

www.gowhere.com.br

PARA QUEM CURTE O LADO BOM DA VIDA

GOwwhere

Lifestyle & Gastronomia

TAPETE MÁGICO
**ROLLS-ROYCE
SPECTRE**
O PRIMEIRO MODELO
100% ELÉTRICO
DA MARCA INGLESA
É REVELADO

CADERNO DE TURISMO
RESORT PERFEITO
NAS **MALDIVAS**

ARÁBIA SAUDITA,
UM REINO COM
TESOUROS INESTIMÁVEIS

27
ANOS
EDIÇÃO ESPECIAL DE
ANIVERSÁRIO

**PODER
ABSOLUTO**

CONFIRA QUEM SÃO OS
EMBAIXADORES DE GRANDES
CASAS DE LUXO, COMO
JULIO OKUBO JOIAS,
QUE LANÇOU CAMPANHA
INTERNACIONAL COM
MARIANA XIMENES

E MAIS: CARROS • ESPUMANTES • BELEZA • MODA • GASTRONOMIA



LANÇAMENTO
CADEIRA
ORIGAMI



UM MODELO.
DIVERSAS
OPÇÕES!



SAIBA ONDE
ENCONTRAR A SUA
ORIGAMI



TERO

RESIDENCIAL EAS



teroeas.com.br

4 OU 5
SUÍTES

4 OU 6
VAGAS

692 A
1.171 m²*

Central de atendimento EAS Vendas e Intermediações: Rua Jândiatuba, 630, Sala 505A – Vila Andrade. CEP: 05716-150 – São Paulo/SP Tel.: 2366-6696 CRECI 37.364 -J. da Capital. *Metragem referente área privativa total, contando área coberta e descoberta.

O ENCONTRO PERFEITO ENTRE SOFISTICAÇÃO, TECNOLOGIA E SUSTENTABILIDADE

Nasce um novo ícone em São Paulo!
Fruto da parceria entre EAS DI e SUITE Arquitetos,
o TERO RESIDENCIAL EAS surge na quadra mais
verde e desejada do Jardim Guedala (SP).

Um condomínio com 13 casas autônomas onde a
arquitetura brasileira e tecnologia internacional
integram-se a natureza exuberante do local para
propor o máximo em conforto e bem-estar.

Visite nosso estande de vendas:
Rua Aristeu Seixas, 157 - Jardim Guedala, São Paulo - SP

Informações e Vendas

 11 99429-9562  11 2366-6696  @eas:di

Realização



DESENVOLVIMENTO IMOBILIÁRIO

Kia Stonic.

Seu primeiro SUV híbrido.



Movement that inspires

Motor Turbo GDI de 120 cv

Câmbio automático de 7 velocidades

Sistema híbrido MHEV
e Frenagem regenerativa

6 airbags

Multimídia LCD de 8"





Juntos salvamos vidas.

O novo Kia Stonic une o melhor do motor Turbo GDI com a eficiência da eletricidade.

Sistema híbrido MHEV com motor Turbo GDI de 120 cv movido a combustível e eletricidade, com frenagem regenerativa. Menor emissão de poluentes, maior economia e sustentabilidade. Câmbio automático de 7 velocidades. Assistente de partida em subidas (HAC). 6 airbags para maior segurança. Sistema Multimídia com tela estilo "flutuante" LCD de 8" (Apple CarPlay® e Android Auto™).



kia.com.br



Queijos que recheiam suas histórias desde 1947.

A nossa história começou lá atrás, com nossos avós da Itália e suas receitas que fazem cada queijo ser especial. De mestre queijeiro para mestre queijeiro, essa herança de sabor, qualidade e tradição passou a recheiar também as suas histórias. Seja para dar aquele sabor gostoso de família reunida, seja para trazer a qualidade que harmoniza encontros, os queijos Polenghi têm sempre lugar na mesa.



P
POLENGHI[®]
A Queijaria

Conheça nossa história:



P
POLENGHI[®]
DESDE  1947



GO Letter

Por Norberto Busto

27 anos de sucesso

Não é por acaso que o Grupo Go Where completa 27 anos, oficialmente, com a chegada de mais uma edição especialíssima.

Nesse tempo, passamos por momentos incríveis, mas houve períodos turbulentos também, porém nunca deixamos de acreditar no caminho de sucesso que estávamos trilhando.

Foram grandes capas, como a que celebrou o lançamento da edição de 10º aniversário, com Antonio Fagundes; infinitas matérias que se tornaram ícones no nicho de luxo e lifestyle, além dos célebres eventos, marca registrada da Go Where.

Este ano de 2022 foi de retomada, após a pandemia, mas mantivemos a estratégia de planejar e executar. O resultado é que conseguimos cumprir todo o nosso cronograma com êxito, e fomos além ao incluir nestas ações eventos incríveis, como o que marcou o lançamento da edição de Go Where Lifestyle 143, no Estúdio de Design Mula Preta, e ainda o Anuário de Gastronomia, Os Melhores de 2022, no Tivoli Mofarrej.

Por esses e outros motivos é que celebramos com ênfase mais esta edição de Go Where Lifestyle, que traz na capa a atriz Mariana Ximenes, em um ensaio lindíssimo produzido para a campanha internacional do designer de joias Julio Okubo. Está na matéria sobre embaixadores de grandes marcas de luxo.

Para o caderno de viagem, visitamos com total exclusividade o resort Joali Being, nas Maldivas, focado em bem-estar. Há ainda um grande especial sobre a Arábia Saudita, um reino exótico, misterioso e com tesouros inestimáveis (que vão muito além do petróleo).

A editoria de automóvel destaca o Rolls-Royce Spectre: o primeiro modelo 100% elétrico da marca inglesa, além de uma reportagem com as picapes, em edição especial, mais incríveis do mercado brasileiro.

Em gastronomia, entrevistamos a chef Manu Buffara, que celebra o sucesso de seu restaurante de cozinha autoral, o Manu, em Curitiba (PR), que coleciona inúmeros prêmios nacionais e internacionais. Ela, inclusive, foi eleita este ano a melhor chef mulher pela edição latino-americana do 50 Best. E a matéria de gelaterias também veio em boa hora para o verão. Aproveite e boas férias.

Norberto Busto

GO where

PRESIDENTE

Norberto Busto

VICE-PRESIDENTE

João Norberto Busto Jr.

joaonorberto@gowhere.com.br

REDAÇÃO

PUBLISHER

Norberto Busto

norbertobusto@gowhere.com.br

EDITOR-CHEFE

Aroldo Oliveira

aroldooliveira@gowhere.com.br

DIRETOR de Arte

Sidney Osiro

sidney@gowhere.com.br

FOTOGRAFIA

Daniel Cancini

COLABORADORES

Cintia Oliveira, Shirley Legnani, Rafaela Ianonni, Walter Tommasi

CONSULTORA GASTRONÔMICA

Zenir Dalla Costa

REVISORA

Daniela Salviano

CONTEÚDO DIGITAL

EDITORA

Cibele Carbone

PUBLICIDADE

GERENTE

Adriana Cooke

adrianacooke@gowhere.com.br

EXECUTIVOS DE NEGÓCIOS

Alexandra Escudero, Elisa Dias, Karina Magalhães, Maristela Garcia e Tânia Mattana

MARKETING E COMUNICAÇÃO

www.StoryBrand.com.br



ATENDIMENTO AO ANUNCIANTE

COORDENADORA

Priscila Martins

priscila@gowhere.com.br

Tel.: (11) 97094 1911

goassinatura@gowhere.com.br

www.assiniegowhere.com.br

www.gowhere.com.br

f/gowherelifestyle

@gowhereoficial

/gowherelifestyle



Publicidade e Redação

sob responsabilidade da Digital Press Marketing Publicidade Comunicação Alameda Jurupis, 1005 - Moema CEP 04088-907 - São Paulo/SP Tel.: (11) 97094 1911

Esta publicação não se responsabiliza por conceitos ou opiniões emitidos em artigos assinados.

DISTRIBUIÇÃO: Brancaleone Distribuidora Ltda

IMPRESSÃO: Hawaii Gráfica



SUA TRANQUILIDADE, NOSSA DEDICAÇÃO.

Existe um lugar no mundo onde o serviço é apenas o começo, onde a dedicação é a nossa razão de ser e seus mais simples desejos são nossa prioridade, para que você tenha férias perfeitas.

O MSC Yacht Club é a experiência máxima em conforto, privacidade e exclusividade a bordo dos navios da MSC Cruzeiros.

Temos o melhor trabalho do mundo: servi-lo.

**Para mais informações: msccruzeiros.com.br
ou consulte seu agente de viagens.**



UM MUNDO
DE DESCOBERTAS



CONFIRA AQUI





FOTO: DIVULGAÇÃO

CAPA: MARIANA XIVENES
FOTOS: GISELE G. DIAS - @GIGDIAS



FOTO: GISELE G. DIAS @GIGDIAS

20

Capa

Embaixadores de grandes maisons de luxo ao redor do mundo

36

Entrevista

Lethicia Bronstein e seu paraíso da moda nos Jardins, SP

40

Influencers

Time de formadoras de opinião que caminham na positividade

50

Automóvel

Rolls-Royce Spectre é o primeiro modelo 100% elétrico da marca inglesa

66

Viagem

Arábia Saudita é um reino exótico e com tesouros inestimáveis

76

Ilhas Maldivas

Resort luxuoso foca em saúde e bem-estar no destino paradisíaco



66



76

FOTO: SHUTTERSTOCK/DIVULGAÇÃO



98

92

Beleza

Cosméticos antienvhecimento e protetores solares com fórmulas inteligentes

98

Experiência

Cruzeiros exclusivos com temáticas gastronômicas imperdíveis

104

Conversa de Chef

Manu Buffara, a melhor da América Latina pelo 50 Best

116

Gelaterias

Os melhores endereços para degustar sorvetes perfeitos

124

Vinhos

Degustação de 29 espumantes de destaque mundial



50

GO Trendy



Let it shine!

Se depender da coleção de Alto Verão da **Pat Bo**, label da estilista **Patricia Bonaldi**, a temporada de calor será repleta de texturas e combinações improváveis. As mangas extras volumosas roubam a cena em vestidos, bodies e tops, assim como o brilho dos paetês. Estampas que remetem à fauna e flora, como a **Tropicália**, também marcam presença nesta linha, que conta com vestidos fluidos e leves. E, claro, há ainda os vestidos brancos e conjuntos com tops estruturados, remetendo ao “sereismo” de uma maneira cool e igualmente atemporal. “A cara da coleção é a de uma mulher latina, você sabe que vem de um lugar específico. É nessa bandeira que continuamos apostando”, diz Patricia, sobre a nova coleção, que enaltece as raízes brasileiras com sua cartela de cor, proporções, sensualidade e frescor.



CASTELO SAINT ANDREWS

REFERÊNCIA NA HOTELARIA DE ALTO PADRÃO NA AMÉRICA LATINA

ÚNICO EXCLUSIVE HOUSE DO BRASIL

Imagine um lugar perfeito, onde design, bem-estar e gastronomia se harmonizam de maneira integrada. Assim é o Castelo Saint Andrews, um Relais & Châteaux na encantadora Serra Gaúcha.



Mountain House - Casa exclusiva com 500m²
Dentro do complexo Saint Andrews!
Com serviços exclusivos de hotelaria.



Experiências gastronômicas únicas, harmonizadas
com os melhores vinhos do mundo!
No Premiado Restaurante Primrose.

PROGRAMAÇÃO 2023

FÉRIAS NA SERRA GAÚCHA

Além da experiência de hospedagem no Castelo, aproveite incríveis aventuras como: rafting, passeio de balão, esqui e snowboard. Conheça as novíssimas atrações Vila da Mônica e Alice e o Chapeleiro em Gramado. Passeio de dia todo no maravilhoso litoral Gaúcho, na famosa Praia de Xangri-lá. Visite o mundo dos vinhos e espumantes no Vale dos Vinhedos para experiências inesquecíveis. No Saint Andrews você têm programações de 2 a 8 dias. **Vide site...**



PROGRAMAÇÕES ESPECIAIS

Janeiro: Mês das Hortênsias nos jardins do Castelo.

Fevereiro: Vindima Experience - Com a tradicional "Pisa das Uvas".

CARNAVAL VENEZIANO

Viva esta maravilhosa Experiência Exclusiva!

Inspirado no Carnaval de Veneza, "o mais antigo do mundo". Com músicas nos jardins, máscaras e fantasias, jantar menu Surprise do Chef, tradicional feijoada, Royal Afternoon Tea*, Terapia Relaxante*(casal), noite de pizzas gourmet* Kit Carnaval. **Vide site...** (* exclusivo para 7 noites)



8 dias / 7 noites (16 a 23/02 ou 19 a 26/02)

5 dias / 4 noites (17 a 21/02 ou 19 a 23/02)

Uma experiência única e inesquecível!



Detalhes e reservas:

(54) 3295-7700 / 99957-4220 (ou seu agente de viagens)

castelosaintandrews



saintandrews.com.br



ARLINDO
JOIAS

**Transforme suas
joias em dinheiro**



**Empresa com mais
de 35 anos, especialista
em avaliação e compra de joias,
brilhantes e relógios de luxo**



R. Cubatão, 1052 – Vila Mariana – SP
cel: (11) 97292-4214 / fixo: (11) 2738-7900
email: arlindojoiasp@gmail.com

GO Jewelry



FOTO: DIVULGAÇÃO

Big Apple

Chopard acaba de abrir uma lendária boutique na 5ª Avenida de Nova York, no prestigiado **Crown Building** – o coração pulsante do luxo americano. A inauguração da boutique ocorreu na presença dos copresidentes da grife, **Caroline e Karl-Friedrich Scheufele**, juntamente com **Uma Thurman, Katie Holmes, Maria Borges, Maye Musk, Olivia Palermo** e outros artistas.

Boa oportunidade para a **Chopard** apresentar as novas criações em alta joalheria, como o colar **Chopard Big Apple**, de edição limitada, com uma grande maçã cornalina cravejada em ouro rosa ético – uma homenagem a **Nova York**.



FOTO: NINA CHOI/DIVULGAÇÃO

gowhere

Sua casa muito mais digital.
Transforme sua casa
inteligente com a **internet
fibra mais rápida do Brasil**
e conte com técnicos
especializados para garantir
wi-fi em todos os cômodos.



Fibra

Internet banda larga com melhor
velocidade de acordo com Prêmio
Melhor Plano 2022.



Contrate com um consultor
Prime pelo WhatsApp.

 11 99915-9648

Match & Co.: hub de conexões

Conectar influenciadores digitais com empresas. Essa é a proposta da Match & Co., agência comandada pela empresária Manu Carvalho



FOTO: DANIEL CANGINI

Após dez anos trabalhando na **Jovem Pan**, onde fazia a cobertura de moda e beleza, a jornalista e influenciadora digital **Manu Carvalho**, decidiu que queria ir além e a abrir a sua própria agência. “Decidi ter uma agência que ajudasse e melhorasse o relacionamento entre marcas e pessoas. Como se fosse um ‘hub de matches’”, conta Manu. Assim surgiu a **Match & Co.**, em 2019, especializada em marketing de influência 360° e que busca trazer experiências inovadoras e gerar conexão entre marca, creator e comunidade, um trabalho de Public Relations turbinado.

“Se antes o Marketing de Influência era um ‘bônus’ em publicidade, hoje já existem áreas totalmente focadas nisso. O Brasil conta com mais de 500 mil influenciadores digitais, está entre os três principais países que usa redes sociais. E o digital acelerou o processo de vendas, de se relacionar, das marcas também serem influentes. Sempre digo que pessoas confiam em pessoas, e está aí a importância dos influenciadores na hora da tomada de decisão. Um dado importante, Cerca de 43% da população já adquiriu produtos ou serviços influenciado por um criador de conteúdo. Ou seja, quase metade da população já foi influenciado digitalmente por um criador de conteúdo.”

Fortes conexões

Compartilhando a sociedade da **Match & Co.** com **Ana Souza** e **Martius Harberfeld**, responsáveis pelas áreas operacional e tecnológica, respectivamente, Manu está feliz com os resultados conquistados pela equipe da agência nesses três primeiros anos de vida.

Além de PR, a **Match** também atua nas áreas de Performance (para as marcas terem melhor resultado no digital) e InHouse (área totalmente dedicada em planejamento, mapeamento, curadoria, contratação e relacionamento). Entre os cases de sucesso estão o **Iguatemi Talks** e eventos para **Givenchy** e **Forbes**; relacionamento entre influenciadores e restaurantes como **Rodeio**, **Arabia**, **Olea**, **Zucco**, **Charlô** e **Papila**, e projetos Inhouse para **Swift** e **Costa Doro**. “Trabalhamos o cliente anualmente, entendendo todos os seus desafios e metas.”

Match & Co.
Instagram@match.e.co
www.matcheco.com.br



ROBERTO CIMINO
E NELSON AMORIM

MOSTRA ARTEFACTO BEACH & COUNTRY 2022

Poder Absoluto

Go Where Lifestyle destaca os embaixadores de grandes maisons de luxo ao redor do mundo – e de algumas marcas nacionais –, que contratam celebridades para dar mais vivacidade e holofote às suas campanhas

POR **AROLDO DE OLIVEIRA**



FOTOS: GISELE G. DIAS @GIGDIAS

Julio Okubo **Mariana Ximenes**

Fundada oficialmente em 1965, por **Julio Okubo**, a marca homônima tem como valor o respeito pela história da própria família, que começou há quase 100 anos e é marcada por luta, coragem e empreendedorismo. Hoje conhecida por ser uma rede de joalheria artesanal, mantém a tradição na produção de joias à base de pérolas, e fecha 2022 lançando sua primeira campanha internacional intitulada, “**Ilumine-se**”, estrelada pela atriz **Mariana Ximenes**, que está junto à marca como garota-propaganda pelo terceiro ano consecutivo. A filmagem e fotos ocorreram nas **Filipinas**, no sudeste asiático, mais especificamente no arquipélago **Palawan**, local onde as fazendas de produção de pérolas douradas estão localizadas.



FOTOS: GISELLE G. DIAS @GIGDIAS

Embaixadores



Bulgari
Anne Hathaway
e Zendaya

Bulgari comemora o lançamento da sua mais recente coleção de alta joalheria e relojoaria, a **Bulgari Eden, The Garden of Wonders**, estrelada por nomes como **Anne Hathaway, Zendaya, Lisa (Blackpink)** e **Priyanka Chopra**. Composta por mais de 140 obras-primas, a coleção inclui, pela primeira vez na história da Maison, mais de 30 criações dedicadas à magnífica esmeralda.

Embaixadores



Tag Heuer Ryan Gosling (The Gray Man)

A marca suíça de relógios de luxo anunciou uma parceria com a **Netflix** para seu novo filme, *Agente Oculito*, de **Joe e Anthony Russo**. No thriller de espionagem internacional, o embaixador da marca **TAG Heuer, Ryan Gosling**, que é também a cara do emblemático **TAG Heuer Carrera Three Hands**, interpreta o assassino **Sierra Six**, um personagem que personifica o lema da **TAG Heuer**: "Não ceder sob pressão". Outro embaixador protagonista da marca é **Jimmy Butler**, astro da NBA, que estreou campanha do novo **TAG Heuer Carrera Chronograph**.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Panerai Mike Horn

Viajar rumo ao Polo Norte na mais completa escuridão do inverno ou escalar picos de 8.000 metros sem auxílio de oxigênio são desafios para sua resistência física e mental, e **Mike Horn** é a encarnação perfeita de um esportista, alguém que compartilha os valores da **Panerai**, de quem é embaixador há mais de 15 anos. A Maison fiorentina de alta relojoaria, assim como Horn, está empenhada em desenvolver estratégias para um futuro sustentável, incluindo a redução de resíduos e promover a reutilização de materiais, um grande exemplo disso é a coleção de relógios lançados este ano – **Submersibile QuarantaQuattro** e **Steel**.





Rolex Michael Bublé e Jenson Button

Embaixador **Rolex** desde 2006, o premiado cantor canadense **Michael Bublé** tem um repertório que consiste em sucessos da era do jazz até a atualidade, bem como composições próprias. Ele acaba de trazer sua turnê *An Evening With Michael Bublé* ao Brasil, com shows que passaram por Rio de Janeiro, São Paulo e Curitiba. Já o ex-piloto britânico, atualmente com mais de 1,5M seguidores no Instagram, passou 17 anos na Fórmula 1 e venceu o Campeonato Mundial em 2009. Das 306 corridas que disputou, venceu 10 e conquistou 50 pódios. **Jenson** agora é consultor sênior da **Williams Racing F1 Team** e está na família de embaixadores **Rolex** de automobilismo.



Embaixadores

Montblanc Cillian Murphy

Estrelada pelo ator **Cillian Murphy**, a nova campanha **On The Move**, da Maison, celebra a mobilidade e o poder que ela tem, apresentando o **Montblanc Mark Maker** e ator **Cillian Murphy**. No filme da campanha, **Cillian** pode ser visto se movendo através de um mundo que se movimenta em uma direção diferente de todas as outras. Ao fazer isso, ele revela que seguir as paixões é provavelmente a direção certa para se mover.



FOTO: DIVULGAÇÃO

IWC Schaffhausen Lewis Hamilton e George Russell

Embaixador da Maison de alta relojoaria suíça desde 2013, o sete vezes campeão da Formula 1, **Lewis Hamilton**, é “condutor de mudanças”, à medida que busca cada vez mais usar o seu talento e influência para aumentar a conscientização sobre as injustiças sociais. Lewis estreou em 2021 a campanha dos relógios **Big Pilot** da IWC Schaffhausen. Já **George Russell** (embaixador da marca desde 2022) é o prodígio da Formula 1. Vencedor do GP do Brasil de 2022, Russell começou sua carreira no kart, em 2006, e seguiu crescendo no universo do automobilismo. Em novembro deste ano Russell foi o convidado especial de um evento privado promovido pela **IWC** em São Paulo.



Embaixadores



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Calzedonia Juliana Paes e Mari Gonzalez

Calzedonia anunciou **Mari Gonzalez** e **Juliana Paes** como suas embaixadoras para o verão. Com uma paleta de cores vividas, estampas e texturas, a nova coleção de beachwear da marca italiana, **Mare**, traz biquínis, maiôs, shorts, saias e outros itens de moda praia. Abrindo o verão 2023, elas apresentam as linhas inéditas da marca, cujos nomes são inspirados em ilhas, cidades e países mundo afora.



Intimissimi Camila Queiroz

A atriz **Camila Queiroz** ganha o título de embaixadora da Intimissimi, marca italiana de lingerie e nightwear, e passa a ser o rosto de suas comunicações e ações de marketing em todo o Brasil. **Alvaro Gutierrez**, Country Manager do Grupo **Calzedonia** no Brasil, celebra a parceria com entusiasmo. "A Camila incorpora como ninguém o espírito clássico e contemporâneo da Intimissimi."

Descubra este ícone do Chile, você vai se surpreender



INTRIGA



Cabernet Sauvignon 2020
D.O. Valle del Maipo
Chile

750 ml

MONTGRAS

Imported by:



BEBA COM MODERAÇÃO

ALDORE STOCK/DANIEL CACCINI

Embaixadores



Arezzo **Silvia Braz**

A coleção de Alto Verão 23 da **Arezzo** reforça seu protagonismo na moda nacional com campanha estrelada por **Luiza Brasil** e **Silvia Braz**. Seguindo as últimas tendências globais e de olho no que foi destaque nas semanas internacionais de moda, a marca traz com muita brasilidade a nostalgia fashion dos anos 2000 de forma sexy e moderna.

Schutz **Candice Swanepoel**

Schutz apresenta nova coleção de Alto Verão 2023 com campanha estrelada pela supermodelo **Candice Swanepoel**, em mood fresh e colorido para a tão esperada temporada. A modelo sul-africana, que se destaca mundo afora, vem construindo uma longa relação com o Brasil e sempre demonstrou amor pelo país. A campanha apresenta Candice sob o olhar e direção criativa de **Giovanni Bianco**, que criou uma atmosfera leve.



FOTOS: DIVULGAÇÃO

VARANDA
DINNER

Cozinha autoral de
Fabio Lazzarini



A cozinha autoral assinada por Fabio Lazzarini é um movimento. Linguagem minimalista, potente e exponencial em sua simplicidade com generosidade e abundância. A essência e tradução de seu dom criativo propõe a criação de novas pontes de sensações servidas com experiências transformadoras.

Rua Prudente Correia, 432 - Jardim Europa - SP

“É a beleza na superfície que inspira os mergulhos mais profundos.”

Embaixadores



FOTO: DIVULGAÇÃO

Land Rover Cauã Reymond

Alinhada à estratégia global de embaixadores, a **Land Rover** realizou a entrega de um **Range Rover Sport PHEV** para o ator **Cauã Reymond**, embaixador da marca no Brasil desde 2017. Durante o evento, o ator recebeu a chave do novo veículo e conferiu de perto toda a tecnologia de um dos modelos de mais alto luxo da marca no país, equipado com um motor a gasolina e um motor 100% elétrico de 85 kW. “Estou muito feliz em renovar a parceria com a **Land Rover**, uma marca com a qual tenho uma forte conexão. Como embaixador da empresa no Brasil, tenho visto sua preocupação não somente com seus consumidores, mas também com o meio ambiente, apoiando ações como a **Onçafari**, por exemplo”, diz **Cauã Reymond**.

Volvo Car Brasil Karina Oliani

Há mais de dois anos, a **Volvo Car Brasil** iniciou um ambicioso plano para a criação de uma robusta plataforma de comunicação por meio de influenciadores. A plataforma **VIPs (Volvo's Incredible People)** é formada por pessoas que compartilham dos mesmos propósitos da Volvo e ajudam a marca a difundir eletrificação, sustentabilidade e compromisso por um mundo melhor. Entre os embaixadores está **Karina Oliani**, médica, atleta e apresentadora de TV. •





FABRIZIO
ALLUR

fabrizioallur.com



GO Lifestyle

Por Leila Schuster



Maldivas: mar não é o limite

Se a ideia para 2023 é partir para novas experiências, que tal começar com uma viagem para as **Maldivas**, onde você pode ter a experiência de dormir em uma suíte submersa em 4,5 metros de profundidade? O exclusivo hotel **Conrad Maldivas**, na **Ilha Rangali**, pode lhe proporcionar esta emoção na acomodação **The Muraka**, que possui uma estrutura de luxo e conforto, com salas de estar e jantar, além de três suítes que acomodam até nove pessoas, sendo um piso acima do nível do mar e um nível submerso, onde fica a suíte máster, rodeada por um domo de acrílico que proporciona uma vista de 180 graus do oceano. Diárias a partir de US\$ 9.999.



Peça de colecionador

Conhecida por suas customizações raras e milionárias, a empresa de design **Caviar Royal Gift** acaba de divulgar um de seus feitos mais preciosos, um **iPhone 14 Pro** com um relógio **Rolex** embutido, revelando um trabalho minucioso e impecável, em homenagem à história da coleção **Daytona**, que passou a ser produzida em 1962 pela **Rolex**. O corpo do smartphone da **Apple** é confeccionado no estilo de bólidos de corrida da década de 1930, lembrando o carro **Blue Bird** do piloto **Malcolm Campbell**, detentor de recorde mundial de velocidade conquistado nas pistas de **Daytona** e primeiro embaixador da coleção **Cosmograph Daytona**. O aparelho também recebeu a incrustação de interruptores feitos de ouro e velocímetros decorativos, em ouro amarelo e oito diamantes, totalmente funcional. O valor no site é de US\$ 134.250, com edição limitada a apenas três unidades. Exclusividade excêntrica.

Enófilos Exigentes

Se for para carregar garrafas de vinho, que seja com muito estilo. A **Rimowa**, em parceria com a **Wine Access** e a superestrela do basquete **LeBron James**, acaba de lançar um belo case, próprio para transportar até 12 garrafas de vinho. A mala é toda confeccionada em alumínio, arrematada com as clássicas cantoneiras brilhantes e alça em couro preto. A estrutura de barras de segurança foi projetada por engenheiros especializados para que as garrafas se mantenham intactas durante o transporte, protegidas por almofadas de diferentes espessuras, facilitando a personalização de seu interior, acomodando vários tamanhos de garrafas. Para celebrar o lançamento da **Twelve Bottle Case Silver**, a **Wine Access** lançou simultaneamente uma edição limitada de um combo de 12 garrafas do raro cabernet sauvignon da vinícola **Heritage**, de **Andy Beckstoffer**, à venda por US\$ 3.010, enquanto o case da **Rimowa** pode ser adquirido por US\$ 9.900.



go where



Novidades LV

A **Louis Vuitton** está expandindo ainda mais seus domínios e deve inaugurar um hotel da marca em Paris, o que transformará o histórico edifício **Vuitton** em um complexo incluindo o hotel, um restaurante e a maior boutique **Louis Vuitton** do mundo. Situada ao lado da Igreja de **Saint Germain l'Auxerrois**, a sede tem uma das vistas mais privilegiadas da cidade, com visual que se estende da **Torre Eiffel** até a catedral **Notre-Dame**. O hotel ainda levará alguns anos para ser lançado, mas a transformação do espaço já começou com a inauguração do **LV Dream**, um pop-up space, que abrigará exposições artísticas, loja e café.

Refúgio vínico

Situado em uma das localizações mais belas e privilegiadas de Portugal, o estrelado **Hotel The Yeatman** reúne atributos que promovem uma estadia inesquecível, principalmente para aqueles que buscam uma imersão na cultura do vinho. Localizado em **Vila Nova de Gaia**, com as mais belas vistas do **Porto** e do **rio Douro**, que separa

as duas cidades, o hotel cinco estrelas é refúgio gastronômico e vínico, já que possui restaurante com duas estrelas **Michelin** e adega com cerca de 30 mil garrafas de vinho. Recebe seus hóspedes com o típico charme e acolhimento português desde 2010, quando foi inaugurado. O resort oferece 109 quartos e 20 suítes, todos com belas

vistas e varandas, sendo alguns deles decorados com temática bem original, como é o caso da **Taylor's Suite**, que possui uma cama estilizada em barril de carvalho maciço original da vinícola **Taylor**, de mais de cem anos. O spa do hotel também oferece tratamentos únicos feitos à base de uvas e seus ricos polifenóis. Uma experiência e tanto!



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Lethicia Bronstein e seu (novo!) paraíso da moda

Dona de um talento inquestionável, a estilista – que possui mais de 15 anos de experiência – celebra a abertura de uma flagship, com 900m² nos Jardins e já pensa na internacionalização da marca

POR CIBELE CARBONE

Você inaugurou, recentemente, uma superloja na Oscar Freire, com 900 metros quadrados. É um verdadeiro paraíso para quem ama moda. Fale um pouco sobre esse espaço.

É um espaço que venho pensando desde que abri a **Le Bronstein**. Gosto de ser reconhecida não só pelas peças, mas pela qualidade do serviço geral e acredito que a experiência de compra é algo que tem que ser divertido e confortável, assim como as roupas que trago em cada coleção. Também queria um espaço para mim e para minha equipe, para fazer reuniões e deixar a criatividade livre. Esses 3 andares permitem isso e, ao mesmo tempo, não tiram a experiência da noiva, já que ainda temos o espaço dedicado a elas no ateliê do Itaim.

Essa loja vai ter as coleções da Le Bronstein e da Pietra? Aliás, qual a diferença entre essas marcas?

Vamos ter peças casuais e para festa ready to wear. No primeiro andar temos roupas para o dia a dia, para mulheres que querem se sentir bem em qualquer ocasião, tanto no trabalho como em um happy hour. No segundo andar temos as peças voltadas para festa, roupas de ambas as marcas. A diferença entre a **Pietra** e a **Le Bronstein** é que quando criei a **Pietra by Lethicia** tive como foco a menina que acompanha a mãe nas compras, se encanta com peças **Lethicia** e não encontra nada para si, dessa forma elas se encontram e começam a mostrar para o mundo sua personalidade. A **Le Bronstein** foi feita para a mulher multitarefas – todas somos! – que quer se sentir bem, confortável, elegante e confiante de uma forma prática no dia a dia, pronta para o trabalho, para uma reunião dos filhos na escola,

para ir ao teatro, encontrar os amigos, e cumprir diversas tarefas, tudo no mesmo dia. A cada coleção, quero que minha cliente complemente seu guarda-roupa, por isso elas sempre conversam entre si.

Como é voltar para a mesma rua onde você fez sua fama com o ateliê de vestidos de noivas e festas? Tem lembranças das sensações pré-inauguração, ansiedade para saber se o projeto vai dar certo...

Acho que uma coisa bem legal é esse friozinho na barriga ao se fazer algo novo e ver um de seus grandes desejos se tornar real. Acredito que quando perder o encanto por cada nova conquista ou simplesmente colocar na cabeça que já conquistei tudo, as coisas vão começar a desandar. A graça da vida é ter objetivos e comemorar a cada nova etapa.

Por que não optou em abrir essa superloja em um shopping?

A Oscar Freire é uma rua que representa história para mim, foi lá que comecei, e quando fui procurar lugares para colocar a flagship **Le Bronstein** no mapa, encontrei o prédio que estou hoje. Sabe aquela sensação inexplicável de “é aqui!”. Foi isso que senti. Cada passo concluído da reforma trouxe um conforto muito grande, quando inauguramos, foi aquela sensação boa de missão cumprida, e tem se mostrado uma ótima decisão, já que as minhas clientes também abraçaram o novo espaço, e tenho até algumas que moram em outro estado e quando vêm para São Paulo fazem questão de dar uma passadinha na loja.

FOTO: MANUELA SCARPA/DIVULGAÇÃO

“(...) estou com um time de vencedores que, assim como eu, acredita que a moda tem muito mais impacto na vida do que apenas o vestir”



Fashion



FOTO: EDUARDO REZENDE / DIVULGAÇÃO

“Acho que uma coisa bem legal é esse friozinho na barriga ao se fazer algo novo e ver um de seus grandes desejos se tornar real. Acredito que quando perder o encanto por cada nova conquista (...) as coisas vão começar a desandar”



O Ateliê Lethicia Bronstein, no Itaim, continua a todo vapor?

O ateliê continua a todo vapor, manter os dois espaços é um desafio para mim, **Lethicia**, que quero estar nos dois lugares. Mas é importante entender que cada um tem uma proposta e uma cliente diferente. No ateliê minhas clientes vêm buscar o vestido ideal, querem realizar o sonho de se tornarem princesas, assim como também atendemos as amigas, madrinhas, mães e todo mundo que carrega consigo essa energia de vida nova e bons presságios. Na flagship **Le Bronstein** atendemos a mulher que quer se sentir linda no dia a dia, ou até em ocasiões mais especiais e que sabe que ela tem poder. Pra mim foi importante separar para que ambas se sentissem acolhidas em seus ambientes especiais.

As suas três marcas contaram com um aporte considerável de um grupo de investidores de peso para ajudar nesse processo de expansão. Você pode abrir quem são esses investidores?

Claro, estou com um time de vencedores que, assim como eu, acredita que a moda tem muito mais impacto na vida do que apenas o vestir. Nosso conselho é composto pelo **Edison Ticle**, CFO da **Minerva** e conselheiro do **Grupo Soma**; **Reinaldo Nogueira**,

que foi sócio do **BTG Pactual** por mais de 30 anos, sendo responsável por toda a parte de tecnologia e de segurança da informação; **Victor Mansur**, sócio e tesoureiro da **XP**; **Ana Oliva Bologna**, presidente do conselho e principal acionista das empresas de itens para casa, **Astra** e **Japi**, grupo com faturamento acima de 1 bilhão de reais; **Mariel Pontes Oliveira**, sócia da **Olsix**, holding com investimentos em shoppings e real estate e a **Tessera Ventures**, veículo de investimento dos fundadores da **Mosaico** (dos sites **Buscapé**, **Zoom** e **Bondfaro**).

Há ideia de internacionalizar a marca?

Sim, com certeza. Estamos já em conversa com algumas marcas e espaços para expandir a marca presencialmente em outros estados, levando não só nossas roupas, mas toda a experiência. Se tudo passar pelo crivo de aprovação de qualidade **Lethicia**, penso em expandir para fora também.

Você não para e está sempre com novidades... O que podemos esperar para 2023?

Muita coisa boa! Peças que contam histórias, que carregam beleza, qualidade, praticidade e conforto. Além de tudo que façam que todas se sintam belas, representadas e incluídas na moda. •

Positive Feeling

Influenciadoras, festeiras, profissionais... Go Where Lifestyle destaca um time de formadoras de opinião da internet que caminham sempre para um lugar positivo, levando entretenimento e informações sobre moda e estilo de vida a um público cativo

POR **ZILDA BRANDÃO** FOTOS **DANIEL CANCINI**

“Sou uma pessoa alegre e cheia de vida, e as festas devem ser animadas, com boa música, pessoas felizes e que saibam se comportar”



Isabela Barne
Santos, 28 anos
**Experiências
de marcas**

Isabela Barne, desde muito jovem, já queria ser independente financeiramente. Nascida em Campinas, aos 17 anos mudou-se com o pai para São Paulo e começou a trabalhar aos 19 anos. Hoje, é proprietária da marca **Nomad Blazer**, mas também atua como influenciadora, stylist e empreendedora na marca, fascinada pelo mercado da moda e adora conhecer pessoas. “Como influenciadora, comecei por meio da **Revista Claudia**, onde trabalhei no caderno de moda e, após algum tempo, fui stylist de algumas matérias da revista. Como eu postava meu dia a dia, as pessoas passaram a me acompanhar e fui ganhando seguidores. Logo depois trabalhei em uma agência que faz experiências para marcas, muitas delas de moda e contratando influenciadores.”

Sobre as festas, ela empolga. “Amo festas e também gosto muito de receber amigas em casa, preparando eu mesma os pasteizinhos, pãezinhos, vinhos e drinks.”

@santosisabela

Luiza Bittencourt
Guimarães, 32 anos

Multiplataforma

Mineira de Belo Horizonte, dona de uma alma adolescente e morando em São Paulo há quatro anos e meio, **Luiza** conta à **Go Where Lifestyle** sobre sua carreira e dá dicas para quem pretende iniciar como influencer. Começou a trabalhar cedo, tendo no currículo o cargo de vendedora de loja à estagiária em uma agência de marketing.

Sempre gostou de moda. Na fase da adolescência, se reunia com amigas para ver desfiles com a então musa **Gisele Bündchen** e ver as tendências das estações. Sua primeira formação só poderia ser em moda, fazendo parte da primeira turma da **Faculdade de Design de Moda de Belo Horizonte**. Fez direito por dois anos, mas acabou desistindo, formando-se depois em marketing. “Sempre gostei de praia, amigas, diversão, moda, e sou vaidosa. Desde cedo, minhas amigas pediam minha opinião sobre looks, principalmente para festas e casamentos”, conta ela.

Luiza diz que já foi “arroz de festa”, principalmente quando morava em Belo Horizonte, mas afirma que as melhores que frequentou foram no Rio, mesmo tendo frequentado algumas fora do país.

Seu trabalho como influencer começou meio por acaso. Quando pediu demissão de seu emprego na agência de marketing, esperava ter um período sabático, mas ao passar em frente à loja, onde teve seu primeiro emprego, a proprietária e ex-chefe a chamou, propondo que fizesse stories para que fossem postados na rede social da loja, mostrando os produtos de forma diferenciada. Foi a partir daí que Luiza passou a ser remunerada pelo novo trabalho. Hoje, além de seu trabalho como influenciadora, atua como modelo e apresentadora de live shop, uma novidade no mercado que alavanca as lives das marcas. Ao vivo, através de plataforma, leva os produtos aos clientes finais.

@lubittencourtg



“Desde cedo, minhas amigas pediam minha opinião sobre looks, principalmente para festas e casamentos”

Influencers

Mariana Velloso, 28 anos

Influenciar Positivamente

Nascida em Fortaleza (CE), a influencer, que é formada em odontologia, tem hoje 170 mil seguidores, público formado ao longo dos seus cinco anos de trabalho nas redes sociais. Sua história começa como modelo fotográfico de diversas marcas cearenses, onde há um grande e importante poço têxtil, reproduzindo as melhores em suas “redes”. Com o crescimento de sua visibilidade, foi compartilhando sua forma de vida, dicas de beleza, a alimentação saudável que segue, sempre com a assinatura de quem é vaidosa e de quem está de bem com a vida.

“Mudei para São Paulo no meio da pandemia, há cerca de dois anos, para buscar uma maior profissionalização do meu trabalho. A transição foi bem tranquila, já que vir para essa grande metrópole já era habitual devido aos meus cursos de especialização da área de odontologia, e como já trabalhava com clientes paulistas, tudo foi muito tranquilo”, comenta Mariana.

Amante das festas, a influencer tem sempre na agenda ao menos umas quatro por mês. Para ela, o sucesso de uma festa está nas pessoas convidadas e uma boa playlist, como a que esteve no **Morro da Urca**, no Rio de Janeiro, com a presença de **ALOK** comandando os pick-ups.

Mariana vê com bons olhos o futuro da profissão de “influencer”, entendendo ser o ponto de intermediação entre as marcas e o público, porém com a necessidade de se reinventar. “Mostre o máximo de verdade que puder. Essa é uma profissão nova, onde as pessoas se espelham em você, por isso é importante, sobretudo, ter como objetivo influenciar positivamente a vida de quem te segue.”

@marianavelloso



“Adoro me arrumar para sair. Não gosto de fazer festa em casa, para mim, meu lar é como um espaço sagrado”

Dayana Carolina da
Silva Catarucci, 30 anos
Mundo Real

“Na verdade, caí de paraquedas nesta área de influenciadora. Meu propósito era trabalhar com marketing digital ligado à moda, foi quando procurei a marca **Esmeral**, do Bom Retiro, em São Paulo. Acabaram me convidando para um teste de prova de roupas, e como tinha boa dicção e porte, acabei trabalhando para eles por um mês. Por ser uma marca de grande visibilidade, outras portas foram se abrindo na mesma área. Hoje tenho passagem em cerca de vinte e duas marcas, mas continuo com contrato fixo com a **Esmeral**, onde tudo começou, com outras cinco, além de parceiros ocasionais”.

Curte festas, tendo em sua agenda uma média de três a quatro por mês, mas prefere reuniões em família, onde pode mostrar seus dotes culinários, preferindo as sobremesas. Segundo ela, uma festa de sucesso tem que ter dois elementos essenciais: boa comida e boa música. Ela acha que o futuro dos influencers será compartilhar com seu público o dia a dia real, mostrando que há também problemas e vitórias, conversando com seus seguidores e não criando um mundo de ostentação irreal.

Daiana veste um look da **KL**, loja de atacado do Bom Retiro (SP), durante nossa entrevista.

@dayanacatarucci

“Eu amo cozinhar. Hoje faço várias lives passando as receitas que eu gosto e dando dicas de gastronomia”





FOTOS: MAURO HOLANDA/DIVULGAÇÃO

Menu celebra a latinidade

A Casa do Porco, sucesso no centro de SP, tem inovação, pesquisa e criatividade: a fórmula dos Rueda

Sétimo melhor restaurante do mundo, segundo o *The World's 50 Best Restaurants*, **A Casa do Porco** foi inaugurada em 12 de outubro de 2015. Já se vão sete anos desde que o porco estreou no centro de São Paulo como protagonista da alta gastronomia caipira brasileira.

O projeto d'**A Casa do Porco** foi planejado sobre três pilares construídos por **Jefferson Rueda** ao longo de, então, 20 anos de carreira: pioneirismo, inovação e domínio sobre a cadeia produtiva suína. Não à toa, Jefferson foi o primeiro a "ousar" incluir carne de porco no cardápio de um restaurante refinado de São Paulo, ainda no início dos anos 2000.

Em 2015, **Jefferson Rueda** realizou o sonho de abrir, junto com **Janaína Torres Rueda**, **A Casa do Porco**, restaurante autoral no Centro de São Paulo, onde finalmente pôde unir sua vasta

experiência às suas grandes paixões: porco, fogo e açougue. Desde então, se dedica ao porco como protagonista desta cozinha caipira preparada com técnicas de vanguarda.

Chegando a atender 14 mil pessoas por mês – das quais mais de 70% optam pelo menu degustação – **A Casa do Porco** se tornou a cozinha na qual Jefferson e Janaína criam e oferecem uma gastronomia de alta qualidade a preços acessíveis.

Menu de verão Nosso Sangue Latino

Se a cozinha e a alimentação de um povo dizem muito sobre seus costumes e histórias, **A Casa do Porco** expande as fronteiras do Centro de São Paulo para celebrar a identidade de todo um continente. Batizado de "**Nosso Sangue Latino**", o menu degustação criado por **Janaína Torres Rueda** e **Jefferson Rueda** para o verão de 2023 revisita pratos tradicionais de 13 países vizinhos em uma viagem "à brasileira" pela cozinha popular latino-americana. "Recebemos inúmeros convites e passamos por muitas cozinhas latino-americanas. Este menu foi a maneira que encontramos de trazer um pouco da riqueza cultural do nosso continente para dentro d'**A Casa do Porco**", conta a chef **Janaína Rueda**.

Na mesa d'**A Casa do Porco**, a viagem começa pelos embutidos. Partindo do **Mote com Huesillo** do Chile, passa pela **Pupusa com Presunto Real Rueda** de El Salvador, pela **Arepa** colombiana com tartar de guanciale e pelo **Choripán** argentino de linguiça caipira até chegar ao "tamale" do Panamá, entre outros. Com um inusitado ceviche de pé e orelha de porco, camarão, batata-doce e leite de tigre vegetal, o Peru abre o caminho para os pratos principais, seguido pela versão de copalombo do clássico Assado uruguaio.

O porco caipira, protagonista da cozinha popular brasileira, também participa da festa. O **San Zé** – proveniente de criação própria e assado por seis a oito horas – chega acompanhado por "o que veio da nossa horta", de acordo com o que natureza oferece ao **Sítio Rueda** na estação, no mês, na semana ou no dia. Já a sobremesa vem de Porto Rico: **três Leches com rum**, harmonizado com o licor da casa, produzido por **Janaína Torres Rueda**, "**A Licoreira**", em São José do Rio Pardo.

A Casa do Porco Bar

acasadoporco.com.br
Rua Araújo 124, República, SP. 11 3258 2578
@acasadoporco
@jeffim_rueda
@janainarueda1



FOTO: ROGÉRIO GOMES/DIVULGAÇÃO

*Quatro: o blend
perfeito entre
o Vinho e a Arte*



Imported by:



BEBA COM MODERAÇÃO

ADOBE STOCK/DANIEL CANGINI

The Original Bespoke

O alfaiate dos alfaiates, Fausto Hirano, desenvolve e projeta as roupas conforme o estudo de cada biótipo, tornando cada traje realmente exclusivo

O universo corporativo e de luxo conta hoje com inúmeras ofertas de alfaiataria comercial, ou seja, trata-se de encomendar roupas a partir de padrões preestabelecidos de modelagem, levando em consideração as medidas, que segue tendências de moda, sem exclusividade, porém, vendido como sob medida. Esse procedimento torna o traje comum, mas é

vendido como alfaiataria artesanal.

Para esta edição da **Go Where Lifestyle**, fomos conversar com quem realmente entende de alfaiataria com exclusividade, ou **The Original Bespoke**, **Fausto Hirano**, o alfaiate dos alfaiates. “Aqui fazemos o melhor da alfaiataria, desenvolvida e projetada conforme o estudo de cada biótipo, com material premium, importado, e toda a produção da roupa, do molde à confecção, é feita em nosso ateliê. Enquanto em algumas alfaiatarias eles entregam as roupas sob medida entre 45 a 90 dias, aqui esse prazo pode ser de 30 dias, porém, pelo volume de encomendas que temos, há uma fila de espera de cerca de três meses. Para pedidos com urgência, faço em até 10 dias com um custo adicional. Ou seja, como desenvolvemos tudo aqui no nosso próprio ateliê, conseguimos um prazo mais curto do que os concorrentes”, explica **Fausto Hirano**.

Por que alfaiate dos alfaiates?

Fausto Hirano representa a terceira geração de alfaiates de sua família. Aos 14 anos, já começava a dar seus primeiros pontos na máquina de costura. Até seus 33 anos de idade, Fausto, com sua família, trabalhava como mão de obra terceirizada para outras alfaiatarias. Daí o termo Alfaiate dos Alfaiates. Vendo um mercado carente de uma peça realmente boa e feita por um verdadeiro alfaiate, abriu seu próprio ateliê na sala de sua casa. Com o tempo, foi aprimorando ainda mais seus trajes e, hoje, com seu ateliê localizado no bairro do Brooklin, em São Paulo, aberto em 2021, projeta os melhores trajes BESPOKE do mercado. Fausto não vende ternos sob medida em massa, ele trabalha como alfaiate de forma artesanal,

produzindo apenas 15 ternos por mês, garantindo assim a excelência em cada peça produzida. Ele produz todo tipo de roupas sob medida, inclusive para o público feminino, criando peças exclusivas, de desenho próprio, junto ao cliente. O profissional coleta as medidas, oferece as opções de tecido e realiza o meticuloso trabalho de corte e costura das peças. “A alfaiataria é uma apurada técnica (artesanal, semi-industrial ou industrial) de construção do vestuário, que utiliza diversos recursos de construção e acabamento, que devem resultar em trajes com caimento e estruturação perfeita”, reitera. “Uma peça Bespoke é desenvolvida conforme o perfil do cliente, sua profissão, lifestyle. É um estudo sobre quem você é e como quer se apresentar ao mundo!”

Na visita que a reportagem fez ao ateliê de **Fausto Hirano**, algumas informações ficaram bem claras. Ele nos explicou sobre a matéria prima dos paletós, realmente trançados com crina de cavalo para que o caimento seja perfeito e não laceie com o tempo. “Pelo contrário, quanto mais o cliente usa, melhor fica o paletó.” Também nos explicou sobre os tecidos. “Trabalhamos apenas com tecidos de primeira qualidade, italianos e ingleses, proporcionando um terno com caimento impecável.”

Por fim, o conhecimento de alfaiataria do profissional **Fausto Hirano** impressiona. Ele sabe definir bem o que é bespoke e roupa comercial. “Uma coisa é ter um traje sob medida, semi-industrial, com o corte padrão da marca. Outra coisa é ter um alfaiate que se adapta às suas particularidades. Desenvolvemos um traje exclusivo, único, confeccionado artesanalmente no nosso próprio ateliê, sem terceirização”, finaliza Fausto.



A japonesa Yuko Hirano faz parte da equipe de consultoria de imagem e estilo do ateliê de Fausto Hirano

FOTOS: DANIEL CAICINI

Confecção Exclusiva

Alguns mandamentos do Bespoke,
por Fausto Hirano

POSTURA E FORMATO

É um traje feito a partir do absoluto zero, no qual levamos em consideração não somente as medidas, mas o formato e postura, que são os pontos mais estudados antes de desenhar a modelagem. Sob medida tem a ver com tamanhos. Bespoke tem a ver com postura, formato e caimento perfeito da peça.

CORTE E CAIMENTO

O corte e caimento são desenvolvidos conforme a anatomia do cliente. Existem pontos no traje que valorizam partes importantes, para que a roupa fique mais harmônica e traga mais elegância, num caimento perfeito. Por exemplo, o tamanho da lapela, que pode melhorar ou não a sua imagem, valorizando o tamanho do tórax e ombros.

NÃO SEGUIMOS A MODA, CRIAMOS ESTILOS

Geralmente, cada marca tem seu próprio corte, que é igual para todos, independentemente do biótipo do cliente. Não é assim que funciona o bespoke.

TECIDOS

Para executar um bom trabalho, precisamos de bons materiais. A qualidade do traje começa por dentro. O forro pode ser de cupro, seda ou 100% viscose para dar um maior conforto e durabilidade.

Os enchimentos entre o forro e o tecido devem ser feitos com crina de cavalo e pelo de camelo para um maior frescor e durabilidade do aspecto. Por último, o tecido, que precisa ser de uma qualidade excelentíssima para dar um acabamento e um aspecto excepcional.

MONTAGEM

A montagem do traje tem que ser artesanal. Pelo fato de fazermos a lapidação da peça no corpo e usar materiais naturais, o processo de montagem também é artesanal e feito pelo próprio alfaiate. No mercado, existe uma dificuldade, pois quando o alfaiate projeta a peça de forma artesanal e o cortador contratado não consegue acompanhar o raciocínio, conseqüentemente a pessoa que monta a peça também. Por isso, o paletó deve ser feito pelo próprio alfaiate.

Fausto Hirano em seu
ateliê, em São Paulo:
ternos realmente
exclusivos em todos
os sentidos

faustohirano.com.br
R. Guaraiúva, 220, Brooklin, São Paulo
(11) 96333 9025



GO Cigars & Spirits

Por Cesar Adames



Montecristo Wide Edmundo

Depois de uma festa que celebrou seu lançamento há algumas semanas, o **Montecristo Wide Edmundo** chegou às lojas da Espanha. Trata-se de uma nova bitola 4 11/12 (125 mm) x 54 que a **Habanos S.A.** está chamando de **Duke No 3**. Esta é a primeira vez que a **Habanos S.A.** usa esse tamanho. Na Espanha, custa 20 euros (US\$ 19,68) por charuto e vem em caixa com 25. Quando foi anunciado, em maio passado, a **Habanos S.A.** disse que seria oferecido também em caixas de tubos com 10 unidades. Os tubos não chegaram à Espanha e não está claro quando eles podem ser lançados. O **Wide Edmundo** é uma adição de produção regular à linha **Montecristo**. Ele estreou na Espanha e ficará somente por lá por um período limitado de tempo antes da **Habanos S.A.** lançá-lo para outros mercados.



FOTOS: JULIO ANTONIO ALVITE PIEDRA/DIVULGAÇÃO



Quai D'Orsay 52

A **Habanos S.A.**, juntamente com seu distribuidor exclusivo na França, a **Coprova, S.A.S.**, apresentou a nova bitola **Quai D'Orsay N° 52** (cepo 52 x 156 mm de comprimento) em uma noite em um dos lugares mais emblemáticos de Paris, o **Hôtel de La Marine**, na **Place de la Concorde**. A marca de charutos cubanos, criada em 1973 para atender o mercado francês, passa a ter agora quatro formatos diferentes à disposição dos apreciadores.

FOTOS: JULIO ANTONIO ALVITE PIEDRA/DIVULGAÇÃO



FOTO: ANGELO DALBO/DIVULGAÇÃO

Um dos drinks clássicos é o **Hemingway Daiquiri**. Rum Branco, limão siciliano, grapefruit e licor maraschino.

Votre Brasserie

A Rua Natingui, em São Paulo, ganha um novo espaço com pratos e drinks clássicos. **Votre**, em francês, significa vosso, e é essa a principal proposta da casa: uma brasserie com essência intimista e clima despojado, onde o cotidiano francês pulsa em pleno coração brasileiríssimo da Vila Madalena. O menu traz pratos que remetem aos grandes clássicos franceses, como os *Hors d'oeuvres*, de entrada, passando pelo Steak Tartare e Moules au Safran et Frites. Os amantes de boa coquetelaria também foram contemplados com drinks que podem ser degustados tanto no balcão ou apreciados lentamente nas confortáveis mesas do salão.

R. Natingui, 1548, Vila Madalena, São Paulo



FOTO: WAGNER ROSA/DIVULGAÇÃO

Néctar dos Deuses

A **Cervejaria Campos do Jordão**, situada entre as montanhas da Serra da Mantiqueira, lança o **Hidromel Campos do Jordão**.

Considerado uma das bebidas mais antigas do mundo, consumida principalmente na cultura medieval, o hidromel, também conhecido como vinho de mel ou "o néctar dos deuses", como era chamado na antiguidade, é feito a partir da fermentação do mel diluído em água, podendo ser aromatizado com especiarias e frutas. De estilo tradicional seco frisante, leva na sua composição o mel de flora da Mantiqueira, água e fermento. Tem 11% de teor alcoólico, com aroma, corpo e sabor final muito similar ao vinho branco seco. Disponível em garrafas de 750 ml, tem preço médio de R\$ 115.

Vinho, Uvas, Histórias

Guia prático que descreve com uma linguagem simples e objetiva todas as etapas da produção dos vinhos, desde o cuidado com os vinhedos, as uvas, as colheitas, as fermentações, a utilização dos barris de carvalho, os polifenóis e as várias classificações dos vinhos. Inclui capítulos especiais, como a Origem das Uvas, Como Escolher um Vinho para Beber, Onde Comprar, Como Degustar e Harmonizar. O livro é resultado de conhecimentos adquiridos pelo autor, **Milton Mira de Assumpção**, em visitas por 250 vinícolas em 10 países, nas quais, além do prazer de degustar os vinhos, interagiu com agricultores, viticultores, engenheiros agrônomos e enólogos, aprendendo sobre vinhedos, uvas e a cultura milenar dos vinhos.



Car



SPECTRE

O primeiro supercoupé elétrico ultraluxuoso do mundo, o Rolls-Royce Spectre é o sucessor espiritual do Phantom Coupé



TAPETE MÁGICO

Rolls-Royce Spectre é revelado:
o primeiro modelo 100% elétrico
da marca inglesa

POR AROLDO DE OLIVEIRA

FOTO: DIVULGAÇÃO

editoria de automóvel do **Grupo Go Where** tem destacado alguns veículos elétricos em nossos canais, uma vez que todas as montadoras do mercado estão lançando novos veículos nessa categoria praticamente todo mês. A coluna de mobilidade do site gowhere.com.br já testou e avaliou alguns carros movidos 100% a eletricidade (ou híbridos, em alguns casos) e o resultado é sempre bem satisfatório, caso do **Volvo C40**, **MINI Cooper S E**, **Peugeot 208e**, **Jeep Compass 4xe**, entre tantos outros.

Agora, a inglesa **Rolls-Royce Motor Cars** apresenta ao mundo (e causa espanto) o primeiro supercoupé elétrico: o **Spectre** é o sucessor espiritual do **Phantom Coupé** e chega com status de ser o mais luxuoso do planeta nessa categoria. "Este é o início de um novo capítulo ousado para nossa marca, nossos clientes extraordinários e a indústria de luxo. Por esse motivo, acredito que **Spectre** é o produto mais perfeito que a **Rolls-Royce** já produziu", explica **Torsten Müller-Ötvös**, CEO da **Rolls-Royce Motor Cars**. O modelo marca o início de uma era totalmente eletrificada da **empresa** e as primeiras unidades devem ser entregues no último trimestre de 2023. "O carro elétrico é perfeitamente silencioso e limpo. Não há cheiro ou vibração. Eles devem se tornar muito úteis quando as estações de carregamento fixas puderem ser organizadas", disse **Charles Stewart Rolls**, cofundador da **Rolls-Royce**, em 1900.





Modelo demonstra
quão perfeitamente a
Rolls-Royce é adequada
para a eletrificação



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Posicionado entre o Cullinan e o Phantom, o Rolls-Royce Spectre custará a partir de US\$ 413.500 (R\$ 2,1 milhões na cotação do dia para o mercado brasileiro + impostos)

Ultra-Luxury

Em 1900, o cofundador da **Rolls-Royce**, **Charles Rolls**, profetizou um futuro elétrico para os automóveis, reconhecendo a alternativa limpa e silenciosa ao motor de combustão interna - desde que houvesse infraestrutura suficiente para apoiá-lo. O torque instantâneo e o funcionamento silencioso definiram as características da **Rolls-Royce**. Hoje, a companhia cumpre essa profecia com o primeiro **Rolls-Royce** totalmente elétrico.

O **Spectre** marca o início da eletrificação completa da **Rolls-Royce Motor Cars**. Até 2030, todo portfólio da marca será totalmente elétrico. Ao revelar o **Spectre**, a **Rolls-Royce** abre um novo precedente na criação de uma classe de automóveis totalmente original, o **Ultra-Luxury Electric Super Coupé**.

As palhetas da grade **Pantheon** agora são mais suaves e mais niveladas, projetadas para ajudar direcionar o ar ao redor da frente do carro. Juntamente com a tradicional estatueta **Spirit of Ecstasy**, com design aerodinâmico, a grade torna o **Spectre** o **Rolls-Royce** mais aerodinâmico já produzido. A grade é suavemente iluminada, com 22 LEDs iluminando a parte traseira jateada de cada palheta.

A característica mais chamativa do design é o estilo coupé. As proporções do **Spectre** exigiram que

os designers utilizassem rodas de 23 polegadas no modelo. Por dentro, está disponível com **Starlight Doors**, que incorporam 5.876 'estrelas' suavemente iluminadas no teto.

Passeio Silencioso

A suspensão, como em todo **Rolls-Royce**, é adaptativa e integrada com uma série de sensores, que fazem a leitura da superfície de onde o **Spectre** trafega para oferecer a marca registrada da **Rolls-Royce**: o 'passeio de tapete mágico'.

Os números finais de potência, aceleração e alcance ainda estão sendo refinados, pois o ajuste fino do **Spectre** está em fase final. Dados preliminares mostram que o automóvel terá um alcance estimado de até 416 quilômetros (ciclo EPA) e terá 900 Nm de torque no seu motor, que rende 577 cv. Estima-se que o modelo acelere de 0 a 100 km/h em 4,5 segundos.

Com muitos meses de testes e otimização do **Spectre** ainda pela frente, esses números estão sujeitos a alterações antes da confirmação oficial antes do lançamento no mercado no quarto trimestre de 2023. Posicionado entre o **Cullinan** e o **Phantom**, o **Rolls-Royce Spectre** custará a partir de US\$ 413.500 (R\$ 2,1 milhões na cotação do dia para o mercado brasileiro + impostos).•



A ESCOLHA
DOS MELHORES.



A SOLUÇÃO PERFEITA PARA
AMBIENTES PROFISSIONAIS.

SAIBA MAIS EM:





As versões EX e SX Prestige do Niro chegam, respectivamente, por R\$ 204.990,00 e R\$ 239.990,00



Kia Niro Missão de Liderança

A **Kia Brasil** lançou o **Niro**, terceiro modelo eletrificado, alinhado com o novo posicionamento de marca da montadora sul-coreana no mercado brasileiro, incluindo a nova logomarca e o slogan "Movement that inspires". O primeiro modelo eletrificado da **Kia Brasil** a ser comercializado, o **Stonic**, foi lançado em novembro do ano passado, e o segundo - **Sportage** - em julho último. Os principais atributos da segunda geração do **Niro**, em duas versões no Brasil - **EX** e **SX Prestige** - são o seu motor **Kappa PE**, de 1,6 litro, 16 válvulas, com injeção direta, a gasolina, mais o seu motor elétrico que, com a sua bateria de polímero de lítio-ion de 240 V, proporciona potência combinada de 141 cavalos a 5.700 rpm e torque de 27 kgf.m a 4.000 rpm, seu design interno e externo ousado, mas elegante, e a extensa lista de tecnologias **ADAS** - **Advanced Driver Assistance System**, capazes de proporcionar ainda mais segurança e conforto aos ocupantes do veículo.

Diferente do modo velejar dos **MHEV**, em que o motor desliga automaticamente em circuitos planos, no sistema **HEV** do **Niro** a economia de combustível acontece na partida e em movimentos de baixa velocidade, quando somente o motor elétrico atua, e na aceleração e/ou subidas, quando o motor a combustão funciona concomitante ao motor elétrico.

O design externo do **Niro** é inovador, ousado e elegante. Com traços marcantes, o **Niro** traz uma personalidade dinâmica e ímpar. Na parte dianteira,



FOTOS: DIVULGAÇÃO

o SUV compacto da **Kia** mostra seu tradicional "tiger nose" e um conjunto ótico em LED. Na traseira, a ousadia mais marcante está nas lanternas, do formato bumerangue.

Um dos carros mais modernos e atrativos da categoria, o **Niro** possui sistema de entretenimento que combina as funcionalidades dos smartphones, por meio da tela flutuante e sensível ao toque de 10,25" integrado sob peça única ao painel digital de instrumentos, também de 10,25".

"O novo **Kia Niro** vai surpreender os consumidores brasileiros na categoria de SUVs híbridos", avalia **José Luiz Gandini**, presidente da **Kia Brasil**, "em menos de um ano, lançamos três modelos híbridos. Logo virão os elétricos puros. Com isso, a **Kia** continua forte em sua missão de liderança na oferta de SUVs híbridos e elétricos no mercado brasileiro".

No Brasil, o **Niro** é disponibilizado em um total de 17 combinações de cores. •



Localizado no Jardins, encontre seu refúgio no Anantara Spa. Viva uma experiência imersiva, que conecta corpo e mente, com massagens que oferecem benefícios holísticos da tradição tailandesa, em um dos mais conceituados hotéis da capital paulista, o Tivoli Mofarrej São Paulo.

Faça sua reserva através do e-mail: spa.tspm@tivolihotels.com ou pelo telefone (11) 3146-6420

No Anantara Spa, as melhores jornadas não são ditas, são sentidas.

Alameda Santos, 1437 - Cerqueira César, São Paulo - 4º andar.


ANANTARA
SPA

Super Luxury TRUCKS

Go Where Lifestyle, por meio de sua editoria de mobilidade (que tem grande destaque no portal gowhere.com.br com testes e avaliações semanais), destaca aqui as principais picapes do mercado nacional, em versões ultraluxuosas

POR **AROLD DE OLIVEIRA**



FOTO: DIVULGAÇÃO

Ram Classic Perfeição Define

Representando a marca das picapes mais fortes e desejadas do Brasil, a nova **Ram Classic** chega ao mercado brasileiro partindo de R\$ 349.990, impulsionada pelo motor **V8 HEMI** de 5,7 litros, 400 cv de potência e 556 Nm de torque. Além disso, conta com uma completa lista de itens de série como central multimídia **Uconnect** com **Apple CarPlay** e **Android Auto**, som premium **Alpine** com 10 alto-falantes e 506 watts de potência, ar-condicionado digital de duas zonas e bancos elétricos com aquecimento e ventilação e duas memórias para motorista. A muscle truck está disponível nas 58 concessionárias **Ram**.

A **Ram Classic** tem duas opções de estilo, sempre com os mesmos equipamentos. A primeira a chegar ao mercado é a **Laramie**, com visual externo onde o cromado e o prateado se destacam em itens como grade, logotipos, para-choques, retrovisores cromados e rodas. Logo em seguida estará disponível também a **Laramie Night Edition**, que troca o brilho por acabamentos pretos e na cor da carroceria. Por dentro, o revestimento nas duas configurações é de couro preto com costuras brancas e apliques prateados, dourados e imitando madeira. A capacidade de reboque é de 3.534 kg, mais do que qualquer picape de outra marca no mercado.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



O coração do lançamento da Ram Classic é o icônico e poderoso **V8 HEMI** de 400 cv



Ram Classic Laramie
R\$ 349.990

Ram Classic Laramie
Night Edition
R\$ 359.990.

Picapes

Identidade visual exclusiva da versão topo de linha High Country da S10



S10 High Country 2.8T Diesel 4x4 AT
R\$ 318.580,00

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Chevrolet S10 High Country Estilo e muitos detalhes

A S10 foi recém-atualizada em design, mecânica, segurança e conectividade, incluindo identidade visual exclusiva da versão topo de linha High Country, testada pela reportagem, nova turbina e calibração do motor diesel, estrutura reforçada de cabine, seis airbags de série, além de opção de sistema de frenagem autônoma de emergência, Wi-Fi nativo e projeção sem fio para **Android Auto** e **Apple Car Play**.

A S10 está disponível em três opções de carroceria (cabine dupla, cabine simples e chassis cab), cinco níveis de acabamento (LS, Advantage, LT, LTZ e High Country), duas opções

de motorização (2.5 Flex e 2.8 Turbo Diesel), assim como duas opções de transmissão (MT6 e AT6) e tração (4x2 e 4x4). Um dos principais atributos, que chama muito a atenção na versão testada, é o consumo. O utilitário tem excelentes índices, registrando 8,7 km/l na cidade e 10,6 km/l na estrada com diesel.

Por fora, tem as rodas escurecidas de 18" com bordas diamantadas, capota marítima e adesivos de série. Na parte interna, o freio de mão tem detalhe cromado e o volante tem revestimento premium. Outro detalhe importante é que a câmera de ré é digital, em alta resolução e tudo é projetado na tela do **Chevrolet MyLink**.



A Maverick Hybrid deve ter preço abaixo dos **R\$ 240.490** cobrados atualmente pela Maverick Lariat FX4 2.0 turbo.



Além de combinar robustez e versatilidade com o conforto de SUV, a Maverick Hybrid tem uma autonomia de mais de 800 km

Ford Maverick Hybrid Autonomia Impressiona

A **Ford** anunciou o lançamento da primeira picape híbrida do país, que faz parte da agenda de descarbonização da marca. O novo modelo combina um motor 2.5 a gasolina e um motor elétrico que entrega torque instantâneo e é recarregado por meio do freio regenerativo.

Além de combinar a robustez **Raça Forte** e a versatilidade das picapes com o conforto de SUVs, a **Maverick Hybrid** tem uma autonomia de mais de 800 km. A nova picape vem para expandir ainda mais a linha de veículos conectados da **Ford**, com recursos úteis para o uso diário e chega ao mercado no

primeiro trimestre de 2023. A apresentação foi feita na inauguração do **Ford Academy**, novo espaço multifuncional aberto em São Paulo que será usado como centro de difusão de novas tecnologias, serviços, treinamento, experiência do consumidor e relacionamento da marca com os parceiros. “A **Maverick Hybrid** faz parte da nossa agenda de descarbonização no Brasil, que também terá outras grandes novidades em 2023”, diz **Rogelio Golfarb**, vice-presidente da Ford América do Sul. “A eletrificação é um dos pilares do modelo de negócios da **Ford** na região e no mundo.”



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Picapes

Nissan Frontier Versões Inéditas

Fabricada pela Nissan em Córdoba, Argentina, a Nova Nissan Frontier ganhou mais pacotes de acabamento. Agora é encontrada em seis versões, sendo três inéditas. Além das configurações S, Attack e XE, disponíveis no modelo anterior, há as novas opções SE, Platinum e a diferenciada PRO-4X. Estas duas últimas dividem o topo da linha com foco em públicos distintos.

A Nova Nissan Frontier vem com um desenho que mistura estilo robusto, elegante e imponente, seguindo o conceito global Nissan Emotional Geometry Design. A grade e os faróis com projetor de LED quádruplos em forma de C tornam a frente única e facilmente reconhecível.

Um destaque extra da linha em termos de design é a novíssima versão PRO-4X. Seu estilo é voltado para atrair os amantes de aventuras extremas que desejam fugir da rotina diária. Nela, os detalhes reforçam a sua diferenciação e aparecem por dentro e por fora, dos para-lamas exclusivos ao acabamento dos bancos. Até mesmo o logo da Nissan é diferenciado, na cor vermelha.

O painel de instrumentos tem a maior tela TFT do segmento, de 7 polegadas e com imagem de alta qualidade, que disponibiliza uma ampla gama de informações e configurações do veículo.

A Nova Nissan Frontier possui duas configurações de motor a diesel, uma com dois turbos de 190 cavalos e 45,9 kgfm de torque e outra com 163 cavalos e 43,3 kgfm.

Um destaque extra da linha em termos de design é a novíssima versão PRO-4X



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Frontier PRO4X
4x4 AT
R\$ 314.590



Compre dólares, seguro viagem e aproveite suas férias tranquilamente com a **Travelex Confidence**

CÂMBIO | CURRENCY EXCHANGE

Só o maior especialista em câmbio do mundo oferece tudo em um só lugar!



Dólar, Euro, Libra

E mais de 20 moedas estrangeiras em espécie



Seguro Viagem Internacional

Com cobertura para COVID-19, extravio de bagagem e mais



Transferências e Pagamentos Internacionais

Pague sua encomenda internacional, cursos no exterior, processos de cidadania e muito mais



Cartão Pré-pago Multimoedas

Carregue até 6 moedas internacionais no mesmo cartão e viaje com segurança



Chip Internacional de Celular

Garanta seu chip internacional e fique conectado no exterior



4004-5700
Capitais e regiões metropolitanas

0800-400-0800
demais regiões

travelexconfidence.com.br

Travelex

Confidence
Câmbio

A arte de se comunicar bem

Com facilidade para se expressar, Livia Cortinóvis é uma das mais requisitadas apresentadoras de merchandising da televisão. E agora ela está usando a facilidade que tem para se expressar em palestras e mentorias sobre autoconhecimento



A apresentadora de varejo Livia Cortinóvis sabe como ninguém passar uma mensagem, seja ela sobre um produto ou um fato do dia a dia. Não à toa ela brilha diariamente nas ações de merchandising do programa **The Chef com Edu Guedes**, na **Band**, e no programa **a Tarde é Sua**, com a **Sonia Abrão**, na **Rede TV!**. “Sempre foi meu sonho trabalhar na televisão. Fiz faculdade de Publicidade e Propaganda e comecei a trabalhar no marketing de uma rede de concessionárias. Lá eu gravava o varejo na **TV +**, emissora da região do ABC, porém como cliente. Foi então que uma das apresentadoras, a **Michèle Francine**, que ia sair da emissora, me indicou para entrar no lugar dela. Fiz o teste, passei e desde então não parei mais”, lembra Livia, que há mais de dez anos faz ações de merchandising de diversos produtos em diferentes emissoras.

Mas, além do trabalho na televisão, Livia também tem uma agenda corrida nas mídias sociais, onde é uma “influenciadora da

vida real”, como gosta de ressaltar. “Gosto de expor a realidade da vida nas redes sociais, vejo que muitas pessoas mostram vidas irreais, luxuosas, sem problemas, e isso acaba contaminando algumas pessoas, que adoecem emocionalmente. Creio que a linguagem humanizada, de igual para igual, é o que soma na vida das pessoas. Esse é o meu propósito, plantar uma sementinha positiva em cada seguidor.”

No seu perfil do Instagram (@liviacortinoviss), Livia fala bastante sobre autoconhecimento, justamente para ajudar as pessoas. “O autoconhecimento transformou minha vida no momento mais difícil que passei, quando fui diagnosticada com depressão e síndrome do pânico. Decidi estudar e, então, dividir isso com as pessoas, pois não acho justo guardar só para mim algo que é capaz de curar pessoas em suas questões emocionais”, conta a apresentadora, que costuma dar palestras e mentorias sobre o assunto. Inclusive, essa é uma área que ela pretende se dedicar mais ainda em 2023.

Ilhas Maldivas,
com foco em
saúde e bem-estar

Arábia Saudita,
um reino exótico
e misterioso

FOTO: DIVULGAÇÃO

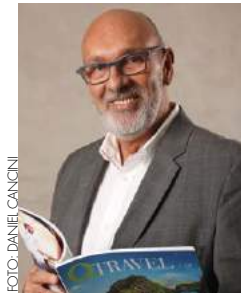


FOTO: DANIEL CANCINI

GO Travel

Por Marco Lourenço

ARÁBIA SAUDITA

Um reino exótico, misterioso e com tesouros inestimáveis (que vão muito além do petróleo) abriu suas portas recentemente e está pronto para te surpreender

Gosto sempre de trazer novidades e despertar meu leitor para um turismo diferenciado e enriquecedor. Desta vez quero falar deste destino que vai aguçar ainda mais o interesse dos apreciadores da cultura árabe, contando um pouco sobre seus povos e costumes, ressaltando a diversidade do Oriente Médio para quem já visitou outros países desta região enigmática.

O ano de 2019 foi um marco para a **Arábia Saudita** que, pela primeira vez, abriu suas portas para viajantes internacionais de países como Estados Unidos, China, Rússia, entre outros. Até então, os vistos sauditas para entrada no reino eram concedidos apenas a trabalhadores expatriados, visitantes a negócios ou peregrinos que visitavam as cidades sagradas de **Meca** e **Medina**. Com a retomada do turismo com força total, a **Arábia Saudita** se tornou uma das apostas que está se transformando em tendência, satisfazendo, e muito, até os viajantes mais exigentes.

Maior produtor e exportador de petróleo do mundo, a **Arábia Saudita** tem o objetivo de ampliar suas frentes de receita em vários setores além desse rentável segmento: o ouro negro. Para se destacar no segmento do turismo, o país tem investido fortunas na construção de novos aeroportos, modernas rodovias, ferrovias de alta velocidade, hotéis, restaurantes e, até mesmo, novas e modernas cidades. Além disso, seus sítios arqueológicos são espetaculares, a cultura islâmica é um mistério a ser desvendado em sua versão original e tem uma gastronomia das mais conhecidas no mundo, características que fazem desse destino, no mínimo, especial!

O reino da **Arábia Saudita**, apesar de ter passado, nos últimos anos, por uma significativa transformação cultural, é rico em tradições e costumes milenares e está recheado de atrativos, tendo grandes chances de ficar entre os destinos mais cobiçados no Oriente Médio, criando tendência no mundo do turismo internacional.

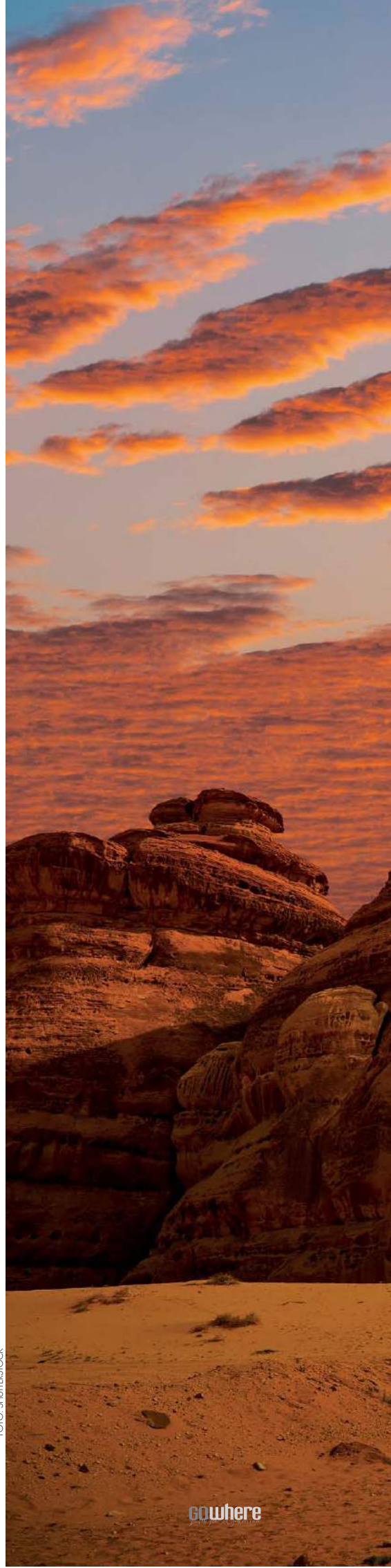


FOTO: SHUTTERSTOCK





FOTOS: SHUTTERSTOCK

MECA

Imersa na atmosfera religiosa islâmica, **Meca**, a cidade natal do profeta **Maomé**, é o local em que os muçulmanos devem se direcionar para oferecer suas orações cinco vezes por dia, não importando onde estejam no globo terrestre.

Considerada o “berço do islã”, foi ponto de parada de caravanas muito antes do nascimento do fundador do Islamismo, nessa cidade é que está a **Kaaba**, uma construção em forma de cubo no centro da **Mesquita Masjid al-Haram** que guarda a venerada **Pedra Negra**. A pedra representa, para o Islamismo, a aliança entre Deus e a humanidade e desempenha um papel importante em rituais quando a cidade recebe peregrinos de todas as partes do mundo para o **Hajj** – a grande peregrinação que todo muçulmano deve fazer, pelo menos, uma vez na vida à cidade de Meca num período estipulado –, ou **Umrah**, a peregrinação menor realizada fora do prazo, que, embora tenha muitos méritos, não substitui o ritual obrigatório.

Sendo uma cidade sagrada, **Meca** não é um destino dedicado ao turismo. O objetivo de visitá-la é religioso, ou seja, um local para orações e peregrinações, e a entrada na cidade é permitida e reservada apenas para muçulmanos. Contudo, não dá para falar da Arábia Saudita sem dedicar algumas palavras à cidade sagrada de Meca. Então, iniciemos nossa viagem pela segunda maior cidade do país banhada pelas águas do Mar Vermelho, Jeddah!



JEDDAH

Atualmente é uma cidade cosmopolita e porta de entrada para a peregrinação à **Meca** e à **Medina**. Acredita-se que sua fundação tenha ocorrido na área que hoje é o bairro histórico de **Al-Balad** – um verdadeiro museu a céu aberto que integra a lista de Patrimônios da **UNESCO** na Arábia Saudita. **Al-Balad** é o coração da cidade antiga, datada do século 7, quando o terceiro califa muçulmano, **Uthman Ibn Affan**, a tornou porto marítimo oficial da sagrada **Meca**. Hoje, ela é detentora do principal porto do país.

Caminhar pelas ruelas da cidade antiga, apreciando suas construções de arquitetura **Hejazi** em tons pastel, de alvenaria com corais do Mar Vermelho e lindos exemplares de *mashrabiya* (ou *roshan*) – varandas de madeira colorida trabalhadas à mão, típicas da arquitetura local que, além da função de ventilação, serviam como proteção à privacidade, permitindo às mulheres observar os movimentos da rua sem serem vistas –, é uma viagem no tempo e na história.

As antigas mesquitas de **Jeddah**, construídas há mais de 300 anos, são atrações à parte, com destaque para a **Mesquita Al-Rahma** ou **Mesquita Flutuante**, um luxuoso edifício de mármore branco localizado às margens do Mar Vermelho.

Vistosos e luxuosos arranha-céus e hotéis emolduram a **Corniche**, uma enorme avenida à beira-mar. Com 35 km de comprimento, oferece vistas magníficas do **Mar Vermelho** e é o local preferido das famílias para caminhar ao final da



Na página anterior, a Kaaba no centro da Mesquita Masjid al-Haram em Meca. Nesta página a Mesquita Al-Rahma, exemplares de mashrabiya e a bela Corniche, orla do Mar Vermelho em Jeddah.



FOTOS: SHUTTERSTOCK



CRÉDITO: ANDREW V. MARCUS - SHUTTERSTOCK.COM

tarde, com várias esculturas modernas, incluindo obras de arte de famosos escultores como **Joan Miró**. Há quem diga que **Jeddah** é a cidade “menos saudita” do reino por conta da atmosfera mais relax e pela grande quantidade de artistas que vivem ali.

Nela também está um dos mais novos circuitos de Fórmula 1, o **Jeddah Corniche**. Esbanjando um visual incrível sob as luzes de milhares de refletores, o circuito foi projetado para receber a corrida noturna do **Grande Prêmio da Arábia Saudita**. E a modernidade não para por aí! Por ser um destino no qual o petróleo é abundante, a ostentação também se faz presente, e muito. Está em construção o edifício que promete ser o mais alto do mundo, a **Jeddah Tower**, um arranha-céu com arquitetura neofuturista com mais de 1 km de altura e 200 andares, obra que revolucionará a Engenharia e a Arquitetura.

Estando em **Jeddah**, não deixe de visitar o **Museu Tayebat**, o qual, com diversos andares de exposição, apresenta os 2.500 anos da rica história da cidade, de todo o país e da Península Arábica, além de um andar inteiro dedicado à herança islâmica e à sua ascensão ao longo dos séculos.

Outra atração imperdível e impressionante é a **Fonte do Rei Fahd**. Ela se tornou o símbolo da cidade há algum tempo, pois não é apenas a fonte mais alta da Arábia Saudita e, sim, a mais alta do mundo! Localizada de frente para o mar, é facilmente vista de muitos lugares da cidade, embora seja à noite seu momento mais radiante. Iluminado, o jato que brilha muitíssimo parece tocar as estrelas!



MEDINA

Embora conhecemos apenas como **Medina**, seu nome oficial é **Al Madinah Al Muna-wwarah**, que significa “a cidade iluminada”. Foi nessa cidade que o profeta **Maomé** viveu e realizou seus ensinamentos após sua fuga de **Meca**, movimento conhecido como **Hijrah** ou **Hégira**, marcando, oficialmente, o início do calendário islâmico.

Destino importante para milhões de muçulmanos que viajam para a Arábia Saudita a fim de realizar a peregrinação, a cidade de

Medina, antiga **Yathrib**, está toda edificada ao redor da **Al-Masjid an-Nabawi**, também conhecida como a **Mesquita do Profeta**. Originalmente construída por **Maomé**, é considerada uma das maiores mesquitas do mundo e o segundo local mais sagrado do Islã depois da **Grande Mesquita de Meca**.

Com capacidade para um milhão de visitantes e aberta o ano todo, 24 horas por dia, é lá que se encontra o túmulo do profeta **Maomé**. Vale lembrar que a visita interna à mesquita e ao túmulo é liberada somente para



CRÉDITO: NESRU MARKMEDIA - SHUTTERSTOCK.COM



Acima e abaixo, a Al Masjid an Nabawi ou Mesquita do Profeta, em Medina. Ao lado, extraordinários guarda-sóis flexíveis que protegem os peregrinos e visitantes.



CRÉDITO: HIRKIN - SHUTTERSTOCK.COM

muçulmanos. Se você estiver por lá, fique atento aos guarda-sóis flexíveis, engenhosa solução para proteção nos dias quentes e ensolarados. Além de ser visualmente espetacular, é, sem dúvida, uma solução incrível!

Na mesma área da mesquita, está o **The International Fair and Museum of the Prophet's Biography and Islamic Civilization**, um excelente local para se aprender sobre o Islã, com uma exposição interativa fantástica e superabrangente da biografia do profeta **Maomé**, com informações detalhadas da sua jornada. Imperdível!

Travel

Impressionante e espetacular sítio arqueológico em Al Ula. Na outra página, abaixo, a Jabal Al Fil ou Rocha do Elefante, cartão-postal da região.



AL-ULA

Existem poucos lugares no mundo em que você pode se sentir como um verdadeiro explorador, voltando no tempo e descobrindo segredos de milhares de anos. **Al-Ula** é um desses lugares! Região com paisagens de tirar o fôlego, esse importante sítio arqueológico é uma fabulosa herança deixada pela civilização nabateia, a mesma que governou a deslumbrante **Petra**, na **Jordânia**.

Com uma sofisticada tradição arquitetônica influenciada pelos mesopotâmicos e gregos, os nabateus, antigo povo semítico ancestral dos árabes, habitaram a região norte da Península Arábica e construíram **Mada'in Saleh**, sua capital, deixando sua marca nas fachadas de templos e nas mais de 100 tumbas esculpidas em falésias rochosas, além de vários monumentos em pedra, sendo o primeiro local em toda a Arábia Saudita a integrar a lista do Patrimônio Mundial da **UNESCO**.

Cartão-postal da região e um local perfeito para se apreciar o belíssimo pôr do sol, a fantástica e instagramável **Jabal Al Fil**, ou **Rocha do Elefante**, impressiona. Cercada por outras centenas de monólitos rochosos e ao contrário das tumbas, essa

escultura natural de 52 metros de altura com formato de elefante foi esculpida pela própria natureza ao longo de milhões de anos. À noite, a paisagem se transforma sob as luzes ali instaladas, trazendo uma atmosfera mágica em pleno deserto com um lindo céu estrelado. É maravilhoso e indescritível!

Outro destaque é a **Jabal Ikmah**, uma impressionante montanha com suas formações rochosas ao redor. O que torna esse local especial são as milhares de inscrições antigas esculpidas nas falésias, fazendo com que ficasse conhecida como a "**Biblioteca Aberta**". Estima-se que as inscrições datam de 644 a.C., em que são representadas a língua aramaica e diversas outras que antecederam e eventualmente influenciaram a linguagem árabe.

As representações nas inscrições vão desde nomes aleatórios de pessoas até descrições detalhadas de rituais religiosos, transações comerciais, transcrições de leis locais, figuras humanas e de animais e ferramentas usadas no cotidiano da época. A concentração, qualidade e variedade das inscrições, encontradas em **Jabal Ikmah**, são únicas e levam-nos a uma autêntica e mágica viagem no tempo.

Próximo, está a antiga cidade e oásis de **Dedan**,



conhecida como **Al-Khuraybah**. Escavações em seus extensos sítios arqueológicos revelaram a existência de grandes cidades fortificadas, mas o destaque no local fica por conta de duas tumbas talhadas na pedra, na parte sul do antigo oásis, que apresentam figuras de leões em sua fachada, símbolo de poder e importância de seus donos.

A cidade antiga de **Al-Ula** é outra atração imperdível que podemos encontrar na região. Em contraste com o deserto, é um exuberante oásis que tem uma longa história como local de descanso. Localizada num vale espetacular cercado por falésias de arenito e palmeiras imponentes a perder de vista, produz em abundância frutas cítricas, além do trigo, cevada, aveia, azeitonas, tâmaras e figos. Seu emaranhado de ruelas e casas de tijolos de barro datam do século 12, período que se tornou passagem obrigatória para peregrinos vindos de Damasco que seguiam rumo à **Meca**. Aproveite o clima do lugar e faça uma pausa para saborear um autêntico café árabe ou um suco de laranja em alguma das barracas que vendem produtos frescos por ali, enquanto se encanta com belas histórias contadas pelos anciãos locais. Uma experiência enriquecedora!



FOTOS: SHUTTERSTOCK

Travel



CRÉDITO: MOHAMED YOUNOS - SHUTTERSTOCK.COM

Ao lado e abaixo, a modernidade dos edifícios e arranha-céus em Riyadh, a capital do reino da Arábia Saudita.

RIYADH

Dinâmica e arrojada capital do reino, **Riyadh** é a cidade onde o charme do velho mundo encontra a modernidade do século 21. Com muitos contrastes – de um lado construções modernas e muito luxo, e do outro o deserto – é rica em história, com inúmeros palácios e museus e alguns dos souks mais coloridos do país.

A capital oferece uma experiência premium quando o assunto são compras! O **Kingdom Centre**, um arranha-céu maravilhoso, um ícone da arquitetura moderna no coração da capital saudita, oferece o **Al-Mamlaka**, um shopping excepcional com grande variedade de lojas de grifes internacionais, cinema, escritórios, o **Four Seasons Hotel Riyadh**, e um condomínio de apartamentos de luxo. A dica é subir até o topo do arranha-céu para admirar a vista da cidade, mas muita atenção: a “atração” fecha durante o Salat, as cinco orações diárias dos muçulmanos, então, programe-se.

Próximo da capital, uma atração interessante é visitar o distrito histórico de **Al-Turaif** na cidade antiga de **Ad Diriyah**. Fundada no século 15, foi o lar original da família real saudita, servindo como capital da primeira dinastia. Hoje abriga vários museus que apresentam diferentes artesanatos, armas e utensílios de séculos passados, além de sua arquitetura típica, características que dão uma ideia completa de como era a capital saudita de antigamente.

Explorando ainda os arredores de **Riyadh**, uma verdadeira aventura em veículos 4x4 leva os visitantes até o “Fim do Mundo”, apelido da **Jebel Fihrayn**, uma fabulosa formação rochosa e um dos lugares mais lindos do país. E que vale a pena! O caminho é repleto de vida selvagem. Chegando ao topo, você será recompensado com vistas deslumbrantes do reino, tendo a oportunidade de ver até alguns camelos se movendo por antigas rotas de caravanas. Uma ótima opção para contemplar um inesquecível pôr do sol!

FOTOS: SHUTTERSTOCK



NEOM E QIDDIYA

Um país dentro do país, é assim que **Neom**, uma megacidade tecnológica, está ficando conhecida. Próxima da fronteira com a **Jordânia**, é lá que, num futuro não tão distante, haverá táxis aéreos, hipertúneis e outras ideias pra lá de inovadoras que estão sendo testadas. A cidade, que ainda está em construção, será um destino interessante por si só e fortemente firmada em sustentabilidade: zero carro, zero rua e zero emissão de carbono, onde os residentes terão tudo ao seu alcan-

ce a poucos minutos de caminhada.

Qiddiya, próxima à capital **Riyadh**, é também um dos "gigaprojetos" da **Arábia Saudita**. Trata-se de um complexo de entretenimento do tamanho da cidade de Paris, com parques temáticos de diversão, extraordinária variedade de artes cênicas e visuais, festivais, exposições, espaços para eventos e autódromo para Fórmula 1. A abertura da primeira fase desse incrível projeto está prevista para 2023.

Com tantas atrações inusitadas e experiências singulares, faço meu convite

para que você conheça esse espetacular destino, além de outros tradicionais e exóticos oferecidos pela **Queensberry**. A operadora de viagens de luxo do ecossistema **BeFly**, que oferece roteiros em grupo com o acompanhamento de guia brasileiro especialista desde o Brasil e viagens personalizadas sob medida para que você vivencie e realize um inesquecível roteiro nesse país, que está de portas abertas esperando por você!•

queensberry.com.br
[@queensberryviagens](https://www.instagram.com/queensberryviagens)



Imersão Admirável

Resort nas Maldivas foca 100% em saúde e bem-estar e redefine o modo de viajar

POR LUCIANO GARCIA – BODUFUSHI, ILHAS MALDIVAS



As Ilhas Maldivas são um paraíso distante, quase escondido... e talvez, por isso mesmo, tão encantador

GO **Where** viajou para as **Ilhas Maldivas** para conhecer em detalhes o novo resort de ultraluxo **Joali Being** que, em seu primeiro ano, já recebeu inúmeros prêmios da mídia especializada e elogios dos mais exigentes viajantes. Ali, a reconexão com a saúde e a natureza vai muito além de um detox. O spa monumental, imerso em uma ilha privativa no Oceano Índico, ousa com terapias inéditas e experiências de cura transformadoras.

O voo longo, mas confortável, de São Paulo a **Doha**, no **Catar**, embaralha o relógio biológico pelo fuso. Da sede da Copa, o destino agora é **Malé**, nas **Maldivas**, ao sul da **Índia**. Do alto, a bordo do hidroavião, o arquipélago lembra um imenso código morse impresso na Ásia: paisagem sem igual. As mais de vinte horas valem a pena e cumprem a promessa de um ciclo rejuvenescedor de imersão em saúde e bem-estar, que

ultrapassa o conceito de wellness. A saudação "Merhaba!" é atenciosa, com a mão no lado esquerdo no peito, e quer dizer muito mais do que bem-vindo: significa acolhimento e aconchego, como conta **Rubbi**, meu mordomo particular, chamado de "jadugar", tradução livre para mágico, no idioma local.

Jornada de autodescobrimento

As **Maldivas** ficaram mundialmente conhecidas como sinônimo de romance, destino paradisíaco e de lua de mel. E é assim, mas pode ser também um lugar para se reencontrar com a saúde física e mental. Como acontece no incrível resort **Joali Being**. Diferente dos mais de duzentos hotéis em ilhas privativas nas Maldivas, o **Joali Being** é muitíssimo especial, como logo constatei ao chegar, ao ser atendido numa consulta integrativa com o **Dr.**

Dhanraj Shetty, médico ayurvédico, que me recebeu. Ele avaliou meu balanço energético e fez comigo exercícios de respiração. O exame de bioimpedância revelou possíveis alterações nas glândulas, hormônios e enzimas. Em razão desse check-up de entrada, ele me recomendou algumas mudanças que eu teria que fazer nos hábitos cotidianos, alimentos que deveria priorizar e chás indicados para auxiliar o corpo a voltar naturalmente ao equilíbrio. Ao final, compreendi o conceito inovador do resort, que compartilha os dados da consulta com vários profissionais para atingir um objetivo prático – a recuperação psicossomática de cada hóspede. Mas sem muitas privações. São recomendações que partem da nutrição no café da manhã, passam pela seleção de alguns dos mais de cem chás terapêuticos e moldam exercícios em treinos mais específicos, pilates e alongamento.



"Joali" é a palavra dhivehi para "rede"...
e faz jus à tradução: o clima deste lugar é de embalar



Piscina privativa de borda infinita, em cada acomodação, invade o mar sutilmente e forma uma única paisagem. À esquerda, Luciano e o mordomo Rubbi

FOTOS: DIVULGACAO

Viagem

O restaurante FLOW possui três cozinhas: "Plantae" – a criativa vegetariana; "Su", com frutos do mar e pratos frescos do oceano; e a "B'Well", com menu exclusivo de pratos saudáveis



No centro de herbologia AKTAR, aprendo mais sobre o poder das ervas medicinais e no workshop crio um bálsamo com óleos essenciais

Paraíso para chamar de seu

Os tradicionais carrinhos de golfe são a opção mais rápida para se deslocar pelo resort. Mas a ilha é pequena, e merece ser descoberta sem pressa. O delicioso por aqui é pedalar. Com sua própria bicicleta e nome na plaquinha. O **Joali Being** é um oásis livre de internet, só acessada em seu espaço particular, as luxuosas "villas". "São 68 unidades, sendo 33 na praia e 35 no mar, todas com piscinas privadas. São perfeitas para viajantes solitários, "os solo travellers", para os casais, amigos e para as famílias com jovens acima de 14 anos", explica o gerente geral **Özgur Cengiz**.

A sofisticada arquitetura holística das cabanas é relaxante. Foram concebidas com estruturas de palha que remetem a templos com decoração em cores suaves como o cinza-pedra e o rosa claro. Todo o resort foi planejado com os princípios de design biofílico, integrando a natureza aos espaços físicos de modo harmônico.

A ilha é um dos três santuários de conservação de tartarugas, idealizado em associação com **Olive Ridley Project** e está em colaboração com o **EarthCheck**. "Temos infraestrutura de dessalinização da água, recolhimento da água da chuva e usina de fertilização orgânica", conta **Nawaf Ibrahim**, que cuida da responsabilidade social do **Joali Being**.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Quatro pilares: mente, pele, microbioma e energia

Os programas de bem-estar do resort incluem força e vitalidade, clareza mental e reequilíbrio digestivo e hormonal. Os diagnósticos de alta tecnologia aliam tratamentos modernos e práticas antigas para alcançar a mais pura sensação de "leveza". São técnicas para o sono reparador, para a imunidade e com um foco especial na saúde da mulher.



Lótus: a sala para meditação em forma de pirâmide estimula a redescobrir a flexibilidade e o equilíbrio do corpo



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Joali Maldives Arte e Gastronomia

Bem pertinho, somente a quinze minutos de hidroavião, fui descobrir também o **Joali Maldives**, o irmão do Being, construído na ilha de **Muravandhoo**. Ele é reconhecido por ser uma imersão de arte, com obras por todo o lugar. A maioria convida a interagir: como a **Mantra Ray**, que lembra um ninho de pássaro na árvore e que se transforma em ponto de encontro particular para o café da manhã ou um chá da tarde. Vale lembrar que o **Joali Maldives** é para todos, inclusive crianças que se divertem no Kid's Club.

Participo de uma aula de pintura com **Natalia**, a artista russa residente no **Joali Maldives**. Ela sugere partir pela arte abstrata e explica as técnicas do uso dos pincéis, a mesclagem das cores e como poderei me expressar na tela. •

joali.com

Com filosofia joie de vivre ou «alegria de viver», o resort se define pelo luxo não convencional



***Luciano Garcia** viajou às Ilhas Maldivas a convite de Joali Resorts.

Agradecimentos especiais à **Flavia Pacheco** da **Spoke RP** e **Josy Karabolad**, diretora para as Américas do **Grupo Joali**.



Vantagens Preciosas

App Aguzzo Cucina torna-se um excelente e eficaz serviço aos clientes do restaurante



Para diminuir a dependência do iFood, o restaurateur **Rafael Azrak** desenvolveu, antes da pandemia, o seu próprio app do **Aguzzo Cucina**. “O consumidor ganha no preço se comprar direto com a gente, ficando isento das taxas do iFood, Rappi... Quem ganha é o consumidor”, diz Azrak.

A estrutura do delivery foi ampliada para atender ao consumidor final com mais rapidez e qualidade. O app **Aguzzo** é um sistema configurado com muitas fotos e descritivos dos pratos, oferecendo 95% do cardápio do restaurante. Logo no início da experiência você escolhe de qual unidade quer comprar e se quer delivery ou retirada em uma das duas unidades, Moema ou Pinheiros. O preço da entrega varia conforme a distância, assim como o tempo. Durante a semana, o menu executivo funciona também no app, de segunda a sexta, e se estende no horário das 11h às 16h, incluindo entrada, prato e sobremesa por R\$ 89.

Um investimento de boas embalagens foi feito para que os pratos viajem bem e cheguem em perfeito estado. Todas as variedades de massas, carnes, peixes, entradas, saladas, enfim, tudo para proporcionar uma experiência ímpar ao consumidor final.

A seção **Gnocchi** é o carro-chefe, devido ao produto ser campeão de alguns prêmios revelados pela imprensa especializada. No total, 10 receitas são elaboradas, como o **Della Casa** (de batata e

espinafre com delicado molho de queijo gorgonzola e nozes), R\$ 71; o **Al Funghi** (servido com delicioso molho de cogumelos frescos), R\$ 71; e o de **Sálvia** (na manteiga, sálvia e parmesão), R\$ 56.

As carnes triunfam com clássicos – provados e aprovados por críticos gastronômicos – como **Filetto Aguzzo** (filé-mignon empanado com pão feito na casa, crocante e gratinado com parmesão ao molho de tomates e servido com gnocchi na manteiga e sálvia), R\$ 95; **Parmegiana Aguzzo**, servido com **Spaghetti Pomodoro**, R\$ 91; **Polpetone di Manzo**, servido com fettucine ao molho bechamel, R\$ 79. Lembrando que esses pratos foram feitos em versão **Burger**: **Polpetone Burger**, R\$ 35; **Milanesa Burger**, R\$ 45; **Caprese Burger**, R\$ 35; e **Parmegiana Burger**, R\$ 45.

As vantagens do app são várias, incluindo a de ter acesso aos dados dos clientes, mediante autorização, diferentemente do que acontece no **Rappi** e no **iFood**. Podendo fazer ações diretas de acordo com cada perfil e gerando mais oportunidade. Outro ponto positivo é o contato direto com o cliente, facilitando a adequação quando ocorre algum problema. “É preciso investir no relacionamento com o consumidor e oferecer mais benefícios para que ele prefira comprar por meio do app, é o que fazemos diariamente”, diz Rafael. Há ainda o programa de fidelidade, o qual, ao acumular R\$ 200 em pedidos, o cliente ganha 20% de desconto.

aguzzo.com.br
Instagram e app @aguzzocucina
Pinheiros - Rua Simão Álvares, 325, 11 3083 7363
Moema - Alameda dos Maracatins, 495, 11 3586 8491
Jardins - Rua Haddock Lobo, 1002, 11 3081 3970



A JOVEM PAN ESTARÁ ONDE O SEU 2023 ESTIVER.
REPLETA DE NOTÍCIAS, OPINIÃO, ESPORTES E ENTRETENIMENTO.

2023
FELIZ



JOVEM PAN. SEMPRE EM MOVIMENTO.

Claro-SKY

vivo



Parabólica

Rádio SP

PANFLIX



canal 576

canal 581

canal 186

canal 7

FM100,9 AM 620

Baixe o app

Samsung TV Plus

jovempan.com.br

*consulte a disponibilidade da sua operadora.



GRUPO JOVEM PAN

Fábrica de Homenagem, Premiação e Personalização



PLACAS & COMUNICAÇÃO VISUAL



HOMENAGEM & SINALIZAÇÃO



CRACHÁ PERSONALIZADO



TROFÉU

***Veja mais produtos em nosso site:
jkcomunicacaovisual.com.br/site***

☎ (11) 94769-6799

(11) 3881-7210

📷 @jk_placas

alessandra@jkcomunicacaovisual.com.br



TOKIO MARINE HALL

veja São Paulo
OS MAIS AMADOS DE SP

PRA ONDE VOCÊ RESOLVER IR,
A MÚSICA TE LEVA

TOKIOMARINEHALL.COM.BR

GEORGE STRATE
LATIN AMERICA TOUR 2022

AN EMPIRE / RAGE FOR ORDER CELEBRATION TOUR 2022 (PERFORMS TWO SETS IN ONE NIGHT, BOTH ALBUMS IN ITS ENTIRETY)

ABERTURA: MARENNA / OPUS V

20 DE JANEIRO

EDU FALASCHI
VERA CRUZ TOUR 2023

MEGA PRODUÇÃO ORQUESTRA SINFÔNICA JOVEM DE ARTUR JOGUEIRA CONVIDADOS ESPECIAIS

REGÊNCIA: MAESTRO RICARDO MICHELIÑO

MÚSICAS DOS ÁLBUMS: VERA CRUZ, REBIRTH, TEMPLE OF SHADOWS, HUNTERS AND PREY, AURORA CONSURGENS E AQUA.

21 DE JANEIRO

O MÁGICO DE OZ
Live Concert

22 DE JANEIRO

SHOW **NOVO CAPÍTULO PEDRO MARIANO**

ESTRÉIA DA TURNÊ 2023

27 DE JANEIRO

TURNÊ MEU NOME É **THIAGO ANDRÉ**
20 ANOS

28 DE JANEIRO

TURNÊ MEU NOME É **THIAGO ANDRÉ**
20 ANOS MATINÊ

29 DE JANEIRO

Fafá de Belém
Tocando temas de Sucesso em Novelas e Grandes Clássicos de toda sua Carreira

03 DE FEVEREIRO

ROCKIN' KIDZ
UM ESPETÁCULO PARA TODA FAMÍLIA

04 DE FEVEREIRO

NANDO REIS
APRESENTANDO SEUS MAIORES SUCESSOS

ENCERRAMENTO DA TURNÊ **NANDO HITS**

11 DE FEVEREIRO

CHICO BUARQUE
que tal um samba?

TURNÊ 2022/2023

Convidada **MÔNICA SALMASO**

ESTRÉIA DIA 02 DE MARÇO DE QUINTA A DOMINGO CURTA TEMPORADA

Patrocínio:

Programa:

Mídia Partner:

Apoio:

Realização:



Seguimos todos os protocolos internacionais de segurança e higienização. Menores de 16 anos somente acompanhados dos Pais ou Responsável Legal.

Os descontos não são válidos para meia entrada, Pré-venda (mínimo de 48 horas de antecedência do público geral) exclusiva para segurados ou colaboradores da Tokio Marine Seguradora S.A. ou corretores cadastrados no Portal do Corretor. Na pré-venda os 50 primeiros segurados ou colaboradores ou corretores têm direito a compra de 04 ingressos, por CPF com desconto exclusivo de 50%. Atingidos os 50 primeiros CPFs e ainda estando dentro das 48 horas da pré-venda, segurados ou colaboradores ou corretores terão 20% de desconto até o limite de 30% da carga de ingressos. Após a pré-venda será aplicado o desconto de 20% para segurados ou colaboradores ou corretores, não cumulativo com outras promoções e limitado a 4 ingressos por CPF. Segurados passam a ter direito ao desconto um dia após a emissão da apólice e até o término da vigência do seguro. Seguros adquiridos por meio de apólices coletivas, certificados e bilhetes não participam da promoção. Todos os descontos desse regulamento são aplicados no valor do ingresso na data da compra e NÃO são cumulativos com outras descontos e outras promoções. A compra da meia-entrada é pessoal e intransferível e a legitimidade está condicionada à apresentação dos documentos que comprovem esta condição na entrada do espetáculo, conforme LEI Nº 7844 DE 13 MAIO DE 1992. Capacidade máxima = 4.900 pessoas | Processo SEI: 1020.2022/000255-5. R. Bragança Paulista, 1281 | www.tokiomarinehall.com.br | GRUPOS: (11) 5646.2120



Patrimônio Seguro

Sekuro Cofres garante total segurança para quem deseja um serviço de qualidade para guardar objetos de valor com privacidade

Raras são as companhias de segurança que oferecem tantos protocolos confiáveis, tecnologia de ponta na operação e, somado a tudo isso, qualidade impecável nos serviços prestados. Pois bem, a reportagem de **Go Where Lifestyle** foi até a sede da **Sekuro Cofres**, em São Paulo, conhecer um pouco deste universo e o resultado realmente impressiona. A **Sekuro**, única empresa brasileira de aluguel de cofres privados, nasceu com o objetivo de preencher as lacunas referentes a este problema, oferecendo sigilo, privacidade e segurança máxima aos clientes que desejam guardar objetos de valor financeiro e sentimental. “Guardar objetos de valor dentro de casa ou escritório representa um risco, seja pela insegurança ou demais perigos envolvidos”, comenta **Danilo Ma-**

chado, CEO da **Sekuro Cofres**, que nos apresentou as dependências da empresa e alguns protocolos exemplares que são seguidos, garantindo realmente um ambiente seguro e confiável para quem deseja guardar objetos de valor com total privacidade.

A empresa inaugurou suas atividades em 2018, em São Paulo, e para construir sua operação utilizou as mais modernas soluções de segurança para o local, incluindo os painéis de aço de alta resistência da SSAB, multinacional sueca líder mundial na fabricação de aços blindados e fornecedora das principais forças militares do mundo. Assim como conta com um dos mais modernos equipamentos de monitoramento do mundo, fabricados pela empresa Suíça **ARHUB**, o sistema

funciona com base em frequências sonoras inaudíveis e comunica qualquer anormalidade ainda nas áreas externas da **Sekuro**.

Bunker de Excelência

O local é uma espécie de “bunker nas alturas”, localizado na região da Berini – Zona Sul de São Paulo. Trata-se de um labirinto formado por diversas paredes de concreto armado e painéis blindados, com portas, piso e teto também blindados, além de rigoroso controle de acesso baseado em moderna tecnologia, barreiras físicas, tecnológicas e monitoramento redundante ininterrupto, com múltiplas equipes (nacionais e internacionais).

A localização e forma de constituição são propositais, segundo **Danilo Machado**. O fato de o bunker com



FOTOS: DIVULGAÇÃO



FOTOS: DIVULGAÇÃO

os cofres estar no meio de um edifício dificulta ainda mais a tentativa de invasão à câmara dos cofres. “Estamos numa área elevada do edifício, nem no topo e nem no chão. É inviável alguém utilizar carga explosiva aqui dentro, pois toda a nossa estrutura é feita de aço blindado importado da **SSAB**. São diversas barreiras e camadas blindadas e, quanto mais próximo da câmara central (onde estão os cofres), mais difícil se torna o acesso. Trabalhamos com blindagens muito pesadas, e as cargas explosivas necessárias para romper uma blindagem dessas acabaria danificando a estrutura como um todo”.

Machado explicou que a blindagem funciona num sistema semelhante ao de uma cebola. Para se chegar ao cofre, o invasor teria de estourar antes

as camadas anteriores, o que comprometeria a estrutura do edifício e faria com que o caixote do bunker fosse para baixo com quem está dentro tentando explodir.

No núcleo do bunker estão as caixas-cofres que variam em diversos tamanhos. A menor possui 10x15x-50cm (altura x largura x profundidade) e a maior 220x100x70 cm. Já os custos para contratação partem de R\$ 4.500,00/ano para o menor tamanho. Todos os cofres contam com apólice de seguro ante a **Lloyd's of London**, maior companhia resseguradora do mundo. A operação conta com uma apólice global no valor de mais de R\$304 milhões, com cobertura All Risks. São R\$ 500.000,00 de seguro por cofre, expansível até R\$ 2 milhões de cobertura individual.

Entrevista Danilo Machado, CEO Sekuro Cofres

Desde o surgimento da Sekuro, quais foram as principais mudanças realizadas na operação e que melhoraram os serviços e a segurança dos usuários?

Nosso cuidado com os clientes aumentou muito, tomamos inúmeras medidas para manter a maior segurança dos bens e dos nossos clientes enquanto na Sekuro. Uma das coisas que fizemos foi reduzir o número de salas de espera para apenas duas, assim temos um número menor de clientes em nossa sede, o que facilita o controle de possíveis tentativas de violação dos cofres.

Há muita tecnologia envolvida no serviço. Conte-nos um pouco de como funciona essa tecnologia a favor do usuário.

Além do nosso monitoramento nacional e internacional durante 24h por dia e todos os dias do ano, também somos a primeira e única empresa no Brasil a utilizar o sistema de monitoramento suíço da ArHub, uma tecnologia que detecta por meio de frequências sonoras qualquer tentativa de invasão, antes mesmo do local ser violado.

A empresa é pioneira neste setor de cofres de segurança. Como está o crescimento da Sekuro e qual o planejamento para 2023?

No segundo semestre de 2023 estamos planejando abrir a tão aguardada unidade dos Jardins, em São Paulo. Por ser um tipo de negócio que requer extremo cuidado e atenção, nós preferimos expandir aos poucos para, assim, podermos garantir nosso nível de excelência em segurança e atendimento.



FOTO: DANIEL CANICINI

Como curiosidade, conte-nos algo em especial sobre a Sekuro?

Uma curiosidade é que nossa seguradora, a Lloyd's of London, foi a seguradora do Titanic. Além disso, ela é responsável por alguns seguros um tanto quanto peculiares de algumas celebridades como, por exemplo, as pernas de David Beckham, as cordas vocais de Bruce Springsteen, o sorriso de Julia Roberts e a língua de Gene Simmons, integrante da banda Kiss. Todos os nossos cofres possuem cobertura securitária que, somadas, representam mais de R\$ 350 milhões de reais.

Como você entrou neste setor e qual sua experiência nesta área de segurança?

Além da minha graduação em Administração e MBA em Gestão Empresarial, tenho também formação militar, tendo servido como Oficial do Exército Brasileiro entre os anos de 2003 a 2011, quando então no posto de 1º Tenente passei para a reserva e comecei a me dedicar à minha carreira na iniciativa privada. Desde então, assumi a gestão de algumas

empresas e, em 2019, me juntei ao time Sekuro.

Por fim, quais inovações este setor ainda pode trazer? É possível evoluir muito, mesmo já tendo tanta tecnologia embarcada?

Sem dúvida! A evolução e a busca constante por melhorias são parte do dia a dia da Sekuro. Estamos na vanguarda do uso de novas tecnologias e soluções, e a indústria da segurança, assim como outras, está sempre apresentando inovações. Um exemplo são as câmeras de vigilância, que até poucos anos atrás eram um meio de visualização a distância dos locais monitorados, e hoje em dia possibilitam, por meio de softwares de inteligência artificial, detectar de forma automática a presença de pessoas em locais não autorizados, o porte de armas de fogo e diversas outras ameaças sem que haja a necessidade de intervenção humana para tudo isso.

www.sekurocofres.com.br
@sekurocofres



YKPTEX LITE



VENDAS COM MAIOR LUCRO



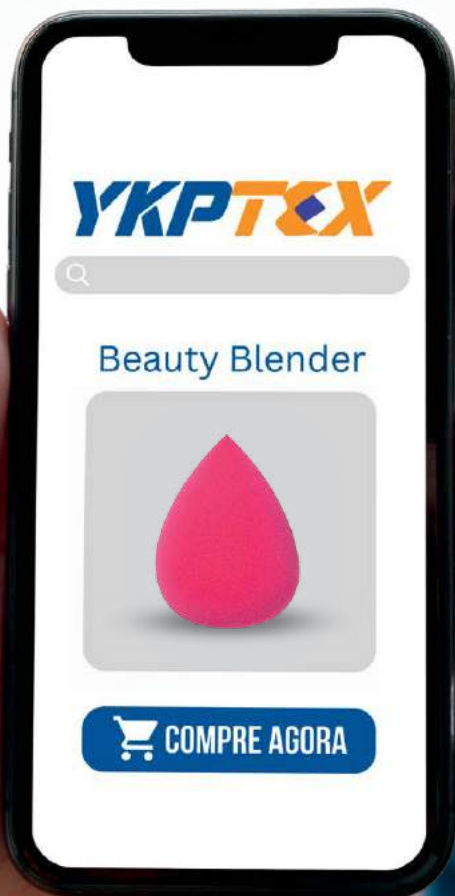
EMITA NFe's



ATENDE B2C E B2B



INTEGRADO COM ERP



YKPTEX A PLATAFORMA DE E-COMMERCE PARA EMPRESAS QUE QUEREM GESTÃO COMPLETA.



GO LIVE EM 90 DIAS PARA MÉDIAS EMPRESAS



UTILIZE NOSSO PDV DIGITAL



PLANOS A PARTIR DE R\$3.000



+ 2 MILHÕES DE EMPRESAS USAM

功夫



GO Rio

Por Shirley Legnani



FOTO: RODRIGO AZEVEDO/DIVULGAÇÃO



FOTO: BERUNO HIDRAVANI/DIVULGAÇÃO

Hotel Fasano Rio de Janeiro Restaurante Gero

As ceias de Natal e de Réveillon (criações do chef Luigi Moressa) prometem fazer sucesso no Gero, restaurante do luxuoso hotel Fasano. Na noite de Natal, por exemplo, a ceia começa com mini torta de berinjela à parmegiana servida com lula grelhada com ervas. Na noite de Réveillon, o jantar especial começa com mil folhas crocante de batata, burrata, atum marinado e limão siciliano. De prato principal, há duas opções: tortelli de pato ao perfume de laranja ou terrine de stinco de vitelo com tutano e risoto de açafrão. Clientes que não estiverem hospedados no hotel e quiserem participar da celebração no Rooftop terão uma opção especial para reserva.

Avenida Vieira Souto, 80.

Grand Hyatt Restaurantes Cantô e Shiso

As celebrações de fim de ano do Grand Hyatt, que fica entre a praia da Barra da Tijuca e a Lagoa Marapendi, têm programação completa, com buffet all inclusive e open bar nos restaurantes Cantô e Shiso e no Espaço Tano e no salão Grand Ballroom. Além das tradicionais ceias de Natal e Réveillon, a festa para a virada conta com banda e DJ, feijoada, brunch especial e presença do Papai Noel, ou seja, uma festa para toda a família.

grandhyatt_rio.



FOTO: PAULA GUINARÁES/DIVULGAÇÃO



FOTOS: DIVULGAÇÃO

The View Bar Torre Oscar Niemeyer

Não é hotel, mas fica nas alturas, já que está no 30º andar da célebre torre de Oscar Niemeyer, em São Conrado. Assim é o The View Bar RJ, que preparou uma noite super especial para celebrar em grande estilo a passagem do ano de 2022 para 2023: gastronomia, open bar, música ao vivo, DJ e pista de dança, queima de fogos – com direito à cascata do Hotel Nacional – e um buffet de café da manhã para repor as energias. O menu será mediterrâneo com muitos frutos do mar e bons drinks.

Avenida Niemeyer, 769 – 30º andar, São Conrado.

Miramar by Windsor Alloro al Miramar

Os dez anos do sofisticado restaurante Alloro al Miramar, localizado no cinco estrelas Miramar Hotel by Windsor, que mais uma vez entrou na lista do “50 Best Discovery”, renderam a renovação do cardápio assinada pelo chef Michele Petenzi, que tem a Itália, sua terra natal, como inspiração. Filetto al Vino Rosso, Zucca, Funghi, Cipolle e Bacon con Polenta Frita (filé mignon, abóbora, cogumelos, cebolas e bacon com polenta frita) e o Cavatelli al Ragù di Agnello (cavatelli com ragu de cordeiro e queijo pecorino) são alguns deles.

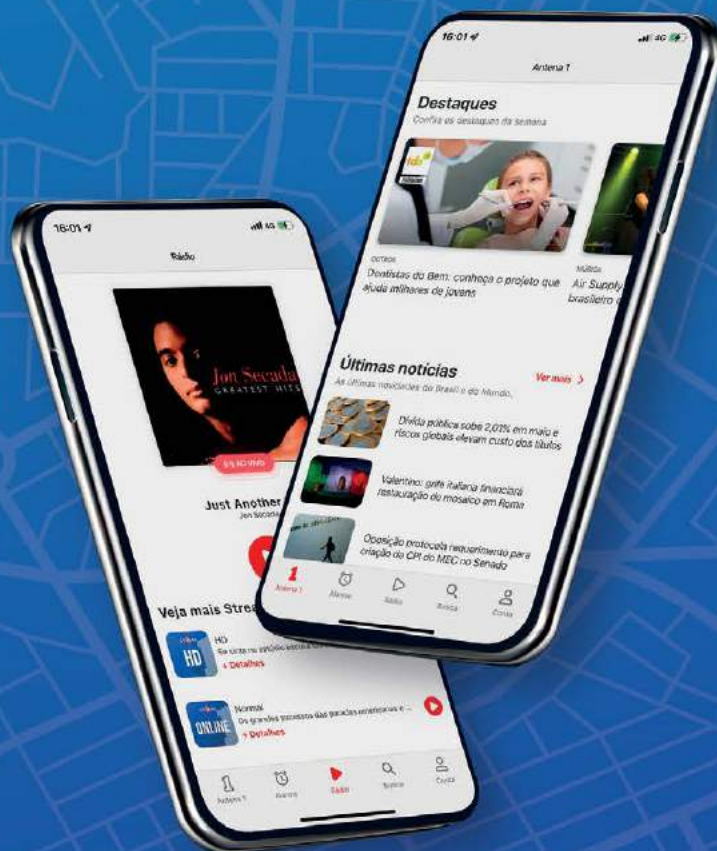
windsorhoteis.com.



FOTO: ALEX SOUTO/DIVULGAÇÃO

ANTENA 1

CONHEÇA NOSSO NOVO APLICATIVO!





FOTOS: DIVULGAÇÃO/MARIO RODRIGUES JR

Dica para curtir o verão na praia de Camburizinho

Acaba de ser inaugurado o Bar do Manacá, ao lado do restaurante Manacá, do chef Edinho Engel. O responsável pelo menu é o chef Danilo Fernandes, que criou delícias como Toast de atum crocante e maionese de nori, Bolinha de fonduta de queijo meia cura e aipim Espetinhos na brasa de polvo, cavaquinho e cogumelo do dia. A coquetelaria tem o comando da bartender e mixologista Bianca Petrillo, que criou drinks autorais, como o G&T Manacá (gin, syrup de beterraba com manjerição e água tônica).



**FORNECE PARA OS MELHORES
HOTÉIS, RESTAURANTES
E POUSADAS DA CIDADE**

Av. Frei Orestes Girardi, 2359 - Jaguaribe
Campos do Jordão - SP - Tel: 12 3662 1340 / 1848 / 2188



**LA
GRIGLIA**
CARNES E MASSAS

**End.: Av. Rebouças, 3970
Pinheiros, São Paulo
Tel.: (11) 4550-9450**

**3º piso - Terraço Gourmet
Shopping Eldorado**

ifood

 @la_griglia_

GO Beauty

Cosméticos
antienvhecimento
para 2023

Protetores solares com
fórmulas mais inteligentes

A favor do tempo

Confira qual a tendência em cosméticos antienvhecimento para 2023 e quais os ativos que estarão em alta

POR **CIBELE CARBONE** FOTO **DANIEL CANCINI**

Pele iluminada, com sinais de envelhecimento amenizados. Essa é a grande promessa dos cosméticos antiage, que estão cada vez mais modernos e formulados com ativos mais poderosos, possibilitando a conquista de resultados mais eficientes. Essa, aliás, é a grande tendência do setor para 2023: cosméticos que se aproximem, cada vez mais, de medicamentos. São os cosmeceuticos, produtos que apresentam uma concentração maior dos ativos, quase chegando no nível dos medicamentos. “A tendência é que os cosméticos, com o passar do tempo, tenham princípios ativos em concentrações maiores, mais que mantenham a segurança, que possam ser utilizados em larga escala. A indústria farmacêutica tem evoluído bastante. Hoje ela consegue fazer ativos com concentração maior e com menores chances de irritar e ‘machucar’ a pele”, explica o dermatologista **Abdo Salomão Jr**, sócio efetivo da **Sociedade Brasileira de Dermatologia**.

Entre os ativos que surgem todos os anos, a já conhecida vitamina C continua entre as mais presentes nas fórmulas por ser um poderoso antioxidante, varrendo os radicais livres ocasionados pelo estresse, tabagismo e poluição. “Além disso tudo, ela estimula o colágeno e é muito bem tolerada. A chance de alergia com a vitamina C são mínimas. O máximo que ela pode causar em alguns pacientes é espinha e, ainda assim, é raro”, comenta o Dr. Abdo.

Vale ressaltar, no entanto, que os cosméticos antiage não “operam milagres” e seus resultados são limitados, de acordo com a concentração de seus princípios ativos. Isso sem falar que eles tendem a perder o efeito após algum tempo. “Existe um mecanismo na pele chamado taquiflaxia, ou seja, quando se usa por muito tempo um cosmético, a pele se acostuma e ele perde o efeito. Por isso é importante fazer um ‘rodízio’. Sem contar que em uma mesma pele tem produtos que agem bem no verão, que o contexto é um, e no inverno o produto acaba não agindo tão bem porque muda o contexto”. Portanto, o indicado é fazer uma estratégia terapêutica, mudando os produtos no decorrer do ano para conseguir extrair o máximo benefício de cada cosmético. •

1 Revitalift Hialurônico Antioleosidade Gel-Creme Preenchedor, da L'Oréal Paris.

Com textura ultraleve, conta com ação anti-idade e antioleosidade, preenchendo as linhas finas e reduzindo visivelmente os poros.

2 Flavo-C Forte, da Isdin.

Sérum facial com 15% de vitamina Flavo-C Forte e vitamina E, além de ácido hialurônico com dois pesos moleculares diferentes e sistema pollution-defense, que ajuda a proteger a pele do estresse oxidativo causado pelo ambiente externo, como poluição e luz azul.

3 Neovadiol Sérum 5 Multicorretor de Sinais da Idade, Vichy.

Com Proxylane®, Extrato de Cassia, Ácido Glicólico, vitaminas B3, Ômega 3, 6 e 9 e Água vulcânica de Vichy, ajuda a reduzir os impactos da menopausa na pele, a corrigir rugas, reduzir marcas de idade, redefinir contornos faciais, melhorar a luminosidade e nutrir a pele.

4 Gokujyun Aging Care Cream, da Hada Labo.

Creme facial enriquecido com niacinamida, três tipos de ácido hialurônico e aminoácido acetil-glucosamina, ativos que suavizam as rugas e as linhas de expressão. Possui também polissacarídeo pullulan para um efeito lifting.

5 Sérum Concentrado Antirrugas Olhos, da Riô.

Combina sete peptídeos biomiméticos para um tratamento pró-idade completo para a região dos olhos. Aumenta em 150% a proliferação de fibroblastos, células que fabricam colágeno e elastina.

6 Peptide Cream Anti-aging Firmador, Creamy Skincare.

Creme facial com 10 peptídeos sinalizadores e alta concentração de acetil-glucosamina, ativos que, juntos, estimulam profundamente a produção de colágeno e de seis componentes da matriz extracelular, conferindo firmeza à pele, melhora visível de rugas profundas e prevenção dos sinais de envelhecimento.

7 Derm Deep C, da Be Belle.

Sérum formulado com vitamina C encapsulada em permeadores biocompatíveis de sílicio orgânico, o que faz com que os ativos penetrem profundamente na pele, conferindo ação hidratante, antioxidante, clareadora, preenchedora, protetora e rejuvenescedora.



1

2

3

4

6

5

7

ONDE ENCONTRAR

- Be Belle
www.bebellecosmeticos.com
- Creamy
www.creamy.com.br
- Hada
Labo @hadalabo_brasil
- Isdin
@isdin.brasil
- L'Oréal Paris
0800 701 6992
- Riô
www.riobicosmeticos.com/
- Vichy
www.vichy.com.br/

SOB A LUZ DO SOL

Com fórmulas cada vez mais inteligentes, os novos protetores solares oferecem benefícios que vão muito além de proteger a pele dos efeitos nocivos dos raios UVA e UVB. Confira por que esses produtos devem ser seus grandes aliados o ano inteiro

POR **CIBELE CARBONE** FOTOS **DANIEL CANCINI**

Verão, sinônimo de dias ao ar livre, com a pele exposta aos raios solares. É justamente nesta época do ano em que boa parte das pessoas lembra de tirar o protetor solar da gaveta. Afinal, é mais do que sabido dos malefícios provocados pelos raios UVA e UVB, que vão desde o envelhecimento precoce até o câncer de pele. Mas, com 2023 batendo à nossa porta, é mais do que essencial rever o hábito! "A grande maioria dos brasileiros ainda usa o protetor solar apenas nos dias de exposição intensa ao sol, como na praia e na piscina. No entanto, o filtro solar não deve ser utilizado apenas nessas situações. O recomendado é que o produto seja aplicado diariamente, independentemente da ocasião, da estação ou do clima. A radiação UVA, por exemplo, está presente até mesmo no clima frio e tempo nublado, sendo capaz, inclusive, de ultrapassar vidros de janelas. Esse tipo de radiação causa aumento do risco de câncer de pele e fotoenvelhecimento. Além da radiação UV, outro motivo para utilizar protetor solar todos os dias é a luz visível, que é emitida não só pelo sol, mas também por computadores, celulares, tablets e outras telas que você possa ter em casa. Esse tipo de radiação gera, especialmente, o aparecimento de manchas, inclusive piorando o melasma, condição crônica caracterizada pelas manchas escuras que surgem geralmente no rosto", explica a dermatologista Jaqueline Zmijewski, membro da Sociedade Brasileira de Dermatologia.

O ideal é utilizar protetor solar com, no mínimo, FPS 30. "Se aplicado corretamente, esse produto vai filtrar 96,7% da radiação solar UVB que incide sobre a pele. Mas vale lembrar que os efeitos danosos do sol podem ocorrer tanto pela radiação UVA, quanto pela UVB. E o fator de proteção descrito na embalagem, o FPS, se refere apenas à proteção contra os raios UVB. A proteção contra os raios UVA aparece nas embalagens como PPD (Persistent Pigment Darkening) ou FP-UVA (Fator de Proteção UVA) e deve ser, no mínimo, 1/3 do fator

1 UV Bright Milk, Bioré.

Protetor solar facial com efeito iluminador, graças ao Light Controlling Powder em sua fórmula, que ilumina a pele com um leve tom rosa, ao mesmo tempo em que corrige os poros e uniformiza imperfeições.

2 Cleanance UV FPS 70, Avène.

Com alta proteção UVA e UVB, possui textura ultrafluida com absorção imediata. Ajuda a reequilibrar a oleosidade da pele em 28 dias.

3 Episol Acqua, da Mantecorp.

Com ação antioxidante, além de efeito antipoluição, protege as células do estresse oxidativo. Reduz a oleosidade da pele por até 10 horas.

4 Vichy.

Capiral Soleil UV-Purify FPS 70

5 Sun Pigment Control Tinted FPS 70, Eucerin.

Sua fórmula conta com o ativo exclusivo Thamidol, que previne manchas de sol e uniformiza o tom da pele.

6 Tripla Proteção Pele Radiante, Nivea.

Possui tripla proteção contra os raios UVA/UVB, luz visível e poluição. Sua fórmula contém extrato de rosa, ativo que reduz a aparência de poros em quatro semanas e deixa a pele com tom mais uniforme.



Beauty

de proteção contra UVB, ou seja, o PPD ideal é a partir de 10”, alerta a dermatologista.

E se você precisa de um incentivo a mais para incorporar de uma vez por todas o protetor solar na sua rotina, a dica é optar pelos produtos que oferecem benefícios além da proteção, como controle da oleosidade, ação antiage e efeito base. “Além da proteção UVA-UVB, nos beneficiamos da presença de antioxidantes, ativos que minimizam os radicais livres formados pela radiação que ‘passa’ mesmo com o protetor, já que nenhum protetor confere 100% de proteção. Além disso, existem os filtros com cor, que têm substâncias, como o dióxido de titânio e óxido de zinco, que conferem proteção contra o infravermelho e luz visível”, finaliza a especialista. •



ONDE ENCONTRAR

Avène
0800 702-1037
Be Belle
www.bebellecosmericos.com
Bioderma
www.biodermabrasil.com
Bioré
www.biorebrasil.com.br
Eucerin
www.eucerin.com.br
Isdin
@isdin.brasil
La Roche-Posay
0800 701-1552
Mantecorp
www.mantecorpskincare.com.br
Nivea
www.nivea.com.br
Pink Cheeks
www.pinkcheeks.com.br
Skin Acqua
@rohtobrasil
Vichy
0800 701-1552

1 Photoderm M FPS 50+, da Bioderma.

Oferece proteção que filtra de 61% a 66% a luz azul visível emitida por fonte natural e artificial (aparelhos digitais), prevenindo o rebote das manchas de sol, ao mesmo tempo em que fortalece o sistema imunológico da pele e evita seu envelhecimento precoce.

2 Extrem 90, da Isdin.

Com alta proteção UVA e UVB e FPS 50+, é resistente à água, não comedogênico e hipoalergênico.

3 Bonelli Solare, da Be Belle.

Com FPS 30 e PPD 13,4,

oferece alta proteção, além de conferir ação hidratante, antioxidante e rejuvenescedora.

4 Pro Stick Protetor Solar Multifuncional FPS 96 FPUVA 43, Pink Cheeks.

Protetor solar facial multifuncional que alia proteção solar FPS 96 e FPUVA 43, alta cobertura e tratamento para a pele. Possui acabamento aveludado e seco, dispensando o uso de base.

5 Anthelios Ultra Cover FPS 60, da La Roche-Posay.

À base de água termal, niacinamida e vitamina E,

oferece acabamento de base, além de alta proteção contra os raios UVA, UVB e luz visível.

6 Tone Up UV Essence Mint Green 80g – FPS 50, da Skin Acqua.

Com base aquosa, textura leve e fácil de espalhar, seu efeito filtro corrige imperfeições indesejadas, ilumina e neutraliza tons avermelhados, como cicatrizes de acne. Formulado com micropérolas, ingredientes hidratantes e enriquecido com ácido hialurônico, complexo com óleo de prunus doméstica (ameixa), extrato de maracujá e fruta Rosa Roxburghii.



Cruzeiros com experiências gastronômicas exclusivas

Chef Manu Buffara, a melhor da América Latina pelo 50 Best

Dalton Rangel, o chef que esbanja talento na cozinha e na TV

Sorveterias incríveis para se deliciar neste verão

Degustação de **29 espumantes** de destaque mundial

Experiências Exclusivas

Listamos os cruzeiros mais luxuosos do mundo, nos quais as vivências gastronômicas são singulares, com a assinatura de renomados chefs e harmonizações perfeitas

POR **AROLD DE OLIVEIRA**



Oceania Cruises Excelência Gastronômica

O navio **Riviera**, da **Oceania Cruises**, foi projetado para ser especial de muitas maneiras e reflete um novo nível de graça e elegância por meio de detalhes, estofados e tecidos de designers por toda parte. O navio tem vários restaurantes gourmet e, juntamente com o **Marina**, oferece harmonizações inesquecíveis no **La Reserve by Wine Spectator**, bem como opções de jantares privativos no opulento **Privée**. Da **Grandiosa Escadaria Lalique** às **Suítes Owners**, mobiliadas pela **Ralph Lauren Home**, toques de designers criam uma atmosfera casualmente elegante.

O celebrity chef **Jacques Pépin** tem uma longa história com a **Oceania Cruises**. O francês é diretor-executivo de culinária da **Oceania Cruises** desde 2003, quase desde o início da linha de cruzeiros, e é creditado por ajudá-la a alcançar sua reputação de excelência e estilo culinário. O renomado Master Chef

Jacques Pépin será o anfitrião desta jornada culinária, oferecendo menus especiais, palestras exclusivas, demonstrações de culinária e outras oportunidades para conhecer seus segredos culinários nesta viagem que levará os hóspedes da bela **Costa Blanca** da Espanha à encantadora **Riviera italiana**.

O navio **Riviera** conta com o Jacques, seu restaurante de assinatura, inspirado em um bistrô parisiense e decorado com antiguidades, móveis de madeira e arte da coleção pessoal de **Jacques Pépin**. Aromas deliciosos emanam da reluzente rotisserie, onde assados de frango, pato, porco, vaca e vitela giram lentamente. Cada prato é um clássico, engenhosamente reinterpretado pelo **Master Chef Pépin**. Frango assado no espeto cai do osso, cheio de sabor. Enquanto seu filé de robalo combina perfeitamente com **Beurre Blanc**.

pt.oceaniacruises.com

Jacques Pépin Cruise da Oceania Cruises a bordo do Riviera Barcelona a Roma 10 noites
10 de outubro de 2023 a 20 de outubro de 2023
Tarifa a partir de US\$ 11.898 numa Veranda Stateroom



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Celebrity Cruises Com a assinatura de Daniel Boulud

Os premiados navios da série **Edge**, da **Celebrity Cruises**, é a certeza de viver momentos de muita sofisticação e relaxamento. A aclamada série **Edge** é composta pelos navios **Celebrity Edge**, **Celebrity Apex** e, o mais recente, **Celebrity Beyond**. Famosos por seus ambientes modernos, restaurantes com gastronomia internacional, acomodações de luxo e um design inovador.

A **Celebrity Cruises** oferece uma das melhores experiências gastronômicas em alto mar. Com quatro restaurantes principais – **Normandie**, **Tuscan**, **Cosmopolitan** e **Cyprus** – a série **Edge** apresenta ambiente inovadores e sofisticados, juntamente com uma seleção de pratos e bebidas exclusivos. O **Tuscan Restaurant** satisfaz os amantes da gastronomia italiana, incluindo massas frescas, enquanto

o **Normandie Restaurant** conta com pratos franceses fascinantes. No restaurante **Chipre**, projetado por **Patricia Urquiola**, os hóspedes podem desfrutar de pratos saborosos inspirados no Mediterrâneo. E no **Cosmopolitan Restaurant**, a exposição de vinhos mostra o cenário para a culinária norte-americana com influências globais.

No destaque para a aclamada gastronomia, o renomado Chef com estrelas **Michelin Daniel Boulud**, embaixador culinário global da **Celebrity Cruises**, criou o seu primeiro restaurante exclusivo no mar, o **Le Voyage**, somente a bordo do **Celebrity Beyond**. Tal como o nome indica, as viagens são a inspiração para os saborosos pratos do Chef **Boulud**.

A **Celebrity Cruises** é distribuída no Brasil pela R11 Travel. r11travel.com.br

Opções de Roteiro

CARIBE

A nova temporada caribenha 2023-2024 da **Celebrity Cruises** irá contar com o próximo navio da série **Edge**, o **Celebrity Ascent**. Com o **Celebrity Ascent**, serão ao todo oito navios pelo Caribe — incluindo os três premiados navios da Série **Edge**.

CELEBRITY ASCENT DATA – 10/12/2023

7 noites – Caribe
A partir de R\$ 9.988* por hóspede

EUROPA

Com sete navios, incluindo os três da série **Edge** – **Celebrity Ascent**, **Celebrity Beyond** e **Celebrity Apex** – a **Celebrity Cruises** expande seu legado de premiados itinerários europeus com 153 roteiros diferentes, visitando quase 100 destinos.

CELEBRITY EDGE

DATA – 24/06/2023
7 noites – Europa
A partir de R\$ 12.352* por hóspede

ALASCA

A temporada de 2023 no Alasca continua a entusiasmar os viajantes do mundo com experiências extraordinárias encontradas apenas na última fronteira.

CELEBRITY EDGE

DATA – 11/05/2024
6 noites – Alasca
A partir de R\$ 8.190* por hóspede



Alta Gastronomia



Parceria Inspiradora

Oceania Cruises lança programa inovador de mixologia, nova experiência **Moët & Chandon Champagne** a bordo do **Vista**, com estreia em maio de 2023

A **Oceania Cruises**, principal linha de cruzeiros do mundo com foco em gastronomia e destino, está alcançando novos ápices de criatividade e diversidade com a introdução de um programa de bar inovador a bordo do **Vista**, para 1.200 convidados, que estreia em 20 de maio de 2023.

O **Vista**, primeiro dos novos navios da marca da classe **Allura**, apresentará as últimas tendências e técnicas de elaboração de coquetéis.

pt.OceaniaCruises.com



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Menus de combinações requintadas

A **Moët & Chandon Champagne Experience**, que estreia no **Vista**, é uma deliciosa combinação de três pratos com safras raras. Os convidados começarão com um rãtaro de robalo mediterrâneo combinado com o maduro **Moët & Chandon Grand Vintage Brut 2013**, seguido por uma terrina de foie gras de pato acompanhada pelo sedoso champanhe **Moët & Chandon Nectar Imperial** e finalizado com um filé-mignon curado juntamente com o elegante e refinado champanhe **Moët & Chandon Imperial Rose**.

O **Connoisseur Wine Pairing Lunches** será outra adição ao **Vista**, com duas jornadas epicuristas cuidadosamente elaboradas para escolher. Os menus incluem cinco pratos diferentes de influência mediterrânea combinados com uma variedade de vinhos premium.

A **Dom Pérignon Experience**, uma experiência exclusiva da **Oceania Cruises** desde 2019, será apresentada no **Vista** como parte do restaurante íntimo **Privée**.

Uniworld Cruises Cruzeiros fluviais

Sofisticada e única companhia de cruzeiros fluviais boutique do mundo, a **Uniworld Cruises** oferece inúmeros cruzeiros pelos rios mais belos da **França, Alemanha, Portugal** e outros países da **Europa Central, Vietnã, Camboja** e outros da **Ásia**, além do **Egito** e **Peru**, em 17 luxuosos navios da frota que mais parecem palácios flutuantes.

Com capacidade média para apenas 120 hóspedes, a decoração de cada navio é inspirada nos rios pelos quais navegam e, muitos deles, abrigam coleções de obras de arte originais em seus elegantes ambientes, além do refinamento artístico jamais visto.

A gastronomia a bordo dos navios da **Uniworld** é inspirada por **Beatrice Tollman**, proprietária da companhia e fundadora da rede de luxo **Red Carnation Hotels**. Em seu livro, *A Life in Food*, ela narra suas proezas gastronômicas e a alegria de poder compartilhar sua paixão pela culinária com milhares de hóspedes, através de muitas receitas criadas por ela que estão presentes no menu dos cruzeiros da companhia.

A **Uniworld Cruises** também tem como filosofia o "Farm-to-table", onde o compromisso é oferecer um menu de alto nível, elaborado com ingredientes frescos e de origem local.

queensberry.com.br
[@queensberryviagens](https://www.instagram.com/queensberryviagens)



FOTOS: UNIWORLD RIVER CRUISES/DIVULGAÇÃO



FOTOS: PAM MCKEAN/DIVULGAÇÃO



Windstar Cruises Superveleiros Fascinantes

Líder em cruzeiros de navios de pequeno porte e considerada a companhia marítima mais charmosa do mundo, tendo como diferencial o tamanho dos seus superveleiros, os navios – **Wind Surf, Wind Star, Wind Spirit** e os iates **Star Pride, Star Breeze** e **Star Legend** – que comportam de 148 a 342 passageiros, a **Windstar Cruises** pode singrar mares mais rasos e visitar pequenos portos e ilhas no **Caribe, Polinésia Francesa, Mediterrâneo, Alasca, Oceania, Ásia**, e em outros destinos mundo afora, oferecendo uma combinação única de elegância casual e informalidade a bordo.

Em parceria com a **James Beard Foundation**, organização sem fins lucrativos estabelecida há mais de 30 anos e uma das mais respeitadas entidades da

gastronomia americana com sede em Nova York, a companhia também oferece cruzeiros com temáticas gastronômicas reunindo renomados chefs e sommeliers experts no assunto para uma experiência memorável. Conhecimentos, dicas e receitas, demonstrações de técnicas, apresentação de pratos autorais todas as noites com harmonização de vinhos e tour para compras de ingredientes nos mercados locais são alguns dos highlights desses inspiradores cruzeiros temáticos.

A **Queensberry**, operadora de viagens de luxo do ecossistema **BeFly**, é representante exclusiva da **Windstar Cruises** no Brasil e também comercializa os cruzeiros fluviais da **Uniworld Cruises**.

queensberry.com.br
[@queensberryviagens](https://www.instagram.com/queensberryviagens)

TESOUROS ESPANHÓIS PELO CANAL DO PANAMÁ – 7 NOITES

Saída: 4 de março de 2023

Navio: Star Legend – 312 hóspedes

Visitando: Balboa, Canal do Panamá, Bocas del Toro, San Blas, Carragena, Santa Marta e Aruba.

Chef: Jerome Grant – Restaurantes Dacha e Mahal (Washington, D.C.)

ARQUIPÉLAGOS ADRIÁTICOS & DEUSAS GREGAS – 9 NOITES

Saída: 17 junho

Veleiro: Wind Surf – 342 hóspedes

Visitando: Veneza, Zadar, Hvar, Kotor, Dubrovnik, Corfu, Karakolon, Monemvasia e Atenas.

Chef: Ayesha Nurdjaja – Restaurantes Shuka e Shukette (New York, NY)

GRANDE JAPÃO – 9 NOITES

Saída: 21 de setembro

Navio: Star Breeze – 312 hóspedes

Visitando: Tokyo, Shimizu, Kagoshima, Hashima Island, Nagasaki, Busan (Coreia do Sul), Karatsu, Hiroshima, Takamatsu e Osaka.

Chef: Tracy Chang – Restaurante Pagu (Cambridge, MA)



*Aqui você encontra
as delícias da
Cozinha Portuguesa*

TASCA
DO ZÉ E DA MARIA



Bacalhau da Vovó



Léo (gerente), Roque (chef de cozinha) e Zé Maria



Rua dos Pinheiros, 434, São Paulo – Tel.: (11) 3062-5722 – www.tascadozeedamaria.com.br

Conversa de Chef

Por um mundo melhor

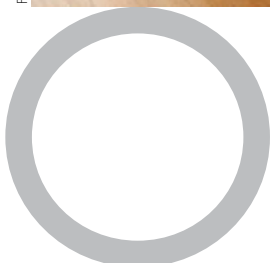
A chef **Manu Buffara** celebra o sucesso de seu restaurante de cozinha autoral, o Manu, em Curitiba (PR), que coleciona inúmeros prêmios nacionais e internacionais

POR **CINTIA OLIVEIRA**

FOTO: HELENA PEREIRO/DMULGAÇÃO



FOTO: RUBENS KATO/DMLIGACÃO



s mais recentes prêmios de **Manu Buffara** foram o de melhor chef mulher pela edição latino-americana do **50 Best** e o de **Ética e Sustentabilidade** concedido pela **La Liste**, lista francesa que reúne os mil melhores restaurantes do mundo. Em breve, ela vai inaugurar um restaurante em **Nova York** (EUA) e vai passar uma temporada comandando um projeto gastronômico nas **Maldivas**, mas sem deixar de lado a capital paranaense e os projetos sociais que desenvolve em seu entorno. “Vou mudar o mundo” – essa é a frase que a premiada chef costuma repetir para as suas filhas, **Maria** e **Helena**, antes de sair de casa para trabalhar. À primeira vista, essa ideia pode soar utópica (até pretensiosa), mas Manu aprendeu desde cedo a sonhar alto, sem deixar de lado as suas raízes, que estão muito bem fincadas em **Curitiba** (PR). Nascida na capital paranaense, ela passou a infância e adolescência às voltas com a fazenda de seu pai, no interior do Paraná. Foi no campo que ela se encantou pelos ingredientes que brotavam da terra e pelo cuidado com os animais, e, de certa forma, essas vivências a levaram para a cozinha.

Embora tenha se formado em jornalismo, a paixão pela cozinha falou mais alto. Depois de estudar gastronomia e hotelaria em Curitiba (PR), Manu partiu para a Itália em 2006, onde estudou na renomada **International School of Italian Cuisine (ICIF)**, no **Piemonte**. De lá, foi estagiar em restaurantes estrelados na Itália e ainda passou pelos premiados **Noma**, de **Copenhague**, na **Dinamarca**, e **Alinea**, em **Chicago**, nos **Estados Unidos**. Com toda essa bagagem, Manu bem poderia abrir um restaurante no eixo Rio-São Paulo – ou em qualquer lugar do mundo – mas ela escolheu Curitiba (PR), que estava longe de ser um destino gastronômico, para dar vida ao **Manu**, o seu restaurante de cozinha autoral.

Inaugurado em 2011, o **Manu** serve apenas menu-degustação, que é elaborado a partir de ingredientes frescos, locais e sazonais. Está aí o motivo pelo qual Manu acredita que o seu restaurante não poderia estar em outro lugar, senão a capital paranaense: são os produtos de sua terra que formam o eixo de sua cozinha. E isso passa pelo contato direto com o pequeno produtor. “Sou muito curiosa e sempre digo que temos dois ouvidos e uma boca porque devemos ouvir mais do que falar. Escuto muito o produtor de cada ingrediente”, conta Manu.



FOTO: HELENA BEIKO/DMLIGACÃO

“Depois de estudar e estagiar na Europa, eu aprendi a valorizar muito o sabor local. O Manu só podia estar em Curitiba (PR) porque toda a minha despensa de gostos e sabores foi criada a partir dos ingredientes da minha região”

Conversa de Chef

Com toda essa notoriedade, Manu passou a receber convites para cozinhar no mundo inteiro. Já comandou jantares ao lado de chefs como **Mauro Colagreco** (Mirazur, em Menton, na França), **Dominique Crenn** (Atelier Crenn, em San Francisco, nos EUA), **Ana Roš** (Hiša Franko, em Kobarid, na Eslovênia), **Virgilio Martínez** e **Pía León** (Central, em Lima, no Peru).

Com isso vieram dezenas de prêmios nacionais e internacionais. Na edição latino-americana do **50 Best Restaurants**, em novembro passado, o seu restaurante conquistou o 46º lugar do ranking, que ainda reúne mais nove restaurantes brasileiros, como o **Maní** (21º), o **Evvai** (14º) e **A Casa do Porco** (4º). Já a chef conquistou um dos principais prêmios da noite – Manu foi eleita a melhor chef mulher da América Latina. Outro prêmio recente conquistado por ela foi o de **Ética e Sustentabilidade**, concedido pela premiação francesa **La Liste**, que reúne os mil melhores restaurantes do mundo.

Na entrevista a seguir, Manu fala de seu momento profissional e de seus novos projetos, que inclui um restaurante em Nova York (EUA), o **Ella**, em que vai apresentar uma nova faceta de sua cozinha, além de um projeto gastronômico na **Maldivas**.

O que te levou a construir a carreira na capital paranaense?

Depois de estudar e estagiar na Europa, eu aprendi a valorizar muito o sabor local. O **Manu** só podia estar em Curitiba (PR) porque toda a minha despensa de gostos e sabores foi criada a partir dos ingredientes da minha região. Minha cozinha é um reflexo do que eu vivi na casa das minhas avós, na fazenda do meu pai, dos frutos do mar, vegetais e frutos que como desde a minha infância. Ainda tem o fato de a cidade apoiar meus sonhos, acreditar na minha vontade de mudar o mundo, de criar um lugar com comida mais saudável para todos.

Qual é a importância de se manter uma relação próxima com os pequenos produtores? De que forma isso se reflete na cozinha do Manu?

Gosto da cozinha com alma, e quando o alimento é plantado e colhido segundo a sabedoria de um produtor faz toda a diferença. Quer um exemplo? Um dos meus pratos mais emblemáticos é uma cenoura, que proporciona uma explosão de sabor. É porque ela tem uma textura e um sabor que se consegue quando a cenoura é colhida na lua crescente. E isso eu aprendi com um produtor de cenouras. Tenho centenas de histórias como essa para contar.

Depois de consolidar a sua carreira em Curitiba (PR), surgiu o convite para abrir um restaurante em Nova York (EUA). Como foi isso?

Meus sócios conheciam a comida brasileira e queriam abrir um restaurante brasileiro em Nova York (EUA). Me contataram e, em um primeiro momento, achei a



“No Ella, haverá muitos pratos para compartilhar e também a atmosfera dos fins de semana em minha casa”

ideia uma loucura. Mas eu fui me acostumando aos poucos.

Então o que o público pode esperar do Ella, restaurante que será inaugurado em Nova York?

Vou mostrar uma outra faceta da minha cozinha, que seguirá autoral e baseada em ingredientes sazonais e frescos, mas será mais descontraída. No **Ella**, haverá muitos pratos para compartilhar e também a atmosfera dos fins de semana em minha casa. Nos meus dias de folga, gosto de chamar o amigos e oferecer comidinhas gostosas e me divertir.

Durante um ano, você também vai comandar o restaurante Fresh in the Garden no Soneva Resort, nas Ilhas Maldivas. De que forma você pretende transpor a sua cozinha de produto para lá?

Nos últimos anos, eu cozinhei muito no exterior. Descobri que adoro criar uma receita a partir de algo que encontro e nunca tinha visto. No **Soneva** foi assim. E a cozinha de lá tem muito essa característica. De usar a forma como eu cozinho, mas com ingredientes que somente encontro naquela parte do mundo. Tem sido uma grande alegria trabalhar lá.

Embora as mulheres estejam, cada vez mais, liderando as cozinhas pelo mundo afora, poucas chefs figuram na lista dos melhores do mundo. Você acredita que as mulheres terão maior presença nessas listas no futuro?

Como toda mudança, eu acho que a constância e o trabalho são a melhor forma de mudar as coisas. Eu acho que esse caminho não tem volta. Cada vez mais encontro mulheres incríveis no caminho e vejo-as chegando na minha cozinha seja como estagiárias ou subchefs. Acho que a melhor forma de garantir que isso continue assim é trabalhar todos os dias, ir para o restaurante, fazer minha comida da melhor forma. E mostrar minha cara sempre que puder, para que outras chefs vejam e saibam que é possível. •

Manu
Alameda Dom Pedro II, 317, Batel – Curitiba – PR
Tel.: (41) 3044-4395
restaurantemanu.com.br

Um clássico dos Jardins



MARGHERITA
PIZZERIA

41
anos

EVENTOS

Capacidade para até 100 pessoas,
com todo conforto
e infra-estrutura completa.

Orçamentos:
11 98674-9008

Estamos servindo pelo Delivery:

(11) **2714-3000**

Delivery: todos os dias, das 18h às 24h.

Atendimento no salão: diariamente, a partir das 18h30.

Domingo, segunda e terça até meia-noite.

Quarta e quinta até meia-noite e meia.

Sexta e sábado até 1h30.

Retirada: Rua Haddock Lobo, 1255, Cerqueira César
www.margherita.com.br –   [margheritapizzeriajardins](https://www.instagram.com/margheritapizzeriajardins)



Pizza com História

Os Antigos, nova pizzaria de Juqueí, revela sabores incríveis com massa de fermentação natural, muita qualidade e ambiente aconchegante



FOTOS: DIVULGAÇÃO

O talento e o empreendedorismo do casal Renato e Cibele Costa, no setor de panificação de alto padrão, sempre nos chamaram a atenção. E, por esse trabalho tão competente, a **Feito à Mão**, criada por eles, venceu o último prêmio da **Go Where Gastronomia**, na categoria padaria artesanal. Agora, eles fundaram a pizzaria **Os Antigos**, no melhor lugar de Juqueí, cidade do litoral norte de São Paulo, onde eles abriram a primeira **Feito à Mão** (que depois se expandiu inclusive para São Paulo) e onde servem pizzas incríveis, com o mesmo procedimento do pão artesanal: massa de longa fermentação e matéria-prima de muita qualidade. “A pizzaria surgiu da vontade de oferecer um outro produto do qual somos apaixonados, a pizza! Viajamos para alguns lugares e conhecemos pizzas maravilhosas e queríamos oferecer em Juqueí algo único, que ainda não tinha aqui. Pizza de fermentação natural”, explica Renato Costa.

E claro que as pizzas são realmente de fermentação natural, o que confere um sabor único e uma massa fresca e macia. “Quanto aos sabores, optamos por um cardápio reduzido com apenas 10 tipos, envolvendo os clássicos e alguns de criação própria”, completa Renato.

O ambiente da pizzaria **Os Antigos**, que traz ainda o slogan **Pizza com História – Um quê da Itália no coração de Juqueí**, é aconchegante, calmo, com música ambiente, onde predomina o jazz e o blues, a apenas 10 metros da praia. Há ainda um espaço externo para aquele jantar sob o luar e as estrelas de Juqueí. “Optamos pela arquitetura caçara, com parede de pau a pique, bambus, madeira e plantas”, revela Renato.

Ricas Referências

Há muita curiosidade em torno do nome **Os Antigos**, dado pelo casal Renato e Cibele à pizzaria. Pois bem, este nome faz referência ao povo que vivia ali em Juqueí antes mesmo de serem chamados caçaras. Trata-se de um povo pioneiro, habitante do litoral norte de São Paulo. “Nossas pizzas levam o nome de pessoas simples e antigas que estiveram na história de Juqueí”, explica Renato.

Apesar de o cardápio ser enxuto, os sabores são realmente incríveis, executados por pizzaiolos especializados nesse tipo de produção de pizza de fermentação natural. Alguns deles: **Seu Hélio** (molho de tomate, mozzarella, calabresa gourmet e cebola roxa); **Mãe Idalina** (molho de tomate, mozzarella, atum, gorgonzola e cebola roxa); **Seu Emílio** (molho de tomate, mozzarella, rúcula, parma, geleia de alho negro e grana padano); **Maurici** (pesto genovese, mozzarella de búfala, presunto royal, straciatella, pistache e limão); entre outras delícias.

Pizzaria Os Antigos
Av. Mãe Bernarda, 836
Praia de Juqueí, São Sebastião, SP
@osantigos.juquei

BRANDED CONTENT

GOwhere



Intermezzo

INTERMEZZO CARNES

Há mais de 20 anos no mercado, a Intermezzo é uma referência no que há de mais moderno e competente na produção de carnes especiais no Brasil.

Focando sempre em processos sustentáveis e tecnologias de última geração no manejo das raças Angus e Wagyu, a marca garante a origem e procedência de seu fornecimento através de parcerias estratégicas negociadas pelo fundador Sylvio Lazzarini, especialista em pecuária no país.

Todo esse cuidadoso trabalho é refletido nos produtos da marca, com o marmoreio e sabor inigualável das carnes.

Da fazenda à mesa, a Intermezzo visa o equilíbrio entre a qualidade de seus produtos e o menor impacto possível para o meio ambiente.




LOJA FÍSICA

AV SÃO GABRIEL, 19
(ao lado do Varanda Grill)
ITAIM - São Paulo - SP

TELEVENDAS

(11)98804-5176/2692-4545

COMPRE PELO SITE:
WWW.INTERMEZZOCARNES.COM.BR

 [intermezzocarnes](https://www.instagram.com/intermezzocarnes)



Novos produtos da illyShop

Loja física no bairro dos Jardins e e-commerce já estão comercializando os novos itens



FOTOS: DIVULGAÇÃO



A illycaffè sempre procura inovar seu catálogo de produtos, criando novos sabores e acessórios que trazem qualidade, praticidade e beleza no dia a dia de seus consumidores. Dezembro começou com novidades e, dentro delas, a nova illy Art Collection, assinada pelo artista camaronês Pascale Marthine Tayou, nascido em Yaounde, em 1967.

Suas obras caracterizam-se pela versatilidade, embora seus temas sempre tenham como ponto de partida o próprio artista. Os objetos, esculturas, instalações, desenhos e vídeos produzidos por Tayou têm uma característica recorrente em comum: tratam de um indivíduo que se move pelo mundo e explora a questão da aldeia global.

Para decorar a coleção illy Art Collection, Tayou escolheu uma paleta de cores que representa as paisagens africanas, criando uma máscara estilizada encostada em uma árvore, cujos ramos têm, em cada um, alguns ovos que crescem como símbolo de nascimento e criação. A coleção é uma reflexão sobre as grandes questões do nosso tempo: conflitos, sustentabilidade ambiental, globalização e imigração.

Já para os amantes da italianinha, além da icônica Pulcina, há também uma versão mais tradicional e acessível, a Moka Pot, igualmente assinada pela Alessi.

A família Arabica Selection ganha um novo integrante: o café cultivado na Nicarágua, oferecido em cápsulas Iperespresso ou em grão em latas de 250g, com seu aroma aveludado, suave e envolvente, além de notas de nozes características da região.

E, para aqueles amantes da illycaffè, a marca italiana agora disponibiliza o relógio em formato de xícara icônica, que pode embelezar o cantinho do café ou cozinha de seus consumidores mais fiéis.

illy.com/pt-br/home
@illy_coffee



TRIESTE 1933

CAFFÈ

Eleita a melhor cafeteria de São Paulo

Conheça o restaurante
com combos de
café da manhã e almoço

De segunda a sábado
das 09:00 às 20:00

Rua Haddock Lobo, 1497

Certified



Corporation

UM CAMINHO CIRCULAR, COM AS PESSOAS EM SEU CENTRO

Temos sempre suportado as comunidades locais e compartilhado com os cafeicultores as práticas agrônômicas mais sustentáveis na criação de um café de qualidade superior que nos traz, e traz a eles, muito orgulho. Esta é a nossa maneira de fazer café.

Saiba mais em illy.com.br



LIVE HAPPILLY



Movido a desafios

Chef Dalton Rangel esbanja talento na cozinha, à frente de seus restaurantes, **Miró** e **Fado**, porém conquistou um grande público por meio de suas participações na TV, tornando-se ícone do entretenimento em programas culinários

POR **AROLDO DE OLIVEIRA** FOTOS **DANIEL CANCINI**

A

vitalidade de **Dalton Rangel** impressiona. O chef, que hoje tem os restaurantes **Miró Gastronomia** - em **São Paulo** e outro em **Santa Catarina**, na **Praia Brava**, em **Itajaí** -, além do português **Fado**, no **Rio de Janeiro**, não fica parado. Falamos com ele por telefone, quando Rangel estava no taxi, indo do aeroporto Santos Dumont para o hotel, no Rio de Janeiro, pois não obtemos agenda em São Paulo para uma conversa pessoalmente. Mas conseguimos uma boa seção de fotos no restaurante, em São Paulo, e o chef estava presente, executando os pratos **Beef Wellington** e o **Ravióli de Brie com Pera**. "O **Miró** tem um conceito artístico, como se fosse a casa do artista catalão **Miró**. Aqui faço uma gastronomia autoral e tenho muita liberdade para criar diversos pratos que passeiam pelas culinárias italiana e espanhola", enfatiza Dalton. "O interessante é que a cada temporada temos inspirações para a criação de novos pratos e novos conceitos."

O **Fado**, que tem ganhado destaque na cena gastronômica do Rio de Janeiro, tem uma gastronomia portuguesa moderna, porém não deixa os clássicos de lado. "Vamos além da culinária tradicional, porém sem abandonar clássicos com bacalhau, mas busco desenvolver pratos de todos os lugares de **Portugal**, não apenas do Norte", explica.

TV é paixão

Dalton Rangel também é uma estrela da TV brasileira. Participa de muitos programas de culinária há alguns anos e não descarta novas oportunidades. "Tudo depende dos novos projetos e dos convites das emissoras. Mas eu amo fazer televisão, e, se eu posso unir a gastronomia com o entretenimento, fica incrível", diz.

Em 2008, participou do programa **Superchef**, na **TV Globo**, no programa de **Ana Maria Braga**. Uma espécie de reality show no qual ficou confinado por três meses.



O resultado? Foi segundo colocado da atração e, de lá para cá, ganhou fama pelo talento em frente às câmeras. Galã que é, conquistou o público e participou durante oito anos, na **Fox**, do Programa *Homens Gourmet*.

Este ano, **Dalton Rangel** atuou novamente no "Mais você", da **Globo**. Ele foi jurado e responsável por todas as receitas do quadro "**Que delícia!**", reality que foi ao ar durante seis sextas-feiras. A final aconteceu ao vivo, em agosto, e foi um grande sucesso.

Também teve participações em outras emissoras, em programas matinais como os da **Bandeirantes** e no **Hoje em Dia**, da **Record**. "Quero muito voltar a fazer TV e desenvolver novos projetos nesse nicho. Mas tudo depende de um bom conceito e de um convite que possa partir das próprias emissoras", informa.

Projeto Sustentável

O mesmo esmero e talento que **Dalton Rangel** utiliza na criação de seus pratos, ele vem colocando para desenvolver ações sustentáveis, tornando sua cozinha ainda mais saborosa, saudável e privilegiando a cadeia produtiva local. "Em Santa Catarina, temos um projeto que é utilizar produtos da terra, de origem da qual conhecemos. Isso implica em rastrear os fornecedores e receber tudo padronizado", comenta. Mas ele vai mais longe. Dalton comprou recentemente uma fazenda em **Embu das Artes**, na qual, em breve, terá fornecimento para os restaurantes de toda a parte de hortifrúti e ovos. "Daí, sim, conseguiremos controlar toda essa cadeia produtiva, com produtos 100% orgânicos, e levar ao nosso cliente a melhor matéria-prima", enfatiza.

Afinal de contas, o cliente sempre tem prioridade. "Gosto de entender o gosto dos clientes e estar lado a lado com eles no dia a dia. Essa conexão facilita o crescimento do nosso trabalho e, por consequência, melhora a cozinha a cada dia." •

Gelato

Muito mais que uma gelateria

Conhecida pelos gelatos preparados pelo chef italiano Giovanni Pedone, a **Delícia Delizia**, uma gelateria italiana, também oferece doces gelados, salgados, itens de confeitaria e cafeteria, além de produtos específicos para o food-service. E inaugurou um corner dentro da Casa La Pastina, nos Jardins



FOTO: DANIEL CANONI



Inaugurada em 2014, a **Delícia Delizia** trouxe para São Paulo um novo conceito italiano em gelateria afetiva, criativa e completa. Com ambiente colorido, alegre, aconchegante e familiar, a gelateria comandada pelo chef italiano **Giovanni Pedone** e sua esposa **Cristina Giarone** só trabalha com produtos naturais, saudáveis e de alta qualidade para a criação de todos os seus produtos, desde gelatos até pasticceria, cafeteria e salgados.

Os gelatos são preparados diariamente com matérias-primas frescas e de alta qualidade, sempre sob o atento olhar do casal, que está sempre em busca de qualidade e inovação. Atualmente, há cerca de 168 sabores rotativos, elaborados conforme a sazonalidade dos ingredientes. Entre eles, destaque para os de **Chocolate Holandês**, **Fior di Latte**, **Fragola** e **Pistacchio**, além dos especiais **Strudell**, **3 Leites**, **Cheesecake de frutas vermelhas**. “Também criamos gelatos salgados, como os de **Gorgonzola** e **Limão com manjeriço e azeite**, e uma **Linha Diet e Sem Lactose**. A cada dia, uma novidade!”, comenta o chef.

Com duas lojas em São Paulo – ambas na região do Morumbi, além de ter sido selecionada como parceira na área de gelateria para ter um corner dentro da **Casa La Pastina**, nos Jardins – é possível degustar outras delícias além dos gelatos no local. “Nosso menu conta



FOTOS: ISABELLA BATTISTINI/OWULGAÇÃO



FOTOS: ISABELLA BATTISTINI/OWULGAÇÃO

com opções variadas de pâtisserie, doces gelados, tortas, salgados, waffles e milkshakes, que podem ser elaborados com todos os sabores disponíveis na vitrine de gelatos. Além disso, em breve, iremos oferecer café da manhã, aos sábados e domingos”, comenta Cristina. Outro diferencial da **Delícia Delizia** é que eles possuem uma linha de picolés para pets, elaborados apenas com ingredientes naturais.

Eventos e food-service

Em pleno processo de expansão, a **Delícia Delizia** também atua no setor de **food-service**, ou seja, eles fornecem gelatos e sobremesas preparados artesanalmente e sob medida para restaurantes e buffets badalados da capital paulista. Outro serviço bastante procurado da gelateria são seus carrinhos – de diversos tamanhos – para a realização de festas e confraternizações.

Delícia Delizia

R. Deputado João Sussumu
Hirata, 662 – Morumbi
☎ (11) 98909-7336

Av. Giovanni Gronchi, 5930
Shopping Morumbi Town – Piso 1
☎ (11) 93113-1212
@deliciadelizia

Rua Oscar Freire, 574, Jardim Paulista,
tel. 5039-5084. (Casa La Pastina)

Nota



FOTO: DANIEL CANCINI

Menu para todos os gostos

Localizado na badalada região dos Jardins, em São Paulo, o restaurante Pateo Sabor Paulista é o local perfeito para apreciar uma boa gastronomia e excelente drinks. Especializado na cozinha contemporânea, o menu é bem eclético, com opções que agradam aos mais diversos paladares. Mas os grandes destaques da casa é o ótimo buffet de feijoada, disponível de quarta-feira e sábado, e as pizzas assadas no forno a lenha.

Rua Pamplona, 869 - Jardim Paulista
São Paulo
Tel.: (11) 3262-0881

ANTENA 1

NOVO APP PARA SUA SMART TV

SAMSUNG | LG



Tempo de Gelato

Quando falamos em sorveterias, é possível encontrar desde endereços dedicados aos clássicos gelatos italianos até os repletos de brasilidade, à base de frutas regionais – sem contar os tais sorvetes “instagramáveis”, que, além de serem lindos de se ver, são deliciosos

POR **CINTIA OLIVEIRA**

Delícia Delizia Gelateria e muito mais

Comandada pelo casal **Cristina Giarone** e o chef italiano **Giovanni Pedone**, a gelateria com sede no Morumbi segue a linha de gelateria completa. Ou seja, mais do que gelatos de produção própria e à base de ingredientes premium, o endereço também investe em tortas geladas, sobremesas diversas, cafés e muito mais. Entre as sugestões da vitrine, destaque para os gelatos **Pistacchio** (vencedor de teste às cegas promovido por **Go Where**), **Fragola** (morango), além do **Chocolate holandês meio amargo**. Na ala das tortas geladas, o destaque é **Semifreddo de chocolate com amaretto, baunilha e amarena**. Já o **petit gateau** feito na casa, que chega à mesa com uma bola de sorvete à escolha, é um dos destaques entre as sobremesas. E tem até sugestões para pet – picolé de frutas frescas com água de coco. Além de uma unidade no **shopping Morumbi Town**, a gelateria inaugurou, recentemente, um corner na dentro da **Casa La Pastina**, loja-conceito da importadora nos Jardins.

R. Deputado João Sussumu Hirata, 662 – Morumbi – 11 98909 7336
[@deliciadelizia](#)



Gelato Boutique Sorvetes autorais

Com duas unidades na capital paulista, uma em Pinheiros e outra no shopping Cidade São Paulo, o endereço comandado pela chef gelatière **Marcia Garbin** oferece uma linha de gelatos que vai desde clássicos como **Fior di latte** e **Pistache** até sabores autorais, como o **Caffè-lime**, à base de espresso e limão – esse premiado na Itália. Todos os sabores podem ser servidos no copinho ou na casquinha artesanal, que é aromatizada com cumaru, fava mais conhecida como a baunilha brasileira. Na ala das sobremesas, um dos maiores hits é o **baked alaska**, à base de pão de ló, uma bola de sorvete à escolha, que é envolvida por uma camada generosa de merengue italiano maçaricado.

R. dos Pinheiros, 444 - Pinheiros - 11 3541 1532
@gelatoboutique



FOTO: GUILHERMO WHITE/DIVULGAÇÃO



Dumbo Casquinhas "instagramáveis"

Instalada em um pequeno quiosque na Rua Oscar Freire, a sorveteria sob o comando do empresário **Fausto Mendonça** é inspirada em alguns dos endereços mais badalados de Nova York e Los Angeles (EUA), onde se encontram as tais casquinhas "instagramáveis". A marca teve a consultoria da premiada chef pâtissière **Saiko Izawa** (**Rosewood São Paulo**). Na versão soft, os sorvetes elaborados com ingredientes naturais surgem em versões como **doce de leite**, **baunilha** e **morango com leite condensado**. Na hora do pedido, é possível escolher as caldas e confeitos que preferir. Já a casquinha pode ser tanto a convencional quanto o **taiyaki** (receita japonesa que lembra o waffle, em formato de peixinho), que pode ganhar recheios como **Nutella**, por exemplo. Aliás, tem uma versão menor do peixinho que pode ir por cima do sorvete. Em 2023 está prevista a inauguração da segunda unidade da **Dumbo**, em Pinheiros.

@dumboicecream



FOTO: DIVULGAÇÃO

Gelaterias

Cangote Com sotaque nordestino

Instalada em uma pequena garagem na Vila Buarque, a microssorveteria artesanal, sob o comando de Anderson Maciel Boeira, oferece uma seleção de gelatos e sorbets produzidos de maneira artesanal, à base de frutas regionais. Ele, que nasceu em Feira de Santana (BA), inspirou-se nas sobremesas geladas que permearam sua infância para criar os sabores que são anunciados no letreiro letrex (aqueles de boteco à moda antiga, que você consegue ir mudando as letrinhas). É o caso dos sorvetes de Cajá, Mangaba e Umbu.

R. Aureliano Coutinho,
278, loja 2 - Vila Buarque
@cangotesorvetes



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Mooi Mooi Sobremesas geladas

Comandada por Mel Kolanian e o chef catalão Oscar Bosch (Tanit e Nit Bar de Tapas), a sorveteria oferece uma pequena seleção de sabores, que são produzidos ali mesmo. Porém, o diferencial está no fato de os gelados se transformarem em verdadeiras sobremesas por conta de uma máquina especial, que tritura e incorpora alguns complementos, chamados de mix-in, ao sorvete. Ou seja, primeiro se escolhe o sabor, depois um dos mix-in - as sugestões vão desde cereais até biscoitos -, e tudo isso se transforma em um novo sabor. Também vale apostar nas sugestões de receitas da casa, como o Pop my corn (sorvete de leite com mix-in e cobertura de pipoca caramelizada com flor de sal) e a versão gelada da Crema catalana, com crumble e crocante de macadâmia, que pode ganhar um complemento de caramelo salgado.

Rua Manuel Guedes, 249 - Itaim Bibi - 11 94456 8050 - @mooimooi.br

La Basque Clássico renovado

Depois de um longo período investindo apenas no varejo, a icônica La Basque está de volta ao ramo de sorveterias. A marca, que surgiu nos anos 1980 e foi uma das pioneiras em oferecer uma linha de sorvetes premium no Brasil, iniciou o seu projeto de expansão por meio de franquias. "Pelas lojas, a gente consegue oferecer um leque maior de sabores, além de café e outras sobremesas", explica o diretor-executivo da marca, Joe Matthew Powell. Em outubro passado, a La Basque inaugurou um quiosque dentro do shopping Pátio Paulista, com uma vitrine repleta de sugestões, entre os quais se destacam os queridinhos do público, como o menta choc chip (à base de menta e pedacinhos de chocolate). Até o fim do ano, será inaugurada uma unidade no bairro do Tatuapé, e tem mais lojas nos planos. "Por enquanto, nós temos 12 contratos de franquias assinados que, em breve, estarão em operação", promete Powell.



R. Treze de Maio, 1947, Piso Paulista
(Shopping Pátio Paulista) - Bela Vista
@labasqueoficial



FOTO: DIVULGAÇÃO

N2

A sorveteria que viralizou

Meio bilhão. Eis o número (impressionante!) de visualizações da unidade paulistana da sorveteria, com sede na Austrália, no Tik Tok. Instalada em um complexo gastronômico que reúne operações, como a hamburgueria **Meat Downtown Burgers**, todas comandadas pelo empresário **Alexandre Barreiro (All Franchising e Grupo Barreiro)** nos Jardins, a N2 viralizou graças ao seu conceito, que foge do óbvio. A começar pela decoração, que é inspirada em um laboratório de ciências. Depois, pelo fato de preparar o sorvete na hora do pedido. Basta escolher um sabor, que pode ser morango, chocolate, leite em pó ou algum ingrediente disponível no dia, que é misturado a uma base feita de açúcar, leite ou água. Com os ingredientes na batedeira, acrescenta-se o nitrogênio alimentício, que congela o sorvete na hora e ainda proporciona um espetáculo daqueles para o público, por conta da fumacinha branca.

R. Bela Cintra, 1783 - Cerqueira César
@n2.brasil



FOTO: DIVULGAÇÃO



FOTOS: BRUNO GERARDI/DIVULGAÇÃO



Albero dei Gelati Gelato agrícola

Fundada em Milão, em 1985, a marca chegou ao Brasil pelas mãos de **Fernanda Pamplona**, que trabalhou na gelateria durante uma temporada em que passou na Itália. Ela segue à risca os preceitos da marca, ao elaborar os gelatos apenas com ingredientes naturais e sazonais, boa parte deles vindos de pequenos produtores. Enquanto o leite utilizado nas receitas vem da **Fazenda Terra Límpida**, em **Cássia dos Coqueiros (SP)**, os morangos são da **Toca da Mantiqueira**, em **Gonçalves (MG)**. Já o chocolate vem da **Raros Fazedores de Chocolate**, em **Cunha (SP)**. Entre as sugestões da vitrine, que mudam constantemente, destaque para o de **Caramelo salato**, à base de leite e caramelo com flor de sal, além do **Cambuci** (à base de água e da fruta nativa da Mata Atlântica).

R. Joaquim Antunes, 391 -
Pinheiros - 11 3063 1821
@albero_br

Dois novos sabores, inúmeras possibilidades

Pizzas, bolos, doces, tarteletes, milk shakes... São inúmeras as maneiras que os dois novos sabores da linha Moça® Recheio e Cobertura – Cocada e Caramelo Salgado – para dar aquele toque especial nas sobremesas



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Praticidade é a palavra-chave para os profissionais que trabalham na área da gastronomia. Mas é claro que isso não pode ficar acima da qualidade e do sabor das delícias produzidas pela equipe da cozinha. E quando os três pilares se encontram em um mesmo produto, é garantia de sucesso!

Foi isso que aconteceu quando a **Nestlé Professional** lançou a linha **Moça® Recheio e Cobertura** nos sabores **Brigadeiro e Doce de Leite Moça®**, em embalagem tipo “manga” com 1,01 kg – bem mais prática, fácil de manusear, aplicar e sem desperdício de produto. Com consistência firme para ser usada em recheios e também para trabalhar com bicos de confeitaria, deixando a finalização mais delicada, esses produtos tiveram excelente aceitação pelos profissionais de food service.

Como tudo que é bom pode ficar melhor ainda, a família **Moça® Recheio e Cobertura** cresceu! A **Nestlé Professional** acaba de lançar dois novos sabores: **Cocada e Caramelo Salgado**. “Fizemos uma pesqui-

sa de tendências e também avaliamos as demandas dos nossos clientes atuais para chegar nesses dois sabores campeões”, explica **Helena Stechechem**, Gerente de Marketing da **Nestlé Professional**.

“Apresentamos esses novos produtos para alguns profissionais, e eles foram muito bem-aceitos. O **Caramelo Salgado** tem um sabor surpreendente, com o doce e o salgado muito bem equilibrados. Aguça o nosso paladar! Já a versão **Cocada** tem aquela coisa afetiva, de doce de mãe, já conquista logo de cara. Dá para sentir os pedacinhos de coco, uma delícia!”, comenta **Maryana Diniz**, Especialista de Vendas. “Eu atendo os **Key Accounts**, onde temos muitas redes de fast food no Brasil e foi unanimidade: todos os clientes amaram os dois novos sabores por serem muito coringas”, relata **Mayara Yamashiro**, Supervisora de Vendas. “O **Caramelo Salgado**, principalmente, é um produto disruptivo, e a aceitação está sendo maravilhosa”, complementa **Juliano dos Santos**, Gerente de Vendas do Rio Grande do Sul. “Estamos vendo uma migração para sabores não tão adocicados, como o **Caramelo Salgado**, uma inovação no mercado e que está gerando uma curiosidade do público”, diz **Luan Doria**, Gerente Distrital do Norte e Nordeste.

Versatilidade máxima

Um dos motivos da grande receptividade do **Moça® Recheio e Cobertura de Cocada e Caramelo Salgado** é o fato de eles poderem ser usados em receitas geladas ou quentes – podem ir ao forno por até 2 minutos –, já que possuem base láctea, diferentemente



FOTOS: DANIEL CANCELI



Food service

da grande parte dos produtos disponíveis no mercado, que são à base de gordura vegetal.

A embalagem manga também é outro diferencial que tem ajudado esses produtos a se destacarem no mercado, pois é o formato que melhor atende ao público profissional e permite aplicação fácil e sem desperdício em diversas receitas, como sonhos, cupcakes, bombas, crepes, pastéis e pizzas. “As pizzarias receberam muito bem essas novidades, tanto pela praticidade, já que a manga permite o melhor manuseio do produto, quanto pelos sabores”, comenta **Luciana Resende**, Gerente Regional de Minas Gerais e Centro Oeste. “As mangas são maravilhosas pela praticidade da embalagem e seu manuseio: basta cortar a pontinha e já começar a usar. O mercado está em busca disso, de produtos muito bons, com sabores diferenciados e práticos de usar”, comenta **Andressa Figueiredo**, Supervisora de Vendas do Rio de Janeiro e Espírito Santo.

Treinamento profissional

Para explicar todas as possibilidades de uso da linha **Moça® Recheio e Cobertura**, a **Nestlé Professional** oferece treinamentos para os clientes. “O mercado de food service no Brasil está muito acelerado, e a nossa relação com os clientes vai muito além da venda. Um exemplo disto é que temos uma área de **Chefs de Cozinha** que é responsável por apoiar na capacitação dos clientes, de-



Alessandro
Hernandes



Andressa
Figueiredo



Maryana
Diniz



Juliano dos
Santos



Luciana
Resende



Mayara
Yamashiro



Carlos
Soveral



Helena
Stechechem



Luan
Doria

FOTOS: DANIEL CANCINI



envolvimento de receitas e treinamentos”, fala **Carlos Soveral**, Diretor de Vendas. “Os nossos produtos são soluções para os confeitores. Ele pode usar os **Moça® Recheio e Cobertura de Cocada** e de **Caramelo Salgado** exatamente como vêm nas mangas ou, então, dar o seu toque pessoal durante o preparo da sua receita. Mas, independentemente do caso, ele sempre acaba economizando no tempo de preparo de seus doces. Com apenas um sabor, ele consegue desenvolver diversas sobremesas”, finaliza **Alessandro Hernandes**, Gerente de Vendas Foodservice do Paraná e Santa Catarina.

Nestlé Professional

Tel.: 0800 770-1176

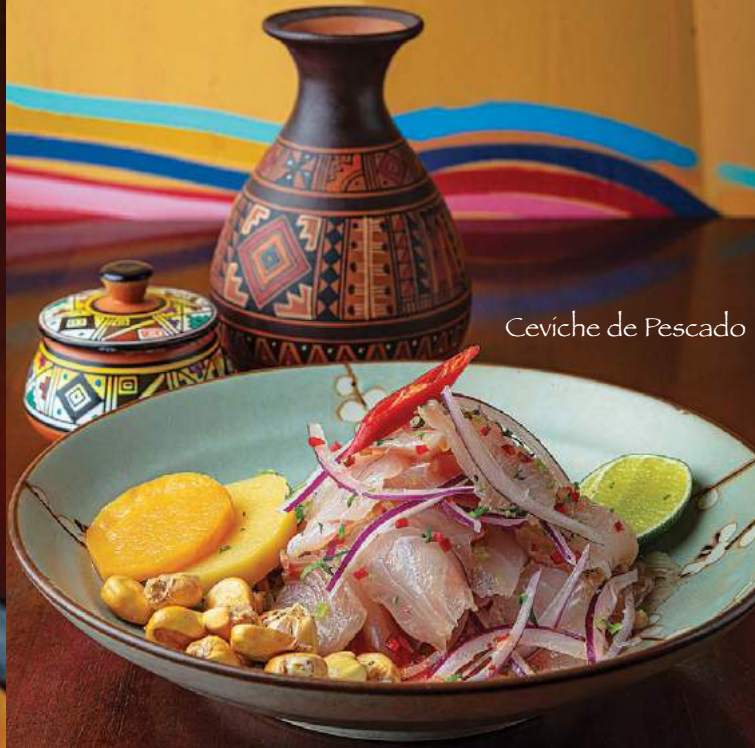
www.nestleprofessional.com.br

Instagram @nestleprofessionalbr

BRANDED CONTENT



Leche de Tigre



Ceviche de Pescado



Chef Edgard Villar

O melhor da gastronomia peruana.

São doze lojas
em São Paulo,
uma delas,
perto de você!

**Rinconcito®
Peruano**

@rinconcitoperuano



Conheça o

Manihi Sushi



Visite a unidade de Moema

Alameda dos Arapanés, Nº 925

(11) 5052-3573

@restaurantemanihsushi Manihi Sushi

www.manihisushi.com.br



Conheça
nosso
Delivery

Wine



FINO PERLAGE

Degustamos 29 espumantes de destaque no mercado brasileiro, de nacionalidades diversas, e o resultado surpreendente o leitor de Go Where Lifestyle confere a seguir

POR WALTER TOMMASI

A palavra **perlage** deriva de perle que, traduzida ao português, significa pérola, e o espumante é assim, recheado de bolhas que lembram pérolas, que ajudam a dar sofisticação a este vinho festivo e refrescante. Registros históricos dão ao **Blanquette de Limoux** o título de primeiro espumante produzido no mundo, tendo o ano de 1531 como marco inicial na abadia beneditina de **Saint-Hilaire**, em **Limoux** (Languedoc), na França. Mas foi em outra abadia, na região francesa de **Champagne**, que o monge **Dom Pérignon** tornou o que é hoje um símbolo de sofisticação e prazer, eliminando o problema das garrafas que estouravam devido à alta pressão do líquido, com a utilização de garrafas mais resistentes, assim como o uso de gaiolas para melhor prender a rolha, que também se separava da garrafa pela mesma pressão. Mas faltava o "golden touch", e este foi dado pela histórica **Veuve Clicquot**, que se utilizou do método do "remuage" para retirar os resíduos provenientes da fermentação, deixando, desta forma, o champagne com um visual mais limpo e cristalino. Hoje, o espumante globalizou e podemos encontrar ótimos exemplares na Itália, Espanha, Portugal, Alemanha, Brasil e outros países. Para esta edição, vamos conhecer mais a fundo 29 exemplares de destaque no mercado brasileiro. Como era de se esperar, recebemos 12 exemplares franceses, 8 brasileiros, 4 italianos, 3 espanhóis, 1 alemão e 1 português, que foram divididos em três grupos, sendo o primeiro de R\$ 90 a R\$ 199, o segundo de R\$ 200 a R\$ 400, e o terceiro acima de R\$ 400. Contamos com a colaboração dos seguintes experts: **Alessandro Tommasi** (Winefun), **Alvaro Galvão** (Blog Divino Guia), **Beto Acherboim** (Confraria Sereníssima), **José Luiz Pagliari**, **Paulo Sampaio** (Sbav SP), **Ney Ayres**, **Rafael Azrak** (Restaurante Aguzzo) e **Walter Tommasi** (Go Where).

Tabela de pontos

- **** De 95 a 100 pontos: excepcional qualidade
- *** De 90 até 94 pontos: ótima qualidade
- ** De 85 até 89 pontos: boa qualidade
- * De 80 até 84 pontos: sem defeitos
- * Abaixo de 80 pontos: baixa qualidade

ESPUMANTES DE R\$ 90 A R\$ 199



Schloss Wachenheim Brut

Alemanha, Riesling. Dourado brilhante, perlage intenso, bolhas pequenas. Complexo, mineral, aromas de petrolato, fruta amarela madura, grapefruit e floral. Na boca, macio, cremoso, alta acidez, boa estrutura, longa permanência na boca e retrogosto confirmando o olfato. Um espumante de alta qualidade e preço honesto, foi destaque. Weinkeller, 11 94203 6819. R\$ 189. **Nota 89/100.**



Valduga 130 Brut

Brasil, Chardonnay e Pinot Noir. Palha com reflexos esverdeados, brilhante, perlage médio, bolhas pequenas. Abacaxi, ervas aromáticas, frutas secas, ligeira levedura. Na boca, mousse delicada, fluido, longo, retrogosto com frutas amarelas, abacaxi maduro, vibrante. Valduga, 0800 7211875. R\$ 140. **Nota 88/100.**

Wine



Enguera in a Bubble

Espanha, Macabeu e Chardonnay. Palha escura, brilhante, perlage pequeno e bem intenso. Guaraná, maçã, nêspera, floral. Ótima acidez, tânico, corpo médio, final frutado com levedura e leve amêndoa. Um espumante bem seco, mas austero. Premium, 11 2574 8303. R\$ 170. **Nota 88/100.**



Evidence Cuvée Brut

Brasil, Chardonnay e Pinot Noir. Dourado, ralo, brilhante, perlage contido, bolhas médias. Ótima acidez, corpo médio, picante, final com fruta madura. Um bom espumante tradicional. Salton, 11 2281 3300. R\$ 125. **Nota 88/100.**



Evidence Cuvée Sur Lie

Brasil, Chardonnay e Pinot Noir. Dourado, ralo, perlage médio, bolhas médias, ligeiramente turvo. Leveduras, verdura cozida, fruta cristalizada, leve, cítrico, manga, guaraná. Espumante diferente, mas agradável. Salton, 11 2281 3300. R\$ 125. **Nota 88/100.**



Millésime Brut 2018

Brasil, Chardonnay e Pinot Noir. Marfim com reflexos esverdeados, brilhante, perlage minúsculo. No nariz, complexo, couro, fruta amarela madura, pera, pão tostado. Boa acidez, seco, corpo médio, final frutado abacaxi e levemente rascante. Um espumante mais austero, muito agradável. - Miolo, 0800 9704165. R\$ 170. **Nota 88/100.**



Jeffelin Crémant de Bourgogne

Chardonnay. Dourado com toque verdeal, perlage pequeno e intenso. Pão tostado, fruta madura, leve terroso, levedura. Bom equilíbrio de boca, mousse macia, corpo médio, retrogosto frutado. Chez France, 11 94203 6819. R\$ 180. **Nota 88/100.**



L'Arnaude Fine Bules Blanc

França, Ugni Blanc e Colombard. Palha indo para dourada, brilhante, perlage intenso em turbilhão. Nariz agradável de fruta seca, avelã, nozes, manga, leve terroso, casca de pão. Acidez média, fruta em compota, mousse delicada, ligeiro amargor e alcaçuz. Via Vini, 11 5032 0140. R\$ 150. **Nota 87/100.**



Aliança Reserva Bruto 2017

Portugal, Baga. Dourado, ralo, perlage intenso e fino, bolhas pequenas. Fruta madura, bala toffee, lácteo, levedura, amêndoas e grafite. Boca volumosa, acidez correta, leve tanino, encorpado, persistência longa, final de boca confirmando a fruta e o lácteo. Espumante mais estruturado. Portus Cale, 11 91301 0831. R\$ 140. **Nota 87/100.**



La Gioiosa Prosecco

Itália, Prosecco. Marfim com leve reflexo esverdeado, brilhante. Perlage pequeno e intenso. Floral, herbáceo, fruta doce bem madura. Na boca, acidez e corpo médios, macio, persistência média final com amêndoa amarga. Barrinhas, 21 2584 9596. R\$ 150. **Nota 87/100.**



Nero Enjoy

Brasil - Alvarinho - Marfim, brilhante, perlage médio, bolhas pequenas. Lima da Pérsia, herbáceo, melão, e toque mineral. Alta acidez leve tancidade, corpo médio, retrogosto salgadinho. Espumante bem refrescante para beira de piscina. Domno - Fone 0800 721 1875. R\$ 120. **Nota 87/100.**



Ana de Codorniu Blanc de Blanc

Espanha, Chardonnay. Dourado, perlage contido, bolhas medias. Floral, frutas amarelas com ligeiro dulçor, toque oxidativo. Média acidez, mousse mais rústico, corpo curto, final de boca com fruta bem madura, final oxidativo. Ótimo custo-benefício, para ser tomado já. Interfood, 11 2601 9166. R\$ 90. **Nota 87/100.**



Canti Prosecco Millesimato 2020

Itália, Glera. Palha verdeal, brilhante, perlage médio, bolhas maiores. Fruta doce, leve, químico, erva-doce, flores brancas. Acidez média, corpo médio, final frutado, vinho básico, ótimo para ser servido como aperitivo. Cantu, 11 2144 4455. R\$ 100. **Nota 87/100.**

ESPUMANTES DE R\$ 200 A R\$ 400

Dopff Au Moulin Cuvée Julien Crémant D'Alsace

França, Pinot Blanc e Auxerrois. Dourado, média concentração, perlage pequena e nervosa. Complexo, floral intenso, pêssego, guaraná, levedura e brioche. Ótima acidez, seco, corpo médio, fruta agridoce no final, abacaxi, manga. Um espumante fino, elegante e succulento. Mistral, 11 3174 1000. R\$ 331. **Nota 90/100**



Giornata Prosecco Salton

Brasil, Prosecco. Marfim brilhante, bolhas pequenas não muito intensas. Olfativamente, cítrico, mineral, toque herbáceo, hortelã. Na boca, ótima acidez, seco, gastronômico, com leve dulçor final. Vinho fresco fácil de gostar. Salton, 11 2281 3300. R\$ 100. **Nota 87/100.**



Loxarel Vintage Brut Nature 2017

Espanha. Xarelto, Macabeu, e Chardonnay. Dourado brilhante, bolhas médias, perlage intenso. Herbáceo, cítrico, couro, maçã seca, brioche e pêssego. Alta acidez, rústico, boa mousse, corpo médio, retrogosto frutado e notas de couro. Espumante com grande potencial gastronômico. Belle Cave, 11 99237 7999. R\$ 214. **Nota 89/100.**



Alessandro Tommasi Alvaro Galvão Beto Acherboim Jose Luiz Pagliari Ney Ayres Paulo Sampaio Rafael Azrak Walter Tommasi

Os favoritos dos degustadores

Alessandro Tommasi	Schloss Wachenheim Brut	Weinkeller	R\$ 189	Nota 90
Alvaro Galvão	Schloss Wachenheim Brut	Weinkeller	R\$ 189	Nota 89
Beto Acherboim	Schloss Wachenheim Brut	Weinkeller	R\$ 189	Nota 90
Jose Luiz Pagliari	Schloss Wachenheim Brut	Weinkeller	R\$ 189	Nota 89
Ney Ayres	Valduga 130 Brut	Casa Valduga	R\$ 140	Nota 90
Paulo Sampaio	Schloss Wachenheim Brut	Weinkeller	R\$ 189	Nota 89
Rafael Azrak	Valduga 130 Brut	Casa Valduga	R\$ 140	Nota 90
Walter Tommasi	Schloss Wachenheim Brut	Weinkeller	R\$ 189	Nota 90

Est Est Est Falesco Best Brut

Itália, Trebbiano, Malvasia e Roschetto. Palha verdeal, brilhante, perlage abundante, bolhas médias. Maçã, herbáceo, floral, grafite. Acidez correta, macio, acidez correta, corpo médio, final seco e refrescante. Espumante elegante, agradou. Berkmann, 11 21 3689 8537. R\$ 214. **Nota 88/100.**



Wine



Valduga 130 Blanc de Blanc
 Brasil, Chardonnay. Palha verdeal, brilhante, bolhas pequenas e perlage intenso. Frutas amarelas frescas, couro terroso, floral e tostado. Ótima acidez, seco, cremoso, longo, final frutado. Espumante mais frutado e elegante. Valduga, 0800 7211875. R\$ 200.
Nota 88/100.



Haag Crémant D'Alsace
 França, Pinot Blanc, Auxerrois e Pinot Gris. Dourado, ralo, perlage médio, bolhas pequenas. Pêssego, levedura, lácteo, especiarias doces, brioche e baunilha. Acidez correta, mousse levemente rústica, longo, final frutado com nozes e avelãs.
 Chez France, 11 94203 6819. R\$ 240.
Nota 88/100.



Valduga 130 Blanc de Noir
 Brasil, Pinot Noir. Palha bem rala, brilhante. Perlage pequeno e intenso. Cítrico, frutas brancas maduras, ponta de framboesa, mineral, ervas secas. Macio, cremoso, longo, final com boa estrutura, frutado. Espumante mais potente sem perder o frescor. Valduga, 0800 7211875. R\$ 200.
Nota 88/100.



Guy Allion Cremant de Loire 2017
 França. Chenin e Chardonnay. Dourado escuro, translúcido, bolhas pequenas, perlage médio. Levedura, abacaxi maduro, casca de pão e tostado. Boa acidez, seco, encorpado, longo final frutado com avelã e nozes. Lembra vagamente um champagne, mas foi polêmico. Berkmann, 21 3689 8537. R\$ 214.
Nota 88/100.



Calmel & Joseph Blanquette de Limoux, Mausac e Chardonnay
 Palha brilhante, perlage intenso, bolhas pequenas. Fruta bem madura, mineral, pedra molhada, flores brancas. Na boca, boa acidez, macio, cremoso, picante, final marcado pelo pêssego. França. Chez France, 11 94203 6819. R\$ 200.
Nota 87/100.



Agradecimento Especial Aguzzo Cucina Italiana, restaurante no qual essa degustação foi realizada @aguzzocucina R. Simão Alvares 325, Pinheiros, SP 11 3083 7363

Os favoritos dos degustadores			
Alessandro Tommasi	Loxarel Vintage Brut Nature 2017	Belle Cave R\$ 214,	Nota 90
Alvaro Galvão	Dopff Au Moulin Cuvée Julien Cremant D Alsace	Mistral R\$ 331	Nota 89
Beto Acherboim	Dopff Au Moulin Cuvée Julien Cremant D Alsace	Mistral R\$ 331	Nota 90
Jose Luiz Pagliari	Est Est Est Falesco Best Brut	Berkmann R\$ 214	Nota 89
Ney Ayres	Dopff Au Moulin Cuvée Julien Cremant D Alsace	Mistral R\$ 331	Nota 91
Paulo Sampaio	Dopff Au Moulin Cuvée Julien Cremant D Alsace	Mistral R\$ 331	Nota 90
Rafael Azrak	Dopff Au Moulin Cuvée Julien Cremant D Alsace	Mistral R\$ 331	Nota 90
Walter Tommasi	Dopff Au Moulin Cuvée Julien Cremant D Alsace	Mistral R\$ 331	Nota 91



Frescobaldi Pomino Leonia Brut 2015

Itália, Chardonnay e Pinot Noir. Dourado, brilhante, perlage pequeno em turbilhão. Olfativamente complexo, com diversas camadas, fruta amarela madura, frutas secas como nozes e avelãs, mel, casca de pão, leveduras, cítricos e leve lácteo. Boa acidez, seco, cremoso, corpo médio, elegante. Uma surpresa para todos, maduro, o destaque da noite. Winebrands, 11 2344 5555. R\$ 832.

Nota 92/100.



V. Testulat Blanc de Noir

França, Pinot Noir e Pinot Meunier. Dourado brilhante, mousse presente, perlage intenso, bolhas pequenas. Couro, levedura, brioche, pêssego, toque floral, tostado e amêndoas. Ótima acidez, seco, rústico, corpo médio, retrogosto com flores escuras. Estrutura, tensão e frescor, surpreendeu. Berkmann, 21 3689 8537, R\$ 560.

Nota 91/100.



Testulat Blanc de Blanc

França, Chardonnay. Palha verdeal brilhante, perlage pequeno e intenso. Couro, pêssego, abacaxi, marmelo, levedura, vibrante, cremoso, corpo longo, retrogosto com panificação e abacaxi. Berkmann, 21 3689 8537, R\$ 560.

Nota 91/100.



Veuve Clicquot Brut

França, Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. Dourado brilhante, perlage médio e intenso. Floral, talco, fruta amarela madura e brioche. Ótima acidez, macio, estruturado mousse sedosa, final frutado e levedura. Mesmo com o grande volume produzido, este champagne mantém padrão constante de qualidade. Moët Hennessy, 11 3062 8388. R\$ 495.

Nota 90/100.



Lanson Black Lable

França, Pinot Noir Chardonnay e Pinot Meunier. Palha claro brilhante, perlage médio de boa intensidade. Frutas como pera e maçã, levedura, floral e notas cítricas, leve oxidativo. Na boca bom equilíbrio, persistência longa, final marcado por frutas cítricas, mexerica e grapefruit. Espumante bem refrescante com predominância cítrica. Cantu, 11 2144 4455. R\$ 460.

Nota 90/100.



M. Hostomme Grand Cru

França, Chardonnay. Palha com reflexos esverdeados, brilhante, perlage pequeno e intenso. Complexo, marcado pelas notas florais, levedura, pão, nozes e fruta amarela madura. Equilibrado, alta acidez, mousse presente, fino, cremoso, redondo, final frutado e brioche. Espumante com boa tensão. Via Vini, 11 5032 0140. R\$ 460.

Nota 90/100.



Vollereaux Reserve Brut

França, Pinot Noir Chardonnay e Pinot Meunier. Palha para dourado, bem ralo, brilhante, mousse presente, perlage médio em turbilhão. Floral, levedura, frutas brancas, leve tostado.

Os favoritos dos degustadores

Alessandro Tommasi	Frescobaldi Pomino Leonia Brut 2015	Winebrands R\$ 832	Nota 92
Alvaro Galvão	V. Testulat Blanc de Blanc	Berkmann	Nota 91
Beto Acherboim	Frescobaldi Pomino Leonia Brut 2015	Winebrands R\$ 832	Nota 92
Jose Luiz Pagliari	Frescobaldi Pomino Leonia Brut 2015	Winebrands R\$ 832	Nota 90
Ney Ayres	Frescobaldi Pomino Leonia Brut 2015	Winebrands R\$ 832	Nota 93
Paulo Sampaio	V. Testulat Blanc de Blanc	Berkmann	Nota 93
Rafael Azrak	V. Testulat Blanc de Blanc	Berkmann	Nota 92
Walter Tommasi	Frescobaldi Pomino Leonia Brut 2015	Winebrands R\$ 832	Nota 93



GO Wine Enthusiast

Por **Rafaela Iannoni**
Sommelier formada pela Associazione Italiana Sommelier

BOLHAS PERFEITAS

O verão chegou.
O que beber
nesta época de
calor e de festas?
Um vinho espumante
pode ser
a escolha certa!



FOTO: ALDORE STOCK

Para começarmos, é necessário dizer que não foi o monge beneditino **Dom Pérignon** que inventou o vinho espumante, isto é um mito. Tampouco sabemos quem foi que reconheceu a efervescência no vinho como uma qualidade. O que sabemos é que foram os ingleses que criaram garrafas fortes o bastante para conter a pressão, em meados de 1600, pois cada garrafa contém três vezes mais pressão do que um pneu de carro cheio. O mais famoso dos vinhos espumantes é o champagne. Porém, nem todo vinho espumante tem esta denominação. Isto porque **Champagne** é uma região 145 km ao nordeste de **Paris**, e só os vinhos produzidos nessa região podem ser chamados assim.

O vinho champagne ganhou esta reputação não por acaso. Primeiramente, **Champagne** é onde todos os reis da **França** foram ungidos e coroados, desde **Phillipe Auguste**, em 1179, a **Charles X**, em 1825. Estar no centro da atenção da realeza francesa trouxe atenção para o vinho. Em segundo lugar, as casas de **Champagne** criaram suas próprias campanhas publicitárias. Já em 1785, **Florence-Louis Heidsieck** deu de presente uma garrafa para a famosa **Marie Antoinette**, e é por causa de seu endosso que continuamos a falar da marca **Piper-Heidsieck** até a atualidade. Hoje, esse tipo de endosso de celebridade continua com, por exemplo, o **Jay Z** e a sua preferência por **Ace of Spades**, ou a atriz **Scarlett Johansson** e a sua campanha publicitária para **Moët & Chandon**. Finalmente, o champagne tem uma reputação de escândalo e pecado, isso porque o dióxido de carbono nos espumantes faz o álcool entrar no sangue mais rápido.

O champagne é feito com três uvas: **Pinot Noir**, **Pinot Meunier** e **Chardonnay**. A quantidade de cada uma dessas uvas é o que vai fazer o estilo diferente. Champagnes em que predominam uvas tintas, como **Pinot Noir** e **Pinot Meunier**, têm um corpo maior e são mais aromáticos. Os champagnes em que predominam uva branca **Chardonnay**, como da marca **Taittinger**, ou os que são 100% **Chardonnay**, os chamados **Blanc des Blancs**, têm um corpo mais magro, uma estrutura mais discreta, ácidos e com aromas mais neutros.

O champagne é produzido com o método tradicional, ou o método cuja segunda fermentação ocorre dentro da garrafa, mas não é o único espumante produzido com este método. Existem também a **Franciacorta**, na Itália, e a **Cava**, na Espanha. **Franciacorta** é da região de **Lombardia**, e utiliza as uvas **Pinot Noir** e **Chardonnay** e também as outras uvas da família **Pinot**, **Pinot Blanc** e **Pinot Gris**. O **Franciacorta** tem um ótimo custo-benefício e uma alta qualidade, embora no geral falte a acidez, a finesse e a qualidade mineral do champagne. A cava vem da região do **Penedès**, no nordeste da Espanha. As uvas utilizadas na cava são **Macabeo**, **Parellada** e **Xarel-lo**, todas de casca branca, que são autóctones da Espanha, mas hoje em dia vemos cada vez mais produtores utilizarem o **Chardonnay** na mistura. Enquanto as uvas **Macabeo** e **Parellada** adicionam uma característica de limão, a uva **Xarel-lo** adiciona um sabor único, que se tornou o aroma característico da cava, que é o de borracha queimada, ou terra. A cava também tem alta qualidade e um ótimo custo-benefício. •

*Antu, uvas
do primeiro
vinhedo
de montanha
do Chile,
significa SOL*



Imported by:



BEBA COM MODERAÇÃO

A DOBE STOCK/DANIEL CANCINI

Itaú PrivateBank

O nosso
marketing
é o boca a boca
dos clientes.

“No Private do Itaú, ninguém
bate cabeça pra diversificar
os meus portfólios on e offshore.
É tudo num só lugar.”

- _ Visão consolidada dos portfólios on e offshore
- _ Curadorias local e internacional
- _ Assessoria para o seu planejamento patrimonial

