

mais magazine

 **ENGISTRONG**
ENGENHARIA E CONSTRUÇÃO, S.A.



No interior



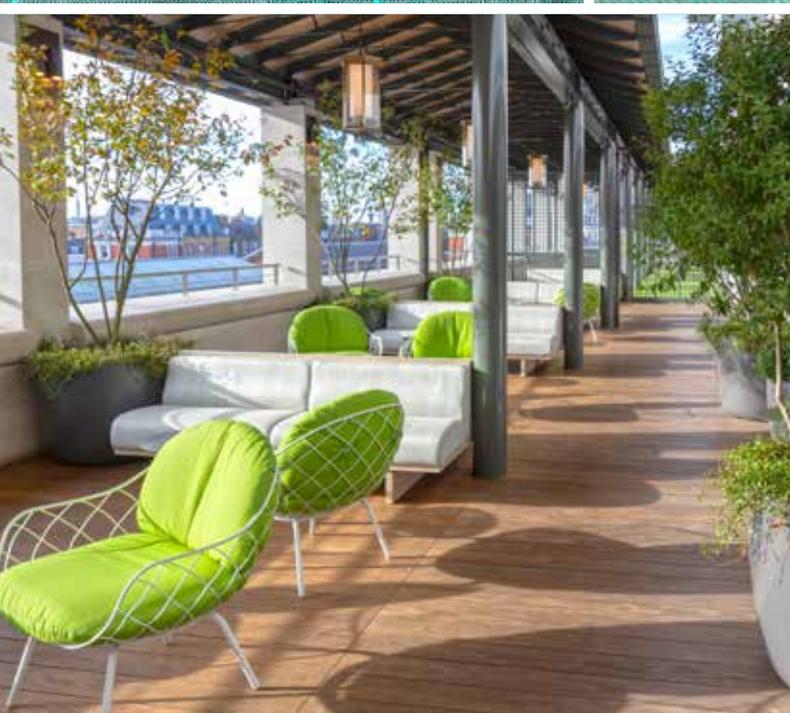
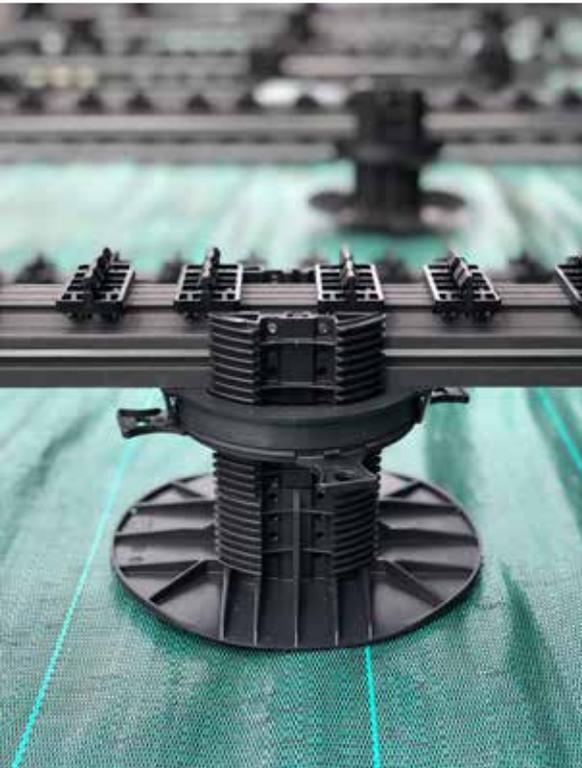
“Desde o primeiro dia, trabalhamos em primeiro lugar para garantir qualidade”

Fernando Amaral, CEO da Engistrong

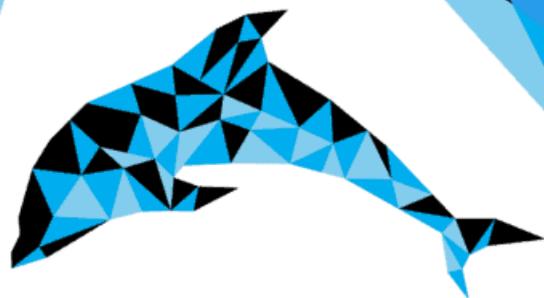
Construção em Portugal
Concreta / Elétrica

Condomínios
com Gestão 5.0

grad[®]



WWW.GRAD-SYSTEM.COM



AÇORSONHO

HOTÉIS



AÇORES – PORTUGAL

www.acorsonho.com

ÍNDICE

Construção em Portugal - Concreta / Eletrica

Pág. 6 a pág. 22

Engistrong

Pág. 10 a 13

AICOPN

Pág. 8

Impic

Pág. 9

Grad System

Pág. 14 e pág. 15

Condomínios com Gestão 5.0

Pág. 24 a pág. 28

APEGAC

Pág. 25

Condomínio Seguro

Pág. 26

Credis

Pág. 27

Caderno Especial

Sabores de Portugal - Gentes e ingredientes da
nossa gastronomia



Propriedade Litográfis - Artes Gráficas, Lda. |
Litográfis Park, Pavilhão A, Vale Paraíso 8200-
567 Albufeira

NIF 502 044 403 **Conselho de Administração**
Sérgio Pimenta **Participações sociais** Fátima
Miranda; Diana Pimenta; Luana Pimenta (+5%)

Assessora de Administração Carla Rodrigues

Gestores de Conteúdo Hugo Miguel Midão,
Manuel de Melo, Vitor Santos **Diretor Editorial**

João Malainho **Jornalista** Diana Correia, David

Félix Rodrigues **Design Gráfico** Departamento

Criativo Litográfis **Redação e Publicidade**

Rua António da Costa Viseu, 120 4435-104 |

Rio Tinto **E-mail** geral@maismagazine.pt

Site www.maismagazine.pt **Periodicidade**

Mensal **Estatuto Editorial** Disponível em

www.maismagazine.pt **Impressão** Litográfis -

Artes Gráficas, Lda. **Depósito Legal** 490783/21

Outubro de 2022

FICHA TÉCNICA

EDITORIAL

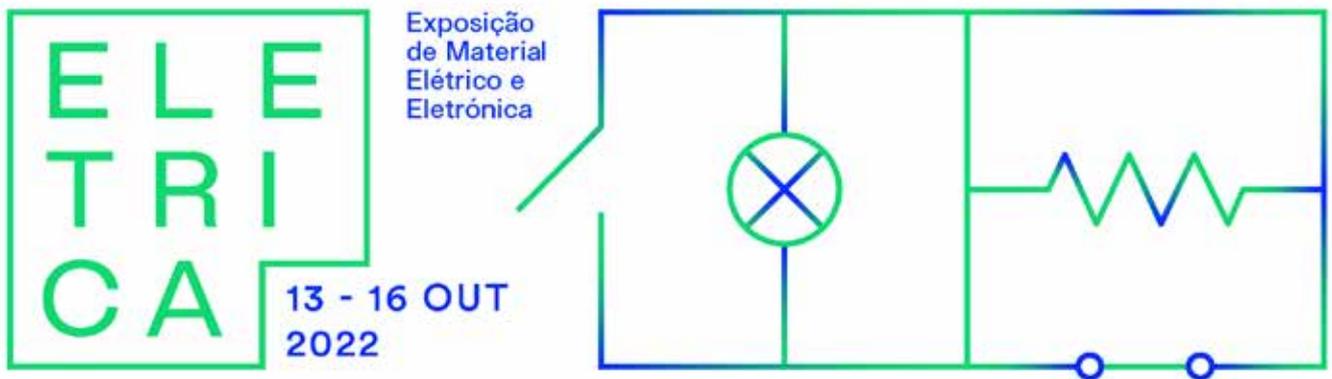
E de repente passou-se um ano. Foi em outubro do ano passado que lançámos a nossa primeira edição, e é assim, em clima de aniversário, que o convidamos a folhear a nossa décima segunda. Não sem antes olharmos para o caminho que nos trouxe até aqui. Começámos esta nossa aventura editorial com a decoração de interiores, um tema que embeleza naturalmente as páginas de qualquer revista. Na segunda edição voltámo-nos para o imobiliário, que tanta tinta tem feito correr, revelando empresas bem-sucedidas num mercado tremendamente competitivo. Nesse mesmo mês lançámos a nossa primeira edição especial, dedicada a uma exposição na Exponor, em Leça da Palmeira – uma parceira que nos tem acompanhado nesta caminhada.

A nossa terceira edição saiu para as bancas dia 23 de dezembro, colada ao Natal e foi por isso, também ela, especial. Na altura, neste mesmo espaço, falei da inovadora neve falsa criada pelo realizador Frank Capra no seu filme “Do Céu caiu uma Estrela”, muito a propósito da época, para lembrar que a necessidade pode aguçar o engenho. Algo que as empresas portuguesas sabem bem, de facto. Na nossa capa, em sóbrios tons azul petróleo, destacámos os vinhos e a história da bem conhecida Casa Ermelinda Freitas.

O apaixonante mundo automóvel e, em particular, o Aftermarket, marcaram a nossa quarta edição. Tivemos ainda o privilégio de contar nas nossas páginas com empresas centenárias, as quais tinham obviamente tanto para nos contar. Já em março destacámos o Poder Local, com uma edição totalmente dedicada à Associação Nacional de Freguesias, a propósito do seu congresso que se realizava em Braga. Isto ainda antes da publicação da nossa quinta edição, dedicada à água, com a *Aquae Flaviae* (Chaves) na capa.

Em abril, o ensino iniciou aquele que viria a ser um percurso habitual pelas nossas capas nos números seguintes. Começámos aí pelo ensino privado, no mês seguinte continuámos a falar de ensino, agora o superior, mas o tema principal foi mesmo a Estrada Nacional 221 que liga Miranda do Douro à Guarda. Uma bonita viagem pelo interior antes de nos voltarmos para o mar. Foi o que fizemos, com o verão à porta, em junho. Nova edição especial dedicada à Bandeira Azul e às nossas praias galardoadas com essa distinção e, na nossa edição regular, a Economia do Mar. Em julho o ensino superior politécnico ocupou-nos quase por inteiro. Com o IP Coimbra na nossa capa, onde demos a conhecer a oferta formativa de muitas outras opções espalhadas pelo país, e ainda uma edição totalmente dedicada ao Politécnico do Porto. Já em agosto, o regresso dos vinhos à nossa capa, antes de mergulharmos novamente no ensino superior, em setembro, mês em que destacámos também a PortoJóia.

Um ano volvido, fechamos este ciclo de temas com a Construção e convidamo-lo a apreciar os melhores Sabores com nova edição especial. Seja com uma deliciosa francesinha no Porto, ou com o icónico Leitão da Bairrada, resta-me desejar-lhe bom apetite para esta nossa edição. Que neste segundo ano de vida possamos, juntamente com as nossas empresas, continuar a crescer em tempos tão desafiantes.



Concreta e Eletrica regressam de 13 a 16 de setembro com grandes novidades

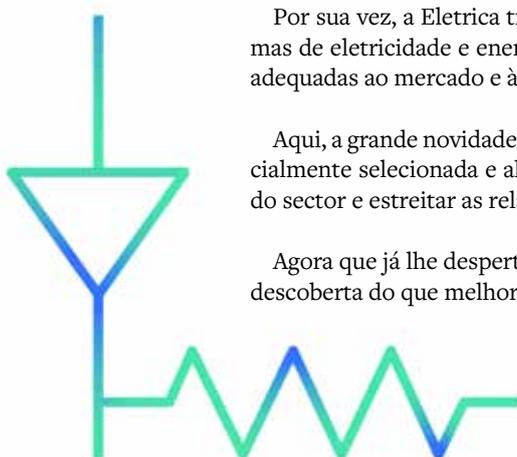
De 13 a 16 de setembro a Exponor volta a receber duas das maiores feiras do país. Falamos, claro está, da Concreta – Feira de Arquitetura, Construção, Design e Engenharia, e da Eletrica – Exposição de Material Elétrico e Eletrónico. Depois de um interregno de dois anos, o regresso ao maior palco de exposições, feiras e congressos, traz consigo várias novidades.

Na sua 30ª edição, a Concreta contará pela primeira vez com o ciclo de conferências “Na Primeira Pessoa”, que dará voz a autores de projetos de arquitetura, design ou engenharia que se distinguiram pela adoção de boas práticas de sustentabilidade, quer pela apresentação de novidades técnicas e tecnológicas, quer pela adoção de novas soluções e novos materiais. Mas nem só de novidades se faz a edição de 2022. Ao certame regressa também o Prémio Under 40 by CIN que visa premiar a nova geração de arquitetos portugueses, reconhecidos pela sua criatividade, inovação e qualidade técnica.

Por sua vez, a Eletrica trará, uma vez mais, uma nova luz sobre as soluções e sistemas de eletricidade e energia, apresentando as últimas novidades e as soluções mais adequadas ao mercado e às atuais exigências de sustentabilidade.

Aqui, a grande novidade do ano vai para a E+E Elétrica, uma plataforma digital especialmente selecionada e altamente focada, pensada para criar um ecossistema global do sector e estreitar as relações entre visitantes e expositores.

Agora que já lhe despertamos o interesse, basta embarcar connosco nesta viagem à descoberta do que melhor se desenvolve e produz em Portugal.



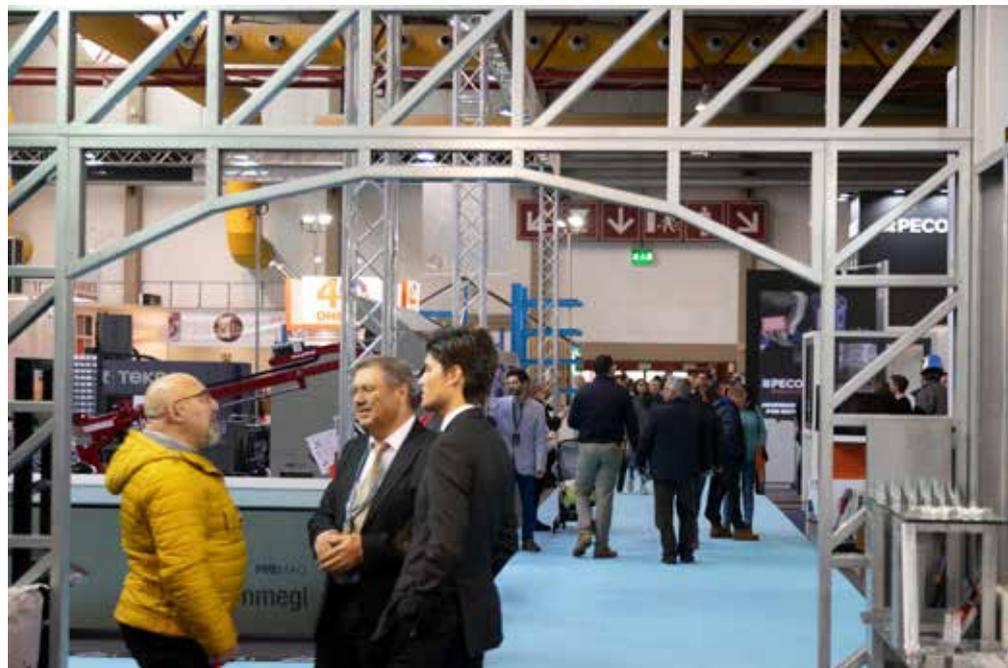
Exponor serve de palco para a Concreta e Eletrica

De 13 a 16 de outubro, a Exponor volta a receber a Concreta e a Eletrica, em Leça da Palmeira. Duas feiras onde os expositores presentes poderão dar a conhecer as suas empresas e os mais variados produtos, quer na área da arquitetura, construção ou engenharia (Concreta), quer na área eletrónica (Eletrica).

De regresso ao formato presencial, a edição deste ano da Concreta tem como tema a Economia Circular e trará várias novidades de modo a promover as tendências das áreas da construção, arquitetura, design e engenharia do futuro. Em entrevista à revista Mais Magazine, Amélia Estevão, Diretora de Marketing da Exponor, refere que uma das novidades deste ano é um ciclo de entrevistas “Na Primeira Pessoa”, que tem como objetivo “dar voz aos autores de projetos que se distinguiram pela adoção de boas práticas de sustentabilidade e que são convidados a dar uma palestra de 30 minutos sobre um projeto em nome próprio.”

A porta-voz da Exponor revela ainda que esta edição da feira contará com um novo espaço, chamado “Dream Labs”, dedicado à promoção de start-ups que se estejam a iniciar no mercado.

A par da Concreta irá também decorrer a Eletrica, uma feira dedicada à exposição de material elétrico e eletrónica. Numa altura em que o valor da energia atinge, cada vez mais, valores elevados, Amélia Estevão lembra



que “as energias renováveis têm ganho imenso espaço enquanto alternativas mais económicas e sustentáveis”, revelando que na edição deste ano da Eletrica, os expositores irão oferecer algumas soluções nesse sentido.

Quanto aos expositores, as feiras não servem exclusivamente para apresentar as suas empresas ou produtos, tal como refere a porta-voz da Exponor. “A intenção das feiras setoriais passa por permitir medir o pulso do mercado e criar estratégias e parcerias de negócio. A possibilidade de criação de networking permite a discussão e a compreensão daquelas que são as tendências das áreas que participam na feira, o que

levará, por sua vez, a que as empresas possam antecipar desafios e avaliar possíveis soluções”.

Relativamente ao número de visitantes, a Exponor prevê “conseguir resultados positivos”, à imagem do que aconteceu nas feiras que se realizaram no primeiro semestre do ano. Nas suas edições de regresso presencial, a Concreta e Eletrica pretendem apresentar soluções diferentes aos seus visitantes e, ao mesmo tempo, proporcionar-lhes uma experiência única sobre as áreas em questão.



www.concreta.exponor.pt
www.eletrica.exponor.pt

AICCOPN - 130 anos de uma história de dedicação aos associados, às empresas e ao setor da construção



Manuel Reis Campos, Presidente da AICCOPN

A AICCOPN – Associação dos Industriais da Construção Civil e Obras Públicas é a única associação empresarial, de âmbito nacional, representativa das mais diversas atividades que integram o setor da construção. Com 130 anos de história, o seu compromisso com a promoção e desenvolvimento do setor e com a defesa dos interesses dos seus associados manteve-se inalterável ao longo das décadas e é assim que pretende continuar, como nos explica em entrevista Manuel Reis Campos, Presidente da AICCOPN.

Ao longo dos seus 130 anos de história, a AICCOPN foi sempre norteando a sua atuação pelos princípios que estiveram na origem da sua fundação - rigor, qualidade e mestria. Com serviços especializados, uma oferta formativa ajustada às empresas, com a disponibilização de medicina e segurança no trabalho e um Centro de Arbitragem, direcionado para as especificidades do setor, a AICCOPN é, mais do que nunca, uma estrutura capaz de dar resposta aos desafios dos novos tempos. “Identificar os desafios do setor e, a cada momento, promover um acompanhamento permanente e de proximidade junto das empresas, assegurando a prestação de serviços especializados, a par de um

foco no crescimento e no desenvolvimento sustentável do tecido empresarial português e de um trabalho contínuo em articulação com as instituições e as entidades reguladoras desta atividade, tem sido uma constante que nos tem permitido cumprir a missão de apoiar e defender as empresas associadas e todo o setor”, explica Manuel Reis Campos.

Esta dinâmica de evolução contínua tem permitido à AICCOPN estar ao lado das empresas nos grandes desafios estruturais do setor, designadamente a competitividade empresarial, que abrange matérias tão distintas como o enquadramento legal e a regulação da atividade, a fiscalidade, a internacionalização, a capacitação das empresas e a sua transição digital e tecnológica. De igual modo, e sendo o setor da construção responsável por 51,9% do investimento total da economia, a associação tem desempenhado um papel ativo na defesa da capacidade de atrair e dinamizar investimento público e privado.

No entanto, e tendo presente a atual conjuntura, Manuel Reis Campos faz questão de destacar três desafios concretos que o setor enfrenta e que são também prioritários para a associação. “A anómala subida dos preços das matérias-primas, da energia e dos materiais de construção é o constrangimento operacional mais apontado pelas empresas e requer medidas extraordinárias, como é o caso da criação do novo Regime Excepcional de

Revisão de Preços. A falta de mão-de-obra qualificada é outro dos problemas assinalados pelas empresas”, assume. Ultrapassar esta dificuldade constitui um desafio prioritário para a AICCOPN, que defende a implementação de soluções concretas para um “efetivo alinhamento entre o sistema de Formação Profissional e as necessidades das empresas e do mercado de trabalho”, tirando assim partido dos centros de excelência do setor, o CICCOPN e o CENFIC. Manuel Reis Campos destaca ainda a necessidade de implementar o investimento público previsto no PRR e no PT2020, que encerra no final de 2023. “É prioritário planear, calendarizar e contratuar os investimentos, definição que é essencial para as empresas nacionais se posicionarem de forma competitiva e que assume ainda maior relevância neste contexto macroeconómico marcado pela incerteza e pelas pressões inflacionistas”, explica.

Apesar de um contexto macroeconómico que se tem vindo a degradar, o setor é apontado como determinante para o crescimento económico, tendo sido destacado pelo seu contributo positivo durante a pandemia e estando presente no cerne da estratégia europeia de recuperação e resiliência. “As estimativas apontam para um crescimento da produção de 5,5% este ano e, não obstante as dificuldades conjunturais que têm emergido, há todas as condições para a concretização destas perspetivas, esperando-se um futuro positivo para o setor que, de resto, é essencial para a estabilização e retoma de toda a economia”, afirma o presidente da associação.



AICCOPN

Associação dos Industriais da Construção Civil e Obras Públicas

www.aiccopn.pt

Dar forma ao futuro



*Fernando Batista,
Presidente do Conselho Diretivo do IMPIC*

O Instituto dos Mercados Públicos, do Imobiliário e da Construção, I.P. (IMPIC, I.P.), tem por missão regular e fiscalizar o setor da construção e do imobiliário, dinamizar, supervisionar e regulamentar as atividades desenvolvidas neste setor, produzir informação estatística e análises setoriais e assegurar a atuação coordenada dos organismos estatais no setor, bem como a regulação dos contratos públicos. Tem assumido - e continua a assumir - um papel vital na boa administração do Estado, por força da eficaz regulação quer da contratação pública, quer de dois setores estratégicos da atividade económica, verdadeiros barómetros dos ciclos económicos: a Construção e o Imobiliário.

O setor da Construção Civil e Obras Públicas é regulado desde 1956, correspondendo a mais de seis décadas de evolução contínua e de consolidação dos processos de um setor que contribuem para o aumento da qualidade, competitividade e crescimento sustentável de um mercado com elevada relevância económica.

É um setor gerador de valor, desde a

fase de realização de todos os trabalhos necessários para a execução da obra, até à conclusão da mesma com o apetrechamento dos edifícios e espaços e serviços posteriores necessários ao seu funcionamento e manutenção. A atividade da Construção contribui para a dinamização de outros setores e para a geração de emprego.

A procura dirigida a este setor depende diretamente do grau de desenvolvimento da economia, da conjuntura económica e do montante das despesas públicas.

É importante continuar a proporcionar ao setor uma regulação eficiente, que não só proteja os cidadãos e clientes, mas que garanta uma igualdade de competição de mercado aos operadores económicos que nele atuam. É também um papel determinante do regulador encontrar soluções às principais dificuldades do setor, sejam propostas com implementação de curto prazo ou projetos com maior amplitude temporal.

Dando um exemplo recente, o IMPIC continuará a monitorizar as flutuações dos preços das matérias primas e mão de obra, mantendo atual o regime de revisão

de preços das empreitadas, obrigatório no caso das obras públicas, procurando com todos os “stakeholders” da construção soluções equilibradas para o setor que permitam manter os graus de crescimento e confiança.

Para potenciar um mercado da construção dinâmico e são, o IMPIC tem conseguido encurtar os prazos de atribuições de licenças e alvarás e está a efetuar uma fiscalização mais efetiva, através do recurso a interoperabilidade com outros sistemas, designadamente com a Autoridade Tributária, por forma a combater o exercício ilegal da atividade.

Pretendemos também impulsionar o apoio à internacionalização das Empresas do Setor da Construção e do Imobiliário, procurando reduzir os obstáculos legais e burocráticos e contribuir para a implementação de boas práticas da contratação pública.



www.impic.pt



“Não queremos ser os maiores. Queremos, sim, competir com os melhores”

No mercado desde 2013, a Engistrong dedica-se exclusivamente à execução de estruturas, sendo especializada em cofragens e armaduras. Com quase uma década de atividade, a empresa tem estado presente tanto em obras públicas como de construção civil, por todo o país e até mesmo no exterior. Fernando Amaral é o mentor deste projeto e foi com ele que estivemos à conversa para conhecer um pouco melhor a empresa que lidera, bem como as suas novas instalações, situadas em Famalicão.



Fruto da iniciativa empreendedora de Fernando Amaral, nascia no ano de 2010, na cidade de Esposende, a Engistrong. Com experiência de mais de 30 anos no setor da construção e com um vasto currículo de obras executadas, enquanto encarregado, Fernando Amaral pôs “mãos à obra” e deu vida a um projeto de sucesso que hoje dá cartas dentro e fora de portas. Apesar da sua génese remontar ao início da década de 2010, a empresa só viria a marcar, efetivamente, presença no mercado em 2013. Contrariamente ao que é frequente, os primeiros passos foram dados em território internacional, mais precisamente no mercado francês,

onde a empresa se manteve em exclusivo até ao final de 2017. Com a chegada de um novo ano dá-se a entrada da empresa no mercado nacional e com ela surge uma nova fase de crescimento para a Engistrong.

Em jeito de retrospectiva, Fernando Amaral recorda que a aposta no mercado português aconteceu numa fase “crítica”, em plena crise no setor da construção civil. Mas porque do seu espírito empreendedor faz parte a habilidade de identificar e aproveitar oportunidades, o empresário não baixou os braços, ariscou quando ninguém o queria fazer e desde aí não parou de crescer.

O sucesso alcançado, desde o primeiro momento, no mercado nacional levou a Engistrong a dar um novo e importante passo. Nesse mesmo ano, a empresa criou um centro de serviços de corte e moldagem de varão nervurado. O serviço, ainda hoje disponibilizado, centra-se no corte e moldagem de varão, de 8 mm a 32 mm, onde se inclui também a produção de armadura para estacas. “Começámos em Esposende com uma coisa pequenina, para ver se dava certo”, relembra Fernando Amaral. Hoje, não restam dúvidas do sucesso da aposta feita no mercado português, afinal “os números falam por si”.



Engistrong: de Esposende para a Europa

A Engistrong, enquanto empresa de construção civil e obras públicas, dedica-se exclusivamente à execução das estruturas, sendo especializada em cofragens e armaduras, habitualmente designadas como o “grosso” de uma obra. A experiência, qualidade e cumprimento que a empresa demonstra em cada trabalho executado tem-lhe permitido conquistar um relevante espaço no setor em que opera e um crescimento equilibrado. Na opinião de Fernando Amaral, tem sido esta uma das facetas mais marcantes da empresa e um dos seus principais diferenciais perante o mercado, mas sobretudo perante o cliente.

Esta postura permitiu à empresa impor-se num setor extremamente competitivo, conquistar um crescente número de clientes e assegurar a participação em grandes projetos e obras nacionais e internacionais. Assim, para além da forte presença no mercado português, onde trabalha com alguns dos maiores

players nacionais - MotaEngil, Garcia Garcia, Grupo Sanjose, Gabriel Couto, Grupo Casais, Grupo ACA, dst group, entre muitos outros -, a empresa, nascida em Esposende, conta também com uma vasta carteira de clientes em mercados como França e Bélgica, onde tem vindo a realizar projetos em diversas áreas, desde infraestruturas, habitação, serviços, transportes ou comércio. Perante esta realidade, é caso para dizer que hoje “constrói-se um pouco por toda a Europa com alicerces de Esposende”.

Qualidade é premissa fundamental da Engistrong

Em todos os setores, trabalhar constantemente na excelência e eficiência é a meta, tanto para obter melhores resultados, como satisfazer as expectativas dos clientes. Por isso, a Engistrong reconhece a qualidade como condição essencial na sua atividade. “Não queremos ser os maiores. Queremos, sim, competir com os melhores”, afirma Fernando Amaral. Seguindo esta filosofia e numa estratégia

de crescimento sustentado, a administração da empresa decidiu implementar um Sistema de Gestão de Qualidade que assume como principais objetivos a satisfação dos clientes, organização dos processos e a gestão adequada dos recursos. Garantindo o envolvimento dos recursos humanos, da comunicação com os clientes e fornecedores e o acompanhamento ao nível da concretização dos objetivos, a administração compromete-se assim a satisfazer os requisitos aplicáveis e a potenciar a melhoria contínua do Sistema de Gestão e Qualidade da empresa.

Equipa de profissionais garante o melhor serviço em cada projeto

Com uma equipa de cerca de 200 pessoas, a Engistrong conta com colaboradores cuja motivação e profissionalismo tem contribuído decisivamente para o crescimento sustentado da empresa, no mercado nacional e internacional. Para Fernando Amaral não restam dúvidas de que a equipa de profissionais, empenhada e competente, tem sido fundamental para que a empresa consiga dar uma resposta adequada às diversas solicitações que recebe e, simultaneamente, impor-se num setor tão competitivo como o da construção civil. “Nas nossas obras não temos um comercial. As nossas equipas são o nosso melhor comercial”, afirma o empresário.

Erguida sobre os alicerces do conhecimento, da competência e da qualidade, a equipa de colaboradores da Engistrong é, assim, também parte fundamental no sucesso e crescimento alcançado ao longo dos anos. “Nós queremos sempre ser convidados a realizar a obra seguinte pela qualidade do trabalho que desenvolvemos e, felizmente, temos conseguido. Hoje, já temos clientes que nos pedem que seja determinada equipa a realizar aquele projeto”, afirma com satisfação.

Apesar da Engistrong contar com um



“núcleo sólido” de colaboradores, Fernando Amaral assume a dificuldade sentida neste setor em encontrar mão-de-obra qualificada, competente e capaz de prestar um serviço com a qualidade a que a empresa já o habituou. “Na Engistrong não temos a quantidade de mão-de-obra que queremos, mas temos da qualidade que queremos”, ressalva.

Dificuldades sentidas pelo setor não diminuem o volume de trabalho

Não há dúvidas de que a pandemia provocada pela Covid-19 e, mais recentemente, a Guerra na Ucrânia trouxeram consigo inúmeras dificuldades, que tiveram o seu impacto um pouco por todo o mundo. O setor da construção civil e obras públicas depara-se hoje com novos desafios, que se prendem sobretudo com a falta de mão-de-obra qualificada e com a subida dos preços das matérias-primas, que se tem refletido na inflação sentida.

Apesar desta dura realidade, Fernando Amaral assume que “há muito trabalho”, pelo menos para a empresa que lidera que, desde março de 2021, tem registado um grande volume de negócios. “Estamos sempre com muito trabalho, apesar de todas as perspetivas que vão surgindo”, afirma.

Não obstante o bom momento que a empresa atravessa, Fernando Amaral realça que a atual volatilidade do setor não deixa antever o futuro da atividade. “Se há uns anos era possível fazer previsões para os cinco ou dez anos seguintes, atualmente isso já não acontece. Hoje, o mercado retrai-se com muita mais facilidade e solta-se também com mais facilidade. É praticamente impossível antever o que poderá acontecer”, afirma o empresário que apesar das incertezas não deixa de apostar na expansão do negócio esposendense.



Novas instalações em Famacião “alicerçam” futuro promissor

Parar não é opção para uma empresa que faz da persistência um dos alicerces do seu sucesso. A mais recente aposta foi dada no início deste ano com a inauguração de um novo polo, em Famacião. “No final do último trimestre de 2021 chegámos à conclusão de que o pavilhão de Esposende não era suficiente para dar resposta às inúmeras solicitações que nos chegavam”. A nova unidade, sita em Bente, permitiu à empresa liderada por Fernando Amaral triplicar a sua capacidade de produção. “Ainda não está tudo como pretendemos, mas aos poucos vamos dando os passos necessários para que este novo polo reforce ainda mais a capacidade produtiva e de armazenamento da Engistrong”.

Em análise final, Fernando Amaral mostra-se satisfeito com os resultados



alcançados pela empresa até ao terceiro trimestre de 2022. “O balanço é positivo. Está dentro dos números que tínhamos previsto, tendo em conta a forma como terminámos o ano de 2021”. Para o futuro, fica o compromisso de continuar a traçar um caminho alicerçado na qualidade, confiança e profissionalismo característicos. “A ideia é mantermos a postura com que estamos no mercado”. Crescer desmesuradamente não faz parte dos planos da empresa que faz da qualidade uma das suas principais premissas. “Desde o primeiro dia, trabalhamos em primeiro lugar para garantir qualidade. A verdade é que podemos ser maiores, mas não seremos melhores do que aquilo que já somos”, finaliza.



www.facebook.com/EngistrongPortugal

Cátia Nunes: “A aventura grad em Portugal esta só no seu começo”



O grad system é um sistema inovador que surgiu com o intuito de revolucionar o mercado da fixação de materiais, uma solução desenvolvida pelo grupo Burger & Cie. Em entrevista à Mais Magazine, Cátia Nunes, Business Manager da empresa, contou-nos tudo sobre este produto.

Para começar, pedia-lhe que nos explicasse como é que funciona e o que é o grad system?

O sistema grad é uma solução revolucionária para a instalação de deck, de fachada e de teto. Consiste num perfil de alumínio pré-equipado de cliques grad. Os cliques já vêm encaixados no perfil desde fábrica, o que permite ganhar muitíssimo tempo de instalação. O sistema grad tem a vantagem de poder ser utilizado para qualquer tipo de projeto de deck e de fachada, graças às várias opções disponíveis, tanto no próprio sistema, como também na escolha do revestimento: madeira, WPC, cerâmica e alumínio. É um sistema patenteado e 100% sustentável, fabricado pela Burger & Cie, empresa Francesa que existe desde 1847.

Como é que surgiu a ideia de produzir o grad system?

O clipe foi inventado por dois engenheiros da empresa, e a ideia foi de poder propor não um simples produto, mas uma solução que faz toda a diferença. O mundo da construção evolui e é nosso dever acompanhar essa evolução, sendo vanguardista ao propor um sistema único para simplificar a instalação de decks e revestimentos de parede, com materiais de alta qualidade.

Quais são as diferenças deste produto, em relação aos métodos mais convencionais?

O sistema grad é composto por um perfil de alumínio pré-equipado de cliques grad. Essa é uma das grandes diferenças, pois os cliques chegam ao cliente encaixados no lugar certo para logo poder encaixar as tabuas de acordo com a largura de estas, o que permite uma instalação rápida, indo até 70% mais rápido do que uma instalação mais convencional. O clipe sendo central, permite uma estética perfeita, sem parafusos visíveis. A outra grande diferença é que o sistema

é totalmente desmontável, graças a umas chaves específicas que desencaixam os cliques, permitindo assim aceder a máquinas (perto de uma piscina por exemplo), limpar por baixo do deck, mudar uma tabua, recuperar algo que caiu por baixo do deck, instalar uma luz, e muitas outras situações. Além disso, o clipe permite uma ventilação contínua, essencial para um projeto sem surpresas desagradáveis a longo prazo. De facto, as tabuas não estão em contacto direto com a estrutura, pois o clipe grad garante um espaço entre as tabuas e o alumínio, permitindo evitar a infiltração da água.

Há quanto tempo é que o produto está no mercado?

O sistema grad esta disponível no mercado há mais de 30 anos. Começando com um clipe que tinha de ser aparafusado, e indo evoluindo ao longo dos anos para fornecer a melhor solução possível, sem parafusos visíveis e removível.

Quando surgem produtos inovadores, como é o caso, o público costuma ter reações muito diversas. Como é que tem sido o feedback ao grad system?

Costumamos chamar o sistema grad de produto “uau”, porque, de facto, em cada apresentação e demonstração que se faz, a primeira reação é: “Uau, isto existe mesmo?”. É um orgulho para nós. A grande maioria das pessoas não conhecem o sistema, pois estamos presentes no mercado português há pouco tempo, mas o feedback é mais que positivo e incentiva-nos a continuar a dar a conhecer este sistema incrível, que trará muitas soluções para problemas recorrentes na construção e renovação.

Os ideais da empresa defendem o ambiente. De que forma é que isso acontece na conceção deste produto?

O sistema grad é reciclado e reciclável, permitindo uma durabilidade reconhecida. A reciclagem e reutilização do material ajudam a minimizar o impacto ambiental e a conservar os recursos naturais. De facto, a infinita reciclabilidade do alumínio permite economizar 95% de energia e 70% de água, em comparação com as quantidades necessárias durante a produção de alumínio primário. Como o alumínio não perde nenhuma das suas qualidades durante o processo de reciclagem, esse material atinge a meta de zero desperdício a longo prazo. Além disso, os cliques e acessórios são polímeros PP e POM, que são reciclados e recicláveis.

O grupo Burger & CIE fica sediado na Alsácia, uma região no nordeste de França. Como é que se deu a expansão da empresa para o resto da Europa e para os restantes continentes?

O grupo Burger & Cie nunca foi daquelas empresas que se acomoda com as suas conquistas. Está sempre à procura de novas oportunidades e, por isso, pareceu-nos lógico dar a conhecer a nossa gama de produtos aos países europeus vizinhos. De seguida, quisemos expandir o nosso know-how para além das fronteiras europeias e hoje estamos presentes em outros países como Emirados, Estados Unidos, Canadá e muitos outros. É essencial para nós darmos a conhecer este sistema que é único e que é nosso.

Tirando a França, quais são os países onde a Burger & Cie tem uma presença mais forte no mercado?

A empresa Burger & Cie tem uma presença forte nos países vizinhos, ou seja, na Alemanha, Bélgica e Suíça. Contudo, esperamos fazer de Portugal, Espanha e Itália, países com uma forte presença da grad. Uma equipa de 3 pessoas irá em breve juntar-se à equipa grad em Portugal para reforçar a nossa presença no mercado, juntamente com o nosso distribuidor local, a empresa Banema. O processo de recrutamento está em andamento e será promissor. A aventura grad em Portugal esta só no seu começo.



www.grad-system.com



Electroinstal: a empresa criada com o “intuito de crescer”



Ivo Ribeiro – CEO da Electroinstal

Fundada por Ivo Ribeiro, a Electroinstal, empresa que presta serviços na área das instalações elétricas e da climatização, nasceu em 2006. Ao longo destes 16 anos, a empresa com origem e sede na Maia, cumpriu o objetivo do seu fundador, passando de um espaço de apenas 20 metros quadrados, para um com 3500 e de 2 colaboradores para 120 colaboradores, garantindo ainda cerca de mais 60 postos de trabalhos indiretos em contratos de subempreitada, criando ao longo destes anos outras empresas no grupo. Fruto deste crescimento sustentado, a faturação do grupo irá superar em 2022 os 13 milhões de euros.

Em entrevista à Mais Magazine, Ivo Ribeiro referiu que “o intuito foi sempre crescer de forma sustentada e assente na satisfação dos seus colaboradores, clientes, fornecedores e parceiros, e que a empresa foi fazendo a sua própria publicidade, através da sua experiência e da forma como operam neste ramo.

O sucesso da Electroinstal deve-se muito às pessoas que lá trabalham. O empresário deixou rasgados elogios aos seus colaboradores e, inclusive, caracterizou a sua equipa de “fantástica, organizada e muito bem estruturada”, apresentando uma grande capacidade de resposta, sem nunca perder o foco na satisfação dos clientes e no resultado dos projetos, sendo para isso a sua maior força, os mais de 70 técnicos qualificados em eletricidade e em instalações mecânicas.

Apesar de já ter estado no mercado internacional, Ivo Ribeiro refere que a empresa tem o “foco no mercado nacional”. Ainda assim, o mesmo não descarta uma possível reentrada no mercado externo: “[O mercado nacional] está numa fase de muito trabalho e conseguimos estabelecer parcerias com clientes e investidores que neste momento nos garantem uma carteira de projetos estável para os próximos dois anos. No entanto, a nossa competência e disponibilidade, contando com uma equipa com mais de 15 engenheiros e vários técnicos especializados em preparação e compatibilidade de especialidades em obras, faz com que não tenhamos receio em entrar em novos projetos e desafios”.

O crescimento da Electroinstal é notável, mas nada disso seria possível sem haver um forte investimento nos vários setores da empresa. De 2020 para 2021, conseguiram aumentar o volume de faturação em cerca de 20%. Esse crescimento deve-se à decisão do empresário em dar um passo em frente e investir em recursos humanos, viaturas, meios informáticos, software de gestão cada vez mais adaptado à realidade, ferramentas, equipamentos e em novas instalações, para que o número de colaboradores acompanhe o volume de negócios. Os lucros da empresa só não foram ainda maiores precisamente por esta necessidade de investimento, que terá reflexos a médio e longo prazo. Tal como Ivo Ribeiro refere, a “empresa teve de se consolidar a nível de recursos humanos e todos os meios necessários para garantir o melhor desempenho e a satisfação de todos os stakeholders”.

O organigrama da empresa cresceu e passou a contar com vários diretores de departamentos, que têm autonomia de decisão e conseguem fazer valer os princípios que regem esta organização. “Criamos os departamentos chave para que uma empresa possa ter sustentabilidade, e competência, como exemplos, o Departamento de Produção, Financeiro, Comercial, Compras, Logística, Controlo Gestão, Qualidade Ambiente e Segurança. Palavras como rigor, competência, seriedade, dinâmica, valores e satisfação passaram a fazer parte do vocabulário diário.

O empresário abordou ainda o tema da falta de mão de obra e a dificuldade em encontrar pessoal especializado. “Por não haver mão de obra qualificada, estamos a pagar a um oficial, quer na área da AVAC, quer na área das instalações elétricas, valores muito acima da média do que era há dois ou três anos”. Queremos que os próximos passos sejam em parcerias com empresas formadoras e pretendemos ser uma porta de entrada para novos técnicos que ambicionam uma carreira nas áreas de eletricidade e instalações mecânicas.



Projeto desenvolvido pela Electroinstal – Cinema Batalha



www.electroinstal.pt

mais magazine

EDIÇÃO ESPECIAL "SABORES DE PORTUGAL"



PEDRO dos LEITÕES

RESTAURANTE



“Há 80 anos a servir o melhor leitão da Bairrada”



Especial Sabores de Portugal

– Gentes e Ingredientes da nossa Gastronomia –



A decoração, música, simpatia e qualidade da comida são, sem dúvida, boas razões para visitar o Restaurante Brava, um espaço singular e uma referência no Algarve.

Dividido em duas áreas, uma interior e outra exterior, o espaço destaca-se pelo seu carácter elegante, acolhedor e intimista, que o convida, a cada refeição, a desfrutar de um ritual único, onde imperam os sabores ímpares da gastronomia local.

www.restaurantebrava.pt • Estrada Vale das Éguas, número 26, Almancil • +351 289 393 874

Sabores de Portugal - Gentes e ingredientes da nossa gastronomia

- 1 VILA NOVA DE CERVEIRA** Casa das Velhas Pág. 6 e 7
- 2 PONTE DE LIMA** Festival "Lourear a Pevide" Pág. 8 e 9
- 3 PORTO** Café Santiago Pág. 10
- 4 MEALHADA** Pedro dos Leitões - Pág. 12 a 15
- 5 COIMBRA** Restaurante Dom Duarte II Pág. 16
- 6 SANTARÉM** Taberna do Quinzena Pág. 17
- 6 SANTARÉM** 41.º Festival Nacional de Gastronomia de Santarém Pág. 18 a 21
- 7 ALMEIRIM** Restaurante o Forno Pág. 22
- 8 SALVATERRA DE MAGOS** Restaurante Quinta do Parque Real Pág. 23
- 9 ÉVORA** Café Alentejo Pág. 24 e 25
- 10 ELVAS** Restaurante El Cristo Pág. 26
- 11 VILA NOVA DE MILFONTES** Tasca do Celso Pág. 27
- 12 ALGARVE** La Gioconda Pág. 28 e 29
- 12 ALGARVE** Restaurante Brava Pág. 2
- 12 ALGARVE** Festival da Sardinha de Portimão Pág. 30 e 31
- 13 AÇORES** AçorSonho Pág. 32 e 33
- 13 AÇORES** Restaurante Alcides Pág. 34
- 14 MADEIRA** Restaurante Cidade Velha Pág. 35



Há mais de 120 anos a representar e defender os interesses das empresas do Turismo



Carlos Moura, Presidente da AHRESP

A Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) nasceu em 1896, sendo, atualmente, a maior associação empresarial na defesa e representação de uma atividade que é uma das mais importantes locomotivas do desenvolvimento e da economia da sociedade portuguesa: o Turismo. Para conhecer um pouco melhor o trabalho desta associação, estivemos à conversa com o seu Presidente, Carlos Moura que, em entrevista, deu a conhecer alguns dos projetos em cima da mesa.

A AHRESP é uma instituição secular, mas que sempre se manteve muito fiel aos princípios que a norteiam e àquele que é o seu foco: a intransigente defesa dos seus associados, mas também das suas atividades económicas. Para garantir o apoio e defesa eficaz aos seus associados, a AHRESP dispõe de serviços de atendimento gratuito, em diversas especialidades, o que lhe permite apoiar os empresários em todos os aspetos que afetam o seu negócio no dia a dia. “A AHRESP sempre se caracterizou pela diversidade de áreas de apoio que tem ao dispor dos seus associados e pela qualidade do serviço que presta”, afirma Carlos Moura.

Atualmente, a AHRESP dispõe de apoio em várias vertentes, designadamente nas áreas que mais importam às empresas, como a jurídica, formação, economia, fiscalidade, financiamentos, arquitetura e qualidade, compreendendo o respetivo aconselhamento gratuito. “Paralelamente, protocolamos com parceiros externos, com quem negociamos as mais vantajosas condições para os nossos associados nas diferentes dimensões necessárias ao funcionamento das empresas do Canal Horeca. Dispomos também de uma academia que funciona com parceiros da AHRESP, sendo esta uma das áreas que mais valorizamos”, acrescenta o Presidente da associação. Destaque ainda para a política de proximidade assumida pela associação, que lhe permite atualmente

dispor de uma cobertura nacional, graças às 14 representações físicas, de norte a sul do país, incluindo também as Regiões Autónomas.

Congresso AHRESP debate sobre Sustentabilidade

Desde 1896 a promover o Turismo, a AHRESP tem vindo a desenvolver vários programas com o objetivo de identificar e qualificar em diversas frentes, abrangendo todos os sectores da atividade, com a subjacente qualidade de quadros e serviços. “Na AHRESP sabemos que é preciso uma atenção e um cuidado constante na busca da qualidade para que o nosso destino continue a ser reconhecido como de excelência, e que aí se consiga manter”. Neste contexto, são vários os eventos e programas promovidos ao longo do ano e que vão desde os Programas de Qualificação para a Restauração, Bebidas e Alojamento, às ações formativas, até aos eventos sobre matérias atuais e que merecem destaque. “Este ano, já realizámos um evento sobre Gastronomia e conferências sobre o Mercado de Trabalho e sobre a Digitalização. Realizámos também os Prémios AHRESP, um evento que se destina a reconhecer e premiar o que de melhor se faz no nosso país e o que de melhor os nossos conterrâneos fazem lá fora”, explica Carlos Moura. Neste contexto, importa também referir o grande Congresso AHRESP a acontecer nos dias

14 e 15 deste mês de outubro. Dedicado ao tema “Sustentabilidade: Utopia ou Sobrevivência?” o evento surge num momento em que a recessão bate à porta da Europa, o que pode não deixar ninguém imune – nenhum país e nenhuma atividade – nem mesmo aquela que teve indesmentível recuperação no verão. “É um evento importante, onde contamos com a presença de mil participantes, vários elementos do Governo, reputados especialistas, e onde iremos aproveitar para partilhar problemas, mas acima de tudo encontrar soluções, para os muitos desafios dos próximos tempos, e de que forma nos podemos preparar”. Assim, e perante esta realidade, o Congresso AHRESP assume-se como uma das principais iniciativas anuais desenvolvidas pela associação, a que se somam ainda muitas outras. Para o próximo ano está previsto um programa de eventos AHRESP ainda mais ambicioso, que Carlos Moura espera que “exceda as expectativas dos nossos associados e de todos em geral”.



www.ahresp.com

Portugal: terra de sabores

A gastronomia portuguesa é um dos segredos mais bem guardados do mundo. Repleta de surpresas, sabores e sensações, a cozinha lusitana leva-nos à descoberta dos maiores tesouros gastronómicos, alguns deles passados de geração em geração. É caso para dizer que, Portugal tem uma gastronomia tão variada como a sua paisagem. Da cozinha tradicional à de autor, de norte a sul, somos presenteados com alguns dos melhores espaços, onde é possível degustar as melhores iguarias regionais e sabores inolvidáveis. Nas mesas de Portugal não podem faltar os mariscos e os peixes, as carnes para todos os gostos e os legumes mais frescos. E como cada prato tem um vinho certo para companhia, existem vinhos de todas as regiões e para todas as ocasiões. Os doces, com raízes nos muitos conventos onde eram preparados, fazem-nos “dar graças aos céus” e terminar a refeição em beleza. Se juntarmos a tudo isto as paisagens de perder de vista, estão reunidos todos os ingredientes para uma experiência gastronómica completa.

A cozinha portuguesa é tudo isto e muito mais, que vale a pena conhecer e (com) provar sempre que puder. Prepare-se, porque chegou o momento de embarcar conosco nesta viagem, de norte a sul, pela cultura gastronómica portuguesa. Faça o garfo a postos? Vamos a isso!

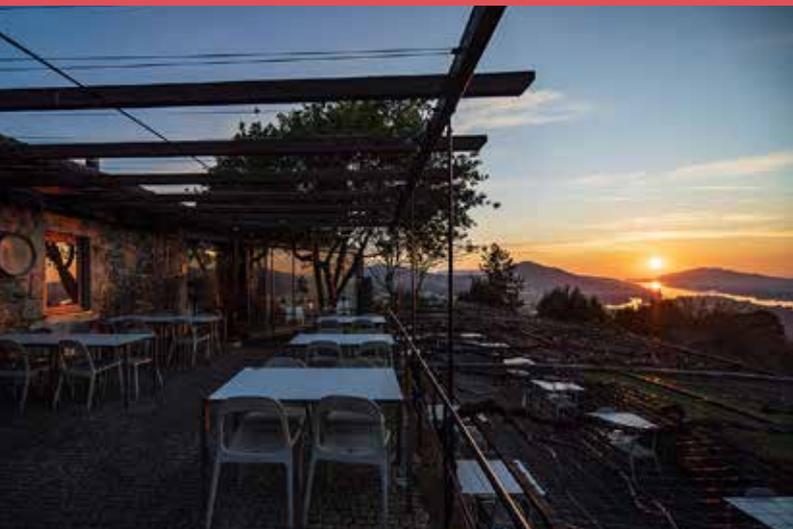
© www.portugal.gov.pt



“O Turismo é um motor fundamental da nossa economia, que não surge do acaso e é resultado de grande trabalho. O Turismo é altamente competitivo graças à sustentabilidade, promovendo a coesão territorial e a criação de riqueza. Queremos ser o país mais competitivo do mundo no Turismo. Para isso temos de trabalhar com todos, entre empresas, entidades, associações e trabalhadores”.

in www.turismodocentro.pt

Rita Batista Marques, Secretária de Estado do Turismo, Comércio e Serviços



Casa das Velhas: um dos melhores restaurantes do Alto Minho

Junto ao rio Minho, em Vila Nova de Cerveira, está localizado o restaurante Casa das Velhas. Gerido pela família Ferreira, este estabelecimento proporciona-lhe um serviço ímpar, onde a cereja no topo do bolo é a vista para o rio.

Em entrevista à Mais Magazine, João Ferreira, proprietário do estabelecimento, começou por explicar que a origem do nome surgiu porque antigamente a casa pertencia ao padre Parente e às “suas serviçais três senhoras que, mais tarde, foram apelidadas pelos cerveirenses de velhas. Desta feita, começaram a dizer ‘vamos lá cima às velhas’. Foi então no ano de 2000 que este restaurante abriu portas com o nome ‘casa das Velhas’, em homenagem às senhoras que ali nasceram e sempre viveram, e que em dias de festa nos séculos passados abriam as portas da casa do pároco para dar a provar aos cerveirenses as suas iguarias”.

Uma das maiores e melhores características deste restaurante é a sua localização. Sem dúvida que a paisagem sobre o rio Minho dá um toque especial a quem visita o restaurante Casa das Velhas, destacando-o dos demais. Isto,





e claro, a comida tradicional confeccionada com os melhores produtos, sendo posteriormente empratada e decorada com flores e vegetais da horta biológica do Casa das Velhas.

Relativamente à carta, João Ferreira fez-nos um “tour” pela ementa do restaurante com uma grande variedade de pratos. “Para começar, a carta inclui folhados de queijo cabra com mel e nozes caramelizadas, burrada de búfalo com presunto ibérico, zamburinhas (vieiras pequenas), entre outros. A seguir, temos uma grande variedade de pratos de bacalhau, destacando-se o ‘bacalhau das velhas’ que é inspirado numa receita antiga. Este prato vai para a mesa em postas altas, confeccionadas no forno com cebola, tomate e pimento, sendo acompanhado de batata assada no forno, grelos e broa frita. Destaca-se ainda o bacalhau de nome à ‘Mineirinhas’, gratinado no forno com cebolada e maionese, tendo como acompanhamento batatas chips. Para os amantes de carne, a nossa ementa inclui costeletão maturado, naco de boi e a posta da Barrosã. Para terminar a refeição em beleza temos ainda a ‘Delícia das velhas’ (taça da casa com compota de laranja, das laranjeiras da nossa horta, natas, queijo creme e bolacha, Petit Gâ-

teau, crumble de maçã e a rabanada do padre Parente)”.

Situado na fronteira com os nossos vizinhos espanhóis, o Casa das Velhas é, muito frequentemente, brindado com a visita de turistas, que procuram a famosa gastronomia portuguesa.

Gerir um negócio em família nem sempre é fácil, mas neste caso está a correr às mil maravilhas. Francisco, o filho mais novo da família Ferreira, desde pequeno que mostrou interesse na restauração. Dessa feita, começou por ajudar a sua avó no seu restaurante. Mais tarde, com a abertura do restaurante Casa das Velhas, decidiu participar no Master chef Júnior e aí nasceu a sua grande paixão pela cozinha. Atualmente, estuda na Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo, tendo já trabalhado ao lado de dois grandes nomes da cozinha, como é o caso de Ricardo Costa, que conta com duas estrelas Michelin, e Javi Olleros também com duas estrelas Michelin e uma estrela verde. No Casa das Velhas, Francisco ajuda os seus pais na parte criativa.

Quanto aos planos para o futuro, o proprietário confidenciou à Mais Magazine que têm em andamento “a criação

de mais uma sala panorâmica, a modernização das restantes salas e, também, a expansão da nossa horta biológica”. Da próxima vez que for a Vila Nova de Cerveira, já sabe onde pode encontrar o melhor sítio para refeioar. Isto, porque o restaurante Casa das Velhas é considerado um dos melhores restaurantes do Alto Minho.





“LOUREAR A PEVIDE” EM PONTE DE LIMA

A segunda edição de “Lourear a Pevide” celebra o vinho verde loureiro, em Ponte de Lima, através de uma rota gastronómica e de um concurso fotográfico. De 23 de setembro a 23 de outubro, poderá provar os melhores petiscos acompanhados do vinho mais característico da região.

“Lourear a pevide” é uma expressão popular que significa passear sem preocupações. Acompanhar esse momento descontraído com o vinho que representa a “vila mais antiga de Portugal”, é a intenção do evento “Lourear a Pevide”, em Ponte de Lima. A organização convida “a relaxar numa esplanada com o rio Lima na linha do horizonte, desfrutando de um copo de vinho verde loureiro e um petisco por 3,50€”, desafiando todos a percorrer uma rota gastronómica dispersa por 20 estabelecimentos aderentes.



A casta Loureiro, ainda que, na contemporaneidade, se encontre em abundância na zona de Entre-Douro-e-Minho – a célebre região demarcada dos Vinhos Verdes – ao que tudo indica, é oriunda do vale do rio Lima, sendo aqui o sítio perfeito para alcançar a integridade.

Conhecida desde o século XVIII, graças à qualidade e à versatilidade que a caracteriza, é capaz de proporcionar vinhos para todos os gostos. Tanto dá origem a vinhos mais simples, em que se destacam a subtileza e a frescura, como também a mais complexos, em que a acidez e a secura fazem parte da ementa. Além de apresentar um aroma a frutas e a flores, a essência do loureiro está sempre presente, fazendo jus ao seu nome.



Os estabelecimentos que pode percorrer, em Ponte de Lima, combinando o vinho verde e os bons petiscos são:

- **Restaurante Senhor do Socorro:** Sandes de Panado e Vinho Loureiro Vinhas do Cruzeiro;
- **Taberna da Cadeia Velha:** Tapa de Chouriço e Presunto Ibérico e Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima;



- **As Raposas Bistro Bar:** Petingas Fritas e Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima Colheita Seleccionada;
- **Monte da Madalena:** Bolas de Alheira e Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima;
- **Doce e Travessura:** Pão Supremo e Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima Colheita Seleccionada;
- **Casa Folar Limiano:** Folar Limiano tostado com lombo de cachoço fatiado e queijo e Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima Colheita Seleccionada;

- **Cervejaria Steak:** Ovos Rotos e Vinho Loureiro Vil'Antiga;
- **Casa da Terra:** Mini Tábua de Queijos e Enchidos e Vinho Loureiro Quinta da Freiria;
- **A Montanha:** Tábua de Enchidos e Queijo e Vinho Loureiro Vinhas do Cruzeiro;
- **Ti'Álvaro:** Bolinhos de Bacalhau e Azeitonas e Vinho Loureiro Casa da Cuquinha;



- **Tasca Caribe:** Batatas Bravas e Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima;
- **Solar da Picota:** Coca d'escalivada com sardinha confitada e Vinho Loureiro Casa da Cuquinha;
- **Taberna 27:** Bolinhos de Bacalhau e Vinho Loureiro Vinhas do Cruzeiro;
- **D'Pepita:** Pastel Limiano e Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima Colheita Seleccionada;
- **O Gasparinho:** Bolinhos de Bacalhau e Vinho Loureiro de Pressão da

Adega de Ponte de Lima;

- **Tasca das Fodinhas:** Uma patanisca e Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima;
- **Taberna da Porta Vermelha:** Risóis de Leitão e Vinho Loureiro Quinta da Freiria;
- **Restaurante Migaitas Golf:** Folhadinho de Queijo e Puré de Maça e Vinho Loureiro Casa da Cuquinha;



- **Petiscas:** Patanisca e Vinho Loureiro Adega de Ponte de Lima;
- **Terra do Eido:** Gambas Panadas com Molho Cocktail e Mexilhão Gratinado e Vinho Loureiro Lethes;



Ao participar nesta iniciativa é desafiado a partilhar uma fotografia ou um vídeo nas suas redes sociais (Facebook ou Instagram) incluindo os hashtags #lourearapevide #feeltravelTV e #visitepontedelima. Para ganhar, explica a organização, “a sua fotografia ou o seu vídeo deve atingir o maior número de gostos possível”. Quem obtiver mais gostos, pode ganhar um fim de semana para duas pessoas nos Solares de Portugal em Ponte de Lima. Quem ficar em segundo lugar irá obter um cabaz de produtos do Mercado Agrolimiano. Para o terceiro classificado fica reservada uma prova de vinhos para duas pessoas no Centro de Interpretação e Promoção dos Vinhos Verdes (CIPVV).

Para além do desafio nas redes sociais, pode concorrer ao “Grande Prémio” tendo para isso que levantar uma caderneta e pedir que seja carimbada em todos os estabelecimentos pelos quais passa. “Pode fazê-lo em todos os estabelecimentos aderentes, no Posto de Turismo e no Centro

de Interpretação e Promoção do Vinho Verde (CIPVV)”, sublinha a organização. Para se candidatar ao prémio deverá completar, pelo menos, 50% da caderneta. “No final, deve colocá-la na tombola presente no Posto de Turismo de Ponte de Lima. O premiado ganha um fim de semana para duas pessoas na ilha dos Açores”.



www.cm-pontedelima.pt

www.lourearapevide.pt



Francesinha Santiago® Autêntico Sabor a Porto

Para contar a história de um dos ícones gastronômicos da cidade de Porto, teremos de recuar até ao século passado, que foi quando nasceu o Café Santiago, na rua Passos Manuel. É neste restaurante, e nos dois “irmãos” mais novos que nasceram entretanto, que se encontra uma das melhores francesinhas do mundo.

Em entrevista à Mais Magazine, Rui Pereira conta-nos que em 1978 os seus pais entraram para o Café Santiago, mas que apenas em 1991 conseguiram adquirir o estabelecimento na sua totalidade. Desde então que a francesinha começou a ser confeccionada e rapidamente o seu sucesso fez com que se tornasse o principal prato da casa.

O crescimento do restaurante da rua Passos Manuel foi tão grande que os proprietários sentiram a necessidade de abrir mais dois estabelecimentos. Foi então que, em 2011, nasceu o Santiago F, ali mesmo ao lado, para seis anos depois surgir o Santiago da Praça, ali bem perto também – na Praça dos Poveiros. Este último tem a particularidades de ter sido o único edificado e contruído de raiz.

Relativamente aos restaurantes, Rui Pereira referiu que por o Santiago da Praça ter sido o único a ser contruído de raiz, foi ao encontro de quem entendem “ser o melhor em condições de trabalho e o mais aprazível no que diz respeito ao bem-estar”. No entanto, o mesmo visou que “a intenção nunca foi chegar a clientes diferentes ou ‘especiais’. O nosso principal objetivo foi dar a melhor resposta à procura crescente que fomos tendo por parte dos nossos clientes de sempre”.

Quanto às francesinhas, o proprietário garante que todas elas têm selo de qualidade, mas, ainda assim, destaca a Francesinha do Santiago da Praça “pela nobreza das carnes, uma vez que é feita com bife do lombo de novilho selecionado e pela linguiça crocante que acompanha a batata frita”.

Em relação ao feedback positivo que o restaurante tem tido ao longo dos anos, Rui Pereira é perentório: “Não negamos que ficamos muito felizes quando nos dizem isso. Mas por outro lado, sentimos uma grande responsabilidade pela obrigação de corresponder às altas expectativas de quem nos visita. Felizmente, tem corrido tudo pelo melhor, com as

vicissitudes naturais da atividade, o que nos enche de alegria e satisfação pela sensação de dever cumprido”.

Ao longo da entrevista conseguimos perceber que apesar de estarem no topo dos restaurantes que confeccionam francesinhas, o proprietário mantém os pés bem assentes na terra. Os planos para um futuro próximo passam por estabilizar o negócio, mantendo a qualidade que lhes é característica. Quanto à possibilidade de abrir um restaurante noutra região, Rui Pereira não negou o interesse, frisando que “uma Francesinha Santiago® sabe sempre mais a Francesinha se for comida no Porto. Aliás, esse é o nosso chavão: Francesinha Santiago® – Autêntico Sabor a Porto”.

CAFÉ SANTIAGO

www.cafesantiago.pt





Pedro dos Leitões: o primeiro restaurante do mundo a vender leitão assado à Bairrada



O nome do restaurante surge através do seu fundador, Álvaro Pedro, nascido a 6 de março de 1903, em Anadia. Após uma temporada no Brasil, o nativo de Alpalhão, regressou a Portugal, onde, em 1941, decidiu abrir o seu estabelecimento, onde começou a vender sandes de leitão aos motoristas que circulavam na Estrada Nacional 1. Foi desta forma que nasceu o primeiro restaurante do mundo a vender leitão assado à bairrada, o Pedro dos Leitões.



O estabelecimento montado por Álvaro Pedro teve sucesso imediato e, poucos anos depois, em 1949, decidiu abrir um novo espaço, exatamente no local onde se encontra hoje. Em 1987, o fundador faleceu, mas o negócio não caiu, mantendo-se na família, mais precisamente no sobrinho Carlos Alberto, que mais tarde ofereceu sociedade aos seus filhos. São estes que gerem o negócio do Pedro dos Leitões.

Em entrevista à Mais Magazine, Pedro Castela recorda o trajeto do seu avô, referindo que quando regressou do Brasil, descobriu não só a habilidade de assar o leitão, como também a sua mestria “na arte de servir a mesa” e que “aproveitou todo o seu conhecimento na arte de restauração para dar seguimento ao primeiro restaurante do mundo a comercializar este prato”. Tal como foi já referimos, o primeiro estabelecimento onde se começaram a vender sandes de leitão era muito frequentado por motoristas que circulavam na Estrada Nacional 1. O restaurante sempre esteve ali mesmo ao lado, e uma paragem na Mealhada era obrigatória. À Mais Magazine, um dos proprietários revela que “estar situado num local onde se pudesse pôr em prática a visão estratégica comercial, com a passagem dos poucos automobilistas pela estrada mais importante de Portugal, era, sem dúvida, um dos ingredientes de sucesso” e foi parte importante na sua expansão.

Mas em que é que este restaurante se diferencia dos outros? Bem, Pedro Castela explica: “A seriedade, a preocupação com a satisfação dos clientes, a receita única nas quantidades, a qualidade dos ingredientes que mais ninguém tem e a procura exaustiva da melhor matéria-prima”. O gerente mencionou ainda que o facto de ser o primeiro restaurante do mundo a vender leitão assado é um “título que todos gostariam de ter, mas que só poderá ser atribuído a um – ao primeiro”.

Para Pedro Castela, estar ligado a este projeto que começou na sua família é uma “honra de um tamanho inimaginável.





Ouvir inúmeros brasileiros a dizer que vêm a Portugal por duas razões principais, Fátima e o Pedro dos Leitões, é sem dúvida um orgulho que passa para além das nossas fronteiras na representatividade do que é português”. O mesmo mostra ainda que estar por detrás deste restaurante é um conjunto de sentimentos, entre os quais estão o orgulho, a responsabilidade e o sentimento de dar continuidade a este prato que nasceu na Mealhada.

Com mais de 80 anos de história, o restaurante situado na Mealhada precisa de ter uma estrutura forte, de modo a continuar a ter sucesso. A passagem de geração em geração correu da melhor maneira possível, visto que a paixão pelo projeto iniciado pelo seu avô fez com que os netos lhe sucedessem e dessem continuidade àquilo que foi criado no século passado, em 1941.

Em relação ao prato comercializado, Pedro Castela explica a chave para o sucesso: “o leitão terá de ser abatido no próprio dia, conferindo-lhe toda a qualidade exigida. Depois de limpo é aberto na barriga e pescoço, onde leva o molho. Posteriormente, é cosido com linha própria para que o molho não caia e após isso, é colocado no forno a lenha”. Esta é a base do ex-libris da casa - o leitão assado à Pedro dos Leitões, um prato com selo de qualidade. A especialidade da casa tem segredo que, propositadamente, está à vista de todos no site

do restaurante. Este prato deve ser servido com batatas fritas em rodelas e salada de alface.

No caso de um restaurante ou de um estabelecimento similar, não há melhor selo de qualidade do que os seus clientes. Quando há procura, normalmente, é porque há qualidade na oferta. Neste caso, o número de clientes demonstra muito bem o furor que o Pedro dos Leitões faz. Com uma variação significativa entre estações, o restaurante confidenciou-nos que no inverno, o número médio diário costuma rondar os 300 clientes. Já no verão, costumam ultrapassar os mil clientes por dia. Números incríveis, mas desengane-se quem achar que são tudo clientes nacionais. O nome “Pedro dos Leitões” já ganhou contornos internacionais, recebendo vários clientes de outros países, nomeadamente do Brasil, local onde viveu Álvaro Pedro, e também da nossa vizinha Espanha.

Quanto à ementa, o proprietário revela que procuram sempre inovar, “com a tentativa de acompanhar algumas tendências, algo que o nosso Chefe de cozinha, o Gustavo, do qual me orgulho de ser meu sobrinho, tem como dom próprio a transformação da gastronomia tradicional em novas tendências”. No caso do leitão, não costuma haver muitas alterações, visto que é um prato muito antigo e do qual pretendem manter a genuinidade na forma como era confeccionado nos seus primórdios.





Como não poderia deixar de ser, o prato predileto dos clientes é o leitão, apesar de haver diversas opções para quem não apreciar, como é o caso de outros pratos de carne, peixe e também vegetarianos. Ainda relativo ao leitão, para acompanhar o prato, Pedro Castela aconselha “um bom espumante natural da Bairrada, de preferência de casta baga”. Contudo, o cliente tem uma vasta carta de vinhos das mais diversas regiões do país.

A qualidade do serviço do Pedro dos Leitões não se limita a quem está exclusivamente no restaurante, mas também a quem procura pelo estabelecimento nas plataformas digitais. Aí pode ter uma experiência do que são as áreas do restaurante, sem nunca lá ter entrado. Isto porque no site do restaurante é possível fazer uma visita virtual no interior do estabelecimento, escolher a sua mesa e, posteriormente, marcar através da secção disponibilizada no site. O Pedro dos Leitões tem também uma forte presença no Instagram, onde conta já com mais de mil seguidores. Através desta rede social, é possível ver alguns dos pratos confeccionados e, ainda, conhecer um pouco mais sobre o “backstage”.

Pelo facto de a procura ser intensa e trazer muitas pessoas ao seu restaurante, o proprietário também alerta para alguns pontos negativos que surgem com a globalização do prato.

“Infelizmente, o leitão assado está por todo o País e, em grande parte, sem a mínima qualidade exigível. Embora haja muitas pessoas que sabem e procuram o verdadeiro Leitão assado à Bairrada, muitos, por engano, degustam-no em locais onde não o sabem fazer e, conseqüentemente, arruinam o bom nome deste que é um dos pratos de gastronomia mais importante no mundo e, sem dúvida, o mais procurado em Portugal”.

Melhor do que falar, só mesmo experienciar e neste caso, tem várias oportunidades para o fazer, visto que o restaurante está aberto todos os dias do ano, exceto a 25 de dezembro. Se estiver só de passagem, poderá também usufruir do serviço de “Take-away” do Pedro dos Leitões. Não há desculpa para não provar o leitão deste restaurante histórico onde surgiram os famosos leitões assados.



PEDRO dos LEITÕES
RESTAURANTE



www.pedrodosleitoes.com

A arte de bem servir o melhor da gastronomia regional e tradicional portuguesa



Se procura um espaço onde saborear os mais vastos pratos da cozinha regional e tradicional portuguesa, o Restaurante Dom Duarte II vai encher-lhe as medidas. Com pratos saborosos, excelente garrafeira e um ambiente único tem tudo o que precisa para desfrutar de um almoço ou jantar em beleza.

Que a gastronomia de Coimbra é uma das melhores do mundo não restam dúvidas. Afinal, foi precisamente por isso que esta região de Portugal foi distinguida internacionalmente como Região Europeia de Gastronomia 2021-2022. Se está pela terra do Choupal e procura um espaço onde (com)provar o melhor da gastronomia conimbricense, o Restaurante Dom Duarte II é a paragem ideal. Ao leme do negócio estão os irmãos Pedro e Rui Ventura que, desde a génese em 1991, assumem a gerência da casa.

Com especialidades tradicionais e portuguesas, o Restaurante Dom Duarte II tem à sua disposição deliciosos pratos de marisco, peixe e carne, conhecidos especialmente pela sua frescura e sabor particular. Nas especialidades de peixe, a oferta varia entre os peixes de mar como o robalo, dourada, linguado, garoupa, atum, entre muitos outros, vindos diretamente da lota. Mas também há pratos dedicados ao “rei” das mesas portuguesas, o bacalhau, que aqui pode ser assado na brasa e acompanhado de batatas ao mur-

ro e migas. Os mariscos, de sabor fresco e a mar, como a sapateira, as amêijoas vivas do Algarve, a lagosta, o lavagante, os percebes e o camarão também constam na carta. Nos pratos de tacho, a oferta varia entre polvo à Lagareiro, o rei da ementa, arroz e paelha de marisco, açorda, arroz de línguas de bacalhau, filetes de polvo com arroz de grelos, e o arroz malandrinho de polvo. Pratos bem-feitos, saborosos e generosamente servidos, aos quais se juntam outros de igual valia como o cabrito assado no forno, o cozido à portuguesa, a posta à mirandesa, as costeletas de novilho e o pato assado no forno. Para os mais arrojados, sugerem-se as espetadas de carne e peixe. Para regar a refeição nada melhor que um bom vinho, escolhido da extensa garrafeira. O Dom Duarte II tem ainda uma palavra a dizer ao nível da doçaria. Com confeção caseira e receita tradicional, sobremesas como o arroz-doce e os crepes prometem fazer as delícias dos mais gulosos.

Tudo o que está na ementa é preparado com a mestria que só se consegue alcan-

çar com muitos anos de experiência, pelas mãos de Rui Ventura. Para além da cozinha, o cliente identifica-se com a equipa hoteleira que o acolhe na chegada e que o acompanha naquela que é a sua jornada gastronómica. A boa equipa, sempre de sorriso no rosto e pronta a melhor servir os seus clientes é um dos braços direitos de Pedro Ventura, responsável de sala, e um dos elementos da fórmula de sucesso do negócio. Com capacidade para 120 pessoas, duas salas e duas esplanadas, o Restaurante Dom Duarte II continuará de portas abertas para melhor servir os apreciadores das iguarias da cozinha regional e tradicional portuguesa.



Folga Semanal:

Domingo ao jantar e segunda-feira
restaurantedomduarte@gmail.com

www.restaurantedomduartedois.pt

Taberna do Quinzena: Mais que um restaurante, a Catedral da tradição e da boa comida ribatejana



more, vêm-nos à memória os sabores típicos ribatejanos. O magusto com bacalhau assado, o torricado de bacalhau, o bacalhau frito à Quinzena, o naco de novilho bravo avinhado, o entrecosto frito com arroz de feijoca, a queixadinha de porco assada no forno à moda do Quinzena são alguns exemplos do que de melhor se encontra na ementa do “Quinzena”. Escusado será dizer que todos eles primam pelo sabor irrepreensível, que só é possível alcançar com produtos de máxima qualidade, vindos diretamente de produtores ribatejanos para a mesa do cliente. E como cada prato ou petisco tem um vinho indicado para o acompanhar, opções não faltam na vasta garrafeira da casa de onde, naturalmente, sobressaem os rótulos de vinhos tintos e brancos da região.

“Quinzena” um clássico do Ribatejo

A boa fama do “Quinzena” tem-lhe trazido milhares de clientes de todos os pontos do país e até do estrangeiro, que cá vêm não apenas pela comida e pelo espaço, mas também pelo carinho com que são recebidos pela equipa de profissionais que compõe esta casa ribatejana.

Com o ambiente descontraído e familiar, que tanto o caracteriza, o “Quinzena” é já um clássico gastronómico nacional. Já sabe, numa próxima visita a Santarém, convidámo-lo a partir à descoberta desta casa centenária que tem no cardápio os saberes e sabores mais tradicionais do Ribatejo.

Ser do Ribatejo é conhecer a Taberna do Quinzena, um dos ex-líbrs da cidade escalabitana. Reconhecida como a “Catedral” da boa comida tipicamente ribatejana, há mais de 150 anos que o “Quinzena”, como é carinhosamente apelidado na zona, faz as delícias dos amantes do bom garfo. Fernando Batista assume as rédeas deste negócio onde o principal ingrediente é a qualidade..

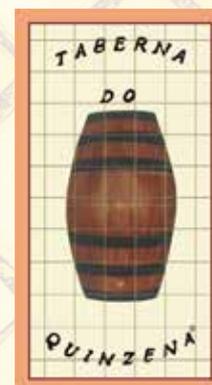
É no centro da cidade que encontramos a casa de paredes pintadas de amarelo onde nasceu um dos restaurantes mais singulares de Santarém. Com uma decoração típica que o caracteriza e ajuda a contar a sua história, o ‘Quinzena’ cresceu a ver passar os toiros para as corridas em plena Avenida Laurentino. Cresceu com as feiras no campo fora de vila e a espera de toiros era “regada” de pé ou a cavalo à sua porta. As paredes forradas de cartazes tauromáquicos, capotes, farpas e barretes de campino fixam no tempo dezenas e dezenas de anos de touradas, enquanto nos dão a conhecer a longevidade deste espaço.

O negócio que começou em 1870 vai já na quarta geração, assumida por Fernan-

do Batista, que honrosamente herdou do seu pai, também Fernando, os “petiscos e copinhos” que há mais de 150 anos acompanham a história da cidade. A entrada de Fernando Batista no negócio trouxe consigo uma nova era para o “Quinzena”. De um simples e pitoresco negócio familiar, a família Quinzena foi crescendo e alargando os seus horizontes, mantendo sempre a sua tipicidade original e uma política de bem servir. Assim, a casa que funcionava com petiscos e com “uns copinhos”, passou também a servir almoços e jantares, bons, baratos e bem servidos. Em 2006 deu o primeiro passo rumo à expansão, com a abertura de um novo espaço, mais pequeno, mas como mesma qualidade a que a “casa mãe” sempre nos habituou. Hoje, são já sete os espaços com a chancela “Quinzena” que assumem como principal compromisso a qualidade e total satisfação do cliente.

A alma da gastronomia ribatejana à sua mesa

O “Quinzena” é um daqueles espaços onde se respira Ribatejo. Em cada prato ou petisco, servidos nas antigas mesas de már-



www.tabernadoquinzena.com



41ª edição do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém

Santarém vai receber, uma vez mais, o Festival Nacional de Gastronomia. Nesta 41ª edição os visitantes vão poder provar uma série de pratos típicos portugueses, de Norte a Sul do país, não esquecendo as Ilhas. Para além da Gastronomia, haverá uma grande diversidade de oferta cultural, com espetáculos musicais e grupos etnográficos. Em entrevista à Mais Magazine, o Vice-Presidente da Câmara Municipal, João Teixeira Leite, falou sobre as expectativas para este ano.

Em primeiro lugar, pedia-lhe para nos contar um pouco da história do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém.

A origem do Festival Nacional de Gastronomia de Santarém remonta a 1981, ano em que um grupo diversificado de agentes culturais promoveu, com o apoio do Município de Santarém, o primeiro Festival Nacional de Gastronomia de Santarém, o qual procurou promover a gastronomia tradicional e regional portuguesa, e fomentar a oferta turística qualificada no interior do país. A Santarém acorreram alguns dos melhores restaurantes e tasquinhas de várias regiões, que apresentaram nos menus as suas especialidades tradicionais regionais, muitas vezes selecionadas em concursos e iniciativas locais e regionais. Desde então, e devido ao seu sucesso, o evento foi replicado, originando diferentes festivais, garantindo ao certame o epíteto de “Pai dos Festivais Gastronómicos”, tornando-se o evento gastronómico de maior representatividade nacional, procurando associar a defesa da tradição aos desafios da modernidade e da inovação.

No festival, não só teremos comida regional de Santarém, como também de outras regiões de Portugal, correto?

Este ano investimos a nossa energia em reunir o Portugal Gastronómico num só local, Santarém. Teremos representado o país de Norte a Sul e Ilhas, integrando diferentes componentes: da gastronomia e restauração aos produtos regionais, à doçaria e à etnografia. O desafio de ter Portugal, e a sua diversidade, presentes neste evento é enorme pelo que procurámos ter uma boa representatividade do que é o país na sua rica e vasta gastronomia.



João Teixeira Leite, vice - presidente da Câmara de Santarém



Para além da comida, o que é que o festival tem mais para oferecer aos seus visitantes?

A 41ª edição do Festival Nacional de Gastronomia pauta-se por uma grande diversidade em termos de oferta, seja de gastronomia, de cultura e identidade, como é o caso dos artesãos e dos grupos etnográficos, e a música mais moderna, com a presença de DJ's e algumas bandas. Este é um Festival para todas as idades, e queremos que os visitantes se sintam em casa, já que é feito a pensar em todos e para todos. Além das cozinhas regionais, todas as regiões vitivinícolas do país estarão representadas, e os visitantes poderão fazer prova em copo ou mesmo adquirir garrafa. Haverá um espaço dedicado a harmonizações com vinhos e produtos emblemáticos de cada região com a curadoria de Rodolfo Tristão. Este ano há também uma aposta forte nas bebidas espirituosas, com grande destaque para os destilados portugueses. E porque a inovação é algo que caracteriza esta nova fase no Festival, os visitantes podem assistir a workshops de mixologia, com a curadoria de Wilson Pires, e diversas masterclasses com chefes nacionais. Neste evento a participação ativa do público é algo que queremos fomentar, para que as pessoas possam fazer parte da festa de uma forma mais abrangente. Para isso temos também uma área de talks para debate de temáticas importantes ligadas à gastronomia e para ativação de marcas do setor. Em termos de animação no exterior, além uma área de Street Food, que atrai sempre alguns curiosos mais tradicionais a experimentar novas propostas, temos toda uma programação musical que irá animar o Festival. Vários são os géneros que vão estar representados, desde os já referidos DJs, mas também concertos e apresentação de ranchos e cantares tradicionais. No seu todo, o Festival Nacional de Gastronomia convida a uma visita a Santarém, que permite conhecer a cultura e monumentos que caracterizam a cidade, mas também um pouco das várias regiões que aqui se reúnem para esta grande festa da gastronomia nacional.

Que novidades podemos esperar na edição deste ano, em relação às edições anteriores?

Destacamos a área de petiscos onde os visitantes podem provar petiscos de 24 Chefs representativos das diversas regiões, ao longo de todo o festival. Aqui pretendemos recuperar o ambiente das tasquinhas de petiscos, algo que a maioria dos portugueses tanto aprecia, e que durante muitos anos fez parte da identidade do Festival. Ao mesmo tempo que se recupera a tradição, provam-se os produtos mais emblemáticos e representativos das regiões de Portugal. Outro destaque vai para os cinco jantares exclusivos com Chefs de restaurantes com estrela Michelin ou Bib Gourmand que irão realizar-se durante o festival, onde os chefs foram desafiados a criar um menu com inspiração nas suas regiões de origem, com pairing de vinhos e produtores da mesma região. Haverá, também, uma zona infantil com baby-sitters disponíveis e dedicado aos mais novos, o que permite desfrutar do evento em família. Novidade, também este ano, é o concurso de decoração de abóboras, para escolas do município, alusivo ao Dia das Bruxas, tendo como objetivo o combate ao desperdício alimentar e a alimentação saudável, uma vez que a sustentabilidade é um tema presente e transversal em todo o Festival.





Em relação ao programa deste ano, quais são os pontos altos?

O Festival está num ponto de viragem e assume-se como um evento para todos os públicos, democrático e transversal a todas as idades. A área de petiscos, como já referido anteriormente, é um dos pontos chave do Festival, uma vez que confere ao evento um crescente da oferta gastronómica, aliando a qualidade à tradição. Será uma zona de mesas altas, sem assentos, a relembrar as tasquinhas de antigamente, com utensílios descartáveis e a possibilidade de juntar vinho a copo. Nesta edição destacamos, de forma geral, o espaço dedicado à hotelaria, a restauração (com a presença de Chefs), a garrafeira, os workshops de mixologia, as masterclasses com chefs nacionais, os fóruns e debates, um espaço dedicado a harmonizações com vinhos e produtos emblemáticos de cada região, a animação musical, o artesanato, a padaria. Todos estes momentos altos que vão caracterizar e distinguir o Festival Nacional de Gastronomia de forma única. A doçaria portuguesa irá ter uma presença forte assim como os Produtos Regionais, não esquecendo os artesãos que, ao vivo farão, juntamente com cerca de 35 representantes Etnográficos (Ranchos, Cantares entre Outros) com que o nosso Festival seja, mais uma vez, o melhor e maior Festival de Gastronomia em Portugal. A Padaria será outro ponto de destaque do nosso festival, onde será feito todo o pão regional do evento. Dar a provar “Portugal”, numa mesma iniciativa, é a base desta nova abordagem que pretende chegar a todos os públicos.

Qual a importância que este tipo de eventos tem para a promoção da região de Santarém?

Santarém, é a Capital da Gastronomia, e como tal queremos ser palco da oferta e diversidade gastronómica que caracteriza Portugal, promovendo não apenas a nossa região como as restantes do país. Este, como outros eventos que temos vindo

a realizar, são uma forte aposta para impulsionar o turismo e a restauração do concelho. E uma forma de juntar “à mesa” o que de melhor Portugal tem em termos de gastronomia.

Relativamente ao número de visitantes, o que é que a Câmara de Santarém prevê?

Pretendemos em 2022, no mínimo, duplicar o número de visitantes faça a edições anteriores, tendo em conta as iniciativas previstas e o facto de ser um evento com oferta para todos os públicos.

O Festival já recebeu vários prémios que o prestigiam bastante. Qual é o sentimento ao obter este reconhecimento?

O Festival Nacional de Gastronomia já recebeu alguns prémios, entre os quais gostaria de destacar o facto de ter sido eleito o evento do ano pela AHRESP que, por um lado é reflexo de todo o trabalho desenvolvido durante estes 40 anos e, por outro, nos deu o mote para continuar a renovar o festival, celebrando a gastronomia regional e nacional e pondo à prova os melhores sabores de diversas regiões do país.

A gastronomia portuguesa é uma das mais procuradas em todo o mundo. Assim sendo, o Festival costuma receber muitos estrangeiros que procuram conhecer um pouco mais da gastronomia portuguesa?

O Festival Nacional de Gastronomia tem como génese a gastronomia nacional e apresenta-se como uma mostra da oferta e qualidade gastronómica pela qual o nosso país é reconhecido. Temos notado, ao longo dos anos, que cada vez mais o nosso evento é visitado por turistas e experts, que valorizam e apreciam a gastronomia portuguesa.

O evento é um ótimo pretexto para visitar Santarém. Para quem procurar viver uma experiência mais completa, que roteiro aconselharia a fazer?

Sem dúvida, o desafio é Provar Portugal num só evento e descobrir a beleza e o encanto da Capital do Ribatejo. Somos um destino turístico de experiências autênticas, com uma oferta diversificada para todos os gostos e ao longo de todo o ano. Falamos do riquíssimo património histórico, cultural, literário, gastronómico, de natureza e ainda, da cada vez mais intensa, oferta cultural do concelho de Santarém.

Aconselho uma visita à Pastelaria Bijou para degustar alguns dos mais emblemáticos doces tradicionais da nossa cidade, um celeste de Santa Clara, um arrepiado de Almoester ou um





pampilho. Estando já na principal praça do centro histórico de Santarém, Praça Marquês de Sá da bandeira, de seguida aconselharia a visita à Sé do século XVII e ao Museu Diocesano que alberga uma das coleções mais ecléticas da arte religiosa em Portugal e depois ao Jardim Miradouro das Portas do Sol que tem sido apelidado diversas vezes como a Sala de Visitas da nossa Cidade e cuja vista se perde na paisagem marcada pelo Rio Tejo e pela Lezíria Ribatejana, num percurso marcado pela beleza de um Centro Histórico de enorme riqueza patrimonial e enorme beleza. Incontornável é também a visita à Igreja da Graça, onde descansam os restos mortais do grande Pedro Álvares Cabral e à fantástica capela dourada, uma obra-prima setecentista. A visita ao Santuário do Santíssimo Milagre é paragem obrigatória. São dezenas de Igrejas e monumentos que surgem ao longo deste percurso que merecem a nossa visita. Numa estadia mais prolongada a visita merece ser feita também a outros pontos do Concelho, como ao Mouchão de Pernes, ao Convento de Almoester ou ao Castelo de Alcanede. Passar por diversas quintas e desfrutar da componente equestre e dos nossos vinhos e bons azeites. A visita a Santarém só poderia terminar num dos inúmeros restaurantes da nova cena gastronómica escalabitana que estão hoje na vanguarda do melhor que se faz em termos de qualidade e originalidade no nosso país e nos torno na Capital da Gastronomia.

Para terminar, que convite gostaria de deixar aos nossos leitores para que visitem o Festival Nacional de Gastronomia em Santarém?

O Festival Nacional de Gastronomia é uma importante iniciativa que tem como finalidade enaltecer o património gas-

tronómico do país, que o nosso Concelho tem impulsionado, bem como o turismo e a restauração da região. Temos estado a trabalhar para um festival renovado e multifacetado, com o objetivo de elevar a qualidade do mesmo sem nunca perder a ligação com a tradição. Pretendemos juntar, num só festival, o que de melhor Portugal tem, sendo a gastronomia o ex-libris do evento, com um programa diversificado desde a restauração, showcookings, masterclasses, artesanato, fóruns e debates, stands de expositores e animação musical. Santarém, anfitriã da gastronomia portuguesa. É este o nosso “claim”. E nada melhor do que todos juntos fazermos deste festival o maior relevo no panorama gastronómico nacional.



41º FESTIVAL NACIONAL DE
**GASTRONOMIA
DE SANTARÉM**
CAPITAL DA GASTRONOMIA

www.cm-santarem.pt

www.festivalnacionaldegastronomia.pt



O Forno: gastronomia regional no coração de Almeirim



Um dos mais conceituados restaurantes na região centro do país, O Forno é a paragem ideal para quem faz viagens longas e procura um bom local para “abastecer”. O proprietário, António Martins, falou-nos acerca do sucesso que têm tido.

Em Almeirim, na rua em frente à Praça de Touros, há um lote variado de restaurantes. Ainda assim, em nenhum deles se vê as filas de espera à porta como no O Forno. O restaurante oferece aos seus clientes os melhores pratos da cozinha regional do distrito de Santarém. A atração especial da carta é, sem sombra de dúvidas, a famosa Sopa da Pedra, prato que atrai todos os anos

de pessoas de todos os pontos do país.

António Martins, proprietário do restaurante, contou-nos como tudo começou: “O Forno surge pelo gosto que o meu sogro, Henrique Júlio Oliveira, tinha pela gastronomia e a sua confeção. Com uma existência de 42 anos, decidi, há vinte anos, entregar o restaurante a mim e à minha mulher e assim demos continuidade ao seu legado.”

Desde então que António Martins tem estado à frente daquele que é um dos restaurantes mais conhecidos e conceituados não só em Almeirim, bem como no resto do país. Para o proprietário, o segredo está na forma como todos os dias se empenham em ter produtos de qualidade, mantendo sempre uma boa relação entre qualidade e preço. No Forno, dedicação e trabalho são as palavras de ordem que têm guiado o estabelecimento ao longo dos anos.

A localização no centro do país faz com que seja um local apetecível para se fazer paragens, durante viagens mais extensas. Dessa forma, as mais variadas pessoas, dos mais variados pontos do país, ficam a conhecer o restaurante e, consequentemente, ajudam a promover o Forno noutras paragens. Para António Martins é claro: “um cliente satisfeito será sempre a publicidade mais honesta e acreditada”.

Por fim, lançámos o desafio ao gerente de recomendar um prato a quem ainda não tenha visitado O Forno: “Claro que temos de ter em conta a nossa Sopa da Pedra, mas temos uma ementa bastante vasta. Podemos destacar os nossos pratos de Peixe fresco, a Tiborna de Bacalhau, assim como alguns pratos confeccionados, tal como a Massa de Cherne ou de Garoupa e as Carnes Grelhadas”.



www.restauranteoforno.pt





O tradicional sabor da gastronomia portuguesa



Se está por Salvaterra de Magos e procura um espaço onde degustar o melhor da gastronomia regional e portuguesa, é no Restaurante Quinta do Parque Real que o pode encontrar. Com pratos tradicionais e regionais, com destaque para as enguias, a que se acrescentam diversas sugestões de carnes, marisco e peixe fresco, o Restaurante Quinta do Parque Real leva à sua mesa alguns dos melhores sabores de Portugal.

Situado junto à Estrada Nacional 118, em Salvaterra de Magos, o Restaurante Quinta do Parque Real oferece-lhe o melhor da cozinha tradicional portuguesa. Quem o diz e comprova é a imensidão de gente que por lá passa todos os anos.

Com uma forte vertente de Restaurante e Cervejaria, o Parque Real tem na carta várias propostas que dão a conhecer o melhor da gastronomia regional e portuguesa. Podemos começar a nossa aventura gastronómica com as famosas enguias grelhadas ou pela saborosa salada de polvo. Nos pratos principais, destaque para os peixes frescos, que da montra vão diretamente para a brasa, como a garoupa, o robalo e a dourada. O polvo à lagareiro com marisco também é uma das principais escolhas de quem procura degustar de uma bela refeição. Mas também há os pratos de tacho, como as enguias fritas com arroz de feijão,

açorda de ovas e a caldeirada de enguias, que aqui são preparados com grande mestria. O marisco também não fica de fora. Fresco e saboroso, pode ser degustado na “Canoa Terra Mar”, uma das novidades apresentadas na carta.

No que toca às carnes, as estrelas da ementa são o costeletão de novilho, as costeletas de cordeiro, os secretos de porco preto, a suculenta picanha, ou ainda o famoso naco de lombo de novilho, servido com deliciosos legumes salteados. Seja qual for a escolha, não se esqueça de a acompanhar com um bom vinho, escolhido da garrafeira.

Para terminar a refeição em beleza nada melhor do que escolher uma das muitas sobremesas com receita e confeção caseira. Sugerimos os tradicionais molotof e pudim, ou o sempre delicioso cheesecake. Para os mais arrojados, a sericaia com

ameixa de Elvas é a escolha ideal.

O Restaurante Quinta do Parque Real é um clássico de Salvaterra de Magos e quem lá vai acaba por voltar. Os motivos? A gastronomia de qualidade irrepreensível, o agradável ambiente e, claro, a profissional equipa hoteleira sempre de sorriso no rosto e pronta a melhor servir os seus clientes.

Com capacidade para cerca de 370 pessoas, em quatro salas, o Restaurante Quinta do Parque Real tem sempre as portas abertas para o receber, seja em família, num jantar de amigos, ou ainda no seu copo de água. Seja qual for o motivo que o leve lá, terá sempre a certeza de que à sua mesa não irão faltar os melhores pratos da cozinha tradicional portuguesa.



www.quintadoparqueal.pt

Café Alentejo: um clássico da gastronomia alentejana no coração de Évora

Rita Campos Simão, Proprietária do Café Alentejo



Uma antiga taberna que em tempos foi estalagem Real é hoje o Café Alentejo, um ícone gastronómico eborense. Com portas abertas desde 1900 este espaço, que nos transporta para as antigas tabernas de anos passados, leva em cada petisco e iguaria o melhor do Alentejo ao seu prato.

É no coração de Évora, junto da Praça do Giraldo, que encontramos o Café Alentejo, um dos ex-libris gastronómicos da cidade, que desde 1900 serve alguns dos melhores petiscos e pratos de gastronomia tradicional alentejana e portuguesa. Se o negócio começou no início do século XX, o edifício que o abriga conta com uma história bem mais antiga. Datado do século XV, foi outrora uma estalagem Real, e desde 1900 foi, sucessivamente, taberna, casa de pasto e restaurante. Hoje, dá “casa” a um dos espaços mais emblemáticos da capital alentejana. Ao cruzar a sua entrada é impossível deixar de reparar na antiguidade e magnificência da arquitetura que se impõe. As suas colunas, arcos e o majestoso teto abobadado transportam-nos para a antiga taberna que ali surgiu em anos passados. Aliás, o espaço atual ainda hoje preserva o grande balcão e as mesas típicas, com placas de mármore em que, noutros tempos, foram servidos alguns dos mais saborosos pitéus.

Rita Simão abraçou este projeto há 23 anos e, desde então, assumiu o compromisso de “preservar o conceito e arquitetura” do edifício do século XV, onde nasceu o negócio que hoje gere. A par disso, e apesar de ser um espaço tradicional, o Café Alentejo dispõe também de todas as comodidades do século XXI, oferecendo aos clientes um ambiente caloroso e cosmopolita, com a garantia de “todo o conforto à mesa”.



O melhor da gastronomia tradicional alentejana à sua mesa

O Alentejo é cheio de tradições e a cozinha tradicional alentejana uma arte. No Café Alentejo essa arte chega-nos através dos petiscos e dos muitos pratos de gastronomia tradicional alentejana, mas também portuguesa, que ali são servidos há mais de cem anos. “Como o nome indica, o Café Alentejo é um espaço onde podemos desfrutar e saborear refeições tipicamente alentejanas, algumas que aprendi a confeccionar em casa dos meus avós”, afirma Rita Simão. Tendo a sabedoria e tradição como ingredientes secretos, o Café Alentejo leva-nos numa autêntica viagem pela gastronomia e doçaria tradicional alentejana, onde os sabores autênticos nos chegam à mesa nas deliciosas sopas, generosamente temperadas com ervas aromáticas, nos tradicionais pratos de bacalhau, nas suculentas carnes de porco alentejano e nos bons bifés.

Refeições para saborear e partilhar

Costuma dizer-se que as refeições são melhores quando acompanhadas de quem gostamos, das boas conversas e do ambiente familiar e amigável de quem se senta connosco à mesa. É exatamente essa a sugestão que Rita Simão nos deixa: “A ideia é fazer uma refeição para partilhar, para que as pessoas possam experimentar vários sabores”.

Uma das delícias regionais são os pequenos pratos de petisco e é exatamente por eles que devemos começar esta nossa aventura gastronómica. A sugestão vai para dois pratos “diferenciados”: os espargos verdes salteados e os cogumelos salteados em azeite, confeccionados com produtos locais. Nos pratos de peixe, a sugestão de Rita Simão recai sobre as tradicionais sopas de cação e de peixe, que aqui são confeccionadas com grande sabedoria e sabor. Se prefere carnes, as migas alentejanas com carne de porco frita, que é receita de família, e o rabo de boi estufado em vinho tinto alentejano, prato bandeira do Café Alentejo, são as escolhas ideais.

Seja qual for a sua escolha, harmonize os pratos com uma das mais de 300 referências da cuidada garrafeira do restaurante, que conta com vinhos de todos os produtores do Alentejo. “Somos muito dedicados ao vinho e apostamos numa garrafeira com o que de melhor se produz na região”. Para além disso, desde 2019 que o Café Alentejo lhe permite acompanhar a sua refeição com um vinho de produção própria, o Honoris. Para sobremesa e de forma a terminar em beleza, aconselha-se o Torrão real de Évora ou o premiado pudim de queijo de Serpa com laranja. Delicioso, certo?

Próxima paragem: Café Alentejo

O lugar e história fazem do Café Alentejo uma referência em Évora. Mas não

só disso se faz o sucesso desta casa. A criteriosa escolha dos melhores produtos, vindos diretamente de produtores locais, a exatidão com que todos os pratos são confeccionados, e a bem preparada equipa de profissionais, tornam este emblemático espaço um ícone gastronómico a visitar. “Todos os dias estamos aqui, de sorriso no rosto, prontos a melhor o servir”, afirma Rita Simão que aproveita a oportunidade para lhe deixar um convite especial: “Quando vierem a Évora não deixem de vir ao Café Alentejo, nem que seja só para visitar”. Nós ficámos convencidos e não vamos perder a oportunidade de (com)provar tudo o que lhe dissemos.



caféAlentejo
restaurante

Telef 266706296 • Telem 969318901
cafealentejorestaurante@gmail.com

 [cafealentejo.restaurante](https://www.facebook.com/cafealentejo.restaurante)

 [restaurantecafealentejo](https://www.instagram.com/restaurantecafealentejo)

www.restaurantecafealentejo.com

El Cristo: a excelência na confeção de Marisco

Nascido há mais de 40 anos na cidade transfronteiriça de Elvas, o restaurante El Cristo é reconhecido pela sua excelência e qualidade na confeção de pratos de peixe e marisco. Este último é o ex-libris da casa, fazendo dela um dos restaurantes mais reconhecidos na preparação do marisco.



Em conversa com Miguel Mendão ficámos a conhecer a história do El Cristo. “Em 1977, quando o meu pai era camionista de profissão, passou por um espaço em Elvas que o atraiu bastante. Assim sendo, decidiu criar o chamado restaurante ‘Bétola’. Graças à proximidade a Badajoz, começou a ser visitado por muitos espanhóis, que começaram a reconhecer a qualidade e serviço da marisqueira. Por se encontrar situado em frente ao Santuário Senhor Jesus da Piedade, os visitantes espanhóis referiam-se à visita ao restaurante, como a ida ao Cristo”. Assim nasce o El Cristo, uma marisqueira com capacidade para 250 pessoas.

O sucesso que o restaurante obteve ao longo dos anos é visivelmente notório,

até porque os proprietários já abriram mais dois novos espaços. Estes apenas diferem no tamanho, pois na qualidade do serviço, são todos idênticos. E como para obter sucesso é necessária uma grande equipa, Miguel Mendão reforçou que “o El Cristo diferencia-se dos restantes restaurantes pela qualidade e pela equipa que trabalha diariamente com muita dedicação para a conquista dos clientes”.

Relativamente à especialidade da casa, o marisco, o proprietário afirma que o segredo está na qualidade da matéria-prima, visto que têm viveiros próprios, com uma capacidade de quatro mil toneladas para conservar o marisco. Para quem não aprecia marisco, há uma vasta variedade de opções na carta. O El Cris-

to tem também vários tipos de peixe fresco, prego do lombo e, ainda, o Bacalhau Dourado, que é um prato típico da Cidade de Elvas.

O preço cada vez mais elevado dos bens alimentares em Portugal representa um grande obstáculo para o restaurante que, mesmo assim, não subiu o preço dos pratos, assumindo uma quebra na margem de lucro.

No que diz respeito aos planos para o futuro, Miguel Mendão revelou à Mais Magazine que “a abertura de novos espaços está no nosso horizonte, nomeadamente em Lisboa e Madrid”, com a consciência de manter a qualidade a que os clientes estão habituados.



www.elcristo.pt



Situado no Alentejo, a Tasca do Celso é um dos restaurantes mais cobiçados da Costa Vicentina. O que faz com que este restaurante seja tão procurado é a sua cozinha tradicional alentejana, que conta com pratos como o pica pau de sarrajão, as ovas de peixe galo assadas e a raia cozinhada no tacho.

A Tasca do Celso é uma referência na gastronomia alentejana.

R. dos Aviadores 34, 7645-227 Vila Nova de Milfontes, Portugal
tascacelso@sapo.pt / 283996753 / tascacelso.eatbu.com



O melhor dos sabores genuínos de Itália no Algarve

Hoje, é praticamente impossível ir até ao Algarve e não visitar um dos cinco espaços com a chancela “La Gioconda”. Com presença em Portimão e Loulé, o projeto que surgiu em 1991 é já uma referência obrigatória para os apreciadores de cozinha italiana que procuram desfrutar de um momento de descontração, sempre com boa comida à mistura. Venha daí e embarque connosco nesta aventura pelo melhor dos sabores da gastronomia italiana.



João Monteiro

Está localizada em plena Praia da Rocha e é lá que, muito provavelmente, encontra a melhor pizza de Portimão. Falamos da La Gioconda Pizzeria & Trattoria que, desde 1991, coloca em cada prato os verdadeiros sabores e aromas da cozinha caseira e da cozinha tradicional italiana, gentilmente temperados com os melhores molhos e temperos típicos. Por entre paladares de massas, carnes, bons vinhos e de uma sangria bem fresca, e com uma atmosfera onde os sabores e aromas se misturam suavemente com as cores quentes e elegantes da sua decoração, a La Gioconda convida-o a desfrutar de um espaço único, com mais de três décadas de tradição.

La Gioconda leva-o ao melhor da gastronomia italiana, mas não só

Nas mãos de João Monteiro há apenas cinco anos, a La Gioconda é já uma referência obrigatória no Algarve e o local ideal para saborear a excelência de pratos típicos italianos, entrada variadas, pastas, saladas, carnes, sem esquecer as pizzas confeccionadas de forma tradicional e a partir de ingredientes de primeira qualidade, sempre frescos.

Para os amantes de pizza as escolhas são vastas, ou não fossem elas as estrelas da casa. Neste espaço, os clientes podem deliciar-se com a Pizza La Gioconda, Pizza da Vinci e Pizza Miguel Ângelo, todas elas cozidas em forno a lenha. Seja qual for a escolha, a qualidade e sabor únicos estão garantidos. “Nós confeccionamos a nossa própria massa de pizza, com farinhas italianas de alta qualidade, os ingredientes são frescos e seleciona-

dos criteriosamente e todo o processo é controlado, de forma a garantir a elevada qualidade do produto final”, garante João Monteiro.

Mas para quem pensa que Itália é só sinónimo de pizza, o espaço sito na Praia da Rocha vem desmistificar esse conceito ao apresentar uma carta variada e atenta a todos os gostos. Com pratos como o Bife à La Gioconda, a Lasanha à La Gioconda, a Salada Gioconda e o Carpaccio de Salmão, o restaurante abre o apetite para outras degustações tipicamente italianas.



Perante tanta diversidade fica difícil escolher o que provar. João Monteiro deixa-lhe algumas sugestões: “Para começar, um rotoili ou um pão de alho com queijo. Como prato principal sugiro a Pizza La Gioconda, o Fettucini Da Vinci ou ainda um Scalopini Marsalla”. Tudo isto, sempre bem acompanhado de um bom vinho algarvio ou da afamada sangria de frutos vermelhos. Para terminar em beleza, aconselha-se uma das muitas sobremesas caseiras, como o Tiramisú, a Panacotta ou os gelados de fabrico artesanal.

O La Gioconda é um clássico e um ícone algarvio. Com um espaço que prima pelo conforto num ambiente descontraído, é o sítio ideal para escapar à azáfama do dia-a-dia e desfrutar de um momento de descontração à mesa. “Temos tido uma atenção constante com a adaptação dos espaços trazendo o máximo conforto aos nossos clientes, mantendo a tradição de uma ementa de qualidade e o bom atendimento”, afirma João Monteiro. Da fórmula do sucesso faz também parte uma boa e profissional equipa hoteleira, sempre de sorriso no rosto e pronta a melhor servir os seus clientes.



Novos espaços, diferentes conceitos, a mesma qualidade

O sucesso do projeto ditou a abertura de um espaço La Gioconda em Loulé, em 2013, seguido do La Gioconda em Alvor, do Terrazza by La Gioconda e ainda a Gelateria La Gioconda. Se por um lado o espaço de Loulé é em tudo idêntico à casa mãe, as três apostas que se seguiram apresentam conceitos diferentes que vieram agregar valor ao negócio, sem descuidar a qualidade que lhe é intrínseca.

La Gioconda Alvor

Situado no centro desta vila piscatória, o espaço prima por um ambiente de requinte, com a chancela de qualidade “La Gioconda”. O ex-libris gastronómico são as carnes premium, cuidadosamente servidas em parrillas, que podem ser degustadas quer no espaço interior, quer na esplanada ou varanda com vista para a ria.

Terrazza by La Gioconda

O Terrazza by La Gioconda diferencia-se por apresentar pratos bem conhecidos dos clientes e ainda uma seleção de hambúrgueres caseiros. Localizado em plena Praia da Rocha, o espaço permite apreciar o melhor da gastronomia numa esplanada com vista para o mar.

Gelateria La Gioconda

Criado pela necessidade de oferecer o melhor aos seus clientes e de ampliar a oferta de sobremesas, a Gelateria La Gioconda oferece alguns dos melhores gelados artesanais do Algarve. Aqui, pode deliciar-se com sabores como limoncello, tiramisú, Dom Rodrigo, entre muitos outros. Os crepes, waffles e churritos complementam a oferta deste espaço, também ele situado na Praia da Rocha.

Em retrospectiva, João Monteiro não podia estar mais satisfeito com o sucesso alcançado pelo projeto que abraçou. Para o futuro fica o desejo de “consolidar” o negócio e de continuar a fazer da qualidade o ingrediente secreto de todos os espaços “La Gioconda”.



La Gioconda

www.lagioconda.pt

Em Portimão a Sardinha é Rainha!



Isilda Gomes, presidente da Câmara de Portimão

Este ano, de 3 a 7 de agosto, o Festival da Sardinha voltou a encher a zona ribeirinha de Portimão. A Mais Magazine falou com Isilda Gomes, presidente da câmara de Portimão, que nos explicou toda a dinâmica de um dos mais conceituados festivais gastronómicos do país.

Em primeiro lugar, pedia-lhe para nos contar um pouco da história do Festival da Sardinha?

O Festival remonta a 1985, tendo sempre como pano de fundo o Rio Arade, onde desde tempos antigos se fazia a descarga do peixe, atraindo ao longo deste já respeitável período milhares e milhares de apreciadores da boa sardinha assada a pingar no pão, acompanhada pela batata cozida e pela salada à algarvia.

Para além da comida, o que é que o festival tem mais para oferecer aos seus visitantes?

Os nossos visitantes sabem que ao longo da zona ribeirinha de Portimão, e não somente dentro do recinto do Festival, encontram inúmeros motivos de interesse, com destaque para o artesanato e a música ao vivo em três palcos secundários, além dos artistas de renome nacional e internacional no palco principal, havendo ainda uma área de insufláveis e animação para os mais novos, o Petinga Park. O próprio Museu de Portimão, muito ligado à faina pesqueira e à indústria das conservas de peixe, é envolvido e acompanha o horário do

festival por esta altura, enquanto no dia anterior ao início do evento se realiza a recriação da descarga da sardinha junto ao rio Arade. A propósito, a APOM – Associação Portuguesa de Museologia atribuiu ao Museu de Portimão uma menção honrosa na categoria de Inovação e Criatividade pela recriação histórica realizada em 2019, que evoca à época em que a azáfama da descarga da sardinha e de outras espécies piscícolas reuniam no cais da cidade alguns milhares de pessoas. Além disso, o Festival também decorre fora de portas, noutros palcos de animação, como o “Música no Jardim” e “Música no Coreto”, existindo ainda bastantes opções para quem deseje experimentar outros petiscos e propostas gastronómicas alternativas à sardinha.

Que novidades houve na edição deste ano, em relação às edições anteriores?

O Festival apresentou uma imagem renovada e mais atrativa, com destaque para o espaço “lounge”, passando igualmente a ser um evento sustentável, com escolhas responsáveis destinadas a reduzir os impactos ambientais, com destaque para a introdução do copo ecológi-





co, a recolha dos resíduos orgânicos que foram transformados em fertilizante natural, e a separação seletiva dos resíduos de plástico e papel para reciclagem.

Em relação ao programa deste ano, quais foram os pontos altos?

Sem esquecer a recriação da descarga da sardinha, que em 2022 ganhou maior amplitude, devo assinalar o programa musical, que juntou artistas nacionais de referência, como David Carreira, João Leote e a convidada Mariza Liz ou Bárbara Tinoco, além de intérpretes locais à procura de uma oportunidade.

Qual a importância que este tipo de eventos tem para a promoção da região de Portimão?

Considerado o maior evento gastronómico do sul de Portugal, há muito é ex-libris de Portimão e referência obrigatória do verão algarvio, dinamizando significativamente a economia local e promovendo este destino turístico.

Relativamente ao número de visitantes, superou ou esteve abaixo das expectativas?

A 26ª edição, realizada de 3 a 7 de agosto,

bateu todos os máximos de afluência, com 110 mil entradas registadas só no recinto, a uma média diária superior às 20 mil visitas, tendo sido consumidas mais de três toneladas de sardinha. Nestes números não consta a afluência aos diversos espaços de animação existentes na zona ribeirinha de Portimão, nem o movimento registado nos diversos restaurantes típicos que participam no evento e nos quais as sardinhas foram servidas em grande quantidade.

Para terminar, que convite gostaria de deixar aos nossos leitores para que visitem o Festival da Sardinha de Portimão?

Não é por acaso que o Festival da Sardinha liderou a lista dos 25 melhores eventos gastronómicos de verão na Europa, recentemente divulgada pelo conhecido site de viagens Big 7 Travel. Concorreu para essa prestigiosa distinção a panóplia de propostas de fazer crescer água na boca e a garantia de bons momentos passados em família. Se ainda não conhece este certame, só lhe resta programar as férias para o período entre 1 e 6 de agosto do próximo ano... em Portimão.

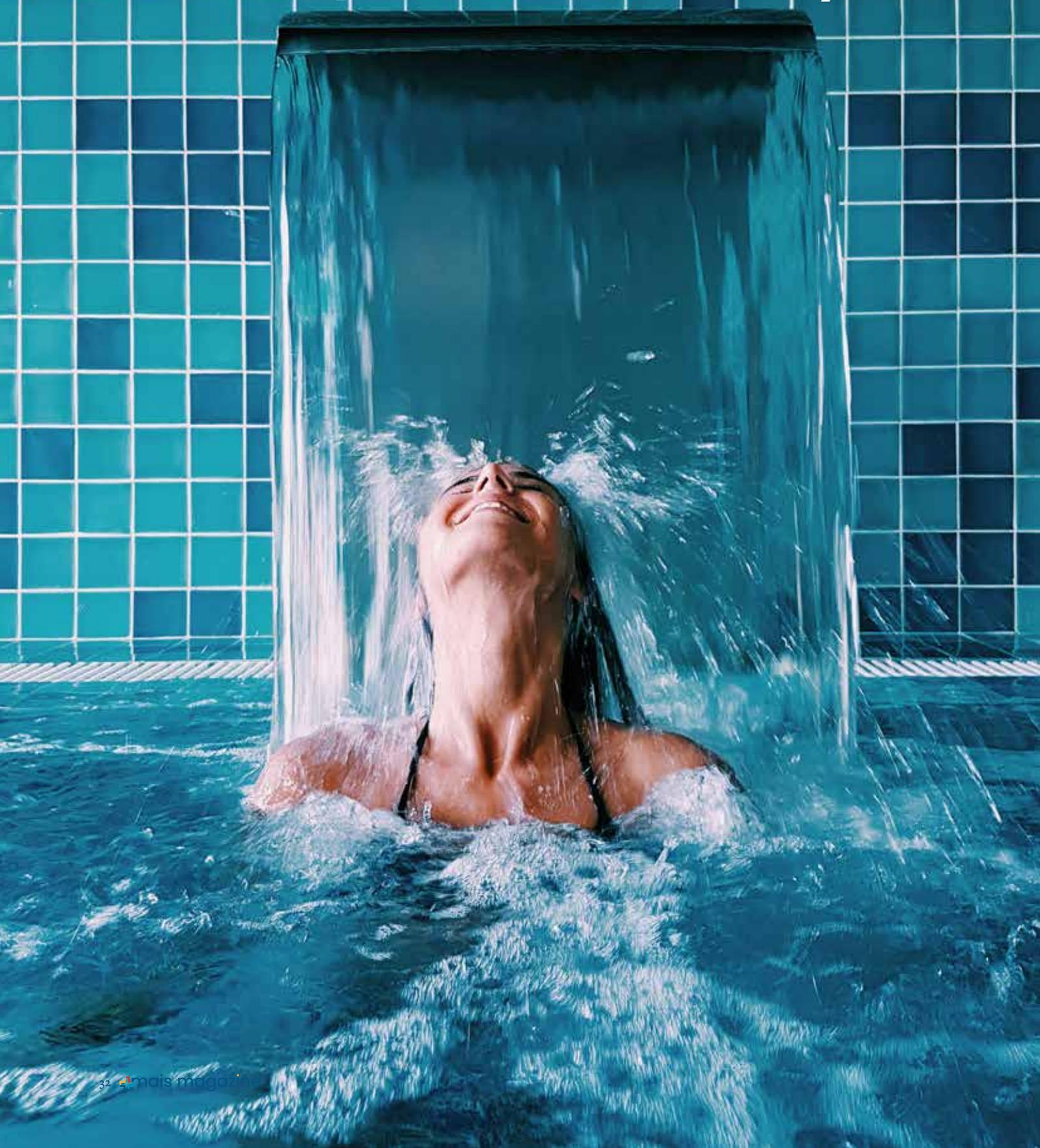



FESTIVAL da SARDINHA
PORTIMÃO

 **Portimão**
Câmara Municipal

www.cm-portimao.pt
www.vivaportimao.pt

AçorSonho: onde “a experiência total do hóspede é enriquecida com a aposta na restauração”





Em 2004, pelas mãos de Vítor Câmara, nasceu um dos maiores grupos hoteleiros dos Açores, o AçorSonho. Rapidamente, este negócio tornou-se um dos maiores das regiões autónomas, juntando aos seus hotéis, um serviço de restauração de qualidade.

O grupo AçorSonho conta, neste momento, com três hotéis: o Hotel Verde Mar & Spa, o Hotel Pedras do Mar Resort & Spa e o Hotel Vale do Navio. O grupo é ainda constituído pelos Apartamentos Turísticos Açorsonho, localizados na ilha de Ponta Delgada, a 500 metros das piscinas naturais dos poços das Capelas.

Passados 17 anos da sua fundação, em entrevista à Mais Magazine, o proprietário faz um ponto de situação do grupo AçorSonho. “A aposta no mercado hoteleiro nos Açores é muito desafiante, tendo em conta a dispersão territorial e os diferentes riscos a que estamos expostos. Para além disso, importa destacar que somos um destino insular que depende de ligações aéreas externas para receber visitantes. Por sua vez, a sazonalidade é ainda muito forte, sendo que os investimentos e a própria atratividade do sector ficam condicionados devido à sazonalidade.”

Ainda assim, o crescimento do turismo na região autónoma dos Açores tem sido notório, numa altura em que este destino começa a ser cada vez mais procurado pelos turistas. Segundo o empresário, isto deve-se à “sua beleza singular e exclusividade”.

Mas não é só no serviço hoteleiro que o grupo AçorSonho se destaca. Sabendo que cada vez mais os clientes procuram uma experiência mais completa, a restauração é, também, um dos pontos fortes deste grupo. Tal como o seu fundador conta, “a experiência total do hóspede é sem dúvida enriquecida com a aposta na restauração. Experimentar, saborear e degustar novos produtos e iguarias (de preferência regionais) criará memórias sensoriais que dificilmente serão esquecidas. Assim, apostamos em produtos de excelência, com uma apresentação cuidada e inovadora a nível

de sabores, contrastes e cores”. Vítor Câmara deixou ainda rasgados elogios às equipas que trabalham nos espaços hoteleiros, mencionando que o seu empenho é um fator importantíssimo para manter um ambiente sofisticado e intimista, algo que caracteriza os hotéis.

Ancora, Meia-Nau e Terra Cota são os três restaurantes do grupo, um para cada hotel. Apesar de serem diferentes, seguem todos uma linha conceptual bastante semelhante. O mote é a comida tradicional portuguesa, com um toque de sofisticação e requinte. A cozinha do grupo AçorSonho tem, no entanto, diversas influências de outros estilos culinários, sem nunca deixar cair em esquecimento a comida regional, que tanto caracteriza os Açores.

Contudo, não é só pela sua cozinha que os restaurantes do grupo AçorSonho se destacam. Tal como explica o representante da AçorSonho, os restaurantes “destacam-se por estar inseridos em hotéis estilo resort, com opção de desfrutar de refeições no interior do restaurante ou no exterior, sempre rodeados de vistas maravilhosas para o mar. Naturalmente as condições, o conforto e a decoração são também parte da experiência”.

Ainda assim, não é por estar rodeado de um oceano que tudo é um mar de rosas. Com o aumento da procura dos serviços de restauração, surgem os problemas da falta de mão de obra qualificada. No fundo, o setor não apresenta uma capacidade de resposta eficiente para a procura de pessoal qualificado. O grupo sofre ainda de um problema que tem afetado outros tantos restaurantes: o preço elevado dos bens alimentares. O proprietário mostrou-se preocupado com o crescimento dos custos, referindo que terão de ser “mais rigorosos na gestão” para fazer face à inflação.

Quanto ao futuro, Vítor Câmara afirmou que existem “novos investimentos previstos para os próximos anos”. O fundador do grupo revelou à Mais Magazine que tem “intenção de continuar a construir hotéis na costa norte da ilha de São Miguel” (de onde é natural), pela afinidade que tem e “pela importância



que estas unidades representam no desenvolvimento e na melhoria das condições de vida das comunidades que vivem na costa norte da ilha de São Miguel”. Dessa forma, o grupo AçorSonho espera ajudar a promover o emprego e o desenvolvimento da região, ajudando a combater a centralização do turismo, que se encontra voltado para Ponta Delgada.

Para quem nunca visitou os Açores, o empresário deixa o apelo: “Os Açores são um destino maravilhoso para visitar em qualquer altura do ano. Todas as ilhas são cenários idílicos. Venha conhecer o que os Açores têm para oferecer, na presença das vossas famílias e amigos. Não adiem as vossas férias ou o descanso merecido!”



www.acorsonho.com



ALCIDES

www.alcides.pt
desde 1956

O ALCIDES, fruto da sua história e qualidade contínua, conquistou uma referência inigualável na gastronomia dos Açores. Restaurante fundado em 1908, na família desde 1956, é um marco pela sua persistência em transformar obstáculos em objetivos, uma inevitável irreverência na procura da sua felicidade.



O nosso pequeno grande Hotel, apresenta 33 quartos em ambiente genuinamente familiar e agradável. Qualidade e conforto bem presentes, em pleno coração da cidade, apoiados por uma excelente e acolhedora equipa.



Desde 2020 abraçamos a nossa Sustentabilidade. Aprendemos a olhar para os riscos como oportunidades únicas. Visamos toda uma região que nos envolve. Tornamo-nos disruptivos, corajosos e arrojados. Acreditamos que dependerá de nós, enquanto empresa e indivíduos, ambicionarmos em garantir o futuro de toda uma nova geração, para que estes possam viver, sentir e explorar tudo o quanto nos foi legado.



Rua Hintze Ribeiro, 61-77
9500-049 Ponta Delgada
Açores | Portugal

H (+351) 296 629 884
R (+351) 296 281 290
M (+351) 915 939 222
geral@alcides.pt



restaurante
CIDADE VELHA

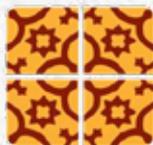
restaurante
CIDADE VELHA

Rua Portão São Tiago Nº 21 • 9060-250 Funchal, Madeira (Portugal)

Tel. +351 291 232 021 / +351 962 75 30 96

www.restaurantecidadevelha.com  [restaurantecidadevelhafunchal](https://www.facebook.com/restaurantecidadevelhafunchal)  [cidadevelharestaurante](https://www.instagram.com/cidadevelharestaurante)





caféAlentejo
restaurante



Rua do Raimundo,5 • 7000 661 Évora
Telef 266706296 • Telem 969318901

Soluções Aquafer garantem eficiência e poupança energética aos seus clientes



A Aquafer nasceu em 2013 e, desde então, dedica-se ao desenvolvimento e fabrico de soluções inovadoras para águas quentes e frias e para a climatização de edifícios. A elevada experiência e know-how na produção de bombas de calor tornou a empresa uma referência no mercado nacional, mas também no mercado externo onde detém já centenas de clientes satisfeitos. Venha conhecer a empresa barcelense que, através da constante aposta na qualidade e inovação, garante soluções eficientes e ecológicas, à medida das necessidades de cada cliente.

empresa dedica-se ainda ao desenvolvimento e fabrico de bombas de calor para água quente sanitária, termoacumuladores, termoeletricos, depósitos de inércia, soluções solares e vasos de expansão, entre muitos outros, cuja principal matéria-prima utilizada é o aço inoxidável e aço carbono. Para além disso, a empresa liderada por Américo Almeida, disponibiliza também sistemas económicos, eficientes e fiáveis, que respeitam e promovem o desenvolvimento sustentável, enquanto proporcionam poupanças significativas, que permitem poupar até 80% na fatura energética. Soluções ideais tanto para instalações residenciais (moradias mono familiares e condomínios, apartamentos, piscinas), como para a indústria e comércio (hotéis, zonas comerciais).

Certificações asseguram qualidade dos produtos e serviços

Distinguida pela sua rapidez e eficácia no fornecimento aos clientes, superando as suas exigências e expectativas, a Aquafer destaca-se por ser detentora do certificado ISO 9001 SGS, no âmbito da conceção, desenvolvimento e fabricação de vasos de expansão, classificação energética classe B, para a gama de termoacumuladores, termoeletricos, Classe A+ para bombas de calor e certificada para o manuseamento de gases fluídos em bombas de calor. Para além

disso, a empresa com sede laboral em, Viatodos, Barcelos é a única apta a fabricar vasos de expansão em aço carbono com marcação CE sob a Diretiva Equipamentos sob Pressão (2014/68/UE).

Se por um lado as inúmeras certificações demonstram o compromisso da empresa com a qualidade, por outro, a equipa de 35 profissionais, experiente e empenhada, garante a satisfação de todos os clientes, nacionais e internacionais.

Inovação é motor do crescimento

Os investimentos efetuados em modernos equipamentos com tecnologia de ponta e a ampliação das instalações para 5000 metros quadrados de área coberta têm permitido desenvolver e complementar a linha de produção da Aquafer. Para o futuro, fica o compromisso de continuar a investir em nova tecnologia e em novas soluções, sempre com um simples objetivo: continuar a oferecer aos seus clientes as melhores soluções.

A história da Aquafer começou a ser escrita em 2013, pelas mãos e espírito empreendedor de Américo Almeida. Com experiência no setor empresarial há mais de 20 anos, o empresário partilha hoje a liderança do negócio com os dois filhos, Pedro Almeida e Marco Almeida, que assumirão as rédeas da empresa no futuro.

A Aquafer iniciou presença no mercado nacional em 2015, após um investimento na ordem dos dois milhões de euros. Graças a esta aposta a Aquafer especializou-se no desenvolvimento e fabrico de soluções inovadoras para águas quentes e frias e para a climatização. Com um forte know-how, a

 **AQUAFER**
INDÚSTRIA

www.aquafer.pt

Joaquim Vicente & Vicente

Seis décadas de dedicação ao cliente



Com um percurso marcado pelo espírito de iniciativa, pelo investimento, persistência e resiliência, a Joaquim Vicente & Vicente conta já com 60 anos de uma história de sucesso. Nesta edição, a Mais Magazine dá-lhe a conhecer esta empresa 100% portuguesa, que se dedica à serração de madeiras e comercialização de derivados de madeira. Fique a conhecer o presente e futuro do negócio maíato que vem conquistando o mercado nacional.

Presente no mercado desde 1962, a Joaquim Vicente & Vicente vem escrevendo uma história de sucesso e dedicação. A empresa, que nasceu como um projeto empresarial virado para a execução de empreitadas de carpintaria, serração de madeiras e comércio de derivados de madeira, é hoje, junto dos clientes e perante o mercado, um exemplo de qualidade, profissionalismo e inovação neste setor.

Com uma oferta de produtos alargada, para responder a um mercado cada vez mais exigente e competitivo, a Joaquim Vicente & Vicente trabalha com vários tipos de madeiras - nacionais, europeias, americanas e exóticas - madeiras aparelhadas, soalhos flutuantes, madeiras maciças, decks em madeira natural e em materiais compósitos, aglomerados, contraplacados e MDF, entre muitos outros produtos. A ampla gama de espécies de madeira, possibilita à Joaquim Vicente & Vicente ter uma oferta diversificada, num conjunto de medidas, materiais e acabamentos, permitindo que os seus

produtos se adaptem às várias necessidades e exigências de diferentes mercados.

Qualidade, know-how e inovação são os ingredientes do sucesso

Hoje, mais do que nunca, marcar a diferença pela qualidade, variedade e inovação é um fator imprescindível para a Joaquim Vicente & Vicente. Com o saber e experiência que o tempo lhe concedeu, e desde sempre dedicada a esta área de negócios, a empresa faz da gama alargada de produtos, da grande capacidade de resposta, do cumprimento dos prazos de entrega e da satisfação dos seus clientes a sua grande prioridade.

Com seis décadas de existência, a Joaquim Vicente & Vicente é uma das poucas empresas nacionais que conseguiu a proeza de se adaptar às necessidades, paradigmas e inclinações do setor, sem nunca perder o seu compromisso de qualidade, rigor e vanguarda. Não obs-

tante as elevadas dificuldades que emergiram da pandemia, e mesmo no pós-pandemia, agravadas com a guerra na Ucrânia que ainda se fazem sentir, a empresa consegue manter a sua competitividade no mercado, fruto da tenacidade, capacidade de negociação, da procura constante de oportunidades de negócio e da excelente relação que mantém com todos os seus fornecedores.

Tendo sempre por base a qualidade e know-how, a Joaquim Vicente & Vicente promete dar seguimento à caminhada que iniciou em 1962, com o mesma dedicação e empenho com que se vem mantendo no mercado. Para o futuro, deixa o compromisso de continuar a apresentar a todos os clientes produtos com a melhor relação qualidade/preço e de manter a inovação como uma das suas principais bandeiras, para fazer face às exigências e tendências do mercado.



Joaquim Vicente & Vicente, Lda.

SERRAÇÃO - MADEIRAS - PRENSADOS

www.vicentes.pt

Empenho, honestidade e competência são os pilares da Vicentes Representações



Constituída no ano de 1986, através da separação de diferentes áreas de negócio do grupo Vicentes, a Vicentes Representações surgiu no comércio de ferragens, ferramentas e máquinas para a construção civil. Ao longo dos anos, a empresa foi-se diversificando, o que é visível pela aposta no mercado da bricolage e jardim.

Em entrevista à Mais Magazine, a administração da empresa referiu que só foi possível conquistar uma posição no mercado nacional através de “empenho, honestidade e competência”. Competência essa que faz com que a empresa, atualmente, seja uma das marcas de referência no mercado nacional. A vasta gama de produtos que oferecem distingue-a das demais, principalmente porque é acompanhada de serviço especializado, personalizado e experiente.

Apesar dos já longos 35 anos de longevidade, a empresa não quer ficar parada no tempo, revelando ter aptidão para se renovar e estar a par do que for surgindo. “Temo-nos vindo a ajustar e procuramos ter sempre produtos que acompanhem as tendências do mercado”.

Relativamente ao relacionamento com os seus clientes, a Vicentes Representações orgulha-se de conseguir proporcionar-lhes um “atendimento personalizado” e, ainda, oferecer o tipo de produtos “que a maioria da concorrência não tem”.

A conjuntura atual, nomeadamente a inflação, não tem ajudado o nosso tecido empresarial, com os preços das matérias-primas cada vez mais elevados. A Vicentes Representações não foge à regra e refere que a resposta a este problema pode passar por “ajustar as margens de lucro”. Isto, sem nunca comprometer a capacidade da empresa de se manter competitiva no mercado em que está inserida.



Em relação ao que se avizinha, uma empresa com 35 anos é capaz de perceber que não se pode preocupar apenas com o presente e que o planeamento do futuro é um passo importante. Desta feita, a Vicentes Representações mencionou que o plano para o futuro passa por “alargar a oferta dos produtos, mantendo a boa relação entre qualidade e preço”.



www.vicentes.pt

CARPINTARIA SIMPLIFICADA POR MEDIDA. A MELHOR SOLUÇÃO!

Todos os dias encontramos desafios nas obras de carpintaria. Ter no mercado uma empresa que vá ao encontro daquilo que precisa é sinónimo de problema resolvido à sua medida.



MONTAKIT

Início de atividade: 2007

Localização: Guimarães

Area: +4000 m2

Mercado: Nacional

www.montakit.pt

QUANDO O CLIENTE GANHA, GANHAMOS TODOS.

Com um sistema de produção capaz de responder às necessidades dos clientes, com custos controlados, temos as condições ideais para apresentarmos os preços mais competitivos do mercado.



TRANEMO

ADVANCED WORKWEAR

A TRANEMO é um dos principais fornecedores europeus em vestuário de trabalho antifogo Inerente e Arco Elétrico.

A TRANEMO só usa fibras antifogo inerente de alta qualidade. Isto significa que o utilizador receberá uma proteção antifogo permanente, ou seja, durante toda a durabilidade do vestuário.

TUDO para um local de trabalho mais seguro.
Desde 1934

TWW – Tranemo Workwear Lda

www.tranemo.pt

geral@tranemo.pt

+351 212 108 330



Novas regras para a construção civil em Portugal

Entraram em vigor, no passado dia 17 de setembro, novas regras em relação à conceção e segurança das obras de construção civil em Portugal. Todas as obras de reabilitação urbana deverão começar a cumprir as normas europeias de resistência a sismos devido a muitos locais do país estarem sujeitos aos mesmos. Lisboa e Vale do Tejo, Algarve e o arquipélago dos Açores são como os locais considerados mais vulneráveis.

Produção no setor da construção destaca-se em Portugal

Segundo dados divulgados pelo Gabinete de Estatísticas da União Europeia (Eurostat), a produção na construção registou, no mês de julho de 2022, em Portugal, uma subida de 2,7% face ao período homólogo. A Zona Euro e a União Europeia (UE) também seguiram a tendência, contudo de forma menos significativa. O aumento deste valor foi, apenas, de 1,5% e de 1,3%, respetivamente. De acordo com o Eurostat, os países que apresentaram um maior aumento neste indicador foram a Eslovénia (28,5%), a Roménia (8,3%) e a Áustria (7,6%).



AICCOPN revela queda do volume de concursos de obras públicas e aumento de custos de construção de habitação

De acordo com os dados divulgados pela Associação dos Industriais da Construção Civil e Obras Públicas (AICCOPN), nos primeiros sete meses de 2022 foi registada uma redução de 15% no volume de concursos de empreitadas de obras públicas promovidas. Em contrapartida, em junho, os custos de construção de habitação nova aumentaram 12,9% em termos homólogos.



O papel dos SACE no conforto e eficiência energética dos edifícios

A evolução dos sistemas de Gestão Técnica Centralizada (GTC) para os atuais SACE - Sistemas de Automação e Controlo de Edifícios ocorre com a mais recente legislação, nomeadamente o Decreto-Lei n.º 101-D/2020 e a Portaria n.º 138-I/2021, que os definem e impõem como requisito nos edifícios de serviços novos e nos que são alvo de remodelação. Esta obrigatoriedade está dependente da potência térmica instalada e terá de ser cumprida até 31 de dezembro de 2025. São também definidos os requisitos mínimos de eficiência energética dos SACE segundo a norma EN 15232, sendo obrigatória a implementação de sistemas de Classe A a partir de 1 de janeiro de 2025.

Os SACE integram cada vez mais sistemas, como iluminação, AVAC e qualidade do ar, segurança, energia, etc. Estes efetuam a recolha e tratamento de dados e implementam rotinas que visam o funcionamento integrado e eficiente do edifício, essenciais para a obtenção de certificações energéticas como é o caso do LEED ou BREEAM.

A pandemia global vivida desde 2020 levou a que os responsáveis pelo projeto de edifícios passassem a valorizar cada vez mais soluções que visem o bem-estar do ser humano, não se limitando apenas a disponibilizar um sistema de comando, mas criando uma solução totalmente integrada que opera em sincronia com todos os sistemas de comando e controlo para alcançar resultados orientados para o conforto dos ocupantes, mas também para a poupança energética, fator crítico nos dias de hoje, dado o custo energético.

No caso da iluminação, o protocolo DALI64 impulsiona a simplicidade do plug-and-play no controlo e regulação

da temperatura de cor para melhor responder à utilização do edifício e às condições de iluminação exterior. No que toca à climatização e à qualidade do ar, surge a necessidade de avaliarmos os níveis de dióxido de carbono (CO₂), dos compostos orgânicos voláteis (VOC) e da concentração de partículas nocivas PM_{2.5} e PM₁₀.

A Infocontrol | Soluções para as novas necessidades dos SACE

A Infocontrol, empresa especialista em soluções e sistemas SACE, dispõe de uma vasta gama de equipamentos de fabrico europeu e desenvolve soluções customizadas, dispondo de equipa de engenharia interna com vasta experiência no setor, assegurando todos os requisitos definidos pela legislação e as expectativas de ROI. Oferecemos a valorização e garantia de funcionamento dos sistemas ao longo dos anos através de serviços de manutenção e contratos de assistência técnica.

Características das soluções Infocontrol que vão ao encontro destes requisitos:

- Soluções multiprotocolo, escaláveis e modulares;
- Enfoque na cibersegurança dos dados e dos sistemas a controlar;
- Integração em software de supervisão;
- Gestão de CVE / OCPP;
- Portal de consumos;
- Suporte para Certificação ISO:50001;

Somos especialistas na nossa área. Consulte-nos, temos a solução que procura.



www.infocontrol.pt

Investimento imobiliário cresce 30% em Portugal

Os dados são da Cushman & Wakefield, consultora imobiliária, que estima que o investimento no setor vai disparar em 2022.

A empresa acredita que os valores em Portugal podem atingir os 2,7 mil milhões de euros, um número significativamente maior, em relação aos 2,1 mil milhões atingidos em 2021. Números que representam uma taxa de crescimento previsto de 28,6%.

Eric van Leuven, diretor-geral da Cushman & Wakefield em Portugal, referiu que “o mercado português se tem portado muito bem nestes últimos seis meses, contrariamente a outros mercados europeus que claramente se ressentiram da guerra, da incerteza, do aumento dos custos e da taxa de juro, que não deixa de ser muito importante no imobiliário”.

O mesmo afirmou que no primeiro semestre do ano houve um investimento superior a 600 milhões de euros, mas que em julho e agosto os valores “quase que duplicaram”. Van Leuven prevê ainda um final de ano favorável para o imobiliário, com cerca de 1,5 mil milhões de euros a serem investidos no setor.



Associação Portuguesa de Empresas de Gestão e Administração de Condomínios



Condomínios – uma nova realidade

Cerca de metade da população portuguesa vive em condomínios. Uma grande parte desconhecia as particularidades da vida em condomínio, por não haver informação sobre a nova realidade quando se adquire uma fração, como é o facto de se passar a ser comproprietário das partes comuns, integrando uma “sociedade” sem possibilidade de escolha dos “sócios”, com direitos e obrigações. Por outro lado, os condomínios tornaram-se mais complexos, com maior número de frações e com serviços e equipamentos, tais como piscinas, ginásios, parques de lazer, etc.

Isto impulsionou o crescimento da atividade profissional de administração de condomínios, sem qualquer intervenção do legislador, apesar de lidar com milhões de euros de terceiros e das obrigações que tem, incluindo a responsabilidade de promoção da conservação e até valorização do edificado. Daí que algumas dessas empresas tenham sentido a necessidade de criar uma associação empresarial – APEGAC – Associação de Empresas e Gestão de Condomínios – que não tem como principal objetivo a defesa dos seus pares, mas a credibilização da atividade, com a criação e implementação de um Código Deontológico que permita a autorregulação, face à ausência de lei que regule a atividade.

Com a recente alteração do regime jurídico da propriedade horizontal, a procura destes profissionais aumentou

de forma significativa, face às novas funções do administrador, como é o caso da emissão de declaração para efeitos de alienação da fração, possibilidade de realizar assembleias por meios de comunicação à distância e de utilização do correio eletrónico para comunicação com os condóminos, a que acresce a responsabilidade civil e até criminal.

Apesar desta evolução da atividade, o legislador continua a não tomar medidas que criem maior segurança a quem vive em condomínio, regulando-a e impondo que estas empresas tenham estabelecimento aberto ao público, idoneidade comercial, seguro de responsabilidade civil profissional, formação, etc. Seria também importante que a lei impusesse a apresentação das contas do condomínio à Autoridade Tributária, de forma simplificada, o que permitiria reduzir as

más práticas do setor, como a concorrência desleal.

No próximo dia 11 de novembro, a APEGAC vai realizar o seu V Congresso, no Taguspark, em Oeiras, contando com a presença da Secretária de Estado da Habitação e entidades ligadas ao setor, onde esta nova realidade será debatida e de onde se esperam conclusões que permitam, num futuro próximo, criar maior confiança dos consumidores (condóminos) neste setor de atividade, que tem uma enorme importância social e económica.

Vítor Amaral, presidente da APEGAC

www.apegac.pt

Paulo Martins: “a pandemia veio alterar a maneira de as pessoas olharem para as suas casas”



Paulo Martins, sócio-gerente da Condomínio Seguro

A Condomínio Seguro nasceu em 2010 pelas mãos de Paulo Martins e do seu sócio. Desde então que a empresa tem a seu cargo a gestão de vários condomínios na área metropolitana de Lisboa, nomeadamente nos concelhos de Lisboa, Amadora, Cascais, Sintra e Oeiras.

Em conversa com a Mais Magazine, o sócio-gerente Paulo Martins, contou-nos que a empresa surgiu “quando constataram a necessidade no mercado de haver uma administração que, além da parte de administração em si, desse também um apoio na parte das obras e de todos os pequenos trabalhos que os prédios precisavam”. Assim sendo, Paulo Martins, jurista de formação, e o seu sócio, que já tinha alguma experiência na área da manutenção de prédios, decidiram criar a Condomínio Seguro.

Além de todos os serviços normais de administração (secretaria, emissão de recibos,

controlo de contas bancárias, entre outros), a empresa encarrega-se ainda de fazer todas as semanas uma visita aos condomínios, onde constata os problemas e resolve o que pode ser resolvido no momento. Caso seja necessário a intervenção de um especialista, a Condomínio Seguro encarrega-se de o encontrar.

Já há mais de dez anos no mercado, Paulo Martins revelou que duas palavras que têm acompanhado a empresa são a clareza e transparência. “Temos um portal, onde as pessoas acedem a todo o historial do prédio. Por exemplo, quando entram para um prédio, podem aceder a esse portal e visualizar todo o seu historial, atas, regulamentos e toda a documentação do prédio”.

Tal como revelou à Mais Magazine, o sócio-gerente acredita que as funções que a sua empresa desempenha contribuem em larga escala para a melhoria da qualidade de vida dos condóminos. Prova disto é o facto de que, atualmente, nos próprios anúncios dos imóveis, haver uma referência à forma como o prédio é administrado, sendo isto considerado uma mais-valia para quem o pretende adquirir.

O facto de gerir condomínios numa grande cidade, como é o caso de Lisboa, exige também uma grande responsabilidade por parte da Condomínio Seguro, que tem de ter uma capacidade de resposta muito eficiente, face aos problemas que lhes são apresentados. O fundador referiu ainda que a “pandemia veio alterar a maneira de as pessoas olharem para as suas casas”. Enquanto no passado as habitações eram vistas como o local onde iam apenas dormir, estando ausentes a maior parte do dia, após a pandemia, essa visão mudou, o que exige mais da Condomínio Seguro.



Administração e gestão de condomínios

www.condominioseguero.pt

Credis: Credibilidade acima de tudo



A Credis é uma empresa ligada a serviços de gestão de condomínios, obras e mediação de seguros, que está estabelecida no mercado nacional há mais de uma década.

A empresa surgiu há 16 anos, pelas mãos de Sérgio Sousa, empresário que se mantém à frente da empresa com a qual alcançou sucesso. O proprietário da empresa, efetuou várias auditorias em empresas de gestão de condomínios e considerou apostar neste mercado, a fim de credibilizar o mesmo, podendo disponibilizar aos condóminos, serviços ligados às áreas com as quais sempre trabalhou, com qualidade e bons preços. Neste contexto, criar a marca “Credis”, representada pela empresa Give e Receive Unipessoal, Lda fez todo o sentido. Segundo o mesmo, “dar credibilidade ao setor, foi o principal objetivo. Estamos no mercado há 16 anos e oferecemos preços competitivos e qualidade de serviço. As pessoas gostam de proximidade e é isso que efetuamos com os condóminos que gerimos, apostando na celeridade da resposta às várias solicitações do dia a dia.”

Relativamente aos valores que têm guiado a empresa nos últimos anos, Sérgio Sousa, explica que qualidade, inovação e responsabilidade são as palavras de ordem dentro da empresa. O proprietário visou que estes valores estão bem estabelecidos na Credis e andam de mão dada com os trabalhadores que a representam.

Com várias empresas concorrentes na área metropolitana de Lisboa, a Credis sobressai-se no atendimento disponível de serviço de piquete 24 horas por dia, sendo este um serviço que poucas empresas em Portugal oferecem. Distinguem-se, também, pela transparência e idoneidade, dando acesso online através da área reservada para o cliente, mediante password fornecida aos condóminos para consulta de contas devidamente detalhadas, extratos bancários, atas e outras informações relevantes. Alocam ainda um gestor de primeira linha para

cada condomínio, apostando no tratamento personalizado, através de email, WhatsApp ou telefone. Desta forma, o cliente poderá estar a par de todas as diligências do edifício habitacional.

Nos tempos que correm, ter uma casa é, cada vez mais, um investimento, tal como confirma Sérgio Sousa, confidenciando que “o primeiro contacto que os condóminos têm, após efetuarem a escritura, é com a empresa que efetua a gestão do seu condomínio”. É por isso que a Credis existe, para transmitir confiança e tranquilidade aos seus clientes.



www.credis.pt

Condomínios pedem uma legislação “equilibrada”

A Associação Nacional dos Profissionais de Administração de Condomínios (ANPAC) defende alterações à lei do Alojamento Local (AL). O atual acórdão refere que um AL pode ser considerado ilegal caso o seu condomínio assim decida. Com isto, a ANPAC defende que existe uma necessidade de reavaliar a regulamentação atual de forma a conciliar desvantagens e benefícios entre as duas entidades.

Diploma de regulação de gestão de condomínios é esperado pelo governo até ao fim do ano

O governo deseja conseguir aprovar, até ao final do ano, um diploma que tem como objetivo regular a gestão de condomínios, avançou a Associação Portuguesa das Empresas de Gestão e Administração de Condomínios (APE-GAC), no final de uma reunião. Além da regulação da atividade, o documento “pretende ser um instrumento de trabalho para a manutenção dos edifícios em propriedade horizontal”, afirmou a instituição, em comunicado.

Pandemia, guerra e inflação colocam em causa pagamento da prestação de condomínio

Alexandre Teixeira Mendes, presidente da Associação Nacional dos Profissionais de Administração de Condomínios (ANPAC), afirma que a crise europeia está a ter um reflexo direto nos condomínios. O aumento dos custos da eletricidade, dos contratos de manutenção e até na construção civil, tem resultado em obstáculos significativos para a gestão orçamental dos condomínios, obrigando a uma atualização das prestações para o nível de custo de vida atual. Esta atualização poderá levar a um incumprimento do pagamento da prestação de condomínio, devido às dificuldades financeiras atuais das famílias portuguesas.



Algar Vila: há mais de três décadas a dar cartas no mercado imobiliário algarvio



Patrícia Alexandre, Manager Sales Director da Algar Vila

Patrícia Alexandre é o rosto por detrás da Algar Vila e quem com ela trabalha sabe que princípios como o profissionalismo, dedicação e carácter são os alicerces do seu percurso profissional e os valores basilares da empresa de mediação imobiliária que lidera. Foi com ela que estivemos à conversa, nesta edição da Mais Magazine, para conhecer um pouco melhor o presente e futuro da Algar Vila e do setor imobiliário português.

Foi no ano de 1986 que a região do Algarve viu nascer a Algar Vila, uma das agências imobiliárias mais antigas estabelecidas em Tavira, com a licença AMI 431. Guiada por valores como a honestidade e integridade, a Algar Vila foi conquistando a confiança de milhares de clientes que encontram na empresa familiar a ajuda que necessitam para encontrar o imóvel certo ao preço certo. “Os nossos valores profissionais andam de mão dada com os nossos valores pessoais, integridade, confiança e honestidade. Somos uma empresa familiar e gostamos de tratar o cliente como parte desta ‘família’”, começa por explicar Pa-

trícia Alexandre.

Assumindo como principal objetivo “realizar bons negócios”, a Algar Vila diferencia-se pela forma transparente com que os desenvolve, e onde o cliente está sempre em primeiro lugar. “O nosso lema ao longo dos anos mantém-se fiel: ‘primeiro as pessoas (cliente) depois o negócio’”, assume. No entanto, desengane-se quem pensa que a relação da empresa com o cliente termina com a conclusão do negócio. Graças ao serviço de acompanhamento e pós-venda a empresa de mediação imobiliária ajuda, quer clientes nacionais quer estrangeiros no processo de adaptação e integração na comunidade e junto dos serviços necessários.

Equipa familiar é a base do sucesso

O mercado imobiliário é um dos mais competitivos. Uma equipa de profissionais dedicada e capaz de satisfazer as necessidades dos clientes é fundamental para fazer a diferença. Consciente desta realidade, a Algar Vila conta com uma equipa experiente, familiar e conhecedora do mercado, que aposta numa abordagem mais próxima e capaz de ir ao encontro das expectativas dos seus clientes. “Não somos um franchising, definimo-nos como uma empresa familiar e é dessa forma que guiamos o nosso negócio”, explica a entrevistada que não esconde a satisfação ao afirmar que o “passa a palavra” tem sido um dos principais motores de promoção da Algar Vila: “A maior parte dos nossos clientes, seja no perfil de vendedor, seja no de comprador chega até nós por recomendação de clientes já fidelizados há vários anos”.

Presente e futuro do mercado imobiliário português

A pandemia mudou a forma como se “vive” em casa, estimulando a procura por outro tipo de espaços e por imóveis

em zonas mais periféricas. Para além disso, teve também o seu impacto na forma de atuação dos agentes imobiliários, contribuindo para impulsionar a digitalização do mercado imobiliário. “Ao contrário do que se poderia pensar, a pandemia fez com que o mercado imobiliário tivesse um crescimento exponencial nos anos de 2020/2021 e 2022”. No entanto, nem tudo “são rosas”. Com a elevada inflação, o aumento dos preços das casas e a subida dos custos no crédito habitação – pelos novos prazos consoante a idade e o aumento dos juros à boleia das taxas Euribor – os portugueses veem os seus orçamentos familiares diminuídos.

Apesar do contexto atual, com a guerra, inflação e juros a subir, Patrícia Alexandre considera que o setor da mediação imobiliária em Portugal está a viver um bom momento. “O mercado imobiliário português continua a ser um mercado muito procurado pelo cliente estrangeiro. A segurança, clima, custo de vida e o facto de estarmos estrategicamente bem posicionados cativa muito o cliente investidor”.

Com um percurso marcado pelo sucesso, comprovado pela sua longevidade, a Algar Vila é cada vez mais uma opção no momento de vender casa. Para o futuro fica a promessa de continuar a trabalhar “da única forma que sabemos, sempre com uma relação de confiança e honestidade, seja com clientes compradores/vendedores, seja com colegas de trabalho”.



LICENÇA AMI 431

www.algarvila.com

Municípios do Minho unem-se em prol da Gastronomia

O Presidente da Entidade Regional do Turismo Porto e Norte (ERTPN), Luís Pedro Martins, valorizou o esforço dos 24 concelhos do distrito do Minho que se uniram para valorizar a gastronomia minhota. Luís Pedro Martins referiu que “não é por acaso que o Minho já conquista mais de 20 por cento dos turistas que entram em Portugal pela região metropolitana do Porto. Isto deve-se à capacidade de realização de eventos com escala regional, que concorrem para a afirmação da região”. O presidente apresentou ainda o projeto “Minho Gastronómico”, que irá ser realizado nas cidades de Braga, Viana do Castelo e Guimarães, com o intuito de promover a gastronomia minhota.

Gastronomia molecular: O que é?

A gastronomia molecular, também conhecida como cozinha modernista ou física culinária, consiste no estudo dos processos físicos e químicos que ocorrem durante o processo de cozimento. No fundo, este tipo de gastronomia utiliza receitas e técnicas tradicionais, juntamente com a Ciência, para a criação de pratos novos e inovadores. Alguns dos exemplos da gastronomia molecular são o uso do nitrogénio líquido e de um circulador de imersão na preparação dos pratos. Este tipo de gastronomia tem ganho cada vez mais clientes, o que faz com que os chefs de cozinha procurem estar a par da tendência, de modo a poderem proporcionar experiências diferentes aos seus clientes.



AHRESP faz apelo ao Governo

A associação de Hotelaria e Restauração lançou um apelo ao Governo, onde pede a implantação urgente de medidas, visando que há empresas que ainda não conseguiram recuperar financeiramente após a pandemia. Isto, aliado à inflação dos custos das matérias-primas e da energia, tem deixado muitos estabelecimentos com a “corda no pescoço”. Em comunicado, a AHRESP refere que “Apesar da elevada procura que estas atividades têm vindo a registar na tradicional época alta de Verão, a realidade é que as empresas do Alojamento e da Restauração e Bebidas ainda não conseguiram recuperar as suas tesourarias, depauperadas por dois anos de pandemia, situação muito agravada pela atual conjuntura inflacionista”. A associação Hotelaria e Restauração rematou, dizendo que “acredita que o Governo reconhece a vital importância do Canal HORECA para a recuperação da economia portuguesa, com a correspondente e necessária aplicação de medidas específicas para as nossas empresas, nomeadamente ao nível da redução da carga fiscal, pois só desta forma será possível garantir a continuidade dos negócios e dos seus postos de trabalho”.



23 setembro a
outubro '22

3,50€

PETISCO + COPO DE VINHO
VERDE LOUREIRO

LOUREAR a PEVIDE®

VINHOS & PETISCOS À MODA DE PONTE DE LIMA

Os **20**
estabelecimentos
aderentes

- A MONTANHA
- AS RAPOSAS BISTRO BAR
- CASA DA TERRA
- CASA FOLAR LIMIANO
- CERVEJARIA STEAK
- D'PEPITA
- DOCE E TRAVESSURA
- O GASPARINHO
- PETISCAS
- RESTAURANTE MIGAITAS GOLF
- RESTAURANTE MONTE DA MADALENA
- RESTAURANTE SENHOR DO SOCORRO
- SOLAR DA PICOTA
- TABERNA 27
- TASCA CARIBE
- TABERNA DA CADEIA VELHA
- TABERNA DA PORTA VERMELHA
- TASCA DAS FODINHAS
- TERRA DO EIDO
- TI' ÁLVARO

**QUER GANHAR UM
FIM DE SEMANA PARA
DUAS PESSOAS AOS AÇORES**



SAIBA MAIS AQUI



organização



epóio





41º FESTIVAL NACIONAL DE
**GASTRONOMIA
DE SANTARÉM**
CAPITAL DA GASTRONOMIA

21 OUT A 01 DE NOV CASA DO CAMPINO
A TRADIÇÃO COM UMA PITADA DE FUTURO



VENCEDOR
EVENTO DO ANO



ORGANIZAÇÃO
E PRODUÇÃO

DESCUBRA SANTARÉM ENQUANTO PROVA PORTUGAL