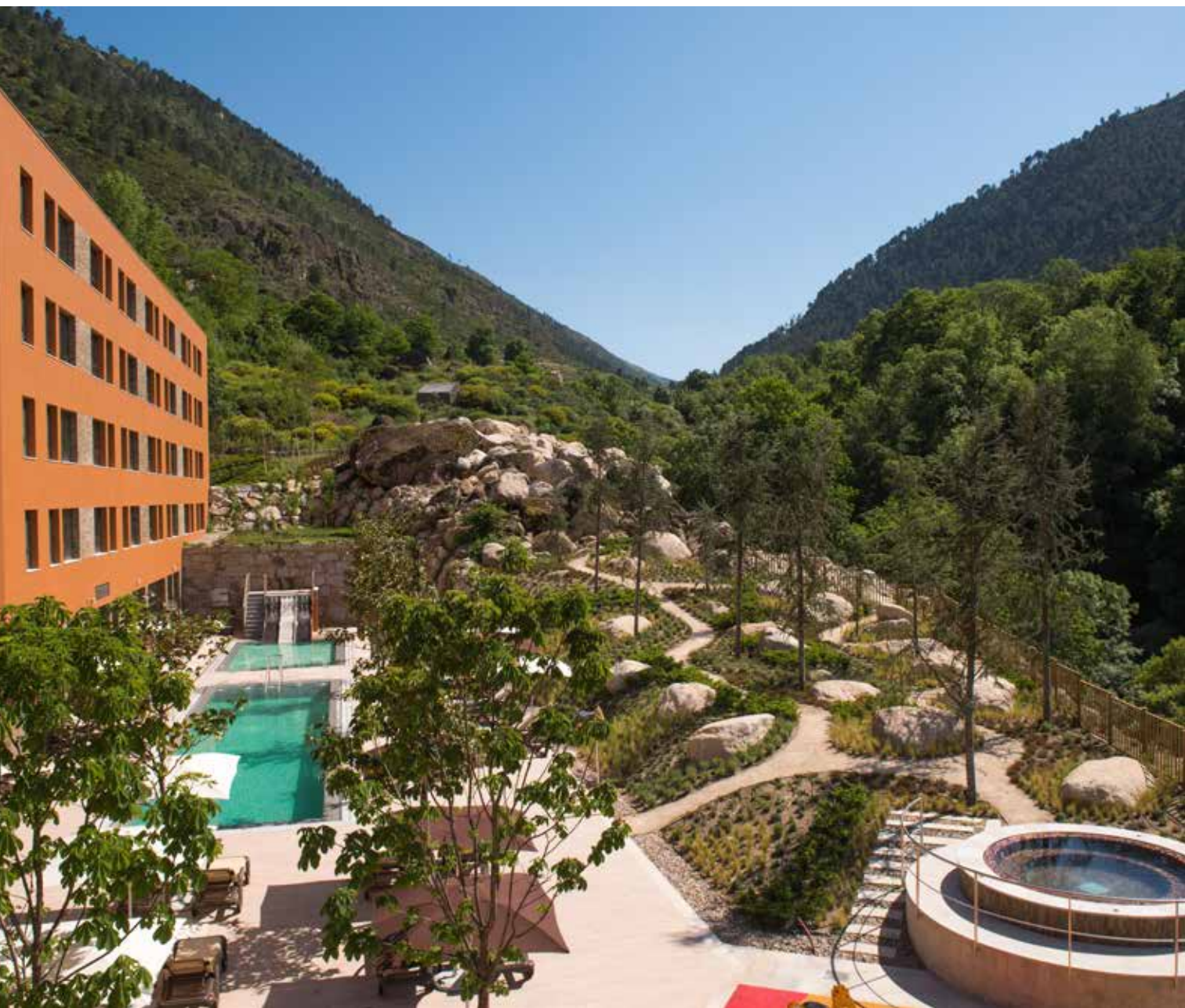


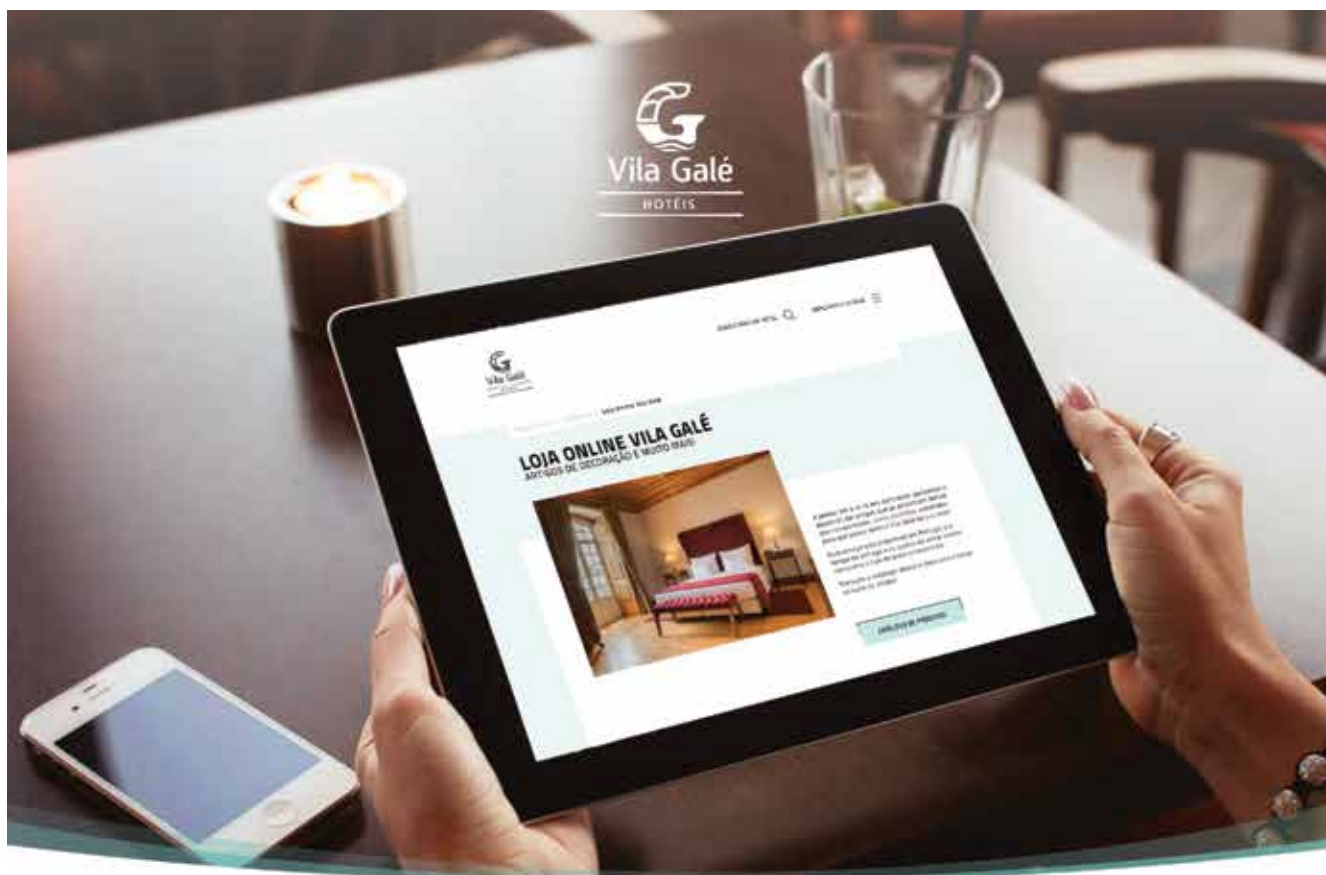
Nº47 ABRIL 2021 ABRIL 2021
Distribuição gratuita Free distribution



feel

SERRA DA ESTRELA





LEVE PARA CASA O CONFORTO DOS HOTÉIS VILA GALÉ

TAKE HOME THE COMFORT OF VILA GALÉ HOTELS

A pensar em si e no seu bem-estar, lançámos uma loja online e passámos a disponibilizar artigos iguais aos que encontra nos nossos hotéis para que possa sentir a Vila Galé em sua casa.

With you and your well-being in mind, we've launched an online store and now offer items similar to those found in our hotels so that you can feel Vila Galé in your home.



Consulte o catálogo de artigos e condições em www.vilagale.com.
Check the catalog of articles and conditions at www.vilagale.com.

SEMPRE PERTO DE SI | ALWAYS CLOSE TO YOU

PORTUGAL E BRASIL • LAZER E NEGÓCIOS • CIDADE, PRAIA E CAMPO • WWW.VILAGALE.COM • (+351) 212 460 650 • PORTUGAL.RESERVAS@VILAGALE.COM

MAKING OF MAKING OF

Nesta edição, vamos sentir **Manteigas**, vila de casinhas brancas empoleiradas no vale glacial do Zêzere, onde bate o coração da **Serra da Estrela**. Na cadeia montanhosa mais alta de Portugal continental vive-se o pulsar da biodiversidade todo o ano. O inverno chama pelos adeptos dos desportos de neve. Os aromas primaveris e o bucolismo de tons dourados do outono cativam para caminhadas demoradas. O verão é mais refrescante entre bosques verdejantes e praias fluviais de beleza apaixonante. Aqui, onde a Vila Galé abriu o seu primeiro hotel de montanha e se estreia num destino de neve, somos arrebatados por paisagens sumptuosas, pela severidade de gigantes de pedra que se impõem a cada curva e contra-curva, pelo saboroso regresso à infância quando um imenso manto branco nos cobre o olhar. Viver a **Serra da Estrela** é deixarmo-nos intimidar pela natureza. É intrigarmo-nos com a força dos elementos. É andar puerilmente entre ovelhas e cabras. É desbravar caminhos e subir a pedregulhos desafiantes para captar a melhor imagem, como fez o Tiago, o fotógrafo. Venha connosco nesta viagem pelo tecto de Portugal.

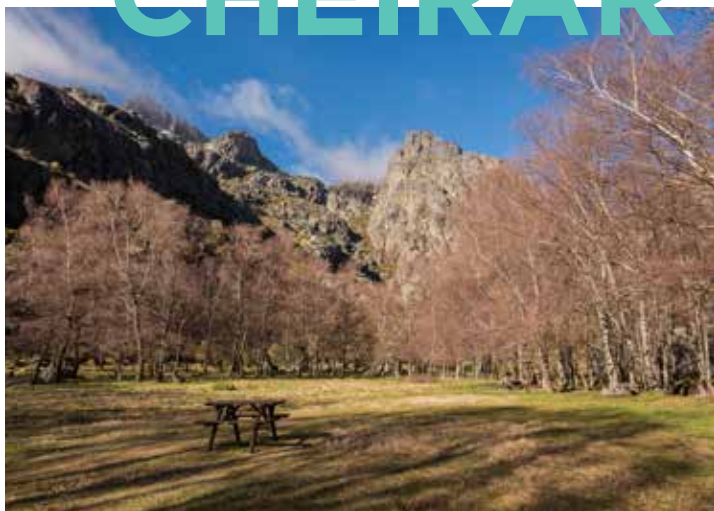


In this edition, we will experience **Manteigas**, a village of little white houses perched on the Zêzere glacial valley, where the heart of the **Serra da Estrela** mountain chain beats. In the highest hill range in mainland Portugal you can feel the pulse of biodiversity all year round. Winter calls for snow sports enthusiasts. The spring aromas and the bucolic autumn golden tones are inviting for long hikes. Summer is more refreshing amidst luxuriant green woods and river beaches of breath-taking beauty. Here, where Vila Galé has opened its first mountain hotel and debuts in a snow destination, we are swept away by sumptuous landscapes, by the severity of stone giants that stand out at every twist and turn, by the delightful throwback to childhood when an immense white mantle covers our gaze. To experience **Serra da Estrela** is to let yourself be intimidated by nature. To be intrigued by the strength of the elements. To walk childishly among sheep and goats. To clear paths and climb challenging boulders to capture the best picture, as Tiago, the photographer, did. Join us on this journey through the ceiling of Portugal.

INDEX

31 TASTING SABOREAR

37 SMELLING CHEIRAR



Ficha Técnica Publishing Information

PROPRIEDADE PROPERTY

Grupo Vila Galé

ADMINISTRADOR BOARD MEMBER

Gonçalo Rebelo de Almeida

DIREÇÃO DE MARKETING MARKETING DIRECTOR

Catarina Pádua

DESIGN E PAGINAÇÃO DESIGN

Nuno Wilson

EDIÇÃO PUBLISHING

Ana Serafim

IMPRESSÃO E DISTRIBUIÇÃO PRINTING AND DISTRIBUTION

Publirep

TRADUÇÃO TRANSLATION

QIKtrad - Tradução, Interpretação e Eventos

FOTO DE CAPA COVER PHOTO

Panorâmica do Vila Galé Serra da Estrela

Panoramic view from Vila Galé Serra da Estrela

FOTOGRAFIA PHOTOS

Tiago de Paula Carvalho

PERIODICIDADE PERIODICITY

Quadrimestral | Quarterly

ISSN: 2182-5319 | Dep. legal: 340277/12



41 OUVIR LISTENING

Agradecimentos/Thanks to:

Vila Galé Serra da Estrela, Casa Cerro da Correia, Centro dinamizador da rede das aldeias de montanha, Câmaras Municipais de Manteigas, Seia, Covilhã, Gouveia, Celorico da Beira e Guarda, Turismo do Centro.



07 **SEEING**
VER



55 **SENTIR**
TOUCHING



Vila Galé
HOTÉIS

VILA GALÉ DOURO VINEYARDS

NOVIDADE | NEW



Com uma vista de cortar o fôlego para o Rio Douro e para o Rio Tedo, é no coração do Douro Vinhateiro que surge o Vila Galé Douro Vineyards. Agora com mais quartos, este agroturismo conta ainda com uma nova piscina e mais um restaurante.

With a breathtaking view over the Douro River and the Tedo River, it is in the heart of the Douro Wine Region that the Vila Galé Douro Vineyards is set. Now with more rooms, this agrotourism has also a new outdoor swimming pool and another restaurant.



RESERVE JÁ | BOOK NOW

VER



SEEING

OBRIGATÓRIO VER | MUST-SEE
VISTAS LARGAS | WIDE VIEWS
A TER DEBAIXO DE OLHO | TO KEEP A GOOD EYE ON

MANTEIGAS NUM RELANCE

LOCALIZAÇÃO: A mais de 700 metros de altitude, é uma vila serrana no distrito da Guarda, na região da Beira Interior Norte. Em pleno vale glacial do Zêzere, é o coração da Serra da Estrela, a cadeia montanhosa mais alta de Portugal continental.

TERRITÓRIO: É sede do Parque Natural da Serra da Estrela, área protegida e reserva biogenética devido a espécies de fauna e flora únicas no país. Integra o Estrela Geopark, reconhecido pela UNESCO em 2020 pelo seu valor geológico e paisagístico. Faz parte da rede de Aldeias de Montanha.

POPULAÇÃO: Cerca de 3.400 habitantes, em quatro freguesias: Santa Maria, São Pedro, Sameiro e Vale de Amoreira.

CLIMA: Verões secos e quentes com temperaturas médias na casa dos 20°C e invernos húmidos e frios, com valores entre os 4°C e os 6°C. Queda de neve frequente entre dezembro e março.

DISTINÇÕES: É eco município e em 2020 foi considerado o melhor concelho para viver em Portugal.

MANTEIGAS AT A GLANCE

LOCATION: At an altitude of over 700 metres, Manteigas is a mountain village located in the district of Guarda, in the region of Beira Interior Norte. Set in broad glacial valley of the Zêzere River, it is the heart of Serra da Estrela, the highest mountain range in mainland Portugal.

TERRITORY: It is home to the Serra da Estrela Natural Park, a protected area and biogenetic reserve due to its fauna and flora species that are unique in the country. It is part of the Estrela Geopark, which was acknowledged by UNESCO for its geological and landscape value in 2020. It is part of the Mountain Villages network.

POPULATION: Around 3,400 inhabitants, spread over four parishes: Santa Maria, São Pedro, Sameiro and Vale de Amoreira.

CLIMATE: Dry and hot summers with average temperatures around 20°C, and wet and cold winters, with figures between 4°C and 6°C. Snow falls frequently between December and March.

HONOURS: It is an eco-town and, in 2020, it was ranked the best municipality to live in Portugal.



NO CORAÇÃO DA SERRA DA ESTRELA IN THE HEART OF SERRA DA ESTRELA



Vale glacial do Zêzere e centro interpretativo

Glacial valley of the Zêzere River and Interpretative centre

Entre o maciço central e Manteigas, estende-se por 13 quilómetros o vale glacial do Zêzere, o maior da Europa. A forma em U, devido à passagem de um glaciar há 30 mil anos, os possantes blocos graníticos encarrapitados nas encostas vertiginosas, os sulcos traçados pelo rio Zêzere emolduram a cénica estrada nacional 338. Mas, para descobrir os segredos desta paisagem, nada melhor que visitar o respetivo Centro interpretativo (CIVGLAZ) e experimentar o simulador virtual que recria uma viagem de balão ao longo do vale.

Between the central massif and Manteigas, the Zêzere River's glacial valley, the largest in Europe, stretches for 13 kilometres. the scenic national road 338 is framed by the valley's U shape, due to a glacier that passed 30 thousand years ago, the powerful granite blocks stuck on the vertiginous slopes, and the furrows traced by the Zêzere River. But to uncover the secrets of this landscape, nothing beats visiting its Interpretative Centre (CIVGLAZ - Zêzere Glacial Valley Interpretative Centre) and trying out the virtual simulator which recreates a balloon trip along the valley.





Viveiro das trutas

Trout nursery

Espaço ao ar-livre com diferentes tanques dedicados à criação de duas espécies - Arco-íris e Fário - onde se pode aprender tudo sobre a truticultura.

Open-air area with different tanks dedicated to the breeding of two species - Rainbow and Brown trouts - where you can learn all about trout farming.

Cascata do Poço do Inferno

Poço do Inferno (Inferno Well) Waterfall

Esta queda de água natural com mais de dez metros é tão bonita quanto gélida. A envolvência cheia de recantos e regatos justifica uma exploração mais demorada. A exuberância do caminho para lá chegar, que passa pelo miradouro do coração da Serra da Estrela, também é um regalo para os sentidos.

This natural waterfall of over ten metres is as beautiful as it is icy. Its surroundings, full of nooks and crannies and streams, are worth a longer exploration. The exuberance of the road to get there, which goes through the viewpoint in the heart of Serra da Estrela, is also a treat for the senses.

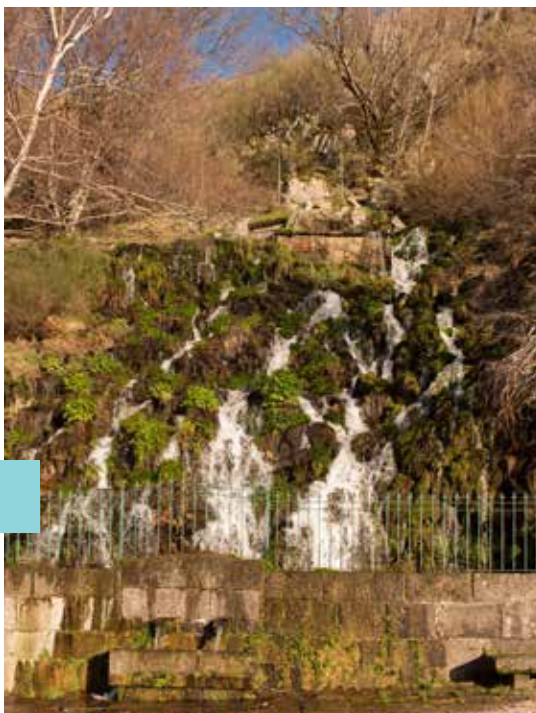




Fonte Paulo Luís Martins Paulo Luís Martins Fountain

É na estrada nacional 338 que se encontra esta rebelde cascata amansada por uma fonte construída em 1951 a poucos metros da nascente. Dali brota água pura e sempre a 6°C o que explica o seu outro nome - fonte frigidíssima. Justifica uma paragem para um golo refrescante enquanto se aprecia o magnânimo vale glacial do Zêzere e os três cântaros da Estrela.

On national road 338, you will find this rebellious waterfall tamed by a fountain built in 1951, a few metres from the water source. Pure water always flows from there at 6°C, which explains its other name - the "extremely frigid fountain". It deserves a stop for a refreshing sip while admiring the magnificent glacial valley of the Zêzere and the three Cântaros [rocky masses where water abounds, thus called "pitchers"] of Serra da Estrela.



Câmara Municipal da Covilhã/Visit Covilhã



Senhora da Boa Estrela Our Lady of the Good Star

Do Covão do Boi, a mais de 1.840 metros de altitude, avista-se na rocha um baixo-relevo com sete metros. É a Nossa Senhora da Boa Estrela, padroeira dos pastores, esculpida por António Duarte, nos anos 40. Neste geossítio observam-se também as 'queijeiras', colunas graníticas criadas pela erosão, assim chamadas por parecerem queijos empilhados.

From Covão do Boi, at an altitude of over 1,840 metres, a seven-metre-high bas-relief can be seen in the rock. It is Our Lady of the Good Star ("Estrela" in the original), patron saint of shepherds, carved by António Duarte in the 1940s. In this geosite, one can also observe the queijeiras (cheese drying shelves), granite columns created by erosion, so called because they look like stacked cheeses.



Torre Tower

Aos 1.993 metros, é o ponto mais alto de Portugal continental. No inverno, quando funciona a estância de esqui, é apetecível para os praticantes de desportos de neve. Acolhe também o Centro de interpretação do Estrela Geopark, dedicado ao património geológico, natural e cultural deste território. A subida a partir da Covilhã via estrada nacional 339 proporciona majestosas panorâmicas de vales glaciares e dos cântaros magro, gordo e raso, ícones da Serra.

At 1,993 metres, it is the highest point in continental Portugal. In winter, when the ski resort is open, it is ideal for snow sports enthusiasts. It is also home to the Estrela Geopark Interpretation Centre, dedicated to this territory's geological, natural and cultural heritage. The ascent from Covilhã via national road 339 offers majestic panoramic views of glacial valleys and of the rocky masses "Cântaros" Magro, Gordo and Raso, icons of this mountain chain.



ARPT Centro



Penhas Douradas

Aldeia de montanha com pitorescos *chalets*, é famosa pelos bons ares que curavam os males respiratórios. Mas também pelas vistas do cimo dos seus 1.400 metros, apreciáveis sobretudo no miradouro do Fragão do Corvo. A singular Casa da Fraga, a primeira construída para albergar doentes pulmonares, é hoje um ponto de paragem obrigatório para tirar aquela foto mesmo gira para as redes sociais.

This mountain village with picturesque chalets is famous for its fresh air that healed respiratory ailments. But also for the views from the top of its 1,400 metres, which can be particularly admired at the Fragão do Corvo viewpoint. The unique house of stone “Casa da Fraga”, the first one built to house pulmonary patients, is now a mandatory stop to take that really cute picture for social networks.



Praia Fluvial da Relva da Reboleira River Beach of Relva da Reboleira

Aqui sente-se a força da natureza e o murmúrio das águas do Zêzere. No verão, é apetecível para mergulhos. No resto do ano, é sossego.

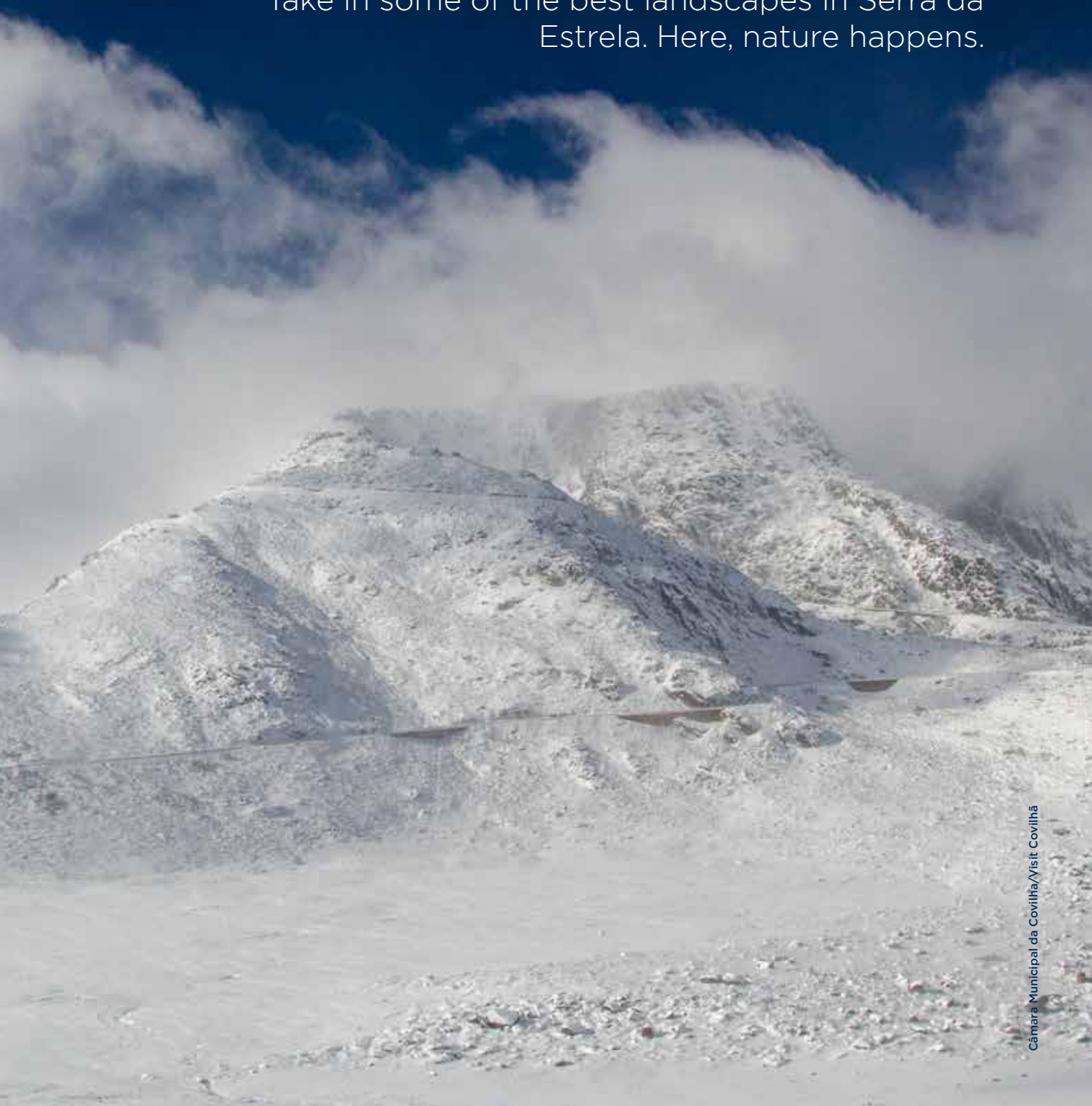
Here you can feel the force of nature and the murmur of the Zêzere River waters. In the summer, it is perfect for diving. The rest of the year, it is pure peace and quiet.

PORTFOLIO



Desfrute de algumas das melhores paisagens da Serra da Estrela. Aqui, a natureza acontece.

Take in some of the best landscapes in Serra da Estrela. Here, nature happens.





Covão d'Ametade
Covão d'Ametade



Câmara Municipal de Manteigas/Ricardo Costa



Vale Glaciar do Zêzere
Glacial Valley of the Zêzere River



Nave de Santo António
Santo António Alluvial plain



Barragem Padre Alfredo
Padre Alfredo Dam

Câmara Municipal da Covilha/Visit Covilhã





Cântaro magro, ícone da Serra da Estrela, a par dos cântaros Gordo e Raso
The rocky mass Cântaro Magro, an icon of Serra da Estrela, along with Cântaro Gordo and Cântaro Raso



Covão do Meio



Panorâmicas da EN339
Panoramic views from National Road 339





Lagoa Comprida, a maior do maciço central
Lagoa Comprida, the largest lagoon in the Central Massif



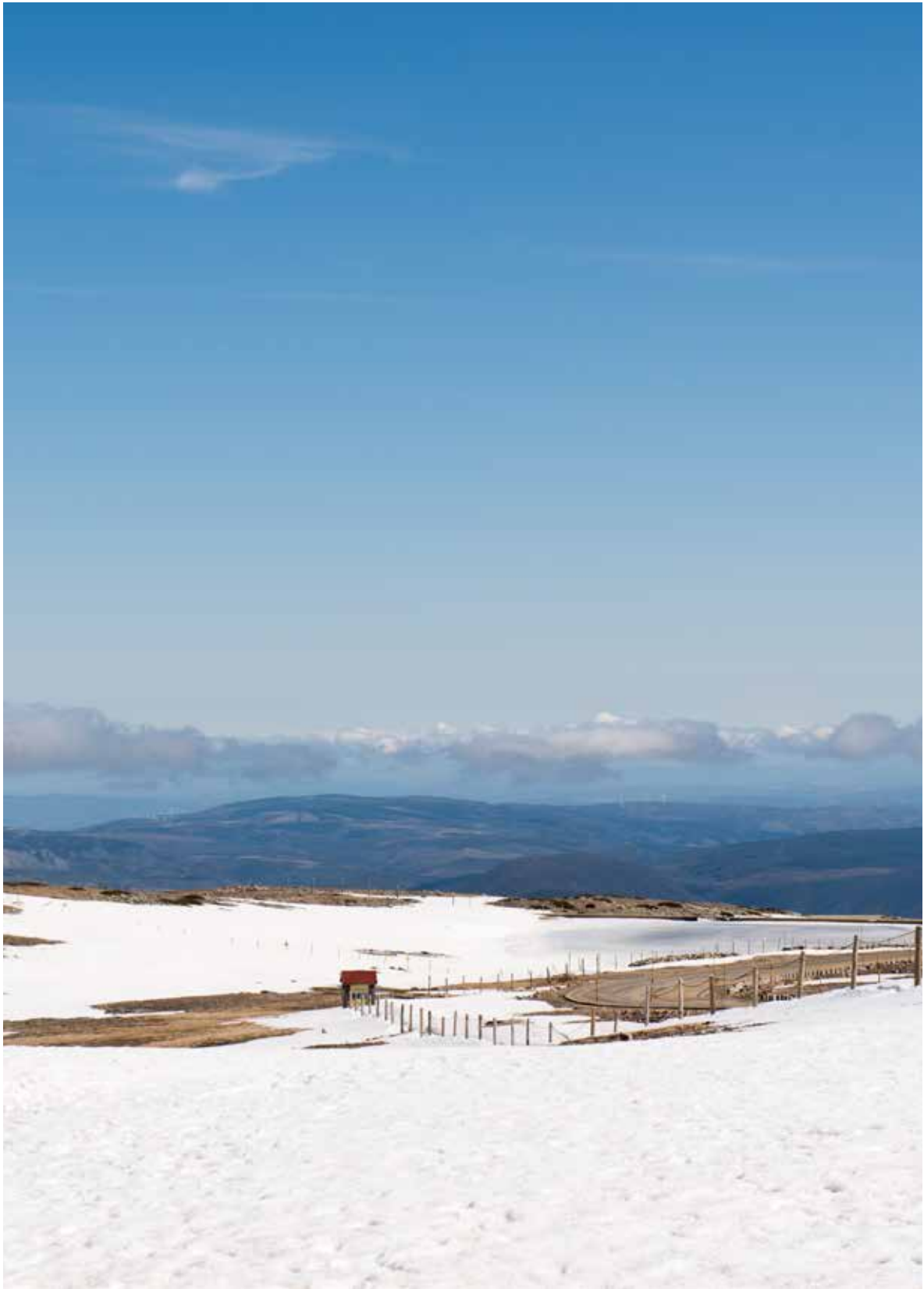
Câmara Municipal de Seia



Rio Zêzere
Zêzere River



Vale da Ribeira de Leandres
Valley of the Leandres Stream



Neve na Torre
Snow in the Tower

A NÃO PERDER NO PARQUE NATURAL WHAT NOT TO MISS IN THE NATURAL PARK

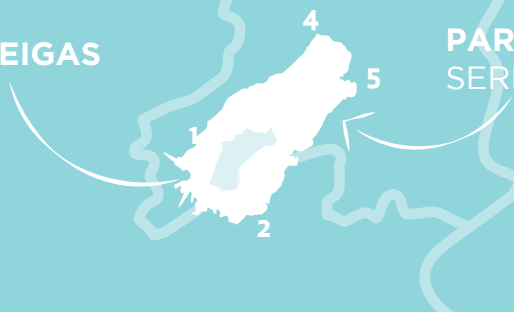
Sendo o Coração do Parque Natural da Serra da Estrela, a partir de Manteigas pode circular pelos outros cinco concelhos que dão corpo à maior área protegida em Portugal. Descubra as maravilhas e os locais mais secretos de cada um.

As the Heart of the Serra da Estrela Natural Park, Manteigas is a great starting point from where you can move around the other five municipalities that embody the largest protected area in Portugal. Discover the wonders and the most secret spots of each one of them.

Município de Seia



MANTEIGAS

PARQUE NATURAL DA SERRA DA ESTRELA
SERRA DA ESTRELA NATURAL PARK

Município de Seia da Câmara Municipal de Gouveia

1 SEIA

Com mais de 4.500 peças, o Museu do Brinquedo de Seia leva-nos numa viagem pelo tempo. Já o Museu do Pão permite um passeio pelos sabores tradicionais. E o Centro de Interpretação da Serra da Estrela oferece um percurso pela biodiversidade da região. Nas redondezas, há que rumar ao Santuário da Nossa Senhora do Desterro e, de caminho, nas margens do Alva, ver o Museu Natural de Electricidade, mergulhar na praia fluvial do Doutor Pedro e passear nos seus passadiços pelo bosque. Outras praias fluviais muito recomendáveis: Vila Cova da Coelheira; Loriga, a única aninhada num vale glaciário, próxima da vila apelidada de ‘Suíça portuguesa’ (e onde é imperativo provar a broa e o bolo negro); Lapa dos Dinheiros, enquadrada por castanheiros centenários, onde há que procurar pelo Buraco da moura e pelas quedas de água da Caniça ou as cascatas de Poço da Broca (Barriosa). Há ainda muitos trilhos por paisagens idílicas - Rota da Garganta de Loriga, Rota das Caniças, Rota dos Socalcos -, alguns passando por típicas aldeolas de montanha como Cabeça ou Sabugueiro. Esta, a 1.050 metros, tem o título de ‘aldeia mais alta de Portugal’.

With more than 4,500 items, the Seia Toy Museum takes us on a journey through time. The Bread Museum, in turn, offers a journey through traditional flavours. And the Serra da Estrela Interpretation Centre leads us through the region’s biodiversity. Nearby, you should visit the Sanctuary of Our Lady of the Exile (Nossa Senhora do Desterro) and, on the banks of the Alva River, stop off at the Natural Museum of Electricity, have a swim at the Doutor Pedro river beach and stroll along the walkways through the forest. Other highly recommendable river beaches are: Vila Cova da Coelheira; Loriga, the only one nestled in a glacial valley, close to the town nicknamed “Portuguese Switzerland” (and where you must try the cornbread and dark cinnamon cake); Lapa dos Dinheiros, framed by centuries-old chestnut trees, where you should seek out the cave Buraca da Moura and the Caniça waterfalls or the Poço da Broca (Barriosa) waterfalls. There are also many hiking trails through idyllic landscapes - the Garganta de Loriga Route, the Caniças Route, the Socalcos Route -, some passing through typical mountain villages such as Cabeça or Sabugueiro. The latter, at an altitude of 1,050 metres, holds the title of “Portugal’s highest village”.



Câmara Municipal de Covilhã/Visit Covilhã



Aldeias de Montanha/Pedro Ribeiro



2 COVILHÃ

Os mais de 800 anos de tradição na arte da lã e na produção têxtil estão bem retratados nos três núcleos do Muslan – Museu dos Lanifícios: o da Real Fábrica de Panos (um dos edifícios mais imponente da cidade), o da Real Fábrica Veiga e o das Râmolas de Sol. A antiga judiaria, o Museu de Arte Sacra, o Jardim Botânico de Montanha e a premiada ponte pedonal da Ribeira da Carpinteira – uma das maiores do país, assinada por Carrilho da Graça – também devem estar no roteiro por esta cidade, famosa ainda pela arte urbana. No centro histórico há obras de Vhils, Bordallo II ou Tâmara Alves, entre outros, no âmbito do Wool, um festival que periodicamente chama artistas nacionais e estrangeiros para decorar o espaço público. No verão, a piscina de ondas no Jardim do Lago é um bálsamo para o calor, tal como os 12 poços e cascatas que valem a Cortes do Meio o rótulo de “capital das piscinas naturais”. Em Peraboa, ‘saboreia-se’ o Museu do Queijo.

The more than 800 years of tradition in the art of wool and textile production are well represented in the three nuclei of Muslan – the Museum of Woollens: the Royal Textile Factory (one of the most prominent buildings in the city), the Veiga Royal Factory and the Sun Tenter Frames. The former Jewish quarter, the Museum of Sacred Art, the Mountain Botanical Garden and the award-winning Ribeira da Carpinteira footbridge – one of the largest in the country, designed by Carrilho da Graça – should also be on your itinerary in this city, which is also famous for its urban art. In the historic centre, you will find works by Vhils, Bordallo II and Tâmara Alves, among others, as part of Wool, a festival that periodically invites national and foreign artists to decorate public areas. In summer, the wave pool in the Lake Garden is a relief from the heat, as are the 12 wells and waterfalls that have earned Cortes do Meio the label of “the capital of natural pools”. In Peraboa, you can have a “taste” of the Cheese Museum.

3 GOUVEIA

Há aqui atrações para todos, desde o Museu Nacional de Arte Moderna Abel Manta ao espólio do escritor Vergílio Ferreira na Biblioteca Municipal, passando pelo Parque Ecológico e pelo Museu da Miniatura Automóvel. A aldeia de Folgoso, alegado berço do lendário Viriato, também merece visita. Na Estrada Nacional 232, há paragens obrigatórias: a Cabeça do Velho, perfil granítico esculpido pela erosão que saúda os viajantes; o Mondeguinho, nascente do Mondego, maior rio português; e, por fim, o Vale do Rossim. Nas Penhas Douradas, a 1.437 metros, fica a praia mais alta de Portugal. No Verão, as suas águas a mais de 20° C convidam a banhos.

There are attractions for everyone here, from the Abel Manta National Museum of Modern Art to the collection of the author Vergílio Ferreira in the Municipal Library, as well as the Ecological Park and the Miniature Car Museum. The village of Folgoso, alleged birthplace of the legendary Viriathus, is also worth a visit. Along the National Road 232, there are some mandatory stops: Cabeça do Velho, a granite profile sculpted by erosion greeting travellers; Mondeguinho, the source of Mondego, the largest Portuguese river; and, finally, the Rossim Valley. In Penhas Douradas, at 1,437 metres, lies the highest beach in Portugal. In summer, its waters at over 20° C are very inviting for a swim.



Imagens da Câmara Municipal de Gouveia



4 CELORICO DA BEIRA

No sopé da serra, esta cidade guarda em si a tradição das queijarias entretanto materializada no Solar do Queijo da Serra - na zona histórica da vila, que inclui um museu e provas - e no Museu do Agricultor e do Queijo. O castelo é outro ex-libris, servindo de defesa da região juntamente com os congêneres de Folgoso e de Linhares da Beira. Falando nisso, também esta aldeia histórica, herdeira da cultura do linho, pede uma visita. Deambular pela povoação, onde as casas de granito contrastam com solares nobres, não desilude. Outra opção é apreciá-la do ar, já que, em meados de agosto, a também apelidada de 'catedral do parapente' acolhe o festival internacional da modalidade. Para outros voos, há ainda os baloiços da Rapa e o vizinho miradouro que proporcionam fotografias arrebatadoras (sobretudo ao nascer e ao pôr do sol). Ainda do alto, merece destaque a vista panorâmica do miradouro natural da Penha de Prados.

At the foot of the mountains, this town carries on the tradition of cheese making, which is now embodied in the Serra da Estrela Cheese Manor House (Solar do Queijo da Serra) - in the historical part of the town, which includes a museum and tastings - and the Farmer and Cheese Museum. The castle is yet another major symbol, used to defend the region along with its counterparts in Folgoso and Linhares da Beira. Speaking of which, this historic village, the heir to the linen culture, is also worth a visit. Wandering around the village, where the granite houses contrast with noble manor houses, does not disappoint. Another option is to enjoy it from up in the air, as, in mid-August, this village, which is also known as the "cathedral of paragliding", hosts the international paragliding festival. For other flights, you also have the Rapa swings and the neighbouring viewpoint, which allow for breath-taking photographs (especially at sunrise and sunset). Also from the top, the panoramic views from the Penha de Prados natural viewpoint are worthy of mention as well.



Município de Celorico da Beira



Aldeias de Montanha / Pedro Ribeiro

5 GUARDA

É conhecida como a cidade mais alta de Portugal, mas há outros atributos que lhe dão fama. Quais? A monumental Sé Catedral gótica, a altaneira Torre de Menagem, concluída no século XIII e ótimo miradouro, o antigo bairro judaico, as muralhas medievais, que protegem o centro histórico, onde palpita a Praça Velha. Coração da cidade, com as suas arcadas quinhentistas, cafés e esplanadas, é daqui que partem ruas estreias, num emaranhado de construções de granito, casas apalaçadas, igrejas, jardins. Nas redondezas, a não perder Videmonte e a sua praia fluvial da Quinta da Taberna, o Museu de Tecelagem dos Meios, cujos teares ainda fabricam os tradicionais cobertores de papa usados pelos pastores e, perto de Manteigas, a praia fluvial de Valhelhas.

It is known as the highest city in Portugal, but it holds other attributes that make it famous. Which ones? The monumental Gothic Cathedral, the lofty Castle Keep, built in the thirteenth century and an excellent viewpoint, the former Jewish quarter, and the medieval walls that protect the historic centre, where the Old Square throbs. It is at the heart of the city, with its 16th-century arcades, cafés and pavement cafés, that narrow streets wind their way through a tangle of granite buildings, palatial houses, churches, and gardens. Nearby, make sure you do not miss Videmonte and its river beach of Quinta da Taberna, the Weaving Museum, whose looms still manufacture the traditional handmade Churra sheep wool blankets used by shepherds and, near Manteigas, the river beach of Valhelhas.

Município da Guarda



Município da Guarda



CONSTRUÍMOS UM FUTURO MELHOR
E MAIS SUSTENTÁVEL NA
FRUTICULTURA EM PORTUGAL.
COM ESTAS EDIÇÕES,
IREMOS ATRIBUIR 5 BOLSAS,
NO VALOR DE **100.000€**,
ATRÁVES DA ACADEMIA DO CENTRO
DE FRUTOLOGIA COMPAL.

*Cuidamos do
que é nosso*

WE ARE BUILDING A BETTER
AND MORE SUSTAINABLE
FUTURE IN THE ORCHARDING
SECTOR IN PORTUGAL. WITH
THESE EDITIONS, WE WILL
AWARD 5 GRANTS, WORTH
100.000€, THROUGH THE
ACADEMY OF CENTRO DE
FRUTOLOGIA COMPAL.

*We take care of
what is ours*

EDIÇÃO
ESPECIAL
SPECIAL EDITION



Compal. É mesmo natural.
Compal. Experts in Fruitology.

SABOREAR



TASTING

ÁGUA NA BOCA | MOUTH-WATERING
NA PONTA DA LÍNGUA | ON THE TIP OF THE TONGUE

PRAZERES DA GULA GLUTTONY PLEASURES

A indulgência dos sabores serranos é uma tentação para o palato.

The delights of the mountain flavours are a temptation for the palate.



Torricado de Queijo da Serra e presunto em cogumelos silvestres salteados

Torricado (grilled rustic bread) with Serra da Estrela cheese, smoked ham and sautéed wild mushrooms

Difícilmente haveria outra combinação tão divina desta 'santíssima trindade' da Serra: pão, queijo e cogumelos silvestres.

There would hardly be another combination as divine as this "holy trinity" of the mountain: bread, cheese and wild mushrooms.

Lombos de bacalhau a baixa temperatura em feijoca de chouriço e crocante de couve

Low-temperature cod loins with chorizo and corona bean stew, and crispy cabbage

E quem não experimenta os enchidos nem a feijoca, peca. Esta é uma variedade de feijão graúdo de textura aveludada exclusiva de Manteigas que, por ser cultivada em altitude, é abençoada com um sabor único.

And those who do not try the smoked sausages or the corona beans, are sinning. This is a velvety-textured variety of large beans exclusive from Manteigas that is blessed with a unique flavour for being cultivated at high altitude.





Escabeche de truta em redução de molho de soja e gengibre

Trout in vinegar sauce, with soy sauce reduction and ginger

Estar em Manteigas e não provar a truta nascida e criada nos viveiros locais é como ir a Roma e não ver o Papa.

Being in Manteigas and not tasting the trout born and raised in the local nurseries is like going to Rome and not seeing the Pope.

Lombinho de Porco em *risotto* de carqueja e ervilhas, perfumado com azeite de farinheira

Pork tenderloin with carqueja and pea risotto, perfumed with farinheira pork sausage olive oil

Os que se aventuram nos aromas da montanha como a carqueja sobem aos céus da gastronomia regional.

Those who venture into mountain aromas like carqueja rise to the heavens of regional gastronomy.



Arroz doce com canela Rice pudding with cinnamon

Eis uma sobremesa de comer e rezar por mais, que se quer bem 'benzida' com canela.

Here is a dessert to eat and pray for more, which should be generously "blessed" with sprinkled cinnamon.



D.R.

Edgar Costa, sócio-gerente e coordenador comercial da Floresta
Edgar Costa, managing partner da Floresta

MANTEIGAS NUM PASTEL

MANTEIGAS IN A SWEET PASTRY

“A Floresta”, no centro de Manteigas, é um mar de delícias. Mas, na montra desta padaria e pastelaria, a estrela é o pastel feito com a feijoca de Manteigas, que só existe nesta região e que lhe dá textura e sabor únicos. É um segredo bem guardado da família Costa, que criou a receita há mais de uma década. Mesmo assim, Edgar Costa, padeiro e sócio-gerente, aceita revelar mais sobre este produto exclusivo da vila.

“A Floresta”, in the centre of Manteigas, is a sea of delights. But, in the window of this bakery and pastry shop, the star is the sweet pastry made with Manteigas corona beans, which only exist in this region and give it a unique texture and flavour. It is a well-kept secret of the Costa family, who created the recipe over a decade ago. Even so, Edgar Costa, baker and managing partner, agrees to reveal more about this exclusive town product.

D.R.



Como surgiu a ideia de fazer um pastel de feijoca?

Surgiu de um desafio que a Confraria da Feijoca de Manteigas nos lançou em 2007. Perguntaram-nos se seríamos capazes de elaborar um doce ou um bolo com feijoca. Foi tudo muito rápido e começámos logo a pensar em como fazê-lo. Pediram-nos para ter tudo pronto em dois dias, porque ia haver um almoço que era também o primeiro evento da confraria. A partir daí foi o passa-palavra e as vendas começaram a disparar. Somos os únicos a produzir o pastel de feijoca, que foi criado de raiz por nós. Hoje fazemos entre 200 a 300 por dia. É exclusivo de Manteigas.

Como é fabricado?

Trabalhamos praticamente só com feijoca dos produtores de Manteigas e usamos mesmo a polpa da feijoca. É demolhada, cozida, pilada e transformada num puré que depois é utilizado no bolo. Além disso, leva açúcar, ovos, farinha de amêndoa e outros ingredientes que são segredo. Este não é um pastel que se possa fazer em casa, não é como fazer um bolo de iogurte. É um processo que pode levar até sete horas porque depende do tempo de arrefecimento, dos pontos do açúcar, dos tempos de junção dos vários ingredientes. Há procedimentos que temos de seguir para que corra tudo bem. Estas várias etapas também são uma parte do segredo. Temos o certificado de qualidade de que o nosso pastel se conserva por mais de 30 dias sem conservantes.

Vendem só em Manteigas ou há outros pontos de venda?

Vendemos para restaurantes locais, fornecemos para uma rede de supermercados que tem lojas em Manteigas, Valhelhas e na Guarda, e trabalhamos com os Sabores Altaneiros, que têm uma plataforma *online* e lojas físicas no Serra Shopping e em Setúbal. Estamos a trabalhar para ter um parceiro em Lisboa e também vendemos para o estrangeiro, por encomenda.

Qual a melhor forma de comer o pastel de feijoca?

Temos três formatos do pastel: em miniatura, para acompanhar o café; temos o pastel normal que funciona mais como bolo de pastelaria; e temos em tarte, para servir como sobremesa, à fatia.

D.R.



How did the idea of making a sweet corona bean pastry came up?

It resulted from a challenge that the Manteigas Confraria da Feijoca (Corona bean Confraternity) set in 2007. They asked us if we would be able to develop a sweet or a cake using corona beans. It was all very fast and we immediately started thinking about how to do it. We were asked to have everything ready in two days, because there was going to be a lunch that was also the confraternity's first event. From then on, it was all a matter of word of mouth, and sales began to soar. We are the only ones producing the sweet corona bean pastry, which was created from scratch by us. We currently produce between 200 and 300 units a day. It is exclusive to the town of Manteigas.

How is it made?

We work virtually only with corona beans from Manteigas producers and we use the corona beans' actual pulp. They are soaked, cooked, peeled and transformed into a purée that is then used in the dough. Besides that, it takes sugar, eggs, almond flour and other ingredients that are kept secret. This is not a pastry that you can make at home, it is not like baking a yoghurt cake. It is a process that can take up to seven hours because it depends on the cooling time, the sugar stages, the mixing timings of the various ingredients. There are procedures that we have to follow so that everything goes well. These various stages are also part of the secret. We were granted a quality certificate that our pastry can be preserved for more than 30 days without preservatives.

Do you only sell in Manteigas or are there other points of sale?

We sell to local restaurants, we supply a supermarket chain with stores in Manteigas, Valhelhas and in Guarda, and we also work with Sabores Altaneiros, which has an online platform and physical shops in the Serra Shopping centre and in Setúbal. We are working on having a partner in Lisbon and we sell abroad on demand, as well.

What is the best way to eat the sweet corona bean pastry?

We have three pastry formats: miniature, to go with coffee; we have the normal size that is more like a standard pastry size; and we have a pie format, to serve as dessert, in slices.

D.R.





SANTA
VITÓRIA
—VINHOS—

**Duas colheitas,
duas imagens.**

Two harvests,
two pictures.

Do Alentejo para a sua mesa, dois tintos
com uma história para contar.

From the Alentejo to your table, two red
wines with a story to tell.



WWW.SANTAVITORIA.PT



CHEIRAR



SMELLING

COM O NARIZ APURADO | WITH A SHARP SENSE OF SMELL

**RESPIRAR
BONS ARES
BREATHING
FRESH AIR**

Fazer caminhadas ou andar de bicicleta pelos trilhos da Serra é presentear o olfato com novas fragrâncias e encher os pulmões de saúde.

Going for walks or cycling along the trails of the mountain chain is a gift to the sense of smell and to fill the lungs with health.

Inspire, expire. Repita. E aproveite o ar puro, o verde, o silêncio da Serra. A pé, de bicicleta todo-terreno ou até de parapente, são várias as opções para descobrir este templo de natureza. Em Manteigas, há 15 percursos assinalados, totalizando mais de 200 quilómetros - todos os detalhes estão no *site* Manteigas Trilhos Verdes -, que incluem geossítios, bosques, fragas, diversidade de fauna e flora.

O Trilho do Poço do Inferno, que pode ser combinado com o Trilho do Javali, é um dos mais apreciados, explorando a envolvente da Ribeira de Leandres. Já a Rota do Glaciar é ideal para apreciar a forma em U do vale do Zêzere e os emblemáticos cântaros da Serra, terminando na Torre. Pelo caminho, passa-se pelo Covão d'Ametade, onde nasce o Rio Zêzere, agradável para recuperar o fôlego e merendar. É também aqui que se recomenda iniciar a Rota do Maciço Central, que é tão exigente quanto única, tão majestosa quanto áspera.

Cenários mais arborizados surgem na Rota das Faias, especialmente com os tons avermelhados do outono. E um festival de sensações patrocinado pelo rosmaninho, hortelã-brava, alfazema, tomilho. Outras opções são a Rota da Azinha - que engloba um miradouro natural que é também pista de parapente - e a Rota da Reboleira, ambas a partir da praia fluvial da Relva da Reboleira.

A Rota do Carvão segue por caminhos de pastores encaminhando-se para as Penhas Douradas, Nave da Mestra e Vale do Rossim.

Um pouco mais distante, junto à Lagoa Comprida, começa o trilho do Covão dos Conchos. É um dos mais concorridos da Serra por permitir ver de perto a espécie de funil gigante, feito nos anos 50, para conduzir a água da Ribeira das Naves à Lagoa Comprida.

Devido aos diferentes níveis de dificuldade, aconselha-se sempre uso de roupa, calçado e instrumentos de orientação adequados.



Breathe in, breathe out. Again. And enjoy the pure air, the greenery and the silence of the mountains. On foot, by mountain bike or even paragliding, there are several options to discover this temple of nature. In Manteigas, there are 15 marked hiking trails, totalling more than 200 kilometres - all details are available on the Manteigas Trilhos Verdes (Green Trails) website -, which include sites of special geological interest, woods, crags, and fauna and flora diversity.

The Poço do Inferno (Inferno Well) Trail, which can be combined with the Javali (Wild Boar) Trail, is one of the most popular, as it explores the surroundings of the Leandres Stream. In turn, the Glacier Route is ideal to appreciate the U-shaped Zêzere valley and the emblematic mountain cântaros [rocky masses where water abounds, thus called "pitchers"], ending at the Tower. Along the way, you go past the Covão d'Ametade lagoon, where is the Zêzere source, a pleasant place to catch your breath and have a snack. It is also here that we recommend starting the Maciço Central (Central Massif) Route, which is as demanding as it is unique, as majestic as it is rugged.

More wooded scenery appears on the Faias (Beech) Route, especially with the autumn reddish tones. And a sensation feast sponsored by rosemary, wild mint, lavender and thyme. Other options include the Azinha (Holm) Route - which includes a natural viewpoint that is also a paragliding runway - and the Reboleira Route, both starting from the Relva da Reboleira river beach.

The Carvão (Coal) Route follows shepherds' paths, admires the rocky cliffs of Penhas Douradas and the flatness of Nave da Mestra, heading towards Penhas Douradas, Nave da Mestra and Vale do Rossim.

A little further away, near the Lagoa Comprida lagoon, begins the Covão dos Conchos lake trail. It is one of the most popular trails in the mountain chain because it allows you to see up close the kind of giant funnel that was built in the 1950s to channel water from Ribeira das Naves to the Lagoa Comprida lagoon.

The trails have different levels of difficulty so it is always advisable to wear appropriate clothing, footwear and navigation tools.





VILA GALÉ COLLECTION ALTER REAL



Em Alter do Chão, este novo hotel integrado na Coudelaria de Alter, a mais antiga do mundo, tem diferentes propostas de turismo equestre, um museu de falcoaria e muitas atividades ao ar-livre. Venha conhecer esta unidade de charme com ambiente rural e rodeada de natureza.

In Alter do Chão, this new hotel integrated into the Alter Stud Farm, the oldest in the world, has different proposals for equestrian tourism, a falconry museum and many outdoor activities. Come and discover this charming unit with a rural environment and surrounded by nature.



RESERVE JÁ | BOOK NOW

OUVIR



LISTENING

OUVI DIZER | I HAVE HEARD
À ESCUTA | LISTENING
DAR OUVIDOS A | LISTENING TO

MONTANHA MÁGICA MAGIC MOUNTAIN



Carismática, a Serra da Estrela guarda mitos e lendas e tem inspirado muitos escritores. As suas histórias são também o tema do hotel da Vila Galé em Manteigas.

The charismatic Serra da Estrela Mountain holds myths and legends and has inspired many authors. Its stories are also the theme of the Vila Galé hotel in Manteigas.

Um jovem pastor vivia sozinho com o seu cão numa aldeia de onde avistava uma enorme serra. Reza a lenda que queria subi-la e ver o que estava para lá das montanhas. Certo dia, sonhou que uma estrela brilhante lhe guiava o caminho e, quando acordou, lá estava ela. Mesmo hesitante, partiu. Caminhou por muitos anos, tantos que o seu cão morreu de velho, mas sempre acompanhado pela estrela. Quando chegou ao cume, deslumbrado com a paisagem, ali ficou a morar. Impressionado pela história que ouvira de outros pastores, um rei muito rico ofereceu-lhe uma grande recompensa para ficar com a sua fiel estrela, a mais brilhante de todas. O pastor recusou. E ficaram a viver juntos na serra que, em sua homenagem, passou a chamar-se Estrela.

Outra lenda conta que um rei que vivia junto aos Montes Hermínios teve uma filha de pele tão clara que lhe chamou Estrela. Quando cresceu, a princesa apaixonou-se por D. Diego. Porém, a sua paixão foi interrompida quando o cavaleiro teve de ir combater para terras distantes. Todos os dias Estrela subia os montes para ver se o seu amor regressava. E chamava por ele: “Mon Diego! Mon Diego”. Mas apenas se ouvia o eco da sua voz. A cada dia que passava mais triste ficava. Tanto chorou que formou um rio. As gentes da terra chamaram-lhe Mondego e deram à serra o nome de Estrela.

“Aqui, a verdade da vida iguala a lenda, mesmo quando se trata de uma velha história como a da Serra da Estrela em Portugal, onde se diz existir perto do cume um lago em cuja superfície flutuam as carcaças de navios naufragados no oceano”, escreveu Herman Melville, no seu romance “Moby Dick”, numa alusão à Lagoa Escura.

Já para Aquilino Ribeiro, “a Serra da Estrela é uma personalidade. Descobre-se à distância de trinta léguas. Caminha-se para ela e fica sempre a mesma, altiva, remota, coberta com um manto real.”

E Miguel Torga chama-lhe “alta, imensa, enigmática, a sua presença física é logo uma obsessão. (...) Tudo se cria nela, tudo mergulha as raízes no seu largo e materno seio. Gelada e carrancuda, cresta o que nasce sem a sua bênção; quente e desanuviada, a vida à sua volta abrolha e floresce. (...) A Estrela, essa, guarda secretamente os ímpetos, reflectindo-se ensimesmada e discreta no espelho das suas lagoas. Somente a quem a passeia, a quem a namora dum paixão presente e esforçada, abre o coração e os tesouros. Então, numa generosidade milionária, mostra tudo”, descreve no capítulo dedicado à Beira na sua obra “Portugal”.

A young shepherd lived alone with his dog in a village from where he could see a huge mountain. Legend has it that he wanted to climb it and see what was beyond the mountains. One day, he dreamt that a bright star was guiding his way and when he woke up, there it was. Albeit hesitant, he set off. He walked for many years, so much so that his dog died of old age, but he was always accompanied by the star. When he reached the summit, dazzled by the landscape, he settled there. Impressed by this story that he had heard from other shepherds, a very rich king offered him a great reward for his faithful star, the brightest of all. The shepherd refused. And they lived together on the mountain, which was named Estrela (meaning “star”) in its honour.

Another legend tells that a king who lived near the Hermínios Mountains had a daughter who was so fair-skinned that he called her Estrela. When she grew up, the princess fell in love with Don Diego. However, their passion was interrupted when the knight had to go off to fight in distant lands. Every day, Estrela climbed up the mountains to see if her love was returning. And she called out to him: “Mon Diego! Mon Diego”. But all that could be heard was the echo of her voice. With each passing day she became sadder and sadder. She cried so much that her tears turned into a river. The local people called that river Mondego and named the mountain chain Estrela.

“So that here, in the real living experience of living men, the prodigies related in old times of the inland Strello [Estrela] mountain in Portugal, near whose top there was said to be a lake in which the wrecks of ships floated up to the surface”, wrote Herman Melville in his novel “Moby Dick”, alluding to the Dark Lagoon.

In turn, for Aquilino Ribeiro, “Serra da Estrela is a personality in itself. You can spot it at a distance of thirty leagues. You walk towards it and it always remains the same, lofty, remote, covered in a royal cloak”.

And Miguel Torga calls it “tall, immense, enigmatic, its physical presence becomes an obsession right away. (...) Everything is created in it, everything takes its roots in its broad, maternal bosom. When cold and frowning, it sears what is born without its blessing; when warm and unruffled, life around it blossoms and flourishes. (...) The Star [Estrela in the original], in turn, secretly guards its impulses, reflecting itself secretly and discreetly in the mirror of its lagoons. But only to those who stroll along it, to those who court it with a present and strenuous passion, does it open its heart and its treasures. Then, in a millionaire generosity, she bares everything”, he describes in the chapter dedicated to the Beira region in his work “Portugal”.



MÉÉÉÉÉ...RAVILHOSAS E BÉÉÉÉÉ...LAS MAA-MAA... RVELOUS AND BAA... EAUTIFUL

Encontros imediatos e frequentes com cabras e ovelhas fazem parte da mística da Serra da Estrela, terra de pastores e de transumância. Vale a pena parar para ouvi-las.

Close and frequent encounters with goats and sheep are part of the mystique of the Serra da Estrela mountains, a land of shepherds and transhumance. It is worth stopping to listen to them.



The screech of the goats, the bleating of the sheep and the delicate, melodious tinkling of their bells and rattles make up the soundtrack of this territory. Occasionally, you will hear the firm bark of the Estrela Mountain dog, a native, fearless and vigilant breed. Orchestrating everything is the shepherd, soul of this mountain region. Mysterious, solitary, frugal, living between the rattling sound of the flock and the silence of the mountains, he also represents the old times, when grazing was the subsistence of the mountain region people and transhumance was their way of life. With the first snowfalls in October, the shepherds used to lead their flocks to the pastures of the less harsh lowlands of Idanha-a-Nova, Coimbra, and Alentejo in search of better pastures. They remained there until the arrival of warmer weather, and then return to the high-altitude meadows. Thus began a new cycle, which would bring more fertility and quality to their flocks' milk and wool. It is said that it is thanks to matgrass, a hard grass that covers the mountains, that the Bordaleira and Churra Mondegueira sheep breeds manage to produce the milk that is used to make the real Serra da Estrela cheese. Currently, the transhumant rituals have virtually disappeared because there are other ways of feeding the animals. But they are revived every year in the Transhumance and Shepherds' Festival, which begins in mid-June. First, the pilgrimage of flocks to the São João Batista chapel, in Folgosa da Madalena, to ask the patron saint for a good year of grazing. After a few days, the flock climbs - sometimes over 800 animals - up to the mountains, an experience in which everyone can take part, starting in Seia and arriving in Sabugueiro. It includes stops to taste regional delicacies, a gastronomic exhibition dedicated to the flavours of transhumance and lots of entertainment.

Os berros das cabras, o balido das ovelhas e o tilintar fininho e melodioso das suas campainhas e chocalhos compõem a banda sonora deste território. Ocasionalmente, o ladrar convicto do cão Serra da Estrela, raça autóctone, destemida e vigilante. A orquestrar tudo, o pastor, alma da Estrela. Misterioso, solitário, frugal, vivendo entre o chocalhar do rebanho e o silêncio das montanhas, ainda representa os tempos de outrora, quando o pastoreio era a subsistência das gentes serranas e a transumância o seu modo de vida. Com os primeiros nevões de outubro, os pastores conduziam os seus animais às pastagens das terras baixas e menos agrestes de Idanha-a-Nova, Coimbra, Alentejo em busca de melhores pastos. Aí ficavam até à chegada do tempo quente, altura em que regressavam aos prados de altitude. Começava assim um novo ciclo, que traria mais fecundidade e qualidade ao leite e à lã. Diz-se que é graças ao cervum, erva dura que cobre a Serra, que as ovelhas das raças Bordaleira e Churra Mondegueira conseguem produzir o leite com que se faz o verdadeiro Queijo da Serra. Hoje, os rituais transumantes praticamente desapareceram, porque há outras formas de alimentar os animais. Mas revivem-se todos os anos na Festa da Transumância e dos Pastores, que começa em meados de junho. Primeiro, a romaria dos rebanhos à capela de São João Batista, em Folgosa da Madalena, para pedir ao padroeiro um bom ano de pasto. Passados alguns dias, a subida do gado - às vezes mais de 800 cabeças - à serra, uma experiência em que toda a gente pode participar, com início em Seia e fim no Sabugueiro. Inclui paragens para saborear petiscos regionais, uma mostra gastronómica dedicada aos sabores da transumância e muita animação.

Município de Seia





PASTOR E QUEIJEIRA
SHEPHERD AND CHEESE-MAKER

ETELVINA E AUGUSTO RIBEIRO

Etelvina, 69 anos, queijeira, e Augusto Ribeiro, 70 anos, pastor. Juntos, são guardadores das mais emblemáticas tradições da Serra, que têm vindo a desaparecer: tratar dos rebanhos e fazer queijo da Serra artesanal.

Etelvina, 69, a cheese-maker, and Augusto Ribeiro, 70, a shepherd. Together, they are guardians of the most emblematic mountain traditions, which have been gradually fading: tending flocks and making artisan cheese.



Com um rebanho de cerca de 40 cabeças, entre ovelhas e cabras - e a cadela Mimi, que o acompanha -, Augusto conhece a vida de pastor desde criança. “Aos 10, 12 anos, já ia sozinho com elas para a Serra, enquanto os meus pais ficavam a cultivar a terra”. Trabalhou nas vinhas, foi guarda noturno numa fábrica, andou pelo Ultramar. Foi quando se casou com Etelevina, nos anos 70, que teve o primeiro rebanho só seu. Para eles, os animais “fazem parte da família”.

With a flock of about 40 animals, including sheep and goats - and his dog Mimi, who accompanies him - Augusto has known the life of a shepherd since he was a child. “When I was 10 or 12 years old, I’d take them to the mountains by myself, while my parents would farm the land”. He worked in vineyards, was a night watchman in a factory, and served in the overseas territories. It was when he married Etelevina, in the 70s, that he had his first flock of his own. For them, the animals “are part of the family”.

No inverno, com tempo mais agreste, sai com o rebanho apenas algumas horas. No verão, passam o dia fora, na montanha. “Quando está um dia bom, os animais seguram-se melhor e a gente já não vai carregado com tantos embrulhos [agasalhos]. Nos dias maus, elas andam a tremer com o frio, fogem e temos de correr para as apanhar. À noite, damos-lhes um rebuçadinho, milho com centeio, para ficarem mais aconchegadinhas na loja [curral junto à casa]. Quando entra a primavera, com o mato a borbulhar, o pasto cresce e querem ir para mais longe de casa”.

In winter, when the weather is harsher, he only goes out with his flock for a few hours. In summer, they spend the day out in the mountains. “When it is a good day, the animals hold on better and we no longer have to carry so many wraps [coats]. On bad days, the flock shivers due to the cold, they run away and we have to run to catch them. At night, we give them a little pampering snack, maize with rye, so that they feel cosier in the pen next to the house. When spring comes, with the bushes blossoming, the pasture grows and they want to go further away from home.





Na montanha, o tempo não custa a passar? “Há dias em que custa”, mas entretém-se “em volta dos animais” ou a fazer pequenas peças de madeira, que hoje decoram a cozinha do casal. Há momentos solitários? “Sim, mas é uma vida saudável. O oxigénio conta muito. Se for comigo por aí acima, a partir de um certo sítio sente-se a receber o ar mais puro, o coração acelera”, assegura o pastor. “Aqui, o viver é diferente”, concorda Etelvina.

In the mountains, does time ever go by too slowly? “Some days it does”, but he keeps himself entertained “with the animals” or making small wooden pieces, now decorating the couple’s kitchen. Are there moments of loneliness? “Yes, but it is a healthy life. Oxygen is a big part of it. If you climb up there with me, after a certain point you feel that you are taking in the purest air, and your heart speeds up”, the shepherd assures. “Living is different here”, agrees Etelvina.

“Os novos já não querem esta vida, porque é dura”. Mas também “já foi pior”. Antes, os invernos eram mais rigorosos. “Tínhamos de arredar a neve com a enxada para os animais passarem”. Certos dias, a lã estava molhada e, com o ar frio, ficava com gelo nas pontas. “Antigamente ninguém tinha dinheiro para comprar milho nem feno. Hoje é diferente e até os animais são mais bem tratados. Estão mais fidalgos, mas também dão mais leite e lã”.

“The young ones no longer want this life, because it is hard”. But it has also “been worse”. In the past, the winters were more severe. “We had to clear the snow with a hoe so that the animals could get through. Some days, the wool was wet and the cold air would freeze the wool ends. “In the old days, no one could afford to buy maize or hay. Now it is different and even the animals are better treated. They have more refined taste, but in turn they also provide more milk and wool”.





“Quando comecei a fazer queijo com o meu pai, tinha 15 anos”, conta a queijeira. Enquanto explica o processo artesanal, mostra os estames roxos de cardo leiteiro que, após seco e moído, serve de coalho. “Se juntar muito, o queijo fica escuro e amarga” E recorda o tempo em que ainda usava a francela de madeira feita pelo Sr. Augusto para escorrer o soro. Habitualmente, produz um queijo de manhã e outro à noite, que depois vai vendendo. Aqui, só se comem quando já estão “maduros e rijos”, com mais de dois meses de cura.

“When I started making cheese with my father, I was 15 years old”, says the cheese-maker. While explaining the artisanal process, she shows the cardoon purple stamens that serve as a curd, after being dried and ground. “If you add too much, the cheese becomes dark and bitter”. And she recalls the time when she still used the wooden bowl made by Mr. Augusto to drain off the whey. She usually produces one cheese in the morning and another at night, which she later sells. Here, we only eat them when they are “ripe and hard”, with more than two months of maturation.



Etelvina e Augusto são donos do seu tempo, quase autossuficientes no seu sustento. Conhecer mais da sua forma de vida é sentir genuinamente a Serra da Estrela. Para tal, o hotel Vila Galé Serra da Estrela sugere a experiência ‘No trilho do Pastor’, organizada pela Casa Cerro da Correia. Durante uma manhã, pode acompanhar-se o rebanho na subida da montanha. Em plena comunhão com a natureza, a partilha de histórias é enriquecedora. E até já aconteceu uma cabra dar à luz durante a caminhada.

Etelvina and Augusto are masters of their time, almost self-sufficient in their livelihood. To know more about their way of life is to genuinely feel Serra da Estrela. For this, the hotel Vila Galé Serra da Estrela suggests the experience “On the Shepherd’s trail”, in partnership with Casa Cerro da Correia. For one morning, you can accompany the flock as it climbs the mountain. In full communion with nature, the story sharing that takes place is enriching. And it has even happened that a goat gives birth during the walk up.





FÁBRICA DA ECOLÃ ECOLÃ FACTORY

JOÃO CLARA

A Ecolã é a mais antiga unidade produtiva de burel. Na fábrica e na loja de Manteigas trabalham já a 3ª e a 4ª gerações deste negócio familiar iniciado em 1925. Participámos numa das visitas diárias gratuitas para saber mais sobre todo o processo. Guiou-nos o neto do fundador, João Clara.

Ecolã is the oldest burel fabric production unit. The third and fourth generations of this family business, which started in 1925, are already working in the factory and store in Manteigas. We participated in one of the daily free tours to learn more about the entire process. The founder's grandson, João Clara, was our guide.

Branco, castanho-escuro e surrobeco são as cores originais da lã de ovelhas da raça bordaleira, autóctone da Serra da Estrela. É daqui que se faz o verdadeiro burel, usado por pastores e membros de ordens religiosas por ser quente, resistente e impermeável. Para recolher a matéria-prima, a Ecolã trabalha só com pastores locais. A tosquia acontece em maio, num dia nem muito frio nem chuvoso, para que os animais não sofram. Depois a lã é selecionada, lavada e preparada para iniciar o fabrico.

White, dark brown and surrobeco (tan colour, similar to sheep's hair) are the original wool colours from the Bordaleira sheep breed, native to Serra da Estrela. It is used to make the real burel fabric, worn by shepherds and members of religious orders because it is warm, resistant and waterproof. To collect the raw material, Ecolã works solely with local shepherds. Shearing takes place in May, on a day that is neither too cold nor too rainy, so that the animals are not uncomfortable. Then the wool is selected, washed and prepared to start manufacturing.



Na Ecolã há três gerações de máquinas - sobretudo urdideiras e teares - ainda a funcionar. As de madeira, dos anos 20, as da década de 40, quando se passou a usar maquinaria de ferro e as de 1960. Na fábrica trabalham 28 pessoas.

At Ecolã there are three generations of machinery - mainly warp machines and looms - and they are still working. The wooden ones from the 1920s, those from the 1940s, when iron machinery was used, and those from the 1960s. The factory employs 28 people.



A urdissagem é a primeira etapa do fabrico de mantas de lã e do burel. Trata-se de criar a chamada teia, composta por 2.400 fios na vertical, que se vai agrupando em rolos que chegam a ter 400 metros. Passa-se depois à tecelagem e ao entrelaçar dos fios na trama. Para fazer padrões, há uma matriz feita de papel perfurado que indica à máquina o desenho a fazer. “Temos um tear francês dos anos 60, único no país, que dá para desenhar o que quisermos no tecido: rostos, animais, paisagens, explica João Clara. A seguir há o controlo de qualidade. Cada manta “é verificada ao milímetro”.

Warping is the first stage in the manufacture of woollen and burel blankets. It involves creating the so-called warp, made up of 2,400 threads running vertically, which are grouped together in rolls of up to 400 metres. We then weave and interweave the threads into the weft. To make patterns, there is a matrix made of perforated paper that tells the machine the design to make. “We have a French loom from the 60s. It is one of a kind in the country and it can draw whatever design we want on the fabric: faces, animals, landscapes, explains João Clara. Then there is quality control. Each blanket “is thoroughly inspected, down to the last millimetre”.



No caso do burel, o próximo passo é a lavagem e o pisoar, processo que lhe confere impermeabilidade. “Só há uma máquina destas em Portugal, dos anos 20, que se movia com a água no Rio Zêzere, mas isso foi proibido e, nos anos 60, motorizámo-la”. Durante cinco horas, dois malhos de madeira estão constantemente a compactar o pano, que veio do tear com 2m de largura, mas sai do batano apenas com 1,40 m. Já as mantas e cobertores vão para a perchagem, que dá ao tecido um toque mais suave. Na Ecolã ainda funciona uma percha de 1945 que o fundador (e avô de João Clara) trouxe da Bélgica desmontada. Pesa seis toneladas.

In the case of burel, the next step is washing and compacting, a process that gives it its waterproofness. “There’s only one machine like this in Portugal, from the 1920s, which moved with the water in the Zêzere River, but that was banned and so we motorised it in the 1960s”. For five hours, two wooden mallets are constantly compacting the cloth, which was 2 metres wide when it left the loom, but comes out of this machine being only 1.40 metres wide. The quilts and blankets, on the other hand, are processed in the percha (fabric fluffing and softening machine), which gives the fabric a softer touch. Ecolã still has a 1945 percha that the founder (João Clara’s grandfather) brought back from Belgium dismantled. It weighs six tons.





Já na secção de confeção, finalizam-se as mantas com o debrum feito à mão com um ponto idealizado pela avó de João Clara. “Cada manta destas demora mais de um dia a fazer”. Quanto ao burel, e após tingimento totalmente ecológico, é transformado em vestuário, acessórios, peças decorativas e formatos para isolamento acústico e térmico.

In the confection section, the blankets are finished off with a handmade hem with a stitch devised by João Clara's grandmother. “Each one of these blankets takes more than a day to make”. As for the burel fabric, after it has been dyed in a fully ecological way, it is transformed into clothing, accessories, decorative pieces and formats for acoustic and thermal insulation.



Portugal, Japão, Alemanha e países nórdicos são os principais mercados da Ecolã, que tem apostado na ligação entre o tradicional e o *design* contemporâneo. A sustentabilidade é outro pilar da marca - 98% da matéria-prima e dos produtos usados são nacionais -, bem como a certificação artesanal que comprova que tudo é feito manualmente.

A Ecolã tem lojas em Manteigas (na fábrica), no edifício Embaixada (Lisboa) e no centro do Porto.

Portugal, Japan, Germany and Nordic countries are the main markets for Ecolã, which has been committed to the connection between the traditional and contemporary design. Sustainability is also one of the brand's pillars - 98% of the raw materials and products used are Portuguese -, as well as artisanal certification, which proves that everything is done by hand.

Ecolã has stores in Manteigas (at the factory), in the Embaixada building (Lisbon) and in the center of Porto.



NOVO MEMBERSHIP SATSANGA NEW SATSANGA MEMBERHIP

A partir de 50€ por mês, torne-se membro Satsanga e beneficie de até 20% de desconto em tratamentos de spa, sessões com personal trainer e aulas de grupo.

From 50€ per month, become a Satsanga member and benefit from up to 20% discount on spa treatments, sessions with a personal trainer and group classes.

Descubra já as vantagens de cada modalidade.
Discover the advantages of each modality.



MEMBERSHIP SATSANGA FITNESS



MEMBERSHIP SATSANGA SPA



MEMBERSHIP SATSANGA WELLNESS

SENTIR



TOUCHING

À FLOR DA PELE | SKIN DEEP
PÔR AS MÃOS NA MASSA | GET DOWN TO BUSINESS
SINTA-SE BEM | FEEL GOOD

QUE COMECE A FESTA! LET THE PARTY BEGIN!

Ancestrais, modernas. Culturais, desportivas, religiosas. Na Serra da Estrela há incontáveis tradições para descobrir e inúmeras experiências para partilhar.

Ancestral, modern. Cultural, sporting, religious. In Serra da Estrela, there are countless traditions to discover and numerous experiences to share.



Expo Estrela

É no fim-de-semana do Carnaval que artesãos, produtores regionais, coletividades e restaurantes dão vida à Expo Estrela, uma mostra que anima Manteigas com mais de 70 expositores e muitos momentos culturais e gastronómicos - incluindo provas de queijo da Serra. Em junho, a região volta a estar em destaque na Feira Antiga, uma recriação histórica dedicada às vivências dos pastores, com cantares ao desafio, jogos tradicionais e tasquinhas.

It is during the Carnival weekend that artisans, regional producers, communities and restaurants give life to Expo Estrela, a show that livens up Manteigas with more than 70 exhibitors and many cultural and gastronomic moments - including Serra da Estrela cheese tastings. In June, the region is again in highlight in the Feira Antiga (Ancient Fair), a historical recreation dedicated to the shepherds experiences, with improvised song duels, traditional games and typical small taverns.

Imaginature Festival de fotografia de paisagem Imaginature Landscape Photography Festival

Em novembro, os tons que o outono dá às paisagens serranas são o mote do Imaginature, festival de fotografia de paisagem em Manteigas. Além de um concurso, inclui palestras, *masterclasses* e saídas de campo. Para os amantes de fotografia e fãs da natureza, será uma forma diferente de ver e viver a Serra da Estrela.

In November, the shades that autumn brings to the mountain landscapes are the motto of Imaginature, the landscape photography festival held in Manteigas. In addition to a competition, it includes lectures, master classes and field trips. For photography lovers and nature fans, it will be a different way of seeing and experiencing Serra da Estrela.





Bailes da paróquia Parish Dances

Também em Manteigas não podiam faltar as tradicionais romarias. No 2º domingo de Agosto celebram-se as centenárias festas em honra da Nossa Senhora da Anunciação no Vale de Amoreira. No domingo seguinte, festeja-se em nome do Senhor do Calvário, em Santa Maria. No terceiro fim-de-semana de setembro agradecem-se os afamados milagres de Santa Eufémia, padroeira do Sameiro e de milhares de devotos que todo o ano acorrem à sua capela. A 8 de dezembro, em São Pedro de Manteigas, evoca-se a Nossa Senhora da Graça.

Also in Manteigas, the traditional festivities could not be missing. On the second Sunday of August the centenary festivities in honour of Our Lady of Annunciation (Nossa Senhora da Anunciação) are celebrated in Vale de Amoreira. The following Sunday there is a celebration in honour of Our Lord of Calvary in Santa Maria. On the third weekend in September, gratitude is given for the famous miracles of Saint Eufémia, patron saint of Sameiro and of thousands of devotees who come to her chapel every year. On the 8th of December, in São Pedro de Manteigas, Our Lady of Grace (Nossa Senhora da Graça) is evoked.

Noite das caçoilas Night of the Caçoilas

Em novembro, a tradição ancestral da noite das caçoilas reúne os moradores do Sabugueiro e os visitantes junto ao forno comunitário para se partilhar entre todos a chanfana, o cabrito ou o borrego lentamente confecionados nas típicas caçoilas de bairro preto. A acompanhar, o pão de centeio, o arroz de carqueja, as castanhas e genuínos momentos de comunhão.

In November, the ancestral tradition of the night of the caçoilas (black clay pots) gathers the Sabugueiro locals and visitors near the community oven to share with everyone some chanfana (traditional goat stew), kid or lamb, slowly cooked in the typical black clay pots. To accompany the meal, there is rye bread, carqueja rice, chestnuts and authentic moments of communion.



Aldeias de Montanha / Pedro Ribeiro

Cabeça - Aldeia Natal Cabeça - Christmas Village

Entre finais de novembro e início de janeiro, a sede do natal é em Cabeça, com o seu mercadinho de artesãos locais. A autointitulada 'aldeia natal' diz ser única no país pela sua decoração natalícia ecológica e sustentável: todos os enfeites são feitos pelos moradores só com materiais recolhidos na natureza. Até a iluminação é amiga do ambiente já que Cabeça também se assume com a primeira 'Aldeia Led' de Portugal.

Between late November and early January, the home of Christmas is in Cabeça, with its small market of local artisans. The self-titled "Christmas village" claims to be unique in the country for its ecological and sustainable Christmas decorations: they are all made by the locals using only materials collected from nature. Even the lighting is environmentally friendly, as Cabeça also claims to be Portugal's first "Led Light Village".



DESCUBRA O MUNDO MÁGICO DOS COGUMELOS

DISCOVER THE MAGIC WORLD OF MUSHROOMS

Se os bosques da Serra nos dão cogumelos, o melhor é sabermos o que fazer com eles. Aprenda a escolher e a confeccionar cada espécie comestível.

If the mountain woods give us mushrooms, the best thing is to know what to do with them. Learn how to select and cook each edible species.



Após um curso de cozinha de dois anos, Francisco Ferreira começou a trabalhar num hotel. Queria ganhar dinheiro suficiente para estudar *design* de moda. Contudo, o que seria uma ocupação temporária tornou-se numa paixão. Há 12 anos que é o *chef* executivo da Vila Galé em Portugal. “Tento seguir as tendências gastronómicas, as estações do ano e ser inovador e original. Inspiro-me nos produtos regionais e, sempre que possível, uso ingredientes portugueses”, conta. Motivados pela diversidade de cogumelos serranos, pedimos ao *chef* que partilhasse algumas dicas para que em casa também possa fazer o gostinho ao dedo. Mas, se preferir, saiba que no outono os clientes do Vila Galé Serra da Estrela podem aventurar-se pelas florestas e, com um guia especializado, aprender a identificar cogumelos silvestres. Se encontrarem espécies comestíveis, podem colhê-las e confeccioná-las para o respetivo jantar sob as orientações do *chef* do hotel.

After a two-year cookery course, Francisco Ferreira started working in a hotel. He wanted to earn enough money to study fashion design. However, what was supposed to be a temporary occupation became a passion for him. He has now been the executive chef at Vila Galé in Portugal for 12 years. “I try to follow gastronomic trends, the seasons of the year, and be innovative and original. I’m inspired by regional products and, whenever possible, I use Portuguese ingredients”, he says. Motivated by the diversity of mountain mushrooms, we asked the chef to share some tips so that at home you can also do it just for fun. But, if you prefer, you should know that in the autumn, Vila Galé Serra da Estrela’s guests can venture into the forests accompanied by a specialized guide and learn how to identify wild mushrooms. If they find edible species, they can pick them and then cook them up for dinner under the guidance of the hotel chef.

1



Escolher consoante o prato

Selecting according to the dish

Dada a variedade, há que ter o cogumelo certo para cada prato. Por exemplo, para sopas e recheios servem os Shiitake. Os Portobello são ideais para grelhar, prensar ou acompanhar carnes vermelhas. Os Pleurotus adequam-se a risottos ou molhos para massas. Já os Boletos usam-se em guisados. E os Cantarelas “são fantásticos para saltear com alho e azeite”, recomenda o *chef*.

Given their diversity, you must have the right mushroom for each dish. For example, Shiitake are good for soups and stuffing. Portobello are ideal for grilling, hot pressing or accompanying red meat. Pleurotus are suitable for risottos or pasta sauces. In turn, Boletes are used in stews. And the Chanterelles “are fantastic for sautéing with garlic and olive oil”, recommends the chef.

3



Confecionar com arte

Artful cooking

Azeite bem quente na frigideira e lume muito alto durante três ou quatro minutos são o truque para uns bons cogumelos salteados, que se querem ligeiramente moles e dourados nas extremidades.

Very hot olive oil in the pan and very high heat for three to four minutes is the trick to good, sautéed mushrooms, which you want slightly soft and golden on the edges.

2



Preparar com cuidado

Prepare with care

“Quanto mais clara for a base do cogumelo, mais fresco é”, alerta Francisco. É aconselhável limpá-los suavemente com uma escova ou pano húmido para tirar o excesso de terra, depois lavá-los em água corrente e, por fim, secá-los. “Não devem ser demolidos e antes de cozinhar tem de se retirar a parte final do caule”.

“The lighter the mushroom’s base, the fresher it is”, warns Francisco. It is advisable to gently clean them with a damp brush or cloth to remove excess soil, then wash them under running water and, finally, dry them. “They should not be soaked and before cooking you have to remove the tip of the stem”.

4



Ter mão para o tempero

Have a flair for seasoning

Tomilho, louro, salsa, alho, limão condimentam bem os cogumelos, desde que em pequenas quantidades, para não anular o seu sabor. E o sal deve ser adicionado só no fim para evitar que libertem água. “Jamais se deve juntar produtos fortes como pimentas, chouriço, presunto, salpicão. O sabor do cogumelo deve sobressair sobre qualquer um dos acompanhantes”, aconselha o *chef*.

Thyme, bay leaves, parsley, garlic, lemon are good seasonings for mushrooms, as long as it is in small quantities so as not to annul their flavour. And salt should only be added at the end to avoid them releasing water. “One should never add strong products, such as pepper, sausage, ham or pepperoni. The mushroom’s flavour should stand out over any of the accompanying ingredients”, the chef advises.

NAS NOSSAS MÃOS... IN OUR HANDS...



“Inspirado na Serra da Estrela, o Ritual Harmonia junta elementos únicos. Os aromas da lavanda e da flor de laranjeira libertados pelas pindas quando aquecidas ao vapor remetem para a natureza envolvente e começam logo a induzir o relaxamento. Depois, são trabalhadas com uma técnica em que fazemos ligeiras pressões no corpo. Nesta massagem também usamos as mãos e o antebraço, em movimentos de deslizamento longos e abrangentes que permitem uma experiência invulgar e o relaxamento total. Esta massagem é um despertar dos sentidos pelos aromas e pelo toque”.

“Inspired by Serra da Estrela, the Harmony Ritual brings together unique elements. The aromatic touch of lavender and orange blossom released by the pouches when heated to steam refer to the surrounding nature and immediately begin to induce relaxation. Then, they are used with a technique where we apply light pressure to the body. In this massage we also use the hands and the forearm on gliding and long movements that allow an unusual experience and total relaxation. This massage is an awakening of the senses through aromas and touch”.

Dina Santos

Spa manager do Vila Galé Serra da Estrela
Spa manager at Vila Galé Serra da Estrela

SEXTO SENTIDO



SIXTH SENSE



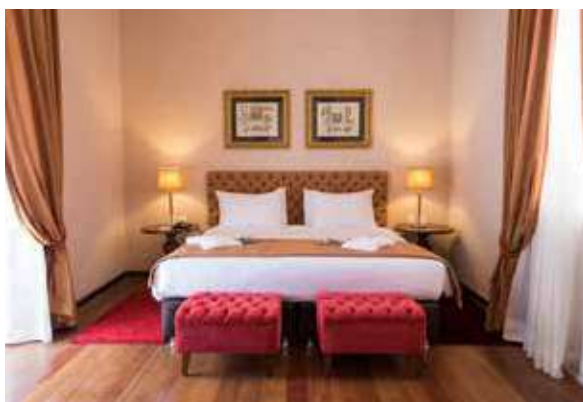
Vila Galé Paulista

VILA GALÉ REFORÇA INVESTIMENTO EM NOVOS HOTÉIS NO BRASIL

VILA GALÉ REINFORCES ITS INVESTMENT IN NEW HOTELS IN BRAZIL



Nos últimos meses, a Vila Galé fez vários investimentos no Brasil. Recentemente, num investimento de 60 milhões de reais, abriu o Vila Galé Paulista, no centro de São Paulo e muito próximo do aeroporto de Congonhas, com 108 quartos. Já o Vila Galé Rio de Janeiro, na Lapa, passou a ter uma ala Collection, com 53 quartos. Instalados no palacete do século XIX - um imóvel classificado como património histórico, que integra esta unidade -, têm serviço e decoração diferenciada. Este hotel conta também com novos quartos dedicados ao Nep, a mascote infantil do grupo, desenhados a pensar no que as crianças mais gostam.



In recent months, Vila Galé has made several investments in Brazil. Recently, in an investment of 60 million Brazilian Reals, it opened Vila Galé Paulista, in the centre of São Paulo and very close to the Congonhas airport, with 108 rooms. Vila Galé Rio de Janeiro, in Lapa, now has a Collection wing with 53 rooms. Set in the 19th-century palace house - a property classified as historical heritage that is part of this unit -, it has a differentiated service and decoration. This hotel also has new rooms dedicated to Nep, the group's children's mascot, designed with the little ones' favourite things in mind.

Vila Galé Rio de Janeiro

HÁ NOVAS EXPERIÊNCIAS TEMÁTICAS PARA DESEFRUTAR TODO O ANO

THERE ARE NEW THEMED EXPERIENCES TO ENJOY ALL YEAR ROUND

Observar estrelas, participar na apanha da azeitona, ter aulas de equitação ou partir à descoberta de cogumelos na floresta são algumas das novas experiências temáticas que a Vila Galé acaba de lançar. Conjugadas com alojamento e pensadas para desfrutar sozinho, a dois ou em família, entre as propostas para usufruir todo o ano estão ainda momentos de *spa*, provas de vinhos do Alentejo, Porto e Douro, aulas de surf e mergulho, visitas a museus como o Palácio da Pena e a Sé de Évora, passeios de *tuk tuk* em Braga e Lisboa ou *birdwatching*.

Star-gazing, olive harvesting, horse riding lessons and exploring the forest for mushrooms are some of the new themed experiences that Vila Galé has just introduced. Combined with accommodation and designed to be enjoyed alone, as a couple or with your family, other options available all year round include *spa* moments, wine tasting in the Alentejo, Porto and Douro, surfing and diving lessons, visits to museums such as the Pena Palace and the Évora Cathedral, *tuk tuk* tours in Braga and Lisbon or *birdwatching*.



JÁ CONHECE A LOJA ONLINE DA VILA GALÉ? ARE YOU ALREADY FAMILIAR WITH VILA GALÉ'S ONLINE STORE?

Já é possível levar o conforto da Vila Galé para casa. O grupo 'abriu' uma loja online - com acesso através do seu site - onde pode comprar colchões, almofadas, têxtil-lar, mobiliário, televisões, aparelhos de ginástica e até artigos de decoração iguais aos que encontra nos hotéis da rede. Para proporcionar maior conveniência aos seus clientes, a Vila Galé estreou também um serviço de take away nalguns dos seus hotéis em Portugal, disponibilizando as suas melhores propostas gastronómicas - pequeno-almoço, brunchs, refeições completas - e os vinhos e azeites Santa Vitória.

You can now take the comfort of Vila Galé home with you. The group "opened" an online shop - which you can access through its website - where you can buy mattresses, pillows, home textiles, furniture, televisions, gym equipment and even decoration items identical to those found in the chain's hotels. To provide greater convenience to its clients, Vila Galé also launched a takeaway service in some of its hotels in Portugal, offering its best gastronomic proposals - breakfast, brunch, other meals - and Santa Vitória wines and olive oils.

SERVIÇOS VILA GALÉ

VILA GALÉ SERVICES



Clube Nep

O Clube Nep é um espaço dedicado às crianças dos três aos 12 anos, com atividades pedagógicas como desafios desportivos, ateliês de bricolage, dança ou de cozinha, sessões de *karaoke*, sempre acompanhadas por animadores especializados. Nalguns hotéis inclui ainda parque de trampolins e parque infantil.

Nep Club

The Nep Club is a space dedicated to children aged three to 12, with educational activities such as games and sports challenges, DIY, dance or cooking workshops, karaoke sessions, always monitored by specialized entertainers. Some hotels also include a trampoline park and a children's playground.

Galéra

Teens Lounge

Espaço Galera

É um espaço para o público *teen* existente nos *resorts* da Vila Galé no Brasil, com jogos de consola, computadores, internet e ligações para jogar em rede.

Espaço Galera

It is a space for teenagers, available in the Vila Galé resorts in Brazil, with console games, computers, internet and several connections to play networked games.



My Vila Galé

No portal My Vila Galé (my.vilagalé.com) estão disponíveis *online* funcionalidades como *check in*, *check out*, marcação de *spa* ou consulta de cartas dos restaurantes e do programa de animação dos hotéis. O registo no My Vila Galé gera também a adesão simultânea e sem custos ao clube de fidelização Vila Galé Star, dando acesso a promoções exclusivas e descontos diretos em alojamento, restaurantes, *spa* e outros serviços.

My Vila Galé

The My Vila Galé portal (my.vilagalé.com) features online advantages such as check in, check out, spa appointments or consultation of letters from restaurants and the hotel's entertainment program. Registration at My Vila Galé also generates simultaneous and free membership to the Vila Galé Star loyalty club, giving access to exclusive promotions and direct discounts on accommodation, restaurants, spa and other services.



Satsanga Spa & Wellness

Significando “reunião em boa companhia” ou “associação” em sânscrito, os *spas* e *wellness* Satsanga dos hotéis Vila Galé são espaços para despertar os sentidos, relaxar e cuidar do corpo e da mente.

Satsanga Spa & Wellness

Meaning “meeting in good company” or “association” in Sanskrit, the Satsanga spas & wellness of Vila Galé hotels are a place to awaken the senses, relax and take care of the body and mind.

Vinhos Santa Vitória

Na sua herdade no Alentejo, o grupo Vila Galé produz azeites e vinhos regionais com a marca Santa Vitória, que tem diferentes gamas como a Versátil, Santa Vitória, Santa Vitória Grande Reserva e Inevitável.

Santa Vitória Wines

In its estate in Alentejo, the Vila Galé group produces olive oils and regional wines under the Santa Vitória brand, which has different ranges such as Versátil, Santa Vitória, Santa Vitória Grande Reserva and Inevitável.



Vinhos Val Moreira

Recentemente, o grupo começou também a produzir vinhos do Douro e do Porto na Quinta Val Moreira, no coração do Douro Vinhateiro.

Val Moreira Wines

Recently, the group has also started to produce Douro and Port wines at Quinta Val Moreira, in the heart of the Douro Wine Region.

VAL MOREIRA

Pizzarias Massa Fina

As pizzarias Massa Fina distinguem-se pelas suas pizzas artesanais e pelo ambiente descontraído. Atualmente, a marca tem cinco espaços em Portugal - Estoril, Albufeira (na Praia da Galé), Vilamoura, Lagos (no Vila Galé Lagos) e Armação de Pêra (no Vila Galé Náutico) - e está em todos os hotéis Vila Galé no Brasil.

Massa Fina Pizzerias

Massa Fina pizzerias stand out for their artisan style pizzas and relaxed atmosphere. The brand currently has five venues in Portugal - Estoril, Albufeira (na Praia da Galé), Vilamoura, Lagos (at Vila Galé Lagos) e Armação de Pêra (at Vila Galé Náutico) - and is in all Vila Galé Hotels in Brazil.



Restaurante Inevitável

Marca dos restaurantes com serviço à la carte existentes em vários hotéis Vila Galé, com cozinha de alta qualidade, de inspiração mediterrânica.

Inevitável Restaurant

This is the brand of the restaurants with an à la carte service in several Vila Galé hotels, with high quality, Mediterranean-inspired cuisine.



Vila Galé Café

Ideal para apreciar refeições ligeiras, estes são locais com produtos frescos e decoração acolhedora e confortável, onde se pode trabalhar, estudar ou fazer uma pausa. Existem nos hotéis Vila Galé Ampalius, Paulista e Fortaleza.

Vila Galé Café

Ideal for enjoying light meals, these are places with fresh products and warm and comfortable decor, where it's possible to work, study or take a break. There are Vila Galé Cafés at Vila Galé Ampalius, Paulista and Fortaleza.



EST. 2017

massa fina


PIZZARIA ARTESANAL

PROVE OS MELHORES SABORES DA ITÁLIA


TASTE THE BEST ITALIAN FLAVOURS


Pizzas, pastas, saladas, bruschettas, risotos e sorvetes.
Pizzas, pastas, salads, bruschettas, risottos and ice cream.


Conheça o novo conceito italiano nos nossos hotéis: Get to know the new Italian concept in our hotels:


**VILA GALÉ
ESTORIL**
Estoril


**VILA GALÉ
NÁUTICO**
Armação de Pêra


**VILA GALÉ
LAGOS**
Lagos


**VILA GALÉ
AMPALIUS**
Vilamoura


**VILA GALÉ
COLLECTION PRAIA**
Albufeira

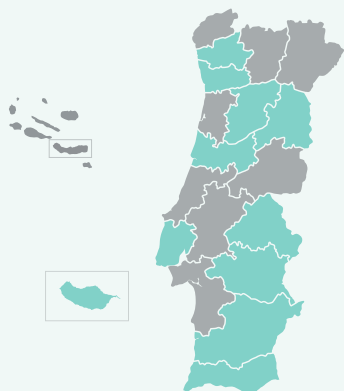
 E EM TODOS OS HOTÉIS DO BRASIL | AND IN ALL HOTELS IN BRAZIL

www.vilagale.com

A NOSSA MARCA NO MUNDO

OUR FOOT PRINT

PORTUGAL



NORTE E CENTRO NORTH & CENTER

VILA GALÉ COLLECTION **BRAGA**
VILA GALÉ **PORTO**
VILA GALÉ **PORTO RIBEIRA**
VILA GALÉ COLLECTION **DOURO**
VILA GALÉ **DOURO VINEYARDS**
VILA GALÉ **COIMBRA**
VILA GALÉ **SERRA DA ESTRELA**

COSTA DE LISBOA LISBON COAST

VILA GALÉ **ERICEIRA**
VILA GALÉ **SINTRA**
VILA GALÉ **CASCAIS**
VILA GALÉ **ESTORIL**
VILA GALÉ COLLECTION
PALÁCIO DOS ARCOS PAÇO DE ARCOS
VILA GALÉ **ÓPERA** LISBOA

ALENTEJO

VILA GALÉ **ÉVORA**
VILA GALÉ **CLUBE DE CAMPO** BEJA
VILA GALÉ COLLECTION **ELVAS**
VILA GALÉ COLLECTION
ALTER REAL Alter do Chão

ALGARVE

VILA GALÉ **ALBACORA** TAVIRA
VILA GALÉ **TAVIRA**
VILA GALÉ **AMPALIOUS** VILAMOURA
VILA GALÉ **MARINA** VILAMOURA
VILA GALÉ **CERRO ALAGOA** ALBUFEIRA
VILA GALÉ **ATLÂNTICO** ALBUFEIRA
VILA GALÉ COLLECTION **PRAIA** ALBUFEIRA
VILA GALÉ **NÁUTICO** ARMAÇÃO DE PÊRA
VILA GALÉ **LAGOS**

MADEIRA

VILA GALÉ **SANTA CRUZ**

BRASIL BRAZIL



CEARÁ

VILA GALÉ **FORTALEZA**
VILA GALÉ **CUMBUÇO**
VG SUN CUMBUÇO BY VILA GALÉ

RIO GRANDE DO NORTE

VILA GALÉ **TOUROS**

PERNAMBUCO

VILA GALÉ **ECO RESORT DO CABO**

BAHIA

VILA GALÉ **SALVADOR**
VILA GALÉ **MARÉS**

RIO DE JANEIRO

VILA GALÉ **ECO RESORT DE ANGRA**
VILA GALÉ **RIO DE JANEIRO**

SÃO PAULO

VILA GALÉ **PAULISTA**

NOVOS PROJETOS | NEW PROJECTS

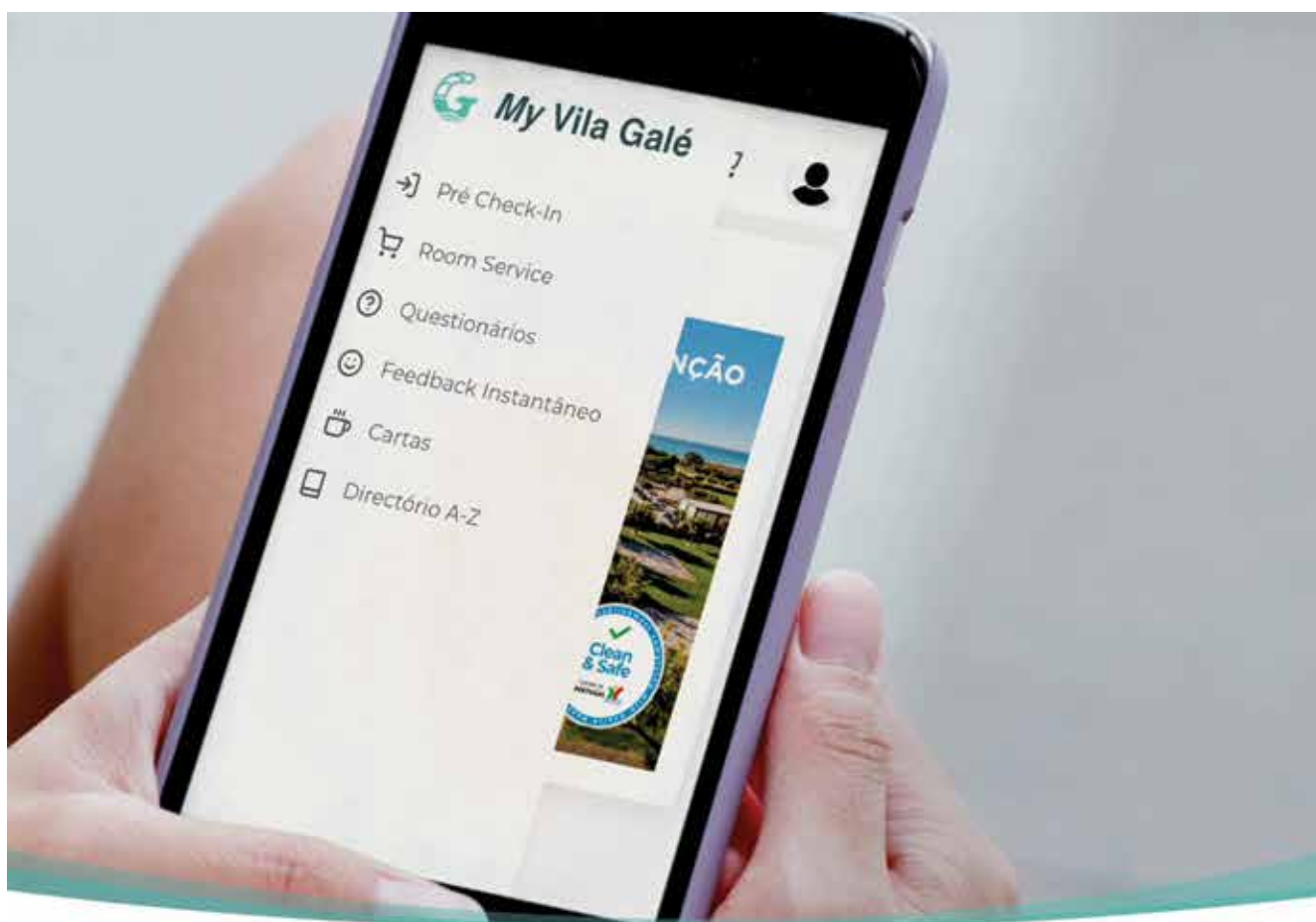
2022 VILA GALÉ **SÃO MIGUEL** Açores | Azores, Portugal

2022 VILA GALÉ **ALAGOAS** Brasil | Brazil

RESERVE JÁ | BOOK NOW

PT (+351) 212 460 650
BR (+55) 71 4040-4999

portugal.reservas@vilagale.com
brasil.reservas@vilagale.com



TODOS OS SERVIÇOS NA PALMA DA SUA MÃO ALL SERVICES IN THE PALM OF YOUR HAND



O MyVilaGalé é o novo portal digital do grupo, criado para ajudar os clientes durante a sua estada nos hotéis e não só!

MyVilaGalé is the group's new digital portal, created to help clients during their stay in hotels and more!

VEJA JÁ! | CHECK NOW!



Consultar serviços de spa
Checking spa services



Ver cartas de restaurante
Viewing restaurant menus



Fazer check in e check out online
Online check-in and check-out

feel

NEP



**Nos hotéis Vila Galé, além dos Clubes Nep, temos muita animação.
Sempre com a mascote Nep e os seus amigos por perto!**

At Vila Galé hotels, besides the Nep Clubs, we have a lot of entertainment.
Always with the company of the Nep mascot and his friends!

QUARTOS NEP NEP ROOMS

Os hotéis Vila Galé Náutico (Portugal) e Vila Galé Rio de Janeiro (Brasil) têm novos quartos com decoração inspirada no Nep e beliches para as crianças. Noutros hotéis Vila Galé, os mais novos podem dormir em tendas montadas no quarto dos pais, em vez da cama extra.

The Vila Galé Náutico (Portugal) and Vila Galé Rio de Janeiro (Brazil) hotels have new rooms with nep-inspired decoration and bunk beds for children. In other Vila Galé hotels, the little ones can sleep in tents set up in their parents' bedroom instead of the extra bed.

MENUS INFANTIS CHILDREN'S MENU

Nos restaurantes *à la carte*, a carta inclui o Nep Menu com entrada, diferentes opções de prato principal, bebida e sobremesa. E nos restaurantes com *buffet* há o *corner* Nep, também com propostas especiais.

In à la carte restaurants, the menu includes the Nep Menu, with starters, different options of main course, drink and dessert. And in the buffet restaurants there is a Nep corner, also with special suggestions.

MASSAGENS INFANTIS MASSAGES FOR CHILDREN

Pensadas para as crianças com o objetivo de relaxar o corpo, diminuir a ansiedade, proporcionar uma maior tranquilidade no sono, aliviar a tensão e dores musculares.

Designed for children, these massages aim at relaxing the body, decreasing anxiety, providing greater tranquility in sleep, and relieving tension and muscle pain.

MERCHANDISING DO NEP NEP'S MERCHANDISE

O clube Nep tem também um *merchandising* próprio com livros de colorir, raquetes, lápis, bóias, balões. Recentemente ganhou bonés, *t-shirts* e robes e chinelos, que podem ser adquiridos na receção dos hotéis.

The Nep Club also has its own merchandising with coloring books, rackets, pencils, floats and balloons. Recently it has also added hats, t-shirts, and robes and slippers to its collection, which can be purchased at the hotels' reception.

ANIVERSÁRIOS NEP NEP BIRTHDAYS

Oferta pensada para crianças entre os três e os 12 anos, que inclui o lanche e diferentes atividades como modelagem de balões, pinturas faciais, espetáculos de magia ou piscinas de bolas.

This offer is designed for children between the ages of three and 12. It includes a snack and various activities, such as balloon modeling, face painting, magic shows or ball pits.

JOGO DO NEP NEP'S GAME

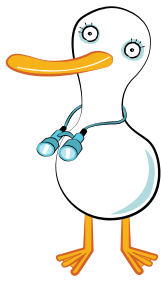
Disponível *online*, no *site* da Vila Galé, funciona em todos os dispositivos móveis e PC. Tem uma forte componente pedagógica e está especialmente vocacionado para treinar a destreza e a memória, para incentivar a consciência ambiental e para estimular a leitura, já que inclui um *e-book*.

It is available online, on the Vila Galé website, and it works on all mobile devices and PC. It has a strong pedagogical component and is especially designed to train dexterity and memory, to encourage environmental awareness and to stimulate reading, since it includes an e-book.

VIDEOCLÍPE DO NEP NEP VIDEO CLIP

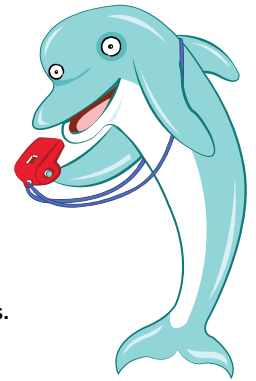
A mascote Nep protagoniza um videoclipe com música e coreografia originais e adequadas para estimular as capacidades motoras das crianças.

The Nep mascot stars in a video clip with original and appropriate music and choreography to stimulate children's motor skills.



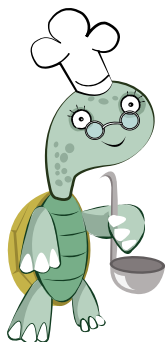
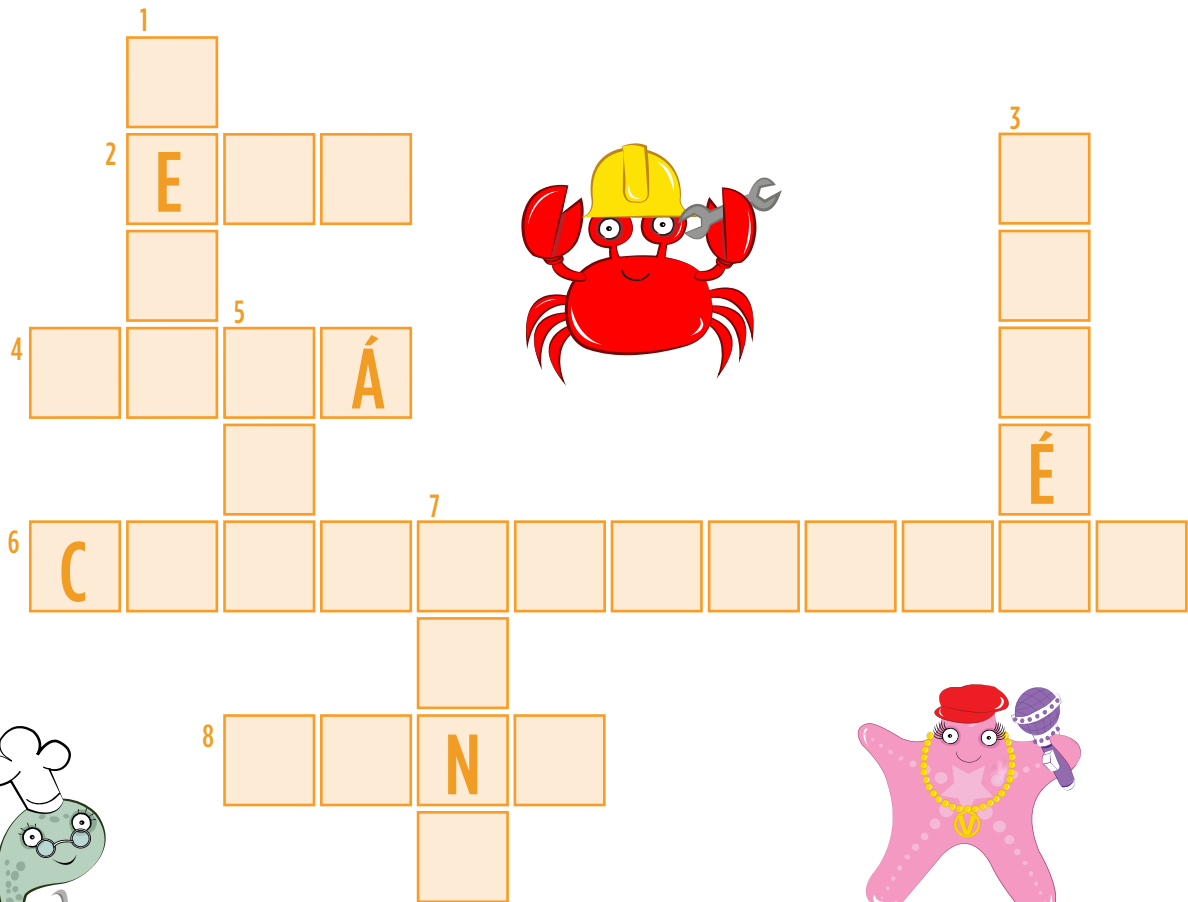
PALAVRAS CRUZADAS

CROSSWORD PUZZLE



**Olá! Sabes o nome de todos os amiguinhos do NEP?
Completa as palavras cruzadas e descobre as tuas personagens favoritas.**

Hello! Do you know the names of all of NEP's little friends?
Complete the crossword and find your favourite characters.



VERTICAIS / VERTICAL

- 1 - ESTRELA DO MAR
STARFISH
- 3 - O GOLFINHO
THE DOLPHIN
- 5 - O REI DOS MARES
THE KING OF THE SEAS
- 7 - A GAIVOTA
THE SEAGULL

HORIZONTAIS / HORIZONTAL

- 2 - O CARANGUEJO
THE CRAB
- 4 - A TARTARUGA
THE TURTLE
- 6 - O TEMÍVEL PIRATA
THE FEARSOME PIRATE
- 8 - A SEREIA
THE MERMAID



QUEM SERÁ O MAIS RÁPIDO A CHEGAR AO TESOURO?
WHO WILL BE THE QUICKEST TO REACH THE TREASURE?





REGISTE-SE AGORA!
SIGN UP NOW!
www.vilagale.com



PROGRAMA DE FIDELIZAÇÃO | LOYALTY PROGRAM

JUNTE-SE AO VILA GALÉ STAR E SAIA JÁ A GANHAR!

JOIN OUR LOYALTY CARD AND WIN EVERYTIME!



FREE

Adesão Gratuita
Free Membership



Promoções Exclusivas
Exclusive Promotions

%

Descontos Diretos
Direct Discounts



Early Check In
& Late Check Out
mediante disponibilidade
subject to availability

Para mais informações contacte o clube Vila Galé através do e-mail: clube@vilagale.com ou pelo número: (+351) 217 907 608.
For more information, contact Vila Galé club by e-mail clube@vilagale.com or telephone (+351) 217 907 608.

Roteiros Vila Galé

VILA GALÉ ITINERARIES

FAÇA AS MALAS E ESCOLHA O SEU DESTINO...
PACK YOUR BAGS AND CHOOSE YOUR DESTINATION...



DESCUBRA OS 5 ROTEIROS VILA GALÉ E
TENHA UMAS FÉRIAS DE SONHO 'CÁ DENTRO'.

WE HAVE 5 ROUTES THAT WILL TAKE YOUR
HOLIDAYS TO THE NEXT LEVEL.

ROTEIRO INTERIOR • ROTEIRO ALENTEJO • ROTEIRO LÉS-A-LÉS • ROTEIRO ROMÂNTICO • ROTEIRO FAMÍLIAS
INLAND ITINERARY • ALENTEJO ITINERARY • FROM NORTH TO SOUTH ITINERARY • ROMANTIC ITINERARY • FAMILY ITINERARY

WWW.VILAGALE.COM