

V *life*

CONSTRUCTEL
E NAWROCKI ALPIN

**ENGENHARIA
NAS ALTURAS**

High engineering

ANTÓNIO PEDRO VASCONCELOS
"VISEU É UMA CIDADE
ONDE APETECE VIVER"
"THE CITY OF VISEU MAKES
US WANT TO LIVE THERE"

MUSEU VISTA ALEGRE

ANTÓNIO FILIPE
PIMENTEL

**HISTÓRIA DE
UMA PARCERIA**

*The history of
a partnership*

BORDALLO PINHEIRO
E WANDSON

HORA DO RECREIO!

Playtime!

MONTEBELO AGUIEIRA LAKE RESORT & SPA

DANIELA RUAH

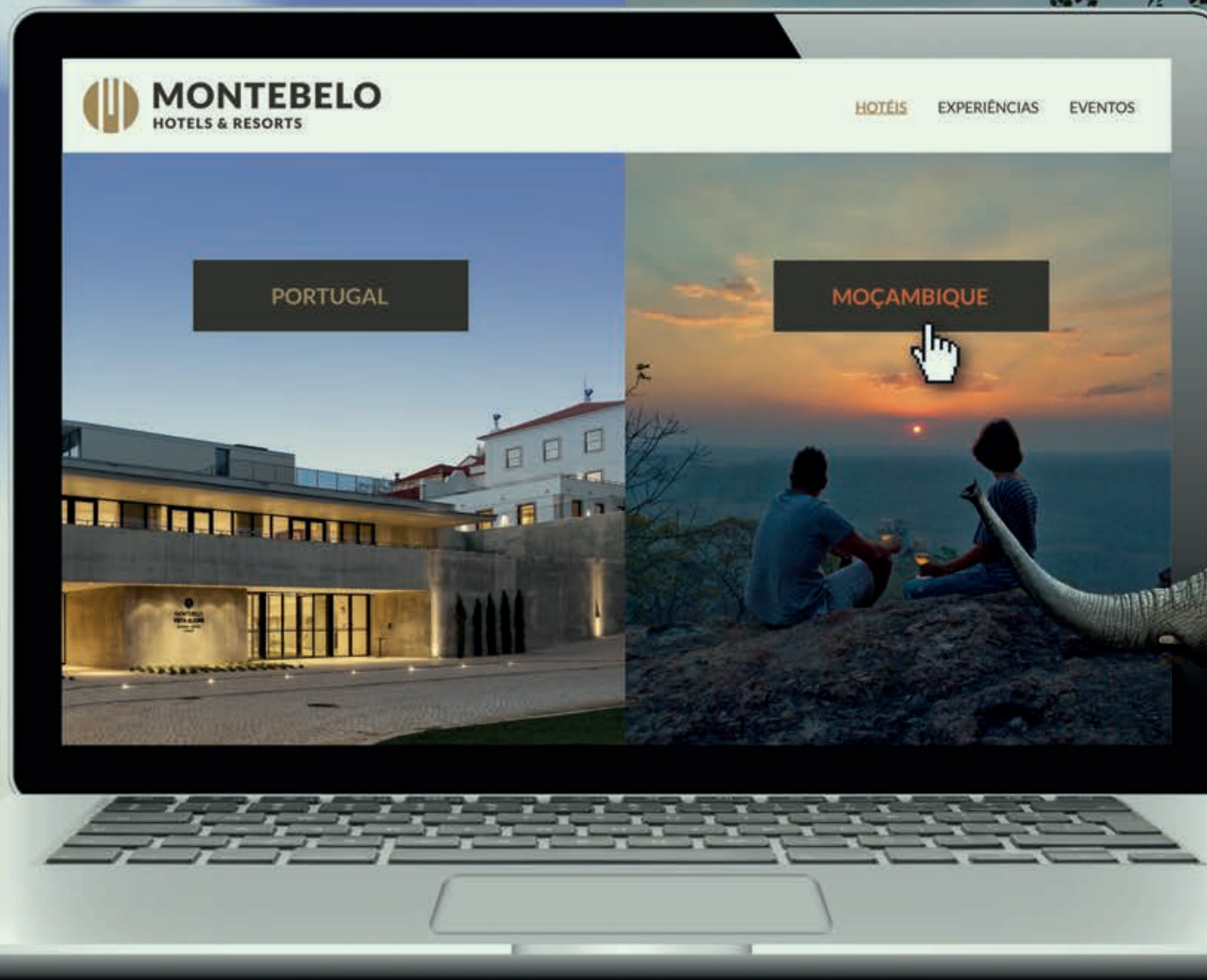
**O SONHO
AMERICANO**

The american dream



CONFORTO SEM

FRONTEIRAS.



Do coração da história à natureza selvagem, da sofisticação urbana ao charme rural, de hotéis e resorts emblemáticos a restaurantes de referência, a diversificada oferta Montebelo, em Portugal e Moçambique, está unida no mesmo compromisso de qualidade, confiança e polivalência.

PT +351 232 420 000
MZ +258 21 480 505
reservasmontebelo@montebelohotels.com

montebelohotels.com
— PORTUGAL • MOZAMBIQUE —

ÍNDICE

Summary



06

VISEU DELUX

ANTÓNIO PEDRO VASCONCELOS
“Viscu é uma cidade onde apetece viver”
“The city of Viseu makes us want to live there”

14

O ROSTO DA CAPA • COVER STAR

DANIELA RUAH

O Sonho Americano • *The American Dream*

24

CRISTAIS DE LUXO • LUXURY CRISTALS

RICHARD PATERSON

Preciosidades em estado líquido • *Liquid gems*

28

HISTÓRIA • HISTORY

ANTÓNIO PIMENTEL

História de uma parceria • *The history of a partnership*

34

DESTAQUES • HIGHLIGHTS

Para viver os dias e as noites da Vista Alegre
A Vista Alegre experience all day round

40

COMBINAÇÕES IMPROVÁVEIS
UNLIKELY COMBINATIONS

Engenharia nas alturas • *High engineering*

46

VOZ DE MOÇAMBIQUE
THE VOICE OF MOZAMBIQUE

NEYMA ALFREDO

Uma diva moçambicana • *A Mozambican diva*

14



50

O INCRÍVEL MUNDO DA BORDALLO PINHEIRO
THE INCREDIBLE WORLD OF BORDALLO PINHEIRO

WANDSON LISBOA

Hora do recreio! • *Playtime!*

54

COLEÇÕES ESPECIAIS BORDALLO PINHEIRO
SPECIAL COLLECTIONS BORDALLO PINHEIRO

JOANA VASCONCELOS

“Bordallo era um homem multifacetado,
um mestre e um ídolo.” • *Bordallo was a protean
man, a master and an idol*

57

NOTAS EMPREENDEDORAS
CORPORATE NEWS IN BRIEF

60

CONTACTO • CONTACTS

62

EM FOCO • IN FOCUSA

64

WISHLIST

66

ALMA E CORAÇÃO • HEART AND SOUL

MÁRIO TRINDADE

À velocidade da determinação.
The speed of determination

68

COLUMN

20 anos de Palácio do Gelo

Palácio do Gelo 20th Anniversary

72

TURISMO • TOURISM

MONTEBELO GIRASSOL

MAPUTO HOTEL

O charme renovado do Girassol
Girassol's renewed charm



75

COZINHAS PREMIUM • PREMIUM KITCHENS

TUNEZA

Um “tigre” na cozinha • *A “tiger” in the kitchen*

78

ENTREVISTA • INTERVIEW

MARCEL WANDERS

Azul-Cobalto Intemporal • *Timeless cobalt blue*

82

A CIDADE E A SAVANAA
THE CITY AND THE SAVANNAH

GREG CARR

“A primeira coisa a fazer na Gorongosa
é desligar o telemóvel e tirar o relógio.”
*“The first thing to do in Gorongosa is to turn off your
cell phone and take off your watch.”*

88

GHOST WORKER

O homem da Casa. • *The man of the house*

92

GOURMET

MONTEBELO VISTA ALEGRE

Chef Rui Rodrigues

96

RECEITA • RECIPE

NUNO BERGONSE

Um chef com pensamento holístico
A chef with a holistic mind

98

A FECHAR • CLOSING DETAIL

A fonte dos prodígios • *The fountain of wonders*

FICHA TÉCNICA

Credits

GRUPO VISABEIRA MAGAZINE 2016/2017
Nº 6

Propriedade / Ownership
A Vlife é uma publicação do
Vlife is a publication of

Grupo Visabeira, SGPS, SA
Morada / Address
Palácio do Gelo Shopping
3500-606 Viseu, Portugal
Tel. (+351) 232 483 000

Av. Almirante Gago Coutinho, 78
1700-031 Lisboa, Portugal
Tel. (+351) 218 429 970
grupovisabeira.com
geral@grupovisabeira.com

Direcção / Editor-in-chief
Catarina Pestana

Conselho Redatorial / Editorial board
Catarina Pestana
Francisco Loureiro
(Diretor Geral Montebelo Hotels & Resorts)
José Arimatéia
(Diretor Relações Públicas
e Comunicação Institucional Grupo Visabeira)
José Luís Nogueira
(Presidente Visabeira Turismo)

Textos / Editorial staff
Fernando Correia; Helena Viegas;
João Andrade Madeira

Fotografia / Photography
Arquivo GV; Fernando Guerra;
João Pedro Plácido; José Alfredo; Marcel Wanders;
Marcelino Almeida; MGN Filmes; Miguel Ângelo;
Miguel Domingos; Nawrocki Alpin; Nuno Correia;
Nuno Ferreira; Parque Nacional da Gorongosa;
Pedro Sadio; Rui Aguiar; Wandson Lisboa;
Whyte and Mackay; Tom Carlos; Shutterstock

Creative Direction e Design

BANG
BANG

www.bangbang.agency

Gonçalo Guerreiro (Coordenação Design); Inês Vidal
(Produção Executiva); Mafalda Gândara (Produção);
Miguel Reis (Design); Pedro Cerqueira (Design)

Tradução / Translation
Alcinda Marinho

Impressão / Printing
Gráfica Maiadouro

Periodicidade / Periodicity
Bial Bial

Tiragem / Circulation
10.000 exemplares copies

Direitos Reservados Copyright / All Rights Reserved
Nenhum dos conteúdos desta publicação poderá ser reproduzido
sem autorização dos autores. As afirmações e opiniões veiculadas
nesta revista são da responsabilidade de quem as emite e não são
necessariamente partilhadas pelo Grupo Visabeira ou pelos autores.
*No part of this publication may be reproduced without prior permission
by the authors. The statements made in this publication are the sole
responsibility of their authors and are not necessarily shared by Grupo
Visabeira or any of the magazine's staff.*
© Vlife – Grupo Visabeira Magazine

Agradecimentos / Acknowledgements
Anabela Ramos, Isabel Peres, João Belo, Luis da Silva, Patricia Vasconcelos,
Vanessa (Just), Vasco Galante, Craig Young.

EDITORIAL



CATARINA PESTANA

Diretora de Marketing e Comunicação do Grupo Visabeira – catarinapestana@grupovisabeira.com
Director of Marketing and Communication at Grupo Visabeira

Anualmente, o Grupo Visabeira apresenta no seu Relatório & Contas o desempenho em múltiplas atividades, nos diversos contextos de uma estratégia consolidada. Contudo, esse não é o único documento que traduz a multiplicidade de interesses e ações do Grupo. A revista *Vlife*, agora no seu 6º número, pretende ilustrar esse universo diversificado sob um outro ponto de vista: o das pessoas e o das marcas – os nossos principais ativos. Feitas bem as contas, a *Vlife* não só testemunha o *modus operandi* de uma corporação orgânica, aberta e criativa, como também o cuidado com que a sua identidade é comunicada e construída. E isso é parte essencial do capital que realmente nos distingue. Se é verdade que para qualquer investimento económico são necessárias a determinação e a confiança, na construção das nossas marcas estamos focados na criação de valor para os nossos clientes, parceiros, colegas e amigos.

Consigo a *Vlife* vale a pena.

Every year, Grupo Visabeira issues its Annual Report and Accounts, describing the holding's performance in multiple activities, within the different areas covered by its consolidated strategy. However, this is not the only document portraying Visabeira's multiple interests and operations. Vlife magazine, now in its 6th issue, aims to illustrate the group's diverse business universe from another standpoint – that of people and brands, our main assets. On the whole, Vlife not only pays testimony to the MO of an organic, open, creative corporation, as it reflects the care put into building and communicating Visabeira's identity. And that is an essential part of what really sets us apart. It's true all economic investments require determination and confidence, but in building our brands we purposely focus on creating value for our customers, our partners, our colleagues, our friends.

It's because of you Vlife is such a worthwhile project.

GRUPO
VISABEIRA

ANTÓNIO PEDRO VASCONCELOS

“Viseu é uma cidade onde APETECE VIVER”

“The city of Viseu makes us want to live there”

O realizador António-Pedro Vasconcelos escolheu Viseu para filmar uma história de crime, paixão e obsessão. Durante cinco semanas, viveu a tempo inteiro na cidade com a equipa de produção e o elenco e fez do Montebelo Viseu Congress Hotel o seu quartel-general.

TEXTO TEXT **HELENA VIEGAS** | FOTOS PHOTOS **RUI AGUIAR**

Sessão fotográfica *Photo Shoot*

CINEMATECA PORTUGUESA – MUSEU DO CINEMA

STILL'S FILME AMOR IMPOSSÍVEL / FOTOS RODAGEM – ©MGN FILMES

Film director António-Pedro Vasconcelos chose Viseu to shoot a crime, passion and obsession story. For five weeks, he lived in the city full-time, together with his cast and production team, making Montebelo Viseu Congress Hotel his headquarters.



Com a Cinemateca por fundo, o realizador falou sobre a escolha de Viseu como cenário do seu último filme.

With the Cinemateca Portuguesa (Portuguese Cinematheque) in the background, the film-director talks about the choice of Viseu as the setting for his latest film.



O realizador e técnicos de som e imagem preparam uma cena de exteriores.

The film maker and his technical crew preparing an outdoor scene.



Em "Amor Impossível", os atores Victoria Guerra e José Mata interpretam personagens envolvidas numa relação obsessiva.

In Amor Impossível, actors Victoria Guerra and José Mata play a couple involved in an obsessive relationship.

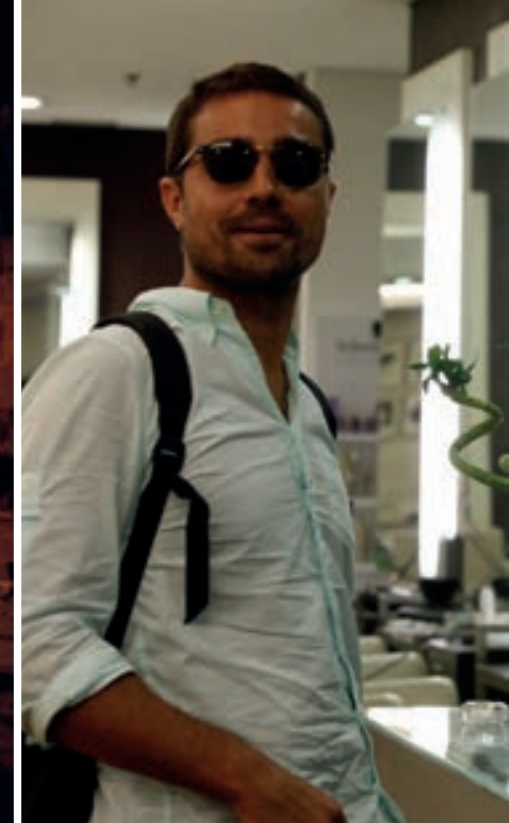
Entre os vários cenários de “Amor Impossível” contam-se unidades do Grupo Visabeira, como o Forlife, a Cervejaria Antártida e o hotel Príncipe Perfeito.

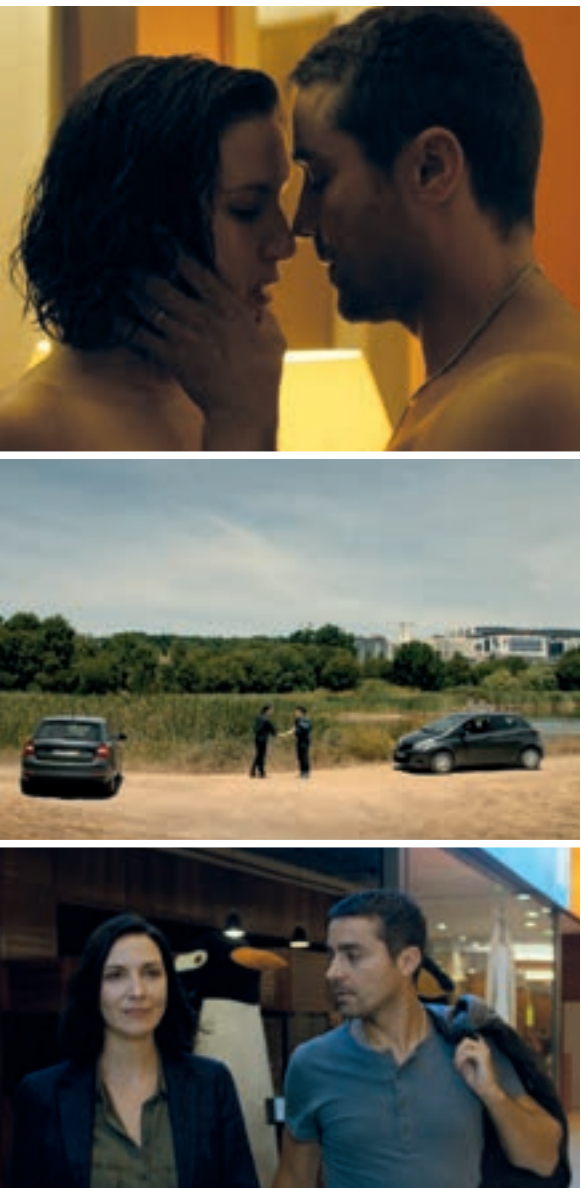
The settings of Amor Impossível include several Grupo Visabeira's assets, such as Forlife, Cervejaria Antártida and Príncipe Perfeito Hotel.



O restaurante O Cortiço foi, durante muitos anos, a principal referência do realizador. António-Pedro Vasconcelos fez muitas vezes um desvio por Viseu, em viagens para o norte, só para matar saudades da comida regional do restaurante, que nos anos 70 visitava com regularidade. Depois, o tempo foi gastando o velho hábito, as visitas à cidade foram-se tornando mais espaçadas — e quando em 2015 se colocou a hipótese de ali filmar “Amor Impossível”, havia toda uma nova cidade por descobrir. “Fiquei positivamente impressionado. A cidade cresceu e modernizou-se, mas com respeito pelo centro antigo, integrando-o em vez de o isolar”, conta. O filme acompanha o desenrolar da investigação do desaparecimento de uma jovem (Victoria Guerra), envolvida numa relação intensa e obsessiva com o namorado (José Mata) — um crime cujos contornos, à medida que se vão revelando, acabam por perturbar violentamente os dois investigadores da polícia judiciária, que são também amantes. O argumento, assinado por Tiago Santos, baseia-se num crime verídico ocorrido na região, em 2009. Mas “a história podia passar-se numa qualquer cidade universitária do interior, com uma dimensão média, onde de certa maneira as pessoas sonham mais”, garante o realizador. A escolha recaiu sobre Viseu pelo entusiasmo com que a autarquia e os vários parceiros, entre os quais a Visabeira, receberam a ideia — e a certeza da opção acabou reforçada por dois pormenores circunstanciais. O Palácio do Gelo tinha a imagem, espaço e luminosidade certas para as várias cenas passadas no interior de um centro comercial. E quando António-Pedro Vasconcelos, ainda na fase de *repérage* chegou ao descampado proposto pelo diretor de produção e pelo assistente de realização para filmar uma das principais cenas do filme, a empatia foi imediata. “Não só tinha uma zona de água, um lago, como a cena exigia, como tinha o contraste entre um ambiente idílico durante o dia que à noite pode ser um bocado terrífico e isolado, sem nunca perdermos de vista o Palácio do Gelo ao fundo, a lembrar que a cidade estava ali perto”, explica. Nas cinco semanas que se seguiram, a equipa instalou-se no Montebelo Viseu Congress Hotel, que funcionou como quartel-general das operações de filmagens, que decorriam a um ritmo intenso. “Eram dez horas por dia, às vezes com filmagens noturnas, outras de madrugada, só descansávamos à segunda-feira”, explica António-Pedro Vasconcelos. Uma maratona “muito dura”, em grande parte amenizada pelo ambiente acolhedor que encontraram na cidade. “Viseu é uma cidade muito agradável, onde apetece viver, uma cidade sem

For many years, O Cortiço restaurant was the film-director's main culinary reference. In his trips to the North of Portugal, António-Pedro Vasconcelos often made a detour to Viseu only to savour the regional dishes served at the restaurant, which in the 60s and 70s he visited regularly. Eventually, time worn out this old habit and his visits to the city become less frequent — and when, in 2015, the chance came to film *Amor Impossível* in Viseu, there was a whole new city to discover. “I was positively impressed. The city has grown and modernized, but with respect for the old town centre, integrating it rather than isolating it”, he says. The story of the film follows the course of the investigation into the disappearance of a young girl (Victoria Guerra), engaged in an intense and obsessive relationship with her boyfriend (José Mata) — a crime whose contours, as it will be revealed, will violently upset the two police detectives, who are also lovers. The script, by Tiago Santos, is based on a true story that happened in the area in 2009. But “the story could be set in any inland university town, with an average size, where, in a way, people have more dreams”, says the filmmaker. The choice fell upon Viseu due to the enthusiasm with which city authorities and several partners, including Visabeira, welcomed the idea. And the choice was to be reinforced by two circumstantial details. Viseu's Palácio do Gelo had the right image, space and light for the





VEISEU DELUX

O argumento do filme, assinado por Tiago Santos, baseia-se num crime verídico ocorrido na região em 2009.

The film's script, by Tiago Santos, is based on a true murder story that happened in the area in 2009.

stress, com verde, e sem demasiado ruído de tráfego”, descreve o realizador, recorrendo a imagens do filme para ilustrar isso mesmo. A avenida 25 de Abril, que conduz à entrada na cidade, mostrada à chegada dos investigadores da Polícia Judiciária de Coimbra encarregados de investigar o desaparecimento de Cristina, “tem árvores e está toda ela muito muito cuidada”. E há o jardim da zona histórica onde a protagonista se encontra com as amigas, “com mesas cheias de inscrições, muito curiosas”, sempre cheio de estudantes, “com um ambiente agradável e a Praça do Rossio em fundo”. Nas pessoas, António-Pedro Vasconcelos encontrou uma “simpatia extraordinária”, transversal, comum ao staff do hotel e aos transeuntes. “Reconheciam-me, alguns da televisão, e vinham fazer-me perguntas. Um dia estava sentado no jardim e veio um senhor falar-me. Por curiosidade expliquei-lhe que andávamos à procura de uma casa com determinadas características e acabou por se ele a sugerir o hotel de charme onde acabámos por filmar depois”, explica. O ritmo frenético das filmagens permitiu-lhe apenas algumas escapadelas a restaurantes da zona histórica — regressou ao Cortiço e ainda passou no Hilário para comer “umas pataniscas inesquecíveis” — mas pouco mais. Foi por isso que mais tarde fez questão de voltar a Viseu com mais calma, ainda antes da ante-estreia do filme, que ocorreu com pompa e a presença do então Ministro da Cultura, João Soares, no Palácio do Gelo. “Passei três dias. E aí sim, fui ao Museu Grão Vasco, à Casa da Ínsua, etc. ... a todos os sítios onde queria ter ido e não consegui durante aquelas cinco semanas, por falta de tempo”. ■



Numa conversa com José Jorge Letria, agora convertida em livro, umas das figuras fundadoras do novo cinema português aborda a sua vida, a sua obra e os seus combates. (Autoria: José Jorge Letria Guerra & Paz / SPA)

In a conversation with José Jorge Letria, now converted into a book, one of the founding figures of new Portuguese cinema talks about his life, his work and his battles. (Author: José Jorge Letria Published by Guerra & Paz / SPA)

scenes that took place inside a shopping centre. And when António-Pedro Vasconcelos, still looking for locations to shoot, came to check an open field suggested by the production director and the production assistant to film one of the main scenes, the empathy was immediate. “Not only did it have water, a lake, as required by the scene, as it displayed the element of contrast between an idyllic setting during the day that could become a bit remote and terrifying at night time, without ever losing sight of the Palácio do Gelo in the background, a reminder that the city was nearby”, he explains.

In the five weeks that followed, the team settled in Montebelo Viseu Congress Hotel, which served as headquarters for the quick-paced filming operations. “We worked ten hours a day, sometimes shooting at night time, sometimes at dawn, with a weekly pause on Mondays”, says António-Pedro Vasconcelos. This “toughness” of the marathon was largely alleviated by the warm, welcoming atmosphere they found in the city.

“Viseu is a very nice city, pleasant to live in, a place without stress or too much traffic noise and with green areas,” says the director, using images from his film to illustrate his words. Avenue 25 de Abril, leading right to the city limits, shown at the arrival of the Coimbra police detectives investigating Cristina’s disappearance, “has trees and is very well tended for”. And there is the garden in the historic quarters where the protagonist meets her friends, “which has very curious tables, filled with inscriptions” and “a pleasant atmosphere and Rossio Square in the background”, and is always brimming with students.

As for the locals, António-Pedro Vasconcelos was met with “extraordinary friendliness”, an attitude common to the hotel staff and passers-by alike. “They recognized me, some from TV, and came to talk to me. One day, I was sitting in the garden and a man approached me. Out of curiosity, I explained that we were looking for a building with certain characteristics, and eventually he suggested the boutique hotel where we ended up filming”, he explains. The frenetic pace of filming only allowed the movie maker a few getaways to local restaurants. He returned to O Cortiço and also visited Hilário to eat “some unforgettable fish fritters” — but little else. That’s why he later made a point of returning to Viseu with time, before the première of the film, which took place at the Palácio do Gelo with pomp and the presence of the Minister of Culture at the time, João Soares. “I spent three days there. And then, yes, I went to Grão Vasco Museum, Casa da Ínsua, etc... All the places I wanted to have visited and could not during those five weeks for lack of time.” ■



VISA HOUSE, SOCIEDADE DE MEDIAÇÃO IMOBILIÁRIA, S.A. LICENÇA N.º 11436 - AMI 2016

Seja para habitação ou como investimento, os apartamentos Visahouse reúnem as características que lhe garantirão conforto e valorização: tipologias variadas, arquitetura moderna, localização privilegiada e qualidade de construção e acabamentos.

visahouse.pt

+351 961 759 164 . +351 967 848 484

A Visahouse é a mediadora imobiliária do Grupo Visabeira.



DANIELA RUAH

O sonho AMERICANO

The American dream

TEXTO TEXT HELENA VIEGAS | FOTOS PHOTOS MIGUEL ÂNGELO PHOTO

Sessão fotográfica *Photo Shoot*

MONTEBELO AGUIEIRA LAKE RESORT & SPA

STYLING JOYCE DORET | HAIRSTYLE LUZIA FERNANDES | MAKE-UP ELODIE FIUZA

Veja aqui o making of da Daniela Ruah.
Watch the making of Daniela Ruah.



Daniela Ruah é “a nossa” grande estrela de Hollywood. De férias em Portugal, a atriz foi fotografada no Montebelo Agueira Lake Resort & Spa e contou à Vlife como é ter a “vida normal” que construiu em Los Angeles..

She’s “our” big Hollywood star. Holidaying in Portugal, the actress took part in a photo shoot at the Montebelo Agueira Lake Resort & Spa and told Vlife about the “normal life” she has built for herself in Los Angeles.

Daniela Ruah interrompe por uns instantes a sessão de maquiagem para dar atenção ao filho, River, que chegou para espreitar a mãe e aproveitou para pedir água. A sala do apartamento do resort, com janelas rasgadas sobre a barragem da Agueira, está transformada numa espécie de camarim. Há um *charriot* atravessado, com roupas selecionadas pela *stylist* para a atriz experimentar, várias caixas de sapatos empilhadas no sofá, malas gigantes com material de caracterização e, no chão, os cabos dos projetores baralham a trajetória do fio do secador de cabelo. Mas nem o entra e sai de gente, nem a parafernália de acessórios, parece perturbar o pequeno River, que sorri e desaparece logo a seguir, atrás do pai, na direção da piscina. “É uma criança muito fácil e, além disso, está muito habituado...”, explica Daniela Ruah. “Ir com a mãe para o trabalho” é normal.

A agente especial *Kensi* é uma das personagens principais da série *Investigação Criminal Los Angeles* e Daniela Ruah tem uma caravana individual atribuída nos estúdios da Paramount. Mesmo durante as filmagens, River anda sempre por perto, entretido em atividades ou a passear nos jardins à volta, pela mão da babysitter. “Conhece toda a gente pelo nome, desde as pessoas das câmaras ao pessoal do catering”, garante a atriz. Não é de estranhar. A série da CBS, atualmente na nona temporada, mantém-se no ar desde 2009 — e muita coisa mudou nos últimos sete anos, desde o dia em que Daniela Ruah se mudou sozinha, com o cão, Ash, para Los Angeles. Aos 32 anos, casada com David Olsen, duplo de cinema e irmão do ator e colega na mesma série Eric Olsen (o agente Marty Deeks), com quem deu o nó em 2014, após três anos de namoro, a atriz sente-se agora em casa nos Estados Unidos.

O elenco de *Investigação Criminal* tornou-se “uma família” para Daniela Ruah, a que se veio juntar o núcleo íntimo que entretanto construiu — e a atriz criou em Los Angeles uma rotina simples, que pretende manter agora com o nascimento da segunda filha, uma menina a que chamou Sierra Esther.

No Montebelo Agueira, Daniela Ruah aproveitou para recuperar energias antes de iniciar as gravações da 9ª temporada de *Investigação Criminal Los Angeles*.

At Montebelo Agueira, Daniela Ruah recharged her batteries before *NCIS – Los Angeles* Season 9 started filming.

Daniela Ruah interrupts her make-up session for a moment to pay attention to her son, River, who came to peek at his mother and took the opportunity to ask for water. The living room of the apartment in the resort, with windows that open to the Agueira dam, has been transformed into a kind of dressing room. There is clothes cart with outfits selected by the stylist for the actress to try on, several shoe boxes stacked on the couch, giant bags with make-up material and, lying on the floor, projectors’ cables that get in the way of the hairdryer’s cord. But neither the hustle and bustle of people walking in and out of the room, nor the extensive range of accessories in the room seem to disturb little River, who smiles and soon disappears, following his father towards the pool. “He’s a very easy child and, besides, he’s very used to all this...” explains Daniela. “Accompanying mom to work” is normal.

Special agent Kensi is one of the main characters of *NCIS – Los Angeles* action series and Daniela Ruah has her own star coach at Paramount studios. Even when she is filming, River is always around, engaged in some kind of game or activity or taking a walk in the surrounding gardens in the company of his babysitter. “He knows everyone’s name, from the cameramen to the catering staff”, the actress says. But this is actually quite normal. The CBS show, now in its ninth season, first aired in 2009 — and a lot has changed over the past seven years, since the day Daniela Ruah moved with her dog Ash to LA. Now 32 and married to David Olsen (co-star Eric Olsen — agent Marty Deeks — brother and stunt double), whom she wedded in 2014 after a 3-year relationship, Daniela now feels at home in the USA.

The *NCIS – Los Angeles* cast became a “family” for Daniela, before she founded her own with her husband and children. The actress says she has built a simple life for herself in LA, and she wishes to maintain it now her second child, a baby girl named Sierra Esther, was born. “I want my children to grow up in as normal an environment as possible. In Los





Já era um dos rostos mais conhecidos da televisão portuguesa. Após integrar o elenco de uma série norte-americana de sucesso, Daniela Ruah atingiu o sucesso internacional. Sempre com a mesma serenidade.

She was already one of the best known faces in Portuguese television. After joining the cast of a successful American action series, Daniela Ruah became internationally famous. Her serenity, though, remains unchanged.

Angeles, I take River to the park, the playground, to swimming lessons... I almost invariably dine at home. I live far from the most glamorous part of Hollywood. Of course I go to some promotional events, and once in a while I like to dress up and look real glam, but contrary to what people think, this is not my everyday life", she says with simplicity.

Daniela Ruah was born in the USA, at a time when her parents were living and working in Boston, and later moved to Portugal when she was six. Her family is Jewish — and Daniela follows her faith's traditions, although she defines herself as more of a "cultural than a religious" Jew —, with ancestors from different nationalities. But it was in St. Julian School, in Carcavelos, Portugal, where she studied while she was growing up, that she met the people she still considers to be her best friends. She therefore maintains an emotional relationship with the country, and continues to spend extensive periods of time here at least once a year. "I am very attached to the people from my past", she admits. Many still remember her character Sara, from TVI *telenovela Jardins Proibidos*, her debut on Portuguese television at age 16. She would then, still as a teenager, play roles in two other *telenovelas*: first as Constança, in *Filha do Mar*, and then as Rita, in *Dei-te Quase Tudo*. But her soap opera parts are long gone and the actress's curriculum includes a diverse academic path, with studies at London Metropolitan University, in England, and the Lee Strasberg Institute, in New York. The brunette actress with exotic eyes (she has a spot on her iris that seems to change the colour in one of her eyes) continued to stand out abroad, and joining the cast of one of the most successful American television series brought her international success. Daniela fit so well into the role of Kensi, it's hard to believe when she says her first casting for NCIS "went terribly wrong". But that was, in fact, what happened in New York. "I had never held a gun in my hands before. When I left there, I threw away the script", she says. It was just another casting in a busy schedule with many daily sessions, in rooms with 30 candidates for a single role, usually followed by negative responses, and often no response at all... Which is normal for

Manter a boa forma é um requisito importante para protagonizar uma série de ação, algo fácil de conseguir no resort da Montebelo.

Keeping fit is a substantive requirement when you play a character in an action series, and it's also something easy to do at Montebelo's resort.

"Quero que os meus filhos cresçam num ambiente o mais normal possível. Em Los Angeles, vou com o River ao jardim, às aulas de natação, brincar no parque infantil... Janto quase sempre em casa. Vivo muito longe da parte glamorosa de Hollywood. Claro que vou a alguns eventos de promoção, e que gosto de vestir-me e preparar-me de vez em quando, mas ao contrário do que as pessoas pensam, isso não é o meu dia a dia", diz, com simplicidade.

Daniela Ruah nasceu nos EUA, numa altura em que os pais trabalhavam em Boston, e mudou-se para Portugal aos seis anos. Descende de uma família judia — e segue as tradições, embora se assuma uma judia "mais cultural do que religiosa" — e correm-lhe no sangue diferentes nacionalidades. Mas foi no St. Julian School, em Carcavelos, que cresceu e conheceu as pessoas que considera (até hoje) os seus melhores amigos. Mantém por isso uma relação afetiva com o país, onde continua a passar grandes temporadas pelo menos uma vez por ano. "Sou muito ligada às pessoas do meu passado", confessa. Muitos ainda se lembram de *Sara*, da *telenovela* da TVI *Jardins Proibidos*, personagem de estreia da atriz na televisão portuguesa, aos 16 anos — e no ecrã a então adolescente foi também Constança em *Filha do Mar* e Rita, em *Dei-te Quase Tudo*. Mas o tempo das *telenovelas* fica bem lá atrás no currículo da atriz, que incluiu um diversificado percurso académico, com passagem pela London Metropolitan University, em Londres, e o Lee Strasberg Institute, em Nova Iorque. Daniela Ruah, a atriz morena de olhar exótico (tem um sinal na íris que parece alterar-lhe a cor de um dos olhos), continuou a dar nas vistas fora de portas e entrar para o elenco de uma das séries de maior sucesso na televisão americana garantiu-lhe o sucesso internacional.

O papel de *Kensi* colou-se-lhe de tal forma à pele que é difícil acreditar quando confessa que o primeiro *casting* que fez para *Investigação Criminal* lhe correu "super mal". Mas foi, de facto, o que aconteceu em Nova Iorque. "Nunca tinha pegado numa arma. Saí de lá e deitei fora o guião", garante. Era só mais um *casting*, no meio de uma agenda cheia, com testes diários em salas com 30 candidatos para um único



© Arquivo GV



© Arquivo GV

A elegância e a sofisticação despojada da atriz foram evidenciadas pela paisagem envolvente.

The actress's elegance and sober sophistication were highlighted by the surrounding landscape.



Embora não pondere regressar a Portugal, a atriz continua a aceitar compromissos profissionais deste lado do Atlântico: “Gosto de ter um pé em cada país”.

Although the actress has no plans to return to Portugal, she continues to accept gigs on this side of the Atlantic: “I like having one foot in each country.”



an actress in the USA at the beginning of her career. But her agent didn't give up (“it's important to have a good agent”) and eventually persuaded CBS to give Daniela a second chance, and then things just happened very quickly: Daniela was chosen for the cast of the spinoff of the original series, shot in Los Angeles. “I did a second casting, and then I had understood the part better and things went much better”, she explains. She was in the studio's lobby, ready to leave and catch her plane back to New York, when they told her she had been chosen for the part. Daniela immediately called her parents. This was a radical change, that could turn things around for her professionally, but it also meant starting over in a town where she knew no one. She had a week to find a place to live, to create a “safe haven” to come back to, and she immediately began filming – “there was no time to get blown away by the surroundings”. Then, “everything happened very quickly”: the series team didn't even let her spend her first Thanksgiving holiday alone; they bonded real fast. She met David Olsen on

O papel de Kensi colou-se-lhe de tal forma à pele que é difícil acreditar que o primeiro casting tenha corrido mal.

Kensi's part fits her so well, it's hard to imagine Daniela's first casting went wrong.

papel, geralmente seguidos de respostas negativas, muitas não-respostas... o normal de uma atriz em começo de carreira nos Estados Unidos. Só que a agente da atriz não ficou convencida (“...É importante ter um bom agente!”), acabou por conseguir que a CBS lhe desse uma segunda oportunidade e as coisas acabaram por precipitar-se: escolheram-na para o elenco da *spin off* da série original, rodada em Los Angeles. “Fiz um segundo *casting* e aí percebi melhor o papel e correu muito melhor”, explica. Estava na recepção do estúdio, preparada para apanhar o avião de regresso a Nova Iorque quando lhe deram a notícia. Ligou imediatamente aos pais. Era uma mudança radical, que podia alterar tudo profissionalmente, mas também um recomeço solitário. Teve uma semana para procurar casa, criar o seu “refúgio”, um “porto seguro” e começou imediatamente a trabalhar — “não houve tempo para o deslumbre”. Depois, “aconteceu tudo muito rápido”: A equipa de *Investigação Criminal Los Angeles* nem sequer a deixou passar o primeiro feriado de Ação de Graças (Thanksgiving) sozinha, criaram-se laços; conheceu David Olsen durante as gravações da série. Foi “muito bem recebida” — e isso ajudou-a a criar raízes, a deixar de sentir-se “uma forasteira” em Los Angeles. Tornar-se uma verdadeira luso-americana foi uma evolução



natural, apesar da forte ligação familiar. A atriz conta com o apoio próximo dos pais e ainda hoje as ligações por Skype são diárias e é comum pedir um conselho ao pai e à mãe e ouvir de ambos a mesma resposta, apesar de estarem divorciados. As férias são quase sempre prolongadas e também interrompidas por alguns compromissos de trabalho que continua a aceitar fazer em Portugal. “Gosto de ter um pé em cada país”, afirma. Apesar disso, Daniela Ruah garante não estar nos seus planos um regresso a Portugal — por razões familiares e também profissionais. Atualmente, prepara-se para dar prioridade ao papel de mãe, sem com isso influenciar o desenrolar da evolução da série, cujas gravações retomam em Outubro. Kensi regressará ao ecrã para uma nova temporada de *Investigação Criminal Los Angeles*. Depois, o futuro determinará se prossegue para a décima temporada ou termina por aí. Em qualquer dos casos, nenhum dos dois cenários parece desagradar particularmente à atriz, com planos para continuar a carreira em Hollywood. “Neste momento não faz qualquer sentido voltar a Portugal, até porque existem outras pessoas que dependem de mim”, explica. “Além disso, só fiz um projeto!”, lembra a rir, sublinhando a longevidade do papel que assumiu há sete anos: “Ainda há muito para fazer!...”. ▀

Daniela rapidamente criou laços com a equipa da série, e foi nas rodagens que conheceu o seu marido, David Olsen.

Daniela bonded quickly with the series' team and met husband David Olsen on set.



set. Everyone welcomed her warmly – and this made her stop feeling “an outsider” in LA, and begin feeling at home there. Becoming a true Portuguese-American was a natural evolution, despite her strong family ties here. Daniela enjoys a solid support from her parents; they talk daily via Skype and it's common for her to ask her father and mother for advice and get the same answer from both, although they are divorced. Holidays in Portugal are often prolonged, albeit sometimes interrupted by work commitments she continues to accept here. “I like having one foot in each country”, she explains. Nevertheless, she ensures she has no plans to return to Portugal – for family as well as professional reasons. Currently, her priority is her role as a mother, all the while fulfilling her commitment to *NCIS – Los Angeles*, whose filming resumes in October. Kensi will return to our TV screens for a new season of the series. Then only the future will determine whether CBS will renew it for Season 10 or not. Anyway, neither scenario appears particularly displeasing to the actress, who plans to continue her career in Hollywood. “At this point, returning to Portugal makes no sense, because there are other people who depend on me there”, she explains. “Besides, I have only worked on one project!”, she recalls laughing, stressing the longevity of the part she accepted seven years ago. “There's still much to do!...”. ▀

RICHARD PATERSON

Preciosidades EM ESTADO LÍQUIDO

Liquid gems



TEXTO TEXT HELENA VIEGAS | FOTOS PHOTOS WHYTE AND MACKAY

Um *whisky* raro produzido em edição limitada pode ultrapassar um valor de mercado de 150 mil euros. Frascos de design exclusivo em puro cristal, produzidos na fábrica Vista Alegre, em Alcobaça, guardam alguns destes “tesouros”.

A rare whisky, produced in a limited edition can easily reach 150.000 euros on the market. Some of these treasures are kept in exclusively designed, pure crystal bottles produced at the Vista Alegre factory in Alcobaça.

Todos os frascos de cristal concebidos para o *whisky Dalmore Trinitas 64*, lançado em 2010, continuam selados e na posse dos compradores originais, “apesar das quantias astronómicas que outros colecionadores já ofereceram por eles”. A garantia é de Richard Paterson, o mais famoso *master blender* escocês, que foi responsável pela criação da bebida. Trata-se de uma edição tão exclusiva que é fácil seguir-lhe o rasto: só existem três frascos de Dalmore Trinitas 64 em todo o Mundo.

Paterson é conhecido no meio como “the nose” (“o nariz”), pelo seu talento como crítico e como *blender* — é uma espécie de “enólogo” de *whisky*, a pessoa que define a composição e acompanha de perto a maturação das misturas. *Dalmore Trinitas 64* é uma das suas criações e também “um dos mais raros tesouros líquidos da Escócia, por conter *whisky* produzido na destilaria Dalmore nos anos de 1868, 1878, 1926 e 1939”, explica. “O Harrods de Londres vendeu os dois primeiros frascos por 100 mil libras (132 mil euros) e o terceiro atingiu as 120 mil libras (158 mil euros)”, conta.

Uma preciosidade deste valor exigia um design exclusivo para cada um dos três frascos e “só poderia ser apresentada no mais puro cristal”, explica Paterson. Em parceria com a The Glencairn Crystal Scotland, a Dalmore decidiu por isso que os frascos do *Dalmore Trinitas 64* seriam produzidos na fábrica do Grupo Vista Alegre Atlantis, em Alcobaça. “A Dalmore produz o melhor malte desde 1839, é uma destilaria rica em tradição e em práticas de destilarias artesanais, uma história que é semelhante à da Vista Alegre, que também produz a melhor qualidade desde 1824. Não é surpreendente ambas as empresas partilhem a filosofia

Richard Paterson é conhecido como “The Nose”, pelo seu talento como crítico e como blender.

Richard Paterson is known as “The Nose”, for his unique talent as a whisky blender and reviewer.



All crystal bottles designed for Dalmore Trinitas 64 whisky, launched in 2010, remain sealed and on the possession of their original buyers, “notwithstanding the astronomical amounts of money that have since been offered by collectors”. The words come from Richard Paterson, the most famous master blender in Scotland and the man who created this whisky. This is such a rare, exclusive drink, tracking it is quite easy: there are only three bottles in the whole world.

Paterson is known in this field as “the Nose”, for his talent both as a whisky blender and reviewer. He’s a sort of whisky oenologist, the person who decides what should go into the blends and supervises their aging. Dalmore Trinitas 64 is one of his creations and also “one of Scotland’s rarest liquid treasures, as it contains whisky produced in Dalmore distillery in 1868, 1878, 1926 and 1939”, Paterson explains. “Harrods in London sold the first two bottles for 100 pounds (132 thousand Euros), and the third one reached 120 mil thousand pounds (158 thousand Euros)”, he adds. A preciousness of this magnitude demanded a unique design for each of its three bottles, and “could only be marketed in the purest crystal”, says Paterson. In partnership with The Glencairn Crystal Scotland, Dalmore decided the bottles for Dalmore Trinitas 64 would be manufactured at Vista Alegre Atlantis Group factory in Alcobaça. “Dalmore has been making the best malt whisky since 1839. The brand has a strong tradition and uses artisanal distillery practices, a story similar to Vista Alegre’s, which has also been offering the highest quality items since 1824. It’s not surprising that both companies share the same ‘pure perfection’



philosophy — so the choice was obvious”, the master blender explains. Following another request from Dalmore, Atlantis (which from 2016 was renamed Vista Alegre, a brand that now joins together faïence, crystal and glass production) has since manufactured three thousand bottles for Dalmore Aurora 45, put on the market at six thousand Euros per bottle. The company has additionally fulfilled other similarly demanding orders, such as the crystal bottle for The Glenrothes Single Cask 1968, considered the best blended whisky in the world in 2103. The purity of Vista Alegre crystal determined the choice of the Portuguese brand for the manufacture of these bottles. The bottles’ iconic shape was also planned to the tiniest detail, in order to highlight the colour of this bright golden whisky with red hues of polished copper. In this case, although we are talking about an edition of one thousand copies, each bottle sold on the market is also unique. A polished metal plate on one of its sides shows the year of distillation and the bottle number, in order to ensure the authenticity and uniqueness of each item. Vista Alegre’s position in the market of luxury crystal items and exclusive beverages is growing stronger by the day, with new production orders with preconceived designs or orders including design development by Vista Alegre’s crystal unit. In this case, high standards have to be met as regards volumetric control, the expansion chamber, the inside of the bottle neck, the lead anti-migration treatment, etc. Nothing can fail — after all, we’re dealing with the bottling and preservation of liquid rarities, true treasures. ■



A pureza do cristal Vista Alegre motivou a opção por Portugal para o fabrico do frasco do Melhor Whisky Blended do Mundo 2013.

The purity of Vista Alegre’s crystal dictated the choice of Portugal to manufacture the bottles for the World’s Best Blended Whisky in 2013.



de “pura perfeição” — portanto, a escolha foi óbvia”, explica. De então para cá, a Atlantis, que a partir de 2016 passou a designar-se Vista Alegre (que agrega agora os segmentos de porcelana, cristal e vidro), produziu, a convite da mesma entidade, também três mil frascos do *Dalmore Aurora 45*, lançado no mercado ao preço de seis mil euros por garrafa. Além de ter respondido a outras encomendas de igual nível de exigência, como a do frasco de cristal do *whisky The Glenrothes Single Cask 1968*, considerado em 2013 o melhor *whisky blended* do mundo. A pureza do cristal Vista Alegre motivou a opção por Portugal para a fabricação destes frascos, cuja forma icónica foi igualmente pensada ao pormenor para colocar em evidência a aparência deste *whisky* de cor de ouro brilhante com notas vermelhas de cobre polido. Até porque, também neste caso, embora estejamos a falar de uma edição de mil exemplares, cada garrafa vendida no mercado é igualmente única. A placa de metal polido aplicada apenas numa das suas faces tem gravada o ano de destilação e o número da garrafa para garantir a unicidade e autenticidade de cada frasco. A posição da Vista Alegre no mercado dos cristais de luxo e das bebidas mais exclusivas tem vindo a sedimentar-se, com novos pedidos de produção, com design preconcebido ou para desenvolvimento da equipa de design da própria unidade de cristal da Vista Alegre. Neste caso, o desenvolvimento obriga a cumprir elevados padrões no que toca ao controle volumétrico, câmara de expansão, interior do gargalo, tratamento anti-chumbo, etc. Nada pode falhar, é da preservação e embalamento de preciosidades em estado líquido que se fala — são verdadeiros “tesouros”. ■

© Arquivo GV

tv cabo

VIV Mais

LÁ EM CASA, A TV VAI SER ONDE QUISERES.



Com o **VIV Mais** vais poder ver os teus programas favoritos em todas as divisões. Mais um serviço inovador da TVCABO Angola, para maior conforto de toda a família!
+244 923 168 000 | +244 222 680 000 | tv cabo@tv cabo.co.ao | www.tv cabo.co.ao

The history of a partnership

HISTÓRIA

de uma parceria

ANTÓNIO FILIPE **PIMENTEL**

Consciente da importância do seu património histórico, o Grupo Visabeira aprofundou a sua parceria com o Museu Nacional de Arte Antiga, essencial na transformação do Museu Vista Alegre, em Ílhavo.

Aware of the importance of the Group's historical heritage, Visabeira deepened its partnership with the National Museum of Ancient Art (NMAA), key to the transformation of the Vista Alegre Museum in Ílhavo.

TEXTO TEXT **HELENA VIEGAS** | FOTOS PHOTOS **RUI AGUIAR, JOSÉ ALFREDO**

Sessão fotográfica *Photo Shoot*

NMAA – MUSEU NACIONAL DE ARTE ANTIGA

DIRECTOR NMAA

António Filipe Pimentel fotografado junto da obra:
"A Família de Rafael Errázuriz Urmeneta", 1905

Joaquín Sorolla y Bastida (Valência, 1863 – Cercedilla, 1923), Coleção Masaveu

NMAA Director

António Filipe Pimentel standing in front of
"The family of Rafael Errázuriz Urmeneta", 1905,

by Joaquín Sorolla y Bastida (Valencia, 1863 – Cercedilla, 1923), Masaveu Collection



O museu já vem do século XIX, instalado no Palácio, e estava desde 1964 no corpo ao lado da Capela. Mas havia ainda muito mais para explorar no enorme espólio da Fábrica da Vista Alegre, em Ílhavo. O objetivo era ambicioso e implicava todo um novo projeto, construído de raiz e a contar com contributos vários de uma equipa multidisciplinar. No dia em que reabrisse ao público, o Museu da Vista Alegre queria ser bem mais do que uma montra do que melhor ali tinha sido feito — era claro para todos, desde o início, que havia uma história para contar. Para chegar a essa narrativa, era preciso dispor do conhecimento adquirido de quem já ali trabalhava e dominava o espólio da coleção com muita profundidade. Mas o fio condutor queria-se mais abrangente, a mostrar a relevância da unidade fabril no contexto da evolução da porcelana, um material nobre que atravessou vários séculos, recebendo e espalhando influências pelos vários cantos mundo. E foi aí que entrou no projeto o Museu Nacional de Arte Antiga (MNAA), com quem o Grupo Visabeira já tinha antes trabalha-

do, mostrando-se um parceiro fundamental na construção do Núcleo Museológico da Casa da Ínsua, em Penalva do Castelo. “O MNAA entende-se como uma bandeira do país, da marca Portugal no seu “saber fazer”, e gosta de arrastar consigo os parceiros-bandeira que se juntam”, diz António Filipe Pimentel, o diretor do MNAA, a propósito das parcerias estabelecidas com o tecido empresarial. O Museu tem vindo pouco a pouco a construir uma rede estável de parceiros “e no caso da Visabeira existe esse lado exemplar de aplicabilidade prática dessa estratégia

Em maio de 2016, o Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa, inaugurou o novo Museu Vista Alegre.

In May 2016, the President of the Portuguese Republic, Marcelo Rebelo de Sousa, inaugurated the new Vista Alegre Museum.



O Museu Vista Alegre quer ser mais do que uma montra do melhor que a marca fez. Há uma longa e fascinante história por contar.

The Vista Alegre Museum wants to be more than a showcase for the brand's best pieces. There is a long and fascinating story to be told.

The museum dates back from the nineteenth century, when it was located at the Palace; in 1964, it was housed in the building next to the chapel. But there was much more to explore in the huge heritage of the Vista Alegre factory, in Ílhavo. The goal was ambitious and entailed a whole new project, built from scratch and involving different contributions from a multidisciplinary team. On its reopening, the Vista Alegre Museum wanted to be much more than a showcase for the for the brand's best pieces – it was clear to everyone from the start there was a story to be told there. To piece this narrative together, the expertise of those who had worked there and knew the collection in depth was crucial. But the central thread of the account should be more comprehensive and show the relevance of the factory in the context of the evolution of porcelain, a noble material whose history spans several centuries, integrating and spreading influences on all corners of the world. And this was when the National Museum of Ancient Art (MNAA)

joined the project. Visabeira and NMAA had partnered before, with the latter playing a key role in building the museum centre at Casa da Ínsua, in Penalva do Castelo. “NMAA is a symbol of the country, of Portugal's brand and national know-how, and it likes to pull its main partners into this dynamics”, says António Filipe Pimentel, NMAA's director, referring to the partnerships established with the Portuguese business fabric. The museum has been gradually building a stable partner network “and in Visabeira's case, [our partnerships] are a role model regarding the practical applicability of this strategic alliance, of this mutual benefit policy”, Mr. Pimentel explains. He further adds: “We support the Group in developing their own museological projects, based on the extremely relevant historical heritage put together by Visabeira over the years, which can thus enjoy NMAA's validation. And meanwhile, Visabeira supports us in turn – for example, in the renovation of our museum.” This partnership was born under the frame of ►



Ao lado do busto do fundador da Vista Alegre, José Ferreira Pinto Basto, o seu tetraneto João Alberto Pinto Basto, Marcelo Rebelo de Sousa e Fernando Nunes.

Standing beside the bust of the founder of Vista Alegre, José Ferreira Pinto Basto, his great-great-great-grandson João Alberto Pinto Basto, Marcelo Rebelo de Sousa and Fernando Nunes.

de aliança, de benefício comum”, explica. E acrescenta: “Apoiamos o Grupo no desenvolvimento dos seus próprios projetos museológicos, a partir do património histórico que a Visabeira foi reunindo e que é altamente relevante, garantindo-lhes a chancela do MNAA. E isto enquanto a Visabeira nos está apoiar, por exemplo na renovação do museu”.

A parceria nasceu no âmbito da recuperação de uma série de raros e valiosos desenhos cartográficos de flora e fauna, do século XVIII, pertencentes ao espólio da Casa da Ínsua – registos das campanhas exploratórias no Brasil dos irmãos D. Luís e D. João de Albuquerque de Melo Pereira e Cáceres, que estiveram expostos no MNAA em 2012, antes de serem instalados no Núcleo Museológico da Casa da Ínsua –, e a partir daí continuou, com a Casa Museu São Rafael e o mais ambicioso projeto do Museu da Vista Alegre. “Já existia ali um museu, mas houve todo um trabalho de investigação, recolha, inventário das peças, construção do percurso da visita... Não é todos os dias que temos oportunidade de fazer uma coisa assim, de raiz. Fazer renascer o museu foi um trabalho muito engraçado e muito intensivo. O resultado enche-nos de orgulho”, diz Luísa Penalva, conservadora do MNAA e uma das



the restoration of several rare and extremely valuable cartographic drawings of flora and fauna, part of Casa da Ínsua's heritage. The eighteenth-century drawings were records of the exploratory travels in Brazil of brothers Luís and João de Albuquerque de Melo Pereira e Cáceres and they were in display at MNAA in 2012, before moving to the Museum Centre at Casa da Ínsua. The partnership then continued, with the Casa Museu São Rafael project and their most ambitious endeavour so far: the Vista Alegre Museum. “There was already a museum there, but this project involved a whole new work, researching, putting together a collection, inventorying the pieces, designing the tour of

the museum... We don't get the opportunity to do something like this often, totally from scratch. To revive the museum was a very intensive and enjoyable work. The result fills us with pride”, says Luísa Penalva, NMAA's curator and one of the main advocates of this partnership. Rui Trindade, researcher and curator of the NMAA Porcelain Collection department, apart from being the author of the museological project was a critical element of the team in charge of the renovation. He enthusiastically put his expertise at the service of this initiative and points out how lengthy the whole process was, and the other numerous contributions that were equally fundamental, beginning with the work of



impulsionadoras da parceria criada com a Visabeira. Rui Trindade, investigador e conservador da Coleção de Cerâmica do MNAA, além de autor do projeto museológico constituiu um elemento-chave na equipa que se encarregou da renovação. E foi com entusiasmo que colocou os seus conhecimentos ao dispor da iniciativa. Mas lembra que se tratou de um processo demorado, para o qual foi igualmente fundamental um sem-número de contributos, a começar pela palavra dos próprios arquitetos que conceberam a ampliação do espaço. Depois de pensar a apresentação, com um discurso coerente, foi preciso identificar as peças, retirando cada uma delas do embrulho de plástico de bolhas com que foram armazenadas, definir as medidas

das vitrinas com uma exatidão de milímetros e estudar com rigor a sua colocação. Rui Trindade foi tendo algumas surpresas, nomeadamente com peças de loiça de aparato que imaginava compradas em França e foram produzidas cá —, e também se impressionou com a dimensão do espólio da coleção. “Eram imensas peças e foram todas identificadas”, diz, explicando que gosta de pegar em cada uma para lhe sentir a sensibilidade, embora sempre com luvas. “Tudo isto é um processo muito lento, que exige muita concentração”, lembra. Após uma montagem que se revelou um sucesso, o resultado de todo esse cuidado e a valiosíssima herança cultural da Vista Alegre estão à vista na



Uma longa tradição artística e um exímio trabalho manual são motivos fulcrais do sucesso da marca.

The brand's success builds on a long artistic tradition and exceptionally skilled manual labour.

the architects who designed the expansion of the space.

After putting together a coherent thread for the exhibition, it was necessary to identify the pieces, removing each one from the bubble wrap used to pack and store them; the measures of the display cabinets also had to be accurately defined and their emplacement carefully pondered. Rui Trindade made some astonishing findings, particularly concerning some striking faïence pieces he thought were made in France, only to discover them to be a national product after all. He likewise stresses the impressive size of the collection.

“There were a huge number of items and all have been classed”, he says, explaining how he likes to pick up each one to get its feel, although never forgetting to put on his gloves. “It's a very slow process that requires a lot of concentration”, he recalls. After a successful installation, the result of all this care and the invaluable cultural inheritance of Vista Alegre are all patent in the exhibition.” ■

MONTEBELO VISTA ALEGRE ÍLHAVO HOTEL

No Lugar da Vista Alegre nasceu um projeto hoteleiro que converte o riquíssimo universo de uma marca centenária numa experiência turística inédita. Aqui, antigo e moderno fundem-se num luxo singular e a arte da porcelana vai muito além da mesa.

At Lugar da Vista Alegre, a hotel project was born converting the rich universe of a centennial brand into an unprecedented tourist experience. Here, the past blends with modernity in a unique, luxurious dimension, and the art of faïence reaches far beyond your table.

PARA VIVER OS DIAS VISTA E AS NOITES DA ALEGRE

A Vista Alegre experience all day round.



No Montebelo Vista Alegre, os clientes têm a garantia de uma experiência inédita e enriquecedora.

At Montebelo Vista Alegre, guests are guaranteed a unique, enriching experience.

Nunes. Este último edifício, cuja construção remonta a finais do século XVII, serviu em tempos de residência ao fundador da fábrica e mantém a traça, tetos e rebocos, quadros e inúmeros elementos decorativos originais, totalmente restaurados. As pinturas murais, datadas de 1947 (na Sala Fundador) e de 1964 (no Varandim dos Pintores) estão assinadas por Palmiro Peixe, António Joaquim Ferreira e Domingos Constâncio, artistas da Vista Alegre, e foram recuperadas laboriosamente por uma equipa de restauradores especialistas. O Palácio oferece 10 quartos de cunho distintivo, num ambiente de nobiliarquia e arte, incluindo 4 suites, entre as quais a Suite da Capela, que dá acesso ao varandim da Capela-mor, e a Suite do Postigo, que se desenvolve em três níveis e permite contacto visual com a Capela da Nossa Senhora da Penha de França, que data dos finais do século XVII. A “rótula de articulação entre estes dois momentos do projeto”, segundo o arquiteto

Tiago Araújo, é uma elegante escada em espiral, que parece moldada a partir de uma única peça de metal. “Um elemento cénico, tanto ao nível visual, como ao nível do percurso de ligação entre o Palácio e o novo edifício, entre contemporaneidade e tradição”, acrescenta Tiago. Dotado de uma visão privilegiada sobre o Rio Boco, braço da Ria de Aveiro, e de abundante luz natural, este edifício de três pisos, com desenho contemporâneo e minimalista, respeitando harmoniosamente o contexto em que se insere, disponibiliza 72 quartos, dos quais 3 suites. O novo empreendimento permite observar, no lobby da receção, as estruturas de adutores e pequena cisterna da mítica fonte do Carrapichel, anteriormente enterradas no tardoz. Ao lado, integrada num pequeno pátio, está recuperada e é visitável a fonte que deu o nome ao Lugar, à Fábrica e à marca: “Bebe pois, bebe à vontade. Acharás que é (muitas vezes) tão útil para a saúde quão para a vista alegre”, pode ler-se na placa, datada de 1696.

Quando uma tradição é tão vasta e fascinante quanto a da Vista Alegre, deve ser partilhada com o maior número de pessoas possível. Assim pensou o Grupo Visabeira, que adquiriu este património incomparável em 2009. Ao interesse cultural e turístico do Lugar da Vista Alegre aliava-se o reconhecimento transgeracional da marca, assente na sua capacidade de renovação, fruto do trabalho com designers contemporâneos de todo o mundo. Havia apenas que potenciar este riquíssimo universo, o que a Visabeira fez através de uma remodelação profunda do Lugar, dotando-o de condições de alojamento ideais, requalificando as componentes histórica e museológica e criando uma forma inédita de interação com a envolvente, incluindo o design e a produção das peças, que vai muito além do turismo industrial.

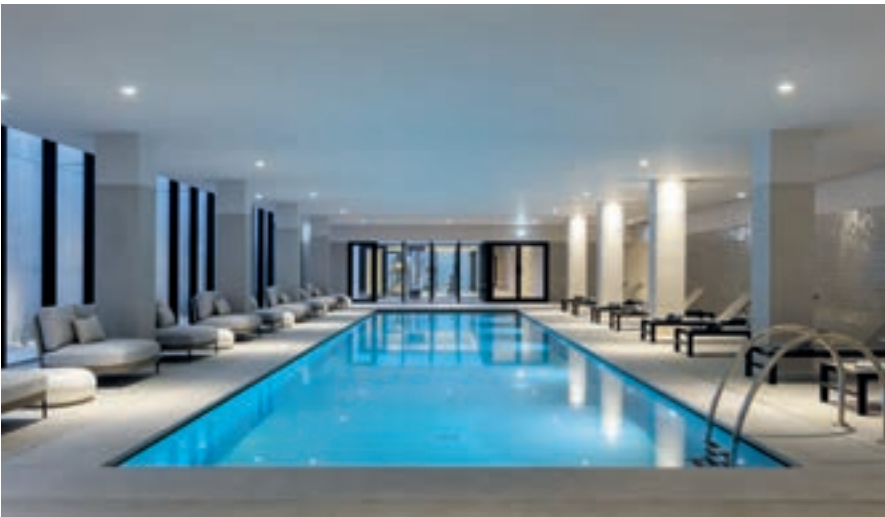
Como eixo central desta transformação nasceu o Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel, em Ílhavo, inserido na Ria de Aveiro, perto do mar e nas proximidades de Aveiro, em associação com a cadeia hoteleira do Grupo. Uma unidade de cinco estrelas com duas áreas distintas: o hotel e o Palácio, num projeto da autoria dos arquitetos Tiago Araújo e Paula Fonseca

No hotel, a escada em espiral liga o Palácio e o novo edifício, fazendo a ponte entre contemporaneidade e tradição.

In the hotel, the spiral stairs connect the Palace to the new building, linking modernity and tradition.



When you have such a vast and fascinating tradition as Vista Alegre’s (VA) does, it should be shared with as many people as possible. This was Visabeira perspective the Group acquired this unique heritage in 2009. Thus, to the cultural and touristic interest of the Lugar da Vista Alegre [literally, “Vista Alegre place”], VA added its cross-generational brand recognition, resulting from its capacity for renewal, based on collaborations with contemporary designers from around the world. The only thing left to do was to enhance the potential of this rich universe. Which Visabeira did through a thorough renovation of the place, giving it ideal housing conditions, re-qualifying the historical and museological elements and creating an unprecedented interaction with the surroundings, including the design and the production of faience, going far beyond industrial tourism. Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel was born as the core axis of this transformation, within the Ria de Aveiro, near the sea and in the vicinities of Aveiro. The five-star hotel, part of the Group’s hotel chain, has two distinct areas: the hotel and the Palace. Architects



Tiago Araújo and Paula Fonseca Nunes were the authors of the project. The palace, whose construction dates back to the late seventeenth century, was once home to the founder of the factory and maintains the original layout, ceilings, plasters and paintings, as well as numerous original decorative elements, now fully restored. The wall paintings, dated from 1947 (Founder Room) and 1964 (Varandim dos Pintores, “painters’ veranda”) were authored by Palmiro Peixe, António Joaquim Ferreira and Domingos Constâncio, Vista Alegre artists, and have been laboriously restored by a team of expert restorers. The Palace offers ten distinctive rooms with an aristocratic and artistic atmosphere, including four suites, among which the Chapel Suite that gives access to the main chapel’s veranda, and the Postigo Suite, whose layout includes three different spaces with different heights and allows visual contact with the Our Lady of Penha de França Chapel, dating from late seventeenth century. The “element of articulation of these two areas of the project”, according to architect Tiago Araújo, is an elegant spiral staircase that seems moulded from a single piece of metal. “A scenic element, both visually and as a connection path between the Palace and the new building, between tradition and contemporaneity”, he adds.

“A ideia é transportar o hóspede tanto para a história da Vista Alegre como para a fabricação de cerâmica”, afirma António Machado de Matos, Diretor de Relações Públicas do Montebelo Vista Alegre. A decoração sofisticada, com recurso a mobiliário nacional concebido na sua maioria em exclusivo para o hotel, é enriquecida com a instalação de peças e de desenhos murais, assinados pelos pintores da marca. As mais variadas cores e motivos, como flores, borboletas, cavalos e pássaros, ornamentam as paredes e portas do hotel, em forma de loiça e ilustrações, repletos de delicados pormenores.

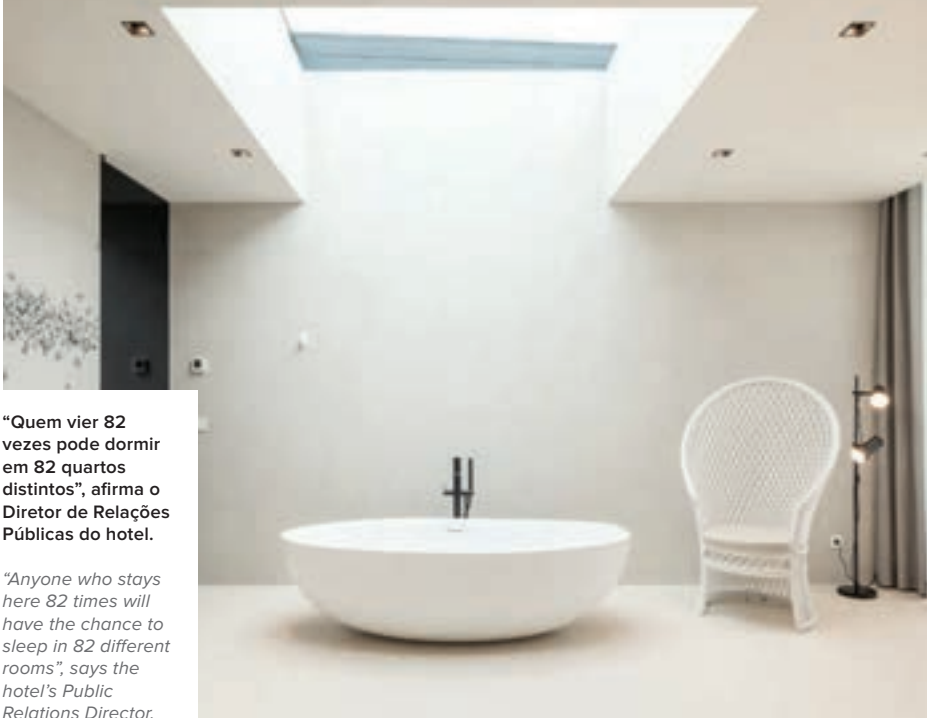
Travessas, pratos e outros objetos marcam encontro com os hóspedes nos quartos, junto aos elevadores e até nos fraldários, e, além das loiças e desenhos, cada andar do hotel ostenta as várias fases da produção da porcelana, dos moldes à pintura.

O primeiro piso está decorado com alusões aos moldes. Também neste andar estão a piscina e o spa, com salas de massagens, sauna, banho turco e banheira de hidromassagem. O segundo andar está consagrado ao branco, cor da porcelana depois de cozida. O terceiro andar é dedicado à decoração, criando um efeito de galeria. A singularidade do Montebelo Vista Alegre é bem sintetizada nas palavras de Machado de Matos: “Quem vier 82 vezes pode dormir em 82 quartos distintos, porque todos têm elementos diferentes”.

Nada neste hotel é previsível, e quem o escolher como destino terá a garantia de uma experiência enriquecedora, intensa e diversificada. Fusão entre dois mundos e excecional ponto de partida para a exploração da memória viva da Vista Alegre – que inclui a Fábrica, um Museu renovado, a Capela, três lojas, o Teatro e demais infraestruturas do antigo Bairro Operário, em vias de recuperação –, o Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel alicerça-se na experiência e reputação de duas marcas emblemáticas, reunindo a qualidade made in Portugal numa unidade de luxo verdadeiramente diferenciadora. **V**



DESTAQUE · HIGHLIGHTS



“Quem vier 82 vezes pode dormir em 82 quartos distintos”, afirma o Diretor de Relações Públicas do hotel.

“Anyone who stays here 82 times will have the chance to sleep in 82 different rooms”, says the hotel’s Public Relations Director.

With a privileged view over the Boco River, an affluent of the Ria de Aveiro estuary, and abundant natural light, the three-story building has a contemporary and minimalist design that harmoniously respects its surroundings and offers 72 rooms, including three suites. In the lobby of the new hotel venture, guests can watch the water supply structure and the small cistern of the mythical Carrapichel fountain, previously buried in the masonry. Next to it, integrated in a small courtyard, you can visit the restored fountain from which the place, the factory and the brand took its name. As the plate dated from 1696 reads: “Drink it, drink at will. You will find it is (often) as good for health as for a perky sight” [literally, “vista alegre”, in Portuguese]. “The idea is to immerse guests both in the history of Vista Alegre and the manufacture of faience”, explains António Machado de Matos, Montebelo Vista Alegre Public Relations Director. The sophisticated decor furnished

with national furniture, for its most part exclusively designed for the hotel, is enriched with Vista Alegre’s pieces and mural paintings, authored by the brand’s painters. An array of colours and motifs, such as flowers, butterflies, horses and birds, decorate the walls and doors of the hotel, either displayed in pottery pieces or illustrations, always full of delicate details. Platters, plates and other objects welcome guests inside the rooms, next to the elevators and even in the baby changing facilities. And, in addition to tableware and drawings, each floor of the hotel displays the various stages of porcelain production, from moulding to painting. The first floor is decorated with allusions to moulds. On this floor you can also find the pool and spa, with massage rooms, sauna, a Turkish bath and hot tub. The second floor is devoted to white – the colour of ceramics after baking. The third floor is dedicated to the pieces’ decoration, creating a gallery effect. The uniqueness of Montebelo Vista Alegre is well portrayed in Machado de Matos’ words: “Anyone who stays here 82 times will have the chance to sleep in 82 different rooms, because each one of them is styled differently”. Nothing in this hotel is predictable, and those who choose it are guaranteed a rich, intense and diverse experience. A fusion between two worlds and an exceptional starting point for the exploration of Vista Alegre’s living memory – including the factory, a renewed Museum, the Chapel, three shops, the Theatre and other infrastructures in the old Bairro Operário [working class quarters], all undergoing restoration works –, Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel builds on the experience and reputation of two iconic brands, bringing together quality Made in Portugal in a truly distinctive luxury hotel. **V**

sardinha

BY **BORDALLO PINHEIRO**

SOMOS PELA DIVERSIDADE

**REIVINDIQUE AS SUAS CORES E PADRÕES.
ANUALMENTE HÁ COLEÇÕES NOVAS PARA TODOS OS GOSTOS.**

PONTOS DE VENDA: LOJAS VISTA ALEGRE | LOJAS BORDALLO PINHEIRO | REVENDEDORES AUTORIZADOS | LOJA ONLINE

bordallopinheiro.com

EGEAC

BORDALLO PINHEIRO
Est. 1884



Engenharia *nas* **ALTURAS**

High engineering

O que é que uma antena da Constructel GmbH e uma obra de Christo têm em comum? A resposta incluiu fórmulas de cálculo rigorosas, exigência máxima de segurança e um complexo trabalho de engenharia executado por alpinistas, a muitos metros do chão. Não há impossíveis para a Nawrocki Alpin.

What do a Constructel GmbH antenna and a work of art by Christo have in common?

The answer includes strict calculation formulas, maximum safety requirements, and a complex engineering work performed by climbers, many meters above the ground. Nothing is impossible for Nawrocki Alpin.

TEXTO TEXT HELENA VIEGAS, JOÃO ANDRADE MADEIRA – BANG BANG AGENCY
FOTOS PHOTOS CARLO DRAISCI, NAWROCKI ALPIN, RALPH SINAPIUS

“The art challenges the technology,
and the technology, inspires the art”

John Lasseter

A ideia era ambiciosa: Christo e Jeanne-Claude, o mítico casal de artistas plásticos conhecido pelas suas impressionantes intervenções de *Land Art*, queriam cobrir de tecido todo o edifício do Reichstag, a sede do parlamento alemão, em Berlim. Desde os anos 70 que tinham essa vontade e, por isso, quando em 1995 lhes foi concedida autorização, não havia mais tempo a perder. Os cálculos estavam feitos. Eram necessários 10 hectares de tela e 15,6 km de corda. Faltava mão-de-obra que não se deixasse intimidar pelos 75 metros de altura da cúpula do edifício, o que se veio a resolver com 120 trabalhadores e 90 alpinistas industriais. Numa semana, a obra de arte ficou pronta. Foi a primeira vez que Christo e Jeanne-Claude recorreram ao trabalho de alpinistas industriais e é aqui que sua a história se cruza com a da Nawrocki Alpin — empresa que há mais de 20 anos trabalha nas alturas, dando o suporte técnico de engenharia e colocando técnicas de acesso por corda ao serviço de empresas e artistas. Holger Nawrocki tinha acabado de chegar da África do Sul quando um amigo o desafiou a participar no projecto de Christo para o Reichstag e foi durante a sua execução, em junho de 1995, que percebeu o caminho que queria seguir enquanto empresário. A Nawrocki Alpin nasceu nesse mesmo ano.

Com sede em Berlim, a Nawrocki Alpin cresceu e diversificou serviços, operando atualmente um pouco por todo o mundo, nas áreas da tecnologia de engenharia, energia eólica, acesso por cordas geral e formação — área em que está a desenvolver um projeto com a Visabeira Global (ver caixa). Os artistas continuaram a procurar Holger Nawrocki para encontrar soluções à medida das suas ideias. Obras como o Microscópio, para São Paulo, espécie de caleidoscópio de espelhos, com peças que chegavam a atingir os 12 metros de comprimento por 2,5 metros de largura, imaginado pelo nórdico Olafur Eliasson para a Pinacoteca do Estado de São Paulo, em 2011, têm a sua contribuição.

Mas também cada um de nós, no seu dia a dia, contacta muitas vezes com um tipo de trabalho que é muitas vezes invisível aos olhos mas nem por isso deixa de ser essencial — basta pensar que, de cada vez que fazemos uma chamada de telemóvel, ou ligamos um interruptor, estamos a mexer com toda uma infraestrutura montada a muitos metros do chão e com um alto nível de exigência de manutenção. Um trabalho que a Visabeira Global há muito desenvolve e aperfeiçoa.

É preciso conhecer um pouco melhor Holger Nawrocki para entender o percurso de uma empresa que cresceu à imagem do seu fundador e CEO. Nascido na Alemanha de Leste, durante o comunismo, ansiava pela queda do muro e almejava ter uma empresa própria. “Era o meu sonho: fazer o que eu queria e não o que alguém me dizia”, confessou à VLife. Poder aliar essa pulsão empreendedora ao gosto pelas artes, foi uma boa oportunidade para quem “nos tempos livres, além do surf e do vólei de praia, gosta de alimentar o cérebro com coisas boas: livros teatro, arte”, e praticar outra grande paixão: a escalada.

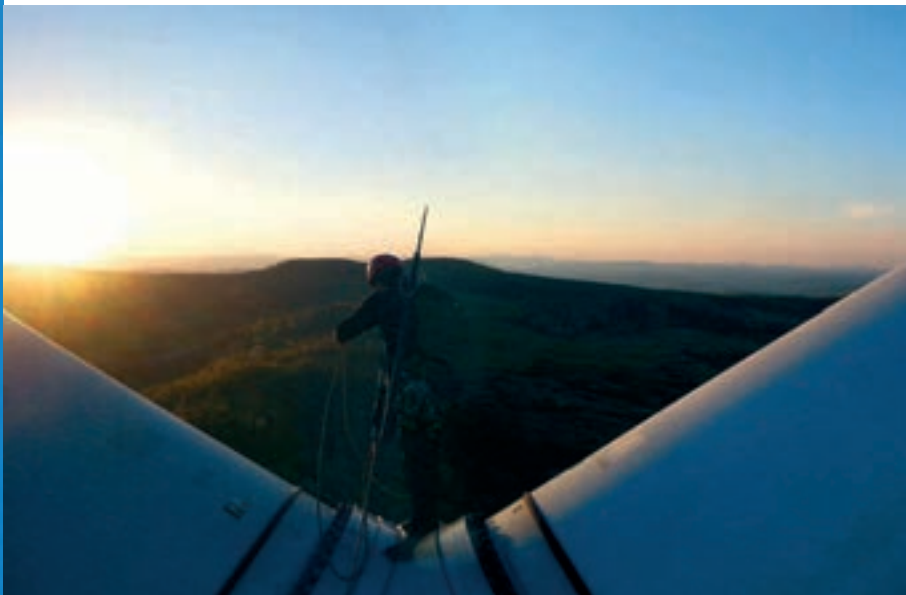
Foi por ser alpinista profissional que subiu ao Reichstag e ainda hoje, apesar da sua responsabilidade maior ser a de gerir a empresa, de cada vez que há um projeto mais interessante, Holger não resiste a subir às alturas. “Eu estava lá na Tate Gallery, em Londres, em São Paulo e em Veneza, na Torre de Televisão de Berlim, ...”, diz. Em 2006, durante o campeonato do Mundo de futebol, a emblemática torre de Berlim ganhou no topo a forma de uma bola. “Eu gosto realmente de me pendurar do lado de fora de um edifício numa corda e de ter uma perspetiva diferente da cidade ou lugar. É uma essa sensação única de liberdade ... um momento muito tranquilo, que me acalma. Preciso disso também”, confessa. ▀

O primeiro cliente português da Nawrocki Alpin é a Constructel GmbH

Encarar trabalhos de engenharia em altura como uma arte é parte do sucesso numa área tão exigente a nível de eficácia e segurança. Uma arte de equilíbrio, precisão e destreza, onde a preparação humana é tão essencial quanto os levantamentos exaustivos de dados estruturais em aço e os cálculos rigorosos, visando resistência e adequação paisagística. A Visabeira Global, através da Constructel GmbH, aliou-se por isso à Nawrocki Alpin num projeto de formação e certificação dos seus profissionais, reforçando o know-how na execução de tarefas em situações de extrema complexidade, como são os trabalhos feitos em altura, em circunstâncias atmosféricas adversas, que implicam agilidade, força e o uso preciso de um vasto equipamento (semelhante ao usado na escalada), e ainda no resgate. Graças a este esforço contínuo de aperfeiçoamento das suas competências, a Visabeira Global consolida a sua ação, e a sua reputação, na área de Rede Móvel e particularmente em obras de engenharia em altitude, no contexto do gabinete de Engenharia e na vertente de Operações e Implementação, minimizando riscos e maximizando o alcance. Com muito engenho, a arte das telecomunicações acontece.



THE SILVER SURFER
London Eye, Installation,
London



© Nawrocki Alpin

© Ralph Sinapius

Constructel GmbH is Nawrocki Alpin's first Portuguese customer

Viewing altitude engineering works as an art is an element of success in an area so demanding in terms of effectiveness and safety. It is an art of balance, precision and dexterity, where human preparation is as essential as structural steel data exhaustive surveys and rigorous calculations, crucial for resilience and landscape suitability. And this is why Visabeira Global, through Constructel GmbH, teamed up with Nawrocki Alpin in a project for the training and certification of its professionals, aiming at reinforcing their know-how as to what concerns the execution of tasks in extremely complex situations, such as work done at great heights or under adverse atmospheric conditions, which imply agility, strength and the precise use of a vast equipment (similar to the one used in climbing). The project likewise covers the rescue of workers. Thanks to this continuous effort to improve its skills, Visabeira Global consolidates its action and reputation in the mobile networks business area, and particularly in altitude engineering works, in the context of its Engineering department and under its Operations and Implementation area, minimizing risks and maximizing its scope. With great ingenuity, we make the art of telecommunications come true.

The idea was ambitious: Christo and Jeanne-Claude, the mythical couple of artists known for their impressive *Land Art* interventions, wanted to wrap the Reichstag, the seat of the German parliament, in Berlin. This was a project they were trying to make happen since the 1970s, so when they were finally granted permission, in 1995, there was no time to lose. The calculations were ready. Ten ha of fabric and 15.6 km of rope were foreseen. Now the only thing needed was a team that wouldn't feel intimidated by the 75-meter-high dome of the building. The problem was solved with 90 industrial climbers and 120 additional workers. In one week, the work of art was ready.

It was the first time that Christo and Jeanne-Claude resorted to industrial climbers and this is where their story crosses paths with that of Nawrocki Alpin – a company that has been working high above the ground for over 20 years, giving engineering technical support and placing rope access techniques at the service of companies and artists. Holger Nawrocki was just back from South Africa when a friend challenged him to participate in Christo's Reichstag project, and it was during its execution, in June 1995, that he realized what he wanted to do as a businessman. Nawrocki Alpin was born that same year. Headquartered in Berlin, the company has grown and diversified its services, currently operating worldwide in the areas of engineering technology, wind power, general rope access and training – the area in which the company is developing a project with Visabeira Global (see below). Artists continued to turn to Holger Nawrocki for solutions that would suit their ideas. Works like "Microscópio", in São Paulo, a kind of kaleidoscope of mirrors with pieces that reached up to 12 meters long and 2,5 meters wide, conceived by Nordic artist Olafur Eliasson for the Pinacoteca of the State of São Paulo, in 2011, were put together with Nawrocki Alpin's contribution.

But each of us, in our daily lives, also often come in contact with a kind of work that is frequently invisible to the eyes, but nonetheless essential: just think that, every time we call someone on our mobiles, or turn on a switch, we're using infrastructures set up many meters above the ground and requiring a high level of maintenance. A work that Visabeira Global has long been developing and perfecting.

You need to know Holger Nawrocki a little better to understand the path of a company that has grown in the image of its founder and CEO. Born in East Germany during Communist times, he longed for two things: the fall of the wall and to have his own company. "This was my dream: to do what I wanted to and not what someone told me to", he explains Vlife. Being able to combine this entrepreneurial drive with his taste for the arts was a good opportunity for someone who, "in his spare time, besides surfing and beach volleyball, likes to feed his brains with good stuff: theatre, books, art", as well as to engage in another major passion: climbing.

It was because Nawrocki was a professional climber that he got to participate in the Reichstag undertaking, and up to this day, although his biggest responsibility it to run the company, every time there is an interesting project he can't resist climbing high again. "I was there at the Tate Gallery, in London, in São Paulo and in Venice, and at the Berlin TV Tower...", he says. In 2006, during the FIFA World Cup, a football was placed at the top of the iconic Berlin tower. "I really like hanging on the outside of a building at the end of a rope, and having a different perspective on a city or place. It is a unique sensation of freedom... a very quiet moment that calms me down. I also need that", he confesses.. ▮

VISTA ALEGRE
1824



BLUE MING By Marcel Wanders



SHOP ONLINE
vistaalegre.com



NEYMA ALFREDO

Uma diva MOÇAMBICANA

A Mozambican diva

TEXTO TEXT HELENA VIEGAS FOTOS PHOTOS RUI AGUIAR, LIVIO

O segundo lugar no concurso de talentos Fantasia, aos 15 anos, só veio aumentar a determinação de Neyma Alfredo. A cantora, embaixadora da TVCABO Moçambique, começou como maquilhadora, mas soube desde o início que era em cima do palco o seu lugar. A marrabenta corre-lhe no sangue e a capulana é uma identidade. Em 2015, venceu o prémio para a Melhor Artista Feminina dos PALOP, por voto popular, nos African Entertainment Awards.

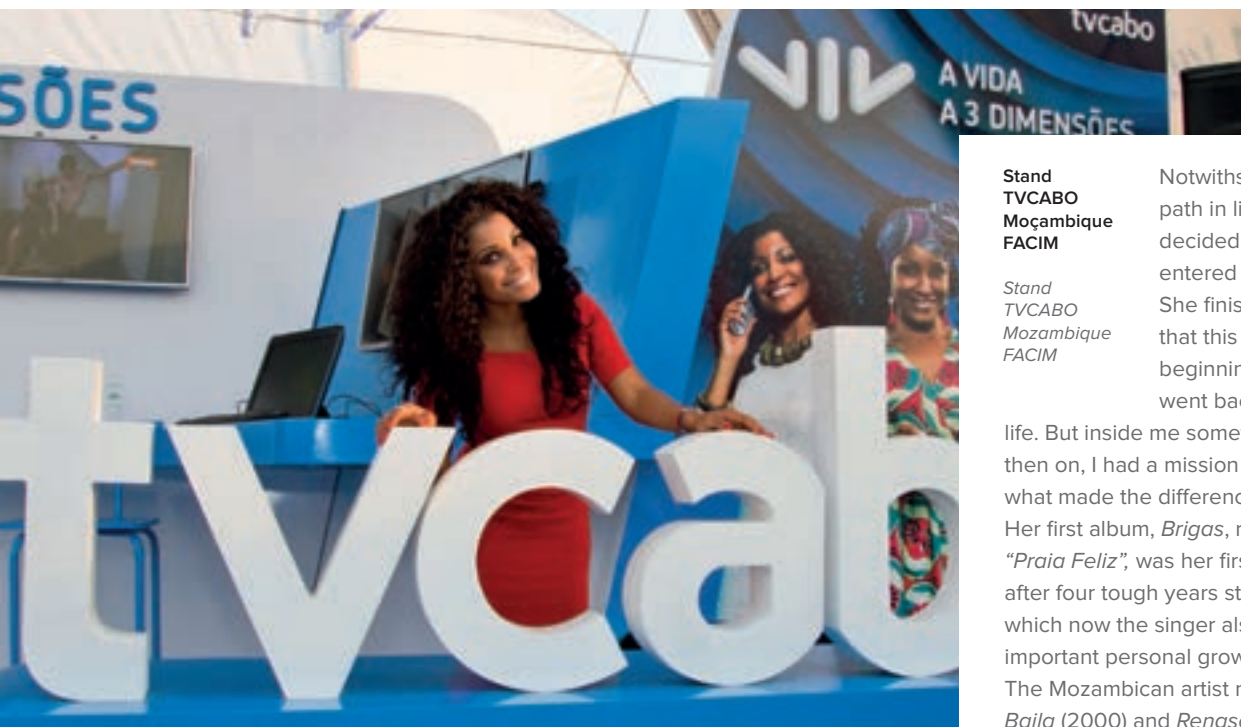
Finishing second on talent show Fantasia, when she was 15, only strengthened Neyma Alfredo's determination. The singer and current ambassador to TVCABO Moçambique [Mozambique Cable TV operator] started as a make-up artist, but she always knew her true place was as a performer onstage. Marrabenta runs in her blood and the capulana forms her identity. In 2015, she won the award for Best Female Artist from the PALOP [Portuguese-speaking African countries] at the African Entertainment Awards.

Neyma Alfredo wants to take *marrabenta* to the four corners of the world. She wants to make the guitar, the pace of the Mozambican dance and the image of the *capulana* known not only in Nigeria, Kenya and South Africa, but also in Brazil, Canada, the United States... The Mozambican singer has never been afraid to dream big, and life taught her that hard work is the best ally to determination. "I have very clear goals for my career and my life and I continuously strive to achieve them. I think and dream about them every day, and work to make them come true every day", she explains earnestly.

In 2015, Neyma was nominated for the African Entertainment Awards and won, having been considered the best female artist in the PALOP countries. She likes to let other sonorities like *zouk* and jazz influence her work, but *marrabenta* is truly the essence of her musical style — and that, she promises, "is not going to change". Everything else remains open. There's a possibility she will tour in Asia, and the future is a field of opportunities. In Mozambique, the career of the "*marrabenta* diva", as some have called her, has long been established. The invitation of the United Nations for her to be UNICEF Goodwill Ambassador was a sign of recognition — and it was no accident that TVCABO Moçambique, the first triple play telecommunications operator in the country, chose her image and voice to launch their VIV service — TV + Internet + Phone — campaign. Neyma is not only a beautiful woman and the author of the successful "*Como anima a marrabenta*" song (2012), one of her most famous themes; she is a Mozambican who is proud of her identity, and is able to commit to humanitarian causes and to her country's development.

Neyma Alfredo grew up in Maputo, in a poor family with no connection to the show business world.

Neyma Alfredo quer levar a marrabenta aos quatro cantos do Mundo. Quer fazer chegar a guitarra, o ritmo da dança moçambicana e a imagem da capulana não só à Nigéria, ao Quênia e à África do Sul, mas também ao Brasil, Canadá, Estados Unidos... A cantora moçambicana nunca teve medo de sonhar alto e a vida ensinou-lhe que o trabalho duro é o melhor aliado da determinação. "Tenho objetivos muito claros para a minha carreira, para a minha vida, e esforço-me continuamente para os atingir. Penso, sonho e trabalho sobre isso todos os dias", explica, com simplicidade. Em 2015, Neyma estava nomeada para os *African Entertainment Awards* e ganhou, tendo sido considerada a melhor artista feminina dos PALOP. Gosta de se deixar tocar pelas sonoridades do *zouk* e do *jazz*, mas a marrabenta é a essência do seu estilo musical — e isso, garante, "é uma coisa que não vai mudar". O resto está em aberto. Existe a possibilidade de uma incursão pela Ásia e muito futuro está ainda por chegar. Em Moçambique, a carreira da "diva da marrabenta", como alguns já lhe chamaram, está há muito tempo firmada. O convite das Nações Unidas para ser Embaixadora de Boa Vontade da UNICEF foi um sinal de reconhecimento — e também não foi por acaso que a TVCABO Moçambique, o primeiro operador de telecomunicações *triple play* no país, a escolheu para emprestar a imagem e a voz à campanha de lançamento do serviço VIV: TV+NET+TELEFONE. Neyma não é apenas uma mulher bonita ou a autora do sucesso "Como anima a marrabenta" (2012), um dos seus temas mais famosos, que lhe valeu quatro prémios nos Moçambique Music Awards 2013 — é uma moçambicana com orgulho na sua identidade, capaz de se envolver em causas e no desenvolvimento do país. Neyma Alfredo cresceu em Maputo numa família pobre e sem qualquer ligação ao meio artístico. Mas percebeu qual era o seu caminho ainda na adolescência, quando aos 15 anos decidiu ir contra a vontade do pai e participar no concurso de talentos Fantasia, em 1995. Terminou em segundo lugar, mas com a certeza de que era aquilo que queria fazer. "No início, a minha vida não mudou muito, voltei à escola e à minha vida normal. O que mudou foi algo dentro de mim, a minha determinação cresceu. Passei a ter uma nova missão na vida: o palco. Foi isso que fez a diferença", conta. O primeiro álbum, *Brigas*, editado em 1999, que incluía o sucesso "Praia Feliz", significou a primeira grande vitória. Era a realização de um sonho, depois de quatro anos numa dura corrida de obstáculos atrás de uma oportunidade — um tempo difícil, que a artista reconhece hoje ter sido também "um importante período de amadurecimento". ▶



Stand
TVCABO
Moçambique
FACIM

Stand
TVCABO
Moçambique
FACIM

Notwithstanding, she realized what her path in life should be, when, at age 15, she decided to counter her father's wishes and entered talent competition *Fantasia*, in 1995. She finished second, but with the certainty that this was what she wanted to do. "At the beginning, my reality didn't change much; I went back to school and resumed my daily

life. But inside me something changed, my drive grew. From then on, I had a mission in life: to become an artist. That's what made the difference", she says. Her first album, *Brigas*, released in 1999, and featuring the hit "Praia Feliz", was her first triumph. It was a dream come true, after four tough years struggling for a break – a difficult time, which now the singer also deems to have allowed for "an important personal growth".

The Mozambican artist next released two other albums: *Baila* (2000) and *Renascer* (2001), followed by a gap of four years, coinciding with the birth of her first daughter, Yumna. This was also a period of "introspection and search" for new directions. Her silence ended in the summer of 2005, with the release of her album *Arromba*, which sold over 40,000 copies and opened the doors to an international career for her, as it was very favourably received in countries such as Angola, Cape Verde and Portugal.

Albums *Idiomas* (2006) and *Neyma, 10 anos* (2009) won her distinctions in the Mozambique Music Awards, first as the most popular artist and, in 2010, as best female performer. But it was in 2011 that Neyma got more attention with the release of the *Hi Dzimeni* video, her first *marrabenta* music clip. The song name means "let's till the land" and is a tribute to the toil of Mozambican women that daily work the land.

From then onwards, Neyma started wearing clothes made with traditional Mozambican cloths in her concerts. "*Marrabenta* is synonymous with guitar, dance and *capulana*. I therefore decided to bring back the *capulana* with style, making it chic and elegant", she explains. It makes her happy to realize that the new generation of designers value this national symbol and that now many more artists wear the *capulana* onstage. "I think it's a permanent trend – it's here to stay", she says.

In 2013 she would triumph again at the Mozambique Music Awards, winning Best Female Artist, Most Popular Act, Most Popular Music, and Best Variety Act.

Neyma is deeply focused on her work, on her responsibility as a cultural ambassador to Mozambique and as a UNICEF Goodwill Ambassador, in the defence of children's rights and the promotion of development. Moreover, and above all else, at home she strives to be "the best possible mother". Understandably, there isn't much time to take care of her image. But she goes to the gym regularly and follows the advice of a nutritionist as to what concerns her diet. She also likes to draw some of the *capulana* models she wears and only recently stopped doing her own make-up.

In fact, it was as a make-up artist that she first entered TVM studios, in what was one of his first professional experiences. The "*marrabenta* diva", who celebrated her 15-year career with a concert on television, began by working behind the stage and cheerfully recalls those days: "As long as I was near a stage, I was happy... I knew one day I would get there". ■

A cantora moçambicana lançou de seguida os álbuns *Baila* (2000) e *Renascer* (2001), entregando-se depois a um interregno de quatro anos, que coincidiu com o nascimento da primeira filha, Yumna, e que foi também "um tempo de introspeção e procura" de novos rumos. Uma paragem que terminou no Verão de 2005, com o lançamento de *Arromba*, álbum que vendeu mais de 40 mil cópias e lhe abriu as portas a uma carreira internacional, ao ser bem recebido em países como Angola, Cabo Verde e Portugal. Os álbuns *Idiomas* (2006) e *Neyma, 10 anos* (2009) valeram-lhe distinções nos Mozambique Music Awards, primeiro como artista mais popular e em 2010 como melhor intérprete feminina. Mas foi em 2011 que a artista mais se fez notar com o lançamento de um vídeo de "A Hi Dzimeni", o seu primeiro teledisco de música marrabenta. O nome da música significa "vamos cultivar" e a canção é uma homenagem às mulheres moçambicanas que diariamente curvam o tronco para trabalhar a terra.

Neyma passou nessa altura a usar nas suas atuações roupas feitas com os tradicionais panos moçambicanos. "Marrabenta é sinónimo de guitarra, dança e capulana. Decidi, por isso, fazer regressar a capulana com estilo, tornando-a chique, elegante", explica. Fica feliz quando percebe que os designers da nova geração valorizam o símbolo e que existem hoje muitos mais artistas a usar a capulana também em cima do palco. "Acho que é uma "tendência" permanente — veio para ficar", diz. Em 2013 voltaria a destacar-se nos Mozambique Music Awards, vencendo os prémios de Melhor Artista Feminino, Artista Mais Popular, Música Mais Popular e Melhor Música Ligeira.

Neyma confessa-se muito focada no trabalho, na responsabilidade de ser uma embaixadora cultural de Moçambique e, enquanto embaixadora da Boa Vontade da UNICEF, na defesa dos direitos das crianças e em prol do desenvolvimento. Além disso, e acima de tudo o resto, esforça-se em casa para ser "a melhor mãe possível". Não lhe sobra, por isso, muito tempo para cuidar da imagem. Mas vai com regularidade ao ginásio e segue os conselhos de um nutricionista. Além disso, também gosta de desenhar alguns modelos da roupa de capulana que usa e só muito recentemente deixou de se maquilhar a si mesma.

Foi, aliás, como caraterizadora que entrou pela primeira nos estúdios da TVM, naquela que foi uma das suas primeiras experiências profissionais. A "diva da marrabenta", que celebrou os 15 anos de carreira com um concerto na televisão, começou por trabalhar nos bastidores e é com bom humor que recorda esses tempos: "Sentia-me feliz desde que estivesse perto de um palco... sabia que um dia iria chegar lá!". ■

7 Pisos / de Lojas



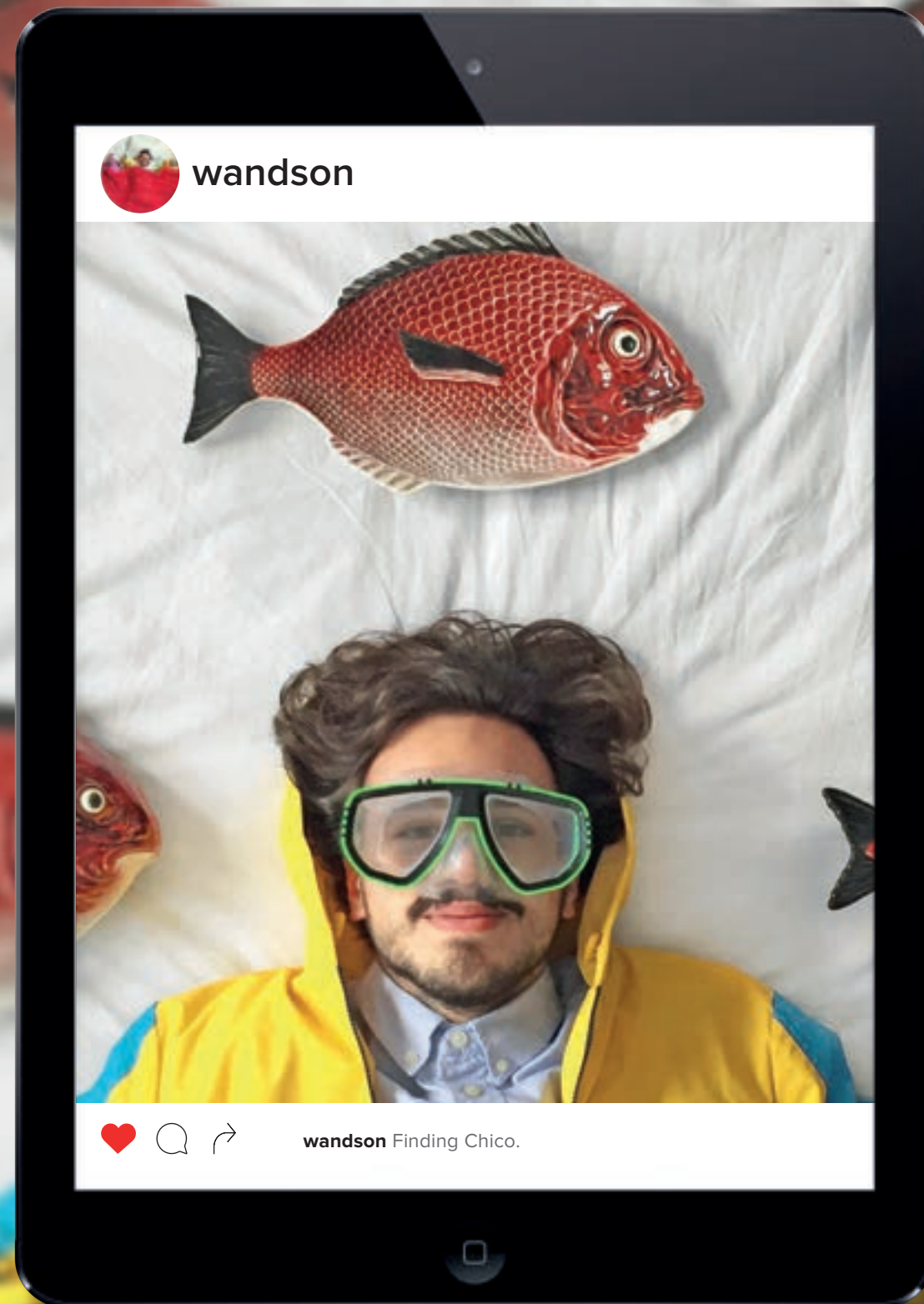
MODA . RESTAURAÇÃO . DESPORTO . BEM-ESTAR E ESTÉTICA
ENTRETENIMENTO . HIPERMERCADO . CULTURA . ELETRÓNICA

Realmente diferente.

We made Wandson meet Bordallo Pinheiro and it became evident both artists speak the same language: that of imagination, affection and joy. The digital results of the encounter express a very human soul.

E um dia Wandson encontrou Raphael. Ou vice-versa. Porque há energias que se procuram sem saber. Talvez Wandson, brasileiro (de São Luís do Maranhão) que adotou o Porto de abrigo desde 2010 e fez do Instagram a primeira casa da sua criatividade, seja um afilhado espiritual, reunido com um padrinho que desconhecia. Wandson Lisboa. Raphael Bordallo Pinheiro, amante do Brasil. Esta coincidência sabia o que fazia. Bordallo, humanista incorrigível, esbanjou talento por faianças, desenhos, jornais e almanaques, com tanta picardia como idealismo, deixando um legado que perdura. Wandson, mestre encantador numa era áspera, conquistou-nos quase de repente e sem pedir licença com um universo de inesgotável fantasia e humor. Porque há energias de que precisamos sem saber. As criações de Bordallo e Wandson são interlúdios de felicidade, onde, observando devagarinho, se percebe a “melancolia” à qual o maranhense se refere quando fala do seu trabalho. Os cenários cheios de (im)possibilidade levam-nos pela mão às brincadeiras e espontaneidade esquecidas, a um lugar sem as arestas do quotidiano, que nos acolhe com risos e otimismo. A inteligência, inquietação e vivacidade de ambos abriram-nos a porta para esse espaço especial, onde reinventam cores, formas e texturas. Fazia todo o sentido que Wandson Lisboa e Bordallo Pinheiro abrissem a porta um ao outro.

And one day found Wandson found Raphael. Or maybe it was the other way around. Because there are energies you look for without realizing you're doing it. Or maybe Wandson, born in São Luis do Maranhão, Brazil, who adopted Porto as his home in 2010 and made Instagram the first showcase for his creativity, is just a spiritual godson reunited with an artistic godfather he didn't know he had. Wandson Lisboa and Raphael Bordallo Pinheiro, passionate for Brazil: there's nothing random about this coincidence. Bordallo, an incorrigible humanist, poured his talent into pottery, drawings, newspapers and almanacs, with equal doses of mischief and idealism, leaving an enduring legacy. Wandson, a charming master in a difficult time, conquered us almost suddenly, and without asking for permission, with an inexhaustible universe made of fantasy and humour. Because there are energies we didn't even know we needed. The creations of both Bordallo and Wandson are happy interludes where, if you watch carefully, you'll spot the “melancholy” to which the Brazilian refers when speaking of his work. The scenarios full of (im)possibilities take us by the hand to a forgotten playfulness and spontaneity, a place deprived of the roughness of daily life, that welcomes us with laughter and optimism. The intelligence, the restlessness and the liveliness of both artists opened the door to us to that special space where colours, shapes and textures are reinvented. It made perfect sense that Wandson Lisboa and Bordallo Pinheiro would open the door to one another.



WANDSON LISBOA

Hora do recreio!
Playtime!

Marcámos um encontro entre Wandson e Bordallo e ficou evidente que falam a mesma língua: a da imaginação, do afeto e da alegria. O resultado pode ser digital, mas a alma é bem humana.





wandson



♥ 1250 likes

wandson Buquê de Flores

O teu trabalho é mais artesanal, mais digital, ou um compromisso entre os dois?

Passa pelos dois lados. Muita gente não acredita, mas as minhas imagens são todas feitas com telemóvel, inclusive as que estão aqui na entrevista.

As ideias surgem-te de forma tão orgânica quanto parece?

Tenho bloqueios que duram semanas. Nada é orgânico, tudo aqui dentro é um caos que se transforma em simplicidade numa imagem depois de algum tempo. Os bloqueios são importantes. A gente volta renovado.

Onde converge o teu universo com o da Bordallo Pinheiro?

Na dualidade. Na brincadeira com as formas. Nas cores.

Nesta produção, qual foi o teu critério para a escolha das peças?

As que eu achei mais divertidas e que davam para entrar no meu imaginário. Pensei: Uau! Brinquedos da Bordallo! Quero brincar com este... com este... aquele...

Para onde (e com quê) vai Wandson brincar a seguir?

O Instagram ajudou a mostrar o meu trabalho, consegui abranger e muito com a plataforma digital. Estava a pensar em um livro com as imagens que já publiquei e algumas inéditas. Já tenho material para isso, agora só falta avançar. **M**

What did you think when you first came in contact with Bordallo Pinheiro's work?

I confess it first made me smile, then I was intrigued. A friend of mine loves Bordallo and it was she who introduced me to his world. I found it particularly brilliant and intense.

Where do you search for inspiration for your work and what are your main references (in visual arts or otherwise)?

I had a lot of freedom growing up. I normally say my mother is an artist: she used to put together the best theme parties for my birthday. My father is a great admirer of art and I grew up in contact with shapes and colours. Visually speaking, I can say that Magritte speaks strongly to me; he plays with dubiousness and I love it.

What did porto bring to your imaginary?

Porto has very melancholic days. And I started to take advantage of these sunless days to do photography and create things at home.

In your work, are you methodic or rather undisciplined?

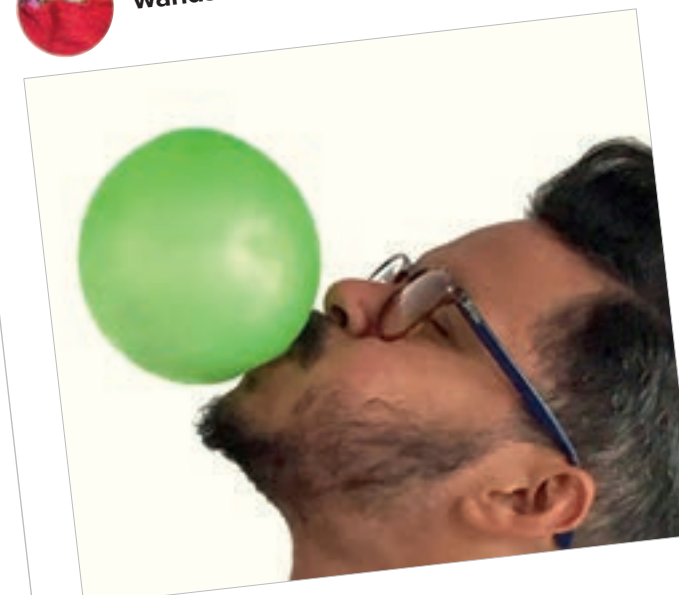
I usually don't force anything. Therefore, I believe I am undisciplined. I work when I want to. When I have an idea.

Is your work more artisanal, more digital, or a compromise between the two?

It's both. Many people don't believe it, but my images are all made with a mobile phone, including for this interview.



wandson



♥ 1250 likes

wandson Wanson & Bordallo • Bubble gum

O que te veio à cabeça quando conheceste a Bordallo Pinheiro?

Confesso que sorri e depois fiquei intrigado. Uma amiga minha adora Bordallo e foi ela quem me apresentou a este mundo. Achei particularmente genial e intenso.

Onde buscas inspiração para as tuas ideias?

Cresci lá em casa com muita liberdade. Digo que a minha mãe é uma artista, ela fazia as melhores festas temáticas nos meus anos. Já o meu pai é grande admirador de arte e cresci a ver formas e cores. A nível plástico, posso dizer que o Magritte diz muito para mim, ele brinca com o dúvida e eu adoro isso.

O que trouxe o porto ao teu imaginário?

O Porto tem aqueles dias que bate aquela melancolia. E comecei a usar estes dias sem sol para fotografar e criar coisas em casa.

És metódico a trabalhar, ou o teu processo é indisciplinado?

Não costumo forçar nada. Por isso, acredito que sou indisciplinado. Meu trabalho é quando eu quero. É quando tenho uma ideia.

Do your ideas pop as organically as it seems?

I have creative blocks that last for week. Nothing is organic; everything in my head is a chaos that simply becomes an image after some time. Blocks are important; I came out of them renewed.

Where does your universe converge with Bordallo Pinheiro's?

In its duality. In the playful shapes. In colour.

For this production, what were your criteria for the choice of pieces?

I chose the ones I found most fun and that somehow belonged to my imaginary. I thought: "Wow! Bordallo toys! I want to play with this... and this... and that..."

Where (and with what) will Wandson play next?

Instagram helped me show my work, I managed to go far using this digital platform. I was thinking of putting together a book with the images I already published and some unpublished ones. I already have material for this, now I just have to set myself to it. **M**

A relação de Joana Vasconcelos com o universo naturalista de Bordallo Pinheiro começou há mais de 10 anos, e tem vindo a reinventar-se.

Joana Vasconcelos's relationship with Bordallo Pinheiro's naturalistic universe started more than ten years ago, and has been subject to reinvention.

Que relação tem a peça *Surf* com o centro de mesa *Dueto*, que criou em 2010 para a Bordallo Pinheiro? O ponto de partida das duas peças é o mesmo: trabalhar a temática do Mar na obra de Bordallo. Só que *Dueto* é uma homenagem à primavera, enquanto *Surf*, tal como o título sugere, remete para o verão. As sardinhas — típicas dessa estação do ano — transformam-se em 'pranchas' sobre as quais as rãs praticam surf, numa alusão ao espirituoso humor característico tanto de Bordallo como da minha própria obra.

Depois do goraz e da andorinha da primeira peça, a escolha da composição deste centro de mesa recaiu na sardinha e na rã. Porquê? A peça nasceu sob o intuito de trabalhar os moldes de Bordallo que tivessem uma temática relacionada com o mar, e é óbvio que as sardinhas não podiam faltar. As rãs surgem enquanto os possíveis príncipes que podem ser encontrados pela costa portuguesa!...

Colabora com a Bordallo Pinheiro há mais de 10 anos. A primeira vez que cobriu de croché um animal desenhado pelo mestre foi em 2005, com a primeira peça da série "Bordalos" — precisamente uma rã. Na série conhecida como "Bordalos" trabalho um núcleo restrito de faianças desenhadas por Raphael, no qual me aproprio de peças de representação naturalista de animais cuja proximidade do homem pode gerar desconforto, receio ou medo. Animais como vespas, sardões e cobras, caranguejos e lagostas, sapos, cabeças de touro, burro e cavalo, lobos, ou até mesmo gatos em pose agressiva são ambigualmente aprisionados ou protegidos por uma segunda pele em croché.

É diferente o processo de criação quando se mergulha no universo dos moldes da fábrica centenária para desenhar uma peça destinada a comercialização? Com os centros de mesa também procuro manter viva a obra de Bordallo com um olhar contemporâneo, mas estas peças são, claramente, um trabalho diferente, com o objetivo de chegar às pessoas de forma mais direta.

Quem foi Bordallo Pinheiro, na visão de Joana Vasconcelos? Raphael não era só um ceramista, desenhador, caricaturista — era um homem multifacetado, um mestre e ídolo cuja obra tem de ser defendida. O seu trabalho faz parte do nosso imaginário cultural, e tem um valor patrimonial inqualificável. Foi o grande representante da estética Arte Nova em Portugal — com um toque único de surrealismo —, e deixou-nos representações gráficas do país que ainda mantém uma certa atualidade, como é o caso das diversas peripécias do icónico Zé Povinho. ■

In what way does this *Surf* piece connect with the *Dueto* centrepiece you created in 2010 for Bordallo Pinheiro? Both creations share the same departing point: the sea theme in Bordallo's work. The difference is *Dueto* is a homage to spring, whereas *Surf*, just as the name says, revolves around summer. Sardines — a typical summer staple — become "surfboards" used by the frogs to ride the waves. This connects with the wit and sense of humour we can both find in Bordallo's work and mine.

After the swallow and the red sea bream of the first piece, this second centrepiece stars the frog and the sardine. Why?

This piece was born from the desire of working Bordallo's figures with a sea-related theme. Obviously, sardines had to be included. Frogs represent the potential princes that can be found along Portuguese shores!...

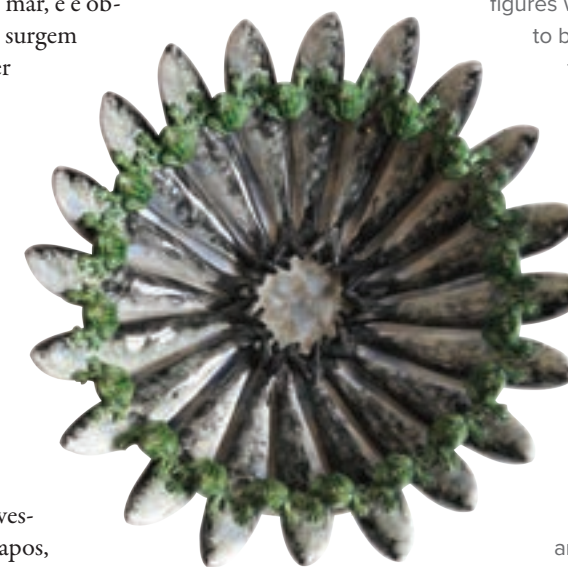
Your collaboration with Bordallo Pinheiro dates back more than ten years ago. In 2005, you covered one of the master's animal figures with crochet for the first time. This first piece of the "Bordalos" series was precisely a frog. In the series known as "Bordalos" I work over a small number of faience items designed by Rafael Bordallo Pinheiro, taking over naturalistic representations of animals whose proximity to man can cause discomfort, fear or misgivings. Animals like wasps, ocellated lizards and snakes, crabs and lobsters, frogs, the heads of bulls, donkeys and horses, wolves, or even cats in an aggressive pose are ambiguously imprisoned/protected by a second crocheted skin.

Is the process of creation different when you dive into the world of this century-old factory moulds to design a piece intended for retail?

My objective with the centrepieces is also to keep the work of Bordallo alive with a contemporary look, but these pieces are clearly a different work. They aim to reach people in a more direct way.

Who was Bordallo Pinheiro, according to Joana Vasconcelos' vision?

Rafael was not just a ceramicist, a designer, a caricaturist — he was a protean man, a master and an idol whose work has to be protected. His work is part of our cultural imaginary, a heritage of unquantifiable worth. He was the great representative of the art nouveau aesthetics in Portugal — with a unique touch of surrealism —, and left us graphic representations of the country that still maintain a certain level of accuracy, as in the case of the various adventures of the iconic "Zé Povinho". ■



Em *Dueto*, homenagem à primavera, Joana Vasconcelos une duas das mais icónicas criações de Bordallo.

In her *Dueto* piece, an homage to Spring, Joana Vasconcelos brings together two of Bordallo's most iconic creations.

JOANA VASCONCELOS

“Bordallo era um homem multifacetado, um mestre e um ídolo.”

“Bordallo was a protean man, a master and an idol”

TEXTO TEXT HELENA VIEGAS | FOTOS PHOTOS MIGUEL DOMINGOS / © UNIDADE INFINITA PROJECTOS

Portugal e Moçambique com vista sobre o Tejo.

O Zambeze Restaurante funde a melhor tradição gastronómica beirã com as especialidades moçambicanas. Venha deliciar-se com sabores surpreendentes e usufruir de uma esplanada de 300m² debruçada sobre o coração de Lisboa.

montebelohotels.com

— PORTUGAL · MOZAMBIQUE —

Calçada Marquês de Tancos
Edifício EMEL.
Mercado Chão do Loureiro
São Cristovão . 1100-340 Lisboa

RESERVAS
+351 218 877 056
zambezerestaurante@montebelohotels.com

 ZambezeRestaurante
 zambezerestaurante
GPS. 38° 42' 44" N 9° 8' 5" W
zambezerestaurante.pt

ZamBeZe
restaurante
By Montebelo

TEXTO TEXT FERNANDO CORREIA



HUAWEI PREMEIA GRUPO VISABEIRA PELO PROJETO DESENVOLVIDO PELA CONSTRUCTEL NA DINAMARCA
GRUPO VISABEIRA DISTINGUISHED BY HUWAEI FOR CONSTRUCTEL'S PROJECT IN DENMARK

A Constructel concluiu os trabalhos de renovação da rede móvel 2G, 3G e 4G em todo o território dinamarquês, um projeto para a Huawei que foi muito elogiado pelo cliente final que considerou a empresa do Grupo Visabeira como “um dos melhores prestadores de serviços de telecomunicações móveis a atuar na Dinamarca”. A Huawei atribuiu à Constructel a classificação máxima relativa à avaliação de desempenho, definindo-a como parceiro preferencial, premiando a empresa com o “Best Corporate Award”, em sinal de reconhecimento pela excelência do trabalho desenvolvido na Dinamarca num projeto de remodelação da rede móvel. O projeto desenvolvido pela Constructel motivou a intervenção em 550 estações de comunicações móveis, permuta de equipamentos radiofrequência nas tecnologias 2G, 3G e 4G, e a realocização e reorientação de sistemas radiantes, num projeto com abrangência nacional.

Constructel has completed the renewal works of the 2G, 3G and 4G mobile network throughout the Danish territory, under the frame of a project commissioned by Huawei. Constructel was greatly praised by the end customer, who considered the Grupo Visabeira company “one of the best service providers operating in Denmark”. Huawei gave Constructel its highest performance rating, defining it as a preferred partner and rewarding the company with the “Best Corporate Award”, as a sign of recognition for the excellence of the work carried out in Denmark in the remodelling of its mobile network. The project developed by Constructel included the intervention in 550 base stations, the replacement of radio frequency equipment regarding 2G, 3G and 4G technologies, and the relocation and reorientation of radiating systems, in a nation-wide undertaking.

COLEÇÃO OS FIGURÕES, DA BORDALLO PINHEIRO, APRESENTADA NA ASSEMBLEIA DA REPÚBLICA
BORDALLO PINHEIRO'S “OS FIGURÕES” COLLECTION PRESENTED AT THE PORTUGUESE PARLIAMENT

A coleção *Os Figurões*, composta por cinco peças em faiança com base em desenhos originais do conhecido caricaturista António, foi apresentada na Assembleia da República. Representando Angela Merkel, Barack Obama, Eusébio, Mário Soares e o Papa Francisco, estas criações constituem uma primeira série de personalidades mundiais, nascidas da inteligência e do espírito de observação mordaz de António, prestando, ao mesmo tempo, o justo reconhecimento à obra de Bordallo Pinheiro e à tradição satírica da marca, 131 anos depois da criação da fábrica centenária nas Caldas da Rainha. *The “Os Figurões” collection, composed of five earthenware pieces based on original drawings by well-known Portuguese caricaturist António, was presented at the Assembly of the Republic. Portraying Angela Merkel, Barack Obama, Pope Francis, football icon Eusébio and former national president Mário Soares, these creations inaugurate a series inspired on world figures. Born from António's intelligence and caustic, insightful spirit, the project pays a deserved tribute to Bordallo Pinheiro's work and the brand's satirical tradition, 131 years after the factory's inauguration in Caldas da Rainha.*



CONSTRUCTEL ASSEGURA CONTRATO COM A ORANGE NO VALOR DE 525 MILHÕES DE EUROS, EM 5 ANOS
CONSTRUCTEL SECURES A € 525 MILLION, FIVE-YEAR CONTRACT WITH ORANGE

A Constructel França assegurou um contrato de projeto, construção, operação e manutenção da rede cliente, rede de distribuição e transporte da Orange no valor estimado de 525 milhões de euros, cerca de 105 milhões de euros por ano, não incluindo o fornecimento de equipamentos e componentes de rede. No âmbito deste acordo, a Constructel atuará na rede de pares de cobre e fibra ótica da Orange nas regiões da Bretanha, Picardie, Lyon, Alpes e Rhône Durance, em território europeu e Martinica e Guadalupe, nas Caraíbas. Este contrato, que vem na sequência de uma relação entre as duas empresas com 12 anos, permite à Constructel duplicar a sua quota de mercado em França, e prolonga-se até final de Abril de 2020. A Constructel reforça assim a sua posição como um dos 3 maiores prestadores de serviço daquela operadora francesa.

Constructel France has signed a contract for the design, construction, operation and maintenance of Orange's user, distribution and transport networks, with an estimated value of € 525 Million, approximately € 105 million per year, not including the provision of equipment and network components. Under the frame of this agreement, Constructel will work in Orange's copper and fibre optic network in the regions of Brittany, Picardie, Lyon, Alpes and Rhône Durance in European territory, and the French Martinique and Guadeloupe territories in the Caribbean. Following a 12-year business relationship between the two companies, this agreement, extending until the end of April 2020, allows Constructel to double its market share in France. Constructel thus strengthens its position as one of the French operator's three largest service providers.

VISTA ALEGRE INAUGUROU NOVAS LOJAS EM MADRID E EM BARCELONA

VISTA ALEGRE OPENS NEW STORES IN MADRID AND BARCELONA

A prestigiada modelo e apresentadora de televisão Judit Mascó foi a convidada de honra da inauguração da nova loja da Vista Alegre na capital espanhola, que contou, igualmente, com a presença de Lorenzo Castillo, atualmente o mais prestigiado decorador de interiores de Espanha, vencedor do prémio “Interiorista del Año 2014”. A insígnia portuguesa decidiu apostar numa nova localização, tendo agora a loja, com 400 m², na Calle Claudio Coello, 53. A expansão em Espanha prosseguiu com a abertura da primeira loja em Barcelona, com 500 m² e dois pisos, localizada na Rambla Catalunya, 57, uma zona privilegiada da capital da Catalã.

The prestigious model and TV host Judit Mascó was the guest of honour at the inauguration of the new Vista Alegre store in the Spanish capital. The event also counted with the presence of Lorenzo Castillo, currently the most reputed interior designer in Spain, winner of the “Interiorista del Año 2014” award [Spanish interior design prize]. The Portuguese brand decided to invest in a new location, opening this new 400 m² store in No. 53 of Calle Claudio Coello. The expansion in Spain continued with the opening of Vista Alegre’s first store in Barcelona, a two-story 500 m² space located in No. 57 of Rambla Catalunya, in a privileged area of the Catalan capital.



CASA DA ÍNSUA, HOTEL DO GRUPO VISABEIRA, É O PRIMEIRO PARADOR FORA DE ESPANHA

CASA DA ÍNSUA, A GRUPO VISABEIRA HOTEL, IS THE FIRST “PARADOR” OUTSIDE SPAIN

A Casa da Ínsua, hotel do Grupo Visabeira, em Penalva do Castelo, tornou-se no primeiro Parador fora de Espanha, integrando uma rede de 94 unidades hoteleiras com 85 anos de história. A internacionalização daquela cadeia espanhola tem por base um contrato com os Empreendimentos Turísticos Montebelo. Importa, contudo, sublinhar que o Grupo Visabeira mantém a gestão e a operação desta unidade.



HOSPITAL CUF VISEU, CONSTRUÍDO PELA EDIVISA, JÁ ESTÁ EM PLENO FUNCIONAMENTO

HOSPITAL CUF VISEU, BUILT BY EDIVISA, IS ALREADY FULLY OPERATIONAL

O Hospital CUF Viseu, cujo projeto e construção foram da responsabilidade da Edivisa, empresa do Grupo Visabeira, já se encontra em funcionamento. A moderna unidade, localizada junto ao Palácio do Gelo Shopping, conta atualmente com um corpo clínico formado por 100 médicos e mais de 70 outros profissionais. O hospital integra internamento, áreas de suporte ambulatorio, com consultas e exames de 35 especialidades médicas e cirúrgicas, e os meios complementares de diagnóstico. A unidade dispõe de atendimento permanente e cirurgia, a funcionar num moderno bloco operatório. Hospital CUF Viseu, designed and built by Edivisa, a Grupo Visabeira company, is already in operation. This modern healthcare facility, located next to Palácio do Gelo Shopping Center, currently has a clinical staff of 100 doctors and more than 70 other professionals. The hospital offers hospitalization, outpatient care, with consultations and medical examinations in 35 medical and surgical specialties, as well as complementary diagnostic procedures. The health hospital operates 24 hours a day, offering surgical services in a modern OR.

Casa da Ínsua, the Grupo Visabeira hotel located in Penalva do Castelo, became the first “Parador” outside Spain, integrating a network with 94 hospitality units and a 85-year history. The internationalization of this Spanish chain is based on a contract with Empreendimentos Turísticos Montebelo [Montebelo tourism enterprises]. It should be noted that Grupo Visabeira will notwithstanding remain fully in charge of the management and operation of this hotel.

PRESIDENTE DA REPÚBLICA INAUGUROU O MONTEBELO VISTA ALEGRE ÍLHAVO HOTEL, O MUSEU E TEATRO VISTA ALEGRE E A RIA STONE

THE PRESIDENT OF THE PORTUGUESE REPUBLIC INAUGURATED MONTEBELO VISTA ALEGRE ÍLHAVO HOTEL, THE VISTA ALEGRE MUSEUM, THE VISTA ALEGRE THEATER AND THE RIA STONE FACTORY

O Presidente da República esteve em maio, dois dias, em Ílhavo, onde inaugurou novos projetos realizados pelo Grupo Visabeira no Lugar da Vista Alegre. Marcelo Rebelo de Sousa, que voltou a primar pela diferença, procedeu à inauguração noturna das obras de requalificação da Capela de Nossa Senhora da Penha de França, Padroeira da fábrica da Vista Alegre, templo classificado de Monumento Nacional, do novo Museu Vista Alegre, da antiga creche, hoje Atelier de Manufatura e Pintura, e do Teatro Vista Alegre. No segundo dia o chefe de Estado inaugurou a fábrica Ria Stone, unidade que produz peças utilitárias em grés para a sueca IKEA, o novo forno e outros equipamentos na centenária fábrica da Vista Alegre e o Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel, tudo num amplo projeto de requalificação do Lugar da Vista Alegre, o único espaço do género a nível industrial na Europa. Obras que mereceram os mais rasgados elogios por parte do mais alto magistrado da nação. Foi uma visita história a um lugar que é guardião de um rico passado com quase dois séculos de existência e que teve a participação de inúmeras individualidades das mais diversas áreas, bem como a população que foi convidada para a “festa”, que incluiu uma sessão de fogo de artifício.

In May, the President of the Portuguese Republic visited Ílhavo for two days, inaugurating Grupo Visabeira’s new projects in Lugar da Vista Alegre. Marcelo Rebelo de Sousa once again displayed his original streak with the nocturnal inauguration of the recently restored Chapel of Our Lady of Penha de França – the patroness of the Vista Alegre factory –, a building classified as National Monument. The President also inaugurated the new Vista Alegre Museum, the Vista Alegre Theater and the former nursery, now converted into the Manufacture and Painting Workshop. On the second day, the head of state inaugurated the Ria Stone factory, a plant that produces stoneware utilitarian items for the Swedish brand IKEA, as well as the new kiln and other equipments in the century-old Vista Alegre factory and the Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel, part of the rehabilitation project of Lugar da Vista Alegre, the only industrial complex of its kind in Europe. The restoration works undertaken deserved the most eloquent praise from the Chief of State. It was a historic visit to a place with a rich, almost bicentennial past. Numerous other public figures from different fields were also present at the inauguration, not to mention the local population, invited to the ensuing celebration, which included a firework display.

QUEIJO SERRA DA ESTRELA À CHEF VOLTOU A TER GRANDE SUCESSO NA CASA DA ÍNSUA

SERRA DA ESTRELA CHEESE COMPETITION RENEWS ITS SUCCESS AT CASA DA ÍNSUA

A segunda edição do “Queijo Serra da Estrela à Chef” juntou seis dos melhores *chefs* a trabalhar em Portugal com o objetivo de promover o Queijo Serra da Estrela DOP, levando à Casa da Ínsua cerca de 200 pessoas, entre políticos, autarcas, empresários, “opinion makers”, jornalistas e público em geral. O evento eno-gastronómico contou com um “showcooking” que reuniu nomes como o de Albano Lourenço, chef da Quinta das Lágrimas, em Coimbra, João Rodrigues, chef do Feitoria (1 estrela Michelin), do Altis Belém Hotel & Spa, em Lisboa, Ljubomir Stanisic, chef do 100 Maneiras, no Chiado em Lisboa, Miguel Laffan, chef do restaurante do L’And Vineyards (1 estrela Michelin), em Montemor-o-Novo, Vincent Farges, chef do Fortaleza do Guincho (1 estrela Michelin), no Guincho, Francisco Siopa, chocolatier com um novo espaço no Mercado de Cascais, e o de Paulo Cardoso, o chef anfitrião. Juntos criaram um menu de degustação, em que o ingrediente comum foi o Queijo Serra da Estrela DOP, harmonizado por vinhos do Dão, tendo o *sommelier* Rodolfo Tristão, indicado os mais apropriados para cada prato servido. Foram 15 os produtores de vinho do Dão que se associaram para a degustação, com destaque para os vinhos Casa da Ínsua.

The second edition of the “Serra da Estrela Cheese Chef’s Style” competition brought together six of the best chefs working in Portugal with the objective of promoting Serra da Estrela Cheese PDO. Around 200 people attended the event at Casa da Ínsua, including politicians, entrepreneurs, opinion makers, journalists and the general public. The gastronomic an oenological event included a show cooking that featured names like Albano Lourenço, chef at Quinta das Lágrimas, in Coimbra; João Rodrigues, chef at Feitoria restaurant (1 Michelin star), at Altis Belém Hotel & Spa, in Lisbon; Ljubomir Stanisic, chef at 100 Maneiras, in the Chiado quarter, in Lisbon; Miguel Laffan, chef of L’And Vineyards restaurant (1 Michelin star), in Montemor-o-Novo; Vincent Farges, chef at Fortaleza do Guincho (1 Michelin star), in Guincho; Francisco Siopa, chocolatier with a new space at Mercado de Cascais; and Paulo Cardoso, the host chef. Together, they created a menu in which the common ingredient was Serra da Estrela Cheese PDO. The dishes were combined with Dão wines, sommelier Rodolfo Tristão having chosen the most suitable one for each recipe. Fifteen Dão wine producers joined the gourmet tasting, with a special mention to Casa da Ínsua wines.



EDIVISA CONCLUIU A REMODELAÇÃO DA LINHA DO SENA EM MOÇAMBIQUE, INICIANDO O PROCESSO DE MANUTENÇÃO

EDIVISA FINISHED REMODELLING THE SENA RAILWAY LINE IN MOZAMBIQUE, STARTING THE MAINTENANCE PROCESS

A Edivisa concluiu a obra de requalificação da Linha Ferroviária do Sena, em Moçambique, um projeto de enorme envergadura, que é colocado no topo das empreitadas realizadas até agora pela empresa de construção do Grupo Visabeira. Esta complexa obra dos caminhos-de-ferro moçambicanos, realizada em consórcio com a Mota-Engil, teve como objetivo aumentar a capacidade de circulação da Linha do Sena dos antigos 6 para os 20 milhões de toneladas ano, ou seja, o volume de mercadoria que passa a transitar naquela via férrea que liga a Beira a Moatise, numa extensão de aproximadamente 600 km. A obra, com um valor de adjudicação na ordem dos 160 milhões de euros, foi concluída após 30 meses de intenso trabalho, iniciando-se agora um período de manutenção durante um ano. Nesta empreitada de quase três anos, foram incluídos os trabalhos de substituição de estruturas da via na Ponte Dona Ana, uma das maiores pontes ferroviárias do mundo. Edivisa has completed its restoration works of the Sena railway line in Mozambique, an intervention of enormous magnitude that ranks at the top of the projects carried out so far by Grupo Visabeira’s construction company. The aim of this complex undertaking commissioned by the Mozambican Railway company, and carried out in association with Mota-Engil, was to increase the capacity of the Sena Line from its former 6 tons to 20 million tons per year. This is the amount of goods expected to be transported using this railroad, which connects Beira to Moatise and extends for approximately 600 km. The work, with a contract award value of € 160 Million, was completed after 30 months of intense labor; a maintenance period of one year will now follow. This project, which extended for almost three years, included the replacement of track structures in the Dona Ana Bridge, one of the largest railway bridges in the world.

BANG BANG AGENCY DISTINGUIDA COM DOIS PRÉMIOS, UM DOS QUAIS ATRIBUÍDO NOS EUA

BANG BANG AGENCY CONQUERS SEVERAL AWARDS, INCLUDING IN THE USA

A revista *VLife Magazine 2014*, publicação do Grupo Visabeira, e o *Catálogo Gift Vista Alegre Atlantis 2014-2015* foram distinguidos no Summit Creative Awards 2015, um concurso internacional que recebeu 5 mil candidaturas de 23 países. O júri do SIA atribuiu dois Silver Awards aos trabalhos da Bang Bang, a agência criativa do Grupo Visabeira. Na gala anual dos International Design Awards, nos Estados Unidos da América, a Bang Bang recebeu o Bronze, entre 1000 projetos provenientes de 52 países, na categoria “Print”, relativo ao *Catálogo Gift Vista Alegre Atlantis 2015-2016*. Os trabalhos vencedores serão publicados na “International Design Awards Book of Designs”. Nos Creativity International Awards 2016, também nos E.U.A., o mesmo projeto mereceu a distinção Silver.

A nível nacional, a Bang Bang Agency foi distinguida nos Prémios Lusos 2015/2016, graças ao “packaging” da coleção *Os Figurões* de Bordallo Pinheiro. A agência foi galardoadada com o Bronze na categoria “Design”. Os Prémios Lusos constituem o único festival do género sediado em Portugal, sendo também o único a nível global dedicado em exclusivo a premiar, homenagear e debater os mercados publicitários e de comunicação dos países de língua oficial portuguesa. Os prémios de Design da revista Meios & Publicidade premiaram, por sua vez, em 2016, as embalagens da coleção *Sardinha by Bordallo*, na categoria de “Packaging”, atribuindo uma menção honrosa à mesma coleção na categoria “Mobiliário e Decoração”, pela conceção do expositor.

VLife Magazine 2014 and the Vista Alegre Atlantis Gift Catalogue 2014-2015 were distinguished at the 2015 Summit Creative Awards. The panel granted two Silver Awards to the work developed by Bang Bang, Grupo Visabeira’s creative agency. At the International Design Awards gala, held in the USA, Bang Bang won the Bronze award in the “Print” category for the Vista Alegre Atlantis Gift Catalogue 2014-2015. The winning entries will be published in the International Design Awards Book of Designs. At the Creativity International Awards 2016, also in the U.S.A., the same project was awarded the Silver Prize. At national level, Bang Bang was distinguished at the 2015/2016 edition of Prémios Lusos for its packaging for the Bordallo Pinheiro “Os Figurões” collection, having won a Bronze medal in the “Design” category. Prémios Lusos are the only event of its kind based in Portugal, as well as the only competition exclusively dedicated to rewarding and debating advertising and communication markets in Portuguese speaking countries. In 2106, the packaging of the “Sardinha by Bordallo” collection also won a design award in the “Packaging” category from Meios & Publicidade magazine, with a special mention granted to the same collection in the “Furniture and Decoration” category for its display cabinet.

HOTÉIS
Hotels

Uma grande diversidade de propostas, em Portugal e em Moçambique, unidas na arte de bem receber.
A wide range of proposals in Portugal and Mozambique, united in the art of hospitality.



HOTEL PALÁCIO DOS MELOS
Hotel de Charme
Rua Chão do Mestre, n.º 4
3500-103 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 439 290
palaciadosmelos@montebelohotels.com



HOTEL PRÍNCIPE PERFEITO
Hotel e Centro de Congressos
Urbanização da Misericórdia, Cabanões
3500-322 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 469 200
hotelprincipeperfeito@montebelohotels.com



MONTEBELO VISTA ALEGRE ILHAVO HOTEL
Hotel, Spa e Centro de Congressos
Lugar da Vista Alegre, Ilhavo
3830-292 Ilhavo, Portugal
T. (+351) 234 241 630
montebelovistaalegre@montebelohotels.com

MONTEBELO INDY MAPUTO CONGRESS HOTEL
Hotel, Aparthotel e Centro de Congressos
Rua Macombe Nongué-Nongué, R. 1.373 – Sommerschild, Maputo, Moçambique
T. (+258) 21 498 765
F. (+258) 21 499 643
montebelolindy@montebelohotels.com



MONTEBELO GIRASSOL MAPUTO HOTEL
Hotel, Aparthotel e Centro de Congressos
Av. Patrice Lumumba, n.º 737/739
Maputo, Moçambique
T. (+258) 21 360 360
F. (+258) 21 360 330
montebelogirassol@montebelohotels.com



MONTEBELO GORONGOSA LODGE & SAFARI
Parque Nacional da Gorongosa
EN 1 Beira PO BOX 1983, Sofala, Moçambique
T. (+258) 23 530 122
montebelogorongosa@montebelohotels.com



LICHINGA HOTEL BY MONTEBELO
Hotel e Centro de Congressos
Av. Filipe Samuel Magaia
Lichinga, Moçambique
T. (+258) 271 21 280
F. (+258) 271 21 279
lichingahotel@montebelohotels.com



NAMPULA HOTEL BY MONTEBELO
Hotel e Centro de Congressos
Av. Eduardo Mondlane, n.º 326
Nampula, Moçambique
T. (+258) 26 216 000
nampulahotel@montebelohotels.com



SONGO HOTEL BY MONTEBELO
Hotel e Centro de Congressos
Zona Norte Bairro Patrice Lumumba
Songo, Moçambique
T. (+258) 25 282 704
songohotel@montebelohotels.com

**DESPORTO & LAZER**
Sports & Leisure

Como ocupar os tempos livres, dentro ou fora de portas, com calma ou mais agitação? Difícil será escolher.
How to occupy your leisure time — indoors or outdoors, in a relaxing or in a more lively way? It's a hard choice.



NÚCLEO MUSEOLÓGICO CASA DA ÍNSUA
Museu Casa da Ínsua
Casa da Ínsua
3550-126 Penalva do Castelo, Portugal
T. (+351) 232 640 110
casadainsua@montebelohotels.com



MUSEU DA VISTA ALEGRE
Lugar da Vista Alegre
3830-292 Ilhavo, Portugal
T. (+351) 234 320 600
museu@vistaalegre.com



MONTEBELO GOLFE
Campo de Golfe 27 Buracos
Faminhão
3510-643 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 856 464
golfemontebelo@montebelohotels.com



MARINA DA AGUIEIRA
Vale da Aguireira
3450-010 Mortágua, Portugal
T. (+351) 231 927 060
montebeloaguireira@montebelohotels.com



COMPLEXO DESPORTIVO PRÍNCIPE PERFEITO
Sports Center, Academia de Golfe, Parque Aquático
Urbanização da Misericórdia, Cabanões
3500-895 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 469 102
desportosprincipeperfeito@visabeiraturismo.com



ACADEMIA DE GOLFE
Urbaniz. da Misericórdia, Cabanões
3500-895 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 469 102
desportosprincipeperfeito@visabeiraturismo.com



PARQUE AQUÁTICO
Desporto e Lazer
Urbanização da Misericórdia, Cabanões
3500-895 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 469 102
desportosprincipeperfeito@visabeiraturismo.com



PISTA DE GELO
Espaço Infantil, Desporto e Lazer
Rua do Palácio do Gelo, n.º 3
Palácio do Gelo Shopping, piso 3
3500-606 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 483 911
pistadegelo@visabeiraturismo.com



BAR DE GELO VISEU
Diversão e Lazer
Rua do Palácio do Gelo, n.º 3
Palácio do Gelo Shopping, piso -1, Loja 106
3500-606 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 483 931
bardegeloviseu@montebelohotels.com



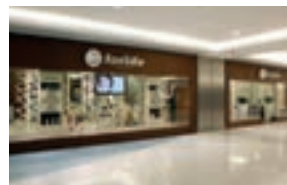
BOWLING & PLAY CENTER
Diversão e Lazer
Rua do Palácio do Gelo, n.º 3
Palácio do Gelo Shopping, piso -2, Loja -204/5/6
3500-606 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 483 935
bowlingleplaycenter@visabeiraturismo.com



POLAR & BRINCAR
Espaço Infantil, Diversão e Aprendizagem
Rua do Palácio do Gelo, n.º 3
Palácio do Gelo Shopping, piso -2, Loja -208
3500-606 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 483 921
polarebrincar@visabeiraturismo.com



PALÁCIO DO GELO SHOPPING
Centro Comercial
Rua do Palácio do Gelo n.º3
3500-606 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 483 900
M. (+351) 926 728 406
geral@palaciogeloshopping.pt



FORLIFE CABELEIREIRO E ESTÉTICA
Cabeleireiro e Estética
Rua do Palácio do Gelo, n.º 3
Palácio do Gelo Shopping, piso -2, Loja -210
3500-606 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 483 920
forlife@visabeiraturismo.com



MONTEBELO SPA
Viseu . Aguireira . Ilhavo . Maputo . Gorongosa
T. (+351) 232 420 000
T. (+351) 21 498 765
reservasmontebelo@montebelohotels.com

**RESTAURANTES**
Restaurants

Para saborear iguarias confeccionadas de acordo com a mais autêntica tradição ou obedecendo a conceitos surpreendentes.
To enjoy delicacies prepared according to the most genuine traditions or based in remarkable concepts.



BAR AMERICANO VISEU
Restaurante
Rua do Palácio do Gelo, n.º 3
Palácio do Gelo Shopping, piso 3, Loja 329
3500-606 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 483 943
baramericano@montebelohotels.com



CERVEJARIA ANTÁRTIDA
Restaurante e Esplanada
Rua do Palácio do Gelo, n.º 3
Palácio do Gelo Shopping, piso 3, Loja 301/2
3500-606 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 483 949
antartidacervejaria@montebelohotels.com



FORNO DA MIMI & RODÍZIO REAL
Cozinha Forno a Lenha
Estrada Nacional n.º 2, Vermum Campo
3510-512 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 452 555
fornodamimi@montebelohotels.com



RODÍZIO DO GELO
Restaurante de Rodízio à Brasileira
Rua do Palácio do Gelo, n.º 3
Palácio do Gelo Shopping, piso 3, Loja 330/331
3500-606 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 483 944
rodiziogelo@montebelohotels.com



RESTAURANTE MONTEBELO VISEU
Restaurante Panorâmico
Urbanização Quinta do Bosque
3510-020 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 420 000
montebeloviseu@montebelohotels.com



RESTAURANTE MONTEBELO AGUIEIRA
Restaurante Panorâmico
Vale da Aguireira
3450-010 Mortágua, Portugal
T. (+351) 231 927 060
montebeloaguireira@montebelohotels.com



RESTAURANTE VISTA ALEGRE
Restaurante Panorâmico
Lugar da Vista Alegre
3830-292 Ilhavo – Portugal
T. (+351) 234 241 630
montebelovistaalegre@montebelohotels.com



RESTAURANTE PARADOR CASA DA ÍNSUA
3550-126 Penalva do Castelo, Portugal
T. (+351) 232 640 110
casadainsua@montebelohotels.com



RESTAURANTE PALÁCIO DOS MELOS
Rua Chão do Mestre, n.º 4
3500-103 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 439 290
palaciadosmelos@montebelohotels.com



RESTAURANTE PRÍNCIPE PERFEITO
Urbanização da Misericórdia, Cabanões
3500-322 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 469 200
hotelprincipeperfeito@montebelohotels.com



RESTAURANTE MONTEBELO GOLFE
Restaurante Panorâmico
Faminhão
3510-643 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 856 464
golfemontebelo@montebelohotels.com



ZAMBEZE RESTAURANTE
Restaurante Panorâmico
Calçada Marquês de Tancos
Edif. EMEL, Mercado Chão do Loureiro
1100-340 Lisboa, Portugal
T. (+351) 218 877 056
zambezerestaurante@montebelohotels.com



RODÍZIO REAL
Restaurante de Rodízio à Brasileira
Av. Julius Nyerere, n.º 794
Maputo, Moçambique
T. (+258) 21 497 275
F. (+258) 21 497 241
rodizioreal@visabeira.mz



FORNO DO INDY
Restaurante
Rua Macombe Nongué-Nongué, R. 1.373 – Sommerschild, Maputo, Moçambique
T. (+258) 21 483 104
F. (+258) 21 499 643
montebelolindy@montebelohotels.com



RESTAURANTE MONTEBELO GIRASSOL
Restaurante Panorâmico
Av. Patrice Lumumba , n.º 737
Maputo, Moçambique
T. (+258) 21 360 650
F. (+258) 21 360 330
montebelogirassol@montebelohotels.com



RESTAURANTE LICHINGA HOTEL
Avenida Filipe Samuel Magaia
Lichinga, Moçambique
T. (+258) 27 121 280
F. (+258) 27 121 279
lichingahotel@montebelohotels.com



RESTAURANTE CHIKALANGO
Restaurante Parque Nacional da Gorongosa
EN 1 Beira POBOX 1983
Sofala, Moçambique
T. (+258) 23 580 122
montebelogorongosa@montebelohotels.com



RESTAURANTE SONGO HOTEL
Restaurante e Esplanada
Zona Norte Bairro Patrice Lumumba
Songo, Moçambique
T. (+258) 25 282 705
songohotel@montebelohotels.com



PASTELARIA DO PALÁCIO
Palácio do Gelo Shopping
Rua do Palácio do Gelo nº3, piso 3
Loja 327/8 – 3500-606 Viseu, Portugal
pastelariadopalacio@visabeiraturismo.com

**MULTIUSOS**
Multiruse facilities

EXPOCENTER / DAY AFTER
Salão de Congressos e Eventos
EN 2, Vermum Campo
3510-512 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 452 555
expocenter@montebelohotels.com

**VIAGENS**
Travel & Tourism

MUNDICOR
Viagens, Turismo e Eventos
Rua do Palácio do Gelo, n.º 3
Palácio do Gelo Shopping, piso -1, Loja -102 – 3500-606 Viseu, Portugal
T. (+351) 232 483 941
mundicorpalaciogelo@visabeiraturismo.com

TEXTO TEXT FERNANDO CORREIA

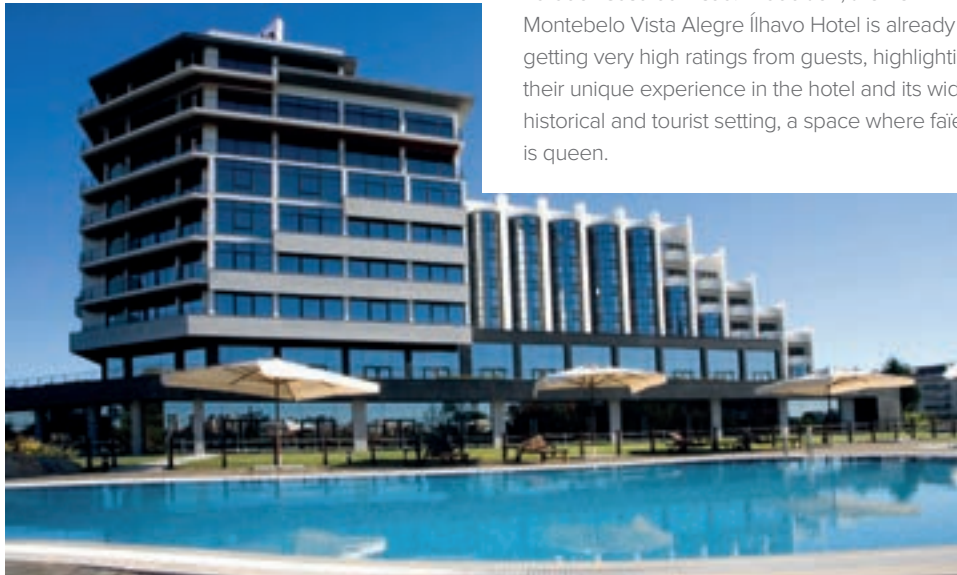
HOTÉIS DO GRUPO VISABEIRA DISTINGUIDOS COM O PRÊMIO DE EXCELÊNCIA ATRIBUÍDO PELA BOOKING

Grupo Visabeira hotels conquer Booking's Award of Excellence



Os hotéis da cadeia Montebelo Hotels & Resorts foram distinguidos pela Booking.com com o “Prémio de Excelência”, em resultado dos comentários positivos produzidos pelos clientes da Booking. As unidades do Grupo Visabeira terminaram o ano com a classificação “8+”. Esta distinção do Booking.com é, assim, o reconhecimento do trabalho levado a cabo nos hotéis da cadeia Montebelo, nomeadamente o Montebelo Viseu Congress Hotel, Montebelo Aguieira Lake Resort & Spa, Hotel Palácio dos Melos, Hotel Príncipe Perfeito e Parador Casa da Ínsua. Por sua vez, também o novo Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel está já a merecer dos seus clientes avaliações muito altas, realçando a experiência única num hotel e num amplo espaço histórico e turístico onde a porcelana é rainha.

Montebelo Hotels & Resorts chain was awarded Booking.com's Award of Excellence as a result of the positive comments made by Booking users. Grupo Visabeira hotels ended the year with an “8+” rating. This distinction by Booking.com is the recognition of the work carried out at Montebelo hotels, namely Montebelo Viseu Congress Hotel, Montebelo Aguieira Lake Resort & Spa, Hotel Palácio dos Melos, Hotel Príncipe Perfeito and Parador Casa da Ínsua. In addition, the new Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel is already getting very high ratings from guests, highlighting their unique experience in the hotel and its wider historical and tourist setting, a space where faience is queen.



MONTEBELO VISEU CONGRESS HOTEL RECEBEU O PRÊMIO MELHOR HOTEL PARA EVENTOS E CONGRESSOS E MONTEBELO INDY MAPUTO CONGRESS HOTEL CONSIDERADO DE NOVO O MELHOR HOTEL DE CONFERÊNCIAS EM MOÇAMBIQUE

Montebelo Viseu Congress Hotel granted the “Best Event and Congress Hotel” award and Montebelo Indy Maputo Congress Hotel distinguished anew as the “Best Conference Hotel in Mozambique”

O Montebelo Viseu Congress Hotel foi considerado como o “Melhor Hotel para Eventos e Congressos”, distinção que lhe foi conferida na Gala dos Eventos 2015. Também o Montebelo Indy Maputo Congress Hotel foi distinguido, pelo segundo ano consecutivo, com um “Diamond Arrow Award” atribuído pela empresa sul-africana PMR Africa, correspondente ao primeiro lugar na categoria de “Melhor Hotel de Conferências/Convenções de Moçambique”.

Montebelo Viseu Congress Hotel was awarded the “Best Event and Congress Hotel” distinction by ExpoEventos in its 2015 gala. Montebelo Indy Maputo Congress Hotel was also distinguished for the second consecutive year with a Diamond Arrow Award by the South African company PMR Africa, corresponding to the first place in the category of “Best Conference/Convention Hotel” in Mozambique.

VISTA ALEGRE CONQUISTOU PRESTIGIADOS PRÊMIOS INTERNACIONAIS DE DESIGN

Vista Alegre conquers prestigious international design awards

Onze coleções da Vista Alegre entraram na *shortlist* dos German Design Awards 2017, uma das mais prestigiadas competições internacionais que distingue há mais de seis décadas a excelência do design mundial. O júri do “Conselho Alemão do Design” premiou *Trace* by Carsten Gollnick e *Orquestra* by David/Nicolas e atribuiu Menções Especiais a *Carrara* by Coline le Corre, *Gárgulas* by Mestre José Aurélio, *Jazz* by Richard Williams (VA Studio) e *Love Who You Want* by Christian Lacroix. As coleções *Plissé*, *Blue Ming*, *Timeless*, *Midnight* e *Swinging* mereceram o selo de German Design Award 2017.

Este é o segundo ano consecutivo em que a excelência do design dos produtos da Vista Alegre é reconhecida pelos German Design Awards. Em 2015 o júri da competição entregou nove distinções German Design Awards 2016 Nominee à Vista Alegre, e a marca viu a peça *Printemps* distinguida com um German Design Award 2016, arrecadando também duas menções honrosas do júri, para as coleções *Caribe* by Christian Lacroix e *Transatlântica* by Bruno Jahara. Entretanto, as linhas *Orquestra* e *Plissé* conquistaram o famoso prémio Red Dot Design Award, na categoria Produto Design 2015. *Orquestra* ganhou ainda o cobiçado prémio de design atribuído pela revista Wallpaper, na categoria “Best Coffee and Cake”.

Eleven Vista Alegre collections made it to the shortlist of the German Design Awards 2017, one of the most prestigious international competitions that has been rewarding excellence in global design for over six decades. The panel of the German Design Council distinguished “Trace”, by Carsten Gollnick, and “Orquestra”, by David/Nicolas. It has likewise awarded Special Mentions to “Carrara”, by Coline le Corre, “Gárgulas” by Mestre José Aurélio, “Jazz”, by Richard Williams (VA Studio) and “Love Who You Want”, By Christian Lacroix. The “Plissé”, “Blue Ming”, “Timeless”, “Midnight” and “Swinging” collections were granted the German Design Award 2017 seal. This is the second consecutive year in which the excellence of Vista Alegre's product design is recognized by the German Design Awards. In 2015, the jury of the competition handed out nine German Design Awards 2016 Nominee distinctions to Vista Alegre, and the brand saw its “Printemps” piece distinguished with a German Design Award 2016, also winning two special mentions from the jury for its “Caribe” and “Transatlântica” collections, by Christian Lacroix and Bruno Jahara, respectively. Meanwhile, the brand's “Orquestra” and “Plissé” lines won the prestigious Red Dot Design Award in the 2015 Product Design category. “Orquestra” also conquered the coveted design prize awarded by Wallpaper magazine in the category “Best coffee and cake”. The “Plissé” line also won the desired Red Dot quality seal.

ZAMBEZE RESTAURANTE CONQUISTA DOIS GARFOS EM CONCURSO GASTRONÓMICO

Zambeze Restaurant twice awarded in gastronomy competition

O Zambeze Restaurante foi distinguido com dois Garfos no âmbito do concurso “Lisboa à Prova”, promovido pela Câmara de Lisboa, pelo Turismo de Lisboa e pela AHRESP – Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal. A obtenção dos dois Garfos neste evento gastronómico tem um enorme significado para a unidade localizada em pleno coração de Lisboa, colocando o restaurante como uma das principais referências na capital.

HOTEL PALÁCIO DOS MELOS CONSIDERADO “CHARMING LUXURY HOTEL OF THE YEAR”

Hotel Palácio dos Melos considered “Charming Luxury Hotel of the Year”

O Hotel Palácio dos Melos foi considerado “Charming Luxury Hotel of the Year”, em 2016, pelo Luxury Travel Guide, uma publicação inglesa que se dedica à divulgação turística a nível internacional. Esta distinção coloca o Hotel Palácio dos Melos, localizado no Centro Histórico de Viseu, entre os principais hotéis de charme a nível mundial.



MONTEBELO GORONGOSA, DISTINGUIDO PELA TRIP ADVISOR, APRESENTA NOVAS EXPERIÊNCIAS AOS CLIENTES

Montebelo Gorongosa, distinguished by Trip Advisor, offers its customers original experiences

As unidades da Montebelo Hotels & Resorts continuam a ser distinguidas internacionalmente. Desta feita, merece destaque o Montebelo Gorongosa Lodge & Safari que recebeu o certificado “Excelência 2016” atribuído pela Trip Advisor, um dos principais motores de busca de turismo a nível mundial. Esta distinção é resultante dos comentários positivos que os clientes do Montebelo Gorongosa Lodge & Safari colocam no site da Trip Advisor após a estadia na unidade localizada em pleno Parque Nacional da Gorongosa, em Moçambique. Para toda a equipa do resort este prémio é motivo de satisfação e de desafio para continuarem a trilhar um caminho de sucesso, no sentido da prestação de um serviço de excelência..



Zambeze Restaurant was distinguished with two “Forks” in the “Lisboa à Prova” competition, promoted by Lisbon's City Council, Turismo de Lisboa [Lisbon's tourism authority] and AHRESP, the Portuguese hotel and restaurant association. Winning two awards at this gastronomic event has an enormous significance for this restaurant located in the heart of Lisbon, placing it as one of the main culinary references in the Portuguese capital.

Hotel Palácio dos Melos was considered the “Charming Luxury Hotel of the Year” in 2016 by the Luxury Travel Guide, an English publication in the field of international tourism. This distinction places the Hotel Palácio dos Melos, located in Viseu's historic city centre, among the top boutique hotels worldwide.



Montebelo Hotels & Resorts units pursue its path of international recognition, with Montebelo Gorongosa Lodge & Safari now being awarded the 2016 Excellence certificate by Trip Advisor, one of the main tourism search engines in the world. This distinction is a result of the positive comments made by guests of Montebelo Gorongosa Lodge & Safari on the Trip Advisor website subsequent to their stay at the resort, located in Gorongosa National Park, Mozambique. For the resort's team, this prize is both fulfilling and a challenge to continue their successful path, always striving to excel in their offer to guests.

GRUPO VISABEIRA DISTINGUIDO COM PRÊMIO SIL REABILITAÇÃO URBANA/ TURISMO PELA INTERVENÇÃO NO COMPLEXO DA VISTA ALEGRE – MONTEBELO VISTA ALEGRE ÍLHAVO HOTEL

Grupo Visabeira awarded the Prémio SIL Reabilitação Urbana/Turismo distinction [SIL urban rehabilitation/tourism award] for its architectural intervention in the Vista Alegre Complex – Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel

O Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel, projeto inovador que deu uma nova vida a um dos mais antigos e históricos bairros operários da Europa, foi distinguido com o Prémio SIL Reabilitação Urbana/Turismo, na 9ª edição dos “Prémios SIL do Imobiliário”. O renovado Complexo da Vista Alegre, inaugurado em 2016 pelo Presidente da República constitui um património cultural único no país, que valoriza o património da marca enquanto referência na indústria cerâmica mundial, numa dimensão cultural, artística e humana. O Complexo da Vista Alegre inclui, além do Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel, de cinco estrelas, o Palácio, a Creche – Atelier de Manufatura e Pintura, o Teatro Vista Alegre, a capela setecentista de Nossa Senhora da Penha de França, todos alvo de requalificação, e o Museu Vista Alegre, inteiramente renovado e ampliado. Também Fernando Nunes, presidente do Grupo Visabeira, foi distinguido com o “Prémio Personalidade SIL 2016” pelo seu contributo no desenvolvimento do setor imobiliário em Portugal e pela criação de projetos urbanísticos de referência, nomeadamente na área da reabilitação urbana de turismo, de que é exemplo o Complexo da Vista Alegre.

Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel, an innovative project that gave a new life to one of the oldest and most historic working-class quarters in Europe, was awarded the Prémio SIL Reabilitação Urbana/ Turismo in the 9th edition of the “SIL Real Estate Awards. The renovated Vista Alegre Complex, inaugurated in 2016 by the President of the Portuguese Republic, is a unique cultural heritage in the country. It values the patrimony of the brand as a reference in the global faience industry within a cultural, artistic and human dimension. In addition to the five-star Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel, the complex includes the Palace, a former nursery (“Creche”) converted into the Manufacture and Painting Workshop, the Vista Alegre Theater, the eighteenth century chapel of Our Lady of Penha de França, all restored, as well as the Vista Alegre Museum, entirely renovated and expanded. Fernando Nunes, president of Grupo Visabeira, has also been honoured with the “SIL 2016 Personality Award” for his contribution to the development of the real estate sector in Portugal and the creation of model urban projects, namely regarding urban rehabilitation in the field of tourism, from which the Vista Alegre Complex is a true example.

WISHLIST

NÃO VAI RESISTIR ÀS NOSSAS SUGESTÕES.
You won't resist our suggestions.



1 CASA DA ÍNSUA TINTO COLHEITA 2012

Produzido a partir das castas Touriga-Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro, este vinho caracteriza-se pela elevada concentração aromática, com nuances de frutos vermelhos e especiarias. Medalha de ouro nos concursos Vinalies International 2016, em Paris, e Challenge International du Vin, em Bordéus.

2 CASA DA ÍNSUA RED WINE 2012 HARVEST

Produced using Touriga-Nacional, Tinta Roriz and Alfrocheiro grape varieties, this wine is characterized by its intensely concentrated aroma, with notes of red fruits and spices. Gold medal at the Vinalies International 2016 competition, in Paris, and the Challenge International du Vin competition, held in Bordeaux, France.

CALÇADA PORTUGUESA

Um original e muito português conjunto de chávenas de café que traça um percurso por algumas das mais belas calçadas lisboetas, assinado pela designer Manoela Medeiros.



PORTUGUESE COBBLESTONE PAVING

This original and very Portuguese coffee set by designer Manoela Medeiros takes you on a journey through some of the most beautiful traditional Portuguese cobblestone pavement in Lisbon.



COLEÇÃO MELANCIA

A frescura das melancias é recriada pela mítica marca Bordallo Pinheiro num diversificado conjunto de peças que reproduz a irregularidade das formas, a textura da polpa, o detalhe das pevides, e, claro, a vivacidade única das cores. Irresistível a servir e a decorar.

MELANCIA COLLECTION

The freshness of watermelons is recreated by the mythical Bordallo Pinheiro brand in a diversified set of pieces that reproduce the irregularity of the shapes, the texture of the pulp, the details of the seeds, and, of course, the unique liveliness of watermelons' colours. Irresistible both for serving food as well as for decoration.

ESPRIT



VESTIDO ESPRIT CASUAL

Com design anos 50, este vestido com efeitos geométricos é a melhor opção para todas as ocasiões. O seu corte realça o corpo feminino, dando-lhe um ar fresco e atual.

ESPRIT CASUAL DRESS

With its 50s style, this dress with geometric motifs is a natural option for every occasion. Its design and cut enhance your figure, giving you a fresh and modern look.

CADEIRÃO BoCONCEPT ATHENA

O cadeirão Athena une a qualidade e o design BoConcept, recorrendo a materiais selecionados para assegurar o máximo conforto, sem descurar a expressão pessoal, graças a várias possibilidades de personalização. Recoste-se ou estenda os pés, e entregue-se a Athena.

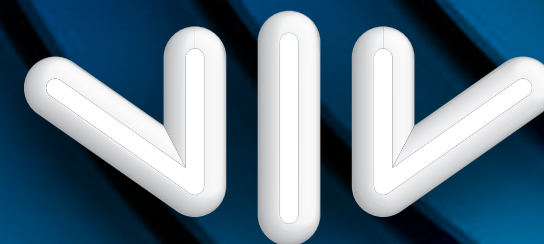
BoCONCEPT ATHENA ARMCHAIR

The Athena armchair showcases BoConcept's quality and design, using choice materials to ensure maximum comfort, simultaneously allowing the expression of personal tastes thanks to several customization possibilities. Lean back or stretch your feet, and put yourself in Athena's hands.



BoConcept
Urban Danish Design

tv cabo



A VIDA
A 3 DIMENSÕES



ADERE JÁ:

+258 21 480 550

VIV, O SERVIÇO TRIPLE PLAY DA TVCABO Moçambique.
Televisão, Internet e Telefone num único pacote.
Chamadas gratuitas na rede TVCABO.



TELEVISÃO

+



INTERNET

+



TELEFONE

www.tvcabo.mz



MÁRIO TRINDADE

À velocidade da DETERMINAÇÃO.

The speed of determination

TEXTO TEXT JOÃO ANDRADE MADEIRA – BANG BANG AGENCY

FOTOS PHOTOS MARCELINO ALMEIDA, NUNO FERREIRA (JORNAL RECORD)

Mário Trindade é um herói. Não precisaria de atingir os Jogos Paralímpicos do Rio, nem de assegurar presença em duas finais, para o ser. Mas hoje é um herói nacional. Os seus feitos sublinham ainda mais a determinação, coragem e capacidade de sonhar. Um sonho que começou há 13 anos, quando a Associação Portuguesa de Deficientes de Braga lhe emprestou uma cadeira de rodas de atletismo, devolvendo-lhe a paixão de correr. Mais de uma década de sacrifícios depois, Mário consegue passagem direta às finais dos 100 metros, onde atinge um brilhante 6º lugar, e dos 400 metros, sendo o único atleta europeu presente e alcançando a 8ª posição. Mais importante que isso, Mário Trindade bate o recorde nacional e alcança o seu melhor resultado de sempre nesta distância. Um herói que, na ótica do Grupo Visabeira, tem de ser celebrado, como representante de todos os heróis que, como ele, superam as suas próprias limitações e as limitações do meio que os rodeia. E, por isso, no âmbito da sua política de responsabilidade social, a Visabeira, através do complexo desportivo Forlife, apoiou o percurso de Mário Trindade. Foi aqui que o atleta complementou o seu treino de pista, graças a um livre-trânsito

que lhe deu acesso aos 1 250 m² da sala de musculação e cardiofitness, assim como às piscinas, ginásios e estúdios do maior clube de desporto e bem-estar do país. O contributo da Visabeira para dar visibilidade à força de vontade inabalável de pessoas que, em circunstâncias extraordinárias, se tornam exemplos ainda maiores. Até 2020 em Tóquio, Mário Trindade! 🏆



Mário Trindade é um herói. Não precisaria de atingir os Jogos Paralímpicos do Rio, nem de assegurar presença em duas finais, para o ser. Mas hoje é um herói para todos os portugueses.

Mário Trindade is a hero. He would have been one even if he hadn't made it to the Rio 2106 Paralympic Games, or ensured his presence in two Paralympics wheelchair racing finals. But doing so made him a true national hero.

His feats further underline his determination, courage and ability to dream higher. Mário's dreams were born 13 years ago, when the Portuguese Association for People with Disabilities in Braga loaned him an athletics wheelchair, sparking his passion for athletics again. More than a decade and many sacrifices later, Mario would obtain direct access to the 100 meters final, where he reached a brilliant sixth place, and the 400 meters final, where he finished eighth and was the only European athlete present. More importantly, he broke the national record and reached his best result ever in this distance. For Visabeira, Mário Trindade is a hero who has to be celebrated as a representative of all the heroes who, like him, overcame their personal limitations and the restraints of their surrounding environment. And so, as part of its social responsibility policy, Visabeira supported Mário Trindade is his endeavour through its Forlife sports complex. Thanks to a free pass to what is the largest sports and wellness club in the country, the athlete was able to complement his track training in the club's 1,250 m² cardio and weight room, also enjoying access to the swimming pools and other studios. This was Visabeira's effort to give visibility to the unwavering determination of people who, in extraordinarily dire circumstances, are able to become great examples to us all. See you in Tokyo in 2020, Mário Trindade! 🏆

MONTEBELO GOLFE

GIVE IT YOUR BEST SHOT.

Dê o seu melhor.

27 BURACOS . DESENHO DE MARK STILWELL E MALCOLM KENYON
PAISAGEM DE SONHO . 200 HECTARES . MÚLTIPLOS ESPAÇOS FUNCIONAIS
E INFRAESTRUTURAS DE APOIO . RESTAURANTE

A combinação ideal de elementos para colocar o seu jogo ao mais alto nível.

Informações e reservas
+351 232 856 464
golfemontebelo@montebelohotels.com
www.golfemontebelo.pt

montebelohotels.com
— PORTUGAL · MOZAMBIQUE —

MONTEBELO
HOTELS & RESORTS



20 Anos de PALÁCIO do GELO

20 Years of Palácio do Gelo

Memórias de um espaço onde os visitantes são a realeza.

Memories of a place where visitors are viewed as royalty.

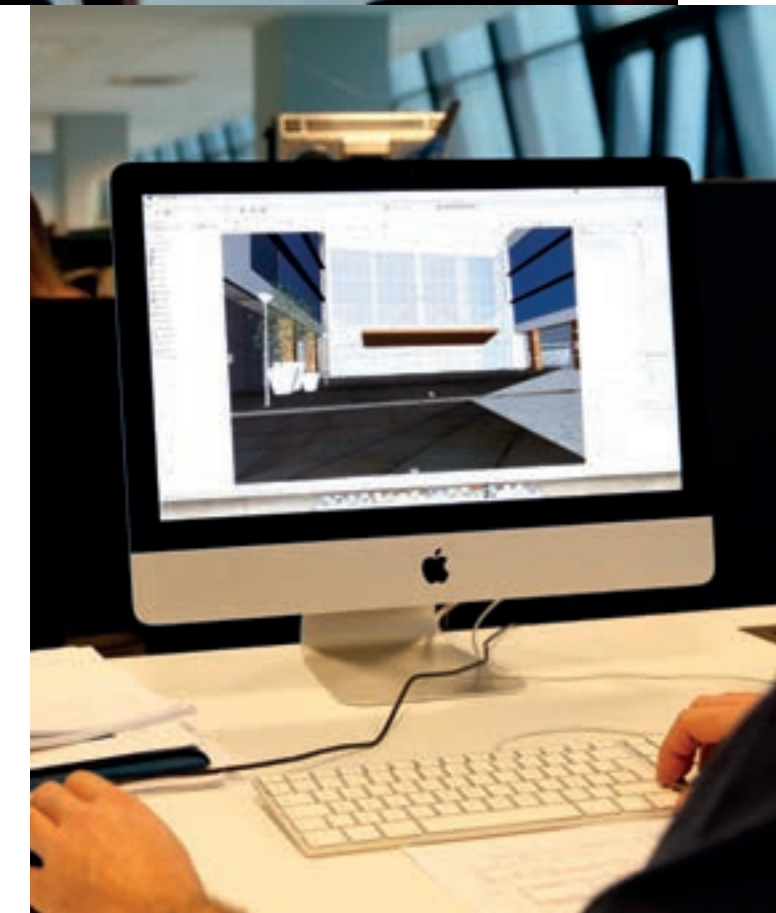
TEXTO TEXT JOÃO ANDRADE MADEIRA – BANG BANG AGENCY | FOTOS PHOTOS JOSÉ ALFREDO



A 15 de abril de 2008 era inaugurado em Viseu um novo Palácio, que, fazendo jus ao slogan “realmente diferente”, agregava uma oferta incomparável de produtos e serviços na cidade e na região, suportada por infraestruturas inéditas e de dimensões que justificavam em pleno o seu nome. O Palácio do Gelo Shopping sucedia assim ao Palácio do Gelo (complexo de dois edifícios aberto em 1996), fruto de uma intervenção radical que criava um conceito inteiramente novo, tendo como referência os melhores exemplos de Local Based Entertainment à escala global. Se os anteriores edifícios já haviam iniciado

Vinte anos depois, e após uma metamorfose decisiva, o Palácio do Gelo permanece um marco e uma presença viva na cidade, na região e no país.

a expansão da malha urbana de Viseu, o novo centro revelou-se responsável pela dinamização sem precedentes de uma zona antes considerada periferia, proporcionando a toda a população inúmeras opções de lazer, cultura, comércio, restauração, desporto, saúde e bem-estar. O Palácio do Gelo Shopping transcendeu assim, largamente, o perfil tradicional de um centro comercial, assinalando o nascimento de um espaço de convergência e convívio transgeracional. Além de a sua oferta ser pensada para corresponder às necessidades e características de diferentes públicos, a arquitetura colocou a ênfase na comodidade da circulação interior, na luminosidade e amplitude dos espaços, nas componentes paisagística e urbanística (integrando uma vista privilegiada para a Serra da Estrela), e nas facilidades de acesso e estacionamento. Definido pela diversidade e pela complementaridade das suas diversas componentes, distribuídas por 170.000 m², o Palácio do Gelo Shopping é o digno herdeiro da estrutura de 1996, idealizada então para dar a mais pessoas o acesso à saúde, à cultura e ao desporto, e para permitir igualmente um alargamento da atividade empresarial. Símbolo do desenvolvimento da cidade e da região, e instituindo-se como um dos maiores centros comerciais na Península Ibérica, o novo centro reuniu as áreas previamente existentes, criou novos âmbitos e núcleos de interesse e alargou exponencialmente o seu alcance. Mantiveram-se a pista de gelo, que, na sua génese, havia visto nascer a Seleção



A exposição abrange desde as muitas memórias do antigo Palácio aos desenhos e plantas do atual, passando pelas vivências do público.

The exhibition ranges from the many memories of the former Palácio to the sketches and plan designs of the current one, as well as the public's experiences.



COLUMN



COLUMN



70
VLIFE |



O Palácio do Gelo nasceu para dar a mais pessoas o acesso à saúde, à cultura e ao desporto, e para permitir igualmente um alargamento da atividade empresarial na cidade.

Palácio do Gelo was born make access to healthcare, culture and sports easier for the population, as well as to encourage business activity.

Nacional de Hóquei e no Gelo, a tradição na divulgação cultural - internacional, nacional e local -, incluindo exposições fotográficas, concertos e cinema, e o acolhimento de importantes eventos desportivos. Nasceram o emblemático Bar de Gelo, a forte componente associada à moda, destacando-se o apoio aos jovens criadores nacionais através do Palácio do Gelo Fashion Show, e, graças à dimensão e polivalência das suas áreas, a celebração de épocas festivas com animação direcionada para crianças e adultos, além de uma multiplicidade de exposições que permitia ao público contactar com as mais variadas temáticas. Aí estiveram patentes a história dos Jogos Olímpicos, carros de Fórmula 1 das equipas Renault e Benetton, peças da histórica marca Bordallo Pinheiro (assinalando o 125º aniversário da Fábrica) e motos inesquecíveis da Harley-Davidson, entre muitos e muitos outros eventos. Tudo isto fortalecendo a ligação com a comunidade e facultando-lhe uma ponte para novas possibilidades, assentes na interação e na responsabilidade social. A sustentabilidade afirmou-se, aliás, desde o primeiro momento, como uma preocupação essencial no Palácio do Gelo Shopping, graças, entre outras inovações, a um sistema de cogeração baseado em três motores, dimensionado para produzir 4MW de energia elétrica, injetados na rede nacional. Uma filosofia refletida na comemoração anual do Dia do Ambiente, através da criação de materiais de comunicação próprios e da organização de ações de sensibilização, visando diferentes públicos. Vinte anos depois, o Palácio do Gelo permanece um marco e uma presença viva na cidade, na região e no país. Começou como um ideal que, progressivamente, foi crescendo e afirmando a sua importância e viabilidade. Provou que é possível mudar a dinâmica de uma cidade, revitalizar zonas consideradas secundárias, criar focos de interesse alargados e aproximar as pessoas. Vinte anos são só o início, num Palácio aberto a todos. ■

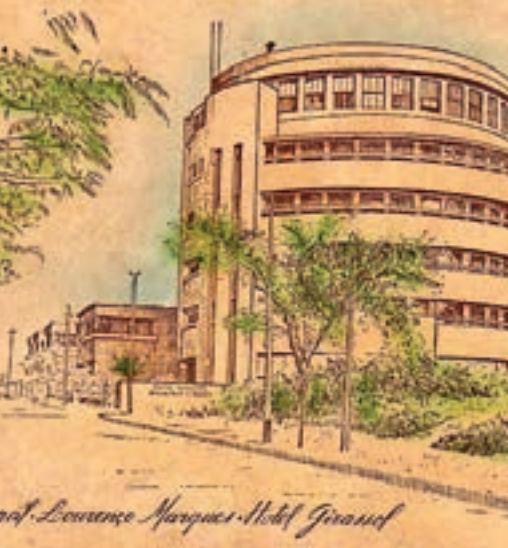
Twenty years later, and after a decisive transformation, Palácio do Gelo remains a landmark and a living presence in the city, the region and the country.

On April 15 2008, a new Palace was inaugurated in Viseu. Embodying its “absolutely different” motto to perfection, it offered a matchless array of products and services in the city and in region, supported by unprecedented infrastructures of such huge dimensions that fully justified including “palace” in the name. The Palácio do Gelo [Ice Palace] Shopping Center replaced the former Palácio do Gelo (a complex of two buildings dating back to 1996), resulting from a radical intervention that created an entirely new concept, inspired by the best examples of Local Based Entertainment worldwide. Albeit the previous complex had already contributed to expand Viseu's urban area, the new building would dynamize a previously peripheral zone in an unparalleled way, providing the entire population with numerous options as to what concerns leisure, culture, commerce, eating out, sports, health and well-being. The Palácio do Gelo Shopping thus largely transcended a shopping centre's traditional profile, signalling the birth of a space of convergence and transgenerational social gathering. In addition to its offer, planned to meet the needs and characteristics of different publics, the building's architecture privileged the comfort of

visitors circulation, as well as bright and ample spaces, the urban and landscape elements (the building enjoys an exclusive view to the Serra da Estrela mountains), and easy access and parking. Defined by the diversity and complementarity of its various components, spread over 170,000 m², Palácio do Gelo was the worthy heir of the 1996 complex, originally designed to make access to healthcare, culture and sports easier for the population, as well as to encourage business activity. A symbol of the development of the city and the region beyond, and one of the largest shopping centres in the Iberian Peninsula, the new venue brought together previously existing areas, offered new features and attractions and extended its scope exponentially. It kept the ice rink, which in its early years had witnessed the birth of the National Ice Hockey Team, and pursued the tradition of hosting important sporting events and of local, national and international cultural promotion, with photo exhibitions, concerts and cinema. The emblematic Bar de Gelo [Ice Bar] was born and a strong bet in fashion was made, with special mention to the support given to young national designers through the Palácio do Gelo Fashion Show. Additionally, the size and versatility of its interior areas allowed

for the celebration of national festivities with activities aimed at children and adults. The general public could also benefit from a range of differently-themed exhibitions. Pieces from the historic Bordallo Pinheiro brand (marking the 125th anniversary of the company) were on show here, as were Renault and Benetton Formula 1 cars and unforgettable Harley-Davidson bikes. Palácio do Gelo's many events also included an exhibition devoted to the history of the Olympic Games. All this strengthened the bond with the community and paved the way to new horizons, based on social responsibility and interplay. From the outset, sustainability was an essential concern at Palácio do Gelo. Among other innovations, the building enjoys a cogeneration system based on three engines, dimensioned to produce 4MW of electric power, injected into the national grid. This philosophy is reflected in the annual celebration of “Environment Day”, the creation of proprietary communication materials and the organization of awareness actions, targeting different audiences. Twenty years later, Palácio do Gelo remains a landmark and a living presence in the city, the region and the country. It began as an ideal that progressively grew and asserted its importance and its viability. It has proven that it's possible to change the dynamics of a city, to revitalize secondary areas, to create major points of interest and to bring people together. Twenty years are just the beginning in a Palace open to all. ■

71
VLIFE |



MONTEBELO GIRASSOL MAPUTO HOTEL

O charme renovado do GIRASSOL

Girassol's renewed charm

Referência na paisagem, na cultura e na sociedade moçambicanas desde os anos 40, tornou-se ainda mais emblemático e convidativo após uma recente remodelação. Fique a conhecer a história do Montebelo Girassol Hotel.

An icon in Mozambican landscape, culture and society since the 40s, the hotel is even more emblematic and inviting after its recent renovation. Get to know the history of Montebelo Girassol Hotel.

TEXTO TEXT **JOÃO ANDRADE MADEIRA – BANG BANG AGENCY**
FOTOS PHOTOS **ARQUIVO GV**



Construído em 1943 numa zona privilegiada da então cidade de Lourenço Marques, o edifício do Hotel Girassol desde logo se destacou pela arquitetura modernista, com a sua forma circular inspirada na flor que lhe deu nome, e pelo nível de conforto e sofisticação pouco usuais para a época. Com 48 quartos, cozinha de alta qualidade, parques de estacionamento coberto e descoberto, jardim e relvados com vista para o mar, servindo os anexos do edifício principal, o Girassol estabelecia um novo paradigma na oferta hoteleira. No quinto andar surpreendia ainda com a Taverna do Girassol, restaurante e espaço de entretenimento decorado por Manuel de Figueiredo e inspirado no Portugal seiscentista de D. João IV, monarca amante de música. O ambiente ideal para acolher os mais destacados artistas, conjuntos e orquestras das décadas de 40, 50 e 60, reunindo em seu torno a elite da altura, que procurava as festas temáticas, o espaço convivial e a soberba vista sobre a barreira e o estuário da Maxaquene. O espírito de então estava bem expresso num painel encimando a lareira da Taverna: “De boa fidalguia é bem comer e bem beber”.

Os tempos mudaram e com eles mudou o Girassol. A construção emblemática e a lindíssima vista panorâmica para a Baía de Maputo mantiveram-se inalteradas, mas seguiram-se décadas conturbadas e de relativo esquecimento, que terminaram com a entrada do Grupo Visabeira. Em 1999 iniciaram-se obras profundas de remodelação que devolveram ao hotel o seu antigo charme e o recolocaram no centro da oferta turística de Maputo. Sob a alçada da cadeia Montebelo, a partir de 2016, novas obras foram feitas, e o Montebelo Girassol Maputo Hotel, como agora se designa, reforçou o seu estatuto. A piscina exterior, o novo ginásio e o enquadramento paisagístico constituem argumentos de peso para quem procura tranquilidade e bem-estar no centro da cidade. Aos que desejam conhecer melhor Maputo, o Montebelo Girassol oferece a proximidade de diversos pontos de interesse, como o Museu de História Natural, o Jardim Botânico, a Catedral e a Câmara Municipal.

As intervenções de melhoramento e ampliação incluem 40 quartos mais espaçosos, uma nova ala com 25 quartos adicionais, dotada de vastas superfícies envidraçadas, otimizando a exposição solar e a vista incomparável, e um restaurante remodelado com varanda panorâmica. A sua gastronomia continua a distinguir-se e, entre outras iguarias, o Buffet do Bacalhau, todas as quartas-feiras, é uma referência incontornável para moçambicanos e visitantes.

Após 73 anos de existência, o Girassol, como é carinhosamente designado pelos moçambicanos, continua a sorrir para todo e cada cliente em busca de um espaço que concilie o saber receber tradicional com a experiência hoteleira internacional. **VI**



Sob a alçada da cadeia Montebelo Hotels & Resorts, o Girassol recuperou o estatuto e brilho de outros tempos.

As a part of Montebelo Hotels & Resorts' chain, Girassol recovered its past status and glamour.





Além de todas as comodidades, a gastronomia do Girassol continua a distinguir-se, sendo uma referência para moçambicanos e visitantes.

In addition to all the hotel's facilities, Girassol's gastronomic offer continues to shine and is a reference to Mozambicans and visitors alike.

Hotel Girassol was built in 1943, in a premium area of what was then the city of Lourenço Marques. From day one, the building stood out for its modernist architecture, with its circular shape inspired by the flower that gave it its name ["girassol" is Portuguese for sunflower] and its level of comfort and sophistication, quite unusual at the time. With 48 rooms, a high-end kitchen, covered and uncovered parking spots, gardens and lawns overlooking the sea, connecting with the main building annexes, Hotel Girassol established a new paradigm in hospitality. The fifth floor additionally wowed guests with Taverna do Girassol, a restaurant and entertainment venue decorated by Manuel de Figueiredo and inspired by seventeenth-century Portugal at the time of king John IV, a monarch known for his love for music. This was the ideal atmosphere to welcome the most outstanding artists, bands and orchestras of the 1940s, 50s and 60s, and the elite of the time flocked here, attracted by the venue's theme parties, convivial space and superb views to the Maxaquene barrier and the estuary. The spirit of the time was well embodied in a panel over

the restaurant's fireplace: "To wine and dine superbly, here's something for aristocrats". Times, however, have changed, and so has the hotel. The emblematic building and its beautiful panoramic views of the Maputo Bay remained unaltered, but its halcyon years were followed by troubled decades and relative oblivion. It all ended with the arrival of Grupo Visabeira. Extensive renovation works begun in 1999, returning the hotel to its former charm and repositioning it in the spotlight of Maputo's tourism offer. From 2016, now as part of the Group's Montebelo hotel chain, further renovations were undertaken, allowing Montebelo Hotel Girassol, as it is now called, to strengthen its status. The outdoor swimming pool, the landscaping and a new gym are strong arguments for those looking for serenity and well-being in the city centre. For guests wishing to know Maputo better, Montebelo Girassol enjoys a privileged location in the vicinity of several points of interest, such as the Natural History Museum, the Botanical Garden, the Cathedral and the Town Hall. The improvement and expansion works undertaken delivered 40 more spacious bedrooms, a new wing with 25 additional rooms, equipped with large glass surfaces optimizing solar exposure and unparalleled views, and a renovated restaurant with a panoramic balcony. Its cuisine continues to stand out and, among other delicacies, the Codfish Buffet on Wednesdays is a must-do for Mozambicans and visitors alike. After 73 years of existence, Girassol, as Mozambicans affectionately call it, continues to show a smile to each and every guest looking for a space where traditional hospitality expertise unites with international hotel experience. **V**

TUNEZA

Um "tigre"

NA COZINHA

A "tiger" in the kitchen

Na loja da MOB Cozinhas, em Luanda, o mais célebre grupo de humoristas angolano, embaixador da TVCABO, recordou 13 anos de sucesso e as muitas piadas nascidas à mesa.

TEXTO TEXT HELENA VIEGAS | FOTOS PHOTOS TOM CARLOS – YOUNG NETWORK ANGOLA
Sessão fotográfica Photo Shoot
LOJA MOB, LUANDA



In MOB's store in Luanda, the best-known comedy group in Angola recalled a successful 13-year career and the many jokes born at table.



Quando os Tuneza começaram, era o “Tigre” que preparava a comida nos dias de ensaio — e ainda hoje o humorista gosta de cozinhar alguns dos pratos típicos de Angola. As oportunidades são cada vez menos, é certo, mas só porque a agenda do grupo está mais carregada, depois do sucesso da rádio, dos espetáculos e televisão. Dentro do grupo, 13 anos depois, José Chieta continua a ser o *chef*, e sem concorrência à altura. Até “porque a seguir vem o Orlando, que só sabe fazer massa...”, brinca. Quanto a Cesalty, o ator gosta mesmo é de comer. E Daniel, o “Costa”, também não tem mão para a culinária — o feito que todos se lembram, entre risos, remete para o dia em que tomou conta das panelas “e fez um arroz que só o cão aceitou comer!”. De visita à Loja MOB, em Luanda, inaugurada em 2014, o grupo de humoristas confessou que a cozinha continua a ser um espaço de gargalhadas e, como nunca desligam, também um local de criatividade, onde entre conversas já chegaram a surgir novos personagens. Os Tuneza começaram em 2003 como formação teatral, mas rapidamente enveredaram pela *stand up comedy* e pelos *sketches* de humor, que lhes abriram as portas da Rádio Luanda, com os “Chibados da Vida”, e depois da televisão para apresentar “Fora de Série”. Nos últimos anos, os Tuneza editaram vários CD e DVD e estiveram várias vezes em Portugal, para atuações no Coliseu. Subir ao palco é uma coisa que nunca deixarão de querer. “Fazer um programa ao vivo dá sempre mais gozo, o público está presente e o retorno é imediato”, confirma José Chieta. Os Tuneza firmaram um caminho próprio e brincam com tudo, até com o próprio sofrimento, para fazer as pessoas rir. E todos parecem ficar a ganhar: “Transformar isso em motivo de riso e alegria é o melhor remédio — e uma recompensa para nós”. ■

When comedy group Tuneza began their career, “Tiger” was the one who prepared their meals in rehearsal days. Today, the humorist still likes to cook some of the traditional dishes of Angolan cuisine. The opportunities to do so, however, are becoming fewer and fewer — but only because the group’s agenda is increasingly booked, after the success they’ve experience on radio, television and live shows. Thirteen years into the group’s career, José Chieta remains the unchallenged chef. Especially “because then comes Orlando, who can only cook pasta...” Chieta jokes. As for Cesalty — well, what the comedian really likes to do is eating. And Daniel — known by his moniker “Costa” — also has no talent for cooking: everyone laughs when they remember the day he took over the kitchen “and cooked rice only the dog would eat!” Visiting MOB’s store in Luanda, opened in 2014, the group says the kitchen remains a good place to have a laugh. And, as they never step out comedian-mode, it’s also a scenario for creativity to emerge, a place where, between conversations, new characters have seen the light of day. Tuneza ere formed in 2003 as a theatre group, but quickly opted for stand up comedy and humour sketches, which opened the doors of Radio Luanda for them, where they had a show named Chibados da Vida. Then came television, where they hosted Fora de Série. In recent years, Tuneza released several CDs and DVDs and have been to Portugal several times, for performances at the Lisbon Coliseum. They’ll never want to stop performing live. “Doing a live show always gives us more of a kick, the audience is there and the return is immediate” says José Chieta. Tuneza made it their way and joke about everything to make people laugh — even about suffering. And, seemingly, it’s a win-win situation: “Transforming pain into a source for laughter and joy is the best medicine — and something we find quite rewarding”. ■

JÁ ABRIU o novo espaço oficial da MOB na cidade de Lisboa! Esta nova loja na Avenida da República tem uma generosa área de quase 500 m² e promete elevar o standard de qualidade e inovação das cozinhas em exposição. A loja situa-se no número 18 da Av. da República e irá mostrar aquilo que de melhor e mais inovador se faz na marca, desde as novas e compactas cozinhas Cabinet (moduláveis com um sistema de portas retracteis, ideais para espaços comuns), até às novas cozinhas com portas eléctricas ou sem puxadores, entre muitas outras novidades! Venha visitar-nos e descubra todo um mundo de cozinhas e soluções criativas e tecnológicas para que a sua cozinha se adapte como uma luva às suas necessidades do dia-a-dia.



MARCEL WANDERS

Azul-cobalto **INTEMPORAL**

Timeless cobalt blue



Marcel Wanders inspirou-se na arte ceramista de Delft, na Holanda, para criar as primeiras peças assinadas para a Vista Alegre. A colecção *Blue Ming* inaugura a parceria de cinco anos com o designer holandês e foi apresentada na Maison & Objet, em Paris.

Marcel Wanders draw inspiration from Dutch Delftware to create his first pieces for Vista Alegre (VA). The Blue Ming collection inaugurates the brand's five-year partnership with the Dutch designer and was presented to the public at Maison & Objet, in Paris.

TEXTO TEXT HELENA VIEGAS
FOTOS PHOTOS MARCEL WANDERS, VISTA ALEGRE

Ao primeiro olhar, são as semelhanças com a azulejaria portuguesa que saltam à vista nas peças criadas por Marcel Wanders para a Vista Alegre. O jogo de elementos escolhido pelo designer holandês, e sobretudo os tons de azul e branco da coleção *Blue Ming*, remetem para referências bem nacionais. Mas o génio do criador tem origem numa reflexão mais eclética. Marcel Wanders inspirou-se na arte ceramista da zona de Delft, na Holanda — e não quis ignorar a tradição chinesa da porcelana azul e branca, que marcou a génese da loiça holandesa conhecida como *Delft Blue*. Por isso, o criador a quem um dia o The New York Times chamou “a Lady Gaga do design” manteve-se fiel a si próprio, arrojou nas formas, mas apostou num toque de requinte clássico — escolheu o azul-cobalto, uma herança transversal entre culturas, intemporal.

As primeiras peças da coleção *Blue Ming* foram apresentadas na feira de decoração e design Maison & Objet, no início do ano, em Paris, no stand da Vista Alegre e com a presença do designer. Marcel Wanders partiu da forma do cilindro para criar um conjunto de peças que apresen-

tam flores e folhas esculturais a complementar aos desenhos azuis ornamentais. E, além dos serviços de jantar, de chá e de café — peças do universo utilitário da mesa — mostrou também um castiçal e uma jarra/vaso, peças decorativas icónicas, singulares na sua versatilidade: a tampa do vaso, invertida, transforma-se numa taça para chocolates, e o castiçal foi pensado para poder também ser usado como jarra de flores. O trabalho de Marcel Wanders partiu do convite da Vista Alegre e o processo criativo implicou uma cuidada investigação e cooperação entre as partes. O diretor criativo do estúdio de design holandês Marcel Wanders, Gabriele Chiave, esteve em Portugal e visitou as fábricas de Ílhavo e Alcobaça. Observou *in loco* os processos de produção, conheceu técnicos e artesãos, fez perguntas e confirmou que a VA “trabalha com uma panóplia de técnicas a diferentes níveis, que vão da produção industrial à produção artística de artesanato de gama alta”, com um marcado “sentido de procura da perfeição”. Uma constatação que apenas aumentou a ânsia de querer ir ainda mais além e ultrapassar todos os limites, num processo criativo que

o estúdio encarou desde o primeiro momento como “uma oportunidade única”, garantiu Chiave à Vlife.

A parceria com a Vista Alegre, que deverá estender-se pelos próximos cinco anos, marca a estreia de Marcel Wanders, designer de 52 anos desde sempre fascinado pela união do industrial com o artesanal, no mercado português. À frente de um estúdio que começou a dar nas vistas em 1997 — com o lançamento da icónica *Knotted Chair*, uma cadeira de nós de arame e fibras de carbono — e hoje envolve mais de 50 pessoas, Wanders tem trabalhado sobretudo com Itália, tendo como clientes marcas de reputação internacional como a Alessi, a Bizzazza ou a Flos.

O convite da Vista Alegre a Marcel Wanders surgiu na sequência de estratégia de inovação que já juntou também a marca portuguesa a Christian Lacroix. A Vista Alegre “reescreve a sua história trabalhando com um dos mais prestigiados designers do Mundo, levando a marca a novas geografias e a diferentes públicos”, explica Nuno Barra, Administrador de Marketing, Design de Produto & Comercial Marca da Vista Alegre. A coleção *Blue Ming* personifica essa opção. ▮

At first glance, the similarities with Portuguese tiles are most striking in the pieces created by Marcel Wanders for Vista Alegre. The play of elements chosen by the Dutch designer, and particularly the shades of blue and white in the Blue Ming collection, evoke typical national creations. However, the artist’s genius built on a more eclectic reflection. Marcel Wanders was inspired by the art of pottery from the Delft area in the Netherlands, and he also didn’t want to ignore the traditional Chinese blue and white porcelain that originated the Dutch pottery known as “Delft Blue”. And so, the creator who was once dubbed “the Lady Gaga of design” by the New York Times remained faithful to himself and went bold on the forms, but throwing in a classic touch of refinement — he chose cobalt blue, a timeless, cross-cultural heritage. The first pieces of the Blue Ming collection were presented on the stand of Vista Alegre at the decoration and design fair Maison & Objet, in Paris, at the beginning of the year, with the presence of the designer. Departing from the shape of a cylinder, Marcel Wanders created a set of pieces displaying



O trabalho de Marcel Wanders partiu do convite da Vista Alegre e deu origem a uma estreita colaboração entre as duas partes.

The starting point of Marcel Wanders' work was Vista Alegre's invitation and the initiative involved a close cooperation between the parties.

flowers and sculptural leaves that complement their blue ornamental designs. And, in addition to tea, coffee or dinner service sets — utilitarian tableware items — the collection also includes a candlestick and a jar/vase, decorative iconic pieces, unique in its versatility: the jar lid becomes a candy bowl when turned upside down, and the candlestick was conceived to

be also used as a vase for flowers. The starting point for Marcel Wanders' work was Vista Alegre's invitation and the creative process involved a careful process of research and cooperation between both parties. The creative director of the Dutch Marcel Wanders design studio, Gabriele Chiave, was in Portugal and visited Vista Alegre factories

in Ílhavo and Alcobaça. Chiave watched production processes onsite, met technicians and craftsmen, asked questions and confirmed that VA “works with a range of techniques at different levels, from industrial production to artistic production of high-end craftsmanship” with a noticeable “perfection-seeking logic”. This realization, Chiave assured Vlife by email, only increased the urge to go even further and exceed all limits in a creative process seen by the studio from the onset as “a unique opportunity”.

The partnership with VA, which is foreseen to last five years, marks the debut in the Portuguese market of Marcel Wanders, a 52-year-old designer who has always been fascinated by the conjugation of craftsmanship and industry. Heading a design studio that first began attracting attention in 1997 — with the launch of the iconic “Knotted Chair”, made of knotted wire and carbon fibres — and today employs more than 50 people, Wanders has worked mainly with Italy, with internationally reputed brands such as Alessi, Bizzazza or Flos. The brand's invitation to Marcel Wanders resulted from the same innovation strategy that previously joined together VA and Christian Lacroix. Vista Alegre “rewrites its history working with one of the most prestigious world designers, taking the brand to new locations and different audiences”, as explains Nuno Barra, VA's Marketing, Product Design & Brand Sales, Member of the Board. The Blue Ming collection embodies just this option. ▮

O filantropo norte-americano Greg Carr dedica-se à recuperação do Parque Nacional da Gorongosa. Com o entusiasmo que o caracteriza fala do regresso dos animais, do turismo e dos progressos obtidos. De passagem por Lisboa, parou para almoçar no Zambeze Restaurante, e contou como a Gorongosa se tornou “um compromisso para a vida”.

American philanthropist Greg Carr undertook the Gorongosa National Park restoration. With his usual enthusiasm, he describes the return of wildlife, the growth in tourism and the progress made. Passing through Lisbon, Carr met us for lunch at Zambeze restaurant and explained how Gorongosa has become a “lifelong commitment”.

GREG CARR

“A primeira coisa a fazer na Gorongosa É DESLIGAR O TELEMÓVEL E TIRAR O RELÓGIO.”

“The first thing to do in Gorongosa is to turn off your cell phone and take off your watch.”

TEXTO TEXT **HELENA VIEGAS** | FOTOS PHOTOS **RUI AGUIAR**

Sessão fotográfica *Photo Shoot*

ZAMBEZE RESTAURANTE, LISBOA

Assinou com o Governo de Moçambique um acordo de 20 anos para a gestão conjunta e recuperação do Parque Nacional da Gorongosa, comprometendo-se a gastar ali um total mínimo de 24 milhões de dólares. Podia ter investido em qualquer outro lugar do mundo... O que é que o atraiu em Moçambique quando visitou o país pela primeira vez?

A primeira impressão que se tem, quando se aterra em qualquer aeroporto de Moçambique, é causada pelas pessoas. O país é “terra de boa gente” [em português] e isso nota-se logo. O calor dos moçambicanos sente-se. Fica-se preso nos sorrisos das pessoas, repara-se que existe muito o toque para demonstrar afeto... Moçambique tem cores diferentes, comida com sabores diferentes — é a influência latina. Depois, quando se sai da cidade, chega-se à África autêntica. Na floresta, ouve-se os sons, dos pássaros e, de repente, a pessoa sente-se completamente relaxada. Foi o que eu senti.

Nessa altura ainda era o empresário que inventou o Voice Mail e ficou milionário antes dos 40 anos. Hoje é outra pessoa? O Voice Mail foi criado por muitas pessoas, não quero ficar com os créditos (risos)... Mas sim, era um empresário das novas tecnologias, um homem de negócios. E estou mais calmo agora. Aprendi uma lição maravilhosa: “Não preciso dos confortos da vida moderna para ser feliz”. Da primeira vez no Parque Nacional da Gorongosa, em 2004, fiquei numa tenda, só tinha água fresca e refeições simples, e percebi: “Uau!...mas sou feliz”. Alguém que

© Parque Nacional da Gorongosa



“É sempre uma boa ideia um filantropo envolver-se pessoalmente nos projetos que apoia, trazendo a sua experiência, de gestão ou outra.”

“It is always a good idea for philanthropists to get personally involved in the projects they support, contributing with their experience, management or otherwise.”

precisa de uma suíte de hotel de 500 dólares, uma refeição luxuosa, de tudo perfeito, para ser feliz, não é livre o suficiente.

Disse numa entrevista que, olhando para sua infância no Idaho, o que era estranho no seu percurso não era a dedicação à Gorongosa, mas antes ter sido um empresário das novas tecnologias. Porquê? É verdade, eu cresci numa zona muito rural da América, no estado de Idaho, nas Rocky Mountains. Não tínhamos muitas pessoas, só muitos rios e árvores. Além disso, estávamos perto do Yellowstone National Park, acampava muito — a minha infância foi ao ar livre. Depois, quando cheguei à Universidade, adorava história... As novas tecnologias surgiram quase que por acaso.

You signed a 20-year agreement with the government of Mozambique for joint management and recovery of Gorongosa National Park, pledging to spend a minimum of USD \$24 million in the project. You could have invested anywhere in the world... What attracted you in Mozambique when you visited the country for the first time? The first impression you get when you land at any airport in Mozambique comes from the people. The country is “terra de boa gente” [Portuguese for “a land of good people”] and it shows immediately. You can feel the warmth of Mozambicans. People’s smiles capture your heart, and you notice people touch each other a lot to show affection... Mozambique

has different colours, their food has different flavours — it’s the Latin influence. Then, when you leave the city, you meet true Africa. In the forest, you hear birds singing, and suddenly you feel completely relaxed. That’s what I felt.

At that time you were still the American millionaire, the entrepreneur who invented voice mail and became a millionaire before the age of 40. Are you someone different now? Voice mail has been created by many people; I don’t want to take the credit for the invention... (he laughs). But yes, I was an entrepreneur in the field of new technologies, a businessman. And I’m calmer now. I learned a wonderful lesson: “I don’t need the comforts of modern life to be happy”.

Levantar com os pássaros, deitar com o pôr-do-sol, sentir o calor dos sorrisos moçambicanos e olhar sem pressas para o leão que se passeia na savana são algumas das experiências no Montebelo Gorongosa Lodge & Safari.

Ser empresário, milionário não era a meta final.

Não. Desde o momento em que comecei a empresa, a Boston Technology, sabia que não queria fazer aquilo a minha vida toda. Tudo aquilo era excitante, desafiante, engraçado, mas eu sabia que era apenas um capítulo na minha vida.

Que ferramentas desse passado de gestor lhe são hoje úteis no projeto de recuperação do Parque Nacional da Gorongosa?

Eu acho que é sempre boa ideia um filantropo acrescentar valor ao seu dinheiro, envolvendo-se pessoalmente nos projetos que apoia, trazer a sua experiência, de gestão ou outra, para a sua filantropia. No meu caso, fiz um acordo com o Governo de Moçambique para juntos gerirmos o Parque Nacional da Gorongosa — e descobri que as minhas capacidades de gestão de negócios continuam a ser-me muito úteis. O Parque da Gorongosa tem muitos departamentos, com objetivos completamente diferentes: há o turismo, a ciência, os guardas-florestais que tratam da reflorestação; e há depois também todos os nossos projetos com a comunidade das zonas tampão, relacionados com a agricultura, cuidados de saúde, etc. ... Gerir pessoas que têm objetivos diferentes e conseguir que trabalhem em cada uma das suas áreas para um sucesso de uma mesma missão, não é muito diferente do que acontece no mundo dos negócios. Numa empresa de computadores, há engenheiros de software, o depar-

tamento financeiro, as pessoas do marketing, os acionistas...

Que balanço faz destes oito anos passados sobre a assinatura do acordo para a gestão conjunta do Parque?

Na verdade, o que eu fiz foi comprometer-me com a Gorongosa para o resto da vida. Pedi recentemente ao Governo para prolongar o meu contrato e acho que eles vão dizer que sim... Muitas coisas progrediram até muito mais rápido do que estávamos à espera... A recuperação da vida selvagem foi fabulosa.

A última contagem falava em 72 mil animais. Existem agora 10 vezes mais leões, perto de 70 animais.

É incrível. Vamos fazer a contagem outra vez este ano e aposto que vão vamos chegar aos cerca de 80 mil. Outra coisa que tem corrido maravilhosamente bem, e que eu não tinha antecipado, é a investigação científica. Temos cientistas de todo o mundo a trabalhar com jovens moçambicanos na descoberta de novas espécies, em estudos sobre a forma como funcionam os ecossistemas, investigações relacionadas com as árvores, com os animais... Estamos a fazer mais ciência do que alguma vez sonhei. Nunca imaginei que a National Geographic iria fazer um filme sobre a Gorongosa! E já fizeram vários...

O desenvolvimento das chamadas zonas tampão, onde vivem as populações, à volta do Parque, mostrou-se crucial para

"O que eu fiz foi comprometer-me com a Gorongosa para o resto da vida."

"I committed to Gorongosa for the rest of my life."

When I was in Gorongosa National Park for the first time, in 2004, I slept in a tent, only had fresh water to drink and simple meals to eat, and I realized, "Wow... but I'm happy". Someone who needs a USD \$ 500 hotel suite, a luxurious meal, absolute perfection to be happy, doesn't enjoy total freedom.

You said in an interview that, looking back at your childhood in Idaho, the strange thing is not your dedication to Gorongosa, but rather to have been a new technologies entrepreneur. Why?

It's true. I grew up in a very rural area of America: the Rocky Mountains, in the state of Idaho. Not many people lived there, but there were plenty of rivers and trees. Also, we were close to Yellowstone National Park, so I camped a lot — my childhood was very outdoorsy. Then, at University, I loved history... New technologies came my way almost by chance.

Being an entrepreneur, a millionaire was not your ultimate goal...

No. From the moment I started my company, Boston Technology, I knew I wouldn't want to do that my

whole life. Everything was exciting, challenging, fun, but I knew it was only a chapter in my life.

What tools from that past as a business manager are now useful in the Gorongosa National Park restoration project?

I think it's always a good idea for philanthropists to add value to their money by getting personally involved in the projects they support, by bringing their experience, in business or any other area, into their philanthropy. In my case, I made an agreement with the Government of Mozambique for joint management of Gorongosa National Park — and found out my business management skills continue to be very useful to me. Gorongosa Park has many departments, with completely different objectives: there is tourism, science, foresters dealing with reforestation; and there are also all our projects involving communities in buffer zones, which revolve around agriculture, health care, etc... Managing people who have different goals and get them to work in their particular areas for the

a sustentabilidade do projeto. Que resultados estão a ter no controlo de problemas como a caça furtiva e a desflorestação?

Quando cheguei a Moçambique não sabia que iria envolver-me na agricultura. Mas, à medida que o tempo foi passando, tornou-se claro para a nossa equipa que teríamos de apoiar os agricultores que viviam perto, para que eles pudessem ver o Parque como algo que os beneficiava. Agora, temos 4000 famílias de agricultores no programa. Ajudamo-los a melhorar o rendimento que tiram das suas terras, com melhores sementes, maior variedade de colheitas...

Introduziram a cultura do café, pela vantagem da sombra das plantas no solo para plantações mais rasteiras. O projeto terá também uma vertente comercial?

O primeiro café da Gorongosa chegou ao mercado em junho de 2016. E também estamos a começar a produzir mel selvagem da Gorongosa (... soa bem numa torrada, não soa?). Tem sido um prazer aprender sobre isso. Mas o mais importante é que a nossa aposta na agricultura permite, de

facto, melhorar as condições de vida das pessoas, com vantagens a vários níveis.

E isso é determinante.

A população que vive à volta do Parque é muito pobre e, se as pessoas estiverem com fome e entrarem no Parque para caçar um animal, não devemos ficar surpreendidos. Então, como acabamos com isso? Ajudando-os com as suas quintas de forma a não precisarem de entrar no Parque para caçar animais. Promovemos a plantação de árvores de fruta, a criação de porcos e galinhas... Este ano queremos aumentar o número de agricultores no programa para 10 mil. Na verdade, as coisas mais importantes que vamos continuar a fazer para salvar o Parque não serão feitas dentro dos 4000 quilómetros quadrados, mas fora deles, com as pessoas. Se elas estiverem felizes, o Parque ficará bem, a natureza sabe cuidar de si mesma.

Oito anos depois, as mentalidades mudaram?

Sim, estamos a conseguir mostrar a nossa utilidade. Este ano é um exemplo perfeito. Moçambique foi

Rising at dawn when birds start chirping away, going to bed at sunset, feeling all the warmth of Mozambican smiles and unhurriedly contemplating the lions walking through the savannah: these are some of the experiences available to you at Montebelo Gorongosa Lodge & Safari.

success of the same mission is not very different from what happens in the business world. In a computer company there are software engineers, a finance department, marketing experts, shareholders...

What is your assessment, now that eight years have passed since signing the agreement for the park's joint management?

In fact, what I did was to commit to Gorongosa for the rest of my life. I recently asked the government to extend my contract and I think they will say yes... Many things have progressed much faster than we had expected... The recovery of wildlife has been fabulous.

The last count mentioned 72,000 animals. There are now 10 times more lions, close to 70 animals.

It's incredible. We'll do another count this year and I bet we'll get around 80 thousand. Another thing that has gone wonderfully well, and which I had not anticipated, is scientific research. We have scientists from around the world working with young Mozambicans in the discovery of new species, in studies on how ecosystems work, and research about the trees, the animals... We are doing more science than I ever dreamt of! I never imagined that National Geographic would make a movie about Gorongosa! And they already made several...

The development of the so-called buffer areas around the park, where the population lives, has shown to be crucial for the

sustainability of the project. You have said so several times.

What are your results as to what concerns controlling problems such as deforestation and furtive hunting?

When I arrived in Mozambique, I didn't know I would become involved in agriculture. But as time passed, it became clear to our team that we would have to support farmers who lived nearby, so they could see the park as something that benefited them. Now we have 4,000 farmer families in the programme. We help them improve their land turnover with better seeds, a wider variety of crops...

You introduced coffee plantations, because of the benefits of the plants' shade for low vegetation. Does this project also have a commercial side?

The first Gorongosa coffee has been available since June 2016. And we're also beginning to produce Gorongosa Wildflower Honey (it sounds good on toast, doesn't it?). It has been a pleasure to learn about these things. The most important thing, however, is that our focus on agriculture allows for the effective improvement of people's living conditions, with advantages at several levels.

And that is decisive...

The population living around the park is very poor, and if people are hungry and enter the park to hunt animals, we shouldn't be surprised. So, how do we put an end to that? We help them with their farms so they don't need to enter the park to hunt for game meat. We promoted fruit tree planting, pig and chicken breeding... This year we want to increase ►



"Estamos a conseguir mostrar a nossa utilidade a vários níveis, e este ano é um exemplo perfeito."

"We are being able to show why we are important. This year is a perfect example."

muito afetado pela seca, tivemos muito pouca chuva, e os agricultores da Gorongosa estão a sofrer imenso. Mas os agricultores no programa estão a ter melhores colheitas, porque usaram sementes de melhor qualidade, mais resistentes.

Que outras áreas são também essenciais?

A saúde, por exemplo. Temos um programa de cuidados de saúde que serve 100 mil pessoas e entre outras coisas, formamos matronas para assegurar que as mulheres não têm os filhos sozinhas. Não consigo pensar em nada mais importante do que ajudar uma mãe a ter um filho em segurança. Depois, há também o turismo...

Em 2015, 2300 pessoas visitaram a Gorongosa.

No setor do turismo, como nas outras áreas, sinto-me muito bem com tudo o que já fizemos até agora, só quero fazer mais. Continuar a fazer tudo o que fazemos, em dobro.

Fazer da Gorongosa o que já foi, na era dourada dos anos 60, antes dos 16 anos de guerra

civil, que dizimaram 90% dos animais... Quanto tempo falta para chegar aí? Já chegámos lá. Nas últimas duas semanas, todos os dias andei pelo Parque e em todos os passeios me cruzei com leões, búfalos... O Parque Nacional da Gorongosa já é majestoso. Vai ficando melhor a cada ano, mas já é extraordinário.

Que experiências oferece a Gorongosa a quem a visita?

Existem as atividades standard, os safaris guiados para ver os leões, os elefantes, os passeios noturnos para ver as estrelas, andar de canoa no rio, fazer escalada na montanha... Mas também pode acontecer a pessoa apaixonar-se pelos pássaros ou dar por si a ficar dez minutos a olhar para uma árvore. A primeira coisa a fazer na Gorongosa é desligar o telemóvel e tirar o relógio. Acordar quando os pássaros começam a cantar de manhã e dormir quando se calam à noite.... Foi assim que os humanos começaram há 200 mil anos atrás. Visitar o Parque é estar mais perto da natureza e relaxar. Sente-se ali uma paz que não encontra mais lado nenhum. ■

the number of farmers to 10,000. In fact, the most important things that we will continue doing to save Gorongosa National Park will not take place within the 4,000 square kilometres, but outside it, with local communities. If they are happy, the park will be fine; nature can take care of itself.

Eight years later, have attitudes changed?

Yes, we are being able to show why we are important. This year is a perfect example. Mozambique was greatly affected by drought, we had very little rain, and farmers at Gorongosa are suffering tremendously. But farmers in the programme are having better crops, because they have better, more resilient seeds.

What other areas are also essential?

Health, for example. We have a healthcare programme that serves 100,000 people. Among other things, we train midwives to ensure women don't give birth unassisted. I can't think of anything more important than helping a mother deliver a child safely. Then there is also tourism...

In 2015, 2,300 people visited Gorongosa.

I feel very pleased with everything we've done so far in the tourism sector, as in other areas, but I just want to do more. To continue to do everything we do, just twice as more.

To make Gorongosa what it once was, in the golden era of the 1960s, before the 16 years of civil war that decimated 90% of the animals... How long will it take to get there?

We're already there. In the last two weeks, I walked through the park every day, and on all the occasions I saw lions, buffalos... Gorongosa National Park is already majestic. It gets better every year, but it's already extraordinary.

What experiences does Gorongosa offer its visitors?

There are the standard activities, the guided safaris to see the lions and elephants... the night time excursions to watch the stars, canoe rides on the river, climbing in the mountains... But it can also happen that people fall in love with birds, or suddenly realize they've been gazing at a tree for ten minutes. The first thing to do in Gorongosa is to turn off your cell phone and take out you watch. To wake up when the birds start chirping away in the early morning and go to bed when they stop singing in the evening... That's how it was in the early days of Humankind, some 200 million years ago. Visiting the park is being closer to nature, and relaxing. There, you experience an inner peace you can't find anywhere else. ■



MONTEBELO GORONGOSA

LODGE & SAFARI

DE TIRAR O FÔLEGO.

- RESERVA NATURAL COM MAIS DE 4.000 KM²
- BUNGALOWS E VILLAS
- ÁREA DE CAMPISMO
- PISCINAS
- RESTAURANTE
- ZONAS DE PASSEIO
- REDES DE PICADA PARA SAFARIS

INFORMAÇÕES E RESERVAS
+258 21 480 505
reservasmontebelo@montebelohotels.com

montebelohotels.com
— PORTUGAL · MOZAMBIQUE —



MONTEBELO VISTA ALEGRE ÍLHAVO HOTEL

Chef Rui Rodrigues

TEXTO *TEXT* **JOÃO ANDRADE MADEIRA, BANG BANG AGENCY** | FOTOS *PHOTOS* **PEDRO SADIO PHOTOGRAPHY**
Sessão fotográfica *Photo Shoot* MONTEBELO VISTA ALEGRE ÍLHAVO HOTEL

O restaurante do novo Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel oferece qualidade, diversidade e inovação. Mas, além de criar um ambiente surpreendente, a Vista Alegre acrescenta algo de muito especial às iguarias servidas. Falámos com o Chef Rui Rodrigues para saber como.

The restaurant at new Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel offers clients quality, diversity and innovation. But, in addition to creating an extraordinary environment, Vista Alegre adds something very special to the delicacies served at the restaurant. We talked to Chef Rui Rodrigues to understand why.

Sentiu uma responsabilidade acrescida quando foi convidado para chefiar a cozinha do novo hotel Montebelo?
Sim, claro. Provavelmente foi um dos momentos mais ansiosos por que passei. A Vista Alegre é uma marca de grande renome e prestígio e o meu trabalho teria que estar à altura.

O que aproveitou da tradição regional e o que mudou?
Sendo eu de Viseu, não conhecia alguns produtos regionais e fiquei bastante surpreendido pela qualidade e variedade, como é o exemplo dos samos e das línguas de bacalhau. O meu objetivo principal é usar as tradições, respeitá-las e no fim recriá-las. Pegar num prato que é tradicional e transformá-lo em algo novo e genuíno.

Dos pratos que criou qual sente que melhor reflete a cultura local?
Um dos pratos de que eu mais tenho orgulho são as enguias em panko. As enguias são algo essencial nas raízes gastronómicas da região. Ao mesmo tempo é um prato pouco consensual. Assim sendo, quis torná-la apelativa a todos, suscitando interesse nos clientes, especialmente naqueles que diziam não gostar de enguias. Houve um episódio em que fui chamado à sala por um cliente que me disse que não gostava, mas que quando provou adorou. Este prato consiste na fusão de algo tradicional português com o usual japonês, que nos faz viajar de Aveiro até Tóquio.

GOURMET



Did you feel a greater responsibility was being put on your shoulders when you accepted the invitation to run the kitchen at Montebelo's new hotel?

Yes, of course. It was probably one of the most anxious moments I ever experienced. After all, Vista Alegre is a renowned and prestigious brand and my work would have to live up to it.

What did you keep from regional gastronomy and did you change?

I come from Viseu, so I didn't know many of the products from this area; I was quite surprised both by the variety and the quality of local culinary items, such as cod tongues or cod sounds [codfish swim bladders]. My chief goal is to build on tradition, respecting it and recreating it; to take a traditional dish and transform it into something new, but preserving its essence.

From all the dishes you've created, which one do you feel better reflects local culture?

One of the dishes that I'm most proud of is my eels in panko. Eels are essential in the traditional gastronomy of the region. At the same time, they're not consensual at all, considering that most people won't even try it. So, I wanted to make this fish appealing to everyone, to arouse interest in customers, especially among those who said they didn't like eels. This

"O meu objetivo principal é usar as tradições, respeitá-las e no fim recriá-las."

"My chief goal is to build on tradition, respecting it and recreating it."



GOURMET

O que acrescentou da sua personalidade, gosto e estilo?

Desde muito cedo que tive uma forte ligação às artes, e a cozinha é isso mesmo, arte. Comecei pela pintura, mais tarde experimentei a área do cinema, em Londres, mas cheguei à conclusão de que a única que realmente me satisfazia era a cozinha. Aqui consegui conciliar a arte com o sabor e assim encontrar o ponto de equilíbrio entre as coisas que mais gosto de fazer. Em cada criação quero transmitir uma mensagem ao cliente. Quero que quem esteja sentado olhe para o prato e perceba que não é só mais uma refeição, mas sim que está perante uma parte de mim, que esta é a minha história.

“As peças da Vista Alegre são únicas que fazem com que seja mais simples criar um prato novo.”

“The brand's pieces are so unique, they sometimes render the creation of a new dish much easier.”

Que mais tem a cozinha do Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel para oferecer?

O facto de sermos uma equipa de gente muito jovem faz com que todos remem para o mesmo lado, o da paixão por esta profissão, querendo fazer sempre melhor. É o principal ingrediente para qualquer atividade.

De que forma(s) liga as peças da Vista Alegre às suas criações?

Tenho muita sorte em trabalhar aqui. As peças da marca são tão únicas que fazem com que, por vezes, seja muito mais simples criar um prato novo. Por diversas vezes surgiram-me ideias tendo como primeira instância o prato. Olhei e pensei: “e se pusesse isto aqui e aquilo ali?”. Fui inspirado pela loiça.

De que pratos mais se orgulha?

Bochecha de vitela, visto que é prazeroso trabalhar com um produto que não é considerado nobre e torná-lo numa agradável surpresa e em algo de excelência. Outro prato seria o caril de gambas, quiabos e anis, que foi a meu ver o prato revelação, o que mais elogios recebeu.

Que argumentos fortes apresentaria a alguém para conhecer o restaurante?

Acima de tudo, todo o espaço envolvente. O Lugar da Vista Alegre, a capela, o museu e o hotel. É um espaço dotado de mística que nos faz querer ir às raízes da história e descobrir mais. O nosso objetivo no restaurante é mesmo esse, que o cliente entre, prove, saboreie e queira sempre descobrir mais.

Podemos esperar novas ideias e utilizações no seu contacto diário com as peças Vista Alegre?

Ideias não faltam, pô-las todas em prática é que demora algum tempo. Uma delas é ajudar a desenhar um prato com os designers da Vista Alegre, algo exclusivo do hotel e do nosso restaurante. Algo que marque. Não posso revelar tudo de uma vez, senão perde a piada (risos)...

recipe builds on the fusion of something traditionally Portuguese with Japanese tradition, transporting us from Aveiro to Tokyo.

In which way do your own personality, taste and style contribute to the menu?

From very early on, I had a strong connection to the arts, and culinary is an art. I began by having an inclination for painting, Later, I tried cinema in London, but came to the conclusion that what I really liked was cooking. This area allows me to combine art and flavour, and to find the balance between the things I most like to do.

I want to convey a message to the customer in each of my creations. I want patrons sitting at the restaurant to look at their plate and realize that it's not just a meal – they're contemplating a part of me, that's my life story.

What else does Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel's kitchen has to offer?

The fact that we are a very young team makes everyone lean in the same direction, the passion for this profession; it always makes us want to do better. That's the chief ingredient in any activity.

How do you integrate Vista Alegre's faience in your creations?

I'm very lucky to be working here. The brand's pieces are so unique that they sometimes render the creation of a new dish much easier. Several times already I came up with new ideas just from contemplating a plate. I studied it and thought, “what if I put this here, and that there?”. The tableware inspired me.

Which dishes are you most proud of?

Veal cheeks, because it gives me great pleasure to work with a product that isn't considered noble and turn it into a delightful surprise. Another recipe would be my prawn, okra and anise curry, which I think was a revelation dish, the one that received more praise.

What reasons would you use to persuade anyone to visit the restaurant?

Above all, the surrounding area: the Lugar da Vista Alegre, the chapel, the museum, and the hotel. The place's very own mystique makes us want to dig into the roots of its history and find out more. This is precisely our goal at the restaurant: that the customer will walk in, taste our food, enjoy it and will want to learn more about this location.

Can we expect new ideas and usages in your daily contact with Vista Alegre tableware?

There's certainly no shortage of ideas, but putting them all into practice takes some time. One is to help the brand's designers design a plate that would be exclusive to our hotel and restaurant. Something striking. I can't reveal it all now otherwise I would spoil all the fun (laughter)...

THE KITCHEN IS YOU

www.mob.pt

mob

COZINHAS • CLOSETS

Agora também pode conhecer a nossa gama e escolher opções de personalização na loja da Avenida da República. 420 m2 de espaço e diversidade para encontrar a sua cozinha.

Avenida da República nº18 Lisboa T. +351 213 140 501 | Avenida da Boavista nº 770 Porto T. +351 232 483 942
Palácio do Gelo Shopping Loja A0123 Viseu T. +351 232 483 942 | Fábrica Zona Industrial de Coimbrões, Lotes 12/13/14
Viseu T. +351 232 484 400 | Boulevard du Temple 42 et 44 Paris T. +33 014 700 076 2
Rua Américo Boavida 136 Ingombota, Luanda M. +244 945 906 092 | mob@mob.pt

GRUPO VISABEIRA

O HOMEM DA CASA.

The man of the house

As atividades ligadas à terra são uma componente essencial da identidade e do sucesso da Casa da Ínsua, unidade turística gerida pela Visabeira Turismo. Por trás delas está um homem de enorme determinação e entusiasmo. A Vlife foi conhecer melhor José Matias, o engenheiro agrícola e enólogo da Quinta da Ínsua.

TEXTO TEXT **JOÃO ANDRADE MADEIRA – BANG BANG AGENCY** | FOTOS PHOTOS **JOSÉ ALFREDO**

Sessão fotográfica *Photo Shoot*

PARADOR CASA DA ÍNSUA

A vida de José Matias tomou muitos caminhos, por terra e por mar, mas foi o turismo que a trouxe a um destino especial. Tendo crescido na região da Serra da Estrela e do Dão, e nutrindo desde cedo um especial carinho pela atividade agrícola, José optou inicialmente pela Marinha, onde permaneceu três anos, antes de enveredar pelo curso de Engenharia Agroalimentar. Seria o início de um percurso ligado à terra, no qual paixão e disciplina viriam a dar frutos magníficos. Depois de ganhar experiência em algumas empresas do ramo agrícola e vitícola, José Matias ingressou na Casa da Ínsua em 2006, tornando-se uma figura indissociável da afirmação e sucesso de uma das mais cativantes unidades hoteleiras portuguesas. Neste edifício barroco convertido num hotel de charme, premiado em 2009 pelo

José Matias followed a multifarious path in life, over land and sea, but it was tourism that finally brought him to a special destination. He grew up in the Serra da Estrela and Dão region and has always been found of agricultural activities. He initially enlisted in the Navy, where he served for three years before enrolling in an Agro-Food Engineering degree. This would be the beginning of a career in the agro-food sector, in which passion and discipline would yield exquisite fruits. After gaining experience in several companies in the agricultural and winemaking industries, José Matias joined Casa da Ínsua in 2006, becoming a crucial element in the affirmation and success of one of the most charming Portugal [the Portuguese tourism agency] distinguished with an award

Turismo de Portugal, o Engenheiro Agrícola dedicou-se a fazer da tradição vinícola, até então com uma escala doméstica, uma das traves mestras do projeto turístico, assim como a transformar toda a produção agrícola da Quinta da Ínsua. Atualmente, de Penalva do Castelo saem, com marca Casa da Ínsua, três produtos DOP (Denominação de Origem Protegida), entre os quais o Queijo Serra da Estrela, graças à criação autónoma de gado ovino e à produção própria de cardo. Este é, aliás, um dos produtos dos quais José Matias mais se orgulha, e para cuja internacionalização tem contribuído fortemente, a par dos vinhos tinto, branco e espumante. Resultado do trabalho incansável deste homem, a marca Casa da Ínsua tem vindo a ganhar presença mundial, reforçada pelas muitas distinções obtidas em

in 2009, the agricultural engineer set himself to converting the estate's wine growing tradition – until then pursued mostly for domestic consumption – into one of the pillars of the project. Transforming Quinta da Ínsua's entire agricultural production was his other goal. Today, the tourism enterprise at Penalva do Castelo offers three PDO (Protected Designation of Origin) products, including Serra da Estrela cheese, thanks to its own sheep rearing and thistle farming. This is one of the products José Matias is most proud of, and he has contributed strongly to its internationalization, as well as to that of Casa da Ínsua's red, white and sparkling wines. As a result of this man's tireless efforts, Casa da Ínsua's brand has been gaining worldwide notoriety, cemented by the many awards conquered ►



A entrega de José Matias à Casa da Ínsua tem sido alvo de um merecido reconhecimento. Em 2011, a Comissão Vitivinícola Regional do Dão atribuiu-lhe o prémio de Melhor Viticultor.

José Matias' commitment to Casa da Ínsua has earned him a well-deserved recognition. In 2011, the Dão Regional Wine Commission awarded Matias its "Best Winegrower" award.

concursos internacionais de vinhos. Um esforço que é simultaneamente um prazer, sendo esta uma área à qual José Matias dedica especial carinho. Na viticultura, “pelo saber que implica interpretar as necessidades das diferentes castas para a obtenção das melhores uvas”, e na enologia pelo prazer de “acompanhar e perceber a evolução dos vinhos para definir o lote a engarrafar”, diz o Engenheiro. Na Casa da Ínsua, atualmente primeira unidade da prestigiada cadeia Paradores fora de Espanha, e que José Matias define como “rural, autêntica e exclusiva”, o enoturismo é um dos grandes atrativos, a par da riqueza histórica, dos magníficos jardins, da envolvente natural e dos muitos produtos, naturais e deliciosos. Nas palavras do responsável por esta “revolução” na oferta da Casa, “o enoturismo funciona como forma de valorização para toda a estrutura. Não apenas os vinhos, mas toda a produção, património e pessoas. As degustações gastronómicas com os enoturistas permitem partilhar experiências, culturas e conhecimentos, além de tudo o que usufruíram na Casa da Ínsua”. A entrega de José Matias à Casa da Ínsua tem sido alvo de um

in international wine competitions. José Matias work is also very gratifying to him, as these are areas he cherishes dearly: viticulture, “for the knowledge required for interpreting the needs of the different wine grape varieties to obtain the best grapes”, and oenology, due to the pleasure he derives from “following and understanding the evolution of wines to determine the batch to be bottled,” he explains. At Casa da Ínsua, described by Matias as “rural, authentic and exclusive” and currently the only hotel outside Spain to be part of the prestigious Paradores hospitality chain, wine tourism is one of the great attractions, along with its rich historical heritage, the magnificent gardens, the natural setting and its many delicious, natural products. In the words of the man responsible for this “revolution” in Casa da Ínsua's offer, “wine tourism adds value to the whole structure. It's not just the wines, there's the production, the heritage, the people. The gastronomic tastings with wine lovers allow for a sharing of experiences, cultures and knowledge, in addition to everything else they have enjoyed at Casa da Ínsua”.

Agricultural activities are an essential element of the identity and success of Casa da Ínsua, a tourist unit managed by Visabeira Turismo. Leading them there is a man of enormous drive and enthusiasm: José Matias, Quinta da Ínsua's agricultural engineer and winemaker. VLife got to know him up close.



merecido reconhecimento, como o comprova o prémio de Melhor Viticultor atribuído pela Comissão Vitivinícola Regional do Dão, em 2011. O que compensa o pouco tempo que tem para se dedicar a outras atividades, como o futebol. Mas não é pelas distinções que este homem corre. A forma como encara o seu trabalho e como olha para a Casa da Ínsua, que considera “um diamante por lapidar”, traduzem o muito que quer ainda fazer, salvaguardando as espécies e variedades autóctones, valorizando o espaço rural e promovendo os produtos endógenos, sempre atento à inovação, num projeto que tem já tanto de profissional quanto de pessoal. José Matias encontrou em Penalva de Castelo uma casa e uma família especiais. Um local com o qual se identifica e do qual tem sabido extrair o melhor, com dedicação, sensibilidade e visão. A ele se deve parte do sucesso de uma das unidades mais especiais da Visabeira Turismo. Mas não se espere dele que reclame louros ou considere o trabalho feito. Com a humildade que o caracteriza, José diz apenas: “a Casa da Ínsua está no bom caminho”. Quem a visita sabe que sim. ▮

José Matias' commitment to Casa da Ínsua has earned him a well-deserved recognition. In 2011, the Dão Regional Wine Commission awarded Matias its “Best Winegrower” award. This compensates for the little time he has left for hobbies such as football. But it's not awards that drive him. Matias perspective of his work and Casa da Ínsua, which he deems “an uncut diamond”, reveal how much he still aims to do, safeguarding native species and varieties, valuing the rural surroundings and promoting regional products, always with an eye to innovation, in a professional project that is now also a personal endeavour. José Matias found a special home and family in Penalva do Castelo. A place he identifies with and from which he has managed to bring out the very best, with dedication, sensitivity and vision. Visabeira Turismo owes him part of the success of one of its most special hotel units. But don't expect to see him boast about his triumphs or consider his work finished. Humble as always, Matias simply says: “Casa da Ínsua is on the right path”. Whoever visits it knows how true this is. ▮



NUNO BERGONSE

Um chef com PENSAMENTO HOLÍSTICO

A chef with a holistic mind

Desafiado a idealizar uma receita a partir das formas de Trace, serviço da linha Hotelware da Vista Alegre, assinado por Carsten Gollnick, o chef Nuno Bergonse criou um bife tártaro com um twist original, na cozinha do restaurante Duplex.

TEXTO TEXT HELENA VIEGAS | FOTOS PHOTOS NUNO CORREIA PHOTOGRAPHY
Sessão fotográfica *Photo Shoot* Duplex – Restaurante & Bar, Lisboa

Nuno Bergonse optou por um bife tártaro e respondeu ao convite da Vista Alegre com a escolha do acompanhamento. Num passe de inversão de lógica, deixou que as linhas do prato do serviço *Trace*, assinado por Carsten Gollnick lhe indicasse o caminho, sem deixar de arriscar na combinação de sabores. E decidiu valorizar a reentrância circular à volta do núcleo do prato com um ingrediente à medida: finíssimos fios de kadaif, uma massa oriental. Utilizando porcelana Vista Alegre, Nuno brincou “com as formas particulares do serviço” de jantar, que inclui peças que se separam e complementam, o que não se revelou uma tarefa difícil: “Todos os chefs gostam de loiças, são as nossas telas...”, explica. O resultado final do empratamento revela a assinatura do autor, num estilo híbrido, entre o perfeccionismo da escola

francesa e uma tendência mais orgânica. Nuno Bergonse abriu em fevereiro o restaurante-bar Duplex, no Cais do Sodré, em Lisboa, com uma ementa que cruza a cozinha de autor com os sabores de conforto. Ali há sopa de cebola francesa, mas também peixe fresco do mercado. Quase em simultâneo inaugurou a pizzaria do lado, a Puttana, a fazer jus à genética de um avô italiano. E tudo isto surgiu quando já corriam em velocidade de cruzeiro os projetos do Ministerium Cantina e da Marisqueira Azul, no Mercado da Ribeira. Os 29 anos parecem curtos para o currículo do chef, de quem se começou a ouvir a falar a propósito do restaurante Pedro e o Lobo, em 2012, e da sua base experimental, com combinações de *foie gras* com chocolate e a carne e peixe do surf ‘n’ turf. Mas Nuno Bergonse começou

cedo e a perspetiva holística com que encara a vida aplica-a também à profissão. Gosta de olhar para dentro, atento ao que o faz sentir-se feliz — e essa forma de estar acabou por determinar-lhe também o percurso. Estudou na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril e fez o primeiro estágio aos 16 anos, no Hotel Ritz. “nessa altura, fascinava-me a alta gastronomia, trabalhar com os melhores”, diz. Passou pelo Caravela, em Londres, o Hotel Polana, em Maputo, e pelo Roca Moo, de Barcelona. Esteve quatro anos fora e não esquece o que aprendeu entre estrelas Michelin, com destaque para as técnicas e a exigência nas rotinas. A descoberta da essência da profissão foi natural e progressiva. “O meu estilo foi-se tornando mais orgânico, mais informal, mais descontraído”, explica. ■

Challenged to create a dish inspired by the shapes of the Trace dinner set, designed by Carsten Gollnick and part of Vista Alegre’s Hotelware line, chef Nuno Bergonse came up with a steak tartare with an original twist at the kitchen of his Duplex restaurant.

Nuno Bergonse opted for a steak tartare and particularly responded to Vista Alegre’s invitation with his choice for the meat’s accompaniment. Following a reverse logic and always innovative when combining flavours, he let the lines of the Trace dinner set plate, designed by Carsten Gollnick, show him the way. And he decided to highlight the circular recess around the centre of the plate with a very suitable ingredient: kadaif, Middle-Eastern, very thin noodles. Using Vista Alegre porcelain, Nuno played “with the particular shapes of this dinner set”, which includes pieces that separate and complement each other. There was nothing difficult about this task: “All chefs like tableware, they are like canvasses to us...”, he says. The plating’s end results reveal the author’s signature, a hybrid style between the perfectionism of French cuisine and a more organic trend.

Last February, Nuno Bergonse opened his restaurant-bar Duplex, in the Cais do Sodre area in Lisbon, with a menu that mixes signature cuisine and comfort food. There’s French onion soup, but also fresh fish from the local market. Almost simultaneously, he opened the pizzeria next door, Puttana, to live up to his Italian grandfather’s heritage. And all this when he already had two other projects at cruising speed: Ministerium Cantina and Marisqueira Azul, at Mercado da Ribeira. The chef’s CV seems huge for his age. At 29, Nuno Bergonse’s fame first begun at his Pedro e o Lobo restaurant in 2012, with its experimental menu that included foie gras and chocolate combinations and surf ‘n’ turf dishes. But he started early on the profession and applies his holistic view on life to the job.

He likes to look inside himself, to always be aware of what makes him happy, and this attitude also determined his career path. He studied at the Estoril Higher Institute for Tourism and Hotel Studies and did his first traineeship at 16, at the Ritz Hotel. “At that time, I was fascinated with fine cuisine, with working with the best,” he says. He worked at the Caravela restaurant, in London, the restaurant of the Polana Hotel, in Maputo, and the Roca Moo restaurant, in Barcelona. He lived abroad for four years and does not forget the valuable lessons he learned during his stint at such Michelin-starred places, highlighting the culinary techniques and the demanding routines. He found the essence of his work naturally and gradually. “My style became increasingly organic, more casual, more relaxed”, he explains. ■



© João Pedro Plácido

Bife tártaro “Especial”

INGREDIENTES:

160g de lombo de novilho fresco
5g de alcaparras picadas
5g de cornichons picados
5g de pimento vermelho picado
1g de salsa picada
1 colher de café de mostarda antiga
1 colher de sopa de polpa de tomate
1 fio de óleo de sésamo
3 gotas de molho inglês
3 gotas de tabasco
1 gema de ovo
Sal e pimenta q.b.

INGREDIENTS:

160g Tenderloin beef, from a young bull, fresh
5g Capers, minced
5g Cornichons, minced
5g Red bell pepper, minced
1g Parsley, minced
1 Coffee spoon wholegrain mustard
1 Tablespoon tomato pulp
3 Drops Worcestershire sauce
3 Drops Tabasco sauce
1 Egg yolk
A tiny splash of sesame oil
Salt and pepper to taste

Modo de fazer: O ingrediente principal de um Bife Tártaro é a carne. Como tal, a origem e a qualidade desta matéria-prima são essenciais. Os melhores cortes para esta preparação são o lombo ou a vazia. Comece por picar a carne com a ajuda de uma faca. Assim que estiver bem picada, adicione os restantes ingredientes, misture bem e tempere com sal e pimenta a gosto. Sirva o Bife Tártaro frio e com uma gema de ovo.

Preparation: The main ingredient in a steak tartare is beef. As such, the origin and quality of this ingredient is paramount. For this preparation, it’s best to use tenderloin or sirloin cuts. Begin by mincing the meat with a knife. Once the beef is finely chopped, add the remaining ingredients, mix well and season with salt and pepper to taste. Serve the steak tartare cold with an egg yolk.



© FERNANDO GUERRA

A fonte dos prodígios

The fountain of wonders

TEXTO TEXT EURICO CELESTE

Apesar de não ser um casino, o Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel alberga uma fonte no seu interior, unindo passado e modernidade. Estamos longe do exotismo artificial de Las Vegas, e, da Fonte do Carapichel, tão real quanto mágica, brotam histórias que se perdem no néon do tempo. Totalmente recuperado, é agora visível o então revolucionário sistema de alimentação por gravidade. Não tão revolucionário quanto trazer camelos para Aveiro, como fez a Vista Alegre no século XIX, mas isso é outra história e continua a não envolver casinos nem pirâmides. Aqui tudo é autêntico, a começar pelas lendas, entre as quais a que estará na origem do nome da marca. Segundo a inscrição esculpida em verso na pedra frontal, quem bebesse da fonte melhoraria a saúde e adquiriria “vista alegre”. Tendo todas as razões para acreditar que a água prevalecia nos hábitos de consumo, atribuem-se os mitos tanto à credulidade dos tempos como à inexistência de formas alternativas de entretenimento, como slot machines. Mandada construir em 1696 pelo Bispo D. Manuel de Moura Manuel, em Ílhavo, a fonte era procurada para

a cura das mais diversas maleitas, dando “remédios à vida”. Lamentavelmente, não trouxe remédio à vida de D. Manuel, que faleceria três anos depois e seria sepultado na atual Capela da Vista Alegre, debaixo da qual, acreditava-se, estaria a nascente da fonte. Nunca se provou e ninguém lucrou com isso, o que permitiu manter intacto aquele monumento do século XVII. Também não havia espetáculos de divas residentes, mas consta que uma moura rumorejava e se lamentava o suficiente para se fazer ouvir. Nunca ninguém a viu, talvez devido a má iluminação, mas muitos relatam “algo de estranho que nos cortava a respiração”. Coisa que não se resolvesse bebendo da benfazeja água. Outras histórias mais ou menos fantasiosas envolvem esta sóbria construção. A única certeza que temos a seu respeito é que que assinalou a fundação de uma fábrica e de uma marca decisivas na história de um país, mantendo inalterada uma aura de mistério. Quantas fontes se podem orgulhar disso no mundo real? **V**

Although Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel is no casino, there's a fountain inside the complex, merging modernity and history. We're far from Las Vegas artificial exoticism here, and from the Carapichel fountain, both real and magical, stories flow whose beginning is lost in the haze of time. We can now see its fully restored gravity feed system, a revolutionary feature for its time. Not as revolutionary as bringing camels to Aveiro, as Vista Alegre did in the nineteenth century, but that's another story – and there's still no casinos or pyramids involved. Everything here is authentic, starting with the legends, among which the one about the origin of the brand name. According to the verse inscription carved on the front stone, those who drank from the fountain would recover their health and gain “a joyful sight” (“vista alegre”). Having all reasons to believe that water prevailed in the locals' habits of consumption, these myths are attributed as much to the credulous spirit of those times as to the inexistence of other forms of entertainment, such as slot machines. The fountain was built in 1696 by Bishop Dom Manuel de Moura Manuel, in Ílhavo, and people came here looking for a cure to the most varied ailments, a source of “remedies for life.” Sadly, the fountain had no remedy to offer Dom Manuel. The bishop would die three years later and be buried inside what is today the Vista Alegre Chapel, under which people believed the fountain's spring was located. Yet, this has never been proven, so no one managed to make a profit from it, which allowed the seventeenth century monument to remain undamaged. The venue hosted no shows of resident divas either, but the legend talks of a Moorish lady who whispered and wailed loud enough to make herself heard. No one has ever seen her, perhaps due to the bad lighting, but many have reported “something strange that left them breathless”. A problem easily solved by drinking the miracle water. There are other more or less fanciful stories about this sober building. The only thing we know for sure is that it marked the founding of a factory and of a brand that became emblematic in Portuguese history, keeping its aura of mystery unchanged. How many fountains can boast the same out there? **V**

montebelohotels.com

PORTUGAL · MOZAMBIQUE



MONTEBELO
VISTA ALEGRE

ÍLHAVO · HOTEL

★★★★★



TRANSFORMAMOS A SUA EXPERIÊNCIA EM ARTE.

No Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel cada momento é uma experiência de descoberta, beleza e puro conforto. Um convite a fascinar-se com dois séculos de tradições, cultura e design, aliados à arte da hospitalidade. Mais do que um hotel, um mundo criado para o receber.



MONTEBELO
HOTELS & RESORTS

+351 232 420 000 · reservasmontebelo@montebelohotels.com



GRUPO
VISABEIRA



MONTEBELO

HOTELS & RESORTS

EMOÇÕES EM TODOS OS SENTIDOS.



Em cada unidade Montebelo encontra um mundo de experiências, de conforto e de descoberta, numa variedade única de cenários. Faça a sua escolha para viver férias de forma mais intensa e memorável.

PT +351 232 420 000 • MZ +258 214 805 05 • reservasmontebelo@montebelohotels.com