

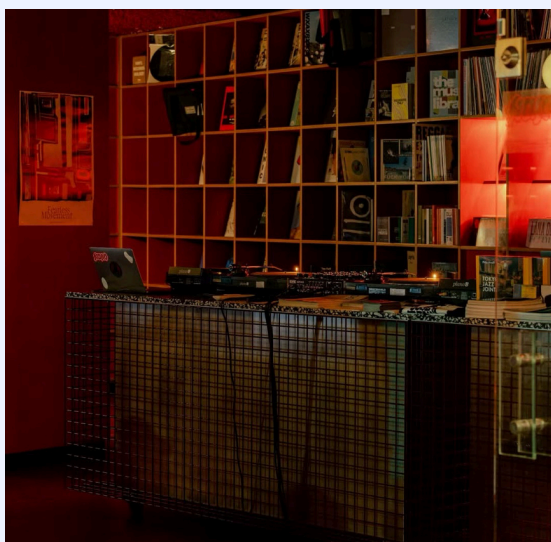
Estórias a Retalho

Reportagens sobre o comércio local



#4 - Fiasco x Espaço Agra

Abrir um espaço no Porto pode ser um desafio e há várias formas de abordar a situação. Por um lado, acumular anos de experiência noutros locais e abraçar um novo desafio com a segurança de uma equipa experiente. Ou, por outro, arriscar e começar sem experiência e ir aprendendo ao longo do percurso. Não há maneiras melhores ou piores de fazer, o importante é começar. E, neste caso, falamos de dois espaços com objetivos em comum: o FIASCO no Bonfim e o Espaço Agra no Campo Alegre abriram portas com a vontade de contribuir para diversificar a oferta cultural da cidade.



☐ De cima para baixo: Espaço Agra, Fiasco

Pedro Segurado, um dos sócios do FIASCO trabalha na gestão de espaços noturnos desde 1998, tendo passado pelo LUX em Lisboa e pelo Plano B e Gare no Porto. Depois de 19 anos a viver no Porto, foi percebendo as mudanças que a cidade sofreu e, para combater a tendência de homogeneização dos espaços noturnos, em março de 2023 abriu o FIASCO na Avenida de Rodrigues de Freitas. O Bonfim desde logo pareceu uma solução óbvia, “suficientemente perto da Baixa e suficientemente longe”, um equilíbrio perfeito. Por se tratar de um quarteirão habitacional, o funcionamento do FIASCO foi pensado de modo a causar o mínimo de impacto negativo no bairro.

Quem entra no FIASCO nem sempre percebe que está a entrar numa pequena “cooperativa”, um aglomerado de entidades e negócios que se juntaram para criar um ecossistema em que música, arte, cocktails e gastronomia se fundem e proporcionam uma experiência única a quem os visita. Um “requisito” para integrar o FIASCO foi serem negócios que já tivessem uma estrutura própria e q.b. sólida, com capacidade de gestão e de atrair um público assíduo.

O FIASCO é, então, a entidade “umbrella” e responsável pelo serviço de bar e programação de DJ sets. Com grande destaque, a contrastar com as paredes vermelhas do espaço, os discos mais variados são vendidos pela 8mm Records, uma loja de discos novos e usados que anteriormente teve loja própria também no Bonfim. A funcionar no FIASCO desde julho de 2024 encontra-se o restaurante Urraca, conduzido pela equipa do Mafalda's, residente no Mercado de Matosinhos. Mais tarde, Carlos Milhazes da estrutura Matéria Prima e Francisco Oliveira viram potencial na zona da cave (que até então servia apenas como armazém) e a Galeria Branda passou a ocupar o piso inferior para dar visibilidade a artistas emergentes, sem uma lógica comercial.

Pedro reconhece que a ideia de dividir o espaço com outras pessoas era arriscada, mas o facto de se terem reunido projetos vocacionados para o público local e com experiência prévia permitiu que se apoiassem mutuamente, alimentando-se uns aos outros com uma ética comum centrada na valorização das relações humanas e de proximidade. Por isso, mesmo quando alguém entra no FIASCO à procura de um disco e se dirige ao balcão do bar para pagar a sua compra, o que encontra é alguém disponível a ajudar. Criar uma boa e memorável experiência ao cliente é a estratégia que faz com que se fidelizem. Para isso, é essencial que também os colaboradores tenham todas as condições para se sentirem realizados no trabalho que desempenham. “Cuidar bem das pessoas para que essas pessoas tratem bem os outros e assim se crie um círculo vicioso positivo”. Um exemplo de boa prática são os horários implementados: entre as 12h00 e as 18h00, a gestão do espaço fica a cargo do Urraca, enquanto das 18h00 à meia-noite é o FIASCO que assume a função de bar. A decisão de encerrar à meia-noite, apesar de ter licença para passar música até mais tarde, foi ponderada e reflete o compromisso em respeitar ao máximo a envolvente e aos residentes locais. Ao encerrar mais cedo, é também possível controlar melhor algumas variáveis associadas à natureza noturna do espaço, contribuindo assim para reforçar a imagem do FIASCO como um local seguro e acolhedor.

A boa relação com a vizinhança reflete-se também na vontade de desenvolver projetos futuros em colaboração com outros negócios locais. Por exemplo, está a ser desenvolvida uma parceria, ainda em fase de conceito, com a GUR (loja de tapeçaria artesanal, galeria e livraria infantil) que visa mapear os negócios do Bonfim. O FIASCO dinamiza também um programa de rádio onde convida os artistas da sua programação para entrevistas. A ambição é, num futuro próximo, alargar este formato para incluir residentes e outros proprietários de negócios do bairro, criando um repertório de vozes locais e transmitir o programa numa rádio comunitária.

Esta vontade de colaborar com outros negócios é reflexo direto da visão de Pedro sobre a concorrência: “quanto mais coisas boas houver à nossa volta, melhor”. Para ele, é fundamental que exista uma troca genuína (interessada, mas nunca interesseira) da qual todos possam beneficiar. O seu objetivo é que o FIASCO seja um espaço ao qual as pessoas regressem, confiando na qualidade daquilo que vão encontrar. Ao mesmo tempo, reconhece que há uma grande janela de oportunidade para o surgimento de mais espaços com identidade, direção e propósito, que resistam à homogeneização da cidade do Porto. Até agora, o FIASCO “nunca teve um mês pior do que o anterior”, o que demonstra o potencial de sustentabilidade do projeto, mantendo-se acessível para o público local. Com esta confiança, Pedro não hesita em recomendar outros espaços que, à partida, poderiam ser vistos como concorrência. Quando lhe perguntamos que locais estão a fazer um bom trabalho, menciona o Rádio Clube de Agramonte (RCA), o que nos leva à segunda parte deste artigo.

O RCA está inserido no Espaço Agra, localizado na Rua João Martins Branco, no Campo Alegre. As obras começaram em 2022 e, embora o espaço esteja já em funcionamento, ainda continuam a ser feitas algumas alterações, pois há sempre espaço para melhorias. O edifício, que anteriormente albergava o Clube de Squash do Porto, exigiu algumas alterações. Pedro Oliveira, um dos administradores do Espaço Agra é formado em arquitetura e estudava nas proximidades, na Faculdade de Arquitetura do Porto. Aproveitou, então, para pôr em prática os seus conhecimentos ao acompanhar o decorrer da obra. Conta-nos que o projeto do Agra nasceu de forma muito orgânica, fruto de uma vontade partilhada pelos quatro responsáveis: contribuir para descentralizar a cultura no Porto e trazer uma proposta diferenciada à cidade.

Mesmo antes de abrir oficialmente ao público, o Espaço Agra já acolhia projetos residentes, como o Clube Erva Daninha, um espaço de residências artísticas da companhia de circo contemporâneo Erva Daninha. Neste local realizam-se ensaios, formações, residências e iniciativas como a Bolsa Trengo ou a Mostra Estufa. O espaço recebe ainda outros artistas e coletivos, oferecendo condições para a criação e apresentação informal de projetos.

Outras estruturas e iniciativas foram-se juntando de forma orgânica. O Rádio Clube de Agramonte é a entidade atualmente responsável pela dinamização do bar (com foco em cerveja artesanal) e programação cultural diversificada com concertos e DJ sets que podem ter lugar no próprio bar, na “piscina” exterior (antiga piscina transformada em anfiteatro) ou no auditório do Espaço Agra.

No que diz respeito à programação própria, Pedro revela que está a ser cuidadosamente planeada e deverá arrancar em breve. Por agora, o Espaço Agra dinamiza sobretudo o seu espaço de co-working, com 24 lugares disponíveis e várias modalidades de utilização: desde reservas diárias a pacotes mensais ou lugares fixos com secretária própria. São também responsáveis pela Cozinha do Agra que funciona durante a semana entre as 12h00 e as 17h00, precisamente no horário em que o RCA abre e se inicia a transição de funções no espaço.

Durante o dia (e também à noite) é possível ouvir música em vinil, o que tornou natural a integração da loja de discos Music and Riots no projeto. Atualmente, a loja funciona no espaço de “lobby” comum, reforçando o ambiente cultural que caracteriza o Agra. Neste mesmo local, começaram recentemente a ser dinamizadas pequenas exposições temporárias de artistas plásticos. Pedro explica que a curadoria de cada mostra é feita pelo artista que expôs anteriormente, promovendo uma lógica de continuidade, confiança e partilha. Esta abordagem reflete também a natureza orgânica do Agra, onde muitos dos envolvidos estão pela primeira vez a explorar as áreas nas quais estão a trabalhar. A chef da cozinha, Joana Silva, por exemplo, é doutorada em Física e este é o seu primeiro trabalho na área da restauração. A equipa do RCA também nunca tinha gerido um espaço de bar e o curador de programação, natural da Colômbia tornou-se, entretanto, uma das pessoas com maior conhecimento sobre os artistas portugueses. Há, portanto, abertura para admitir que o processo de aprendizagem continua, e faz-se com naturalidade. Um exemplo disso é o facto de o website e a campanha de marketing ainda estarem em desenvolvimento. O público tem chegado sobretudo através dos projetos residentes e pelo bom e velho “passa-a-palavra” de quem por lá passou e teve uma boa experiência.

Entre as entidades residentes estão as já mencionadas Erva Daninha e Music and Riots, mas também a Nuisis Zobop, uma associação cultural dedicada à criação, investigação e formação no domínio das artes performativas dirigida por Hugo Calhim Cristóvão e Joana von Mayer Trindade, o Estúdio Agramonte (“irmão” do Estúdio Cedofeita, mas com uma vertente mais comercial) e o escritório SOTA Arquitectura.

Pedro conta que há uma preocupação em promover um bom ambiente entre a equipa do Agra e os colaboradores dos projetos residentes, realizando-se frequentemente iniciativas como almoços e atividades na horta em que todos podem usufruir do espaço exterior e aprender sobre a prática da jardinagem. Além disso, os residentes têm direito a descontos e uma refeição grátis por semana na Cozinha do Agra, bem como acesso grátis a todas as atividades programadas no espaço.

Tanto o FIASCO como o Espaço Agra demonstram que é possível criar espaços culturais com identidade, propósito e impacto local, mesmo num contexto urbano marcado pela crescente homogeneização. Cada um à sua maneira, estes projetos revelam como a colaboração, a escuta ativa da comunidade e a valorização da diversidade artística podem dar origem a ecossistemas vivos, sustentáveis e em constante evolução. No Porto, continua a haver espaço e vontade para fazer diferente.