

**BOM / GOOD***Laranjas do Algarve / Algarve orange***MELHOR / BETTER***na fruteira de Teresa Pavão /  
in Teresa Pavão's fruit bowl*

foto / photo LUÍS SILVA CAMPOS

Por ser oriunda de uma região onde o sol é rei, a laranja do Algarve tem vitamina C extra. Os nutricionistas aconselham pelo menos uma laranja por dia, considerando-a um dos melhores alimentos reguladores do colesterol. Teresa Pavão, ceramista desde os 24 anos, tem por hábito juntar coisas que vai descobrindo no chão, na Feira da Ladra e até no lixo. O ferro desta fruteira de barro branco vidrado – que é o elemento que une os três pratos – não foge à regra: foi achado e reaproveitado. Teresa chegou a usá-lo como ferramenta de trabalho noutras peças de cerâmica. O furo ao meio é feito enquanto o barro está mole porque todo o casamento de peças é premeditado para que a junção entre o ferro e o barro resulte. Numa antiga padaria de Lisboa, a loja-ateliê TP nasceu sob inspiração das lojas-oficinas do Marais e só abre mediante marcação.

Coming from a region where the sun reigns supreme, the Algarve orange is bursting with vitamin C, which is why nutritionists recommend at least one orange a day. However, this is only one of their benefits and this fruit is also a good regulator of the body's cholesterol.

A ceramicist since the age of 24, Teresa Pavão collects things she finds on the ground, at the Feira da Ladra (Lisbon's traditional flea market) and even in the rubbish. The iron used to connect the three plates in this glazed white clay fruit bowl is no exception: it was found and re-used. Teresa even used it as a work tool on other ceramic pieces. The hole in the middle is made while the clay is soft because the harmony between the pieces is premeditated so that the union of iron and clay works. Located in an old Lisbon bakery, the TP Shop-studio was influenced by the shop-workshops of the Marais neighbourhood in Paris and can be visited by appointment. MJV

LOJA-ATELIÊ TP / TP SHOP-STUDIO ||| Rua São João da Praça, 120, Lisboa |||  
www.teresapavao.com ||| +351 91 963 7895 ||| 295€

