# Villas&Golfe®

Europe Edition

## ANA MENDES GODINHO
## «As pessoas ficam deslumbradas com Portugal»

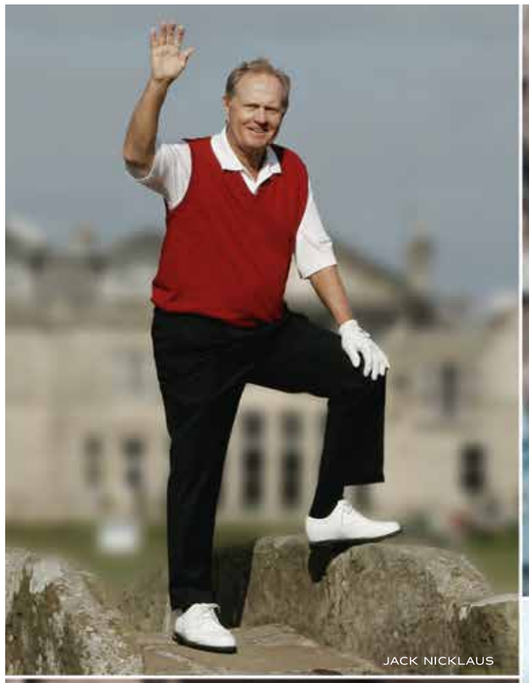
Fernando Teles, Entrevista

Júlio Pomar (1926-2018), Pintor

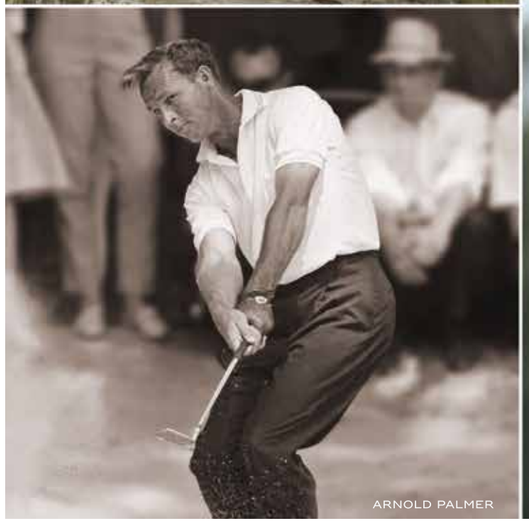
José de Guimarães, Pintor

Bordéus, Viagem

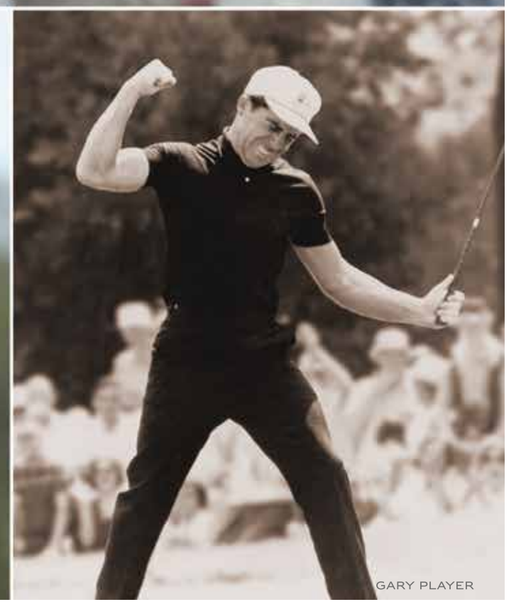
N.º 99 \\ Ano 17 \\ 10 €


JACK NICKLAUS

JORDAN SPIETH


ARNOLD PALMER

TIGER WOODS


GARY PLAYER

# QUANDO AS TRADIÇÕES SÃO ETERNAS, FAZ-SE HISTÓRIA.

Este relógio é um testemunho das tradições intemporais do golfe. É a escolha de eleição dos maiores campeões deste desporto. Mais do que contar o tempo, conta a história.

OYSTER PERPETUAL DAY-DATE 40

PARA CONTACTAR UM REVENDEDOR AUTORIZADO ROLEX NA SUA ÁREA, VISITE ROLEX.COM

ROLEX

Pelo prazer
de conduzir

# HÁ QUEM ESPERE PELO PODER SILENCIOSO.

## HÁ QUEM O CONDUZA.

Consumo de combustível combinado: 2,1 l/100 km. Emissões de $CO_2$ combinadas: 46 g/km.

# &EDITORIAL

## Pintar o Verão

Pintamos o Verão, não com o talento artístico de Júlio Pomar, ou de José de Guimarães, mas pintamo-lo com palavras perenes e com momentos eternizados pelos *flashes* das objectivas. Às imagens atamos palavras, mais ou menos inspiradas, porque nem sempre conseguimos que se encostem ao que a visão pôde contemplar, ao que os ouvidos puderam escutar, ao que a boca pôde degustar, ao que pudemos tocar e cheirar... ao que o coração pôde sentir.

Com palavras e imagens, pintamos as paisagens de Freixo de Espada à Cinta, pitamos Bordéus e também a capital da Croácia; pintamos de rubro as cerejas do Fundão; de azul-céu um spa no sul de Portugal, no Algarve, ou de azul-glaciar o primeiro hotel no Árctico. Como que por magia, pintamos acordes límpidos que se desprenderam do violino de Ianina Khmelik, as ideias claras de Fernando Teles e até os verdes desafios do Victoria Golf Course. Fomos à África do Sul pintar os tons ocres das savanas e o brilho das estrelas e voltámos para pintar o admirável mundo do chá de Maria Ana Vieira. Pintamos o 'mundo' e o Verão, mesmo que alguns lugares da terra estejam numa outra estação. Não importa se os dias são cinzentos, se azuis, se coloridos. A vida é da cor que nós quisermos!

## Painting the summer

We are painting the summer, not with the artistic talent of Júlio Pomar, or of José de Guimarães, but we are painting it with enduring words and moments immortalised by the click of a camera. We attach words to these images, of varied inspiration, because we can't always get them to rise up to the eyes could see, to what our ears could hear, to what the mouth could taste, to what we could touch and smell... to what the heart could to feel.

With words and pictures, we are painting the landscapes of Freixo de Espada à Cinta, we are painting Bordeaux and also the capital of Croatia; we are painting Fundão cherries ruby red; a spa in the south of Portugal, in Algarve, sky blue; and the first hotel in the Arctic glacier blue. As if by magic, we are painting the crystal clear chords that leap off the strings of Ianina Khmelik's violin, the clear ideas of Fernando Teles and even the green challenges of Victoria Golf Course. We head to South Africa to paint the ochre hues of the savannas and the twinkling of the stars and we return to paint the admirable world of the tea of Maria Ana Vieira. We paint the 'world' and the summer, even though some parts of the world are enjoying another season. It doesn't matter if the days are grey, if they are blue, if they are colourful. Life is whatever colour we want it to be!

MARIA AMÉLIA PIRES

A Villas & Golfe (R) é propriedade da PM Media, SA | www. villasegolfe.com |Sede: Rua António Nobre, 23 Fracção B, Leça da Palmeira, 4450 - 618 Matosinhos, Porto, Portugal | T: +351 229069530 | Presidente ADM: Paulo Martins | paulomartins@pmmediacorporate.com | Directora: Maria Amélia Pires | Edição: Maria Cruz | mariacruz@pmmediacorporate.com | Redação: Cristina Freire; Maria Cruz; Maria Pires | Revisão: Maria Pires | Tradução: Algarvemedia | Fotografia de capa: ©PMC | Produção: Sérgio Martins (coordenação), Paulo Sousa | Relações Públicas/Dep. Comercial: Ana Sofia Monteiro | anasofiamonteiro@pmmediacorporate.com | Departamento Financeiro: Elisabete Alves | Periodicidade: Bimestral | Impressão: Orgal: Rua de Godim, 272 - 4300-236 Porto – Portugal | Nº Depósito Legal: 172563/01 | Registo ERC Nº123930. | N.º 99 Junho / Julho

Villas & Golfe (R) marca registada. Todos os direitos reservados.
Interdita a reprodução, mesmo que parcial, de textos, fotografias ou ilustrações sob quaisquer meios e para quaisquer fins, inclusive comerciais. Os anúncios publicitários e artigos de opinião, os seus conteúdos e o impacto que deles advier são da total responsabilidade dos seus autores.

Publicidade e assinaturas: villasegolfe@villasegolfe.com

58
INSPIRING PLACES
**AS PAISAGENS DE FREIXO**
Terra de escrita e paisagens de encantos
Land of writing and charm-filled landscapes

16
MAJOR INTERVIEW
**ANA MENDES GODINHO**
«As pessoas ficam deslumbradas...»
«People are amazed by Portugal»

26
INTERVIEW
**FERNANDO TELES**
«A Produção Nacional é o caminho!»
«National production is the way!»

46
ART & CULTURE
**JOSÉ DE GUIMARÃES**
«A obra é que vai um dia dizer...»
«The work is what one day will say...»

72
INSPIRING PLACES
**SVART HOTEL**
Energia positiva
Positive energy

132
ARCHITECTURE & DESIGN
**CASA NA MATA**
Natureza construída
Constructed nature

150
PREMIUM SPORT
**VICTORIA GOLF COURSE**
A obra de arte de Arnold Palmer...
Arnold Palmer's work of art...

# \\NEWS

## SUNSET WINE PARTIES NO THE YEATMAN
## SUNSET WINE PARTIES AT THE YEATMAN

As festas de verão do The Yeatman, em Vila Nova de Gaia, decorrerão este ano nos dias 21 de Julho, 25 de Agosto e 29 de Setembro. Com vista privilegiada para um magnífico pôr-do-sol sobre o Porto e o Douro, as *Sunset Wine Parties* reúnem uma combinação de pequenos prazeres: os melhores vinhos nacionais, petiscos e música ao vivo, num ambiente descontraído. Honrando a sua missão de hotel vínico, o The Yeatman convidou 26 produtores nacionais para se juntarem à festa. Os sabores ficam a cargo do *Chef* Ricardo Costa.

Summer parties at The Yeatman, in Vila Nova de Gaia, will take place this year on July 21, August 25 and September 29. With amazing views of magnificent sunsets over Oporto and the Douro, the Sunset Wine Parties combine a combination of small pleasures: the finest national wines, *petisco* snacks and live music, in a relaxed atmosphere. Honouring its mission as a wine hotel, The Yeatman has invited 26 national producers to join the party. Food is taken care of by *chef* Ricardo Costa.

## UVVA – UNIVERSO DO VINHO VERDE AMARANTE

Depois do sucesso das primeiras edições, o UVVA – Universo do Vinho Verde Amarante veio para ficar. A 3.ª edição decorreu de 15 a 17 de Junho e reuniu os melhores vinhos verdes da região. Os Claustros do Convento de São Gonçalo voltaram a ser o palco do evento que contou, na última edição, com 32 produtores, aos quais se juntou a rica gastronomia da região. Organizado pela Câmara Municipal de Amarante, através da InvestAmarante, o UVVA é já um dos eventos de referência da Região dos Vinhos Verdes.

After the success of the first editions, UVVA – Universo do Vinho Verde Amarante is here to stay. The 3rd edition runs from June 15 to 17 and will bring together the best *vinho verde* wines of the region. The cloisters of the Convent of São Gonçalo are once again the stage of the event, which, last edition, welcomed 32 producers, joined by the rich gastronomy of the region. Organised by the Municipal Council of Amarante, through InvestAmarante, UVVA is already one of the leading events of the Vinho Verde Region.

## CARLOS LEAL NOMEADO PRESIDENTE DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE RESORTS \\ CARLOS LEAL APPOINTED PRESIDENT OF THE PORTUGUESE RESORTS ASSOCIATION

Carlos Leal, representante da United Investments Portugal, foi eleito presidente da Associação Portuguesa de Resorts, presidindo, assim, uma equipa composta por João Pedro Madeira, Frederico Brion Sanches, António Pinto Coelho e Franck Carreo. Membro do consórcio IFA Hotels & Resorts, Carlos juntou-se à UIP em 1999, somando mais de 30 anos de experiência internacional na indústria de turismo e de lazer. Carlos Leal ocupa também cargos directivos de diferentes empresas do Grupo Yotel & UIP. A APR – Associação Portuguesa de Resorts é uma associação sem fins lucrativos, de defesa dos interesses de *resorts*, empreendimentos turísticos de qualidade e entidades ligadas ao sector do Turismo Residencial em todo o território nacional. A sua equipa executiva permanece liderada por Pedro Fontainhas.

Carlos Leal, representative of United Investments Portugal, has been elected president of the Portuguese Resorts Association, thus presiding over a team composed of João Pedro Madeira, Frederico Brion Sanches, António Pinto Coelho and Franck Carreo. Member of the IFA Hotels & Resorts consortium, Carlos joined UIP in 1999, and has more than 30 years of international experience in the tourism and leisure industry. Carlos Leal also holds management positions in different companies of the Yotel & UIP Group. The APR (Portuguese Resorts Association) is a non-profit association defending the interests of resorts, quality tourist developments and bodies associated with the residential tourism sector throughout the country. Its executive team continues to be led by Pedro Fontainhas.



terras de seda

CONHECER É VIVER

Há um rio que nos leva ao destino. Freixo de Espada à Cinta.

Aqui, onde se avista Espanha, o Douro Internacional toca fragas íngremes que escorregam de Miradouros únicos, e os céus são vigiados pelo voo da Águia Boneli, Águia-real e Abutre do Egipto.

Facebook
@municipiofreixoespadacinta

Instagram
freixo_terradeseda

agora freixo de espada à cinta
newsletter
www.freixoespadacinta.pt

## EXPOSIÇÃO DE FERNÃO CRUZ NA BALCONY – CONTEMPORARY ART GALLERY \\ FERNÃO CRUZ EXHIBITION AT THE BALCONY – CONTEMPORARY ART GALLERY

A Balcony – Contemporary Art Gallery, que tem como premissa abrir portas às gerações de artistas mais jovens, a artistas no início do seu percurso de inscrição ou confirmação no universo da arte, apresenta, até Setembro de 2018, a exposição *Long story short*, do artista Fernão Cruz, que nos propõe, com recurso a uma abundância de elementos escultóricos, uma história de armadilhas e tragédias, que cruza referências pessoais com espectros colectivos, tempos exactos e idades afectivas, narrativas fantásticas com lugares comuns, lamentos clássicos com impaciência juvenil. Fernão Cruz nasceu em 1995 em Lisboa, local onde vive e trabalha. Licenciado em Pintura pela FBAUL, explora diferentes meios e produção artística como a pintura, desenho, escultura ou instalação e expõe regularmente desde 2015.

The Balcony – Contemporary Art Gallery, the premise of which is to open doors to generations of younger artists, to artists at the start of their entry or affirmation in the art world, presents, until September 2018, the *Long story short* exhibition, by artist Fernão Cruz, who brings us, with an abundance of sculptural elements, a history of traps and tragedies, which intersects personal references with collective spectres, exact times and emotional ages, fantastic narratives with common places, classic laments with juvenile impatience. Fernão Cruz was born in 1995 in Lisbon, where he lives and works. With a degree in Painting from Lisbon's School of Fine Arts, he explores different mediums and artistic production, such as painting, drawing, sculpture or installation and has been exhibiting regularly since 2015.

## PROJECTO DE ARQUITECTURA DO MUSEU NACIONAL DA RESISTÊNCIA E DA LIBERDADE \\ ARCHITECTURAL PROJECT OF THE NATIONAL RESISTANCE AND FREEDOM MUSEUM

Os 22 trabalhos apresentados, no âmbito do Concurso Público de concepção para a elaboração do projecto de arquitectura do Museu Nacional da Resistência e da Liberdade na Fortaleza de Peniche – promovido pela Direcção-Geral do Património Cultural (DGPC), com assessoria técnica da Secção Regional Sul da Ordem dos Arquitectos – foram apreciados e ordenados por um reputado júri, composto por quatro arquitectos e um *designer*, que atribuiu o primeiro lugar ao Atelier AR4, Arquitetura Lda; o segundo ao FSSMGN Arquitetos, Lda; e o terceiro ao arquitecto Marcelo de Gouveia Cardia. Os trabalhos concorrentes estão em exposição no Museu de Arte Popular, em Lisboa. Esta mostra é uma organização conjunta da Direcção-Geral do Património Cultural e da Secção Regional Sul da Ordem dos Arquitectos.

The 22 works presented as part of the public tender for the architectural design project of the National Resistance and Freedom Museum in the Peniche Fortress, – promoted by the National Board of Cultural Heritage (DGPC), with technical assistance from the South Regional Section of the Portuguese Architects' Association – have been assessed and ranked by a renowned jury, composed of four architects and one designer, awarding first place to Atelier AR4, Arquitetura Lda; second to FSSMGN Arquitetos, Lda; third to architect Marcelo de Gouveia Cardia. The competing works are on display at the Folk Art Museum in Lisbon. This exhibition is a joint organisation of the National Board of Cultural Heritage and the South Regional Section of the Portuguese Architects' Association.

## CLÍNICA DO TEMPO RECEBE PRÉMIO INTERNACIONAL DE QUALIDADE E EXCELÊNCIA \\ CLÍNICA DO TEMPO RECEIVES INTERNATIONAL AWARD FOR QUALITY AND EXCELLENCE

Humberto e Tomás Barbosa, nutricionistas portugueses, receberam o *BID Quality Award*, um prémio internacional de qualidade e excelência, pela liderança na área do antienvelhecimento e 'lipoaspiração' não-invasiva, no *International Quality Summit*, em Nova Iorque. O trabalho desenvolvido há mais de 35 anos na área da saúde, bem-estar e longevidade, utilizando apenas métodos não-invasivos e com resultados consagrados, foi a razão pela qual a BID decidiu atribuir à Clínica do Tempo este prémio, tendo por base uma votação levada a cabo por um júri credenciado, internacional e independente. Humberto Barbosa agradeceu o prémio, realçando o orgulho na sua equipa empenhada e altamente qualificada e salientando que há uma responsabilidade acrescida no sentido de manter e superar a excelência que lhes foi reconhecida.

Humberto and Tomás Barbosa, Portuguese nutritionists, have received the *BID Quality Award*, an international award for quality and excellence for leadership in the field of anti-ageing and non-invasive 'liposuction' at the *International Quality Summit*, in New York. The work developed over more than 35 years in the area of health, wellness and longevity, using nothing but non-invasive methods and with established results, was the reason why the BID decided to award this prize to the Clínica do Tempo, based on a vote by an accredited, international and independent jury. Humberto Barbosa thanked the jury for the award, highlighting the pride he feels for his committed and highly qualified team, while stressing that there is now an increased responsibility to maintain and surpass the excellence that has been recognised in them.

Health Tourism Algarve

EXPERIÊNCIA EM TURISMO DE SAÚDE DESDE 1996

*EXPERIENCE IN HEALTH TOURISM SINCE 1996*

**PROGRAMA COMPLETO DE EXAMES**
***FULL COMPLEMENTARY DIAGNOSTIC TESTS***

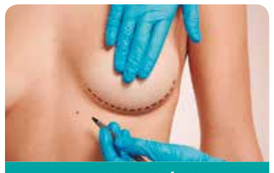
**SERVIÇO EXCLUSIVO E ATENDIMENTO PERSONALIZADO**
***PERSONALISED AND EXCLUSIVE SERVICE***

**EXAMES, RESULTADOS E CONSULTA MÉDICA NO PRÓPRIO DIA**
***TESTS, RESULTS AND MEDICAL CONSULTATION ON THE SAME DAY***

// PACOTES DE SAÚDE · *HEALTH PACKAGES*

**CIRURGIA**
***SURGERY***

**MEDICINA DENTÁRIA**
***DENTISTRY***


**CIRURGIA ESTÉTICA**
***AESTHETIC SURGERY***

**PREMIUM CHECK-UP**

// O GRUPO HPA SAÚDE EM PORTUGAL · *THE HPA HEALTH GROUP IN PORTUGAL*

GRUPO HPA SAÚDE
PRIVATE HEALTH

APP HPA SAÚDE

ACORDOS COM A MAIORIA DAS SEGURADORAS DE SAÚDE
*WORK DIRECTLY WITH MOST HEALTH INSURANCE COMPANIES*

+351 **282 420 400** · **707 28 28 28**

**info@grupohpa.com · www.grupohpa.com**

Reg. ERS nº 16231 // Lic. ERS nº 14338/2017 // Cruz da Bota, Nº 27, Estrada de Alvor, 8500-322 Alvor, Portimão

# ANA MENDES GODINHO

## «As pessoas ficam deslumbradas com Portugal» // «People are amazed by Portugal»

Advogada de formação. Trabalhou no Ministério da Defesa. Mas, ao longo da vida profissional, sempre esteve muito perto do sector que hoje comanda. Ana Mendes Godinho, de sorriso aberto e contagiante, fala de Portugal com paixão. Em entrevista à ***Villas&Golfe***, a actual Secretária de Estado do Turismo contou como as pessoas de outras geografias vêem hoje o país que se tornou no destino mais procurado do mundo. Assume que, em todos os lugares por onde passa, faz uma lista do que ver e fazer em Portugal porque o interesse dos estrangeiros é cada vez maior.

She trained as a lawyer. She worked at the Ministry of Defence. But throughout her working life she has always been very close to the sector she now commands. Ana Mendes Godinho, with her open and contagious smile, speaks passionately about Portugal. In an interview with ***Villas&Golfe***, the current Secretary of State for Tourism tells how people from other countries now see the country that has become the most sought after destination in the world. And everywhere she goes, she makes a list for people of what to see and do in Portugal, because foreign interest is constantly on the rise.

TEXTO TEXT CRISTINA FREIRE \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY NUNO ALMENDRA

**Em que época começou a trabalhar no turismo?**

A minha ligação ao turismo tem mais de 20 anos. Fiz o estágio de advocacia e, no final de 1996, fui trabalhar para a Direcção Geral do Turismo, como consultora jurídica, na época da Cristina Siza Vieira. Em 2005, trabalhei com o Bernardo Trindade que era Secretário de Estado do Turismo e passei por vários sectores, como o Turismo Portugal. Foi uma experiência muito diversificada.

**When did you start working in tourism?**

My ties with tourism go back over more than 20 years. I did a legal internship and, at the end of 1996, I went to work for the Directorate General for Tourism, as a legal consultant at the time of Cristina Siza Vieira. In 2005, I worked with Bernardo Trindade, who was Secretary of State for Tourism and I went through several sectors, such as the Portuguese Tourist Board. It was a very diverse experience.

**Durante esse tempo sentiu que iríamos atrair tantos turistas?**

Tudo resulta de um trabalho intensíssimo e de um grande investimento público e privado ao longo dos anos. Há um grande marco de viragem, de posicionamento de Portugal em 2005/2006 com a entrada das *Low Cost* que permitiram que o país deixasse de ser um destino periférico. A partir daqui foi possível as pessoas chegarem de uma forma fácil e barata. Se agora temos um aumento muito significativo da procura, acontece porque estávamos preparados e em condições para deslumbrar quem nos visita.

**During that time did you feel that we would attract so many tourists?**

Everything is the result of really intense work and of great public and private investment over the years. There was a major turning point, of Portugal's positioning in 2005/2006 with the entry of the Low Cost flights, which allowed the country to stop being a peripheral destination. From that moment on people could get here easily and cheaply. If demand has very significantly increased now, it does so because we were ready and able to amaze anyone who visits us.

**O que é que os turistas mais valorizam em Portugal?**

Pelo que mais vou ouvindo, em primeiro lugar, as pessoas são o melhor dos atractivos portugueses e, em segundo, Portugal é um país que preenche o conceito de luxo actual, este conceito é a autenticidade com inovação e sofisticação. Temos um país que mantém ligação às tradições, mas que se soube reinventar. As pessoas ficam deslumbradas com Portugal, descobrem um país que se redescobriu e sentem esta energia positiva e efervescente.

**What do tourists value most in Portugal?**

From what I hear most, first and foremost, its people are the best of Portugal's attractions and, secondly, Portugal is a country that matches today's concept of luxury, this concept is authenticity with innovation and sophistication. We have a country that stays in contact with its traditions, but which has been able to reinvent itself. People are amazed by Portugal; they discover a country that has rediscovered itself and feel this positive, buzzing energy.

**O que é que nós reinventamos que tanto agrada aos estrangeiros?**

Reinventamos muitos produtos, mas à cortiça e à filigrana demos novos usos que passaram a surpreender muitas pessoas. Os nossos sapatos correm mundo. Há uns dias vi em Paris, numa montra, uma indicação que dizia: «esta roupa foi produzida em Portugal e Itália». O facto de ser usado como factor distintivo, mostra a capacidade de inovação que temos. Vamos a qualquer sítio e todos querem que façamos um testemunho de como é que Portugal conseguiu.

«Portugal é um país que preenche o conceito de luxo actual, este conceito é a autenticidade com inovação e sofisticação» \\ «Portugal is a country that matches today's concept of luxury, this concept is authenticity with innovation and sophistication»

**What have we reinvented that pleases foreigners so much?**

We have reinvented many products, but we have given new uses to cork and filigree that have astounded many people. Our shoes travel the globe. A few days ago I was in Paris and I saw, in a shop window, a sign saying: «this clothing was made in Portugal and Italy». For this to be used as a factor of distinctiveness, shows just how innovative we can be. Everywhere we go everyone wants us to tell them how Portugal achieved this.

**E como é que Portugal conseguiu?**

Com uma grande aposta na confiança das pessoas e isso sente-se em todo o país. Onde quer que se vá sente-se autoconfiança, todos a acreditarem no país e isto acompanhado de um reforço de confiança dos investidores. Houve um conjunto de medidas que permitiram que os investidores sentissem que somos um país estável, credível e de oportunidades.

**And just how did Portugal achieve this?**

With major investment in confidence of people and this is felt throughout the country. Wherever you go you feel self-confidence, everyone believes in the country and this is accompanied by growth in investor confidence. There has been a series of measures that have allowed investors to feel that we are a stable, credible country of opportunities.

**O turismo já está a chegar ao interior do país?**

Eu diria que é o grande potencial. As regiões, que neste momento mais crescem, são as que eram menos turísticas. A que mais cresceu em 2017 foi o centro e, este ano, o Alentejo e os Açores. Eram regiões muito dependentes da procura interna e agora ganham uma grande quota de mercado internacional, com os estrangeiros a ficarem deslumbrados com estes locais. Estive com dois operadores americanos de luxo, em Buenos Aires, que tinham estado em Portugal a testar produto, em zonas do interior no Inverno, e estavam fascinados.

**Is tourism already reaching the inland regions of the country?**

I'd say that's where the great potential lies. The regions, which are growing the most at the moment, are those that were less touristy. The one that grew the most in 2017 was the centre of Portugal and, this year, the Alentejo and the Azores. They were regions that were very dependent on local demand and now they have a large international market share, with foreigners being amazed by these places. I was with two American luxury operators in Buenos Aires. They had been in Portugal, testing products, in inland areas in the winter and they were fascinated.

**Pode dar um exemplo?**

O Alqueva era um espelho de água onde pouco acontecia, neste momento temos o turismo a crescer e a dar o Alqueva às populações. Os exemplos são as praias de Monsaraz e Mourão. Temos duas praias no Alentejo que transformaram um espaço não usado num espaço de procura. A praia de Monsaraz foi uma oportunidade para a população e para estrangeiros.

**Como sente Portugal neste momento?**

Sinto que é o mundo cá dentro. Há uns tempos encontrei um casal de neozelandeses que tinha vindo três semanas a Portugal. Do outro lado do mundo até nós. Estavam a fazer a Rota Vicentina a pé. Tinham entrado por Faro e andavam a descobrir Portugal. Estes neozelandeses vêm no seguimento de estarmos cada vez mais a nos assumir um país de caminhos.

**Portugal tem recebido muitos prémios. Para si qual é o mais importante?**

Destaco «O Melhor Destino do Mundo». Isto foi o culminar de um trabalho de todos, de pelo menos dez anos. Neste momento temos um país cheio de património lindíssimo como museus, mas também património natural, e houve muito investimento para que isto acontecesse.

«Onde quer que esteja faço uma lista para as pessoas visitarem Portugal»
\\ «Wherever I am I make a list for people to visit Portugal»

**Para que mercados nos estamos agora a dirigir?**

Os Estados Unidos da América foram assumidos como um mercado estratégico em 2016, pois é dos mercados que mais gasta em Portugal. Assumimos o programa *All for All* numa perspectiva de que Portugal é um destino para os portugueses e para todos. Queremos trabalhar o turismo judaico, o religioso de Fátima, os caminhos de Fátima e os caminhos de Santiago. Já chegámos à Ásia com o novo voo para a China foi uma grande vitória. Mas, queremos também Portugal como destino LBGTI.

**Anda pelo mundo a falar de Portugal. O que é que dizem as pessoas?**

Rio-me e, às vezes, nem sei como responder. Todos dizem: «o que é que se está a passar em Portugal, quero ir a Portugal, aonde é que vou?». Neste momento somos prescritores de viagens a Portugal. Onde quer que esteja faço uma lista para visitarem Portugal. É extraordinário. É uma emoção.

**Can you give us an example?**

The Alqueva dam was a water feature where little was happening. At the moment tourism is growing and bringing Alqueva to the populations. Examples include the beaches of Monsaraz and Mourão. We have two beaches in the Alentejo that have transformed an unused space into a space in demand. The beach of Monsaraz was an opportunity for the population and for foreigners.

**What do feel about Portugal right now?**

I feel like the world is here with us. Some time ago I met a couple of New Zealanders who had come to Portugal for three weeks. All the way from the other side of the world, to us. They were walking the *Rota Vicentina*. They had landed in Faro and were discovering Portugal. These New Zealanders come as a result of us increasingly being seen as a hiking country.

**Portugal has received many awards. Which is the most important for you?**

I would highlight «World's Leading Destination». This was the culmination of everyone's work, of at least ten years. At the moment we have a country full of beautiful heritage, such as museums, but also natural heritage, and there has been a great deal of investment for this to happen.

**What markets are we focusing on now?**

The United States of America was deemed a strategic market in 2016, this is one of the markets that spends most in Portugal. We have the *All for All* programme, from a perspective that Portugal is a destination for the Portuguese and for everyone. We want to work on Jewish tourism, the religious of Fátima, the ways of Fátima, and the ways of Saint James. We have already made it to Asia with the new flight to China, which was a major victory. But, we want also Portugal as a LBGTI destination.

**You go around the world talking about Portugal. What do people say?**

I laugh and sometimes I don't know what to say in reply. Everyone says: «what is happening in Portugal, I want to go to Portugal, where do I go?» At the moment we are prescribers of trips to Portugal. Wherever I am I make a list for them to visit Portugal. It's extraordinary. It's emotional.

**Que roteiro aconselharia para fazer em Portugal?**

Começando pelo Norte, a Região do Douro e o Museu do Côa, as gravuras rupestres que são património da Unesco. Esse operador americano de luxo que esteve cá ficou fascinado e disse que foi o primeiro sítio do mundo onde conseguiu ver gravuras rupestres, sugeriria percorrer o país pela EN2, que é lindíssima e mostra o que Portugal tem de diferente dos outros países: gastronomia, vinhos, cultura, paisagem, arquitectura. Uma passagem numa aldeia histórica, Figueira de Castelo Rodrigo, por exemplo, e também uma aldeia de Xisto, aqui aconselharia a fazer queijo com uma das pastoras. Descer ao Alqueva com paragem obrigatória na praia de Monsaraz. Depois, Algarve, onde iniciaria o percurso de bicicleta pela Ecovia do litoral até Sagres. Voltando para cima, faria a Rota Vicentina de bicicleta e continuaria na Eurovelo sempre de bicicleta. Iria, também, fazer uma Levada à Ilha da Madeira e daria um mergulho num vulcão extinto nos Açores.

**What itinerary would you recommend for a trip to Portugal?**

Beginning in the north, the Douro Region and the Côa Museum, the rock engravings that are a UNESCO heritage site. This American luxury operator who was here was fascinated and said that it was the first site in the world where he could see rock engravings, I would suggest going through the country along the EN2 road, which is beautiful and shows what Portugal has that is different to other countries: gastronomy, wines, culture, landscape, architecture. A stop-off in a historic village, Figueira de Castelo Rodrigo, for example, and also a 'schist village', here I would advise making cheese with one of the shepherdesses. Head down to the Alqueva, with an obligatory stop at Monsaraz beach. Then, the Algarve, where I would set off on a bike ride along the coast's *Ecovia* to Sagres. Going back up, I would do the *Rota Vicentina* by bike and I would continue to ride along Eurovelo cycle route. I would also visit a *Levada* on the island of Madeira and take a dip in an extinct volcano in the Azores.

**JOSÉ MANUEL FERNANDES**
Eurodeputado, professor e político português
Member of European Parliament, teacher and portuguese politician

# Juntos podemos triunfar

O egoísmo, o nacionalismo e o «orgulhosamente sós» vão alastrando à escala global. Putin, Trump, o Brexit, as recentes eleições na Itália e o crescimento dos movimentos radicais de direita e de esquerda são uma prova.

O Brexit aconteceu porque o Reino Unido foi levado a olhar exclusivamente para o orçamento da União Europeia, onde contribuía mais do que recebia. A Catalunha, se fosse pobre, não quereria a independência. Acontece que o Reino Unido tem – agora – o menor crescimento da UE e chegou à conclusão de que o Brexit tem um custo que é cerca do dobro da contribuição financeira que fazia para o orçamento europeu! É evidente que a independência da Catalunha representaria uma aventura que traria um enorme prejuízo económico para os catalães.

Os nacionalistas colocam sempre a culpa no «outro», em Bruxelas, na globalização, no imigrante, no refugiado. Exploram o medo até ao limite. Com um discurso 'dourado' e simplista, os populistas prometem e pregam facilidades imediatas.

A evolução tecnológica avança rapidamente e exige mudanças. Não há empregos para toda a vida! Mas há novas oportunidades, novos empregos!

As democracias exigem consensos que nem sempre se conseguem no tempo certo. As pessoas não têm paciência para os resultados e querem o imediato. Por isso, há quem suspire por «líderes» autoritários.

Esse não é o caminho! O que nós precisamos é de partilha e solidariedade. Só manteremos as nossas democracias, os nossos valores, o Estado de direito, se actuarmos em conjunto para vencermos os desafios da globalização, das alterações climáticas, das migrações, da segurança, da cibersegurança, da escassez de recursos naturais, do abastecimento energético. Juntos podemos triunfar.

# Together we can succeed

Selfishness, nationalism and «going it alone» are spreading on a global scale. Putin, Trump, Brexit, the recent elections in Italy and the growth of the radical right and left movements are proof enough.

Brexit took place because the UK was incited to look exclusively at the European Union budget, where it was contributing more than it received. Catalonia, if it were poor, wouldn't want independence. It turns out that the UK now has the lowest growth in the EU and has come to the conclusion that Brexit has a cost of about double the financial contribution it made to the European budget! It is clear that independence for Catalonia would represent an adventure that would lead to huge economic losses for the Catalans.

Nationalists always lay the blame on «someone else», on Brussels, on globalisation, on immigrants, on refugees. They exploit fear as far as they can. With 'golden' and simplistic discourse, populists promise and preach immediate convenience.

Technological evolution is quickly advancing and requires changes. There are no jobs for life! But there are new opportunities, new jobs!

Democracies require consensus, which cannot always be achieved in the right time. People do not have the patience for results and want the immediate. As such, some people are suspicious of authoritarian «leaders».

This is not the way! What we need is sharing and solidarity. We will only uphold our democracies, our values, the rule of law, if we work together to meet the challenges of globalisation, climate change, migration, security, cyber-security, scarcity of natural resources and energy supply. Together we can succeed.

SANTO TIRSO
ESTAMOS À SUA ESPERA
SANTO TIRSO
CÂMARA MUNICIPAL

WWW.CM-STIRSO.PT
/CM-STIRSO.PT
MUNICIPIO_DE_SANTO_TIRSO
ISSUU.COM/SANTOTIRSO

**ANTÓNIO REBELO DE SOUSA**
Economista
Economist

# Um erro grave

Todos os que entendem que a Paz Mundial é desejável consideraram positivo que se evitasse um conflito na península coreana, com desenvolvimentos imprevisíveis numa grande parte da Ásia.

Nesse sentido, o entendimento entre Trump e Kim Jong-Un é sempre preferível ao agravamento de uma situação potencialmente explosiva na península coreana.

Todavia, já há umas décadas atrás, as grandes potencias mundiais encontravam vias informais de solucionar questões ditadas por divergências de fundo, sem se tornar necessário recorrer a Cimeiras susceptíveis de más interpretações.

Encontrar portas de saída para a questão da nuclearização da Coreia do Norte era algo da maior relevância.

Mas, daí a fazer passar a solução do problema em causa por uma Cimeira entre o Chefe de Estado da maior potencia democrática e o principal responsável político de uma ditadura hedionda, dando-se "cobertura democrática" a quem despreza a democracia, convidando-se para casa quem não é, manifestamente, merecedor de qualquer respeito por quem defenda, sinceramente, os direitos humanos, vai uma grande distância.

Trata-se, inclusive, de um acto de alguma desconsideração por aliados como o Japão ou a própria Coreia do Sul.

Mas, mais grave, ainda, do que tudo isso, é subscrever uma Declaração Conjunta de primeira importância e, no mesmo dia da subscrição da mesma, explicar-se que não se sabe, sequer, se daí a seis meses se vai ou não mudar de ideias. E que, caso se venha a mudar, logo se encontrará uma explicação, quiçá improvisada, para a mudança operada.

Promover uma diplomacia na base de impulsos, não medindo as consequências a longo prazo, é, no mínimo, um erro grave.

Não é assim que a principal potência democrática conquista a confiança dos seus aliados.

Nem mais, nem menos...

# A serious mistake

Anyone who believes that World Peace is desirable deemed it positive that conflict on the Korean peninsula should be avoided, with unpredictable developments in much of Asia.

In this regard, agreement between Trump and Kim Jong-Un is always preferable to the aggravation of a potentially explosive situation on the Korean peninsula.

However, a few decades ago, the world's major powers found informal ways of solving issues dictated by fundamental differences, without having to resort to summits that might be misinterpreted.

Finding a way out of the issue of nuclearisation in North Korea was of the utmost importance.

But, to then pass off the solution of the problem in question with a summit between the head of state of the largest democratic power and the main political leader of a heinous dictatorship, giving "democratic coverage" to someone who despises democracy, inviting someone home who is clearly not worthy of any respect to anyone who sincerely defends human rights, is taking it too far.

It is even an act of some lack of consideration for allies such as Japan or South Korea itself.

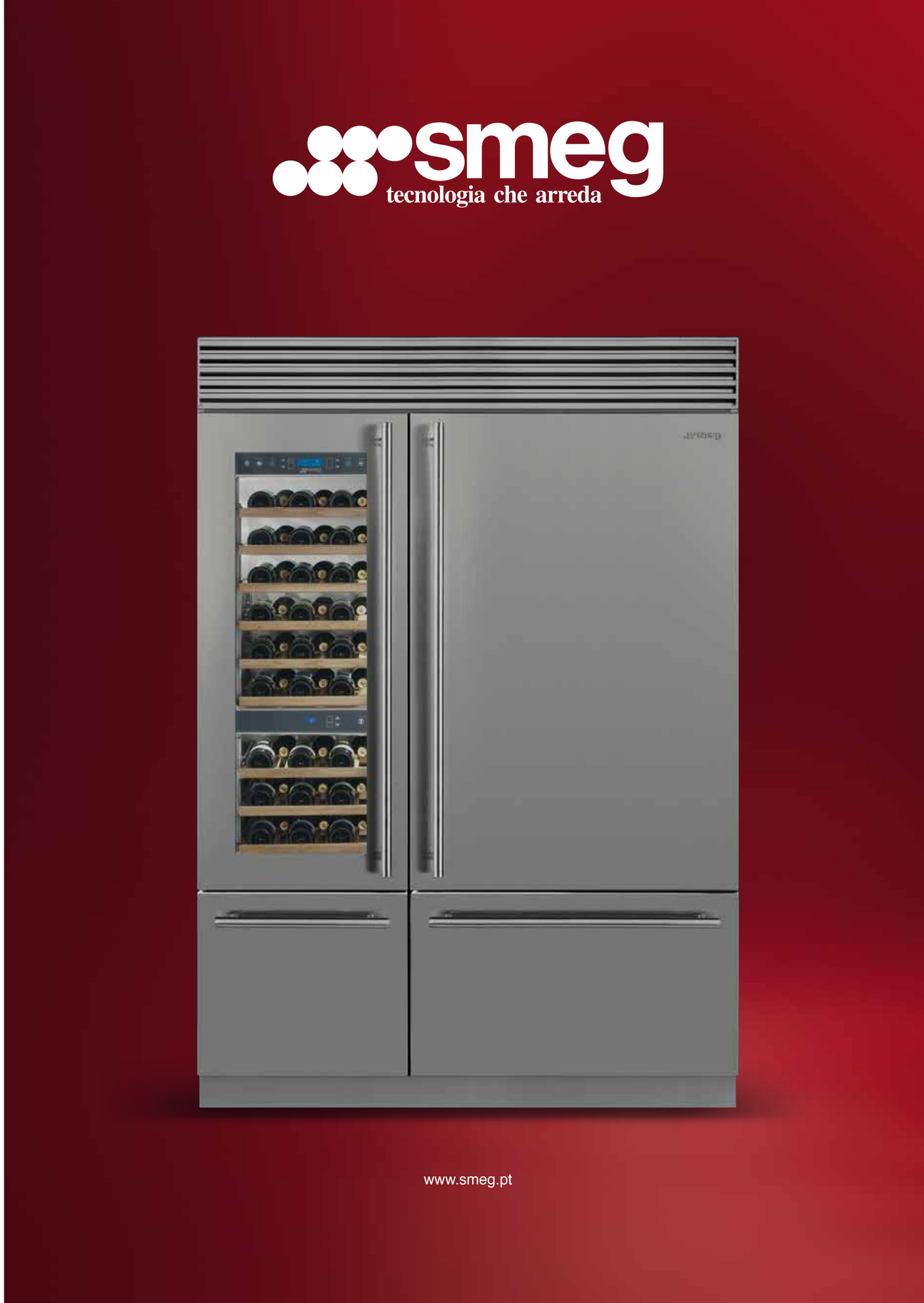
But, even more serious than any of this, is to sign a Joint Declaration of the utmost importance and, on the same day you sign it, explain that you don't even know if you may or may not change your mind six months from now. And that, in the event you do change it, there will be an immediate explanation, perhaps improvised, for the change.

Promoting impulse-based diplomacy, not measuring the long-term consequences, is, at the very least, a serious mistake.

This is not how the leading democratic power gains the trust of its allies.

Nothing more, nothing less...





ENTREVISTA \\ INTERVIEW

# FERNANDO TELES

## «A Produção Nacional é o caminho!»

## «National production is the way!»

TEXTO TEXT MARIA CRUZ \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ©PMC

Muitos conhecem-no como banqueiro. E é-o, de facto. Fundou o BFA e o Banco BIC, em Angola, e o EuroBic em Portugal. Já lá vão mais de 52 anos de experiência no sector da banca. Começou aos 14. Cresceu profissionalmente. Tornou-se no homem que é hoje: um empresário de sucesso. Mas, desta vez, a ***Villas&Golfe*** vai mostrar o outro lado de Fernando Teles, o lado de agricultor – actividade à qual o empresário quer dedicar mais do seu tempo. Fomos conhecer a Fazenda de Santo António, na Quibala, em Angola, onde assistimos ao *Dia do Criador e do Campo* – um evento que reúne agricultores nacionais. Visitamos em Camacupa, Centro Geodésico de Angola, a Sociedade Arrozeira, outro projecto agro-industrial na área do arroz, com cerca de 600 hectares e já com a respectiva indústria pronta para funcionamento, com secagem, descasque e embalagem. Falámos, também, dos vários projectos agrícolas em Portugal e no resto do mundo. São muitos e de grande dimensão. Nesta entrevista, Fernando Teles deixa, ainda, uma mensagem aos investidores e diz não ter dúvida de que «os portugueses são os parceiros ideais para os angolanos».

Many know him as a banker. And that's just what he is. He founded BFA and Banco BIC, in Angola, and EuroBic, in Portugal. He now has more than 52 years of experience in the banking sector. He began at the age of 14. He grew professionally. He became the man he is today: a successful entrepreneur. But, this time, ***Villas&Golfe*** will show the other side of Fernando Teles, his arming side – an activity to which the businessman wants to devote more of his time. We visited the Santo António Farming Estate, in Quibala, in Angola, where we spent *Breeder's and Countryside Day* – an event that brings together the nation's farmers. In Camacupa we visited the Geodetic Centre of Angola, the Rice Growing Society, another agro-industrial project in the rice area, about 600 hectares and already with the respective industry ready for operation, drying, husking and packing. We also talked about various agricultural projects in Portugal and the rest of the world. They are large and numerous. In this interview, Fernando Teles also leaves a message for investors and says he has no doubt that «the Portuguese are the ideal partners for Angolans».

**Em que consiste o evento *O Dia do Criador*?**

Todos os anos a Cooperativa dos Criadores de Gado do Centro e Sul de Angola faz um evento na primeira semana de Junho, que é *O Dia do Criador*. Este ano intitulámo-lo *Dia do Criador e do Campo*. O Criador está mais associado ao gado, nomeadamente gado bovino, e o nosso projecto é sobretudo agrícola, tendo, também, a engorda de novilhos e a suinicultura. Este evento começou por ser na Huíla; depois em Malange; já foi no Kwanza Norte e também no Kwanza Sul. O ano passado foi na fazenda, em Benguela, do associado da nossa cooperativa e agora, também, Presidente da Direcção da AAPA – Associação Agro-Pecuária de Angola, entretanto criada, que é o Nelito Monteiro. Todos os anos, por ocasião do *Dia do Criador*, decide-se logo o local onde se realizará no ano seguinte.

**Just what is *Breeder's Day*?**

Every year the the Central and Southern Angola Cattle Breeders' Cooperative hosts an event in the first week of June, which is *Breeder's Day*. This year we called it *Breeder's and Countryside Day*. Breeders are more associated with livestock, particularly cattle, and our project is mainly agricultural, while also featuring fattening of steers and pigs.This event started off being in Huíla; then in Malange; it has already been in Kwanza Norte; and also in Kwanza Sul. Last year, it was on the farming estate, in Benguela, of the associate of our cooperative and now, also, President of the AAPA – Agro-Livestock Association of Angola, created in the meantime, namely Nelito Monteiro. Every year, while *Breeder's Day* is being held, the venue for next year's event is decided.

«Não podemos esquecer que nós, em Angola, já fomos auto-suficientes»

\\ «We cannot forget that we, in Angola, have already been self-sufficient»

**Como surge o projecto Santo António?**

A Fazenda Santo António nasceu há cerca de 15 anos para a produção pecuária e chegou a ter cerca de 2000 vacas e cem parques com branquiária, para a rotação do gado. Entretanto, há cerca de 4 anos, foi efectuado um Investimento Estrangeiro, através da ANIP, em associação com uma Empresa Portuguesa como investidor. Estamos a produzir milho e soja. Angola precisa de produzir carne, mas para produzir carne tem de haver ração, e a base da ração é essencialmente milho e soja – milho que representa 72% e soja que representa 15%, depois o resto são pequenos aditivos. A ração é essencial para criar frangos, galinhas, porcos e para haver engorda de novilhos. Em Angola para se preparar um touro, para ir para o matadouro, demora 4/5 anos, até chegar aos 400 quilos (o máximo será 450 quilos). Nós queremos fazer igual àquilo que se faz em Portugal, ou no Brasil, que é fazer a desmama aos sete meses e engordá-los até aos 15 meses atingindo os tais 450 quilos. Isso só é possível dando ração, juntamente com palha. É uma diferença, em termos económicos, entre engordar em cinco anos ou engordar em sete meses. Todos os países mais evoluídos do mundo estão a fazer isso: os animais no confinamento. Angola tem de ter o confinamento. Tem de ter uns 50 ou 100 confinamentos e três ou quatro mil cabeças por cada confinamento. No Brasil, por exemplo, há confinamentos com 60 mil animais. Os Estados Unidos têm confinamentos com 140 a 160 mil animais. Angola importa, em termos alimentares, cerca de 90% da comida que consome. Temos de inverter esta situação.

**How did the Santo António project come about?**

The Santo António Farming Estate came into being about 15 years ago for livestock production and came to have about 2000 cows and one hundred pens with signal grass for the rotation of cattle. In the meantime, about 4 years ago, a foreign investment was made, through ANIP, in association with a Portuguese company as an investor. We produce corn and soybeans. Angola needs to produce meat, but to produce meat there has to be feed, and the feed is based on corn and soybeans – corn, which represents 72% and soybeans, which represents 15%, then the rest are small additives. The feed is the basis for breeding chickens, hens, pigs and for fattening steers. In Angola to prepare a bull, to go to the slaughterhouse, it takes 4/5 years, until it reaches 400 kg (the maximum will be 450 kg). We want to do the same as is being done in Portugal, or in Brazil, which is: weaning at the age of seven months and fatten up to the age of 15 months reaching the 450 kilos. This is only possible by giving them feed along with straw. It's the difference, in economic terms, between fattening in five years or fattening in seven months. All the more developed countries in the world are doing this: animals in containment. Angola has to have containment breeding. There needs to be about 50 or 100 containment facilities and three or four thousand heads of cattle for each facility. In Brazil, for example, there are facilities with 60,000 animals. The United States has facilities with 140,000 to 160,000 animals. In terms of food, Angola imports about 90% of the food it consumes. We have to reverse this situation.

**De que tipo de investimento estamos a falar para um projecto destes (como a Fazenda Santo António)?**

Nós ainda não terminamos. Devo dizer que estamos a 80% e já investimos 60 milhões de dólares, parte com capitais próprios e parte com financiamento, também com o apoio das linhas Angola Investe, sem contabilizar a terra. O investimento da instalação de um *pivot* (zona agrícola irrigada onde se semeia o milho e a soja) tem um custo de 250 mil dólares (custo médio por 50 hectares). Neste momento temos lá 40 *pivots*. Depois vêm as centrais de bombagem (sistema que faz com que seja possível tirar água das barragens ou do rio), depois temos a Suinicultura, em que temos 400 porcas, e já estamos a avançar com mais 400 para daqui a três meses, sensivelmente, passarmos a ter 800 porcas a produzir. Hoje estamos a entregar semanalmente 200

**What kind of investment are we talking about for a project such as this (such as Santo António farming estate)?**

We're not finished yet. I would say that we are at 80% and we have already invested 60 million dollars in it, partly with own capital and partly with financing, also with the support of the Angola Investe, without counting the land. The investment of a *pivot* (irrigated agricultural area where corn and soybeans are sown) costs $250,000 (average cost for 50 hectares). Right now we have 40 of these areas. Then comes the pumping centre (a system that makes it possible to draw water from the dams or the river), then we have the project in which we have 400 sows, and we are already getting 400 more in three months, to have 800 sows producing. Today we are delivering 200 pigs a week to the slaughterhouse, but we want to deliver 500 by the end of the year. We want to start selling females to

porcos ao matadouro, mas queremos entregar, mais lá para o final do ano, 500. Queremos passar a vender fêmeas a outros produtores, mas têm de ser fêmeas que são filhas de mães especiais (reprodutoras). Temos uma Área Industrial, com secagem, Silos, para armazenamento, estamos com 6 mil toneladas e temos que fazer investimento para 10/15 mil toneladas. Temos fábricas de fuba de milho e ração e respectivos armazéns. Estamos a fazer, em Santo António, o que de melhor se faz em qualquer parte do mundo. Claro que em Angola com muitas mais dificuldades. Tem de se começar por produzir, depois tem de haver, por parte do governo, a decisão de proteger a produção nacional. Isto é: fazer o mesmo que já estão a fazer com os ovos. Angola antigamente importava todos os ovos, agora já não importa. Na Europa 40 % do orçamento da comunidade europeia é para a protecção aos agricultores europeus (Política Agrícola Comum – PAC). Isso permite que os agricultores europeus recebam bonificações. A comunidade europeia dá um subsídio anual para que esses agricultores subsistam e tenham capacidade produtiva. Em Angola o caminho vai ser de diversificar a economia. E a única forma é definir um conjunto de produtos essenciais (por exemplo uns 10 a 12) e dar um subsídio, à produção, a quem efectivamente produz, ou então colocar electricidade mais rapidamente nas fazendas que estão a produzir em grande escala. Há várias formas de se ajudar a produção nacional.

«Investir é criar riqueza e, embora, crie inveja, às vezes, não devemos desistir à primeira» \\ «Investing is creating wealth, and while it may create envy at times, we should not give up»

**A Fazenda Santo António é um projecto só seu?**

Embora a terra seja nossa, a Fazenda Santo António resulta do Investimento Estrangeiro da Empresa Portuguesa FTPGM na Empresa Angolana FTGM, sendo uma associação das empresas Telesgest e Euroeste. Esta última é a responsável pela Produção e pelo fornecimento do *know-how*, pois é uma das empresas líderes na suinicultura em Portugal e tem, também, agricultura. Embora o investimento importante do nosso grupo seja em Angola (Quibala, Camacupa e Lubango) temos, também, projectos mais pequenos, em Portugal e no Brasil. Na Fazenda Santo António temos um investimento enorme com rega; mesmo agora no cacimbo há custos. No cacimbo produzimos mais milho porque não há tanto calor, logo há menos doenças. Temos um problema em Angola: consumimos milho importado da América do Sul, que é todo produzido com OGM (Organismo Geneticamente Modificado). Ou seja, aquele milho semeado na América do Sul já está preparado para que a lagarta não possa prejudicar a cultura; mas, em Angola, nós copiamos a legislação base europeia, e essa legislação diz que o geneticamente modificado não pode ser utilizado no país. Então andamos hoje aflitos porque deveríamos estar a produzir igual à América do Sul.

other producers, but they have to be the daughters of special (breeding) mothers. We have an industrial area, with drying, silos, for storage; we have six thousand tons and we have to make an investment for 10/15 thousand tons. We have corn meal and feed factories and their respective warehouses.

At Santo António we are doing as good as you would see in any part of the world. Of course, in Angola we have many more difficulties. You have to start by producing; then there has to be, on the part of the government, the courage to protect national production. That means: do the same as they are already doing with eggs. Angola once imported all its eggs, now it no longer has to.

In Europe 40% of the European Community budget is for the protection of European farmers (Common Agricultural Policy - CAP). This allows European farmers to receive subsidies. The European community gives an annual subsidy to enable these farmers to survive and to have productive capacity. In Angola the path to follow will be to diversify the economy. And the only way is to define a series of essential products (i.e. some 10 to 12) and to subsidize production, to those who actually produce, or ensure quicker installation of electricity on farming estates that are producing on a large scale. There are several ways to help national production.

**Is Santo António farming estate your project alone?**

Although the land is ours, Santo António Farming Estate results from foreign investment made by Portuguese Company FTPGM in the Angolan Company FTGM, an association of the companies Telesgest and Euroeste, the latter being responsible for the production and for supplying the know-how, and also one of the leading companies in pig farming in Portugal, alongside agriculture. Although the important investment of our group is in Angola (Quibala, Camacupa and Lubango), we also have smaller projects in Portugal and Brazil. At Santo António Farming Estate we have a huge investment with irrigation, even now in the rainy season this entails costs. In the rainy season we produce more corn because then it isn't so hot, so there are fewer diseases. We have a problem in Angola: we consume corn imported from South America, which is produced with GMOs (Genetically Modified Organisms). Or in other words, the corn sown in South America is already prepared so that caterpillars can't get into it, but in Angola we copy European legislation and that legislation says that genetically modified crops cannot be used the country. So we are at a loss today because we should be producing the same as South America.

**Os projectos agrícolas em Angola têm condições para serem rentáveis?**

A longo prazo têm condições para serem rentáveis, mas nos primeiros 3/4 anos deve haver protecção por parte do Governo. Deve-se definir quais são os sectores de actividade que devem ser protegidos, porque nós, hoje, não conseguimos, de forma alguma, combater os países que são exportadores: Argentina, Brasil, Améria do Norte, e até uma parte da Europa, porque todos eles estão a subsidiar os seus agricultores. Não podemos esquecer que nós, em Angola, já fomos auto-suficientes. Em 1975 não importávamos cereais, nem carne. A longa guerra destruiu o tecido económico.

**E em Angola há *know-how*?**

O *know-how* estamos a trazê-lo. Compra-se. Em Angola é possível fazer-se, agora tem é de se fazer igual àquilo que os melhores fazem.

**Quais são as áreas em Angola em que vale a pena apostar na agricultura?**

Angola tem de apostar nos cereais, fileira da carne e voltar a ser um grande produtor de café. Já estou a pensar num projecto desses, já estamos a desmatar os solos, já estamos a começar a fazer as mudas... É ao lado da Fazenda Santo António.

«Angola, hoje, precisa muito que os estrangeiros voltem a acreditar em Angola, sobretudo os portugueses» \\ «Angola, today, really needs foreigners to start believing in Angola again, especially the Portuguese»

**Quantas pessoas é que emprega no sector da agricultura?**

Em Angola são cerca de 200 trabalhadores. A agricultura em Angola e no Mundo não é rentável sem estratégia e apoios governamentais, mas contribui para criar riqueza, através da criação de postos de trabalho e substituição de importações. A Produção Nacional é o caminho! O apoio à independência alimentar vai ser prioridade do Governo. Veja-se a Nigéria em que a agricultura representa quase 22% do PIB, enquanto que em Angola não chega a 6%. Devemos ter a ambição de, tal como no Brasil, o PIB agro-pecuário ultrapassar os 30%.

**E investimentos sem parceiros?**

Não é possível realizar investimentos sem parceiros e/ou sem bons gestores. Hoje, em Angola, temos mais dificuldade do que em Portugal ou no Brasil, porque nesses países há bons técnicos disponíveis.

**Quantas cabeças de gado tem neste momento?**

No global cerca de 2500 cabeças, entre vacas, crias e engordas.

**Are agricultural projects in Angola capable of being profitable?**

In the long term they have conditions to be profitable, but in the first 3/4 years there should be protection by the Government. We need to define which activity sectors should be protected, because today we are unable in any way to combat exporting countries: Argentina, Brazil, South America, and to a degree Europe, because they are all subsidizing their farmers. We cannot forget that we, in Angola, have already been self-sufficient. In 1975 we did not import any grain or meat. The long war destroyed the economic fabric.

**And is there know-how in Angola?**

We are bringing in the know-how. It can be bought. In Angola you can do it; now we need to do the same as the best are doing.

**What areas in Angola are good for investing in agriculture?**

Angola has to invest in grain, in the meat industry and to become a major coffee producer once again. I am already thinking about such a project. We are already clearing the soil; we are starting to grow the seedlings... It is next to Santo António Farming Estate.

**How many people do you employ in the agriculture sector?**

In Angola there are about 200 workers. Agriculture in Angola and in the world is not profitable without government strategy and support, but it contributes to creating wealth by creating jobs and replacing imports. National production is the way! Support for food independence will be a priority for the government. Look at Nigeria, where agriculture accounts for almost 22% of GDP, while in Angola it's not event 6%. We should strive, as in Brazil, for agricultural livestock GDP to exceed 30%.

**And investments without partners?**

You cannot make investments without partners and/or without good managers. Today, in Angola, we have more difficulty than in Portugal or Brazil, because in these countries there are good technicians available.

**How many head of cattle do you have at the moment?**

Overall, about 2500 heads, among cows, calves and fattened animals.

**How many would you like to have?**

It depends on the situation, the profitability, and the

**Quantas gostaria de ter?**

Depende das conjunturas, da rentabilidade, dos incentivos à Produção. Em Angola, importamos muito do que consumimos. O mercado existe, mas se a importação for sem impostos, quem produz tem dificuldade em escoar produtos a preços competitivos. O Banco BIC está a seguir o exemplo dos bancos no Brasil e a entrar em projectos próprios e/ou como capital de risco, saindo ao fim de alguns anos. O futuro é o aumento do Investimento, parceiros com experiência e boas politicas para os sectores.

**É quase um papel social?**

Angola precisa de quem crie postos de trabalho e riqueza. Embora seja um país potencialmente rico, têm de aparecer novos projectos, com parceiros capazes, empreendedores e que gostem de Angola. Há muito que fazer e tem de se acreditar no futuro. Cresci em Luanda e, nas décadas de 60/70, éramos um país agrícola. Os industriais e banqueiros foram chamados pelo governo para desenvolver a agricultura em Angola. Fizeram-no e pouco importávamos. Noto que, para importar era, também, necessário o licenciamento e, mesmo os que se importavam de Portugal, condicionava-se a importação dos produtos que eram então produzidos em Angola,. Os mais velhos sabem que estou a transmitir a realidade. Só com «Condicionamento e Protecção» da Produção Nacional chegaremos a bom porto!

Por outro lado, investir é criar riqueza e, embora crie inveja, às vezes, não devemos desistir à primeira. Tive um parceiro, já falecido, Américo Amorim, com quem todos aprendemos a capacidade de analisar, arriscar e criar. Tenho, ainda, uma parceira, Isabel dos Santos que também é uma grande empreendedora. Os empreendedores têm a Responsabilidade Social de manter as empresas vivas, pagar os empréstimos aos bancos e o Serviço da Dívida; nem sempre é fácil, pois há que gerar Rentabilidade. Aprecio muito os empreendedores que geram empregos, pagam salários e se preocupam com os que dependem de si. No Grupo BIC e seus accionistas são dezenas de milhares as famílias que vivem dos respectivos salários.

**Como concilia a vida de banqueiro com a vida de empresário agrícola?**

Em todas as áreas em que actuo tenho gestores de confiança, a quem delego funções. Por exemplo, o meu filho Hugo Teles, trabalha no BIC há 13 anos, sendo um dos 8 Administradores e a delegação e segregação de funções por cada um está bem definida. Hoje preocupo-me em acompanhar mais a banca, que é um sector onde não se pode errar, mas a actividade agrícola também tem sido acompanhada por pessoas da minha confiança.

«Angola precisa de quem crie postos de trabalho e riqueza» \\ «Angola needs people who create jobs and wealth»

**Que mensagem deixaria sobre Angola aos investidores?**

Angola, hoje, precisa muito que os estrangeiros voltem a acreditar em Angola, sobretudo os portugueses. Pela língua, pela afinidade cultural, pelas raízes familiares que existem. E, naturalmente, todos nós falamos em novos investidores para Angola. Com a crise do petróleo muitas pessoas reduziram a actividade e regressaram a Portugal. É importante que as pessoas que têm ligações com Angola continuem a apostar. As situações políticas, por vezes, complicam. Sou luso-angolano e vejo que muitas vezes se fala em Portugal de uma forma como se não conhecessem a realidade angolana. Os angolanos são pessoas de bem, como os portugueses são. Ressabiados há dos dois lados. Há muito retornado em Portugal, eu também sou retornado, que fala de Angola com nostalgia; mas já passaram 40 anos e temos de atirar isso para trás. Os países têm o direito a serem independentes e, por isso, temos de virar a página e crescer com outra realidade e outra forma de pensar. Não tenho dúvida nenhuma de que os portugueses são os parceiros ideias para os angolanos.

A mensagem que deixo é que Angola precisa muito de investimento, e de grandes investidores. Naturalmente o ideal para Angola é que viessem os sul-americanos, são aqueles que estão habituados a grandes extensões e têm clima igual a Angola. Mas o sul-americano já tem muita terra. A médio/longo prazo Angola vai ser um grande país.

**Em Portugal também tem fazendas...**

Em Portugal sou um médio agricultor, com gado arouquês, produção de azeite e vinho.

**Portugal, Angola, Brasil com projectos... pretende expandir para outros lugares?**

Os projectos têm de ter financiamento ou fundos próprios, parceiros, terem rentabilidade e haver gestores.

incentives for production. In Angola we import a lot of what we consume. The market exists, but if imports had no duties, anyone producing would find it hard to move products at competitive prices. Banco BIC is following the example of banks in Brazil and entering into its own projects and/or as venture capital, pulling out after a few years. The future is the increase in investment, partners with experience and good policies for the sectors.

**Is it almost a social role?**

Angola needs people who create jobs and wealth. Although a potentially rich country, new projects have to appear, with able, entrepreneurial partners, who like Angola. There is a lot to be done and we have to believe in the future. I grew up in Luanda and in the 60s and 70s, we were an agricultural country. The industrialists and bankers were called by the government to develop agriculture in Angola. They did it and we imported very little. I note that, to import you also needed a permit and, even imports from Portugal, there were conditions placed on imports on products being produced in Angola at the time. The older among us know that I am telling it as it was. Only with «Conditioning and Protection» of national production will we arrive safely!

On the other hand, investing is creating wealth, and while it may create envy at times, we should not give up. I had a partner, now deceased, Américo Amorim, with whom we all learned how to analyse, take risks and create. I also have a partner, Isabel dos Santos, who is also a great entrepreneur. Entrepreneurs have the social responsibility to keep companies going, to pay off loans to banks and the Debt Service. It's not always easy, because you need to generate profit. I really appreciate the entrepreneurs who create jobs, pay wages and care about those who depend on them. In the BIC Group and its shareholders, there are tens of thousands of families who live off their respective wages.

**How do you reconcile the life of a banker with the life of an agricultural entrepreneur?**

In all the areas in which I work, I have managers I can trust, to whom I delegate duties.

For example, my son, Hugo Teles, has been working at BIC for 13 years, and is one of the eight administrators and the delegation and segregation of duties by each one is well defined. Today I am busying myself more with banking, which is a sector where you can't go wrong, but the agricultural sector has also been followed by people I trust.

**What message would you give investors about Angola?**

Angola, today, really needs foreigners to start believing in Angola again, especially the Portuguese. Through language, through cultural affinity, through family roots that exist. And, of course, we all talk about new investors for Angola. With the oil crisis many people have reduced their activity and returned to Portugal. It is important that people who have ties with Angola continue to invest. Political situations sometimes complicate matters. I am a Portuguese Angolan and I see that we often talk in Portugal in a way that shows that they don't really understand what Angola is like. Angolans are good people, just as the Portuguese are. There's bitterness on both sides. Many people returned to Portugal; I am also one of those who returned, who talk about Angola with nostalgia, but 40 years have now passed and we have to put this behind us. Countries have the right to be independent and therefore we must turn the page and grow with another reality and another way of thinking. I have no doubt that the Portuguese are the ideal partners for the Angolans.

The message that I leave is that Angola really needs investment, and major investors. Of course, the ideal for Angola would be for South Americans to come; they are used to great extinctions and have the same climate as Angola. But the South American already has a lot of land. In the medium/long term Angola will be a great country.

**In Portugal you also have farms...**

In Portugal I am an average farmer, with Arouca cattle, production of olive oil and wine.

**Projects in Portugal, Angola, Brazil...do you intend to expand to other places?**

Projects must have financing or own funds, partners, profitability and managers.

# ANGOLA...

## ...rumo à auto-suficiência agro-pecuária
## ...heading for agricultural self-sufficiency

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY 1.3.6 ©PMC; 2.4.5 DIREITOS RESERVADOS

FAZENDA SANTO ANTÓNIO | QUIBALA | ANGOLA

Angola vive uma crise económica, financeira e cambial decorrente da quebra das receitas com a exportação de petróleo. Devido a esta crise, as contas do Estado angolano para 2018 prevêem um défice de 697,4 mil milhões de kwanzas (3500 milhões de euros), equivalente a 2,9% do Produto Interno Bruto (PIB), traduzindo-se no quinto ano consecutivo de 'buraco' nas contas nacionais.

Por esse motivo, o Governo angolano lançou um programa que visa dinamizar a produção nacional e a diversificação da economia, para travar as importações, aumentar as exportações e criar emprego, gerando outras fontes de divisas, sendo a agricultura a principal aposta. Por sua vez, a agricultura estimulará o desenvolvimento de outros sectores económicos. O Governo estima um crescimento da agricultura numa taxa de 5,9% durante o ano de 2018, prevendo «uma aposta forte nas principais fileiras», como cereais, leguminosas e oleaginosas, raízes e tubérculos, carne, café, palmar e mel, «que, em grande parte, estão directamente ligadas à dieta alimentar das populações do nosso país», referiu o executivo. O incentivo aos camponeses/empresários, a correcção dos solos e introdução de sementes melhoradas para maximizar a produtividade, o incentivo à mecanização agrícola e à massificação do acesso ao seguro agrícola são algumas das medidas que estão a ser implementadas pelo Governo.

No mesmo sentido, o Banco Mundial considera que a agricultura comercial é um sector emergente em Angola e com elevado potencial, oportunidade e procura. Por essa razão, disponibilizou, no âmbito do projecto *Desenvolvimento de Agricultura Comercial*, 130 Milhões de dólares, que deverão dar um forte contributo para a agenda de diversificação económica do Governo. Por sua vez, instituições bancárias privadas, cientes do papel dinamizador da agricultura na economia actual, têm contribuído para o aumento do investimento nestes sectores produtivos, potenciando parcerias, oportunidades de negócio e soluções adequadas de financiamento. É o caso do Banco BIC que tem como uma das principais vocações o apoio à actividade agrícola, quer através de créditos com taxas de juros bonificadas, quer por meio do apoio ou organização de fóruns e seminários que juntam os principais decisores do sector, entre outras medidas.

O Pólo Agrícola da Quiminha, considerado o maior projecto integrado de agricultura em Angola, que resulta de uma parceria público-privada, está localizado a 50 km de Luanda e foi lançado em 2012 pelo Estado angolano, que avançou com a infra-estruturação dos 5.000 hectares de cultivo, onde hoje já trabalham 600 pessoas na produção de cerca de 30.000 toneladas/ano de todo o tipo de legumes e frutas. O projecto da Quiminha atinge em 2018 a velocidade de cruzeiro, estando previsto que até Outubro atinja 100% da capacidade de produção: 40.000 toneladas.

Possuindo mais de cem trabalhadores, também a Fazenda Vinevala, do empresário/fazendeiro Alfeu Vinevala, e localizada no município do Chinguar (Bié), tem ajudado a implementar a estratégia de diversificação da economia em curso no país. Duas mil toneladas de milho (mais 300 em relação à campanha anterior) foram produzidas este ano na fazenda, numa área de 364 hectares. Além do cultivo do milho, a fazenda produz em grande escala batata rena e soja que são comercializadas em vários pontos do país e países vizinhos. As

Angola is going through an economic, financial and foreign exchange crisis resulting from the drop in its oil export revenues. Due to this crisis, Angola's state accounts for 2018 forecast a deficit of 697.4 billion Kwanzas (3.5 billion Euros), equivalent to 2.9% of the Gross Domestic Product (GDP), leading, for the fifth year consecutive, to a «hole» in the nation's accounts.

For this reason, the Angolan government has launched a programme aimed at stimulating national production and diversification of the economy, to curb imports, increase exports and create jobs, creating other sources of foreign exchange, with agriculture being the main focus. For its part, agriculture will stimulate the development of other economic sectors. The government estimates that agriculture will grow at a rate of 5.9% during 2018, forecasting, according to the government, a «strong investment in the main production sectors», such as cereals, pulses and oilseeds, roots and tubers, meat, coffee, palm oil and honey, which, for the most part, are directly linked to the diet of the populations of our country». Fostering small farmers / entrepreneurs, correcting soils and introducing improved seeds to maximise productivity, encouraging agricultural mechanisation and increasing access to agricultural insurance are some of the measures being implemented by the government.

Similarly, the World Bank considers that commercial agriculture is an emerging sector in Angola with high potential, opportunity and demand. For this reason, it has made available, within the scope of the *Commercial Agriculture Development* project, 130 million dollars, which should make a strong contribution to the government's economic diversification agenda. For their part, private banking institutions, aware of the driving role of agriculture in the current economy, have contributed to increasing investment in these production sectors, fostering partnerships, business opportunities and adequate financing solutions. This is the case of Banco BIC, one of the main vocations of which is supporting agricultural activity, either through loans with subsidised interest rates or by means of support or organising forums and seminars that bring together the main decision-makers within the sector, among others measures.

The *Pólo Agrícola da Quiminha*, considered the largest integrated agricultural project in Angola, which results from a public-private partnership, is located 50 km from Luanda and was launched in 2012 by the Angolan state, which went ahead with the infrastructure of 5,000 hectares of cultivation, where 600 people now work, producing about 30,000 tons / year of all types of vegetables and fruits. The Quiminha project reaches cruising speed in 2018, and is expected to reach 100% production capacity by October: 40,000 tons.

With more than 100 workers, Vinevala Farm Estate, owned by the entrepreneur / farmer Alfeu Vinevala, and located in the municipality of Chinguar (Bié), has also helped implement the economic diversification strategy underway in the country. Two thousand tons of corn (300 tons more than the previous season) were produced this year on the estate, over an area of 364 hectares. In addition to growing corn, the estate ensures large-scale production of potatoes and soybeans, which are sold in various parts of the country and neighbouring countries. The techniques applied in soil

técnicas aplicadas na correcção dos solos e o sistema de irrigação moderno são algumas das razões para o aumento da produção agrícola.

Conhecedora da importância atribuída ao empreendedorismo, voltado para o sector da agricultura e pecuária, a Fazenda de Santo António é um projecto agro-industrial que é hoje uma referência na província do Cuanza Sul, uma zona com um clima favorável, com solos aráveis e enormes recursos hídricos. Ainda que sem tradição neste tipo de actividade, Fernando Teles respondeu ao desafio do Governo, criando, há cerca de nove anos, a Fazenda de Santo António, no município da Quibala, e, mais recentemente, uma outra fazenda de produção de arroz no Bié.

Com 5,5 mil hectares, a Fazenda de Santo António possui segmentos de produção de milho, soja, trigo e hortícolas, empregando quase duas centenas de pessoas. Aqui, a exploração pecuária começa a dar resposta às necessidades de consumo a nível nacional, com a produção de suínos, bovinos e caprinos. Para assegurar a produção, a fazenda dispõe de uma fábrica de rações capaz de produzir 15.000 toneladas por ano. Cerca de 5.800 toneladas são consumidas todos os anos na exploração, enquanto 9.000 são comercializadas no mercado nacional. A fazenda produz ainda 10.000 toneladas de farinha de milho por ano. Por ser um projecto modelo, a ser replicado em todo o país, a Fazenda de Santo António acolheu recentemente a *Feira do Dia do Criador de Gado e do Campo*, organizada pela Cooperativa de Criadores de Gado do Sul de Angola e que contou com a presença do secretário de Estado da Agricultura e Pecuária, Carlos Alberto Jaime Pinto.

Ainda que sejam cada vez mais os empresários a investir na agricultura e na pecuária, são necessários muitos mais projectos que apostem nestes sectores, mas de uma forma industrializada, moderna e eficiente. É necessário mais fazendas de larga escala, em articulação com parceiros tecnológicos experientes, e fomentar o cooperativismo e o associativismo no sector agrário. O programa *Angola Invest* tem apoiado muitos empresários e é nesta óptica que os fazendeiros devem também concentrar os seus projectos para poderem ser financiados.

Este é o caminho certo, mas ainda falta uma longa caminhada rumo à auto-suficiência!

correction and the modern irrigation system, are some of the reasons for the increase in agricultural production.

Aware of the importance given to entrepreneurialism, focused on the agriculture and livestock sector, Fazenda de Santo António is an agro-industrial project that has become a benchmark in the province of Cuanza Sul, an area with a favourable climate, with arable soils and huge water resources. Despite having no tradition in this type of activity, Fernando Teles responded to the challenge set by the government, creating, about nine years ago, Fazenda de Santo António, in the municipality of Quibala, and, more recently, another rice production estate in Bié .

Covering 5,500 hectares, Fazenda de Santo António undertakes corn, soybean, wheat and horticultural production, employing almost two hundred people. Here, livestock farming is starting to respond to consumption needs at a national level, with the production of pigs, beef cattle and goats. To ensure production, the farm has an animal feed production unit able to produce 15,000 tons per year. About 5,800 tons are consumed each year on the estate, while 9,000 tonnes are sold on the national market. The estate also produces 10,000 tons of cornmeal per year. As a model project, to be replicated throughout the country, Fazenda de Santo António recently hosted the Cattle Breeders and Countryside Day Fair, organised by the Livestock Breeders Cooperative of Southern Angola, which was attended by the Secretary of State for Agriculture and Livestock, Carlos Alberto Jaime Pinto.

Although increasing numbers of entrepreneurs are investing in agriculture and livestock, many more projects investing in these sectors are needed, but in an industrialised, modern and efficient way. More large-scale estates are needed, in conjunction with experienced technological partners, in addition to fostering cooperative and associative activities within the agrarian sector. The *Angola Invest* programme has supported many entrepreneurs and it is in this context that farmers should also focus their projects so that they can be financed.

This is the right path, but there is still a long road to travel towards self-sufficiency!

# JÚLIO POMAR (1926–2018)

## A arte e a liberdade \\ Art and freedom

Há alguns que «por obras valerosas se vão da lei da morte libertando». Quando o sorriso aberto e franco forem esquecidos, quando a personalidade interventiva se desvanecer no tempo, quando a memória já não permitir lembrar o homem apaixonante, culto, inteligente e sedutor, quando tudo o resto for uma tela em branco para as gerações futuras, ficará a obra, o génio criativo, o realismo socialmente empenhado, o estilo inconfundível e a técnica exímia de Júlio Pomar. A ***Villas&Golfe*** entrevistou-o em 2013, poucos meses após a inauguração do museu-atelier com o seu nome. Salientamos a alegria, a serenidade e, entre muitas outras que retivemos, as seguintes palavras: «Toda a arte é uma afirmação de liberdade».

There are some who «by valiant deeds depart from the law of death by liberating». When the open and frank smile is forgotten, when the intervening personality vanishes with time, when memory no longer allows us to remember the passionate, learned, intelligent and engaging man, when everything else is a blank canvas for future generations, the work, the creative genius, the socially committed realism, the unmistakable style and the superb technique of Júlio Pomar will remain. ***Villas&Golfe*** interviewed him in 2013, a few months after the opening of the museum-studio bearing his name. We highlight the joy, serenity and, among many others we retained, the following words: «All art is an affirmation of freedom».

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY DIREITOS RESERVADOS

Deixou-nos fisicamente, mas o seu longo caminho começou há 92 anos na Rua das Janelas Verdes, local onde nasceu e onde, pela primeira vez, se enamorou pela luz de Lisboa e pelo Tejo. Júlio Pomar entrou com oito anos para a António Arroio, onde foi colega de artistas como Cesariny e Cruzeiro Seixas. Mais tarde esteve em Belas-Artes em Lisboa, depois no Porto. *O Gadanheiro* e o *Almoço do Trolha* foram as obras mais importantes do estilo neo-realista, mas Pomar ficava irritado quando o engavetavam nesse movimento artístico. Com razão, porque na verdade a sua obra seguiu em várias direcções e tocando inúmeras áreas, da pintura ao desenho, da gravura à cerâmica, da *assemblage* ao azulejo. Quer fossem os temas populares, quer os índios *xingu* (de uma série de 1988), a figura de Frida Khalo (1999), temas faunísticos, ou mesmo o retrato oficial do Presidente da República Mário Soares, passando por retratos de pintores e escritores... tudo o inspirava, «Sinto-me perante a folha branca como a criança a quem abrem a porta de um jardim». Num certo dia, a sua tela branca transformou-se no *El cornudo*, obra que inspirou a capa do DVD do Filme *O Delfim*, do realizador Fernando Lopes. O comprometimento político marcou os primeiros anos da sua carreira e a sua arte sempre foi uma forma de protesto social e resistência. Integrou o Partido Comunista e o MUD Juvenil, que lhe valeu alguns meses na prisão. Viajava regularmente, actividade que só abrandou nos últimos anos de vida. Madrid e Paris foram as primeiras cidades visitadas, acabando por se mudar para esta última em 1963. Recebeu diversos prémios e fez inúmeras exposições individuais e colectivas, em Portugal e no estrangeiro.

A arte era a sua vida, de tal forma que a expressou quase obsessivamente, ora através de inúmeros estilos e técnicas, quase paradoxais, mostrando, assim, a sua polivalência, quiçá a sua inquietação, ora através da palavra. Partiu, mas deixa uma fundação com o seu nome, um Atelier-Museu e uma vasta obra, reflexo da liberdade que encontrou na ponta do lápis ou no traço do pincel: um traço livre e expressivo que se alia à exploração da riqueza cromática do mundo. Júlio Pomar é imortal.

A arte era a sua vida, de tal forma que a expressou quase obsessivamente, ora através de inúmeros estilos e técnicas, quase paradoxais, ora através da palavra. \\ Art was his life; so much so that he expressed it almost obsessively, at one moment through countless, almost paradoxical styles and techniques, at the next through words.

He has left us physically, but his long journey began 92 years ago, on the Rua das Janelas Verdes, where he was born and where he first fell in love with Lisbon's light and the Tagus. At the age of eight Júlio Pomar entered the António Arroio artistic school, where he was a class mate of artists such as Cesariny and Cruzeiro Seixas. Later he attended the School of Fine Arts in Lisbon, then in Oporto. *O Gadanheiro* and *O Almoço do Trolha* were the most important works of the neo-realist style, but Pomar became irritated when he was pigeonholed into this artistic movement. And rightly so, because his work did in fact head off in several directions, touching many areas, from painting to drawing, from prints to pottery, and from *assemblage* to tiles. Whether it was folk subjects, or the Xingu Indians (from a 1988 series), the figure of Frida Khalo (1999), fauna related themes, or even the official portrait of the President of the Republic Mário Soares, and portraits of painters and writers... everything inspired him, «I feel like the child opening the door to a garden when faced with a blank sheet.» One day, his blank canvas became *El cornudo*, a work that inspired the DVD cover of the film *O Delfim*, by the director Fernando Lopes. Political commitment marked the early years of his career and his art has always been a form of social protest and resistance. He joined the Communist Party and the Youth MUD (Democratic Unity Movement), which earned him a few months in prison. He travelled regularly, an activity that only slowed down in the last years of his life. Madrid and Paris were the first cities he visited, and he eventually moved to the latter in 1963. He received numerous awards and held numerous solo and group exhibitions in Portugal and abroad.

Art was his life; so much so that he expressed it almost obsessively, at one moment through countless, almost paradoxical styles and techniques, thus showing his many facets and perhaps his restlessness, at the next through words. He has departed, but he left a foundation with his name, a Museum-Studio and a vast oeuvre, reflecting the freedom he found at the tip of a pencil or in the stroke of a brush: a free and expressive stroke that is joined by the exploration of the world's chromatic wealth. Júlio Pomar is immortal.

## CORNUTO

*Cornuto* é um acrílico e pastel sobre tela de grandes dimensões (130cm x 89cm), realizado em 2002. A imagem desta obra serviu para a capa e para o poster do filme intitulado *O Delfim* que retrata a vida de um rico herdeiro no Portugal em decomposição do final dos anos sessenta.

*Cornuto* is a large acrylic and pastel on canvas piece (130cm x 89cm), created in 2002. The image of this work served as the cover and the poster of the film *O Delfim*, which portrayed the life of a rich landowner in an unravelling Portugal in the late 1960s.

**AGNIESZKA KIJONKA**
CEO A1 Algarve Real Estate

# O que está a impulsionar os preços do imobiliário em Portugal?

Será o clima incrível? A qualidade de vida? Ou as pessoas simpáticas e pacíficas? Existem inúmeras razões que influenciam a decisão de viver no Algarve, em Lisboa ou no Porto. Actualmente, Portugal está numa posição única: oferece estabilidade política e social, uma situação apelativa para investidores estrangeiros. Mas, o crescimento dos investimentos estrangeiros não é a única razão pela qual o mercado imobiliário português recuperou. O INE (Instituto Nacional de Estatística) aponta que as taxas de juro do crédito à habitação têm sido as mais baixas desde 2009 e continuam a diminuir mês a mês – uma excelente motivação para os compradores. Além disso, os *spreads* de juros líquidos do banco nacional estão a ser cortados com êxito, o que geralmente facilita a aceitação de pedidos de crédito (oito bancos nacionais têm margens de *spread* inferiores a 2%).

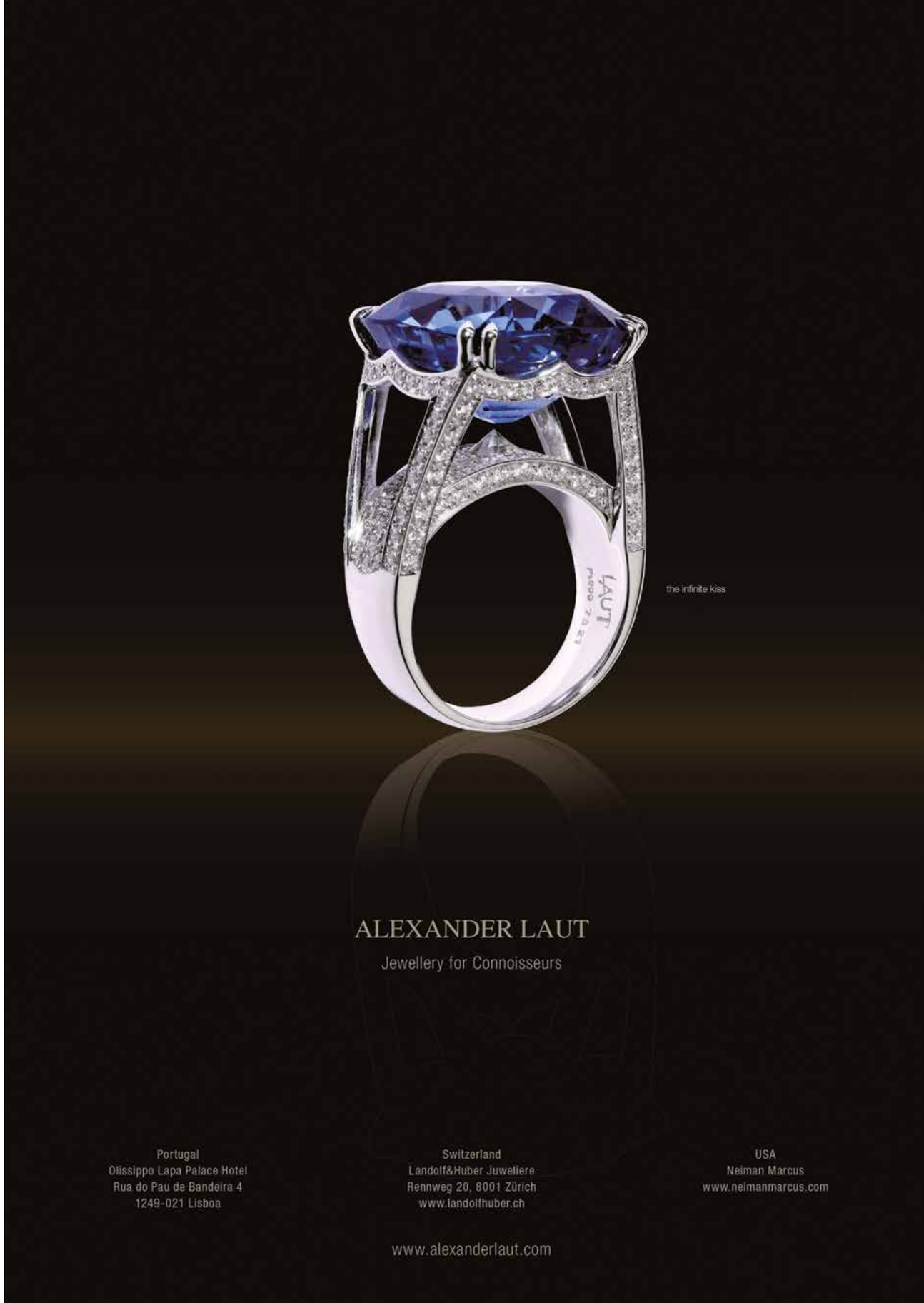
E depois temos o regime fiscal de residentes não habituais, que se baseia na isenção da dupla tributação jurídica internacional do rendimento de origem estrangeira a aposentados e pensionistas. Segundo a *Savills*, o mercado do Algarve continua a ser dominado pelos britânicos (45%), que surpreenderam o mercado com um aumento da procura. Os suecos (24%), que praticam mais golfe *per capita* do que qualquer outro europeu, e os franceses, (15%) que também procuram muitas vezes a sua nova casa em Portugal, para que possam usufruir de uma qualidade de vida semelhante e aproveitar os benefícios fiscais oferecidos. Por último, o programa Golden Visa convida os não-europeus (16%) a procurarem imóveis para investir, pois os preços continuam a aumentar em Lisboa, no Porto e no Algarve. Curiosamente, o Porto viu os seus preços de imobiliário crescerem mais rapidamente do que Lisboa e o Algarve. Concordo com o André Jordan quando diz que os incentivos financeiros oferecidos pelo Governo sob a forma de Golden Visa, NHR, baixos *spreads* bancários e baixas taxas de juro aumentam os investimentos estrangeiros e reforçam o sector imobiliário. No entanto, Portugal deve concentrar-se também em promover as coisas que fazem de Portugal o que é e incentivar os estrangeiros a viver aqui: o clima incrível, a qualidade de vida e as pessoas simpáticas e pacíficas...

# What's driving property prices in Portugal?

Is it the amazing climate? Is it the quality of life? Or is it the friendly and peaceful people? There are countless reasons influencing the decision to live in the Algarve, Lisbon or Oporto. At present, Portugal is in a unique position; it offers political and social stability, which is attractive to foreign investors. But the growth in foreign investment is not the only reason why the Portuguese real estate market has recovered. The INE (Portuguese National Statistics Institute) identifies that interest rates for mortgage lending have been at their lowest since 2009 and continue to fall month on month – excellent motivation for buyers. Furthermore, the national bank's net interest spreads are being successfully cut, which generally facilitates credit applications (eight national banks have spread margins of below 2%).

And then there's the Non-Habitual Tax Residency scheme, which is based on the exemption of international juridical double taxation of foreign-source income from pensions. According to Savills, the market in the Algarve is still dominated by the British (45%), who have stunned the market with a rise in demand. The Swedish (24%), who play more golf per capita than any other Europeans, and the French (15%) are also frequently searching for their new home in Portugal, so that they can enjoy a similar quality of life and take advantage of the tax benefits offered. Lastly, the Golden Visa programme invites non-Europeans (16%) to search for properties to invest in, as prices continue to increase in Lisbon, Oporto and the Algarve. Interestingly, Oporto has seen its property prices grow faster than Lisbon and the Algarve. I agree with André Jordan when he says that financial incentives offered by the government in the form of Golden Visas, NHR, low bank spreads and low interest rates increase foreign investment and reinforce the real estate industry. However, Portugal must also focus on promoting the things that make Portugal Portugal, and entice foreigners to live here: the amazing climate, the quality of life and the friendly, peaceful people...





# JOSÉ DE GUIMARÃES

«A obra é que vai um dia dizer se o artista valeu a pena ou não» \\ «The work is what one day will say if the artist was worth anything or not»

Na bagagem traz uma vasta colecção de obras de arte. Uma pré-colecção colombiana. Uma colecção do México e um vasto número de obras da arte africana. Procura sempre ir ao profundo sentido da arqueologia das culturas, de forma a alcançar os primórdios da História. O artista plástico português, José de Guimarães, formou-se em Engenharia Civil. Tornou-se sócio da Sociedade Cooperativa de Gravadores, quando andava na universidade, e ali aprendeu todas as técnicas da gravura. Era um local aonde os artistas confluíam. Era uma escola livre. Sempre foi autodidacta, nunca frequentou uma escola de belas artes. Quando foi para África já era pintor há sete anos. Em entrevista à ***Villas&Golfe*** dá-nos conta da sua colecção de arte africana. Incalculável. José recorda-nos como foi a sua primeira exposição. Fala-nos da sua cidade natal, Guimarães, das gentes, do 25 de Abril e dos seus momentos da infância.

He owns a vast collection of works of art. A Colombian pre-collection. A collection from Mexico and a vast number of works of African art. He always strives to find the profound meaning of the archaeology of cultures, in order to get to the beginnings of history. Portuguese artist José de Guimarães studied civil engineering. He became a member of the Cooperative Society of Engravers, when he was in university, and there he learned all the techniques of engraving. It was a place where artists came together. It was a free school. He was always self-taught, and never attended a school of fine arts. When he went to Africa he had already been a painter for seven years. In an interview with ***Villas&Golfe***, he tells us about his collection of African art. Priceless. José reminds us of his first exhibition. He tells us about his home city, Guimarães, about the people, about April 25 and his childhood.

TEXTO TEXT MARIA CRUZ (COM A COLABORAÇÃO DE TIAGO FEIJÓO) \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY 1-3 ©PMC; 4-7 DIREITOS RESERVADOS

**Que género de informações, cerebrais e emocionais, retira dessa busca pela arqueologia das coisas?**

É quase ir um pouco às minhas origens. Procuro sempre, ao estudar culturas diferentes, ir aos arquétipos. Essas fontes estão na ancestralidade, estão na arqueologia. Depois, o que costumo fazer – o que aconteceu com a cultura africana – é procurar ver como é que os africanos se relacionavam, como é que funcionavam na vida prática nas zonas ainda pouco influenciadas pelas culturas europeias. Em relação a África, a minha descoberta passou por ver que eles usavam processos ideográficos de comunicação. Isto é, usavam formas que depois reproduziam, quer nas paredes das cubatas, quer nos objectos, nos utensílios, etc., sempre com determinadas formas e significados.

**Que usa na sua pintura, certo?**

Com sentido e com significado. Aliás, tenho aqui uma pintura que estava enrolada há anos e que vou mostrar. É um quadro de 1972 que estava completamente esquecido. Agora vou restaurá-lo. É do período africano e foi pintado em África. Estive sete anos em Luanda. Foram anos importantes, permitiram-me conhecer uma zona do mundo que não conhecia e decifrar alguns códigos de vida.

**África é especial?**

Lembro-me do tempo da história do Cubismo, que prezo muito, mas os pintores cubistas não conheceram África. No entanto, as máscaras africanas foram extremamente importantes para a evolução da história da pintura. Só que eles viram a cultura africana pelo lado de fora, pelo lado plástico, e não pelo conteúdo intrínseco da Cultura, etc., que é a diferença entre eles e eu. Fui para o terreno. Tudo isso fez com que começasse a trabalhar com o processo Guimarães, que é a construção de alfabetos.

**E como entrou a cultura mexicana na sua arte?**

Quando regressei à Europa, trabalhei com outras culturas. Fiquei deslumbrado quando estive no México. Tive oportunidade de ver a arqueologia – que é a minha fonte natural primária de receber as informações. Deparei-me com escritores genuínos dessa cultura, como o Juan Rulfo e Carlos Fuentes. A partir daí construí o alfabeto mexicano.

**O José de Guimarães traduz para cores e formas a linguagem das culturas.**

É fruto desta mundialização. Hoje quando queremos ver uma imagem vamos ao computador. Hoje há uma comunicação inacreditável, que não havia antigamente. Nas culturas remotas de África, a comunicação era feita por tambores. São culturas sem escrita. A escrita era esta comunicação ideográfica.

**What sort of information, both cerebral and emotional, do you draw from this quest for the archaeology of things?**

It's almost like going back to my roots. I always try, when studying different cultures, to go to the archetypes. These sources are in ancestry, they are in archaeology. Then what I tend to do – what happened with African culture – is to try to look at how Africans related to each other, how they worked in practical life in areas still little influenced by European cultures. With regard to Africa, my discovery was that they used ideographic processes of communication. And by that I mean they used forms that they later reproduced, either on the walls of the huts, or on objects, utensils, etc., always with certain forms and meanings.

**Which you use in your painting, right?**

With meaning and significance. In fact, I have here a painting that was rolled up for years and I'm going to show it. It's a 1972 picture that had been completely forgotten. Now I will restore it. It is from the African period and was painted in Africa. I was in Luanda for seven years. They were important years; they allowed me to get to know a part of the world that I did not know and to decipher some codes of life.

**Is Africa special?**

I remember the time of the history of Cubism, which I treasure a lot, but cubist painters did not know Africa. However, African masks were extremely important to the evolution of the history of painting. It's just that they saw African culture from the outside, from the visual side, not from the intrinsic content of the culture, etc., which is the difference between them and me. I was actually there. All this made me start working with the Guimarães process, which is the construction of alphabets.

**And how did Mexican culture come into your art?**

When I returned to Europe, I worked with other cultures. I was amazed when I was in Mexico. I had the opportunity to see its archaeology – which is my primary natural source for receiving information. I came across genuine writers of this culture, such as Juan Rulfo and Carlos Fuentes. From there I built the Mexican alphabet.

**José de Guimarães translates the language of cultures into colours and shapes.**

It is the result of this globalisation. Today when you want to see an image you go to your computer. Today there is unbelievable communication, which didn't exist beforehand. In Africa's remote cultures communication was made with drums. They are cultures without writing. Writing was this ideographic communication.

**What are you producing at the moment?**

Works on the theme of oceans. The oceans were the highway for transport and circulation of goods and slaves, to such an extent that the Atlantic Ocean is called the

**Neste momento o que está a produzir?**

Obras sobre a temática dos oceanos. Os oceanos foram a estrada do transporte e circulação de mercadorias e de escravos, de tal maneira que se chama ao Oceano Atlântico o «Oceano do Sangue». Os quadros sobre a temática dos Oceanos, intitulados *Um Museu do Outro Mundo*, foram mostrados, entre Março e Junho últimos, na exposição que decorreu no Museu do Oriente. Trata-se de uma exposição muito ligada às peças chinesas, mais orientais, e ao culto dos mortos.

**Quantas obras já criou ao longo destes anos?**

Milhares. Não tenho um número certo.

**Há alguma que o tenha marcado mais?**

Às vezes não são as de maior dimensão, mas as que são elementos marcantes no percurso. Tenho uma de 1975, chamada *Gioconda Negra*, em que peguei na Gioconda do Leonardo; 'desmontei' o quadro todo e fiz uma pintura. Mas há outros. Na minha obra o passado vai sendo transformado, de modo que, mesmo 60 anos depois, se vê a origem.

**Onde podemos encontrar as suas peças?**

Há um grande coleccionador alemão que tem um grande conjunto de obras minhas. Tem mais de 300 obras e das várias épocas. Colecciona desde os anos 70. O que ele tem dá para fazer uma exposição de retrospectiva, que vamos fazer justamente no fim de 2019 em Estrasburgo e depois em Zurique.

**É satisfatório saber que existe alguém que tem muito apreço pelas suas obras?**

É importante que haja porque ajuda-me a viver e a poder continuar a trabalhar.

**O que o fascina neste mundo da arte?**

O que me fascina no mundo da arte é a convivência com os criadores. O que me dá prazer é que encontro sempre coisas novas, belas, inimagináveis. O mundo da arte é um mundo muito *sui generis*. É um mundo com muitas regras, mas com muita liberdade e criatividade.

**Lembra-se da sua primeira exposição?**

Foi em Guimarães. Tinha para aí 18 anos. Foram os primeiros passos.

**Sempre viveu da arte plástica?**

No início não. Só muito mais tarde, anos 80, é que comecei a ter retorno das obras que vendia fora de Portugal. Hoje aparecem em leilões internacionais (Christie's, Sotheby's).

«Ocean of Blood». The paintings on the theme of the oceans, entitled *A Museum of the Other World*, were displayed, between March and June this year, in the exhibition that was held at the Museum of the Orient, in Lisbon. It is an exhibition closely connected to more oriental, Chinese pieces and to the cult of the dead.

**How many works have you created over the years?**

Thousands. I can't give you an exact number.

**Are there any that have affected you more?**

Sometimes they are not the larger ones, but the ones that are important elements in the journey. I have one from 1975, called *Black Gioconda*, in which I took Leonardo's *Gioconda* and 'dismantled' the whole picture, and made a painting. But there are others. In my work the past is being transformed, so that, even 60 years later, you can see the origin.

**Where can we find your work?**

There is a major German collector, who has a large selection of my works. He has more than 300 works and from the several periods. He has been collecting them since the 1970s. What he has is enough to do a retrospective exhibition, which is just what we are going to do at the end of 2019 in Strasbourg and then in Zurich.

**Is it satisfying to know that there is someone who really appreciates your works?**

It is important that there is because this helps me to live and to be able to continue working.

**What fascinates you in this world of art?**

What fascinates me in the art world is rubbing shoulders with the creators. What gives me pleasure is that I always find new, beautiful, unimaginable things. The world of art is one of a kind. It is a world with many rules, but with a lot of freedom and creativity.

**Do you remember your first exhibition?**

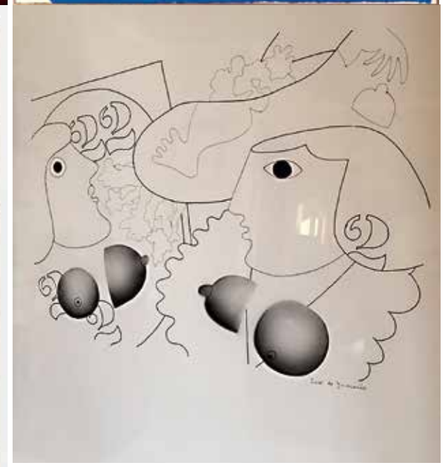
It was in Guimarães. I was 18 years old. Those were my first steps.

**Have you always made your living from art?**

Not at first. It was only much later, in the 1980s, that I started to make something from the pieces I sold outside of Portugal. Today they appear in international auctions (Christie's, Sotheby's).

**In addition to being a man of the arts, you are also a born collector of African art. Why collect pieces from Africa?**

I started collecting when I was 15 years old. I bought



«O que me fascina no mundo da arte é a convivência com os criadores»
\\ «What fascinates me in the art world is rubbing shoulders with the creators»

**Para além de ser um homem das artes, também é um coleccionador nato de arte africana. Porquê colecionar peças de África?**

Comecei a coleccionar tinha 15 anos. Comprava cerâmicas. Depois comecei a comprar coisas a sério, já tinha vindo de África. África porque foi a cultura que mais conhecia.

**Já ganhou imensos prémios. Foi-lhe dado o devido reconhecimento?**

Estas coisas não se medem. Há os reconhecimentos oficiais, há os reconhecimentos por interesse. A obra é que vai um dia dizer se o artista valeu a pena ou não. Quando alguém adquire uma obra minha, fico todo contente, acho que é o verdadeiro reconhecimento.

ceramics. Then I started to buy things properly; I had already come back from Africa. Africa, because this was the culture I knew best.

**You have already won many prizes. Have you been given proper recognition?**

You can't measure these things. There are official recognitions; there are recognitions out of interest. The work is what one day will say if the artist was worth anything or not. When someone buys one of my works, it makes me feel really happy. I think that this is true recognition.

**What do you recall of the April 25 Carnation Revolution?**

I was in Angola. I watched April 25 from afar. The April 25 revolution there involved the so-called liberation

**Lembra-se de onde estava quando se deu o 25 de Abril?**

Estava em Angola. Assisti de longe ao dito 25 de Abril. O 25 de Abril lá fez com que os ditos movimentos de libertação, que ninguém sabia onde estavam, andassem todos à pancada. Estava na tropa nessa altura e a gente estava a ver os comboios passar... Depois vim-me embora em Novembro de 1974. Quando cheguei cá a realidade era outra. Era uma luta pelo poder.

**Hoje faz falta um novo 25 de Abril?**

O mundo evoluiu muito. Hoje já não se pode falar de nações. Portugal, hoje, está numa rede, numa malha de organizações internacionais, etc. Já não mandamos em nós próprios. Hoje estamos na encruzilhada das decisões que os países mais poderosos tomam. Hoje teria de ser um 25 de Abril mundial.

**Fala da luta pelo poder. Sente que hoje o bloco central e as esquerdas também vivem em função desse poder?**

É sempre. Os que estão no poder fazem de tudo para não o perder e os que não estão fazem de tudo para o ganhar.

**Que evolução teve Portugal, no seu entender, desde o 25 de Abril, tanto a nível artístico, político como social?**

O país evoluiu positivamente na maior parte dos aspectos essenciais à vida humana. Agora, para mim, o que foi mais importante, e continua a ser mais importante, é a educação. Foi a criação de universidades que fez a grande transformação do país. Quando vivi até aos 15 anos em Guimarães, aquilo, do ponto de vista cultural e educacional, era um susto. Desde que se instituiu lá a universidade deu um grande salto.

**Recorda-se dos momentos da sua infância em Guimarães?**

É curioso que hoje lembro-me muito mais da minha infância do que há 20 ou 30 anos. Quando andava no liceu e escola primária vivia perto do centro histórico e havia lá umas ruínas internas, daquilo que era para ser o Palácio da Justiça que depois foi demolido. Vivia na zona verde, os campos vinham quase até ao centro da cidade. Era uma paisagem rural. Só há pouco tempo é que percebi que Guimarães é uma cidade de montanha.

movements, the whereabouts of which nobody knew, with everyone fighting. I was in the army at that time and we were watching the trains pass by... Then I left in November 1974. When I got here the situation was different. It was a power struggle.

**Do we need a new April 25?**

The world has evolved a lot. You can't speak of nations anymore. Portugal, today, is in a network, in a grid of international organisations, etc. We are no longer doing things on our own. Today we are at the crossroads of decisions that the most powerful countries are taking. Today it would have to be a worldwide April 25.

**You talk of the struggle for power. Do you feel that today the 'central block' and the left parties also live by that power?**

They always do. Those in power do everything not to lose it and those who are not do everything to get it.

**What evolution has Portugal seen, since April 25, in terms of art, politics and society?**

The country has evolved positively in most aspects essential to human life. Now, for me, what was most important, and still is the most important, is education. The creation of universities was what made the great transformation of the country. When I lived until the age of 15 in Guimarães, from a cultural and educational point of view, everything was shocking. Since the university was established things took a great leap.

**What do you remember of your childhood in Guimarães?**

It's odd, because today I remember much more of my childhood than 20 or 30 years ago. When I was in secondary school and elementary school I lived near the historic centre and there were some internal ruins, from what was to be the Palace of Justice, which was later demolished. I lived in the green area; the fields came up almost to the centre of the city. It was a rural landscape. It was only a short time ago that I realised that Guimarães is a mountain town.

«O país evoluiu positivamente na maior parte dos aspectos essenciais à vida humana» \\ «The country has evolved positively in most aspects essential to human life»




CIRCUITO GOLFE ABREU 2018

# Calendário

**31 mai.** — 1ª Etapa — **OPORTO GOLF CLUB** — Espinho

**23 jun.** — 2ª Etapa — **VIDAGO GOLF PALACE** — Vidago

**07 jul.** — 3ª Etapa — **ESTELA GOLF CLUB** — Póvoa de Varzim

**15 set.** — 4ª Etapa — **TROIA GOLF** — Tróia

**29 set.** — 5ª Etapa — **GUARDIAN BOM SUCESSO** — Óbidos

**13 out.** — 6ª Etapa — **LISBON GOLF** — Sintra

**03 nov.** — 7ª Etapa — **CLUBE DE GOLF SANTO DA SERRA** — Madeira

**17 nov.** — Final — **WEST CLIFFS GOLF COURSE** — Óbidos

**INSCREVA-SE EM: circuitogolfe.abreu.pt**

Valor da Inscrição: € 150 (com IVA incluído) para 2 pessoas – modalidade pares (four ball better ball) ¾ handicap.
Inclui: Green Fee + Almoço + Bar de Campo + Tômbola de Prémios + Kit Jogador (polo + bolas). | Apuram-se 6 jogadores por etapa para a Final.
(1º Gross + 1º e 2º Net)

**PRECISA DE ALOJAMENTO?** Consulte-nos para mais informações e reservas.

Torneio Homologado: Federação Portuguesa de Golfe

Destino Convidado: Descubra a madeira

Campo Oficial: Guardian Bom Sucesso Golf

Um evento: desde 1840 abreu®

Oporto Golf Club since 1890 · Vidago Palace Golf Course · Estela · Troia Golf · Lisbon Sports Club 1922 · Clube de Golf Santo da Serra · West Cliffs Golf Links

Viagens Abreu, S.A • Capital Social € 7.500.000 • Sede: Praça da Trindade, 142, 4º • 4000-539 Porto • RNAVT 1702 • Operador • Cons. Reg. Com. do Porto nº 15809 • NIF: 500 297 177

# IANINA KHMELIK

## Do clássico e erudito ao toque que vem da alma \\ From classical notes to the touch that comes from her soul

TEXTO TEXT MARIA CRUZ \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY PEDRO SOARES, PHOTO SHOOT HELD AT THE CASA DA MÚSICA, IN OPORTO

Aos quatro anos começa a estudar violino e piano. Hoje, continua a adorar a cidade que a viu nascer, Moscovo, na Rússia, e a grandeza dos edifícios e a sua língua. Da infância, traz a patinagem artística nas suas recordações, tinha ela três anos. Ianina khmelik lembra-se «daquela sensação de dar um salto no gelo e deslizar de seguida, que era o equivalente a um voo de um pássaro», algo que a artista recorda com saudade. Gostava, ainda, de apanhar cogumelos e frutas no bosque ao pé da *datcha* (casa de campo), pois era um dos costumes russos. Os Verões eram todos passados na casa de campo, que ficava a uns 100 km de Moscovo. Era na casa, rodeada de floresta, que passava o tempo com os avós. Em pequena tinha muitos amigos imaginários, falava sozinha, enquanto passeava com o avô pela floresta. Certo dia começou a cantar. E o avô questionou-a: «que melodia era aquela que estavas a cantar?». Ela respondeu: «estava a cantar o que as árvores cantavam para mim»... «era uma melodia bonita, ainda hoje me lembro dela», recorda. Foi aí que o avô a levou para as provas de aptidão na escola de música. Passou. Aprendeu violino. Até hoje. A Páscoa é a sua festa religiosa preferida, porque significava alegria. E da neve ela sente saudades, assim como do trenó e das bochechas sempre vermelhas. «Tenho muitas saudades disso, era mesmo uma grande alegria», diz-nos Ianina com alguma nostalgia.

At the age of four she began studying the violin and piano. Today, she still adores the city that saw her birth, Moscow, in Russia, and the grandeur of the buildings and the language. Recollections from childhood include figure skating, from when she was three years old. Ianina Khmelik remembers «that sensation of jumping on the ice and then gliding, which was the same as a bird flying», something that the artist remembers fondly. She also liked picking mushrooms and woodland berries around the *datcha* (country cottage), as it was one of the Russian customs. The summers were all spent at the country cottage, which was about 100 km from Moscow. It was in the house, surrounded by forest, that she spent time with her grandparents. As a child she had many imaginary friends, she would talk to herself while walking with her grandfather through the woods. One day she started to sing. And her grandfather asked her: «What was that tune you were singing?» She replied: «I was singing what the trees were singing to me»... «it was a beautiful melody, I remember it to this day», she recalls. It was then that her grandfather took her to take aptitude tests at the music school. She passed. She learned violin. Until today. Easter is her favourite religious festival, because it meant happiness. And she misses all the snow, and the sleigh and always having rosy cheeks. «I miss it very much; it was a truly a happy time», says Ianina with some nostalgia.

Estudou, em Moscovo, na Escola Profissional de Música. Em Portugal, passou pela Escola Profissional de Música de Espinho e licenciou-se em violino na ESMAE (Escola Superior de Música e de Artes de Espectáculo). Teve *masterclasses* de violino barroco com Richard Gildt. Já trabalhou com diversas Orquestras, entre as quais a Orquestra Barroca da Casa da Música; Orquestra Metropolitana de Lisboa; Orquestra Sinfónica do Faial; Orquestra Clássica de Espinho... Actualmente assume os primeiros violinos da Orquestra Sinfónica Casa da Música – «Para mim é um orgulho trabalhar numa Casa da Música do Porto que é conhecida em todo o mundo», refere.

Paralelamente a isso, tem trabalhado com diversos estilos musicais, tais como *Pop*, *Rock*, *World*. Já gravou discos com os GNR, pisou palcos com bandas: os The Gift, Mesa, Custódio Castelo, Dj Ride, Actitud Maria Marta (Argentina), El Gran Silencio (México), entre outros. E até, em parceria com a Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto, desenvolveu o projecto chamado INSIDE MUSIC MACHINE, que mostrava, através de uma câmara termográfica, o desenvolvimento dos músculos num músico em tempo real, durante a *performance*. Hoje tem um projecto pessoal: IAN, «que provém do meu nome, é a minha cara, a minha alma e o meu coração», conta-nos. De um lado, na orquestra, Ianina interpreta grandes obras e tem um registo mais clássico e erudito; do outro lado, o mais pessoal, canta e toca o que lhe vai na alma, é um registo mais electrónico, *trip-hop* e industrial. São como que as duas metades de si.

Nos tempos livres Ianina gosta de compor, escrever e partilhar a sua paixão pela música com os entes queridos. \\ In her free time Ianina likes to compose, write and share her passion for music with loved ones.

Ianina falou-nos da sua passagem pela Alemanha, quando estudou na Holdstadt Schulle em Schlewig-Holstein. Foi o caos económico, político e até cultural vivido na Rússia, nos anos 90, que a levou a passar um tempo na Alemanha. Lembra-se de encontrar uma Alemanha organizada, educada, com disciplina e respeito pelo ser humano.

Escolheu Portugal para viver por ser um país com história interminável, descobrimentos, poesia e cultura. «Sinto-me muito bem aqui, sinto que as pessoas têm bom íntimo, têm alma de descobridores, conquistadores e sonhadores», acrescenta a violinista. E, claro, «voltar para Moscovo, volto sempre!», conclui.

She studied in Moscow at the Vocational School of Music. In Portugal, she went to the Vocational School of Music in Espinho and graduated with a degree in violin studies at ESMAE (School of Music and Performing Arts). She took master classes in Baroque violin with Richard Gildt. She has worked with several orchestras, including the Baroque Orchestra of the Casa da Música; the Metropolitan Orchestra of Lisbon; Faial Symphony Orchestra; the Classical Orchestra of Espinho... She is currently principle first violin of the Casa da Música Symphony Orchestra – «I take great pride in working at Oporto's Casa da Música, which is known around the world», she says.

Parallel to this, she has worked with several musical styles, such as pop, rock, and world. She has recorded records with GNR, walked the boards with bands such as The Gift, Mesa, Custódio Castelo, Dj Ride, Actitud Maria Marta (Argentina), and El Gran Silencio (Mexico), among others. And also, in partnership with the Faculty of Engineering of the University of Oporto, she developed the project called INSIDE MUSIC MACHINE, which showed, through a thermal-imaging camera, the development of muscles in a musician in real time during a performance. Today she has a personal project: IAN, «which comes from my name, it's my face, my soul and my heart», she tells us. On the one hand, in the orchestra, Ianina performs great works and has a more classical and erudite register; on the other side, the most personal, she sings and plays what she feels in her soul; it is a more electronic, trip-hop and industrial register. They are like the two halves of her.

Ianina told us about her time spent in Germany when she studied at the Holdstadt Schule in Schleswig-Holstein. It was the economic, political and also cultural chaos experienced in Russia in the 1990s that led her to spend some time in Germany. She recalls finding an organized, educated Germany, with discipline and respect for human beings.

She chose Portugal to live in as it is a country with endless history, discoveries, poetry and culture. «I feel very good here, I feel that people have a good intimacy, they have the souls of discoverers, conquerors and dreamers,» the violinist adds. And, of course, «going back to Moscow, I always go back!» she concludes.

INSPIRING PLACES

# AS PAISAGENS DE FREIXO

## Terra de escrita e paisagens de encantos
## Land of writing and charm-filled landscapes

TEXTO TEXT MARIA CRUZ \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY 1E 5 TIAGO SAPAGE; 2-4 ©PMC

No centro da objectiva fitamos, para esta edição da ***Villas&Golfe***, as mais belas paisagens de Freixo. A terra e o seu quadro natural encantador. «O belo horrível», já assim descrevia o escritor Guerra Junqueiro, que neste lugar nasceu, sobre o percurso pedestre das rochas em Freixo de Espada à Cinta. Mas o que é a paisagem?! Paisagem é tudo aquilo que nos salta à vista, com a capacidade que temos, todos nós, de observar e captar os momentos, e que nos faz prender os olhares ao horizonte, seja por segundos, minutos ou horas, e que na memória ficam para sempre.

Nestas páginas damos a conhecer as mais diversas paisagens naturais, encontradas por terras do interior de Portugal. Subimos montanhas, observámos planícies vínicas e, de olhos postos no país vizinho, Espanha, levamos com a brisa do rio Douro no rosto. Corremos lugares simples, mas admiráveis, cheios de histórias, de cor e de muito silêncio – esta que é, talvez, das coisas mais incríveis que a natureza nos concede. E, no silêncio interior – de cada um de nós –, ficaram aquelas soberbas vistas. Sentimos de perto o Parque Natural do Douro Internacional – área protegida. Freixo de Espada à Cinta é surpreendente. Tem muito para revelar paisagisticamente, como percursos que, feitos de jipe, como nós fizemos, serão sempre memoráveis. Há prazeres nas nossas vidas que só as paisagens nos conseguem proporcionar. E nesta viagem por Freixo foi isso mesmo o que aconteceu.

For this issue of ***Villas&Golfe***, we focus our lens on the most beautiful landscapes of Freixo. The region and its charming natural setting. «The beautiful horrible», was how the writer Guerra Junqueiro, who was born here, described the rocky walkway in Freixo de Espada à Cinta. But just what is landscape? Landscape is everything that meets the eye, with the ability that we all have to observe and capture moments, and that makes us stare at the horizon, whether for seconds, minutes or hours, and remains in our memory forever.

In these pages we bring you the most diverse natural landscapes, found in the heart of Portugal's interior. We climbed mountains, we spied vine-swathed plains and, with eyes fixed on the neighbouring country, Spain, we were carried with the breeze of the River Douro on our faces. We passed through simple yet admirable places full of stories, colour and silence – this is perhaps one of the most incredible things that nature gives us. And in the inner silence – of each of us – those superb views remained. We got up close to the International Douro Nature Park – a protected area. Freixo de Espada à Cinta is amazing. It has a lot to reveal in terms of landscape, like the tours we made by jeep, memorable moments forever. There are pleasures in life that only landscapes can give us. And on this trip around Freixo, this was precisely what happened.

We would come around to the readings of Guerra Junqueira in any of the places (lookout points) that we

Render-nos-íamos às leituras de Guerra Junqueira em qualquer um dos lugares (miradouros) que visitámos. Estivemos no Miradouro do Carrascalinho, na freguesia de Fornos, onde as curvas do rio Douro, preenchidas de água, desfilavam, fazendo, nas margens, a separação de Portugal e Espanha. Subimos montanhas, encostas e observámos vinhas e olivais. Escutámos o vento, sentimos a brisa, enquanto as paisagens agrestes se enchiam de cor (aquelas que não foram tomadas pela escuridão dos fogos no ano passado). Este é, com certeza, um dos mais belos lugares de Portugal, que, às vezes, parece estar esquecido por muitos, mas que tanto tem para revelar ao mundo. Já vimos muitas paisagens, visitámos muitos lugares, mas, certamente, este é um dos mais bonitos do Douro Internacional.

Na freguesia de Mazouco, por exemplo, sentámo-nos no banco de madeira, enquanto apreciávamos as águas paradas do rio aos nossos pés, e as árvores de salgueiro-chorão, todas em tons de amarelo, caíam sobre nós. Linda a imagem. Em Freixo há, ainda, as tão conhecidas amendoeiras em flor – que não nos foi possível ver, em fase de abrolhamento, porque a nossa visita aconteceu em época de repouso. Mas vimos tantas outras coisas, como o Miradouro Penedo Durão, que do cimo avista a barragem e as serras circundantes e as escarpas parecem cair sobre o Douro. Imagem imperativa! Aqui, carregam-se baterias. Segue-se caminho. E a viagem tem muito mais para dar. Terminámos a nossa digressão na Congida, o refúgio onde os últimos pensamentos se cruzam com o passeio de barco – para quem apreciar uma viagem nas águas do Douro. As histórias, os segredos, as lendas, todas elas ficam guardadas no tempo e escritas para a eternidade.

visited. We were at the Miradouro do Carrascalinho lookout, in the parish of Fornos, where the water-filled curves of the River Douro paraded by, forming, with the banks, the dividing line between Portugal and Spain. We climbed mountains, slopes and looked down on vineyards and olive groves. We listened to the wind; we felt the breeze, while the wild landscapes were filled with colour (those that were not taken by the darkness of the fires last year). This is certainly one of the most beautiful places in Portugal, which sometimes seems to have been forgotten by many, but which has so much to reveal to the world. We have seen many landscapes, we have visited many places, but certainly this is one of the most beautiful of the International Douro.

In the parish of Mazouco, for example, we sat on a wooden bench, while we enjoyed the still waters of the river at our feet, and the weeping willow trees, all in shades of yellow, drooped over us. What a beautiful image. In Freixo there are also the well-known blossoming almond trees – which we were not able to see, when their buds are bursting, because our visit was in the resting season. But we saw so many other things, such as the Mirador Penedo Durão lookout, which overlooks the dam and the surrounding mountains and cliffs seem to fall down onto the Douro. A must-see! Here, you regain your strength, and then continue on your way. And the trip has much more to give. We ended our tour in Congida, the refuge where our last thoughts intersect with the boat trip – for anyone who enjoys a trip on the waters of the Douro. The stories, the secrets, the legends, all of them are kept in time and written for eternity.

**RITA ANDRADE SOARES**
CEO da Herdade da Malhadinha Nova
CEO of Herdade da Malhadinha Nova

# Barman ou Master Mixologist

Tenho destacado a palavra «Experiência» nos meus artigos anteriores, e, mais uma, vez o faço neste texto. As bebidas são hoje apresentadas por uma nova 'figura': o *Master Mixologist* que, de uma forma cada vez mais criativa e original, transforma o momento de servir uma bebida, em sensações que apelam aos sentidos e envolvem o cliente numa experiência completa.

O *Master Mixologist* vem substituir o clássico empregado de Bar e pertence a esta nova geração de «personagens mediáticas» responsáveis pela revolução da indústria do Bar.

Os novos *Barmen* assumem *o status* de Estrela e beneficiam do mediatismo dos *chefs*. Apresentam-se com muita criatividade e irreverência e participam em concursos nacionais e internacionais com um nível de exigência muito elevado.

Actualmente, o *Master Mixologist* assume também o estatuto de actor, pois são imensos os detalhes que fazem com que a apresentação da bebida se transforme num espectáculo.

A criatividade desta nova figura mediática vem transformar o mundo do Bar, com a abertura de espaços dedicados ao mundo do *Cocktail*, dos quais são exemplo, em Portugal, o *Bar Colombus*, em Faro, no Algarve; e *o Red Frog*, em Lisboa.

O *Master Mixologist* tem um papel cada vez mais disputado e deixou de trabalhar apenas atrás de um bar. Agora ele assume outras funções, sendo uma das mais relevantes a gestão e apresentação de marcas. Por isso, para além de *Master Mixologists*, eles são *Brand Builders* e *Brand Ambassadors*. Pela sua forma de estar, apresentação, conhecimento dos produtos, criatividade e capacidade de comunicar, são frequentemente convidados para idealizar *perfect serves*.

Foi Dale Degrof, mundialmente conhecido como «The King of Cocktail», o responsável pelo revivalismo do termo 'Mixology'. Este ano, Dale veio a Portugal a meu convite, como orador num dos maiores eventos de Bar: o *Garrafeira Soares Algarve Trade Experience*. Sobre esta nova *buzzword* – mixologia – Dale diz o seguinte: «*The word 'mixology'? I'll take the rap for it. I called myself a 'master mixologist'... I wanted people to see we were doing something that no one else was doing, and it worked...*»

# Barman or Master Mixologist

I have highlighted the word «experience» in previous articles of mine, and I do so again in this text. Drinks are presented today by a new 'figure': the Master Mixologist, who, in an increasingly creative and original way, transforms the moment of serving a drink, with sensations that appeal to the senses and involve the customer in a complete experience.

The Master Mixologist replaces the classic bartender and belongs to this new generation of «media personalities» responsible for the bar industry revolution.

The new barmen take on star status and benefit from the media hype of chefs. They present themselves with great creativity and irreverence and take part in national and international competitions of the highest standards.

At the moment, Master Mixologists also take on the status of actor, since the many details are what turn the presentation of the drink into a spectacle.

The creativity of this new media figure has transformed the bar world, with the opening of bars dedicated to the world of cocktails. Portuguese examples include *Bar Colombus*, in Faro, in the Algarve, and *Red Frog* in Lisbon.

The Master Mixologist has an increasingly hard-fought role and no longer just works behind a bar. Now he assumes other functions, one of the most important being the management and presentation of brands. Therefore, in addition to Master Mixologists, they are also *Brand Builders* and *Brand Ambassadors*, and because of the way they are, their presentation, product knowledge, creativity and ability to communicate, they are often invited to concoct 'perfect serves'.

Dale Degrof, known around the world as «The King of Cocktail», was responsible for the revival of the term 'Mixology'. This year, Dale came to Portugal at my invitation, as a speaker at one of the largest bar events: the *Garrafeira Soares Algarve Trade Experience*. Dale says the following about this new buzzword – mixology: «The word mixology? I'll take the rap for it. I called myself a "master mixologist"... I wanted people to see we were doing something that no one else was doing, and it worked...»



A1
ALGARVE
REAL ESTATE
by Agnieszka Kijowska

CONNECT WITH US

OFFICE
A1 ALGARVE
REAL ESTATE

AMI 15091
Estrada das Escaxinas
Edifício Irbosol 1º
8135-105 Almancil
Algarve - Portugal

GPS 37º 5' 33" N 8º 2' 40" W

TELEPHONE

TEL (+351) 289 092 527
MOB (+351) 910 660 900

INTERNET

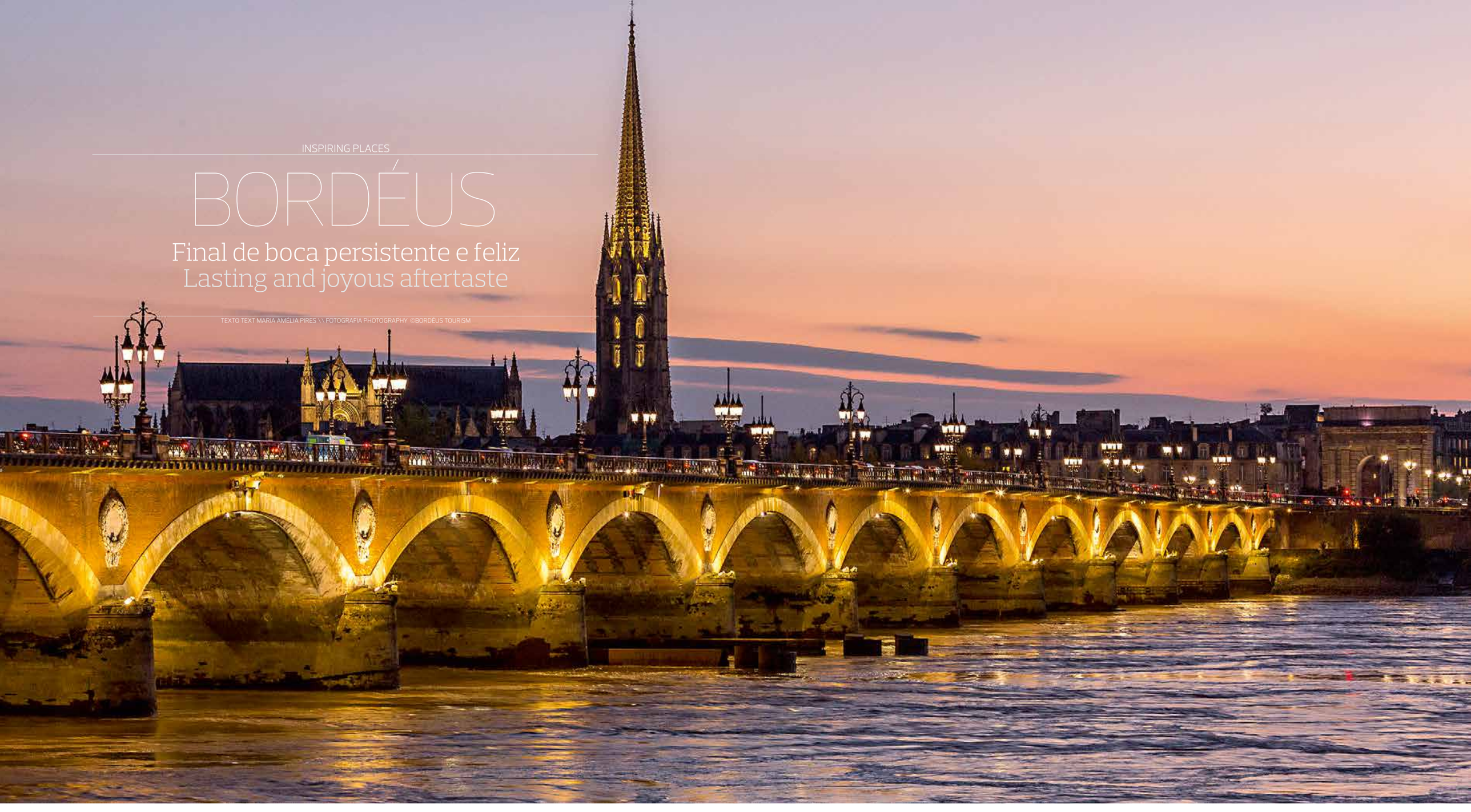
ak@a1-algarve.com
www.a1-algarve.com

Excellent Locations - Exceptional Views

# BORDÉUS

## Final de boca persistente e feliz
## Lasting and joyous aftertaste

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \\\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ©BORDÉUS TOURISM



Bordéus degusta-se devagar. À medida que se percorre o seu centro histórico, são libertados taninos aveludados de nobreza aos quais foi adicionado um entusiasmo frutado e vibrante. Na boca, um equilíbrio de aromas pela sua expressão urbanística, pela arquitectura clássica e neoclássica, que não sofre praticamente rupturas de estilo desde há dois séculos. O projecto urbano lançado em 1996, no sentido de proteger e valorizar o património de Bordéus, resultou numa cidade, ora encorpada, inscrita desde 2007 na Lista de Património Mundial da UNESCO, ora leve, descontraída, com uma excelente gastronomia, os melhores vinhos do mundo e com vibrações felizes tão presentes nos muitos bares e locais animados que fazem as delícias de qualquer *bon vivant*.

A Place de la Bourse é o emblema de Bordéus e é nela que se situa o local mais fotografado da cidade: desde

Bordeaux is savoured slowly. As you pass through its historic centre, fine velvety tannins are released, to which a fruity and vibrant enthusiasm has been added. In the mouth, there is a balance of aromas, through its urban expression, and through the classical and neoclassical architecture, which has suffered practically zero ruptures of style for two centuries. The urban project launched in 1996 to protect and enhance the heritage of Bordeaux has resulted in a city that is full-bodied one moment, listed since 2007 as a UNESCO World Heritage site, and light and relaxed the next moment, with excellent food, the best wine in the world and happy vibes so present in the many bustling bars and venues able to delight any *bon vivant*.

The Place de la Bourse is the iconic highlight of Bordeaux and it is here that we find the most photographed place in the city: since 2006, causing mirror-like and misty effects,

2006, provocando efeitos de espelho e neblina, o espelho de água maior do mundo, com 3450 m². Atrás desta jóia do século XVIII, encontra-se o bairro de Saint Pierre, com as suas antigas ruelas pitorescas e um conjunto arquitectónico único, do qual faz parte a monumental Porte Cailhau.

Para apreciar verdadeiramente a nobreza de Bordéus, nada consegue bater o Triangle d'Or, onde o esplendor dos edifícios expressa a monumentalidade da cidade. Local cobiçado para *selfies* é também a Esplanade des Quinconces com o seu Monument aux Girondins, testemunho da Revolução Francesa. O espaço aberto acolhe bancas de *souvenirs*, artesanato, comidas e a famosa fonte de Bordéus.

Para além do Museu das Belas Artes, que nos permite aproximar dos grandes nomes da pintura europeia, do Museu de Artes Decorativas, instalado numa casa senhorial, o Hôtel de Lalande, e do Museu da Aquitânia, considerado o melhor museu da cidade, há que realçar o Grand Théâtre, um maravilhoso monumento de elegância que acolhe espectáculos de alcance internacional. Muito mais contemporânea e um sinal claro da modernidade de Bordéus, La Cité du Vin, com a sua arquitectura estonteante, é um equipamento cultural inédito dedicado ao vinho como património cultural, universal e vivo, que oferece uma viagem espectacular à volta do mundo.

Como as margens do rio Garonne foram reclamadas do seu estado devoluto, aconselha-se uma *promenade*, quiçá sobre a Pont de Pierre, ou um passeio de barco, que proporciona vistas deslumbrantes, diferentes das que olhares contemplam a partir das torres da Basílica Saint-Michel e da Catedral Saint-André, dois monumentos religiosos imperdíveis.

Para apreciar verdadeiramente a nobreza de Bordéus, nada consegue bater o Triangle d'Or. \\ To truly appreciate the finesse of Bordeaux, nothing can beat the Triangle d'Or.

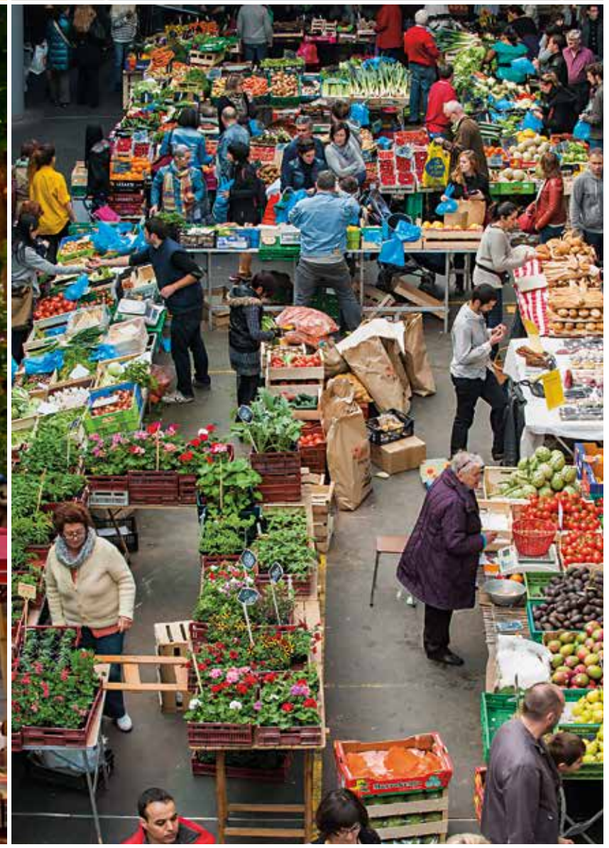
the largest reflecting pool in the world, covering 3450 sqm. Behind this 18th-century jewel lies the Saint Pierre quarter, with its picturesque old alleys and a unique architectural ensemble, which includes the monumental Porte Cailhau.

To truly appreciate the finesse of Bordeaux, nothing can beat the Triangle d'Or, where the splendour of buildings expresses the monumentality of the city. The Esplanade des Quinconces is also a popular venue for selfies, with its Monument aux Girondins, testimony to the French Revolution. The open space is home to souvenir stands, handicraft and food stalls and Bordeaux's famous fountain.

In addition to the Museum of Fine Arts, which brings you into close contact with the great names of European painting, the Museum of Decorative Arts, housed in a manor house, the Hôtel de Lalande, and the Aquitaine Museum, considered the best museum in the city, another highlight worth mentioning is the Grand Théâtre, a wonderful monument to elegance, which welcomes shows of international renown. Much more contemporary and a clear sign of Bordeaux's modernity, La Cité du Vin, with its stunning architecture, is an unprecedented cultural facility dedicated to wine as a cultural, universal and living heritage, which offers a spectacular trip around the world.

As the banks of the river Garonne have been reclaimed from their empty state, why not set off for a *promenade*, perhaps on the Pont de Pierre, or on a boat trip, which offers breathtaking views, different from those seen from the towers of the Saint-Michel Basilica and the Saint-André Cathedral, two must-see religious monuments.

But Bordeaux is synonymous with gastronomy and, above all else, wine. Its gastronomic appeal is increasingly



Mas Bordéus é sinónimo de gastronomia e, sobretudo, de vinho. A gastronomia afirma-se cada vez mais atraindo *chefs* de renome internacional. Restaurantes como o Le Bistrot d'Aurelie figuram entre os mais recomendados. Quanto ao vinho, a partir de Bordéus não faltam opções para seguir a rota do vinho Bordeaux, como Saint-Emilion, uma vila encantadora com centenas de *châteaux*/produtores onde se pode degustar dos melhores néctares do mundo.

Encorpada e leve, taninos inesquecíveis, vibrantes e aveludados... Bordéus tem, acima de tudo, um final de boca persistente e feliz!

establishing itself, attracting chefs of international renown. Restaurants such as Le Bistrot d'Aurelie are among the most recommended. As for wine, from Bordeaux there is no shortage of options to follow the Bordeaux wine route, including Saint-Emilion, a charming town with hundreds of *châteaux*/producers, where you can taste the finest wines in the world.

Full bodied and light, unforgettable tannins, vibrant and velvety... Bordeaux has, above all else, a lasting and joyous aftertaste!

INSPIRING PLACES

# SVART HOTEL

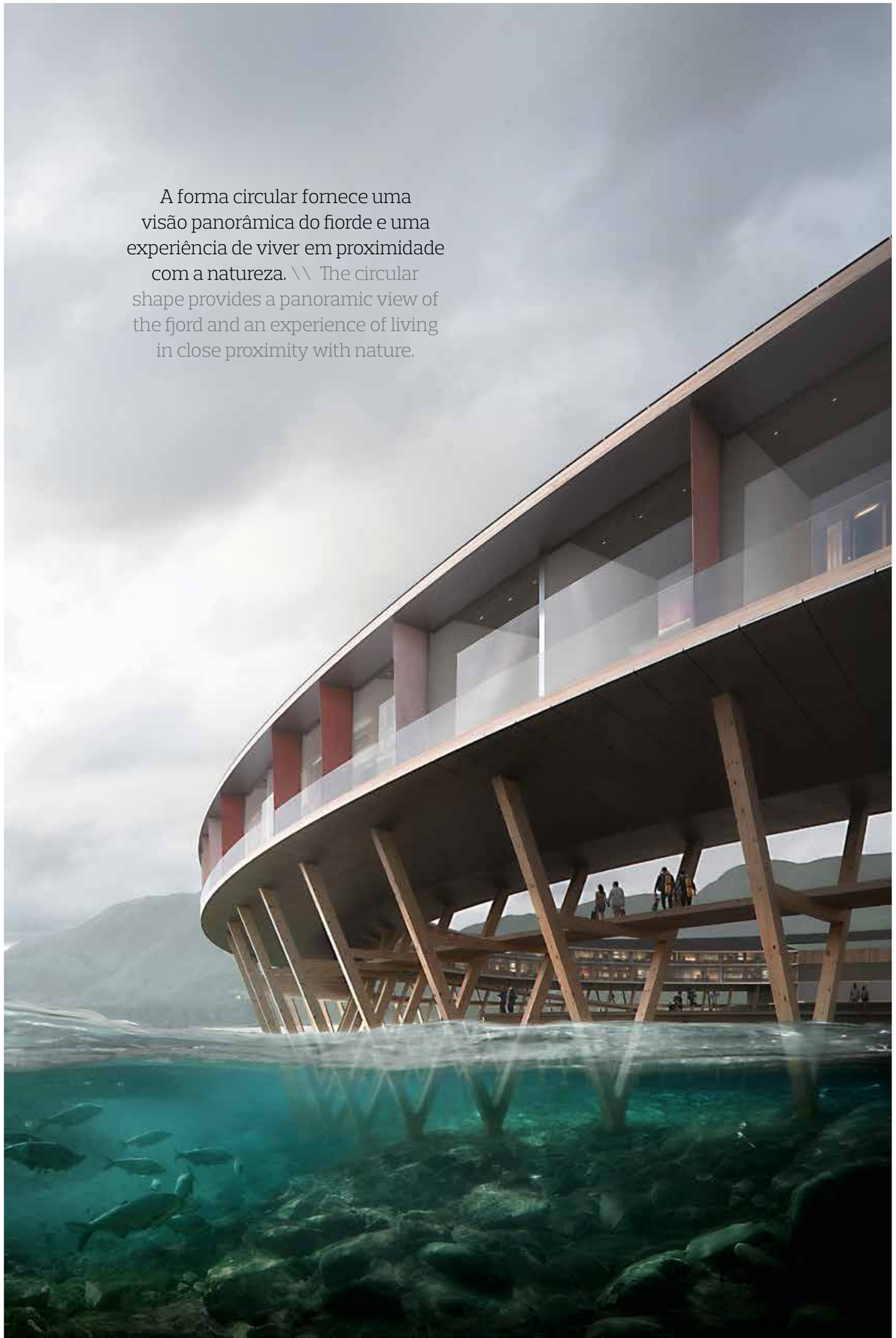
## Energia positiva \\ Positive energy

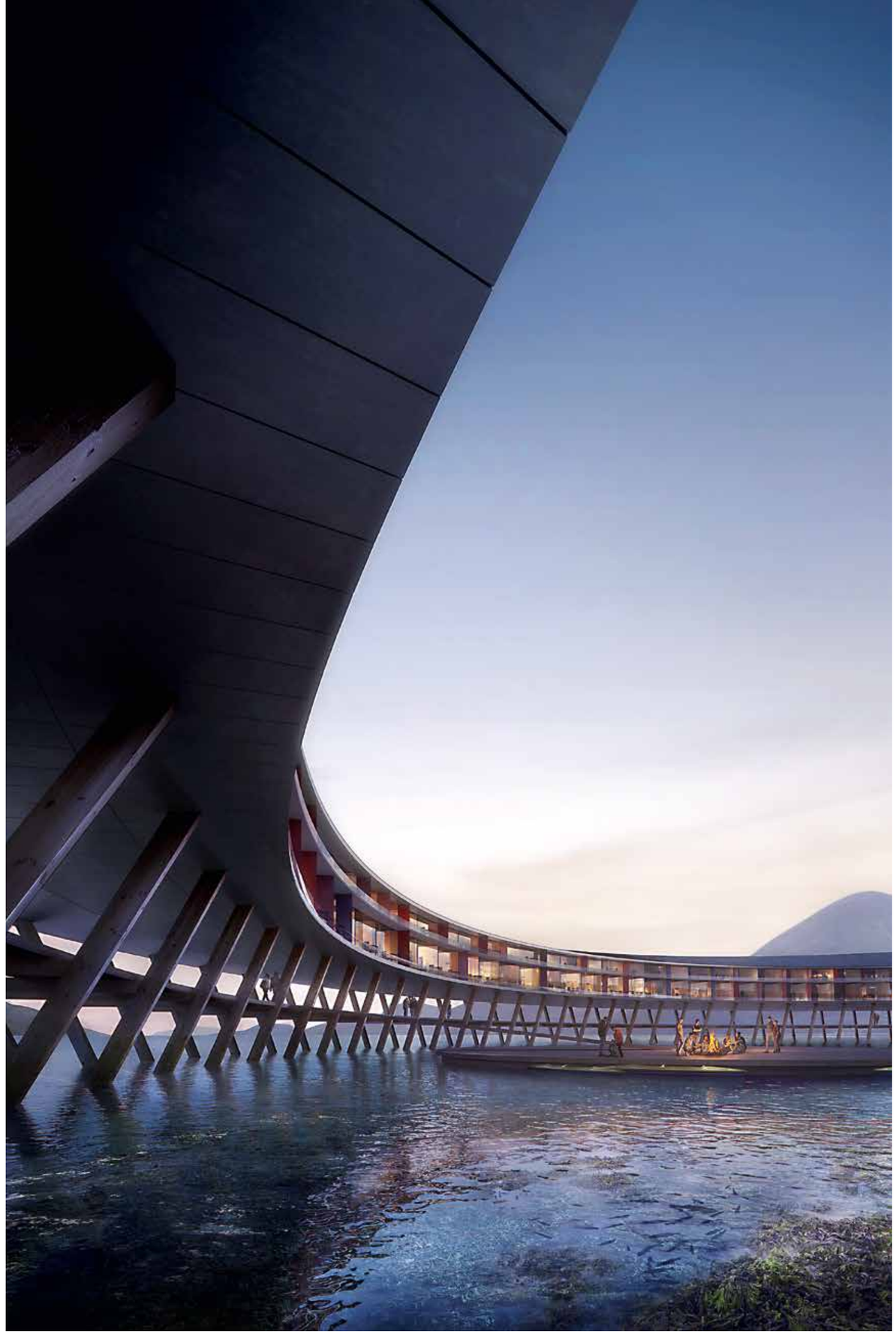
De longe, num primeiro olhar, parece um anel de diamantes, pousado sobre resplandecentes safiras e rodeado pelas brilhantes cores de outras pedras preciosas. Mas não é! Será antes um hotel, construído parcialmente sobre terra e parcialmente sobre colunas apoiadas no fundo de um fiorde, oferecendo uma sensação de quase transparência.
O objectivo é criar um hotel que minimize o rasto deixado na natureza norueguesa. O primeiro hotel de «energia positiva» consumirá menos 85% energia em comparação com outros hotéis existentes. A energia solar será suficiente tanto para a construção do edifício como para as futuras operações.

From far off, at first glance, it looks like a diamond ring, resting on sparkling sapphires and surrounded by the glittering colours of other precious stones. But it isn't! It's actually a hotel, built partly on land and partly on stilts stood on the floor of a fjord, offering a feeling almost of transparency.
The aim is to create a hotel that minimizes its footprint left in Norway's nature. The first «positive energy» hotel will consume 85% less energy compared to other existing hotels. Solar energy will be enough both for the building's construction and for future operations.

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ©DIREITOS RESERVADOS

A forma circular fornece uma visão panorâmica do fiorde e uma experiência de viver em proximidade com a natureza. \\ The circular shape provides a panoramic view of the fjord and an experience of living in close proximity with nature.





O primeiro hotel no Árctico, em forma de anel e com uma vista panorâmica de 360 graus para as paisagens geladas da Noruega, chama-se Svart e situa-se no sopé do glaciar Svartisen, que atravessa o município de Meløy, no norte da Noruega. Svart significa «negro» em norueguês e é uma homenagem ao gelo azul profundo do glaciar e ao próprio nome Svartisen. Como a palavra «preto» e «azul» é a mesma em nórdico antigo, o nome é uma referência à herança natural de Svartisen. O hotel, com 15000 $m^2$, será inaugurado em 2021 e não terá acessos por estrada. Os turistas deverão usar um barco para visitar o hotel, que também será neutro em termos energéticos.

Svart foi projectado pelo escritório de arquitectura norueguês Snøhetta em parceria com outra empresas e com a operadora turística Artic Adventure da Noruega. A Snøhetta é conhecida pelos seus projectos arquitectónicos invulgares, como construções gigantescas em Nova Iorque, casas na árvore com paredes de tirar o fôlego e até um restaurante no fundo do mar.

Svart estende-se da linha costeira ao sopé da montanha Almlifjellet e nas águas límpidas do fiorde de Holandsfjorden. A forma circular fornece uma visão panorâmica do fiorde e uma experiência de viver em proximidade com a natureza. No Verão, os dias são intermináveis e abençoados pelo sol da meia-noite e, no Inverno, as auroras boreais inundarão de luzes coloridas o anel de diamantes.

A construção é inspirada na arquitectura vernacular local, sob a forma de *fiskehjell* (estrutura de madeira em forma de A para secar peixe) e *rorbue* (casa sazonal usada pelos pescadores). A referência a *rorbue* materializa-se na estrutura de apoio do hotel, construída com postes de madeira resistentes às intempéries, que se estendem vários metros abaixo da superfície do fiorde. Os postes garantem que o edifício coloque uma pegada mínima na natureza intocada e confere-lhe uma aparência quase transparente.

Cada detalhe dos quartos do hotel, restaurantes e terraços será disposto de modo a aproveitar ao máximo a energia solar. O telhado será coberto por painéis solares produzidos localmente. Uma grande parte do edifício será feita com madeira, que produz emissões de gazes de efeito estufa mais baixas do que o aço e o concreto.

O hotel Svart tornar-se-á no edifício Powerhouse mais setentrional do mundo, padrão que exigiu opções arquitectónicas inéditas. Os arquitectos realizaram um estudo exaustivo para perceberem como a radiação solar se comporta ao longo do ano, para poderem optimizar a produção de energia.

A sua construção começou em 2017 e, em 2021, o Svart abrirá portas à auto-suficiência, à energia positiva, às experiências com certeza extraordinárias e às paisagens de cortar o fôlego.

The first hotel in the Arctic, built in the shape of a ring, with a 360-degree panoramic view of Norway's icy landscapes, is called Svart and lies at the foot of the Svartisen glacier, which runs through the municipality of Meløy in northern Norway. Svart is the word for «black» in Norwegian and is a tribute to the deep blue ice of the glacier and the Svartisen name. As the word for «black» and «blue» is the same in Old Norse, the name is a reference to the natural heritage of Svartisen. The hotel, covering some 15,000 sqm, will be opened in 2021 and will have no road access. Tourists will have to reach the hotel by boat, which will also be energy neutral.

Svart was designed by the Norwegian architectural firm Snøhetta in partnership with other companies and tour operator Arctic Adventure of Norway. Snøhetta is known for its unusual architectural projects, such as gigantic constructions in New York, breathtaking tree houses and even a restaurant on the seabed.

Svart extends out from the shoreline at the foot of the Almlifjellet Mountain and into the clear waters of the Holandsfjorden fjord. The circular shape provides a panoramic view of the fjord and an experience of living in close proximity with nature. In summer, the days are endless and blessed by the midnight sun and, in winter, the aurora borealis will flood the diamond ring with coloured lights.

A construção é inspirada na arquitectura vernacular local, sob a forma de *fiskehjell*. \\ The construction is inspired by the local vernacular architecture, in the form of the «fiskehjell».

The construction is inspired by the local vernacular architecture, in the form of the «fiskehjell» (an A-shaped wooden structure for drying fish) and the «rorbue» (a seasonal house used by fishermen). The reference to the «rorbue» is embodied in the hotel's supporting structure, built with weather resistant wooden poles, which stretch several metres below the surface of the fjord. The poles ensure that the building places a minimal footprint in pristine nature and gives it an almost transparent appearance.

Every detail of the hotel rooms, restaurants and terraces will be arranged so as to make the most of the sun's energy. The roof will be clad with solar panels produced locally. A large part of the building will be made of wood, which produces lower greenhouse gas emissions than steel and concrete.

The Svart hotel will become the world's most northerly Powerhouse building, a standard that required unprecedented architectural options. The architects have carried out extensive mapping to understand how solar radiation behaves throughout the year in order to optimise the harvest of energy.

Its construction began in 2017 and, in 2021, the Svart will open its doors to self-sufficiency, to positive energy, to truly extraordinary experiences and to breathtaking landscapes.

INSPIRING PLACES

# LION SANDS GAME RESERVE

## Entre o sonho e as estrelas
## Between dreaming and the stars

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY © LION SANDS GAME RESERVE

Entre o sono e o sonho, ou vice-versa, há uma imensidão de estrelas no céu negro da savana africana, mas poder cair nos braços de Morfeu a céu aberto e com todas as comodidades é só para alguns. Lion Sands Game Reserve é a única reserva privada localizada em dois parques: o Sabi Sand Reserve e o Kruger National Park, na África do Sul. Pela sua localização, a área goza de uma das mais ricas biodiversidades de vida selvagem de África. Mais de duzentas espécies habitam a reserva, desde coloridos pássaros ao evasivo leopardo. Não possuindo nenhuma espécie migratória, o Lion Sands Game Reserve torna-se perfeito para fazer *safaris* em qualquer altura do ano.

No Lion Sands Game Reserve, podemos dormir sob as estrelas, com os pontos de luz refulgente presos no olhar. As três *Treehouses*, construídas de forma sustentável e a uma altura considerável do solo, resguardadas dos animais selvagens, são diferentes entre si, mas igualmente arrebatadoras: Chalkley Treehouse, Kingston Treehouse e Tinyeleti Treehouse. Para além destas, existem *lodges*, cada um deles com várias acomodações: o *Ivory Lodge*, construído somente com materiais naturais; o *Narina Lodge*, empoleirado entre um dossel de árvores com cem anos; o *River Lodge*, com vista para os arbustos africanos ou para o Sabie River; e o *Tinga Lodge*, nove suítes luxuosas e privadas com vista para o rio.

E no meio de paisagens estonteantes, entre o sonho, o sono e as estrelas, fazem-se passeios, *safaris*, têm-se experiências em tribos locais e outras actividades focadas na cultura africana.

Between sleep and dream, or vice versa, there lies a vast expanse of stars in the dark sky of the African savannah, but being able to fall into the arms of Morpheus in the open air and with every comfort is only for some. Lion Sands Game Reserve is the only private reserve located in two parks: the Sabi Sand Reserve and the Kruger National Park, in South Africa. Thanks to its location, the area enjoys one of the richest wildlife biodiversities in Africa. More than two hundred species inhabit the reserve, from colourful birds to the elusive leopard. Home to no migratory species, the Lion Sands Game Reserve is perfect for going on safaris any time of the year.

In the Lion Sands Game Reserve, you can sleep under the stars, with the twinkling points of light caught in your eyes. The three Treehouses, built sustainably and at a considerable height from the ground, safe from wild animals, are different from each other, but equally stunning: Chalkley Treehouse, Kingston Treehouse and Tinyeleti Treehouse. In addition to these, there are lodges, each containing varying accommodation: the Ivory Lodge, built only with natural materials; the Narina Lodge, perched among a canopy of hundred-year-old trees; the River Lodge, overlooking the African bush or the Sabie River; and the Tinga Lodge, nine luxurious private suites overlooking the river.

And in the midst of stunning landscapes, between dream, sleep and the stars, there are trips and safaris to be made, experiences in local tribes to be had and other activities focused on African culture.

# ABHISHEK NEGI

## «Tenho muita sorte em ter uma equipa dinâmica comigo» \\ « I'm very fortunate to have a dynamic team with me»

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ADILSON TOMÁS

Nasceu na Índia, mas é um cidadão do mundo. As viagens que fazia com os pais na sua infância foram determinantes para o seu futuro. Ficava fascinado com o brilho dos hotéis de cinco estrelas e com os destinos exóticos. É por isso que se adapta facilmente a novas culturas. A sua licenciatura em Gestão Hoteleira e os 20 anos de experiência em alguns dos mais luxuosos hotéis do mundo levaram-no à Direcção-Geral do Polana Serena Hotel em Maputo, uma nomeação recente mas que já começou a dar frutos. Eis o que nos disse Abhishek Negi...

**A sua formação académica está relacionada com o cargo que ocupa no Polana?**

Concluí o meu programa como *management trainee* depois de ter feito um curso em gestão hoteleira na Robert Gordon University Aberdeen, na Escócia, e de conseguir uma licenciatura em Gestão Hoteleira.

**O Polana é considerado um hotel de prestígio e direccionado para o turismo de negócios. Pretende seguir nesta linha ou investir noutras valências?**

Continuaremos o nosso enfoque principal no turismo de negócios, pois há novos mercados que têm potencial para crescimento. Ao mesmo tempo, estamos a alargar o mercado de lazer com pacotes de experiências.

**Se tivesse de 'vender' o produto Polana, o que salientaria?**

A Grande Dama de África – Polana Serena Hotel é um marco histórico em Maputo. A nossa equipa dedicada, que está connosco há mais de 33 anos, terá todo o prazer em compartilhar histórias da nossa rica herança que iniciou em 1922. A elegância e o encanto deste hotel

He was born in India, but he is a citizen of the world. The travels he made with his parents during his childhood proved decisive for this future. He was fascinated by the glitz of five-star hotels and exotic destinations. This is why he adapts so easily to new cultures. His degree in Hospitality Management and 20 years experience in some of the world's most luxurious hotels led him to his post as general manager at the Polana Serena Hotel in Maputo, a recent appointment, but one that has already started to bear fruit...

**Is your academic background related to the position you hold at the Polana?**

I completed my management trainee programme after finishing a correspondence course with the prestigious Robert Gordon University Aberdeen, Scotland, ending with a degree in Hospitality Management.

**The Polana is considered a prestige hotel in Mozambique and to a certain extent aimed at business tourism. Do you intend to continue down this avenue, or invest more in other areas**?

We will continue our core focus on business tourism as there are new emerging markets that have the potential to grow in this region. At the same time, we are expanding the leisure market with experiential packages.

**If you had to 'sell' the Polana product, what would you highlight?**

The Grand Dame of Africa – Polana Serena Hotel is a historical landmark in Maputo. Our dedicated team, with us for more than 33 years, will be happy to share stories of our rich heritage which began in 1922. The elegance and grace of this unique hotel caused it to be

único fizeram com que fosse considerado um dos locais mais prestigiados da África Austral.

**De que forma os serviços prestados podem ser competitivos face a outras unidades hoteleiras?**

O posicionamento da nossa marca como o único hotel de luxo em Moçambique proporciona-nos uma vantagem competitiva – a par do nosso atendimento personalizado. Mantemos os nossos produtos actualizados e criámos novas experiências durante a estadia. Por exemplo, iniciámos o *Jantar com Moda*, um novo conceito de *food and beverage* que incentiva *designers* locais a mostrar as suas marcas.

**Tem sido fácil gerir equipas?**

Tenho muita sorte em ter uma equipa dinâmica comigo e que tem a mesma visão. Sempre foi uma prioridade para mim, em qualquer organização, praticar a regra dos três 'Pês' – Pessoas primeiro, seguidas de Processo e Produto.

**Há algum projecto que queira implementar no Hotel a médio prazo?**

O Grupo tem em andamento muitos planos de expansão. Temos em curso um projecto de oito *villas* de luxo que deverão estar concluídas até 2019. O novo empreendimento não só elevará o mercado de luxo no país, como também proporcionará oportunidades de emprego.

**E se tivesse de 'vender' o produto Moçambique, o que destacaria?**

Eu destacaria o povo moçambicano. Em qualquer lugar será saudado com um sorriso caloroso e genuíno. Se está aqui para uma visita, recomendo incluir as praias e ilhas intocadas no lado norte de Moçambique.

**Como chegou à Direcção-Geral do Hotel? Que balanço faz da sua ainda curta gestão?**

20 anos de experiência, em alguns dos mais luxuosos hotéis do mundo, foi decisivo. Desde a minha nomeação, foram feitas mudanças excepcionais para melhorar o funcionamento do hotel. Novos conceitos inovadores foram introduzidos. Também implementei, como disse, o *Jantar com Moda*. Acredito no caminho que apoia a comunidade local e, ao mesmo tempo, dá um vislumbre da cultura local aos nossos hóspedes.

considered one of the most prestigious places to stay in southern Africa.

**How can services provided prove competitive when compared to other hotels?**

Our brand positioning as the only luxury hotel in Mozambique definitely provides us with a competitive edge – along with our personalised service. We keep our products updated and create new experiences during our guests' stay. For example, we have begun 'Dining with Fashion', a new food and beverage concept, which encourages local designers to showcase their brands.

**Has it been easy managing teams?**

I'm very fortunate to have a dynamic team with me, all of whom have the same vision. It has always been a priority for me in any organisation to practice the rule of the three Ps: People first, followed by Process and Product.

**Is there any project that you would like to implement in the hotel in the medium term?**

The group has many expansion plans in the works. One project underway is the development of eight luxurious villas that are expected to be completed by 2019. The new development will not only elevate the luxury market in the country, but also provide job opportunities.

**And if you had to 'sell' the product Mozambique, what would you highlight?**

I'd highlight the people of Mozambique. Anywhere you go, you will be greeted with a warm, genuine smile. If you're here for a visit, I recommend including the pristine beaches and islands on the northern side of Mozambique.

**How did you reach the position of General Manager? How would you assess your as yet short management period?**

20 years of experience in some of the world's leading luxury hotels has proved decisive. Since my appointment as General Manager, exceptional changes have been made to improve the hotel's operation. New innovative concepts have been introduced. I've also implemented, as I said 'Dining with Fashion'. I'm a believer in creating avenues to support the local community, while at the same time, providing a glimpse of local culture to our guests.




# FAZER DA VIDA UMA FESTA

Um dia sonhámos a Malhadinha....

Herdade da
Malhadinha Nova
Alentejo, Portugal

WWW.MALHADINHANOVA.PT

Herdade da Malhadinha Nova | 7800-601 Albernôa. Alentejo. Portugal | (T) +351 284 965 432 | e-mail: geral@malhadinhanova.pt

# THIEF BAR

## Roubando a mesmice dos dias
## Stealing you away from the humdrum

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY DIREITOS RESERVADOS

Outrora covil de piratas, prisão de ladrões e de outros de igual fama, esta nesga de terra em Oslo, na Noruega, apoia hoje um arrojado edifício de vidro e aço, com a fachada virada ao Atlântico, qual barco de piratas a encetar aventuras. The Thief é o seu nome e não poderia ser outro. The Thief é um luxuoso *design* hotel que promete roubar a realidade a todos os clientes, oferecendo-lhes, em contrapartida, experiências de sonho e instalações que exultam a mais pura *art de vivre*.

Once a pirates' den, a prison for thieves and others of equal repute, this sliver of land in Oslo, Norway, now supports a bold glass and steel building, with its façade facing the Atlantic, like a pirate ship, embarking on adventures. The Thief is its name and it could be no other. The Thief is a luxurious design hotel that promises to steal its guests away from reality, offering them, in exchange, dream experiences and facilities that vaunt the purest *art de vivre*.

Embora os encantos sejam muitos, debruçamo-nos sobre o Thief Bar, porque os dias já pedem refrescantes *cocktails*. O Thief Bar, no mezanino do hotel, é um local de encontro vibrante, com um *design* apurado e contemporâneo, que 'roubou' a inspiração à história das metrópoles do mundo. Cada *cocktail* tem a sua própria história, mas todos eles nasceram de um estudo minucioso em descobrir sabores, experimentando e obtendo alguns dos paladares mais criativos do mundo, servidos em copos que combinam com a bebida. *Check-in*, *Ckeck-Out*, *Dessert*, *Spa*, *Thief Suite*... são nomes que fazem parte do vocabulário hoteleiro, inclusive do The Thief, mas são também, neste caso, o nome de vários refrescantes *cocktails*, que podem ser acompanhados por apetitosos *snacks*. Tudo o resto é simpatia, eficiência, risos e sorrisos, arte e *design*... e paisagens de mar em pleno centro da capital norueguesa.

O Thief Bar é um local de encontro vibrante, com um *design* apurado e contemporâneo, que 'roubou' a inspiração à história das metrópoles do mundo. \\ The Thief Bar is a vibrant meeting place, with a contemporary and refined design that has 'stolen' its inspiration from the history of the world's metropolises.

Although the charms are many, let's focus our attention on the Thief Bar, because the time has come for refreshing cocktails. The Thief Bar, on the hotel's mezzanine, is a vibrant meeting place, with a contemporary and refined design that has 'stolen' its inspiration from the history of the world's metropolises. Each cocktail has its own story, but all of them were formed through a thorough study of discovering flavours, experimenting with and obtaining some of the most creative flavours in the world, served in glasses that match the drink. *Check-in*, *Check-Out*, *Dessert*, *Spa*, *Thief Suite*... are names that are part of hotel vocabulary, including that of The Thief, but they are also, in this case, the names of several refreshing cocktails that can be accompanied by appetising snacks . Everything else is friendly faces, efficiency, laughter and smiles, art and design... and sea landscapes right in the heart of the Norwegian capital.

CITY BREAK

# ZAGREB

## Um milhão de corações
## One million hearts

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ZAGREB TOURISM

Outrora, dividida em duas colinas, Gradec e Kaptol – hoje em dia a parte alta e a parte baixa da cidade, respectivamente –, a capital da Croácia é um centro de cultura contemporânea, de arte, de vida académica e de muitos outros atributos que a igualam a outras capitais europeias em termos de modernidade. Mas a sua história, com cerca de 900 anos, nunca foi esquecida. A mistura única de torres e catedrais, parques e mercados ao ar livre fazem de Zagreb a cidade perfeita para explorar.

A cidade dos corações – um dos seus símbolos é um coração, com um espelho no meio, para que quem o recebe veja o reflexo da pessoa amada por quem o deu – assegura silêncio na parte alta da cidade, por oposição à movimentada cidade baixa, a não ser que o tiro de canhão da Torre Lotrscak surpreenda os turistas mais incautos. Por toda a parte existem vestígios do passado turbulento da cidade. A entrada é pelo único portão medieval remanescente. No coração da cidade alta situa-se a Praça de São Marcos, com a sua Igreja do século XIII, conhecida pelo telhado de cores vivas. Por todo o lado há museus. Há dois, no entanto, que vale muito a pena visitar: o Museu Croata de Arte Naive e o Museum of Broken Relationships, dedicado aos corações partidos.

Once split between two hills, Gradec and Kaptol – nowadays the upper and lower part of the city, respectively –, the capital of Croatia is a centre for contemporary culture, art, academic life and many other attributes that make it equal to other European capitals in terms of modernity. But its history, stretching back some 900 years old, has never been forgotten. The unique blend of towers and cathedrals, parks and outdoor markets, make Zagreb the perfect city to explore.

The city of hearts – one of its symbols is a heart, with a mirror in the middle, so that whoever receives it sees the reflection of themselves in that person's heart – ensures silence in the upper part of the city as opposed to the bustling lower part, although the cannon fire from Lotrscak Tower may surprise the more unsuspecting of tourists. There are traces of the city's turbulent past all over the place. It is entered through the only remaining medieval gate. In the heart of the upper city lies St. Mark's Square, with its 13th-century church, known for its brightly coloured roof. Everywhere there are museums. There are two, however, which are really worth visiting: the Croatian Museum of Naive Art and the Museum of Broken Relationships, dedicated to broken hearts.

O Funicular de Zagreb é um comboio/elevador azul-cobalto, com 120 anos, que liga a cidade alta à cidade baixa de Zagreb. Chega-se à Tkalciceva, uma das ruas mais carismáticas da capital croata, que marca a divisão entre as duas partes da cidade. Dá tempo para beber uma cerveja croata, para deambular pelas lojas de recordações e encontrar a estátua de uma mulher – Marija Jurić Zagorka –, a primeira jornalista croata e lutadora pela igualdade de direitos. Antes de partir, ainda há que passar pela imponente catedral, seguir para o colorido mercado Dolac, passear nos vários parques da cidade, assistir a um espectáculo e jantar num dos muitos restaurantes da Ban Jelačić, a praça central da capital, o ponto de encontro de um milhão de corações zagrebinos e de tantos outros vindos de todo o mundo.

The Zagreb Funicular is a 120-year-old cobalt blue train/lift that connects the upper city to the lower city of Zagreb. We then come to Tkalciceva Street, one of the most charismatic streets in the Croatian capital, which marks the division between the two parts of the city. Take some time to drink a Croatian beer, to wander around the souvenir shops and find the statue of a woman – Marija Jurić Zagorka –, the first Croatian female journalist, who also fought for equal rights. Before leaving, make sure you pass by the impressive cathedral, visit the colourful Dolac market, stroll through the various city parks, watch a show and dine at one of many restaurants in Ban Jelačić, the capital's central square, the meeting point of a million Zagreb hearts and of so many others from all over the world.

MIRAGEM WATER LOUNGE

DEIXE-SE LEVAR PELOS SENTIDOS...

Let your senses carry you away...

HOTEL CASCAIS MIRAGEM

HEALTH & SPA

★ ★ ★ ★ ★

Este maravilhoso espaço de relaxamento e de circuitos aquáticos de hidromassagem, de utilização exclusiva para os hóspedes do Hotel, fica situado no sexto piso do Hotel Cascais Miragem, num ambiente sereno para que possa saborear momentos de puro prazer.
Reserve tempo para si e deixe-se seduzir pelo azul do mar que o Hotel contempla com o cenário deslumbrante e romântico da Baía de Cascais.
Conheça as experiências Miragem com as nossas propostas maravilhosas de passeios únicos, que poderá desfrutar estando connosco e celebrando a vida com muita emoção, sabores únicos e inesquecíveis.

VENHA PARTILHAR ESTE SONHO...

Av. Marginal nº8554, 2754 - 536 Cascais | Tel. (+351) 210 060 600 | www.cascaismirage.com

GJC HOTELS

# ANANTARA VILAMOURA SPA

## Um abraço de óleos perfumados
## An embrace of scented oils

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY DIREITOS RESERVADOS

Inserido no Anantara Vilamoura Algarve Resort, uma unidade hoteleira de luxo implantada na zona mais a sul de Portugal desde 2017, o Anantara Spa é um lugar onde a beleza, o bem-estar e a harmonia são as premissas de uma equipa altamente qualificada que alia o seu conhecimento, alicerçado em saberes ancestrais, às mais modernas tecnologias. O luxo, o ambiente de serenidade e a vasta gama de tratamentos adaptados a todas as necessidades ou vontades são o culminar perfeito dos maravilhosos dias de praia, das noites animadas, dos entusiasmantes passeios ou de desafiantes partidas de golfe.

Se, por um lado, ao longo dos séculos, o Algarve foi influenciado pela cultura de inúmeros povos que aqui se instalaram, por outro, o espírito explorador dos portugueses fez com que outras culturas fossem trazidas para o país. O Algarve é, assim, uma mistura harmoniosa de sabores, cores e saberes que se enraizaram profundamente. O Anantara Spa combina esta forte herança, baseada na autenticidade, com a essência da filosofia Anantara – «sem fim» –, que se baseia nas antigas origens sânscritas, convertendo diariamente o Spa num santuário de tranquilidade, através do bem-estar holístico e beleza natural.

No conforto exclusivo do Anantara Spa, presente nas sete salas de tratamento, na piscina de vitalidade, na sauna, no banho turco, no duche *Vichy* e em todos os espaços de relaxamento, corpo e alma sentem-se renovados, revitalizados e relaxados. Tratamentos como o *Ritual Al-Gharb*, *Viagem amendoeiras em flor* ou *Viagem romântica* despertam os sentidos, como um longo abraço de óleos essenciais perfumados. Fluir no tempo e no espaço, ou levitar sobre as paisagens mediterrânicas e orientais são sensações provocadas pelas massagens, como a de *Assinatura Anantara*, *Para golfistas*, *Tradicional tailandesa*, ou *Tailandesa com pindas*. A pensar na beleza, o Anantara Spa dispõe de tratamentos que devolvem ao corpo a verdadeira beleza da alma, numa viagem de dentro para fora. Porque no Anatara Spa Vilamoura as maiores viagens são as sentidas e não as que se relatam.

Located in the Anantara Vilamoura Algarve Resort, a luxury hotel located in Portugal's southernmost region since 2017, the Anantara Spa is a place where beauty, wellness and harmony are the premises behind a highly qualified team that combines knowhow, based on ancestral knowledge, with the most modern technologies. The luxury, the atmosphere of serenity and a wide range of treatments tailored to every requirement or desire are the perfect culmination to wonderful days spent on the beach, fun-packed evenings, inspiring walks or challenging rounds of golf.

If, on the one hand, over the centuries the Algarve has been influenced by the cultures of countless peoples who have settled here, on the other, the exploring spirit of the Portuguese has led other cultures to be brought to the country. The Algarve is thus a harmonious blend of deep-rooted flavours, colours and knowledge. Anantara Spa combines this strong heritage, based on authenticity, with the essence of the Anantara philosophy – «without end» – which is based on ancient Sanskrit origins, transforming the spa, with each day, into a sanctuary of tranquillity, through holistic wellness and natural beauty.

In the exclusive comfort of the Anantara Spa, which can be felt in the seven treatment rooms, in the vitality pool, in the sauna, in the Turkish bath, in the *Vichy* shower and in all of the spa's relaxation spaces, body and soul feel renewed, revitalized and relaxed. Treatments, such as the *Al-Gharb Ritual*, *Almond Blossom Journey* or *Romantic Journey* arouse the senses, like a long embrace of scented essential oils. Flowing in time and space, or levitating over Mediterranean and Oriental landscapes are the sensations brought about by the spa's massages, such as the *Anantara Signature*, *For golfers*, *Traditional Thai*, or *Thai with pindas*. When it comes to beauty, Anantara Spa offers treatments that return the true beauty of the soul to the body, on a journey from the inside out. Because, at the Anatara Spa Vilamoura, the greatest journeys are those that are felt and not those that are told.

A pensar na beleza, o Anantara Spa dispõe de tratamentos que devolvem ao corpo a verdadeira beleza da alma, numa viagem de dentro para fora. \\
When it comes to beauty, Anantara Spa offers treatments that return the true beauty of the soul to the body, on a journey from the inside out.

# Pilates

ADVERTORIAL

**Método**
É uma série de movimentos controlados, pausados e sistemáticos, a partir dos quais se exercita toda a musculatura do corpo, possibilitando movimentos mais harmoniosos.

**Benefícios para a saúde física**
É ideal para fortalecer os músculos das costas e, desta forma, evitar contraturas. É um excelente exercício de fisioterapia para qualquer tipo de incapacidade, incluindo deficiências físicas.

· Reforça o tónus muscular, diminuindo a fadiga;
· Aumenta a flexibilidade, sem originar dor nem danificar as articulações;
· Aperfeiçoa a postura, a coordenação e o equilíbrio;
· Melhora a respiração e a autoestima, reduzindo o *stress*;
· Embeleza a silhueta, tonifica a barriga e combate a celulite.

**Benefícios psicológicos**
O relaxamento mental é visível a partir da primeira aula, dado que o Pilates é uma óptima ajuda para a abstracção das dificuldades quotidianas. Bastará, para isso, que haja uma constante concentração, tanto na respiração como na correta concretização dos movimentos. É um aliado perfeito para o combate do *stress*, pois, para além de ajudar a libertar todas as tensões, o Pilates ensina, efectivamente, a respirar.

**Method**
This is a series of controlled, paused and systematic movements, through which the body's entire musculature is exercised, enabling more harmonious movements.

**Benefits for physical health**
It is ideal for strengthening the muscles of the back and, in this way, avoiding contractures. It is an excellent physiotherapy exercise for any kind of disability, including physical disabilities.

· It strengthens muscle tone, reducing fatigue;
· It increases flexibility, without causing pain or damaging joints;
· It improves posture, coordination and balance;
· It improves breathing and self-esteem, reducing stress;
· It improves your figure, tones the belly and fights cellulite.

**Psychological benefits**
Mental relaxation can be felt from the first class, given that Pilates is an excellent aid in thinking through daily difficulties. For this, all you need is to ensure constant concentration, both in your breathing and in the correct performance of the movements. It is a perfect ally for fighting stress because, in addition to helping to release any tension, Pilates effectively teaches you to breathe.

**Resultados**
Uma hora é a duração de uma sessão de Pilates. Se se praticar duas vezes por semana, verificam-se, já, algumas melhorias. No entanto, o ideal é que seja praticado três vezes por semana. Os resultados fisioterapêuticos são visíveis à 3.ª sessão e os benefícios estéticos notam-se entre as sessões 30 e 40.

**Quem pode praticar**
Este método não prioriza idade nem género, já que conta com uma variada gama de exercícios de dificuldade e intensidade muito variáveis, podendo ser adaptáveis tanto a crianças como a adultos. É ideal para mulheres que se queiram exercitar tranquilamente, mas que pretendam manter ou melhorar a forma. Homens que queiram apostar na flexibilidade e idosos que necessitem de aumentar a resistência, sem correrem o risco de se lesionarem, devem, igualmente, apostar no Pilates. A única contraindicação desta actividade cinge-se aos pacientes com cancro em estado avançado, já que exige um esforço físico elevado.

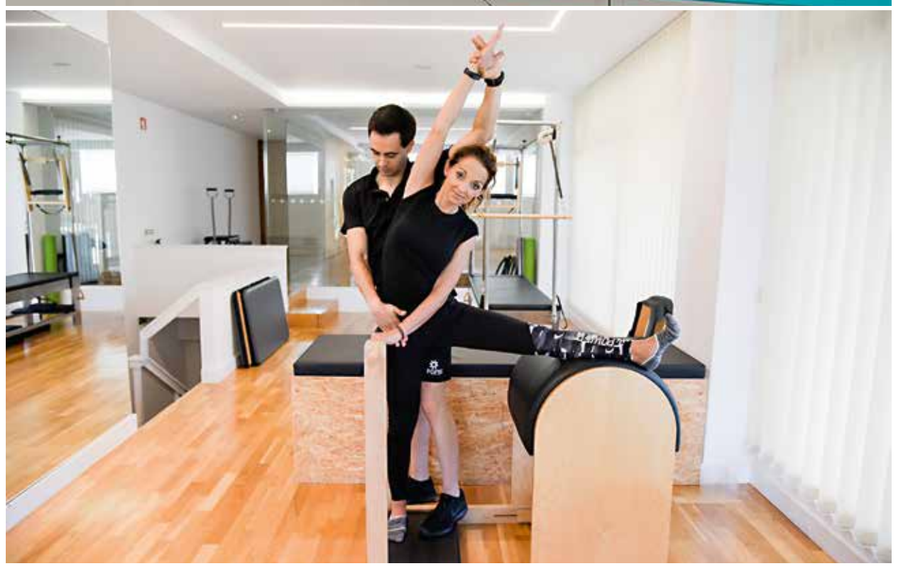
**Results**
A Pilates session lasts one hour. If you do it twice a week, you will already see some improvements. However, ideally you should do it three times a week. The physiotherapeutic results are visible by the third session and the aesthetic benefits can be noted after 30 to 40 sessions.

**Who can do it**
This method favours neither age nor gender, since it includes a varied range of exercises of widely varying difficulty and intensity, and can be adapted as much to children as to adults. It is ideal for women, who want to exercise quietly, but who want to maintain or improve their shape. Men who want to focus on flexibility and older people, who need to increase resistance, without running the risk of injury, should also try Pilates. This activity is only unadvisable in patients with advanced cancer, since it requires high physical effort.

WELL DOMUS

Mais info em: www.welldomus.pt





SUPREME FLAVOURS

# MARIA ANA SILVA VIEIRA

## O admirável mundo do chá
## The admirable tea world

TEXTO TEXT CRISTINA FREIRE \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY NUNO ALMENDRA

Sempre bebeu chá, como a maioria de nós, em saquetas ou em folhas. Sentia no chá uma bebida protectora que aconchega. Mas a procura por uma alimentação saudável levou Maria Ana Silva Vieira a conhecer o chá e as suas origens. No percurso, ganhou uma nova profissão, *sommelier* de chá com certificação internacional e *Tea Blender*. As novas descobertas levaram-na a cozinhar com chá e assim nasceu um livro de receitas com pratos e sobremesas, onde não faltam conselhos e muito para saber.

A origem do chá está perdida no tempo. Diz uma lenda que, em 2750 a.C., o imperador e ervanário chinês Shen Nung parou à sombra de uma árvore e sobre a água fervida que costumava beber pousaram umas folhas trazidas pelo vento. Aos poucos a água mudou de cor. A curiosidade de ervanário leva-o a provar a bebida e a sentir uma inexplicável ligação à natureza. As folhas que voaram para dentro da taça de água fervida eram de *Camellia sinensis*, a planta do chá.

Like most of us, she always drank tea, in bags or leaves. Tea for her was a protective, cosy drink. But, in the end it was her quest for a healthy diet that would lead Maria Ana Silva Vieira to learn all about tea and its origins. Along her journey, she gained a new profession as an internationally certified tea sommelier and tea blender. Her new discoveries led her to start cooking with tea and thus a cookbook came into being, packed with dishes and desserts, plenty of advice and much to learn.

The origin of the tea is lost in time, but legend has it that in 2750 BC, Chinese emperor and herbalist Shen Nung, stopped beneath the shade of a tree to prepare some boiled water, which he usually drunk to refresh himself. On this occasion some leaves, carried by the wind, landed in the water. Gradually the water changed colour. The herbalist's curiosity led him to taste the drink and to feel an inexplicable connection with nature. The leaves that flew into the cup of boiled water were from the *Camellia sinensis* plant, the tea plant.

O chá atravessou civilizações e continentes, faz parte das nossas vidas e resiste nas mais variadas culturas. Talvez a curiosidade de Ana Vieira e a vontade de ser mais saudável a tivessem levado pelo mundo em busca de referências sobre o chá. Em Barcelona, estudou na escola de Victoria Bisogno, *El Club del* Té, o maior clube do mundo de difusão da cultura do chá. Passou por Londres, onde frequentou a *Tea Masterclasses* do *Claridge's Hotel* e, em Paris, visitou a loja *Mariage Frères*, onde aprendeu segredos que não revela.

Ana Vieira personaliza chá em saquetas para momentos de vida, pessoas e empresas. Mistura condimentos, como canela, citrinos, *goji*, jasmim, calêndula, entre muitos outros, com um dos vários tipos de chá: branco, verde, amarelo, preto, *oolong* e vermelho. Surgiu, assim, a ideia de criar um *blend* ***Villas&Golfe*** que seria algo fresco como o *Sencha* japonês porque tem sabor a mar, citrinos, bergamota, gengibre e um pouco de pimenta. Diz-nos que teria de se sentir a natureza com um toque de sofisticação.

Como com chá quase tudo se faz, a *sommelier* elaborou dezenas de receitas gastronómicas que reuniu no livro *Receitas à Volta do Chá*. E como «nenhum outro produto nascido na natureza esconde essências tão completas e harmoniosas como a planta do chá», Ana Vieira vai dar nova utilidade ao chá e criar velas, aromatizadores e sabonetes.

Tea has crossed civilisations and continents, is part of our lives and stands strong in the most varied of cultures. Maybe the curiosity of Ana Vieira and her desire to become healthier go to explain why she set off travelling in search of information on tea. In Barcelona, she studied at Victoria Bisogno's school, *El Club del Té*, the world's leading club dealing in the culture of tea. She spent time in London, where she attended the Tea Master Classes at Claridge's Hotel and in Paris she visited the Mariage Frères store, where she learned secrets that she refuses to reveal.

Ana Vieira customises tea bags for moments of life, people and companies. She blends ingredients such as cinnamon, citrus fruit, goji berries, jasmine, and marigold, among many others, with one of several kinds of tea: white, green, yellow, black, oolong and red. And thus the idea of creating a ***Villas&Golfe*** blend came about, which would be something fresh like Japanese Sencha, as it tastes like the sea, citrus, bergamot and ginger and a dash of pepper. She tells us that you would have to feel the natural with a touch of sophistication.

As you can do almost anything with tea, the sommelier has created dozens of gastronomic recipes and compiled them in the book *Receitas à Volta do Chá* (*Recipes around Tea*). And, as she tells us, «no other product born in nature hides essences as complete and harmonious as the tea plant», Ana Vieira is going to give new uses to tea and create candles, room fragrances and soaps.

SUPREME FLAVOURS

# CEREJAS DO FUNDÃO

## No topo do bolo \\ Cherry on the top

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY DIREITOS RESERVADOS

No início da Primavera, montes, campos e vales pintam-se de branco, floridos, como se um gigantesco balde de tinta tivesse sido despejado na paisagem. Depois, o manto branco veste-se com um longo vestido rubro, feito de brincos de cerejas carnudas e luzentes. Começa o ciclo da cereja, motivando a festa, os passeios de balão, de bicicleta e de comboio, os piqueniques, os festivais gastronómicos e outras actividades ligadas ao turismo e à gastronomia, inspiradas na cereja do Fundão.

A campanha da *Cereja do Fundão 2018* foi apresentada no Mercado Municipal de Alvalade, onde o município teve uma banca com produtos regionais, como as cerejas e derivados (bombons, pastéis, licores, chá e gin). Por sua vez, a *Festa da Cereja* decorreu este de 8 a 10 de Junho em Alcongosta, aldeia do concelho do Fundão. Já a *Rota Gastronómica da Cereja do Fundão 2018* é uma iniciativa a nível nacional que abrange diversos restaurantes de prestígio e que, este ano, além de Lisboa, Porto e Algarve, contou também com a participação de restaurantes do Alentejo. E porque «estas iniciativas pretendem promover um produto de excelência que é aquele que mais dinamiza economicamente a região e que projecta o Fundão a nível nacional e internacional», nas palavras de Paulo Fernandes, presidente da Câmara do Fundão, no *Dia de Portugal* foram distribuídas cerejas do Fundão nos voos da TAP, para que os muitos turistas que chegam ao nosso país saibam que, para além do vinho, do azeite, entre outros, a cereja portuguesa é de excelente qualidade.

Da flor branca nasce o fruto vermelho, doce, aromático e carnudo. Desde as flores ao fruto, a festa acontece, porque o Fundão celebra o que a natureza e o trabalho do Homem oferecem a estas terras da Serra da Gardunha, ao país e ao mundo. Portugal é o bolo e, lá em cima, o Fundão: a cereja no topo do bolo.

In early spring, hills, fields and valleys are awash with white, a show of flowers, as if a gigantic bucket of paint has been emptied over the landscape. Then the white shroud is dressed in a long red dress, made of glistening, plump cherry earrings. The cherry cycle begins, giving rise to celebrations, balloon, bicycle and train rides, picnics, food fairs and other activities linked to tourism and gastronomy, inspired by the cherry of Fundão.

The *2018 Fundão Cherry* campaign was unveiled at the Municipal Market of Alvalade, where the municipality had a stall laden with regional products, such as cherries and related products (chocolates, pastries, liqueurs, tea and gin). For its part, the *Cherry Festival* was held June 08–10, in Alcongosta, a village in the municipality of Fundão. The *2018 Fundão Cherry Gastronomic Route* is a nationwide initiative that includes several prestigious restaurants and which, this year, in addition to Lisbon, Oporto and the Algarve, also included restaurants in the Alentejo. And because «these initiatives aim to promote a product of excellence, which is the product that boosts the region's economy the most and spreads the Fundão name nationally and internationally», in the words of Paulo Fernandes, mayor of Fundão, on the Portugal Day, June 10, Fundão Cherries were distributed on TAP flights, so that the many tourists who arrive in our country became aware that, besides wine, olive oil, and much more, Portuguese cherries are of excellent quality.

From the white flower the red, sweet, aromatic and fleshy fruit is born. The celebrations continue, from blossoming to harvest, because Fundão celebrates what nature and man's labours bring to these lands in the Serra da Gardunha, to the country and to the world. Portugal is the cake and, up there, Fundão: the cherry on the top.

A cereja motiva a festa, os passeios de balão, de bicicleta e de comboio, os piqueniques, os festivais gastronómicos e outras actividades ligadas ao turismo e à gastronomia.
\\ Cherries give rise to celebrations, balloon, bicycle and train rides, picnics, food fairs and other activities linked to tourism and gastronomy.

SUPREME FLAVOURS

# LAB BY AROLA

## Uma experiência gastronómica que nos enaltece os sentidos. \\ A gastronomic experience enhancing the senses.

TEXTO TEXT CRISTINA FREIRE \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY © DIREITOS RESERVADOS

No sopé do Monte da Lua, mais conhecido por Serra de Sintra, encontramos o luxuoso *resort* Penha Longa. Lá dentro, mesmo em frente ao campo de golfe, rodeado de imponentes árvores centenárias, encontramos um laboratório de experiências gastronómicas sob o comando do *chef* Sergi Arola. Num espaço intimista e ecléctico, criado à sua imagem, o Lab by Arola foi recentemente distinguido pelo *Guia Michelin* e ganhou a sua primeira estrela. Na sala, onde só são servidos jantares, prevalece a madeira, o couro e as telas imensas onde a imagem da sardinha, tão ao gosto do *chef*, é exposta nas várias paredes. E é neste ambiente quase privado, que nos faz sentir em casa, que chega o menu embalado pela música do DJ de serviço. Quanto percorremos a carta das iguarias mediterrânicas, temos à nossa frente várias

At the foot of *Mountain of the Moon*, better known as the hills of the Serra de Sintra, we find the luxurious Penha Longa resort. Inside, right in front of the golf course, surrounded by impressive, age-old trees, we find a laboratory of gastronomic experiences under the command of chef Sergi Arola. Boasting a cosy and eclectic setting, created in his image, Lab by Arola has recently been distinguished by the *Michelin Guide*, winning its first star. In the dining room, which only serves meals in the evening, wood and leather prevail, while huge canvases depicting sardines, so to the taste of the chef, hang on the various walls. And it is in this almost private environment, which makes us feel so at home, that we are brought the menu, lulled by the music played by the resident DJ. As we look through the menu of Mediterranean delicacies, a host of suggestions are

sugestões, onde se incluem três menus de degustação, autênticos desafios ao palato mais exigente. Sergi Arola, que gosta de *rock* e motas, é exímio nas suas escolhas, por isso só são confeccionados produtos frescos da época. Contudo, os *guilty pleasures* do *chef* estão sempre presentes: as batatas bravas, as *molejas* de vitela e a sardinha viajante, que é uma sobremesa de alfarroba, poejo e cacau. A sugestão é optar pelo menu «De Loucura a Loucura» e fica quase tudo explicado. Nesta viagem gastronómica, que é uma experiência única de vida, passamos pelo prazer de saborear todos os pratos da carta, acompanhados por uma degustação de algumas das 550 melhores marcas de vinhos do mundo.

Sempre que está presente no seu laboratório gastronómico, Sergi Arola, nascido na Catalunha e discípulo de Ferrán Adriá, oferece explicações sobre as suas criações e inovações. No fim do jantar, é imperdível ficar mais um pouco. É tempo de relaxar, saborear um digestivo e olhar as estrelas que o céu oferece, através das imensas paredes de vidro que nos dizem que a noite está presente num dos locais mais bonitos de Portugal.

Sergi Arola é exímio nas suas escolhas, por isso só são confeccionados produtos frescos da época. \\ Sergi Arola makes expert choices, so only fresh products of the season are prepared.

given, which include three tasting menus, veritable challenges for the most discerning of palates. Sergi Arola, who likes rock music and motorbikes, makes expert choices, so only fresh products of the season are prepared. However, the chef's guilty pleasures are always present: *patatas bravas*, veal sweetbreads and the *travelling sardine*, a dessert made with carob, pennyroyal and cocoa. Our suggestion would be to choose the *From Madness to Madness* menu and almost everything will be explained. On this gastronomic journey, which represents a unique life experience, you enjoy the pleasure of sampling every dish on the menu, accompanied by a tasting of some of the 550 best wine brands in the world.

Whenever present in his gastronomic laboratory, Sergi Arola, born in Catalonia and disciple of Ferrán Adriá, gives explanations about his creations and innovations. At the end of the dinner, you can't help but stay a little longer. This is time to relax, enjoy an after dinner drink and gaze at the stars gifted to you by the sky, through the huge glass walls that tell us that night has fallen in one of the most beautiful places in Portugal.

Estes quatro pratos são inspirados nos fornecedores: o húmus de hortelã foi inspirado no Paulo; productor dedicado à produção Bio; o salmonete foi inspirado no Zé, peixeiro tradicional com um *savoir faire* espectacular; para o porco minhoto, inspirei-me no Ricardo, o rei do talho; e a cereja, foi inspirada na dona Edite, que recolhe com paixão os seus produtos e transforma o bom em excelente.

These four dishes are inspired by our suppliers: the mint hummus was inspired by Paulo; dedicated organic producer; the red mullet was inspired by Zé, traditional fishmonger with amazing *savoir faire*; the Minho pork was inspired by Ricardo, the king of butchers; and cherries by Dona Edite, who lovingly picks her produce and transforms good into excellent.

*Christian Rullan*

## HÚMUS DE HORTELÃ

**Composição do prato**
*Húmus de hortelã / Amêijoa / Massa de taco / Rúcula / Microvegetais / Alcaparras*

**Húmus de hortelã**: 500 g de grão-de-bico cozido, 25 g de folhas de hortelã, 1 c/s de Tabasco, 75 g de manteiga de amendoim, 1 c/s de vinagre de cidra, 1 c/s de cominhos, 150 g de água de cozer o grão-de-bico, 20 g de óleo de sésamo.
**Processo**: Misturar todos os ingredientes na Bimby e triturar durante 5 minutos. Reservar no frigorífico.

**Amêijoas**: 1 kg de amêijoas frescas.
**Processo**: aquecer uma panela, juntar as amêijoas e um copo de vinho. Tapar imediatamente com o testo e deixar repousar 5 minutos. Tirar o miolo da amêijoa e reservar o suco no frio.

**Massa de taco**: 1 embalagem de massa de tacos.
**Processo**: com a ajuda de um molde circular de 8 cm de diâmetro, cortar a massa de tacos. Reservar no frio.

**Finalização/empratamento**: com a mão, pegar num disco de massa de taco, colocar o húmus, juntar as alcaparras, a rúcula e um pouco de azeite. Voltar a colocar um pouco de húmus e juntar o miolo da amêijoa. Terminar com os microvegetais.

## MINT HUMMUS

**Dish composition**
*Mint hummus / Clams / Taco dough / Rocket / Microgreens / Capers*

**Mint hummus**: 500 g cooked chick peas, 25 g mint leaves, 1 tbsp Tabasco, 75 g almond butter, 1 tbsp cider vinegar, 1 tbsp cumin, 150 ml of the chick pea cooking water, 20 ml sesame oil.
**Method**: Mix the ingredients in a food processor and blend for five minutes. Set aside in the fridge.

**Clams**: 1 kg fresh clams.
**Method**: heat a pan, add the clams and a glass of wine. Cover immediately and leave to rest for five minutes. Remove the clam from the shell and store the juices in the fridge.

**Taco dough**: 1 pack of taco dough.
**Method**: using an 8-cm diameter tin, cut out the taco dough. Set aside in the fridge.

**Finishing / plating up**: take a taco disc in your hand, add the hummus, then the capers, the rocket and a drizzle of olive oil. Place a little more hummus and the clam flesh. End with the microgreens.

## SALMONETES COM ARROZ DE FEIJÃO PRETO E CHOURIÇA DE SANGUE DE PONTE DE LIMA

## RED MULLET WITH BLACK BEAN AND PONTE DE LIMA BLOOD SAUSAGE RICE

**Composição do prato**
*2 salmonetes em filetes / 1 chouriça de sangue de Ponte de Lima / Feijão preto / 1 molho de coentros*

**Salmonete**: 2 salmonetes (na peixaria, pedir que limpem e cortem em filetes os peixes).
**Processo**: cozer no forno a 200°C durante 4 minutos.

**Arroz de feijão e chouriça**: 1 lata de feijão preto, 1 cebola, 1 tomate, ½ chouriça, 250 g de arroz, 1 c/s de orégãos, 2 dentes de alho.
**Processo**: cozer a chouriça e reservar a água da cozedura. Noutra panela, fazer um estrugido com a cebola, o tomate e o alho. Caramelizar bem e juntar a água de cozer a chouriça e o feijão preto. Deixar cozinhar de 10 a 12 minutos e juntar o arroz. Deixar cozer o arroz por 8 a 10 minutos e juntar a chouriça cortada em rodelas. Reservar.

**Empratamento**: empratar num prato fundo. Colocar o arroz na base e depois os coentros picados. Terminar com os filetes de salmonete. Levar ao forno durante 4 minutos a 200°C.

**Dish composition**
*2 red mullets, in fillets / 1 Ponte de Lima chouriça de sangue [blood sausage] / Black beans / 1 bunch of coriander*

**Red mullet**: 2 red mullets (ask the fishmonger to clean and cut the fish into fillets).
**Method**: bake in the oven at 200 °C for 4 minutes.

**Bean and sausage rice**: 1 can of black beans, 1 onion, 1 tomato, ½ *chouriça* sausage, 250 g rice, 1 tbsp oregano, 2 cloves of garlic.
**Method**: cook the *chouriça* and keep the cooking water for later. In another pan, sautée the onion, tomato and garlic. Caramelize well and add the *chouriça* cooking water and the black beans. Leave to cook for 10 to 12 minutes and add the rice. Leave to cook the rice for 8 to 10 minutes and add the *chouriça* cut into slices. Set aside.

**Plating up**: plate up in a deep plate. Place the rice on the bottom and then the chopped coriander. Finish off with the red mullet fillets. Bake in the oven for 4 minutes at 200 °C.

## LOMBO DE PORCO COM ALPERCE

## PORK LOIN WITH APRICOT

**Composição do prato**
*Lombinho de porco (600 g) / alperce / puré de cenoura e canela*

**Lombinho de porco**: lombinho, alho, alecrim, azeite.
**Processo**: marinar o lombinho com alho, alecrim e azeite e deixar 12 horas no frio. Aquecer o forno a 120°C e assar o lombinho por 20 minutos.

**Alperce**: 4 metades de alperce, 1 c/s de azeite, 1 c/s de açúcar de cana, 1 c/s de pimenta rosa e preta.
**Processo**: Colocar na placa do forno os alperces com os outros ingredientes por cima e cozinhar durante 12 minutos a 180°C.

**Puré de cenoura**: 1 kg de cenouras, 120 g de manteiga, 1 c/s de canela em pó.
**Processo**: ferver as cenouras em água até que estejam tenras e cozidas. Colocar as cenouras na Bimby, triturar e juntar a manteiga e a canela. Emulsionar durante 3 minutos. Rectificar o sal.

**Empratamento**: dê asas à sua imaginação e emprate a seu gosto.

**Dish composition**
*Pork tenderloin (600 g) / apricot / carrot and cinnamon purée*

**Pork tenderloin**: tenderloin, garlic, rosemary, olive oil.
**Method**: marinate the tenderloin in the garlic, rosemary and oil, and leave to rest in the fridge for 12 hours. Heat the oven to 120 °C and roast the tenderloin for 20 minutes.

**Apricot**: 4 apricot halves, 1 tbsp olive oil, 1 tbsp cane sugar, 1 tbsp pink and black pepper.
**Method**: Place the apricots on the oven tray with the other ingredients drizzled and sprinkled on top and bake for 12 minutes at 180 °C.

**Carrot purée**: 1 kg carrots, 120 g butter, 1 tbsp cinnamon powder.
**Method**: boil the carrots in water until tender and cooked. Place the carrots in the *Bimby*, blend and add the butter and cinnamon. Emulsify for 3 minutes. Check the salt.

**Plating up**: let your imagination run wild and plate up as you prefer.

## CEREJAS, PISTACHO E AMARETTO

**Composição do prato**
*Gel de Amaretto / Cereja confitada / Mousse de pistacho / Bolacha 'Rolitos'*

**Gel de Amaretto**: 100 g de calda de açúcar TPT (*Tant Pour Tant*, que significa partes iguais de açúcar e água), 100 g de Amaretto, 1 casca de laranja, 6 folhas de gelatina hidratadas.
**Processo**: aquecer a calda de açúcar TPT com a casca de laranja e juntar a gelatina. Deixar arrefecer até uma temperatura de 40°C e adicionar o amaretto. Deixar no frio 12 horas. Triturar com a varinha mágica para formar um gel.

**Cereja confitada**: 500 g de cerejas sem caroço, 120 g de balsâmico, 120 g de açúcar, 1 vagem de baunilha, anis estrelado, cardamomo, casca de limão.
**Processo**: fazer uma calda com todos os ingredientes, excepto as cerejas. Deixar em infusão durante 12 horas. Juntar as cerejas e deixá-las macerar por mais 12 horas.

**Mousse de pistacho**: 100 g de cobertura branca, 75 g de pasta de pistacho, 700 g de natas de montar.
**Processo**: aquecer as natas, juntar a cobertura branca e a pasta de pistachos. Triturar com a varinha mágica e deixar repousar no mínimo 24 h. Montar na batedeira como se fossem natas montadas. Reservar no frio.

**Empratamento**: colocar num 'copo Martini' o gel Amaretto na base, por cima as cerejas confitadas, seguidamente a bolacha 'Rolitos'. Terminar com a mousse. Aconselho a acompanhar com sorvete de maracujá.

## CHERRIES, PISTACHIO AND AMARETTO

**Dish composition**
*Amaretto gel / Cherry confit / Pistachio mousse / 'Rolitos' Biscuits*

**Amaretto Gel**: 100 g TPT* sugar syrup (**Tant Pour Tant*, which means equal parts sugar and water), 100 ml Amaretto, peel of 1 orange, 6 gelatine sheets, soaked.
**Method**: heat the TPT sugar syrup with the orange peel and add the gelatine. Leave to cool until it reaches a temperature of 40 °C and add the Amaretto. Chill in the fridge for 12 hours. Blend with a hand blender to form a gel.

**Cherry confit**: 500 g of pitted cherries, 120 ml balsamic vinegar, 120 g sugar, 1 vanilla pod, star anise, cardamom, lemon peel.
**Method**: make a syrup with all the ingredients, except the cherries. Leave to infuse for 12 hours. Add the cherries and leave to macerate for 12 hours.

**Pistachio mousse**: 100 g white *couverture* chocolate, 75 g pistachio paste, 700 g whipping cream.
**Method**: heat the cream, add the white chocolate and the pistachio paste. Blend with a hand blender and leave to rest for at least 24 hours. Whip up in a mixer as if whipped cream. Keep chilled.

**Plating up**: place the Amaretto gel in the bottom of a Martini glass, cover with the cherry confit, followed by the 'Rolitos' biscuits. Finish off with the mousse. I recommend you serve with a passion fruit sorbet.



IF YOU LIVE GOLF YOU'LL LOVE
NEVADA BOB'S GOLF
THE BIGGEST GOLF STORE CHAIN IN PORTUGAL
POLO · J.LINDEBERG · Calvin Klein golf · BOSS HUGO BOSS · FOOTJOY · NIKE · UNDER ARMOUR · POWAKADDY · adidas · LACOSTE · GOLFINO · GARMIN
Callaway · SRIXON · Cleveland GOLF · XXIO · TaylorMade · Titleist · HONMA · MIZUNO · Wilson · SCOTTY CAMERON · PING
WWW.NEVADABOBS.PT
ESTORIL - 214 675 366 | JAMOR - 926 250 198 | BELOURA - 309 759 585 | PAÇO LUMIAR - 217 591 719
ALMANCIL - 289 395 293 | VILA SOL - 289 320 370 | SILVES - 282 440 130
QTA DA RIA - 281 950 580 | VALE DA PINTA - 282 340 900 | GRAMACHO - 282 340 900
ALTO GOLFE - 282 460 870 | VALE DO LOBO - 289 398 436

# \\SIXTHSENSE

## PIAGET

Como modelo, criativa, filantropa e empreendedora, Olívia Palermo é a mulher perfeita para incorporar a icónica colecção *Possession*, da Piaget. Nesta terceira colaboração com a marca, Olívia imprimiu o seu próprio estilo, brincando com cores, acumulações, jóias de ouro rosa e relógios, um resultado cheio de estilo fotografado por Sebastian Kim. Como os anéis giratórios – com o seu movimento cativante e lúdico – que a definem, a colecção de relógios e jóias da Piaget também está constantemente em movimento, evoluindo com a introdução de novos estilos femininos.

As a model, creative mind, philanthropist and entrepreneur, Olivia Palermo is the perfect woman to incorporate the iconic *Possession* collection, by Piaget. In this third collaboration with the brand, Olivia has imparted her own style, playing with colours, accumulations, rose gold jewellery and watches, a result full of style photographed by Sebastian Kim. Like the spinning rings – with their captivating and playful movement – that define it, Piaget's collection of watches and jewellery is also constantly in motion, evolving with the introduction of new feminine styles.

## CAROLINA HERRERA

Inspirada nas pinturas florais flamengas, a colecção *Pre Fall 2018 by Carolina Herrera* explora a luz através da cor, das silhuetas e dos tecidos. A paleta é de cores fortes, como o vermelho, o azul e o verde, e os tecidos são fluidos e macios, com flores românticas e estampados extravagantes desenhados à mão. O *denim* escuro é embelezado com grandes aplicações florais e as camisas brancas adquirem novas formas que, à noite, podem ser complementadas com corpetes ricamente drapejados. As roupas de festa exibem *glamour* e drama e, de dia ,as silhuetas são mais relaxadas.

Inspired by Flemish floral paintings, the *Pre Fall 2018* by Carolina Herrera collection explores light through colour, silhouettes and fabrics. The palette is made up of powerful colours, such as red, blue and green, and the fabrics are flowing and soft, with romantic flowers and extravagant hand-drawn prints. Dark denim is embellished with large floral stitch work and embroidery, while white shirts take on new shapes, which, at night, can be complemented with richly draped bodices. Evening wear displays glamour and drama and by day the silhouettes are more relaxed.

## VALIMARE

Fabricadas em Itália e com *design* elegante, as peças *swimwear* da Valimare, para além de serem sinónimo de luxo, possuem uma qualidade incontestável. Na imagem, o modelo *St Martin* branco com entrelaçados coloridos no peito e com costas abertas e ajustáveis. O tecido desta e de outras criações da marca, o mesmo do forro, é em elastano de alta qualidade, que esculpe e se ajusta perfeitamente ao corpo, tem protecção UV e é resistente ao sol, ao cloro e aos cremes solares. O fato de banho *St Martin* está também disponível em azul-marinho com entrelaçados mais discretos.

Made in Italy and boasting elegant design, Valimare swimwear pieces, besides being synonymous with luxury, have an undeniable quality. In the photo, the white *St Martin* model, with colourful interlacing on the chest and with an open and adjustable back. The fabric of this and other creations from the brand, the same as the lining, is in high quality elastane, which sculpts and fits perfectly to the body, has UV protection and is resistant to sun, chlorine and sun creams. The *St Martin* bathing suit is also available in navy blue with more discreet interlacing.

## BOUCHERON

Há 130 anos, Frédéric Boucheron presenteou a esposa Grabrielle com um sinuoso colar de ouro em forma de cobra, que veio mais tarde a inspirar a colecção *Serpent Bohème Jewelry*, lançada em 1968. A partir de então, novas e valiosas peças foram sendo adicionadas à colecção. Agora, surge um precioso relógio, também ele um tributo à icónica serpente, espírito protector e símbolo da eternidade. Este relógio em ouro amarelo, diamantes e madrepérola, cuja bracelete imita a textura de uma serpente, para além de um requintado medidor de tempo, é uma valiosa jóia intemporal.

130 years ago, Frédéric Boucheron gave his wife Gabrielle a sinuous snake-shaped gold necklace, which later inspired the *Serpent Bohème Jewelry* collection, launched in 1968. Since then, valuable new pieces have been added to the collection. A precious watch has now been unveiled, it too a tribute to the iconic serpent, protective spirit and symbol of eternity. This watch in yellow gold, diamonds and mother of pearl, the strap of which imitates the texture of a snake, in addition to being an exquisite measurer of time, is a valuable and timeless piece of jewellery.

## ELIE SAAB

Tão branco como um radiante vestido de noiva, um sumptuoso vestido de noite, ou como as roupas esvoaçantes de Verão, *Le Parfum in White*, de Elie Saab, homenageia a cor icónica do costureiro e os momentos especiais da vida de todas as mulheres. Um *bouquet* branco deslumbrante reinventa a flor de laranjeira e do *patchouli*, resultando numa essência ligeiramente frutada, mas não tão inocente como aparenta. Almiscáres, tangerina, groselha, pêra, jasmim, peónia, *ylang-ylang* e baunilha são as outras notas que provocarão um «sim, aceito» num dia extremamente feliz.

As white as a radiant wedding dress, a sumptuous evening gown, or the fly-away clothes of summer, *Le Parfum in White*, from Elie Saab, pays tribute to the iconic colour of the fashion designer and the special moments in the lives of all women. A stunning white bouquet reinvents orange blossom and patchouli, resulting in a lightly fruity essence, but not as innocent as it appears. Musk, mandarin, red fruits, pear, jasmine, peony, ylang-ylang and vanilla are the other notes that will provoke a «yes, I do» on an extremely happy day.

## GIVENCHY

A directora criativa da Givenchy, Clare Waight Keller, transformou a bolsa *GV3* num item de culto. A *mini GV3* da Givenchy foi criada em França e fabricada em pele de piton. O *design* estruturado tem inspiração *vintage*, presente também no fecho magnético com o logótipo da marca e na corrente dourada, cujo medalhão lateral tem inscrito «GIVENCHY PARIS». Enquanto o exterior ostenta um bolso plano, no interior possui dois bolsos planos e três compartimentos em acordeão.

Givenchy's creative director, Clare Waight Keller, has turned the *GV3* bag into a cult item. The *mini GV3* by Givency has been created in France and made in python skin. The structured design enjoys vintage inspiration, which can also be seen in the magnetic clasp featuring the logo of the brand and in the gold chain, the side medallion of which has «GIVENCHY PARIS» engraved on it. While the outside boasts one flat pocket, inside there are two flat pockets and three accordion compartments.

## ALEXANDER LAUT

Madonna é o nome desta jóia de rubis naturais e ouro rosa de 18k, inspirada na personalidade da cantora. Muitas pessoas podem usar colares com uma cruz como um acessório de moda, usados para completar um *ensemble* e escolhidos para complementar especificamente o *look* do portador. No entanto, este colar com cruz de rubi único é meticulosamente trabalhado com materiais da mais alta qualidade. O rubi natural é uma das quatro pedras preciosas "valiosas"; além do diamante, da esmeralda e da safira. Venerado em muitas culturas ao longo da história, o rubi é considerado a rainha das pedras e a pedra dos reis. Considerado desde sempre um talismã de paixão, protecção e prosperidade. Esta é a pedra preferida de Alexander Laut, cujas jóias sempre recebem muitos elogios e este colar não será exceção.

Madonna is the name of this jewelry piece made of natural rubies in 18k rose gold, inspired by the personality of the singer. Many people may wear cross necklaces as a fashion accessory often used to complete an outfit and chosen to specifically complement the wearer's look. This one-of-a-kind ruby cross necklace is meticulously crafted using the highest quality materials. Natural ruby is one of 4 'precious' gemstones including diamond, emerald and sapphire. Revered in many cultures throughout history this magnificent gem is considered to be the queen of stones and the stone of kings. Ruby has always been a talisman of passion, protection and prosperity. This is the favorite stone of Alexander Laut, whose jewelry pieces always receive a lot of compliments and the necklace won't be an exception.





## MONTEGRAPPA

Trazendo de volta os anos de 1920 e 1930, em que as criações feitas por medida proliferavam, a Montegrappa apresenta *ARTE*, uma caneta-tinteiro decorada de acordo com os requisitos de cada cliente. A ponta da caneta em ouro 18k está disponível em todos os cinco níveis de escrita: *Extra Fine*, *Fine*, *Medium*, *Broad* e *Stub*. Com corpo e tampa em resina preta, é embelezada com incríveis miniaturas pintadas à mão. A caneta-modelo apresenta a famosa pintura *Primavera* de Botticelli, em miniatura, que exigiu mais de 200 horas de meticuloso trabalho artesanal.

Bringing back the 1920s and 1930s, in which tailor-made creations proliferated, Montegrappa presents *ARTE*, a fountain pen decorated according to the requirements of each customer. The tip of the pen in 18k gold is available in all five writing levels: *Extra Fine*, *Fine*, *Medium*, *Broad* and *Stub*. With its black resin body and lid, it is embellished with incredible hand-painted miniatures. The model pen features Botticelli's famous painting *Primavera*, in miniature, which required more than 200 hours of meticulous handwork.

## HERMÈS

Lançado em 2018 e criado pela perfumista Christine Nagel, *Cèdre Sambac* da Hermès, mais propriamente da colecção *Hermessence*, é um perfume oriental amadeirado unissexo. Densa e quente, a fragrância é mutável na pele e distinta em cada utilizador. As essências mais marcantes são o cedro e o jasmim, dois ingredientes 'potencialmente opostos', o que o torna um perfume simultaneamente amadeirado e floral, ideal para homens e mulheres que querem marcar pela diferença, como se uma flor branca perfumada subisse, serpenteando, o tronco aromático do cedro.

Launched in 2018 and created by perfumer Christine Nagel, *Cèdre Sambac*, from Hermès, and more specifically from the *Hermessence* collection, is a woody, oriental unisex perfume. Dense and warm, the fragrance is changeable on the skin and different on every wearer. The most striking essences are cedar and jasmine, two 'potentially opposing' ingredients, which makes it a perfume that is woody and floral at the same time, ideal for men and women who want to stand out from the rest, as if a fragrant white flower were to twist its way up around the aromatic trunk of the cedar.

## ERMENEGILDO ZEGNA

Fundada em 1910 em Trivero, nos Alpes Biella, a Ermenegildo Zegna é uma marca de moda de luxo masculina e uma das empresas mais famosas em Itália. A inovação da marca, tão presente nos têxteis de alta qualidade que usa nas suas criações, está presente também nos acessórios. Na imagem, os óculos de sol na cor Havana brilhante escuro, estilo piloto, com lentes azuis, adaptáveis a visuais clássicos ou descontraídos. Na armação, inserções em metal; nas hastes, inclusão dupla *bluette* na parte exterior e interior, e logótipo Ermenegildo Zegna gravado a *laser*.

Founded in 1910, in Trivero, in the Biellese Alps, Ermenegildo Zegna is a luxury men's fashion brand and one of the most famous companies in Italy. The brand's innovative qualities, so present in the high quality textiles that it uses in its creations, can also be seen in its accessories. In the photo, we see aviator sunglasses, in dark shiny 'Havana' smoke, with blue lenses, adaptable to classic or relaxed looks. In the frame, metal chevron inserts; double *bluette* insert on the outer and inner of the temple, and the laser engraved Ermenegildo Zegna logo on the inner.

## CHRISTOPHE CLARET

O fascínio de Christophe Claret pela arte do Renascimento reflecte-se nas criações exclusivas *Adagio*, gravadas habilmente pelo artesão de Neuchâtel, Eddy Jaquet. O diálogo frutuoso entre a marca e o artesão, baseado numa pesquisa extensa e apaixonada, criou um efeito prodigioso: o motivo ornamental da caixa e os seis instrumentos musicais renascentistas gravados nas asas e na alavanca. O relógio *Adagio*, para além das aplicações de diamantes e do efeito musical programável, está disponível em diferentes variações: em ouro vermelho, ouro branco ou platina.

Christophe Claret's fascination with the art of the Renaissance is reflected in the unique *Adagio* creation, skilfully engraved by Neuchâtel craftsman, Eddy Jaquet. The productive dialogue between the brand and the craftsman, based on extensive and passionate research, has created a prodigious effect: the ornamental motif of the case and the six Renaissance musical instruments engraved on the lugs and on the minute repeater sliding bolt. The *Adagio* watch, in addition to the diamond settings and the programmable musical effect, is available in different variations: in red gold, white gold or platinum.

## MACALLAN M

*Macallan M* é o resultado de uma colaboração entre três mestres que compartilhavam o mesmo objectivo: criar o *whisky* mais sofisticado do mundo e colocá-lo num *decanter* de cristal de *design* exclusivo. O *decanter* M é fruto da criatividade do *designer* lendário Fabien Baron que por sua vez se serviu da mestria e do mais puro cristal Lalique. Lá dentro, com uma rica cor de jacarandá, devido aos barris temperados com xerez, este *whisky* complexo e intenso, que inclui *Macallan* destilado em 1940, proporciona complexidade e intensidade sumptuosas raramente experimentadas num *single malt*.

*Macallan M* is the result of collaboration between three masters who shared the same goal: creating the world's most sophisticated whisky and placing it in a uniquely designed crystal decanter. The *M decanter* is the product of the creativity of legendary designer Fabien Baron, who for his part made use of the mastery and of the purest Lalique crystal. Inside, with a rich rosewood colour due to sherry-infused casks, this multifaceted and powerful whisky, which includes *Macallan* distilled in 1940, provides sumptuous complexity and intensity rarely experienced in a single malt.

## ASTON MARTIN V8 VANTAGE

No autódromo, na estrada sinuosa ou no trajecto diário, o *Aston Martin V8 Vantage* é um automóvel de classe excepcional que oferece uma condução fascinante. No seu coração bate um V8 de 4.0 litros que debita 510 CV de potência e 685 Nm, produzindo aquele rugido visceral da Aston Martin. A posição do *cockpit*, que proporciona uma condução mais baixa, cria uma experiência mais imersiva, conectando o condutor com o carro e com a estrada. O *design* musculado e atlético revela agilidade e dinamismo. *Vantage* é uma raça rara e incorpora tudo o que é belo num carro desportivo.

At the race track, on winding roads or on the daily journey, the *Aston Martin V8 Vantage* is a car of exceptional class offering a fascinating driving experience. At its heart beats a 4.0-litre V8, delivering 510 horsepower and 685 Nm, producing that visceral roar Aston Martins are known for. The position of the cockpit, which provides lower driving, creates a more immersive experience, connecting the driver to the car and to the road. The muscular and athletic design reveals agility and dynamism. *Vantage* is a rare breed and incorporates everything that is beautiful in a sports car.

# LISBON LUXURY APARTMENTS

## PRIME LOCATION

**REF :FS–18 / 20**

**T2 –** 2 | 3 | 140m²

**T3 –** 3 | 4 | 287m²

ROYAL ESTATE
PRIVATE VILLAS
AMI: 9469
geral@royalvillas.eu

Estes exclusivos apartamentos, localizados em *Prime Location* na cidade de Lisboa, vão dividir-se entre *SkyFlats* com vistas deslumbrantes de 360º sobre o rio e sobre Lisboa e *CityFlats* que privilegiam a relação com o Parque Eduardo VII pela sensação da mancha verde que parece entrar pelas habitações. Ambas as tipologias apresentam acabamentos de topo.

Com tipologias de T2 e T3, todos os seus residentes têm acesso a uma piscina coberta no r/c e spa/ginásio no 1.º andar, ampla recepção, serviços de *concierge* e piscina descoberta.

É, sem dúvida, um investimento seguro, quer pela centralidade, quer pela excelência do conceito e vivência!

CARACTERÍSTICAS:

- PISCINA COBERTA E DESCOBERTA
- GINÁSIO
- SPA
- VISTA RIO E CIDADE
- SEGURANÇA 24/7
- ACABAMENTO DE QUALIDADE
- GARAGEM

These exclusive apartments, located in a prime location in the city of Lisbon, will be split up into SkyFlats with breathtaking 360-degree views over the river and Lisbon and CityFlats, which favour the relationship with the Parque Eduardo VII through the sensation of a swathe of green seemingly entering the properties. Both configurations boast high-end finishes. Available in 2-Bed and 3-Bed configurations, all residents have access to a covered pool on the ground floor and a spa/gym on the first floor, a large reception and concierge services, as well as an open air pool. This is without a doubt a safe investment, due both to its excellence and the lifestyle it affords.

PROPERTY FEATURES:

- INDOOR AND OUTDOOR POOL
- GYM
- SPA
- RIVER AND CITY VIEWS
- 24/7 SECURITY
- QUALITY FINISHES
- GARAGE AND STORAGE

PMmedia
CORPORATE

RELAXE E DESFRUTE.
NÓS TRATAMOS DE TUDO POR SI!

EDITORA
PUBLISHER

FOTOGRAFIA
PHOTOGRAPHY

DESIGN E COMUNICAÇÃO
DESIGN AND COMMUNICATION

ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS
EVENT PLANNING

PRODUÇÃO DE CONTEÚDOS
CONTENT PRODUTION

PORTUGAL · ANGOLA · MOÇAMBIQUE
www.pmmediacorporate.com · info@pmmediacorporate.com

16 ANOS

# VILLA NA QUINTA DA MARINHA
## CASCAIS

Ref: **FS-17/003**

6 | 7 | 600m² | 3.500m²

ROYAL ESTATE
PRIVATE VILLAS
AMI: 9469
geral@royalvillas.eu

Localizado num dos principais *resorts* de Cascais, a Quinta da Marinha, esta Villa exclusiva com 6 *suites*, tem uma privacidade única no seu interior. A qualidade de construção e o enorme terraço, com vista sobre o Oceano Atlântico, são apenas alguns elementos desta Villa única!

Located in one of the main resorts of Cascais, Quinta da Marinha, this exclusive villa with 6 suites, benefits from exceptional privacy inside. The build quality and the huge terrace overlooking the Atlantic Ocean are just some of the amazing features of this unique villa.

| CARACTERÍSTICAS: | PROPERTY FEATURES: |
|---|---|
| - COZINHA EQUIPADA | - EQUIPPED KITCHEN |
| - SALA DE CINEMA | - HOME CINEMA |
| - GINÁSIO | - GYM |
| - SAUNA | - SAUNA |
| - ELEVADOR | - LIFT |
| - SALA DE PÂNICO | - PANIC ROOM |
| - PISCINA EXTERIOR AQUECIDA | - HEAT OUTDOOR POOL |
| - ENERGIA SOLAR E GEOTÉRMICA | - SOLAR AND GEOTHERMAL ENERGY |

# DESIGN VILLA
## VILAMOURA

Ref: **FS-17/008**

5 | 6 | 467m² | 844m²

ROYAL ESTATE
PRIVATE VILLAS
AMI: 9469
geral@royalvillas.eu

Inserida no *resort* de luxo de Vilamoura no Algarve, esta Design Villa confina com um dos mais prestigiados campos de golfe. Contém um lote privado de 844 m², uma área de construção de 467 m², 5 quartos com *suite*, uma ampla sala de estar e a cozinha totalmente equipada com electrodomésticos Siemens.

Within the luxury resort of Vilamoura, in the Algarve, this 'Designer Villa' stands alongside one of the most prestigious golf courses. With a private plot of 844 sqm, a construction area of 467 sqm, five bedroom suites, a large living room and the kitchen fully equipped with Siemens appliances.

| CARACTERÍSTICAS: | PROPERTY FEATURES: |
|---|---|
| - COZINHA EQUIPADA | - EQUIPPED KITCHEN |
| - VISTA CAMPO DE GOLFE | - GOLF COURSE VIEW |
| - 3 LUGARES DE ESTACIONAMENTO PRIVADOS | - 3 PRIVATE PARKING SPACES |
| - PISCINA PRIVADA | - PRIVATE SWIMMING POOL |
| - MATERIAIS DE QUALIDADE E DESIGN | - QUALITY AND DESIGNER MATERIALS |
| - BASTANTE LUZ | - LOTS OF LIGHT |
| - LOCALIZAÇÃO PRIVILEGIADA | - PRIME LOCATION |

ARCHITECTURE & DESIGN

# CASA NA MATA

## Natureza construída \\ Constructed nature

TEXTO | TEXT MARIA AMELIA PIRES \\ FOTOGRAFIA | PHOTOGRAPHY DIREITOS RESERVADOS

Às vezes a conexão com a natureza é tal que parece que o elemento construído sempre existiu, como se tivesse nascido e crescido com a paisagem ao redor. Esta casa é assim: mantém uma relação umbilical com a natureza, quase como se fizesse parte dela.

Situa-se no Brasil, no litoral paulista, na região da Mata Atlântica, e, no terreno acidentado, foi aproveitada uma clareira da densa vegetação, já aberta anteriormente, para implantar a construção, tirando-se, também, partido da vista de mar e da incidência de luz solar ao longo do dia.

O volume principal da casa eleva-se do solo e parece engastado na topografia. A casa projecta-se, assim, para fora da elevação da paisagem. *Decks* de madeira foram usados para criar uma interacção orgânica entre a natureza e os elementos arquitectónicos, e privilegiou-se o uso de concreto aparente e madeira, tanto no interior como no exterior. Os três andares da Casa na Mata, por opção do cliente e concordância do Studio mk27, autor do projecto, têm uma organização vertical invertida, em relação ao que é usual: o térreo abriga um grande *deck* de madeira coberto e conectado a uma sala destinada às crianças; no primeiro andar estão os seis quartos e uma sala de televisão; no terceiro e último

Sometimes the connection with nature is such that it seems that the constructed element has always existed, as if it has been born and grew up with the landscape surrounding it. This house is like this: it retains an umbilical relationship with nature, almost as if it were part of it.

It is located in Brazil, on the São Paulo coast, on the edge of the rainforest, and, on the rugged terrain, a clearing of dense vegetation, previously opened, has been used to implant the construction, while also taking advantage of the sea view and harnessing sunlight throughout the day.

The main volume of the house is elevated from the ground and appears to be set into the topography. The house thus projects itself out of the raised part of the landscape. Timber decks were used to create an organic interaction between nature and architectural elements, and the use of exposed concrete and wood, both inside and outside, was favoured. The three floors of the Casa na Mata, at the request of the client and agreement of Studio mk27, the practice responsible for the project, are inverted, with the vertical organisation of the rooms flipped, when compared to what is usual: the ground floor features a large covered wooden deck

piso fica a área social da casa, incluindo a piscina, a sala e a cozinha.

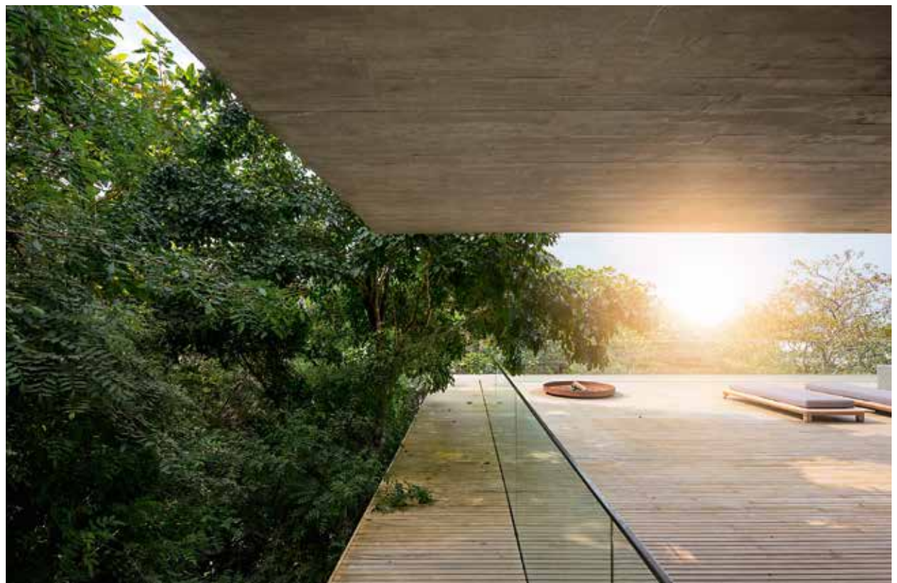
Do *deck* de madeira do térreo sai a escada de acesso ao volume da casa que rompe a laje de concreto. Antes de adentrar no espaço fechado, passa-se por um espaço intermédio, envolvido por concreto e que abriga uma obra luminosa do artista Olafur Eliasson. O projecto de interiores, da responsabilidade de Diana Radomysler, procurou criar uma atmosfera moderna, que oferece-se uma sensação de aconchego necessária para a permanência nesse ambiente tropical.

E lá no alto, a piscina, o ofuro, a sauna e a sala aberta oferecem olhares de paz para o mar, para as montanhas e para a vegetação da Mata Atlântica.

and is connected to a room intended the children; on the first floor are the six bedrooms and a TV room; on the third and last floor, we find the social area of the house, including the swimming pool, the living room and the kitchen.

From the wooden deck of the ground floor a stairway accesses the volume of the house, breaking the concrete slab. Before entering the enclosed space, it passes through an intermediate space, surrounded by concrete and housing a luminous work of art by artist Olafur Eliasson. The interior design, produced by Diana Radomysler, aims to create a modern atmosphere that offers a feeling of cosiness needed when staying in this tropical environment.

And at the top, the pool, the *ofuro*, the sauna and the open living space offer peaceful views to the sea, the mountains and the Brazilian rainforest.



# MERCEDES-AMG GT

## Elegante e dinâmico
## Stylish and dynamic

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ©MERCEDES

O novo membro da família *AMG*, um *coupé* desportivo de quatro portas, baseia-se directamente nos lendários modelos bem-sucedidos *SLS* e *AMG GT*, vindo alargar, assim, a linha *AMG* da Mercedes-Benz. O novo *Mercedes-AMG GT* combina um *design* exclusivo, um elevado conforto e a excepcional engenharia dos veículos desportivos, proporcionando novas e dinâmicas experiências de condução. Sendo um quatro portas, destina-se aos que procuram um veículo para o dia-a-dia, mas que não abdicam de um desempenho exímio.

Imediatamente reconhecível como sendo da família *AMG*, o novo *AMG GT Coupé* de 4 portas segue a filosofia de *design* «Pureza Sensual». O modelo revela proporções atraentes com superfícies convexas e uma carroçaria musculada. O seu interior é sóbrio e, tal como em alguns itens do exterior, há a possibilidade de várias

The new member of the *AMG* family, a four-door sports coupé, is based directly on the legendary, highly successful *SLS* and *AMG GT* models, thus adding to the Mercedes-Benz *AMG* range. The new *Mercedes-AMG GT* combines exclusive design, considerable comfort and the exceptional engineering of sports vehicles, providing new and dynamic driving experiences. As a four-door vehicle, it is aimed at anyone who is looking for a car for day-to-day use, but who can't go without prime performance.

Immediately recognisable as being from the *AMG* family, the new *AMG GT 4-Door Coupé* follows the «Sensual Purity» design philosophy. The model boasts striking proportions with convex surfaces and a muscular body. Its interior is simple and, just as with some items on the exterior, various customisations are

personalizações, assim como tem à disposição vários *packs* de equipamento. No elegante habitáculo, sobressaem também as mais modernas funções: os inovadores painéis de controlo podem ser operados intuitivamente e configurados conforme necessário.

No que diz respeito aos *packs* de equipamento exterior, que reforçam o *design* do modelo, o *AMG GT Coupé* oferece o *Pack Night*, que inclui elementos de revestimento em preto brilhante; o *Pack Chrome*, que salienta o carácter luxuoso com elementos de revestimento e uma aplicação em cromado brilhante; dois *Packs de Fibra de Carbono*, que fornecem diferentes versões dos revestimentos em fibra de carbono; o *Pack Aerodinâmico*, que confere um visual ainda mais desportivo; e o *Pack estilo V8*, destinado ao modelo de seis cilindros que pode ser equipado com as características de *design* das versões de oito cilindros.

A elevada dinâmica de condução do *AMG GT Coupé* deve-se, entre outros factores, aos modernos e potentes motores de 6 cilindros em linha e V8 com potências desde 320 kW (435 CV) até 470 kW (639 CV) que permitem atingir uma velocidade máxima de 315 km/h e oferecem experiências de condução que combinam o desempenho impressionante com a moderna eficiência.

possible. Several equipment packages are also available. The elegant interior is also highlighted by the latest in technology: the innovative control panels can be operated intuitively and configured as required.

When it comes to the exterior equipment packages, which reinforce the model's design, the *AMG GT Coupé* offers the *Night Package*, which features high gloss black trim; the *Chrome Package*, which emphasises the luxurious character of the car with trim and an insert in high gloss chrome; two *Carbon Fibre Packages*, which provide different versions of carbon fibre trim; the *Aerodynamics Package*, which gives an even sportier look; and the V8 *style Package*, whereby the six-cylinder model can also be equipped with design features from the eight-cylinder versions.

The heightened driving dynamics of the *AMG GT Coupé* is due, among other factors, to modern and powerful 6-cylinder inline and V8 engines with power from 320 kW (435 hp) to 470 kW (639 hp), enabling it to reach a top speed of 315 km/h and offering driving experiences that combine impressive performance with modern efficiency.



DIOR
CELINE
CHLOÈ
TORY BURCH
ERMANNO SCERVINO
LANVIN
MICHAEL KORS
DOLCE & GABBANA
RALPH LAUREN
STELLA MCCARTNEY
EMILIO PUCCI
MALIPARMI
MARC JACOBS
ESCADA
SALVATORE FERRAGAMO
BOSS
HACKETT
CHIARA FERRAGNI
SOPHIA WEBSTER
GIVENCHY
MOSCHINO
FAITH CONNEXION
SONIA RYKIEL
BA&SH
LOJA DAS MEIAS®
LISBOA: Av. Liberdade 254
Shopping Center Amoreiras
Lojas 2001/2/4
Stock Off Rua Castilho 39
CASCAIS: Av. Valbom 4
tel. 213 710 303
www.lojadasmeias.com

# AZIMUT 60

## Elegância e desempenho
## Elegance and performance

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ©AZIMUT

Com *design* exterior de Stefano Righini, o *Azimut 60* é sinónimo de elegância, desempenho, conforto e tecnologia. Desafogadas janelas com linhas curvas que circundam o *deck* superior tornam o perfil do barco inconfundível. Também no espaçoso *flybridge* vidros externos sobrepostos e recortados garantem elegância e inovação estilística, características tão próprias da italiana Azimut Yachts.

Os espaços exteriores primam pela sofisticação e praticidade. Exemplo disso é a plataforma da popa, perfeita para banhos de sol, mas que possui também um compartimento, aberto através de um comando eléctrico, para guardar um bote ou um *jet-ski*.

O posto de comando externo oferece alta tecnologia em navegação e conforto ergonómico. A sua área de lazer conta com mesa, com capacidade para oito pessoas, espreguiçadeiras, frigorífico e churrasqueira. A pensar na privacidade do proprietário, o acesso às cabines da tripulação fica na plataforma.

O salão principal segue o conceito *open space*, garantindo, assim, maior amplitude e mais luz natural.

With exterior design by Stefano Righini, the *Azimut 60* is synonymous with elegance, performance, comfort and technology. Unobscured windows with curved lines that surround the top deck make the boat's profile unmistakable. Also on the spacious flybridge, overlapping and trimmed external glazing guarantees elegance and stylistic innovation, characteristics so typical of Italian Azimut Yachts.

The exterior spaces are notable for their sophistication and practicality. An example of this is the stern platform, perfect for sunbathing, but which also has a compartment, opened via an electric control, to store a dinghy or a jet-ski.

The flybridge offers high tech navigation, at the helm station, and ergonomic comfort. Its leisure area has a table with seating for eight people, sun loungers, a fridge and a barbecue. With the privacy of the owner in mind, access to the crew cabins is on the platform.

The main salon follows the open space concept, thus guaranteeing more room and more natural light. Even so the living, dining and kitchen areas are well

Ainda assim as áreas de estar, de jantar e a cozinha estão bem demarcadas. O mobiliário foi disposto de forma a oferecer a máxima capacidade e ergonomia, ocupando o mínimo espaço. No *deck* inferior estão três luxuosas cabines para o proprietário e convidados.

Dois motores 800mHP MAN transportam o *Azimut 60* a uma velocidade máxima de 31 nós e a uma velocidade de cruzeiro de 27.

demarcated. The furniture has been arranged in such a way as to offer the maximum capacity and ergonomics, while occupying the minimum space. On the lower deck there are three luxurious cabins for owner and guests.

Two 800mHP MAN engines take the *Azimut 60* to a maximum speed of 31 knots and at a cruising speed of 27.

Vila Galé
HOTÉIS

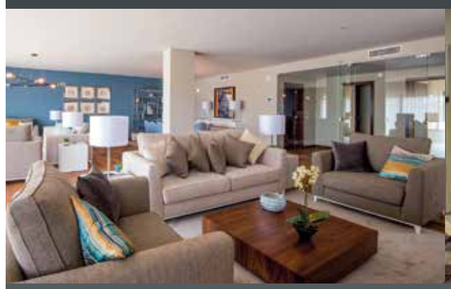
NASCEU EM SINTRA
UM CONCEITO INOVADOR

VILA GALÉ **SINTRA**

RESORT HOTEL, CONFERENCE & REVIVAL SPA

★ ★ ★ ★ ★

Localizado na Várzea de Sintra, o **Vila Galé Sintra** diferencia-se pela aposta na área da saúde e é pensado para famílias. Com uma forte componente de *wellness* e bem-estar, disponibiliza massagens, consultas de nutrição, programas de reeducação alimentar e tratamentos estéticos. Este projeto engloba um hotel apartamento de cinco estrelas e dez blocos de apartamentos turísticos.



WWW.VILAGALE.COM • SINTRA.VENDAS@VILAGALE.COM • +351 961 897 459

APARTAMENTOS
JÁ À VENDA

# WEVENTS

## CONDÉ NAST

O que é o luxo, de onde vem e para onde vai, que influências absorve, que revoluções fizeram as grandes casas de moda para se manterem a par das gerações... foram as respostas que Lisboa ouviu. Portugal recebeu a *Condé Nast*, a maior conferência internacional de negócios de luxo. Sob o tema *A Linguagem do Luxo*, a organizadora e editora internacional da *Vogue*, Suzy Menkes, levou ao palco do Pátio da Galé, em Lisboa, criadores, estilistas e futuristas de vários negócios e nacionalidades, mas todos com um denominador comum – a influência que concentram no mundo através das suas criações, palavras e experiências. O objectivo foi perceber até que ponto os intercâmbios étnicos e os laços coloniais, que se estendem pelo mundo, são perpetuados no tempo e influenciam os fazedores de luxo e, ao mesmo tempo, lançar a questão: como está a ser percebido o conceito luxo pelas novas gerações das várias latitudes. Sentaram-se lado a lado *designers* que hoje são responsáveis pelas mais antigas e maiores marcas de moda, e inovadores, criativos e futuristas deste novo século.

Durante dois dias, Suzy Menkes conversou com Christian Louboutin, aquele que desenha os sapatos que todos gostam de usar; Maria Grazia Chiuri, directora

What is luxury, where does it come from and where is it going, what influences does it absorb, what revolutions have the great fashion houses made to keep in touch with the generations... these were the questions posed in Lisbon. Portugal hosted the *Condé Nast International Luxury Conference*, the premier event for luxury business and creative leaders. Under the heading *The Language of Luxury*, and curated and hosted by Suzy Menkes, International Vogue Editor, the event brought creators, fashion designers and futurists of varying nationalities from various luxury and fashion brands to the stage in the Pátio da Galé in Lisbon, each sharing a common denominator – the influence they have on the world through their creations, words and experiences. The goal was to understand the extent to which ethnic exchanges and colonial ties, which extend throughout the world, are kept going over time and influence makers of luxury and, at the same time, raising the question: how is the luxury concept being perceived by younger generations of the various latitudes. Designers, who today are responsible for the oldest and leading fashion brands, sat down with the innovators, creators and futurists of this new century.

HILLARY SWANK

ANGELICA CHEUNG

SIMONA CATTANEO

PAULA AMORIM

JONATHAN SUZY MENKES

UCHE PÉZARD

criativa da Christian Dior; Hillary Swank, criadora da marca Mission Statement; Marisa Berenson, agora criadora de cosmética de luxo, e muitos outros. Mas também os portugueses – Paula Amorim, do Amorim Luxury Group; Felipe Oliveira Baptista, director criativo da Lacoste; Marta Marques e Paulo Almeida, fundadores da Marques'Almeida – falaram da sua experiência e da nova linguagem do luxo.

Para a irrepreensível jornalista e crítica de moda Suzy Menkes, a escolha de Lisboa não foi um acaso, segundo mencionou: «esta é a cidade mais vibrante da Europa, com muitas culturas, onde se concentra uma grande geração de *millennials* e onde o antigo se mistura com o novo. É uma cidade cheia de luz e de energia positiva».

Over two days, Suzy Menkes talked to Christian Louboutin, the man who designs shoes that everyone likes to wear; Maria Grazia Chiuri, creative director at Christian Dior; Hillary Swank, creator of the Mission Statement brand; and Marisa Berenson, now creator of luxury cosmetics, and many others. But the Portuguese were represented too – Paula Amorim, from Amorim Luxury Group; Felipe Oliveira Baptista, creative director at Lacoste; Marta Marques and Paulo Almeida, founders of Marques'Almeida – all speaking about their experience and the new language of luxury.

For the irreproachable journalist and fashion critic Suzy Menkes, the choice of Lisbon was no coincidence. She said: «this is the most vibrant city in Europe, with many cultures, home to a large generation of *millennials* and where old blends with new. It's a city full of light and positive energy».

## RED BULL TAKE AWAY PRESENTED BY NEVADA BOB'S

Composto por três etapas de apuramento e uma final nacional, o *Red Bull Take Away presented by Nevada Bob's* é uma competição amadora de pares, nascida de uma parceria entre a Nevada Bob's, o organizador, que é também uma das mais prestigiadas marcas mundiais de comércio de golfe, e a Red Bull. O golfe de 'sobrevivência' que caracteriza o conceito do evento mostrou que tem potencial para crescer no nosso país. Foi esse o testemunho dos participantes que estiveram no Campo de Golfe do Paço do Lumiar para disputar a *Final Nacional*, depois de três etapas de qualificação. Com três equipas a terminarem empatadas, a organização promoveu um desempate que acabou por coroar a dupla de Amarante, António Manuel Gomes e José Magalhães Sousa, que arrecadou o prémio mais cobiçado: uma viagem aos Açores para acompanhar a etapa portuguesa do circuito mundial de saltos para a água de grande altura, o *Red Bull Cliff Diving World Series*. O *Red Bull Take Away presented by Nevada Bob's* veio trazer a esta época uma boa dose de animação e camaradagem ao panorama do golfe amador português. Aguardamos a próxima edição!

Comprising three qualifying stages and a national final, the *Red Bull Take-Away presented by Nevada Bob's* is an amateur pairs competition, resulting from a partnership between Nevada Bob's, the organiser, which is also one of the world's most prestigious retail golf brands, and Red Bull. The 'survival' golf that characterises the concept of the event has shown that this has potential for growth in our country. This was the reaction of participants who were at Paço do Lumiar Golf Course to compete in the National Final, after the three qualifying stages. With three teams ending in a draw, the organisers instigated a play-off, which saw Amarante pair António Manuel Gomes and José Magalhães Sousa crowned victors, winning the most coveted prize: a trip to the Azores to attend the Portuguese stage of the world high diving circuit, the R*ed Bull Cliff Diving World Series*. The *Red Bull Take-Away presented by Nevada Bob's* brought a fine dose of excitement and camaraderie to the Portuguese amateur golf scene. We look forward to the next edition!



ROYAL ESTATE
PRIVATE VILLAS

*Luxury Properties for sale , your perfect investment*
*The Excellency of a Royal service*

*www.royalvillas.eu*

Licença AMI nº 7946
ROYAL ESTATE | PRIVATE VILLAS
geral@royalvillas.eu
PORTUGAL - PORTO

# VICTORIA GOLF COURSE

## A obra de arte de Arnold Palmer, na Europa
## Arnold Palmer's work of art, in Europe

TEXTO TEXT MARIA CRUZ \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ©DIREITOS RESERVADOS

É um dos principais *players* no mundo do golfe em Portugal. O Dom Pedro Victoria é um *championship signature course*, desenhado pelo lendário Arnold Palmer. Desde a sua criação, este campo foi pensado para receber eventos internacionais de prestígio. É um *championship course*, com a particularidade de ter 5 a 6 *tee boxes* por buraco, o que permite ao jogador, com *handicap* médio ou elevado, usufruir da experiência de jogar o mesmo percurso que é jogado por profissionais em competição. O campo de 18 buracos *Par* 72 está localizado junto ao Parque Ambiental de Vilamoura e tem uma área total de mais de 90 hectares. Ao longo do percurso a vegetação autóctone e os vários lagos e espelhos de água, com algumas cascatas, são o quadro natural

This is one of the leading names in Portugal's golf scene. Dom Pedro Victoria is a championship signature course, designed by the legendary Arnold Palmer. Right from the outset, this course was designed to host prestigious international events. It is a championship course, with the unique feature of having 5 or 6 tee boxes per hole, which allows the player, with a medium or high handicap, to enjoy the experience of playing the same course that is played by competition professionals. The 18-hole par 72 course is located next to the Vilamoura Environmental Park and covers a total area of more than 90 hectares. Throughout the layout, native vegetation and several lakes and water features, with some waterfalls, provide the natural setting for this magnificent

deste magnífico campo de golfe. São mais de 30 hectares de zonas relvadas, *tees*, *fairways*, *greens* e *roughs*. Arnold Palmer, soube 'ler o terreno' e interligar todos os atributos do lugar, tendo chamado a este projecto a «sua obra de arte na Europa». E no que toca a desafios, a distância é, sem dúvida, o mais difícil, principalmente os *back tees*, designados por *Palmer tees*. Os *fairways* generosos e os *greens* grandes são ondulados e encontram-se muito protegidos por obstáculos de areia (*bunkers)* e de água. O buraco número sete, um longo *Par* 4, *dog leg* à esquerda, é considerado o mais difícil e foi desenhado para ser o buraco mais desafiador do percurso. Mais recentemente foi construído um novo *back tee*, usado apenas por profissionais, tendo dado origem a um buraco com um comprimento total de 466 metros. Este é um campo versátil que, percorrido por amadores, é justo e que, para profissionais, se torna desafiante. A beleza do campo torna o ambiente em jogo agradável. É palco anual do Portugal Masters – o maior torneio de golfe jogado do país –, que este ano vai ser jogado pela primeira vez com os *roughs* do campo ressemeados com Bermuda-*grass*, e é um dos campos mais apetecíveis para quem vem jogar a Portugal e ao Algarve. Este ano, o campo vai receber, ainda, os torneios *Dom Pedro Junior Masters*, em Julho; *Portugal Masters*, em Setembro; *XXXI Grande Troféu Vilamoura*, em Novembro e o *Open da TAP*, em Dezembro. E, claro, dia 21 Julho, o *Villas&Golfe International CUP*, que é já uma referência nos torneios amadores realizados em Portugal.

golf course. There are more than 30 acres of lawns, tees, fairways, greens and roughs. Arnold Palmer was able 'to read the terrain' and interconnect the many attributes of the site, calling this project «his work of art in Europe». And when it comes to challenges, distance is undoubtedly the hardest, especially off the back tees, known as Palmer tees. The generous fairways and large greens are undulating and very protected by bunkers. The 7th hole, a long par 4 dog leg to the left, is considered the most difficult and was designed to be the most challenging hole on the course. More recently, a new back tee has been built, used only by professionals, producing a hole with a total length of 466 metres. This is a versatile course, which, when played by amateurs, is fair and which for professionals becomes challenging. The beauty of the countryside makes the playing environment all the more pleasant. It is the annual stage for the Portugal Masters – the most important golf tournament played in the country –, which this year will be played for the first time with the course's roughs reseeded with Bermuda grass. One of the most appealing courses for golfers coming to play in Portugal and the Algarve, this year, the course will also receive Dom Pedro Junior Masters tournaments, in July; the Portugal Masters, in September; the 31st Vilamoura Great Trophy in November and the TAP Open in December. And of course, on July 21, the Villas&Golfe International CUP, which is already a benchmark in amateur tournaments held in Portugal.



Villas&Golfe®

Assine a Villas&Golfe e mergulhe num universo de sofisticação.
*Subscribe to Villas&Golfe and stay updated on sophisticated living.*

Siga-nos em *Follow us on:*

Edição digital compatível com iOS e Android disponível para todo o mundo em:
*Digital version compatible with iOS and Android available worldwide on:*

**www.magzter.com**

PMmedia www.villasegolfe.com | | villasegolfe@villasgolfe.com

# BEM-VINDO AO SEU REFÚGIO NO ALGARVE.

Aqui não sente o tempo passar. O jardim iluminado pelos raios de sol, a piscina aquecida, brindada por frondosas palmeiras, convidam os hóspedes a um belo mergulho ou apenas a aproveitar o momento.
Se preferir, inicie o dia a cuidar do seu corpo e mente rodeado pela natureza, desfrutando das aulas de yoga ou as diferentes massagens dedicadas ao relaxamento e regeneração, patentes no Spa Anantara.

A pensar nos momentos em família e de forma a ter uma experiência relaxante para os pais e inesquecível para os mais pequenos, o Anantara proporciona o Adventurers Crèche e o Kids Club pensados para praticar atividades artísticas, aulas de culinária, cinema ao ar livre, safaris e muito mais, permitindo aos pais aproveitar algum tempo a sós.
Os adolescentes poderão descontrair no The Hub, participar em clínicas de golfe e experimentar as academias de futebol, ténis e dança.

Experiências gastronómicas idealizadas pelo  Chef Executivo Bruno Viegas prestam homenagem ao Algarve, acompanhado por uma equipa que o fará sentir a reconhecida simpatia da população local.

Respira-se serenidade neste resort, em que os elementos tradicionais Algarvios se fundem com um sublime toque tailandês, fazendo do Anantara Vilamoura uma oferta sem igual no nosso País. Aproveite agora a oferta de 25% de desconto em estadia com oferta de meia pensão.

Para mais informação contactar vilamoura@anantara.com.

**LIFE IS A JOURNEY.** Visite vilamoura.anantara.com

CAMBODJA • INDONÉSIA • MALDIVAS • MOÇAMBIQUE • TAILÂNDIA • QATAR • EMIRADOS ÁRABES UNIDOS • VIETNAME • ZÂMBIA • PORTUGAL
PRÓXIMAS ABERTURAS: CHINA • TUNÍSIA

ANANTARA
VILAMOURA · ALGARVE
RESORT

# VIVA EM HARMONIA COM A BELEZA NATURAL DA QUINTA DO LAGO

## RESERVA

AT QUINTA DO LAGO

Rodeada pelos elementos naturais do resort e seguindo o estilo de vida inspirador da Quinta do Lago, o empreendimento da RESERVA representa um ambiente sinónimo de elegância e tranquilidade.

Com uma construção de baixo impacto e orientada para o lazer, a RESERVA é composta por 26 apartamentos de luxo, disponíveis em dois formatos, Garden Residences e Penthouses.

Com vistas para a deslumbrante Reserva Natural da Ria Formosa, este é um investimento único que se encontra disponível exclusivamente para venda através da equipa oficial de Real Estate da Quinta do Lago.

***T: 351 289 392 754***
***E: realestate@quintadolago.com***
***www.quintareserva.com***

QUINTA DO LAGO
REAL ESTATE
ALGARVE · PORTUGAL