

JORNAL

HORIZONTE

ANO 46 • NÚMERO 06- • 2026 BELO HORIZONTE • MG

R\$ 12,00

DISTRIBUIÇÃO DIRECIONADA



Um ano do Vila Galé Collection Ouro Preto

Um encontro entre história, cultura,
hospitalidade e sofisticação

Jornal Horizonte e

Programa Espaço Ideal

@espacohorizonte

jornalespacohorizonte@gmail.com

www.jornalespacohorizonte.com.br

www.jornahorizonte.com

Diretoria

Presidente / Editora Geral

Sandrinha Coelho

REG: 0022794/MG

Diretores de Arte e

Diagramação

Sandra Coelho / César Souza

Diretor Administrativo

Comercial e Marketing

Leal

comercial@jornalhorizonte.com.br

Diretor de Desenvolvimento

Daniel Drumond

Diretor de Marketing

Bruno Cezário

Colaboradores

Rachel Capucio

Vania Monteiro

Márcio Oliveira

David Faria

Vítor Monteiro

Frederico Gapille

Aline Marques

Roberto de Souza

Luís Otávio Pires

Eduardo Aquino

Conselho Editorial

Vania Monteiro

Rachel Capucio

Lena Brandão

Liliane Carneiro Costa

Diagramação

César Souza

Equipe Jornal Horizonte

Comercial: (31) 9 9826 6008

comercialjornalhorizonte@gmail.com

Anúncios: (31) 9 9826 6008

comercialjornalhorizonte@gmail.com

Os artigos assinados são de responsabilidade de seus autores e podem não refletir necessariamente, a opinião da editora. Proibida a reprodução parcial ou total sem autorização prévia por escrito da direção desta publicação. Jornal espaço Horizonte é uma publicação independente, não associada a qualquer grupo e não possui filiais/sucursais ou representantes no Brasil ou exterior.

Este jornal é uma fusão do

Jornal Horizonte

com o

Programa Espaço Ideal

Jornal Horizonte Ltda

Telefone: 31 9 9826 6008

Belo Horizonte - Minas Gerais

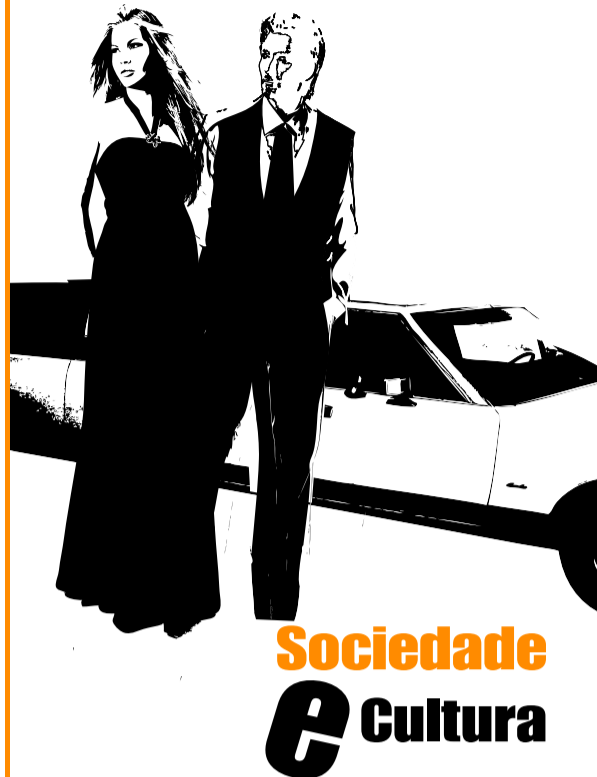
CEP: 302 40 060

jornalespacohorizonte@gmail.com

JORNAL HORIZONTE LTDA

CNPJ - 15.197.232 / 0001-59

Insc. Municipal - 443.848 / 001-8



Capa.....	01
Editorial.....	02
Arte e Cultura -.....	03
Viagens e Bagagens - Vila Galé Collection OP...04 -	05
Viagens e Bagagens - Vila Galé Collection OP...06 -	07
Viagens e Bagagens -Vila Galé Collection OP. 08. -	09
Viagens e Bagagens - Vila Galé Collection OP.....	10
Viagens e Bagagens - Vila Galé Collection OP.....	11
Viagens e Bagagens - Vila Galé Collection OP	12
Viagens e Bagagens - Vila Galé Collection OP.....	13
Viver Vinhos - Vinho Verde	14
Sabores e Saberes -Bacalhau a Lagareiro.....	15
Aurora Flores e Plantas	16
Vila Galé Florianópolis.....	17
Semana de Portugal.....	18
Semana de Portugal.....	19
Vila Galé.....	20

Palavra da editora

Para começar este Jornal Horizonte de junho, venho falar um pouco da minha querida amiga, artista plástica e dançarina Janice Pires.

Sua arte encanta pela sensibilidade, criatividade e originalidade. Além das belas telas que produz, Janice vem conquistando admiradores ao transformar suas obras em estampas exclusivas para vestidos e peças de moda, levando a arte para o cotidiano de forma elegante e inspiradora.

Inclusive, o vestido que ela criou para mim, está estampado na página Arte e Cultura, ao lado.

Maior também foi um mês especial para mim e minha família. Tive a alegria de comemorar meu aniversário, no dia 21, no maravilhoso Vila Galé Collection Ouro Preto, ao lado dos meus filhos e netos.

Aproveito para agradecer toda a hospitalidade e o carinho da equipe. O empreendimento é uma excelente opção para famílias, oferecendo uma ampla estrutura de lazer, com piscinas, fazendinha, brinquedoteca, atividades recreativas e diversas atrações que garantem diversão para crianças e momentos inesquecíveis para todas as gerações.

Destaco ainda a importância da realização e divulgação da Semana de Portugal, promovida pelo talentoso chef e amigo David Faria, do Ajê Bistrô. O evento reforça os laços culturais entre Brasil e Portugal por meio da gastronomia, proporcionando experiências memoráveis.

Entre os grandes protagonistas, em nossas páginas, estiveram o tradicional Bacalhau à Lagareiro, símbolo da culinária portuguesa, e o refrescante Vinho Verde, combinação perfeita que traduz a riqueza dos sabores lusitanos.

Que esta edição seja um convite para celebrar a arte, a cultura, a família e os encontros que tornam a vida mais rica e especial.

Sandrinha Coelho e equipe



Janice Pires



Sandrinha e filhos



Chefe David Faria



Arte e Cultura

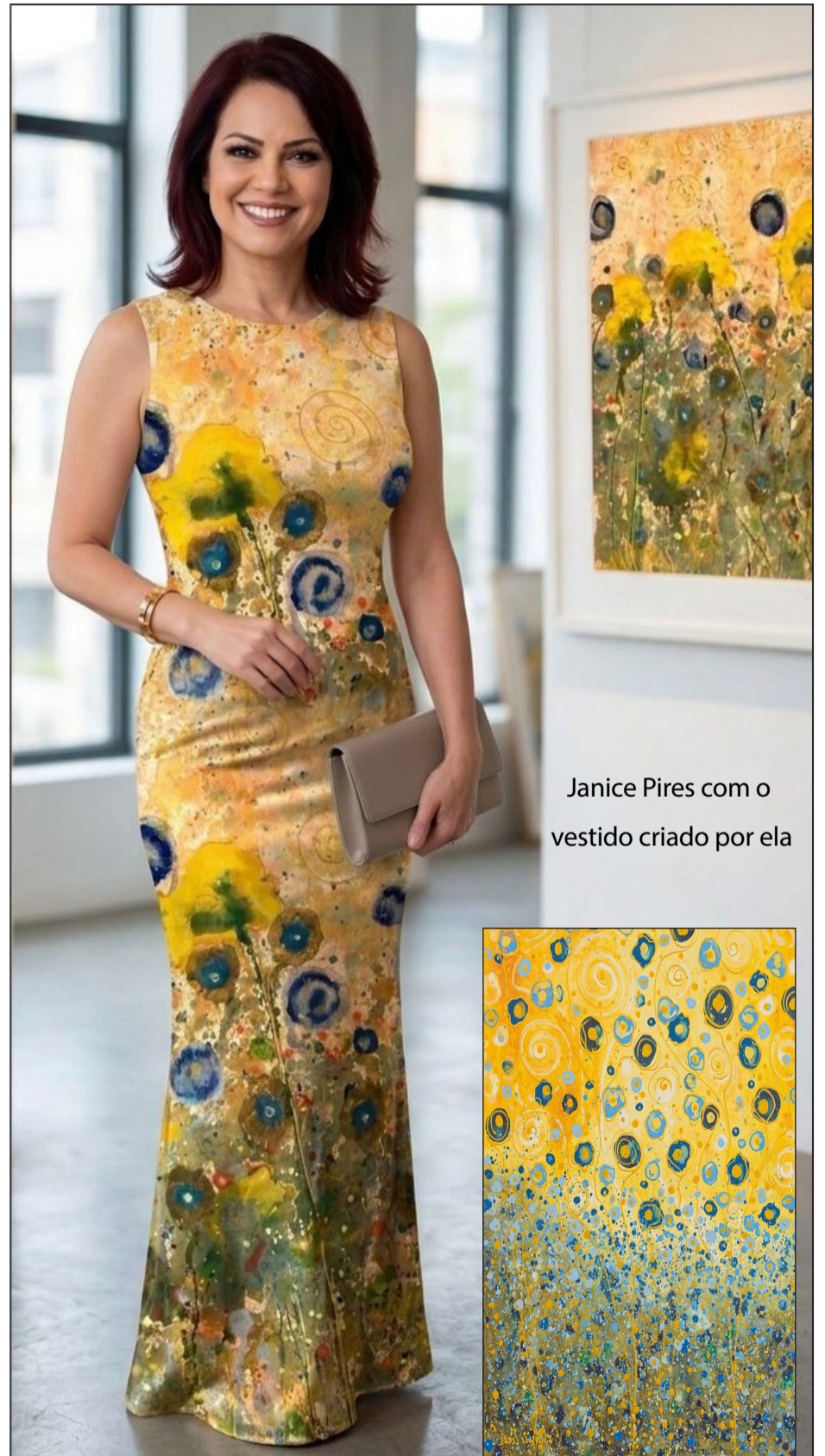
Arte que veste: Janice Pires transforma suas telas em moda autoral

A artista plástica e dançarina Janice Pires vem conquistando admiradores ao levar sua arte para além das galerias e exposições. Com um trabalho inovador, ela transforma suas pinturas em estampas exclusivas para vestidos e peças de vestuário, criando uma sofisticada conexão entre arte contemporânea e moda.

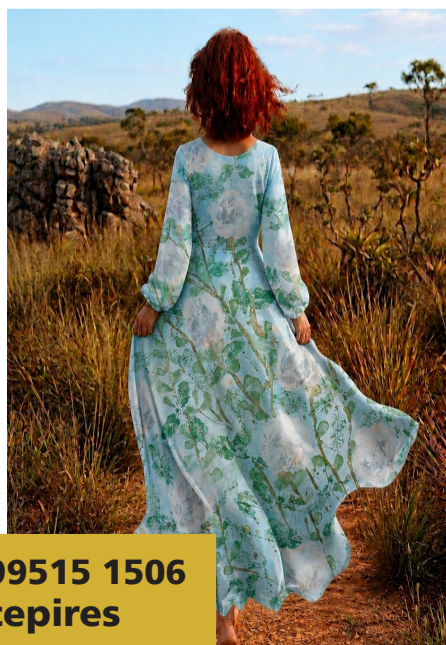
O diferencial de suas criações está no processo artístico: as estampas são desenvolvidas a partir de suas próprias telas. Cada desenho, forma e composição presentes nos tecidos nasce de obras autorais produzidas pela artista, que adapta os elementos de suas pinturas para o universo da moda sem perder a essência e a identidade de seu trabalho.

Marcadas por cores vibrantes, movimentos fluidos e composições poéticas, as obras de Janice ganham uma nova dimensão quando transportadas para os tecidos. O resultado são peças exclusivas, elegantes e cheias de personalidade, permitindo que a arte seja apreciada não apenas nas paredes, mas também em movimento, vestindo pessoas que valorizam originalidade e expressão artística. Sua trajetória como dançarina também influencia diretamente suas criações, trazendo leveza, harmonia e dinamismo às estampas. Cada vestido torna-se uma verdadeira obra de arte vestível, onde pintura, movimento e moda se encontram em perfeita sintonia.

Ao transformar suas telas em peças de vestuário, Janice Pires reafirma sua versatilidade artística e aproxima a arte do cotidiano, oferecendo ao público a oportunidade de vestir exclusividade, criatividade e sensibilidade estética em cada criação.



Janice Pires com o vestido criado por ela



Sandrinha Coelho com o vestido criado por Janice Pires

Encomendas: 31 99515 1506
@yanur.janicepires



Vila Galé Collection Ouro Preto impulsiona turismo histórico e de experiências em Minas



Um projeto que devolveu vida a um patrimônio histórico

Ao completar seu primeiro ano de funcionamento, o Vila Galé Collection Ouro Preto consolida-se como um dos mais importantes empreendimentos turísticos do Brasil.

Localizado em Cachoeira do Campo, distrito de Ouro Preto, o complexo reúne patrimônio histórico, hotelaria de excelência, gastronomia, lazer, cultura e natureza em uma experiência única, que vem atraindo visitantes de diversas regiões do país e do exterior.

Resultado de um investimento superior a R\$ 220 milhões, o empreendimento da rede portuguesa Vila Galé transformou um importante patrimônio histórico mineiro em um destino turístico completo, preservando sua identidade e projetando-o para o futuro.

O hotel ocupa uma área de enorme relevância para a história de Minas Gerais. O imóvel que

abriga o empreendimento foi sede do Primeiro Quartel do Regimento de Cavalaria de Minas Gerais, unidade militar da qual fez parte Joaquim José da Silva Xavier, o Tiradentes.

A restauração do complexo exigiu um criterioso trabalho de preservação arquitetônica, permitindo que elementos originais fossem mantidos e integrados à moderna infraestrutura hoteleira. Durante as obras, foram descobertas estruturas surpreendentes, como paredes com mais de um metro de espessura, revelando a grandiosidade das construções do período colonial.

Hoje, os visitantes têm a oportunidade de se hospedar em um local que preserva a memória da Inconfidência Mineira e da formação histórica do estado.





Vila Galé Collection Ouro Preto

Jorge Rebelo de Almeida: o visionário por trás da expansão da Vila Galé



Poucos empresários portugueses tiveram uma influência tão significativa no desenvolvimento do turismo em Portugal e no Brasil quanto Jorge Rebelo de Almeida. Fundador e presidente do Grupo Vila Galé, ele é reconhecido por transformar uma pequena iniciativa hoteleira, iniciada na década de 1980, em uma das maiores redes de hotéis de língua portuguesa do mundo.

Natural de Lisboa e formado em Direito, Jorge Rebelo exerceu a advocacia até 1986, quando decidiu investir no setor turístico. Dois anos depois inaugurou o primeiro hotel da marca Vila Galé, na Praia da Galé, no Algarve, empreendimento que deu origem ao nome da rede e ao início de uma trajetória empresarial de grande sucesso.

Ao longo de quatro décadas, construiu um grupo que hoje possui dezenas de unidades hoteleiras em Portugal, Brasil, Espanha e Cuba, tornando a Vila Galé uma das maiores referências da hotelaria internacional de origem portuguesa.

Uma filosofia baseada em identidade cultural

Uma das características mais marcantes de Jorge Rebelo é sua convicção de que cada hotel deve refletir a cultura e a história da região onde está inserido. Em vez de reproduzir modelos padronizados, ele procura criar empreendimentos que valorizem o patrimônio local, a arquitetura, a gastronomia, a arte e as tradições de cada destino.

Essa filosofia pode ser observada claramente no Vila Galé Collection Ouro Preto, onde a recuperação de um importante patrimônio histórico foi associada à criação de um complexo turístico voltado para cultura, lazer, gastronomia, arte, enoturismo e experiências.

Forte ligação com o Brasil

Jorge Rebelo desenvolveu uma relação especial com o Brasil ao longo dos últimos anos. Grande parte da expansão internacional da Vila Galé ocorreu em território brasileiro, onde a rede inaugurou resorts e hotéis em diversos estados, gerando milhares de empregos diretos e indiretos.

Seu compromisso com o desenvolvimento regional e com a formação profissional lhe rendeu diversas homenagens. Entre elas, recebeu os títulos de Cidadão Mineiro, Cidadão Cearense e Cidadão Norte-Rio-Grandense, além da condecoração da Ordem de Rio Branco, uma das mais importantes honrarias concedidas pelo governo brasileiro a personalidades que contribuem para fortalecer as relações entre Brasil e Portugal.

O olhar atento aos detalhes

Conhecido por acompanhar pessoalmente seus projetos, Jorge Rebelo participa ativamente das decisões relacionadas à arquitetura, paisagismo, decoração e concepção dos empreendimentos. Essa atenção minuciosa aos detalhes tornou-se uma marca registrada de sua gestão e explica, em parte, o padrão de qualidade encontrado nas unidades da rede.

Além da hotelaria, o empresário também investe na produção de vinhos e azeites em Portugal, atividades que inspiraram projetos agrícolas implantados em alguns hotéis da rede, como o cultivo de videiras e oliveiras no Vila Galé Collection Ouro Preto.

Um legado construído com pessoas

Apesar dos números expressivos e do crescimento internacional, Jorge Rebelo costuma destacar que seu maior orgulho está na geração de empregos e na formação de profissionais. Em diversas entrevistas, afirma que o turismo tem capacidade de transformar regiões, criar oportunidades e promover desenvolvimento econômico e social.

Seu trabalho transformou o Vila Galé em muito mais do que uma rede hoteleira. A marca tornou-se sinônimo de recuperação patrimonial, valorização cultural, inovação turística e hospitalidade de excelência, consolidando Jorge Rebelo de Almeida como uma das personalidades mais influentes do turismo contemporâneo entre Portugal e Brasil.





VIAGENS E BAGAGENS

Apartamentos que unem conforto, elegância e identidade cultural

Com 311 acomodações, o Vila Galé Collection Ouro Preto oferece uma combinação harmoniosa entre conforto contemporâneo e referências históricas.

Os quartos foram concebidos para proporcionar bem-estar e sofisticação, incorporando elementos da cultura mineira e portuguesa em sua decoração.

Os novos blocos de apartamentos, recentemente concluídos, ampliaram a capacidade de hospedagem do complexo e seguem o mesmo padrão de qualidade característico da rede.

As acomodações dispõem de climatização, internet de alta velocidade, mobiliário de alto padrão e vistas privilegiadas para os jardins e construções históricas da propriedade.

Um espaço pensado para as famílias

As famílias encontram no empreendimento uma estrutura especialmente preparada para receber hóspedes de todas as idades.

Um dos destaques é o quarto temático infantil, desenvolvido para proporcionar conforto, segurança e diversão às crianças.

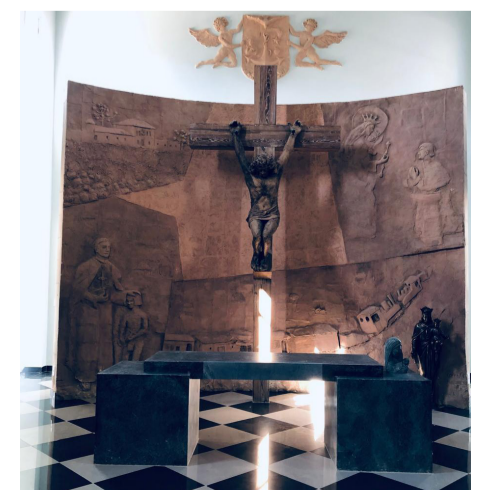
O ambiente integra a proposta da rede de oferecer experiências completas para famílias, tornando a estadia ainda mais especial para os pequenos.



Capela histórica: fé, tradição e contemplação

A capela histórica da propriedade é um dos espaços mais encantadores do complexo.

Preservada durante o processo de restauração, ela mantém viva a tradição religiosa do local e oferece um ambiente de serenidade e contemplação. Além das visitas, o espaço também pode receber celebrações especiais e eventos religiosos.





Vila Galé Collection Ouro Preto

Eduardo Silva: o executivo que colabora na liderança da operação do Vila Galé no Brasil



Eduardo Silva, o executivo da liderança



Entre os profissionais que desempenham papel fundamental na expansão da rede Vila Galé no Brasil, destaca-se o Diretor Regional, Eduardo Silva.

Com uma trajetória consolidada na hotelaria, ele é um dos responsáveis pela implantação, desenvolvimento e gestão operacional dos empreendimentos da rede portuguesa em território brasileiro.

Conhecido por seu perfil dinâmico e próximo das equipes, Eduardo Silva acompanha de forma direta o funcionamento dos hotéis, desde a fase de implantação dos projetos até a operação diária.

Sua atuação tem sido especialmente importante no desenvolvimento do Vila Galé Collection Ouro Preto, considerado um dos maiores investimentos da rede no Brasil.

Compromisso com a preservação histórica

Durante a recuperação do antigo quartel e do Colégio Dom Bosco, edifícios que hoje compõem o Vila Galé Collection Ouro Preto, Eduardo Silva acompanhou de perto os trabalhos de restauração e preservação patrimonial.

Em diversas ocasiões, destacou a importância de recuperar elementos históricos do imóvel, incluindo vitrais, peças arquitetônicas e objetos que fazem parte da memória da região.

Sua visão vai além da operação hoteleira. Ele defende que empreendimentos instalados em locais históricos devem contribuir para preservar a identidade cultural dos destinos onde estão inseridos.

Liderança próxima das equipes

Uma das características mais citadas por profissionais da rede é sua proximidade com

colaboradores e gestores. Eduardo Silva acredita que a excelência na hotelaria depende da valorização das pessoas, do treinamento contínuo e da formação de equipes comprometidas com a experiência do hóspede. Essa filosofia está alinhada à cultura empresarial da Vila Galé, que valoriza o fator humano como elemento essencial do sucesso da marca.

Um dos responsáveis pela expansão da Vila Galé no Brasil

Ao longo dos últimos anos, Eduardo Silva participou ativamente da consolidação da presença da Vila Galé no país. Sua atuação envolve não apenas a gestão operacional dos hotéis, mas também a integração dos empreendimentos com as comunidades locais, a formação de mão de obra regional e o

desenvolvimento de projetos sustentáveis e culturais.

Um nome respeitado na hotelaria

No Vila Galé Collection Ouro Preto, Eduardo Silva tornou-se uma das principais referências do empreendimento, acompanhando iniciativas ligadas à hotelaria, gastronomia, eventos, preservação histórica e experiências turísticas.

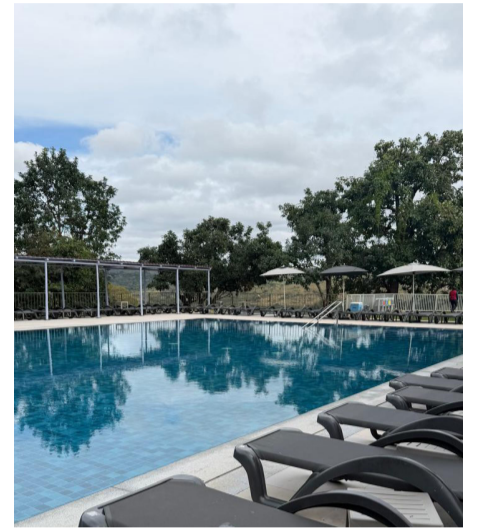
Seu trabalho contribui diretamente para que o hotel mantenha os elevados padrões de qualidade da rede portuguesa, oferecendo aos hóspedes uma combinação de conforto, autenticidade e valorização do patrimônio cultural mineiro.

Para muitos profissionais do setor, Eduardo Silva representa uma nova geração de gestores hoteleiros: executivos que conciliam eficiência operacional, valorização das pessoas e respeito à história e à cultura dos destinos onde atuam.

VIAGENS E BAGAGENS

Um espaço criado para toda a família

Um dos grandes diferenciais do Vila Galé Collection Ouro Preto é sua capacidade de agradar toda a família. Enquanto os adultos desfrutam da gastronomia, do spa, dos museus e da tranquilidade da propriedade, as crianças encontram uma verdadeira estrutura de entretenimento, lazer e aprendizado, transformando a hospedagem em uma experiência inesquecível para todas as idades. .



Complexo aquático: diversão o ano inteiro

O complexo aquático é um dos espaços mais procurados pelas famílias. O hotel conta com cinco piscinas aquecidas, permitindo o uso em qualquer época do ano, mesmo durante os meses mais frios da Serra de Ouro Preto.

Além das piscinas destinadas aos adultos, há áreas especialmente pensadas para as crianças, com piscinas rasas, brinquedos aquáticos, esguichos e pequenos escorregadores, criando um ambiente seguro e extremamente divertido para os pequenos hóspedes.



Clube NEP: o universo infantil da Vila Galé

A rede Vila Galé possui um conceito exclusivo voltado para o público infantil, o Clube NEP, presente também na unidade de Ouro Preto. O espaço oferece atividades monitoradas e recreação especializada para crianças de diferentes idades.

Os pequenos participam de brincadeiras educativas, oficinas criativas, gincanas, caça ao tesouro, atividades artísticas e jogos que estimulam a imaginação e a socialização, sempre acompanhados por monitores treinados.



Vila Galé Collection Ouro Preto

Brinquedoteca e espaços criativos

A brinquedoteca é um dos ambientes mais encantadores do hotel. Projetada para estimular a criatividade, oferece brinquedos educativos, atividades lúdicas e momentos de interação entre as crianças.

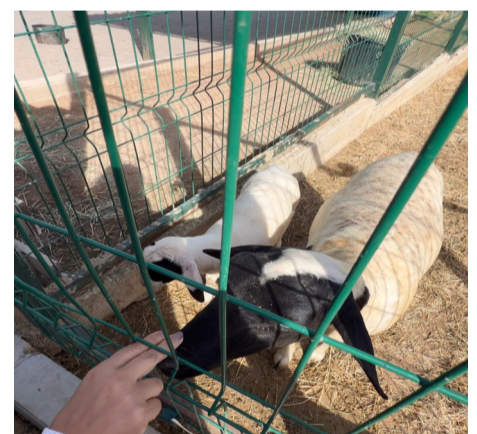
O espaço infantil também inclui ateliês de arte, atividades científicas, cinema infantil e uma horta pedagógica, onde os pequenos aprendem sobre a natureza de forma divertida e interativa.



Fazendinha: contato com os animais e a vida no campo

Próximo às piscinas encontra-se uma ampla área recreativa equipada com escorregadores, balanços, estruturas de escalada, trampolins e camas elásticas. Tudo foi pensado para proporcionar diversão ao ar livre em um ambiente seguro e integrado à natureza.

A fazendinha é uma das atrações mais queridas pelas famílias. O espaço permite que as crianças tenham contato direto com animais, proporcionando experiências educativas que aproximam os pequenos do universo rural. A atividade desperta valores ligados ao cuidado com os animais, à natureza e à vida no campo, algo cada vez mais raro para crianças que vivem em grandes centros urbanos.



Sala de jogos e entretenimento para todas as idades

Os jovens e adolescentes também encontram diversas opções de diversão. O hotel oferece sala de jogos equipada com fliperamas e jogos eletrônicos, além de espaços destinados à convivência e entretenimento.

Kart educativo e diversão com aprendizado

Um dos atrativos mais originais do complexo é a pista de kart. Diferente dos tradicionais circuitos de corrida, a proposta do Vila Galé Collection Ouro Preto tem caráter educativo. As crianças percorrem o trajeto utilizando pequenos veículos, aprendendo regras básicas de trânsito e convivência de maneira divertida e segura.



VIAGENS E BAGAGENS

Haras: tradição e elegância no universo equestre



O haras instalado na propriedade é um dos atrativos mais exclusivos do empreendimento.

O espaço abriga cavalos das raças Lusitano e Mangalarga Marchador, além de um pônei, simbolizando a ligação histórica entre Brasil e Portugal. Os visitantes podem conhecer de perto os animais e participar de atividades relacionadas ao universo equestre.



Com três hotéis em seu portfólio que possuem atividades equestres, a Vila Galé investiu na criação da raça de cavalos de cela mais antiga do mundo: a Puro Sangue Lusitano.

Os animais de origem portuguesa e cuja domesticação ocorreu antes de Cristo, podem ser vistos no Vila Galé Collection Alter Real – Resort Equestre, Conference & Spa e no Vila Galé Alentejo Vineyards & Olive, em Portugal, e no Vila Galé Collection Ouro Preto, no Brasil.

O Vila Galé Collection Ouro Preto possui três cavalos Puro Sangue Lusitano, que podem ser montados pelos hóspedes dentro do espaço do haras. As crianças ainda contam com passeios em um pônei feitos no picadeiro.



Um resort pensado para criar memórias em família

Mais do que um hotel de luxo, o Vila Galé Collection Ouro Preto foi concebido como um destino para famílias. A combinação de piscinas aquecidas, brinquedoteca, Clube NEP, fazendinha, parque infantil, pista de kart, sala de jogos, haras, atividades educativas e contato com a natureza faz com que crianças e adultos compartilhem experiências memoráveis durante toda a estadia.

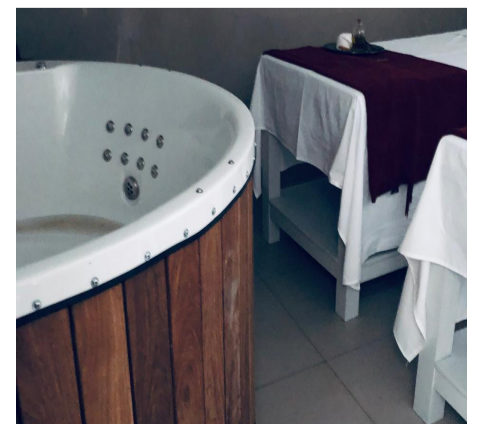
O resultado é um empreendimento que consegue unir diversão, aprendizado, segurança e conforto, transformando cada hospedagem em uma verdadeira experiência familiar, onde os pequenos encontram um mundo de descobertas e os pais podem relaxar sabendo que seus filhos estão se divertindo em um ambiente cuidadosamente planejado para eles.



Satsanga Spa & Wellness: bem-estar e renovação

O Satsanga Spa & Wellness representa um verdadeiro refúgio de relaxamento dentro do complexo.

O espaço oferece massagens terapêuticas, tratamentos corporais, programas de bem-estar e experiências voltadas ao equilíbrio físico e emocional. Os ambientes tranquilos e acolhedores proporcionam momentos de renovação e autocuidado durante a estadia.



Vila Galé Collection Ouro Preto

Gastronomia de excelência: sabores de Minas e Portugal



Adriano Santos, Chefe do Vila Galé Collection Ouro Preto

Adriano Santos

Sob o comando do Chefe Adriano Silva, a gastronomia do Vila Galé Collection Ouro Preto transforma cada refeição em uma experiência memorável. Com talento, criatividade e atenção aos detalhes, o chef busca proporcionar aos hóspedes momentos únicos à mesa, combinando excelência técnica, sabores marcantes e uma cuidadosa valorização da culinária mineira e portuguesa. Seu trabalho é fortalecido por uma equipe integrada, comprometida e altamente capacitada, que compartilha a mesma paixão pela arte de bem servir. Juntos, oferecem uma gastronomia rica em diversidade, autenticidade e sofisticação, capaz de surpreender os mais variados paladares.



A gastronomia é um dos pilares da experiência Vila Galé.

Os restaurantes Versátil, Massa Fina e Inevitável oferecem propostas distintas, mas igualmente marcadas pela qualidade dos ingredientes e pela valorização das tradições culinárias.

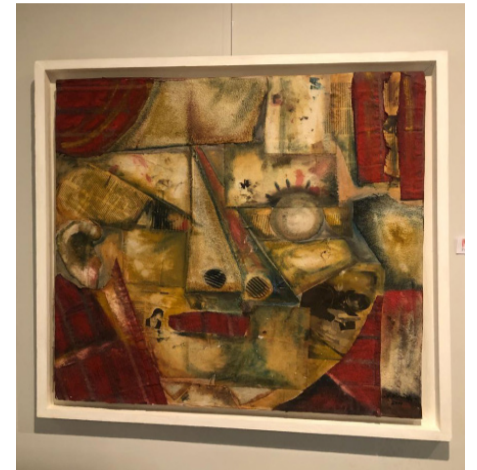
Os cardápios combinam receitas mineiras e portuguesas, criando uma experiência gastronômica que aproxima as culturas dos dois países. Queijos artesanais, doces tradicionais, carnes selecionadas, massas, peixes e uma cuidadosa seleção de vinhos compõem a oferta gastronômica do empreendimento.



Galeria de Arte Robert Parcus: arte integrada à experiência do hóspede

A cultura também ocupa posição de destaque dentro do empreendimento.

A Galeria de Arte Robert Parcus apresenta exposições de artistas nacionais e internacionais, promovendo o diálogo entre turismo, arte e cultura. O espaço amplia a experiência dos hóspedes e reforça a vocação cultural do Vila Galé Collection Ouro Preto.



Museu Equestre: a história dos cavalos e do Regimento de Cavalaria



O recém-criado Museu Equestre é um dos grandes diferenciais do complexo.

O espaço apresenta a trajetória do Regimento de Cavalaria de Minas Gerais e sua relação com os cavalos, exibindo uniformes históricos, equipamentos, documentos e objetos ligados ao universo equestre. O museu reforça a importância dos cavalos na formação histórica e cultural de Minas Gerais.

Museu da Polícia Militar: preservando a memória da corporação mineirade Cavalaria de Minas

Outro importante espaço cultural é o Museu da Polícia Militar. O acervo reúne documentos, fotografias, equipamentos, uniformes e objetos históricos que ajudam a contar a trajetória da corporação ao longo dos séculos, preservando a memória do antigo quartel e sua importância para a história mineira.



Museu do Colégio Salesiano: educação e legado cultural



O Museu do Colégio Salesiano resgata uma importante parte da história educacional e religiosa da região. O espaço preserva documentos, objetos e registros relacionados à atuação da instituição, que teve papel fundamental na formação de diversas gerações e na construção da identidade cultural local.



VIAGENS E BAGAGENS

Trilhas, natureza e atividades ao ar livre

A ampla área verde da propriedade permite caminhadas, observação da natureza e atividades ao ar livre. Trilhas ecológicas, paisagens montanhosas, jardins e áreas abertas oferecem inúmeras oportunidades para momentos de lazer em família.



Serraria histórica ganhará adega e espaço para eventos

A antiga serraria da propriedade passa por um processo de revitalização que preserva suas características arquitetônicas originais.

O espaço deverá abrigar uma adega e um novo salão para eventos, ampliando as possibilidades de utilização do complexo para encontros corporativos, sociais e culturais.

Estrutura para grandes eventos

O Vila Galé Collection Ouro Preto também se destaca como um dos principais destinos para eventos em Minas Gerais.

Sua infraestrutura contempla espaços capazes de receber até 900 pessoas, além de um auditório moderno com capacidade para aproximadamente 200 participantes.

A combinação entre patrimônio histórico, localização estratégica e serviços de excelência torna o empreendimento ideal para congressos, convenções, encontros empresariais, casamentos e grandes celebrações.

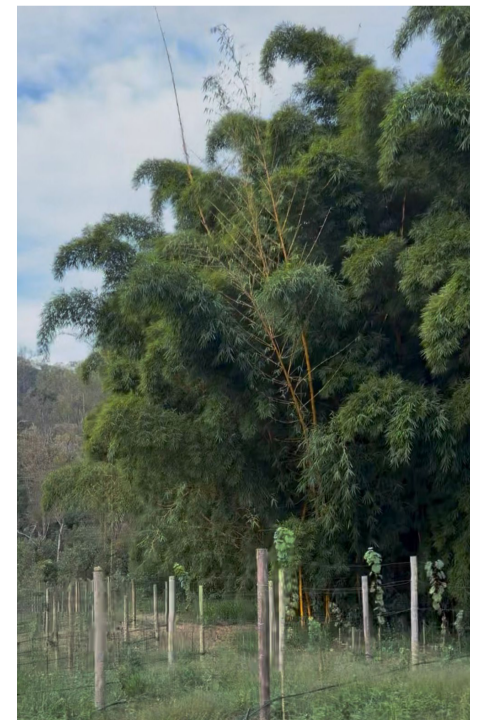


O futuro: videiras, oliveiras e novas experiências enogastronômicas

Entre os projetos mais promissores do empreendimento está a implantação de aproximadamente 15 hectares de videiras e oliveiras.

Inspirada na tradição portuguesa da rede Vila Galé, a iniciativa busca integrar hotelaria, agricultura e gastronomia. Os primeiros resultados das plantações deverão surgir entre três e cinco anos após o plantio, abrindo caminho para a produção própria de vinhos e azeites.

O projeto tem potencial para transformar o empreendimento em uma referência nacional em experiências enoturísticas e oleoturísticas.





Vila Galé Collection Ouro Preto

Turismo, desenvolvimento econômico e impacto regional

Desde sua inauguração, o hotel vem atraindo principalmente turistas de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, além de visitantes internacionais.

O empreendimento também exerce papel importante no desenvolvimento econômico regional, gerando empregos, movimentando fornecedores locais e fortalecendo a cadeia produtiva do turismo.

Programas internos de capacitação profissional têm contribuído para qualificar a mão de obra local e ampliar as oportunidades para moradores da região.

Um novo capítulo para Ouro Preto e para a hotelaria brasileira

Ao completar seu primeiro ano de operação, o Vila Galé Collection Ouro Preto demonstra que é possível unir preservação histórica, hospitalidade de excelência, cultura, lazer e desenvolvimento econômico.

Mais do que um hotel, o empreendimento tornou-se um destino completo, onde história, natureza, gastronomia e experiências convivem harmoniosamente. Um projeto que valoriza o passado, impulsiona o presente e ajuda a construir o futuro do turismo em Minas Gerais e no Brasil.





Márcio Oliveira
Proprietário do Vinotícias
Enófilo e conhecedor de vinhos
molivierbh@gmail.com
@vinoticias

viver Vinhos

MÁRCIO OLIVEIRA



Vinho Verde: frescor, tradição e elegância do norte de Portugal



O Vinho Verde é um dos vinhos mais emblemáticos de Portugal e uma das bebidas portuguesas mais conhecidas internacionalmente. Produzido na região noroeste do país, entre os rios Douro e Minho, o Vinho Verde possui uma identidade única, marcada pela leveza, frescor e grande capacidade de harmonização gastronômica.

Apesar do nome, muitas pessoas acreditam que se trata de um vinho de cor verde, mas a denominação refere-se à juventude do vinho, que tradicionalmente é consumido ainda jovem, preservando sua vivacidade e seus aromas frescos.

Uma das regiões vinícolas mais antigas de Portugal

A região demarcada dos Vinhos Verdes foi oficialmente criada em 1908 e é considerada uma das mais antigas áreas vinícolas da Europa. O clima atlântico, com elevada umidade e temperaturas amenas, favorece a produção de vinhos elegantes, aromáticos e de acidez refrescante.

As vinhas estendem-se por paisagens verdejantes e colinas suaves, criando um cenário típico do norte português, onde a tradição vitivinícola é transmitida de geração em geração.



O Vinho Verde é conhecido por apresentar:

- Grande frescor e leveza;
 - Acidez equilibrada e vibrante;
 - Aromas cítricos e florais;
 - Notas de frutas tropicais e frutas brancas;
 - Teor alcoólico geralmente mais baixo;
- Em alguns estilos, uma ligeira efervescência natural que aumenta a sensação de frescor.

Embora os brancos sejam os mais famosos, a região também produz vinhos rosés e tintos.

Entre as variedades de uvas mais utilizadas destacam-se as uvas: alvarinho, loureiro, arinto, trajadura e avesso.

A uva Alvarinho é considerada uma das mais nobres de Portugal, produzindo vinhos mais estruturados, aromáticos e sofisticados.

Poucos vinhos são tão versáteis à mesa quanto o Vinho Verde. Seu frescor combina perfeitamente com vários pratos como bacalhau, peixes grelhados, mariscos e frutos do mar, saladas, queijos leves e vários pratos da cozinha portuguesa tradicional.

A harmonização com o Bacalhau à Lagareiro é considerada uma das mais clássicas da culinária portuguesa, pois a acidez do vinho equilibra a untuosidade do azeite e valoriza os sabores do prato.

Mais do que uma bebida, o Vinho Verde representa uma parte importante da cultura portuguesa. É presença constante em almoços familiares, celebrações, festivais gastronômicos e momentos de convívio entre amigos.

Leve, elegante e extremamente agradável, ele traduz o espírito acolhedor do norte de Portugal e continua conquistando apreciadores em todo o mundo, tornando-se um verdadeiro embaixador da tradição vitivinícola portuguesa.





SABORES e Saberes

Bacalhau à Lagareiro

Uma das receitas mais tradicionais e apreciadas da culinária portuguesa é o Bacalhau à Lagareiro, prato que valoriza a simplicidade dos ingredientes e o sabor marcante do bacalhau, do azeite e das batatas ao murro.



Ingredientes (4 pessoas)]

4 lombos altos de bacalhau dessalgado
1 kg de batatas pequenas
6 dentes de alho
200 ml de azeite extravirgem português
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
Salsa fresca picada
Azeitonas pretas para decorar

Modo de preparo

1. Preparar as batatas

Lave bem as batatas e cozinhe-as com casca até ficarem macias. Escorra e disponha-as em uma assadeira. Com um leve toque, amasse cada batata para que fiquem "ao murro", característica tradicional da receita.

2. Assar o bacalhau

Disponha os lombos de bacalhau em uma assadeira. Regue generosamente com metade do azeite e acrescente os dentes de alho levemente amassados.

Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 25 a 30 minutos, até que o bacalhau esteja dourado por fora e suculento por dentro.

3. Finalização

Coloque as batatas ao redor do bacalhau e regue tudo com o restante do azeite quente. Salpique salsa fresca picada e decore com azeitonas pretas.



A experiência à mesa

O Bacalhau à Lagareiro é um dos pratos mais representativos de Portugal. A textura macia das lascas do bacalhau contrasta com a leve crocância das batatas assadas. O alho dourado e o azeite abundante envolvem todos os ingredientes, criando aromas intensos e um sabor rico e elegante.

A cada garfada percebe-se a essência da gastronomia portuguesa: ingredientes simples, preparados com respeito à tradição e valorizando a qualidade dos produtos. Harmoniza perfeitamente com vinhos brancos portugueses encorpados ou com um bom vinho verde.

Sugestão de harmonização

Douro – Vinhos brancos minerais e estruturados.

Alentejo – Brancos aromáticos e macios.

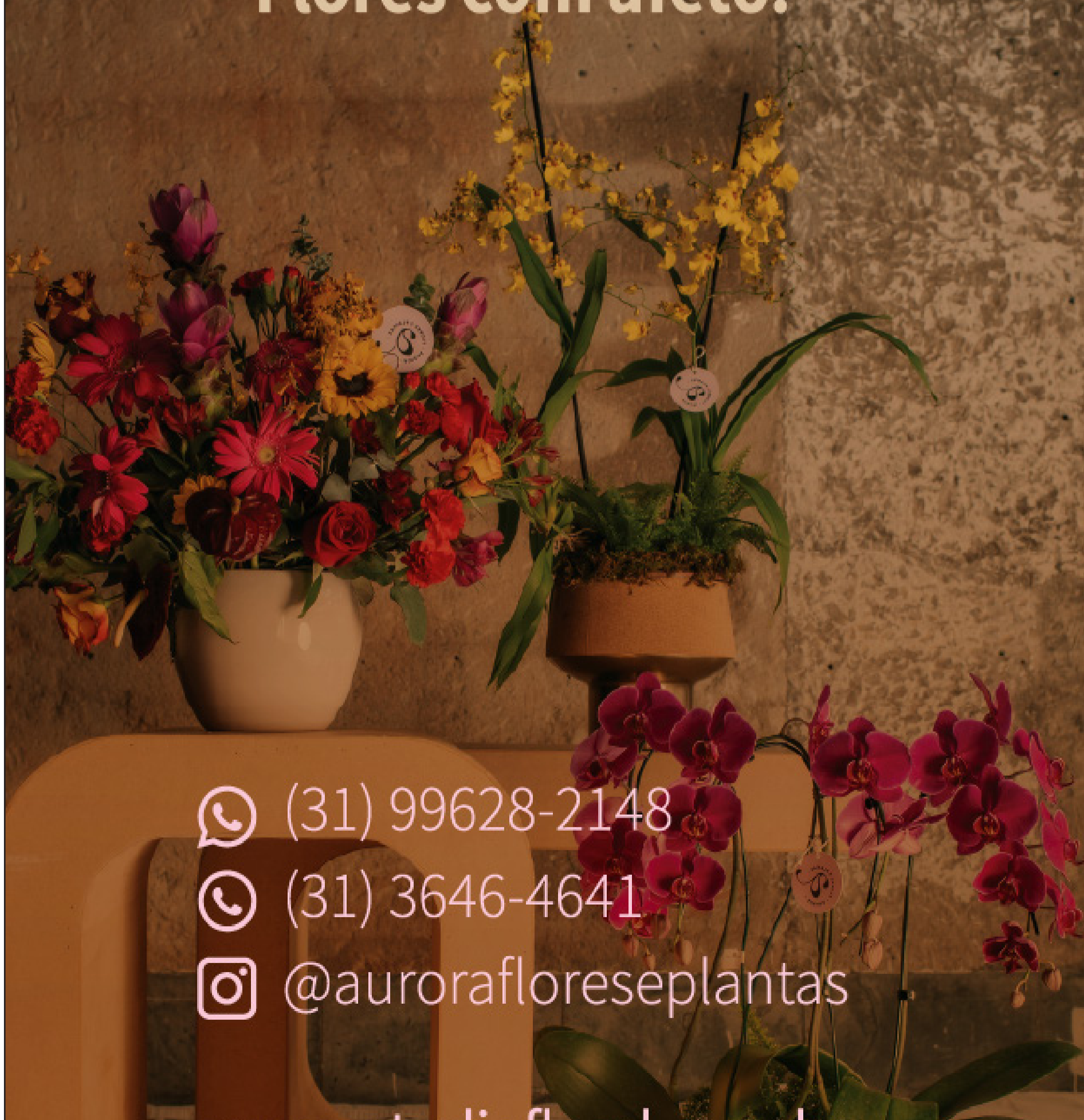
Vinho Verde – Opção fresca e elegante para dias mais quentes.

É uma receita que traduz perfeitamente a alma da cozinha portuguesa: tradição, hospitalidade e sabor.

aurora

FLORES E PLANTAS

**Beleza com propósito.
Flores com afeto.**



(31) 99628-2148



(31) 3646-4641



@aurorafloreseplantas



Vila Galé

HOTÉIS

VILA GALÉ FLORIPA

Em 2028, a Vila Galé irá desembarcar em Florianópolis.



QUEM acontece!

Ajê Bistrô abre a Semana de Portugal com noite prestigiada por autoridades, fadistas e representantes da comunidade luso-brasileira

A abertura oficial da Semana de Portugal, realizada no último dia 8, reuniu autoridades, representantes do corpo consular, desembargadores, membros de câmaras de comércio, empresários, artistas e convidados da comunidade luso-brasileira em uma noite marcada pela celebração da cultura, da arte e da gastronomia portuguesa. O evento foi sediado pelo Ajê Bistrô e integrou a programação dedicada ao fortalecimento dos laços históricos e culturais entre Brasil e Portugal.

Idealizada pela Câmara de Comércio Portuguesa em Minas Gerais, a Semana de Portugal conta com a chancela institucional da Embaixada de Portugal no Brasil e do Consulado-Geral de Portugal, reafirmando seu papel como uma das mais relevantes iniciativas de valorização e difusão da cultura lusitana no estado. A abertura oficial refletiu esse prestígio ao reunir representantes diplomáticos, autoridades, lideranças empresariais, artistas e convidados em uma celebração marcada pela excelência gastronômica e cultural.

Concebida para proporcionar uma experiência imersiva, a abertura da Semana de Portugal combinou gastronomia, patrimônio cultural, música e artes visuais em uma homenagem às tradições lusitanas e à influência portuguesa na formação da identidade brasileira.



Fotos:
Tom Nettos



Cônsul Geral de Portugal, Eurico Matos e o Chefe David Faria



David Faria tendo a sua direita a amiga e parceira de joias Livia Sodré e a esquerda os artistas plásticos selecionados que participaram da exposição: Marcelo Cássio, Janice Pires e Zackia Daura também responsável pelo design da Comenda Estrela da Independência do 7 de Setembro.



David Faria ladeado pelos amigos Luciana Carlos e seu esposo Sérgio a direita e Desembargadora Luzia e seu noivo que em breve contraem Bodas em Portugal



Os músicos e cantores Fadistas de Portugal que cruzaram o Atlântico especialmente para o evento.

Um dos grandes destaques da noite foi o Menu Travessia, criado e assinado pelo chef e pesquisador cultural David Faria especialmente para a ocasião. Inspirado nas conexões históricas entre os dois lados do Atlântico, o cardápio apresentou uma seleção de preparações emblemáticas da gastronomia portuguesa, proporcionando aos convidados uma verdadeira imersão nos sabores lusitanos.

Semana Portuguesa



Marcelo Cássio fazendo entrega de uma obra ao presidente da câmara portuguesa de Comércio o diplomata Miguel Jerónimo.

Entre os pratos servidos estiveram sardinhas, polvo, mexilhões, preparações tradicionais à base de grão-de-bico, receitas clássicas de bacalhau e outras especialidades representativas da culinária portuguesa. A experiência foi complementada por uma criteriosa harmonização de vinhos portugueses e espumantes portugueses, selecionados para valorizar as características de cada prato e oferecer aos convidados uma experiência enogastronômica completa.

A proposta recebeu elogios pela autenticidade dos sabores, pela qualidade da execução, pelo rigor técnico e pelo cuidado em apresentar um panorama da tradição gastronômica portuguesa, unindo história, cultura e hospitalidade à mesa.

A programação cultural contou ainda com uma exposição especialmente concebida para o evento, sob curadoria do chef e pesquisador cultural David Faria, cuja atuação tem se destacado na promoção da cultura, da memória e da preservação patrimonial. A mostra reuniu obras e elementos relacionados à herança histórica portuguesa, ampliando a experiência dos visitantes e reforçando o caráter cultural da iniciativa.

Complementando a atmosfera da celebração, fadistas vindos diretamente de Portugal participaram da abertura oficial da Semana de Portugal. As apresentações emocionaram os convidados e proporcionaram uma imersão autêntica em uma das mais importantes expressões artísticas portuguesas, conferindo ainda mais significado à noite.



David Faria - Anfitrião da noite e curador da mostra entregando ao Presidente da Câmara Portuguesa Miguel Jerónimo os certificados de menções honrosas, chancelados pela Embaixada Portuguesa.

Menu Travessia, criado e assinado pelo chef e pesquisador cultural David Faria



Belíssima, rica e com deliciosos pratos típicos, preparados especialmente para a Semana Portuguesa por David Faria.

Os salões do Ajê Bistrô foram especialmente preparados para a ocasião e adornados com peças pertencentes ao acervo pessoal de David Faria, incluindo louças associadas à realeza e à nobreza europeia, pratarias históricas, tapeçarias e objetos decorativos de relevante valor artístico e cultural. A ambientação transformou o espaço em um cenário de inspiração lusitana, despertando admiração entre os convidados e contribuindo para a construção de uma experiência cultural completa.

A trajetória de David Faria na valorização da cultura luso-brasileira também foi lembrada durante o evento. Em 2025, por ocasião das comemorações da Independência do Brasil, o chef foi agraciado pela Câmara de Comércio Portuguesa com a Comenda da Estrela da Independência, recebendo o título de Comendador em reconhecimento às suas contribuições para a promoção cultural e para o fortalecimento das relações entre Brasil e Portugal. A honraria é representada por uma insígnia confeccionada em ouro, prata e pedras preciosas.

A presença de representantes diplomáticos, integrantes do Poder Judiciário, lideranças empresariais, membros de instituições culturais e personalidades da sociedade mineira evidenciou a relevância da iniciativa e sua contribuição para o fortalecimento dos vínculos entre Minas Gerais e Portugal.

Amplamente elogiada pelos participantes, a abertura da Semana de Portugal consolidou-se como um dos momentos de destaque da programação cultural luso-brasileira deste ano. Mais do que uma solenidade, a noite representou um encontro entre memória, tradição e contemporaneidade, reafirmando o papel da cultura como instrumento de aproximação entre povos e gerações.

Ao reunir gastronomia, arte, patrimônio histórico e música em uma mesma celebração, o Ajê Bistrô comandado pelo festejado Chef David Faria reafirmou seu compromisso com a valorização da cultura e com a promoção de experiências que preservam e difundem legados culturais de reconhecida importância para a sociedade.



Vila Galé
collection
HOTELS

TURISMO EQUESTRE. HISTÓRIA. FAMÍLIAS.

VILA GALÉ COLLECTION OURO PRETO

PORTUGAL, BRASIL, CUBA E ESPANHA. 52 HOTÉIS.
DESDE 1988, SEMPRE PERTO DE VOCÊ.

RESERVE JÁ

