

blue



BARCOS E CRUZEIROS

Mar adentro

Cruzeiro CDV

1246 ilhas, 2700 horas de sol por ano. Os números fazem da Croácia um destino como poucos. Mas não é a pensar na matemática que viajamos por este pedaço de Balcãs. Explorámos algumas ilhas da Dalmácia num cruzeiro. Pusemos em prática a fjaka. Comemos, bebemos, dançámos. E navegámos. Planámos sobre as águas de um azul profundo como só o Adriático.

TEXTO: MÓNICA FRANCO

FOTOGRAFIA: FABRICE DEMOULIN

03 de Outubro, 2025



São sete da manhã e acordamos com um ronco vindo das profundezas. Sentimos o quarto balouçar, suavemente, como o doce embalar de um bebé. Demorámos alguns segundos até perceber que este era o tal momento de que nos tinham falado na noite anterior. Momento de partir. De sentir, pela primeira vez, o iate deslizar no Adriático. Era agora. O Lastavica planava sobre as águas deste mar azul profundo, com a doce suavidade de uma gaivota e a imponência de um falcão.

Lastavica significa andorinha, em croata. E apesar de entendermos ainda menos de pássaros que da língua eslava, bastava desligar a música que por vezes soava nas colunas e parar um pouco sobre as espreguiçadeiras do deck, para conseguir escutar. Tanto o croata dos marinheiros como os piares das múltiplas espécies de aves que habitam nestas ilhas da Dalmácia.

Ainda demos umas voltas na cama, antes de a curiosidade nos expulsar dela. Primeiro duche na cabine ao nível do mar, todo o conforto e comodidades de um hotel – em

versão XS. Um lanço de escadas e chegamos ao varandim. Uma fotografia para ser impressa na alma.

A luz da manhã, límpida; sobre o azul deste mar, profundo; a ondulação, ligeira; e a brisa, suave, pareciam combinados científicamente, para serem distribuídos na dose exata.

Sem mais nem menos. Apenas o mais que suficiente para a vida toda.





Pessoal e transmissível

Nikola tem 26 anos. E é assim mesmo que o queremos apresentar. Sem apelidos (o seu é Perisic), sem rodeios, como um abraço fraternal, de um amigo que sempre conhecemos, apesar de o termos acabado de encontrar.

Nikola é orgulhoso rapaz de Split, croata de coração cheio – e o responsável pelas viagens made in Croácia da Culture Discovery (CDV), a agência responsável por este cruzeiro a bordo do Lastavica.

Foi em abraços fraternos que o roteiro em terra começou. Primeiro os abraços de Nikola à sua madrinha, Elda. Depois, à irmã, cunhado, sobrinho e mãe de Elda. Tínhamos ancorado na cidade de Korčula (a maior da ilha com o mesmo nome) e apanhado um autocarro para chegar a esta casa de pedra no meio do campo. Em cinco minutos, uma mudança completa de cenário.

Estávamos um pouco atordoados, há que confessar.

Não se via vivalma. Ouviam-se apenas uns esporádicos latidos de cão. Falava-se uma mistura de croata e inglês, enquanto todos se entendiam à volta de uma mesa simples, com toalha branca bem-posta, entre pão, queijo e o presunto que é seco ao sol e à mercê do vento durante dois anos antes de ser consumido – todos meticulosamente colocados sobre uma tábua de madeira. Dispostas num prato como um leque, estavam as anchovas e as alcaparras selvagens que crescem protegidas do vento, entre as rochas da costa adriática.



A língua não era importante na hora de servir os licores guardados em garrafas de vidro de vários formatos e sem rótulos – apenas etiquetas escritas à mão num croata que não compreendíamos. Soubemos depois – disse-nos Nikola – que provávamos Rogač, Travarica, Nespoli e Višnja, licores e aguardentes de alfarroba, ervas, nêspera e cereja ácida (respetivamente).

Nos Balcãs, beber rakija, o destilado feito de todo o tipo de frutas e ervas, é um ritual. Um quebra-gelo, uma celebração, um aperitivo, um digestivo, que de preferência se toma de um trago, na tristeza e na alegria, na vida e na morte.

Na costa da Dalmácia, não há casa que não faça a sua. E a sua é sempre melhor que a dos outros.

Na casa da família de Elda, não é só a rakija que se produz de raiz. A casa foi construída, pedra sobre pedra, pela irmã e pelo cunhado. Os ovos, fomos buscá-los diretamente ao galinheiro das traseiras; as couves, à horta em frente do alpendre; as azeitonas já estão temperadas na mesa, mas apontam-nos as oliveiras onde foram apanhadas. As amêndoas que sobram dos licores usam-se para confeccionar amaretas, as bolachas tradicionais da ilha que a família nos ensinou a fazer – e serviram de sobremesa ao jantar.

Marco Polo dança?

Na cozinha daquela casa de pedra, uma mesa retangular ao centro servia tanto de bancada de trabalho como de lugar de convívio. Sofás de várias formas e tamanhos estavam encostados às paredes, rodeando o centro deste mundo: a mesa, as pessoas que a enchem de sons, de sabores, de cheiros.

Sobre a lareira rústica, um quadro de pequenas dimensões da Última Ceia era encimado por um cachecol do Hajduk Split, clube de futebol croata, da cidade costeira de Split, cujos adeptos formam a claque organizada mais antiga da Europa (de 1950).



“Quando nascemos, primeiro levam-nos à igreja para nos batizarem e logo a seguir fazem-nos sócios do Hajduk”, ironiza Nikola de sorriso rasgado de orgulho, resumindo de forma coloquial paixões e convicções antigas. Na Dalmácia, esta região a sul da Croácia que se estende à Bósnia e Herzegovina e a Montenegro, 76% dos habitantes apoiam o Hajduk e 86% são católicos romanos.

Farinha, ovo, óleo, água quente. Mistura-se com as mãos, amassa-se, repousa.

A receita do zrnovski makaruni estava a ser ensinada ao vivo e a cores e todos tinham direito a pôr as mãos nesta massa. Feita a partir de ingredientes simples, é servida com um molho rico de carne, que estava a ser confeccionado no fogão e a encher a sala de aromas.

A especialidade não é “só” croata, é mais que isso, é hino a Žrnovo, a pequena povoação junto à qual fica a casa da madrinha de Nikola.

Nesse povoado nasceu este macarrão que já dá nome a festival: a Makarunada. A provar que “simples” e “pequeno” são adjetivos grandiosos.

Talvez motivados pela energia do macarrão ou pela vitalidade da aula de cozinha, pelo vigor da rakija, ou descontraídos com aquela simpatia croata, com o ambiente familiar, revigorados pelos ares salinos da Dalmácia, ou estimulados pelo cheiro único que só a Croácia tem, não demorou muito a que nos deixássemos levar pela klapa e juntássemos as nossas vozes – e sobretudo as nossas danças, à falta de uma língua que dominássemos – às do trio que entretanto chegou para tocar músicas tradicionais no acordeão e guitarra.



Korčula é uma pequena ilha da Dalmácia, com 276 quilómetros quadrados de superfície, mas, mais uma vez, não é o tamanho que a define. Daqui provêm muitos grupos de klape, estas músicas cantadas à capella que já valeram uma inscrição no Património Imaterial da Unesco, e também é daqui a moreška, uma dança de espadas vinda do século XVI. Seja invenção ou lenda, verdade ou mito, muitos também sugerem a ligação do mercador e explorador Marco Polo a Korčula (existe um museu e uma torre com o seu nome), embora historicamente se diga nascido em Veneza.

Depois da dança (sem espadas) e da música (bem animada), distribuídos todos os abraços e beijinhos, voltámos a fazer-nos à estrada. Àqueles cinco minutos que separam esta casa de família da cidade fortificada e de perfil medieval (também na lista de Património da Humanidade da Unesco).

Vista de cima, Korčula tem a forma de um peixe, com a espinha dorsal a trespassar o seu centro, desde o mar até à saída das muralhas. Construída assim para se proteger dos ventos frios do Norte e permitir a entrada das brisas cálidas, típicas do clima mediterrâneo.

Sentimos essa brisa no rosto enquanto caminhámos até ao porto onde estava ancorado o barco, enquanto percorríamos as estreitas ruas de calçada e passávamos pelas esplanadas plantadas em cima do mar. A cada passo, essa aragem (ou seria ainda a rakija?!) parecia inebriar-nos, toldar-nos os sentidos e fazer-nos ficar colados a estas ameias.





Vela Luka

Dormimos uma noite em cada porto. Todas as manhãs, às sete, os motores ligavam-se e partíamos. As viagens nunca demoravam mais de três, quatro horas. Às vezes, menos. Tomávamos o pequeno-almoço em andamento. Mergulhávamos no jacuzzi. Não vimos ninguém a usar a sauna, a correr na passadeira nem a usar o TRX... mas algumas vezes não se esperava pelo meio-dia para aceitar os cocktails que apareciam servidos de bandeja.

Em algumas manhãs, fazímos uma paragem estratégica para mergulhos, snorkelling ou para remar em cima das pranchas de SUP. As paragens eram o verdadeiro despertar. Primeiro porque a água do Adriático ainda causava alguns arrepios. Depois, porque

aquela paisagem de contrastes, entre o verde pungente da costa rochosa e o azul profundo do mar que se torna verde cristalino junto à margem, nos tirava a respiração e, ao mesmo tempo, nos atestava a alma de oxigénio fresco.



Esta manhã, ao partir em direção ao porto de Vela Luka, na ponta oeste da ilha de Korčula, o mar estava um pouco mais agitado. Suficientemente agitado para oscilarmos pelos corredores do iate, não o suficiente para enjoar. Estivemos quase uma semana a bordo (o cruzeiro é de sete dias) e nunca enjoámos. Nina também não. Está grávida de três meses e até agora nada a assinalar, senão boa disposição. Nina é amiga de uma antiga namorada de Nikola. E noiva de Petar. Mudou-se recentemente para Prigradica, esta aldeia em cima do mar, perto de Vela Luka. Terminou o curso de educadora de

infância e juntou-se ao negócio da família de Petar. A Konoba Kraljevic é um negócio familiar – e isso já é dizer quase tudo.

Kraljevic é o apelido da família. Katya, a mãe, é a responsável pela cozinha. Petar, seu filho, segue-lhe os passos desde os 15 anos (tem 25). O pai fica na grelha. A tia Melita gere a sala. A irmã Ivana, com 16, e a namorada Nina, 25, dedicam-se às mesas. O avô cuida das vinhas que têm na vizinhança. Petar e o pai juntam-se a ele no Inverno, quando fecham o restaurante. O vinho da casa é de produção própria. Tal como o azeite, as massas, gnocchis, o pão, os bolos.

“Tudo é feito de raiz, tudo é feito por nós”, dizia Nina com orgulho enquanto colocava a mão sobre a barriga já proeminente.

Eram três da tarde quando chegámos a Prigradica.

Quinze minutos de autocarro desde o porto de Vela Luka, uma passagem pelo estaleiro onde foi construído o nosso barco (e outros tantos), um mergulho no mar em frente à Konoba, e estávamos prontos a conhecer a marenda dalmaciana.

À mesa chegavam pratos com salada de polvo, camarão, anchovas, pequenos pimentos recheados, pasta de sardinha, tábuas de presunto e queijos, e vinho, claro está.

Não é um almoço nem um jantar, mas um “chá das cinco” com um teor alcoólico ligeiramente superior...

Mais do que garantir subsistência, é uma forma de vida passada entre gerações, um tributo ao hedonismo com tempero dos Balcãs.

“Não viemos a Vela Luka pela beleza da cidade”, começou por nos dizer Nikola. “Viemos por Nina e Petar, mas também porque aqui nasceu e foi enterrado Oliver Dragojević”. O herói de Vela Luka foi um dos músicos croatas mais proeminentes de sempre, um dos mais internacionais também. Tocou em palcos tão emblemáticos como o Carnegie Hall de Nova Iorque, o Royal Albert Hall de Londres e o Olympia de Paris. Usou a klapa, a tal música tradicionalmente cantada à capella, como inspiração, e levou sempre com ele a Dalmácia, a Croácia, o amor pela sua terra.

Apesar de ser muito popular também na Sérvia, recusou-se a dar ali concertos depois da guerra que colocou o exército sérvio contra o seu país-natal. No fim, em 2018, quando o seu caixão cruzava o Adriático vindo de Split para ser enterrado em Vela Luka, atrás do seu catamarã “Vida”, escoltado por dois navios militares, seguiram centenas de embarcações de todos os tamanhos e feitos e vindas de todas as partes. Foi a única vez que Nikola se lembra de ter chorado.

No final deste dia, na Konoba dos seus amigos, cantou-se e tocou-se Dragojević. Ouviu-se inclusive “Ća Će Mi Copakabana” (“Por que precisaria de Copacabana”), música que o

avô não biológico de Nikola (Jerko Karlovac) ajudou a escrever, celebrando a beleza da Dalmácia: “Por que precisaria de Copacabana, Honolulu ou Paris, quando eu tenho a minha vila, quando eu tenho a minha menina. Lá está todo o meu mundo.”





Do céu caiu uma estrela

Holly tinha acabado de fazer o Caminho Português de Santiago. Duas semanas e duzentos quilómetros em cima daquelas pernas magras e maduras, mas a sua energia nunca esmoreceu durante a subida íngreme até ao castelo. Tanto ela como Janet eram norte-americanas. O casal que nos acompanhava, do Canadá.

Todos rondavam os sessenta anos. E todos eram repetentes nas viagens organizadas pela CDV.

Estávamos apenas a um quilómetro do Kašćel, o ponto mais alto da cidade com o nome da ilha, Lastovo. O dia tinha acordado quente, mas a vegetação abundante protegia-nos do sol à medida que subíamos. Tínhamos acabado de chegar a uma das mais remotas ilhas habitadas do Adriático. “Ninguém chega aqui por acidente”, dir-nos-ia Diana, a responsável do turismo local, umas horas mais tarde.

Entrámos por Mihajla. O relógio marcava nove da manhã e, naquela pequena baía feita de pedras soltas e cimento armado, estava já ancorado um barco de menores dimensões. “Ligámos à Diana e ela disse-nos que o barco sairá dentro de uns cinco minutos”, informou-nos Nikola, acrescentando: “Estão apenas a fazer umas compras na mercearia e já descem”.

A pequenez de Lastovo não compete com a sua grandeza. É remota sim e, talvez por isso, é também mágica. Muito. Ainda não tínhamos pisado terra firme e já os grandes penhascos junto à costa, a floresta densa que os cobria e as grutas que, por vezes, os recortavam, nos deixavam boquiabertos. Não era preciso colocar os óculos de mergulho para saber que, dentro de momentos, iríamos testemunhar um fundo do mar para mais tarde recordar.

Só depois de subirmos aquela colina até à cidade, percebemos que Lastovo é também dona de uma herança cultural rica, marcada arquitetonicamente pelo passar dos séculos e diferentes ocupações, e famosa por uma certa excentricidade... As lastovski fumari, as chaminés de Lastovo, são variadas e invulgares, muitas feitas em cone, outras com formas de animais. São todas diferentes e originais e, a maioria, dos séculos XVII e XVIII.

Na Konoba Podanje, a trinta minutos de carro da cidade, o fumo da grande lareira onde Antón cozinhava não saía por uma chaminé extravagante. Em cima das brasas – e tapados por elas – distribuíam-se os recipientes de ferro forjado que dão nome à especialidade nacional: peka. Nuns cozinhava-se polvo e batatas; noutras, cabrito, galinha e porco com legumes. Nas mesas dispostas por baixo das oliveiras, espalhavam-se os enchidos fumados, o queijo de cabra e o pão – tudo feito pelas mãos do pai, da mãe, dos filhos e neste lugar santo, onde a poluição não tem permissão.





10/17/25, 6:47 PM

Mar adentro - blue Travel



10/17/25, 6:47 PM

Mar adentro - blue Travel







Lastovo foi a “ilha do imperador” na era romana, o último paraíso do Mediterrâneo segundo o World Wildlife Fund for Nature, é parque natural desde 2006 e tem um dos céus mais límpidos e ao mesmo tempo mais escuros do mundo. Condições ideais para a observação de estrelas. Galićine é o miradouro aconselhado, mas deitados naquele descampado em Podanje, ao lado da horta que alimenta a família e o restaurante de Antón, junto ao seu burro e a ouvir o balir das suas cabras, parecia não poder existir outro local melhor.

Enquanto Diana apontava Marte, a via láctea e outras estrelas no céu com um laser digno de Jedi, não precisávamos de grandes torções na cervical para conseguir apreciar o firmamento. Assistíamos a um espectáculo de entrada única, irrepetível. Neste teatro,

todas as noites são diferentes. Em todos os minutos, o mundo muda. E nós só precisamos esperar, ficando.

Traz um amigo também

Konobas são tabernas. Restaurantes muitas vezes familiares, onde se serve comida tradicional numa atmosfera caseira. Esta Konoba Podanje, na zona rural de Lastovo, foi uma recomendação de Fanny, namorada de Mislav, fotógrafo e videógrafo ao serviço da CDV e melhor amigo de Nikola.

E assim, em apenas uma frase, se resume a filosofia de viagens da empresa fundada pelo casal italo-americano Michael e Paola, em 2006. “Os nossos clientes têm de sentir os locais que visitamos como uma segunda casa e as pessoas com quem viajam como uma segunda família.”, explicam-nos enquanto conversamos num dos lounges exteriores do Lastavica. “Queremos ficar longe dos outros turistas, pretendemos que estas viagens sejam sempre muito pessoais.”, rematam.

“Desenha as tuas férias em grupo” é a assinatura da CDV. Quem desenhou estas foi Nikola – com a ajuda de Mislav, das suas namoradas e ex-namoradas, família, amigos e amigas. Era a viagem inaugural deste cruzeiro pelas ilhas da Dalmácia. A bordo estavam 26 pessoas. Nós, os doze alumni (clientes repetentes), os quatro sócios (mais os companheiros e filhos) e os principais funcionários da CDV. Era uma viagem de teste, a primeira que faziam a bordo de um barco. As outras, por terra, percorrem vários pontos de Itália (onde tudo começou), o norte de Portugal, algumas zonas de Espanha e a Croácia.



Cozinhar, passear, mergulhar, visitar vilas remotas, beber vinhos. Foi o que fizemos. Em Lastovo, os vinhos do leste da ilha viajaram até ao oeste, até à baía onde atracámos – e onde jogámos volleyball, nadámos, descansámos e almoçámos.

Enquanto o almoço estava a ser preparado especialmente para nós por Nataša e o seu marido Željko, Lukša Hropić e a sua mulher Daria colocavam alguns dos seus vinhos nos frapés com gelo e enchiam-nos o copo. Um dos brancos era Grk, claro, casta indígena do centro e sul da Dalmácia que cresce nestes solos de areia. Foram servidos também os outros três vinhos da sua adega: Rosé, Cuvée e Maraština.

Naquela baía discreta da pacata ilha de Lastovo, o cheiro a carne grelhada já se misturava com o ar salino e purificado da atmosfera. Željko tinha acendido o grelhador e começava a preparar a carne do cevapi, os rolos de carne picada que se comem dentro de um pão pita.

Intercalávamos os goles no vinho Hropić com os mergulhos do pontão. Alguns preferiam entrar pela pequena língua de calhau e areia, para evitar pisar os ouriços colados às rochas do fundo. Outros ficavam à sombra, debaixo do telheiro deste bar de “praia” que abre quando o seu dono não bebe demais.

Conversava-se com a tripulação do Lastavica, uns croatas, outros sérvios, alguns filipinos.

Falava-se sobre barcos e sobre a Croácia. Ria-se. O tempo ia passando devagar. Exercitávamos não os músculos, mas a fjaka, a arte de não fazer nada. Deixando apenas o dia correr.

A meio daquela tarde, durante a visita à aldeia, conhecemos uma idosa eslovena, com quem tentámos manter um diálogo numa estranha – mas ternurenta – mistura de croata, sorrisos, gestos e (pouco) inglês.

Impressionada por lhe termos dirigido uns ‘bons dias’ em croata, Ljiljana não descansou enquanto não tirámos uma foto juntos. Pousou os sacos com mercearias no meio da estrada. Sem preocupações. Interessada apenas em nós, em quem éramos, de onde vínhamos, como sabíamos “falar” croata.

Percebemos (ainda não sabemos bem como), que vivia em Lastovo sozinha há 10 anos. Era uma mulher afável, humilde, bem-disposta. Ficou feliz por nos conhecer. Apenas isso. Nós também.





Guerra e paz

Vinko é outro croata humilde, afável e bem-disposto. Mesmo que, nas suas costas, pesem dez anos ao serviço da guerra. Lutou contra os “irmãos” na guerra civil que opôs a Croácia à Sérvia, e não quer falar disso. Tal como não gosta de falar dos diplomas que preenchem as paredes da pequena adega em Podhumlje. Foi bombeiro durante décadas. Construiu a sua casa sozinho. Com a mulher Katarina, cozinha, serve às mesas, produz vinho, rakija, licores, azeite, óleos essenciais de lavanda. Tem dentro dele a força de um Obelix (lembra Gérard Depardieu nesse mesmo papel) e, ao mesmo tempo, guarda no peito um coração doce.

Pela primeira vez nesta viagem, o Lastavica não atracou no porto. Ancorámos ao largo de Vis e seguimos de semi-rígido até à cidade principal.

Levámos os salpicos de mar salgado, mais salgado que o nosso Atlântico, pelo passeio a pé por Vis, antes de embarcarmos em vários táxis em direcção ao interior – da ilha e dos habitantes dela.

Vis tornou-se famosa depois de o filme “Mamma Mia 2” ter sido gravado aqui. Com o blockbuster de Hollywood, a ilha viu-se envolta numa nuvem de glamour e sofisticação a que não estava habituada. Vis foi a última das ilhas da Croácia a ser desmilitarizada. De 1940 até 1988, foi base militar, interditada a turistas. E se por um lado essa reclusão e confinamento podem ter marcado a sua população para sempre, por outro permitiu que a sua paisagem permanecesse quase intacta.





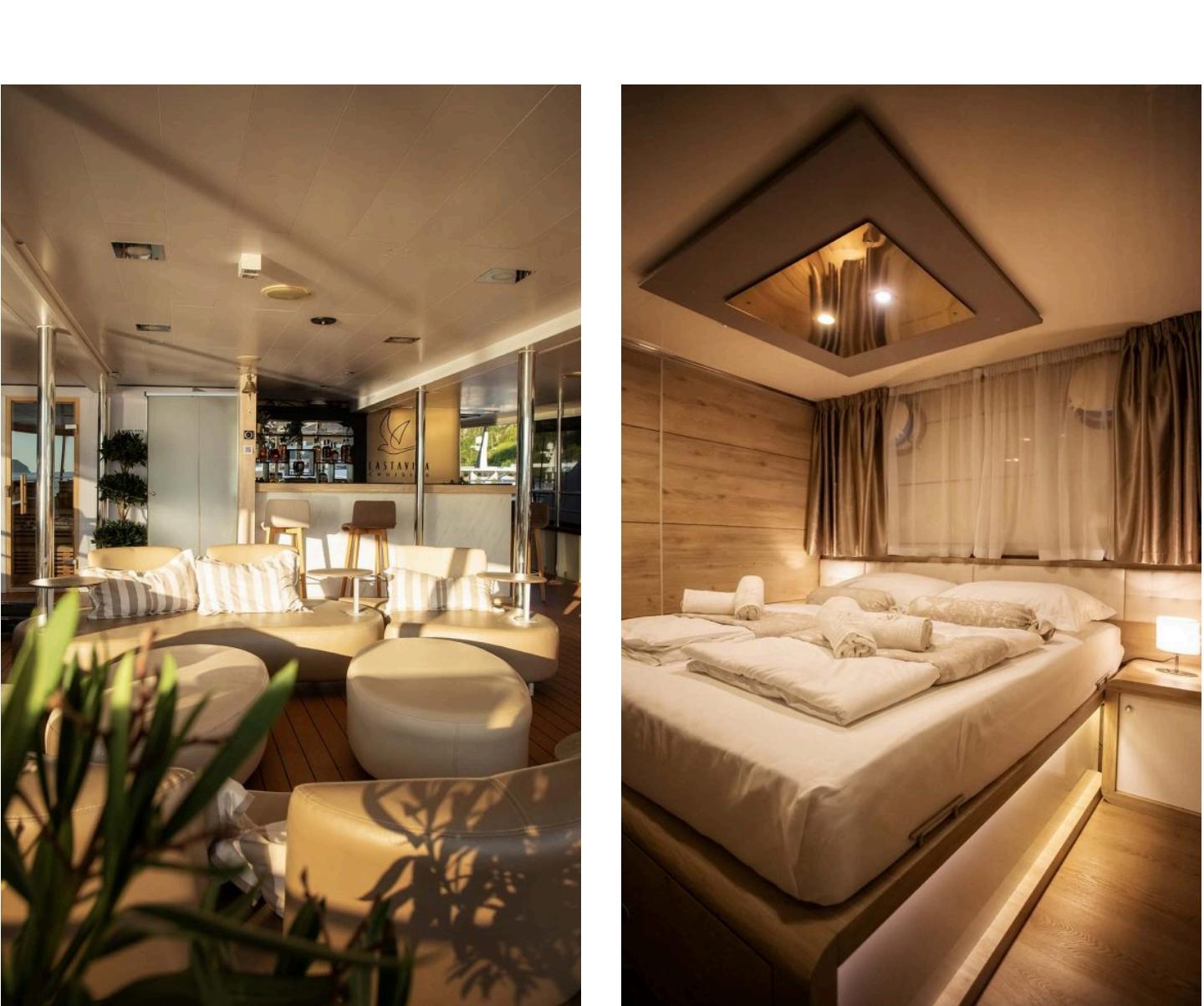
Por toda a sua (pequena) superfície (mede menos de 90 km²) existem vestígios dessa ocupação: estruturas militares abandonadas, como bunkers do tempo de Jozip Broz Tito, presidente da ex-Jugoslávia de 1953 a 1980; uma rede de túneis construída pelo exército jugoslavo para esconder submarinos, além de um bombardeiro da Segunda Guerra Mundial.

Há uma aura cinematográfica aqui. E não foi provocada pelo imaginário das canções dos ABBA. Vis podia ser cenário de filmes de espionagem, onde heróis enfrentam vilões que correm pelas ruas da cidade, entre as casas de pedra (belissimamente restauradas), escondendo-se nas ruelas que desaguam diretamente no mar, que escapam em lanchas rápidas e sobem aos faróis no topo dos penhascos, onde se perde a vista de vista.

Não estivemos muito tempo em Vis. Depois da peka preparada por Vinko e Katarina no fogo, depois de provadas as suas rakijas e vinhos, da visita à pequena adega e loja, de saber que ali, naquele canto ali mesmo, estava a primeira casa de banho construída na ilha, fizemo-nos ao caminho que nos levaria de volta ao Lastavica – e a uma muito animada festa branca organizada pela CDV e pela tripulação.

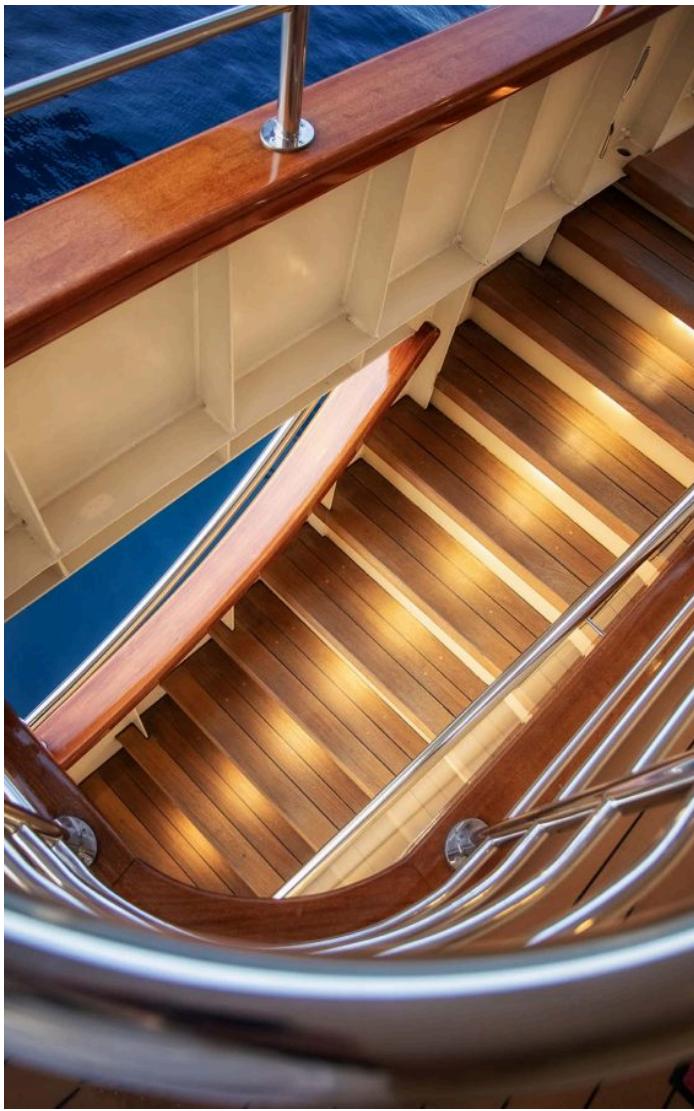
Descíamos num táxi com mais seis americanos bem-dispostos. Ouvíamos os seus risos ao fundo. Olhávamos o Adriático de cima, serpenteando estrada abaixo por entre as montanhas, passando por vinhas, olivais e hortas e alguns vestígios da época militar. Os veleiros pareciam de brincar. A cidade, toda pintada de branco, quase um presépio.

Recordámos o gato a dormir sobre uma pipa, à sombra de uma oliveira no quintal bem cuidado de Vinko. E sentimos o mesmo tipo de paz.



10/17/25, 6:47 PM

Mar adentro - blue Travel



Culture Discovery (CDV)
culturediscovery.com

Também poderá gostar de:



TRAVEL

Carolina Herrera escolhe Madrid como palco para o futuro da moda

[VER MAIS](#)



DESTINOS

Egito, a grande maravilha do mundo antigo

[VER MAIS](#)



DESTINOS

Guia de Bolzano: uma cidade entre montanhas

[VER MAIS](#)



BARCOS E CRUZEIROS

A felicidade está no vento

[VER MAIS](#)



DIÁRIO DO FOTÓGRAFO

João Mariano

[VER MAIS](#)

**TRAVEL**

Ouro Preto, a beleza que desafia a pressa

 [VER MAIS](#)**LIVING**

Onde a Itália encontra Cascais

ALEXANDRE LALAS

DESIGN

Benedita Formosinho

CÉLIA LOURENÇO

WINE

Blaufränkisch, a nova vaga da Áustria

IVAN CARVALHO

COOKING

A tradição e a vanguarda gastronómica de Madrid

LUÍS ALVES

TRAVEL

Carolina Herrera escolhe Madrid como palco para o futuro da moda

NUNO GUEDES VAZ PIRES



BLUE

Missão

Contactos

MENU

Vídeos

Podcasts

TV

Rádio

Eventos

INFO

Publicidade

Ficha Técnica

Estatuto Editorial

ASSINATURAS

Assinaturas Digitais

Newsletters

SUPORTE

Ajuda

Termos e Condições

Política de Privacidade e
Cookies

Made by Vitamina

© 2025 Bluetravel © Todos os direitos reservados