



Azul

Nº 132 | MARÇO 2025

Morro de São Paulo

Dicas para curtir férias em um dos destinos mais procurados da Bahia

Curitiba

Atrações ao ar livre, restaurantes e o mais belo passeio de trem do Brasil



Descubra Porto



Uma viagem única entre vinícolas, sabores e histórias

Agora, além de voar para Lisboa, a Azul também voa para a cidade do Porto. Prepare-se para fazer uma viagem única entre as vinícolas, experimente os sabores da culinária local e conheça a história da cidade. Vai ser uma experiência inesquecível. O céu de Portugal está ainda mais Azul e espera por você.

Voos diretos a partir de junho de 2025.



Acesse
e saiba mais



Azul



DISNEY LAND & SEA. UMA VIAGEM MAIS DO QUE COMPLETA, MÁGICA.

Não perca este pacote exclusivo da Azul para viver 9 dias inesquecíveis nos quatro Parques Temáticos Disney e em um Cruzeiro Disney pelas Bahamas.

Além de ficar hospedado dentro do *Walt Disney World Resort*, você vai ter transporte gratuito e acesso antecipado a **todos os Parques Temáticos Disney** e ainda vai viver 3 noites mágicas no **Cruzeiro Disney Wish**, curtindo todos os shows e ficando em uma cabine com varanda. Uma experiência exclusiva do início ao fim.



Acesse já a programação completa e faça sua reserva.



Walt Disney World
FLORIDA

Disney CRUISE LINE

Azul
viagens

uol play

PAULISTÃO
Sicredi 2025

PAULISTÃO 2025 É NO UOL PLAY

A MAIOR COBERTURA
DE JOGOS DO PAULISTÃO
ESTÁ NO UOL PLAY
E NO CANAL UOL

91 JOGOS COM
TRANSMISSÃO AO VIVO
PRIMEIRA FASE, QUARTAS,
SEMIFINAIS E FINAIS

TUDO ISSO COM UM TIME DE CRAQUES
NO COMANDO DAS TRANSMISSÕES

MILTON LEITE, CASAGRANDE
MAURO CEZAR PEREIRA, JOSÉ TRAJANO,
ANDRÉ HERNAN E MAIS



ACESSE UOL.COM.BR/PLAY
E FAÇA SUA TORCIDA

SAIBA MAIS





Ganhe 2 viagens
grátiſ para
1 acompanhante



Ganhe
60 mil pontos
bônus



Até 3,5 pontos
Azul por dólar
gasto em compras



Acesso ilimitado
ao Lounge Azul
em Viracopos

Pontos que
não expiram pra
você trocar por
benefícios Azul.



Peça já o seu cartão
Itaú Azul Visa Infinite
em voeazul.com.br.
Um céu Azul de
possibilidades.



*Sujeito à análise de crédito.

o céu é **Azul**



EMBARQUE PRÓXIMO: DIVERSÃO AO MÁXIMO.

Com a SKY, você transforma qualquer momento em diversão e ainda tem vantagens exclusivas, como acesso à SKY+ para assistir a seus canais favoritos onde quiser, promoções e benefícios para a família toda.

TODO MUNDO SE DIVERTE JUNTO!

Aproveite este mundo de possibilidades:
SKY.COM.BR



**SÓ CLIENTE SKY PARTICIPA E CONCORRE
A MAIS DE R\$ 100 MIL EM PRÊMIOS.**

**S DE SORTE
É S DE SKY**

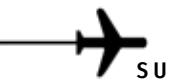
5 PRÊMIOS FINAIS DE
R\$ 15 MIL
EM CARTÃO VIRTUAL

+ de 130 prêmios na hora de
R\$ 200 e R\$ 300
EM CARTÃO VIRTUAL

ACESSE: SDESORTESKY.COM.BR

**AINDA NÃO É CLIENTE SKY?
Assine agora e participe!**





SUMÁRIO

30

Terceira Praia, em
Morro de São Paulo



16 BASTIDORES E EXPEDIENTE
18 CARTA DO CEO

LOUNGE

20 NEWS
24 VARIEDADES
26 ESPAÇO KIDS

DESTINOS

30 MORRO DE SÃO PAULO
Praia e agito no litoral Sul da Bahia
44 CURITIBA
Um roteiro na capital paranaense
54 CHECKLIST
As atrações de Mendoza, na Argentina



44
Museu Oscar Niemeyer,
em Curitiba

Fotos: André Dib e Adriano Kirihara

Ficou mais fácil conhecer o mundo.

Agora você pode resgatar passagens
para **mais de 3.000 destinos** com
pontos Azul + Reais no **Azul pelo Mundo**.

Aproveite para viajar muito
com seus pontos Azul.

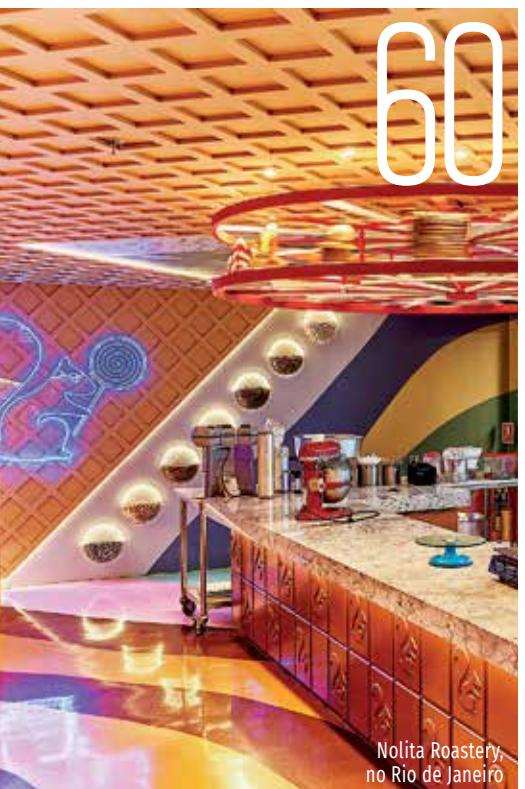


Azul



Acesse e
conheça essa
novidade





60

 Nolita Roastery,
no Rio de Janeiro


70

 Andrea Areal,
da Catupiry

ESTILO DE VIDA
60 GASTRONOMIA

O complexo Nolita Roastery, no Rio

62 MENU

A cozinha chifa do restaurante Cantón

66 CONCIERGE

O Xingó Parque Hotel, em Sergipe

68 VITRINE

Uma seleção de malas de bordo


 Serengeti National Park,
na Tanzânia

80

Fotos: Gabriel Mendes, Getty Images e Divulgação

EXECUTIVA
70 ENTREVISTA

Andrea Areal, diretora da Catupiry

74 MADE IN BRAZIL

Os bares e restaurantes do Grupo Engenho

UNIVERSO AZUL
80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE

Um tour nos parques da Tanzânia

82 APP AZUL
83 ENTRETENIMENTO A BORDO
84 AZUL FIDELIDADE
85 CLUBE AZUL
86 AZUL VIAGENS
87 MAPA DE ROTAS
88 FROTA DE AVIÕES
90 AZUL IN ENGLISH
ESTILO DE VIDA
60 GASTRONOMIA

O complexo Nolita Roastery, no Rio

62 MENU

A cozinha chifa do restaurante Cantón

66 CONCIERGE

O Xingó Parque Hotel, em Sergipe

68 VITRINE

Uma seleção de malas de bordo

 REFERÊNCIA NACIONAL EM EDUCAÇÃO
MÉDICA E ODONTOLÓGICA
Graduação e Pós-Graduação.

 SÃO LEOPOLDO
MANDIC


SLMANDIC.EDU.BR



OUTONO QUENTE!

O verão termina oficialmente este mês, mas não fique triste: ainda dá para aproveitar uma praia na Bahia, onde o calor não vai embora tão cedo. Nossa reportagem de capa traz os melhores passeios em Morro de São Paulo e sua vizinha, Boipeba. Já para quem quer curtir a chegada do outono, a dica é um tour cultural e gastronômico em Curitiba, com uma esticada até Morretes em uma bela viagem de trem ao longo da Serra Verde. No Checklist desta edição temos Mendoza, nosso novo destino argentino, que terá voos diretos de Campinas na alta temporada de inverno. Na seção Executiva, Andrea Areal, diretora-executiva da Caturipiry, fala dos 114 anos da tradicional marca. E, no Made in Brazil, conheça a trajetória de sucesso do Grupo Engenho, dono de sete bares e restaurantes na região Norte. Boa leitura!

Junior Ferraro
CHEFE DE REDAÇÃO

COLABORARAM NESTE NÚMERO



Roberta Malta / Encantos sulistas p.44
"Cidade vibrante e ensolarada, Curitiba tem gente na rua, parques ocupados por moradores e arquitetura que mistura passado e presente. Não deixa de fazer a viagem de trem até Morretes, verdadeira meditação com conforto e vista exuberante." Onde encontrá-la: @robertamalta



André Dib / Todo azul do mar p.30
"O que mais me fascinou foi registrar as cores quase irreais dessa costa e sua infinitade de tons e semitonos, que não perde em nada para o mar do Caribe. Junte a isso a cultura caíçara preservada, trazendo os encantos do regionalismo." Onde encontrá-lo: @andre_dib_fotografia



Flávia G Pinho / Tradição que não envelhece p.70
"Que delícia foi conhecer a fundo a trajetória de uma marca como a Caturipiry, que está presente na mesa do brasileiro há mais de 100 anos e soube se manter atual. Poucas empresas no País se dão ao luxo de contar uma história tão gostosa." Onde encontrá-la: @flaviagpinho

+ COLABORADORES TEXTO Anna Paula Ali, Bruno Segadilha FOTO Adriano Kiriha

Siga-nos no Instagram: [revista_azul](#)

Quer falar com a redação? Quer anunciar?
redacao@voeazul.com.br plataformaazul@voeazul.com.br

Azul Linhas Aéreas: Av. Marcos Penteado de Ulhoa Rodrigues, 939 - Alphaville Industrial, Barueri - SP, 06460-040. A revista da Azul não se responsabiliza pelos conceitos emitidos nos artigos assinados. As pessoas que não constam do expediente da revista não têm autorização para falar em nome da Azul ou retirar qualquer tipo de material para produção de editorial caso não tenham em seu poder uma carta atualizada e datada, em papel timbrado, assinada por pessoa que conste do expediente.



Foto:
Piscinas naturais de Morro de São Paulo.
Por: André Dib

Azul

VICE-PRESIDENTE DE PESSOAS,
CLIENTES E ESG
Jason Ward

GERENTE-GERAL DE MARKETING
Tariana Cruz

GERENTE DE DESIGN E CONTEÚDO
Caio Bueno

GERENTE DE COMUNICAÇÃO
Felipe Zboril

ESPECIALISTA DE CONTEÚDO
EDITORIAL
Junior Ferraro

EDITOR DE ARTE
Marcelo Katsuki

TRATAMENTO DE IMAGENS
Everaldo Guimarães

REVISÃO
Paulo Vinicio de Brito

PROJETO GRÁFICO
Fernanda Magliari

TRADUÇÃO
Korn Traduções

PUBLICIDADE

CONTATO COMERCIAL
Kevin Santos
kevin.santos@voeazul.com.br

TIRAGEM
60.000 exemplares



Azul, eleita a melhor companhia aérea do mundo no Tripadvisor

Fotos: André Dib e Arquivo pessoal

Viva seu sonho e deixe um legado para a sua família

A **Leao Group** é especialista em mobilidade global e na internacionalização de negócios e carreiras.

Se você deseja morar legalmente nos Estados Unidos com segurança e planejamento, nós conseguimos viabilizar esse projeto de vida.



Vistos de residência permanente



Assessoria completa para você até o Green Card



Estratégias personalizadas para empreendedores e profissionais

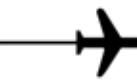


Aryane Steinkopf e família
Clientes Aprovados ao Green Card



Escaneie o **QR Code** e ative o seu cupom **AZUL50** para garantir 50% OFF em sua consultoria com nossos especialistas.

LEAO GROUP
GLOBAL



O MUNDO É O LIMITE

“

Durante a alta temporada de inverno, realizaremos voos para Mendoza e Bariloche, na Argentina, partindo de várias cidades brasileiras.

Outra grande novidade são os voos para Madri, na Espanha

”



Olá, seja bem-vindo! Desde a fundação da Azul, há 16 anos, reafirmamos diariamente o nosso compromisso em conectar o Brasil e o mundo. Somos a companhia aérea com o maior número de conexões, levando nossos Clientes a mais de 140 destinos no País. Mas não só. Estamos aumentando nossas rotas internacionais, com novas operações. Durante a alta temporada de inverno, entre 17 de junho e 24 de agosto, realizaremos voos para Mendoza e Bariloche, na Argentina, partindo de várias cidades brasileiras, entre elas Campinas, Belo Horizonte e Recife.

E a Azul também estará mais presente nos céus da Europa a partir de junho. Um dos novos destinos é Porto, segunda maior cidade portuguesa, que receberá voos diretos do Recife e de Campinas, dois de nossos principais hubs pelo Brasil. Outra grande novidade são os voos para Madri, na Espanha, que também terá operações partindo de Campinas e Recife.

A capital pernambucana, aliás, tem ganhado cada vez mais destaque e importância para a companhia. Somos patrocinadores oficiais do Carnaval do Recife, com iniciativas que incluem speeches especiais e blimps temáticos para sobrevoar os foliões, além de ações com influenciadores, mostrando que a capital é um ótimo destino em qualquer época do ano. Além de fortalecer o turismo regional, essa é uma forma de valorizar

a cultura nacional e posicionar a nossa marca, afinal, somos uma empresa comprometida com o desenvolvimento turístico e econômico do País.

Outra boa notícia é que a Azul Cargo, nossa unidade de logística, iniciou as operações com os dois primeiros Airbus A321 convertidos em cargueiro. As aeronaves de prefixo PS-AJA e PS-AJB, farão transporte de cargas em rotas domésticas entre Campinas, Recife e Manaus, mas não vão se limitar a esses dois destinos. Isso porque os aviões têm capacidade para pousar em aeroportos de diversos tamanhos e autonomia para fazer voos internacionais.

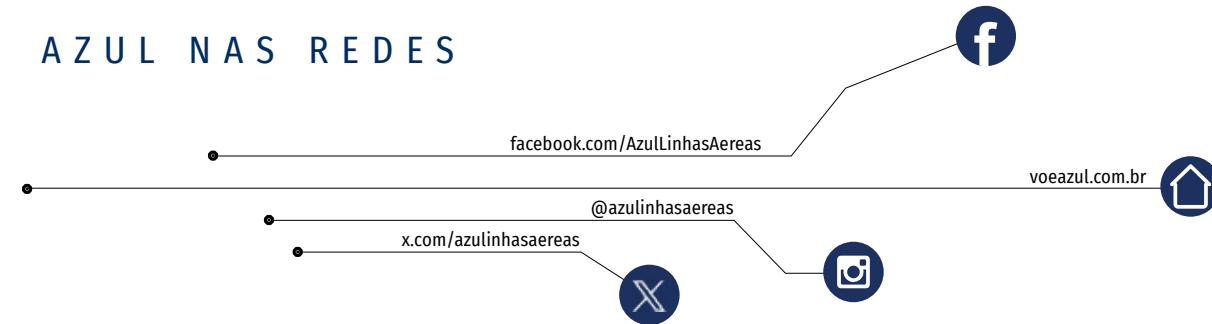
Vale destacar também que esse modelo oferece 50% a mais de volume de carga e 39% a mais de peso em relação aos Boeing 737-400F que estavam na frota. Além disso, é mais eficiente, permitindo uma redução no consumo de combustível por tonelada transportada, o que também implica na redução de emissões de gás carbônico por ano. A novidade reforça a nossa segurança e nosso comprometimento para 2025 de manter a qualidade e a agilidade do nosso atendimento e até de ampliarmos a diversidade dos nossos serviços.

Mais uma vez, gostaria de agradecer a confiança dos nossos Clientes e o trabalho dedicado de nossos Tripulantes. Nada disso seria possível sem eles. Muito obrigado! Desejo a você uma boa leitura e excelentes voos.

John Rodgerson
CEO da Azul

Foto: Divulgação

AZUL NAS REDES



LOUNGE



Foto: Getty Images

20 NEWS

A Azul anuncia os novos voos para Bariloche (foto) e Mendoza, na Argentina, partindo de Viracopos, em Campinas, de Confins, em Belo Horizonte, e do aeroporto de Guarapari, em Recife

24 VARIEDADES



Vinho do mês, atrações e outras dicas culturais

26 ESPAÇO KIDS



Confira nossa página de passatempos dedicada à diversão das crianças



ARGENTINA COM A AZUL

A Azul vai operar voos partindo de Campinas, Porto Alegre e Belo Horizonte para **Bariloche** e **Mendoza**, na Argentina, durante a alta temporada de inverno. As rotas serão operadas entre 17 de junho e 24 de agosto em aeronaves Airbus A320, com capacidade para 168 Clientes. No total, serão 144 voos entre as três cidades brasileiras e Bariloche (considerando ida e volta) e outros 60 entre Campinas e Mendoza, a Oeste da capital Buenos Aires.

Um dos destinos mais procurados pelos brasileiros, Bariloche atrai, todos os anos, milhares de visitantes com suas modernas estações de esqui e suas belas paisagens naturais. Limitada pelo lago glacial Nahuel Huapi, junto à Cordilheira dos Andes, a cidade é conhecida por sua arquitetura no estilo alpino suíço e pelo chocolate vendido em lojas na Calle Mitre, a rua principal. Outro destaque são construções históricas como a Catedral San Carlos de Bariloche. Erguida em estilo neogótico, a edificação impressiona com seu exterior de pedra branca.

Já a cidade de Mendoza, próxima à Cordilheira dos Andes, é conhecida como o paraíso dos amantes de vinho, sendo responsável por 70% da produção vinífera do país. São mais de mil vinícolas, muitas delas abertas à visitação, espalhadas em três regiões principais: Luján de Cuyo, Maipú e Valle de Uco. Mas nem só de vinhos vive a província. O destino tem parques, praças e museus, além de ótima gastronomia, com destaque para as famosas parrillas. A cidade abriga, ainda, Los Penitentes, uma das maiores estações de esqui do país.

Vitor Silva, gerente-geral de Malha, Planejamento Estratégico e Alianças da Azul, explica que a operação, nesta temporada

de inverno, será ainda mais abrangente que a do ano passado. “Teremos mais voos, com rotas que contemplam também outras capitais brasileiras, como Belo Horizonte e Porto Alegre. Além disso, vamos operar pela primeira vez para Mendoza, outro destino bastante procurado por brasileiros nesse período, e que acreditamos que será uma ótima oportunidade”, afirma.

Secretário de Turismo e Viagens do Estado de São Paulo, Roberto de Lucena ressalta que as novas rotas vão aumentar ainda mais o fluxo de turistas entre os dois países. “A Argentina é o principal ponto de partida de turistas de lazer na América do Sul para o Brasil, e um dos destinos preferidos dos argentinos é São Paulo. Por essa razão a conectividade aérea de São Paulo é um fator chave para o desenvolvimento do turismo paulista”, diz.



Vinícola em Luján de Cuyo, em Mendoza; acima, hotel em Bariloche

Fotos: Getty Images e Divulgação/Disney



CARNAVAL PERNAMBUCANO

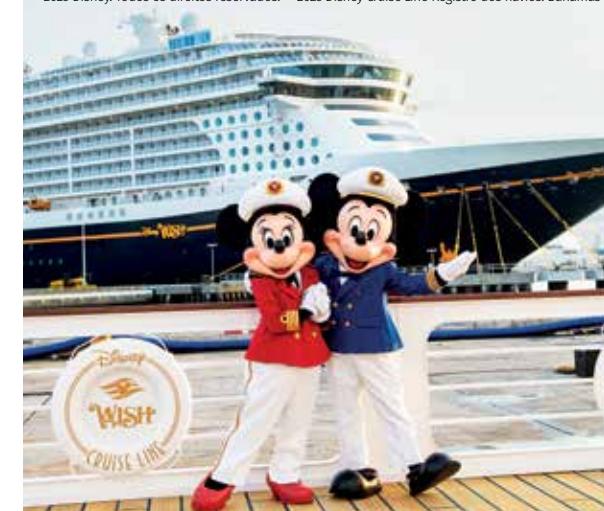
A Azul é a patrocinadora oficial do **Carnaval do Recife**. Entre as ações previstas estão *blimps* temáticos, que vão sobrevoar os foliões nas ruas da capital e *speeches* especiais durante seus voos, além da presença de influenciadores digitais divulgando a cidade como destino em qualquer época do ano, inclusive durante o Carnaval. Gerente geral de Marketing da Azul, Tariana Cruz explica que as ações têm como objetivo impulsionar a valorização da cultura e do turismo no Recife. “Como empresa competitiva, a Azul mapeia de forma estratégica os principais eventos do país para posicionar sua marca. Além de reconhecer a nossa cultura, muito valorizada pela companhia, ações como esta fortalecem, sobretudo, o turismo regional, a exemplo de Pernambuco, um destino que atrai cada vez mais turistas nacionais e internacionais”, diz.

DIVERSÃO GARANTIDA

Um roteiro que combina a magia dos parques da Disney com a diversão nos navios da **Disney Cruise Line**. Essa é a proposta do pacote *Land and Sea* da Azul Viagens, da Azul Viagens, com saídas nos dias 14 e 15 de junho. Os Clientes poderão se hospedar em um dos 25 hotéis do complexo e terão benefícios como transporte gratuito para os parques e Disney Springs. Já o cruzeiro dura três noites, com paradas em Nassau e na ilha particular da Disney, Castaway Cay, ambas nas Bahamas, e oferece atrações como shows no estilo da Broadway, fogos de artifício no mar e encontros com personagens especiais.

“Após vivenciarem a magia dos parques, nossos Clientes vão embarcar a bordo de um navio repleto de histórias, diversão e encantamento para todos”, afirma Giuliana Mesquita, gerente de Produtos e Negócios da Azul Viagens.

© 2025 Disney. Todos os direitos reservados. © 2025 Disney Cruise Line Registro dos navios: Bahamas



NOVAS ROTAS PARA PORTO

A Azul retomará seus voos diretos para **Porto**, a segunda maior cidade portuguesa, famosa pelo seu charme histórico, vinhos e gastronomia. As novas frequências fazem parte do processo de expansão internacional da Azul e terão como ponto de partida dois grandes hubs da companhia no Brasil. As operações serão iniciadas em junho, com dois voos semanais entre Recife e Porto, além de três voos semanais partindo de Viracopos, em Campinas. “A Azul está se consolidando cada vez mais como uma companhia global, conectando destinos importantes tanto no Brasil quanto no exterior. As rotas para Porto reforçam o compromisso da empresa com a expansão de suas operações internacionais e a criação de novas possibilidades de conexões para os Clientes, em especial aqueles que utilizam nossa malha regional”, afirma Fábio Campos, Diretor de Relações Institucionais da Azul.





**DIVERSÃO ILIMITADA
SEM PERDER TEMPO
NA BILHETERIA!**

**GARANTA ANTECIPADAMENTE O SEU INGRESSO
UNIVERSAL ORLANDO 3-PARK EXPLORER* COM A AZUL.**

APROVEITE OS BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS:



Parcelamento
em até 10x



Acúmulo de até
4 pontos por real gasto



Desconto de 10%
com o Cartão Azul Itaú

*Consulte as regras e condições completas no site.

*Com o Universal Orlando 3 Park Explorer Ticket, você explora os três parques temáticos: Universal Studios Florida, Universal Islands of Adventure e Universal Volcano Bay e casas de entretenimento ao vivo selecionadas do Universal CityWalk em todos os dias durante um período de quatorze (14) dias consecutivos. Esta oferta não está disponível na entrada dos parques.

Universal elements and all related indicia TM & © 2025 Universal Studios. All rights reserved.

Azul

SAIBA MAIS
E APROVEITE





por Gianni Tartari,
consultor de vinhos da Azul

ALTANO BRANCO 2022 DOURO

Produtor: Altano / Symington
Região: Douro, Portugal
Preço: R\$ 149,92

O Altano Branco se destaca como uma das melhores relações qualidade/preço de Portugal. Produzido a partir de uma deliciosa combinação de castas típicas – Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato, Côdega do Larinho e Moscatel Galego –, este vinho revela um bouquet aromático vibrante, repleto de notas frutadas.

No paladar, seu frescor e sua intensidade fazem dele uma excelente escolha para dias ensolarados, tornando-se uma das grandes novidades para o verão. O Altano Branco é uma opção certeira para quem busca um vinho branco expressivo, equilibrado e versátil, perfeito para acompanhar momentos descontraídos e harmonizações leves. mistral.com.br



VINHO DO MÊS



MÚSICA E ARTE EM FLORIPA

A capital catarinense vira o palco da cultura entre os dias 21 e 23 de março com a **11ª Maratona Cultural de Florianópolis**, que celebra o aniversário da cidade. Inspirada no evento francês Nuit Blanche e na Virada Cultural de São Paulo, a maratona oferece programação gratuita em diversos pontos da capital, mesclando música, teatro, dança e artes visuais. O evento estreou em 2011 e já impactou um público superior a 1 milhão de pessoas, com mais de 40 horas de programação em um único final de semana. A edição de 2025 terá atrações como João Gomes, Paralamas do Sucesso, Teresa Cristina e Xangai com Renato Teixeira, além do Grupo Galpão. maratonacultural.com



AMOR DE BABÁ

Sucesso no Rio de Janeiro, o espetáculo **Uma Babá Quase Perfeita** chega a São Paulo. O musical estreia no dia 12, no Teatro Liberdade, na região central da cidade. No palco, Eduardo Sterblitch interpreta Daniel Hillard, um homem que, depois de um complicado processo de separação, assume o disfarce de uma adorável e excêntrica babá para continuar perto dos filhos. O elenco traz ainda Thais Piza como a ex-espouse Miranda; Lara Suleiman, no papel da filha mais velha, Lydia Hillard; e Bernardo Destri interpretando Christopher. A peça fica em cartaz até maio. sympla.com.br

Fotos: Tora Oliveira, Beatriz Damy, Divulgação



PALCO CARIOCA

Em março, a cena musical segue intensa na casa de espetáculos **Vivo Rio**, nova parceira da Azul. No dia 15 de março, o cantor Ritchie (foto) revisita sucessos como *Menina Veneno*. No dia 21, a banda estadunidense Garbage retorna ao Brasil para cantar hits como *I'm Only Happy When It Rains*. O mês ainda conta com o Acústico Navaranda, no dia 28, e com o cantor mineiro Flávio Venturini, dia 29, trazendo sua nova turnê, *Minha História*. vivorio.com



VIDA DE BASTIDOR

Primeiro monólogo da carreira de Mateus Solano (foto), o espetáculo **O Figurante** repete, em São Paulo, o sucesso nos palcos cariocas. Na peça, em cartaz até o dia 30 no Teatro Renaissance, o ator interpreta Augusto, um experiente figurante de produções audiovisuais. Aos poucos, o protagonista começa a questionar a importância de seu trabalho e de sua vida, dúvidas que vão empurrá-lo para uma jornada de autoconhecimento. Além de atuar, Mateus colaborou no texto, ao lado da atriz Isabel Teixeira e do diretor Miguel Thiré. teatroredrenaissance.com.br



SONORIDADES FEMININAS

Mulheres inspiradoras tomam conta do palco da **Casa Natura Musical** em março, começando por Luedji Luna interpretando canções da nigeriana Sade, nos dias 8 e 9. A programação ainda traz Linn da Quebrada, que se une a Giovanni Cidreira em uma homenagem aos Secos&Molhados, no dia 15; Gabi Melim (foto) cantando músicas de seu álbum de estreia, no dia 20; o bloco afro-brasileiro Ilu Obá De Min homenageando Elza Soares, no dia 21; e Alaíde Costa, acompanhada de Ayrton Montarroyos, interpretando as canções do álbum *Domingo*, de Gal Costa e Caetano Veloso, no dia 30. Ingressos no site do Sympla. casanaturamusical.com.br



VIVA NARA!

Ícone da Bossa Nova, Nara Leão ganha, nos palcos, uma homenagem escrita por Miguel Falabella. No espetáculo **Os Olhos de Nara Leão**, que estreia no dia 14 no Teatro Clara Nunes, no Rio de Janeiro, Zezé Polessa (foto) dá vida à cantora. O texto lembra momentos e canções da artista sem preocupação com cronologiasou qualquer outra formalidade. sympla.com.br

PRÓXIMO DESTINO: FOLIA E MUITA DIVERSÃO.

Embarque em uma viagem que é pura folia e curta jogos, desafios e muita diversão!



1

**VOCÊ SABE TUDO DE CARNAVAL?
TESTE SEUS CONHECIMENTOS
E ENCONTRE ABAIXO AS PALAVRAS:
máscaras - serpentina - foliões - fantasia**

s a o a t a j d t a t r u o r a f
a e t i m á s c a r a s h a z a a
u a r a r a g f a n t a g i a o n
a i a p l h a p u a p a j w m t t
a a b a e t a p a e t k a j b a a
e a m f a n a y x a a b i a w a s
u a o w p b t f o l i õ e s a t i
n h a é a a a i a a a b a a w a a
a e o a a o a a n p s l w q a e f
a b a x a e a a i a t a a a e t d



2 DÊ UMA MÃOZINHA PARA ESTE FOLIÃO. AJUDE-O A ENCONTRAR O BLOQUINHO E CAIR NA FOLIA!



3 COLOQUE SUA FANTASIA DE SUPERPODERES E ENCONTRE OS 7 ERROS DOS FOLIÕES.



3. Chapéu e nariz da menina, badeuetas, pena, serpentina amarela, chapéu e lingua do menino.





EDIÇÕES ANTERIORES

REVISTA AZUL DIGITAL

Você pode aproveitar todo o conteúdo da *revista de bordo da Azul* mesmo quando não estiver voando. Acesse a plataforma digital da publicação e leia as edições anteriores



Ed. 131 - fevereiro 25

O Brasil é um país com uma natureza tão rica que, além de ter algumas das mais belas faixas litorâneas do mundo, possui incríveis praias de água doce... inclusive em plena Floresta Amazônica! O cenário desse espetáculo é Alter do Chão, um dos destinos mais procurados do Pará, que ilustra nossa reportagem de capa este mês. Nossa segunda viagem mostra a Serra da Canastra, em Minas Gerais, uma rota repleta de montanhas, cachoeiras e dos queijos mais famosos do Brasil. Na seção Executiva, Jayme Lima, executivo da MSD Saúde Animal, fala dos dez anos de sucesso do antiparasitário Bravecto, que virou tema de uma aeronave customizada da Azul. Acompanhe também a trajetória da Nude, foodtech de leites vegetais com foco em sabor e sustentabilidade. Boa leitura!



Escaneie o QR Code ao lado e acesse as edições digitais da revista da Azul

EDIÇÕES ANTERIORES



Ed. 130 - janeiro 25

Destinos:

- Alagoas
- Foz do Iguaçu



Ed. 129 - dezembro 24

Destinos:

- Sergipe
- Caldas Novas



Ed. 128 - novembro 24

Destinos:

- Serra Gaúcha
- Cruzeiro Disney
- Orlando
- Gramado e Canela

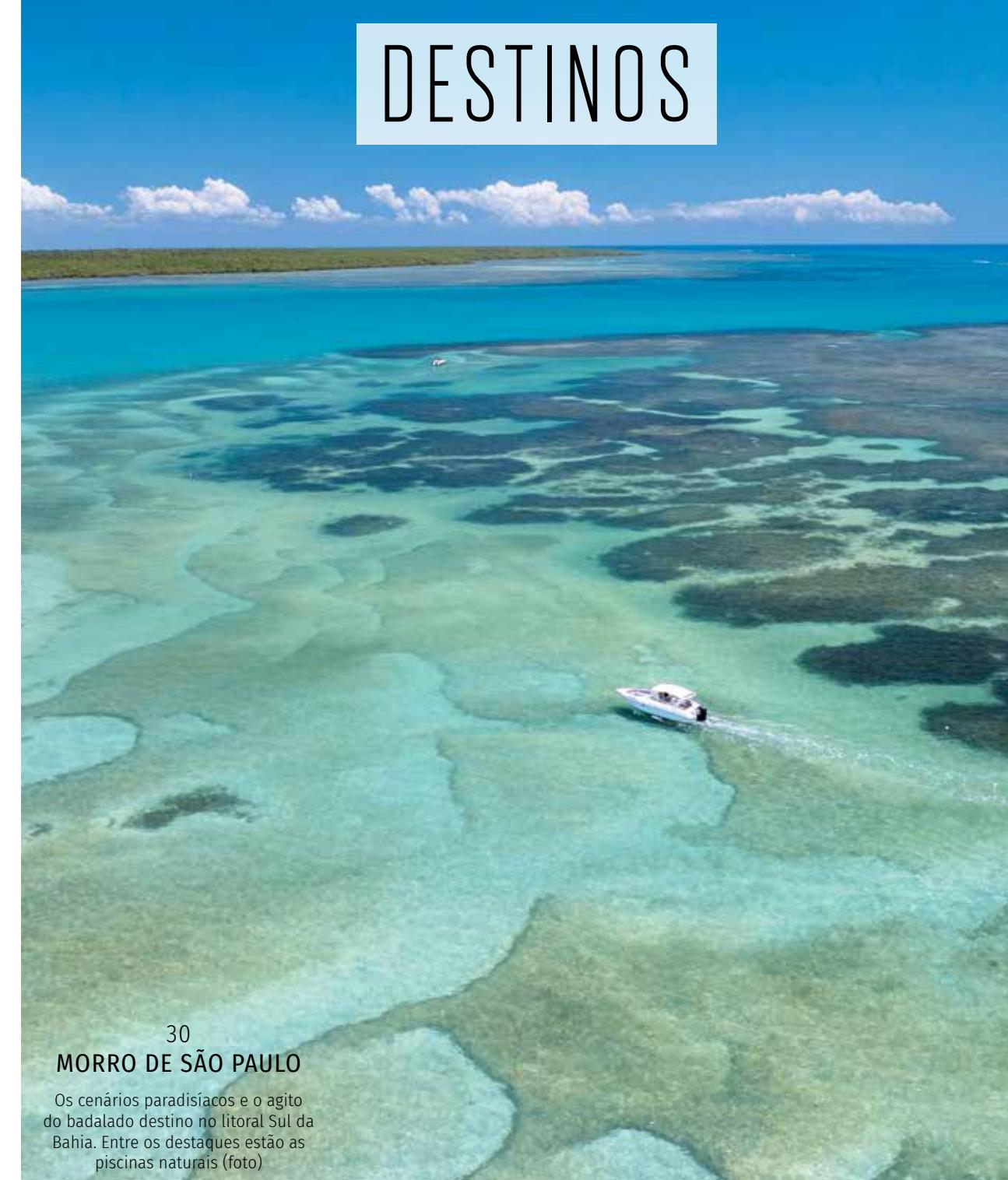


Ed. 127 - outubro 24

Destinos:

- Orlando
- Gramado e Canela

Fotos: Reprodução



30 MORRO DE SÃO PAULO

Os cenários paradisíacos e o agito do badalado destino no litoral Sul da Bahia. Entre os destaques estão as piscinas naturais (foto)

Foto: André Dib

44 CURITIBA

Cultura, história e boa gastronomia na capital paranaense



52 CHECKLIST

As melhores atrações de Mendoza, na Argentina



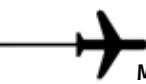


MORRO DE SÃO PAULO

TODO AZUL DO MAR

Localizado no arquipélago baiano de Tinhare, no
município de Cairu, Morro de São Paulo encanta os
visitantes com suas praias de águas calmas e cristalinas,
e com suas noites animadas, com bares e restaurantes
repletos de turistas e baladas sem hora para terminar
por Marcelo Katsuki | fotos André Dib

Piscinas naturais da Quarta
Praia, em Morro de São Paulo



Vista aérea de um banco de areia; acima, Ilha da Saudade, localizada no final da Segunda Praia



Vista aérea da Primeira Praia, com o Farol do Morro de São Paulo, ao fundo

Uma alegria: acordar em Morro de São Paulo ao som da natureza. Pássaros, o sopro da brisa costurando os coqueiros, uma voz cantarolando ao longe – nada de motores ou ruídos de buzinas. No paraíso, automóveis não são permitidos – e você vai descobrir isso logo na chegada ao porto. Localizado no arquipélago baiano de Tinharé, a aproximadamente 60 km de Salvador, Morro de São Paulo tem seu acesso geralmente feito por catamarã ou em transfer semiterrestre. Ao desembarcar, depois de passar pelo Pórtico de Tapirandu e pelo controle de entrada da ilha, carregadores oferecem seus serviços para levar as bagagens em carrinhos de mão – um trabalho bastante oportuno quando se sobe a primeira ladeira que dá acesso à vila. Logo na chegada, a Igreja de Nossa Senhora da Luz recebe os turistas com sua fachada em estilo barroco pintada nas cores branca e azul-celeste. As ruas, estreitas e sinuosas, são repletas de lojinhas, sorveterias, bares e restaurantes e revelam uma ocupação singular e acolhedora. Não há como não se encantar.

QUAL É A SUA PRAIA?

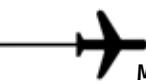
Desbravar as praias de Morro a pé pode parecer desafiador, mas você realiza essa tarefa quase sem perceber ao explorar o

vilarejo. São quatro os trechos de fácil acesso e eles recebem os nomes de Primeira, Segunda, Terceira e Quarta praias, contadas a partir do porto – e cada uma com características peculiares. Há ainda a Quinta Praia, mais distante, que exige uma boa caminhada e tem acesso a partir de uma trilha no mangue, incluindo mais alguns minutos de caminhada.

A Primeira Praia acompanha a ocupação do Centrinho a partir do morro e quase não é vista no trajeto feito pela rua principal, repleta de lojinhas. Frequentada por moradores e praticantes de esportes, ela é menos rasa e pode ter formação de ondas. É onde fica o ponto de chegada da tirolesa que parte do Farol, uma das atrações do lugar. O salto parte de uma altura de 70 metros e chega a atingir 43 km/h em seu trajeto de 345 metros. Uma aventura e tanto!

Já a Segunda Praia é a mais popular entre os turistas. Com uma larga faixa de areia branquinha, mar calmo e raso, recebe famílias que se divertem com tranquilidade e segurança em suas águas cristalinas. Lá também fica boa parte dos hotéis, bares e restaurantes, que garantem a animação durante o dia e a noite, com o vaivém dos turistas na calçada. A faixa de areia que acompanha a orla é tomada por quiosques de comidinhas e drinques, onde reinam bebidas com cacau e biri-biri, fruta azedinha também conhecida como bilimbi, que dá um toque especial aos coquetéis.

A Ilha da Saudade, uma extensão de areia que segue em



Sargentinhos nas piscinas naturais da Quarta Praia

direção ao mar com diversas formações rochosas, anuncia o início da Terceira Praia. Esse trecho costuma ter muitas embarcações, pois é de onde partem os passeios de barco para uma visita aos arredores da Ilha de Tinharé e da Ilha de Boipeba. Programas imperdíveis. O canto direito da praia revela-se um lugar tranquilo para banhos, quando a maré está baixa.

Já a Quarta Praia é a mais tranquila, com as piscinas naturais de águas cristalinas onde peixinhos fazem a alegria das crianças – e dos adultos também. Caminhando um pouco mais, chegamos a um trecho onde reina a paz absoluta e pode-se curtir o cenário natural da ilha com plenitude. São 4 km de extensão até a divisa com a Quinta Praia, também conhecida como Praia do Encanto, mais isolada e com acesso a partir de uma trilha no mangue, que exige um pouco mais do visitante.

NAVEGAR É PRECISO

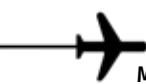
A melhor maneira de conhecer as atrações do arquipélago é fazendo os passeios de barco, que permitem visitar várias praias, restaurantes, bares flutuantes, edificações históricas, além de desfrutar de cenários paradisíacos. A Luck Receptivo oferece um passeio chamado Volta à Ilha de Tinharé, que combina tudo isso. O atrativo, realizado em uma lancha rápida, começa com uma parada nas piscinas naturais de Garapuá seguida de outra, já na Ilha de Boipeba, nas famosas piscinas de Moreré, considerada uma das praias mais bonitas do Brasil.

O almoço acontece no famoso Guido da Lagosta, restaurante que Agnaldo Gonçalves Ribeiro e sua esposa, Eliana, criaram em 1985 na praia da Cueira, em Boipeba. Guido, um ex-pescador e celebridade local, recebe com simpatia os clientes e amigos enquanto prepara os crustáceos na cozinha montada na areia, junto à entrada do restaurante. Além do preparo no fogo e da experiência de Guido, o frescor dos ingredientes garante pratos saborosos, como o camarão no abacaxi, a moqueca de siri e a lagosta na manteiga, que traz o crustáceo com carne macia e sabor delicado, realçado pelo preparo na brasa.

Após a refeição, é hora de fazer uma pequena caminhada até a praia da Boca da Barra e retomar o passeio de barco no rio do Inferno, que separa a Ilha de Tinharé de Boipeba, até chegar aos bares flutuantes de Canavieiras e



Vista aérea de arrecifes, na praia de Moreré, na Ilha de Boipeba, durante a maré baixa



Turistas nas piscinas naturais de Guarapuá; à dir., ostras frescas de Canavieiras



Caminho de Moisés, banco de areia na Praia de Gamboa; à esq., o acarajé da Dany

se deliciar com ostras fresquinhas cultivadas no local. O passeio se encerra em Cairu, sede do município, com a visita à Matriz de Nossa Senhora do Rosário e ao convento de Santo Antônio, onde muitos casais costumam renovar os votos do matrimônio antes de retornar à vila.

Outra atração imperdível é o Passeio de Gamboa, realizado em embarcações de madeira que navegam em menor velocidade, permitindo que se aproveitem as paisagens com uma observação mais contemplativa. Há duas paradas: uma nas piscinas naturais de Caitá, com uma vista distante da Terceira Praia, e outra na Praia do Porto de Cima, que oferece momentos de relaxamento na reservada faixa de areia. O passeio segue até o Paredão de Argila, onde o banho de barro garante diversão e benefícios para a pele dos banhistas, e depois até o banco de areia em frente à praia da Gamboa, com um cenário impressionante. O tour se encerra com uma refeição em um dos restaurantes da praia, como o surpreendente Fonte do Céu, simples e com comidinha caseira, onde você poderá se deliciar com uma das melhores mariscadas da região antes de retornar ao porto.

MESA FARTA E BOAS COMPRAS

Comer e beber bem é uma das atividades mais apreciadas na ilha. E não é para menos. Há ótimos bares e restaurantes, das mais variadas cozinhas. Um bom petisco de boas-vindas é o acarajé da Dany, que há dois anos ocupa um ponto central na Segunda Praia. Quem prepara o quitute é Daniela de Jesus Almeida, natural de Valença, mas moradora de Morro desde 1993. Antes de se estabelecer na praia, Dany vendia acarajé na porta de casa com sua mãe, Josete, responsável pela receita do bolinho. Depois que assumiu o negócio, Dany criou novos acompanhamentos, como bacalhau desfiado e moqueca de siri, que fazem sucesso com a clientela.

Para carnes e frutos do mar, a dica é o Sambass Café, que ocupa uma posição



Embarcação adaptada para a visita às piscinas naturais; acima, a Igreja Matriz de Nossa Senhora do Rosário com o rio do Cairu ao fundo



Praia de Gamboa, com o paredão de argila ao fundo



Coquetéis de frutas do Sambass Café; abaixo, a Grelhada Mista Royal com lagosta

privilegiada também na Segunda Praia. Além do salão, o restaurante conta com uma área coberta na areia com mesas e confortáveis poltronas. Brilha a Grelhada Mista Royal, que chega à mesa com camarões, polvo e pescados coroados por duas lagostas grelhadas. Para os carnívoros, o filé ao molho de gorgonzola com tagliatelli artesanal também faz bonito. O restaurante dispõe de amplo bar com drinques vistosos e refrescantes, como o Pôr do Sol, feito com maracujá, laranja e espuma de gengibre.

Outro lugar que merece uma visita é a Casa Velha Pizzaria Bar, que serve redondas com massa fina e coberturas especiais, além de uma bela vista da Primeira Praia. A sugestão é a ótima Casa Velha Premium, com filé de camarão e polvo, em uma combinação perfeita. Outra que faz sucesso é a Caipira da Casa, que traz frango desfiado com requeijão cremoso e bacon. A pizzaria tem sua própria cerveja, a Casa Velha, uma session IPA, e conta com um experiente barman que prepara drinques clássicos e autorais, como o Gamboa, com vodca, laranja, gengibre, canela, açúcar e gelo. Um diferencial que merece atenção é a pimenta da casa. Jonas Estevão, o proprietário, faz questão de salientar que o molho é feito com Carolina Reaper, a pimenta mais ardida do mundo. E ela é muito picante mesmo, mas extremamente saborosa – e é possível comprar vidrinhos com seu extrato para reviver essa experiência em casa.



Pizzas feitas no forno a lenha da Casa Velha Pizzaria Bar; à esq., a cerveja que leva o nome do restaurante



O caminho para o farol leva também para a Toca do Morcego, um restaurante que ostenta o prêmio de melhor pôr do sol do Brasil. Sua posição na lateral do morro, a 60 metros de altitude, proporciona uma vista deslumbrante do mar, que vai ganhando novas cores e contornos conforme o sol se põe. Um espetáculo raro. Não bastasse isso, há bons drinques e um cardápio de snacks, sanduíches e refeições. Um espaço com vários ambientes para se curtir o final do dia e que pode seguir noite adentro.

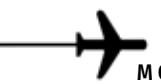
Para os fãs de comida japonesa, o Merinos é a dica. O restaurante ocupa um sobrado de esquina no Centrinho da vila, bem no entorno da Praça Aureliano Lima, e é conhecido por seu extenso cardápio de sushis, em que as barcas de combinados fazem sucesso. Os pokes e ceviches também agradam graças aos pescados frescos e belas apresentações. Dá para apreciar a refeição curtindo a vista da pracinha central, com suas barraquinhas de artesanato.

As compras também fazem parte do roteiro. Entre souvenires, roupas e acessórios há lojas de produtos feitos com cacau, de chocolates artesanais a xampus e cremes faciais. A argila também impulsiona o comércio com a produção de sabonetes e máscaras que prometem efeitos revitalizantes e ações calmante e cicatrizante para a pele. Os produtos podem ser encontrados nas lojas e também na feira de artesanato que acontece na pracinha.



Praça Aureliano Lima, que recebe a feira de artesanato no final da tarde





ACONCHEGO

Em Morro de São Paulo, há hospedagem para todos os gostos, mas a Segunda Praia concentra boa parte dos empreendimentos por conta de sua localização central. Ali, a Pousada Sambass ocupa uma posição privilegiada, em meio ao agito que traduz a atmosfera animada da ilha. Tem apartamentos confortáveis e bem equipados, alguns com varanda e vista da praia, e dispõe de restaurante no térreo, serviço de praia e um lounge na cobertura, com noites animadas por bandas e DJs. Seu café da manhã à beira da piscina é famoso pelo caprichado bufê, com especialidades como tapioca, pão delícia e cuscuz de milho, além de diversas frutas, bolos, tortas e sucos naturais.

Outra boa opção para sua estadia é o Aqua by Sambass, localizado no final da Segunda Praia. Tem apartamentos de frente para o mar com piscina privativa e vista da ilha da Saudade. Um hotel novo e com uma localização que nos permite curtir a animação da Segunda Praia e o início da Terceira Praia, tranquila durante a noite. O hotel dispõe de cadeiras e poltronas na prainha que se forma à sua frente – pequena, calma e perfeita para quem busca privacidade. ▶



Lounge do Sambass; acima, suíte com varanda da pousada



Salão de café da manhã junto à piscina; à dir., a fachada do Sambass



Fotos: André Dib e Divulgação



Suite do Aqua by Sambass; abaixo, a fachada do hotel com as piscinas privativas



Vista do farol do Morro de São Paulo ao entardecer

SERVIÇOS

ONDE FICAR

SAMBASS
@sambassexperience

AQUA BY SAMBASS
@aquabysambass

ONDE COMER

ACARAJÉ DA DANY
@acarajedadany

CASA VELHA PIZZARIA
@casavelhapizzariabar

FONTE DO CÉU RESTAURANTE
@22_restaurante

GUIDO DA LAGOSTA
@guidodalagosta

MERINOS
@restauranteemerinos

SAMBASS CAFÉ
sambass.com.br/restaurant

TOCA DO MORCEGO
@tocadomorcego

PASSEIOS

LUCK RECEPTIVO
@luckreceptivo

COMO IR

A Azul leva você a Salvador, a 63 km de Morro de São Paulo, com voos a partir de várias cidades do País. Consulte as opções no site ou por telefone. **MAIS INFORMAÇÕES:** 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul
viagens

a partir de
10x de

R\$ 371,90
sem juros

ou
R\$ 3.719,05
à vista
por pessoa

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

MORRO DE SÃO PAULO
6 noites no Hotel
Aqua by Sambass
(com café da manhã) + transporte
chegada e saída com a Luck Receptivo +
passagens aéreas
Saída em
18/05/2025
(de Belo Horizonte)

Não é a toa que ela é conhecida como o Caribe Brasileiro.

Venha viver uma experiência inesquecível em Maragogi.



**Maragogi
(MCZ)**

Saindo de Londrina (LDB)
7 dias / 6 noites

Ida: 18/05/25
Volta: 24/05/25

★★★★

Samoa Beach Resort

**10X
R\$ 399,25**
por
pessoa
ou R\$ 3.992,56 à vista



Bonito (BYO)

Saindo de
São Paulo (VCP)
Ida - 24/04/25
Volta - 27/04/25

★★

Hotel Pousada Arauna

4 dias / 3 noites

**10X
R\$ 148,76**
por
pessoa
ou R\$ 1.487,61 à vista



**Porto Alegre
(POA)**

Saindo do
Rio de Janeiro (GIG)
Ida - 08/05/25
Volta - 11/05/25

★★

Hotel Master Premium
Grande Hotel

4 dias / 3 noites

**10X
R\$ 93,72**
por
pessoa
ou R\$ 937,21 à vista



Belém (BEL)

Saindo de
Fortaleza (FOR)
Ida - 23/04/25
Volta - 27/04/25

★★

Bristol Umarizal
Belém Hotel

5 dias / 4 noites

**10X
R\$ 131,36**
por
pessoa
ou R\$ 1.313,66 à vista

10% de desconto comprando com o cartão Azul Itaú
e você acumula pontos para viajar ainda mais!

Escaneie para
ver essas e
outras ofertas



Utilize os pontos do Azul Fidelidade

Todos os valores publicados não incluem as devidas taxas, como impostos, taxas de turismo cobradas por algumas cidades e taxas de embarque cobradas pelos aeroportos. Os valores publicados são válidos por pessoa, em hotéis nas categorias especificadas em apartamento duplo, sendo as passagens aéreas sujeitas à disponibilidade e às regras tarifárias. Eventuais exceções constam na oferta. Eventual gratuidade para criança, se aplicável, será válida exclusivamente na hospedagem. Valores das ofertas internacionais estão convertidos conforme câmbio de 27/01/2025. Valores, datas e condições de pagamento estão sujeitos à disponibilidade e alterações, sem aviso prévio. Para obter mais informações sobre as condições, consulte a central de atendimento (4003-1181), www.azulviagens.com.br, <http://tudoazul.azulviagens.com.br> ou seu agente de viagens. As imagens são meramente ilustrativas.

Azul
viagens

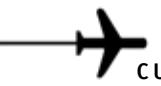
Estufa de vidro do Jardim Botânico,
um dos destinos turísticos mais
visitados do Paraná

ENCANTOS SULISTAS

Mistura de tradição e modernidade, Curitiba tem agenda cultural vibrante, ótimos programas ao ar livre e gastronomia de primeira — além de um dos mais bonitos passeios de trem do mundo

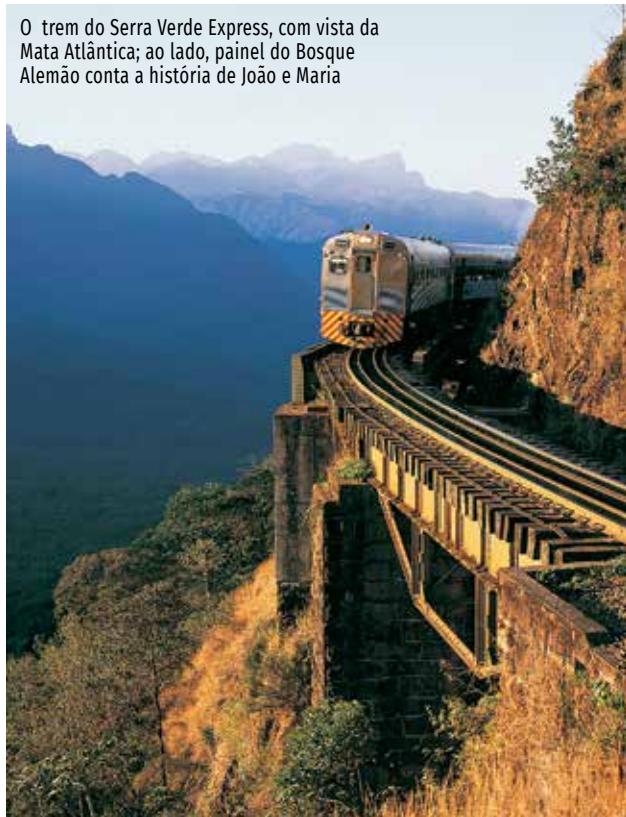
por Roberta Malta | fotos Adriano Kirihara





CURITIBA

O trem do Serra Verde Express, com vista da Mata Atlântica; ao lado, painel do Bosque Alemão conta a história de João e Maria



Portal do Bosque Alemão,
em estilo enxaimel



Fotos: Carlos Renato Fernandes

Memorial Ucraniano
no Parque Tingui



Amanhã surge esfumaçada, tirando a nitidez de paisagens, ruas e monumentos. Culpa da altitude elevada e das noites, sempre mais frescas que os dias. Nas duas horas seguintes, a visão vai aos poucos ficando mais nítida. De repente, como num coçar de olhos, a neblina se dissipa por completo e o que se vê são ruas arborizadas, parques e imponentes casarões antigos ao lado de prédios modernos. Todos agora estão iluminados por um sol potente que valoriza suas cores e traz ares vibrantes à capital paranaense.

Curitiba nasceu às margens de caminhos tropeiros, no finalzinho do século 17. Nessa época, os mercadores saíam do Rio Grande do Sul a cavalo, levando mulas, gado e produtos coloniais para vender em São Paulo, e faziam do local parada estratégica de descanso e comércio. O movimento desembocou no surgimento da Vila de Nossa Senhora da Luz dos Pinhais, nome que se refere à enorme quantidade de araucárias que havia na região, depois rebatizada pelos indígenas da etnia Tingui que viviam por lá como *kur yt yba* (em tradução livre, terra dos pinheirais).

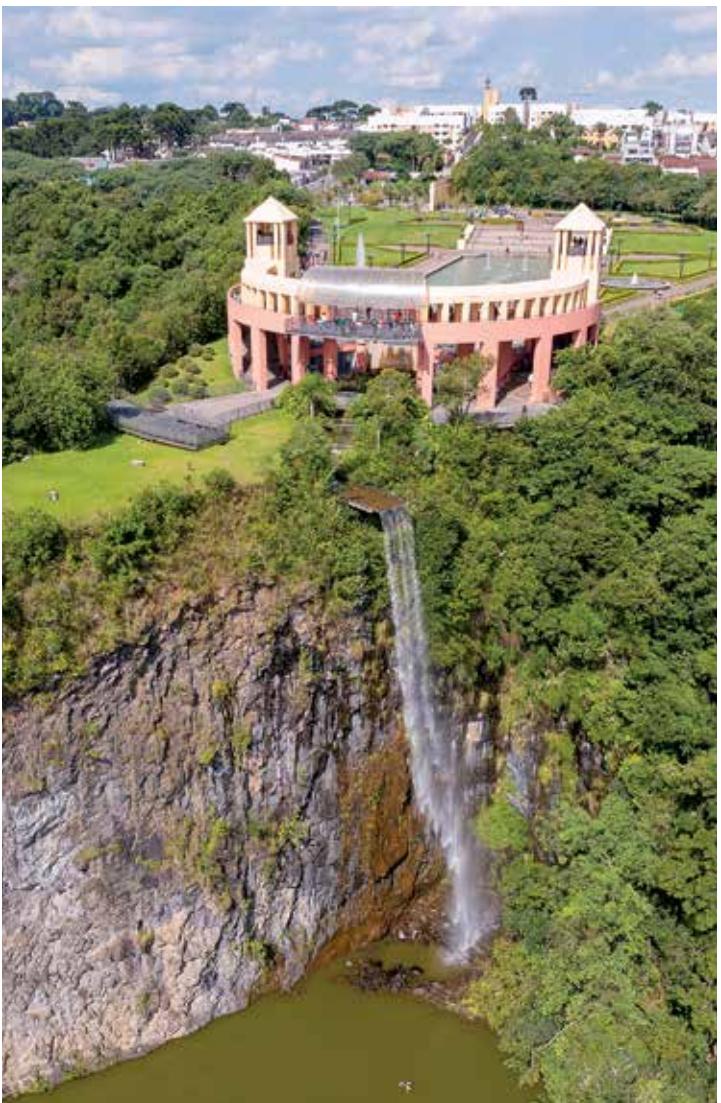
Fundada em 1693, a cidade carrega até hoje a memória dos imigrantes europeus que ajudaram a moldar sua identidade. Os primeiros a chegarem foram os alemães, nos anos 1830. Depois vieram os italianos, os poloneses, os ucranianos e, já no começo do século 20, os japoneses. A herança desses povos está em todo canto. Na arquitetura, na culinária, na cultura, nos costumes.

Passeio dos mais bonitos, o Bosque Alemão é ideal para uma caminhada na natureza, um piquenique na grama, bons momentos a dois ou em família. Já na entrada, a grande estrutura de estilo enxaimel, característico das construções de aldeias e vilas germânicas, convida o visitante a uma imersão cultural. Atravessado o portal, painéis distribuídos ao longo do Caminho dos Contos narram a história de João e Maria, clássico dos irmãos Grimm. A trilha desemboca na biblioteca Casa da Bruxa, onde pessoas trajadas como criaturas encantadas fazem leituras teatralizadas de fábulas para os pequenos.

Ali perto, o Memorial Ucraniano ocupa parte do Parque Tingüi e atrai o visitante para a bonita réplica da capela de São Miguel Arcanjo, construída por imigrantes, em Mallet, no interior do Paraná. Todo de madeira, no estilo bizantino,



Museu Oscar Niemeyer,
conhecido como Museu do Olho



Galeria das Quatro Estações, no Jardim Botânico; acima, Parque Tanguá

o espaço comporta uma exposição permanente de pêssankas (ovos pintados à mão com cera de abelha) e bordados tradicionais.

INOVAÇÃO E CULTURA

Em que pese tanta tradição, Curitiba não ficou no passado. Longe disso. Com planejamento urbano, cuidado com o meio ambiente e eficazes políticas públicas, a capital do Paraná é hoje uma das cidades mais inovadoras do Brasil. Famosa por seu sistema de transporte público, um dos mais copiados do mundo, é possível embarcar em um ônibus comum em um ponto qualquer e desembarcar em Santa Catarina.

Chama a atenção também os parques urbanos que, além de oferecerem lazer, ajudam a manter a qualidade do ar. Cartão-postal da cidade, o Jardim Botânico é um dos destinos turísticos mais visitados do Paraná. A estufa de vidro avistada logo na entrada abriga espécies da Mata Atlântica e proporciona uma vista incrível dos caminhos geométricos e floridos que remetem ao Palácio de Versailles, na França. A grande diversidade de plantas nativas e exóticas convida o visitante a se exercitar, estender a toalha na grama para comer sanduíches com vinho ou assistir ao estonteante pôr do sol.

Outro ponto imperdível para ver o dia ir embora é no mirante do Parque Tanguá. Localizado em uma antiga pedreira, tem ciclovias, trilhas que atravessam um túnel escavado na rocha, um admirável jardim e deque para contemplação da natureza. A reinvenção de Curitiba passa ainda pelo investimento na cultura e na arte. Basta ver o Museu Oscar Niemeyer. Também conhecido como Museu do Olho, sua estrutura principal possui formato amendoado e é revestida por um vidro escuro, que reflete a luz e se destaca na paisagem. A ideia do arquiteto mais emblemático do modernismo brasileiro foi justamente mimetizar o órgão, representando a visão, o conhecimento e a cultura. A área verde no entorno do prédio, cujo acervo tem mais de 7 mil obras de nomes como Tarsila do Amaral, Cândido Portinari, Tomie Ohtake, Ai Weiwei e Andy Warhol, além de uma galeria dedicada a Niemeyer, também atrai gente interessada em esportes ao ar livre, relaxamento e romance, em meio a esculturas expostas.

Instalada no Parque das Pedreiras, a icônica Ópera de Arame é outro passeio imperdível. A imponente estrutura metálica de paredes

transparentes acessada por uma passarela flutuante recebe grandes nomes da música, da dança e do teatro. Tomar um café em frente ao lago, almoçar ouvindo um jazz gostoso no pequeno palco instalado no meio das águas ou passear entre a vegetação exuberante são sugestões deliciosas e rendem belas fotos.

FESTA DE BABETE

Reflexo da diversidade cultural da cidade, a cozinha curitibana passeia entre pratos herdados dos imigrantes, ingredientes típicos do Sul do Brasil e produtos do litoral do estado. A síntese disso está no menu de 13 etapas servido no Restaurante Manu, que oferece uma experiência multissenatorial de altíssimo nível para apenas 20 comensais por noite. Reconhecida internacionalmente, a chef Manu Buffara mostra toda sua sensibilidade e técnica na pomada de porco, receita de sua avó, servida com crocante de batata; na lula na brasa com creme de milho, alho negro e espuma de cumari; e no robalo com tutano, semente de abóbora, coalhada e mandioca frita.

Para um inesquecível jantar à la carte, a sugestão é o K.sa, de Claudia Krauspenhar. Em ambiente descontraído-chique, a chef apresenta ostras fresquíssimas em diferentes versões, massas de produção própria executadas à perfeição,

frutos do mar em pontos precisos e carnes suculentas. Não deixe de experimentar o croquete de barreado coberto por tartare de banana, o ravióli negro de camarão e brie, o carré de cordeiro com purê de batata defumado, mostarda tostada e chimichurri fresco.

Entre as casas tradicionais, o Madalosso, maior restaurante da América Latina, serve 5 mil pessoas ao mesmo tempo em um rodízio de massas que acompanha asinha, risoto e frango a passarinho com maionese e salada dispostos à mesa. Instalado em um porão, o Bavieria, que ganhou fama com a farta sopa de cebola, segue a cartilha italiana em parmegianas, pizzas e provoletas.

PASSEIO COMPLETO

Essa viagem pode ficar ainda mais especial com uma ida até Morretes, cidade localizada entre a Serra do Mar e o litoral. Com ruas de pedra e casarões coloniais, a diminuta localidade, a cerca de 70 km de Curitiba, é cercada de Mata Atlântica e tem trilhas, rios e cachoeiras como atrativos. Caminhadas, rafting, passeios de caiaque e banhos de água doce estão entre os programas desse destino bucólico e contemplativo.

O trajeto de carro sugere paradas interessantes, como a cidade de Antonina, que fabrica as balas de banana mais



Tarde em Morretes



Ostras gratinadas com creme de raiz forte, do K.sa; ao lado, lula na brasa com creme de milho e alho negro, do Restaurante Manu



Provolone na lenha, do Bavieria; ao lado, macarrão à bolonhesa, do Madalosso





Passarela flutuante da Ópera de Arame; acima, vagão de luxo do trem do Serra Verde Express



disputadas do estado, e o Hisgeopar, espaço que conta a história do Paraná e de Curitiba por meio de maquetes em miniatura.

Conhecida como a capital do barreado, Morretes é o melhor lugar para se provar a receita mais tradicional do Paraná. No Stazione, o prato é servido à maneira clássica: no próprio prato, o cliente engrossa as carnes desfiadas caldosas com farinha de mandioca, mexendo até formar uma espécie de pirão. Arroz branco e banana acompanham.

Para o roteiro ficar completo, a sugestão é voltar à capital paranaense a bordo do trem do Serra Verde Express. Considerada uma das viagens ferroviárias mais bonitas do mundo — o passeio foi destaque no *The Wall Street Journal*, ao lado dos suíços Glacier Express e Bernina Express —, seu trajeto percorre a maior área contínua de Mata Atlântica preservada do globo e garante paisagens deslumbrantes. Quem escolher o vagão de luxo — são três categorias, todas com guias narrando as curiosidades da jornada — vai desfrutar de poltronas confortáveis, bebidas alcoólicas à vontade, serviço de bordo atento e café da tarde. ▶



Quarto do Casa 1915, em Morretes; acima, piscina do Mabu Curitiba Business



SERVIÇOS

ONDE FICAR

■ CASA 1915
casa1915.com.br

■ MABU CURITIBA BUSINESS
hoteismabu.com.br/hoteis/mabu-curitiba-business

ONDE COMER

■ BAVIERA
cantinabaviera.com.br

■ K.SA
restauranteksa.com.br

■ MADALOSO
madalosso.com.br

■ RESTAURANTE MANU
restaurantemanu.com.br

■ STAZIONE MORRETES
stazione.com.br

RECEPTIVO

■ SERRA VERDE EXPRESS
serraverdeexpress.com.br

► COMO IR 
A Azul leva você a Curitiba, com voos a partir de várias cidades do País. Consulte as opções no site ou por telefone.
MAIS INFORMAÇÕES:
4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul
viagens

a partir de
10x de
R\$ 126,13
sem juros
ou **R\$ 1.261,34**
à vista
por pessoa

CURITIBA
4 noites no Hotel
Mabu Curitiba
Business (com
café da manhã)
+ passagens
aéreas
Saída em
09/04/2025
(de Porto Alegre)

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

VIVA MENDOZA

Paisagens deslumbrantes, vinhos locais, esportes radicais. Mendoza, nova rota internacional da Azul na temporada de inverno, recebe o turista com festa, adrenalina, beleza e uma taça sempre cheia

por Roberta Malta



Fotos: Getty Images e Divulgação

ENOTURISMO

Ir a Mendoza sem conhecer uma vinícola é como ir ao Vaticano sem (pelo menos tentar) ver o papa. E uma das mais emblemáticas da região está a cargo de Susana Balbo, primeira mulher a se tornar enóloga na Argentina. Conhecida como "a rainha do Torrontés", foi ela a responsável por elevar o status dessa cepa branca ao nível dos malbecs. A visita à SELEÇÃO que leva o nome da dona, criadora das linhas Crios, Signature, Nosotros e Benmarco, oferece muito mais do que uma explicação sobre a produção, tour em meio a mudas e barris e degustação no final. Além dos clássicos piqueniques no gramado, dá para brincar de enólogo e criar o próprio blend ou se deliciar no restaurante Osadia de Crear. Comandada pela chef Flavia Amad, a casa, que é indicada pelo Guia Michelin, tem menus harmonizados com seus melhores vinhos.



2

PARQUE GENERAL SAN MARTÍN

Com uma área de cerca de 400 hectares, o Parque General San Martín é um dos principais pontos turísticos e de lazer da cidade. Dentro do parque urbano, que se estende até a Cordilheira dos Andes, o Cerro de la Gloria, colina de onde se avista Mendoza do alto, o Rosedal, jardim que reúne centenas de variedades de rosas, o Lago del Parque, grande espelho d'água onde é possível fazer passeios de barco a remo, e o Jardim Japonês, com suntuosas plantas ornamentais, garantem ao visitante horas tranquilas e fotos incríveis. Ideais para caminhadas, corridas ou passeios de bicicleta, disponíveis no local para aluguel, os caminhos arborizados desembocam em gostosos espaços reservados para a gente se refestelar na grama, estender uma toalha, abrir um vinho local e fazer um poético piquenique à luz do sol.

3

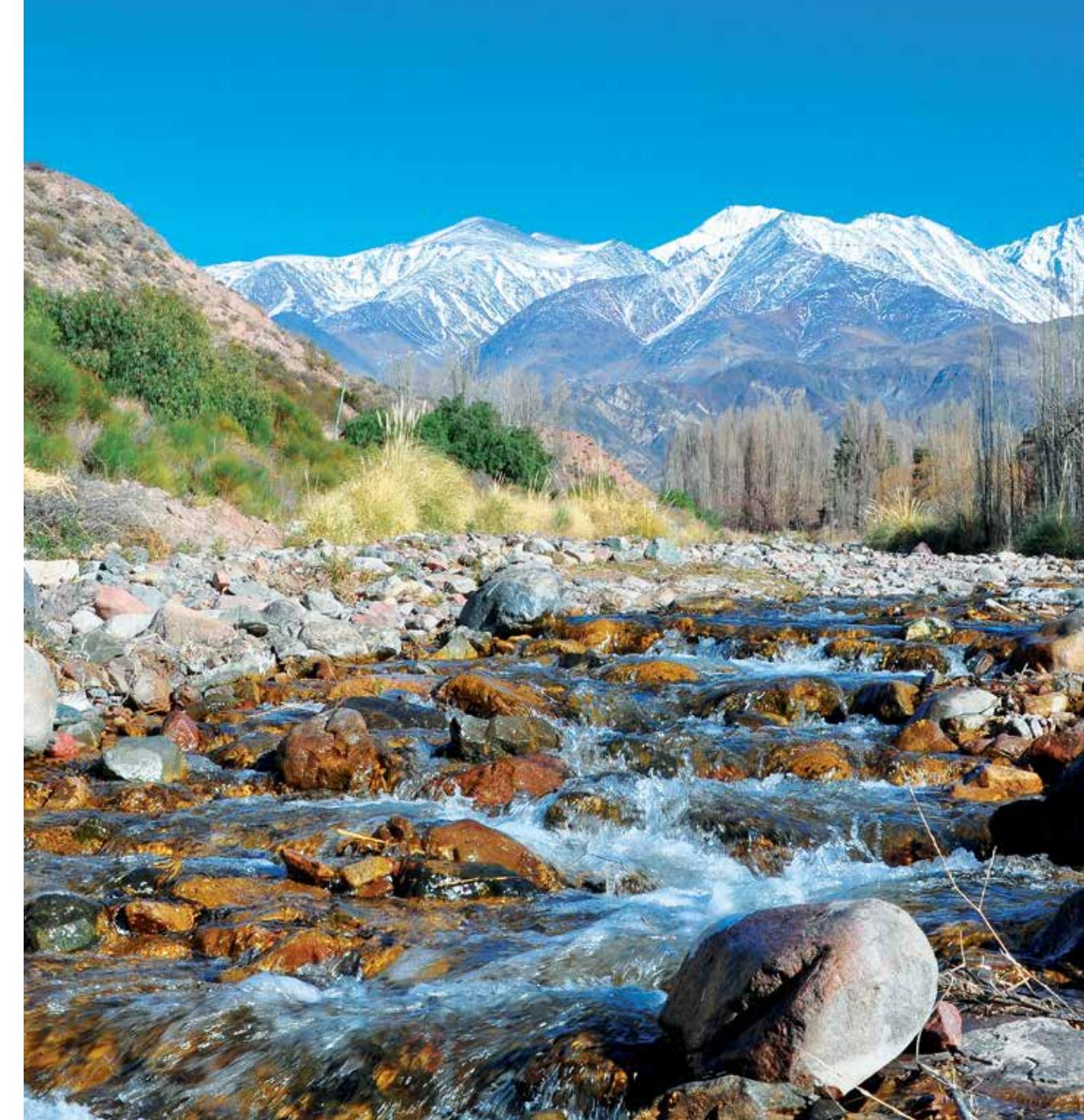
ALTA MONTANHA

Visita obrigatória para quem deseja explorar a beleza da Cordilheira dos Andes, o tour à Alta Montanha é fotogênico do início ao fim. Cada curva da estrada revela novas paisagens e os vales, montanhas nevadas e rios parecem ainda mais impressionantes que os anteriores. No caminho, pela Ruta Nacional 7, que liga a Argentina ao Chile, Potrerillos, vilarejo conhecido pelo lago artificial de águas turquesa, Uspallata, charmoso vale andino que foi cenário do filme *Sete Anos no Tibet*, e Puente del Inca (foto), ponte de pedra formada pela ação de águas termais, que dão ao local tons dourados e avermelhados, são paradas inegociáveis. Parte do roteiro, o Parque Provincial Aconcagua abriga ainda o Monte Aconcágua. Com 6.962 metros de altitude, a montanha mais alta das Américas, culmina em um mirante de cair o queixo.





Fotos: Getty Images



L RESERVA NATURAL VILLAVICENCIO

Área protegida a cerca de 50 km de Mendoza, a Reserva Natural Villavicencio tem cerca de 70 mil hectares onde se distribuem montanhas, vales e formações rochosas de belezas ímpares. Cenário notável para uma cavalgada no melhor estilo argentino, o trajeto desbrava trilhas pouco exploradas, a partir das quais podemos avistar guanacos, raposas-coloradas, condores-dos-andes e pica-paus andinos. Não deixe de passar na rota histórica dos Caracoles de Villavicencio, caminho em zigue-zague com 365 curvas, que chega a mais de 3.000 metros de altitude e revela a paisagem árida da região. Quem optar pelo passeio completo, sempre acompanhado por guias experientes, que compartilham histórias e tradições, em cavalos bem adestrados, pode terminar o dia com um asado argentino ou um bucólico piquenique ao ar livre.

5 RIO MENDOZA

Quem curte adrenalina vai encontrar tudo o que procura no rio Mendoza. Endereço que agrada em cheio os adeptos de aventuras ao ar livre, o ponto turístico oferece uma variedade de atividades e contato revigorante com a natureza. Com corredeiras de diferentes níveis de dificuldade, o que democratiza a diversão, o rafting é o esporte mais popular por lá. Se a ideia for fazer algo mais tranquilo, há caiaques e stand up paddle (SUP) disponíveis para uma volta na parte mais calma do rio. Brincar de pescador e se distrair tentando fisgar trutas e outros peixes de água doce, passear de barco admirando a Cordilheira dos Andes ou passar a noite em um camping são outras sugestões de atividades na região. Mountain biking, voos de parapente, caminhadas tranquilas e trilhas para aproveitar a paisagem também estão no programa.

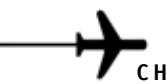
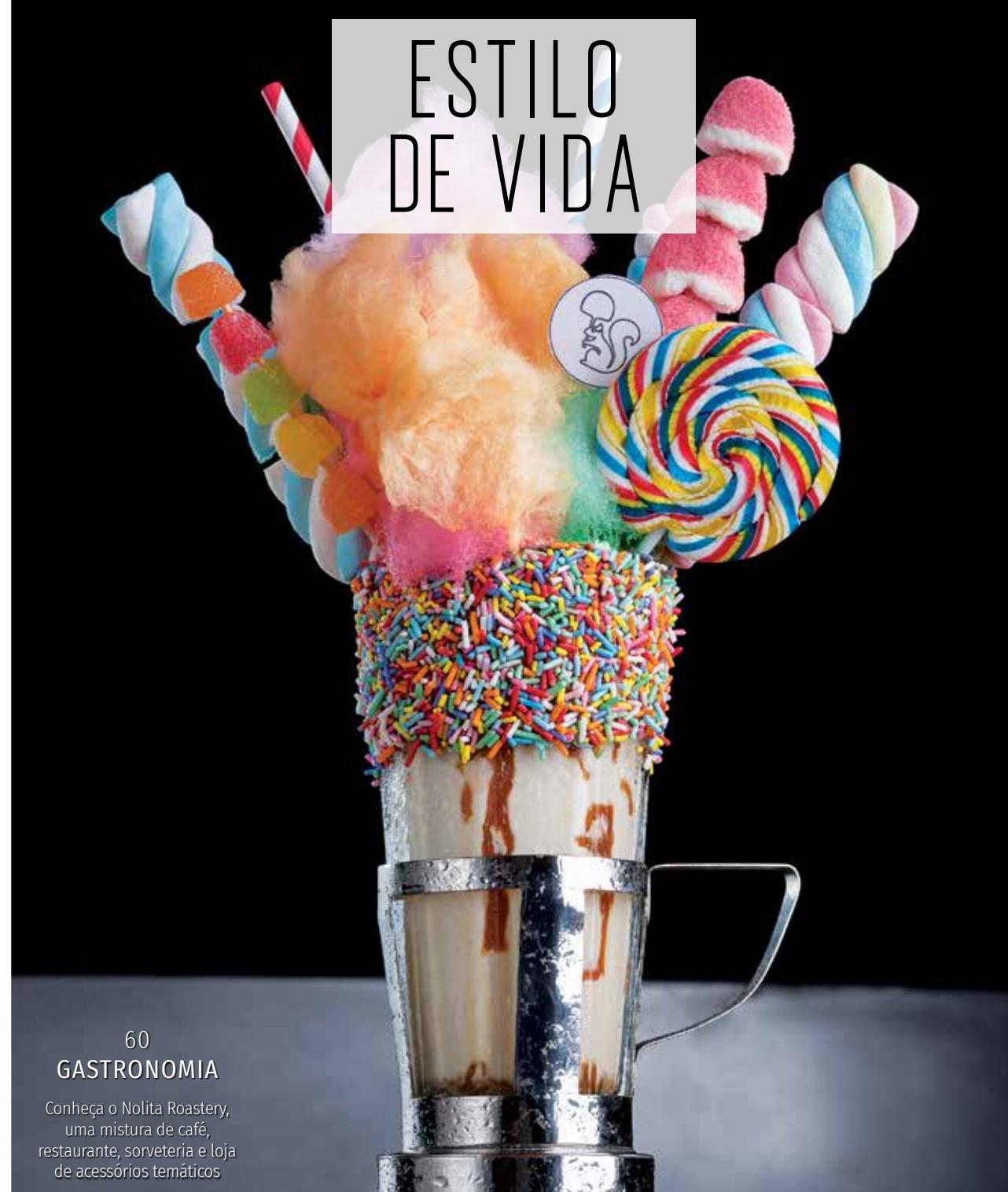


Foto: Divulgação

6

PEATONAL SARMIENTO

Rua icônica e movimentada de Mendoza, a Peatonal Sarmiento reúne lojas, cafés e restaurantes com mesinhas ao ar livre, no coração do destino. Ponto de encontro da turma mais animada da cidade, o calçadão arborizado, palco de artistas de rua, músicos e eventos culturais, é equipado com bancos, fontes e áreas de sombra para bater perna ou simplesmente observar a badalação de moradores e turistas com um copo de Malbec na mão. Exclusiva para pedestres, termina na Plaza Independencia, onde feirinhas de artesanato revelam o talento latino em peças de lã, couro e acessórios em geral. É ali também que está o Museu Municipal de Arte Moderna (MMAM), que, além do acervo permanente de artistas regionais, tem mostras temporárias com pinturas, esculturas, fotografia, arte digital e instalações contemporâneas.



60 GASTRONOMIA

Conheça o Nolita Roastery, uma mistura de café, restaurante, sorveteria e loja de acessórios temáticos

62 MENU

O novo menu do criativo
Cantón, que mescla as
culinárias chinesa e peruana

66 CONCIERGE

Charme e aconchego no
Xingó Parque Hotel, em
Canindé de São Francisco

68 VITRINE

Uma seleção de malas
de bordo para você
arrasar em sua viagem



Salão do restaurante Nolita

EMBARQUE NO MUNDO DO CAFÉ

O carioca **Nolita Roastery** abarca o mundo do café em restaurante, milk bar, fábrica de doces, cafeteria e lojinha com acessórios temáticos por Roberta Malta

Não é preciso saber o caminho ou conhecer o endereço. Basta entrar no New York City Center, centro de comércio e entretenimento carioca interligado ao BarraShopping por passarelas internas, e o cheiro de café que toma conta dos corredores indica a direção. Já da entrada é possível avistar a tubulação suspensa que percorre todo o teto e transporta os grãos recém-torrados para os silos onde serão armazenados, as sobremesas extravagantes que colorem a vitrine e os pés de café cultivados com luz solar e chuva artificiais, dentro da estufa envidraçada. Espécie de parque de diversão para os amantes da bebida, o **Nolita Roastery** tem cafeteria, milk bar, restaurante, fábrica de doces e butique.

A ideia de abrir um espaço que reunisse o que existe de mais moderno no mundo do café, surgiu da mente inquieta de Marcelo Torres, restaurateur à frente de outras casas de sucesso no Rio de Janeiro, como a churrascaria Giuseppe

Grill, a mais premiada da cidade, e o japonês Yusha. Depois de visitar lojas com torrefação em países como Itália e Estados Unidos, ele encasquetou que queria repetir o modelo, até então inédito no Brasil, e fazer um lugar com experiências parecidas com as que havia vivido no exterior.

O que determinou que a *roastery* (nome dado a locais onde o café é torrado, moído e vendido) se transformasse no impressionante complexo gastronômico, no entanto, foram as dimensões da loja escolhida para abrigar o projeto. Quando entrou no espaço de 3.500 m² com o impressionante pé-direito de 12 metros, Marcelo resolveu redimensionar seu sonho. “Como era muito grande, decidi fazer uma sessão dedicada ao café e outra à gastronomia, departamento que já dominava”, conta.

A bebida queridinha dos brasileiros permeia todos os ambientes do Nolita Roastery. No milk bar, onde sundaes su-

Fotos: Gabriel Mendes/Divulgação

perinstagramáveis e milkshakes que parecem ter saído de desenhos animados são apresentados como joias, e na fábrica de doces, que expõe o preparo de coloridas sobremesas de forma lúdica, o café aparece na composição de receitas. Já o restaurante do complexo oferece pratos em versões individuais ou para compartilhar com até quatro pessoas, como arroz de pato, bobó de camarão, frango assado no girarrosto, costela de Black Angus de cozimento lento e lasanha, além de suculentos hambúrgueres e pizzas servidas durante todo o dia. Há também dez opções de café disponíveis para finalizar a refeição, algumas delas preparadas à mesa.

Com grãos garimpados em todo o Brasil, as únicas exi-



O restaurateur Marcelo Torres;
acima, espaguete à carbonara
NY Style



Trio de milkshakes; abaixo,
a cafeteria do Nolita Roastery



gências para compor a carta desenvolvida em parceria com o italiano Rodolfo Teichner, terceira geração de uma família tradicional nesse mercado e responsável por tudo que diz respeito a café no Nolita Roastery, é ter manejo orgânico, compromisso com a sustentabilidade e ser produzido em pequenas quantidades. “Trouxemos lotes até de Rondônia”, conta Marcelo.

No complexo, que ainda tem lojinha com acessórios temáticos, tour explicativo sobre o processo de produção com degustação no final, e peças em exposição, caso da máquina de espresso Victoria Arduino Venus, feita especialmente para o papa Bento XVI, há cursos de formação para baristas com certificados emitidos pela Espresso Academy de Firenze.

NOLITA ROASTERY nolitaroastery.com.br



MENU



Passeio Cantonês, uma das novidades do Cantón; acima, salão da unidade na Pompeia, em São Paulo



O chef peruano Marco Espinoza, criador do Cantón e de mais seis restaurantes



Fotos: Tomas Rangel, Jonath Bragança, Rodrigo Azevedo, Crudo e Erika Mayumi/Divulgação

O REI DA COZINHA CHIFA

Conhece a cozinha chifa? Trata-se de uma fusão das culinárias peruana e chinesa, uma das vertentes gastronômicas mais populares no Peru. Mas você não precisa ir até Lima para provar essa culinária rica em sabores e texturas. Há quatro anos, o chef peruano Marco Espinoza serve versões modernas e autênticas da culinária chifa no **Cantón**, colorido restaurante com duas unidades em São Paulo (Pompeia e Moema), duas no Rio de Janeiro (Copacabana e Botafogo) e duas em Brasília. Radicado no Brasil há mais de 15 anos, Espinoza é também um *restaurateur* ativo: além dos seis Cantón, o chef está à frente de outras seis operações, incluindo o prestigiado **Taypá**, seu primeiro restaurante na capital federal. Sua bandeira mais famosa, porém, é mesmo o Cantón, que em maio deverá abrir sua primeira unidade internacional em Buenos Aires, na Argentina. O sucesso da marca tem a ver com a culinária, é claro, mas também com o ambiente aconchegante das casas: o salão com decoração marcante e supercolorida já é uma boa amostra da comida diversificada. Como as **Korean Wings** (tulipas de frango fritas, molho coreano apimentado e batata chips); o **Lo Mein** (macarrão salteado no wok com vegetais e file-mignon ao ponto, no molho de cogumelos); ou o camarão com molho cremoso de curry amarelo, acompanhado de arroz frito com abacaxi e amendoim. Recentemente, o chef renovou o menu da casa. Entre as novidades estão o **Chori Bao**, pãozinho no vapor com hambúrguer de linguiça, chimichurri oriental e maionese apimentada com picles; e o **Ceviche Tusan**, que combina salmão com leite de tigre oriental, pepino, cebola, ervilha torta e wonton frito. Nos principais, destaca-se o **Tipakai**, um frango desossado crocante servido com molho agrioce de abacaxi e pêssego, acompanhado de arroz frito. Há boas opções para compartilhar, como o **Passeio Cantonês**, que inclui camarão ao curry e lâmen de carne, arroz frito, broto de feijão e macarrão chinês. Outra sugestão é o **Taypá**, que traz frango, porco, pato e vegetais com ovo de codorna e molho cantonês, servido também com arroz frito, broto de feijão e macarrão chinês. Vale provar o **Moon Cake** de pistache, bolo feito com creme de queijo e pistache, calda de frutas vermelhas e sorvete de chocolate branco. [@canton.br](https://www.instagram.com/canton.br)



O DRINQUE PERFEITO

ROITMAN

por Alex Mesquita, mixologista do Eleninha (RJ)

INGREDIENTES:

- 40 ml de Brandy
- 25 ml de suco de abacaxi
- 15 ml de Aperol
- 15 ml de suco de limão-taiti
- 10 ml de mel
- 3 gotas de bitter aromático
- Gelo

PREPARO:

Bata todos os ingredientes na coqueteleira com gelo. Coe em copo tipo americano com muito gelo.

ALMOÇO ASIÁTICO

BELO HORIZONTE Desde 2021, o **el MAI** se destaca como boa opção para um jantar asiático na capital mineira. No cardápio do chef John Oliveira há itens como o **Ramen el MAI**, que combina um suculento caldo de 30 horas com a delicadeza do magret de pato; os **sashimis** de atum bluefin; e o **nigiri** de black cod maçaricado com toque de missô. Agora el Mai também oferece almoço nos fins de semana e feriados, com menu que inclui entrada, um combinado japonês ou um prato quente e sobremesa. As opções vão de tempurá de shiso com salmão ou croqueta de salmão, na entrada, a camarões à provençal com arroz negro ou risoto de file com cogumelos, entre os principais. [@elmaigastro](https://www.instagram.com/elmaigastro)



CONVERSA DE BOTEQUIM

RIO DE JANEIRO Comida gostosa, chope gelado, serviço amigo. A fórmula que Elia Schramm, chef dos badalados Babbo Osteria e Si-chou, criou para seu primeiro bar é certeira. Com mesas na calçada,

o **Jurubeba** apresenta clássicos da botecagem revisitados, como a batata de Marechal (foto), releitura de uma referência do subúrbio carioca, servida com linguiça, ovo e alho fritos. Os pratos do dia, como arroz de pernil e peixada, dividem espaço no cardápio com sanduíches, drinques autorais e batidas. [@jurubeba.bar](https://www.instagram.com/jurubeba.bar)



SÃO PAULO COM CHARME

SÃO PAULO Desde que foi aberto, há quase quatro anos, o **Cora** vive cheio. A razão é clara: localizado no topo de um edifício revitalizado no Centro paulistano, o restaurante tem ambiente supercharmoso, varanda arejada e um menu criativo, elaborado pelo chef argentino Pablo Inca, baseado em ingredientes frescos e sazonais. Pablo acaba de renovar o cardápio e incluiu pratos como queijo feta na chapa, uvas na brasa e sumac (foto); raquete de porco, cebola, mostarda e romã; e rabanada de coco, abacaxi e gelato de baunilha. Não deixe de provar também alguns clássicos da casa, como o coração de pato, couve-flor e cebolas tostadas e a tortilla de lula, coalhada e pimenta. Aproveite para pedir um drinque e apreciar a vista do Minhocão, ali do lado. [@cora.sp](https://www.instagram.com/cora.sp)





VOAR, SE HOSPEDAR E PONTUAR NOS DOIS PROGRAMAS. AGORA VOCÊ PODE!

A cada voo com a Azul ou hospedagem em um hotel Accor, você acumula pontos simultaneamente no Azul Fidelidade e no ALL, o programa de fidelidade dos hotéis Accor. Garanta todos os benefícios exclusivos:

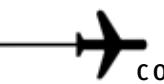
-  Ganhe pontos Azul e pontos Reward no ALL em voos e estadias
-  Acelere seu nível e amplie os benefícios
-  Converta seus pontos Azul em pontos Reward no ALL e vice-versa.

[Saiba mais](#)



ALL x **Azul** 

PONTUE NOS DOIS PROGRAMAS
E MULTIPLIQUE EXPERIÊNCIAS



CONCIERGE



Vista aérea do Xingó Parque Hotel, em Sergipe

OÁSIS NO SERTÃO

CANINDÉ DE SÃO FRANCISCO Acordar no Xingó Parque Hotel, em Sergipe, e dar de cara com a deslumbrante vista panorâmica, revelada no abrir das cortinas, é certeza de que o dia vai ser dos mais belos. Antes de explorar as redondezas da cidade, o calor do sertão pede umas horinhas no parque aquático instalado na propriedade, que diverte crianças e adultos com tobogãs e quedas-d'água. Quadra esportiva, salão de jogos, academia, loja de artesanato, capela, dá para passar o dia sem sair dali. Parada obrigatória para quem quer aproveitar a rica região nordestina, o hotel recebe o turista com a simpática encenação que retrata o cangaço, na entrada enfeitada por cactos típicos daquele pedaço do mapa. São ao todo 60 apartamentos de duas categorias: premium e luxo. Todos espaçosos e com serviço de quarto gentil. As opções de programas são muitas. Navegar entre os cânions do rio São Francisco e assistir à natureza dar seu show, bater perna no Centrinho de Piranhas, conferir as exclusivas peças do artesanato regional, fazer a trilha da Rota do Cangaço e conhecer *in loco* a história de Lampião e Maria Bonita, tudo encanta nesse destino que atrai turistas do mundo todo. À noite, a pedida é desfrutar de pratos reconfortantes no restaurante para, em seguida, admirar as estrelas. Apinhado de-las, o céu de Canindé encerra a jornada anuncianto um novo dia de sol – e mais um momento perfeito para se entregar aos encantos locais. xingoparquehotel.com.br



Uma das suítes do hotel; abaixo, parque aquático



Fotos: Daniel Leivin e divulgação

REFÚGIO EM CANCÚN

RIVIERA MAYA O Playa Hotels & Resorts e a Marriott International inauguraram o **Paraíso de la Bonita**, um resort de alto luxo voltado para adultos. A propriedade fica a 20 minutos do Aeroporto Internacional de Cancún, possui 100 suítes de frente para o mar e tem como destaque sua variada gastronomia, com opções como o restaurante mexicano K'uhul, a casa especializada em culinária latino-americana Joya. O hotel conta, ainda, com os bares Buena Onda, Mi Lugar e Bonita. O Thalasso Spa Center tem uma boa oferta de tratamentos e terapias holísticas, inspiradas em práticas de bem-estar modernas e tradições antigas. O espaço tem nove salas de tratamento, uma piscina de hidroterapia de água salgada e saunas seca e úmida.

marriott.com

Área das piscinas do resort; acima, parte do lobby



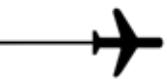
HOSPEDAGEM ÉPICA

ORLANDO Grande novidade do Universal Orlando Resort, o parque temático Epic Universe tem inauguração prevista para maio. Um de seus hotéis, porém, já está funcionando desde janeiro. Trata-se do **Stella Nova**, resort com temática futurística, 750 quartos com janelas no estilo estação espacial, piscina com **splash pad** e fogueira, academia, salas de jogos e de recreação, além de uma loja da Universal Orlando. Os restaurantes Galaxy Bar, Galaxy Grill e Cosmos Cafe and Market oferecem opções de refeições inspiradas no cosmos, enquanto o Nova Bar, no saguão, serve coquetéis especiais e drinques clássicos. [@stellanovaresort](http://stellanovaresort)

LUXO E GASTRONOMIA

SÃO PAULO Um centro gastronômico e de entretenimento que atenda hóspedes e visitantes de fora. Essa é a proposta do novo **W São Paulo**, no bairro Vila Olímpia. O novo hotel do grupo Marriott tem 179 apartamentos, incluindo 16 suítes, piscina no **rooftop**, academia e cinco espaços para eventos. Destaque para os restaurantes, como o L40 Cozinha de Latitude, no 40º andar, com receitas de culinária global, e o Baio Cozinha Sulista (foto), no 23º piso, com menu inspirado na gastronomia do Sul do Brasil. Já o Yoso Bar e Café, no 24º pavimento, oferece uma experiência que culmina na mixologia japonesa. [@wsaopaulo](http://wsaopaulo)





VITRINE



Fotos: Divulgação. *Preços pesquisados em fevereiro de 2025

EMBARQUE IMEDIATO

COLORIDAS, FUNCIONAIS OU ELEGANTES; PARA EXECUTIVOS, PARA TURISTAS E ATÉ PARA CRIANÇAS: CONFIRA UMA SELEÇÃO DE **MALAS PARA BAGAGENS DE MÃO** PARA VÁRIOS TIPOS DE VIAGEM por Anna Paula Ali

1. **Mala de mão 142 Bag Large, Montblanc** - R\$ 13.000 - montblanc.com.br
2. **Mala de bordo Spectra 3.0 expansível global, Victorinox** - R\$ 5.891 - victorinoxstore.com.br
3. **Mala de bordo flex verde, Allbags** - R\$ 789 - allbags.com.br
4. **Mala Mese Cup Cake, Kipling** - R\$ 1.599 - kipling.com.br
5. **Mochila mini amarela, Fjällräven Kånken** - R\$ 699 - allbags.com.br
6. **Mochila JanSport Hatchet Curry, Jansport** - R\$ 649,90 - jansport.com.br
7. **Mala patinete rosa elétrica inteligente, Bagaggio** - R\$ 4.274,90 - bagaggio.com.br

EXECUTIVA



Foto: Divulgação

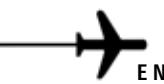
O minipão de queijo Pop Cheese é uma das inovações da Catupiry

70
ENTREVISTA

A diretora-executiva Andrea Areal conta como a Catupiry se manteve relevante ao longo de 114 anos e fala das inovações da marca

74
MADE IN BRAZIL

O sucesso do Grupo Engenho, que tem sete bares e restaurantes na região Norte do País



TRADIÇÃO QUE NÃO ENVELHECE

Andrea Areal, diretora-executiva da Catupiry, conta como a marca, fundada há mais de um século, aposta em inovações sem perder o vínculo afetivo com o consumidor

por Flávia G Pinho

Poucas marcas brasileiras podem se orgulhar de, aos 114 anos de idade, ser sinônimo de categoria e exibir fôlego de adolescente – em 2023, a **Catupiry** atingiu R\$ 1 bilhão de faturamento, com mais de uma centena de produtos no portfólio. Tudo começou em 1911, na pequena Lambari, Sul de Minas Gerais, quando os imigrantes italianos Mário e Rosa Silvestrini se inspiraram em uma receita de família para produzir requeijão de textura cremosa. O produto, embalado em celofane dentro de uma caixinha redonda de madeira, voou alto. Em 1949, a demanda era tamanha que a fábrica se transferiu para o bairro Bom Retiro, em São Paulo, onde os consumidores faziam fila diante da porta para comprar requeijão ainda quente, recém-feito. Mais de um século depois, a Catupiry segue como uma empresa familiar, mas a direção foi profissionalizada na última década. A mudança na gestão, a partir de 2015, foi um divisor de águas – de laticínio fabricante de produto único, a companhia passou a indústria alimentícia focada em produtos premium exportados para Estados Unidos e Canadá.

Uma das comandantes desse novo voo é a publicitária **Andrea Areal**, 45 anos, com vasta experiência em grandes indústrias do setor, como BRF e Nissin-Ajinomoto. Esta é sua segunda temporada na empresa – gerente de marketing entre 2013 e 2017, ela voltou em 2022 como diretora-executiva da área. Já sob sua gestão, a Catupiry fez apostas ousadas ao lançar produtos como o minipão de queijo Pop Cheese, crocante como pipoca, e campanhas disruptivas, como a embalagem gigante de Catupiry Culinário, que que saiu voando pelos céus, pendurada em um helicóptero. Na entrevista exclusiva que concedeu à revista *Azul*, Andrea contou como equilibra o peso da tradição com o momento novidadeiro da marca. E ainda antecipou alguns planos para 2025, que são ambiciosos.

Qual foi o primeiro passo para que a Catupiry deixasse de ser fabricante de um produto único?

O processo começou em 2015, quando lançamos o pão de queijo recheado, além das tortinhas, quiches e empanadas congeladas. Temos outros momentos importantes nessa linha do tempo: 2019, quando expandimos o portfólio com as pizzas, e 2022, quando lançamos manteigas, queijos, molhos e a linha plant based Plantury. Foram 30 produtos novos de uma só vez. Hoje, já temos itens que nem levam requeijão, porque deixamos de ser um laticínio para virar uma indústria de alimentos.

Todos os produtos chegam ao varejo?

Não. Alguns são exclusivos para restaurantes, lanchonetes, padarias, hamburguerias e pizzarias. O food service responde por 60% do nosso faturamento. Nesse segmento, o campeão de vendas continua sendo o Catupiry Original, seguido do cream cheese, diferente do produto dos concorrentes por ser inspirado na receita americana. É um item muito apreciado pelas temakerias.

Como é o processo de desenvolvimento de produtos por trás desse ritmo tão intenso de lançamentos?

Começamos pelo estudo de tendências, consultando empresas especializadas em apontar o que acontece no mundo. Com base nisso, realizamos brain storms internas, das quais participam vários departamentos, de inteligência de mercado a atendimento ao consumidor. Por fim, passamos tudo pelo funil e complementamos com estudos de produção e investimento. Trabalhamos com uma pipeline de três anos, que revisitamos anualmente.

E onde são desenvolvidas as receitas que a marca publica nas redes sociais e em sites?

Foto: Divulgação





R\$ 1,4 bilhão

foi o faturamento em 2024

830

funcionários diretos

140

produtos no portfólio

5,99

dólares é o preço do copo de requeijão Catupiry no e-commerce Supermercado Brazil, nos Estados Unidos

10 kg

é a maior embalagem de Catupiry Original



Temos uma cozinha experimental, o Catupiry Lab, localizada na nossa matriz, no Bom Retiro. Um time de três chefs é encarregado de desenvolver as receitas e conduzir treinamento para clientes e equipes de vendas. Se sai um produto novo para hambúrguerias, por exemplo, eles ensinam como usar. De lá também saem os pratos que postamos nas redes sociais.

Que canais vocês usam para entrar em contato direto com os consumidores?
Temos dois SACs diferentes, um para clientes finais e outro para food service, que estão se transformando em importantes áreas de relacionamento. Eles vão além do registro de reclamações e oferecem dicas, sugerem promoções, divulgam produtos. Também começam a participar de eventos. Há alguns anos estávamos presentes em camarotes no Carnaval. No ano passado, estreamos no Veja São Paulo Comer & Beber e patrocinamos a volta do Alexandre Herchcovitch à São Paulo Fashion Week. Este ano, pela primeira vez, tivemos um espaço instagramável no Baile da Vogue, no Copacabana Palace.

Parcerias com influenciadores fazem parte da estratégia da marca?

A campanha Mestres Catupiry, lançada em 2024, baseia-se em parcerias com os influenciadores Laura Miranda, Thiago Sodré e Téia Lofrano. Virou um hub de receitas, com site próprio.

Qual o tamanho da estrutura física da Catupiry hoje?

Mantemos a matriz no Bom Retiro, mas já não fabricamos produtos aqui. Toda a produção se divide entre quatro fábricas. Em São Paulo, a de Bebedouro produz Catupiry Original e saborizados, enquanto a de Santa Fé do Sul é responsável pelos requeijões em copo e pelos molhos Devore. Em Minas Gerais, a unidade de Santa Vitória fabrica requeijão, cream cheese, fondué e molho cheddar. De Douradânia, em Goiás, saem as massas e cremes que abastecem nossas fábricas. Esta última, em breve, vai virar uma queijaria. Optamos por terceirizar a linha de queijos somente na fase de teste. Os congelados continuam sendo fabricados por terceiros, mas passam por auditoria permanente e todas as amostras são testadas no Catupiry Lab.



Fotos: Divulgação

LINHA DO TEMPO

1911

O Laticínios Catupiry é inaugurado em Lambari (MG)

1922

O produto leva medalha de ouro na Exposição Internacional de Alimentos do Rio de Janeiro

1949

A fábrica é transferida para São Paulo

1985

É lançado o requeijão Catupiry no copo
Em parceria com a extinta pizzaria Livorno, em São Paulo, a marca lança a pizza de frango com Catupiry

1990

Chega ao mercado a linha para food service

1999

Catupiry é reconhecida como marca notória pelo Instituto Nacional da Propriedade Intelectual (INPI)

2015

O portfólio começa a crescer com o lançamento de novos produtos

2023

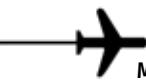
A empresa atinge R\$ 1 bilhão de faturamento

Vocês já tiveram duas unidades da loja Delícias Catupiry, mas mudaram de rumo. Por quê?
Há cerca de sete anos, quando fizemos a primeira exportação para os Estados Unidos. A distribuição começou no Mercado da Saudade, em função dos consumidores brasileiros que viviam lá, mas hoje o canal mais forte é o food service. Exportamos o Catupiry Original em caixinha e em bisnaga, o cheddar e o pão de queijo. Em 2024, também despachamos o primeiro lote de produtos para o Canadá. Hoje, as exportações respondem por 10% do faturamento, mas a meta é chegar a 40% daqui a cinco anos. Por isso estamos investindo nas grandes feiras internacionais. Já participamos da NRA Show, em Chicago, e da Pizza Expo, em São Paulo.

Você já se surpreendeu com algum uso inusitado de Catupiry?
Sim. Com o moscow mule reinventado, que leva espuma de gengibre com Catupiry Original. O drinque foi criado pelo Catupiry Lab e a receita está em nossas redes sociais. ▶

Quando a marca iniciou o processo de internacionalização?

Catupiry virou sinônimo de catego-



Sagrada Experiência do novo Sagrado Peixe, em Manaus: imersão nos sabores amazônicos

BRASIL À MESA

Fundadores do Grupo Engenho, com sete bares e restaurantes na região Norte, revelam sua receita para crescer por Flávia G Pinho

Imagine se sentar à mesa de um restaurante e ver o garçom chegar com uma banda de tambaqui assada, dois jaraquis fritos, duas sardinhas fritas, uma frigideira de charutinhos, uma porção de croquetes de pirarucu, uma de parazinhos, uma de bolinhos de bacalhau e outra de bolinhos de macaxeira. A Sagrada Experiência, que vale por uma verdadeira imersão nos sabores amazônicos, é um dos maiores atrativos do restaurante Sagrado Peixe, recém-inaugurado em Manaus. Com as portas abertas desde o dia 6 de janeiro, a casa é a mais nova empreitada do Grupo Engenho, que nasceu de forma tímida, há 15 anos, e se tornou um dos mais importantes grupos de bares e restaurantes da região Norte.

Tudo começou em 2009, quando o engenheiro Rogério Perdigão, 51, desistiu da própria construtora para abrir a Cachaçaria do Dedé, no Manauara Shopping. Falou mais alto o amor pela cozinha, herdado da mãe, dona Aliete, banqueira de mão cheia. "Enxerguei uma oportunidade porque Manaus tinha quase dois milhões de habitantes, em 2009, mas poucos restaurantes", conta Perdigão. O cardápio brasileiro, focado nas especialidades de vários estados, não demorou a pegar e, em pouco tempo, a cachaçaria ganhou filiais em Uberlândia (MG) e Belém (PA). Tempos depois, diz o empresário, foi preciso alterar o nome da casa para Engenho Cozinha Brasileira, de modo que a clientela compreendesse mais claramente a proposta. "Embora fosse um restaurante, o antigo nome remetia a um bar. Com isso, enfrentei restrições para fazer propaganda e as famílias não nos consideravam para celebrações. Assim nasceu a marca que deu origem ao Grupo Engenho."

A diversificação está no DNA do grupo. Em uma década e meia, a família cresceu um bocan-

do e incorporou filiais do Engenho Cozinha Brasileira, o restaurante Terra & Mar, duas unidades do bar O Boteco, a Cachaçaria Manauara (que deve virar Engenho em breve) e o caçula Sagrado Peixe. Atualmente, são sete operações ao todo e cada marca tem personalidade própria. O Engenho continua passeando pelas culinárias brasileiras, com muita carne de sol, costelinha suína, camarão e escondidinho. O joelho de porco, que custa R\$ 192 para três pessoas, não tem nada de alemão – é mineiro raiz, com pele pururucada, e vai à mesa com arroz, couve refogada na manteiga e farofa. Já o Terra & Mar, inaugurado em dezembro de 2020, se caracteriza pelas proporções generosas – são 400 lugares, entre salão e espaço de eventos – e pelo menu binacional. Pratos de peixes e frutos do mar, como o lombo de bacalhau à lagareiro com batatas ao murro e brócolis (R\$ 289, para dois), assim como os pães e as sobremesas, têm inspiração portuguesa, enquanto as carnes preparadas na parrilla, incluindo os cortes de cordeiro, são argentinas. A gastronomia amazônica, base do novo Sagrado Peixe, é a mais alta aposta do empresário no momento. "O chef Alex Atala deu visibilidade aos nossos elementos e tenho visto que essa cozinha regional está operando muito bem, inclusive em São Paulo, com os restaurantes Banzeiro e Casa do Saulo. Se você sabe apresentá-la bem, será reconhecido."

Alguns dos produtos dos menus do Grupo Engenho, de tão solicitados, ganharam vida própria. É o caso da cachaça Jambucana e da cerveja Jambubier – ambas as fórmulas incluem a erva jambu, um dos hits da gastronomia amazônica, que provoca uma gostosa dormência na boca. A marca Manaós, por sua vez, engloba uma cachaça envelhecida em diferentes madeiras e dois molhos de pimentas, um de malagueta e outro de cambuci. O azeite extravirgem Quinta Imperial complementa o portfólio. Com exceção dos molhos de pimenta, elaborados

na casa, os demais produtos são fabricados por indústrias parceiras – o azeite, por exemplo, é extraído em Portugal. Tem mais. Tamanho é o consumo das casas que o grupo passou a fazer importação própria de ingredientes e bebidas. A iniciativa acabou dando origem a mais um braço da empresa, a CDA, que funciona como uma grande central responsável pela importação, pela distribuição, pelo treinamento e pelo desenvolvimento de receitas. O escritório, que funcionava de forma improvisada na sobreloja do primeiro restaurante, ganhou sede própria, em 2014. "Nesse prédio de 2 mil m², concentramos todas essas atividades administrativas. Temos 400 m² de câmaras frias e uma equipe de 52 pessoas", orgulha-se o fundador.

O crescimento rápido cobrou seu preço. Logo Perdigão admitiu que precisaria profissionalizar a gestão e trouxe para a equipe o administrador de empresas mineiro Sidnei Dutra,



Sidnei Dutra e Rogério Perdigão, a dupla à frente do Grupo Engenho: sete operações



MADE IN BRAZIL



400
funcionários diretos

80 mil
clientes mensais

439 reais
é o preço da
Sagrada Experiência,
no restaurante
Sagrado Peixe

R\$ 1,5 milhão
é o faturamento
anual da cachaça
Jambucana

48 anos. Em 2016, ele assumiu o cargo de superintendente com a missão de implantar a governança corporativa, desenvolver um novo programa de cargos e salários, estabelecer protocolos administrativos e preparar a empresa para crescer ainda mais. Os planos iam de vento em popa, mas a pandemia de 2020 fez o grupo puxar o freio de mão. “Quando o governo determinou a quarentena, tínhamos contrato assinado para abrir a primeira unidade em São Paulo, no Shopping Metrô Tucuruvi. Fomos obrigados a desistir e ainda fechamos duas unidades, em Fortaleza e Belo Horizonte”, conta Dutra. Se empreender no Brasil demanda nervos de aço, operar na Amazônia, explicam os sócios, exige um esforço adicional. “Conheço donos de restaurantes, em São Paulo, que fazem um pedido pela manhã e recebem a mercadoria na porta, no mesmo dia. Já as minhas cargas rodoviárias que vêm de São Paulo, pode ser que cheguem em 25 dias. É por isso que muitas redes importantes até tentaram, mas desistiram do Norte pelo custo logístico”, afirma Perdigão.

A fase de tormenta trazida pela pandemia já passou. Desde 2022, quando Dutra tornou-se sócio, os dois respiram aliviados e têm planos ambiciosos. Em 2025, planejam abrir um novo restaurante em Belém do Pará e dar um banho de loja nas unidades mais antigas, que estão pedindo renovação dos salões. A cidade paraense de Marabá e as capitais de Roraima e Rondônia também estão no radar dos dois – até o fim de 2028, eles pretendem inaugurar dez novas casas, todas no Norte, região que ainda consideram um celeiro de oportunidades. A meta é atingir R\$ 100 milhões de faturamento nos próximos quatro anos. Perdigão confessa que planeja voar alto: “Já registramos a Jambucana na FDA [Food and Drug Administration, órgão norte-americano equivalente à Anvisa brasileira] e vamos exportá-la a partir deste ano para os Estados Unidos”.

Fotos: Divulgação

Bandas de tambaqui do Sagrado Peixe:
valorização da gastronomia amazônica

© @engenhomanaus



Dupla de gestores aposta em marcas próprias: cerveja e cachaça levam jambu



Joelho suíno do Engenho Cozinha Brasileira: diversificação como marca registrada



Tem encomenda pra chegar voando? Deixa com a gente!

Tudo que você compra, vende ou presenteia,
a **Azul Cargo** garante a entrega.

Logística com rapidez e
eficiência é o nosso negócio.
Transportamos qualquer
carga e entregamos aonde
ninguém chega.

 a maior malha
aérea do país

 96% de cobertura
nacional

 50.000
entregas diárias



Para todo tipo de envio, existe um
serviço Azul Cargo sob medida.
Escolha o seu:

azulcargoexpress.com.br
ou procure a loja mais próxima

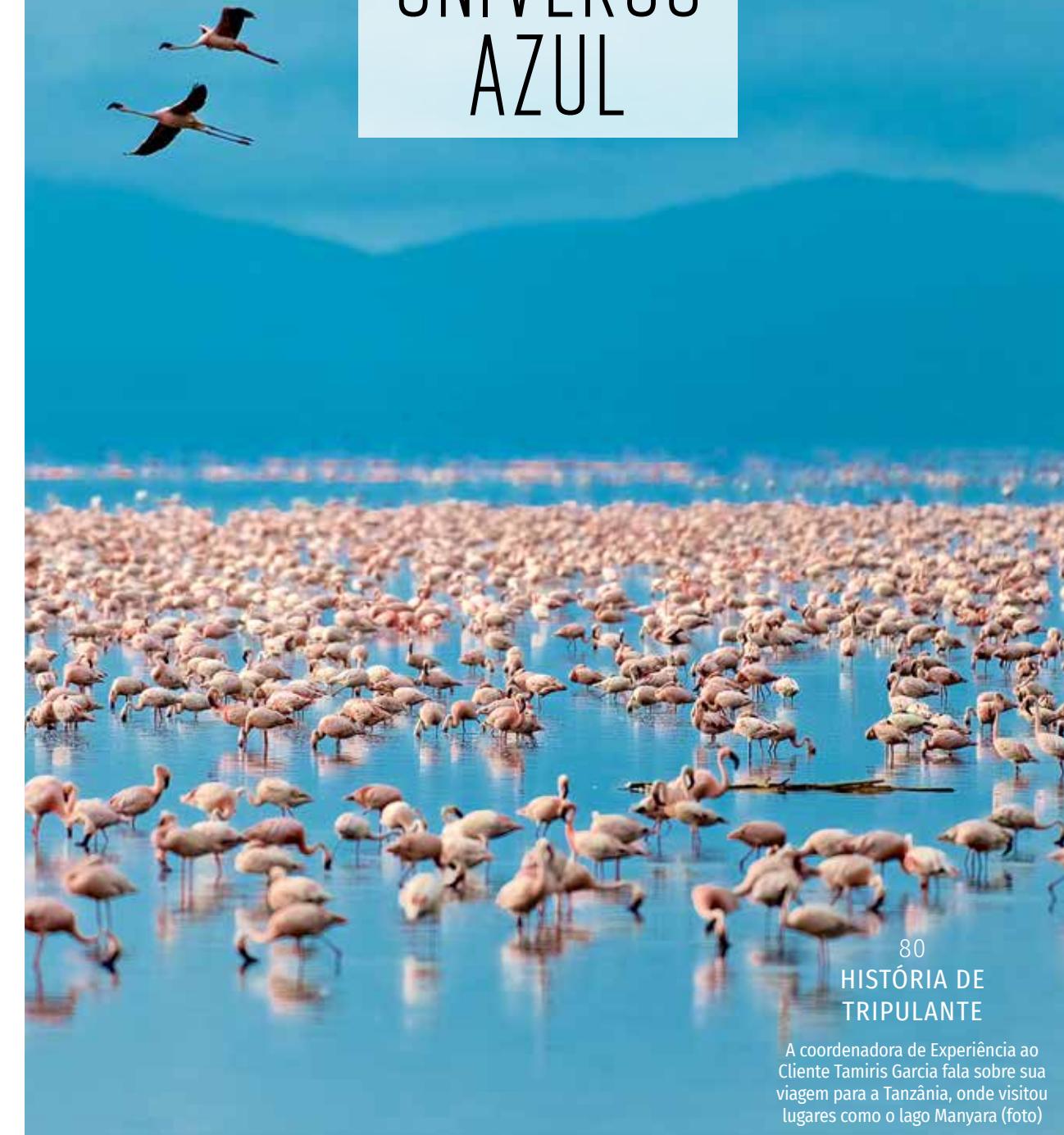


Azul cargo
Express



Foto: Getty Images

UNIVERSO AZUL



80
HISTÓRIA DE
TRIPULANTE

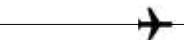
A coordenadora de Experiência ao
Cliente Tamiris Garcia fala sobre sua
viagem para a Tanzânia, onde visitou
lugares como o lago Manyara (foto)

82
EXPERIÊNCIA AZUL



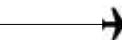
Todas as informações que
você precisa para um voo
tranquilo

83
ENTRETENIMENTO
A BORDO



Filmes, séries e variedades na SKY
TV ao vivo e as novas produções do
cinema no A330

88
NOSSA FROTA



Conheça os dez tipos de
aeronaves que voam para os
mais de 150 destinos da Azul



AVVENTURA NA TANZÂNIA

Uma viagem inesquecível passando por parques, florestas e cenários naturais no Leste africano



Safári no Parque Nacional Tarangire

Há pouco mais de três anos tive a oportunidade de realizar um sonho do meu pai: conhecer a Tanzânia. Ele sempre teve vontade de ver de perto os belos cenários naturais do país africano, além de ter contato com a vida selvagem do lugar. Sendo assim, durante as minhas férias, em outubro de 2021, decidi fazer com ele essa viagem que ele tanto queria.

A jornada foi longa. Saímos de Guarulhos e chegamos a Adis Abeba, capital da Etiópia. Depois, partimos para o aeroporto de Kilimanjaro, na Tanzânia. Chegamos e pegamos um transfer até Arusha, nossa primeira parada. Passamos a noite nessa cidade e, logo de manhã, partimos para o Parque Nacional Tarangire, onde começou o nosso safári. A região impressiona por sua rica biodiversidade, sendo lar de animais como elefantes, búfalos, antílopes e girafas, além de leões e leopardos. Ao longo do trajeto, lindos baobás destacam-se em áreas de paisagem desértica.

De lá seguimos para o Parque Nacional Serengeti, um dos santuários de vida selvagem mais conhecidos no mundo. Isso porque o lugar é cenário do fenômeno natural conhecido como a Grande Migração, quando milhares de gnus e gazelas-de-thomson seguem manadas de zebras em um percurso de mais de 2 mil quilômetros.

Nossa viagem continuou na Área de Conservação de Ngo-

rongoro, onde passamos alguns dias. Patrimônio Mundial da Unesco e da Reserva da Biosfera Internacional, a região reúne sítios arqueológicos, vida selvagem e belas paisagens, com florestas e cachoeiras, além da Cratera de Ngorongoro, um anfiteatro natural cercado de paredes íngremes, com mais de 600 metros de altura. Por fim, fomos conhecer o Lago Manyara. Ele faz parte de um sistema de quatro lagos dentro do Grande Vale Rift que sustentam toda a população de flamingos do Leste africano, assim como outras espécies de aves. O restante do parque tem cenários que vão de florestas densas de acácias a várzeas.

Estar perto dos animais em seu habitat foi uma experiência inesquecível. Ali pude perceber como a natureza funciona em plena harmonia. Era tudo tão perfeito que, em alguns momentos, tive a sensação de estar em um filme, ainda mais quando os locais falavam *hakuna matata*, como no filme Rei Leão. Em suaíli, língua oficial da Tanzânia, a expressão é usada para tranquilizar as pessoas e dizer que está tudo bem. E estava mesmo. Além de conhecer paisagens deslumbrantes, finalmente eu realizava o sonho do meu pai.

Tamiris Garcia
Coordenadora de Experiência ao Cliente

Fotos: Arquivo pessoal



Escaneie já
e faça parte



Clube Azul **9** anos

A assinatura que **acelera seus sonhos**



Pontos Azul todo mês na sua conta, com o plano perfeito para você. E é só o começo! **Confira alguns dos benefícios de ser assinante:**



Bagagem Extra



Upgrade na
Experiência Azul



Bônus na transferência
de bancos



Combo:
aéreo + hotel

Muitos e muitos pontos com o cartão Azul Itaú. Além da pontuação mensal na sua conta, combinando sua assinatura do Clube com o cartão Azul Itaú:



você acumula até **5,25**
pontos por dólar gasto



10% de desconto na
mensalidade do Clube



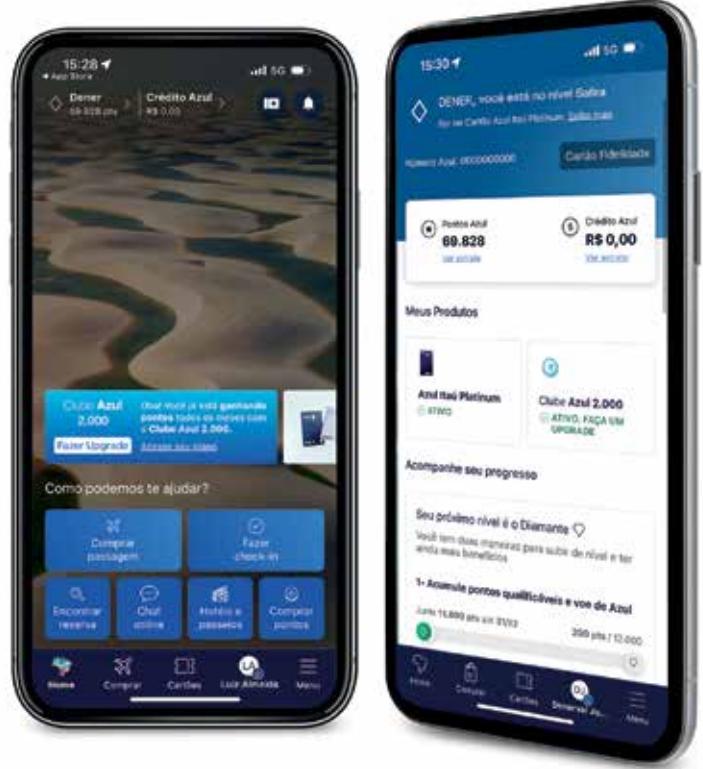
10% de desconto na compra
de passagens aéreas

O céu é **Azul** 



APLICATIVO DA AZUL

Tudo o que você precisa para uma viagem tranquila na palma da sua mão



EXPERIÊNCIA AZUL



Web check-in

No site da Azul é possível fazer o *check-in* de forma rápida e simples a partir de 72 horas antes de seu embarque.



Aeroporto

A Azul recomenda que você chegue ao aeroporto pelo menos uma hora antes de seu embarque, no caso de voos nacionais. E duas horas antes, em viagens internacionais.



Bagagem

Fique atento à franquia de bagagem de sua passagem. Consulte voeazul.com.br/bagagem para mais detalhes. Lembre-se: a bagagem de mão deve pesar até 10kg e não pode conter objetos cortantes e inflamáveis.

SAIBA MAIS EM VOEAZUL.COM.BR
FOR MORE INFORMATION, VISIT VOEAZUL.COM.BR



FALE COM A GENTE
CONTACT US

Call Center: 4003-1118
Azul Fidelidade: 4003-1141
Azul Viagens: 4003-1181
Azul Cargo: 4003-8399

► Encontre sua reserva e faça o seu check-in

Administre todos os detalhes como bagagem, marcar ou reservar assentos e adicionar Espaço Azul.

► Cartão de embarque

Não quer gastar seus dados ou sua internet não está legal? Seus cartões de embarque ficam disponíveis em modo offline.

► Antecipação de voo

Quer chegar mais cedo em casa? Você pode antecipar o seu voo diretamente no aplicativo em até 6 horas.*

► Ônibus Azul

Informações sobre horários e pontos de partidas.

► Tarifa congelada

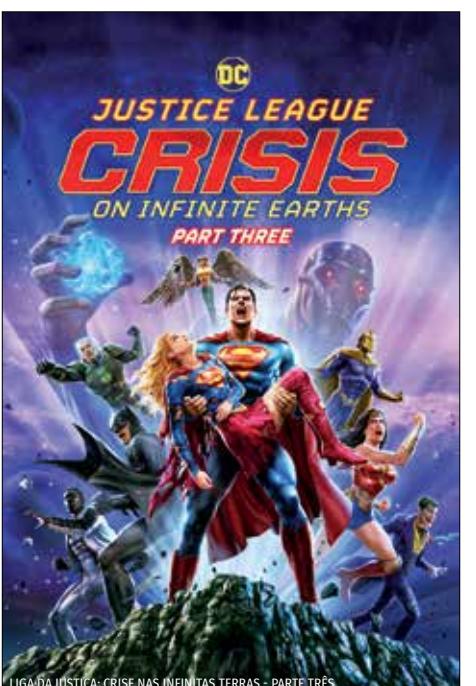
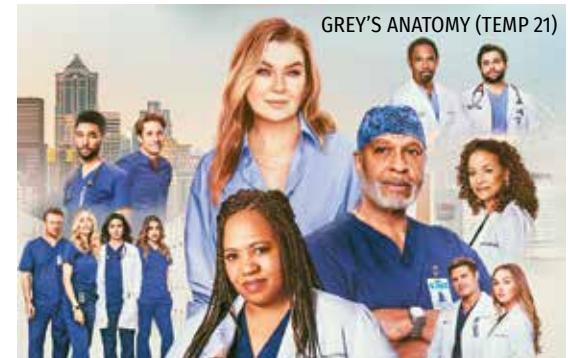
Faça uma reserva mesmo sem os pontos e só pague próximo da viagem.

O APLICATIVO AZUL ESTÁ DISPONÍVEL GRATUITAMENTE PARA USUÁRIOS IOS E ANDROID.

TV AO VIVO

Filmes, séries e programas para você ver nos voos da Azul

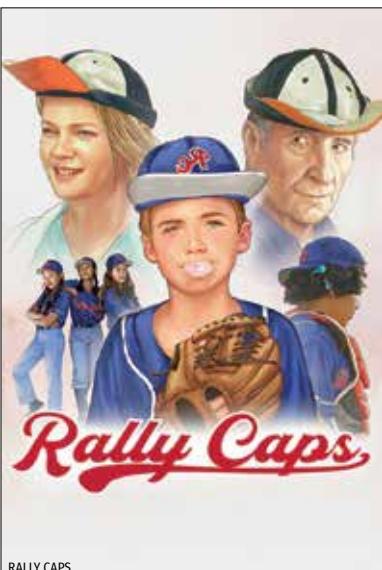
SKY DESTAQUES DA PROGRAMAÇÃO



Fotos: Divulgação

FILMES A BORDO

Confira as melhores produções do cinema em nossos voos



Azul Fidelidade

O Azul Fidelidade é o programa de fidelidade oficial da Azul que te faz viajar mais.

Nossos Clientes ganham pontos:

-  A cada voo da Azul
-  Comprando produtos nos varejistas e lojas parceiras
-  Transferência de pontos dos bancos parceiros
-  Assinando o Clube Azul e de muitas outras maneiras

E o que valem seus Pontos Azul?

-  Resgate de voos
-  Viagens completas
-  Hotéis
-  Centenas de produtos no Shopping Azul
-  Azul pelo mundo (use seus pontos para viajar com outras companhias aéreas)

Quantos trechos ou pontos qualificáveis são necessários para alcançar cada nível?

Nível	Trechos	Ptos. Quali.	Gasto Aéreo*	Outras formas de acesso
○ Básico	Cadastro gratuito	-	-	-
▽ Topázio	6	ou 6.000	-	Cartão Azul Itaú Gold
◊ Safira	10	ou 10.000	-	Cartão Azul Itaú Platinum ou assinando o Clube 10.000
▷ Diamante	12	ou 12.000	R\$ 25.000	Cartão Azul Itaú Infinite ou assinando o Clube 20.000

*Gastos com voos/upgrades/seviços adicionais (Espaço Azul, Marcação de Assento, Bagagens extra e mais)

OUTRAS FORMAS DE ACUMULAR PONTOS

Clube Azul



Comprar pontos



Transferir pontos



Renovar pontos

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS

Ganhe pontos mesmo sem voar e transforme suas compras em pontos

Esfera

livelio

CAIXA

C6 BANK

Inter

itau



CASAS BAHIA

All ACCOR

MAGALU

pontofrio

KMV

CADASTRE-SE E CONFIRA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O PROGRAMA
OU ACESSE VOEAZUL.COM.BR/AZUL-FIDELIDADE



Clube Azul

Ganhe pontos todos os meses em sua conta e aproveite vantagens e promoções exclusivas para assinantes.



ENTRE PARA O CLUBE AZUL

- Acesse o site [voeazul.com.br/clube](http://VOEAZUL.COM.BR/CLUBE)
- Escolha seu plano

CONHEÇA NOSSOS PLANOS	Clube1.000	Clube2.000	Clube5.000	Clube10.000	Clube20.000
Pontos ganhos por mês	1.000 pontos	2.000 pontos	5.000 pontos	10.000 pontos	20.000 pontos
Promoções exclusivas	✓	✓	✓	✓	✓
Maior validade dos pontos	3 anos	3 anos	3 anos	Não expiram	Não expiram
Bônus nas transferências do seu cartão de crédito	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 20% após 12 meses	5% após 6 meses 20% após 12 meses
Transfira e receba pontos free entre contas	✓ (após 6 meses de adesão)	✓ (após 6 meses de adesão)	✓ (após 6 meses de adesão)	✓ (após 6 meses de adesão)	✓ (após 6 meses de adesão)
Upgrade de categoria	-	-	-	Safira	Diamante
Total de pontos acumulados em 12 meses	12.000 pontos	24.000 pontos	60.000 pontos	120.000 pontos	240.000 pontos
Quantidade de Destino Favorito	1	1	1	2	2
Pontos Bônus acumulados com Destino Favorito	50%	50%	50%	100%	100%
Pagamento (anual ou mensal)	Consulte os valores no site voeazul.com.br/clube				

ASSINE O CLUBE AZUL E RECEBA ATÉ 240 MIL PONTOS EM UM ANO

BENEFÍCIOS DOS PLANOS

● Acúmulo de pontos mensalmente

● Maior validade dos pontos

● Bônus extra ao transferir pontos do cartão de crédito

● Escolha seu destino favorito e ganhe até o dobro de pontos por viagem

● Clubes 10.000 e 20.000 com upgrade de categoria em nosso programa de fidelidade

CONHEÇA MAIS VANTAGENS NO SITE VOEAZUL.COM.BR/CLUBE

Como funciona o Clube Azul: Bônus para transferências de pontos do cartão de crédito; Promoções exclusivas só para quem tem o Clube; Bônus a cada voo para seu destino favorito; Transferência gratuita de pontos para amigos ou familiares; + 550 mil produtos com descontos especiais no Shopping Azul.



AZUL VIAGENS

MAPA DE ROTAS



A Azul Viagens é a operadora de turismo da Azul. São mais de 100 lojas no Brasil e no exterior, além de atendimento 24 horas. Aproveite a experiência completa de viagem para mais de 100 destinos nacionais e internacionais. Somos a operadora seleta da Disney e parceiros da Universal e SeaWorld, entre outros parques na Flórida.

PRODUTOS

Aqui a gente cuida de toda a sua viagem

Experiência Completa (Aéreo + Hotel) | Resorts | Traslado | Aluguel de carro | Passeios
Ingressos | Cruzeiros | Assistência Viagem | Chip Internacional

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS



CANAIS DE VENDAS

Site:
azulviagens.com.br

Lojas Azul Viagens:
azulviagens.com.br/lojas

Agências de Viagens:
autorizadas em todo o território nacional

Call Center das 7h às 22h:
4003 1181

LOJAS AZUL VIAGENS

São Paulo
Araçatuba - Centro
Araquara - Centro
Barretos - North Shopping Barretos
Barueri - Centro Comercial Alphaville
Bauru - Jardim Aeroporto
Botucatu - Centro
Campinas - Shopping Parque das Bandeiras
Campinas - Shopping Dom Pedro
Campinas - Cambuí
Campinas - Galleria Shopping
Cotia - Shopping Granja Viana
Dracena - Centro
Franca - Shopping Franca
Guarulhos - Shopping Internacional
Guarulhos
Indaiatuba - Shopping Jaraguá
Itu - Itu Plaza Shopping
Jáu - Vila Nova
Jundiaí - Max Shopping
Jundiaí - Unit Mall
Limeira - Centro
Marília - Banzato
Mococa - Centro
Mogi-Guacu - Guacu Mall Shopping
Osasco - Shopping Pátio Osasco
Paulínia - Paulínia Winner Mall Shopping
Piracicaba - NeoVitta Mall
Presidente Prudente - Vila Santa Helena
Ribeirão Preto - Novo Shopping Ribeirão
Ribeirão Preto - Ribeirão Shopping
Rio Claro - Claret
Santa Bárbara do Oeste - Shopping Tivoli
Santo André - Grand Plaza Shopping
Santos - Shopping The Blue
São Bernardo do Campo - Shopping São Bernardo Plaza
São Caetano do Sul - Santa Paula
São Carlos - Centro
São José do Rio Preto - Riopreto Shopping Center
São José dos Campos - Center Vale Shopping
São Paulo - Jardins

Maranhão
São Paulo - Mooca
São Paulo - Morumbi
São Paulo - Plaza Sul Shopping
São Paulo - Shopping Eldorado
São Paulo - Shopping Ibirapuera
São Paulo - Shopping Villa Lobos
São Paulo - Tatuapé
Sorocaba - Shopping Iguatemi Esplanada
Valinhos - Shopping Valinhos

Alagoas
Maceió - Galeria Intercity

Amazonas
Manaus - Nossa Senhora Das Graças

Bahia
Salvador - Pituba

Ceará
Fortaleza - Shopping Ouro Verde

Distrito Federal
Brasília - Setor Sudoeste

Espírito Santo
Vitória - Praia do Canto

Goiás
Anápolis - Jundiaí
Aparecida de Goiânia - Shopping Buriti
Catalão - Setor Central
Goiânia - Marista
Itumbiara - St. Central
Jataí - Centro
Rio Verde - Centro
Trindade - Vila Padre Eterno

Mato Grosso
Cuiabá - Jardim Cuiabá
Rondonópolis - Vila Aurora
Sinop - Centro Comercial
Sorriso - Park Shopping Sorriso

Pará
Belém - Parque Shopping Belém

Paraíba
Campina Grande - Católe
João Pessoa - Tambaú

Paraná
São Luis - São Luis Shopping
Mato Grosso do Sul
Campo Grande - Royal Park

Minas Gerais
Araxá - Centro
Belo Horizonte - Buritis
Belo Horizonte - Castelo
Belo Horizonte - Minas Tênis Clube
Belo Horizonte - Minas Shopping
Belo Horizonte - Shopping Cidade
Belo Horizonte - Belvedere
Belo Horizonte - Boulevard Shopping
Betim - Centro
Betim - Partage Shopping
Conselheiro Lafaiete - Centro
Contagem - Eldorado
Contagem - Shopping Contagem
Divinópolis - Centro
Divinópolis - Pátio Shopping Divinópolis
Governador Valadares - Centro
Ipatinga - Horto
Itabira - Centro
Lagoa Santa - Santos Dumont
Montes Claros - Shopping Ibituruna
Pará de Minas - Centro
Patos de Minas - Centro
Poços de Caldas - Partage Poços de Caldas Shopping
Sete Lagoas - São Geraldo
Uberaba - Shopping Uberaba
Uberlândia - Uberlândia Shopping
Uberlândia - Center Shopping
Uberlândia
Varginha - Jardim Petrópolis

Pernambuco
Caruaru - Caruaru Shopping
Recife - Shopping Recife
Recife - Galeria João Roma

Piauí
Teresina - Aeroporto

Rio de Janeiro
Niterói - Niterói Plaza Shopping
Rio de Janeiro - Copacabana
Rio de Janeiro - Shopping Rio Downtown
Rio de Janeiro - Shopping Tijuca

Rio Grande do Norte
Natal - LH Mall

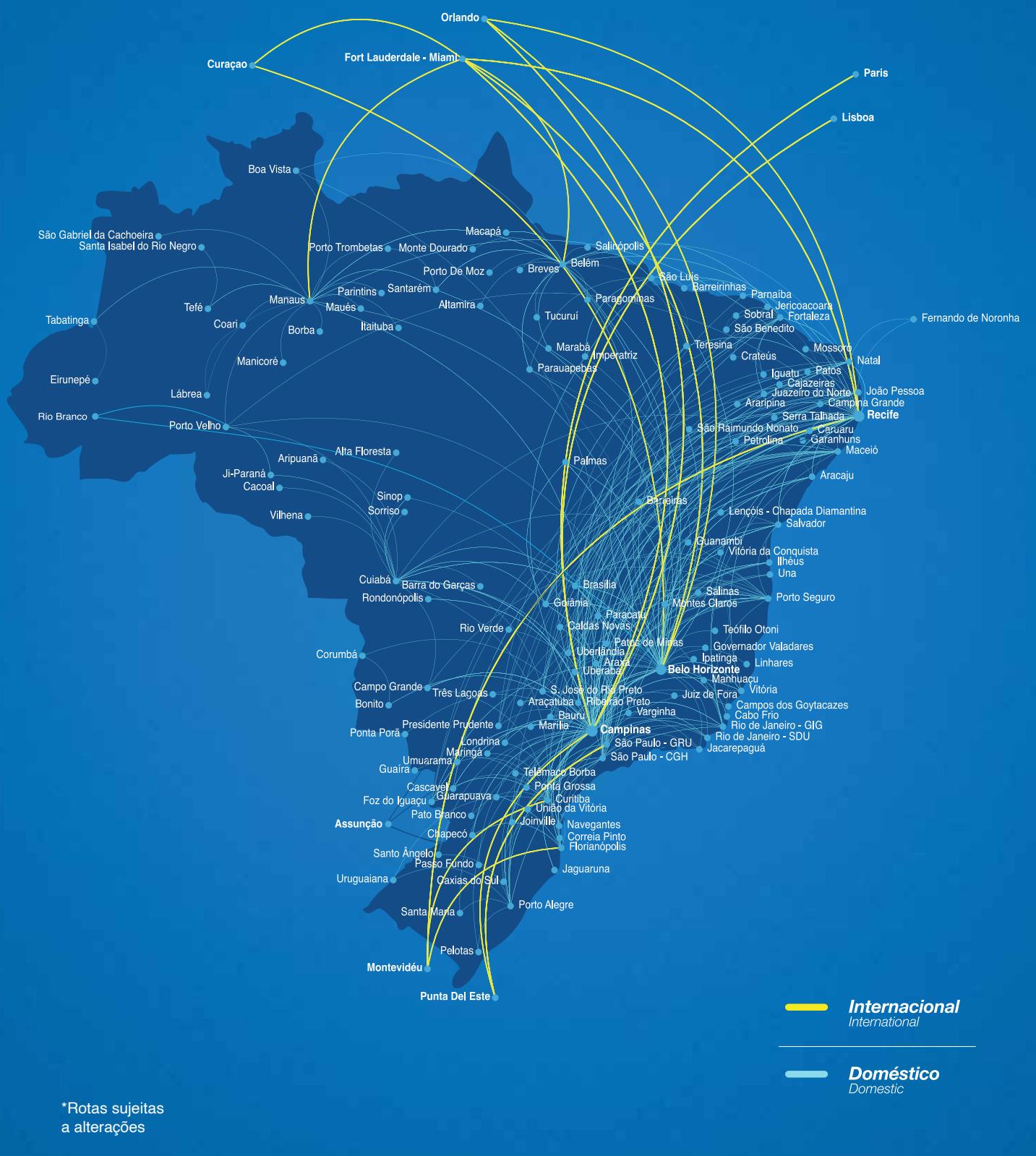
Rio Grande do Sul
Caxias do Sul - Shopping Villagio Caxias
Porto Alegre - Shopping Bourbon Country

Santa Catarina
Chapecó - Centro
Florianópolis - Centro
Joinville - América

Tocantins
Palmas - Plano Direito Sul

Flórida
Orlando - 7061 Grand National Dr

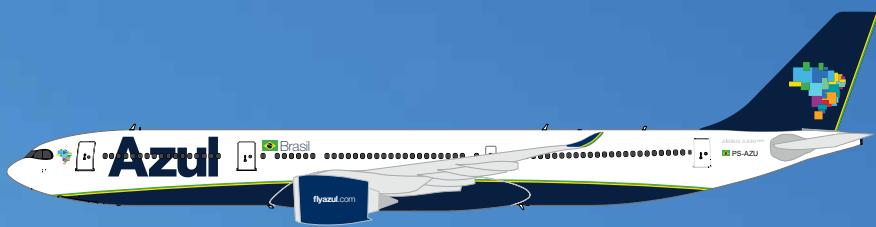
Paraguai
Assunção - Paseo Quimbaya, local 5





NOSSA FROTA

COM ELAS O CÉU FICA MAIS AZUL



Conheça os
modelos das **mais**
de **150 aeronaves**
que fazem parte
da nossa frota



AIRBUS A330CEO

Total de aeronaves: **5**
Comprimento: **63,7 m**
Envergadura: **64 m**
Alcance médio: **12.130 km**
Total de assentos: **298**
Capacidade de cargas: **até 30 ton**



AIRBUS A321NEO

Total de aeronaves: **6**
Comprimento: **44,5 m**
Envergadura: **35,8 m**
Alcance médio: **5.600 km**
Total de assentos: **214**
Capacidade de cargas: **até 8 ton**



AIRBUS A320NEO

Total de aeronaves: **49**
Comprimento: **37,6 m**
Envergadura: **35,8 m**
Alcance médio: **6.850 km**
Total de assentos: **162 | 165 | 174**
Capacidade de cargas: **até 4 ton**



EMBRAER E195 E2

Total de aeronaves: **20**
Comprimento: **41 m**
Envergadura: **35,12 m**
Alcance médio: **5.550 km**
Total de assentos: **136**
Capacidade de cargas: **até 8 ton**



EMBRAER E195

Total de aeronaves: **45**
Comprimento: **38,65 m**
Envergadura: **28,72 m**
Alcance médio: **2.593 km**
Total de assentos: **118**
Capacidade de cargas: **até 1,5 ton**



ATR72-600

Total de aeronaves: **40**
Comprimento: **27,17 m**
Envergadura: **27,05 m**
Alcance médio: **1.528 km**
Total de assentos: **68 | 70 | 72**
Capacidade de cargas: **até 5 ton**



CESSNA GRAND CARAVAN

Total de aeronaves: **27**
Comprimento: **11,50 m**
Envergadura: **15,90 m**
Alcance médio: **1.983 km**
Total de assentos: **9**
Capacidade de cargas: **até 700 kg**



BOEING 737-400

Total de aeronaves: **2**
Comprimento: **36 m**
Envergadura: **29 m**
Alcance médio: **4.204 km**
Capacidade de cargas: **até 16 ton**

Além dessas
aeronaves, a Frota
Azul também
possui duas
aeronaves Pilatus
PC-12/45 para
auxílio operacional

*Capacidade de carga das aeronaves pode sofrer alterações.



Natural pools at Quarta Praia
in Morro de São Paulo

This is joy: Waking up in Morro de São Paulo to the sound of nature. Birds, the breeze rustling the coconut trees, a voice humming in the distance – no engines or horns. In paradise, cars are not allowed – and you will learn this as soon as you arrive at the port. Located in the Bahian archipelago of Tinhare, approximately 60 km from Salvador, Morro de São Paulo is generally accessible by catamaran or semi-land transfer. After you disembark and go through the Tapirandu Gate and the island's entrance control, you will see porters offering their services to carry your luggage on handcarts – a very convenient job when climbing the first slope that gives access to the village. Upon arrival, the Nossa Senhora da Luz Church welcomes tourists with its baroque-style facade painted in white and sky blue. The narrow winding streets are full of little shops, ice cream shops, bars and restaurants, creating a unique and welcoming atmosphere. You cannot help but be fascinated.

ALL THE BLUE OF THE SEA

Located in the Bahia archipelago of Tinhare, in the municipality of Cairu, Morro de São Paulo charms visitors with its beaches of calm and crystal-clear waters and its lively nights of bars and restaurants full of tourists and nightclubs that never end

by Marcelo Katsuki
photos André Dib

THE BEST BEACH FOR YOU

Exploring Morro's beaches on foot may seem challenging, but you can do this almost without realizing it as you explore the village. There are four easily accessible stretches, called Primeira, Segunda, Terceira and Quarta Praia, starting from the port. Each one of them has unique characteristics. There is also Quinta Praia, which is further away and requires a good walk. It is accessible via a trail through the mangrove and

then a walk of a few more minutes.

Primeira Praia follows the occupation of the town center from the hill and is barely visible on the route along the main street. Frequented by locals and sports enthusiasts, it is less shallow and has some waves. This is where you will find the arrival point of the zip line that leaves from the Lighthouse, one of the place's attractions. The zip line starts from a height of 70 meters and reaches speeds of 43 km/hour along its 345-meter trajectory. Quite an adventure!

Segunda Praia is the most popular among tourists. It has a wide strip of white sand and calm, shallow seas, bringing together families who enjoy the peace and safety of its crystal-clear waters. This is also where you will find plenty of hotels, bars and restaurants to ensure entertainment all day and night, as well as tourists coming and going along the sidewalk. The strip of sand along the shore is filled with food and drink kiosks, where drinks with

cocoa and biri-biri, a sour fruit also known as bilimbi, reign supreme to add a special touch to cocktails.

Ilha da Saudade, a stretch of sand that leads out to sea with several rock formations, marks the beginning of Terceira Praia. This stretch usually has many boats, as it is where boat trips depart to visit the surroundings of Tinhare Island and Boipeba Island, which are must-see attractions. The right corner of the beach is a peaceful place for swimming when the tide is low.

Finally, Quarta Praia is the quietest, with natural pools of crystal-clear water where little fish delight children – and adults too. If you walk a little further, you will reach a section where absolute peace reigns, letting you fully enjoy the island's natural scenery. It is 4 km long until the border with Quinta Praia, also known as Praia do Encanto, which is more isolated and can be accessed via a slightly harder trail through the mangrove.

SAILING IS NECESSARY

The best way to see the archipelago's attractions is by boat trips that take you to several beaches, restaurants, floating bars,

and historic buildings and let you enjoy paradisiacal scenery. Luck Receptivo offers a tour that combines all of this. It is on a speedboat and begins with a stop at the natural pools of Garapuá followed by another, on Boipeba Island, at the famous pools of Moreré, considered one of the most beautiful beaches in Brazil.

Lunch takes place at the famous Guido da Lagosta, a restaurant that Agnaldo Gonçalves Ribeiro and his wife Eliana created in 1986 on Cueira beach in Boipeba. Guido, a former fisherman and local celebrity, warmly welcomes customers and friends while preparing shellfish in the kitchen set up on the sand, right next to the restaurant entrance. In addition to the fire-based preparation and Guido's experience, the freshness of the ingredients ensures that all dishes are tasty, such as shrimp in pineapple, crab stew and buttered lobster, which features crustaceans with soft meat and a delicate flavor enhanced by being prepared on the grill.

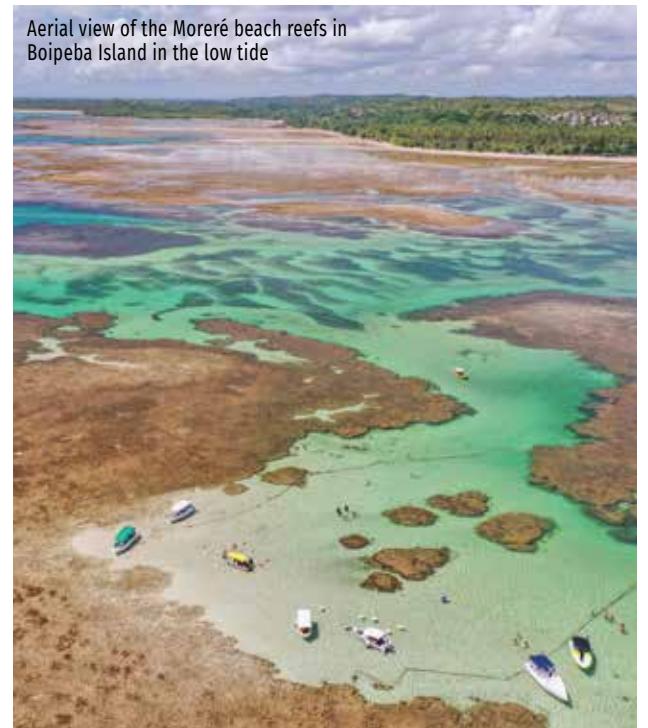
After the meal, it's time to take a short walk to Boca da Barra beach and resume your boat trip along the Rio do Inferno,

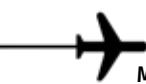
which separates Tinhare Island from Boipeba, until you reach the floating boats of Canavieiras and enjoy fresh oysters grown on site. The tour ends in Cairu, the municipal seat, with a visit to the Nossa Senhora do Rosário Church and the Santo Antônio Convent, where many couples renew their marriage vows before returning to the village.

Another must-visit attraction is the Gamboa Tour, carried out on wooden boats sailing at a slower speed, allowing you to enjoy the landscape while observing and reflecting. This tour has two stops: One in the natural pools of Caitá, with a distant view of Terceira Praia, and another in Praia do Porto de Cima, which offers moments of relaxation on the reserved strip of sand. The tour continues to Paredão de Argila, where a mud bath guarantees fun and benefits for visitors' skin, and then to the sandbank in front of Gamboa Beach with impressive scenery. The tour ends with a meal at one of the beach restaurants, such as the surprising Fonte do Céu, a simple restaurant with home-cooked food where you can enjoy one of the best seafood dishes in the region before returning to the port.



Primeira Praia with the Morro de São Paulo Lighthouse





Caminho de Moisés, the sandbank on Gamboa Beach; on the left, Dany's acarajé



Mother Church of Our Lady of the Rosary with the Cairu River in the background

Guido da Lagosta at the Cueira Beach

A FULL TABLE AND HAPPY SHOPPING

Eating and drinking well is one of the most popular activities on the island. And it's no wonder: Many great bars and restaurants offer a wide variety of cuisines. A good welcome snack is Dany's acarajé, which has occupied a central spot on Segunda Praia for two years. The person preparing the delicacy is Daniela de Jesus Almeida, originally from Valença and living in Morro since 1993. Before settling on the beach, Dany sold acarajé at her doorstep with her mother Josete, who was responsible for the dish recipe. After taking over the business, Dany created new side dishes, such as shredded cod and crab stew, which are popular with customers.

For seafood, the go-to is Sambass Café, which also occupies a privileged position on Segunda Praia. In addition to the lounge, the restaurant has a covered area on the sand with tables and comfortable armchairs. The Royal Mixed Grill shines when it arrives at the table with shrimp, octopus and fish topped with two grilled lobsters. Grilled fish fillet with shrimp risotto is also a great option for those with a smaller appetite. The restaurant has a large bar with colorful and refreshing drinks such as Por do Sol, which is made with passion fruit and orange and ginger foam.

Another place worth visiting is Casa Velha Pizzaria Bar, which serves thin-crusted pizzas with special toppings and offers a beautiful view of Primeira Praia. The chef's suggestion is the excellent Casa Velha Premium, with shrimp fillet and octopus in a perfect combination. Another popular dish is Caipira da Casa, which features shredded chicken with creamy cheese and bacon. The pizzeria has its own session IPA beer, Casa Velha, and an experienced bartender who prepares classic and signature drinks, such as the Gamboa, with vodka, orange, ginger, cinnamon, sugar and ice. Something that stands out here is the house pepper. Jonas Estevão, the owner, highlights that the sauce is made with Carolina Reaper, the world's hottest pepper. And it is very spicy indeed but extremely tasty – and you can buy small bottles to relive this experience at home.

COZINESS

Morro de São Paulo features accommodations for all tastes, but Segunda Praia concentrates most establishments due to its central location. This is where Pousa-



View of the Morro de São Paulo lighthouse at dusk

da Sambass occupies a privileged position amidst the hustle and bustle that reflects the island's lively atmosphere. It has comfortable and well-equipped apartments, some with balconies or beach views, a restaurant on the ground floor, beach service, and a rooftop lounge with lively nights featuring bands and DJs. Its poolside breakfast is famous for its lavish buffet with specialties such as tapioca, delicious bread and corn couscous, and a variety of fruits, cakes, pies and fresh juices.

Another good option for your stay is Aqua by Sambass, located at the end of Segunda Praia. It has seafront apartments with a private pool and views of Saudade Island. It is a new hotel with a location that allows you to enjoy the liveliness of Segunda Praia and the beginning of Terceira Praia, which is quiet at night. It has chairs and armchairs on the small beach in front of it. It is a small, calm place, perfect for those looking for privacy. ▶

Azul viagens
MORRO DE SÃO PAULO
6 nights at Hotel Aquá by Sambass (with breakfast) + arrival and departure transportation with Luck Receptivo + air tickets
R\$ 371,90 without interest
or **R\$ 3.719,05** in cash per person
*Prices subject to change without notice

azulviagens.com.br / 4003 1181



Glass greenhouse at the Botanical Garden, one of the most visited tourist destinations in Paraná

SOUTHERN CHARMS

A mix of tradition and modernity, Curitiba has a vibrant cultural calendar, great outdoor activities, and top-notch cuisine — not to mention one of the world's most beautiful train rides

by Roberta Malta
photos Adriano Kirihara

The morning dawns smoky, taking away the clarity of landscapes, streets, and monuments. Blame it on the high altitude and the nights, which are always cooler than the days. Over the next two hours, the vision gradually becomes clearer. Suddenly, as if in the blink of an eye, the fog dissipates completely, and what you see are tree-lined streets, parks and imposing old mansions next to modern buildings. Everyone is now illuminated by a powerful sun that enhances all colors and brings vibrant air to the capital of Paraná.

Curitiba was born on the banks of cattle trails at the end of the 17th century. At that time, merchants left Rio Grande do Sul on horseback, taking mules, cattle, and colonial products to sell in São Paulo, and made the place a strategic stop for rest and trade. The movement led to the emergence of the Vila de Nossa Senhora da Luz dos Pinhais. This name refers to the enormous quantity of araucaria trees in the region, later renamed by the Indigenous group Tingui living there as “kur yt yba” (freely translated as “land of pine forests”).

Founded in 1693, the city still carries

the Caminho dos Contos tell the story of Hansel and Gretel, a classic by the Brothers Grimm. The trail leads to the Casa da Bruxa library, where people dressed as enchanted creatures perform theatrical readings of fables for children.

Nearby, the Ukrainian Memorial occupies part of Tingüi Park and attracts visitors to the beautiful replica of the São Miguel Arcanjo chapel built by immigrants in Mallet, in the interior of Paraná. Made entirely of wood and in the Byzantine style, the space houses a permanent exhibition of pessankas (eggs hand-painted with beeswax) and traditional embroidery.

INNOVATION AND CULTURE

Despite so much tradition, Curitiba has not remained in the past. Far from it. Its urban planning, care for the environment, and effective public policies make the capital of Paraná one of Brazil's most innovative cities today. Famous for its public transport system, one of the most replicated worldwide, you can catch a regular bus at any stop and get off in Santa Catarina.

Also noteworthy are the urban parks that offer leisure while helping to main-

tain air quality. A postcard of the city, the Botanical Garden is one of Paraná's most visited tourist destinations. Its glass greenhouse, seen right at the entrance, houses species from the Atlantic Forest. It provides an incredible view of the geometric and flowery paths reminiscent of the Palace of Versailles in France. The great diversity of native and exotic plants invites visitors to exercise, place a towel on the grass, and eat sandwiches while sipping wine or watching the stunning sunset.

Another must-see to watch the day go by is the Tanguá Park viewpoint. It is located in an old quarry and has cycle paths, trails that pass through a tunnel dug into the rock, an admirable garden, and decks for contemplating nature.

The reinvention of Curitiba also involves investing in culture and art. Just look at the Oscar Niemeyer Museum. It is also known as the Eye Museum, and its main structure is almond-shaped, covered in dark glass, reflecting light, and stand-

ing out in the landscape. The idea of the most emblematic architect of modernism was precisely to mimic that organ, representing vision, knowledge, and culture. The green area surrounding the building, with a collection of over 7,000 works by names such as Tarsila do Amaral, Cândido Portinari, Tomie Ohtake, Ai Weiwei, and Andy Warhol, as well as a gallery dedicated to Niemeyer, attracts people interested in outdoor sports, relaxation, and romance, amidst the sculptures on display.

Located in Parque das Pedreiras, visiting the iconic Ópera de Arame is another must-see. The imposing metal structure with transparent walls, accessed by a floating walkway, welcomes big names in music, dance, and theater. Having a coffee in front of the lake, having lunch while listening to some delicious jazz on the small stage set up in the middle of the water, or strolling through the lush vegetation are delicious suggestions for beautiful photos.

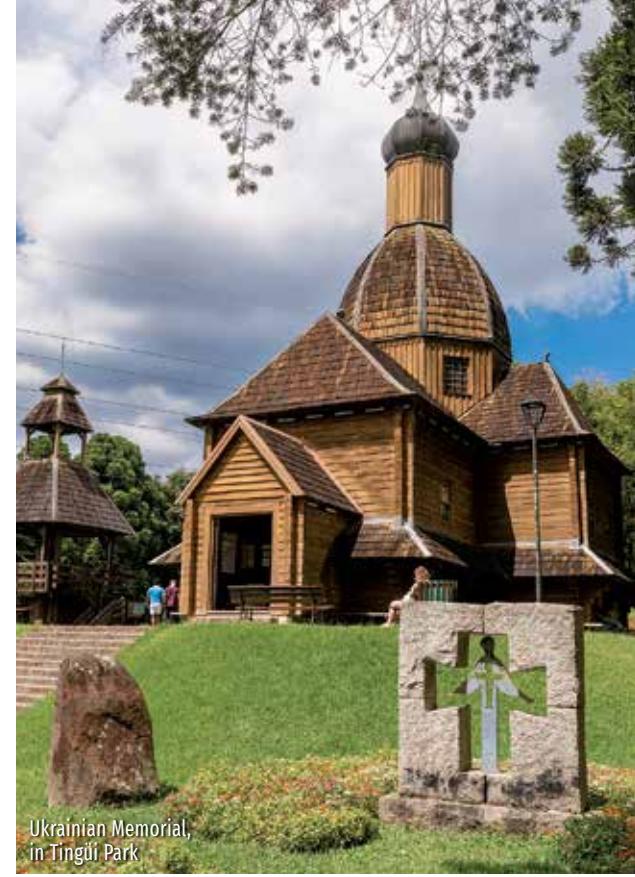
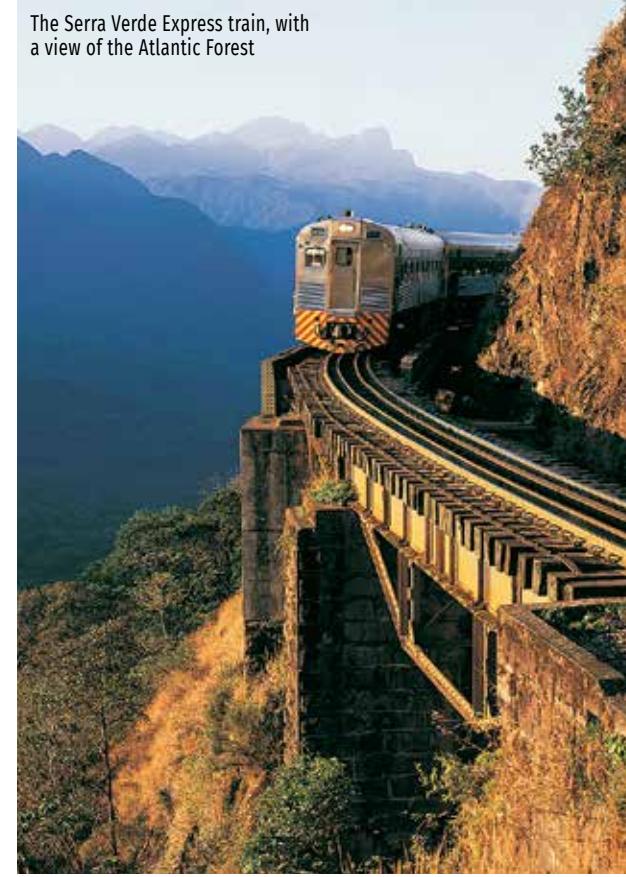
BIB PARTY

A reflection of the city's cultural diversity, Curitiba's cuisine ranges from dishes inherited from immigrants, ingredients typical of southern Brazil, and products from the state's coast. This is summed up in the 13-course menu served at Restaurante Manu, which offers a high-level multisensory experience for just 20 diners per night. Internationally recognized, chef Manu Buffara shows all her sensitivity and technique in pork ointment, a recipe from her grandmother, served with crispy potatoes, grilled squid with corn cream, black garlic and cumari foam, in sea bass with marrow, pumpkin seeds, curd and fried cassava.

For an unforgettable à la carte dinner, we suggest K.sa, by Cláudia Krauspenhar. In a relaxed, chic atmosphere, the chef presents fresh oysters in different versions, homemade pasta and seafood cooked to perfection, and succulent meats. Be sure to try dishes like barreado croquette covered in banana tartare, black shrimp and brie



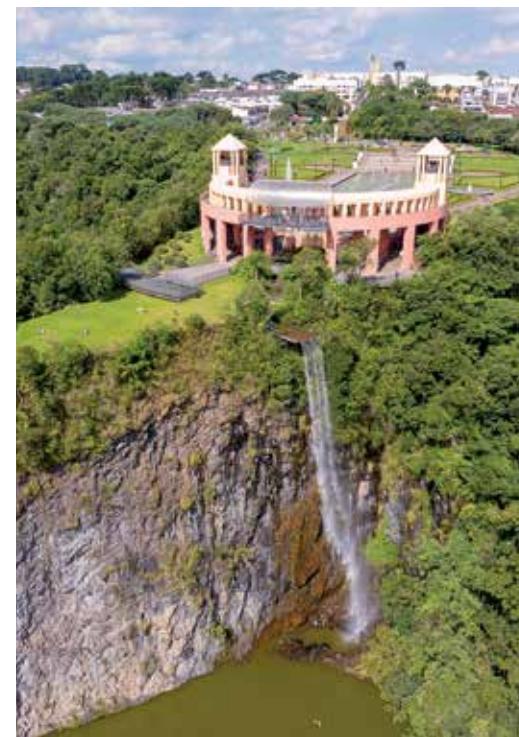
The Serra Verde Express train, with a view of the Atlantic Forest



Ukrainian Memorial, in Tingüi Park



Oscar Niemeyer Museum,
known as the Eye Museum



ravioli, and a rack of lamb with smoked mashed potatoes, toasted mustard, and fresh chimichurri.

Among the traditional restaurants, Madalosso, the largest restaurant in Latin America, serves 5,000 people at a time with a pasta buffet with wings, risotto and fried chicken with mayonnaise and salad, all served at the table. Located in a basement, Baviera, famous for its hearty onion soup, follows the Italian tradition of par-migiana, pizza and provoleta.

COMPLETE TOUR

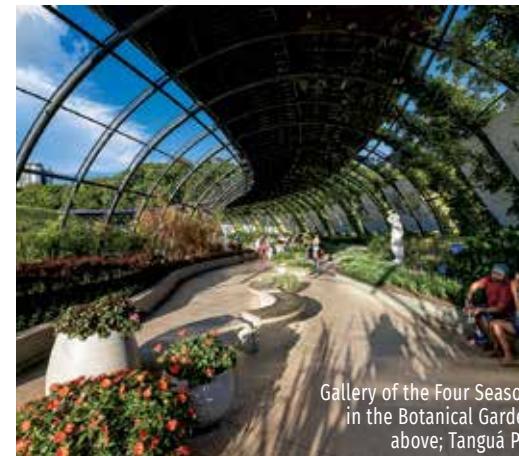
This trip can be even more special with a trip to Morretes, a city between Serra do Mar and the coast. With cobblestone streets and colonial mansions, this tiny town about 70 km from Curitiba is surrounded by the Atlantic Forest and has attractions like trails, rivers, and waterfalls. Hiking, rafting, kayaking and freshwater bathing are some of the activities offered at this bucolic and contemplative destination.

The car route suggests interesting stops, such as the city of Antonina, which makes the most sought-after banana candies

in the state, and Hisgepar, a space that tells the history of Paraná and Curitiba through miniature models.

Known as the capital of barreado, Morretes is the best place to try Paraná's most traditional recipe. At Stazione, the dish is served in the classic way: On the plate itself, the customer thickens the brothy shredded meat with cassava flour, stirring until it forms a kind of pirão. White rice and banana accompany the dish.

To complete the itinerary, we suggest going back to the capital of Paraná aboard the Serra Verde Express train. Considered one of the most beautiful train journeys in the world — the trip was featured in The Wall Street Journal, alongside the Swiss Glacier Express and Bernina Express —, the train travels through the world's largest continuous area of preserved Atlantic Forest and guarantees stunning landscapes. Those who choose the luxury carriage — there are three categories, all with guides narrating interesting facts about the journey — will enjoy comfortable seats, unlimited alcoholic drinks, excellent onboard service, and afternoon coffee. ▶



Gallery of the Four Seasons,
in the Botanical Garden;
above: Tanguá Park

Azul viagens
from 10 installments
R\$ 126,13
without interest
or
R\$ 1.261,34
in cash per person

CURITIBA
4 nights at Hotel
Mabu Curitiba
Business (with
breakfast)
+ airline tickets
Departure on
04/09/2025
(from Porto
Alegre)

*Prices subject to change without notice

azulviagens.com.br / 4003 1181

TRADITION THAT DOES NOT AGE

Andrea Areal, executive director at Catupiry, talks about how the brand, which was founded over a century ago, invests in innovation without jeopardizing its emotional connection with consumers.

by Flávia G Pinho

Few Brazilian brands can boast of being synonymous with the category and displaying the stamina of a teenager at 114 years of age; in 2023, Catupiry reached BRL 1 billion in revenue with a portfolio of over a hundred products. It all started in 1911 in the small town of Lambari, south of Minas Gerais, when Italian immigrants Mário and Rosa Silvestrini were inspired by a family recipe to produce creamy curd cheese. The product, wrapped in cellophane inside a round wooden box, flew high. In 1949, demand was so high that the factory moved to the Bom Retiro neighborhood in São Paulo, where consumers lined up outside the door to buy hot, freshly made curd cheese. Over a century later, Catupiry is still a family business, but management has become more professional in the last decade. The change in management in 2015 was a turning point — the company went from a dairy manufacturer of a single product to a food industry focused on premium products exported to the United States and Canada.

One of the commanders of this new flight is advertising professional **Andrea Areal**, 45, with vast experience in large industries in the sector, such as BRF and Nissin-Ajinomoto. This is her second season at the company. She was a marketing manager between 2013 and 2017 and returned to the company in 2022 as the area's executive officer. Under her management, Catupiry made bold bets by launching products such as Pop Cheese, mini cheese bread crunchy like popcorn, and disruptive campaigns, such as the gi-

Andrea Areal, executive director at Catupiry

ant Catupiry Culinário packaging that flew around the sky hanging from a helicopter. In an exclusive interview she gave Revista Azul, Andrea talked about how she balances the weight of tradition with the brand's innovative moment and hinted at some ambitious plans for 2025.

What was the first step for Catupiry to stop being a manufacturer of a single product?

The process began in 2015 when we launched stuffed cheese bread, frozen tarts, quiches, and empanadas. We had other important moments in this timeline in 2019, when we expanded our portfolio with pizzas, and 2022 when we launched butter, cheese, and sauce products and the plant-based Plantury line. We launched 30 new products at once. Now, we even

produce items that don't even contain curd cheese because we stopped being a dairy and became a food industry.

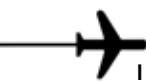
Do all products reach retail?

No. Some are exclusive to restaurants, diners, bakeries, burger joints, and pizzerias. Food service accounts for 60% of our revenue. In this segment, our Catupiry Original is still the best seller, followed by cream cheese, which differs from its competitors' products as it is inspired by the U.S. recipe. It is a highly appreciated item by Temaki shops.

What is the product development process like behind such an intense pace of launches?

We started by studying trends, consulting companies that specialize in identify-





ing what is happening worldwide. Based on this, we conduct internal brainstorms with several departments, from market intelligence to customer service. Finally, we refine all our findings and conduct further production and investment studies. We work with a three-year pipeline, which we revisit annually.

Where are the recipes the brand publishes on social media and websites developed?

We have an experimental kitchen, the Catupiry Lab, located at our headquarters in Bom Retiro. A team of three chefs is responsible for developing recipes and conducting training for customers and sales teams. For example, if a new product comes out for burger joints, they teach them how to use it. The dishes we post on social media also come from there.

What channels do you use to contact consumers directly?

We have two different customer service channels (SACs), one for end customers and the other for food service, which are becoming important relationship areas. They go beyond registering complaints; they offer tips, suggest promotions, and promote products. Furthermore, we now participate in events. For some years now, we have been present in Carnival VIP boxes. Last year, we debuted at Veja São Paulo Comer & Beber and sponsored Alexandre Herchcovitch's return to São Paulo Fashion Week. This year, we had an Instagrammable space at the Vogue Ball at the Copacabana Palace for the first time.

Are partnerships with influencers part of the brand's strategy?

The Mestres Catupiry campaign we launched in 2024 is based on partnerships with influencers Laura Miranda, Thiago Sodré, and Téia Lofrano. It has become a recipe hub and has a dedicated website.

How big is Catupiry's physical structure today?

We maintain our headquarters in Bom Retiro but no longer manufacture prod-

TIMELINE

1911 – Catupiry Dairy opens in Lambari (MG)

1922 – The product wins a gold medal at the Rio de Janeiro International Food Exhibition

1949 – The factory is transferred to São Paulo

1985 – Catupiry cup curd cheese is launched

1987 – In partnership with the now-closed Livorno pizzeria in São Paulo, the brand launches a chicken pizza with Catupiry

1990 – The food service line hits the market

1999 – Catupiry is recognized as a well-known brand by the National Institute of Intellectual Property (INPI)

2015 – The portfolio starts to grow with the launch of new products

2023 – The company reaches BRL 1 billion in revenue

ucts there. All production is divided between four factories. In São Paulo, the one in Bebedouro produces Catupiry Original and flavored products, while the one in Santa Fé do Sul is responsible for cup curd cheese and Devore sauces. In Minas Gerais, the Santa Vitória unit produces curd cheese, cream cheese, fondue, and cheddar sauce. From Doverlândia, Goiás, come the pastas and creams that supply our factories. The latter will soon become a cheese factory. We chose to outsource our cheese line during the testing phase only. Frozen products continue to be manufactured by third parties but undergo permanent auditing, and all samples are tested at Catupiry Lab.

You have had two units of the Deli-

Cias Catupiry store but then changed direction. Why is that?

We closed the Moema unit in São Paulo and transformed the Bom Retiro unit into Empório Catupiry, a model better prepared to become a franchise in the future. Before that, however, we will open more of our own stores. In the second half of the year, we will open the first Casa Catupiry at Rua Mário Ferraz, in Itaim Bibi. It will be a concept store with a cafeteria, a restaurant with an exclusive menu, and a mini factory. People will be able to taste hot curd cheese, as it was made in the past.

When did the brand start its internationalization process?

About seven years ago, when we made our first export to the United States. Distribution began in the nostalgia market due to Brazilian consumers who lived there. Today, however, our strongest channel is food service. We export Original Catupiry in boxes and tubes, as well as cheddar and cheese bread. We will also ship our first batch of products to Canada in 2024. Today, exports account for 10% of revenue, but the goal is to reach 40% in five years. That is why we are investing in major international fairs. We have already participated in the NRA Show in Chicago and the Pizza Expo in São Paulo.

Catupiry has become synonymous with the category, but there are plenty of bad imitations out there. How does the brand deal with this issue?

Our legal department is contacted whenever we are made aware of improper use of the brand, but we do not have much control. Many of those are very small businesses. Once, in Bebedouro, we went to a pizzeria that offered us a Tirolez Catupiry pizza. It happens... We see it as a type of recognition of our product and believe that transformers recognize the difference.

Have you ever been surprised by an unusual use of Catupiry?

Yes. We learned about a reinvented Moscow Mule with ginger foam with Catupiry Original. Catupiry Lab created this drink, and the recipe is on our social media. ▶

Já deu um passeio em nosso site para ver a novidade?

Agora você pode comprar passeios no site da **Azul**: city tour, visita a atrações turísticas e novas experiências. Além disso, você acumula pontos e tem os benefícios de ser **Cliente Azul**.

Aproveite, em poucos cliques você planeja uma viagem completa em um único lugar!



Entre no site
e tenha uma
experiência
completa.



Azul
viagens

O céu da Argentina está mais Azul.



Mendoza e Bariloche esperam por você.

Seja pelas **vinícolas e paisagens** de Mendoza ou pelo **turismo de aventura** na Patagônia, a Azul tem o destino perfeito para sua temporada de inverno na Argentina.

Voos a partir de junho de 2025.

Confira as
datas e faça
sua reserva:



Azul