos turísticos. Encontramos o Milesevo, nossa primeira visita no país, na cidade de Prijepolje, um dos cobertos de neve fresca. Dentro do templo, que é do século 13, há uma espetacular coleção de afrescos medievais que retratam dinastias reais e patronos religiosos da Sérvia — é como uma Capela Sistina narrando a história local numa mistura de crenças e fatos mundanos. A imagem mais famosa é do Anjo Branco, e diante dela a guia Simonida contou a história de São Sava, que tomou a igreja sérvia independente em 1219, 800 anos atrás — este ano de

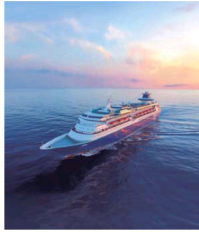
2019, portanto, é de festa no país. Passamos a primeira noite na Sérvia na cidade de Zlatibor, um destino de inverno com estação de esqui. O Hotel Olimp (hotello-imp.com) tem arquitetura à moda dos chalés alpinos como a maioria das casas da localidade. A diária começa em 4.650 dinares sérvios (em torno de R\$ 170) por pessoa. Diferentemente de Montenegro, a Sérvia não está na Zona do Euro — exatamente por isso, o país é barato para se hospedar, passear e comer. A conta a se fazer é de 120 dinares para 1 euro. De Zlatibor a Belgrado, para nos conhecer Oplenac, o mausoléu

da família real sérvia, da linhagem do Rei Pedro. Oplenac, monumento nacional, narra boa parte da história do reino da Sérvia e da Iugoslávia. Capital. A Sérvia é o coração da antiga Iugoslávia, e sua capital, Belgrado, era a capital daquela república socialista. A chegada causou a sensação de voltar à Europa das metrópoles, depois de uma semana viajando por cidadeszinhas. Hospedados no excelente Zepter (hotelizepter.rs/en), que tem quartos e flats bem modernos (o nosso, com sala, estrutura de cozinha, quarto e banheiro, sai a partir de € 120 ou R\$ 518 para dois), explo-

ramos a pé o centro da cidade. Há antigos edifícios bombardeados. A poucos passos está a Praça da República, ponto de concentração popular para manifestações políticas e, em volta dela, uma grande área de quarteirões comerciais exclusivos para pedestres. Dá para caminhar em 20 minutos até o Museu Tesla, dedicado ao inventor Nikola Tesla. Em 25 minutos, chega-se ao Templo de São Sava, o maior ortodoxo do mundo e cujo subsolo é recoberto por mosaicos. No sentido contrário, são outros 20 minutos até o Forte Belgrado, que acumula 16 séculos de história nas muralhas e palacetes. A entrada é gratuita, a fortaleza é enorme — pense em um passeio de três horas — e fica no encontro do Rio Sava com o lendário Rio Danúbio. / MÔNICA NOBREGA

SÉRVIA

Nas suas férias, a única preocupação é se divertir



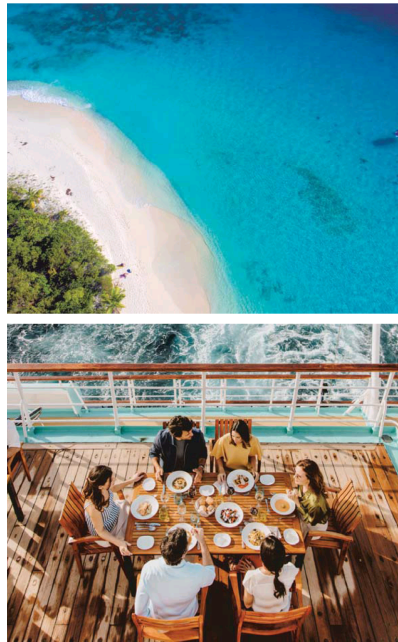
CARIBE 7 NOITES A bordo do Monarch®

A partir de R\$ 1.969* ENTRADA + 10x SEM JUROS Por pessoa em cabine interna dupla

Embarque de Cartagena (Colômbia), visitando Curaçao, Bonaire, Aruba e Colón (Panamá)

TUDO INCLUÍDO SEM VISTO PARA BRASILEIROS O ANO TODO NO CARIBE

pullmantur cruzeiros



Prêmio de Excelência para a melhor tripulação por nove anos consecutivos

cruzeiros do seu jeito

Consulte seu agente de viagens ou ligue 11 3090 7200 | www.pullmantur.com.br

*Tarifa de R\$ 1.969,00 - US\$ 1 - R\$ 3,90 - câmbio em 07/03/2019. Sujeito a variação cambial. Cat. Z, partindo de Cartagena (Colômbia), no dia 07/03/2019. Somente cruzeiros, não inclui taxas. Preços e condições sujeitos a disponibilidade e a alteração sem prévio aviso. Condições gerais no site www.pullmantur.com.br. Fotos ilustrativas.

O que se come

De forma geral, a cozinha dos Balcãs é muito carnívora, ao mesmo tempo que repleta de vegetais produzidos na região. Restaurantes montenegrinos levam à mesa pratos individuais, enquanto sérvios gostam mais do formato de mezes, porções para compartilhar.

Rakija Na vinícola Masanovic (masanovic.blogspot.com), em Vrnjaci, na margem do Lago Skadar, provamos duas típicas bebidas montenegrinas. Primeiro, rakija (diz-se "rǎkija"), destilado de fruta feito com ameixa (a produção é expressiva), quince (uma parente da pera) e outras. A rakija é a cachaciinha de boas-vindas, o trago para relaxar. Tem em qualquer bar e restaurante e é vendida nos supermercados. Segundo, o vinho tinto de uvas vrasas, típicas de Montenegro. Um daqueles vinhos que dão a sensação de que você nunca beberá algo semelhante em outro lugar. A garrafa do varietal Krin custou € 10 (R\$ 43).

Kajmak Kajmak (diz-se "kajmak") é uma pasta feita com nata de leite fermentada e sal. Acompanha pão, carnes e vai na receita de kacamak (diz-se "katchansk"), um purê de batatas com farinha de trigo que provamos no restaurante Jezero, à beira do Lago Negro, em Zabljak, Montenegro. Kajmak e kacamak são deliciosos.

Pimentão Na Sérvia, é servido desde o café da manhã, assado, em conserva, empanado e recheado. Comprei meus vidros de ajvar, pasta de pimentões vermelhos, no excelente restaurante Manufaktura, que é também um empório no centro de Belgrado, por € 10 cada: restoran-manufaktura.rs/en.

Pescados Sopa do peixe foi uma entrada que encontramos em todos os restaurantes. Mas a melhor foi a do Aqua Doria, na deliciosa cidade de Novi Sad, na província de Voivodina, norte da Sérvia. Jovem e vibrante, Novi Sad será capital da cultura na Europa em 2021 e vale tanto bate-volta desde Belgrado (uma hora de carro ou ônibus) quanto pernoite: tem uma bela fortaleza cheia de passagens secretas à beira do Rio Danúbio (não vá sem guia) e vida noturna animada no centro histórico.

Carnes Uma prancha de carnes (vitela, porco, linguiças, koftas), praticamente um churrasco, é um dos principais pratos da cozinha sérvia. Foi o que comemos no nosso último jantar, em uma kafana na boêmia rua Skadaraska, a Tri Sistir (trisesir.rs/en), que existe desde 1864. Kafanas são as típicas, barulhentas e, infelizmente, esfumadas tabernas sérvias — ainda é permitido fumar nos restaurantes da Sérvia e de Montenegro.



Restaurante e empório, Manufaktura, no centro de Belgrado

presscraider