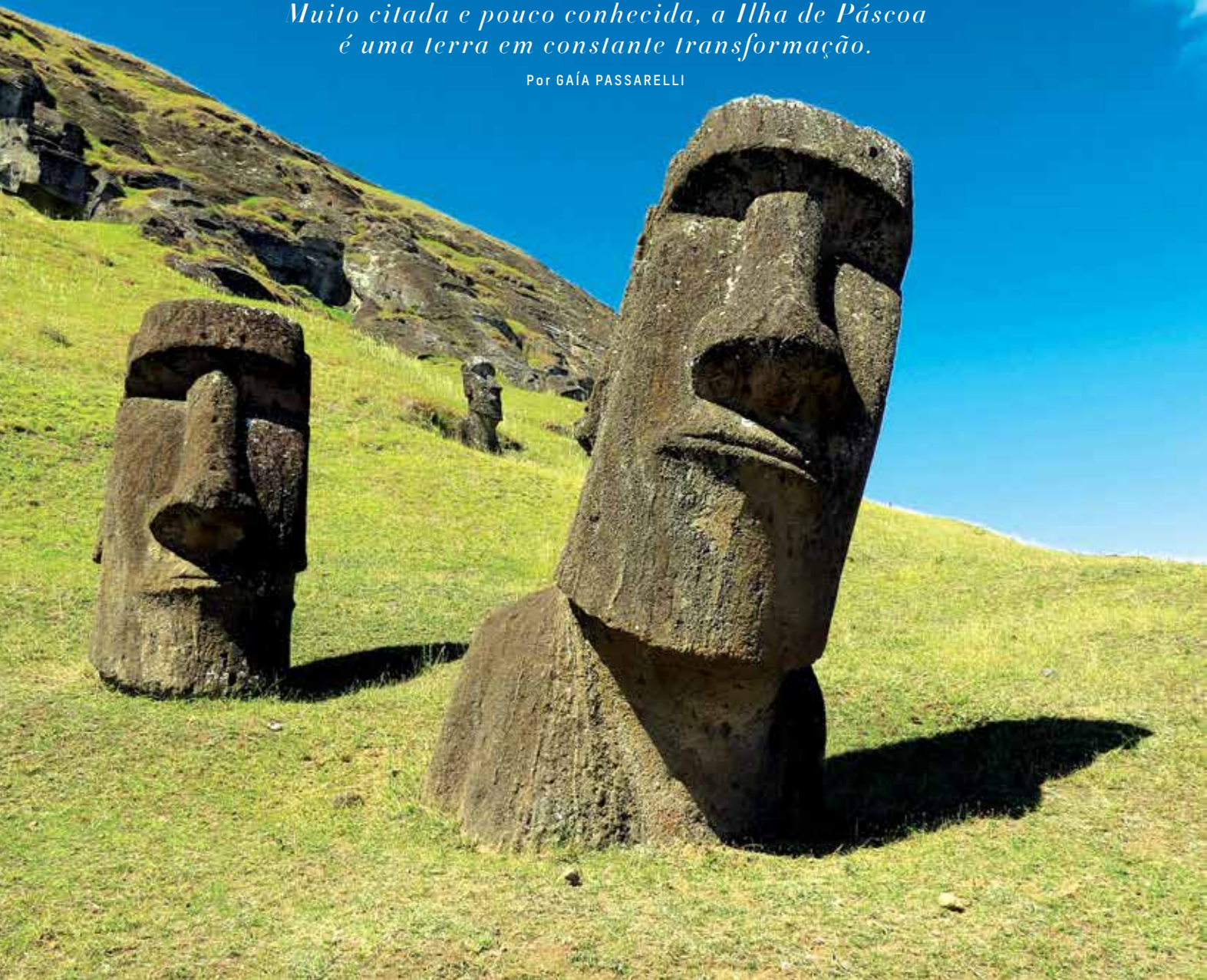


MUITO PRAZER, RAPA NUI

Muito citada e pouco conhecida, a Ilha de Páscoa
é uma terra em constante transformação.

Por GAÍÁ PASSARELLI



Alguns moai têm corpos. Essa é uma das muitas coisas que pouca gente sabe sobre a Ilha de Páscoa, perdida no Pacífico Sul entre a Polinésia e a costa chilena.

A ilha evoca imagens de enormes estátuas de rocha com rostos angulosos, um dos últimos mistérios arqueológicos do mundo: os moai. Uma vez lá você aprende que essas cabeças gigantes estilizadas às vezes são estátuas com corpos inteiros, que o tempo escondeu. Coisas assim fazem de Rapa Nui, nome dado pelos navegantes polinésios que povoaram essa terra, um destino incrível tanto para quem pira em história quanto para quem quer só passar dias tranquilos em busca do pôr do sol definitivo.

Fui procurando tudo isso em julho passado. Logo na primeira manhã, saí para explorar sem pressa, andando calmamente pela avenida que margeia a costa. A cor azul-turquesa do mar chamou e desci pelas rochas escuras para chegar perto. Foi quando, ao agachar para tirar uma foto, notei algo que parecia um sapo escavado na pedra. Por um instante até pensei estar vendo coisas, mas do lado havia outro desenho escavado na rocha: um par de olhos! Mais longe outra forma, lembrando um peixe. Antes que pudesse chamar meu namorado para confirmar a visão, uma mulher apareceu sobre o curto penhasco, gritando para sairmos de lá.

Assim como os quase 900 moai que guardam a ilha, as tartarugas nadando perto da costa e os restaurantes de ceviche, os petróglifos ancestrais de Rapa Nui estão lá para quem quiser vê-los ou pisar neles. Com cada vez mais turistas e uma população que cresce em progressão geométrica (dados informais falam em 8.000 moradores, contra cerca de 5.000 em 2012) a ilha enfrenta

o desafio de abraçar sua vocação de destino turístico incrível e salvar sua história e natureza.

TERRA DE GIGANTES

Tudo que se sabe da história rapanui vem da tradição oral das tribos. Mas quem registrou a queda dos moai e guerras tribais foram os navegadores europeus, em uma série de viagens esparsas a partir do começo do século 18.

O que teria causado o quase fim de um povo acostumado a uma vida dura, com homens que não usavam roupas e dormiam ao ar livre, mesmo no inverno? A falta de comida. As tensões causadas pela escassez de recursos (incluindo madeira) estimularam o culto aos moai, que não raro pesavam toneladas, até o limite dos recursos da ilha. As enormes estátuas faziam o papel de antepassados que dividiam seu *maná*, energia vital, com suas tribos. Derrubar um moai era diminuir a moral do inimigo.

Essas guerras internas marcam o fim da cultura rapanui e um processo de quase extinção, que chegou ao auge quando os habitantes foram levados como mão de obra escrava para o Peru, voltando do continente com doenças como tuberculose e varíola. Salvos por missionários católicos no começo do século 19, os rapanui logo viram sua língua, costumes e cultura proibidas e sua ilha transformada em fazenda de criação de ovelhas para extração de lã, controlada por escoceses. É daí que vem a paisagem estranhamente *highlander* da ilha, os muros construídos com as mesmas pedras que antes sustentavam as plataformas cerimoniais chamadas *ahu*.



Esse golpe duro durou até 1953 e manteve os moradores presos por cercas de arame farpado no sudoeste da ilha, onde hoje fica o centro comercial de Hanga Roa, até 1960. A ilha só voltou a ser liberada para os rapanui em 1966 e desde 2007 tem autonomia como território especial do Chile, que provê escola e saúde para os moradores. Uma lei garante que só descendentes de rapanui sejam donos de terras.

A história triste e cheia de voltas está longe de terminar, e por isso o trabalho dos guias rapanui é precioso. Hugo Hito, da agência Mahinatur, explica que a profissão de guia e guarda-parque é a melhor da ilha, não apenas porque paga bem, mas porque permite que visitantes compreendam onde estão e saibam onde pisar.

VULCÕES E UMA PRAIA DE AREIA BRANCA

Toda visita à Rapa Nui deve começar pela linha do tempo exposta no pequeno e bem cuidado museu batizado em homenagem ao padre, pesquisador e linguista alemão Sebastián Englert, que estudou e viveu na ilha por mais de 30 anos.

O próximo passo é ver de perto os donos de Rapa Nui: os moai. Do pouco que se sabe sobre a cultura rapanui e seu ícone maior, muito só pode ser visto no Rano Raraku, conhecido como “fábrica de moais”. É a encosta de rocha de um vulcão, com paisagens espetaculares, dentro do Parque Nacional. Uma visita guiada vai mostrar detalhes que certamente passariam batido,

explicar como os moai eram escavados e teorizar sobre como foram transportados pelas tribos ilha afora.

Ali ao lado fica Tongariki, o maior ahu de Rapa Nui, com 15 estátuas em diferentes tamanhos e conservação, incluindo algumas com “chapéus” ou “topetes”, os *pukao*, feitos de pedra vermelha.

O terceiro passeio imperdível para compreender a vida rapanui é a vila cerimonial de Orongo, no alto do vulcão Rano Kau, varrida pelos ventos que sopram do Pacífico. Orongo é um bem preservado conjunto de casas de pedra, construídas debaixo de telhados de grama e invisíveis por quem vem do mar. Seu significado ficou perdido no tempo, mas acredita-se que nenhuma tribo vivia lá o tempo todo e que casas abrigavam as famílias dos chefes durante tempos de guerra e celebrações religiosas.

O imponente oceano azul vai dar vontade de dar um mergulho, claro. Estamos no que é talvez o ponto com mais visibilidade de mergulho no planeta, ainda que com pouca fauna marinha. Mas sabe o que falta? Praia!

Apesar de estar num ponto glorioso do Pacífico Sul, Rapa Nui tem apenas uma praia esquema cartão-postal, a bela e isolada Anakena, com areias brancas, mar azul e cinco bem restaurados moai. O que poderia ser um defeito é justamente o que salva a ilha do turismo predatório. Anakena é apenas uma faixa pequena de areia, cercada por grama verde onde famílias fazem piqueniques e carritos (como nossos trailers) vendem empanadas de atum e pisco sour.



A COZINHA

Com pouco espaço disponível (são apenas 160 quilômetros quadrados) a ilha depende muito do continente chileno, distante 3.700 quilômetros. É nesse cenário que o chef de cozinha José Vergara, 27, procura nos ingredientes locais chances de driblar a dependência do *conti*, a forma como os moradores se referem ao Chile continental. Vergara é chileno e trabalha há três anos dentro do Hanga Roa Hotel, o mais antigo da ilha, recentemente reformado, com chalés que lembram as casas de pedra de Orongo.

Os olhos do chef brilham ao falar da ilha e dos ingredientes locais que podem ser usados para adaptar receitas. “O ideal é contar o mínimo possível com ingredientes de fora, principalmente na alta temporada. Pense que qualquer coisa pode demorar semanas para chegar.” Ele precisa preparar mudança do cardápio antes da alta temporada, de acordo com o que houver disponível na ilha. Cria sobremesas com frutas e molhos de flores e ervas locais, especialmente capuchinha e verbena.

Além dos turistas e aumento da população, outra ameaça à natureza peculiar são as plantações, que exigem espaço para suprir uma demanda que não para de crescer. Novas leis devem ser criadas, talvez limitando o uso de terra ou a quantidade de visitantes e moradores, como acontece em Fernando de Noronha e outros locais de equilíbrio delicado.

Enquanto esse novo momento da história rapanui não chega, a ilha segue aberta e cheia de oportunidades tanto para um rapanui, como Hugo Hito quanto para um chileno apaixonado pelo lugar, como José Vergara. Para viajantes como eu e você, o momento certo de visitar a ilha com seus fartos ceviches de atum acompanhados de cerveja polinésia servidos em cafés que ecoam reggae em ritmo lento, é agora.



QUANDO VISITAR:

A temporada de verão começa em novembro e tem seu auge durante o Tapati Festival, celebração gastronômica e musical da cultura rapanui que acontece no fim de fevereiro. O inverno tem águas geladas e muito vento, mas em compensação a ilha parece existir só para você.

QUANTO TEMPO FICAR:

Uma semana dá para conhecer todas as atrações principais da ilha e se esbaldar nos poentes cor de laranja a cada fim de tarde.

ONDE E O QUE COMER:

Ceviche bem temperado e sashimi frescos estão em todo lugar, assim como as empanadas de atum. O Tia Berta é o spot mochileiro mais popular na ilha. Fica na rua principal e não tem erro. Para fazer algo diferente, vale caminhar até o pequeno restaurante familiar Tatakua Vave, escondido atrás do porto, e pedir a sopa marinha. É um caldo de peixes, frutos do mar e legumes perfumado com ervas, perfeito com uma fatia de pão e uma taça do ótimo Cabernet Blanc chileno. Puerava e Kaloa, os dois restaurantes do Hanga Roa Hotel, são um respiro sofisticado e têm a vantagem da bela vista do hotel. Descanse a cabeça de tanta história vendo o sol cair no mar bebendo o sunset drink que o hotel promove todos os finais de tarde.

O QUE É IMPERDÍVEL:

Os vulcões Rano Araku e Rano Kau, os ahu Tahai e Tongariki.

COMO CIRCULAR:

Separe um ou dois dias para visitas guiadas, porque conversar com um guia local é essencial para compreender Rapa Nui. A agência Mahinatur conta com guias rapanui que têm a tradição oral da ilha. Quando for explorar sozinho, alugue uma bicicleta. A geografia ajuda!

ONDE FICAR:

No Hanga Roa Hotel, que está perto de tudo e tem quartos superconfortáveis, inspirados na arquitetura da vila cerimonial de Orongo.

O QUE COLOCAR NA MALA:

O clima na ilha é informal e aventureiro, mesmo de noite, então leve roupa para bater. Tênis ou bota de trekking, um bonê ou chapéu que o vento não leve, camisetas leves, calça comprida para trilha. Uma jaqueta windbreaker quebra o maior galho. E protetor solar, claro.

PALAVRAS ÚTEIS:

Maururu (obrigado!), *manuia paka-paka!* (saúde) e *lorana* (oi/tchau).

QUEM LEVA:

A LAN Chile, eleita companhia aérea líder da América do Sul pela World Travel Awards em 2014. Há um voo diário a partir de Santiago, com cinco horas de duração. Entenda o lado do pessoal que embarca com caixa de donuts comprados no aeroporto: não dá para comprar esse tipo de coisa na ilha!

INSIDER TIP:

Passa na agência de correio da ilha para ganhar um simpático carimbo rapanui no passaporte.

