

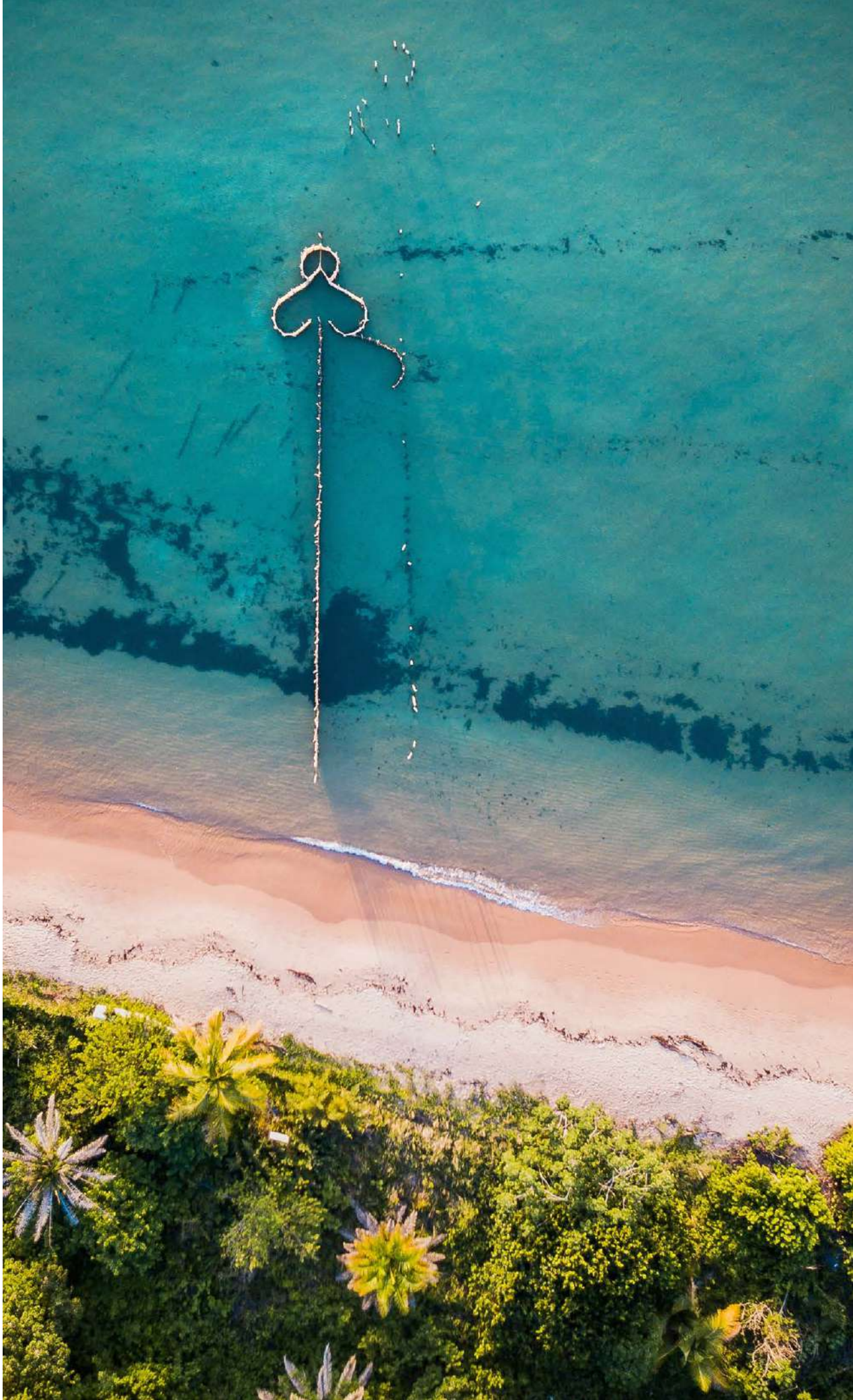
MAGAZINE #01 | 2022

CIRCUITO ELEGANTE



CIRCUITO ELEGANTE

MAGAZINE
#01 | 2022



VIAJE COM CONFORTO
DE PRIMEIRA CLASSE
E TODA EMOÇÃO DE UM 4X4.

4you4explore

Tech and Soul



Que tal viajar com sofisticação,
sem abrir mão da aventura? A MIT Drivelines
é a companhia 4x4 que vai guiar você
por novos caminhos. E a bordo do seu Mitsubishi,
você tem embarque imediato rumo à aventura,
à gastronomia e muito mais.

Descubra o roteiro que mais combina com você em:
MITDRIVELINES.COM.BR



JUNTOS SALVAMOS VIDAS

MIT
DRIVELINES
MITSUBISHI MOTORS

CONHEÇA
UM NOVO JEITO
DE EXPLORAR
O MUNDO.



Drive your Ambition

ORION.

O COLCHÃO QUE É SINÔNIMO
DE SOFISTICAÇÃO DO HOTEL
PARA A SUA CASA.



Clientes e proprietários de hotéis e pousadas têm até 40% de desconto e até 12X sem juros nos produtos através da parceria Circuito Elegante e Ortobom!

Ortobom

Adquira seu Ortobom em condição exclusiva: andre.fernandes@ortobom.com.br
WhatsApp: (21) 99706-4850 | www.ortobom.com.br/hotelaria

SUMÁRIO

05
COM A PALAVRA,
PRISCILA BENTES.

18 OS NOVOS
INTEGRANTES DO
CIRCUITO ELEGANTE.

28
DICAS INCRÍVEIS
DAS AGÊNCIAS DE
VIAGENS
CHANCELADAS
PELO CIRCUITO.

40
PAULA BEDRAN
AFIRMA QUE MODA
TAMBÉM PODE SER
SUSTENTÁVEL

51
QUE TEM FOME, TEM
PRESSA E O CHEF
DAVID HERTZ
MOSTRA QUE É
POSSÍVEL FAZER
DIFERENTE.

60
ACHADOS DA
KIKI GOUVÊA – UMA
SELEÇÃO INCRÍVEL
DE MARCAS DE
SUCESSO.

70
NO RITUAAL,
SAÚDE E BEM-ESTAR
SÃO AS PREMISSAS.

06
UM TIME DE PESO.
VEJA QUEM SÃO OS
COLABORADORES
DESTA EDIÇÃO.

23
KIKA GAMA LOBO
ENTREVISTA
MARTHA MEDEIROS.

30
VIAJE COM
CLAUDIALIECHAVICIUS
PELO SUL DA
BAHIA.

42
CONHEÇA A
HISTÓRIA DE
SALVADOR E SUAS
INCRÍVEIS
INICIATIVAS PARA
SALVAR O PLANETA.

54
FÊ CORTEZ É A
PESSOA, QUANDO
O ASSUNTO É
MENOS LIXO NO
PLANETA.

62
OS 120 ANOS
DA MARCA
FASANO POR
ANDRÉA NATAL.

73
A CASAS DOS
ARANDIS POR
CACAU FALCÃO E
NANANA TEIXEIRA.

08
IBITI, UM BELO
EXEMPLO DE
TURISMO
SUSTENTÁVEL.

25
ROLAND VILLARD
E DAVID MANSAUD
APRESENTAM A
RO.DA.

35
CONSTRUINDO
DE FORMA
SUSTENTÁVEL COM
DEBORAH ROIG.

47
SELO XIS –
MULTIPLICANDO
INOVAÇÃO E
SUSTENTABILIDADE
NO TURISMO.

58
RECEBER COM
ELEGÂNCIA É O
TEMA DE MELISSA
FERNANDES.

66
E NASCE UMA
VINÍCOLA NA
CHAPADA
DIAMANTINA.
CONHEÇA A UVVA
COM FLÁVIA PIRES.

75
A SELEÇÃO DOS
MELHORES
ESTABELECIMENTOS
DE HOSPEDAGEM
DO BRASIL.

DOKA
BATH WORKS

AT THE CHAPEL

Somerset, England

*Agregando
valor*
aos melhores hotéis do mundo.

BANHEIRAS | CUBAS | METAIS | ACESSÓRIOS

www.dokabathworks.com.br | [@dokabathworks](https://www.instagram.com/dokabathworks)

PROJETO: Mackenzie Wheeler Architects FOTOGRAFIA: Iain Kemp

CIRCUITO  ELEGANTE

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

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

PUBLISHER
Priscila Bentes

DIREÇÃO EDITORIAL
Kika Gama Lobo

DIREÇÃO DE ARTE
Manoela Poroger

DIREÇÃO DE COMUNICAÇÃO
Kiki Gouvêa

DIREÇÃO COMERCIAL
Moreno Belisário

FOTOGRAFIA
Matias Ternes

COORDENAÇÃO EDITORIAL
Monica Valladão

CONTEÚDO DIGITAL
Marcella Borba








ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO
Documennta

REVISÃO FINAL
Andréa Aymar

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

TIRAGEM
10.000

LEGENDA

-  ACEITA CRIANÇAS DE QUALQUER IDADE
-  14+ ACEITA CRIANÇA APARTIR DA IDADE INDICADA
-  ACEITA PET
-  POSSUI PISCINA AQUECIDA
-  POSSUI HIDRO | OFURO | JACUZZI
-  RESTAURANTE
-  POSSUI SPA OU SERVIÇO DE MASSAGEM



Chegando aos 20 anos de Circuito Elegante me dei conta de que o olhar para frente precisava ser com mais delicadeza. Vendo o que se tornou a terra, nosso habitat natural, tão dilapidada como se não houvesse amanhã, paralisei. Já tinha em mente projetos voltados para a sustentabilidade, mas eram projetos futuros.

A pandemia me abraçou como um urso, nos engoliu e a muitos, reduziu ao pó. Olhando as futuras gerações, através dos olhos de meus netos, decidi que a hora era agora, que não poderia mais postergar.

Não fui inventar nada. Já tinha todo o material para concretizar o possível. Material esse, repleto de ideias, soluções e, principalmente de pessoas com os mesmos propósitos, que me fortaleceu a seguir com o Selo XIX – Multiplicando Inovação e Sustentabilidade.

Um projeto de turismo sustentável, que venho me dedicando efusivamente, por acreditar ser ele um diferencial no quesito cuidar das pessoas e da terra que a habitam.

Visitando alguns empreendimentos que integram o Circuito Elegante e que já estão nessa estrada há mais tempo, tive a certeza de que é um caminho possível.

Essa revista nasceu para poder multiplicar essas práticas, com conteúdo de qualidade, elaborada por quem está alinhado com a premissa dos 3Rs – Reduzir, reutilizar e reciclar, com os objetivos de desenvolvimento sustentável da ONU e com o tripé que se tornou internacionalmente conhecido, o ESG.

Na primeira edição, vamos trazer histórias, como a da Comuna Ibitipoca, cujos propósitos socioambientais estão espalhados por todos os lados, e conhecer um pouco do que faz o Salvador, do turismo CO2 Legal, nosso parceiro no XIX.

Que possamos fazer isso acontecer, com força, determinação, coragem e muita união. Esse são meus votos a você leitor. Se una conosco e tenha uma ótima leitura!

Priscila Bentes
CEO Circuito Elegante



ANDRÉA NATAL

Esteve à frente do Copacabana Palace por mais de 20 anos. Atualmente é diretora do Fasano 5th Avenue NYC. Sua casa de campo, na região serrana do Rio, chamada de “Rancho”, está aberta para hospedagem. Símbolo de elegância, Andréa carrega em seu DNA a arte do bem receber.



CACAU FALCÃO E NANANA TEIXEIRA

Proprietários da Casa dos Arandis, um refúgio ecológico e sustentável, localizado em Algodões, Península de Marau, Bahia. Uma pousada com apenas 4 lindos bangalôs, lindamente construídos com madeira de demolição. Um dos destinos mais belos e exclusivos do Brasil.



CLÁUDIA LIECHAVICIUS

Autora do livro “Quer viajar?”, Cláudia é jornalista e, além de seu blog contribui para outros veículos de grande relevância no segmento. Com passaporte carimbado em mais de 100 países, Cláudia passa a maior parte de seu tempo em destinos inusitados ao redor do planeta.



DAVID HERTZ

Chef e empreendedor social, cofundador da Gastromotiva, ONG que utiliza o alimento como ferramenta de transformação social através da educação, inclusão e combate ao desperdício. Fundada em 2006, hoje está presente no Brasil, El Salvador e México, além de ter projetos diversos pelo mundo.



DAVID MANSAUD & ROLAND VILLARD

Dois chefs franceses que iniciaram cedo no ramo da gastronomia, com os melhores profissionais da França. Juntos criaram a RO.DA, empresa de consultoria que compartilha e ensina as melhores técnicas culinárias e de gerenciamento operacional para hotéis e restaurantes.

DEBORAH ROIG

Com um escritório de arquitetura de grande renome há mais de 20 anos, Deborah Roig percorreu um caminho orgânico a partir da graduação em desenho industrial pela FAAP, SP, além de estudos sobre arquitetura na Universidade de Barcelona. Seus projetos são verdadeiras obras de arte.



FLAVIA PIRES

Possui na bagagem 80 países de todos os continentes. Um olhar apurado e diferenciado, rico em conteúdo histórico e informações precisas de passeios imperdíveis e restaurantes singulares. Seu site reúne dicas exclusivas para viajantes e apaixonados por viagens.



LORENA TRINDADE

Lorena está à frente do Rituaali SPA, um lugar de bem-estar para cuidar do corpo, da mente e espírito. Com forte desejo de compartilhar o bem e melhorar a vida das pessoas, o Rituaali trabalha para que cada hóspede consiga conquistar uma vida saudável, equilibrada, longa e feliz.



MELISSA FERNANDES

Hoteleira, dirigiu por mais de 15 anos a rede Unique - SP e Garden. Especialista em hospitalidade de luxo, Mel é apaixonada por hotéis, gastronomia e viagens. Sua empresa – Melfer Hospitality Consultoria – agrega valor aos seletos meios de hospedagem.



PAULA BEDRAN

Escritora, jornalista e consultora de moda especializada em sustentabilidade. Tem seu blog pessoal e colabora com inúmeros veículos pelo mundo, além de um quadro mensal na TV Cultura. Possui projeto social de capacitação de rendeiras de bilro e filé no Ceará.



UMA QUESTÃO DE SUSTENTABILIDADE

por Priscila Bentes

“Há 30 anos atrás tudo começou, com a aquisição de terras com a finalidade de se criar uma reserva nas proximidades do Parque Estadual de Ibitipoca

”



Começar a escrever essa matéria foi no mínimo um desafio. E os motivos são diversos. Toda história necessita de um protagonista e nesse caso, ele prefere o anonimato, o que é comum, quando se trata de genialidades.

Seu nome é um composto interessante. Comum a muitos, o primeiro tem o significado de renascer, 100% alinhado com seus propósitos, que são os três “Rs” da sustentabilidade – Reuse, Reduza, Recicle. Renato, seu nome, diz muito a que veio.

O sobrenome, peculiar de terras portuguesas, é Machado, um contraponto, ou talvez até uma provocação, de quem se propõe ao cuidado com a terra. Aqui o machado tem outra serventia, oposta a de derrubar árvores!

Ao escrever essas linhas, tenho dúvidas se elas serão um dia publicadas, mas confesso que gostei da analogia. Além disso, acredito no poder das palavras. E Renato Machado tem um poder gigante. Mesmo que insista em colocar os louros nos outros, sem sua atuação, essa história seria outra.

Vamos combinar que há uma boa razão para esse pensar, pois nenhum grande feito se fez por si, todos foram obra da união de pessoas por

algo comum. A grande diferença é que os líderes, em sua maioria, possuem EGO, adoram contar e muitas vezes até ampliar seus feitos, já Renato, sempre foi a favor do ECO e, por assim ser, os holofotes vão para os seus pares. Ele apenas permite que o show continue...

Sou sua fã, e mesmo a distância, adoro saber das novidades que o rodeiam, e o que irei contar aqui não foi por ele. Aliás, se você teve a sorte de conhecer Renato e, principalmente ouvir suas falas, acredite, você é uma exceção. Como morador da Comuna, e cada vez mais unido à natureza que o cerca, seu desejo de conceder o protagonismo aos seus pares, é o pilar de sua bela gestão de sucesso.

Portanto, o que segue foi contado por muitos, que igualmente a mim, o admiram e possuem orgulho em fazer parte deste projeto. São seus amigos, parceiros e, seus sócios.

Há 30 anos atrás tudo começou com a aquisição de terras com a finalidade de se criar uma reserva nas proximidades do Parque Estadual de Ibitipoca. Através destas aquisições percebeu-se o êxodo rural das comunidades que, ao venderem suas propriedades, ficavam vulneráveis, tendo que buscar alternativas de sustentabilidade nos grandes centros.



Como solução, há cerca de 10 anos, foi criada a Fazenda do Engenho, com fins de fomentar o turismo, valorizando as tradições e culturas locais. Construída, em sua totalidade, utilizando material de demolição, dentro das premissas do Recycle, Reuse, Reduza. Ao todo, 8 belas e confortáveis suítes, com janelões que se abrem para paisagens magníficas, com objetos de adorno ligados ao consumo responsável e garimpados com o cuidado de terem serventia, além da beleza. Lençóis e toalhas do mais puro algodão de fio egípcio, uma gastronomia orgânica dos deuses e um serviço que surpreenda mais do que as belezas naturais que a abriga. Um belo desafio, que o fez ser reconhecido internacionalmente, como de excelência na hospitalidade. A simplicidade que se une à cultura e juntas se transformam em elegância de viver.

E assim o projeto, denominado por todos de experimental, mas para quem está de fora, inovador, foi se desenvolvendo, sob os pilares da biodiversidade, com intenção de se construir uma vila modelo, com os melhores índices de saúde e educação. Nesta Vila, o sucesso não é medido pelo PIB e sim pela felicidade dos que aqui vivem!

Hoje chamada de Comuna do Ibitipoca, a hotelaria se apresenta com 3 opções – Engenho Lodge, Village e Remote.

O **Engenho Lodge** (antiga Fazenda do Engenho) é a experiência mais requintada, sendo o primeiro modelo de hospedagem do local. Com o aumento da aquisição de terras, além de grutas e cachoeiras em paisagens impressionantes, uma vila inteira foi integrada à Comuna. A Vila Mogol, denominada Village, estava praticamente abandonada. Suas antigas casinhas foram pouco a pouco (e ainda seguem sendo) restauradas em lofts, mantendo suas características externas, com interior adorável, belo e elegante. A ideia é de uma hospedagem em um cenário de filme. No centro da Vila uma igreja, mais acima o cemitério, a escola Life School, o

anfiteatro, um bistrô, um armazém, um spa, uma sala de cinema e não para... isso é até onde eu vi, quando estive por lá em final de agosto de 2021.

O **Remote** é uma hospedagem para quem quer estar em contato direto com a natureza. Um desafio 100% sustentável. Só se chega a pé! Conta com serviço para a alimentação e limpeza. Uma oportunidade para quem quer viver o máximo que a natureza pode proporcionar. Nada de eletricidade, Wi-Fi, supérfluos... No Remote, a comunicação com a equipe é feita por rádio. Para quem busca uma vivência em sua máxima, com certeza, lhe será concedido!

Segundo Cláudia Baumgratz, responsável pela hospedagem do Engenho, as bases do turismo na Comuna são a **gastronomia**: com uma culinária orgânica, fresca e produzida, quase que na totalidade no local através da Gaia – empresa liderada por Kelly, companheira de Renato – que vem se dedicando ao retorno da alimentação de qualidade voltada para a saúde e bem-estar; o **SPA**, com práticas de ioga, inclusas na diária, que tem a finalidade de reconexão pessoal a todos que aqui têm a oportunidade de chegar e, as **atividades outdoor**, essas feitas por trilhas, bikes, caminhadas com guias, cachoeiras, mirantes e grutas, sempre com pequenas ou grandes surpresas personalizadas para os hóspedes: como chegar em uma bela cachoeira e encontrar um lindo e delicado piquenique preparado por mãos invisíveis. “Aqui tudo é pensado para lhe surpreender!”, ela finaliza com orgulho de quem está por lá há mais de uma década.

A **biodiversidade** é um dos pontos centrais e com a finalidade de multiplicar as ideias desenvolvidas nesse lugar se criou a Ibitipoca University, como forma de atrair cientistas, políticos e executivos, tornando o lugar uma inspiração para repensar o futuro sustentável do planeta. Liderando esse tema está o Beto Nardelli, amigo de longa data de Renato e agora um de seus sócios. Beto se autodenomina Empreendedor

Acidental. Começou com um restaurante japonês em Juiz de Fora e hoje possui uma rede de gastronomia. Sempre esteve na Comuna, onde participava de encontros com os amigos, muito antes de se tornar um destino turístico. Com a pandemia passou a estar com maior intensidade, pois a gastronomia fechou e seu tempo se abriu para novas oportunidades. No início, ia uma vez ao mês, depois de 15 em 15, e na sequência, toda a semana. Agora se divide entre seus restaurantes, aos finais de semana e a Comuna, durante a semana. Formado em engenharia ambiental e finalizando um mestrado na área, Beto faz parte do conselho e afirma que é muito difícil definir a Comuna do Ibitipoca em poucas palavras. “É um projeto em pleno desenvolvimento, com 6 mil hectares, que integram além de construções, acessos e infraestrutura, ações culturais e ambientais, como o resgate do muriqui, maior primata das Américas, que vive em altitudes e possui comportamento pacífico, sem



a existência de machos alfa. Este estudo científico abriga atualmente 7 espécies, que vivem em área demarcada e cercada, com meta de se atingir 1000 espécies. Além do muriqui, outras espécies estão sendo consideradas e em fase de autorização junto ao IBAMA, como a jacutinga, onças-pardas, arara-vermelha-grande e demais espécies originárias desse bioma, as quais, além de reintroduzidas, farão parte de um plano de conservação que se sustentará através do turismo, pois no futuro a Comuna terá safaris também”. Para Beto, o sucesso da Comuna está diretamente ligado com as pessoas que lá vivem e trabalham. E ele afirma que seu maior mérito, enquanto um dos líderes, é saber escolher com quem trabalhar. Segundo Beto, “você não precisa saber tudo, mas sim se unir a quem sabe. Valorizar as pessoas. Viabilizar o trabalho através de ações com propósito, com muita atenção à cultura e saúde dos envolvidos, são as condições ideais para que o ser humano possa ser capaz de cuidar do seu entorno, do lugar, das pessoas e ser feliz. Dessa forma, o trabalho se torna lazer!”

Raquel Pazos é diretora administrativa. Formada em Administração pela UFJF e Turismo pela FACTUR, é especialista em Finanças, Hotelaria de Luxo e Psicologia Positiva. Apaixonada por projetos inovadores, ingressou na Comuna em 2006, com o desafio de implementar o turismo e montar o melhor hotel do mundo. “Era essa nossa intenção e, de fato, logo fomos reconhecidos. Mas como tudo aqui está em movimento, isso também mudou: não é luxo que queremos proporcionar, e sim, a experiência de se hospedar em um lugar que possa aflorar o que cada um tem de melhor. Naquela época, nosso foco era preservação ambiental e reflorestamento – mas percebemos que era preciso olhar também para as comunidades locais, pois homem e meio ambiente estão interligados”, reitera Raquel. Abrir o espaço para o turismo foi o primeiro passo para criar uma opção econômica sustentável para a região, tendo por bases a economia circular e o turismo regenerativo. Geração de empregos, consumo de produtos locais,



incentivo à cultura, boa convivência com as comunidades do entorno, atenção às pessoas, à saúde e ao meio ambiente permeiam hoje as ações da Comuna. Raquel nos conta que 98% da gigante área estão em processo de renaturalização (rewilding), com o plantio de espécies nativas, recuperação natural do solo e refaunação. Em complemento com as ações ambientais, realizam investimento em atividades econômicas pautadas pelo empreendedorismo. O modelo administrativo se dá através de vários empreendedores, que cuidam do plantio de alimentos orgânicos, das hospedagens, dos restaurantes, da locação de bicicletas, dos spas e da escola Life School. Segundo Raquel, a educação, informação, troca de conhecimentos e de experiências é um dos fatores do sucesso alcançado. “Proporcionamos encontros, palestras e vivências, procurando envolver nossas equipes e moradores da região. Hoje se fala muito em ESG (Environmental, Social and Governance), mas o que percebo é que a nossa gestão segue, há muitos anos, nessa direção”.

E essa história parece não ter fim. Pelo que se mostra, está apenas começando. São as pessoas que fazem tudo isso acontecer. Rafael foi um dos últimos a chegar por aqui. Barino, como é chamado por todos, também é natural de Juiz de Fora, veio da noite, das festas e eventos, mas em busca de algo que ressignificasse sua vida.

E encontrou aqui uma possibilidade de mudança. Instrutor do ioga, participou de uma visita de inspeção e se encantou com a natureza do lugar. Ao ver a Vila Mogol e o que foi desenhado para sua execução, se emocionou. Voltou depois para um final de semana e na sequência foi convidado, em maio de 2019, para assumir a coordenação de hospedagem da Vila Mogol, mesmo antes desta ser uma realidade. Pioneiro na consolidação desta Villa – que na época só havia uma única casa de hospedagem – foi guia, camareiro da noite, instrutor de ioga, recepcionista, atendia ligação, bebia vinho e jantava com hóspedes. Se tornou sócio na hospedagem, pouco antes da pandemia, em dezembro de 2019, com uma equipe 100% composta por microempreendedores, todos moradores das localidades próximas, que se consideram uma família, com objetivos claros de crescimento conjunto. Porém, com a chegada da pandemia, toda essa operação se fechou por 6 meses. Mas, após sua reabertura, esse novo conceito de vivências e experiências únicas, em uma vida simples, mas com muita beleza e conforto se tornou uma forte opção para os que buscavam sair com segurança e propósitos de uma vida mais plena.

Ao todo, são 9 suítes divididas em 3 casas e uma espécie de hospedaria. A Wangari Mathai, com 5 suítes, recebe hóspedes de alto perfil econômico, que ao invés do luxo pelo luxo, vislumbram algo infinitamente maior e melhor, quando se busca uma experiência renovadora. Se algo cresceu na pandemia, a Vila Mongol é um destes resultados de sucesso!

Rafael, além de muito envolvido com os processos de experiência dos hóspedes, participa de todos os grupos de WhatsApp do local. Ao todo, quase 200 pessoas. São frequentes as reuniões e assembleias com a comunidade. Aqui, as pessoas são ouvidas em um grande trabalho de comunicação com todos. Ele define a Comuna do Ibitipoca como um “Projeto socioambiental com hospedagem cuja premissa é ser sustentável.”



TROUSSEAU
HOTEL & SPA

O CONFORTO DA SUA CASA NOS MELHORES HOTÉIS.

HOTELARIA.TROUSSEAU.COM.BR

Já a gastronomia da Vila está nas mãos de Mateus Abdo, marido de Raquel, chef e proprietário do Bistrô Yucca. Nascido em Cascavel, Paraná, sua vida foi literalmente, rodando pelo Brasil. Filho de pais bancários, que mantinham uma prática sucessiva de mudanças por conta da profissão, finalizou em SP, onde fez faculdade de gastronomia no Morumbi do Anhembi. Ali traçou um objetivo para, além da academia, estar com os melhores chefs do mundo. No final da faculdade ingressou no DOM de Alex Atala, onde ficou por dois anos.

Aproveitou SP como poucos. Trabalhou ao lado de Basoleil, Helena Rizzo, Erick Jacquín e outros grandes da culinária internacional. Ainda na faculdade foi aluno de David Hertz, sendo posteriormente voluntário da Gastromotiva, como professor. Com Laurent Suaudeau, que assinava cardápios de hotéis pelo Brasil, apreendeu e viajou muito. E junto com este, em uma consultoria para um grande hotel em Gramado, conheceu sua esposa, Raquel Pazos, e com ela, veio para Juiz de Fora.

Em Minas voltou para a academia, como professor da UFJF. Na sequência retomou ao Gastromotiva, como anfitrião dos chefs no novo modelo Refetório, que atende 120 moradores de rua para um jantar com entrada, principal e sobremesa, junto com David, o italiano Máximo Bottura e Ale Forbes. Após o término das Olimpíadas, retorna a Juiz de Fora, e se prepara para abrir seu próprio restaurante. Na semana de inauguração veio a pandemia, que para muitos, oportunizou mudanças importantes no modo de viver e pensar o valor da vida.

Mateus se volta para a Comuna, onde com a esposa e os filhos, teve tempo para pensar sobre sua atuação na terra. Na época, a hotelaria estava fechada, mas as atividades socioambientais seguiam seu curso. Nesse cenário, decide se mudar definitivamente, onde assume o Bistrô Yucca. Seu sonho foi de trabalhar com grandes chefs para depois voltar para o interior e fazer



um trabalho autoral. Mas isso não foi planejado, simplesmente aconteceu. No final de agosto de 2020, em plena pandemia, o Yucca foi iniciado. Já com uma filosofia vegana, Mateus teve um grande desafio em ter que abandonar as carnes como ator principal, para dar brilho aos componentes coadjuvantes. Mudou o pensamento, para crescer com foco na saúde, evidenciando a gastronomia brasileira, com uso de produtos locais, de forma integral, sem desperdícios, como havia apreendido na Gastromotiva e de forma vegetariana, com reflexão sobre consumo de carnes, como se propõe a ser na Comuna.

Hoje se vê feliz, realizado, conduzindo seu próprio restaurante, de uma forma holística, natural, orgânica, cheia de saúde. Seu desejo é contribuir com todo esse legado, com uma gastronomia criativa, bela, de qualidade, escrevendo uma nova página, de forma consciente, ajudando o planeta e as pessoas que aqui vivem.

Saudável, orgânico e delicioso. Esse é o conceito do Yucca, que tem por base fomentar a região e as comunidades locais, com treinamento e capacitação da mão de obra.

Mateus se declara muito feliz. Perto da família, com os filhos na escola da vila brincando e crescendo com saúde. “Agora sim estou fazendo o que gosto, além de contribuir com a terra e com as pessoas que aqui vivem e com as que escolhem desfrutar das experiências proporcionadas por aqui”, destaca Mateus.

E vou finalizar esse relato com o que nos move e nos permite seguir. O alimento? Sim! Já falei que aqui este é lindamente concebido através das práticas de agricultura orgânica, sustentável e elaborado por quem passou uma vida estudando e se preparando para esse momento.

Mas não quero me limitar ao alimento do corpo e sim falar do alimento da alma, aquele que nos impulsiona a tudo, inclusive comer. Aquele que nos provê de energia, de força, de desejo e esperança para seguir. E esse alimento



eu encontrei de sobra, nas falas e olhares dessa equipe incrível, que faz acontecer essa Comuna. Nesse modelo participativo, onde todos são proprietários do negócio que, a meu ver, vai deixar um legado significativo para as próximas gerações. Uma demonstração de que a sustentabilidade se dá não apenas através da preservação ambiental, mas principalmente com a união e cuidado com as pessoas e culturas.

E nesse momento, volto ao início desta matéria para agradecer ao Criador, que permitiu orquestrar o conjunto desta linda obra e dou a minha mão à palmatória – não é mérito seu Renato, e sim de algo maior, no qual você é peça fundamental. E por assim ser, siga acreditando que é possível ser feliz.

Pois como disse Barino: “Nosso hóspede possui um alto poder aquisitivo, mas busca por uma experiência única, simples, cheia de natureza e beleza”. E é esse o propósito da Comuna, que tem o orgulho de se intitular um lugar de cura para repensar a vida no planeta, medido pela felicidade e união de todos, em prol da nossa casa, a qual chamamos por “TERRA”.



COM MAIS DE 20 ANOS DE MERCADO, O ESCRITÓRIO FUNDADO PELA PAISAGISTA CARLA PIMENTEL ASSINA PROJETOS PAISAGÍSTICOS PARA CLIENTES RESIDENCIAIS E CORPORATIVOS, PÚBLICOS E PRIVADOS, MARCADOS PELA INOVAÇÃO E CRIATIVIDADE.



www.cppaisagismo.com.br
 @carlapimentel_cp
 @carlapimentelpaisagismo@gmail.com

Rio de Janeiro
 +55 21 99951-2095

Belo Horizonte
 +55 31 99951-2021



MADEIRO BEACH HOTEL E RESORT – PIPA – TIBAU DO SUL / RN



VILLA KANDUI MARAU BOUTIQUE HOTEL – MARAU / BA



QUEBRA NÓZ HOTEL BOUTIQUE – CAMPOS DO JORDÃO / SP



“Experiências únicas e inesquecíveis, em todos os estabelecimentos certificados”.

Todos nós possuímos um propósito na vida. A grande maioria não sabe qual é, ou se sabe, não tem ideia de como atingi-lo, mas isso não invalida a minha afirmativa. O meu é o de cuidar das pessoas, dos animais, do meu entorno e se o tempo, ou a ousadia, permitir ainda vou além.

Lá nos primórdios pensei em ser enfermeira, mas o lado criativo me fez mudar o rumo. Nômade que sou, as mudanças permearam minha vida. Primeiro na fase acadêmica, percorri a grande parte das escolas de Petrópolis. Nunca fiquei mais de dois anos na mesma instituição de ensino. Por que será?

Essa inquietação se acalmou nas viagens e como meu compromisso sempre foi com a elegância, quando viajo, busco por destinos incríveis e neles, onde estão os hotéis e pousadas prontos a tornar a viagem ainda mais especial.



LK DESIGN HOTEL – FLORIANÓPOLIS / SC

NAATOOH GUEST HOUSES
FLORIANÓPOLIS / SC

E foi assim que uni o meu propósito à vida profissional – além de recomendar os mais elegantes meios de hospedagem do Brasil, com o Circuito Elegante construí um CRM, ou seja, uma plataforma de interação com os viajantes, que proporciona um atendimento personalizado e mimos especiais, garantindo assim experiências únicas e inesquecíveis, em todos os estabelecimentos certificados. Para mim, não basta se encantar com o destino, o que todo viajante quer é ser bem cuidado.

Encontrar uma acomodação pronta para você é a melhor parte de uma viagem. A gastronomia também merece atenção extra em minhas inspeções. Mas o serviço, esse sim precisa ser impecável! E não pense que um serviço padronizado me basta. Há de ter atenção aos detalhes... Saber o que o hóspede gosta, o que vai lhe surpreender. Superar as expectativas, é isso que sempre me atraiu.



CASA MARAMBAIA – PETRÓPOLIS / RJ

ORT HOTEL
CAMPOS DO JORDÃO / SP



CAIMAN PANTANAL – MIRANDA / MS



POUSADA LAGOA DO VENTO – ATINS / MA

MANOÁ ECO VILLA
COSTA DOURADA / BA

Ao longo desses 18 anos de estrada conheci inúmeros empreendimentos, de Norte ao Sul do Brasil. A cada ano seleciono novos integrantes e hoje somos reconhecidos por ser um selo de qualidade em hotelaria e gastronomia. Alguns deles integram o Circuito desde 2004, outros foram chegando a cada ano e, posso afirmar, o Brasil possui estabelecimentos de fama internacional, que muitos brasileiros desconhecem – o que é uma pena.

Em meio a uma crise sem precedentes, 22 novos empreendimentos se uniram ao Circuito Elegante. Uma escolha difícil e criteriosa, para garantir sempre as melhores viagens.

E assim temos um Circuito completo, com os destinos mais elegantes do Brasil, todos aguardando por sua visita, pois cada um deles está de portas abertas para a sua chegada, com a promessa de experiências inesquecíveis, tudo preparado com exclusividade para lhe surpreender!

VILLA DOS NATIVOS BOUTIQUE HOTEL
TRANCOSO / BABAÍA DAS CARAÚBAS
CAMOCIM / CEPOUSADA INÁCIA
ALTO PARAÍSO DE GOIÁS / GOVILLA FULÔ CASA HOTEL
CARAÍVA – TRANCOSO / BAMAION HOTEL
ESPELHO – TRANCOSO / BACASA DE SANTO ANTONIO HOTEL BOUTIQUE
PARNAÍBA / PILOTE 20 HOTEL BOUTIQUE
BENTO GONÇALVES / RS



MAKENA HOTEL
AMONDADA / CE



CANTO DO IRERÊ BOUTIQUE HOTEL
ATIBAIA / SP



POUSADA RABO DO LAGARTO
SÃO PAULO DO ARACÊ / ES



RANCHO VALE DAS PRINCESAS
PATY DO ALFERES / RJ



REFÚGIO NA SERRA BOUTIQUE HOTEL
MUCUGÊ / BA



COLUNA KI VIAGEM

por Kika Gama Lobo

Martha Medeiros é gaúcha. Escritora famosa, dona de vários prêmios literários, é antes de tudo uma grande viajante.

Na coluna de abertura desta seção, ela nos brinda com seu passaporte de ideias sobre viagens. Bem-vindos a bordo!



Defina escapar: Decidir viajar de uma hora pra outra, sem deixar rastros.

Começa a viajar antes da viagem? Como? Sim, leio bastante a respeito, pesquiso as principais atrações, peço dicas aos amigos. Adoro esse momento “pré-embarque”.

Prefere só ou acompanhada? Acompanhada pelo namorado. Mas sozinha me sinto acompanhada também.

Item indispensável na mala? Vestido básico preto, tênis, caderneta para anotações.

Leitura na viagem? Cite uma sugestão. A biografia de algum local.

Comente uma viagem inesquecível e por quê?

Um mês inteiro em Londres, sozinha, estudando aos 52 anos. Um mês inteiro em Paris, flinando com o namorado, aos 57. Marrocos com as amigas. Tailândia. Fernando de Noronha. México. Peru. Sicília (como se vê, não é uma boa ideia pedir para eu citar uma só... ;)

Uma roubada? Viajando a lazer, nenhuma. A trabalho, poucas.

Mimo ou serviço mais extravagante que já recebeu em viagens. Um motorista 24h à minha disposição em Brasília (só podia ser lá...).

Prefere ser local onde está ou curte serviço de guia de turismo? Por quê? Nem um pouco fã de guias, não tenho paciência, prefiro ficar solta.

Dica de como comprar passagens mais baratas? Pesquisando na internet de madrugada.

Com a pandemia vivemos num mundo higiênico. Como viajar com segurança contra os novos vírus? Usando máscara durante os voos e confiando que estão todos vacinados.

Qual o melhor destino turístico no Brasil? Santa Catarina, Rio de Janeiro, Minas, Bahia e Noronha (decididamente, sou adepta da múltipla escolha).

Se fosse ministra do turismo do Brasil, qual a sua primeira providência? Pedir demissão.

Viajaria para Marte? Me pergunte depois das eleições de 2022.

Realidade virtual e aumentada será um novo escapar? Só no caso de um replay pandêmico (toc, toc, toc, três batidas na madeira).

Ficar mais tempo nos destinos é o novo luxo? Sim! Meu sonho de consumo: ao menos três meses nos meus hot spots favoritos.

Turismo em sua cidade. Quais dicas imperdíveis e pouco óbvias? Porto Alegre nunca foi turística, agora é que está “acordando”, então ainda é tempo de reafirmar os óbvios: o cais Embarcadero, os arredores da Praça Maurício Cardoso e rua Dinarte Ribeiro, os bares do Quarto Distrito, o brique da Redenção...

“Nem um pouco fã de guias, não tenho paciência, prefiro ficar solta”.

O que não pode faltar em um hotel? Vista panorâmica.

Nômade digital. Já é adepta? Cite lugares no Brasil mais adaptados a essa nova tendência? Perguntando logo pra mim, turista pra lá de analógica? Passo.

Meu tema na vida é a maturidade. Qual melhor destino 50+? Todos! Mas é conveniente estar com os exercícios físicos em dia. Bora caminhar.

Luxo é o turismo de experiência. Qual sua viagem roots ou ultra luxuosa? O Camboja foi bem roots, e tive um fim de semana de princesa em Buenos Aires. Mas na maior parte das vezes transito longe de experiências extremas.

Em suas palavras, o que é viajar com elegância? Mala pequena e fartura de bom humor.



“Temos o mesmo perfil. Somos curiosos e adaptáveis”

UMA VERDADEIRA
EXPERIÊNCIA
GASTRONÔMICA.
por Roland Villard & David Mansaud



A gastronomia faz parte da experiência de uma viagem. Acordar e logo em seguida tomar um gostoso café da manhã, comer um lanche à beira da piscina, degustar um delicioso jantar a dois, preparado com todo o cuidado, são experiências que ficam gravadas na memória do viajante.

Para que a experiência gastronômica seja inesquecível, é necessário que a equipe esteja alinhada e motivada a sempre prestar um serviço de excelência, desde a cozinha até a mesa do cliente.

E essa é justamente a missão da RO.DA, uma empresa de consultoria fundada por nós dois – Roland e David, que somos originários da França e iniciamos cedo no ramo da gastronomia. Nossa escola foi junto aos melhores chefs na França e após longa trajetória de sucesso, unimos esforços para transmitir nossas técnicas culinárias e de gerenciamento operacional, aprendidas ao longo desses anos.

“Temos o mesmo perfil. Somos curiosos e adaptáveis.” Roland Villard permaneceu por 19 anos não apenas à frente do restaurante do Hotel Sofitel Rio de Janeiro, mas também acumulando o cargo de Corporate Chef da bandeira na América do Sul. David Mansaud incluiu em suas experiências o cargo de chef executivo do Belmond Copacabana Palace e a gerência de alimentos e bebidas do polo gastronômico do hotel, com dois restaurantes premiados no guia Michelin. “Ambos notamos certa dificuldade de algumas empresas, como criação de cardápio, e até mesmo a manutenção da organização operacional e motivacional de seus times. E devido a essa percepção, trabalhamos em conjunto, disponibilizando nossa expertise para a rede Circuito Elegante”, conta Roland.

Para novos empreendimentos – hoteleiros, imobiliários, condomínios e corporativo – realizamos projetos desde a identidade gastronômica, análise de viabilidade de projeto, plantas da cozinha e salão, plano marketing, fluxo de segurança alimentar, elaboração dos

cardápios e fichas técnicas, participação nos recrutamentos, coaching do chef, treinamento e manutenção das operações, análises mensais das operações com plano de correção, entre outras.

Auxiliamos também hotéis, pousadas e restaurantes já em operação, a distância ou de forma presencial, identificando os pontos necessários, através de diagnóstico prévio, para propor melhorias. Num primeiro momento desenvolvemos um plano de ação, no qual organizamos as tarefas, levantamos os objetivos e os prazos, estabelecemos metas claras e assertivas para as lideranças e equipes. Depois realizamos os treinamentos, onde nosso maior trabalho é a formação de cozinheiros e garçons, além da participação nos processos de seleção e entrevistas do staff, se necessário. Criamos receitas, cardápios e por fim, definimos as normas de



segurança alimentar para a cozinha, as práticas de excelência em atendimento, o engajamento, as bases de inteligência emocional e upselling para o salão.

A gastronomia se beneficiou muito da ferramenta online e mesmo que digam que comida precisa ser provada, vivenciada pelo paladar (isso não se discute), há um gigante ganho na preparação de um processo de excelência – na maioria das vezes totalmente oculto para o cliente final. Então, a pandemia abriu – tal qual para o mundo da medicina, um salto espetacular para o refinamento da expertise de chefs, proposição de cardápios, treinamento de equipe e outros processos de mentoria, na certeza de que a mesa é parte deste imenso circuito elegante do comer e beber. Et Voilà!



DICA DE SUA AGÊNCIA



CIRCUITO ELEGANTE



ALINE DE CARVALO
ALIS MUNDI - SÃO PAULO / SP
@ ALINE@ALISMUNDI.TUR.BR
☎ +55 (11)98146-9989
CASA TURQUESA - PARATY / RJ



“Mais do que uma autêntica vivência em Paraty, a Casa Turquesa foi feita para amar!”



“Se sentir acolhido, com direito a muitos mimos, tendo como cenário a bela praia de Arraial.”



DÉIA MARZAGÃO
GAIAH TURISMO & EVENTOS
CAMPINAS / SP
@ ANDREA@GAIA.TUR.BR
☎ +55 (19)98128-3398
HOTEL MAITEI
ARRAIAL D'AJUDA / BA



“Em meio a uma pequena floresta, a Vila de Alter é onde se vive o melhor de Alter do Chão.”



MARIA TELMA PRADO
EXUPERY VIAGENS - SANTOS / SP
@ TELMA@EXUPERYVIAGENS.COM.BR
☎ +55 (13)99156-9932
VILA DE ALTER POUSADA BOUTIQUE AMAZÔNIA
SANTARÉM / PA



“Um caso de amor à Pipa, onde do alto da mais bela falésia se tem a oportunidade de ser verdadeiramente feliz.”



CLAUDIA VERDAME
VERDAME VIAGENS & TURISMO
SÃO PAULO / SP
@ CLAUDIA@VERDAMEVIAGENSETURISMO.COM.BR
☎ +55 (11)97124-8305
BUPITANGA HOTEL - PRAIA DA PIPA / RN

DICA DE SUA AGÊNCIA



CIRCUITO ELEGANTE



MARIANA RAGO E SIMONE DINI
ASSESSORATO VIAGENS
SÃO PAULO / SP
@ VIAGENS@ASSESSORATO.COM.BR
☎ +55 (11)98457-5906
CARMEL TAÍBA EXCLUSIVE RESORT
TAÍBA - SÃO GONÇALO DO AMARANTE / CE



“Um dos lugares mais lindos e encantadores do Brasil. Exclusividade e requinte nas areias do Ceará.”



“A pousada mais charmosa de Trancoso está aqui, onde a simplicidade se uniu à elegância.”



NICOLE RAMOS
STOP & FLY - NITEROI / RJ
@ NICOLE@STOPFLY.COM.BR
☎ +55 (11)94469-4365
VILLA DOS NATIVOS BOUTIQUE HOTEL
PRAIA DOS NATIVOS - TRANCOSO / BA



NORMAN & DULCE PIMENTA
LAGO SUL TURISMO - BRASÍLIA / DF
@ RESERVAS@LAGOSULTURISMO.COM.BR
☎ +55 (61)98448-4444
POUSADA RABO DO LAGARTO
PEDRA AZUL - DOMINGOS MARTINS / ES



“A pousada tem harmonia, sofisticação e muito conforto em meio a uma natureza exuberante do Parque Estadual da Pedra Azul.”



“Está aqui e poder contemplar com exclusividade, a vista mais incrível e privilegiada de Búzios.”



MATTY DE ALMEIDA
MATTY TRAVEL PLANNER
SALVADOR / BA
@ MATTYDEALMEIDA@GMAIL.COM
☎ +55 (71) 99146-6254
CLIFFSIDE LUXURY INN
FERRADURA - BÚZIOS / RJ

BAHIA, DEFINITIVAMENTE

por Claudia Liechavicius



Basta misturar uma pitada de dendê, muito borogodó e sol a gosto para a elegância apimentada da Bahia saltar à beira-mar entre refúgios que exaltam leveza e bem-estar.

O primeiro deles é a Península de Maráú, um braço de terra de 50 quilômetros banhado de um lado pelo mar e do outro pelo rio, que faz jus ao apelido de “Polinésia Baiana”. Impossível ficar indiferente aos seus encantos.

Na extremidade norte da península, a praia Taipu de Fora – eleita uma das mais bonitas do Brasil – rouba a cena. Foi exatamente ali, em frente às piscinas naturais, que nasceu recentemente o hotel boutique Villa Kandui com bangalôs rústicos, totalmente conectados à cultura local e com foco na sustentabilidade. Logo adiante, na Ponta do Mutá, o espetáculo do pôr do sol é a grande estrela. Num dia de mar calmo, um passeio de lancha até a ilha de Boipeba é ótima pedida para um mergulho nas águas cristalinas de Morerê.

Já, ao sul da Península de Maráú, o povoado de Algodões espera sem pressa na linha do Paralelo 14. Para entrar em sintonia com o misticismo da região, as bandeiras de oração da Casa dos Arandis tremulam ao vento dando as

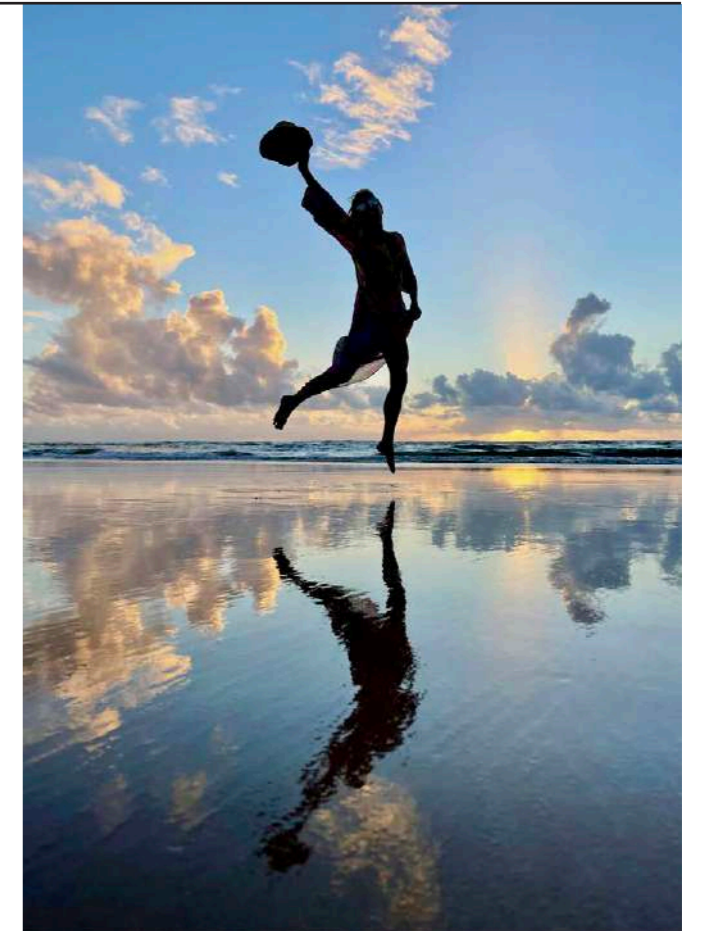
boas-vindas. Uma pousada pé na areia, em estilo rústico-sofisticado, com apenas quatro bangalôs impecáveis. A sequência de praias desertas e com ondas perfeitas – Algodões, Saquiaira, Cassange – é um convite não só aos surfistas como aos amantes da natureza, com a grande faixa de areia que forma espelhos d’água incréditos na maré baixa, especialmente durante as luas nova e cheia. A flora da região também é surpreendente. A Trilha das Bromélias Gigantes corre paralela à praia, ao longo da Lagoa do Cassange. Mas, para descobrir mais sobre a diversidade de espécies da Mata Atlântica visite a Fazenda Santa Rita do Paty com grande variedade de flores tropicais, além do cultivo de cacau e seringueira. E, não dispense um banho de lavar a alma na Cachoeira do Tremembé,

que deságua em degraus na Baía de Camamu.

Cinquenta quilômetros ao sul está Itacaré. O simpático vilarejo de pescadores ganhou fama com a chegada dos surfistas, na década de 70. Sua beleza natural é o grande destaque. Explore as tantas cachoeiras e praias selvagens, mas não se demore. Tome o rumo de Itacarezinho, uma das praias mais extensas, bonitas e desertas da região, onde o exclusivo resort Txai se espalha pela areia, na sombra de um coqueiral. Bangalôs muito exclusivos convidam a relaxar. Desfrute do Spa Shamash Healing, no alto do morro, com visual de tirar o fôlego e um cardápio de tratamentos tão especial que vai confirmar a vocação da Bahia para sensibilizar e alegrar a alma.



“Uma pousada pé na areia, em estilo rústico-sofisticado, com apenas quatro bangalôs impecáveis”



Supply.

PRODUTOS COM DESIGN +
IMPACTO SOCIAL +
RESPONSABILIDADE AMBIENTAL



A SUPPLY TEM POR PRINCÍPIO CONSTRUIR UMA HISTÓRIA QUE PRIORIZA O MELHOR PARA CADA INDIVÍDUO E PARA A SOCIEDADE, BUSCANDO SEMPRE AS MELHORES PRÁTICAS PARA PRESERVAÇÃO E RESPEITO AO MEIO ONDE ESTÁ INSERIDA.

OP OPERAÇÃO PAPEL

TODOS OS PRODUTOS DA SUPPLY
ESTÃO DISPONÍVEIS NA
OPERAÇÃO PAPEL.

[@operacao_papel](#) [@supply](#)

PAPÉIS ESPECIAIS EMBALAGENS DE LUXO PAPELARIA PERSONALIZADA SOLUÇÕES GRÁFICAS

CASA SUSTENTÁVEL

por Deborah Roig

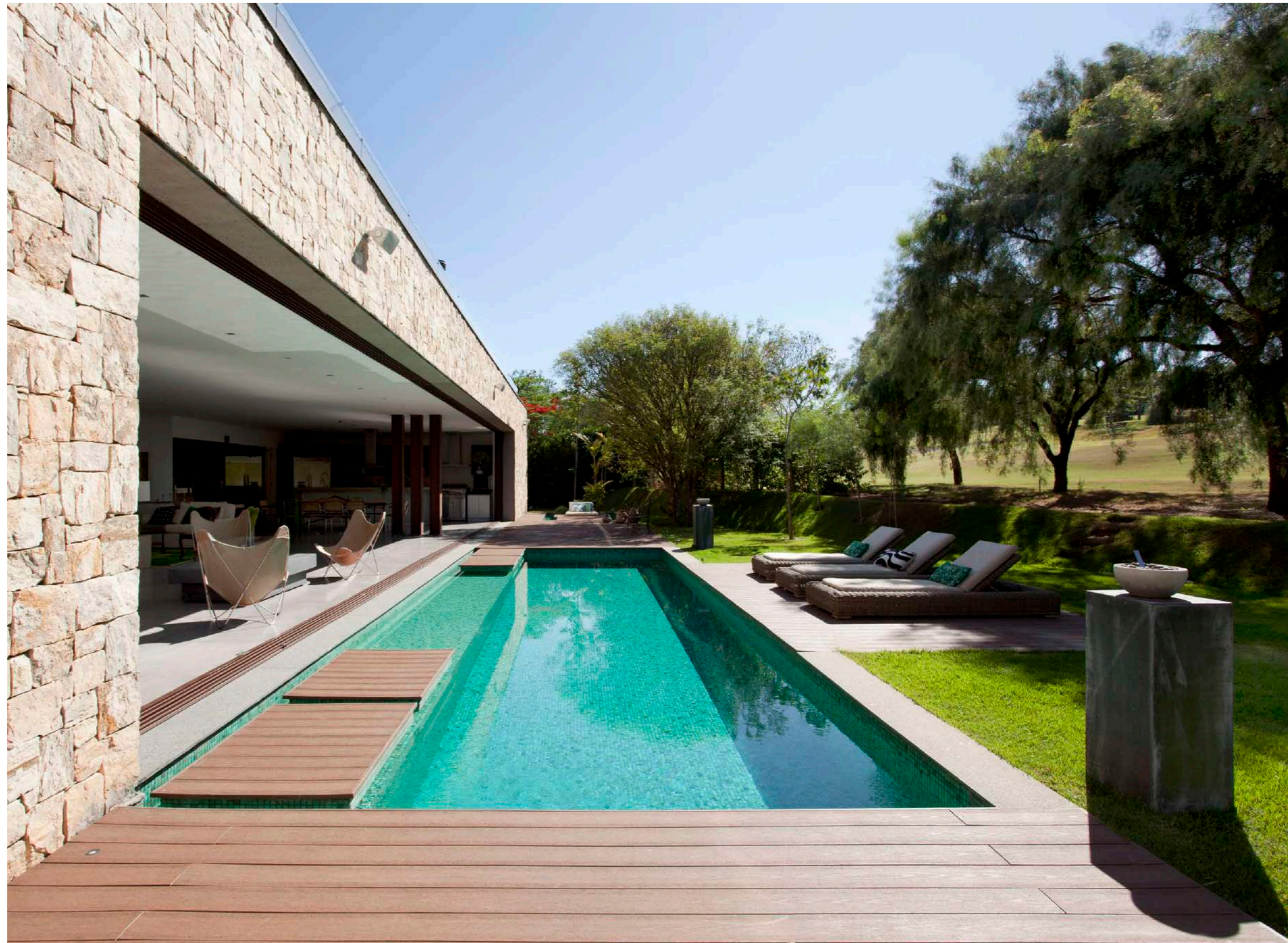
“O gramado vasto lá fora só reforça a sensação de profundidade oferecida por qualquer ângulo desta casa”



Quase todas as casas no condomínio de luxo paulista compartilham o mesmo tipo de implantação, ocupando o centro do generoso terreno. Mas foi essa justamente a solução que a arquiteta Deborah Roig procurou evitar neste projeto para um casal com filhos já crescidos e netos. “Mesmo com a área de 3.060 m², o lote não era fácil de resolver: além da insolação ruim, começava estreito e se abria para os fundos numa subida”, conta Deborah. Privilegiado, esse fundão faz divisa com o campo de golfe do loteamento, lazer comum a todos os proprietários e hobby do marido. “Por isso, posicionamos a residência atrás, nessa parte mais alta, o que dispensou grandes movimentações de terra e garantiu uma bela vista. Com a medida, também pude liberar a frente, da fachada da rua, para o jardim com o qual sonhava a moradora”.

Outra vantagem dessa opção aparece em forma de iluminação e ventilação naturais, já que, por estar solta dos vizinhos, a construção não encontra nenhum tipo de bloqueio nas laterais, qualidade aproveitada pelas grandes aberturas presentes nos dois pavimentos. “O desenho é o de uma casa-varanda, com vão de mais de 20 metros de comprimento no térreo, pelo qual se enxerga toda a propriedade”.

Apesar de complexa, essa estrutura viu-se levantada em um ano. A relativa rapidez tem uma explicação – o sistema steel frame, de perfis leves de aço galvanizado fechados internamente com placas de gesso do tipo drywall e, externamente, com painéis cimentícios. “Trata-se de um processo industrializado e racional, com peças sob medida que já chegam identificadas para cada setor. Assim, a geração de entulho é menor. Além disso, leva vantagem termoacústica por causa do recheio de lã de rocha das paredes”, detalha Leandro Chimello Simões, engenheiro civil da Idea Sistemas Construtivos, responsável por essa parte da obra.



Por fora, o visual acolhedor de campo surge na pedra-madeira da fachada e nas esquadrias de tom marrom, na verdade feitas de alumínio. Dentro, no térreo, ambientes integrados desfrutam do mesmo piso de cimento. A sensação de continuidade só é interrompida no meio do espaço, marcado pela escada sob uma estratégica claraboia. “Além de setorizarem esse nível, tais elementos criam um clarão central”, complementa Deborah.



INFORMAÇÕES GERAIS

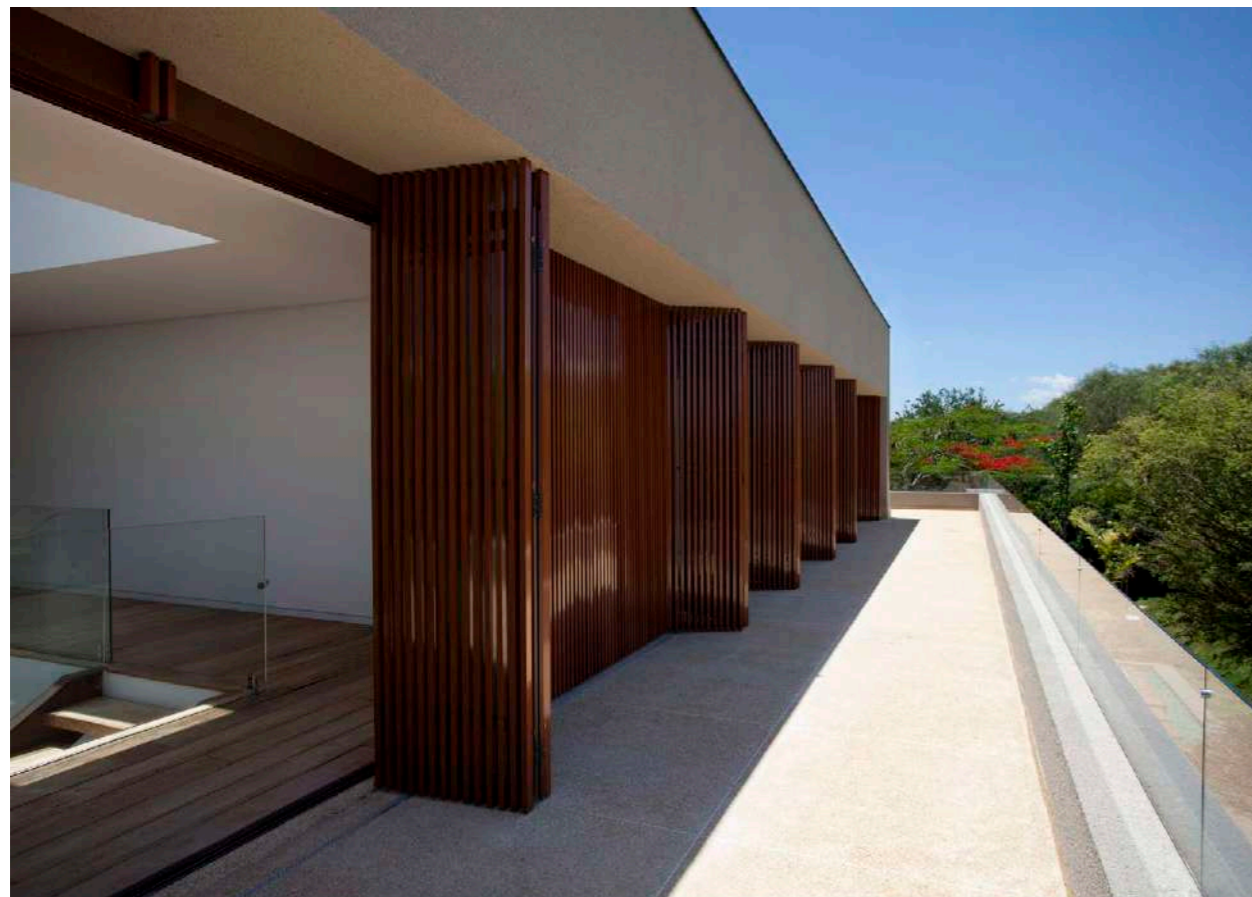
Nome do Projeto: Casa Sustentável

Ano de conclusão do projeto: 2014

Área bruta construída: 170 m²

Localização do projeto: Quinta da Baroneza

Arquiteta Líder: Deborah Roig



Há mais de 50 anos
oferecendo soluções
completas para todos
os ambientes da casa.

**ROMA
MOBILI**

@romamobili

Barra: Av. Ayrton Senna, 2150 - 104 - Bloco C - CasaShopping - (21) 3325-0955

Ipanema: R. Barão de Jaguaripe, 93 - (21) 2147-7368

MODA SUSTENTÁVEL? COMECE PELO JEANS.

por Paula Bedran



“Produzir algo 100% alinhado com a sustentabilidade foi tomando forma”

A história de uma marca que revolucionou o jeans.

Já não era sem tempo da sustentabilidade se tornar realidade na moda, e não só mais uma tendência. Nós acompanhamos alguns projetos de moda sustentável Brasil a fora, mas para esta primeira edição fizemos questão de que o nosso giro pela sustentabilidade no Brasil começasse

no Rio de Janeiro, sede da publicação da revista e um grande exportador de marcas sustentáveis.

Uma das pautas mais debatidas na moda sustentável é o devastador impacto do jeans. Apenas para termos noção das dimensões deste estrago, um par de jeans utiliza em média 7 mil litros d'água em sua fabricação, desde o plantio do algodão até o tingimento, e são liberados cerca de 20kg de CO₂ no ar, o equivalente a um percurso de 70km feito por um carro comum. A mistura usada para tingir o jeans leva até 3kg de químicos e é descartada em água corrente, poluindo os oceanos e o lençol freático.

É aí que entra a EZE Denim, que surgiu através do upcycling (ressignificação) de peças que sobravam de coleções anteriores ou que não eram aprovadas para serem comercializadas. Claudia Schiessl, a idealizadora por trás desse mundo que virou a EZE, criou a própria fábrica de jeans, que teve o início da sua história fabricando para terceiros. Aos poucos, a vontade de produzir algo 100% alinhado com a sustentabilidade foi tomando forma, e em 2018 surgiu a EZE Denim. Claudia estudou cada detalhe das possibilidades dentro da sustentabilidade em uma marca, e por isso tudo é extremamente alinhado e verdadeiro: as coleções são pequenas e não seguem tendências, são usados apenas tingimentos naturais nas peças, sem químicos e 85% da água são reaproveitados. A marca não concede descontos, mas ao invés disso manda brindes feitos de resíduos para os clientes e a maior parte da sua matéria-prima são tecidos reciclados. E por fim, ao comprar uma peça da marca há todo um processo de conscientização ao cliente. Não é tarefa fácil encontrar uma marca que nem a EZE, pois cada processo de produção sustentável custa muitas vezes mais caro do que o processo comum, mas é por isso que fazemos questão de apoiar projetos como esse.



O SALVADOR DO PLANETA

por Kika Gama Lobo

Conheçam SALVADOR RIBEIRO – engenheiro florestal do sul da Bahia, uma daquelas pessoas que merecem ser chamadas de SANTO DAS FLORESTAS, um homem que dedica a sua vida a transformar o planeta em um local mais belo, puro e feliz para se viver.

Criador do projeto MECENAS DA VIDA, ele é o nosso entrevistado da primeira edição da Revista Circuito Elegante. A escolha de ouvi-lo veio de sua imensa doação à causa da sustentabilidade e de um planeta menos hostil para nossa existência.



Conte para nós um pouco sobre sua trajetória profissional do mundo acadêmico para um cuidador do ecossistema: Quando estava me graduando em engenharia florestal, tinha o sonho de ser professor universitário. Em 1996, quase no final do mestrado, fui fazer uma consultoria em Mato Grosso, onde viajei por todas as regiões do estado e conheci a fundo a destruição das florestas e a pobreza das populações tradicionais. Esta realidade me tocou profundamente e minha energia se voltou ao serviço de soluções voltadas ao cuidado da natureza, das pessoas e do planeta.

O mundo como nós conhecemos vai acabar? Se não mudarmos nosso comportamento, acredito que o planeta passará por grandes transformações, em vários aspectos, o que afetará substancialmente os ecossistemas, a vida e a humanidade como um todo.

Como nasceu o Mecenas da Vida? O movimento nasceu a partir do encontro de um pequeno grupo de pessoas que tinham como propósito trabalhar pelo bem comum. O nome Mecenas da Vida foi inspirado na prática do mecenato, pois a vida, em suas múltiplas formas e manifestações, necessita de apoio para a sua existência. Em 2008 começamos a operar na APA Costa Itacaré – Serra Grande, sul da Bahia. A economia local era baseada no turismo, praticado sem cuidados socioambientais, que gerava impactos negativos no destino. No meio rural, os agricultores familiares viviam em situação de vulnerabilidade, excluídos da economia do turismo, praticando o corte e a queima da floresta para implantação de lavouras agrícolas de subsistência. Nesse cenário desafiador vimos a oportunidade de fazer algo inovador que pudesse trazer soluções para problemas complexos. Foi assim que surgiu o programa Turismo Legal CO₂ – Guardiões do Clima, um mecanismo financeiro sustentado pela compensação de emissões de GEE (gases de efeito estufa) da atividade turística, que fomenta local e globalmente. Em 2020 conquistamos o prêmio “Desafio de Inovações em

Turismo Sustentável” e em 2021 semifinalista do “Desafio Global de Inovações em Habilidades Ecológicas” – ambos promovidos pela Ashoka.

Você injeta a espiritualidade e a energia junto com o fazer. Uma nova ancoragem. Vida em suas manifestações. Explica melhor essa simbiose. É religião? O Mecenas da Vida foi criado com uma pegada espiritual que está implícita no nosso trabalho. Para nós a espiritualidade é a dimensão imaterial que sustenta a materialidade, que é o plano concreto das formas. Acreditamos que as manifestações no plano formal têm uma correspondência no plano espiritual e vice-versa. Ao cuidarmos do aspecto espiritual do nosso trabalho, criamos um campo energético favorável que potencializa as ações e resultados no plano formal. Não se trata de religião, mas sim, de se conectar à ciência espiritual.

Como você resolveu a questão financeira para manter a ONG? No início acreditávamos que poderíamos realizar nosso trabalho apoiado exclusivamente por filantropos sensíveis às questões socioambientais. Nos primeiros anos tivemos alguns apoios, mas nunca no nível necessário para avançarmos de forma robusta. Apesar de estarmos numa região onde existem muitos ricos, esse apoio não aconteceu como esperávamos e tivemos que começar a correr atrás de editais. Quando ganhávamos tínhamos um período de “vacas gordas” onde o trabalho avançava. No ano passado, como parte do prêmio da Ashoka, nosso programa recebeu mentorias de aceleração, que gerou um plano de negócio para nos tornarmos sustentáveis financeiramente a partir dos recursos captados pela compensação de emissões de GEE. Nosso desafio agora é fazer o programa ganhar escala para gerar a autossuficiência da instituição.

E os agricultores e moradores rurais, como se beneficiam do projeto? Um grande desafio que temos enquanto sociedade é democratizar a conservação ambiental, possibilitando que as pessoas, principalmente as

menos favorecidas economicamente possam atuar como protagonistas da conservação. Esta realidade nos inspirou a trabalhar com estes grupos sociais, oferecendo a eles pagamentos por serviços ambientais e alternativas econômicas sustentáveis, que melhoram suas rendas e os transformam em protagonistas da conservação ambiental e do clima.

Como cuidar apropriadamente da floresta traz a real consciência aos agricultores? Os agricultores são seres que possuem uma forte ligação com a natureza e seus ciclos. Na maioria das vezes, na busca da sobrevivência, são obrigados a desmatar a floresta para fazer roças de subsistência. Ao serem envolvidos no programa, eles recebem incentivos financeiros e passam a ter a oportunidade de exercerem o papel de guardiões da floresta.

E os turistas que frequentam pousadas e hotéis da região. Qual o papel deles? Os turistas são peças fundamentais no funcionamento do programa, uma vez que, ao compensarem as emissões de GEE pelos meios de transporte para chegar e partir do destino, ajudam a financiar a conservação ambiental e a inclusão socioeconômica das populações em situação de vulnerabilidade.

Onde exatamente vocês atuam? Em quais áreas? No momento atuamos na Área de Proteção Ambiental Costa Itacaré – Serra Grande, mas queremos replicar o programa para outras regiões da Bahia e do Brasil, capacitando e assessorando ONGs nos destinos turísticos onde atuam.

Li um artigo que cita o Brasil como sendo o país com maior diversidade do planeta possuindo 20% do número total das espécies da Terra. É fascinante. Mas porque somos tão predadores? Basicamente, a ignorância, a falta de sensibilidade, a visão utilitarista e a desconexão com a natureza são as causas responsáveis por fazer da nação brasileira uma das maiores predadoras da natureza. É uma questão cultural, perpetuada

por um sistema político dominado por interesses que jogam contra a conservação do nosso patrimônio natural.

Os modelos de apelo à população não funcionam muito quando o tema é ecologia. Como de fato fazer chegar o alerta às pessoas que mandam? Num contexto tão complexo, para engajar as pessoas na causa ecológica é preciso criar um repertório de estratégias para atingir cada público específico. Também é necessário criar iniciativas exitosas que possam mostrar novos caminhos e, assim, inspirar, mobilizar e engajar as pessoas.

Como colocar mais mentes brilhantes em sintonia com projetos reais? Me refiro também à propagação do saber antigo dos povos nativos. Qual sua ideia para isso? Costumo dizer que não precisamos mais de mentes brilhantes, mas sim de corações sensíveis e amorosos para construir novos caminhos que nos levem a viver em paz e harmonia entre nós e com os reinos da natureza. As mentes brilhantes nos levam a caminhos complexos que nem sempre geram coisas positivas. O coração nos leva a caminhos simples, inclusivos e convergentes, possibilitando manifestar o que é essencial e não o supérfluo.

A inclusão dos invisíveis (o trabalho com os ribeirinhos e nativos) é a saída? Sem inclusão das pessoas que vivem em situação de vulnerabilidade não conseguiremos conservar nosso patrimônio natural, uma vez que, sem alternativas econômicas, estas pessoas serão forçadas a degradar a natureza para sobreviverem.

Você fala em agroecologia, cita agricultura familiar e recursos naturais – pode explicar melhor o papel das aldeias neste contexto? Através do Turismo CO₂ Legal buscamos construir um modelo de desenvolvimento rural baseado na conservação das florestas, dos recursos naturais e da biodiversidade. Para isso, os agricultores familiares são capacitados a fazerem a transição da agricultura tradicional para a agricultura agroecológica, baseada no manejo integrado do solo, planta, água e biodiversidade, o que possibilita a

conservação e restauração dos recursos naturais.

Pedalar, consumir menos, separar o lixo – como o cidadão comum pode realmente contribuir para o meio ambiente sem ter que se engajar em uma causa? Se as pessoas assumissem boas práticas certamente daríamos um grande salto nos cuidados ambientais do planeta. Os problemas ambientais que hoje buscamos solucionar tiveram suas origens na somatória de ações negativas que foram realizadas ao longo do tempo. Às vezes o problema se tornou tão complexo que é quase impossível revertê-lo.

Gisele Bündchen pode ser alguém que influencie os brasileiros de fato?

Com certeza, a Gisele é uma voz importante para influenciar e engajar pessoas no Brasil e no mundo na causa ambiental. Seria incrível a criação de uma rede de pessoas influentes e comprometidas para mobilizar e engajar a sociedade nas temáticas socioambientais do país.

E a falta de fiscalização? Continua a festa da irracionalidade e barbárie Brasil afora? Na verdade, o Brasil nunca teve uma fiscalização ambiental decente porque os investimentos nesta área são bastante limitados. Na atual gestão isso piorou muito e impulsionou os desmatamentos, as queimadas, mineração clandestinas, entre outros. O resultado é este cenário apocalíptico que estamos vivendo.





Os maiores emissários de poluentes são China – disparado na frente, logo depois Estados Unidos e União Europeia seguido da Índia, Rússia e Japão. O Brasil apesar de lanterninha é o maior agressor da Amazônia? Sem dúvida, em 2020, a alta no desmatamento na Amazônia colocou o Brasil, na contramão do mundo. Enquanto as emissões de GEE no mundo inteiro caíram em quase 7%, as emissões brasileiras cresceram 9,5%. Ao desmatar a floresta amazônica estamos pressionando um dos gatilhos da mudança climática que pode romper o equilíbrio do clima, trazendo consequências imprevisíveis para os ecossistemas e, conseqüentemente, para toda a humanidade.

O maior objetivo é limitar o aquecimento a terra? Sim, limitar o aquecimento global a +1,5°C até 2100 é uma meta para evitar que as mudanças climáticas provoquem danos substanciais tais como escassez de alimentos, secas, enchentes, redução da biodiversidade, aumento do nível do mar, ondas de calor e de ciclones tropicais.

Plantar árvores é uma solução? Plantar árvore no Brasil é uma solução, mas não a principal. Sem dúvida manter a floresta em pé é muito mais importante do ponto de vista ecológico e econômico.

Qual a sua ideia de trabalho para 2022 e quais os próximos passos do projeto? Estamos nos preparando para replicar a iniciativa em outros destinos turísticos do Brasil. Através da parceria entre o Movimento Mecnas da Vida e o Circuito Elegante vamos estruturar a rede Turismo CO2 Legal – Guardiões do Clima, que dará suporte técnico e financeiro a esse trabalho. Acreditamos que teremos a oportunidade de cuidar melhor dos nossos destinos turísticos e tornar o programa amplamente conhecido em todo o país.

Para conhecer mais sobre todos esses assuntos abordados na matéria acesse:

Youtube: [mecenasdavidavida](https://www.youtube.com/mecenasdavidavida)

Instagram: [@movimentomecenasdavidavida](https://www.instagram.com/movimentomecenasdavidavida)

www.mecenasdavidavida.org.br



SELO XIS: TURISMO RESPONSÁVEL

por Priscila Bentes



RANCHO DO PEIXE
PREÁ – CRUZ / CE



CASA DOS ARANDIS
ALGODÕES – MARAÚ / BA



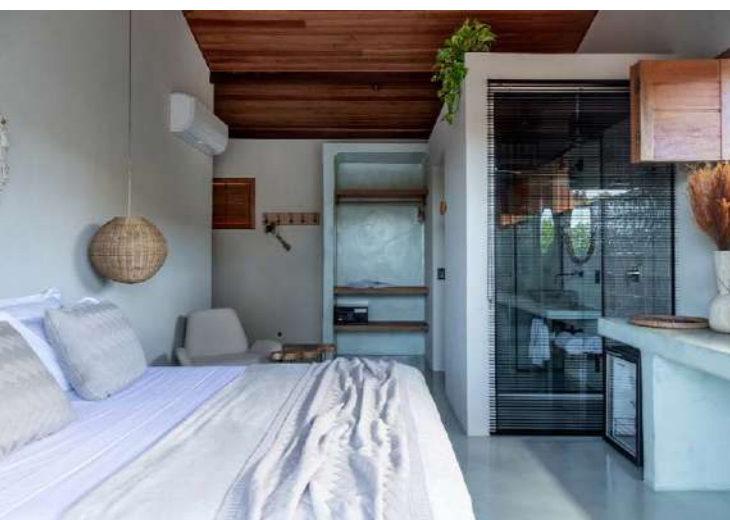
VILA DE ALTER
ALTER DO CHÃO / PA



POUSADA BUPITANGA
PIPA – TIBAU DO SUL / RN



COMUNA DO IBITIPOCA
CONCEIÇÃO DO IBITIPICA / MG



POUSADA REFÚGIO NA SERRA
CHAPADA DIAMANTINA / BA



VILA KALANGO – JERICOACOARA / CE

A consciência socioambiental é a base do **SELO XIS – Um selo de turismo responsável, que visa Multiplicar Inovação e Sustentabilidade.**

Iremos conceder este selo aos estabelecimentos que se dispuserem a colocar em prática as ações estabelecidas no projeto, as quais foram desenhadas pelo Circuito Elegante e o G6, grupo formado por seis hoteleiros integrantes do Circuito e que tem como base a ESG e as ODS da ONU.

A atividade turística, nos seus mais diversos segmentos, tem vasto potencial poluidor, especialmente quando desenvolvida **sem planejamento e com foco apenas no retorno econômico imediato.** Diversas iniciativas vêm sendo tomadas por empresas, destinos e terceiro setor no intuito de **melhorar a qualidade de vida das populações que lidam diretamente com o turismo,** pois a atividade passa a ser percebida como vetor de desenvolvimento socioambiental, desde que planejada de acordo com os preceitos da sustentabilidade.

Nosso propósito é que o **Selo XIS do Circuito Elegante** seja referência no quesito sustentabilidade voltado para a hospitalidade através da:

- Proteção e cuidados com a fauna e flora com estímulo de atividades do ecoturismo;
- Apoio aos colaboradores e moradores locais;
- Manutenção de uma gestão de qualidade, que acolha e encante.

Juntos, reciclando, reutilizando e reduzindo, podemos mudar o comportamento social, além de adotar melhores práticas de gestão socioambiental, gerando economia, aumento de produtividade, maior valor comercial e percepção através do **Marketing Verde.**

A pandemia escancarou a desigualdade social, aliada ao fato de que nossos padrões de produção e consumo estão esgotando a biodiversidade e os recursos do planeta, o ano de 2021 deixa visível a todos que a **sustentabilidade se traduz como senso de urgência.** Como aconteceu com a revolução digital nas últimas décadas, acreditamos ser inevitável uma revolução sustentável.

Temos como desafios a concentração urbana, a degradação ambiental, a desigualdade social, o preconceito, a falta de mão de obra especializada e os conflitos político-culturais.

Ganharão as pessoas, empresas e governos que aproveitarem a próxima década para se preparar e atingir os objetivos globais estipulados na agenda 2030 da ONU.

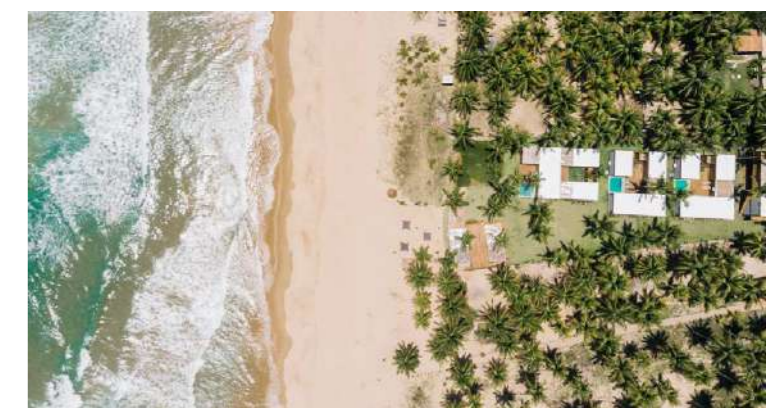
É preciso olhar para os ODS – Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da ONU e a ESG – Environmental, Social and Governance, como celeiros de insights e oportunidades para inovar e investir, pois como as startups têm provado, **onde existem dores e desafios, existem muitas oportunidades para prosperar.**

O processo de certificação do Selo XIS teve início em 2021, com a criação do G6, que juntos com o Circuito Elegante, abraçaram a causa e definiram as ações necessárias para a implantação do projeto em toda a rede de estabelecimentos de hospedagem. Na segunda fase mais 12 hoteleiros se inscreveram no programa e estão passando por um levantamento minucioso de emissão de gases efeito estufa – GEE, assim como recebendo mentoria da FLUXO – empresa júnior da UFRJ, que além de quantificar as emissões individuais de cada empreendimento, passa a identificar pontos para mitigar essas emissões. Na terceira fase, vamos implantar, em parceria com a **ONG Mecenass da Vida,** através do projeto “Guardiões do Clima”, um modelo socioambiental de compensação dessas emissões, que envolve famílias de moradores locais, os quais estão sendo capacitados

para exercerem a função de guardiões de forma remunerada. (vide matéria pág. 42).



CAPIM DO MATO Pousada & Spa
SERRA DO CIPÓ / MG



VILLA KANDUI
TAIPU DE FORA – MARAÚ / BA



VILLA DOS NATIVOS BOUTIQUE HOTEL
PRAIA DOS NATIVOS – TRANCOSO / BA



POUSADA DO OUTEIRO
ESPELHO – TRANCOSO / BA

A bela notícia é que em breve teremos **18 estabelecimentos certificados com o XIS**, os quais ilustram com sua elegância essa matéria. Vamos cuidar das pessoas, para que essas possam cuidar do planeta. Essa é a nossa meta! Além de plantar árvores, queremos plantar consciência de boas práticas, para que essas possam reverter



MAITEI HOTEL
ARRAIAL D'AJUDA / BA

em qualidade de vida para todos. E se você gostou deste projeto, entre em contato conosco e saiba como apoiar. Acreditamos que juntos, unindo esforços para o bem comum, iremos atingir esses objetivos. E em sua próxima viagem desejamos que o Selo XIS possa servir de **inspiração para a escolha de seu destino.**



MANOÁ ECO VILLA
PRAIA DE COSTA DOURADA – MUCURI / BA



FAZ. SÃO FRANCISCO DO CORUMBAU
CORUMBAU / BA



VILA RASA – ARMAÇÃO DOS BÚZIOS / RJ



POUSADA DO OURO – PARATY / RJ



COMIDA, SUSTENTABILIDADE E TRANSFORMAÇÃO SOCIAL

por David Hertz

“ Mas o acesso a uma alimentação adequada ainda não é uma realidade para todos”

Acredito imensamente no poder da comida como um agente de transformação social. Ter acesso regular a alimentos nutritivos é base fundamental da cidadania e direito básico de todo ser humano. Não é à toa que, dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável com as 169 metas a serem alcançadas até 2030, 11 estão diretamente ligadas à alimentação.

Mas o acesso a uma alimentação adequada ainda não é uma realidade para todos: 800 milhões de pessoas passam fome no mundo, 19 milhões aqui no Brasil. Paralelo a isso, a ONU estima que 20% de todo o alimento produzido anualmente vão parar no lixo, um desperdício de tempo, trabalho, recursos e terras cultiváveis.

Motivado por essas questões, cofundei, em 2006, a Gastromotiva, uma organização que tem como missão transformar vidas e territórios pela comida. Desde então, formamos mais de 6 mil cozinheiros sociais, levamos programas de educação nutricional para mais de 100 mil pessoas e atuamos hoje no Brasil e no México.

Em 2016, demos mais um passo importante em nossa trajetória, com a abertura do Refetório Gastromotiva, onde são produzidas semanalmente 1.300 refeições em formato de quentinhas, distribuídas na região central do Rio de Janeiro com o auxílio de ONGs e projetos parceiros.



Com a chegada da pandemia da Covid-19, nos vimos diante do desafio de encontrar novas soluções para mitigar a fome e criar oportunidades de trabalho para as populações mais vulneráveis. Desenvolvemos então o projeto Cozinha Solidária Gastromotiva, que atua através da implantação de cozinhas comunitárias lideradas por microempreendedores, cozinheiros, lideranças locais, organizações sociais e coletivos.

A Gastromotiva fornece insumos, apoio logístico, treinamento para a montagem dos cardápios e renda mensal para os cozinheiros, empreendedores e organizações que estão à frente das Cozinhas Solidárias. Já são mais de 50 comunidades atendidas, operando no Rio de Janeiro, São Paulo, Curitiba, Manaus, Salvador e Cidade do México, totalizando cerca de 70 mil refeições mensais.

Recentemente fomos reconhecidos como a melhor organização em promover geração de renda pelo Prêmio Melhores ONGs 2021, o que aumenta nosso desejo de fazer ainda mais. Organizações sociais, empresários, gestores públicos e toda a sociedade precisam caminhar juntos, trocar experiências em busca de ações pautadas por sustentabilidade ambiental, financeira e social. Dessa consciência depende um futuro com mais qualidade de vida para todos nós.



Para saber como você pode fazer parte desse movimento de transformação, acesse nossas redes sociais e nosso site: www.gastromotiva.org.



FUTUROS POSSÍVEIS

por Kika Gama Lobo

“O calor está aumentando. As florestas estão diminuindo, mas o povo parece não estar nem aí”



Você já deve ter ouvido falar nela. Espécie de Greta mais madura, 39 anos de praia, essa carioca é focada na vida.

Mãe de seu primeiro filho, Tito, Fernanda Cortez ou simplesmente Fê, foi durante muito tempo a criadora do movimento Menos 1 lixo. Hoje, seu raio de atuação ampliou e podemos dizer que ela virou uma ativista ambiental, defensora de Mares Limpos pela ONU, com foco 100% na economia circular e na regeneração da vida na terra.

Andando para trás, a história é simples. Atuando no mundinho da moda, mas meio de saco cheio de tanta futilidade, de um trabalho sem sentido com muito descarte de roupas através de coleções que se sucediam, transformando sempre a anterior em modê, ela – meio seu querer

– assistiu no cinema a um documentário que mudou a sua vida.

Era 2012, “Trashed, para onde vai o nosso lixo”, apresentado por Jeremy Irons mostrava um lixão de plástico, 17 vezes maior do que Portugal. Saiu arrasada do escurinho e decidiu fazer a sua parte. Lembrou-se do tempo em que visitava a região das águas no sul de Minas, mais especificamente Caxambu e São Lourenço, quando – ao lado de seus pais – percorria as muitas bicas, provando as águas com um copo reutilizável. Pimba! Decidiu criar – ao lado de amigos designers – um copo que virou item de desejo, must have do povo descolado. Com uma atitude tão simples chegou a economizar o descarte de 1700 copos de plástico em apenas um ano e com isso entendeu que sim, cada um de nós pode arregaçar as mangas e fazer algo pelo planeta.

Foi julgada, ironizada e até debochada. As pessoas sacaneavam a sua decisão: “Não vai dar em nada”. E diziam mais: “Sozinha, você não vai conseguir”... Acomodação de quem julgava, mas injeção de mais energia de mudança para Fernanda e assim ela estudou muita coisa. Viajou, ouviu gente importante, virou voz. Ganhou programa de tevê, podcast, entrevistas mis, migrou de executiva de agência de empresa fashion para ser – ela mesma – a Fê Cortez, uma mulher direta, sem mimimi nem travas na língua. Ganhamos nós.

tema é urgente. O que estamos falando é da sobrevivência da espécie humana. Leia de novo. Nossa permanência na terra.

“As camadas glaciais estão derretendo. O calor está aumentando. As florestas estão diminuindo, mas o povo parece não estar nem aí”. “O negócio é pensar no seu quinhão, no seu quadrado”, explode Fernanda, “mas aí vem um vírus sem cor, sem cheiro, sem nacionalidade e nivela todos – pretos, brancos, ricos, pobres no mesmo barco. Mesmo não, me desculpo, porque a desigualdade



Um de seus maiores trunfos, além de fazer acontecer e realizar seus sonhos é traduzir para uma linguagem viável, possível, o jargão prolixo dos cientistas, biólogos, políticos. Também tirou um pouco daquele ar mambembe, pobrinho, que, muitas vezes, mais afasta do que ajuda quando o tema é contribuir com o planeta. O que a Fernanda faz é trazer a agenda da vida para dentro da vida. Tirar da bolha. Afinal o

humana virou um rombo”, completa Cortez.

Mas segundo a ativista, graças a Deus existem os Ailton Krenaks, Sebastião Salgados, Marcelo Gleisers, Greta Thunbergs, Giseles, para combaterem esse mundo virtual de bloqueiras que prestam um desserviço levando a população – especialmente a jovem – a querer consumir mais, ter mais, possuir mais enquanto a vida está literalmente desaparecendo.

Então Fernanda quis levantar a voz e passou a usar mais ativamente as suas redes, sobretudo o Instagram com quase 75 mil seguidores. Reviu sua lista de contatos até então meio adormecida para falar, denunciar, mas, sobretudo levar seus seguidores a compreenderem esta urgência e começarem a levantar a bunda da cadeira e agir. Como ela agiu. Sem medo de cancelamentos. Sem medo da ridicularização. Plena.

O começo desta jornada foi mesmo através daquele documentário, mas Fernanda, nesses quase dez anos, está cada vez mais proativa e atuando em vários segmentos.

Para o universo do turismo, ela manda um recado. “Não dá para parecer verde, não dá para ter uma agenda ESG, não para posar de bonzinho mas continuar a usar amenities de plástico, água mineral em garrafa PET, lixeira não reutilizável no banheiro e levar o hóspede a querer trocar a toalha diariamente. É preciso educar o hóspede e também a quem hospeda. Urge banirmos o turismo predatório e rever o turismo em massa. Por menos souvenirs e mais experiências”. Para que viajar depredando? Vamos valorizar a cultura local, ajudar a população do entorno, empregar a mão de obra da região. É preciso treinar o minhoco da terra.

Um dos exemplos que Fernanda cita é o do hotel de luxo, Comuna do Ibitipoca (MG), focado no turismo socioambiental, experimental, onde o homem é coadjuvante da natureza. Segundo ela, não se aceitam carros dentro da propriedade, os amenities estão em dispensários naturais, tudo ali é reciclado, reutilizado e reaproveitado. Uma comunidade roots, porém de altíssimo luxo e com tarifas para poucos. Não é porque não tem ostentação que tem que ser ruim. Muito pelo contrário. Lá eles trabalham com chefs locais, com ingredientes da região, temperos e comidas únicas para despertar o paladar dos mais exigentes viajantes. E a estadia é um desbunde. Tudo pensado para agradar o hóspede e fazer essa conexão divina entre os seres humanos e a natureza.

Fernanda segue sugerindo. “Porque não temos hotéis que ofereçam coletores mensstruais, bolsas de pano para consumo na região, retirem de vez os canudos e ofereçam shampoo e sabonetes feitos localmente?”

Veio em sua cabeça comentar como Fernando de Noronha proibiu em 2018 o uso e a venda de plásticos. Uma vitória!

Um destino imperdível para Fernanda? A Amazônia. E Fernanda solta uma frase bombástica: “vergonha de brasileiros que só conhecem Miami”, pois segundo ela, a maior brasilidade que carregamos é desvendar – pelo menos uma vez na vida – o maior hospital natural de vida. Celeiro de curas, a floresta vital com sua cultura de origem, suas ervas medicinais. Um bioma esplendido contendo uma biodiversidade das mais plurais do universo.

Sobre a pandemia ela volta a passar a sua visão: “O mundo deu o seu recado. Já não tínhamos saúde. O que houve foi um esclarecimento de uma situação muito ruim. A Covid-19 foi uma luz. Jogou um foco na grande interdependência planetária e o fato de ter sido mundial foi uma oportunidade para todo um grande eco. Mas não podemos ser Polianas. O Brasil que não figurava no mapa da fome voltou entre as nações com maior população vulnerável. Uma lástima!”

“E ficar falando em emergência climática apenas não resolve, precisamos usar nossa energia enquanto sociedades (no plural) agregando e incorporando nações e países diversos em uma luta só. Pra que colonizar Marte se agonizamos na terra? Queimadas no pantanal, desmatamento de florestas, emergência climática, perda da biodiversidade. Esse sim é o vocabulário da vez”.

E aí é que entra a grande descoberta de Fernanda que a liga com a sua gravidez e com a terra, à mãe Gaia. “O FEMININO é a salvação. Só o feminino regenera. O modelo racional fracassou. Precisamos resgatar o feminino das nações. Cuidado, espiritualidade, empatia, acolhimento, afeto. São dimensões da vida.

O poder está nas mulheres e no feminino dos homens. É uma energia de regeneração. No saber dos povos indígenas, na cultura afro, no saber ancestral, a mudança tem que ser coletiva para dar certo. É deixar novo o planeta, é confiar no mistério, como de uma gravidez que cresce dentro de você sem sabermos bem qual será o resultado. Mas cuidamos para que seja lindo”. “É um processo de dentro para fora, com muitas reflexões essas transformações e elas não acontecem de um dia para o outro. Não é papo de maconeira, nem de mãe grávida e repleta de desejos, é a afirmação de alguém que doou um pouco de si para que todos pudessem viver melhor”.

Seu livro, “HOMO INTEGRALIS, uma nova história possível para a humanidade” (Edi-

tora Leya) demorou mais de dois anos para ficar pronto. Fernanda mergulhou fundo nesses assuntos pincelados na matéria e revela, através de 10 histórias de pessoas extraordinárias, que a fizessem sonhar novamente com um mundo viável, sendo a necessidade uma mudança de lente, nesse novo enxergar a vida ela reescreve a história do mundo que ainda não aconteceu. Pretencioso? Claro que não. O livro de Fê Cortez é inspirador da primeira à última letra e traz exemplos reais, factíveis e existentes do que podemos fazer pelo nosso mundo.

É sobre a potência de um futuro possível.

Termino essa matéria te perguntando: O que você fará pelo planeta agora?



RECEBENDO COM ELEGÂNCIA

por Mel Fernandes



“A máquina não lida com emoções. Apenas as pessoas sentem e revelam o que sentem”

O mundo passa por radicais modificações. Nem por outro motivo é que o filósofo judeu Yuval Noah Harari, tido como dos principais da modernidade, escreveu “21 lições para o século 21”, que tem edição brasileira. Nele alerta para o mundo das comunicações e, em determinado capítulo trabalha o tema: “os donos dos dados são os donos do futuro”, onde afirma que todo o complexo informativo entra na formação não apenas dos empresários que têm acesso ao mundo tecnológico, mas passa pelas mãos do operador. Seu empregado.

Pode-se então dizer que o mundo será desumanizado? Não. Há uma combinação, uma simbiose entre homem e máquina. A máquina é fantástica, mas atrás dela há sempre alguém a operá-la. A robotização entra no mercado, mas quem prepara o robô? Na hotelaria não é diferente. Como todos os empreendimentos, a hotelaria tem que aprimorar sua técnica: cortinas e luzes automáticas, controle dos frigobares de forma remota, lançamentos automáticos na conta do cliente. Mas, o sorriso, a gentileza e o carinho são insubstituíveis!

A preparação humana é essencial para o bom desempenho do branding. De pouco vale ter um hotel totalmente automatizado, perfeito, se não há por detrás uma limpeza eficiente, adequada, um serviço silencioso, mas humanizado.

O capital intangível da empresa é tudo. O que está atrás das portas deve funcionar perfeitamente, de forma a agradar o cliente. Ele só voltará se sentir que valeu o investimento feito. Como bem diz o mesmo Yuval em seu texto já citado, “Algoritmos obviamente não têm consciência, assim contrário de consumidores humanos, não são capazes de usufruir daquilo que compram, e suas decisões não são modeladas por sensações e emoções. O algoritmo de busca do Google não é capaz de experimentar um sorvete”.



A máquina não lida com emoções. Apenas as pessoas sentem e revelam o que sentem. Quando satisfeitas no emprego, dedicam-se ao máximo para prestar bons serviços. A alavanca que as move é o prazer de estar em ambiente agradável.

É essencial que todo empreendimento veja que o funcionário é parte fundamental do ROX (retorno da experiência) e que é muito importante a fusão do CX (customer experience) e o EX (employee experience). Clientes interagem com a sua marca através dos funcionários e são eles quem devem abraçar a cultura de sua empresa. Daí a importância de cuidar de quem faz a manivela girar.

ACHADOS

por Kiki Gouvêa



1. O Gift Card Spa Longevity Sisley Paris é um sucesso quando se trata de demonstrar o quanto nos importamos com quem presentearmos, e a escolha ideal para quem quer inovar e ter a certeza de que não vai errar. Afinal, quem não gostaria de ganhar um dia de cuidados, relaxamento e mimos? (11) 94509-2040 - R. Peixoto Gomide, 1276 - SP/SP - @spalongevity

2. Com projetos atemporais e funcionais Paula Izzo Design trabalha com inteligência de mobiliário para atender cada cliente. São projetos altamente personalizados e exclusivos em que o principal insumo é a oferta de soluções para um nível de conforto que o próprio cliente não estava ciente de que poderia dispor. (11) 96260-7648 - @paulaizzo.design

3. Quer viajar com elegância? Que tal contar com os organizadores de mala Cristal do Atelier Casa Dalu, com personalização exclusiva e em 3 tamanhos P, M e G. Uma perfeição para quem não renuncia à praticidade e organização em suas viagens. (21) 99996-7953 - @ateliercasadalu

4. A marca Lalie & Lalou tem roupas lindas, confortáveis e biodegradáveis. Porque nosso propósito é sustentabilidade, além de vestir você com bem-estar, elegância e conforto máximo. (21) 97418-5381 - @lalie_lalou



5. Belos modelos que se adequam aos diversos formatos de rosto, e estilos diferentes que podem acompanhar os compromissos da agenda das mulheres contemporâneas. Jessica Lobo sempre lançando tendências, lindos de ver e de usar. (11) 98390-0319 - @jlbyjessialobo

6. Um momento eternizado em joias. Essa é a proposta da Lica Vincenzi com a coleção Escrita Original, que transforma as primeiras letras de seu filho ou neto em peças em ouro 18k ou prata. Uma joia única e rara, um traço para jamais esquecer. (11) 99514-7575 - @licavincenzi

7. Pernambucana da Gema – O feito à mão dos melhores artesões brasileiros. Assim são as produções da Pernambucana da Gema, cujas bolsas e chapéus estão nas mãos e cabeças das mulheres mais elegantes do planeta. (11) 94817-9041 | (21) 9935-42732 - @pernambucanadagema

8. Unir ao sapato feminino a arte, o conforto e a elegância. A Masqué traz detalhes surpreendentes com uma pitada de fantasia. Com caráter atemporal e fabricação artesanal, cada sapato é único, pois todos os modelos são feitos à mão, com exclusividade e sofisticação. (11) 98171-7858 - @masque_oficial

9. Giovana Dias produz vestidos e peças únicas, feitas à mão por artesãs brasileiras. Uma moda temporal, sustentável e exclusiva. Feita sob medida para mulheres que presam, além da elegância, o cuidado com os detalhes e a originalidade de ser quem é. (11) 99647-2257 - @giovana.dias

10. Vizzuo Beachwear é uma marca que produz peças sustentáveis, a partir de tecidos biodegradáveis. Além de criações exclusivas de máximo bom gosto, sua linha beachwear combina com todos os destinos. Seja praia ou campo, os biquínis, maiôs e saídas da Vizzuo são sempre uma ótima combinação. (21) 99849-8986 - @vizzuobeachwear

FASANO: UMA HISTÓRIA DE SUCESSO E ELEGÂNCIA

por Andréa Natal



“A marca Fasano mostra que um trabalho dedicado e de absoluta qualidade se traduz em vida longa e de absoluto sucesso”

Após estar à frente do Belmond Copacabana Palace por mais de 20 anos, em 2021 me transfiro para NYC, com a missão de dirigir outro grande nome da hospitalidade, o Fasano 5th Avenue. Minha vida foi toda escrita na hotelaria. Estar à frente destes dois ícones é uma espécie de missão cumprida e poder contar a trajetória de sucesso e elegância da marca Fasano é, sem dúvida, uma honra.

Foi como trocar o pé na areia do balneário mais conhecido do mundo – Copacabana – pelo chão de estrelas mais desejado pelos mortais – a Big Apple. Como uma Eva madura, mordi a maçã e o meu horizonte se abriu.



O Grupo

Tudo começou em 1902 quando Vittorio Fasano, natural de Milão e patriarca da família, chega ao Brasil e inaugura a Brasserie Paulista. O sucessor Ruggero, seu filho caçula, após completar os estudos na escola real de Moncalieri, na Itália, voltaria ao país em 1937 e logo reassumiria o legado gastronômico da família, reinaugurando o Fasano na Rua Vieira de Carvalho. O sucesso foi tamanho, que na sequência vieram outros endereços, como a confeitaria Fasano, na Rua Barão de Itapetininga, um dos endereços mais concorridos de São Paulo, local obrigatório para o ritual do chá da tarde da alta sociedade.

Nos anos 1950, o Fasano reabriu no mítico endereço da antiga Brasserie Paulista e na década de 60, chegou à Avenida Paulista, no Conjunto Nacional. Neste novo espaço de gastronomia e entretenimento, Ruggero Fasano instalou no Jardim de Inverno uma casa de espetáculos que ficou para sempre na memória paulista. Ali celebraram-se festas de formaturas e desfilaram atrações internacionais, como Nat King Cole, sob os aplausos de celebridades como David Niven, Marlene Dietrich e Ginger Rogers. O príncipe de Gales, Fidel Castro e o presidente norte-americano Dwight Eisenhower também desfrutaram da animada noite do Fasano.



Em 1982, Fabrizio Fasano, filho de Ruggero, executivo com formação em administração de empresas nos Estados Unidos e ex-proprietário de uma indústria de bebidas, convoca Gero, seu filho, da quarta geração, para abrir um novo restaurante no Shopping Eldorado. “Apostamos na maturidade de São Paulo, que começava a ficar mais exigente no paladar”, lembra Fabrizio, a quem cabe igualmente o mérito de ter compreendido em que sentido a cidade iria expandir seu requinte gastronômico.

Na época, Gero alimentava planos de fazer cinema, mas a forte ligação que tinha com o avô Ruggero pesou na sua decisão de assumir, sob a supervisão experiente de Fabrizio, a tradição de



bem receber da família. Um novo Fasano, pequeno e em versão mais requintada, surge na Rua Amauri. Em três anos, o restaurante se transfere para Rua Haddock Lobo, com um projeto arquitetônico que faz jus à proposta ambiciosa da cozinha: a de ser um marco na melhor gastronomia da cidade.

Em 2003, com a abertura do Hotel Fasano São Paulo, o restaurante se transfere para seu interior, na Rua Vittorio Fasano. A inauguração do hotel marcou um novo desafio para o grupo e a realização de um sonho de Gero. Em 2007, inaugurou-se o consagrado Hotel Fasano Rio de Janeiro, na praia de Ipanema. No mesmo ano, houve a importante fusão com a JHSE, líder no setor imobiliário de alta renda no Brasil.

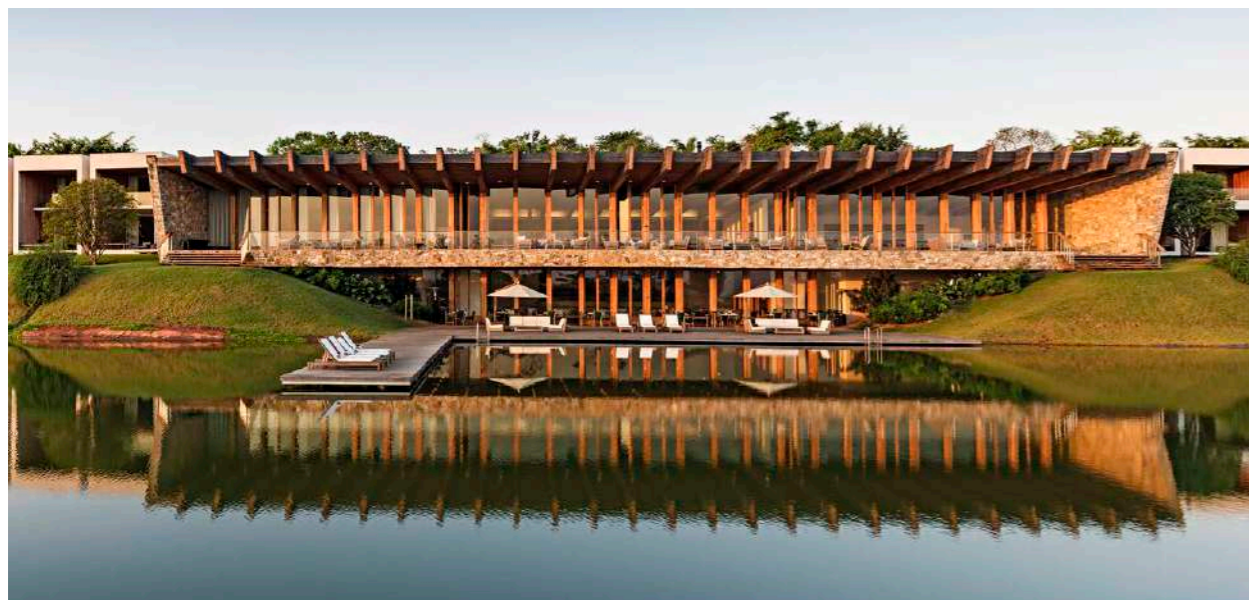
Essa parceria possibilitou a abertura do primeiro hotel Fasano fora do país, no balneário uruguaio de Punta del Este em 2010, e dos

demais empreendimentos hoteleiros, como o Hotel Fasano Boa Vista em 2011, o de Angra dos Reis em 2017, os de Belo Horizonte e Salvador em 2018, o de NYC, onde estou nesse momento, em 2021, além do Hotel Fasano Trancoso lançado agora em 2022, consolidando o Fasano na hotelaria de luxo. Além dos 9 hotéis que, com exceção dos 2 internacionais, possuem a chancela Circuito Elegante, a excelência do Fasano está presente também nos seus 27 restaurantes.

No ano em que celebra os 120 anos da marca que leva o nome da sua família e os 40 anos do seu primeiro restaurante em São Paulo, Gero Fasano, ao lado da JHSE, apresentam o mais novo projeto internacional do Grupo. Este localizado aqui pertinho, na 280 Park Avenue, o novo restaurante Fasano New York conta com três ambientes internos: uma osteria na entrada, uma sala de jantar no ambiente principal e, no segundo andar, uma sala privê, com capacidade para 26 pessoas. O segundo andar abrigará ainda mais um ambiente, o Baretto, com abertura prevista para abril.

Tenho certeza de que o momento não poderia ser mais feliz para essa inauguração, quando a marca Fasano mostra que um trabalho dedicado e qualidade se traduz em vida longa e de absoluto sucesso.

E hoje, vivendo na cidade que nunca dorme, ergo um brinde aos 120 anos do Fasano. E seguindo a premissa da sustentabilidade, que venham mais 120. Cheers!



Origem Única e Exclusiva

Cultivado, Colhido e Preparado Cuidadosamente na Chapada Diamantina Bahia.





VINÍCOLA UVVA

por Flávia Pires

“A UVVA é uma dica de amiga: a vinícola está de portas abertas para receber os entusiastas do enoturismo.”

Um piquenique caprichado bem na entrada dos vinhedos de uma propriedade espetacular na cidade de Mucugê, ao sul da Chapada Diamantina. Foi assim que tive a honra de conhecer a Vinícola UVVA antes mesmo da inauguração, que ocorreu no início de março. Como amante de bons vinhos, entusiasta de estudos sobre o assunto de projetos visionários, não pude deixar de me encantar por esse empreendimento familiar que é destaque de sustentabilidade e de inovação, tem estrutura impressionante e projeto super arrojado que resultam na produção de vinhos de excelente qualidade.

A localização é o ponto de partida para a identidade dos vinhos. Além da história e da paisagem espetacular, a terra fértil e o clima ameno, em uma altitude de 1150 metros acima do nível do mar e temperaturas que variam entre 8 e 24 graus durante a colheita, favorecem a manutenção das uvas e permitem um resultado muito especial. As estações bem definidas e a composição do solo contribuem para a qualidade da matéria-prima.

A plantação segue um formato circular inspirado no sistema de pivô, e os vinhedos são localizados estrategicamente em uma colina delicada. Além da beleza natural da plantação, o projeto arquitetônico complementa a experiência. O design sustentável tem iluminação natural abundante e reaproveita água das chuvas para irrigação dos jardins. O projeto alia estética e técnica, com objetivo de criar um diálogo entre o prédio principal e as plantações, de forma a integrar a paisagem deslumbrante à experiência da visita. Para isso, o espaço oferece uma visão panorâmica do vinhedo que chega a uma extensão de 80km, com a estonteante Serra do Sincorá como pano de fundo. Desde 2012, a família Borré, que comanda a vinícola, investiu no projeto de produção minucioso. Foram muitos testes, repetidas provas e constantes análises de especialistas para garantir um vinho fino, da mais alta qualidade. Exemplo





do cuidado no processo produtivo é a etapa em barricas de carvalho importadas da França com chancela da Seguin Moreau, referência mundial na fabricação da peça, que adiciona complexidade e novos atributos ao vinho, sempre respeitando o equilíbrio entre a essência da uva e as peculiaridades do terroir local. O enólogo Marcelo Petroli é o responsável pelas principais decisões da UVVA, desde o manejo do vinhedo até a análise do vinho já saído da barrica.

As particularidades da região resultam em uma uva equilibrada e complexa, que serve de matéria-prima para um vinho com acidez de média a alta, boa estrutura, encorpado e com longevidade. O terroir único, no interior da Bahia, permitiu o surgimento de uvas especiais pela junção de solo, clima, variedade e manejo, que proporciona uma maturação diferenciada, com complexidade aromática e de sabor.

Entre as opções disponíveis de vinhos, estão os clássicos Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Degustei vinhos brancos e tintos, além do espumante maravilhoso e fiquei impressionada com os sabores. Destaque para o Sauvignon Blanc que, graças ao terroir da Chapada Diamantina, recebe um toque sutil de frutas tropicais e uma identidade única.

Para quem viaja à Chapada Diamantina, Mucugê é um dos destinos principais na região, e a visita à UVVA é uma dica de amiga: a vinícola está de portas abertas para receber os entusiastas do enoturismo, com um portfólio de vinhos especiais e tours personalizados para surpreender diversos perfis de visitantes. Também é possível encomendar os rótulos exclusivos pelo site da vinícola, que tem entrega disponível para todo o Brasil.



Na hora de escolher um hotel ou restaurante a primeira impressão conta muito. Na hora de escolher uma gráfica, também.

Sempre oferecemos a melhor opção para o mercado Digital e Offset, com atendimento personalizado.

Procure-nos! Faremos seus impressos com carinho e tecnologia que ele merece.

35 Anos

▶ **STAMPATO**

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



IKIGAI E A BREVIDADE DA VIDA

por Lorena Trindade



Ilha de Okinawa, Japão. Uma das cinco regiões ao redor do mundo onde as pessoas mais vivem e, o mais importante, vivem com qualidade. Foi nesse lugar em que nasceu a expressão “Ikigai”, que descreve a motivação para você viver o propósito da sua existência.

Você já ouviu falar das “Zonas Azuis”? Se ainda não, eu vou te explicar! São regiões, assim como a Ilha de Okinawa, onde os seus habitantes compartilham um estilo de vida em comum que proporciona mais saúde, disposição, bom-humor, vitalidade e longevidade.

Essas regiões, embora pouco conhecidas, servem como ótima lição de vida para nós. Um dos seus preceitos, inclusive, é o Ikigai, ou seja, a necessidade de encontrar algo que te faça querer viver. Você já pensou sobre o que te motiva a acordar todos os dias?

A pandemia trouxe diversas reflexões e vontades de mudar de vida. O tempo em que ficamos em casa foi importante para pararmos e pensarmos no que realmente importa. E por que isso aconteceu? É simples: quando a vida é colocada em xeque, as nossas prioridades mudam. Mas não pense que viver em coerência com o seu Ikigai é fácil. Na verdade, é uma prática de autoconhecimento. Para entender melhor a sua razão de viver, é preciso responder quatro perguntas: O que eu amo? Em que eu sou bom? O que o mundo precisa? O que posso ser pago para realizar? Trabalhar com hotelaria é participar dos sonhos dos clientes, é oferecer mais qualidade de vida sem deixar de lado os preciosos momentos de lazer. É trazer refúgio, diversão, cuidado, carinho e afeto.

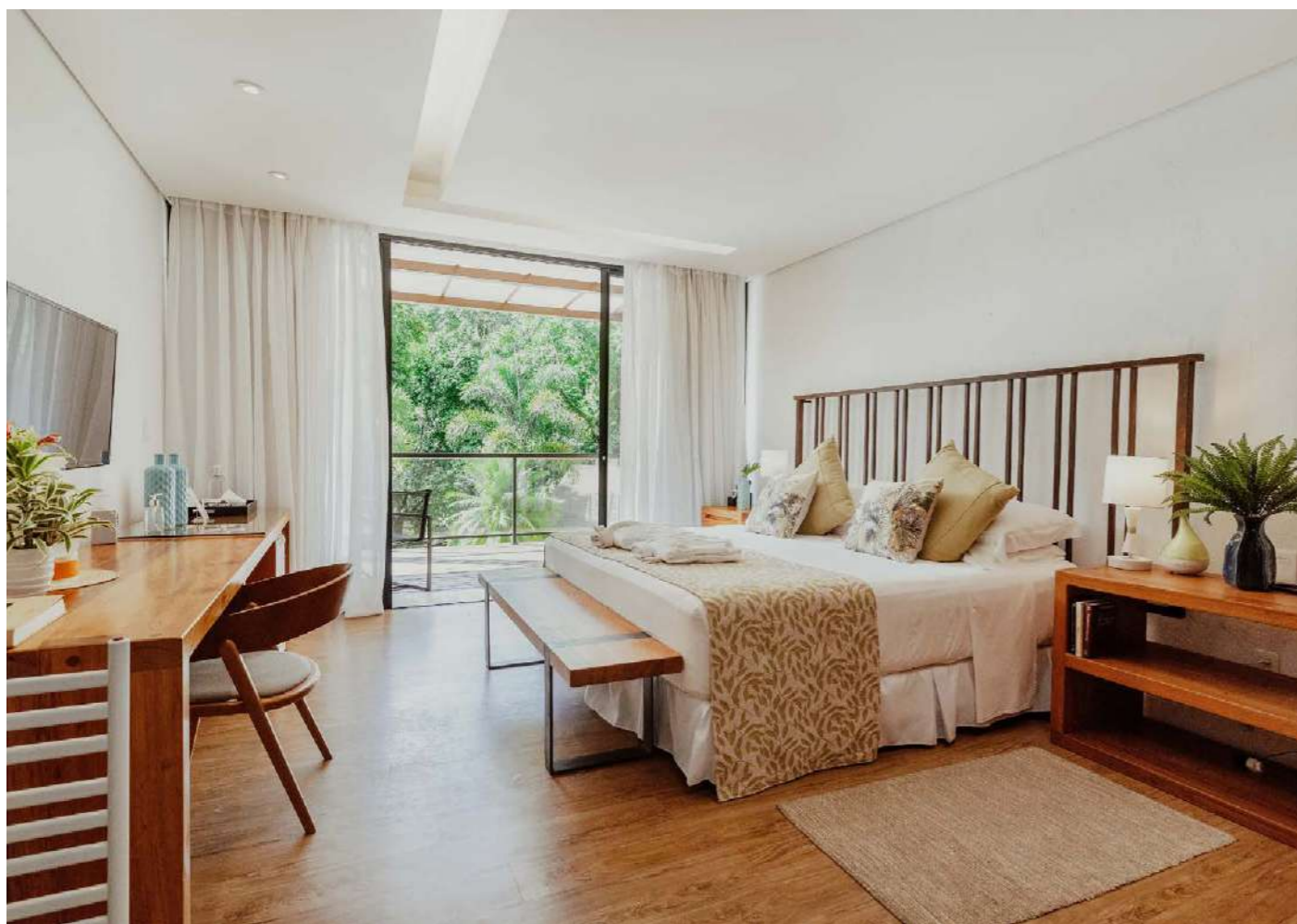
No Rituaali Clínica Spa, eu vejo toda semana pessoas sendo transformadas. Pessoas que chegam cansadas, desanimadas, com a rotina de sono totalmente alterada e uma alimentação desequilibrada e que, após uma semana, voltam para a sua essência e se reencontram consigo mesmas.



No momento em que entendemos como fazer a diferença na vida dos nossos hóspedes, tudo muda! Realizamos esse trabalho desde 2016, mas vimos, durante a pandemia, a procura por wellness e cuidado integral aumentar. Quem não quer cuidar do corpo, mente e espírito? Neste ano, nosso índice de novos hóspedes foi de 80%. E posso dizer que estamos muito felizes e otimistas com nossas novas cinco acomodações inauguradas na primeira semana de janeiro.

Hoje eu sei, com certeza, que o meu Iki-gai está presente no que eu faço todos os dias.

E você, já pensou na sua razão de viver?



CASA DOS ARANDIS: UM SONHO QUE SE TORNOU REALIDADE

por Cacau Falcão e Nanana Teixeira

Tudo começou em 2005 quando, na nossa lua de mel, conhecemos a Península de Maraú, em especial a região de Algodões e Arandis. A partir daí, sonhamos em construir um pequeno e sustentável hotel boutique com o que de melhor absorvemos em viagens pelo mundo afora, em hotéis dos selos Conde Nast, Relais Chateaux, Small Luxury Hotels, Romantic (Europa), entre outros que nos inspiraram. Cacau, meu marido e sócio nessa empreitada, é advogado ambientalista e defensor ferrenho da natureza, e eu, jornalista, ex-correspondente do Caderno de Turismo da Folha de São Paulo. Juntos,



resolvemos, depois de várias reviravoltas em nossas vidas, sair do Rio de Janeiro, nossa cidade Natal, para mergulhar nesse sonho e fazê-lo virar realidade. Vendemos nossos antigos negócios: eu um salão de cabeleireiro e ele uma corretora de imóveis; e nos mudamos para os Arandis, com a cara e uma imensa coragem, além de muito amor e respeito pelo lugar, pelos nativos e pela natureza exuberante que tanto nos seduziu e encantou!

Assim fomos criando nosso hotel que inaugurou há dez anos: pequeno, com apenas três bangalôs e uma casa Jardim (com duas suítes), proporcionando aos hóspedes exclusividade, conforto e rusticidade, e buscando quebrar um pouco as regras da vida cotidiana que nos impõem limites. Mesmo sendo “leigos” no setor de hotelaria, apesar de viajar muito pelo mundo e fazer questão de conhecer diversos hotéis, seguimos nossos corações e colocamos em prática todos os conceitos que tanto acreditávamos e ainda acreditamos como: utilizar somente produtos orgânicos em nossas unidades (fomos um dos primeiros hotéis da região a obter o selo orgânico), trabalhar com a mão de obra

local, ao invés de contratar de fora, ajudar o entorno (através de trabalhos voluntários no SUS, além da parceria com a Escola Maramar) e o meio ambiente local (participando do projeto Coração de Tartaruga, entre outros).

E, graças a muito trabalho e dedicação, aumentamos de tamanho e construímos há 6 anos o Spa, com duas salas de massagem, piscina com hidromassagem para seis pessoas, restaurante com Lounge, a suíte anexa e a Casa das Bromélias, uma cabana estilo pescador, de alvenaria, unindo rusticidade e conforto.

Ao completar dez anos de Casa dos Arandis, brindamos essa nova vida de doação, de aprendizado constante, de resiliência e muito amor. Nesse anos que se passaram já ganhamos 3 prêmios consecutivos pela Conde Nast como o melhor Hotel da América Latina em práticas verdes e sustentabilidade e este ano como o melhor hotel à beira-mar. Mas o melhor prêmio mesmo é poder viver o dia a dia desse incrível e mágico lugar e poder mostrar e compartilhar com nossos hóspedes desse encanto que tanto nos apaixonou: A Casa dos Arandis.



HOTÉIS CIRCUITO ELEGANTE

A SELEÇÃO DE HOTÉIS MAIS SELETOS DO BRASIL. SAIBA MAIS CIRCUITOELEGANTE.COM.BR



A CONCEPT HOTEL SPA ARMAÇÃO DE BÚZIOS / RJ



POUSADA BAHIA BONITA TRANCOSO / BA



BUPITANGA HOTEL PIPA – TIBAU DO SUL / RN



CALÁ & DIVINO HOTEL CASA CARAÍVA – TRANCOSO / BA



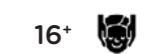
CARMEL CHARME RESORT AQUIRAZ / CE



CARMEL TAIBA S. GONÇALO DO AMARANTE / CE



CASA DE PERAINDA TRANCOSO / BA





CASA DO ARANDIS
MARAÚ / BA



CASA ROSA HOTEL BOUTIQUE
PETRÓPOLIS / RJ



CASA TURQUESA
PARATY / RJ



ETOILE ITAIM
SÃO PAULO / SP



ETOILE JARDINS
SÃO PAULO / SP



FAIMONT RIO DE JANEIRO
RIO DE JANEIRO / RJ



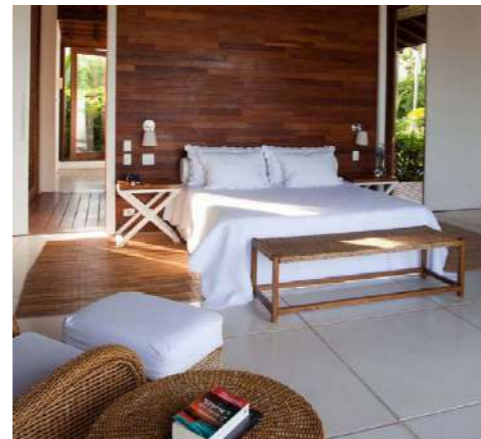
CASTELO SAINT ANDREWS
GRAMADO / RS



CLIFF SIDE LUXURY INN
ARMAÇÃO DE BÚZIOS / RJ



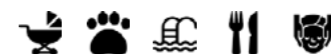
COMUNA DO IBITIPOCA
LIMA DUARTE / MG



FAZ. S. FRANCISCO DO CORUMBAU
CORUMBAU – PRADO / BA



FAZ. SÃO LUIZ DA BOA SORTE
VASSOURAS / RJ



FELISSIMO EXCLUSIVE HOTEL
BALNEÁRIO CAMBORIÚ / SC



COPACABANA PALACE
RIO DE JANEIRO / RJ



EMILIANO
SÃO PAULO / SP



EMILIANO
RIO DE JANEIRO / RJ



HOTEL DAS CATARATAS
FOZ DO IGUAÇU / PR



HOTEL FASANO
RIO DE JANEIRO / RJ



HOTEL FASANO
BELO HORIZONTE / MG





HOTEL FASANO BOA VISTA
PORTO FELIZ / SP

HOTEL FASANO
SALVADOR / BA

HOTEL FASANO
SÃO PAULO / SP

MAITEI HOTEL
ARRAIL D'AJUDA / BA

MATA N'ATIVA POUSADA
TRANCOSO / BA

PONTA DOS GANCHOS
GOV. CELSO RAMOS / SC



HOTEL FASANO
ANGRA DOS REIS / RJ

HOTEL GRAN MARQUISE
FORTALEZA / CE

HOTEL UNIQUE
SÃO PAULO / SP

POUSADA DO OURO
PARATY / RJ

POUSADA MARAVILHA
FERNANDO DE NORONHA / PE

POUSADA OUTEIRO
ESPELHO – TRANCOSO / BA



INSÓLITO BOUTIQUE HOTEL & SPA
ARMAÇÃO DE BÚZIOS / RJ

KENOA RESORT
BARRA DE SÃO MIGUEL / AL

LE CANTON RESORT
TERESÓPOLIS / RJ

POUSADA VILA MINEIRA
LAVRAS NOVAS / MG

POUSADA CAPIM DO MATO
JABOTICATUBAS / MG

RANCHO DO PEIXE
PREÁ – CRUZ / CE





RITUAALI SPA
PENEDO – ITATIAIA / RJ



SANTA TERESA MGALLERY
RIO DE JANEIRO / RJ



TXAI RESORT
ILHEUS / BA



UNIQUE GARDEN
MAIRIPORÃ / SP



VILA DE ALTER
ALTER DO CHÃO / PA



VILA KALANGO
JERICOACOARA / CE



VILA SANTA TERESA
RIO DE JANEIRO / RJ



VILLA DO VALLE BOUTIQUE
HOTEL BLUMENAU / SC



VILLA RASA
ARMAÇÃO DE BÚZIOS / RJ



Amenidades essencialmente brasileiras com o melhor da nossa terra

Todos os benefícios das sementes
de Muru Muru & Pataúá.





CRIAMOS ESPAÇOS SUSTENTÁVEIS QUE REFLETEM UM VERDADEIRO SENTIDO DE LUGAR,
SE AJUSTANDO ORGANICAMENTE A SEU AMBIENTE NATURAL.
UMA PONTE PARA CONECTAR NATUREZA, CULTURA E PESSOAS.

