

ESPECIAL

Natal

Celebrar a Consoada fora de casa

ANTÓNIO SARMENTO

asarmento@jornaleconomico.pt

Cada vez mais os portugueses procuram verdadeiramente gozar as festas da quadra natalícia em convívio, mas evitando a azáfama das preparações caseiras. Por isso, o Jornal Económico selecionou algumas opções para quem deseja celebrar a Consoada fora de casa. No Ânfora, restaurante do hotel NAU Palácio do Governador, em Lisboa, o Natal e Réveillon celebram-se à mesa num ambiente requintado e acolhedor, com vista para a Torre de Belém, complementado pelos saborosos e originais pratos assinados pela *chef* Vera Silva. Para a Consoada e Almoço de Natal, ambos disponíveis por 80 euros por pessoa, a *chef* propõe um menu composto por três entradas, dois pratos principais e sobremesa. Inicia-se a refeição com marmelo assado e queijo cabra da Maçussa, a que se segue o polvo num *carpaccio* e pimentos *Padron* e, por fim, vieira num leve creme de couve-flor e avelã caramelizada. Para os pratos principais, não falta o produto de eleição, numa versão *sui generis*, o bacalhau, um estufado de língua e timbal de couve, e também o tradicional cordeiro, o lombinho, cogumelos *girolles* e puré de abóbora fumada.

Para sobremesa, a sugestão é a sericaia de frutos vermelhos, que poderá ser conjugada com outras iguarias disponíveis no *buffet* de sobremesas natalícias.

Nos Altis Hotels, também em Lisboa, o Natal é festejado em família com deliciosas e surpreendentes refeições, acompanhadas de muita animação. Aqui pode optar pelo Altis Grand Hotel ou Altis Belém Hotel & Spa. Este último é um hotel de *design* de 5 estrelas com uma localização única em Lisboa, na zona histórica e cultural de Belém, junto ao rio Tejo. O hotel dispõe de um restaurante de Estrela Michelin com cozinha de autor, o Feitoria Restaurante & Wine Bar, a Cafeteria Mensagem e o Bar 38°41'.

O Grande Real Villa Itália Hotel & Spa em Cascais preparou os melhores serviços e presentes para tornar o seu Natal

ainda mais especial. A ceia de Natal no restaurante Navegantes inclui: entradas, sopa; prato de peixe, prato de carne e vegetariano, acompanhamentos; sobremesas. O jantar será servido das 20h00 às 22h30. Caso opte pelo Belvedere Restaurante, a ementa incluirá *couvert*, *amuse bouche*; prato de peixe e prato de carne; pré-sobremesa; sobremesas; seleção de café, chá e *petit fours* e vinho do Porto. Também em Cascais, o restaurante Atlântico, que tem à frente o *chef* Miguel Laffan, propõe um menu para o jantar de 24 dividido em quatro fases. A primeira, chamada "Começar", é feita de creme de lavagante e açafrião de Portalegre, o "Típico" é um cozido de bacalhau com couves grelhadas e chouriças, a "Revolução" é uma empada de caça e cogumelos com molho de assado trufado e, por fim, a "Explosão" com chocolate, nozes, caramelo e especiarias. Para o almoço, a proposta começa com uma terrina de *foie gras* de pato, granola crocante com citrinos e prossegue com um *sabayon* de vieiras e cogumelos silvestres. O prato principal é lombo de borrego assado, puré de batata-doce com mini legumes e para sobremesa o *chef* propõe um mil-folhas com creme de baunilha. Já no Natal do Porto Palácio, na Avenida da Boavista, as refeições são servidas em modo *buffet*, com entradas, saladas, sopas, pratos principais e sobremesas. tudo no plural. Na consoada, para pratos principais, há bacalhau cozido com todos, polvo assado no forno de cebolada, peru assado, bife Wellington e *penne* salteado com molho Alfredo. ●

RESTAURANTES APENAS PARA A CEIA DE NATAL

No restaurante que fica no nono andar do Tivoli Avenida, o Seen, em Lisboa, começa com caviar e salmão fumado e continua com uma entrada de ovo, puré de batata, alho francês e cogumelos. Para prato principal, o *chef* Olivier prepara bacalhau e cabrito e a sobremesa é leite creme com sorvete de lavanda e *tuiles* de amêndoas. O menu do Astória, o restaurante do hotel InterContinental, no Porto, é constituído por tártaro de salmão marinado e fumado, bisque de lavagante, bacalhau a baixa temperatura com todos, sorvete de mirtilos, laranja e alecrim para tira gosto e bife do lombo com puré de cogumelos da época.



GASTRONOMIA

Ementa para um jantar de Natal 100% português

Este ano a ementa é tipicamente portuguesa, desde o tradicional bacalhau e vinho até à broa que o acompanha.

JÉSSICA SOUSA

jsousa@jornaleconomico.pt

O Natal quer-se bem celebrado e, isso quer dizer passado em família e de estômago cheio.

Se este ano as celebrações vão ser passadas em sua casa, prepare-se para cozinhar um banquete natalício com tudo a que tem direito, quer seja para o tio que tem uma fome insaciável, quer seja para a prima que começou uma nova dieta. E porque o que é bom é português, o JÉ sugere-lhe uma ementa para a noite de Consoada com os melhores produtos nacionais, desde o bacalhau e castanhas, ao vinho branco e espumante.

São seis da tarde e já chegaram os convidados de estômago vazio. Para entradas, e para abrir o apetite entre os amigos e família, comece por uma receita de camarões fritos com cerveja. Esta entrada é tão simples como saborosa, e pode usar esta cerveja portuguesa para ajudar na confeição do prato.

A Praxis de Coimbra oferece um leque de sabores variados, em que o principal segredo da cerveja é a água de Coimbra. Assim que fritar os camarões em alho, malagueta, noz de manteiga e uma folha de louro, adicione 0,5l de cerveja Praxis Pilsener, que se distingue pelo aroma suave a lúpulo. Depois de deixar refogar, leve ao forno até ficar douradinho e está pronto a servir. Para acompanhar a entrada, sirva um copo de vinho branco Casal Garcia – produzido em Portugal com um sabor suave e fresco e um aroma delicado e frutado ou, em alternativa, um bom espumante português, como o Flutt 2015.

Servidas as entradas, já se pode sentar à mesa. Enquanto o avô conta pela enésima vez as histórias de quando era novo, sirva um clássico caldo verde com couve portuguesa e rodelas de chouriço grosso de Estremoz e Borba, para começar a refeição. Passe pela mesa um cesto de broa portuguesa fatiada, e

enquanto a sopa arrefece, estimule as papilas gustativas com uma tábua de queijos lusitanos, desde o Serra da Estrela ao queijo de cabra da Serra da Malcata ou de Azeitão.

Terminada a sopa, passe para o prato principal. Entre mil e uma sugestões, e num vasto universo ainda por explorar, conseguimos selecionar uma que junta o útil ao agradável: o bacalhau com castanhas assadas.

O bacalhau seco e salgado não é nenhum estranho na mesa da Consoada. Ao passo que a castanha portuguesa é um fruto seco muito procurado no fim do ano, principalmente para as ceias de Natal e Ano Novo, inclusive porque o seu período de comercializa-

ção é de outubro a janeiro. Esta iguaria é uma ótima escolha como prato principal, para além de ser saboroso, o seu custo, tempo de preparação e nível de dificuldade são médios – até pode pedir aos filhos ou sobrinhos para darem uma mão na cozinha.

Se quiser uma alternativa, opte por um pernil assado temperado com de Flor de Sal Marisol e ervas aromáticas. Utilize o azeite português extra virgem h'OUR para confeccionar, pois é ideal para acompanhar saladas, mas também carnes grelhadas e assadas, dado ser um azeite picante e amargo.

Para acompanhar, escolha um vinho Dão tinto, adequado para refeições com carne, e para os miúdos sirva uma limonada fresca.

Se tiver um primo vegetariano, assegure-lhe que o seu estilo de vida não ficou de fora da ementa: à boleia do bacalhau, mas como substituição desta proteína, experimente um alho francês à brás. A receita é exactamente a mesma, à exceção do bacalhau.

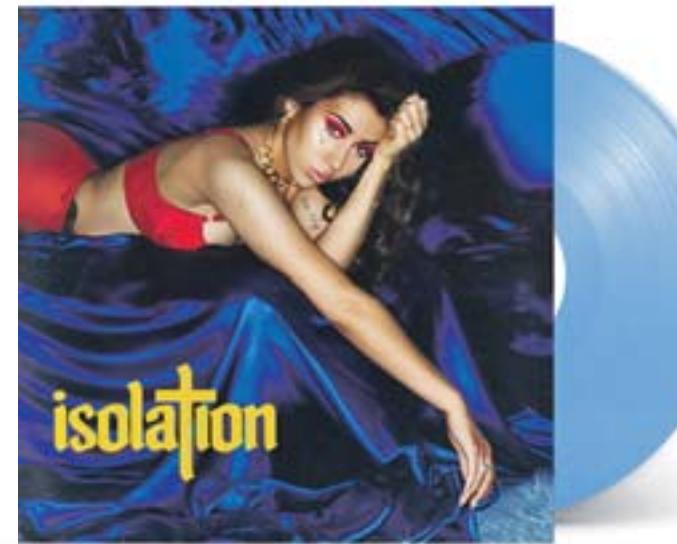
Se os filhos, primos e sobrinhos não forem fãs destas três alternativas, não exclua o polvo do jantar de Consoada. Se tiver tempo (e paciência), dedique um pouco mais de tempo ao empratamento.

Corte os tentáculos do polvo, rodelas de cebola, alho e salsa aos pedacinhos e coloque ao redor da travessa batatas a murro. Regue com bastante azeite e leve ao forno.

Para sobremesa, tanto pode optar por um tradicional tronco de Natal da pastelaria do bairro que os miúdos tanto gostam, como, se lhe apetecer fazer algo mais caseiro, eger um dos incontornáveis de Natal, as rabanadas ou fatias douradas.

Depois das doze badaladas é altura de abrir as prendas. Enquanto os mais novos comparam os brinquedos que receberam, não negue aos que ainda tiverem apetite uma generosa fatia do rei da mesa, o bolo-rei. ●

Entre mil e uma sugestões, e num universo ainda por explorar, conseguimos selecionar uma que junta o útil ao agradável: um bacalhau com castanhas assadas



AS NOSSAS **SUGESTÕES** PARA **PRESENTES**

PERFUME
UM NOVO PERFUME INSPIRADO
POR ANGELINA JOLIE

Mon Guerlain é o novo perfume da Maison, inspirado por Angelina Jolie. A fragrância oriental fresca sublima matérias-primas de exceção: a lavanda Carla de Provença, o jasmim Sambac da Índia, o sândalo Album da Austrália e a baunilha Tahitensis de Papua-Nova Guiné. O frasco "quadrilobado", criado em 1908, impôs-se como um frasco icónico da Maison. Simples e gráfico, baseia-se no frasco de um alquimista e deve o seu nome à sua tampa trabalhada na massa para obter uma forma parecida com quatro lóbulos. Um século depois, o frasco que expressa a feminilidade contemporânea no contraste das linhas retas com a sensualidade das curvas foi adornado com um adereço em ouro rosa.



MÚSICA**R&B, JAZZ E ROCK: DISCOS DE NATAL**

Para o pai roqueiro, a mãe que ouve baladas e para o filho que usa sacos de pano, sugerimos três presentes de Natal em forma de disco. Através de uma fórmula sedutora, que atinge não só harmonias e melodias como as próprias letras, Kali Uchis guia-nos pelo "Flight 22" no novo álbum "Isolation". Considerado um dos melhores álbuns de estreia do ano, este é um disco que saltita entre o *neo soul* e o R&B e que conta com temas como After The Storm que contagiam pela vivacidade e exuberância. "Heaven and Earth", do saxofonista Kamasi Washington é um disco que volta a provar, através de improvisos mais arriscados e harmonias mais sofisticadas, o porquê de ser um dos músicos jazz mais influentes do momento. Os roqueiros poderão deparar-se com uma faceta diferente dos Arctic Monkeys, no novo álbum "Tranquility Base Hotel & Casin". Ninguém estava à espera que depois do rock de arena do "AM", os macacos fossem até à lua, numa mescla de influências que pôs de lado todo o seu percurso até agora. O resultado é o disco mais crescido que a banda alguma vez apresentou.

PRESENTES DE NATAL


EXPERIÊNCIA SENSORIAL
AURORAS DO OUTRO MUNDO

O desafio foi lançado: uma experiência sensorial que também envolvesse um hotel. E foi aceite. Logo as imagens começaram a ganhar forma, envolvimento, cor. Muitas cores. O céu explode! Ele é verde elétrico. Não, verde lima. Também não! Amarelo fluorescente. Ahhh... agora é violeta, rosa e tudo isto ao mesmo tempo. Agora negro de novo. Avassalador. Há que sustentar a respiração. As emoções estão ao rubro, os sentidos alerta, o coração dispara antecipando uma nova aurora. Sim, boreal.

Ainda não está na sua 'bucket list'? Calma, respire fundo. Ainda vai a tempo. Até março, as partículas do vento solar vão continuar a entrar em contacto com a atmosfera e a criar nuvens com cores verdadeiramente incríveis! Só tem de fazer figas para estar bom tempo: leia-se céu limpo e com pouca ou nenhuma poluição para ver este assombroso fenómeno da Mãe Natureza. Isso e marcar voo para Ivalo, via Helsínquia, na Finlândia. E um iglu de vidro no Kakslauttanen Arctic Resort – o nome parece impronunciável, mas a estadia é um mimo que não vai esquecer neste recanto da Lapónia profunda. Sugestão: descanse o máximo que puder nos dias que antecedem a viagem e não durma nem um minuto enquanto lá estiver. Desfrute!

Ver preços e disponibilidade em: www.kakslauttanen.fi

ESPECIAL NATAL

GADGET

O PRAZER DE TOMAR NOTAS... E NÃO SÓ

O reMarkable é um *paper tablet* com um número de folhas virtualmente infinito, e a solução tecnológica para os criativos ou para aqueles que passam a vida a perder ideias, rascunhos e até trabalhos escritos. A empresa que o fabrica garante que é como escrever em papel com tinta eletrônica e, contrariamente a um *tablet*, o ecrã não reflete a luz. E tem a particularidade de vir com uma caneta, para que possa escrever ou desenhar. Um dos pontos fortes deste gadget é poder converter as notas tomadas à mão em texto pronto a guardar ou a enviar por mail, por exemplo. Além disso, com o reMarkable poderá ler documentos em PDF ou livros eletrónicos. Para isso, bastará transferi-los através da *app*, disponível na versão *mobile*, ou para o computador. Só disponível *online* em www.remarkable.com



DIAMANTES

BRINCOS E BOTÕES DE PUNHO PARA ELA E PARA ELE

'Diamonds are a girl's best friend', quer seja para a irmã, amiga, cunhada, mãe. Se procura um presente sofisticado e atemporal para ela, a Cinco - marca portuguesa de jóias em prata 925 e uma das mais conhecidas *online* - é uma boa escolha. Na nossa lista de recomendações, incluímos este colar por ser bonito e, ao mesmo tempo discreto. Ou seja, independentemente da personalidade da mulher a quem for oferecido, dar-lhe-á ainda mais brilho. Se ela for mais dada às pulseiras, opte por uma da linha portuguesa de jóias da Joana Mota Capitão, que para além de serem delicadas e inspiradas nos cristais preciosos, mantém um nível de sofisticação ideal para uma mulher mais discreta. Para eles, quer sejam usados todos os dias ou apenas em ocasiões especiais, os botões de punho, devido ao ritual que é colocá-los, tornam-se num objeto muito especial. Os botões de punho Dupont Jet Reversíveis B, da Boutique de Relógios, são a prenda ideal para um homem mais sofisticado. Se quiser apostar nuns mais acessíveis, mas que não poupam no charme, aposte num par da Suits Inc., que complementam o *look* simples e prático mas clássico.



RELÓGIOS

CLÁSSICO É O NOVO CONTEMPORÂNEO

A nova coleção de relógios da marca alemã Hugo Boss faz a ponte entre o clássico e o contemporâneo e promete pôr fim às diferenças geracionais. Os relógios William combinam números romanos largos e facilmente visíveis com uma aparência minimalista e um posicionamento assimétrico dos mostradores do cronógrafo. As margens finas do mostrador criam uma tela mais larga para uma cronometragem mais moderna e sofisticada. Os mostradores em esmalte preto ou branco acompanhados por umas braceletes com padrão crocodilo com logo Boss e índices em relevo, asseguram a elegância e conforto com uma boa tônica de luxo. As braceletes em tons variados (pele preta, azul-marinho e castanha) permitem que esta nova gama de relógios se adapte ao seu guarda-roupa diário. Os relógios têm ainda uma superfície superior estreita da caixa, com o seu caráter angular, que contempla outra expressão deste *design* distinto. A mistura de cores e combinações de materiais tornam esta uma gama atrativa até mesmo para os mais individualistas. Ter o tempo sob controlo não poderia ser mais emocionante.



GASTRONOMIA

PARA UM NATAL COM SABOR A ALENTEJO

O Restaurante Magano abriu portas em 2002, pelas mãos de dois irmãos Marco Luís e Bruno Luís, como restaurante de comida tradicional portuguesa com influências do Alentejo. É um dos melhores restaurantes tradicionais da cidade de Lisboa e tem uma carta repleta de pratos que exaltam a tradição do Alentejo, como os famosos pezinhos de coentrada; a sopa de tomate com garoupa e ovo escalfado; a carne de alguidar (entrecosto frito) com migas de coentros; a sopa de cação de coentrada; o ensopado de borrego à Alentejana; o cabritinho no forno; a açorda de bacalhau ou o cozido de grão à alentejana. Situado no bairro de Campo de Ourique, o Magano tem um ambiente *cosy* que é ideal para a época natalícia. "Nesta altura do ano que estamos em época de caça também confeccionamos, entre outros, o arroz de lebre; o arroz de pombo bravo; a perdiz de escabeche e a perdiz estufada", diz Bruno Luís ao Jornal Económico. "Temos uma garrafeira, com várias referências do mundo, mas onde procuramos contemplar o que de melhor se produz de vinhos nas nossas regiões vitivinícolas, privilegiando, claro, o Alentejo", acrescenta Bruno Luís. O Magano está aberto todos os dias, ao almoço e ao jantar, excepto ao domingo, e o preço médio por pessoa ronda os 30 euros. Aceitam cartões e tem sala para fumadores.



CHOCOLATES EDIÇÃO ESPECIAL CASA GRANDE NATAL

Quem por estes dias se dirigir a um dos 28 pontos de venda da marca Casa Grande, tem ao dispor uma edição limitada alusiva ao Natal e à época festiva que se aproxima. O Pai Natal em tamanho XXL, a Árvore, a Coroa, as Estrelas, as Bolas, coloridos Chocopops ganham destaque nas vitrines e montras. Reconhecida pela qualidade do seu chocolate de fabrico artesanal, a Casa Grande pretende ser a marca de chocolate de referência, demonstrando que a partir de Famalicão, uma pequena empresa, pode tornar-se uma referência nacional e internacional neste setor. Segundo os responsáveis da empresa, “a Casa Grande apresenta-se também como uma marca genuína em que os princípios e as boas práticas estão no centro do negócio”. Foi este princípio que levou a empresa a abolir o óleo de palma da produção. Utiliza ainda as mais avançadas práticas de mestre chocolateiro para, a partir de cacau selecionado e com certificação UTZ, produzir chocolates sem aroma de baunilha para ter o único sabor que o chocolate deve ter: o sabor a chocolate. Integrada na estratégia de expansão da marca, a Casa Grande passou a estar disponível na rede de produtos Gourmet Portela Cafés, nos supermercados Gourmet Apolónia e nas *Duty Free* dos quatro aeroportos nacionais.

Antes dos novos pontos de venda, já era possível encontrar os chocolates Casa Grande nas FNAC Café do Fórum Coimbra e do NorteShopping, nas quatro lojas Portfólio nos aeroportos do Porto, de Lisboa, da Madeira e de Faro e nas lojas Paupério, em Valongo, Ermesinde, Porto e Lisboa.

A Casa Grande passou a contar também com uma loja de fábrica instalada na unidade produtiva em Famalicão.



CONSOLAS PLAYSTATION1 ESTÁ DE VOLTA POR APENAS 100 EURO E COM 20 JOGOS INCLuíDOS

A Playstation1 regressou às lojas no dia 3 de dezembro, sob o nome de Playstation Classic, num regresso às origens da consola da Sony lançada há 23 anos. As diferenças prendem-se essencialmente no tamanho, com esta versão a ser 45% mais pequena nas laterais e tem 80% a menos de volume do que a consola original. A consola inclui também um cabo HDMI para ligar a monitores externos, como monitores de TV, e um cabo USB que deve estar ligado a um adaptador de CA USB (vendido separadamente) para a fonte de alimentação. No entanto, a grande novidade está nos 20 jogos que já se encontram incluídos nesta consola, entre os quais “CoolBoarders 2”, “Tekken 3”, “Grand Theft Auto”, Metal Gear Solid”, ou “Syphon Filter”, ideal para os fãs nostálgicos da PlayStation que desfrutaram da experiência de jogo na PlayStation original, bem como para os jogadores para quem a PlayStation é novidade e pretendem experimentar jogos clássicos da consola original da década de 90. Esta consola encontra-se à venda nas lojas habituais, com um preço único de 100 euros.



DA BICICLETA À TROTINETE UM NATAL A PENSAR NA MOBILIDADE

A mobilidade partilhada é um conceito antigo que tem ganho relevância nas grandes cidades europeias, incluindo Lisboa. Em 2018, nas grandes cidades, o conceito passou a incluir trotinetes, um transporte que se tornou ‘viral’, embora não seja novidade. Quem não teve uma trotinete na sua infância, ou quem não se lembra do amigo ou primo terem uma e permitirem que, ainda que por breves momentos, desfrutássemos de umas voltinhas? Hoje em dia, por força das circunstâncias ecológicas, o veículo é elétrico, mas também há trotinetes a gasolina e as tradicionais, claro. Neste Natal, se quiser aderir à velha “moda” das trotinetes saiba que também terá de cumprir as regras do código da estrada para poder circular na via pública em segurança. Deve, por isso, não se esquecer de usar capacete. No entanto, se a trotinete não for algo que o agrade, mas se, ainda assim, quiser encontrar uma nova ferramenta de mobilidade saiba que, em alternativa, o mercado apresenta as tradicionais bicicletas, os futuristas Segway ou os arrojados *hoverboards*. Em pleno século XXI, o estilo de vida é tudo, sendo que os produtos de mobilidade pessoal permitem-lhe viajar de uma forma conveniente, rápida, amiga do ambiente e, acima de tudo, com estilo.

ESPECIAL NATAL



VIAGENS DESEMBRULHAR NO MAR

Viajar é uma forma de fugir ao conceito tradicional do Natal, criar memórias e preencher álbuns fotográficos. Para aqueles que dispensam o bacalhau e as fatias douradas na época natalícia embarcar num cruzeiro pode ser uma ótima opção. Apesar de nem sempre amigos das carteiras, estes passeios são uma alternativa às dores de cabeça com cozinhados, compras ou arrumações: a tripulação está lá para si. De 22 a 29 dezembro pode estar a bordo do Costa Mediterranea ou do Horizon da Pullmantur e viajar até aos Emirados Árabes Unidos e Omã (com paragem no Dubai, em Mascate, na ilha

Sir Bani Yas e em Abu Dhabi). Se os voos longos não são a sua praia e quiser manter-se no 'Velho Continente' pode aproveitar os oito dias no MSC Meraviglia, que vai atracar em França Itália, Malta e Espanha, entre cidades como Marselha, Génova, Civitavecchia, Palermo, La Valletta e Barcelona. Tem hipótese de embarcar já no domingo (16 de dezembro) ou no dia 23, mesmo a tempo de, na Consoada, substituir o som da lenha na lareira pelo timbre das ondas no mar. Os preços variam consoante o camarote que escolher (interior, com vista para o mar, com varanda...).

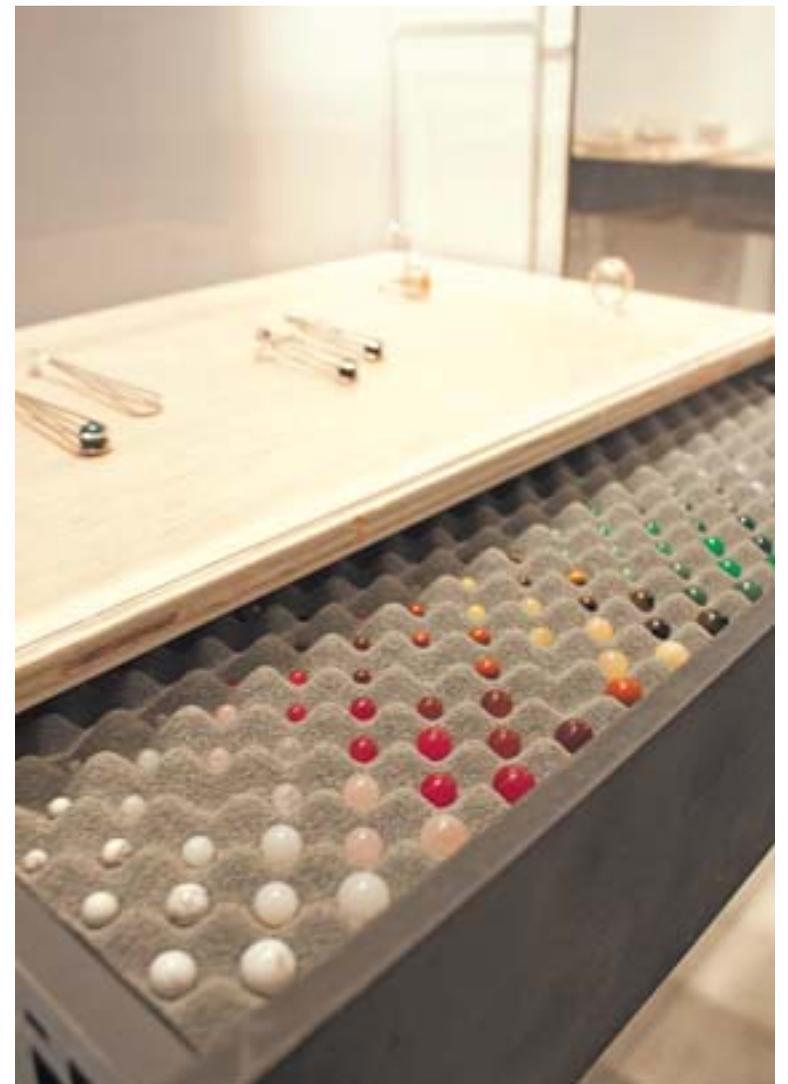
GOURMET QUEIJOS PARA NÃO ESQUECER

As propostas *gourmet* para este Natal passam por dois sortidos diferentes de queijos para várias ocasiões e distintos acompanhamentos ao longo desta quadra. E são propostas devidamente validadas pelo júri especializado do recente concurso 'Queijos de Portugal 2018', promovido pela ANIL - Associação Nacional dos Industriais de Laticínios. A 30 de outubro passado, a Queijaria Guilherme e a Queijo Santiago foram as grandes vencedoras do 'Concurso Queijos de Portugal 2018', ao arrecadarem, cada uma, dois 'Prémio Melhor Queijo 2018'. A Queijaria Guilherme ganhou, para além do melhor 'Queijo Fresco Atabafado' e do melhor queijo de 'Ovelha Cura Prolongada', uma dupla 'Menção Honrosa' na categoria 'Requeijão Ovelha'. A Queijo Santiago venceu este ano – repetindo o louvor dos dois últimos anos, 2016 e 2017 – nas categorias de 'Mistura Cura Normal' (Três Igrejas Tradicional Saloio) e 'Mistura Cura Prolongada' (Três Igrejas Cura Prolongada Saloio), para além das duas 'Menções Honrosas' nas categorias de 'Requeijão Cabra' (Requeijão de Cabra Saloio) e 'Vaca Cura Normal' (Alvão Tradicional Saloio). Uma variedade de queijos superiores de que não se vai esquecer.



LIVRO OS PASSOS EM VOLTA

Nos dias que correm, sugerir a leitura de um livro pode parecer um anacronismo. Um gesto que ficou algures perdido no tempo. Que caiu em desuso. Tal como o verbo indagar. Deixou de se ouvir, de se conjugar. Mas é aquele que mais pulsa e vibra em "Os Passos em Volta". Herberto Helder, o homem-poeta, indaga e revela as suas inquietações perante a inutilidade de tudo. "– Se eu quisesse, enlouquecia. Sei uma quantidade de histórias terríveis. Vi muita coisa, contaram-me casos extraordinários, eu próprio... Enfim, às vezes já não consigo arrumar tudo isso." [...] Faço-me entender? Não? Bem, não aguentamos a desordem estuporada da vida. E então pegamos nela, reduzimo-la a dois ou três tópicos que se equacionam". Publicada originalmente em 1963, esta obra entre o conto, o romance e o discurso autobiográfico é uma viagem de extraordinária introspeção, questionamento e melancolia, entretecida de vivências em cidades estrangeiras. Um mapa herbertiano feito de prosas curtas, que representam os passos de um homem em torno da sua existência. "Detesto a fraqueza que se remedeia na imaginação, nas hipóteses. Não creio em nada. Não desejo crer em nada." Um livro a que vale a pena regressar para, depois, mergulhar na poesia de Herberto. Fica a sugestão.



JOALHARIA CRIATIVIDADE E PERSONALIZAÇÃO

Diogo Dalloz e Ni Romiti, *designers* brasileiros de joias, afirmam-se no mercado português com a abertura de uma loja-atelier de joalheria contemporânea, na baixa do Porto. As Galerias Lumière são a nova morada dos jovens criadores que apostam assim no crescimento da marca, que além de ponto de venda, acolhe também o *atelier* criativo. Além de expor as coleções de ambos os *designers*, a loja será um espaço de interação e experiência - The Jewellery Experience, em que os visitantes poderão assistir à manufatura das peças ao vivo e participar na própria criação e personalização das suas peças. Com a joalheria presente no ADN familiar, Ni Romiti cria joias versáteis e que primam pela sua intemporalidade. Residente no Rio de Janeiro, o *designer* assume o fascínio pela permanente inovação e evolução. Para Ni Romiti, será uma estreia no mercado português. Segundo o criador brasileiro, "esta é uma oportunidade de expandir a minha marca em Portugal e abrir portas para mercados muito interessantes, nomeadamente o centro da Europa". A abrir a sua primeira loja em colaboração com Diogo Dalloz, o *designer* salienta a importância de "ter um espaço físico mais próximo do consumidor português e que me permite expor as minhas peças, para um público mais abrangente e, paralelamente, trabalhar em colaboração com um *designer* brasileiro que aposta na versatilidade das peças e na qualidade da produção".



APRENDIZAGEM BRINQUEDOS DIDÁTICOS?

São inúmeras as opções para oferecer às crianças no Natal e é muito fácil cair no erro de comprar coisas que não são úteis. Se está à procura do presente ideal, lembre-se que os brinquedos educativos são escolhas seguras e desempenham um papel fundamental no crescimento da criança. O Jornal Económico deixa-lhe aqui duas sugestões, que já são um sucesso entre os miúdos: O Robô MIND Designer é destinado a crianças de uma faixa etária dos 6 aos 10 anos e introduz a criança à codificação e desenho, acompanhando-a na descoberta da aritmética e da geometria. Com a integração do reconhecimento de voz, este robô vai reconhecer e seguir os comandos dados pela criança, dando-lhe a possibilidade de aprender de forma divertida. O preço de venda ao público recomendado (PVPR) é de 64,99 euros. Já o Robô Maker é indicado para crianças a partir dos sete anos de idade. Foi criado com o objetivo de orientar as crianças ao longo de um autêntico percurso de aprendizagem à descoberta da robótica, do raciocínio lógico e do coding. Utilizando os mais de 250 componentes, é possível construir cinco robôs diferentes de dificuldade crescente, para depois serem programados de forma divertida através da *app* RoboMaker. O PVPR é 74,99 euros.



LAR GRELHADOS SUCULENTOS E SEM FUMO

Qualquer algarvio que se preze adora grelhados. Não sou exceção. Mas vivo em Lisboa, onde assar peixe na brasa e a vida num prédio não casam bem. Encontrei recentemente uma solução que me permite fazer uma sardinada na varanda...

O grelhador "Mastergrill FLAMA 4006FL" utiliza carvão, é certo, mas tem uma emissão de fumos reduzida. Com um sistema de ventilação regulável, conta com um recipiente para o carvão e uma grelha em aço, ideal para diferentes alimentos e resultados. É fabricado em Oliveira de Azeméis pela empresa portuguesa Flama criada em 1979 e que se afirma em mais de 25 países do mundo com os seus grelhadores, máquinas de café, robôs de cozinha e jarro elétricos. Leve, prático é ideal para grelhados rápidos e texturas crocantes. Na área circundante, a temperatura é mais baixa e perfeita para cozinhados mais lentos. Fácil de desmontar e de limpar, inclui bolsa de transporte. Dá uma boa prenda de Natal para quem tem família. Veja os pormenores em www.flama.pt

VINHOS VINHO ÚNICO PARA UMA NOITE ÚNICA

Coisa única no ano, o Natal é o lugar certo para consumir outras coisas únicas – e o vinho é outro desses lugares onde há coisas únicas que importa conhecer. Escolheu-se o Fonseca Vintage 1985 – por uma razão: é dos poucos vinhos que conseguiu o valor máximo de 100 pontos na prestigiada revista 'Wine Spectator', o que não é uma proeza qualquer e o transforma também numa coisa única. Com um preço a condizer (custa 114 euros em garrafeira), o vinho é o parceiro certo para colaborar com uma tábua de queijos na construção de uma noite única e inesquecível. Segundo os seus autores, o Fonseca Vintage 1985 está no momento certo para degustação. Deixemos-lhes também a responsabilidade da sua caracterização: de cor rubi profundo escuro com uma ampla auréola vermelha a tornar-se cor de tijolo na sua ponta. Nariz generoso e sedutor, impregnado de groselha negra e cereja. Densa e exuberante fruta negra entrelaçada com chocolate negro, alcaçuz e café torrado. Aromas exóticos e resinosos a ervas a surgirem uma hora após a decantação. A boca encorpada e redonda é suportada por taninos espessos e bem integrados, oferecendo uma abundância de sabor a chocolate delicioso e a groselha negra, os quais permanecem num final longo e aveludado. Um vinho que está entre a juventude e a maturidade.





O Jornal Económico

EDIÇÃO DIGITAL DESDE 0,99€/SEMANA*

*assinatura anual 51,99€



O Jornal Económico surge também em versão digital. As melhores notícias da economia nacional e internacional de forma portátil, inteligente, económica e amiga do ambiente. Para ler em qualquer lugar e através de qualquer dispositivo (computador, tablet ou smartphone).
Aproximamos a economia de si.

Subscreva já em: jornaleconomico.sapo.pt/assinaturas