

João Bicho

T FILOMENA ABREU | I JOSÉ MIGUEL PIRES; 2 VALVERDE HOTEL; 3 LUÍS FERRAZ

“Temos de começar a depender cada vez menos da água”

“We have to start relying less and less on water”



Um alentejano, que vive em Vila Real, mas que tem muitos quilómetros de estrada. Tudo por causa dos jardins e hortas que faz nascer, que converte em riqueza. Arquiteto paisagista de corpo e alma, João Bicho tem ideias muito claras sobre os desafios que é preciso enfrentar hoje, para fazer face às mudanças climáticas de amanhã. Adepto da permacultura, da compostagem, da mudança de hábitos humanos, tem mudado, aos poucos, a mentalidade das pessoas para quem trabalha. E é desta forma que tem contribuído para um mundo melhor.

An Alentejo native who lives in Vila Real, but who has logged many kilometres on the road. All because of the gardens and vegetable gardens he creates, which he turns into abundance. A landscape architect in body and soul, João Bicho has very clear ideas about the challenges that we need to face today in order to cope with the changes in the climate of tomorrow. He is a fan of permaculture, composting and changing human habits, and has gradually changed the mentality of the people he works for. And this is how he has contributed to a better world.

1. Como é que entra neste mundo?

Sou alentejano e há um gosto pelo exterior, pelo campo, que vem desde jovem. Inicialmente, entrei na universidade, em Vila Real, em engenharia agrícola e, quase de imediato, até pela envolvente do próprio *campus*, comecei a ter algum gosto por jardins e por espaços

1. How do you get into this world?

I'm from the Alentejo and there's a love for the outdoors, for the countryside, that begins at a young age. Initially, I went to university in Vila Real to study agricultural engineering and, almost immediately, not least because of the surroundings of the campus itself, I began to take a liking to gardens and

verdes. Algures em 1999, tenho um acidente de moto, fico muito tempo parado e leio o livro *Fundamentos da Arquitetura Paisagista*, de Francisco Caldeira Cabral, que é o fundador da Arquitetura Paisagista em Portugal. E percebo: “É mesmo isto que eu quero fazer na vida”. E pronto, estava no segundo ano e mudei de curso, da engenharia agrícola para arquitetura paisagista. A partir daí, fui cultivando o gosto por esta área. Se já gostava, à medida que fui me entranhado nela, fui gostando cada vez mais.

2. E já não saiu de Vila Real?

Agora vou muito menos vezes ao Alentejo, já cá estou há 26 anos. Não sei se é para a vida toda, porque divido muito do meu tempo também entre Lisboa e Porto. Ando sempre na estrada. E continuo a fazer muitas coisas no Alentejo, felizmente.

3. Em todos estes anos, já fez muitos projetos. Há algum pelo qual tenha especial carinho?

Essa é uma pergunta muito difícil, é como perguntar se gosto mais de um filho ou de outro (*risos*). Um dos que me continua a dar muito prazer é a Quinta de Ventozelo, até porque continuo a dar apoio à manutenção da quinta. Eu fiz o projeto inicial, que começou em 2018; depois, fizemos a parte da construção e, agora, continuo a acompanhar a manutenção da quinta e das hortas, que é uma área que me dá muito prazer. E é um projeto que está a evoluir especialmente bem. De momento, estamos a entrar na parte do desenho da quinta. Um desafio enorme – é uma quinta com 400 hectares e estamos lentamente a fazer um trabalho de desenho de paisagem, a entrar nas vinhas. É muito prazeroso. Além disso, temos um projeto mais pequeno, mas não

green spaces. Sometime in 1999, I had a motorbike accident, spent a long time being immobile and read the book *Fundamentos da Arquitetura Paisagista (Fundamentals of Landscape Architecture)*, by Francisco Caldeira Cabral, who is the father of Landscape Architecture in Portugal. And I realised: “This is exactly what I want to do in life.” So, I was in my second year and I changed my course, from agricultural engineering to landscape architecture. From then on, I developed a love for this field. While I already liked it, as I became more and more entrenched in it, I loved it more and more.

2. And you haven't left Vila Real yet?

I go to the Alentejo much less often now; I've been here for 26 years. I don't know if it's for life, because I also divide a lot of my time between Lisbon and Oporto. I'm always on the road. And I still do a lot of things in the Alentejo, fortunately.

3. You've done many projects over the years. Is there one that you are particularly fond of?

That's a very difficult question, it's like asking if I like one child more than another (*he laughs*). One that continues to give me great pleasure is the Quinta de Ventozelo, not least because I continue to help maintain the farm. I did the initial project, which started in 2018; then we did the construction part and now I continue to monitor the maintenance of the farm and the vegetable gardens, which is an area that gives me a lot of pleasure. And it is a project that is evolving particularly well. At the moment, we are entering the design part of the estate. A huge challenge – it's a 400-hectare farm and we're slowly working on the landscape design, getting into the vineyards. It's very enjoyable. In addition, we have a smaller project, but no less important, namely the Hotel Valverde, which started in 2014, and where, even now, I continue to monitor all the maintenance



menos importante, que é o Hotel Valverde, iniciado em 2014, e onde, ainda agora, continuo a acompanhar toda a parte de manutenção do jardim, o que me permite, ao longo destes anos, ter feito uma série de renovações. São quase nove anos de jardim, um jardim em Lisboa, na Avenida da Liberdade, com um carácter completamente diferente do projeto de que falei anteriormente.

4. O João também é especialista em permacultura, ou seja, acaba por fazer projetos bonitos e eficientes...

Especialista em permacultura, mas sobretudo em hortas. Entre as várias formas de trabalhar, gosto essencialmente de trabalhar as hortas e num modo biológico.

5. As pessoas procuram-no pelo trabalho que faz. Sente que estão mais a pensar a longo prazo, no ambiente, na diminuição do stresse das suas vidas? Nota que há também mais preocupação com os jardins, com o que nos rodeia?

Noto. E noto que as pessoas querem controlar mais o que comem. Querem ter uma horta para consumo o ano todo, o que é sempre um bocadinho difícil. E os cozinheiros gostam muito deste tipo de privilégio, o de conseguir ter à disposição – e quando digo cozinheiro pode ser uma família – estes produtos num estado que poucas vezes conseguimos ter. Depois, sabemos o que pomos na horta, sabemos os produtos que colocamos, o tratamento que lhes é dado. E tudo isto se reflete no sabor. Estando no sítio, conseguimos perceber o sabor das coisas, conseguimos ir ao jardim apanhar umas flores para colocar numa salada... Tudo isso faz com que as pessoas queiram, cada vez mais, ter as suas próprias hortas.

6. Quase como um vício...

Eu acho que sim. Costumo dizer que temos de entrar nas hortas devagarinho, porque, se entrarmos bem, não saímos. Não se pode estar à espera de ter grandes produções, não é isso que se pretende, mas aquilo que temos vai-nos vencer pelo sabor e pelo paladar.

7. O João anda no terreno, em vários terrenos. É conhecida esta ideia de que, devido às alterações climáticas, Portugal, ou algumas zonas do país, poderão ter o seu clima e os solos muito parecidos com o Norte de África, em pouco tempo. Conseguir ter uma perspetiva ou já pensou como serão os jardins e as hortas dos próximos dez anos?

Há vários caminhos e as questões das alterações climáticas vão colocar-nos vários desafios e vão obrigar-nos a repensar questões de base. Ou seja, nós temos – e pegando na questão do Alentejo, que pode ser extrapolado para o Douro ou para Trás-os-Montes, Algarve ou para a Beira Interior, que são as áreas que nós temos mais sensíveis, são zonas naturalmente mais quentes e secas –, aqui, um desafio que é uma questão cultural. Do ponto de vista da ocupação humana, desarboreizámos e criámos grandes clareiras para ter atividades agrícolas, e isso introduziu muitas alterações na nossa paisagem. Tem coisas boas e tem coisas más, mas, acima de tudo, o que acontece é que começámos a ficar com solos muito mais desprotegidos, e uma das questões que se põe, neste momento, é termos de recuperar algumas áreas de vegetação natural, com aquilo que podemos chamar de mantos

of the garden, which has allowed me, over the years, to carry out a series of renovations. It's been almost nine years of garden, a garden in Lisbon, on the Avenida da Liberdade, with a completely different character than the project I mentioned earlier.

4. You also specialise in permaculture, which means you get to do beautiful and efficient projects...

I specialise in permaculture, but particularly in vegetable gardens. Among the various ways of working, I essentially like to work in vegetable gardens and in an organic way.

5. People come to you for the work you do. Do you feel that they are thinking more about the long term, about the environment, about reducing stress in their lives? Do you notice that there is also more of a concern for the gardens, for what surrounds us?

I do. And I notice that people want to control what they eat more. They want to have a vegetable garden for year-round consumption, which is always a little difficult. And cooks really like this kind of privilege, to be able to have these products available – and when I say cook it could be a family – in a state that we rarely get to have. Then you know what you're putting in the garden, you know the products you're putting in, the treatment they're given. And all this is reflected in the flavour. Being on site, we can understand the flavour of things, we can go to the garden to pick some flowers to put in a salad... All this makes people increasingly want to have their own gardens.

6. Almost like an addiction...

I think so. I often say that you have to enter vegetable gardens slowly, because if you enter well, you won't leave. You can't expect to have big yields, that's not what you want, but what you do have will win you over in terms of flavour and taste.

7. You have been out on the land, in various terrains. It is well known that, due to climate change, Portugal, or some areas of the country, may have a climate and soils very similar to North Africa before long. Do you have an idea or have you thought about what the gardens and vegetable gardens will be like in the next ten years?

There are several avenues and climate change issues will pose several challenges and will force us to rethink basic issues. In other words, we have – and taking the case of the Alentejo, which can be extended to the Douro or Trás-os-Montes, the Algarve or Beira Interior, which are the most sensitive regions, being naturally hotter and drier areas – a challenge that is a cultural issue. From the human occupation point of view, we have deforested and created large clearings to have agricultural operations, and this has introduced many changes in our landscape. There are good things and bad things, but what happens above all is that we began to have much more unprotected soils, and one of the issues that arises at the moment is that we have to recover

mais mediterrânicos. Tudo por uma questão de conservação de solo e de zonas naturais em que o solo esteja mais protegido e em que haja um bocadinho mais de reforço dos ciclos naturais, nomeadamente da parte da infiltração da água no solo. Vamos sempre viver com a questão da seca.

Já na parte de jardins, temos de começar a depender cada vez menos da água. Penso que o grande desafio que se coloca para o jardim é termos vegetação que dependa menos da água.

E temos de encontrar forma de proteger os solos, de não os expor. Se sabemos que é um recurso escasso, então, vamos usá-lo de forma inteligente. Podemos usar as águas cinzentas para a rega do jardim, porque as pessoas tomam banho todos os dias, e são litros e litros de águas que, se forem separados das águas negras, podem facilmente ser reutilizados no jardim e é escusado andar a usar o recurso de água potável.

A grande questão passa pelo uso racional de recursos e por ser cada vez mais inteligente e inventivo na forma de tirar partido das coisas que temos e desperdiçamos. Como a compostagem. Todos nós fazemos imenso lixo orgânico no dia a dia, quando cozinhamos, e devemos explorar isso. Podemos, por exemplo, usar esse lixo nas próprias hortas. No fundo, estamos a tirar da terra, a exportar os nutrientes para consumir, nas frutas e nas verduras, e depois acabamos por restituí-los, fechando o ciclo, voltando a pô-los no composto, não deitando tudo fora e reincorporando, ciclos novos, no jardim e na horta. Nem sempre é fácil, nem sempre temos escala para fazer isto, mas não é impossível.

some areas of natural vegetation, with what we can call more Mediterranean covering. All for the sake of soil conservation and of natural areas in which the soil is more protected and in which there is a little more strengthening of natural cycles, namely the infiltration of water into the soil. We will always live with the issue of drought.

As for gardens, we have to start relying less and less on water. I think the big challenge for the garden is to have vegetation that depends less on water.

And we have to find a way to protect the soil, not to expose it. If we know it's a scarce resource, then let's use it wisely. We can use the grey water for watering the garden, because people shower every day, and these are litres and litres of water that, if they are separated from the black water, can easily be reused in the garden and there is no need to use the resource of drinking water.

The big question is the rational use of resources and being increasingly intelligent and inventive in the way of taking advantage of the things we have and waste. Like composting. We all produce a lot of organic waste every day when we cook, and we should exploit that. We can, for example, use this waste in our own vegetable gardens. In principle, we are taking nutrients from the earth, exporting them to consume in fruit and vegetables, and then we return them, closing the cycle, putting them back in the compost, not throwing everything away and reincorporating new cycles in the garden and vegetable garden. It's not always easy, we don't always have the scale to do this, but it's not impossible.

