

feel

VILA GALÉ MAGAZINE Nº41

— feel **free** —

VILA GALÉ TOUROS

Conheça o novo *resort* paradisíaco no Brasil Discover the new paradisiacal resort in Brazil

— feel **trendy** —

Rio Grande do Norte

O roteiro do que não pode perder
A guide to what not to miss

— feel **proud** —

30º aniversário: Três décadas de histórias contadas pelos colaboradores

30th birthday: Three decades of stories told by employees

— feel **zen** —

Pare. Desligue. Relaxe... No Vila Galé Sintra

Stop. Disconnect. Relax... At Vila Galé Sintra



Vila Galé

HOTÉIS



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



Vila Galé Ericeira



ESPAÇOS
VENUES



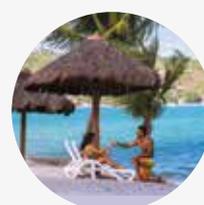
ALOJAMENTO
ACCOMODATION



FLEXIBILIDADE
FLEXIBILITY



MENUS À SUA MEDIDA
TAYLOR-MADE MENUS



LUA-DE-MEL
HONEYMOON



EDITORIAL

GONÇALO REBELO
DE ALMEIDA

Administrador Board Member

P

Com esta edição, concluímos o ciclo de revistas Feel dedicadas ao 30º aniversário da abertura do primeiro hotel Vila Galé. Neste último número, destacamos o nosso principal ativo: as pessoas, as nossas equipas. Se chegámos até aqui com sucesso, isso deve-se ao empenho e entrega dos nossos colaboradores. Porque só graças a quem trabalha connosco conseguimos prestar um serviço de qualidade, proporcionar bons momentos aos clientes e garantir a sua satisfação. Por isso, na rubrica Feel Proud juntamos três experiências - a de quem está na empresa quase desde o início, a de quem tem mais de dez anos 'de casa' e a de quem acabou de chegar -, mas que se traduzem numa mesma visão e ambição: a de estar "Sempre Perto de Si".

Mas há também algumas novidades que quero partilhar consigo. Desde logo, dar-lhe a conhecer o Vila Galé Touros, o *resort* que acabámos de abrir no Brasil, no Rio Grande do Norte, perto de Natal. É o maior deste estado do nordeste brasileiro e fica em plena praia, num cenário idílico. Com um conceito *all inclusive*, além de quartos de diferentes tipologias, tem duas piscinas exteriores, spa Satsanga, clube Nep, campos desportivos, seis restaurantes e dois bares e ainda centro de convenções.

Para o ano estamos já a trabalhar em novos projetos: abriremos hotéis na Serra da Estrela e em Elvas. E talvez haja mais surpresas no Douro, no Alentejo e até além-fronteiras. O melhor é ficar de olho nas notícias.

Não se esqueça também de estar sempre a par do passatempo em que damos prémios todos os meses. Já oferecemos estadias no Vila Galé Sintra e no Vila Galé Collection Braga, outros dois hotéis que inaugurámos há poucos meses, mas também semanas de férias e *vouchers* para experiências gastronómicas. Até ao final do ano ainda temos muitos presentes para si.

E

With this edition, we concluded the cycle of Feel magazines dedicated to the 30th anniversary of the first Vila Galé hotel's opening. In this last issue, we highlight our main asset: the people, our teams. If we have succeeded so far, it is due to the dedication and commitment of our staff. Because only thanks to those who work with us can we render quality service, provide good moments to clients and ensure their satisfaction. That is why in the section Feel Proud we have gathered three experiences - one of someone who has been in the company almost since the beginning, one of someone who has over ten years of seniority and one who has just joined the team - which translate into the same vision and ambition: to "Always Close to You".

But there is also some news I want to share with you. First of all, I would like to introduce to you the Vila Galé Touros, the resort that we have just opened in Brazil, in Rio Grande do Norte, near Natal. It is the largest of this Brazilian Northeastern state and is located right on the beach, in an idyllic setting. With an all-inclusive concept, it features, besides various room types, two outdoor swimming pools, a Satsanga spa, a Nep club, sports fields, six restaurants and two bars, and even a convention center.

Regarding next year, we are already working on new projects: we will open hotels in Serra da Estrela and Elvas. And there may even be more surprises in Douro, in the Alentejo and even abroad. It's best to keep an eye on the news.

Also, be sure to always stay up to date on the contest where we award prizes every month. We have already offered stays at Vila Galé Sintra and Vila Galé Collection Braga, two other hotels we opened a few months ago, but also vacation weeks and vouchers for gastronomic experiences. We still have many gifts for you until the end of the year.

Lisboa, 1 de setembro de 2018
Lisbon, September 1st, 2018

Santa Vitória

RESERVA
TINTO

UMA FAMÍLIA DE PUROS SANGUES ALENTEJANOS

A FAMILY OF ALENTEJO'S PUREBRED

Do Alentejo herdamos muitas das coisas que nos tornam singulares: as histórias cantadas à desgarrada em planícies sem fim, o intenso aroma cravado na terra, a força de uma história esculpida de sol a sol.

Tudo isto é a força de um caráter alentejano, reconhecido e premiado. Tudo isto é Santa Vitória.

From Alentejo we have inherited a lot of what makes us unique: the sung stories on the endless plain, the intense aroma from the land, the strength of carved history from dawn to dusk. This is the strength of Alentejo personality, recognized and rewarded. This is Santa Vitória.

Seja responsável, beba com moderação. Be responsible, drink moderately.



MEDALHA DE PRATA
SILVER MEDAL
Concours Mondial
Bruxelles 2017



MEDALHA DE OURO
GOLD MEDAL
Concours Mondial
Bruxelles 2017



89 PONTOS
89 POINTS
Wine Advocate
Robert Parker



**MEDALHA
MEDAL**
Fórum dos
Enólogos



TOP 10
Winner
Vencedor
RWFF 2017

90 PONTOS
90 POINTS
Wine Advocate
Robert Parker

06 **feelalive**
Eventos que não vai querer perder
 Events that you don't want to miss

08 **feelcool**
Novidades nos hotéis Vila Galé
 News at the Vila Galé hotels

10 **feelproud**
Rosário Ribeiro, Antônio Lacerda, Diogo Lacerda
 Entrevistas aos colaboradores da Vila Galé | Interviews with the Vila Galé staff members

16 **feelfree**
VILA GALÉ TOUROS
 Conheça o novo resort da rede no Brasil | Get to know the network's new resort in Brazil

22 **feelpartner**
Osterno Móveis
 Fornecedor de mobiliário no Brasil | Furniture supplier in Brazil

24 **feelit**
Roberta Sá
 Entrevista à cantora brasileira | Interview with the Brazilian singer

25 **feelzen**
Pare. Desligue. Relaxe.
 Stop. Disconnect. Relax.

26 **feeldelicious**
Risoto de camarão Vila Franca com jerimum caboclo
 Vila Franca Shrimp Risotto with jerimum caboclo

28 **feeltrendy**
Três dias pelo litoral do Rio Grande do Norte
 Three days by the coast of Rio Grande do Norte

29 **feelhealthy**
Opinião da nutricionista Ana Pinto
 Opinion of the nutritionist Ana Pinto

29 **feelings**
As opiniões dos nossos hóspedes
 Our guests' opinions

30 **feelvilagalé**
Os destinos e serviços da Vila Galé
 The Vila Galé destinations and services



ficha técnica publishing information

Propriedade Property
 Grupo Vila Galé

Administrador Board Member
 Gonçalo Rebelo de Almeida

Direção de Marketing Marketing Director
 Catarina Pádua

Design e Paginação Design
 Diogo Azevedo

Edição Publishing
 Ana Serafim e Jéssica Michelin

Impressão e Distribuição Printing and Distribution
 Publirep

Tradução Translation
 QIKtrad - Tradução, Interpretação e
 Eventos

Fotografia Photos
 Vila Galé; Divulgação; Sónia Regina

Tiragem Print Run
 11.000 exemplares | 11.000 copies

Periodicidade Periodicity
 Quadrimestral | Quarterly

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





Meia Maratona do Sol agita Natal Half Marathon of Sol shakes Natal

P Ter hábitos saudáveis nunca foi tão divertido! Isso porque no dia 15 de setembro, a cidade de Natal, no estado brasileiro do Rio Grande do Norte, recebe a Meia Maratona do Sol, uma corrida pelas principais vias da capital potiguar. O percurso vai agradar, já que liga a área central à praia de Ponta Negra, pela via costeira, apresentando aos competidores o visual inesquecível das praias e dunas da região. As inscrições custam R\$ 99 (cerca de 20€) e podem ser feitas no site oficial meiamaratonadosol.com.br. E nunca é demais lembrar: Após a corrida, aproveite para descansar no Vila Galé Touros, o mais recente *resort all inclusive* da Vila Galé, no Rio Grande do Norte.

E Caring for your health has never been so fun! This is because on September 15th, the city of Natal, in Rio Grande do Norte, holds the Half Marathon of Sol, a race through the main roads of the Potiguar capital. The route is quite promising, as it connects the central region to the beach of Ponta Negra, along the coastline, giving the competitors unforgettable views of the region's beaches and dunes. Registration costs R\$99 (around 20€) and can be done on the official website meiamaratonadosol.com.br. And remember: after the race, take time to rest at Vila Galé Touros, our newest all-inclusive resort in Rio Grande do Norte.

Wesley Safadão e a dupla Matheus & Kauan animam *réveillon* de São Miguel do Gostoso

Wesley Safadão and the duo Matheus & Kauan perform on New Year's Eve in São Miguel do Gostoso

P Shows pirotécnicos, música ao vivo e muita animação é o que promete o *réveillon* de São Miguel do Gostoso, cidade localizada a poucos minutos do hotel Vila Galé Touros, Rio Grande do Norte. Por aqui, as atrações confirmadas são Wesley Safadão, a dupla Matheus & Kauan e até o *DJ* holandês Sam Feldt. A festa começa à tarde e deve durar até ao início da manhã. Nos outros dias, a dica é relaxar na piscina do Vila Galé, curtir uma massagem no Spa Satsanga ou passear pela paradisíaca praia de Touros. Os valores para ficar no maior *resort* do estado são desde 157€ em quarto duplo.

E Pyrotechnic shows, live music and lots of fun await you at the New Year's Eve celebration in São Miguel do Gostoso, a city located a few minutes from the Vila Galé Touros Hotel. Here, the confirmed attractions are Wesley Safadão, the duo Matheus & Kauan and even the Dutch DJ Sam Feldt. The party starts in the afternoon and promises to go on until early in the morning. On other days, our suggestion is to relax in the Vila Galé pool, enjoy a massage at the Satsanga spa or stroll along the idyllic Touros beach. The packages to stay in the largest resort in Rio Grande do Norte start at 157€ in double standar room.





Festival Música Alimento da Alma recebe artistas de várias nacionalidades em Natal

P Pitty, Nação Zumbi, Cordel do Fogo Encantado e diversos outros artistas e bandas independentes apresentam-se no Festival Música Alimento da Alma (MADA). Nesta edição, o evento, que já reuniu mais de 600 atrações, completa vinte anos. Os espetáculos acontecem no Arena das Dunas, em Natal, nos dias 12 e 13 de outubro. Os ingressos começam em R\$ 55 (47€).

Alimento da Alma Music Festival hosts national and international artists in Natal

E Pitty, Nação Zumbi, Cordel do Fogo Encantado and several other independent artists and bands perform at the Alimento da Alma (Soul Food) Music Festival (MADA). In this edition, the event, which has already presented more than 600 attractions, turns twenty years old. The shows take place at the Arena das Dunas, in Natal (RN), on October 12th and 13th. Ticket prices start at R\$55 (47€).

PUB

PROGRAMA DE FIDELIZAÇÃO | LOYALTY PROGRAM

JUNTE-SE AO VILA GALÉ STAR E SAIA JÁ A GANHAR!

JOIN OUR LOYALTY CARD AND WIN EVERYTIME!



Adesão Gratuita
Free Membership



Promoções Exclusivas
Exclusive Promotions



Descontos Diretos
Direct Discounts



Early Check In & Late Check Out
mediante disponibilidade
subject to availability



Vila Galé Ampalius, Vilamoura



Vila Galé Porto



Vila Galé Clube de Campo, Beja



Vila Galé Clube de Campo, Beja

Há novas piscinas, quartos renovados e hotéis mais acessíveis na rede Vila Galé

There are new swimming pools, renovated rooms and more accessible hotels in the Vila Galé network

P No Vila Galé Cascais, há uma nova piscina infantil. O Vila Galé Clube de Campo, em Beja, ganhou um *eco lodge*, com tendas que prometem uma experiência de alojamento diferente para adultos e crianças. E nos hotéis Vila Galé Porto, Vila Galé Ópera, em Lisboa, e Vila Galé Ampalius (Vilamoura) houve intervenções para aumentar o número de quartos adaptados e remodelar as instalações sanitárias, no âmbito do programa Vila Galé For All, que visa proporcionar estadias de qualidade a turistas com necessidades especiais ou mobilidade reduzida.

Já o Vila Galé Ampalius, em Vilamoura, também teve renovações em 114 quartos, nos corredores de três pisos e também em diversas zonas exteriores. A área de *barbecue* foi ampliada e surgiram novos espaços e conceitos gastronómicos, como pode ler também nestas páginas.

Tal como nos anos anteriores, e seguindo a política do grupo de constante modernização, também em 2018 a Vila Galé fez melhorias nas suas unidades hoteleiras. E estas são algumas novidades que esperamos que proporcionem ainda melhores momentos durante as suas férias.

E At Vila Galé Cascais, there is a new children's pool. Vila Galé Clube de Campo, in Beja, has gained an *eco lodge*, with tents that promise a different lodging experience for adults and children. And at the Vila Galé Porto, Vila Galé Ópera (Lisboa) and Vila Galé Ampalius (Vilamoura), there were interventions to increase the number of adapted rooms and to remodel the sanitary facilities, under the Vila Galé For All program, which aims to provide quality stays for tourists with special needs or reduced mobility.

In turn, Vila Galé Ampalius, in Vilamoura, also had renovation works in 114 rooms, in three-story hallways and also in various outdoor areas. The barbecue area has been expanded and there are also new spaces and gastronomic concepts, as you can read on the following pages.

As in previous years, and complying with the Group's policy of constant modernization, Vila Galé has also made improvements in its hotels in 2018. And these are some of the new features that we hope will provide even better moments during your vacation.



Vila Galé estreia conceito de *coffee house* no Algarve

Vila Galé debuts coffee house concept in the Algarve

P Fazendo jus à sua vinda vertente gastronómica, a Vila Galé continua a apostar em novos espaços e a expandir as suas marcas. Junto ao Vila Galé Ampalius, em Vilamoura, abriu recentemente o Vila Galé Café com um conceito de *coffee house*. A dois passos da praia, a carta inclui *snacks* saudáveis, *wraps*, sandes frias e quentes, *bagels*, tapas e várias opções de cafetaria e bebidas alcoólicas e não-alcoólicas. Mesmo ao lado, surgiu mais uma pizzaria Massa Fina, com esplanada e uma oferta diversificada de *pizzas* artesanais e gelados. Este foi o terceiro espaço da marca a abrir, depois da estreia no junto ao Vila Galé Estoril e da chegada ao Algarve, com a inauguração de um restaurante na Praia da Galé. Pouco depois da abertura em Vilamoura, este conceito chegou ainda ao Vila Galé Lagos. Ao mesmo tempo, a Vila Galé tem vindo a ampliar o número de hotéis com *brunch*. Pode desfrutar desta refeição que junta o pequeno-almoço e o almoço no Vila Galé Coimbra, no Vila Galé Cascais, no Collection Palácio dos Arcos, no Vila Galé Ópera, no Vila Galé Cerro Alagoa (Albufeira) e ainda no Vila Galé Marina (Vilamoura).

E Living up to its strong gastronomic aspect, Vila Galé continues to invest in new spaces and to expand its brands. Next to Vila Galé Ampalius, in Vilamoura, a Vila Galé Café was recently opened, with a coffee house concept. Located only a short walk from the beach, its menu includes healthy snacks, wraps, hot and cold sandwiches, bagels, tapas and various coffee options, as well as alcoholic and non-alcoholic drinks. Right next to it is another Massa Fina pizzeria, with a terrace and a diverse offer of artisanal pizzas and ice creams. This was the third space of this brand to open, after the debut at the Vila Galé Estoril and expansion to the Algarve, with the opening of a restaurant in Praia da Galé. Shortly after the opening in Vilamoura, this concept also reached Vila Galé Lagos. At the same time, Vila Galé has been increasing the number of hotels offering brunch. You can now enjoy this meal that combines breakfast and lunch at Vila Galé Coimbra, Vila Galé Cascais, Collection Palácio dos Arcos, Vila Galé Ópera, Vila Galé Cerro Alagoa (Albufeira) and Vila Galé Marina (Vilamoura).

“Conversas de Saúde” acontecem todos os meses no hotel Vila Galé Sintra

“Health Talks” take place every month at Vila Galé Sintra Hotel

P Todos os meses e sempre com um tema diferente, o Vila Galé Sintra recebe as “Conversas de Saúde”, com a participação de médicos especialistas dessa área. Em setembro, e a propósito do seu Dia Mundial, fala-se do coração, da sua fisiologia e dos cuidados para prevenir doenças cardíacas. No mês seguinte, a conversa será dedicada à obesidade, também no âmbito do Dia Mundial, que se assinala a 11. O tabagismo, as terapias para deixar de fumar, o desafio do autocontrolo estarão em destaque na sessão de novembro. A conversa do último mês do ano será sobre o Inverno, as implicações da estação no estado emocional e na depressão. A participação nas “Conversas de Saúde” é gratuita, sendo apenas obrigatória a inscrição prévia no *site* da Vila Galé. Esta iniciativa enquadra-se no conceito do Vila Galé Sintra, um *healthy lifestyle hotel*, onde se pretende promover um estilo de vida saudável e que se distingue pelo seu revival medical spa.

E Every month and always with a different topic, Vila Galé Sintra hosts the “Health Talks”, with the participation of specialist doctors. In September, within the scope of the World Heart Day, the talks are about this organ, its physiology and the necessary care to prevent heart diseases. The following month, the talks will be dedicated to obesity, also in the context of its World Day, which is marked on the 11th. Smoking, therapies to quit smoking, and the challenge of self-control are topics that will be highlighted in the November session. The talk of the last month of the year will be about the winter, the season's implications on one's emotional state and depression. Participation in “Health Talks” is free of charge, and only prior registration is required, which is done on the Vila Galé website. This initiative fits the concept of Vila Galé Sintra, a healthy lifestyle hotel distinguished by its revival medical spa, where the aim is to promote a healthy lifestyle.



30º ANIVERSÁRIO: TRÊS DÉCADAS DE EXPERIÊNCIA(S)

30TH BIRTHDAY, THREE DECADES OF EXPERIENCE(S)

Rosário está na Vila Galé quase desde o início. Antônio chegou no ano 2000. E Diogo acabou de entrar. No ano em que celebra o seu 30º aniversário, a Vila Galé dá a conhecer o percurso e as histórias de três 'gerações' de colaboradores.

Rosário has been with Vila Galé almost since the beginning. Antônio joined in the year 2000. And Diogo has just become a part of the team. In the year when it celebrates its 30th anniversary, Vila Galé presents the journey and stories of three different staff "generations".



Rosário Ribeiro

Direção de operações no Algarve. Na Vila Galé desde 1990
Director of Operations in the Algarve. With Vila Galé since 1990

Lembra-se do seu primeiro dia na empresa?

Recordo-me perfeitamente! A 1 de março 1990 inicieei na receção do Hotel Apartamento Vila Galé (hoje Vila Galé Atlântico), que foi o primeiro hotel do grupo e que lhe deu o nome. Éramos seis rececionistas a começar no mesmo dia, para receber formação e preparação para ir para o hotel Vila Galé Praia, que ia abrir em breve. Nessa altura, a formação era diferente. Tínhamos que questionar, procurar e esforçar-nos para aprender e evoluir por nós próprios. Hoje a formação, a aprendizagem e integração é mais completa e facilitada com manuais de procedimentos e acolhimento.

Como foi o seu percurso na Vila Galé?

Assim que comecei como rececionista no Vila Galé Atlântico, ficou logo o 'bichinho' da hotelaria. Tinha toda a vontade de aprender e achei aliciante o contacto com o cliente. Esta vontade manteve-se até hoje. Passados quatro anos, neste mesmo hotel assumi a chefia da receção, função que desempenhei até 2002. Nesse ano, fui promovida a assistente de direção do hotel Vila Galé Marina, em Vilamoura, tendo regressado em 2003 ao Vila Galé Atlântico, com a categoria de subdiretora. Em 2007, passei a gerir esse hotel e fiquei até 2009. Depois fui transferida para o hotel Vila Galé Cerro Alagoa, em Albufeira, como diretora, cargo que desempenhei durante sete anos. Antes de assumir o atual cargo na direção de operações do Algarve, ainda mantive a responsabilidade de gerir dois hotéis Vila Galé em Vilamoura, o Ampalius e o Marina.

Do you remember your first day in the company?

I remember perfectly! On March 1st, 1990, I started working at the reception of the Vila Galé Apartment Hotel (now Vila Galé Atlântico), which was the group's first hotel and which the group was named after. There were six receptionists starting on the same day, to get training and preparation to go to the Vila Galé Praia hotel, which was about to open. At that time, the training was different. We had to question, seek, and strive to learn and evolve on our own. Today, the training, learning and integration is more complete and facilitated with procedures and welcome manuals.

How was your journey at Vila Galé?

As soon as I started as a receptionist at Vila Galé Atlântico, hospitality started growing on me. I had the will to learn and I found the contact with the clients fascinating. This will remains to this day. Four years later, at the same hotel, I took over as head of reception, a position I held until 2002. In that year, I was promoted to assistant manager of the Vila Galé Marina hotel in Vilamoura, and in 2003 I returned to Vila Galé Atlântico in the capacity of deputy manager. In 2007, I became that hotel's manager and thus remained until 2009. I was then transferred to the Vila Galé Cerro Alagoa hotel in Albufeira, as manager, a position that I held for seven years. Before taking my current position as Director of Operations in the Algarve, I was also in charge of managing two Vila Galé hotels in Vilamoura, Ampalius and Marina.

Face a essa evolução, pode dizer-se que na hotelaria, e em particular na Vila Galé, há oportunidades de progressão e de fazer uma carreira?

Outro motivo da minha paixão pela hotelaria é o facto de estar integrada numa empresa de reconhecido dinamismo, em constante crescimento e que proporciona oportunidades aos seus colaboradores. Quando iniciei, existia apenas um hotel. Hoje contamos com 31 unidades. São vários os exemplos de colaboradores que na Vila Galé têm progredido na sua carreira e desenvolvimento pessoal. A Vila Galé reconhece a dedicação e empenho dos seus colaboradores dando-lhes as melhores condições para a sua progressão pessoal e profissional.

Desde que começou, que grandes mudanças apontaria na hotelaria, na forma de receber o cliente, na gestão diária de um hotel?

Há algo que não muda e que o cliente valoriza sempre: a simpatia e um bom atendimento. Por muita tecnologia, máquinas e aplicações que haja, o contacto humano é insubstituível. Cada vez mais, o cliente que frequenta os nossos hotéis procura novas experiências, daí necessitarmos de estar atentos às suas necessidades. E com uma boa dose de criatividade, conseguimos atingir e até superar as suas expectativas. Por exemplo, se sabemos que o cliente faz anos, deixamos-lhe um miminho no quarto. Mas, se além disso, quando chegar à sala do pequeno-almoço no acolhimento for felicitado por quem o recebe, vai ficar sensibilizado. Difícilmente se esquecerá deste momento. Se sabemos que vamos receber um cliente com mobilidade reduzida, tentamos que logo no *check in* haja alguém para o ajudar, temos atenção ao quarto atribuído e antecipamos as suas necessidades. A evolução tecnológica tem-nos proporcionado melhores ferramentas de análise e controlo. Mas a maior razão da nossa função é e continuará a ser sabermos estar “sempre perto de si”, que é o lema da Vila Galé. Em hotelaria, é preciso gostar muito do que se faz e o bom atendimento e simpatia são imprescindíveis.

E como pessoa, o que aprendeu? Qual foi a evolução pessoal?

A Vila Galé tem sido a minha segunda família. Aqui aprendi e “cresci” pessoal e profissionalmente numa evolução natural.

Tendo em conta que é das colaboradoras mais antigas do grupo, em poucas palavras, o que é para si trabalhar na Vila Galé e nesta área do turismo?

Não necessito de poucas palavras. Preciso apenas de uma: Paixão! Sinto o turismo como a minha vida e a Vila Galé como a minha casa!

"Sinto o turismo como a minha vida e a Vila Galé como a minha casa!"
 "I feel tourism as my life and Vila Galé as my home!"

Given that evolution, one can say that in the hospitality industry, and particularly in Vila Galé, there are opportunities for progression and a career?

Another reason for my passion for hospitality is that I am integrated in a company of acknowledged dynamism, that is constantly growing and providing opportunities to its staff. When I started, there was only one hotel. We currently have 31 units. There are several examples of employees who have progressed in their career and personal development with Vila Galé. The Group recognizes the dedication and commitment of its employees, giving them the best conditions for their personal and professional progression.

Since you started, what major changes have you noticed in hospitality, in the way of welcoming clients and in the daily management of a hotel?

There is something that never changes and that the client always values: friendliness and good service. Regardless of how much technology, machines and applications there are available, human contact is irreplaceable. Increasingly, the client who visits our hotels is looking for new experiences, so we need to be attentive to their needs. And with a great deal of creativity, we can achieve and even exceed their expectations. For example, if we know that it is the client’s birthday, we leave him or her a little gift in the bedroom. But if, in addition, when the client arrives in the breakfast room, the host congratulates him or her, the guest will feel touched. The client will hardly forget that moment. If we know that we are going to receive a client with reduced mobility, we try to have someone at check-in to help them, we will pay attention to the assigned room and anticipate their needs. Technological evolution has given us better tools of analysis and control. But the biggest reason for our role is and will continue to be knowing how to “always be close to you”, which is Vila Galé’s motto. In hospitality, you must really enjoy what you do, and good service and friendliness are a must.

And as a person, what have you learned? What was your personal evolution?

Vila Galé has been my second family. Here I have learned and “grew” both at a personal and professional levels in a natural evolution.

Considering that you are one of the oldest employees of the group, in a few words, what does it mean for you to work at Vila Galé and in this area of tourism?

I don’t need a few words. I only need one: Passion! I feel tourism as my life and Vila Galé as my home!



Vila Galé Atlântico, Albufeira



Vila Galé Ampalius, Vilamoura



Antônio Rodrigues de Lacerda

Chefe de manutenção do Vila Galé Cumbuco. Na Vila Galé desde 2000
Head of maintenance of Vila Galé Cumbuco. With Vila Galé since 2000

Pode contar um pouco do seu percurso na Vila Galé?

Entrei na rede Vila Galé em novembro de 2000 e fui um dos primeiros funcionários do Vila Galé Fortaleza, o primeiro hotel da rede no Brasil. Neste ano, completo 18 anos de empresa.

Quando, onde e como começou e que funções e cargos já teve?

Tudo começou quando a Vila Galé comprou um edifício em Fortaleza e iniciou a adaptação para que se tornasse um hotel. Na ocasião, fui trabalhar na obra. Após as obras serem finalizadas e o hotel inaugurado, o presidente da companhia, Jorge Rebelo de Almeida, me fez o convite para integrar a equipe de manutenção do hotel Vila Galé Fortaleza. Tenho muito orgulho em dizer que a minha carteira de trabalho foi assinada pelo próprio Dr. Jorge e acredito que a minha contratação tenha sido uma das primeiras do Brasil. Entrei como técnico em edificações, depois passei a chefe de manutenção do Vila Galé Fortaleza. Em 2010, quando iniciaram as obras de construção do Vila Galé Cumbuco, fui chamado para ser o chefe de manutenção deste *resort*. Estou aqui até hoje.

Lembra-se do seu primeiro dia na empresa?

Para mim, o dia da minha contratação foi muito emocionante. O Dr. Jorge me perguntou: o senhor não gostaria de trabalhar conosco? Eu disse: seria incrível ter esta oportunidade! Não pensei duas vezes e aceitei.

Pode contar duas ou três histórias engraçadas que tenha vivido ao longo da sua carreira?

Aqui no Brasil, algumas construções são consideradas tradicionais e históricas, por isso, classificadas pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). Como já estou na rede Vila Galé há 18 anos, os meus colegas falam que eu sou patrimônio da Vila Galé! Brincam também que eu sou um "jurassic colaborador".

Que ensinamentos são importantes passar aos mais novos para terem sucesso numa carreira na hotelaria?

O puxão de orelhas sempre nos ajuda a melhorar. Um funcionário não pode confundir tempo de empresa com zona de conforto. Ele deve sempre zelar pelo trabalho e ser entusiasmado com o que faz. É o nosso dever. Aprendi muita coisa aqui. Apesar de ter 64 anos, ainda hoje estou aprendendo. Aprendo com a turma nova. A vida na realidade é uma constante aprendizagem. Além de buscar aprender sempre, outro conselho que daria é ter dedicação. Algo que sempre pergunto quando entrevisto algum candidato a uma vaga é: você tem boa vontade? Quando a pessoa tem boa vontade, interesse em aprender, ela cresce. Quando você busca fazer suas coisas com zelo, você faz bem a si mesmo. Você colhe o que planta, o que semeia.

O que é para você trabalhar na Vila Galé?

Trabalhar na Vila Galé é um motivo de honra. Aqui tenho liberdade para trabalhar, pois os procedimentos não são 'engessados'. Sou muito feliz trabalhando aqui.

Can you tell us a bit about your journey at Vila Galé?

I joined the Vila Galé network in November 2000 and was one of the first employees of Vila Galé Fortaleza, the group's first hotel in Brazil. This year, I complete 18 years in this company.

When, where and how did you begin and what functions and positions have you had?

It all started when Vila Galé bought a building in Fortaleza and started adapting it to become a hotel. At the time, I worked in the construction works. After the works were completed and the hotel opened, the company's CEO, Jorge Rebelo de Almeida, invited me to join the Vila Galé Fortaleza hotel maintenance team. I am very proud to say that my work record was signed by Mr. Jorge himself and I believe that my hiring was one of the first in Brazil. I started out as a building technician, then I became head of maintenance at Vila Galé Fortaleza. In 2010, when the construction works of Vila Galé Cumbuco began, I was called to be the head of maintenance of that resort. I've been here to this day.

Do you remember your first day at the company?

For me, the day I was hired was exhilarating. Mr. Jorge asked me: would you like to work with us? I said: It would be incredible to have this opportunity! I did not think twice, and I said yes.

Can you tell two or three funny stories that you've had throughout your career?

Here in Brazil, some buildings are considered traditional and historical, and therefore listed as heritage by the Institute of National Historic and Artistic Heritage (Iphan). Since I have been with the Vila Galé network for 18 years, my coworkers say that I am Vila Galé's heritage! They also joke that I am a "Jurassic employee".

What lessons are important for the young to succeed in a hospitality career?

A rap over the knuckles always helps us improve. An employee can not confuse seniority with comfort zone. One should always ensure good work and be enthusiastic about what one does. It is our duty. I learned a lot here. Despite being 64 years old, I am still learning today. I learn from the new staff. Life is, in fact, constant learning. Aside from always seeking to learn, another piece of advice would be to be dedicated. When I interview an applicant for a position, I always ask: do you have goodwill? When the person has good will, interest in learning, they grow. When you seek to perform with diligence, you do good to yourself. You reap what you sow.

How is it for you to work at Vila Galé?

Working at Vila Galé is a reason for pride. Here I have the freedom to work because the procedures are not restricted. I'm very happy working here.



Diogo Lacerda

Cozinheiro no Vila Galé Sintra. Na Vila Galé desde abril de 2018
Cook at Vila Galé Sintra. With Vila Galé since April 2018

Pode falar um pouco do seu percurso académico?

Comecei aos 16 anos, na escola hoteleira do Estoril, onde tirei o curso de cozinha. Aos 19 anos já estava a trabalhar e passei por diversos restaurantes e hotéis. Entretanto vim para Sintra, onde vivo, para ficar responsável por para um restaurante. Mas em Janeiro deste ano fiz a candidatura à Vila Galé e comecei a 9 de Abril de 2018, no Vila Galé Sintra.

Quais são as suas funções?

Sou cozinheiro de primeira. No dia-a-dia trato da preparação dos *buffets*, sempre tendo em conta que este é um hotel com um conceito de saúde e bem-estar. Trabalho sobretudo a parte dos frios e estou responsável pela receção do produto e seu tratamento e depois pela produção, por exemplo, de saladas simples e compostas, molhos caseiros. Por vezes, também trabalho na produção de pratos do serviço à la carte.

Porque quis vir trabalhar para a Vila Galé? Quais as expectativas?

Vivo em Sintra e não havia nada grande a acontecer. Quando soube que ia abrir o hotel Vila Galé Sintra decidi logo que ia candidatar-me. As minhas expectativas são de crescimento na empresa, conseguir ter alguns anos 'de casa' e dentro da minha secção, a cozinha, vir a crescer, para tentar chegar a sub-chef e depois chef, seja neste ou noutro hotel. Tem corrido bem e estou a gostar.

Que perspetivas de evolução pessoal e profissional tem?

A nível prático há muitas coisas que ainda posso aprender. Mas também ao nível da gestão e controlo da cozinha, de gestão de *stock* e do produto, de compras, que são áreas que me interessam muito aprender. Depois, se mais tarde vier a assumir funções de chefia, seria bom ter essas noções bem implementadas.

O facto de ser um hotel com esse conceito de *wellness* também traz desafios?

Sim, aqui trabalho quase todos os dias com produtos que não são tão habituais numa cozinha. Por exemplo, a quinoa ou o xuxu, que não era algo que cozinhasse todos os dias. É preciso saber mais - os tempos de cozedura, o que se pode fazer com eles -, até porque por norma são mais caros e temos de ter atenção redobrada para não ter desperdícios. A questão nutricional também é importante. Como falo fluentemente inglês, francês e espanhol, geralmente estou no *showcooking* do *buffet* e muitas vezes os clientes fazem perguntas, querem saber o que é determinado ingrediente ou prato, com que outros alimentos combina bem. Tivemos uma formação para poder responder bem. Este contacto com o público também é importante porque dá para perceber as suas expectativas, para saber se estão a gostar, o que se pode melhorar. E assim acabo por ter outra função que não apenas cozinhar e dá para variar.

Na sua opinião, a hotelaria é uma área com futuro e com boas saídas profissionais?

Sim, a hotelaria é uma área onde há oportunidades de progressão e desde cedo percebi isso. Em Portugal, cada vez mais, é uma área que tem muito para dar e que poderá ser ainda melhor explorada, em que a valorização dos recursos humanos pode ser melhorada porque as pessoas motivadas e empenhadas em levar os projetos adiante são o ativo mais importante nesta área.

Can you talk a bit about your academic background?

I started at the age of 16, at the Escola Hoteleira (Hospitality School) of Estoril, where I did my cooking degree. At 19, I was already working, and I went through several restaurants and hotels. In the meantime, I came to Sintra, where I live now, to manage a restaurant. But in January this year I applied to Vila Galé and started on April 9th, 2018, at Vila Galé Sintra.

What are their functions?

I'm a first cook. I handle the daily preparation of buffets, always considering that this is a hotel with a concept of health and wellness. I work mainly on cold cuts and I am in charge of receiving and handling the product, and then of producing, for example, plain and composed salads, homemade sauces. Sometimes I also work in the making of dishes for the à la carte service.

Why did you want to join Vila Galé? What are your expectations?

I live in Sintra and there was nothing big happening. When I found out that the Vila Galé Sintra hotel was going to open, I soon decided that I was going to apply. My expectations are of growing in the company, being able to have a few years of experience in the company and within my section, the kitchen, to progress, try to become a sous-chef and then a chef, whether in this or another hotel. It has been going well and I am enjoying it.

What perspectives of personal and professional evolution do you have?

On a practical level, there are many things I can still learn. But also, at the level of management and kitchen monitoring, stock and product management, shopping, which are areas that I am very interested in learning more of. Then, if I later take leadership roles, it would be nice to have these notions well implemented.

Does being a hotel with this concept of *wellness* also bring challenges?

Yes, I work here almost every day with products that are not that usual in a kitchen. For example, quinoa or chayote, which was not something I used to cook every day. It is necessary to have more knowledge - the cooking times, how you can cook them - also because they are usually more expensive, and you must pay extra attention to avoid any waste. The nutritional issue is also important. As I speak English, French and Spanish fluently, I am usually in the buffet show cooking and the clients often ask questions, they want to know what a particular ingredient or dish is, and with which foods they would go well with. We had training to be able to respond correctly. This contact with the public is also important because you can understand their expectations, to know if they are enjoying it and what can be improved. And so, I end up having another job function besides cooking, which is good for a change.

In your opinion, is hospitality an area with a future and good career prospects?

Yes, hospitality is an area where there are opportunities for progression, and I realized that early on. In Portugal, it is increasingly an area with much to give and that can be even better explored, where the appreciation of human resources can be improved because people who are motivated and committed to carrying out the projects are the most important asset in this area.

30 ANOS SEMPRE PERTO DE SI

30 YEARS ALWAYS CLOSE TO YOU



AS NOSSAS PESSOAS OUR PEOPLE

Perfil Profile

1.590 colaboradores em Portugal e 2.100 no Brasil. Em Portugal, 54% são mulheres e 46% são homens. Já no Brasil, 49% são mulheres e 51% são homens.

1,590 employees in Portugal and 2,100 in Brazil. In Portugal, 54% are women and 46% are men. In Brazil, 49% are women and 51% are men.

Benefícios Benefits

Colaboradores têm seguro de saúde, descontos até 65% nos hotéis do grupo, bolsas de mérito escolar, tickets infância e prémios de produtividade anuais, entre outros benefícios.

Employees are granted health insurance, discounts up to 65% in the group's hotels, scholarship grants, "tickets infância" (preschool education vouchers) and annual productivity awards, among other benefits

Ambiente Laboral Work Environment

Em 2017, no estudo anual interno que avalia o ambiente laboral, o Cool Staff, 95% dos colaboradores em Portugal e 87,5% no Brasil indicaram estar satisfeitos por trabalhar na Vila Galé.

In 2017, in the annual internal study that assesses the work environment, referred to as Cool Staff, 95% of employees in Portugal and 87.5% in Brazil claimed that they feel good working with Vila Galé.

Prémios Awards

A Vila Galé foi já várias vezes eleita das melhores empresas para trabalhar em Portugal (Randstad Awards, Revista Exame, Índices de Excelência INDEG-ISCTE).

Vila Galé has been ranked several times as one of the best companies to work in (Randstad Awards, Exame Magazine, INDEG-ISCTE Indices of Excellence) in Portugal.

O sucesso de uma marca hoteleira depende sobretudo das suas pessoas. Ao longo destes 30 anos, a Vila Galé tem conseguido formar e manter equipas coesas, diversificadas e motivadas. O grupo emprega hoje mais de 3.600 colaboradores.

The success of a hotel brand depends primarily on its people. Over these 30 years, Vila Galé has been able to form and maintain cohesive, diversified and motivated teams. The group employs more than 3,600 employees today.



▲ "TVG – Todos Vila Galé" é um evento de *team building* que anualmente junta mais de 100 colaboradores de todos os hotéis Vila Galé em Portugal.

"TVG – All Vila Galé (Todos Vila Galé)" is a team building event that brings together over 100 employees from all Vila Galé hotels in Portugal every year.



▲ Para celebrar o seu 25º aniversário, a Vila Galé reabilitou casas de instituições de solidariedade social e distribuiu alimentos para pessoas carenciadas.

To celebrate its 25th anniversary, Vila Galé rehabilitated houses of social solidarity institutions and distributed food among the needy.



▲ O sorriso é a principal 'farda' dos colaboradores do grupo, cujo lema é "Sentir Cliente"

The smile is the group's staff main "uniform", whose motto is "Feel Client".



◀ A Vila Galé tem o seu próprio hino, protagonizado pelos seus colaboradores

Vila Galé has its own anthem, sung by its staff members.



Vila Galé
collection

HOTELS

★★★★

VILA GALÉ COLLECTION BRAGA

Uma viagem pela história do tradicional ao moderno
A journey through the history of the traditional to the modern



www.vilagale.com

•

braga.reservas@vilagale.com

•

+351 217 907 610

feel**free**

VILA GALÉ TOUROS CONFERENCE & SPA

CONHEÇA A OITAVA UNIDADE DA REDE NO BRASIL
GET TO KNOW THE NETWORK'S EIGHTH UNIT IN BRAZIL



P Não foi por acaso que a rede Vila Galé escolheu o litoral do Rio Grande do Norte para abrir a sua oitava unidade no Brasil. Enquadrada num cenário único, a cidade de Touros, a 80 quilómetros de Natal, possui as condições ideais para o turismo: clima tropical, praias paradisíacas, águas calmas e diversas atrações. Até agora, a região não tinha um grande empreendimento turístico para receber os hóspedes das mais diversas partes do mundo. Daí a ideia de criar o Vila Galé Touros, que viria a ser o maior *resort* de todo o estado do Rio Grande do Norte. “O empreendimento encanta desde o primeiro olhar por sua magnitude e esplendor, cada detalhe foi planejado e executado com muito cuidado e apreço pela natureza”, explica o diretor do Vila Galé Touros Resort Conference & Spa, Alexandre Magno.

E não é exagerado dizer que o empreendimento “encanta pela magnitude”, já que o *resort* está inserido numa área de aproximadamente 113 mil m², cercado pela natureza exuberante e possui 514 quartos, com as categorias *standard*, família, superior e bangalô. A estrutura pensada para os hóspedes que viajam em lazer também impressiona: são seis restaurantes, dois bares, Clube Nep (para as crianças), Spa Satsanga, e piscinas. “Banhado por águas cálidas e límpidas, no *resort*, os nossos hóspedes poderão gozar de sossego ou aventurar-se nos passeios pelas inúmeras belezas da região. Seguimos os padrões da rede Vila Galé, que com carinho pensa nos hóspedes que viajam em família. No caso dos apartamentos família, por exemplo, há duas camas de 1,60m. Tudo isso pensando no conforto desses visitantes”, conclui Magno.

Nessa linha, também a animação infantil terá uma oferta diferenciada: além do tradicional Clube Nep com piscina e escorregas, o espaço terá um *slide*. Já para os adultos, a novidade é a caminhada pela trilha ecológica, localizada em torno do *resort*, na qual é possível avistar um lindo pôr-do-sol no final do percurso. Dito isto, não é preciso dizer mais nada, pois a natureza se encarregará de tornar a estadia ainda mais incrível.

E It was no coincidence that the Vila Galé network selected the coastline of Rio Grande do Norte as the location for its next unit. Framed in a unique setting, the town of Touros, 80 kilometers away from Natal, has the ideal conditions for tourism: tropical climate, paradisiacal beaches, peaceful waters and several attractions. However, the region did not have a large tourist resort to welcome guests from the various parts of the world. Hence the idea of creating Vila Galé Touros, which became the largest resort in the entire state of Rio Grande do Norte. “The project is enchanting at first sight by its magnitude and splendor. Every detail was planned and executed with great care and appreciation for nature”, explains the general manager of the Vila Galé Touros Resort Conference & Spa, Alexandre Magno.

It is no exaggeration to say that the resort delights in magnitude, as it is set in an area of approximately 113 thousand m², surrounded by lush nature, and features 514 accommodation units, in the standard, family, superior and bungalow categories. The structure, which was designed for leisure guests, is also impressive: it has a total of six restaurants, two bars, a Nep Club (for children), a Satsanga spa and swimming pools.

“In a location washed by warm and clear waters, our guests can enjoy tranquility or venture out on the numerous wonders of the region. Our resort follows the standard of comfort of the Vila Galé Network, which fondly keeps guests traveling with their family in mind. For example, family apartments have two 1.60 m large beds. All this with the comfort of those visitors in mind”, concludes Magno.

And it is precisely for the comfort of families that children's entertainment will have a distinctive offer: besides the traditional Nep Club with swimming pool and slides, this space will have a zipline. In turn, for adults, the new feature is the hike along the ecological trail, located on the outskirts of the resort, where you can gaze at a beautiful sunset at the end of the one-hectare long route. And you don't need anything else, because nature itself makes your stay even more incredible

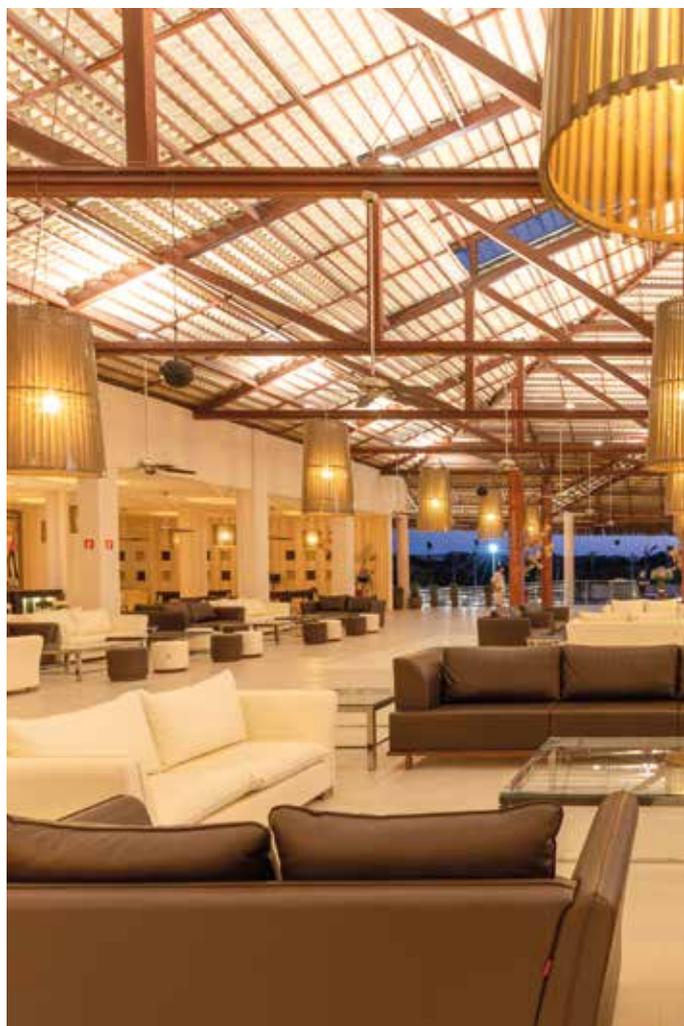


Oferta gastronômica diferenciada

Saborear a alta gastronomia contemporânea, provar um prato típico da região ou simplesmente comer uma porção despreocupada de marisco. Qualquer que seja a preferência, o hóspede do Vila Galé Touros terá à sua disposição inúmeras opções. Ao todo, são seis restaurantes com uma oferta gastronômica variada, que certamente vai agradar a pequenos e graúdos. Se a ideia é saborear uma *pizza* artesanal ou um risoto, o melhor é jantar no restaurante Massa Fina. Se a preferência é por uma culinária contemporânea, pode-se optar pelo Inevitável. Já o restaurante Potiguar oferece os pratos típicos da região do Rio Grande do Norte, como o Risoto de Camarão Vila Franca com Jerimum Caboclo (receita na Feel Deliciosus). Para os que querem variedade e comodidade, a dica é provar algumas iguarias do *buffet* Versátil. E para os que levam os pequenos, há o Nep Lounge, restaurante dedicado ao público infantil.

Distinctive gastronomic offer

Savoring the contemporary haute cuisine, tasting a typical dish of the region or simply having an unpretentious portion of seafood. Whatever your preference, guests at Vila Galé Touros will have many options at their disposal. In all, there are six restaurants with a varied gastronomic offer, which will surely please the most demanding guests. If you feel like enjoying an artisanal pizza or a risotto, dining at the Massa Fina restaurant will be your best choice. If you prefer contemporary cuisine, you can opt for Inevitável. In turn, the restaurant Potiguar offers typical dishes from the Rio Grande do Norte region, such as Vila Franca Shrimp Risotto with Jerimum Caboclo (recipe available in Feel Deliciosus). For those looking for practicality and variety, we suggest that you taste some delicacies from the Versátil buffet and, for those who bring along their little ones, we have the Nep Lounge, a restaurant dedicated to children.





Ideal para eventos

Com investimento de R\$ 110 milhões de reais (32 milhões de euros), o Vila Galé Touros dinamizou a economia local, gerando cerca de 300 empregos diretos e mais de 1.200 indiretos. E para abastecer o *resort*, vai recorrer-se a produtores e empresas da região, viabilizando assim a operação. Neste ponto, serão contratados fornecedores locais para o abastecimento de frutas, verduras, legumes, bebidas ou serviços de transporte.

E a movimentação na economia na pacata cidade de Touros não termina só com o funcionamento do hotel. Como o Vila Galé Touros terá um dos maiores centros de convenções do estado, a previsão é de que mais serviços locais sejam contratados. Pensando no público corporativo e nos eventos empresariais, o centro de convenções desta unidade tem capacidade para acomodar até 1.200 pessoas. “Nesta unidade, tiramos partido de toda a experiência hoteleira de 30 anos de vida da Rede Vila Galé. O nosso foco está voltado para o encantamento de nossos clientes de lazer, de eventos ou em convenções, através das nossas confortáveis instalações e excelente serviço”, reforça Magno.

Ideal for events

With an investment of R\$110 million Brazilian reais (32 million euros), Vila Galé Touros boosted the local economy, generating around 300 direct jobs and over 1,200 indirect ones – that is because the resort will need supplies and providers from the region to operate. At this point, local suppliers should be hired for the supply of fruits, vegetables, beverages and transportation services.

And this economic boost in the quiet town of Touros is not limited to the hotel operation alone. As Vila Galé Touros will have one of the largest Convention Centers in the state, it is expected that more local services will be hired. With a focus on corporations and business events, this facility's convention center can accommodate up to 1,200 people. “Our unit is based on the Vila Galé Network's 30-year-old hospitality expertise. Our focus is on the enchantment of our clients - Leisure, Events or Conventions, through our comfortable facilities and excellent service”, stresses Magno.

NO HOTEL IN THE HOTEL



◀ 6 Restaurantes 6 Restaurants

Massa Fina (à la carte; culinária italiana), Inevitável (à la carte; gastronomia contemporânea), Potiguar (à la carte; gastronomia regional), Versátil (buffet completo), Nep Lounge (buffet completo para crianças) e Fado (à la carte, gastronomia portuguesa).

Massa Fina (à la carte, Italian cuisine), Inevitável (à la carte, contemporary cuisine), Potiguar (à la carte, regional cuisine), Versátil (full buffet), Nep Lounge (full buffet for children) and Português (à la carte, Portuguese cuisine).

2 Bares 2 Bars

Lobby e Wet & Sweet Bar
Lobby and Wet & Sweet Bar



◀ 514 Quartos

514 accommodation units

Categorias *standard*, *superior*, *família*, *suíte* e *bangalô* *luxo*.

Standard, superior, family, suite and luxury bungalow categories.



Spa Satsanga Satsanga Spa

Possui piscina interior aquecida, hidromassagem e salas para diversos tratamentos relaxantes e estéticos.

Has an indoor heated pool, whirlpool tub and rooms for various relaxing and aesthetic treatments.



Centro de Convenções Convention Center

Com quase 2 mil m², o centro de convenções acomoda até 1.200 pessoas no formato auditório e é considerado um dos maiores do estado do Rio Grande do Norte.

Almost 2 thousand m² large, the Convention Center accommodates up to 1,200 people in the auditorium format and is considered one of the largest in the state of Rio Grande do Norte.

▲ Clube Nep Nep Club

Animação diária para crianças com a equipa de monitores do Clube Nep, estrutura que inclui piscina com escorregas, trampolim, slide e área de jogos.

Daily entertainment for children with the Nep Club's monitor team, in a structure that includes pool with slides, trampoline, zipline and play area.

NA REGIÃO IN THE REGION



Parrachos de Perobas

Piscinas naturais de profundidade rasa e águas transparentes.
Shallow-water natural pools and crystal-clear waters.



Parrachos de Maracajaú ▲

Magníficas piscinas naturais formadas pelo recife de corais. Um dos lugares mais bonitos do Brasil para se mergulhar.

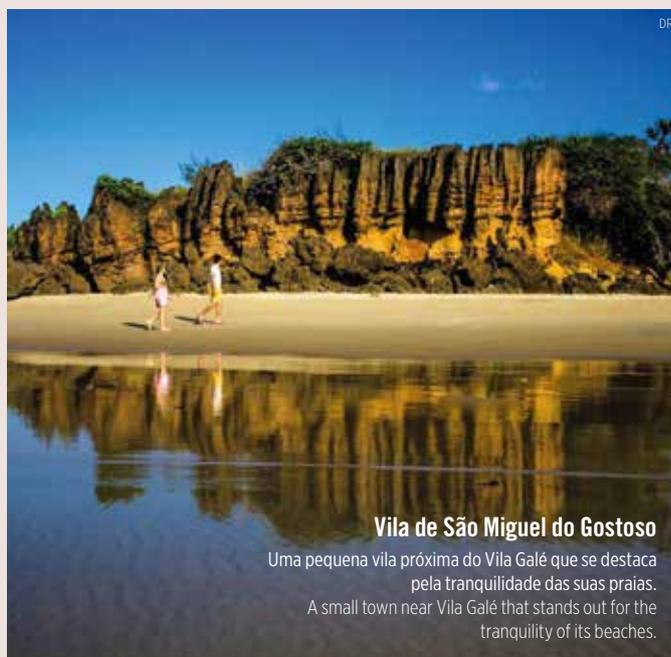
Magnificent natural pools formed by the coral reef. One of the most beautiful places in Brazil to dive.



◀ Manoa Park

Ideal para as famílias, o parque está localizado na praia de Maracajaú. Possui escorregas, cascatas e campo de vôlei.

Ideal for families, this park is located on the Maracajaú beach. It features body slides, water slides, waterfalls and a volleyball court.



Vila de São Miguel do Gostoso

Uma pequena vila próxima do Vila Galé que se destaca pela tranquilidade das suas praias.
A small town near Vila Galé that stands out for the tranquility of its beaches.



◀ Farol do Calcanhar

Com 62 metros de altura, o Farol do Calcanhar é o maior do Brasil e o segundo maior da América Latina e dele é possível ter uma bela vista da região.

With a 62 meters height, Farol do Calcanhar is the largest in Brazil and the second largest in Latin America and it is possible to have a beautiful view of the region.

Ficou com vontade de visitar? Consulte o nosso *site* e faça já sua reserva!

Feeling like visiting? Visit our website and book now:

www.vilagale.com

Vila Galé Touros ★★★★★

Fazenda das Garças, s/n – Gameleira

Zona Rural de Touros CEP: 59584-000

GPS: N 5° 13' 40.184" - W 35° 24' 57.599"

(+55) 84 3263 3400

touros.reservas@vilagale.com

touros@vilagale.com

ENTREVISTA INTERVIEW

Osterno Móveis



Júnior Osterno

Sócio fundador
Founding partner

P Parceira da rede Vila Galé há 18 anos, a Osterno Móveis é a fornecedora oficial de mobiliário de todas as unidades do Brasil. Veja a entrevista ao sócio-fundador, Júnior Osterno, e conheça mais sobre esta empresa, fundada em 1996 na cidade de Marco, no estado do Ceará.

E As a partner of the Vila Galé network for 18 years, Osterno Móveis is the official furniture supplier of all units in Brazil. Read the interview to its founding partner, Júnior Osterno, below and learn more about this company, which was founded in 1996 in the city of Marco, in the Ceará state.



P Quando começou a Osterno Móveis?

A nossa empresa nasceu em dezembro de 1996, fruto da decisão de um grupo familiar em iniciar - junto com outras empresas da região - o desenvolvimento de um pólo industrial na região de Marco, uma cidade a quilômetros de Fortaleza, capital do Ceará. Hoje, o pólo de fabrico de móveis de Marco conta com mais de 30 empresas - entre grandes, pequenas e médias. Iniciámos as nossas atividades com a produção praticamente voltada para a exportação. Durante anos, a empresa enviou milhares de contentores para os Estados Unidos, México, Porto Rico, Canadá e Itália. Posteriormente, nos idos de 2000, é que nos voltamos mais para o mercado nacional. Hoje atendemos todos os estados do Brasil, especialmente os da região Nordeste, além de outros países da América do Sul.

Que tipos de produtos que fabricam?

Todo o mobiliário em geral, como cadeiras, mesas, roupeiros, espelhos, bancadas, mesas. Hoje, a maior parte dos nossos produtos é destinada aos hotéis, pousadas, bares, restaurantes, igrejas, hospitais e afins.

Desde quando há a parceria entre a rede Vila Galé e a Osterno Móveis?

A relação comercial entre a Vila Galé e a Osterno Móveis começou em 2001, quando fomos escolhidos pela rede para fabricar os móveis da unidade de Fortaleza. Posteriormente, em 2010, quando a rede voltou a investir no Ceará com a construção do Vila Galé Cumbuco. Fomos responsáveis por todo o mobiliário deste resort, incluindo mesas, portas, cortinas, quadros, cadeiras. O desenho vem da área técnica da rede Vila Galé e nós executamos. Dado que foi feito um bom trabalho, fomos convidados a realizar a troca de mobiliário e modernização das unidades Vila Galé Eco Resort do Cabo, Vila Galé Eco Resort de Angra e Vila Galé Salvador; o fabrico dos móveis do Vila Galé Rio de Janeiro e, agora, o fornecimento de todo o mobiliário do Vila Galé Touros.

E When was Osterno Móveis born?

Our Company was born in December 1996, as a result of the decision by a family group to start - along with other companies in the region - the development of an industrial center in the region of Marco, a city that is kilometers away from Fortaleza, the capital of Ceará. The Furniture Center of Marco currently comprehends more than 30 companies - including large, small and medium-sized ones. We started business with our production virtually focused on exports. For years, the Company shipped thousands of containers to the United States, Mexico, Puerto Rico, Canada and Italy. Later on, back in 2000, we have turned to the national market. Nowadays, we supply to every state of Brazil, especially those of the Northeast region, besides other countries in South America.

What types of products do you offer?

All furniture in general, such as chairs, tables, wardrobes, mirrors, countertops, tables, among others. Currently, most of our products are for hotels, inns, bars, restaurants, places of worship, hospitals and similar.

Since when have the Vila Galé network and Osterno Móveis been partners?

The commercial relationship between Vila Galé and Osterno Móveis began in 2001, when we were chosen by the network to manufacture the furniture for their Fortaleza unit. Subsequently, in 2010, when the network invested in Ceará again with the construction of Vila Galé Cumbuco. We were in charge of providing all the furnishings of that resort, including tables, doors, curtains, frames, chairs, etc. The design is submitted to us by the technical department of the Vila Galé network and then we execute it. Given that we did a good job, we were invited to make the exchange of furniture and retrofit of the units Vila Galé Eco Resort do Cabo, Vila Galé Eco Resort de Angra and Vila Galé Salvador; as well as the furniture manufacturing for Vila Galé Rio de Janeiro and now the supply of all the furniture of Vila Galé Touros.



Em que unidades da rede é possível encontrar os móveis da Osterno?

Em quase todas do Brasil!

Nestes dezoitos anos de parceria, quais foram os maiores desafios?

Certamente o nosso maior desafio foi a execução do mobiliário do Vila Galé Rio de Janeiro, uma vez que o prédio resulta da recuperação de um antigo palacete e, portanto, deveria manter as suas próprias características. O resultado não poderia ter sido mais recompensador. O hotel ficou muito bonito.

Quais são as novidades na área do mobiliário para o setor da hotelaria?

Estamos sempre atentos às tendências apresentadas em grandes feiras, como Salão do Móvel de Milão, é preciso estar sempre acompanhando as novidades. Entretanto, geralmente, executamos projetos padronizados, que já vem a pedido do cliente e fazemos sob medida para o mesmo. Cada cliente tem uma tendência e sempre nos esforçamos ao máximo para atingir as expectativas de cada um. A Vila Galé, por exemplo, prefere todo o mobiliário em madeira maciça, por ser mais resistente e natural. Também prefere tecidos resistentes, duráveis, impermeáveis, resistentes ao sol e a chuva, pois o mobiliário fica também na área exterior nas unidades hoteleiras. A tendência que manda é o próprio cliente, os arquitetos e *designers* de cada uma das empresas atendidas.

In which units of the network can one find Osterno furniture?

In almost all units in Brazil!

Throughout these eighteen years of partnership, what were the biggest challenges?

Certainly, our biggest challenge was the furniture execution for Vila Galé Rio de Janeiro, as the building results from the recovery of an old palace house and therefore should maintain its own characteristics. The result could not have been more rewarding. The hotel turned out very beautiful.

What are the innovations of the furniture sector for the hospitality industry?

We always pay close attention to the trends presented at major fairs, such as the Milan Furniture Show, we must always keep abreast of the news. In the meantime, we usually execute standardized projects, which are already available at the customer's request and are tailor-made for the client. Each client has a tendency and we always make every effort to reach the expectations of each one of them. For instance, Vila Galé prefers that all furniture is made of solid wood, as it is natural and more resistant. The Group also prefers fabrics that are sturdy, durable, waterproof and sun and rain resistant, considering that the furniture is also in the outdoor areas of the hotel units. The ruling trend is the client itself (the architects and designers of each of the companies we serve).

ENTREVISTA INTERVIEW

Roberta Sá



Nascida no Rio Grande do Norte, Roberta Sá é um dos grandes nomes da Música Popular Brasileira (MPB) da atualidade. A sua trajetória, que acumula colaborações com grandes músicos como Gilberto Gil, Dorival Caymmi, Diogo Nogueira, Antônio Zambujo, também rendeu à artista o prêmio de Melhor Cantora de Samba no 28º Prêmio da Música Brasileira, além de diversas nomeações para o Grammy Latino. Nesta edição da Feel, Roberta comenta esta boa fase.

Born in Rio Grande do Norte, Roberta Sá is currently one of the biggest stars of Brazilian Popular Music (MPB). Her career, which comprehends partnerships with great musicians such as Gilberto Gil, Dorival Caymmi, Diogo Nogueira and Antônio Zambujo, also included winning the award for Best Samba Singer at the 28th Brazilian Music Awards, as well as several nominations for the Latin Grammy award. In this issue of Feel, Roberta talks about the good stage she is going through.

Como decidiu que gostaria de seguir a carreira de cantora?

Na verdade, acho que nunca tive esse momento de decisão. Foi algo que aconteceu naturalmente e foi num crescente irresistível. O canto foi tomando conta da minha vida.

Já gravou cinco discos e fez inúmeras apresentações no Brasil e fora. Quais foram os momentos mais marcantes e decisivos da sua carreira?

Foram muitos. Estou vivendo meu principal momento agora. Sinto uma liberdade incrível para criar e viver de música. Já me preparo para lançar o meu próximo disco, que deve chegar na virada do ano, e vendo muitas possibilidades novas se apresentando, se desenhando para mim.

Entretanto, foi nomeada para o Grammy Latino. São reconhecimentos importantes. Como se sente?

As indicações e os prêmios sempre são importantes, mostram que o que o que gente faz encontra eco na crítica e no público em geral. Estive em Las Vegas numa das vezes em que fui nomeada para o Grammy Latino e é uma premiação muito tradicional, grandiosa mesmo. Já fui nomeada e recebi prêmios importantes no Brasil também, o que reforça ainda mais essa sensação de reconhecimento pelo meu trabalho.

A Roberta nasceu em Natal, cidade a poucos quilômetros do mais novo hotel da rede, o Vila Galé Touros. Do que mais gosta no estado?

Gosto de tudo! Das praias, da comida, do artesanato, do povo! Sou apaixonada pelo Rio Grande do Norte.

A sua música tem influência da cultura local?

Sim, minha música tem influência da cultura nordestina, de uma maneira geral! O coco, o maracatu, o forró, todos esses ritmos sempre estão presentes no meu canto.

Está a regressar de uma *tournee* pelos Estados Unidos. Quais são as expectativas e os planos para o próximo ano?

Me apresentei como convidada do Hamilton de Holanda nos Estados Unidos e é sempre uma maravilha estar na companhia desse músico incrível, ainda mais quando é para tocar música brasileira fora do Brasil. Estou finalizando um projeto só com músicas inéditas que Gilberto Gil compôs para mim e para esse disco. Já lancei o *single* "Afogamento" nas plataformas digitais, música que está na trilha sonora da novela "Segundo Sol". Sempre fui fã absoluta de Gil, desde sempre, e tem sido uma honra e um privilégio trabalhar com ele nos últimos tempos, gravando esse álbum.

Quais são os seus destinos preferidos para viajar?

Adoro viajar. Não gosto de ficar muito tempo longe de Lisboa!

How did you decide that you would like to pursue a singing career?

Actually, I don't think I've ever had that moment of decision. It was something that happened naturally and in an irresistible growing spiral. Gradually, singing took over my life.

Roberta, you have already recorded five albums and had numerous performances both in Brazil and abroad. What were the most remarkable and decisive moments of your career?

There were many. I'm at the prime of my career right now. I feel an incredible freedom to create and live on music. I'm already preparing to release my next album, which should be available at the turn of the year, and seeing many new possibilities coming up, materializing for me.

You've already been nominated for the Latin Grammys. These are important acknowledgements. How does it feel?

The nominations and awards are always important, they show that what we do is echoed by critics and the general public. I was in Las Vegas one of the times I was nominated for a Latin Grammy and it's a very traditional, grand award. I have already been nominated and awarded important awards in Brazil, too, which further strengthens this sense of recognition for my work.

You were born in Natal, a city located a few kilometers from the network's most recent hotel, Vila Galé Touros. What do you like the most about the state?

I like everything! The beaches, the food, the handicrafts, the people! I love Rio Grande do Norte.

Is your music influenced by the Potiguar culture?

Yes, my music is broadly influenced by the Northeastern Brazilian culture! The regional music coco, maracatu and forró, all those rhythms are always present in my singing.

You are now returning from a tour around the United States. What are the expectations and plans for next year?

I introduced myself as a guest of Hamilton de Holanda in the United States and it is always wonderful to be in the company of this incredible musician, especially for playing Brazilian music abroad. I'm completing a project only with unpublished songs that Gilberto Gil composed for me and for this record. I have already released the *single* "Afogamento" on digital platforms, a music that is part of the soundtrack of the telenovela "Segundo Sol". I've been an absolute fan of Gil since I can remember, and it's been an honor and privilege to work with him lately, recording this album.

What are your favorite travel destinations?

I love travelling. I don't like to stay too long away from Lisbon!

Pare. Desligue. Relaxe.

Stop. Disconnect. Relax.



P Tirar uns dias para si, fugir do *stress* e contrariar a ansiedade só lhe faz bem. Conheça o programa do hotel Vila Galé Sintra pensado precisamente para relaxar, sem preocupações.

As férias já lá vão e voltaram os dias da agitação, o trânsito, a *inbox* sempre cheia de *emails*. São tempos agitados com o regresso às aulas, a lufa-lufa para comprar o material escolar, as novas rotinas dos mais novos. Depois, o inverno, o Natal, a correria das prendas, a azáfama das festividades. Mas não desanime. Há forma de parar a roda-viva em que se tornou o seu dia-a-dia. Tire uns dias para si, para desacelerar, para relaxar à séria. Aliás, foi precisamente para isso que incluímos o programa Relax no revival medical spa do novo hotel Vila Galé Sintra. Objetivos: reduzir a ansiedade e o *stress* através de terapias de relaxamento, alimentação equilibrada e exercício físico.

Com estadias mínimas de três dias, este programa começa com um rastreio base e exames complementares de diagnóstico como análise da composição corporal e medição da tensão arterial para uma avaliação detalhada e adequada a cada indivíduo. Inclui posteriormente uma consulta de nutrição e sessão de acupuntura. Seguem-se uma aula de *fitness* com acompanhamento de um *personal trainer* e diferentes momentos relaxantes. No spa Satsanga é feita uma massagem terapêutica de relaxamento durante 60 calmanes minutos. Já no plano das terapias holísticas, propõe-se o *Yôga Nidrá*. Também conhecida como 'sono com consciência', trata-se de uma técnica simples que induz um profundo relaxamento corporal e um estado meditativo que dá resposta às necessidades neurológicas, psicológicas e do subconsciente do paciente.

Além disto, o programa contempla diferentes refeições - pequeno-almoço, *snack* da manhã, almoço, *snack* da tarde e jantar - sempre com opções *light* e de baixo teor calórico.

Sendo um *healthy lifestyle hotel*, cuja oferta está centrada na saúde e bem-estar, no Vila Galé Sintra todas as atividades são acompanhadas por profissionais. E todas as propostas gastronómicas são personalizadas para cumprir os objetivos de cada cliente.

Além deste programa para relaxar - com preços por pessoa desde 680€ - no revival medical spa há também opções para perder peso, detox, deixar de fumar, anti-aging, pós-parto, para crianças, para energizar o corpo e a mente ou à medida.

E Taking a few days off, getting away from stress and fighting anxiety does wonders for you. Get to know the Vila Galé Sintra hotel's program, designed precisely to relax, without worries.

The holidays are gone, and back are the days of the bustle, the traffic, the *inbox* always full of emails. These are hectic back-to-school times, with the scramble to purchase the school supplies and the new routines of the younger ones. Then winter, Christmas, the rush to get the presents, the hustle and bustle of the festivities. But do not be discouraged. There is a way to ease your daily routine. Take a few days off just for yourself, to slow down, to truly relax. In fact, it was precisely for that reason that we included the Relax program in the revival medical spa of the new Vila Galé Sintra hotel. Objectives: To reduce anxiety and stress through relaxation therapies, a balanced nutrition and exercise.

With minimum stays of three days, this program starts with a basic screening and complementary diagnostic tests such as body composition analysis and blood pressure measuring for a detailed and appropriate assessment for each individual. It later includes a nutrition appointment and an acupuncture session. A fitness class with the monitoring of a personal trainer follows, as well as various relaxing moments. At the Satsanga spa, you are given a relaxing therapeutic massage for 60 soothing minutes. In what concerns holistic therapies, *Yôga Nidrá* is our suggestion. Also known as "conscious sleep", it is a simple technique that induces a deep body relaxation and a meditative state that responds to the patient's neurological, psychological and subconscious needs.

In addition, the program includes different meals - breakfast, morning snack, lunch, afternoon snack and dinner - always with light and low-calorie options.

Being a healthy lifestyle hotel, whose offer is focused on health and wellbeing, all activities at Vila Galé Sintra are monitored by professionals. And all the gastronomic proposals are customized to meet each client's goals.

In addition to this program to relax - with prices per person starting at €680 - at the revival medical spa there are also options to help lose weight, detox, quit smoking, for anti-aging, postpartum, children, to energize the body and mind, and tailor-made programs.



Risoto de Camarão Vila Franca com Jerimum Caboclo

Vila Franca Shrimp Risotto with Jerimum Caboclo

A gastronomia típica do Rio Grande do Norte também surpreende pela riqueza de texturas, sabores e temperos. Por isso, pode preparar o famoso Risoto de Camarão Vila Franca com Jerimum Caboclo ou, se preferir, também experimentar o prato no restaurante Potiguar do Vila Galé Touros.

The typical gastronomy of Rio Grande do Norte is also surprising for the richness of textures, flavors and seasonings. Thus, you can prepare the famous Vila Franca Shrimp Risotto with Jerimum Caboclo (squash variety) or, if you prefer, you may also try the dish at the restaurant Potiguar of Vila Galé Touros.



INGREDIENTES INGREDIENTS

Para 2 pessoas

- 200 g de filé de camarão Vila Franca (pode usar camarão normal)
- 140 g de jerimum caboclo cozido em cubos (substitua por abóbora)
- 20 g de pimenta de cheiro
- 200 g de arroz arbóreo
- 100 g de cebola picada
- 400 ml de vinho branco seco
- 500 ml de caldo de camarão
- 100 g de queijo parmesão
- 80 g de manteiga sem sal
- Um limão
- Sal e pimenta branca a gosto

Serves 2 people

- 200 g of Vila Franca shrimp fillet (you can use regular shrimp)
- 140 g of jerimum caboclo, cooked and in cubes (replace with pumpkin)
- 20 g of chili pepper
- 200 g of Arborio rice
- 100 g chopped onion
- 400 ml dry white wine
- 500 ml shrimp broth
- 100 g Parmesan cheese
- 80 g unsalted butter
- One lemon
- Salt and white pepper to taste

PREPARAÇÃO PREPARATION

- 1 Com os camarões previamente descongelados e limpos, coloque-os numa tigela, esprema limão e reserve a frio (5°C);
- 2 Coloque uma panela ao lume e adicione metade da manteiga e da cebola. Deixe alourar. Em seguida, coloque o arroz e deixe-o “fritar” por alguns minutos, adicione o vinho branco e deixe apurar;
- 3 Acrescente o caldo de camarão aos poucos na panela com o arroz, diminuindo o lume, e deixe cozinhar até ficar *al dente*;
- 4 Noutra panela, adicione a manteiga e a cebola restantes e deixe alourar. Acrescente o camarão, a pimenta de cheiro e refogue;
- 5 Envolve o camarão com o arroz, o jerimum (abóbora) e finalize com parmesão e manteiga;
- 6 Sirva de imediato.

- 1 Place the previously thawed and clean shrimps in a bowl, squeeze lemon thereinto and reserve in the fridge (5°C);
- 2 Bring a pan to heat and add half the butter and onion. Let it brown. Then, add the rice and let it “fry” for a few minutes. Add the white wine and let it deglaze;
- 3 Little by little, add the shrimp broth into the pan with the rice, lower the heat and let it cook until it is *al dente*;
- 4 In a different pan, add the rest of the butter, the rest of the onion and let it brown. Add the shrimp, the chili pepper and sauté it;
- 5 Gently mix the shrimp with the rice, the pumpkin and finish with the Parmesan cheese and butter;
- 6 Serve right away.

Três dias pelo Litoral do Rio Grande do Norte

Three days along the coast of Rio Grande do Norte

P Deixe-se apaixonar pelas cidades de Touros e São Miguel do Gostoso e pela região de Parrachos de Maracajaú.

Em cada dez pessoas que visitam o Rio Grande do Norte, pelo menos oito tem a intenção de voltar. Esta é a conclusão de uma pesquisa realizada pela Federação do Comércio, Bens, Serviços e Turismo do Rio Grande do Norte (Fecomércio/RN) em julho de 2018. O resultado não é surpresa, já que o estado acumula diferentes roteiros, atrações e passeios, por vezes, ainda por descobrir. Um exemplo é o litoral leste potiguar, que inclui a cidade de Touros, os Parrachos de Maracajaú e o município de São Miguel do Gostoso, locais paradisíacos e ideais para quem quer fugir do eixo Natal-Pipa. Considerados ainda pouco conhecidos, estes locais encantam pela tranquilidade e natureza exuberante.

Comece o dia com uma bela caminhada pela praia de Touros. Depois, visite o Farol do Calcanhar, o maior do Brasil e o segundo maior da América Latina. A construção impressiona pela altura: são 62 metros, e, do alto, é possível ter uma vista deslumbrante da região. Outra atração é o Marco Zero da BR 101, assinado pelo famoso arquiteto brasileiro Oscar Niemeyer, que assinala o início da maior estrada do país. À tarde, aproveite para relaxar nas praias do Cajueiro, Carnaubinha, Monte Alegre ou Perobas e dê um mergulho na Lagoa do Boqueirão.

Já no segundo dia, a ideia é acordar cedo e desfrutar de um belo passeio de barco até aos Parrachos de Maracajaú, também conhecidos como o “Caribe” brasileiro devido às suas águas cristalinas e calmas. Por aqui, os parrachos transformam-se numa imensa piscina natural durante a maré baixa, apresentando uma bela e rica fauna e flora marinhas. Tão grande é a diversidade e o deslumbramento que o local foi eleito um dos dez melhores do Brasil para praticar mergulho livre (*snorkeling*). Além de mergulhar na região, aproveite para descansar debaixo de um dos coqueiros, que costumam oferecer uma bela sombra durante o passeio.

Já no terceiro dia, a dica é conhecer a Vila de São Miguel do Gostoso. O reduto de pescadores possui cerca de dez mil habitantes e é o local ideal para os que se encantam com a calma e a simplicidade das cidades balneares, que preservam o ar pitoresco. Um passeio de bicicleta, um mergulho na praia ou até mesmo praticar o *kite* e *windsurf* tornam o local ideal para os amantes da natureza.

E Let yourself fall in love with the cities of Touros and São Miguel do Gostoso and the region of Parrachos de Maracajaú.

Out of every ten people who visit Rio Grande do Norte, at least eight intend to return. This is the result of the survey conducted by the Federation of Commerce, Goods, Services and Tourism of Rio Grande do Norte (Fecomércio/RN) in July 2018. That is not surprising, as this State accumulates different itineraries, attractions and tours, sometimes yet to discover. An example of that is the east coast of Potiguar, which includes the city of Touros, the attraction Parrachos de Maracajaú (Maracajaú natural pools) and the municipality of São Miguel do Gostoso, paradisiacal places that are ideal for those who want to escape the Natal-Pipa axis. Considered not yet well known, these locations are delightful due to their tranquility and lush nature.

Start your day with a wonderful walk along the beach of Touros. Then visit the lighthouse Farol do Calcanhar, the largest in Brazil and the second largest in Latin America. Its construction is impressive for its height: it is 62 meters tall, and, at its top, you can enjoy a breathtaking view of the region. Another attraction is the Marco Zero of BR 101, by the famous Brazilian architect Oscar Niemeyer, which marks the beginning of the country's largest highway.

In the afternoon, take time to relax on the beaches of Cajueiro, Carnaubinha, Monte Alegre or Perobas and dive in the Boqueirão Lagoon.

On the second day, it is best to wake up early and enjoy a beautiful boat trip to the Parrachos de Maracajaú, also known as the Brazilian “Caribbean” for its crystal clear and calm waters. Around here, the parrachos turn into a large natural pool during low tide, with a beautiful and rich marine fauna and flora. Such is the diversity and the glamor that the place was elected one of the ten best in Brazil for snorkeling. In addition to diving in the region, take the opportunity to rest under one of the coconut palm trees, which usually offer a lovely shade throughout the tour.

In turn, on the third day, our suggestion is to visit the town Vila de São Miguel do Gostoso. The fishermen's village has about 10 thousand inhabitants and is the ideal place for those who delight in the calm and simplicity of beach towns, which preserve the inland feeling. A bike ride, a swim on the beach or even kitesurfing and windsurfing make it the perfect place for nature lovers.

Evite o açúcar e opte por substitutos saudáveis

Avoid sugar and opt for healthy substitutes



Ana Pinto

Nutricionista do Vila Galé Sintra
Nutritionist of Vila Galé Sintra

Temos hoje hábitos açucarados. Mas a ingestão excessiva de açúcares simples e os regimes alimentares inadequados têm sido associados ao excesso de peso e ao risco de desenvolver doenças crónicas.

A recomendação diária de consumo de açúcar é de 25 g, equivalente a uma colher de sopa cheia. Mas infelizmente ingerimos muito mais.

A verdade é que o açúcar encontra-se escondido sob dezenas de nomes diferentes e está presente em praticamente todos os produtos industrializados, doces ou salgados. Por vezes os fabricantes dividem os ingredientes em subcategorias do termo "açúcar", que toma designações como sacarose, frutose, xarope de glicose, dextrose, lactose, maltodextrina, açúcar invertido, glicose, glicose, maltose, xarope de milho, xarope de arroz, xarope de agave.

Mas há alternativas de adoçantes, açúcares e xaropes para substituir o açúcar "branco". Álcoois de açúcar como o Eritritol e Xilitol ou adoçantes naturais - como a Taumatina, Stevia, Inulina -, que podem ser usados por pessoas com diabetes ou que desejam emagrecer e não provocam cáries. E opções como xarope de arroz, xarope de agave, maple syrup (xarope de ácer), mel, açúcar mascavado ou demerara ou o recurso a tâmaras também trazem benefícios para a saúde devido ao seu elevado teor de antioxidantes e nutrientes. No entanto devem ser ingeridos com moderação.

Opte por adoçantes naturais e hidratos de carbono complexos, presentes nos vegetais amiláceos (batata e batata doce), frutos secos, leguminosas, cereais de qualidade (aveia, trigo sarraceno, quinoa, centeio, arroz, millet), vegetais, fruta com casca, sementes e evite os cereais refinados, refrigerantes, alimentos industrializados e naturalmente adicionados com açúcares e adoçantes artificiais sintéticos (aspartame, sacarina, sucralose).

Coma comida de verdade, equilibre o seu organismo e crie os seus próprios hábitos saudáveis.

Nowadays, we have quite sugary habits. But the excessive intake of simple sugars and inadequate diets have been associated with overweight and the risk of developing chronic diseases.

The daily recommendation of sugar intake is 25 g, the equivalent to a full tablespoon. But unfortunately, we consume much more than that.

The truth is that sugar is hidden under dozens of different names and is present in virtually all industrialized products, both sweet and savory. Sometimes manufacturers divide the ingredients into subcategories of the term "sugar", which is named sucrose, fructose, glucose syrup, dextrose, lactose, maltodextrin, invert sugar, glucose, maltose, corn syrup, rice syrup or agave syrup.

But there are alternatives of sweeteners, sugars and syrups to replace "white" sugar. Sugar alcohols like Erythritol and Xylitol or natural sweeteners - such as Taumatine, Stevia, Inulin - that can be used by people with diabetes or who want to lose weight, and do not cause cavities. And options such as rice syrup, agave syrup, maple syrup, honey, brown sugar or demerara, or using dates also bring health benefits due to its high content of antioxidants and nutrients. However, they should be taken in moderation. Opt for natural sweeteners and complex carbohydrates that are present in starchy vegetables (potatoes and sweet potatoes), dried fruits, legumes, quality cereals (oats, buckwheat, quinoa, rye, rice, millet), vegetables, seeds and avoid refined cereals, soft drinks, industrialized foods and naturally added sugars and synthetic artificial sweeteners (aspartame, saccharin, sucralose).

Eat real food, balance your body and create your own healthy habits.

As opiniões dos nossos hóspedes *Our guests' opinions*

feelings

Wonderful art themed hotel with staff who accommodated my gluten free needs. Helpful and happy people to ensure we were content.

Heidi, Vila Galé Porto Ribeira
Hotels.com, julho 2018

Quartos super confortáveis e atendimento muito acolhedor desde o balcão até o serviço de quarto. O café da manhã é maravilhoso, destaque para a chef que faz omeletes e tapiocas fresquinhas. Minha esposa e eu voltaremos com certeza!

Bruno Talhate, Vila Galé Salvador
Booking, agosto 2018

Beautiful place, nice staff. The rooms are simple (but comfortable) and clean.

Alex Frey, Vila Galé Rio de Janeiro
Google, agosto 2018

Sem palavras, hotel muito bom, atendimento sensacional.

Sideni Segatto, Vila Galé Collection Palácio dos Arcos
Google, julho 2018

Nice hotel, close walk to the city and built around a pool. The pools and slides kept our young kids busy and happy.

Mike, Vila Galé Évora | Expedia, julho 2018

DESTINOS EM DESTAQUE HIGHLIGHT DESTINATIONS

Coimbra

P Foi Capital Nacional da Cultura em 2003 e é uma das cidades mais antigas e importantes do país. De ruas estreitas, pátios, escadinhas e arcos medievais, Coimbra foi berço de nascimento de seis reis de Portugal, assim como da primeira Universidade do País e uma das mais antigas da Europa.

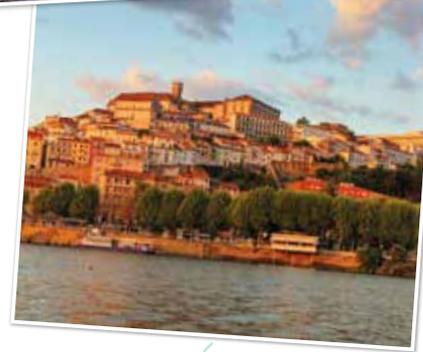
Fique atento: Conheça a prestigiada Universidade de Coimbra e a sua majestosa biblioteca do século XVIII, o encantador Jardim Botânico e aproveite para conhecer o famoso Quebra Costas, a longa escadaria que conduz desde a Alta de Coimbra ao centro histórico onde encontra animação com ruas repletas de restaurantes, bares e comércio de todo o género.

A Vila Galé está presente com o hotel Vila Galé Coimbra, situado no centro histórico de Coimbra, com uma surpreendente vista sobre o Rio Mondego.

E It was the National Capital of Culture in 2003 and it is one of the oldest and most important cities of the country. A city of narrow streets, patios, stairways and medieval arches, Coimbra was cradle for the birth of six portuguese kings, as well as of the first University in the country and one of the oldest in Europe.

Don't miss: Meet the prestigious University of Coimbra and its majestic eighteenth century library, the charming Botanical Garden and enjoy getting to know the famous Quebra Costas ("back-breaker"), the long staircase leading from Uptown Coimbra to its historic centre, where you will find entertainment, with streets filled with restaurants, bars and shops of all kinds.

Vila Galé is present with the hotel Vila Galé Coimbra, in the historic centre of Coimbra, with a stunning view over the Mondego River.



Rio de Janeiro

P A feliz combinação entre serra e mar criou cenários deslumbrantes. E é do alto das suas pedras monumentais e picos que a cidade mostra as suas cores. Praias, música e cultura fazem do Rio de Janeiro uma cidade verdadeiramente maravilhosa.

Fique atento: O Cristo Redentor, o Pão de Açúcar, a pedra da Gávea, as praias de Copacabana, Ipanema e Leblon, a Barra da Tijuca, o bairro da Lapa, o jardim botânico, o Maracanã, as míticas festas de *réveillon* nas praias e, sobretudo, o Carnaval. Estes são alguns dos motivos que atraem todos os anos milhões de pessoas.

A Vila Galé apresenta-lhe o hotel Vila Galé Rio de Janeiro com uma localização privilegiada no Bairro da Lapa, em pleno centro do Rio de Janeiro.

E The wonderful combination of mountain and sea created stunning views, and it is from the top of its monumental stone peaks that the city shows its colors. Beaches, music and culture make Rio de Janeiro a truly marvellous city.

Don't miss: Christ the Redeemer, Pão de Açúcar, Pedra da Gávea, the beaches of Copacabana, Ipanema and Leblon, Barra da Tijuca, the neighbourhood of Lapa, the botanical garden, the Maracanã, the mythical New Year's Eve parties on the beaches and, above all, Carnival. Those are some of the reasons that attract millions of people every year there.

Vila Galé introduces to you the hotel Vila Galé Rio de Janeiro with a prime location in the neighborhood of Lapa, right in the center of Rio de Janeiro.



Salvador

P Conhecida como a terra da alegria, Salvador é a capital do estado da Bahia, no Brasil. A mistura de raças, a influência da arquitetura colonial portuguesa e a música são presenças constantes nesta cidade.

Fique atento: Uma visita a Salvador implica uma passagem obrigatória pelo Elevador Lacerda, Farol da Barra, Mercado Modelo, Pelourinho e Igreja do Senhor do Bonfim. Se optar por uma das melhores épocas do ano, o Carnaval, assistirá a uma das maiores festas populares do mundo cheia de ritmos e sons contagiantes

A Vila Galé está presente em Salvador com um hotel de 4 estrelas na Rua Morro Escravo Miguel – Ondina.

E Known as the land of joy, Salvador is the capital of the Bahia state in Brazil. The mix of races, the influence of the Portuguese colonial architecture and the music are always present in this city. Don't miss: While visiting Salvador you have to go to the Lacerda Lift, Barra Lighthouse, Modulo Market, Pelourinho and Senhor do Bonfim Church. If you choose one of the best times of the year, the Carnival, you will watch one of the biggest popular festivals of the world, filled with rhythms and infectious sounds.

Vila Galé is present in Salvador with a 4 star hotel in Morro Escravo Miguel Street – Ondina.



Fortaleza

P Capital do estado do Ceará, Fortaleza situa-se na região Nordeste do Brasil e é um dos destinos turísticos mais procurados do país, tendo já alcançado a marca de destino mais procurado do país pela ABAV.

Fique atento: A partida e chegada dos pescadores, o mercado Central, a famosa feirinha de artesanato, as maravilhosas praias para todos os estilos e a vida noturna sempre animada cheia de bares e restaurantes fazem parte dos encantos desta cidade.

Em Fortaleza, pode encontrar um hotel Vila Galé que se situa sobre a praia do Futuro, num ambiente paradisíaco e tipicamente cearense.

E Capital of the state of Ceará, Fortaleza is located in the Northeast region of the country and is one of the most popular tourist destinations in Brazil, having already reached the award of most sought after destination in the country by ABAV (Brazilian Association of Travel Agencies).

Don't miss: Watch the departure and arrival of fishermen from sea, visit the Central market, the famous Handicrafts market, the wonderful all-styles beaches, and the always lively nightlife, featuring several bars and restaurants, which are part of this city's charms.

In Fortaleza, you can find a Vila Galé hotel located right over the Futuro beach, in a typical Ceará heavenly surroundings.



Régua

P Em pleno Alto Douro Vinhateiro, a primeira região demarcada do mundo evidencia-se pelo sobe e desce das encostas cobertas de vinhas que enquadram o serpentejar do rio Douro.

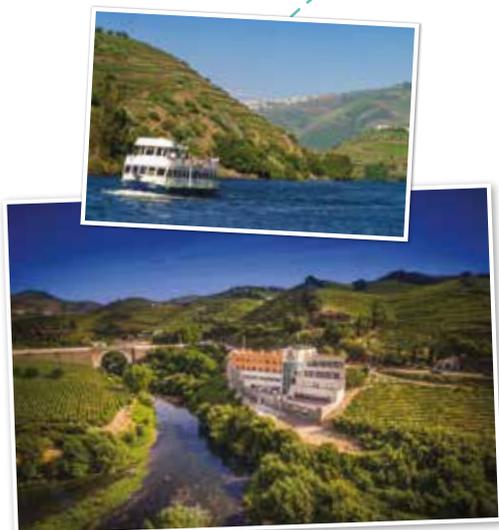
Fique atento: Experiências gastronómicas, cruzeiros no Douro ou passeios de comboio são atividades que não pode perder na região. Faça também provas de vinhos e aproveite o ar-livre para caminhadas ou percursos de BTT.

Nesta região, o Vila Galé Collection Douro é um hotel de charme, em frente à Régua, ideal para relaxar e apreciar a paisagem, sobretudo na época das vindimas. Nos 38 quartos privilegia-se o conforto e a decoração moderna.

E In the heart of the Alto Douro Wine Region, the first demarcated wine region in the world stands out for the up and down movement of the slopes covered in vineyards, which frame the Douro River snaking its way through them.

Don't miss: Dining experiences, cruises in the Douro River or train rides are some of the activities you just can't miss in the region. Also, enjoy wine tastings and the outdoors with walks or mountain biking.

Set in this region, the Vila Galé Collection Douro is a boutique hotel facing Régua, ideal to relax and enjoy the landscape, mainly during the time for harvesting. In the 38 rooms the focus is on comfort and a contemporary decor.



SERVIÇOS VILA GALÉ

VILA GALÉ SERVICES

Clube Nep

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

Nep Club

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



Clube de Fidelização

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

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

Loyalty Club

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

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



Pizzarias Massa Fina

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

Massa Fina Pizzerias

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

Vinhos Santa Vitória

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

Santa Vitória Wines

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



Restaurante Inevitável

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

Inevitável Restaurant

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

A NOSSA MARCA NO MUNDO

OUR FOOT PRINT

Portugal



NORTE E CENTRO NORTH & CENTER

VILA GALÉ COLLECTION **BRAGA**
VILA GALÉ **PORTO**
VILA GALÉ **PORTO RIBEIRA**
VILA GALÉ COLLECTION **DOURO**
VILA GALÉ **COIMBRA**

COSTA DE LISBOA LISBON COAST

VILA GALÉ **ERICEIRA**
VILA GALÉ **SINTRA**
VILA GALÉ **CASCAIS**
VILA GALÉ **ESTORIL**
VILA GALÉ COLLECTION **PALÁCIO DOS ARCOS** PAÇO DE ARCOS
VILA GALÉ **ÓPERA** LISBOA

MADEIRA

VILA GALÉ **SANTA CRUZ**

ALENTEJO

VILA GALÉ **ÉVORA**
VILA GALÉ **CLUBE DE CAMPO** BEJA

ALGARVE

VILA GALÉ **ALBACORA** TAVIRA
VILA GALÉ **TAVIRA**
VILA GALÉ **AMPALIOUS** VILAMOURA
VILA GALÉ **MARINA** VILAMOURA
VILA GALÉ **CERRO ALAGOA** ALBUFEIRA
VILA GALÉ **ATLÂNTICO** ALBUFEIRA
VILA GALÉ COLLECTION **PRAIA** ALBUFEIRA
VILA GALÉ **NÁUTICO** ARMAÇÃO DE PÉRA
VILA GALÉ **LAGOS**

Brasil

Brazil



CEARÁ

VILA GALÉ **FORTALEZA**
VILA GALÉ **CUMBUCO**

RIO GRANDE DO NORTE

VILA GALÉ **TOUROS**

PERNAMBUCO

VILA GALÉ **ECO RESORT DO CABO**

BAHIA

VILA GALÉ **SALVADOR**
VILA GALÉ **MARÉS**

RIO DE JANEIRO

VILA GALÉ **ECO RESORT DE ANGRA**
VILA GALÉ **RIO DE JANEIRO**

Novos Projetos

New Projects

2019 VILA GALÉ **ELVAS** Portugal

2019 VILA GALÉ **SERRA DA ESTRELA** Portugal

2019 VILA GALÉ **DOURO VINEYARDS** Portugal

RESERVE JÁ
BOOK NOW



PT (+351) 21 790 76 10
BR (+55) 71 3263 9999



reservas@vilagale.com
brasil.reservas@vilagale.com



NESTE NATAL OFEREÇA VOUCHERS VILA GALÉ

THIS CHRISTMAS OFFER VILA GALÉ GIFT VOUCHERS



PLATINA
PLATINUM



OURO
GOLD



PRATA
SILVER



BRONZE
BRONZE



GOURMET
GOURMET



MASSAGEM
MASSAGE



VALOR
VALUE

Mais informações em: | For more information please contact:

www.vilagale.com ou marketing@vilagale.com



Nicola
cafés

UM BOM CAFÉ FAZ PARTE DA ESSÊNCIA DE QUALQUER NEGÓCIO.

A GOOD COFFEE ENHANCES THE ESSENCE OF ANY GOOD BUSINESS.



PARA MAIS
INFORMAÇÕES
FOR MORE INFORMATION
COMERCIAL@MZBI.PT



Seja qual for o seu negócio, o café que oferece faz toda a diferença. Por isso, a Nicola desenvolveu o Sistema Coffee System*. Uma linha com uma essência 100% portuguesa que vai de encontro às suas necessidades empresariais. Para além de poder escolher entre uma gama muito especial, pode optar pela máquina que melhor se adequa ao seu espaço e por um serviço que garante os melhores resultados.

Whatever your business, the coffee you serve makes all the difference. That's why Nicola developed the Coffee System line whose 100% Portuguese essence matches your business needs. Besides the freedom to choose coffee blends from a very special range, you can also select the machine best suited to your space and the service that guarantees the best results.*