

ATTITUDE

INTERIOR DESIGN MAGAZINE

CHOICE



ESPECIAL MAIORCA · Um mergulho fora de época
SPECIAL MALLORCA · A dive out of season

PORTUGAL CONT. 10,00€ · BE/FR/NL/IT/ESP/GR 13€ · DE 14€ · UK £10 · Suisse 16 CHF · Morocco 10 MAD · USA 24,95\$ · Canada 24,95 CAD / Bimestrial





Ph © Patricia Parinejad

VITI VINCI

Num recanto muito próximo da catedral, no coração de Palma, fomos surpreendidos pela Viti Vinci – um atelier de criação de fragrâncias e perfumaria de autor – onde a essência natural dos aromas é preservada para, acima de qualquer coisa, criar sensações. Assim que entrámos compreendemos que é aqui que o poder dos aromas se alia a uma elegância intemporal, traduzida numa experiência que estimula os sentidos.

Conhecemos Victor Alarcon, o fundador da marca e um apaixonado pela fusão entre a natureza e a bioquímica, e é com tamanha entrega e honestidade para com a natureza que a Viti Vinci se estende conceptualmente numa dupla funcionalidade: como projecto agrícola de plantas aromáticas e medicinais e como um laboratório para a criação de identidades olfactivas. Nas duas vertentes, é dado privilégio ao ecossistema local, sob o compromisso de se criar uma economia circular em profundo respeito pelo planeta e pelos tempos naturais de cada planta cultivada na sua *finca*.

In a corner very close to the cathedral, in the heart of Palma, we were surprised in Viti Vinci – a designer fragrance and perfumery studio – where the natural essence of the scents is formulated to, above all else, generate sensations. As soon as we walked in, we realised that this is where the power of aromas meets timeless elegance, expressed as an experience that stimulates the senses.

We met Victor Alarcon, the brand's founder and an ardent advocate of the fusion between nature and biochemistry, and it is with such dedication and honesty towards nature that Viti Vinci is conceptually expanded into a dual function: as an agricultural project for aromatic and medicinal plants; and as a laboratory for the creation of olfactory identities. These functions benefit the local ecosystem, with a commitment to creating a circular economy with deep respect for the planet and the natural timings of each plant grown on their *finca*.



Ph © Patrica Parinejad

Aqui vive-se o experimentalismo, e o espírito selvagem dos aromas é transportado de forma crua desde a colheita à destilação, feitas à mão pelos agricultores locais, artesãos, terminando nos mestres perfumistas. A paleta de aromas é arquitectada em forma de perfumes, difusores, velas e produtos para o banho.

As palavras não chegam, já que é inegável o poder emocional e transformador dos aromas, por isso o nosso conselho é que ponha mesmo Palma no seu mapa de destinos, para poder explorar o encanto da aromacologia e, quem sabe, criar o seu próprio perfume. ^Δ

Experimentalism is practised here, and the wild spirit of aromas is transported in a raw form from harvest to distillation, carried out manually by local farmers and artisans, ending with master perfumers. The range of scents takes the form of perfumes, diffusers, candles and bath products.

Words don't quite describe it, as the emotional and transformative power of scents is undeniable. Our advice is that you really should put Palma on your map, explore the charm of aromachology and, who knows, maybe even create your own perfume. ^Δ



ART FROM MALLORCA

Foi num passeio pela Carrer de la Concepció que descobrimos uma pequena loja de mobiliário, de estilo rústico mediterrânico. Aprofundando, deparáramos com um espaço especializado em design e manufatura de mobiliário rústico combinado com peças antigas, inspirado na beleza das imperfeições e na filosofia Wabi Sabi. O conceito desta loja é que "cada marca é uma memória do passado e uma promessa para o futuro. Transformá-los é um ato de respeito pela sua história."

Adrian Nicolov criou a Art From Mallorca em 2021, onde realizou o seu sonho, dando forma a peças únicas, com carácter. A madeira, protagonista das suas obras, tem "uma espécie de alma e calor que outros materiais não têm". O que começou como um projecto pessoal para amigos e conhecidos converteu-se num negócio consolidado, que fomenta a criação e o restauro como uma ode ao artesanato. [▲]

It was while strolling along Carrer de la Concepció that we stumbled upon a small furniture shop with a rustic Mediterranean style. Probing further, we discovered a space specialising in the design and manufacture of rustic furniture, combined with antique pieces, inspired by the beauty of imperfections and Wabi Sabi philosophy. The concept of this shop is that 'each brand is a memory of the past and a promise for the future. Transforming them is an act of respect for their history.'

Adrian Nicolov founded Art From Mallorca in 2021, where he has realised his dream, shaping unique pieces with real character. Wood, the key element in his work, has 'a kind of soul and warmth that other materials don't have.' What began as a personal project for friends and acquaintances has since grown into a consolidated business that encourages creation and restoration as an ode to craftsmanship. [▲]



CA NATONETA

É através da comida que as irmãs Teresa e Maria Solivellas se entregam e interpretam a sua forma de ser e de estar no mundo. A paixão pela gastronomia aliada a um modo de estar auto-suficiente, inspirada pelo legado dos antepassados, leva-nos a Caimari, uma localidade no interior de Maiorca, onde encontramos o restaurante Ca Na Toneta, reconhecido com a estrela verde na edição do Guia Michelin 2024. Aqui, os pratos provocam sensações subtis e leves, compondo uma ementa sazonal saboreada num ambiente descontraído, acompanhada por uma selecção de vinhos biológicos que harmonizam a experiência. "Utilização *versus* desperdício, frugalidade *versus* excesso e respeito pelo ambiente" é a máxima aqui vivida e sentida, dada a degustar em jeito de convite para se mergulhar na zona rural de Maiorca – a menos movimentada, a mais real – e restabelecer a conexão com a natureza. [▲]

It is through food that the sisters Teresa and Maria Solivellas give their all and interpret their way of being and living in the world. Their passion for gastronomy, combined with a self-sufficient way of life and inspired by the legacy of their ancestors, takes them to Caimari, a town in the interior of Mallorca, where they find the Ca Na Toneta restaurant. Awarded a green star in the 2024 edition of the Michelin Guide, here the dishes provoke subtle and light sensations, delivered through a seasonal menu, savoured in a relaxed atmosphere and accompanied by a selection of organic wines that harmonise the experience. 'Use *versus* waste, frugality *versus* excess and respect for the environment' are the maxims that are lived and felt here, as an invitation to immerse yourself in the Mallorcan countryside – the least crowded, most genuine version of it – and reconnect with nature. [▲]