

# LUZ.

27 AGOSTO 2022 • REVISTA DO NASCER DO SOL

## Marta Fidalgo

A portuguesa à frente do 'Sal' no mais famoso hotel do Dubai e do mundo

### HOWARD CARTER

A maldição do faraó chegou com cem anos de atraso





**GENERAL WESLEY CLARK, EX-COMANDANTE SUPREMO ALIADO DA NATO NA EUROPA, EM EXCLUSIVO AO NASCER DO SOL**  
**'A GUERRA SÓ ACABA QUANDO PUTIN ABDICAR DO SONHO DE DESTRUIR A UCRÂNIA'**

Págs. 52-53

NASCER DO  
**SOL**

EDIÇÃO N.º 835 • 27 AGOSTO 2022 • 4 EUROS



**Mário Ramires**  
O ESTADO  
DA ARTE



**José António Saraiva**  
PODE PORTUGAL SER  
COMO A ALEMANHA?



**Vítor Rainho**  
ESTE PAÍS NÃO É BOM  
PARA AS MULHERES

## EXPOSIÇÃO EM LISBOA AFIRMA 'DESCOBRIMENTO DO BRASIL FOI MATANÇA'

Enquanto Jair Bolsonaro rematou o discurso oficial das comemorações do bicentenário da Independência do Brasil com 'Viva Portugal! Viva o Brasil', a obra de um artista brasileiro que encerra a mostra Interferências no MAAT (das mais vistas, a par da de Vhils), é uma tarja rosa com o escrito a negro: 'Não é descobrimento é matança'. Oliveira e Costa diz que se trata de um 'disparate'. O diretor do museu defende-se afirmando que 'não censura ninguém'. E o artista diz que só quis promover 'o debate'. Págs. 6-7



**DURÃO BARROSO RECUSOU IR A ANGOLA**

O antigo líder do PSD foi convidado por João Lourenço para ser observador das eleições desta semana em Angola. Invocou 'razões pessoais' para declinar  
Pág. 64

**EDIFÍCIO DA JOÃO XXI CULTURGEST É A ÚNICA QUE RESISTE**

Págs. 8-9

**CORONEL MENDES DIAS**

**'A MINHA PIOR MEMÓRIA É DA MINHA MÃE A PROTEGER OS 3 FILHOS DAS PEDRAS QUE NOS ATRAVAVAM QUANDO CHEGAMOS A LISBOA EM 1975'**

Págs. 22-29



**JOÃO VIEIRA LOPES**

**'AS PESSOAS ACABAM SEMPRE POR SE ADAPTAR A NOVOS HORÁRIOS [DO COMÉRCIO]'**

Págs. 58-60



**RODRIGO MOITA DE DEUS**

**'PORTUGAL NÃO TEM SALVAÇÃO POSSÍVEL'**  
**'SE ANTÓNIO COSTA FOSSE COMPETENTE, O PAÍS SERIA UMA SUPERPOTÊNCIA'**

Págs. 10-14

**DIOGO PICARRA**  
GRUPO REVELAÇÃO  
OS QUATRO E MEIA



**Gaia**  
Sucessão de Eduardo Vítor já mexe com o PS no norte... e sul

Pág. 15

**Jesualdo Ferreira**  
'Dá um gozo especial ser campeão no Egito'

Págs. 46-47



**Marta Fidalgo**  
está à frente do 'Sal' no mais famoso hotel do mundo

LUZ.

**mantovani**  
Cozinha e Banho

www.mantovani.pt

## 'SAL' PORTUGUÊS NO DUBAI

Marta Fidalgo é gerente do restaurante 'Sal', beach club e restaurante pop-up de luxo no Burj Al Arab Jumeirah, desde setembro de 2020. Foi a portuguesa, de 33 anos, quem planejou ao detalhe a abertura do espaço que pode ser visitado no mais famoso hotel do Dubai e do mundo, de 7 estrelas – afinal, o luxo, a imponência e a localização não cabiam nas classificações habituais.

TEXTO Laura Ramirez

O Burj Al Arab Jumeirah é o único hotel de 7 estrelas do mundo e, só pela classificação, não será difícil adivinhar as razões pelas quais desde a sua criação, em 1999, é considerado o melhor hotel à face da Terra. Mas caso dúvidas ainda houvessem basta olhar para uma galeria de imagens desta unidade hoteleira (pág. 18-19) para o significado de luxo no dicionário ganhar automaticamente o nome deste icônico hotel do Dubai. É precisamente no Burj Al Arab que pode ser encontrado o beach club e restaurante pop-up de luxo 'Sal', pensado e gerido desde 2020 pela portuguesa Marta Fidalgo, de 33 anos. Devido ao ambiente, a música ao vivo da sala, todo o planeamento do 'Sal' passou pela portuguesa, que não deixou ao acaso nenhum pormenor. «Queremos criar uma experiência memorável, da comida ao ambiente». «Não foi fácil abrir o Sal, encontrar pessoal no meio da pandemia».

reconta Marta a Luz, recuando até julho de 2020, quando foi desafiada para tornar real o projeto pensado pelo CEO do Jumeirah Group, o português José Silva. Inserido no terraço do Burj Al Arab, o 'Sal' ocupa 10 mil metros quadrados e é composto por «30 cabanas privadas, o beach club tem 300 camas e o restaurante 160 lugares». Com cerca de uma centena de funcionários, com mais de metade da equipa composta por portugueses, Marta esclarece que se trata de «uma operação que exige muita organização». Com influências mediterrânicas, a gastronomia portuguesa está em destaque na carta e os pratos são servidos em louça da marca portuguesa Vista Alegre. Há dois anos à frente do projeto, são várias as celebridades nacionais e internacionais que já procuraram o espaço, entre eles o comediante Steve Harvey, os cantores Akon e Maluma ou a atriz Lindsay Lohan. No universo desportivo, também se contam vários nomes sonantes, de Ronaldinho a Zidane, o jogador irlandês Conor McGree-

gor ou o basquetebolista dos LA Lakers LeBron James. Os futebolistas Marcus Rashford e Karim Benzema também integram a lista. «Falta a visita de Cristiano Ronaldo», atira Marta, lembrando ainda a passagem da apresentadora e atual diretora de entretenimento e ficção da TVI Cristina Ferreira.

Marta Fidalgo chegou ao Dubai em 2016 e o 'Sal' tornou-se o 7.º empreendimento da carreira: liderou a abertura de seis espaços já nos Emirados Árabes Unidos e, antes, um em Londres. Para contar com o seu percurso, a atual diretora recua uma década, quando deixou Portugal rumo a Inglaterra.

### Portugal-Londres-Dubai

Licenciou-se em Marketing e Turismo e fez uma pós-graduação no ISLA na área de organização de eventos. «Mas não se abriram portas e pensei então ir para Londres para melhorar o inglês. Pensei: 'Vou, fico lá 3 meses e regresso à Portugal'». Passaram 10 anos desde então,



**STEVE HARVEY, LEBRON JAMES, RASHFORD, BENZEMA OU CONOR MCGREGOR JÁ PASSARAM PELO 'SAL'**

«Tinha 23 anos quando fui para Londres e comecei a trabalhar num restaurante em Camden Town. Comecei como 'runner', só a despachar comida e bebidas». Num ano apenas passou a empregada de mesa, daí subiu para supervisora, depois para *assistant manager* (gerente) e, nessa fase, foi desafiada a planejar a abertura de um restaurante de *fine dining* no Harrods, cadeia de lojas britânica de artigos de luxo. «Fiquei muito nervosa, o Harrods era um sítio imponente e eu ia fazer uma *pre-opening* pela primeira vez. Requeria outro tipo de skills e conhecimento. Lembrou-me de ter pensado: 'Isto está mesmo a acontecer'».

A primeira abertura pelas mãos de Marta Fidalgo aconteceu em 2014. «Foi espetacular, deu-me muita adrenalina. É um trabalho em que todos os dias temos algo novo para fazer, é muito motivante e gratificante ver um restaurante a nascer», relembra. «Quando se abre um restaurante é sempre um sonho que alguém teve».

Três anos e meio depois de abrir em Londres, confessa que começou a acusar algum cansaço, sobretudo em relação ao clima. Foi quando uma chamada de uma amiga se tornou razão suficiente para dar o próximo passo: «Comecei a ficar cansada do tempo. Sempre frio ou chuva. Comecei a sentir que precisava de uma coisa diferente. Londres estava cáustica, se tinha que estar às 10 horas no trabalho levantava-me às 6h. Foi quando uma

LIFESTYLE  
RESTAURANTE SAL, DUBAI



amiga, que já lá estava [no Dubai], e com quem tinha trabalhado em Londres, me disse: 'Devas vir para o Dubai. É outro mundo. Aqui parece que estamos de férias todos os dias. Temos a praia sempre perto, o tempo é maravilhoso'.

E assim foi. Marta mandou o currículo e só precisou de duas semanas para ser chamada e mudar-se de malas e bagagens para os Emirados Árabes Unidos. Tinha 27 anos.

**Restauração e a reestruturação**  
Para Marta Fidalgo não há dúvidas: em Portugal, a restauração precisa de uma reestruturação profunda e urgente. «Em Portugal, ainda estamos muito atrasados no que diz respeito ao serviço na restauração.

A mentalidade é: o dono do café ou do restaurante é também pessoa que gere — e, na maioria dos casos, nem tem formação. Tiveram o sonho de abrir o restaurante, mas não tiveram a formação que lhes dê base para fazer esta gestão, desde o serviço a manter as pessoas motivadas». Para a gerente do 'Sal', a restauração está também numa situação «muito complicada» porque, em Portugal, «é daqueles trabalhos que ainda são vistos como biscates». «No Sal, metade da equipa são portugueses, mas nem é possível fazer comparações. A começar na remuneração e, depois, o crescimento — aqui a progressão na carreira é assegurada, é uma indústria em que há sempre oportunidade para subir e crescer».



**'EM PORTUGAL, A RESTAURAÇÃO ESTÁ NUMA SITUAÇÃO MUITO COMPLICADA E VAI SOFRER AINDA MAIS. PRECISA DE SER REESTRUTURADA, DE UMA PONTA À OUTRA'**

desde empregado de mesa a assistant manager [gerente] é no máximo um ano e meio», explica. «É muito complicado, não dá para comparar a dinâmica do nosso Portugalinho com a dinâmica do Dubai. Em Portugal já se encontram bons restaurantes e serviços, mas no geral o serviço é mau. Não há formação intensiva, não há progressão de carreira integrada, as pessoas acabam por não querer trabalhar em restauração. Se não tivermos algo que nos motive, objetivos e metas a alcançar... No outro dia falei com um senhor que é empregado de mesa há 30 anos... E eu penso: 'Como é que é possível?' E esse o problema em Portugal», reforça, antes de deixar um alerta: «A restauração vai sofrer ainda mais. A restauração vai ter que ser reestruturada, de uma ponta à outra, precisa de uma mudança mesmo muito grande».



Em seis anos, Marta liderou a abertura de seis espaços no Dubai. O "Sal" é o mais recente e tornou-se o 7.º pro-prieta na carreira: a portuguesa comandou a primeira abertura de um espaço em Londres, em 2014, no conceituado Harrod's.

Marta destaca, ainda assim, alguma exceções à regra, e lembra casos como os restaurantes do chef e empresário Olivier da Costa, em que «já há um serviço diferente». «O Olivier, por exemplo, tem uma visão muito ambiciosa para os restaurantes». Por essa razão não é de estranhar que os restantes do chef Olivier estejam entre as suas principais recomendações. «[recomendo] todos, mas adoro o Classico [beach bar] e o Seen», além do Mama Shelter, também em Lisboa, e do Poco dos Sabores, em Obidos, gerido pelo irmão Fábio Fidalgo, também ele com experiência em restauração em Londres.

**Época alta, Mundial'22 e futuro**  
Com a época alta no Dubai à porta, entre outubro e maio, os próximos meses adivinham-se ainda mais frenéticos, com Marta a perspetivar «capacidade máxima». Nestes casos, uma passagem pelo beach club ou restaurante 'Sal' pode exigir uma marcação com duas semanas de antecedência. A isto junta-se o fator Mundial de futebol 2022, no Qatar, agendado para os próximos meses de novembro e dezembro. «Vem aí uma época muito, muito agitada. Neste momento o Qatar tem 80 hotéis — e estão todos cheios; isso vai refletir-se no Dubai. Estamos à espera de uma season muito cheia e uma perspetiva de

retorno muito grande. Neste momento não conseguimos fazer comparações com períodos homologos, uma vez que tudo começou na pandemia, mas perspetivamos uma época excelente». Também o futuro próximo promete novos desafios, já que os próximos passos passam por abrir o 'Sal' na capital, em Abu Dhabi, e nas Maldivas.

«Estou entusiasmada para as novas aberturas e para continuar a crescer», realça Marta, que ambiciona alcançar um novo patamar em breve, como Diretora de Operações. «Significa ter 2/3 sítios sob a minha gestão». «Neste momento vou fazer o planeamento destas aberturas, para garantir que temos os mesmos standards — de operação, de serviço, do menu. Para garantir que o ADN se mantém, que os padrões da marca são cumpridos».

Apesar da costela portuguesa intrínseca no 'Sal', saudade não é palavra de ordem e regressar a Portugal não é, pelo menos por enquanto, uma opção em cima da mesa: «Ainda não tenho aquele bichinho que me dá para voltar às minhas raízes. Ainda tenho muito para fazer aqui. Um dia adorava voltar, mas não é por agora». «Vou a Portugal uma vez por ano. A intensidade do trabalho não me permite ir mais vezes. E, como fico condicionada, quando tenho oportunidade vou sempre a casa, mas tento também conciliar com outras viagens, para conhecer sítios novos», remata. ■