

Nº45 ABRIL 2020 APRIL 2020
Distribuição gratuita Free distribution



feel

MADEIRA



WWW.VILAGALE.COM



Quando finalizámos esta edição da revista Feel, nada fazia prever a situação que agora vivemos devido à pandemia da Covid 19. Estamos a divulgá-la agora com a esperança que rapidamente possamos todos voltar a viajar e a conhecer novos destinos. Por agora, fique em casa e comece já a sonhar com a próxima viagem!

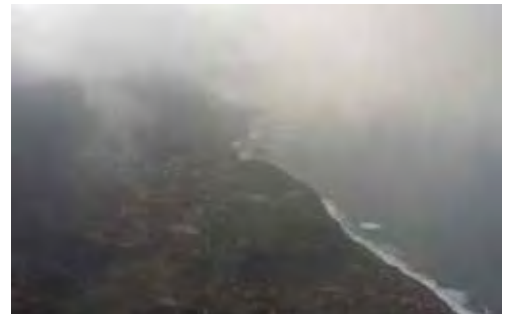
When we finished this edition of Feel magazine, there was nothing to predict the situation that we are experiencing now due to the Covid 19 pandemic. We are launching it now with the hope that we all can travel and discover new destinations soon. For now, stay at home and start dreaming about your next trip!

#FIQUEMENCASA
#STAYATHOME

MAKING OF

Caro leitor, a nossa Feel mudou. Nesta edição, estreamos um novo conceito, com grafismo e conteúdos diferentes. Quando viajar, queremos que os cinco sentidos sejam o seu mapa. E que tenha uma experiência plena do melhor que cada destino pode proporcionar-lhe. Assim, a partir de agora cada número será inteiramente dedicado a uma região, a um local especial. Ver, saborear, cheirar, ouvir e tocar serão os verbos orientadores da viagem... E os capítulos da Feel. Ambicionamos que a revista seja uma espécie de guia multissensorial. Ou como aquela pessoa com quem se fala quando queremos boas dicas de um lugar - desde o monumento mais óbvio ao ponto mais secreto, que só os locais conhecem... O melhor sítio para ver o pôr-do-sol, o *spot* mais instagramável, onde namorar, o que fazer com as crianças. As fotografias são de Tiago de Paula Carvalho, a prosa é de Ana Serafim e o design é de Nuno Wilson.

Desta vez, rumámos à **Madeira**. Subimos montanhas, descemos à beira-mar, curva, contra-curva, túneis, paisagens de cortar a respiração. Percebemos porque dizem que na ilha se podem sentir as quatro estações num dia. Quando no Funchal se batiam recordes de calor para a época - 28,9° C -, no lado Norte, o nevoeiro e frio pediam um bom agasalho. Tivemos contratemplos, como a nuvem de poeiras que dificultou a recolha de imagens ou a queda inusitada do nosso drone. Mas a Madeira compensou-nos com pessoas fascinantes e lugares inesquecíveis. Poderá perceber isso mesmo nas próximas páginas. Mas antes, espreite alguns momentos da elaboração da Feel, no nosso Making Of.



Dear reader, our Feel has changed. In this edition, we debut a new concept, with different graphics and contents. When you travel, we want the five senses to be your map. And that you have a full experience of the best that each destination can offer you. So, from now on, every issue will be entirely dedicated to a region, to a special place. Seeing, tasting, smelling, listening and touching will be this journey's guiding verbs... As well as the chapters of Feel. We aspire to turn the magazine into a kind of multi-sensory guide. Or like that person you go to when you seek good tips on a place - from the most obvious monument to the most secret point, only known to the locals... The best location to watch the sunset, the most instagrammable spot, where to date, what activities to do with the children. The photographs are by Tiago de Paula Carvalho, the prose is authored by Ana Serafim and the design by Nuno Wilson.

This time we headed to Madeira. We climbed mountains, went down to the seaside, made some twists and turns, went through tunnels and along breathtaking landscapes. We understood why they say that you can feel the four seasons in one day on the island. While in Funchal heat records for the season were hit - 28.9° C -, on the North side, the fog and cold required a warm coat. We had setbacks, like the dust cloud that made it difficult to collect images or our drone's unusual fall. But Madeira has made up for it with fascinating people and unforgettable sites. You will be able to understand this on the next pages. But first, take a look at some moments of producing Feel, in our Making Of.

INDEX

27 TASTING SABOREAR

35 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

Miradouro Garganta Funda / Viewpoint Garganta Funda

FOTOGRAFIA PHOTOS

Tiago de Paula Carvalho

PERIODICIDADE PERIODICITY

Quadrimestral | Quarterly

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



39 OUVIR LISTENING

Agradecimentos/Thanks to:

Associação de promoção da Madeira e Vila Galé Santa Cruz



09 SEEING
VER



53 SENTIR
TOUCHING



VIAJE PELA HISTÓRIA COM A VILA GALÉ

TRAVEL THROUGH HISTORY WITH VILA GALÉ

RESERVE JÁ!
BOOK NOW!



VILA GALÉ COLLECTION BRAGA

CIDADES COM PATRIMÓNIO MUNDIAL DA UNESCO

UNESCO WORLD HERITAGE CITIES



VILA GALÉ ÉVORA



VILA GALÉ COIMBRA



VILA GALÉ COLLECTION ELVAS



VER



SEEING

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

VER PARA QUERER SEE AND WANT

MADEIRA

A MADEIRA NUM RELANCE

TERRITÓRIO: Ilha da Madeira, Porto Santo, Ilhas Desertas e Ilhas Selvagens

POPULAÇÃO: cerca de 267 mil habitantes

LOCALIZAÇÃO: no Oceano Atlântico, a cerca de 90 minutos de Lisboa de avião

CLIMA: Marítimo temperado (mas diz-se que pode ter as quatro estações do ano num dia); temperaturas médias entre 26°C no verão e 17°C no inverno

CAPITAL: Funchal

MOEDA: Euro

PRÉMIOS: "Melhor Destino Insular do Mundo" em 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019 pelos World Travel Awards, "os Óscares do Turismo"

THE MADEIRA ARCHIPELAGO AT A GLANCE

TERRITORY: Madeira Island, Porto Santo, Desertas Islands and Selvagens Islands

POPULATION: about 267,000 inhabitants

LOCATION: in the Atlantic Ocean, about 90 minutes from Lisbon by plane

WEATHER: Temperate maritime (but it is said that it can have the four seasons in a day); average temperatures between 26°C in summer and 17°C in winter

CAPITAL CITY: Funchal

CURRENCY: Euro

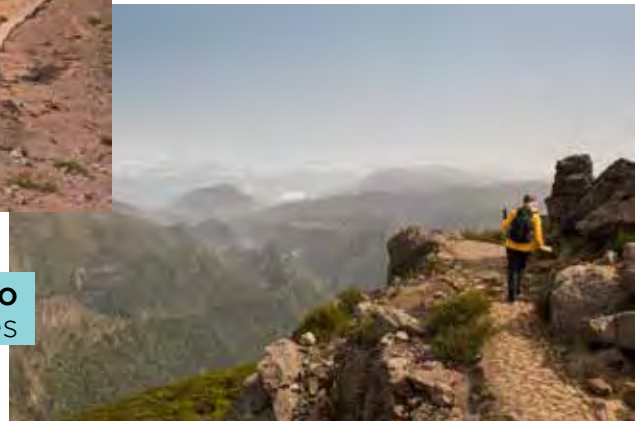
AWARDS: "World's Leading Island Destination" in 2015, 2016, 2017, 2018 and 2019 by the World Travel Awards, "the Tourism Oscars".



Floresta Laurissilva Laurissilva Forest

Considerada uma relíquia viva, remonta à época terciária da terra. Tradução: resiste há 20 milhões de anos. A diversidade de fauna e flora e o estado de conservação levaram a UNESCO a classificá-la como Património Mundial Natural da Humanidade em 1999. Ocupa 2/3 da superfície da ilha. E a melhor forma de explorar esta preciosidade, éden para apreciadores de hiking e trekking, é caminhando pelas veredas e levadas.

Considered a living relic, it dates back to the earth's tertiary age. Translation: it has endured 20 million years of living. The diversity of fauna and flora and the state of conservation led UNESCO to classify it as a Natural World Heritage Site in 1999. It covers 2/3 of the island's surface. And the best way to explore this precious site, an Eden for Hiking and Trekking lovers, is by walking its hiking trail and *levadas* (irrigation channels).



Pico Ruivo e Pico do Areeiro

Pico Ruivo and Pico do Areeiro mountain ranges

A imponência do Pico Ruivo (1.862 m) e do Areeiro (1.818 m), dois dos pontos mais altos da ilha, metenos no nosso lugar. Várias trilhas permitem desfrutar do silêncio e das vistas. Mas inesquecível é mesmo apreciar o mar de nuvens baixas ou o nascer do sol.

The magnificence of the Pico Ruivo (1,862 m) and the Pico do Areeiro (1,818 m) mountain ranges, two of the highest points on the island, makes us put things into perspective. Several trails allow us to enjoy the silence and the views. But it is also unforgettable to enjoy the sea of low clouds or the sunrise.



Santana

Famosa pelas casinhas típicas com telhados de colmo, conta também com o Parque Temático da Madeira, ideal para crianças. Marcada pela UNESCO como Reserva Mundial da Biosfera, arrebatada pela verdejante floresta Laurissilva. Do Parque Natural das Queimadas partem os trilhos para as levadas do Caldeirão Verde e do Rei ou para a vereda do Pico Ruivo.

Famous for its typical thatched-roofed houses, it also has the Madeira Theme Park, ideal for children. Classified by UNESCO as a World Biosphere Reserve, it has ravishing beauty with its luxuriant green Laurissilva forest. Starting from the Queimadas Natural Park, the hiking trails lead to the "Caldeirão Verde" and "Rei" *levadas* (irrigation channels) or to the Pico Ruivo hiking trail.





Seixal e Porto Moniz Seixal and Porto Moniz

O lado norte convida a banhos. A praia do Seixal, de mar sereno e areia escura, envolvida por montanhas, é uma das mais fotografadas da ilha. Uns quilómetros à frente, as piscinas naturais de Porto Moniz, formadas por restos de lava vulcânica, já foram consideradas das mais bonitas do mundo pela CNN e The Guardian.

The north side invites you to dive in. The Seixal beach, of serene sea and dark sand, surrounded by mountains, is one of the most photographed beaches of the island. A few kilometers ahead, the natural pools of Porto Moniz, formed by remains of volcanic lava, have already been considered one of the most beautiful in the world by CNN and The Guardian.

Ponta do Pargo

O farol e o miradouro que o acompanha encavalitam-se em escarpas que afrontam o mar. Nas redondezas, o Miradouro da garganta funda revela uma longa cascata, acessível após uma breve caminhada.

The lighthouse and the viewpoint that surrounds it fit into cliffs facing the sea. Nearby, the Garganta Funda viewpoint reveals a long waterfall, accessible after a short walk.



Paul do Mar e Jardim do Mar Paul do Mar and Jardim do Mar parish

São vilas vizinhas e ambas célebres pela qualidade das ondas para a prática de *surf*. As ruelas estreitas, o ambiente descontraído e as *promenades* junto ao mar pedem tardes relaxadas e petiscos ao pôr-do-sol.

They are neighboring towns, and both are famous for their wave quality for surfing. Their narrow streets, relaxed environment and promenades by the sea suggest that you enjoy relaxed afternoons and some snacks at sunset.



Ponta do Sol

Na costa sul da ilha, aconchegada por encostas cravadas de plantações de bananas, é uma vila colorida que pede banhos de sol e mergulhos. Ao longo do ano recebe diversos eventos de música, cinema e outras artes.

On the south coast of the island, nestled by the steep slopes of banana plantations, we find a colorful town that invites you to sunbathe and dive. Throughout the year it hosts several events of music, cinema and other arts.



Cabo Girão

Do cimo dos seus 580 metros, é o mais alto promontório da Europa. Permite avistar desde Câmara de Lobos à Baía do Funchal. Mas o que lhe dá fama é a sua plataforma suspensa com chão de vidro. Próximo, há um desafiante teleférico para as fajãs do Cabo Girão, onde há uma praia de calhau selvagem.

From the top of its 580 meters, it is the highest promontory in Europe. From there, you can view from Câmara de Lobos to the Funchal Bay. But what makes it famous is its suspended glass-floored platform. Nearby, there is a challenging cable car to Fajãs do Cabo Girão, where you will find a wild pebble beach.

Câmara de Lobos

Vila piscatória e pitoresca, é forte na pesca do típico peixe-espada preto. Perto, no Estreito da Câmara de Lobos, reina a carne: terá surgido aqui a espetada em pau de louro. As extensas vinhas evidenciam a ligação ao vinho Madeira e às festas das vindimas.

A picturesque fishing town, it's big on fishing the typical black scabbard fish. Nearby, in Estreito da Câmara de Lobos, it's the meat that reigns: it is said that this is where the beef skewers on bay leaf branch have first appeared. The extensive vineyards show the connection to the Madeira wine and harvest festivities.



APM/Francisco Correia



APM

Santo da Serra

Além de cenários bucólicos e verdejantes, o seu clube de golfe, redesenhado por Robert Trent Jones, é considerado um dos mais espetaculares da Europa graças às vistas dramáticas para as montanhas e para o mar.

Besides its bucolic and green scenery, its golf club, redesigned by Robert Trent Jones, is considered one of the most spectacular in Europe thanks to the dramatic views over the mountains and the sea.

Machico

Aqui levanta-se a bandeira da História. Foi nesta zona que desembarcaram os navegadores portugueses Tristão Vaz Teixeira e João Gonçalves Zarco em 1419, quando descobriram a Madeira. Hoje, é uma concorrida área balnear.

Here the flag of history was raised, since it was in this area that the Portuguese navigators Tristão Vaz Teixeira and João Gonçalves Zarco landed in 1419, when they discovered Madeira. Today, it is a busy bathing area.





Santa Cruz

Próxima do aeroporto, é aqui que fica o hotel Vila Galé Santa Cruz. Além da Praia das Palmeiras e do novo complexo balnear com piscinas, solários, balneários e zona de restauração, encanta pelas casinhas baixinhas e pelas esplanadas recatadas em praças floridas.

Near the airport, this is where the hotel Vila Galé Santa Cruz is located. Besides the Palmeiras Beach and the new pool complex with swimming pools, tanning salons, changing rooms and restaurant area, it is enchanting due to its small houses and the secluded terraces in flower-filled squares.



Ponta de São Lourenço

Ponto mais oriental da ilha ostenta uma paisagem árida, agreste, vulcânica. O miradouro da Ponta do Rosto, a Baía D'Abra e o Cais do Sardinha são sítios apetecíveis para apreciar formações rochosas, falésias abruptas e o dia a raiar.

The easternmost point of the island boasts an arid, harsh, volcanic landscape. The viewpoint of Ponta do Rosto, the D'Abra Bay and the Sardinha Pier are all wonderful sites to enjoy rocky formations, abrupt cliffs and the sun rising.



PORTFÓLIO

Veja alguns dos miradouros mais dramáticos e fotogénicos da Madeira.

See some of Madeira's most dramatic and photogenic viewpoints.







Cabouco, São Roque do Faial, Santana
Cabouco viewpoint, São Roque do Faial, Santana



Véu da noiva, na antiga estrada que liga Seixal e São Vicente (ER101)
Véu da noiva (lit. "bride's veil"), on the old road that connects Seixal and São Vicente (ER101)



Ponta de São Lourenço, Caniçal
Ponta de São Lourenço, Caniçal



Pico do Areeiro (1818 m), São Roque do Faial, Santana
Pico do Areeiro mountain range (1818 m), São Roque do Faial, Santana



Monte, Funchal



Achadas da Cruz (451 m), Porto Moniz. O impressionante teleférico percorre 600 m em três minutos, com uma inclinação de 98%.
Achadas da Cruz cable car (451 m), Porto Moniz. The impressive cable car travels 600 m in three minutes, with a 98% incline.



Balcões, Ribeiro Frio, Santana



Eira do Serrado (1095 m), Curral das Freiras, Câmara de Lobos



Pico de Barcelos (355 m), Santo António, Funchal
Pico de Barcelos mountain range (355 m), Santo António, Funchal



Pináculo (283 m), São Gonçalo, Funchal
Pináculo viewpoint (283 m), São Gonçalo, Funchal

A NÃO PERDER NO FUNCHAL

WHAT NOT TO MISS AT FUNCHAL



1 MUSEU E ESTÁTUA CR7 CR7 MUSEUM AND STATUE

Cristiano Ronaldo, que dá nome ao aeroporto da Madeira, tem na Praça do Mar o seu museu. O espaço conta o percurso do futebolista madeirense desde os tempos do Clube Andorinha à conquista das bolas de ouro. À porta, a estátua de CR7 é um ponto estratégico para *selfies*.

Cristiano Ronaldo, whose name was given to the Madeira Airport, also has a museum about him at Praça do Mar. The museum tells the story of the Madeiran football player since the times of the Andorinha Club till conquering the Ballon d'Or awards. At the door, the statue of CR7 is a strategic point for selfies.

STREET ART 3

A rua de Santa Maria transformou-se numa exposição a céu aberto com o projeto “arte de portas abertas”, que pintou as portas desta zona. Já a iniciativa “Adote uma loja”, que iniciou na Rua dos Tanoeiros, levou artistas locais a exporem peças alusivas a lojas históricas do Funchal. Pela cidade, há também vários murais como este dedicado às bordadeiras.

The street of Santa Maria has become an open-air exhibition with the “open door art” project, which had this area’s doors painted. The initiative “Adopt a shop”, which started in the street Rua dos Tanoeiros, led local artists to exhibit allusive pieces to several historical shops in Funchal. Around the city, there are also several murals like this one dedicated to embroiderers.



PARA PETISCAR FOR SNACKS

Para algo mais tradicional, há o prego no bolo do caco ou a sandes de carne em vinha d’alhos. Para uma experiência de autor, no restaurante Kampo há cozinha de fusão assinada pelo *chef* Júlio Pereira. Os cornetos de atum são divinais.

For something more traditional, we have the prego (beef fillet sandwich) on bolo do caco bread or the sandwich with meat marinated in wine and garlic. For an author’s cuisine experience, Kampo restaurant offers fusion cuisine signed by Chef Júlio Pereira. Their ice-creams cones with tuna are divine.

FUNCHAL



CENTRO ² CITY CENTER

A Sé, a Igreja do Colégio dos Jesuítas, a Avenida Arriaga, o Teatro Municipal Baltazar Dias, os museus da Cidade do Açúcar ou do Vinho Madeira são pontos obrigatórios.

Visiting the Cathedral, the College of Jesuits' Church, the Avenida Arriaga avenue, the Baltazar Dias Municipal Theatre, the Cidade do Açúcar (lit., "City of Sugar") museum or the Madeira Wine museum is mandatory.



⁵ ZONA VELHA THE OLD QUARTER

O núcleo histórico de Santa Maria, com as suas ruas estreitas, bares e restaurantes, é o coração da boémia do Funchal. Aqui palpitam também galerias de arte, lojinhas tradicionais, o Forte de São Tiago e o teleférico que liga ao Monte.

The historical center of Santa Maria, with its narrow streets, bars and restaurants, is the heart of Funchal's bohemian life. Here, there are also art galleries, traditional shops, the São Tiago Fort and the cable car that connects to Monte.



MERCADO DOS LAVRADORES ⁴ FARMERS' MARKET

Ex-líbris da cidade combina art *déco* e modernismo. É uma ode aos sabores, cores e cheiros regionais. Rodeado de comércio tradicional, tascas e cafés, nas imediações fica também o Armazém do Mercado, dedicado a jovens *designers* madeirenses.

The city's major symbol combines art deco and modernism. It is an ode to regional flavors, colors and aromas. Surrounded by traditional commerce, taverns and cafes, the Armazém do Mercado, dedicated to young designers from Madeira, is also located nearby.





VILA GALÉ SINTRA

RESORT HOTEL, CONFERENCE & REVIVAL SPA

★★★★★



UM HOTEL PARA TODA A FAMÍLIA A HOTEL FOR THE WHOLE FAMILY

Localizado na Várzea de Sintra, o Vila Galé Sintra tem um conceito de bem-estar pensado para famílias, com programas wellness para todas as idades. E muita diversão para os mais pequenos, incluindo um carrossel e parque de trampolins.

Located in Várzea de Sintra, Vila Galé Sintra has a wellness concept designed for families, with wellness programs for all ages. And lots of fun for the little ones, including a carousel and trampoline park.



SABOREAR



TASTING

ÁGUA NA BOCA | ÁGUA NA BOCA
ROTEIRO DE SABORES | ITINERARY WITH FLAVOUR
NA PONTA DA LÍNGUA | ON THE TIP OF THE TONGUE

DE BEBER, COMER E... MANDAR VIR MAIS

FROM DRINKING, EATING AND... AND ORDERING ANOTHER ROUND

Quando estiver na Madeira, estes sabores têm obrigatoriamente de, pelo menos uma vez, estar à mesa consigo.

When you are in Madeira, these flavors are mandatory at the table - at least once.



IBVAM

Vinho Madeira/ Madeira Wine

Como aperitivo ou digestivo, a fama do vinho Madeira corre mundo. Conhecido pela diversidade de castas - mais de 30, destacando-se a Sercial, Boal, Verdelho e Malvasia -, diz-se que poucos anos após a descoberta da ilha, em 1419, já havia exportações do néctar. Também foi o eleito para brindar à independência dos EUA, a 4 de julho de 1776. E surge em obras de Shakespeare, Tolstoi e Dostoievski.

As an aperitif or an after-meal drink, the Madeira wine's fame extends around the world. Known for its diversity of grape varieties - more than 30, including Sercial, Boal, Verdelho and Malvasia - it is said that a few years after the discovery of the island, in 1419, this nectar was already being exported. It was also elected to toast the USA independence, on July 4th, 1776. And it is referred in the works of Shakespeare, Tolstoy and Dostoevsky.

Poncha

É outra popular bebida local. A versão tradicional junta aguardente de cana-de-açúcar, com sumos de limão e laranja e mel, vigorosamente misturados com o típico mexilhote. Mas há outras como a regional (só com limão), à pescador, que leva açúcar em vez de mel, ou com sabor a maracujá e tangerina. A Nikita - com cerveja, gelado e pedaços de ananás - e o Pé de cabra, que leva vinho Madeira, cerveja pedra, chocolate e ovo, também são de provar.

This is another popular local drink. The traditional version combines sugar cane spirit, with lemon juice, orange juice and honey, vigorously mixed with the typical mussels. But there are others like the regional poncha (with lemon only), the fisherman-style poncha, which has sugar instead of honey, or the passion fruit or tangerine-flavored one. You should also taste the *Nikita* - with beer, ice cream and pineapple chunks - and the *Pé-de-cabra* (meaning "crowbar"), which has Madeira wine, black beer, chocolate and egg.



Espetada em pau de louro

Beef skewers on a bay tree branch
with fried corn cubes

É uma das iguarias mais procuradas da Madeira.

It's one of Madeira's most sought after delicacies.



Bolo do caco

Bolo do caco bread

Come-se quente e com manteiga de alho. De sabor adocicado, é feito com batata-doce, farinha de trigo, fermento, água e sal. Deve o nome ao tipo de frigideira de pedra onde é cozido, o caco.

You eat it hot and with garlic butter. This type of flat bread is made of sweet potato, wheat flour, yeast, water and salt and it tastes slightly sweet. It is named after the caco, the slab of basalt stone it is baked on.



Lapas grelhadas

Grilled limpets

Agradeça-se à temperatura das águas do mar nas ilhas da Macaronésia a existência deste delicioso marisco, bem regadinho com limão.

It is thanks to the sea water temperature in the islands of Macaronesia that this delicious seafood exists, well-seasoned with lemon.



Filetes de espada preto à madeirense

Madeira-style black scabbard fish fillets

Este peixe típico da ilha assume sabores exóticos quando acompanhado de banana e maracujá.

This fish, typical of the island, takes some exotic flavors when served with banana and passion fruit.

MERCADO DOS LAVRADORES

FARMERS' MARKET



De visita obrigatória, não saia daqui sem experimentar todas as frutas... Várias vezes!

A must visit, don't leave here without trying all the fruits ... Several times!

Prepare-se para um frenesim de sabores, cheiros e cores. Bancas apuradas - afinal, os olhos também comem - e vendedores empenhados em dar-lhe a provar os frutos mais exóticos da Madeira enquanto explicam características, como comer, modo de conservar. No 'departamento Maracujá', festim de variedades: maracujá-limão, roxo, maracujá-ananás, maracujá-banana, só para referir algumas. O mesmo na 'categoria banana'. Além da típica da Madeira, delicie-se com a banana maçã, banana de ouro, banana vermelha, banana topocho ou banana prata. Anona, pitanga, goiaba, pitayas de várias tonalidades, tamarilho, pera abacate completam a salada de frutas nascidas e criadas na ilha. Aqui também é rei o fruto delicioso que junta o sabor de quatro frutos: kiwi, anona, ananás e banana. No mesmo espaço há um mercado de peixe e venda de ervas aromáticas e especiarias, com destaque para o cardápio dos picantes: malagueta, piri-piri, jindungo ou pimenta do diabo. E depois há as flores. E floristas vestidas a rigor, amorosas. Isabel Pereira é uma das vendedoras mais antigas do mercado. Dos seus 81 anos, leva 65 "de uma vida ligada às flores". Seguiu o ofício da mãe e substituiu a irmã, que morreu precocemente. "Eu tinha uma licença para vender flores a bordo de todos os navios que vinham ao Porto do Funchal. Só que depois passaram a vir muito poucos e não dava nada. Pedi à Camara para vir para aqui e deram-me este lugarzinho. Aqui estou, há 47 anos". Fala seis línguas e entre os clientes habituais e turistas, já tem muitos amigos. "Escrevem-me cartas, ligam-me nos anos, pedem-me conselhos sobre as plantas". Aos domingos, quando o mercado fecha, vai de táxi entregar encomendas de flores aos hotéis e vende na rua. "As flores dão saúde e fazem viver. Dão vida". E com isto fica tudo dito.

Get ready for a frenzy of flavors, smells and colors. Sturdy stands - after all, the eyes also eat - and vendors committed to giving you a taste of Madeira's most exotic fruits while explaining all the details, how to eat, how to preserve them. In the 'Passion Fruit Department', variety feast: lemon passion fruit, purple passion fruit, pineapple passion fruit, banana passion fruit, just to name a few. The same in the 'banana category'. In addition to typical Madeira, indulge in apple bananas, golden bananas, red bananas, topocho bananas or silver bananas. Anona, pitanga, guava, pitayas of various colors, tamarillo, avocado pear complete the fruit salad born and raised on the island. Here, the 'delicious fruit' that combines the flavor of four fruits - kiwi, anona, pineapple and banana - is also king.

In the same space there is a fish market and sale of aromatic herbs and spices. Take a look at the spicy menu: chili, piri-piri, jindungo or pepper of the devil.

And then there are the flowers. And florists dressed up, loving. Isabel Pereira is one of the oldest salespeople in the market. With 81 years old, she takes 65 "of a life connected to flowers". She followed her mother's profession and replaced her sister, who died early. "I had a license to sell flowers on board all the ships that came to the Port of Funchal. Only then very few came and there was nothing. I asked to the city council of Funchal to come here and they gave me this little place. I've been here for 47 years". She speaks six languages and among regular customers and tourists, she already has many friends. "They write me letters, call me in the years, ask me for advice on plants". On Sundays, when the market closes, she takes a taxi to deliver flowers to hotels and sells them on the street. "Flowers are healthy and make you live. They give life". And with that everything is said.







Bruno Vieira, administrador da Fábrica Santo António
Bruno Vieira, Fábrica Santo António's manager

HISTÓRIAS COM SABOR DOCE STORIES WITH A SWEET FLAVOR

O aroma a erva-doce, funcho e mel adocica a Travessa do Forno, no centro do Funchal. No número 29 mora a centenária Fábrica Santo António, especializada produtos regionais e artesanais. Olá biscoitos de avelã, bolachinhas de gengibre e bolo de mel. Classificada como loja com história - e fornecedora do hotel Vila Galé Santa Cruz - já soma 126 anos. Bruno Vieira, administrador há dez, mantém-se fiel às origens.

The aroma of fennel, dill and honey sweetens Travessa do Forno, in the Funchal city center. At the number 29 door lives the centenary Santo António Factory, specialized in regional and artisan products. Well, hello hazelnut biscuits, gingerbread cookies and honey cake. Classified as a “store with history” - and being a supplier of the Vila Galé Santa Cruz hotel - it now totals 126 years of age. Bruno Vieira, its administrator for ten years, remains faithful to its origins.



Como começa a história da Fábrica Santo António?

Foi fundada em 1893 por Francisco Roque Gomes da Silva e foi a primeira fábrica de bolachas e biscoitos da Madeira. As principais máquinas foram adquiridas em Inglaterra. E algumas das receitas, como a da bolacha de gengibre, já vinham com a máquina. A sua esposa, a dona Guilhermina, trouxe também receitas familiares. Apostaram na qualidade e no rigor do fabrico e com isso criou-se uma marca de referência na Madeira que dura até hoje. Já vai na quinta geração da família.

As receitas são secretas?

Sim. Temos receitas que usamos desde o início, outras fomos aperfeiçoando e algumas criámos de raiz. Apesar de sermos conhecidos como fábrica da bolacha, desenvolvemos outros produtos, como os rebuçados artesanais de funcho, eucalipto e mel de cana, ou a broa tradicional, mas com novos sabores: gengibre, café, amêndoa, avelã, aveia e chocolate, chocolate e café, coco e cereja. As receitas mantêm-se em sigilo, mas há produtos cujo sucesso nem se deve tanto à receita, mas sim ao processo, porque envolve máquinas antigas e é manual.

A máquina das bolachas que usam ainda é a de 1900.

Sim, atravessou o tempo. Foi manual, a vapor e hoje é elétrica. Mas ainda faz as bolachas de forma artesanal. Na produção mantemos os processos artesanais e muito fiéis ao início, apenas com ligeiros ajustes. Não queremos perder isso. Só automatizámos o embalamento. Bolachas, broas, rebuçados é tudo feito à mão, porque é isso que diferencia o produto. Queremos valorizar cada vez mais a nossa origem.

Quais são os produtos mais vendidos?

São o bolo de mel, os rebuçados de funcho e a broa de mel de cana da Madeira.

É uma marca muito acarinhada pelos madeirenses.

Sim, sentem que faz parte deles e da história deles. E respeitamos muito isso. Os madeirenses são a parte mais importante da nossa história.

Ainda tem colaboradores que sejam descendentes dos colaboradores iniciais?

Não. Mas tivemos um colaborador, o António Pereira, que trabalhou na fábrica 61 anos. Estava tão ligado que deixámos que ficasse até querer. Agora já se reformou. Mas durante algum tempo ainda vinha para dar conselhos aos colegas sobre o fabrico. Foi uma vida toda dedicada à Santo António e tem o ADN da fábrica. Acredito que esta fábrica tem uma certa alma, uma força. Passou por tantas dificuldades e sempre continuou. Tem uma identidade muito própria.



How does the history of the Santo António Factory begin?

It was founded in 1893 by Francisco Roque Gomes da Silva and was the first cookie and biscuit factory in Madeira. The main engines were acquired in England. And some of the recipes, such as the gingerbread, already came with the machine. His wife, Mrs. Guilhermina, also brought in her own family recipes. They focused on manufacturing quality and rigor and, with that, a reference brand was created in Madeira that lasts until today. It's now in the family's fifth generation.

Are the recipes secret?

Yes. We have recipes that we used from the beginning, others we have perfected and some we have created from scratch. Although we are known as the biscuit factory, we have developed other products, such as handmade fennel, eucalyptus and sugarcane honey candies, or the traditional biscuits, but with new flavors: ginger, coffee, almond, hazelnut, oats and chocolate, chocolate and coffee, coconut and cherry. Recipes are kept confidential, but there are products whose success is not so much due to the recipe as to the process, because it involves old machines and is manual.

The cookie machine you use is still the one from 1900.

Yes, it has stayed through time. It was manual, became steam operated and today it is electric. But you still make the cookies by artisanal means. In production, we keep the artisanal processes and are very faithful to the beginning, with only slight adjustments. We don't want to lose that. We have just automated the packaging. Cookies, biscuits and candies are all handmade, because that's what differentiates the product. We want to increasingly value our origin.

What are the best-selling products?

The honey cake, fennel candies and Madeira's sugarcane honey biscuits.

This brand is very cherished by the Madeirans.

Yes, they feel that it's part of them and their history. And we strongly respect that. The Madeirans are the most important part of our history.

Do you still have employees who are descendants of the initial employees?

No. But we had an employee, António Pereira, who worked at the factory for 61 years. He was so attached hereto that we let him stay until whenever he wished to. Now he's retired. But for a while he still visited us to give his colleagues advice on manufacturing. It was a lifetime dedicated to Santo António and he has the factory's DNA. I believe this factory has a certain soul, a strength. It's been through so many difficulties and it's always carried on. It has a very unique identity.



UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

A FAMILY OF ALENTEJO'S PUREBRED



WWW.SANTAVITORIA.PT

CHEIRAR



SMELLING

COM O NARIZ APURADO | WITH A SHARP SENSE OF SMELL

Diz o dicionário que uma ilha é um espaço de terra cercado de água por todos os lados. Na Madeira, o Atlântico rodeia-nos de maresia. O cheiro a mar chama por nós.

The dictionary says that an island is a land space surrounded by water all around. In Madeira, the Atlantic surrounds us with sea mist. The smell of the sea calls out to us.

A infinitude está ao alcance de todos na Madeira. E o mar, sempre com temperaturas na casa dos 20º C, oferece múltiplas opções todo o ano. Para sentir a maresia, há passeios de barco - por exemplo no catamarã Atlantic Pearl - ideais para explorar a costa da ilha. De cabelos ao vento, aprecie o Funchal de uma perspetiva diferente, descubra grutas e figuras nas rochas, navegue até à Ponta da Cruz, o ponto mais a sul da Madeira, onde repousa uma singela cruz. Ou delicie-se com um pôr-do-sol e uns salpicos de água salgada a refrescar a pele. Observar baleias e golfinhos é outra hipótese, sobretudo se estiver com crianças.

Os adeptos dos desportos de ondas encontram boas condições para o surf em São Vicente, no Jardim do Mar, no Paúl do Mar e em Porto da Cruz. Alternativa: canoagem ou *stand up paddle*.

Meter o nariz no profundo azul também é possível já que a ilha dispõe de uma forte tradição e de locais incríveis para a prática de mergulho como a Reserva Natural do Garajau, única reserva marinha exclusiva do país, ou a Reserva Natural do Sítio da Rocha do Navio.

Na Madeira, há ainda hipótese de desfrutar do cheiro a mar enquanto trabalha para o bronze. A maioria das praias são de calhau, como a Praia Formosa - a mais comprida da Ilha, perto do Funchal - a Ponta do Sol, ou Machico. Aqui encontra uma 'irmã' de areia clara importada de Marrocos. Já no Seixal ou no Caniçal, pode estender-se em praias de areal escuro, a contrastar fortemente com o azul vibrante do mar. Tem ainda as famosas piscinas naturais de água salgada em Porto Moniz.

Como vê, esteja onde estiver, não precisa de andar muito para sentir a brisa do mar. Inspire e inspire-se.

Infinity is within reach of everyone on Madeira. And the sea, always with temperatures of around 20º C, offers multiple options all year round. To feel the sea mist, there are boat trips - for example on the Atlantic Pearl catamaran - ideal for exploring the island's coast. With the wind in your hair, enjoy Funchal from a different perspective, discover caves and figures on the rocks, sail to Ponta da Cruz, the southernmost point of Madeira, where a simple cross rests. Or delight yourself with a sunset view and some splashes of saltwater refreshing your skin. Whale and dolphin watching is another option, especially if you have children with you.

Wave surfing sports fans will find good surfing conditions in São Vicente, Jardim do Mar, Paúl do Mar and Porto da Cruz. Alternative: canoeing or stand up paddle.

Getting your nose in the deep blue is also possible as the island has a strong tradition and incredible sites to practice diving, such as the Garajau Natural Reserve, the only exclusive marine reserve in the country, or the Sítio da Rocha do Navio Natural Reserve.

In Madeira, you can also enjoy the sea mist scent while tanning. Most beaches are pebbled, such as Praia Formosa - the island's longest beach, near Funchal - Ponta do Sol, or Machico beaches. Here you will find a light sand "sister", imported from Morocco. In turn, in Seixal or Caniçal, you can stretch out on dark sandy beaches, contrasting sharply with the vibrant blue sea. You also have the famous natural saltwater pools in Porto Moniz. As you can see, wherever you are, you don't need to walk much to feel the sea breeze. Breathe in and be inspired.





O MAR É O LIMITE
THE SEA IS THE LIMIT



VILA GALÉ SANTA CRUZ

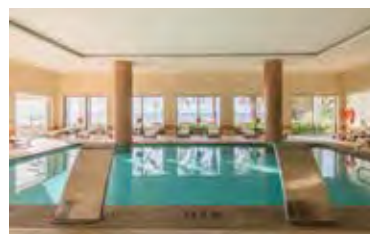
MADEIRA



COM OS PÉS E OS OLHOS NO MAR WITH YOUR FEET AND EYES ON THE SEA

O hotel Vila Galé Santa Cruz, na Madeira, oferece uma vista incomparável sobre o Atlântico, aliada ao ambiente pitoresco da vila.

The Vila Galé Santa Cruz hotel, in Madeira, offers an incomparable view over the Atlantic, combined with the picturesque environment of the village.



OUVIR



LISTENING

ALTO E BOM SOM | LOUD AND CLEAR
OUVI DIZER | I HAVE HEARD
À ESCUTA | LISTENING
DAR OUVIDOS A | LISTENING TO

BRINQUINHO DA MADEIRA BRINQUINHO OF MADEIRA

Diz-se que pode ter antepassados africanos ou minhotos, dos tempos da colonização da ilha e que originalmente era usado nas romarias e arraiais locais. Mas foi a dar música ao folclore regional, em particular no Bailinho da Madeira, que ganhou fama. De fabrico artesanal, este instrumento típico é composto por uma cana de roca, de tamanho variável, à qual são anexadas rodas de bonecos feitos de arame e vestidos a rigor. Têm castanholas nas costas e caricas nos pés. No interior da cana existe um arame central que se movimentam na vertical, através de uma pega na extremidade inferior do brinquinho. O mecanismo faz mover os bonecos, as castanholas e as caricas, produzindo som. É normalmente usado para marcar o ritmo do folclore madeirense, que pode ser dançado ou cantado. Muitas vezes ao despique, em improviso e com um forte pendor satírico e de crítica social. A estrutura de arame que suporta os bonecos e o tratamento dado às caricas são o segredo da sua peculiar sonoridade.

It is said that it may have African or Minho ancestors, from the times of the island's colonization, and that it was originally used in the local pilgrimages and camps. But it was when playing to regional folklore, particularly at the folk song Bailinho da Madeira, that this musical instrument became famous. Made by hand, this typical instrument is made up of a variable sized Kahili ginger cane. Then, wheels with appropriately dressed dolls made of wire are attached thereto. They have castanets on their backs and metal bottle caps on their feet. Inside the cane there is a central wire that moves vertically through a handle at the bottom end of the brinquinho. The mechanism moves the dolls, the castanets and the metal bottle caps, producing sound. It is usually used to mark the rhythm of Madeiran folklore, which can be danced to or sung. Often at improvised singing challenges, with a strong satirical and social critique aspect. The wire structure that supports the dolls and the way the metal bottle caps are handled are the secret of the peculiar sound it produces.



NA MADEIRA, FALE ‘MADEIRENSE’ IN MADEIRA, SPEAK “MADEIRAN”

Os madeirenses adoram usar o gerúndio e diminutivos. Vai ouvir “pedacinho” com frequência, mas há outras expressões típicas que deve conhecer.

Madeirans love to use the gerund form in verbs and diminutives. You’ll often hear the word pedacinho (“little piece”), but there are other typical expressions you should know.

Abelha, Abelhinha	Táxis Por serem tipicamente amarelos na Madeira	Bee (Taxis) Because they are typically yellow in Madeira
“Ah, estepilha!”	Espanto, impaciência, indignação. Ou pessoas travessas, inquietas	It defines amazement, impatience, indignation. It also applies to naughty, restless people
Atermar	Perceber	Realize
Buzico	Crianças	Children
Céu forrado	Céu nublado	Cloudy sky
Chimeco	Homem baixo	Short man
Cieiro	Sujidade	Dirt
Cubanos	Habitantes de Portugal continental, principalmente os de Lisboa	All inhabitants of mainland Portugal, mainly those of Lisbon
Dar uma carreira	Correr	Running
Furado	Túnel	Tunnel
Gamesse	Pastilha elástica	Chewing Gum
Horário	Autocarro (a principal empresa de transportes públicos chama-se Horários do Funchal)	Bus (because the main public transport company is called Horários of Funchal)
Mercar	Comprar	Purchase
Pastilhas	Comprimidos	Pills
Semilha	Batata, apenas na oralidade. Frita ou assada, já é batata	Potato, only in oral speech. If it’s fried or baked, it’s called batata (potato)
Vaginha	Feijão-verde	Green beans

A lush green forest with a stone staircase leading up a hillside, framed by large, moss-covered trees. The scene is filled with vibrant green foliage and thick moss on the rocks and tree trunks. The stone steps are arranged in a winding path that leads up the slope. The overall atmosphere is serene and natural.

O SOM DAS
LEVADAS
THE SOUND OF
LEVADAS

Percorrer uma levada é uma experiência embalada pela melodia da água a fluir pela natureza que não pode mesmo perder.

Hiking through a *levada* (irrigation channel) is an experience rocked by the melody of water flowing through nature that you simply cannot miss.

Se as levadas são um dos ex-líbris da Madeira, o som da água a correr e das cascatas a brotar da terra são a sua banda sonora. Caminhar ao ritmo destes canais que irrigam o coração da ilha - e que outrora ajudaram a levar a água do norte para o sul - é ouvir uma orquestra afinada de quedas de água, fontes e lagoas. Mas é também o palco ideal para apreciar o silêncio e escutar a natureza a viver. O ambiente ameno e húmido, o cheiro a terra molhada, o ar puro, a sinfonia de verdes completam o espetáculo.

Os trilhos que acompanham as levadas atravessam montanhas, passam por pontes e varandins, revelam as espécies endémicas da fauna e da flora. A luxuriante floresta Laurissilva, património da UNESCO desde 1999, é muitas vezes a estrela do percurso. Com diferentes níveis de dificuldade e duração, percorrer as levadas a pé é uma experiência obrigatória, pautada de aventura (e banhos, para os menos friorentos).

As levadas dos Cedros, do Rei, da Ribeira da Janela, do Caldeirão Verde e do Caldeirão do Inferno são algumas das mais espetaculares. A Levada do Alecrim e a sua Lagoa do Vento, a Levada das 25 Fontes ou a do Risco também são muito recomendáveis. Todas revelam paisagens vertiginosas e vales profundos, levam a miradouros arrebatadores, finalizam com lagoas convidativas.

Para aproveitar, só precisa de seguir as rotas assinaladas, usar calçado adequado e ter todos os sentidos bem despertos.

If *levadas* are one of Madeira's major symbols, the sound of running water and waterfalls sprouting from the earth is its soundtrack. Hiking to the rhythm of these channels that irrigate the heart of the island - and that once helped to carry water from the north to the south - is to listen to a tuned orchestra of waterfalls, fountains and lagoons. But it is also the ideal stage to enjoy the silence and listen to nature living its life. The mild and humid environment, the smell of wet soil, the fresh air and the symphony of greenery complete the show.

The hiking trails that accompany the levadas cross mountains, pass through bridges and fenced viewpoints, reveal the fauna and flora endemic species. The lush Laurissilva forest, a UNESCO heritage site since 1999, is often the star of the trail. With different levels of difficulty and duration, walking along the *levadas* is a mandatory experience, guided by adventure (and dives, for the less cold-sensitive).

The levadas of Cedros, Rei, Ribeira da Janela, Caldeirão Verde and Caldeirão do Inferno are some of the most spectacular. The Alecrim levada and its Lagoa do Vento lagoon, the 25 fontes (25 fountains) levada or the Risco levada are also highly recommendable. All reveal vertiginous landscapes and deep valleys, lead to breathtaking viewpoints, ending with inviting lagoons. To enjoy it, you just need to follow the signposted routes, wear suitable footwear and have all your senses well-tuned.



DAR OUVIDOS A LISTENING TO



CARREIRO NOS CARROS DE CESTO DO MONTE
WICKER TOBOGGAN DRIVER IN MONTE

ARMANDO VIEIRA



Os carros de cesto do Monte são uma das maiores atrações da Madeira. Armando Vieira é carreiro, nome dado aos homens que os conduzem, há 16 anos. Mas ainda sente “a emoção” da descida. Feitos em vime, à mão, os carros de cesto têm uma espécie de esquis de madeira para deslizar pelo alcatrão. “Continua-se a fazer os carrinhos da mesma forma que há cento e tal anos. Mas só já há uma pessoa a fazer. Está começando a faltar mão-de-obra, por isso está trabalhando connosco mais um rapaz para fazer os cestos”, explica Armando Vieira, carregando bem na pronúncia madeirense. Os carreiros do Monte apareceram no início do século XIX, quando os moradores abastados das quintas da zona queriam descer ou transportar mercadorias até ao Funchal. Hoje, são usados por milhares de turistas. Entre o ponto de partida, abaixo da igreja do Monte, e a chegada, no Livramento, há dois quilómetros de uma descida aventureira que pode chegar aos 40 quilómetros por hora. Os carros são empurrados por dois carreiros, vestidos de branco e com chapéu de palha, uma das suas imagens de marca. Acelerador? Sebo nos esquis. Mudanças? Perícia e adrenalina. Travão? As botas com sola de borracha. “Sem as botas, a gente não chegava ao fim”. Basta dizer que a CNN já considerou os carros de cesto como um dos sete meios de transportes mais ‘fixes’ do mundo. Tem ideia de quantas vezes já desceu? “Eu? Durante 16 anos? Não faço a mínima ideia. Num dia bom, cada carreiro faz oito a nove descidas”, responde Armando Vieira. A ‘frota’ conta com quase 80 cestos e 60 a 70 homens a trabalhar diariamente. No total, há 153 carreiros. Todos têm um número, que passa de pais, para filhos, para netos. O 145 já está na mesma família há mais de 60 anos. O carreiro mais velho a conduzir já passava dos 70 anos. Saiu há três e deixou o lugar a um neto. Armando Vieira ficou com o 35, passado por um vizinho que não tinha nenhum herdeiro disponível. Não é comum. Nesta profissão, é regra que se dê preferência a familiares, que ficam com a responsabilidade de ensinar o sucessor. Há uma certa ligação afetiva aos carrinhos, à família e à terra. “As raízes destes rapazes são aqui no Monte”, justifica.



The Monte's wicker toboggans are one of Madeira's biggest attractions. For 16 years, Armando Vieira has been a *carreiro* (driver), the name given to the men who have driven them. But he still feels “the thrill” of the descent. Made by hand, the wicker toboggans have a kind of wooden skis that make them slide across the tar. “The wicker toboggans are still produced the same way they did a hundred years ago. But there’s only one person left to make them. There’s a shortage of labor, so we’ve got another boy working with us to start producing the toboggans”, explains Armando Vieira, with a strong Madeira accent. The *carreiros* of Monte first appeared at the beginning of the 19th century, when the wealthy inhabitants of the area’s farms wanted to go down the hill or transport goods to Funchal. Today, they are used by thousands of tourists. Between the starting point, located just below the church of Monte, and the arrival, in Livramento, there are two kilometers of an adventurous descent that can reach a speed of 40 kilometers per hour. The cars are pushed by two drivers, dressed in white and wearing a straw hat, one of their trademark images. The accelerator? Tallow on skis. Gears? Skill and adrenaline. Brakes? Rubber-soled boots. “Without the boots, we wouldn’t see an end to the ride”. Suffice it to say that CNN has already considered wicker toboggans to be one of the seven ‘coolest’ means of transport in the world. Do you have any idea how many times you’ve gone down the hill? “Me? Throughout 16 years? I have no idea. On a good day, each driver makes eight to nine descents”, replies Armando Vieira. The ‘fleet’ totals almost 80 toboggans and 60 to 70 men working every day. In total there are 153 drivers. They all have a specific number, which goes from parents, to children, to grandchildren. The number 145 has been in the same family for over 60 years. The oldest active driver was in his 70s. He retired three years ago and left his place to a grandson. Armando Vieira took the number 35, passed to him by a neighbor who had no heir available. It’s not common. In this profession, preference is given to family members, who take responsibility for teaching their successor. There is a certain affective connection to the wicker toboggans, the family and the land. “The roots of these boys are here in Monte”, he justifies.





ARTESÃOS DE VIMES
WICKER WORKERS

FREDERICO SANTOS
E CATARINA JESUS



DR

A base para tachos vai ganhando forma nas mãos de Frederico Santos, um dos seis artesãos da Fábrica de vimes da Camacha. Há 46 anos que vive disto, mantendo uma arte que remonta a 1850 e que popularizou a vila. “Quando saí da escola comecei logo, com 13 anos. Íamos aprendendo, a ver os pais fazer, e quando se saía já se sabia trabalhar nisto”. O vime é um material natural, não poluente e biodegradável que deriva dos vimeiros. Depois de cortado, é fervido em água, descascado e deixado a secar para ganhar maleabilidade. Antes de ser trabalho, volta a ser humedecido. Desta fábrica, instalada no emblemático Café Relógio, saem cestos, mobiliário e artigos decorativos, malas, cadeiras, candeeiros. Por dia, os dedos hábeis de Frederico vergam sete ou oito peças. “Há uns anos, na Camacha, quase toda a gente trabalhava nisto. Havia exportação, mas acabou tudo. Começou a aparecer o plástico”. Hoje, já não há muito quem queira deitar a mão a esta arte. “Mais dia, menos dia, vai acabar”, lamenta. Ou talvez não. Prova-o a criança que se senta a apreciar o contorcionismo dos seus dedos. E prova-o Catarina Jesus. “A minha curiosidade pelos vimes existe desde que me lembro de mim”, recorda a artesã que em 2018, “numa fase de redefinição da vida profissional”, decidiu fazer uma formação em obra de vime. Nesse ano lançou a *Wicker_It* e começou a criar os seus objetos, que agora vende *online*. Fez do vime o seu emprego, dá *workshops*, participa em mostras de artesanato, decora montras e até já concebeu objetos de cabelo para um desfile de moda. Ao mesmo tempo, continua a explorar novos usos do vime, em parceria com o Sr. Alcino, 70 anos, da Camacha, que foi seu formador no curso. “Passei por muitas horas de observação pura. Hoje somos uma equipa, tornámo-nos companheiros desta aventura. Acho que a única coisa que lhe tenho ensinado é a desafiar o que já era feito há muitos anos com o vime. Cada vez que falo em ‘innovar’, ele leva a mão à cabeça e ri-se. Todos os outros ensinamentos são em sentido contrário, dele para mim”, conta a artesã. Tudo é feito “como há cem anos”, só mudou o tipo de objetos. “Mas são feitos um por um”. Catarina acredita que “se está a valorizar cada vez mais o que é único, que tem uma impressão digital”. “No vime, não há duas peças iguais. A manufatura dos objetos jamais poderá ser substituída”, resume.



The trivet is taking shape in the hands of Frederico Santos, one of the six artisans of the Camacha wicker factory. He has been living off this for 46 years, maintaining an art that dates back to 1850 and that made this town popular. “When I left school I started right away, at the age of 13. We learned watching our parents do it, and by the time we got out we knew how to work on it”. Wicker is a natural, non-polluting and biodegradable material derived from wickers. Once cut, it is boiled in water, peeled and left to dry to gain malleability. Before being molded, it is moistened again. Baskets, furniture and decorative items, suitcases, chairs, lamps come out from this factory, installed in the emblematic Café Relógio. Every day, Frederico’s skillful fingers bend seven or eight pieces. “A few years ago, in Camacha, almost everyone was working on this. There was exporting thereof, but it ended. The plastic started to emerge”. Today, not many people want to get their hands on this art anymore: “Sooner or later, it’ll be over”, he laments. Or maybe not. The child who sits there enjoying the contortion of his fingers proves that. And Catarina Jesus proves it. “My curiosity for wicker has existed since I can remember”, recalls the artisan who in 2018, “in a phase of redefining her professional life”, decided to undergo training in wickerwork. That year, she launched *Wicker_It* and started creating her objects, which she now sells online. She made wicker her job, holds workshops, participates in handicraft exhibitions, decorates shop windows and has even designed hair pieces for a fashion show. At the same time, she continues to explore new uses for wicker, in partnership with Mr. Alcino, 70, from Camacha, who was the teacher in the course. “I spent many hours of pure observation. Today we are a team, we have become companions in this adventure. I think the only thing I’ve taught him is to challenge what has been done for many years with wicker. Every time I talk about ‘innovating’, he takes his palm to his head and laughs. All the other teachings are in the opposite direction, from him to me”, tells the artisan. Everything is done “as it was a hundred years ago”, only the type of objects have changed. “But they are made one by one”. Catarina believes that “more and more value is being placed on what is unique, on what has a singularity”. “In wicker, no two pieces are the same. The manufacture of the objects can never be replaced”, she summarizes.





OS BORDADOS DA MADEIRA
OS BORDADOS DA MADEIRA

DINA GOMES



É na mesa de Dina Gomes que tudo começa. Desde 1986 que é desenhadora e picotadora da Bordal, uma das mais antigas fábricas de bordados da Madeira. “Nunca pensei em tirar o curso de desenho, mas pareceu-me interessante. E comecei a gostar. Também faço o picote e sei técnicas de bordado”, conta. Das suas mãos saem os desenhos que depois picota em papel transparente. Do picote, resulta a chapa que a seguir é decalcada com uma tinta azul própria no tecido a bordar. Feito este processo, as bordadeiras vão à fábrica buscar as peças para bordarem em casa. Atualmente, a Bordal trabalha com 400. No total haverá cerca de mil em toda a ilha. “Em 1950, existiam 50 mil bordadeiras. Praticamente todas as mulheres da Madeira bordavam”, salienta Susana Vacas que, juntamente com o marido, João Vacas, é proprietária da Bordal há cerca de 20 anos. O processo termina com a devolução da peça já bordada à fábrica para verificação, recorte, lavagem, engomagem e colocação do selo de autenticidade. O valor a pagar às bordadeiras e o preço de venda dependerá do tipo e do número de pontos, medidos pelo curvímeter. Fundada em 1962, a Bordal tem mantido uma arte reconhecida pelo menos desde meados do século XIX, quando se intensificou a exportação dos bordados madeirenses. Na fábrica, no centro do Funchal, existe um roteiro histórico com fotografias e máquinas antigas que Susana e João querem transformar em museu. Nos últimos anos compraram mais cinco fábricas de bordados e têm um espólio vasto. Só de moldes antigos contam-se 60 mil. Mas também estão atentos às tendências: haverá uma *app* para guiar as visitas ao futuro espaço. Em linho, seda, algodão ou organdi, os bordados da Madeira podem ser mais ou menos simples consoante o tipo de ponto - richelieu, o mais trabalhado e tradicional, arrendado, de corda, francês, chão, sombra e a viúva. Uma peça pode demorar dois anos a fazer e custar mais de 15 mil euros. Em 2015, a Bordal foi convidada pela Chanel para fazer golas com onze desenhos diferentes. Foram feitas mil camisas exclusivas, a rondar os mil euros cada. “Mantemos o processo artesanal, a fábrica está praticamente igual ao que era. Quando alterarmos isso, o bordado Madeira perde-se, porque o que distingue é a forma como é feito”, resume Susana.



It's at Dina's table that it all begins. Since 1986, she has been a designer and embroidery design puncher at Bordal, one of the most ancient embroidery factories in Madeira. “I never thought of taking a degree in Design, but it seemed interesting. And I started to like it. I also execute the design punching and know embroidery techniques”, she says. From her hands come the designs that she then punches on transparent paper. The result is a plate that is then stamped with its own blue ink on the fabric to be embroidered. After this process, the embroiderers go to the factory to collect the pieces to embroider at home. Currently, Bordal works with 400 embroiderers. In total, there are probably about a thousand on the entire island. “In 1950, there were 50 thousand embroiderers. Virtually all the women in Madeira embroidered”, points out Susana Vacas who, together with her husband, João Vacas, has owned Bordal for around 20 years. The process ends with the return of the already embroidered piece to the factory for checking, cutting, washing, ironing and placing the seal of authenticity. The amount to be paid to the embroiders and the selling price will depend on the type and number of stitches, measured by the curvimeter. Founded in 1962, Bordal has maintained an art renowned at least since the mid-nineteenth century, when the export of Madeiran embroidery intensified. In the factory, located in the center of Funchal, there is a historical itinerary with photographs and old machines that Susana and João want to transform into a museum. In recent years, they have acquired five more embroidery factories and hold a vast estate. There are 60 thousand old molds alone. But they are also aware of the trends: there will be an app to guide visitors to the future venue. In linen, silk, cotton or organdy, Madeira's embroideries can be more or less simple depending on the type of stitch - Richelieu, the most complex and traditional one, or lacy, rope, French, ground, shadow and widow stitches. A piece can take two years to make and cost over 15,000 Euros. In 2015, Bordal was invited by Chanel to make collars with eleven different designs. A thousand exclusive shirts were made, each around 1,000 Euros. “We maintain the artisanal process, the factory is nearly the same as it was. When we change that, the Madeira embroidery will be lost, because what distinguishes it is the way it is made”, Susana sums up.





AS BONECAS DE MASSA
THE DOUGH DOLLS

CARMEN MOLINA



Carmen Molina recebe-nos em casa. É na sua cozinha que faz renascer as típicas bonecas de massa, que estiveram quase a desaparecer. Quando, há mais de dez anos, morreu Salomé Teixeira, a última artesã a dedicar-se a esta tradição centenária, Carmen quis prestar-lhe uma homenagem. Conhecia-a de feiras de artesanato, onde costumava expor a sua cerâmica. Só não esperava que a desafiassem a recriar as bonecas. Problema: ninguém sabia como fazê-las. Pesquisou, viu fotografias e pôs as mãos na massa – literalmente, já que são feitas de farinha, água, fermento e corante de ovo, com sementes de bananeira de jardim e de cebolinho a fazer de olhos. “As primeiras saíram uns monstros”, mas valeram-lhe os conhecimentos como ceramista e professora de educação visual. Foi aperfeiçoando a técnica e hoje chama-lhes “as suas bonequitas lindas”. São já bastante fiéis às que há muitos anos se vendiam em romarias. Típicas do Caniço, “há a boneca rica, mais trabalhada e enfeitada, e a boneca pobre, mais simplesinha”. Podem ter a companhia de um boneco e de um galo, que representa a vigilância, a proteção e o trabalho. A sua simbologia está muito associada à fecundidade e à fertilidade. Por norma, são também reproduzidas pombas, nas mãos, braços ou nas saídas das bonecas, numa alusão à paz, ao Espírito Santo e à família. O amarelo é associado à riqueza e o vermelho e azul do papel de seda que as enfeita remete para a vida. As saídas ostentam o sinal de infinito. “Apaixonei-me pelas bonecas. Foi amor à primeira vista. Ao princípio foi difícil, mas depois de começar a entendê-las, falava com elas: ‘Então bonequita, e agora?’”, recorda Carmen, venezuelana, a viver na Madeira há 30 anos. Enquanto conta a sua história, vai dando corpo à massa preparada no dia anterior. O tronco, as pernas, depois os braços esculpido de modo a “ficarem fininhos, porque as bonecas são vaidosas, são umas meninas lindas”. Demora cerca de 15 minutos e depois vão ao forno até “cheirar a pão”. “Não é lindo fazê-las? É uma tradição muito bonita, que está a voltar”. Carmen tem dado formação e já há mais gente a reproduzir as bonecas. “Fiquei com esta responsabilidade e estou empenhada que continue. É reviver e é uma tradição muito ligada à Madeira”. Tem razão. No aeroporto da Madeira, as bonecas de massa estão representadas num painel e dão as boas-vindas a quem chega.



Carmen Molina welcomes us to her home. It is in her kitchen that she brings the typical dough dolls back to life, which have almost disappeared. When Salomé Teixeira, the last artisan to dedicate herself to this century-old tradition, died more than ten years ago, Carmen wanted to pay her tribute. She knew her from handicraft fairs, where she used to exhibit her pottery. She just didn't expect she would be challenged to recreate the dolls. There was a problem: nobody knew how to make them. She researched about it, saw some photographs, rolled up her sleeves and got her hands on the dough - literally, as they are made of flour, water, yeast and egg dye, using flowering banana and spring onion seeds as their eyes. “The first ones came out looking like little monsters”, but her skills as a ceramist and visual education teacher proved valuable at that time. She perfected her technique and today she calls them “her beautiful dolls”. They're already quite faithful to the ones they used to sell in pilgrimages many years ago. Typical of Caniço, “there's the rich doll, more perfected and adorned, and the poor doll, simpler.” They can have the company of a male doll and a rooster, which represents surveillance, protection and work. Their symbolism is closely associated with fecundity and fertility. As a rule, they also have doves in their hands, arms or on their skirts, in an allusion to peace, the Holy Spirit and family. The yellow color is connected to wealth and the red and blue of the silk paper that adorns them refers to life. The skirts bear the sign of infinity. “I fell in love with the dolls. It was love at first sight. It was hard at first, but after I started to understand them, I talked to them: “So doll, what now?” recalls Carmen, a Venezuelan living in Madeira for 30 years. As she tells her story, she gives shape to the dough prepared the day before. The chest, legs and arms are sculpted so as to “look thin, because the dolls are vain, and they are beautiful girls”. It takes about 15 minutes to mold them and then they bake in the oven until it “smells like bread”. “Isn't it beautiful to make them? It's a very beautiful tradition that's coming back now”. Carmen's been offering training and more people are making these dolls. “I've taken this responsibility and I'm committed to keeping it going. This is reliving it and it's a tradition that's very closely connected to Madeira”. She's right. At the Madeira airport, the dough dolls are represented on a panel and welcome those who arrive.



OFEREÇA EXPERIÊNCIAS INESQUECÍVEIS NO SATSANGA SPA & WELLNESS

OFFER UNFORGETTABLE EXPERIENCES
AT SATSANGA SPA & WELLNESS



Os melhores presentes estão sempre perto de si com a Vila Galé.
The best gifts are always close to you with Vila Galé.



SENTIR



TOUCHING

À FLOR DA PELE | SKIN DEEP
PÔR AS MÃOS NA MASSA | GET DOWN TO BUSINESS
SEMPRE PERTO DE SI | ALWAYS CLOSE TO YOU
NAS NOSSAS MÃOS | IN OUR HANDS

QUE COMECE A FESTA! LET THE PARTY BEGIN!

Aponte já no calendário estas festividades, as maiores da Madeira.

Mark the calendar right away for these festivities, the major ones in Madeira.

Passagem de ano New Year's Eve

Que é em Dezembro, já sabe. O que pode não saber é que o fogo-de-artifício que ilumina a baía do Funchal no *réveillon* já foi considerado o maior espetáculo pirotécnico do mundo pelo Guinness. Aqui a viragem do ano é sempre memorável. Faz jus à tradição que começou no século XVII, quando se acendiam fogueiras para receber o ano novo, mas que ganhou novas cores quando os ingleses abastados do arquipélago passaram a lançar foguetes para celebrar. Mais tarde, o hábito viria a tornar-se uma competição para ver quem tinha os fogos-de-artifício mais vistosos e hoje é um dos cartões-de-visita da Madeira.

Which is in December, as you know. What you may not know is that the fireworks that light the Funchal bay on New Year's Eve has already been considered the greatest pyrotechnic show in the world by Guinness. Here, the turn of the year is always memorable. It lives up to the tradition that began in the 17th century, when bonfires were lit to welcome the new year, but gained new colors when the wealthy English of the archipelago started to use fireworks to celebrate. Later, that habit became a competition to see who had the most eye-catching fireworks and today it is one of Madeira's main attractions.



APM/Henrique S

Carnaval Carnival

Os madeirenses levam as festas de Carnaval muito a sério. Durante vários dias, diferentes pontos da ilha são tomados por cortejos, concertos, arruadas e decoração carnavalesca. Na baixa do Funchal, na sexta-feira antes do entrudo há atuação de bandas filarmónicas e marchas. No sábado acontece o desfile alegórico com mais de mil participantes, que termina com baile na Praça do Município. A terça-feira gorda é dedicada à irreverência com o desfile trapalhão, protagonizado por populares mascarados com humor e criatividade.

The Madeira locals take Carnival festivities very seriously. During several days, different points of the island are taken by parades, concerts, arruadas (street parties) and Carnival decoration. In downtown Funchal, on the Friday before Carnival there are performances by philharmonic bands and parades. On Saturday there is an allegorical parade with more than a thousand participants, which ends with a dance at the Praça do Município square. Mardi Gras is dedicated to irreverence with the "clumsy parade", led by locals in costumes with humor and creativity.





Festa da flor Flower Festival

Habitualmente entre abril e maio, é uma homenagem à primavera e simboliza transformação, fertilidade, abundância e esperança. Ao longo de vários dias, a baixa funchalense acolhe atuações de grupos folclóricos, exposições dedicadas à flor, concertos e mercados temáticos. Com a natureza ao rubro, surgem sumptuosos tapetes florais nas ruas da cidade e nas lojas. O cortejo alegórico da flor é o momento mais marcante.

Usually held between April and May, it is a tribute to spring and it symbolizes transformation, fertility, abundance and hope. Over the course of several days, downtown Funchal hosts performances by folk groups, exhibitions dedicated to flowers, concerts and thematic markets. With nature at its peak, sumptuous floral carpets show in the city streets and shops. The flower float parade is the most remarkable moment.

Arraiais e Romarias Folk festivals and Pilgrimage

Acontecem todo o ano, mas são mais frequentes no verão. A ilha 'despovoa-se' para ir aos mais concorridos, alguns ainda de cariz religioso: arraial do Monte, em agosto; do Bom Jesus, em Ponta Delgada, no mês de setembro e em nome do Santíssimo Sacramento; do Rosário, em São Vicente; os da Ponta do Pargo ou o dos Remédios, em Santa Cruz. Há barraquinhas de comensais e bebidas típicas, muita música, mostras de artesanato e festa rija.

They take place all year round but are more frequent in summer. The island population "flees" and goes to the most crowded festivals, some of them still religious in nature: the Arraial do Monte festival in August; the Bom Jesus festival in Ponta Delgada in September and in the name of the Blessed Sacrament; the Rosary festival in São Vicente; the Ponta do Pargo or the Remédios festivities in Santa Cruz. There are typical food and drink stalls, lots of music, arts and crafts shows and a lively celebrations.

Varrer dos Armários Closet Sweeping

Tradição ligada a Santo Amaro, que acontece na maioria dos locais a 15 de janeiro. Assinala o fim da quadra natalícia, em que as famílias se juntam para desmontar o presépio, simbolicamente arrumar a casa e partilhar as iguarias que sobram do Natal, numa analogia com a limpeza material e espiritual para começar o novo ano. Os populares juntam-se e, de vassoura na mão, vão cantando e convivendo. Em Santa Cruz, por esta altura também há um arraial famoso.

This tradition is linked to Saint Amaro and it occurs in most places on January 15th. It marks the end of the Christmas season, when families get together to dismantle the nativity scene, symbolically tidy up the house and share the left-over delicacies from Christmas, in an analogy with material and spiritual cleanliness to start the new year. The locals get together and, with a broom in their hands, sing and socialize. In Santa Cruz, there is also a famous festival at this time.



SE A MADEIRA LHE DÁ FLORES, FAÇA ARRANJOS

IF MADEIRA GIVES YOU FLOWERS, MAKE ARRANGEMENTS

Graças à exuberância da sua vegetação, é unânime que “a Madeira é um jardim”. Veja as nossas dicas para fazer arranjos florais e saiba como ter um pouco dessa beleza em casa.

Thanks to the exuberance of its vegetation, it is unanimous that “Madeira is a garden”. Check our tips for making floral arrangements and know how to have some of this beauty at home.



“Adoro fazer isto. Com as flores, quando os clientes entram no hotel, sabem que aqui há alegria: nas mãos de quem fez e nos olhos de quem vê”, assegura Rita Faria, governanta do Vila Galé Santa Cruz. Desde o ano passado que, sempre às sextas-feiras à tarde, faz *workshops* de arranjos florais com os hóspedes do hotel. Diz-lhes os nomes das flores nas diferentes línguas, dá-lhes dicas para as conservar mais tempo e partilha a sua arte. Madeirense de gema, descobriu a paixão pelas flores quando uma colega mais experiente lhe pedia ajuda para fazer arranjos. “Ia ao jardim descobrir folhas que ninguém usava e comecei a usar. Fui aprendendo”, recorda. Hoje, são frequentes os pedidos de amigos e família para enfeitar igrejas, compor bouquets de noiva ou decorar eventos.

Nos arranjos que faz com os turistas - e que ficam expostos no lobby do hotel - dá preferência às flores madeirenses. Vimos a Rita em ação e deixamos-lhe dicas de quem sabe. Assim, saberá como impressionar, quando quiser por as mãos... nas flores

“I love doing this. With the flowers, when clients enter the hotel, they know that there's joy here: in the hands of those who have made it and in the eyes of those who see it”, assures Rita Faria, housekeeper at Vila Galé Santa Cruz. Since last year, every Friday afternoon she is giving flower arranging workshops with the hotel's guests. She tells them the names of the flowers in different languages, gives them tips on how to preserve them longer and she shares her art. Born in Madeira, she discovered her passion for flowers when a more experienced colleague asked her for help in making flower arrangements. “I went to the garden to discover leaves that nobody used and started to use them. I gradually learned”, she recalls. Currently, friends and family often ask her to decorate churches, compose bridal bouquets or decorate events.

In the arrangements she makes with tourists - which are displayed in the hotel lobby - she gives preference to Madeira flowers. We saw Rita in action, and we will share tips with you, from someone who knows the business. So you'll know how to impress, when you want to get down to business... with flowers.



Escolher e preparar as flores

Select and prepare the flowers

Orquídeas, nerifólias (da família das proteas) e antúrios, todas flores da Madeira, foram as eleitas. De modo a absorverem melhor a água e durarem mais, deve cortar-se os pés sempre na diagonal, assegura. Assim, ficam viçosas pelo menos durante 15 dias.

Orchids, nerifolia (from the Protea family) and anthuriums, all flowers from Madeira, were the ones selected. In order to better absorb the water and last longer, the stalks should always be cut diagonally, she ensures. This way, they stay luscious for at least 15 days.



Manter a harmonia

Keep the harmony

À medida que a base fica composta, o tamanho e o número de flores colocadas vai diminuindo gradualmente. A ideia é que a base enquadre as flores que estão no centro, garantindo a proporcionalidade e a harmonia. “Este arranjo foi pensado para sobressair a orquídea e para isso dei ênfase só àquelas duas flores”, explica.

As the base becomes more composed, the size and number of flowers placed gradually decreases. The idea is that the base frames the flowers that are in the center, ensuring proportionality and harmony. “This arrangement has been thought for the orchid to stand out and, to that end, I emphasized only those two flowers”, she explains.



Começar pela base

Start at the base

Sendo um arranjo em altura, onde vão destacar-se as orquídeas, a parte mais alta deve ser perpendicular e equivalente ao tamanho da flor maior que ficar na base. “É importante que o arranjo fique equilibrado”, diz. Se a composição for redonda, a base também deve ser redonda. Neste caso, o primeiro passo é marcar os quatro vértices da base do arranjo com antúrios e nerifólias e depois ir preenchendo os intervalos. Há uma espécie de esponja no centro onde as flores ficam agarradas.

Considering that the arrangement is done in height, where the orchids will stand out, the highest part should be perpendicular and equivalent to the size of the bigger flower that is at the base. “It is important that the arrangement is balanced”, she says. If the composition is round, the base should also be round. In this case, the first step is to mark the four vertices of the arrangement’s base with anthuriums and nerifolia and then fill in the gaps. There is a sort of sponge in the center where the flowers are stuck.



Finalizar com verduras

Finish with green leaves

Para finalizar o trabalho, tapar as esponjas e os pés das outras flores e dar um toque de verde, Rita usa folhas de antúrios, fetos e aspidistra.

To finish the job, for covering the sponges and the other flowers’ stalk and giving a touch of green, Rita uses anthurium leaves, ferns and aspidistra.

Trabalham no hotel Vila Galé Santa Cruz e conhecem a Madeira como as palmas das mãos. Por isso, deixam-lhe ideias de como explorar a vida e as tradições da ilha.

They work at the Vila Galé Santa Cruz hotel and know Madeira like the palms of their hands. So, they give you ideas on how to explore the island's life and traditions.



LUÍS CALDEIRA

DIRETOR/DIRECTOR

Evento engraçado?

O *rally* da Madeira. No Santo da Serra há um arraial espetacular à noite, ligado ao *rally*. No dia seguinte é em São Vicente. Há muito a tradição de acompanhar os três dias da prova. Muita gente vai acampar para o Santo da Serra ou para o Paul do Mar.

Local de boas memórias?

O Jardim do mar. Em Portugal não há nenhum mar com aquela cor. E a reserva do Garajau, onde tirei o curso de mergulho. A maior parte das pessoas não conhece o mar da Madeira.

A fun event?

The Madeira Rally. At Santo da Serra there is a spectacular night folk festival, connected to the rally. The next day it takes place in São Vicente. There is a long tradition of following the three days of the race. Many people go camping to Santo da Serra or Paul do Mar.

A place of happy memories?

The Jardim do Mar parish. In Portugal, no other sea is that color. And the Garajau reserve, where I took my diving course. Most people don't know the Madeira sea.



CARLOS TEIXEIRA

ROOM SERVICE

Programa em família?

A minha filha gosta de ir ao parque temático da Madeira, por causa do mini-comboio e das casinhas em miniatura.

Ou Ribeiro Frio e os viveiros de trutas.

Tradição a não perder?

Ver um grupo folclórico e ir aos arraiais. Há muitos e todo o ano. É uma maneira de se conhecer a história, a forma de viver a cultura dos madeirenses.

A family program?

My daughter enjoys going to the Madeira theme park because of the mini train and the miniature houses. Or to Ribeiro Frio and the trout nurseries.

A tradition not to miss?

To see a folk group perform and attend the folk festivals. There are many, all year long. It's a way to discover the history, the way of life and the culture of Madeirans.





EMÍDIO GOUVEIA

MOTORISTA/DRIVER

Onde ver nascer do sol?

Pico do Areeiro. Quando as nuvens estão baixas, ficamos acima delas e parece um mar, mas de nuvens.

Fotografia para o Instagram?

No Pico do Areeiro, no Cabo Girão, no Curral das Freiras, o Farol da Ponta do Pargo. Cá de cima quase conseguimos ver o fundo do mar.

Where to watch the sunrise?

At the Pico do Areeiro mountain range. When the clouds are low, we stand above them and it looks like a sea of clouds.

Where to take a picture for Instagram?

At Pico do Areeiro, at Cabo Girão, in Curral das Freiras, at the Ponta do Pargo Lighthouse. From up here we can almost see the bottom of the sea.

CRISTIANA SANTOS

TERAPEUTA DE SPA / SPA THERAPIST

Sítio para relaxar?

Gosto muito de fazer caminhadas e levadas. A do Caldeirão Verde e a das 25 Fontes são muito bonitas, a do Alecrim é mais fácil e tem vistas bonitas sobre o Rabaçal. Na zona das Queimadas é possível piqueniques, tem zona de churrascos e muito ar puro. Quem vem à Madeira, deve ir à zona mais montanhosa. É a melhor forma de sentir a ilha por causa do verde, das flores, do sossego.

Melhor miradouro?

O trilho do Pico do Areeiro até ao Pico das Pedras tem uma vista que apanha o Pico Ruivo e é muito bonito.

Teleférico mais desafiante?

O que liga o Jardim botânico às Barbosas que só passa por zona verde.

A place to relax?

I really like to go hiking and walk along the *levadas* (irrigation channels). The Caldeirão Verde and the 25 Fontes levadas are very beautiful, whereas the Alecrim levada is easier and has beautiful views over Rabaçal. In the Queimadas area one can have picnics, as it has a barbecue zone and a lot of fresh air. Those who come to Madeira should go to the more mountainous area. It is the best way to feel the island because of the greenery, the flowers, the quietness.

The best viewpoint?

The hiking trail from Pico do Areeiro to Pico das Pedras has a view that comprehends Pico Ruivo and is stunning.

The most challenging cable car?

The one that connects the Botanical Garden to Barbosas and that only goes through a green area.



SINTA-SE BEM... FEEL GOOD...



“O toque numa pessoa tem um efeito especial, é passar uma energia. Há uns tempos começámos a fazer um laço com a manta que fica aos pés da cama e os clientes ficam maravilhados. A nossa última imagem de um quarto pronto a receber é a primeira do cliente. Quando digo às minhas colegas que ‘não se esqueçam de dar um toque’, quer dizer retocar, arranjar, melhorar, dar o toque final, que deixa uma marca. Pode ser ajeitar a ponta de uma almofada que estava torta, esconder a etiqueta de uma toalha, endireitar o abajour de um candeeiro. Isso é ‘o toque’ e acho que é a alma do negócio. Quando era pequenina, a minha mãe dizia que uma cama feita era a casa arrumada. Por isso, quando entro num quarto e as mantas estão ponta cima, ponta abaixo tenho de ir logo endireitar. O mesmo se passa com a cama, com os lençóis e com as almofadas, que são muito importantes do ponto de vista estético. Tem de ficar mesmo esticadinho e certinho, para dar o impacto visual de um quarto convidativo.”

“Touching a person has a special effect, it transmits energy. A while ago we started to make a bow with the blanket at the foot of the bed and the customers were amazed. Our last image of a room ready to welcome is the guest’s first image. When I tell my colleagues to “not forget to touch up”, it means touching up, fixing, improving, giving the final touch, which leaves a lasting impression. It can mean fixing the tip of a pillow that was crooked, hiding the label from a towel or straightening the lampshade from a lamp. That’s “the touch”, and I think it’s the soul of the business. When I was a little girl, my mother used to say that a bed that is made means a tidy house. So, when I walk into a room and the blankets are upside down, I feel the urge to go straighten them right away. The same goes for the bed, the sheets and the pillows, which are very important from an aesthetic point of view. It has to be really stretched and straightened, to give the visual impact of a welcoming room”.

Rita Faria
Governanta há 15 anos no Hotel Vila Galé Santa Cruz

**SEXTO
SENTIDO**



**SIXTH
SENSE**



NOVAS EXPERIÊNCIAS DE AGROTURISMO NO VILA GALÉ CLUBE DE CAMPO

NEW AGRITOURISM EXPERIENCES AT VILA GALÉ CLUBE DE CAMPO

A Vila Galé tem novas experiências de agroturismo e oliveturismo no seu hotel rural Vila Galé Clube de Campo, perto de Beja, Alentejo. A inauguração recente de um lagar de azeite na herdade onde se localiza esta unidade hoteleira permite disponibilizar aos hóspedes e visitantes visitas guiadas diárias, provas de azeite, *workshops* e eventos com *showcooking*. Com o novo lagar da Santa Vitória, o grupo reforça o conceito único do Vila Galé Clube de Campo que alia turismo, agricultura, experiências ao ar-livre e atividades equestres.

Vila Galé has new agritourism and olive oil tourism experiences at its rural hotel Vila Galé Clube de Campo, near Beja, Alentejo. The recent opening of an olive oil mill at the estate where this hotel is located allows for daily guided tours, olive oil tasting, workshops and showcooking events. With the new Santa Vitória olive press, the group reinforces the unique concept of Vila Galé Clube de Campo, which combines tourism, agriculture, outdoor experiences and equestrian activities.

VILA GALÉ APOIA RECUPERAÇÃO DE SINOS EM IGREJA DA BAHIA

VILA GALÉ SUPPORTS THE RECOVERY OF BELLS IN BAHIA CHURCH

A Vila Galé apoiou a reativação de três sinos antigos da igreja da Ordem Terceira de São Domingos de Gusmão, em Salvador da Bahia, Brasil. O grupo continua assim a sua estratégia de investir na recuperação de património cultural, como já aconteceu com a reabilitação e transformação de imóveis históricos em hotéis. Disso são exemplos o Vila Galé Collection Palácio dos Arcos, que resulta da recuperação de um palácio do século XV. Ou o Vila Galé Collection Elvas, instalado no antigo convento de São Paulo. Datados de 1792 e 1877 estes sinos voltam assim a tocar juntamente com os da Catedral Basílica de Salvador e da Igreja do Rosário dos Pretos, dando mais vida ao centro histórico da capital baiana.

Vila Galé has supported the reactivation of three ancient bells of the Church of the Third Order of São Domingos de Gusmão in Salvador da Bahia, Brazil. The group thus continues its strategy of investing in the recovery of cultural heritage, as has already happened with the rehabilitation and transformation of historic buildings into hotels. Examples of this include the Vila Galé Collection Palácio dos Arcos hotel, which results from the recovery of a 15th-century palace. As well as Vila Galé Collection Elvas, set in the ancient São Paulo Convent. Dating from 1792 and 1877, these bells thus toll again together with those of the Cathedral Basilica of Salvador and of the Rosário dos Pretos Church, giving more life to the historical center of the Bahian capital.



‘ÓSCARES DO TURISMO’: HOTEIS VILA GALÉ NOMEADOS “TOURISM OSCARS”: VILA GALÉ HOTELS ARE NOMINATED

Os hotéis Vila Galé continuam a fazer parte da preferência dos clientes. Prova disso é a nomeação para quatro categorias dos World Travel Awards, conhecidos como os “Óscares do Turismo”. Nesta 27ª edição dos prémios, as nomeações vão para o Vila Galé Albacora como “Melhor Hotel Ecológico” e para o Vila Galé Collection Braga como “Melhor Hotel Património”. Já o Vila Galé Sintra concorre como “Melhor Hotel de Saúde”. E o Vila Galé Collection Palácio dos Arcos é candidato a “Melhor Boutique Hotel”. O público pode votar nos hotéis selecionados para os World Travel Awards através do *site* do evento, até 10 de maio. Os prémios serão entregues a 20 de junho.

Vila Galé hotels continue to be part of the customers' preference. Proof of this is the nomination for four categories of the World Travel Awards, known as the “Tourism Oscars”. In this 27th edition of the awards, the nominations go to Vila Galé Albacora as “Leading Green Hotel” and to Vila Galé Collection Braga as “Leading Landmark Hotel”. Vila Galé Sintra competes as “Leading Wellness Hotel”. And Vila Galé Collection Palácio dos Arcos was nominated for “Leading Boutique Hotel”. The public can vote in the hotels selected for the World Travel Awards on the event's website until May 10th. The prizes will be awarded on June 20th.

SERVIÇOS VILA GALÉ

VILA GALÉ SERVICES



Clube Nep

O Clube Nep é um espaço dedicado inteiramente às crianças, onde todas as atividades infantis são acompanhadas por animadores especializados e pela mascote do Clube - Nep, o Rei dos Mares - e a sua família de personagens. Uma programação que inclui pinturas, jogos tradicionais, desportos aquáticos e muito mais para as crianças se divertirem durante a estadia. Pode encontrar o clube nos seguintes hotéis: Vila Galé Collection Douro, Ericeira, Sintra, Clube de Campo, Lagos, Cerro Alagoa, Atlântico, Ampalius, Marina, Náutico, Tavira, Albacora, Santa Cruz, Fortaleza, Marés, Eco Resort de Angra, Eco Resort do Cabo, Cumbuco e Touros.

Nep Club

The Nep Club is a space entirely dedicated to children, where all the kids activities are monitored by specialised entertainers and the Club's mascot - Nep, the King of the Seas - and his family of characters. A programming that includes painting, traditional games, water sports and much more for children to have fun during their stay. You can find the club on the following hotels: Vila Galé Collection Douro, Ericeira, Sintra, Clube de Campo, Lagos, Cerro Alagoa, Atlântico, Ampalius, Marina, Náutico, Tavira, Albacora, Santa Cruz, Fortaleza, Marés, Eco Resort de Angra, Eco Resort do Cabo, Cumbuco and Touros



Clube de Fidelização

O programa de fidelização espelha a clara preocupação em atribuir vantagens competitivas aos clientes que gradualmente se envolvem com a marca.

Neste sentido, a Vila Galé tem à disposição o cartão Vila Galé Star, atribuído sem custos a todos os clientes. O clube permite acesso a promoções exclusivas, descontos diretos em hospedagem, restaurante, spa e outros serviços, e tem a vantagem de Early Check In e Late Check Out gratuitos, mediante disponibilidade. Torne-se membro em www.vilagale.com preenchendo o formulário de adesão.

Loyalty Club

The loyalty program reflects a clear concern in providing competitive advantage to customers who gradually engage with the brand.

In that sense, Vila Galé offers you Vila Galé Star card, which is granted free of charge to any customer after their first stay in one of our hotels. The club gives you access to exclusive promotions, direct discount in accommodation, restaurant, spa and other services, and has the advantage of enabling free Early Check-In and Late Check-Out, upon availability thereof. Become a member at www.vilagale.com and fill the membership form.



Satsanga Spa & Wellness

Os Satsanga Spa & Wellness são oásis de relaxamento, onde as tensões se dissipam e as preocupações do mundo exterior se dissolvem. Nestes espaços, queremos proporcionar momentos memoráveis, num ambiente de serenidade, descontraído e acolhedor. Aqui, os terapeutas especializados asseguram uma experiência ímpar de bem-estar.

Satsanga Spa & Wellness

The Satsanga Spa & Wellness spaces are an oasis of relaxation, where tensions dissipate and the concerns of the outside world simply dissolve. Here, we want to provide memorable moments in an atmosphere of serenity, relaxation and warmth. Our specialized therapists ensure a unique experience of well-being.

Vinhos Santa Vitória

Para os grandes apreciadores de vinhos, o Grupo Vila Galé dispõe de uma empresa, Santa Vitória, focada na produção e comercialização de vinhos e azeites alentejanos de qualidade. Esta marca tem uma vasta gama de excelentes vinhos a que nenhum grande apreciador ficará indiferente, tais como a gama Versátil, a gama Santa Vitória e Santa Vitória Grande Reserva e por último a gama Inevitável que é feita apenas em grandes anos com as duas melhores castas do ano, tornando os seus vinhos únicos e irresistíveis.

Santa Vitória Wines

For lovers of great wines, Vila Galé Group has a company, Santa Vitória, focused on producing and marketing high quality Alentejo wines and olive oils. This brand offers a wide range of excellent wines that no wine lover remains indifferent to, such as the Versátil range, the Santa Vitória and Santa Vitória Grand Reserve range, and – finally – the Inevitável range, which is only produced in great years with the two best grape varieties of the year, making their wines unique and irresistible.



Pizzarias Massa Fina

O grupo Vila Galé lançou um novo conceito de restauração em que as pizzas artesanais são o prato principal. Mas as cartas incluem também bruschettas, saladas, pastas, risotos e ainda gelados com sabores exclusivos. Diferencia-se pelo ambiente informal, com serviço rápido e preços competitivos. Em Portugal pode visitar-nos no Estoril, em Albufeira (na Praia da Galé), em Vilamoura e em Lagos. Já no Brasil, encontre-nos nos seguintes hotéis: Vila Galé Cumbuco, Vila Galé Fortaleza, Vila Galé Touros, Vila Galé Marés, Vila Galé Salvador e Vila Galé Rio de Janeiro.

Massa Fina Pizzerias

The Vila Galé group has launched a new restaurant concept, in which artisan style pizzas are the main course. But the menus also include bruschettas, salads, pastas, risottos and ice cream of exclusive flavors. It stands out for its casual environment, with fast service and competitive prices. In Portugal, you can visit us in Estoril, Albufeira (Praia da Galé), Vilamoura and Lagos. In Brazil, find us at the following hotels: Vila Galé Cumbuco, Vila Galé Fortaleza, Vila Galé Touros, Vila Galé Marés, Vila Galé Salvador and Vila Galé Rio de Janeiro.



Restaurante Inevitável

O restaurante Inevitável é um espaço de degustação à la carte, presente nas diversas unidades do grupo e direcionado para os amantes da gastronomia. Com uma cozinha assente em inspirações mediterrânicas e apoiada por produtos de primeira qualidade, este restaurante prima por elevar a cozinha ao mais alto nível e proporcionar uma verdadeira experiência gastronómica.

Inevitável Restaurant

The restaurant Inevitável is an à la carte tasting space, present in various hotels of the Group and directed to gastronomy lovers. Featuring a menu based on Mediterranean inspirations and supported by top quality products, this restaurant excels at raising the cuisine at the highest level and providing a true gastronomic experience.

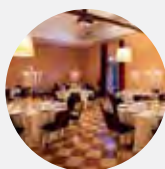




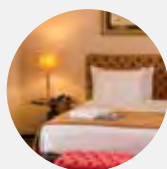
DIGA **SIM** NA VILA GALÉ! SAY **YES** AT VILA GALÉ!



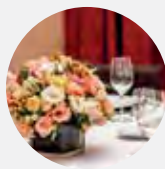
Vila Galé Ericeira



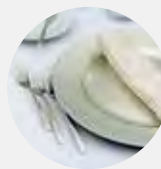
ESPAÇOS
VENUES



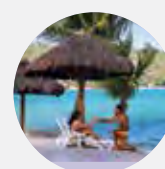
ALOJAMENTO
ACCOMODATION



FLEXIBILIDADE
FLEXIBILITY



MENUS À SUA MEDIDA
TAYLOR-MADE MENUS



LUA-DE-MEL
HONEYMOON

www.vilagale.com

grupos@vilagale.com

+351 309 709 555

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

O hotel Vila Galé Náutico, no Algarve, acaba de estrear novos quartos com decoração inspirada no Nep e beliches para as crianças. Nos outros hotéis Vila Galé, os mais novos podem dormir em tendas montadas no quarto dos pais, em vez da cama extra.

The Vila Galé Náutico hotel, in the Algarve, has just opened 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 MENUS

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 também tem *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 merchandise 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.

DESENHO PARA COLORIR

COLORING PICTURE

**Olá! Eu sou o Nep, a mascote infantil dos hotéis Vila Galé.
Estou a contar contigo para me dares muita cor e a alegria! Queres pintar-me?**

Hello! My name is Nep, I'm the Vila Galé hotels' children's mascot.
I'm counting on you to give me a lot of color and joy! Do you want to color me?





DESCOBRIR AS SEIS DIFERENÇAS NA ILHA DO NEP!
FIND OUT THE SIX DIFFERENCES ON THE NEP ISLAND!



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



Nicola

DESDE 1779



Quando
é português,
reconhece-se
em todo o lado.

Há quem escolha pela intensidade do sabor, outros pelo aroma irresistível. Uns apreciam a cremosidade e outros a doçura. Seja o que for que procura, encontrá-lo-á sempre num café Nicola. Desperte o seu dia com uma experiência única e deliciosamente portuguesa. Nicola. Encontros Perfeitos.

Some prefer it for the intensity of its flavour, others for the irresistible aroma. Some like the creaminess and others the sweetness. Whatever you're looking for, you'll always find it in a Nicola coffee. Awaken your day with a unique and deliciously Portuguese experience. Nicola. Perfect Encounters.

nicola.pt