20-09-2025 | FUGAS

Meio: Imprensa Âmbito: Viagens e Turismo País: Portugal Period.: Semanal

Área: 599,76cm²

Páq: 18

O hotel fica

localizado de

frente para um

dos canais da

ria de Aveiro,

fábrica e ao

Vista Alegre

museu da

colado à



ID: 119221697



No Montebelo Vista Alegre cuida-se da pele como quem produz uma peça de porcelana

Maria José Santana

 Há uma breve conversa que se impõe antes de entrarmos para a sala de tratamentos. Hábitos de vida, possíveis doencas ou dores físicas. A massoterapeuta Diana Lopes faz questão de adaptar cada tratamento ou ritual ao cliente que tem pela frente, tendo em conta a sua condição de saúde, idade e expectativas. Coisa normal para uma casa que está associada à exclusividade, atrelada a mais de 200 anos de história. O spa do Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel faz questão de levar para dentro das suas salas de tratamento o cuidado e a mestria de produzir as mais finas peças de porcelana.

Tínhamos chegado com um pedido concreto, uma massagem de "relaxoterapia", mas Diana Lopes pediu permissão para personalizar o tratamento, tendo em conta as nossas necessidades. Antes de começar,





Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel

Lugar da Vista Alegre, Ílhavo Telef: 234 241 630 montebelovistaalegreilhavo@monte belohotels.com Preços: Tratamentos e massagens a partir de 50€ propõe um pequeno teste para avaliar qual é o óleo essencial a aplicar na massagem. Desafia-nos a, numa mão, apertar o polegar contra o dedo do meio e, na outra, segurar um frasco, que vai mudando, de óleo essencial. Decide-se pelo "óleo anti-stress", composto "por vários ansiolíticos naturais, lavanda, camomila e limão", refere. Convencidos de que o teste funcionou - ou então, os sinais de stress são por demais evidentes -, entregamo-nos a uma massagem com níveis de pressão adaptados a cada uma das zonas do corpo, "Mais drenante nas pernas, mais descontracturante nas costas", explica, já no final, Diana Lopes.

Além da massagem de relaxotera pia (que tem a duração de 60 minutos e custa 85€), a carta de tratamentos do Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel conta com outras massagens de relaxamento e recuperação física – pedras quentes, velas aromáticas e ayurvédica, entre outras -, assim como vários tratamentos corporais e faciais. Esfoliação com sal do Mar Morto (50 minutos; 80€) e remineralizante e vitalizante (90 minutos: 95€) são algumas das propostas da carta que também aposta num coniunto de rituais de assinatura. Oásis da serenidade (90 minutos; 145€), rainha do Egipto (90 minutos; 145€) e energia e espiritualidade (120 minutos; 195€) estão entre as sugestões deste hotel de cinco estrelas.

Além das três salas de tratamento, o spa - que aposta nas marcas La Biosthétique (cosméticos) e Alqvimia (óleos)-- conta ainda com piscina interior, jacuzzi, banho turco e ginásio, mas reservados apenas a hóspedes do hotel. Escusado será dizer que o chá oferecido no final do tratamento é servido em bule e chávenas da Vista Alegre.

Relaxar para lá do spa

Localizado de frente para um dos canais da ria de Aveiro, e colado à fábrica e ao museu da Vista Alegre, o hotel convida a estender o momento de descontracção para lá da zona do spa. Seja a visitar a unidade fabril ou o espaço museológico, seja nas próprias instalações do hotel que se divide por três espaços: ala nova e palácio dos fundadores, palácio dos mestres pintores e bairro Vista Alegre. A verdade é que a própria unidade de alojamento ajuda a contar a história da reconhecida marca de louca e também do lugar onde, em 1824, José Ferreira Pinto Basto edificou a primeira unidade industrial dedicada à produção da porcelana em Portugal

Para terminar a visita, nada melhor do que aproveitar a vista panorâmica (e a comida) do restaurante do hotel, também ele aberto a quem não está hospedado. Sob a liderança do chef Rui Rodrigues, aposta nos sabores e produtos da região, sem deixar de lado outras inspirações. As boas-vindas do chef são dadas com uma tartlete de cebola caramelizada, pato curado e pêra bêbeda. Prosseguimos com uma terrine de polvo, pimento assado e azeitona taggiasche (13,50€) e um pargo com arroz carolino do Baixo Mondego e queijo da ilha (24,50€). A fechar, uma das novidades introduzidas pela nova carta: delícia de chocolate, caramelo salgado e avelã (9,50€).

A carta contempla opções vegetarianas, como Brás de legumes (18,50€) e quinoto de legumes e seitan (19,50€), assim como opções de carne, com o mignon de boi bella Itália, com gorgonzola e presunto de Parma à cabeça (32,50€). Tudo servido em louça da casa.

A Fugas fez o tratamento e almoçou a convite do Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel