



Azul

Nº 131 | FEVEREIRO 2025

Alter do Chão

O espetáculo da Floresta Amazônica
e as incríveis praias de rio, no Pará

Serra da Canastra

Um roteiro com montanhas,
cachoeiras e queijos mineiros



DO BRASIL TODO PRO MUNDO INTEIRO.

Ninguém
conecta tantos
destinos brasileiros
a outros países
quanto a Azul.



Belo Horizonte

Flórida

AFRICA



o céu é
Azul 

SUA HOSPEDAGEM EM ORLANDO COM CONFORTO E ESTILO ESTÁ NO UNIVERSAL ENDLESS SUMMER RESORT - DOCKSIDE INN AND SUITES



Confira algumas vantagens exclusivas:



Entrada Antecipada*
Entre em um dos parques temáticos até uma hora antes dos visitantes regulares.

*É necessário ter ingresso válido para o parque temático/atrações selecionadas.



Compras de um jeito simples
Faça suas compras tranquilamente e sem carregar sacolas. Entregamos suas compras gratuitamente no seu hotel.



Transporte gratuito e fácil
De graça e já se divertindo, é assim que os hóspedes dos hotéis da Universal Orlando Resort chegam aos parques e voltam.



FAÇA SUA RESERVA COM A AZUL E TENHA AINDA MAIS BENEFÍCIOS:



Parcelamento
em até 10x



Acumule até 4 pontos
Azul a cada R\$ 1 gasto



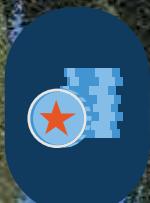
10% de desconto comprando
com seu cartão Azul Itaú

HARRY POTTER and all related characters and elements © & ™ Warner Bros. Entertainment Inc. Publishing Rights © J.K. Rowling. ENDLESS SUMMER registered trademarks, Bruce Brown Films, LLC. All rights reserved.*Requer uma entrada para o parque temático. Válido somente para atrações selecionadas no Universal Studios Florida e no Universal Islands of Adventure. Não é válido para o Universal Volcano Bay. Exclui eventos com ingressos emitidos separadamente. Benefício válido somente para hóspedes do Loews Royal Pacific Resort, Hard Rock Hotel® e Loews Portofino Bay Hotel, para o número de hóspedes do quarto durante a estada no hotel. Disponível somente durante os horários de funcionamento do parque temático. Sujeito a restrições adicionais, e os benefícios estão sujeitos a alterações sem aviso prévio. A Entrada Antecipada começa até uma (1) hora antes do horário normal de entrada dos parques, no Universal Studios Florida ou Universal Islands of Adventure, conforme determinado pelo Universal Orlando. A Entrada Antecipada começa até uma (1) hora antes do horário normal de entrada do parque no Universal Volcano Bay. Válido para atrações selecionadas em cada parque. As atrações podem ser substituídas sem aviso prévio. Outras restrições podem ser aplicáveis. Universal elements and all related indicia TM & © 2025 Universal Studios. All rights reserved.

Azul



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**

SKY[®] +

**NOVELÃO COM VILÃ
ICÔNICA, INTRIGAS E
PLOT TWIST? TEMOS!**

Contrace SKY+ com os canais HBO e tenha Max inclusa no seu plano para curtir “Beleza Fatal”, a primeira novela original da plataforma. Com SKY+, você assiste onde e quando quiser.

**ASSINE AGORA:
SKYMAIS.COM.BR**



**max ORIGINAL
BELEZA FATAL**

NOVA NOVELA
27 JAN | max



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 × Azul 

PONTUE NOS DOIS PROGRAMAS
E MULTIPLIQUE EXPERIÊNCIAS



28



Vista aérea da Ilha do Amor, em Alter do Chão



42

Cachoeira do Complexo Paraíso, na Serra da Canastra

- 14 BASTIDORES E EXPEDIENTE
16 CARTA DO CEO

LOUNGE

- 18 NEWS
20 VARIÉDADES
22 ESPAÇO KIDS

DESTINOS

- 28 ALTER DO CHÃO
Praias de rio e belos cenários na Amazônia
42 SERRA DA CANASTRA
Natureza e gastronomia em Minas Gerais
50 CHECKLIST
Os elevadores mais incríveis do mundo

Fotos: Daniel Aratangy, Cesar Félix, Getty Images e Divulgação



58

Piscina do Nannai Muro Alto

ESTILO DE VIDA

- 58 HOTELARIA
O charme do Nannai, em Porto de Galinhas
60 CONCIERGE
O Ritz Lagoa da Anta, em Maceió
62 MENU
Ping Yang, o tailandês de São Paulo
64 BEM-ESTAR
A nova terapia do Lapinha Spa, no Paraná
66 MODA
Itens para brilhar no Carnaval



68

Jayme Lima, diretor da MSD Saúde Animal

EXECUTIVA

- 68 ENTREVISTA
Jayme Lima, da MSD Saúde Animal
72 MADE IN BRAZIL
O sucesso dos leites vegetais da Nude
76 5 PERGUNTAS
Luciana Salton, da vinícola Salton



80

A ponte Capilano, em Vancouver, no Canadá

UNIVERSO AZUL

- 80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE
Uma viagem inesquecível para o Canadá
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



PRAIA DE MAR OU DE RIO? TEMOS!

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!

Junior Ferraro
CHEFE DE REDAÇÃO

COLABORARAM NESTE NÚMERO



Roberta Malta / Beleza pura p.28

"Alter do Chão é um dos lugares mais lindos que já conheci. As praias de rio, os igapós, as histórias da floresta, tudo faz a gente ter outra dimensão da riqueza desse País imenso, tão diferente a cada parada."

Onde encontrá-la:
@robertamalta



Daniel Aratangy / Beleza pura p.28

"Essa foi minha segunda vez em Alter do Chão e, agora, pude conhecer a Floresta Encantada, um lugar realmente especial, onde se pode remar entre troncos e copas de árvores. Meu lugar preferido em Alter!"

Onde encontrá-lo:
@danielaratangy



Paulo Vieira / O tempo e o queijo p.40

"Minas Gerais é superlativo em muitas coisas: número de cidades, queijarias, anjos barrocos, cachoeiras. Dá para considerar a Serra da Canastra uma metonímia do estado. Ali se faz o queijo mineiro da maneira tradicional."

Onde encontrá-lo:
@corrajornalista

+ COLABORADORES TEXTO Anna Paula Ali, Bruno Segadilha, Felipe Seffrin e Flavia G Pinho

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.



selo



Foto:
Lago Preto, em
Alter do Chão
Por: Daniel
Aratangy

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

COORDENAÇÃO PLATAFORMA AZUL
Maria Beatriz Portelinha
maria.portelinha@voeazul.com.br

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

TIRAGEM
60.000 exemplares



Azul, eleita a melhor
companhia aérea do
mundo no Tripadvisor

Foto: Daniel Aratangy e Arquivo pessoal



BEBA COM MODERAÇÃO. VENDA E CONSUMO
PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.



GRANDES CONQUISTAS

“

Começamos o ano batendo um recorde importante, o de quantidade de Clientes transportados em um dia. No total, 103.348 pessoas embarcaram em nossos 937 voos domésticos e internacionais

”



lá, seja bem-vindo!

Desde dezembro de 2008, quando a Azul iniciou suas operações, reafirmamos diariamente nosso compromisso de conectar o Brasil e o mundo. São 16 anos de um trabalho sério e dedicado. Um exemplo disso é o aumento na oferta de voos para o período do Carnaval de 2025. Ao todo, serão 46 mil assentos adicionais e mais de 290 operações extras, a maior parte com destino à região Nordeste, partindo de São

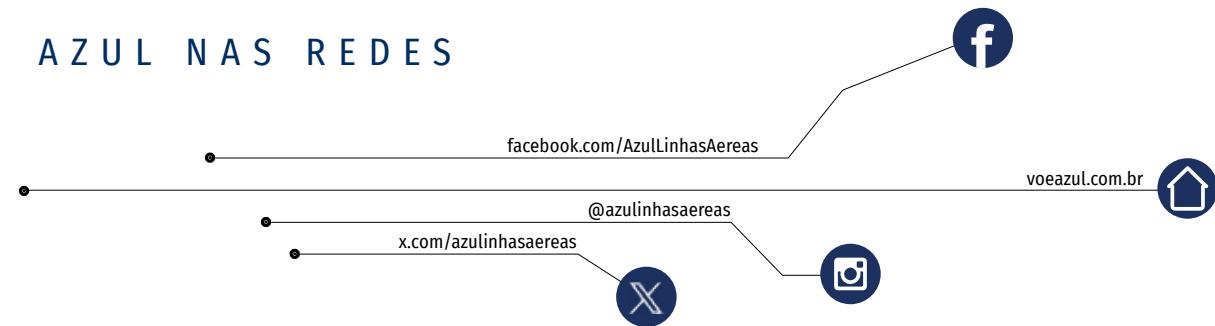
Paulo, Belo Horizonte e Porto Alegre. A capital gaúcha, aliás, ganhará dois voos diários com destino a Recife a partir de abril. Desde a retomada do aeroporto Salgado Filho, em outubro do ano passado, sempre focamos em ampliar ainda mais a malha aérea do Rio Grande do Sul com conexões para todo o País.

Nosso processo de internacionalização também segue em ritmo acelerado. A partir de junho, começaremos a operar voos diretos ligando Recife à cidade portuguesa do Porto, com três frequências semanais. Trata-se de um passo estratégico para impulsionar os intercâmbios cultural e econômico entre Brasil e Portugal. Nossa expansão não para por aí. Nos próximos meses, a Azul deve anunciar, ainda, novas rotas para destinos da América do Sul e da Europa.

John Rodgerson
CEO da Azul

Foto: Divulgação

AZUL NAS REDES



LOUNGE

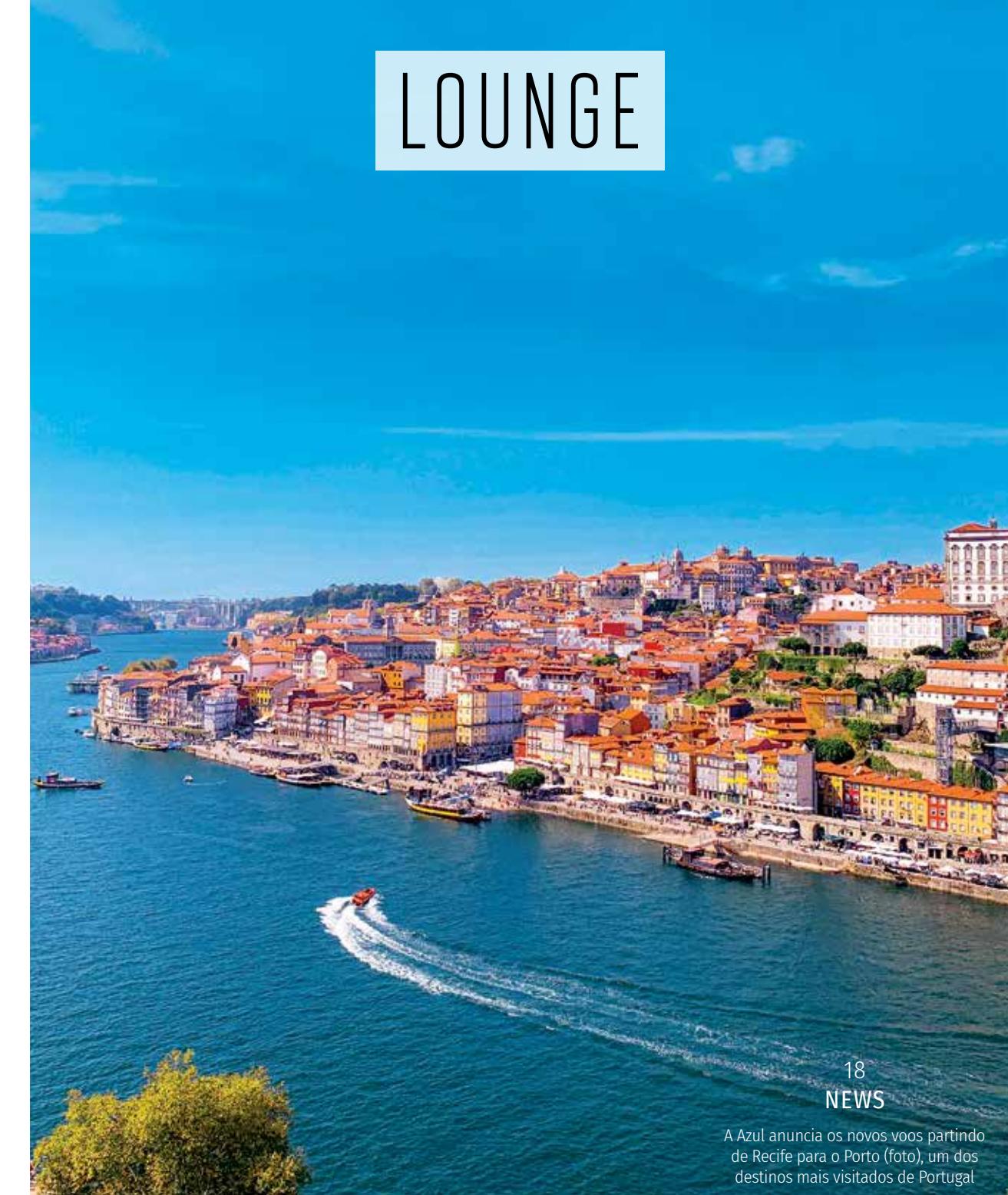


Foto: Getty Images

18

NEWS

A Azul anuncia os novos voos partindo de Recife para o Porto (foto), um dos destinos mais visitados de Portugal

20 VARIEDADES



Vinho do mês, atrações e outras dicas culturais

22 ESPAÇO KIDS



Confira nossa página de passatempos dedicada à diversão das crianças



Ponte D. Luís, no Porto, em Portugal; abaixo, a cidade de Mendoza, na Argentina

NOVO DESTINO INTERNACIONAL: PORTO

Azul vai inaugurar mais uma rota internacional inédita. A partir do mês de junho, a empresa passa a operar voos diretos ligando Recife, em Pernambuco, a Porto, em Portugal, com três frequências semanais. Os voos serão iniciados em junho como parte do processo de expansão internacional da Azul. As passagens estarão à venda nos principais canais da companhia ainda este mês. “A Azul está se consolidando cada vez mais como uma companhia global, conectando destinos importantes tanto no Brasil quanto no exterior. A rota Recife-Porto reforça 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.

O novo voo conecta o Brasil à segunda maior cidade portuguesa, famosa por seu charme histórico, seus vinhos e sua gastronomia. A rota facilitará a ligação entre os dois continentes e atenderá à demanda de Clientes brasileiros e portugueses, criando mais uma opção de conexão para a Europa a partir do principal hub da Azul no Nordeste. “A Azul continua a fomentar o desenvolvimento de mercados-chave para

o Brasil e para a Europa com apoio dos governos locais, que enxergam a parceria com a Companhia como investimento para impulsionar o turismo e estimular a economia”, explica César Grandolfo, gerente de Relações Institucionais da Azul.

A empresa também anuncia novas operações para dois destinos na Argentina, **Mendoza** e **Bariloche**. Os voos para essas cidades acontecerão na alta temporada de inverno, saindo de várias cidades brasileiras. Acompanhe os canais de venda da Azul para saber mais detalhes.



Fotos: Getty Images, Nina Jacob e Divulgação

NÚMERO RECORDE

O programa **Azul Fidelidade** alcançou a marca de 18 milhões de Clientes cadastrados em 2024. Trata-se de um aumento de quase 10% em relação a 2023, consolidando sua posição como uma das principais iniciativas de fidelidade no Brasil. Os pacotes da Azul Viagens foram destaque, com crescimento de 200% nos resgates, enquanto o Azul Pelo Mundo, que permite o resgate de viagens com parceiros internacionais da companhia, registrou uma elevação de 60%. Já o Shopping Azul Fidelidade, que oferece uma ampla gama de produtos, apresentou alta de 30% nos resgates. “Os programas de fidelidade estão cada vez mais em alta e vemos esse reflexo no aumento de itens resgatados”, afirma Cristina Yoshida (foto), diretora do Azul Fidelidade e de Receitas Auxiliares na Azul.



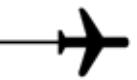
SUL MAIS CONECTADO

A partir de 7 de abril, a Azul reinaugura uma importante rota para seus Clientes, o voo a partir do aeroporto Salgado Filho, em **Porto Alegre** (foto), para o **Recife**, principal hub da Azul no Nordeste. Serão dois voos diários operados por aeronaves Embraer E2, com capacidade para 136 Clientes, um partindo às 7h30 e outro às 17h30. “Desde a retomada do aeroporto, em outubro do ano passado, sempre focamos em ampliar ainda mais a malha aérea de Porto Alegre e do Rio Grande do Sul com conexões para todo o País. A partir de Recife, os Clientes podem se conectar com outros 36 destinos, sendo 19 na região Nordeste”, diz Vitor Silva, gerente-geral de Malha, Planejamento Estratégico e Alianças da Azul.

BAHIA GANHA NOVOS VOOS

Desde janeiro o céu da Bahia está mais azul. Três novas operações da companhia aérea passaram a ligar **Salvador** às cidades de Guanambi, Barreiras e Lençóis. Dessa forma, as operações da Azul no estado são ampliadas para além dos quatro destinos já atendidos (Salvador, Ilhéus, Vitória da Conquista e Porto Seguro). Só a partir da capital baiana, a companhia opera, hoje, uma média de 19 voos diários, com ligação para 11 destinos a partir do aeroporto Luís Eduardo Magalhães, e oferta de mais de 77 mil assentos mensais. Além disso, para atender à alta demanda do **Carnaval**, a Azul subirá a oferta de voos no Brasil entre 26 de fevereiro e 9 de março, com 46 mil assentos adicionais. Cerca de metade dessas operações será para o Nordeste – e a Bahia terá a maior parte das chegadas. Somente o aeroporto de Salvador receberá 24 voos extras, partindo de Belo Horizonte, Campinas (Viracopos) e Recife, com oferta de quase 4 mil assentos a mais. Contando com os voos regulares, a capital baiana receberá 223 voos no período da folia. “Vamos oferecer mais opções de voos para que nossos Clientes possam aproveitar a festa com mais comodidade e flexibilidade”, afirma Vitor Silva, gerente-geral de Malha, Planejamento Estratégico e Alianças da Azul.





VARIÉDADES



por Gianni Tartari,
consultor de vinhos da Azul

PINOT GRIGIO RAMATO
DELLE VENEZIE DOC

Produtor: Corte Giacobbe
Região: Veneto
Preço: R\$ 190,00

Elaborado segundo a antiga tradição da República de Veneza, encanta por sua autenticidade e sofisticação. De cor acobreada e aspecto límpido, oferece ao nariz aromas predominantes de pêssego e notas de frutas exóticas, como abacaxi, e delicadas nuances de flores brancas doces. No paladar, destaca-se pela elegância e pela textura aveludada, com corpo estruturado, equilíbrio impecável, frescor marcante e um final longo e persistente. Ideal para ser servido entre 10°C e 12°C, é uma experiência imperdível para os amantes de vinhos refinados.

sicilianess.com.br



NOS TRILHOS DA SERRA

O passeio de trem de Curitiba a Morretes, na Serra do Mar paranaense, operado pela **Serra Verde Express**, foi reconhecido pela Lonely Planet, maior editora de guias de viagem do mundo, como o 14º melhor trajeto ferroviário do planeta. A atração foi incluída na publicação de 2025, *Amazing Train Journeys*, que destaca as 60 viagens inesquecíveis de trem. O passeio nos trilhos centenários da ferrovia Curitiba-Paranaguá é um convite à contemplação da natureza, levando quatro horas para percorrer 70 km, passando por 41 pontes e 13 túneis, com seu ponto mais alto a 952 m de altitude. Em 27 anos de operação, o trem da Serra Verde Express já transportou mais de 4,5 milhões de passageiros. Atualmente, tem capacidade para 1.200 pessoas por trecho. @serraverde_oficial



9 DIAS DE FOLIA NA SAPUCAÍ

Com uma estrutura de 3.500 m² e pé-direito de 16 metros, o **Camarote Allegria** celebra dez anos de Carnaval no Rio de Janeiro com uma programação de nove dias, que deve reunir mais de 25 mil foliões. Localizado no setor 11 da Marquês de Sapucaí, o espaço terá serviço *all-inclusive*, com open bar e menu gastronômico variado. Haverá também shows de artistas como Pedro Sampaio, Diogo Nogueira, Thiaguinho, Péricles, Xande de Pilares, Ludmilla e Banda Eva. O hotel Sheraton Grand Rio será o ponto de encontro oficial, oferecendo customização de abadás, retirada de kits e transfers para o Sambódromo. A programação acontece entre 22 de fevereiro e 8 de março. camaroteallegria.com.br

Fotos: Carlos Renato Fernandes e Divulgação

SE A MEDICINA TE ESCOLHEU, SEU LUGAR É AQUI.

8 cursos de Medicina.
Inúmeras oportunidades
de transformar vidas.

Parceria com **Marc Institute (EUA)**,
referência no estudo de peças humanas.

Excelência em Educação Médica
em um dos maiores grupos educacionais
do país.



CEUNSP
Centro Universitário
N. Sra. do Patrocínio



FAPI
Centro Universitário
de Pinhais



Cesuca
Centro Universitário



FSG
Centro Universitário



UNICID
Campus Villa-Lobos



UNIPÊ
Centro Universitário
de João Pessoa



**Universidade
POSITIVO**



UNIFRAN
Universidade
de Franca



Aponte a câmera
do seu celular e
escaneie o QR Code.



cursodemedicina.com.br

SKY[®]+

ATENÇÃO, PASSAGEIROS: PREPARAR PARA A VOLTA ÀS AULAS.

A Maíz está superanimada para voltar à escola, rever os amigos e contar como foram suas férias. Embarque nesta aventura cheia de diversão e novos desafios.
APERTE OS CINTOS E VAMOS NESSA.



1 Escolha a opção que se encaixa na imagem da menina.



2 Mostre o melhor caminho para chegar à escola.



3 **ESTE É O SEU MINIDIÁRIO DE AVENTURAS.**
Conte aqui o que você fez nas férias e os lugares que visitou.



Uma estrutura completa com conforto, cercada pela natureza

LAZER PARA TODA A FAMÍLIA

Localizado a apenas 60 km da capital paulista, o Bourbon Resort Atibaia é o destino ideal para viajar em família, com muitas opções de diversão, rica gastronomia e a magia da Turma da Mônica

Com uma área total de 400 mil m², o Bourbon Resort Atibaia é o destino ideal para diversão em família e para a realização de eventos, a menos de uma hora de São Paulo, na Rodovia Fernão Dias, km 37,5.

São 572 acomodações, entre apartamentos e suítes, com opções conjugadas, hipoalergênicas e adaptadas para pessoas com deficiência. Com a parceria exclusiva de mais de 15 anos da Bourbon Hospitalidade com a Mauricio de Sousa Produções, o resort em Atibaia tem a Suíte da Mônica e a Suíte do Cebolinha, que oferecem uma experiência única aos fãs da Turminha, com móveis e decoração temáticos, enxoval especial e escultura 3D do personagem, entre outros atrativos.

O resort tem estrutura completa de lazer, como o Sports Park, com paredão de escalada, campo de futebol society, campo de futebol profissional, estande de arco e flecha, quadras de tênis e *beach tennis*, tirolesa e pista de caminhada, entre outros. Há diversos espaços temáticos da Turma da Mônica, como a Fofolandia, ambiente com brinquedos para bebês, o Mundo Espacial, em que as crianças mergulham no universo com o Astronauta, e o Espaço Chico Bento com uma horta orgânica; cinema, sala de jogos eletrônicos,

playground, brinquedoteca, boliche e um complexo de piscinas, incluindo o Acqua Kids, parque aquático infantil *indoor* com capacidade para 300 pessoas e área de mais de 1.000 m², voltado a crianças de 3 a 10 anos de idade.

O resort também conta com o Mandí Spa, que oferece tratamentos e massagens inspirados na sabedoria indígena, usando produtos exclusivos da Amazônia, academia, lojas de conveniência, Theatro Bourbon, Bourbon Club, copa do bebê, capela, lavanderia e heliponto. Há recreação diária para crianças e adultos, além da presença dos personagens da Turma da Mônica na programação.

As opções gastronômicas do resort atendem aos mais variados gostos, com Lobby Bar Pedra Grande, Manacá Pool Bar, Cave Bistrô, Food Court, Tom Espaço Gastro-nômico, Kibô Japanese Bar, especializado em culinária japonesa, e o restaurante italiano Vezzoso Cucina, com menu de autoria do premiado chef Salvatore Loi.

O resort tem área de eventos com 24.000 m² e capacidade para atender até 4 mil pessoas. São dezenas de espaços, entre eles o Centro de Convenções Ballroom Garden, salas, *office rooms* e outros ambientes.

▶ PROGRAMAÇÃO DE VERÃO

Em fevereiro e março, o Bourbon Resort Atibaia traz uma programação cheia de alegria. As crianças poderão curtir o Bailinho de Carnaval, a oficina de máscaras e a peça interativa *O Show que Não Está no Gibi*, com personagens da Turma da Mônica, entre outras atividades. Aos sábados, a tradicional Feijoada Bourbon no Tom Espaço Gastro-nômico ganha um destaque especial. Para os adultos haverá aula de dança de salão, além de apresentações musicais com os maiores sucessos de Carmen Miranda e outras grandes vozes do samba. Não faltarão ainda oficinas de risoto e pizza, degustação de vinhos e a animação do Bloco de Carnaval com trio elétrico. Uma programação imperdível para aproveitar o melhor do verão no resort.

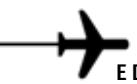
Além disso, é possível aproveitar outras atrações, como o parque aquático *indoor* Acqua Kids, quadras de tênis e *beach tennis*, cinema, sala de jogos de mesa e eletrônicos, boliche, mesa de pingue-pongue, parede de escalada, tirolesa e muito mais!

bourbon.com.br/hotel/bourbon-atibaia

Parque aquático Acqua Kids;
acima, Espaço Chico Bento

Fotos: Divulgação

Salão do Tom Espaço Gastro-nômico;
à dir., suíte temática da Turma da Mônica



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. 130 - janeiro 25

Fomos conferir a nova fase da Praia do Francês, a 20 km de Maceió, que passou por um retrofit e firmou-se como um novo hotspot do litoral alagoano. Seguimos mais ao Sul do estado, passando pelas Dunas de Marapé, até a pontinha de Alagoas, terra da majestosa Foz do rio São Francisco. Leia também nossa reportagem sobre Foz do Iguaçu, terra das famosas cataratas, da hidrelétrica de Itaipu e da tríplice fronteira entre Brasil, Argentina e Paraguai. E, como é aniversário de São Paulo, selecionamos sete rooftops onde você se diverte e admira a metrópole lá do alto. Na seção Executiva, entrevistamos o chef Alex Atala, novo embaixador de Sustentabilidade da Azul, e contamos a trajetória da Zaya marca brasileira de farinhas e snacks veganos e sem glúten. Boa leitura!



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

EDIÇÕES ANTERIORES



Ed. 129 - dezembro 24

Destinos:
• Sergipe
• Caldas Novas



Ed. 128 - novembro 24

Destinos:
• Serra Gaúcha
• Cruzeiro Disney



Ed. 127 - outubro 24

Destinos:
• Orlando
• Gramado e Canela



Ed. 126 - setembro 24

Destinos:
• Campos do Jordão
• Trancoso e Caraíva

Fotos: Reprodução

DESTINOS

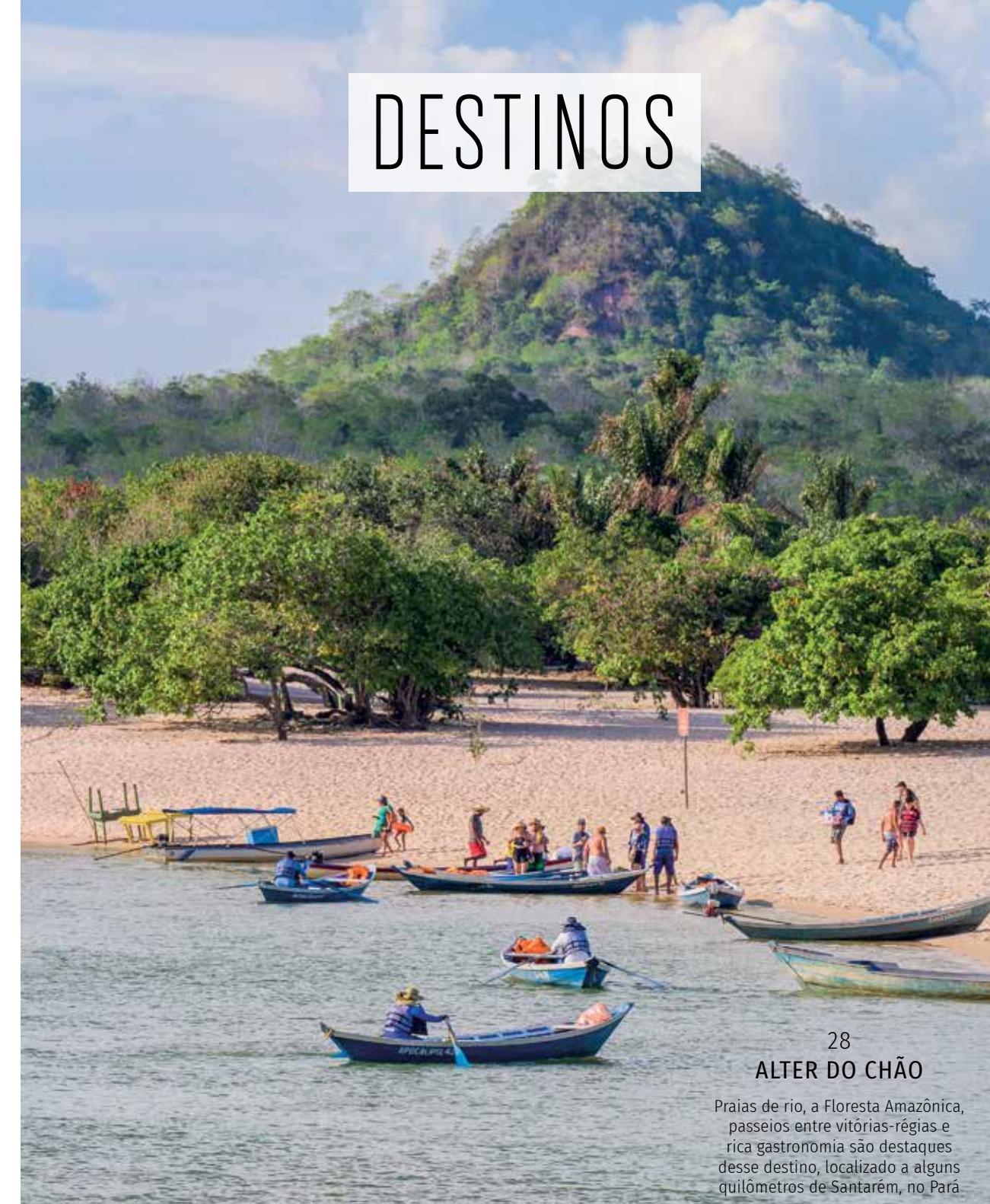


Foto: Daniel Aratangy

42 SERRA DA CANASTRA



Lindas cachoeiras e imponentes cenários naturais em Delfinópolis, MG

50 CHECKLIST



Uma seleção com os elevadores mais incríveis do mundo

28 ALTER DO CHÃO

Praias de rio, a Floresta Amazônica, passeios entre vitórias-régias e rica gastronomia são destaques desse destino, localizado a alguns quilômetros de Santarém, no Pará



ALTER DO CHÃO

AZUL



BELEZA PURA

Praias de rio, passeios de canoa entre vitórias-rélias, tradição, cultura e gastronomia típica fazem de Alter do Chão um destino-desejo de pessoas de todo o planeta

por Roberta Malta | fotos Daniel Aratangy

Barco tradicional no rio Arapiuns;
na pág. anterior, a samáuma de 52
metros, na trilha do Piquiá

AZUL 29



Igarapé da comunidade Jamaraquá; na pág. ao lado, barcos a motor em frente à vila de Alter do Chão



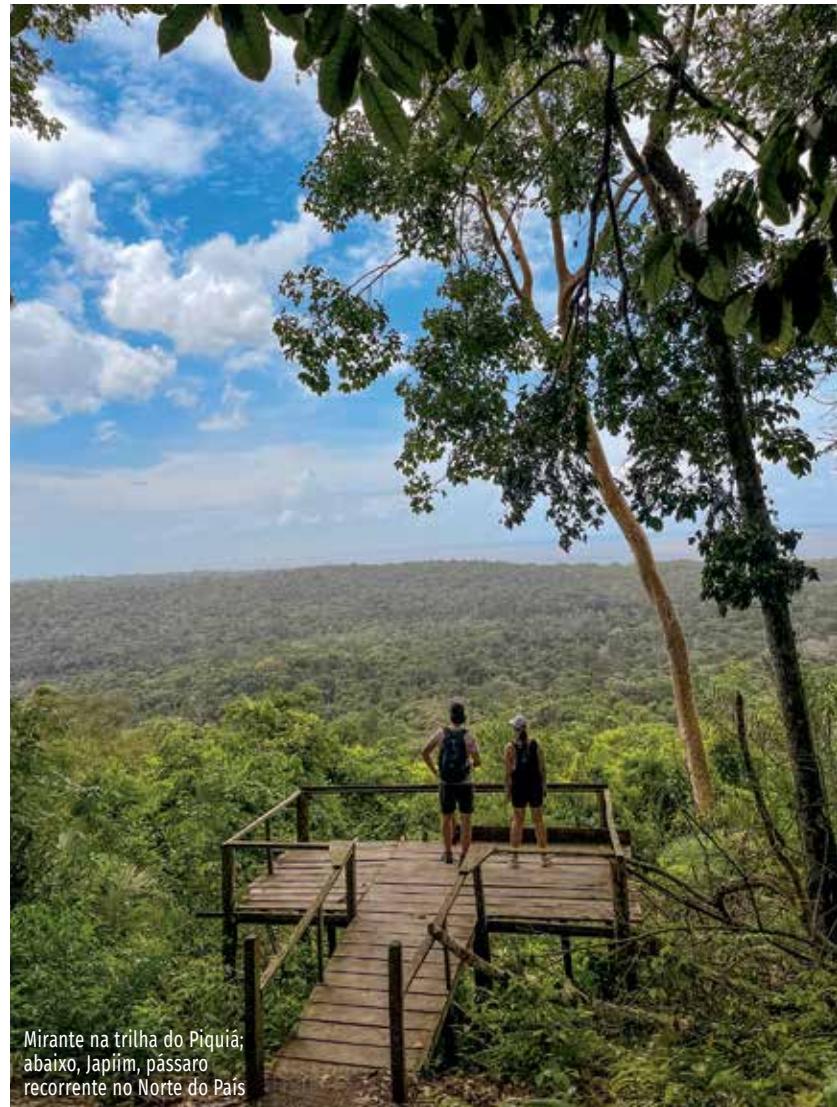
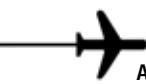
Carolina tinha 23 anos quando pisou em Alter do Chão pela primeira vez. Nascida e criada em Salvador, na Bahia, vivia, na época, sua primeira gestação. Quando avistou o vilarejo localizado na margem direita do rio Tapajós, durante uma viagem à Amazônia, sentiu uma espécie de chamado. Era ali, em meio à natureza selvagem, que queria ter seu rebento. Dezoito anos e três filhos depois, vive com a família em uma casa escondida no meio do mato, onde funcionam seu ateliê de cosméticos sustentáveis e o do marido, de vinhos de fermentação natural, e tem o bucolico Igarapé do Macaco como quintal. Radical, a mudança de Carolina está fora do alcance da grande maioria das pessoas que visitam a pequena vila no Pará que, até o século 18, era habitada por comunidades indígenas Borarís. A vontade de mudar completamente de vida e trocar o “toc-toc” dos sapatos fechados tocando o asfalto por pés descalços que deslizam na areia sem atrapalhar a música da natureza, no entanto, acomete dez entre dez turistas que passam por lá.

Parte da Amazônia Oriental, Alter do Chão tem nas praias de rio alguns de seus maiores atrativos. Emolduradas pelos verdes variados e intensos daquele bioma, a areia muito branca e as águas com ondas tranqüilas e temperaturas perfeitas

(nunca geladas ou mornas demais, mas frias o suficiente para se refrescar) fazem delas um destino-desejo para pessoas do mundo todo – basta notar a quantidade de sotaques e idiomas que se ouvem em cada canto.

Mas essa viagem começa a 38 km de lá, em Santarém, onde os rios Tapajós e Amazonas se encontram e o avião da Azul aterrissa. Já na estrada é possível perceber a mistura de elementos típicos de florestas de terras firmes, alagadas (várzeas) e áreas de campo, diversidade que entrega a riqueza ecológica da região e oferece uma pequena amostra do que vem pela frente. Palmeiras, cipós e árvores de grande porte, como castanheiras, mogno e andiroba, cobertas de folhas fartas e pássaros coloridos, ocupam a maior parte do trajeto, que dura pouco mais de 30 minutos. Os mais atentos podem avistar ainda macacos pendurados em trepadeiras, veados que parecem ter pressa e antas camufladas por arbustos.

Na chegada à praça principal da vila, o encantamento é certo. Artesanatos indígenas e caboclos, itens de *beachwear* de crochê, boias coloridas e outros acessórios praianos dividem espaço com barracas de sabores típicos com roupagem comercial, como jujuba de cupuaçu, paçoca de castanha-de-caju e macaxeira chips vendida em saquinhos. Sempre movimentado, o centrinho está organizado a partir da Paróquia de Nossa Senhora da Saúde, padroeira da localidade. Importante ponto



Mirante na trilha do Piquiá;
abaixo, Japíim, pássaro
recorrente no Norte do País



histórico e cultural da região, o entra e sai de devotos e as missas abarrotadas de gente testemunham a devoção do povo local — tão forte quanto a crença no folclore. Prova disso é o Sairé, celebração que acontece todo mês de setembro, em ocasião da festa da santa, e faz um mix de tradições indígenas e cristãs, com danças, rituais e manifestações da cultura popular. Toda quinta tem carimbó na rua, e sexta, chorinho

Na outra ponta da praça, entre o lago Verde e o rio Tapajós, a surpresa fica por conta do cartão-postal do vilarejo. Acessada apenas de barco, a Ilha do Amor — que, na verdade, é uma península — é ocupada por barraquinhas de sapê padronizadas, que oferecem conforto, cerveja gelada e gostosos beliscantes típicos do Pará, sem abrir mão da rusticidade. Dá para lagartear na areia, nadar de braçada, fazer um passeio de caiaque ou pegar um barquinho a motor e visitar as praias vizinhas.

Na saída em direção a Pindobal, onde o sol se põe dentro d'água, vale pedir para estacionar o barco no lago do Urucuí para um mergulho e na Ponta do Muretá, que, envolvida por vegetação exuberante e habitada por borboletas brancas, amarelas e azul-neon, tem sombra suficiente para se demorar por lá. A vista panorâmica convida o turista a uma caminhada entre a praia e a floresta. Com lagoas clarinhas cercadas de pequenas dunas, Caxambu também tem o poder de fazer o turista se esquecer da vida e merece a escala. Durante todo o passeio é possível conferir o movimento de botos, que aparecem aqui e ali em flashes. O pôr do sol é lindo em todo canto, mas vale assisti-lo da Ponta do Cururu, já em terra.

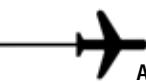
MUDARAM AS ESTAÇÕES

Alter do Chão tem duas estações bem definidas, uma de seca e outra de chuva, chamadas respectivamente de verão e inverno amazônicos. Em que pese o aquecimento global, que está tornando essas datas mais flexíveis, fazendo com que os ciclos se alonguem mais o



Em sentido horário, Igapó do Camarão;
Trinta-reis, ave comum na Amazônia;
caminho para o Lago Preto





Seringueira na Flona do Tapajós; ao lado, criação de quelônios, na comunidade de Coroca

previsto ou encurtem sem aviso prévio, são elas que vão definir a paisagem da vila.

Na época da seca, entre agosto e dezembro, as praias ganham extensões maiores e, na cheia, de janeiro a julho, chegam a sumir da vista. É nesse período que os igarapés, cursos de água estreitos e rasinhos, se enchem e se tornam igapós. Nesse período, vitórias-régias, bromélias e outras plantas que dependem das cheias para se reproduzir dão as caras, embelezando ainda mais o cenário.

O passeio de canoa na Floresta Encantada é um dos momentos mais bonitos da viagem. O balanço das árvores, o movimento do remo na água, o canto dos pássaros, tudo leva o visitante a um estado meditativo espontâneo que renova o corpo e enche a mente de boas sensações. Perto de lá, o Igapó do Camarão é ideal para se nadar um pouco e deixar a riqueza vegetal completar o programa. No do Macaco, dá para tomar sol nas cadeiras de madeira dispostas na margem do rio e curtir uma prainha diferente.

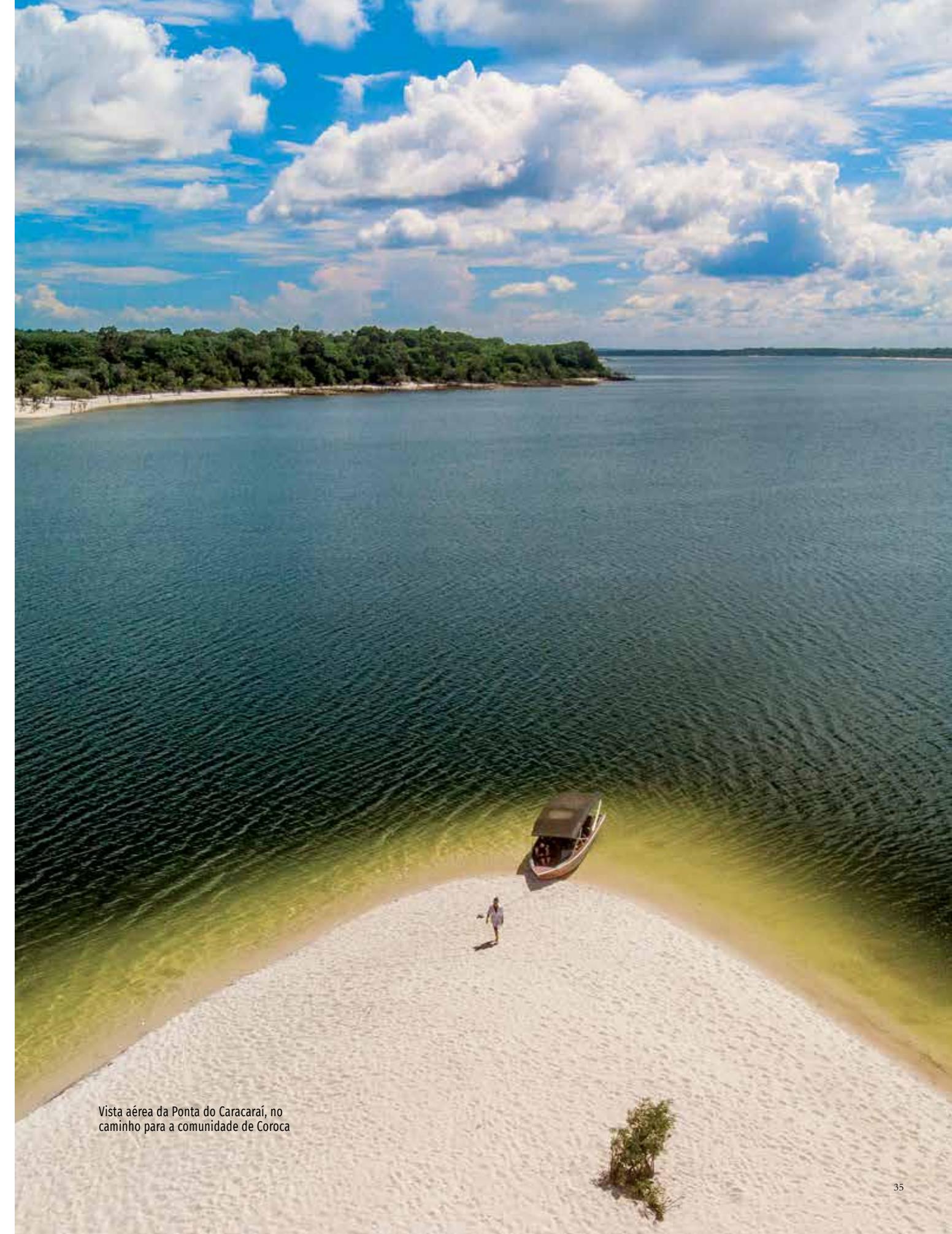
RAINHA DA FLORESTA

Em tempos de praia ou igapó, chova ou faça sol, um passeio que não pode ficar de fora do roteiro de quem viaja até Alter do Chão é a visita à Flona do Tapajós. A sigla para Floresta Nacional diz respeito a áreas públicas protegidas, criadas com o

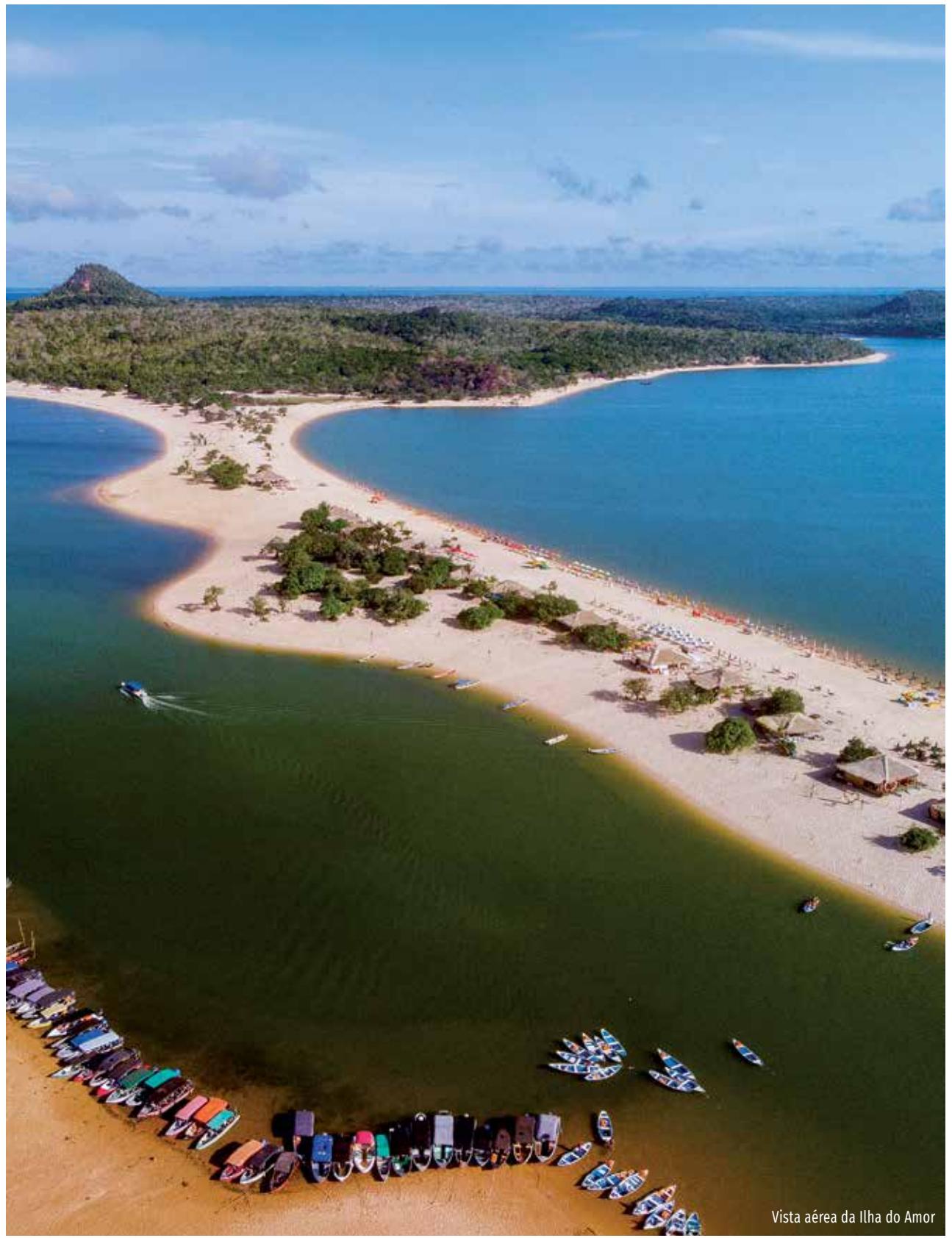
objetivo de conservar os ecossistemas naturais, proteger a biodiversidade e promover o uso sustentável de recursos naturais. Com 9,1 km de extensão, a trilha do Piquiá leva os curiosos até a imponente samaúma, árvore com cerca de 400 anos e 52 metros de altura, que impressiona pelas raízes largas e pelo desenho que faz na terra. Quem acompanha a caminhada são moradores locais, especialmente da comunidade de Jamaraquá, que conhecem absolutamente tudo sobre a vegetação amazônica.

Durante o trajeto, que dura cerca de quatro horas e tem parada estratégica para um banho renovador no Igarapé de Jamaraquá, há mais de 80 tipos de fungos e árvores centenárias para todos os fins. Seringueiras, de onde é extraído o látex que vira biojoias, bibelôs, descansos de mesa e outros utensílios para casa; breu-branco, cuja casca é usada em chás antiansiedade; cravo, que ajuda nos males estomacais; e por aí vai. Ouvir as lendas da floresta é mais um ponto alto do programa que, apesar de longo, é quase quase todo plano e, portanto, não requer grande preparo físico.

Outra visita que emociona é à comunidade de Coroca, instalada às margens do rio Arapiuns, um afluente do Tapajós. O importante trabalho de preservação de quelônios (espécie de tartarugas de água doce) e abelhas sem ferrão, além do artesanato feito a partir da fibra do tucumã e colorido com frutas, folhas e raízes, traz sentimentos de esperança e fé na humanidade.



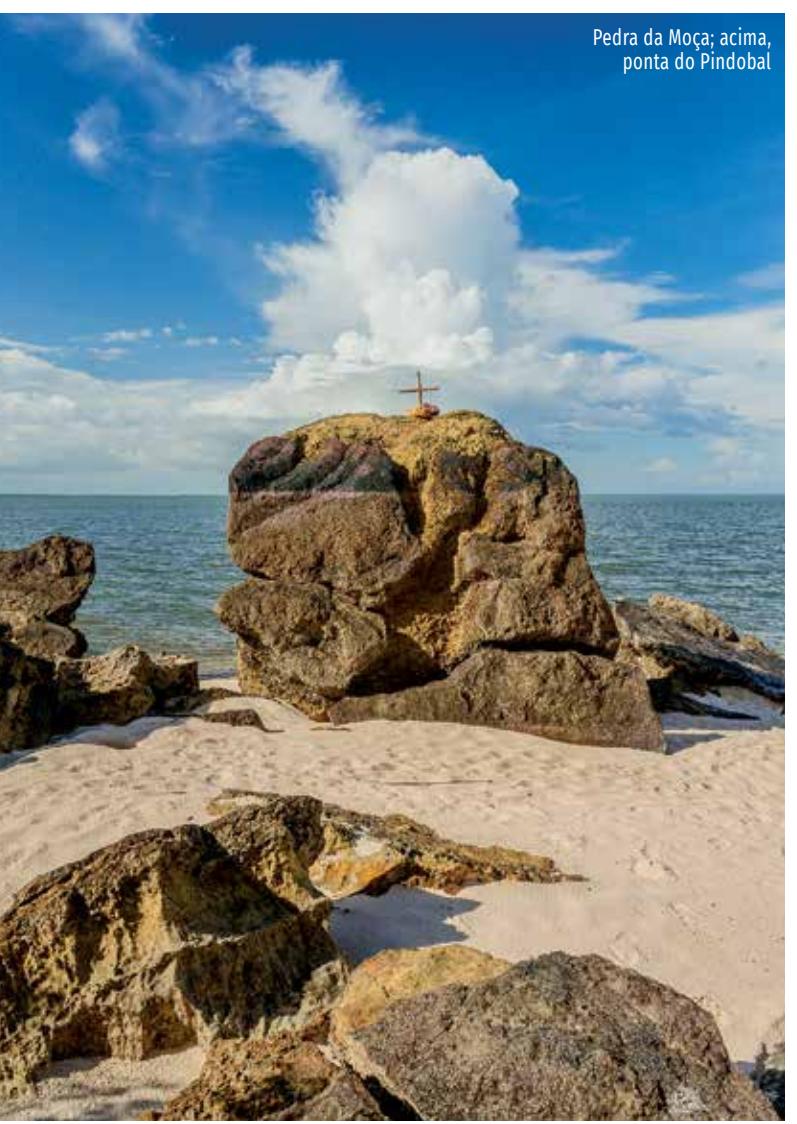
Vista aérea da Ponta do Caracaraí, no caminho para a comunidade de Coroca



Vista aérea da Ilha do Amor



Pedra da Moça; acima,
ponta do Pindobal



SABOR DA TERRA

Considerada a mais autêntica do Brasil, a gastronomia paraense revela o orgulho de um povo que não só cultiva como enaltece suas raízes, sem aderir a modinhas ou estrangeirismos. Herança da cultura indígena, com claras influências portuguesa e africana, a cozinha dessa parte do mapa faz história com sabores fortes extraídos da Amazônia. Peixes de rio, como pirarucu, tambaqui e pintado, caranguejos, patos e camarões de água doce dividem a cena com farinhas, frutas, pimentas e ervas regionais.

Destaque da região, a mandioca chega à mesa de diversas formas. Seja como farinhas que acompanham as refeições, na goma usada para texturizar caldos e mingaus, ou em biscoitos e bolos. A folha triturada é estrela da maniçoba, prato típico que leva ainda carnes salgadas e remete à feijoada (embora não leve a leguminosa que dá nome ao preparo). O tucupi, sumo extraído da mandioca brava, aparece em molhos, como tempero ou em forma de caldo.

O jambu, erva que faz a língua tremer, é outra assinatura da culinária local, assim como o açaí, servido com peixes durante a refeição ou com farinha de tapioca como digestivo, e o cupuaçu, que faz ótimos sucos, doces, drinques e até simula chocolate.

Desde as barracas de praia, como a concorrida Dulce's Bar, na Ilha do Amor, passando pelas refeições nas comunidades, até os restaurantes mais transados, todos os lugares entregam o gosto do Pará. No Farol da Ilha, os pratos são fartos e servem mais de uma pessoa. O Ty, com sua varanda charmosa e mesas baixinhas dispostas sobre tatames com almofadas, no lugar dos assentos, a tradição ganha apresentações caprichadas e notas especiais que ficam marcadas na memória.

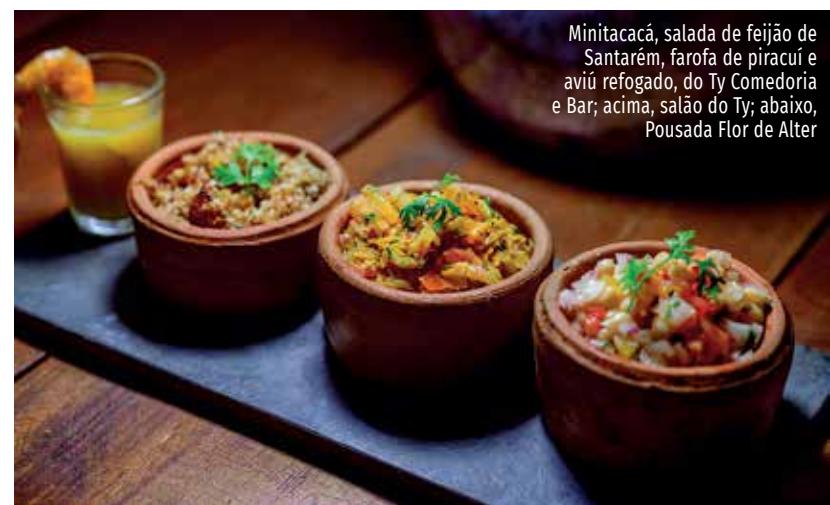
Parada obrigatória, a Casa do Saulo funciona tanto para quem chega a Santarém com fome, já que está pertinho do aeroporto, como para quem sai de barco para visitar o deslumbrante Lago Preto e a charmosa Pedra da Moça. Nome mais importante da região, Saulo Jennings, chef que confere delicadeza a ingredientes marcantes, tem ainda restaurantes em Belém, São Paulo e no Rio de Janeiro. ─



File com tucupi preto e mel de jandaíra e salada quente de feijão-manteiguinha, do Ty Comedoria e Bar; ao lado, artesanato na loja Araribá Cultura Indígena, no Centro de Alter do Chão



Pirarucu com legumes, banana-da-terra, farinha d'água, arroz com jambu, salada e farofa de piracú, do Dulce's Bar; ao lado, drinque com uísque, maracujá, abacaxi, gengibre e canela, do Ty Comedoria e Bar



Minitacacá, salada de feijão de Santarém, farofa de piracú e aviú refogado, do Ty Comedoria e Bar; acima, salão do Ty, abaixo, Pousada Flor de Alter



SERVIÇOS

ONDE FICAR

POUSADA FLOR DE ALTER
@pousadaflordealter

ONDE COMER

DULCE'S BAR
@dulcesbaralter

CASA DO SAULO
@casadosaulo

FAROL DA ILHA
@faroldailha.alter

TY COMEDORIA E BAR
@tycomedoriaebar

RECEPTIVO

MUNDO GEKOS
@mundogekos

PASSEIOS LOCAIS

VENTO EM POPA
@ventoempopa

COMO IR

A Azul leva você a Santarém (PA), a 36 km de Alter do Chão, 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\$ 642,72
sem juros

ou
R\$ 6.427,25
à vista
por pessoa

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

**EXPEDIÇÃO
ALTER DO CHÃO**
4 noites em hotéis de categoria turística + passagens aéreas + traslado + passeios guiados
Saída em 01/04/25 (de Belo Horizonte)

Vem com a gente pra Porto de Galinhas.

Piscinas naturais, verde no mar e Azul no céu.
Essa combinação vai encantar você.



**Porto de
Galinhas (REC)**
Saindo de Goiânia (GYN)
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



Maceió (MCZ)

Saindo de
Ribeirão Preto (RAO)
Ida - 15/06/25
Volta - 21/06/25



Tambaqui Praia Hotel

7 dias / 6 noites

10X
R\$ 200,32
por
pessoa
ou R\$ 2.003,21 à vista



Belo Horizonte (CNF)

Saindo de
Porto Alegre (POA)
Ida - 06/03/25
Volta - 09/03/25



Hotel Nacional Inn

Belo Horizonte
4 dias / 3 noites
Ida - 05/04/25
Volta - 12/04/25



João Pessoa (JPA)

Saindo de
Uberlândia (UDI)
Ida - 05/04/25
Volta - 12/04/25



Nobile Suites Tamauá

8 dias / 7 noites
10X
R\$ 279,63
por
pessoa
ou R\$ 2.796,38 à vista



Itacaré (IOS)

Saindo de
Belo Horizonte (CNF)
Ida - 06/04/25
Volta - 12/04/25



Pousada Villa N'kara

7 dias / 6 noites
10X
R\$ 172,83
por
pessoa
ou R\$ 1.728,35 à vista



Orlando (MCO)

Saindo de
Recife (REC)
Ida - 10/05/25
Volta - 16/05/25



Rosen Inn Closet

to Universal
7 dias / 6 noites
10X
R\$ 617,44
por
pessoa
ou R\$ 6.174,43 à vista



Curitiba (CWB)

Saindo de
Assunção (ASU)
Ida - 22/03/25
Volta - 25/03/25
4 dias / 3 noites
10X
R\$ 109,84
por
pessoa
ou R\$ 1.098,40 à vista



Florianópolis (FLN)

Saindo de
São Paulo (VCP)
Ida - 11/05/25
Volta - 15/05/25



Ingleses Park Hotel

5 dias / 4 noites
10X
R\$ 127,12
por
pessoa
ou R\$ 1.271,21 à vista



Rio Quente (CLV)

Saindo de
São Paulo (GRU)
Ida - 29/03/25
Volta - 01/04/25



Rio Quente Hotel Eco Chalé

4 dias / 3 noites
10X
R\$ 185,97
por
pessoa
ou R\$ 1.859,77 à vista



Gramado (POA)

Saindo de
Belo Horizonte (CNF)
Ida - 16/03/25
Volta - 20/03/25
5 dias / 4 noites
10X
R\$ 151,09
por
pessoa
ou R\$ 1.510,97 à vista

Azul Viagens é a sua especialista em destinos com
experiências completas. Aproveite nossas ofertas.

Escaneie para
ver essas e
outras ofertas



Utilize os pontos do programa de fidelidade da Azul

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 07/01/2024. 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



SERRA DA CANASTRA

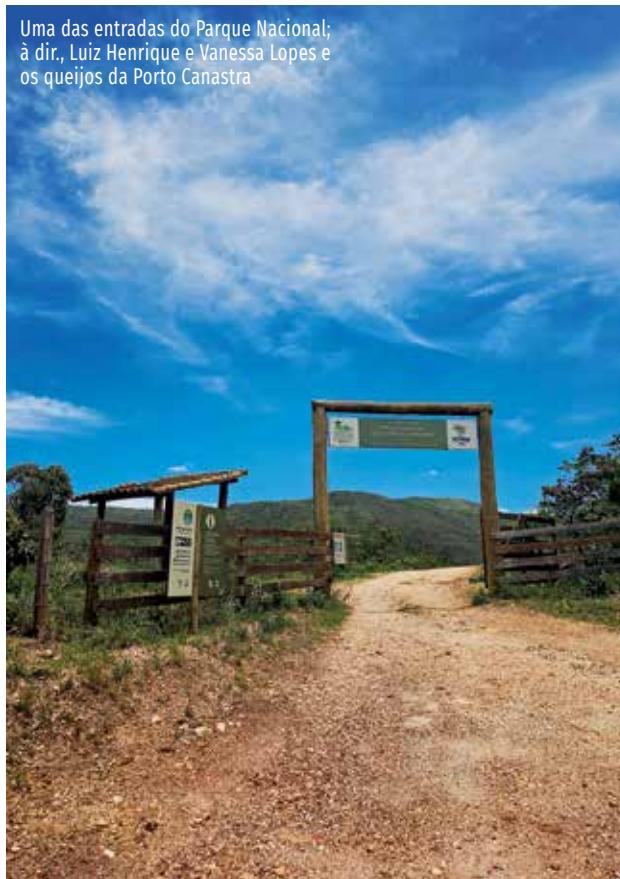
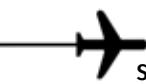
Canastras curados da Reserva
do Lago; à dir., a cachoeira Maria
Cândida, na pousada Acqualume



O TEMPO E O QUEIJO

Delfinópolis, na Serra da Canastra, onde queijo se tornou patrimônio da humanidade, transcende seu mais ilustre produto com lindas cachoeiras e montanhas e mostra por que Minas Gerais é bom demais da conta

por Paulo Vieira
fotos Cesar Félix e Vinicius Alves



Uma das entradas do Parque Nacional;
à dir., Luiz Henrique e Vanessa Lopes e
os queijos da Porto Canastra



O rio Grande, que banha, abastece e protege Delfinópolis



Vista aérea do Caminho
do Céu, uma das grandes
atrações naturais da região

Minas é palavra abissal, dizia a velha propaganda, amplificando a frase do modernista mineiro Carlos Drummond de Andrade. O que quer que isso signifique, há algo mesmo de solene, misterioso, profundo – abissal –, no Caminho do Céu, a crista de uma serra em meio a dois belos vales, atração maior de Delfinópolis, uma das “capitais” da Serra da Canastra, a cerca de 400 km de Belo Horizonte – e à mesma distância de São Paulo.

Apreciar a imensidão naquele que é o ponto mais alto da região, a 1.400 metros de altitude, é o fechamento com chave de ouro de uma viagem em que o queijo da Serra da Canastra, cujo modo artesanal de produção foi considerado Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco, em dezembro, é apenas um de seus elementos.

Um belíssimo elemento, é verdade, pois o queijo é feito por pessoas como o casal Luiz Henrique e Vanessa Lopes, da queijaria Porto Canastra, cujos antepassados produziam o alimento da mesma maneira que eles tentam fazer hoje. Luiz, aliás, vem radicalizando o processo, tornando-o ainda mais artesanal, se é que isso é possível, permitindo que

as poucas vacas cuidem livremente de seus bezerros antes de passarem pela ordenha.

Ou por gente como Thiago Tristão, da Reserva do Lago, queijaria multipremiada e muito nova, criada na pandemia com o fito de homenagear e retomar a atividade histórica da vó Tina, avó de Celso de Mello, o marido oncologista recentemente falecido de Tristão.

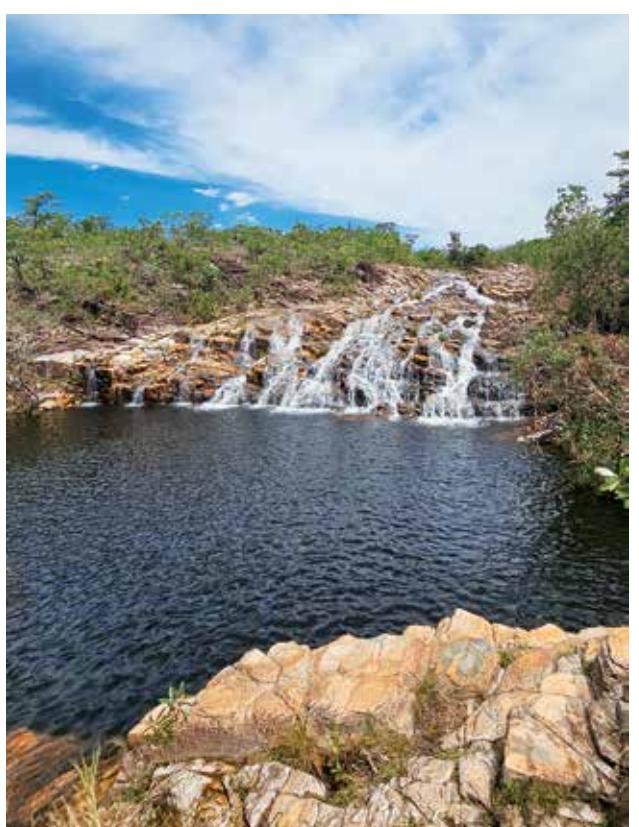
A fabricação do queijo mineiro, agora patrimônio planetário, envolve pouquíssimos ingredientes. Há o leite, que tem de ser de produção própria – vacas do vizinho estão vetadas – e necessariamente cru; o pingo, ou isca, o leite do dia anterior, um concentrado de bactérias boas que atua como fermento; sal; a mão do queijeiro, responsável por socar e moldar a “massa” que se transformará o queijo; e, por fim, o tempo. São os dias, ou melhor, as semanas de descanso que fazem o queijo não apenas distintivamente saboroso, mas curado – no sentido mesmo de sô, saudável, isento de más bactérias.

Parece simples. E é. Mas a grande arte é saber lidar com o imponderável, aquilo que não é totalmente possível controlar. O produtor da Canastra costuma dizer que um queijo jamais sai igual ao outro, ou, como falou à revista *Azul* Thiago Tristão: “Não há nada que não esteja vivo no queijo.”

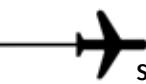


SERRA DA CANASTRA

As formações cênicas do Condomínio de Pedras, vizinhas do Caminho do Céu



Thiago Tristão, da queijaria premiada Reserva do Lago; à dir., cachoeira do Complexo Paraíso



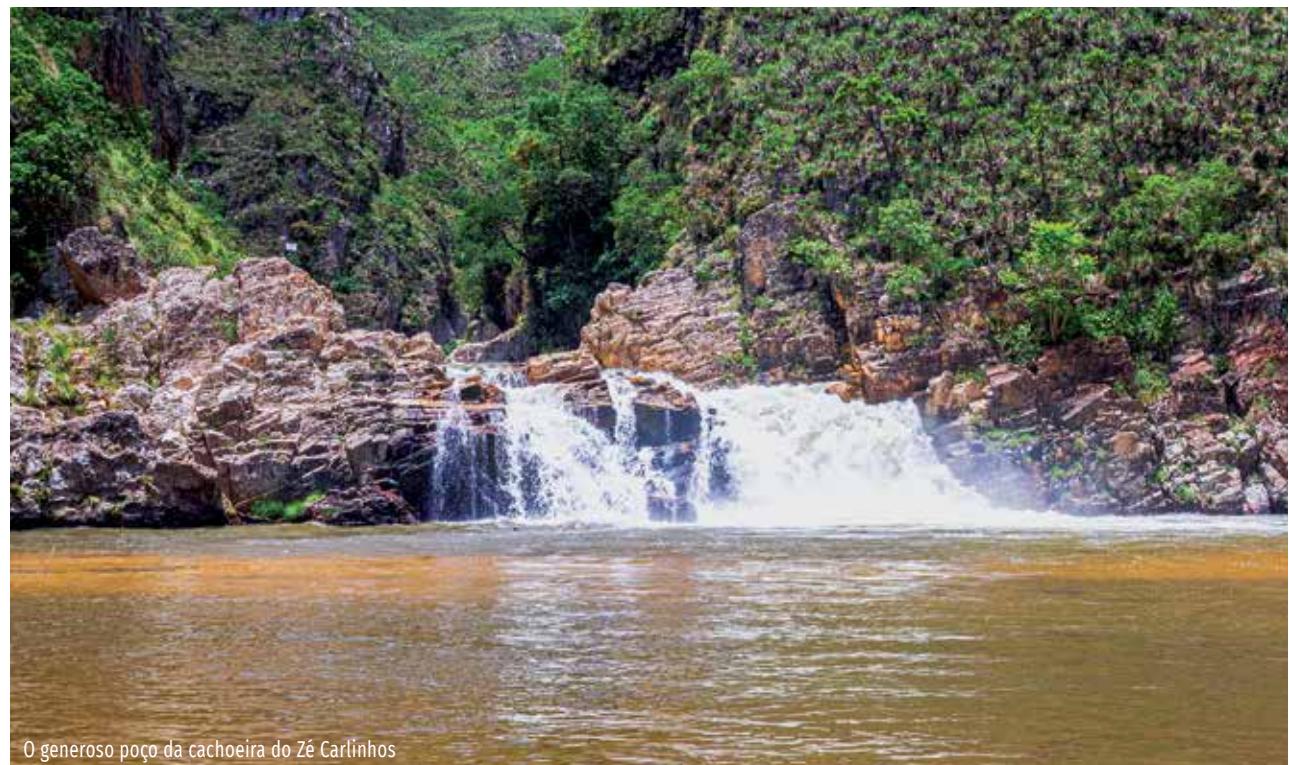
AS MUITAS CACHOEIRAS

Delfinópolis não é a principal cidade produtora de queijos da Canastra, região que tem no Parque Nacional da Serra da Canastra, de 200 mil hectares e criado no começo dos anos 1970, seu traço de união. Perde para São Roque de Minas, base também para visitas à nascente do famoso rio São Francisco – cuja localização recentemente foi problematizada, tendo sido movida alguns quilômetros para o Norte, para a área rural do município de Medeiros. Mas Delfinópolis reclama ter o maior número de cachoeiras, não só da região como de qualquer outro município mineiro. São 150, assim lá dizem, e é difícil contestar, pois a todo momento a gente passa diante de uma. No Complexo Paraíso, uma área com oito delas dentro do Parque Nacional e explorada por um permissionário, há também uma pequena hospedagem e restaurante. O responsável, Wallace Lucas, que se formou em Direito na vizinha Passos, fala com brilho nos olhos da verdadeira Xanadu que tem sob sua zeladoria. Ter de cuidar das trilhas já existentes, abrir novas para outros usos e apresentar relatórios periódicos às autoridades federais é um pedágio irrigório para aquilo que o preenche completamente e o liga com força à sua cidade.

Mas não são só os delfinopolitanos – gentílico que tributa o ex-presidente e ex-governador mineiro Delfim Moreira – que zelam pelas belezas locais. Fascinados pelas montanhas, pelas cachoeiras e pelas represas formadas por braços do rio Grande, que margeia a cidade, forasteiros decidiram não mais deixar

o lugar. A ex-executiva Ana Trindade e o ex-chef Valdemar Bruni, paulistas de Ribeirão Preto e Itu, respectivamente, hoje são produtores vizinhos de café especial, com denominação de origem – da Serra da Canastra, claro. Eles adotaram o sistema de plantio agroflorestal, com grandes árvores frutíferas a dar sombra aos pés de café, à maneira do que é feito tradicionalmente com o cacau. Na hotelaria, o casal João Carlos e Ana Beatriz Vera, ele de Nova Granada (SP), ela de Uberlândia (MG), construiu e mantém uma das pousadas mais confortáveis da cidade, a Erva Doce, com suítes com banheiras de hidromassagem sobre deques, de onde se pode contemplar a planície lá embaixo e o pôr do sol acima. De Franca (SP), a muito simpática Flávia Lelis comanda um dos grandes cafés da manhã da cidade na Acqualume, pousada que também tem suas próprias – e belas – cachoeiras.

Com tudo isso, não surpreende saber que a grande *commodity* agrícola do município, a banana-prata, tenha sido trazida à região ainda neste século por gente igualmente de fora. Há soja também, uma cultura mais insidiosa, que vai aos poucos dominando as áreas de cerrado e de transição para a Mata Atlântica de Delfinópolis. Mas nem mesmo essa monocultura, que se espalha como fogo na estiagem por extensões a perder de vista de tantos estados brasileiros, consegue se impor diante do que é para sempre o grande patrimônio da Canastra e de Delfinópolis: seu queijo, sua gente, sua grande beleza. ▶



O generoso poço da cachoeira do Zé Carlinhos



A capela de Nossa Senhora das Graças, isolada nos abissais mineiros; abaixo, "rancho" do restaurante do Complexo Paraíso



A piscina da pousada Acqualume, às vezes eclipsada pelas cachoeiras da propriedade

SERVIÇOS

ONDE FICAR

CASA ERVA DOCE
casaervadoce.com

ACQUALUME
[@acqualume_canastra](http://acqualume_canastra)

ONDE COMER

LÁ DA SERRA DA CANASTRA
[@ladaserradacanastra](http://ladaserradacanastra)

RESTAURANTE VARANDAS
varandasrestaurante_delf

O QUE FAZER

COMPLEXO PARAÍSO
pousadacachoeiraparaiso.com.br

QUEIJO RESERVA DO LAGO
[@queijariareservadolago](http://queijariareservadolago)

QUEIJO VALE DA GURITA
[@queijovaledagurita](http://queijovaledagurita)

QUEIJARIA PORTO CANASTRA
[@queijariaportocanastra](http://queijariaportocanastra)

ARTEIRAS DA CANASTRA ARTESANATO
[@arteirasdacanastraoficial](http://arteirasdacanastraoficial)

RECEPTIVO

VINICIUS ALVES
[@vinicius_canastrarunnig](http://vinicius_canastrarunnig)

COMO IR

A Azul leva você até Belo Horizonte (MG), a 280 km de Capitólio (MG) 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

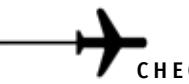
R\$ 155,90
sem juros

ou **R\$ 1.559,00**
à vista
por pessoa

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

SERRA DA CANASTRA
4 noites no OBBÁ
Coema Village Hotel
(em Capitólio) +
passagens aéreas.
Saída em
08/05/25
(de Caldas Novas)



PANORAMA VERTICAL

Ícones da engenharia moderna, os grandes elevadores são cartões-postais de vários destinos e oferecem experiências inesquecíveis. Confira alguns dos mais bonitos do mundo

por Bruno Segadilha



1 ELEVADOR LACERDA

SALVADOR // BRASIL

O primeiro elevador urbano do mundo teve sua primeira torre inaugurada em 1873. A construção foi idealizada para resolver uma antiga necessidade dos moradores de Salvador, que enfrentavam uma jornada extenuante no percurso entre as praças Cairu, na Cidade Baixa, e Tomé de Souza, na Cidade Alta. O trajeto entre essas duas áreas era longo e repleto de ladeiras íngremes e quem tivesse qualquer tipo de carga para transportar precisava recorrer a guindastes. Em pouco tempo, a torre ganhou popularidade entre os moradores e se transformou em um dos principais cartões-postais da capital baiana. A construção tem 72 metros de altura e transporta cerca de 900 mil passageiros por mês em um percurso de aproximadamente 30 segundos. Atualmente a construção tem duas torres: uma que sai da rocha e perfura a Ladeira da Montanha, equilibrando as cabines, e outra, mais visível.



2

ELEVADOR DE SANTA JUSTA

LISBOA // PORTUGAL

As semelhanças com a Torre Eiffel não são coincidência. Inaugurado em 1902 para ligar a Baixa e o Bairro Alto, em Lisboa, o elevador foi projetado pelo arquiteto português Raoul Mesnier, discípulo de Gustav Eiffel, pai do grande ícone de Paris. Sua charmosa e imponente estrutura de ferro tem 45 metros de altura e foi desenhada no estilo neogótico, o que pode ser observado nas filigranas rendilhadas na parte exterior. A construção abriga duas cabines que, em menos de um minuto, conduzem os passageiros da Rua do Ouro até o Largo do Carmo. Do Miradouro de Santa Justa, localizado no topo da torre, o visitante tem uma vista panorâmica da capital portuguesa e pode contemplar cartões-postais como o Convento do Carmo e o Castelo de São Jorge.

3

BAILONG ELEVATOR

HUNAN // CHINA

Elevador ao ar livre mais alto do mundo, o Bailong, inaugurado em 2002, tem 326 metros de altura e fica nos cânions do Parque Nacional de Zhangjiajie, na província de Hunan, na China. Sua estrutura, erguida na lateral de um penhasco, tem três torres e é revestida por vidro, o que dá aos passageiros a impressão de flutuar em uma enorme floresta selvagem. A paisagem do parque, famoso por seus pilares de arenito, é tão única que serviu de cenário para o filme *Avatar*, em 2009. Cada cabine tem dois andares e capacidade para até 46 pessoas, transportando cerca de 18 mil turistas por dia. O trajeto até o topo é rápido e dura cerca de um minuto e meio. Lá do alto, o visitante tem uma vista impressionante das enormes paredões e das formações rochosas do lugar.





Fotos: Getty Images



4

GATEWAY ARCH

SAINT LOUIS // ESTADOS UNIDOS

De longe, é um imenso arco de metal. Do lado de dentro, os visitantes entram em uma estrutura de aço inoxidável que abriga um complexo sistema de elevadores. Inaugurado em julho de 1967, na orla do rio Mississippi, o Gateway Arch tem 192 metros de altura, o equivalente a um prédio de 63 andares. A obra foi projetada pelo arquiteto fino-americano Eero Saarinen como uma passarela elevada por onde passam cabines em formato oval com até 12 passageiros. Construído como um monumento à expansão dos Estados Unidos para o Oeste, transformou-se em um dos símbolos da cidade, atraindo, anualmente, milhares de pessoas. Dali, o visitante tem uma vista privilegiada da cidade durante os 45 minutos de visita, tempo que cada gôndola leva para fazer o percurso de uma extremidade à outra do enorme arco.

5

TAIPEI 101

TAIPEI // TAIWAN

Inaugurado em 2003, o edifício ganhou notoriedade com seu formato, que lembra um caule de bambu, e seus números superlativos. Sua estrutura tem 507 metros de altura e abriga 101 andares, o que garantiu à construção o título de mais alto do mundo até 2007, quando o Burj Khalifa, em Dubai, quebrou esse recorde. A torre é equipada com os elevadores mais rápidos do mundo, atingindo uma velocidade de 60 quilômetros por hora. Para se ter uma ideia de como as cabines são rápidas, os visitantes conseguem chegar ao observatório interno, no 89º andar, em pouco mais de 40 segundos. Para manter a segurança dos passageiros, suas portas possuem um mecanismo de vedação semelhante aos usados em aviões. Além disso, a engenhoca tem um sistema que controla o ritmo da descida e evita desconfortos aos visitantes na hora de voltar ao andar térreo.



6

TORRE EIFFEL

PARIS // FRANÇA

O desafio era enorme: projetar um elevador que levasse até o topo de uma torre, percorrendo o interior de seus pilares inclinados. Essa era a missão dos engenheiros responsáveis pelo projeto da Torre Eiffel, inaugurada em 1889. Para driblar essa dificuldade eles criaram um sistema de cabines que deslizavam em trilhos e eram puxadas por cabos de aço. Desde então os visitantes sobem até o deque de observação, a 276 metros de altura, em confortáveis elevadores. Curiosamente, a construção, erguida para comemorar os 100 anos da Revolução Francesa, deveria ter sido desmontada em 1909, mas permaneceu de pé graças ao seu sucesso e à sua utilidade para a radiotelegrafia da época. Em 1964, a obra entrou para a lista de monumentos históricos da França e, em 1991, foi declarada patrimônio mundial pela Unesco.

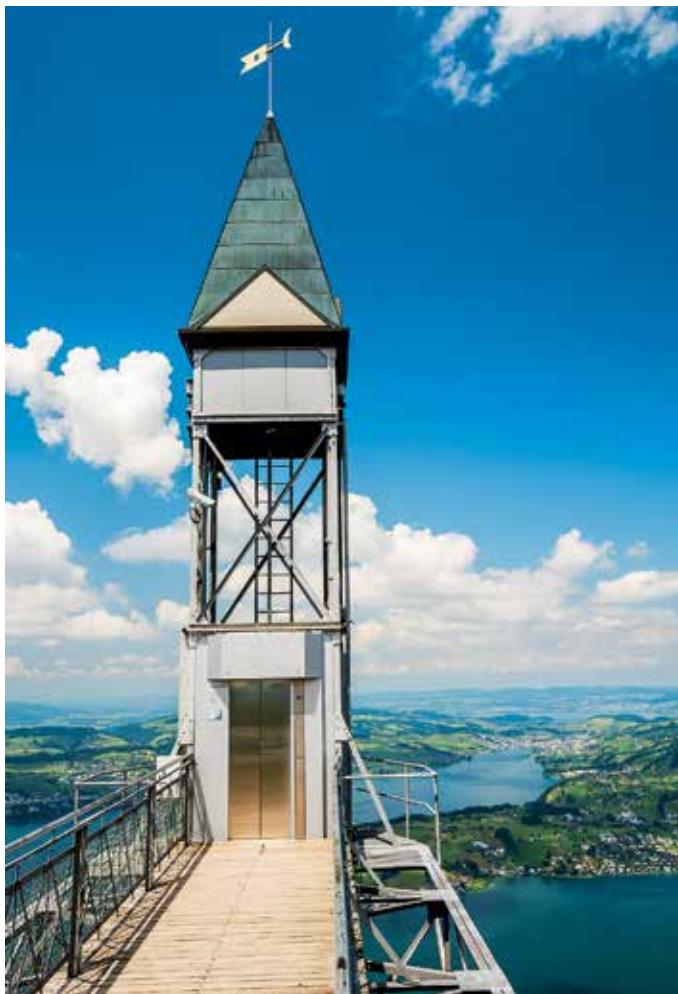
7

HAMMETSCHWAND

LUCERNA // SUÍÇA

O elevador externo mais alto da Europa leva seus visitantes ao mirante Hammetschwand, que fica no topo do planalto Bürgenstock.

Do alto é possível contemplar paisagens naturais, como o imponente Lago de Lucerna, as montanhas alpinas e as paisagens rurais. A engenhoca foi inaugurada em 1905 como uma alternativa às longas e cansativas trilhas que levavam ao alto da montanha. Sua estrutura tem 153 metros de altura e comporta cabines que percorrem o trajeto em menos de um minuto. As paredes de vidro dão aos passageiros a sensação de flutuar. Além da impressionante vista, o turista pode se hospedar em um dos hotéis do lugar ou fazer uma refeição em um dos restaurantes da região, que oferecem ótimas opções gastronômicas.



Fotos: Getty Images



8

CN TOWER

TORONTO // CANADÁ

Subir até o topo da CN Tower exige certa dose de coragem. Desde 2008, seus três elevadores ganharam um piso de vidro, o que dá aos passageiros a sensação de voar pelos céus de Toronto durante o trajeto de 58 segundos. Terceira maior do mundo, a construção tem 553 metros de altura, o equivalente a um prédio de 113 andares, e foi originalmente projetada para servir como torre de comunicações. Em pouco tempo transformou-se também em ícone da engenharia canadense, atraindo, anualmente, milhares de visitantes. No alto, o 360 Restaurant oferece uma vista privilegiada da região, de onde podem ser contemplados cartões-postais como as Cataratas do Niagara e o Lago Ontario. Não à toa, em 1995, a Sociedade Americana de Engenheiros Civis incluiu a estrutura na lista das sete maravilhas do mundo moderno, ao lado de edificações como o Empire State Building, em Nova York, e a Golden Gate Bridge, em São Francisco.

Novidade boa chega voando.

Agora você pode reservar o seu hotel para **aproveitar no mesmo dia**.

Não perca tempo, garanta já sua próxima viagem e acumule muitos **pontos Azul**.



Quero fazer
uma viagem
completa



Azul
viagens



Foto: Divulgação

58
HOTELARIA

O charme do Nannai Muro Alto
Resort & Spa, em Porto de Galinhas,
no litoral pernambucano

60
CONCIERGE

O conforto e a localização
privilegiada do Ritz Lagoa da
Anta, em Maceió

62
MENU

As delícias do Ping Yang,
restaurante tailandês
em São Paulo

64
BEM-ESTAR

O Lapinha Spa cria
programa para melhorar
o sono

66
MODA

Itens para você
aproveitar o Carnaval
em grande estilo

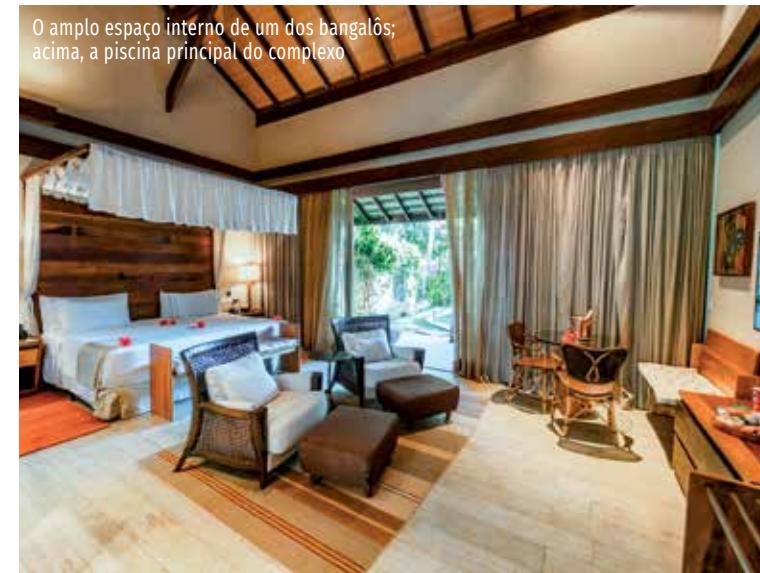


HOSPITALIDADE E AFETO

Referência em hospedagem de luxo no Nordeste, o *Nannai Muro Alto* alia conforto e serviços exclusivos a atendimento humanizado para tornar sua hospedagem inesquecível por Marcelo Katsuki

Hospedar-se no *Nannai Muro Alto Resort & Spa* é sentir-se em casa, mas com todo o conforto e mordomias que um hotel de luxo pode oferecer. Da recepção calorosa na chegada, com toalhinhas umedecidas e bebidas refrescantes, até o momento da partida, o sentido é sempre o mesmo: de encantamento. No resort você é convidado a vivenciar o conceito de *slow living*, ou seja, curtir cada momento com tranquilidade para que ele passe bem devagar. Lá você pode fazer uma infinidade de atividades ou simplesmente não fazer nada. Apenas descansar e curtir a brisa.

O *Nannai Muro Alto* nasceu há 23 anos em Ipojuca, a 54 km do Recife, em Pernambuco. Inspirado na Indonésia, o empreendimento contava com dez bangalôs cercados de piscinas, como as ilhas do arquipélago. Hoje, o complexo possui 91 acomodações, que incluem apartamentos, a suíte Villa, com estrutura de uma casa completa, e cinco tipos de bangalôs, cada qual desenhado para atender às necessidades às e expectativas dos hóspedes. O empreendimento cresceu, mas



Fotos: Divulgação

O amplo espaço interno de um dos bangalôs; acima, a piscina principal do complexo



Praia em frente ao resort; abaixo, o *Nannai Beach Boutique*



o sentimento de acolhimento e a privacidade permaneceram, graças à inteligente distribuição das acomodações no terreno.

Situado em uma reserva de Mata Atlântica, o resort debruça-se sobre o mar, na praia de Muro Alto, protegido por arrecifes que formam piscinas naturais de águas calmas e cristalinas. São perfeitas para um banho tranquilo e seguro e também para a prática de esportes como caiaque e stand-up paddle, disponíveis para hóspedes. Quem quiser apenas relaxar, a praia conta com um serviço com cadeiras, guarda-sol e uma estrutura de bar completa, com bebidas e petiscos.

A gastronomia, aliás, tem merecido destaque pois é uma parte importante na experiência do cliente. No restaurante central, destacam-se a fartura e a diversidade das estações de comida. De massas, carnes, frutos do mar e sushis a uma vistosa sala climatizada que mantém os queijos e as saladas fresquinhas durante o serviço. Há também o Saleiro, restaurante dedicado às tapas e aos bocados para serem comidos na praia, acompanhados de uma bebida, e o elegante Tia Tê, de comida afetiva, com um toque de sofisticação e muita brasiliade. Os restaurantes são comandados pelo chef-executivo Fernando Pavan, responsável também pela cozinha do *Nannai* de Fernando de Noronha.

Há uma infinidade de experiências, como café da manhã privativo nas áreas externas dos bangalôs, piqueniques, almoços, jantares românticos temáticos e até um luau à beira-mar, com cenografia caprichada. Para os *gourmands*, duas sugestões imperdíveis: a mesa do chef, com um menu confiança devidamente harmonizado com vinhos, e a mesa do bartender, com degustação de drinques clássicos em meio a um bate-papo dinâmico e descontraído com a mixologista Karine Xavier.

Para as crianças, além da praia e das piscinas, o hotel conta com um espaço kids bem estruturado, com brinquedos ao ar livre e estação de games, além de um equipado berçário para os bebês. Esse local fica próximo à academia e ao *Nannai Beach Boutique*, que dá acesso ao *Spa by L'Occitane*, com massagens e terapias, permitindo uma série de atividades *indoor* para toda a família.

O grupo também mantém o IANNAN, Instituto Amigos do NANNAI, uma plataforma de capacitação e formação de jovens aprendizes da região, que são preparados por profissionais do resort para atuar no mercado de hospitalidade.

NANNAI MURO ALTO RESORT & SPA nannai.com.br



Área de lazer com conjunto de piscinas e hidromassagem

A LAZER OU A TRABALHO

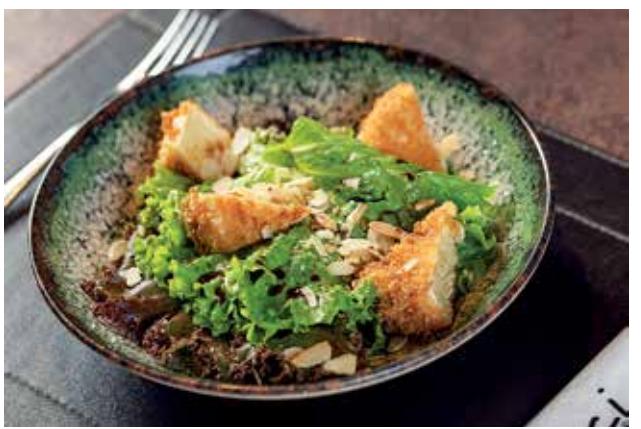
MACEIÓ Localizado à beira-mar, na Praia de Lagoa da Anta, o **Ritz Lagoa da Anta Hotel & SPA** conta com uma infraestrutura moderna para descanso e entretenimento. Um dos diferenciais do hotel são suas acomodações temáticas, projetadas para atender a diferentes perfis de visitantes, desde casais ou famílias em busca de diversão até executivos em viagens corporativas. Os quartos são espaçosos e distribuídos em três categorias: Standard, Luxo e Suíte.

A localização é privilegiada: próximo às praias de Jatiúca, Ponta Verde e Pajuçara, tem fácil acesso às principais atrações turísticas da cidade. Mas o hotel oferece muitas atividades. Há quadras esportivas para a prática de tênis e de *beach tennis*, o Zena Spa com terapias relaxantes e diversos rituais e tratamentos, além de uma ampla área de lazer. A visão do conjunto de piscinas a partir das suítes é tão encantadora que divide as atenções com a vista da praia da Lagoa da Anta. Os hóspedes contam também com acesso ao Lontra Beach Clube, um espaço de lazer e gastronomia localizado na praia de Carro Quebrado.

Na gastronomia, destaca-se o Restaurante Le Sururu, de cozinha franco-brasileira, que mistura a tradição nordestina com técnicas da culinária francesa, proporcionando uma experiência única. E o Braci Resto-Bar, um espaço mais descontraído, ideal para refeições rápidas ou para se apreciar um dos coquetéis autorais da carta do bar enquanto curte a paisagem. hoteisritzalagoas.com.br/lagoa



Suite com vista para a praia; abaixo, prato do Braci Resto-Bar



Fotos: Divulgação

VERÃO CATARINENSE

GOV. CELSO RAMOS Localizado a 60 km de Florianópolis, o resort **Ponta dos Ganchos** traz uma programação especial para o verão 2025. Em fevereiro, a agenda inclui aulas de *beach tennis*, trilhas até a Praia de Fora e um workshop de coquetelaria, além de uma celebração especial para o Valentine's Day, dia 14. Já em março haverá programação especial de Carnaval, entre os dias 1º e 4, e um evento no Dia da Mulher (8), com uma palestra sobre alimentação saudável conduzida pela chef Dani Damasceno. Recentemente, o resort também lançou uma carta de drinques desenvolvida pelo mixologista francês Victor Weber, com coquetéis autorais como o Ganchos Pebble, com cachaça, leite de coco e caju torrado, além de *mocktails* e clássicos revisitados. @pontadosganchos



TURISMO ECOLÓGICO

TANGARÁ DA SERRA Um dos destinos mais populares do turismo ecológico no Brasil, a cidade de Tangará da Serra, em Mato Grosso, ganhou uma nova opção de hospedagem na categoria econômica. O **ibis Tangará da Serra**, quinto da marca na região, tem 100 quartos, incluindo acomodações triplas e conjugadas e oferece opções adaptáveis para viajantes a negócios e a lazer. Projetado com o conceito de design do **ibis Plaza**, o empreendimento possui espaços para eventos e um restaurante aberto ao público, além de um bar de snacks, ideal para quem quer relaxar depois de visitar pontos famosos da região, como as cachoeiras do Salto das Nuvens e o Rio Sepotuba. [@all.accor.com](http://all.accor.com)

LUXO NA FLÓRIDA

MIAMI O grupo **Iberostar Hotels & Resorts** inaugura mais um empreendimento de luxo em Miami. Trata-se do **Iberostar Waves Berkeley Shore**, localizado em South Beach, uma das áreas mais icônicas da cidade. O hotel ocupa um edifício da década de 1940 que preserva sua arquitetura art déco e tem 96 quartos, uma piscina aquecida, um solário no terraço com vista do mar e um restaurante. A propriedade fica a poucos passos da praia e de pontos turísticos como o Lincoln Road Mall, o New World Center, sede da New World Symphony, e a Ocean Drive. [@iberostar.com](http://iberostar.com)





MENU



Koi Neua, carne crua picada, com mix de ervas e arroz glutinoso



O drinque Khao Kua; à esq., o chef Maurício Santi



Gaeng Khua Sapparot Taleh, ensopado de frutos do mar

NOVIDADES TAILANDESIAS

Inaugurado há pouco mais de um ano, o badalado tailandês **Ping Yang**, em São Paulo, chega a 2025 com várias novidades. A começar pelo próprio chef Maurício Santi, que assumiu 100% da operação da casa, que agora abre nos almoços aos sábados, além do habitual jantar de segunda a sábado. Maurício – que morou e cozinhou por sete anos na Tailândia – também trouxe novidades para o menu: os espetinhos ganharam mais duas versões, o Huajay Gai Ping, com coraçõezinhos de frango marinados em molho de ostra, leite de coco, dois tipos de shoyu, mix de pimentas e folha de limão makrut; e o vegano Hed Ping, uma combinação de cogumelos eryngui e shiitake. Entre os novos pratos estão o Pla Neung See Ew, peixe no vapor com molho shoyu; a refrescante Koi Neua, carne crua picada na ponta da faca, temperada com pla ra e servida com mix de ervas tailandesas e arroz glutinoso; e o Gaeng Khua Sapparot Taleh, ensopado de frutos do mar (polvo, mexilhão e lula), curry vermelho, abacaxi, açúcar de palmeira e polpa de tamarindo. Outra boa-nova do Ping Yang é a carta com 12 drinques – desenvolvida pelo consultor de bares João Piccolo – que harmonizam com a intensidade dos sabores e aromas da cozinha tailandesa. Entre os novos coquetéis estão o Cha Yen, com chá tailandês, xarope de leite e amaro; e o Khao Kua, que leva castanha-de-caju, gim, limão-siciliano e arroz tostado. A casa ainda celebra a chegada de sua primeira cerveja autoral, desenvolvida em parceria com a Cervejaria Trilha, uma ale elaborada com folhas de limão makrut e trigo. [@pingyangsp](https://www.pingyangsp.com.br)

Fotos: Kelen Andrade, Daniel Cancini, Nicolas Ferri / Divulgação



O DRINQUE PERFEITO

LIMONCELLO SPRITZ

Por Cristiano Costa Moura, mixologista do Piccini Bar (SP)

INGREDIENTES:

- 60 ml de limoncello artesanal
- 120 ml de espumante brut
- 2 rodelas de limão-siciliano
- 1 talhão de hortelã
- Gelo o quanto baste

PREPARO:

Preencha com gelo uma taça de vinho previamente gelada. Adicione o limoncello e o espumante e misture delicadamente. Adicione as rodelas de limão e a hortelã para decorar e sirva.

SUSHIS COM WHISKIES

RIO DE JANEIRO O chef Eduardo Nakahara assina o menu do **Yūsha**, no VillageMall, na Barra da Tijuca. Nos sushis e sashimis, o chef apostou em peixes e frutos do mar frescos, como linguado, robalo e vermelho. A grande estrela na cozinha quente é o bife ancho wagyu com batatas rústicas, além do salmão marinado no sakê e missô, grelhado e servido com arroz negro. Não deixe de provar o camarão assado com molho de trufas negras e as Ostras Crocantes, empanadas e preparadas com maionese de wasabi e molho tonkatsu (foto). O restaurateur Marcelo Torres criou uma carta de whiskies japoneses, com 14 rótulos, como The Yamazaki Suntory 12 anos e The Kuroyoshi 12 anos. [@yusharestaurante](https://www.yusharestaurante.com.br)



CAVIAR NA VARANDA

SÃO PAULO Com sua arejada varanda e seu amplo salão bem iluminado, o novo **La Piana** já se tornou um point gastronômico na região dos Jardins – tanto no almoço quanto no jantar. Além do charmoso projeto arquitetônico, a nova casa chama a atenção pela cozinha sofisticada, comandada pelo chef Anderson Laranjeiras. Nas entradas, destaque para os delicados canapés de brioche com steak tartar (ou de salmão com creme azedo) e caviar mujol, ou para a cremosa polenta italiana Bramata com ragu de funghi trifolati. Nos principais, os mais pedidos são o torpedor de filé-mignon com molho jerez e linguini trufado e o linguini com camarão ao molho de chamaré e caviar (foto). Finalize sua refeição com a surpreendente torta densa de chocolate com amarena.

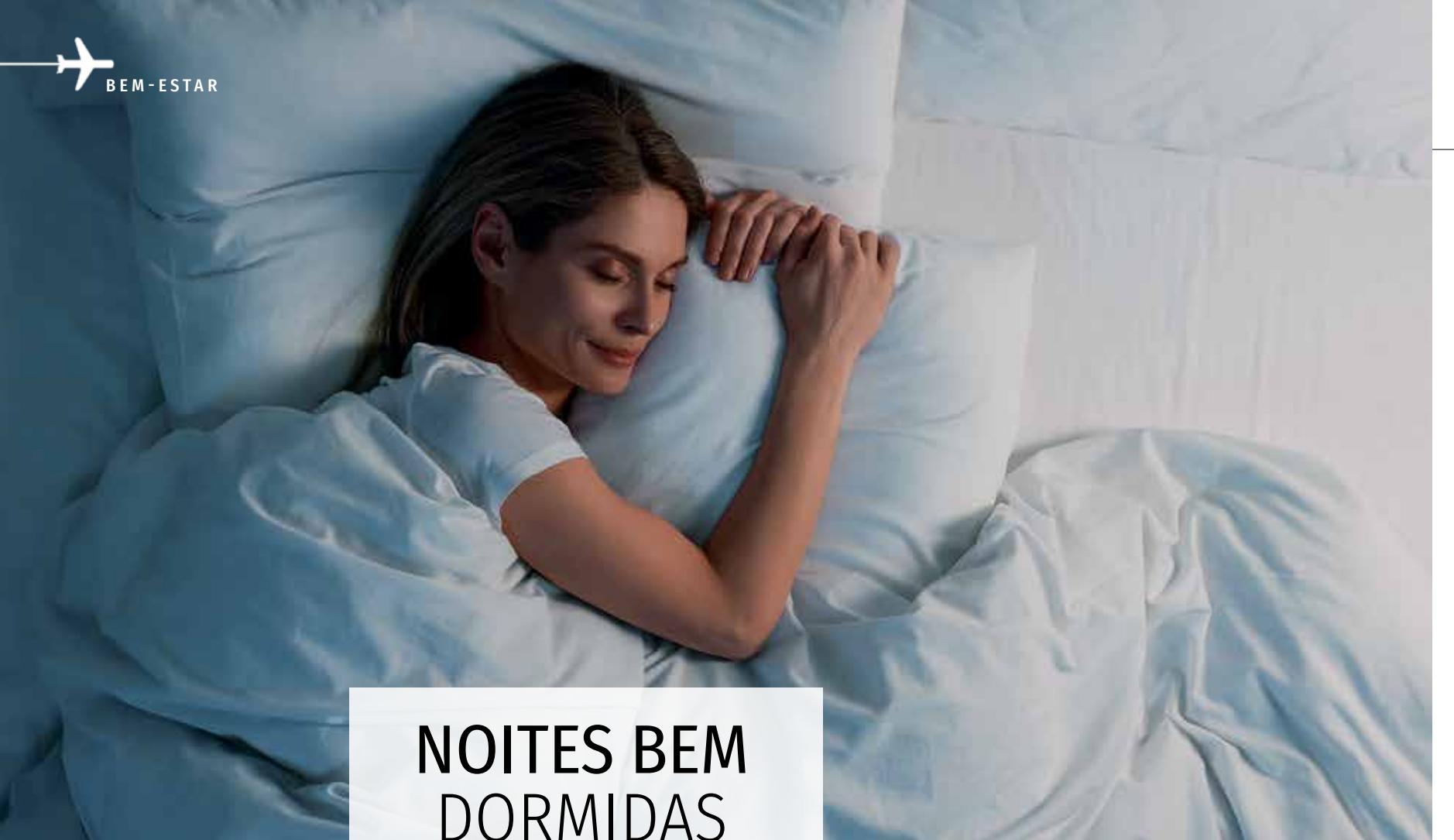
[@lapianacucina](https://www.lapianacucina.com.br)



BRISA BAIANA

TRANCOSO Um espaço de conexão com a natureza, gastronomia e experiências sensoriais, entre o mar e a mata. Desta ideia surgiu o novo **Tutabar**, na Praia de Itapororoca, dividido em três ambientes: Ninhos, inseridos em meio à restinga (foto); Tendas, com sofás ao ar livre e mais próximas do mar; e Choupanas, cabanas que atendem até quatro pessoas à beira-mar. No menu, há desde uma parrilla de peixes e frutos do mar do dia, ou um camarão empanado na tapioca granulada com melaço de rapadura apimentada, até a Cumbuca de mungunzá e frutos do mar. Nas sobremesas se destaca o abacaxi na brasa, com creme de coco e mel de cacaú. Prove também os coquetéis autorais, como o Coentri-nho, com cachaça, limão, maracujá, xarope de açúcar de cana, coentro e laranja. [@tutabar.trancoso](https://www.tutabar.trancoso.com.br)





NOITES BEM DORMIDAS

O *Lapinha Spa*, no Paraná, desenvolve um programa para a melhoria da qualidade do sono

por Junior Ferraro

Você dorme bem? Cada vez mais essa questão cotidiana recebe respostas negativas. “Os transtornos do sono se

agravaram nos últimos anos, principalmente depois da pandemia da Covid-19. Devido à ansiedade, as pessoas têm dormido muito mal”, diz o dr. Daniel Boarim, diretor médico do *Lapinha Spa*, no Paraná. “A maior parte desses transtornos, porém, está associada à falta do que chamamos de higiene do sono”, diz o médico. Ou seja, jantar tarde, comer muito à noite, exagerar no consumo de álcool, no café e – quem diria? – no uso do celular, que sobrecarrega o cérebro com muitos estímulos.

Para atender à crescente demanda de clientes que se queixam das noites mal dormidas, o spa paranaense desenvolveu o programa *Bem Dormir Lapinha*, para auxiliar a pessoa a regular seu sono, livrar-se dos maus hábitos e manter a rotina equilibrada no seu dia a dia. “Criamos um protocolo junto com a dra. Simone Prezotti, médica pneumologista e especialista em medicina do sono, com doutorado na USP”, conta o dr. Daniel.

O programa começa um mês antes de o cliente chegar ao spa, quando ele responde a um questionário e faz uma avaliação on-line com a dra. Simone. A especialista identifica qual

o tipo de transtorno do sono daquele cliente – se é uma questão de hábitos, se tem algo a ver com depressão ou consumo de esti-

mulantes, ou se é necessário usar algum medicamento. “Quando possível, trabalhamos com fitoterápicos, como a melatonina, para um tratamento mais natural”, diz o médico. O cliente também é orientado a usar um aplicativo de celular que acompanha sua rotina e dá dicas de como melhorar a qualidade do sono.

Uma vez na Lapinha, o cliente faz uma imersão total no programa, que tem duração mínima de dez dias. O ambiente e a rotina relaxante, é claro, já colaboram no tratamento. Fundado há 52 anos por uma filha de imigrantes alemães, Margarida Lange, foi o primeiro spa médico do Brasil. Hoje é uma fazenda orgânica de 550 hectares, na região rural da Lapa, com centro médico 24 horas por dia, acomodações modernas, mais de 150 funcionários e um extenso cardápio de atividades físicas, massagens e terapias. A culinária vegetariana é desenvolvida por nutrólogas e preparada pela chef Arlete Zbonik, baseada em receitas coloridas e saborosas, feitas quase 100% com ingredientes da própria fazenda. E as dietas são montadas para cada cliente, de acordo com suas necessidades e seu gosto.

Fotos: Getty Images e Divulgação



Área da Terapia Kneippe, na clínica médica; acima, o prédio principal



O massagem tai terapêutica é um dos tratamentos mais procurados

Além dos cuidados com mente, corpo e alimentação, o programa tem atenção clínica especial para detectar se o cliente tem apneia do sono, por exemplo. Dependendo da análise, a própria dra. Simone pode solicitar uma polissonografia completa, feita fora do spa, ou consultas com o psiquiatra do spa. O dr. Daniel também indica uma série de terapias que auxiliam no processo, como massagem de pedras quentes, que relaxa a musculatura, a tai terapêutica, e o watsu, espécie de shiatsu dentro de uma piscina aquecida.

O programa *Bem Dormir* também contempla um acompanhamento especial pós-Lapinha. “É como perder peso, por exemplo. Você não vai resolver em uma semana, mas vai criar novos hábitos e atividades para atingir seu objetivo. No caso, dormir bem.”

lapinha.com.br



FOLIA FASHION

O CARNAVAL ESTÁ CHEGANDO! COM O CLIMA QUENTE E A ALEGRIA DAS FESTAS, VALE INVESTIR EM PEÇAS COLORIDAS E INOVAR NO SEU LOOK

por Anna Paula Ali

1. Casquete Alto Luxo azul, Diego Cattani - R\$ 2.408,40 - shop2gether.com.br
2. Óculos de sol HI5007 K01 Hickmann, GO EYEWEAR - R\$ 428 - goeyewear.com.br
3. Brinco feminino de pedras oversize rosa, MEIOTA - R\$ 269 - oqvvestir.com.br
4. Camisa de linho com estampa floral bege Renner - R\$ 59,90 - lojasrenner.com.br
5. Short jeans mom g5 tachas, Damyller - R\$ 499 - dammiller.com.br
6. Bolsa shoulder bag, Havaianas - R\$ 149,99 - havaianas.com.br
7. Body Carnaval de malha holográfica lilás, Market 33 - R\$ 199,00 - oqvvestir.com.br

Fotos: Divulgação. *Preços pesquisados em janeiro de 2025



EXECUTIVA

68 ENTREVISTA

Jayme Lima, da MSD Saúde Animal, empresa que produz o antiparasitário Bravecto, fala sobre os dez anos do produto

72 MADE IN BRAZIL

A trajetória de sucesso da Nude, foodtech que mudou o mercado alimentício brasileiro com seus leites vegetais

76 5 PERGUNTAS

Luciana Salton conta como faz para manter a vinícola Salton como referência no enoturismo



SAÚDE ANIMAL NAS ALTURAS

Jayme Lima, executivo da MSD Saúde Animal, destaca a eficácia do antiparasitário Bravecto e reforça a importância da prevenção para o bem-estar de cães e gatos

por Felipe Seffrin

Desde novembro de 2024, o Airbus A320, prefixo PY-PRR, da Azul Linhas Aéreas, voa pelo País com uma customização especial do Bravecto, antipulgas e carrapatos para cães e gatos da MSD Saúde Animal. A campanha que celebra os dez anos do produto também inclui a distribuição de kits exclusivos para os tutores que embarcam com seus pets em um voo da Azul, reforçando a importância da prevenção para a saúde animal.

Em entrevista para a revista *Azul*, o diretor da unidade de negócios de Animais de Companhia da MSD Saúde Animal, **Jayme Lima**, conta mais detalhes sobre a campanha e analisa o mercado pet brasileiro. Formado em administração e com certificações na Harvard Business School e no Massachusetts Institute of Technology (MIT), o executivo paulista se mostra animado com o setor: “O Brasil tem a terceira maior população de cães e gatos do mundo e está crescendo dois dígitos ano após ano. Hoje em dia, nascem muito mais pets do que crianças. Daí a importância da prevenção para a saúde animal”, afirma.

Qual é o propósito da empresa MSD?

A MSD é uma empresa farmacêutica americana que atua em saúde humana e em saúde animal há mais de 130 anos, com produtos presentes em mais de 150 países. O nosso propósito é melhorar a vida das pessoas e a saúde e o bem-estar dos animais. Por isso nós sempre realizamos investimentos muito fortes em inovação para novos medicamentos, novas vacinas etc.

Como o Bravecto se encaixa nesse contexto?

Há 10 anos o Bravecto foi lançado mundialmente e até hoje ele é um dos nossos principais produtos. Ele foi uma revolução no mercado de prevenção e tratamento contra pulgas e carrapatos em cães e gatos. O Bravecto foi o primeiro produto em forma de comprimido mastigável, como se fosse um petisco. Isso foi absolutamente revolucionário porque deu

acesso a muito mais tutores e trouxe mais *awareness* à importância de prevenção.

Quais são os outros diferenciais da marca?

Até hoje, mesmo após dez anos do lançamento, ele ainda é o único que dura 12 semanas. Todos os outros produtos têm uma duração média mensal. E por que isso é fundamental? A pulga coloca dezenas de ovos por dia. O carrapato coloca 40 mil ovos em uma única vez. E esses ovos levam mais de um mês até eclodirem. A questão da duração é fundamental, para limpar o ambiente e acabar com todo o ciclo dos parasitas.

Como surgiu a ideia de customizar um avião e realizar uma parceria com a Azul?

Queríamos comemorar os dez anos de Bravecto de uma forma lúdica, que gerasse uma experiência memorável e que estivesse atrelada ao nosso posicionamento. Foi aí surgiu essa ideia de fazer algo inusitado, que nenhuma outra empresa do setor havia feito antes.

Qual é o objetivo da campanha?

A intenção é reforçar o conhecimento da marca e levar informação de qualidade para os tutores, para os veterinários e para a população em geral. Porque o uso de antipulgas e carrapatos no Brasil ainda é muito focado no tratamento. E precisamos levar esse conhecimento da importância da prevenção para a saúde do animal e para a saúde dos tutores e de suas famílias.

Como foi o voo inaugural da aeronave customizada?

Foi maravilhoso. Convidamos alguns tutores para fazerem uma viagem de São Paulo a Recife e todo mundo ficou encantado com a ambientação da aeronave. Não só com a parte externa maravilhosa, mas a ambientação interna, com bagageiros etiquetados com cães e gatos caracterizados de diferentes perfis.

Jayme Lima, diretor da unidade de negócios de Animais de Companhia da MSD Saúde Animal





Foi superbacana e divertido. Conseguimos reforçar a importância da prevenção contra parasitas e ao mesmo tempo mostrar que é possível viajar com seus pets com segurança e conforto.

Como é a distribuição do Bravecto?
O Bravecto não requer prescrição médica. O tutor pode ir à loja e comprar. Hoje, nossos principais canais de venda são as clínicas e hospitais veterinários, além das pet shops. Trabalhamos só com canais especializados.

Como vocês trabalham com os veterinários?

A nossa interação é muito no sentido de levar conhecimento científico não só para médicos veterinários, mas também para balconistas e varejistas, para que eles possam passar para o tutor a importância da prevenção. Obviamente, temos um portfólio forte para o tratamento de doenças, mas é muito melhor prevenir.

Existe alguma barreira cultural sobre a prevenção?

Sem dúvidas. Muitos tutores ainda não têm consciência da necessidade de prevenir doenças. E muitas vezes o balconista ou até mesmo o próprio médico veterinário não está plenamente apto a passar essa informação de uma forma simples e fácil. Então, atuamos no sentido de ajudá-los nesse papel de educar os tutores da forma mais interessante possível.

Como é a distribuição da marca?

Estamos em todo o Brasil. Atuamos com vendas diretas para varejistas, clínicas e hospitais e também via distribuidores exclusivos e especializados. São distribuidores com um papel técnico muito forte nesses canais.

Falando em saúde animal, quais os riscos de pulgas e carrapatos para os pets?
As pulgas e os carrapatos podem transmitir uma série de doenças, como a babesiose e a erliquiose. Inclusive existem doenças fatais. A famosa “doença do carrapato” pode matar. Então, são patologias



Acima, produtos da linha Bravecto, antiparasitário para cães e gatos



Fábrica da MSD Saúde Animal, em Joinville; acima, Airbus A320 da Azul com customização do Bravecto



Foto: Divulgação

graves, que podem gerar uma série desconfortos para o animal e problemas de saúde correlatos.

Como foi a sua trajetória até chegar à MSD?

Eu sou administrador. Passei pelo setor financeiro, de automação industrial, setor automobilístico, e aí entrei em consultoria de estratégia e inovação, onde fiquei dez anos. Ali eu tive a oportunidade de trabalhar com diversas indústrias: farmacêutica, hospitalar, moda, petroquímica, siderurgia, setor público etc. Depois voltei como executivo em uma empresa de saúde humana. Passei seis anos nessa posição até surgir o convite da MSD, em 2020, no auge da pandemia, para criar uma diretoria de estratégia de inovação.

Além do Bravecto, que outros produtos ou serviços vocês oferecem no segmento pet?

Temos uma linha completa de vacinas para cães e gatos chamada Nobivac. Também temos uma linha de produtos antipulgas, carrapatos e vermes para gatos. Nós temos a Coleira antiparassitária Scalibor, para a prevenção de

leishmaniose. Lançamos no ano passado o Defenza, um produto antipulgas e carrapatos que também protege contra o bicho-de-pé. Além disso, temos uma linha terapêutica bastante completa, com antibióticos, anti-inflamatórios, otológicos, dermatológicos. Trata-se de um portfólio bastante robusto.

Como você analisa o mercado pet brasileiro?

O Brasil tem a terceira maior população de cães e gatos do mundo, só atrás dos Estados Unidos e da China. E está crescendo dois dígitos, ano após ano. Hoje em dia nascem muito mais pets do que crianças. Cinco vezes mais. Então, o Brasil é um país que todo mundo nesse setor está olhando. E algumas tendências impulsoram muito fortemente a manutenção desse crescimento, como a humanização dos pets.

Vocês têm estudos que embasam essa questão?

Anualmente, fazemos algumas pesquisas e esse é um dos temas que abordamos sempre. Qual é a sua relação com o seu pet? São vários níveis, desde filho, membro da família, amigo, cachorro que fica no quintal etc. É interessante que, de um ano para o outro, houve um aumento de 11 pontos percentuais entre as pessoas que responderam que o pet é considerado um filho ou membro da família. Essa humanização leva a um cuidado extra. Ou seja, uma demanda por novos serviços e produtos, um cuidado muito mais sério com a saúde e o bem-estar animal.

Nesse sentido, o Brasil é um mercado prioritário para a MSD?
Sim, é um mercado superprioritário. A operação brasileira da MSD é a segunda maior do mundo, só atrás dos Estados Unidos. E o Brasil é um país com taxas de crescimento bastante aceleradas, principalmente quando comparado com mercados mais maduros, como a Europa.

Como é pessoalmente para você trabalhar nesse setor?

É fantástico. O nosso propósito é muito nobre, muito genuíno, que é melhorar a vida das pessoas, além da saúde e do bem-estar dos animais. Temos ferramentas para isso. Não só por meio dos produtos, mas levando conteúdo de qualidade para os tutores. É algo supermotivador, porque é genuíno. Vivemos isso, trabalhamos com muita alegria. Não só eu, mas o nosso time inteiro. ▶

130 anos
de MSD global,
sendo 68 no Brasil

150 países
comercializam produtos MSD

2 mil

funcionários nas duas fábricas
no Brasil, em Cruzeiro (SP)
e Joinville (SC)

250 milhões

de doses de Bravecto já foram
distribuídas no mundo



MADE IN BRAZIL



Nude foi a primeira foodtech latina a estampar sua pegada de carbono nas embalagens

Fotos: Divulgação

LEVES PEGADAS

CEO e cofundadora da Nude, Giovanna Meneghel conta a história da foodtech de leites vegetais com apenas quatro anos de existência e um grande impacto no mercado por Felipe Seffrin

Qual é a pegada que você deixa no mundo? Essa pergunta guia a história da Nude, foodtech de leites de vegetais com foco em sabor e sustentabilidade. Criada em 2020, a marca apresentou uma nova opção de substitutos lácteos nas prateleiras, aliando inovação e compromisso com o meio ambiente. Não é à toa que a Nude já nasceu trazendo no rótulo a pegada de carbono de seus produtos. Nos cálculos da empresa, o leite de aveia consome 90% menos água e pode emitir de três a dez vezes menos CO₂ que o leite de vaca.

Essa pequena revolução no mercado brasileiro começa do outro lado do mundo. Giovanna Meneghel, 32, e Alexander Appel, 37, moravam em Berlim, na Alemanha, e um dia pediram um cappuccino em uma cafeteria, mas foram surpreendidos pelo barista: "Que tal quer provar com leite de aveia? Se vocês não gostarem eu troco." O casal não só aprovou a substituição como teve um *insight* para a criação da Nude.

Formada em Direito na PUC-SP, Giovanna nunca exerceu a profissão e iniciou sua carreira no mercado da moda "quando ainda nem se falava em sustentabilidade". Apesar de vir de uma

família com longa experiência na produção de aveia, no Paraná, ela nem cogitava seguir no ramo alimentício. Já Alexander vinha de uma carreira focada em finanças e *private equity* que levou o casal a morar no exterior. "Berlim é uma cidade muito inspiradora no sentido da sustentabilidade na alimentação, com ingredientes locais, mais baseada em plantas. É uma alimentação mais consciente sobre impactos ambientais", conta Giovanna. "A gente começou a viver isso. Aí vimos que o leite de aveia tinha uma presença muito forte no mercado por lá e isso não estava acontecendo no Brasil."

Mais que uma ideia de negócio, aquele ambiente inspirou o casal a criar uma empresa que fosse diferente em sustentabilidade e saudabilidade.

COMEÇO VIRTUAL

Giovanna lembra até hoje que a primeira reunião do time no Brasil, na época formado por apenas cinco pessoas, aconteceu em uma sexta-feira 13. O mês era março de 2020 e logo depois veio o *lockdown* da Covid-19. "Na pandemia ficamos um



tempo imenso fazendo tudo on-line, como todo mundo naquela época. Mas conseguimos continuar o desenvolvimento dos produtos na fábrica, seguindo um protocolo super-rígido de segurança."

Os primeiros testes dos produtos foram no estilo "tira máscara, bota máscara", no meio do caminho eles tiveram que trocar de fábrica e isso fez atrasar o lançamento para dezembro. "Todo mundo falava que não era uma boa época, que os supermercados estariam focados no Natal, mas eu pensava: 'se eu não colocar esse produto na prateleira agora, ninguém mais vai acreditar em mim'." A Nude chegou às primeiras gôndolas no dia 22 de dezembro de 2020 — e foi superbem.

No ano seguinte, passado o sufoco do lançamento, foi a vez de abrir novas portas e conquistar mais espaços no varejo, um processo um tanto longo. "Quem encabeçou toda a parte comercial foi o Alex, meu cofundador, e ele fez isso muito bem. A gente conseguiu distribuir o produto de uma maneira muito rápida." Mas o que mais trouxe satisfação para Giovanna e todo o time da Nude foi a aceitação do produto e sua proposta sustentável.

EMPRESA B

A Nude nasceu como Empresa B, organização que tem o desenvolvimento social e ambiental integrado ao seu modelo de negócio. Ela foi a primeira foodtech na América Latina a



Os leites vegetais da Nude são versáteis, para consumo em sobremesas e com café (à esq.)



MADE IN BRAZIL

A marca também produz creme de leite e leite condensado de aveia



Fotos: Divulgação



calcular e a incluir a pegada de carbono nas embalagens, iniciando um movimento que provoca as outras empresas a fazerem o mesmo — e dá ao consumidor o poder de escolher produtos com menor impacto ambiental.

Um número como 0,47 kg CO₂e/kg pode assustar, mas a lógica é relativamente simples: quanto menor o número, menores as emissões de gases que levam ao aquecimento global e aceleram as mudanças climáticas. Para familiarizar o consumidor com essa temática, a Nude lançou o movimento “Mostre Sua Pegada”, mobilizando a indústria a calcular seu impacto climático e a reduzir emissões de poluentes. A iniciativa reúne mais de 30 empresas, como Natura, Insider, Grupo Malwee, Cia Hering, Movida e outras foodtechs.

Giovanna reforça que a pegada de carbono dos leites de aveia da Nude, da produção ao pós-consumo, é auditada por uma empresa independente, o que garante transparência no processo. E mesmo com números bem abaixo do leite de vaca (que via de regra não comunica seu impacto ambiental), a empresa está sempre buscando soluções para reduzir o impacto de seus produtos no meio ambiente e na sociedade.

Um bom exemplo está no lançamento próximo de um produto que pode reduzir em até 7% as emissões de carbono da cadeia de fornecimento da Nude. Após várias experiências, a empresa conseguiu transformar a matéria-prima resultante da filtragem do leite de aveia em um cereal matinal. A novidade, nos sabores baunilha e chocolate, deve chegar ao mercado ainda no primeiro trimestre, se somando ao portfólio de oito leites vegetais, creme de leite e leite condensado de aveia.

“A gente faz leite com aveia, água e um jogo enzimático. Antes isso era filtrado para extrair o leite de aveia e aquela biomassa que sobrava era descartada”, conta a CEO da Nude. “Ao analisarmos nutricionalmente essa biomassa, descobrimos que ela era composta de proteína e fibras. Então transformamos esse material em um novo produto.” Gerando menos resíduos, a empresa reduz ainda mais sua pegada de carbono — o que rendeu à Nude um reconhecimento do Pacto Global da ONU.

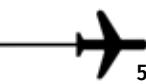
A empresa, que começou com um aporte de R\$ 2 milhões e recebeu investimentos de R\$ 25 milhões há dois anos, hoje é avaliada em mais de R\$ 125 milhões. Só em 2022, a marca registrou 350% de crescimento (a Nude não divulga valores). Dos 500 pontos de venda iniciais, a Nude pulou para cerca de 2 mil estabelecimentos. Mas Giovanna mira alto. “Já temos um número legal e vemos um crescimento mês a mês, mas ainda temos muitas portas para abrir e muitas bocas para conquistar.” ▶

heynude.com.br



Portfólio com diversos sabores e formatos de leite vegetal; abaixo, barista prepara café com Nude





DE PORTAS ABERTAS

Diretora-executiva da vinícola Salton, Luciana Salton conta como a empresa centenária mantém-se como referência no enoturismo

por Flávia G Pinho



Fotos: Marcelo Katsuki e Augusto Tomasi /Divulgação

Fundada em 1910 pelo imigrante italiano Antonio Domenico Salton, a vinícola Salton não testemunhou apenas o nascimento da indústria brasileira de vinhos. A empresa também participou do surgimento do enoturismo no Brasil e, nas últimas décadas, ajudou a transformar a Serra Gaúcha em um dos destinos mais procurados pelos turistas amantes da bebida. “No começo, a empresa ficava no centrinho de Bento Gonçalves, junto à igreja matriz. Crescemos junto com a cidade”, conta **Luciana Salton**, diretora-executiva e quarta geração à frente da administração.

A vinícola e o restaurante, que mantêm as portas sempre abertas aos visitantes, chegaram a receber 37 mil pessoas em 2023 e, após as enchentes que castigaram o estado, reabriram com fôlego renovado. A vinícola, no distrito de Tuiuty, em Bento Gonçalves (RS), oferece um novo tour, 100% dedicado aos espumantes, e apostou no encantamento da vindima para atrair públicos cada vez maiores. Já a Casa di Pasto Família Salton, inaugurada em 2023, no roteiro Caminhos de Pedra, aproveita a temporada de calor para movimentar os eventos ao ar livre.

O nome do restaurante homenageia os primórdios da vinícola. Em 1884, quando Antonio Domenico chegou à Serra Gaúcha, seu primeiro negócio foi uma casa de pasto, estabelecimento que oferecia hospedagem e vendia refeições – o vinho da casa, elaborado com as uvas colhidas no quintal, deu tão certo que, 26 anos depois, deu origem à vinícola, hoje uma das mais importantes do País.

1. Como nasceu o enoturismo na Salton?
A Salton passou por uma grande transformação no começo dos anos 1990, quando a abertura às importações provocou

um enorme avanço das vinícolas do País. Junto, nasceu a curiosidade do brasileiro, que queria aprender como os vinhos são feitos. Foi nessa época que mudamos do Centro da cidade para a nova sede, no distrito de Tuiuty. Lembro-me do meu pai [Ângelo Salton Neto, morto em 2009] recebendo clientes no restaurante que mantínhamos ao lado da produção, servindo codorna com polenta.

2. O que os visitantes procuram hoje?
Estamos na era do turismo de experiência. Eles ainda querem saber como o vinho é feito, mas também querem visitar um lugar bonito, participar de degustações harmonizadas e de eventos exclusivos. O Intensità Sunset, com open bar de espumantes, pizzas, bruschettas, finger food e música, acontece na Casa di Pasto e tem

as e termina na sala secreta para degustações, um espaço que permanece trancado a chave, porque é lá que guardamos os rótulos históricos. Lançado em 2024, o tour Efervescência Brasileira oferece muito conhecimento sobre espumantes, um dos destaques na nossa produção. Mas apimentamos bastante o cardápio de experiências e temos opções para quem já visitou vários outros produtores e está interessado apenas em uma degustação, por exemplo, para conhecer nossos rótulos. Já a Casa di Pasto é um ambiente que combina gastronomia e lazer, ideal até para encontros de confrarias e reuniões de negócios. Você pode participar de uma degustação, sem necessidade de agendamento, ou conhecer nosso brunch. Acabamos de lançar a campanha “Saia da sua bolha e entre na nossa”, para reforçar a ideia de que podemos furar a bolha da rotina para brindar, não só nas celebrações especiais, mas no dia a dia. Por que deixar esses momentos exclusivamente para datas esporádicas?

4. Quem visitar as vinícolas gaúchas agora vai encontrar um cenário muito diferente daquele anterior à tragédia climática do primeiro semestre?

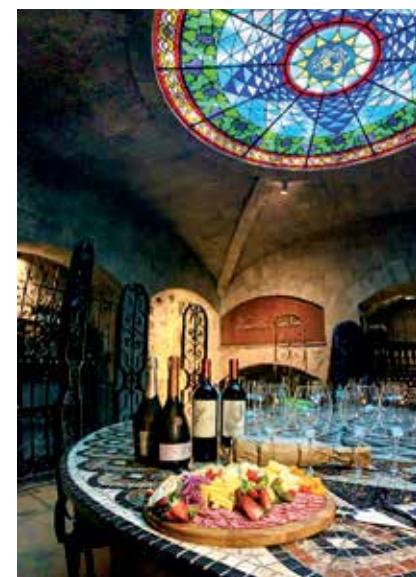
Pelo contrário. A gente sabe que muitos produtores perderam seus vinhedos e algumas destilarias, de fato, sofreram bastante e ainda estão lutando para se recuperar. Mas quem chegar hoje também vai encontrar equipes cheias de disposição, ávidas por receber bem, felizes por poder contar nossa história, com os braços abertos.

5. Qual é a melhor época do ano para visitar a Serra Gaúcha?

A Serra é encantadora o ano todo. Quem nos visita no verão, na época da vindima, tem a chance de testemunhar momentos únicos, como a chegada das uvas à vinícola. Os feriados prolongados ao longo do ano, como a Semana Santa, também são épocas bem movimentadas. Mas há quem não abra mão do frio do inverno para tomar vinho. Por isso o melhor mesmo é vir à Serra Gaúcha várias vezes no ano.



Na vinícola (no alto) e no restaurante Casa di Pasto (acima), degustações combinam vinhos, gastronomia e lazer





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

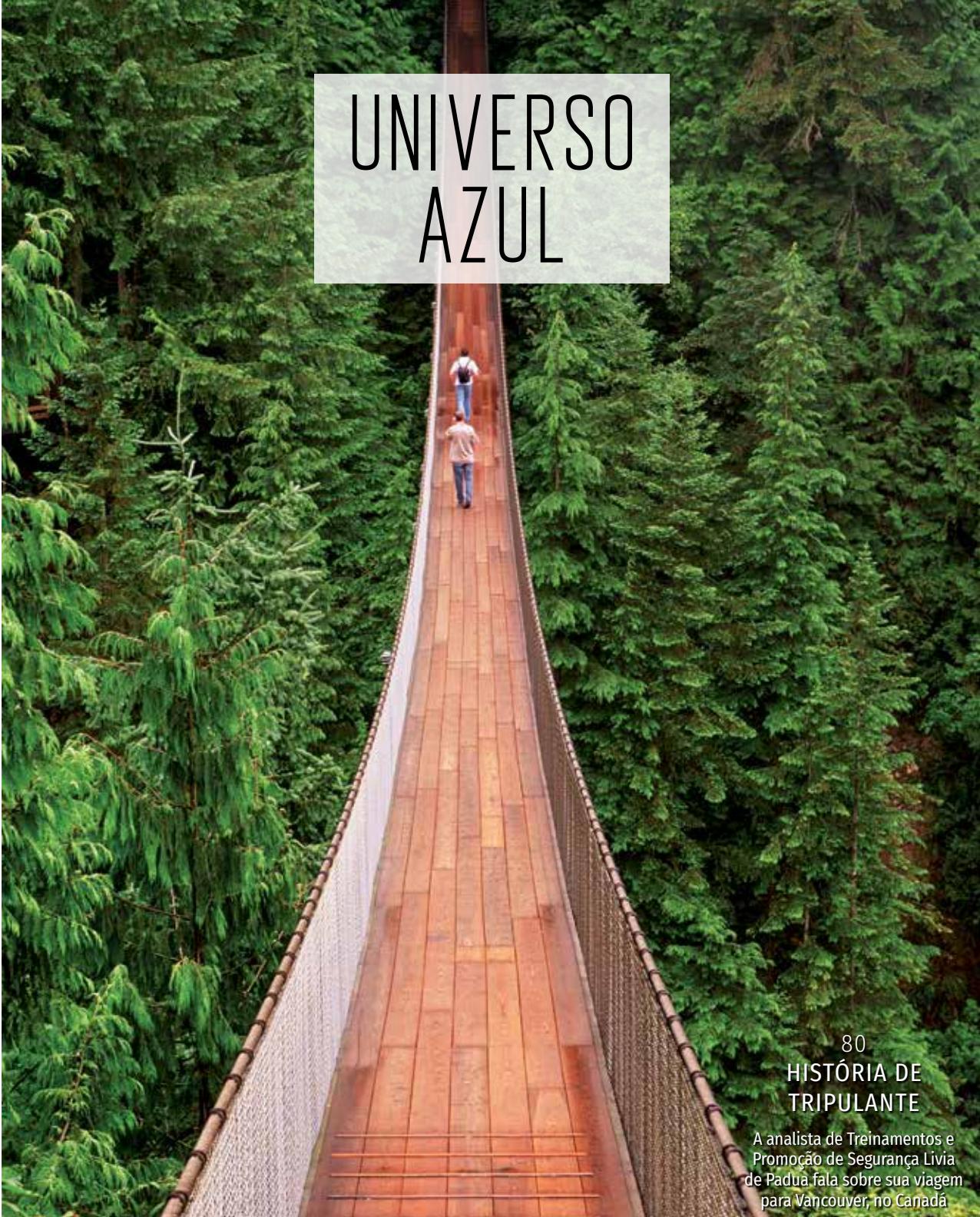
10% de desconto na
mensalidade do Clube

10% de desconto na compra
de passagens aéreas

80
Entrevista com Renato Achoa,
diretor de Qualidade e
Segurança da Azul

O céu é **Azul**

Foto: Getty Images



UNIVERSO AZUL

80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE

A analista de Treinamentos e
Promoção de Segurança Lívia
de Padua fala sobre sua viagem
para Vancouver, no Canadá

83

ENTRETENIMENTO A BORDO

88

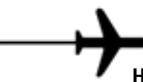
NOSSA FROTA

EXPERIÊNCIA AZUL

Todas as informações que
você precisa para um voo
tranquilo

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

Conheça os dez tipos de
aeronaves que voam para os
mais de 160 destinos da Azul



Whistler, ao Norte de Vancouver

SURPRESA EM VANCOUVER

Uma viagem inesquecível para o Canadá, com direito a incríveis paisagens naturais, belas construções e excelente gastronomia



Em outubro de 2022, decidi surpreender minha irmã, que mora em Vancouver, no Canadá, fazendo o que mais gosto: aparecer de surpresa em lugares diferentes no mundo. Em geral, viajo sozinha e sem grandes planejamentos, o que sempre torna a experiência mais especial e única. Dessa vez, foi um pouco diferente, pois pessoas mais do que queridas me esperavam no destino.

Vancouver me recebeu com o frio do final de outubro, mas estava empolgada e pronta para explorá-la. Logo que cheguei, minha irmã e minha cunhada me levaram para conhecer a cidade, toda colorida pelos tons de outono. Uma das vistas mais bonitas do corredor de árvores plátano-bastardo, aquela da folha da bandeira, foi – pasmem – em um cemitério. Reservamos o final de semana para irmos a Whistler apreciar montanhas cobertas de neve, pistas de esqui e o charme de um mercado de inverno, com lojas e restaurantes em tendas rústicas.

Fizemos uma rota por vários lagos incríveis, que, no verão, atraem milhares de turistas. Algo de que eu não poderia abrir mão era visitar a ponte Capilano, uma suspensão de cordas

com uma vista de tirar o fôlego. Fui acompanhada de um britânico que, assim como eu, estava descobrindo a cidade. Outro ponto alto foi a experiência de realidade virtual em um estúdio simulando um hospital abandonado, onde lutei contra zumbis. Foi uma descarga de adrenalina e tecnologia e saí de lá ofegante! Inesquecível!

A culinária de Vancouver é uma mistura de influências de vários cantos do mundo. Deliciei-me com pratos asiáticos, batatas trufadas, asinhas de frango superapimentadas e até uma feijoada bem brasileira e deliciosa. Não podia deixar de parar em uma *pâtisserie* europeia para saborear um dos melhores chocolates quentes da minha vida.

De todas as coisas que vi e vivi, o que mais me marcou, porém, foi ver minha irmã feliz e se organizando em seu novo lar. Vancouver, com sua energia multicultural e suas paisagens impressionantes, foi o cenário perfeito para essa viagem de surpresa, onde a natureza e a modernidade se encontram de maneira única.

Livia de Padua
Analista de Treinamentos e Promoção de Segurança

Fotos: Arquivo pessoal e Getty Images

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:

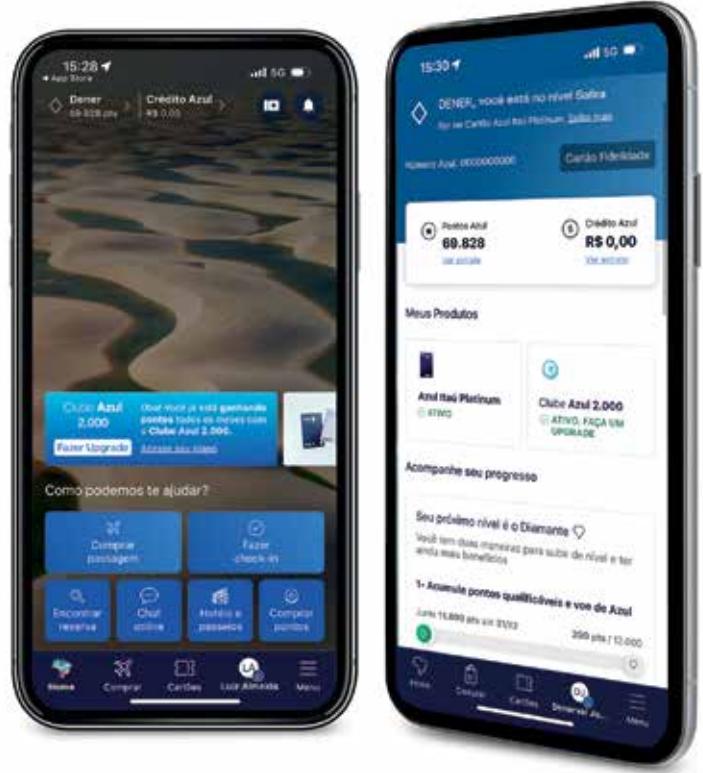
azulcargoexpress.com.br
ou procure a loja mais próxima

Azul cargo
»Express



APLICATIVO DA AZUL

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



► 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.

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

TV AO VIVO

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

SKY DESTAQUES DA PROGRAMAÇÃO



39

sportv



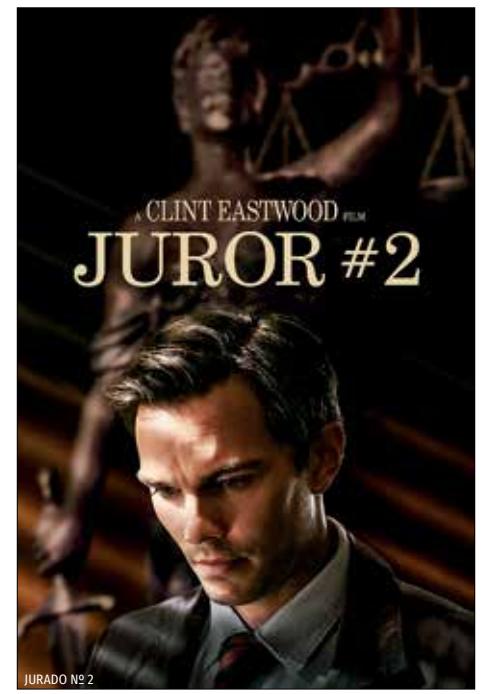
41

gnt



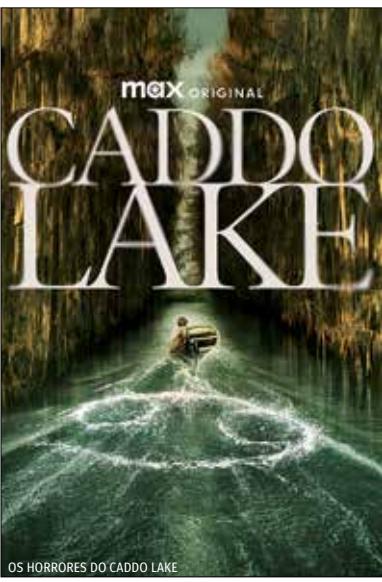
42

MULTI SHOW



FILMES A BORDO

Confira as melhores produções do cinema em nossos voos



Fotos: Divulgação

JURADO Nº 2

OS HORRORES DO CADDOW LAKE

BLADE RUNNER 2049

SCOOBY-DOO 2: MONSTROS À SOLTA

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



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.

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.



ENTRE PARA O CLUBE AZUL

-  Acesse o site 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



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 seletiva 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

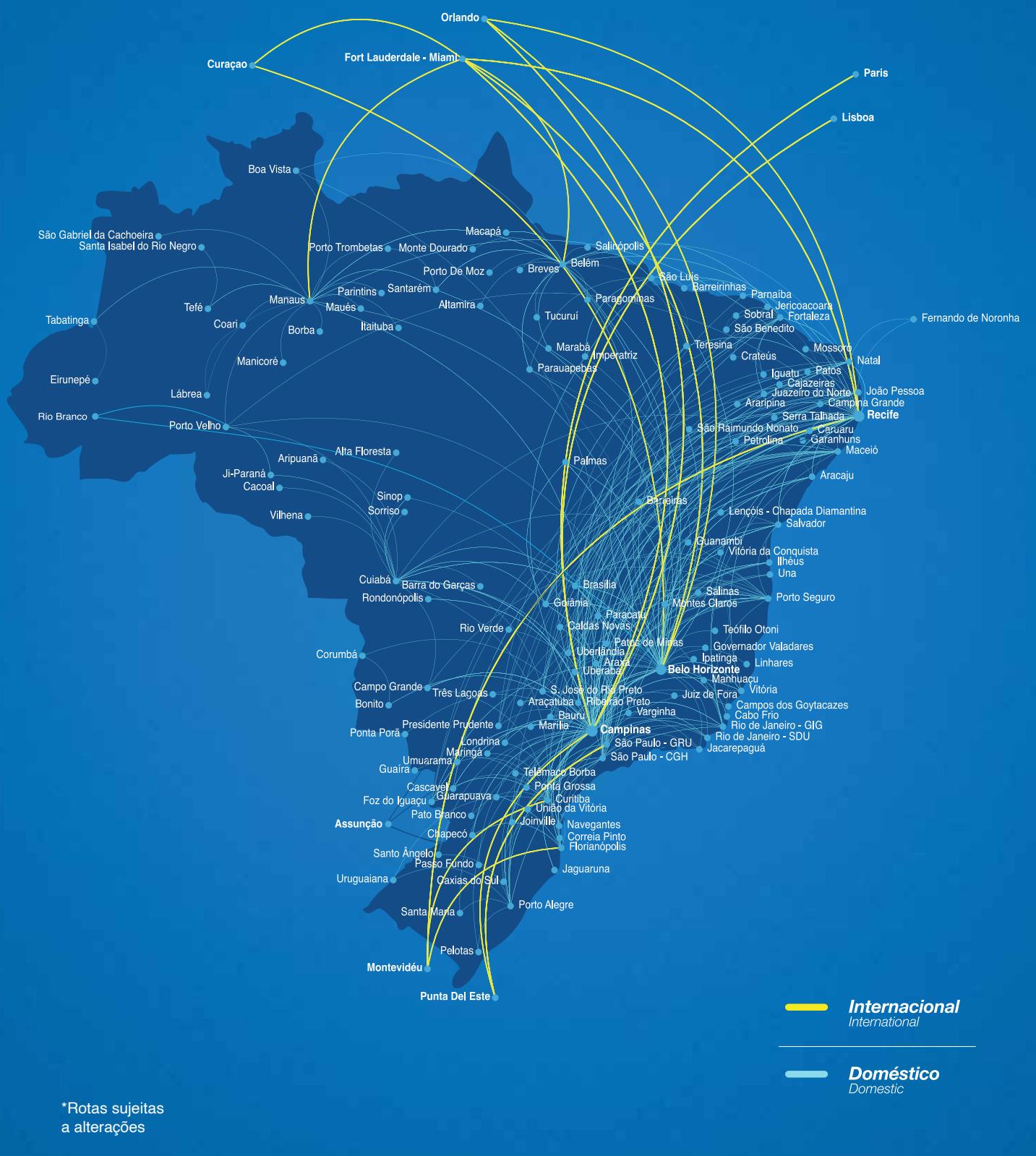
Rio Grande do Sul
Caxias do Sul - Shopping Villagio Caxias
Porto Alegre - Shopping Bourbon Country

Santa Catarina
Chapecó - Centro
Florianópolis - Centro
Joinville - América

Tocantins
Palmas - Plano Direito Sul

Flórida
Orlando - 7061 Grand National Dr

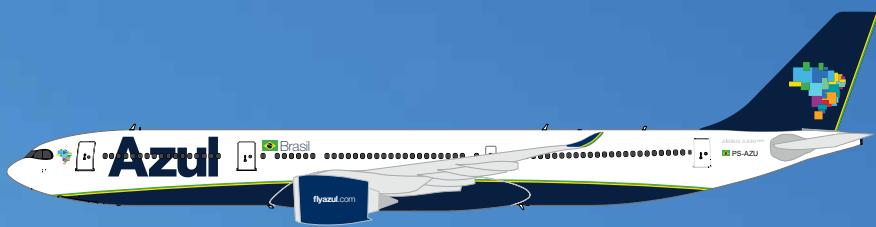
Paraguai
Assunção - Paseo Quimbaya, local 5





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.



PURE BEAUTY

River beaches, canoe trips among giant water lilies, tradition, culture, and typical cuisine make Alter do Chão a popular destination for people worldwide

by Roberta Malta
photos Daniel Aratangy

Carolina was 23 years old when she set foot in Alter do Chão for the first time. She was born and raised in Salvador, Bahia, and was pregnant for the first time. She felt a kind of calling when she saw the village on the right bank of the Tapajós River during a trip to the Amazon. It was there, in the middle of the wild nature, that she wanted to give birth to her child. Eighteen years and three children later, she lives with her family in a house hidden in the middle of the forest, where she and her husband operate her sustainable cosmetics studio and his studio for naturally fermented wines, having the bucolic Igara-pé do Macaco as their backyard. Carolina's change was radical and too adventurous for most people visiting the small village in Pará that was inhabited by Indigenous Borarí communities until the 18th century. However, the desire to completely change one's life and swap the clacking of heels on asphalt for bare feet that glide on the sand without dis-

turbing the music of nature affects ten out of ten tourists who visit this magical place. Alter do Chão is part of the Eastern Amazon, with river beaches as some of its greatest attractions. Framed by the varied and intense greens of that biome, a very white sand, and waters with calm waves and perfect temperature (never too cold or too warm, but cold enough to refresh oneself) make it a desired destination for people from all over the world: take a moment to really notice how many different accents and languages you can hear at every corner.



Traditional boat on the Arapiuns river; on the left, the 52-meter samaúma tree, on the Piquiá trail

chips sold in bags. Always busy, the town center is organized around the Parish of Nossa Senhora da Saúde, the area's patron saint. An important historical and cultural point in the region, the coming and going of devotees and the masses packed with people bear witness to the locals' devotion — as strong as their belief in folklore. Proof of this is Sairé, a celebration that takes place every September on the saint's feast day and mixes Indigenous and Christian traditions with dances, rituals, and manifestations of popular culture.

At the other end of the square, between Lago Verde and the Tapajós River, one is surprised by the village's postcard. Accessible only by boat, Ilha do Amor — which is actually a peninsula — is occupied by standardized thatched huts that offer comfort, cold beer, and delicious snacks typical of Pará without sacrificing rusticity. You can lounge on the sand, swim laps, go kayaking, or take a motorboat around the neighboring beaches.

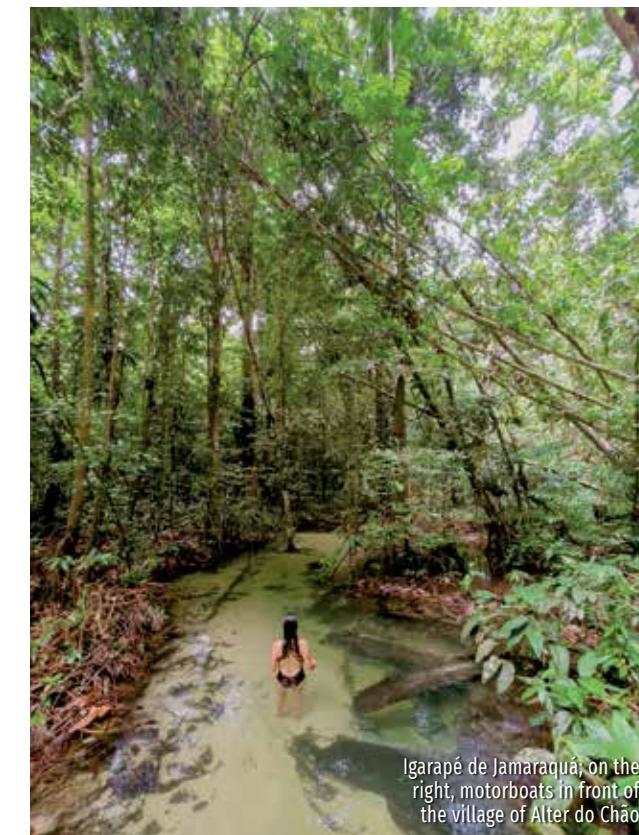
On the way out towards Pindobal, where the sun sets in the water, it is worth asking to park the boat at Lago do Urucuí for a swim and at Ponta do Muretá, which, surrounded by lush vegetation and inhabited by white, yellow and neon blue butterflies, has enough shade to allow you to linger a little. The panoramic view invites tourists to take a walk between the beach and the forest. Caxambú, with its clear lagoons surrounded by small dunes, has the power to make tourists forget about life and is worth a visit. Throughout the tour, you can see dolphins here and there in flashes.

THE SEASONS HAVE CHANGED
Alter do Chão has two well-defined seasons, one dry and one rainy, respectively called Amazonian summer and winter. Despite global warming, which makes them less predictable and causes the cycles to be longer or shorter than expected without warning, these dates

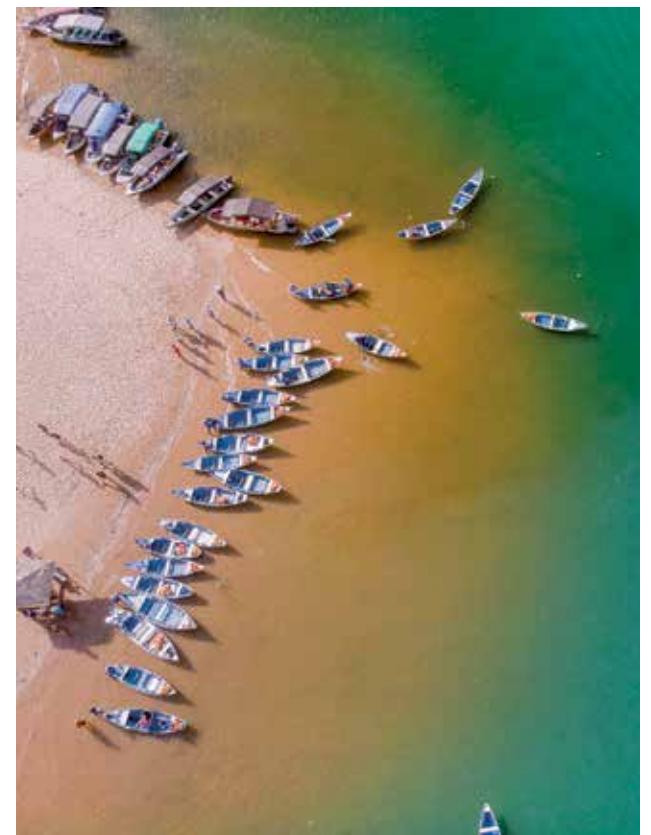
define the village's landscape.

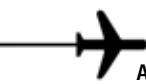
During the dry season, between August and December, the beaches become larger and, during the rainy season, from January to July, they fully disappear from view. During this period, the igarapés, narrow and shallow watercourses, fill up and become igapós. This is when water lilies, bromeliads and other plants that depend on floods to reproduce appear, making the scenery even more beautiful.

The canoe ride in the Enchanted Forest is one of the most beautiful moments of the trip. The swaying of the trees, the movement of the oar in the water, and the singing of the birds: all bring visitors to a spontaneous meditative state that fills one's soul and mind with good sensations. Nearby, Igapó do Camarão is ideal for swimming a little and letting the rich vegetation make the day feel complete. At Macaco, you can sunbathe on the wooden chairs set up on the riverbank and enjoy a different kind of beach.



Igarapé de Jamaracá; on the right, motorboats in front of the village of Alter do Chão





ALTER DO CHÃO



Pirarucu with vegetables, plantain, manioc flour, rice with jambu, salad and piracú farofa from Dulce's Bar

QUEEN OF THE FOREST

In times of beach or igapó, rain or shine, a trip Flona do Tapajós cannot be left out of the itinerary of those traveling to Alter do Chão. The acronym that means "National Forest" refers to protected public areas, created to conserve natural ecosystems, protect biodiversity, and promote the sustainable use of natural resources. With a length of 9.1 km, the Piquí trail takes those curious enough to face it to the imposing samaúma, a tree around 400 years old and 52 meters tall, with impressive wide roots that make a peculiar design in the ground. Those accompanying the trail are locals, especially from the Jamaraquá community, who know absolutely everything about the Amazon vegetation.

During the trail, which lasts around four hours and includes a stop for a refreshing bath in the Igarapé de Jamaraquá, there are over 80 types of fungi and centuries-old trees for all purposes. You can see rubber trees, from which latex is extracted and used to make organic jewelry, trinkets, placemats and other household items, white pitch, whose bark is used in anti-anxiety teas, cloves, which help with stomach problems, and so on. Listening to the legends of the forest is another highlight of the trail program, which, despite being long, is almost entirely flat and does not require great physical fitness.

Another exciting sight is the community of Coroca, located on the banks of the Arapiuns River, a tributary of the Tapajós. The important work of preserving chelonians (a type of freshwater turtle) and stingless bees, in addition to the crafts made from tucumá fiber and colored with fruits, leaves, and roots, wakes feelings of hope and faith in humanity.

THE TASTE OF THE LAND

Considered the most authentic in Brazil, the cuisine of Pará reveals the pride of a people who cultivate and extol their roots without adopting fads or foreign expressions. A legacy of Indigenous culture, with clear Portuguese and African influences, the cuisine of this part of the map makes history with strong flavors extracted from



Pousada Flor de Alter

the Amazon. River fish, such as pirarucu, tambaqui and pintado, crabs, ducks and freshwater shrimp share the spotlight with flours, fruits, peppers, and regional herbs.

A highlight of the region is cassava, which is served at the table in different forms: As flours that accompany meals or as gum to add texture to broths, porridges, cookies, and cakes. Its crushed leaves are the star of maniocá, a typical dish that includes salted meats and is reminiscent of feijoada (although it does not include beans). Tucupi, the juice extracted from wild cassava, appears in sauces, as a seasoning or broth.

Jambu, an herb that makes tongues tingle, is another signature of local cuisine, as is açaí, served with fish during a meal or with tapioca flour as a digestive, and cupuaçu, which makes great juices, sweets, drinks and even imitates chocolate.

From beach bars, such as the popular Dulce's Bar, on Ilha do Amor, to meals in the communities to the trendiest restaurants, all places offer a taste of Pará. At Farol da Ilha, the dishes are plentiful and serve more than one person. Ty, with its charming veranda and low tables arranged

on tatami mats with cushions instead of seats, the tradition gains elaborate presentations and special notes that remain etched in the memory.

A must-see, Casa do Saulo is a great place to visit for those who arrive in Santarém hungry, as it is close to the airport and a short trip for those who leave by boat to visit the stunning Lago Preto and the charming Pedra da Moça. The most important name in the region, Saulo Jennings, a chef who brings delicacy to striking ingredients, also has restaurants in Belém, São Paulo and Rio de Janeiro. ▶

Azul viagens
from 10 installments
R\$ 642,72
without interest
or
R\$ 6.427,25
in cash
per person

*Prices subject to change without notice

azulviagens.com.br / 4003 1181



SERRA DA CANASTRA



Cured baskets from Reserva do Lago and the Maria Cândida waterfall at the Acqualume guesthouse



TIME AND CHEESE

Delfinópolis, in Serra da Canastra, where its cheese became a World Heritage Site, transcends its most illustrious product with beautiful waterfalls and mountains and shows why Minas Gerais is so good

by Paulo Vieira

photos Cezar Felix/Vinicius Alves

Minas is an abysmal word, said the old propaganda, bringing a new meaning to what the modernist from Minas Gerais, Carlos Drummond de Andrade, used to say. Whatever that means, there is something solemn, mysterious, profound – abysmal – about Caminho do Céu, the crest of a mountain range between two beautiful valleys, the main attraction of Delfinópolis, one of the “capitals” of Serra da Canastra, about 400 km from Belo Horizonte – and the same distance from São Paulo.

Appreciating the immensity at the highest point in the region, at 1,400 meters above sea level, is the cherry on top of a trip in which Serra da Canastra cheese, with an artisanal production method that was considered Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO in December, is just one of its elements.

A beautiful element indeed, as the cheese is made by people like Luiz Henrique and

grandmother of Celso de Mello, Tristão’s recently deceased oncologist husband.

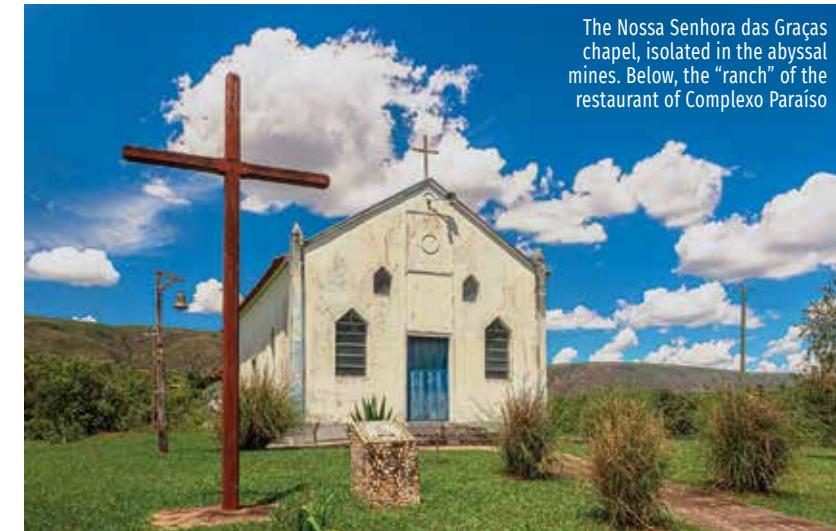
The production of Minas Gerais cheese, now a global heritage, involves very few ingredients. There is milk, which must be produced in-house—the neighbors’ cows are off limits—and must be raw; the pingo, or bait, the previous day’s milk, a concentrate of good bacteria that act as yeast; the cheesemaker’s hand, responsible for pounding and shaping the “dough” that will become cheese; and, finally, time. It is the days—or rather, the weeks—of rest that make the cheese not only distinctively tasty but cured, as in sound, healthy, and free from bad bacteria.

It sounds simple, and it is. But the art lies in knowing how to deal with the imponderable, that which is not entirely possible to control. The Canastra producer often says that no two cheeses are the same, or, as Thiago Tristão told Azul magazine: “There is nothing in cheese that is not alive.”

THE MANY WATERFALLS

Delfinópolis is not the main cheese-producing city in Canastra, a region with the Serra da Canastra National Park, covering 200 thousand hectares and created in the early 1970s, as its unifying feature. It loses to São Roque de Minas, which is also a great place for visiting the source of the famous São Francisco River — whose location was recently questioned and moved a few kilometers north to the rural area of the municipality of Medeiros. However, Delfinópolis claims to have the largest number of waterfalls not only in the region but also in any other municipality in Minas Gerais. It’s said that they amount to 150, and it’s hard to argue because we see one all the time. In Complexo Paraíso, an area with eight waterfalls within the national park and operated by a concessionaire, there is a small accommodation and restaurant. Wallace Lucas, who is in charge and graduated in Law in the neighboring city of Passos, has a sparkle in his eyes when he talks about the true Xanadu he has under his care. Having to take care of existing trails, open new ones for other uses, and submit periodic reports to federal authorities is nothing compared to having responsibilities that fill his soul and make him feel deeply connected to his city.

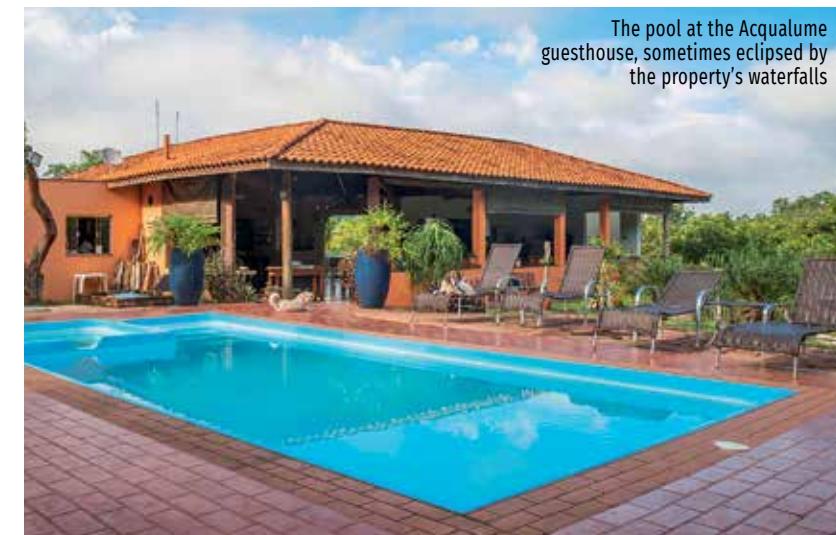
But it is not only the delfinopolitanos — a name given to people from Delfinópolis, especially the former president and governor of Minas Gerais, Delfim Moreira — who look after the local beauty. Fascinated by the mountains, waterfalls and dams formed by branches of the Rio Grande, which borders the city, outsiders decided never to leave the place. Former executive Ana Trindade and former chef Valdemar Bruni, her from Ribeirão Preto, and him from Itu, São Paulo, are now neighboring producers of specialty coffee, with a designation of origin from Serra da Canastra, of course. They adopted the agroforestry planting system, with large fruit trees providing shade for the coffee plants, as done traditionally with cocoa. In the hotel industry, the couple João Carlos and Ana Beatriz Vera, he from Nova Granada (SP), she from Uberlândia (MG), built

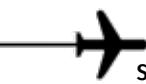


The Nossa Senhora das Graças chapel, isolated in the abyssal mines. Below, the “ranch” of the restaurant of Complexo Paraíso

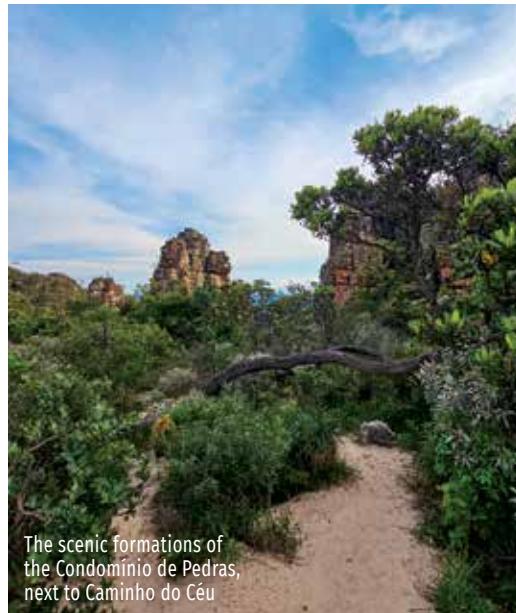


The pool at the Acqualume guesthouse, sometimes eclipsed by the property’s waterfalls

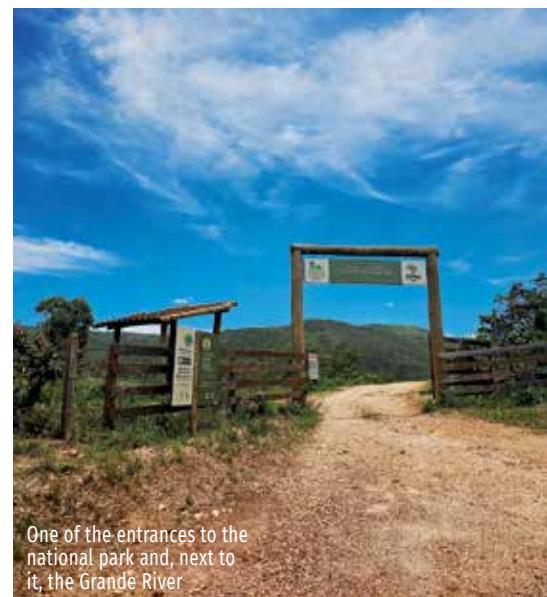




Aerial view of Caminho do Céu, one of the region's great natural attractions



The scenic formations of the Condomínio de Pedras, next to Caminho do Céu



One of the entrances to the national park and, next to it, the Grande River



and still maintain one of the most comfortable inns in the city. It is called Erva Doce and provides suites with hot tubs on decks, which are great for contemplating the plains below and the sunset above. The very friendly Flávia Lelis from Franca (SP) runs one of the city's great breakfasts at Acqualume, a guesthouse with its very own beautiful waterfalls.

With all this, it is unsurprising that the city's great agricultural commodity, the banana prata, was brought to the region

in this century by people from outside. There is also soy, a more insidious crop, which is gradually dominating the cerrado and transition areas to the Atlantic Forest of Delfinópolis. But not even this monoculture, which spreads like wildfire in the dry season across stretches of land as far as the eye can see in so many Brazilian states, can prevail over what is forever the great heritage of Canastra and Delfinópolis: its cheese, its people, and its great beauty. ▶

Azul
viagens

from
10 installments
R\$ 155,90
without interest

or
R\$ 1.559,00
in cash
per person

SERRA DA CANASTRA
4 nights at Orobá Coema Village Hotel (Capitólio)
+ air tickets.
Departure on
05/08/25
(from Caldas Novas)

*Prices subject to change without notice
azulviagens.com.br / 4003 1181

Photo: Disclosure

ANIMAL HEALTH AT ITS HIGHEST

Jayme Lima, executive at MSD Animal Health, highlights the effectiveness of the antiparasitic Bravecto and reinforces the importance of prevention for the well-being of dogs and cats

by Felipe Seffrin

Since November 2024, the Airbus A320 with registration PY-PRR from Azul Linhas Aéreas has been flying over the country with a special customization of Bravecto, an anti-flea and tick treatment for dogs and cats from MSD Animal Health. The campaign celebrating the product's tenth anniversary also includes the distribution of exclusive kits for owners who board an Azul flight with their pets, reinforcing the importance of prevention for animal health.

In an interview with Azul magazine, the director of the Pets business unit at MSD Animal Health, Jayme Lima, provides more details about the campaign and analyzes the Brazilian pet market. With a degree in business and certifications from Harvard Business School and the Massachusetts Institute of Technology (MIT), the executive from São Paulo is excited about the industry: "Brazil has the third largest population of dogs and cats in the world and is growing double digits year after year. Nowadays, many more pets are born than children. Hence the importance of prevention for animal health," he states.

What is the purpose of MSD?

MSD is an American pharmaceutical company that has been operating in human and animal health for over 130 years, with products present in over 150 countries. Our purpose is to improve people's lives and the health and well-being of animals. That's why we always make very strong investments in innovation for new medicines, new vaccines, etc.



Jayme Lima, executive at MSD Animal Health

long-lasting is key to cleaning the environment and ending the entire parasite cycle.

How did the idea of customizing an airplane and establishing a partnership with Azul come about?

We wanted to celebrate Bravecto's 10th anniversary in a fun way that would create a memorable experience and be in line with our positioning. And then this idea came up to do something unusual, something that no other company in the sector had done before.

What is the objective of the campaign?

The intention is to reinforce brand awareness and provide quality information to owners, veterinarians and the general public. Because the use of flea and tick treatments in Brazil is still very focused on treatment. And we need to spread this knowledge about the importance of prevention for the



health of the animal and for the health of the owners and families.

How was the first flight of the customized aircraft?

It was wonderful. We invited some owners to take a trip from São Paulo to Recife and everyone was delighted with the ambiance of the aircraft. Not only with the wonderful exterior, but also the interior ambiance, with luggage racks labeled with dogs and cats characterized by different profiles. It was super cool and fun. We were able to reinforce the importance of preventing parasites and at the same time show that it is possible to travel with your pets safely and comfortably.

How is Bravecto distributed?

Bravecto does not require a veterinary's prescription. The owner can go to the store and buy it. Today, our main sales channels are veterinary clinics and hospitals, as well as pet shops. We only work with specialized channels.

How do you work with veterinarians?

Our interaction is very much about bringing scientific knowledge not only to veterinarians, but also to salesclerks and retailers, so that they can convey the importance of prevention to the owner. Obviously, we have a strong portfolio for treating diseases, but prevention is much better.

Are there any cultural barriers about prevention?

Definitely. Many owners are still not aware of the need to prevent diseases. And often the sales assistant or even the veterinarian himself is not fully capable of passing on this information in a simple and easy way. So, we work to help them in this role of educating tutors in the most interesting way possible.

How is the brand distributed?

We are all over Brazil. We work with direct sales to retailers, clinics and hospitals, and also through exclusive and specialized distributors. They are distributors with a very strong technical role in these channels.

Speaking of animal health, what are the risks of fleas and ticks for pets?

There are a number of diseases that fleas and ticks can transmit, such as babesiosis and ehrlichiosis. There are even fatal diseases. The famous "tick disease" can kill. Therefore, these are serious pathologies that can cause a series of discomforts for the animal and related health problems.

How was your journey to MSD?

I am an administrator. I worked in the financial sector, industrial automation, the automotive sector, and then I started working in strategy and innovation consultancy, where I stayed for ten years. There I had the opportunity to work with several industries: pharmaceutical, hospital, fashion, petrochemical, steel, public sector, etc. Then I returned as an executive in a human health company. I spent six years in this position until MSD invited me in 2020, at the height of the pandemic, to create an innovation strategy department.

How was your start at the company?

It was a function that looked at all our species (ruminants, swine, poultry, water and pets) with the aim of structuring strategic planning and exploring new growth opportunities. We started working heavily with technology services and solutions, which are adjacent to our core business of medicines and vaccines. I spent two years in that role and have been director of the pets unit for two and a half years. It's been a fantastic experience.

In addition to Bravecto, what other products or services do you offer in the pet segment?

We have a complete line of vaccines for dogs and cats called Nobivac. We also have a line of anti-flea, tick and worm products for cats. We have the Scalibor antiparasitic collar, for the prevention of leishmaniasis. Last year we launched Defenza, an anti-flea and tick product that also protects against sand fleas. We also have a very complete therapeutic line, with antibiotics, anti-inflammatories, otology and dermatology products. It's a pretty robust portfolio. ▶

How do you analyze the Brazilian pet market?

Brazil has the third largest population of dogs and cats in the world, behind only the United States and China. And it's growing double digits, year after year. Nowadays, many more pets are born than children. Five times more. So, Brazil is a country that everyone in this sector is looking at. And some trends are very strongly driving the maintenance of this growth, such as the humanization of pets.

Do you have studies that support this issue?

Every year, we do some research, and this is one of the topics we always cover. What is your relationship with your pet? There are several levels, from child, family member, friend, dog that lives in the yard, etc. It is interesting that, from one year to the next, there was an increase of 11 percentage points among people who responded that the pet is considered a child or family member. This humanization leads to extra care. In other words, a demand for new services and products, much more serious care regarding animal health and well-being. That is why we see this market growing non-stop, both due to the increase in the pet population and this change in the way the owner and the animal interact.

In this sense, is Brazil a priority market for MSD?

Yes, it is a super priority market. MSD's Brazilian operation is the second largest in the world, behind only the United States. And Brazil is a country with very fast growth rates, especially when compared to more mature markets, such as Europe.

What is it like for you personally to work in this sector?

It's fantastic. Our purpose is very noble, very genuine, which is to improve people's lives and the health and well-being of animals. We have tools for that. Not only through products, but by bringing quality content to tutors. It's super motivating, because it's genuine. We live this, we work with great joy. Not just me, but our entire team. ▶

MÉDICA E ODONTOLÓGICA

Graduação e Pós-Graduação.

★

FORMANDO OS
MELHORES PROFISSIONAIS
DA ÁREA DA SAÚDE

★

MELHOR INSTITUIÇÃO
PRIVADA DE SAÚDE

★★

NOTA MÁXIMA
NO MEC

★★★

HOSPITAL PRÓPRIO

SÃO LEOPOLDO
MANDIC

SLMANDIC.EDU.BR

O CÉU É AZUL COM UM TOQUE DE MAGIA.

Embarque para uma Experiência Mágica em voos diáários com a Azul e conheça os quatro Parques Temáticos do *Walt Disney World* Resort na Flórida.



Acesse o QR code
e planeje sua
próxima aventura.



Conheça A Frota Mais
Mágica do Mundo, que
leva a magia Disney para
o céu Azul do Brasil.



Azul
viagens

WALT DisneyWorld
RESORT | FLÓRIDAS