

► organiza-se como quer”.

As 9h15 tomam o pequeno-almoço juntos e às 10h cada um segue para as suas tarefas. Quando o almoço está pronto toca-se um sino como na escola e todos aparecem para a refeição. “Isto funciona tudo muito bem, porque há uma regra que todos aplicam que é deixar melhor o que se encontrou”, revela. “Para mim que deixava tudo para a minha mãe fazer foi uma lição de vida”, confessa.

Não há televisão, mas vêm-se filmes num projector. Dentro de casa todos usam chinelos. Ninguém come carne ou peixe e não se consomem bebidas alcoólicas. Fala-se, ouve-se música. Cada um dos membros tem de contribuir com 400 euros semanais, que, obtém de actividades desenvolvidas na Quinta ou fora dela. Quando alguém não tem, há quem ajude, porque a vivência em comunidade é isso mesmo. “Todos contribuem como podem”, aponta.

A NOVA VIDA Há cursos, formações de permacultura, meditação, retiros. Consultas de osteopatia. “Chegamos a ter 40 pessoas por evento”, contabiliza o insular, que diz mesmo já terem passado madeirenses pelo espaço. Foi a cozinhar para os visitantes que descobriu o que o faz feliz. “As pessoas gostavam da comida, queriam saber como se faz, ficam curiosas com os bolos crus e eu percebi que podia ensinar”, assume. Nascia assim o ‘Projecto Alimento Desperto’. “Ao início contactava o espaço, agora já é ao contrário”, anima-se, assumindo que já percorreu o país de norte a sul. “Já estive na Madeira duas vezes, a primeira no Funchal, a segunda na Fajã dos Padres e agora vou fazer uma formação na Ribeira Brava na casa da minha mãe”. A progenitora também se converteu. “Sempre tivemos horta, mas agora a minha mãe dá ainda mais atenção, deixou de comer carne e agora até trocamos receitas”, conta. “Passamos ainda mais tempo ao telefone e nas últimas análises ela estava com resultados excelentes”, partilha.

E quem é que vai a estas formações? “Muita gente, sobretudo mulheres, muitos não são vegetarianos, mas querem saber mais de cozinha vegetariana e dizem-me que não sabem cozinhar sem carne ou peixe”, responde. “Também temos ‘chef’s’ e outro pessoal da hotelaria que quer melhorar as saladas”.

Algumas das palestras são dadas na Mizarela. “As pessoas que passam por aqui nunca perdem a ligação, mantêm o contacto”, ilumina-se. “O que me aconteceu quando entrei aqui, acontece a muitas pessoas”, resume. “O nosso objectivo não é que fiquem aqui, mas que tenham ferramentas para usar nas suas vidas”.

Duarte Gonçalves não esconde que gostaria de ter uma comunidade destas na Madeira. Não perdeu a vontade de viajar, sobretudo pela gas-



NA MIZARELA, o madeirense diz ser feliz, mas gostava um dia de formar uma comunidade na Região



tronomia de outros países, mas a vida, para já, é por aqui, onde batem à porta tantas nacionalidades. E a razão é simples. “Sou feliz”.

O QUE É? Não há religião no projecto Vida Desperta. “Há uma base que é evolução da consciência”, explica Duarte Gonçalves. O projecto foi criado por Peter Brampton e Cynthia Brampton em 2007. O casal que passou por uma longa amizade antes de o ser vivia em Espanha numa comunidade ligada à permacultura, quando decidiu criar o seu próprio espaço. “Não tínhamos dinheiro para comprar em Espanha e decidimos vir para Portugal, porque queríamos um sítio com sol e que pudéssemos pagar”, explica o inglês. “Nunca tinha vindo a Portugal, nem tinha ligação”, revela. Chegaram assim a Arganil à procura de quintas abandonadas, quando descobriram a Mizarela. “Ela é que nos descobriu a nós”, explica. “Quando chegámos, percebemos que tínhamos essa missão, nem sabíamos se o espaço estava à venda”. Tinham o dinheiro contado para a quinta – que outrora albergava uma pequena comunidade familiar com padre e tudo -, o resto foi surgindo. “A grande diferença é que junta a parte da ecologia à parte espiritual”, revela Peter Brampton, que chegou a pensar em se tornar monge budista e esteve em espaços de meditação um pouco por todo o Mundo até chegar ao que chama “casa”.

Saiba mais sobre estes projectos em:
<http://www.awakenedlifeproject.org/>
<http://projetoalimentodesperto.pt/>