

*******smeg



SE*SMEGDOLCE & GABBANA





Divina Cucina

smeg.pt

FOI NOS ANOS 50 QUE ITÁLIA SE TORNOU NO LÍDER MUNDIAL EM DESIGN.

Foi nesse tempo que surgiram grandes empresas e criações italianas, desde marcas de roupa e automóveis até ao mobiliário e aos eletrodomésticos. Todas estas criações influenciaram a época e continuam a inspirar-nos até hoje. Isso trouxe um reconhecimento mundial ao design italiano e ao made in Italy sendo fácil distingui-lo dos demais estilos pelas suas formas e pela sua individualidade e sentido estético.

Para a Smeg, fundada em 1948 no norte de Itália, os eletrodomésticos são encarados como soluções elegantes para satisfação das exigências da vida contemporânea e é por isso que o estúdio de design da Smeg tem o apoio de arquitetos e designers de renome internacional, como o Piano Design Studio, Marc Newson, Guido Canali e mais recentemente a DeepDesign e a Dolce & Gabbana. Saber combinar tecnologia com design é a chave da Smeg para a criação de produtos que se tornam verdadeiros ícones. Características essenciais como durabilidade, segurança, flexibilidade e design estão patentes em todos os produtos Smeg.

Com a Smeg, a casa é um lugar para viver e os eletrodomésticos são os protagonistas, um lugar onde nos reunimos e criamos memórias. A cozinha integra todas as suas funções e torna-se o cenário perfeito para vivermos momentos de felicidade com a família e amigos.

Smeg, não apenas produtos, criações!

Joaquim Cunha, Director Geral



Vittorio Bertazzoni funda a Smeg

1948



Elisabeth, o primeiro fogão do mundo programável

1955



Leda, a primeira máquina de roupa

1963



Começa a produção de fornos e placas, destinados a tornarem-se dos produtos que mais contribuíram para escrever o sucesso da Smeg

1971





1977

Franco Maria Ricci desenha o novo logo da Smeg, que sugere os queimadores das placas e botões redondos dos fornos



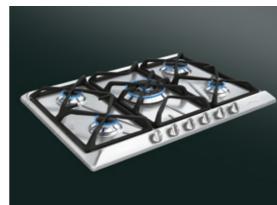
1979

A Smeg patrocina a equipa Ferrari na Fórmula 1 cujo piloto era o lendário Gilles Vileneuve



1985

A Smeg começa a trabalhar com o Arquiteto Guido Canali



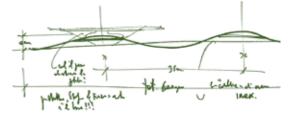
1991

Niagara, a primeira máquina

de louça para 14 talheres

1970

Prossegue a colaboração com grandes arquitetos. A Smeg desenvolve fornos e placas desenhadas pelo Arquiteto Mario Bellini



1995

5

Colaboração com o Arquiteto Renzo Piano Nasce o frigorífico FAB28, objeto destinado a tornar-se um autêntico ícone do design

1997



Guido Canali projeta a nova sede da Smeg

2002



Colaboração com o designer industrial Marc Newson

2008



A Smeg recebe o prémio Good Design Award para forno e placa Linea

2010



surpreendentes: com Italia Independent e Fiat 500

2012

Mais colaborações











por artistas sicilianos





Smeg e Dolce&Gabbana continuam a jornada do "Made in Italy", agora com a coleção Divina Cucina



2017

Continuação da parceria com Dolce&Gabbana, com a coleção Sicily is my love



2019

A Smeg adquire a La Pavoni, a primeira empresa do mundo a produzir máquinas de café expresso. O Vitality System e o SmegConnect lideram uma nova filosofia de vida



Os pequenos eletrodomésticos são apresentados no mercado pela primeira vez









Vestido **Missoni**



Frigideira em creme **Smeg** Vestido **Carolina Machado**







Vestido **Pé de Chumbo**





Crop Top **Produção** Calças **Scotch & Soda** Brincos **Eugénio Campos** Anéis **Beatriz Jardinha**

Caçarola em creme **Smeg**

Camisa **Scotch & Soda** Calças **Scotch & Soda** Brincos **Mango** Anéis **Beatriz Jardinha**





Dolce Stil Novo





SÉRIE DOLCE STIL NOVO

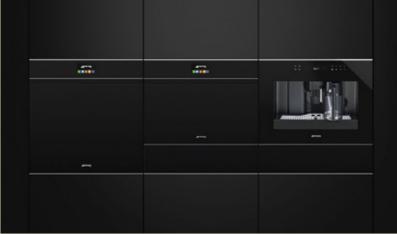
UM MOVIMENTO LITERÁRIO QUE INSPIRA SENTIMENTOS

Dolce Stil Novo é o nome dado ao mais importante movimento literário do século XIII em Itália. Em comparação com os seus precursores, a poesia do Dolce Stil Novo é considerada superior, mais refinada, com o uso regular de metáforas e simbolismos, incluindo profunda introspeção sobre o amor, utopia, pureza e paz que encontramos na natureza.

Se a linguagem do design nos habituou à associação entre tecnologia e minimalismo entendida como rigor a seguir, a Série Dolce Stil Novo dá a esses termos uma nova interpretação.

Aqui evitamos formalismo e excessos para dar luz a um conceito futuro de requinte e elegância que é imposto, em primeiro lugar, sobre o sentido da visão, para então depois, revelar o seu conteúdo tecnológico.





Para a Smeg, o design é um conceito distinto - é a forma como um produto comunica com o seu meio envolvente e permite aos utilizadores interagirem com ele. Enquanto coração da casa, a cozinha é centro de reunião e de criação de memórias. Só com a Smeg conseguirá a coordenação estética perfeita para a sua cozinha, com toda a funcionalidade.



Os laboratórios certificados da Smeg trabalham arduamente para desenvolver soluções que respondam às exigências da vida contemporânea, com base em toda a experiência da marca e na tecnologia mais avançada.

Atenta à evolução da vida dos seus consumidores, a Smeg desenvolveu gavetas de vácuo, para laborar como um verdadeiro Chef: para cozinhar em Sous Vide, para selar embalagens em vácuo e preservar os alimentos durante mais tempo, ou para acelerar funções como marinadas e infusões.





"Criar é um ato de liberdade"

Nome incontornável do panorama de talentos nacionais, José Avillez, em entrevista, sobre a experiência com Ferran Adrià, as inspirações, as memórias, o Bacalhau à Brás, a cozinha contemporânea...

É um dos nossos top chefs, uma referência da gastronomia em Portugal, apaixonado pelo seu país e reconhecido pelo espírito inovador, empreendedor e criativo. A primeira estrela MICHELIN acontece em 2009, no histórico Tavares, em Lisboa, onde Avillez assume funções de chef executivo. Poucos anos depois, aventura-se com a abertura dos seus próprios restaurantes (2011) e hoje o Grupo reúne, entre Lisboa, Porto, Cascais e Dubai, vários espaços dedicados à arte de bem comer, cada um assente num conceito muito especial. De entre estes, destaque para o aclamado Belcanto, distinguido com duas estrelas MICHELIN e considerado um dos 50 melhores restaurantes do mundo pelo título "The World's 50 Best Restaurants", e muitos prémios, livros, projetos e uma mão-cheia de talentos, reunidos numa só pessoa.

Qual foi o ponto de viragem da sua carreira?

No meu percurso, o mais importante e decisivo foram as pessoas que conheci, sem qualquer dúvida. Destaco a Senhora D. Maria de Lourdes Modesto e o Eng. Bento dos Santos. Devo-lhes muito, tanto em termos de conhecimento, como de incentivo. Todos os estágios e formações que fiz, tanto em Portugal como fora (França, Brasil...), foram igualmente muito importantes, mas destaco o estágio no El Bulli – sem dúvida, a experiência mais marcante, decisiva e transformadora da minha carreira. Ferran Adrià libertou e acelerou o meu pensamento, a minha criatividade: descobri que criar é, de facto, um ato de liberdade, com múltiplas possibilidades de expressão.

Como descreveria a sua abordagem à gastronomia? E esta, mudou com o passar dos anos?

Procuro que a minha cozinha seja genuína, com alma e um toque de criatividade, mas também sou capaz de fazer um prato muito tradicional. Posso dizer que os meus pratos são feitos à minha medida e evoluem conforme eu também vou crescendo. Tudo me influencia e me inspira: o passado, o presente, os meus gostos, as minhas descobertas, as pessoas, as imagens, as texturas, as histórias, as viagens..., mas também tenho um lado introspetivo, reflexivo. Conjugo o meu mundo interior e o mundo exterior. Habitualmente, faço as combinações de sabores, de texturas e de temperaturas mentalmente e só depois é que executo. A cozinha que melhor me define é a do Belcanto, onde oferecemos uma cozinha portuguesa contemporânea. É mais conceptual, reflete a minha evolução enquanto cozinheiro. Como costumo dizer, cada prato conta uma história e procura emocionar quem o aceita provar.

Uma experiência que deixa boas memórias.

O que hoje sou é a soma de todas as vivências que tive. Espero continuar a ter a possibilidade de evoluir e de aprender.

Como é vista a nova gastronomia portuguesa fora de Portugal?

Fico contente com a visibilidade que a cozinha portuguesa tem vindo a ganhar. Na verdade, a cozinha portuguesa sempre foi muito rica e diversificada. Temos excelentes pratos e produtos e sempre tivemos bons restaurantes, com cozinha portuguesa, por todo o país. Em termos do que se designa "fine dining" a oferta não era tão grande como é hoje. Há cada vez mais chefs interessados em oferecer alta-cozinha portuguesa. Estão a ser aplicadas técnicas de alta-cozinha a receitas tradicionais, não tanto com o objetivo de as transformar, mas antes de levar estas receitas mais além. Como digo muitas vezes, acredito que temos uma das melhores cozinhas do mundo, e alguns dos melhores produtos do mundo, como é o caso do nosso peixe e marisco.

O prato favorito da sua infância.

São muitos os pratos que me ficaram na memória, porque sempre dei muita importância ao que era posto na mesa. Na verdade, no Natal, interessava-me muito mais a mesa de Natal do que os presentes. Mas talvez possa destacar o Bacalhau à Brás. Ao longo dos anos fui aperfeiçoando a receita e hoje sirvo a minha receita de Bacalhau à Brás no Páteo do Bairro do Avillez. O "meu" Bacalhau à Brás é servido com azeitonas "explosivas", uma esferificação de sumo de azeitona que aprendi a preparar no El Bulli.







O prato favorito para encomendar quando vai jantar fora. O Mergulho no mar do Belcanto, o Bacalhau à Brás do Páteo do Bairro do Avillez, as Gambas do Algarve em ceviche e os Cornettos temaki de atum do Mini Bar...

O menu por si criado até hoje mais 'desafiante' e bem sucedido.

A alta-cozinha é um quebrar de barreiras e é onde posso expressar todo o meu conhecimento e criatividade. No entanto, não sei dizer qual foi o menu mais desafiante porque a complexidade nem sempre está na execução, às vezes está no próprio processo que levou à criação do prato.

O ingrediente mais exótico num dos seus menus. Samos de Bacalhau, faz parte do Caril de Lavagante, e é servido no Belcanto.

Uma cozinha funcional e bonita deve ser / ter... Numa cozinha não podem faltar conhecimento, ingredientes com muita qualidade e... arrumação.

Três utensílios de cozinha que nunca podem faltar. Uma boa faca, um tacho de cobre e um almofariz. A faca e um tacho de qualidade são imprescindíveis; o almofariz, para mim, é um utensílio fetiche.

O minidoméstico mais útil na sua cozinha.

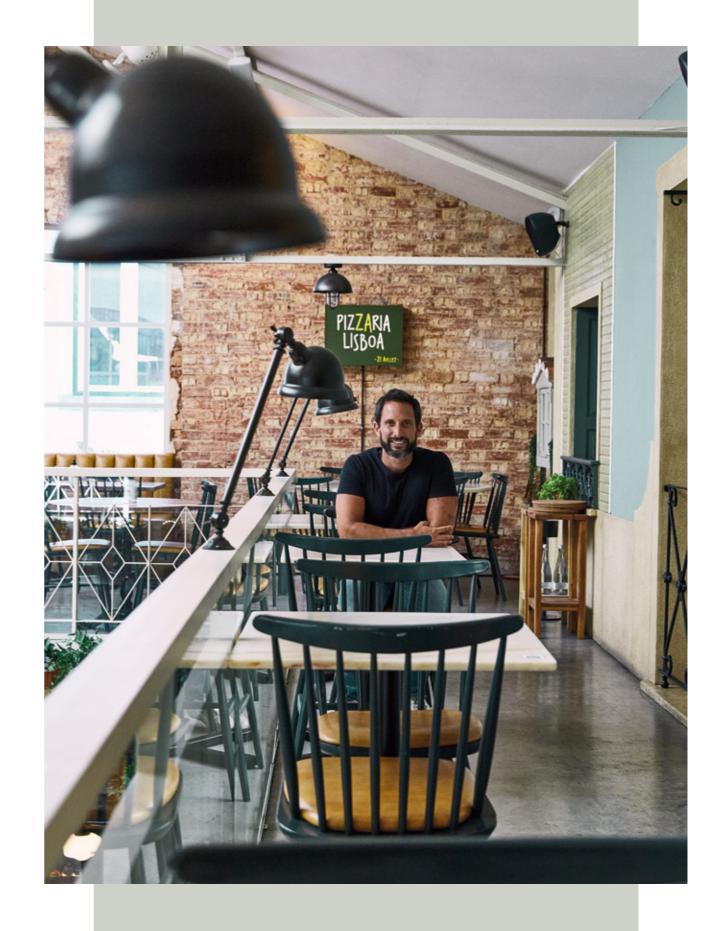
Os utensílios são ferramentas importantes, mas considero que o segredo do sucesso é sempre o conhecimento, porque é essencial para escolher e trabalhar com os produtos e os utensílios. Aqueles que considero indispensáveis variam consoante o tipo de cozinha que pretendo preparar, mas passam por: boas facas, bons tachos, um bom robô de cozinha, um bom fogão e um bom forno. Para preparar alta-cozinha, não dispenso o roner e a máquina de selar a vácuo.

Guilty pleasure favorito.

Queijos... muitos e bons e, de vez em quando, umas batatas fritas.

Um bom conselho para quem quer ser chef.

Que escolham esta profissão se a cozinha for, de facto, uma paixão, que trabalhem muito, viajem, aprendam o mais que puderem e terminem primeiro o 12º ano ou o ensino universitário. Os estudos são uma bagagem importantíssima. O bom chef de cozinha é também o que sabe gerir o seu negócio e a equipa que lidera. Que incute nos outros rigor e paixão pelo trabalho. Tenho a sorte de trabalhar com um vasto grupo de pessoas que partilham comigo esses valores.





SÉRIE

VOLUMES COMPACTOS E FORMAS CLEAN DESENHADAS PELO ARQ. GUIDO CANALI

CLASSICA





A Série Classica é o nome dado à primeira linha estética que a Smeg desenvolveu em parceria com o Arquiteto Guido Canali. A Série distingue-se pela forma como utiliza o aço inox com máximo rigor estilístico. Os eletrodomésticos da Série Classica também são rapidamente reconhecidos pelo design dos comandos e do puxador na porta, em formas clean e modernas, elementos próprios do design industrial.

A Série abraça a relação simbiótica entre o antigo e o novo, com a capacidade de elevar a cozinha mais tradicional ou contemporânea. É essa capacidade de unir o passado e o presente que eleva a Série Classica, tornando-a na coleção mais duradoura da Smeg até hoje.

A Smeg, com mais de 70 anos de experiência na produção de eletrodomésticos para a cozinha, oferece através da Série Classica um portfólio de produtos muito diversificados e de elevado desempenho.





Com ou sem maneiras. Ljubomir Stanisic é um nome a que poucos ficam indiferentes. Generosa e surpreendente, a sua cozinha tão pouco nos deixa insensíveis. Depois de tanto, e de tudo, ele sonha com uma vida simples. Com o Alentejo e um restaurante ao serviço da comunidade. Atualmente, o 100 Maneiras, já conta com uma estrela MICHELIN.



"Só um bom cozinheiro pode chegar a chef"

Lemos a frase "o cozinheiro-jugoslavo-mais-português-de-sempre", e adoptámo-la como 'nossa', porque desde a criação do 100 Maneiras que Ljubomir é mesmo isso, o cozinheiro que transpôs e continua a transpor barreiras. O cozinheiro que nos provoca de todas as maneiras, nos estimula e aguça a curiosidade e os apetites. Experiência de vida, tradição e inovação, conhecimento e imaginação, seriedade e brincadeira, tudo aqui é servido em doses generosas. E da Jugoslávia a Portugal, afinal, vai só um passo.

A vida é feita de vitórias e derrotas. Que momento menos feliz se revelou, no fim do dia, uma oportunidade?

A falência do meu primeiro 100 Maneiras, em Cascais. Costumo dizer que aprendi muito mais com as derrotas do que com as vitórias e a verdade é essa. Mudou-me como cozinheiro e dono de restaurantes, ao forçar-me a ser eu próprio, a fazer a minha cozinha e não a cozinha que eu achava que devia fazer, e a rodear-me de uma equipa capaz de controlar muito melhor que eu aspectos como a gestão financeira, que é essencial para o sucesso de qualquer negócio. E mudou-me também enquanto ser humano, tornou-me mais humilde e ensinou-me a valorizar ainda mais as verdadeiras amizades - e os verdadeiros profissionais.

O que mudou na sua relação com a cozinha nestes últimos anos?

Gosto, cada vez mais, de estar no campo e de cozinhar com o que me rodeia. Acho que sou cada vez mais "bicho do mato" – o que, e não é por acaso, é também o nome da cerveja artesanal que produzi com a Cerveja Letra e do vinho branco que lancei agora com um enorme amigo e um dos melhores produtores de vinho que conheço, o Dirk Niepoort (dois dos produtos que estão na loja online, lançados em Agosto, a conhecer em www.ljubomirstanisic.pt). A minha primeira grande experiência de cozinha verdadeiramente local foi o Papa Quilómetros - que nasceu, primeiro, como livro e depois se transformou num programa de televisão, transmitido em Portugal pelo '24 Kitchen' e um pouco por toda a Europa nos canais da Fox Chanels. Andámos de norte a sul do país, a descobrir os produtos, os produtores, as tradições gastronómicas... Mais tarde, no Six Senses Douro Valley, onde fui consultor entre 2016 e 2019, tive a oportunidade de ter uma horta biológica incrível, a partir da qual recolhíamos muitos dos produtos com que cozinhávamos. Foram tudo passos neste caminho que me torna cada vez mais próximo da terra, do produto. Mais do que "farm to table", é table @ the farm. A mesa está cada vez mais no meio do campo:)

O que o faz feliz?

As coisas mais simples. Uma ida à praia, cozinhar com o que apanharmos, beber um vinho sobre a areia - um dos primeiros encontros com a Mónica, a minha mulher, foi assim. Comprámos um vinho terrível, no único sítio que encontrámos aberto, uma mercearia pequenina, perto da praia. Mas continua a ser dos melhores vinhos que bebi. Porque foi bebido ali, com ela.

Experiências que deixam um sabor amargo na boca. Mau serviço. Comida insossa. Cozinha feita sem amor.

Memórias que perduram no seu palato.

Cabeça de vaca. O único prato que o meu pai fazia. E pasteta, um paté de fígados que fazia parte das refeições que nos davam enquanto refugiados e que eu adorava. Trocava sempre o resto da minha refeição pelas pastetas dos outros. Repliquei ambos no menu do novo restaurante 100 Maneiras, no Bairro Alto (o restaurante que é parte da minha história de vida e demorou quatro anos a ser pensado e criado).











Em que medida as suas origens influenciaram um menu?

São mais de vinte anos de cozinha, mas acho que A História, o menu que sirvo no novo 100 Maneiras, é o menu mais provocativo e estimulante que criei até hoje. Por uma razão muito simples: sou eu, por inteiro. Debati-me muito antes de o conseguir imaginar. Antes do 100 Maneiras abrir, viajei muito, comi muito, quis perceber o que outros chefs andavam a fazer. Sentia-me criativamente bloqueado, pela primeira vez na vida. Mas quando terminei as minhas viagens, pensei: que se lixe. Não vou fazer nada disto. Rasguei todas as notas que tinha tirado e comecei do início. Olhei para a minha história e imaginei o "Bem-vindos à Bósnia", o primeiro momento de todos os menus, compostos por uma selecção de pratos típicos da Bósnia, que reflecte o início da minha vida. Cada prato desse primeiro menu contava uma história: o "Charuto de Sarajevo", que me lembra uma cidade que eu amo mas que recordo sempre cheia de fumo e fumadores, "A Última Ceia", a cabeça de vaca que é a única receita que o meu pai me deixou, ou "A Fumo e Fogo", a sobremesa que criei depois de passar por quilómetros e quilómetros de estrada ladeada por incêndios na região centro e cujo cheiro nunca mais esqueci.

O que não pode faltar na sua casa? Amigos, família e uma boa cozinha.

E na sua mala de viagem?

As minhas facas. Vão comigo para todo o lado.

Um sonho por realizar.

Mudar-me de vez para o Alentejo. Abrir um restaurante que envolva toda a comunidade - usar o queijo feito pela vizinha, os vegetais produzidos mesmo ali ao lado, a carne dos animais que pastam nos nossos campos... Já esteve mais longe (risos).

O que diria a quem sonha com uma carreira como chef?

O meu conselho é para quem quer ser cozinheiro. Chef de cozinha é uma posição a que se chega com trabalho e anos de experiência. Mas só um bom cozinheiro pode chegar a chef. Por isso, a minha resposta é: comer, comer, comer. Não ter medo de provar. Há coisas que não se aprendem nos livros. Quanto mais comermos, quanto mais experimentarmos, mais treinamos o nosso paladar e isso é essencial para ser um bom cozinheiro.







Linea

SÉRIE LINEA

ELEGÂNCIA REFLETIDA

Esta coleção comemora o primeiro elemento do design - a 'linha'.

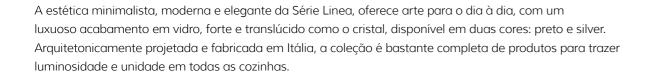
Sem esforço, simples, equilibrada e descaradamente minimalista,
Linea encontra-se na mais moderna das cozinhas.













Inspirados na cultura e tradições gastronómicas locais do norte de Itália, os eletrodomésticos celebram comida, vinho e generosidade - o verdadeiro modo de vida italiano. Para o melhor armazenamento do vinho, as garrafeiras Smeg garantem as temperaturas ideais, os níveis de humidade certos e a verdadeira atenção aos detalhes que importam: prateleiras em madeira de carvalho, vidro exterior anti UV, filtro de carvão anti odores, e motor anti vibrações. Para verdadeiros convívios de degustação.



A poucos metros do mar e construído sobre rochas nasce o projeto Casa de Chá da Boa Nova em Leça da Palmeira, do chef Rui Paula. Uma ousadia arquitetónica da autoria de Álvaro Siza Vieira onde as suas imponentes janelas viradas para o mar enchem de inspiração o chef de renome. Aqui são criados pratos de excelência repletos de sabor e aroma de forma a alcançar emoções gustativas onde o peixe e o marisco são os reis do menú. Uma cozinha surpreendente e original distinguida com duas estrelas MICHELIN.

Quando soube que queria ser chef?

Sou um autodidata... assim abri o Cepa Torta há 26 anos em Alijó, com uma comida tradicional, poucos funcionários, mas com um conceito já bem definido. Era a cozinha que gostava e sabia fazer. A partir de dada altura, comecei a ser confrontado por clientes, que me diziam, "comi uma terrina de foie-gras, comi um prato com trufas..." e aí vivi sentimentos de inferioridade, foi assim que eu procurei evoluir e abraçar esta profissão de vez. Fui aprender...

Como se constrói uma carreira no mundo da gastronomia? Constrói-se com muito trabalho, sacrifício pessoal e muita dedicação aos clientes e as suas próprias exigências no mundo da gastronomia.

Como nasceu o projeto tão ambicioso da Casa de Chá da Boa Nova?

A parceria nasceu fruto do convite feito pelo então Presidente da Câmara Municipal de Matosinhos (Guilherme Pinto).

E o primeiro dia, como foi?

Eu penso muito bem em todos os meus projetos, com conceito e objetivos bem definidos. No primeiro tivemos cheios e correu muito bem.

A Casa de Chá da Boa Nova é a perfeita união entre a cozinha e a arquitetura. É possível estas duas artes se inspirarem uma na outra?

Suponho pelas nossas investigações que somos um caso único, principalmente por sermos um Monumento Nacional e restaurante galardoado com duas estrelas com uma vertente gastronómica orientada para o Mar e seus produtos.

Estas duas artes sempre foram muito importantes para as criações da SMEG. Na sua cozinha também tem essa preocupação?

Evidente, todo o layout da cozinha e equipamentos são essenciais para que o nosso conceito se possa tornar possível. Aliás, atrevo-me a dizer que é das coisas mais importantes.



Procura mexer com os sentidos deixando memórias. Qual a experiência gastronómica que os clientes podem esperar? Mar...sabor a mar. Tudo o que o nosso Oceano nos dá, acompanhado aqui e ali com os nosso vegetais. Um bom serviço, uma carta de vinhos adequada para acompanhar os nossos pratos, tudo isto numa simbiose perfeita entre o cliente, a casa, a comida e o servico.

Ouais as 'estrelas' do menú?

A Lula "Chanel", robalo no seu habitat, vieira e tapioca, ostra / atum. etc...

Como nasceu o gosto e a audácia para os pratos que idealiza?

A memória é a minha principal fonte de inspiração. A memória do que comemos, de paisagens, a memória de viagens, a memória de outras cozinhas no mundo... tudo isto faz parte para a criação deste nosso conceito.

Criatividade e ousadia são as palavras de ordem. Concorda? Concordo. Há que ter sempre criatividade e ousadia hoje em dia, a gastronomia está sempre em evolução e quem não arrisca a ser criativo e ousado não tem o sucesso que só poucos conseguem alcançar.

Para si o que é a excelência no mundo da gastronomia? A excelência, é o detalhe, depois de termos uma boa cozinha, garrafeira e um bom serviço, temos que ir ao pormenor. A surpresa neste caso é a Excelência. Fazer o que outros não fazem.

Conquistou este ano a segunda estrela MICHELIN na Casa de Chá da Boa Nova. O que tem mais a provar?

Trabalhando muito bem a segunda estrela para um dia conseguirmos a terceira.

Qual a cozinha internacional que mais o inspiram? E qual o chef?

A asiática e a brasileira. O chef que mais me inspira é Joël Robuchon, pioneiro da Nouvelle Cuisine.

Também tem pratos que o inspiram?

Os pratos que mais me inspiram são os pratos que foram criados e confeccionados em minha casa, inspiram pelos aromas, texturas e pelo sabor...só faltava a apresentação, felizmente tínhamos uma casa de lavoura onde abundava boas proteínas, vegetais e caça. Todos os dias se cozinhava

para 60 pessoas, hoje posso dizer que era rebuliço na cozinha que inspira e me faz ser melhor. Como exemplo, dou o arroz de polvo com filetes do mesmo, congro de fricassé, cozido à Portuguesa, cabrito assado, sardinhas, etc.

A preocupação ambiental é um tema muito abordado hoje em dia. É apologista de uma cozinha sustentável?

Claro que sim, temos o cuidado e preocupação em utilizar produtos sazonais, biológicos e que provenham de localidades próximas para que a pegada ambiental seja o menor possível.

Depois do desafio lançado o ano passado pelo canal história para recriar 'A Última Ceia', continua a fazer história?

A minha vontade é fazer história sempre, seja através da comida, ou do serviço. É esta a área onde eu trabalho e com

Sendo um homem de desafios, qual o próximo?

Apostar ainda mais na Casa de Chá...talvez com umas inovações tanto no serviço como na comida. Não quer dizer que de um momento para outro não abraça outro projeto, mas que fique bem claro, só se me sentir arrebatado por ele. Sou um homem de paixões. E o futuro a Deus pertence.

Qual o seu maior luxo? Relógios de topo.

muito orgulho.

SÉRIE

A CHARMOSA REGIÃO DA LIGÚRIA QUE INSPIROU UMA COLEÇÃO

PORTOFINO





Itália é uma constante fonte de admiração e inspiração para as coleções. Portofino nasce quando a Smeg embarca no projeto de criar o fogão de grandes dimensões com maior eficiência energética do mundo. O momento simbolizou o auge da opulência italiana.



suas casas.



Arquiteto Miguel Saraiva

"Levamos muito a sério a preocupação com a sustentabilidade em todos os nossos projetos, principalmente porque a arquitetura é para as pessoas e deve devolver-lhes esse equilíbrio."

Fotografias cedidas por: Saraiva + Associados Texto: Bárbara Marques O arquiteto Miguel Saraiva é CEO and Leader Architect do maior atelier do país, a Saraiva + Associados. Conta no seu curriculum com vários prémios, onde destacamos o de Melhor Aterlier de Arquitetura (2011, em nome da Saraiva + Associados), o Melhor Projeto Privado, Personalidade do Ano em arquitetura (2013) e o prémio de Distinção de Carreira (2015). Adora novos desafios conseguindo conquistar, em poucos anos, o mercado internacional. O reconhecimento do seu trabalho prima pela qualidade de cada projeto ao surpreender pela simplicidade e pelo rigor.

Em 10 anos, Saraiva + Associados faz um percurso que transforma um pequeno atelier numa empresa de renome internacional. Como vê esta ascensão?

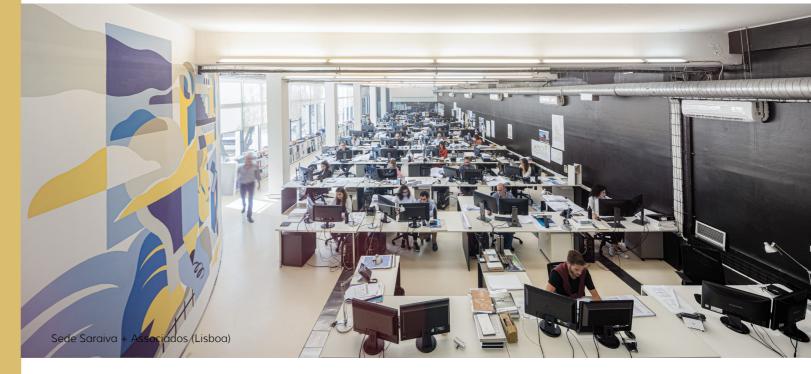
E que desafios trouxe à empresa?

Vejo essa ascensão como o resultado de uma enorme dedicação, resiliência e profundo gosto pelo ato de Projetar. A qualidade que procuramos sempre colocar em todas as vertentes do projeto - conceptual e técnica - aliada ao nosso respeito pelo serviço ao cliente, ao ser reconhecida por quem nos procura, é um catalisador para nos ultrapassarmos... por isso também aqui existe uma boa dose de ambição. Dos desafios, que são muitos, destaco a capacidade organizativa e a responsabilidade. E acima de tudo, a qualidade.

Dado o seu sucesso, como se consegue impor no mercado internacional visto haver mercados culturalmente tão diversos e outros nomes influentes na arquitetura?

Só pela qualidade é que nos podemos impor e é o que os clientes procuram. Qualidade e respeito pelas diferenças culturais. Neste campo a Arquitetura Portuguesa está muito bem colocada, temos plena capacidade para sintetizar necessidades e especificidades e propor novos caminhos. Ao termos presença efetiva nesses mercados, com pessoal local, entendemos mais facilmente e absorvemos essas características que, de fato, são primordiais ao ato de projetar que, antes de mais, é para as pessoas.





Quais são os países onde tem mais projetos?

Para além de Portugal, que naturalmente é o nosso mercado de eleição, gostaria de destacar o Norte de África, a América do Sul e, mais recentemente, o Vietname.

Que serviços engloba a Saraiva + Associados?

A S+A presta serviços na área do Planeamento Urbano, Arquitetura, Sustentabilidade e Engenharia Ambiental, Design de Interiores, Design Global e Consultoria Estratégica.

Sabemos que o impacto da arquitetura na sociedade e o equilíbrio com a natureza é muito importante. A preocupação com a sustentabilidade está presente em todos os projetos?

Levamos muito a sério este tema, principalmente porque a arquitetura é para as pessoas e deve devolver-lhes esse equilíbrio. Criámos há vários anos um departamento exclusivamente dedicado a estudar e implementar regras de sustentabilidade nos nossos projetos, chamado S+A Green Lab. Se pretendemos qualidade, temos de integrar nos projetos todas as vertentes relevantes. Não apenas sustentabilidade de produto (LEED, BREEAM, etc.), mas também sustentabilidade humana (WELL).

Quais são os leques das vossas soluções arquitectónicas? Temos um grande foco na Habitação e Turismo, seguido de perto pelos Equipamentos (Saúde e Transportes) e Escritórios, todos suportados pelo Planeamento Urbano.

Como é desenvolvido cada projeto criativo?

Iniciamos uma análise profunda do programa com o cliente, servindo de base ao desenvolvimento da ideia e do conceito. Discutimos internamente e faseadamente com o cliente. Em paralelo é feita uma análise técnica, económica e regulamentar. Todo o processo é participativo, de modo a irmos fechando etapas consensuais.

Defende um serviço de Design Holístico. Pode explicar-nos em pormenor?

Trata-se simplesmente de colocar na mão dos nossos clientes todo o know-how da S+A de forma integrada, coerente e ao serviço do objetivo final, coordenando o conceito até ao final, em todas as vertentes, evitando desperdícios.

Em que é que transformou os métodos de trabalho ao utilizar a tecnologia BIM (Building Information Modeling)?

O BIM, ao ser uma metodologia colaborativa, deve somar-se aos métodos tradicionais de conceptualização das ideias para ser uma efetiva mais valia. O desenho, o esquisso, o fluir da ideia pelo traço manual não depende de interfaces, programas e condicionamentos externos. Já a vertente colaborativa é muito interessante, pois potencia a discussão e a troca de ideias. A possibilidade de visualização dos resultados tridimensionalmente em fases embrionárias do projeto, assim como a coordenação das diversas especialidades em fases mais avançadas e extremamente útil e, essa sim, transformadora.



Edifício **Dafundo**, **Oeiras** Arquitetura **Saraiva** + **Associados** Promoção **Vogue Homes**

Quais os fatores que requer ao projetar ambientes?
Conforto no uso, funcionalidade irrepreensível e surpreender pela simplicidade e rigor. Um bom desenho.

O que falta conquistar? Quase tudo! Somos muito novos e a sorte de termos uma profissão em que todos os dias algo de novo surge e nos surpreende.



SMEG



SMEGIA



S M E G

-0





SÉRIES ANNI 50 E VICTORIA

ÍCONES DO DESIGN E PAIXÃO PELA TRADIÇÃO





Tudo começou com o frigorífico, o único e original FAB28, que é mais do que apenas um frigorífico. É uma peça que domina qualquer ambiente onde se insere, tanto quanto um sofá ou um candeeiro. Foi depois do sucesso do icónico FAB28 que a Smeg desenvolveu toda a família Anni 50, na continuação do tema vintage: frigoríficos em diferentes tamanhos, máquinas de lavar louça, pequenos eletrodomésticos, misturadoras, caçarolas, frigideiras...Todo um lifestyle sugestivo e eclético, portador dos padrões de qualidade "Made in Italy", reconhecida em todo o mundo pela sua fusão entre arte e funcionalidade.



ANNI 50

Os icónicos frigoríficos Anni 50, as máquinas de lavar louça e os pequenos eletrodomésticos, com as suas formas arredondadas, detalhes cromados e cores vibrantes, fazem qualquer espaço apresentar-se com muita personalidade, encantando qualquer amante de design.





VICTORIA

A Série Victoria foi inspirada no primeiro fogão produzido pela Smeg, Elisabeth, em 1956. Os eletrodomésticos aplicados à modernidade contemporanea dos dias de hoje, proporcionam uma atmosfera nostálgica, onde o tempo parece parar, e onde a paixão por boa comida é vista através da máxima atenção aos detalhes.





COLETIVO ARX

José Mateus Nuno Mateus

Fotografias cedidas por: ARX Portugal Arquitetos Texto: Isabel P. Figueiredo José Mateus, arquiteto fundador do coletivo português ARX, a quem se juntou o irmão, Nuno, é um dos nomes de destaque no panorama da arquitetura desenvolvida em Portugal. A sua prática assenta numa abordagem, como nos revela, apoiada na história, na técnica e na experiência, numa dimensão experimental que deve surgir naturalmente ao longo do processo de desenho.

Que período mais marcante destacaria no seu percurso como arquiteto?

O primeiro, e fundamental, foi quando iniciei o atelier ARX com o meu irmão, depois de vários anos a trabalhar com outros arquitetos. Mas foram muito marcantes os períodos em que fiz os meus programas 'Tempo&Traço' na SIC Notícias e as revistas 'Linha' com o semanário 'Expresso', bem como a fundação da Trienal de Arquitectura de Lisboa. Em tempos recentes, quando passei a desenhar regularmente projetos em Lisboa.

Como descreveria a sua abordagem à arquitetura?

Tem sido uma procura intensa do específico em cada projeto, apoiada na história, na técnica e na experiência, numa dimensão experimental que deve surgir naturalmente ao longo do processo de desenho.

No essencial, a minha abordagem não se desviou muito desde o início da minha prática, com o benefício da experiência adquirida ao longo do tempo.

Um projeto que deixa boas memórias.

Felizmente vários, não consigo isolar um. Recentemente desenhei um puxador de que gostei imenso.

O projeto até hoje por si gizado mais 'desafiante' e bem sucedido.

Por mim e pelo meu irmão, o projeto expositivo do Pavilhão

do Conhecimento dos Mares, na Expo 98. Nos últimos tempos, a torre de habitação no nº 203 da rua Castilho, em Lisboa.

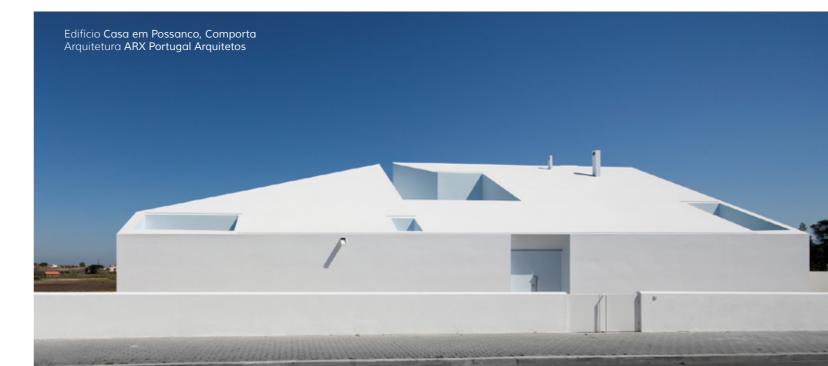
O(a) arquiteto(a) / coletivo de referência. Álvaro Siza Vieira.

Como é vista a arquitetura praticada atualmente fora de portas?

Felizmente, há hoje muitos arquitetos portugueses a trabalhar com os melhores arquitetos do mundo e também a fazer os seus próprios projetos fora de Portugal. Penso que a elevada quantidade de prémios internacionais, bem como de publicações sobre projetos portugueses, não deixa espaço para dúvidas de que há uma perceção de competência da arquitetura produzida por portugueses.

Qual é a situação atual da arquitetura sustentável em Portugal? É ainda uma área com muitos condicionalismos?

A arquitetura popular portuguesa, tal como foi praticada durante séculos até ao séc. XX, fosse ela baseada na alvenaria de granito, xisto, adobe ou taipa, sempre foi exemplar em termos de sustentabilidade. Fora do campo dessa arquitetura popular ancestral, embora exista hoje o conhecimento técnico, alguma consciência da urgência, ainda escassa, e a legislação que obriga a vários níveis, ainda temos um longo caminho a percorrer.





Trabalhar com o preexistente revela-se mais complexo e sensível? Que dificuldades encontram neste tipo de projetos?

Um arquiteto trabalha sempre com o preexistente, em arquitetura não existe tábula rasa. Quando existe valor patrimonial relevante, torna-se extraordinariamente interessante, pois trata-se de estabelecer um diálogo entre linguagens diferentes, tempos diferentes, mudanças de programa, etc.

A dificuldade, mas também a grande motivação, é fazê-lo bem, conseguindo também que novas e antigas tecnologias trabalhem em simbiose.

O que há a ter em conta na hora de desenhar e construir?

O programa funcional e económico, o contexto físico e social, os indícios que podem ser o princípio da composição de uma narrativa específica, única.

O material de eleição atualmente e porquê.

O tempo, na medida em que quase tudo no desenho depende dele. Seja numa reflexão sobre a ideia de resistência e perenidade, seja pela possibilidade de desenhar algo que evolui e ganha qualidades com o tempo. Por essa razão, tenho-me interessado em desenhar diversas peças de latão.

Um bom conselho para quem quer ser arquiteto.

Leia, viaje muito e prepare-se para um vida dura de trabalho.

Uma casa funcional e bonita deve ser... Um refúgio, um lugar de redenção.

Três utensílios de cozinha que nunca podem faltar. Um wok, uma boa faca e um saca-rolhas.

O minidoméstico mais útil na sua cozinha.

Se o micro-ondas não é considerado um 'minidoméstico', diria a chaleira eléctrica.

Um edifício a conhecer na próxima viagem.

Não um edifício, mas um conjunto, o Machu Picchu, que nunca consegui visitar.

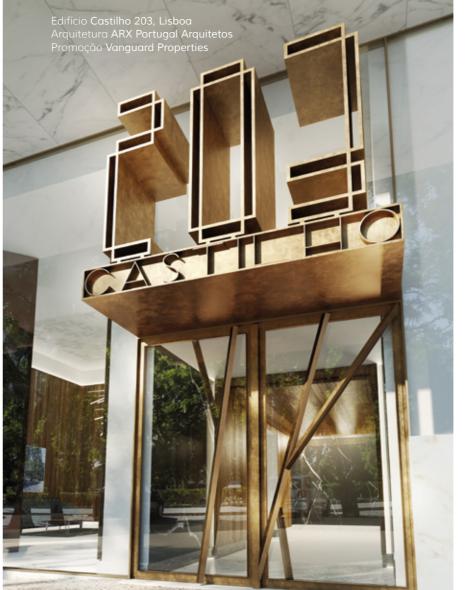
Sobre José Mateus, arquiteto

Nascido em Castelo Branco, Portugal, 1963, licenciado em Arquitetura pela FAUTL (1986), fundou com Nuno Mateus o atelier ARX Portugal (1991) cujo trabalho tem merecido diversas distinções, a nível nacional e internacional, nomeadamente prémios, publicações e exposições. É associado e presidente executivo da Direcção da Trienal de Arquitectura de Lisboa. Integra o Conselho Diretivo do Centro Cultural de Belém. É vogal da Direção e associado do Instituto Lusíada de Cultura. Foi professor associado convidado e doutorando no IST Lisboa, docente na ESAD Lisboa, no ISCTE e professor convidado na ESA da Universidade Internacional da Catalunha. Foi vice-presidente do Conselho Diretivo Regional Sul da Ordem dos Arquitectos (2005- 2007) e presidente da Assembleia Regional Sul (2008-2010).

Foi autor da revista semestral 'Linha' (Expresso) e das séries de televisão 'Tempo&Traço' (SIC Notícias) centradas nas temáticas da arquitetura, design, paisagem e artes visuais.

Conferencista em diversos países, integrou, entre outros, o Júri do Prémio de Arquitetura da Bienal de São Paulo (2003) e Europan Espanha (2007), Europan Portugal (2011), ArquinFad (2011) e integra o Experts Board do European Prize for Urban Public Space.

Desde 2012, integra a Bolsa de Peritos do Conselho Consultivo para a Arte em espaço Público da cidade de Lisboa.



Sobre o Coletivo ARX

"A nossa arquitetura não segue um léxico, ou uma linguagem fixa. Em cada novo caso, procuramos encontrar os "vocábulos" para uma linguagem específica desse novo contexto. Mais do que procurarmos os pontos comuns entre cada novo projecto e o anterior, interessa-nos encontrar as diferenças. É como se voltássemos sempre ao zero. E, a um certo nível, é essa ideia de inovação que nos interessa.

Evidentemente que esta abordagem também nos abre um campo de pesquisa muito vasto. Não tendo que trabalhar dentro de pressupostos fixos, procuramos um caminho experimental, onde podemos testar novos conceitos a partir daquilo que nos interessa e fascina. No entanto, parecem-nos sábias as palavras do poeta e filósofo brasileiro António Cícero que um dia disse: "o que interessa, não é tanto escrever algo novo. É escrever algo que a leitura não envelheça".

O futuro é sempre difícil prever, mas, comprovadamente, depois das revoluções, do desinteresse pela história e do advento da globalização, virá certamente um retorno à cultura local, específica, à arquitectura feita de pequenos, mas sólidos impulsos a partir das coisas que nos chegam".







Frederico Valsassina

Simplicidade e linhas retas, espaços amplos e bem iluminados, resumem, grosso modo, o tipo de arquitetura praticado por este coletivo, liderado por Frederico Valsassina. Uma obra assinalável, merecedora de vários prémios, confirma o sucesso de uma carreira sustentada pela sua forma de olhar o lugar e quem o usa.

Fotografias cedidas por: Frederico Valsassino Texto: Isabel P. Figueiredo



Sobre Frederico Valsassina

Licenciado em Arquitetura pela Escola de Belas Artes de Lisboa (1979), colabora com coletivos nacionais e internacionais fundando, em 1986, o seu próprio atelier. O Palácio dos Condes de Murça, o Palácio Contador-Mor e o edifício de habitação na Av. da República 37, todos eles distinguidos pelo Prémio Nacional de Reabilitação Urbana, são projetos de referência na área da reabilitação. Frederico Valsassina assina ainda o projeto premiado da Adega Herdade do Freixo, no Alentejo e a obra do novo Hospital CUF Tejo, em Lisboa, entre tantos outros onde as linhas simples são mandatórias e o supérfluo é descartado, em prol do espaço onde a experiência, seja habitacional, de lazer ou de trabalho, a luz e a compreensão do mesmo sobressai e salienta um trabalho feito em grande proximidade com a base. O lugar.



Quando e como optou pela arquitetura?

O meu avô foi um dos principais arquitetos do anos 40, chamava-se Raul Tojal e sempre fomos muito próximos. Para além disso, vivíamos no Bairro dos Arquitectos e todo aquele universo, somado ao facto de a minha mãe ter cursado Pintura e ser uma pessoa muito ligada às artes, contribuíram, em boa medida, para a minha decisão. E o meu futuro. Todas as conversas e relações construíram um ambiente fértil nesse sentido, e esse ambiente influenciou a decisão da minha carreira.

Quais as principais premissas em que assenta a arquitetura praticada pelo atelier de Frederico Valsassina?

Grande simplicidade, linhas direitas, espaços conectados com a maneira de viver de quem os habita, preocupação com o bem-estar das pessoas que vão usar os espaços, que preferimos que sejam amplos, bem iluminados e de fácil apreensão. Tenho um fascínio pela linha reta, confesso. E isso está bem expresso tanto no desenho de um casa com uma escala reduzida como num equipamento com outra dimensão e função, caso das instalações da CUF de Alcântara, por exemplo. Gosto de desenhar espaços com os quais as pessoas se identificam com facilidade. Pureza de linhas e redução ao máximo do supérfluo estão na base do nosso tipo de arquitetura.

Do início da sua carreira até à atualidade, quais foram os desafios com que se confrontou? O que mudou?

Foram muitos. Comecei a trabalhar cedo, a desenhar à mão, mas hoje tudo é diferente, lidamos com sistemas altamente sofisticados. Houve sempre a preocupação de ir evoluindo, de acompanhar as novas tecnologias, mas sem prejuízo da essência dos materiais. Raramente uso pedras polidas, prefiro-as na sua forma natural... No fundo, foi conseguir implantarmo-nos no mercado do início dos anos 80 e, mais tarde, nos últimos dez anos, com o grande boom da reabilitação, perceber qual era o caminho, identificar para onde ir, como ir e com quem! Ressalve-se que a reabilitação em Lisboa é hoje um facto consumado, mas há 10 ou 15 anos, não era assim e precisávamos de perceber as mentalidades para avançar e acompanhar todas as mudanças.

Pesquisa, inovação, novos materiais... são uma preocupação constante no vosso trabalho? De que forma tal é refletido na obra construída?

Sem dúvida! Os materiais são sempre uma preocupação, são indissociáveis da obra, mas preferimos incluir no nosso trabalho os materiais tradicionais, mesmo sabendo que os novos materiais são, naturalmente, uma imposição técnica.





Diria que a Natureza é, também ela, uma fonte de inspiração na vossa disciplina?

Sem sombra de dúvida, o espaço, o lugar, é um fator decisivo para o desenho.

Qual foi o projeto fora do contexto urbano que gostaria de destacar e porquê?

Talvez a Herdade do Freixo, um projeto a que concorremos, e fui com a equipa visitar o lugar - recordo-me que estava um tempo fantástico. Mais tarde, fiz questão de mostrar algumas das fotografias feitas nesse dia à audiência de uma conferência em que estive presente, na Alemanha. Mas logo naquele dia ficou muito claro para todos que seria um crime alterar o que fosse da geografia do lugar. E assim surgiu a ideia de enterrar a adega. A partir daí fizemos um estudo aturado. Tivemos algumas dúvidas, e de novo mais ideias, entre elas formas de aproveitar as cores do lugar. Fatores como a ventilação, as cores das paredes, a iluminação, que mesmo não se desejando intensa tem de existir, os circuitos – tanto o visitável como o de trabalho, que nunca se encontram – somam um trabalho que teve tanto de desafiante como de especial. A Herdade do Freixo acabaria por receber o prémio Building of the Year 2018 da plataforma Archdaily.

Que viagens e edifícios a visitar constam da lista de desejos próximos a realizar?

Não faço viagens a pensar no que vou ver. Gosto de chegar a uma cidade e ir descobrindo. Sem agenda. Mas por estar a recuperar o Convento da Graça, que será convertido em hotel, uma visita a Itália, país profícuo em conventos recuperados neste tipo de equipamentos, poderá revelar-se útil e interessante. Não é fundamental, mas pode ajudar. Deixemos passar esta fase...

Uma cozinha funcional deve ter e ser...

Sou péssimo cozinheiro, mas deve ter tudo o que seja relativamente pequeno e que esteja à mão, pelo menos segundo a minha maneira de pensar.

Neste contexto, que electrodoméstico tem de estar sempre à mão?

Talvez pela razão acima referida, o frigorífico.





Espremedor de Citrinos Smeg x Dolce&Gabbana

Diana Neto Camisa transparente **Intimissimi** Soutien **Tezenis** Calças em lã **Pé de Chumbo** Colar com pendente **Swarovski**

Anel Swarovski

Ana Margarida Vestido em lã **Pé de Chumbo** Brincos **Swarovski**







Chaleira Smeg x Dolce&Gabbana

Sobretudo em lã **Mango** Soutien em renda **Intimissimi** Collants **Calzedónia** Cinto **Zara**

Colar com pendentes **Swarovski**

DOLCE & GABBANA







FRIGORIFERO D'ARTE

Dolce Galbana









FRIGORIFERO D'ARTE

A primeira colaboração que nasce da longa parceria com a Dolce&Gabbana começa em 2016, com o Frigorifero d'Arte.

As duas empresas pertencem a dois setores criativos diferentes, mas estão unidas por fortes valores e tradição da excelência "Made in Italy". Ambas as empresas partilham experiências enraizadas na família e no território local, com um enorme respeito pela tradição.

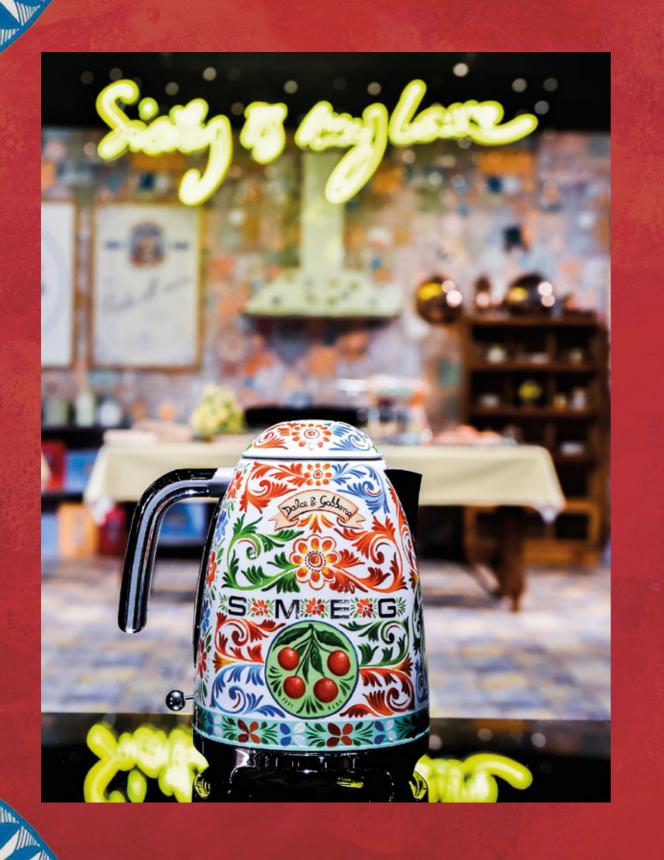
O resultado desta primeira coleção foi o frigorífico FAB28 com o design icónico da Dolce&Gabbana. 100 frigoríficos exclusivos, pintados à mão, com motivos sicilianos, por artistas sicilianos. Uma verdadeira obra artesanal.

Em cada frigorífico, uma decoração cativante que descobre uma história italiana.













SICILY IS MY LOVE

Em 2017, depois do sucesso que foi a coleção Frigorifero d'Arte, nasce a coleção de pequenos eletrodomésticos Sicily is my love, onde torradeira, chaleira, de café, liquidificador, robot de cozinha e slow juicer, todos estão decorados com limões de um amarelo brilhante, frutas cítricas vivídas, peras espinhosas e cerejas vermelhas cintilantes - típicas decorações mediterrâneas. Todos os motivos são de uma estética que está inextricavelmente associada à Sicília, de onde são naturais Domenico Dolce e Stefano Gabbana, e à cozinha Italiana, da qual a Smeg sempre foi um

intérprete de excelência.



FAB



NÃO É UM SIMPLES FRIGORÍFICO, NÃO SÃO OS JEANS HABITUAIS

Italia Independent, uma marca de criatividade e estilo, alia-se à Smeg para corromper dois símbolos sociais: o frigorífico FAB28 e o denim. É a arte pela arte? Não, é a criatividade para a casa, estilo para todos os dias. Usar objectos do passado, partir de ideias tradicionais e uni-las com elegância e requinte. Estas são as acções que têm inspirado as duas marcas italianas para produzir peças únicas que têm a sua própria história para contar, a sua própria maneira de ser, de se afirmar e de comunicar. Foi assim que nasceu o primeiro frigorífico vestido com jeans - INDEPENDENT FAB - não é um simples frigorífico, não são os seus jeans habituais.

88



MICKEY

Durante o festival 'London Design 2018', a Smeg revelou a sua colaboração com a Disney, que veio celebrar o 70° aniversário da Smeg e o 90° aniversário do Mickey. Para marcar as nove décadas desde a sua estreia, o icónico frigorífico da Smeg FAB28 foi recriado com o desenho original da personagem mais icónica do mundo da Disney. A série que inicialmente estava limitada a 90 frigoríficos, um para cada ano desde a sua estreia em 1928, foi mais tarde renovada em 2019 dado o seu sucesso.

Esta colaboração nasceu para celebrar a criatividade das duas marcas, onde ambas se esforçam para unir a família, cada uma da sua forma: para a Smeg, a comida como forma de união da família em torno da mesa, para a Disney, a capacidade de unir pessoas de todas as idades, em riso e otimismo.



89

SMEG FIAT 500

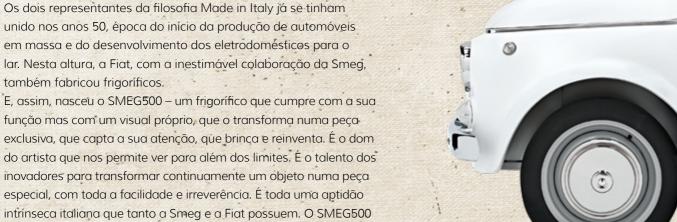


"Smeg e Fiat, juntamente com a Italia Independent, sabiam como abordar o desafio, - comenta Vittorio Bertazzoni, CEO da Smeg - e, para mim, criar o SMEG500, foi acima de tudo uma questão de honra pessoal. Eu acreditava piamente neste projeto, uma vez que presta homenagem à memória do meu avô: quando fundou a Smeg, imediatamente após a Segunda Guerra Mundial, uma das suas primeiras colaborações foi a criação de frigoríficos com a Fiat. Além disso, esta parceria é testemunha da competência industrial incrível do Made in Italy, que dá vida e corpo à criatividade através de um dos seus objetos mais simbólicos ".



A Smeg e a Fiat uniram-se para criar um produto único para a "Coleção Design FIAT 500". Porque um frigorífico é mais do que um eletrodoméstico e o capot não é somente a peça de um carro. Os dois representantes da filosofia Made in Italy já se tinham unido nos anos 50, época do início da produção de automóveis em massa e do desenvolvimento dos eletrodomésticos para o lar. Nesta altura, a Fiat, com a inestimável colaboração da Smeg,

E, assim, nasceu o SMEG500 – um frigorífico que cumpre com a sua função mas com um visual próprio, que o transforma numa peça exclusiva, que capta a sua atenção, que brinca e reinventa. É o dom do artista que nos permite ver para além dos limites. É o talento dos inovadores para transformar continuamente um objeto numa peça especial, com toda a facilidade e irreverência. É toda uma aptidão intrínseca italiana que tanto a Smeg e a Fiat possuem. O SMEG500 é aquela outra coisa, um cruzamento de conceitos para os espaços mais exclusivos, como a casa de um colecionador e um lounge bar.





















SMEG



smeg.pt