



Media Capital
Comercial

NASCER DO SOL | REVISTA VERSA

CONHECER PORTUGAL

FESTIVIDADES | GASTRONOMIA | TRADIÇÕES

INFORMAÇÃO COMERCIAL 293/25

DIREÇÃO COMERCIAL | 11 DE SETEMBRO 2025

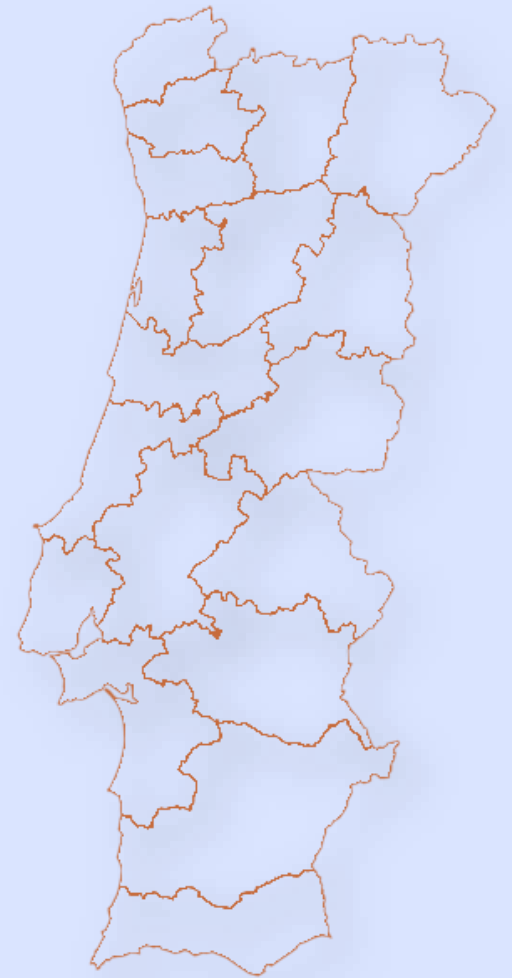
IMPRENSA | DIGITAL

PORTUGAL ESTÁ NA MODA E NÃO APENAS PARA QUEM NOS VISITA DE FORA.

Também os portugueses redescobrem o país, explorando terras menos conhecidas, tradições esquecidas e sabores únicos que marcam a nossa identidade.

O **Nascer do Sol** quer ser palco desta descoberta, dando visibilidade a eventos, festividades e sabores que merecem chegar mais longe.

Porque comunicar Portugal é valorizar o que nos distingue e inspirar todos a olhar para o país com novos olhos. Aqui, tradição e modernidade encontram-se, criando pontes entre quem promove e quem procura experiências memoráveis.



Publicidade

CAPA FALSA

Num dos formatos publicitários com maior visibilidade do Nascer do Sol – a Capa Falsa – será possível destacar o melhor de cada evento ou festividade diretamente na montra do jornal. Este espaço premium poderá assumir-se como publicidade exclusiva ou como uma produção de conteúdos em formato Branded Content, com temas definidos em conjunto.

Através de artigos, entrevistas, opiniões, infografias ou outros formatos editoriais, garantimos uma comunicação envolvente e credível, ajustada à essência de cada iniciativa.



Nota: Exemplo Capa Falsa

Valores de produção da Capa Falsa poderão ser reajustados mediante necessidades e formato selecionado.

Branded Content

SUPLEMENTO ESPECIAL

Propomos a produção de um suplemento de 8 páginas sobre uma região, uma cidade, festivais, exposições, entre outros.

Os conteúdos e temas serão definidos em conjunto, de acordo com o alinhamento e calendário a acordar.

Um suplemento especial será encartado no Jornal Nascer do Sol, que tem distribuição nacional.



Nota: Exemplo Suplemento



Suplemento 8 pgs
(imagem exemplo)

Branded Content

CONTEÚDOS VERSA

Na secção da revista associada a Evasões, Viagens, Restaurantes, Vinhos e Compras, propomos a integração de um conteúdo extra dedicado à iniciativa, reunindo toda a informação essencial para o leitor. Este é o espaço privilegiado para quem procura experiências, descobertas e sugestões que revelam o que de melhor Portugal tem para oferecer.

A proposta contempla 1 página ímpar de conteúdo, sendo que, mediante o tema e o interesse do anunciante, poderemos reavaliar o número de páginas do projeto.

23 FEVEREIRO 2024 www.cm-alandroal.pt 26

OFICINA SOL

Festival do Peixe do Rio está de regresso ao Alandroal



O que comer e onde: guia de restaurantes e cafés

A Chamina
(Alandroal, Tel.: 288 449 335).
Especialidades: caldeta de barbo, açorda de sável, barbo frito com migas de aspergos.

Adega dos Ramalhos
(Alandroal, Tel.: 288 449 490).
Especialidades: caldeta de barbo, barbo frito, açorda de sável.

A Maria
(Alandroal, Tel.: 963 945 937).
Especialidades: caldeta de barbo, peixe do rio frito com açorda de ovas e salada, lombo de lúcio-perca em cama de batata-doce com cebola caramelizada.

Café "O Proleto"
(Casas Novas do Marão-Santiago Maior, Tel.: 966 036 704).
Especialidade: caldeta de peixe do rio.

Café Pastelaria Solo Veta
(Adega da Venda-Santiago Maior, Tel.: 966 896 404).
Especialidade: caldeta de peixe do rio.

Café Restaurante Central
(Orvalhos-Santiago Maior, Tel.: 268 499 136).
Especialidade: caldeta de peixe do rio.

Café Rocha
(Casas Novas do Marão-Santiago Maior, Tel.: 966 150 948).
Especialidades: caldeta de peixe do rio, barbo frito, lúcio-perca em molho de tomate.

Centro Cultural e Recreativo da Aldeia dos Marmelos
(Aldeia dos Marmelos, Tel.: 927 431 685).
Especialidades: caldeta de peixe do rio, lúcio-perca frito.

Jardim do Castelo
(Alandroal, Tel.: 961 666 990).
Especialidade: caviche de lúcio-perca.

Paladar 2
(Aldeia dos Marmelos, Tel.: 915 957 639).
Especialidades: caldeta de peixe do rio, filetes de lúcio-perca, carpa frita.

Primitivos de São Pedro
(Alandroal, Tel.: 966834039).
Especialidades: caldeta de peixe do rio (barbo), barbo frito, lúcio-perca com molho de coentros.

Raya Restaurante
(Montejuntos, Tel.: 932 013 496).
Especialidades: Tacos do Peixe do Rio, Peixe do Rio Frito.

Restaurante Recanto do Fado
(Alandroal, Tel.: 268 448 168).
Especialidades: caldeta de barbo, sável frito com migas de ovas, barbo frito, caviche de lúcio-perca.

Restaurante Snack-Bar O Mercadão
(Alandroal, Tel.: 965 842 461).
Especialidades: caldeta de peixe do rio (barbo), lúcio-perca à la garraio, peixe do rio frito, filetes de lúcio-perca com arroz de tomate.

Restaurante Zé do Alto
(Alandroal, Tel.: 966 224 414).
Especialidades: caldeta de barbo, lúcio-perca com molho de poejo, barbo frito.

Taberna Ramalho
(Hortimões, Tel.: 966476065).
Especialidades: caldeta de barbo, lúcio-perca em tonatada, peixe do rio frito.

Nota
Se pretendar participar, há um conjunto de 16 alojamentos aderentes em todo o concelho. Saiba mais no site da autarquia.

Entre 23 de fevereiro e 3 de março, o Alandroal é a Capital das Cozinhas do Rio. Saiba como celebrar, com a família ou amigos, o sabor autêntico da gastronomia local e muito mais

Xperienço, peddy paper, e o percurso pedestre "Pedra Alçada". Os que gostam de pesca e de fotografia vão poder mostrar o seu talento na II Maratona Fotográfica e no Concurso de Pesca Desportiva.

No último dia, 3 de março, às 13 horas, o Polidesportivo de Aldeia da Venda disponibiliza Caldeia para todos.

Pronto para mergulhar nesta celebração inspirada nos sabores do rio? A sessão de abertura está agendada para amanhã, sábado, no Fórum Cultural, com a inauguração de duas exposições a retrospectiva dos melhores momentos do festival do ano passado na "Maratona Fotográfica 23" e "Centes de Cã", do artista plástico Victor Rosa - e um sempre empolgante voo cativo de balão.

Conheça o programa completo (algumas atividades são sujeitas a inscrição) em www.cm-alandroal.pt.

São 16 os restaurantes e cafés aderentes que abrem as suas portas ao grande Festival do Peixe do Rio que arranca hoje no município alentejano do Alandroal.

Às 12h30, a Escola Básica Diogo Lopes de Sequeira dá o tiro de partida com uma degustação de Peixe do Rio dinamizada pelo chefe José Júlio Vinagre, do restaurante Tombalobos de Portalegre, e a partir das 21h30, no Fórum Cultural de Alandroal, canta-se o fado com artistas locais.

É porque nem só de peixe vive o festival, os dias 24 e 25 de fevereiro e 1, 2 e 3 de março vão estar recheados de atividades recreativas, com o Welcome Center da Praça da República a ser o principal ponto de encontro. É aqui que vai estar patente a Feira de Produtos Locais nos dois fins de semana do evento e onde vão decorrer jogos, animação musical, workshops, um showcooking e, entre outras ações, o lançamento do livro Comeres Ralunos, da Confraria Gastronómica do Alentejo. Durante a semana haverá, ainda, iniciativas dinamizadas pela Biblioteca Municipal.

O que esperar mais:
Para explorar o Alandroal e os arredores a correr, a andar ou de bicicleta, destacam-se atividades desportivas como passeio de BTT, Trail



A vertente solidária do Festival do Peixe do Rio do Alandroal reverte a favor da Cruz Vermelha Portuguesa (Delegação de Santiago Maior)

Nota: Página apenas para exemplo

Conteúdo Patrocinado

Integração de marca em conteúdo

Para aprofundarmos a matéria em Jornal e de forma a atingirmos um público mais diversificado, propomos o desenvolvimento de um Native AD TEXTO publicado no jornal Nascido do Sol.

TEXTO ESCRITO PELA EQUIPA DE BRANDED CONTENT DO NASCER DO SOL COM A SEGUINTE AMPLIFICAÇÃO:

- 1 destaque 24h na homepage do NASCER DO SOL
- 1 post no facebook do NASCER DO SOL
- 1 instastory no instagram do NASCER DO SOL
- Partilha nos artigos relacionados e patrocinados

NOTAS: Conteúdos elaborados após briefing do anunciante. As imagens e vídeos cedidos pelo cliente estão sujeitos a aprovação do NASCER DO SOL. Todos e quaisquer conteúdos de social media terão que ser aprovados pela Media Capital.

Porquê comunicar em formato native?

Um native é um formato não invasivo, capaz de envolver o leitor a conhecer o produto, projeto ou marca.

- Permite ao anunciante mostrar o seu produto em forma de storytelling, em vez da tradicional publicidade.
- Um formato que envolve o leitor e, ao mesmo tempo, permite ao anunciante dar voz ao que tem de novo.
- Contamos uma história, de forma atrativa, enquanto conduzimos o leitor sem que se perceba – a querer saber mais.

Um native vai muito além de mostrar a marca. Vai trazer resultados ao cliente: um native é mais do que um conteúdo editorial, é um conteúdo com uma ação de promoção agregada, presente na rede MCD.

RESUMO PROJETO GLOBAL

| SUPORTE | CANAL/SITE | RESUMO |
|--------------------------|---------------|--|
| Capa Falsa | NASCER DO SOL | Produção de 4 páginas de conteúdos Branded Content para “capa falsa” no Jornal Sol. |
| Suplemento Especial | NASCER DO SOL | Suplemento exclusivo de 8 páginas sobre uma região, cidade, festivais, exposições, entre outros. |
| Conteúdo Branded Content | VERSA | 1 Página Publireportagem na revista Versa |
| Native Ad | NASCER DO SOL | 1 Artigo Patrocinado e respetiva amplificação no site Nascer do Sol |

INVESTIMENTO GLOBAL = 42.948€

Notas

- O conjunto de suportes apresentados serão objeto de confirmação por parte da Direção do Jornal à data da sua adjudicação. Neste contexto poderão vir a ser objeto de alteração em função do interesse editorial e enquadramento legal;
- Todos os detalhes de implementação serão tratados posteriormente entre o anunciante e a produção do Jornal Sol;
- Valores de produção da Capa Falsa poderão ser reajustados mediante necessidades e formato selecionado.
- Valores de produção do Suplemento poderão ser reajustados mediante necessidades e formato selecionado.
- 3 revisões incluídas por entregável;

O (Re)nascer do SOL

O papel da verdade

MAIS FORTE.
MAIS PRÓXIMO.
MAIS IMPACTANTE.

Informação verificada, analisada e descodificada sobre os temas que marcam a agenda política, económica, social, cultural e desportiva.



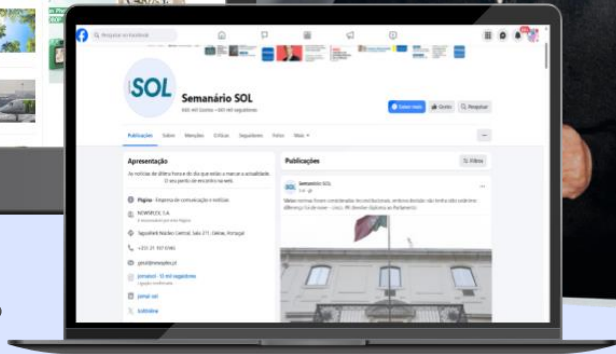
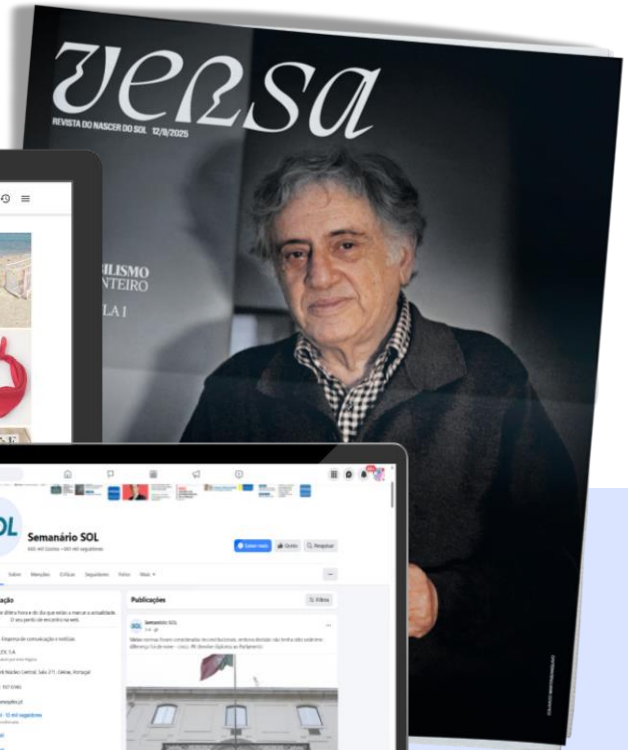
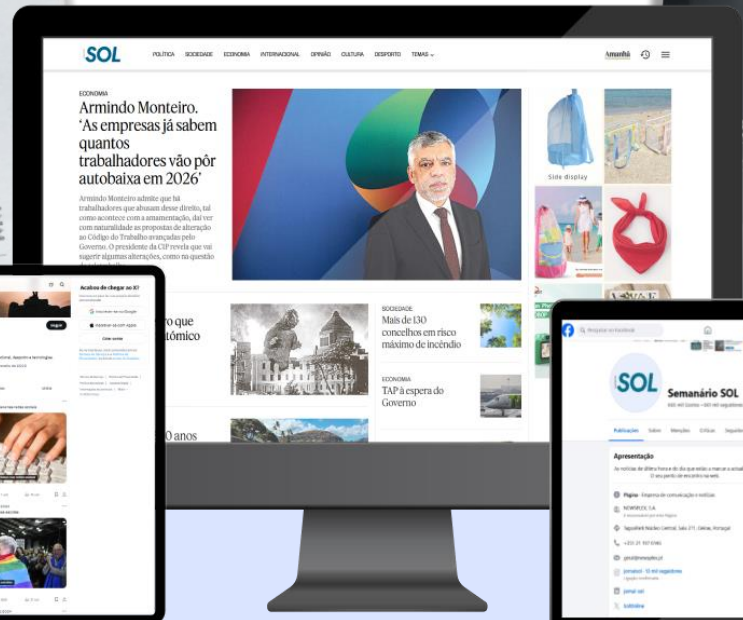
Com o Nascer do **SOL** está bem informado

Com uma nova equipa de **jornalistas, cronistas e colunistas** reforçada pela integração no Grupo Media Capital, o SOL surge com um novo formato e um grafismo mais moderno e apelativo, mas também mais sóbrio.

É um jornal que se preocupa em dar a verdade aos leitores, mesmo quando incómoda, porque é livre e independente.

Com carácter positivo, privilegia o que de bom acontece no país e no mundo cada vez mais empreendedor.

NASCER DO
SOL



JORNAL | SITE | REDES SOCIAIS | REVISTA

Entre Páginas

NASCER DO SOL & REVISTA VERSA



A sua marca ganha visibilidade num meio de referência lido por um público exigente, informado e influente.

No Sol, a sua mensagem brilha.

INFORMAÇÕES

DIMENSÕES

MANCHA: 264 x 408 mm

NÚMERO DE COLUNAS /PÁGINA

6 COLUNAS

Nº DE MÓDULOS POR COLUNA:

10 MÓDULOS

Nº PÁGINAS: 48 PÁGINAS

DADOS TÉCNICOS

IMPRESSÃO: Offset Quadricromia sem estufa

IMPRESSOR: Gráfica Funchalense

PAPEL: Jornal UPM NEWS de 45gr

Tiragem
+15.000

Revista **VERSA**

Nº PÁGINAS: 48 + 4 capa

PAPEL: couché 130grs

1.A reserva de espaço deverá ser confirmada por ordem de publicidade.

2.Os originais serão guardados durante três meses e serão devolvidos quando solicitados.

3.O Nascer do SOL/VERSA reserva-se ao direito de adiar ou suspender a publicação de qualquer anúncio sempre que, por razões de paginação, a isso seja obrigado.

4.A colocação de publicidade fica subordinada à conveniência de paginação e a localização será fixada pelo Nascer do SOL/VERSA de acordo com as possibilidades técnicas, exceto nos anúncios que tenham sido aceites ao abrigo das disposições de localização obrigatória.

5.No caso de ser pedida uma localização específica, acresce 30% ao valor da proposta.

6.O Nascer do SOL/VERSA reserva-se ao direito de alterar a qualquer momento os preços desta tabela, sem obrigação de aviso prévio. Os preços a praticar são os que estiverem em vigor à data de publicação.

7.As reclamações só serão aceites quando apresentadas por escrito, à direção do SOL/VERSA, nos 10 dias imediatamente a seguir à data de publicação.

8.O Nascer do SOL/VERSA não se responsabiliza igualmente pela perda ou danos causados em materiais fornecidos para publicação, nem pela deficiência de ficheiros que nos forem enviados eletronicamente.

9. Fotografias, desenhos, maquetas, seleções de cor e quaisquer outros elementos gráficos necessários à publicação dos anúncios no Nascer do SOL/VERSA são da responsabilidade do anunciante.

10. Em todas as ordens firmadas pelos anunciantes ou agências subentende-se o conhecimento da tabela de preços e das respetivas condições da tabela de publicidade do Nascer do SOL/VERSA.

11. Sobre a importância líquida de todos os anúncios incidirá o IVA em vigor(23%).

12. Alerta-se para o dever dos anunciantes ou agências, controlarem a legalidade do conteúdo da mensagem publicitária, pelo que o Nascer do SOL/VERSA terá o direito de regresso e direito a ser indemnizado pelos danos causados, por essas entidades, caso lhe seja imputada responsabilidade, civil ou criminal, por causa direta ou indireta do conteúdo dos anúncios publicados.

15. Não é permitida a utilização de línguas estrangeiras em publicidade, à exceção dos casos previstos pela legislação em vigor (art.º7, n.ºs 3 e 4 do Código de Publicidade).

16. Exemplar para Encartes sujeito a aprovação pelo departamento de Produção com 3 semanas de antecedência à data de saída.

17. Periodicidade Semanal, em banca todas as sextas-feiras.

18. 15 dias antes da saída da edição é o limite para Reserva de Espaço, através de uma Ordem de Publicidade ou outro meio escrito.

19. 15 dias antes da saída da edição é o limite para a Anulação de Espaço, sendo necessária a comunicação por escrito. Caso esta situação não se verifique, O Nascer do SOL/VERSA reserva-se ao direito de faturar o espaço contratado.



Media Capital
Comercial

Contactos

MORADA: Rua Mário Castelhana, 40. Queluz de Baixo,
2734-502 Barcarena

TELEFONE: + 351 214 347 527

EMAIL: comercial.externo@tvi.pt

WWW.MEDIACAPITALCOMERCIAL.PT

NASCER DO SOL | VERSA

**CONHECER
PORTUGAL**

IMPrensa | DIGITAL