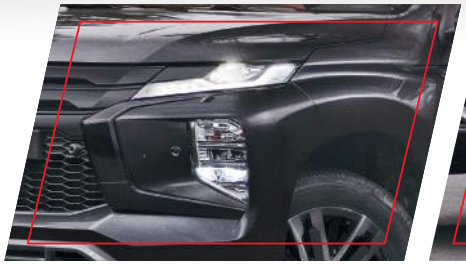
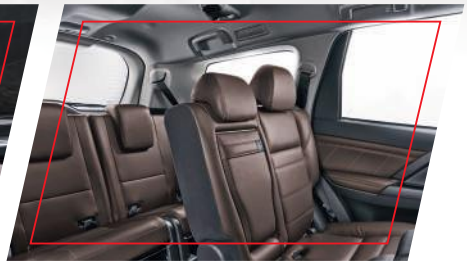
MAGAZINE
#06 | 2024

CIRCUITO ELEGANTE



FARÓIS DE LED COM
ACABAMENTO NA COR PRETA

RODAS DE LIGA LEVE ARO 20"
NA COR PRETA BRILHANTE



BANCOS COM REVESTIMENTO
PREMIUM NA COR MARROM

RETROVISORES E MAÇANETAS
EXTERNAS NA COR PRETA

TRAÇÃO 4X4 SUPER SELECT II
COM 4 MODOS DE CONDUÇÃO

GRADE DIANTEIRA E DYNAMIC
SHIELDS NA COR PRETA

PAZ NO TRÂNSITO COMEÇA POR VOCÊ!

PAJERO SPORT LEGEND BLACK

Explore novos horizontes
em grande estilo.

Tech & Soul

4x4
É MITSUBISHI

PAJEROSPORT.COM.BR

MITSUBISHI
MOTORS

«UM SABOR
REALMENTE
INESQUECÍVEL»
EXPERIÊNCIAS
Surpreendentes
PLURALIDADE
de Cafés
QUALIDADE
Superior
EXTRAÇÃO
Perfeita
NESPRESSO

SUMÁRIO

05 COM A PALAVRA, PRISCILA BENTES

06 COLABORADORES DESTA EDIÇÃO

09 O JARDIM DO BRASIL

14 OS NOVOS INTEGRANTES DO CIRCUITO ELEGANTE

17 GASTRONOMIA ELEGANTE

19 KIKA GAMA LOBO ENTREVISTA THALES BRETAS

24 UMA ONÇA NA COZINHA

28 ELEGÂNCIA, CONFORTO E QUALIDADE

34 ARTE SACRA COMO PROPÓSITO DE VIDA

38 RESERVA NOVIDADE NO QUADRADO

40 MULHERES QUE ACELERAM

43 KOBRA: DE PICHADOR A MURALISTA

47 SELO XIS SINAL DO VALE

53 REFÚGIOS DE BEM-ESTAR

56 CHECKLIST ELEGANTE

58 KIKA ENTREVISTA MARCELO GLEISER

62 DA FAVELA PARA PARIS

64 ONDE BOSSA E BOEMIA SE ENCONTRAM

66 A MORTE É UM DIA QUE VALE A PENA VIVER

70 CAPIM DO MATO: COMO TUDO COMEÇOU

72 HOTÉIS E RESTAURANTES ELEGANTES DO BRASIL

STAMPATO

Editora e Gráfica Stampato
Fone: 11 3393-3535
www.stampato.com.br

Suas ideias ganham cores aqui!

CIRCUITO ELEGANTE

"Tenho o mais simples dos gostos, me contento apenas com o melhor"
Oscar Wilde

www.circuitoelegante.com.br
circuitoelegantemagazine
circuitoelegante
@ concierge@circuitoelegante.com.br
+55 (21) 99706-4850

PUBLISHER
Priscila Bentes

DIREÇÃO EDITORIAL
Kika Gama Lobo

DIREÇÃO DE ARTE
Manoela Poroger

DIREÇÃO ADMINISTRATIVA
Moreno Belisário

DIREÇÃO COMERCIAL
Rafaela Mattar

COORDENAÇÃO EDITORIAL
Monica Valladão

CONTEÚDO DIGITAL
Daniele Castro

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO
Documennta

REVISÃO FINAL
Ariane Moura

GRÁFICA EDITORA STAMPATO
R. Anhanguera, 815
Barra Funda, São Paulo - SP
Tel.: (11) 3393-3535
Site: www.stampato.com.br

TIRAGEM
10.000

CRÉDITOS CAPA
Fotógrafo - Tom Alves
@tomalvesfotografia
Serra do Cipó (MG)

É com grande entusiasmo que apresentamos a sexta edição da revista do Circuito Elegante. Uma celebração ao turismo com viagens e estilo de vida sob a ótica da sustentabilidade e regeneração dos destinos mais elegantes do Brasil.

Nesta edição, destacamos Minas Gerais, um estado que encanta com sua natureza exuberante, repleta de cachoeiras e paisagens deslumbrantes. Mais do que um destino, Minas Gerais é um mergulho na história e cultura brasileiras. Nesse cenário, vamos nos encantar com a arte sacra sob a curadoria de Ana Gutierres, bem como seus lugares, suas tradições culinárias e hospitalidade inigualável que torna Minas Gerais tão especial.

Além disso, exploramos temas de grande interesse, trazendo personalidades inspiradoras como o renomado dermatologista Thales Bretas e a emocionante história de vida da chef Alessandra Montagne, que saiu da favela carioca e hoje está deixando os visitantes do Louvre, em Paris, com água na boca. Descubra a "virada de mesa" da "Dona Onça" Janaina Torres e o olhar amoroso da médica Ana Claudia Quintana Arantes frente a nossa finitude.

Os gigantes Kobra e Marcelo Gleiser também enriquecem esta edição, oferecendo perspectivas únicas e instigantes nas matérias nada casuais de Kika Gama Lobo.

Embarque conosco nesta jornada inspiradora! Convidamos você a se perder nas páginas desta edição, onde cada história é um abraço caloroso aos sentidos e uma celebração da beleza e diversidade do Brasil. Que esta leitura desperte em você uma paixão renovada por explorar, preservar e valorizar tudo o que torna nossos destinos tão especiais. Bem-vindo à revista Circuito Elegante, onde cada detalhe é um convite à descoberta e à apreciação do que há de mais belo em nossa jornada.

Priscila Bentes
CEO Circuito Elegante

FSC
A marca do manejo florestal responsável
FSC® A000541

COLABORADORES

ALAN VICTOR
Assessor de comunicação carioca.
Administrador de empresas de formação, mas comunicador por vocação. Responsável por trinta marcas, dentre renomados restaurantes e hotéis, além de grandes eventos.
Alan conta todas as suas experiências em seus perfis no Instagram:
@alan.victorrr e @riofacil_destinos.

ALESSANDRA MONTAGNE
Conquistou espaço na França. Carioca, nascida no Vidigal, está hoje à frente de cinco restaurantes em Paris, um deles no Louvre.
Luta contra o desperdício de alimentos, escreveu um livro com sua trajetória de vida, além de virar apresentadora de TV.
Seu restaurante Tempero é elogiado pelos guias Michelin, Gault&Millau e Le Fooding.

ANA CLAUDIA ARANTES
Médica, escritora, professora e palestrante em temas sobre envelhecimento e morte.
Formada pela USP com residência em geriatria.
Pós-graduada em Psicologia.
Especialista em Cuidados Paliativos pelo Instituto Pallium e pela Universidade de Oxford.

ANGELA GUTIERREZ
Empresária e colecionadora de arte.
Formada em Administração de Empresas, com especialização em Marketing pela FGV.
Foi secretária de Cultura de MG e fundou, em 1998, o Instituto Cultural Flávio Gutierrez.
Fundou o Museu do Oratório, em Ouro Preto, e o Museu de Santana, em Tiradentes. Recebeu, em 2000, a Ordem do Mérito Cultural.

CLAUDIA LIECHAVICIUS
Autora do livro *Quer viajar?*, Claudia também é jornalista.
Além de seu blog, contribui para outros veículos de grande relevância no segmento.
Com passaporte carimbado em mais de 100 países, Claudia passa a maior parte de seu tempo em destinos inusitados ao redor do planeta.

COLABORADORES

EDUARDO ALVES
Mestre em Jornalismo, com diplomas de universidades em três continentes, atua como repórter de viagem e estilo de vida. Viveu os últimos 25 anos rodando o mundo, escrevendo matérias para Vogue, Marie Claire, O Globo, Estadão e Folha de São Paulo. Hoje ele pilota a Mapa-Mundi Viagens, afiliada à EmbarkBeyond Brasil, ao Virtuoso, e endossada pelo Forbes Travel Guide.

JANAINA TORRES
Chef de Cozinha e empresária brasileira. Proprietária dos restaurantes A Casa do Porco, Bar da Dona Onça, Hot Pork, Merenda da Cidade e da Sorveteria do Centro.
Eleita como melhor chef mulher do mundo pela lista do World's 50 Best Restaurants 24 e venceu na categoria de mesmo nome na Latin America's 50 Best Restaurants de 23.

JAQUELINE BELISÁRIO
Empresária, mineira mãe de dois filhos, iniciou a construção da Pousada Capim do Mato em 2000, impulsionada pela paixão pela arquitetura e design.
Seu envolvimento direto com o projeto reflete o compromisso em criar um ambiente acolhedor, com inovação e dedicação à qualidade como motores do sucesso.

MÁRCIA NERI
Formada em Comunicação Social, Marketing e Propaganda pela ESPM.
CMO da Mitsubishi Motors no Brasil.
Especialista em estratégia de marketing, comunicação e negócio com ampla experiência na atuação em empresas, startups e agências, como a África, Ampfy e, mais recentemente, Tech and Soul.

MELISSA FERNANDES
Hoteleira, dirigiu por mais de 15 anos a rede Unique - SP e Garden. Especialista em hospitalidade de luxo, Mel é apaixonada por hotéis, gastronomia e viagens.
Hoje é diretora de atendimento ao cliente na Teresa Peres, além de consultora na área de hospitalidade e luxo, realizando cursos e palestras na arte de encantar clientes.

Descubra o programa de relacionamento do Shopping Leblon. Benefícios exclusivos feitos para você viver o melhor do Rio.

SOLAR

SHOPPING
LEBLON

Baixe o app e comece a aproveitar

O JARDIM DO BRASIL

Por Alan Victor

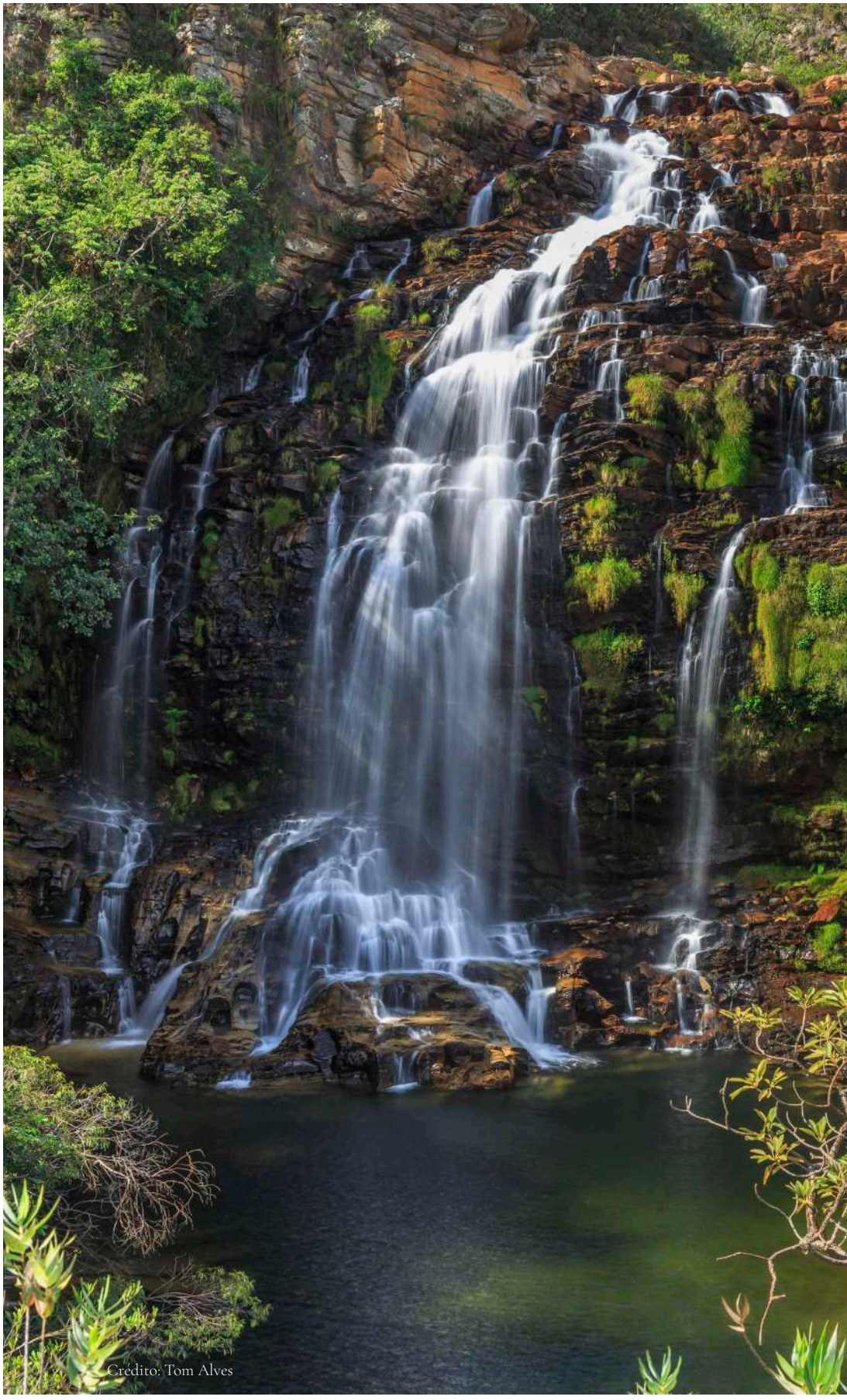
Crédito: Jomar Bragança

Localizada a menos de 100 km de Belo Horizonte e a 60 km do aeroporto de Confins, a Serra do Cipó é um verdadeiro paraíso em Minas Gerais. O título de "Jardim do Brasil" foi dado pelo paisagista Burle Marx, e é conhecida por sua impressionante variedade de paisagens que mesclam os biomas do Cerrado e da Mata Atlântica. A região destaca-se pela maior concentração de cachoeiras da área, tornando-se um cenário ideal para os entusiastas do turismo de aventura.

Além da sua riqueza natural, a Serra do Cipó é um verdadeiro museu ao ar livre. As pinturas rupestres, que datam de épocas primitivas, e os registros históricos das passagens de escravos e indígenas acrescentam uma camada de fascínio a esse destino deslumbrante.

A diversidade de flora e fauna nativas da Serra do

> "uma estadia incomparável e personalizada, a Pousada Capim do Mato é a escolha perfeita."



Crédito: Tom Alves

Cipó é impressionante. As paisagens, que variam desde exuberantes cachoeiras até imponentes formações rochosas, encantam os visitantes. Entre as cachoeiras notáveis estão a Cachoeira das Braunas, a Cachoeira da Serra Morena, a Cachoeira de Baixo e a famosa Véu da Noiva, todas ideais para um mergulho refrescante em suas piscinas naturais.

Para os aventureiros, a Serra do Cipó oferece experiências únicas. A canoagem no Rio Cipó proporciona um momento de tranquilidade e conexão com a natureza, enquanto os mais ousados podem se desafiar com atividades como rapel e escalada no Morro da Pedreira. O Cânion Bandeirinhas, acessível através de uma trilha desafiadora, que pode ser percorrida a pé ou de bicicleta, recompensa os visitantes com vistas espetaculares ao longo do trajeto.

Para uma estadia incomparável e personalizada, a Pousada Capim do Mato é a escolha perfeita. Situada nas proximidades do parque, a pousada oferece sete acomodações exclusivas, incluindo bangalôs de luxo, lofts e suítes master, todas projetadas para garantir conforto e privacidade.

O Bangalô Luxo se destaca com suas comodidades sofisticadas, que incluem um ofurô, deck com futon, lareira, duas duchas de alta pressão, enxoval Trousseau de 400 fios, toalheiro térmico e amenities franceses da L'Occitane en Provence.

A experiência gastronômica na Pousada Capim do

Crédito: Henrique Queiroga

Mato é igualmente notável. O restaurante Uchu Gastronomia oferece uma culinária criativa que celebra os sabores da terra e do mar. Para um momento de relaxamento, o Spa by L'Occitane proporciona uma verdadeira viagem sensorial, combinando ingredientes naturais, tecnologia e terapias tradicionais em um menu completo de massagens e tratamentos corporais e faciais.

CAPIM DO MATO POUSADA & SPA
Al. Rubens Ferreira Belissário, s/n
Serra do Cipó - MG
Instagram: @capimdomato
www.capimdomato.com.br
Reservas: (31) 3058-0737

NOVIDADES NO CIRCUITO

por Priscila Bentes

Mais uma edição trazendo as novidades do Circuito Elegante, todas escolhidas através de critérios rígidos de qualidade, elegância e excelência de serviços nos destinos mais cobiçados do Brasil, para garantir a você experiências únicas e inesquecíveis.

Deseja ter o melhor em suas viagens pelo Brasil? Faça seu cadastro em nosso site e se una ao grupo seleto de viajantes que contam com benefícios especiais, consultores de viagens e um concierge pronto para te auxiliar em sua reserva. E o melhor: não tem custos extras e você ainda garante as melhores tarifas!

MORÉIAS - Um refúgio de luxo e simplicidade em harmonia com a natureza. Localizado entre Tatajuba e Jericoacoara, com 8 km de praias preservadas, integra o conceito de "slow life" à sustentabilidade. Cada detalhe reflete o respeito à fauna, flora e saberes locais, desde a arquitetura em palha de carnaúba até a construção de baixo impacto. Aqui, sotaques e biomas se encontram em um ecossistema único, onde o vento renova ideias e o conforto ecoa a beleza natural. Moréias é lar, essência e convite ao essencial.

VILA ENTRE CHAVES - Morros de Camaragibe é uma linda e secreta praia ao norte de Alagoas, na belíssima região da Costa dos Corais. É ali que a Vila entre Chaves, um condomínio privativo de sete casas, se faz presente.
Se você já ouviu falar da famosa São Miguel dos Milagres, Porto de Pedras, Maragogi ou Japaratinga, com certeza já ouviu falar da Costa dos Corais e não sabia. Escondida entre a Mata Atlântica, o Manguezal, o rio e o mar, um lugar secreto guardado a sete chaves. Um local ideal para uma experiência única com a família e amigos. Mar de águas mornas e natureza preservada, onde você pode usufruir de uma casa fantástica, com as comodidades dos serviços personalizados da vila e inúmeras atividades para tornar a estadia perfeita.

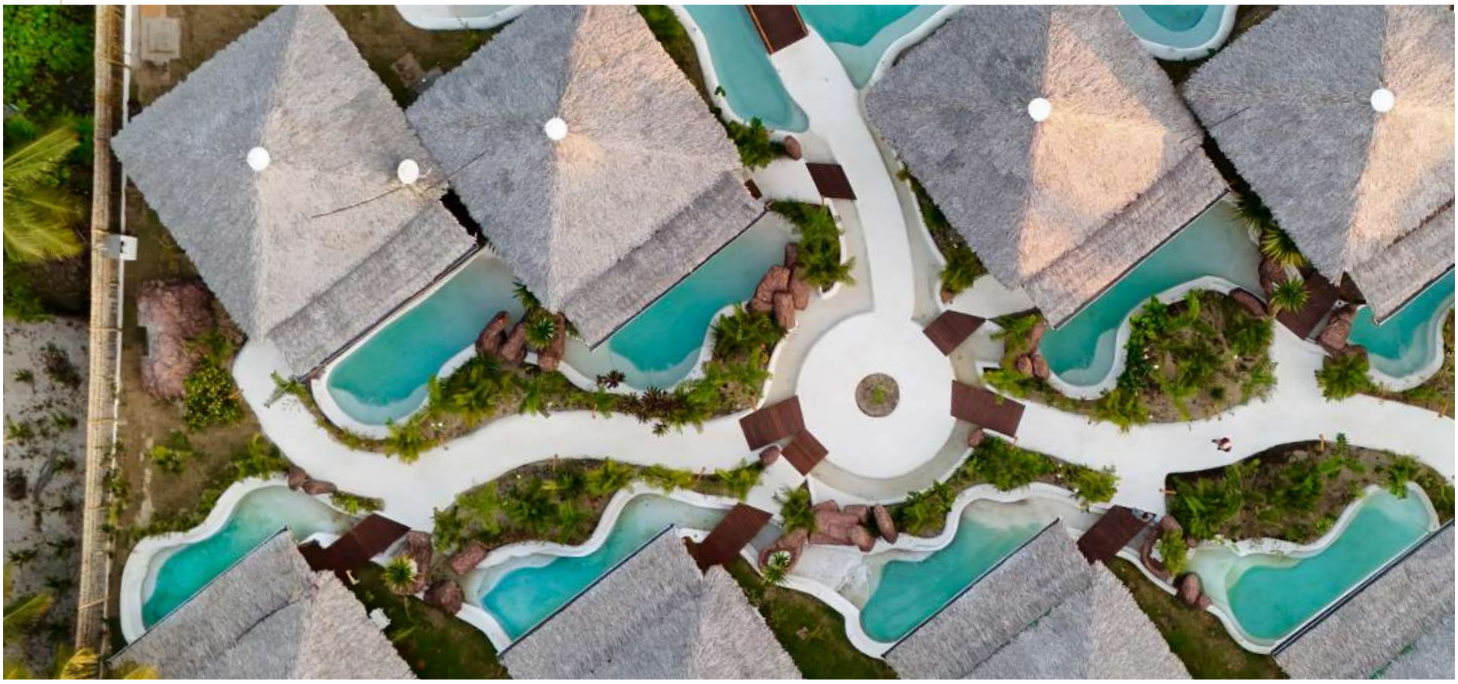
KUROTEL - Eleito o melhor SPA Médico das Américas e presente entre os melhores do mundo, localizado em Gramado. Oferece infinitas possibilidades e os melhores cuidados para sua saúde e bem-estar, a partir do método Kur, que coloca você como o agente de escolhas positivas na sua vida. Um convite para uma jornada rumo ao equilíbrio interior, estabelecendo conexão entre medicina preditiva e os pilares: água, movimento, alimento, relaxamento e equilíbrio. Uma história com mais de 50 anos. Um legado passado de geração para geração, onde desde sua fundação, a família sempre foi o coração desta jornada de bem-estar.

PARADOR LUMIAR - O Parador Lumiar está localizado a poucas horas da cidade do Rio de Janeiro, no município que lhe empresta o nome, Lumiar, em um dos mais belos vales da região serrana, em plena Mata Atlântica, onde riachos de águas cristalinas e vasta estrutura de lazer, como piscina de água natural, cachoeiras, saunas, cavalgadas e trilhas ecológicas te aguardam para momentos únicos. Seu símbolo, um lampião, diz muito sobre a maneira como os hóspedes são recebidos. Da mesma forma que o lampião protege a chama do vento e a mantém acesa, todos que aqui chegam são cercados de cuidados para que se sintam acolhidos durante toda a sua estadia.

VILLA D'OZIO - Refúgio perfeito para aqueles que anseiam fugir da agitação da vida cotidiana e se perder em um paraíso de beleza e tranquilidade. Onde a essência do "il dolce far niente" se une à agradável arte do ócio criativo frente ao mar de areias douradas na magnífica Praia Brava de Itajaí, Santa Catarina. É o único hotel de alto padrão local. Com espaços abertos, pátios internos, jardins floridos e elementos naturais, conta com suítes com vista para o mar, jardim interno, deck privativo e banheira de hidromassagem. Sua Cucina é inspirada na gastronomia Italiana Mediterrânea, um espaço perfeito para criar memórias inesquecíveis. Uma celebração do bom gosto, do conforto e do atendimento de excelência.

GUEST HOUSE SEGREDO DA SERRA - Tiradentes sugere relaxamento em harmonia com a natureza. E é ao pé da Serra de São José, onde a tranquilidade, a segurança e a qualidade de vida se encontram com um verdadeiro segredo! Uma linda propriedade, escondida por trás de altos muros de pedra bruta, datada de 1892, onde mãe e filha, originárias de São Paulo, mas de raízes mineira, recebem hóspedes com exclusividade em um ambiente intimista, proporcionando memórias significativas nos detalhes sensíveis à natureza, ao belo, à arte, à boa mesa e ao conforto da cama. Aqui, a missão é oferecer um atendimento acolhedor e diferenciado aos que se identificam tanto com o lugar, quanto com o propósito desse belo empreendimento.

ATINS CHARME CHALÉS - Em Atins, um bucólico vilarejo que encanta com a sua vida simples, ruas de areia, casas rústicas em meio à restinga, ao mangue, cajueiros e coqueiros, além de ser uma das portas de entrada para o deserto tropical dos Lençóis Maranhenses, cujas dunas e lagoas de águas cristalinas formadas pela água da chuva surpreende seus visitantes, que encontramos o Atins Charme Chalés. Neste cenário, Anna e Alexandre, um casal paulistano, recebem os amigos e hóspedes para uma experiência inesquecível, cheia de charme e conforto absolutos.



NOVIDADES GASTRONÔMICAS NO CIRCUITO

por Thiago Ramos

Especialista em restaurantes e hotéis.
Consultor e sócio da FAVO Hospitalidade.
IG: @thiagozramos

VINÍCOLA BARBARA ELIODORA - Com nome que homenageia uma das grandes poetisas brasileiras, a vinícola tem poesia em todos os sentidos. Minas Gerais sempre surpreendeu com a qualidade dos seus ingredientes: queijos, cafés, cachaças, azeites... E, com muito entusiasmo, também está se tornando um palco para bons vinhos. É o caso da Vinícola Barbara Eliodora que, com gestão dedicada e familiar, traz para mesa bons rótulos que são destaque em diversas premiações nacionais e internacionais. Entre as parreiras, há um winebar, que executa uma cozinha criativa com ingredientes e inspirações mineiras.

FUNCIONAMENTO:
winebar: De 5ª a domingo, das 12h às 19h.
ENDEREÇO: Rod. Fernão Dias, KM 788
São Gonçalo do Sapucaí – MG.

MII RESTAURANTE - Localizado no Barra Shopping, o MII Restaurante é uma imersão na gastronomia, tradições e cores da Grécia. Com uma variedade de opções de refeições relacionadas ao mar, o menu também acerta nos pratos com ingredientes da terra. Destaque para carta de vinhos, cuidadosamente selecionada. Uma das atrações do restaurante é a tradicional quebra de pratos, que envolve todos os clientes.

FUNCIONAMENTO:
De 2ª a 5ª, das 12h às 22h30. 6ª e sábado, das 12h às 23h30 e domingos e feriados, das 12h às 22h.
ENDEREÇO: Barra Shopping – Av. das Américas, 4666
Barra da Tijuca, Rio de Janeiro – RJ.

TRAGALUZ - Mais um na lista de restaurantes que valem a viagem para comer bem! Instalado em um casarão com mais de 300 anos, o Tragaluz é uma parada obrigatória em Tiradentes. O menu é conduzido pelo chef Felipe Rameh, que acumula passagens por grandes restaurantes no Brasil e no mundo, sendo notório o repertório do chef na composição dos pratos e técnicas. Em coro, todo mundo vai indicar o prato "A Pintada Tragaluz", que serve a famosa galinha-d'angola. O especial "Creme de Couve-flor" também é imperdível.

FUNCIONAMENTO:
De 4ª a 2ª, das 19h às 23h.
ENDEREÇO: Rua Direita, 52
Centro Histórico, Tiradentes – MG.

Crédito: Magê

CAPINCHO - Com menu sulista, o chef Marcelo Shambeck faz voo alto na qualidade e composição dos pratos com ingredientes da região. O restaurante também se destaca pelo simpático atendimento da equipe, que conduz a mesa de maneira hospitaleira. Dedique atenção especial à carta de bebidas, que tem boa curadoria de vinhos brasileiros e dos países da fronteira. Não podemos deixar de citar nossa admiração pelo protagonismo exemplar do restaurante em apoiar famílias atingidas pelas enchentes no Rio Grande do Sul.

FUNCIONAMENTO:
De 3ª a 6ª, das 19h às 22h30. Sábado, das 12h às 15h e das 19h às 22h30.
ENDEREÇO: Praça Maurício Cardoso, 61
Moinhos de Vento, Porto Alegre – RS.

NOSSO - Em um balcão com vista para o bar e cozinha, o Nosso, em Ipanema, mescla com maestria a experiência de bar e restaurante, mantendo qualidade equilibrada na coquetelaria e pratos. Como a agenda de chefs e bartenders convidados é intensa por lá, vale acompanhar a programação! Em cada visita feita, uma surpresa maravilhosa. Sugiro visitar mais de uma vez!

FUNCIONAMENTO:
De 3ª a sábado, das 18h30 às 00h30. Domingo, das 18h30 às 23h (exceto no último domingo do mês).
ENDEREÇO: Rua Maria Quitéria, 91
Ipanema, Rio de Janeiro – RJ.

Crédito: Thiago Bruno

COLUNA KI VIAGEM

por Kika Gama Lobo

Thales Bretas, médico dermatologista e comunicador, revela um pouco de si para a revista Circuito Elegante.

Eu nasci em Belo Horizonte, caçula de três irmãos. Meus pais, muito jovens, ainda prestando vestibular, e já com três filhos. Estudei em escola pública até a 8ª série, inclusive no Colégio Militar, e cursei o ensino médio num colégio particular pequeno. Sempre fui muito interessado, curioso, gostava não só de estudar, mas de aprender e ensinar. Comecei a dar aulas particulares de reforço escolar e depois, na faculdade, dava monitoria de inglês nos fins de semana para ter bolsa no Cultura Inglesa. Sempre quis ter independência financeira, então enquanto estudava medicina, além da monitoria de inglês, trabalhei como garçom, recepcionista de festas e panfletagem.

Até que, no decorrer do curso, optei por me dedicar mais às pesquisas e fui bolsista CNPQ de iniciação científica em um laboratório de imunofarmacologia, que eu amava. Me formei em 2011, aos 23 anos, e resolvi trabalhar um tempo no interior de Minas como médico generalista no Programa Saúde da Família, do governo federal, que inclusive funcionava muito bem para maior parte das demandas comuns daquela região. Tive contato com agruras profundas de uma população carente não só de saúde, mas também de recursos e afeto. Me desenvolvi muito como médico e como ser humano, porque conheci realidades que, mesmo tendo uma vida que considero diversa, jamais havia experimentado. Essas experiências engrandecem, mas também nos mostram o quão minúsculos somos diante de um mundo muito maior do que a nossa vivência pessoal permite imaginar.

Como veio parar no Rio de Janeiro? Desde que tive o primeiro contato com a Dermatologia, com a professora Flávia Bittencourt, na UFMG, decidi que queria seguir essa especialidade. Depois de trabalhar um ano no Programa Saúde da Família, prestei um concurso de residência no Rio de Janeiro e fui convocado, em 2013, pelo Hospital Federal dos Servidores do Estado.

Sempre tive vontade de morar no Rio de Janeiro por um tempo da minha vida, então me vi realizado profissionalmente e vivendo uma experiência que queria muito. Até que, em 2014, conheci o Paulo Gustavo, me apaixonei e fixei minhas raízes na cidade maravilhosa de vez, constituindo nossa família e, posteriormente, minha clínica.

Sempre viajou muito para congressos e workshops? Eu sempre amei viajar e tenho sede por novos conhecimentos. Então, quando dá para unir as duas motivações, é ainda melhor!

Fora que é muito bom compartilhar conhecimento com colegas de outras regiões e países. Muito enriquecedor!

Esse protagonismo, que era do Paulo Gustavo, migrou para você após sua morte. Como lida com tanta exposição? Não acho que o protagonismo tenha migrado do Paulo Gustavo para mim. Acho que o PG sempre manterá seu estrelato invicto. Sua genialidade é ímpar, um carisma gigante! Ele realmente teve uma passagem muito iluminada aqui na Terra, e eu tive a sorte de compartilhar com ele essa luz e muitos momentos juntos. Momentos políticos, de luta, de amor e de construção de uma família que, por ser publicamente exposta, se tornou mártir da pandemia pelo Covid-19, com essa perda tão precoce e difícil, não só para mim, mas pra muitos brasileiros que sentem demais a falta dele.
O carinho que recebi diante dessa tragédia que vivemos é muito importante e bem-vindo. Mas a fama, embora resultante de carinho e admiração, traz como provação um cerceamento da liberdade, que me incomoda mais pelo cuidado que tenho com meus filhos, que não escolheram nascer famosos, e só querem, muitas vezes, serem crianças, brincar e receber atenção de quem eles também cultivam afeto. Entendo que isso não seja possível sempre, mas tento sempre balancear pela sanidade mental deles, que estão em fase importante de neurodesenvolvimento.

Aliás como é ter Dea Lucia como sogra? Uma alegria constante? A dona Dea foi muito importante na construção do PG como homem, artista, pai e marido. E nos ajudou e continua me ajudando bastante a cuidar da nossa família. Ela é uma mulher forte que, além de ser divertida, tem muitas qualidades admiráveis. Então, mesmo quando a alegria não é constante, pelas adversidades da vida, ela é uma superavó e sabemos que podemos contar uns com os outros para sempre, na alegria e na tristeza.

Filhos... Como é ser pai de dois meninos que vão crescer com vontades e desejos? Já estão crescendo, e é um aprendizado constante. Cada um com sua personalidade, ambos muito afetuosos e inteligentes, cheios de energia e travessos (risos)... Eu falo que ser pai é a coisa mais incrível e difícil que me propus a fazer na vida. Sempre foi meu maior sonho: ser pai e constituir uma família, mas, por um tempo, esse sonho foi posto em prova quando me descobri gay e questionamentos preconceituosos me afetaram.
Felizmente, encontrei um companheiro que não só tinha o mesmo sonho que eu, mas também força e coragem que se somaram às minhas para enfrentar qualquer dificuldade e mostrar que a família homoafetiva não só é possível como também edifica, propaga amor e união numa sociedade que clama por isso.

Você parece bastante espiritualizado. Sempre foi? Cresci em centro espírita kardecista. Minha mãe é super-religiosa e frequenta o centro regularmente. Eu perdi a frequência, mas não a fé. Não sigo um dogma, acho que as religiões podem oferecer diferentes fontes para construir a fé, e assim construo a minha, respeitando crenças e escolhendo as que quero guardar para mim. Faço minhas preces, agradeço a Deus, tento me conectar cada vez mais comigo e com o Universo. Acho que Deus é uma força ainda mal classificada, mas muito potente, presente dentro de cada um de nós e em tudo que vimos, sentimos, tocamos...
Tive experiências muito difíceis de luto, e cresci espiritualmente com elas. Minha fé foi moldada também. Acredito que somos muito maiores que a nossa matéria e nosso tempo cronológico aqui nessa vida. Mas sigo em busca de aumentar essa conexão com o divino. E viver o presente que nos é dado é nosso maior "presente".

Um dia li um post sobre comidas que você gosta. Já viajou para comer? Gosta de turismo gastronômico? Amo!!! Gosto de cozinhar e mais ainda de experimentar comidas novas. Então, acho que a gastronomia faz parte do turismo (e, na minha opinião, é uma parte essencial). Não gosto de comer em fast food. Gosto de provar a comida local, ir a restaurantes que os moradores indicam...

Você motiva muito a sua audiência. Gosta dessa influência? Enxergo muito como RESPONSABILIDADE. Acho que algumas pessoas podem ser influenciadoras levianas, porque é muito sério o impacto que podemos ter na vida dos outros hoje com as redes sociais. Por isso, tento ser positivo, sincero, e mostrar um lado inspirador ou construtivo para quem me acompanha. Também gosto de preservar alguns momentos íntimos, e não desisto de desconectar para viver o ao vivo. Mas gosto muito quando minha opinião ou vivência servem de inspiração para outras pessoas, de forma positiva.

Seu Instagram é bombado. Essa superexposição te ajuda profissionalmente? Acredito que sim. Me ajuda na construção da minha persona como um todo: como médico, dermatologista, pai... E acho que, através do Instagram, as pessoas passam a me conhecer melhor e confiar mais em mim e, consequentemente, no meu trabalho, pela coerência que acredito passar.

O Rio de Janeiro vive altos e baixos em termos de "ame-o ou deixe-o". O que acha que o carioca precisa para cuidar melhor de sua cidade? Quando me mudei de Minas para o Rio, tive a sensação de que os cariocas amam muito a cidade e, por isso, cuidam dela com a mentalidade de que ela é linda assim. O mundo inteiro ama, e se alguém não ama do jeito que ela é, pode sair que muitos outros virão.
Acho muito bonito o amor do carioca pelo Rio, mas também entendo que a cidade precisa de mais carinho e melhor gestão para continuar atraindo o amor do mundo. É preciso não só cuidar do turismo, mas também do carioca, porque o Rio é maravilhoso na bolha do turista, mas tem muitos espinhos para quem se esforça muito para morar aqui com tanta desigualdade social, que ameaça a segurança pública e o turismo.

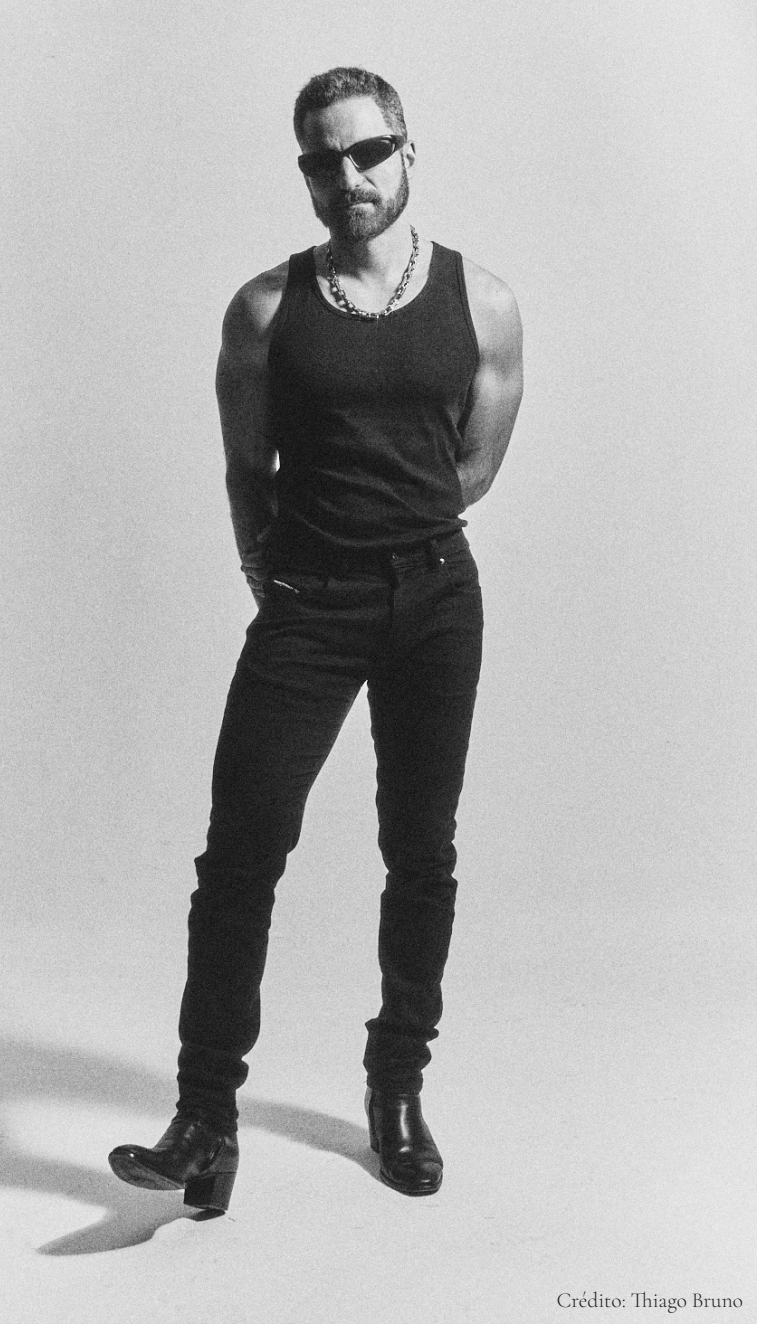
Prefere viajar só ou acompanhado de amigos ou família? Gosto das duas coisas. No geral, prefiro ter companhia, mas também curto viajar sozinho, onde posso levar meu ritmo e cultivar meus pensamentos e manias.

Alguma dica de viagem com filhos pequenos? Dentro do Brasil, eu gosto muito da serra fluminense. Petrópolis, Itaipava... Muita natureza e história ao mesmo tempo. Se for para o exterior, a Austrália é o máximo: praias lindas, muitos parques públicos, natureza exuberante e clima muito agradável no geral. Só a viagem para chegar que é bem longa...

Item indispensável na mala: Protetor solar, claro! =) E protetor/hidratante labial.

Leitura na viagem: cite algum livro que esteja lendo ou que tenha te marcado durante algum passeio. Sociedade do Cansaço, de Byung-Chul Han. É uma análise filosófica bem densa e precisa do momento atual que estamos vivendo em relação à saúde mental. Estou lendo e amando.

Comente uma viagem inesquecível e por quê. Eu geralmente faço das minhas viagens momentos inesquecíveis: planejo o que quero ver e não me canso até me sentir realizado. Mas



Crédito: Thiago Bruno

acho que Paris é sempre uma boa pedida: vida cultural e social efervescente, paisagens de tirar o fôlego e comida sensacional.

Uma roubada? Nova Iorque, com criança muito pequena (fui com os meus aos 2 anos de idade). Não é uma cidade muito amigável para carrinhos de bebê, tem que andar muito, e andar com criança no colo torna o passeio ainda mais difícil. Sem contar o clima, que nem sempre é favorável aos pequenos. Mas, quando ficam maiores, apreciam muito a diversidade cultural que a Big Apple oferece.

Mimo ou serviço mais extravagante que já recebeu em viagem. Nem preciso ir longe para lembrar com carinho de uma vez que me hospedei no Fasano, aqui mesmo no Rio de Janeiro, e nosso quarto estava com bercinhos e presentes para os nossos filhos, que tinham nascido há pouco tempo, além de fotos e guloseimas. Foi um acalento na alma! Passávamos um aniversário de casamento, mas foi muito fofo pensarem em nossa família toda.

Você escolheu o Rio de Janeiro para viver. Quero dicas de lugares e dicas imperdíveis na cidade. Abra seu caderninho para nós! Acho que Ipanema, hoje em dia, está ainda mais charmosa e radiante, com vários restaurantes gostosos e uma vibe cosmopolita. Eu adoro passear ali pela praça Nossa Senhora da Paz, comprar pães e guloseimas no Talho Capixaba, almoçar com amigos em alguns restaurantes da região, como o Maska ou o Babbo. Termino com uma caminhada na praia até o Arpoador, ou na Lagoa, para ajudar na digestão, mas não sem antes tomar um sorvete na Mil Frutas (sabores exóticos brasileiros) ou na Momo. Tem muita coisa legal para fazer. A região do Horto também tem crescido bastante em gastronomia, e eu amo tomar um café na confeitaria Absurda ou jantar no Elena, depois de dar uma volta pelo Jardim Botânico ou no Parque Lage.

E dicas em sua cidade natal, Belo Horizonte? Em BH, tenho um chef favorito e amigo, Leonardo Paixão que, além de fazer comidas deliciosas, tem restaurantes com ambientes superagradáveis para curtir uma refeição com amigos ou família. Na saída de BH tem o Nutreal, um restaurante com uma fazendinha, que as crianças amam. E na Pampulha, o Xapuri, com a melhor comida mineira. Para passear, adoro andar pelo Parque das Mangabeiras, ou explorar as cachoeiras nos arredores de BH, como a Serra do Cipó ou Macacos. Sem contar no Inhotim, em Brumadinho, que é uma visita IMPERDÍVEL para quem vai a Minas Gerais.

Meu tema pessoal é a maturidade. Quero saber qual é o seu segredo para se manter com esse ar de bom moço e sempre tão juvenil? Obrigado (risos). O "ar de bom moço" acho que é porque tento sempre fazer o bem. Já o "juvenil", envolve uns procedimentos estéticos aos quais tenho acesso facilitado lá na clínica. Sempre tento arrumar um tempo para mim mesmo, para me cuidar. Além dos procedimentos dermatológicos, acho essencial também cuidar da minha alimentação e praticar exercício físico regularmente.

Em suas palavras, qual maior luxo em viagens e o que é viajar com elegância? Para mim, o maior luxo em viagem é você poder curtir o seu maior desejo, um dia que seja, pensando que mereceu aquele "presente". Um restaurante badalado, uma bebida deliciosa, ou mesmo algum objeto de consumo, tipo uma roupa que queria muito.
E viajar com elegância é ser minimalista, andar com pouca mala, tipo a Carol Trentini, que vai do inverno de Paris ao verão de Trancoso com uma mala de mão (e está sempre elegante, linda!). Queria ser assim, acho chique.

Deixe-nos saber: qual seu próximo projeto? Tenho alguns, mas estou, atualmente, trabalhando em um programa de TV com análises de procedimentos e casos dermatológicos. Também quero lançar cosméticos com ingredientes essenciais, naturais, sem muito processamento.

E roteiro de viagem? Qual seu roteiro dos sonhos para escapar? Eu ainda tenho tantos sonhos de viagens.... Eu amo muito viajar! Quero muito levar meus filhos para uma viagem pela Europa, mas estou esperando eles crescerem um pouco mais para curtirmos melhor os programas culturais e gastronômicos que a Europa oferece. Por enquanto, ainda é difícil relaxar num museu ou num restaurante por muito tempo, com dois meninos de cinco anos e muita energia! (risos)

Aliás, qual a sua próxima viagem?
Estou pretendendo ir a Boston, nos Estados Unidos, para conhecer a universidade de Harvard e o MIT, junto com outros médicos e empresários da área da saúde e tecnologia.

TROUSSEAU
HOTEL & SPA

HOME AWAY FROM HOME

TROUSSEAU.COM.BR

SOU UMA ONÇA NA COZINHA

por Janaína Torres

"Foi ali que começou a minha paixão por comida. Minha mãe e minha avó foram as minhas grandes inspirações"

Crédito: Marcus Steinmeyer

Sou nascida e criada no centro de São Paulo, e comando dois estabelecimentos na região — Bar da Dona Onça e Merenda da Cidade —, além de ser sócia de outros três: A Casa do Porco, Hot Pork e Sorveteria do Centro. Atualmente, me dedico, ainda, a um novo projeto de pesquisa sobre mercados populares do país, batizado de À Brasileira, que, em breve, também ocupará o Centro. Quando era criança, eu morava em um cortiço no Brás e, além de estar próxima a muitos restaurantes populares, sentia o cheiro das comidas preparadas ali o tempo todo. Era um imóvel com muitos quartos, banheiros compartilhados, e só. Você fazia tudo, dormia e comia nesse espaço do quarto, que tinha uns 20 metros quadrados. Cada porta tinha um fogão. Foi ali que começou a minha paixão por comida. Minha mãe e minha avó foram as minhas grandes inspirações. Minha mãe trabalhou em casas históricas de São Paulo, como o Hippopotamus e o The Gallery, e os cozinheiros frequentavam a cozinha da minha casa de madrugada. Minha mãe não era uma cozinheira profissional, mas minha casa vivia cheia de chefs. A rua também foi um mapa da imigração para mim que, na periferia paulista, convivia com a gastronomia italiana, espanhola e africana. Meu primeiro negócio, o Bar da Dona Onça, inaugurado em 2008, no Edifício Copan, foi o precursor do movimento de retomada gastronômica da área que, a partir daí, começou a receber novos estabelecimentos do tipo. Desde sua abertura, a casa é um ponto de convergência de diferentes tribos. O cardápio é inspirado em receitas de família — não só da minha, mas de muitas famílias brasileiras — e na cozinha popular do Brasil, com guisados caldosos, arrozes bem temperados, PFs e outros preparos que batem fundo na memória afetiva. Agora, pela primeira vez em 16 anos, fiz um menu para o Dona Onça. É, na verdade, uma rota por sabores brasileiros. "Abrindo Caminhos" foi inspirado no espírito desbravador da onça-pintada. Pensei nessa onça andando pelas estradas, desbravando o Brasil e me trazendo novos caminhos, me apresentando a novos produtores focados em sustentabilidade e me revelando novos ingredientes. Entre 2015 e 2019, a convite do Governo do Estado de São Paulo, trabalhei como voluntária no desenvolvimento do projeto "Cozinheiros pela Educação". Em quatro anos, conseguimos transformar a merenda das escolas estaduais com a substituição de produtos processados e industrializados por ingredientes in natura, além de ter treinado as cozinheiras para aplicarem o cardápio. Foram contempladas cerca de 1 800 escolas estaduais da capital, beneficiando mais de dois milhões de alunos. Infelizmente, o projeto foi descontinuado pelo governo seguinte. Hoje, divido essa experiência tanto em conferências internacionais de gastronomia quanto nos meus negócios. O Merenda da Cidade, por exemplo, foi inspirado no que vivi no "Cozinheiros pela Educação". Sigo no intuito de melhorar e transformar a alimentação da população, com a filosofia de oferecer produtos artesanais de qualidade a preços mais acessíveis. Em 2020, eu recebi o prêmio American Express Icon Award, sendo eleita Ícone da América Latina pelo Latin America's 50 Best Restaurants. A premiação celebra agentes da gastronomia que contribuem de forma notável para o setor, usando sua visibilidade para aumentar a conscientização sobre pautas importantes e promover mudanças positivas no meio. Segundo o Latin America's 50 Best Restaurants, o prêmio reflete o compromisso que tenho com a comunidade que me cerca, considerando desde a minha participação no projeto de me-

Crédito: Marcus Steinmeyer

lhoria na qualidade da merenda escolar em São Paulo, os meus esforços contínuos para promover inclusão por meio da gastronomia e o meu envolvimento na campanha por socorro à indústria da hospitalidade durante a pandemia do coronavírus. Em 2023, fui eleita a Melhor Chef Mulher da América Latina também pelo Latin America's 50 Best Restaurants e, em 2024, Melhor Chef Mulher do Mundo pelo The World's 50 Best Restaurants. Em junho de 2021, assumi a presidência do Instituto Brasil a Gosto, fundado em 2006 por Ana Luiza Trajano. A fundação promove projetos que valorizam os ingredientes nacionais e garantem sua acessibilidade ao consumidor final, sempre trabalhando propostas que representem uma relação do homem com a natureza e reforcem nossa identidade cultural. Já em 2023, fiz minha estreia na televisão como jurada do programa Top Chef, na Record TV, e ainda sou autora, junto com o jornalista Rafael Tonon, do livro "50 Restaurantes com mais de 50". Para mim, o mais importante de todos esses prêmios e oportunidades é que, com eles, meu espaço e minha voz para lutar a favor do que eu acredito — a comida como ferramenta de educação, e a educação como ferramenta de combate à fome — são amplificados. Graças a essas "credenciais", hoje eu sinto que tenho voz para levar e representar, junto a outras cozinheiras, a gastronomia brasileira, com toda a sua riqueza, diversidade e sofisticação de sabores e técnicas, para qualquer lugar do mundo.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Janaína Torres, visite: @janainatorresoficial

ELEGÂNCIA QUE SE TRADUZ EM QUALIDADE E CONFORTO ABSOLUTO

por Eduardo Alves

Crédito: Raquel Toth

Dizem que por trás de uma história de sucesso existe sempre uma pessoa brilhante. No caso da Trousseau, são muitas. Nas palavras dos fundadores, Adriana e Romeu Trussardi Neto, a marca se tornou sinônimo de excelência em roupas de cama, travesseiros, toalhas e aromas aconchegantes, graças ao empenho de um time de colaboradores dedicados que, desde o começo acreditam na qualidade dos produtos que criam, desenvolvem e entregam aos clientes.

E que produto!

Fundada em 1991, de início funcionando em uma lojinha na Rua João Cachoeira, zona de comércio popular de São Paulo, a Trousseau se tornou gigante no segmento de luxo no Brasil.

Hoje, produzindo linhas de cama, mesa, banho, home-wear, fragrâncias e acessórios, a marca está em 50 pontos de venda, no Brasil e nos Estados Unidos, e gera mais de 500 empregos diretos e indiretos.

Enquanto isso, através da Trousseau do Bem, há 25 anos a empresa capitaneia um projeto social que doa cestas básicas a organizações que cuidam de famílias menos favorecidas e forma futuros atletas do tênis. Nesses anos foram distribuídas 12 mil cestas e 100 alunos passaram pela Escola de Tênis, de Campos do Jordão. O esporte é a paixão da família.

Para a felicidade dos viajantes exigentes, des-

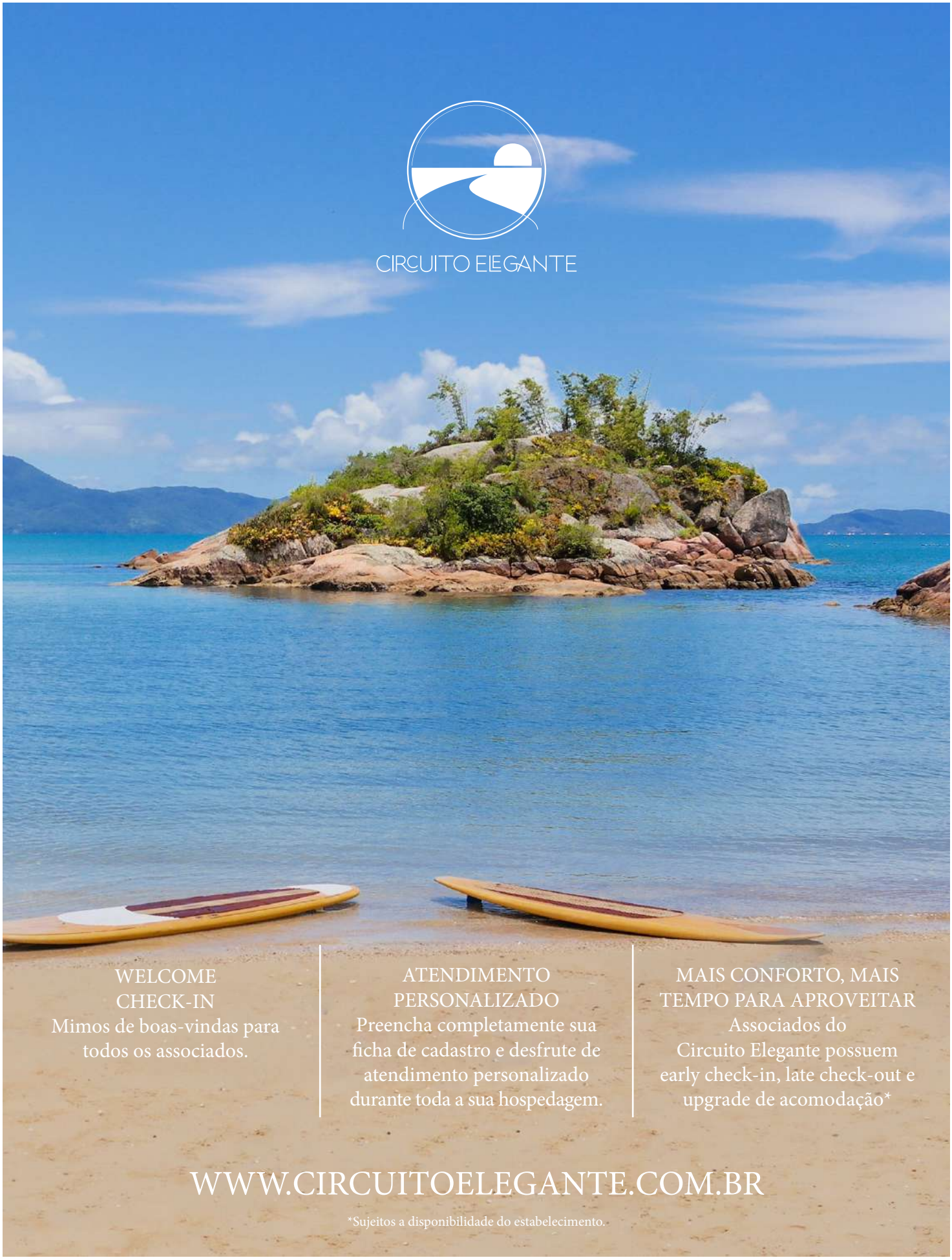
“Nada mais delicioso do que entrar no quarto de um hotel elegante, e encontrar a cama arrumada com aquela roupa branquinha”

de 2010, a Trousseau tem coleções especialmente criadas para a hotelaria. Entre os clientes estão o Copacabana Palace; o Hotel das Cataratas, em Foz do Iguaçu; o Grande Hotel Termas de Araxá, o Fairmont Rio de Janeiro, e o Botanique, de Campos do Jordão. Todos, é claro, parte da coleção Circuito Elegante.

Além desses fabulosos cinco-estrelas, outros 53 hotéis do Circuito Elegante oferecem aos hóspedes o luxo e o conforto dos produtos Trousseau. Eles vão desde roupas de cama e banho, produzidas com algodão de primeira qualidade, até travesseiros e itens de banho e spa.

Nada mais delicioso do que entrar no quarto de um hotel elegante, e encontrar a cama arrumada com aquela roupa branquinha, superesticada, com cheirinho de aconchego e toque macio. Só de pensar, sonho com a próxima viagem.

Falando em viagem, a minha mais recente foi até o bairro da Lapa, em São Paulo, quando visitei a fábrica da Trousseau. Passeando por uma ampla sala de máquinas de costura, bem iluminada, arejada e cheirosa, descobri um mundo de pesquisa, inovação e qualidade. Bordadeiras inspecionam cuidadosamente cada peça, com mãos e olhos atentos. Engenheiros químicos observam os resultados dos testes de lavagem, e fazem anotações, em busca da alquimia perfeita para o cuidado dos produtos. Enquanto isso, os teares modernos e ultrarápidos, daqueles que só aceitam as melhores fibra de algodão, não param. Afinal, a história da Trousseau está apenas começando.


CIRCUITO ELEGANTE
WELCOME
CHECK-IN
Mimos de boas-vindas para todos os associados.
ATENDIMENTO
PERSONALIZADO
Preencha completamente sua ficha de cadastro e desfrute de atendimento personalizado durante toda a sua hospedagem.
MAIS CONFORTO, MAIS
TEMPO PARA APROVEITAR
Associados do
Circuito Elegante possuem early check-in, late check-out e upgrade de acomodação*
WWW.CIRCUITOELEGANTE.COM.BR
*Sujeitos a disponibilidade do estabelecimento.

Crédito: Eugenio Savio

ARTE SACRA COMO PROPÓSITO DE VIDA

Por Angela Gutierrez

Minha paixão por arte sacra vem desde menina. Tive a sorte de nascer em uma família que sempre gostou de colecionar. Meus pais eram colecionadores e um tio-avô, Plácido Gutierrez, foi um dos maiores aficionados por Arte Antiga Brasileira. A paixão vem de longe, pelo que podem perceber! E restaurar foi uma consequência de colecionar. Meu pai me estimulava desde muito cedo a restaurar oratórios que, geralmente, chegavam muito danificados em nossas mãos. Fui aprendendo devagar e me encantando pelo ofício da restauração. De tanto restaurar oratórios, eu me apaixonei por eles e ouso dizer que eles por mim.

E, assim, eu fui desenvolvendo uma gula. Tenho fome de museu. Sei que a cultura é sempre a mais descartada na lista de prioridades no Brasil. Mantive-me relevante durante todos esses anos com fé na cultura

brasileira e com muita certeza de que, um dia, essa lista de prioridades irá mudar.

Inhotim, por exemplo, ganhou notoriedade imensa com seu museu. Temos que pegar esse exemplo. E podemos dizer que Tiradentes tem, em nosso museu Santana, um ícone de visitação. Tiradentes e Ouro Preto são joias barrocas, únicas e verdadeiras. O Museu do Oratório, inaugurado há 25 anos, em Ouro Preto, tem o reconhecimento da cidade e dos visitantes, tornando-se um ponto obrigatório para quem quer conhecer um pouco da nossa religiosidade. Ali está explícita a necessidade que homens e mulheres da nossa terra tinham de trazer o divino para junto do humano. É muito bonita e muito forte essa relação de fé. Em Tiradentes, no Museu de Sant'Ana, está representada lindamente a presença feminina na fé cristã, numa iconografia que nos mostra a mãe e a filha, Ana e Maria, juntas, num prenúncio da chegada do Salvador. Acho que a mineirice contou, mas as duas cida-

> "De tanto restaurar oratórios, eu me apaixonei por eles e ouso dizer que eles por mim"

Crédito: Eugenio Savio

des falam por si e foram definitivas no acolhimento aos dois museus.

Ouro Preto e Belo Horizonte também trazem museus de minha gestão. Sabemos que 60% do Patrimônio Tombado brasileiro está em Minas. Nossa arte sacra é reconhecida pelo mundo como única, especial, importantíssima! Ao decidir pela implantação do Museu de Artes e Ofícios (MAO) em Belo Horizonte, o coração mineiro bateu forte outra vez. Tive convites para levar o MAO para outros estados, mas as raízes mineiras o seguraram. Foram 1.472 peças doadas ao IPHAN, contando a história maravilhosa do trabalho em nosso país e mostrando os ofícios antigos que deram origem às profissões contemporâneas.

E, sempre me perguntam sobre o museu ter uma característica católica. Mas, afirmo: as peças dos acervos dos museus de arte sacra são vistas como "obras de arte". Passam a ser "objetos de fé" dependendo da

religião de quem as admira.

Também nunca recebi proposta para vender nada do que está nos museus. Os acervos dos três museus foram doados por mim ao IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – no ato da implantação deles. São patrimônio público federal. E isso é sabido por todos. Fiz a minha parte de apresentar ao Brasil o melhor da arte sacra brasileira.

Sobre vandalismo e roubos? Nossos museus contam com sistema de segurança e vigilância padrão, além de termos muito cuidado com os acervos, cercados pela extrema dedicação de todos que trabalham ali. Defendemos nossos museus como defendemos nossas casas. Somos todos apaixonados por eles e eu sei que esta paixão os protege, sem esquecer da proteção divina das santas e santos que ali habitam. É como se as próprias peças fossem um escudo contra a maldade. Nisso, eu creio.

Crédito: Kelvin Martins

RESERVA PRAIA: DO RIO À BAHIA, COM AMOR AO QUADRADO

por Ian Coutinho
Head Reserva Praia

Quando tivemos a ideia de criar uma nova linha na Reserva, focada em balneário premium, a gente tinha duas certezas: primeiro, que essa história tinha que iniciar no Rio, onde a marca nasceu há 18 anos. Segundo, que realizaríamos um sonho antigo: chegar ao sul da Bahia. Agora, mais do que nunca, podemos dizer que somos cariocas de berço e baianos de coração.

Começamos com o pé direito: há cerca de 1 ano, em Outubro de 2023, a primeira Reserva Praia nasceu em uma collab inovadora com o Fairmont Rio Copacabana. O sucesso da loja localizada no

lobby do hotel foi tanto que nos deu asas para, exatamente 1 ano depois, desembarcarmos no Quadrado de Trancoso.

O projeto da nova loja carrega consigo vários aspectos especiais, desde o mix de produtos até a arquitetura, passando por experiências e conexões locais. Além de contar com o lançamento da coleção Verão25 da Reserva para toda a família, a loja terá como grande destaque uma linha exclusiva "Born to be Baiano", com peças desenvolvidas em homenagem à região. De camisetas com aquarelas locais desenhadas à mão até bonés com frases como 'confia na Bahia', os clientes poderão levar para casa uma lembrança única da viagem.

> "Agora, mais do que nunca, podemos dizer que somos cariocas de berço e baianos de coração"

E se a gente vive dizendo por aqui que nossas lojas não são pontos de venda, mas sim pontos de encontro, dessa vez não seria diferente. Para completar a experiência, temos um lounge a céu aberto e um bar temático em parceria com a Stanley, em que os clientes poderão conhecer produtos da marca e ainda uma collab de copos e garrafas temáticas assinadas com o nosso pica-pau.

A loja será apenas o primeiro passo de diversas ativações que queremos fazer na região, como parcerias com projetos locais e sociais, eventos e beach clubs. E assim seguimos espalhando o nosso lifestyle e fincando o pé nas areias das principais cidades balneárias do Brasil!

Crédito: Rafael Rocha

MULHERES QUE ACELERAM

por Márcia Neri

Mitsubishi Motors é uma das marcas que mais incentiva a presença feminina em todas as posições dentro do automobilismo brasileiro

A Mitsubishi Motors do Brasil, marca que comercializa no Brasil SUVs robustos de luxo é, há décadas, uma das maiores incentivadoras do automobilismo nacional.

Há 25 anos a marca promove a Mitsubishi Cup, o maior rally cross country de velocidade do país.

A categoria é a que, atualmente, conta com o maior número de mulheres no grid de largada, entre pilotas e navegadoras dentro de qualquer competição de esporte à motor no Brasil. Com uma média de mais de 60 carros participantes em cada etapa, a categoria tem mais de 15 mulheres competindo entre pilotas e navegadoras, além de outras inúmeras trabalhando como engenheiras e até chefes de equipe.

Além da Mitsubishi Cup, a marca japonesa também realiza uma série de ações que fomentam a presença feminina em todas as posições que envolvem o automobilismo, seja dentro ou fora do carro.

A começar pela ação que conseguiu mudar a língua portuguesa ao alterar o significado da palavra "pilota" que, até este ano, se referia à termos como "derrota",

> “Ser pilota diz sobre o direito de aprender, cometer erros e ser reconhecida, sem os estigmas associados à palavra “mulher”.”

“revés”, “prejuízo”, “perda”. Após uma campanha idealizada pela agência Tech and Soul, que atende a Mitsubishi Motors e que mobilizou milhares de pessoas, o dicionário Michaelis aceitou a sugestão de fazer o termo “pilota” passar a se referir “àquela que conduz um veículo em provas e competições automobilísticas”, “aquela que dirige aeronave ou embarcação” e “aquela que está no comando e exerce a direção de algo”.

A ação reforçou a importância da participação das mulheres no automobilismo brasileiro e busca incluir no cotidiano de todos o substantivo feminino com a mesma força que tem no masculino. Ser pilota diz sobre o direito de aprender, cometer erros e ser reconhecida, sem os estigmas associados à palavra “mulher”.

Além disso, a marca é patrocinadora oficial do

projeto "FIA Girls on Track", um projeto 360º que visa empoderar meninas e promover a igualdade de gênero de uma forma inovadora e envolvente dentro de um segmento tão dominado por homens como é o automobilismo.

Na temporada 2024 da Mitsubishi Cup, o grid conta com uma equipe composta somente por mulheres do projeto, que tem um Eclipse Cross R para disputa na categoria.

No Brasil, o FIA Girls on Track é executado pela CBA (Confederação Brasileira de Automobilismo) e a líder do projeto é a pilota Bia Figueiredo, que tem no currículo participações em categorias como Indy e Fórmula Truck.

Por último, a Mitsubishi Motors é, pelo segundo ano consecutivo, patrocinadora oficial de dois projetos promovidos pela SAE Brasil, entidade sem fins lucrativos, que é o mais importante centro de disseminação de técnicas e conhecimentos em relação à mobilidade em geral.

Os projetos patrocinados pela marca japonesa são o "Acelerando com Elas" e o "Aprendendo com Elas", uma série de palestras que reúnem mulheres relevantes dentro do segmento automotivo/automobilístico que discutem periodicamente os mais diversos temas dentro do mundo do automóvel em geral.

"Todas essas ações e projetos que a Mitsubishi Motors apoia têm como foco reforçar cada vez mais a presença feminina em um segmento que, historicamente, é tão dominado por homens. A Mitsubishi Motors acredita que a maior presença de mulheres nos mundos automotivo e do esporte a motor é algo valioso para a sociedade como um todo", afirma Márcia Neri, diretora de marketing da Mitsubishi Motors no Brasil.

Crédito: Renan Roberto

DE PICHADOR A MURALISTA

por Kika Gama Lobo

Eduardo Kobra, nascido em 1975, no Jardim Martinica, um bairro humilde da zona sul de São Paulo, é hoje reconhecido como um dos maiores muralistas do mundo. Sua jornada artística começou nas ruas de São Paulo, onde o grafite serviu como uma forma de expressão e resistência. Com mais de 30 anos de carreira, Kobra transformou sua arte de pichador em um poderoso veículo de transformação social e cultural.

A ASCENSÃO DE UM ARTISTA

Desde cedo, Kobra demonstrou uma sensibilidade única para questões sociais, característica que atribui às suas origens. Seu estilo distintivo, caracterizado por cores vibrantes e formas tridimensionais, não só embeleza espaços urbanos, mas também provoca reflexão sobre temas importantes como a paz, a diversidade cultural e a sustentabilidade ambiental.

O INSTITUTO KOBRA: TRANSFORMANDO VIDAS ATRAVÉS DA ARTE

Fundado por Kobra, o Instituto Kobra (IK) é uma extensão natural de sua visão de que a arte pode ser uma ferramenta poderosa de transformação social. Localizado em Itu, São Paulo, o instituto está em fase de construção, e terá como sede um galpão de mil metros quadrados. O espaço foi cedido pela prefeitura local e está estrategicamente situado a menos de 100 quilômetros da capital paulista.

O IK tem como missão levar manifestações artísticas a comunidades com acesso limitado à cultura, promovendo a arte como meio de conscientização e mudança social. O instituto planeja realizar uma série de atividades, desde palestras e oficinas até intercâmbios culturais, que permitirão a outros muralistas e grafiteiros, tanto brasileiros quanto estrangeiros, compartilharem suas experiências e conhecimentos.

INICIATIVAS DE IMPACTO

Uma das primeiras iniciativas do IK foi a criação da obra Respirar durante a pandemia da COVID-19. Kobra transformou um cilindro de oxigênio inutilizado em uma peça de arte que chamou a atenção para a crise sanitária e ambiental. A obra foi vendida por R$ 700 mil, com todo o valor revertido para a construção de usinas de oxigênio na região norte do Brasil, então epicentro da pandemia.

Outro projeto notável foi a campanha de Natal de 2021 na qual Kobra, em parceria com especialistas no combate ao trabalho infantil, concebeu uma árvore de Natal em um aterro sanitário de São Paulo. A ação mobilizou doações de brinquedos para crianças e adolescentes da área, trazendo um pouco de esperança e alegria em tempos difíceis.

Além disso, o IK lançou a campanha “A Arte de Ajudar” para distribuir kits de alimentos e higiene a pessoas em situação de rua, beneficiando 25.000 famílias. Em 2023, o instituto também

Crédito: Renan Roberto

apoiou as vítimas das enchentes no Rio Grande do Sul, arrecadando R$ 1,5 milhão para a compra de cestas básicas.

COMPROMISSO COM A SUSTENTABILIDADE E A CULTURA BRASILEIRA

Kobra é conhecido por sua consciência ambiental crescente, utilizando tintas à base de água e técnicas eco-friendly em seus murais. Suas obras frequentemente abordam temas da natureza, destacando a importância da preservação e sustentabilidade.

Como embaixador da cultura brasileira, Kobra celebra figuras históricas e culturais do Brasil em seus murais, como Oscar Niemeyer, Cândido Portinari e Ayrton Senna. Seu trabalho não só promove a rica história do Brasil, mas também leva suas mensagens a um público global, com murais em cidades como Nova York, Londres, Moscou, Tóquio e São Paulo.

EDUCAÇÃO E DEMOCRATIZAÇÃO DA ARTE

As serigrafias e prints de Kobra desempenham um papel crucial na democratização de sua arte. Enquanto seus murais são grandes e frequentemente localizados em locais específicos, suas serigrafias podem ser adquiridas globalmente, tornando sua arte mais acessível ao público em geral. Isso não só gera uma fonte adicional de renda para financiar novos projetos, mas também permite que Kobra continue explorando novas técnicas e estilos.

Essas peças, muitas vezes carregadas das mesmas mensagens poderosas de seus murais, são usadas em contextos educacionais para inspirar e educar novas gerações sobre a importância da arte como ferramenta de mudança social.

O LEGADO DE EDUARDO KOBRA

Com mais de 1,5 milhão de seguidores no Instagram, Kobra é uma figura influente na arte urbana contemporânea. Detido três vezes no início de sua carreira, ele nunca desistiu de seu sonho de tornar a arte acessível a todos. Influenciado por artistas como Keith Haring, Diego Rivera e Banksy, Kobra já garantiu seu lugar no panteão dos artistas contemporâneos.

O Instituto Kobra continua a crescer e expandir suas iniciativas, sempre com o objetivo de usar a arte para transformar vidas e realidades.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Kobra, visite: @Kobrastreetart.

SELO XIS

Multiplicando Inovação e Sustentabilidade, adotando melhores práticas de gestão socioambiental, gerando economia, aumento de produtividade, maior valor comercial e percepção através do Marketing Verde.

CIRCUITO ELEGANTE

EKONAVI

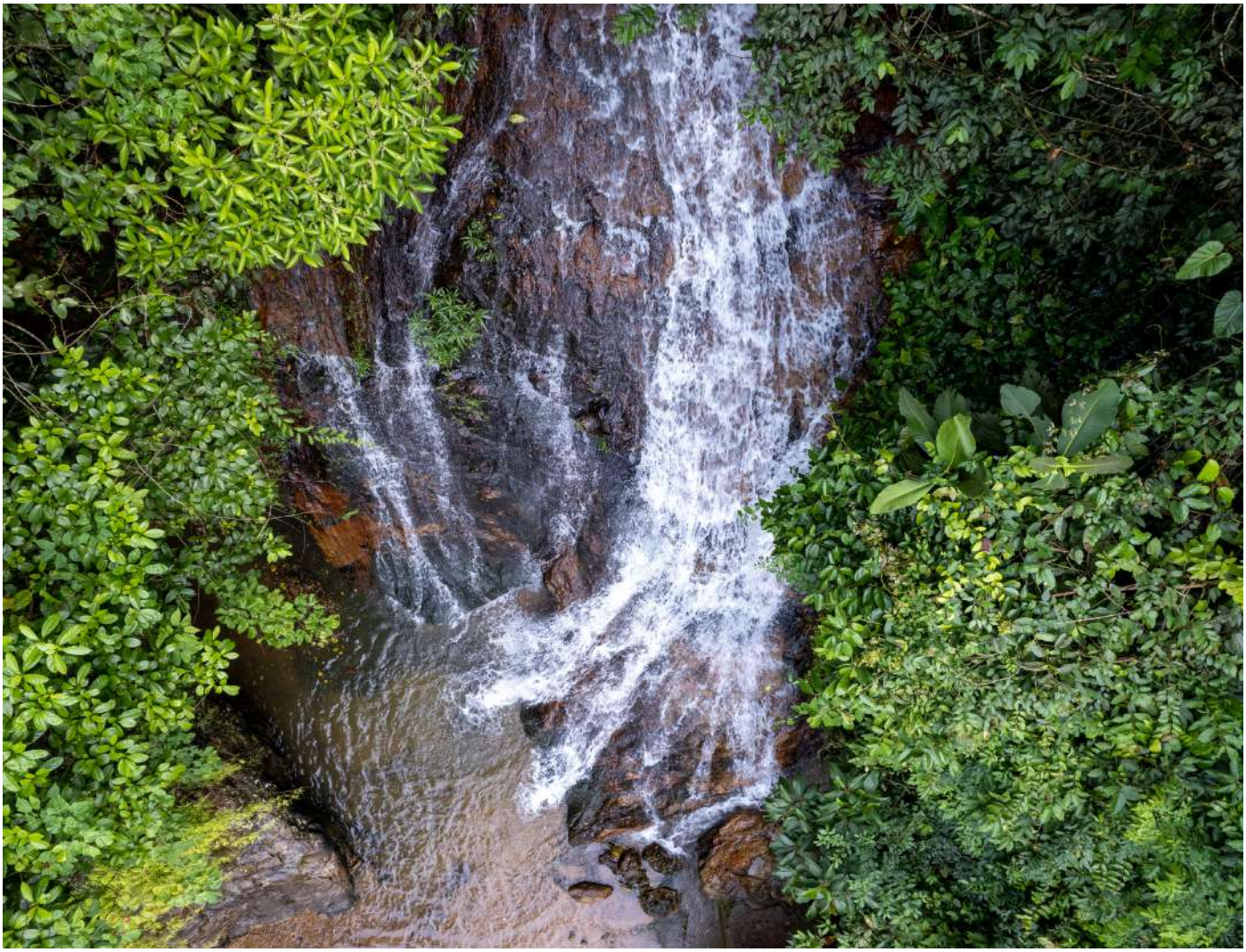
TURISMO CO2 LEGAL Guardiões do Clima

Fluxo

www.seloxis.com.br

SINAL: SINCRONICIDADE, INOVAÇÃO, ALEGRIA

por Priscila Bentes



Ouvi falar pela primeira vez de Thaís Coral em Buenos Aires, durante uma entrevista com Ernesto Van Peborgh, um amigo e mentor. Ernesto sempre foi uma referência para mim no caminho que sigo com o SeloXIS, e, ao longo de nossas conversas, ele mencionou: "Você precisa conhecer o que Thaís está fazendo no SINAL do Vale." A recomendação ficou martelando na minha cabeça, mas, por obra do acaso — ou da sincronia da vida —, o encontro só aconteceu dezoito meses depois. Foi no final de 2023, em São Paulo, durante um evento dos Humanos de Negócios no Espaço AYA, que finalmente conheci Thaís pessoalmen-

te. Foi uma apresentação breve, em meio ao burburinho do evento, mas suficiente para reafirmar minha vontade de mergulhar em sua trajetória e conhecer mais de perto o SINAL. Moramos a cerca de uma hora de distância, e saber que o projeto que ela conduz há 17 anos está tão próximo de mim me encheu de expectativa. No entanto, tudo acontece no tempo certo, e o momento chegou. O reencontro aconteceu no aniversário de uma amiga em comum, a chef Carolyna Vaz. Carol me levou até o SINAL, já que agora desenvolve com Thaís uma linha de gastronomia sustentável chamada Sabores da Floresta, cuja estrela é a jaca verde, processada pela empresa Madre Frutos, parte essencial da economia local. Nesse aniversário, quando fui apresentada novamente a Thaís, precisei refrescar sua memória — afinal, ela é uma figura central nos debates sobre regeneração, sustentabilidade e liderança feminina. Formada pela FGV e com mestrado em Harvard, Thaís é co-presidente da Década da ONU para a Restauração dos Ecossistemas. Diante de tanta bagagem, me senti honrada por finalmente poder conhecê-la mais profundamente. Chegar ao SINAL foi como abrir um portal para um novo mundo. Em apenas duas horas, Thaís me acolheu com café e histórias que iam de sua infância em Macaé à liderança internacional que ela exerce hoje. Ouvir sobre sua trajetória inquieta — desde largar a faculdade para conhecer o mundo até sua participação em iniciativas pioneiras como a criação do PV ao lado de Fernando Gabeira e a liderança do projeto Planeta Fêmea na ECO-92 — me trouxe identificação imediata. Thaís percebeu cedo que precisava criar o seu próprio

NIKE

espaço no mundo, e isso ressoou profundamente em mim. A ECO-92 foi um ponto de virada para Thaís, consolidando sua reputação como uma líder feminista global. Ao longo dos anos 90, ela ajudou a moldar a Agenda 21, participou de conferências da ONU e integrou o WEDO, ao lado de nomes como Ruth Escobar e Bella Abzug. Em meio a tudo isso, mergulhou no budismo tibetano e aprofundou seus estudos em liderança e adaptação, com o propósito de criar impacto duradouro e significativo. Esse novo capítulo de sua vida se materializou no SINAL do Vale. O projeto, que começou pequeno, cresceu para se tornar um biohub de regeneração, onde ecossistemas, comunidades e pessoas se entrelaçam em busca de sustentabilidade e transformação. Com

200 hectares de terras próprias e integrando uma biorregião de 60 mil hectares, o SINAL não é apenas um refúgio ecológico, mas uma incubadora de soluções inovadoras. No coração do projeto estão três pilares: Turismo Regenerativo – O Caminho do Recôncavo da Guanabara, uma trilha de 110 km, promove iniciativas agroecológicas e de ecoturismo ao redor da Baía de Guanabara. Sistemas Alimentares Locais – A empresa Madre Frutos processa jaca verde para culinária vegana e vegetariana, conectando a economia regenerativa ao consumo consciente. Restauração Florestal – O projeto Florestas do Amanhã foca no reflorestamento da Mata Atlântica, utilizando técnicas agroecológicas e fortalecendo cadeias produtivas sustentáveis. O campus do SINAL se tornou uma plataforma vibrante, recebendo estudantes, voluntários e organizações em busca de reconexão e aprendizado. Através de imersões e experiências práticas — como meditação, plantio de árvores e atividades de sound healing —, cada visitante é convidado a se sintonizar com a natureza e consigo mesmo. Para as crianças, há jornadas educativas que ensinam princípios de ecologia de maneira lúdica e interativa, plantando sementes para um futuro mais consciente. Desde 2012, o SINAL acolhe projetos que compartilham sua visão, oferecendo hospedagem, culinária regenerativa e uma rede de especialistas para colaborar no desenvolvimento de soluções sustentáveis. Essas experiências podem ser validadas como créditos acadêmicos e estágios, tornando o SINAL uma ponte entre conhecimento e prática. A visita ao SINAL e a conversa com Thaís superaram minhas expectativas. Estar ao lado de alguém que combina sabedoria com uma leveza contagiante foi um presente. Em suas palavras e ações, encontrei uma esperança renovada — algo que raramente encontramos no meio das nossas correrias diárias. Ao final das duas horas, deixei o SINAL transformada. A breve experiência me tocou profundamente e me fez refletir sobre a importância de pessoas como Thaís, Ernesto e tantos outros que dedicam suas vidas à regeneração do planeta e ao cuidado com os mais vulneráveis. Graças a eles, acredito que estamos pavimentando o caminho para um futuro mais justo e sustentável. O legado que Thaís constrói no SINAL não é apenas uma promessa; é uma realidade viva, pulsante, e inspira todos que têm a sorte de cruzar seu caminho. Saí de lá com as baterias recarregadas e a certeza de que, em meio aos desafios do mundo, há histórias e iniciativas que nos lembram do nosso papel coletivo em criar um amanhã melhor.

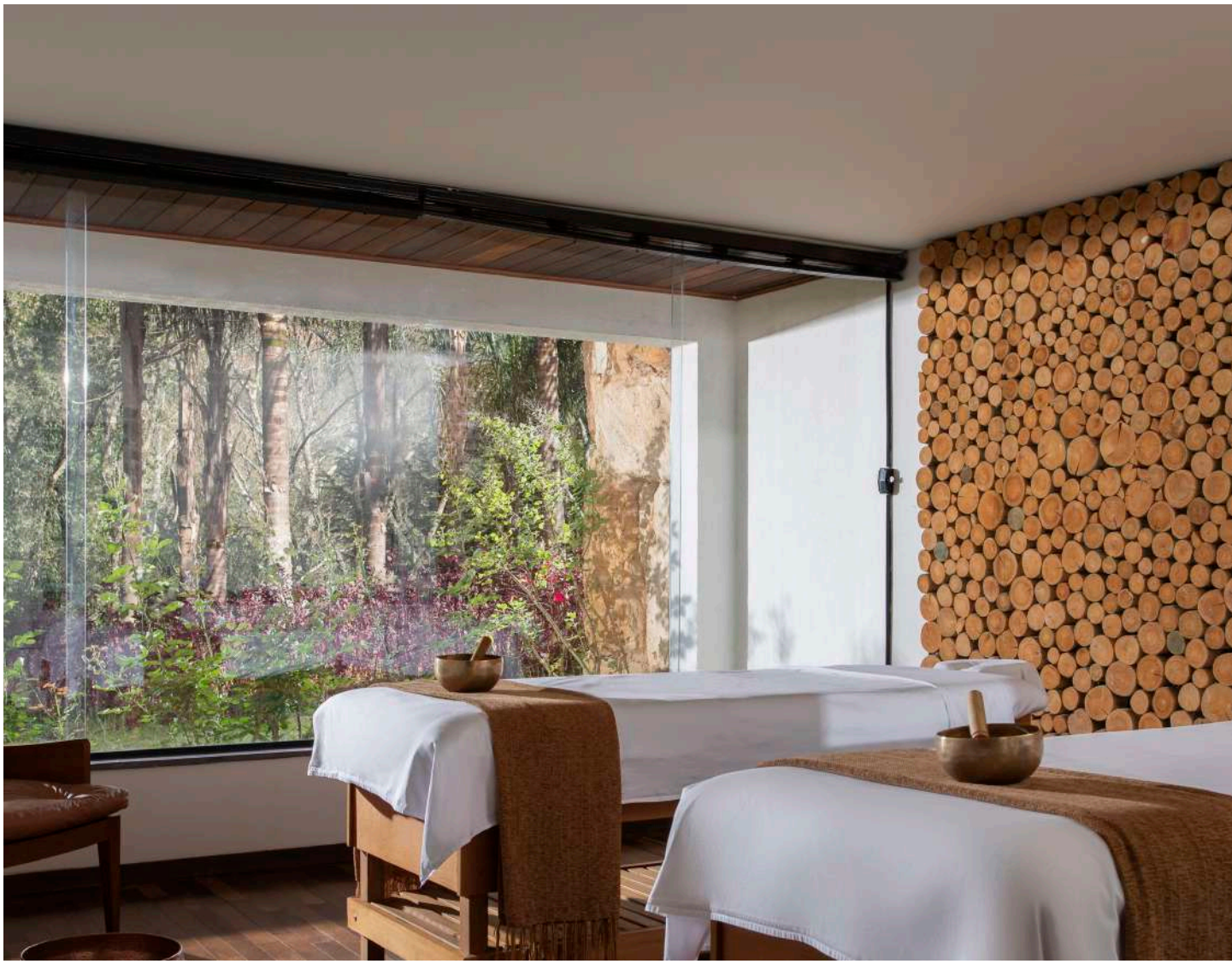
LEBLON
Rua Aristides Espínola, 101
Leblon, Rio de Janeiro - RJ

BARRASHOPPING
Av. das Américas, 4666
Loja 156 (Nível Lagoa)
Barra da Tijuca, Rio de Janeiro - RJ

BOTAFOGO PRAIA SHOPPING
P. de Botafogo, 400, loja 404
Botafogo, Rio de Janeiro - RJ

REFÚGIOS DE BEM-ESTAR

por Melissa Fernandes



Os negócios de bem-estar vêm crescendo muitíssimo desde o início do período pandêmico e depois dele. E, segundo dados contidos em um relatório do Global Wellness Institute (GWI), até 2027, a área deverá registrar um crescimento de 57%.

Bem-estar é um rótulo genérico para uma grande variedade de negócios e serviços, e o GWI o definiu como "a busca ativa de atividades, escolhas e estilos

"Bem-estar é muito mais do que o bom estado do corpo físico."

de vida que levam a um estado de saúde holística".

São muitas as categorias vinculadas a essa definição geral, entre as quais está a do turismo de bem-estar, que muito me impressionou em minha última viagem à Suíça. Na ocasião, visitei inúmeras clínicas que misturam os conceitos de hospitalidade e de saúde, e que fazem isso muito bem. A experiência foi incrível!

Aqui no Brasil, tenho meus hotéis preferidos, lugares que mantêm o foco na hospitalidade e no bem-estar de seus clientes, criando experiências inovadoras e deliciosas.

O **Botanique Hotel** é um refúgio silencioso na Serra da Mantiqueira, em meio à natureza, com atenção para a botânica e o bem-estar. A principal intenção do lugar é criar memórias e levar cada hóspede a uma sensação de conexão com a natureza e consigo mesmo. Há, no local, uma horta e um spa, que é maravilhoso, e apresenta as "jornadas" dedicadas a energização, reconexão, desintoxicação e equilíbrio do sono.

O **Termas de Araxá**, construído em meados do século XX, foi inspirado nas casas de banho romanas. Desde o término das obras, em 1942, as termas de Araxá, no interior de Minas Gerais, se tornaram lugar de cura e de autoconhecimento. Suas águas mágicas, com poderes algumas vezes inexplicáveis, fazem parte do imaginário popular. São imperdíveis a piscina emanatória, com água radioativa, e os diversos banhos, em especial o de lama. Há diversos programas de bem-estar, purificação e transformação.

O **Ritualli** é um spa médico localizado em Penedo. O empreendimento foi premiado em 2024 como o melhor do segmento. Tenho grande carinho pelo lugar, onde já estive algumas vezes para me reenergizar e proferir palestras. O foco do estabelecimento está na busca do equilíbrio entre corpo, mente e espírito.

Tenho um carinho especial pelo **Ponta dos Ganchos**, hotel superexclusivo em Santa Catarina, onde estive algumas vezes e tem, na minha opinião, um dos melhores serviços do Brasil.

Hotel romântico, com foco na gastronomia e bem-estar, e com diversas atividades e programas temporários como o "Imersão Re-energize", além

do spa Sisley, com incrível vista para o mar da Costa Esmeralda. São três tendas que oferecem diversos tratamentos para o rosto e corpo.

Disponibilizam também atividades como o Talk Vibracional, o Sound Healing, meditação sonora e parceria com a ótima clínica Awake.

Por último, indico o **Unique Garden**, hotel localizado em Mairiporã, com arquitetura de Ruy Ohtake e que tem especial lugar no meu coração. Trabalhei por lá por anos e poucas vezes vi um lugar com tanta alma e histórias. Um hotel lindo, imerso à natureza exuberante e que trabalha as sensações e sentidos através de seus campos de lavanda e tomatinhos doces, que são cuidados com música clássica.

Bem-estar é muito mais do que o bom estado do corpo físico. Envolve emoções, afetos e maneiras de viver. A compreensão do conceito e a prática de atividades que o promovem é o segredo para uma vida serena, calma e, ao mesmo tempo, plena.

CHECKLIST ELEGANTE

por Moreno Belisário

Empreendedor hoteleiro com pós-graduação em Marketing na Austrália. Consultor especializado em branding e produtos, apaixonado por viagens.

CAPA PARA IPHONE IRIDESCENT
A capa RIMOWA Iridescent para iPhone é feita de policarbonato e TPU, oferecendo proteção excepcional e um estilo de viajante experiente. Compatível com as malas RIMOWA Essential, ela garante segurança e conforto, protegendo o celular contra arranhões.

rimowa.com

BANG & OLUFSEN BEOPLAY H95
Fones de ouvido de última geração tão potentes quanto elegantes. Drivers de titânio especialmente selecionados criam alta precisão de som para uma experiência auditiva mais rica. Protetores auriculares ovais feitos de espuma viscoelástica e pele de cordeiro envolvem suavemente sua orelha.

farfetch.com

GARRAFA TO GO PI TRITAN
Vencedor do German IF Product Design 2017, este 3x1 inclui um bule com infusor e um copo de vidro duplo. Com um botão, você libera o chá na hora certa. Acompanha embalagem em EVA para transporte. Feito de Tritan (livre de BPA e BPS), é durável e sustentável.

talcha.com.br

CAPA DE MALA - ARMOR BAG FIBER
A capa para mala de viagem Fiber, com tecnologia 3D Knit, protege contra arranhões e sujeira, prolongando a vida útil da bagagem. Sua malha flexível se adapta perfeitamente ao formato da mala.

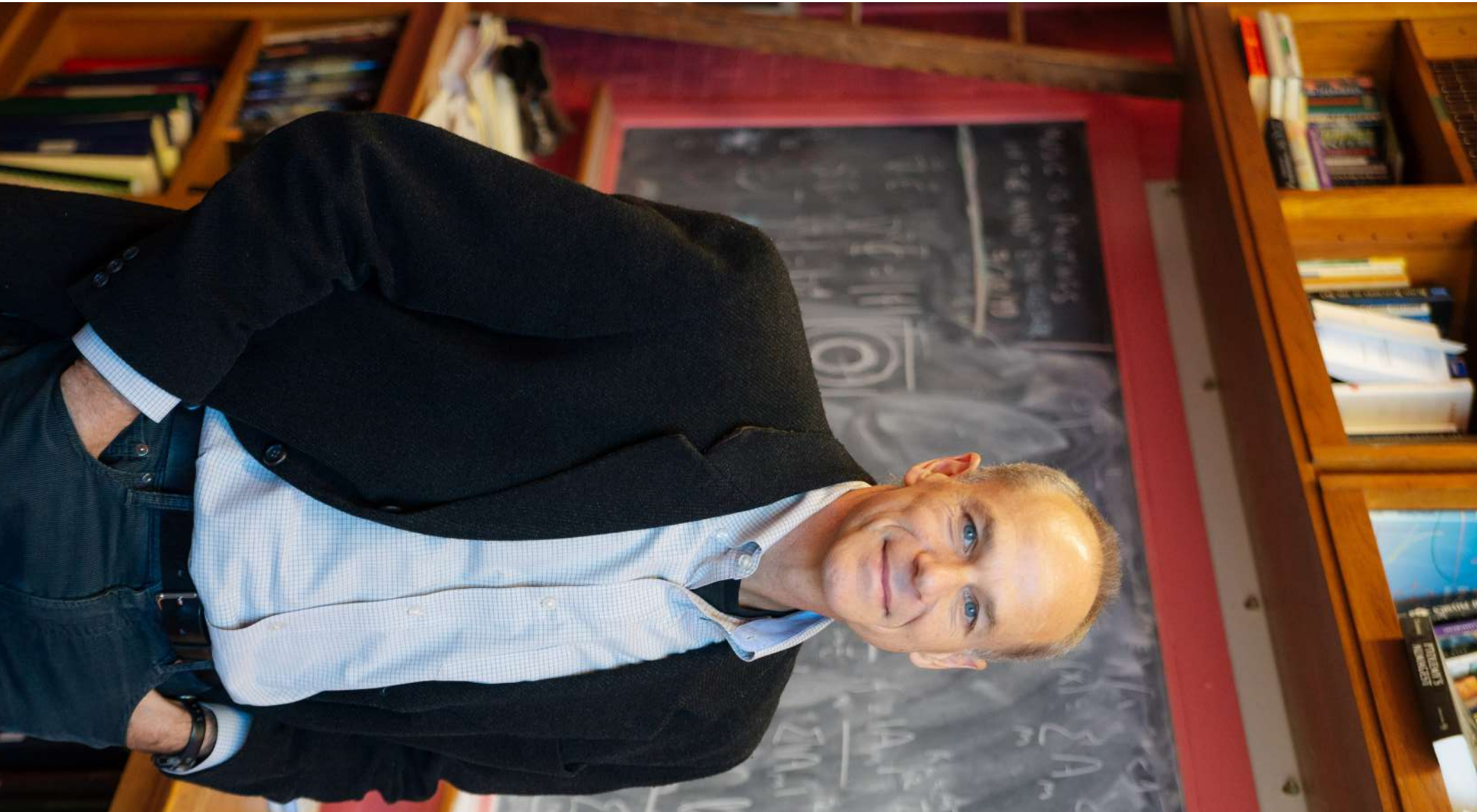
fiberoficial.com.br

RE:GROUND - ZÈTA X NESPRESSO
Os elementos do par são compostos por 80% de materiais reciclados, incluindo plásticos do Mar Mediterrâneo, cortiça, borracha e látex. O couro sintético de café, usado no calçado, foi desenvolvido pela Zèta em parceria com a Tintex, sua fabricante de tecidos.

nespresso.com

MARCELO GLEISER

Por Kika Gama Lobo



Você nasceu no dia de São José, o pai de Jesus e o grande santo associado à morte e ao trabalho. Isso te diz algo? Interessante isso, não sabia. Ser pai de Jesus, ao menos o terrestre, não deve ter sido fácil. Nenhum pai quer ver o filho sofrer.

Aliás, quem precisa de Deus? "Deus" é uma noção complicada. A primeira coisa que penso é: "Mas qual deus?" Existem muitas religiões no mundo e muitos deuses. Para os que têm fé, o "seu" deus é o que importa. Então, talvez seja mais correto a gente perguntar: "Mas quem precisa de espiritualidade?" E, aí sim, eu diria que todo mundo. Nós, seres humanos, precisamos abraçar e experienciar algum tipo de transcendência, que não precisa necessariamente ser "sobrenatural". Essa conexão, com algo maior do que somos, que desperta um profundo senso de humildade e reverência perante à vida, está, ou deveria estar, na vida de todos.

Lendo a sua biografia, parece-me um tipo saga. Muitos prêmios, muitos livros, muita audiência. Mas quando você acha que a ciência entrou no rol dos desejos mundanos? Quando, especificamente, o brasileiro comum começou a dar valor à ciência? Difícil falar na voz dos "brasileiros". Mas posso dizer que quando aprendi, com uns 11 anos, sobre Bartolomeu de Gusmão e suas invenções do início do século XVIII, senti muita emoção dele ter feito isso no Brasil. O mesmo com Oswaldo Cruz, Carlos Chagas e tantos outros. Temos uma excelente tradição nas ciências, e grandes cientistas. O que acho que falta é uma maior exposição da ciência para o grande público e um currículo escolar modernizado que ensine ciências fazendo e não decorando.

A pandemia ajudou? Ou o negacionismo a levou ao ostracismo? Até o momento, e digo isso de coração partido, não vejo nada de novo e muito positivo devido à pandemia, fora as pessoas terem maior liberdade de escolha onde trabalhar. Esperava uma grande renascença da humanidade, uma reorientação dos nossos objetivos sociais e econômicos em direção a um mundo mais justo e com uma relação de gratidão com a natureza. No momento, vejo mais divisões e a mesma ganância de sempre, talvez pior. Mas sei que as coisas mudarão. Esse é o meu trabalho agora e, sinceramente, o trabalho de todos nós. Não podemos continuar vivendo do jeito que vivemos até agora e achar que vai dar tudo certo, como argumento no meu último livro, O Despertar do Universo Consciente. Mas temos uma saída.

Você já escreveu 15 livros e ganhou três prêmios Jabuti. Tal qual a religião, a ciência agora é pop? A ciência é, certamente, mais popular do que era. Mas, dado o sentimento anticiência que vemos por aí, temos que popularizá-la muito mais. Para isso, convido todo mundo a vir ao Rio Innovation Week e participar do meu palco, Ciência Para Todos, que terá lideranças indígenas e prêmio Nobel.

O que significa ter ganho o prêmio Templeton para a sua carreira? Um reconhecimento de décadas de trabalho dedicado a celebrar o espírito criativo humano, nossa busca pelo significado e sobre a profunda relação entre as várias formas com que expressamos o mistério da nossa existência, do científico ao artístico ao religioso. O prêmio é um amplificador de mensagens e ideias, dedicado ao bem social. Um grande orgulho estar na companhia de outros vencedores tão ilustres.

Você foi campeão de vôlei ao lado de Bernardinho. Que fôlego! Nos conte um pouco mais dessa aventura esportiva. Quando você é adolescente, a energia vem fácil. Treinamos muito e conseguimos ganhar a final contra São Paulo. Acho que o vôlei me deu um enorme senso de foco, dedicação e resiliência que carrego comigo sempre, e hoje mais do que nunca.
Não jogo mais vôlei, mas sou corredor de longa distância e adoro correr ultramaratonas nas montanhas, mesmo com meus 65 anos! Depois de passar quatro, cinco ou vinte horas em movimento, sua relação com o corpo e com a vida muda. Definitivamente.

Quando criança você queria ser astronauta e vivia com a cabeça nas nuvens? Era um rapaz nerd? Era um pouco nerd porque levava os estudos a sério e li muito. Mas tocava violão, jogava vôlei e namorava bastante. Acho "nerd" uma palavra muito limitadora.
Ter apresentado um programa de ciências no Fantástico ajudou o brasileiro na compreensão do cosmos? Espero que sim. Foram mais de 30 milhões de pessoas na audiência ao vivo e em vídeo e, até hoje, cientistas

jovens me dizem que assistiram o programa e se motivaram a seguir uma carreira científica. Nada me deixa mais feliz! E espero que o trabalho que fiz, e continuo fazendo, nesse sentido, continue a inspirar pessoas.

E **sua relação com Ailton Krenak, Mário Sérgio Cortella, Monja Cohen .... O que a espiritualidade filosófica deles te acrescentou?** Todos são estudiosos do espírito humano. Aprendi muito com eles em nossas conversas. Aliás, tenho um livro para sair baseado em conversas com a Monja e espero escrever um com o Krenak. O que aprendemos é que a espiritualidade é essencial para a felicidade humana. E, como respondi nas primeiras perguntas, essa espiritualidade é maior do que a que se encaixa em qualquer religião.

Quanto mais você estuda a ciência, mais se afasta de Deus? Mais uma vez: depende de que deus é esse. Se é aquela concepção do deus bíblico, então, sim. Mas, se chamamos de Deus esse senso de maravilhamento com a nossa existência, com a profunda beleza das emoções humanas e do mundo natural, então eu diria que a ciência faz o oposto: aproxima as pessoas de um senso de divindade cósmico.

Você acredita em vida após a morte? Não. A vida que temos é essa. Portanto, viva com tudo o que você tem. Se houver outras, não sabemos.

Do que se trata o projeto Florescimento Humano, que você está desenvolvendo na Toscana? Aliás, vi uma viagem incrível que você lidera pela região falando sobre as palestras, astros e universo. Como veio esse convite? Temos que fazer algo, todos nós, para salvar o nosso futuro coletivo. Esse projeto é um caminho meu, o que eu posso fazer para ajudar, combinando retiros, criação e conteúdo que, espero, irão inspirar cada pessoa que se envolve conosco a ser agente de transformação no mundo. Estarei cercado de pessoas incríveis e mal posso esperar para iniciar nossas atividades em outubro. O curso a que você se refere está sendo organizado pela empresa Latitudes e ainda tem vagas, acho eu.

Chuvas no Rio Grande do Sul, calor extremo no centro oeste, secas no Nordeste e ventos no Sudeste. O novo normal serão os horrores climáticos? Como viver doravante? Pois é, esse é o nosso maior desafio. E por isso escrevi o Despertar, onde proponho uma visão de mundo diferente e ações que cada pessoa pode tomar para fazer a diferença.

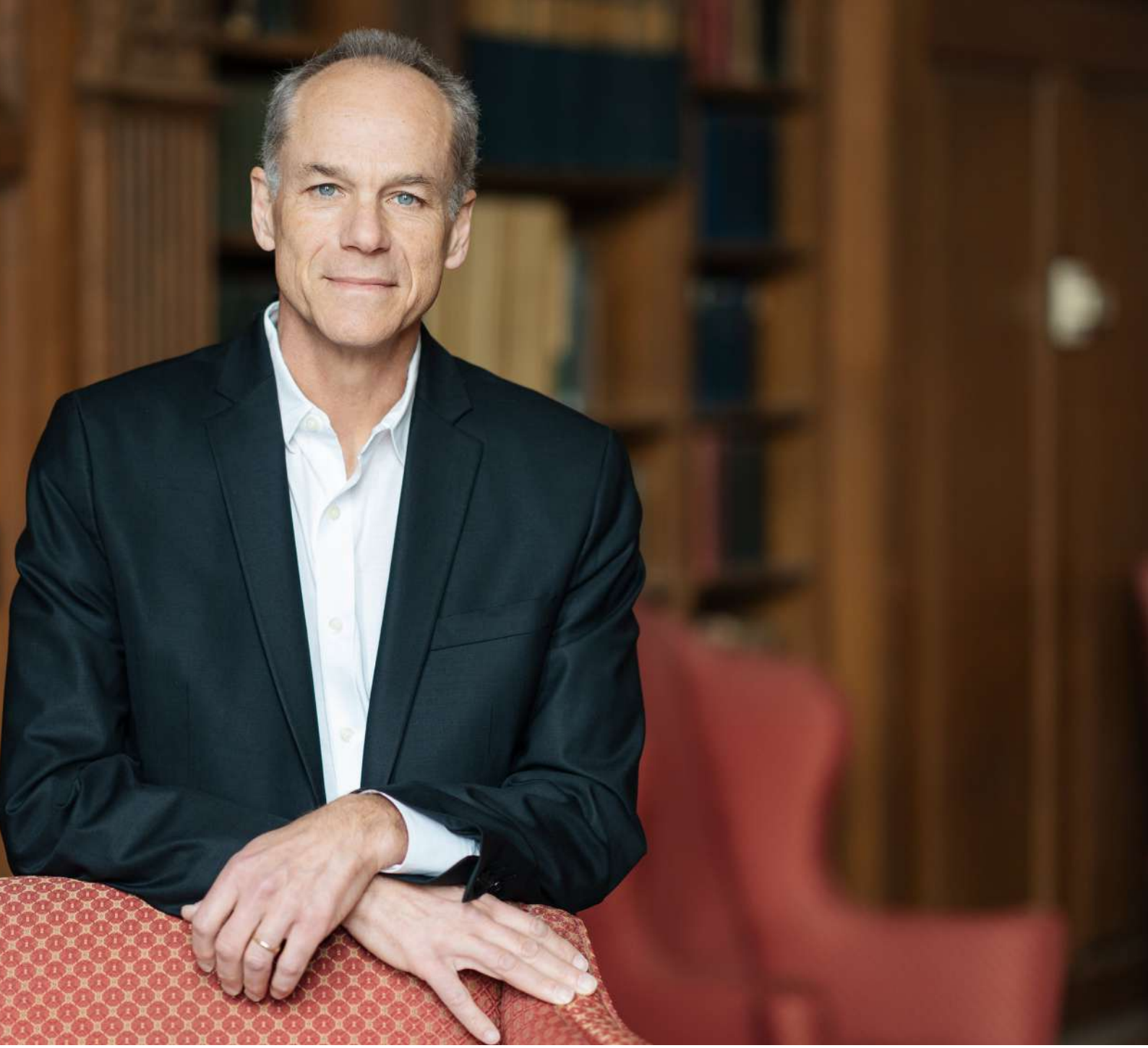
O despertar do universo consciente tem a ver com isso? Tudo a ver. Uma nova proposta para o que significa ser humano nesse planeta que nos permite viver.

Crédito: Eli Burakian

E a Inteligência Artificial? Estamos criando e alimentando aquilo que vai nos destruir ou nos salvar? Acho que não. Muito alarmismo baseado em especulações infundadas.

O que você acha que a Antártica, um continente gelado, que não tem países ou fronteiras, dinheiro ou comercio, línguas ou bandeiras, tem a nos ensinar? Que o planeta Terra é um só, que inventamos fronteiras e barreiras políticas e socioeconômicas que acabam impedindo nosso avanço ético.

Se você pudesse dar um conselho para a humanidade, qual seria? Que chegou a hora de nos reinventarmos



enquanto espécie. Não estamos acima da Natureza e ela não nos pertence. Precisamos aprender (e rápido!) a coexistir com todas as formas de vida com que dividimos o planeta, a preservar e celebrar o que nos permite estarmos aqui. Esquecemos que sem água, sem ar e sem um clima equilibrado não podemos existir. É muito mais simples do que muitos pensam, mas temos que recalibrar como nos comportar nesse planeta. Ou será extremamente difícil e trágico para as futuras gerações.

Como carioca, pode citar os lugares mais legais que curte na cidade, uma vez que somos uma revista de turismo? Claro! Cresci nas praias de Copacabana e Ipanema, que são ícones. Mas, mais ao sul, além da Barra e do Recreio dos Bandeirantes, é que fica realmente magnífico: a Praia da Macumba e Joatinga, por exemplo. Nossos parques, como o Jardim Botânico e o Parque Laje e, muito especial, a estrada Teresópolis-Petrópolis, uma das mais lindas do mundo na minha opinião.

Se houver vida em Marte, moraria lá? Com ou sem vida lá (muito mais provável), jamais moraria em Marte. Nossa casa é aqui: magnífica, com uma beleza e biodiversidade da qual fazemos parte. É hora de celebrar esse nosso planeta mágico e pensar mais em preservá-lo do que em traçar um futuro não realista num mundo que não tem nada a ver com a gente.

Crédito: Anne Claire Heraud

"...nunca gostei de ficar na zona de conforto."

DA FAVELA PARA PARIS

por Alessandra Montagne

Tenho muito orgulho da minha trajetória: igual a de muitas mulheres pretas e de comunidade. Mas, o fator sorte e resiliência fizeram de mim um *case*. Agora, sou notícia e celebro a influência que tenho e posso ainda ampliar para outras pessoas. Apesar de ter nascido carioca, fui para a cidade mineira de Poté com apenas cinco anos. Minha história com a comida começa ali. Ao lado da minha avó, barriga no fogão, já fazendo arroz soltinho. Sozinha. Passa o tempo. Quase quarenta anos separam a jovem Alessandra Montagne, vendedora de coxinha na rua, da chef respeitada que eu sou hoje, à frente dos restaurantes "Nosso" e "Tempero", ambos em Paris, que servem esses e outros quitutes brasileiríssimos na França. Acabo de ser escolhida para comandar um novo restaurante no Museu do Louvre, em um contrato de dez anos. De quebra, lancei, no ano passado, um livro com minha trajetória de vida, virei apresentadora de um programa de televisão e percebi que nunca gostei de ficar na zona de conforto. Quando minha mãe se casou com um francês, deixei a roça. Olhando para a Torre Eiffel eu, que ia ficar apenas seis meses estudando francês, decretei: daqui não saio, daqui ninguém me tira. Eu tinha 22 anos. Por dinheiro, trabalhei de babá e fiz faxina, mas o que a carioca-mineira aqui gostava mesmo era de cozinhar. Como ainda não sabia o idioma, minha língua era a comida. Fazia empada, coxinha, pão de queijo – e os gringos adoravam! Hoje, aos 46 anos, eu olho para trás e penso: "Quando o estrelado chef Alain Ducasse provou meu pão de queijo com caviar e me selecionou para tocar um dos restaurantes do Louvre, que será inaugurado pós Olimpiadas, tive a certeza de que tinha um 'it' a mais, aquele plus que muda tudo". Também assinei menus para o Festival de Cannes, para temporadas no luxuoso hotel parisiense Plaza Athénée, além de ter servido nas recepções para o presidente Emmanuel Macron. Que virada de vida, não é? Me acostumei a colecionar "uh lalas" com minha barriga de porco com salsão, minha lagosta com creme de cacau. Nem entendi bem o porquê de tamanha comoção do paladar, mas ouso dizer que os temperos ardidos, a ginga brasileira e a herança preta fizeram um caleidoscópio frutífero em minha mesa. Outro ponto muito relevante para mim é o desperdício zero e o maior aproveitamento alimentar. Quem nasce na escassez não admite deslizes, sobretudo em um mundo tão desigual econômica e socialmente. Viver e trabalhar na capital mundial da gastronomia é uma responsabilidade imensa, mas aquela menina brasileira, impetuosa e determinada está sempre comigo. Não admito o "não vou conseguir". Vou lá e faço, e tenho certeza de que os anjos da boa mesa estão sempre ao meu lado. Famintos.

Crédito: Maki Manoukian

ONDE BOSSA E BOEMIA SE ENCONTRAM

Por Claudia Liechavicius

Basta entrar pelo discreto portão de número 15, da Rua Felício dos Santos, para perceber que o Hotel Santa Teresa MGallery esconde um dos refúgios urbanos mais emblemáticos do Rio de Janeiro. Aos pés do Cristo Redentor e nas bordas da Floresta da Tijuca, o hotel boutique tem endereço privilegiado. Está aninhado no coração do bairro mais boêmio da cidade e começou sua história como fazenda de café, no início do século XIX.

"Poucos lugares conseguem traduzir com tamanha precisão a alma carioca."

Poucos lugares conseguem traduzir com tamanha precisão a alma carioca. Tanto que Carmen Miranda, Taiguara, Pixinguinha, Bibi Ferreira e o artista plástico Jorge Selarón — o autor da famosa escadaria que dá acesso ao bairro a partir da Lapa — foram alguns dos tantos moradores ilustres de Santa Teresa. Para completar a bossa do cenário, o icônico bondinho amarelo circula pelo bairro pintando um dos cartões-postais mais coloridos da Cidade Maravilhosa.

E ele faz ponto exatamente em frente ao MGallery. A partir dali, o jardim repleto de orquídeas e bromélias deixa subentendido que a tranquilidade será companhia certeira durante a hospedagem. O burburinho urbano fica para trás e o canto dos pássaros entra em cena.

Tudo conspira a favor do bem-estar. Desde a piscina com vista para a Baía de Guanabara, o charme do design contemporâneo com inspiração nas épocas áureas do café, o leque de terapias do Le Spa, a prática de yoga ao ar livre, o descolado Bar dos Descasados, até a bela gastronomia do restaurante Térèze são convites para o tempo pulsar em ritmo desacelerado. Vale lembrar que o day use do Santa Teresa MGallery recebeu primeiro lugar de um júri formado por jornalistas e criadores de conteúdo especializados em viagem, grupo do qual tive o privilégio de fazer parte para eleger pela Veja Rio os melhores estabelecimentos cariocas em 2024.

Mas não tenha pressa! Curta cada detalhe desse luxuoso representante da coleção MGallery que enche de orgulho a gigante da hotelaria francesa Accor e é cuidado com atenção pelos gerentes Netto Moreira e Sophie Barbara. Suas 44 acomodações têm decoração personalizada, esbanjam madeiras nobres, fibras naturais e obras de arte, além de estarem conectadas a uma área verde cheia de árvores frutíferas.

Um hotel cheio de bossa, que preza pelo bem-estar, num bairro de espírito boêmio, com alma carioca e sotaque francês. Uma combinação perfeita!

SANTA TERESA HOTEL MGALLERY
R. Alm. Alexandrino, 660
Santa Teresa, Rio de Janeiro - RJ
Instagram: @santateresamgallery
www.santateresahotelrio.com
Reservas: (21) 3380-0200

A MORTE É UM DIA QUE VALE A PENA VIVER

Por Ana Claudia Quintana Arantes

Quando me convidaram para escrever para uma revista de turismo, eu me questionei: sim ou não? Sim! Que bom! Falar do fim da vida em meio ao lazer pode parecer algo negativo, mas não é. Enxergar o fim com serenidade é um ativo capaz de transformar uma viagem na melhor de todas. Então, eu trouxe a morte para a sala de jantar na tentativa de aproximar as pessoas. Falar sobre o finito nunca deu ibope, e eu também não estava atrás disso, mas tive uma sacada. A morte implica na perda definitiva de alguém. Você nunca mais vai encontrar essa pessoa, e é aí que começa o luto. Precisamos falar sobre isso, porque há uma recomendação universal para que a gente volte à vida logo, siga em frente, supere o luto. Mas o luto não é algo para ser superado. Nós atravessamos um tempo de sofrimento e aprendemos a viver com essa ausência para sempre. E ninguém quer falar sobre isso.

> “Mas o luto não é algo para ser superado. Nós atravessamos um tempo de sofrimento e aprendemos a viver com essa ausência para sempre”

Mas talvez minha sacada, como eu mencionei acima, tenha sido “atirei no que vi e acertei no que não vi”. Percebi que as pessoas temem falar sobre o assunto, mas querem ler. Meu livro surfou essa onda e continua sendo um best-seller. Tudo começou com um TEDx que fiz em 2012, por ocasião dos 100 anos da Faculdade de Medicina de São Paulo. Meu discurso foi quase todo sobre cuidados paliativos e, ao final, disse que estava feliz em saber que, além de mim, muita gente achava que a morte era um dia que valia a pena viver. Bingo! O título virou esse. Você não vai acreditar, mas a primeira editora disse que eu não venderia sequer um exemplar. Eu rebati: meu papel é escrevê-lo, e o da editora, vender. Fui um tanto ríspida, mas o universo conspirou e uma outra agente, a Maria João, uma portuguesa da Editora Leya, me procurou. Eu disse: só fico com vocês se não mudarem meu título. Ela nem cogitou isso. Eu estava certa. Já vendi mais de 500 mil exemplares e o livro já foi traduzido em oito países. Parece que as pessoas não têm muito medo de comprar um exemplar com “morte” na capa. Quando mudei de editora, em 2019, a Sextante, eu comentei com o Marcos Pereira: não quero ser autora de um livro só. Quero uns quatro ou cinco, e até filme já me cogitaram fazer. Série eu não quero, mas um longa-metragem, sim. Faz todo o sentido. Quero abordar a minha trajetória. Agora que criei a Casa Humana, que é um home care muito mais eficaz, preciso de muitos espaços para contar essa história. Todos vamos morrer, mas parece que existe uma barreira imensa para falar sobre isso. Eu entro com o pé na porta. Não quero fazer as pessoas perderem tempo. Sabe o que aprendi? A maior parte das pessoas internadas quer voltar para casa, até as mais doentes, as desenganadas. Querem passar o Natal em casa, junto com a família. Como é a remoção de um paciente do hospital para o home care? Vale a pena a missão quase impossível quando estamos diante de uma doença grave. Uma das coisas que mais nos fortalecem é a sensação de segurança: segurança ambiental e afetiva. Em determinado ponto, você se sente seguro no hospital, porque acredita que tudo o que precisa está ali. Depois de um tempo, começa a perceber que aquilo inviabiliza sua vida, porque tenta consertar algo biológico, mas impede o que chamamos de vida verdadeira: estar num espaço de segurança, perto de quem amamos. No hospital, você perde privacidade, autonomia e começa a se sentir em

perigo. Aí chega o Natal, e o paciente quer voltar para casa. Ele não consegue sem assistência qualificada, e é aí que entra o home care. Eu cansei de sofrer com o que temos de home care disponível. Moro em São Paulo, onde há muitas empresas, mas todas prometem e não cumprem. Então, decidi: se eu não conseguisse criar uma empresa que fizesse isso direito, eu pararia. Não tinha mais saúde para oferecer esse cuidado sem infraestrutura decente. Foi assim que fundei a Casa Humana. Ela tem alta performance em assistência domiciliar e cuidados paliativos. A gente consegue tirar a pessoa do hospital e levá-la para casa, com tudo que ela precisa. Situações complexas, como medicação endovenosa, sonda, antibiótico e transfusões são realizadas para garantir o bem-estar físico, emocional, social, familiar e espiritual. A Casa Humana se tornou uma das minhas maiores fontes de alegria. Sorrir para o paciente e dizer "vamos para casa" sem medo é muito gratificante. Mas bora falar de vida! E mergulhando no tema da revista do Circuito Elegante, em qual destino turístico eu fui mais feliz? Sem dúvida, o Atacama está no topo da lista, talvez até em primeiríssimo lugar. A experiência foi única. Outro lugar que me marcou profundamente foi a Chapada Diamantina, com suas cachoeiras e paisagens deslumbrantes. Foz do Iguaçu também é inesquecível. Desde criança, eu via o Pica-Pau nas Cataratas do Niágara, e quando finalmente visitei o Niágara, percebi que ele parecia uma "torneirinha" comparado à grandiosidade de Foz do Iguaçu. A beleza natural do nosso país é simplesmente estonteante. Fora do Brasil, a Suíça me encantou com suas montanhas, lagos e aquelas paisagens que parecem saídas de um filme. Eu estava com minha filha e meu genro, o que tornou a experiência ainda mais especial. Outro lugar que me trouxe imensa felicidade foi Santa Fé, no Novo México, e mais recentemente, Yokohama e Nara, no Japão. Esses dois lugares me mostraram a natureza como uma verdadeira obra de arte. No Japão, há uma delicadeza impressionante nas paisagens; enquanto no Brasil, a beleza é voraz, algo que te envolve e te domina, como nas cachoeiras da Chapada Diamantina. Mergulhar naquelas águas azuis ou nas águas escuras de uma cachoeira é uma experiência visual e emocional indescritível. Esses são os lugares onde me sinto conectada à natureza e muito feliz. Também tenho lembranças especiais do Mediterrâneo, onde mergulhei e senti toda a história e simbolismo daquele lugar. Visitei uma caverna na França onde fui muito feliz também, e guardo memórias incríveis de todas essas viagens. E o mais bonito é que ainda há muito espaço para criar lembranças. É maravilhoso estar em uma revista de turismo e poder refletir sobre tudo isso. Afinal, a viagem mais longa e profunda é para dentro de nós mesmos. Essa é a jornada que realmente transforma. Agora, sobre o projeto Oasis, que criei em parceria com a Ventura Viagens, a conexão surgiu de uma maneira muito bonita. Cuidei da irmã do Jota, dono da Ventura, e ele tem um propósito lindo com o turismo consciente, focado em aprender com a natureza e entender que fazemos

parte dela. Nossa primeira viagem foi para a Chapada Diamantina, uma das melhores da minha vida. Nos reunimos com um grupo de quinze pessoas, incluindo meu marido, que é médico psiquiatra e monge zen, e passamos sete dias no Atacama e nas grandes salinas da Argentina. Cada dia simbolizava uma década da vida, começando com dez anos no primeiro dia e chegando a setenta no último. Foi uma experiência transformadora, culminando com uma meditação da dissolução dos elementos, representando a morte. O grupo se conectou de uma maneira profunda, como se fôssemos amigos há décadas. Foi lindo e muito especial. Esse projeto vai continuar, e no próximo ano planejamos viagens para Lençóis Maranhenses, Butão e Himalaia indiano. Viajar e estar em conexão com a natureza são duas das coisas que mais amo na vida. Estou muito animada para seguir adiante com esse projeto incrível.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Ana Claudia Quintana Arantes, acesse seu perfil no Instagram: @anaclauquintanaarantes.

COMO TUDO COMEÇOU...

Por Jacqueline Belisário

Minha ligação com a Serra do Cipó vem da minha infância, dos meus bisavós e avós. Uma ponte que me conecta ao passado e ao presente.

Para mim, uma memória que transcende espaço e tempo, recriando futuros possíveis. Cresci passando férias e finais de semana aqui, na casa de campo dos meus pais.

Aconteceu de forma muito natural: transformar a casa de campo em um hotel. Junto com meu filho, Moreno, que é formado em turismo e hotelaria, começamos a conversar e pensar em como gostaríamos que fosse o "hotel".

Nosso objetivo foi abolir o estereótipo de hotel e

"...a experiência é uma ação desenhada para encantar, impressionar."

criar um espaço de hospitalidade alternativo, onde o hóspede pudesse se sentir como estivesse na casa de um amigo, em um ambiente tranquilo, onde serviços são oferecidos de forma descontraída. Gostamos de partilhar a ideia de acolher pessoas que desejam romper com a agitação do dia a dia.

Nossa experiência nos ensinou que a natureza é sábia. Quanto menos mexermos com ela, mais ela nos oferece. Nesse diálogo respeitoso com o ambiente está a Capim do Mato.

Nossa abordagem foi usar uma arquitetura de traços simples, com charme e muito verde. O design tem uma pegada rústica e elegante. Todo o conceito do hotel abrange um charme discreto.

Entendemos que o luxo mora nas pessoas e no grau de comprometimento que temos com a excelência, em que a atenção aos detalhes e o cuidado se entrelaçam para criar uma experiência singular.

Afinal, a experiência é uma ação desenhada para encantar, impressionar. Precisamos entender o cliente e encontrá-lo em um lugar de respeito e individualidade. O respeito e a cortesia sincera são os nossos alicerces. Por fim, acho que, num mundo tão veloz, escolhemos abrandar.

HOTÉIS & RESTAURANTES ELEGANTES

SUL

ESTÂNCIA LOMBA GRANDE
NOVO HAMBURGO - RS

POUSADA CANTELLI
BENTO GONÇALVES - RS

VALLE D'INCANTO HOTEL
GRAMADO - RS

SAINT ANDREWS HOTEL EXCLUSIVE HOUSE
GRAMADO - RS

ESTALAGEM LA HACIENDA
GRAMADO - RS

CASA DA MONTANHA HOTEL
GRAMADO - RS

WOOD HOTEL
GRAMADO - RS

PARADOR CASA DA MONTANHA
CAMBARÁ DO SUL - RS

LK DESIGN HOTEL
FLORIANÓPOLIS - SC

NAATOOH GUEST HOUSES
FLORIANÓPOLIS - SC

PONTA DOS GANCHOS EXCLUSIVE RESORT
GOV. CELSO RAMOS - SC

VILLA D'OZIO HOTEL
PRAIA BRAVA, ITAJAÍ - SC

VILLA DO VALE BOUTIQUE HOTEL
BLUMENAU - SC

NOMAA HOTEL
CURITIBA - PR

SUDESTE

BELMOND HOTEL DAS CATARATAS
FOZ DO IGUAÇU - PR

FASANO FAZENDA BOAVISTA
PORTO FELIZ - SP

CANTO DO IRERÊ BOUTIQUE HOTEL
ATIBAIA - SP

NOR HOTEL E SPA
SÃO ROQUE - SP

SPA E HOTEL UNIQUE GARDEN
MAIRIPORÃ - SP

HOTEL UNIQUE
SÃO PAULO - SP

HOTEL FASANO
SÃO PAULO - SP

HOTEL EMILIANO
SÃO PAULO - SP

TIVOLI MOFARREJ
SÃO PAULO - SP

BOTANIQUE HOTEL EXPERIENCE
CAMPOS DO JORDÃO - SP

HOTEL BOUTIQUE QUEBRA-NÓZ
CAMPOS DO JORDÃO - SP

POUSADA FIGUEIRA DA SERRA
CAMPOS DO JORDÃO - SP

NOMAD PLACE
SÃO BENTO DO SAPUCAÍ - SP

HOTEL FASANO ANGRA DOS REIS
ANGRA DOS REIS - RJ

CASA TURQUESA MAISON D'HÔTES
PARATY - RJ

POUSADA DO OURO
PARATY - RJ

FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE
VASSOURAS - RJ

RITUAALI
ITATIAIA - RJ

SANTA TERESA HOTEL - MGALLERY
RIO DE JANEIRO - RJ

BELMOND COPACABANA PALACE
RIO DE JANEIRO - RJ

HOTEL FAIRMONT
RIO DE JANEIRO - RJ

HOTEL EMILIANO
RIO DE JANEIRO - RJ

HOTEL FASANO
RIO DE JANEIRO - RJ

CABANAS DO VALE
ITAIPAVA - RJ

HOTEL CASA MARAMBAIA
CORRÊAS - PETRÓPOLIS - RJ

CASA ROSA HOTEL BOUTIQUE
PETRÓPOLIS - RJ

POUSADA TANKAMANA
ITAIPAVA - RJ

HOTEL SOLAR DO IMPÉRIO
PETRÓPOLIS - RJ

RANCHO VALE DAS PRINCESAS
VALE DAS PRINCESAS - RJ

HOTEL LE CANTON
TERESÓPOLIS - RJ

PARADOR LUMIAR
LUMIAR - RJ

INSÓLITO BOUTIQUE HOTEL
BÚZIOS - RJ

ZENDAYA BEACH SPORT RESORT & SPA
BÚZIOS - RJ

HOTEL LE RELAIS LA BORIE
BÚZIOS - RJ

POUSADA VILLA RASA
BÚZIOS - RJ

IBITI PROJETO
CONCEIÇÃO DO IBITIPOCA - MG

GRANDE HOTEL TERMAS ARAXÁ
ARAXA - MG

TIRADENTES BOUTIQUE HOTEL
TIRADENTES - MG

POUSADA VILA MINEIRA
LAVRAS NOVAS - MG

HOTEL FASANO BH
BELO HORIZONTE - MG

CAPIM DO MATO POUSADA & SPA
SERRA DO CIPÓ - MG

SEGREDO DA SERRA GUEST HOUSE
TIRADENTES - MG

POUSADA RABO DO LAGARTO
DOMINGOS MARTINS - ES

MANOÁ ECO VILLA
COSTA DOURADA - BA

HOTEL BOUTIQUE BAHIA BONITA
TRANCOSO - BA

POUSADA CASA DE PERAINDA
TRANCOSO - BA

MATA N' ATIVA POUSADA
TRANCOSO - BA

VILLA DOS NATIVOS BOUTIQUE HOTEL
TRANCOSO - BA

RESERVA JACUMÃ
TRANCOSO - BA

POUSADA DO OUTEIRO
OUTEIRO DAS BRISAS - BA

VILLA FULÔ CASA HOTEL
CARAÍVA - BA

TXAI RESORT
ITACARÉ - BA

POUSADA A CASA DOS ARANDIS
MARAÚ - BA

VILLA KANDUI BOUTIQUE HOTEL
MARAÚ - BA

HOTEL FASANO
SALVADOR - BA

REFÚGIO NA SERRA BOUTIQUE HOTEL
CHAPADA DIAMANTINA - BA

KENOA EXCLUSIVE BEACH SPA & RESORT
BARRA DE SÃO MIGUEL - AL

VILA ENTRE CHAVES
PASSO DO CAMARAGIBE - AL

TUJU BOUTIQUE HOTEL
PASSO DO CAMARAGIBE - AL

BUPITANGA HOTEL
PIPA - RN

MADEIRO BEACH HOTEL & RESORT
PIPA - RN

NANII HOTEL
SÃO MIGUEL DO GOSTOSO - RN

CARMEL CHARME RESORT
AQUIRAZ - CE

HOTEL GRAN MARQUISE
FORTALEZA - CE

CARMEL TAÍBA EXCLUSIVE RESORT
SÃO GONÇALO DO AMARANTE - CE

SALINE TAÍBA BOUTIQUE HOTEL
SÃO GONÇALO DO AMARANTE - CE

RANCHO DO PEIXE
PRAIA DO PREÁ - CE

POUSADA VILA KALANGO
JERICOACOARA - CE

VILLA PRAIA
JERICOACOARA - CE

BAÍA DAS CARAÚBAS GLAMPING
CAMOCIM - CE

CASA DE SANTO ANTÔNIO HOTEL BOUTIQUE
PARNAÍBA - PI

ATINS CHARME CHALÉS
LENÇÓIS MARANHENSES - MA

ILHA DOS POLDROS POUSADA
ARRAIOSES - MA

VILA DE ALTER POUSADA BOUTIQUE
ALTER DO CHÃO, SANTARÉM - PA

CENTRO-OESTE

POUSADA INÁCIA
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO

VILA CERRADO
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO

CAIMAN
PANTANAL, MIRANDA - MS

RESTAURANTES

MERCEARIA DO FRANCÊS
VILA NOVA CONCEIÇÃO, SÃO PAULO - SP

FOGLIA
VILA NOVA CONCEIÇÃO, SÃO PAULO - SP

JACARANDÁ
PINHEIROS, SÃO PAULO - SP

RESTAURANTE MURAKAMI
JARDINS, SÃO PAULO - SP

BARDEGA
ITAIM BIBI, SÃO PAULO - SP

RESTAURANTE ...LÁ,
SECRETÁRIO, PETRÓPOLIS - RJ

RESTAURANTE ESCAMA
JARDIM BOTÂNICO, RIO DE JANEIRO - RJ

RESTAURANTE MESA DO LADO
LEBLON, RIO DE JANEIRO - RJ

NOSSO
IPANEMA, RIO DE JANEIRO - RJ

D'AMICI
LEME E BARRA, RIO DE JANEIRO - RJ

TRAGALUZ
CENTRO HISTÓRICO, TIRADENTE - MG

VALLE RUSTICO RESTAURANTE
GARIBALDI - RS

MUITO PRAZER,

TO/GO®

A mala de viagem da **Reserva**.

@reserva_go

Porta *Power Bank* e Cadeado TSA.

Rodas de skate de alta resistência e rotação 360°

Zíperes emborrachados resistentes à chuva.

Azul viagens

Vem com a gente descobrir um Brasil inusitado!

Viagens completas, diferenciadas e inovadoras com quem mais conhece o nosso país.

Confira pacotes em