



# CIRCUITO ELEGANTE

MAGAZINE  
#10 | 2026

ALL NEW

# OUTLANDER

DEPOIS DO OUTLANDER,  
VOCÊ DEIXA DE CONTAR  
A VIDA EM ANOS E PASSA  
A CONTAR EM QUILOMETROS.

O novo Outlander Híbrido Plug-in 2026 não é só um SUV sofisticado de 7 lugares. Ele é um convite para deixar a rotina de lado e criar memórias na estrada.

Com um conforto que surpreende desde o momento em que você entra no carro, ele faz cada km valer tanto quanto o destino. E, mesmo com tudo isso, o que mais importa está do lado de fora da janela: nas paisagens intocadas em que só a tração 4x4 elétrica, com 7 modos de condução, é capaz de te levar.



HÍBRIDO PLUG-IN  
COM 7 LUGARES  
E 11 AIRBAGS



BANCOS  
COM MASSAGEM  
E AQUECIMENTO



**4X4**  
É MITSUBISHI

**8** ANOS  
DE GARANTIA  
DA BATERIA

O HÍBRIDO  
CARREGADO  
DE LUXO.

DESACELERE. SEU BEM MAIOR É A VIDA.



AFRICA CREATIVE/™



TRAÇÃO 4X4 ELÉTRICA  
COM 7 MODOS  
DE CONDUÇÃO

CENTRAL  
MULTIMÍDIA DE 9"  
E CÂMERA 360°

[WWW.OUTLANDER.COM.BR](http://WWW.OUTLANDER.COM.BR)





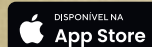
Conheça o Multi, o programa de relacionamento do VillageMall.

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

COLABORADORES  
DESTA EDIÇÃO

06

COM A PALAVRA,  
PRISCILA BENTES

05

ALAGOAS EM  
DEGRADÊ

08

OS NOVOS  
INTEGRANTES DO  
CIRCUITO ELEGANTE

17

20  
GASTRONOMIA  
ELEGANTE POR  
THIAGO RAMOS

24  
MENTORIA PRETA:  
A PERGUNTA QUE  
VIROU MOVIMENTO

CHAPADA DOS  
VEADEIROS, UM  
CONVITE IRRECUSÁVEL

30

34  
AGENTES QUE  
ENCANTAM

KIKA GAMA LOBO  
ENTREVISTA  
THALITA REBOUÇAS

FESTA DO  
PIJAMA

39

REALGEMS E A  
CERTIFICAÇÃO  
SELOXIS

40

MUSEU VASSOURAS  
VARRE O PASSADO

44

COZINHAR É UM ATO  
POLÍTICO

53

56  
CHECKLIST  
ELEGANTE

UMA PAUSA  
REVIGORANTE

58

64  
MINHA PRAIA É AQUI

A CIÊNCIA É PARA  
TODOS

67

69  
DAR, RECEBER,  
RETRIBUIR

HOTÉIS E  
RESTAURANTES  
ELEGANTES DO BRASIL

72



2026

# ► STAMPATO

*Onde a arte encontra  
a impressão.*



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

Oscar Wilde

www.circuitoelegante.com.br

Instagram: circuitelegantemagazine

Instagram: circuitelegante

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

www.stampato.com.br

TIRAGEM

8.000

CRÉDITOS CAPA

Praia dos Morros, em Morro de Camaragibe -AL

Fotógrafo - Roberta Guimarães

Instagram: roberta.guimaraes.fotografia

www.robertaguimaraes.com.br



A marca do manejo  
florestal responsável  
FSC® C000641



Chegamos à nossa décima edição com os olhos voltados para o futuro. Desde 2022, nossa revista tem sido sua companheira em uma jornada única, explorando temas que transcendem o presente e que tocam a essência do que há de mais refinado e significativo em nosso mundo.

Nesta edição, convidamos você a uma viagem transformadora que começa por **Alagoas**, trazendo, através do olhar inquieto e exigente de Cláudia Liechavicius, a beleza desse litoral e de suas histórias de hospitalidade autêntica, onde a sofisticação se encontra com a simplicidade genuína do Nordeste brasileiro.

De lá rumamos para Goiás, e a majestosa **Chapada dos Veadeiros** é apresentada sob a perspectiva do *turismo regenerativo*, em que cada passo dado contribui para a preservação e a revitalização dos destinos que visitamos. É uma filosofia que vai além da sustentabilidade: é sobre deixar os lugares ainda melhores do que os encontramos.

O patrimônio histórico também está presente. O **Museu Vassouras** nos transporta para uma época dourada, oferecendo um resgate emocionante da história do Vale do Café. É mais que uma visita; é uma imersão cultural que nos conecta com nossas raízes de forma sofisticada e envolvente.

E porque estar bem tornou-se a verdadeira essência dos nossos tempos, apresentamos uma seleção cuidadosa de **spas urbanos** que transformam a rotina em momentos de puro bem-estar. Afinal, como dizemos: *está na moda ser saudável!*

Nossa pauta de saúde ganha vida com **Mari Krüger**, uma gigante que revoluciona a forma de divulgar o conhecimento científico, usando o humor como ferramenta, e a forma como entendemos o cuidado com o corpo e a mente. Na gastronomia, **Tássia Magalhães** nos apresenta o seu Nikita, onde cada prato é uma obra de arte que desperta todos os sentidos. E, na moda, **Lenny Niemeyer** continua redefinindo elegância com sua visão única e atemporal.

Nossa revista veio para ficar! E não poderia haver melhor forma de celebrar nossa consolidação do que destacando o assunto que tanto nos motiva: o **SeloXIS**. Essa certificação ESG avalia e propõe práticas sustentáveis para empreendimentos turísticos com o objetivo de gerar impacto socioambiental positivo e transformar boas práticas de sustentabilidade em valor reconhecido pelo mercado — e agora o selo está se expandindo para além dos hotéis e alcançando seus fornecedores.

É com imenso orgulho que celebramos a **Realgems** — uma das maiores empresas brasileiras de *amenities* — como a primeira a conquistar o SeloXIS — Fornecedores. Não é apenas um fato, é um *grande feito* que demonstra como a excelência pode e deve permear toda a cadeia da hospitalidade.

Esta edição é um convite à reflexão sobre como podemos viajar, viver e consumir de forma mais consciente e elegante. É sobre descobrir que a verdadeira sofisticação está na autenticidade, na sustentabilidade e na capacidade de transformar positivamente cada lugar que tocamos.

Bem-vindos à nossa décima edição. Bem-vindos ao futuro da elegância consciente.

Priscila Bentes  
CEO Circuito Elegante



ALAN VICTOR

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



ALINE SCHNEIDERS

Vice-presidenta do Instituto XIS e diretora de Certificação ESG no Selo XIS, Aline é certificada GRI, doutoranda no tema agricultura regenerativa pela Unicamp, coordenadora de pós-graduação em Sustentabilidade e ESG e mentora e consultora em Incorporação ESG.



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, passa a maior parte de seu tempo em destinos inusitados ao redor do planeta.



LENNY NIEMEYER

Renomada estilista e empresária brasileira, Lenny tornou-se um ícone da moda praia de luxo com sua marca homônima criada em 1991. Iniciou sua carreira em 1979, quando começou a criar biquínis para grifes famosas, destacando-se pelo estilo sofisticado e carioca. Ela também assinou uniformes de atletas para os Jogos Olímpicos de 2016.

## MARIANA KRÜGER

A bióloga, DJ e influenciadora brasileira Mari Krüger tornou-se conhecida por desmistificar produtos da indústria de bem-estar e por combater a desinformação em saúde nas redes sociais, utilizando uma abordagem que alia rigor científico e humor.



## SAMELLA MARINHO

Com experiência de mais de dez anos na condução de projetos, Samella atua na construção de experiências e eventos que conectam pessoas, ideias e contextos em espaços públicos e privados. Atualmente integra o time de Marketing & Eventos da PANROTAS, onde atuou na estruturação e no desenvolvimento do Mentoria Preta.



## TÁSSIA MAGALHÃES

Natural de Guaratinguetá (SP), Tássia formou-se em gastronomia aos dezenove anos. Após estágios na Europa, assumiu o Pomodori aos 23. Em 2021 criou o Nelita, restaurante italiano com equipe 100% feminina. Foi eleita Melhor Chef Mulher da América Latina em 2025.



## WALGRA MELLO

Chef brasileira formada pelo renomado Institut Paul Bocuse em 2001, Walgra atuou como consultora culinária na WM Gastronomia e atualmente recebe hóspedes em sua Casa Näh Praia, onde valoriza a culinária regional brasileira com toques contemporâneos sofisticados.



---

# ALAGOAS EM DEGRADÊ

por Claudia Liechavicius

“Em tons que passeiam  
do turquesa-vivo ao  
azul-marinho, o  
litoral de Alagoas  
coleciona algumas das  
paisagens mais  
idílicas do Brasil”





Em tons que passeiam do turquesa-vivo ao azul-marinho, o litoral de Alagoas coleciona algumas das paisagens mais idílicas do Brasil. É um cenário que transborda em degradê — e consagra o estado como “Caribe brasileiro” — ao exibir um mar hipnótico emoldurado por extensos coqueirais que contrastam com areias claras e por jardins de corais que emergem na maré baixa, jogando luz ao universo paralelo habitado pela figura mítica do peixe-boi.

Somado a isso, Alagoas ostenta uma hotelaria de peso, que prioriza a integração orgânica com o meio ambiente. O Kenoa Resort, na Barra de São Miguel, é o ápice do conceito “rústico-chique”, fundindo arquitetura bruta e sofisticação contemporânea com maestria. Mais ao norte, em Porto de Pedras, a pousada Zai Patacho oferece um santuário de serenidade e design autêntico na deslumbrante Costa dos Corais. Em São Miguel dos Milagres, a Casa Näh Praia redefine o conceito de privacidade, proporcionando hospitalidade exclusiva e serviço personalizado. Ainda em São Miguel dos Milagres, o Mahré Hotel se estabelece como um novo éden de bem-estar no Sítio Monjolo. Enquanto, na intocada Praia dos Morros, em Morro de Camaragibe, acaba de nascer o ultraelegante Primitivo Hotel & Villas.

Essa hotelaria impecável ganha contornos ainda mais especiais quando encontra a verdadeira alma de Alagoas: a receptividade calorosa de seu povo. O alagoano tem uma gentileza natural no acolher; um sorriso franco e uma atenção genuína que transformam a estadia em uma experiência afetiva profunda. É nessa combinação — entre a beleza da paisagem, a curadoria de hotéis e o calor humano — que o estado se revela como um destino ímpar. Então, vem comigo.

### UM REFÚGIO PRIMITIVO Morros de Camaragibe

Na vastidão intocada de Morros de Camaragibe, onde o tempo parece ditar um ritmo próprio, o Primitivo Hotel & Villas surge como o novo manifesto da simplicidade essencial em Alagoas. Mais do que uma hospedagem, esse refúgio de altíssimo padrão é um convite ao reencontro com a calma. Com apenas oito bangalôs exclusivos e imensos, variando entre 94 m<sup>2</sup> e 111 m<sup>2</sup>, a propriedade celebra uma arquitetura que reverencia o território: o uso de materiais locais e de técnicas ancestrais se fundem com um paisagismo regenerativo que resgata a alma da Mata Atlântica.

Cada detalhe foi pensado para potencializar a experiência — das camas *king size* e varandas debruçadas sobre a natureza às piscinas e banheiras de imer-

são privativas, complementadas por *amenities* Bvlgari. A gastronomia de território é um capítulo à parte: o restaurante combina o frescor do terroir alagoano com apresentações contemporâneas, transformando cada refeição em uma jornada de tradição e inovação.

À beira-mar, o hotel está debruçado sobre uma praia quase secreta, guardada, de um lado, por um braço de rio e, do outro, por um morro de cores belíssimas. Além disso, o *concierge* dedica-se a personalizar vivências que conectem o hóspede à essência do lugar — seja em um passeio de jangada às piscinas naturais, um café da manhã flutuante ou um luau sob o céu estrelado. O Primitivo é o santuário ideal para viajantes que queiram uma reconexão, em um ambiente onde o silêncio conduz a uma pausa real e profunda.

### KENOA SEMPRE NO HYPE Barra de São Miguel

Longevo. Assim consigo definir com exatidão o Kenoa Resort — um ícone que não apenas resiste ao tempo, mas se consagra como o epicentro do desejo no litoral sul de Alagoas. Localizado em Barra de São Miguel, onde o azul do oceano encontra o verde da mata, esse refúgio prova que a verdadeira elegância é atemporal. Enquanto tendências vêm e vão, o Kenoa não sai do *hype*, reafirmando-se como a referência máxima da hotelaria ecochic nacional.

O segredo de sua longevidade reside na harmonia tátil e visual: nas fachadas de reboco cru, nos muros de pedra talhados à mão e nos telhados de piaçava que forjam uma união quase poética com o meio ambiente. Nas palavras de Pedro Marques, CEO e *founder*, a alma do projeto está na hospitalidade que abraça: “Queremos que cada hóspede faça do hotel a sua casa. Seus sorrisos, múltiplos retornos e palavras alegres trazem sentido à nossa dedicação diária para criar memórias e experiências inesquecíveis”. E como é fácil se sentir em casa no Kenoa. Com uma equipe de cerca de cem funcionários dedicados, o serviço é íntimo sem ser intrusivo, antecipando as preferências dos hóspedes antes mesmo que eles as percebam.

A jornada sensorial estende-se à mesa no restaurante Kaamo, sob a consultoria do *chef* César Santos, onde ingredientes da região encontram técnicas refinadas em uma celebração aos sabores de Alagoas. Entre o relaxamento profundo no spa, que utiliza aromas Caudalie para induzir à tranquilidade, e a consciência ecológica presente desde o aquecimento solar até o reflorestamento da flora nativa, o Kenoa permanece como um refúgio que o Brasil se orgulha de apresentar.





## HORIZONTE ESPELHADO NO MAHRÉ

Sítio Monjolo, São Miguel dos Milagres

Recém-chegado ao cenário de Alagoas, o Mahré Hotel já nasceu com a aura de um clássico contemporâneo no Sítio Monjolo. Inaugurado no final de 2023, esse éden de arquitetura elegante — executado pelos arquitetos Waleska Agra e Daniel Lemos, com participação do escritório João Armentano — ocupa uma extensão generosa de 40 mil m<sup>2</sup>, onde o silêncio se manifesta na

amplitude. Diferente de propostas mais compactas, o Mahré utiliza seu vasto terreno para garantir que a natureza seja a moldura principal de cada ambiente, oferecendo um horizonte que se abre generosamente sobre as águas turquesas da Rota Ecológica.

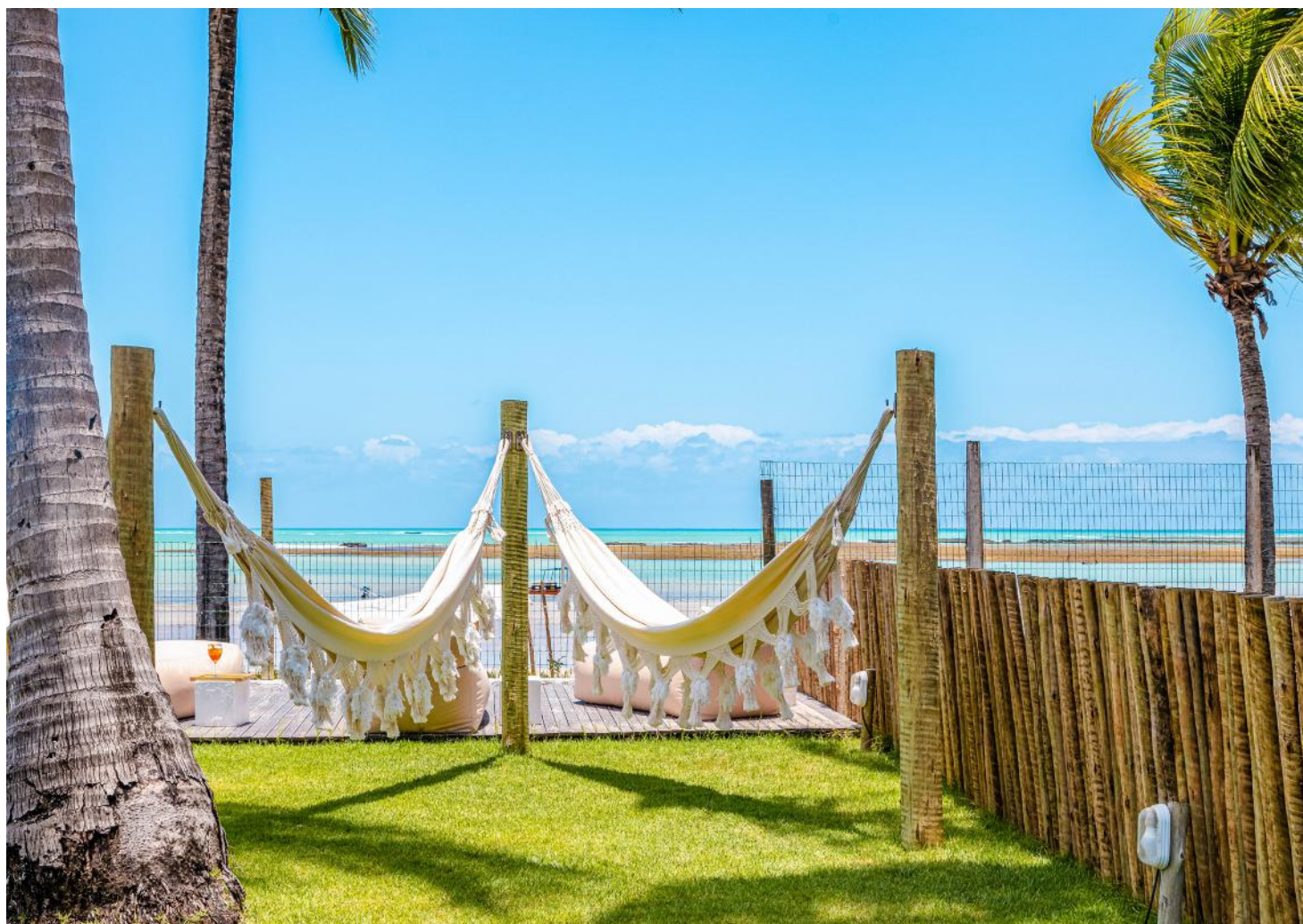
A implantação do hotel privilegia uma conexão rara: de um lado, a vista para uma das dez maiores barreiras de corais do mundo; do outro, a serenidade de uma lagoa interna que serpenteia a propriedade. É sobre esse espelho d'água que o entardecer ganha contornos



enigmáticos, com um pôr do sol que pode ser contemplado do *rooftop* panorâmico, transformando o fim do dia em um ritual de contemplação. Nas trinta suítes exclusivas, o conceito de “bem-estar absoluto” é plenamente aplicado, com jardins e piscinas privativas que convidam ao isolamento, complementado pelo toque delicado do enxoval Trousseau e de *amenities* Bvlgari.

A experiência encontra seu ápice na gastronomia comandada pelo premiado *chef* Rafa Gomes. Vencedor do *MasterChef* Profissionais, ele traz para Milagres uma

cozinha autoral que respeita o frescor dos ingredientes locais, em pratos elaborados com técnicas de alta precisão. Harmonizado com a coquetelaria de Isadora Fornari, o *menu* é um convite a descobertas que vão além do paladar, integrando-se perfeitamente ao ritmo desacelerado do hotel. Entre mergulhos nas piscinas naturais, passeios pelos manguezais e repouso sob os coqueirais, o Mahré consolida-se como o novo destino de sonho para quem busca o melhor de Alagoas com uma roupagem moderna.



### ERA UMA VEZ UMA CASA NÃH PRAIA

São Miguel dos Milagres

No coração da Rota dos Milagres, a Casa Nãh Praia está aninhada na pacata enseada da Praia do Marceiro como um segredo guardado a sete chaves entre as jangadas que ali repousam. Mais do que uma hospedagem “pé na areia”, a propriedade sugere um diálogo harmonioso entre a arquitetura moderna e o vasto coqueiral que a abraça, permitindo que grupos de amigos ou familiares se desconectem do ritmo urbano para se conectarem uns com os outros, em total privacidade.

Concebida para celebrar a arte de receber, a estrutura da casa privilegia o equilíbrio entre a convivência e o descanso no formato *buyout* — quando a propriedade se torna um refúgio exclusivo para um único grupo. Entre amplos salões e seis suítes — incluindo uma unidade totalmente acessível —, os espaços se abrem para a piscina e para o redário, convidando a brisa a circular livremente.

Ao alcance dos olhos, o chamado para boas caminhadas ou passeios de bicicleta fica por conta da praia de águas turquesas e de suas piscinas naturais, bem em frente à casa. Contudo, o grande diferencial reside na

mesa. A gastronomia é alçada ao status de arte pela chef-anfitriã Walgra Mello. Com formação no Institut Paul Bocuse, passagens pela alta cozinha italiana e pelo Ritz Paris, ela funde o rigor de técnicas internacionais com a alma da cozinha nordestina. O resultado é um menu feito sob medida, conforme a preferência dos hóspedes, pautado pelo frescor dos ingredientes e pelo resgate das tradições regionais.

Na Casa Nãh Praia, o serviço é discreto e impecável, desde a seleção dos ingredientes à montagem personalizada dos cardápios. Tudo conspira para que sua única preocupação seja a de praticar, sem culpa, o *dolce far niente*.

### ZAI “AZUL” PATACHO

Porto de Pedras

Seguindo a Rota dos Milagres rumo ao norte, na deslumbrante Praia do Patacho — a única do estado a ostentar o selo Bandeira Azul, certificação internacional que atesta a excelência em sustentabilidade no turismo e responsabilidade ambiental —, a hospitalidade ganha os contornos de um sonho familiar.

Idealizada para ser um local de encontro com o sossego, a Zai Patacho nasceu do desejo de construir um





espaço autêntico à beira-mar. É uma pousada intimista, projetada para celebrar as raízes locais ao mesmo tempo em que deixa a arquitetura se retrair, cedendo o protagonismo ao meio ambiente. Nesse cantinho de sofisticação silenciosa, o conceito de exclusividade é elevado por conter apenas doze bangalôs aninhados em um belo jardim.

Cada suíte conta com uma ambientação única, decorada com móveis produzidos artesanalmente no próprio hotel. Esse cuidado se estende ao restaurante, cuja mobília foi desenvolvida por talentos da região, conferindo valor ao saber popular — sempre sob o olhar atento das sócias, Mirian e Laura Mourão.

Além do conforto, a Zai convida à reconexão por meio de experiências singulares: o mergulho nas piscinas naturais de águas morninhas, os passeios de jangada, a visita ao projeto de preservação do peixe-boi marinho, em Tatuamunha, e o pôr do sol no Rio Man-

guaba. A experiência se completa com a gastronomia do *chef* Wanderson Medeiros. O menu privilegia o frescor de ingredientes que transformam o que o mar e a terra oferecem em pratos que são, simultaneamente, simples e sofisticados. É uma cozinha feita para ser degustada sem pressa, em total sintonia com o ritmo sereno da Costa dos Corais.

ENFIM

Alagoas é isso. Um destino solar que se despe de excessos para abraçar a natureza em sua forma mais pura. Entre o mar hipnótico e o acolhimento genuíno, o estado reafirma que o verdadeiro paraíso reside na sintonia entre o rústico e o sofisticado. Partir daqui é levar na memória um degradê em tons de azul e a certeza de que a vida se renova a cada maré.

Para acompanhar a Claudia em outras viagens:

 [claudia\\_liechavicius](#)



I

# NOVIDADES NO CIRCUITO

por Priscila Bentes

**P**ara esta edição, trouxemos cinco belas novidades, todas à beira-mar, um presente para viajantes e leitores que, como diria o poeta Oscar Wilde, têm o mais simples dos gostos, se contentam apenas com o melhor.

Vamos começar pelo elegante balneário de Armação dos Búzios, palco que Brigitte Bardot escolheu como um dos seus lugares para ser feliz. Nesse cenário, o **Casas Brancas Boutique Hotel (1)**, localizado no Morro do Humaitá e debruçado sobre a Orla Bardot, é o refúgio perfeito. Com arquitetura mediterrânea única e vista panorâmica deslumbrante do oceano, oferece suítes elegantes com decoração refinada e va-

randas privativas. Seu spa proporciona experiências relaxantes, enquanto o restaurante Místico serve gastronomia contemporânea com ingredientes locais. A piscina infinita com vista para o mar, o atendimento personalizado e a localização privilegiada na península fazem desse hotel o destino perfeito para momentos inesquecíveis de romance e tranquilidade em Búzios.

Do Sudeste, rumamos para o Norte, mais precisamente para Belém, a capital paraense, onde encontraremos um resgate do tempo, com a sofisticação, o conforto e a elegância do **Tivoli Maiorana (2)**, localizado no antigo prédio da Receita Federal, a apenas um quarteirão da Estação das Docas e a cerca de 10 minu-



tos de caminhada do Mercado Ver-o-Peso e da Praça da República. Suas 176 acomodações possuem design contemporâneo e toques tropicais. Os destaques são as duas suítes presidenciais de 220 m<sup>2</sup> com vista panorâmica para a Baía do Guajará. Um empreendimento que nasceu na COP30 e que presenteia essa cidade com que há de melhor em termos de hospitalidade e acolhimento.

De lá descemos para o Nordeste, justamente para o litoral alagoano, que, com suas águas verde-esmeralda, as piscinas naturais de corais, os cardumes de peixes coloridos, os coqueirais e sua gente elegante, dão o tom para momentos especiais em dias memoráveis. Não à toa Porto de Pedras, Milagres e Passo de Camaragibe estão entre os destinos mais cobijados do Brasil. E, por assim ser, selecionamos o melhor de cada um desses lugares.

Em Porto de Pedras, na Praia do Patacho, encontramos o **ZAI Patacho (3)**, um verdadeiro paraíso ex-

clusivo, com apenas doze elegantes suítes integradas à natureza exuberante que as cerca, piscinas naturais cristalinas e acesso direto à praia de areias brancas. Esse hotel combina design contemporâneo com elementos locais e gastronomia de alta qualidade com ingredientes regionais. Cercado por coqueirais e recifes de corais, proporciona privacidade absoluta e conexão genuína com a natureza. Uma experiência transformadora no litoral alagoano, em que cada detalhe foi pensado para criar memórias eternas em um dos destinos mais preservados do Brasil.

Ali pertinho, em São Miguel dos Milagres, descubra o **Mahré Hotel (4)**, um refúgio de sofisticação e design. Com apenas trinta suítes exclusivas, o hotel oferece privacidade absoluta entre coqueirais, manguezais e o mar. Seu projeto modernista destaca o artesanato local em cada detalhe, unindo elegância e natureza de forma única.

A experiência sensorial é elevada pela gastronomia



do Restaurante Tahí, assinado pelo renomado *chef* Rafa Gomes, e pelos drinks autorais da mixóloga Isadora Fornari em três bares, incluindo um *rooftop* com vista privilegiada. Para o lazer, é possível aproveitar quadras de tênis, de *beach* tênis e passeios de bicicleta. O Mahré é o destino ideal para quem busca tranquilidade, conforto e uma conexão autêntica com o paraíso alagoano, uma bela novidade do Circuito Elegante que selecionamos para você!

E por fim, se prepare para o novo... Acaba de nascer na Praia dos Morros, em Morros de Camaragibe, um hotel que chega para surpreender. Em uma praia quase intocada, com a presença tímida de pescadores e suas cestas de peixes, apenas oito confortáveis e encantadores bangalôs, equipados e decorados com beleza, conforto e sofisticação, aguardam por você. O **Primitivo Hotel & Villas (5)** nasceu da escolha consciente por um território raro: uma área virgem à

beira-mar na Rota Ecológica dos Milagres. Afirmando que “o essencial ainda existe”, o hotel oferece uma experiência baseada em tempo, presença e pertencimento, longe de excessos e em total sintonia com o ritmo da natureza.

Seus grandes diferenciais são a exclusividade absoluta, a integração com a paisagem e a gastronomia autoral que valoriza produtores locais. Cada suíte conta com piscina privativa, convidando o hóspede a desacelerar sob o céu estrelado. É o destino perfeito para você que busca reconexão real, silêncio e uma hospitalidade que respeita a cultura local e a alma do lugar. Descubra o ser primitivo.



# NOVIDADES GASTRONÔMICAS NO CIRCUITO

por Thiago Ramos

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



**IMAKAY** – Criativo restaurante japonês no Itaim Bibi, o Imakay alinha cozinha asiática com influências internacionais. Chama atenção a conexão do balcão de *sushi* com a *parilla*, que marca o conceito do mar ao fogo. Para viver com mais intensidade o lugar, peça um dos três *menus* direto no balcão. Destaque também para os pratos equilibrados com peixes maturados na casa.

#### FUNCIONAMENTO:

Segunda a quarta, das 12h às 15h e das 19h às 23h.  
Quinta a sábado, das 12h às 15h e das 19h à 0h.  
Sábado das 12h30 às 16h e das 19h à 0h.

#### ENDEREÇO:

R. Urussuí, 330, Itaim Bibi, São Paulo – SP.

📍 imakaysaopaulo

**TATIO** – Recém-inaugurado no complexo de restaurantes do Passeio Paulista, o Tatio apresenta seu cardápio com foco em fermentação. Do café da manhã ao jantar, encontramos pratos finalizados no forno, entradas para compartilhar, coquetéis autorais e carta de vinhos selecionada. A cozinha aberta se integra ao salão e o serviço é orquestrado por uma equipe hospitaleira.

#### FUNCIONAMENTO:

Diariamente, das 8h às 22h.

#### ENDEREÇO:

R. Bela Cintra, 306, loja 17, Consolação, São Paulo – SP.

📍 tatio.sp





**TON HOI** – Poucos são os endereços que atravessam mais de quarenta anos e o Ton Hoi, restaurante de comida chinesa, pode comemorar esse legado. É comum as famílias paulistas mencioná-lo com histórias e memórias vividas à mesa. Do menu de Tommy Wong, saem da cozinha a barriga e a costela de porco bem executadas e diversos tipos de macarrões com diversos tipos de acompanhamentos. Vale conhecer também a carta de coquetéis e vinhos.

#### FUNCIONAMENTO:

Quarta a sexta, das 18h30 às 22h.

Sábado, das 12h às 15h e das 18h30 às 22h.

Domingo, das 12h às 15h30.

#### ENDEREÇO:

Av. Prof. Francisco Morato, 1484, Butantã, São Paulo – SP.

📍 tonhoirestaurante

**PICUÍ** – Uma história familiar que começa há mais de 130 anos na produção de carne de sol, um ícone da alimentação do sertão nordestino. Aqui, ela funciona como um fio condutor que deixa esse restaurante como um dos templos da cozinha alagoana. Ingredientes como carne de sol, queijo coalho, coco, rapadura, mandioca e frutos do mar estão presentes nos pratos preparados pela mente inquieta e criativa do chef Wanderson Medeiros.

#### FUNCIONAMENTO:

Todos os dias, das 11h às 17h.

#### ENDEREÇO:

Av. da Paz, 1140, Jaraguá, Maceió – AL.

📍 picuialagoas



**CAXIRI** – Concebido em um casarão centenário no centro de Manaus, o restaurante Caxiri é um efervescente palco da cozinha amazônica e tem como premissa o respeito à cadeia produtiva. Da cozinha comandada pela chef Débora Shornik, saem pratos como o lombo de tambaqui assado na brasa, macaxeira prensada com queijo e abacaxi grelhado. Destaque para o salão com grandes janelas que oferecem vista privilegiada para o icônico Teatro Amazonas.

#### FUNCIONAMENTO:

Terça a sábado, das 11h30 às 15h e das 19h às 22h.

Domingo, das 11h30 às 15h.

#### ENDEREÇO:

R. 10 de Julho, 495, Centro, Manaus – AM.

📍 caxiri\_amazonia





# TROUSSEAU

— HOTEL & SPA —

HOME AWAY FROM HOME

[TROUSSEAU.COM.BR](http://TROUSSEAU.COM.BR)



# MENTORIA PRETA: QUANDO UMA PERGUNTA VIRA MOVIMENTO NO TURISMO

por Samella Marinho

Projetos de impacto ganham força quando deixam de ser discurso e se tornam compromisso coletivo. Foi assim que nasceu o Mentoria Preta. Em um almoço entre Zé Alcorta, CEO da PANROTAS, e Denis Tassitano, diretor da SAP Concur, surgiu o *input* que deu luz ao projeto, conforme conta Denis: “Por que não através de mentoria? E por que não a comunidade negra?”.

A inquietação virou propósito e mobilizou lideranças pretas da área de turismo dispostas a doar tempo e experiência para desenvolver profissionais pretos em cargos executivos. Afinal, como observa Wellington Melo, diretor do Hotel Unique, “vivemos um desequilíbrio evidente no mercado do turismo e da hotelaria. Em nosso país, 55% da população é negra, mas essa realidade ainda não se reflete nas posições de liderança”.

No Fórum PANROTAS 2025, ao lado de mentores e mentoras que abraçaram a iniciativa, apresentamos o programa como edição piloto destinada a profissionais negras e negros em cargos de média liderança que buscam avançar na carreira.

Durante seis meses, mentores e mentorados se encontraram em uma jornada com objetivos definidos, escuta qualificada e acompanhamento próximo. Conforme descreve Rogéria Pinheiro, fundadora da Travel Education, “é uma oportunidade de estar entre os meus: entre líderes, executivas, executivos... todos com um único objetivo: que não sejamos mais a única preta ou o único preto nos ambientes em que estamos”.

O diferencial do Mentoria Preta esteve na forma

“ Em nosso país, 55% da população é negra, mas essa realidade ainda não se reflete nas posições de liderança”

como construímos esses encontros. O *match* entre mentor e *mentee* não foi aleatório. Ele se deu por meio do Personal Map, ferramenta criada por Nilton Clécio que mapeia perfil comportamental, momento de carreira e potencial de desenvolvimento, buscando combinações que ampliem repertório e estimulem crescimento real. Como explica Renata Garcia, sócia-proprietária da Go2Grow, “os encontros têm uma engenharia que combina ferramentas com o dia a dia prático dos mentorados, provocando um olhar para dentro com o objetivo de identificar pontos fortes, fragilidades e oportunidades na própria trajetória profissional”.

Como ponto focal do projeto, acompanhei a fase de aplicação — desde a campanha de divulgação até a conexão das duplas — organizando encontros e articulando relações, contando sempre com as orientações







de Jaime Almeida, consultor do projeto, o que foi essencial para a consistência e a qualidade da jornada construída ao longo do programa. Ele acrescenta que “quando esse encontro é feito com intencionalidade, uma potência muito grande começa a se desenvolver”.

E ela se desenvolveu. Houve promoção, reposicionamentos estratégicos e decisões mais conscientes acerca da carreira. Uma *mentee* relatou ter alcançado “um patamar de reconhecimento” do seu valor. Outra participante descreveu a experiência como “super-revolucionária”. Mais do que avanço profissional, falaram sobre “se enxergar possível e capaz de alcançar caminhos mais amplos”. Em resumo, enfatizaram que foi “a possibilidade de se identificar e de se ver dentro desse mercado que é tão abrangente, mas ao mesmo tempo solitário para alguns recortes”.

Para os mentores, estar entre pares, compartilhar experiências e discutir desafios estruturais reforçou ainda mais a importância da representatividade. Ao longo do programa, ouvi que eles também se transformaram a partir das conexões e das trocas com seus mentorados.

O impacto, no entanto, ultrapassa as trajetórias individuais. Quando ampliamos o acesso à liderança, ampliamos também a diversidade de pensamento nas decisões do setor. E um mercado que incorpora novas perspectivas torna-se mais inteligente, mais competitivo e mais alinhado à realidade do país.

A primeira edição me desafiou a articular, ao lado de Zé Alcorta, de Jaime Almeida e do grupo de mentores formado por Denis Tassitano, Jackson Soares, Jurema Monteiro, Lígia Secco, Reifer Souza, Renata Garcia, Rogéria Pinheiro e Wellington Melo uma jornada de desenvolvimento construída na base do diálogo e da confiança. A premissa foi clara: pessoas mentoras no centro das decisões e a PANROTAS como facilitadora do processo. Foi essa articulação coletiva que deu força e sentido ao programa.

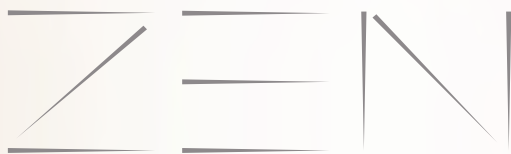
Em breve, lançaremos a segunda edição para ampliar esse movimento e pavimentar caminhos para novas lideranças no turismo.

Saiba mais em:

[www.mentoriapreta.com.br](http://www.mentoriapreta.com.br)

 [mentoria.preta](https://www.instagram.com/mentoria.preta)

LANÇAMENTO



CYRELA & yoo



AVENIDA IBIRAPUERA, 617

11 4118 3562 ZENCYRELAHEYOO.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 (Cred: 17592/JJ). 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

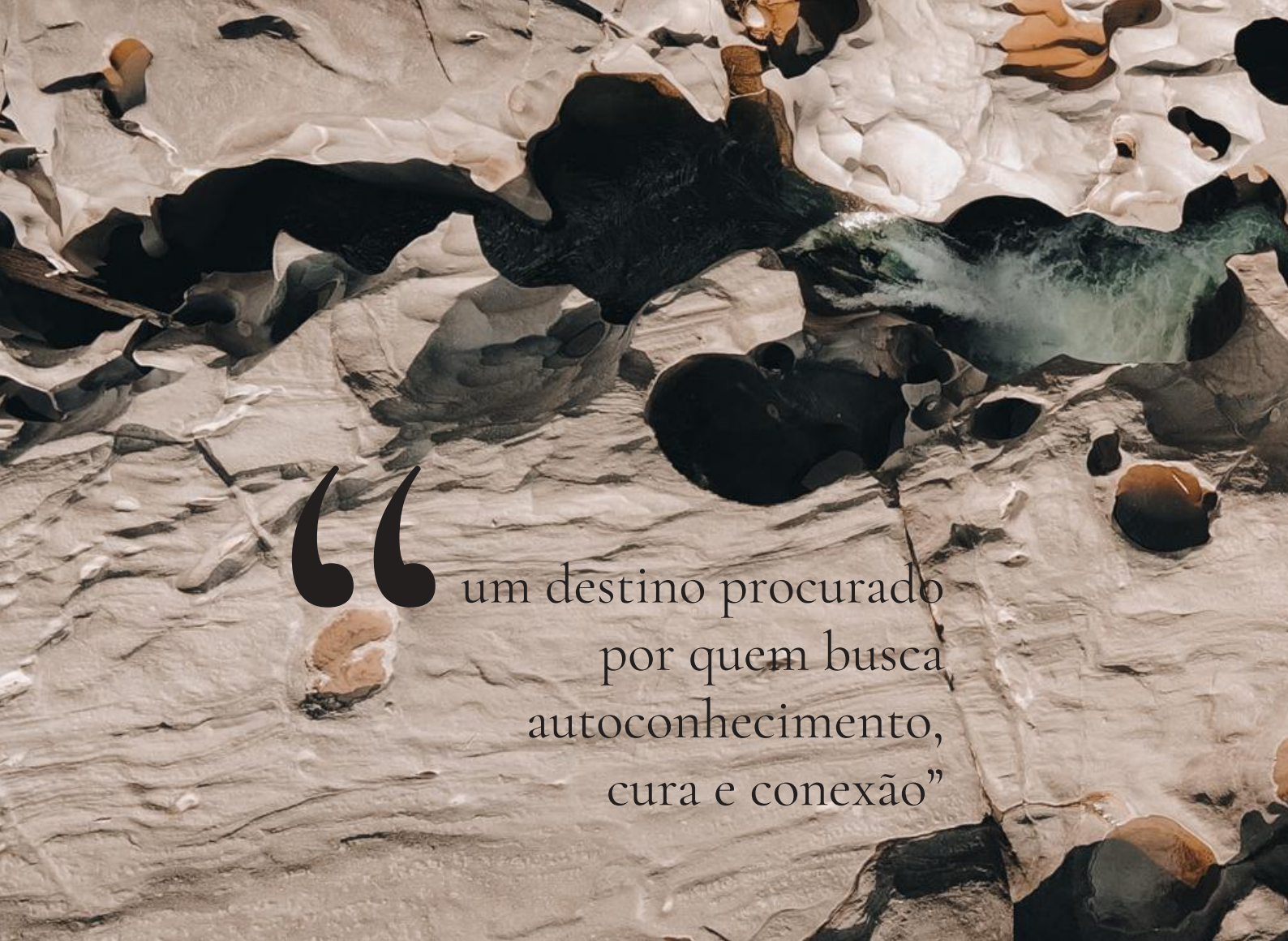
**yoo**

REALIZAÇÃO

 **LAVVI**

REALIZAÇÃO E CONSTRUÇÃO

 **CYRELA**



“um destino procurado  
por quem busca  
autoconhecimento,  
cura e conexão”

---

# ONDE A NATUREZA ENCONTRA A ALMA

por Priscila Bentes

**P**ara o viajante que busca ir além do comum, que anseia por uma jornada que nutre o corpo e eleva o espírito, a Chapada dos Veadeiros emerge como um convite irrecusável. Esse santuário de beleza selvagem, aninhado no coração do Brasil, em Alto Paraíso (GO), é mais do que um espetáculo natural; é um polo energético e místico que tem encantado almas por gerações.

Conhecida como a “caixa d’água” do Brasil, o Cerrado — bioma onde a Chapada se insere — abriga nas-

centes que alimentam oito das doze principais bacias hidrográficas do país, como São Francisco, Tocantins e Paraná. Mas sua grandiosidade não para por aí. A Chapada dos Veadeiros é também um território vibrante, reconhecido como a savana mais rica do mundo, lar de quase 13 mil espécies de plantas nativas e berço de um inestimável patrimônio histórico e cultural, que inclui comunidades quilombolas e indígenas, guardiãs de saberes ancestrais.

No entanto, a Chapada dos Veadeiros é célebre por uma peculiaridade ainda mais profunda: é conside-



rada um dos lugares energeticamente mais especiais do Brasil. Ela abriga uma grande placa subterrânea de quartzo, está alinhada ao paralelo 14 — o mesmo que passa por Machu Picchu —, possui forte energia dos cristais, formações geológicas antigas, e inúmeros “vórtices energéticos”, pontos naturais onde muitas pessoas relatam sentir intensificação da energia espiritual. Por reunir essas características, a região tornou-se um polo de comunidades místicas e um cenário único para o turismo ufológico e espiritual no Brasil. Não à toa é um destino procurado por quem busca autoconhecimento, cura e uma conexão mais profunda com o universo.

Nesse cenário de paisagens grandiosas e energias sutis, surge a **Vila Cerrado**, uma pousada que não apenas oferece descanso, mas também propõe uma experiência de hospedagem regeneradora. Mais do que um mero ponto de parada, ela se define como “um lugar para ser acolhido, alimentar a alma e cuidar do planeta”.

Fruto do sonho de um jovem casal, a atriz Melina Menghini e o engenheiro André Cardinali, a Vila

Cerrado nasceu da convicção de que viajar pode — e deve — ser um ato de impacto positivo. Para eles, a Vila Cerrado é um refúgio para quem busca jornadas profundas, autocuidado e experiências que ampliam a consciência sobre o nosso impacto no planeta.

A elegância da Vila Cerrado transcende o estético, manifestando-se na sua filosofia e na sua integração harmoniosa com o entorno. Ela reúne cinco unidades de hospedagem, batizadas com nomes inspirados em árvores e frutos do bioma — Buriti, Pequi, Copaíba, Jatobá e Baru —, integradas em uma proposta de arquitetura orgânica e ancestral que valoriza técnicas tradicionais de construção, como o pau a pique, e reinterpreta saberes quilombolas e locais.

A pousada convida a uma imersão sensorial e consciente. O café da manhã é caseiro e regional, com a crença de que o alimento deve nutrir o corpo, alimentar a alma e regenerar o planeta. Espaços como o Sálvia e o Templo Ser oferecem terapias holísticas, rituais, banhos energéticos e vivências inspiradas em raizeiros e mestres locais. Um ritual de boas-vindas com elixir de cristais harmoniza a energia dos recém-chegados.



A Vila Cerrado também se destaca pelo seu compromisso com a sustentabilidade operacional, estimulando seus visitantes a serem agentes de preservação — hóspedes são convidados a plantar uma árvore com sementes recebidas, compensando sua pegada de carbono e tornando-se “semeadores”. Além disso, cada acomodação conta com filtros de água e garrafas reutilizáveis para trilhas, eliminando o uso de plástico. A pousada também valoriza e apoia pequenos produtores locais e contribui mensalmente com instituições como a Cerrado de Pé, a ONG Salvar e a Reciclealto. Trata-se, realmente, de uma jornada de reflexão e de transformação.

Já para aqueles que buscam uma experiência mais

privativa, a **Casa Poema** pode ser um verdadeiro refúgio. Inserida em um terreno de aproximadamente 5,5 hectares de Cerrado preservado, a propriedade convida seus hóspedes a desacelerar e a redescobrir o valor do tempo, da contemplação e do essencial.

Sua proposta vai além de ser uma hospedagem convencional. Com uma atmosfera intimista e acolhedora, a casa recebe apenas um grupo de hóspedes por vez, garantindo acesso exclusivo a toda a infraestrutura e proporcionando uma experiência marcada pela liberdade e pelo contato direto com a paisagem natural que a envolve.

A acomodação é composta pela Casa Poema, onde estão a suíte principal, a cozinha e a sala de estar integradas, e pelo Anexo Haicai, uma construção complementar que abriga duas suítes privativas e independentes, oferecendo ainda mais conforto e autonomia para pequenos grupos ou famílias. Juntas, as duas estruturas acomodam até seis pessoas com total conforto, preservando sempre a sensação de refúgio particular.

Além da arquitetura que privilegia a integração com o entorno, a propriedade conta com infraestrutura pensada para garantir comodidade mesmo em meio à natureza. Entre os destaques estão

o wi-fi via Starlink, que assegura conexão estável em uma região de difícil cobertura, e o gerador próprio de energia, que mantém o funcionamento da casa mesmo em eventuais interrupções da rede elétrica — um cuidado importante para que a experiência seja sempre tranquila.

Na Casa Poema, o silêncio do Cerrado, o céu amplamente estrelado e a atmosfera de simplicidade sofisticada transformam a estadia em um verdadeiro exercício de presença. Um lugar onde a poesia não está apenas no nome, mas na experiência de estar.

Fechando a vivência na Chapada do Veadeiros, a **Pousada Inácia**, situada em uma região privilegiada, próxima ao curso do rio Almécegas, é uma proprie-



dade cercada por paisagens que revelam a força e a beleza da região.

Entre trilhas que atravessam a vegetação nativa e conduzem a pequenas quedas d'água e piscinas naturais, os hóspedes encontram o cenário ideal para enriquecer ainda mais a experiência de quem visita o destino.

Com apenas dez acomodações, garante um ambiente reservado e acolhedor. Os quartos foram projetados para oferecer conforto e funcionalidade, com camas *king size*, enxoval de alta qualidade, ar-condicionado, TV, *wi-fi*, minibar e cofre. Os banheiros contam com amenidades selecionadas e chuveiros com efeito de chuva, e algumas unidades possuem varandas com vista para a paisagem natural da região.

Para momentos de relaxamento, o spa da pousada oferece terapias e tratamentos voltados ao bem-estar, incluindo massagens e experiências sensoriais que ajudam a revigorar corpo e mente após um dia explorando as belezas da região.

A gastronomia também ocupa lugar de destaque no restaurante L'Alcofa, onde ingredientes frescos e produtos locais inspiram pratos que combinam referências da culinária regional com técnicas contemporâneas. O ambiente elegante e acolhedor cria o cenário ideal para refeições memoráveis, enquanto o compromisso com práticas sustentáveis reforça a conexão da

pousada com a natureza e com a comunidade local.

Além disso, a pousada funciona como ponto de partida para explorar algumas das atrações naturais mais impressionantes da região, como o Santuário Ecológico Vale Dourado, situado a poucos minutos de carro.

Entre trilhas, cachoeiras e momentos de contemplação, a Pousada Inácia traduz com elegância o espírito da Chapada dos Veadeiros — um destino onde natureza, cultura e hospitalidade se encontram para criar experiências inesquecíveis.

Na Chapada dos Veadeiros a pergunta “para onde viajar?” se transforma em “por que viajar?”. E a resposta, muitas vezes, é profunda e simples: para ampliar a consciência, refinar o sentir, deixar o destino melhor do que como foi encontrado e retornar transformado, levando consigo a essência vital do Cerrado. Viajar para a Chapada é viver uma experiência que convida à reflexão, ao autocuidado e à ação, em sintonia com o que há de mais elegante no turismo contemporâneo: o propósito.

**Para planejar sua própria experiência inesquecível e conhecer os hotéis do Circuito Elegante na Chapada dos Veadeiros, visite [www.circuitoelegante.com.br](http://www.circuitoelegante.com.br) e descubra os benefícios exclusivos para pessoas igualmente exclusivas e únicas.**

I



# AGENTES QUE ENCANTAM

por Mônica Valladão

2



Quando o assunto é experiência de viagem, são os profissionais certos que tornam cada jornada inesquecível. Por isso, o Circuito Elegante apresenta parceiros que encantam viajantes em todos os momentos da viagem.

3



## 1. ALIS MUNDI VIAGENS CUSTOMIZADAS

por Aline de Carvalho  
São Paulo/SP

A Alis Mundi Viagens é uma curadoria de experiências sob medida que coloca o cliente como protagonista.

☎ (11) 94567-1487 📷 alismundiviagens

4



## 2. DREAMS TRAVEL CO.

por Glória Backx  
Brasília/DF

Com curadoria criteriosa e suporte dedicado, a Dreams Travel Co. desenvolve roteiros sob medida para viajantes que valorizam exclusividade, fluidez e memórias marcantes.

☎ (61) 99289-8504 📷 dreamstravel.co

5



## 4. MENAYA VIAGENS

por Bruna Oliveira  
São Paulo/SP

A Menaya Viagens acredita no poder transformador de explorar o mundo e oferece consultoria estratégica para criar experiências exclusivas no Brasil e no exterior.

☎ (11) 99798-0828 📷 menayaviagens

## 3. K-ZULO EXCLUSIVE TRAVEL

por Carlos e Gabriel Tosetti  
Campinas/SP

Com grande atuação entre os 55+, a K-zulo Exclusive Travel desenvolve jornadas sob medida para viajantes experientes que desejam viver o extraordinário.

☎ (19) 98359-7379 📷 kzulo.travel

## 5. VIAJANDO A DOIS TRAVEL BOUTIQUE

por Andréa Monteiro  
Rio de Janeiro/RJ

A Viajando a Dois é uma agência especializada em experiências para viver a dois.

Atuando a mais de dezoito anos no mercado.

☎ (21) 99997-4202 📷 viajandoadois

“ Eu não  
planejo nada  
na minha  
carreira, tudo é  
superorgânico”



---

## COLUNA KI VIAGEM

por Kika Gama Lobo

**Thalita, em que pé você está hoje? Tantos livros, peças, agora um musical... você se sente no auge, em transição ou em permanente reinvenção?**

Aos 51 inventei uma nova carreira, topando um convite inusitado e me aventurando na arte de representar. Eu já havia aparecido em alguns filmes atuando como eu mesma, mas em participações muito pequenas. Daí a virar atriz de musical, sem ser cantora, isso é inédito e superespecial, sobretudo porque entendi que não há limite de idade para me arriscar.

**Aliás, amei o *Fala sério, mãe!* no Roxy Dinner no Rio de Janeiro. Atualmente você se diz “autriz” e que foi um desafio pessoal imenso atuar. Temas como a primeira transa, ninho vazio, viagem entre amigos, transtornos de peso estão no enredo. Nos seus livros, você ainda aborda suicídio, homofobia, automutilação. Como consegue encarar assuntos tão sensíveis de uma maneira leve?**

Quem cunhou esse termo foi a diretora do espetáculo, Priscilla Mota. Foi interessante poder mexer no meu próprio texto e emocionar crianças, adolescentes e até senhoras de oitenta anos. Um musical parece algo tão leve, mas toco em pontos reais e fico feliz em surpreender com tanta profundidade mesmo em meio à leveza, ao colorido das capas dos meus livros, ao meu jeito coloquial de falar e escrever. Sou muito intuitiva, vem do coração.

**Você começou escrevendo para adolescentes, depois falou com as mães, e agora seu foco mira os 50+. O que mudou em você para que esse deslocamento acontecesse?**

Eu não planejo nada na minha carreira, tudo é superrgânico. Quando eu entrei na menopausa, aos 45 anos, surgiu em mim a necessidade de compartilhar com as minhas “garotas maduras” que essa fase é ruim, mas que estamos juntas. Que tal rirmos disso, já que quase todas as mulheres vão atravessar esse momento hormonal? E poder também falar com os homens! Agora em março estreia no Globoplay a minha série *Juntas e separadas*, focada na grade 40+; acabei de fechar um filme voltado para mulheres 50+ e protagonizado por atrizes dessa idade; e quase 25 anos depois eu vou lançar um novo livro baseado no sucesso literário: *Diário de uma garota esquisita 2*. Estou fértil!

**Seu público cresceu com você ou você foi atrás dele?**

Ao longo do tempo, minha intuição foi sempre a minha bússola, o meu farol. Tenho leitoras de trinta, quarenta anos que já são mães e continuo a me conectar com os pré-adolescentes. Acho que isso se dá porque eu observo muito. Estou sempre atenta ao meu público, seja ele de nove anos — afinal, tem sempre uma criança crescendo — ou bem mais velho, mas



não fui atrás dele, não. O público me seguiu.

**Existe aquela história deliciosa de quando ninguém queria seu autógrafo e você decidiu convocar o público fazendo polichinelos. Verdade ou lenda urbana?** Eu subia na cadeira, mas não fazia polichinelos. Gritava, colocava peruca vermelha, queria mesmo era atrair a atenção para os meus livros. Dei muito pirulito em troca de dois minutos de atenção.

**Aliás, tem ideia de quantos livros já vendeu desde aquele comecinho?**

Mais de 2 milhões!

**Neste ano terá Bienal do Livro em São Paulo, Flip, Fliti, e as feiras literárias bombam de público no Brasil. O que esperar de Thalita com a escrita? Novo livro?**



Feira, eu só não vou quando eu não posso mesmo, porque é o auge para o escritor, e eu amo. É uma cidade inteira respirando literatura, e eu acho um luxo a pessoa ir a São Paulo, a Tiradentes, ao Recife para um evento de livros. Bonito demais. Como eu disse, estou trabalhando no livro *Diário de uma garota esquisita 2*, eu não sei se virá em julho ou para a Bienal de São Paulo.

**Você já respondeu mil vezes sobre o fato de não ser mãe e ainda assim escrever tanto para mães. O que você ainda não disse sobre isso?**

Eu sempre falo que o escritor Raphael Montes nunca matou ninguém e ele escreve tão bem sobre assassinatos. É a mesma lógica. O que é irritante, e não sei se isso acontece por eu ser mulher, é que o fato de eu não querer ter filhos (sempre disse isso abertamente) se tornou mais importante do que o meu trabalho. Títulos de matérias como “Thalita Rebouças, a escritora

que não quer ser mãe, escreve para adolescentes” e “A escritora que já vendeu 2 milhões de livros se recusa a ser mãe, mas escreve para público infantojuvenil” reforçam esse rótulo. Eu acredito que o meu olhar de filha é que me dá ferramentas afiadas para escrever sobre o assunto.

**Em algum momento esse tema a cansou ou virou potência definitiva?**

Nunca me cansou. Acho que eu inspirei e ainda inspiro muitas mulheres que não querem ser mães a seguirem suas potências pessoais e profissionais.

**Hoje, cinquentona: o que ainda falta conquistar?**

Estou indo para os Estados Unidos a trabalho. Quando eu acho que já deu, a vida mostra que gosta de mim e novas oportunidades chegam... e na maturidade.

### **Romance em alta, contas pagas, vida em ordem... você sente que “chegou lá”?**

Sim. E dizer “eu cheguei lá” não tem a menor prepotência. Eu batalhei muito e me preparei para isso. É muito legal ver pessoas incríveis querendo trabalhar comigo. Eu dizia que só faltava conquistar Hollywood: agora não falta mais (risos).

### **Aliás, onde fica esse “lá”, afinal?**

É, com certeza, o lugar da serenidade, da tranquilidade, da plenitude. Ei, estou em paz como nunca estive nos meus 25, 35, 40 anos. Tenho bons amigos (dispensei os que não valiam), aliás, tenho amigos m-a-r-a-v-i-l-h-o-s-o-s, estou em ótima forma, fazendo trabalhos diferentes. Estou em paz. Isso não tem preço.

### **Você cozinha?**

Sou péssima. Faço massa com molho de tomate. E só!

### **Nossa revista é de turismo: quais são seus destinos favoritos no Brasil?**

A Bahia. Quando me chamam para qualquer coisa por lá, eu vou sem querer saber muito bem qual o trabalho ou qual o valor do cachê. Acabei de participar de uma feira do livro em Trancoso. O que é aquele lugar?! Também adoro Salvador, Caraíva — que terra! Pernambuco também me ganha muito. Recife é ótimo — da comida ao povo. Mas eu também vou bastante a São Paulo, pois tenho muitos amigos por lá. Como eu gosto de comer, viajo para isso também, então programo sempre uma lista de locais para desfrutar da gastronomia local. O meu estilo de viajar é supertranquilo. Gosto de me perder, tipo: vida, me surpreenda!

### **Prefere viajar de carro, trem, ônibus, navio?**

Carro. *Road trip*, eu adoro. Por avião, tenho tara, pois o melhor sono que eu tenho no mundo é pelos ares. Eu olho a aeromoça e já vejo um Rivotril. As pessoas não acreditam. Eu capoto antes de o avião decolar.

### **Iria para Marte se pudesse?**

Total. Quando?

### **Soube que você é portelense e fluminense doente. Sofre mais no samba ou no futebol?**

Não sofro em nenhuma dessas minhas paixões. Eu me arrepio quando a escola entra, mas não piro. Claro que eu não quero que a Portela caia, mas o espetáculo coletivo é tão lindo, e sou justa. Que ganhe a melhor. Já no campo, sou tricolor ilustre com plaquinha e camisa com meu nome e vibro quando está ganhando, mas não me enluto quando perde.

### **Quais são suas influências literárias, as confessáveis**

### **e as secretas?**

Eu sempre cito o Luís Fernando Veríssimo, o João Ubaldo Ribeiro e o Fernando Sabino, pois são cronistas que vão no detalhe do dia a dia, como eu. Escrevo sobre cotidianos, com esse molho, esse humor.

### **Viu a série *Adolescência*? Você se assustou ou se reconheceu?**

Vi, sim, mas não me surpreendeu. Eu sei que o quarto hoje é a nova rua. Da mesma forma que fomos ensinadas com as regras “não falar com estranhos”, “ao atravessar a rua, olhar para os dois lados”, é preciso ter atenção máxima ao digital.

### **Você fala em suas redes que já viveu relacionamentos abusivos. Como saiu das garras dos “boys-lixo”?**

Nossa, só com muita terapia, pois nós, mulheres, nos submetemos a muita coisa violenta por causa dos nossos buracos emocionais. E não se chama relação tóxica à toa: é ruim, mas você não consegue largar. Não digo que me livrei apenas dos homens-lixo, mas também de muitas amizades que não me acrescentavam nada, só sugavam.

### **Os amigos começam a morrer, o tempo aperta. Como você lida com o luto e a finitude?**

Shih! Eu lido muito mal com luto, pois acho uma sacanagem morrer.

### **A escrita ajuda a elaborar a dor ou só a expõe ainda mais?**

Muitíssimo. Num período de seis meses, eu perdi meu pai, um grande amigo e minha avó. Escrevendo o livro *Felicidade inegociável e outras rimas*, eu tive crises de choro ao reler meus poemas sobre finitude, e isso me fez algum bem.

### **Ficou rica escrevendo?**

Sim. Comprei meu apartamento, adoro comer bem em restaurantes incríveis, adoro beber e viajar — sempre ao lado dos meus amigos.

### **Que conselho você daria aos brasileiros quando o assunto é nação?**

Tenhamos empatia, paremos de agredir as pessoas.

### **E para terminar: que livros sugere para ler em viagens que não sejam os seus?**

Claro que vou indicar os meus, deixa disso. Para jovens e maduras (risos).

### **Para acompanhar o trabalho de**

Thalita Rebouças, visite:

 thalitareboucas

# MINHA FESTA DO PIJAMA NO HILTON BARRA!

por Julia Poroger



Oi, gente! Quero contar pra vocês sobre a minha festa de aniversário de oito anos, que foi *INCRÍVEL!*

Eu escolhi fazer uma festa do pijama pra poder dormir com todas as minhas amigas, brincar muito, ficar acordada até tarde e depois fazer um monte de coisa com elas quando levantasse.

Foram dez amigas no dia do parabéns, e oito delas ficaram para dormir comigo no hotel. Que combinação perfeita, né? Todas as minhas melhores amigas foram — não faltou ninguém.

Fizemos *check-in* às 15 horas e, depois de irmos no quarto, fomos para a piscina, fizemos a maior bagunça lá. Depois da piscina, foi todo mundo para o banho se arrumar para o jantar e o parabéns. Minha família foi lá para jantar junto com as minhas amigas, amei! Depois do jantar, tivemos cinema com pipocas.

Fomos dormir só às 2 horas da manhã e acordamos cedinho. Ninguém dormiu muito, porque a gente ficou conversando e brincando a noite toda. Mas era essa a ideia mesmo, dormir tarde e acordar cedo pra fazer bagunça rsrs.

No dia seguinte foi o spa, e essa foi a parte que eu mais gostei da minha festa. A gente fez escalda-pés (que é um negócio de botar o pé na água quentinha), massagem (eu faço desde que era bem pequeninha, então já sou *expert*, e foi a minha parte preferida), máscara no rosto, penteado no cabelo e maquiagem. Foi demais!

O Hilton Barra foi ótimo pra nossa festa, pois minha mãe não precisou se preocupar com quase nada. Eles organizaram a decoração das barracas, eu e a minha mãe só precisamos escolher o tema.

Meu aniversário de oito anos com minhas oito amigas foi muito bem comemorado lá no Hilton. Se eu faria essa festa de novo? Ah, talvez sim, quando eu ficar mais velha. Mas esse foi o aniversário dos meus sonhos!

**A festa do pijama aconteceu no Hotel Hilton Barra Rio de Janeiro, que proporcionou o ambiente perfeito para uma celebração inesquecível com todas as comodidades que as meninas precisavam para se divertir.**

@ hiltonbarrario

[www.hiltonbarra.com.br](http://www.hiltonbarra.com.br)

---

# REALGEMS VALORIZA LUXO CONSCIENTE COM A CERTIFICAÇÃO SELOXIS PARA FORNECEDORES

por Aline Schneiders

A visibilidade sobre os fornecedores deixou de ocupar um papel secundário e desponta como potencial protagonista nas discussões sobre sustentabilidade para 2026. Com o amadurecimento das regulações ESG e a crescente pressão por transparência, o tema ganha força no Brasil com a obrigatoriedade da divulgação de relatórios mais estruturados pelas companhias de capital aberto a partir do exercício deste ano. A mudança vai causar impacto não apenas na reputação das marcas, mas também no papel das cadeias de suprimentos.

Em paralelo, clientes estão com o olhar cada vez mais atento à origem do que estão consumindo, interessados em saber como esses produtos são feitos e qual o impacto da produção no meio ambiente. Não é para menos: segundo dados divulgados pela consultoria McKinsey, a cadeia de fornecedores pode concentrar mais de 80% das emissões de gases de efeito estufa (GEEs) de uma empresa típica de bens de consumo.

Isso não apenas reforça a importância do monitoramento dos fornecedores, como também amplia a discussão sobre o papel dos parceiros locais na redução das con-

“Pioneira na  
personalização de  
produtos para hotelaria,  
a marca tornou-se a  
primeira a receber a  
certificação ”





seqüências ambientais. Nesse contexto, a Realgems volta a se destacar. Com mais de quatro décadas de trajetória no segmento de cosméticos de luxo e pioneira na personalização de produtos para hotelaria, a marca tornou-se a primeira a receber a certificação SeloXIS – Fornecedores. A chancela foi estruturada a partir de diretrizes específicas, que deram origem ao índice ISG-F e permitem a adesão de empresas em diferentes níveis de maturidade. A meto-

dologia tem caráter educativo, com o objetivo de contribuir para uma verdadeira transformação e de motivar a adoção de práticas mais verdes.

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





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](http://www.seloxis.com.br)





---

# MUSEU VASSOURAS VARRE O PASSADO EM DIREÇÃO AO PRESENTE

por Kika Gama Lobo



## Entrevista com Catarina Duncan, diretora artística do Museu Vassouras.

**Catarina, conte um pouco da sua trajetória acadêmica e profissional. Em que momento você percebeu que a curadoria e a gestão cultural seriam o seu campo de atuação?**

Minha trajetória transita entre teoria e prática. Estudei História da Arte e Curadoria em São Paulo e

em Londres, e desde cedo atuei em instituições culturais, tanto em contextos curatoriais — como na Bienal de São Paulo e no Panorama da Arte Brasileira no MAM-SP — quanto em experiências institucionais mais estruturais, como na fundação Pro Helvetia e na Oficina Francisco Brennand. Esses diferentes ambientes foram fundamentais para que eu entendesse a curadoria não apenas como seleção de obras, mas como construção de narrativas, mediação com públicos e responsabilidade institucional. Tal perspectiva se aprofundou com a criação coletiva do Solar dos Abacaxis, uma instituição autônoma pensada como organismo vivo e experimental, com a qual colaboro

desde 2019. A partir desse percurso, a curadoria e a gestão cultural se consolidaram para mim como campos de articulação entre artistas, instituições e territórios. Acredito muito no impacto social da cultura e trabalho por isso.

**Sua experiência internacional em Londres foi fundamental para a sua formação? Por quê?**

Sem dúvida. Estudar na Goldsmiths, em Londres, foi essencial para a minha formação: é uma universidade muito forte na área artística, que me ensinou a desenvolver pensamento crítico e ampliou minhas referências teóricas, em um ambiente de pesquisa internacional. Tive aulas com figuras que se tornaram referências para a vida, como Kodwo Eshun e Mark Fisher. Além disso, trabalhei em galerias como a Sprüth Magers e em instituições como a South London Gallery, que me deram ferramentas institucionais e organizacionais fundamentais. Esse conjunto de experiências me permitiu olhar o Brasil a partir de outro lugar, compreendendo melhor nossas especificidades e potenciais. O deslocamento firmou minha identidade como mulher latino-americana.

**Quais experiências foram decisivas para moldar o seu olhar curatorial — no Brasil e fora dele?**

As experiências mais fundamentais para a formação do meu olhar curatorial foram as residências artísticas. Em 2015, fui à Guatemala com a plataforma Lastro, da curadora Beatriz Lemos, e, no ano seguinte, fomos juntas com mais dez artistas à Bolívia. Essas vivências me conectaram de forma mais ampla a outros países da América Latina, que se tornou minha principal pesquisa. A partir daí, realizei residências como pesquisadora ou curadora em Pernambuco, Dubai, México e Cuba, o que ampliou meu entendimento da arte a partir do contexto no qual se insere. Esses deslocamentos foram essenciais para que o conceito de *território* se tornasse central no meu pensamento.

**Como você define hoje a sua curadoria: mais histórica, mais contemporânea ou um trânsito consciente entre tempos?**

Meu trabalho se inscreve no campo da arte contemporânea, mas parte justamente de um interesse em tensionar e desfazer categorias rígidas. O termo contemporâneo engloba toda a produção artística realizada desde os anos 1950 e, portanto, já carrega uma dimensão histórica. O que me interessa é borrar essas fronteiras, revisar estruturas que nos limitam e ampliar o entendimento do que pode ser reconhecido como arte, partindo da convicção de que a produção artística existe em múltiplos contextos e em todos os lugares.







Crédito: Thiago Barros

**Você é filha da figurinista Emília Duncan e do diretor de exposições Marcello Dantas. Como foi crescer em um ambiente tão impregnado de arte e estética? Sua avó materna era museóloga, se não me engano.**

Cresci em um ambiente em que a arte e a cultura faziam parte do cotidiano. Minha avó materna era museóloga, o que me proporcionou uma relação muito direta com o universo dos museus, e minha avó paterna, nascida na Bolívia, apesar de não atuar profissionalmente na área, me ensinou espanhol e orientou de forma indireta muitos dos interesses que atravessam minha pesquisa hoje. Sempre entendi que existem muitas formas de acessar a arte e a cultura; construí a minha a partir de uma família inserida nesse circuito, mas precisei também romper, estabelecer limites e definir um caminho próprio para garantir minha autonomia profissional.

**Em que momentos você sente que herdou deles um olhar — e em quais fez questão de construir um caminho próprio?**

Sinto que aprendi com eles formas de ver e interpretar o mundo. Considero muito a opinião dos meus pais no meu trabalho; trocamos bastante, eles frequente-

mente fazem críticas, mas sempre de maneira construtiva, em um diálogo que sigo valorizando. Mas fiz questão de construir um caminho próprio, sobretudo em relação à escuta. A dimensão educativa, a relação direta com o território e a atenção ao impacto social são aspectos centrais do meu trabalho e marcam a forma como atuo hoje.

**Há algo da linguagem dos seus pais que aparece, mesmo que inconscientemente, no Museu Vassouras?**

O Museu Vassouras é um dos poucos projetos em que trabalhei com meu pai: ele desenvolveu uma pesquisa ampla e cuidadosa para o museu, que continua sendo referência para as construções institucionais, enquanto eu aprofundi uma pesquisa sobre o território do Vale do Paraíba. Desse encontro nasceu uma vocação institucional com foco na região.

**Vi que você é mãe de um menino. Como é conciliar essa função no museu com a maternidade?**

Comecei a colaborar com o projeto do museu em 2020, e meu filho nasceu em 2023, justamente quando iniciei a fase de implementação. Morei aqui em Vassouras por um ano e hoje moro no Rio, mas venho toda

“O que me interessa é  
borrar as estruturas que  
nos limitam e, assim,  
ampliar o entendimento  
da arte”

semana. Conciliar a maternidade com esse trabalho é um grande desafio, pude contar com uma rede de apoio fundamental e um pai muito presente. Desejo muito que mães consigam realizar seus projetos e que ainda assim encontrem formas possíveis de matinar com presença. É um desafio coletivo e estrutural.

#### **Como está sendo viver no Vale do Café, fora do eixo das grandes capitais culturais?**

Atualmente vivo entre o Rio de Janeiro e Vassouras, o que me permite compreender o Vale do Café como um território integrado, formado por mais de doze cidades muito próximas, cada uma com suas especificidades. O museu atua para atender essa região como um todo e conectá-la com produções contemporâneas do Brasil e do mundo. Garantir o acesso à cultura fora dos grandes centros é fundamental para a descentralização cultural, não tem outra instituição desse porte na região e isso traz muita responsabilidade também.

#### **O Museu Vassouras é um espaço vivo, recente e com forte impacto social. Como você percebe a relação do museu com a comunidade local?**

O desenvolvimento institucional do museu foi realizado por mim a partir de uma pesquisa extensa com o fotógrafo Lourenço Parente em 2020-2021, ao longo de um ano de trocas com mais de cinquenta entrevistados — entre lideranças indígenas e quilombolas, jongueiros, mestres e palhaços de folia de reis, professores, médicos e rezadeiras. Esse processo nos ajudou a pensar o museu não apenas como um espaço de preservação, mas como um centro cultural vivo, capaz de receber as pessoas do território, valorizar as manifestações culturais locais e construir novos diálogos. Desde a abertura ao público, em dezembro, já recebemos quase 15 mil visitantes, um número expressivo inclusive para capitais, o que evidencia o impacto desse

trabalho. Estar fora do eixo não significa isolamento, mas a construção de dinâmicas mais próximas, conectadas à realidade local, em uma região essencial para compreender a história do Brasil. Qualquer instituição que deseja alcançar um território precisa ter escuta e estabelecer uma relação de construção mútua.

#### **Que transformações você já nota na região desde a abertura do museu?**

O museu não se coloca como algo externo à cidade, mas como um espaço de encontro, formação e diálogo. A comunidade participa, opina e se reconhece aqui. Durante o processo de pesquisa, ouvimos muitas vezes que trazer o público a um museu por si só já seria um desafio; mas a realidade mostrou ser o contrário: temos um fluxo grande de visitantes. A principal transformação é reforçar as narrativas de potência da história da região. *Chegança* é uma exposição inclusiva que apresenta obras como “Figura só”, da Tarsila do Amaral, ao lado de uma pintura comissionada do Mestre Jovinho, um pintor de Pinheiral. É, sobretudo, um projeto de fortalecimento da autoestima local. O museu ajuda a reposicionar o Vale do Café no mapa cultural contemporâneo.

#### **O museu aposta na diversidade de linguagens artísticas e narrativas. Por que isso é tão importante hoje, especialmente em um território histórico como Vassouras?**

Porque a história não é única nem homogênea. Trabalhar com múltiplas linguagens é reconhecer a complexidade do passado e do presente, especialmente em um território marcado por camadas profundas de memória. Nossa exposição inaugural tem mais de 60 artistas e 150 obras entre esculturas, instalações, vídeos, objetos, documentos e instrumentos históricos. Além de apresentarmos obras e artistas, nos debruçamos sobre educação. Criamos o Programa Pertencimento, por meio do qual atendemos visitas mediadas diariamente, trabalhamos com formação de professores e oferecemos oficinas para todas as idades. Realizamos duas publicações educativas para professores e alunos com acesso livre em nosso site, no qual também indicamos materiais para sala de aula e atividades. Tudo tem sido produzido com muito cuidado, e ver a recepção do público a esse conteúdo é muito gratificante.

#### **Como equilibrar memória, contemporaneidade e inclusão dentro de um mesmo espaço cultural?**

A exposição *Chegança* é isso. Ela se estrutura em três eixos — Folias, Vapor e Milagre — que abordam as celebrações e as festas da região e suas reverberações no carnaval, nos reisados e nas festas do Divino, que

atravessam toda a margem do Rio Paraíba. *Chegança* traz ainda a importância dos trilhos de trem na conexão entre as cidades, na formação da Baixada Fluminense e do samba. A partir da arte, ampliamos os temas abordados para falar também de natureza, de história e de música, garantindo inclusão e renovando narrativas que, por muito tempo, ficaram restritas à história colonial da região.

**E em Vassouras, com tanta herança escravocrata por causa do Cielo do Café, o museu também foca em um novo letramento para as futuras gerações?**

O museu assume a responsabilidade de abordar esse passado de forma crítica, educativa e sensível, contribuindo para um novo letramento histórico e social. Estamos em uma região que recebeu o maior número de pessoas escravizadas das Américas, e entendemos a importância da reparação narrativa. Na exposição *Chegança*, com curadoria de Marcelo Campos, temos duas pinturas do Dalton Paula, um dos artistas contemporâneos mais importantes da atualidade, que são retratos de Mariana Crioula e de Manuel Congo, duas lideranças negras responsáveis pela maior insurgência do Sudeste, e poucos de nós conhecemos essa história de resistência e luta por liberdade. Produções artísticas apontam e renovam o nosso olhar para que possamos conhecer nossa própria história. Junto à preocupação com a narrativa, garantimos uma equipe diversa em todos os aspectos de construção do museu.

**O prédio tem uma história potente. O que mais a impactou ao conhecer essa trajetória?**

O que mais me impactou foi justamente a potência simbólica dessa trajetória. Construído em 1848 como o primeiro hospital da cidade, o prédio tornou-se asilo em 1910, teve suas atividades suspensas em 2007 por risco de desabamento, pegou fogo e acabou reduzido à ruína. A partir do sonho de Ronaldo Cezar Coelho, fundador do museu e do Instituto Vassouras Cultural, esse espaço foi ressignificado ao se transformar em museu — um processo que muitos relatam como uma verdadeira “cura” do edifício. A revitalização e a reforma, assinadas pelo arquiteto Mauricio Prochnik, foram conduzidas com extrema cautela, num trabalho de resgate da arquitetura original aliado à adaptação para as demandas do uso contemporâneo. Ver um lugar marcado pelo abandono tornar-se novamente um espaço de encontro, cultura e vida é algo profundamente impactante.

**Como foi o processo de recuperação histórica e simbólica desse espaço?**

É bonito pensar que um hospital e um asilo, assim

como um museu, compartilham a função do cuidado — no último caso, um cuidado social, coletivo e simbólico. A ambientação arquitetônica foi desenvolvida pela arquiteta mineira Gabriela de Matos, que aprofundou o conceito de museu vivo para pensar os mobiliários, os acabamentos e os usos do espaço. Nada é fixo ou definitivo: tudo pode mudar de lugar, tudo pode ser transformado, reforçando a ideia de que o edifício carrega uma dimensão humana e conceitual profunda.

**Houve descobertas inesperadas durante as obras ou pesquisas?**

Sim, houve um processo arqueológico importante durante as obras, quando foram encontrados objetos enterrados no terreno, revelando muitos elementos do período em que o prédio funcionava como hospital. Além disso, o trabalho do arquiteto Mauricio Prochnik trouxe à tona aspectos do edifício que estavam ocultos, como desenhos na fachada e diferentes camadas construtivas. Ele optou por manter expostas áreas de paredes de pedra com quase dois metros de profundidade e trechos em pau a pique, o que acaba acionando uma memória vernacular em muitos visitantes da região. Essas descobertas — tanto materiais quanto simbólicas — ampliam nossa compreensão do lugar e reforçam sua potência histórica.

**O jardim é parte essencial da experiência do museu. Qual foi o conceito adotado?**

O jardim foi pensado como uma extensão fundamental da experiência do museu. O paisagismo é assinado por Marcos Sá, do escritório Sá & Almeida Paisagismo, que desenvolveu uma pesquisa sobre as plantas simbólicas da região. A partir desse estudo, o jardim incorpora espécies como o café, o pati, a vassoura — que dá nome à cidade — e a jabuticabeira, ativando memórias afetivas ligadas aos quintais e à paisagem local. Todo o espaço é sinalizado com os conceitos desenvolvidos por ele e pode ser visitado, reforçando a ideia do museu como um lugar vivo, onde natureza, história e cultura se articulam de forma integrada.

**Como o espaço externo dialoga com o edifício e o entorno?**

O museu está localizado na praça principal da cidade, em um prédio tombado que integra todo o conjunto arquitetônico da praça, em frente à igreja matriz. Por estar em um ponto alto e central, o edifício pode ser visto de vários ângulos e bairros, o que potencializa o impacto dessa transformação: quem antes via uma ruína, hoje vê um museu. Esse diálogo é reforçado pelo projeto de iluminação assinado por Mônica Lobo, da

LD Studio, que realizou um trabalho sensível e marcante, deixando as janelas do prédio iluminadas à noite. Além disso, o museu conta com um sistema de energia solar que alimenta sua operação, integrando sustentabilidade de forma consistente.

### **Dentro do complexo funciona também o Memorial Judaico. Como foi pensada a ambientação?**

O memorial antecede a existência do museu e foi inaugurado em 1992 por um grupo de judeus que identificou que ali estavam enterrados dois judeus que viveram em Vassouras e, por não poderem ser sepultados no cemitério católico da cidade, foram enterrados nos fundos do antigo hospital. Embora esteja localizado dentro do museu, o memorial é uma entidade autônoma, com direção de Luiz Benyosef. O paisagismo é assinado por Roberto Burle Marx, em um de seus últimos projetos, desenvolvido com apoio de Claudia Rosier. O espaço foi restaurado em parceria com o Burle Marx Escritório de Paisagismo.

### **Que narrativa ele propõe e qual sua importância no conjunto?**

Trata-se de um memorial dedicado a dois homens comuns, Morluf Levy e Benjamin Benatar, cuja presença ali representa um momento profundamente simbólico de memória e pertencimento. Para o desenvolvimento do conteúdo, convidamos a curadora Ilana Feldman, e nossa equipe de educação realiza visitas específicas ao espaço, que permanece aberto ao público todos os dias em que o museu funciona.

### **Qual é o programa artístico atual do Museu Vassouras?**

A programação do museu é pensada a partir de um equilíbrio entre o local e o global. Intercalamos exposições comissionadas, desenvolvidas a partir do território e de suas especificidades, como *Chegança*, com exposições itinerantes realizadas em parceria com outras instituições do Brasil e do mundo. Além das exposições de longa duração, mantemos uma programação pública mensal com palestras, encontros, performances e atividades diversas, ampliando as formas de participação. Também estabelecemos parcerias com festivais de diferentes disciplinas e desenvolvemos um programa educativo que atua de maneira contínua e cotidiana junto à região, fortalecendo o vínculo do museu com seu entorno.

### **Que exposições estão programadas até o final de 2026?**

Até o final de 2026, estamos desenvolvendo uma série de projetos que aprofundam o diálogo entre arte



Crédito: Rafael Salim

contemporânea e território, muitos deles em parceria com outras instituições. Embora alguns ainda estejam em fase de confirmação, já podemos adiantar a realização da mostra *Vozes do Vale*, expressão de um projeto de pesquisa elaborado entre 2020 e 2021 com personagens de toda a região. A exposição reunirá fotografias e áudios de mais de quarenta pessoas, constituindo um arquivo vivo de imagem e som que narra histórias e compartilha os saberes de quem produz cultura no Vale do Café hoje.

### **Como funciona o programa educativo hoje?**

O Programa Pertencimento, educativo do museu, foi elaborado em parceria com o JA.CA — Centro de Arte e Tecnologia, coordenado por Samantha Moreira e Francisca Caporali, e atua de forma transversal em todas as ações da instituição. Ele envolve oficinas, visitas mediadas, formação de professores e ações comunitárias, além de processos formativos internos para as equipes do museu.

### **Para quais públicos são pensadas as visitas mediadas?**

O museu recebe grupos escolares, ONGs, grupos universitários, instituições e projetos coletivos em visitas especiais, que podem ser agendadas por meio de

formulário no site, além de oferecer visita mediada a qualquer pessoa interessada diariamente às 11h, 14h e 16h.

### **Qual é a relação do museu com escolas e universidades?**

Trabalhamos em parceria constante com instituições de ensino, recebendo grupos, promovendo formações e desenvolvendo projetos de pesquisa e ações pedagógicas. Vassouras é uma cidade universitária, assim como muitas outras do entorno, e essa característica fortalece o desejo do museu de atuar cada vez mais em proximidade com essas instituições, ampliando trocas, estimulando a produção de conhecimento e aprofundando vínculos entre educação, território e cultura.

### **Como o Museu Vassouras trabalha sua presença digital?**

O Museu Vassouras trabalha sua presença digital por meio do site institucional, das redes sociais — como LinkedIn, Instagram e Facebook — e de conteúdos educativos que ampliam o alcance do museu, além de iniciativas em plataformas como Youtube e Spotify. Ao mesmo tempo, temos interesse em desenvolver projetos digitais mais amplos, que pensem o ambiente online de maneira transversal, em diálogo com os diferentes públicos e com as propostas artísticas, expandindo as formas de acesso, mediação e circulação dos conteúdos do museu.

### **Que papel você acredita que os museus do interior terão no futuro da cultura brasileira?**

Acredito que os museus do interior terão um papel central no futuro da cultura brasileira justamente por ampliarem o acesso e diversificarem as narrativas. Gosto de pensar o Museu Vassouras como um museu rural, localizado no interior do Rio de Janeiro, no Brasil e na América Latina, e esse “zoom out” sobre a nossa localidade orienta também nossas referências. Desde as pesquisas iniciais, busquei dialogar com experiências de museus no México, na Colômbia, no interior da Inglaterra e na Índia, ampliando as conexões entre instituições fora dos grandes centros. Não se trata de olhar apenas para São Paulo, Rio, Londres ou Nova York, mas de reconhecer as potencialidades de territórios menores e mais específicos, construindo um trabalho de base. Os museus do interior garantem o acesso à cultura institucional para públicos que não a têm como algo dado, e justamente por isso são fundamentais para um futuro mais diverso e democrático.

### **Para quem vem de fora, o que você sugere para se hospedar na região?**

Para quem vem de fora, preparamos um documento que pode ser baixado no nosso site com dicas da região, reunindo sugestões de hospedagem, restaurantes, passeios e também indicando períodos com festividades específicas. Há uma grande diversidade de opções, desde pousadas menores e charmosas até hotéis-fazenda e casas para alugar. Recomendo muito que os visitantes aproveitem a viagem para conhecer ao menos três cidades do entorno — cada uma tem seu próprio charme, e os deslocamentos são parte da experiência, com estradas lindas que acompanham as margens do Rio Paraíba e os antigos trilhos do trem.

### **Que roteiro afetivo você indicaria para quem visita Vassouras pela primeira vez?**

Para uma primeira visita apenas a Vassouras, eu sugeriria começar pela praça principal e pelo museu, onde temos um café ótimo. Em seguida, vale conhecer o Memorial Manuel Congo e seguir para os jardins do Uaná Etê, projeto da musicista Cristina Braga, que ficam a apenas 10 minutos da cidade e oferecem uma experiência sensível e muito especial. À noite, um jantar no Bistrô Casa do Lago, no Empório Sacra Família, ambos em Vassouras, ou no Le Vélo, em Miguel Pereira. Se der para estender o passeio, recomendo a rota do queijo artesanal em Valença e a visita às cacharias, como a Pindorama ou a Werneck. Em Rio das Flores, tem uma belíssima loja de arte popular, a Florart. O Quilombo São José da Serra, em Valença, promove eventos importantes, como a feijoada do 13 de Maio, e o projeto Jongo do Vale do Café realiza um festival incrível em Pinheiral no mês de julho. Um período que amo especialmente é entre 25 de dezembro e 6 de janeiro, quando acontecem as folias de reis em quase todas as cidades do entorno, com ruas tomadas por música e jornadas que passam de presépio em presépio. Para quem gosta de música, Conservatória é a cidade das serestas, tem uma cultura bonita de violeiros. Este é um circuito mais autoral, mas a região também oferece diversas fazendas de café abertas à visitação ou à hospedagem.

### **MUSEU VASSOURAS**

Rua Luiz Pinheiro Werneck, 64

Centro, Vassouras – RJ

Funcionamento: Quinta a domingo, das 10h às 18h.

 museuvassouras

# COZINHAR É UM ATO POLÍTICO — E FEMININO

por Tássia Magalhães

Comecei na cozinha aos 18 anos, sem *glamour* algum. Hoje tenho 36. Vim de Guaratinguetá, interior de São Paulo, com uma herança mineira muito forte do meu avô materno — aquela cozinha afetiva, de tempo e de cuidado. Eu tenho seis tias, então pode imaginar que a cozinha era o centro da casa. Fui estudar em Campos do Jordão e, quase sem perceber, a gastronomia deixou de ser uma curiosidade para virar um ofício. Um ofício duro, intenso, apaixonante.

Trabalhei durante dez anos no extinto restaurante Pomodori, em São Paulo, com o *chef* Jefferson Rueda à frente. Entrei como estagiária e saí como *chef* de cozinha. Foi ali que aprendi o rigor, a disciplina e o lado mais áspero da alta gastronomia. A cozinha era uma loucura, como se vê nos programas de TV: gritos, pressão, hierarquia militar. Meu pai, observando tudo isso, me incentivou a olhar para fora.

Em 2010 fui morar pela primeira vez na Dinamarca, justamente quando o Noma, de René Redzepi, explodia no mundo. Estagiei lá porque queria entender o que ainda não tinha chegado ao Brasil. Aquilo abriu minha cabeça. Trabalhei em confeitaria, cozinha, hotelaria — um pouco de tudo. Voltei ao Pomodori, cresci, virei *chef* em 2013, ganhei prêmios importantes no Brasil como Chef Revelação e Chef do Ano pela revista *Glamour*. Mas a inquietação nunca passou.

Em 2015, durante uma reforma no restaurante, voltei à Dinamarca. Trabalhei no Geranium (três estrelas Michelin), no Kadeau (duas estrelas), mergulhei ainda mais fundo em outra forma de pensar cozinha, produto, equipe. Agora, tantos anos depois, voltarei em fevereiro deste ano para cozinhar ao lado do *chef* do Geranium no Alchemist (duas estrelas) em um jantar especial. É simbólico: fazem onze anos desde a primeira vez que pisei lá como estagiária e agora vou como a melhor *chef* mulher da América Latina, eleita pelo Latin America's 50 Best Restaurants.

Mesmo com uma carreira consolidada, senti que faltava algo essencial: liberdade. O Pomodori já existia antes de mim. A história não era minha. Eu precisava contar a minha própria narrativa, colocar minha assinatura no prato. Foi isso que me fez sair, em 2018.

No mesmo ano, abrimos o Riso.e.ria — um restaurante pequeno, acessível, focado em arroz. Foi um projeto importante também para o Danyel Steinle, meu parceiro, que vinha do mercado financeiro. E,

“A cozinha não é uma prisão para a mulher”

para mim, foi uma transição necessária: eu precisava deixar de ser “a Tássia do Pomodori” para ser apenas Tássia.

O Nelita nasceu em 2020 com um propósito muito claro. Eu percebi que nunca tinha trabalhado com uma *chef* mulher. Nunca tive uma parceira de fogão. Mesmo em países considerados mais igualitários, como a Dinamarca, a cozinha ainda era majoritariamente masculina. Aquilo não fazia mais sentido para mim.

Decidi que o Nelita seria um espaço feminino — não por exclusão, mas por construção. Mulheres no fogão, na liderança, na criação. Homens no salão. Tudo pensado, discutido, escolhido. A cozinha não é uma prisão para a mulher. Isso é discurso do machismo. Durante muito tempo, eu mesma me portei de



Crédito: Leo Martins

maneira “masculina” para ser respeitada. Hoje, faço questão de não renunciar à minha feminilidade.

O Nelita não é dinamarquês, nem italiano clássico. Ele é São Paulo. É mistura, diversidade, cultura viva. A influência italiana aparece nas massas, mas de forma autoral, contemporânea. Cozinhar, para mim, só faz sentido quando é verdadeiro. Identidade não se copia. Sem vínculo, não há emoção.

Também escolhi romper com a cultura da violência nas cozinhas. Não acredito em liderança pelo medo. Antes de abrímos o restaurante, o Dany me disse algo de que nunca esqueci: “Você pode escolher liderar pelo medo ou pelo respeito”. Eu escolhi o respeito.

Nossa cozinha é 100% aberta. Tudo aparece: o preparo, o serviço, a lavagem. Transparência total. O que acontece ali dentro precisa ser digno de ser visto.



Criamos um ambiente quase coreografado, um pequeno balé silencioso, onde a comunicação e a organização substituem o grito.

Mais do que empregar pessoas prontas, eu quero formar. Contratar mulheres que estão começando e mostrar que existe outro jeito de viver a gastronomia. O Nelita é um lugar de escuta, de cura, de exemplo.

O nome é uma homenagem à minha mãe, Helena — Nelita é o apelido dela. É a mulher mais importante da minha vida. O restaurante carrega esse símbolo feminino desde o nome até a essência.

Além do Nelita, tenho o Mag Market, uma padaria, e o Lita, um bar de vinhos em frente ao Nelita, com cerca de quatrocentos rótulos e uma curadoria viva de taças, que muda constantemente. Tudo o que fazemos é pensado para incluir, nunca para excluir. Temos *menu degustação*, mas também *à la carte*. A gastronomia precisa ser acolhedora.

Os prêmios internacionais são importantes, especialmente para mulheres. A desigualdade ainda existe, mas o movimento de mudança é real — e a América Latina está puxando isso com força. Quando sou premiada, não me vejo sozinha. Vejo um coletivo.

No futuro próximo, quero viajar, cozinhar em outros países, trazer repertório, criar experiências com minha equipe. Fazer jantares temáticos, falar de cozinha feminina, de identidade, de pertencimento.

E se posso deixar um conselho para outras mulheres *chefs*, especialmente latino-americanas: não percam sua feminilidade. Ela não é fraqueza. É potência. Persistam. O espaço é nosso — e ele está sendo conquistado todos os dias, prato por prato.

**Para conhecer mais o trabalho de Tássia Magalhães, visite:**

 [tassia\\_magalhaes](https://www.instagram.com/tassia_magalhaes)

# CHECKLIST ELEGANTE

por Moreno Belisário

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



## PLAUD NOTE

O Plaud Note é um gravador de voz inteligente em formato de cartão, alimentado por IA (GPT-4o/Claude 3.5), que grava, transcreve e resume reuniões, chamadas telefônicas e palestras automaticamente. Ele oferece 64 GB de armazenamento, modo duplo (ambiente/chamada), transcrição precisa com *time stamps* e resumos organizados via app.

[plaud.com.br](https://plaud.com.br)

## CARREGADOR INTELBRAS EC 31

Com potência de 100W, é a escolha ideal para usuários que exigem carregamento em alta performance. Ele oferece uma experiência de carregamento rápida e estável, mesmo em usos intensivos no dia a dia. Com 3 portas USB-C e 1 USB-A, possui proteção contra curto-circuito, sobretensão e sobrecorrente.

[intelbras.com](https://intelbras.com)



### TRACK PACK 40L ELITE ON RUNNING

Bolsa *premium* da On Running desenvolvida para acompanhar rotinas dinâmicas e exigentes. Com design versátil e acabamento de alto nível, adapta-se com facilidade a diferentes contextos, do treino ao trabalho, da cidade à viagem, mantendo organização, conforto e estética sofisticada.

[on.com/pt-br](http://on.com/pt-br)



### DESK PAD WORKPLACE

Criado para organizar a sua área de trabalho e inspirar seu dia, trazendo conforto para você e proteção para sua mesa. A base ideal para seu mouse, teclado ou notebook. Com superfície macia e durável, é minimalista e produzido em couro *premium*.

[nordweg.com](http://nordweg.com)

### BOLSA DE TRANSPORTE PARA PET RIMOWA

Feito em tecido leve e resistente a vincos, esse acessório é ideal para viagens com gatos ou cães de pequeno porte. Possui tapete lavável e removível, tigela, clipe de segurança, bolsos para acessórios, alça para mala e alça de ombro ajustável. Estrutura dobrável para fácil armazenamento. Indicada para *pets* de até 8 kg.

[rimowa.com/br](http://rimowa.com/br)





---

# CINCO SPAS DE HOTÉIS QUE TRANSFORMAM RELAXAMENTO EM EXPERIÊNCIA

por Alan Victor



“ cada espaço  
propõe uma pausa  
necessária na rotina  
acelerada”

Em meio à rotina intensa e agitada dos dias de hoje, encontrar momentos para desacelerar tornou-se essencial. Pensando nisso, reuni uma seleção de seis spas em diferentes destinos do Brasil, todos instalados em hotéis sofisticados e voltados ao relaxamento e ao cuidado pessoal. A curadoria destaca espaços que convidam a uma pausa revigorante, com tratamentos pensados para relaxar o corpo, acalmar a mente e renovar as energias. São lugares ideais para se desconectar do ritmo acelerado do cotidiano, reconectar-se consigo mesmo e vivenciar momentos de cuidado e equilíbrio em cenários inspiradores.



### ANANTARA SPA

Tivoli Mofarrej Hotel – São Paulo

O Anantara Spa está localizado no sofisticado e conceituado Tivoli Mofarrej São Paulo Hotel, nos Jardins, um dos bairros mais nobres da capital paulista. O espaço é um verdadeiro refúgio urbano dedicado ao relaxamento, combinando tranquilidade e estímulos sensoriais. Inspirado na tradição tailandesa — origem do conceito *anantara*, palavra derivada do sânscrito que significa “infinito” —, o spa propõe uma jornada de equilíbrio, movimento e harmonia. Seus tratamentos unem técnicas orientais consagradas a influências brasileiras, criando rituais exclusivos voltados ao relaxamento profundo e à revitalização do corpo e da mente. Em um ambiente elegante e acolhedor, o Anantara Spa convida os visitantes a se desconectar do ritmo acelerado da cidade para vivenciar momentos de cuidado e reconexão. Não por acaso, é reconhecido como um dos spas mais exclusivos do mundo, onde cada ritual é pensado para despertar os sentidos e promover equilíbrio integral.

📍 **tivolimofarrej**

### FAIRMONT SPA

Hotel Fairmont – Rio de Janeiro

O Fairmont Spa, localizado no hotel Fairmont Rio de Janeiro Copacabana, oferece uma jornada holística inspirada nos cinco elementos da natureza: terra, fogo, água, ar e madeira. Em um espaço de 400 m<sup>2</sup>

dedicado ao relaxamento, o spa convida hóspedes e visitantes a embarcar em um percurso de equilíbrio e renovação, com tratamentos que valorizam a biodiversidade brasileira e o estilo de vida carioca. O local conta com cinco salas de massagem, incluindo uma sala para casais, além de sauna, salão de beleza, serviços de manicure e pedicure e a exclusiva Spa Suíte. A cada temporada, novos rituais são criados para acompanhar as tendências de cuidado pessoal, sempre valorizando a regionalidade. Outro diferencial é a boutique com produtos de beleza e de moda, permitindo que os clientes prolonguem em casa a sensação de cuidado e relaxamento.

📍 **fairmontrio**

### LE SPA

Santa Teresa Hotel – Rio de Janeiro

No charmoso bairro de Santa Teresa, no Rio de Janeiro, o Le Spa no Santa Teresa Hotel RJ – MGallery convida hóspedes e visitantes a mergulhar em um momento de relaxamento e reconexão. Em um local aconchegante, os tratamentos valorizam o poder dos óleos essenciais e dos ingredientes naturais, aplicados por meio de toques manuais que promovem tranquilidade e renovação. O *menu* reúne massagens relaxantes, rituais corporais e faciais, além de banhos aromáticos e terapias personalizadas. Cada tratamento é inspirado em rituais ancestrais de beleza e cuidado pessoal, com detalhes especiais, como escalda-pés com lavanda, alecrim e café, além de inalações com



*blends* de óleos essenciais. Com cerca de 174 m<sup>2</sup> e cinco salas de atendimento, o spa também oferece vivências completas de *day spa*, que incluem momentos de relaxamento aliados às atrações do hotel, como piscina com vista panorâmica e prática de ioga no jardim.

📍 [santateresamgallery](#)

#### SPA FASANO

Hotel Fasano – Rio de Janeiro

Um dos atrativos mais emblemáticos do Hotel Fasano Rio de Janeiro, endereço icônico da orla de Ipanema, é o Spa Fasano. Instalado no primeiro andar do hotel e aberto também ao público, o espaço é dedicado ao relaxamento e reúne um completo *menu* de terapias e tratamentos estéticos. Entre os rituais ofe-

recidos estão massagens, tratamentos corporais e faciais, drenagens, esfoliações, alinhamento dos chakras com cristais e procedimentos como *facelifting*. O spa também disponibiliza *day spa* e um salão de beleza com serviços de cabelo, maquiagem e cuidados com mãos e pés. Em um ambiente sofisticado e intimista, a proposta é proporcionar momentos de relaxamento absoluto, tranquilidade e reconexão, alinhando corpo e mente com total cuidado.

📍 [fasanorio](#)

#### SPA SANTAPELE

Hotel Emiliano – Rio de Janeiro

Instalado no hotel Emiliano Rio, em Copacabana, o Spa Santapele é um sofisticado oásis urbano voltado ao cuidado integral do corpo e da mente. O espaço foi concebido para proporcionar momentos de pausa e renovação, reunindo quatro salas de tratamento, sauna seca e úmida e *fitness center* 24 horas. Com terapias especializados, o spa oferece rituais multissensoriais que incluem massagens como *shiatsu*, drenagem linfática e reflexologia, terapias aromáticas, além de esfoliações corporais e cuidados faciais. Os tratamentos são orientados por três pilares: detox, relaxando e energizando. Para ampliar a sensação de tranquilidade, o ambiente conta ainda com área externa de descanso, reunindo ofurô, ducha e deck com espreguiçadeiras. A vivência se completa com um cardápio saudável de refeições leves e sucos naturais, ideal para quem busca equilíbrio e vitalidade.

📍 [hotelemiliano](#)

Mais do que destinos dedicados ao relaxamento, esses spas revelam como o bem-estar tornou-se parte essencial da experiência de hospitalidade contemporânea. Em cenários que combinam sofisticação, natureza e silêncio, cada espaço propõe uma pausa necessária na rotina acelerada, convidando hóspedes e visitantes a relaxar, a cuidar do corpo e a reconectar-se com a própria energia. Seja em meio ao ritmo urbano de grandes capitais ou em refúgios mais intimistas, a experiência vai além da massagem: é um convite para sair renovado, por dentro e por fora.

Para acompanhar essas e outras viagens de Alan Victor, visite: [@alan.victorrrr](#)  
Acesse o QR code para acessar os hotéis e restaurantes dessa matéria.



Todo hotel tem colchão,  
os melhores têm Simmons.



Simmons é a escolha dos hotéis que entendem que uma experiência memorável começa pelo conforto. Presente nas principais bandeiras do mundo, é parte do descanso que define grandes estadias.

Acesse  
**simmons.com.br**  
e saiba mais.



A *ARTE de* DORMIR BEM

**SIMMONS®**  
 THE ORIGINAL USA TECHNOLOGY

---

# MINHA PRAIA É AQUI

por Lenny Niemeyer





“Fazer biquínis e maiôs nunca foi apenas sobre tendências, sempre foi sobre identidade, sensibilidade e permanência”

Quando olho para trás e penso na minha trajetória, vejo que a moda sempre foi, antes de tudo, uma forma de expressão. Comecei desenhando biquínis ainda muito jovem, movida por uma inquietação criativa e pelo desejo de traduzir o espírito do meu tempo em formas, cores e tecidos. Ao longo dos anos, fui entendendo que criar moda é também construir narrativas, estabelecer conexões e criar peças que acompanham a vida real das mulheres. Nunca foi apenas sobre tendência, sempre foi sobre identidade, sensibilidade e permanência.

Completar 35 anos de marca é uma celebração que carrega muitas camadas de significado. São décadas atravessando transformações profundas na moda nacional, acompanhando mudanças de comportamento, de consumo e de linguagem. Vivi diferentes fases da indústria, enfrentei desafios, reinvenções e amadurecimentos, sempre mantendo um compromisso inegociável com o design autoral, a qualidade e o cuidado com cada detalhe do processo criativo. Cresci junto com a minha marca e aprendi que evoluir não significa romper com a essência, mas aprofundá-la.

A Lenny Niemeyer nasceu no *beachwear*, mas rapidamente ultrapassou os limites da praia. A expansão para o *resortwear* e, mais tarde, para o *ready-to-wear* aconteceu de forma orgânica, refletindo uma visão de moda atemporal, sofisticada e funcional. Cada coleção carrega um olhar atento ao corpo, à liberdade de movimento e à elegância que não precisa ser óbvia para ser percebida — uma moda pensada para acom-



panhar diferentes momentos da vida, com naturalidade e consistência.

Ao longo desse caminho, também fui entendendo a importância de ser generosa no meio da moda. Acredito muito na força das trocas e das parcerias, especialmente com estilistas mais jovens, não como uma forma de “jovializar” a marca, mas como uma maneira real de impulsionar a criatividade, o negócio e o crescimento de todos os lados. Isso faz a moda evoluir de forma saudável, sem que cada marca precise abrir mão do seu DNA. Trabalhar com nomes como Leandro Benites, Airon Martin, da Misci, e com tantos outros talentos reforça essa construção coletiva que sempre moveu a indústria da moda. E são nessas parcerias, que levo para a vida, que vemos como aprendemos, e muito, com os mais jovens.

Esse olhar também se estende ao trabalho com artesãos. Em um momento em que a sustentabilidade ganha ainda mais relevância, sinto que temos o dever de dar visibilidade a essas pessoas que sempre estiveram presentes na cadeia produtiva, mas que raramente aparecem. Valorizar esse saber manual é também dar voz, abrir caminhos e incentivar que esses profissionais sigam criando, inovando e ocupando novos espaços dentro da moda.

Nos últimos anos, esse percurso ganhou um novo e especial significado com a chegada da Bel Niemeyer como codiretora criativa ao meu lado. Trabalhar com minha filha é, ao mesmo tempo, um exercício de troca, escuta e renovação. A Bel traz um olhar contemporâneo, uma nova sensibilidade e referências que dialogam com o presente, enquanto compartilha e respeita a essência construída ao longo de décadas. É um encontro entre gerações que fortalece a marca e aponta para o futuro com solidez e frescor.

Hoje, ao celebrar os 35 anos da Lenny Niemeyer, sinto que o maior legado da minha trajetória é a coerência. Permanecer fiel à identidade da marca, sem deixar de evoluir, talvez seja o maior desafio, e também a maior conquista. Continuo criando com o mesmo entusiasmo do início, agora acompanhada de um novo olhar que amplia possibilidades. A moda, para mim, segue sendo um exercício de tempo, emoção e continuidade. E enquanto houver histórias para contar e mulheres para inspirar, sigo desenhando o futuro, ponto a ponto, com a mesma paixão de sempre.

**Para conhecer mais sobre o trabalho de Lenny Niemeyer, visite:**  
@lennyniemeyer



Crédito: Cris Santoro

---

# A CIÊNCIA É PARA TODOS

por Mari Krüger

**E**u nunca acordei um dia e pensei: “vou usar o riso como estratégia pedagógica”. Eu simplesmente sempre fui assim. Irônica, intensa, meio debochada — mas com bibliografia.

A ciência, infelizmente, ainda assusta. Parece distante, hermética, elitizada. E eu percebi, muito cedo, que quando a pessoa ri, ela baixa a guarda. O humor desarma. Ele abre uma fresta. E é nessa fresta que a informação entra. Eu costumo dizer que o riso é o meu cavalo de Troia: ele chega leve, quase despretenso, mas carregado de evi-

“Uso o humor para descomplicar. Quando a pessoa percebe, ela já aprendeu”

dência científica lá dentro. Quando a pessoa percebe, já aprendeu. Já entendeu. Já compartilhou.

E então veio o TikTok.

O TikTok não é só uma rede social — ele é o novo Google. A forma como as pessoas buscam e consomem informação mudou radicalmente. Hoje, elas querem respostas rápidas, visuais, diretas. Mas, atenção: rápidas não significa rasas. Existe uma demanda enorme por contexto, por explicação bem-feita, por alguém que organize o caos informacional.

Sim, há críticas às redes sociais — e muitas são legítimas. Mas fingir que elas não são o principal canal de busca por informação é ingenuidade. As *fake news* já entenderam isso. Os picaretas já entenderam isso. Então por que os especialistas ainda resistem? Eu sou uma defen-

sora ferrenha de que cientistas, médicos, pesquisadores ocupem esses espaços. Se as pessoas estão lá procurando respostas, é lá que a ciência precisa estar também. Com responsabilidade, com evidência, com clareza.

Sempre levei essa responsabilidade muito a sério. Mas foi durante as enchentes no Rio Grande do Sul que ela ganhou outra dimensão.

Naquele momento, minha presença digital deixou de ser apenas educativa. Ela virou ferramenta prática. Divulgar pontos de apoio, checar informações em tempo real, combater desinformação, conectar as pessoas que precisavam de ajuda com quem podia ajudar. Ali eu entendi, de maneira visceral, que alcance não é sobre números. É sobre impacto. Comunicação correta salva tempo. Às vezes, salva vidas.

Desde então, eu nunca mais enxerguei “engajamento” da mesma forma.

Fora das telas, eu também sou movida por curiosidade. E existe um lugar — para falar de turismo nacional — que me hipnotiza completamente: os Lençóis Maranhenses. Cada imagem que vejo me deixa em estado de contemplação. Ainda não conheço, mas sinto que será daquelas viagens que reorganizam a química do cérebro. Eu falo rindo, mas é quase sério. Alguns lugares não são só geográficos, eles são neurológicos.

Agora, falando em corpo — porque ele vai junto em qualquer viagem — eu deveria ser um exemplo perfeito de autocuidado. Mas, na verdade, entro no clássico “faça o que eu digo, não faça o que eu faço”.

Viajar cansa. Desloca. Bagunça sono, alimentação, rotina. O ideal é manter o máximo possível do que já funciona para você: horário de dormir, qualidade do sono, ingestão de água, frutas, algum movimento diário. Não precisa ser a musculação certinha de todo dia. Pode ser caminhada, corrida, um treino mais leve — o famoso “treino fofo”. O importante é não abandonar completamente o corpo enquanto você alimenta a alma.

No fim, seja explicando ciência com piada, ocupando o TikTok com evidência, ajudando em emergências ou sonhando com dunas e lagoas cristalinas, tudo se resume a uma coisa: responsabilidade com o que eu falo, com o que eu compartilho e com a forma como eu existo no mundo.

Rir é leve. Mas nunca foi raso.

Para acompanhar o trabalho de Mari Krüger, acesse:

 [marikrugerb](#)

 [marikruger](#)

# DAR, RECEBER, RETRIBUIR

por Walgra Mello

**E**ra chegada a hora de me reinventar. E me perguntei: “O ano sabático tão idealizado seria uma boa ideia? Vamos fazer uma pausa?”. Logo encontrei a resposta: “Sim, sim, chegou o momento de inovar”.

Confesso que estava com sede de novos ares, mas não tinha a menor ideia de como conduziria esse meu novo anseio.

Por outro lado, creio que nada acontece por acaso. Naqueles dias, eu estava envolvida na leitura de *Comida é cultura*, livro do historiador italiano Massimo Montanari, um *expert* da história da alimentação. Ao finalizar o livro, me deparei com uma sucinta biografia, na aba da contracapa, em que falava do *master* dirigido por ele. Não hesitei. Organizei meus documentos, entrei no site da universidade e fiz minha inscrição. Eis que, quinze dias depois, chegou um e-mail informando que eu tinha sido aprovada e que as aulas teriam início em sessenta dias.

Foi o tempo suficiente para tirar o passaporte da ga-

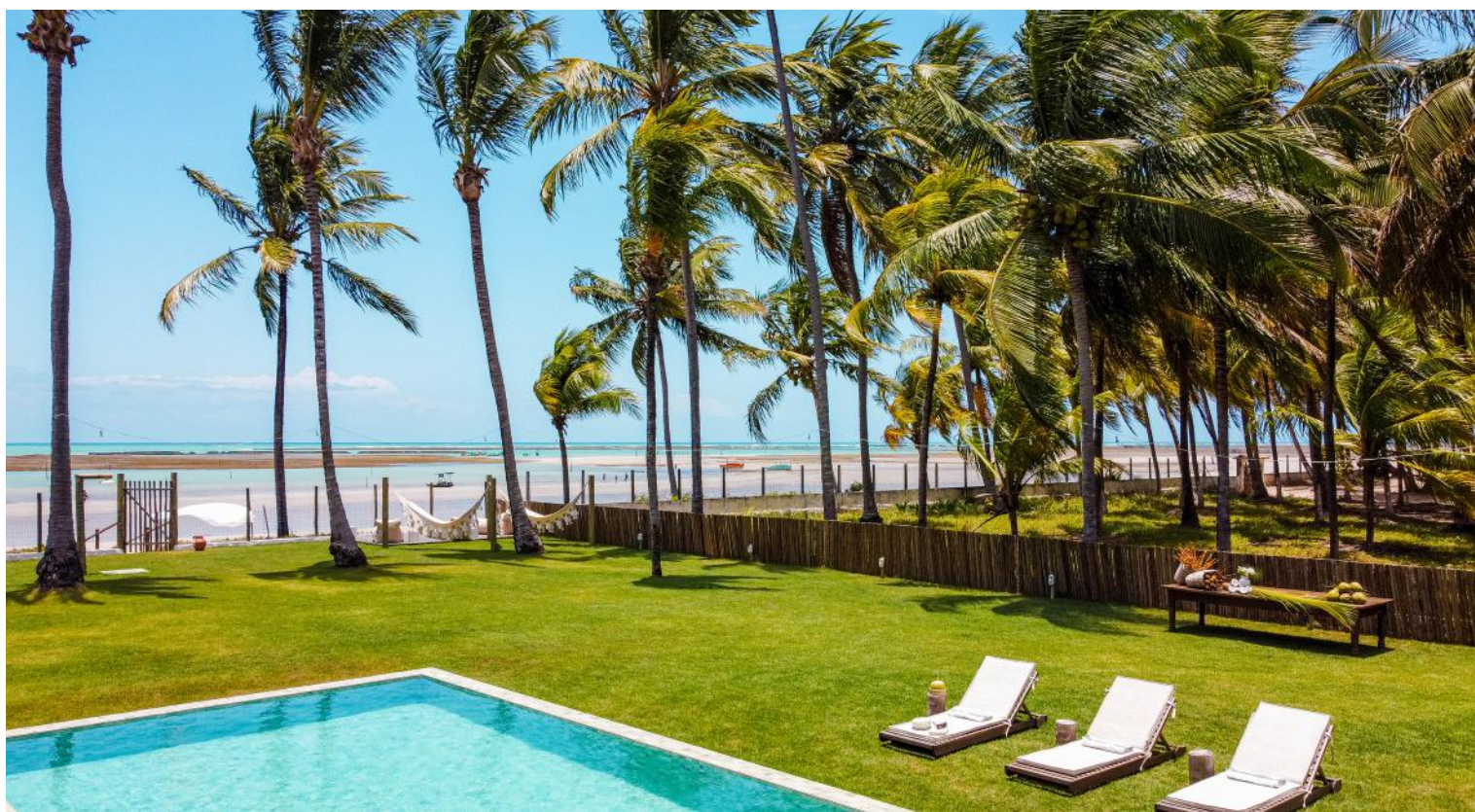
veta, colocar algumas coisas em ordem, arrumar as malas e seguir esse novo desafio: renovação, autoconhecimento, descanso, novos estudos e, quem sabe, um novo projeto pessoal.

Foi assim! Meu período sabático nasceu com esse propósito — quase um acidente cultural — e, como tudo que brota da alma de maneira desprentensiosa, acabou sendo essencial. Não faria diferente. Sabia que as mudanças não me assustariam e que os novos alicerces seriam bem-vindos para somar com as vivências anteriores.

Apesar de a decisão parecer uma ruptura com o presente, eu tinha plena consciência de que não tinha a intenção de deixar meus aprendizados se perderem, pois estava fazendo um movimento coeso entre o passado e o futuro. Na verdade, eu estava apenas em um momento de transição em prol da minha reinvenção.

Não seria lógico ignorar minha estrada profissional. Tive o prazer de desenvolver trabalhos em agências de viagens, na hotelaria, no setor de produção de eventos, na gastronomia e no patrimônio imaterial antes de me especializar em história e cultura da alimentação. Era tempo de mesclar, e não de dividir as águas.

Antes de continuar, gostaria de dizer que minha es-



# “desconheço a palavra etarismo. Aos 54 anos, cursei a primeira especialização”

trada não foi muito convencional. Em geral, depois de certa idade, as pessoas não se lançam em busca de novos horizontes; quanto a mim, quando busquei minha formação em gastronomia, estava com 34 anos. Nem preciso dizer que era a mais “experiente” da turma, mas isso não foi um problema: adoro conviver com jovens, outras culturas e entender novos horizontes. Adapto-me facilmente e desconheço a palavra etarismo. Aos 54 anos, cursei a primeira especialização; aos 56, no ano sabático, a segunda. Tese defendida, era chegada a hora de desenvolver o meu projeto pessoal.

Como fruto do que vi e vivi, nasceu a Casa Näh Praia, nos moldes do conceito de hospitalidade do sociólogo francês Marcel Mauss, segundo o qual a dinâmica social desperta as emoções, as trocas, as sensações e a intuição: dar-receber-retribuir. Um refúgio...

Pincei os melhores detalhes do caminho, sabia que gostaria de oferecer o melhor do que aprendi mundo afora. E, assim, o *insight* foi sendo delineado com alma! A Casa Näh Praia chegou. Nela, de maneira subliminar, eu entregaria aos hóspedes minha história, como *chef* e anfitriã. Nesse instante, minha história passou como um filme em minha mente.

As primeiras cenas me remeteram ao passado: eu, ainda adolescente, assistindo ao inconformismo de meu pai quando desisti do curso de Direito e escutando a velha frase: “se não quer estudar, vai trabalhar”. Escolhi trabalhar em uma agência de viagem, onde, cheia de orgulho, aprendi a emitir passagens à mão — aquela experiência já era uma viagem; se internacional, então, era como se o mundo se abrisse a minha frente. Assim começou minha vida profissional. Alguns anos depois, fiz um curso intensivo em Administração Hoteleira, no Senac-SP, e



Crédito: rafaalmeida.photo

meu primeiro emprego no setor foi na Pousada Esmeralda, onde minha função era gerenciar a governança e serviços gerais. A hospedagem ficava em Fernando de Noronha, que, naquela época, era o paraíso na terra: pouquíssimos moradores, quase não tinha pousadas, e poucos turistas a frequentavam. De volta ao continente, por uma escolha do destino, fui trabalhar com produção de espetáculos musicais de médio e grande porte, e exerci essa atividade por quinze anos.

Ah! Abrindo parênteses, devo dizer que, como fui morar fora cedo, precisei aprender a cozinhar, e esse movimento me fez perceber que eu tinha um dom. Talvez herdado de minha mãe, que era uma exímia cozinheira. *Mamys*, além de dominar a cozinha nordestina, se arriscava em outras receitas inusitadas, e o fazia bem. Amava preparar doces, e nos apresentou iguarias que iam além da cozinha regional; as novas receitas eram da cultura alemã, francesa etc., como *palmier*, *apfelstrudel* e pastel de Belém — mamãe era cultura! Com essa colocação, pre-

tendo dizer que, mesmo sem ter aprendido a cozinhar diretamente com minha mãe, herdei sua sensibilidade gustativa e o apreço pela boa mesa.

Por que falei em cozinha? Para explicar que, depois de tantos anos trabalhando com produção, virei a chave e decidi construir uma sólida formação em gastronomia. Como escolha, decidi que iria beber água da fonte, e fui para França, onde fiquei seis meses estudando a língua e trabalhando em Paris. Depois, desci para Lyon, onde tive o prazer de passar minha formação, em Gestions et Arts Culinaires, no Institut Paul Bocuse (IPB), atual Institut Lyfé, em Écully. Para meu primeiro estágio, retornei a Paris e fui aceita pelo Restaurant Espadon, no Hotel Ritz, Place Vendôme; já para o segundo estágio, pensei em contemplar a cozinha gastronômica construída pelas mãos de um italiano. Que agradável surpresa foi trabalhar com Massimiliano Alajmo, no Le Calandre, em Pádua. Um *chef* talentosíssimo e um ser humano muito gentil! Final de curso, defesa do *rapport de stage*, hora de retornar ao Brasil.

Aquela Walgra que partiu pensando em montar um restaurante voltou ao Brasil e abriu uma empresa de consultoria para implantação de restaurantes e treinamento de equipes. Iniciei os trabalhos no Brasil e, quando me dei conta, estava fazendo as malas e partindo para África realizar uma consultoria em um hotel por seis meses.

Quando retornei da ilha de São Tomé e Príncipe, fiquei baseada em Salvador, onde continuei prestando serviço de consultoria e abri um *buffet* para eventos de médio e grande porte. Nesse ínterim, precisava validar no Brasil o diploma do IPB, o que me levou à Univalle, onde mergulhei nas receitas da cozinha brasileira, de Norte a Sul. Depois de alguns anos, eu me transferi para São Paulo para trabalhar como *chef*-executiva em um *buffet*. Ao mesmo tempo, ministrava aulas de Food Design como professora convidada na Universidade Anhembi Morumbi. Na Anhembi, tive acesso à disciplina Hospitalidade, assunto que muito me encantou.

Seguindo o fluxo, já de volta a Maceió, mantive as consultorias pelo Brasil e iniciei uma especialização em Patrimônio Cultural Imaterial, pela Universidad de Córdoba, na Argentina, com foco em gastronomia — elemento de grande representatividade no universo cultural por tratar-se de um fato social global. Não satisfeita, com sede de novos conhecimentos, dois anos depois, parti para Itália para imergir no Master in Storia e Cultura dell'Alimentazione, na Università di Bologna. O meu trabalho final de curso, *La gastronomia tradizionale e l'ospitalità: un studio di caso nella regione costiera del Nordest nel Brasile*, observou, de forma global, o valor social, cultural e econômico da gastronomia regional como um dos elementos principais da hospitalidade. Essa foi minha

última proeza intelectual — pode não ser a derradeira, sabe-se lá! Confiamos na força do destino.

Dito isso, vamos conhecer melhor a essência da união das minhas bagagens?

A junção da aconchegante hospitalidade com a boa gastronomia seria um aspecto fundamental. Teríamos excelência, privacidade, conforto, cultura e experiências exclusivas — estas foram as palavras de ordem primordiais para desenhar o início dos novos tempos dessa *chef* e anfitriã que vos fala.

O cenário escolhido para implantação desse refúgio sob medida seria, sem sombra de dúvidas, à beira-mar, mais precisamente na enseada da Praia do Marceneiro — um pequeno vilarejo de pessoas gentis —, que pertence ao município de Passo de Camaragibe, na Rota dos Milagres, ou apenas Milagres, como é chamada carinhosamente a região, situada no litoral norte de Alagoas.

Nesse lugar o mar, nosso patrimônio natural, é uma pintura da natureza; o sol, ao nascer, nos encanta com o seu brilho e nos oferece um espelho d'água prateado; o coqueiral é uma experiência que nos deslumbra com seu bailado; as marés transformam a paisagem a cada doze horas. E a lua? Ela honra suas quatro fases: nos dias de lua cheia desponta no horizonte e, com o auxílio luxuoso da luz do astro-rei, nos proporciona um espelho d'água dourado. Uma coisa é certa: tudo aqui é vida em movimento, é natureza, é tranquilidade.

E o que propomos ao receber? Desacelerar, tranquilizar, surpreender, encantar e mimar os que nos elegem como destino.

Abraçado pelo coqueiral e assinado pela arquiteta Valéria Cox, brotou um projeto arquitetônico contemporâneo, amplo, leve, minimalista e elegante para abrigar os rituais da hospitalidade exclusiva. Na ambientação buscou-se prestigiar artistas plásticos e mestres da arte popular.

Em minha perspectiva, como humanos, precisamos alentar o corpo, a alma e o espírito daqueles que por aqui passam, por isso entregamos despreocupação e bem-estar total.

Sendo assim, buscamos interpretar a cultura do cliente, os hábitos e as preferências para poder oferecer um serviço integral que abrange desde o comportamento discreto da equipe — o coração da hospitalidade — à elaboração dos *menus*, à qualidade dos ingredientes, à realização das compras e dos demais serviços solicitados. O importante é acolhê-los com exclusividade para gerar muito prazer, conforto e relaxamento.

Não seguimos tendências. Interpretamos desejos.

**Para conhecer mais a Casa Näh Praia, visite:**

**@casa\_nah\_praia**

# 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



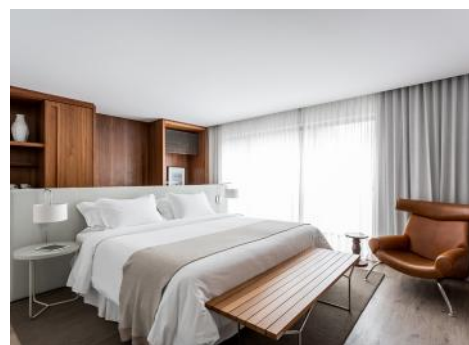
**NAATOOH GUEST HOUSES**  
FLORIANÓPOLIS - SC



**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



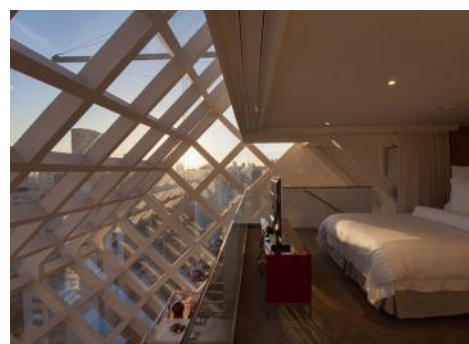
**NÓR HOTEL E SPA**  
SÃO ROQUE - SP



**TIVOLI MOFARREJ**  
SÃO PAULO - SP



**HOTEL UNIQUE**  
SÃO PAULO - SP



**HOTEL EMILIANO**  
SÃO PAULO - SP



**HOTEL FASANO**  
SÃO PAULO - SP



**CANTO DO IRERÊ BOUTIQUE HOTEL**  
ATIBAIA - SP



**UNIQUE GARDEN**  
MAIRIPORÃ - SP



**BOTANIQUE HOTEL EXPERIENCE**  
CAMPOS DO JORDÃO - SP



**HOTEL BOUTIQUE QUEBRA-NOZ**  
CAMPOS DO JORDÃO - SP



**POUSADA FIGUEIRA DA SERRA**  
CAMPOS DO JORDÃO - SP



**CASA TURQUESA MAISON D'HÔTES**  
PARATY - RJ



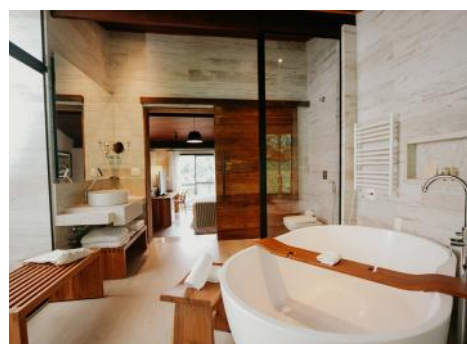
**POUSADA DO OURO**  
PARATY - RJ



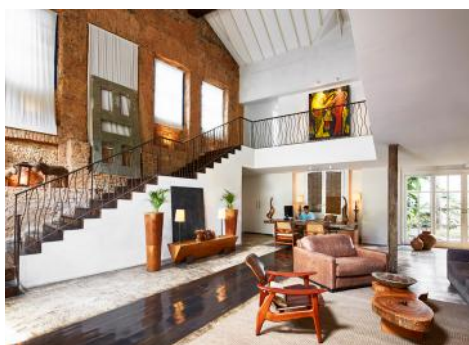
**HOTEL FASANO ANGRA DOS REIS**  
ANGRA DOS REIS - RJ



**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



**CASA ROSA HOTEL BOUTIQUE**  
PETRÓPOLIS - RJ



**BORGO DEL VINO HOTEL**  
AREAL - RJ



**CABANAS DO VALE**  
ITAIPAVA - RJ



**HOTEL LE CANTON**  
TERESÓPOLIS - RJ



**PARADOR LUMIAR**  
LUMIAR - RJ



**VILLA RASA**  
BÚZIOS - RJ



**INSÓLITO BOUTIQUE HOTEL**  
BÚZIOS - RJ



**CASAS BRANCAS BOUTIQUE**  
BÚZIOS - RJ



**ZENDAYA RESORT**  
BÚZIOS - RJ



**IBITI PROJETO**  
CONCEIÇÃO DO IBITIPOCA - MG



**TIRADENTES BOUTIQUE HOTEL**  
TIRADENTES - MG



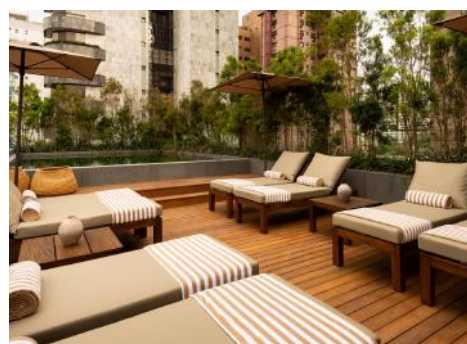
**GRANDE HOTEL TERMAS ARAXÁ**  
ARAXÁ - MG



**CLARA ARTE RESORT**  
BRUMADINHO - MG



**CAPIM DO MATO POUSADA & SPA**  
SERRA DO CIPÓ - MG

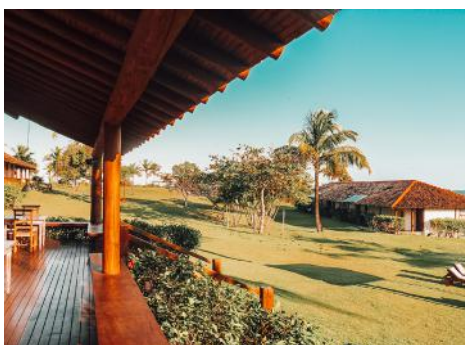


**HOTEL FASANO**  
BELO HORIZONTE - MG

## 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 INHAMBUPE**  
BAIXIO, ESPLANADA - BA



**REFÚGIO NA SERRA BOUTIQUE HOTEL**  
CHAPADA DIAMANTINA - BA



**PRIMITIVO HOTEL & VILLAS**  
PASSO DE CAMARAGIBE - AL



**CASA NÃH PRAIA**  
PRAIA DO MARCENEIRO - AL



**KENOA RESORT**  
BARRA DE SÃO MIGUEL - AL



**MAHRÉ HOTEL & SPA**  
SÃO MIGUEL DOS MILAGRES - AL



**HOTEL ZAI PATACHO**  
PORTO DE PEDRAS - AL



**HCM HOTEL**  
JOÃO PESSOA - PB



**BUPITANGA HOTEL**  
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

**CENTRO-OESTE**



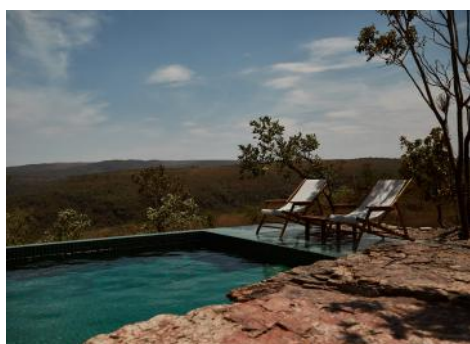
**ILHA DOS POLDROS POUSADA**  
ARAIOSSES - MA



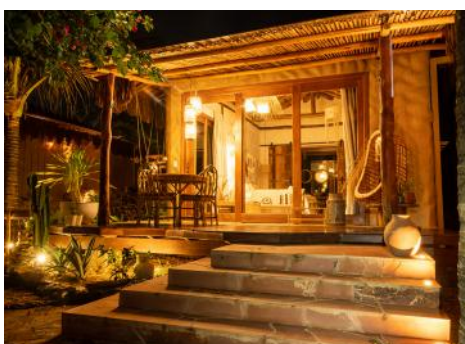
**VILA DE ALTER POUSADA BOUTIQUE**  
ALTER DO CHÃO, SANTARÉM - PA



**POUSADA INÁCIA**  
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



**CASA POEMA**  
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



**VILA CERRADO**  
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



**CAIMAN**  
PANTANAL, MIRANDA - MS



**AIZOMÊ RESTAURANTE**  
JARDINS, SÃO PAULO - SP



**CORA**  
VILA BUARQUE, SÃO PAULO - SP



**EL MERCADO IBÉRICO** VILA NOVA  
BELA VISTA, SÃO PAULO - SP



**GROTTA COCINA**  
JARDIM PAULISTA, SÃO PAULO - SP



**JIQUITAIA**  
PARAÍSO, SÃO PAULO - SP



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



**RESTAURANTE ...LÁ**  
SECRETÁRIO, PETRÓPOLIS - RJ



**74 RESTAURANT**  
ARMAÇÃO DOS BÚZIOS - RJ



**ÚNICO**  
ARMAÇÃO DOS BÚZIOS - RJ



**TRINTAEUM**  
BELO HORIZONTE - MG



**CATHERINE**  
GRAMADO - RS



**SEEN**  
BELÉM - PA

Apólice Seguro  
**Náutico FF**

Assinatura

# Por trás de cada embarcação protegida, tem alguém como o Luiz.

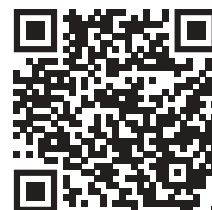
Patrimônios como o seu  
merecem uma proteção à altura.

De **embarcações** à **aeronaves**, a FF garante  
segurança sob medida para que imprevistos  
não coloquem em risco as suas conquistas.

**Quem  
conquista,  
protege.**

A aceitação do seguro estará sujeita à análise do risco. Registro SUSEP: 04669.

Conheça  
todas as  
nossas  
soluções:



**FF» Seguros**

A FAIRFAX Company



CERESE

*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](http://circuitoelegante.com.br)