

REVISTA
NEGÓCIOS
PORTUGAL

Destques

Economia Social

Ambiente

Internacionalização

HERANÇA MAGNA

Paulo Granjo - Administrador



UM NOVO CONCEITO TURÍSTICO

Herança Magna vem exaltar cenários, destinos e experiências numa conciliação da excelência da arte de bem receber das gentes do Noroeste, com a parilha de um legado histórico, tradições e a apaixonante singularidade da gastronomia nortenha.



A reciclar por um mundo mais verde

15 anos para celebrar no presente o que já conseguimos pelo futuro. A transformar a sociedade tornando-a mais sustentável, promovendo a responsabilidade ambiental, através da reciclagem de embalagens. Com a continuada colaboração de todos os nossos parceiros, o Mundo poderá ser mais verde. A todos, obrigado.

EDITORIAL

Fernando Silva



O típico mês de Agosto

Chegado o mês de Agosto, mês de excelência do verão, chega com eles os emigrantes portugueses, desejosos de voltar a casa. E chegam também as férias, a praia e os já habituais festivais gastronómicos. Decorrem por todo o país, para mostrar aquilo que de melhor temos e que melhor sabemos fazer. Vão do marisco ao vinho, ao chouriço e até mesmo à fava. É uma panóplia imensa de degustares e sabores tipicamente portugueses... e bons, diga-se de passagem.

Mas estas feiras não se destinam apenas a bons momentos de convívio entre familiares e amigos. Decerto que o visitante assim o sente, e muito bem, mas esta é uma oportunidade única para os comerciantes de porem a sua economia “a mexer” e a do país também. Até porque normalmente estas feiras trazem sempre uma mostra de artesanato e esta é também uma forma de apresentar cultura, ensinar costumes e cultivar interesses.

Por isso, se está de férias, não deixe de ir provar e ver o que de melhor por cá se faz. Se não está, passe por lá na mesma. Vai ver que vai gostar.

Um abraço

ÍNDICE

Editorial - 3

Herança Magna, um novo conceito de turismo – 4

Casa Ermelinda Freitas a deliciar há 92 anos – 12

RDAutomação, a inovação da automação industrial – 20

Fundação Inatel, sempre a surpreender – 30

Sociedade Ponto Verde, para um país mais limpo – 34

JOMIAR, para os melhores formandos – 40

Ficha técnica

Diretor: Fernando Silva

Editor: Tiago Sepúlveda

Colaboradores: Andreia Rocha | Rita Matos

(redaccao@revistanegóciospotugal.com)

Fotografia (especial tema de capa): Inês Cunha e Rita Vieira de Araújo (inescunh@gmail.com | ritavieiraaraudio@gmail.com | 914 257 106 | 914 005 545)

Projeto Gráfico, Paginação e Design: Miew - Creative Agency

Cronistas nesta edição: Maggie João | Fernando Charrua Santos | João Carlos Matias

Secretariado: Madalena Silva (geral@revistanegóciospotugal.com)

Departamento de Publicidade e Marketing: José Moreira | Orlando Rocha

Vítor Fafe | Margarida Mendonça (publicidade@revistanegóciospotugal.com)

Edição, Redação e Publicidade: Rua 1º de Maio, 1220, 4445-245 Alfama - Porto (geral@revistanegóciospotugal.com) Contactos: 22 240 94 77 Fax: 22 268 31 93

Distribuição: Gratuita no jornal i – Dec. Regulamentar 8/99-9/6 Artº 12º nº ID – Edição de Agosto

Herança Magna

“Somos Douro... com orgulho, jante num palco, dance num museu”



É uma “Herança Magna” que irá ficar enraizada em todos aqueles que tiverem o prazer de a herdar. Aqui é possível saborear cultura, provar emoções, descobrir sentimentos e testemunhar afetos. Uma viagem cultural pelo que o Douro tem de mais sublime e sincero para oferecer. Mais do povo... mais nosso. A Revista Negócios Portugal também embarcou nesta viagem rio acima ... e já estamos inquietos para a repetir. (por Diana Ferreira | fotos de Inês Cunha e Rita Vieira de Araújo)

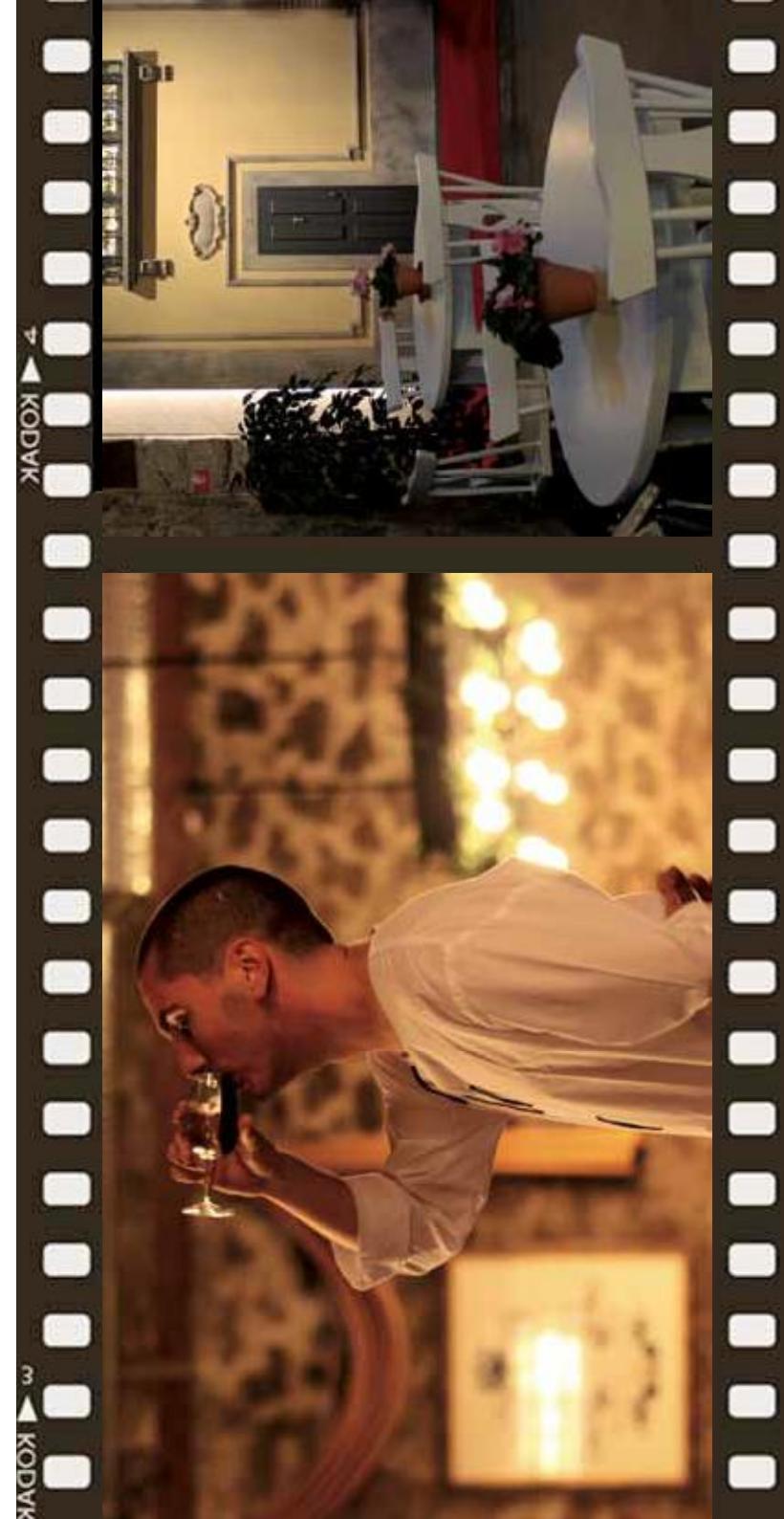


Não é só uma casa de fados... mas podia ser. Até porque as vozes que por lá se ouvem são de levar (muitos) às lágrimas. Também não é só uma sala de espetáculos... mas ninguém diria. Os momentos culturais que proporciona fazem bem valer esse estatuto. A prova de vinhos não lhe confere só o título de winebar, e o belo e delicioso repasto não faz do espaço apenas um restaurante... mas podia ser ambos. A esta altura já se questiona sobre o que é, afinal, a Herança Magna. Mas é exatamente o que o nome lhe sugere... uma herança cultural, magna por ser portuguesa.



Verdadeiros artistas

Eles são atores, dançarinos, cantores, fadistas... verdadeiros artistas! E esta equipa de animadores merece destaque nesta nossa viagem. Afinal, quem não gosta de ser recebido com cantares da nossa gente e assistir a uma tragédia hilariante antes do jantar? Melhor do que isso, só mesmo uma entusiasmada rusga de S. João para adoçar ainda mais o apetite! E porque a herança é portuguesa, o prato principal serve-se acompanhado de um fado, claro está.





O espaço

São três naves, todas elas alusivas à cultura duriense, à cultura portuguesa. À entrada, somos recebidos pela inconfundível fachada portuguesa. A casa rica e a casa pobre, facilmente identificáveis pelo brasão e as cortinas de linho, e pelo azulejo tão típico, tão nosso, tão português.

Chegados à sala onde decorrem as danças medievais seguidas do teatro da Lenda do Rei Ramiro, a magnitude de tudo o que a compõe, faz sentir Portugal e faz querer descobrir o que mais esta Herança nos reserva. Vários painéis museológicos foram este espaço, e a cada um recordamos e até mesmo descobrimos as tradições de uma região, desde a típica cascata de S. João, (muito por menorizada diga-se desde já), à arte da pesca ou a referência a esse senhor de nome Manoel de Oliveira. Tudo isto, enquanto prova e cheira a mais singular bebida do Douro, o vinho do Porto.

Chegados à sala de jantar; mais uma lição nos espera. Cada uma das mesas, colocadas estratégicamente para que todos os presentes confraternizem, e que pode receber 500 pessoas, representam cada um dos reis portugueses. Todos eles, sem exceção. E enquanto se delicia com os pratos tripeiros, aqueles mesmo tripeiros, a animação prosegue, entre um brinde e outro. Para a sobremesa fica reservado um doce, um folclore a preceito, que pede sempre um ou dois ballarinos estreantes.

Emoções à flor da pele

E em toda a sua magnitude, como o nome sugere, há emoções, sentimentos, reações e histórias que aqui acontecem que merecem ser contadas. Como aquela do casal brasileiro que no final da atuação da fadista afirmou ter mudado por completo a sua opinião sobre este património imaterial da humanidade, afirmando que descobriram que o fado tem emoção e coração.

Ou como um outro casal, ele australiano, ela portuguesa, que não regressava a Portugal há 40 anos e que no final desta viagem chorou e agradeceu aos intervenientes por terem conseguido mostrar ao marido o que não ela lhe conseguiu transmitir em palavras durante todos estes anos.





Ou ainda a do casal de franceses que se conheceram ao som de um fado e não conseguiram conter as lágrimas quando o ouvirem de novo, na "Herança Magna", este sentido espaço portuense. E são todas estas histórias e aquelas que ainda estão para ser contadas que fazem deste um local distinto, uma viagem diferente, uma experiência sentida.

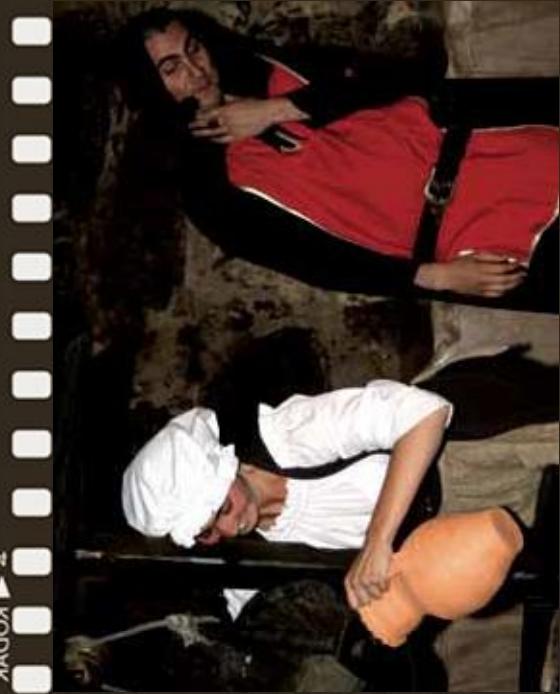
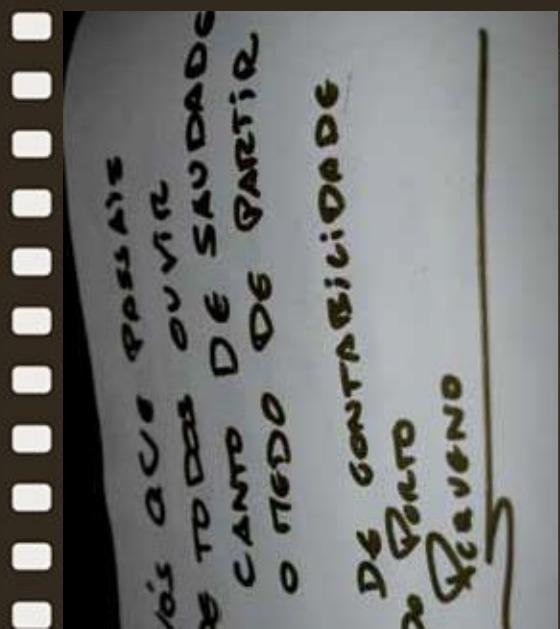
Empenho e dedicação

Estas são, sem dúvida, as palavras mais adequadas para apresentar esta equipa. Ou não fosse esta uma inovação turística a nível nacional. Mas há mais... Desde a idealização do projeto à abertura do espaço passaram-se apenas... quatro meses. Quatro curtos/longos meses que englobaram obras profundas no espaço, seleção e formação dos colaboradores, e toda a burocracia inerente à abertura de uma empresa e início da atividade da mesma. Tudo isto sem recorrer a qualquer empréstimo bancário. E foram vários os investidores que deixaram que esta "Herança" deixasse de ser um esboço num papel e uma ideia em muitas mentes. Houve investimentos de 5 mil a 100 mil euros e alguns dos fornecedores foram também convidados a entrar como investidores.

O que hoje é um espaço acolhedor e convidativo não passava literalmente de quatro paredes ao alto e lama em vez de soalho. E porque ali funcionavam umas antigas caves, volta e meia o cheiro a vinho que estava já entranhado nas paredes era tão intenso, que todos eram forçados a parar os trabalhos.

Esta história foi, é e será escrita a sangue, suor e lágrimas, derramadas por toda a equipa. Foram horas de sono dissipados, quilos e quilos perdidos, novos cabelos brancos, mas a opinião é unânime... valeu e vai continuar a valer a pena.

E assim começa a história de um espaço contador da história, onde outras histórias de escreverem, para mais tarde serem contadas...



Hotel Davilina

UM NOME COM HISTÓRIA

Situado no centro de Vila Nova de Gaia, em plena Avenida da República, o Hotel Davilina completa 26 anos de existência no dia 20 de setembro. Encontra-se servido por uma vasta rede de transportes rodoviários e ferroviários e está perto de locais emblemáticos como a Serra do Pilar e as conhecidas Caves do Vinho do Porto. Fernando Salgado, um dos criadores do Hotel e atual administrador, esteve à conversa com a Revista Negócios Portugal.



Fernando Salgado - administrador

O nome Davilina é conhecido por toda a cidade de Gaia. "Este nome já tem mais de 40 anos mas nós existímos há quase 26. Fomos a primeira unidade hoteleira no centro da cidade como residencial e há cerca de quatro anos e meio veio uma nova administração que conseguiu recentemente a conversão para hotel", conta-nos Fernando Salgado. O hotel conta com a colaboração de seis pessoas e tem 27 quartos que, normalmente, se encontram lotados. "A nossa taxa de ocupação varia entre os 60 e os 80 por cento", acrescenta.

A cidade de Gaia tem evoluído muito nos últimos anos, sobretudo devido à construção do El Corte Inglés e também por causa da chegada do metro, dois locais próximos do Hotel Davilina. "O negócio tem evoluído conforme a cidade, podemos dizer que é uma evolução positiva. Nós somos uma empresa familiar e como a economia tem regredido nos últimos tempos, nós sentimos um pouco isso (receita manteve-se e a despesa subiu radicalmente). A chegada do metro ajudou-nos, pois ficamos com maiores acessibilidades para diversos destinos de interesse. O El Corte Inglés é uma boa referência para nós, pois é um nome muito conhecido que como é claro nos ajuda em termos de localização", revela-nos o nosso entrevistado.

Gaia está na moda

Nas proximidades do Hotel Davilina existem outras unidades hoteleiras. No entanto, essa concorrência não preocupa Fernando Salgado pois os públicos-alvo das mesmas são diferentes do target do seu hotel. "A concorrência tem surgido muito nos últimos dois anos e os grandes grupos já perceberam que Gaia está na moda. Os investimentos que fizeram perto do rio Douro fizem com que a cidade tivesse mais visibilidade. O nosso público-alvo é a classe média-baixa, ao contrário das outras unidades hoteleiras, e nós achamos que esta classe também precisa de condições adequadas à sua situação financeira. Ao longo do tempo temos recebido pessoas de todo o mundo e todos nós falamos várias línguas e estamos preparados para recebê-las", refere.



Avenida da República, em Vila Nova de Gaia