

COMPRAR



LUIS BARRA

Costa Nova Lisboa

## Bem posta

Na primeira loja da marca de loiça de Aveiro, comprova-se que a arte de uma mesa bonita não exige pratas nem porcelanas

**A coleção Riviera (foto à esquerda) foi desenhada pelo criador floral francês Christian Tortu para a Costa Nova (a partir dos €7). Tem as cores das rivieras francesa e italiana**

Há romãs e outras coisas de outono em cima das mesas – e, por isso, cheira bem logo à entrada da nova loja da Costa Nova. As mesas estão postas e, diga-se em abono da verdade e do bom gosto, muito bem postas. Nelas, o que é suposto destacar-se são as loiças, o grés fino em que a marca se especializou, bonito mas resistente. Aqui estão expostas quase todas as coleções: da Pearl (o Natal está mesmo a pedir a versão em vermelho) à Riviera (desenhada pelo francês Christian Tortu, numa lindíssima sucessão de azuis e verdes), passando pela Lisboa, inspirada em azulejos dos séculos XVIII e XIX.

Sala após sala, a loja da Rua Castilho – inaugurada há duas semanas, onde em tempos funcionou uma garagem – também serve de cartão de visita da Costa Nova, marca nascida em 2006 na vila de Vagos, concelho de Aveiro, que até agora apostava, sobretudo, na exportação. Não se trata de uma reorientação da empresa cujo negócio, assegura o administrador Miguel Casal, vai continuar a ser realizado essencialmente através dos distribuidores

e retalhistas. A abertura da loja prende-se, isso sim, com a necessidade de mostrar toda a coleção e tem que ver com o “crescimento do mercado nacional na área da hotelaria e da gastronomia, em particular, em Lisboa”, justifica.

A arquitetura da loja é da responsabilidade de João Mendes Ribeiro, enquanto a decoração ficou a cargo da decoradora Ana Trancoso e da equipa de marketing da Costa Nova. Em quase todas as salas, existe uma mesa – mais ou menos rústica, mais ou menos sofisticada, sempre bonita, sempre bem posta. Ao fundo, depois de uma sala especificamente destinada aos profissionais da hotelaria, uma bancada com ervas aromáticas, uma grande mesa em pedra e, em redor, as (portuguesas, pois) cadeiras Adico. Explica Vera Bojaca, a responsável pela loja, que a ideia é que, passada a azáfama do Natal, nesta cozinha, possam realizar-se workshops e showcookings vários. “Nos dias de hoje, o empratamento ganhou muita importância e, aqui, o chefe poderá ver logo o efeito da comida no prato”, diz Vera. Da comida no prato e, depois, do prato na mesa – bem posta. **|| S.B.L.**

R. Castilho, 69, Lj. Esq., Lisboa > T. 21 099 1777 > seg-sáb 10h-14h, 15h-19h (em dezembro, abre também ao domingo)