



CIRCUITO ELEGANTE

MAGAZINE
#09 | 2025



AR-CONDICIONADO DE 3 ZONAS INDEPENDENTES



CORTINA RETRÁTIL NAS JANELAS TRASEIRAS



ADAS: SISTEMAS AVANÇADOS DE ASSISTÊNCIA AO MOTORISTA



11 AIRBAGS



8 ANOS DE GARANTIA DA BATERIA



CENTRAL MULTIMÍDIA DE 9" E CÂMERA 360°

4X4
É MITSUBISHI

8 ANOS
DE GARANTIA
DA BATERIA

ALL NEW

OUTLANDER

O HÍBRIDO CARREGADO DE LUXO

Com motor 2.4L a gasolina aliado a dois motores elétricos, o Outlander PHEV entrega 252 cv de potência e torque imediato para uma condução ágil e eficiente. O sistema híbrido plug-in permite rodar no modo 100% elétrico, recarregar a bateria em movimento e aproveitar a frenagem regenerativa para maior autonomia. A tração 4x4 Twin Motor S-AWC distribui o torque de forma inteligente, garantindo estabilidade e confiança em qualquer terreno, unindo tecnologia e segurança em cada trajeto.

Faça o test-drive e descubra.

www.outlander.com.br





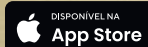
Conheça o Multi, o programa de relacionamento do VillageMall.

Confira alguns dos benefícios:

- Ações e eventos exclusivos
- Vantagens no estacionamento
- Ingressos para Teatro Multiplan e Cinema
- Experiências gastronômicas exclusivas
- Diárias de Hotéis
- Consultoria de imagem e análise cromática
- Camarotes de shows nacionais e internacionais
- Acesso exclusivo ao **Lounge Multi do VillageMall** para clientes Silver, Gold e Platinum.



multi



@villagemall @shoppingvillagemall

Avenida das Américas, 3900 – Barra da Tijuca | Rio de Janeiro | (21) 3003-4177

VillageMall
Multiplan



SUMÁRIO

05

COM A PALAVRA,
PRISCILA BENTES

06

COLABORADORES
DESTA EDIÇÃO

08

GRAMADO:
DA VERVE ALPINA AO
FESTURIS

24

COSTA BRAZIL,
A ESSÊNCIA DE
FRANCISCO

20

OS NOVOS
INTEGRANTES DO
CIRCUITO ELEGANTE

GASTRONOMIA
ELEGANTE POR
THIAGO RAMOS

30

TRANCOSO,
MEU REENCONTRO

35

KIKA GAMA LOBO
ENTREVISTA
ALEXANDRE ACCIOLY

A CERTIFICAÇÃO DO
FESTURIS PELO
SELOXIS

40

44

A MODA COMO
RESISTÊNCIA E POESIA

50 ANOS DE POESIA
DANÇADA

47

53

SOU ALEMÃO COM
SABOR BRASILEIRO

56

CHECKLIST
ELEGANTE

58

BÚZIOS, ENTRE O
MAR E A MESA

64

UMA TRAJETÓRIA
QUE ATRAVESSOU
PAÍSES

CIRURGIA PLÁSTICA QUE
UNE CIÊNCIA E
RESPEITO À
INDIVIDUALIDADE

66

69

INSÓLITO:
A REINVENÇÃO DE
BÚZIOS

72

HOTÉIS E
RESTAURANTES
ELEGANTES DO BRASIL



40

► **STAMPATO**

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



**40 ANOS DE HISTÓRIA,
UM FUTURO INTEIRO
PARA COLORIR.**



“Tenho o mais simples dos gostos, me contento apenas com o melhor.”

Oscar Wilde

www.circuitoelegante.com.br

Instagram: circuitoelegantemagazine

Instagram: circuitoelegante

Email: comercial@cemagazine.com.br

Email: redacao@cemagazine.com.br

Phone: +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

Patrícia Mafra

GRÁFICA EDITORA STAMPATO

R. Anhanguera, 815

Barra Funda, São Paulo - SP

Tel.: (11) 3393-3535

Site: www.stampato.com.br

TIRAGEM

8.000

CRÉDITOS CAPA

Gramado (RS)

Fotógrafo - Rafael Cabral

Instagram: rafaelcabral_



Chegamos à nossa nona edição com a mente repleta de novas histórias que nos impulsionam a olhar para o futuro com esperança e desejo de ação. Nessa jornada contínua, pousamos agora no Sul do Brasil. A capa celebra a deslumbrante Gramado, um destino que soube aliar encanto natural à sofisticação e acolhimento. Suas ruas floridas e sua arquitetura europeia formam o cenário perfeito para as narrativas que se desdobrarão em nossas páginas.

E por falar em cenários que inspiram, o SeloXIS – Multiplicando Inovação e Sustentabilidade atinge um marco histórico. Com imenso orgulho, anunciamos a certificação do **Festuris 2025**, o primeiro evento de grande porte no Brasil a abraçar profundamente os pilares ESG. Isso não é apenas uma chancela, mas a materialização de um compromisso audacioso, provando que a sustentabilidade é uma realidade palpável e um imperativo para o futuro dos grandes encontros. Essa conquista se alia com nossa visão de turismo consciente e regenerativo, um movimento que urge e que deve ser tratado com seriedade.

Das terras sulistas, que nos presenteiam com a beleza de Gramado, além de serem a vanguarda do SeloXIS, seguimos para terras mineiras, berço da grandiosidade cultural do **Grupo Corpo**. Nascida em Belo Horizonte, a companhia é um ícone da dança brasileira — uma força viva que atravessa fronteiras. E, nessa mesma sintonia criativa, nossa pauta de moda exalta a sensibilidade de **Luiz Cláudio Silva** e o universo único do **Apartamento 03**.

De Minas, vamos para a efervescência da Cidade Maravilhosa, onde Kika Gama Lobo, com seu olhar apurado, nos brinda na seção **Ki Viagem** com uma entrevista exclusiva com Alexandre Accioly, ícone dos grandes eventos cariocas. Sua história é um testemunho da capacidade de transformar ideias grandiosas em realidade, orquestrando complexas produções que reúnem multitudes e celebram a vida, o esporte e a cultura com maestria e inovação.

Ainda pelo Rio, mergulhamos no universo da gastronomia com o aclamado chef **João Paulo Frankenfeld**. Sua arte culinária, uma verdadeira celebração de ingredientes autênticos e da cultura local em sua essência, reflete uma filosofia que enxerga na cozinha um laboratório de inovação e um palco para a valorização de produtores e tradições. Reconhecido como **Chef do Ano pelo Prêmio Rio Show de Gastronomia 2024**, João Paulo comanda a **Casa 201**, no Jardim Botânico.

Para inspirar novos horizontes, apresentamos a bela trajetória de sucesso e a visão vanguardista de **Netto Moreira**. Sua jornada profissional, da direção do **Fairmont** a um novo e desafiador posto na rede Accor, é um testemunho eloquente de paixão inabalável, liderança inspiradora e capacidade extraordinária de inovar na hotelaria.

São essas histórias, repletas de paixão, inovação audaciosa e profundo respeito pelo nosso planeta e pelas pessoas, que nos guiam na construção de cada nova edição. Cada desafio superado e cada pauta é um passo a mais em nossa missão ininterrupta de multiplicar o bem e inspirar a mudança transformadora. Acreditamos firmemente que, juntos, podemos sonhar mais alto e construir um futuro em que sustentabilidade, elegância do bem-viver e alegria genuína andem de mãos dadas.

Priscila Bentes
CEO Circuito Elegante



A marca do manejo
florestal responsável!
FSC® A800941



ALAN VICTOR

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



CLAUDIA LIECHAVICIUS

Autora do livro *Quer viajar?*, Claudia é jornalista e, além de escrever para seu blog, contribui para outros veículos de grande relevância no segmento de turismo. Com passaporte carimbado em mais de cem países, Claudia passa a maior parte de seu tempo em destinos inusitados ao redor do planeta.

EMMANUELLE M. DE CLERMONT
TONNERRE

É a visionária por trás do Insólito Hotel, unindo arte, brasilidade e sofisticação em cada detalhe. Apaixonada por design e pelas experiências únicas, transformou o hotel em um refúgio criativo que celebra a cultura e o charme de Búzios.



FRANCISCO COSTA

Estilista mineiro radicado em Nova York. Premiadíssimo em sua carreira, passou pela Calvin Klein, Oscar de la Renta e Gucci. É criador da marca Costa Brazil, de produtos para *skincare* e *body care* feitos a partir de ingredientes da floresta amazônica.

IVO STERNICK

Cirurgião plástico membro titular da SBCP, Dr. Ivo Sternick formou-se pela Gama Filho e fez residência no serviço do Prof. Pitanguy. Primeiro colocado em diversas provas, é coautor do artigo científico mais lido por quatro anos na *Aesthetic Surgery Journal*. Atua no Copa D'Or e na Clínica Sternick.



JOÃO PAULO FRANKENFELD

Chef de cozinha com experiência internacional em Lyon, Paris e Versailles. Hoje comanda os restaurantes Casa 201 e Balcão 201, ambos possuem 1 estrela Michelin e se localizam no Rio de Janeiro. João Paulo recebeu o prêmio de Chef do Ano em 2024 pela *Veja Rio* e pelo *O Globo*.



LUIZ CLÁUDIO SILVA

Criador de moda há mais de dez anos, Luiz Cláudio ganhou destaque em 1999 ao vencer o Smirnoff Fashion Awards. Formado pela UFMG, criou sua marca em 2001 e a Apartamento 03 em 2006. Inspirado pela mãe costureira, transforma tecidos com técnicas artesanais sofisticadas.



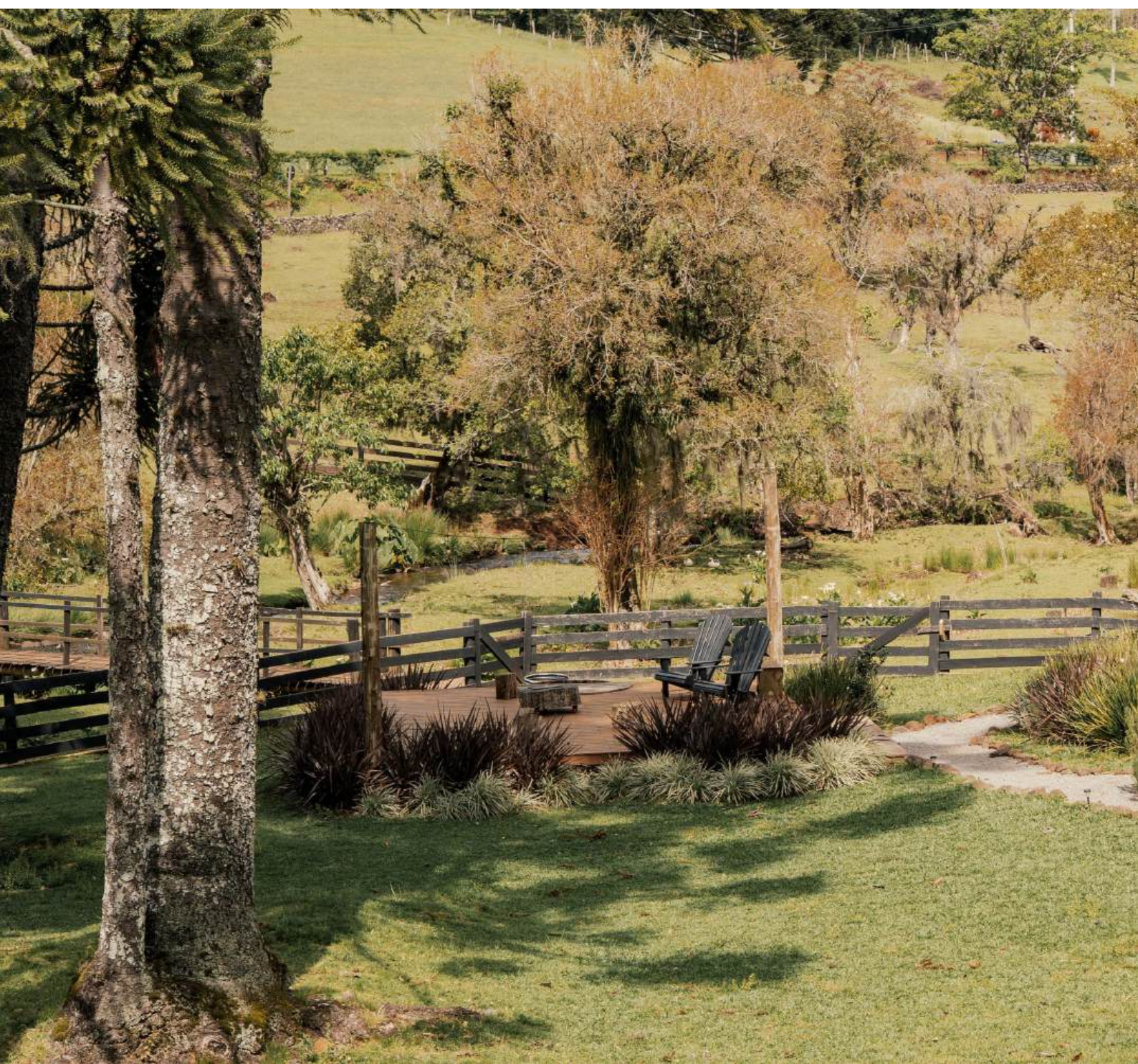
NETTO MOREIRA

Gerente-geral do Fairmont Rio Copacabana e *directeur général délégué luxe* Rio de Janeiro (Accor), Netto Moreira é referência em turismo carioca. Formado em Paris, tem mais de vinte anos de experiência no setor hoteleiro internacional. Atuou nos Jogos Olímpicos Rio 2016 e ocupa cargos em HotéisRio, ABIH-RJ e Rio CVB.



GRAMADO: DA VERVE ALPINA AO FESTURIS

por Claudia Liechavicius



Há muito tempo Gramado deixou de ser apenas a capital do chocolate e do Natal Luz. Com a elegância de quem sabe o que faz, aos poucos foi se transformando no epicentro do bem-estar, da hotelaria e da gastronomia do Rio Grande do Sul. E vai além. A cidade vem se confirmando como vanguarda corporativa, traço que se manifesta com força durante o Festuris, um evento que já contabiliza 37 edições como ponto de encontro do *trade* turístico na Serra Gaúcha. Essa feira anual consolida Gramado como um palco

de negócios, deixando claro que a vocação da cidade vai além da beleza alpina.

Com o tema “Reimaginando o amanhã”, a Feira Internacional de Turismo de Gramado reuniu, neste ano, mais de 17 mil profissionais e movimentou cerca de R\$ 552 milhões em negócios durante os quatro dias de programação. O Festuris mostrou que tem o dom de unir o acolhimento à efervescência do mercado ao expor, em 400 estandes, 64 destinos internacionais e mais de 2 mil marcas. O Espaço Luxury reuniu 130





“Gramado
se traduz não
apenas no cenário
turístico em si, como
também aponta
para o futuro com
responsabilidade”







expositores do segmento luxo e foi o grande destaque ao celebrar dez anos de existência.

O Festuris 2025 afirmou seu pioneirismo ao receber o SeloXIS, uma certificação que atesta as boas práticas de sustentabilidade e inovação em empreendimentos do *trade*, validando seu desejo genuíno de transformar o turismo em uma força positiva para o mundo. Assim, percebe-se que o *savoir-faire* de Gramado se traduz não apenas no cenário turístico em si, como também aponta para o futuro com responsabilidade.

NO RADAR DA HOSPITALIDADE

Nesse cenário alpino que envolve *lifestyle* e preocupação com um mundo melhor, a hospitalidade não é um diferencial, mas a regra. E o Festuris tem um papel de conexão intrínseca com a hotelaria local ao se estabelecer como uma vitrine para refletir o que Gramado tem de melhor.

Para quem busca o ápice da exclusividade, a jornada começa pelo Castelo Saint Andrews. Localizado em um condomínio particular no centro de Gramado, o hotel entrega privacidade com uma vista deslumbrante para o Vale do Quilombo. Membro do seletor grupo Relais & Châteaux, ele tem arquitetura inspirada nos castelos escoceses e acomodações que mesclam elementos clássicos e contemporâneos. No Saint Andrews, cada detalhe — desde os lustres tchecos à fragrância exclusiva — são pensados para que a arte de bem receber seja inesquecível.

Se a ideia é mergulhar no coração da cidade, os hotéis Wood e Casa da Montanha são endereços perfeitos. O Wood propõe acolhimento casual e ultrapersonalizado, com um estilo moderno, a alguns passos da Avenida Borges de Medeiros. É onde a alma da Serra Gaúcha se conecta com o contemporâneo. Já o Casa da Montanha, com seu toque lúdico e romântico, é ideal para famílias e casais. O hotel possui um carrossel que dá boas-vindas aos hóspedes e diversas áreas de lazer que se transformam a cada estação. Ambos pertencem ao grupo Casa Hotéis, assim como o Parador, em Cambará do Sul.

Uma joia, a cinco minutos do Centro, é o Borgo 28. Mais do que uma hospedagem, essa propriedade rural centenária foi totalmente repaginada para convidar o hóspede a mergulhar nas tradições da região. Abriu recentemente as portas, sob a supervisão de Ivana Gasparotto e de Rafaela Orlandini, com cinco acomodações lindas que misturam arquitetura rústica com elegância contemporânea. É o lugar perfeito para quem busca paz, respeito pela natureza e inspiração. Vale saber que a novidade já ganhou uma legião de fãs.

A dois quilômetros do centrinho de Gramado, está o romântico Valle D'incanto Experience Hotel, com decoração que mescla materiais naturais e toques italianos. Suas caprichadas suítes do quarto andar já renderam o prêmio de Hotel mais Romântico do Mundo pela 'Travellers' Choice, do TripAdvisor. Alguns destaques são o café da manhã, o chá da tarde com *pâtisserie* impecável, a piscina aquecida salinizada, o apiário com abelhas sem ferrão e a simpática lareira na área externa.

Em outra vertente do luxo, o Kurotel se estabelece como um santuário de longevidade. Eleito o Melhor Spa Médico das Américas, propõe uma imersão no Método Kur: uma jornada de equilíbrio interior, na qual a medicina preditiva se alia a cinco pilares vitais: água, movimento, alimento, relaxamento e equilíbrio. A beleza do Kurotel está na personalização — nenhuma agenda é igual à outra. Consultas detalhadas

e análise genética se unem a terapias milenares, transformando o sonho da saúde plena em um planejamento de vida efetivo.

NO RADAR DA GASTRONOMIA

Somada à hotelaria, a cena gastronômica de Gramado é um convite ao prazer.

No Centro, o restaurante Catherine faz uma homenagem viva à gastronomia francesa. Com menu autoral, o chef Nicolas Heckel revisita clássicos e mergulha na paixão pelos ingredientes locais. O fondue não pode ficar de fora.

A valorização da culinária regional também é vista no hotel Wood, mais precisamente no restaurante e bar Ocre, comandado pela chef Roberta Sudbrack. O estabelecimento privilegia as tábuas de charcutaria artesanal e os queijos brasileiros em um ambiente despojado e acolhedor.



No Castelo Saint Andrews, o Primrose Restaurante celebra a fusão franco-italiana com o *terroir* da Serra Gaúcha. É um local triplamente premiado pelo The World Luxury Restaurant Awards (Melhor Restaurante de Hotel de Luxo do Brasil, Melhor Gastronomia Francesa da América do Sul e Melhor Gastronomia do Mundo), além de ostentar o Best of Award of Excellence da Wine Spectator 2024.

O Casa da Montanha é lar de dois restaurantes notáveis: o Giostra Cucina, que faz um giro pelos sabores autênticos da Itália em um ambiente acolhedor, e o La Caceria, renomado por seus pratos de caça e cortes nobres. É integrante da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança.

E para quem deseja explorar rótulos raros, o Vinolab tem proposta inovadora que mistura enoteca, restaurante, *winebar* — um verdadeiro laboratório para experimentar a arte do vinho.

O grande lançamento que promete movimentar a enogastronomia local é o Soleil Casa Perini, inaugurado em novembro de 2025. Fruto de uma parceria estratégica, o espaço combina massas frescas, alta gastronomia italiana e arte local, com destaque para o Memorial Soleil, uma obra feita com madeiras resgatadas das enchentes de 2024, simbolizando o renascimento da região.

ONDE FICAR: HOTÉIS E REFÚGIOS

- Castelo Saint Andrews: exclusividade, sofisticação e mordomos 24 horas. Membro Relais & Châteaux.
- Kurotel: Melhor Spa Médico das Américas. Foco em saúde, longevidade e bem-estar.
- Valle D'incanto Experience Hotel: romântico e com toque italiano.
- Hotel Casa da Montanha: acolhedor e perfeito para famílias, no coração de Gramado.





- Hotel Wood: cosmopolita, acolhimento personalizado, ideal para quem busca um *lifestyle* moderno.
- Borgo 28: refúgio rústico-chique, inspirado nos *borghi* italianos.

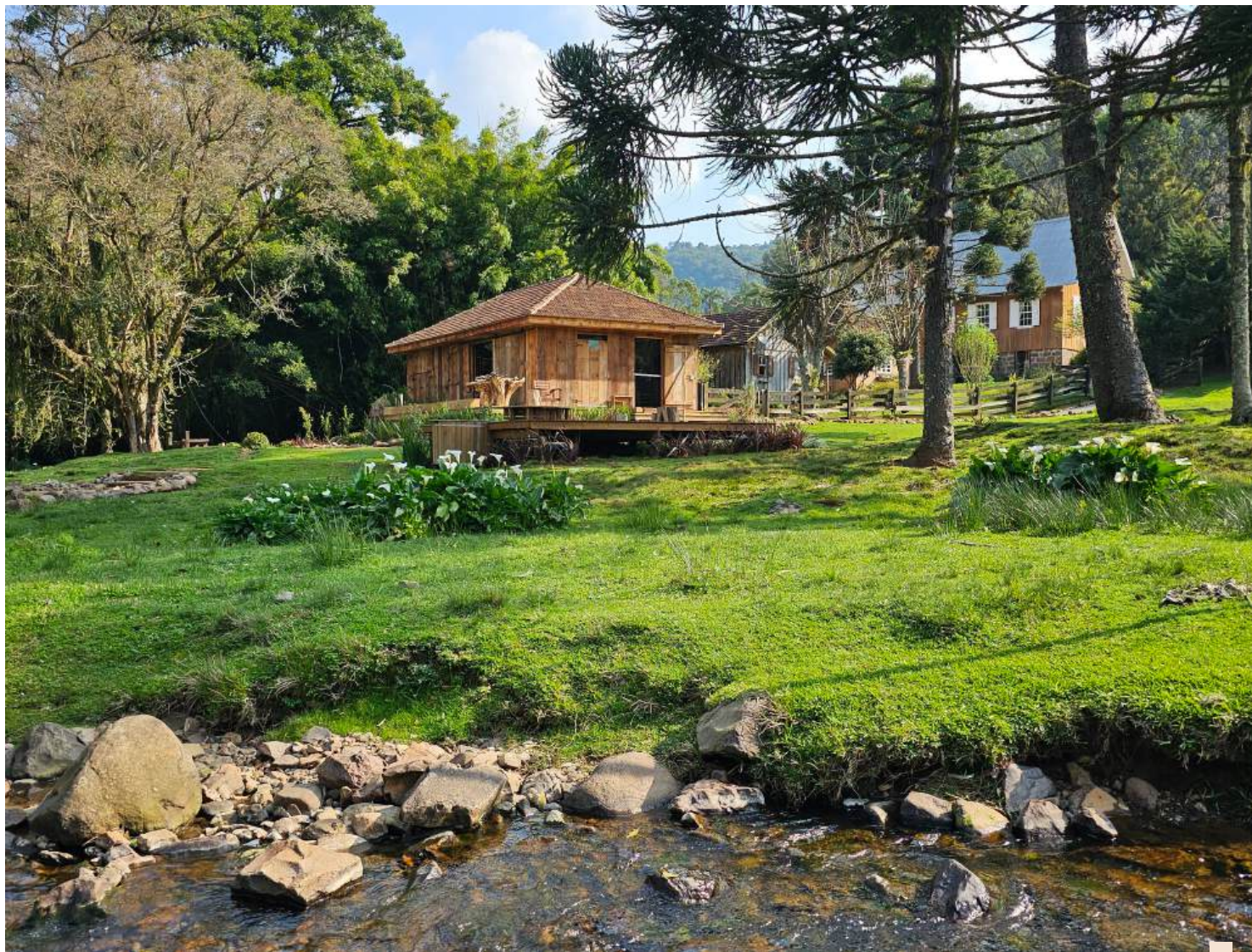
ONDE COMER & BEBER:
GASTRONOMIA E EXPERIÊNCIAS

- Primrose Restaurante (Castelo Saint Andrews): gastronomia franco-italiana.
- Catherine: alta gastronomia francesa com fondes imperdíveis.
- La Caceria (Casa da Montanha): especializado em caças e cortes nobres.

- Soleil Casa Perini: lançamento focado em arte, vinho e gastronomia italiana.
- Giostra Cucina (Casa da Montanha): sabores autênticos da cozinha italiana da nonna.
- Ocre Restaurante (Hotel Wood): charcutaria artesanal e petiscos despojados.
- Vinolab: enoteca, *winebar* e restaurante, laboratório para amantes de vinhos.

Para acompanhar a Claudia
em outras viagens, visite:
[@claudia_liechavicius](https://www.instagram.com/claudia_liechavicius)





NOVIDADES NO CIRCUITO

por Priscila Bentes

Há destinos que nos acolhem. E há lugares que nos convidam a pertencer. Entre vales, dois endereços traduzem, com elegância, o espírito de vilas italianas sem abrir mão do *terroir* local: um refúgio histórico no Vale do Quilombo, em Gramado (RS), e um borgo vinícola no alto das colinas de Areal (RJ). Dois Borgos, duas serras — e um mesmo fio condutor: o vinho como cenário de hospitalidade, memória e prazer.

Em ambos, a taça não é coadjuvante: é símbolo de pertencimento. No Sul, memória de colheitas que moldaram a cultura da serra. No Rio, a vocação contemporânea de um vilarejo que nasceu entre parreiras.

BORGO 28

PEDRA, MADEIRA E MEMÓRIAS DE VINHEDOS

Em Gramado, o clima de montanha e a herança europeia sustentam uma atmosfera feita para conversas demoradas. O Borgo 28, pousada-boutique intimista no Vale do Quilombo, preserva construções centenárias, volumes baixos, madeira aparente e texturas que contam histórias ao menor ruído da lareira. É um endereço para quem gosta de arquitetura com memória e serviços discretos, quase artesanais.

- Estética e alma: rústico-chic com integração orgânica à natureza do vale.

- Hospitalidade intimista: poucas unidades, silêncio qualificado, luz morna nas janelas ao entardecer.

- Ritmo serrano: amanhecer com névoa, piqueniques sem pressa, chimarrão na varanda e noites de lareira.

Onde hoje repousa a pousada, já pulsou a vida de uma antiga vinícola da região: o endereço abrigou a Vinícola Perini no passado — um capítulo que sedimentou vínculos afetivos com a cultura do vinho no entorno de Gramado. Aqui a tradição segue reinterpretada: atualmente as anfitriãs, Ivana e Rafaela Gasparotto, mãe e filha, mantêm uma produção caseira de suco de uva com uvas locais, celebrando o ciclo da viticultura serrana de forma familiar e autêntica — um gesto que ecoa a cozinha de memória e o cuidado com a origem dos ingredientes.

Aqui, o vinho aparece como lembrança e rito: histórias de colheita, aromas de uva madura e o conforto de um copo de suco artesanal servido ainda com o frescor da manhã.

BORGHO DEL VINO

VILAREJO ENTRE PARREIRAS EM AREAL, A TOSCANA COM SOTAQUE FLUMINENSE

Na Serra Fluminense, o Borgo del Vino se ergue como uma vila italiana em miniatura, no topo de uma colina com vistas de 360 graus. Ruelas, praças, varandas e uma capela pitoresca compõem o cenário. No centro da vida do borgo está a vinícola da família Eloy, que costura a experiência de enoturismo ao conforto de um hotel-boutique integrado.

- Enogastronomia no centro da cena: visitas técnicas ao vinhedo, degustações guiadas, enoteca perfumada de carvalho e elementos que valorizam a cozinha italiana contemporânea.

- Hotel-boutique com vistas: suítes amplas, detalhes atenciosos, a sensação de “vila dentro da vila”.

- Vida ao ar livre: lago ornamental, trilhas leves, praça para brindes ao pôr do sol e experiências privadas que prolongam a estadia.

Neste lugar, vinhedos em curvas elegantes desenharam o horizonte; a produção local dá o tom do calendário sensorial: poda, brotação, vindima, estágio em adega, rótulos selecionados e experiências que aproximam o visitante do fazer do vinho.

A vila vibra como um palco enogastronômico: pizzaria de massa de longa fermentação na *golden hour*, jantares harmonizados e uma enoteca que convida a descobrir rótulos nacionais e internacionais lado a lado.

Aqui, o vinho é presente e projeto: ele dita o ritmo dos dias e costura encontros — da taça de boas-vindas ao último brinde sob as estrelas.

DOIS TERRITÓRIOS, UMA MESMA TAÇA

Dois destinos, mas com a mesma taça! Arquitetura com memória: pedra e madeira no Sul; praças e ruelas com sotaque mediterrâneo no Sudeste.

Em ambos, a presença da elegância sensorial, isenta de ostentação e repleta de texturas, temperatura, luz e silêncio. Os cafés da manhã não têm hora, os passeios seguem ao compasso do sol, as tardes dedicadas a uma garrafa especial — ou a um suco de uva feito em casa.

Onde o vinho age como narrativa: em Gramado, herança e afeto; em Areal, vivência e celebração.

QUANDO IR (COM O OLHAR NA VINHA)

GRAMADO (SERRA GAÚCHA):

- Verão até o início do outono: costuma marcar a vindima na região, com eventos e ambientes festivos nas comunidades vitivinícolas.

- Inverno: frio acolhedor, lareiras acesas e cozinha de memória — perfeito para rótulos encorpados e momentos contemplativos.

- Primavera/outono: luz dourada, passeios ao ar livre e clima ameno.

AREAL (SERRA FLUMINENSE):

- A dinâmica de colheita pode variar conforme a técnica



e a safra do produtor; programe-se diretamente com a vinícola para alinhar visitas técnicas e degustações.

- Inverno: noites frias que pedem tintos, jantares longos e lareiras.
- Primavera/verão: finais de tarde fotogênicos nos vinhedos, atmosfera de vilarejo italiano.

A MESA COMO DESTINO

- No Sul, a cozinha da memória: queijos, embutidos, cucas e receitas de família que conversam com o clima de montanha.
- Na Serra Fluminense, a Itália encontra o trópico: massas artesanais, tomates doces, azeites de personalidade, pães de fermentação lenta — tudo pensado para dialogar com a taça de vinho.

PARA QUEM É

- Casais em busca de romance com sofisticação despretensiosa.
- Amantes do vinho — do campo à taça — e da história por trás de cada rótulo.
- Viajantes de estilo que colecionam hospedagens auto-

rais e experiências sensoriais.

- Famílias pequenas que apreciam natureza, cultura e boa mesa.

DICAS DE ESTILO CIRCUITO ELEGANTE

- Reserve com antecedência: essência intimista e poucas unidades elevam o charme — e a procura.
- Leve roupas em camadas: noites frias são frequentes nas duas serras.
- Viva a curadoria local: cerâmicas, têxteis, arte, rótulos de produtores de pequena escala e o suco de uva artesanal do Borgo 28 para levar na mala.
- Experiências privadas: piqueniques assinados, degustações exclusivas, jantares a quatro mãos e visitas técnicas em horários de luz bonita para fotos.

Para acompanhar a Priscila
em outras viagens, visite:
[@priscilabentes](#)



NOVIDADES GASTRONÔMICAS NO CIRCUITO

por Thiago Ramos

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



ÚNICO – Em mesa única compartilhada, os anfitriões Marcos e Sandra Sodré conduzem com hospitalidade o jantar em seis tempos preparado à vista dos comensais. A cozinha reúne técnicas variadas, com destaque para os frutos do mar e ingredientes da região. Para a experiência, é necessário reserva com grupos fechados de 4 a 8 pessoas. O lugar convida você a trazer o seu vinho, sem cobrança de rolha.

FUNCIONAMENTO:

Consulte o restaurante via redes sociais. As reservas devem ser realizadas com três dias de antecedência no mínimo.

ENDEREÇO:

Alto da Ferradura, Búzios. O local disponibiliza o endereço após realizada a reserva.

 unicobuzios

JIQUITAIA – Concebido em uma confortável casa da década de 1950, possui belas fotografias pela parede e curadoria de objetos na sala. Jiquitaia é um dos endereços mais aclamados em São Paulo para quem busca cozinha brasileira bem executada. O chef Marcelo Corrêa Bastos valoriza a cozinha tradicional e faz uma seleção de ingredientes que deixa suas receitas com sabor, textura e equilíbrio difíceis de encontrar em outros lugares. Uma sugestão é pedir a cachaça da casa.

FUNCIONAMENTO:

Terça a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 22h30.
Sexta e sábado das 12h às 16h e das 19h às 22h30.
Domingo das 12h às 16h. Segunda: fechado.

ENDEREÇO:

Rua Coronel Oscar Porto, 808, São Paulo – SP.

 jiquitaia





Crédito: Érika Mayumi

CORA – Alguns restaurantes nascem com propósitos que vão além do que se espera deles, incentivam novos usos de espaços e atraem mais visitantes para um bairro. Localizado na cobertura de um prédio na Amaral Gurgel, o Cora possui vista para o minhocão e para prédios icônicos de São Paulo. Oferece uma vivência urbana orquestrada por uma cozinha afinada, criativa e sazonal assinada pelo chef argentino Pablo Inca. Destaque também para a carta de coquetéis bem executada.

FUNCIONAMENTO:

De terça a quinta, das 19h às 23h.

Sexta e sábado das 12h às 15h e das 19h às 23h.

Domingo das 12h às 17h.

ENDEREÇO:

Rua Amaral Gurgel, 344, 6º andar, São Paulo – SP.

cora.sp

CATHERINE – Localizado na viva e receptiva cidade de Gramado, Catherine é um destino com pratos autorais que mesclam influências francesas, italianas e regionais. O ambiente é decorado com obras de artistas locais espalhadas pela casa. A carta possui vinhos de diversas regiões do mundo, mas destaca o Brasil com uma curadoria de bons rótulos sulistas.

FUNCIONAMENTO:

Segunda a sexta, das 18h às 24h.

Sábado e domingo, das 12h às 24h.

ENDEREÇO:

Rua Emílio Sorgetz, 200, Gramado – RS.

catherine



Crédito: TomasRangel



SEEN – Instalado nos *rooftops* dos hotéis Tivoli em algumas capitais do mundo, o Seen foi recentemente inaugurado na multicultural capital paraense. Nele se combina uma atmosfera moderna com música, coquetelaria e gastronomia assinada pelo chef Olivier da Costa. Pelas janelas, é possível apreciar as águas da Baía do Guajará, que banham a cidade de Belém, marcando a presença da Amazônia ao redor desse lugar.

FUNCIONAMENTO:

Diariamente, das 17h à 01h.

ENDEREÇO:

Rua Gaspar Viana, 485, 17º andar do hotel Tivoli Maiorana, Belém – PA.

seenbelem

TROUSSEAU

HOTEL & SPA

HOME AWAY FROM HOME

TROUSSEAU.COM.BR





COSTA BRAZIL, A ESSÊNCIA DE FRANCISCO

por Kika Gama Lobo





Sou mineiro de Guarani, uma cidade pequena. Cresci no interior; meus pais tinham uma empresa chamada Confecções Maria Helena. Minha mãe desenhava roupas infantis e minha infância foi cercada de tesoura, papel, moldes... essa convivência despertou meu desejo de criar e conhecer o mundo. Queria ser designer. Minha mãe foi o grande exemplo — forte, dinâmica, inspiradora — e sua morte criou um impulso que me tirou do país. Sempre digo: *se ela estivesse viva, talvez eu não estivesse aqui*. O luto virou movimento. Vim para os Estados Unidos em busca de luz e de um recomeço.

Foi difícil a chegada do mineiro de Guarani na Big Apple?

Assustador. Mas mais devastador era viver sem a minha mãe. Com ela, eu tinha um elo profundo; sem ela, eu precisava me reinventar. Cheguei sem inglês, sem apoio financeiro estruturado e apenas com um objetivo: estudar moda. Fazia curso de inglês no Hunter College pela manhã e, à noite, cursos no FIT (Fashion Institute). Tive oportunidades inesperadas, como participar de um programa de estudos na Itália, que acabou me rendendo uma bolsa para estudar integralmente. Isso mudou tudo.

Seu pai era cabeleireiro? Li isso em algum lugar.

Não. Ele tinha uma barbearia, mas também trabalhava com terras, gado... era simples, mas muito trabalhador. Com o crescimento da fábrica da minha mãe, ele passou a se dedicar ao negócio dela. Olhando para trás agora... talvez você tenha me despertado um gatilho que me liga com o universo dos produtos de beleza. Irônico isso, quase psicanalítico.

E sua mãe tinha uma forte veia social, certo?

Muito. Ela aproveitava sobras de tecidos para ensinar mulheres de comunidades vizinhas a costurar. Depois criou um asilo, depois uma creche. Tudo para que as pessoas pudessem trabalhar e se sustentar. Esse modelo de sustentabilidade, de aproveitar tudo, foi algo que internalizei — não de forma consciente, mas profundamente. Isso aparece no meu trabalho até hoje.

E a Costa Brazil, como nasceu?

A beleza me escolheu. Não premeditei nada. Foi tudo muito orgânico e natural, e ao correr dessa entrevista você vai entender melhor.

É interessante o conceito da Costa Brazil, cuja estética une sustentabilidade, Brasil profundo e sofisticação. Como esse cuidado nasceu?

Sempre existiu. Antes da Costa Brazil, eu já trabalhava com reuso e reciclagem nas minhas coleções. Em 2011, por exemplo, fiz uma coleção inteira com descartes têxteis de várias regiões da Europa. Também fui um dos primeiros estilistas a parar de usar pele, há mais de 25 anos, num acordo com a PETA [People for the Ethical Treatment of Animals]. A busca por ética sempre esteve lá.

“A beleza me escolheu. Não premeditei nada. Foi tudo muito orgânico e natural”

Como se deu sua evolução profissional — Bill Blass, Oscar de la Renta, Tom Ford, Gucci, Calvin Klein...? Meu primeiro trabalho foi com Bill Blass. Depois fui para o Oscar de la Renta, onde trabalhava tanto na coleção quanto nas franquias internacionais. Após quatro anos, cheguei até Tom Ford — fui contratado imediatamente. Minha primeira coleção com ele foi um sucesso, trouxe bordados, flores, uma energia diferente. Depois de quatro anos na Gucci, voltei para os EUA e fui para a Calvin Klein, onde fiquei treze anos. Transformei totalmente o estúdio, participei da expansão internacional, vesti celebridades... A marca cresceu de 700 milhões para 7 bilhões de dólares. Foi um *boom*.



E então nasce a Costa Brazil. Como?

Após tantos anos, senti que já não tinha o mesmo prazer. Comecei a desenhar minha própria marca — inicialmente “Francisco Costa”, depois transformada em “Costa Brazil”. Isso há cerca de seis anos. A pandemia veio logo em seguida, as lojas fecharam, e precisei buscar um sócio. Entrei numa *holding* de biotecnologia, que parecia ideal, mas a empresa faliu. Tive que recomprar tudo. Hoje, a Costa Brazil voltou mais forte — foi um recomeço.

Você conseguiu colocar “o Brasil dentro do vidro”. Como isso aconteceu?

Em 2016, fui ao Acre acompanhar cerimônias e rituais



com os Huni Kuin. Lá senti no ar um perfume sem igual. Perguntei: “Que cheiro é esse?” Era breu, resina natural usada nas fogueiras. Levei para análise e descobri que, além do aroma espetacular, o breu é repelente natural e anti-inflamatório. Aquilo tinha alma. Depois encontrei a sapucaia, uma semente riquíssima, e uma outra variedade chamada kaya. Esses três ingredientes formam nosso Jungle Complex — a espinha dorsal de todos os produtos.

Quantos produtos existem hoje na Costa Brazil?

Cerca de dezessete, contando variações. Temos fragrâncias, óleo corporal, óleo facial, *hair care*, *body care*, vela, breu puro... tudo baseado nos princípios do Jungle Complex.

E a presença no Brasil — quando?

É essencial. Sem estar no Brasil, sinto que falta algo. Hoje, 45% do nosso público é brasileiro. Já estivemos na Sephora antes da pandemia, mas o projeto precisou ser interrompido. Estamos reestruturando, e o plano é lançar a marca no Brasil em breve. Teremos em breve também uma nova parceria com a companhia aérea Latam, um documentário e muitas ativações. O ano de 2026 promete.

Como turista, quais lugares te tocam no Brasil?

Para mim, o Brasil são as regiões — Cerrado, litoral, floresta — mais do que os estados. Amo Minas profundamente. Amo o Rio de Janeiro — sempre novo, sempre luminoso. Sinto saudades do cheiro, da energia. Quero conhecer mais do Amazonas, Mato Grosso, Lençóis Maranhenses... tudo me encanta.

Você também tem uma relação forte com o Carnaval.

Sou apaixonado. Já desfilei muitas vezes e fiz a Comissão de Frente da Beija-Flor, com nota 10. Minha mãe também fazia fantasias para uma escola de samba local. Carnaval, para mim, é memória e raiz.

Para encerrar: o que ainda te desafia como criador?

E o que diria ao jovem Francisco que deixou Guarani rumo a Nova York?

O que me desafia é não perder a curiosidade — ela é o motor da minha criação. Sobre o jovem Francisco... acho que ele fez tudo certo. Cada erro e acerto virou caminho. Eu diria apenas: *continue curioso*.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Francisco Costa, visite: @costabrazil

LANÇAMENTO



CYRELA & yoo



AVENIDA IBIRAPUERA, 617

11 4118 3562 ZENCYRELAEOO.COM.BR

Incorporadora: CBR 181 EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS LTDA. Memorial de Incorporação registrado sob o nº 1, na matrícula 267.255 do 14º Registro de Imóveis de SP na data de 28/10/2025. Área não contaminada conforme processo CETESB 45/00160/25 (CETESB 083371/2024-02). Manejo arbóreo e plantio compensatório autorizados, conforme processo SEI 6027.2025/0003868-9. Projeto Arquitetônico: LE Arquitetos; Projeto Paisagístico: Benedito Abbud; Projeto de decoração das áreas comuns: Fernanda Marques Arquitetura. As perspectivas e plantas são meramente ilustrativas e possuem sugestão de decoração. Acabamentos, quantidades de mobiliários e equipamentos serão entregues conforme Memorial Descritivo do empreendimento. Perspectiva artística da vegetação com porte adulto, que será atingido após a entrega do empreendimento e de acordo com o projeto de paisagismo. Imagens ilustrativas. O empreendimento terá endereço de acesso pela Rua Leopoldo de Bulhões, nº 40 e 80, no 24º Subdistrito — Indianópolis, São Paulo - SP. Comercialização: Cyrela Brazil Realty S/A Empreendimentos e Participações (Creci: 17592/J). Rua do Rócio, 109, 3º andar — Sala 01 — Vila Olímpia — Cep: 04.552-000.



COM VISTA LIVRE
PARA O IBIRAPUERA,
O ZEN REVELA SUA
ESSÊNCIA MAIS PURA.



PERSPECTIVA ILUSTRADA | APTO. 320,75M² - FINAL 01

APTOS. DE **277** E **325M²** 4 SUÍTES | **3** E **4** VAGAS

ASSINATURA INTERNACIONAL

yoo

REALIZAÇÃO

 **LAVVI**

REALIZAÇÃO E CONSTRUÇÃO

 **CYRELA**

TRANCOSO, MEU REENCONTRO

por Priscila Bentes

Recentemente tive o privilégio de mergulhar novamente nas areias e na história de Trancoso. E cada vez que retorno a esse vilarejo, sinto como se ele me revelasse novas possibilidades, costurando a simplicidade de suas origens com a sofisticação que o tempo e o bom gosto lhe trouxeram. Minha última experiência foi uma celebração dos sentidos, uma reconexão com um lugar que, para mim, é sinônimo de privilégio e de elegância descontraída.

Trancoso não é apenas um destino, mas um turbilhão de histórias desde os primórdios do Brasil. Fundado pelos jesuítas em 1583, o vilarejo manteve-se por muito tempo anônimo, protegido pelo isolamento e pela dificuldade de acesso. Foi essa mesma barreira que, nos anos 1970, atraiu jovens hippies, intelectuais e idealistas — os “biribandos”, como eram carinhosamente chamados pelos nativos — que firmaram raízes e redesenharam seu destino.

Confesso que, para mim, foi amor à primeira vista quando, em 1979, cheguei a Trancoso, e esse amor se renova a cada visita. É impressionante ver que, apesar de todo o investimento no local, o vilarejo conserva a sua autenticidade e, por isso, se torna único. Seja de dia, com o sol raiando num céu azul e suas casinhas multicoloridas cheias de graça e beleza, ou à noite, quando as luzes se acendem e o cenário se transforma em magia, Trancoso nos presenteia com emoções inesquecíveis.

O Quadrado, com sua icônica igrejinha de costas para o mar, é um verdadeiro milagre de preservação, beleza e sobretudo fé. Sempre que chego, ali é o lugar onde dobro meus joelhos

para agradecer por mais uma oportunidade de estar nesse cenário. Não bastam fotos ou vídeos para explicar o sentimento que temos ao desfrutar esse lugar.

Para quem planeja a viagem, as dicas práticas são essenciais. O aeroporto mais próximo é o de Porto Seguro (BPS), e a escolha entre a balsa, via Arraial d'Ajuda (15 km de estrada de terra), ou a estrada asfaltada (72 km), depende muito da disponibilidade para filas — em muitas ocasiões, elas ficam grandes demais e corre-se o risco de perder o horário do voo. Eu amo seguir de balsa, até porque, pela idade, tenho prioridade na fila. Entretanto, a fim de garantir a pontualidade, especialmente na volta, a via asfaltada é a alternativa mais segura, principalmente para quem não conhece a estradinha de terra entre Trancoso e Arraial D'Ajuda.

Quanto ao clima, Trancoso é “visitável o ano inteiro”, sem estações chuvosas ou secas definidas. No entanto, se você busca mais sossego e preços mais acessíveis, a sugestão de programar a estada durante a semana, entre domingo e quinta-feira, fora de feriados e da temporada de férias, é valiosa. O período entre o Réveillon e o Carnaval é naturalmente o mais concorrido e caro, atingindo seu auge de lotação durante a primeira quinzena de janeiro.

Minha experiência gastronômica é sempre um dos pontos altos da viagem. Em Trancoso é possível constatar como a história da comida local se entrelaça com a própria história do vilarejo. E aqui faço uma menção importante: a história de Sandra Marques e Nando, um dos primeiros a chegar, quando o local não tinha sequer luz ou

“Com sua mistura de beleza natural intocada, história rica e sofisticação que respeita suas raízes, é um destino que continua a me encantar”



água. Foi lá que nasceu a filha Morena Leite, hoje referência em gastronomia no Brasil, um testemunho da paixão e do pioneirismo de seus pais. E o Capim Santo, nascido em 1985, já com uma cozinha intuitiva e produtos da própria horta, mostra que o conceito “*farm to table*” já era uma realidade em Trancoso muito antes de virar tendência – tudo pelas mãos da Sandra, que também é arquiteta. Essa herança culinária se reflete hoje em pratos que celebram os sabores frescos do mar e da terra, com um toque de sofisticação que me fez querer provar de tudo.

Estive com Sandra pessoalmente no Beach Lounge Almar, estabelecimento comandado pelo seu filho Marcel Leite. É um dos melhores *lounges* de praia de Trancoso, com proposta sustentável e o compromisso de proteger o bioma e incentivar o desenvolvimento consciente da região e da população local. Uma inspiração para quem deseja empreender de forma responsável, envolvendo toda a cadeia a fazer escolhas positivas para proteger a natureza e as culturas desse vilarejo.

Para desfrutar plenamente Trancoso, a escolha da hospedagem é fundamental, e, sem dúvida alguma, os hotéis que integram o Circuito Elegante oferecem aconchego, elegância e experiências únicas. Aqui, quatro empreendimentos esperam por você para oferecer o melhor da hospitalidade, todos selecionados por rígidos critérios de qualidade e conforto.

BAHIA BONITA:

CONFORTO E VISTAS DESLUMBRANTES

Apenas a 400 metros da beira-mar, o Hotel Boutique Bahia Bonita surpreende com sua elegante estrutura. A vista para o mar, a piscina ao ar livre e os jardins exuberantes criam um ambiente perfeito para relaxar. Os quartos, rodeados por belos jardins, oferecem vista para a floresta, o rio ou o mar, e todos contam com amenidades modernas, incluindo ar-condicionado e TV de tela plana. Algumas unidades disponibilizam até mesmo piscina privativa ou banheira de hidromassagem, um luxo bem-vindo.

O café da manhã é um espetáculo à parte, com mais de cem itens exclusivos preparados na hora e ofertados até 13 horas, o que permite ao hóspede começar o dia sem pressa. A localização, a apenas 100 metros do Quadrado, é perfeita para explorar a vida noturna e os restaurantes. Para grupos ou famílias, a Bahia Bonita Vilas oferece casas sofisticadas anexas ao hotel, com a privacidade de um espaço exclusivo e o mesmo serviço e padrão de excelência Bahia Bonita.

VILLA DOS NATIVOS BOUTIQUE HOTEL:

SIMPLICIDADE COM ALMA

A Villa dos Nativos Boutique Hotel me cativou pela sua essência: “Simplicidade, espiritualidade e raiz”. Seu estilo minimalista e o acesso exclusivo a



uma das mais belas praias de Trancoso prometem uma conexão profunda com a natureza. São onze bangalôs exclusivos, cada um com seu próprio portal de entrada, além de um jardim particular com paisagismo assinado por Yon Frazão, uma ampla varanda com deck em madeira e pergolado, proporcionando total privacidade.

A piscina revestida de pedras vulcânicas balinesas, trazidas diretamente da Indonésia, é o ponto alto, com sua imponente escultura vazada simbolizando a igreja de Trancoso. Rico Nobre, proprietário da pousada, possui fé e religiosidade marcantes. Além da escultura da piscina, ele mantém uma pequena capela na pousada, feita de pau a pique, com móveis de 1883 de uma antiga igreja de Diamantina e, ao fundo, a imagem de São Francisco, de quem é devoto.

E, para complementar a experiência, o “Portal dos Nativos”, da década de 1950, dá acesso exclusivo aos tradicionais *beaches clubs* Awê e Zé Barbudo, a poucos metros da Praia dos Nativos.

MATA N'ATIVA POUSADA: CONEXÃO COM A MATA E SILÊNCIO

Ali próximo, a Mata N'ativa Pousada, uma das mais tradicionais e bem-avaliadas da região, é um verdadeiro refúgio natural. Localizada à beira do rio Trancoso, ela nos convida à imersão na natureza. Sua proposta ecológica e sustentável se reflete nas doze suítes exclusivas, envolvidas pela mata, onde o silêncio só é quebrado pelo canto dos pássaros e pela brisa que movimenta as palmeiras.

São quatro categorias de suítes, incluindo Master com Jacuzzi e Master Duplex, todas projetadas para oferecer privacidade e conforto. O compromisso *eco-friendly* é notável, com painéis solares para gerar toda a energia elétrica, uso de produtos de limpeza naturais e orgânicos, e preservação da densa vegetação nativa.





POUSADA DO OUTEIRO: ELEGÂNCIA SUSTENTÁVEL ENTRE TRANCOSO E CARAÍVA

Minha atenção foi especialmente voltada para a Pousada do Outeiro, que eleva o conceito de sustentabilidade a um novo patamar. Situada na exclusiva Praia do Outeiro, entre Trancoso e Caraíva, oferece vistas espetaculares da Praia dos Amores, Curuípe e Espelho. As doze amplas suítes e duas cabanas de 90m² foram pensadas para aliar conforto, funcionalidade e sustentabilidade, com elementos naturais preservados, pé direito alto, grandes janelas, iluminação e ventilação naturais.

A piscina com vista para o mar e raia de 25 metros é um convite irrecusável. O restaurante celebra a culinária baiana com ingredientes locais e a famosa “chapa de frutos do mar”, tudo com vista privilegiada.

Mas o que realmente me impressionou foi o compromisso da Pousada do Outeiro com o turismo sustentável, que foi apresentado para mim com detalhes apaixonantes.

Segundo Marnie D’Ippolito, proprietária da pousada, “a preservação do meio ambiente é o pilar central de nossa filosofia. Implementamos práticas sustentáveis em todas as áreas, desde a gestão de resíduos até a conservação da biodiversidade local”.

Eles não apenas investem em sistemas eficientes de gestão de resíduos, mas também priorizam o envolvimento comunitário, com contratação de mão de obra local e a aquisição de produtos regionais. A pousada também abraça a educação e a sensibilização, ajudando os hóspedes a se tornarem parte de um movimento maior em prol do turismo sustentável.

Fiquei particularmente tocada pelas iniciativas como a lavagem de toalhas e roupas de cama com produtos 100% biodegradáveis, a substituição de *amenities* por *dispensers* fixos para reduzir o lixo plástico, a grande usina de energia solar que abastece toda a pou-

sada e a separação do lixo orgânico e compostagem no próprio local. É um exemplo inspirador de como a qualidade pode andar de mãos dadas com a responsabilidade ambiental. Por todos esses motivos, a Pousada do Outeiro é uma das certificadas pelo SeloXIS, que atesta as práticas sustentáveis na perspectiva ESG (Environmental, Social and Governance).

Cada dia em Trancoso foi um deleite. O pôr do sol no Quadrado, no primeiro dia, foi um espetáculo de cores que tingiu o céu de tons vibrantes. A caminhada matinal na Praia dos Coqueiros, com o mar calmo e a areia macia, proporcionou um momento de profunda paz. E minha última noite foi celebrada com um jantar que era uma ode aos sabores locais, reafirmando o compromisso da culinária trancosense com a excelência.

Como membro do programa Privilégio do Circuito Elegante, usufruí de benefícios que elevaram ainda mais minha estadia, como um *early check-in* e um *welcome* especial, que fazem toda a diferença em uma viagem.

Trancoso, com sua mistura de beleza natural intocada, história rica e sofisticação que respeita suas raízes, é um destino que continua a me encantar. A forma como os empreendimentos do Circuito Elegante se integram a essa filosofia, com destaque para a sustentabilidade e o SeloXIS, é um testemunho do futuro do turismo consciente.

Voltar para casa foi carregar a certeza de que Trancoso não é apenas um lugar; é um sentimento, uma experiência que nutre a alma e nos lembra da beleza de viver com elegância e propósito.

Para planejar sua própria experiência inesquecível e conhecer os hotéis do Circuito Elegante em Trancoso, visite www.circuitoelegante.com.br e descubra os benefícios exclusivos para pessoas igualmente exclusivas e únicas.

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!



COLUNA KI VIAGEM

por Kika Gama Lobo



“Elegância é fazer o bem sem alarde, ter luz própria sem apagar a dos outros”

pequena e tornou-se a maior empresa do setor no Brasil, com mais de 6 mil funcionários. Depois, participei do grupo que trouxe as rádios Mix FM e Paradiso FM, fui fundador de dois jornais, o *Estádio* e o *Auto Negócio*, e como produtor de eventos participei de grandes espetáculos, como o show do U2, em São Paulo.

Nos anos 1980, abri o restaurante Grill & Cia; e nos 1990, inaugurei o One Pederneiras, ambos em Ipanema. Em 2002 trouxe para a cidade o Grupo Fasano, com o Gero e toda a operação

do Hotel Fasano Rio de Janeiro. Mais tarde, vieram projetos emblemáticos, como a rede de academias Bodytech — um dos maiores grupos de *wellness* do país. Na gastronomia, inaugurei o restaurante de cozinha italiana Casa Tua e na área de cultura e entretenimento, a casa de espetáculos Qualistage — uma das maiores da América Latina, com capacidade para 10 mil pessoas.

Em 2024 reabrimos o icônico Cine Roxy, dessa vez como o Roxy Dinner Show, que completou um ano em outubro e representa uma das atrações turísticas de alto padrão mais emblemáticas do Rio de Janeiro e do mundo, onde se celebra a rica cultura brasileira

Quem é Alexandre Accioly?

Sou um carioca inquieto, ávido por realizar e absolutamente apaixonado pelo Rio. Meu grande desejo é ver essa cidade vibrar — e fico feliz em ver que, finalmente, o poder público, os empresários e os próprios cariocas estão entendendo que a nossa grande vocação é o turismo. O turismo é o motor da nossa economia, uma verdadeira fábrica de empregos no Rio de Janeiro e impulsiona a autoestima dos cariocas.

Comecei cedo: aos dezessete anos fundei a Young Set Produções Artísticas, de modelos e figurantes, e logo depois criei a Quatro/A Telemarketing, que nasceu

por meio da música, da dança e da gastronomia. Participo também do projeto de revitalização do Jardim de Alah.

O Rio é o lugar onde tudo é possível. Basta ter persistência, resiliência e acreditar — porque quem acredita no Rio, transforma o Rio.

A festa dos quarenta anos foi um marco. O que ela representou?

Foi uma celebração da vida. Escolhi a Ilha Fiscal, um dos lugares mais lindos do Rio, para homenagear quarenta pessoas que marcaram minha trajetória. Cheguei a contratar detetives para encontrar antigos amigos — até minha professora de alfabetização! Localizei 27 deles e criei, com direção do saudoso Jorge Fernando, um musical misturando minha história e esses personagens reais. Foi uma noite mágica, com 1.600 convidados, música, emoção e alegria. Um verdadeiro “baile do Império” moderno que ficou na minha história — e, acho, na do Rio também.

Sua vida é frequentemente registrada pela mídia. Como lida com essa exposição?

Com naturalidade. Na época da Quatro/A, aparecia nas páginas de economia e negócios. Depois, solteiro, vivi uma fase mais leve, ligada ao entretenimento e à vida pessoal. A partir dos anos 2000, com negócios voltados ao público — academias, restaurantes, espetáculos —, a exposição passou a vir naturalmente. Hoje entendo que tanto os acertos quanto os erros fazem parte da jornada. Compartilhar experiências é uma forma de inspirar e contribuir.

O início da Quatro/A marcou época. O que ela representou?

Nos anos 1990, a Quatro/A foi um projeto disruptivo que mudou a história do relacionamento entre empresas e consumidores. Começamos eu e uma secretária; sete anos depois, tínhamos 6 mil funcionários em todo o Brasil. Foi um período de revolução — da telefonia analógica para o digital, do CRM ao marketing direto. A empresa exigia tecnologia, capacitação e visão de futuro. Fui recentemente homenageado pela revista *Consumidor Moderno* por ter ajudado a elevar o patamar do setor. Acredito mesmo que houve duas fases nessa história: antes da Quatro/A e depois da Quatro/A.

Que conselho daria ao jovem Accioly — e aos jovens empreendedores de hoje?

Diria para confiar mais no instinto. Tudo que deu

certo na minha vida nasceu da intuição — e depois a razão veio explicar. Mas também diria para dormir um pouco mais! (risos)

Aos jovens, deixo um recado: nunca desistam dos sonhos. Eles exigem coragem, resiliência e preparo. É preciso estudar, se cercar de boas pessoas e acreditar. Sonhar custa caro — mas desistir de um sonho custa muito mais. Enquanto houver sonho, haverá alegria, vontade e realização.

Como você enxerga o impacto da sua capacidade de gerar negócios?

De forma muito positiva. Realizei muitos projetos bem-sucedidos graças à minha inquietude empreendedora — e aprendi com os que não deram certo. A vida é um aprendizado permanente, e o autoconhecimento empresarial vem com o tempo, com a prática. Nunca tive medo de me atirar em novos projetos, por mais arriscados que fossem. E nunca me arrependi de nenhum. Todos, até os que fracassaram, foram válidos, enriquecedores e formadores.

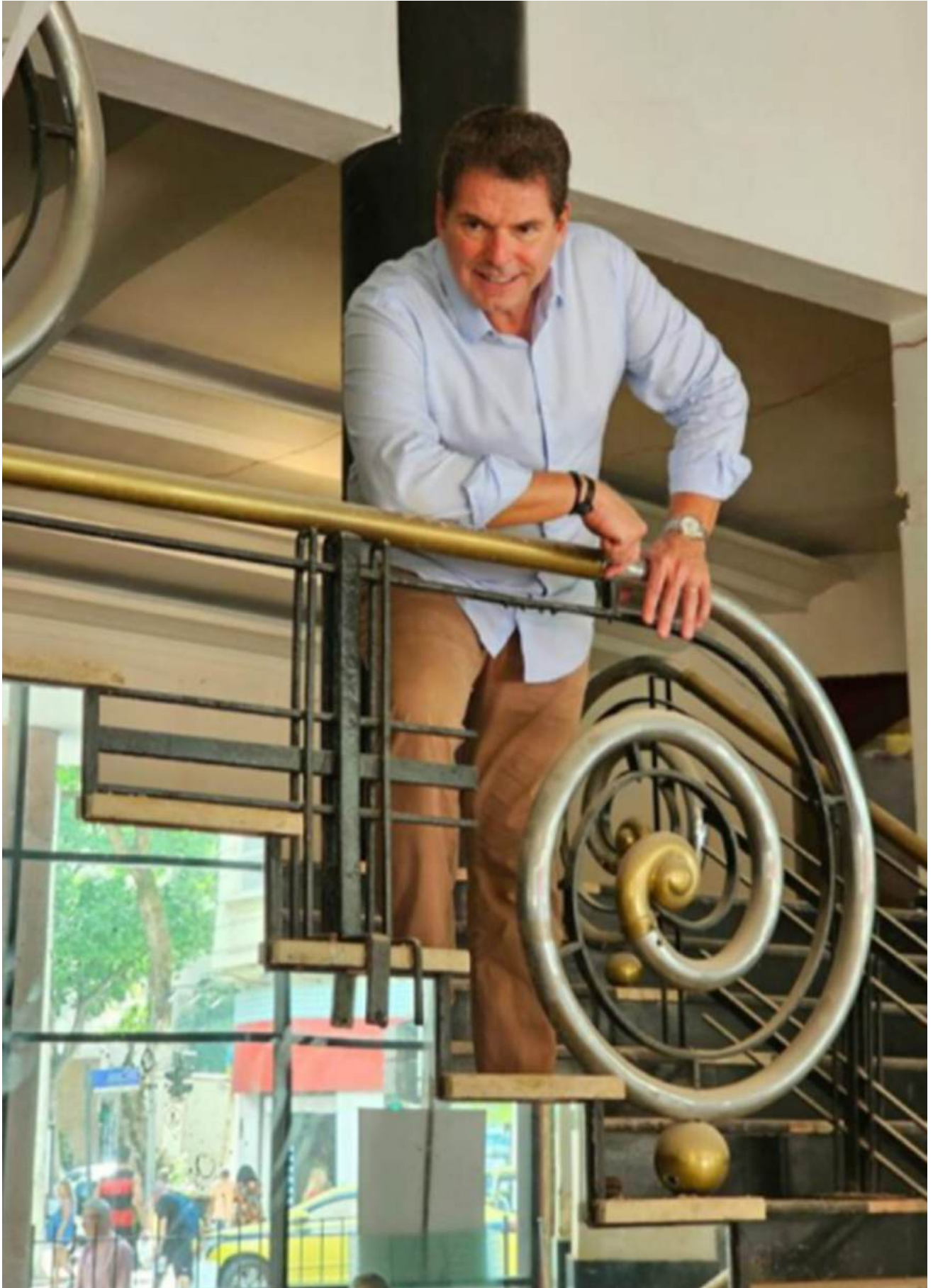
O que é ser um empreendedor carioca com impacto nacional?

É um privilégio. Tenho orgulho de ser um carioca que empreende e contribui para o desenvolvimento do país. Vivi sete anos em São Paulo durante a fase da Quatro/A — uma cidade que inspira trabalho e realização. Aprendi muito com o espírito prático e focado dos paulistanos, e até hoje mantenho negócios lá, como a Bodytech, e tenho planos de levar o Casa Tua para a cidade.

Mas o meu foco hoje é o Rio de Janeiro. Sinto que tenho um papel importante a cumprir aqui, ajudando a cidade a crescer e a resgatar seu protagonismo. O reconhecimento dos cariocas me motiva a seguir criando, acreditando e investindo. O Rio é minha origem, meu propósito e meu combustível.

O Roxy Dinner Show é um sucesso. O que o inspirou nesse projeto ousado?

O Roxy é o projeto mais ousado da minha vida: pegamos um teatro histórico de 1938 e transformamos num *dinner show* de padrão internacional, sem perder a alma do Rio. Trata-se de um grande investimento em arquitetura, tecnologia, arte e profissionais altamente capacitados. Hoje, o espetáculo *Aquele abraço* reúne música ao vivo, um telão de LED 8K com 210m² e uma verdadeira imersão na cultura brasileira, com 60 artistas no palco, além de empregar 210 colaboradores.



Ver o Roxy Dinner Show ser reconhecido pela revista *TIME* como um dos cem melhores destinos turísticos do mundo foi um sonho. Mas o maior prêmio é ver o público emocionado no final de cada apresentação — o aplauso é o verdadeiro combustível desse projeto.

E o Jardim de Alah — como equilibrar propósito, retorno e legado?

O Jardim de Alah é um presente para o Rio. São 95 mil m2 de área pública revitalizada, que vai reunir arte, gastronomia, lazer e cultura. O parque será também um museu a céu aberto, com mais de quarenta obras de artistas brasileiros e internacionais. O projeto foi assinado pelos meus sócios Miguel Pinto Guimarães, Sérgio Conde Caldas e João de Souza Machado, e o contrato tem duração de 35 anos. Nosso desafio é equilibrar propósito social, sustentabilidade e retorno financeiro — deixando um legado real para a cidade.

A Árvore de Natal da Enseada de Botafogo promete emocionar o Brasil. O que ela representa para você?

A Árvore de Natal da Enseada de Botafogo é mais do que um evento, é um símbolo de amor e pertencimento. Depois de quase seis anos sem essa tradição, estou, junto com Abel Gomes — considerado um dos cenógrafos mais importantes do país —, retomando esse ícone com uma árvore de 90 metros, a maior flutuante do mundo. Será uma experiência imersiva, com luzes, música e emoção. Mais do que um projeto, é uma homenagem ao espírito natalino e à capacidade do Rio de transformar beleza em sentimento coletivo.

Você já teve relacionamentos muito comentados. Como lida com a fama e a vida pessoal?

Com leveza. A vida é feita de fases e boas histórias. Aprendi a lidar com o olhar público com respeito e naturalidade. Hoje, mais maduro, entendo que tudo contribuiu para me formar como pessoa — o importante é seguir em frente com gratidão e bom humor.

E a família? Como é sua vida hoje?

Sou um homem feliz. Casado há mais de 20 anos com a Renata, pai do Antônio e da Maria Carolina — minhas maiores alegrias. A família é meu ponto de equilíbrio. O que me move hoje é realizar e construir, mas sempre com tempo para viver e desfrutar o convívio com eles.

Você é metrosssexual assumido?

(risos) Se cuidar de si mesmo é sinal de amor-próprio,

então sou! Gosto de estar bem. A vaidade saudável faz parte da alegria de viver.

Tem alguma tradição ou restaurante carioca do qual você nunca abre mão?

O Casa Tua (risos).

E quais são os destinos brasileiros que mais o encantam?

Angra do Reis e Fernando de Noronha, pela energia e pela natureza; e Paraty, pela poesia. São lugares que me reconectam com o essencial.

Turismo pode ser o motor do desenvolvimento?

Sem dúvida. O turismo é a indústria da felicidade — gera empregos, movimenta a economia e eleva a autoestima de um povo. O Brasil tem tudo para ser uma potência mundial caso invista em infraestrutura, em segurança, além de se promover adequadamente.

E a violência do Rio de Janeiro — já pensou em política?

A violência me entristece, mas não me paralisa. Acredito que a solução vem da educação, da cultura e do emprego. Já me considero um político, só que sem mandato. E ajudo melhor assim. Empreendendo na iniciativa privada. Jamais entraria na política.

O projeto que mais traduz quem você é?

O Roxy Dinner Show. Porque une cultura, emoção, gastronomia e Brasil. É entretenimento com alma — e com propósito.

E o sonho grande que ainda falta realizar?

Ver o Jardim de Alah pronto, cheio de gente, arte e vida. E ver o Rio de Janeiro novamente no topo das cidades mais inspiradoras do mundo.

Durante a infância, qual era seu sonho?

Ser artista. Arqueólogo. Eu queria estar perto do palco, da arte e da música. De alguma forma, cheguei lá.

Comida preferida?

Todas (risos).

Por fim, qual a sua definição de elegância?

Elegância é autenticidade com simplicidade. É fazer o bem sem alarde, ter luz própria sem precisar apagar a dos outros — e, acima de tudo, ter gratidão pela vida.

Para saber mais sobre os projetos de

Alexandre Accioly, visite: @alexandreacciolyoficial



INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE

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.



www.seloxis.com.br



ONDE O LEGADO ENCONTRA O FUTURO: A CERTIFICAÇÃO DO FESTURIS PELO SELOXIS

por Mônica Valladão



“Essa conquista
mostra que é possível
aliar crescimento,
relevância e
responsabilidade”



O SeloXIS nasceu com um propósito claro: reconhecer meios de hospedagem que adotam práticas responsáveis e alinhadas aos pilares ESG. Mas, conforme o selo amadurecia, ficou evidente que o impacto positivo precisava ir além. Não bastava olhar apenas para hotéis; era preciso considerar todos os atores que moldam experiências, movimentam territórios e influenciam comunidades. Assim, o SeloXIS ampliou seu escopo para certificar feiras, agências de viagens, restaurantes, destinos e outros segmentos diretamente ligados ao turismo.

Para isso, utiliza uma avaliação multidimensional que analisa governança, impacto social, responsabilidade ambiental e relação com o território. Sempre buscando coerência entre discurso e prática.

Foi nesse novo cenário que o Festuris — uma das feiras de turismo mais relevantes da América Latina — entrou para a história ao se tornar o primeiro evento oficialmente certificado pelo SeloXIS. A conquista não veio por acaso: ela nasce de uma trajetória de quase quatro décadas, enraizada na Serra Gaúcha e impulsionada pelo trabalho de Marta Rossi e Silvia Zorzanello, mulheres visionárias que transformaram o turismo no Brasil.

Tudo começou quando Marta e Silvia decidiram, ainda na década de 1980, projetar o potencial turístico de Gramado para o mundo. O turismo brasileiro ainda ensaiava seus primeiros passos rumo à profissionalização, a cidade buscava visibilidade, e o país carecia de espaços de articulação, negócios e posicionamento estratégico. “Silvia era ótima gestora e tinha uma capacidade admirável de transformar ideias. Eu tenho formação em relações públicas e gosto de me comunicar. Juntas éramos estratégicas — uma complementava a outra”, relembra Marta.

Foi nesse contexto que, em 1989, nasceu o primeiro Festival do Turismo de Gramado, já com presença internacional e um objetivo claro: transformar a região em um polo profissional do turismo de negócios. A primeira edição reuniu quatro destinos internacionais, cerca de 2.500 participantes e 160 marcas expositoras. A partir daí, o Festuris cresceu, ganhou relevância e se consolidou no mercado.

Com o falecimento de Silvia em 2010, seu filho, Eduardo Zorzanello, assumiu o protagonismo ao lado de Marta, renovando e fortalecendo a parceria. “Com o Eduardo, toda essa essência se manteve, e mais que isso: ele trouxe um olhar para as inovações. É essa soma de talentos e valores que sustenta a longevidade e a relevância do evento”, conclui Marta.

Desde então, o Festuris vem se alinhando ainda mais às discussões contemporâneas — inovação, responsabilidade social, sustentabilidade e governança. Esse espírito

visionário já havia se manifestado no posicionamento do evento focado em geração de negócios, na criação de áreas segmentadas e na decisão de levar o festival ao cenário internacional, aproximando-o de destinos e marcas globais.

Nos últimos anos, esse movimento se intensificou. Para Eduardo, essa projeção para o exterior é um passo natural que amplia a visibilidade de Gramado, do Rio Grande do Sul e do Brasil, criando oportunidades concretas de negócios e contribuindo para o desenvolvimento do turismo nacional.

Como toda grande jornada, a do Festuris também trouxe desafios. Ao longo de seus 37 anos, o evento enfrentou obstáculos que exigiram resiliência. Nos primeiros anos, falar de uma feira profissional em uma pequena cidade serrana era ousadia. Décadas depois, novas adversidades surgiram: a pandemia, que paralisou o setor, e, mais recentemente, a tragédia climática que atingiu o Rio Grande do Sul em 2024. As enchentes, que devastaram cidades, trouxeram à tona a importância de responsabilidade social, planejamento e ação comunitária — elementos avaliados com rigor pelo SeloXIS.

“A prioridade sempre foi apoiar e solidarizar-se com as comunidades atingidas, reconhecendo que o setor de eventos era apenas uma parte afetada. A tragédia também nos mostrou que o turismo é resiliente e importante para a recuperação econômica de uma região” — afirma Eduardo.

Nesse período, o Festuris desempenhou um papel que chamou atenção: reorganizou sua estrutura para garantir que todos os participantes pudessem retomar suas atividades com segurança e posicionou-se como agente ativo de reconstrução, mobilizando parceiros e dando visibilidade às necessidades locais. Dessa dor também surgiu um novo compromisso: dentro da feira, nasceu o Espaço Rio Grande do Sul, reunindo destinos para fortalecer o estado no momento mais difícil de sua história.

Foi nesse ambiente de renovação e responsabilidade que teve início o caminho até o SeloXIS. Ao longo de meses, a equipe técnica mergulhou nos bastidores do evento. Entrevistas, análises, observação de processos e compreensão da cultura interna formaram uma avaliação que foi além de indicadores formais. O que se buscava não era apenas “cumprimento de requisitos”, mas coerência entre discurso e prática, visão de futuro e responsabilidade real sobre impactos.

O que se encontrou foi um evento que entende sua influência e usa essa força de forma responsável. A governança transparente, a valorização de fornecedores regionais, o compromisso com as pessoas, a atuação diante da crise e a integração com a comunidade confirmaram a maturidade do Festuris para receber o selo. “O SeloXIS



valida práticas que já fazem parte da essência do Festuris, como transparência, cuidado com os participantes e compromisso com o impacto positivo na comunidade e no setor”, diz Eduardo. “Essa conquista mostra que é possível aliar crescimento, relevância e responsabilidade. Ser o primeiro evento certificado torna o Festuris um modelo de inovação e qualidade no turismo brasileiro. E isso nos enche de orgulho”, complementa Marta.

Mais do que reconhecimento, esse marco representa um capítulo inédito para o setor, já que a certificação da



feira inaugura uma nova era do SeloXIS. O que começou como uma certificação ESG para hotéis agora se expande para todo o ecossistema turístico. O motivo é simples: a cadeia turística é interdependente, e não há sustentabilidade real se apenas um elo evolui.

O Festuris conquista o selo com quase quatro décadas de história, mas com o mesmo espírito jovem e inquieto de sua primeira edição; o SeloXIS, ao ampliar sua atuação e abraçar novos segmentos, fortalece o compromisso de transformar o turismo brasileiro por meio de responsabi-

lidade, transparência e impacto positivo.

Juntos, tornam-se referência — não apenas para Gramado ou para o Rio Grande do Sul, mas para o turismo de todo o Brasil —, incentivando outras organizações do setor a avançarem rumo a um turismo mais responsável, qualificado e alinhado a práticas que vislumbram o futuro.

Acesse o QR Code e descubra como a certificação pode elevar a credibilidade e o impacto sustentável do seu negócio.



A MODA COMO RESISTÊNCIA E POESIA: MINHA JORNADA COM APARTAMENTO 03

por Luiz Cláudio Silva

Quando olho para trás e vejo o caminho percorrido até aqui, percebo que tudo começou com uma imagem simples e poderosa: minha mãe costurando. Era uma cena cotidiana em nossa casa, mas que carregava em si toda a potência transformadora que a moda viria a ter na minha vida. Cresci vendo várias mulheres da minha família costurando, casadas com homens que faziam sapatos. Era um universo em que criar com as mãos não era apenas profissão, era vida.

Só fui entender o que realmente era moda bem mais tarde. Fiz um curso no Senac de estilismo e, depois de participar de alguns concursos e vencer todos, ingressei na UFMG. Eu me formei no ano 2000 e consegui meu primeiro trabalho como estilista em uma grife. Nunca mais parei. Cheguei a trabalhar em cinco marcas ao mesmo tempo, sempre com a ideia fixa de ter minha própria grife.

Esse desejo nasceu de algo muito íntimo: eu não enxergava as mulheres da minha família nas marcas para as quais trabalhava. Havia ali uma ausência que me incomodava profundamente e que se tornaria o motor da minha criação.

Em 2005, comecei a atender algumas pessoas no apartamento onde morávamos no Santo Antônio, em Belo Horizonte. Era o apartamento de número 03 da Rua Quintiliano Silva. Quando ouvi pela primeira vez um cliente ligando para perguntar se podia “visitar o apartamento 03”, achei que era um bom nome — interessante, estiloso, capaz de despertar curiosidade e fácil de fixar na memória das mulheres.

Mas havia algo mais profundo nesse nome. Ele carregava um *mood* de conforto, de casa, de intimidade. Minha relação com a costura sempre teve muito da qualidade do fazer artesanal. É sobre a intimidade de vestir alguém, de oferecer, para além do design, uma



“Olhem para dentro,
olhem para o Brasil.
A gente ainda tem
muita história para
contar ”



proximidade com a pele.

Cresci vendo tudo isso acontecer de forma natural dentro das casas da nossa família, então aprender a costurar não era problema. O problema apareceu quando eu quis desenhar roupas inspirado no que via Clodovil fazer na TV. Foi quando um tio me chamou a atenção, sugerindo que eu poderia “ficar como ele”. Entendi aquilo como um comentário negativo e, por muito tempo, evitei desenhar à vista de alguém — parecia vergonhoso.

Essa experiência me marcou profundamente e me fez entender, anos depois, a importância da representatividade. Quando era criança, eu não tinha espelho onde me projetar. Não me enxergava em lugar nenhum da moda.

Quando me formei, em 2000, não havia mulheres negras nas capas das revistas de moda — apenas Naomi Campbell. Não havia atores negros protagonistas nas novelas. Para mim parecia impossível me tornar um estilista, porque não havia referências que se parecessem comigo.

Hoje, quando olho para trás — desde os tempos em que trabalhei na área de serviços gerais de uma empresa de cozinhas industriais até despontar no Minas Trends

—, me vejo protegido e privilegiado. Protegido porque algo magicamente me conduziu, e privilegiado porque escolhi boas companhias para ficar perto e para ouvir o que tinham a me dizer.

Nunca pensei como panfletária a forma como me apresento e faço moda, mas um trabalho, uma criação, sempre vai refletir o mais íntimo de você. Minha cor chega primeiro a qualquer lugar em que me apresente — todos me veem negro. Isso vem antes de tudo e torna-se parte importante do que sou. Então, claramente, isso se reflete na forma como crio e dou forma ao meu design.

Em 2017, realizei um desfile significativo colocando apenas modelos negras na passarela. Antes daquele momento, desfiles com 35, 40 ou mais modelos tinham uma média de apenas 2 ou 3 negras — retintas, então, nem pensar! Foi importante dizer que existem corpos negros na moda.

Já disse e vou repetir sempre: sou, se não o mais, um dos estilistas mais privilegiados do Brasil. Já vesti as mulheres mais incríveis desse país: Conceição Evaristo, Alcione, Zezé Motta, Jennifer Nascimento, Erika Januza, Lais Ribeiro, Gaby Amarantos, Alaíde Costa, Eliana Pittman, Camila Pitanga, Liniker... E não só as realezas negras: Renata Sorrah, Marina Abramović, Fafá de Belém, Maria Bethânia, Maria Fernanda Cândido, Ana Paula Arósio ...

São corpos que me permitem brindar a excelência do meu trabalho.

Há onze anos trabalho em parceria com Patricia Bonaldi. Nós nos conhecemos fazendo *showroom*, atendendo lojistas de atacado, e era durante esses eventos que ríamos dos nossos perrengues e fazíamos planos de um dia trabalhar juntos. Essa associação produz trocas de experiências e traz soluções para ambos os negócios, tornando o processo de compra e venda mais eficaz.

A volumetria, riqueza de texturas e técnicas têxteis de impecável manipulação são traços do meu trabalho que vêm, sem dúvida, do DNA da moda mineira. Herdei esse olhar por ter visto toda a história de trabalho da minha mãe e depois de toda experiência que passei pelas várias marcas em que trabalhei.

Minha moda abusa de paetês, lamês, franjas, canutilhos, brilhos, palha, lurex, plissado. Esse luxo todo vem do meu olhar para Minas e todo seu barroquismo. Gosto de lembrar que vim da escassez e criei a partir dela, então me permito o exagero e o maximalismo, porque a moda também é para se divertir.

Quando digo que crio roupas para mulheres a partir de um corpo masculino, é porque reconheço que não domino a fundo o corpo feminino e todos seus

segredos. Sou um homem, então minha referência é o meu corpo. É a partir dele que imagino as curvas femininas, tentando entender como melhor dar conforto a esse outro corpo que imagino.

Sempre acho mais confortável o corpo dançando dentro da roupa — você vê suas curvas, mas elas não estão presas.

Uma viagem marcante que transformou minha forma de enxergar a moda foi Paris. Minha mãe havia me ensinado a costurar sempre exigindo qualidade, dizendo que a roupa precisava ser tão bem-feita que poderia ser usada pelo avesso. Vi isso em Paris — minha mãe nunca conheceu Paris, mas o que ela dizia existia.

Quando vou lá, mesmo em férias, fico horas olhando acabamentos e tocando tecidos, desejando que todos conheçam essa sofisticação.

Por muito tempo, evitei me expor, pensando que o importante era meu trabalho, não eu. Lembrava-me de Martin Margiela — conceito e roupa incríveis, mas ninguém conhecia seu rosto. Pensei: para mim, ótima fórmula.

Mas houve uma entrevista para uma revista de moda nacional que repostei na página da Apartamento 03. Um garoto enviou uma mensagem pelo Instagram da marca e disse que ficou surpreso e feliz ao descobrir que a grife que ele amava era comandada por um cara que se parecia com ele.

Nesse dia entendi que é importante, sim, eu ser visto. Lembrei-me de quando era criança: eu não tinha espelho, não me enxergava em lugar nenhum. A gente impacta pessoas que nem sabemos. É preciso responsabilidade pelo que projetamos.

Sempre penso em uma distribuição mais igualitária da minha roupa para pessoas que inicialmente não podem pagar por um vestido meu. Já temos algumas conversas acontecendo para colaborações com magazines mais populares. Isso dá mais visibilidade e torna meu design possível de ser escolhido por mais pessoas.

Para quem está pensando em começar no mundo da moda: aprendam todo o possível dentro desse negócio apaixonante. Do bordado aos arremates e, principalmente, aprendam a costurar. Entender como uma roupa é construída vai deixá-los mais cientes do universo que podem usar para criar. E, sobretudo, vocês darão valor ao trabalho de quem passa mais de oito horas por dia sentado diante de uma máquina de costura.

Olhem para dentro, olhem para o Brasil. A gente ainda tem muita história para contar.

Quando alguém veste uma peça da Apartamento 03, quero que leve consigo a certeza de que foi feita por pessoas para pessoas, e que moda pode ser responsável e divertida. Cada peça carrega não apenas técnica e design, mas também história, resistência e, acima de tudo, amor.

Porque, no final das contas, fazer moda é uma delícia, mas é mais gostoso quando é sobre gente. E eu tenho a sorte de fazer isso todos os dias, honrando a memória daquela mulher que me ensinou que uma roupa bem-feita pode ser usada pelo avesso — mesmo sem nunca ter visto Paris.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Luiz Cláudio Silva, visite: @apartamento03





Crédito: José Luiz Pederneiras

CORPO EM MOVIMENTO: 50 ANOS DE POESIA DANÇADA

por Kika Gama Lobo

Era uma tarde fria no Rio de Janeiro quando fiz uma chamada de vídeo com o Grupo Corpo — essa entidade viva que há meio século traduz a alma brasileira em movimento. Sentar-me diante da tela do celular de Rodrigo Pederneiras, coreógrafo e um dos

fundadores, e Cassi Abranches, atual diretora artística e co-autora de Piracema — ambos em Belo Horizonte —, foi como abrir uma janela para o passado e o futuro da dança contemporânea no Brasil. Junto a mim estava o nosso diretor administrativo e hoteleiro, Moreno Belisário, também mineiro. Juntos, falamos não apenas de técnica, mas de pulsação, de um Brasil profundo que habita cada compasso, cada giro, cada respiração. Foi uma entrevista exclusiva, sem



“O corpo não
envelhece. Ele muda.
E a dança é justamente
sobre isso: aceitar as
mudanças e
transformá-las em
beleza”

amparo de release ou moderação de assessor, palavra por palavra dita com muita verdade e originalidade. Eu me senti na primeira fila de um espetáculo inédito.

“Quando começamos, lá nos anos 70, a ideia era fazer algo nosso, sem imitar ninguém”, me contou Rodrigo, com sorriso sereno e uma simpatia desconcertante que parece guardar segredos de palco. “A dança contemporânea vinha muito da Europa e dos Estados Unidos, mas a gente queria o corpo brasileiro — com seu jeito, sua ginga, sua malemolência. E isso veio naturalmente, como uma extensão do que somos. Não tivemos medo de balançar os quadris, de rebolar. Ao mesmo tempo, sempre tivemos um filtro mais intelectual de pensar a dança não como um estereótipo Carmem Miranda. Sabíamos que podíamos entregar mais.

Ele me revela também que seus pais moravam em uma casa grande na capital mineira e cederam o imóvel para os filhos e amigos ensaiarem. Depois decidiram — num ato de imenso amor e desprendimento — alugar um apartamento para eles e deixar a casa como primeira sede do Grupo Corpo.

Nascia assim a trupe em Belo Horizonte, em um momento no qual a arte ainda buscava sua identidade entre o experimental e o popular. De lá para cá, atravessou fronteiras, encantou plateias na Europa, nas Américas, na Ásia, e levou a dança mineira — essa mistura de rigor e liberdade — ao patamar de ícone mundial.

Rodrigo também analisa o grupo dividindo por décadas. “Nos anos 70 era mais a raiz mineira com forte influência das canções de Milton Nascimento e Fernando Brant, o *storytelling* focado na mulher negra brasileira, e *Maria Maria* foi um passaporte para o mundo. Nós nos apresentamos em vários países, e ela foi montada inúmeras vezes. Nos 80, entra a música clássica, e o erudito toma conta da nossa estética. Para os 90, mergulhamos nas danças populares, na dança regional e nesse artesanal religioso que são as festas tradicionais do Brasil”, comenta.

Mas o que mais me fascina é como, mesmo depois de tanto tempo, a companhia segue se reinventando. Rodrigo fala de cada espetáculo como quem fala de um filho: “*Parabelo*, por exemplo, foi uma espécie de síntese. A música de Tom Zé e Zé Miguel Wisnik trouxe aquele sertão imaginário, cheio de reza, de poeira e de invenção. Eu quis que o corpo dançasse o chão, que sentisse a terra. O movimento veio de lá, do interior do Brasil”.

Em *Piracema*, de 2008, essa brasilidade ganha uma dimensão quase espiritual. “Ali eu quis celebrar o fluxo da vida. A piracema é o momento em que os peixes nadam contra a corrente para gerar a próxima geração. É resistência e renascimento. A dança, no fundo, também é isso”, diz Rodrigo, num tom que mistura filosofia e leveza. E acrescenta que 82 mil tampinhas de latas de sardinha compõem o fundo do palco. Uau!

Cassi Abranches, que hoje conduz o Grupo Corpo como quem conduz uma orquestra, fala com o entusiasmo de quem ainda se encanta com cada ensaio. “Eu cresci assistindo ao Corpo. Quando entrei como bailarina, achava que conhecia tudo, mas o que aprendi foi que dançar ali é viver uma experiência coletiva rara. A gente se doa completamente. Agora, como diretora, minha missão é manter essa chama acesa — atualizar o olhar, sem perder a essência”.

Quando pergunto como é assumir o legado de uma companhia tão consagrada, ela respira fundo antes de responder: “O Corpo é uma casa aberta. Rodrigo sempre foi generoso com as novas ideias. O que eu tento é trazer o tempo presente para dentro do palco — o corpo feminino, a diversidade, as novas narrativas. Até o movimento dos meus filhos brincando me inspirou. A dança é viva, e o Corpo precisa continuar pulsando com o Brasil de hoje”.

Entre lembranças, Cassi ri ao contar sobre as turnês internacionais e a recepção calorosa do público estrangeiro. “As pessoas lá fora se emocionam com o nosso ritmo, com a sensualidade da movimentação. Lembro de uma apresentação em Londres, quando nos disseram que era a primeira vez que viam uma







dança tão... feliz! E é isso mesmo: dançamos com alegria, mesmo quando falamos de dor”.

Rodrigo completa: “Teve um dia inesquecível, quando dançamos para a princesa Diana, em 1991. Ela se levantou para aplaudir, emocionada. Ali eu percebi que o Corpo já não era só nosso — era de todos”.

Entre risadas e memórias, eles contam também das parcerias que marcaram a história da companhia — Gilberto Gil, Caetano Veloso, João Bosco, Arnaldo Antunes, Lenine, Marco Antônio Guimarães, Tom Zé, entre tantos outros. Cada compositor parece ter deixado uma trilha sonora para o movimento, uma camada de afeto sobre o corpo coletivo.

Pergunto então se houve algum fracasso, algum espetáculo que não alcançou o que se esperava. Rodrigo não hesita: “A arte não tem fracasso. Às vezes o público não entende de imediato, mas a dança é um processo. Mesmo o que não dá certo nos empurra para a frente”.

Fico em silêncio por um instante, observando os dois — ele, o criador que moldou gerações com sua linguagem corporal única; ela, a herdeira que transforma tradição em vanguarda. O Grupo Corpo, penso, é mais que uma companhia de dança: é um espelho da nossa brasilidade em constante mutação.

Ao final da conversa, Cassi me diz algo que ecoa até agora: “O corpo não envelhece. Ele muda. E a

dança é justamente sobre isso: aceitar as mudanças e transformá-las em beleza”. E podemos esperar para a celebração dos cinquenta anos de fundação da companhia um livro e um documentário — inicialmente para o cinema, mas, dando um *spoiler*, com possibilidade de chegar ao *streaming*.

Pergunto também sobre lugares turísticos em que se apresentaram e dos quais trazem lembranças maravilhosas. Cassi me revela que é no Theatro Municipal do Rio de Janeiro que sempre se desbunda com a boca de cena e com a arquitetura ímpar daquele palácio franco-carioca. Já Rodrigo não titubeia: Paris, onde ficou em cartaz no Théâtre de La Ville por longuíssima temporada. Segundo ele, nenhuma formação de dança brasileira conseguiu esse feito.

Saí da entrevista com a sensação de que o tempo, no Grupo Corpo, não é cronológico — é coreográfico. Cada década é um passo, cada espetáculo, um respiro. E a coreografia segue viva, como o Brasil que dança dentro da gente. Um balé de quem somos, em uma comunhão de vidas anônimas e célebres registrando em todas as partes do corpo uma única sensação, a de amor a essa terra, esse Brasil nem sempre justo, mas ainda assim nosso.

Para conhecer mais sobre o Grupo Corpo, visite: www.grupocorpo.com.br



SOU ALEMÃO COM SABOR BRASILEIRO

por João Paulo Frankenfeld





Eu me chamo João Paulo Frankenfeld Villela Pedras, sou chef de cozinha, hoje com 41 anos e mais de 20 de experiência no mercado gastronômico, atuando tanto no Brasil quanto no exterior. Minha formação começou no renomado Institut Paul Bocuse, em Lyon, uma das maiores referências mundiais em gastronomia e hospitalidade, e sou formado em Publicidade e Propaganda pela PUC-Rio.

Minha trajetória profissional me levou a cozinhas icônicas na França, como Guy Savoy (3 estrelas Michelin), Gordon Ramsay no Trianon Palace (2 estrelas Michelin), Le Montrachet (1 estrela Michelin) e o restaurante Les Ambassadeurs, no Hôtel de Crillon (1 estrela Michelin). Passei também por restaurantes na Alemanha, em Munique, e nos Estados Unidos, onde tive a oportunidade de abrir uma empresa de *catering* para clientes exclusivos. No Brasil, fui chef do Riso Bistrô, onde conquistei o prêmio Bib Gourmand do Guia Michelin, e depois assumi como chef executivo da Le Cordon Bleu Rio de Janeiro, onde estruturei e implementei os cursos e o restaurante Signatures.

Hoje sou chef proprietário do Casa 201, restaurante que conquistou sua primeira estrela Michelin em 2025, e do Balcão 201, eleito entre os cem melhores bares pela revista *Exame*. Em 2024, recebi os prêmios de Chef do Ano pela Veja Rio Comer & Beber e pelo Rio Show de Gastronomia, sempre ao lado da minha incansável sócia Cristiane Julião.

Outra faceta que poucos conhecem é que meu pai sempre jogou basquete, e eu mesmo fui um fascinado por esse esporte. Assim, dos dez aos dezenove anos, eu levei a sério a disciplina, o vigor, o esforço e a adrenalina que a prática desse esporte proporciona. Atributos



“Carrego
comigo quatro pilares
inegociáveis:
organização, esforço,
higiene e verdade.
Eles não apenas definem
a minha cozinha —
definem quem eu sou”

que sempre estiveram presentes na minha vida e hoje permanecem como meus aliados para o meu trabalho de chef de cozinha. Carrego comigo quatro pilares inegociáveis: organização, esforço, higiene e verdade. Eles não apenas definem a minha cozinha — definem quem eu sou.

E ela é inspirada por pesquisas e estudos, sempre buscando excelência usando o máximo possível de ingredientes locais. Embora minha família seja alemã, tenho poucas referências culinárias de lá, e por morar há muito tempo no Brasil, foi aqui que descobri sabores que me deixaram apaixonado. Sou fascinado pelo cumaru e tenho uma grande admiração pela cozinha mineira da roça, especialmente tudo que envolve o porco.

Entre minhas experiências turísticas, destaco as ilhas gregas e Atenas, que me marcaram profundamente pela cultura e pela gastronomia local. No Brasil, ainda conheço pouco, mas já me encantei por destinos como Búzios e Angra dos Reis. Um lugar que ainda quero muito conhecer é Jericoacoara, pela beleza natural e pela força cultural que representa.

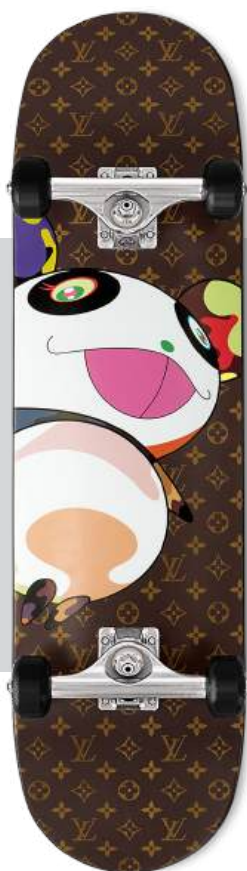
Acredito que a cozinha de excelência nasce do respeito ao território, da pesquisa constante e da valorização dos ingredientes locais — princípios que trago para cada projeto que assino.

Para conhecer mais sobre o trabalho de João Paulo Frankenfeld, visite: @jpfrankenfeld

CHECKLIST ELEGANTE

por Moreno Belisário

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



LV X TM SKATE COM PERSONAGENS

Ícone do esporte urbano, esse skate com arte superflat celebra a colaboração da Maison com Takashi Murakami. O shape em madeira exibe o famoso Panda Superflat e o logo LV Hands na lixa, com detalhes da Maison nas rodas.

Um destaque da coleção exclusiva LV x TM.

br.louisvuitton.com

SPEAKER TS-B-B DA TRANSPARENT

Monitor de estúdio ativo com woofer de 6,5" e dois drivers de 3", oferecendo até 140W de potência. Seu design minimalista em vidro temperado revela os componentes internos, destacando a qualidade impecável dos materiais. Compatível com diversas fontes de áudio, conta com adaptador bluetooth integrado para conectividade sem fio completa — inclusive para instalação na parede.



farfetch.com/br

KIT SO PURE SHAMPOO RESTORE

Perfeito para cabelos ressecados e danificados, o So Pure Restore Shampoo Refil limpa suavemente, hidrata e nutre os fios. Vegano, *cruelty free*, carbono neutro e com 90% de ingredientes naturais, o Frasco Plástico So Pure 400ml com Pump é uma opção sustentável e elegante para completar sua rotina.

keune.com.br



FOTOPROTECTOR INVISIBLE STICK

Protetor solar facial em bastão, com textura leve e acabamento invisível. Enriquecido com vitamina E, manteiga de karité e pantenol, hidrata profundamente, reforça a barreira cutânea e oferece ação antioxidante. Ideal para todos os tipos de pele, inclusive as sensíveis, protege contra a luz azul, controla a oleosidade e é resistente à água e ao suor.

isdin.com/pt-BR/

JOGO DE BARALHO COM CARTEIRA EM COURO PRADA

Esse jogo de cartas, composto por dois baralhos, chega acompanhado de um requintado estojo em couro. O destaque fica por conta do icônico logotipo triangular em metal esmaltado — apresentado pela primeira vez em 1913 nos baús criados por Mario Prada — que adiciona um toque de história e sofisticação ao acessório.

prada.com/br



BÚZIOS, ENTRE O MAR E A MESA

por Alan Victor

“Búzios reafirma sua vocação para receber bem, respeitando o ritmo da natureza e preservando o encanto que tornou o destino referência nacional”



Armação de Búzios segue como um dos destinos mais desejados do litoral brasileiro, combinando gastronomia refinada, serviço atento e uma atmosfera capaz de desacelerar qualquer rotina. Entre praias de águas calmas, endereços à beira-mar e uma cena culinária em constante renovação, a região apresenta uma seleção de hospedagens e restaurantes que traduzem o melhor do balneário.

ZENDAYA RESORT

Com arquitetura contemporânea e ambientes integrados à paisagem, o Zendaya ocupa uma área de 40 mil m² e abriga 47 suítes, oferecendo experiências exclusivas em meio ao cenário paradisíaco de Búzios. O resort conta com uma das maiores infraestruturas esportivas do país, incluindo campo de golfe assina-

do por José Maria Olazábal, quadras de tênis e padel, academia de alto desempenho e diversas opções de esportes aquáticos. Certificado pelo Selo XIX, o empreendimento se destaca por suas práticas sustentáveis, como o uso de painéis solares para parte do consumo energético, reaproveitamento de águas cinzas e pluviais, destinação correta do óleo de cozinha e compostagem que abastece a horta orgânica do hotel. Essa horta fornece ervas e hortaliças frescas para os dois restaurantes do resort, o The Jul's, comandado pelo chef Félix Sanchez, e o Sushi II, do chef Fábio Mendoza, ambos com menus autorais e sofisticados. O W Spa Zendaya oferece terapias exclusivas em um ambiente de total relaxamento. Com piscinas, área kids e uma atmosfera de sofisticação e liberdade, o Zendaya Resort redefine a hospitalidade em Búzios, transformando cada estadia em uma experiência memorável que alia conforto, gastronomia e responsabilidade ambiental.

INSÓLITO BOUTIQUE HOTEL & SPA

Posicionado sobre a Praia da Ferradura, o Insólito apresenta uma das vistas mais cativantes de Búzios, emoldurada pela baía. O hotel reúne 24 suítes com curadoria de arte brasileira, áreas externas pensadas para contemplação e um spa dedicado ao bem-estar. À frente do restaurante aGaleria, o chef Jeferson Cassão estreia com um menu renovado, que valoriza sabores locais e técnicas contemporâneas. Em clima reservado, é o endereço ideal para quem busca privacidade e conexão com o mar sem abrir mão de um serviço atento.

VILLA RASA

Pé na areia, o Villa Rasa oferece 35 suítes distribuídas por uma ampla área verde e coqueiros tropicais. A estética rústica, com madeira, palha e iluminação suave, cria uma atmosfera de descanso contínuo. O restaurante Mero celebra a cozinha à beira-mar com pratos autorais, insumos frescos e drinks que prolongam o dia sob o sol. A Praia Rasa, uma das mais exclusivas da região, favorece caminhadas tranquilas, enquanto o spa reúne terapias corporais, yoga, câmara de flutuação e tratamentos estéticos que integram corpo e mente. A hospedagem se completa com produtos artesanais da Padaria Balthazar, referência local.

ÚNICO

Com uma mesa para até 8 pessoas e clima intimista, o restaurante é comandado pelo chef Marcos Sodré, que imprime técnica apurada e pesquisa de ingre-







dientes brasileiros com sutilezas aromáticas. O menu apresenta criações de inspiração contemporânea, valorizando texturas e acidez. A atenção ao detalhe transforma o jantar em ritual pausado, pensado para quem aprecia profundidade de sabores.

74 RESTAURANT

Instalado em um dos hotéis mais tradicionais de Búzios, Casas Brancas Boutique Hotel & Spa, o 74 passou por uma renovação conduzida por sua nova chef, Victoria Teles, que apresentou um menu focado na valorização do mar e dos vegetais. Na *pâtisserie*, as sobremesas são assinadas pela chef Jenifer Ortega. Os fins de tarde ganham protagonismo, já que o salão se abre para um pôr do sol singular na Orla Bardot, criando o cenário perfeito para longos almoços ou jantares que atravessam a noite.

Entre hospedagens com identidade própria e restaurantes que traduzem a evolução gastronômica da península, Búzios reafirma sua vocação para receber bem, respeitando o ritmo da natureza e preservando o encanto que tornou o destino referência nacional.

Para acompanhar essas e outras viagens de Alan Victor, visite: @alan.victorrrr
Acesse o QR code para acessar aos hotéis e restaurantes dessa matéria.



100 PAÍSES,
100 CULTURAS,
100 POVOS.
UMA MARCA
COM HISTÓRIA
PRESENTE NOS
MELHORES HOTÉIS.

Todo hotel tem colchão.
Os melhores têm

SIMMONS®



THE ORIGINAL
 **USA**
TECHNOLOGY



simmons.com.br

UMA TRAJETÓRIA QUE ATRAVESSOU PAÍSES, CULTURAS E DESAFIOS

por Netto Moreira



“ Servir
pessoas é,
acima de tudo,
uma forma de
conectar mundos”

Minha história com a hotelaria começou ainda jovem, quando descobri que servir pessoas é, acima de tudo, uma forma de conectar mundos. Desde o início, a ideia de proporcionar experiências únicas me fascinava, e foi essa paixão que me levou a construir uma trajetória que atravessou países, culturas e desafios.

Formei-me em Hotelaria pelo Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Saint Quentin, na França, e iniciei minha carreira no Mercure Saint Quentin, em 2000. Logo depois, assumi posições em hotéis da marca Sofitel nos Estados Unidos e no Canadá, passando de recepcionista a diretor de Alimentos & Bebidas no Sofitel Montreal. Foram quase quinze anos de aprendizado fora do Brasil, entre Europa e América do Norte, que moldaram meu olhar sobre o luxo e a arte de receber.

Retornei ao Rio em 2012 para integrar novamente o Grupo Accor, e foi aqui que encontrei meu propósito. Tive a honra de liderar equipes extraordinárias no Sofitel Copacabana e no



Sofitel Ipanema, além de conduzir a operação durante os Jogos Olímpicos de 2016, um dos momentos mais marcantes da minha carreira.

Desde então, tenho a felicidade de liderar o *cluster* de luxo da Accor no Rio de Janeiro, que reúne o Fairmont Rio de Janeiro Copacabana, o Sofitel Ipanema e o Santa Teresa Hotel RJ — MGallery. Essa posição representa mais do que um passo profissional: é a oportunidade de fortalecer o posicionamento do Rio de Janeiro como destino de excelência e de valorizar o talento de tantas pessoas incríveis que fazem parte dessa jornada.

O que me inspira todos os dias é ver o brilho nos olhos dos nossos hóspedes e dos nossos colaboradores, porque é ali que o verdadeiro luxo acontece: na emoção genuína, na hospitalidade que transforma e na energia inesgotável desta cidade maravilhosa.

Para acompanhar o trabalho de Netto Moreira, acesse: @nettomoreirajh

AWAITING MIDNIGHT

Para celebrar a chegada de 2026, o Fairmont Rio preparou uma noite inesquecível à beira-mar. Com o tema “Awaiting midnight”, a festa convida hóspedes e visitantes a viverem a magia dos últimos instantes da contagem regressiva para o novo ano, na praia de Copacabana, o cenário mais emblemático do planeta para o Réveillon.

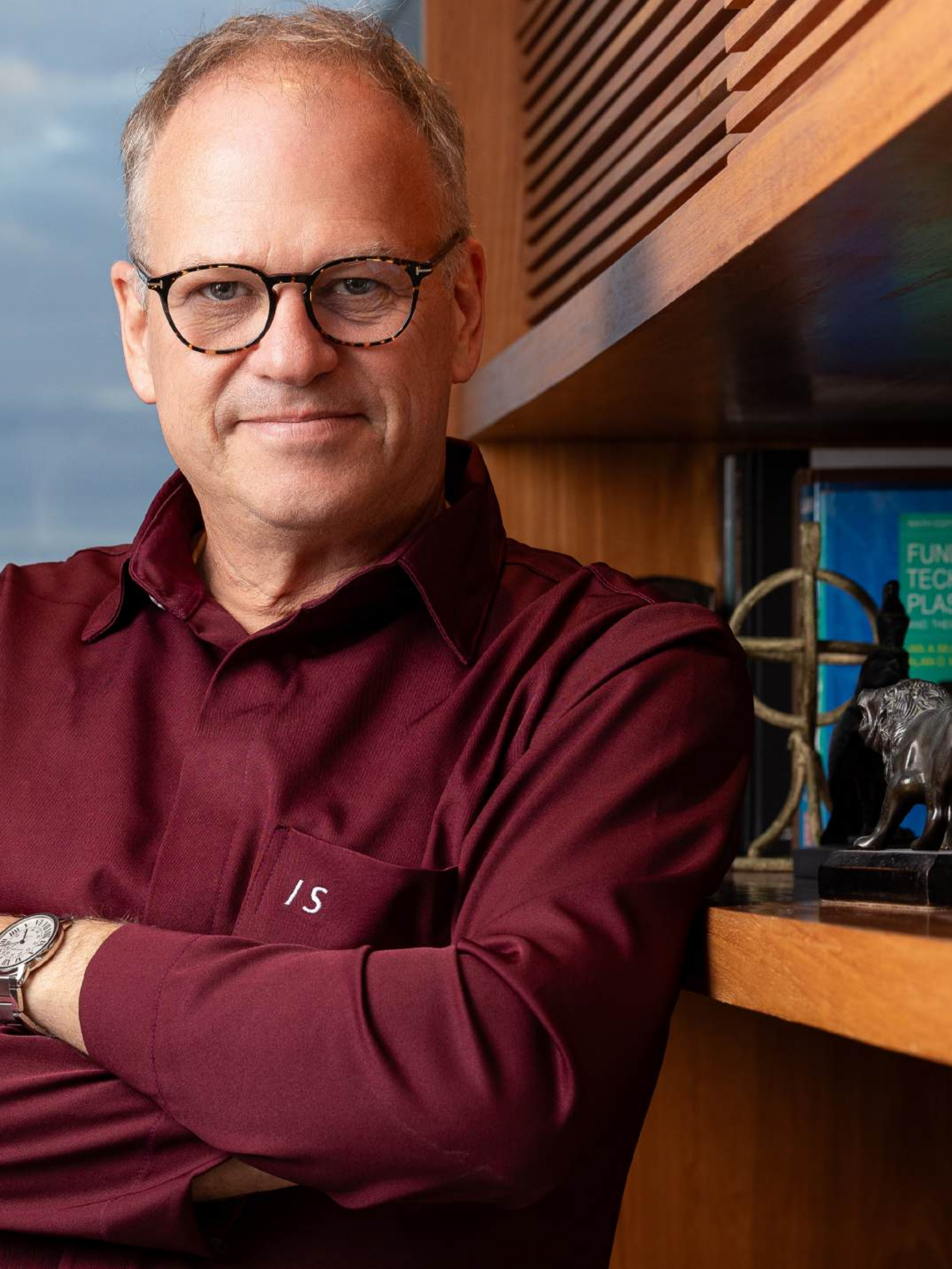
A programação da festa inclui música ao vivo com banda, DJ e uma atmosfera vibrante para brindar a virada com estilo e sofisticação. A ceia especial leva a assinatura do renomado chef Jérôme Dardillac, que criou um menu exclusivo, unindo sabores da gastronomia brasileira a clássicos das festas de Ano Novo — uma verdadeira experiência gastronômica.

Os participantes poderão escolher entre pacotes completos de hospedagem com festa ou ingressos exclusivos para a ceia e celebração, garantindo uma noite única e memorável.

CIRURGIA PLÁSTICA QUE UNE CIÊNCIA E RESPEITO À INDIVIDUALIDADE

por Ivo Sternick





IVO STERNICK

Referência no Brasil e no exterior, o cirurgião carioca defende uma medicina baseada em precisão, equilíbrio e respeito à individualidade.

“Não
sigo modas,
sigo a ciência”

Aos 57 anos, olho para a minha trajetória e vejo muito mais do que cirurgias, resultados ou números, vejo pessoas e suas histórias. Histórias de transformação, de autoestima, de recomeço. A cirurgia plástica, para mim, nunca foi apenas uma profissão — é uma forma de arte. Um encontro entre técnica, sensibilidade e empatia.

A Clínica Sternick de Cirurgia Plástica e Dermatologia, no coração de Ipanema, é onde essa arte acontece todos os dias, graças a um time incrível e muita dedicação. É um espaço moderno e acolhedor, pensado para oferecer excelência com serenidade e segurança. Ali, recebo pacientes do Brasil inteiro — e de fora também — que buscam se sentir melhor, mais leves e mais seguros com a própria imagem.

Entre os muitos procedimentos que realizo — de rejuvenescimentos faciais a cirurgias de mama e *lifting* — desenvolvi uma técnica exclusiva de aplicação de toxina botulínica.

Ela combina paralisação precisa da testa com a liberação das sobrancelhas, preservando leveza e naturalidade. Essa técnica foi publicada no *Aesthetic Sur-*

gery Journal, a revista científica mais prestigiada da cirurgia plástica estética no mundo, ligada à Sociedade Americana de Cirurgões Plásticos, e permaneceu por cinco anos entre os artigos mais lidos — feito raro para um médico brasileiro.

Eu costumo repetir: “Botox não é para te transformar em outra pessoa. É pra realçar o melhor de você.”

Minha rotina é intensa — divido meus dias entre os atendimentos na clínica e as cirurgias no hospital. Cada paciente é uma história nova, única, e exige atenção, técnica e respeito absoluto pela individualidade.

Tenho o privilégio e a sorte de trabalhar ao lado do meu pai, o Dr. Manoel Sternick, que aos 87 anos segue atendendo dois dias por semana. Um dermatologista brilhante, exemplo de ética, dedicação e amor à medicina. Estar ao lado dele é uma honra e uma inspiração diária.

Além dele, a clínica conta com cinco dermatologistas altamente qualificados, que realizam desde procedimentos estéticos até o diagnóstico e o acompanhamento de lesões cancerígenas ou com potencial cancerígeno. Esse olhar integrado — estética, ciência e saúde caminhando juntos — é parte central da nossa filosofia.

Minha formação foi profundamente influenciada pelo meu mentor, o lendário Dr. Ivo Pitanguy, uma das maiores referências mundiais na cirurgia plástica. Com ele, aprendi que a verdadeira beleza está na harmonia e no respeito à individualidade. Esse ensinamento guia tudo o que faço.

Sou casado há 22 anos com a jornalista Renata Capucci, cuja sensibilidade e compromisso com a verdade me inspiram diariamente. Temos duas filhas, Lily e Diana, minhas maiores fontes de orgulho e equilíbrio — e as melhores lembranças de que, antes de qualquer técnica, existe uma pessoa de verdade ali na minha frente.

Acredito que beleza vai muito além do espelho. Eu não sigo modas — sigo a ciência. Não busco fama — busco propósito, entrega. O que me move é ajudar as pessoas a se reconhecerem, a gostarem mais de si, a se sentirem confiantes e inteiras novamente.

Porque, no fim, meu trabalho não é apenas transformar rostos ou corpos.

É transformar vidas.

Para conhecer mais sobre o trabalho de Ivo Sternick, visite: @dr_ivosternick



A REINVENÇÃO DE BÚZIOS

por Emmanuelle Meeus de Clermont Tonnerre

Quando cheguei ao Brasil, queria muito trabalhar. Eu vinha de uma vida intensa na Europa, cercada de beleza, história e cultura, e trazia comigo o desejo de criar algo que unisse tudo isso a um novo modo de viver. No início, eu não sabia muito bem em qual área atuar, mas o destino logo se encarregou de abrir caminhos. Conheci um hoteleiro francês, da família Chevanne, proprietária do lendário Byblos em Saint-Tropez. Foi ele quem despertou em mim o olhar para a hotelaria de alto padrão, me mostrando como os detalhes, a qualidade dos materiais, o cuidado estético e o serviço são o que realmente definem o nível de um empreendimento.

Meu marido tinha uma casa na Praia da Ferradura, em Búzios, e foi a partir dela que tudo começou a tomar forma. Ao estudar o mercado, percebi que havia grande espaço para um hotel que unisse conforto e autenticidade. Em 2005, a taxa média de ocupação da cidade girava em torno de 60% — um cenário promissor. E, como europeia, senti que faltava em Búzios um tipo de hospedagem que atendesse às exigências de conforto e sofisticação de uma clientela internacional. Naquela época, os brasileiros que buscavam luxo em suas viagens à praia pensavam apenas em três destinos: Txai, Ponta dos Ganchos ou

Club Med. Vi ali uma oportunidade de criar algo inédito, uma nova forma de hospitalidade à beira-mar.

Assim nasceu o Insólito. Desde o início, eu queria que fosse um hotel elegante, autêntico e confortável. E foi justamente essa busca pela autenticidade que me levou a criar um conceito inteiramente dedicado à cultura brasileira. Como francesa, entendi que a única maneira de fazer um hotel verdadeiramente brasileiro era mergulhar na essência do país: sua história, sua arte, sua natureza e sua diversidade.

A primeira casa, chamada Terra Brasil, é a melhor expressão dessa ideia. Cada suíte conta uma parte da história do Brasil. O quarto Oca, por exemplo, traz tons de verde-esmeralda que remetem à floresta amazônica, cocares e uma fotografia de Claudia Andujar, artista que dedicou sua vida à defesa dos povos indígenas. Há móveis de design sustentável de Juliana Llusa, e cada detalhe convida o hóspede a refletir sobre a biodiversidade e o cuidado com o planeta. Em outros quartos, celebramos os portugueses, os povos africanos e a miscigenação que formou o Brasil. O quarto Pardo, por exemplo, representa a pluralidade das cores de pele brasileiras, um tributo à beleza da mestiçagem. Em todos os ambientes, há sempre uma obra de arte, um objeto de design, algo que

desperte curiosidade e emoção.

A combinação da sofisticação europeia com a alma brasileira nasceu de forma natural. Quis trazer o olhar estético e o rigor que aprendi na Europa, mas sempre respeitando o jeito brasileiro de acolher — generoso, espontâneo, cheio de calor humano.

A sustentabilidade também é parte da essência do Insólito. Desde o início, instalamos um sistema de tratamento de água e contribuimos para o saneamento local. Fizemos parcerias com projetos sociais, como a Azulejaria do Vidigal, que transformou o talento de mulheres da comunidade em uma atividade econômica. Lembro-me com carinho da Laura e das mulheres que começaram pintando azulejos e hoje vivem desse trabalho, sustentando suas famílias com orgulho. Para mim, este é o verdadeiro luxo: criar beleza e gerar valor humano ao mesmo tempo.

Os desafios, claro, foram muitos. Em 2006, era impensável cobrar mais de 800 reais por diária em Búzios. O mercado não acreditava que fosse possível. Tivemos que crescer com paciência, alinhar-nos à concorrência e, pouco a pouco, provar o nosso valor. Fomos pioneiros na hotelaria de alto padrão na cidade e, com o tempo, outros empreendimentos se inspiraram em nossa proposta. Fomos reconhecidos, copiados, admirados. E isso, para mim, sempre foi um sinal de sucesso.

Ser estrangeira no Brasil também me trouxe aprendizados profundos. Fui educada na Suíça, e precisei aprender a ter o “jogo de cintura” que o brasileiro domina tão bem. Tive que escutar, compreender, adaptar-me às diferenças culturais e às complexidades burocráticas. Mas aprendi que, com persistência, tudo se resolve. E essa é, talvez, a maior lição do empreendedorismo: seguir em frente.

O Insólito cresceu, assim como eu. Começamos com doze apartamentos e duas piscinas; depois vieram mais doze, um *beach lounge*, uma academia, novos espaços de lazer. Mais de quinze anos depois, seguimos evoluindo — porque um hotel vivo precisa se reinventar. Nosso foco sempre foi a personalização do serviço. Acreditamos que a melhor forma de enfrentar a concorrência é fidelizar o hóspede, fazê-lo feliz, encantá-lo com experiências sensoriais únicas. O Insólito é um refúgio entre o mar e as rochas, onde cada canto tem uma vista, um silêncio, um cheiro. É a autenticidade do que criamos que nos mantém relevantes.

Entre tantos reconhecimentos, o momento mais marcante da minha vida não veio de um prêmio internacional, embora tenha me alegrado receber títulos como o de Melhor Hotel de Praia da América Latina pela Condé Nast. O instante mais comovente foi o primeiro Natal no hotel, quando convidei as famílias de todos os funcio-



“Entendi que a única maneira de fazer um hotel verdadeiramente brasileiro era mergulhar na essência do país”

nários para celebrar conosco. Éramos mais de 150 pessoas reunidas no *beach lounge*, e, ao olhar em volta, percebi a dimensão do que havíamos construído: cada família ali vivia, de alguma forma, do Insólito. Foi nesse dia que entendi, de verdade, o que significa ser empreendedora e a responsabilidade que isso carrega.

Defino o DNA do Insólito como uma experiência que desperta os sentidos. Acredito no poder da beleza, da textura, dos sons, dos aromas. Quando todos os sentidos são tocados, o hóspede se ancora no momento presente e é aí que mora a memória verdadeira de uma viagem. Nosso serviço é brasileiro, generoso, espontâneo. Talvez não tão formal quanto o europeu, mas infinitamente mais humano.

Hoje, o Insólito está nas mãos da nova geração — meus enteados Alexandre, Édouard e Stephanie — e eu me orgulho de ver o quanto cresceram. Depois do nascimento da minha filha, decidi me afastar da gestão direta para ser uma mãe presente, mas nunca deixei de acompanhar com carinho o que construímos. Há seis anos, eles conduzem o futuro do hotel, e isso me enche de serenidade.

Atualmente, vivo entre a Suíça, a França e o Brasil, e continuo voltando a Búzios com frequência. O Insólito foi meu primeiro filho e, como todo primeiro amor, permanece vivo dentro de mim. Meu lugar favorito ainda é o mesmo de sempre: a pequena prainha à esquerda do hotel, com sua areia rosada e rochas que abraçam o mar. Ali, o tempo desacelera. Ali, lembro por que decidi transformar uma casa de veraneio em um refúgio da alma: porque, para mim, hospitalidade é criar um lugar onde o mundo parece, por um instante, mais belo e mais humano.

Para conhecer mais o Insólito Boutique Hotel & Spa, visite: [@insolitohotel](https://www.insolitohotel.com.br)



HOTÉIS & RESTAURANTES ELEGANTES



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



WOOD HOTEL
GRAMADO - RS



VALLE D'INCANTO HOTEL
GRAMADO - RS



CASA DA MONTANHA HOTEL
GRAMADO - RS



CASTELO SAINT ANDREWS
GRAMADO - RS



BORGO 28
GRAMADO - RS



POUSADA CANTELLI
BENTO GONÇALVES - RS



PARADOR CAMBARÁ DO SUL
CAMBARÁ DO SUL - RS



LK DESIGN HOTEL
FLORIANÓPOLIS - SC



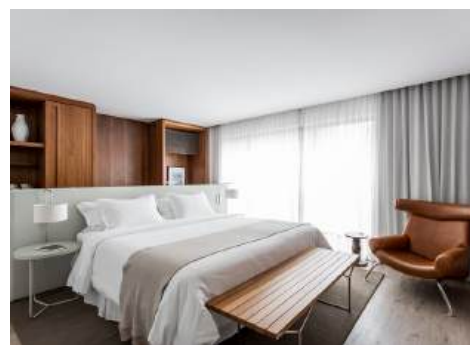
NAATOOH GUEST HOUSES
FLORIANÓPOLIS - SC



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



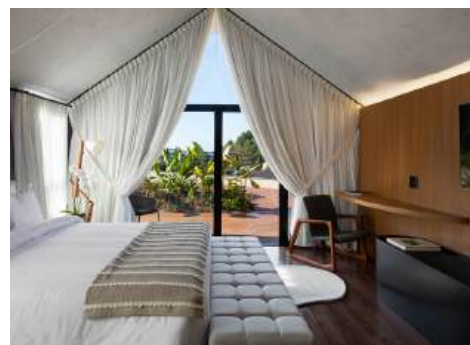
CLARA DOURADO RESORT
DOURADO - SP



FASANO BOA VISTA
PORTO FELIZ - SP



CLARA IBIÚNA RESORT
IBIÚNA - SP



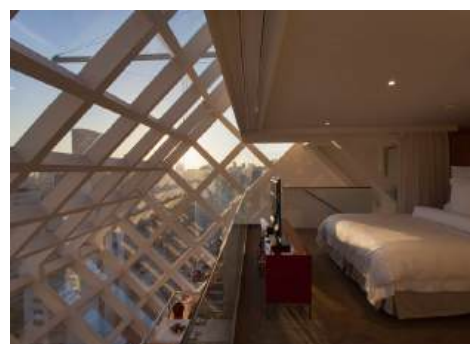
NÔR HOTEL E SPA
SÃO ROQUE - SP



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-NOZ
CAMPOS DO JORDÃO - SP



POUSADA FIGUEIRA DA SERRA
CAMPOS DO JORDÃO - SP



CASA TURQUESA MAISON D'HÔTES
PARATY - RJ



POUSADA DO OURO
PARATY - RJ



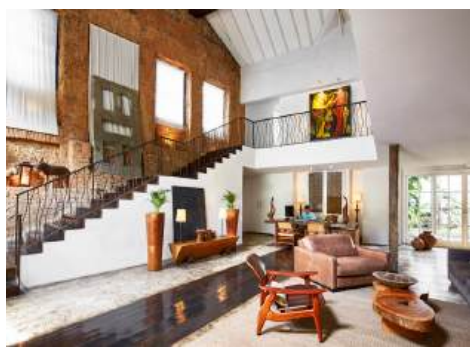
HOTEL FASANO ANGRA DOS REIS
ANGRA DOS REIS - RJ



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



BORGO DEL VINO HOTEL
AREAL - RJ



HOTEL LE CANTON
TERESÓPOLIS - RJ



PARADOR LUMIAR
LUMIAR - RJ



VILLA RASA
BÚZIOS - RJ



INSÓLITO BOUTIQUE HOTEL
BÚZIOS - RJ



ZENDAYA RESORT
BÚZIOS - RJ



IBITI PROJETO
CONCEIÇÃO DO IBITIPOCA - MG



SEGREDO DA SERRA GUEST HOUSE
TIRADENTES - MG



TIRADENTES BOUTIQUE HOTEL
TIRADENTES - MG



HOTEL FASANO
BELO HORIZONTE - MG



GRANDE HOTEL TERMAS ARAXÁ
ARAXÁ - MG



CLARA ARTE RESORT
BRUMADINHO - MG



CAPIM DO MATO POUSADA & SPA
SERRA DO CIPÓ - MG

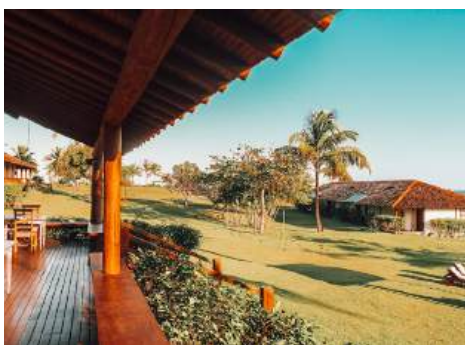


POUSADA RABO DO LAGARTO
DOMINGOS MARTINS - ES

NORTE E NORDESTE



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 INHAMBUÊ
BAIXIO, ESPLANADA - BA



REFÚGIO NA SERRA BOUTIQUE HOTEL
CHAPADA DIAMANTINA - BA



TUJU BOUTIQUE HOTEL
PASSO DO CAMARAGIBE - AL



CASA NÃH PRAIA
PRAIA DO MARCENEIRO - AL



KENOA RESORT
BARRA DE SÃO MIGUEL - AL



VILA ENTRE CHAVES
PASSO DE 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

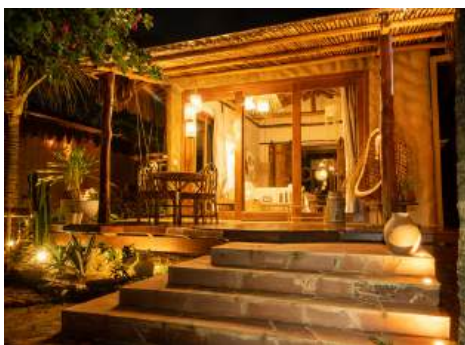


ILHA DOS POLDROS POUSADA
ARAIOSES - MA

CENTRO-OESTE



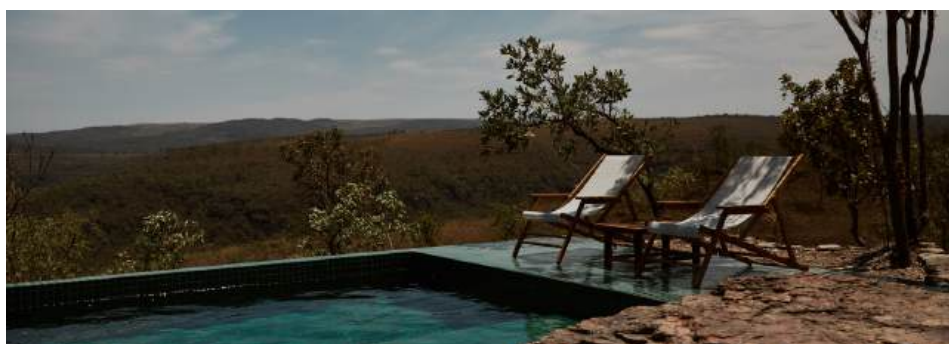
VILA DE ALTER POUSADA BOUTIQUE
ALTER DO CHÃO, SANTARÉM - PA



VILA CERRADO
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



POUSADA INÁCIA
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



CASA POEMA
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



CAIMAN
PANTANAL, MIRANDA - MS



AIZOMÊ RESTAURANTE
JARDINS, SÃO PAULO - SP



RESTAURANTE MURAKAMI
JARDINS, SÃO PAULO - SP



FOGLIA FORNERIA ARTIGIANALE
VILA NOVA CONCEIÇÃO, SÃO PAULO - SP



BAIO COZINHA SULISTA
VILA OLÍMPIA, SÃO PAULO - SP



GROTTA COCINA
JARDIM PAULISTA, SÃO PAULO - SP



SKYE
JARDIM PAULISTA, SÃO PAULO - SP



NOSSO
IPANEMA, RIO DE JANEIRO - RJ



D'HEAVEN
BARRA DA TIJUCA, RIO DE JANEIRO - RJ



74 RESTAURANT
ARMAÇÃO DOS BÚZIOS - RJ



RESTAURANTE...LÁ
SECRETÁRIO, PETRÓPOLIS - RJ



TRINTAEUM
BELO HORIZONTE - MG



BENJAMIN OSTERIA MODERNA
PORTO ALEGRE - RS

Para cada
novo ciclo,
o cuidado
de sempre.



Ano Novo. Muito mais que uma celebração, é um momento para planejar as mudanças que desejamos e as que são inevitáveis. Para todas elas, o que não pode faltar é proteção. Pensando em cada novo ciclo, a FF Seguros oferece soluções que protegem cada bem, cada patrimônio, cada história. Para tudo que o futuro reserva, o nosso cuidado permanece, sempre.

**Conheça
soluções
para o seu
novo ano.**





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