

Villas & Golfe®

Africa Edition

Grande Entrevista

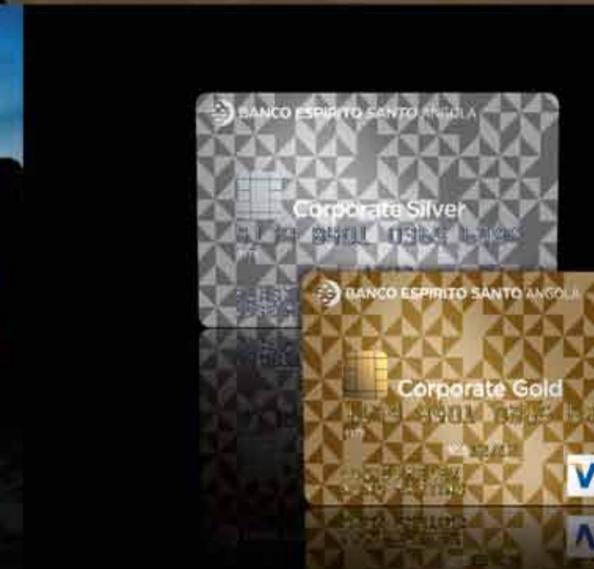
JOÃO JARDIM

Agrónomo por vocação

ECONOMIA & NEGÓCIOS:
35 ANOS ENSA | BIC | CRISTALINA
UNITEL | BFA

Américo Tavar | Tasmânia
Rolls-Royce | Azimut

**GOSTAM MUITO
DE FALAR DE NÓS...
É DE CERTEZA
POR ALGUMA COISA
QUE FIZEMOS.**



**AMBIENTE, PRIVATE BANKING, RESPONSABILIDADE SOCIAL,
DESENVOLVIMENTO, INOVAÇÃO, CULTURA, PROGRESSO.**

Desde a sua fundação, a actuação do BESA foi pautada por um sério compromisso com o desenvolvimento sustentável, reflectido no apoio a diversas iniciativas relacionadas com a responsabilidade social, valorização da cultura, educação, protecção ambiental e dinamização da economia. O BESA actua como promotor da qualidade de vida das comunidades e do desenvolvimento económico, sendo ao mesmo tempo um verdadeiro parceiro financeiro. Sabemos ao certo por que falam tanto de nós. É de certeza por alguma coisa que fizemos.

www.besa.ao

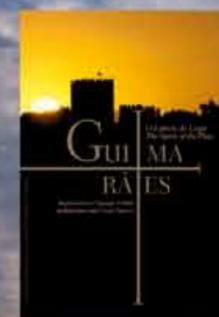
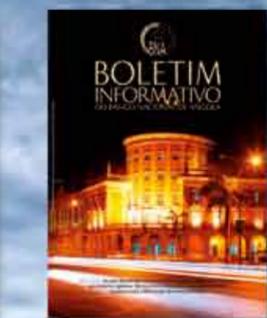


PM MEDIA, UMA EDITORA ESPECIALIZADA EM IMAGENS, REVISTAS E PUBLICAÇÕES EMPRESARIAIS DE SONHO.

ACEDA A WWW.PMMEDIACOM.COM,
CONHEÇA O NOSSO TRABALHO
E VALORIZE O SEU NEGÓCIO.



PORTUGAL: T. +351 229 069 530 · INFO@PMMEDIACOM.COM
ANGOLA: T. +244 935 545 893 · INFO@PMMEDIACOM.COM
BRASIL: T. +55 (11) 99797 9070 · INFO@PMMEDIACOM.COM
MOÇAMBIQUE: T. +258 846 881 178 · INFO@PMMEDIACOM.COM



EDITORIAL

Natureza

Nestas terras de África, os aromas da natureza relembram-nos que o solo é de tal forma próspero, que as colheitas são mais que uma em cada ano. Talvez esta fertilidade nos faça pensar que, neste tempo que é nosso, plantamos o futuro: as escolhas que fazemos, os amigos que cultivamos, as leituras que elegemos, os valores que abraçamos, os amores que amamos... Tudo será determinante para a colheita futura.

Viver é plantar. Cada escolha, por mais insignificante que possa parecer, é uma semente que lançamos sobre o canteiro que somos. Um dia, tudo o que agora silenciosamente plantamos, ou deixamos plantar em nós, será um campo viçoso de ginguba, mandioca ou banana, ou será um terreno saibroso repleto de ervas daninhas.

Mas a natureza é também inspiração, é arte nas suas mais variadas manifestações: um quadro, uma escultura, um objecto de decoração, um automóvel, uma iguaria gastronómica, uma peça de vestuário..., sendo que a própria natureza foi criada por alguém muito inspirado, ou por algum fenómeno deveras coerente, coeso, perfeito!

Nesta edição, a *Villas & Golfe* quer celebrar a natureza, não esquecendo, jamais, que não queremos nem podemos dominá-la. Ela é que é a mais bela de todas as rainhas!

Nature

In these lands of Africa, the aromas of nature remind us that the soil is so prosperous, that harvests are made more than once in every year. This fertility may make us think that, in this time that is ours, we plant the future: the choices we make, the friends we cherish, the readings we choose, the values we embrace, the loves we love... All this will be decisive for the future harvest.

To live is to plant. Every choice, however insignificant it may seem, is a seed we sow in garden we represent. One day, everything we are silently planting now, or have had planted in us, will become a lush field of ground nuts, cassava or banana, or will become a gravelly plot full of weeds.

But nature is also inspiration, it is art in its many manifestations: a painting, a sculpture, decorative items, a car, a culinary delight, a piece of clothing..., and nature herself was created by someone very inspired, or some very coherent, cohesive, and perfect phenomenon!

In this issue, *Villas & Golfe* wants to celebrate nature, without ever forgetting that we do not want to nor can we dominate it. She who is the fairest of all queens!

MARIA AMÉLIA PIRES

A Villas&Golfe® é propriedade da PM Media | www.villasegolfe.com | EUROPA Main Office: Centro Empresarial Lionesa G19, Rua da Lionesa, 446, 4465-671 Leça do Balio, Matosinhos, Porto, Portugal - T: +351 229069530 | ÁFRICA: Rua Arsénio Pompílio Pompeu do Carpo, 46, Município de Rangel, Vila Alice, Luanda, Angola - T: +244 935545893 | BRASIL | RÚSSIA | villasegolfe@villasegolfe.com | Presidente ADM: Paulo Martins | Directora: Maria Amélia Pires | Editora: Carolina Xavier e Sousa | Redacção: Maria Amélia Pires, Carolina Xavier e Sousa, Andreia Barros Ferreira, Estela Ataíde | Revisão: Maria Amélia Pires | Tradução: Algarvemedial | Fotografia de capa: Manuel Teixeira | Produção: Sérgio Martins (Coordenação), Laura Martins, Sérgio Teixeira | Produção/Materiais: Sílvia Fernandes | Periodicidade: Bimestral | Impressão: Orgal, Lda. | Publicação registada no Ministério da Comunicação Social de ANGOLA com o número MCS-605/B/2011 | ISSN N: 1645 - 2798 | Assinaturas: subscription@pmmediacom.com

Villas&Golfe® marca registada. Todos os direitos reservados.
Interdita a reprodução, mesmo que parcial, de textos, fotografias ou ilustrações sob quaisquer meios e para quaisquer fins, inclusive comerciais.
Os anúncios publicitários e artigos de opinião, os seus conteúdos e o impacto que deles advier são da total responsabilidade dos seus autores.

Publicidade: villasegolfe@villasegolfe.com

PARA MULTICOMPRAS, BIC MULTICAIXA



Multicoisas para resolver? Fique multitrânquila. O cartão BIC Multicaixa é multiusos: pode fazer pagamentos e transferências e consultar o saldo, o IBAN e os movimentos da conta. De forma simples e segura. Numa palavra: é multiprático.



BancoBIC
Crescemos Juntos

www.bancobic.ao

54

REPORTAGEM

LAVADEIRAS

Nos Rios Angolanos, Lava-se a Roupa e Saboreia-se a Vida

Washing Clothes and Enjoying Life Along Angola's Rivers



24

GRANDE ENTREVISTA

JOÃO JARDIM

«A auto-suficiência alimentar só...»

«Food self-sufficiency will only be...»



134

DESIGN DE MODA

AMÉRICO TAVAR

Inspirado pela Natureza

Inspired by Nature



40

CULTURA

MUSEU NAC. DE HIST. MILITAR

A Independência Angolana em Exposição

The Angolan Independence on Display



142

CARROS

ROLLS-ROYCE WRAITH

LAFERRARI



48

ENTREVISTA

ÂNGELO DE CARVALHO

O Pintor da Africanidade

The Painter of Africanness



146

BARCOS

OYSTER 885

AZIMUT 55S

BVLGARI



BELEZA ETERNA

ETERNAL BEAUTY



**BOUTIQUE
DOS RELÓGIOS PLUS**
LUANDA

LUANDA • EDIFÍCIO ESCOM, PISO 2, 933862590



© Vidrul Fotografia

RECYCLE É O TEMA DESTE ANO DA VIDRUL FOTOGRAFIA

REcycle é o tema da segunda edição da Vidrul Fotografia. A grande novidade da edição deste ano é o lançamento em todo o mundo de uma plataforma fotográfica, para todos os fotógrafos angolanos, residentes no país ou no estrangeiro. «Os artistas são convidados a explorar argumentos fotográficos não usuais onde a técnica, temática e *design*, juntos permitem aos fotógrafos comunicar e inspirar as suas ideias inovadoras que sustentam outros artistas de diferentes áreas», afirma Carlos Major, curador da exposição. Cada artista é convidado a contar histórias em séries de oito fotografias. No final, serão escolhidas quatro séries, de quatro fotógrafos, que estarão em exposição em Luanda, de Junho a Julho de 2013, em exposições semanais.

REcycle is the theme of the second edition of Vidrul Fotografia. The big news for this year is the worldwide launch of a photographic platform for every Angolan photographer residing in the country or abroad. «Artists are invited to explore unusual photographic concepts, in which technique, theme and design combined allow photographers to communicate and inspire their innovative ideas that support other artists in different areas,» says Carlos Major, curator of the exhibition. Each artist is invited to tell stories in a series of eight photographs. In the end, four series will be chosen, by four photographers, which will be put on display in Luanda, from June to July 2013, in weekly exhibitions.

FENDI

Feminina e enérgica, a coleção Fendi Primavera-Verão aposta em explosões de cor, sobreposições e interação de comprimentos para criar silhuetas de linhas fluidas, onde ilimitadas e inovadoras combinações de materiais opulentos resultam em propostas profundamente elegantes. Nos acessórios, entre os quais se destacam as icónicas carteiras Fendi, apresentadas nos intemporais formatos *Baguette*, *Peekaboo* e *2Jours*, também reinam as cores ousadas, destacando-se o rosa, amarelo, vermelho papoila, laranja e azul.

Feminine and energetic, the Fendi Spring-Summer collection is all about explosions of colours, overlapping and interaction of lengths in order to create silhouettes with flowing lines, where unlimited and innovative combinations of opulent materials result in deeply elegant pieces. In the accessories, highlighted by the iconic Fendi handbags, presented in the timeless *Baguette*, *Peekaboo* and *2Jours* formats, bold colours are also predominant, particularly pink, yellow, poppy red, orange and blue.



MONTBLANC

A vida e influência de Ludovico Sforza, duque de Milão, serviram de inspiração para a edição 2013 da caneta *Patron of Art*, que tem vindo a celebrar o contributo de diversos patronos no mundo das artes ao longo dos últimos 22 anos. Um dos mais proeminentes mecenas da renascença italiana e protector de Leonardo Da Vinci, Sforza é homenageado pela Montblanc com um modelo que reúne detalhes que remetem para o Castello Sforzesco e para o trabalho aí realizado por Da Vinci, nomeadamente os padrões aplicados pelo artista no fresco da «Sala delle Asse».

The life and influence of Ludovico Sforza, Duke of Milan, have served as inspiration for the 2013 edition of the *Patron of Art* pen, which has come to celebrate the contribution of several patrons in the art world over the last 22 years.

One of the most prominent patrons of the Italian Renaissance and protector of Leonardo Da Vinci, Montblanc honours Sforza with a model featuring details referring to the Castello Sforzesco and to the work done there by Da Vinci – in particular the patterns created by the artist in the «Sala delle Asse» fresco.



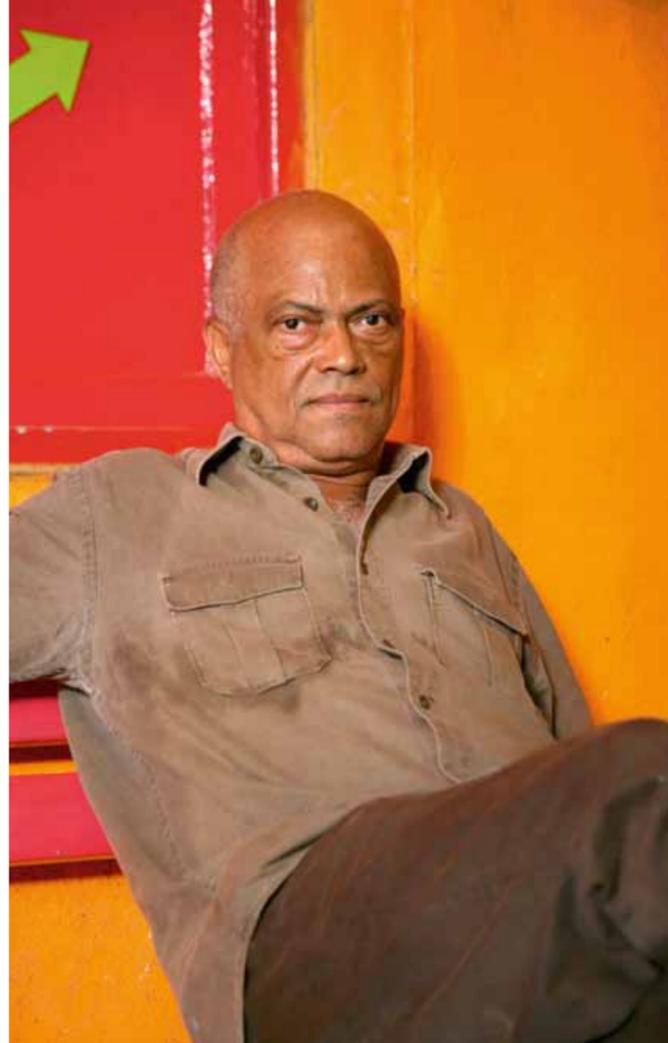
ANTÓNIO OLE CRIA JARRA PARA A VISTA ALEGRE

O artista plástico António Ole criou uma jarra em cerâmica para o Projecto Artistas Contemporâneos, uma colecção da Vista Alegre, que conta com a participação de artistas de Moçambique, Brasil, Portugal e agora, pela primeira vez, de Angola.

Segundo António Ole, a jarra *Territórios* tenta representar Angola tradicional, do interior do país, longe da movimentada Luanda. Em tons ocres e verdes, conjuga fragmentos de mapas com figuras do quotidiano, pretendendo realçar a beleza da viagem, a livre circulação de pessoas e bens e a vastidão territorial de Angola.

Numa edição limitada a 500 exemplares, a peça pode ser encontrada à venda nas lojas da Vista Alegre, sendo que fez parte da exposição *Territórios* que António Ole apresentou no Centro Cultural Português, em Luanda.

António Ole é um dos mais conceituados artistas plásticos de África. Tem contribuído para divulgar a cultura angolana através das suas obras de pintura, escultura, cinema e fotografia, e das inúmeras exposições em que participou.



© Miguel Costa



The artist António Ole has created a ceramic jar for the *Contemporary Artists Project*, a collection from Vista Alegre, which features the participation of artists from Mozambique, Brazil, Portugal and now, for the first time, Angola.

According to António Ole, the *Territórios* jar attempts to represent traditional Angola, of the country's interior, far from busy Luanda. In ochre and green hues, it combines fragments of maps with figures from everyday life, while intending to highlight the beauty of travelling, the free movement of people and goods and the vast dimension of Angola.

In an edition limited to 500 copies, the piece can be found in Vista Alegre stores, and was part of the *Territórios* exhibition, which António Ole put on at the Portuguese Cultural Centre, in Luanda.

António Ole is one of Africa's most respected artists. He has contributed to the promotion of Angolan culture through his paintings, sculptures, films and photography, and through countless exhibitions in which he participated.

ERNESTO BARTOLOMEU
Apresentador TV

MORADAS

BENGUELA MERCADO
Rua Dr. António José de Almeida, 112-116 - Benguela

LOBITO RETAIL PARK
Zona Industrial, Bairro da Luz - Lobito

CENTRO LOGÍSTICO TALATONA
Via CA3 Loja nº L - Luanda Sul

MARGINAL
Av. 4 de Fevereiro, 49 - Luanda

COMANDANTE GILKA
Rua Comandante Gilka, Torre A, Bloco A2,
Loja C, Piso 1 - Alvalade - Luanda

CABINDA
Rua do Comércio - Ed. Nogueira, R/c
Cabinda

LUBANGO CENTRO
Gaveto Anibal de Melo e Hoji-Ya-Henda
Lubango

CENTROS PRESTIGE

- ESPAÇOS EXCLUSIVOS
- GESTOR DEDICADO
- OPORTUNIDADES DE POUPANÇA E INVESTIMENTO

www.millenniumangola.ao

**SER ESPECIAL
É SER PRESTIGE**

Millennium
Angola Prestige



LOUIS XIII

Em raras ocasiões durante o processo de criação de um *cognac*, o *maitre de chai* depara-se com uma extraordinária excepção, um barril que se destaca entre centenas pelo seu sabor rico, intenso e exclusivo.

Pela segunda vez na sua longa história, a Louis XIII foi brindada com este presente, a que chamou *Rare Cask 42,6*, um *cognac* dono de uma rara mistura de aromas marcantes. Para embalar este precioso néctar, os mestres do cristal Baccarat trabalharam num opulento *decanter* em cristal negro, que surge complementado com um gargalo em ouro rosa.

On rare occasions during the process of creating a *cognac*, the *maitre de chai* encounters an extraordinary exception, a barrel that stands out among hundreds of others for its rich, intense and exclusive flavour.

For the second time in its long history Louis XIII has been toasted with this gift, which it has named *Rare Cask 42,6*, a *cognac* endowed with of a rare blend of outstanding aromas. To hold this precious nectar, Baccarat crystal experts have created an opulent decanter in black crystal, which comes complete with a bottleneck in rose gold.

CARROS DE LUXO NA CHINA

Um estudo recentemente publicado pela consultora norte-americana McKinsey & Co prevê que a China ultrapasse os EUA (já em 2016) como o maior mercado de carros de luxo. Ocupando actualmente a segunda posição da tabela, o sector automóvel chinês cresceu em média 24% ao ano entre 2005 e 2011. Apesar de estimar que o crescimento do mercado automóvel chinês abrande para uma média de 8% ao ano entre 2011 e 2020, o relatório prevê que a venda de carros novos na China até 2020 contribua 35% para o crescimento do mercado mundial de automóveis de luxo.

A recently published study by U.S. consultant McKinsey & Co predicts that China will surpass the U.S. (by 2016) as the largest market for luxury cars. Currently second on the table, the Chinese car sector grew on average 24% per year between 2005 and 2011. Although estimating that the growth of the Chinese car market will slow to an average of 8% per year between 2011 and 2020, the report predicts that new car sales in China until 2020 will contribute 35% to the growth of the global market for luxury cars.



ANA PAULA TAVARES DISTINGUIDA INTERNACIONALMENTE

No âmbito do 57.º *Premio Letterario Internazionale Ceppo Pistoia*, um dos mais importantes prémios literários de Itália, a poetisa angolana Ana Paula Tavares foi distinguida com o especial *Premio Internazionale Bigongjari*. A distinção é atribuída pela *Accademia Pistoiese del Ceppo*, uma instituição cívica e cultural italiana sem fins lucrativos de Pistoia (Toscana) cuja origem remonta a 1954.

Nascida no Lubango, Ana Paula Tavares é poetisa e professora universitária, residindo actualmente em Portugal. As suas obras poéticas *Ritos de Passagem* (1985), *O Lago da Lua* (1999), *Dizes-me Coisas Amargas Como os Frutos* (2001), e *Ex-votos* (2003) foram já traduzidas em várias línguas.

As part of the 57th *Premio Internazionale Letterario Ceppo Pistoia*, one of the most important literary prizes in Italy, Angolan poet Ana Paula Tavares has been awarded the special *Premio Internazionale Bigongjari*. The distinction is awarded by the *Accademia del Pistoiese Ceppo* a non profit Italian civic and cultural institution in Pistoia (Tuscany) whose origin dates back to 1954.

Born in Lubango, Ana Paula Tavares is a poet and university professor, who currently lives in Portugal. Her poetic works *Ritos de Passagem* (1985), *O Lago da Lua* (1999), *Dizes-me Coisas Amargas Como os Frutos* (2001), and *Ex-votos* (2003) have been translated into several languages.

SVETI

Muito mais do que um mero iate, o *Sveti* é uma autêntica ilha móvel equipada com os mais luxuosos recursos existentes, reunindo num só espaço as melhores características dos mais abastados resorts do mundo.

Elevando o conceito de cruzeiro a um nível nunca visto, Stefano Pastrovich desenhou um mega iate que é, ele próprio, uma descoberta constante. Além de equipar esta arrojada proposta com 24 quartos *standard*, 24 quartos *VIP* e 12 suites *VIP* com *lounge*, todos com terraço privado, Pastrovich dotou o magnífico *Sveti* de quatro restaurantes com propostas gastronómicas distintas, um *beach club*, um *spa*, diversos espaços de convívio e ainda caves de vinhos onde é possível saborear os melhores néctares do mundo.

Much more than just a yacht, the *Sveti* is an authentic mobile island equipped with the most luxurious of facilities, combining the best features of the best equipped resorts in the world in a single place.

Bringing the cruise ship concept to a level never before seen, Stefano Pastrovich has designed a mega yacht, which is itself a constant discovery. Besides equipping this bold ship with 24 standard rooms, 24 VIP rooms and 12 VIP suites with lounge, all with private terraces, Pastrovich has endowed the magnificent *Sveti* with four restaurants offering different gastronomic experiences, a beach club, a spa, several communal spaces and even wine cellars where you can taste the best wines the world has to offer.



Nós acreditamos no futuro!



Existimos por si, acompanhamos os seus sonhos e seguramos os seus projectos. Há 35 anos sempre ao seu lado.

Celebramos o passado e acreditamos no futuro.



www.ensa.co.ao



Segurando o futuro.

FLAMINGOS

Na zona do Ramiro, à saída de Luanda em direcção ao Sul, numa zona de areal grosso com o Mussulo ao fundo, uma comunidade de flamingos embeleza a paisagem. \\ In the area of Ramiro, when you leave Luanda, heading southwards, in an area of coarse sands, with Mussulo in the background, a community of flamingos embellishes the landscape.





ACÁCIA RUBRA

Há quem lhe chame flor do paraíso, pela sua beleza incontestável. A Acácia Rubra é típica de Benguela e é por lá que floresce, em tons de vermelho intenso. \ \ Also known as Flame Tree, thanks to its stunning flowers, the Royal Poinciana is typical of Benguela, where it blooms in shades of the deepest red.

Um Banco **Local**.
Uma Rede **Global**.

Caixa Totta

20
ANOS




Caixa Totta
Banco Caixa Geral Totta de Angola

Investir no Presente. Conquistar o Futuro.

CABRAS-DE-LEQUE

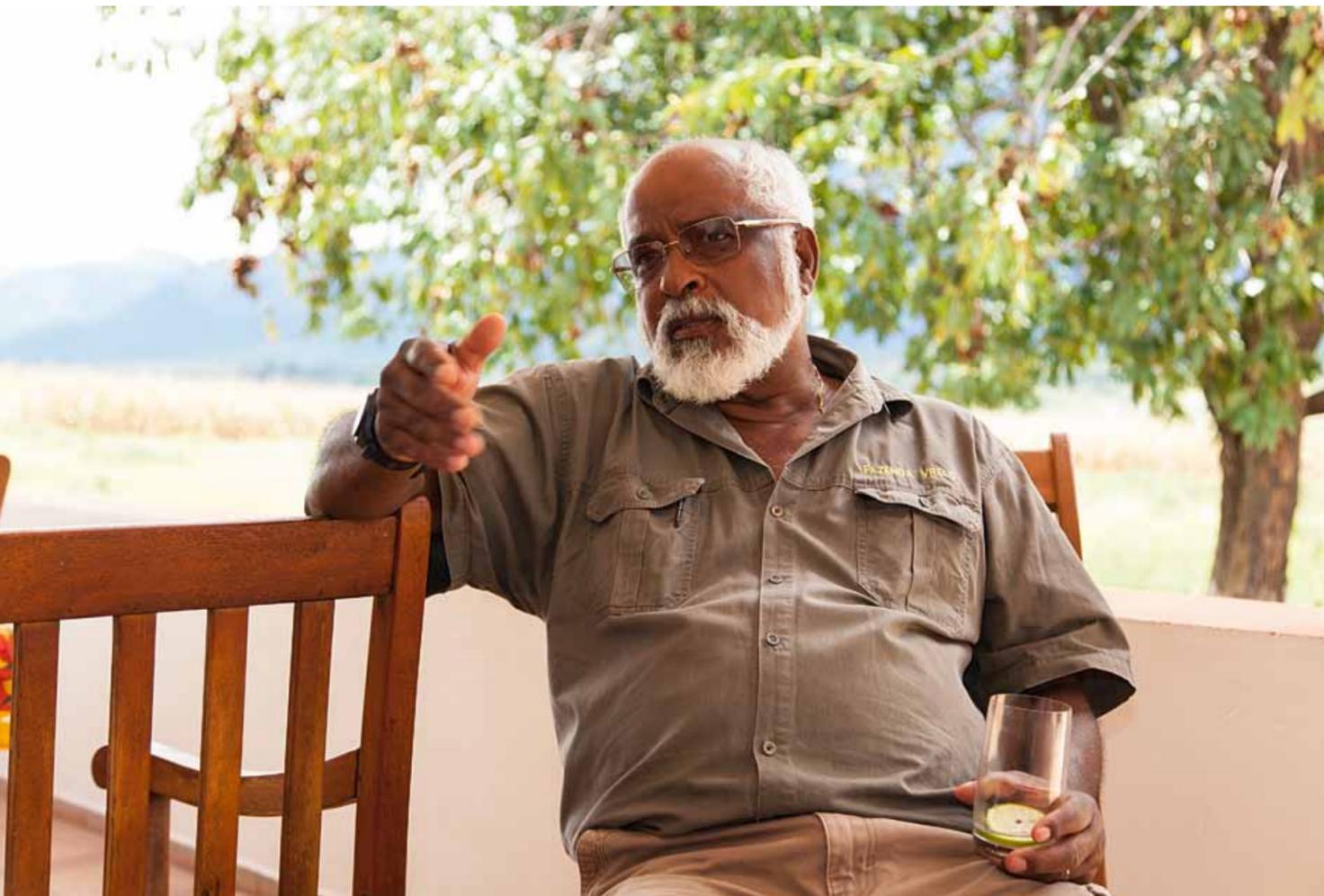
Elegantes, leves e saltitantes, as cabras-de-leque são típicas da África Austral. Habitam as savanas angolanas, especialmente do Sul, e são capazes de atingir velocidades na ordem dos 90 km por hora. \ \ Elegant, light and bouncy, springboks are typical of Southern Africa. They live in the Angolan savannahs, especially in the south, and are capable of reaching speeds of 90 km per hour.



JOÃO JARDIM

«A auto-suficiência alimentar só será atingida quando apoiarmos os camponeses» \ \ «Food self-sufficiency will only be achieved if we support the rural population»

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MANUEL TEIXEIRA



Diz não ser Engenheiro Agrónomo por formação, mas pertencer à agricultura por vocação. Ex-Vice Ministro da Agricultura, João Jardim continua a alimentar esta paixão na sua fazenda, na Pambangala, município de Cassongue, no Kwanza Sul, onde tem investido na produção de cereais, como o milho e o feijão. Mais à frente, nesta edição, teremos oportunidade de conhecer mais a fundo este seu projecto, mas, para já, é hora de nos sentarmos com João Jardim para continuarmos a falar de agricultura, dos investimentos que têm sido feitos no sector, da sua visão sobre a formação de quadros médios com conhecimentos técnicos capazes de contribuir para o aumento da produção de alimentos agrícolas no país e dos seus dias, passados entre Luanda e o Kwanza Sul. «Irei sempre dividir-me entre o campo e a cidade», confessa o homem que no futuro se vê a assumir responsabilidades políticas ao nível da autarquia onde tem a sua fazenda. Seria, remata, «um desafio interessante para fim de carreira».

He says he is not an agronomist through learning, but is rather a farmer by vocation. Former Vice Minister of Agriculture João Jardim continues to feed this passion at his farming estate in Pambangala, in the municipality of Cassongue, in Kwanza Sul, where he has invested in the production of cereals, such as corn and beans. Later in this issue, you will find out about this project in more detail, but for now, it's time to sit down with João Jardim to carry on talking about agriculture, about the investments that have been made in the sector, about his vision on the training of middle management with technical knowledge that enables them to contribute to an increase in agricultural food production in the country, and about his days spent between Luanda and Kwanza Sul «I will forever divide myself between the countryside and the city,» confesses the man who in the future sees himself taking on political responsibilities at municipality level, where he has his farm. This would make «an interesting challenge for ending a career», he concludes.

Foi Vice-Ministro da Agricultura. Na altura em que estive no Ministério da Agricultura o sector ainda não tinha dado o salto que começa agora a preparar-se para dar, com diversos projectos na área implantados nas províncias e apoiados pelo Executivo Angolano e por algumas instituições bancárias. Como tem visto o desenvolvimento do sector?

O sector tem-se desenvolvido muito na área empresarial com projectos de grande envergadura. Esse tipo de projectos, para além de requererem avultados investimentos, só começam a atingir produções significativas a médio prazo pois, por serem grandes, levam mais tempo a atingir a chamada velocidade de cruzeiro, só possível após o adestramento do pessoal e o domínio de outros factores que habitualmente condicionam a plena laboração.

Independentemente de concordarmos com este tipo de investimento, continuamos a ter dúvidas se será através deles que conseguiremos atingir a auto-suficiência alimentar que perseguimos.

You were Vice Minister of Agriculture. At the time you were at the Ministry of Agriculture the sector had not yet made the leap which it is now beginning to make, with several projects in the field implemented in the provinces and supported by the Angolan government and by some banks. What is your view of the development of the sector?

The industry has developed a lot in terms of business, with major projects. This sort of projects, apart from requiring large investments, only begin to achieve significant productions in the medium term because, in being large, they take longer to reach so-called cruising speed, which is only possible after the training of staff and mastery of other factors, which usually impose conditions on full operation.

Regardless of whether we agree with this type of investment, we continue to have doubts as to whether it is through them that we can achieve the food self-sufficiency we are hoping to achieve.

«A auto-suficiência alimentar no nosso País só será atingida quando conseguirmos mobilizar e apoiar os camponeses de forma concreta e contínua»
 \ \ «Food self-sufficiency in our country, when we can mobilise and support the rural population in a firm and continuous way»



Quanto tempo terá ainda que esperar Angola para deixar de ser dependente do exterior em termos alimentares?

A auto-suficiência alimentar no nosso País só será atingida, pensamos nós, quando conseguirmos mobilizar e apoiar os camponeses de forma concreta e contínua, garantindo-lhes, nas épocas próprias, os factores de produção indispensáveis, a recolha dos seus excedentes de forma garantida, para além de outros aspectos de grande importância, como são a reparação das vias de acesso secundárias e terciárias, a fixação de técnicos para a vulgarização de conhecimentos relacionados com as novas técnicas de produção, a recuperação da capacidade de armazenamento nas Comunas e Municípios, entre outras. Acreditamos que se formos capazes de dar o enfoque adequado à área rural, cobriremos em quatro ou cinco anos, neste desiderato, as nossas necessidades.

Que consequências é que isso terá para o país?

Atingir a auto-suficiência alimentar é o objectivo de qualquer país em desenvolvimento pois, a partir daí, começará a constituir as suas reservas e a programar a exportação dos excedentes. Esta é, temos a certeza, a vontade de todos os angolanos.

Quais são as áreas cruciais, para si, ou seja, aquelas em que deveria haver uma maior aposta?

Decididamente apostaríamos no apoio ao meio rural pelas razões já expostas.

Albina Assis defende que o futuro de Angola está na agricultura. Concorda?

Plenamente. Aliás, a Sra. Eng.ª Albina Assis, pessoa que muito considero, sempre teve no campo a sua grande paixão, e não é por acaso que impulsionou a prática do golfe no nosso País (risos).

Um país moderno em termos de produção agrícola é também um país que aposta na mecanização e na industrialização e, portanto, na formação. Do que tem acompanhado das políticas de ensino que estão a ser implantadas no país, esta lacuna está em vias de ser colmatada?

No que se refere à política de ensino que está implantada no País, ela teve como objectivo colmatar a gritante lacuna de quadros que Angola tinha quando ascendeu à

How long does Angola still have to wait until it stops being dependent on abroad in terms of food?

We believe, that we will only achieve food self-sufficiency in our country, when we can mobilise and support the rural population in a firm and continuous way, guaranteeing them, in the right seasons, the necessary factors for production, the guaranteed collection of their surpluses, together with other very important issues, such as the repair of secondary and tertiary roads, the hiring of technicians for the provision of knowledge related to new production techniques, the recovery of storage capacity in communes and municipalities, and more. We believe that if we were to be able to give the proper focus on rural areas, we would meet our needs in this goal in four or five years.

What consequences will this have for the country?

Being food self-sufficient is the goal of any developing country, as from there you will begin to build up your reserves and program the export of surpluses. This is, we are sure, what all Angolans want.

What are the crucial areas for you, that is to say, those in which there should be greater investment?

We would definitely invest in the support of rural areas, for the reasons I have just given.

Albina Assis argues that the future of Angola lies in agriculture. Do you agree?

Fully. What's more Albina Assis, a person I very much respect, has always been very passionate about the countryside, and it is no coincidence that she has promoted golf in our country (he laughs).

A modern country in terms of agricultural production is also a country that believes in the mechanisation and industrialisation and, therefore, in professional training. From what you have seen of the educational policies that are being implemented in the country, is this gap about to be closed?

With regard to education policy that is implemented in the country, its aim was to fill the blatant lack of qualified people that Angola had when it gained independence and which it has been gradually overcoming, either by professional training within the country or abroad.

«Sempre que posso, aos domingos (único dia possível para se andar por Luanda) gosto, de pela manhã bem cedo, passear pelo bairro onde nasci, o Bairro Operário» \\ «Whenever I can, on Sundays (the only possible day to walk around Luanda), early in the morning, I like to stroll through the neighbourhood in which I was born, the Bairro Operário»



independência e que gradualmente foi superando, quer formando internamente quer recorrendo à formação no exterior.

Em certa medida, o número de quadros com formação média e superior que o País tem hoje, embora não sejam de forma alguma suficientes, vão preenchendo já algumas necessidades.

Relativamente aos quadros necessários ao meio rural, pensamos que deveríamos apostar mais na questão prática, sobretudo na formação média, não descurando, como é óbvio, o lado teórico.

No período anterior à independência, formavam-se os chamados «Práticos Agrícolas» que tendo uma formação mais curta, era focada essencialmente na questão prática, nas várias vertentes da agropecuária e não só. Estes cursos tinham a vantagem de enquadrar jovens do meio rural que, familiarizados com os problemas do campo, recebiam conhecimentos técnicos suficientes para influenciarem os produtores e, assim, aumentarem as produções.

Despite being by no means sufficient, the number of people in senior and middle management that the country has today will now fill the needs to some extent.

Regarding qualified people needed in rural environments, we think we should focus more on the practical issue, especially in middle management training, not forgetting, of course, the theoretical side.

In the period before independence, so-called «Farming Practitioners» were trained, who, having a shorter training, were focused primarily on practice issues in the various aspects of crop and livestock farming and beyond. These courses had the advantage of engaging rural youngsters, who, familiarised with the problems of the countryside, received sufficient technical knowledge to influence the producers and thus increase production.



*João Jardim e a sua esposa \ \ João Jardim with his wife



*João Jardim e a sua irmã Arlete Jardim \ \ João Jardim with his sister Arlete Jardim

Passa o seu tempo dividido entre Luanda e a sua fazenda, a Vrelo, no Kwanza Sul. Alguma vez chegará o dia em que abandonará de vez a grande cidade e rumará a uma Angola mais rural?

Não. Irei sempre dividir-me entre o campo e a cidade. Sou um pouco como o escritor Eça de Queiroz que dizia gostar muito de viver numa quinta com um portão virado para o Chiado!

Apesar de ter sido bastante maltratada, adoro a minha cidade. E sempre que posso, aos domingos (único dia possível para se andar por Luanda) gosto, de pela manhã bem cedo, passear pelo bairro onde nasci, o Bairro Operário, e ouvir os poucos mais velhos que ainda ali vivem tratarem-me por Joãozinho.

É apaixonado pela agricultura, pela sua fazenda, pelo mar. O que faz quando não tem compromissos profissionais?

Trabalho para me distrair (risos...)

Em termos profissionais, quais são os seus planos? Há alguma intenção de regressar à vida política, de que de resto há uma certa tradição na sua família?

O regresso à vida política por ora não está nos meus horizontes. Contudo, sinto-me um pouco atraído pela actividade autárquica, concretamente na região onde tenho a minha fazenda, Pambangala-Cassongue, um desafio interessante para fim de carreira.

You spend your time between Luanda and your farm estate, 'Vrelo' in Kwanza Sul. Will the day ever come, when you leave the city and head off to a more rural Angola?

No. I will always divide myself between the countryside and the city. I'm a bit like the writer Eça de Queiroz, who said that he would really like to live on a farm with a gate facing the Chiado!

«Sinto-me um pouco atraído pela actividade autárquica, concretamente na região onde tenho a minha fazenda, Pambangala-Cassongue» \ \ «I feel a little attracted to local government, particularly in the region where I have my fam, Pambangala-Cassongue»

Although it has been quite maltreated, I love my city. And whenever I can, on Sundays (the only possible day to walk around Luanda), early in the morning, I like to stroll through the neighbourhood in which I was born, the *Bairro Operário* (Workers Quarter), and listen to the few old people who still live there and address me as little Joãozinho.

You are passionate about agriculture, about your farm, about the sea. What do you do when you have no professional commitments?

I work for fun (he laughs...)

Professionally, what are your plans? Do you have any intention to return to political life, which incidentally has a certain tradition in your family?

Returning to politics for now is not in my sights. However, I feel a little attracted to local government, particularly in the region where I have my farm, Pambangala-Cassongue, an interesting challenge to end my career on.

***10% DISCOUNT + *23% VAT REFUND**
DESCONTO + DEVOLUÇÃO DO IVA

*Only valid for non-resident tourists in Portugal. Check conditions at stores for further details.
 *Exclusivo para turistas não residentes em Portugal. Consulte as condições de uso nas lojas.

WELCOME
TO THE BEST PLACE IN FASHION
BEM-VINDO AO MELHOR LUGAR DA MODA



www.elcorteingles.pt

DEPARTMENT STORES - GRANDES ARMAZÉNS

El Corte Inglés



REPORTAGEM \\\ FEATURE

FAZENDA VRELO

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \\\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MANUEL TEIXEIRA

Comunhão com a Natureza
Communion with Nature



É manhã cedo na Fazenda Vrelo, na comuna da Pambangala, na província do Kwanza Sul. Contudo, o dia vai já longo para João Jardim, proprietário do lugar, que deixou Luanda de madrugada para fazer uma viagem de mais de 400 quilómetros. Não se queixa. Fá-lo por vocação, para ir ao encontro das suas plantações, das gentes desta comunidade e de dias mais límpidos e silenciosos.

Campos de milho e feijão preenchem grande parte da paisagem desta fazenda. Ao todo foram investidos 200 milhões de kwanzas, cerca de 2 milhões e 80 mil dólares, que foram convertidos em 190 hectares de milho e 80 hectares

It's early morning on the Fazenda Vrelo, in the commune of Pambangala, in Kwanza Sul. Yet the day is already long for João Jardim, owner of this estate, who left Luanda at dawn to make the trip of over 400 kilometres. He makes no complaints. He does it out of vocation, to visit his plantations, the people of this community and for clearer and hushed days.

Fields of corn and beans fill much of the landscape of this farming estate. Altogether 200 million kwanza, about US\$2,080,000, have been invested, which have been converted into 190 hectares of corn and 80 hectares of

de feijão plantados, que permitirão colher, segundo João Jardim, 200 toneladas de milho e 100 toneladas de feijão. Uma produção bastante significativa que vai ao encontro do Programa Nacional de Combate à Fome e à Pobreza – para além de ter terras adequadas ao cultivo de feijão e de milho, Pambangala tem também terras adequadas ao cultivo de ginguba, mandioca e banana. Na comuna existem também cerca de cinco mil cabeças de gado bovino, seis mil e oitocentos caprinos, mil e duzentos suínos e 15 mil bicos de capoeira, o que significa que esta é uma localidade bastante virada para a agricultura e pecuária.

beans, which according to João Jardim, will deliver a harvest of 200 tonnes of maize and 100 tonnes of beans. Production of significant dimension that attends to the National Programme for Fighting Hunger and Poverty – in addition to having land suitable for growing beans and corn, Pambangala also has land suitable for growing ground nuts, cassava and bananas. The commune is also home to about five thousand head of cattle, six thousand eight hundred goats, one hundred thousand pigs and 15,000 poultry, revealing that this is quite a specialist area for agriculture and livestock.



A fazenda de João Jardim não é, todavia, apenas um local que o ex-Vice Ministro da Agricultura encontrou para plantar produtos agrícolas. Ela é, sobretudo, um lugar que lhe permite estar mais perto das pessoas, neste caso da população da Pambangala. Ao longo do tempo foi ajudando a comunidade a desenvolver-se, através da construção de infra-estruturas e de uma ajuda diária e silenciosa. Assim, a Fazenda Vrelo tornou-se num pólo de desenvolvimento da região, graças não só ao cultivo dos produtos agrícolas, mas sobretudo por causa do apoio técnico dado às famílias camponesas. No futuro, quem sabe se esta não será uma das principais regiões produtoras de bens alimentares de Angola. Condições naturais parecem não faltar.

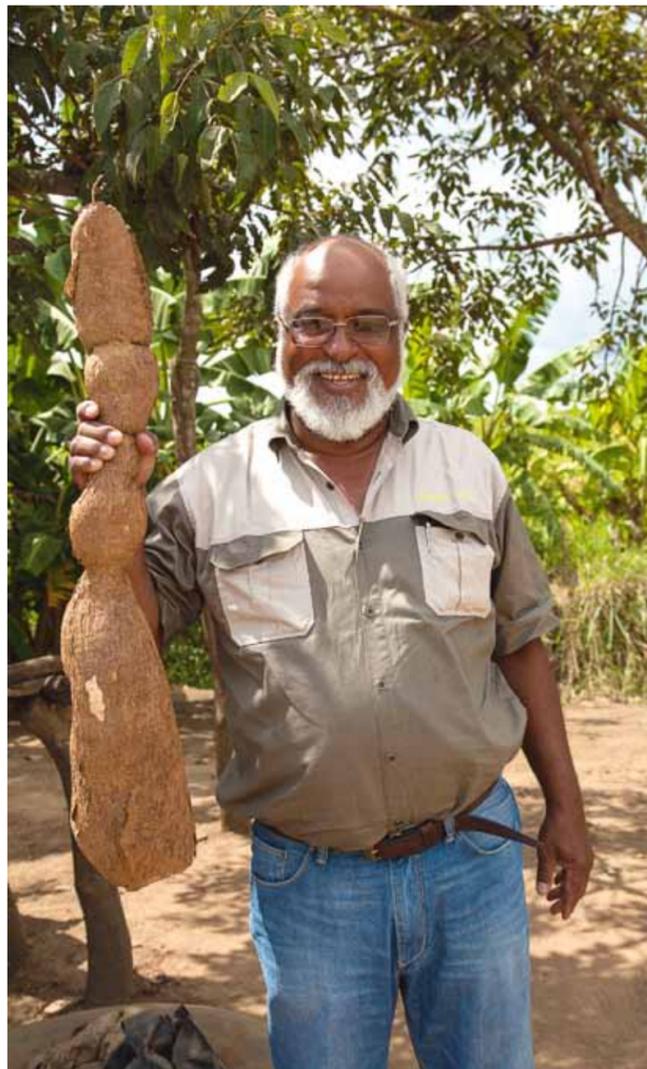
Para lá destas questões mais palpáveis da agricultura e da produtividade, a Fazenda Vrelo é também um lugar que celebra a Natureza. Dos seus extensos campos de milho vê-se, ao fundo, erguerem-se montanhas, que quando as chuvas torrenciais e quentes de Angola se aproximam,

João Jardim's estate is not just a place the former Vice Minister of Agriculture found to plant crops, however. Above all else it is a place that allows him to be closer to the people, in this case the population of Pambangala. Over time he has been helping the community to develop, through the construction of infrastructures and silent, yet daily help. The Fazenda Vrelo has thus become a development centre for the region, thanks not only to the cultivation of farm products, but mainly because of the technical support given to rural families. Who knows whether in the future this could be one of Angola's major food-producing regions? There seem to be no lack of natural conditions.

Beyond these more tangible issues of agriculture and productivity, Fazenda Vrelo is also a place that celebrates nature. From its vast fields of corn mountains can be seen rising up in the background, which are covered with extraordinarily beautiful and unsettling clouds when Angola's torrential and warm rains approach. Mornings are

*Campos de milho e feijão
preenchem grande parte da
paisagem desta fazenda \\
Fields of corn and beans fill
much of the landscape of this
farming estate*

Frutos e legumes sem a perfeição dos que encontramos nos supermercados, mas muito mais autênticos e muitíssimo mais saborosos \\ Fruit and vegetables lacking the perfection of those you see in supermarkets, but much more authentic and far tastier



se cobrem de nuvens extraordinariamente belas e inquietantes. As manhãs são especialmente misteriosas nesta fazenda. Sabe bem deixar o conforto dos lençóis quando o Sol nasce e percorrer os campos, sentir aquele aroma a terra que só Angola tem, observar os inúmeros animais, mais visíveis durante as manhãs, ou, aos finais de tarde, encher os pulmões de ar e respirar. Depois, ir apanhando o que a terra vai produzindo, quase sem necessitar de cuidados, mais do que uma vez por ano. Frutos e legumes sem a perfeição dos que encontramos nos supermercados, mas muito mais autênticos e muitíssimo mais saborosos. Regressar, depois, a casa, a da fazenda, despreocupada, mas confortável, com as mãos e os braços a carregar essas frutas e esses legumes, que servirão para preparar um almoço delicioso. Não será de estranhar que depois o varandim da fazenda, de frente para as plantações, se afigure especialmente convidativo para uma sesta. E porque não, se há até estudos científicos que atestam os benefícios de dormir alguns minutos depois do almoço? O campo estará lá sempre à espera que o corpo sinta vontade de enfrentar o Sol e as altas temperaturas. Para já, fecha-se os olhos e entrega-se aos prazeres do sono. Com um livro ao lado, para o caso de, ele afinal, fugir.

especially mysterious on this estate. It feels good to leave the comfort of your bed sheets when the sun rises, and walk through the fields, breathing in the aroma of the land, unique to Angola, and watching the many animals, most visible during the morning or the late afternoon, taking in deep lungfuls of air. Then, picking what the earth produces, which requires little maintenance, more than once a year. Fruit and vegetables lacking the perfection of those you see in supermarkets, but much more authentic and far tastier. Then heading back to the farmhouse, unpretentious but comfortable, with your hands and arms laden with produce, which will serve to prepare a delicious lunch. It's no surprise then the farm's terrace, overlooking the fields, appears especially inviting for an afternoon nap. And why not, seeing as there are scientific studies that attest to the benefits of sleeping for a few minutes after lunch? The countryside will be there waiting until the body is willing again to face the sun and high temperatures. But for now, close your eyes and surrender to the pleasures of sleep. With a book at hand, in case sleep evades you.

\\ ART & CULTURE



40

CULTURA \\ CULTURE

MUSEU NACIONAL DE HISTÓRIA MILITAR

A Independência Angolana em Exposição
The Angolan Independence on Display



48

ENTREVISTA \\ INTERVIEW

ÂNGELO DE CARVALHO

O Pintor da Africanidade
The Painter of Africanness



54

REPORTAGEM \\ FEATURE

LAVADEIRAS

Nos Rios Angolanos, Lava-se a Roupa e...
Washing Clothes and Enjoying Life Along...



58

REPORTAGEM \\ FEATURE

FUBA

Da Espiga à Farinha de Milho
From the Cob to Maize Flour

MUSEU NACIONAL DE HISTÓRIA MILITAR

A Independência Angolana em Exposição
The Angolan Independence on Display

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MANUEL TEIXEIRA





Inaugurado a 4 de Abril, dia Consagrado da Paz e Revolução, pelo Presidente da República, José Eduardo dos Santos, o Museu Nacional de História Militar transformou-se imediatamente num dos locais chave da cultura em Angola.

Com vistas deslumbrantes sobre a Baía de Luanda, este museu é o resultado de quatro anos de trabalhos de renovação, que permitiram recuperar as infra-estruturas, mantendo a traça original, e criar novos pólos culturais. O mais importante deles é provavelmente a Bandeira Monumento, símbolo da soberania angolana, com uns impressionantes 18 metros de comprimento e 12 de largura, com

Opened on April 04, day devoted to Peace and Reconciliation, by President José Eduardo dos Santos, the National Museum of Military History has immediately become one of the key venues for culture in Angola.

With stunning views over the Bay of Luanda, this museum is the result of four years of renovation work, which has allowed the restoration of its facilities, retaining the original design, and creating new cultural areas. The most important one of these is probably the *Bandeira-Monumento* (Monument-Flag), symbol of Angola's sovereignty, measuring an impressive 18 metres in length and 12 metres in width, and weighing about 40 kilos. In addition to the flag,



um peso de cerca de 40 quilos. Para além da bandeira, visível a larga distância, o museu conta com uma nova galeria de exposições, uma biblioteca, salas de estudo, uma cafeteria, uma esplanada, um auditório para 160 pessoas sentadas e um parque de estacionamento com 80 vagas para viaturas ligeiras e cinco vagas para autocarros.

O carro do primeiro presidente de Angola, Agostinho Neto, é um dos objectos cheios de história que os visitantes poderão observar no Museu Nacional de História Militar. Para além disso, há também o carro que transportou os restos mortais de Agostinho Neto e o carro que conduziu o Presidente José Eduardo dos Santos durante a luta pela libertação nacional. Em exposição estão igualmente algumas estátuas coloniais, como as de Paulo Dias Novais, neto de Bartolomeu Dias e primeiro Governador português de Angola, e de Diogo Cão, navegador português.

A Casa Mata Central, restaurada, acolhe a exposição de algum armamento pertencente à história militar de Angola. A artilharia usada na guerra angolana, destroços de aviões e inúmeros documentos são outros dos objectos em exposição.

which is visible from a very far distance, the museum features a new exhibition gallery, a library, study rooms, a cafeteria, a terrace, an auditorium for 160 seated people and a car park with 80 spaces for cars and five spaces for buses.

The car of Angola's first president, Agostinho Neto, is just one of the objects rich in history that visitors can view in the National Museum of Military History. There is also the car that transported the mortal remains of Agostinho Neto and

the car that drove President Jose Eduardo dos Santos during the fight for national liberation. Some colonial statutes are also on display, including those of Paulo Dias Novais, grandson of Bartolomeu Dias and first Portuguese governor of Angola, and of Portuguese navigator Diogo Cão.

The renovated Casa Mata Central houses an exhibition of weapons pertaining to Angola's military history. The artillery used in the Angolan war, aircraft wreckage and numerous documents are other objects on display.

Apart from the main gallery and the hall for the museum collection, the National Museum of Military History also houses the Pantheon of the Heroes, in tribute to all those who contributed to the independence of Angola.

O museu conta com uma nova galeria de exposições, uma biblioteca, salas de estudo... \\ The museum features a new exhibition gallery, a library, study rooms...



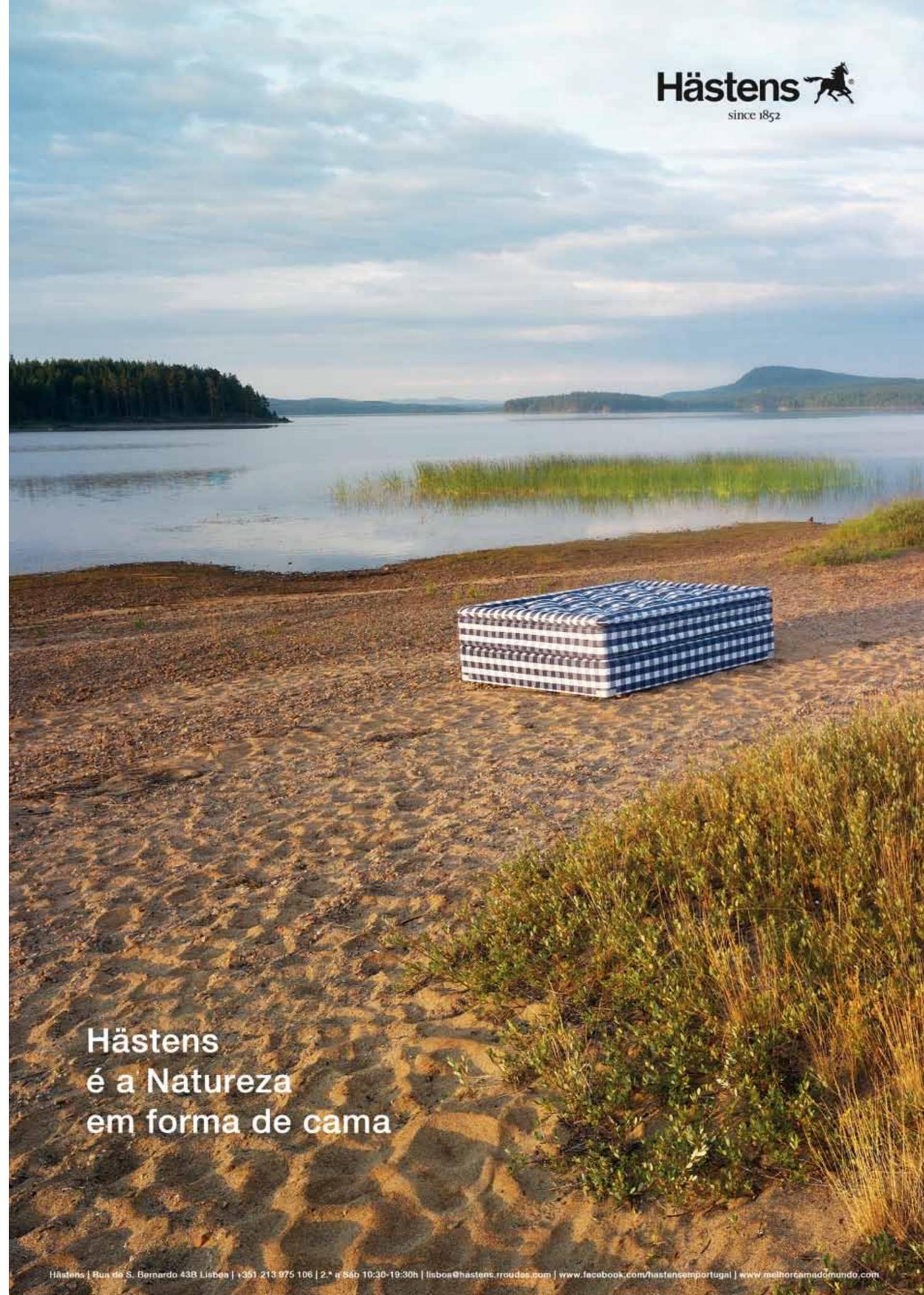
Para além da galeria principal e da sala para acervo museológico, o Museu Nacional de História Militar guarda ainda o Panteão dos Heróis, em homenagem a todos aqueles que contribuíram para a independência de Angola.

Para além da visita às exposições, no Museu Nacional de História Militar vale a pena um olhar atento aos painéis de azulejos azuis e brancos que se podem encontrar em algumas salas, e no próprio edifício de formato poligonal com baluartes nos vértices.

Com 1200 m² de área, o agora Museu Nacional de História Militar foi erguido em 1575, por ordem de Paulo Dias Novais. Nascia na altura como Fortaleza de São Miguel e era a primeira estrutura defensiva de Luanda e de Angola, sendo que tinha como objectivo a defesa da cidade. Depois de ter passado por diversas provações ao longo dos séculos (chegou a cair nas mãos da Companhia Neerlandesa das Índias Ocidentais no período de 24 de Agosto de 1641 a 15 de Agosto de 1648), e de ter sido palco do Museu de Angola, do Museu das Forças Armadas (em 1978), a antiga fortaleza tornou-se agora num dos maiores símbolos da cultura angolana, esperando o Executivo do país que o renomado Museu Nacional de História Militar atraia visitantes não só nacionais, mas também estrangeiros.

Besides visiting the exhibition at the National Museum of Military History, also worth a closer look are the *azulejo* tiling panels that can be found in some of the rooms, and indeed on the polygonal shape building, with ramparts at its corners.

Covering an area of 1200 m², the building that is now the National Museum of Military History was built in 1575, by order of Paul Dias Novais. At the time it was the Fortaleza de São Miguel and was Luanda's, and Angola's, first defensive structure, built with the aim of defending the city. After having gone through various trials and tribulations over the centuries (it fell into the hands of the Dutch West Indies Company during the period between August 24, 1641 to August 15, 1648), and having housed the Museum of Angola, and the Museum of the Armed Forces (in 1978), the old fortress has now become one of the greatest symbols of Angolan culture, and the country's government hopes that the renowned National Museum of Military History will not only attract domestic visitors but also foreign ones.



Hästens
é a Natureza
em forma de cama

ENTREVISTA \ \ INTERVIEW

ÂNGELO DE CARVALHO

O Pintor da Africanidade
The Painter of Africanness

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MANUEL TEIXEIRA





Nós, os do Mato foi o quadro vencedor do Ensa Arte 2012. O que representa?

É um quadro que vai um pouco ao encontro do que é a nossa verdadeira essência enquanto angolanos e africanos. Sempre digo que o verdadeiro africano vem do mato. Então porque estamos a desdenhá-lo? Somos influenciados por muitas culturas e o mato acaba por ser esquecido.

Este quadro é uma homenagem ao mato, onde tudo é natural. A nossa própria forma de ser e estar, a nossa culinária tradicional, toda uma série de actividades que vêm do campo e que hoje são transportadas para as grandes urbes.

Como surgiu a inspiração para o quadro?

Eu nasci no campo, no Kwanza Sul, e formei-me em Belas Artes em Cuba. Quando voltei de Cuba reencontrei o meu berço e tive um choque. Hoje, no mato o batuque já deixou de soar, porque infelizmente o mundo moderno já o invadiu. Mas é necessário que nós, enquanto artistas, consigamos perpetuar aquilo que é a nossa verdadeira raiz.

Quais são as suas influências?

Totalmente africanas. Tive uma época em que fui muito influenciado pela cultura europeia, porque nas escolas em Cuba e nas Caraíbas fala-se muito pouco de arte africana. É necessário ser muito ousado para ir ao encontro daquilo que é a nossa africanidade.

Por que é que voltou para Angola?

Porque não são só os políticos que fazem as nações. Todos somos importantes, todos os artistas são fiéis embaixadores das suas terras e culturas. Não somos a espinha dorsal de uma nação, mas somos parte dela.

Nós, os do Mato was the winning painting at Ensa Arte 2012. What does it portray?

It is a painting that in some way depicts our true essence as Africans and Angolans. I always say true Africans come from the bush [mato]. So why do we overlook it? We are influenced by many cultures and the bush is being forgotten.

This painting is a tribute to the bush, where everything is natural. Our own way of being and living, our traditional cuisine, a whole series of activities that come from the countryside and which are now taken to major cities.

What inspired you to paint the painting?

I was born in the countryside, in Kwanza Sul, and I studied Fine Arts in Cuba. When I returned from Cuba I rediscovered my birthplace and I was shocked. Today, in the bush, the drums have stopped beating, because the modern world has unfortunately already invaded it. But we need, as artists, to manage to be able to keep alive our true roots.

What are your influences?

Entirely African. There was a time when I was very influenced by European culture, because in the schools in Cuba and the Caribbean, little is said of African art. You need to be very daring to go in search of what is our Africanness.

Why did you return to Angola?

Because it's not just politicians who make nations. We are all important; every artist is a loyal ambassador of his country and culture. We are not the backbone of a nation, but we are part of it.

Hoje consigo colocar o Sumbe nos ouvidos e nos olhos do mundo. Porque as pessoas esquecem-se do meu nome, mas recordam-se que eu sou do Kwanza Sul e isto é muito importante.

Today I can put Sumbe in the ears and eyes of the world. Because people may forget my name, but they remember that I am from Kwanza Sul and this is very important.

What does this picture you are painting represent?

It is a tribute to the deities. It has to do with our cultural path, with our tradition with the mystique of our land.

We are a people with many mysteries, which also inspire us. Because everything in Africa is shrouded in mystery: death, birth itself, the lack of water, and the lack of rain.

Este quadro que está a pintar representa o quê?

É uma homenagem aos orixás. Tem a ver com o nosso traço cultural, com a nossa tradição, com a mística da nossa terra.

Somos um povo com muitos mistérios, que também nos inspiram. Porque tudo em África está envolto no mistério: a morte, o próprio nascimento, a falta de água, a falta de chuva.





O Ângelo de Carvalho é espiritual ou religioso?

Sou mais espiritual do que religioso.

Tecnicamente, costumo utilizar a técnica mista. Apesar de utilizar a técnica óleo sobre madeira. Muitas vezes perguntam-se: porquê o óleo sobre madeira? Quando cheguei não tinha praticamente condições para trabalhar, não tinha tela, não tinha pincéis e não podia esperar que esse material me caísse do céu. Fui trabalhando em contraplacado, em óleo sobre madeira. Fui ganhando o gosto e hoje já quase não largo esta técnica. Trabalho em telas, mas o contraplacado permite-me trabalhar muito mais à vontade na técnica mista.

Pinta todos os dias?

Todos os santos dias. Até aos sábados e aos domingos.

É o hábito. Um dia sem pintar, um dia sem ler, para mim não é um bom dia.

Lê apenas sobre pintura?

Leio sobre tudo um pouco. Tenho até uma leitura um pouco anárquica. Passo as manhãs a ler o *Jornal de Angola* e quando tenho tempo aos domingos leio um livro. Agora, por exemplo, estive a ler *Terra Morta*. Enfim, sempre ler e pintar, ler e pintar.

Agora que já ganhou o primeiro lugar no Ensa Arte, que é provavelmente o prémio mais prestigiado na arte em Angola, o que gostaria que lhe acontecesse a seguir?

Gostaria de fazer uma grande exposição e acho que vai acontecer. Uma exposição bem estruturada, de grande peso, para que se perceba que fora de Luanda, nas províncias, também se fazem coisas muito boas. Gostava que a exposição tivesse mais de 30 obras, estou a trabalhar para isso.

Is Ângelo de Carvalho spiritual or religious?

I'm more spiritual than religious.

Technically, I tend to use mixed media. Despite using the oil on wood technique. Often I am asked: why oil on wood? When I arrived, I was virtually unable to work; I had no canvas, I had no brushes and I couldn't just hang around, waiting for this material to fall out of the sky. I was working on plywood, with oil on wood. I grew to like it and now I can barely sway from this technique. I work on canvas, but plywood allows me to work much more comfortably in mixed media.

Do you paint every day?

Every blessed day. Including Saturdays and Sundays.

It's a habit. For me, a day without painting, a day without reading, is not a good day.

Do you just read about painting?

I read a little about everything. I'm even a little anarchic in my choice of reading material. I spend the mornings reading the *Jornal de Angola* and on Sundays when I have time I read a book. Now, for example, I have been reading *Terra Morta*. In brief, always reading and painting, reading and painting.

Now that you've won first place in the Ensa Arte, which is probably the most prestigious art award in Angola, what would you like to happen next?

I would like to have a major exhibition and I think this will happen. A well structured exposition, of importance, so that people understand that outside Luanda, in the provinces, very good things are also being done. I would like the exhibition to have more than 30 works; I'm working towards this.

Schröder

A ILUMINAR O PRESENTE E O FUTURO DE ANGOLA



Largo 4 de Fevereiro



Av. 4 de Fevereiro - Passeio Marítimo da Marginal de Luanda



Av. 4 de Fevereiro - Passeio Marítimo da Marginal de Luanda

Os ModulLum apresentam várias alturas e podem ser equipados com 1, 2, 3 ou 4 óticas orientáveis 360°, independentemente umas das outras.

Schröder 
schröder.angola@gmail.com

REPORTAGEM \ \ FEATURE

LAVADEIRAS

Nos Rios Angolanos, Lava-se a Roupa e Saboreia-se a Vida \ \ Washing Clothes and Enjoying Life Along Angola's Rivers

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY 1e2 © MANUEL TEIXEIRA 3 © PEDRO SOARES





Uma bacia, de preferência colorida e de tamanho generoso, um pouco de sabão, uma barra para esfregar a roupa e as crianças pela mão. Esta é ainda a receita de muitas mulheres angolanas que levam a sua roupa e a da família, em ombros, até ao rio mais próximo. Porque a tradição ainda tem os seus encantos.

Angola é, cada vez mais, um país de contrastes. A sua capital, Luanda, tem já a marca das grandes capitais mundiais no que toca ao estilo de vida. Pessoas cosmopolitas cruzam as ruas, num ritmo frenético apenas encontrado nas grandes metrópoles. Em contrapartida, as províncias do país guardam ainda inúmeros vestígios de tradição, como estas lavadeiras, que resistem à passagem do tempo e são símbolos da força da mulher angolana.

Estas lavadeiras resistem à passagem do tempo e são símbolos da força da mulher angolana \\ These washerwomen stand the test of time and are symbols of the strength of Angolan women

A bowl, preferably colourful and generous in size, a little bit of soap, a bar to scrub the clothes, and children in tow. This is still the recipe of many Angolan women who carry their clothes and those of their family on their shoulders, to the nearest river. Because this tradition still has its charms.

Angola is increasingly a country of contrasts. Its capital, Luanda, already has the markings of large capitals around the world when it comes to lifestyle. Cosmopolitan people walk the streets in that frantic pace only experienced in large cities. In contrast, the country's provinces still maintain many of the old, traditional ways, like these washerwomen, who stand the test of time and are symbols for the strength of Angolan women.

Angola is increasingly a country of contrasts. Its capital, Luanda, already has the markings of large capitals around the world when it comes to lifestyle. Cosmopolitan people walk the streets in that frantic pace only experienced in large cities. In contrast, the country's provinces still maintain many of the old, traditional ways, like these washerwomen, who stand the test of time and are symbols for the strength of Angolan women.

Mas posicionemo-nos: estamos no Kwanza Norte, num fim-de-semana de Fevereiro. É ainda época das chuvas e as temperaturas não parecem querer descer abaixo dos 35 graus. Não é, portanto, nenhum sacrifício deixar o calor de casa e descer até às margens do rio, pousar a bacia com a trouxa de roupa debaixo de uma árvore e preparar-se para entrar na água para buscar água que servirá para esfregar a roupa, mas sobretudo para refrescar o corpo, que nem vivendo constantemente debaixo destas temperaturas se consegue habituar perfeitamente a elas.

O ritmo é de dia de descanso. As crianças não têm escola e por isso juntam-se às mulheres em brincadeiras que ajudam a vencer o tempo. De vez em quando lá aparece um ou outro homem, à procura de boa companhia e de um local mais fresco para passar a tarde. É provável que entretanto os trabalhos de retirar a sujidade à roupa parem para que as mulheres descansem os braços e petisquem um pouco de fuba ou um outro fruto que encontrem. Não que isto seja planeado, porque não é. Acontece ao sabor do acaso e da necessidade. Como quem leva a vida sem olhar muito em frente, saboreando apenas o momento. Nem que esse momento signifique «apenas» ficar à beira rio a lavar a roupa e a usufruir de dois dedos de conversa.

But let's clarify our whereabouts: we are in Kwanza Norte, on a weekend in February. It is still the rainy season and temperatures do not seem to want to drop below 35 degrees. It is therefore no real sacrifice to leave the heat of the house and head down to the banks of river, put the bowl with the bundle of clothes under a tree and get ready to go into the water to fetch some water with which to scrub the clothes, but more importantly to refresh the body, which despite constantly living under these temperatures still can't get used to them perfectly.

The rhythm is that of a day of rest. Children do not have to go to school and so they join the women, playing games to help to kill time. Once in a while a man or two will show up, looking for some good company and a cooler place to spend the afternoon. In the meantime it is more than likely that the work of removing the dirt is interrupted, to allow the women to rest their arms and snack on a little fuba or some other fruit they find. Not that this is planned, for it is not. It happens by chance or out of necessity. Like someone, who lives life without planning too far ahead, just savouring the moment. Even if this moment «only» means standing by the river washing clothes and enjoying a chat.



REPORTAGEM \ \ FEATURE

FUBA

Da Espiga à Farinha de Milho From the Cob to Maize Flour

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MANUEL TEIXEIRA

A cor amarela da farinha que sai das mãos calejadas das mulheres do Kwanza Sul não engana: aqui não se mói nem seca mandioca, mas fuba de milho, um alimento nutritivo obtido através da moagem fina do milho cru, seco e debulhado, capaz de alimentar famílias inteiras.

The yellow colour of the flour that comes from the calloused hands of the women of Kwanza Sul is no trick: here, cassava in neither ground nor dried, in its place, *fuba de milho*, a nutritious food obtained by fine grinding raw, dried and dehusked com, able to feed entire families.





O fuba é um dos principais alimentos da dieta angolana. Mulheres de várias idades saem diariamente de casa para pegar no milho, moê-lo e secá-lo ao sol através de técnicas ancestrais, que lhes foram passadas pelas suas mães e avós. Esse fuba servirá depois para alimentar famílias inteiras.

Na verdade, esse grão amarelo moído pode ser utilizado em diversas preparações, dependendo do seu grau de refinamento. Em Angola, tradicionalmente, o fuba é utilizado para preparar funge, uma papa feita de farinha que acompanha diversos pratos tradicionais, como moamba de galinha. No entanto, o fuba poderá também utilizar-se em bolos (moagem finíssima), para engrossar caldos e sopas (fuba comum) e para preparar broas (sémola de milho). Utilizações variadas de um produto bastante comum nas paisagens angolanas.

Em Angola, tradicionalmente, o fuba é utilizado para preparar funge \ \ In Angola, fuba is traditionally used to prepare funge

Fuba is one of the main foodstuffs in the Angolan diet. Women of various ages leave their home every day, to pick the corn, grind it and dry it in the sun using ancient techniques that have been passed on to them by their mothers and grandmothers. This fuba will then serve to feed entire families.

In fact, this yellow ground grain can be used in various preparations depending on how finely ground it is. In Angola, fuba is traditionally used to prepare funge, a porridge made of flour that accompanies many traditional dishes such as chicken *moamba*. However, fuba can also be used in cakes (very finely ground), to thicken soups and broths (normal fuba) and to prepare *broas* (maize meal). A host of uses for a product that is very common in Angolan landscapes.



HUMBERTO BARBOSA

Especialista em Nutrição e Longevidade | Fundador da Clínica do Tempo
Specialist in Nutrition and Longevity | Founder of the Clínica do Tempo

+351 21 458 85 00
www.clinicadotempo.pt

Importante Pequeno-almoço

Não tomar o pequeno-almoço, ou comer de forma deficiente, por exemplo, só uma chávena de café, vai influenciar toda a nossa saúde, a nossa disposição e o nosso peso. Ficamos mais cansados, com alterações de humor, mais indispostos, com menos concentração e paciência, dificuldade de raciocínio e estado geral de fraqueza. Ficar em jejum ou jejum parcial pode resultar numa manhã inteira de sonolência e mau humor.

Não comer de manhã pode potenciar o aumento de peso, por um lado, e a diminuição de músculo, por outro, com a inevitável instalação de flacidez e aumento de gordura corporal. Não só chegamos à refeição seguinte com muito mais fome, como há mais possibilidades de passarmos toda a manhã a petiscar o que não devemos.

Geralmente, as duas maiores desculpas para falhar o pequeno-almoço são não ter tempo ou não sentir fome de manhã. Como em tudo, é uma questão de hábito e o nosso organismo também se treina e se acostuma a rotinas.

Comece a comer decentemente quando se levanta ou, no máximo, até uma hora depois de acordar. Mas nada de

tomar pequeno-almoço de pastelaria com um café e um bolo. Quando acorda, beba um sumo natural ou um copo de iogurte magro. Uma hora depois, coma uma peça de fruta ou um sumo natural, duas tostas integrais com queijo magro ou uma taça de iogurte com cereais integrais. Claro que o ideal é fazer isto depois de acordar, antes de sair de casa. Mas é fácil: levante-se, lave a cara e os dentes, beba um sumo de laranja, vá arranjar-se, depois de arranjado para sair volte à cozinha e tome o pequeno-almoço.

A falta de tempo também não é desculpa. É claro que é melhor beber um sumo acabado de fazer, mas vale mais beber um sumo feito na noite anterior do que não tomar o pequeno-almoço. Deixe o sumo preparado de véspera, ou a fruta lavada, cortada e regada com sumo de limão e laranja. De manhã, beba o sumo ao levantar. Antes de sair de casa, ponha rapidamente numa taça iogurte líquido, fruta cortada aos pedaços, duas ou três nozes (amêndoas, avelãs, cajus ou pinhões) e duas colheres de sopa de cereais integrais. Misture e coma. É fácil e é rápido.

Breakfast is Important

Not eating breakfast, or eating poorly, for example nothing but a cup of coffee, will influence your entire health, your mood and your weight. You become more tired, with mood swings, more unwell, with less concentration and patience, impaired thinking and general weakness. Fasting or partially fasting can result in an entire morning of sleepiness and moodiness.

Not eating breakfast can lead to weight increase, on the one hand, and muscle reduction, on the other, with the inevitable onset of flaccidity and increased body fat. Not only do you reach your next meal feeling a lot hungrier, but also there is more chance that you spend the whole morning snacking, when you shouldn't.

In general, the two main excuses for skipping breakfast are not having the time or not feeling hungry in the morning. As with everything, it's all about habit and your body can also train itself and gets used to routines.

Start eating a decent breakfast when you get up or at most

within one hour of waking. This doesn't mean having coffee and a cake at the pastelaria. When you wake up, drink a natural juice or a glass of low fat yogurt. An hour later, eat a piece of fruit or a natural juice, two pieces of wholemeal toast with low fat cheese or a bowl of yogurt with whole grains. Of course the ideal is to do this after waking up, before you leave the house. This is easy: get up, wash your face and brush your teeth, drink an orange juice, go get ready then go back to the kitchen and have your breakfast. Lack of time is no excuse. Of course it is best to drink a freshly squeezed juice, but drinking a juice made the night before is better than not eating breakfast. Prepare the juice on the night before, or wash some fruit, slice it and drizzle with lemon juice and orange. In the morning, drink the juice when you get up. Before leaving the house, quickly put some yoghurt, fruit pieces, two or three nuts (almonds, hazelnuts, cashews or pine nuts) and two tablespoons of whole grains in a bowl. Mix and eat. It's quick and easy.

\\BUSINESS



63

ENSA
BANCO BIC
UNITEL \\ BFA



68

ENTREVISTA \\ INTERVIEW

ODETE MARLENE FONSECA

«Queremos unir as mulheres empresárias...»

«We want to unite women entrepreneurs...»



72

NEGÓCIOS \\ BUSINESS

EXECUTIVE HOTEL SAMBA

Luxuoso, Confortável e Contemporâneo

Luxurious, Comfortable and Contemporary



76

NEGÓCIOS \\ BUSINESS

CRISTALINA

A água que quer Liderar o Mercado Angolano

The Water Aiming High in the Angolan Market



*Abraão Gourgel, Ministro da Economia de Angola, com Manuel Gonçalves, PCA da Ensa
*Abraão Gourgel, Minister of Economy, with Manuel Gonçalves, Ensa's Chairman

ENSA ENSA Comemora 35 Anos ENSA Celebrates 35 Years

O Palmeiras Club, em Luanda, foi o palco da celebração dos 35 anos da Ensa, a seguradora mais antiga em Angola e aquela que continua a liderar o mercado, mesmo após o surgimento de outras companhias seguradoras no país. Com 50% de quota de mercado, 38 agências espalhadas pelas várias províncias angolanas, *call center* 24 horas por dia e 800 trabalhadores, a Ensa é, assim, a principal seguradora do país. Para além da actividade seguradora, a Ensa tem-se distinguido pelo seu apoio às artes, com a criação do Prémio Ensa Arte e Ensa Arte Musical. Paralelamente tem apoiado várias entidades desportivas e culturais e assinado contratos de parceria com algumas instituições do Ensino Superior, com o objectivo de inculcar nos estudantes a cultura do seguro.

A festa dos 35 anos da Ensa contou com a presença de Manuel Gonçalves, presidente do Conselho de Administração, e do Ministro da Economia, Abraão Gourgel, entre outros convidados. O evento foi também uma forma de homenagear alguns funcionários da seguradora que completam 35 anos ao serviço da mesma.

The Palmeiras Club, in Luanda, was the venue chosen to celebrate 35 years of Ensa, the oldest insurer in Angola and the one that continues to lead the market, even after the arrival of other insurance companies in the country. With 50% market share, 38 branches scattered throughout the various Angolan provinces, a 24-hour call centre and 800 employees, Ensa is thus the largest insurer in the country. In addition to its insurance activity, Ensa has made a name for itself through having supporting the arts, with the creation of the Ensa Art Prize and Ensa *Arte Musical*. At the same time it has supported several sporting and cultural bodies and signed partnership agreements with some higher education institutions, with the aim of instilling insurance culture in students.

The celebration for 35 years of Ensa was attended by Manuel Gonçalves, Chairman of the Board, and by the Minister of Economy, Abraão Gourgel, among other guests. The event was also a way to pay tribute to some of the insurer's employees who have been working for the company for 35 years too.



BANCO BIC

BIC Angola Compra BPN Cabo Verde BIC Angola Purchases BPN Cape Verde

Dando seguimento à sua estratégia de expansão, o grupo Banco BIC formalizou em Março de 2013 a compra do BPN IFI Cabo Verde ao governo português por 30 milhões de euros. Embora tivesse já encetado contactos com as autoridades cabo-verdianas para ter uma licença de abertura de um banco comercial no arquipélago africano, é com a aquisição do BPN IFI Cabo Verde que o Banco BIC assume a sua entrada no mercado financeiro cabo-verdiano.

Depois de, em 2011, ter adquirido o BPN Portugal por 40 milhões de euros, o Banco BIC Angola aguarda agora o parecer do estado português quanto à proposta apresentada para ficar com o BPN Brasil. Na mira do BIC Angola estão também outros mercados africanos, tais como África do Sul (onde está a abrir um escritório de representação), Namíbia (onde terá brevemente uma sucursal), Congo, Zimbabué e Moçambique. «Se se quiser ter maior dimensão, tem de se estar nos mercados onde estão as empresas que operam em Angola», afirma Fernando Teles, presidente do conselho de administração do Banco BIC Angola e do Banco BIC Português.

As a further step in its expansion strategy, in March 2013 the Banco BIC group formalised the purchase of BPN IFI Cabo Verde from the Portuguese state for 30 million Euros. Although it had already initiated contacts with the Cape Verdean authorities to request authorisation to open a commercial bank in the African archipelago, it is through the acquisition of BPN IFI Cape Verde that Banco BIC makes its entry into the financial market in Cape Verde.

After having purchased BPN Portugal in 2011 for 40 million Euros, Banco BIC Angola is now awaiting the opinion of the Portuguese state regarding the proposal submitted to acquire BPN Brazil. BIC Angola also has its sights on other African markets, such as South Africa (where it is opening an office), Namibia (which it will soon have a branch), the Congo, Zimbabwe and Mozambique. «If you want to grow in size, you have to be in markets where the companies operating in Angola are,» says Fernando Teles, CEO Banco BIC Angola and Banco BIC Português.



© Formicasa

PORTUGAL

Rua Ângela Adelaide Calheiros Carvalho Menezes, nº25 | 4470-135 Maia
Tel +351 22 948 27 60 | Fax +351 22 947 69 95
formicasa@formicasa.com | www.formicasa.com

ANGOLA

Tel +244 91 465 85 07
formicasaangola@formicasa.com | www.formicasa.com



UNITEL INTERNACIONAL

Unitel Entra em São Tomé e Príncipe Unitel Enters São Tomé and Príncipe

A Unitel Internacional, uma plataforma de investimento do grupo Unitel, assinou no final do mês de Março um acordo que formaliza a sua entrada em São Tomé e Príncipe. A Unitel Internacional venceu o concurso público conduzido pela Autoridade Geral de Regulação (AGER) de São Tomé e Príncipe para a atribuição de uma segunda licença para o estabelecimento e exploração de uma rede de telecomunicações e fornecimento de serviços. A Unitel Internacional passa, assim, a ser a segunda operadora de telecomunicações GSM (2G e 3G) em São Tomé e Príncipe, colmatando a lacuna existente no arquipélago no que diz respeito à falta de competitividade no sector das telecomunicações. Prevendo começar a operar em São Tomé e Príncipe dentro de aproximadamente um ano, este é mais um passo decisivo na estratégia da Unitel Internacional no que concerne à sua expansão em África. Em Outubro de 2012 a Unitel Internacional confirmou a sua presença em Cabo Verde ao assumir a liderança na T+, a segunda operadora de telecomunicações móveis a entrar no mercado cabo-verdiano, com mais de 25% de quota de mercado do segmento móvel.

At the end of March, Unitel International, an investment platform of the Unitel group, signed an agreement formalising its entry into São Tomé and Príncipe. Unitel International won the public tender conducted by São Tomé and Príncipe's General Regulatory Authority (AGER) for the award of a second license for the establishment and operation of a telecommunications network and service provision. Unitel International thus becomes the second GSM (2G and 3G) telecom operator in São Tomé and Príncipe, filling the gap in the archipelago with regard to lack of competition in the telecommunications sector. Envisaging a start to operations in São Tomé and Príncipe in about a year, this is another important step in Unitel International's strategy with regard to expanding in Africa. In October 2012 Unitel International confirmed its presence in Cape Verde when it took over T+, the second mobile telecom operator to enter the Cape Verdean market, with over 25% of the market share in the mobile segment.



BANCO FOMENTO ANGOLA

«Melhor Banco Comercial em Angola em 2013» «Best Commercial Bank in Angola in 2013»

O Banco Fomento Angola (BFA) foi recentemente distinguido como o «Melhor Banco Comercial em Angola em 2013» pelo Global Banking and Finance Review, portal inglês *online* que premeia anualmente diversas instituições do sector financeiro em todo mundo. O título atribuído ao banco angolano alicerçou-se sobretudo na diversificada oferta de produtos e serviços da instituição, sendo ainda de destacar o lançamento de soluções distintas e inovadoras, a extensão da rede de agências (167 balcões), o contínuo empenho em prol da satisfação do cliente e o compromisso do BFA no domínio da responsabilidade social. O BFA recebe mais esta distinção depois de ter sido reconhecido em 2012 pela revista EMEA Finance com o prémio de «Melhor Banco em Angola» e pela publicação *The Banker* com o galardão «Banco do Ano em Angola». Em 2013 a instituição tem como principais objectivos virar-se totalmente para o cliente, modernizar a estrutura de suporte ao negócio e mitigar o risco operacional, além se manter com uma base sólida de capital e liquidez.

Banco Fomento Angola (BFA) has recently been honoured with the title of «Best Commercial Bank in Angola in 2013» by the Global Banking and Finance Review, an English online portal, which annually awards several institutions in the financial sector around the globe. The title given to the Angolan bank is based mainly on the diverse range of products and services the institution offers, while other highlights include the launch of innovative and distinct solutions, extending its branch network (167 branches), the continuous commitment to customer satisfaction and the commitment of BFA in the field of social responsibility. BFA adds this to its trophy cabinet after having been recognised in 2012 by *EMEA Finance* magazine with the award for «Best Bank in Angola» and by the publication *The Banker* with the award «Bank of the Year in Angola». In 2013, the institution's main objectives revolve entirely around its clients; modernising the support structure for business and alleviate operational risk, as well as retaining a strong capital base and liquidity.

ASSOCIAÇÃO DE MULHERES EMPRESÁRIAS DE LUANDA
ASSOCIATION OF WOMEN ENTREPRENEURS OF LUANDA

ODETE MARLENE FONSECA

«Queremos unir as mulheres empresárias
numa única voz» \ \ «We want to unite
women entrepreneurs in one voice»

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MIDAN STUDIO

Um dos compromissos que assumiu enquanto presidente da Associação de Mulheres Empresárias de Luanda (Assomel) foi o de ajudar o Executivo a criar mais postos de trabalho para as mulheres, principalmente no meio rural e na periferia das cidades. Este objectivo tem-se cumprido?

Esse é um processo que está na fase de iniciação. A Assomel não vai criar postos de trabalho, mas vai ajudar o Executivo a fazer com que os actuais pequenos negócios que as mulheres têm se transformem em postos de trabalho que se enquadrem no sistema tributário e de segurança social.

A Assomel pretende também realizar seminários de formação sobre o empreendedorismo das mulheres e criar comissões de coordenação a nível dos municípios de Luanda. Qual é a importância destas acções?

É importante porquanto há necessidade de ser criada a auto consciência sobre a matéria dos negócios e vocação para os mesmos. Já começámos a trabalhar nisto e estamos neste momento numa fase muito avançada.

Qual é a função e quais são os objectivos da Assomel?

A função é a de unir as mulheres empresárias numa única frente e voz e fazer com que o seu papel não seja subestimado e ignorado pela sociedade, dadas as grandes responsabilidades sociais que a mulher assume.

One of your commitments as president of the Association of Women Entrepreneurs of Luanda (Assomel) has been to help the government to create more jobs for women, particularly in rural areas and in areas around cities. Has this goal been achieved?

This is a process that is just being started. Assomel will not create jobs, but will help the government to turn existing small businesses owned by women into jobs that fit into the tax and social security system.

Assomel also intends to hold training seminars on entrepreneurialism in women and to create coordination commissions for Luanda's different municipalities. What is the importance of these actions?

They are important as there is a need to create self awareness on the matter of business and of business vocation. We have already started working on this and are now at a very advanced stage.

What is the function and what are the goals of Assomel?

The function is to unite women entrepreneurs on a single front and with a single voice and to make sure that their role is not underestimated and ignored by society, given the major social responsibilities that women take on.





When we say Premium Collection we mean an outstanding collection of houses to dream about, to choose and to enjoy. Royal Estate Private Villas selects the best for you.

Quando falamos numa Coleção Premium, referimo-nos a uma extraordinária colecção de propriedades para sonhar, escolher e desfrutar. A Royal Estate Private Villas selecciona o melhor para si.

Os objectivos são vários. Passam por representar e defender os interesses das associadas; promover o desenvolvimento da actividade empresarial nas áreas comercial, industrial e prestação de serviços das associadas dentro das políticas económicas e sociais dos sectores competentes do Executivo; desenvolver a solidariedade entre as associadas com vista a elas fazerem face às mais diversas vicissitudes; encorajar e aconselhar as mulheres que exercem actividades nos sectores informais à sua qualificação profissional e à legalização dos seus negócios para posterior ingresso na associação; promover relações com associações afins, nacionais, podendo para o efeito aderir a reuniões e a federações.

A Assomel integra quase 400 filiadas. Em que ramos de actividade elas actuam?

Actuam em todas as esferas de negócio, sobretudo em hotelaria, agricultura, comércio e pescas.

Como está o actual panorama das mulheres enquanto empresárias, em Luanda? Elas continuam a ocupar-se de micro e pequenas empresas, deixando as grandes empresas para os homens, ou isso já se alterou?

O número de mulheres empresárias em Luanda é crescente. Existem já mulheres com empreendimentos que ultrapassam a dimensão mulher, havendo concorrência mútua (homens e mulheres). Temos exemplos disso mesmo: Isabel dos Santos, Elizabeth Machado, da Cosal, Arlete Jardim, cujos negócios têm alcance internacional. Embora as duas primeiras não sejam membros da Assomel são uma referência e um exemplo a ser seguido por todas as mulheres.

The goals are many. They include representing and defending the interests of the members; promoting business development in commercial, industrial and service provision sectors of members within the economic and social policies of the relevant sectors of the government; developing solidarity among members with the aim of enabling them to tackle the most varied of misfortunes; encouraging and advising women, who work in informal sectors, regarding their professional qualifications and how to legalise their business to subsequently join the association; promoting relationships with related Angolan associations, participating in meetings and federations to this effect.

Assomel has nearly 400 members. In which industries do they work?

They work in all sorts of business areas, mainly in the hotel industry, agriculture, trade and fishery.

What is the current situation for women entrepreneurs in Luanda? Do they continue to look after micro and small businesses, leaving the large companies to men, or has this already changed?

The number of women entrepreneurs in Luanda is growing. There are already women with enterprises go beyond traditional women's roles, and therefore mutual competition (men and women). We even have examples of this: Isabel dos Santos, Elizabeth Machado, da Cosal, Arlete Jardim, whose businesses have international scope. Even if the first two are not members of Assomel, they are a reference and an example to be followed by all women.



**ROYAL
ESTATE
PRIVATE
VILLAS**

Lic. AMI 9469
geral@royalvillas.eu

www.royalvillas.eu

NEGÓCIOS \ \ BUSINESS

EXECUTIVE HOTEL SAMBA

Luxuoso, Confortável e Contemporâneo
Luxurious, Comfortable and Contemporary

A poucos quilómetros da baixa de Luanda, o Executive Hotel Samba é um hotel de quatro estrelas de arquitectura contemporânea, que privilegia o conforto, a segurança e um atendimento personalizado. Com 59 quartos e seis suítes residenciais, o Executive Hotel Samba dispõe ainda de diversos serviços que o tornam ideal quer para clientes de negócios quer para clientes de lazer.

A few kilometres from Luanda's city centre, the Executive Hotel Samba is a four-star hotel of contemporary architecture, which favours comfort, security and personalised service. With 59 rooms and six residential suites, the Executive Hotel Samba also offers various services that make it ideal for both business clients and leisure clients.

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MANUEL TEIXEIRA





Num dos bairros mais conhecidos de Luanda, Samba, e a poucos quilómetros do centro nevrálgico de Luanda, nasceu o Executive Hotel Samba, pertencente ao grupo Cosal. Concebido a pensar nos turistas de negócios, mas também nos que visitam Luanda por lazer, o hotel respira contemporaneidade e conforto.

Os 59 luxuosos quartos e seis suítes residenciais (a maior delas tem cerca de 50 m²) estão equipados com televisão LCD, Internet por cabo, telefone, ar condicionado, secador de cabelo, mini bar e cofre.

Mas porque um hotel não se faz apenas de bons quartos, o Executive Hotel Samba destaca-se igualmente da concorrência por uma boa oferta em termos gastronómicos. Para além do bar Maboque, que certamente ficará conhecido pelas suas deliciosas caipirinhas feitas com este fruto angolano, os hóspedes poderão desfrutar de refeições de inspiração mediterrânica e de fortes sabores do mar no restaurante Mulemba, um espaço sofisticado,

Concebido a pensar nos turistas de negócios, mas também nos que visitam Luanda por lazer, o hotel respira contemporaneidade e conforto

In one of Luanda's best known districts, Samba, and a few kilometres from the nerve centre of Luanda, stands the Executive Hotel Samba, owned by the Cosal group. Designed with business tourists in mind, but also anyone visiting Luanda for leisure purposes, the hotel emanates contemporary style and comfort.

The 59 luxurious rooms and six residential suites (the largest has an area of about 50 m²) are equipped with an LCD television, cable Internet, telephone, air conditioning, hair dryer, mini bar and safe.

But as there is more to a hotel than just good rooms, the Executive Hotel Samba also stands out from the competition in the food facilities it offers. In addition to the Maboque bar, which you won't be able to forget thanks to its delicious caipirinhas made with the Angolan fruit of the same name, guests can enjoy Mediterranean inspired meals and flavours of the sea in the Mulemba restaurant, a sophisticated setting that extends outdoors onto a

terrace, allowing you to enjoy Luanda's sun. With stunning views over the city and with a decked area, the pool is one of the other locations of the Executive Hotel Samba offering somewhere to relax in the sun.

A meeting room, with capacity for up to 70 people, a business centre, a fully equipped gym measuring some 40 m², a shop, a garage and a shuttle service to the airport and to the city centre are other facilities that the hotel offers.

Located only three kilometres away from idyllic Mussulo beach, the Executive Hotel Samba is great place to get to know the best of Luanda and its surroundings, such as Cabo Ledo beach, Kissama National Park (where there are elephants, buffalos and countless species of birds), the Anthropology Museum and the Central Museum of the Armed Forces. For the more adventurous, there is tennis at Luanda Tennis Club, golf at Mangais Ecoturismo and sailing, which can be undertaken along the coast – activities that contribute for very pleasant days.

Uma sala de reuniões, com capacidade até 70 pessoas, um *business centre*, um ginásio totalmente equipado com cerca de 40 m², uma loja, uma garagem e um serviço *shuttle* para o aeroporto e para o centro da cidade são outras das facilidades que o hotel contempla.

Situado a apenas três quilómetros da paradisíaca Praia do Mussulo, o Executive Hotel Samba permite ainda conhecer o melhor de Luanda e arredores, como a Praia de Cabo Ledo, o Parque Nacional da Kissama (há por lá elefantes, búfalos e um sem número de aves), o Museu de Antropologia e o Museu Central das Forças Armadas. Para os mais aventureiros, há ténis no Clube de Ténis de Luanda, golfe no Ecoturismo dos Mangais e Vela que se pode praticar ao longo da costa – actividades que contribuem para dias muito agradáveis.

Designed with business tourists in mind, but also anyone visiting Luanda for leisure purposes, the hotel emanates contemporary style and comfort

CRISTALINA

A Água que quer Liderar o Mercado
Angolano \ The Water Aiming High
in the Angolan Market

Na província do Bengo, captada no subsolo e obedecendo a critérios de qualidade internacionais, a Cristalina é uma água totalmente angolana, que se diferencia da concorrência pela sua leveza. No mercado desde 2009, a Cristalina é já uma das principais águas consumidas em Angola. Ambiciona tornar-se na número um ainda este ano.

In the province of Bengo, abstracted underground and meeting international quality criteria, Cristalina is 100% Angolan water, which differs from the competition in its lightness. On the market since 2009, Cristalina is already one of the leading waters drunk in Angola. Its aim is to become number one later this year.

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY JOSÉ CAMPOS





* Francisco Baptista, um dos responsáveis da \ \ one of the names behind Cristalina

A história da Cristalina começou a desenhar-se por volta do ano de 2007, quando os investidores detentores da marca, todos angolanos, decidiram apostar na área do engarrafamento. O levantamento do local ideal para a implantação da fábrica já tinha sido feito e por isso sabia-se que o Bengo seria uma aposta segura pela qualidade da água que lá tinham descoberto, uma água leve, de captação, que se diferenciaria da maior parte das águas angolanas, que são captadas em rios e lagos e não no subsolo. Seguiu-se o trabalho de desenvolvimento do projecto até que em 2009 a unidade de captação de água Cristalina ganhou forma. Actualmente a água Cristalina é já uma das mais vendidas em Angola. O próximo objectivo é serem líderes do mercado das águas, já em 2013.

O controlo da qualidade é uma das principais preocupações da Cristalina. Depois de a água ser captada e engarrafada, é colocada de quarentena, durante três dias, período de tempo em que é analisada pelo laboratório da fábrica, que verifica se ela está em conformidade com os mais altos padrões de qualidade internacionais. Só depois de o laboratório terminar as análises e de verificar que a água cumpre as normas, é que ela segue da fábrica para o mercado.

Distribuída em Luanda, mas também nas províncias, um dos objectivos da Cristalina é ser «uma água angolana para todos os angolanos». Para além disso, pretendem regular o mercado, contribuindo para a diminuição do preço da água, bem como para a melhoria da saúde pública em Angola.

The story of Cristalina took its first steps around 2007, when the brand's investors, all Angolans, decided to invest in bottling. The survey of the ideal site for building the plant had already been done and so it was already known that Bengo would be a safe bet for the quality of the water that had been discovered, a light, abstracted water, which would differ from most Angolan waters, which are taken from rivers and lakes and not underground. This was followed by development work on the project until in 2009 the Cristalilina water abstraction facility took shape. Cristalina water is currently one of Angola's best sellers. The next goal is to be market leader in the water sector in 2013.

Quality control is one of the main concerns of Cristalina. After the water is abstracted and bottled, it is placed in quarantine for three days, the period of time in which it is analysed by the factory's laboratory, which checks if it meets with the highest international quality standards. Only when the laboratory has finished analysing and checking that the water meets these standards, can it then leave the factory and enter the market.

Distributed in Luanda, but also in the provinces, one of the aims of Cristalina is to be «an Angolan water for every Angolan». In addition, the company's intention is to regulate the market, contributing to the reduction in the price of water, as well as to the improvement of public health in Angola.

\ \ LEISURE & TRAVEL



80

HOTEL
SHANGRI-LA HOTEL
Paris Intemporal
Timeless Paris



88

VIAGEM \ \ TRAVEL
TASMÂNIA
Pedaco de Céu
Piece of Heaven



97

CITY BREAK
COPENHAGA
A Capital da Felicidade
The Capital of Happiness



102

WELLNESS & SPA
MII AMO SPA
Relaxar no Meio de Montanhas
Relaxing in the Mountains

HOTEL

SHANGRI-LA HOTEL

Paris Intemporal \ \ Timeless Paris

TEXTO TEXT ESTELA ATAIDE \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY SHANGRI-LA INTERNATIONAL HOTEL MANAGEMENT LIMITED





É no coração do ultra elegante *16ème arrondissement* que encontramos o Shangri-La Hotel Paris, um espaço que combina a elegância parisiense com a reconhecida arte asiática de bem receber.

Construído em 1896 com o intuito de funcionar como residência do príncipe Roland Bonaparte, o majestoso edifício acolhe desde Dezembro de 2010 um dos mais exclusivos hotéis da capital francesa, gerido pela cadeia asiática Shangri-La Hotels. Localizado no bairro mais chique e discreto de Paris, o hotel tem vindo a receber atenciosamente os seus convidados, retomando a tradição instaurada naquele local há mais de um século.

Dotado de um ambiente acolhedor e autêntico, o Shangri-La reúne o melhor de duas culturas numa original simbiose entre a hospitalidade asiática e a *joie de vivre* francesa, que se unem para oferecer um serviço sem mácula.

Situado numa área repleta de museus e opções culturais, entre a Place des États-Unis, a Place d'Iéna e o icónico Trocadero, o hotel proporciona a cada um dos seus convidados uma experiência privilegiada.

Stood in the heart of the ultra chic *16ème arrondissement*, the Shangri-La Hotel Paris is a space that combines Parisian elegance with the celebrated Asian art of hospitality.

Built in 1896, to serve as the residence of Prince Roland Bonaparte, since December 2010 this majestic building has been home to one of the most exclusive hotels in the French capital, managed by the Asian Shangri-La Hotels chain. Located in Paris' most stylish and discreet district, the hotel attentively attends to its guests, resuming the tradition established in that same location more than a century ago.

With its warm and authentic setting, the Shangri-La combines the best of two cultures in a unique blend of Asian hospitality and French *joie de vivre*, which come together to provide faultless service.

Located in an area packed with museums and cultural possibilities, between the Place des États-Unis, Place d'Iéna and the iconic Trocadero, the hotel provides each of its guests with a privileged experience.



A partir do momento em que atravessam os imensos portões de ferro que protegem a propriedade desde a sua construção, os hóspedes são transportados numa viagem no tempo, regressando aos finais de século XIX. Mantendo a grandiosidade imperial, o hotel foi profundamente renovado a nível arquitectónico por Richard Martinet e redecorado por Pierre-Yves Rochon, que criaram uma versão modernizada da decoração original, que agora surge complementada por detalhes asiáticos. Também delicadamente ornados e generosamente banhados por iluminação natural, grande parte dos magníficos 81 quartos disponíveis oferecem ainda uma vista invejável sobre o rio Sena e a Torre Eiffel.

From the moment they pass through the huge iron gates that have protected the property since its construction, guests are whisked back in time, returning to the late 19th century. Retaining its imperial grandeur, the hotel has been fully renovated architecturally by Richard Martinet and redecorated by Pierre-Yves Rochon, who has created a modernised version of the original décor, which is now complemented by Asian details. The 81 magnificent rooms are also delicately decorated and generously bathed in natural light, while many of them offer stunning views over the Seine and the Eiffel Tower.



Depois de um dia passado a explorar as belezas da «cidade luz», os hóspedes podem continuar a viver Paris na privacidade dos seus aposentos, usufruindo de uma massagem, ou imergir nas águas cristalinas da piscina do hotel, localizada no espaço onde originalmente funcionavam os estábulos imperiais do príncipe Roland Bonaparte.

Como um bom anfitrião, o Shangri-La Hotel Paris faz ainda questão de colocar à disposição dos seus convidados as melhores opções culinárias. Os três restaurantes - La Bauhinia, L'Abeille e Shang Palace -, todos dirigidos pelo chef Philippe Labbé, oferecem atmosferas distintas e cuisines sublimes, prometendo agradar ao palato mais exigente e tornar ainda mais especial a passagem pela capital do luxo e da elegância

After a day spent exploring the beauties of the «city of light», guests can continue to experience Paris in the privacy of their room, enjoying a massage, or immersing in the crystal clear waters of the hotel swimming pool, located in the part of the property that originally housed the imperial stables of Prince Roland Bonaparte.

Like a good host, the Shangri-La Hotel Paris also insists on placing the best dining options at its guests' disposal. The three restaurants - La Bauhinia, L'Abeille and Shang Palace -, all run by chef Philippe Labbé, offer distinct settings and sublime cuisine, sure to please the most discerning of palates and to make your stay in the capital of luxury and elegance even more special.



MACHADO JOALHEIRO

DESDE 1880

EXTRAORDINARY WATCHES

AUDEMARS PIGUET - BAUME & MERCIER - BELL & ROSS - BREITLING - CARTIER
 CHANEL - CHAUMET - CHRONOSWISS - DIOR - FRANCK MULLER - GRAHAM
 HUBLOT - I.W.C. - JAEGER-LECOULTRE - OMEGA - PANERAI - PIAGET - PORSCHE
 DESIGN - TAG HEUER - VACHERON CONSTANTIN



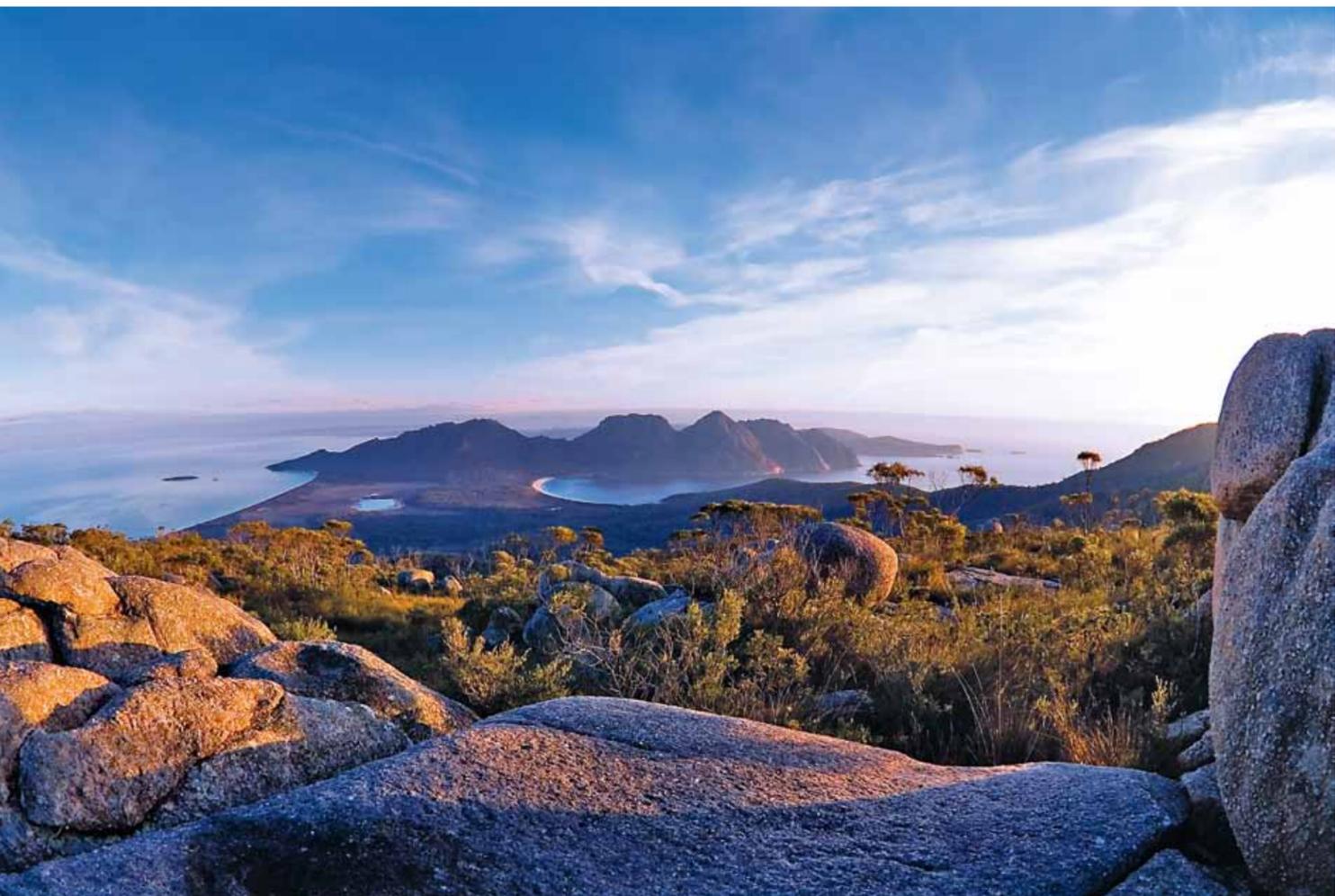
AV. BOAVISTA 3511, EDÍFICIO AVIZ T. 226101283 PORTO AV. DA LIBERDADE 180, TIVOLI FORUM T. 211543940 LISBOA
 WWW.MACHADOJOALHEIRO.COM

VIAGEM \ \ TRAVEL

TASMÂNIA

Pedaço de Céu \ \ Piece of Heaven

TEXTO TEXT MARIA AMÉLIA PIRES \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY TOURISM TASMANIA 1 © WWW.TASMANIAWILDERNESSFISHING.COM.AU 2, 3 © JOHN DE LA ROCHE
4 © MICHAEL WALTERS 5 © GEORGE APOSTOLIDIS 7 © MASA AKI AIHARA 8 © TAMAR VALLEY WINE ROUTE 10 © SCOTT SPORLEDER, MATADOR
11 © PAH SMA 12 © ANDREI JEWELL 13 © NIGEL HONEY 14 © IAN BUTTERWORTH 6, 9 © TOURISM AUSTRALIA

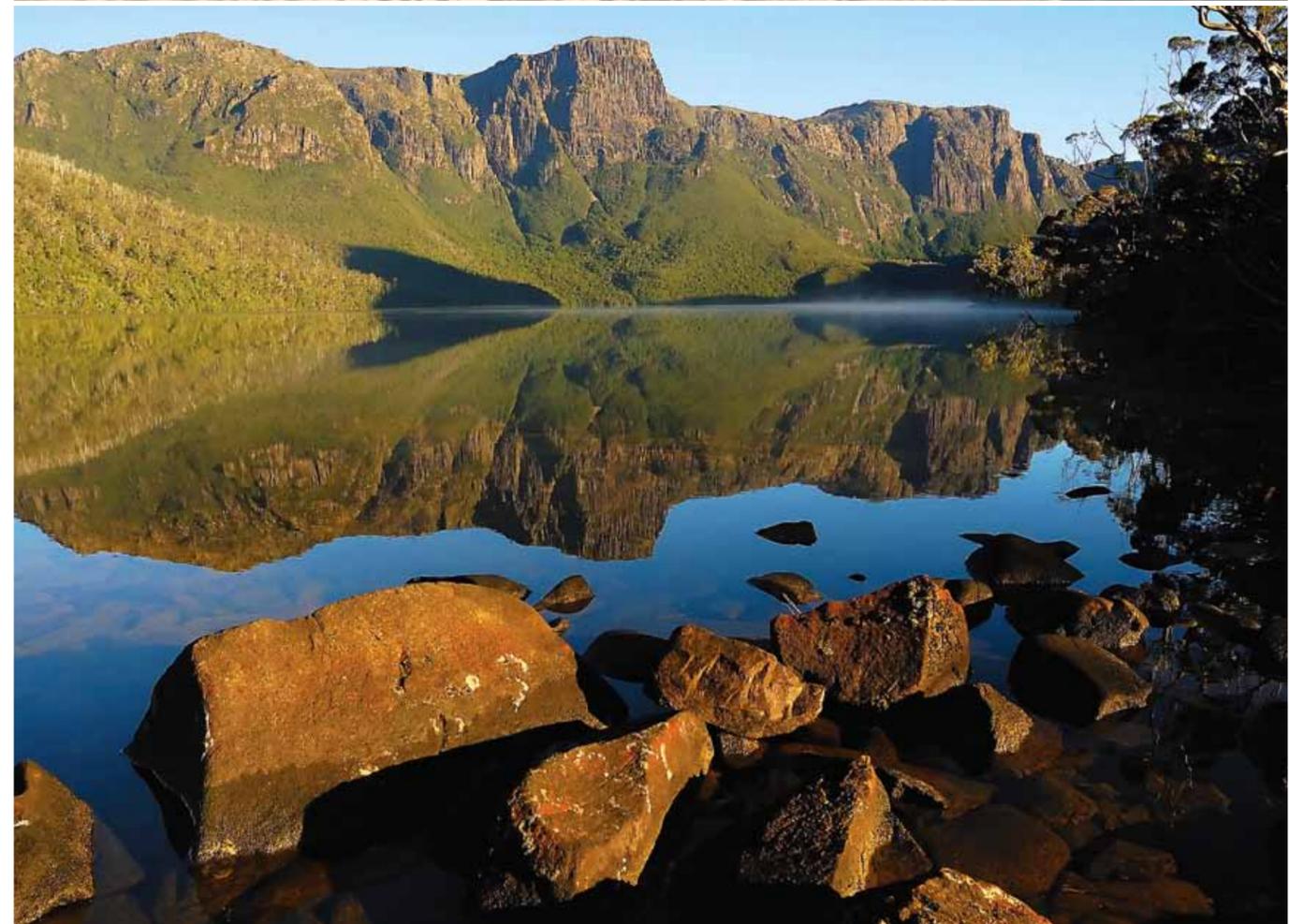


Aterrámos em Melbourne e, embora a Austrália continental tenha pretextos de sobra para uma estadia demorada, quisemos seguir no confortável e célere *ferry boat* até à Tasmânia onde as paisagens esplendorosas nos deixam com a sensação de que entramos num mundo à parte, quase perfeito. Não fosse a sotuma História e as histórias acerca dos primeiros habitantes da ilha e ficaríamos sem sentidos de tanto sentir. São montanhas altas que se cobrem de neve no Inverno, lagos de águas cristalinas, escarpas e rochedos estonteantes ao longo da costa, praias com belíssimas enseadas...

Para quem gosta de aventura, a Tasmânia oferece tudo o que de mais emocionante possa imaginar: 18 parques nacionais, com fauna e flora exuberantes, trilhos para caminhadas, todo o tipo de desportos radicais, *surf*, passeios em 4x4, vela, golfe, pesca, mergulho, um verdadeiro *play-ground* para todas as idades. O custo de vida é baixo e por todo o lado há resorts e hotéis de luxo para que a aventura se conjugue com o conforto e o requinte.

We land in Melbourne and, even though mainland Australia offers plenty of reasons for an extended visit, our aim is to continue on, aboard the comfortable and speedy ferry to Tasmania, where the splendid landscapes leave us with the feeling that we are entering an almost perfect world apart. And even with its grim history and stories about the first inhabitants of the island, there is every reason to feel this way. There are high mountains, covered with snow in winter, lakes with crystal clear waters, breathtaking cliffs and rocks along the coastline, beaches in beautiful coves...

For the adventurous among you, Tasmania has the most exciting line-up of activities imaginable: 18 national parks with abundant flora and fauna, hiking trails, all kinds of extreme sports, surfing, 4x4 tours, sailing, golf, fishing, diving, creating an adventure playground for all ages. The cost of living is low and everywhere there are resorts and luxury hotels, ensuring that adventure is combined with comfort and sophistication.





Hobart, a capital, fica aos pés das colinas dos montes Wellington e Nelson, e do estuário do Derwent River. A cidade, famosa pelos seus prédios em estilo georgiano, apresenta um estilo de vida moderno e vibrante, com muita diversão para todas as idades. Restaurantes, *shopping centres*, discotecas, bares e um mundo de facilidades fazem de Hobart, com cerca de 200 mil habitantes, um local seguro e fantástico para se conhecer e viver. Salamanca Place, a encantadora praça com pavimentação em pedra, seduz pelos seus mercados onde se exibem sopradores de vidro, ceramistas, pintores, assim como se vendem frutas frescas, flores viçosas, saborosos queijos, entre outros

Hobart, the capital, lies at the feet of Mount Wellington and Mount Nelson, and of the estuary of the River Derwent. The city, famous for its Georgian style buildings, enjoys a modern and vibrant lifestyle, with plenty to see and do for all ages. Restaurants, shopping centres, nightclubs, bars and an array of amenities make Hobart, with some 200,000 inhabitants, a safe and fantastic place to get to know and live in. Salamanca Place, a charming stone paved square, wows with its markets, where glassblowers, potters, painters display their wares, and where fresh fruits, colourful flowers, tasty cheeses, and other regional products are on sale. Enjoying a coffee at one of its stalls,



produtos regionais. Tomar um café sob as barracas, ouvindo o barulho das velas a bater nos mastros e os quartetos de cordas que se apresentam nas ruas é uma experiência inolvidável. Ainda na praça, há galerias de arte, teatros, lojas de artesanato e restaurantes, nos armazéns georgianos de 1830, local antigamente frequentado por marujos, caçadores de baleias e operários.

As outras cidades são igualmente aprazíveis, cada uma com um atractivo diferente. Launceston, Devonport, Port Arthur, Burnie, entre outras, oferecem paisagens distintas. Na verdade, cada vila ou cidade da Tasmânia, para além da hospitalidade, tem sempre algo de extraordinário para revelar. Em Port Arthur, por exemplo, estão as ruínas da maior e mais brutal colónia penal da Tasmânia. A cidade foi propositadamente construída para esse fim. Ao redor das urbes, quintas de lavoura e de criação não servem somente de colírio para os olhos cansados de cidades, mas oferecem produtos regionais de grande qualidade apreciados

listening to the sound of sails flapping against masts, or string quartets that perform in the streets, is an unforgettable experience. The square is also home to art galleries, theatres, craft shops and restaurants, in the Georgian warehouses dating back to 1830, a site formerly frequented by sailors, whalers and workmen.

The other towns are equally delightful, each with a different attraction. Launceston, Devonport, Port Arthur, Burnie, among others, offer varying landscapes. In fact, in addition to hospitality, every town or city in Tasmania has something extraordinary to offer. In Port Arthur, for example, we find the ruins of the largest and most brutal penal colony in Tasmania. The city was purposely built for that reason. Around the urban centres, crop and animal farms offer more than just respite for tired city eyes, with regional products of great quality appreciated all around the globe. Wines, primarily from the Coal Valley and Tamar Valley, as well as pork and lamb, are considered the best in Australia.



nos quatro cantos do mundo. Os vinhos, provenientes essencialmente de Coal Valley e Tamar Valley, assim como as carnes de ovelha e porco são considerados os melhores da Austrália. As maçãs têm renome mundial devido à variedade *granny smith*, cuja semente foi primeiramente produzida na Tasmânia e exportada mundo afora.

Seriam precisas mil e uma páginas para descrever algo que só conhecendo se pode sentir, um estado australiano em que 20% do seu território é Património da Humanidade.

Apples are world renowned, due the Granny Smith variety, the seed of which was first produced in Tasmania and then exported to the world.

It would require a thousand pages to describe something that you can only know by feeling it, an Australian state in which 20% of its territory is a World Heritage Site.

Delving into history, strolling down the cobblestone streets of Hobart and enjoying the vineyard landscapes; staring in awe at Wineglass Bay and discovering the





Mergulhar na História caminhando pelas ruas empedradas de Hobart e apreciar as paisagens de vinhedos; perder o fôlego na Wineglass Bay e descobrir navios naufragados e diamantes da Ilha Flinders; deslumbrar-se com a Catarata Gorge, no coração de Launceston, e com a transparência do Lago Dove; passear pelo Parque Nacional Southwest e observar dois rios selvagens que se tomam num só; explorar a Reserva Tarkine, uma área composta por floresta temperada, dunas de areia branca e mata costeira; descobrir a exuberante cultura criativa da Tasmânia e visitar o Museu de Arte Antiga e Moderna (MONA), onde existe a maior coleção de arte privada de toda a Austrália; e descobrir, por si próprio, outros pedaços de História, de modernidade e de paisagens arrebatadoras que a Tasmânia exhibe com desmesurada mas merecida vaidade.

Quanto ao diabo da Tasmânia, não é fácil observar essa barulhenta criatura no seu habitat selvagem. Talvez porque seja um diabo que habita no paraíso, neste pedaço de céu, que afinal é terra no meio do mar...

shipwrecks and diamonds of Flinders Island; marvelling at Cataract Gorge, in the heart of Launceston, and at the clear waters of Dove Lake; walking through Southwest National Park, and watching two wild rivers as they become one; exploring the Tarkine Reserve, an area featuring temperate rainforest, white sand dunes and coastal forest; discovering Tasmania's vibrant creative culture and visiting the Museum of Old and New Art (MONA), home to Australia's largest private art collection; and discovering, for yourself, other slices of history, modernity and stunning landscapes that Tasmania displays with excessive but deserved vanity.

As for the Tasmanian devil, it is not easy to observe this noisy creature in its wild habitat. This may be because it is a devil living in heaven, in this piece of heaven, which is after all, land in the middle of the sea...



CITY BREAK

COPENHAGA

A Capital da Felicidade \ The Capital of Happiness

TEXTO TEXT CAROLINA XAVIER E SOUSA \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY 1-3 - ©TUALA HJARNØ, 2 - ©CHRISTIAN ALSING, 4 - ©TY STANGE, 5 - ©TY STANGE, 6 - ©NICOLA PERESI, 7 - ©KASPER THYE, 8 - ©WOCO, 9 - ©SOLLERØD KRO



Celebre pela sua riqueza histórica e cultural, Copenhaga deve o significado do seu nome, «porto do mercador», à proeminência que outrora teve enquanto movimentado porto comercial. Embora só largos anos depois de ter sido fundada pelos vikings se tenha tomado a capital da Dinamarca (em 1417), Copenhaga é ainda hoje a sede do mais antigo reino do mundo. É no palácio Amalienborg, obra do século XVIII, entre as mais representativas da arquitectura rococó dinamarquesa, que actualmente reside a família real. Daí, seguimos de bicicleta – como mais de metade da população de Copenhaga – para as estreitas ruas do coração da cidade, sendo a rua (pedonal) Strøget uma imperativa paragem para espreitar as tendências das melhores marcas internacionais. Com as pernas já cansadas, pousamos o olhar nas coloridas casas do «novo porto», Nyhavn, que, além de Hans Christian Andersen, têm albergado tantos outros artistas de grandioso valor. De fôlego recuperado, embarcamos num dos barcos que deslizam pelos canais de Copenhaga e passam pela prestigiada zona de Christianshavn, onde mora o Noma, tido como «o melhor restaurante do mundo».

Famous for its historical and cultural wealth, Copenhagen owes the meaning of its name, «merchant harbour» to the prominence it once had as a busy commercial port. Although it was many years after being founded by the Vikings before it became the capital of Denmark (in 1417), Copenhagen remains the seat of the oldest kingdom in the world. The Danish royal family currently resides in the Amalienborg Palace, an 18th-century work among the most representative of Danish Rococo architecture. From there we continue by bike – as over half the population of Copenhagen – to the narrow streets of the heart of the city, with the pedestrian area of Strøget a must-see to check out the latest trends from the best international brands. With legs beginning to tire, we can rest our eyes on the colourful houses of the «new port», Nyhavn, which, apart from Hans Christian Andersen, has been home to many other artists of great value. Having got our breath back, it's time to board one of the boats that glide through the canals of Copenhagen and pass through the prestigious area of Christianshavn, the home of Noma, considered «the best restaurant in the world».



EPIC  SANA
 ★ ★ ★ ★ ★ Lisboa

FICAR EM LISBOA É BOM.
 FICAR NO CENTRO É ÓPTIMO.
 FICAR NO CENTRO DE LISBOA É EPIC.

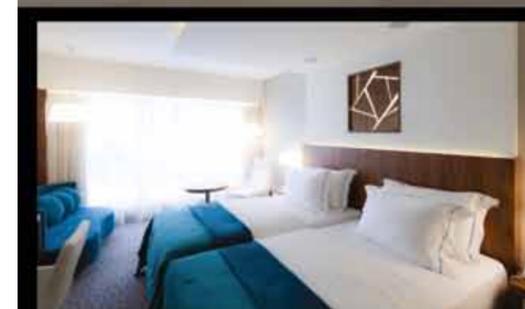
O novo EPIC SANA Lisboa reúne o melhor de vários mundos: uma localização estratégica junto ao Marquês de Pombal; **proximidade das principais vias de acesso e das melhores e mais luxuosas zonas comerciais de Lisboa**; um serviço personalizado e sofisticado; e uma **oferta diversificada para lazer, negócios e eventos**.

Descubra a dimensão EPIC.



Que felizes somos em Copenhaga! Pernoitando no luxuoso Hotel D'Angleterre depois de um glorioso serão na Operaen, apreciando a centenária estátua de bronze «A Pequena Sereia», visitando Frederiksborg, o maior palácio renascentista da Escandinávia, contemplando as estrelas em Rundetårn e gargalhando no lendário parque de diversões Tivoli Gardens... Se a Dinamarca é o país mais feliz do mundo e tem como capital Copenhaga, consideremos então que esta cidade nórdica, uma das mais antigas do Velho Continente e verdadeira referência mundial no que a um estilo de vida sustentável diz respeito, é a capital da felicidade. Nesse caso... damos-lhe agora a vez de ser feliz.

What a joy it is to be in Copenhagen! Spending the night in the luxurious Hotel D'Angleterre after a glorious evening at the Operaen, marvelling at the old bronze statue of «The Little Mermaid», visiting Frederiksborg, the largest Renaissance palace in Scandinavia, contemplating the stars in Rundetårn and laughing in the legendary amusement park of Tivoli Gardens... If Denmark is the happiest country in the world and has Copenhagen as its capital, we can consider this northern city, one of the oldest of the Old Continent and a world reference in terms of sustainable living, to be the capital happiness. In that case it's now your turn to be happy.



MII AMO SPA

Relaxar no Meio de Montanhas
Relaxing in the Mountains

No meio do cenário rochoso e imponente do Arizona ergue-se o Mii Amo Spa, um local com inúmeros prêmios internacionais para melhor spa, que para além de oferecer tratamentos corporais únicos no mundo leva os seus visitantes numa viagem ao interior de si próprios.

In the middle of Arizona's rocky and imposing scenery stands the Mii Amo Spa, a place that has won countless international awards for best spa, which, apart from offering body treatments available nowhere else in the world, takes its visitors on a journey to their inner selves.

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MII AMO SPA



O cenário é o Boynton Canyon, no Arizona, Estados Unidos da América. Só ele tem a capacidade de tomar este Mii Amo Spa verdadeiramente único. A inspiração para a criação deste lugar vem destas montanhas vermelhas, mas também das tradições e sabedoria dos Nativos Americanos, transportada para tratamentos exclusivos.

A lista de massagens e tratamentos do Mii Amo Spa é impressionante. Para além dos tradicionais, como a massagem sueca, reflexologia, massagem *ayurvedica* ou massagens faciais, o Mii Amo tem ainda um conjunto de tratamentos à base das rochas vermelhas do Arizona, banhos de mel e leite, *reiki* e *shiatsu*, entre outras que o vão deixar boquiaberto. Para os mais activos, há actividades *fitness*, que podem ser completadas com passeios pela região. Para que a experiência de spa de cada um seja adequada aos seus próprios anseios.

The setting is Boynton Canyon, in Arizona, USA. Only this has the ability to make this Mii Amo Spa truly unique. The inspiration behind the creation of this place comes not only from these red mountains, but also from the traditions and the wisdom of the Native Americans, incorporated in exclusive treatments.

Mii Amo Spa's list of massages and treatments is impressive. Apart from the traditional ones, such as Swedish massage, reflexology, ayurvedic massage or facial massages, the Mii Amo also offers a series of treatments using the red rocks of Arizona, milk and honey baths, reiki and shiatsu, among others that will leave you amazed. For the more active guests, there are fitness activities, which can be joined by walks through the region. Providing you with a spa experience that fits your requirements.



\\ GOURMET



106

RESTAURANTE \\ RESTAURANT

SHOGUN

De Inspiração Asiática
Asian Inspiration



112

RETRATO DE UM CHEF \\ PORTRAIT OF A CHEF

JOÃO CARLOS SILVA

O Chef das Ilhas do Meio do Mundo
The Island Chef at the Centre of the World



118

DELEITES VÍNICOS \\ WINE DELIGHTS

QUINTA DO PESSEGUEIRO

Um Projecto do Coração
A Project from the Heart

RESTAURANTE \ \ RESTAURANT

SHOGUN

De Inspiração Asiática
Asian Inspiration

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MANUEL TEIXEIRA



No início da Ilha do Cabo, em Luanda, há um novo restaurante que traz o Oriente até terras africanas. Chama-se Shogun e é conhecido por ter uma gastronomia de fusão, com inspiração japonesa.

Com uma arquitetura arrojada tanto no interior como no exterior, no restaurante predominam os brancos e os grandes vidros com vista para o mar. A sala principal é ampla, correndo ao longo de um balcão atrás do qual se preparam, à vista de todos, os pedidos que vão sendo feitos pelos clientes. É por lá que os chefs circulam, preparando um leque variado de *sushi* e *sashimi*. Para além destes pratos de clara inspiração japonesa, o restaurante oferece outros sabores mais ocidentais, como bacalhau e lagosta, num menu extenso e diversificado, que inclui também vinhos e *cocktails*, como caipirinhas.

O Shogun é conhecido por ter uma gastronomia de fusão, com inspiração japonesa \\ The Shogun is known for its version of fusion cuisine, with Japanese inspiration

At the beginning of the Ilha do Cabo, in Luanda, there is a new restaurant that brings the orient to African soil. Its name is Shogun and it is known for its version of fusion cuisine, with Japanese inspiration.

With bold architecture both in its interior and outside, the use of white predominates in the restaurant, along with large windows with views out to the sea. The main dining room is large, and develops along a counter behind which orders made by customers are prepared in full view of those present. It is here that the chefs move around, preparing a wide range of *sushi* and *sashimi*. In addition to these clearly Japanese inspired dishes, the restaurant offers other more western flavours, such as cod and lobster, in an extensive and varied menu, which includes wine and *cocktails*, such as caipirinha.

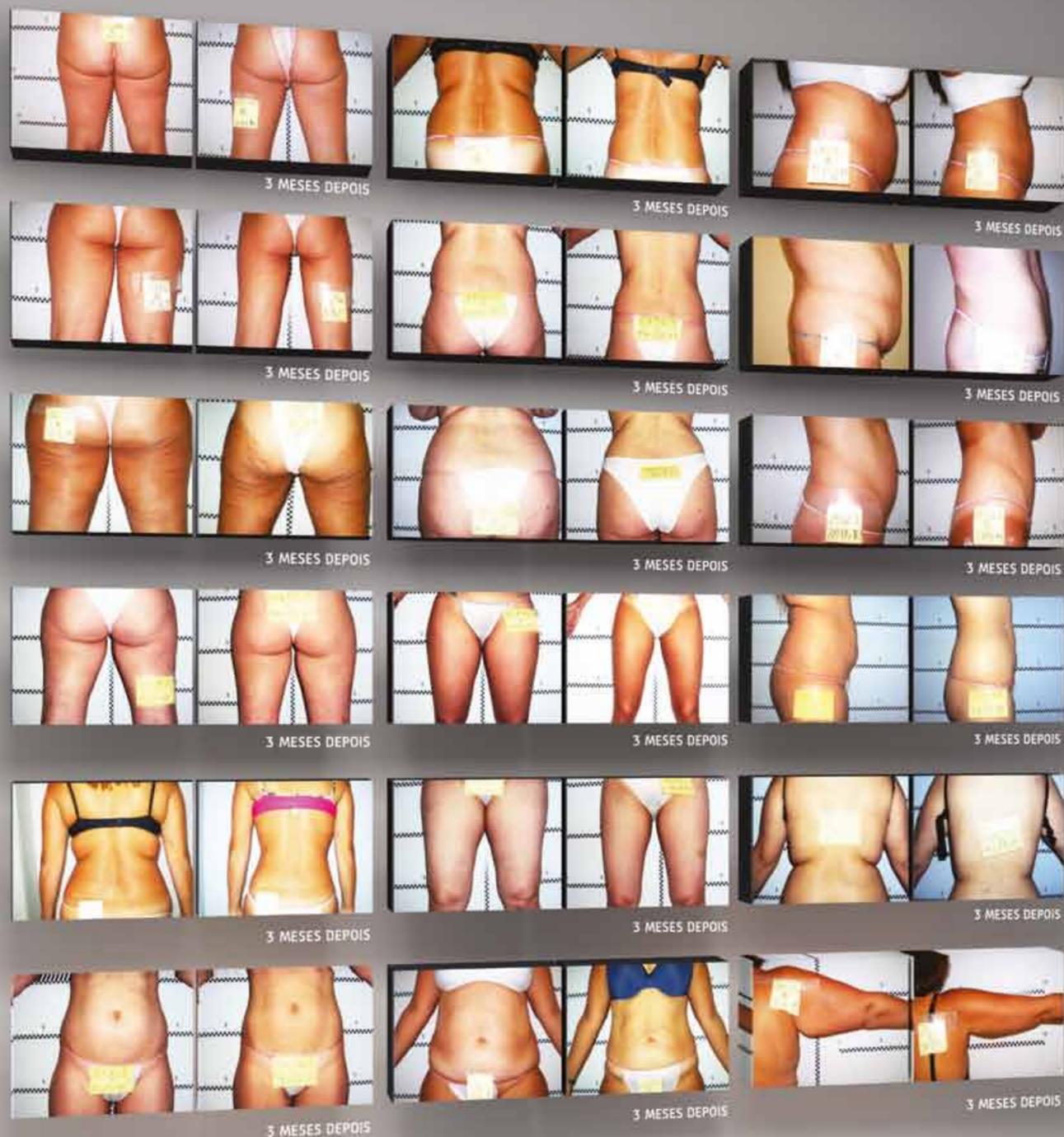


Para além da sala principal de jantar e da sala privada, no Shogun há uma esplanada dominada por bonitas espreguiçadeiras, ideal para se apreciar uma bebida debaixo do sol quente de Luanda. Com vista para o mar e localizado quase em cima da praia, o lugar torna-se especialmente frequentado ao fim-de-semana: os clientes começam a chegar de manhã, para tomarem um *brunch* e vão ficando até o dia terminar, provando as iguarias do Shogun enquanto se bronzeiam ao sol.

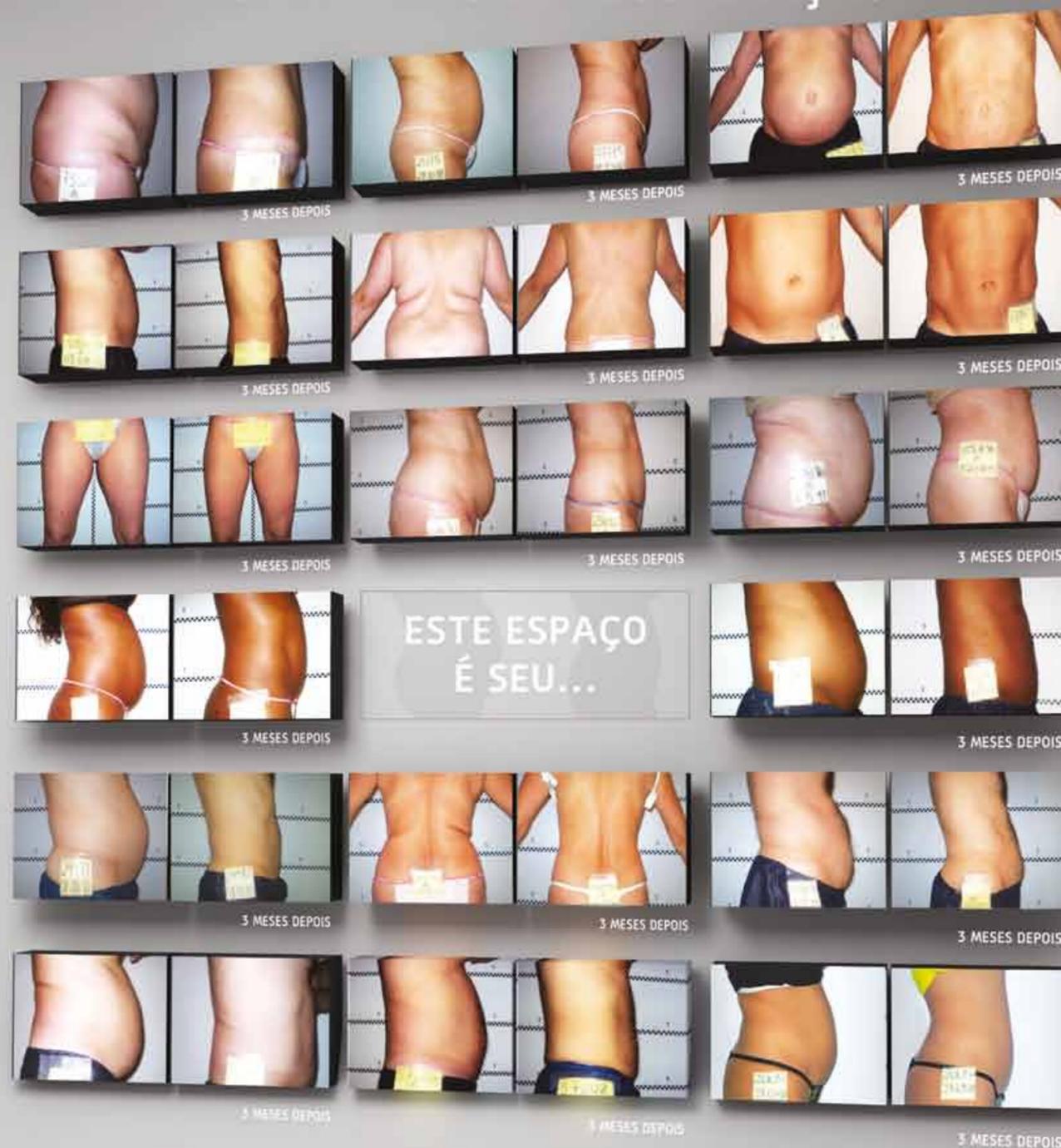
In addition to the main dining room and to the private room, the Shogun also features a terrace dominated by beautiful sun loungers, ideal for enjoying a drink under the warm sun of Luanda. With sea views and stood almost on the beach, this place is particularly popular at the weekend: customers begin to arrive in the morning, to have *brunch* and they stay until the day is over, sampling the Shogun's delicacies as they bathe in the sun.



JÁ IMAGINOU TUDO ISTO...



SEM ANESTESIA, SEM CORTES, SEM TEMPO DE RECUPERAÇÃO



ESTAS FOTOGRAFIAS SÃO IMAGENS REAIS DE CLIENTES DA CLÍNICA DO TEMPO®

ELIMINA 100% DO EXCESSO DE GORDURA E ATÉ 20 CM EM QUALQUER ZONA DO CORPO
REGISTO FOTOGRÁFICO DE MAIS DE 33.000 PESSOAS PROVENIENTES DE TODO O MUNDO
TRATADAS COM SUCESSO COM ESTA TECNOLOGIA EXCLUSIVA DA CLÍNICA DO TEMPO®

LÍDER MUNDIAL EM "LIPOASPIRAÇÃO" NÃO-INVASIVA



clínica do tempo®
DR. HUMBERTO BARBOSA



Liposhaper® MAX a novíssima "LIPOASPIRAÇÃO" NÃO-INVASIVA

LISBOA • PAREDE • PORTO CALL CENTER (+351) 21 458 85 00
info@clinicadotempo.pt • www.clinicadotempo.pt

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

FACILIDADES DE PAGAMENTO

JOÃO CARLOS SILVA

O Chef das Ilhas do Meio do Mundo
The Island Chef at the Centre of the World

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \\ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MANUEL TEIXEIRA

É conhecido por apresentar um programa de culinária num cenário invulgar; uma roça, no paraíso ainda desconhecido que é São Tomé e Príncipe. «Um caos com pernas», como se apelida, João Carlos Silva vê a culinária e a gastronomia São Tomense de uma forma muito sua, apresentando-o desprovida de contemporaneidades, mas repleta de sabores improváveis e cheios de carácter. Acredita que o seu país pode ser transformado num laboratório de sabores do Atlântico.

He is known for presenting a cookery programme in an unusual setting: a small farm in the yet unknown paradise of São Tomé and Príncipe. «A chaos on legs» as he refers to himself, João Carlos Silva sees São Tomé's *cuisine* and gastronomy from a very personal standpoint, presenting it devoid of contemporary influences, but packed with unlikely and full of character flavours. He believes that his country can be transformed into a flavour laboratory of the Atlantic.



«Eu sou um caos com pernas», diz, entre risos, João Carlos Silva, o cozinheiro conhecido por conduzir um programa de televisão numa roça, no paraíso chamado São Tomé e Príncipe. Inquieto, bem-disposto e apaixonado por culinária, é na sua roça com vista para a floresta e para o mar que vai criando pratos de origem São Tomense, mas com influências vindas um pouco de todo o mundo.

Como o ceviche que nos prepara quando nos encontramos com ele em São João dos Angolares, pequena vila do distrito de Caué, em São Tomé e Príncipe. As raízes são peruanas, mas o prato torna-se São Tomense graças às ervas aromáticas que João Carlos Silva usa na sua preparação. Neste caso, para além de lima, há erva mosquito, muito utilizada em pratos tradicionais nestas ilhas do Atlântico. Outro exemplo é o molho de azeitonas que o chef serve na sua roça e que é macerado em baunilha fresca de São Tomé e Príncipe. Parte destes produtos são produzidos na própria roça de São João.

«I'm chaos on legs,» says a laughing João Carlos Silva, the chef known as the face of a television programme in a rural plot in the paradise called São Tomé and Príncipe. Restless, good humoured and passionate about cooking, it is in on his piece of land overlooking the forest and the sea that he creates dishes of São Tomé origin, but with influences taken from around the globe.

Dishes such as ceviche, which he prepares for us when we meet up with him in São João dos Angolares, a small town in the district of Caué in São Tomé and Príncipe. Its roots may be Peruvian, but the dish becomes local to São Tomé thanks to herbs that João Carlos Silva uses when preparing it. In this case, in addition to lime, there is lemon grass much used in traditional dishes in these Atlantic islands. Another example is the olive sauce that the chef serves on his farm, soaked with fresh vanilla from São Tomé and Príncipe. Some of these products are produced on this very plot in São João.



«A gastronomia tem, portanto, lugar de destaque neste laboratório tropical, que pretende transformar novamente São Tomé e Príncipe num laboratório do Atlântico» \ \ «Gastronomy therefore holds an important place in this tropical laboratory, which aims to once again transform São Tomé and Príncipe into a laboratory of the Atlantic»

No fundo, esta cozinha laboratório que gere em São João de Angolares, em São Tomé, é um lugar para vir experimentar novos sabores (pode-se até prolongar a experiência, ficando-se alojado na casa que é também uma espécie de hotel rústico), mas também um sítio onde se pode experimentar o cruzamento de sabores de todo o mundo. Um lugar que até se poderia chamar de *gourmet*, perdido quase no meio do Atlântico, longe de sabores de plástico e de combinações já antes vistas e revistas. Um oásis na gastronomia, uma festa para as papilas gustativas.

Basically, the laboratory kitchen he runs in São João dos Angolares, in São Tomé, is a place to come and experience new flavours (you can even prolong the experience, by staying in the house, which also works as a kind of rustic hotel), but it is also a place where you can experience the fusion of flavours from around the world. A place that could also be referred to as *gourmet* centre, lost almost in the middle of the Atlantic, away from plastic flavours and combinations seen before in many guises. A gastronomic oasis, a feast for the taste buds.

A ideia de João Carlos Silva é transformar a Roça de São João numa roça laboratório: «Já fizemos aqui residências artísticas com teatro, dança e música e fizemos o primeiro roça língua, que consistiu no primeiro encontro de escritores de língua portuguesa. Vamos receber o primeiro encontro de cozinheiros do mundo. Cozinheiros porquê? Porque vêm *chefs* e gente que gosta de cozinhar, que vem para aprender e partilhar, que traz os ingredientes dos seus países para virem cruzá-los aqui com outros, de outros lugares, nestas ilhas do meio do mundo». A gastronomia tem, portanto, lugar de destaque neste laboratório tropical, que pretende transformar novamente São Tomé e Príncipe num laboratório do Atlântico. «A Claudio Corallo, por exemplo, faz alguns dos melhores chocolates do mundo com cacau de São Tomé. Porque é que não haveremos de trabalhar da mesma forma na pimenta, na baunilha, no peixe seco e nas compotas?», questiona João Carlos Silva. «É um bocado essa a ideia do laboratório», esclarece.

João Carlos Silva's idea is to transform the small farm, known locally as the *Roça de São João*, into a laboratory: «We've held artist residencies here with theatre, dance and music and have held the first *roça língua*, which involved the first meeting of Portuguese speaking writers. We are going to hold the first meeting of world cooks. Why cooks? Because *chefs* and people who like to cook are coming; they come to learn and share, bringing ingredients from their countries to combine them with others, from elsewhere, in these islands in the middle of the world.» Gastronomy therefore holds an important place in this tropical laboratory, which aims to once again transform São Tomé and Príncipe into a laboratory of the Atlantic. «Claudio Corallo, for example, makes some of the best chocolates in the world with cocoa from São Tomé. Why can't we work the same way with pepper, with vanilla, with dried fish and with jams,» asks João Carlos Silva. «This is more or less the idea behind the lab,» he explains.





DELEITES VÍNICOS \ \ WINE DELIGHTS

QUINTA DO PESSEGUEIRO

Um Projecto do Coração \ \ A Project from the Heart

Um dos mais recentes projectos de produção de vinho no Douro, a Quinta do Pessegueiro, nasceu da paixão do empresário francês Roger Zannier pela primeira região vinícola demarcada do mundo. Foram dez milhões de euros investidos na recuperação de um antigo solar, na reestruturação do terreno e na construção de uma adega pioneira que utiliza a gravidade natural ao longo de todo o processo de transformação da uva em vinho.

One of the latest wine production projects to grace the Douro, the Quinta do Pessegueiro is the result of French businessman Roger Zannier's passion for the world's first demarcated wine region. Ten million Euros have been invested in the restoration of an old manor house, in the restructuring of the land and in the construction of a pioneering winery, which uses natural gravity throughout the entire process of transforming grapes into wine.

TEXTO TEXT CAROLINA XAVIER E SOUSA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY MANUEL TEIXEIRA



Já lá vão duas décadas desde que Roger Zannier se apaixonou pelo Douro e decidiu comprar uma pequena vinha chamada Quinta do Pessegueiro. O intuito era então fazer Vinho do Porto para seu consumo pessoal, mas já na altura o empresário francês ligado à indústria têxtil tinha em mente a ideia de vir a concretizar um projecto mais sério de produção de vinho na região. Assim como as uvas, também as ideias amadurecem, tendo 2006 sido o ano em que o plano assumiu novos contornos com a direcção de Marc Monrose, seu genro, e a colaboração do enólogo João Nicolau de Almeida.

À Quinta do Pessegueiro juntaram-se mais duas parcelas, totalizando a actual propriedade uma aérea de 28 hectares, dignos de um investimento de dez milhões de euros. No topo dos requisitos da nova adega esteve o respeito pelo vinho, conceito que levou à escolha de um inovador sistema de gravidade 100% natural complementado com uma cuba elevador. «Não há muitas propriedades a utilizarem este método, devido à sua complexidade», salienta o director da propriedade que em meados de 2012 viu comercializados os seus primeiros dois néctares. Quinta do Pessegueiro, o seu tesouro maior, e Aluzé, distinguido com uma medalha de prata nos *Decanter Asia Awards*,

It's been two decades since Roger Zannier fell in love with the Douro and decided to buy a small vineyard called the Quinta do Pessegueiro. The intention then was to make port for personal use only, but even at the time the French businessman with a background in the textile industry was mulling over the idea of one day developing a more serious wine production project in the region. Just like grapes, ideas ripen too, and in 2006 the plan took on a new form under the management of Marc Monrose, Zannier's son-in-law, and thanks to the collaboration of the winemaker João Nicolau de Almeida.

The Quinta do Pessegueiro was joined by two more pieces of land, making the estate's current total area of 28 acres, worthy of an investment of ten million Euros. Top of the list of requirements for the new winery was respect for wine, a concept that led to the choice of an innovative 100% natural gravity system complemented by a «lift-tank». «There are not many properties using this method, because of its complexity,» explains the director of the property marketing its first two wines since mid-2012. Quinta do Pessegueiro, its greatest treasure, and Aluzé, awarded a silver medal at the *Decanter Asia Awards*, are already receiving new orders from the first customers, which proves

recebem já novas encomendas dos primeiros clientes, o que atesta a boa receptividade que têm tido não só em Portugal mas noutros países, como Brasil, Suíça, Bélgica e França. «Vendemos quase metade na nossa produção em menos de seis meses», diz com orgulho Marc Monrose, acrescentando o seu interesse em toda a Europa do Norte, China, Angola (onde tenciona assinar um contrato com um distribuidor ainda este ano) e EUA.

«Para vir para uma região como o Douro, teríamos de fazer algo excepcional». Porém, a excepcionalidade a que se refere Marc Monrose não diz somente respeito ao posicionamento de luxo que procura. Percebemo-lo quando, percorrendo a sinuosa encosta do Douro, desaguamos num admirável solar debruçado sobre o vale encantado. A exímia recuperação da casa não teve como propósito, pelo menos por enquanto, a criação de um projecto de enoturismo, mas antes de

how well they have been received not only in Portugal but also in other countries, such as Brazil, Switzerland, Belgium and France. «We have sold almost half our production in less than six months,» says Marc Monrose proudly, adding his interest in all of Northern Europe, China, Angola (where

he intends to sign a contract with a distributor this year) and the USA.

«To come to a region like the Douro, we had to do something exceptional». However, the exceptional nature to which Marc Monrose refers does not only relate to the luxury position he is aiming for. We can feel this when driving

along the winding slope of the Douro, we arrive at a stunning manor house overlooking the enchanted valley. The exceptional restoration of the house was not undertaken, at least for now, for the creation of a wine tourism project, rather as a charming venue in which to hold private

«O nosso objectivo é que alguém em qualquer parte do mundo prove um vinho da Quinta do Pessegueiro e pense: aqui está um dos melhores vinhos do Douro» \\ «Our goal is that anyone anywhere in the world tastes a wine from Quinta do Pessegueiro and thinks: this is one of the best wines from the Douro»



*Marc Monrose



*João Nicolau de Almeida



Villas&Golfe



um charmoso espaço para recepções privadas aos clientes. A estratégia é clara: «captar clientes do segmento mais elevado onde possamos vender os nossos vinhos e aproximá-los aos melhores do mundo». Talvez por isso, aos vinhos tintos do seu catálogo, a casa tencione acrescentar em 2014 um vinho ainda superior chamado Quinta do Pessegueiro *Premium*, Vinho do Porto e vinho branco. Marc Monrose partilha que o principal desafio que se impõe é o de exprimir o *terroir* do Douro, concluindo: «o nosso objectivo é que alguém em qualquer parte do mundo prove um vinho da Quinta do Pessegueiro e pense: aqui está um dos melhores vinhos do Douro. Nesse dia teremos vencido».

receptions for clients. The strategy is clear: «capture customers in the high end sector, where we can sell our wines and bring them into line with the best in the world». This is perhaps why in 2014 the estate intends to add an even finer wine called Quinta Pessegueiro Premium, port wine and white wine to the red wines in its catalogue. Marc Monrose tells us that the main challenge faced is expressing the *terroir* of the Douro, concluding: «Our goal is that anyone anywhere in the world tastes a wine from Quinta do Pessegueiro and thinks: this is one of the best wines from the Douro. On this day our mission will be complete».



A Villas&Golfe aguarda por si num dos seguintes locais de Angola:

- > A minha Loja - Maianga
- > Casas dos Frescos
 - > Casa dos Frescos Brisas - Talatona
 - > Casa dos Frescos das Conchas - Talatona
 - > Casa dos Frescos Viana
 - > Casa dos Frescos Vila Alice
 - > City Café - Baixa
 - > GESPO - Gestão de Projectos, Lda. (Vouzelense) Bairro Operário
 - > Greenspot - Morrobenito
 - > Hotel Alvalade - Cabeleireiro - Alvalade
 - > Hotel Alvalade - Organizações Vandeco - Alvalade
 - > Hotel Baía - Praia do Bispo
 - > Hotel Trópico - Boutique Filomena
- > Bombas P.A.
 - > Aeroporto Internacional
 - > Bombas P.A. Corimba - Samba
 - > Bombas P.A. Palanca
 - > Rua da Shoprite do Palanca
 - > Bombas P.A. Quintalão - Golf 2
 - > Bombas P.A. Embarcadouro do Mussulo
 - > Bombas P.A. São Paulo
 - > Casa dos Frescos Atrium Nova Vida
 - > Casa dos Frescos Baixa
- > Pastelaria Snack Bar Mar - Samba
- > Pastelaria Vanan - Talatona
- > Quiosque Sonol - Baixa
- > Restaurante Cruzelirus - Cruzeiro
- > Restaurante Snack Bar - MiraMar
- > Restaurante Vego - Benfica
- > S. Giro - Viana
- > S. Greenway - Viana
- > S.M. Valoeste - Miramar
- > Shopping Carmo - Ingombota
- > Trinca Espinhas - Restaurante - Ingombota
- > Zodabar - Talatona



SAÚDE \ \ HEALTH

Quinoa: a Super-Semente

Quinoa: a Super Seed

As Nações Unidas declararam 2013 «Ano Internacional da Quinoa». O mote é «o futuro plantado há milhares de anos», fazendo jus à existência e importância milenar deste vegetal.

Com o Ano Internacional da Quinoa pretende-se chamar a atenção do mundo para o valor «nutricional, económico, ambiental e cultural da quinoa», uma semente que foi originariamente cultivada nos Andes para servir de alimento, principalmente no Peru, na Bolívia e no Equador.

Por ter um teor elevado de proteínas, sendo a única planta que contém todos os aminoácidos essenciais, é importante o seu cultivo em áreas onde há escassez de proteína animal, seja carne ou peixe, e que corresponde geralmente a zonas ecologicamente muito pobres e isoladas do globo.

A quinoa também tem elevados teores de vitaminas e isoflavonas, compostos com uma semelhança estrutural com o estrogénio, a hormona humana mais abundante nas mulheres.

É um dos alimentos mais nutritivos do mundo e há já vinte anos investigadores da NASA consideraram a quinoa como potencial alimento de astronautas, pela sua densidade superior de nutrientes.

O grande propósito desta campanha é realçar a forma como a quinoa pode e deve ser usada como forma de prevenir a fome, as deficiências de nutrição e aliviar a pobreza das populações.

Afinal, tudo refere que a quinoa junta em si o melhor que existe no mundo animal e vegetal.

The United Nations has declared 2013 «International Year of Quinoa». The motto «Quinoa, a future sown thousands of years ago», does justice to the age-old existence and importance of this plant.

The aim of the International Year of Quinoa is to draw the world's attention to the «nutritional, economic, environmental and cultural» value of quinoa, a seed that was originally grown for food in the Andes, primarily in Peru, Bolivia and Ecuador.

Given its high protein content, and the fact that it is the only plant that contains every essential amino acid, its cultivation is important in areas where there is a shortage of animal protein, whether meat or fish, which generally corresponds to ecologically poor and isolated parts of the globe.

Quinoa also has high levels of vitamins and isoflavones, organic compounds that have a structural similarity to oestrogen, the most abundant hormone in women.

It is one of the most nutritious foods in the world and for 20 years NASA researchers have considered quinoa as a possible foodstuff for astronauts, given its high nutrient density.

The major purpose of this campaign is to highlight how quinoa can and should be used as a means to prevent hunger, poor nutrition and to ease poverty.

After all, everything shows us that quinoa contains the best there is in the animal and plant world.

PUB

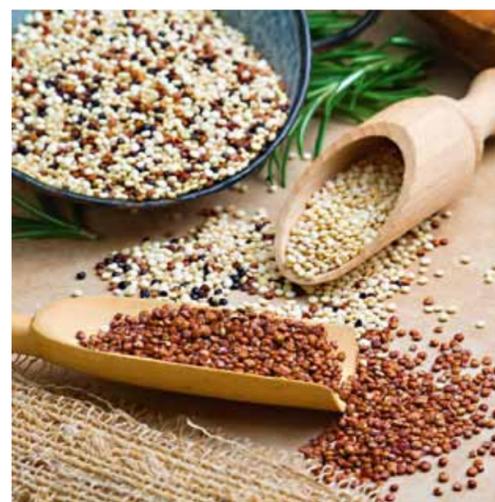


PERIGO PARA OS ANDES

O impacto da internacionalização do consumo de quinoa nas sociedades locais de agricultores pode ser, no entanto, preocupante. A quinoa não é fruto de produção intensiva de grandes fazendeiros, mas sim do trabalho de pequenos cultivadores da área dos Andes, sendo o principal sustento para o povo da Bolívia. Com a nova fama mundial, a quinoa começa a ser considerada um alimento demasiado valioso para comer pelos seus produtores, o que pode levar a que as receitas desta semente sirvam para comprar sementes mais baratas e de valor nutricional mais pobre, como o arroz. Com o aumento de preço da quinoa, esta é cada vez menos consumida na Bolívia, é dedicada a ser vendida e a população tem crescente tendência para se virar para uma alimentação que foge do sistema de subsistência para alimentos considerados de luxo, como a massa, arroz, doces e coca-cola.

THREAT TO THE ANDES

The impact of the internationalisation of quinoa consumption on growers' local societies can however give cause for concern. Quinoa is not the result of intensive production by large landowners, rather the work of small farmers in the Andes area, and is the main livelihood for the people of Bolivia. With its new worldwide fame, quinoa is starting to be considered a food too valuable to eat by its producers, which could lead to revenue from this cereal being used to buy less expensive seeds and of poorer nutritional value, such as rice. With the growing price of quinoa, it is being eaten less and less in Bolivia, and rather being sold, with the population increasingly tending to turn to a diet that replaces the subsistence system with foods considered to be a luxury, such as pasta, rice, sweets and cola.





A COMIDA DOS POBRES

Ainda há pouco tempo a quinoa era relegada para alimento dos pobres, os próprios produtores dos Andes, com um historial de cultivo com mais de 7000 anos. A quinoa é uma das culturas mais antigas desta região, o sustento e a sobrevivência de inúmeras famílias.

A história da sobrevivência ultrapassa a população, pois a semente sobreviveu às invasões espanholas e ao incremento do cultivo de trigo e cevada, e é das mais resilientes sementes do mundo. A quinoa suporta temperaturas entre os 4 e os 38 graus, taxas de humidade entre os 40 e 48%, altitudes tão elevadas que são escassas em oxigénio e solos com tanto sal que mais nenhuma cultura consegue resistir.

A VERDADEIRA <<CARNE VEGETAL>> OU O <<CEREAL ANIMAL>>

A quinoa é o único vegetal que possui todos os aminoácidos essenciais (são estes que compõem as proteínas), que são fundamentalmente encontrados em alimentos de origem animal. É por isso que muitos chamam à quinoa «cereal animal». Na verdade, é realmente o encontro das melhores características de dois mundos: o vegetal e o animal. A quinoa aproveita todos os aminoácidos, o ferro, cobre, zinco e selénio dos produtos animais, sem o famigerado colesterol. É uma semente isenta de colesterol, com baixo perfil de gorduras, sendo principalmente constituída por ácidos gordos mono e polinsaturados, ou seja, benéficos para a saúde. Da parte vegetal, soma todos os benefícios de ser rica em fibras, vitaminas E e do grupo B (incluindo ácido fólico), além de ter a enorme vantagem de ser livre de glúten.

THE FOOD OF THE POOR

Not that long ago, quinoa was relegated to the food of the poor, the people growing it in the Andes, with a history of cultivation dating back more than 7000 years. Quinoa is one of the oldest crops in the region, the sustenance and survival of many families.

The story of survival goes beyond the population, as the seed survived the Spanish invasions and increased cultivation of wheat and barley, and it is one of the most resilient seeds in the world. Quinoa withstands temperatures of between 4 and 38 degrees, humidity rates of between 40 and 48%, altitudes so high that oxygen is scarce and soil with so much salt content that no other crop can survive.

THE TRUE <<PLANT MEAT>> OR <<ANIMAL CEREAL>>

Quinoa is the only vegetable that contains every essential amino acid (these are what make up proteins), which are primarily found in food of animal origin. This is why quinoa is often referred to as «animal cereal». In fact, it truly is the combination of the best features of two worlds: plant and animal. Quinoa enjoys all the amino acids, iron, copper, zinc and selenium of animal products, without the infamous cholesterol. This is a cholesterol free seed, with a low fat profile and is primarily composed of mono and polyunsaturated fatty acids, that is to say, beneficial to health. From the plant world it brings together all the benefits of being rich in fibre, vitamins E and group B (including folic acid), and has the huge advantage of being gluten-free.

SOPA LEVE DE QUINOA

- > 1 couve-flor biológica
- > 1 courgette biológica
- > 1 cenoura biológica
- > 1 chávena pequena de quinoa
- > 1 pitada de sal integral

Leva água a ferver numa panela, junte todos os legumes aos pedaços, deixe cozinhar até cozer, como acontece com qualquer tipo de sopa. Depois de cozidos, passe os vegetais em puré. Junte a quinoa e deixe cozer mais um pouco. Tempere finalmente com um pouco de sal. Se desejar, pode enfeitar no prato com um fio de azeite. Sirva quente.

LIGHT QUINOA SOUP

- > 1 organic cauliflower
- > 1 organic courgette
- > 1 organic carrot
- > 1 small cup of quinoa
- > 1 pinch flor de sal

Bring water to boil in a saucepan, add all vegetables, cut into pieces, simmering until cooked, as with any kind of soup. Once cooked, puree the vegetables. Add the quinoa and cook a little longer. Finally, season with a little salt. If you wish, you can garnish the dish with a drizzle of olive oil. Serve hot.

PEQUENO-ALMOÇO DE QUINOA

Pode usar quinoa acabada de cozer, ou já cozida na noite anterior (coza como o arroz: duas chávenas de água para uma de sementes).

Junte numa caçarola uma chávena de quinoa cozida, ¼ de chávena de leite de soja ou amêndoa (também pode usar de aveia ou de arroz), 1 banana esmagada, 2 paus de canela, ½ colher de chá de extracto ou uma vagem de baunilha, e 2 colheres de sopa de noz-pecã picada. Leve a cozer em lume médio cerca de 3 a 5 minutos, ou apenas até ficar quente. Se desejar, adoce com néctar de agave ou mel e polvilhe com um pouco de canela.

QUINOA BREAKFAST

You can use freshly cooked quinoa, or quinoa cooked on the previous evening (cook like rice: two cups of water to one of seeds).

Place a cup of cooked quinoa, ¼ cup of almond or soy milk (can also use oat or rice milk), 1 mashed banana, 2 cinnamon sticks, ½ teaspoon of vanilla extract or one vanilla pod, and 2 tablespoons chopped pecans into a saucepan. Bring to a boil over a medium heat for about 3 to 5 minutes, or just until hot. If you wish, sweeten with agave nectar or honey and sprinkle with a little cinnamon.



\\ FASHION & BRANDS



129

5 SENTIDOS \\ 5 SENSES



134

DESIGN DE MODA \\ FASHION DESIGN

AMÉRICO TAVAR

Inspirado pela Natureza

Inspired by Nature



138

QUINTESSENCE



142

CARROS \\ CARS

ROLLS-ROYCE WRAITH

LAFERRARI



146

BARCOS \\ BOATS

OYSTER 885

AZIMUT 55S



152

AVIÃO \\ AIRPLANE

EMBRAER LEGACY 500

Na Vanguarda da Aviação Executiva

At the Forefront of Business Aviation

5 SENTIDOS \\ 5 SENSES

PRADA CANDY L'EAU

Sendo uma versão mais fresca e jovial do perfume original, o novo *Prada Candy L'Eau* mantém a personalidade sofisticada do seu antecessor *Prada Candy*, mas aposta numa delicada mistura de aromas como caramelo, ervilha doce e almíscar branco com notas cítricas.

Para apresentar a nova fragrância, a marca apostou num filme de três episódios onde dá a conhecer a vida intensa e entusiasmante de Candy, uma jovem de personalidade borbulhante. No conto, dirigido pelos norte-americanos Wes Anderson e Roman Coppola, Candy, interpretada pela atriz francesa Léa Seydoux, encontra-se em Paris, dividida entre o interesse amoroso de dois homens.

As a fresher and cheerful version of the original fragrance, the new *Prada Candy L'Eau* maintains the sophisticated personality of its predecessor *Prada Candy*, but focuses on a delicate blend of aromas such as caramel, sweet pea and white musk with citrus notes.

To present the new fragrance, the brand has invested in a three-episode film, which reveals the intense and exciting life of Candy, a young and bubbly personality. In the tale, directed by Americans Wes Anderson and Roman Coppola, Candy, played by French actress Léa Seydoux, is in Paris, torn between the love interest of two men.



ANNA-KARIN KARLSSON

Apesar de imbuída numa certa escuridão relacionada com a abordagem de temas como a dor e o luto, a colecção 2013 de Anna-Karin Karlsson distingue-se pelo romantismo e pela expressividade marcante transversais a todos os modelos. Adornados com flores, animais e elementos tridimensionais, os óculos desta colecção tomam-se imagens da natureza transitória da vida humana e da premonição da morte. Na demanda da perfeição e da exclusividade, a *designer* sueca alia alta-costura a novas técnicas, encarando cada modelo como se de uma obra de arte se tratasse.

Although imbued with a certain darkness associated with addressing issues such as pain and grief, the 2013 collection from Anna-Karin Karlsson stands out for the romanticism and the striking expressiveness found in every piece. Adorned with flowers, animals and three-dimensional elements, the eyewear within this collection becomes images of the transient nature of human life and of the premonition of death. In her quest for perfection and exclusiveness, the Swedish designer combines *haute couture* with new techniques, viewing each model as if a work of art.

www.olhardeprata.pt



111SKIN

Altamente concentrado, o novo creme de noite da 111SKIN consiste num tratamento restaurador preventivo e anti-idade que regenera a pele ao nível celular para travar os sinais de envelhecimento.

Utilizando um raro sistema de partículas de pó de diamante, o 111 SKIN *Celestial Black Diamond Night Cream* penetra nas camadas mais profundas da pele para transportar os ingredientes restauradores de juventude, como a fórmula NAC Y², que aumenta o glutathione, o antioxidante mais vital das células para manter a juventude.

Highly concentrated, the new 111SKIN night cream features a preventive, restorative and anti-aging treatment, which regenerates the skin at a cellular level to fight signs of aging. Using a rare system of diamond particles, 111 SKIN *Celestial Black Diamond Night Cream* penetrates into the deepest layers of the skin to transport the youth-restoring ingredients, such as the NAC Y² formula, which increases glutathione, the most vital antioxidant cells to maintain youth.



SHAMBALLA JEWELS

É no simbolismo de um mítico lugar espiritual no vale dos Himalaias, o Reino de Shamballa, que a Shamballa Jewels se inspira na criação de peças únicas e exclusivas. Cada uma das pulseiras da marca evoca símbolos e contos de oração ancestrais, primando pela originalidade das suas contas de ouro cravejado de diamantes, entrelaçadas segundo a antiga técnica de macramé. Podendo ser personalizadas ao estilo da quem as escolhe, as valiosas peças da Shamballa estão concebidas para despertar curiosidade e inspirar conversações. Disponíveis na Boutique dos Relógios Plus Luanda.

Shamballa Jewels finds inspiration in the symbolism of a mythical spiritual place in the valley of the Himalayas, the Kingdom of Shamballa, to create unique and exclusive pieces. Each of the brand's bracelets evokes ancient symbols and prayer beads, striving for originality in its gold beads studded with diamonds, braided using the ancient technique of macramé. Able to be personalised to the style of those who choose them, the valuable pieces by Shamballa are designed to spark curiosity and inspire conversations. Available at Boutique dos Relógios Plus Luanda.



Luxury Design Villa Quinta da Marinha Cascais



AMÉRICO TAVAR

Inspirado pela Natureza Inspired by Nature

A chegada do Homem à Lua e dos filmes de ficção científica despertaram-lhe, em tempos, o desejo de ser astronauta. Embora não tenha partido à descoberta do cosmos, Américo Tavar aventurou-se no estudo das ciências, a seu ver subjacentes a toda a Natureza e a todas as Artes. É justamente na simplicidade (ou complexidade) da Natureza que o estilista português se inspira para as suas criações dispersas um pouco por todo o mundo. A mais fresca novidade é a sua entrada em Angola, resultante de uma parceria com a irmã, Paula Tavares, decoradora e profunda conhecedora do país e dos seus costumes. De portas abertas está já um armazém e *showroom* no Kikuxi Park (Viana) enquanto são ultimados os preparos para a abertura de uma loja na baixa de Luanda.

At one point, man's arrival on the moon and science fiction films aroused in him the desire to be an astronaut. Although he never set off to discover the cosmos, Américo Tavar did venture into the study of science, in his view underlying all of nature and all the arts. It is precisely in the simplicity (or complexity) of nature that the Portuguese designer draws inspiration for his creations, on sale around the globe. The latest news is his arrival in Angola, resulting from a partnership with his sister, Paula Tavares, interior designer and highly knowledgeable about the country and its customs. A warehouse and showroom in Kikuxi Park (Viana) are already open, while the final touches are made for the opening of a store in the centre of Luanda.

TEXTO TEXT CAROLINA XAVIER E SOUSA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY 1 © MANUEL TEIXEIRA 2, 3, 4 © AMÉRICO TAVAR



«É na natureza,
no mar, na montanha,
na fauna e flora que
encontro as tais formas
e equilíbrios. Numa
pedra esculpida pela
chuva e pelo vento,
nos troncos e folhas de
uma árvore encontro
a melhor expressão de
design que conheço» \\ \\
«I find form and balance
in nature, the sea, the
mountains, flora and
fauna. I find the best
expression of design
that I know in a stone
sculpted by the rain and
wind; in the trunks and
leaves of a tree»



Quando, há 28 anos, iniciou a sua carreira como estilista, aliciava-o a ideia de inovar numa área que via ainda muito conservadora em Portugal. Acreditando que o segredo de um bom *designer* reside em «ser inovador sem perder os equilíbrios naturais nas formas, tornar as pessoas mais elegantes e apelativas, criar simples mas sofisticado», Américo Tavar é um adepto da elegância confortável e da perfeição, diferenciando as suas peças com pespontos, assimetrias equilibradas, *prints*, bordados, acabamentos artesanais, entre outros detalhes.

Além de ter as suas criações marcadamente presentes em Portugal e na loja *online* que acaba de desenvolver, Américo Tavar tem o seu nome disperso um pouco por todo o mundo graças a clientes que tem na Europa, no Brasil, nos EUA, na China e em Angola. Porém, é esta última terra, quente e plena de encantos, que tem merecido o mais

When he began his career as a designer 28 years ago, he was tempted by the idea of innovating in a field that he deemed very conservative in Portugal. Believing that the secret of a good designer lies precisely in «being innovative without losing natural balances in shapes, making people more stylish and attractive, creating simply yet sophisticated», Américo Tavar is a fan of comfortable elegance and of perfection, distinguishing his pieces with stitching, balanced asymmetry, prints, embroidery, handmade finishes, among other details.

Besides having a strong presence in Portugal and in an online store which he has just developed, Américo Tavar's name is scattered all over the world thanks to customers he has in Brazil, the USA, China and Angola.

Nonetheless it is the latter of these lands, warm and full of charms, that has enjoyed the most recent attention

recente entusiasmo do estilista, sobretudo motivado pela sua irmã, Paula Tavares, decoradora e profunda conhecedora do país e dos seus costumes. Ateado o desejo de trazer as suas criações para Angola, onde Américo sente uma maior liberdade criativa, seguiu-se a abertura de um armazém e *showroom* no Kikuxi Park, em Viana. Empenhado actualmente em nomear distribuidores a Norte e a Sul do país, Américo Tavar prevê para breve a inauguração de uma loja na baixa de Luanda que, além de peças femininas e masculinas de pronto-a-vestir, incluirá um *atelier* de roupa exclusiva e por medida. «Aqui temos gente mais quente, sensual e arrojada. O homem e a mulher angolanos têm um 'balanço' próprio deste clima e atmosfera», partilha Américo Tavar a propósito deste aliciante mercado onde investiu cerca de um milhão de dólares.

É em África que tem passado parte do seu tempo, mas a mala do criador está sempre pronta para voar para outros países da Europa, Américas e Ásia. «Esta mobilidade é ótima para me inspirar», afirma Américo Tavar, reconhecendo todavia que a sua inspiração maior brota da terra: «É na natureza, no mar, na montanha, na fauna e flora que encontro as tais formas e equilíbrios. Numa pedra esculpida pela chuva e pelo vento, nos troncos e folhas de uma árvore encontro a melhor expressão de *design* que conheço».

of the designer, motivated primarily by his sister, Paula Tavares, interior designer with a detailed knowledge of the country and its customs. With the desire kindled to bring his creations to Angola, where Américo feels greater creative freedom, the next step was the opening of a warehouse and showroom in Kikuxi Park, in Viana. Committed now to appointing distributors across the country, Américo Tavar foresees the opening of a store in the centre of Luanda shortly, which, in addition to women's and men's ready to wear, will also include an exclusive, made to measure clothing studio. «We have people who are warmer, sensual and daring here. Angolan men and women have their own balance of this climate and atmosphere», Américo Tavar explains with reference to this enticing market in which he has invested about one million dollars.

He has spent some of his time in Africa, but Américo Tavar's suitcase is always ready to fly to other countries in Europe, the Americas and Asia. «This mobility is great for inspiration,» the designer explains, while recognising however that his greatest inspiration comes from the earth: «I find form and balance in nature, the sea, the mountains, flora and fauna. I find the best expression of design that I know in a stone sculpted by the rain and wind; in the trunks and leaves of a tree».

V \ QUINTESSENCE

CARLOS SANTOS SHOES

Inspirada no quotidiano do homem cosmopolita e em momentos de lazer num meio mais *country*, a colecção Primavera/Verão 2013 da Carlos Santos Shoes tem como cores dominantes o verde garrafa, verde seco, *bordeaux*, azul e castanho. Foi a pensar no homem com vontade de dar um toque especial aos seus fatos que a marca portuguesa de calçado fundada em 1942 acrescenta estilo e contemporaneidade ao sapato clássico. Um convite à quebra da rotina proposto em três linhas diferentes – *Carlos Santos Handcrafted*, *Santos by Carlos Santos* e *Green Label* – que vão desde um estilo mais sofisticado a um *look* mais *casual*.

Inspired by the everyday life of cosmopolitan man and by leisure time in a more *country* setting, the Carlos Santos Shoes 2013 Spring/Summer collection features bottle green, pale green, *bordeaux*, blue and brown as its dominant colours. With men hoping to add a special touch to their suits in mind, the Portuguese footwear brand founded in 1942 adds style and contemporary flair to the classic shoe. An invitation to break from routine proposed in three different ranges – *Carlos Santos Handcrafted*, *Santos by Carlos Santos* and *Green Label* – which feature anything from a more sophisticated style to a more *casual* look.



MYKITA / DAMIR DOMA

A colaboração entre a marca alemã Mykita e o *designer* de moda Damir Doma ressurge na colecção Outono/Inverno 2103/14 através do quarto modelo da série, o *DD04*. Apesar de manter os contornos redondos, o *DD04* distingue-se dos seus precedentes pela sua aparência mais «plástica», conferida pela utilização do acetato, um material composto por algodão e pigmento colorido. A referência ao *look* do início dos anos 1930 reflecte-se no minimalismo das hastes deste novo modelo que está disponível em quatro combinações de cores translúcidas – âmbar, cinza, castanho e preto clássico – e cujas lentes podem ser de Sol ou não. «Para mim é a perfeição da forma, do material e do tamanho», diz Damir Doma, vendo no *DD04* o encerramento do primeiro ciclo de produtos desenvolvidos no âmbito desta parceria.

The collaboration between German brand Mykita and fashion designer Damir Doma resurfaces in the 2013/14 autumn/winter collection with the fourth model in the series, the *DD04*. In spite of maintaining the round form, the *DD04* stands out from its predecessors for its «plastic» appearance, given to it by the use of acetate, a material comprising cotton and coloured pigment. A nod to the look of the early 1930s is reflected in the minimalism of the arms of this new model, which is available in four combinations of translucent colours – amber, grey, brown and classic black – and whose lenses can be tinted or not. «For me it is the perfection of form, material and size,» says Damir Doma, seeing in the *DD04* the final piece in the first cycle of products developed as part of this partnership.

www.olhardeprata.pt

VACHERON CONSTANTIN

Resgatando a valiosa tradição dos relógios de bolso, a Vacheron Constantin apresenta o *Patrimony Contemporaine*, expressão simultânea de uma elegância contemporânea e de um requinte clássico. Detentora do prestigiado *Poinçon de Genève*, esta criação da célebre marca suíça de alta relojoaria contempla um movimento de calibre 4440 feito inteiramente à mão e é envolta numa caixa voluptuosamente curvada de ouro rosa de 18K 5N com 43 mm de diâmetro. Alojado dentro de uma distinta bolsa em pele castanha, o *Patrimony Contemporaine* desliza ao longo de um cordão de couro, podendo ser preso a um bolso, seguro por uma corrente ou colocado sobre uma mesa.

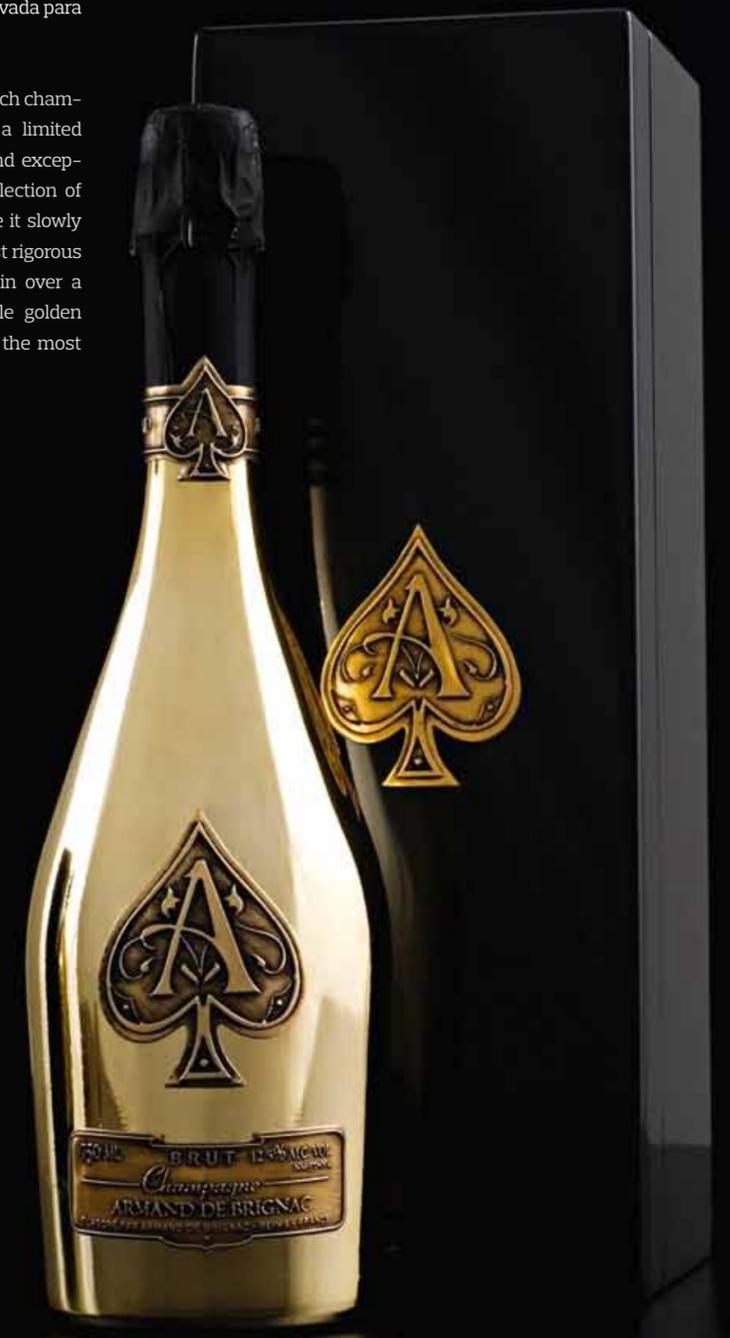
Reinstating the valuable tradition of pocket watches, Vacheron Constantin presents the *Patrimony Contemporaine*, the joint expression of contemporary elegance and classical refinement. Featuring the prestigious *Poinçon de Genève*, this creation by the famous Swiss fine watch brand features a 4440 caliber movement made entirely by hand, contained in a voluptuously curved 18-carat rose gold 5N case, measuring 43 mm in diameter. Kept in a distinctive brown leather bag, the *Patrimony Contemporaine* slides along a leather cord and can be placed in a pocket, secured by a chain or placed on a table.



ARMAND DE BRIGNAC

Sendo a mais valiosa das relíquias da casa de champanhe francesa Cattier, Armand de Brignac é uma colheita limitada que tem sido alvo de inúmeros prêmios e das melhores críticas dos *connoisseurs*. Desde a selecção das uvas mais perfeitas até às caves onde envelhece lentamente, este valioso néctar passa pelo mais rigoroso e atento dos processos de produção. Podendo ser encontrada em mais de uma centena de países, uma destas inconfundíveis garrafas douradas crivadas à mão deve ser reservada para brindar aos momentos mais especiais da vida.

As one of the most valuable vintages of the French champagne house Cattier, Armand de Brignac is a limited harvest that has received numerous awards and exceptional reviews from connoisseurs. From the selection of only the very finest grapes to the cellars where it slowly ages, this valuable wine passes through the most rigorous and attentive of production processes. Found in over a hundred countries, one of these unmistakable golden hand riddled bottles should be kept to toast only the most special moments of life.





CARRO \ \ CAR

ROLLS-ROYCE WRAITH

Proeza Dinâmica \ \ Dynamic Achievement

TEXTO TEXT ESTELA ATAÍDE \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY ROLLS-ROYCE MOTOR CARS LTD.

A intensa *performance* do mais potente e dinâmico Rolls-Royce criado até à data pela icónica marca britânica é imediatamente denunciada pelas linhas imponentes e interiores sumptuosos.

Dono de um desempenho sem mácula, no soberbo *Rolls-Royce Wraith* a entrega de potência é fácil, mas decidida, graças à combinação da transmissão automática ZF de oito velocidades com o motor V12, cuja força de 624 cv lhe permite alcançar os 100 km/h em meros 4,6 segundos e atingir uma velocidade máxima limitada aos 250 km/h.

A inovadora tecnologia de transmissão assistida por satélite confere ainda mais dinamismo à condução, recorrendo ao GPS para reconhecer o percurso antecipadamente e assim seleccionar a mudança correcta para o terreno que se aproxima.

Com chegada ao mercado prevista para o último trimestre de 2013, o *Rolls-Royce Wraith* distingue-se pela interessante harmonia de potência, luxo, requinte e qualidade, apresentando-se como o *gran turismo* dos *gentlemen* mais exigentes.

The extreme performance of the most powerful and dynamic Rolls-Royce created thus far by the iconic British manufacturer is immediately given away by its imposing lines and sumptuous interiors.

Truly immaculate in terms of performance, the superb *Rolls-Royce Wraith* boasts easy yet determined power delivery thanks to the combination of the ZF eight-speed automatic transmission with the V12 engine, whose 624 hp power allows it to reach 100 km/h in a mere 4.6 seconds and to reach a top speed limited to 250 km/h.

The innovative satellite assisted transmission technology gives further dynamism when driving, using GPS to recognise the road in advance and thus select the correct gear for the approaching terrain.

With its arrival on the market scheduled for the last quarter of 2013, the *Rolls-Royce Wraith* stands out for its interesting harmony of power, luxury, refinement and quality, presenting itself as the *gran turismo* for the most discerning gentlemen.



CARRO \ \ CAR

LA FERRARI

Excelência Visionária \ \ Visionary Excellence

TEXTO TEXT CAROLINA XAVIER E SOUSA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY FERRARI SPA

Apresentado em Março de 2013 em Genebra, o LaFerrari personifica a audácia dos carros de Fórmula 1 no carro desportivo mais rápido da história da marca italiana. Sucessor do Enzo, este novo modelo da Ferrari foi lançado numa série especial limitada a 499 unidades, o que permitiu à marca experimentar inovadoras soluções tecnológicas. O resultado é o primeiro carro da Ferrari a ser alimentado pelo sistema HY-KERS, uma tecnologia híbrida que alia *performance* a emissões mais baixas de CO2 (330 g/km),

Unveiled in Geneva in March 2013, the LaFerrari embodies the daring of Formula 1 cars in the fastest sports car in the history of the Italian brand. Enzo's successor, this new model from Ferrari has been launched in a special series limited to 499 units, which has enabled the brand to experiment with innovative technological solutions. The result is the first car from Ferrari to be powered by the HY-KERS system, a hybrid technology that combines performance with lower CO2 emissions (330 g/km), which is ensured by



que deriva da combinação de dois motores: a um 6.3 V12 de 800 CV é acoplado um motor eléctrico de 163 CV, somando uma potência combinada de 963 CV. Alcançando uma velocidade máxima de 350 km/h, o LaFerrari tem uma notável capacidade de aceleração passando de 0-100 km/h em menos de três segundos e de 0-200 km/h em menos de sete segundos.

A bravura da nova tecnologia reflecte-se também no arrojado *design* do LaFerrari, que mantém, no entanto, estreitos laços com a tradição estética da marca.

the combination of two engines: a 6.3 V12 800 hp engine is joined by a 163 hp electric motor, producing a combined output of 963 hp. Reaching a top speed of 350 km/h, the LaFerrari has remarkable acceleration capacity, accelerating from 0-100 km/h in less than three seconds and from 0-200 km/h in less than seven seconds.

The bravura of the new technology is also reflected in the bold design of the LaFerrari, which nevertheless maintains strong ties with the aesthetic tradition of the brand.





BARCO \ \ BOAT

OYSTER 885

Deleite Partilhado \ \ Shared Delight

Desenhado em parceria por Rob Humphreys e pela equipa de *design* da Oyster, o *Oyster 885* foi pensado para ser o palco de eleição para momentos de convívio com amigos e familiares.

Oferecendo conforto e alto desempenho, este elegante veleiro é equilibrado e poderoso, prometendo viagens emocionantes ao sabor dos ventos e das marés.

Designed by Rob Humphreys in partnership with the design team from Oyster, the *Oyster 885* has been created to be the perfect venue for moments spent together with friends and family.

Offering comfort and high performance, this elegant yacht is balanced and powerful, promising exciting voyages to the whims of the winds and tides.

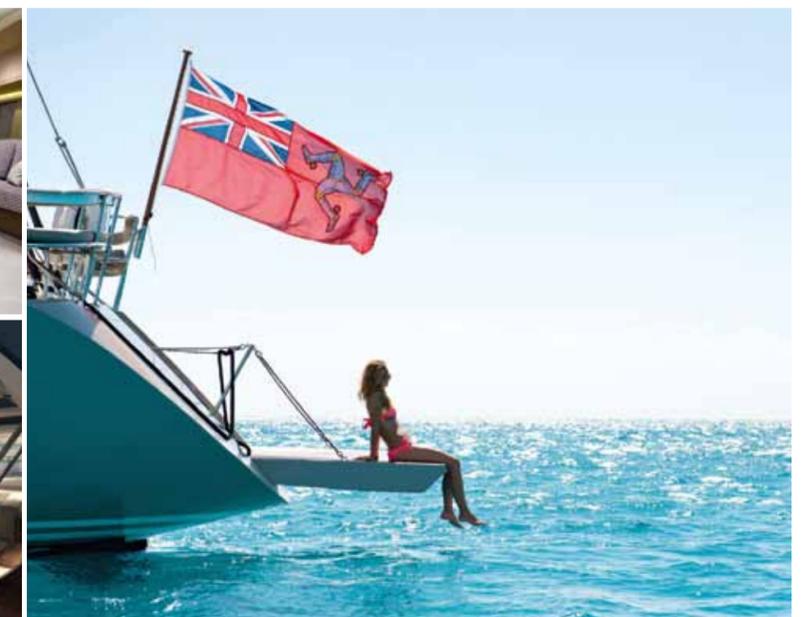
TEXTO TEXT ESTELA ATAÍDE \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY OYSTER YACHTS 2,5 © MIKE JONES / WATERLINE MEDIA 3 © MIKE JONES

Cuidadosamente concebido para oferecer o máximo de conforto a bordo, o *Oyster 885* foi equipado com um espaço exterior onde é possível fazer refeições ou simplesmente desfrutar do calor do sol e da brisa marítima, e apenas uma porta de correr em vidro separa o espaço exterior do salão interior, o que permite manter a ligação com o ambiente externo mesmo dentro de portas.

Generosamente espaçosas, as quatro cabines disponíveis para os passageiros também permitem um contacto constante com o oceano graças às imensas janelas verticais que as percorrem e iluminam as divisões. Um dos camarotes pode ainda ser configurado como escritório ou sala de estar, à medida das necessidades do proprietário.

Carefully designed to offer the height in on-board comfort, the *Oyster 885* has been equipped with an outdoor space where you can make meals or simply enjoy the warmth of the sun and the sea breeze, and only a sliding glass door separates the outdoor space from the lounge inside, allowing the connection with the outside world even from indoors.

Generously spacious, the four cabins available to passengers also ensure the constant contact with the ocean thanks to the huge vertical windows throughout the rooms, filling them with light. One of the cabins can also be configured as an office or living room, according to the owner's requirements.



AZIMUT 55S

Desportivo Revolucionário
Revolutionary and Sporty

PUB

Representando uma nova maneira de ver e sentir o mar, o inovador *Azimut 55S* chegou para revolucionar o mundo dos iates desportivos. Surpreendente e tecnologicamente avançado, o barco arrebatou à primeira vista pela concepção inigualável do convés, que funde num só ambiente o interior e o exterior graças à ampla abertura da porta de vidro que separa ambas as áreas. Sendo o único barco da sua categoria cuja proa pode ser utilizável como zona de lazer, o *55S* contempla três cabines para convidados e uma para tripulação, uma garagem para o *jet boat*, distinguindo-se ainda pela cuidada decoração dos seus amplos e luminosos interiores.

Representing a new way of seeing and feeling the sea, the innovative *Azimut 55S* has arrived to revolutionise the world of sports yachts. Astounding and technologically advanced, the boat stuns at first glance for the unrivalled design of the deck, which merges inside and outside in a single environment thanks to wide opening glass door that separates both areas. As the only boat in its class whose bow can be used as leisure area, the *55S* features three cabins for guests and one for the crew, a garage for a jet boat, and also stands out for the meticulous decoration of its bright and spacious interiors.



©Azimut Yachts

A utilização do sistema triplo Volvo IPS-1, que consiste em três motores com 435 cv cada que proporcionam uma potência total de 1305 cv, permite que o iate seja capaz de alcançar os 36 nós, o que proporciona igualmente uma maior capacidade de manobra e uma redução dos consumos, vibrações e ruídos a bordo. De salientar é ainda a robusta construção em carbono do 55S, que resulta numa substancial redução do seu peso total e num consequente aumento do seu rendimento.

Distribuído em Angola pela Leff Yachts – empresa que, além da Azimut é igualmente responsável pela distribuição exclusiva no país de prestigiadas marcas do sector náutico como a Atlantis e a Benetti –, o Azimut 55S combina de forma irresistível desempenho desportivo, tecnologia de vanguarda e elegância.

The use of the Volvo IPS-1 triple system, which consists of three engines, each with 435 hp, to produce a total output of 1305 hp, ensures that the yacht is able to reach 36 knots, which also provides greater manoeuvrability and a reduction in fuel consumption, noise and on-board vibration. Another highlight is the robust carbon construction of the 55S, which results in a substantial reduction of its total weight and in a subsequent increase in its performance.

Distributed in Angola by Leff Yachts – a company, which in addition to Azimut is also responsible for the exclusive distribution in the country of prestigious brands within the nautical sector such as Atlantis and Benetti –, the Azimut 55S irresistibly combines sporty performance, cutting edge technology and elegance.

Leff Yachts, Lda.
Rua Murtalla Mohamed – Ilha do Cabo – Luanda, Angola
T: +244 928 437 173 \ E: Jorge.silva@leff-yachts.co.ao \ www.leff-yachts.co.ao



©Azimut Yachts



AZIMUT 40. DE FÁCIL PILOTAGEM, FÁCIL DE VIVER, FÁCIL DE AMAR.

SURPREENDENTE: A CABINA DO ARMADOR É ILLUMINADA EM AMBOS OS LADOS POR JANELAS QUE PODEM SER COMPLETAMENTE ABERTAS.
VERSÁTIL: A MESA PODE SER ESTENDIDA, O SOFÁ PODE SER FACILMENTE TRANSFORMADO EM UMA CAMA ADICIONAL.
ÚNICA: PLATAFORMA DE BANHO ELEVATÓRIA, TODO O CONFORTO PROPORCIONADO PELOS MAIORES LATES EM UM COMPRIMENTO DE APENAS 40 PÉS.



azimutyachts.com



FINO ALL'ULTIMO DETTAGLIO

FLYBRIDGE COLLECTION

40 - 45 - 48 - 54 - 60 - 64 - 70 - 80
84 - 88 - 95RPH - 100 LEONARDO

A brand of AZIMUT/BENETTI Group



LEFF YACHTS Lda.
Rua Murtalla Mohamed – Ilha do Cabo – Luanda, Angola
Jorge.silva@leff-yachts.co.ao +244 928 437 173
www.leff-yachts.co.ao

EMBRAER LEGACY 500

Na Vanguarda da Aviação Executiva
At the Forefront of Business Aviation

TEXTO TEXT CAROLINA XAVIER E SOUSA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY EMBRAER S.A.



«Este jacto extraordinário simboliza o futuro da aviação executiva e é fruto da inovação, talento e dedicação que fazem parte da cultura da Embraer»

(FREDERICO FLEURY CURADO, DIRECTOR - PRESIDENTE DA EMBRAER)

«This extraordinary jet symbolizes the future of business aviation and is the result of the innovation, talent, and dedication which make up the ethos of Embraer»

(FREDERICO FLEURY CURADO, DIRECTOR - PRESIDENT OF EMBRAER)



Distinguido com vários prêmios internacionais de *design* e inovação, o *Legacy 500* é o mais recente orgulho da Embraer, surpreendendo pelo facto de ser primeiro avião executivo de médio porte a contemplar um sistema de comandos de voo *fly-by-wire* totalmente electrónico. Nunca antes utilizada num avião *midsize*, esta tecnologia pioneira vem quebrar todos os paradigmas desta categoria, elevando em cada voo os níveis de segurança, precisão, eficiência e conforto.

Com uma capacidade para transportar até 12 passageiros, o *Legacy 500* é, na sua categoria, o que possui maior alcance (com 5.556 km) e o que tem a cabine mais espaçosa, com uma altura de 1,82 m. É igualmente detentor da melhor velocidade máxima de cruzeiro e pressurização de cabine a seis mil pés, o que contribui para diminuição da fadiga dos seus ocupantes. Além de equipado com dois motores *Honeywell HTF 7500E* de baixo consumo de combustível e capazes de produzir até 6540 libras de força propulsora, o *Legacy 500* contempla ainda a aviónica *Pro Line Fusion* da Rockwell Collins com sistema de visão sintética.

Convicta de que o *Legacy 500* é o produto que o mercado deseja e procura, a Embraer tem previstas para o início de 2014 as primeiras entregas deste inovador modelo que se propõe revolucionar o futuro da aviação executiva.

Recognised with several international design and innovation awards, the *Legacy 500* is the latest pride and joy of Embraer, impressive for the fact that it is the first midsize business jet to feature a fully electronic fly-by-wire flight control system. Never before used in a midsize plane, this pioneering technology breaks with every paradigm within this category, ensuring higher levels of safety, accuracy, efficiency and comfort on each flight.

With a capacity to carry up to 12 passengers, the *Legacy 500* is, in its category, the aircraft with the greatest range (at 5556 km), and which has a more spacious cabin with a height of 1.82 m. It also boasts the best cruising speed and cabin pressurization at 6000 feet, which helps reduce fatigue in its occupants. In addition to being equipped with two *Honeywell HTF 7500E* low fuel consumption engines, able to produce up to 6540 pounds of driving force, the *Legacy 500* also features the *Pro Line Fusion* avionics suite from Rockwell Collins, with head-up synthetic vision system. Convinced that the *Legacy 500* is the product that the market wants and demands, Embraer plans the first deliveries of this innovative model designed to revolutionise the future of business aviation for the beginning of 2014.

VILLAS & SPORTS



156
REAL ESTATE
VILLA NA CÔTE D'AZUR



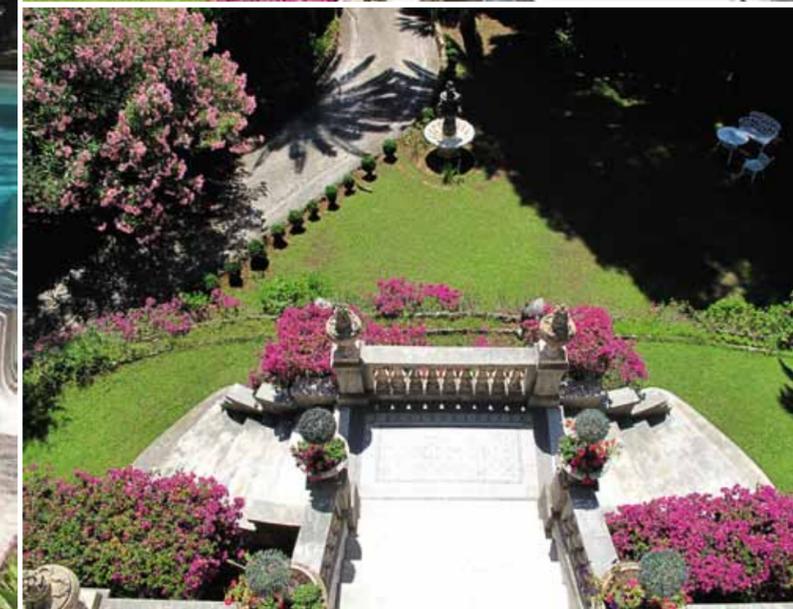
160
SPORT SHOTS



162
ENTREVISTA \\\ INTERVIEW
AMYR KLINK
«Viajar é talvez a maior das a ambições...»
«Travelling is perhaps the greatest of human...»



168
CAMPO DE GOLFE \\\ GOLF COURSE
PINEHURST
Referência Americana
American Reference



REAL ESTATE

VILLA NA CÔTE D'AZUR

Cap-Martin, França

Saída de um verdadeiro conto de fadas, esta esplendorosa *villa Belle Époque* foi construída no século XIX pelo reconhecido arquitecto Hans-Georg Tersling, cuja obra consumada a pedido dos mais nobres aristocratas europeus se estende ao longo da *riviera* francesa. Situada no *Domaine Privé du Cap-Martin*, um dos mais privilegiados refúgios da Côte d'Azur onde a vigilância é permanente, a sumptuosa mansão fica a escassos minutos de Monte Carlo, capital não só do Mónaco mas de um estilo de vida digno de príncipes e princesas.

As if out of a true fairy tale, this magnificent *Belle Époque* villa was built in the 19th century by renowned architect Hans-Georg Tersling, whose work commissioned by the elite of Europe's aristocracy can be seen all along the French Riviera. Located within the *Domaine Privé du Cap-Martin*, one of the most privileged retreats of the Côte d'Azur, enjoying permanent surveillance services, the sumptuous mansion is just minutes from Monte Carlo, capital not only of Monaco but also of a lifestyle worthy of princes and princesses.



Com uma área habitável de 500 m² e 15 quartos, a elegante *villa* exala um refinamento palaciano espelhado tanto na altura das suas amplas e soalheiras divisões como no requinte das suas escadas torneadas e lareiras em mármore. A distinta propriedade implantada numa área de 2100 m² nas margens do Mediterrâneo inclui também uma casa de hóspedes junto à piscina, praia privada, recantos ajardinados, pátios pitorescos e um sem número de terraços cuja arrebatadora vista sobre o infinito mar azul apaixona desde o primeiro instante.

With a living area of 500 m² and 15 bedrooms, the elegant villa exudes palatial refinement, reflected as much in the height of its spacious, sunny rooms as in the allure of its elegantly contoured staircases and marble fireplaces. The unique property stood on a plot of 2100 m² on the shores of the Mediterranean also includes a guest house by the pool, a private beach, landscaped areas, picturesque courtyards and countless terraces boasting stunning views of the infinite blue sea that have you head over heels at first sight.

ROYAL
ESTATE
PRIVATE
VILLAS

Ami- 9469

SADAKA
Real Estate Realty

royalsadaka@gmail.com

*The Spirit of Vanquish.
The Art of Aston Martin.*



ASTON MARTIN



Aston Martin Portugal

Porto
Rua Dellim Ferreira, 424
4100-199 Porto
(+351) 226 172 035

Lisboa
Rua António Enes, 21A
1050-023 Lisboa
(+351) 213 147 731

Cascais
Av. 25 de Abril, 101
2750-515 Cascais
(+351) 214 823 312

Vanquish

Consumo para o Aston Martin Vanquish: urbano 21.4l/100km; extra-urbano 10.2l/100km; combinado 14.4 l/100km.
Emissões CO2 335g/km.

AMYR KLINK

«Viajar é talvez a maior das ambições humanas» \ \ «Travelling is perhaps the greatest of human ambitions»

Foi o primeiro homem a atravessar o Atlântico a remo, de África à América do Sul, e a dar a volta ao mundo pela Antártica. Velejador e escritor, o brasileiro Amyr Klink é acima de tudo um homem que acredita que o mar é uma porta aberta para o mundo. Apaixonado pelos pólos e por um turismo mais autêntico e menos contemplativo - a sua empresa associou-se com outra que promove pacotes turísticos alternativos -, Amyr Klink prepara-se agora para deixar a sua casa de madeira, na praia de Paraty, no Brasil, para partir numa viagem «de dois a três anos» ao Ártico. «Acho que o primeiro atractivo das regiões polares é a não existência de fronteiras políticas, de barreiras entre países», justifica.

He was the first man to row across the Atlantic, from Africa to South America, and to circumnavigate Antarctica. Above all else Brazilian sailor and writer Amyr Klink is a man who believes that the sea is an open door to the world. Passionate about the poles and more authentic and less contemplative tourism - his company has joined forces with another, which promotes alternative holiday packages - Amyr Klink is now preparing to leave his wooden house, stood on Paraty beach in Brazil, to set off on a journey lasting «two to three years» to the Arctic. «I think the first attraction of the polar regions is the lack of political boundaries, of barriers between countries,» he explains.

TEXTO TEXT ANDREIA BARROS FERREIRA \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY 1e2 © MARINA KLINK 3 a 6 © AKPE/AMYR KLINK





Escreveu: «Um homem precisa de viajar por sua conta, não por meio de histórias, imagens, livros ou TV. Precisa de viajar por si, com seus olhos e pés, para entender o que é seu, e para um dia plantar as suas próprias árvores e dar-lhes valor. Conhecer o frio para desfrutar do calor, e o oposto. Sentir a distância». Depois de tantas viagens já entende o que é seu?

A verdade é que a gente nunca fica satisfeito. Hoje procuro fazer de modo mais simples o que antes fazia com um certo rigor. Continuo gostando cada vez mais de viajar, mas gosto de poder compartilhar isso com pessoas que às vezes não têm essa oportunidade, ou mesmo com a minha família, com as meninas, com a minha mulher. De fazer viagens mais simples, onde a gente é mais protagonista do que passageiro.

You wrote: «A man needs to travel on his own initiative, not through stories, images, books or TV. He needs to travel by himself, with his eyes and feet, to understand what is his, and to one day plant his own trees and value them. Knowing the cold to appreciate the warmth, and the opposite. Feeling distance». After so much travel do you now understand what is yours?

The truth is that we are never satisfied. Today I try to approach things more simply, where once I was more scrupulous. My joy in travelling still continues to grow, but I like to be able to share this with people who sometimes do not have this opportunity, or also with my family, with my girls, with my wife. To be able to travel more simply, in a way where the person is more the protagonist as opposed to a passenger.

Muitas das grandes viagens que fez levaram-no aos extremos da Terra, especialmente à Antártica. Porquê o fascínio pelos pólos?

Acho que o primeiro atractivo das regiões polares é a não existência de fronteiras políticas, de barreiras entre países. Curiosamente isso já não é mais uma realidade. Estou me preparando para fazer uma viagem de dois a três anos no Ártico e a maior dificuldade é conseguir as autorizações do governo russo. O mundo está ficando muito burocrático e eu acho que essas experiências autênticas estão ficando cada vez mais difíceis. Porém, cada vez mais valiosas.

Na sua biografia refere que o seu fascínio pelo mar surgiu quando começou a frequentar a região do Paraty; tinha apenas dois anos. Guarda memórias desses tempos?

Guardo da minha primeira lembrança do mar, que não foi exactamente em Paraty, mas numa outra região do Brasil, perto de Santos, onde tive um pequeno trauma: quase me afoguei. De Paraty nem lembro tão bem; me lembro que o Paraty me permitiu um acesso amigável com o mar.

Essa relação que tem com o mar virá do seu pai, libanês?

O meu pai nadava tão bem como uma âncora, mas era um viajante. A admiração que a gente tinha por ele ter conhecido o mundo todo foi o que de repente me fez perceber que o mar na porta de casa não era para a gente tomar banho e pegar onda; era um caminho para o mundo.

Eu tenho a minha casinha vagabunda em Paraty, que não tem luz eléctrica, nem estrada nem pega telefone celular, e ninguém entende isso, mas para mim é a casa mais conectada do mundo. Porque da porta dela eu vou a Lisboa, a Nova Iorque, à Antártica, a África.

Em 1989 partiu sozinho para a Antártica, onde ficou 13 meses, 7 dos quais propositadamente imobilizado no gelo. Porquê?

Queria ser dono do tempo. Tinha o desejo de possuir o dom para fazer apenas o que gosto de fazer: escalar, mergulhar, quebrar e consertar. Foi uma experiência muito feliz, passou rápido.

Nesta viagem à Antártica, que fez sozinho, alguma vez sentiu solidão?

Não dá tempo, porque são viagens tecnicamente muito exigentes, a gente fica o tempo inteiro excessivamente ocupado. Acho que me sentiria sozinho se atracasse o barco em Cape Town, em Nova Iorque, e aí na hora de passear na cidade não tivesse ninguém com quem sair.

Não gosta da civilização?

Adoro a civilização, mas acho importante conhecer os extremos. Adoro viajar pelo Brasil, por África, pelo Magreb, e por alguns lugares não convencionais dos Estados

Many of the major travels you have made have led you to the ends of the earth. Why the fascination with the poles?

I think the first attraction of the polar regions is the lack of political boundaries, of barriers between countries. Strangely enough, this is no longer the case. I am preparing to go on a trip of two to three years in the Arctic and the greatest difficulty is gaining authorisation from the Russian government. The world is becoming very bureaucratic and I think these authentic experiences are becoming increasingly difficult. Yet all the more precious.

In your biography you talk about how your fascination with the sea began when you first visited the region of Paraty; you were only two years old. Have you any memories of those times?

I can recall my first memory of the sea, which wasn't exactly in Paraty, but close to Santos, where I had a little accident: I almost drowned. My memories of Paraty afforded me a positive relationship with the sea.

Does your relationship with the sea come from your father?

My father could swim like an anchor, but he was a traveller. The admiration people had for him having travelled around the whole world is what suddenly made me realise that the sea it was a pathway out to the world.

*«Tenho no meu currículo o privilégio de nunca ter ido à Disney nem a Nova Iorque»
\\ «I am privileged enough for Disney World or New York to never have figured on my itineraries»*

I have my little wooden house in Paraty, which has no electricity, no roads and even no mobile phone signal, but for me it is the world's most connected home. Because from its doorstep I can head off to Lisbon, to New York, to Antarctica, and to Africa.

In 1989 you set off on your own to Antarctica, where you remained 13 months, 7 of which you spent purposely in one place in the ice. Why?

I wanted to be the master of time. I wanted to have the gift of being able to do just what I like to do: climbing, diving, breaking and fixing. It was a very happy experience, and passed by quickly.

Did you ever feel lonely on your lone trip to Antarctica?

There's no time, because this kind of travel is technically very demanding; you end up being excessively busy for the entire duration. I think I'd feel alone if I docked the boat in Cape Town, in New York, and when it was time to go out in the city to not have anyone to do it with.

Do you dislike civilization?

I love civilisation, but I think it is important to know the extremes. I love travelling around Brazil, through Africa, across the Maghreb, and in some unconventional parts the United States. I am privileged enough for Disney World or New York to never have figured on my itineraries. I would like to visit them, but there are so many great things to visit before.



Unidos. Tenho no meu currículo o privilégio de nunca ter ido à Disney nem a Nova Iorque. Tenho vontade de ir, mas tem tantas coisas legais para conhecer antes.

O que lhe falta conhecer?

Falta tudo. Vou agora para a Namíbia, uma região que conheci muito bem, mas cuja situação económica e natural mudou. Acho que esse processo de viajar é um processo fascinante e no final viajar é talvez a maior das ambições humanas; quando o ser humano tem tudo o que o dinheiro pode comprar e que a saúde pode permitir, o que ele deseja de verdade é viajar. E o mundo está ficando interessante, acho que a gente está mudando o perfil do turismo. Acho que daqui a uns anos esse turismo de massa, contemplativo, vai perder muito para um turismo diferente onde você passa a assumir um papel, como disse, de protagonista.

Deste seu longo currículo qual foi a viagem mais dura que fez: essa em 1989, à Antártica, a circunavegação polar em 1998 ou a travessia a remo no Atlântico Sul, em 1984?

Acho que a experiência pessoal mais interessante que tive foi a remada da Namíbia até à Bahia. Durante muitos anos comecei a estudar as rotas de navegação e comecei a entender essa palhaçada que você aprende na escola do período dos Descobrimentos. Cabral nunca descobriu o Brasil; veio num regime de urgência ao Brasil para oficializar os descobrimentos e a viagem dele era uma viagem de negócios com as Índias, uma viagem que de certa maneira inverteu 180 graus a direcção da histórica económica da humanidade ao abrir uma nova rota e novas ferramentas quando a Europa insistia em conectar o Oriente pelo Norte. Gostaria muito de tentar fazer uma viagem mostrando esse lado da inteligência que os portugueses construíram para poderem navegar sem estrela polar.

What do you still have to visit?

Everything. I think this process of travelling is a fascinating process and at the end of the day, travelling is perhaps the greatest of human ambitions; when man has everything money can buy and that health can allow, what he really wants is to travel. And the world is becoming interesting; I think people are changing the profile of tourism. I think in a few years this mass, meditative tourism will greatly lose out to a different type of tourism, where, as I said, the tourist starts playing the lead role.

Of all your travels, which was the hardest trip you have made: the one in 1989, to the Antarctic, the polar circumnavigation in 1998 or rowing crossing the South Atlantic in 1984?

I think the most interesting personal experience I had was rowing from Namibia to Bahia. For many years I began to study the shipping routes and I began to understand this rubbish you learn in school about the period of the Discoveries. Cabral never discovered Brazil; he came to Brazil in a moment of urgency to formalise the discoveries and his voyage was a business trip to the Indies, a voyage that in a way flipped the direction of economic history of mankind 180 degrees to open a new route and new tools when Europe was insisting on connecting the East to the North. I would love to attempt a journey showing this side of the intelligence that the Portuguese built to be able to navigate without the polestar.



Requite real no coração de Lisboa.
Royal refinement in the heart of Lisbon.

**ROYAL
ESTATE
PRIVATE
VILLAS**

www.royalvillas.eu
geral@royalvillas.eu | Tel: +351 229 021601
AMI - 9469

\\ SPORT SHOTS



IWC APOIA O DESPORTO

A IWC Schaffhausen acaba de lançar o *IWC Portuguese Yacht Club Chronograph*, uma edição limitada a mil exemplares desenvolvida a favor da Laureus Sport For Good Foundation. Esta é a sétima vez que a marca suíça cria um modelo especial com o intuito de apoiar esta fundação sem fins lucrativos que, através de seus projectos desportivos, promove a inclusão social de jovens em todo o mundo. Este elegante relógio desportivo de precisão náutica utiliza o azul, a cor da Laureus, que se tornou igualmente sinónimo de esperança num futuro melhor.

IWC Schaffhausen has launched the *IWC Portuguese Yacht Club Chronograph*, an edition limited to a thousand units developed for the Laureus Sport For Good Foundation. This is the seventh time that the Swiss brand has created a special model with the aim of supporting this non-profit foundation, which, through its sports projects, promotes social inclusion of young people around the world. This stylish sports watch boasting nautical precision features blue, the colour of Laureus, which has also become synonymous with hope for a better future.

GOLMOW, O INOVADOR ROBÔ CORTA-RELVA

O *Golmow*, projecto de um robô cortador de relva para campos de golfe, conquistou o primeiro lugar na *Call For Start-ups* da Innorobo, um dos maiores eventos de robótica a nível europeu. Desenvolvido pela empresa portuguesa Selftech, o *Golmow* promete revolucionar a manutenção dos campos de golfe, permitindo que as áreas conhecidas como *fairways* ou pistas sejam cortadas de forma autónoma e limpa. A unidade piloto está actualmente em testes de campo, encontrando-se o projecto na segunda fase de angariação de investimento para industrialização e comercialização global do produto.

Golmow, a robot lawn mower project for golf courses, has won first place in the *Call For Start-ups* at INNOROBO, one of the major robotics events at a European level. Developed by Portuguese company Selftech, the *Golmow* promises to revolutionise golf course maintenance, allowing fairways to be cut autonomously and cleanly. The prototype is currently in field trials, while the project is currently in the second phase of raising investment for the manufacture and global marketing of the product.



SAUT HERMÈS

Foi entre os dias 12 e 14 de Abril de 2013 que o Grand Palais, em Paris, recebeu pela quarta vez o prestigiado evento cultural e desportivo Saut Hermès. Este *rendez-vous* da equitação mundial reuniu os 35 melhores cavaleiros e cavaleiras do mundo, que participaram nos nove eventos da competição internacional de salto de obstáculos, classificada como CSI 5*, a categoria mais alta da Federação Francesa de Equitação (FFE) e da Federação Equestre Internacional (FEI). A Hermès deu também as boas-vindas a 20 jovens cavaleiros que fizeram parte da competição *Talents Hermès*.

From April 12 to 14, 2013 the Grand Palais in Paris, hosted the prestigious Saut Hermès sports and cultural event for the fourth time. This international riding *rendez-vous* gathered the 35 best horsemen and horsewomen in the world, who had taken part in the nine international competition show jumping events with CSI 5* classification, the highest category of the French Equestrian Federation (FFE) and International Federation for Equestrian Sports (FIE). Hermès also welcomed 20 young riders who took part in the *Talents Hermès* competition.

TRECCANI MILANO

Concebidos artesanalmente, os sacos de golfe da Treccani Milano utilizam peles das melhores fábricas de curtumes do mundo. Além da pele ser manualmente escolhida para garantir a excelência do produto final, os sacos podem ser personalizados ao nível do tipo de pele (bezerro, avestruz ou jacaré), da cor e das costuras, existindo também a possibilidade de criar monogramas ou de estampar o logótipo da marca italiana em prata maciça, ouro de 18 quilates ou platina. Com a garantia de que não existem dois sacos iguais, a exclusividade reside ainda na entrega do saco, que contempla uma mala de viagem de cortesia com detalhes na mesma pele e cor do saco escolhido.

Handcrafted, Treccani Milano golf bags feature leather sourced from the finest tanneries in the world. In addition to the leather being hand selected to guarantee the quality of the final product, the bags can be personalised in terms of the type of leather (calf, ostrich or alligator), colour and the stitching, and you can also create monograms or have the Italian brand's logo stamped in solid silver, 18-carat gold or platinum. With the assurance that no two bags are alike, exclusive service continues also in the delivery of the bag, which includes a complimentary travel case with detailing in the same leather and colour of the chosen bag.





CAMPO DE GOLFE \ \ GOLF COURSE

PINEHURST

Referência Americana \ \ American Landmark

TEXTO TEXT ESTELA ATAÍDE \ \ FOTOGRAFIA PHOTOGRAPHY PINEHURST RESORT



Decorre o ano de 1895 quando começa a ser traçada a história daquele que viria a ser o primeiro resort de golfe dos Estados Unidos. É nesse mesmo ano que o visionário filantropo James Walker Tufts adquire 5800 acres de terra na região de Sanhills, na Carolina do Norte, com o propósito de desenvolver um retiro saudável para a classe média norte-americana.

Do projecto de Tufts viria a nascer Pinehurst, o espaço que é, até aos dias de hoje, uma referência internacional e onde, desde os primeiros dias, se tomou comum a prática de desportos como pólo, arco ou equitação. É neste contexto que em 1898 Leroy Culver é chamado para desenhar um campo de golfe de nove buracos, ao qual se seguiu a construção da *clubhouse*. Um ano depois, John Dunn Tucker

The year was 1895 when the story of what would become the first golf resort in the United States began. In that very year, visionary philanthropist James Walker Tufts purchased 5800 acres of land in the Sanhills region of North Carolina, with the aim of developing a health retreat for middle-class Americans.

Tufts' project saw the creation of Pinehurst, a venue which remains an international name to this day and in which, since its earliest days, the practice of sports such as polo, archery or horse riding became common. It was in this context that in 1898 Leroy Culver was asked to design a nine-hole golf course, which was followed by the construction of the clubhouse.





acrescentou um *nine*, que mais tarde se transformaria no Pinehurst Nº.1, o primeiro campo de 18 buracos do resort, redesenhado em 1900 pelo escocês Donald Ross, também responsável pelos campos Nº.2, Nº.3 e Nº.4.

Actualmente com oito campos, Pinehurst já acolheu um elevado número de torneios prestigiados, sendo o único espaço a ter recebido os cinco grandes campeonatos da United States Golf Association.

Tal como Tufts previu há mais de cem anos, Pinehurst tornou-se num destino de eleição procurado por turistas e desportistas encantados com a famosa hospitalidade sulista e rendidos à qualidade das instalações, ao conforto do elegante Carolina Hotel e às tentadoras propostas do spa.

One year later, John Dunn Tucker added nine further holes, making way for what would become Pinehurst No.1, the first 18-hole course at the resort, redesigned in 1900 by Scotsman Donald Ross, who was also responsible for the No.2, No.3 and No. 4 courses.

Now with eight courses, Pinehurst has hosted a large number of prestigious tournaments, and is the only venue to have held all five major championships of the United States Golf Association.

Just as Tufts predicted more than a hundred years ago, Pinehurst has become a destination of choice for tourists and sportspeople, delighted by the famous southern hospitality and won over by the quality of the facilities, by the comfort of the elegant Carolina Hotel and by the tempting offerings of the spa.



Centros de Investimento BFA

Só para si.



Com o objectivo de proporcionar um atendimento personalizado e especializado aos nossos Clientes, criámos os Centros de Investimento BFA, espaços especialmente organizados para o receber com todo o conforto e privacidade. Através de uma equipa de Gestores de Cliente, os Centros de Investimento BFA disponibilizam, para além dos serviços bancários tradicionais, um serviço de acompanhamento permanente na escolha das soluções financeiras mais adequadas e um apoio especializado nas decisões de investimento ou de financiamento.

Para mais informações, dirija-se a qualquer Centro de Investimento BFA ou consulte www.bfa.ao



Novos planos pré-pagos BlackBerry Service da Unitel (desde 500Kz/mês)

Agora, enviar e receber e-mails é tão fácil como enviar e receber um SMS.

Com o serviço pré-pago BlackBerry da Unitel, tens todos os teus e-mails na palma da mão e à distância de um toque. Este serviço inclui ainda acesso a BBM, ao Facebook e a um endereço de e-mail.



Plano Pré-Pago BlackBerry Social

Por apenas **500 Kz/mês** e com 20 MB Grátis.
Para activar, envia **Social** para o **19400**.

Plano Pré-Pago BlackBerry Completo

Por apenas **900 Kz/mês** e com 50 MB Grátis.
Para activar, envia **Completo** para o **19400**.

facebook
/unitel.ao

nº apoio ao cliente
19 192
www.unitel.ao

UNITEL
O próximo mais próximo.