



NATAL

DA ÁUSTRIA À ESLOVÁQUIA, DOS GESTORES AOS POLÍTICOS, COMO É VIVIDA A ÉPOCA

Viena e Bratislava estão separadas por apenas 80 quilómetros e nesta edição especial de Natal, pode descobrir como se vive esta quadra numa viagem de hora e meia de autocarro que permite percorrer ruas repletas de cultura e séculos de história. Neste especial, saiba como gestores e políticos celebram esta época do ano e quais as tradições que não podem faltar em família. Se ainda não comprou todas as prendas para oferecer na véspera, deixe-se tentar pelas nossas sugestões.

TESTEMUNHOS

**Da gestão à política.
Como os líderes
celebram o Natal.** ● II



PRESENTES

**Conheça
as nossas
sugestões
para a quadra
festiva.** ● IV

VIAGENS

**Mundo
maravilhoso
dos mercados
de Natal em Viena
e Bratislava.** ● VI

TESTEMUNHOS

Da gestão à política. Como os líderes celebram o Natal

O Jornal Económico ouviu várias personalidades para saber como vivem a época natalícia e quais os momentos que mais os marcaram ao longo da vida.

ANTÓNIO SARMENTO
asarmento@jornaleconomico.pt

Para Nazaré Costa Cabral, presidente do Conselho de Finanças Públicas, o Natal deve estar associado à “tolerância” e “respeito pelo outro”. A época natalícia costuma ser dividida entre uma aldeia do concelho de Gouveia e a cidade de Lisboa. Fora da capital, o dia é passado à lareira e não falta à mesa o bacalhau cozido, as couves e um “belo” queijo da serra. “Desde miúda que passei em Gouveia. Há um conjunto de memórias com os avós, a missa do Galo e a música da banda filarmónica”, recorda ao Jornal Económico.

Já o empresário e gestor de empresas, António Pires de Lima, considera que o Natal “continua a ser uma festa” onde procura “concentrar a atenção no outro e não no consumismo desenfreado”. “Para mim fica sempre marcado pela celebração em casa dos meus avós paternos, na Parede”, acrescenta o gestor. Era ali que se concentrava toda a família Pires de Lima e um dos momentos mais “altos” era a criação de um presépio em que todos participavam. “Costumava ir para a praia recolher areia, conchas e outros ornamentos para ajudar na construção”, lembra António Pires de Lima.

Este ano, o empresário Patrick Monteiro de Barros vai passar a Consoada nos Estados Unidos com a filha e os netos. “É uma grande festa não só para os Católicos mas também para a humanidade. Uma oportunidade de reunir e de relembrar as pessoas que gostamos”, conta. Na infância, Patrick Monteiro de Barros passava estes dias festivos no Alentejo. A cele-

bração incluía Missa do Galo e a abertura dos presentes. “A prenda que mais me marcou foi um comboio elétrico quando tinha sete anos”, diz o empresário ao Jornal Económico.

A gestora Esmeralda Dourado vai passar os dias 24 e 25 de dezembro em Alvaiázere, no distrito de Leiria, onde passou a infância. “Seria ótimo o Natal deixar de ser uma época de consumismo e regressar às origens: época de amizade e amor”, destaca a gestora que recorda a Consoada na presença de toda a família. Esmeralda considera que o sentido tradicional, da “proximidade e de afetividade” entre as pes-

soas foi-se “perdendo”. No entanto, foi nesta época que receberia um presente para a vida: um jogo loto de bandeiras. “Passei uma noite em branco. Foi assim que me tornei uma mulher do mundo e é daí que vem o meu gosto por viajar. Aos quatro ou cinco anos desejei logo percorrer os países todos”, explica ao Jornal Económico.

Cecília Meireles, líder da bancada do CDS-PP, afirma que o Natal “tem uma importância religiosa para quem é crente”. “É tempo de estar com a família e com que nem sempre conseguimos estar no dia-a-dia”, acrescenta. Manuel Violas, presidente do conselho de administração do grupo Violas, diz que é “uma das épocas mais importantes e significativas”. Há mais de seis décadas que passa os dias festivos em Espinho, com uma grande reunião familiar - mais de 35 membros. O presente que mais o marcou durante a infância foi um equipamento do Benfica “à Eusébio” que o pai lhe deu - calções, camisolas e chuteiras. Nuno Ribeiro da Silva, presidente da Endesa Portugal, reforça o prazer de estar com os “amigos e a família”. “Tenhámos nós uma fé e uma relação mais estreita ou menos estreita com a igreja e o nascimento de Jesus, acabamos por ser envolvidos no ambiente que se gera nesta época do ano”. Na infância, o Natal era “muito semelhante” ao que passa atualmente, em Lisboa, junto da família e dos amigos. Nunca faltou à mesa o peru recheado, o bacalhau com couve e as caras e as línguas de bacalhau que o pai ia buscar à rua do Arsenal. “Em miúdo acordava às seis ou sete da manhã, para ir pé ante pé, ver o que o Pai Natal tinha deixado na chaminé”, recorda o gestor. ●

Menos consumismo, mais proximidade familiar e época de amizade e amor. São alguns dos desejos das personalidades ouvidas pelo Jornal Económico



NAZARÉ COSTA CABRAL
Presidente do Conselho das Finanças Públicas

“O que eu guardo de melhor é o facto de estar em família num momento de grande confraternização”



ESMERALDA DOURADO
Gestora e administradora não executiva de empresas

“Seria ótimo o Natal deixar de ser uma época de consumismo e regressar às origens: época de amizade e amor”.



Reuters



PATRICK MONTEIRO DE BARROS
Empresário

“É uma grande festa não só para os Católicos mas também para a humanidade. Uma oportunidade de reunir os membros da família e de nos aproximar-mos ou relembrar-mos as pessoas de quem gostamos”



ANTÓNIO PIRES DE LIMA
Empresário e gestor de empresas

“Continua a ser uma festa onde procuro concentrar a minha atenção no outro e não no consumo desenfreado”



CECÍLIA MEIRELES
Líder da bancada parlamentar do CDS-PP

“Tem uma importância religiosa para quem é crente. Tempo de estar com a família com quem nem sempre conseguimos estar no dia-a-dia”



MANUEL VIOLAS
Presidente do conselho de admin. do grupo Violas

“Desde miúdo que é uma das épocas mais importantes e significativas, quer pela reunião da família, mas também por ser uma época de amizade e alegria”



NUNO RIBEIRO DA SILVA
Presidente da Endesa Portugal

“Tenhamos nós uma fé e uma relação mais estreita ou menos estreita com a igreja e o nascimento de Jesus acabamos por ser envolvidos no ambiente que se gera nesta época do ano”

JE ESPECIAL NATAL

O REGRESSO DAS ANALÓGICAS

Este ano, foi-se buscar ao baú as câmaras analógicas. Assistiu-se ao funeral destas maquinas no início da era digital nos anos 2000, mas tal como muitas modas este ano, estas relíquias parecem estar de regresso ao uso habitual.

As *point and shoot* são as câmaras ideais para quem procura algo fácil e prático. E funcionam tal como o nome indica: é só apontar e disparar. A Olympus XA, Nikon 35ti e Olympus Trip 35 são três exemplos perfeitos. O preço destas três compactas automáticas dificilmente ultrapassa os 100 euros e isso deve-se ao facto de muitas serem vendidas em segunda mão. Mas o seu valor não põe em causa a qualidade das fotografias. Aliás, em termos de qualidade de imagem e cor são das que fazem mais jus à realidade.

Para os que estão familiarizados com os detalhes em torno da captação de imagem (ISO, abertura e velocidade), e são mais apreciadores da estética de uma câmara, sugerimos as *single-lens reflex* ou seja, as câmaras que usam um espelho e um prisma como sistema para fotografar. Para tal, recomendamos a Pentax K 1000, a Canon AE1 e a Olympus OM 1. O valor destas varia entre os 120 e os 180 euros, e isso depende não só do estado mas também do local de compra. Para isso, ainda que poucos, existem alguns. Online pode pesquisar na página da Loja Obtura ou se preferir conferir a oferta presencialmente pode visitar o Vintage Dream Camaras, no Lx Factory ou o Tecnicamaras, em Lisboa. No Porto, o Sítio do Cano Amarelo, as Máquinas de outros tempos e Câmaras e Companhia podem tratar de lhe fazer as melhores recomendações.



AS NOSSAS SUGES DE PRESENTES PA A QUADRA FESTIVA

Sim, sabemos que o Natal não é só presentes. Mas representam uma grande parte do ritual e escolher toda a ajuda é benvinda. Para esse efeito, o JE es de objetos e experiências que poderão ser a solu (ou até pedir). Do retro das câmaras e consolas, luxo, passando pela F1 e as jóias. Boas compras e

ESPUMANTE 'RARÍSSIMO' PELAS MÃOS DE OSVALDO AMADO

O espumante está mais associado à passagem de ano, mas quando o produto é uma raridade, pode-se antecipar uns dias o ensejo de a provar. Ou então não, reservam-se os ímpetos e espera-se pelo arranque de 2020, que ainda está bem no espírito da quadra natalícia.

Oswaldo Amado, conhecido enólogo português, conta no seu currículo com 32 vindimas de história, milhões de garrafas produzidas, milhares de prémios atribuídos e muitas marcas que dispensam apresentações, como Casa de Santar ou Cabriz. Ou seja, já tinha feito todo o tipo de vinhos, exceto os seus. "E tinham de ser especiais, únicos, distintos. Tinha de ser raros, ou melhor, tinham de ser "Raríssimos". Vinhos de ateliê, como jóias nascidas da natureza, e a primeira é um espumante Extra Bruto Blanc des Blancs de 2006", assinala uma nota informativa. É um DOC [Denominação de Origem Controlada] Bairrada, 100% da casta Arinto.

A proposta deste espumante vem acompanhada de um luxuoso estojo, que protege a garrafa de *design* francês, delicadamente envolvida por materiais nobres, com destaque para o rótulo onde "Raríssimo" sobressai. Do processo de vinificação, o enólogo destaca que é: "Creme do creme, aproveitou-se apenas 40% da uva, depois 50% fermentou em barricas de segundo uso. Contou com estágio de 11 anos em garrafa *sur lie* [amadureceu em contato com as células mortas de leveduras, após a fermentação] e 12 meses após o *dégorgement* [retirada dos sedimentos após a segunda fermentação]". Para Oswaldo Amado, este espumante tem uma longevidade superior a sete anos. E revela "aspeto cristalino, com bolha muito fina e persistente. Apresenta cor palha atenuada, com tons esverdeados. Aroma pleno de complexidade e intensidade, perfil que mantém na boca, tem mousse crocante, excelente frescura, é delicado e de longa persistência final". Segundo o produtor, esta proposta vai acompanhar na

perfeição todos os momentos de celebração, especialmente à mesa. Mas, atenção, que só existem 1.500 garrafas, disponibilizadas no mercado pelas mãos da Vinalda, a um preço recomendado de venda ao público de 95 euros. Oswaldo Amado é enólogo, já fez vinhos em quase todas as regiões vitivinícolas de Portugal, com destaque para a Bairrada, a sua terra de coração. Mas também no Dão, Douro, Vinhos Verdes, Tejo, Lisboa e Alentejo. Já fez vinhos em Espanha, Itália, África do Sul e, atualmente, vinhos na Vinibrasil, empresa do Grupo Global Wines, produtor de vinhos como Casa de Santar, Cabriz ou Quinta do Encontro, onde é o diretor de enologia. Já produziu mais de 600 milhões de garrafas, e já acumulou mais de 1.100 prémios. Esta é a sua última obra de arte.



PRESENTE QUE ACELERA E CHEGA AOS 330KM/H

Para os amantes do desporto automóvel, conduzir um Fórmula 1 é um sonho de criança. Foi a pensar nos amantes da alta velocidade que o antigo piloto de testes da F1, Laurent Redon, fundou a Evasion Club em 2014. Contactada pelo Jornal Económico, a empresa disse que por lá já passaram 'pilotos' portugueses, que tiveram uma experiência real nas curvas dos circuitos mais conhecidos da modalidade, como Magny-Cours, Hungaroring, Catalunha ou Dijon, que eternizou a luta pelo primeiro lugar entre René Arnoux e Gilles Villeneuve em 1979. A empresa vende vários pacotes de experiência, cujos preços variam consoante a Formula do carro escolhido, o número de voltas e o circuito. A cereja no topo do bolo é a possibilidade de aprender a pilotar um Williams FW33 com pilotos profissionais, conduzido por Rubens Barrichello, o piloto com mais corridas na história da F1. O presente não está ao alcance de todas as carteiras, pois o preço pode chegar aos cinco mil euros. Não é para todos: é preciso ter coragem para fazer uma curva a 50 centímetros do chão a cerca de 280km/h. Mas é um presente que fica para todo o sempre.

STÕES ARA A

as o dar e o receber
er não fácil, portanto
colheu uma mão cheia
ção certa para oferecer
até ao espumante de
e bom Natal!

BOA CASA, BONS SONS

Embora sejam muito práticas devido à facilidade de transporte e ao emparelhamento com o smartphone, nem todas as colunas servem. Um som fraco ou um volume elevado mas que acaba por distorcer a qualidade, ou até uma bateria que dura pouco. A partir de 49 euros, se quiser apostar numa coluna que também serve como decoração para a sua casa, então a Ikea Eneby poderá ser a melhor escolha. Este aparelho promete uma coisa para além de som de qualidade: versatilidade. Pousada ou montada na parede, com ou sem capa de decoração, pode ligar esta coluna a qualquer dispositivo móvel através do Bluetooth ou um cabo AUX de 3,5 mm e dar som à sua casa.

Se quiser fazer um investimento maior, pode sempre recorrer à Marshall Stockewell que foi considerada pela Deco Proteste como aquela que apresentou melhores resultados no seu teste de avaliação. A partir de 179 euros, este aparelho com um design clássico e uma autonomia de 25 horas, garante um som nítido que faz jus aos graves necessários para emitir um som que preenche uma sala. Por fim, a Ultimate Ears Boom 2 da Longitech garante um som em 360 graus e uma duração de até 15 horas. Este aparelho resistente à água, e com capacidade de emparelhamento de até dois dispositivos em simultâneo (ideal para uma festa entre amigos), está entre as melhores colunas lançadas este ano. A escolha ideal para apresentar neste Natal.



FLORA E ARTE NUMA JÓIA PARA TODAS

Há muitas mulheres que gostam de receber jóias e flores, mas uma dupla de portuguesas conseguiu juntar essas duas paixões numa única peça: os brincos "Three Hydrangeas" ("Três Hortênsias"). A bióloga que se tornou joalheira e a publicitária-empresária criaram uma peça em latão com banho de ouro revestido e pedra natural – em várias cores disponíveis – que são uma opção de presente para mulheres de qualquer idade. Os brincos da marca Carolina Curado unem o contemporâneo ao tradicional, têm um tamanho de 8 centímetros por 2,5 centímetros e pesam 9,6 gramas cada um. À medida que os pendants se aproximam dos traços do rosto, a flor perde o destaque para a pedra, que finaliza a joia para as mais inspiradoras. "O nosso trabalho é feito a pensar nas mulheres que nos inspiram. Mulheres arrojadas, Mulheres atentas, que cristalizam a essência do belo na sua intemporalidade. Mulheres polivalentes, que quebram barreiras, exemplos de superação tanto de força como de delicadeza", garantem as criadoras. Os "Three Hydrangeas" têm um custo de 120 euros e estão à venda na internet ou no ateliê das artistas, na freguesia de Campo de Ourique, em Lisboa.



JOGAR RETRO, MAS AINDA NA MODA

Depois das empresas líderes de mercado, Playstation e Xbox, anunciarem o lançamento de novas consolas, Playstation 5 e Xbox Scarlett, para 2020, comprar as versões existentes talvez não seja a melhor das ideias. Esquecidas pelo tempo, ou talvez não, vindas diretamente da década de noventa e do início do milénio, as consolas retro voltaram a estar na "moda". Desde a clássica 'Sega Megadrive' à mítica 'Atari', há já várias versões atualizadas com um design minimalista, preparadas para proporcionar momentos de diversão para toda a família. A nostalgia adjacente a estes modelos faz com que recordar não pareça um retrocesso no tempo, mas sim uma visita à origem do mundo dos videojogos que marcou gerações ao preparar terreno para o panorama dos videojogos atual. Com um tamanho mais reduzido que as suas predecessoras, facilita a sua instalação, e torna-se num objeto ideal para quem tem de viajar. É a oportunidade perfeita para juntar família e amigos, e disfrutar mais uma vez, dos míticos jogos que certamente ficarão para a história. As consolas que lhe sugerimos são a Playstation Classic, versão mini da Playstation 1, que foi a primeira "plataforma de entretenimento" a vender mais de 100 milhões de unidades a nível global. Esta versão inclui 20 jogos, entre eles o Final Fantasy VII e o Tekken 3, custa 59,99 euros. A Sega Megadrive Classic' é a versão mini da original Sega Megadrive lançada em 1990 que se tornou uma das mais populares consolas de sempre ficando marcada pelo lançamento do ouriço azul mais famoso do mundo, o Sonic, um exclusivo que catapultou a Nintendo para o sucesso. Esta versão inclui 81 jogos e pode ser adquirida por 79,99 euros. A 'Nintendo Classic', versão mini da Nintendo 64, originalmente lançada em 1996 em conjunto com um dos jogos mais populares de sempre, o Super Mário, inclui 30 jogos e custa 59,99 euros. A 'Atari Flashback 6' é um remake da consola mais antiga que destacamos (1976) inclui 100 jogos e pode ser adquirida por 112 euros. Se as consolas nunca lhe chamaram à atenção, mas sempre gostou de jogos arcade existem várias mini "machines" com muitos dos jogos que encontrávamos nos clássicos salões de jogos, destacamos a 'Retro Arcade Machine' que vem com 300 jogos incluídos e está disponível por 29,99 euros.

Nintendo Classic MINI 59,99
Sega Megadrive MINI 79,99
Playstation 1 classic MINI 59,99
Atari Flashback 85
Retro Arcade Machine 300 jogos, 29,99



VIAGENS

Mundo maravilhoso dos mercados de Natal em Viena e Bratislava

Apenas 80 quilómetros separam as capitais da Áustria e da Eslováquia. Basta hora e meia de autocarro para descobrir como o espírito de Natal é celebrado nas ruas cheias de cultura e séculos de História.

ANDRÉ RUBIM RANGEL
press.ar@gmail.com

Tal como em dezembro de 2018, o Jornal Económico sugere uma viagem ao melhor do espírito de Natal, através dos tradicionais e sensacionais mercados natalícios. Este ano viajamos até à Europa central, a Viena, na Áustria, e a Bratislava, capital da Eslováquia, o país vizinho um pouco mais a leste. Fica aqui um pequeno roteiro dos principais mercados de Natal, em ambas as cidades.

VIENA

A capital austríaca, com o seu pluralismo europeu, tem uma imensa oferta cultural: desde a música (com uma das mais célebres óperas do mundo e com centenas de festivais mundialmente famosos) às exposições de arte, passando pelos museus e teatros. Aliás, o concerto tradicional de Ano Novo da Orquestra Filarmónica de Viena, no dia 1 de janeiro, é transmitido para o mundo inteiro. E Viena será a Capital da Música no ano de 2020. Contudo, a cidade é muito mais que isso, dada a sua história fortemente ligada ao imperialismo, classicismo e romantismo. Toda a cidade é uma síntese dessa tríade fascinante de “ismos” e de uma palpitante vida contemporânea.

Nesta cidade é tudo em ponto grande: grandes palácios (recomenda-se a visita aos impressionantes Schönbrunn, Hofburg e Belvedere), grandes monumentos, grandes hotéis, grandes estradas e grandes sinais de desenvolvimento e cidadania. Tais como, por exemplo, ciclovias bem estruturadas, visíveis e respeitadas; suportes de beatas de cigarro anexados a postes e caixotes de lixo da cidade; venda de jornais, com sistema de moeda incorporado, em postes identificados para o efeito, também espalhados pela cidade; rede de metro muito bem distribuída e diversificada, chegando a todos os pontos

da cidade e respetivos subúrbios e arredores, e com frequência muito regular. Muito sugestiva é, também, a visita exterior à Hundertwasser-Haus, um grande edifício colorido com blocos de apartamentos, de estilo eclético, conjugando linhas de aldeias e palácios venezianos com elementos de uma mesquita mourisca. A estação de metro mais próxima é a Landstrasse (a uns dez minutos a pé).

Viena é a cidade das valsas; dos compositores Haydn, Schubert, Czerny, Strauss (pai e filho), Bruckner e Mahler, entre outros tantos (nascido em Salzburgo, Mozart viveu e faleceu em Viena, tal como o alemão Beethoven); do vinho verde Heuriger; do psiquiatra e pai da psicanálise Freud; do primeiro Museu Judeu fundado mundialmente (1895); e do mais antigo jardim zoológico do mundo (1752), que foi classificado como Património da Humanidade (pela

UNESCO). Esta é uma atração imperdível, com mais de 700 espécies ao longo de 17 hectares, nos jardins de Schönbrunn, onde não faltam variados tipos de ambientes naturais – do Ártico aos trópicos – a coabitarem num mesmo lugar. Venceu já cinco vezes a nomeação de “Melhor Zoo Europeu”, atribuída pelo site Trip Advisor, e tem dois pandas gigantes – Yuán Yuán (n. 1999) e Yang Yang (n. 2000) – entre as suas estrelas principais. O zoo tem duas entradas (uma pelos jardins do Palácio) e outra, mais externa, ao lado da magnífica e enorme casa de vidro Palmenhaus (um café ‘brasserie’ com leitura).

Para quem pretende ainda visitar Viena neste tempo de advento, respirando-se já um ar natalício mágico, nada melhor do que hospedar-se no Grand Ferdinand (de cinco estrelas), um hotel central situado entre as paragens de metro Karlsplatz e Stadpark (linha verde). Conhecer cidades como esta, avançada e mais à frente, faz-nos olhar para dentro e refletir no que há ainda a evoluir e melhorar nas cidades portuguesas mais cosmopolitas...

Roteiro possível para os Mercados de Natal

Propomos aqui um itinerário sequencial pelo centro histórico. Todos estes mercados funcionam até 23 de dezembro, com artesanato local – em produtos vários (sobretudo de madeira, cera, cerâmica e estanho) – e com comidas típicas e o *gulen* ou *mulled wine*, famoso vinho quente com citrinos e especiarias. Há alguns países representados nos stands, tais como a Alemanha, a Itália, a Polónia e o Uganda.

Começamos pela Stephanplatz (tem uma estação de metro com o mesmo nome), a praça da catedral, com um mercado envolvente à mesma e com cerca de 25 a 30 stands. Um pouco para noroeste segue-se o mercado de Am Hof, com 75 expositores, e uns poucos metros mais adiante (para oeste)

deparamo-nos com o que se situa na Freyung Platz, com 44 stands. De seguida, descendo mais para o centro, encontra-se na Michaelerplatz um pequeno mercado, com 16 expositores – mas também ele interessante e bonito. Continuando o percurso a pé – faz-se muito bem e sente-se a energia viva da cidade e dos muitos habitantes locais e turistas nestes mercados e zonas circundantes –, sobe-se ligeiramente uns bons metros para oeste, até se chegar ao átrio da Câmara Municipal, na Rathausplatz, onde tem um dos mais conhecidos mercados vienenses de Natal, o Vienna Magic of Advent. Depois, descem-se cerca de dois quarteirões e chega-se ao mercado localizado na Maria-Theresien-Platz, com 72 expositores. E novamente um pouco mais a sudoeste surge o maior dos mercados vienenses, e também ele um pouco mais internacional como o anterior. É, portanto, o de Spittelberg, com uns 132 stands ou pouco mais, distribuído por umas três ruas paralelas e suas perpendiculares. Para concluir este percurso na parte antiga do centro, do género hexagonal (o mapa de metro tem esse desenho em seu redor), temos o mercado de Karlsplatz, todo em forma circular à volta de um espaço pedagógico enorme para crianças, com dinâmicas sobre palha espalhada pelo chão, num entretenimento diferenciado e fora do habitual nestas ocasiões e existente noutros mercados europeus (tais como a roda gigante e os carroséis). Este tem aproximadamente oito dezenas de stands.

Fora do centro de Viena há, pelo menos, outros três mercados de Natal que merecem visita: um no Campus Universitário (mais perto do centro) e os outros em dois jardins de Palácios, no de Belvedere e no de Schönbrunn (todos eles com estação de metro muito próximo). Os mercados natalinos de Viena têm constado no “top 10” de alguns operadores turísticos.



BRATISLAVA

Aproveitando a oportunidade da proximidade geográfica, é deveras aconselhável uma escapadela à capital eslovaca, muito perto da fronteira entre ambos os países, distando cerca de 80 quilómetros (a uma hora e pouco de autocarro). Ou pode-se chegar a Bratislava através de um cruzeiro de barco pelo rio Danúbio, em menos tempo e em mais riqueza para as vistas. Bratislava – de seu antigo nome Pressburgo – é uma cidade antiquíssima, onde no séc. IV a.C. se instalaram os celtas, construindo povoamentos fortificados da Idade do Ferro, tendo sido o castelo – a principal atração da cidade – o local de acrópole de então. Esse castelo ergue-se numa colina, 85



metros acima do nível do rio Danúbio, e possui também um mercadito de Natal (mais pensado nas famílias com crianças, contendo alguns animais, organizações de caridade e conjuntos de teatro com performances natalícias).

Quanto aos mercados de Natal, que maravilhosamente se podem apreciar nesta altura e com indicação oficial do Turismo, existem dois mais emblemáticos – com duas grandes árvores enfeitadas e iluminadas –, dignos de referência, entre os sete a registar. E todos eles com produtos mais económicos, comparativamente a Viena (sendo a moeda a mesma na Áustria e na Eslováquia: o euro), e abertos até 22 de dezembro. Nesses locais pode deliciar-se com um gostoso

Os sete mercados de Natal de Bratislava têm todos produtos mais económicos, comparativamente a Viena (sendo a moeda a mesma na Áustria e na Eslováquia)

vinho quente de mirtilos e lavanda, o “soco de Natal”, a “salsicha cigana”, o “strudel” de maçã, “langos”, panquecas de batata e pães de batata, carne espetada e queijo grelhado, entre outras iguarias típicas da Eslováquia. O maior mercado é na praça principal da cidade velha, na Franciscan Square, com 75 expositores que têm em comum a cor vermelha. Muito próximo deste e em direção ao rio, temos outro mercado animado e com 45 expositores, na praça Hviezdoslavovo. Quanto aos outros mercados, de particular interesse ainda que de menor dimensão, são eles o já referido no castelo; um diante da Casa da Cultura Ružinov, equipado com uma pista de gelo; outro alternativo na praça Dulovo, com can-

ções de Natal de estilos variados e com recitações e comédia *stand-up*; outro ainda na margem do rio, no Eurovea Shopping Centre, com seis expositores; e um mercado ‘vegan’, no jardim do Umelka Pub – estes dois últimos prolongam-se por mais um dia, até ao dia 23 de dezembro.

Há que destacar no programa deste ano duas particularidades. Uma consiste no comboio de Natal – que estará a funcionar até 30 de dezembro – com canções de Natal, em que a temática interior e exterior recorda a cena bíblica do nascimento de Jesus. Outra, a música: tanto o popular concerto do ciclo “Serenatas pela Alegria – Paixão pela Música”, a realizar no dia 16 de dezembro às 19h00, jun-

to ao rio, com a Hilaris Chamber Orchestra, incluindo um pianista polaco e um flautista suíço. Bem como o fantástico espetáculo multimédia “Canção de Natal pela Vida”, promovido no âmbito da campanha “Sobre Rodas Contra o Cancro”, que se trata de um concerto do Bolshoi Don Cossack Choir realizado no dia 22 de dezembro, às 16h00, nos estúdios da Rádio Eslovaca. ●

Agradecimento especial aos apoios concedidos: particularmente ao Turismo de Viena, à Bettina e ao Florian, ao Turismo de Bratislava, ao Maroš e, também, ao Grand Ferdinand Hotel (Viena), ao stand Bitzinger e restaurantes Wrenkh (Viena) e Korzo (Bratislava) e ao Zoo de Viena.



Istock

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. Para quem procura fugir à rotina e azáfama dos dias de Natal, na Barrosinha, em Alcácer do Sal, a pouco mais de uma hora de Lisboa, o hotel propõe estadias entre uma a três noites, em quarto duplo, a partir de 112 euros por pessoa, com jantar de Consoada, Almoço de Natal, pequeno-almoço buffet e estacionamento gratuito. O *chef* Rogério Martins, que lidera o restaurante do Hotel da Barrosinha, sugere três menus para os almoços e jantares de grupo: o Arinto, o Moscatel e o Castelão. Os nomes dos menus são inspirados em castas de vinhos que a Herdade produz e que harmonizam propostas de pratos onde os sabores do Alentejo sobressaem. Apenas para dar alguns exemplos dos pratos possíveis de degustar, há arroz de bacalhau e camarão com coentros, bochechas de porco no forno com esmagada de batata, lombinho de porco com migas de espargos, Coxa de pato confitada com arroz de laranja, Risoto de espargos com cogumelos, entre outros.

As boas festas no restaurante Ânfora, restaurante do hotel NAU Palácio do Governador, celebram-se à mesa num ambiente com vista para a Torre de Belém, complementada pelos pratos assinados pela *chef* Vera Silva. Privilegiam-se os produtos tradicionais da época e típicos de diversas regiões do país.

Para a Consoada e Almoço de Natal, ambos disponíveis por 80 euros por pessoa, a *chef* Vera Silva propõe um menu composto por três entradas, dois pratos principais e sobremesa. Inicia-se a refeição com creme de castanha assada e croutons de bacon, a que se segue o Bacalhau à lagareiro, dentro da batata e por fim Pastéis de massa tenra de marisco. Para os pratos principais não falta o produto de eleição, numa versão *sui-generis*, o línguas de bacalhau numa patanisca, arroz carolino de feijão, e ainda as bochechas de porco estudadas em Touriga Nacional "Grous 23 Barricas". Para sobremesa, a sugestão imperdível é sonhos perdidos numa espuma de arroz doce que poderá ser conjugada com outras iguarias disponíveis no buffet de sobremesas natalícias.

A tradição ainda é o que era - é a expressão que melhor define o Natal no Sheraton Porto Hotel & SPA. O restaurante Porto Novo tem preparado para a ceia de Natal e para o almoço do dia 25 de de-

zembro um menu especial onde predominam os sabores tradicionais, regados com uma pitada de inovação e de requinte na apresentação dos pratos. O bacalhau, o polvo, o arroz de forno, os sonhos, o bolo-rei, os mexidos, a aletria são algumas das iguarias que impedem numa noite de reunião, de amor e de confraternização. Para o almoço do dia 25 de dezembro, o peru, o cabrito e a tradicional roupa velha, a par com os sonhos, as filhós, as rabanadas as azevias, farão as delícias de todos aqueles que elegem o Porto Novo como o local ideal para reunir a família.

A pensar nos momentos de confraternização e partilha proporcionados pela quadra natalícia, o Hotel Holiday Inn Porto Gaia tem já disponíveis os seus menus de Natal para grupos e famílias. As opções de *buffet* e menus completos, para as semanas que antecedem a feliz data, e mesmo para a consoada e dia de Natal, estão disponíveis, já com bebidas incluídas, a partir de 25 euros por pessoa. À escolha, mas sempre com a melhor seleção dos pratos natalícios preferidos dos portugueses, pode optar-se pelos menus Belchior, Gaspar e Baltazar, por 25, 29 e 32 euros, respetivamente. Ou, se preferir, escolher a variedade de pratos e iguarias dos *buffets* Estrela de Natal ou Três Reis Magos por 31 e 35 euros respetivamente. Haverá ainda opções vegetarianas sob consulta. Consoante o número de pessoas da reserva, o hotel oferece desde circuitos de hidroterapia Atlantis no Spa&Tea, a massagens e jantares no restaurante Friends Kitchen. Para a noite de Natal não faltará à mesa o nosso lascado de bacalhau com broa, o peru recheado com castanhas e a opção vegetariana tagliolini de cogumelos, aos quais se juntam os doces típicos da quadra para terminar a refeição. No almoço de Natal, entre outros pratos, é servida roupa velha, mas há também, cabrito assado à transmontana ou lasanha de legumes. ●

NATAL

Celebrar a consoada fora de casa

Lisboa, Porto ou Alentejo. Celebrar o Natal fora de casa é uma opção para muitos portugueses e, de Norte a Sul do país, são vários os hotéis que têm menus e atividades especiais para estes dias festivos.

A pensar nos momentos de confraternização e partilha proporcionados pela quadra natalícia são vários os locais onde pode passar a Consoada fora de casa