

MAGAZINE #03 | 2023

CIRCUITO ELEGANTE



CIRCUITO ELEGANTE

MAGAZINE
#03 | 2023



EMBARQUE NO SEU
MITSUBISHI E EXPLORE OS

D E S T I N O S

DA MIT DRIVELINES.



A bordo do seu Mitsubishi,
você explora muita natureza,
cultura e gastronomia, com conforto
de primeira classe e toda a emoção
de um 4x4. Acesse mitdrivelines.com.br
e descubra os destinos.

4 you 4 explore

NO TRÂNSITO, ESCOLHA A VIDA.

MIT
DRIVELINES
MITSUBISHI MOTORS

CONHEÇA
UM NOVO JEITO
DE EXPLORAR
O MUNDO.

MITSUBISHI
MOTORS
Drive your Ambition

zissou
DORMIR
& VIVER

LIBERTE SEUS SONHOS



COLCHÃO ZISSOU

Escolhido pelos melhores hotéis do Brasil

ZISSOU.COM.BR | @ZISSOUBR

SUMÁRIO

05
COM A PALAVRA,
PRISCILA BENTES.

14
VIAJE COM CLAUDIA
LIECHAVICIUS ATÉ
PARATY.

26
DA PARAÍBA A
SÃO PAULO,
ONILDO ROCHA
CONTA COMO
CHEGOU LÁ!

40
À MINHA MODA, POR
KATIA BARROS.

52
DA COZINHA AO
ROOFTOP, POR
MELISSA FERNANDES.

64
PELO SUL DA BAHIA,
COM ANA PIMENTA.

72
A CASA TURQUESA,
POR TETÊ ETRUSCO.

06
NOSSOS
COLABORADORES
DESTA EDIÇÃO.

17
OS NOVOS
INTEGRANTES DO
CIRCUITO ELEGANTE.

30
O OLHAR DE LEO
AVELAR POR JOÃO
PESSOA.

43
ANNE CATADORA:
NÃO QUERO LUXO,
QUERO LIXO!

55
KIKA VISITA
INHOTIM E CONTA
COMO A ARTE PRE-
TA LIBERTA NOSSOS
OLHARES.

68
ÁGUA E SUA
IMPORTÂNCIA PARA
A MANUTENÇÃO DA
VIDA.

08
ANTÁRTIDA – UMA
AVENTURA COM
RESPEITO À
NATUREZA.

22
KIKA GAMA LOBO
ENTREVISTA
BENJAMIN CANO
PLANÊS.

35
A ARTE & DESIGN EM
PROL DO SOCIAL.

48
SELO XIS:
MULTIPLICANDO
INOVAÇÃO E SUSTEN-
TABILIDADE NO
TURISMO.

61
MARCELO COHEN E A
TRAJETÓRIA DE UM
FOGUETE.

70
CHECKLIST
ELEGANTE, POR
MORENO BELISÁRIO.

75
A SELEÇÃO DOS
MELHORES
ESTABELECIMENTOS
DE HOSPEDAGEM DO
BRASIL.

VEM
SIMBORA
PRA

Paraíba

Vai ser
arretado
te receber

Praias paradisíacas, um mar de águas mornas, muita história, fé e cultura. Do Litoral ao Sertão, um estado inteiro de opções para quem quer viver o melhor do Nordeste.

Paraíba



GOVERNO
DA PARAÍBA

www.destinoparaiba.pb.gov.br

CIRCUITO  ELEGANTE

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

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

PUBLISHER
Priscila Bentes

DIREÇÃO EDITORIAL
Kika Gama Lobo

DIREÇÃO DE ARTE
Manoela Poroger

DIREÇÃO ADMINISTRATIVA
Moreno Belisário

DIREÇÃO COMERCIAL
Rafaela Mattar

FOTOGRAFIA
Matias Ternes

COORDENAÇÃO EDITORIAL
Monica Valladão

CONTEÚDO DIGITAL
Danielle Castro

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO
Documennta

REVISÃO FINAL
Ariane Moura

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

TIRAGEM
10.000

CRÉDITOS CAPA
Fotógrafo - Marco Pimentel
Praia do Amor, João Pessoa - PB



A marca do manejo florestal responsável
FSC® A000841



Nossa terceira edição chega com muitas histórias pois, nessa trajetória, nos especializamos em traduzir o melhor das viagens, das belezas dos destinos e das inspirações de pessoas que sonham com um mundo melhor.

Vamos trazer o Brasil pelos olhos de nossos colaboradores: Paraíba, Espelho e Paraty estarão presentes. E que presente é o novíssimo B'ARA para a cidade de João Pessoa que, além de sua elegância e conforto absoluto, se uniu a Luck Receptivo para criar o B Experience, nos levando pelos cantos mais encantados desta cidade que é carinhosamente chamada por Jampa. Eu me apaixonei e você, com certeza, também irá.

Fomos até o Polo Sul, assistir de perto as maravilhas de uma natureza intocada. E, alguns leitores irão me perguntar o que essa viagem tem de brasilidade ou sustentabilidade? Temas centrais de nossas edições e motivação, segue alguns quesitos: o navio possui práticas sustentáveis, a Antártida não tem donos. Aliás, tem sim: pinguins, focas e baleias, além de várias bases científicas, incluindo uma do Brasil e, por fim, a empresa que opera esse destino é de propriedade de uma brasileira que, ao lado de seu marido italiano, decidiram embarcar literalmente em mares inusitados e viagens fantásticas.

E, de volta aos temas urgentes, você vai conhecer os irmãos Santana que, no Aglomerado da Serra, em BH, criaram o primeiro ateliê escola de cerâmica, estruturado dentro de uma favela na América Latina e que proporciona além da arte, propósito e dignidade às crianças locais. Vamos também lhes apresentar a Anne Catadora, uma influencer em prol do meio ambiente e daqueles que vivem à margem, em busca dos recicláveis. Trabalhadores que deveriam ser reverenciados e não marginalizados, pois fazem um favor ao planeta, coletando o que, para muitos, se tornou lixo e que, em outros tempos, iriam parar nos aterros e mares da vida. Para eles, se traduz em sustento e fonte de vida. Todo o meu respeito e gratidão para esses profissionais!

Priscila Bentes
CEO Circuito Elegante



ANA LUIZA MONTAURY PIMENTA
Ana Pimenta sempre foi apaixonada por viagens, gastronomia e conhecer novas culturas. Por esse e outros motivos, começou a criar conteúdo de viagem no Instagram e blog, compartilhando suas experiências em mais de 50 países do mundo. Ana está sempre em busca de uma nova experiência extraordinária.



CLÁUDIA LIECHAVICIUS
A 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.



IRMÃOS SANTANA
Alex é ceramista e se propõe a dar aulas para crianças e adolescentes, ensinando o ofício na perspectiva de geração de renda para suas famílias. Criou, junto com seu irmão Maicon, o primeiro ateliê escola de cerâmica estruturado dentro de uma favela na América Latina. As peças são lindas, de qualidade e de extremo bom gosto.



KATIA BARROS
Um dos principais nomes da moda brasileira. Fundadora e diretora criativa da FARM, lançada há 25 anos na Babilônia Feira Hype, no Rio. Hoje, tem presença no mercado internacional - Nova York, Califórnia e Miami, além de projetos ousados no quesito sustentabilidade e proteção ao planeta.



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

MARCELO COHEN

CEO da Befly, holding que agrega grandes marcas do turismo nacional, como a icônica agência Flytour. A trajetória profissional de Cohen tem sido marcada por negociações de milhões, mantendo a paixão pelo turismo corporativo e o gosto em lidar com pessoas.



MELISSA FERNANDES

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



ONILDO ROCHA

Natural de João Pessoa - PB, Onildo é formado em gastronomia pela Universidade Anhembimorumbi. Premiado e internacionalmente reconhecido, está hoje à frente do Espaço Pricelles, em SP, onde emprega, em sua culinária, a máxima de ser possível fazer uma cozinha totalmente globalizada com ingredientes do seu entorno.



RONNIE MARTINS

Ronnie foi surfista profissional e, ainda hoje, tem no mar a sua principal conexão com a natureza e com a vida. A importância de sua performance o levou a fundar a LovLiv Group, empresa multinacional que, há 17 anos, atua no segmento de saúde, prevenção e qualidade de vida.



TETE ETRUSCO

Tetê nos conta um pouco sua história nesta edição. *Globetrotter* nata, com uma vivência de 12 anos na França, trouxe, na volta, em sua mala, uma rica experiência em viagens. Esse fato é responsável por impregnar o tom elegante e especial à sua linda Casa Turquesa, um dos melhores estabelecimentos de hospedagem do Brasil, na histórica cidade de Paraty.



UMA QUESTÃO DE SUSTENTABILIDADE

por Priscila Bentes



Conhecer a Antártida e se aventurar em um arquipélago formado, em sua maioria, por gelo não é mais um privilégio de grandes navegadores, velejadores, aventureiros ou exploradores profissionais. Nos dias de hoje, há a possibilidade de se chegar lá com todo o conforto, segurança e, principalmente, com consciência socioambiental - temática da atualidade que mostra que, quando a cultura e a tecnologia se

unem às boas práticas, conseguimos proteger as espécies e o planeta para as futuras gerações.

Foi dessa forma que, recentemente, estive no Polo Sul, em uma expedição a bordo do Swan Hellenic Vega. Um navio com apenas 70 cabines e uma tripulação feliz e dedicada, que tornaram a minha experiência ainda mais encantadora.

A porta de entrada para essa viagem foi a cidade de Ushuaia, onde se localiza o porto de onde parte o SH Vega. Como ainda não conhecia a Terra del Fuego, assim denominada pela história, me permiti algumas horas por lá, sem pernoite, mas com muitas atrações e belezas.

Descobri um receptivo denominado “Brasileiros no Ushuaia”, que se tornou referência em passeios locais.

“Após 3 dias de mar, eis que, ao abrir a cortina da minha varanda, a paisagem havia se transformado em algo surpreendente, difícil até de acreditar.

Estou na Antártida!”

Com eles, conheci o Parque Nacional de Ushuaia, o Trem do Fim do Mundo e o posto de Correios mais ao sul do continente da América do Sul, de onde postei uma carta aos meus netos. Tudo isso durante a minha chegada à cidade, com direito a transfer do aeroporto – passeios – e ao porto ao cair do dia, para embarque rumo à Antártida, no imponente e elegante SH Vega, motivo principal que me conduziu nessa viagem.

O navio é incrível. Cabines requintadas, elegantes e muito confortáveis. O interior segue a mesma linha, em tons claros de bege, castor e marfim, em uma marcenaria digna de figurar nas principais revistas de decoração mundial. O design prioriza materiais naturais, reciclados e recicláveis, com certificação de



em algo surpreendente, difícil até da acreditar. Estou na Antártida! E os dias que se seguiram, ao todo seis, foram mágicos.

Nosso tempo era dividido entre restaurante, com uma culinária perfeita. Aliás, aqui cabe uma anotação: nossa comida é embarcada em terra e não estraga. Tivemos verduras fresquíssimas até o último dia. As receitas se reciclam e itens do almoço se transformam em iguarias no jantar. Haja criatividade do chef, que usa e

sustentabilidade, juntamente com tecidos e revestimentos de superfície com baixo teor de solventes. A área social possui um observatório lounge bar, onde acontecem as palestras e o convívio social. No bar servem-se bebidas, drinks variados e snacks onde, à noite, Angela dedilha músicas variadas em seu piano de cauda branco. Tudo igualmente fantástico!

A viagem é considerada uma expedição. Assim, aulas diárias sobre o bioma local, as atividades e muitas histórias de antigos desbravadores fazem parte do roteiro. Como opção de lazer não espere a agitação dos grandes cruzeiros! Aliás, posso afirmar que jamais estive em um. No SHV, abreviação da nomenclatura do navio, você irá encontrar uma linda biblioteca, sauna, deck com piscina aquecida com um bar anexo e uma lanchonete aberta 24h, com pequenos lanches, frutas, sanduíches, café, chás, sucos e vinhos. Detalhe: tudo incluso no pacote.

No embarque, após o check-in, há uma prática de salvatagem conduzida pela tripulação, com instruções de uso de coletes e ensaio para deixar o navio, para casos de emergência no mar. Sim, vamos cruzar o Drake, que muitos chamam de “Drake Shake”, o mais temido dos mares por navegadores, onde o Antártico se une ao Pacífico formando ondas gigantes. Em nossa passagem, enfrentamos algumas de até 9 metros. Como sou treinada na arte de velejar, passei pelo Drake com a coragem e a saúde em alto grau. Na primeira noite, acordei algumas vezes para recolher objetos voadores, mas nada que me tirasse o sono. Para os que não estão familiarizados ao “balance”, remédios, pulseiras e o gengibre açucarado são disponibilizados pela tripulação, e recomendo usá-los.

Após 3 dias de mar, eis que, ao abrir a cortina da minha varanda, a paisagem havia se transformado

abusa de seu potencial para criar, inovar e recriar pratos deliciosos. São realizadas duas expedições diárias - uma pela manhã e outra à tarde -, quando saímos no bote inflável de nome Zodiac para experimentar a natureza em pleno espetáculo. Não vou me alongar na descrição dessas experiências, deixo as fotos dessa matéria falarem por mim. E havia as palestras ao anoitecer, quando saberíamos sobre a programação do dia seguinte.

Na Antártida o tempo é o nosso comandante e é ele quem diz o que poderemos realizar. Como dizia o capitão, tudo pode mudar em minutos – sol,

neve, chuva e vento se misturam em um lindo balé. Portanto, não há roteiros prontos e sim oportunidades a serem alcançadas, em meio a uma diversidade maravilhosa de opções, com direito a pinguins, focas, leões-marinhos, leopardos-marinhos, baleias, pássaros, icebergs e geleiras. E posso afirmar que o primeiro iceberg que você avista na vida se torna inesquecível.

Apendi muitas lições nessa viagem e vou dividir aqui com você: o primeiro e mais importante deles é sobre relacionamentos!

Conviver por duas semanas, com o mesmo grupo de pessoas em um mesmo local é enriquecedor. Aqui todos estão por todos, uns a serviço, outros a lazer e, se por acaso um dos grupos não está feliz, as chances de fracasso se tornam evidentes no que tange ao encantamento dos presentes.

Além das maravilhas proporcionadas pela expedição, meu olhar hoje em dia vai além: quero saber qual o impacto que uma viagem desse porte traz ao meio ambiente. Assuntos como emissão de CO₂, uso de energia e água, tratamento de efluentes e poluição marinha, cuidado com o bioma, cuidado com as pes-



soas... Tudo está presente em meu radar. Dessa forma, fui a fundo em minha pesquisa para saber dos detalhes por trás dos bastidores.

Sobre a água, descobri que possuem um tratamento especial de entrada e saída. Entrada porque toda a água utilizada no VSH vem do mar, inclusive a que bebemos que, através de sistemas avançados de tratamento de purificação, mineralização e carbonatação, é purificada, eliminando a necessidade de água engarrafada e outra para o banho. Após seu uso, são totalmente tratadas, sendo as limpas reutilizadas para fins específicos. Já as chamadas águas cinzas, passam por padrões voluntários adicionais da Cruise Lines International Association (CLIA), voltando para o mar limpas e livres de qualquer substância que possa prejudicar o meio ambiente e fauna marinha. Quanto aos resíduos e emissões, esses passam por um processo de reciclagem através de soluções de alta eficiência energética e sistemas avançados de tratamento.

O navio SHV possui geração diesel-elétrica Tier III, com unidades de Redução Catalítica Seletiva para reduzir emissões nocivas. Isso inclui um sistema de injeção de ureia para reduzir as emissões de dióxido de nitrogênio, quando necessário. A planta de distribuição elétrica possui bateria plug-in permitindo estadias extensas no porto livre de emissões e cruzeiro em velocidade reduzida por várias horas, em modo livre de ruído e emissão nos santuários de vida selvagem, ao mesmo tempo em que fornece redução no consumo de combustível em operação normal. Através de sistemas de posicionamento dinâmico, permite evitar o lançamento de âncora em ambientes frágeis, evitando danos a ecossistemas delicados.

A iluminação interna é toda em LED, de consumo ultrabaixo e sistemas inteligentes de climatização. Os



artigos de toalete de cabine, incluindo xampu e sabonete líquido, são fornecidos em dispensadores reutilizáveis feitos de plástico reciclado. Todos os produtos de higiene e sabonetes fornecidos e usados são livres de cocamida, EDTA, formaldeído, parabenos, silicone e corantes. E, os de limpeza, são certificados pela Eco-bal, totalmente biodegradáveis e produzidos a partir de matérias-primas de origem natural. Os plásticos descartáveis são reduzidos a um mínimo inevitável a bordo. A Swan Hellenic faz todos os esforços, trabalhando em estreita colaboração com os parceiros da cadeia de suprimentos, para que essa redução seja contínua.

Nas cabines de hóspedes, garrafas de água recarregáveis. No check-in, garrafas de água de metal são fornecidas a todos os hóspedes, para uso em suas expedições e excursões. O papel, quando utilizado, é reciclado ou conta com certificação florestal. Dessa forma, as informações aos hóspedes são disponibilizadas nas Smart TV da cabine e no aplicativo para smartphone. Todos os resíduos a bordo são reciclados de acordo com os regulamentos MARPOL mais recentes.

E, sobre as cabines e tripulação, os lençóis são trocados a cada três dias e as toalhas todos os dias, exceto quando os hóspedes indicarem que preferem trocas menos frequentes. A política uniforme Swan Hellenic evita todo o uso de tecidos de lã, que liberam grandes volumes de microplásticos quando lavados. Todas as tripulações e funcionários da Swan Hellenic seguem procedimentos rígidos para minimizar nossa pegada ambiental em todas as expedições.

Fiquei feliz e cheia de esperança em saber que os compromissos de sustentabilidade estão alinhados com os avanços mais recentes, e que a Swan Hellenic



monitora constantemente para garantir uma pegada ambiental cada vez menor.

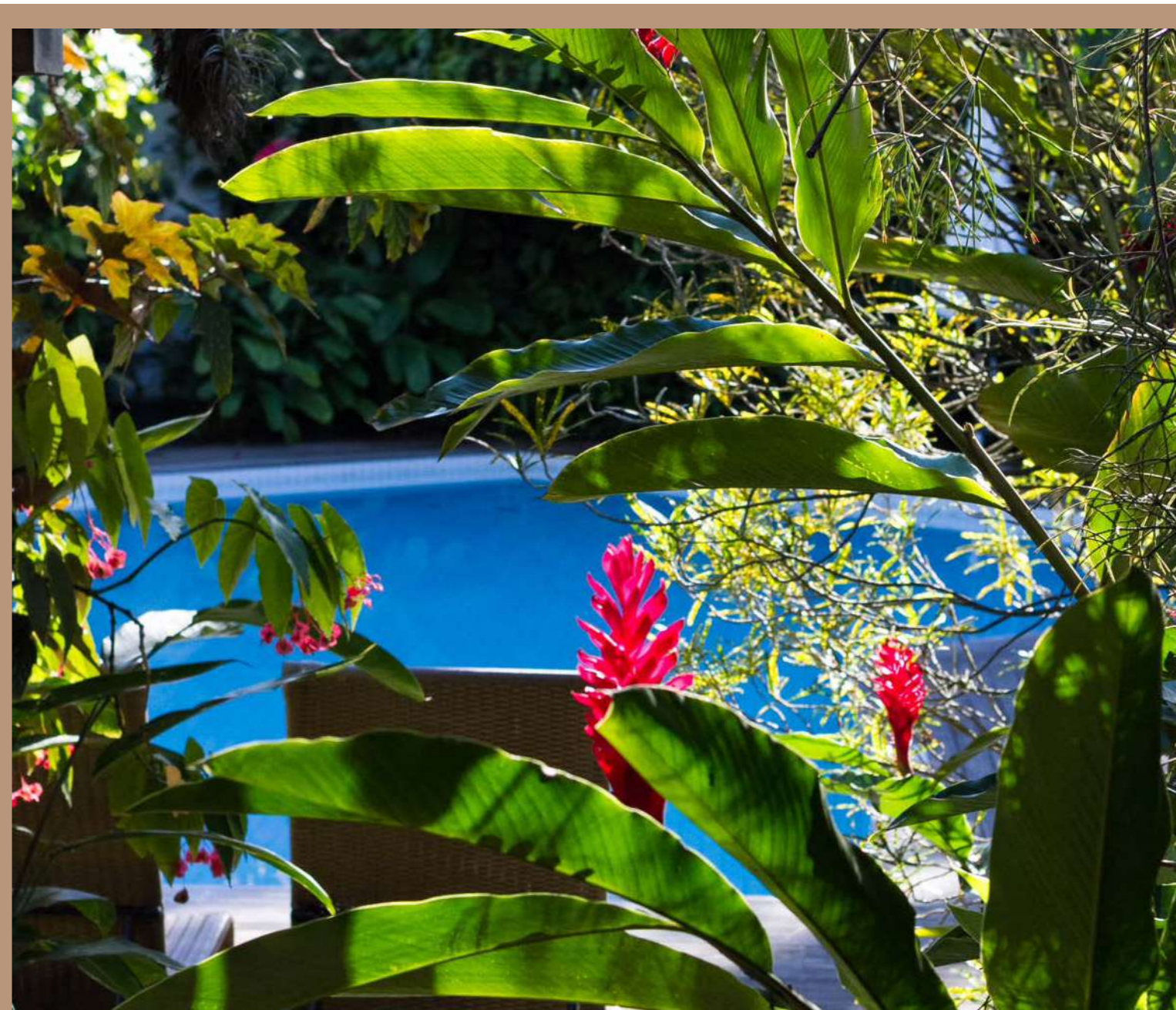
Por fim, mas não menos importante, meu interesse é grande por pessoas, como é comum aos jornalistas. Conversei com vários membros da tripulação, do comandante Oliver Obrist ao garçom Tawanda, do Zimbawbe, da guia suíça poliglota – 6 idiomas, Carine Zimmermann, que também falava português ao simpático gerente de A&B Renato, da equipe médica a das camareiras... Não deixei ninguém de fora! Fiz, inclusive, um tour pelo coração do SHV, onde presenciei o funcionamento de cada máquina e/ou engrenagem. Local visto por poucos e de acesso restrito.

Fui ciceroneada pelo engenheiro chefe, Florian Petcu, de origem romena, que é o responsável por todo esse gigante sistema. E, se ele estiver lendo essa matéria, irá lembrar de minha pergunta frequente a todos: - Você é feliz aqui?

Sim! A resposta unânime era um largo sorriso, seguido da fala: “Sou feliz aqui porque faço o que sei, da melhor forma possível e tenho o reconhecimento, o tratamento e a recompensa por toda a minha dedicação”. Seja em termos de remuneração, de respeito e condições de trabalho, há algo que os move todos os dias a continuar navegando pelos mares desse lindo planeta.



DESCUBRA O ENCANTO HISTÓRICO DE PARATY NA POUSADA DO OURO.
ONDE A SIMPLICIDADE SE FUNDE COM O LUXO E OS SORRISOS
SÃO A NOSSA MARCA REGISTRADA.



+ 55 (21) 3371-4300
SALES@POUSADAOURO.COM.BR
POUSADAOUROPARATY



POUSADA DO OURO
CENTRO HISTÓRICO - PARATY
WWW.POUSADADOURO.COM.BR

BEM-VIVER PARATY

por Claudia Liechavicius

Com uma atmosfera colonial encantadora, Paraty acena tranquila entre a costa montanhosa e a baía cravejada de ilhotas, desde o século XVI, quando o Ciclo da Cana a colocou no mapa. Caminhar pelas ruas de pedra “pé-de-moleque” do pequeno vilarejo fluminense, repleto de casas brancas emolduradas por janelas coloridas, é a certeza de voltar no tempo, mesmo que as badaladas do sino da igreja Santa Rita insistam em marcar as horas.

Para que pressa? A ordem é desacelerar e bem-viver no ritmo das águas que, há décadas, lavam a alma da cidade. Explico melhor. Numa das primeiras vezes em que estive em Paraty (sim, impossível ir uma vez só!) fiquei surpresa quando percebi que algumas ruas estavam inundando e que eu teria dificuldade de chegar ao hotel sem pisar na água. Foi então que descobri que as ruas haviam sido construídas em declive, propositalmente, para que, durante a maré cheia, a água entrasse para lavá-las, numa época em que o sistema de saneamento era precário. No mínimo, bem inusitado! Por isso, em muitas casas, as portas são altas e com um degrau na entrada. Com tamanha peculiaridade e tendo um dos patrimônios mais bem preservados do período do Brasil Colônia, Paraty foi tombada, merecidamente, em 1958, pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

Em frente ao porto, num desses casarões que recebem todos os dias a visita da água do mar, nasceu em 2008, a premiadíssima Casa Turquesa Maison D’Hôtes, um verdadeiro reduto de luxo. Ao chegar no hotel-boutique, um par de galochas aguardava no closet da minha suíte, confirmando os fatos. A Casa Turquesa, com suas nove suítes

impecáveis, é um recorte fiel da singularidade de Paraty e retrata a paixão de Tete Etrusco pelo vilarejo colonial mais charmoso do Brasil.

O arquiteto responsável pela restauração da Casa Turquesa foi Renato Tavolaro. Ele também recuperou outras 40 casas de Paraty, entre elas a Pousada do Ouro, que ocupa um belo casarão no



coração do centro histórico, anexo a uma antiga vila. A pousada tem 27 acomodações distribuídas em dois andares. Atenta ao meio ambiente, sua filosofia está impregnada da arte de bem servir aos hóspedes, conjugando simplicidade com elegância.

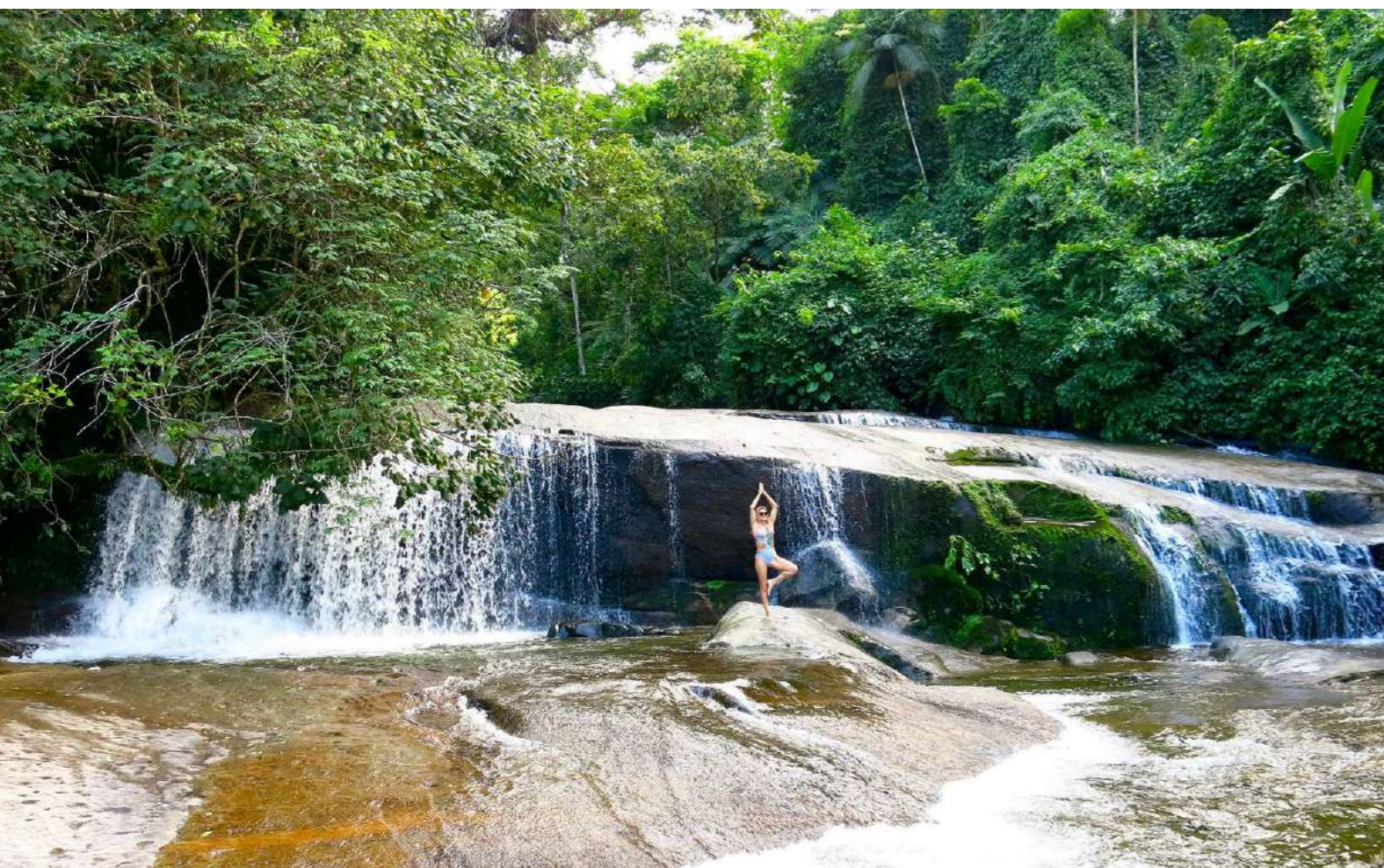
Passear pelas ruas “tortinhas” da cidade (uma ferramenta de defesa na era colonial) e observar, com calma, os detalhes do casario branquinho já é, por si só, de uma magia incrível. Mas, além do riquíssimo patrimônio histórico e de ser extremamente fotogênica, Paraty tem praias e ilhas belíssimas, que podem ser alcançadas em passeios de barco, tem muitas cachoeiras, produz cacha-



“Para que pressa?
A ordem é desacelerar e
bem-viver no ritmo das
águas que, há décadas,
lavam a alma da cidade.”

ças famosas em seus tantos alambiques, tem vários ateliers de arte, é palco da FLIP (maior feira literária do país) e oferece uma gastronomia excelente.

Paraty fica estrategicamente localizada no meio do caminho entre Rio e São Paulo e é uma festa para os sentidos. Prova disso é que foi declarada, em 2019, como Patrimônio da Humanidade pela Unesco.



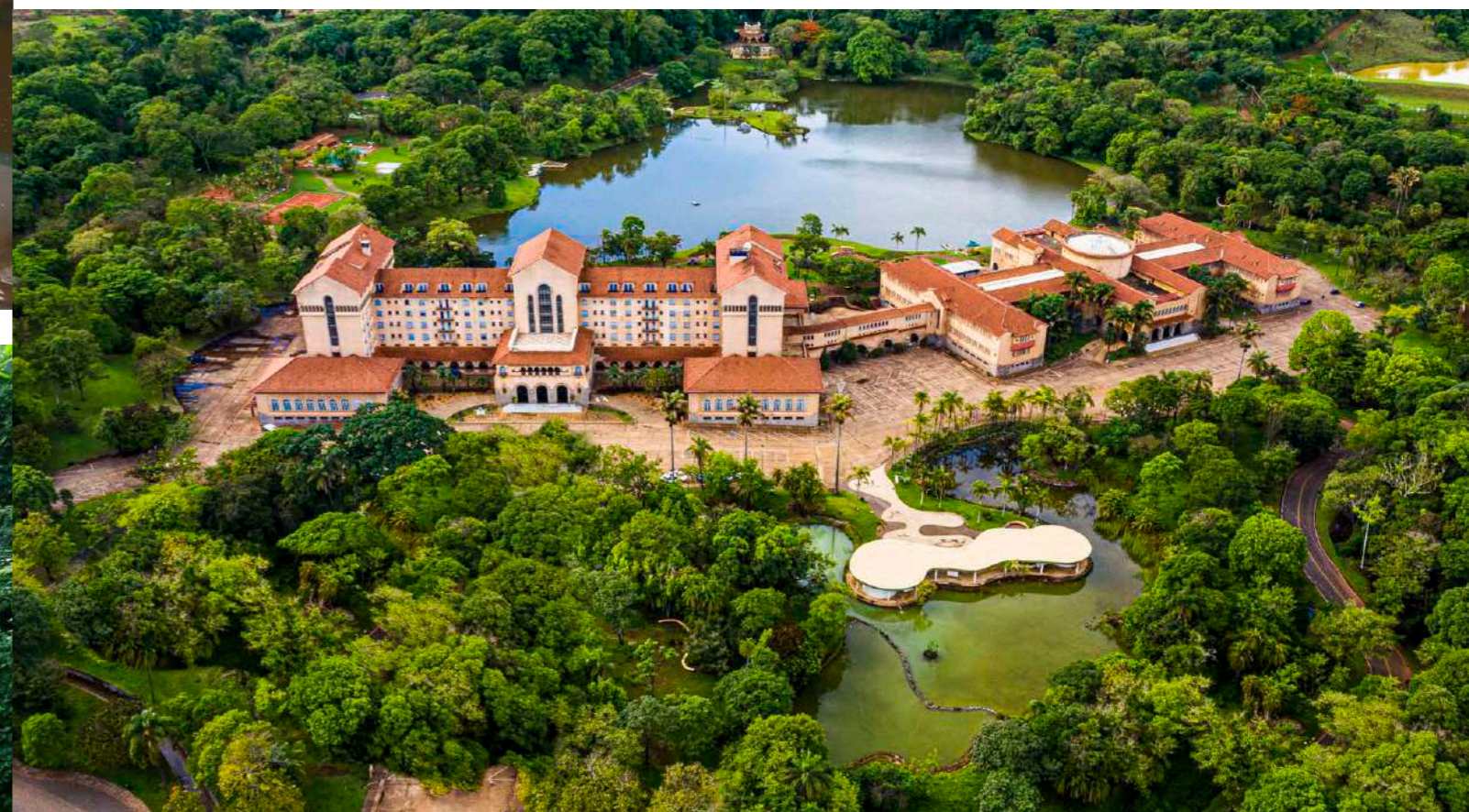
NOVIDADES NO CIRCUITO

por Priscila Bentes

Mais uma edição trazendo grandes novidades para o nosso Circuito Elegante. Fomos pelo Brasil buscando o melhor dos destinos e da hospitalidade. Para esta edição, estamos trazendo três estabelecimentos que despontam na lista seletas dos viajantes

que, segundo Oscar Wilde, “possuem o mais simples dos gostos, se contentam apenas com o melhor”.

Nossas escolhas são sempre pautadas por lugares inspiradores, que proporcionam, além da elegância, as melhores experiências, tornando cada viagem inesquecível e especial - nosso propósito e motivação.



GRANDE HOTEL TERMAS DO ARAXÁ - Um hotel que oferece uma experiência de cuidado e conforto. Suas acomodações unem elegância e história. Aqui, você encontrará móveis criados por Laubisch Hirth, jardins de Burle Marx e obras de arte originais. Prepare-se para um encontro entre o moderno e o antigo. Entre jantares assinados por chefs renomados, você terá uma experiência completa de cura e cuidado por meio dos alimentos com ingredientes orgânicos e provenientes de pequenos fornecedores. A cura também emana das águas de Araxá e está vinculada à sua composição e origem. As termas contam com jornadas de saúde, como a piscina emanatória de água radioativa, ducha escocesa, saunas, banhos e massagens. Tudo em um ambiente requintado e de extremo bom gosto.

CABANAS DO VALE - Um novo conceito de hospedagem no glamping mais luxuoso do Brasil. Você precisa conhecer a primeira cabana, localizada em um vinhedo boutique, na região Serrana do RJ. Apenas duas e exclusivas cabanas, rodeadas de muito verde na região mais bela de Itaipava, o Vale do Cuiabá. As cabanas contam com acomodação climatizada, banho com piso de seixo natural, cafeteira Nespresso, cama King Size, frigobar e enxoval 600 fios. Para tornar cada estadia ainda mais especial, você terá, à sua disposição, uma banheira em deck privativo com vista para as montanhas, área gourmet, fire place e uma área de SPA para massagens.



TUJU BOUTIQUE HOTEL - Localizado na Rota Ecológica dos Milagres, o Tuju Boutique Hotel by SHE está no trecho mais bonito do litoral brasileiro. Um pé na areia, outro na água e a cabeça nas nuvens. Nesse ambiente, você será acolhido pela natureza e pelo conforto todos os dias. O Tuju Boutique Hotel by SHE conta com quatro tipos de acomodações: a Villa Frente Mar, com piscina privativa, o Bangalô Master, com piscina privativa, o Bangalô Luxo, com piscina privativa e o Apartamento Vista Lago. Em qualquer uma delas você terá uma experiência única e ousada para o despertar dos sentidos.



HOTEL VALLE D'INCANTO - Localizado em Gramado, no Sul do país, o hotel que foi eleito o mais romântico do mundo em 2022, agora se une aos demais estabelecimentos elegantes do Brasil!

Suas acomodações aconchegantes e os detalhes fazem a diferença e vão desde um menu de travesseiros, piso do banheiro aquecido, calefação e uma série de experiências e vivências únicas, que revelam um alto nível de personalização na entrega e nos serviços ofertados.

A gastronomia, na bela e novíssima Osteria de Lucca, traz o frescor da Itália e carrega uma experiência inovadora, explorando os sentidos dos visitantes.

O D'incanto Spa Natural Relief é o local para se desconectar e se aprofundar no resgate da sua essência.

Dias incríveis merecem ser celebrados no Valle D'incanto, com a certeza de que cada momento ao lado de quem se ama é único e será inesquecível.



RESTAURANTE JACARANDÁ

Localizado no coração de Pinheiros, este charmoso e premiado restaurante de cozinha sul-americana é daqueles lugares que não dá vontade de ir embora. A casa multifacetada conta com teto de vidro na área do jardim, o que garante tranquilidade e uma bela corrente de ar, mesmo em dias de chuva. No andar de baixo também tem um bar, no melhor formato de speakeasy, com boa música e com clima perfeito para paquera, que funciona madrugada adentro. A casa, que acaba de passar por um retrofit, tem como chef executivo, Rodrigo Aguiar que, por sinal, já reformulou os cardápios. “A ideia do novo menu do Jacarandá é fugir da cozinha de parrilla, em que tudo é feito na brasa, acompanhado de chimichurri, para focar na cozinha moderna dos Pampas. Claro que temos pratos com carne na brasa, mas também trago o movimento da nova cozinha da região, que vem crescendo bastante na Argentina, onde os jovens estão mostrando que há mais sabores além da brasa e da tosta no fogo”, conta o chef. Por lá, foram mantidos alguns pratos clássicos, mas sempre com esse olhar da cozinha moderna dos pampas. “A gente faz uma brincadeira entre a história tradicional do Jacarandá junto de uma renovação que queríamos trazer agora”, diz. Para melhorar, a casa é pet friendly e abre todos os dias.

INFORMAÇÕES

R. Alves Guimarães, 153 - Pinheiros, São Paulo - SP | WhatsApp: (11) 99634-6394
Horário de funcionamento: todos os dias, das 8h às 0h



BISTRÔ CHARLÔ



Reformado em 2021, o bistrô e rotisserie de Charlô Whately e Felipe Sigríst apresenta ambiente que celebra sua essência, resgatando símbolos que marcam sua história de quatro décadas na gastronomia paulistana. Descontraído e acolhedor, o Bistrô Charlô e rotisserie se firma como o ambiente ideal para, além de almoços e jantares especiais, encontros entre amigos, reuniões, cafés e lanches da tarde. O tradicional ponto na rua Barão de Capanema tem um bar próximo à varanda, onde são servidos drinks e petiscos, bem como uma área mais intimista, onde é servido um menu de almoço e jantar. Sua história em São Paulo começa na década de 1980, quando Charlô Whately voltava de Paris cheio de

receitas na bagagem, entre elas, a de um patê sedoso à base de fígado de galinha, conhaque e especiarias. Uma preparação que partiu da cozinha de sua fazenda para a casa de amigos. Da necessidade de um espaço para a produção, surgiu o Bistrô Charlô, desde 1988 na Rua Barão de Capanema, nos Jardins. A alma do bistrô é um restaurante de bairro com comida afetiva. No paladar, a possibilidade de ir do medalhão ao poivre ao picadinho, passando por um brisket defumado com carinho ou um bacalhau à brás. Um restaurante que faz parte da identidade de seu bairro, crescendo de maneira orgânica, permeando a vida de seus clientes e amigos.

INFORMAÇÕES

Rua Barão de Capanema, 454
Cerqueira César, São Paulo - SP
WhatsApp: (11) 96331-5709

Horário de funcionamento:

Domingos e 2ª - 12h às 17h | 3ª e 4ª - 12h às 23h | 5ª - 18h30 às 23h | 6ª e Sáb. - 12h às 23h30

RESTAURANTE JACARANDÁ

Localizado no coração de Pinheiros, este charmoso e premiado restaurante de cozinha sul-americana é daqueles lugares que não dá vontade de ir embora. A casa multifacetada conta com teto de vidro na área do jardim, o que garante tranquilidade e uma bela corrente de ar, mesmo em dias de chuva. No andar de baixo também tem um bar, no melhor formato de speakeasy, com boa música e com clima perfeito para paquera, que funciona madrugada adentro. A casa, que acaba de passar por um retrofit, tem como chef executivo, Rodrigo Aguiar que, por sinal, já reformulou os cardápios. “A ideia do novo menu do Jacarandá é fugir da cozinha de parrilla, em que tudo é feito na brasa, acompanhado de chimichurri, para focar na cozinha moderna dos Pampas. Claro que temos pratos com carne na brasa, mas também trago o movimento da nova cozinha da região, que vem crescendo bastante na Argentina, onde os jovens estão mostrando que há mais sabores além da brasa e da tosta no fogo”, conta o chef. Por lá, foram mantidos alguns pratos clássicos, mas sempre com esse olhar da cozinha moderna dos pampas. “A gente faz uma brincadeira entre a história tradicional do Jacarandá junto de uma renovação que queríamos trazer agora”, diz. Para melhorar, a casa é pet friendly e abre todos os dias.

INFORMAÇÕES

R. Alves Guimarães, 153 - Pinheiros, São Paulo - SP | WhatsApp: (11) 99634-6394
Horário de funcionamento: todos os dias, das 8h às 0h



BISTRÔ CHARLÔ



Reformado em 2021, o bistrô e rotisserie de Charlô Whately e Felipe Sigrist apresenta ambiente que celebra sua essência, resgatando símbolos que marcam sua história de quatro décadas na gastronomia paulistana. Descontraído e acolhedor, o Bistrô Charlô e rotisserie se firma como o ambiente ideal para, além de almoços e jantares especiais, encontros entre amigos, reuniões, cafés e lanches da tarde. O tradicional ponto na rua Barão de Capanema tem um bar próximo à varanda, onde são servidos drinks e petiscos, bem como uma área mais intimista, onde é servido um menu de almoço e jantar. Sua história em São Paulo começa na década de 1980, quando Charlô Whately voltava de Paris cheio de

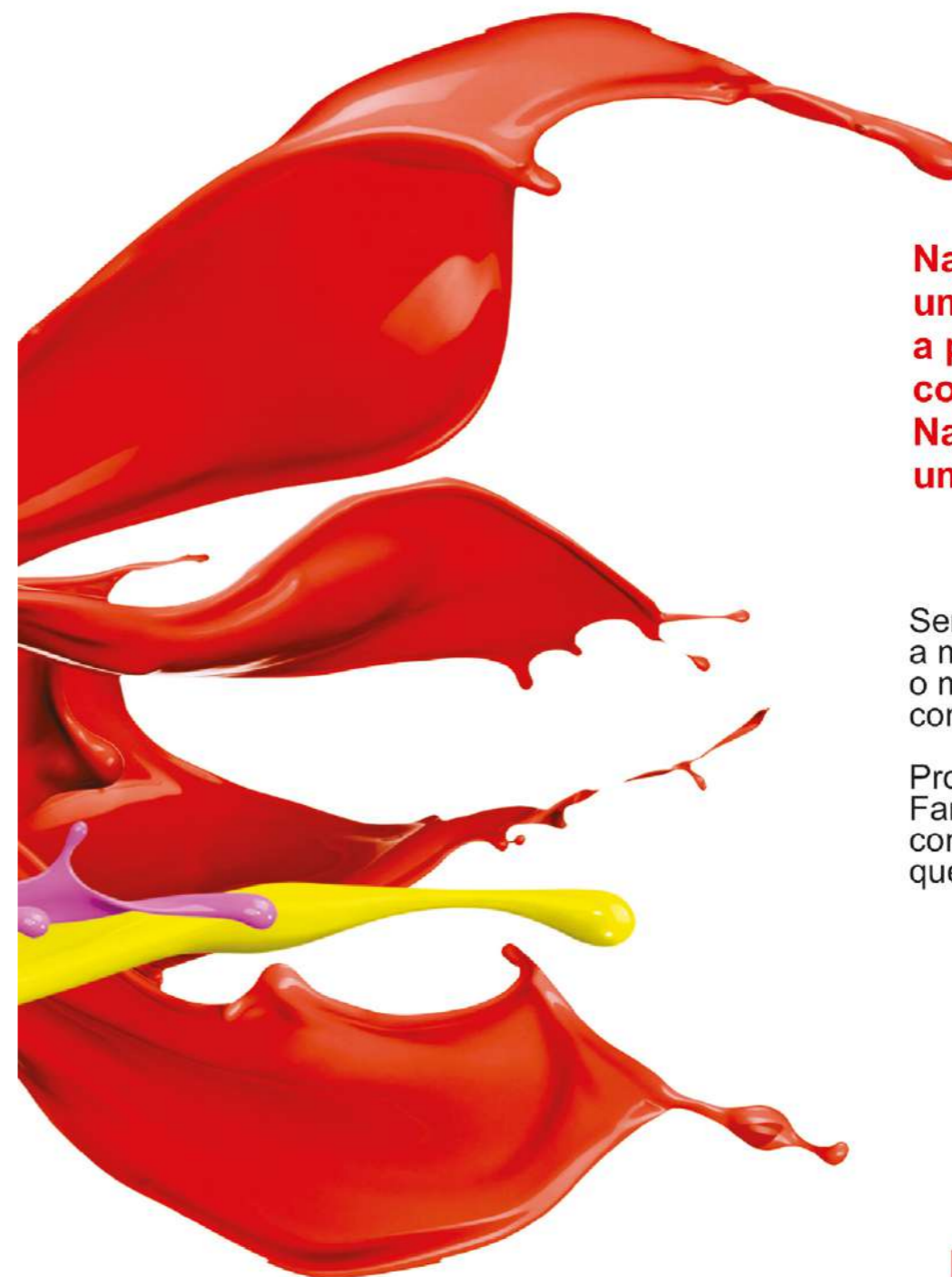
receitas na bagagem, entre elas, a de um patê sedoso à base de fígado de galinha, conhaque e especiarias. Uma preparação que partiu da cozinha de sua fazenda para a casa de amigos. Da necessidade de um espaço para a produção, surgiu o Bistrô Charlô, desde 1988 na Rua Barão de Capanema, nos Jardins. A alma do bistrô é um restaurante de bairro com comida afetiva. No paladar, a possibilidade de ir do medalhão ao poivre ao picadinho, passando por um brisket defumado com carinho ou um bacalhau à brás. Um restaurante que faz parte da identidade de seu bairro, crescendo de maneira orgânica, permeando a vida de seus clientes e amigos.

INFORMAÇÕES

Rua Barão de Capanema, 454
Cerqueira César, São Paulo - SP
WhatsApp: (11) 96331-5709

Horário de funcionamento:

Domingos e 2ª - 12h às 17h | 3ª e 4ª - 12h às 23h | 5ª - 18h30 às 23h | 6ª e Sáb. - 12h às 23h30



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



COLUNA KI VIAGEM

por Kika Gama Lobo

Polêmico, fashionista, francês, apaixonado pelo Brasil – sobretudo pelo Rio de Janeiro, cidade onde mora – Benjamin Cano fala, com exclusividade, para a revista Circuito Elegante. Viaje agora nos pensamentos desse cara que ama funk, favela, praia, sol e tudo que a vida brasileira puder lhe trazer de emoção. Sempre em altas doses. Gay, casado com Louis Planès, pai adotivo de duas crianças, ele é também um grande player do mercado de turismo. Bem-vindos à modernidade!



Você é um cara fora da curva. Sempre foi exótico em suas atitudes? Exótico eu não sei; original, com certeza! Um louco para alguns...

Conheci a Casa Mosquito – primeiro hotel boutique em uma favela carioca. Como foi a experiência de criar esse modelo e qual saldo de aprendizado? Até hoje a Casa Mosquito (CM) foi minha melhor experiência, mesmo eu me sentindo ainda mais pleno com minha imobiliária de luxo, a RIOException. A CM me deu, em primeiro lugar, a possibilidade de realizar um sonho de criança, de criar O ESPAÇO. Ali era tudo. Estávamos com o selo Circuito Elegante, cancelados também no guia Louis Vuitton, na Monocle, na Wall-Paper, lado a lado com Copacabana Palace e Fasano. Em 8 anos criamos uma marca forte e um lugar inesquecível. Isso sem contar com as festas no rooftop, que viram começar ali a carreira da Ludmilla, da Anitta... Quando penso nisso, eu digo pra mim: “Fui lá e fiz” e aprendi muito, em termos de relacionamento, clientela e exigência.

Hoje você se dedica à RIOException. Explique para os nossos leitores do que se trata esse business. A RIOException é uma imobiliária especialista em bens atípicos. Temos imóveis de 450 mil reais até 70 milhões de reais. O nosso portfólio respeita isso. E não importa que você seja comprador ou vendedor, oferecemos um serviço sob medida para cada um. Por isso que eu e meu sócio decidimos ficar no Brasil, já que esse trabalho taylor made, quase artesanal, é muito difícil de repassar.

Vi que sua formação acadêmica é super qualificada. O que você acha que falta ao empresário brasileiro da área de turismo, em termos de capacitação profissional? Obrigada pelo elogio. Sim, é verdade que eu tenho um mestrado em uma das melhores escolas de administração da França, mas eu não

acredito muito que seja um problema acadêmico; é mais um problema de imagem no exterior. Essa é a grande tarefa dos nossos governantes, de fazer a promoção do Brasil no exterior. Acredito que os brasileiros nativos são os piores para promover esse meu país de adoção, que tanto amo. Por vezes, um olhar estrangeiro é mais eficiente do que “a prata da casa”.

Você já fez ensaio fotográfico para revista masculina, foi apresentador de reality show na França (Les Anges), é super sarado, mil tatuagens, cuida do corpo e da mente, e é uma inspiração para muitos homens e mulheres. Como nasceu esse Benjamin midiático e como você se definiria hoje? Ulalá, merci. Desde pequeno acreditei que me tornaria “alguém”. Sempre soube que deixaria a França, mas vou abrir o jogo com você. Eu não nasci assim. Estava gordo, baixinho, e um belo dia decidi mudar de silhueta e, recentemente, a mente – por isso que eu não abro mão da minha terapia. Hoje eu me sinto pleno, grato ao Brasil por ter me dado dois filhos maravilhosos. Mas tudo tem um preço. Sou quase militar na minha rotina: acordo muito cedo, às 5h30, cuido dos filhos e os levo na escola, vou treinar religiosamente por trinta minutos e, logo depois, engato no trabalho. Porque não tenho somente a RIOException, tenho meu canal, minhas redes sociais e minha carreira.

Seu Instagram é bombado, você é Tiktokker, está no youtube e é um influenciador nato. Essa superexposição te ajuda profissionalmente? Claro que ter meio milhão de followers ajuda, né!

O Rio de Janeiro vive altos e baixos em termos de ame-o ou deixe-o. O que acha que o carioca precisa para cuidar melhor de sua cidade? O Rio já foi pior e, uma vez, um francês me disse: “Le Rio não é para os iniciantes!” E isso é tão verdadeiro!

Você viaja muito. Então defina escapar: Eu adoro viajar, mas a minha agenda não me deixa muito espaço. Geralmente, a gente decide em cima da hora. Prefiro um final de semana prolongado a férias grandes (porque o trabalho e a minha casa me deixam com saudade rápido). Sou nostálgico.

Item indispensável na mala? Sungas. Sempre tem uma piscina maravilhosa nos locais em que eu frequento. Sou um peixe. Adoro nadar.

Leitura na viagem. Cite algum livro que esteja lendo ou que tenha te marcado durante algum passeio. Neste exato momento, que eu tento ter mais tempo para mim e me autocuidar estou lendo “A sutil arte de ligar o f*da-se”, de Mark Manson, da Editora Intrínseca.

Comente uma viagem inesquecível e por quê? Você vai achar isso louco, mas minha primeira viagem pelo Rio de Janeiro, em abril de 2009, porque 48 horas após de ter pousado no GIG - Galeão eu já estava procurando uma casa para comprar e reescrever minha vida no Brasil.

Mimo ou serviço mais extravagante que já recebeu em viagem. Existem muitos mimos incríveis, mas eu tenho sempre uma preferência quando entro num quarto de hotel e tem uma carta escrita de próprio punho, com uma garrafa de vinho ou champagne ou uma cesta de frutas. A Casa Turquesa, em Paraty, e o Copacabana Palace, no Rio, fazem isso sempre. Chic!

Por ser estrangeiro, qual a dica daria para quem trabalha com turismo no Brasil? Em primeiro lugar, os brasileiros não esperam por excelência como nós, europeus, concebemos. Afinal, chegamos da Europa com essa cultura, sobretudo francesa, de altíssima elegância e refinamento. Então, acho que entregar um ótimo serviço é obrigação na hotelaria.

E qual melhor destino turístico no Brasil? E por quê? Nossa, que pergunta difícil! Começo pelo Rio de Janeiro, seguido da Bahia (Salvador, Trancoso e Itacaré), mas eu também sou um mega fã de Paraty, onde tive uma bela casa de praia por muitos anos.

Você escolheu o Rio de Janeiro para viver. Quero dicas de lugares e, dicas imperdíveis na cidade. Abra seu caderninho pra gente! Eu tenho um lugar onde eu adoro almoçar, o Le Pulê, um boteco chic com influência francesa que fica na Praça General Osório, em Ipanema. Super convidado a todos que sobrevoem o Cristo Redentor de helicóptero. É de chorar de emoção.

Meu tema pessoal é a maturidade e quero saber qual o seu segredo para se manter com esse corpinho sarado e com tudo em cima? A minha maior dica seria disciplina e foco, com muita empatia e benevolência. Não desista!

Em suas palavras, qual maior luxo em viagens e o que é viajar com elegância? O maior luxo é viajar com quem você ama, para onde você quiser, a qualquer tempo. Viajar com elegância é não ostentar. Eu prefiro palácios antigos, hotéis boutique. Odeio ambientes jetset ou m’as tu vu - expressão para lugares pavão, soberbos, espetaculosos.

Deixe-nos saber: qual seu próximo projeto? Eu ainda estou em negociação, mas devo voltar na TV em breve com programa original, mas, agora, aqui no Brasil. Me aguarde!



TROUSSEAU

HOTEL & SPA

HOME AWAY FROM HOME

TROUSSEAU.COM.BR

por Onildo Rocha



“No começo, ninguém entendia. Só davam valor a produtos importados. Alta gastronomia, preparada com ingredientes nativos, era coisa de outro mundo.”

Nasci em João Pessoa e com muito orgulho sou paraibano! Me tornei cozinheiro por necessidade. Nasci hiperativo e não aguentava esperar ninguém cozinhar para mim. Da cozinha doméstica, onde lidava com as panelas sem grandes pressões, assumi a batuta dos fogões da lanchonete da minha família. Tomei gosto pela profissão e decidi seguir carreira.

Me formei na Universidade Anhembimorumbi. Nessa escola, aprendi a teoria e as bases da gastronomia, mas foi com o mestre francês Laurent Suaudeau, que mergulhei fundo na ética da cozinha e no respeito com os ingredientes em cada etapa do processo, que muitos intitulam de “arte”.

Em 2013, estreei em João Pessoa a Cozinha Roccia, onde coloquei em prática tudo o que aprendi com Suaudeau. Por meio de técnicas francesas e combinações culinárias da Paraíba e de fora, valorizava os ingredientes e os pequenos produtores de minha terra natal. Essa é a marca do meu trabalho. Não vou dizer que foi fácil. No começo, ninguém entendia. Só davam valor a produtos importados. Alta gastronomia, preparada com ingredientes nativos, era coisa de outro mundo.

Levando comigo a bandeira da Paraíba, cozinhei em diversos estados brasileiros, além de Estados Unidos e Espanha. Recebi a indicação de Chef Revelação e, com a Cozinha Roccia, conquistei o título de Me-

lhor Restaurante do Nordeste da grande Prazeres da Mesa. Coroando o ano de 2017, o restaurante esteve ainda entre os 10 melhores novos restaurantes do Brasil pela revista VIP e foi incorporado ao guia italiano da gastronomia mundial, o Identità. Uma trajetória que já dura mais de 10 anos, onde sigo buscando excelência em cada empreendimento. Para mim, assim como o amor pelas panelas, o meu trabalho se torna cada dia maior.

Uma história com muitos desafios, mas que rendeu bons frutos e ultrapassou as fronteiras da Paraíba. Desde 2021, sou o chef responsável pelas cozinhas do restaurante Notiê e do bar Abaru, ambos do espaço Priceless, um local aprazível e histórico, no coração da maior cidade do Brasil, São Paulo.

Minha missão, agora, é reproduzir o trabalho que já realizava em João Pessoa, mas com ingredientes e receitas de todo o Brasil, elaborando cardápios a cada temporada, que são verdadeiros “projetos de sabor, arte e cultura”. Esses projetos envolvem verdadeiras expedições pelas regiões do país, nas quais, junto com os embaixadores do projeto - Junior Bottura, especialista em cervejas; Ale D'Agostino, mixologista; e Boram Um Q-Grader, barista - descobrimos novas culturas, experimentamos novos ingredientes e testamos diferentes modos de preparo.

A primeira expedição foi sobre os Sertões - Às Margens do Rio São Francisco. E, recentemente, fomos em busca do requinte Amazônico - Amazonas, Pará e Rondônia. As expedições têm um papel muito importante; é a partir delas que aprofundamos nosso contato com o lugar. Para onde se olha existe vida, cores, texturas e sabores. Porém, o mais importante é estar com os pequenos produtores, chefs, cozinheiros e com a comunidade da região, para conhecer, respeitar e nos encantar ainda mais com as histórias e saberes de quem representaremos, o que traz muita verdade para essa nova fase da minha jornada.

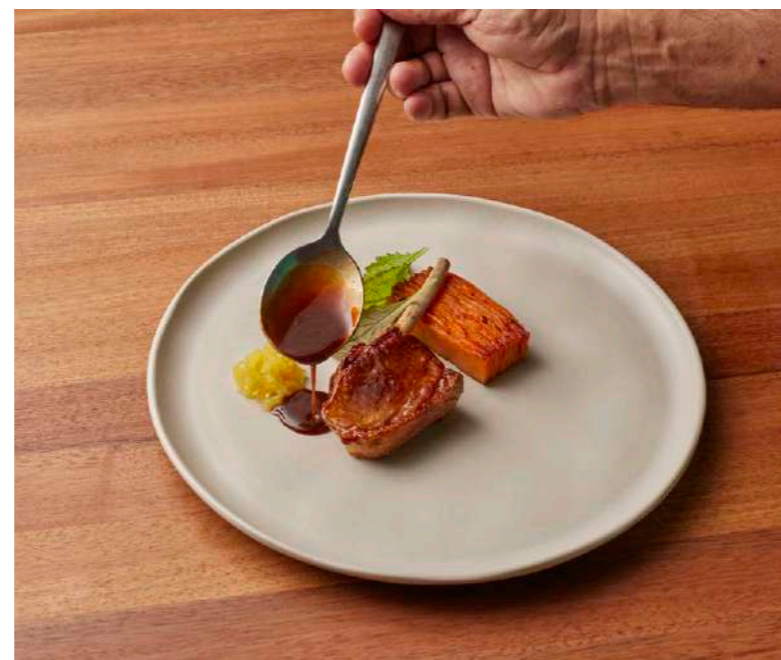
E se você ficou com vontade de experimentar o melhor da Floresta, o menu segue em cartaz no Notiê e no Abaru. Viva uma experiência pulsante de sabores, aromas, sons e conexões no Centro Histórico de São Paulo. Um espaço aberto a todos, que mistura muita brasilidade com restaurante, bar, cervejaria, cafeteria, tecnologia, música, cultura e arte.



Crédito: Wesley Diego Emes



Crédito: Wesley Diego Emes



SHOPPING LIGHT - ACESSO PELO ESTACIONAMENTO
R. FORMOSA, 157 - CENTRO HISTÓRICO DE SÃO PAULO, SP
NOTIÊ | 5ª a Sáb 19h às 23h
ABARU | 3ª a 5ª 12h às 23h | Sex e Sáb 12h às 0h | Dom 12h às 17h

📞 RESERVAS +55 (11) 2853-0373
📍 ESPACOPRICELESS



Mobilidade aérea

Como você sempre imaginou



O aplicativo #1
de aviação executiva
sob demanda





CINCO MOTIVOS PARA ESCOLHER A PARAÍBA COMO O SEU PRÓXIMO DESTINO

Por Leo Avelar

O nordeste brasileiro sempre foi um destino recorrente nas minhas andanças, intimamente relacionado a uma tríade que valorizo muito em viagens praianas: águas mornas, vegetação exuberante e povo hospitaleiro. Dentro desse cenário, logo conheci as cidades mais divulgadas dessa região, assim como os seus belos entornos.

Terra de Zé Ramalho, Herbert Vianna, Chico César, Elba Ramalho e Juliette, a Paraíba e sua capital, João Pessoa, sempre foram pauta entre os meus amigos sobre um destino que merecia ser visitado e explorado (todo mundo que conhecia, adorava e só falava bem!).

Apesar de tantas recomendações, a capital mais verde do Brasil (isso mesmo, João Pessoa detém esse título nacional e só perde para Paris como a mais verdejante do mundo) foi a última dessa região que conheci.

Para a minha grata surpresa, Jampa, apelido carinhoso da cidade, foi a metrópole regional que mais me encantou, assim como os seus arredores.

Por essa razão, resolvi listar cinco motivos para escolher a Paraíba como o seu próximo destino.

“Conhecer a Paraíba é reconhecer o seu povo: acolhedor, simpático e muito acessível.”

1 - JOÃO PESSOA: A SURPREENDENTE CAPITAL

Normalmente, quando pensamos em grandes cidades, logo imaginamos trânsito, violência, pouco verde, grandes construções e poluições (sonora e visual), não é mesmo?

A terceira capital mais antiga do Brasil, João Pessoa, com cerca de 900 mil habitantes, dentre suas características, detém apenas a das grandes construções, com arranha-céus figurando a lista dos maiores do país.





O restante é o contrário dos grandes centros, pois Jampa é super arborizada, uma das cidades menos violentas do Nordeste, com trânsito ainda muito tranquilo e um sistema interessante de urbanização, que não permite grandes construções verticais à beira-mar, deixando-a menos “poluída” e com ares bucólicos interioranos. Um charme!

Como se não bastasse, é uma das capitais com melhor qualidade de vida do Nordeste, considerada uma das melhores do mundo para se desfrutar da aposentadoria, além de ser o local onde o sol nasce primeiro (denominada a “Porta do Sol”, especificamente o local chamado Ponta do Seixas, o ponto mais oriental das Américas).

Antes das cinco da manhã, o sol já brilha forte e radiante por lá e você ainda pode desfrutar da orla da cidade sem carros, das 5h às 8h, fechada diariamente para lazer. Incrível!

2 - HOSPEDAGEM: O NOVÍSSIMO BARA HOTEL

BARA, que significa mar, em Tupi Guarani, é a grande e boa novidade hoteleira da cidade!

Inaugurado em outubro de 2022, em frente à praia de Cabo Branco, próximo ao famoso letreiro “Eu amo João Pessoa”, o BARA é um hotel que classifico como “Hotel com Alma”.

Concebido como um moderno edifício de quatro andares em formato de U (Plan B Arquitetos), com verde por toda parte (paisagismo assinado por Patricia Lago) e uma arquitetura fluida, com muita ventilação natural, o BARA impressiona desde a fachada por sua elegância e frescor!

Cento e vinte e três sóbrias acomodações (com duas incríveis suítes Prestige), dois restaurantes - Iocá e Orama -, Spa by Umi, brinquedoteca, academia e piscina no rooftop, com visual deslumbrante da praia, coroam esse hotel selo Circuito Elegante na sua melhor versão.

No entanto, o grande diferencial desse arrojado empreendimento está na hospitalidade de toda a sua equipe, muito bem comandada pelo querido e competente diretor-geral Gefferson Alves, o responsável pelo aconchego e o prazer em bem receber do seu incrível time. É de impressionar a sinergia de todos, comprometidos em fazer da nossa hospedagem uma experiência única.

3 - ENTRETENIMENTO: CURTIR A CIDADE E ARREDORES

Atividades culturais e de lazer não vão faltar em sua viagem a essa terra ensolarada!

Dentre as culturais, recomendo visitar o lindo Centro Cultural São Francisco (imperdível): conhecer o trabalho e os causos do renomado artista plástico Chico Gouveia, no seu verdejante ateliê, e se encantar com o belo acervo artístico do Museu do Artesanato da Paraíba, dirigido pelo simpático Fábio Boca e seus jovens colaboradores.

No quesito praia, opções também não faltarão: desde desfrutar das areias fofas de Cabo Branco e seus beach clubs (recomendo o Lovina Seixas e o Sargaço Beach Lounge); mergulhar no mar quentinho e calmo na Ilha da Areia Vermelha; passar o dia no litoral sul, com parada obrigatória na paradisíaca praia de Coqueirinhos (sempre na lista das mais belas do Brasil);

arrepriar-se nos mirantes Dedo de Deus e Castelo da Princesa; até mesmo despir-se, literalmente, na famosa praia de naturismo de Tambaba.

Navegar pelo rio Paraíba, ao pôr do sol na praia do Jacaré, ao som do famoso Jurandy do Sax e o seu Boleiro de Ravel, é um evento praticamente obrigatório da sua primeira viagem.

Tudo isso pode ser potencializado se organizado pela cuidadosa equipe da Luck Receptivo, um clássico em passeios na Paraíba, ainda melhor com a criação de um segmento exclusivo e personalizado com o BARA hotel, o B Experience By Luck.

4 - GASTRONOMIA: DEGUSTAR JAMPA

A quantidade de bons restaurantes em João Pessoa me chamou atenção desde a primeira vez que estive na cidade. Uma grata surpresa foi visitar o NUI360, um badalado bar e restaurante com cardápio assinado pelo chef Erick Jacquin, num rooftop com visual de cair o queixo.

Outro fato curioso foi encontrar ótimas opções gastronômicas em restaurantes repletos de verde pela cidade, como o complexo Ville des Plantes, um lindo espaço com cafeteria, spa, floricultura e o delicioso Moman, de cozinha contemporânea e ótimo serviço.

Também imperdível e totalmente verde é o Reserve Garden, um verdadeiro oásis na calorosa Jampa.

Se a pedida é um ambiente classudo com boa música ao vivo, o Adega LS, de cardápio variado especializado em bacalhau, é certeiro. As moquecas daqui também são uma atração à parte.

Já durante o passeio pelo litoral sul, recomendo almoçar no Canyon e contemplar o visual achapante para o mar.

O Orama (rooftop) e o Iocá, os representantes gastronômicos do BARA hotel, não podem ficar de fora da sua lista. Assinados pela competente chef Carol Panarotte, esses elegantes e belos restaurantes, abertos a não hóspedes mediante reserva, já são os mais cobiçados da cidade.

5 - HOSPITALIDADE: O DNA DOS PARAIBANOS

Conhecer a Paraíba é reconhecer o seu povo: acolhedor, simpático e muito acessível. Os paraibanos são sempre receptivos e estão prontos para nos receber com um sorriso no rosto e isso faz toda diferença



numa boa viagem!

Espero ter te convencido a escolher a Paraíba como o seu próximo destino. Um estado com uma combinação perfeita de natureza, cultura, gastronomia e hospitalidade, ideal para quem busca um lugar para se desconectar e desfrutar das melhores coisas da vida.

DICAS CERTEIRAS:

HOSPEDAGEM:

BARA Hotel - www.barahotel.com.br

PASSEIOS:

B Experience by Luck -

www.luckreceptivo.com.br

RESTAURANTES:

Nui360 - www.nui360.com.br

Moman - www.momanrestaurante.com.br

Reserve Garden - @reservegarden

Adega LS - www.lshotel.com.br

Canyon Restaurante -

www.restaurantecanyon.com.br

Orama - rooftop do Ba'ra Hotel - @oramarooftop

Iocá (casa & massa) - térreo do Ba'ra Hotel -

@iocarestaurante



MOLDANDO O FUTURO

por Alex e Maicon Santana



Crédito: Henrique Marques

“Foi amor à primeira vista. Pela manhã, torneava as peças no forno e, à noite, trabalhava como garçom.”

Ceramistas e irmãos, os SANTANA – Alex e Maicon, fundaram um negócio de alto impacto social a partir de uma infância e juventude de muita luta.

Localizada na periferia, a Favela Serra, também chamada de Aglomerado, por reunir seis comunidades agrupadas na região metropolitana de Belo Horizonte, abriga a CERAMICA SANTANA, conhecida por suas peças únicas e de alta qualidade, que são produzidas de forma artesanal e com técnicas tradicionais.

A história começa com Alex, um rapaz que ingressou em uma ONG que dava cursos de cerâmica. Foi amor à primeira vista. Pela manhã, torneava as peças no forno e, à noite, trabalhava como garçom. Na lida com clientes intelectuais e influentes, atendia com a bandeja nas mãos. Mesmo cru, bobinho, recém completados 18 anos, foi aprendendo que copos, tigelas,

pratos e bowls tinham mais do que a função de apenas conter alimentos e bebidas.

De tanto que seu olhar ficou apurado pelas aulas e pela convivência com os artistas que servia no bar, decidiu montar a sua própria estrutura, ainda em casa, nos fundos do quintal. Vendeu um carro que acabara de tirar num consórcio e comprou um forno e massa.

“E as primeiras peças que eu fiz, ainda sem o acabamento excelente que temos hoje, já faziam sucesso. Tudo o que eu postava no Facebook eu vendia!”, comenta Alex, que costuma dizer que o que ele faz é transformar vidas.

O bar em que ele trabalhava, o Estabelecimento, entrou no evento Comida di Buteco e gerou o maior frisson entre os frequentadores, que elogiavam a comida e, sobretudo, a apresentação delas nas cerâmi-

Are you looking for a Real Estate Investment in Rio? Let's talk!
We don't sale Real Estate, we sale a Lifestyle.

Vous voulez investir à Rio de Janeiro? Parlons-en!
Nous ne vendons pas des biens immobiliers, mais un "style de vie"



cas. Dali, para um negócio mais estruturado foi um pulo.

Depois de atingir um certo sucesso comercial, quis devolver para a sociedade tudo o que foi conquistado. Atualmente, o atelier-escola, um prédio com 5 andares exatamente dentro da segunda maior favela da América Latina, está em fase final de construção. “Antes, esses meninos podiam apenas sonhar em serem serventes. Hoje podem faturar o triplo sendo ceramistas e tendo uma profissão de valor agregado ímpar”, afirma Alex.

“A cada peça vendida, o dinheiro que entra é compartilhado entre todos. A vida – durante a pandemia, época em que a fabricação parou – ficou extremamente prejudicada e é justamente agora que a situação começa a mudar, que estamos dando o melhor de nós dois”, avaliam os irmãos.

De perrengue eles entendem!

E Alex conhece ainda bem mais sobre preconceito. Negro, periférico, pobre, nunca teria possibilidade de pagar 1 mil reais em um jantar ou estar – de igual para igual



– sentado à mesa dos melhores restaurantes de Belo Horizonte e do Brasil. “Quando eu entrava nos lugares, já famoso, éramos sempre poucos negros. O garçom, o segurança, o barman e eu... E nunca esqueci as minhas origens e tudo o que batalhei, então me orgulho muito de onde eu cheguei e de como a minha vida foi completamente transformada”, emociona-se. “Meu maior ganho é dividir conhecimento. E se eu conseguir dar aulas para 300 crianças e apenas 20 se interessarem de fato pela cerâmica como profissão de vida eu já estarei realizado”, comenta Maicon, irmão de Alex.

Com mais de 20 mil seguidores no Instagram, uma notoriedade grande em Belo Horizonte, abastecendo restaurantes de peso pelo Brasil, eles só aumentam a sua clientela. Recentemente A Casa do Porco em São Paulo – eleito um dos melhores restaurantes do mundo, fez um pedido de 400 peças. O Museu Inhotim, idem. Estabelecimentos com pegada japonesa e asiática, também. Na cena gastronômica mineira eles estão em quase todos os restaurantes.

E diante desse sucesso, os irmãos SANTANA fazem

questão de vender as peças a preço quase de custo. Como são eles quem criam as ferramentas e os esmaltes dentro da fábrica, conseguem ter um custo-benefício ímpar para a clientela final. E também pensam no consumidor de baixa renda, que jamais poderia comprar peças com valor unitário que pode atingir 800 reais. Eles então barateiam o feito para que a venda seja democrática.

O mais curioso é que as peças têm um ar ultrassofisticado. Há uma elegância na realização dos muitos itens da Cerâmica Santana e esse olhar 43 veio das aulas na Faculdade Guignard, ministradas pelo mestre alemão Benedikt Wiertz.

E, se você está sentindo falta de política no texto, prepare-se. Alex manda o seu recado dizendo que não conta com nenhuma verba governamental para ajudar na finalização da construção do atelier-escola. Orçado em mais de 450 mil reais, o dinheiro para a entrega do prédio em modo ideal acontece com as vendas feitas pelos irmãos. Eles reservam um montante financeiro, que é reinvestido no imóvel.

“Somos vistos como invasores, não tendo a posse da

terra, já que estamos em uma comunidade paupérrima, e toda vez que precisamos de um financiamento de grandes empresas para ajudar na obra, esbarramos na burocracia”, desabafa Alex.

E continua: “Sendo Minas Gerais, um estado com muitos acidentes naturais e outros, fruto da mão gulosa do capitalismo, sobretudo envolvendo grandes mineradoras e construtoras, podíamos ser um braço fundamental de reconstrução de imagem, de capacitação de mão de obra do entorno, de reuso de material rejeitados. O único órgão que nos ajudou até hoje foi o IBRAM – Instituto Brasileiro de Mineração – organização privada sem fins lucrativos – que tenta construir pontes entre as empresas mineradoras e a gente. Então, escreve aí: precisamos, sim, dos investimentos, de boa vontade, de ajuda. Precisamos construir mais fornos, comprar maquinário de última geração, insumos e materiais. Precisamos terminar o nosso prédio-escola. É possível reerguer um país pela arte e sabemos fazer o que é mais difícil. Dar ao homem e a mulher, ao jovem, ao senhor, a senhora, a capacidade de fazer. Digo que sou um fazedor de gente. Pode acreditar!”





Crédito: Denise dos Santos



Crédito: Denise dos Santos



VILLAS SANTA CECILIA
O LUXO DA
HOSPITALIDADE NO
RIO DE JANEIRO!



“AS VILLAS SANTA CECÍLIA TEM O PROPÓSITO DE OFERECER CONFORTO E EXCLUSIVIDADE PARA NOSSOS HÓSPEDES APROVEITAREM O MELHOR DO RIO DE JANEIRO.

UM GRUPO COM CINCO CASAS DE LUXO, DECORADAS COM SOFISTICAÇÃO E REQUINTE, LOCALIZADAS EM

CONDOMÍNIOS DE ALTO PADRÃO NO PONTAL DO RECREIO DOS BANDEIRANTES, PERTINHO DA PRAIA, E DOIS LINDOS APARTAMENTOS NO LEBLON.

EXPLORE A CIDADE MARAVILHOSA E SUAS PRAIAS PARADISIÁCAS COM TODA ESTRUTURA E COMODIDADE PARA SUAS FÉRIAS.”



+55 (21) 98604-1707

por Kika Gama Lobo



Kátia Barros é uma delícia de pessoa. Autêntica, criativa, com um certo ar tímido, apesar de toda a exposição e allure que a sua marca, a FARM, ganhou aqui e mundo afora. Ao lado de seu sócio, Marcello Bastos, eles criaram uma espécie de label bossa-nova. Olhar uma peça de roupa FARM é dizer: feito no Rio de Janeiro!

A revista CIRCUITO ELEGANTE quis conhecer melhor a Kátia pessoa, fora do jetset empresarial de sua marca de sucesso. Deliciem-se!

53 anos, mãe de dois filhos, sendo o mais novo parido aos 48 anos, Katia é casada pela segunda vez com um médico. Sete anos mais velha do que ele, a estilista é zen em tudo o que pensa e faz. Apesar de todo o ritmo frenético de sua etiqueta, ela ama, vive, e respira o ar do Rio de Janeiro de sua casa linda, no Jardim Botânico. Dona de outra, em Angra dos Reis e de um barco, Katia adora pequenas escapadas para lugares desconhecidos dentro de sua própria cidade. Inquieta, não para de pensar em suas criações sempre pelo viés 21, esse DNA que só quem vivencia o ambiente “errejota” desfruta.

Para se ter uma ideia do pano de fundo da marca FARM, em meio as transformações pessoais de Kátia, mostramos aqui alguns números impressionantes: a marca completou 25 anos em 2022, tem quase 100 lojas no Brasil, e outras em cidades como Londres, Paris, Nova Iorque e Califórnia, além de distribuir para mais de 180 países. Recentemente, fez uma ação sensacional na abertura de seu novo ponto de venda na megastore La Rinascente, em Milão. E, para o fim desse ano, estão sendo aguardadas lojas na Turquia e nos Emirados Árabes.

Apaixonada por autoconhecimento, ela mergulha em si. Ioga, meditação e análise ancoram sua personalidade na terra e, ano passado, foi conhecer o Círio de Nazaré no Pará. Amou. Não se considera religiosa, mas sim repleta de fé.

O começo de sua vida profissional foi um tanto confuso, já que amava números e moda. Mas enveredou para uma consultoria financeira, por onde ficou mais de dois anos. Ainda trabalhou ao lado do pai, distribuindo revistas e jornais estrangeiros em uma época ainda fechada à informação globalizada. Mas a moda falou mais alto e já ao lado de Marcello, amigo da família, deu um salto mortal e abriu, em solo carioca, uma filial da loja paulista MERCEARIA. O que não foi uma boa ideia!

Após um mega perrengue para quitar as dívidas desse duplo-carpado paulistano, conheceu a Babilônia Feira Hype – uma espécie de merca-

do de roupas ao ar livre, dentro do Jockey Clube, na Lagoa. Enquanto todos os participantes tinham um stand nada elaborado, apenas com roupas penduradas, Kátia decidiu produzir sua tenda com mais charme. Chamou uma arquiteta, um figurinista e mãos à obra! Fez uma produção “brecholenta” e funcionou. Faltava um nome para a marca, mas logo se lembrou que, apesar de ter sido criada em Copacabana, amava a praia de Ipanema, perto da Farme de Amoedo. FARM foi um batismo para o que seria o maior case de uma grife carioca. De lá pra cá, só coleciona sucessos.

“conhecida por suas estampas vibrantes e coloridas, que são inspiradas na natureza, nas paisagens e na cultura do Brasil.”

Mas a Kátia-mulher por trás desse boom está sempre pensando em, como, ajudar outras mulheres, em como capacitar melhor suas colaboradoras e, assim foi se tornando uma feminista de plantão. Não tão ácida e com voz no alto falante, mas traduzida em gestos comerciais com temas de empoderamento e libertação. Curte andar de Havaias, não usa calcinha nem sutiã, é um bicho-livre.

Da união da FARM com a Animale nasceu o grupo SOMA, que injetou ainda mais grana na operação e proporcionou esse salto gigantesco para o exterior. Katia é tão maravilhada com o sucesso de sua marca – eleita uma das mais amadas pela publicação Veja Rio, que diz que o próximo mergulho acadêmico será estudar antropologia para entender esse embrião que virou explosão.

Resumindo: a abordagem criativa e ousada tem sido fundamental para o sucesso da marca, que se tornou uma referência no mercado de moda brasileiro e internacional. Em 2023, participou do carnaval carioca com um camarote SOMA, bem como realizou uma coleção de roupas térmicas de esqui na neve. Hollywoodianas como Jeniffer Lopez, Sarah Jessica Parker e Taylor Swift já vestiram os looks cariocas, e um grande número de personalidades brasileiras são fãs incondicionais da grife.

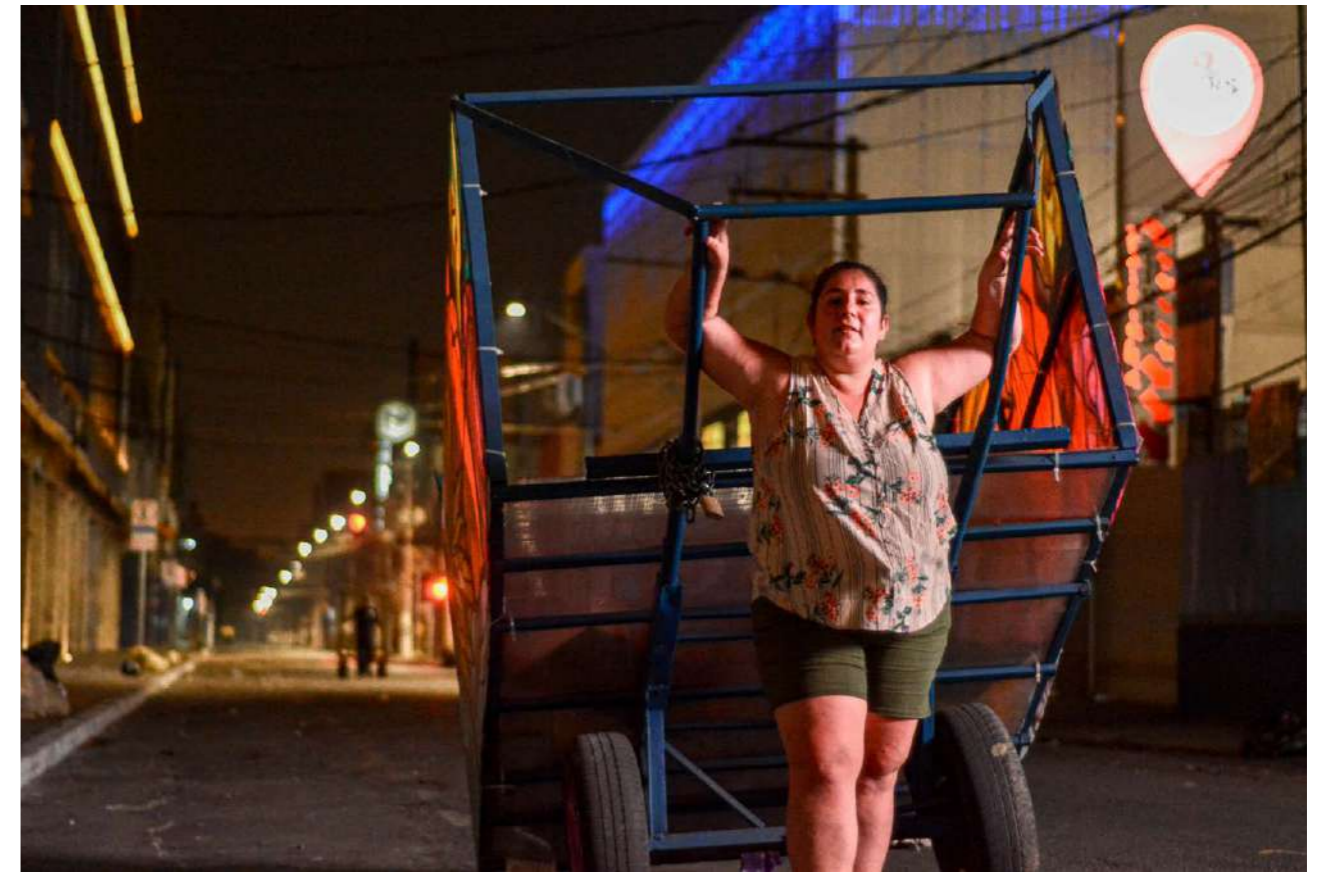
Kátia é conhecida por suas estampas vibrantes e coloridas, que são inspiradas na natureza, nas paisagens e na cultura do Brasil. Suas criações são uma mistura de estilos e influências, que combinam elementos tradicionais e contemporâneos para criar um estilo único e reconhecível. Com colabs com gigantes como Adidas, Disney, Pantone e Bicicletas Lev – além das já conhecidas parcerias com Matte Leão e Havaianas, a marca não para de inovar. Vende de louças a roupa de cama. Tudo num caldeirão de cores e estampas místicas, que são reconhecidas a léguas de distância.

Além de seu trabalho como estilista, Kátia é uma defensora da moda sustentável e da produ-



ção ética. A FARM é conhecida por suas práticas sustentáveis, como o uso de materiais reciclados em suas peças e a adoção de práticas de produção éticas e responsáveis de reciclagem, reuso e revenda. A Re-Farm Cria é um exemplo. O mais novo prêmio por toda essa inovação foi o Faz Diferença, de O Globo, bem como Os Mais Amados do Rio, da revista Veja Rio, ambos em 2023. A grife também tem o compromisso de plantar mil árvores por dia, todos os dias. O que muitos dizem, é seguido à risca!

Kátia Barros é uma personalidade muito respeitada no mundo da moda brasileira, proporcionado sua entrada no seleto grupo das maiores e mais influentes personalidades da América Latina, eleitas pela Bloomberg. A FARM é hoje também “Great Place to Work” e suas criações são muito admiradas por sua originalidade e beleza. Sua abordagem criativa e inovadora tem sido fundamental para o sucesso da FARM, que se tornou uma das marcas mais queridas e respeitadas do mercado de moda brasileiro e internacional. Que orgulho, mulher!



JOGANDO O PRECONCEITO NO LIXO

por Kika Gama Lobo

Anne Caroline tem nome de princesa, mas sua fala é de rainha. Inteligente, desenvolta, desinibida ela é uma força da natureza. Ex-moradora de rua, ex-viciada em drogas, tornou-se

uma das principais vozes da catação de lixo. Aliás, ela dá, nessa entrevista, uma aula sobre como devemos nominar, educar, investir e, sobretudo, lutar por nosso planeta.

Anne, ser catadora de lixo, para muitos, pode ser considerado algo degradante. Como você conseguiu transformar essa visão a ponto de ser tornar uma espécie de heroína da ecologia? Começo já propondo uma reflexão, que vai além do senso comum, e que visa esclarecer um equívoco comum que se perpetua em nossa sociedade: o termo “catador de lixo”. Embora, para alguns, possa parecer uma questão meramente semântica, para aqueles que vivenciam diariamente a realidade de um preconceito latente e um desprezo por parte da sociedade, essa correção é fundamental. O uso do termo “catador de lixo” não condiz com a realidade que esses trabalhadores enfrentam. Afinal, o lixo não existe. O que temos são resíduos e rejeitos, e é essa a denominação apropriada para o que, infelizmente, ainda é visto por muitos como “lixo”. Essa visão antiquada perpetua o retrocesso e impede a transformação da percepção sobre a atividade dos catadores. Não compactuo com a visão de quem enxerga a catação como uma profissão inferior, e trabalho incansavelmente para transformar esse estereótipo preconceituoso. Acredito que essa visão contrária foi o que me trouxe até aqui, para o lugar em que estou hoje: ensinando como a catação é uma profissão maravilhosa e fundamental, tanto para o meio ambiente quanto para a sociedade em geral.

O que é degradante, na minha opinião, é como a sociedade é pobre em conhecimento sobre essa atividade e, por isso, fico feliz em saber que a nossa classe está pronta para entregar esse conhecimento e fazer a diferença.

Você teve altos e baixos em sua chegada a São Paulo. Vinda de Mato Grosso do Sul, acabou sem trabalho na terra da garoa. Ir para as ruas, dormir ao relento, entrar nas drogas foi um pulo. Como você saiu do que poderia ter sido o seu fim de vida? O dia em que descobri minha gravidez, enquanto morava na rua, foi um divisor de águas em minha vida. Aquele pequeno ser que estava por vir não tinha nada a ver com as escolhas desesperadas que eu fiz enquanto eu me afundava nas profundezas das drogas e do álcool. Tive uma compreensão intensa e instantânea de que aquele serzinho inocente não podia ser responsabilizado pelas minhas escolhas. A partir daquele momento, algo mudou dentro de mim. Eu precisava abandonar o uso de drogas e álcool, não só pela minha saúde e bem-estar, mas pelo bem-estar do meu futuro filho. Foi um momento de clareza em meio a tanta escuridão. Foi difícil. Mas eu me agarrei à ideia de uma vida mais digna, de um exemplo melhor para o meu filho. E eu consegui.

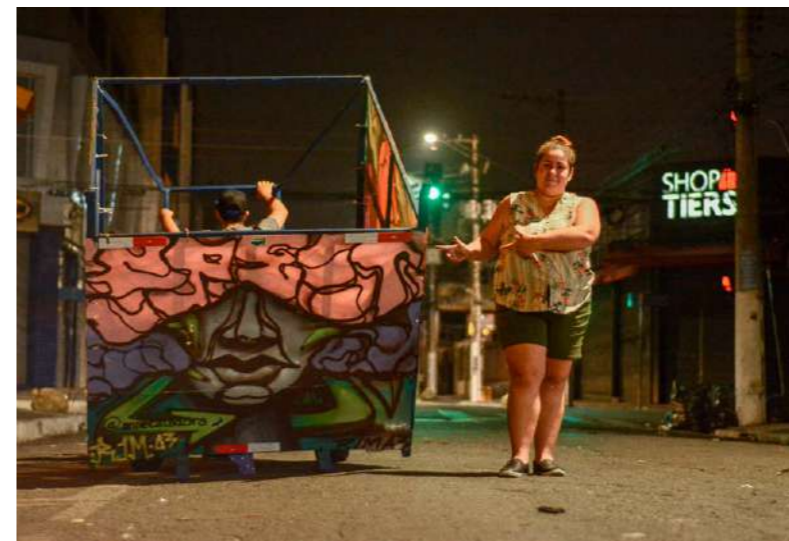
Você conheceu seu marido catando recicláveis. Zero glamour. Qual importância dele na sua vida e como

vocês juntos tocam o dia a dia? Um fato interessante é que não conheci meu marido enquanto catava recicláveis. Na verdade, nós nos conhecemos bem antes e foi ele quem me introduziu ao mundo da reciclagem. Hoje, seguimos trabalhando juntos, coletando materiais recicláveis pelas ruas de São Paulo, em horários determinados e agora, com a comodidade de um carro, para que nosso filho, que ainda não está em idade de creche, possa nos acompanhar com maior conforto.

Li que você tem uma filha e um filho. Sua primogênita não podia morar com você pelas condições anteriores, mas hoje, finalmente, a família está reunida. Ela foi o seu balão de oxigênio para sair das drogas e das ruas? Descobrir que estava grávida da Mellissa foi o ponto de virada para uma vida melhor. Foi o que motivou a mudança e, desde então, tenho mantido o compromisso de oferecer a ela um futuro promissor. Agora, nossa família está reunida e mais forte do que nunca!

Como é a sua vida hoje? Rotina mesmo. Nos conte o que faz do acordar até dormir? Eu começo o meu dia verificando a minha agenda e planejando as minhas atividades. Como trabalho como catadora de materiais recicláveis nas ruas, costumo começar bem cedo, saindo de casa às 5 horas da manhã e trabalhando até a hora do almoço. Quando o clima permite, volto a trabalhar durante a noite. Reservei as tardes para cuidar da minha casa e criar conteúdo, uma atividade que me inspira bastante. É um trabalho difícil e desafiador, mas me sinto realizada e satisfeita com o que faço.

Você tem formação acadêmica? Qual sua ideia de carreira daqui para frente? É poetisa nas horas vagas? Sou graduada em Design Gráfico e atual estudante de Jornalismo. Minha paixão pela comunicação me levou a explorar diversas formas de expressão. Embora te-



nhá escolhido seguir o caminho da catação, continuo a usar minha habilidade em criar conteúdo para a internet. Embora não esteja mais tão presente na minha vida como antes, a escrita criativa é algo que me acompanha desde a adolescência, quando me aventurava como poetisa. Hoje, embora não tenha tempo para me dedicar tanto quanto eu gostaria, mantenho um blog onde compartilho meus poemas e outras reflexões, mas que já não atualizo desde 2017. Acredito que o conhecimento em comunicação pode me ajudar a aprimorar minhas habilidades e levar minha mensagem de maneira mais estratégica e profissional.

São quase 140 mil seguidores em seu Instagram @anecatadora. Como conseguiu essa audiência e o que faz com ela? Uma das coisas que eu noto que atraí as pessoas até o meu perfil é a minha história de vida, mas eu sei que só isso não seria suficiente para manter a atenção delas. O que realmente faz a diferença é o conteúdo que eu compartilho, com informações valiosas sobre reciclagem, que muitas vezes são desconhecidas pelas pessoas. É essencial que todo mundo saiba sobre isso, e eu faço a minha parte entregando essas informações de maneira clara e acessível. Hoje, eu vejo a minha visibilidade como uma oportunidade de educar e conscientizar as pessoas sobre a importância da reciclagem e do trabalho dos catadores.

Vejo que muitas empresas grandes te patrocinam. Seus boletos agora estão pagos? Não possuo nenhum patrocínio de empresas. Embora já tenha realizado alguns trabalhos de publicidade para algumas marcas, essa parceria se limitou a essas ações específicas. No entanto, é importante ressaltar que eu gostaria muito que meus boletos estivessem pagos mas, infelizmente, com o trabalho que desempenho e os valores das coisas, essa tarefa tem se tornado cada vez mais difícil.

O mundo tomou consciência que se continuarmos assim ele não existirá mais. Qual o seu maior medo climático? Eu sinto que o mundo está acordando para a realidade dos impactos ambientais causados pelo homem na natureza, mas essa consciência está chegando tarde demais. O aumento da poluição e o desequilíbrio climático são apenas alguns dos sintomas que estamos sofrendo atualmente. Meu maior medo climático é que as consequências irreversíveis, que já vêm ocorrendo, se intensifiquem, especialmente o aumento de desastres naturais que têm levado a tantas mortes evitáveis, principalmente de pessoas que vivem em situação vulnerável e que sofrem com o racismo ambiental.

Dos líderes ecológicos, quem você citaria? A ministra Marina Silva, o filósofo e economista Ricardo Abramovay, o líder indígena Ailton Krenak, o cientista Carlos Nobre, o artista plástico Mundano, são alguns dos nomes que eu admiro e respeito na luta, pesquisa e ativismo sobre sustentabilidade e mudanças climáticas.

Você fala muito do Padre Júlio Lancellotti, polêmico, mas extremamente humano. O que ressaltaria do trabalho dele? O trabalho do padre tem sido alvo de controvérsias devido à sua abordagem polêmica para chamar a atenção para questões sociais relevantes, especialmente relacionadas às pessoas em situação de rua. No entanto, para mim, seu trabalho é bastante evidente e necessário, pois ele tem encontrado maneiras criativas de atrair atenção para questões que, de outra forma, seriam negligenciadas pela sociedade. O trabalho do Júlio é crucial no tratamento humano e resgate da dignidade dessas pessoas, muitas vezes marginalizadas e invisibilizadas. Negar a importância desse trabalho seria, em última análise, uma atitude aporofóbica (de aversão aos pobres).

Teria outros exemplos de pessoas que estão tentando mudar o ciclo da pobreza? Gostaria de destacar algumas das ONGs que atuam com resgate e ressocialização de pessoas em situação de vulnerabilidade. Uma delas é o Solidariedade Vegan, que distribui alimentos veganos e possui o programa Trampolink, que busca dar visibilidade a currículos de pessoas em situação de vulnerabilidade. Outra importante organização é a ONG SP Invisível, que colhe relatos de pessoas em situação de vulnerabilidade, além de distribuir alimentos, cobertores, o tão conhecido moletom e realizar ensaios fotográficos. A ONG Anjos da Leste é outra que merece destaque, com foco em campanhas sazonais como Páscoa e Natal, além da distribuição de alimentos. Além disso, eu também contribuo com o meu trabalho social, no qual distribuo alimentos que eu e

meu esposo cozinhamos em casa, com foco especial na época do Natal.

Na pandemia a situação geral piorou. Mas você acha que houve uma conscientização maior do descarte de lixo? Eu diria que a pandemia só agravou uma realidade já presente: a falta de conscientização e cuidado com o destino dos resíduos que produzimos. E isso foi ainda mais perigoso para quem trabalhava com a coleta e tratamento desses resíduos. Infelizmente, a grande maioria das pessoas sequer tem ideia sobre o significado do próprio impacto ambiental que suas ações causam, e acabam por ignorar a importância da gestão adequada dos resíduos. O que importa para elas é se livrar do “problema” de forma rápida e fácil, sem se preocupar com as consequências para a cadeia produtiva e ambiental. É preciso mudar essa realidade, e eu me esforço para conscientizar as pessoas sobre a importância da gestão responsável dos resíduos.

O Brasil, no governo passado, estava se mostrando um tremendo negacionista quando o assunto é a ecologia e a preservação de nosso solo. Você que vê descarte o dia todo, acha que a culpa é do capitalismo selvagem ou o ser humano não tem jeito mesmo? Entendo que o capitalismo tem grande culpa no problema das embalagens que geram resíduos em quantidades impossíveis de serem recicladas, além de embalagens que não são recicláveis. Porém, acredito que a falta de educação de qualidade é ainda mais culpada desse negacionismo ecológico. Após anos trabalhando com conscientização ambiental, percebi que grande parte da população não possui informações sobre o assunto e desconhece completamente o trabalho dos catadores de materiais recicláveis. Embora existam pessoas desinteressadas, a maioria das pessoas não é informada o suficiente para entender a gravidade do problema e a importância da reciclagem.

Conte-nos o que de mais absurdo você já encontrou no lixo? Eu confesso que fiquei surpresa (ou deveria dizer horrorizada?) com a variedade de coisas absurdas que já encontrei em minha carreira como catadora. Desde uma joia no valor de 20 mil reais até um dedo humano - a diversidade é impressionante. E, sinceramente, ainda não sei dizer se essas descobertas me deixam mais chocada ou assustada. O que você acha?

Em termos de papel, plástico e produtos para revenda, quanto custa o quilo de cada material desses? É difícil afirmar com precisão os valores atuais do mercado de reciclagem, pois eles flutuam constantemente. No entanto, posso compartilhar com você as informações de valores recentes. No momento, o preço do quilo do papelão gira em torno de 20 centavos, enquanto o

valor do plástico pode variar bastante, pois existem mais de 10 tipos diferentes desse material, com diferentes características e usos. No entanto, para os tipos de plástico mais comuns encontrados no dia a dia das pessoas, como o PEBD (usado em sacolinhas) e o PP (como os potes de sorvete), posso dizer que o valor do primeiro está em torno de um real por quilo, enquanto o segundo pode ser encontrado por cerca de 50 centavos por quilo. É importante ressaltar que esses valores podem sofrer alterações com o passar do tempo, de acordo com as demandas do mercado e outros fatores que influenciam na indústria de reciclagem.

Muitos acham que o Brasil é uma grande favela. Se capacitássemos boa parte dos moradores de rua, mendigos e pessoas em situação de vulnerabilidade poderíamos reduzir a pobreza? Acredito que afirmar que o Brasil é uma grande favela carrega uma conotação preconceituosa, que não condiz com a realidade do país. O Brasil é um país diverso e acolhedor, com riquezas culturais e naturais que merecem ser valorizadas. No entanto, assim como outros países do mundo, enfrenta desafios em relação ao acesso a direitos básicos, como moradia digna, saúde, saneamento e educação. Acredito que é fundamental garantir que todas as pessoas tenham acesso a esses direitos, independentemente de sua situação socioeconômica. É preciso lutar contra a desigualdade e promover políticas públicas que possibilitem a inclusão social e o desenvolvimento do país de forma justa e equitativa. Portanto, em vez de rotular o Brasil como uma grande favela, devemos trabalhar para transformá-lo em um país que valoriza sua diversidade e promove a dignidade e os direitos de todos os seus cidadãos.

Recado final: É crucial que as pessoas se conscientizem sobre o impacto de suas ações no meio ambiente e na sociedade como um todo. Além disso, é fundamental que a população reconheça e valorize o trabalho dos catadores de materiais recicláveis. Esses trabalhadores desempenham uma função essencial na cadeia de reciclagem, coletando materiais que seriam descartados e dando a eles uma nova vida. Muitas vezes, eles trabalham em condições precárias e sem o reconhecimento adequado por seu trabalho. Por isso, é importante que a sociedade enxergue esses trabalhadores como profissionais e valorize o trabalho que eles realizam, não só para o meio ambiente, mas para toda a vida em sociedade. Devemos lutar pela garantia de direitos e melhores condições de trabalho para os catadores, reconhecendo a importância de sua atuação para a construção de uma sociedade mais sustentável e justa. E não esqueça de me seguir no Instagram @annecatadora, afinal o seu lixo é o meu luxo!



SELO XIS

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

Uma forma legal de compensar as emissões de CO2 e cuidar das pessoas, para que essas nos ajudem a cuidar melhor do planeta que habitamos.



CIRCUITO ELEGANTE

www.circuitoelegante.com.br



SELO XIS - LIDERANÇA COM CONSCIÊNCIA

por Priscila Bentes



Para os que ainda não conhecem, o Selo XIS - que, na “sopa de letrinhas” se transforma em Multiplicando Inovação e Sustentabilidade-, foi desenvolvido em prol de um turismo consciente e responsável, ancorado no tripé ESG da Governança Socioambiental.

Ao falar em Selo XIS estamos falando da chancela de sustentabilidade para as empresas do segmento de turismo – Hotelaria, Gastronomia e Serviços-, alinhadas ao propósito de cuidar das pessoas, para que elas possam cuidar do planeta. Ou seja, buscamos uma administração consciente, que vai além do objetivo financeiro, que contempla a implementação de boas práticas, passíveis de impactar os custos em um primeiro momento, mas que nos conduzem a um resultado de extremo sucesso no balanço final. Um modelo de negócio SUSTENTÁVEL, onde todos ganham – organização, equipes de trabalho e suas famílias, clientes, comunidade e o ambiente que vivemos.

Como o assunto é longo e diverso, hoje irei me ater ao importante papel do líder e sua participação nesse processo de incremento de soluções

e práticas sustentáveis. Uma abordagem complementar às questões ambientais do reduzir, reciclar e reutilizar. Em minha análise, sem darmos um passo atrás e olharmos para as pessoas com empatia, para as desigualdades e para a fome, não teremos chance enquanto planeta.

Vemos problemas surgindo em todo o mundo, em áreas diversas, nos dando a impressão de que não há mais jeito. Gosto muito de exemplificar uma história, vivida por mim durante uma via-

gem à Amazonia. Um homem levava consigo uma gaiola com 4 papagaios bebês. Claro que fui ao encontro dele, claro que questionei seu ato, julguei e ao final, não tive como condená-lo... Ele me disse: “Dona, na minha casa me aguardam quatro crianças com boca vazia. Se eu não conseguir vender esses papagaios, certamente irão virar sopa, pode acreditar! E, se a senhora estivesse no meu lugar, estaria agora com essa gaiola na mão! Vender papagaio é fácil, fazer sopa de papagaio também é, o trabalho maior é tirar as penas, mas ter criança chorando de fome, não dá, né?”

Não é mais possível se afastar dos acontecimentos externos, achando que esses não penetram nosso mundo interno, como se não tivessem nada a ver conosco. Já vimos, recentemente, que estamos todos no mesmo barco e que, parafrase-





ando Michel de Montaigne: “cada um de nós carrega em si a totalidade da condição humana”.

Líderes conscientes tem maior chance de tomarem as melhores decisões para atingir os melhores resultados para todos. Há uma visão reducionista de que o ser humano se motiva apenas em 4 itens – dinheiro, poder, status e popularidade. Seres humanos são muito mais complexos. Viver uma vida centrada apenas em objetivos, não é sustentável para ninguém. Precisamos de propósitos. Algo maior e que faça sentido em nossa existência. Algo que você encontre prazer em perseguir e do qual gostaria de ser lembrado, como um legado.

No quesito governança, qualquer prática, ideia ou INOVAÇÃO que possa ajudar a criar culturas organizacionais saudáveis, onde os seres humanos tenham espaço para boas relações, sejam acolhidos em suas dores, onde possam fazer e mostrar seu melhor, para o Selo XIS, é passível de MULTIPLICAÇÃO. Gente feliz não tem tempo de pensar ou agir de forma diversa. Elas não perturbam, não causam mal, não pensam besteiras. Seres humanos felizes e saudáveis cuidam do planeta. Essa é a nossa equação e é onde estamos trabalhando com amor e coragem. É por esse propósito que me levanto todas as manhãs; é ele também que me ajuda a enfrentar os momentos difíceis.

Precisamos evoluir como seres humanos. Já ultrapassamos muitos limites, chegou a hora. O ambiente externo atual pode ser difícil e nebuloso, mas também oferece oportunidades únicas. São tempos difíceis que se constroem grandes fei-



tos. O medo e a ansiedade estão comprometendo a qualidade dos nossos colaboradores. Precisamos investir no desenvolvimento pessoal, nas relações humanas, na forma como interagimos com nossas comunidades. Caso contrário, não teremos êxito como líderes. É, sem dúvida, uma mudança interna que precisa acontecer na alma e no coração.

E deixo aqui algumas questões: “Por que fazemos o que fazemos? Precisamos correr tanto, acumular tanto, competir tanto?” Torna-se imprescindível repensar as iniciativas de responsabilidade social, com desejo honesto de retribuir, e interagir com as comunidades em que atuamos e com as quais estamos conectados.

Conheci, recentemente, várias pessoas que estão levantando a mesma bandeira que eu. Só no MBA em ESG pelo IBMEC somos 500 alunos. Em minha última visita a Buenos Aires, tive o privilégio de receber Ernesto van Peborgh, engenheiro,

com um MBA em Harvard e que obteve muito sucesso no mercado financeiro, quando largou tudo pelo propósito de cuidar das pessoas e do planeta. Ernesto é uma das pessoas mais generosas e encantadoras com quem já tive o privilégio de estar. Aceitou um café de pronto quando o contatei via LinkedIn. Me falou sobre entropia (caos) e sintropia (impulso natural da vida), de sua mudança de predador a regenerador. Dividiu comigo seus planos e ideias sem medos, me conectou com pessoas, me deu exemplo prático de como ser uma pessoa melhor em apenas 60 minutos. Sua fala mansa e inteligente, sua transparência e coragem me impactaram e me contagiaram a partir desse encontro.

Em SP, por indicação de Ernesto Peborgh, conheci Rodrigo V. Cunha, autor do livro “Humanos de Negócios”, meu atual livro de cabeceira e que indico fortemente a todos, pois conta a história de empresários que vem modificando a forma de atuação para um modelo verdadeiramente humano. Quando estou ao lado de gente que pensa como eu e que tem fome de resultados nessa área, tenho a certeza de que estou indo no caminho certo. São tantas as possibilidades para chegarmos lá... Rodrigo me conectou à Thais, que irá me conectar a mais pessoas e assim vamos construindo uma rede de humanos com desejo de transformar o caos em sintropia, segundo a fala do próprio Ernesto.

E, como falar de proteção ao meio ambiente se os agentes de todo o caos são os humanos? A única saída é acionar a inteligência coletiva para que possamos, juntos, encontrar as respostas certas aos enormes desafios e multiplicá-las sem medo de perder a audiência ou poder. Sem EGO e muito ECO, sem culpar ou buscar culpados, integrando algo maior, que possa transformar esse lugar onde estamos. Como diria Ailton Krenak, precisamos de “ideias para adiar o fim do mundo.”

Meu propósito? Segue sendo o de ajudar as empresas de turismo a obterem o Selo XIS e, com ele, impactar de forma positiva o planeta e as pessoas que aqui vivem.



Crédito: Rodolfo

DA PORTA DOS FUNDOS AO ROOFTOP

por Mel Fernandes

“Hoje nosso time é totalmente alinhado e, talvez por eu ter sido garçom, é que essa conversa é horizontal.”

Apresentar esse profissional de 39 anos, competente e dono de um sorriso contagiante é, com certeza, uma imensa satisfação. Trabalhamos juntos desde a abertura do Unique, em 2002, e foi muito gratificante acompanhar sua evolução. Lembro que, nos primeiros dias, ele tremia para servir um café ao cliente. Aos poucos e, com muita garra e dedicação, foi se tornando um dos melhores profissionais com quem tive o prazer de trabalhar.

Bastava um olhar para entendermos o que o outro queria dizer. Sempre tivemos uma enorme conexão profissional.

Wellington Mello, ou simplesmente Well, é hoje Diretor-Geral do Hotel Unique São Paulo. Mas, ele é muito mais. Well é um bem para o mercado (olha o trocadilho!), inspiração para os novatos, fortaleza para os maduros, exemplo camaleônico do poder da resiliência com a determinação.

Nascido em uma comunidade paulista, filho de

pais que sempre trabalharam na hotelaria – como garçom e arrumadeira – Wellington vem de uma família numerosa de tios, primos e sobrinhos que conseguiram o seu sustento no meio de lavadores de pratos, caixas e faxineiras de hotel.

A mãe, baiana, trabalhou no Caesar Park da rua Augusta como camareira e, anos depois, como doméstica em casa de família. O pai, steward, lavava prato no hotel Hilton do Centro paulista e, após passar pelas unidades míticas do Maksoud e Transamerica, criou a sua própria empresa para oferecer lavadores de pratos para outros hotéis. Ambos, hoje aposentados, foram casados, separados, e hoje estão reunidos novamente em um apartamento próprio, dado pelo filho, localizado no bairro do Morumbi.

Da roça, os pais trouxeram a capacidade de adaptação e a sapiência da espera. Humildes, mas determinados, trabalharam duro para dar a melhor educação ao filho mais velho. São três. Um mora na Irlanda, outro é motorista de Uber e a menina, a mais nova, fruto de uma escapada paterna e, ainda estuda.



Well se formou em um curso técnico de nutrição, depois fez faculdade no Anhembi Morumbi, em hotelaria e, vários cursos de atualização e aperfeiçoamento, como de sommelier, na prestigiada ABS; gestão financeira, na FGV, e inúmeros cursos isolados, que foram compondo a sua especialização. O primeiro emprego chegou como estagiário de nutrição, em alimentos e bebidas, no Hotel Unique. Hoje, 20 anos depois, ele celebra a caminhada para o seu vigésimo primeiro ano no hotel que o viu passar por nove funções anteriores até chegar ao topo.

O Unique, local de trabalho de Well há mais de duas décadas, é um ícone da arquitetura hoteleira assinado por Ruy Ohtake, paisagismo de Gilberto Elkis e decoração extravagante de João Armentano. Gigante, possui 100 metros de comprimento e 25 de altura. Com um dos rooftops mais belos da cena paulistana, com o famoso e prestigiado bar e restaurante Sky, o Unique é referência até mesmo para o morador de São Paulo que o frequenta e indica para amigos em viagem à maior cidade brasileira.

Fugindo de emblemas comuns do luxo, como mármore, talheres folheados em ouro ou mesmo rococós e toda a cena barroca, pesada, demodê, o atendimento ao turista, a experiência do frequentador é cada vez mais moderna.

Por isso, é tão importante ter um homem da periferia, egresso de um lar humilde, nessa posição em um hotel icônico no Brasil. A pauta ESG acabou nos ensinando que as diferenças, hoje, são o maior ativo de uma empresa e fico feliz em ver como o Well representa essa modernidade.

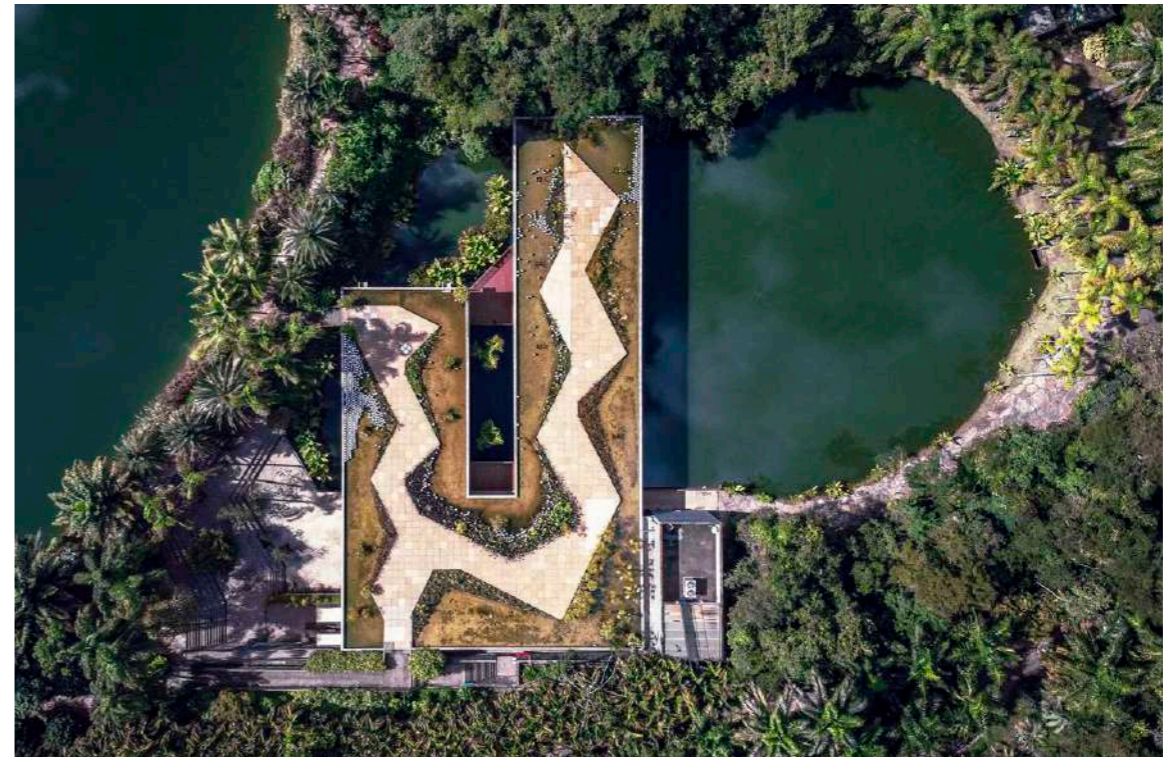
“A pandemia foi um período difícil, mas superimportante para definir novas maneiras de gerir o próprio hotel. Foi desenvolvido um processo de seleção do RH mais baseado em ouvir as pessoas, investir nos funcionários, fazê-los crescer como profissionais e, sobretudo, seres humanos. Hoje, damos coach individual e empresarial, e formamos líderes, com ênfase nas primeiras lideranças. Trabalhar dessa maneira, pensando nas pessoas, é desafiador, mas gratificante. Tivemos um período em que fechamos todo o hotel. Pensávamos –



Crédito: Leo Faria

como a maior parte da população mundial - que o lockdown fosse durar pouco e, a sorte é que o hotel é muito bem administrado e tivemos caixa para passar a tempestade. Mas, a cada drink vendido, celebramos como se fosse uma hospedagem para a família real. Nunca zombamos de pouco. Hoje nosso time é totalmente alinhado e, talvez por eu ter sido garçom, é que essa conversa é horizontal. Muitas vezes achamos que ouvir o líder da área é suficiente, mas é no salão onde a venda acontece”, explica Well.

Escrever essa matéria foi como uma volta ao tempo. Por eu ter ficado a frente do Hotel Unique por 19 anos, sei exatamente o peso do cargo que Wellington está honrando. E aquele sorriso largo que me agradou quando o entrevistei, anos atrás, é a certeza que eu tenho faro. Ótimo faro.



Centro de Educação e Cultura Burle Marx no Instituto Inhotim, 2020 | Crédito: Brendon Campos

“Didi começou, ainda na infância, a executar objetos rituais associados ao Candomblé, mantendo essa prática ao longo de toda sua vida.”

Em 2023, o museu de arte contemporânea e jardim botânico INHOTIM, localizado em Brumadinho, Minas Gerais, decide apresentar duas belíssimas exposições sobre a obra de Mestre Didi e Mônica Ventura.

Arte negra, afrodescendente, afro-brasileira ou qualquer definição que queiramos intitular através da semântica, não alcança o verdadeiro reparo histórico que os brasileiros - neste novo letramento cívico - e descoberta do poder e do estrago na escravidão no Brasil, estão vivenciando.

Apresentar a arte preta é representar as centenárias histórias de violência físicas e simbólicas. Repetições de traumas, choros e lamentos, o banzo do estupro civilizacional que fez nascer no Brasil uma pátria de várias cores.

A exposição temporária “Mestre Didi – os iniciados no mistério não morrem” chega à Galeria Praça, com curadoria de Igor Simões, curador convidado, e da equipe curatorial do Inhotim. A exibição, de cerca de

VALORIZAÇÃO DA ARTE PRETA EM INHOTIM por Kika Gama Lobo

30 obras da coleção do Instituto Inhotim de Deoscóredes Maximiliano dos Santos (1917-2013), o Mestre Didi, faz parte do Programa Abdias Nascimento e o Museu de Arte Negra e apresenta ao público o universo múltiplo onde as atividades de artista, intelectual e liderança religiosa no Candomblé se encontram.

Mestre Didi, EYE NLA AGBA - Grande Pássaro Ancestral, década de 1980 | Crédito: Divulgação Instituto Inhotim



As esculturas expostas utilizam fibras de dendzeiro, búzios, contas, sementes, tiras de couro e outros símbolos que remetem às tradições iorubá. Além de artista, Mestre Didi foi sacerdote supremo do culto aos ancestrais Egungun e fundou, nos anos 1980, a Sociedade Religiosa e Cultural Ilê Asipá, em Salvador (BA). A mostra busca compreender as diversas vivências de sua trajetória, da intelectualidade ao sagrado, sempre em diálogo com as experiências afro-diaspóricas.

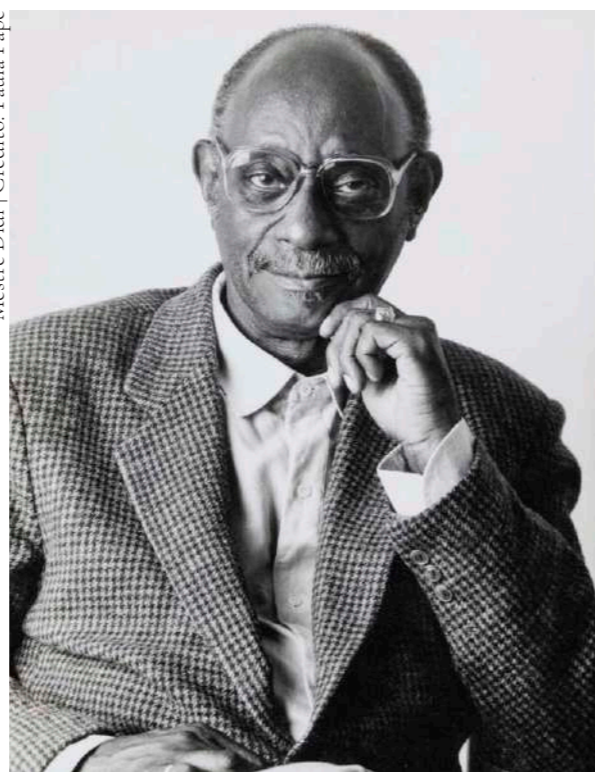
A Galeria Praça, mesmo local da exposição de Mestre Didi, recebe “A noite suspensa ou o que posso aprender com o silêncio” (2023), da artista Mônica Ventura.

Nesse trabalho, Mônica faz alusão a diferentes práticas religiosas de matrizes ancestrais, e o público é convidado a desvendar as camadas da instalação, cuja forma se associa aos zangbetos, espíritos ancestrais cultuados em algumas religiões no Golfo do Benim, responsáveis pela proteção e afastamento de males, e também aos praiás, elementos fundamentais da cosmologia

Pankararu, povo originário brasileiro, cujo território tradicional se encontra próximo ao rio São Francisco. Para os Pankararu, os praiás marcam a presença dos Encantados, entidades vivas ligadas diretamente ao plano espiritual. Ambos são manifestados por meio da dança e do uso de um tipo de máscara de corpo inteiro, feita em palha. Nos dois casos, quem ocupa aquele corpo persiste como incógnita; ele observa, mas não pode ser observado. Como um invólucro feito de palha, a instalação possui uma abóbada de cor azul e a sua base de terra afixada no chão se assemelha a uma Yoni, forma que remete ao feminino e cujo significado do termo, em sânscrito, refere-se às noções de “passagem divina” ou “fonte de vida”. Já a escultura em si remete a Lingam, símbolo fálico, que remete ao masculino. A combinação entre as duas formas, se vista de cima, faz referência a Shiva Lingam, a síntese das energias do universo. “A parte central da Galeria Praça é um espaço extremamente desafiador para se trabalhar. Ele não é um cubo branco, mas também não é uma área ao ar livre. E Mônica buscou uma composição que articula e mobiliza tanto o espaço arquitetônico, quanto o jardim ao redor”, explica Lucas Menezes, curador assistente de Inhotim.

A parede, o leito e escultura que compõem a obra foram construídos com terra da região de Brumadinho e convidam o público a desvendar as

Mestre Didi | Crédito: Paula Pape



Mônica Ventura | Crédito: Renato Mangolin

diversas camadas presentes no trabalho da artista, seja a partir da materialidade ou das simbologias relacionadas às práticas religiosas.

O Instituto Inhotim é um museu de arte contemporânea e Jardim Botânico, reconhecido como Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP) pelo Governo de Minas Gerais, em 2008. O Inhotim é uma entidade privada, sem fins lucrativos, mantida com recursos de doações de pessoas físicas e jurídicas – diretas ou por meio das Leis Federal e Estadual de Incentivo à Cultura –, pela bilheteria e realização de eventos. Idealizado desde a década de 1980, pelo empresário mineiro Bernardo de Mello Paz, do solo ferroso de uma fazenda da região nasceu, em 2006, um dos maiores museus a céu aberto do mundo.

Sua localização privilegiada – entre os ricos biomas da Mata Atlântica e do Cerrado –, e as paisagens exuberantes ao longo dos 140 hectares de visitação, proporcionam aos visitantes uma experiência única que mescla arte e natureza. Cerca de 700 obras de mais de 60 artistas, de quase 40 países, são exibidas ao ar livre e em galerias, em meio a um Jardim Botânico com mais de 4,3 mil espécies botânicas raras, vindas de todos os continentes.

CONHEÇA MELHOR OS ARTISTAS:

Sobre Mônica Ventura Mônica nasceu em

1985, em São Paulo, onde vive e trabalha. Artista visual e designer, com bacharelado em Desenho Industrial pela Fundação Armando Alvares Penteado (FAAP) - São Paulo. Mestranda em Poéticas Visuais (PPGAV) pela ECA-USP - São Paulo. Atualmente, pesquisa filosofias e processos construtivos de arquitetura e artesanato pré-coloniais (Continente Africano - Povos Ameríndios - Filosofia Védica). Utiliza essa investigação para a elaboração de práticas artísticas geradas a partir de experiências pessoais. Suas obras falam sobre o feminino e racialidade em narrativas que buscam compreender a complexidade psicossocial da mulher afrodescendente inserida em diferentes contextos. Mulher negra, entoa sua memória corporal friccionando-a em sua ancestralidade, a partir de histórias de sua vida e pesquisas. Com sua produção artística, leva também o seu corpo a ocupar espaços socialmente interditados. Em suas obras, há um interesse especial pela cosmologia e cosmogonia afro-ameríndia para além do uso dos seus objetos, símbolos e rituais.

Sobre Mestre Didi Deoscóredes Maximiliano dos Santos (Salvador, Bahia, 1917-2013), mais conhecido como Mestre Didi, foi um sacerdote-artista, filho de Arsênio dos Santos, um grande alfaiate baiano, e de Maria Bibiana do Espírito Santo, conhecida como Mãe Senhora por seu papel de Ialorixá no terreiro Ilê Axé Opô Afonjá,

em Salvador. Didi começou, ainda na infância, a executar objetos rituais associados ao Candomblé, mantendo essa prática ao longo de toda sua vida. Ao mesmo tempo, iniciou-se na religião aos oito anos de idade, aprofundando-se no culto aos Egunguns (ou ancestrais), parte essencial da cultura nagô de origem iorubana. Em suas peças, utilizou fibras do dendezeiro, contas, búzios, tiras de couro, emblemas dos orixás Nanã, Obaluayê, e Oxumarê, reapresentados no campo semântico da arte e, como tal, esgarçando práticas que nem sempre cabem na palavra. Entre a década de 40 e 90, Mestre Didi se posiciona como um intelectual afro-atlântico e, em sua produção, estarão presentes traduções do Iorubá para o português, autos coreográficos, contos e escritos que o posicionam como figura incontornável na guarda e na difusão dos saberes da diáspora africana, não apenas no Brasil, como entre as Américas e Europa. Em 1966, viajou para a África Ocidental para realizar pesquisas comparativas entre Brasil e África, contratado pela Unesco. Em 1980, fundou e presidiu a Sociedade Cultural e Religiosa Ilê Asipá do culto aos ancestrais Egun, em Salvador. Foi coordenador do Conselho Religioso do Instituto Nacional da Tradição e Cultura Afro-Brasileira, representando no país a Conferência Internacional da Tradição dos Orixás e Cultura. Mestre Didi realizou importantes mostras individuais e coletivas em instituições como Pinacoteca do Estado de São Paulo, Museu Afro Brasil, Museu de Arte Moderna de São Paulo, Museu Oscar Niemeyer, Museu de Arte Moderna da Bahia, Museu Histórico Nacional e Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro, além de participar na Bienal da Bahia e na 23ª Bienal de São Paulo. No exterior, expôs em Valência, Milão, Frankfurt, Londres, Paris, Acra, Dacar, Miami, Nova York e Washington. Seus trabalhos figuram em coleções de destaque, incluindo Museu de Arte Moderna da Bahia, Museu de Arte Moderna de São Paulo e Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand.

INFORMAÇÕES GERAIS

Horários de visitação: de quarta a sexta-feira, das 9h30 às 16h30, e aos sábados, domingos e feriados, das 9h30 às 17h30.



Vista externa da Galeria Adriana Varejão. Tocoa Arquitetos. | Crédito: Rossana Magri

Entrada: R\$ 50,00 inteira (meia-entrada válida para estudantes identificados, maiores de 60 anos e parceiros). Crianças de até cinco anos não pagam entrada.

Localização: O Inhotim está localizado no município de Brumadinho, a 60 km de Belo Horizonte (aproximadamente 1h15 de viagem). Acesso pelo km 500 da BR381 – sentido BH/SP. Também é possível chegar ao Inhotim pela BR-040 (aproximadamente 1h30 de viagem). Acesso pela BR-040 - sentido BH/Rio, na altura da entrada para o Retiro do Chalé.



Marilá Dardot. A origem da obra de arte (2022) | Crédito: Pedro Motta



Tunga, Nociferatu Spectrum, 1999 | Crédito: Daniela Paoliello

QUEENSBERRY VIAGENS

Viva experiências únicas
com um Q a mais



Emirados Árabes Unidos, um dos destinos de luxo mais cobiçados da atualidade que oferece uma extravagante variedade de atrações.



Inspire-se!

@queensberryviagens



QUEENSBERRY
viagens

Uma empresa do ecossistema BeFly

INSPIRAÇÃO

Por Marcelo Cohen



“Foi também com meu pai que aprendi a escolher as pessoas certas para caminharem ao nosso lado e, principalmente, a dar valor a elas.

”



Família e trabalho são os grandes motivadores de minha trajetória. Atuo no setor de turismo desde os meus 17 anos. Cresci acompanhando meu pai na empresa de nossa família, a Belvitur. Ele era o primeiro a chegar e o último a sair. Não adianta ser dono só no papel. A cultura de uma empresa se constrói com exemplo. Só assim conseguimos ter ao nosso lado pessoas trabalhando por um mesmo propósito.

Uma lição importante foi a de saber a hora de poupar e a hora de investir, pois no momento de crise, quem está capitalizado, sai na frente. Na pandemia não foi diferente. Tínhamos dinheiro em caixa para nos mantermos durante o período de baixa, e para investir em novos negócios. Assumimos o risco e aproveitamos as oportunidades. Foi assim que construímos o maior ecossistema de turismo da América Latina - a BeFly, que já ocupa 70% do mercado nacional e atua em 140 países. Um conjunto de empresas voltadas para oferecer serviços de qualidade, praticidade, agilidade em viagens a lazer, negócios, organização, produção de eventos, viagens de incentivo e tecnologia. Composta pela Flytour, Queensberry, Vai Voando, STB, Qualitours - ao todo 30 empresas com uma base superior a 700 mil clientes e um faturamento perto de 10 bilhões de reais.

Foi também com meu pai que aprendi a escolher as pessoas certas, para caminharem ao nosso lado e, principalmente, a dar valor a elas. Gosto de ter ao meu lado gente do bem, batalhadora.

Minhas duas filhas acabaram de fazer 21 anos, são inquietas, querem conhecer o mundo e aprender na prática o valor de cada conquista. Elas já falam em trabalhar comigo, quem sabe em breve...

Acredito muito na importância da educação, mas não só na área do turismo - a educação, em geral, falta apoio e recurso. O bom profissional se forma na prática, no dia a dia, na vontade de querer fazer o melhor. Ter formação superior nem sempre garantirá o melhor emprego. A BeFly conta com um projeto de capacitação de profissionais para o turismo, chamado BeBuddy, que ajuda pessoas a entrarem no mercado. A primeira edição foi um sucesso e já temos outras duas previstas para esse ano. Hoje estou cercado pelos melhores profissionais do turismo. Valorizamos a relação com nossos parceiros e trabalhamos de forma justa e séria com todos eles. Tenho um time extremamente competente ao meu lado e afirmo que, sem eles, não teria chegado até aqui.

É certo que as crises são um campo fértil para oportunidades. Olhando para os demais players do turismo nacional vimos que a pandemia fez com que os brasileiros descobrissem e valorizassem o Brasil. Temos belezas naturais tão incríveis, que antes eram mais conhecidas por estrangeiros. Os brasileiros viajaram e aprovaram o Brasil. Mas ainda temos um enorme potencial de crescimento. O mercado de luxo voltou a patamares pré-pandêmicos, o que impulsiona todo o setor. O viajante exigente quer ter a experiência de ponta a ponta, desde a hora que ele sai de casa, seja no transfer,

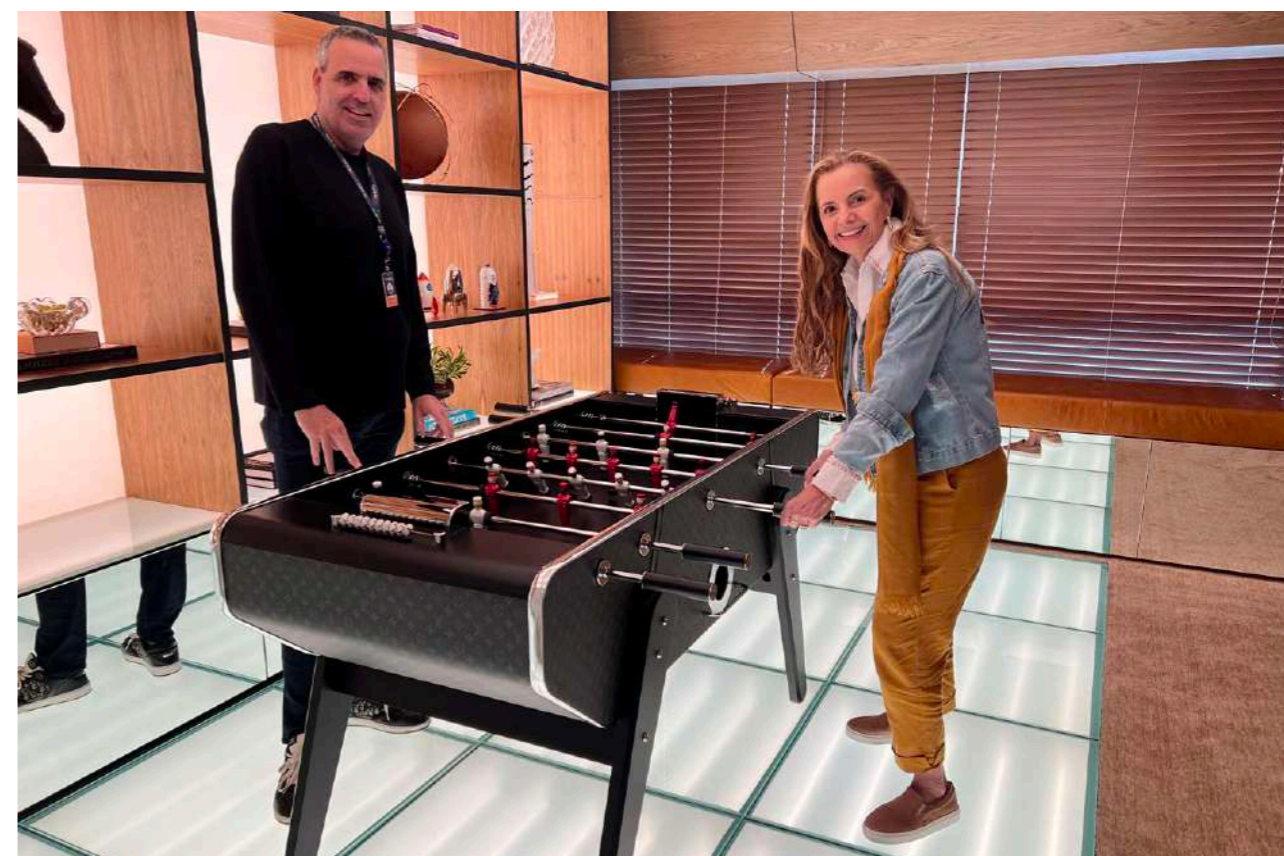
no atendimento da equipe no aeroporto, às experiências culturais e gastronômicas em cada lugar. A exclusividade e a personalização dos roteiros seguem sendo os grandes diferenciais, atrelados a um atendimento de excelência. Nesse sentido, o papel do agente de viagens é indispensável. A diferença está no serviço, na segurança, na credibilidade, no conforto e até mesmo no preço.

Com o avanço da tecnologia e a facilidade da informação, o atendimento das agências de viagens foi sendo desacreditado por quem não é do setor, mas o que vemos na prática é exatamente o contrário. As pessoas querem ter a tecnologia aliada ao atendimento humanizado, não isolada. Por isso, nunca teremos um substituto que supere o humano. Temos ouvido sobre Inteligência Artificial, sobre pessoas viajando sem sair do lugar, avatares substituindo as experiências reais... Experiências precisam ser reais e conduzidas por outras pessoas. Só assim ela será especial e inesquecível. O resto é fantasia. Acredito no metaverso como um aliado do turismo. O ponto de partida para as viagens e não o substituto. As pessoas chegarão mais familiarizadas com os destinos, mas a experiência in loco, a troca com a cultura e

com as pessoas de cada lugar, são insubstituíveis.

E por falar em viagens, a minha próxima é para Nova Iorque; mas, falando de destinos brasileiros, seria até injusto mencionar só um. Minas Gerais, com cidades históricas e Inhotim, Lençóis Maranhenses, Fernando de Noronha, Jeri... tem muita coisa boa! Se for para escolher um, indico o Botanique, na Serra da Mantiqueira. O hotel recém reformado está lindíssimo, uma imersão incrível com a natureza. Um dos melhores hotéis do mundo e que conta com a chancela Circuito Elegante.

Sobre o futuro, há uma máxima de que o "mineiro come-quieto", que minha fome de aquisição parece cada vez maior e me perguntam se ainda há espaço para novas aquisições. Seguimos em constante evolução e, se entendermos que tem uma empresa que chegará para somar, será bem-vinda! Acabamos de anunciar a aquisição da STB, líder no mercado de educação internacional, um segmento novo para a BeFly. Nossa holding do mercado de turismo tem fome de excelência e preza pela elegância dos negócios. Estamos sim, abertos a nos desafiarmos em novos projetos.



ONDE O RÚSTICO-CHIC ENCONTRA O PARAÍSO

Por Ana Pimenta

A primeira vez que fui ao Cala & Divino foi mais ou menos em 2007. Fui com meus avós. Mal se falava sobre Trancoso e ninguém conhecia a praia do Espelho. A viagem ficou na memória e foi sempre muito comentada durante os almoços de família.

Já são mais de 15 anos desde essa viagem. Meu avô não está mais aqui. Mas eu tive a oportunidade de voltar ao Cala & Divino e reviver memórias incríveis e, é claro, criar lembranças que também ficarão para sempre na memória.

Quando, na Praia do Espelho, desconecte do celular, deixe o salto alto na mala e as preocupações longe da cabeça. Estar na Bahia é andar na areia, se conectar com o melhor de você mesmo e relaxar.

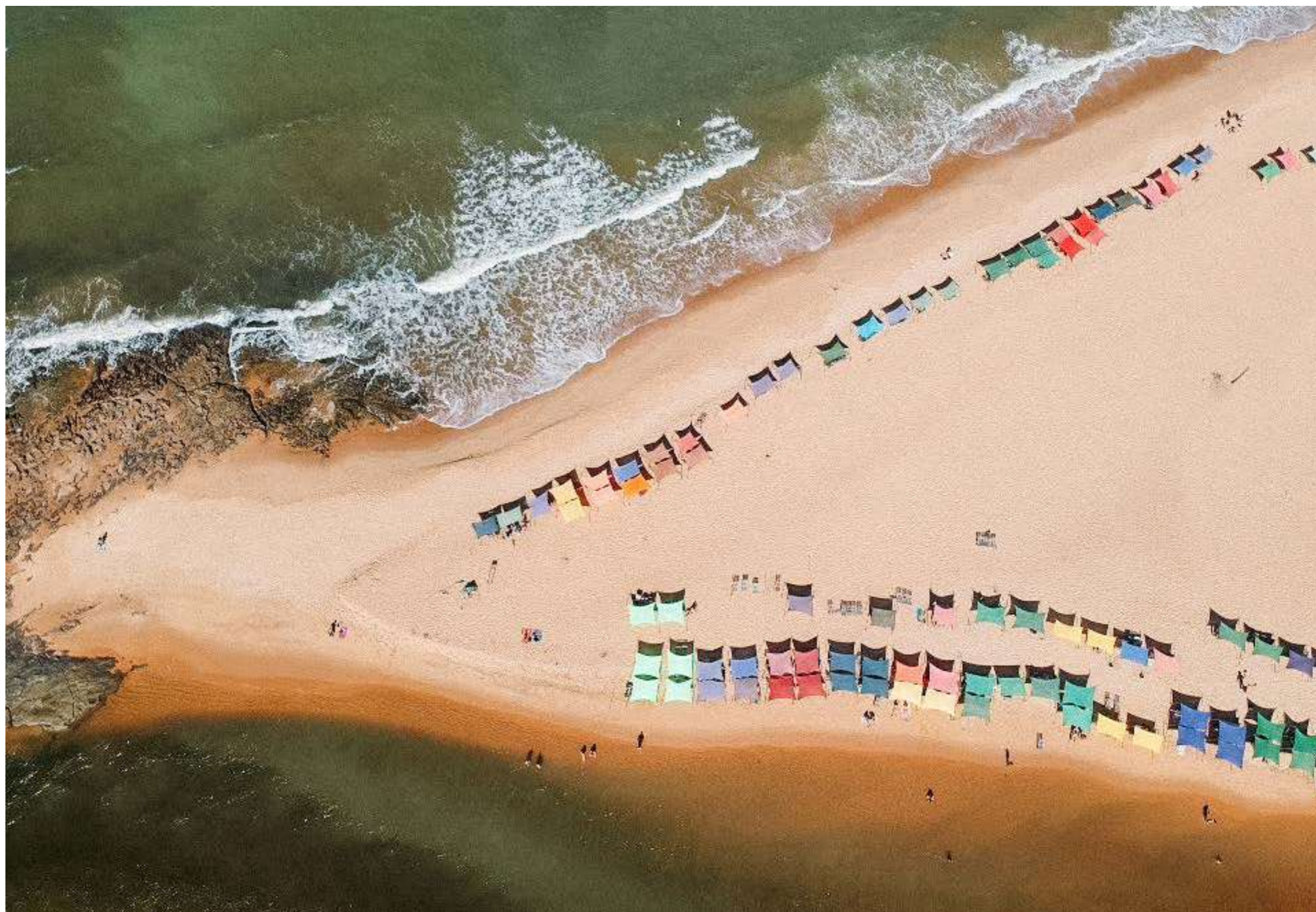
A Praia do espelho é a elegante escolha de quem quer leveza, bem-estar e muito charme.

O clima rústico e descontraído do sul da Bahia te leva à Praia do Espelho, a 30 minutos de carro de Trancoso. Localizada na Costa do Descobrimento, a Praia do Espelho está escondida entre Trancoso e Caraíva, e é considerada uma das mais bonitas do Brasil.

É uma área de deixar qualquer um de boca aberta! A praia do Espelho tem falésias altas, alaranjadas, mar verde com temperatura perfeita, areia fina e fazendas de coqueiros tiradas de um cartão postal.

O lugar virou hot-spot entre aqueles que querem uma praia paradisíaca, semideserta e que não abrem mão do conforto e gostam do estilo rústico-chic baiano. A Praia do Espelho é o lugar para se estar. Com todo borogodó baiano e com mais privacidade e menos agito que suas vizinhas, Trancoso e Caraíva.

Foi nesse paraíso, na parte mais reservada e privilegiada da Praia do Espelho, entre o rio e o mar, que surgiu o Hotel Calá & Divino. Cercado por Mata Atlântica, tipicamente exuberante e uma vista de ti-



“ Quando, na Praia do Espelho, desconecte do celular, deixe o salto alto na mala e as preocupações longe da cabeça.”

rar o fôlego. O hotel tem design rústico e elegante, sem deixar de lado o conceito de simplicidade que uma fazenda à beira da praia deve ter.

Com terreno espaçoso e a união perfeita da nature-



za, da praia e da mata, em ambientes amplos e confortáveis, possui apenas 8 bangalôs - sendo 6 distribuídos na encosta (todos com vista mar) e 2 bangalôs pé na areia.

No quesito gastronomia, a chef Neide e sua equipe são os responsáveis por prepararem deliciosos pratos inspirados na culinária baiana praieira. Tanto no bar da praia, onde é servido o almoço, como no Restaurante da Falésia, onde é servido café da manhã e jantar, o peixe fresco, acompanhado de uma água de coco ou caipirinha, é uma ótima pedida.

A Praia do Espelho é um destino que pode ser visitado o ano todo, mas é durante o verão que acontece a alta temporada, e a praia acaba sendo mais procurada por turistas, que vão passar o dia na região.

É durante a maré baixa que são formadas as piscinas naturais da Praia do Espelho, especialmente nas luas novas e cheia, quando a maré tem maior variação e as piscinas ficam ainda mais especiais. É também na maré baixa que a água reflete o céu e as falésias próximas, em sua superfície, formando um “espelho natural”, origem do nome da praia.



NÓS TIVEMOS SUCESSO EM CRIAR

A ÁGUA MAIS SAUDÁVEL
DE TODO O MUNDO



UCE-13 Turbo Extreme
Water Ionizer

A LovLiv Water® apresenta a você o que há de melhor quando se trata de saúde e longevidade: O filtro de água alcalina ionizada possui duplo processo de filtragem. A tecnologia japonesa (eletrólise) tem como finalidade separar íons positivos (água ácida oxidante) de íons negativos (água alcalina antioxidante) oferecendo inúmeros benefícios à saúde.

LovLiv
sua saúde agradece!

A LovLiv Group nasceu do desejo de trabalhar com empresas líderes de mercado e produtos de excelência direcionados à saúde, proporcionando longevidade e qualidade de vida às pessoas.
www.lovlivgroup.com.br

scan me



Por Ronnie Martins

“Infelizmente, muitas pessoas, em todo o mundo, não têm acesso a água tratada e segura.”

A água é um recurso essencial para a vida e a sua qualidade pode ter um impacto significativo na saúde humana.

É ela que nos ajuda a manter o equilíbrio de fluidos no corpo, regula a temperatura corporal, facilita a digestão, ajuda a controlar o apetite e a manter um peso saudável, regular a pressão sanguínea, pois faz com que a densidade do sangue se mantenha em equilíbrio, contribui para o bom funcionamento dos intestinos e pela lubrificação de suas paredes, mantendo os movimentos peristálticos em dia, protege os rins, diluindo o sangue e evitando o acúmulo de nutrientes nesse órgão, o que leva à formação das temíveis pedras nos rins, bem como auxilia no transporte de nutrientes pelo corpo. Para isso, ela deve ser limpa, livre de contaminantes e ter um sabor e odor agradáveis.

A sua qualidade pode ser afetada por várias fontes, incluindo poluição, produtos químicos e outros contaminantes. Infelizmente, muitas pessoas, em todo o mundo, não têm acesso a água tratada e segura. De acordo com a Organização Mundial da Saúde, 2,2 bilhões de pessoas no mundo não têm acesso a água potável segura e 4,2 bilhões não têm acesso a serviços de saneamento básico. A ingestão de água contami-

nada pode levar a doenças, como cólera, disenteria, hepatite A e outros problemas de saúde e, sendo de má qualidade, também pode ter um impacto negativo na saúde ao longo do tempo, aumentando o risco de câncer e outras doenças crônicas.

Outro problema que estamos enfrentando nos dias de hoje são os chamados microplásticos, que estão espalhados por todo o planeta e se originam de várias fontes, como resíduos plásticos, produtos químicos, têxteis sintéticos e outras fontes.

Esses microplásticos são tão pequenos que podem passar pelos filtros de tratamento e acabar na água engarrafada. Estudos mostraram que vários tipos de água - mineral, purificada e da torneira -, contêm microplásticos.

Embora a quantidade desses resíduos encontrados na água engarrafada possa ser pequena, ainda é motivo de preocupação, pois o seu consumo contínuo causa impactos negativos na saúde humana.

Para reduzir a exposição aos microplásticos, é importante considerar fontes alternativas como água filtrada da torneira ou em garrafas de vidro, sendo imprescindível que as empresas e os reguladores

Crédito: Vecteezy.com



governamentais trabalhem para reduzir a presença de microplásticos por meio de melhores práticas de produção e de regulamentação mais rigorosa, além de medidas para reduzir o uso de plásticos, promover a reciclagem segura, reutilizar garrafas e reduzir do consumo de produtos descartáveis.

Por todas essas considerações e, principalmente, por levar a minha saúde e de meus familiares a sério, pesquisei e descobri o filtro de Água Alcalina Ionizada: a mais saudável do mundo. Pode acreditar!

Em primeiro lugar, quando falamos em água alcalina queremos dizer que ela está diretamente relacionada com a qualidade que você consome. Diferente das demais comercializadas, ela, além de pura, traz de volta os minerais essenciais e naturais que seu corpo precisa.

Super potável, saudável, rica em minerais, sem impurezas e ionizada através de eletrólise - um processo em que a água é decomposta em seus elementos constituintes, hidrogênio e oxigênio, por meio de uma corrente elétrica. Esse processo separa os minerais alcalinos dos minerais ácidos e gera hidrogênio. Soma-se a isso as propriedades que combatem o stress oxidativo causado por radicais livres que estão presentes em todos os lugares em nosso ambiente.

O filtro de água alcalina ionizada tem um sistema de filtração avançado, que utiliza uma tecnologia de célula eletrolítica para ionizar e alcalinizar, conta também com uma combinação de filtração de carbono ativado e membranas de ultrafiltração para remover contaminantes, como cloro, pesticidas, metais pesados e bactérias. Seu sistema é projetado para manter os minerais benéficos na água, tornando-a mais saudável e saborosa.

Portanto, o essencial é beber água de boa qualidade para manter a saúde e o bem-estar geral. Certifique-se de que a sua água é segura, livre de contaminantes e, se necessário, considere a instalação de um sistema de purificação para garantir a qualidade da água em sua casa.

MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O FILTRO ALCALINO

www.lovlivgroup.com.br

LovLiv Water® (21) 981812275



CHECKLIST ELEGANTE

por Moreno Belisário



Tênis Arp(X) Osklen produzido com mais de 70% de carbono de base biológica, oriundo da cana-de-açúcar. Leve, sustentável e com design made in Rio de Janeiro.

osklen.com.br



Carteira com zíper Saint Laurent. Ideal para levar os documentos, smartphone e protetor solar para um banho de piscina.

farfetch.com

Chinelos beach Track&Field. Sola feita em 100% EVA, um desenho que imita madeira. É extremamente macio e proporciona conforto para os pés dos mais exigentes viajantes.

tf.com.br



PH Laboratories, de Milão na, Itália, baseia a sua experiência na tradição familiar de fabricação de cosméticos para cabelo, iniciada nos anos 1980. A linha de hidratação, é enriquecida com manteiga de kokum e extrato de rosas.

phlaboratories.com.br



Simple Organic. Feita de material sustentável, sem frascos plásticos, a embalagem possui dois compartimentos: um com produtos de cuidado capilar e outro de higiene bucal. Ideal para bagagem de mão, pois é sólido e não apresentará problemas com a quantidade de ml do avião.

simpleorganic.com.br

ENFIM, PARATY!

Por Tetê Etrusco

Verdade que adoooro viajar, mas como canceriana que sou, voltar para minha casa é também um prazer imenso. Amo sair e amo voltar. A decisão de fixar residência em Paraty, cidade colonial localizada na costa verde do Brasil, entre o Rio de Janeiro e São Paulo, foi por paixão pelas águas verdes da baía de sua baía onde, com a compra de um lindo saveiro para navegar na região, eu me iniciei no segmento de turismo sem perceber que isso me levaria a abrir, um dia, um hotel. Paraty encantadora e, entre o mar e a montanha, foi protagonista do ciclo do ouro, entre os séculos XVII e XVIII, lugar perfeito para se ter uma casa que cresceu e virou hotel. Paixão.

A história desse encantamento veio da relação que Paraty tem, visualmente, com o Sul da França, com suas casas de paredes de pedra, história e gente do mundo inteiro circulando. Na década de 1990, casada com um francês, morava no campo, na região de Provence. Eu adorava a vida na França, mas ele sempre desejou ter um negócio no Brasil. Então quando vimos o

saveiro “Porto Seguro” à venda, na cidade preferida dele no Brasil, meio paulista, meio carioca, não hesitamos e, numa de nossas férias, adquirimos nosso belo saveiro, que foi palco de momentos incríveis. Seu nome: Porto Seguro. Enquanto todos iam sempre para as mesmas ilhas e praias, nossos itinerários inéditos atraíam muitos visitantes, principalmente franceses que adoravam a ideia de sair com os donos a bordo. Mas, enquanto o negócio prosperava, o casamento acabava. Fui diminuindo cada vez menos os meses do ano que passava na França e, quando percebi, Paraty já era a minha nova residência. Aquelas coisinhas que a vida faz. Continuei sozinha por uns anos navegando no meu “barquinho”, onde encontrei pessoas incríveis e fiz amizades que duram até hoje. Uma experiência



Crédito: Tuca Reineis

inesquecível minha vida de “armadora” LOL. Mas, para mim, aquilo já estava perdendo a graça; era hora de fechar o ciclo e me aventurar em outro challenge. Amigos e família, conhecendo minha paixão pela arte de bem receber, me incentivaram a abrir uma pousada bacana. A alma de viajante já queria ir para outro porto, mas Paraty não me deixou partir. Comprei o saveiro do arquiteto Renato Tavolaro, que viveu muitos anos na cidade e naquele momento, como eu, estava fechando um ciclo e voltando para São Paulo. Como tivemos uma conexão muito boa um com o outro, mantivemos contato e, quando a ideia da pousada surgiu, propus a ele fazer o projeto de restauro das 3 casas e transformá-las no que hoje é a Casa Turquesa. Ele topou e foi uma alegria pois, daquela maneira,



ele estava resgatando anos ali vividos e aplicando sua mais que expertise na arquitetura colonial (já restaurou mais de 40 residências tombadas no centro histórico) e eu realizando um sonho de tê-lo como arquiteto. Vai dizer que não foi mais uma dessas surpresas do universo? Pedi a ele algo que ficasse bacanérismo mas sem pretensão, com toque de sofisticação e elegância. Meu toque final foi o foco total nos detalhes e na capacidade de encantar hóspedes, enquanto o critério de atenção pudesse se sobressair. Pasmem, mas de 4 anos abertos, nunca fiz nenhuma propaganda, assessoria de imprensa, divulgação ou evento comercial. As redes sociais engatinhavam, então a nossa boa fama veio mesmo do boca a boca. E que fama! Para mim, aquilo foi totalmente inesperado. Pensei: não abri uma pousadinha de 9 suítes, mas um lugar mais que especial, cheio de alma e autenticidade. Assim, me assumi HOTELEIRA, com reconhecimento nacional e internacional. Orgulho de mim mesma, viu?

A pauta ESG, tão difundida hoje em dia (mas ainda pouco aplicada realmente), sempre foi para mim uma perseguição. Por ter tido uma mãe que me ensinou a amar e até rezar pelo planeta e, morado anos na Europa, berço do zero desperdício em função do aprendizado com as guerras – eu já evitava esbanjar água e energia, separava lixo e retirava o plástico ao máximo, sobretudo o de uso único. O hábito de comprar de pequenos produtores também sempre foi uma prática e reproduzi aqui o valor de consumir nas vendinhas, de valorizar o produtor local, de incentivar o agricultor da região. Uso os grandes supermercados somente se necessário e, como Paraty ainda é pequena, damos

“ Foco total nos detalhes e na capacidade de encantar hóspedes...”

visibilidade e chances aos nano produtores. E mais: conscientizo meu time sempre instruindo, ensinando e atualizando o meu staff. Por exemplo: sempre fazemos o bem. Um dos projetos que apoiamos e que amo é o PPT (associação Pró Rio-Projeto Paraty Tênis), que dá acesso a jovens e crianças carentes ao aprendizado da prática do tênis, considerada elitista. Aprendi muito com a fundadora, Norma Le Breton. Outro viés é a cultura, com apoio à orquestra Sinfônica de Paraty. Não é um luxo dar condições para os nativos de terem um hobby ou mesmo uma carreira na música erudita ou no esporte?

Pois bem, eu me encontrei na hotelaria, isso é fato! Passei a ser o farol de descoberta das nossas raízes para o turista local, muitas vezes super viajado pelo mundo, mas ignorantes de nossas belezas.

Finquei minhas raízes há anos nesta cidade. Resta saber se será eterno, mas como disse o poeta Vinícius, pelo menos que seja eterno enquanto dure.

Obrigada, Paraty.





O NOVO DIAMANTE DA CHAPADA.



HOTÉIS ELEGANTES

SELEÇÃO DE HOTÉIS E Pousadas
DO CIRCUITO ELEGANTE NO BRASIL.



SAINT ANDREWS HOTEL EXCLUSIVE HOUSE
GRAMADO - RS



LA HACIENDA
GRAMADO - RS



NAATOOH GUEST HOUSES
FLORIANÓPOLIS - SC



LK DESIGN HOTEL
FLORIANÓPOLIS - SC



PONTA DOS GANCHOS EXCLUSIVE RESORT
GOV. CELSO RAMOS - SC



VILLA DO VALLE BOUTIQUE HOTEL
BLUMENAU - SC



NOMAA HOTEL
CURITIBA - PR

CENTRO-OESTE



BELMOND HOTEL DAS CATARATAS
FOZ DO IGUAÇU - PR



CAIMAN
PANTANAL, MIRANDA - MS



VILA CERRADO
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



POUSADA INÁCIA
CHAPADA DOS VEADEIROS - GO



HOTEL UNIQUE
SÃO PAULO - SP



HOTEL FASANO
SÃO PAULO - SP



COPACABANA PALACE
RIO DE JANEIRO - RJ



HOTEL FASANO
RIO DE JANEIRO - RJ



HOTEL FASANO ANGRA DOS REIS
FRADE, ANGRA DOS REIS - RJ



HOTEL EMILIANO
SÃO PAULO - SP



CANTO DO IRERÊ BOUTIQUE HOTEL
ATIBAIA - SP



FASANO FAZENDA BOA VISTA
PORTO FELIZ - SP



INSÓLITO BOUTIQUE HOTEL
BÚZIOS - RJ



POUSADA VILLA RASA
BÚZIOS - RJ



A CONCEPT HOTEL & SPA
BÚZIOS - RJ



SPA E HOTEL UNIQUE GARDEN
MAIRIPORÃ - SP



HOTEL BOUTIQUE QUEBRA-NÓZ
CAMPOS DO JORDÃO - SP



BOTANIQUE
CAMPOS DO JORDÃO - SP



CASA TURQUESA MAISON D'HÔTES
PARATY - RJ



POUSADA DO OURO
PARATY - RJ



HOTEL LE CANTON
TERESÓPOLIS - RJ



SANTA TERESA HOTEL - MGALLERY
RIO DE JANEIRO - RJ



HOTEL EMILIANO
RIO DE JANEIRO - RJ



HOTEL FAIRMONT
RIO DE JANEIRO - RJ



HOTEL CASA MARAMBAIA
CORRÊAS - PETRÓPOLIS - RJ



CASA ROSA HOTEL BOUTIQUE
PETRÓPOLIS - RJ



RANCHO VALE DAS PRINCESAS
VALE DAS PRINCESAS - RJ



RITUAALI
ITATIAIA - RJ



FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE
VASSOURAS - RJ



POUSADA RABO DO LAGARTO
DOMINGOS MARTINS - ES



MAION HOTEL E BOUTIQUE
PRAIA DO ESPELHO - BA



POUSADA DO OUTEIRO
OUTEIRO DAS BRISAS - BA



VILLA FULÔ CASA HOTEL
CARAÍVA - BA



POUSADA COMUNA DO IBITIPOCA
CONCEIÇÃO DO IBITIPOCA - MG



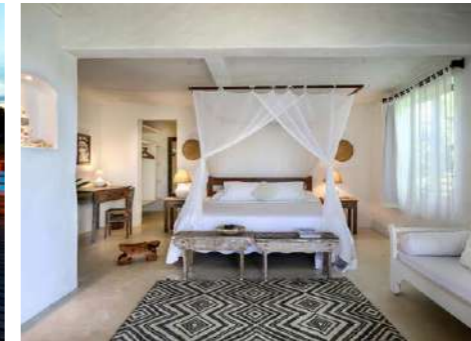
HOTEL FASANO
BELO HORIZONTE - MG



POUSADA VILA MINEIRA
LAVRAS NOVAS - MG



HOTEL MAITEI
ARRAIAL D'AJUDA - BA



HOTEL CALÁ & DIVINO
PRAIA DO ESPELHO - BA



POUSADA CASA DE PERAINDA
TRANCOSO - BA

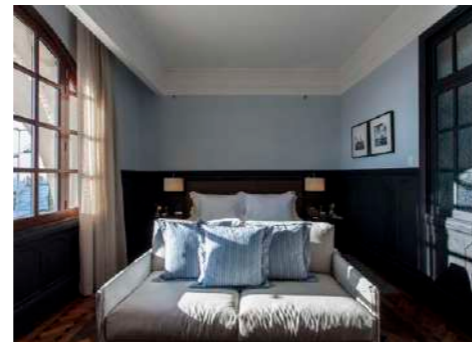
NORTE E NORDESTE



CAPIM DO MATO POUSADA & SPA
SERRA DO CIPÓ - MG



VILA DE ALTER POUSADA BOUTIQUE
AMAZÔNIA - ALTER DO CHÃO - PA



HOTEL FASANO
SALVADOR - BA



MATA N' ATIVA POUSADA
TRANCOSO - BA



VILLA DOS NATIVOS BOUTIQUE HOTEL
TRANCOSO - BA



POUSADA BAHIA BONITA
TRANCOSO - BA



POUSADA A CASA DOS ARANDIS
MARAÚ - BA



VILLA KANDUI BOUTIQUE HOTEL
MARAÚ - BA



TXAI RESORT
ITACARÉ - BA



VILA ALMESCA
CARAÍVA, PORTO SEGURO - BA



MANOÁ ECO VILLA
COSTA DOURADA - BA



FAZENDA SÃO FRANCISCO DO CORUMBAU
CORUMBAU - BA



REFÚGIO NA SERRA BOUTIQUE HOTEL
CHAPADA DIAMANTINA - BA



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



BARA HOTEL
JOÃO PESSOA - PB



BUPITANGA HOTEL
PIPA - RN



MADEIRO BEACH HOTEL & RESORT
PIPA - RN



HOTEL GRAN MARQUISE
FORTALEZA - CE



CARMEL CHARME RESORT
AQUIRAZ - CE



BAÍA DAS CARAÚBAS GLAMPING
CAMOCIM - CE



RANCHO DO PEIXE
PRAIA DO PREÁ - CE



POUSADA VILA KALANGO
JERICOACOARA - CE



CARMEL TAÍBA EXCLUSIVE RESORT
SÃO GONÇALO DO AMARANTE - CE





CASA DE SANTO ANTÔNIO HOTEL BOUTIQUE
PARNAÍBA - PI



*Sua hospedagem em um refúgio
de boas sensações*

 **avatim**

avatim.com.br

  /avatimoficial





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

