



mais magazine

ESPECIAL

BEST OF 2024 - "NOMES QUE FAZEM A DIFERENÇA"

FAMÍLIA SOUSA:

NO NATAL A CELEBRAR O SUCESSO DO GRUPO CABEÇAS COM SABORES QUE UNEM GERAÇÕES

O Charme Discreto do Luxo em Lisboa

pág. 32 a 39

O Charme do Luxo na Cidade Invicta

pág. 40 a 47



Especial TheFork

ESPECIAL THEFORK AWARDS 2024

mais magazine



"No TheFork, somos percursores a identificar a qualidade"

Alga Simoes, Country Manager
TheFork



85
ANIVERSÁRIO
Lemar
— Since 1939 —
Made in Portugal

Têcidos que contam histórias



www.lemar.pt



Oferta
Exclusiva

HOTEL PEDRAS DO MAR HOTEL VERDE MAR

130,00€ por pessoa

2 noites de Alojamento em quarto duplo

1 jantar para duas pessoas (bebidas não incluídas)



HOTEL VALE DO NAVIO

95,00€ por pessoa

2 noites de Alojamento em quarto duplo

1 jantar para duas pessoas (bebidas não incluídas)

Escapadinha Inverno

Válido: 01/11/2024 a 31/03/2025, exceto 31/12/2024

reservas@verdemarhotel.com

reservas@pedrasdomar.com

geral@hotelvaledonavio.com

296 247 710

296 249 300

296 980 090

EDITORIAL

É inevitável – sempre que escrevo o editorial de dezembro desta revista, lembro-me da primeira vez que o fiz, também em dezembro, mas de 2021. Num ápice, passaram-se três anos e mais de 30 edições.

Este é um mês que chega sempre com um misto de nostalgia e antecipação. O último capítulo de um ano repleto de histórias, desafios, conquistas e aprendizagens. É também o momento em que as ruas se iluminam, as casas preparam-se para acolher encontros e a memória coletiva enche-se de tradições que nos podem dizer muito ou pouco, mas às quais é praticamente impossível passar indiferente.

Em 2024 não é diferente, num caminho que não foi isento de dificuldades, mas onde algo permanece intocado: a capacidade humana de reinvenção. Este ano, voltámos a enfrentar crises que impactaram não só a economia, mas também as relações humanas e a nossa relação com o planeta. A inflação global, as incertezas políticas e os desafios climáticos não deram tréguas. Mas, em contrapartida, testemunhámos avanços na ciência, mais inovações tecnológicas, e vimos diminuir o preconceito para se falar de assuntos como a saúde mental, por exemplo. Temas que ganharam um lugar central nas discussões públicas, e que nos levam a refletir sobre o que queremos para o futuro.

Mas dezembro, originalmente o décimo mês do Calendário Juliano, que passou a décimo segundo no Gregoriano, é mais do que um ponto final num ano. É uma pausa para contemplar a dualidade entre a tradição e a transformação. O cheiro do bacalhau na consoada ou a textura das rabanadas ligam-nos a raízes que resistem ao tempo. Isto enquanto vivemos cada vez mais em cidades sobrepovoadas, e onde as aldeias se vão desertificando. Mas há sinais positivos, com o uso consciente da tecnologia e da eficiência energética (até nas iluminações de Natal, por exemplo) e a aposta no turismo cultural e sustentável, que podem dar um novo fôlego ao país.

Nas páginas desta edição da Mais Magazine, revelamos histórias que celebram estas dualidades: a modernidade que não deixa de honrar o passado, e a inovação que dialoga com o humano. Falamos de tradições que se renovam e de projetos que constroem pontes para o futuro. Há um Portugal em constante movimento, resiliente e autêntico, que insistimos em divulgar.

Que as iluminações que enfeitam as ruas nos inspirem e a quem nos rodeia. Que a união à volta da mesa simbolize os laços que precisamos de fortalecer em sociedade. E que o novo ano chegue como uma página em branco, pronta para receber sonhos, planos e realizações.

Assim, enquanto fechamos mais um ciclo, reforçamos a nossa missão como revista: informar, valorizar e fazer parte das histórias que moldam o presente e desenham o futuro. Que cada leitor encontre, aqui, algo que ressoe consigo — seja uma ideia nova, uma memória reencontrada ou uma motivação para o ano que está por vir.

Boas festas e um 2025 cheio de luz e possibilidades!

ÍNDICE



8-9
O Cabeças

10-13

Claudete Teixeira Advogados

CT CLAUDETE TEIXEIRA
— ADVOGADOS —



14-15
AçorSonho

24-31

TheFork Awards

TheFork Awards



34-35

Olissippo Hotels

6-23

Best of 2024 -
"Nomes que fazem a diferença"

24-31

TheFork Awards 2024

32-39

O Charme Discreto
do Luxo em Lisboa

40-47

O Charme do Luxo
na Cidade Invicta

MENSAGEM DE NATAL



Caminhamos a passos largos para o final de 2024. Por isso, nesta edição Especial de Natal, damos destaque a algumas empresas que se evidenciaram nos respetivos ramos, fruto do trabalho árduo e consistente desenvolvido ao longo dos anos.

E porque o final de ano é também um momento de reflexão, gostaríamos de aproveitar esta oportunidade para expressar o nosso especial agradecimento a todas as empresas que colaboraram com a revista Mais Magazine, não só nesta edição, mas desde o início do projeto. É, para nós, um privilégio dar a conhecer o melhor do tecido empresarial português.

Assim, a equipa da Mais Magazine deseja a todos os seus leitores um Feliz Natal, repleto de amor, paz e muita saúde e um Próspero Ano Novo!

"Portugueses, um Bom Ano para todos Vós, em todo o mundo, civis, militares, forças de segurança, proteção civil, e, também, cá dentro, nas Regiões Autónomas e no Continente"

Marcelo Rebelo de Sousa,
Presidente da República de Portugal

Fonte: Presidência





BEST OF 2024

NOMES QUE FAZEM A DIFERENÇA

O Cabeças **pág. 8 e 9**

Claudete Teixeira Advogados **pág. 10 a 13**

AçorSonho **pág. 14 e 15**

Laser Care Medical **pág. 16**

Hotel Valverde Lisboa **pág. 17**

Finpartner **pág. 18**

Colégio de Gaia **pág. 19**

Santa Casa da Misericórdia de Vila Verde **pág. 20 a 21**

SARA HACCP Digital **pág. 22**

Escola Superior de Enfermagem de Coimbra **pág. 23**



Uma ode ao leitão assado



Saúl Sousa e Patrícia, sua esposa, começaram com uma pequena brincadeira a vender sandes de leitão e hoje são um caso sério de sucesso no setor da restauração. Em entrevista à Mais Magazine, o empresário Saúl Sousa revela a história por detrás da criação da marca O Cabeças e levanta o véu sobre o novo espaço que irá abrir na zona dos Carvalhos, em Vila Nova de Gaia.

O percurso profissional de Saúl Sousa está inegavelmente ligado às sandes de leitão. Era ainda muito jovem quando começou a vender estas iguarias numa rulote, junto aos estádios de futebol, em feiras medievais ou em algumas das romarias mais conhecidas do Grande Porto, como o Senhor de Matosinhos ou a Nossa Senhora da Saúde, nos Carvalhos. “Nós não parávamos”, começa por contar Saúl Sousa. Foi assim que a marca O Cabeças começou a ganhar notoriedade e hoje, embora já não utilizem a rulote, continuam a marcar presença em algumas romarias. “Isso é o que me dá mais gozo: ter de montar um restaurante no meio do monte para 200 ou 300 pessoas sentadas”, revela.

Com o passar do tempo, Saúl começou a sentir a necessidade de abrir o seu primeiro espaço físico e, em 2013, surgiu a oportunidade que tanto esperava. Assim nasceu a Casa dos Leitões, em Matosinhos.

Inicialmente funcionava como restaurante, mas hoje opera essencialmente como take-away devido à falta de estacionamento. “Matosinhos tem a maior zona de restauração da Europa por m2, mas o estacionamento é um problema muito sério”, constata.

Posteriormente, Saúl começou a pensar que fazia sentido abrir um espaço onde as pessoas pudessem comer o leitão, tal como faziam nas feiras. Assim, inaugurou o Armazém das Sandes, em Rio Tinto, que, como explica, “é um caso de sucesso, tendo completado cinco anos em novembro”. Mais tarde, surgiu a oportunidade de abrir um novo restaurante, desta vez na zona dos Carvalhos, em Vila Nova de Gaia. Contudo, este projeto acabou por ficar em “stand-by” porque, entretanto, foi inaugurada a Catedral das Sandes, situada em Ermesinde, nas proximidades do Santuário de Santa Rita. Trata-se de um



espaço “muito bonito, com capacidade para sentar 120 pessoas”.

Quanto ao cardápio, há opções para praticamente todos os gostos. Para além das típicas sandes de leitão, n'O Cabeças pode encontrar o preguinho em pão, a bifana à lavrador, o cachorro tradicional e as sopas (caldo verde, caldo de nabos e, durante os meses de inverno, as papas de sarrabulho). “Só para ter uma noção, há dias em que vendo mais sopas do que sandes de leitão”, revela o empresário.

Contudo, o ex-líbris da casa é mesmo o leitão. O Cabeças é uma verdadeira referência no Grande Porto no que diz respeito ao leitão assado. Quando confrontado com o segredo para o sucesso desta iguaria nos seus restaurantes, Saúl explica que está na qualidade dos produtos escolhidos: “Nós tentamos oferecer sempre o melhor aos nossos clientes. O vinho utilizado para fazer o molho do leitão, por exemplo, é o melhor do mercado”, acrescenta, frisando que “é assim que se vai conquistando a confiança de quem nos visita”.

E por falar em molho, o empresário está atento aos hábitos dos seus clientes. Por isso, nos últimos anos, tem efetuado algumas alterações na receita. “Já asso leitões há sensivelmente 36 anos e, desde então, já reduzi para metade a quantidade de pimenta e de sal. Hoje em dia,

o molho do leitão está mais suave, não é tão agressivo como quando comecei”, explica.

O Cabeças destaca-se também pela sua vertente solidária. Todos os anos oferece inúmeras refeições aos peregrinos. “Este ano, por exemplo, no dia 9 de maio, montámos uma tenda em Coimbra e oferecemos cerca de 3 200 refeições”, conta. Durante a pandemia, chegaram a oferecer sandes de leitão aos profissionais de saúde que combatiam o vírus. Estas ações, promovidas por Saúl e pela sua equipa, acabam por ser uma mais-valia para os seus restaurantes, pois, como explica o empresário, “para além de ajudar as pessoas, estamos a dar a conhecer o nosso trabalho”.

Relativamente à nova casa que Saúl irá abrir na zona dos Carvalhos, admite que numa primeira fase, ao ver o espaço, ponderou recusá-lo, mas acabou por arriscar. O projeto já está a ser desenvolvido há cerca de dois anos e meio, com a inauguração prevista para fevereiro de 2025. “A Senhora das Sandes, localizada na EN1, junto ao monte da Nossa Senhora da Saúde, vai ser a maior até agora... É um projeto lindíssimo e, na minha opinião, será uma das melhores casas a trabalhar em Vila Nova de Gaia”, garante.

Neste momento, a prioridade de Saúl passa pela abertura do restaurante a Senhora

das Sandes. Quanto ao futuro, admite que já sente algum cansaço e, por isso, depois de ter os quatro espaços a funcionar, gostaria de passar o “testemunho” aos seus familiares.

Por fim, Saúl Sousa deixa um convite a todos os leitores para visitarem O Cabeças. “Se quiser comer uma boa sandes de leitão ou um bom preguinho, visite-nos. Estamos cá para isso”. Além disso, garante que está sempre aberto a críticas: “Caso tenham alguma reclamação a fazer, façam-no ao balcão. Estamos sempre abertos a sugestões e dispostos a melhorar”.

O Cabeças conta atualmente com 48 colaboradores e, com a abertura da Senhora das Sandes, esse número aumentará para 70. Como Saúl explica, “ninguém nasce ensinado e todos podemos errar”, mas assegura que a sua equipa dá sempre o melhor para satisfazer os clientes. “Em dez, só podemos errar uma”, reitera. Prova do excelente trabalho que têm desenvolvido é o facto de este mês a marca O Cabeças ter sido distinguida, pela 5ª vez consecutiva, como PME Excelência.

O empresário aproveita ainda para agradecer o empenho e a dedicação de todos os seus funcionários, deixando uma mensagem especial à esposa, Patrícia Sousa, que considera o seu “maior pilar”: “obrigada por todo o apoio que me tens dado ao longo destes anos”.

“Um forte abraço a todos e votos de um Feliz Natal!”, conclui.



Maquete d'O Cabeças - Senhora das Sandes



A professional portrait of Claudete Teixeira, a woman with long blonde hair, wearing a dark blue blazer over a light blue button-down shirt. She is smiling slightly and looking directly at the camera. The background is dark and out of focus. The entire image is framed by a thin gold border.

**"É preciso um
investimento
sério na justiça"**

Claudete Teixeira

A morosidade da justiça, a desigualdade de direitos sociais e a não atualização da tabela de honorários do Sistema de Apoio Judiciário, são alguns dos principais desafios que a advocacia enfrenta diariamente. Em entrevista à Mais Magazine, Claudete Teixeira, advogada com vasta experiência no ramo do Direito de Família e das Sucessões, aborda a complexidade destes problemas e faz uma reflexão sobre o seu percurso profissional e os objetivos futuros.

O que a motivou a ingressar na advocacia como carreira profissional? Era um desígnio que tinha desde jovem ou foi uma paixão que surgiu durante a sua formação?

Eu sempre quis ser advogada. É uma paixão que vem desde a adolescência. Lembro-me que, quando ainda estava no ensino secundário, coleei na minha secretária um recorte, que tirei de uma revista, com a definição da profissão de advogado, para me motivar para o meu objetivo. Depois tirei o curso na Faculdade de Direito de Lisboa, entre 1995 e 2000, e, de lá para cá, frequentei várias pós-graduações, para aprofundar os meus conhecimentos, com especial foco na área do direito civil, direito da família e sucessões e, mais recentemente, no direito do trabalho. Gosto mesmo muito da minha profissão.

Os primeiros passos na advocacia foram dados em regime de estágio e, posteriormente, trabalhando ao serviço de gabinetes jurídicos. Qual a importância que os primeiros anos da sua carreira tiveram para que hoje em dia seja uma advogada de referência? Foram anos de muita e fulcral aprendizagem?

Os primeiros anos são muito difíceis e talvez os mais importantes da carreira. São os anos em que ainda estamos a lutar para nos afirmarmos na profissão. Regra geral, somos insuficientemente remunerados e, sendo novos e mais inexperientes, temos mais dificuldades em nos defender de pessoas ou situações mais desafiantes. Mas são anos muito importantes porque é nessa altura que aprendemos realmente a profissão e ganhamos os conhecimentos e experiência que ficam para sempre. Eu passei muitos anos a trabalhar 13 horas por dia, ou mais. Durante toda a minha primeira gravidez, por exemplo, entrava no escritório de manhã cedo e só terminava a jornada



de trabalho pelas 23h00, ou mais tarde. Não sinto orgulho disso. Na verdade, acho que não deveria ter sido assim e não faria isso a alguém que trabalhasse para mim. Mas todos os sacrifícios que fiz nessa altura, pelo menos, tiveram como efeito positivo eu ter aprendido muito.

Mais tarde decidiu abrir o seu próprio escritório de advogados, a Claudete Teixeira Advogados. Por que razão decidiu tomar este passo? Como surgiu esta oportunidade?

Essa decisão foi tomada porque senti que o percurso no escritório onde estava tinha acabado. Foi uma decisão muito importante. Foi muito ponderada e pensada em família, mas graças a Deus que a tomei.

Qual o balanço que faz destes anos de atividade do seu escritório?

Felizmente o balanço é muito positivo. Foram anos de crescimento e de consolidação no mercado e que me têm trazido uma grande realização profissional, assim como aos colegas que me acompanham e trabalham comigo. Somos uma equipa unida, com um objetivo comum e sempre com grande entejuda e sentido de responsabilidade.

Ao longo destes anos especializou-se no ramo do Direito de Família e das Sucessões. Durante o seu percurso profissional, que razões a levaram a seguir esse direito em específico?

Juridicamente é um ramo do direito que gosto de estudar e pelo qual sempre

me interessei. Por outro lado, fui-me destacando nesta área e, também por essa razão, decidi aprofundar os meus conhecimentos e frequentei várias pós-graduações relacionadas com o direito da família e das sucessões e tirei um curso de mediação familiar. É uma área muito desafiante porque além da parte jurídica lida-se com as emoções das pessoas, como em nenhum outro ramo acontece. Mas eu gosto desse desafio. No direito das sucessões, por exemplo, existe uma complexidade jurídica nas questões que se colocam que são muito estimulantes.

Mas também gosto dos outros ramos do direito civil, como o direito dos contratos, o direito laboral e outros. Gosto muito do direito. No passado ano letivo, por exemplo, frequentei uma pós-graduação em Direito do Trabalho na Faculdade de Direito de Lisboa.

Quais os principais desafios e questões mais complexas e sensíveis que encontrou na área do Direito de Família? Os processos que envolvem crianças são os mais complexos e desafiantes para si?

Sim, não tenho quaisquer dúvidas em dizer que são os processos mais complexos e desafiantes. O que considero mais impactante são as situações em que os pais (por vezes sem perceber) se constituem em inimigos dos filhos. As agressões físicas e sexuais são sempre chocantes, mas as agressões psicológicas, porque assumem muitas e sub-reptícias formas, são mais frequentes e acontecem de forma altamente destrutiva para a saúde mental



e equilíbrio das crianças. Além disso, são mais difíceis de provar e de conter. Existem comportamentos dos pais, muito lesivos para os filhos, e que são tidos de forma banal e, muitas vezes, sem noção dos danos negativos que com isso provocam. Usar os filhos como confidente, ou ouvinte, dos problemas que um dos pais tem com o outro progenitor, tecer comentários depreciativos acerca do outro progenitor, envolver os filhos nos processos judiciais e contar-lhes o que passa e foi dito nesses processos, criar alianças com os filhos contra o outro. Ou, por outro lado, tecer comentários depreciativos acerca da própria criança/jovem, gritar com a criança, manipulá-la, não a escutar, não acolher os seus sentimentos. Enfim,

centenas de coisas que estão erradas que fazem mal às nossas crianças e jovens e para as quais não há soluções simples. E, acima de tudo, é bom que se perceba que a solução não está apenas no tribunal. É um problema muito grave.

Seria importante que os pais tivessem apoio psicológico ou acompanhamento parental, quando passam por fases de separação ou de conflito. Em muitas situações a única forma de proteger as crianças é ajudando os pais. Inúmeras vezes, as crianças têm acompanhamento psicológico para melhor superar a fase da separação dos pais e dos conflitos em que estas se veem envolvidas, mas é muito difícil tratar o problema, se não for tratada a sua origem.

Adotando uma perspetiva mais transversal, quais os principais desafios e barreiras que a área da advocacia enfrenta e de que forma devem ser combatidos? Concorde que a morosidade da justiça é um dos principais problemas no setor?

A morosidade da justiça é um grande problema. Uma justiça fora de tempo dificilmente será justiça. Os tribunais servem para repor a legalidade e não apenas para punir as ilegalidades. Ora, uma intervenção tardia, ainda que reponha a legalidade, dificilmente conseguirá evitar que se produzam danos, muitas vezes avultados e irreversíveis.

Temos casos crónicos nos tribunais administrativos, situações como a dos megaprocessos criminais que são completamente desajustadas, situações incomportáveis em tribunais cíveis e laborais, que impactam com a vida de muitas pessoas e empresas e situações graves em muitos tribunais de família e menores, em que processos que de deveriam resolver em poucas semanas se prolongam por anos. Quando estão em causa os direitos das crianças, e os atrasos nos processos demoram anos, é fácil de perceber a gravidade da situação. O tempo das crianças não é tempo dos adultos. Em cada situação de conflito parental há uma criança em risco.

É preciso um investimento sério na justiça.

Infelizmente, na área da advocacia, as mulheres não têm ainda direito sociais, havendo uma clara desigualdade. Qual o comentário que esta disparidade lhe merece e o que significa para si ser uma mulher de sucesso nesta área?

Em pleno século XXI, as advogadas portuguesas não têm direitos sociais básicos como a proteção na maternidade, assistência à família, proteção na doença, ou outros.

Os advogados e solicitadores portugueses são obrigados a descontar para uma caixa de previdência privada, a CPAS, que não nos garante os mesmos direitos sociais disponíveis para os trabalhadores independentes. Contudo, mesmo em países como Espanha e Alemanha, onde, também existem regimes de segurança social privados, são assegurados direitos essenciais como apoio na doença e parentalidade, o que não acontece em Portugal.

Há um segmento de portugueses e portuguesas relativamente aos quais o Estado mostra total indiferença para o facto de



não terem direitos sociais nenhuns no apoio na doença, parentalidade e outros, o que é incompreensível.

Não é admissível que as crianças que são filhas de advogadas não tenham direito a ter uma mãe presente, nem mesmo quando acabam de nascer. Se para o Estado Português é normal que as advogadas portuguesas tenham de cumprir prazos enquanto amamentam recém-nascidos de duas em duas horas, de dia e de noite, tenham de fazer julgamentos menos de um mês depois de dar à luz, entre muitas outras situações que tais, é porque o superior interesse destas crianças realmente não é assim muito superior.

O que tem a dizer acerca da não atualização da tabela de honorários do Sistema de Apoio Judiciário, há quase vinte anos?

Considero uma vergonha.

São os advogados inscritos no sistema de acesso ao direito e aos tribunais que permitem que todos aqueles que não conseguem pagar a um advogado não fiquem impedidos de fazer valer os seus direitos. E são estes advogados que garantem que o Estado cumpra com a sua obrigação de permitir o acesso à justiça a todos que dela necessitam, independentemente da sua condição económica e social. Ora, seria de esperar que um profissional altamente qualificado, licenciado em direito, inscrito na ordem dos advogados,

depois de ter sido aprovado no respetivo estágio, e que está a prestar um serviço ao Estado, e que só pelo Estado pode ser pago, recebesse um pagamento condigno. Mas não. O estado paga a estes profissionais valores absolutamente indignos.

Acho que basta de faltas de respeito. As advogadas (e solicitadoras) portuguesas devem ser as únicas mulheres trabalhadoras portuguesas que não têm direito uma licença parental. Somos certamente a única classe sem direito a subsídio de desemprego, proteção na doença, direitos de assistência a filhos dependentes e devemos ter sido os únicos profissionais com zero apoios durante os confinamentos resultantes da pandemia da Covid-19. Não bastando, os advogados prestam um serviço ao estado português, que permite que o Estado cumpra com a sua (não nossa) obrigação de garantir o acesso à justiça a todos os cidadãos, a troca de uma remuneração mais baixa do que a de qualquer trabalhador não qualificado.

Na sua ótica, quais as características e valores necessários para singrar na área da advocacia? O que é necessário para se tornar num bom advogado?

Eu acho que não existe uma poção para o sucesso. Há certas características que já nascem connosco e o resto é muito trabalho.

Como nem todos os licenciados em música nasceram para ser músicos e nem

todos os licenciados em medicina nasceram para ser médicos, nem todos os licenciados em direito nasceram para ser advogados. Mas à parte disso, que é a nossa vocação, é preciso muito estudo e dedicação ao trabalho. Não há como fazê-lo de outro modo. E é necessário também um enorme sentido de responsabilidade para com as pessoas e o seu problema. Quando alguém confia resolução do seu problema a um advogado está à espera desse sentido de responsabilidade e merece-o.

Quais as metas a curto/médio prazo que ambiciona implementar no seu escritório de advogados?

O meu objetivo a curto/medio prazo é ampliar a área do direito societário e direito do trabalho, no apoio a empresas e particular. É uma área de que tem vindo a ter uma ascensão significativa no nosso escritório e o nosso objetivo é que as empresas possam contar, cada vez mais, com o nosso aconselhamento jurídico especializado em todas as fases do seu desenvolvimento e fornecer uma resposta tecnicamente sólida e com respaldo na prática. ✚

CT CLAUDETE TEIXEIRA
— ADVOGADOS —

www.claudeteiteixeira.com

Hotel Verde Mar & Spa e Pedras do Mar Resort & Spa distinguidos pelos World Luxury Awards 2024



Na 18ª edição dos World Luxury Awards, dois hotéis do grupo AçorSonho foram distinguidos: o Hotel Verde Mar & Spa e o Pedras do Mar Resort & Spa. Victor Câmara, proprietário do grupo, esteve presente na cerimónia e expressou orgulho por esta conquista, que reflete o trabalho desenvolvido por toda a equipa ao longo dos 19 anos de existência do grupo.



Victor Câmara, proprietário do Grupo AçorSonho, com a esposa Fátima Câmara, na cerimónia que decorreu na Irlanda

O evento decorreu em outubro, na Irlanda, onde foram atribuídos prémios a 27 hotéis portugueses. Entre os galardoados, destacam-se o Hotel Verde Mar & Spa e o Pedras do Mar Resort & Spa, do Grupo AçorSonho Hotéis.

O Hotel Verde Mar & Spa, uma unidade de cinco estrelas situada na Ribeira Grande, foi reconhecido nas categorias “Luxury Beachfront Hotel” e “Luxury Contemporary Hotel”, a nível continental, e “Luxury Spa Hotel”, a nível global.

Já o Pedras do Mar Resort & Spa, localizado nos Fenais da Luz, em Ponta Delgada, venceu nas categorias “Luxury Country Hotel”, a nível continental, “Luxury Scenic View Hotel”, a nível regional, e “Luxury Seaside Hotel”, a nível nacional. De salientar que

esta é já a segunda vez que o Pedras do Mar Resort & Spa foi distinguido por esta entidade. A primeira foi em 2017.

Criados em 2006, os World Luxury Awards celebram a excelência na indústria hoteleira de luxo, oferecendo reconhecimento internacional com base na votação dos hóspedes, viajantes e profissionais do setor. Anualmente, mais de 300 mil viajantes participam na votação, que decorre ao longo de três semanas, para eleger os vencedores.

Durante a cerimónia de entrega de prémios, Victor Câmara, acompanhado pela sua esposa, Fátima Câmara, destacou a importância do trabalho em equipa e aproveitou para deixar um agradecimento a todos os seus colaboradores, clientes,

parceiros, fornecedores e entidades públicas e governamentais pelo apoio contínuo, salientando que “esta é uma vitória de todos”.

Atualmente, o Grupo AçorSonho Hotéis é composto por quatro unidades hoteleiras, localizadas na costa norte da ilha de São Miguel: Hotel Vale do Navio e Açor Sonho Apartamentos Turísticos, nas Capelas, Verde Mar & Spa Hotel, na Ribeira Grande, e Pedras do Mar Resort & Spa, nos Fenais da Luz. A localização privilegiada das unidades hoteleiras é um dos pontos fortes do grupo, contribuindo para o desenvolvimento local e para a distribuição de fluxos turísticos na região. 



2025

New Year Party

WELCOME DRINK
JANTAR DE GALA BUFFET
MÚSICA AO VIVO
FOGO DE ARTIFÍCIO
CEIA
BRUNCH DE ANO NOVO



AçorSonho
Pedras do Mar *****
Hotel

DESDE 227,50€
(preço por pessoa,
em quarto duplo land view)



AçorSonho
Verde Mar & Spa *****
Hotel

DESDE 325€
(preço por pessoa,
em quarto duplo standard)

“A Laser Care Medical trabalha com marcas especialistas, líderes de mercado e que apostam em investigação e desenvolvimento constante”



Graça Andrez, General Manager da Laser Care Medical

Quais os serviços e produtos que a Laser Care Medical oferece aos seus clientes?

A Laser Care Medical é uma empresa com mais de 25 anos de experiência na representação de marcas de topo especializadas em tecnologia laser de vanguarda para tratamentos médicos não invasivos com a máxima qualidade de resultados, menor tempo de recuperação e uma maior segurança de intervenção para a classe médica e para os seus pacientes.

Para além de grande especialização na área de dermatologia e medicina estética, cirurgia plástica e vascular, temos explorado áreas como a ginecologia e proctologia para abordar soluções que podem garantir uma melhor qualidade de vida para mulheres, por exemplo, na fase da menopausa ou pós-parto, onde geralmente experienciam problemas de incontinência urinária, perda de qualidade de vida sexual, ou mesmo na intervenção em tratamentos pós-oncológicos causados pela menopausa induzida.

Por que razão escolher a Laser Care Medical? Quais as características identitárias

A Laser Care Medical é uma empresa que conta com mais de 25 anos de experiência, sendo especializada na área de dermatologia e medicina estética, cirurgia plástica e vascular, ginecologia e, mais recentemente, proctologia. Em entrevista à Mais Magazine, Graça Andrez, General Manager da Laser Care Medical, aborda as soluções oferecidas pela sua empresa na área da saúde e bem-estar, representando em exclusividade no nosso país marcas como a DEKA Laser, a Eufoton, Carboxiterapia Italiana e Labomed Colposcópios.

da empresa que a tornam diferenciada no mercado?

A Laser Care Medical trabalha com marcas especialistas, líderes de mercado e que apostam em investigação e desenvolvimento constante. A nossa representação centra-se em marcas de fabrico europeu que valorizam conhecimento, segurança e tecnologias inovadoras.

A nossa abordagem é baseada na ética do conhecimento e inovação, é por isso que apostamos na formação contínua em centros de referência nacionais e internacionais, seja em formato presencial em ambiente de fábrica, workshops ou eventos de networking especializado, garantimos uma formação teórica e prática ministrada por médicos com anos de experiência no uso de soluções de tecnologia laser de última geração.

Elevamos a classe médica disponibilizando um maior conhecimento da tecnologia disponível, de novos procedimentos e protocolos, sempre suportados por estudos clínicos internacionais credenciados.

Quais as marcas que a sua empresa representa em Portugal?

Representamos a DEKA Laser, a Eufoton, Carboxiterapia Italiana e Labomed Colposcópios.

Quais as especialidades dos vossos produtos?

Como referi, a nossa tecnologia, equipamentos e protocolos são focados para uso médico para áreas de especialidade como dermatologia, ginecologia, proctologia, urologia, medicina estética, cirurgia vascular e cirurgia plástica.

De que forma a Laser Care Medical procura estar na vanguarda tecnológica e científica de forma a encontrar soluções cada vez mais eficazes?

A Laser Care Medical trabalha em parceria com as marcas que representa, procurando formação e abordagens de tratamentos inovadores, temos como parceiros médicos especialistas que já usam a nossa tecnologia e partilham resultados, abordagens, tratamentos e protocolos o que nos permite promover um feedback constante para promover o processo de inovação, estamos presentes nos maiores Congressos do setor das especialidades que representamos e levamos os nossos médicos parceiros para ficarem a conhecer experiências que podem melhorar o seu trabalho, os seus resultados e o bem-estar e saúde dos seus clientes.

Quais as metas a curto/médio prazo?

Apostar em áreas que ainda recorrem a tratamentos tradicionais como a ginecologia, rejuvenescimento vaginal e proctologia que podem ter uma abordagem menos invasiva, muito mais segura, praticamente indolor e de resultados comprovados. 



lasercare
MEDICAL TECHNOLOGIES
www.lasercore.pt



HOTEL
VALVERDE
LISBOA



PALACIO DE REZEIS
• **VALVERDE**
SINTRA



HOTEL & SPA
• **VALVERDE**
SANTAR



• **Condes
de Azevedo**
PALACE



"Rigor, integridade, eficiência e proatividade, são os valores pelos quais nos regemos diariamente"

Em entrevista à Mais Magazine, Daniela Esteves, Partner da Finpartner, fala sobre a génese da empresa, dos objetivos e valores que regem a ação diária no mercado e do trabalho meritório realizado que tem permitido amealhar várias premiações.



Daniela Esteves, Partner da Finpartner

Poderia começar por nos contar como e quando surgiu a Finpartner.

A Finpartner surgiu em 2006, com o foco no desenvolvimento das áreas da consultoria, contabilidade e apoio à gestão, tem, nestes 18 anos de existência, progredido para se tornar cada vez mais uma referência, tanto a nível nacional como internacional. Apostando consistentemente num conceito de proximidade ao cliente, adaptando os seus serviços às necessidades reais de cada um deles, aliando a este facto uma equipa dinâmica e comprometida e a utilização de novas tecnologias, tem permitido que a Finpartner crescer e consolidar o seu nome no mercado.

Quais os serviços que a sua empresa disponibiliza aos seus clientes?

A Finpartner, providencia serviços na área da contabilidade e consultoria fiscal, apoio à gestão e processamento salarial. Damos apoio a empresas, mas também trabalhadores independentes, bem como a pessoas singulares que não tendo qualquer atividade necessitem de aconselhamento ou ajuda num cumprimento das suas obrigações fiscais.

Temos uma vertente bastante forte de apoio a estrangeiros que pretendam, desenvolver atividades em Portugal ou apenas mudar a sua residência para o nosso país, o facto de termos uma equipa proficiente em várias línguas, permite-nos dar um serviço próximo.

Quais os valores pelos quais a empresa se rege e que a torna diferenciada no mercado?

Rigor, integridade, eficiência e proatividade, são os valores pelos quais nos regemos diariamente. Basemo-nos num sistema de melhoria contínua trabalhando em conjunto com os nossos clientes para que os nossos serviços evoluam com as necessidades de cada um, o que nos permite aprender e crescer de forma a podermos tornar o parceiro de confiança de que necessitam.

A Finpartner tem sido distinguida com várias distinções como o PME Líder 2023 e o Certificado Scoring TOP 5% PME 2023. Qual a importância destas distinções? É o destacar do bom trabalho que têm realizado?

Para nós, as distinções que temos vindo a receber, são um motivo de orgulho, e resultam do esforço diário de cada um dos elementos que compõem

as nossas equipas. Juntos estamos a conseguir crescer e a elevar o nome da nossa empresa. Mantendo o espírito irrequeto que nos caracteriza, continuaremos a querer aprender e inovar cada vez mais, pois a aprendizagem diária que temos não só com as nossas equipas, mas também com os clientes que nos escolheram e os parceiros que nos acompanham tem-nos permitido alargar horizontes e motivam-nos para continuarmos este caminho tão desafiador e, ao mesmo tempo, gratificante que temos percorrido.

Por onde passa o futuro da empresa?

O nosso futuro passará, por continuar a trabalhar com as nossas equipas para continuarmos no caminho que temos vindo a trilhar com o objetivo de nos tornarmos numa referência não só a nível nacional como internacional. Continuaremos com a aposta que temos vindo a fazer na tecnologia e com o nosso objetivo de consolidar a nossa presença noutras partes do país, nomeadamente no Porto e no Algarve. 



www.finpartner.pt

Escrevemos futuros.



COLÉGIO DE GAIA
ESCOLA CATÓLICA



PRÉ-ESCOLAR

ENSINO BÁSICO
1º, 2º E 3º CICLOS

ENSINO SECUNDÁRIO
CURSOS CIENTÍFICO-TECNOLÓGICOS
COM PLANOS PRÓPRIOS

CURSOS COM PLANOS PRÓPRIOS

Administração e Marketing
Análises Químico-Biológicas
Animação e Gestão Desportiva
Comunicação Multimédia
Contabilidade e Gestão Empresarial
Desenhador de Projetos - Arquitetura e Engenharia

Eletrónica Industrial e Automação
Eletrónica, Telecomunicações e Computadores
Informática e Tecnologias Multimédia
Mecânica e Design Industrial
Tecnologias da Saúde
Tecnologias e Segurança Alimentar
Tecnologias e Sistemas de Informação

Cofinanciado por:



colgaia.pt

Inovação e investimento em tecnologia e conforto para o doente

“Quando se trabalha e o seu fruto é visível, fica-nos uma sensação do dever cumprido e todo o nosso ser se transforma num autêntico manancial de ideias que vão sendo cada vez mais inovadoras, mais criativas, num devir (transformação) constante.

Esse trabalho torna-se ainda mais motivador quando temos equipas unidas, empenhadas, todas no mesmo caminho, tornando esta instituição sempre maior e mais qualificada. Esta tem sido a minha constatação ao longo do tempo nesta minha função de Provedor. Temos feito tudo para dar o conforto suficiente a esta nobre gente, utentes e doentes que funcionam como o coração desta nossa já grande casa. Tenho sido incansável para pagar os salários dentro dos prazos legais para que cada um possa contar com

o fruto do seu trabalho para satisfazer as suas necessidades financeiras.

Completamos 25 anos em que a Misericórdia recuperou, em 1997/98, o Hospital que tinha sido nacionalizado pelo Estado no período do 25 de Abril de 1974 e que tinha sido fundado pela Misericórdia em 1947. Este maléfico período deitou por terra todos os projetos que vinham a ser desenvolvidos, causando um retrocesso sem precedentes, deixando o próprio edifício completamente degradado.

Este período, após a desnacionalização, no início do nosso mandato, até aos dias de hoje, graças a Deus, têm sido anos de progressos infindáveis, podendo afirmar que, hoje, temos um hospital que compete com os melhores, com inúmeras valências e com excelentes profissionais de saúde e de tantos outros que mantêm esta máquina

a funcionar com toda a eficiência. Além de equipamentos, de exames, blocos operatórios, consultórios, análises clínicas, gabinetes.... Temos um edifício de topo e atendemos cerca de 3 mil pessoas por dia.

Uma palavra de agradecimento aos Profissionais de Saúde. Médicos incansáveis no empenho, enfermeiros e todos os técnicos. Um muito obrigado, não só em nome da SCMVV, mas dos doentes.

Termino, agradecendo ao Presidente Dr. Manuel Lemos e à União das Misericórdias de Portugal todo o apoio, mas não posso deixar de agradecer à Câmara Municipal de Vila Verde, na pessoa da Sra. Presidente, Dra. Júlia Fernandes, por todo o auxílio que nos tem prestado e aos seus técnicos e a todo o pessoal que nos tem ajudado nesta luta constante”. 

SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE VILA VERDE RECUPERA O SEU HOSPITAL EM JULHO DE 1998

O Provedor, Bento Morais, no cargo há 25 anos. Parabéns pelo seu excelente desempenho.



Protocolo assinado entre a Administração Regional de Saúde do Norte e o Provedor, Bento Morais. São 25 de anos de prosperidade e de excelência, dotando este Hospital com condições dignas, ao nível dos melhores hospitais da região.

Hospital da Santa Casa de Vila Verde: Uma unidade de saúde de excelência

“Aderimos ao Plano e Emergência Médica com a criação do C.A.C 24 horas/365 dias por ano para receber doentes das urgências centrais e ao Plano de Curto Prazo da Melhoria do Acesso a Cirurgia Não Oncológica”

Provedor Bento Morais

O Hospital da Santa Casa da Misericórdia de Vila Verde é uma referência na saúde em Portugal e um expoente da afirmação do concelho de Vila Verde como território de excelência na missão de bem-fazer.



Fachada Hospital

Dotado de equipamento de última tecnologia e uma equipa de profissionais de excelência, é uma unidade de saúde com todas as especialidades e exames, com acordos com seguros, subsistemas, ADSE e Serviço Nacional de Saúde.

Possui um centro de imagiologia ao nível dos melhores do país, com a Ressonância Magnética que se destaca pela sua inovação. Ecografias, Mamografias, ECG's, Ecocardiogramas, Provas de Esforço são feitas por técnicos experientes e médicos com experiência que dão garantias na avaliação da doença.

O Bloco do Hospital da Misericórdia de Vila Verde é uma estrutura dotada de meios humanos excelentes, nas mais diversas áreas de atividade, com profissionais altamente qualificados, dedicados e que centralizam no doente toda a sua atenção e saber. Em

termos estruturais e tecnológicos estamos dotados de equipamentos de última geração, procurando fornecer o melhor suporte tecnológico possível, à diferenciação científico-técnica das nossas equipas médico-cirúrgicas.

Tem laboratório de análises, serviço de Fisioterapia, Serviço de Atendimento Permanente (SAP) 24 horas aberto, Gastro, Oftalmologia, Ortopedia e é certificado pela norma Iso9001 e pela Entidade Reguladora da Saúde assumindo um papel fundamental na região e no país na área da saúde.

Os 25 anos deste hospital, ao serviço da comunidade, pautam-se por um contínuo investimento na melhoria da sua organização, na inovação e no apetrechamento das múltiplas especialidades, para um serviço de excelência também assente na valorização dos seus recursos humanos de reconhecida

abnegação e dedicação a um serviço fulcral para a qualidade de vida das pessoas.

Com um edifício moderno e com arquitetura futurista é dotado de internamento com instalações de topo, com TV Cabo, Internet e Climatização num ambiente calmo e com uma equipa dedicada e experiente. Para mais informações ligue 253310123 ou visite o site www.hospitalvilaverde.pt

“Aderimos ao Plano e Emergência Médica com a criação do C.A.C 24 horas/365 dias por ano para receber doentes das urgências centrais e ao Plano de Curto Prazo da Melhoria do Acesso a Cirurgia Não Oncológica”, refere o Provedor Bento Morais.

Nesta quadra natalícia a Santa Casa de Vila Verde deseja a todos os seus dirigentes, irmãos, doentes, utentes, crianças, familiares, amigos, fornecedores e benfeitores umas boas festas. ✚



Nova máquina TC



Hospital Vila Verde



Ressonância Magnética Inovadora

SARA HACCP Digital

Revolucionária no controlo da segurança alimentar



Ângela Leal, CEO da SARA HACCP Digital

Em entrevista à Mais Magazine, Ângela Leal, CEO da SARA HACCP Digital, dá a conhecer a aplicação que veio transformar a forma tradicional de gerir a segurança dos alimentos no mundo da restauração, combinando a tecnologia com simples técnicas de otimização e tornando "os processos mais eficientes e acessíveis".

Como surgiu a ideia e a oportunidade de criar a SARA HACCP Digital?

A ideia de criar a aplicação SARA HACCP surgiu em 2018, com o objetivo de facilitar

a gestão da segurança dos alimentos.

Ao longo da minha experiência profissional, verifiquei que muitos negócios enfrentavam dificuldades no registo das obrigações legais do sistema HACCP. Estas devem-se tanto à complexidade dos processos, como à falta de ferramentas acessíveis. Enquanto técnica alimentar, entendi que a digitalização seria uma solução, tornando os processos mais eficientes e acessíveis. A SARA HACCP reflete esta visão, combina a tecnologia com o conhecimento prático do setor, sendo uma plataforma que simplifica e otimiza a gestão da segurança dos alimentos.

A plataforma SARA HACCP Digital destina-se a que tipo de negócios?

A plataforma é ideal para restaurantes, hotéis, serviços de catering, comércio alimentar e empresas que procuram garantir o cumprimento dos requisitos de segurança dos alimentos de forma eficiente e adaptadas às suas necessidades.

Porquê utilizar a SARA? Quais as suas vantagens para os utilizadores?

A SARA HACCP destaca-se pela sua simplicidade, flexibilidade e eficácia. Entre as principais vantagens estão:

- Facilidade de Utilização: Interface intuitiva, adequada para utilizadores com habilidades digitais mais reduzidas.
- Eficiência Operacional: Através da criação de rotinas de registo, que permitem libertar tempo para outras áreas do negócio.
- Adaptabilidade: Personalizada às necessidades específicas de cada cliente.
- Sustentabilidade Ambiental: Redução

do consumo de papel, promovendo práticas ambientalmente responsáveis.

Ao integrar estas funcionalidades, a SARA HACCP não só garante a conformidade legal, mas também aumenta a confiança, a eficiência e a responsabilidade ambiental dos estabelecimentos que a utilizam.

Quantas entidades fazem parte da vossa rede de clientes e qual o feedback que têm recebido por parte dos mesmos?

Atualmente, a SARA HACCP é utilizada por centenas de estabelecimentos, desde pequenas empresas até grandes grupos económicos. O feedback tem sido extremamente positivo, destacando a facilidade de utilização, a economia de tempo e a eficiência na gestão da segurança dos alimentos e das infraestruturas. Muitos clientes referem que a plataforma tem sido essencial para melhorar os seus processos.

Quais as metas para 2025?

Em 2025 pretendemos reforçar a presença da SARA HACCP em todo o território nacional e fortalecer a tecnologia da plataforma, adicionando novas funcionalidades que vão ao encontro das necessidades emergentes do setor. Além disso, continuaremos a investir na formação e capacitação dos nossos clientes, promovendo não apenas uma cultura de segurança alimentar robusta, mas também uma gestão mais consciente dos recursos naturais, contribuindo para a sustentabilidade do setor. 🌱

www.sara-app.pt



Anda aos papéis com os registos HACCP?

Conheça a sua nova app

SARA
HACCP DIGITAL



Feliz Natal

**A Escola Superior de Enfermagem de Coimbra
deseja a todas as pessoas um Santo Natal e um
Ano de 2025 repleto de momentos felizes**



**Escola Superior de
Enfermagem de Coimbra**

TheFork Awards

2024

A Mais Magazine juntou-se ao TheFork e esteve presente na primeira gala dos TheFork Awards em Portugal, realizada no passado dia 18 de novembro no Convento do Beato, em Lisboa. Um projeto criado com o intuito de oferecer visibilidade às novas aberturas de restaurantes em Portugal e que contou com um painel de 49 chefs e 6 grandes personalidades no setor da gastronomia que constituíram o júri que elegeu os 31 restaurantes a concurso. Uma iniciativa que valoriza e destaca o melhor do panorama gastronómico português.

ESPECIAL THEFORK AWARDS 2024

 mais magazine



**"No TheFork, somos
percursores a
identificar a qualidade"**

**Sérgio Sequeira, Country Manager
Iberia do TheFork**





Novos sabores de Portugal premiados nos TheFork Awards

Foi num ambiente de grande sofisticação e requinte que se realizou, no Convento do Beato, em Lisboa, a primeira edição dos TheFork Awards em Portugal, onde foram reconhecidos os restaurantes que abriram portas no último ano e que demonstraram padrões de qualidade acima da média. O evento, que juntou as principais figuras do setor gastronómico em Portugal, permitiu “dar maior visibilidade aos projetos de restauração ainda numa fase embrionária”, tal como conta à Mais Magazine, Sérgio Sequeira, Country Manager Iberia do TheFork.

O projeto TheFork tem ganho cada vez maior preponderância no setor da restauração não apenas em Portugal, como também pela Europa, graças à sua missão de promover os restaurantes, aproximá-los

dos seus clientes e divulgar o melhor da gastronomia local. Assim, depois do sucesso em Itália, França e Espanha, contando já com várias edições, os TheFork Awards chegaram este ano a Portugal. Um galardão

diferenciado dos restantes deste setor, visto que dão destaque apenas aos restaurantes que entraram no mercado nos últimos 12 meses e que ainda se encontram numa fase embrionária. “Este é um galardão que se distingue dos restantes, porque se maioria dos prémios desta área são direcionados para todos os restaurantes, ainda que alguns sejam setoriais, os TheFork Awards destinam-se apenas aos projetos mais recentes e que se encontram ainda nos primeiros meses de atividade, onde existem maiores obstáculos e risco. Por isso mesmo, nesta fase a visibilidade extra que nos propomos a dar é fundamental para o seu sucesso, dando-lhes um acréscimo de procura”, explica Sérgio Sequeira.

A escolha dos 31 restaurantes nomeados e posterior eleição do grande vencedor surge através de uma dinâmica “muito interessante que junta o conhecimento dos Chefs e a experiência dos consumidores junto dos restaurantes”. Numa primeira





Sérgio Sequeira, Country Manager Iberia do TheFork

fase, 49 Chefs e seis grandes personalidades do panorama gastronómico português compuseram o júri que, usufruindo do seu vasto conhecimento no setor, nomeou os restaurantes a concurso, fazendo uma pré-seleção onde foram identificados um conjunto de estabelecimentos com qualidade assinalável. Numa segunda fase, o concurso foi aberto unicamente ao público que teve a responsabilidade de eleger o grande vencedor da noite. “Pareceu-nos que a participação do público era importante e conseguimos encontrar um conceito interessante onde, primeiro, os especialistas identificaram um grupo de restaurantes com qualidade e, depois, chega o reconhecimento do público”, explica Sérgio Sequeira.



César Mourão, apresentador dos TheFork Awards, junto das Chefs Justa Nobre, Marlene Vieira, Sara Soares e Ana Moura



Um evento aberto a todo o setor gastronómico em Portugal

Ainda que Portugal tenha sido palco destes prémios gastronómicos pela primeira vez, Sérgio Sequeira não tem dúvidas do sucesso que esta iniciativa terá anualmente, promovendo os novos empreendimentos na restauração e divulgando o melhor da gastronomia portuguesa. “Em 2022, estive presente no lançamento da primeira gala do TheFork Awards em Espanha, sendo que um restaurante saiu vencedor do People’s Choice Award. No ano seguinte, durante a gala, encontrei-me com os donos desse mesmo espaço e eles confienciaram-me que depois de terem vencido este galardão notaram maior visibilidade e um pico de procura fantástico. Desta forma, temos verificado que somos percursores a identificar a qualidade, visto que muitos dos restaurantes nomeados, anos mais tarde, estão a ser distinguidos de outras formas, como referências no Guia Michelin, o que só vem atestar a qualidade que foi identificada por nós no início dos projetos. A missão destes prémios é exatamente esta. Dar visibilidade não só aos vencedores, mas também a todos os nomeados, mesmo aos restaurantes que não trabalham com o TheFork. Um evento aberto a toda a restauração de Portugal”.

Durante a gala dos TheFork Awards as mulheres estiveram em destaque, com o jantar da gala a ser preparado pelas chefs Justa Nobre, Ana Moura, Marlene Vieira e Sara Soares. Um menu criativo e composto por pratos que celebram a riqueza da gastronomia portuguesa e o talento feminino na cozinha portuguesa. “Quando olhamos para a alta cozinha portuguesa verificamos que as mulheres ainda não têm um papel devidamente reconhecido. Portanto, decidimos dar este passo e dar também visibilidade ao talento nacional feminino que existe em Portugal”, esclarece Sérgio Sequeira.

O restaurante ÀCosta by Olivier (Lisboa) foi consagrado com o cobiçado People’s Choice Award, sendo que os restaurantes Petiscaria da Esquina (Lisboa), Nem Carne Nem Peixe (Porto), Taberna Sal Grosso (Évora), Oculto (Vila do Conde), Áurea (Lisboa), Rural 150 (Valada do Ribatejo), Touta (Lisboa), Pata Gorda (Porto) e Canalha (Lisboa) compõem a lista dos dez restaurantes mais votados pelo público. Durante a noite, foram ainda entregues alguns prémios especiais, sendo que o restaurante Lura (Baião) recebeu o galardão Mundo Rural, que premeia os projetos localizados fora dos grandes centros urbanos; o Ciclo (Lisboa) recebeu o prémio Cozinha Sustentável, que destaca os espaços com foco nas práticas sustentáveis e responsabilidade ambiental; o Ryoshi (Lisboa) recebeu o galardão Cozinha Contemporânea, fruto da modernidade na cozinha; e o Bar Alimentar (Lisboa) foi distinguido com o Media Choice, escolhido por um grupo de jornalistas.

Fotografias: ©Tiago Oliveira Fotografia



Chef Olivier da Costa

35 RESTAURANTES 7 PAÍSES 3 CONTINENTES

O Chef Olivier da Costa é um nome incontornável quando se fala em gastronomia portuguesa e nas principais personalidades do setor. Dono de um vasto império gastronómico com epicentro em Portugal e que se estende até à América do Sul e Ásia, Olivier viu reconhecido um dos seus mais recentes projetos, o ÀCosta by Olivier, com o People's Choice Award, atribuído pelo público à melhor abertura no setor da restauração em Portugal no último ano. Em entrevista à Mais Magazine, o Chef revela que um dos segredos para o seu sucesso ao longo de mais de 30 anos de carreira é a preocupação constante com o consumidor, visto que “as estrelas dos seus restaurantes são os clientes”.

©Tiago Oliveira Fotografia



Chef Olivier da Costa

Sempre com o mar como pano de fundo, com uma vista privilegiada para o Rio Tejo, com uma decoração que alia o requinte ao conforto e com uma ementa que é uma ode à gastronomia tradicional portuguesa, o ÀCosta by Olivier foi eleito, pelo público, como a melhor abertura nos últimos doze meses em Portugal. Um projeto que começou a ser pensado e trabalhado há cerca de um ano e meio e que surgiu através de uma lacuna na restauração lisboeta encontrada pelo Chef Olivier. “Quando decido abrir um restaurante é por uma necessidade que sinto que existe no mercado de algo que ainda não existe no ramo da restauração. Neste caso, não havia em Lisboa um bom restaurante clássico recheado dos melhores sabores do mar, onde as pessoas pudessem comer um bom peixe ou marisco, com vista para o Rio Tejo. Por isso, quando

apareceu esta oportunidade, foi a ocasião perfeita para concretizar este meu desejo”, salienta Oliver.

Todos os aspetos do restaurante foram cuidadosamente pensados pelo Chef, desde os mais visíveis, como a decoração e a construção de todo o menu, até às pequenas singularidades que dão um ar diferenciado ao espaço, com destaque para as fardas dos empregados e a disposição das mesas. Um restaurante com uma identidade muito ligada ao *Fine dining* com um toque do Chef Olivier que lhe é muito característico, “sempre com um bocado de música, DJ e bar”.

A ementa é um voltar às raízes do Chef Olivier e uma forma de homenagear todos aqueles que contribuíram para o seu elevado grau de conhecimento gastronómico e para o inegável sucesso dos 35 restaurantes espalhados um pouco por

todo o mundo, adicionando-se apenas uma pitada de irreverência. Um conceito familiar, de tradição e de lembrança dos melhores momentos passados à mesa. “Na construção da ementa fui tentar recuperar coisas da minha infância. Por exemplo, a Mousse de chocolate Maria Luísa tem o nome da minha avó, porque como eu estudei muitos anos no Colégio Francês e a minha avó era lá professora, no final do dia, quando o meu avô nos ia buscar, íamos sempre a uma pequena loja que lá havia comprar chocolates. Na época não havia a variedade de doces que atualmente existe, então a minha avó comprava-me o nougat, algo que agora recupero e incorporo na mousse. Também o Carpaccio de peixe é uma receita que o meu tio Jorge fazia muitas vezes e que eu adaptei. São tudo lembranças”, recorda Olivier.

ÀCosta by Olivier foi o grande vencedor do People's Choice Award

O sucesso que o ÀCosta by Olivier tem alcançado é palpável, não apenas pelas “cerca de 250 a 300 refeições” que servem diariamente, como também pela distinção com o People's Choice Award, que atesta o quão este projeto foi bem recebido pelo público. Ainda que o Chef Oliver se sinta “muito honrado e contente”, relembra que “todo o mérito e valor tem de ser dado a toda a equipa do restaurante”. Acima de tudo, é o reconhecimento por parte do público da visão inovadora que Olivier tem para a restauração, sendo que o próprio se assume como pioneiro em várias frentes do setor. “Eu não vivo para prémios, eu faço os restaurantes apenas a pensar no meu público e o meu público são os portugueses. O que realmente me cativa é pensar nos projetos e construí-los, sempre na linha de pensamento de inovar e de tentar fazer algo que ainda não exista. Por exemplo, o primeiro restaurante com discoteca de sucesso em Portugal fui eu que o fiz, o Oliver Avenida, onde agora se localiza o Yakuza. Para além disso, fui o primeiro a produzir menus de degustação em Portugal, em 1996, no Olímpio, e a introduzir na carta iguarias como o pesto. Atualmente é algo muito comum, mas à época não havia nas cartas dos restaurantes portugueses. Tento sempre fazer conceitos novos e considero-me um dos pioneiros da nova restauração em Portugal”, comenta o renomado Chef. Neste sentido, Oliver realça que o facto de



muito cedo ter tido contacto com várias gastronomias do mundo, nomeadamente a francesa, foi algo preponderante para que hoje em dia esteja capacitado a ter uma visão diferenciada.

Uma refeição no ÀCosta ou em qualquer restaurante do Chef Olivier é uma autêntica experiência gastronómica única, uma viagem pelos melhores sabores locais, sempre muito vincada pelo lado humano que o Chef emprega, sendo essa uma das chaves para o sucesso e consistência que tem demonstrado ao longo da sua carreira. “Eu gosto de ir ter com os clientes e perceber se estão satisfeitos. Não só eu, mas toda a minha equipa tem de dar amor e carinho aos clientes, porque eles são a nossa estrela. O cliente tem de sair dos meus restaurantes com um sorriso na cara, feliz por ter experienciado novos sabores. No decorrer destes anos já abri 52 restaurantes, quase todos com conceitos diferentes, e todos tiveram o seu sucesso, não apenas fruto do meu suor e dedicação, mas por causa dos meus clientes” finaliza Olivier. 🍷



www.acostabyolivier.pt



Lista dos nomeados para os

TheFork Awards

. ÀCosta by Olivier

. Alzur

. Áurea

. Austa

. Authentic

. Babel

. Bar Alimentar

. Canalha

. Checkout

. Ciclo

. Deselegante

. Éter

. Há Pátria

. Laranja Tigre

. Le blue

. Lura

. Magokoro

. Nem Carne

Nem Peixe

. Oculto

. Parra Wine Bistrô

. Pata Gorda

. Petiscaria
da Esquina

. Prosa

. Rural 150

. Ryoshi

. Sugoi!

. Sult

. Taberna Sal Grosso

. Terruja

. Touta

. Yóso

Galardoados

ÀCosta by Olivier
People`s Choice Award 2024

Taberna Lura
Mundo Rural

Ryoshi
Cozinha Contemporânea

Ciclo
Cozinha Sustentável

Bar Alimentar
Media Choice Award

O Charme Discreto



O luxo da capital portuguesa

Lisboa cidade das sete colinas, que foi o porto de saída para a época áurea dos Descobrimentos, que abriu as portas ao mundo e deu a conhecer esse mesmo mundo é hoje uma cidade galardoada com inúmeros prémios e reconhecida mundialmente como um local de excelência ultrapassando as cidades europeias mais icónicas e visitadas.

Mas se os sucessivos prémios e distinções derivam do seu clima da sua tipicidade, do seu valor histórico, do seu valioso património, e da forma como acolhemos quem nos recebe, é pela excelência da nossa oferta que somamos distinções após distinções.

E esta excelência associa – se a um consumidor exigente, com poder de compra e que procura novas experiências, novos conceitos e acima de tudo que cada momento nesta cidade seja um novo patamar nas diferentes ofertas.

Passando da Restauração com inúmeros chefes a somarem estrelas Michelin desde os conceitos gourmet á cozinha de autor que nos conduzem a um mundo sensorial único, aos hotéis de charme em que associamos a arte o design ao repouso.

Não esquecendo as inúmeras lojas de marca, as lojas históricas em que são oferecidos produtos também eles únicos e nos quais respiramos a nossa Portugalidade.

Lisboa é uma cidade de excelência, de glamour, de luxo, que está inserida numa Região que, também ela, acresce por si própria a esta procura de luxo. E dando apenas três em múltiplos exemplos, a inesquecível estadia no Palácio de Seteais, destino de mitos e lendas, a regata Tall Ship Race, e o único e singular património gastronómico de Lisboa.

Quem visita a cidade de Lisboa, quem visita a nossa Região fica para sempre ligado a este destino único no mundo.

Carla Salsinha, Presidente da Entidade Regional de Turismo da Região de Lisboa



Entidade Regional de Turismo
da Região de Lisboa

do Luxo em Lisboa

“Lisboa é a capital da inovação para ‘todos’, mas o nosso foco é o bem-estar social. A capital da política climática inclusiva e gradual que vem do povo e une as pessoas”

Carlos Moedas, Presidente da Câmara Municipal de Lisboa

Fonte: Observador



“Há muito que não somos só um destino sol e praia. Temos uma oferta muito diversificada ao longo de todo o território. E é precisamente esses atributos, esses recursos e esses produtos que nós estamos, neste momento, a promover e a distribuir internacionalmente. A nossa qualidade de oferta turística permite posicionar Portugal no 12º destino turístico mais competitivo do mundo. Isso significa que Portugal, com os seus atributos, com as suas mais-valias competitivas, tem conseguido entrar em mercados de maior valor acrescentado e isso, naturalmente, vem enriquecer o mercado e enriquecer aquilo que é a criação de riqueza em cada uma das empresas do setor.”

Carlos Abade, Presidente do Turismo de Portugal

Fonte: Forbes Portugal



“Portugal está num momento francamente positivo. Esse momento positivo resulta da excelência das suas empresas, dos seus empresários e, estou certo, do reconhecimento internacional do serviço que estamos a prestar. Esperamos todos que isso possa significar crescimento em valor.”

Pedro Machado, Secretário de Estado do Turismo

Fonte: Eco





Olissippo Lapa Palace Hotel: Uma cultura de bem servir

Inspirado nos antepassados portugueses, o Olissippo Lapa Palace Hotel atingiu o reconhecimento dessa aposta vencendo, uma vez mais, o prémio World Travel Awards para o “Melhor Hotel Clássico”.



Nuno Ferrari, Diretor de marketing e vendas do Olisippo Lapa Palace Hotel

A história do Olisippo Lapa Palace Hotel começou a desenhar-se em 1988, ano em que se deu início à transformação do Palácio em hotel, então com o nome de Hotel da Lapa. A reconstrução levou um período de cinco anos, devido a pequenos problemas que atrasaram o andamento da obra. O grande objetivo dos arquitetos era preservar ao máximo o Palácio original. A antiga sala de armas, hoje conhecida como Sala Belém, ainda contém o estilo com a qual foi criada. Em

1992, o hotel estava pronto e preparado para ser aberto ao público.

O sucesso deste hotel deve-se não só à magnífica propriedade onde se situa, sem precedentes na cidade de Lisboa, à sua localização, mas principalmente ao esforço, dedicação, paixão e profissionalismo de todos aqueles que por lá passaram desde o primeiro dia. Além disso, as parcerias comerciais, nomeadamente com a The Leading Hotels of The World, Virtuoso, Signature, Fine Hotels & Resorts, entre outras, dão uma visibilidade significativa do ponto de vista internacional.

No Restaurante Lapa, o chefe opta por pratos ricos em criatividade e elegância. Criativo entusiasta e apaixonado, traz ao Lapa Palace os melhores sabores da cozinha mediterrânica. “O restaurante da piscina, Le Pavillon, aberto durante os meses do verão, oferece cocktails únicos, chás gelados de confeção própria e sumos de frutas frescas. Para o almoço, oferece uma seleção de sanduíches, peixe fresco e frutos do mar, tapas e saladas”, conta Nuno Ferrari.

Para quem gosta de nadar e apanhar banhos de sol, o hotel oferece uma piscina exterior, no meio de um bonito jardim. Está aberta de abril a setembro e é aquecida durante o dia com uma temperatura de 28º Celsius. “No Lapa SPA os nossos hóspedes e sócios po-

dem usufruir gratuitamente de Piscina interior aquecida, Ginásio totalmente equipado, Banho Turco e Sauna, bem como um variado conjunto de massagens e Terapias.” O Hotel dispõe ainda de um considerável conjunto de Salas para reuniões e eventos com capacidade até 250 pessoas.

Foi assim com naturalidade que o Olisippo Lapa Palace Hotel arrecadou o prémio da World Travel Awards na categoria de “Melhor Hotel Clássico”. “É realmente uma satisfação e um prestígio muito grande, já por alguns anos consecutivos receber este prémio. São sempre boas notícias quando recebemos algum reconhecimento com esta visibilidade. Partilhamos com a nossa equipa, a fim de se sentirem mais reconhecidos, encorajados e motivados. O Olisippo Lapa Palace como membro da The Leading Hotels of the World, esforça-se continuamente para atender às necessidades e expectativas de todos os seus clientes.”

Assim, é de prever que este projeto, baseado naquilo que de melhor se tem feito ao longo dos anos, não pare por aqui e que o Olisippo Lapa Palace Hotel continue a ser um lugar de referência nas preferências dos viajantes.

www.olisippohotels.com

Olisippo
HOTELS

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

LAPA
PALACE
Distúrgio, Horta & Ribeiro



Chez Sónia Private Chef

A nossa cozinha no conforto de sua casa

Chez Sónia é um serviço de Chef Privado que se dedica a proporcionar uma experiência gastronómica inigualável aos clientes nas suas próprias cozinhas. Graças a uma equipa composta por jovens profissionais apaixonados pela cozinha e liderados pela Chef Sónia Melo, reconhecida com o Prémio Cinco Estrelas Regiões, os clientes têm a oportunidade de desfrutar de uma refeição de elevada qualidade sem sair do conforto das suas casas. Um serviço que prima pelo uso de produtos frescos e de elevada qualidade, reflexo da riqueza e diversidade da gastronomia açoriana.



Para reservas:

962 532 568

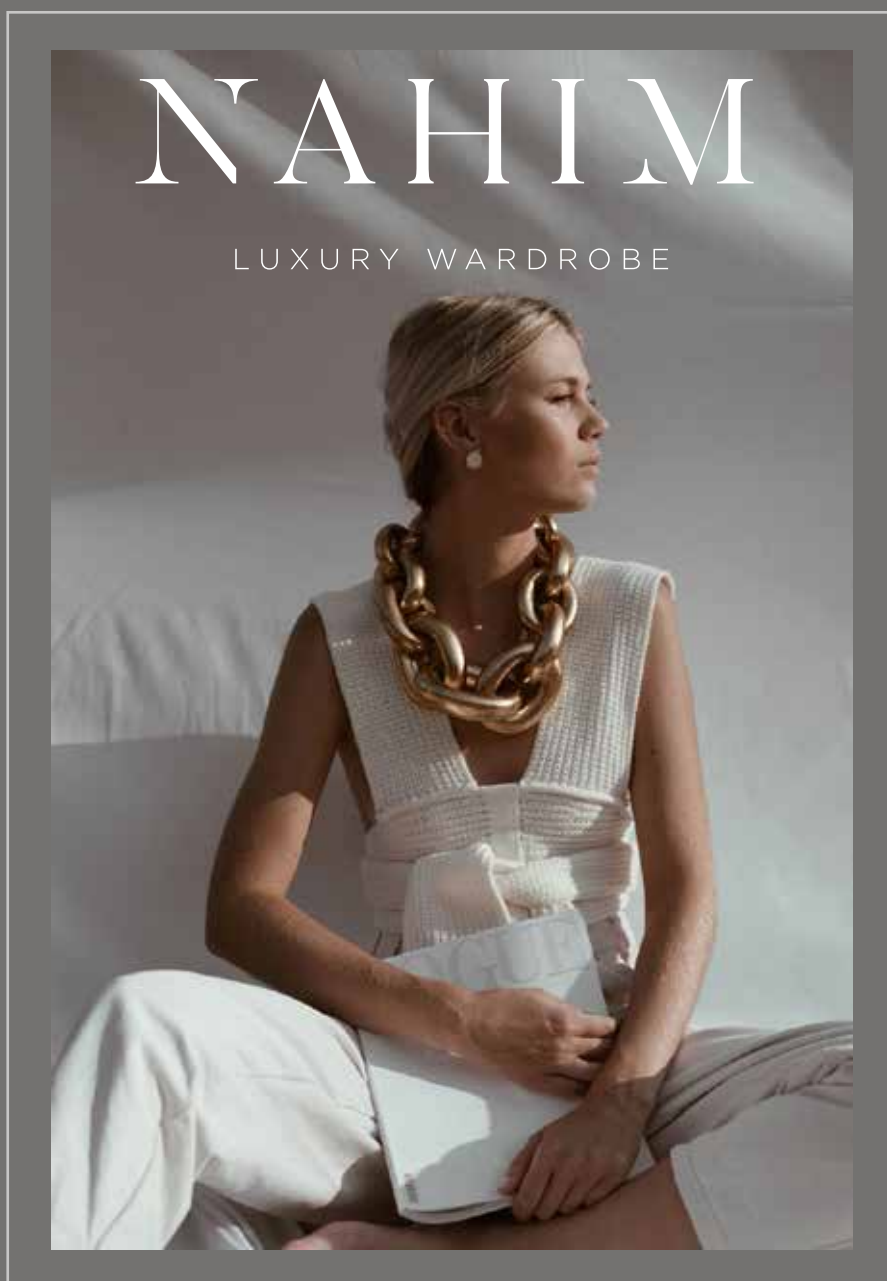
www.chezsoniaprivatechef.com

geral@chezsonia.pt



Nahim Luxury, O outlet de luxo Português

A PLATAFORMA NACIONAL QUE VENDE
MARCAS DE LUXO A PREÇOS REDUZIDOS



As ofertas em Nahim incluem Chanel, Gucci, Louis Vuitton, Guess, entre outras grandes marcas. São mais de 27 mil artigos em malas, carteiras, roupas, calçado, relógios, óculos de sol e acessórios para senhora e homem. Artigos novos de coleções anteriores e segunda-mão, aos melhores preços!

www.nahimluxury.com

 nahimluxury  Nahim luxury

Lisboa lidera ranking de cidades com aumento do mercado global de casas de luxo

De acordo com o relatório da empresa imobiliária Savills, Lisboa apresenta-se como o mercado de casas de luxo que mais cresceu no primeiro semestre de 2024, registando um crescimento de 4,2%. O estudo revela ainda que as cidades do sul da Europa, juntamente com as do Oriente Médio, destacam-se com um crescimento assinalável no imobiliário de alta gama, sendo que o facto de haver escassez de oferta, o influxo de compradores americanos atraídos por um dólar forte e o estilo de vida atraente da região foram fatores fulcrais para o registo destes números. Depois de Lisboa, seguem-se no ranking Amesterdão, Madrid e Atenas que registaram ganhos que superam os 3%. O Dubai completou o top cinco, registando alta de 2,9%.

A tendência do aumento do mercado de imobiliário de luxo assinalasse um pouco por todo o mundo, uma vez que em todas as trinta cidades analisadas, os preços dos imóveis residenciais de primeira linha tiveram um crescimento médio de 0,8%, superando o crescimento anual previsto de 0,6%.

O estudo da Savills destaca ainda o papel da capital portuguesa no dinamismo do mercado imobiliário de luxo global, levando a que tanto os investidores como os compradores fiquem a acompanhar de perto estas tendências.



Convento de Santa Joana e de São Domingos, em Lisboa, transformam-se em hotéis de luxo

Tal como acontece um pouco por toda a capital portuguesa, onde edifícios históricos com uma arquitetura que marca a identidade da cidade vão dando lugar a hotéis de alta gama, também o Convento de Santa Joana e de São Domingos foram transformados em espaços de habitação e restauração de luxo.

Outrora um espaço onde realeza e clero tomavam as decisões mais importantes acerca do futuro do país, o Convento de São Domingos converteu-se agora num hotel e restau-

rante de luxo, o Capítulo. São mais de 800 anos de história preservados em cada esquina do edifício, mandado construir em 1242 pelo rei D. Sancho I.

Bem perto, pode-se encontrar o antigo convento de Santa Joana, um edifício do século XVII. A antiga igreja do convento voltou à vida agora como restaurante e a biblioteca esconde um bar de cocktails onde a música ocupa o lugar central.

Crowdfunding procura novos investidores imobiliários para casas de luxo em Lisboa

A plataforma Urbanitae criou uma nova oportunidade para todos aqueles que têm interesse no mercado imobiliário de luxo na capital de Portugal. A plataforma espanhola de crowdfunding imobiliário, abre a oportunidade de investimento no projeto Castilho 3, que vai colocar seis casas de luxo no mercado lisboeta. Estas novas habitações estarão equipadas com terraços exteriores privados, varandas e cinco lugares de estacionamento.

O projeto será desenvolvido pela promotora Mexto e envolve a reabilitação e ampliação do edifício Castilho 3, localizado junto à Avenida da Liberdade e à Praça Marquês de Pombal, uma zona nobre da capital, hoje muito procurada tanto por residentes, como por investidores internacionais.

Simão Cruz, Country Diretor de Portugal da Urbanitae, comenta que “o astilho 3 representa mais uma oportunidade para consolidar a nossa capital – e o nosso país – como um dos mercados mais atrativos para o investimento imobiliário de luxo, combinando uma localização estratégica, um promotor de renome e retornos atrativos”.

Oito em cada dez casas de luxo à venda em Portugal localizam-se em Lisboa, Faro e Porto

Segundo dados do portal imobiliário Idealista, Portugal conta com mais de 12 mil casas com preço acima de um milhão de euros, das quais 1.700 custam mais de três milhões, sendo que as cidades de Lisboa, Faro e Porto concentram mais de 80% de todas as casas de alta gama à venda no nosso país. Lisboa lidera a lista com maior número de casas de luxo, representando 44,6% do total nacional. Segue-se Faro, com 24,9% do total, seguido pelo Porto (11,2%), Setúbal (5,2% do total) e ilha da Madeira (4,3%). Segundo o portal, ainda que a distribuição não seja totalmente homogênea, praticamente todos os distritos de Portugal continental e ilhas possuem, pelo menos, uma casa anunciada no Idealista que custa mais de um milhão de euros. Pelo contrário, o menor número de casas de luxo surge a ilha de Porto Santo, com apenas uma, seguida da ilha de São Jorge, da ilha de Santa Maria e da ilha do Pico (todas com duas) e da ilha Terceira, com seis.

No que concerne às habitações avaliadas em mais de três milhões de euros, existem cerca de 1 700 casas nesta condição. A maioria localiza-se em Lisboa, Faro e Porto.



O Charme do Luxo



Autenticidade e exclusividade elevam o Porto como destino de luxo

O Porto está a consolidar o seu estatuto como destino de luxo, graças a uma combinação única de autenticidade e exclusividade. E caminha também progressivamente para a excelência motivado pelo desenvolvimento sustentável de um segmento que permite elevar a cidade a novos patamares de reconhecimento internacional.

Encontrando o ponto de equilíbrio entre o respeito pelo património histórico, reconhecido pela UNESCO, e a definição de ofertas contemporâneas, diversificando o leque de experiências inesquecíveis, continuaremos a contribuir para um crescimento em valor da oferta do destino, numa expansão junto dos mercados de alto rendimento, com maior tempo de estadia e poder aquisitivo, de que são exemplo os mercados norte americano e asiático.

Poucas cidades no mundo têm a capacidade de apresentar, com conforto e hospitalidade, uma constelação de propostas gastronómicas com estrela Michelin (Antiquvm, The Yeatman, Euskalduna Studio, Pedro Lemos, Le Monument, Vila Foz e Casa da Chá da Boa Nova), tours gastronómicos personalizados, experiências vínicas exclusivas e, património mundial da humanidade, viagens únicas em Comboio Presidencial ou piqueniques de luxo com vista para um rio icónico: o Douro.

Assumindo-se como destino perfeito para o turismo de experiências, o Porto oferece igualmente a possibilidade de programas premium, de que fazem parte workshops artesanais, como por exemplo de Filigrana, Joalharia, Pedras Preciosas, Azeite, Artes Plásticas, passeios privativos em iate, helicóptero e carro clássico, ou tratamentos em SPA personalizados em locais de rara beleza. O Museu de Serralves, a Casa da Música, a Casa da Arquitectura, a Casa de São Roque, o Palácio da Bolsa, a Livraria Lello, o World of Wine, entre outros, surgem, por seu turno, como polos de valorização do turismo cultural de luxo.

A oferta hoteleira do “Melhor destino metropolitano à beira-mar” do mundo, assim classificado na mais recente edição dos World Travel Awards, tem acompanhado a crescente procura de viajantes com elevados níveis de exigência, com o surgimento e a reabilitação de hotéis de cinco estrelas em edifícios históricos, respeitando o compromisso entre autenticidade e modernidade.

Aqui chegados, celebremos a preceito o Porto sem descuidar os desafios e as oportunidades que surgem no horizonte. Importa consolidar e reforçar a notoriedade da cidade como destino de luxo, simultaneamente cosmopolita e tradicional, atraindo não só mais, mas sobretudo melhores turistas.

E como? Preservando a identidade e o charme do destino, associados a uma genuína e singular hospitalidade; descentralizando a visita com a valorização de diferentes espaços da cidade, de Miragaia ao Castelo de Queijo, dos Aliados à Boavista, promovendo o equilíbrio e a sustentabilidade do território. Se aqui adicionarmos a oferta da região, até porque pensamos sempre o Porto e a sua capacidade de atração, com a sua envolvimento, ganhamos um portefólio inigualável de experiências.

Respeitando a sua história, diversificando e aumentando o valor da sua oferta, o Porto atingirá, com naturalidade, patamares superiores de reconhecimento internacional.

Luís Pedro Martins, Presidente do Turismo do Porto e Norte de Portugal



na Cidade Invicta

“Porto é, numa palavra, felicidade. Queremos que as pessoas se sintam felizes e orgulhosas. Não queremos uma cidade igual a qualquer outra cidade”

Rui Moreira, Presidente da Câmara Municipal do Porto

Fonte: Diário de Notícias



“Em 2023, alcançamos 25,1 mil milhões de euros. Até setembro deste ano, as receitas turísticas cresceram 9,2% em relação a 2022, o que nos coloca muito próximos da meta de 27 mil milhões, e com a expectativa de ultrapassá-la até o final do ano. No ano passado, as dormidas somaram 77 milhões, e a meta para 2027 era de 80 milhões. Este ano, com um crescimento de cerca de 4%, provavelmente ultrapassaremos essa meta”.

Carlos Abade, Presidente do Turismo de Portugal

Fonte: TNews



“Os bons números turísticos colocam ao país o desafio maior de qualificar a experiência turística, melhorando as condições dos turistas que se pretende atrair e, simultaneamente, diversificar a oferta de produtos e fazer com que o turismo seja uma atividade com cobertura nacional”.

Pedro Machado, Secretário de Estado do Turismo

Fonte: Expresso



Conheça o novo concessionário da Bentley no Porto

Na cidade invicta, mais precisamente na Rua Manuel Pinto de Azevedo, foi inaugurado um novo espaço de exposição da Bentley Motors. Este integra a rede global de 62 concessionários da marca, presente em 32 mercados.

O showroom, com 1.200 metros quadrados, destaca-se pela presença da quarta geração do Continental GT, exibida como parte de uma digressão europeia. Também estão expostos outros modelos recentes da marca britânica e um espaço de personalização dedicado à divisão Mulliner.

“O concessionário é mais do que um espaço de vendas”, salienta Richard Leopold, diretor regional da Bentley Europe.

O super coupé impressiona com o seu visual arrojado, que combina detalhes simples e contemporâneos. A área frontal do veículo apresenta a evolução mais significativa dos últimos 20 anos.

No campo técnico, destaca-se o novo sistema Ultra Perfo-

mance Hybrid que tem como ponto fulcral o V8 biturbo de 4.0 litros com 600 cv e 800 Nm.

A ele está associado um propulsor elétrico de 140 kW (190 cv) e 450 Nm para conseguir 782 cv e 1.000 Nm, passados às quatro rodas através duma caixa automática de dupla embraiagem com oito relações.

A construtora afirma ter tido muito cuidado com a banda sonora dos escapes e sublinha que não são usados altifalantes para ensurdecer os passageiros.

Afinal, bastam-lhe 3,2 segundos para cumprir os zero aos 100 km/hora, para uma velocidade de ponta a atingir os 335 km/hora.

A bateria de 25,9 kWh, montada atrás do eixo traseiro, garante uma autonomia até 81 quilómetros, sendo recarregável a 11 kW em corrente alternada.



Gaia Lofts: luxo e história no Cais de Gaia

O Gaia Lofts by Heritage Signature é o novo empreendimento de luxo no Cais de Gaia, com 13 lofts de design moderno que combinam história e sofisticação. Os espaços são amplos, luminosos e versáteis, oferecendo conforto e uma vista privilegiada sobre o Douro.

Comercializado pela Castelhana – A Dils company, em parceria com a JLL, o projeto promete exclusividade e charme. Segundo Nuno Pinto de Sousa, responsável pela Cas-

telhana no Porto, trata-se de “uma proposta residencial distinta, destinada a quem procura um destilado de vida sofisticado”.

A conclusão da obra está prevista para maio de 2025, reforçando o Cais de Gaia como destino de luxo e investimento.



Eugénio de Campos, CEO e criativo da Eugénio Campos Jewels

O segredo para a longevidade da Eugénio Campos Jewels

História e exclusividade são as duas palavras que melhor definem a Eugénio Campos Jewels, uma marca que se afirmou como uma referência no setor da joalheria em Portugal. Em entrevista à Mais Magazine, o empresário Eugénio de Campos revela os planos que tem em mente para o futuro.

Fundada em 1987 pelas “mãos” de Eugénio de Campos, a Eugénio Campos Jewels é uma das marcas mais prestigiadas do país. Ao longo destes 37 anos de existência, muitos terão sido os fatores que

contribuíram para o sucesso da empresa. Contudo, para o empresário, o segredo para a longevidade da marca até aos dias de hoje reside no “design diferenciador e inovador das suas joias, aliado a um pós-venda cuidado e à elevada qualidade e acabamento de todos os produtos que apresentamos”. Além disso, destaca a importância da comunicação com o público, junto de quem procuram “transmitir uma imagem o mais abrangente possível, refletindo a forte diversidade presente em todas as coleções”.

Embora reconheça que o seu principal mercado seja o nacional, o empresário procura também atrair clientes dos quatro cantos do mundo, sobretudo através da alta joalheria, apostando nos melhores diamantes e num design diferenciador. “É isto que nos destaca e que acaba por atrair consumidores globais, nomeadamente à marca Eugénio Campos Diamonds”, sublinha.

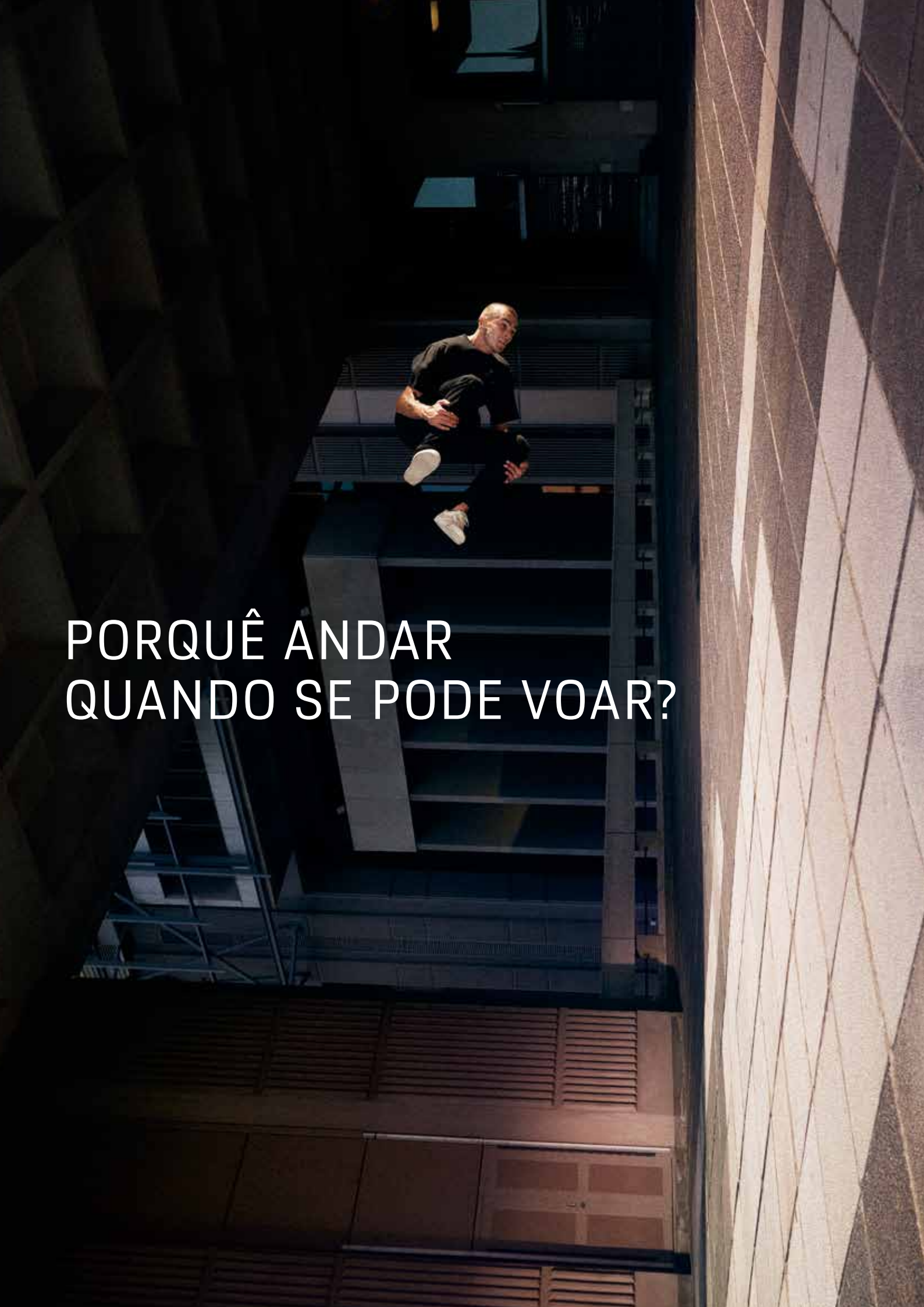
Segundo Eugénio de Campos, um dos maiores desafios que a marca enfrenta atualmente é não só a concorrência - uma vez que existe uma grande oferta de marcas internacionais -, mas também a diminuição

do poder de compra da classe média alta e até da classe alta. “Tentamos superar esses obstáculos posicionando o melhor possível a Eugénio Campos Jewels, fortalecendo o prestígio e a notoriedade que a marca tem no público em geral e investindo essencialmente no segmento de luxo da linha de alta joalheria”, explica.

Quanto ao futuro, o empresário garante que a sua marca será sempre dinâmica e que vai procurar evoluir permanentemente nas suas várias vertentes. Além disso, espera manter o ritmo e apresentar, pelo menos duas a três novas coleções por ano. Eugénio de Campos admite ainda que fortalecer o setor de luxo da alta joalheria será sempre uma prioridade, mas sem descuidar a forte diversidade e diferenciação no segmento de moda, onde a marca também tem muitos clientes e é procurada não só a nível nacional, mas também além-fronteiras. Tudo isto será acompanhado por uma comunicação forte no sentido de “manter a notoriedade e prestígio de que a marca goza desde há muitos anos”.

www.eugeniocamposjewels.com





PORQUÊ ANDAR
QUANDO SE PODE VOAR?



OVERFEEL.

O novo Taycan totalmente elétrico.

Centro Porsche Porto

Rua Manuel Pinto de Azevedo,
414 4100-320 Porto · Portugal
Tel: +351 226 167 280
(Chamada para rede fixa nacional)
www.porsche-porto.com

PORSCHE

Taycan GTS Sport Turismo (WLTP): Consumo de eletricidade em combinado: 21.6 – 19.0 kWh/100 km;
Emissões de CO₂ em combinado: 0 g/km.

Onde o teatro e o luxo se encontram no Porto

A cidade do Porto viu nascer um novo hotel de cinco estrelas, o Cénica Porto Hotel, Curio Collection by Hilton, que combina luxo e inspiração teatral. Inaugurado em novembro, o espaço ocupa o edifício do antigo Teatro Modestos, um ícone da cultura portuense até à década de 1980. Situado no centro da cidade, próximo do Mercado do Bolhão e da Livraria Lello, o hotel promete uma experiência única sob o lema “Stay in the Scene”.

Mantendo a fachada original do teatro, o design interior recria o ambiente dos bastidores, mergulhando os hóspedes numa atmosfera de espetáculo. Os preços começam nos

150 euros por noite em quartos Queen ou King, com opções de pequeno almoço por 20 euros adicionais ou meia pensão por 55 euros. Quartos Deluxe custam entre 190 a 245 euros.

O hotel oferece um spa com piscina interior, jacuzzi, sauna, banho turco e um ginásio completo. Para refeições, o Dramatics Restaurant & Bar, liderado pelo chef Nuno Miguel, apresenta um menu mediterrânico, ainda em desenvolvimento devido à recente abertura.

O Cénica Porto Hotel posiciona-se como um espaço único no panorama hoteleiro da cidade, unindo história, arte e sofisticação num local emblemático.



Aurios: luxo e modernidade junto ao Douro

Está a nascer no Porto o Aurios, um empreendimento residencial de luxo com 48 apartamentos de tipologias T3 a T5, resultado de uma parceria entre a Forbes Global Properties Portugal e a Emerge, do grupo Mota-Engil. O projeto, com um investimento de 70 milhões de euros, ficará concluído em 2025.

Situado a poucos minutos do centro da cidade, o Aurios combina design contemporâneo, amenidades premium e contacto com a natureza, posicionando-se como um dos poucos projetos de alto luxo no Porto.

Pedro Teixeira Santos, CEO da Forbes Global Properties Portugal, descreve o Aurios como “uma visão urbana alinhada com os valores da marca”, enquanto Sílvia Mota, Chairwoman da Emerge, salienta a união de dois líderes no mercado imobiliário de luxo, comprometidos com a excelência e o património local.

Topázio: 150 anos de história

Em entrevista à Mais Magazine, José Augusto Seca, administrador da Topázio, reflete sobre a trajetória da empresa ao longo dos anos e destaca que o compromisso com os elevados padrões de qualidade, que sempre foram marca da Topázio, continuará a guiar o seu futuro.

*José Augusto Seca,
Administrador da Topázio*

Desde 1874, a Topázio percorreu um caminho único, feito de inovação e respeito pela tradição, conquistando reconhecimento nacional e internacional pela excelência e sofisticação das suas peças.

Ao longo das gerações, os portugueses têm demonstrado um carinho especial pela marca, tornando-a parte das suas histórias, das suas casas e celebrações. É graças a esta ligação profunda, cultivada com o tempo, que a Topázio se mantém como um ícone de qualidade e de tradição no setor da ourivesaria.

No processo de evolução da marca, a Topázio passou por várias transformações, mostrando sempre capacidade de adaptação e resiliência perante novas tendências, desafios ou adversidades com que se deparou. Mas soube sempre manter ou adaptar as tradições e conhecimentos adquiridos de forma a ganhar para a marca um prestígio e reconhecimento que se tornaram num símbolo de qualidade e confiança junto dos seus clientes e parceiros.

“A tradição dos novos tempos” – MUDE – Museu do Design, em Lisboa

Esta exposição, é o momento mais importante das celebrações do 150.º aniversário da marca e reflete um dos valores fundamentais da Topázio, que é o equilíbrio entre tradição e inovação, através de 15 peças únicas, criadas por artistas de renome.

Queremos com esta exposição, partilhar com o público que nos visita, a beleza destas peças, que são únicas no mundo inteiro, fruto de uma combinação harmoniosa entre a ousadia dos artistas que as conceberam, e a mestria e precisão dos artesãos que as executaram, com recurso a técnicas manuais aperfeiçoadas ao longo de gerações.

Queremos também mostrar com esta exposição, que, apesar dos nossos 150 anos, continuamos a ser uma marca que olha para o futuro com ousadia e criatividade.

Coleção comemorativa dos 150 anos da Topázio

Para a criação desta coleção, a Topázio convidou 15 conceituados artistas, nacionais e internacionais, como a Joana Vasconcelos e outros artistas de renome. Trata-se de uma coleção numerada e limitada a 15 exemplares, assinada pelos respetivos autores, em que cada uma dessas peças simboliza uma década da existência da Topázio. Nesta coleção exclusiva, cada uma destas peças é uma obra de arte, que materializa

o legado e o estatuto que a Topázio alcançou, refletindo um diálogo profundo entre a visão disruptiva dos criadores e a mestria e os conhecimentos dos nossos artesãos, acumulados ao longo de gerações.

Expectativas e planos futuros para a Topázio

A Topázio vai continuar a apostar na inovação, a par da oferta dos seus produtos mais clássicos e intemporais, sempre com a preocupação de manter os elevados padrões de qualidade e a característica de manualidade que assegura nas suas criações, empenhada em continuar a jornada iniciada há 150 atrás.

Queremos continuar a ser uma referência mundial no universo da arte de transformar a prata em peças de qualidade superior, únicas e reconhecidas pelos processos manuais que lhe confere um estatuto de genuinidade e autenticidade. 🇵🇹



www.topazio1874.com

Registos para a eternidade



Ricardo Matos, CEO da RMCLICK

A Mais Magazine teve a oportunidade de conversar com Ricardo Matos, CEO da RMCLICK, que partilhou connosco o seu percurso profissional e revelou a história por detrás da criação da sua empresa, que celebra este ano o seu 20º aniversário.

Ricardo Matos iniciou-se no mundo da fotografia com apenas 15 anos, numa altura em que ainda se utilizava o método tradicional de revelação, com impressões a preto e branco. Contudo, este

“bichinho” já lhe corria no sangue, uma vez que o pai, a mãe e até o tio estavam ligados ao universo fotográfico.

Quando começou os estudos, a ideia inicial era seguir uma área relacionada com a saúde. Entretanto, começou a trabalhar numa gráfica, onde permaneceu durante cerca de dez anos. Foi nesse período que decidiu frequentar um curso de fotografia no Instituto Português de Fotografia e criar um blog que, de certa forma, unisse a fotografia à componente gráfica. Assim nasceu a RMCLICK.

Atualmente, a empresa dispõe também de um espaço físico, criado com o apoio incondicional da sua esposa Tânia Matos, e oferece uma vasta gama de serviços que vão desde a fotografia ao marketing e publicidade, sendo estes dois últimos os seus principais focos.

No que toca à fotografia, a RMCLICK centra-se sobretudo no setor empresarial, realizando fotografias institucionais, de produtos, fábricas e eventos. “Também fazemos retratos profissionais”, explica Ricardo, acrescentando: “são fotografias destinadas, por exemplo, a agentes imobiliários que procuram transmitir uma imagem mais profissional”.

Relativamente à publicidade, a empresa abrange áreas que vão desde o marketing digital à publicidade via Google e à gestão de tráfego. “É uma área que está a crescer bastante e a ter muito sucesso aqui na empresa”, sublinha.

Adicionalmente, a RMCLICK estabelece parcerias com empresas. Em termos práticos, “se uma empresa tem algum problema que precisa de ser resolvido, nós estamos aqui para encontrar as melhores soluções”. Exemplos disso incluem a criação de estampagens para t-shirts, brindes para oferecer a clientes,

entre outros.

No que respeita à impressão de grandes formatos, a RMCLICK realiza trabalhos como lonas, telas, placas e reclames luminosos. Já nas impressões de pequenos e médios formatos, destacam-se os cartões de visita, flyers, posters e também o design dos produtos.

Ao longo dos anos, Ricardo teve a oportunidade de colaborar em grandes projetos, como a criação de troféus em forma de nave espacial, com um design minimalista e inovador, utilizando materiais como a impressão em rígidos e recorte. O empresário destaca ainda a realização de um catálogo de joias – desde a conceção até à produção e impressão – para uma marca de elevado prestígio a nível nacional.

Todos os trabalhos realizados pela RMCLICK são guardados num disco rígido. Para Ricardo Matos, esta ideia de perpetuar os registos é o que mais o apaixona na sua área: “é fascinante saber que daqui a dez ou 20 anos vou poder continuar a trabalhar com os meus clientes e aceder a trabalhos que já realizei com eles”.

Perspetivando o futuro, Ricardo Matos revela que o objetivo passa por continuar a trabalhar principalmente com médias e grandes empresas, procurando apresentar sempre as melhores soluções. Não exclui a possibilidade de abrir uma nova loja, caso se justifique, ou de aumentar a rede de parceiros, se for necessário aumentar a capacidade de produção.

Para recorrer aos serviços da RMCLICK, basta aceder ao site ou entrar em contacto diretamente, por email ou telefone. Depois disso, é criado um canal de comunicação, onde os clientes podem esclarecer todas as suas dúvidas, não havendo necessidade de um encontro físico.

Em suma, a completar 20 anos de existência, esta empresa destaca-se pelo profissionalismo e dedicação em cada projeto e pela construção de relações de confiança com os seus clientes. 



RMCLICK
PHOTO AND DESIGN

www.rmclick.com.pt



TIAGO OLIVEIRA

FOTOGRAFIA

Imagens que encantam.
Experiências que transformam.

~

Fotografia de Arquitetura e Interiores

Especializado em capturar e valorizar os seus espaços para:

- Hotelaria:

Imagens que convidam e atraem hóspedes.

- Construção e Arquitetura:

Valorize os seus projetos com perspetivas únicas.

- Imobiliárias:

Cative potenciais compradores com fotografias impactantes.

~

Novidade:

Visitas Virtuais 360° – Leve os seus clientes a explorar os seus espaços de forma interativa, criando experiências imersivas que impressionam e geram resultados.

Combinando técnica, criatividade e tecnologia, entrego imagens que transmitem elegância, funcionalidade e o verdadeiro potencial dos seus espaços.

~

Rua António Nobre, Lisboa

Tel. 966 719 760 | E-mail: fotografia@tiagooliveira.pt

www.tiagooliveira.pt





A equipa da Mais
Magazine deseja a
todos os seus leitores
umas boas festas!



mais magazine



ÓBIDOS

VILA NATAL

6 DEZ 2024 A 6 JAN 2025

no reino encantado



Óbidos



CLAUDETE TEIXEIRA

— ADVOGADOS —



www.claudeteteixeira.com