



ouse sonhar  
mais alto  
dare to  
dream higher

## CROÁCIA

BELEZA PURA  
THE PUREST BEAUTY

**DIANA DE CADAVAL**  
MÚSICA E HISTÓRIA EM ÉVORA  
MUSIC AND HISTORY IN ÉVORA

**JULIÃO SARMENTO**  
UM ARTISTA GLOBAL  
GONE GLOBAL

**GONÇALO M. TAVARES**  
EM MANHATTAN  
APRENDE-SE A CONTAR  
LEARNING TO COUNT  
IN MANHATTAN

**O SEGREDO DOS VIOLINOS CAPELA**  
THE SECRET OF  
CAPELA VIOLINS

**TIAGO FORJAZ**  
O CAÇADOR DE TALENTOS  
TALENT SCOUT

**ILHA DO SAL**  
MERGULHO EM CABO VERDE  
IMMERSED IN CABO VERDE

**PIPA - SÃO MIGUEL**  
DO GOSTOSO  
DE BUGGY PELO  
NORDESTE DO BRASIL  
BUGGY RIDES IN  
BRAZIL'S NORDESTE

ESTA UP É PARA SI THIS UP IS FOR YOU



TAP PORTUGAL

de braços abertos  
with arms wide open

A STAR ALLIANCE MEMBER



fotos / photos  
LUÍS SILVA CAMPOS

## Conservas José Gourmet / José Gourmet tinned food

Costuma dizer-se que o conteúdo é mais importante que a roupa, mas neste caso as embalagens fazem toda a diferença. E porquê? Porque a José Gourmet, jovem empresa com três anos, resolveu dar novas roupas ao que de mais típico e melhor se produz em Portugal a nível gastronómico. Além de azeites, vinagres, vinhos, licores, aguardentes e compotas, as conservas (muito em voga, por estes dias) apresentam-se em apetitosas variedades, como carapauzinhos ou filetes de truta em molho de escabeche, ou ovas de sardinha em azeite. Com design de Luís Mendonça, as embalagens trazem no seu interior outra inovação: receitas bilingues (para crianças e *gourmet*) com a assinatura do prestigiado chefe Luís Baena. Siga as instruções e bom apetite! It is said that the content is more important than what's on the outside, but in this case the packaging makes all the difference. And why? Because José Gourmet, a company that's three years young, decided to give a new look to the best and most traditional produce Portugal has to offer, in gastronomic terms. In addition to olive oils, vinegars, wines, liqueurs, brandies and jams, there is lots of tasty tinned food (currently very trendy), such as mackerel, trout fillet in *escabeche* sauce or sardine roe in olive oil. Designed by Luís Mendonça, the packaging boasts another innovation: bilingual recipes (both gourmet and for kids) from prestigious chef Luís Baena. Follow the instructions and *bon appetite!* **PB**

José Gourmet ||| [www.josegourmet.com](http://www.josegourmet.com) ||| **Voa Store** ||| Rua Nova do Almada, 96, Lisboa ||| + 351 21 342 7097 ||| **Ask Me Lisboa** ||| [www.askmelisboa.com](http://www.askmelisboa.com)  
**Mercearia da Vila** ||| Rua Visconde da Luz 12A, Cascais ||| [www.merceariadavila.com](http://www.merceariadavila.com) ||| **Mercearia S. Bento** ||| Rua das Flores, 298, Porto ||| + 351 22 093 8880 ||| €1,70