MAGAZINE
#08 | 2025

CIRCUITO ELEGANTE



ALL NEW

OUTLANDER

O HÍBRIDO CARREGADO DE LUXO



INTERIOR LUXUOSO



MULTIMÍDIA COM SISTEMA DE SOM BOSE



7 LUGARES COM AMPLO ESPAÇO INTERNO



TRAÇÃO 4X4 ELÉTRICA COM 7 MODOS DE CONDUÇÃO



Com o novo Outlander, o Híbrido Plug-In da Mitsubishi, o destino não importa, mas o caminho define. Define o ritmo da viagem, o conforto entre uma parada e outra, a liberdade de escolher a melhor rota. Define o silêncio que permite ouvir a paisagem e o espaço para levar mais do que malas. Mas levar história, pessoas, tempo de qualidade. Com o novo Outlander, cada trajeto se torna parte essencial da experiência.

Conheça.

www.outlander.com.br

4X4 É MITSUBISHI

MITSUBISHI MOTORS



CIRCUITO ELEGANTE MAGAZINE

Assine agora e receba em sua casa!



Privilégio

CLUBE DE ASSINANTES

Ao assinar a revista você fará parte do nosso Clube de Assinantes e terá acesso a vantagens especiais:

- Eventos exclusivos;
- Conteúdo premium;
- Benefícios com spas, restaurantes e boutiques;
- consultoria concierge para viagens e lazer;
- E muito mais.

Seja um dos primeiros a assinar a **Circuito Elegante Magazine** e tenha acesso a vantagens especiais!

Exclusividade que inspira. Elegância que conecta.

Faça parte do seleto clube de 1.000 assinantes da **Circuito Elegante Magazine**. Em 2026, você terá acesso a uma experiência exclusiva, benefícios únicos e seu nome eternizado em nossas páginas. Mais do que assinar uma revista: é pertencer a um grupo especial que vive o melhor da sofisticação e brasilidade. Vagas limitadas. Garanta já a sua.

Acesse:
revista.circuitoelegante.com.br
ou escaneie o QR Code para saber mais e assinar!



SUMÁRIO

05 COM A PALAVRA, PRISCILA BENTES

06 COLABORADORES DESTA EDIÇÃO

09 PARÁ UMA TERRA DE SABORES E FÉ

17 OS NOVOS INTEGRANTES DO CIRCUITO ELEGANTE

20 GASTRONOMIA ELEGANTE POR THIAGO RAMOS

24 AMAZÔNIA UMA JORNADA GASTRONÔMICA

28 CAMPOS DO JORDÃO ALÉM DO INVERNO

34 KIKA GAMA LOBO ENTREVISTA MÁRCIA CASZ

38 SELO XIS TURISMO DE BAIXO CARBONO

43 MODA TECENDO SONHOS DO SERTÃO

47 HOSPITALIDADE E A NEUROCIÊNCIA

52 A INTELIGÊNCIA AMPLIADA E A REINVENÇÃO DO FUTURO

56 CHECKLIST ELEGANTE

58 TIVOLI MOFARREJ MUITO ALÉM DE UMA ESTADIA

63 PAOLO RAVLEY DO MARANHÃO PARA O MUNDO

68 A SAÚDE E A COP30

70 VILA CERRADO DE ONDE VEM OS SONHOS

72 HOTÉIS E RESTAURANTES ELEGANTES DO BRASIL



STAMPATO

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

40 ANOS DE HISTÓRIA, UM FUTURO INTEIRO PARA COLORIR.

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 Wunderlich

COORDENAÇÃO EDITORIAL
Mônica Valladão

CONTEÚDO DIGITAL
Daniele Castro

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO
Alan Victor

REVISÃO FINAL
Patricia Mafra

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
Ilha do Marajó (PA)
Fotógrafo - Romero Cruz
www.romerocruz.com.br



É com imenso orgulho e renovada energia que apresentamos a oitava edição da *Circuito Elegante Magazine*! Cada nova edição é uma jornada, e esta, em particular, nos leva a um dos corações pulsantes da biodiversidade brasileira, um palco de relevância global.

Este exemplar que você tem em mãos é o resultado de uma imersão profunda no Pará, onde a natureza exuberante e a urgência da sustentabilidade se encontram. Tivemos o privilégio de contar com o olhar sensível e perspicaz do jornalista e fotógrafo Romero Cruz, que nos oferece uma matéria envolvente sobre Belém e seus arredores. Ele capta a essência de uma região vital para o planeta, um verdadeiro patrimônio ambiental, cuja importância será amplificada ao sediar a COP30 neste ano. Nossa revista, fiel ao seu propósito, mergulha na pauta da sustentabilidade, não apenas no turismo, mas também em suas manifestações mais amplas, reforçando a crença de que, como afirmei em edições passadas, o tempo é curto, mas a união pode mudar o curso.

Estando no Pará, a gastronomia ganha um sabor especial, carregada de história e superação. Trazemos a bela trajetória do chef Thiago Castanho, hoje uma referência internacional. Sua arte na cozinha transcende o paladar, colocando a rica cultura e a culinária paraense no cenário da alta gastronomia mundial, um exemplo inspirador de talento e resiliência.

Em um momento tão crucial para o debate ambiental, o Selo XIS está, mais uma vez, presente em nossas páginas. Com sua *expertise*, o Selo XIS destaca a importância da COP30 e, principalmente, as práticas concretas de sustentabilidade aplicadas por seus hotéis certificados, mostrando que a teoria e a prática podem, e devem, caminhar juntas.

Nesta edição, continuamos a valorizar grandes referências que inspiram com seus olhares inquietos. Walter Longo nos presenteia com sua visão para o futuro, explorando o impacto transformador da inteligência artificial em nossas vidas e no mundo. O professor e arquiteto Oliveira Júnior nos convida a uma reflexão profunda sobre a hospitalidade e a neurociência, desvendando as conexões entre o bem receber e a complexidade da mente humana. No universo da moda, acompanhamos a ascensão de Adriana Meira, que leva a criatividade do interior da Bahia para os holofotes globais. E, na saúde, contamos com a sempre esclarecedora contribuição de Margareth Dalcolmo, trazendo informações essenciais para o nosso bem-estar.

No mais, as belas viagens e os destinos elegantes do Brasil continuam a ser a alma de nossa revista. Cada página é um convite a explorar e a valorizar o que torna nosso país tão especial, oferecendo ao leitor o nosso tripé da qualidade, sustentabilidade e elegância. É essa combinação que faz do *Circuito Elegante* uma referência na arte de bem receber, encantar e promover experiências únicas.

Esperamos que aprecie cada matéria e que se inspire com as histórias e os destinos que selecionamos com tanto carinho. E, especialmente, que recomende esta edição a seus amigos!

Priscila Bentes
CEO Circuito Elegante

COLABORADORES



ADRIANA MEIRA
Nascida em Brumado (BA), Adriana formou-se em Gestão e Design de Moda em Salvador, onde trabalhou com marcas locais e figurinos.
Após mudança para São Paulo em 2010 e experiências em grandes marcas, fundou a Adriana Meira Atelier em 2014.
Suas criações refletem o sertão nordestino, incorporando rendas e bordados.



ALAN VICTOR

Influenciador digital carismático, Alan Victor conquista o público com seu conteúdo autêntico e sua personalidade vibrante. Focado em turismo e tendências, ele compartilha experiências e perspectivas únicas do Brasil e do mundo, inspirando milhares de seguidores.



LEO AVELAR

Idealizador do canal *Por onde ando*, Leo Avelar é um médico viajante apaixonado por hotéis, gastronomia e boas experiências. De forma elegante e discreta, há mais de uma década ele visita os melhores hotéis mundo afora, trazendo dicas preciosas dos destinos, suas vivências e todas as nuances dessas hospedagens incríveis!



LUDMILA VILAR

Diretora de comunicação do Instituto XIS – Multiplicando Inovação e Sustentabilidade, organização sem fins lucrativos, que certifica empreendimentos de hotelaria ASG (sigla para ambiental, social e governança, tripé da sustentabilidade).



MARGARETH DALCOLMO
Médica pneumologista e pesquisadora sênior da Fiocruz, Margareth Dalcolmo é referência em tuberculose e doenças respiratórias. Doutora em Medicina e membro da Academia Nacional de Medicina, ganhou notoriedade durante a pandemia de covid-19 como comunicadora científica. Sua atuação incansável na saúde pública brasileira combina rigor científico e compromisso com a educação e divulgação médica.

COLABORADORES

MELINA MENGHINI E ANDRÉ CARDINALI

Visionários por trás da Vila Cerrado em Alto Paraíso de Goiás, Melina e André transformaram sua paixão pela Chapada dos Veadeiros em um refúgio de ecoturismo e bem-estar. Com dedicação à sustentabilidade, criaram um espaço que celebra as riquezas naturais do Cerrado, oferecendo aos visitantes experiências autênticas que combinam conforto, conexão com a natureza e imersão na cultura local.



OLIVEIRA JR.

Arquiteto renomado em João Pessoa, Oliveira Jr. é autor do conceito "luxo invisível", que redefine sofisticação pela experiência, personalização e autenticidade. Fundador da 7S34W Arquitetura e professor, ele cria projetos que transcendem a estética, valorizando o que se sente, não o que se exibe. Seus espaços combinam funcionalidade e bem-estar, materializando uma elegância discreta e atemporal.



ROMERO CRUZ

Fotógrafo, jornalista e pós-graduado em ciência política. Pernambucano em SP desde os 14 anos, desenvolve trabalhos documentais focados na cultura paraense em lugares pouco conhecidos. Amante da culinária local e curioso sobre a relação do caboclo com o divino, ancestralidade e natureza.



THIAGO CASTANHO

Chef paraense inspirado pela cozinha do pai, Thiago Castanho estudou gastronomia em São Paulo e estagiou em Portugal. Voltou à Amazônia em 2008 para valorizar ingredientes regionais. Criou o Remanso do Bosque (44º melhor restaurante da América Latina) e o bar Puba, ambos em Belém, além do Sororoca Bar, em São Paulo. Produz conteúdo audiovisual para GNT, Netflix e outros.



WALTER LONGO

Publicitário, administrador e especialista em inovação, Walter Longo é referência em inteligência artificial e transformação digital no Brasil. Ex-presidente do Grupo Abril e empreendedor digital, atua como palestrante internacional e mentor estratégico. Quatro vezes premiado como Melhor Profissional do Ano pelo Caboré, inspira audiências com sua visão sobre o futuro da tecnologia e seus impactos nos negócios.




Tudo isso é benefício no SOLAR.
Acumule grandes histórias no
Programa de Relacionamento do Shopping Leblon.
SHOPPING
LEBLON
Baixe o app, cadastre
suas notas e resgate benefícios.

PARÁ! UMA TERRA DE SABORES E DE FÉ

texto e fotos por Romero Cruz





Quando mudei com minha família, aos catorze anos, do interior de Pernambuco para a cidade de São Paulo, foi um grande choque cultural. Desde então, minha curiosidade sobre as culturas começou a ser um tema recorrente no meu cotidiano. Passei a observar melhor as pessoas e as suas histórias pelos lugares aonde eu ia, e viajar tornou-se uma paixão! Já devo ter conhecido cerca de 80% dos estados brasileiros. Desses, o Pará foi o estado ao qual mais retornei. Eu recordo de uma amiga que uma vez me disse: "você é o pernambucano mais paraense que eu conheço". Sim, o Pará é um lugar que me fascina pela sua cultura, seu povo, suas tradições e sua natureza.

A primeira experiência apaixonante de quem visita o Pará se dá pela culinária, que é peculiar. Os sabores da gastronomia paraense reúnem a harmonização da herança e da sabedoria ancestral dos povos indígenas, do africano, do caboclo da floresta, do colonizador português... É a mistura do que é tirado das florestas, dos rios e do que foi trazido pelo colonizador que torna tão especial a culinária local. O pato no tucupi, um caldo amarelado extraído da mandioca brava; a maniçoba, preparada com folhas de mandioca raladas e cozidas por dias; o tacacá, feito com folhas de jambu, que deixam uma sensação de dormência na boca; o açaí, que, diferentemente do resto do país, é consumido principalmente sem adoçar junto com farinha amarela ou de tapioca e peixe frito. Sem contar a diversidade de frutas e peixes, tanto de água doce quanto do mar... Égua, mano! – como lá se diz que algo é bom demais.

Reconhecida como patrimônio cultural imaterial, a culinária paraense traz em seus sabores a história, a cultura e a identidade do povo paraense. Nos mercados municipais e nas feiras livres das cidades paraenses, esses traços gastronômicos são presença forte. Sobretudo em Belém, no mercado Ver-o-Peso – o nome vem de "casa de haver o peso". Destino "obrigatório" para quem visita Belém, o mercado Ver-o-Peso não se resume apenas a uma experiência gastronômica, mas também arquitetônica. Com seu estilo europeu – assim como o do mercado Francisco Bolonha, da Praça do Relógio, da Ladeira do Castelo, da Estação das Docas e dos casarões do entorno –, a arquitetura do antigo mercado revela um momento histórico de grande importância e crescimento econômico do estado, quando era em Belém onde se escoavam as riquezas vindas da floresta, como a borracha, e aonde chegavam os produtos da Europa, como tecidos e máquinas.

Outro ponto a se destacar na cultura paraense é a fé do seu povo. A devoção do paraense à sua padroeira

> "em estudo divulgado no ano de 2023, Belém pode se tornar a segunda cidade mais quente do mundo até 2050, com 222 dias de calor extremo."

Nossa Senhora de Nazaré (chamada carinhosamente de "Nazinha" por eles) é surpreendente e profunda! O Círio de Nazaré atrai mais de 2,5 milhões de pessoas, e é conhecido como o "Natal do paraense"! É um momento de agradecer, de pagar promessas e de renovar a esperança em um futuro melhor. Mas a fé do paraense não se resume ao Círio em Belém. Em todas as cidades, as tradições religiosas são marcadas por um forte sincretismo religioso entre a fé cristã, as tradições dos povos indígenas e africanos. Essa mistura enriquece a cultura paraense com rituais, danças e festividades que são transmitidas de geração em geração. Tive a oportunidade de acompanhar algumas festividades religiosas, como a Marujada de Dois Santos, no município de Tracuateua, e o círio fluvial de Caraparu, festas religiosas muito aguardadas pelas comunidades locais. As danças de roda, como o Carimbó, são outro exemplo dessa mistura das culturas indígenas e africanas que se mantém forte. Para se ter uma ideia, o estado do Pará é o quarto do Brasil em número de comunidades quilombolas, segundo o censo de 2020 do IBGE. O mesmo censo mostrou que o estado é o sexto em números de indígenas e abriga 49 terras indígenas.

Além de diverso, o povo paraense é resiliente. Inserido em um contexto geográfico que reúne rios, floresta e oceano, o paraense teve que se adaptar. Os rios tornaram-se importantes vias de acessos, e em suas margens crescem as cidades e as comunidades ribeirinhas, que têm suas casas adaptadas e suas rotinas diretamente influenciadas pelas marés, cheias e secas



dos rios. Essas pequenas comunidades tiram do rio e da floresta o seu sustento, o que torna fundamental a preocupação de que essa exploração seja feita de forma sustentável a longo prazo, afinal, todos os recursos são finitos. A riqueza do estado não para de crescer, seja da mineração, da agricultura, da pecuária e do turismo, mas todo crescimento vem junto com desafios de preservação!

Em novembro próximo, a cidade de Belém será sede da COP30 (Conferência das Nações Unidas sobre as



Mudanças Climáticas), uma grande oportunidade para governos, organizações internacionais, empresas e sociedade civil discutirem a crise climática em uma cidade que, mesmo localizada dentro da floresta amazônica, sofre muito com os efeitos dessa crise. Segundo a ONG CarbonPlan, em estudo divulgado no ano de 2023, Belém pode se tornar a segunda cidade mais quente do mundo até 2050, com 222 dias de calor extremo. As soluções climáticas precisam se voltar para as populações que de imediato mais sofrem os seus









efeitos: os ribeirinhos, os povos indígenas, os menos favorecidos, aqueles que vivem diretamente da floresta amazônica. Estive na ilha de Quatipuru-Mirim, no litoral paraense, onde os moradores, em sua maioria pescadores, não têm água potável, sendo obrigados a coletar água da chuva para o consumo. Além disso, dependem do movimento das marés para chegar e sair da ilha. Eles sentem cada vez mais os efeitos da crise climática, com chuvas intensas e períodos maiores de estiagem e calor extremo. Pensar em políticas climáticas é também pensar na promoção de justiça social.

Acho crucial que, nesse período de mudanças climáticas, a sabedoria dos povos locais seja conhecida. Que sejam ouvidas personagens como a dona Maria José, de 95 anos, moradora da comunidade quilombola do Jurussaca, no município de Tracauteua, conhecida como a "senhora Senhora da Marujada de Dois Santos", que, em tom nostálgico, me contou os ensinamentos dos "antigos" sobre a relação do homem com a natureza, o divino e a comunidade. E o seu Ladir, que, com 83 anos, ainda recebe pequenos grupos de turistas em seu sítio na comunidade Boa Vista do Acará, mostrando as ervas da floresta e ensinando seu uso medicinal com banhos e chás. Ele demonstra a forma artesanal de coletar o açaí, como descascar a castanha do Pará, o cupuaçu, a bacaba, entre outras técnicas. Também os artesãos na Ilha do Marajó, que mantêm viva a arte ancestral da cerâmica marajoara. Assim como, no município de Abaetetuba, os artistas dos brinquedos de miriti.

A cultura paraense é impactante, seja na arte, na dança, na gastronomia, na fé e em suas tradições. Uma região com imenso potencial turístico ainda a ser explorado, com uma biodiversidade exuberante, praias quase intocadas, ilhas belíssimas entre rios, a floresta e suas comunidades. É urgente pensar em melhores infraestruturas para suas diversas regiões, sempre de forma sustentável.

Conhecer o estado do Pará é mergulhar em um aprendizado histórico sobre a relação do homem com a natureza, com o divino, e sobre a importância da preservação e da valorização dessa cultura. Ansioso pela próxima viagem ao Pará!

Para conhecer mais sobre o trabalho de Romero Cruz, visite: www.romerocruz.com.br.



NOVIDADES NO CIRCUITO

por Priscila Bentes

É com imenso prazer que apresento os mais recentes integrantes do *Circuito Elegante*: duas *casas com serviço* excepcionais que redefinem os conceitos de exclusividade, privacidade e excelência no atendimento.

Cada uma dessas propriedades é *cuidadosamente administrada por suas proprietárias*, garantindo um atendimento personalizado e uma atenção aos detalhes que apenas quem verdadeiramente se dedica ao seu negócio pode oferecer. Nossa seleção seguiu critérios rigorosos, priorizando não apenas a qualidade das instalações, mas também o comprometimento com a excelência.

Estrategicamente situadas em destinos privilegiados, essas casas oferecem muito mais que acomodação - elas proporcionam experiências transformadoras, onde cada detalhe é pensado para criar memórias inesquecíveis para você e seus convidados especiais.

No Circuito Elegante, nossa missão é curar experiências que transcendem o comum. *Permita-se viver o extraordinário* – sua próxima viagem elegante, com todo o conforto de uma casa e a sofisticação de um atendimento de primeira classe, começa aqui.

CASA NÄH PRAIA — Imagine uma enseada de águas calmas e cristalinas à sua espera! Pois bem, a Casa Näh Praia é o refúgio ideal para quem busca um destino charmoso à beira-mar. Uma praia tranquila com piscinas naturais, situada na Praia do Marceneiro, Rota dos Milagres, em Alagoas.

Aconchego, conforto, privacidade, relaxamento, excelência e bossa são algumas palavras para descrever o conjunto da obra. A casa, com arquitetura moderna e décor despretensiosa, oferece espaços amplos e arejados. Com seis suítes, sendo três vista-mar e três vista-coqueiral; espaçosa sala de estar, varanda, piscina, deck, quadra de *beach-tennis*, e um redário onde a brisa embalará o seu descanso nos finais de tarde.





E a gastronomia? Ah, vocês terão uma chef particular! Sim, é isso, um dos pontos altos de sua estadia é a gastronomia assinada e executada pela chef-anfitriã Walgra Mello e sua equipe, em que os menus mesclam a valorização da culinária e produtos regionais com a gastronomia contemporânea, oferecendo um serviço completo, tudo sob medida para dias muito especiais.

Uma casa com o propósito e prazer de receber com excelência, dentro da concepção dolce far niente!





CASA POEMA — No coração da Chapada dos Veadeiros, cercada por 5,5 hectares de Cerrado nativo, a Casa Poema é um convite à contemplação e ao bem-viver. Nascida do desejo de criar um espaço de calmaria em íntima conexão com a natureza, esse refúgio reúne aconchego, privacidade e estilo em uma atmosfera singular.

Com 96 m², a casa principal abre-se para a paisagem através de largas portas de muxarabi, revelando varandas internas com redes, sala integrada à cozinha e uma ampla mesa de jantar. Cada detalhe foi pensado para que o tempo aqui tenha outro ritmo – um ritmo que acolhe.

O anexo Haicai, com 60 m², oferece duas suítes idênticas, cada uma com pátio privativo. No total, são três quartos com camas *queen size*, preparados para receber confortavelmente até seis pessoas. Seja um casal em busca de sossego ou um grupo de amigos, a exclusividade é garantida: toda a estrutura é de uso privativo.

Entre as comodidades, café da manhã artesanal, piscina aquecida, área gourmet com churrasqueira e um deck ideal para práticas de yoga com vista livre para o horizonte. Nada se impõe à paisagem – apenas o silêncio, o vento e a beleza incontestável da Chapada.



NOVIDADES GASTRONÔMICAS NO CIRCUITO

por Thiago Ramos



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



Crédito: Rafael Salvador

AIZOMÊ RESTAURANTE – Anos de pesquisas no Japão e a sensibilidade da chef Telma Shimizu, embaixadora da cozinha japonesa no Brasil, fazem do restaurante um palco com pratos muito bem executados que traduzem a delicadeza e o frescor da tradicional gastronomia japonesa com toques autorais da chef. Para conhecer melhor a proposta da casa, sugere-se o omakassê entre cinco e sete etapas.

FUNCIONAMENTO:
Segunda a sábado, das 11h30 às 14h30 e das 18h às 22h.
ENDEREÇO:
Alameda Fernão Cardim, 39, São Paulo – SP.
aizomerestaurante

GROTTA COCINA – A cozinha aberta na fachada desperta o olhar de quem caminha pelo bairro Jardins, permitindo que todos assistam ao preparo das massas artesanais. Inspirado nas Grutas de Castellana, Itália, o restaurante possui ambientes interessantes e que se conectam ao menu. O cardápio apresenta clássicos italianos com inspirações autorais do criativo chef Daniel Ricciardi.

FUNCIONAMENTO:
Almoço de Terça a sexta, das 12h às 14h30, sábado das 12h às 15h e domingo das 12h às 16h.
Jantar de terça a quinta das 19h às 22h30. Sexta e sábado das 19h às 23h;
ENDEREÇO:
Rua José Maria Lisboa, 257, São Paulo – SP.
grottacucina



Crédito: Rodolfo Regini



EL MERCADO IBÉRICO – Concebido em um casarão localizado próximo à Avenida Paulista, possui ambiente inspirado nos mercados de Madrid, de Barcelona e nos pátios da Andaluzia. O restaurante reúne mercado, arte e gastronomia no mesmo espaço, criando uma atmosfera vibrante e acolhedora. A curadoria de produtos – como embutidos, queijos, tartas e conservas – é apresentada logo na entrada do empório aberto para a calçada. No interior, podem ser vistos inúmeros e interessantes rótulos de vinhos espanhóis.

FUNCIONAMENTO:
Terça a sábado, das 12h às 23h.
Domingos e segundas, das 12h às 18h.
ENDEREÇO:
Rua Pamplona, 310, São Paulo – SP.
elmercadoiberico

74 RESTAURANT – Além da impactante vista para a baía onde se localiza a Praia da Armação, o restaurante consegue criar uma fina sintonia entre cozinha contemporânea, atendimento e ambiente. Os ingredientes do menu são prioritariamente do balneário buziano, em parceria com produtores e pescadores locais, que fazem uma cuidadosa seleção de produtos frescos e de alta qualidade.

FUNCIONAMENTO:
Todos os dias, das 12h às 23h.
ENDEREÇO:
Casas Brancas Boutique Hotel & SPA
Rua Alto do Humaitá, 10, Armação dos Búzios – RJ.
74restaurant


Crédito: TomasRangel


Crédito: Vitor Faria

D'HEAVEN – Com cardápio francês contemporâneo, o restaurante do grupo BFW é um destino muito comentado no Rio de Janeiro. É assinado por Heaven Delhaye, filha de chef francesa e de enólogo português, que traz da infância influências e conhecimento do universo de possibilidades dos alimentos. Essa criatividade é vista na composição e na apresentação dos pratos, servidos por uma hospitaleira equipe de sala e acompanhados de uma boa carta de vinhos.

FUNCIONAMENTO:
Segunda a quinta, das 12h às 22h30.
Sexta e sábado, das 12h às 23h30.
Domingo, das 12h às 22h.
ENDEREÇO:
Shopping Village Mall
Av. das Américas, 3900 (piso 3), Rio de Janeiro – RJ.
dheavenoficial

TROUSSEAU
HOTEL & SPA

HOME AWAY FROM HOME

TROUSSEAU.COM.BR

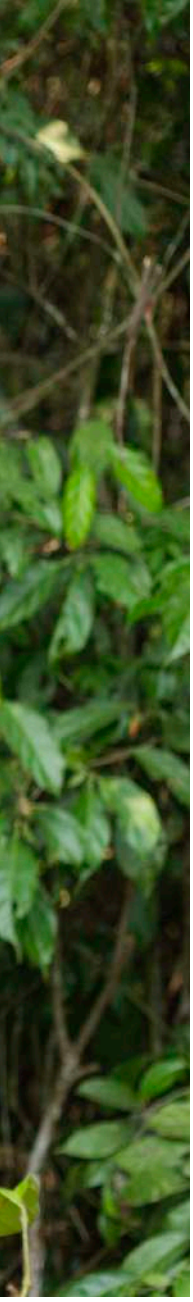






DA CASA DE FAMÍLIA AO CORAÇÃO DA AMAZÔNIA: MINHA JORNADA GASTRONÔMICA

por Thiago Castanho





Quando olho para trás, percebo que minha história na gastronomia teve início muito antes de eu sequer imaginar que seria chef. Tudo começou com meu pai abrindo um restaurante na própria casa onde morávamos – por necessidade financeira, mas também por paixão pelas receitas familiares que carregava da infância no Tapajós. O cardápio que ele criou há 25 anos permanece o mesmo até hoje, e foi isso que despertou meu interesse pela cozinha.

RAÍZES QUE ALIMENTAM SONHOS

Cresci em Bragança, a 200 quilômetros de Belém, numa cidade que é mais antiga que a própria capital paraense e conhecida por produzir a melhor farinha d'água do estado do Pará. Nossa vivência com a cozinha era natural, intuitiva – meu pai nunca havia trabalhado profissionalmente como cozinheiro, ninguém da família tinha restaurante ou bar. Minha mãe nem cozinhava! Mas havia algo mágico naqueles sabores que ele trazia das memórias do interior.

Naquela época, fazer gastronomia no Pará era quase impensável. Não tínhamos cursos, não se falava sobre o assunto como hoje, com programas de TV, revistas e livros. Era uma realidade completamente diferente. Descobri que precisaria viajar para estudar, e foi assim que parti, primeiro para o Senac em Campos do Jordão, depois para Portugal.

O DESPERTAR EM TERRAS DISTANTES

Em São Paulo, tive um choque de realidade: percebi o

quanto as pessoas desconheciam nossa cultura do Norte, o que comíamos, como vivíamos. Era um desconhecimento profundo do próprio Brasil – e se hoje ainda enfrentamos isso, imaginem naquela época! Ali entendi que eu tinha uma missão: mostrar e comunicar o que vivíamos em família, nossos sabores cotidianos.

Portugal foi transformador. Estagiei no restaurante Com Vida, do chef Vítor Sobral, que fazia um trabalho incrível de pesquisa nos interiores portugueses. Ele conhecia profundamente as tradições, mas as apresentava numa linguagem moderna, tornando a comida rústica mais leve e contemporânea. Passei quase seis meses lá e voltei com uma certeza: precisava fazer a mesma pesquisa no meu território.

REMANSO DO BOSQUE: O MARCO DE UMA NOVA ERA

Comecei a viajar mais pela região, comer em lugares simples e típicos, conhecer de verdade minha terra. Em 2010, abrimos o Remanso do Bosque com um conceito completamente diferente do Remanso do Peixe. Nossa espinha dorsal continuava sendo o peixe, mas agora assado na brasa – uma tradição do Tapajós e do Amazonas que aqui em Belém não era comum, já que preferimos peixe frito ou cozido.

O restaurante tornou-se muito mais que um lugar para comer. Criamos uma área de degustação, espaços para eventos, trouxemos chefs de fora. Desenvolvemos um bar de coquetelaria com Quênia Nascimento, uma



> “A gastronomia paraense não é apenas sobre ingredientes. É sobre pessoas, comunidades, histórias que se perpetuam através dos sabores”

excelente bartender de São Paulo, para usar nossos ingredientes de forma criativa.

VALORIZANDO NOSSOS TESOUROS

Criamos várias marcas em parceria com microprodutores da região. Enaltecemos o chocolate da Ilha do Combu, que hoje é polo turístico – tanto que o presidente Lula e o presidente francês Macron visitaram a ilha ano passado com o governador. Desenvolvemos a cadeia das ostras da Amazônia Atlântica, mostrando que são saudáveis e produzidas por comunidades locais.

Trabalhamos com a maniçoba – nossa “feijoada” feita com folha de mandioca em vez de grão. Exploramos nossas diversas farinhas: de massa, de tapioca, a goma que vira polvilho para pão de queijo. É fascinante como a mandioca, presente em todo o Brasil, tem aqui na Amazônia suas receitas mais ricas e variadas.

PUBA: A FERMENTAÇÃO COMO FILOSOFIA

O nome do meu restaurante atual, Puba, significa fermentação da mandioca. Escolhemos esse nome justamente para homenagear um processo fundamental da nossa cultura alimentar. No cardápio, você não encontra pratos típicos tradicionais, mas ingredientes amazônicos trabalhados com linguagem cosmopolita. Faço uma viagem ao mundo trazendo técnicas internacionais para nossos produtos, mostrando a versatilidade da mandioca até em coquetéis e sobremesas.

COMPARTILHANDO CONHECIMENTO

Ao longo dos anos, tive a oportunidade de gravar vários programas que unem minhas duas paixões: gastronomia e esporte. *Fome de luta* e *Fome de medalha* exploraram essa conexão. O *Aerochef* foi pioneiro como *reality show* mundial, depois adaptado pela Netflix no Brasil.

Sabores da floresta, com duas temporadas, me permite rodar a Amazônia mostrando ingredientes que nos guiam para conhecer pessoas, receitas e histórias. Cada episódio termina com um chef amigo criando algo novo com o ingrediente apresentado. É exatamente assim que penso a gastronomia: como ponte entre tradição e inovação.

Também publiquei dois livros: *Cozinha de origem* e *Cozinhação*, este último derivado do programa familiar que apresentei.

O FUTURO DA NOSSA COZINHA

Hoje, olho para trás e vejo uma jornada que começou na casa dos meus pais e se transformou numa missão de vida: mostrar ao mundo a riqueza da Amazônia por meio da gastronomia. Cada prato que criamos carrega história, tradição e inovação. É nossa forma de preservar o passado enquanto construímos o futuro da cozinha amazônica.

A gastronomia paraense não é apenas sobre ingredientes – é sobre pessoas, comunidades, histórias que se perpetuam através dos sabores. E essa é a receita que pretendo continuar compartilhando com o mundo.

RESTAURANTE PUBA
Rua Veiga Cabral, 649
Cidade Velha, Belém – PA.

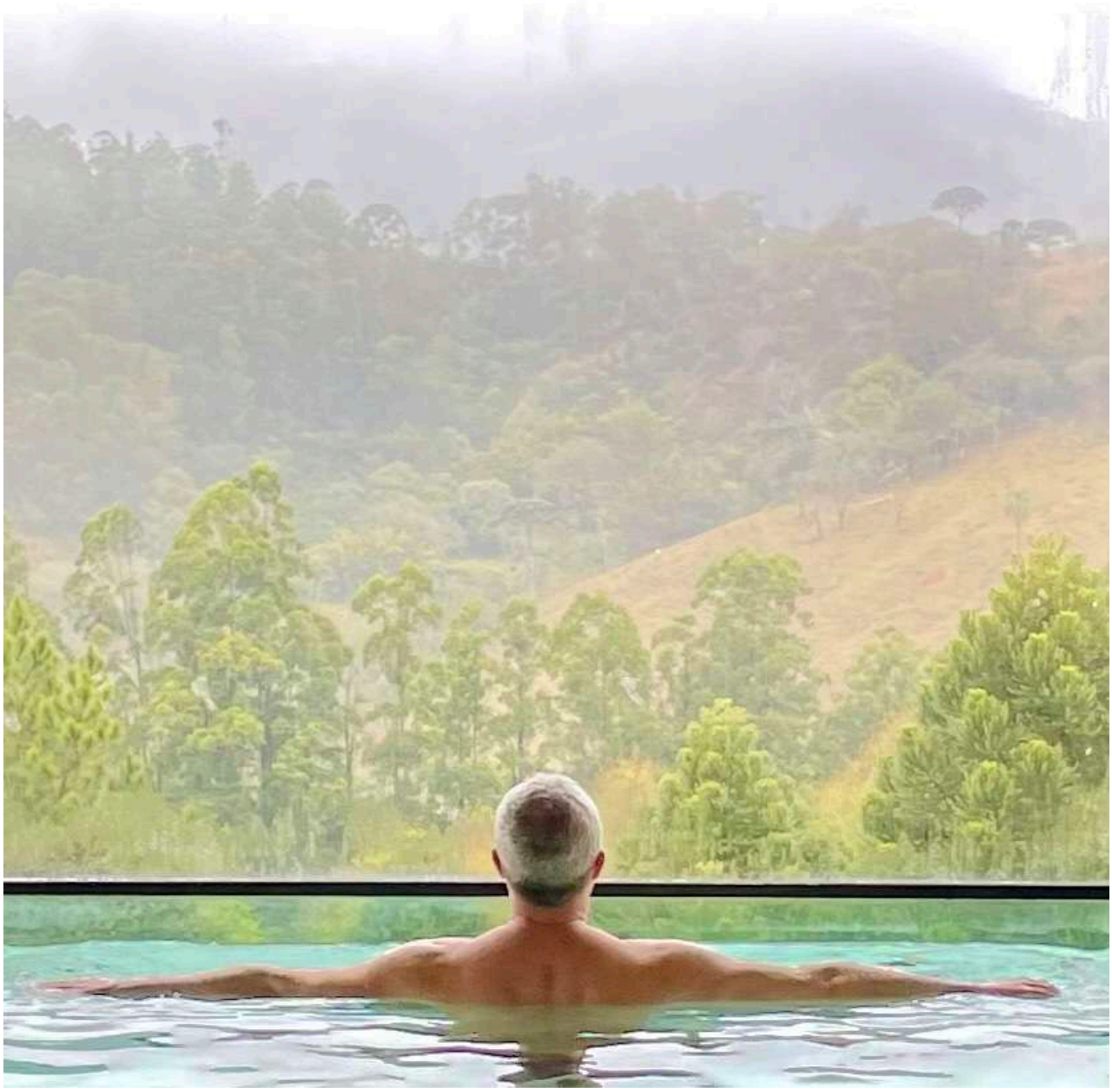
Funcionamento:
De terça a sábado, das 19h às 00h.

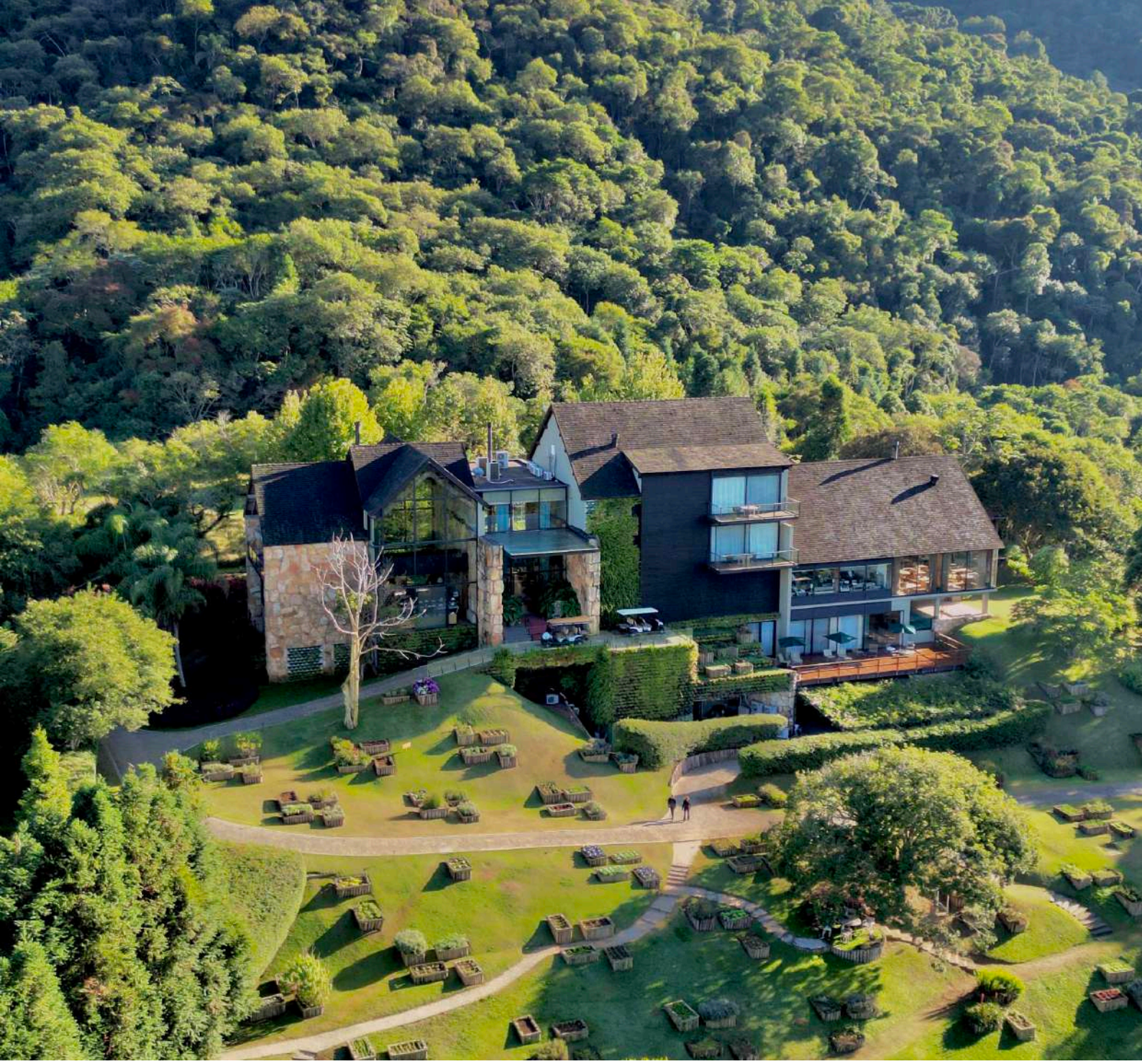
RESTAURANTE SORO ROCA
R. Simão Álvares, 785
Pinheiros, São Paulo – SP

Funcionamento:
De quarta a sexta, das 19h às 23h;
aos sábados, de 12h às 16h30 e das 19h às 23h;
aos domingos, de 12h às 17h.

CAMPOS DO JORDÃO ALÉM DO INVERNO

por Leo Avelar





Há destinos que nos recebem com entusiasmo e outros que, com mais sutileza, nos acolhem. Fora da agitação do inverno, Campos do Jordão, cidade serrana a 172km de São Paulo, revela-se como deste último tipo – um lugar onde o silêncio das montanhas fala mais alto e o tempo, desacelerado, permite enxergar o essencial.

Na estação mais fria do ano, a cidade mais alta do Brasil exibe um lado vibrante, com ruas movimentadas, temperaturas gélidas, congestionamentos frequentes e o charme europeu em plena Serra da Mantiqueira.

Mas é distante dos flashes da temporada de inverno que a cidade mais famosa da Serra da Mantiqueira expõe sua face mais autêntica, silenciosa e propícia para uma contemplação mais íntima.

Foi durante uma dessas caminhadas serenas que redescobri o Parque Amantikir. Mesmo conhecido por muitos, há nele uma beleza que só se revela ao visitante desacelerado. Seus 26 jardins, inspirados em paisagens de diferentes partes do mundo, criam pequenas imersões que nos transportam sem nos tirar do lugar.

Caminhar sem pressa nesses labirintos e mirantes é uma experiência quase meditativa.

“Campos do Jordão, vivida sem pressa, é outro lugar”

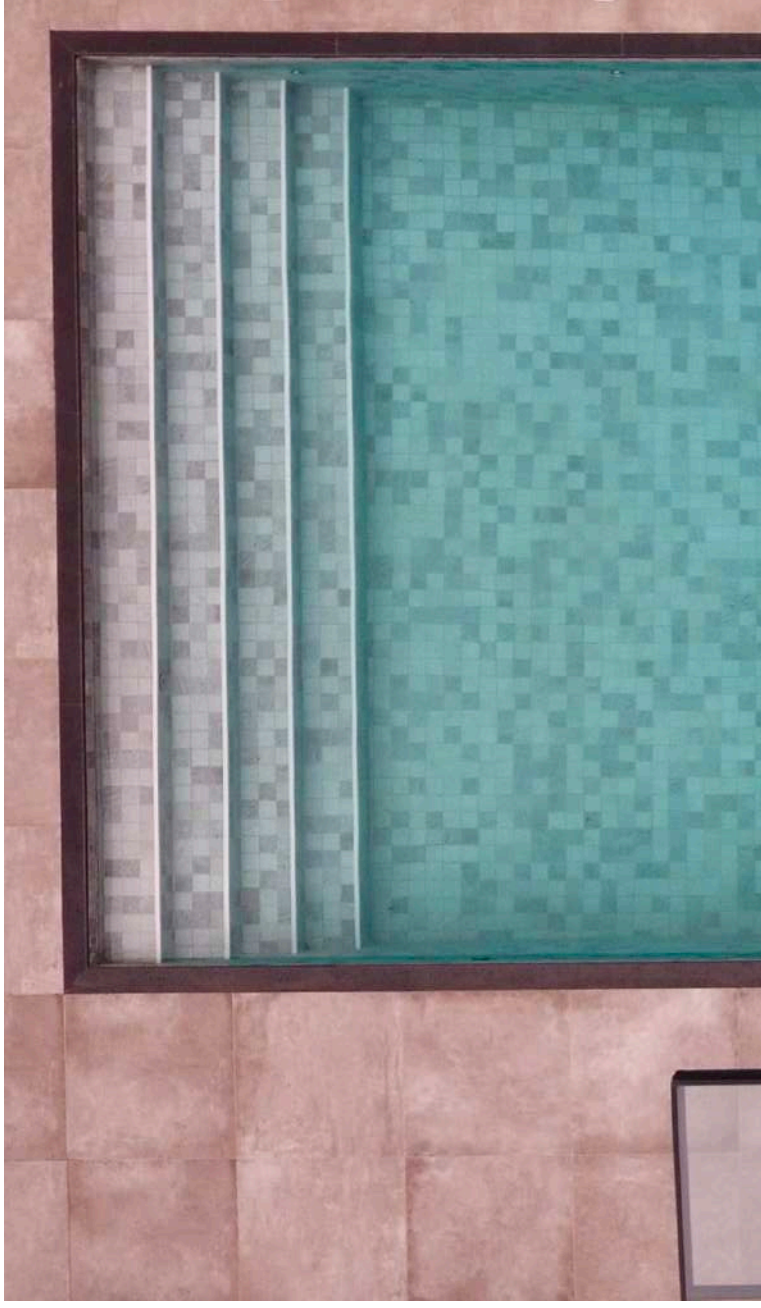
Para os que se encantam com a natureza em seu estado mais puro, o Parque Bambuí oferece 336 mil m² de Mata Atlântica preservada. Entre mais de 3.000 árvores catalogadas, trilhas sombreadas e três lagos tranquilos, surge, quase como uma relíquia do tempo, uma maria-fumaça de 1920. O paisagismo assinado por Rosa Kliass costura o espaço com delicadeza.

Ali mesmo, na Casa Bambuí, o almoço torna-se parte da experiência. Criada pela chef Anouk Migotto, a cozinha da casa é um abraço franco-italiano. Um dia, ao experimentar a entrada “Para andar nos trilhos” e a inusitada sobremesa “Gaiola petit pourri”, tive a impressão de estar saboreando uma narrativa sensorial entre arte, afeto e memória, a essência da simpática chef.

Campos do Jordão também sabe falar com quem busca experiências culturais. O Palácio Boa Vista, residência oficial de inverno do governador paulista, impressiona pela elegância da arquitetura e por um acervo artístico que dialoga com o Brasil e com o mundo. Uma visita rápida e tranquila que se desdobra em descobertas a cada salão.

Porém é fora do roteiro tradicional que a cidade, e seus arredores, surpreende ainda mais. Pequenos produtores locais oferecem experiências memoráveis, daquelas que se fixam não apenas pelo paladar, mas pelas histórias que acompanham cada garrafa ou azeite. Na Vinícola Essenza, em Santo Antônio do Pinhal, com 1.200m de altitude e bosques encantadores, encontra-se um *terroir* nobre, vinhos singulares e azeites premiadíssimos. O Mantikir Coratina, por exemplo, conquistou a rara medalha de platina no London IOOC 2025, e o *blend* Summit Premium figurou entre os cem melhores do mundo, segundo o *Guide Evooleum*. São produtos que carregam identidade, paisagem e alma.

Sugiro uma reserva para um tour com menu degustação para uma vivência saborosa e completa.



Detalhe: a vinícola é *pet friendly*, possui área kids e oferece carregamento gratuito para carros elétricos durante atividades.

O restaurante Dois Rios, por sua vez, nos transporta para outra dimensão. Instalado em um casarão de 1976 entre dois rios, o espaço, com direção de Carlos Bettencourt e da chef Patricia Sampaio, oferece clássicos internacionais e luso-brasileiros com sofisticação. O bacalhau, servido em múltiplas versões, e o picadinho de frutos do mar são celebrações do sabor num ambiente aprazível e belo.

Um panorama perfeito para um almoço tranquilo, bucólico e realmente delicioso, principalmente se for saboreado na enorme e agradável área externa.

Para desfrutar desse lado mais sensorial e desacelerado da cidade, é preciso escolher bem onde ficar. Não apenas pela estrutura, mas também pela atmosfera que cada hospedagem oferece e como ela se integra



a essa proposta de Campos do Jordão além do óbvio.

No Vale dos Mellos, o Botanique Hotel Experience surge como um santuário contemporâneo imerso nas montanhas. Recém-integrado ao seleto grupo Relais & Châteaux, o hotel traduz o luxo brasileiro em arquitetura autoral, serviço cortês e experiências que convidam ao bem-estar, como a piscina isotônica, os tratamentos terapêuticos e a gastronomia de inspiração nacional.

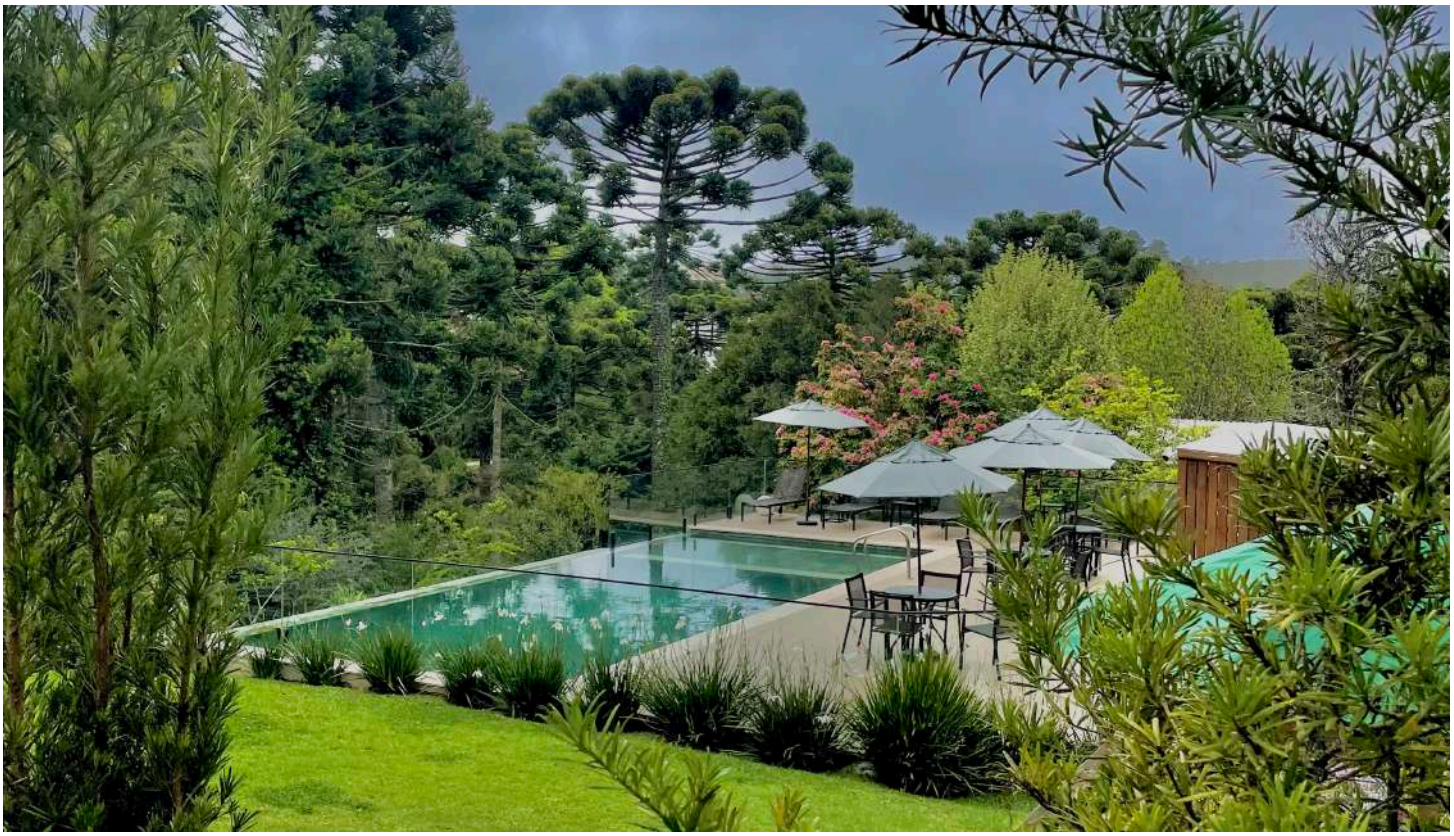
Já mais próximo ao centro, a Figueira da Serra Pousada Boutique encanta por sua elegância despretensiosa. Suas novíssimas suítes, de 50 a 100m², com identidade própria e projetadas por arquitetos distintos, são o novo destaque da pousada. O restaurante Puriman, sob o comando do jovem chef Enrico Izar, tornou-se ponto obrigatório para quem busca alta gastronomia em Campos, um espaço concorrido e de sabores surpreendentes. Um jantar no Puriman – que também serve um delicioso menu degustação – revela sabores e equilíbrio com sofisticação.

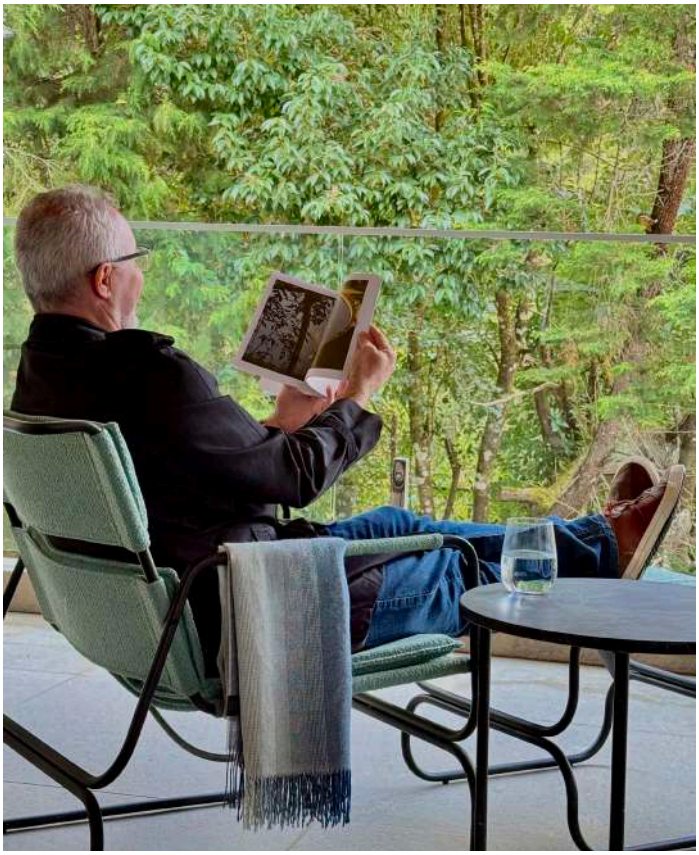
Para quem deseja aliar conforto à proximidade do burburinho de Capivari, o Hotel Boutique Quebra-Noz é a escolha ideal. Cercado por 30 mil m² de área verde, oferece uma biblioteca para tardes introspectivas e piscina aquecida de borda infinita com agradável vista para o verde, um belo convite ao ócio elegante.

As experiências são pensadas para todos os perfis, com trilhas internas, sauna, spa e até atividades para os pequenos, caso a viagem seja em família.

Campos do Jordão, vivida sem pressa, é outro lugar. Um lugar onde o tempo torna-se aliado, a paisagem ganha novos significados e o silêncio revela o verdadeiro luxo: aquele que não precisa se exibir para ser percebido. Ali, entre natureza, sabores e arte, encontra-se uma forma mais serena e profunda de estar presente.









DICAS CERTEIRAS
Escaneie o QR code e acesse as melhores dicas de Campos do Jordão por **@porondeando_leoavelar**



Crédito: Carlo Wrede

COLUNA KI VIAGEM

por Kika Gama Lobo

"O Rio de Janeiro tem que perseguir de maneira implacável a realização da sua vocação para ser um dos grandes polos de turismo do mundo"

MARCIA CASZ – Diretora da IMM Esportes e Entretenimento, é responsável por colocar o Rio Open de pé.

Quais são os maiores desafios logísticos, estruturais ou institucionais de montar um evento internacional de tênis no Rio de Janeiro?
Garantir uma infraestrutura de alto nível alinhada com as exigências da ATP, além de lidar com clima instável, já que o Rio Open acontece num período que chove muito. Outro desafio é manter o evento sempre atual e atender as expectativas de todos os *stakeholders* do evento: atletas, imprensa, ATP, patrocinadores, mídia e órgãos públicos.

Como você enxerga o papel do Rio Open no calendário mundial da ATP e na projeção do Brasil como destino esportivo?
O Rio Open é o principal evento da gira de saibro do início do ano e o maior torneio de tênis da América do Sul.
O Rio Open também inseriu o Rio de Janeiro e o Brasil no seleto clube dos grandes torneios de tênis do mundo. São dezesseis ATP 500 no calendário da ATP, e conseguimos trazer esse ativo tão valioso para cá. Eventos de tênis no mundo inteiro são indutores do turismo, e aqui não é diferente. Mais de 40% do público que vem para Rio Open é de fora da cidade, resultando num impacto econômico na ordem de R$ 170 milhões na economia do nosso estado e fortalecendo a imagem da nossa cidade através da exibição ao vivo para mais de 150 países.

Já tem data para 2026?
14 a 22 de fevereiro.

Novidades para a área vip? Aliás, que charme aquele megaespaço. Como vocês constroem as atividades, experiências, *catering*, ativações comerciais?
O Corcovado Club é uma das áreas mais desejadas do torneio, e a cada ano a gente busca se superar pra trazer ainda mais exclusividade aos convidados.
É um espaço exclusivo que conta com boa gastronomia, menu e drinks especiais, design brasileiro e ambientação da Lider Interiores com altíssimo padrão de qualidade.
Temos uma equipe que foi sendo desenvolvida ao longo dos anos com extremo bom gosto e excelência na gestão das ativações e na relação com os clientes, de modo a garantir que tudo contribua para a personalidade do espaço e para boas experiências.
Já estamos trabalhando na versão 2026 com toda a motivação desse time de *experts* para alcançar um novo degrau.

Pedintes de convites. Como você se desvia dessa saia justa?
Sendo a mais honesta possível, deixando claro que há coisas que estão além da minha capacidade

O que o Rio de Janeiro tem de único – e talvez de difícil – para quem organiza um evento esportivo dessa magnitude?

Excesso de felicidade e empolgação que anima qualquer evento, mas às vezes cria dificuldades.

O João Fonseca vem se consolidando como uma promessa concreta do tênis brasileiro. Como o Rio Open tem contribuído para essa trajetória?
Acredito que o Rio Open tenha contribuído como inspiração e motivação para o João. É uma feliz coincidência ele poder ter estado próximo e vivido de dentro o Rio Open desde criança. Quantos garotos que começam a se dedicar ao tênis têm a oportunidade de ver tão de perto seus ídolos como ele teve?
Além disso, João despontou para o mundo, ganhando projeção internacional, principalmente depois do Rio Open 2023, em que ele teve uma participação incrível. Dali nasceu sua decisão de se profissionalizar.

Bia Haddad tem sido uma referência no tênis feminino. Como você vê a importância de dar mais visibilidade ao tênis feminino no Brasil?
Bia Haddad inspira muitas meninas a acreditarem no tênis. Dar mais visibilidade ao tênis feminino é essencial para atrair novas atletas profissionais e incentivar as meninas a percorrerem essa estrada, viabilizar patrocínios e engajar o público. E um novo torneio como o SP Open amplia as oportunidades para atletas locais competirem com atletas de alto nível, fortalece o circuito sul-americano, contribui para a popularização do tênis feminino no país, além de proporcionar benefícios econômicos e sociais.

É impossível falar de tênis brasileiro sem lembrar de Guga Kuerten. Que tipo de legado o Guga deixou para quem hoje trabalha nos bastidores do esporte?
É muito difícil falar algo de novo sobre o Guga, mas eu ressaltaria a importância de ele ter mostrado que é possível sonhar. Que o tênis brasileiro, que já tinha produzido uma Maria Esther Bueno, tem muito potencial para gerar novos talentos e realimentar a paixão pelo esporte. Sem dúvida, um ótimo combustível para mantermos a chama acesa.

Quais as grandes novidades do SP Open para este ano em termos de experiência, atletas ou formato? Qual será a data e o local?
SP Open será realizado entre os dias 6 e 14 de setembro no Parque Villa-Lobos.
Eu costumo dizer que só temos uma única chance de criar uma boa primeira impressão, então o que posso dizer no momento é que estamos trabalhando muito pra fazer uma primeira edição incrível, em que todos queiram estar, tanto marcas como fãs. Além dos jogos de alto nível, o público vai poder usufruir de uma área interativa com gastronomia, bares, telão e ativação dos patrocinadores, que irão levar mais entretenimento e emoção pro evento.
É um evento que vai celebrar também a força, o talento e o protagonismo das mulheres no esporte.


Crédito: Carlo Wrede

Como o SP Open se posiciona em relação ao Rio Open? Eles dialogam ou buscam públicos diferentes?
O SP Open é um torneio feminino, um WTA 250. O Rio Open é um torneio masculino, um ATP 500. Ambos são realizados pela mesma empresa, o que nos dá oportunidade de compartilhar as melhores práticas e já começar o SP Open num padrão alto de qualidade

A entrada da XP como patrocinadora master marca uma nova fase do torneio. Qual o impacto desse tipo



de parceria para a estrutura e a ambição do Rio Open?
Desde a primeira edição, tínhamos a ambição de criar um evento de alto nível e uma marca que fosse desejada. Acima de tudo, nos alegra e nos empolga ter o patrocínio de uma empresa desse porte que já tem uma relação muito profunda com o tênis.

Você é uma figura de liderança num ambiente de alta pressão. Como cuida da sua saúde mental e equilíbrio entre vida pessoal e trabalho?
Busco ter hábitos saudáveis, faço bastante exercício físico e atividades ao ar livre sempre que possível. Estar perto da natureza é fundamental para minha saúde mental. Também estou aprendendo a meditar. Não existe equilíbrio perfeito todos os dias, existem momentos que exigem mais da vida profissional e outros, da vida pessoal. Faço questão de ter tempo de qualidade com a minha família – viajar junto é prioridade, e, no dia a dia, procuramos jantar juntos em casa. E me considero uma pessoa disciplinada também.

O que te inspira fora das quadras? Livros, arte, jardinagem, ginástica? Quais são suas válvulas de escape?
Praticar esporte, tocar piano, e assistir a um bom filme ou peça de teatro, que eu adoro.

Como carioca e gestora, qual é a sua visão para o futuro do Rio de Janeiro?
O Rio de Janeiro tem que perseguir de maneira implacável a realização da sua vocação para ser um dos grandes polos de turismo do mundo, e a realização de eventos de grande porte, na minha opinião, é uma das melhores estratégias pra chegarmos lá.

O que você gostaria de ver transformado na cidade nos próximos anos?
Gostaria que a situação da violência e insegurança fosse mais controlada.

Uma curiosidade: você joga tênis?
Não sei se posso falar que jogo, mas dou minhas raquetadas.

Casada? Filhos?
Casada com dois filhos. Ana Julia, de vinte anos, e Artur, com dezoito anos.

Quais são seus destinos favoritos no Brasil? Há algum lugar aonde sempre volta ou que tem um significado especial?
Nos primeiros dez anos dos meus filhos, passei praticamente todas as férias em Búzios e tenho uma memória afetiva muito forte desses momentos. Volto sempre lá pelo menos uma vez por ano. E adoro ir pra Araras curtir e relaxar na nossa casa de final de semana.

Você é mais do tipo que ama natureza e aventura ou conforto e descanso?
Depende do meu estado. Gosto de tudo, natureza, aventura, mas, após o Rio Open, por exemplo, eu adoro conforto com descanso. Que pode ser em meio à natureza também.

Qual foi a viagem mais marcante da sua vida e por quê?
Assistir aos Jogos Olímpicos em Paris com meu marido e filhos foi muito marcante.
Sou apaixonada por esporte, e assistir às Olimpíadas é sempre um sonho e uma viagem muito desejada, então assistir aos Jogos em Paris com meu marido e filhos em 2024 foi a realização de um sonho.

Uma roubada?
Alugar uma casa pela internet, chegar lá e ver que é tudo diferente do que venderam.

Mimo ou serviço mais extravagante que já recebeu em viagens?
Almoço no Royal Box, em Wimbledon.

Tem alguma experiência turística ou cultural que você ainda não viveu, mas está no topo da sua lista de desejos?
Adoraria conhecer o Japão e também fazer um safári. Adoro bichos.

Viajaria pra Marte?
Sou ariana e tenho uma conexão, né? Então viajaria, sim.

Se pudesse fazer uma viagem agora, para onde iria e com quem?
Pra Saint Barth com meu marido...

E defina elegância ao viajar.
Conforto e liberdade.

Para saber mais sobre o evento do Rio Open, visite: @rioopenoficial

TURISMO DE BAIXO CARBONO

por Ludmila Vilar



O que o hotel onde você passa férias tem a ver com a COP30 e com as mudanças climáticas? Assim como todo mercado, o turismo também contribui para as emissões de gases de efeito estufa – e não é pouco. Um estudo publicado na plataforma *Nature Communications* – do mesmo grupo da prestigiada revista científica *Nature* – mostra que as emissões de carbono derivadas do turismo crescem duas vezes mais se comparadas a de outros mercados, e hoje representam 8,8% das emissões globais. E tudo que se faz em uma viagem contribui para isso – do combustível do carro ou do avião até a energia usada durante a hospedagem.

Desde 2021, o Selo XIS vem incentivando hotéis brasileiros na transição para uma economia de baixo carbono ao certificar práticas que direcionam o negócio para a máxima diminuição possível de emissões. Como parte do processo, os estabelecimentos avaliados fazem o Inventário de Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE), podendo, assim, não só medir como




17





também monitorar periodicamente a quantidade de poluentes que suas atividades lançam na atmosfera.

CONHEÇA ALGUMAS PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS DE SEIS HOTÉIS CERTIFICADOS PELO SELO XIS

RANCHO DO PEIXE
Praia do Preá – Jericoacoara, CE

COMPOSTAGEM
– Os resíduos orgânicos são compostados e utilizados como adubo.

ENERGIA LIMPA
– Utilização de placas solares.

GESTÃO DA ÁGUA
– Sistema de reuso de água em todos os 26 bangalôs.
– Uso de fossas ecológicas.

GESTÃO DE RESÍDUOS
– Gestão sustentável de resíduos sólidos.
– Mantém parceria com a cooperativa local, a Coopbravo, para a reciclagem dos resíduos que não puderam ser reaproveitados.

POUSADA VILA KALANGO
Jericoacoara, CE

GESTÃO DE RESÍDUOS
– Parceria com a Usina de Reciclagem de Jericoacoara.
– Apoio à reciclagem e à limpeza das praias locais.

HORTA ORGÂNICA
– Ingredientes frescos cultivados no Rancho do Peixe, empreendimento do mesmo grupo.

IMPACTO SOCIOAMBIENTAL
– Materiais naturais e locais na construção.
– Reaproveitamento de cascas de coco na estrutura e nos acabamentos.

PRESERVAÇÃO AMBIENTAL
– Apenas 34% da área total é construída, e o resto do terreno permanece intocado.

CASA DOS ARANDIS
Península de Maraú, BA

COMPOSTAGEM
– Transformação de resíduos orgânicos em adubo para os jardins.

ENERGIA LIMPA
– Utilização de energia solar como fonte limpa e renovável.



GESTÃO DA ÁGUA
– Tratamento de efluentes e reuso de água.

IMPACTO SOCIOAMBIENTAL
– Parceiro do projeto Turismo CO_2, voltado para recuperação do meio ambiente.

UNIQUE GARDEN
Mairiporã, SP

PRESERVAÇÃO DA MATA ATLÂNTICA
– O hotel está inserido em uma área de preservação ambiental e desenvolve projetos para a conservação da flora e fauna locais.

PROGRAMA UNIQUE GARDEN ZERO CO^2
– Iniciativa que visa neutralizar as emissões de carbono através de ações sustentáveis e reflorestamento.

MANTENEDOURO CONSERVACIONISTA TATIANA SIAULYS
– Espaço dedicado ao cuidado e à reabilitação de animais silvestres, promovendo a educação ambiental.



TRATAMENTO DE RESÍDUOS
– Sistema de gestão de resíduos que inclui compostagem e reciclagem, minimizando o impacto ambiental.

POUSADA DO OURO
Paraty, RJ

CONSTRUÇÃO SUSTENTÁVEL
– Madeira reflorestada e telhas feitas a partir de fibras vegetais recicladas.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA
– Monitoramento contínuo do consumo de energia.

GESTÃO DA ÁGUA
– Ações de redução e tratamento adequado de efluentes e rejeitos.

GESTÃO DE RESÍDUOS
– Envio de resíduos para cooperativas de reciclagem.

MATERIAIS ECOLÓGICOS
– Uso de materiais de limpeza biodegradáveis.

IBITI PROJETO
Ibitipoca, MG

ENERGIA LIMPA
– Utiliza placas solares para gerar energia.

GESTÃO DE RESÍDUOS
– Descargas dispensam o uso de água.
– Tratamento das águas cinzas (efluentes que não possuem dejetos) e das chamadas águas negras (efluentes que possuem dejetos).

REGENERAÇÃO
– Recuperação de ecossistemas da Mata Atlântica por meio de parcerias que atuam para salvar da extinção o macaco muriqui, maior primata das Américas.

PLÁSTICO ZERO
– Eliminação do plástico de uso único.

Escaneie o QR code para saber mais sobre o Selo XIS e os hotéis citados na matéria.



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

TECENDO SONHOS: DO SERTÃO PARA AS PASSARELAS

por Adriana Meira





Sempre fui uma criança sonhadora, nascida e criada no interior da Bahia, onde o horizonte parecia estabelecer fronteiras para meus sonhos com a moda. As passarelas que eu via nas revistas pareciam pertencer a um universo paralelo, distante da minha realidade sertaneja. Mesmo assim, desde pequena, meu coração batia no ritmo dos tecidos e das cores.

Meu irmão foi meu primeiro professor de desenho, e eu passava horas rabiscando silhuetas e vestidos imaginários. Adorava folhear revistas de moda, estudando cada detalhe das roupas, imaginando como eram feitas, sonhando em um dia criar peças assim. Mas foram minhas avós que plantaram as sementes mais profundas da minha paixão – uma delas era costureira habilidosa que transformava retalhos em tesouros; a outra, bordadeira que contava histórias com linhas e agulhas. Eu observava, encantada, suas mãos criando magia em roupas de cama, mesa e banho, enquanto minha imaginação já transferia aqueles pontos e texturas para vestidos que um dia criariam asas.

Aos dezoito anos, Salvador abriu as portas para meus estudos formais em Moda. Foi meu primeiro voo para longe do ninho, ainda tímido, porém decisivo. Trabalhei em uma grande fábrica, absorvendo conhecimentos técnicos que a faculdade não ensi-

> “São Paulo me recebeu com a dureza e a grandiosidade de uma metrópole. O mundo se expandiu diante dos meus olhos, mas também me mostrou suas arestas. Enfrentei o preconceito...”





nava. Depois veio Brasília, com novas experiências e perspectivas. Em seguida, fiz uma tentativa corajosa, mas prematura, de abrir minha própria confecção em Brumado, minha cidade natal. Quando não deu certo, entendi que precisava de asas mais fortes.

São Paulo me recebeu com a dureza e a grandiosidade de uma metrópole. O mundo se expandiu diante dos meus olhos, mas também me mostrou suas arestas. Enfrentei o preconceito por ser nordestina numa época em que o Nordeste ainda não tinha conquistado seu merecido lugar na moda brasileira. Trabalhei como vendedora, ouvi que meu diploma baiano "não valia nada", mas essas palavras, em vez de me derrubar, alimentaram minha determinação. Encontrei meu lugar, trabalhei para grandes marcas, absorvi conhecimentos e, em 2014, finalmente senti que era hora de expressar a minha própria visão.

Nascia, então, meu ateliê. Comecei timidamente, mas armada com cursos de empreendedorismo e muita garra. Criei uma minicoleção e, com uma mala de amostras, percorria incansavelmente todos os cantos possíveis. Cada cliente conquistada me indicava para outra, e amigos tornaram-se apoiadores fiéis. Usei minha experiência como vendedora e criadora para entender o mercado por completo.

Com o tempo, a marca amadureceu, ganhando sua própria voz. Vesti artistas, vi minhas criações em novelas e, mais importante, comecei a explorar minha espiritualidade nas peças. Minha ancestralidade, o candomblé e o catolicismo da minha formação passaram a dialogar em cada bordado, em cada escolha de tecido.

Após dez anos em São Paulo, a pandemia me reconectou com a Bahia. Um vestido criado para a editora da Vogue usar no Baile da Vogue 2020 abriu portas inesperadas. Durante o isolamento, uma reportagem sobre meu trabalho gerou um *boom* surpreendente. Transformei a fazenda centenária do meu pai – um casarão de 1838 – em ateliê, capacitando mãos locais para bordar sonhos.

Hoje, prestes a completar onze anos de marca e vinte de carreira, entendo que o tempo de cada conquista tem sua própria beleza. Sou abençoada, persistente e resiliente. Cada ponto em minhas criações conta essa jornada de fé, trabalho e amor pelas minhas raízes sertanejas.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Adriana Meira, visite: @adrianameiraatelier.



Crédito: Alexandre Lustosa

VILA CERRADO
Chapada dos Veadeiros - Alto Paraíso de Goiás, GO

A HOSPITALIDADE SOB A ÓTICA DA NEUROCIÊNCIA

por Oliveira Júnior

A hospitalidade começa antes da chegada e continua muito depois da partida. Não se trata apenas de acolher, mas de compor uma experiência sensorial que conversa diretamente com o sistema nervoso, muitas vezes sem passar pela consciência. Ela atua como linguagem invisível, moldando percepções, despertando emoções e estabelecendo vínculos que transcendem o serviço.

A literatura especializada em experiência descreve essa jornada em três fases: pré-encontro, encontro e pós-encontro. No primeiro estágio, tudo é antecipação. Imagens, relatos e memórias se entrelaçam com expectativas, formando um campo de projeções emocionais. No segundo, a presença torna-se gesto. O ambiente se revela como organismo vivo, onde cada escolha visual, sonora, tátil ou olfativa participa da construção de sentido. No terceiro, o que permanece não é o que foi entregue, mas o que foi vivido. A lembrança sensorial converte-se em memória afetiva e, em tempos digitais, também em capital simbólico.

É nesse território imaterial que se funda a sofisticação contemporânea. Ela não brilha, não se impõe, não precisa explicar. Apenas acontece. E transforma.

A PERCEPÇÃO DA SOFISTICAÇÃO

Sofisticação não é um padrão fixo. É um código. E, como todo código, exige leitura. O que para alguns representa elegância sutil, para outros pode parecer ausência de esforço. A verdadeira sofisticação, portanto, não é absoluta. É interpretada.

Públicos em ascensão buscam excelência visível. Simpatia explícita, protocolos precisos, amenidades perceptíveis. A confiança nasce do que pode ser medido, fotografado, publicado. Já entre os consumidores mais familiarizados com experiências sofisticadas, o valor migra para o invisível. É lido na coerência silenciosa, na estética que não precisa explicar, no gesto que antecipa o desejo antes mesmo que ele seja formulado. Seu luxo é atmosférico, intuitivo e profundamente simbólico.

Entender essa diferença não é apenas uma questão de marketing. É uma exigência de projeto. A hospitalidade que se pretende sofisticada precisa ir além das amenidades e penetrar nos domínios da percepção.



VILA DE ALTER POUSADA BOUTIQUE AMAZÔNIA
Alter do Chão - Santarém, PA



HOTEL EMILIANO
Copacabana - Rio de Janeiro, RJ

COMO O CÉREBRO DECIDE

Estudos de neuroeconomia mostram que decisões de compra, especialmente em contextos *premium*, ativam circuitos cerebrais específicos. Pesquisas conduzidas por Knutson e colaboradores revelam que três áreas são simultaneamente acionadas: o núcleo accumbens, ligado à expectativa de recompensa; a ínsula, relacionada ao desconforto diante de possíveis perdas; e o córtex pré-frontal medial, que negocia entre desejo e racionalidade.

Ou seja, a decisão não é lógica. É um embate entre impulso e ponderação. Quando o prazer antecipado supera o desconforto do custo, a escolha acontece. Mas esse equilíbrio depende menos do preço do que do contexto emocional que envolve a oferta.

Um ambiente coerente, um aroma inesperado, uma luz que respeita os ritmos internos do corpo têm mais influência sobre essa equação do que muitos imaginam. O hóspede não avalia apenas o que vê. Ele sente o que seu corpo registra como seguro, verdadeiro e memorável.

> “Quando falamos em bem-estar, falamos também em química. O cérebro responde a estímulos arquitetônicos e relacionais liberando substâncias que modulam a experiência...”

OS NEUROTRANSMISSORES DA HOSPITALIDADE

Quando falamos em bem-estar, falamos também em química. O cérebro responde a estímulos arquitetônicos e relacionais liberando substâncias que modulam a experiência de forma profunda e muitas vezes imperceptível.

A dopamina está relacionada à descoberta. Ela é liberada diante de um design instigante, de uma surpresa bem calibrada, de uma narrativa de espaço que convida à exploração. Um projeto convidativo, que surpreende sem confundir, que quebra a monotonia com elegância ativa a curiosidade e o encantamento.

A ocitocina emerge do vínculo. Sua liberação está associada à empatia real, mas também a configurações espaciais que favorecem encontros, olhares e proximidade. Ambientes que respeitam a escala humana, que oferecem zonas de intimidade sem clausura promovem pertencimento. Espaços com proporções humanas e áreas comuns acolhedoras geram maior sensação de pertencimento.

A serotonina atua como reguladora emocional É estimulada por sensações de segurança, previsibilidade, conforto térmico e estético. Quartos com atmosfera acolhedora, iluminação atenta ao ciclo circadiano, texturas que convidam ao toque e aromas que reduzem a ansiedade geram relaxamento sem precisar dizê-lo.

As endorfinas se relacionam ao movimento. São liberadas pela atividade física, pelo caminhar entre jardins, pelo uso fluido dos ambientes. Espaços que integram natureza, que oferecem rotas de circulação generosas ou que convidam à exploração física do lugar ampliam a sensação de bem-estar profundo. Aqui, o design é um ativador sensorial que dialoga diretamente com o corpo.

Assim, arquitetura e design deixam de ser pano de fundo. Tornam-se moduladores químicos da experiência. A hospitalidade é, também, uma ativadora emocional.



Crédito: Daisabelle

A ARQUITETURA INVISÍVEL DA EXPERIÊNCIA

Pensar hospitalidade na era da neurociência é mais do que uma tendência. É uma mudança de lente. Deixamos de falar apenas de amenidades e passamos a projetar atmosferas que conduzem estados mentais e corporais específicos.

O design de experiências, nesse contexto, não é um departamento criativo. É uma ferramenta estratégica. Ele nos permite mapear os sentimentos que queremos evocar e traduzi-los em formas, ritmos, materiais e interações. A jornada do hóspede torna-se então um roteiro sensorial, em que cada ponto de contato é uma chance de criar memória emocional.

Não se trata mais de surpreender por vaidade, mas de acolher por precisão. De fazer com que o espaço fale antes do recepcionista. De permitir que o hóspede se sinta visto, mesmo quando ninguém está olhando.

CONCLUSÃO

Pensar hospitalidade não é apenas decidir sobre o



CAPIM DO MATO POUSADA & SPA
Almeida - Jaboticatubas, MG

aroma da recepção ou sobre o desenho da poltrona no café da manhã. É compreender que cada escolha, de um sorriso ao silêncio, de uma curva à espessura de um tecido, comunica algo essencial, mesmo quando não verbalizado.

A neurociência oferece pistas valiosas sobre como o ser humano percebe conforto, pertencimento e sofisticação. E é nesse cruzamento entre ciência e sensibilidade que o design de experiências revela-se como inteligência estratégica.

Projetar a jornada do hóspede exige a mesma inteligência e intuição com que se desenha um espaço: integrando razão, estética e emoção em um só gesto.

No fim das contas, a verdadeira sofisticação é invisível. Mas quem a vive, leva para sempre.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Oliveira Júnior, visite: @oliveirajrarquiteto

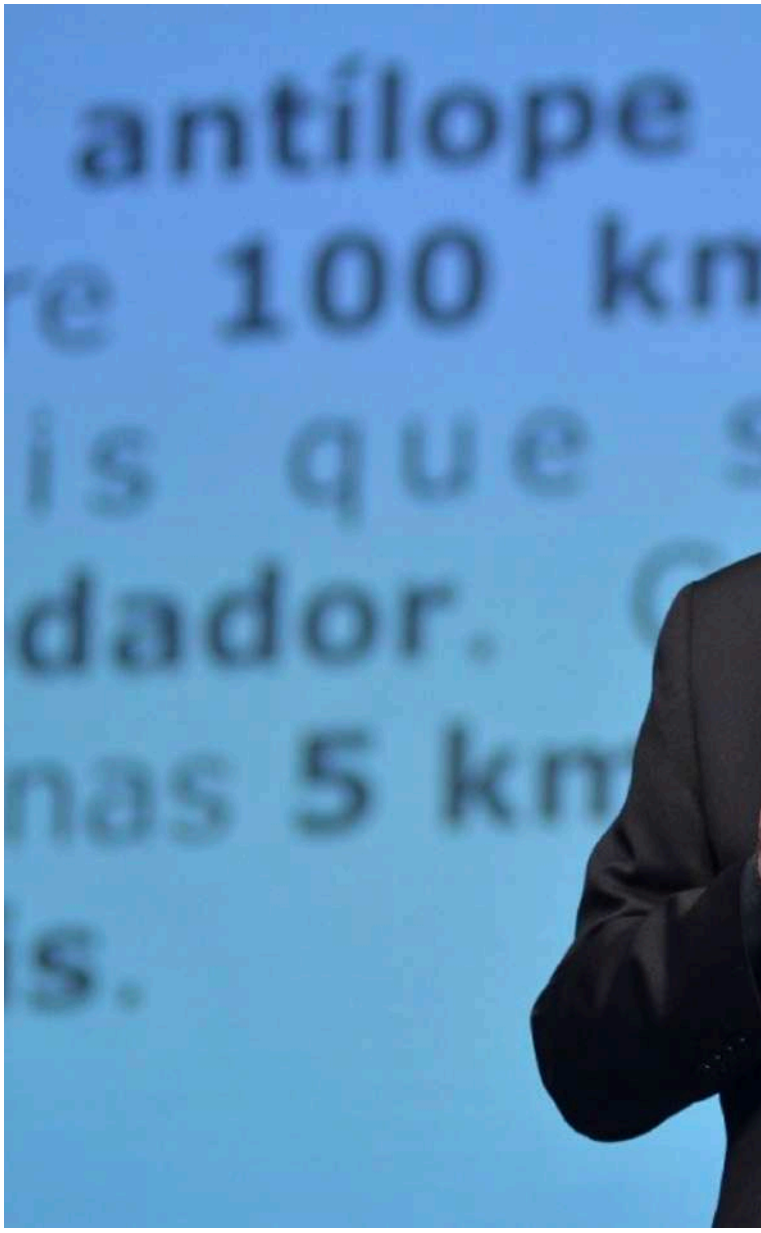
A INTELIGÊNCIA AMPLIADA E A REINVENÇÃO DO FUTURO

por Walter Longo

Ao longo da minha carreira, vivenciei e participei de grandes transformações no marketing e na comunicação. Se me perguntassem qual foi o ponto de virada mais transformador da minha jornada profissional, sem dúvida eu apontaria para um momento crucial, por volta do ano 2000. Eu trabalhava com publicidade quando um grave problema de saúde na minha família me levou a buscar respostas em um hospital nos Estados Unidos.

Foi lá que um cientista me apresentou algo novo, "um negócio chamado Google", que estava bem no começo. Em uma busca incessante, encontramos em Hong Kong um especialista que havia desenvolvido um novo protocolo para um problema que parecia insolúvel. Fizemos o que ele indicou, e o assunto foi completamente resolvido. Para mim, aquele foi o momento em que eu assisti ao vivo o milagre da tecnologia e aprendi como conectar pessoas podia mudar a realidade ao nosso redor.

A partir desse episódio, pivotei toda a minha vida para o lado da inovação e da tecnologia, e é assim até hoje. Foi um grande impacto, pois compreendi que a capacidade de conectar pessoas podia, de fato, mudar a realidade do mundo.



A PUBLICIDADE ENTRE O SONHO E A IDENTIDADE

Coincidentemente, também por volta do ano 2000, o marketing e a publicidade tomaram um rumo significativo: deixaram de ser aspiracionais e passaram a ser identitários. Impulsionados pelo politicamente correto e pela busca por engajamento, a propaganda, que antes vendia sonhos e aspirações – o que você poderia ser – passou a mostrar a vida "nua e crua". Lembro-me do caso da margarina, que antes vendia o "café da manhã dos sonhos" com a família feliz, e depois passou a mostrar a realidade: a mulher com bobes no cabelo, o marido lendo jornal, as crianças correndo.

O resultado dessa mudança para o mundo identitário foi, a meu ver, uma perda gradativa de eficácia. Afinal, pessoas compram produtos para serem uma melhor versão delas mesmas. Se é para ser igual a minha vida, eu não preciso do produto.

Essa mudança de curso diminuiu o efeito da publicidade, pois as pessoas precisam sonhar, almejar, idealizar. No meu livro recém-escrito, *Do sonho ao espelho*, defendo que a publicidade precisa retornar ao seu lado aspiracional. No turismo, por exemplo, não se vende apenas camas confortáveis ou preços razoáveis, mas também "romantismo, experiências inéditas" e "a paixão que se manifesta no olhar". Ao abandonar o aspiracional, a publicidade abriu espaço para os *influencers*, que, ironicamente, passaram a vender a aspiração de volta.



INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL: O TSUNAMI DA NOSSA ERA

Se a internet e as redes sociais foram ondas que chegaram à praia da nossa vida, a inteligência artificial (IA) é, sem dúvida, um tsunami. Nada do que chegou até nós teve simultaneamente tanto impacto, abrangência e velocidade.

Trata-se da primeira tecnologia a apresentar essa tríade de abrangência, impacto e velocidade em uma escala exponencial. E isso terá um efeito brutal no comportamento de todos nós.

No entanto, minha análise não se limita aos benefícios, mas também aos efeitos colaterais. A tecnologia sempre nos alcança como uma bênção e uma maldição. A internet nos trouxe democratização do conhecimento e solução de problemas como o da minha família, mas também efeitos colaterais no comportamento e na perda de foco e atenção. Com a IA não será diferente. A tecnologia é amoral. A tecnologia, quando chega, nos impacta sem julgamento do seu uso. Quem vai dar moralidade à ferramenta somos nós.

Uma faca pode cortar um bife ou matar uma pessoa. A radioatividade pode matar ou salvar. O que temos que fazer com a IA é usar seu lado positivo. Sim, haverá explosão de *fake news*, mas também uma explosão de oportunidades de negócios e de geração de conteúdo. O risco não é a IA em si, mas a nossa inércia perante ela.

A IA COMO ESCADA, NÃO MULETA

Muitas empresas hoje estão cometendo um grande erro: vendo a IA como uma muleta em vez de uma escada. Elas a veem como uma forma de substituir problemas ou de cortar custos, em vez de expandir o que antes era impensável.

Se antigamente eu escrevia um livro por ano, a inteligência artificial permite que eu faça esse livro em um décimo do tempo... O que eu deveria estar fazendo é doze livros por ano, e não um livro por ano cada vez mais rápido.

A maioria das empresas opera com as premissas de antigamente, mas com toda a tecnologia de hoje, transformando-se em uma espécie de "Google administrado pelo Henry Ford". Elas substituem pessoas por máquinas, o que é bom, mas não substituem a realidade por novos sonhos, novos conceitos e novos paradigmas. O grande risco é pensar pequeno. De uma cidade pequena e distante, por exemplo, uma empresa pode vender para setenta países. E temos grandes exemplos disso no Brasil. Pensar grande é o que faz nações e empresas crescerem. A IA é uma ferramenta para potencializar resultados, não apenas para cortar custos.

A TRANSFORMAÇÃO INEVITÁVEL: TODOS OS SETORES SERÃO IMPACTADOS

Se há duas décadas a internet transformou gradualmente o setor de viagens, com a IA esses vinte anos se condensam em dois ou três. É um tsunami que reformula tudo ao mesmo tempo de maneira violenta e rápida.

A medicina está sendo radicalmente transformada com a descoberta de medicamentos e diagnósticos por imagem. A agricultura, com drones e aprimoramento de colheitas. A educação passará por uma individualização revolucionária, invertendo o papel de casa e da escola. Nos escritórios, será possível atender clientes 24 horas por dia de forma personalizada. Então não haverá setores mais ou menos privilegiados; haverá pessoas mais ou menos privilegiadas por entender a revolução e abraçá-la.

O TURISMO NA ERA DA INTELIGÊNCIA AMPLIADA

A experiência do turismo, mediada por plataformas e algoritmos, pode tanto empobrecer quanto enriquecer a experiência. Para mim, que busco autonomia, enriquece muito. Fui à Nova Zelândia e, graças à IA, sabia tudo a respeito de horários de museus, melhores restaurantes, história dos povos. Não tiro mais fotografias; a IA cria álbuns com base nas minhas descrições. Eu desenho o que eu vi; não perco mais tempo registrando com a câmera quando eu vou viajar. Eu olho com meus olhos e depois, nas dezesseis horas de voo de volta, descrevo tudo com uma perfeição fotográfica para mostrar aos meus amigos. É a IA que faz o álbum de fotografias da viagem para mim.

Contar histórias é a essência do turismo. Minha experiência em Vanuatu, onde a moeda era dentes de javali, foi muito mais rica porque pude pesquisar e entender a cultura local, transformando o conhecimento em prazer. O acesso a uma "biblioteca de Alexandria no seu bolso" propiciado pela tecnologia enriquece qualquer viagem.

Porém, viajar hoje é um "estresse em 3D": a mala, o trânsito, a revista no aeroporto, a pressão do voo, a estranheza do novo lugar, e a gincana de "já que estou aqui, tenho que ir em tal lugar". A indústria do turismo, com seus horários de *check-in* e *check-out* inflexíveis e a falta de personalização, está tornando a viagem um inferno. A individualização não é mais um desejo, e sim uma exigência da sociedade.

O consumidor quer ser tratado individualmente. Um hotel de excelência deveria saber que tomo Coca-Cola Zero e arrumar o quarto à tarde, ou oferecer um "menu de travesseiro". Não é possível que a indústria do turismo ainda opere na "Idade Média", em que tudo é baseado na média, ao contrário de outras áreas que já individualizam serviços. Surpresas agradáveis, como o refrigerante preferido na geladeira ou uma foto dos filhos na cabeceira, são o que o cliente espera.

> "O futuro caminhará sobre 'duas pernas': o digital e o experiencial. Sem ambas, nenhuma empresa irá prosperar"

Para evitar a "gincana" do turismo de massa, a tecnologia permite identificar picos de alta e baixa temporada, e o nomadismo digital permite que uma pessoa trabalhe de qualquer lugar, escolhendo viajar nos períodos mais vazios. O problema é que a maioria ainda viaja nos feriados prolongados, quando tudo fica caro e lotado.

O REFÚGIO HUMANO E A LUTA CONTRA A INÉRCIA

Depois de tanta tecnologia, alguns se perguntam se a natureza ainda é o último refúgio humano. Eu digo que o último refúgio humano é a imaginação.

Para alguns, a natureza pacifica; para mim, ela incomoda, devido às variáveis incontroláveis. Pessoas são diferentes e reagem de formas distintas aos ambientes. O turismo precisa sair da "Idade Média" da "média" e abraçar a "individualidade", da "Idade Mídia".

O futuro caminhará sobre "duas pernas": o digital e o experiencial. Sem ambas, nenhuma empresa irá prosperar. A sustentabilidade, por exemplo, é uma consciência positiva, mas por vezes se tornou mais marketing do que realidade, um exagero que está voltando ao equilíbrio.

A VONTADE DE POTÊNCIA E A INTELIGÊNCIA AMPLIADA

Para a próxima geração de líderes, meu conselho é que foque na tendência, resolva as pendências sem perder a essência.

Abrace o novo, incorpore a tecnologia, mas sem perder o sorriso no rosto, a ética e a estética do que se faz.

Meu livro *Do sonho ao espelho*, embora focado em marketing, traz um *insight* mais amplo, pois o conhecimento se dá nas entrelinhas. Qualquer livro, sobre qual-



quer assunto, tem que ser lido nas entrelinhas, entendido como metáforas que, junto com o que eu quero saber, mostra ou evidencia a chamada importância da aspiração. Como o querer é importante. Como o querer é que movimenta as pessoas. Como as pessoas que querem são as pessoas que mais longe chegam.

Essa é a vontade de potência de Nietzsche. A IA não veio para substituir, mas para ampliar. Eu chamo isso de "inteligência ampliada". Ela me permite fazer coisas que eu jamais imaginei. Não somos mais apenas humanos; estamos nos tornando "neo-humanos", capazes de desenvolver uma "exteligência", trabalhando em rede com a máquina. A IA nada mais é do que a capacidade que nós encontramos de crescer nossa inteligência para fora da caixa craniana e do corpo biológico.

Eu vejo duas formas de atuar com a IA: como centauro (na qual se divide claramente o que você fez e o que a IA fez) ou como ciborgue (em que a colaboração é tão indivisível que não se sabe onde termina um e começa o outro). Eu busco o método ciborgue. A IA me dá opções, mas eu escolho e decido.

A polarização que vivemos hoje poderia ser amenizada com uma comunicação individualizada, permitida pela IA. A tecnologia é uma nova "maçã do Paraíso" que nos foi oferecida, e devemos usá-la com sabedoria e responsabilidade.

O contato pessoal, o "cafezinho no corredor", o "bate-papo no banheiro" são insubstituíveis para gerar *in-sights* e sinapses. Eu sou contra o *home office* diário, mas a favor do *anywhere office*. De vez em quando, a solitude na natureza é fundamental para recarregar as energias, mas a vida e o cotidiano acontecem no meio das pessoas.

A ameaça não é a inteligência artificial, mas a nossa inércia perante ela. Eu, Walter Longo, no futuro, procurarei ser mais filosófico e provocador. A filosofia nos faz pensar, e pensar é incômodo. A curiosidade e a vontade são o que movem o ser humano. E, infelizmente, as novas gerações estão querendo menos. A facilidade de acesso à informação nos faz perder a curiosidade, gerando uma "atrofia cognitiva". Precisamos fazer "exercícios cognitivos" para evitar isso, assim como fazemos exercícios físicos.

A nova forma de desigualdade social não será mais entre ricos e pobres, mas entre curiosos e descuriosos. Aos curiosos, caberá a liderança do mundo; aos descuriosos, apenas ser massa de manobra. O futuro não é um lugar para onde estamos indo; é um lugar que estamos ajudando a construir.

E é com essa mentalidade que encaro as transformações, sempre com otimismo, pois o jeito como vejo o futuro determina minhas ações no presente, e minhas ações no presente constroem o futuro que teremos.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Walter Longo, visite: @wlongo

Acesse o QR code para o e-book ***Do sonho ao espelho***

CHECKLIST ELEGANTE
por Moreno Belisário



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

VAPORIZADOR PORTÁTIL PHILIPS WALITA STH5030

Prático, potente e elegante, o vaporizador portátil Philips Walita STH5030 em preto é ideal para desamassar roupas de forma rápida e segura, sem precisar de tábua de passar. Com aquecimento em apenas 30 segundos e tecnologia que elimina até 99,9% das bactérias, ele é perfeito para uso diário, inclusive em tecidos delicados. Compacto e fácil de transportar, oferece desempenho eficiente com estilo.

walita.com.br





AQUECEDOR ELÉTRICO WAP AIR HEAT CERAMIC

Sofisticação e eficiência para os dias frios. O WAP Air Heat Ceramic aquece rapidamente o ambiente com tecnologia cerâmica, é silencioso, compacto e conta com sistema de segurança contra superaquecimento. Ideal para manter o conforto com praticidade e design moderno.

loja.wap.ind.br

TRAVESSEIRO DE VIAGEM SNOW® MINI

Conforto de primeira classe em qualquer lugar. Compacto, ergonômico e leve, o Snow® Mini foi projetado para oferecer suporte ideal ao pescoço durante viagens. Seu enchimento de memória inteligente e capa macia garantem descanso e praticidade até nos trajetos mais longos.

iwannasleep.com.br



SAPATILHA FIBER BALANCE

Leve, confortável e tecnológica, a sapatilha Fiber Balance combina design ergonômico com tecido respirável e solado antiderrapante. Ideal para quem busca bem-estar e estilo no dia a dia, ela se adapta perfeitamente aos pés, proporcionando equilíbrio, liberdade de movimento e segurança para caminhar em praias com pedras e corais.

fiberoficial.com.br





KINDLE OASIS: LEITURA ***PREMIUM*** NA PALMA DA MÃO

Com tela de 7" e iluminação adaptativa, o Kindle Oasis oferece conforto visual superior, mesmo sob sol forte. Seu design ergonômico com botões físicos e resistência à água (IPX8) torna a leitura mais prática em qualquer lugar. Leve, elegante e com bateria duradoura, é a escolha ideal para quem leva leitura a sério.

amazon.com.br



Crédito: Elvis Fernandes

MUITO ALÉM DE UMA ESTADIA

por Alan Victor

“Um verdadeiro refúgio urbano com alma vibrante!”



Localizado no sofisticado bairro dos Jardins, a poucos passos da icônica Avenida Paulista, o Tivoli Mofarrej São Paulo Hotel é um verdadeiro oásis urbano que combina sofisticação, bem-estar, alta gastronomia e arte de receber. Em meio à agitação de uma das maiores metrópoles do mundo, o hotel oferece uma experiência cinco estrelas com o melhor que São Paulo pode proporcionar.

CONFORTO E SOFISTICAÇÃO EM CADA DETALHE

Com 218 quartos e suítes que seguem o conceito contemporâneo, o Tivoli Mofarrej é referência em conforto, design e exclusividade. As acomodações se destacam por linhas retas, materiais nobres, ampla iluminação natural e móveis sofisticados, refletindo uma proposta que une elegância e funcionalidade. O destaque vai para a maior e mais nova suíte presidencial da América Latina, com 750 m², localizada no 22º andar.

ALTA GASTRONOMIA COM VISTA PARA SÃO PAULO

O hotel também se firma como destino para experiências únicas – seja no ambiente acolhedor e cosmopolita do Must Restaurant, com sua gastronomia autoral assinada pelo chef Danilo Brasil e coquetelaria de excelência da bartender Adriana Pino, ou no *rooftop* do icôni-




Crédito: Evelyn Müller

co Seen São Paulo, no 23º andar, com vista deslumbrante do *skyline* paulistano, sabores internacionais e atmosfera vibrante. Assinado pelo *chefpreneur* franco-português Olivier da Costa, o Seen une o talento da chef Gizely Rocha e do chef Fernando Sant'anna, responsável pelo sushi bar, para oferecer uma fusão culinária de tirar o fôlego, acompanhada por drinks autorais que conquistam os paladares mais exigentes.

PARA SENTIR, RELAXAR E RENOVAR

Para quem busca equilíbrio entre corpo e mente, o Anantara Spa oferece uma verdadeira imersão nos rituais tailandeses de bem-estar com toques brasileiros. Em um ambiente sereno e sensorial, o local propõe tratamentos exclusivos que unem saúde, relaxamento e beleza: um convite a desconectar-se do mundo exterior e conectar-se com o próprio corpo. Inspirado na filosofia oriental de harmonia e movimento, o spa proporciona momentos de cuidado e renovação profunda.

ONDE EVENTOS GANHAM UM TOQUE EXTRAORDINÁRIO

Além das experiências de hospedagem e bem-estar, o hotel é também um dos principais centros de eventos da cidade. São 13 salas versáteis com tecnologia audiovisual de ponta, capazes de receber até 1.600 pessoas simultaneamente. Casamentos, congressos, jantares ou coquetéis tornam-se memoráveis no charmoso Foyer e nos Jardins AB – espaços com luz natural, jardim e cascata, perfeitos para grandes celebrações.

RECONHECIDO ENTRE OS MELHORES DO MUNDO

Reconhecido internacionalmente, o Tivoli Mofarrej recebeu o Travelers' Choice Best of the Best Award do TripAdvisor em 2021, 2022 e 2023 – honraria concedida a apenas 1% dos melhores hotéis do mundo. Esse reconhecimento solidifica a excelência do atendimento e das experiências oferecidas pelo hotel, o primeiro da cidade de São Paulo a integrar a lista brasileira do prêmio.

Estar no Tivoli Mofarrej São Paulo Hotel é mais do que se hospedar em um hotel sofisticado: é viver o melhor da capital em um só lugar com charme, exclusividade, gastronomia de excelência, bem-estar e experiências inesquecíveis. Um verdadeiro refúgio urbano com alma vibrante!

Tivoli Mofarrej São Paulo Hotel
Alameda Santos, 1437
Cerqueira César, São Paulo – SP
Instagram: @tivolimofarrej


BANHEIRAS | CUBAS | METAIS | ACESSÓRIOS
DOKA
MONOCOMANDO DE PISO
PARA BANHEIRA RAINBOW
matt black
BANHEIRA AMALFI
standard white
Taipa Urubici - Fotografia por Ana Gomes
O luxo que transforma
estadias em experiências
memoráveis.
www.dokabathworks.com.br | @dokabathworks
ESCANEIE O QR CODE
PARA SABER ONDE COMPRAR

DO MARANHÃO PARA O MUNDO: A VOZ QUE NÃO SE CALOU

por Kika Gama Lobo



PAOLO RAVLEY – cantor, compositor e *performer* maranhense

"Fui na cara e
na coragem,
na vontade de fazer,
de errar e melhorar.
Esqueci o nervosismo
e dizia para mim
mesmo mentalmente:
deixa a música te
levar!
E assim foi..."



Você pode nos contar um pouco da sua infância no Maranhão e de como esse território influencia sua arte até hoje?

Fui embora de São Luís aos dezoito anos. Cheguei a cursar Direito na Universidade Federal do Maranhão e me mudei pra Paris cheio de sonhos. Perdi meu pai aos quatro anos, e minha mãe, professora de História, casou-se novamente. Não tive uma boa relação com meu padrasto durante a adolescência, e isso só aumentou minha vontade de ir embora. Minha mãe me contava que desde criança eu já dizia que queria morar fora do país (sabe-se lá por quê). Tenho muitas memórias dos arraiais de São João, das quadrilhas, do Cacuriá, de todas as danças típicas – o sonho da minha mãe era que eu fosse vaqueiro no bumba meu boi da minha madrinha. Mal sabia ela (ou sabia e não queria dizer) que meu sonho era sair de "índia" (risos). Brincadeiras à parte, tenho lindas lembranças de São Luís, apesar de, claro, ter sofrido *bullying* por ser gay.



Em que momento você percebeu que a música e a performance seriam o seu caminho de vida?
Aos sete anos, eu já era atração nas festas do condomínio onde morávamos. A mãe de uma amiga tinha uma academia que também oferecia aulas de dança. Um dos professores me viu e me chamou pra fazer aulas grátis. Meu padrasto, dizendo que era coisa "de viado", convenceu minha mãe a me tirar dali, pois "seria perigoso talvez o convívio com gays". O *bullying* dentro e fora de casa acabou fazendo com que eu me retraísse durante muitos anos. Mas, na adolescência, a voz começou a querer sair: ouvia muito Beyoncé e ficava curioso sobre como se construía uma música, as harmonias etc. Mas minha família nunca teve condições – ou nunca quis mesmo – de me colocar em aulas de música ou canto. Fui aprendendo sozinho no quarto. E quando decidi ir embora, esperei muito poder desenvolver essas habilidades fora do país.

Como foi o processo de encontrar sua voz artística – no sentido literal e simbólico?
Comecei minha carreira na França depois de estudar musicologia. Comecei escrevendo letras e melodias pra cantores, trabalhando pra DJs ou cantando eu mesmo. Foi depois de uma longa pausa nesse meio, numa viagem de volta ao Brasil, que algo me tocou: a diversidade musical brasileira me deu vontade de começar do zero num novo projeto – nos moldes que eu imaginava, e não como queriam que eu fosse. Segui simplesmente meu instinto e deixei fluir.

E a mudança de país? Como se deu?
Eu me mudei pra França como *jeune homme au pair*, que seria basicamente "babá" em francês, ou quase isso. Em troca de buscar as crianças de uma família na escola no fim da tarde, eu teria curso de francês, moradia, alimentação e uma ajuda de custo. Fiquei um mês numa família metade americana, metade francesa, mas como já falava inglês (foi dando aulas de inglês desde os quinze anos que juntei grana pra poder ir), não estava aprendendo francês e nem me dando bem com eles. Eles avisaram à agência, eu também já havia falado do meu descontentamento, e assim buscaram outra família pra mim: bingo! Me dei superbem com eles. Até hoje são a figura de família que tenho na França. O programa era de um ano, mas eles insistiram pra que eu ficasse mais – e acabei ficando três! Até bater minhas próprias asas...

Você canta em quantas línguas?
Falo fluentemente francês, inglês e espanhol. Canto nessas três línguas. Em meu novo projeto, tenho uma canção metade em francês, metade em português, chamada "Shanghai", e uma inteiramente em espanhol intitulada "Dímelo". Antes, eu só compunha em inglês, pois para os DJs era a língua universal. Espero poder explorar mais todas essas línguas no futuro. O foco ainda é o português, por ora...

Sua performance carrega uma força cênica que transcende o palco. Como você pensa o corpo como extensão da sua música?
Eu sempre tive experiência de estúdio. Quando subi ao palco pela primeira vez com esse novo projeto, que nas-

ceu em 2020 (alô, pandemia!), demorou muito até a gente poder levar as canções ao vivo. O foco ficou nas redes sociais. Somente em 2022 defendi meu primeiro álbum diante do público: as pessoas achavam que eu tinha anos de experiência cênica, sem saber que a minha era quase nula – com canções autorais então, nem se fala...
Fui na cara e na coragem, na vontade de fazer, de errar e de melhorar. Esqueci o nervosismo e dizia pra mim mesmo mentalmente: deixa a música te levar! E assim foi...

Quais artistas, movimentos ou estéticas te inspiraram na construção dessa *persona* híbrida, musical e performática?
Minhas influências são muito diversas – vão das divas pop americanas ao alternativo brasileiro e europeu, com pitadas do que ouvi no Maranhão quando criança e da nova MPB. Não saberia dizer um nome específico. Mais uma vez: me deixo guiar pelo instinto ao compor e escrever. E, claro, tudo que já ouvi me influenciou até aqui.

Você se considera um artista político? Sua arte vem carregada de mensagens sociais?
No meu projeto, queria que a música viesse sempre em primeiro lugar. Quando achei necessário, sempre me posicionei, mas fora do palco sou reservado. Acho que precisamos ter muito cuidado, precisamos refletir bastante sobre o que dizemos hoje em dia na internet. Me preservo ao máximo. Mas, se prestarem atenção em algumas das minhas canções, haverá sempre mensagens subliminares.

Percebo um *look* andrógino, porém bem masculino. Percebo raízes negras e indígenas. Conte-nos um pouco mais sobre essa fluidez de gênero, bem como de suas raízes nativas. De onde vem tanta originalidade?
Isso foi algo que eu mesmo fui descobrindo junto ao público. Eu estava num período de descoberta de mim mesmo, e a música me ajudou a fazer isso. As pessoas com quem trabalhei também me ajudaram muito. Mas muita coisa fomos fazendo juntos e descobrindo o que me deixava confortável ou não. A imagem de hoje é um denominador comum de tudo que foi me influenciando, assim como das pessoas que trabalham comigo. Em "Pele morena" eu buscava justamente entender em que lugar eu estava no espectro das "raízes nativas" brasileiras. Eu me vi em tudo e me vi em nada. Continuei apenas seguindo meu instinto.

E os figurinos lindos. Quem os cria e qual a sua influência na construção dessa segunda pele?
Quando fomos fazer a capa do meu segundo álbum com Francisco Júnior, ele chamou um figurinista chamado Felippe Schiavelli (São Paulo). Foi conexão à primeira vista. O Felippe assina a maioria dos *looks*. Ele me apresentou a um designer chamado João Pimenta, e usamos muita coisa dele nas composições. Mas também houve outras pessoas, em outros projetos, que trabalharam com a gente. É muito variado e diverso. Essa é uma parte do processo em que me divirto muito.

Como tem sido o diálogo da sua música com o público fora do Brasil?
Tive boas surpresas com vídeos de shows circulando bastante nas redes sociais, batendo até 4 milhões de visualizações no Instagram, por exemplo. Isso me trouxe muitos seguidores de Portugal, Espanha, Itália, EUA, América Latina como um todo. Mas 75% ainda é do Brasil.

Você sente que há uma abertura real da indústria musical brasileira para vozes dissidentes, do Norte e do Nordeste, e com expressão de gênero fluida?
Acho que hoje tudo é possível, sim. Mas o trabalho é sempre dobrado quando não estamos no eixo Rio-São Paulo.

Já teve algum momento fora do país que te transformou artisticamente? Positiva ou negativamente? Pode contar?
Uma vez fui convidado pra tocar na Praça da Espanha, em Madri, durante o Festival Ibero-Americano de Arte. Eu não estava tocando pro meu público – era pra pessoas que estavam ali na praça pública – e fiquei com receio de sofrer rechaço de parte do público. Mas, no fim, vi crianças, senhoras e senhores, famílias, os próprios espanhóis, abraçando minha musicalidade e minha exuberância. Muitos vieram me aplaudir no pós-show e tirar fotos. Isso abriu minha mente pra muita coisa.

O que vem primeiro no seu processo: a música, a imagem, a emoção ou a ideia?
A música, sempre. Começo geralmente pelo instrumental e deixo os acordes, as texturas, as notas me levarem. Daí vem a letra. Todo o resto – a imagem, o conceito – vem para ornar o personagem principal: a música é sempre o cerne da coisa.

Como nascem suas letras? São diários íntimos ou observações do mundo?
Muita coisa pode vir de experiências pessoais minhas, das pessoas que me cercam ou do mundo de forma geral.

Quais instrumentos ou timbres você sente que repre-

sentam melhor a sua essência artística?
Definitivamente os sintetizadores. Amo sons sintéticos, principalmente quando são usados de forma criativa e mesclados com instrumentos orgânicos.

Quais foram os principais desafios para consolidar sua carreira, especialmente vindo do Maranhão para o mundo?
Não desistir depois de tanto tempo tentando. Mas hoje vejo que a música é algo que, mesmo que eu quisesse, não conseguiria parar de fazer. O mais difícil de tudo é manter a saúde mental e a consistência. Mas, uma vez que a gente encontra nosso próprio equilíbrio interior, o resto flui. Vale ressaltar também que ter conseguido me sustentar com outras atividades (fui garçom, recepcionista de eventos, modelo, guia turístico etc.) ao mesmo tempo foi um privilégio. Muitos artistas que conheço dependem apenas da arte e da música – e isso é bem difícil de lidar quando não há retorno financeiro.

Você já enfrentou resistência ou preconceito no meio artístico? Como lida com isso?
Já, sim, mas não dou importância mais a isso.

O Brasil vai sediar a COP30 em Belém e vai receber grandes chefes de Estado. Seu trabalho valoriza raízes do nosso folclore, como o bumba meu boi. Como você acha que o mundo percebe nossa cultura, já que você mora fora do país?
O Brasil está "na moda" atualmente. Nosso país é venerado em muitos lugares por onde passei pela sua cultura, arte, folclore, povo, carisma e muito mais. É claro que ainda existem estigmas, mas a parte positiva prevalece sobre a negativa.

Qual conquista recente mais o emocionou?
Parece bobagem – eu sei que não deveríamos focar em números –, mas, por saber que todo meu trabalho foi feito de forma muito orgânica, ter batido 4 milhões [de visualizações] em um vídeo e 1 milhão em outro no *reels* do Instagram, e estar prestes a chegar a 80 mil seguidores no momento em que escrevo este texto pra mim já é uma grande vitória. Fico pensando em quantas pessoas mais a gente pode tocar nesse país e mundo afora.

Que colaborações você ainda sonha em realizar?
Nunca sonhei com colaborações. Já tentei algumas que não deram certo. Prefiro que aconteçam de forma espontânea e que sejam uma explosão dos mundos de todos os envolvidos. Quero que, quando eu fizer uma colaboração, ela faça sentido.



Algum artista que está no seu radar?
Os que estavam no meu radar eu já tentei e não deu certo, não obtive retorno positivo. Preferi seguir e focar no meu próprio projeto.

O que o público pode esperar dos seus próximos trabalhos? Quando terá uma nova agenda no Brasil?
Definitivamente vamos ter material novo chegando no segundo semestre de 2025, completando o segundo álbum. Então, de antemão, posso dizer que vai ter uma versão deluxe de "O apelo". E, sim, haverá algumas datas até final do ano.

O que você diria para o Paolo de dez anos atrás?
"Olhe pra você mesmo com mais carinho."

Obrigada por sua entrevista
Obrigado a vocês e pelo interesse no meu trabalho! Que possamos nos ver em breve pessoalmente em algum show.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Paolo Ravley, visite: @paoloravley

SAÚDE E A COP30: ASSUNTOS CONVERGENTES

por Margareth Dalcolmo



MARGARETH DALCOLMO
Pneumologista, pesquisadora sênior da Fiocruz.
Membro titular da Academia Nacional de Medicina.

Em meio às incertezas sobre o futuro do planeta, como novas pandemias, mudanças climáticas, aquecimento global e outros fenômenos relacionados à natureza causados pela intervenção do homem, somados aos inúmeros conflitos que ora vivemos em diferentes locais no planeta, receberemos a COP30 no Brasil, na cidade de Belém do Pará, em novembro próximo.

Pela primeira vez a saúde se insere como um dos temas prioritários a serem trata-

> “A Amazônia é um dos grandes reservatórios de coronavírus do mundo. Quanto mais se desmata, mais esses microrganismos chegam perto de áreas urbanas.”

dos, representando um radar de alerta do quanto o meio ambiente, o saneamento e o clima estão intrinsecamente ligados à saúde, à emergência de novas doenças e patógenos, e à reemergência de velhas doenças propiciadas por mudanças de habitats naturais e eventual *spill over* expressão que traduz o rompimento da barreira animal para o mundo humano, conforme se verificou na última pandemia e se espera das futuras. Como médica, pneumologista e pesquisadora clínica, lhes digo que nunca foi tão necessário que vozes se levantem para, mais do que trazer esperança, serem portadoras de ações afirmativas em prevenção e preparo nesse sentido.

Vejo com preocupação, naturalmente, o baque sofrido em nossa população – num momento de temor diante de um inimigo novo e desconhecido, como ocorreu durante a pandemia de covid-19 – pela contaminação dos discursos negacionistas e contrários às vacinas, depois de todas as comprovações científicas de sua efetividade. Crescem no mundo os movimentos antivacinas, em equívocas escolhas culturais, as quais encontram eco em questões religiosas ou dogmáticas de toda ordem. Cheguei a afirmar que, neste momento, seria preciso acontecer a Revolta da Vacina às avessas, em alusão ao movimento ocorrido em 1904 no Rio de Janeiro, quando Oswaldo Cruz quis vacinar a população contra a varíola, refletindo as tensões sociais e políticas daquele início da República no país. Consciência social crítica exige educação, acesso à informação de qualidade e saúde como bens indispensáveis e direitos humanos essenciais.

No Brasil isso é ainda mais lamentável hoje, porque o brasileiro sempre teve paixão por vacinas. Temos o Programa Nacional de Imunizações (PNI), que é um dos nossos bens mais preciosos; o Sistema Único de Saúde (SUS), que oferece vinte vacinas à população. Trabalho na Fiocruz e vejo o orgulho dos pais apresentando as cadernetas de vacinação dos seus filhos... Esses movimentos são criminosos. Nos Estados Unidos e na França, por uma série de razões, a cultura é outra, não existe uma relação tão positiva com as vacinas quanto no Brasil. Infelizmente enfrentamos duas pandemias: a do novo coronavírus e a da ignorância, e contra esta não há vacina.

Precisamos de uma mudança de paradigma, na maneira de enxergar. Nenhuma cultura pode ser vista como civilizada se ela não olhar com carinho para a educação – da básica à superior – e com cuidado máximo à saúde, desde a prevenção aos mais sofisticados procedimentos. Nem falo somente em ensinar a ler e escrever, me refiro à humanização. E o que é investir em ciência? Nenhum país cresce sem valorizar a ciência. Não é um gasto, é um investimento fundamental, indispensável.

Quantos cérebros preciosos perdemos nos últimos anos porque não encontraram aqui condições de trabalho e seguiram suas carreiras no exterior? Mas quem ficou precisa ser entendido como alguém que quer contribuir. Não é uma preocupação com a trajetória profissional, é uma doação ao país, bem como hoje, diante das lamentáveis restrições à ciência que se observa nos Estados Unidos, torna-se estratégico recuperar e trazer de volta cientistas que possam aqui trabalhar e produzir.

A Amazônia é um dos grandes reservatórios de coronavírus do mundo. Quanto mais se desmata, mais esses microrganismos chegam perto de áreas urbanas. Tivemos febre amarela urbana porque os bichos correram para a cidade. O homem é o maior predador do planeta. Ou respeitamos a natureza ou propiciaremos novas epidemias. A que vivemos recentemente, com certeza, não será a última.

Na COP30 cabe-nos, mais que fazer um chamamento ou alerta, apresentar um Brasil que possa, a despeito de nossas marcadas desigualdades, efetivamente vir a ser exemplo em energia renovável, preservação do meio ambiente, saneamento, saúde básica, pesquisa e inovação, e políticas de inclusão social.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Margareth Dalcolmo, visite: @margarethdalcolmo.



DE ONDE VÊM OS SONHOS?

por Melina Menghini

O nosso vem de um lugar chamado Cerrado, de rara beleza, a savana mais biodiversa do planeta, berço das águas, que, devido ao desmatamento, sobrevive com apenas 50% do seu território original. Foi onde nossos rios se cruzaram, o meu e o de meu marido, André, fundadores da Vila Cerrado, uma pequena pousada boutique construída com muito amor, com cinco acomodações em meio à Chapada dos Veadeiros. Nosso refúgio é resultado de algo genuíno, construído por dois jovens que dão valor às coisas mais simples da vida, com o verdadeiro foco no que realmente importa, a alma e o planeta.

Como água que flui, a Chapada dos Veadeiros nos uniu. Na época, eu estava cuidando da minha mãe, que teve três cânceres. Passei seis meses com ela, vivendo em um hospital na Avenida Paulista, em São Paulo. Durante esse período, eu sonhava com um lugar onde o sol me acariciava, eu escalava uma montanha admirando o capim dourado que brilhava, a água mais cristalina me convidava para um mergulho de lavar a alma. Eu brinco que já era o Cerrado que me recrutava. Foi quando decidi tirar uma semana de férias para descansar do processo de cuidados paliativos. Segui rumo à Chapada dos Veadeiros, o destino perfeito para quem busca reequilíbrio energético, autocuidado, integração com a natureza e liberdade.

E não foi que nessa viagem conheci o André?!? (risos). Como todo bom romance, seguimos unidos, como um presente da vida. A leucemia levou minha mãe, deixando saudade e a esperança de construir um lugar onde eu pudesse colocar em prática todas as técnicas que aprendi nessa jornada, um lugar onde as pessoas pudessem cuidar da alma.

Nós nos casamos na Chapada, mas foi a pandemia que nos tirou da metrópole paulistana. Nosso pequeno Ben estava com três meses na época, e mais uma vez segui meus sentidos em busca de liberdade. O que era para ser uma semana de fuga da pandemia viraram três anos.

Fui viver no Cerrado, conhecer a fauna, a flora e a importância que ele tem, com suas nascentes cristalinas e o abastecimento das mais importantes bacias

> “Então, depois de nove meses, nasceu nosso segundo filho, a Vila Cerrado”

hidrográficas do nosso país. Conheci também os povos originários, grandes mestres, raizeiros, parteiras e seu conhecimento ancestral. Nasceu assim uma vontade enorme de cuidar do Cerrado e de conectá-lo às pessoas.

Uma atriz e um engenheiro, sem nenhum conhecimento hoteleiro. Só sabíamos que queríamos construir algo que fosse afetivo e acolhedor, pautado no impacto positivo, com dois pilares principais: o bem-estar e o turismo regenerativo.

Para construir, nos inspiramos na arquitetura vernacular, na permacultura e na economia circular. A ideia era impactar o mínimo possível o ecossistema. Em imersão na comunidade local, o Quilombo Kalunga, fomos entender como as pessoas construíam e, dentre as técnicas ancestrais utilizadas, trouxemos a releitura do pau a pique e o reboco rústico do Cerrado, que são nossas queridinhas. Com a ajuda de grandes construtores e artesãos locais, fizemos tudo de maneira muito artesanal, com matéria-prima local. Cada pedacinho foi esculpido trazendo movimento e uma grande harmonia não somente entre os materiais, mas também nas relações humanas que interagem no espaço.

Então, depois de nove meses, nasceu nosso segundo filho, a Vila Cerrado (risos).

Idealizada para despertar os sentidos e inspirar a conexão do hóspede com o bioma, demos a cada acomodação o nome de um fruto ou árvore do Cerrado, como Buriti, Pequi, Baru, entre outras. Faz parte da experiência a degustação, por exemplo, da castanha de baru ou a utilização do óleo de buriti. Essa brincadeira se desdobrou na composição dos *amenities*, que são sólidos, regionais e eco *friendly*. Deixamos o convite para cada hóspede pagar a própria taxa de carbono plantando uma árvore durante sua passagem com a semente que recebem de presente na chegada, multiplicando, assim, os semeadores.

Os produtos disponíveis para venda, como *snacks* e bebidas, são de pequenos produtores locais e familiares. Nosso café da manhã é feito de forma caseira e com ingredientes regionais, inspirado no movimento *slow food*, que promove uma relação mais significativa com a alimentação, com mais consciência e prazer. Acreditamos que o alimento deve nutrir o corpo, alimentar a alma e regenerar o planeta. Por isso, deixamos a horta Alquimia à disposição de todos os hóspedes. Em formato espiral, ela é 100% orgânica e contém ervas medicinais, especiarias e hortaliças para incrementar o preparo de comidinhas e chás.

Projetamos o Sálvia – Centro de Terapias Ancestrais e o Templo Ser com diversas terapias holísticas, banhos, vivências e rituais para quem busca relaxar, se conectar consigo mesmo ou potencializar processos específicos. Logo que chegam à pousada, todos são recebidos com um ritual de boas-vindas de inspiração xamânica e elixir de cristais para harmonização.

Em parceria com a Associação Cerrado de Pé, desenvolvemos a expedição de turismo regenerativo Salve Cerrado. Trata-se de um roteiro que mescla ecoturismo com restauração de áreas degradadas e valorização da cultura local, visitando projetos e comunidades que possuem muito conhecimento para transmitir aos visitantes, ressignificando, assim, ações e relações.

Mensalmente realizamos doações para três instituições que admiramos muito. A primeira é a Cerrado de Pé, que hoje é responsável pelo subsídio de 250 famílias coletoras de semente da região, entre cerradenses e kalungas. A segunda é a ONG SALVAR, que cuida de animais em situação de rua. E a terceira é a instituição Reciclealto, que, além da contribuição financeira, recebe todo nosso descarte de resíduos recicláveis. Somos patrocinadores dos principais festivais culturais da cidade, como o Festival Ilumina e o Raízes. Fazemos parte da Associação Visite Veadeiros e agora estamos contribuindo para a implementação da primeira Rota de Turismo e Bem–Estar, em parceria com o Sebrae, que será lançada ainda neste ano. Fomos convidados para fazer parte do Circuito Elegante, o que nos trouxe muita gratidão. Sem falar nas pessoas especiais que passam por aqui – às vezes parece que estamos recebendo grandes amigos ao invés de hóspedes que nunca vimos. Temos recebidos ótimas avaliações, nos deixando com as notas mais altas do setor.

São três anos de história. De tanto semear, nasceu um novo amor: a arte de acolher. Queremos que nossos hóspedes saiam melhores e mais felizes, levando na mala memórias do Cerrado e um sorriso maroto no rosto.

Para conhecer mais a Vila Cerrado, visite: @vila_cerrado

HOTÉIS & RESTAURANTES ELEGANTES

SUL



WOOD HOTEL
GRAMADO - RS



VALLE D'INCANTO HOTEL
GRAMADO - RS



CASA DA MONTANHA HOTEL
GRAMADO - RS



KUROTEL: CENTRO CONTEMPORÂNEO DE SAÚDE E BEM-ESTAR
GRAMADO - RS



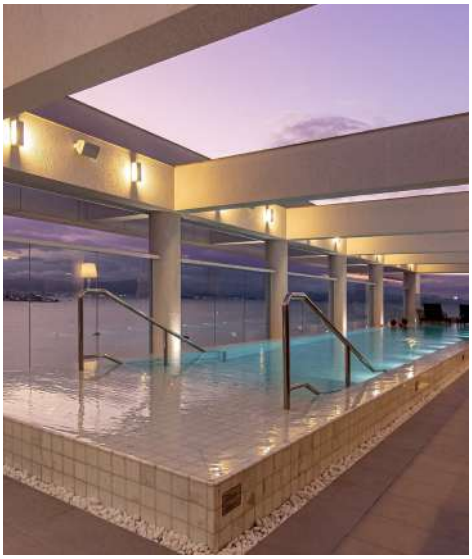
CASTELO SAINT ANDREWS
GRAMADO - RS



POUSADA CANTELLI
BENTO GONÇALVES - RS



PARADOR CAMBARÁ DO SUL
CAMBARÁ DO SUL - RS



LK DESIGN HOTEL
FLORIANÓPOLIS - SC



NAATOOH GUEST HOUSES
FLORIANÓPOLIS - 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



CLARA DOURADO RESORT
DOURADO - SP



FASANO BOA VISTA
PORTO FELIZ - SP



CLARA IBIÚNA RESORT
IBIÚNA - SP



NÓR HOTEL E SPA
SÃO ROQUE - SP



TIVOLI MOFARREJ
SÃO PAULO - SP



HOTEL UNIQUE
SÃO PAULO - SP



HOTEL EMILIANO
SÃO PAULO - SP



HOTEL FASANO
SÃO PAULO - SP



CANTO DO IRERÊ BOUTIQUE HOTEL
ATIBAIA - SP



UNIQUE GARDEN
MAIRIPORÃ - SP



BOTANIQUE HOTEL EXPERIENCE
CAMPOS DO JORDÃO - SP



HOTEL BOUTIQUE QUEBRA-NÓZ
CAMPOS DO JORDÃO - SP



POUSADA FIGUEIRA DA SERRA
CAMPOS DO JORDÃO - SP



CASA TURQUESA MAISON D'HÔTES
PARATY - RJ



POUSADA DO OURO
PARATY - RJ



HOTEL FASANO ANGRA DOS REIS
ANGRA DOS REIS - RJ



FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE
VASSOURAS - RJ



RITUAALI
ITATIAIA - RJ



SANTA TERESA HOTEL - MGALLERY
RIO DE JANEIRO - RJ



HOTEL FASANO
RIO DE JANEIRO - RJ



BELMOND COPACABANA PALACE
RIO DE JANEIRO - RJ



HOTEL FAIRMONT
RIO DE JANEIRO - RJ



HOTEL EMILIANO
RIO DE JANEIRO - RJ



HOTEL SOLAR DO IMPÉRIO
PETRÓPOLIS - RJ



CASA ROSA HOTEL BOUTIQUE
PETRÓPOLIS - RJ



HOTEL CASA MARAMBAIA
CORRÊAS - PETRÓPOLIS - RJ



CABANAS DO VALE
ITAIPAVA - RJ



POUSADA TANKAMANA
ITAIPAVA - RJ



HOTEL LE CANTON
TERESÓPOLIS - RJ



PARADOR LUMIAR
LUMIAR - RJ



ZENDAYA RESORT
BÚZIOS - RJ



VILLA RASA
BÚZIOS - RJ



INSÓLITO BOUTIQUE HOTEL
BÚZIOS - RJ



GRANDE HOTEL TERMAS ARAXÁ
ARAXÁ - MG



IBITI PROJETO
CONCEIÇÃO DO IBITIPOCA - MG



SEGREDO DA SERRA GUEST HOUSE
TIRADENTES - MG



TIRADENTES BOUTIQUE HOTEL
TIRADENTES - MG



HOTEL FASANO
BELO HORIZONTE - MG



CLARA ARTE RESORT
BRUMADINHO - MG



CAPIM DO MATO POUSADA & SPA
SERRA DO CIPÓ - MG



POUSADA RABO DO LAGARTO
DOMINGOS MARTINS - ES



MANOÁ ECO VILLA
COSTA DOURADA - BA



POUSADA DO OUTEIRO
OUTEIRO DAS BRISAS - BA



VILLA DOS NATIVOS BOUTIQUE HOTEL
TRANCOSO - BA



HOTEL BOUTIQUE BAHIA BONITA
TRANCOSO - BA



MATA N' ATIVA POUSADA
TRANCOSO - BA



VILLA KANDUI BOUTIQUE HOTEL
MARAÚ - BA



CASA DOS ARANDIS HOTEL
MARAÚ - BA



TXAI RESORT
ITACARÉ - BA



HOTEL FASANO
SALVADOR - BA



HOTEL PONTA DE INHAMBUPE
ESPLANADA - BA



REFÚGIO NA SERRA BOUTIQUE HOTEL
CHAPADA DIAMANTINA - BA



TUJU BOUTIQUE HOTEL
PASSO DO CAMARAGIBE - AL



CASA NÄH PRAIA
MACEIÓ - AL



KENOA RESORT
BARRA DE SÃO MIGUEL - AL



VILA ENTRE CHAVES
PASSO DO CAMARAGIBE - AL



HCM HOTEL
JOÃO PESSOA - PB



BUPITANGA HOTEL
PIPA - RN



MADEIRO BEACH HOTEL & RESORT
PIPA - RN



NANII HOTEL
SÃO MIGUEL DO GOSTOSO - RN



HOTEL GRAN MARQUISE
FORTALEZA - CE



CARMEL CHARME RESORT
AQUIRAZ - CE



CARMEL TAÍBA EXCLUSIVE RESORT
SÃO GONÇALO DO AMARANTE - CE



RANCHO DO PEIXE
PRAIA DO PREÁ - CE



POUSADA VILA KALANGO
JERICOACOARA - CE



BAÍA DAS CARAÚBAS GLAMPING
CAMOCIM - CE



FAZENDA MORÉIAS
CAMOCIM - CE



CASA DE SANTO ANTÔNIO HOTEL BOUTIQUE
PARNAÍBA - PI



ALMA CHARME ATINS
LENÇÓIS MARANHENSES - MA



ILHA DOS POLDROS POUSADA
ARRAIOSES - MA

CENTRO-OESTE



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



VILA CERRADO
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



POUSADA INÁCIA
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



CASA POEMA
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



CAIMAN
PANTANAL, MIRANDA - MS



A CASA DE ANTÔNIA
JARDINS, SÃO PAULO - SP



GAEL COZINHA MESTIÇA
PINHEIROS, SÃO PAULO - SP



SKYE
JARDIM PAULISTA, SÃO PAULO - SP



MERCEARIA DO FRANCÊS
VILA NOVA CONCEIÇÃO, SÃO PAULO - SP



FOGLIA FORNERIA ARTIGIANALE
VILA NOVA CONCEIÇÃO, SÃO PAULO - SP



BARDEGA WINE BAR
ITAIM BIBI, SÃO PAULO - SP



BAIO COZINHA SULISTA
VILA OLÍMPIA, SÃO PAULO - SP



VILA ANÁLIA
JARDIM ANALIA FRANCO, SÃO PAULO - SP



NOSSO
IPANEMA, RIO DE JANEIRO - RJ



MICALE
PONTA VERDE, MACEIÓ - AL



TRINTAEUM
BELO HORIZONTE - MG



TRAGALUZ RESTAURANTE CASA
TIRADENTES - MG

O extraordinário merece ser protegido.

Do céu ao mar, da arte à experiência: quando tudo ao seu redor é precioso, a proteção precisa estar à altura.

Há 15 anos no Brasil, a FF Seguros é especialista em oferecer seguros sob medida para patrimônios sofisticados, como embarcações, aeronaves e acervos de arte.
Com a discrição, agilidade e confiança de quem entende esse universo.

Conheça a sua próxima seguradora.

FF Seguros

A FAIRFAX Company



CE RESERVE

Para viver experiências exclusivas





CE Reserve é o serviço de reservas online do Circuito Elegante, criado para quem busca viver experiências exclusivas.

A praticidade se une à sofisticação para levar até você os hotéis mais elegantes do Brasil. Seu hotel ideal está mais perto do que nunca — a poucos cliques de distância.

CE Reserve: a exclusividade começa aqui.

Os hotéis mais elegantes do Brasil em um único canal!

circuitoelegante.com.br