

ID: 108658932

16-12-2023 | FUGAS

The Rebello

Estes apartamentos têm provavelmente a melhor vista do Porto e de Gaia

A marginal de Vila Nova de Gaia dos grandes armazéns vazios e húmidos já não é o que era. Cada vez mais está povoada por “estrelas” e por espaços com narrativa própria. *Luís Octávio Costa* (texto) e *Nelson Garrido* (fotografia)

“Deste lado é Gaia. O Porto é do lado de lá.” Haverá sempre quem confunda o lado de cá com o lado de lá, a margem das caves com a outra margem, a marginal com a melhor vista para a marginal fotogénica. Indesmentível é que, na sua simplicidade, as duas se completam e que a de Vila Nova de Gaia vai conquistando peso e personalidade próprios, uma narrativa mais independente e infra-estruturas de nível superior, estrelas onde antes, não há muito tempo, se empoleiravam armazéns vazios e húmidos.

Se recuarmos no tempo, ainda vemos o rio a transbordar nas noites enérgicas de concertos no velho Hard Club, a estrada mal iluminada até às patuscadas na Afurada e o estacionamento selvagem junto ao estaleiro naval – sobrevivente dos muitos que povoavam as margens do Douro durante o século XIX. Aí mesmo foi montado The Rebello, hotel cinco estrelas distribuído por quatro edifícios industriais do século XIX e o terceiro projecto em Portugal do grupo Bomporto Hotels, que tinha começado por dois hotéis em Lisboa. São nada mais nada menos que 103 apartamentos, restaurante, *rooftop*, *lobby bar*, *kids club*, sala de eventos, *spa*, ginásio, loja e *coffee shop* – futuramente uma mercearia, um *wine bar* e ainda... –, um universo adaptado a

todos os que procuram “uma casa longe de casa”, quer viajem em lazer ou em trabalho.

Orgulha-se a Bomporto Hotels de imaginar novas formas de contar histórias antigas. Além do nome do projecto – em inglês, uma homenagem às pequenas embarcações em madeira que antes carregavam pipas de Vinho do Porto –, e da arquitetura, a cargo do gabinete Metro Urbe, o desafio passou não só pela transformação dos edifícios industriais em blocos funcionais, modernos e confortáveis, mas também pela aplicação de inúmeros pequenos detalhes numa “tela em branco”, pacientemente preenchida pela designer de interiores Daniela Franceschini, espanhola (fundadora do Quiet Studios) que se inspirou no modo como artistas e criativos sempre ocuparam os espaços industriais ao longo da história.

Entre objectos vintage e contemporâneos, a designer destaca quatro elementos-chave que inspiraram todo o processo criativo: a água, o vinho, a madeira e a indústria. “As cores, os materiais e as texturas remetem-nos para elementos marítimos. Isso reflecte-se também na iluminação, que faz lembrar elementos flutuadores e barcos à vela, mas também nos candeeiros com correntes, nas prateleiras em madeira de Tomaz Viana, nas redes em cerâmica do Fig Studio, e nos espelhos ondulados que evocam o movimento do oceano.”

Exemplo disso é a própria recepção, que conta com uma instalação marítima desenhada pelo estúdio THER em colaboração com um artesão de Gaia, produzida a partir de materiais recuperados dos famosos rabelos. As peças em cerâmica de Joana Passos e os arranjos florais de Beatriz Faria Ribeiro (Menez) dão um toque final, tal como a lâmpada desenhada pelo Casa Josephine Studio e as tapeçarias de Edurne Camacho.

“Não queremos ser robôs”

De forma integrada, a equipa de arquitectura deu uma nova vida à propriedade, que hoje se distribui ao longo de quatro edifícios: dois novos volumes centrais, construídos de raiz em consonância com a topografia do lugar, e dois edifícios laterais que preservam elementos históricos como as fachadas e a estrutura em pedra.

O volume, que se encontrava em estado devoluto, mantinha apenas uma fábrica de produção de utensílios de cozinha em funcionamento, que acabou por inspirar o conceito do restaurante instalado no piso térreo de um dos edifícios. No Pot&Pan, a comida “de partilha” é servida em tachos e panelas numa homenagem a esta antiga fábrica. À conversa com a Fugas, o *chef* André Coutinho, escola do Porto, fala de





comida “informal” de “*fun dining*”, de “porções generosas”. “Costumamos dizer ‘demasiado para um e pouco para dois’”, descreve, colocando o “ênfase na matéria-prima”. “Eliminámos as loiças a enaltecer o produto. Escolhemos coisas menos nobres, normalmente não utilizadas em hotéis de cinco estrelas.”

O restaurante (com capacidade para 65 pessoas, está aberto ao pequeno-almoço, das 7h30 às

10h30, e ao jantar, das 19h às 23h) aposta num menu curto de comida de conforto, oferecendo uma “cozinha tradicional portuguesa com um toque moderno, desenvolvida a partir de produtos de época de alta qualidade”, explica o *chef* André Coutinho, que apresenta diversas opções vegetarianas integradas na carta, casos do Brás de espargos e tomate seco, da salada de funcho, do guisado de feijoca ou do crocan-

te de arroz caramelizado. “Por aqui, ninguém anda de fato ou de jaleca. Queremos que as pessoas nos procurem pela qualidade do serviço criterioso”, completa.

Partilha dessa filosofia Diogo Magalhães, diretor de *food and beverage*, que fala de “pessoas e espaços com identidade”. “Queremos que os nossos clientes nos conheçam como pessoas. Não queremos ser robôs. Queremos coisas mais orgânicas. Não

tentamos ser pretensiosos, preferimos a autenticidade.”

Os 103 apartamentos do The Rebello dividem-se em 11 tipologias que variam entre os 37 e os 195 metros quadrados. Nos interiores, encontramos o trabalho do artista plástico Pedro Guimarães, objectos da Grau Cerâmica e mantas da Burel Factory, produzidas de forma artesanal na serra da Estrela. Há também obras de arte de nomes internacionais como Josep Maynou ou Tomek Sadurski e ainda peças de influência náutica e industrial feitas à medida, como os lavatórios inspirados em antigos tanques de água ou a cabeceira da cama com linhas orgânicas que fazem lembrar as águas do Douro.

Ali ao lado, um *spa* (piscina aquecida, sauna, um centro *fitness* e quatro salas de tratamento com o apoio da marca portuguesa EssenciAroma) e, no quarto piso, o *rooftop*, aberto meio dia (das 12h às 24h), indispensável para todos os que procuram as melhores vistas das duas margens, Porto e Gaia, a de lá e a de cá.

A Fugas esteve alojada a convite do The Rebello



The Rebello

Cais de Gaia, 380,

Vila Nova de Gaia

Tel.: 220 028 940

E-mail: info@therebello.com

www.therebello.com

Instagram: @therebellohotel

Preços: A partir de 180€

(época baixa)