

ESCAPE LIVRO



TT DOURO

CLASSIC CARS TOUR
Outono de termas
e automóveis clássicos

MERCEDES-BENZ 4MATIC EXPERIENCE
Pelos trilhos desafiantes das serras
até ao Ninho do Dragão

SLALOM DE CASTELO RODRIGO
25 anos da "Prova Rainha"
da modalidade



ADAPTA-SE A SI.

O Classe E adapta-se a si e oferece-lhe uma experiência digital totalmente personalizada.

Evolui consigo à medida que o conduz.



Mercedes-Benz

WLTP: consumo de combustível combinado (l/100 km): 7,6-0,4;
emissões de CO₂ combinadas (g/km): 173-11.



ESCAPE livre

Produção: Organizações Escape Livre, SA
Redação: Luís Coelho, Luís Celínio
Colaboradores: Hermínio Loureiro, Bárbara Teles,
José Manuel Costa
Capa: Gilberto Gaspar
Fotografia: Escape Livre, João Cortesão, Luís Costa,
Daniel Margarido, Miguel Bernardo, Marcel Gross,
Miriam Molinero
Arte Final: Quiná Areias, Miguel Martins
Publicidade: Rua Marquês de Pombal, 45 – 2º
6300-728 Guarda
Telf. 271 205 285 (chamada para rede fixa nacional)
Tel. 967 899 449 (chamada para rede móvel nacional)
escapelivre@escapelivre.com
www.escapelivre.com
Impressão: Ligação Visual
Suplemento nos Jornais "A Guarda" e "Diário de Coimbra"
Nº de Depósito Legal: 292878/09
Esta edição foi escrita segundo o novo acordo ortográfico.

Acompanhe-nos nesta viagem:



escapelivre.com



fb.com/escapelivre



@clubeescapelivre

**ANOTE NA
SUA AGENDA**



FEIRA DO QUEIJO

46^o
edição

CELORICO DA BEIRA

21, 22 E 23 DE FEVEREIRO 2025

O município de Celorico da Beira promove, de 21 a 23 de fevereiro de 2025, mais uma edição da Feira do Queijo, com o intuito de exaltar, valorizar e afirmar o queijo, enquanto produto endógeno mais emblemático e identitário do seu território e de toda a região da Serra da Estrela.

O queijo é, obviamente, o rei da festa mas, uma Feira do Queijo será sempre, acima de tudo, festa, alegria e socialização, pelo que, pode contar desde já, com animação diversa, muita música de sons e ritmos variados, artesanato, produtos regionais e gastronomia q.b.

A festa promete!



Com o propósito de promover o seu rico património natural, cultural e gastronómico, o município de Celorico da Beira tem na forja uma mão cheia de eventos, que pode conhecer no QRcode.

AGENDA DE EVENTOS



WWW.CM-CELORICODABEIRA.PT



Município de
**CELORICO
DA BEIRA**



Sonhos e aventuras

Luís Coelho

Não é todos os dias que se realiza um sonho. Sobretudo se, como eu, tiver tendência para sonhar desproporcionalmente alto. Algo que, num mundo onde um automóvel pode chegar a custar vários milhões de euros, não é assim tão difícil de fazer! Mas esse também é o fascínio que estas máquinas exercem e, desde o dia em que vi, no grande ecrã, o mais famoso espião do mundo conduzir um Aston Martin DB5, sabia que iria passar a sonhar com o momento em que estaria aos comandos de um automóvel assim.

Num exclusivo Escape Livre, fomos até ao Algarve conhecer a Spy Manor, uma produtora cinematográfica que escolheu Portugal como pano de fundo para filmar "Cold Mind", uma nova série futurista de mistério e espionagem. Na tela, o protagonista conduz um raro Aston Martin Valour, uma edição comemorativa e limitada a 110 unidades que tivemos o privilégio de ir ver ao vivo. E, numa reviravolta inesperada, graças a um gesto de simpatia e generosidade, mais do que ver, pudemos sentar-nos aos comandos de um dos últimos V12 com caixa manual do mundo e conduzi-lo!

Mas, antes de saltar já para a página 50, fique a saber um pouco mais do que lhe reservam as restantes páginas desta revista.

Encerramos o ano com o pé a fundo no acelerador. Do rugido dos motores da "Corrida dos Campões" do Guarda Racing Days, às bodas de prata do Slalom de Castelo Rodrigo, a adrenalina da velocidade e a perícia dos pilotos continua a apaixonar o público do Interior.

Despedimo-nos do Classic Cars Tour, numa última edição que fechou o ciclo de passeios destes automóveis clássicos e desportivos pela Beira Interior com chave de ouro. Fora de estrada, subimos ao Ninho do Dragão, e aos corta-fogos da Serra da Estrela e Gardunha, com a caravana do Mercedes-Benz 4MATIC Experience e desbravámos novos trilhos no TT Douro Cidade de Vinho - All Around Wine, ilustrado na capa desta edição através das pinceladas inspiradas de Gilberto Gaspar.

Na última edição dos Segredos das Beiras, desvendamos um pouco de mais cinco municípios das Beiras e Serra da Estrela, concluindo esta viagem pelo charme interior da nossa região.

Entre viagens, estivemos à conversa com João Cardoso, Diretor Geral da Coficab, sobre o futuro de uma das maiores empresas do país com ligação ao setor automóvel. E, depois, tempo para pernoitar no espaço ímpar do Fonte Santa Hotel, descobrir os néctares do terroir único das Colinas do Douro e provar a cozinha de autor do Cherry Restaurant. Sugestões imperdíveis que lhe damos a conhecer a bordo de três automóveis 4x4 que nos levaram sempre por "maus caminhos" até aos nossos destinos.

Para que possa fazer o mesmo, prepare-se ainda para seguir os trilhos do roteiro por Armamar que preparámos para si nesta edição.

Fechamos esta edição da Escape Livre Magazine com mais um momento "Extremamente Agradável" de Hermínio Loureiro e preparamo-nos para...

...dizer olá a 2025 já com renovada sede de aventura para desbravar novos caminhos. Preparados para se juntarem a nós?

SABUGAL PRESEPIO

O MAIOR PRESEPIO NATURAL...

07 DEZ.24
a 07 JAN.25

f i y www.cm-sabugal.pt



SABUGAL
SURPREENDA OS SENTIDOS



10



Guarda Racing Days

Competição

As emoções da "Corrida dos Campeões"

16



Classic Cars Tour

Clássicos

Fechar com chave de ouro

22



Slalom Castelo Rodrigo

Perícias

As bodas de prata da "Prova Rainha"

28



TT Douro

Passeio

Pelas cores de outono do Douro

50



Aston Martin Valour

Exclusivo

Tecnologia, automóveis e cinema

58



João Cardoso
Entrevista

As estratégias de sucesso da Coficab

62



Fonte Santa
Hotel

Um lugar ímpar em Portugal

68



Colinas do Douro
Vinhos

Terroir único no Douro

74



Cherry
Restaurante

Uma fusão alentejana e beirã

80



Armamar
Roteiro

Por trilhos de miradouros e maçãs



GUARDA RACING DAYS

A "Corrida dos Campeões"



Descubra mais em
www.escapelivre.com



Rugiram os motores na mais alta

Os dias mais velozes da cidade da Guarda voltaram a reunir no traçado misto Campeões Nacionais, máquinas espetaculares, público entusiasta e muitas emoções. E, como não há duas sem três, Alexandre Borges voltou a subir ao lugar mais alto do pódio no Guarda Racing Days 2024.

Não é por acaso que a prova organizada pelo Escape Livre e pela Câmara Municipal da Guarda já conquistou o epíteto de "Corrida dos Campeões". Em pista estiveram Ricardo Teodósio, atual Campeão Nacional de Ralis do Team Hyundai Portugal, Miguel Barbosa, da BP Ultimate Adventure Team e oito vezes Campeão Nacional de Todo-Terreno, Fernando Peres, tricampeão Nacional de Ralis, Alexandre Borges, Campeão Nacional de Kartcross e Francisco Carvalho, piloto guardense e Campeão Nacional de Velocidade.

Vários Campeões Nacionais estiveram presentes na Guarda.

Além dele, vários pilotos locais alinharam à partida. António Matias em Toyota GR Yaris, Fábio Cruz, Diogo Caramelo e Tiago Cabral, todos em BMW E30, Fernando Morgado em Toyota Starlet e Victor Hilário em Citroën Saxo. Destaque, ainda para o regresso à Guarda da piloto Daniela Lopes, em Peugeot 206 GTI.

O resto do Paddock era composto pelos CAN AM Maverick X3 de Nuno

Duarte e Nuno Rodrigues e os Renault Twingo R1A e Ford Fiesta R2 da Art of Speed. O primeiro pilotado por Acácio Arinto e Emídio Guerreiro e o segundo por Frederico Formiga e Pedro Dias. Presentes, também, o Volkswagen Amarok Proto de Nuno Matos, o Lancia Delta Integrale de Luís Simões e o Peugeot 309 de Victor Paulo. Já José Silva levou até à Guarda o JRS Demo e Bruno Oliveira pilotou um Kamikaze XC Crosscar.

À margem das corridas, Ricardo Teodósio, com múltiplos co-drives, e Marco Martins, no seu Mini Autograss, presentearam os milhares de espectadores com momentos absolutamente espetaculares. Ainda, em pista, um duelo "político" com Hermínio Loureiro, em Peugeot 206 GTI e Emídio Guerreiro, em Renault Twingo, antigos Secretários de Estado do Desporto, defrontaram o atual detentor do cargo, Pedro Dias, que cumpriu a sua estreia na competição automóvel ao volante de um Ford Fiesta R2 da Art of Speed. Hermínio Loureiro venceria mas, no final, o Secretário de Estado do Desporto afirmou que "que foi uma experiência emocionante, até pela minha relação especial com o interior de Portugal, cuja valorização e promoção tanto deve ao Escape Livre".

O programa começou com as verificações técnicas no Paddock do Guarda Racing Days, nesta que é uma prova única em Portugal, ao reunir no mesmo traçado misto máquinas e pilotos de quatro categorias distintas:

Rali, Offroad, Todo-Terreno e SSV.

Com uma enorme moldura de apaixonados pelas corridas a encher as bancadas do anfiteatro natural da encosta do Hotel Versátil, as primeiras sessões de treino serviram para os primeiros reconhecimentos ao traçado, afinar trajetórias e pontos de travagem.

Pedro Dias, Secretário de Estado do Desporto, fez a sua estreia em competição.

Depois da sessão de Warm-Up na manhã seguinte, tempo para uma magnífica tarde de corridas renhidas. Nos Ralis foi Fernando Peres a levar de vencida a categoria. Entre os SSV, Nuno Rodrigues venceu e Miguel Barbosa, afastado da luta com uma avaria, não se pode bater pela renovação da vitória de 2023. Nos Offroad, Alexandre Borges vencia e seguia para as finalíssimas para tentar revalidar o título já conquistado por duas vezes.

No final, os vencedores de cada categoria defrontaram-se em pista nas duas semi-finais que apurariam os dois pilotos que iriam batalhar pela



Alexandre Borges voltou a vencer na quinta edição do Guarda Racing Days.

vitória absoluta no Guarda Racing Days.

A primeira opôs Alexandre Borges a Fernando Peres, os dois pilotos mais rápidos da prova, e foi decidida por menos de um segundo, com vitória de Alexandre Borges. Na segunda, Bruno Oliveira (repescado para as finais à falta de vencedor na categoria Todo-Terreno) venceu Nuno Rodrigues e apurou-se também para a finalíssima.

A última bandeirada de arranque foi dada por Sérgio Costa, Presidente da Câmara da Guarda, e o duelo foi renhido entre Borges e Oliveira. Mas, no final, só podia haver um vencedor absoluto e foi Alexandre Borges, com um tempo de 2:40.964 a conquistar a prova pela terceira vez na carreira.

Para fechar, os vencedores subiram ao pódio para receber os troféus SPAL e Bicas Custom Woods, acompanhados do tradicional espumante Magnum da Adega de Figueira de Castelo Rodrigo. Para o grande vencedor, foi criado um troféu especial pelo artista guardense Nuno Maroco.

Sérgio Costa destacou que "esta é uma prova única que a Guarda acarinha e toda esta moldura humana confirma um grande espetáculo."



1ª CORRIDA

SÃO SILVESTRE

GUARDA

46º GRANDE PRÉMIO DE ATLETISMO

15 DEZ
2024

CORRIDA

[9K] · [3K] · [2K] · [1,2K] · [400M]

CAMINHADA

[3K]

PRÉMIOS
MONETÁRIOS



MADRINHA DA PROVA

**JÉSSICA
AUGUSTO**

INSCRIÇÕES





Classic Cars
Tour

Despedida em tons de outono



Descubra mais em
www.escapelivre.com



Fechar um ciclo com chave de ouro

A derradeira edição do Classic Cars Tour desfilou pelas estradas do distrito da Guarda, visitando oito concelhos e reunindo, na hora da despedida, mais de três dezenas de automóveis clássicos, desportivos e superdesportivos que deram as boas-vindas ao outono na Beira Interior.

Um outono de amenas temperaturas recebeu de braços abertos a edição final do Classic Cars Tour que, desta feita, assentou arraias nas Termas do Cró onde, na sexta-feira, já depois de uma breve passagem pela Feira Medieval de Sortelha, todos desfrutaram da magnífica piscina termal.

Foi um conjunto de magníficos automóveis clássicos, desportivos e superdesportivos que iniciou, sábado de manhã, um percurso pelas estradas desafiantes da Beira Interior. Pelo caminho, muitas visitas e paragens ao longo dos oito concelhos percorridos: Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo, Sabugal, Almeida, Mêda, Trancoso, Vila Nova de Foz Côa e Guarda.

Há mais de uma década que o Classic Cars Tour desfila pelas estradas da Beira.

A primeira paragem do dia foi para um café com Eduardo Lourenço! Sim, ao lado de um memorial ao ensaísta e em companhia de um seu familiar. Com o intuito de evocar o grande pensador português e o facto

de integrar a Cápsula do Tempo – Guarda 2050, tomou-se um café e a tradicional fartura no largo de São Pedro do Rio Seco, certamente, calcorreado bastas vezes por Eduardo Lourenço.

Paragem seguinte no Museu Militar de Almeida, antes de uma prova de vinhos na Adega de Castelo Rodrigo, onde a receção esteve a cargo do presidente, António Madeira.

Ao final da manhã, o almoço teve lugar em Vila Nova de Foz Côa, no restaurante do Museu do Côa, com a magnífica paisagem duriense como pano de fundo e a visita a este espaço museológico único no país.

De regresso à estrada, rumou-se à Mêda, onde a caravana do Classic Cars Tour foi recebida de braços abertos por César Figueiredo, Vice-Presidente da Câmara Municipal, no Salão Nobre do Município. Foi aqui que o Escape Livre recebeu o brasão da cidade e retribuiu ao Município com o Troféu SPAL do evento. Já em Trancoso, passagem pelo Centro Histórico e prova de produtos locais na Mercearia do Fradinho.

À noite, jantar de entrega dos Troféus SPAL aos participantes mas, também, oportunidade para recordar um amigo do Clube Escape Livre com o Troféu João Queiróz a ser entregue a Arménio Marques que surgiu no evento ao volante de um fabuloso Mercedes-Benz 300 SL. Refira-se que este troféu foi entregue por votação de todos os participantes.

O Museu de História de la

Automocion de Salamanca e o seu diretor, Luis Mata Perez, receberam, também, um Troféu João Queiróz, celebrando, assim, os mais de 10 anos de parceria com Portugal e com o Escape Livre. Finalmente, Manuel Morais, natural da Guarda e amigo de João Queiróz, recebeu uma réplica do troféu.

A última edição foi uma ode a todos os Municípios que promoveram a iniciativa.

Outro momento marcante foi a entrega de um magnífico quadro alusivo ao Circuito das Beiras by Bridgestone / First Stop, do designer Ricardo Santos, a João Guerreiro. Isto porque foi o participante que veio de mais longe, concretamente, de Santiago do Cacém.

O mesmo quadro foi entregue a Hermínio Loureiro pela participação com o carro mais desportivo do evento, um belo Mercedes-AMG GT. Igualmente homenageado foi Luís Costa, fotógrafo e presença habitual nos eventos do Clube Escape Livre. Todos os quadros foram autografados pelo autor. A noite terminou ao som



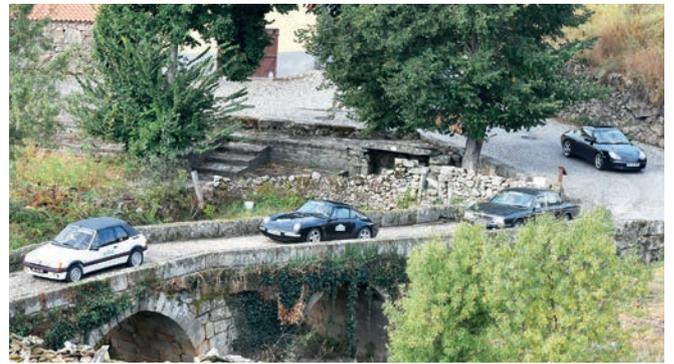
A paixão pelos carros de mãos dadas com a promoção do território.

da voz e da guitarra de Jorge Pina que, uma vez mais, fez as delícias dos participantes.

O domingo proporcionou um pequeno passeio nos Passadiços do Mondego, onde esteve presente Rui Nascimento, do Município da Guarda. Seguiu-se a visita à magnífica Igreja da Aldeia Viçosa tendo como cicereone o presidente da Junta de Freguesia, Luís Prata.

E foi com mais esta mostra de gastronomia, história, cultura e património da Beira Interior que o Classic Cars Tour fechou o seu ciclo. Uma edição que terminou com um almoço em Celorico da Beira, na Quinta de Santo António do Rio, com a presença do vereador José Silva da Câmara Municipal de Celorico da Beira.

Luís Celínio lembrou que “na última década os automóveis clássicos e desportivos deram a conhecer as magníficas estradas da Beira Interior. Cumprimos o nosso desígnio de promover a região através do automóvel e temos de agradecer a todos os Municípios que nos apoiaram nestes anos.”





Almeida

A Sua Estrela de Natal!

08 DEZEMBRO 2024 A 06 JANEIRO 2025

CONCELHO DE ALMEIDA

JARDIM DOS DUENDES | ERA UMA VEZ UM CORETO ENCANTADO | ÁRVORE DE NATAL GIGANTE | EXPOSIÇÃO DE PRESÉPIOS DE RUA | BALOIÇO MÁGICO | UMA VIAGEM PELO APEADEIRO E COMBOIO DE NATAL | JARDIM DOS SONHOS | CORRIDA SOLIDÁRIA | ROTAS GASTRONÓMICAS | MERCADINHO DE NATAL TRANSFRONTEIRIÇO |
DINAMIZAR PARA APROXIMAR



ALMEIDA
Estrela do Interior
VILAR FORMOSO
FRONTEIRA DA PAZ

Pavilhão Multiusos
Vilar Formoso

31 jan, 1 e 2 fev 2025

**Feira de Caça, Pesca e
Desenvolvimento Rural**

Um evento para toda a família!



SALOM CÁSTELO RODRIGO

25 Anos de Perícias



Descubra mais em
www.escapelivre.com



As Bodas de Prata da "Rainha das Perícias"

Os 25 anos do Slalom de Castelo Rodrigo ficaram marcados pela enorme moldura humana, pelo número recordista de 51 inscritos e, principalmente, pelo feito único dos dois pilotos mais rápidos terminarem com o mesmo tempo à milésima de segundo! Um aniversário único, digno da "Rainha das Perícias" de Portugal.

A história das corridas em Figueira de Castelo Rodrigo conta com mais um capítulo de honra que sublinha o seu epíteto de "Rainha das Perícias". A 25ª edição do Slalom de Castelo Rodrigo foi verdadeiramente espetacular e, como referiu Carlos Condesso, Presidente da Câmara Municipal "sem os milhares que ano após ano sobem às bancadas, esta prova nunca teria chegado às bodas de prata!"

Jorge Almeida venceu nos 25 anos do Slalom de Castelo Rodrigo.

Foram muitos que responderam ao "Todos a Figueira", convite feito pela Câmara e pelo Escape Livre. A começar por uma lista de inscritos com 51 pilotos. E a vitória à geral e nas diversas classes foi discutida palmo a palmo, metro a metro, com todos os pilotos a mostrarem uma determinação absoluta. Manobras no limite que arrancaram aplausos de todos os presentes.

Contas feitas, o mais forte voltou a ser Jorge Almeida, piloto que marcou presença em todas as 25 edições da prova. O piloto do VW Polo Proto não deixou escapar mais uma vitória

no Slalom de Castelo Rodrigo. Mas o sucesso não foi fácil, pois António Borges, em Caterham Opel, e Hugo Ribeiro, em Mini Proto, insistiram em dificultar a vida ao Campeão de Portugal de Perícias em título.

Assim, Jorge Almeida venceu o Grupo 1 – Protótipos Classe A – Tração Dianteira, seguido de Hugo Ribeiro, Nelson Aguiar, Filipe Aguiar e António Alexandre. No mesmo grupo, mas Tração Traseira, vitória para António Borges, seguido de João Simão, Ricardo Rodrigues, Luís Albuquerque, Rui Soares e Tomás Soares. No Grupo 2 – Transformados – Tração Dianteira, vitória para Dino Almeida, seguido de Luís Silva, Jorge Sá e Nuno Borges. No mesmo grupo e categoria, mas com tração traseira, ganhou André Almeida, seguido de Luís Sousa e Dario Oliveira. O Top 5 ficou preenchido com António Borges e Ricardo Rodrigues. Fecharam a classificação Miguel Vicente e Ricardo Martins. Rui Loureiro foi o mais rápido no Grupo 3 – Promoção/Originais – Tração Dianteira, seguido de Manuel Augusto Sousa e Rodrigo Lopes. Nos modelos de tração traseira, Jorge Pinho foi o mais veloz, seguido de Tiago Prata e Frederico Neto. Ficaram a seguir Tiago Prata, Gonçalo Cardoso e Francisco Silva. Daniela Bastos venceu na categoria feminina.

Miguel Vicente, o melhor classificado dos pilotos de Figueira de Castelo Rodrigo, levou para casa o Troféu oferecido pela Câmara Municipal. Seguiram-lhe José Vicente

e Francisco Almeida. Finalmente, na categoria Extra, venceu João Martins, seguido de Sérgio Martins e José Vicente, todos em Toyota Starlet.

O domingo ficou reservado para a quinta edição da Grande Perícia Automóvel de Figueira de Castelo Rodrigo. Cenário diferente, com a Avenida Heróis de Castelo Rodrigo a servir de palco para mais uma fantástica exibição de talento por parte dos pilotos do Campeonato de Portugal de Perícias.

Na Grande Perícia Automóvel, assistimos a um empate inédito ao milésimo de segundo!

Porém, ninguém esperava que no final da prova, Jorge Almeida e António Borges empatassem à milésima de segundo, com 39,645s! Um feito inédito em provas de perícia em Portugal! E as lutas ao centésimo de segundo pelos primeiros lugares foram ainda replicadas nas restantes categorias. No Grupo 1 – Protótipos – Tração Dianteira, venceu Jorge Almeida seguido por Hugo Ribeiro, Nelson Aguiar e Filipe Aguiar. Já em



25 anos com número recorde de pilotos, numa festa única e inesquecível.

Tração Traseira o vencedor foi António Borges que ficou na frente de João Simão e Ricardo Rodrigues. No Grupo 2 – Transformados – Tração Dianteira, vitória de Dino Almeida, seguido de Jorge Sá e Nuno Borges. Com Tração Traseira, o melhor foi André Almeida, seguido de Dário Oliveira e Ricardo Rodrigues.

Rodrigo Lopes foi o vencedor do Grupo 3 – Promoção/ Originais – Tração Dianteira, seguido de Manuel Augusto Sousa e Rui Loureiro. Já em Tração Traseira, vitória para Tiago Prata seguido de Frederico Neto e Jorge Pinho. Daniela Bastos foi a vencedora do Troféu Feminino e Miguel Vicente repetiu a vitória no Troféu Melhor Piloto de Figueira de Castelo Rodrigo. Na Prova Extra, vitória para Manuel Branco, seguido de João Martins e Sérgio Martins que, assim, completaram o pódio.

Num pódio especial, Figueira celebrou os pilotos Sub-18 que participaram na prova e que, certamente, serão o futuro da modalidade. Subiram Nuno Borges, António Prata e Tiago Silva.

Foi, sem dúvida, uma festa em grande!



Terra Natal

1 A 31 DE DEZEMBRO DE 2024

FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

Feira do Livro
Artes
Circenses
Cinema
Mini Roda

Ateliers
Casa do Pai Natal
Carrossel Comboio
Parisiense
Bosque Encantado





Descubra mais em
www.escapelivre.com



TR DOURO

Cidade de Vinho
All Around Wine

O Douro, magustos e néctares divinos

A segunda edição do TT Douro Cidade de Vinho - All Around Wine, organização CIM Douro e Escape Livre, reuniu uma caravana de mais de uma centena de pessoas e 42 todo-terreno liderados pelos Jeep 4xe e partiu, desde Santa Marta de Penaguião, à descoberta dos encantos e paisagens desta magnífica região vinhateira.

Foi um outono soalheiro que recebeu, em Santa Marta de Penaguião, os participantes do TT Douro Cidade de Vinho – All Around Wine. Uma caravana oriunda de todos os cantos do país preparava-se para descobrir as maravilhas de um património, dos mais antigos de Portugal, num evento da CIM Douro e do Escape Livre onde os Jeep 4xe lideraram o caminho.

Nas suas duas edições, o passeio TT Douro já visitou todos os concelhos da CIM Douro.

Após a receção no MW Wine Douro Hotel & Spa, tempo de descer até Peso da Régua para desfrutar da maravilhosa vista sobre o rio Douro da varanda do Museu do Douro, com um Porto de Honra na mão e na companhia de Rui Teixeira, vereador da Câmara Municipal da Régua. Já o sol se tinha escondido no horizonte quando a caravana regressou ao hotel para o jantar, onde receberam as boas-vindas do vereador Fernando Gonçalves, da Câmara Municipal de

Santa Marta de Penaguião.

O segundo dia propunha uma agenda ocupada, com várias visitas e passagens por locais desconhecidos e de profunda beleza. Paragem no espaço Paraíso Douro para um café com mais uma vista deslumbrante sobre o rio, a que se seguiu a visita às Caves da Raposeira, em Lamego. O percurso, num sobe e desce pelas encostas do Douro, era prenúncio de emoções que se despertavam em cada curva e desaguaram em Moimenta da Beira, para almoço no Hotel Verdeal.

Tempo depois para visitar as Caves Terras do Demo, prosseguindo o caminho até ao Parque Eólico do Douro Sul, onde foi possível observar obras de Joana Vasconcelos e de Vhils. Falamos de dois aerogeradores, localizados na Serra de Leomil, entre Semitela e Carapito, personalizados pelos artistas plásticos que deixaram, literalmente, todos os participantes, de cabeça para o ar!

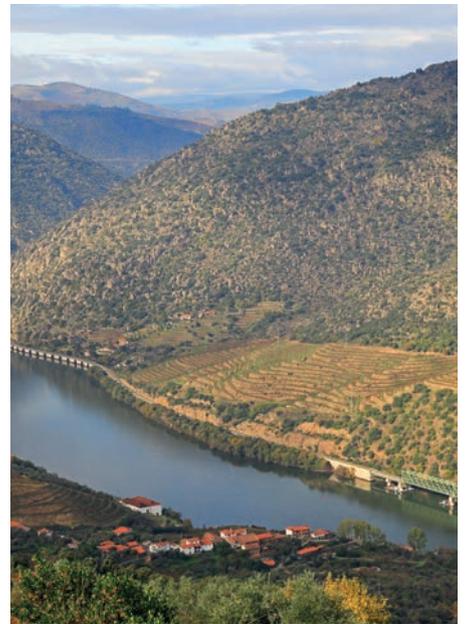
Passagem ainda no Santuário de Nossa Senhora da Lapa e, após um curto percurso através de soitos deslumbrantes, a chegada ao Espaço da Castanha e do Castanheiro, em Sernancelhe, onde Carlos Santos, presidente da edilidade, recebeu a caravana para um excelente magusto e várias iguarias tendo como base a Castanha. Por exemplo, o pastel de castanha e, até, cerveja de castanha. Tudo isto, claro, aliado às fantásticas castanhas Martainha de Sernancelhe, bem assadas. O Hotel Verdeal foi novamente palco do jantar que fechou

o segundo dia do TT Douro Cidade de Vinho – All Around Wine.

Do Avenger, ao Compass, do Wrangler, ao Renegade e ao Grand Cherokee, os modelos Jeep 4xe mostram todas as suas capacidades.

A madrugada de domingo trouxe um céu um pouco mais carregado e algum frio mas que, claro, não impediu os participantes de cumprir a etapa final que passou pelos trilhos à beira Douro desde a Nossa Senhora do Viso, Numão e Arnozelo. Antes, os trilhos de montanha conduziram até Penedono. O seu castelo, a quase mil metros de altitude, foi o local escolhido para desfrutar de um bolo de castanha da região e um café que aqueceu a alma da maioria nesta manhã mais fria de novembro.

Terminado o percurso fora de estrada, com as últimas fotografias tiradas ao longo do rio Douro, chegava a hora da caravana se encaminhar para



Magustos, vinho e vistas magníficas foram a receita deste TT Douro.

a mais antiga vila de Portugal, marcada por ser o coração do Douro Vinhateiro e vila do vinho generoso, o Vinho do Porto, São João da Pesqueira.

Foi no Pavilhão de Exposições que teve lugar o almoço de encerramento onde as histórias andaram de mão em mão, tal como os Troféus SPAL alusivos ao evento. Jorge Andrade, da Câmara Municipal de São João da Pesqueira, saudou os participantes enquanto todos saboreavam uma degustação preparada por Fernando Jorge, reconhecido Chef do Restaurante Cais da Ferradosa.

No final, Sara Bravo, diretora de comunicação da marca Jeep em Portugal, lembrou que "a nossa presença no Raid TT Douro promovido pelo Escape Livre, é uma oportunidade única para demonstrar como a Jeep continua a ser a referência em liberdade, aventura e autenticidade. Estar no coração de uma das regiões mais deslumbrantes de Portugal, com a nossa gama completa de veículos, desde o Avenger, que terá também disponível já a partir do início do próximo ano a versão 4xe MHEV,



Sernancelhe

Terra da Castanha

Natureza
Cultura
Gastronomia



VISITE NOS: www.cm-sernancelhe.pt

“o meu pátio (...)
é acolhedor,
aconchegante
e aberto
a quem vem”

in Geografia Sentimental, Aquilino Ribeiro



Não há duas sem três e iremos voltar ao Douro já em 2025.

ao Renegade, Compass, Wrangler e Grand Cherokee, presentes com as suas versões 4xe PHEV, reforça o nosso compromisso em oferecer soluções para todos os que buscam explorar a natureza e os desafios do todo-terreno. Com as versões 4xe, não só proporcionamos um desempenho excepcional, como também a sustentabilidade, valores que se alinham perfeitamente com o espírito deste evento, celebrando a verdadeira essência Jeep.”

A segunda edição do TT Douro Cidade de Vinho – All Around Wine foi mais um enorme sucesso. Em duas edições, este passeio já visitou todos os concelhos da Comunidade Intermunicipal do Douro e desvendou a todos os segredos da história, cultura e gastronomia desta magnífica região de Portugal. E, como não há duas sem três, o Escape Livre vai voltar ao Douro em 2025. Oportunidade para os que não conseguiram lugar em alguma destas edições conhecerem esta espetacular região demarcada. Juntam-se a nós?



FOZ CÔA

VILA NOVA



Uma Jornada
Única
Aguarda
Por Ti!



Vem descobrir
este tesouro
e cria memórias
inesquecíveis



Foz Côa,
onde o passado
e o presente
se entrelaçam



VIVE O CÔA DESFRUTA DO DOURO

FOZ CÔA UM CONCELHO DOIS PATRIMÓNIOS MUNDIAIS



www.cm-fozcoa.pt



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



[cmfozcoa](https://www.facebook.com/cmfozcoa)

Segredos das Beiras

A terceira e derradeira edição dos Segredos das Beiras vai permitir-lhe ficar a conhecer mais cinco municípios da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela. Venha daí descobrir Mêda, Pinhel, Sabugal, Seia e Trancoso.

Conhecer os quinze municípios que fazem parte da Comunidade Intermunicipal das Beiras e Serra da Estrela foi uma experiência absolutamente enriquecedora.

Revelar-lhe todos os seus segredos foi ainda mais sublime, porque tentámos fazer-lhe chegar o calor do coração beirão, o sabor da gastronomia serrana e a qualidade de vida que se desfruta por estas bandas. Acreditamos que ficou a conhecer melhor uma parte de Portugal da qual talvez conhecia a Serra da Estrela e pouco mais.

São lugares mágicos, paisagens deslumbrantes e uma história rica em memória e tradições. Hoje, abrimos-lhe postigos e janelas para ficar a conhecer melhor os municípios de Mêda, Pinhel, Sabugal, Seia e Trancoso. Venha descobri-los nas próximas páginas e marque já uns dias no calendário para os visitar.





Charme Interior

Venha connosco nesta viagem pela Mêda, Pinhel, Sabugal, Seia e Trancoso. Conheça o sabor intenso da amêndoa serrana, as propriedades das águas termais e as belezas naturais entre rios. Suba a bordo.

São mais cinco municípios repletos de boas surpresas e iguarias que cativam várias visitas ao longo do ano.

Os muitos encantos das Beiras e Serra da Estrela continuam pelos Municípios de Mêda, Pinhel, Sabugal, Seia e Trancoso. Venha daí.

Mêda

Cuidar da saúde

Abraçando o Planalto Beirão e o Alto Douro, Mêda espalha-se por cerca de 300 Km² que reúnem 16 núcleos populacionais. Terra de sobreiros, pinheiro-bravo, carvalho e amendoeiras, tem no turismo e na produção de vinho, amêndoa e castanha as suas maiores atividades. Para lá da paisagem deslumbrante e da gastronomia rica, Mêda oferece um menu cultural rico e a mais-valia termal. As Termas de Longroiva têm reconhecidas qualidades terapêuticas da água mineralizada, sulfúrea, sódica e bicarbonatada, ideais para recuperar energias rodeado de uma paisagem bela e variada.

Cuidada a saúde, tempo para visitar a Coriscada e o Vale do Mouro com a sua mina de estanho e, claro, a bela Aldeia Histórica de Marialva. Localizada na margem de um riacho, Marialva possui uma riqueza cénica extraordinária revelando uma das relíquias vivas do passado lusitano. Ruas estreitas com edifícios que resistiram ao tempo e desembocam na cidadela cercada por muralhas onde, facilmente, nos deslumbramos. Como diria Virgílio, "tempus fugit", o tempo voa! Vestígios dos romanos encontramos um pouco por todo o

lado, com destaque para uma Ponte Romana em Longroiva.

Um concelho que nos regala a vista e os sentidos e cuida da nossa saúde, sendo um destino imperativo para os amantes de termas e das saborosas amêndoas, recebendo de bônus as belíssimas paisagens e um abraço beirão bem apertado!

Pinhel

A Cidade Falcão

Reza a lenda que um grupo de soldados de Pinhel capturou um falcão a D. Juan, Rei de Castela, na Batalha de Aljubarrota. Um ato de bravura que se tornou num símbolo de coragem das gentes beirãs e deu à cidade o seu cognome que, estando em território da raia foi peça chave na defesa de Portugal. Por isso as armas da cidade são uma praça-forte onde o Falcão representa a vigilância.

Pela cidade pode admirar o Paço Episcopal e desfrutar da rica gastronomia local. A produção de vinho é muito importante – a par da amêndoa e da azeitona – com natural destaque para a Adega Cooperativa de Pinhel, umas das mais conceituadas da região. São as vinhas que no outono se cobrem de folhas cor de fogo que oferecem um cenário absolutamente deslumbrante.

É também por Pinhel que o Parque Arqueológico do Vale do Côa se espreguiça ao longo de dois eixos fluviais, o Côa e o Douro. São mais de 80 sítios com arte rupestre e 1200 rochas gravadas em todo o parque. Razões suficientes para obrigar a uma visita demorada que tem de passar pela aldeia de Cidadelhe, Património

Mundial da UNESCO, parar e visitar o Pálio d'Ouro, uma peça valiosa que esteve 311 anos secretamente guardada num misterioso ritual que envolve toda a população. Um segredo que continua seguro com os habitantes de Cidadelhe, orgulhosos por terem um Pálio com mais de 300 anos, bordado a ouro, mandado fazer pelos agricultores mais abastados da aldeia em 1707. Este manto, onde por baixo estava o Senhor Padre com a Sagrada Custódia, está, agora, numa casa forte e pode ser visitado por todos os que assim desejarem.

O Castelo de Pinhel, as casas da Rua Santa Maria e a gastronomia aliada aos seus nêctares de excelência completam a oferta para quem visita a magnífica Cidade Falcão.

Sabugal

Surpreender os sentidos

A bacia hidrográfica do Côa tem o seu papel para que o inverno rigoroso contraste com um verão abrasador. Extremos que conferem reforçada beleza e sedução a cada estação no Sabugal. Mas os seus sentidos vão ser surpreendidos de muitas outras maneiras. A Reserva Natura da Serra da Malcata oferece um enorme leque de espécies endémicas de flora e fauna. Por outro lado, a Aldeia Histórica de Sortelha dá-lhe a conhecer o seu castelo roqueiro que forma uma pequena cidadela a que se acede por um postigo, a Porta da Traição. Autónoma, a Torre de Menagem recebe-o lá no alto. A Ponte de Sequeiros e as ruínas do Convento de Sacaparte são inevitáveis pontos de visita.



A pastorícia e a produção de queijo de ovelha e cabra fazem parte da tradição, tal como a carne de bovino de enorme qualidade, a truta e os pratos de caça que desaguam numa gastronomia de lamber os dedos!

A visita ao Museu do Sabugal dá-lhe a conhecer a história da ocupação do Homem nas terras de Ribã Cõa ao longo dos séculos. O Castelo do Sabugal, o edifício da Câmara Municipal, a Igreja Matriz dedicada a São João e a Igreja da Misericórdia são pontos de visita inegociáveis. Mas porque o Sabugal surpreende os sentidos, as águas termais são receita para várias maleitas, destacando-se as Termas do Cró, com o seu hotel de linhas modernas.

Os seus sentidos vão continuar em sobressalto ao descobrir a Canja de Cornos! Enfim, não é uma canja, será mais uma sopa. Porém, não sendo um prato típico e estando confinado ao Restaurante Zé Nabeiro no Soito, dá fama ao Sabugal. Quartas-feiras e Sábados são dias sagrados nesta aldeia paredes meias com Espanha. A Canja de Cornos assume o papel principal e romarias se fazem para degustar esta iguaria cuja receita permanece no segredo dos deuses.

Seia

Postigo da Estrela

Poderá ser o mais forte cartão de visita, mas esta cidade beirã, que partilha a Torre da Serra da Estrela como o ponto mais alto de Portugal Continental com outros dois municípios e está encravada na vertente ocidental da Serra da Estrela, tem muito mais para mostrar. Em primeiro lugar por ser um local privilegiado de encontro com a natureza no seu estado mais puro. Em segundo lugar, pela oferta cultural e gastronómica que não nos deixa indiferentes. Finalmente, pelas muitas opções de lazer em todas as estações do ano.

A Lagoa Comprida é um dos ex-líbris da Serra da Estrela, mas em Seia pode visitar o Centro Interpretativo da Serra da Estrela e Aldeias de Montanha. Tem mais de 150 Kms de trilhos que podem ser percorridos de bicicleta e mais de 120 Kms para percorrer a pé. Veredas que o levam às Aldeias de Montanha e, também, às Aldeias Históricas.

O verão convida ao mergulho nas águas frescas e cristalinas das lagoas da serra ou das praias fluviais como Loriga ou Lapa dos Dinheiros. O inverno empurra-nos para a neve que transforma a paisagem, seja para esquiar

De cima para baixo
Aldeia Histórica de Marialva, Mêda
Pálio de Cidadelhe, Pinhel
Pelourinho de Sortelha, Sabugal

ou apenas desfrutar de cenários únicos de beleza rara que se desenvolvem nesta estação do ano.

Satisfeitos os sentidos com um banho refrescante ou um passeio pela neve, os paladares seguem-se na avalanche de sabores da gastronomia. O Queijo da Serra, o Requeijão de Seia, o Bolo Negro de Loriga, os enchidos, o cabrito serrano, um sem fim de iguarias que nos deixam a salivar. Tudo acompanhado com um bom vinho do Dão feito a partir das vinhas das encostas da Estrela.

E porque o pão é acompanhamento inseparável do queijo, o Museu do Pão lá está para celebrar este alimento que, por estas bandas é, simplesmente, fantástico. Uma experiência para miúdos e graúdos que não esquecerá. E porque a oferta cultural de Seia não se limita ao belo pãozinho serrano, desça até à cidade e encontre o Museu Natural da Eletricidade e o fabuloso Museu do Brinquedo. Referências para quem queira conhecer um dos cantos mais bonitos de Portugal.

Trancoso

Museu a céu aberto

Território de rico património histórico, Trancoso evidencia-se na paisagem pela sua cultura urbana que destaca o Castelo Medieval e a cercadura de muralhas, quase intacta que emoldura o Centro Histórico. Trancoso foi o palco escolhido para a mais antiga Feira Franca de Portugal, a Feira de São Bartolomeu, que ainda hoje se realiza! Foi aqui que, na Batalha de Trancoso, os senhores da Beira derrotaram os castelhanos e contribuíram de forma decisiva para a manutenção da independência portuguesa.

As Portas d'El Rei abrem o Centro Histórico e levam-nos pela mão numa viagem no tempo. Ruas e praças com elementos arquitetónicos singulares, monumentos únicos e vestígios marcados na pedra que lembram a presença judaica em Portugal. Por essa razão, o Centro de Interpretação da Cultura Judaica Isaac Cardoso é um espaço de visita obrigatório em Trancoso.

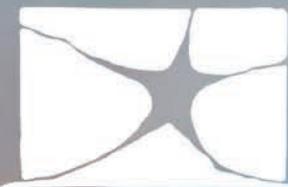
Por outro lado, conhecer o profeta, poeta e sapateiro, Gonçalo Anes "Bandarra", figura de Trancoso, pode ser feito visitando a Casa Bandarra localizada junto ao Poço do Mestre. Outra visita obrigatória é à Mercearia do Fradinho dentro do centro histórico. Mas há muito mais para ver no concelho de Trancoso. A maior necrópole rupestre da Península Ibérica está em Moreira de Rei, com mais de 670 sepulturas identificadas e com um castelo que merece ser visitado. Por outro lado, o Museu do Azeite em Freches oferece a oportunidade de conhecer como funciona um lagar tradicional.

Trancoso é, hoje, sinónimo de qualidade de vida, segurança, boa gastronomia e de excelentes produtos endógenos. Vale a pena visitar e descobrir belezas paisagistas como o espelho de água da barragem da Teja, em Terrenho, podendo fazer essa visita com um cenário lindíssimo cumprindo a viagem ferroviária pela linha da Beira Alta saindo de Vila Franca das Naves.



De cima para baixo
Museu do Pão, Seia

Centro de Interpretação da Cultura Judaica Isaac Cardoso, Trancoso



**BEIRAS
E SERRA DA ESTRELA**
COMUNIDADE INTERMUNICIPAL

CONHEÇA MAIS EM



www.visiteserradestrela.pt



VISITE

AS BEIRAS E SERRA DA ESTRELA

CENTRO 2030

Vale Glaciário do Zêzere



Descubra mais em
www.escapelivre.com

A Mercedes-Benz SUV is shown driving through a muddy stream, splashing water. The car is partially obscured by the large splash of water. The background consists of a lush, green, hilly landscape with dense vegetation. In the foreground, there are large, mossy rocks.

Mercedes-Benz
4MATIC

EXPERIENCE

Subir ao Ninho do Dragão

Estrelas e dragões na Beira Interior

A caravana de Mercedes-Benz com tecnologia 4MATIC percorreu os trilhos da Beira Interior num fim de semana onde a subida ao Ninho do Dragão, na Aldeia Histórica de Monsanto, e os íngremes corta-fogos das serras da Estrela e da Gardunha proporcionaram momentos de pura adrenalina.

A chuva ainda veio tentar ameaçar este convívio de mais de cinquenta viaturas e uma centena de participantes do Mercedes-Benz 4MATIC Experience 2024. Mas, sendo sócio honorário do Escape Livre, S. Pedro fez questão de proporcionar a todos um fim de semana magnífico para a prática do todo-terreno.

Receita para um passeio todo-terreno perfeito: lama, corta-fogos, paisagens deslumbrantes e automóveis Mercedes-Benz 4MATIC.

Depois do jantar de boas-vindas no Alambique Hotel Resort & Spa, base para o evento deste ano, aproveitou-se uma noite magnífica para visitar a Aldeia Histórica de Castelo Novo. Calcorrear a pé as estreitas ruas da povoação, do Chafariz da Bica ao Castelo, abriu o apetite de todos os

aventureiros para um fim de semana de adrenalina, descoberta e muitas emoções ao volante dos modelos da marca da estrela.

Com o intuito de oferecer uma experiência de condução intensa, o dia de sábado arrancou com um desafiante corta-fogo. Não tanto pela inclinação, mas pelo piso, ainda bastante molhado das fortes chuvas dos dias anteriores.

Mas nem o terreno barrento se mostrou um obstáculo para a tecnologia fora de estrada dos automóveis da marca da estrela. E, depois de uma paragem na Aldeia Histórica de Idanha-a-Velha, desta feita para um curto café, a caravana rumou até Monfortinho para um magnífico repasto típico beirão no Hotel Ponte Santa. As conversas à mesa, inevitavelmente, giravam em torno da adrenalina vivida ao longo da manhã, com os Mercedes-Benz a "dançar" pelos trilhos serranos repletos de lama.

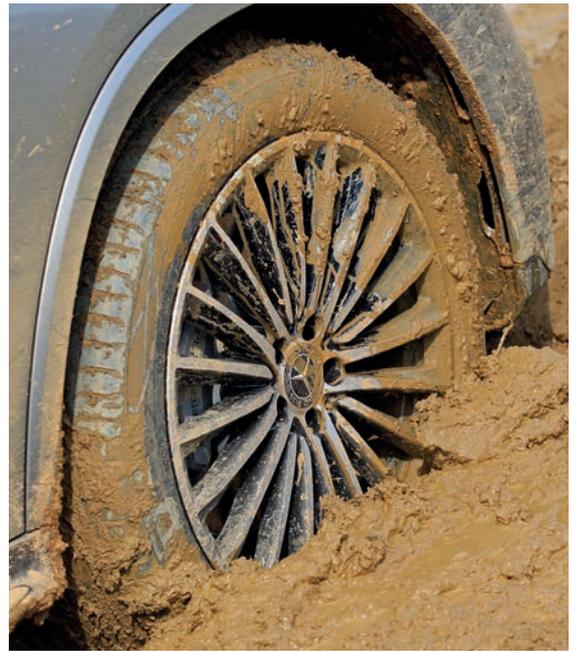
A parte da tarde reservava uma visita ao "Ninho do Dragão", na Aldeia Histórica de Monsanto. Num passeio pela aldeia, acompanhados dos guias locais, todos puderam descortinar os cenários que servem de pano de fundo à série intencional "House of the Dragon" e perceber o que levou a produção a escolher Monsanto como um dos locais de maior destaque.

E, se a tarde começou pela subida ao Castelo que serve de casa da família Targaryen na prequela de "A Guerra dos Tronos", iria encerrar

com a subida a um íngreme corta-fogo em Penamacor que fez as delícias dos amantes do todo-terreno. Um grande desafio superado por todos os que por lá se aventuraram, incluindo um Mercedes-Benz EQS SUV, 100% elétrico, conduzido pelo Diretor Geral da Mercedes-Benz Portugal, Holger Marquardt, que mostrou que o futuro elétrico da marca alemã não deixa cair por terra as capacidades do sistema de tração integral 4MATIC.

A Aldeia de Monsanto é o novo lar dos dragões na série "House of the Dragon", prequela de "A Guerra dos Tronos".

Depois do pico de adrenalina, tempo para relaxar nas magníficas águas do Golden Rock do Alambique Hotel Resort & SPA, o mais recente e moderno SPA de Montanha do país que merece, sem dúvida, uma visita mais prolongada para aproveitar tudo o que tem para oferecer.



Como já é hábito nesta reunião anual da família Mercedes-Benz, o dia encerrou com um jantar ao som da banda residente Prós e Contras, onde, além da entrega do troféu SPAL e das lembranças a todos os participantes, foi apresentado, em primeira a mão, o novo Mercedes-Benz Classe G 100% elétrico, com a primeira unidade matriculada em Portugal a viajar até ao Fundão para se mostrar a todos os apaixonados da marca alemã. Uma máquina que vai poder conhecer melhor, mais à frente nas páginas desta revista

Depois de alguma chuva durante a noite, o dia voltou a amanhecer solarengo. Isso permitiu à caravana Mercedes-Benz rumar às encostas da serra da Estrela para mais trilhos desafiantes, subidas e descidas de corta-fogos com paisagens deslumbrantes e mais uma manhã cheia de obstáculos fora de estrada para superar.

Tudo para chegar até às Minas da Recheira, onde os participantes se equiparam a rigor para visitar as antigas minas e ficar a conhecer a sua história e riqueza mineral. E, antes de partir, tempo ainda para uma prova dos vinhos Almeida Garrett que têm a curiosidade de estagiar em condições únicas no interior dos túneis das Minas da Recheira.

A manhã terminou na Covilhã, no restaurante Dabeira, no Country & Lounge. Era tempo, então, para um almoço que rematava um fim de semana de aventura, conhecimento, gastronomia, cultura e muita emoção fora de estrada.

Um íngreme corta-fogo em Penamacor, com mais de 800m de extensão e inclinações até 37%, foi o ponto alto de dois dias de emoções fortes fora de estrada.

O Mercedes-Benz 4MATIC Experience reforçou, mais uma vez, o compromisso da Mercedes-Benz em oferecer experiências únicas que conciliam o desempenho todo-terreno, o conforto e a tecnologia dos seus automóveis aliados à natureza e à sustentabilidade. Como todos os eventos Escape Livre, através de uma parceria com a Terra Prima, todas as emissões de CO2 de todos os participantes são neutralizadas através de um programa certificado de compensação carbónica.

E, com as capacidades fora de estrada dos modelos 100% elétricos da marca alemã com tecnologia 4MATIC mais do que provadas no terreno, em breve poderemos realizar todos estes passeios em máquinas com zero emissões e uma comunhão perfeita com a natureza que nos rodeia.

No final do evento, Holger Marquardt rematou que "mais de 100 clientes exploraram o potencial dos Mercedes-Benz em terrenos desafiantes, a eficiência

O EQS SUV, 100% elétrico, superou todos os obstáculos do percurso.





A tecnologia 4MATIC provou novamente todo o seu potencial.

da tração integral 4MATIC e fortaleceram a relação com a marca. O EQS SUV, 100% elétrico, esteve em destaque ao subir um corta-fogo de 800 metros com uma inclinação até 37%, demonstrando, claramente, que os nossos automóveis elétricos também conseguem ter um desempenho excepcional fora de estrada. Foi mais um evento de sucesso que contou com a organização do Escape Livre, um parceiro de excelência da nossa marca há vários anos."

Por agora, era tempo de regressar a casa com os carros cheios de lama e o coração cheio de memórias criadas ao longo de um fim de semana perfeito entre as serras da Estrela e da Gardunha.





CONVENTO
do SEIXO

Boutique Hotel & Spa

UMA EXPERIÊNCIA MÁGICA NO SEU DESTINO DE ELEIÇÃO

Unidades Hoteleiras modernas, funcionais e confortáveis.
Um SPA único e dedicado ao bem estar, ao lazer e ao relaxamento.

Central de Reservas

+351 275 774 145

(Chamada para rede fixa nacional)

www.crchotels.com



GOLDEN
ROCK
ALAMBIQUE WATER SPA



AST ON MAR TIN VAL OUR

AUTOMÓVEIS & CINEMA
por Luís Coelho





Um automóvel de cinema

Há automóveis que o cinema tornou icónicos e filmes que se tornaram famosos graças aos automóveis. No mundo da espionagem há uma marca que se destaca, a Aston Martin. E um dos seus modelos mais exclusivos vai chegar, pela primeira vez, ao grande ecrã pelas mãos do protagonista de "Cold Mind". Uma série que se passa entre a Califórnia e o Algarve e que traz para o mundo da sétima arte o raro Aston Martin Valour.

Viajámos até ao Algarve para conhecer Vanda e Alexander Everke, responsáveis pela Spy Manor Productions. Desde 2017 que começaram a viajar até ao sul de Portugal e, desde então, começaram a passar cada vez mais tempo por aqui, alternando entre Portugal e a Alemanha. "Somos apaixonados por automóveis, cinema e, agora, pela luz algarvia."

A Spy Manor aposta nos cenários algarvios para filmar os seus projetos.

Dois anos mais tarde, iniciam uma nova carreira cinematográfica, coproduzindo duas longas-metragens filmadas, em boa parte, no Algarve. Asseguram que, "à semelhança de Hollywood e da Califórnia", este nosso cantinho às portas do Mediterrâneo tem um "enorme potencial cénico e humano" para a sétima arte e, trabalhando de perto com o IGAC, sentiram igual vontade da parte portuguesa para desenvolver a

indústria no país. Com a experiência que foram acumulando no meio, rapidamente reforçavam a vontade e a ambição de criar um universo próprio. Estava plantada a semente que viria a dar origem a "Cold Mind".

Em "Cold Mind", o protagonista, um génio da tecnologia americano que cresceu em Portugal, constrói uma Inteligência Artificial baseada na mente do seu irmão, assassinado anos antes. Na forma de um "A.I. Wearable" que o protagonista usa ao pescoço, o falecido irmão regressa para, em conjunto, resolverem o mistério da sua própria morte.

Com cerca de três décadas de experiência profissional na indústria da tecnologia, Vanda e Alexander sabem, melhor que muitos, como ela se comporta e como criar ferramentas baseadas em tecnologias que não estão longe de ser uma realidade. "Queríamos mostrar a tecnologia de uma forma próxima e real, sem entrar no campo da ficção-científica."

A Inteligência Artificial é, sem dúvida, um dos tópicos tecnológicos atuais que mais polariza opiniões, mas "a tecnologia existe e veio para ficar". Por compreenderem a tecnologia como poucos, apresentam-na em "Cold Mind" de uma forma neutra, como uma ferramenta que é utilizada pelos personagens e que, através das suas escolhas, se define como boa ou má. "O que fica claro é que é o ser

humano quem está aos comandos da criação e, sobretudo, da utilização dessa tecnologia."

"Cold Mind" é uma série de crime e tecnologia que promete acender o debate sobre as aplicações da Inteligência Artificial.

De um ponto de vista intelectual, mas também de entretenimento, o objetivo é "criar histórias que abram as portas da discussão", não só dos benefícios, mas também dos aspetos negros e preocupantes da evolução tecnológica. Trazer esta conversa para os ecrãs, mesmo que de uma forma ficcionada, talvez seja uma das melhores formas de massificar a discussão e provocar opiniões.

"Cold Mind" é uma combinação de dois géneros, tecnologia e crime, que o casal espera que possa chegar



aos espetadores já no final de 2025. Cativado? Nós também! Sobretudo, porque o protagonista conduz um exclusivo Aston Martin Valour!

Alexander devia ter doze ou treze anos quando, às escondidas, entrou numa sala de cinema para ver um dos filmes do mais famoso espião britânico. “Era diferente de tudo o que já tinha visto. Todo o universo. E, claro, os automóveis. Foi nessa altura que me apaixonei pela Aston Martin.” E a escolha do Valour não foi um mero acaso. “Há muitas marcas fantásticas de automóveis, mas a Aston Martin tem um carácter individual único”. Tal como o protagonista da série, o Valour existe no cruzamento entre o passado e o futuro e é descrito pelos próprios engenheiros da marca como um automóvel retro-futurista.

Contruído para celebrar os 110 anos da marca britânica, esta é uma das 110 unidades de edição limitada produzidas. As suas linhas são inspiradas nos clássicos Vantage e num antigo carro de competição de 1970 chamado “The Muncher”, qualquer coisa como “O Triturador”! O resultado é exuberante, agressivo, moderno e cheio de detalhes inspirados nos clássicos que fizeram a história da Aston Martin.

O Valour é o presente de aniversário que a Aston Martin ofereceu a si própria. Um V12 de 705cv e caixa manual!

Estamos a falar de um exemplar que tem tanto de raro como de único. Sobretudo nos dias de hoje. Por baixo do capô está um motor de 5.2L V12 Twin-Turbo a debitar uns gloriosos 705cv de potência que se desenvolvem através de uma caixa manual de seis velocidades. Há quanto tempo não víamos um superdesportivo que nos obrigasse a dar uso ao pé esquerdo! Se o DBX é um Aston necessário para competir num mercado dominado por SUV de luxo e o Valkyrie é uma pura demonstração de tecnologia, o Valour é o Aston Martin que nos recorda o que deve ser um Aston Martin. Podíamos ficar a olhar para ele durante horas. Mas, para nossa surpresa, Alexander convidou-nos a... conduzi-lo!

Não vale a pena tentar descrever o momento porque ainda não foram inventadas as palavras para descrever os sonhos. Tal como Alexander, a primeira vez que vi um Aston Martin foi no grande ecrã. A primeira vez que me sentei no interior de um, foi no Salão Internacional de Paris, na altura um magnífico DBS, e, este ano, tive a oportunidade de conduzir o meu primeiro Aston, o DBX. Mas, sem desvalorizar de forma alguma esse momento, foi com o Valour que senti, pela primeira vez, que conduzi um puro Aston Martin, um coupé elegante de dois lugares com um motor com verdadeira atitude.

O Aston Martin Valour é um automóvel para condutores que amam o puro ato de conduzir. Quando ouvimos o rugido do V12 pela primeira vez os músculos

"Cold Mind" promete chegar aos ecrãs no final de 2025.





Serra da Estrela

O DESTINO TODO O ANO

COVILHÃ | GUARDA | UNHAIS DA SERRA



H2HOTEL
CONGRESSOS & MEDICAL SPA

Puralã
Wool Valley Hotel & Spa

SPORT
HOTEL GYM • SPA

HOTEL LUSITÂNIA
CONGRESSOS & SPA

VERZATILE
the hotel that suits you

DA beira
CORADOS & LOUNGE RESTAURANTE



ACTIVO



SAÚDE
& BEM-ESTAR



VINHO



GASTRONOMIA



NATUREZA



CONGRESSOS
& INCENTIVOS



RELIGIOSO



ALDEIAS HISTÓRICAS
& ALDEIAS DE XISTO

WWW.NATURAIMBHOTELS.COM

Conduzir um automóvel como este Aston Martin Valour é algo mágico.

da cara contraem-se e é impossível não rasgar um sorriso. Depois da primeira passagem de caixa ficamos agarrados. Qualquer estrada se transforma num parque de diversões, o coração bate mais forte e sentimos que somos um com a máquina dos nossos sonhos.

Se andar pelo Algarve, e tiver uma pontinha de sorte, pode ser que se cruze com ele na estrada, a caminho do set de filmagens de "Cold Mind". Dois anos depois da primeira conversa com o realizador, o primeiro episódio ficou terminado em maio. Sessenta minutos de televisão que demoraram um mês a filmar e outros quatro a pós-produzir. "É um dos preços a pagar para conseguir um resultado de alta qualidade". Um trabalho delicado com uma atenção ao detalhe impressionante, sobretudo na fase de edição, onde cada frame é analisado até à exaustão. "Não queremos comprometer a qualidade final ao tentarmos apressar a produção. Estamos a criar uma série de televisão com a qualidade de um filme de cinema", asseguram. "Estamos muito orgulhosos do resultado deste enorme trabalho de equipa e mal podemos esperar por mostrá-lo a todos." E, apesar de ainda não ter estreado, "já estamos a imaginar como a história se pode desenvolver na segunda e terceira temporada da série!" Nós já vimos o trailer e podemos dizer que promete. E muito.

Quanto a si, ainda terá de esperar mais um pouco para mergulhar no enredo de "Cold Mind" e ver este Aston Martin Valour em ação. Quanto a nós, não é todos os dias que olhamos para os fantásticos automóveis que tantas vezes nos fascinam em grandes perseguições no cinema e podemos dizer que já conduzimos aquele carro. E não foi um igual a ele. Foi mesmo aquele!





MUNICÍPIO DE
GOUVEIA



VISITE

CASA
VERGÍLIO
FERREIRA
PARA SEMPRE

PARCEIROS:



COFINANCIAMENTO:



O Diretor Geral da Coficab, um dos maiores produtores de cablagem do setor automóvel a nível mundial, aborda os desafios de estar sediado no Interior e abre o jogo sobre a estratégia de futuro da empresa.

À conversa com João Cardoso



"A palavra chave para o futuro é diversificar. E a Coficab já está a percorrer esse caminho."

A Coficab continua a crescer sob a batuta de João Cardoso, engenheiro de formação, guardense de nascimento e apaixonado pela qualidade de vida que se desfruta no Interior. A sua gestão e visão de excelência já foram alvo de estudo de várias teses de mestrado e, com o universo automóvel a mudar, também a Coficab se está a transformar.

O responsável máximo da empresa fala-nos do futuro deste gigante da indústria em Portugal, que fatura mais de 400 milhões de euros e emprega mais de um milhar de trabalhadores.

Estivemos à conversa com o homem que colocou a Guarda no mapa da vanguarda da tecnologia mundial e continua a traçar as linhas de uma estratégia de sucesso desde que, em 2019, um investimento de 100 milhões de euros consolidou este projeto na cidade mais alta.

Qual é a fórmula deste sucesso?

Temos apostado muito forte na inovação e costumamos dizer que o segredo da nossa longevidade em Portugal reside na capacidade de estar sempre um passo à frente da concorrência no que toca à oferta de um produto diferenciado. Temos uma equipa muito experiente, muito unida e que desenvolveu o gosto de ser líder através da inovação. Seja na criação ou na evolução. Foi exatamente isso que aconteceu com os cabos para veículos elétricos. Aqui não fomos os primeiros, mas depois de um estudo atento da concorrência, inovámos e mostrámos ao mercado algo de diferente. O nosso produto oferecia vantagens técnicas e económicas e, hoje, representamos 50% do mercado em termos de cablagem utilizada em veículos elétricos. Os outros 50% estão divididos por 10 empresas. O desafio agora é continuar a inovar, procurar outros produtos e compensar, sempre, a saída de um cliente oferecendo coisas diferentes. Enfim, estar preparados para que a concorrência exista. A estratégia de sucesso dos últimos anos já está a ser revista. Temos uma posição dominante e não temos muito por onde crescer no mercado automóvel. Por outro lado, exatamente

por isso, temos de procurar novos mercados. É verdade que já temos alguma diversificação, mas 90% do que fazemos ainda é para o automóvel. A palavra-chave é diversificar e a Coficab já está nesse caminho.

Também devido às mudanças na indústria automóvel?

Exatamente. As transformações tecnológicas dos veículos automóveis não jogam muito a nosso favor. Há uma grande tendência para várias funções que hoje são desempenhadas por "hardware" passarem a ser feitas por "software". Ora, no nosso caso, serão precisos menos fios.

Então o que reserva o futuro para a Coficab?

Há um plano estratégico delineado para os próximos 3 anos. Queremos entrar em novos mercados, diversificando a nossa atividade. Identificámos oportunidades e estamos a obter certificações para podermos desenvolver a nossa atividade. Não é segredo para ninguém que estamos a apostar forte na mobilidade elétrica, na área dos supercarregadores. Já encetámos contactos com várias empresas que produzem essas estações de carregamento e queremos fabricar em Portugal algo que é 100% importado. Por outro lado, apostamos na área da robótica que, acredito, terá uma explosão de crescimento nos próximos anos e que usa cabos muito específicos e especiais. Certificámo-nos recentemente nesse campo e vamos agora criar uma área de negócio para esta oportunidade. Finalmente, vamos reforçar equipas para podermos atuar nesses novos mercados.

Há espaço para se manterem em Portugal? E no Interior?

A paixão pela minha terra e o genuíno agrado por viver com tanta qualidade é uma das razões que me leva a manter a Coficab aqui. Infelizmente, temos grande dificuldade em encontrar mão de obra qualificada e os jovens não se sentem atraídos à região. É uma luta constante para trazer massa cinzenta para a nossa zona. Em primeiro lugar, porque conseguem melhores condições profissionais e ordenados no estrangeiro. Em segundo lugar, porque, erradamente, ainda torcem o nariz ao Interior. Não conseguem ver



que a qualidade de vida nesta região é muito melhor. E eu tento vender isso. E sei que o Escape Livre também! Temos muito em comum e por isso somos bons parceiros. Ambos utilizamos os automóveis como forma de promover e enaltecer a nossa região. Para os jovens, basta pensar no tempo médio que demoram nas grandes metrópoles a ir e vir do trabalho e multiplicar isso pelos dias do ano para perceber a quantidade de tempo de vida que ganham por aqui. Mas, por vezes, no Interior falamos demais das nossas fragilidades e, depois, pagamos por isso. Para combater isso, na Coficab lutámos para que, ao invés de nós dependermos do grupo, fosse o grupo a depender muito de nós. Isso é uma enorme vantagem e permite anular razões que poderiam levar à deslocalização. Conseguimos criar um Centro de Competência aqui na Guarda e o cérebro técnico do grupo está aqui, em Portugal. Esse é o segredo que nos dá uma enorme vantagem. Mas, naturalmente, há outras dificuldades. Nós exportamos 97% da nossa produção para mais de 80 países, mas estamos longe dos nossos clientes. Há unidades de produção do grupo que estão mais perto dos clientes e isso cria uma concorrência interna. O Centro de Competência e o cérebro tecnológico que estão aqui na Guarda são uma decisiva vantagem, mas estarmos longe dos clientes é um "handicap" que temos de continuar a superar.

Qual tem sido o modelo de crescimento da Coficab?

Nos últimos 30 anos a empresa tem mantido uma trajetória de crescimento à base da inovação e da capacidade tecnológica. Mas, também, da qualidade da equipa e da senioridade da mesma, com coesão e objetivos comuns. E sempre fizemos o mesmo: identificamos uma nova tecnologia, desenvolvemo-la aqui em Portugal, apresentamo-la como exclusivo Coficab e durante três anos temos a exclusividade dessa produção e focamo-nos nela. Quando o produto se massifica, deslocalizamos a produção para outras unidades e partimos em busca de outro produto inovador e diferente e repetimos o processo. Portanto, a diversificação será, mesmo, o caminho a seguir e temos identificadas as áreas que já referi e mais uma mão cheia delas, como por exemplo, os Data Center. Ou, ainda, o "software" que tem tendência a se misturar com o "hardware". E para isso estamos a posicionar-nos nesse sentido.

A Coficab está então a transformar-se numa fornecedora de soluções integradas?

É isso mesmo. Temos recebido de vários clientes a necessidade de apresentar soluções integradas. O cliente já não quer apenas o cabo, quer uma solução de A a B onde o cabo faz parte da necessidade de uma resposta total às exigências do comprador. Portanto, a Coficab está a olhar para esse modelo de negócio onde ofereceremos a solução completa de "software" e "hardware". E posso dar um exemplo de como o futuro próximo será assim: temos tentado vender cabos para os postos de carregamento de viaturas elétricas, mas após estes dois anos a exigência é sempre a mesma: conseguem-me vender toda a solução? Do "software" ao "hardware" de carregamento? Portanto, o caminho para o futuro é evidente.

"Criámos um Centro de Competências na cidade da Guarda e o cérebro técnico do grupo está aqui. É uma enorme vantagem."





NOVO
SWIFT

Desde

19.608€*

*PVP recomendado válido no Continente para a versão Suzuki SWIFT 1.2L S1 Mild Hybrid. Campanha válida até 31/12/2024. PVP inclui imposto sobre veículos, transporte, IVA e campanha comercial. Não inclui despesas administrativas, taxas e pintura metalizada. A imagem do veículo não corresponde ao valor mencionado.

Consumo combinado WLTP (l/100 km): de 4,4 a 4,9. Emissões CO₂ WLTP (g/km): de 98 a 110.

Descubra o Swift



Suzuki recomenda
MOTUL

suzukiauto.pt



Fonte Santa Hotel

★ ★ ★ ★

Paraiso ecológico e termal



Muito mais do que um Hotel

Fazendo parte da Herdade do Vale Feitoso, o Fonte Santa Hotel é o local ideal para uma escapadinha no meio do ambiente puro e saudável da floresta. Fomos visitá-lo ao volante do novo Mercedes-Benz Classe G 580, 100% elétrico.

O caminho até ao Fonte Santa Hotel, em Monfortinho, desembrulha-se em estradas entusiasmantes e travessias de pitorescas aldeias. O verdadeiro paraíso servido por esta unidade hoteleira oferece o ar puro da montanha e da floresta com oportunidades para belos passeios na natureza ou dias a relaxar na espetacular piscina de águas termais! Conseguimos conquistar a sua atenção?

O Fonte Santa Hotel faz parte da Herdade do Vale Feitoso, a maior propriedade vedada de Portugal e a sexta da Península Ibérica. Aqui, o ambiente está em primeiro lugar, numa área com 80 Km² sem postes de alta tensão e uma fauna incrível e rara na Europa. Como edifícios apenas as Termas, criadas depois de D. Dinis ter percebido que as águas da herdade tinham propriedades curativas (os cães chapinhavam na água e ficavam curados das maleitas da caça) e o Hotel, erigido há seis dezenas de anos.

Quando um espaço destes cai nas mãos de um empreendedor que tem no seu ADN a preservação do ambiente e é apaixonado pela aventura, passa a ser um verdadeiro parque de diversões! E, por o sabermos amante do todo-terreno, fomos visitar Ricardo Leitão Machado e o Fonte Santa Hotel a bordo do novo Mercedes-Benz Classe G 580, 100% elétrico.

Nascido do traço inspirado do italiano Bruno Sacco, o Classe G vai evoluindo e já chegou à eletrificação. Mantendo, essencialmente, as linhas originais é um clássico moderno. Mantendo-se fiel a um chassis de longarinas e eixo traseiro rígido com suspensão de duplo triângulo à frente, oferece agora quatro motores elétricos (um por roda) que lhe permitem, entre outras coisas, realizar o G-Turn, ou seja, girar sobre o seu próprio eixo.

O novo Classe G 100% elétrico vai revolucionar a prática do todo-terreno.

As capacidades fora de estrada do modelo alemão continuam a ser uma referência no segmento, reforçadas agora pela perfeita comunhão com o ambiente e um silêncio que nos permite entrar pela Herdade do Vale Feitoso e ficar a pouco metros dos animais selvagens sem os espantar. Único! E, com uma potência máxima



de 587cv, a bateria de 116 kWh assegura uma autonomia até 446 km. De facto, "este G é realmente uma máquina", confessou Ricardo Machado, o empresário que adquiriu o Fonte Santa Hotel e que está a revolucionar a unidade hoteleira e a Herdade do Vale Feitoso.

Quando chegou entendeu que ambas teriam de ser geridas em conjunto, alimentando-se mutuamente, oferecendo uma experiência única a quem entra pela porta do hotel e sai pelo portão da herdade. Desde a piscina, uma das mais emblemáticas de Portugal, alimentada com água termal, "privilégio de quem tem umas termas dentro de casa", à floresta que alberga espécies raras de flora e fauna, tudo isto é possível no Fonte Santa Hotel.

A enorme extensão da Herdade do Vale Feitoso permite albergar uma zona de caça "onde já não fazemos caça de montaria, mas sim de aproximação. Quer isto dizer que os animais selvagens que temos dentro da herdade

Da floresta às águas termais, da aventura ao relaxamento, não há lugar como este em Portugal.



são mortos sem stress, defendendo o animal e oferecendo uma carne divina." E um dos novos projetos que dão vida a este lugar é a criação de uma marca de carne de veado que, por incrível que pareça, tem menos gordura que a de frango!

O Fonte Santa Hotel é muito mais do isso. É "um centro de experiências" que almeja ser "uma referência europeia". É um enorme desafio, mas basta olhar pela janela para perceber que tem todas as condições para isso.

E o plano já está em marcha. O projeto de arquitetura para renovar o interior do hotel está pronto e vai começar a ser colocado em prática. Vão criar um parque infantil, campos de Padel, um percurso de MiniGolf e, claro, apostar na valorização das Termas que, a Universidade de Coimbra diz, num estudo, serem das que tratam o mais completo conjunto de maleitas. Já na floresta serão reintroduzidas novas espécies, algumas delas em vias de extinção

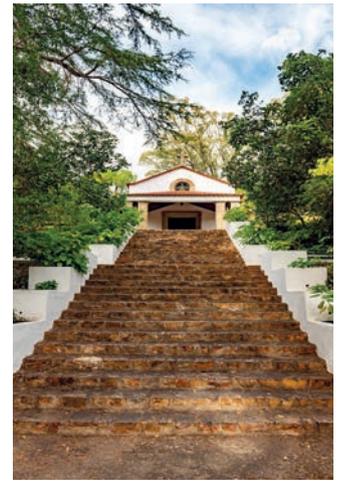
Em tempos membro das Nações Unidas para os assuntos do ambiente, Ricardo Machado tem uma fundação preocupada com as alterações climáticas. "Foi perfeito terem vindo até ao Fonte Santa Hotel com um Classe G totalmente elétrico" acrescenta, ao mesmo tempo que confessa ter uma visão ainda mais poderosa sobre a floresta do Vale Feitoso. "Quero reter ainda mais CO2 e para isso quero plantar cada vez mais e transformar algumas áreas em plantação de produtos endógenos que possam alimentar as necessidades do restaurante do hotel. Da carne, ao peixe (através do rio que atravessa a propriedade), aos vegetais. O objetivo final é oferecer experiências únicas às famílias e proporcionar uma pausa na vidas atribulada.

O Fonte Santa Hotel é um espaço ímpar no Interior do país, com um futuro cada vez mais brilhante.

No que toca a quartos, "aos 42 que temos, vamos acrescentar casas de madeira em locais que não agridam a floresta da herdade, mas que são diferentes de tudo aquilo que são outras propostas hoteleiras." Aqui, a água termal corre nas torneiras e permite tomar um banho relaxante ou beber um copo de água que faz bem ao estômago. O futuro irá trazer ainda um ginásio de topo e um SPA de excelência. "Não tenho dúvidas que daqui a 10 anos seremos o hotel de referência neste segmento, na defesa do ambiente, na biodiversidade, na qualidade alimentar, no termalismo da Península Ibérica e nas experiências de natureza."

Quem se deslocar a este paraíso em Monfortinho já poderá usufruir de muitas destas novidades. "Faltam apenas as acessibilidades prometidas. Chegar de Lisboa ou de Madrid a Monfortinho em duas horas e maior segurança, será, sempre, uma mais-valia para o projeto". Mas estamos certo que, com ou sem autoestrada, este projeto será um enorme sucesso.

Depois de um delicioso almoço no Papa Figos, o restaurante do hotel, é chegada a hora de desligar o nosso Classe G do posto de carregamento rápido do hotel e fazer-nos à estrada. Mas já fizémos os nossos planos para voltar. E não vão ser poucas vezes!



POLI TÉCNICO GUARDA

Esta é e será sempre a nossa missão:
de **um novo interior que vê o mundo**,
e de todos aqueles que procuram no
seu interior, um **futuro de
oportunidades**.



ÁREAS FORMATIVAS

Biotecnologia
Comunicação
Desporto
Educação
Gestão
Hotelaria
Saúde
Tecnologia
Turismo





COLINAS DO DOURO

Um sonho vinhateiro



Vinhas únicas, vinhos singulares

O olhar perde-se nos campos que abraçam quatro quintas que se espraiam pelo Parque Natural do Douro Internacional. Para uns terras infernais, para outros abençoadas por mão divina. As Colinas do Douro são uma e a outra. Fomos provar os seus néctares a bordo do novo Toyota Land Cruiser.

São ancestrais caminhos que recuam décadas no tempo, que levam à entrada das Colinas do Douro, sempre naquele piso de terra que com a chuva se torna em barro escorregadio. Afortunados, tivemos o sol e um Toyota Land Cruiser como companhia.

As "Colinas do Douro" estão localizada no extremo sudoeste da Região Demarcada do Douro, dentro da freguesia de Figueira de Castelo Rodrigo, e são compostas por quatro propriedades. Estando na transição geológica entre o granito e o xisto que separa o Planalto Beirão e os primeiros vales da Bacia Hidrográfica do Douro, encontramos solos onde ambas texturas se cruzam e interligam. Condições ímpares para produzir vinhos com um perfil singular, aliadas à altitude e exposição a Norte.

Nos piores caminhos, o Toyota Land Cruiser está no seu melhor.

Raros são, também, automóveis como o novo Toyota Land Cruiser. Uma máquina que está no seu melhor nos caminhos enlameados e com muita pedra das Colinas do Douro. Nascido em 1951, este todo-terreno

da Toyota está cada vez mais sozinho nesta classe, ousando ainda um estilo de linhas direitas e com verdadeira personalidade. Por outro lado, o interior lembra modelos do passado, com muitos botões que controlam as funções encerradas nos ecrãs gigantes. Toda a tecnologia de ponta está presente, com aquele gostinho retro evidente na consola central.

Movidos pelo quatro cilindros turbodiesel com 2.8 litros e 204cv (em breve chegará a hibridização a este motor), partimos à descoberta das Colinas do Douro. A conversa, ainda a bordo, girou em redor da crise "que se sente no comércio de vinho" dizia-nos Rita Cordeiro, responsável pela logística. "Os hábitos de consumo estão a mudar e a baixar, pelo que temos de nos adaptar com vinhos de outras categorias de preços." E, com uma área de 476 hectares, há também espaço para diversificar. Além da vinha, que neste momento, ocupa mais de 100 hectares, encontramos nestas terras fronteiriças muitas amendoeiras e um amplo olival onde já fazem alguma produção de azeite para consumo interno, mas que já sonha ser algo mais. Vários projetos que acabam por estar a caminho de uma transformação poderosa do conjunto formado pela Quinta da Extrema, Quinta da Pedra Cavada, Quinta da Barquinha e Quinta do Seixo Amarelo.

Sobre isso, falámos com Kelson Giovetti, um homem apaixonado pelo Douro e que comanda os destinos das

Colinas do Douro. "Comprámos este terreno em 2007 e começamos a plantar vinha. Aos 6 hectares acrescentámos cerca de 100 hectares, dos quais mais de metade em alto e cinco hectares são de agricultura biológica."

Néctares que merecem tempo para ser descobertos, revelando o enquadramento único destas vinhas do Douro.

Os projetos para as Colinas do Douro não pararam desde então e está a ser já ser contruída uma adega, da autoria de Eduardo Souto Moura.

Tendo como castas autóctones a Touriga Nacional e Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz, Rabigato e Viosinho, Jorge Rosa Santos e Rui Lopes, enólogos, destacam que a "existência de dois solos, a altitude das vinhas, 680m na parte mais alta, conferem aos vinhos uma frescura incomum na região." E o portfólio de vinhos é "muito elástico", pois há condições para fazer vinhos de entrada de gama até vinhos de topo, "tanto nos brancos, como nos tintos."



Estes vinhos mostram um trabalho de grande precisão, tanto no cuidado da vinha como na enologia.

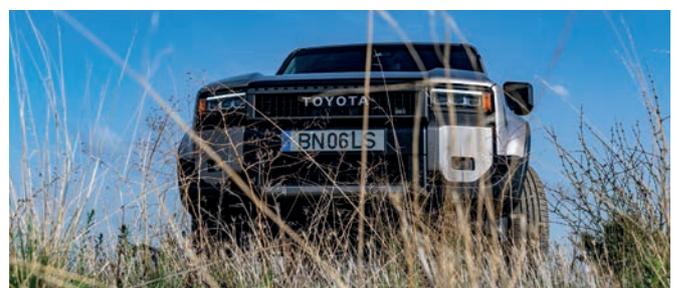
Este ano, a vindima, "com muito sacrifício" voltou a ser generosa com cerca de 800 toneladas de uvas, como contam Duarte Sequeira, Coordenador de Vitivinicultura e Nuno Moreda, responsável da parte agrícola. Qualquer coisa como "um milhão e meio de garrafas."

Por agora, 80% da produção é absorvida pelo mercado nacional, sendo o restante para exportação (um número que vai aumentar quando a adegas estiver pronta). Vera Rendeiro, responsável de vendas explica que têm "verificado uma quebra de consumo, particularmente nos vinhos de rotação, no mercado da grande distribuição." Para contrariar esta situação os enólogos têm liberdade para definir o que melhor se enquadra nas necessidades do mercado, representando o que de melhor se faz na região. "Não corremos atrás de tendências."

A preocupação ambiental está bem presente por aqui, com a preservação da biodiversidade na linha da frente. Além das vinhas biológicas, trabalham com a Universidade do Minho na questão da biodiversidade, preservação de espécies, restaurando vários habitats naturais. Por outro lado, há na calha um projeto de enoturismo para as Colinas do Douro, "até porque temos na imensidão da quinta, espaços espetaculares para isso".

Uma pausa numa das zonas mais altas da Colinas do Douro permitiu provar os vinhos da Quinta da Extrema. Néctares de excelência, marcadamente elegantes, frescos, minerais e com longevidade. Já os ensaios são vinhos únicos que mudam todos os anos e, por isso, sempre uma experiência nova para o palato. Perfeitos para garrafeiras diversificadas e únicas.

Aquecida a pele pelo sol e a alma pelo vinho, hora de levar o Land Cruiser para estrada. Com direção com assistência elétrica e suspensão traseira com braços de guiamento, o comportamento está melhor em estrada e fora dela. Com soluções de tração que passam pelo bloqueio de diferenciais e desativação das barras estabilizadoras, dificilmente algum obstáculo o faz parar.



Magia de Natal

de 13 a 31
dezembro

Praça Dom Dinis
Trancoso

FIM de ANO de RUA

2025

ATREVE-TE!



CHERRY

Cozinha de autor



Um improvável repasto

Cerejas a dar origem a um hotel que desagua num restaurante é algo inédito. E se juntarmos à equação um engenheiro informático e um Chef alentejano que faz cozinha de autor na Beira, o Cherry é mesmo um lugar improvável. Fomos visitá-lo a bordo do Nissan X-TRAIL e-4ORCE.

As coincidências e improbabilidades que deram origem ao Cherry, começam na ideia de fazer um hotel temático com o produto endógeno da zona e um restaurante que aposta num Chef alentejano a fazer cozinha de autor na Beira Interior. O resultado? Um lugar inesperado e uma benção para a região. Ficar a conhecer esta combinação era irresistível e, por isso, partimos a caminho do Paul, na Covilhã, ao volante de um Nissan X-TRAIL e-4ORCE, o SUV da casa japonesa que funciona como um automóvel elétrico sem depender de carregamentos. Como? Nós explicamos.

Ao invés de uma bateria pesada e dispendiosa, a Nissan criou um sistema com dois motores elétricos em cada eixo e um motor a gasolina que não está ligado às rodas, funcionando como alimentação da pequena bateria de 1,73 kWh que, por sua vez, alimenta os motores elétricos. Silenciosamente, o sistema gere as necessidades funcionando como um automóvel elétrico. E os 212 cv do sistema oferecem uma dinâmica muito interessante.

Autoestrada devorada sem problemas e nacionais

ultrapassadas com distinção pelo X-TRAIL, chegámos à porta de Pedro Soares. Como é que um engenheiro informático aparece a gerir um hotel e um restaurante temático no meio da Beira? "A ideia foi do meu pai!"

O Nissan X-TRAIL e-4ORCE conduz-se como um elétrico mas sem as limitações dos carregamentos.

O objetivo era criar algo único na região. Nesta propriedade familiar foi recuperado um dos edifícios para dar origem ao corpo principal do hotel, complementando a oferta das oito "cerejas" que fazem parte do Cherry



Sculpture Hotel. Pedro Soares tem uma ligação muito forte com a terra e com o Paul. "Com apenas 9 anos fui para Coimbra com os meus pais, mas as raízes sempre estiveram aqui." Uma paixão que fez este engenheiro informático de sucesso sair sua zona de conforto e encontrou na cereja uma forma de dar novo alento a uma vila da Cova da Beira que estava a fenecer.

O restaurante surgiu depois e nem fazia parte do projeto inicial. Mas depressa perceberam que precisavam de um serviço que fosse além dos pequeno-almoços. "Algo que pudesse também servir as pessoas da região e seguisse o conceito do hotel, oferecendo experiências diferentes." Assim, os produtos endógenos da região são as grandes estrelas. Da truta à cherovia e ao cabrito, sem perder de vista a cereja.

O Cherry tem duas ementas anuais, verão e inverno, uma mais fresca e outra mais reconfortante. Além disso, de segunda a sexta-feira, oferece um Menu Executivo, mais acessível para os clientes diários, tanto ao almoço como ao jantar.

Mas o que verdadeiramente torna o Cherry inesperado e único veio do alentejo. A aposta no Chef João Avó é um sucesso. E os seus pratos únicos, como por exemplo a truta que prepara de forma excepcional, já valeram ao Cherry elogios dos mais de oitenta membros da Confraria da Truta. Depois o polvo com mousseline de batata-doce ou um escabeche de perdiz... mas já nos estamos a adiantar!

Nascido no Alentejo, sempre se sentiu fascinado pela cozinha da beira e aqui, no Cherry, tento "amassar a cozinha alentejana com a beirã." Pode parecer estranho

A cozinha do Chef João Avó é a cereja no topo do bolo num restaurante único na Beira Interior.



O X-TRAIL tem as linhas robustas de um verdadeiro todo-terreno.

mas garante que "há traços em comum" e adora poder misturar as duas cozinhas "com técnicas minhas e conceitos que desenvolvi ao longo dos anos."

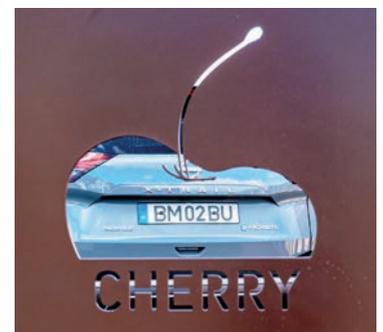
Com a curiosidade a despertar água na boca, partimos para o almoço. Começámos com um tentáculo de Polvo com mousseline de batata-doce com Bimis, tomate cherry confitado e emulsão de coentros. Depois pernil de porco e um Bisque de Truta com o seu caviar e croutons regionais. Um festim para o paladar. Infelizmente estas páginas não têm cheiro nem sabor, por isso, não resta ao leitor outro remédio que fazer uma visita ao Cherry para tirar as teimas!

O resto do menu de verão traz um lombo de bacalhau frito com salada tépida de grão, tomate seco, espinafres e areia de azeitona ou o cabrito assado a baixa temperatura com batata assada ou o arroz caldoso de cogumelos silvestres. E há ainda seis propostas maravilhosas de pratos vegetarianos. Mas, calma, que ainda faltam as sobremesas! Leite creme com alecrim, arroz-doce com crumble de cardamomo verde e queijo de cabra curado ou ainda o petit gâteau de cereja com gelado de pistácio.

A fusão alentejana e beirã, elevada pelos ingredientes endógenos da região, fazem da cozinha do Cherry um lugar incontornável.

"Ainda estamos no início mas o Cherry vai crescer, nomeadamente, na capacidade de receber eventos para mais de uma centena de pessoas." Fica então convite duplo, para desfrutar de uma escapadinha dento de uma cereja e repasto no Cherry.

Como diria Zeca Afonso, era chegada a hora de arrumar a trouxa e zarpar. No nosso caso de volta ao volante do Nissan X-TRAIL e-4ORCE. O caminho mais direto pareceu-nos muito aborrecido por estradas alcatroadas. Por isso, saídos do restaurante encontramos uma estrada de terra batida que nos devolveu à nossa base. Muito mais interessante, divertido e perfeito para colocar à prova os atributos do sistema de tração integral e-4ORCE nesta versão eletrificada. Foi a cereja no topo do bolo!



FIDELIDADE

SEGUROS DESDE 1808



SEGURO
VIDA

PROTEÇÃO VITAL DA FAMÍLIA

**PROTEÇÃO QUE EVOLUI
COM A SUA FAMÍLIA**

PARA QUE A VIDA NÃO PARE

FIDELIDADE

SEGUROS DESDE 1808

Loja Fidelidade Covilhã Palmeiras

Av. da Anil, Lote 5, Loja 1

Telf. / Fax: 275 183 436 | Telm: 910 100 921 / 934 330 920

e-mail: geral@andradeevaz.pt

fidelidade.pt



— ROTEIRO —

ARMAMAMAR

Terra de emoções



Descarregue o roteiro em
www.escapelivre.com



Miradouros com sabor a maçã

A seus pés corre o Douro, cujas sensuais curvas podem ser apreciadas dos miradouros onde o cheiro a vinha se confunde com o sabor da maçã de altitude. Visitar Armamar, património da Humanidade da UNESCO, é desfrutar de paisagens que ficam vincadas na memória. Fomos descobri-las na nova Mercedes-Benz E 300 de 4MATIC All-Terrain.

Pomares e vinhas povoam o horizonte dos miradouros que polvilham o concelho onde o Douro serve de parapeito à janela que nos enfeitiça com uma paisagem deslumbrante. Assim é Armamar, dividida entre o rio e a montanha. A norte, o rio e o seu belíssimo vale vinhateiro, a sul, o planalto Beirão com pomares de macieiras em destaque.

Da vinha à maçã, das paisagens à gastronomia, Armamar é um paraíso que o receberá de braços abertos em qualquer altura do ano.

As acessibilidades que polvilham a região permitem chegar facilmente até Armamar. As autoestradas e as estradas nacionais exigem um automóvel eficaz para lidar com o sinuoso traçado em redor dos socacos do Douro e as estradas para as vinhas, e eficiente porque meditamos muito na defesa do ambiente, ainda por cima nesta zona tão densamente florestada. Por estas razões, escolhemos a nova

Mercedes-Benz E 300 de 4MATIC All-Terrain para visitar Armamar.

Com sistema 4MATIC, motor diesel com sistema híbrido Plug In, mais altura ao solo e uma enorme elegância, esta será, talvez, a melhor carrinha Classe E. Predicados que nos ajudaram quando desenrolamos quilómetros de autoestrada, nos empenhamos nos percursos sinuosos e atiramos o sistema de tração integral para caminhos fora de estrada. A nada se negou esta carrinha que, graças à sobrelevação, passou com elegância por todos os obstáculos. Bónus importante, a capacidade de percorrer mais de 70 quilómetros em modo 100% elétrico, permitindo cruzar alguns santuários e desfrutar das paisagens de inenarrável beleza em total silêncio.

O roteiro arranca da vila de Armamar. Será fácil num périplo pela vila encontrar a Igreja Matriz de São Miguel, templo romano do séc. XII onde a arquitetura rude esconde detalhes que fazem valer a pena uma visita. Por outro lado, vai encontrar no centro da vila muitos vestígios da sua origem medieval. E, indo até ao limite do perímetro urbano, ainda encontra uma descida em precipício até ao leito do rio Temilobos.

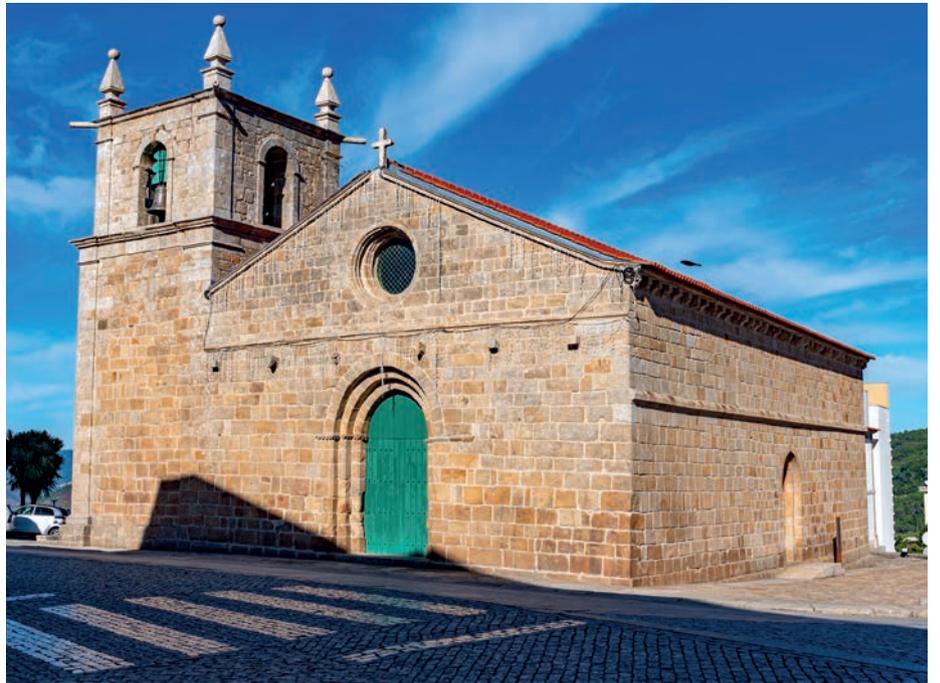
Cheio o alforge cultural, ainda há, porém, lugar para uma visita ao Centro Interpretativo da Mulher Duriense. Espaço de apresentação, discussão e preservação das mulheres da Região do Douro, a exposição organiza-se em diferentes experiências visuais e sonoras ilustradas por textos,

fotografias, filmes de arquivo e entrevistas. A sua importância é sublinhada pela pertença à Rede de Museus do Douro, sendo totalmente merecedor de uma visita prolongada para ser surpreendido, não só pelo conteúdo cultural, mas também pelas instalações, que já foram o abrigo da Adega Cooperativa de Armamar.

Económica, elegante e com o sistema 4MATIC a beneficiar da maior altura ao solo, esta Classe E All-Terrain é um automóvel muito versátil.

Visitar Armamar não tem data marcada. As diferentes estações do ano apenas trocam tonalidades que nos convidam a visitar este concelho em diversas ocasiões.

O nosso percurso deixa os contrafortes urbanos através de uma língua de asfalto que, rapidamente, nos transporta para caminhos mais desafiantes. Os trilhos que levam aos aerogeradores partilham desvios que nos colocam na senda dos miradouros,



janelas absolutamente inesquecíveis.

Dos seis miradouros que ajudam a desfrutar do cenário desenhado pelo Douro e pelas serras, o Miradouro da Misarela será, porventura, um dos mais espetaculares. Junto à Igreja Matriz de São Miguel é um lugar lindíssimo que permite ver a povoação de São Joaninho imediatamente abaixo.

Levantando os olhos, verá desfilir à sua frente o vale do Douro e, na linha do horizonte, a serra do Marão. Por outro lado, pode admirar a cascata da Misarela que precipita a água do pouco conhecido rio Temilobos. Se descer até São Joaninho, imediatamente à saída de Armamar, pare e admire de perto a fantástica cascata.

Com o percurso a serpentear entre aerogeradores e vinhas, a paragem no Miradouro de São Domingos é, igualmente, obrigatória. Porque se na Misarela ficou boquiaberto com a paisagem até onde a vista alcançava, ao lado da Ermida de São Domingos prometemos ainda maior sobressalto. Abra bem os olhos e deste miradouro prepare-se para avistar terras dos distritos de Viseu, Vila Real e Porto!



As magníficas paisagens e o calor das suas gentes são os maiores monumentos de Armamar. Por aqui encontramos uma simbiose perfeita entre montanha, vale e rio.

A passagem por São Martinho das Chãs faz-nos entrar numa máquina do tempo que nos leva a eras medievais. Obrigatória a visita à Igreja Paroquial onde deverá fazer uma observação atenta dos detalhes para encontrar, por exemplo, um relógio de sol colocado na parede virada a sul.

Por aqui vai encontrar a deliciosa maçã de altitude, um dos ex-líbris de Armamar. Os cereais do passado cederam lugar aos pomares de macieiras carregadas do delicioso fruto. Cultivadas a cotas entre os 500 e 800 metros, estas maçãs são únicas. Venha descortinar o seu aroma, o crocante da sua polpa e o sabor que as torna absolutamente deliciosas.

Local de férias durante anos devido à proximidade dos rios Douro e Tedo juntamente com as boas águas e os ares da montanha, Vila Seca merece a visita pela riqueza arqueológica. Lagares escavados na rocha, necrópoles, cerâmica e moedas do período romano mostram que muitos povos passaram pela vila.

Nesta viagem a Mercedes-Benz E 300 de 4MATIC All-Terrain mostrou todos os seus dotes, mesmo nos socalcos mais exigentes. Uma agradável surpresa do



Bom por Natureza



Nutrégi - logurtes saborosos e inovadores que adaptam a si o que a Natureza tem de melhor, naturalmente.

início ao final do percurso, que desemboca numa zona onde terminam as vinhas. Neste local queremos alertá-lo para ter o máximo de cuidado e atenção numa zona em curva apertada e em descida acentuada.

A tecnologia híbrida oferece ao motor diesel um controlo eficiente das emissões, fazendo desta Mercedes-Benz Classe E o companheiro ideal para conhecer os trilhos de Armamar.

Armamar é um dos vértices do triângulo turístico formado com Lamego e Tarouca e merece que se infiltre nas suas riquezas. A bagageira da “nossa” Classe E tem espaço suficiente para valentes quilos de maçã e caixas do belo vinho desta região, que nos acompanharam na viagem de regresso. E não esqueça de provar o belo cabritinho assado em forno de lenha juntamente com os queijos de cabra de Vila Nova e o vasto fumeiro.

Vai ficar com vontade de regressar mais vezes. Muitas mais vezes!



Onde dormir?

Vila Galé Douro Vineyards
The Pinta Guest House
Outros Tempos - Casas de Campo

Onde comer?

Bistro Terrace by Quinta do Tedo
Fonte Nova
Mercantil
Adega da Vila



Trilhos de Armamar

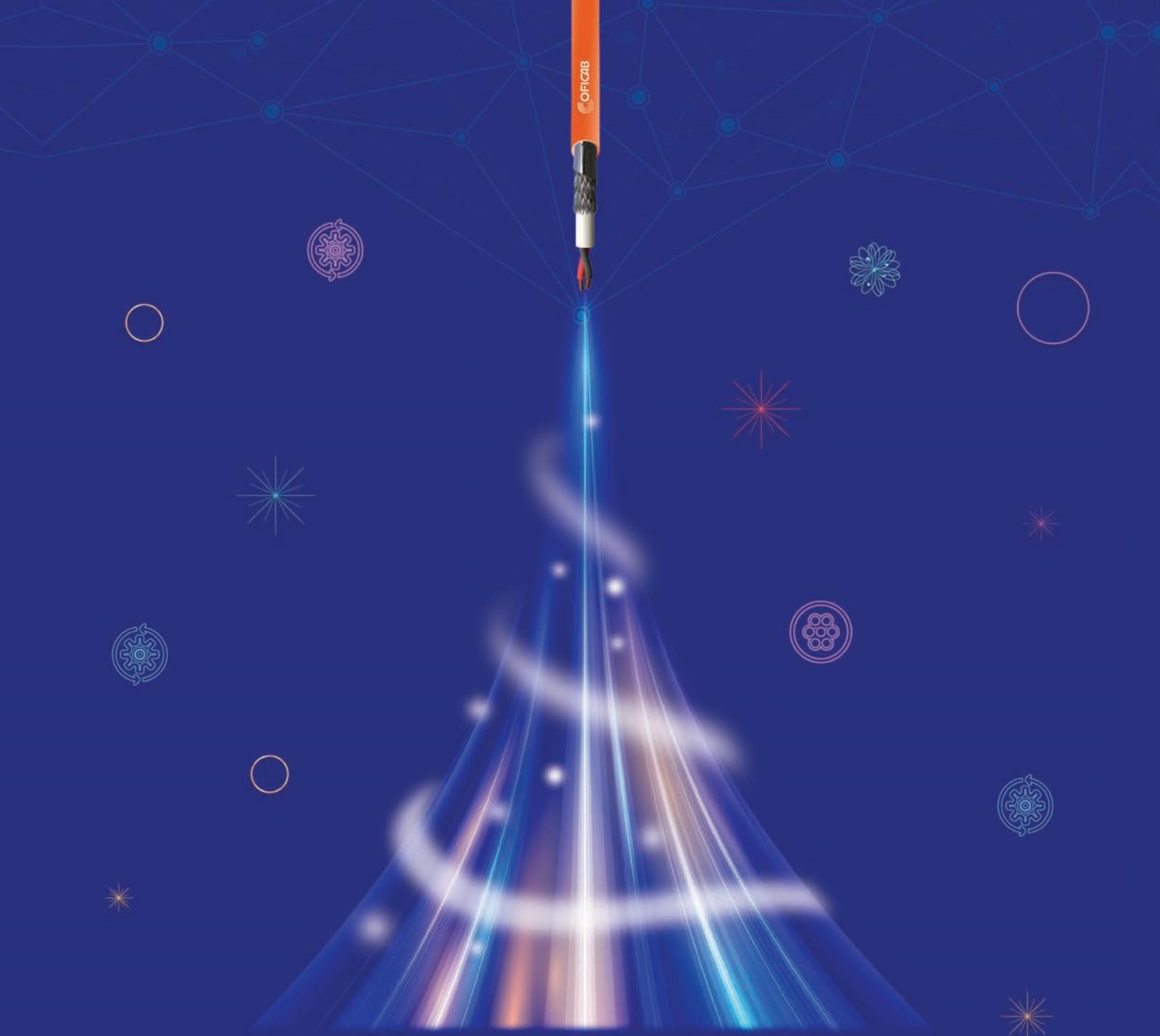
NOTA	PARCIAIS	TOTAIS	DIREÇÃO	OBSERVAÇÕES
1	0,000	0,000		1 - C.M. Armamar PÔR KM A ZERO
2	0,100	0,100		DIR. MOIMENTA DA BEIRA
3	0,300	0,400		1 - Centro Interpretativo da Mulher Duriense VISITE CENTRO INTERPRETATIVO DA MULHER DURIENSE
4	0,500	1,000		ZONA INDUSTRIAL
5	0,600	1,600		TRAVANCA
6	0,900	2,700		DIR. CIMBRES
7	2,900	4,700		1 - Sebe verde DIR. CIMBRES / TAROUCA
8	1,500	6,200		DIR. CIMBRES / SALZEDAS
9	1,100	7,300		DEIXA ASFALTO PRINCIPAL DIR. N.ª SR.ª DA LIVRAÇÃO
10	0,100	7,400		1 - Pomares de Maças CONTINUA ASFALTO DETERIORADO E TERRA
11	0,900 0,000	8,300 0,000		1 - Capela N. Sra. Graça (não está visível) 2 - Aerogerador AG07 ENTRA ESTRADÃO PARQUE EÓLICO PÔR KM A ZERO
12	0,300	0,300		SOBE ESTRADÃO PRINCIPAL
13	0,500	0,800		1 - Placa AG06 e AG07 SOBE ESTRADÃO
14	1,700	2,500		ENTRA E SOBE ASFALTO
15	0,200	2,700		ENTRA TERRA SEGUE ESTRADÃO PRINCIPAL
16	0,300	3,000		1 - Obras SOBE ESTRADÃO

NOTA	PARCIAIS	TOTAIS	DIREÇÃO	OBSERVAÇÕES
17	1,300	4,300		1 - Estaleiro da obra CONTINUA ESTRADÃO
18	4,800	9,100		ENTRA E SEGUE ASFALTO PRINCIPAL ENTRE POMAR DE MACIEIRAS
19	1,300 0,000	10,400 0,000		1 - Armazém de frutas PÔR KM A ZERO
20	0,300	0,300		S. MARTINHO DAS CHÁS
21	0,300	0,600		DIR. ALDEIA PRESERVADA
22	0,700	1,300		ENTRA TERRA SEGUE ESTRADÃO P.E. ARMAMAR SUBESTAÇÃO S. MARTINHO
23	0,800	2,100		1 - Placa AG01 2 - Sub-estação elétrica CONTINUA E DESCE ESTRADÃO ATTT! NA DESCIDA VALA
24	1,500	3,600		DEIXA ESTRADÃO DESCE P.P. COM MAU PISO
25	0,600 0,000	4,200 0,000		PÔR KM A ZERO DIR. CAMINHO FLORESTAL ENTRA E SEGUE P.P.
26	1,200	1,200		1 - Casa em ruínas CONTINUA P.P.
27	0,100	1,300		1 - Muro CONTINUA P.P.
28	1,100	2,400		CONTINUA A DESCER P.P.
29	0,200	2,600		ADMIRE PAISAGEM
30	0,600	3,200		1 - Casota com antena ENTRA E SEGUE ASFALTO PRINCIPAL
31	0,200	3,400		1 - Junta Freguesia de Coura SEGUE ASFALTO PRINCIPAL
32	1,100	4,500		VILA SECA

NOTA	PARCIAIS	TOTAIS	DIREÇÃO	OBSERVAÇÕES
33	0,500 0,000	5,000 0,000		1 - Nicho N.º Sra. de Fátima NO STOP, PÔR KM A ZERO
34	0,200	0,200		DIR. TABUAÇO SOBE EMPEDRADO E DEPOIS ASFALTO
35	0,400	0,600		DIR. MARMELAL / FULGOSA
36	2,500	3,100		ATRAVESSA POVOAÇÃO PELA ESTRADA PRINCIPAL
37	1,400	4,500		1 - Café Restaurante "Douro Jovem" CONTINUA ESTRADA PRINCIPAL DIR. FULGOSA
38	0,900	5,400		DEIXA ESTRADA ASFALTO DESCE COM CUIDADO E MANOBRAS SEGUE TERRA
39	0,100	5,500		CONTINUA E DESCE PARA O DOURO
40	0,500	6,000		1 - Casa em ruínas CONTINUA A DESCE PARA O DOURO ENTRE VINHAS
41	0,200	6,200		CONTINUA ENTRE VINHAS
42	0,600	6,800		1 - Muro DESCE P.P.
43	0,100	6,900		ENTRA E DESCE EMPEDRADO
44	0,100	7,000		DESCE EMPEDRADO PRINCIPAL ATÉ AO ASFALTO
45	0,400	7,400		DEIXA ESPAÇO HOTEL ENTRA ASFALTO
46	0,600	8,000		FIM DO PERCURSO

Powered by Mercedes-Benz





UM FELIZ NATAL E UM PRÓSPERO 2025



Um brinde ao Douro

Um momento "Extremamente Agradável" com Hermínio Loureiro

Confesso a minha paixão pelo Douro e já o expressei aqui neste espaço. No Douro conseguimos passar momentos extremamente agradáveis. As pessoas, as paisagens, os vinhos, o rio, os barcos, os silêncios e os barulhos da labuta permanente, são fatores diferenciadores que fazem deste território único, como muito bem a UNESCO, em 2021, classificou de Património Mundial.

As vindimas são uma tradição que marca gerações e, este ano, as coisas não correram assim tão bem. Costuma-se dizer que até ao lavar dos cestos é vindima mas, infelizmente, alguns agricultores desistiram da sua colheita por não terem quem a comprasse.

O Douro está a viver uma crise económica de grande dimensão que poderá ter consequências sociais muito duras. Ano após ano, a região tem produzido mais vinho do que aquele que consegue vender.

Durante muitos anos, o Douro esteve associado ao Vinho do Porto mas, felizmente, reinventou-se com o chamado vinho de mesa que, timidamente, foi ganhando o seu espaço e quota de mercado, culminando, em 2023, com a distinção do Douro como Cidade Europeia do Vinho, onde os autarcas deram um exemplo de unidade fazendo lembrar aquele eterno chavão que diz "juntos somos mais fortes".

Infelizmente, para os vitivinicultores, esta questão não lhes resolve a vida. Os Douro de mesa não conseguem resistir à diminuição do consumo mundial de vinhos. Sabendo destas e outras questões, é uma dor de alma perceber que esta região ainda importa vinho a granel vindo de Espanha, cuja qualidade deixa muito a desejar.

Na minha opinião, o Vinho do Porto precisa de uma ousada estratégia para a conquista de novos públicos e também novos mercados internacionais, mas também de um plano interno explicando, sem complexos, que deve ser bebido a uma temperatura mais fresca e que não se devem ter as garrafas muito tempo abertas pois vai perdendo qualidades. A inovação também deve ser uma constante, sendo o Porto Tónico uma boa sugestão para relançar o consumo entre os mais jovens. Lá diz o outro eterno chavão que "parar é morrer".

Os novos tempos exigem novos comportamentos e os passeios todo-terreno são também uma forma de se passarem momentos extremamente agradáveis a descobrir e redescobrir as magníficas e variadas regiões deste nosso Portugal. São também uma forma de levar novas gentes a estas terras e dar-lhes a provar os seus saberes e sabores, potenciando estes territórios que são absolutamente inigualáveis.

O Douro é único no Mundo e todos devemos fazer um esforço para a sua promoção, ajudando na valorização territorial perspetivando um futuro promissor a quem aposta na Agricultura, produzindo as uvas que fazem destes vinhos os melhores entre os melhores.

Não tenho qualquer dúvida em afirmar que na região do Douro se fazem vinhos de classe Mundial, nada inferiores aos mais conceituados feitos no Chile, Argentina, Itália, França e mais recentemente nos Estados Unidos, ficando apenas a faltar uma boa narrativa associada aos maravilhosos vinhos que produzimos em Portugal.

O Douro revela uma enorme capacidade para atrair fluxos turísticos. Tem paisagens, património e história que fazem um "pairing" perfeito com o vinho. Nós, que amamos o Douro, também temos uma palavra a dizer. Espero que os nossos leitores possam acompanhar a leitura desta revista com um cálice de Porto ou com bom vinho do Douro. Um brinde!

**Pelo Douro,
juntos,
seremos
sempre
mais fortes.**





valorpneu

Porque existe Amanhã

Recauchutagem ↑

Reciclagem ←

Valorização
Energética →

**DÊ AOS SEUS PNEUS
UMA VIDA LONGA.**

**A VALORPNEU DÁ-LHES
UMA VIDA NOVA.**

Com os cuidados certos pode aumentar o ciclo de vida dos seus pneus.

Quando já não puderem circular, a Valorpneu encaminha-os para **recauchutagem, reciclagem ou valorização energética.**

Conheça a vida destes pneus:
www.valorpneu.pt



GAMA NISSAN

Todas as rotinas e todos os estilos são diferentes, por isso, a Nissan criou uma variada gama crossover, com uma energia à altura do seu entusiasmo. Escolha o modelo e a motorização que mais se adequam ao seu estilo de vida.

Saiba mais num concessionário ou em nissan.pt.