



Azul

Nº 106 | JANEIRO 2023

São Paulo

Os passeios mais encantadores na
maior metrópole da América Latina

Santa Cruz Cabrália

A perfeita harmonia entre diversão
e natureza no litoral Sul da Bahia



Azul agora tem o dobro de voos saindo de Congonhas.

Ampliando voos para **Belo Horizonte**,
Recife e **Rio de Janeiro**. E os novos
destinos: **Brasília**, **Curitiba** e **Porto Alegre**.

océu é **Azul** 

Acesse **voeazul.com.br**
e reserve sua passagem.





Magic Kingdom Park ↗



© 2022 Disney



© 2022 Disney



© 2022 Disney

Walt Disney World
RESORT | FLÓRIDA

Embarque
autorizado
para o
Walt Disney
World Resort
com a Azul



Acesse o QR code
e embarque com a
Azul Viagens

Azul
viagens



**DEIXE SUAS FÉRIAS
MAIS DIVERTIDAS
COM A QUALIDADE
SKY QUE VOCÊ
JÁ CONHECE!**

Comece o ano com os melhores filmes, séries, desenhos e muito mais pra aproveitar com a família quando e onde quiser. Assine SKY e assista muita programação pela TV, celular ou computador.

Não importa seu destino, lá tem SKY.
assine.sky.com.br

Escaneie o QR Code
e saiba mais.



Cliente SKY assiste sua programação favorita pelo app DGO sem custo adicional. Baixe agora e faça login pela operadora SKY.



Diversão em todas as telas.

NA DÚVIDA, VAI DE
SKY®



SUMÁRIO

26



Prédio do Farol Santander,
no Centro de São Paulo



Praia de Coroa Vermelha,
em Cabrália, Bahia

Fotos: Alexandre Avilla e Ariel Martini

- 12 BASTIDORES E EXPEDIENTE
- 14 CARTA DO CEO

LOUNGE

- 16 NEWS
- 20 VARIÉDADES
- 22 ESPAÇO KIDS

DESTINOS

- 26 SÃO PAULO
Um roteiro na capital paulista
- 40 SANTA CRUZ CABRÁLIA
As belezas da cidade no Sul da Bahia
- 50 CHECKLIST
Destinos para você conhecer em 2023

VISIT FLORIDA

TAMPA BAY



Descubra a Flórida muito além do óbvio

Além de parques temáticos, a Flórida tem **praias paradisíacas, alta gastronomia e lojas das mais diversas marcas**. Venha e descubra uma Flórida muito além do óbvio.



Escaneie o QR Code
e saiba mais

Azul
viagens



SUMÁRIO

60



O ambiente descolado do SUD Lisboa

ESTILO DE VIDA

60 GASTRONOMIA
As delícias do restaurante SUD Lisboa

64 CONCIERGE
O Tivoli Ecoresort Praia do Forte, BA

66 MODA
Peças leves para curtir o verão

67 VITRINE
Bolsas e malas para suas viagens

70



EXECUTIVA

70 ENTREVISTA
Julia Valente, diretora da Purina Brasil

74 MADE IN BRAZIL
O sucesso da destilaria mineira Yvy



A Roda Rico, novidade de São Paulo

88



A Roda Rico, novidade de São Paulo

UNIVERSO AZUL

80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE

81 EXPERIÊNCIA AZUL

82 APP AZUL E WI-FI

83 ENTRETENIMENTO A BORDO

84 TUDOAZUL

85 CLUBE TUDOAZUL

86 AZUL VIAGENS

87 MAPA DE ROTAS

88 RAIÓ X

Fatos sobre a Roda Rico, em São Paulo

89 AZUL IN ENGLISH

Fotos: Divulgação

#MACEIÓ?

BORA PRA MACEIÓ?

O lugar mais bonito do Brasil

PREFEITURA DE MACEIÓ
Cidade de todos nós



UM CASO DE AMOR COM SÃO PAULO

O grande Criolo que nos desculpa, mas existe, sim, muito amor em SP. A maior metrópole da América Latina comemora este mês seu 469º aniversário – e por isso nossa reportagem de capa traz algumas das centenas de razões para amar São Paulo. Nenhuma delas, porém, inclui uma linda praia. Isso você encontrará na matéria sobre Santa Cruz Cabrália, na ensolarada Costa do Descobrimento, no Sul da Bahia. E como o ano está só começando, listamos dez destinos da Azul para você planejar suas férias em 2023. Na seção Estilo de Vida, mostramos o SUD Lisboa, um dos restaurantes mais descolados da capital portuguesa. Na entrevista executiva do mês, falamos com Julia Valente, diretora de Marketing da Purina Brasil, que acaba de fechar uma parceria com a Azul, distribuindo snacks para pets em alguns voos da companhia. Boa leitura e um feliz 2023!

Junior Ferraro
DIRETOR DE REDAÇÃO



Centro de São Paulo

COLABORARAM NESTE NÚMERO



Alexandre Avilla / 8 razões para amar São Paulo p.26
“Retratar SP nunca é fácil. O deslocamento sempre é um desafio. Rodar a cidade de bicicleta facilitou a logística e me ajudou a buscar novos ângulos, além de unir dois prazer: pedalar e fotografar.”
Onde encontrá-lo:
@a_avilla



Bruno Segadilh / 8 razões para amar São Paulo p.26
Carioca de nascimento e paulistano de coração, o jornalista conta que São Paulo continua a encantá-lo, 17 anos depois de adotar a cidade como sua. “É um lugar que oferece tudo e sempre está aberto para todos.” Onde encontrá-la:
@brunosegadilh



Luciane Angelo / A cores e sabores de Cabralia p.40
Carioca de nascimento e paulistano de coração, o jornalista conta que São Paulo continua a encantá-lo, 17 anos depois de adotar a cidade como sua. “É um lugar que oferece tudo e sempre está aberto para todos.” Onde encontrá-la:
@lucianeangelo

OUTROS COLABORADORES **TEXTO** Ana Vieira, Anna Paula Ali, Flávia G Pinho, Felipe Seffrin **FOTO** Ariel Martini

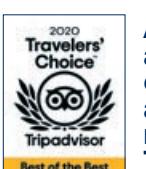
Siga-nos no Instagram: [revista_azul](#)

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

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



Foto:
Estação da Luz, em São Paulo, por Alexandre Avilla (Operadora de drone: Bruna Lucena)



Azul, eleita a melhor companhia aérea do mundo no Tripadvisor

Fotos: Alexandre Avilla e Arquivo pessoal



DIRETOR DE MARKETING
Daniel Bicudo

GERENTE GERAL DE MARKETING
Tariana Cruz

GERENTE DE MARKETING
Renata Lorenzini

COORDENADOR DE MARKETING
Ualison Moreira

COORDENADOR DE COMUNICAÇÃO
Felipe Zboril

HUB DE CRIAÇÃO
DIRETOR DE REDAÇÃO
Junior Ferraro

HEAD DE DESIGN
Caio Bueno

DIRETORA DE ARTE
E PROJETO GRÁFICO
Fernanda Magliari

TRATAMENTO DE IMAGENS
Everaldo Guimarães

REVISÃO
Paulo Vinicio de Brito

TRADUÇÃO
Korn Traduções

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

REPRESENTANTES RS, SC E PR
Jazz Comunicações

RIO GRANDE DO SUL
Patrícia Koops
pkoops@jazz.ppg.br

PARANÁ E SANTA CATARINA
Claudia Weber
cweber@jazz.ppg.br

REPRESENTANTES
NORTE/NORDESTE, RJ E MG
FTPNI NE

Ivan Feitosa
ivan.nordeste@ftpi.com.br

FTPNI RJ
Andrea Medrado
andreamedrado.rio@ftpi.com.br

FTPNI BH
Ronaldo Spagnuolo
ronaldo.minas@ftpi.com.br

TIRAGEM
60.000 exemplares

BUD HOUR AZUL

Nossa Happy Hour tem uma nova anfitriã

A Budweiser se junta à Azul para brindar a bordo com você

Às quartas, quintas e sextas, das 16h às 22h

A bordo dos voos

Congonhas – Santos Dumont | Santos Dumont – Congonhas

Guarulhos – Santos Dumont | Santos Dumont – Guarulhos

Viracopos – Santos Dumont | Santos Dumont – Viracopos

Brasília – Viracopos | Viracopos – Brasília

Confins – Viracopos | Viracopos – Confins

Curitiba – Viracopos | Viracopos – Curitiba

Florianópolis – Viracopos | Viracopos – Florianópolis

Acesse voeazul.com.br e reserve seu voo com Happy Hour



UMA EMPRESA DE PESSOAS PARA PESSOAS

“
No ano passado, promovemos 1.700 Tripulantes e
contratamos mais profissionais de diversos setores, criando
mais oportunidades para as pessoas
”



lá, seja bem-vindo a bordo!

Em 2022 a Azul superou as expectativas. Crescemos como companhia aérea, ampliamos nosso alcance para além de 160 bases e ganhamos prêmios em diversas áreas, inclusive o de Melhor Companhia Aérea, pelo quarto ano consecutivo, no Prêmio Reclame Aqui. Todo esse crescimento e reconhecimento são resultado da dedicação e do empenho dos nossos mais de 14 mil Tripulantes. São eles que, a cada dia, realizam os sonhos dos nossos Clientes e nos ajudam a construir a companhia aérea que sonhamos desde a sua fundação, há 14 anos. Por isso, no ano passado promovemos 1.700 Tripulantes e contratamos mais profissionais de diversos setores, criando mais oportunidades para as pessoas.

Esse movimento também tem resultado em operações cada vez mais eficientes. No ano passado, criamos 30 novas bases de operação, indo a lugares onde ninguém vai. Quando a Azul chega a uma nova cidade, gera empregos diretos, de Tripulantes que começam a voar para esse novo destino, e indiretos, já que as pessoas da região passam a ter mais chances de mostrar seu trabalho, de viajar e de receber turistas. Ao ligarmos cidades do interior a grandes centros urbanos, levamos novas possibilidades de desenvolvimento econômico e social.

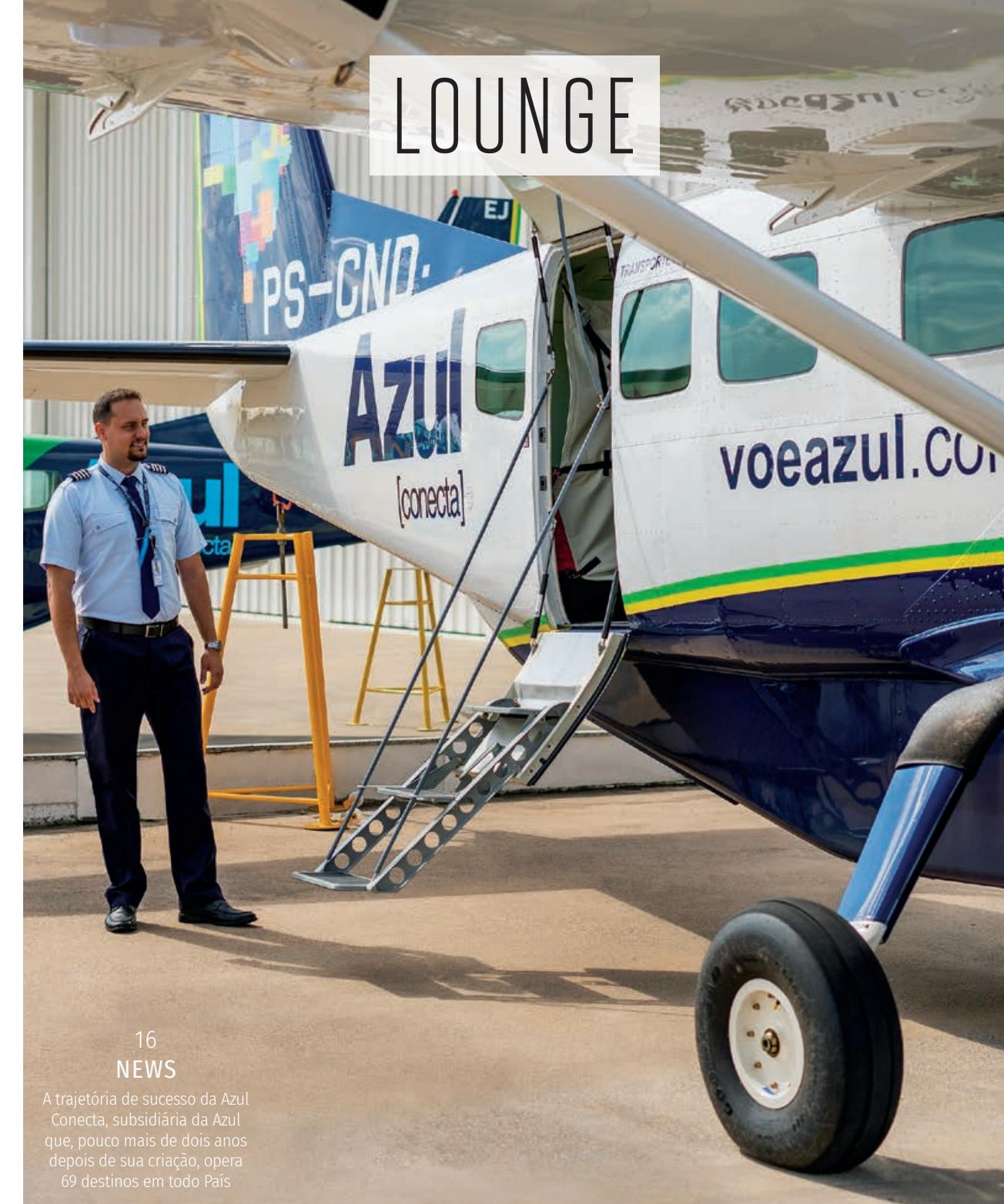
John Rodgerson
CEO da Azul

AZUL NAS REDES



Foto: Anna Carolina Negri

Foto: Divulgação/Azul



LOUNGE

16 NEWS

A trajetória de sucesso da Azul Conecta, subsidiária da Azul que, pouco mais de dois anos depois de sua criação, opera 69 destinos em todo País

20 VARIEDADES

Aeroporto, vinho do mês,
dicas de lazer e cultura

22 ESPAÇO KIDS

Confira nossa página de
passatempos dedicada à diversão
das crianças



BRASIL CADA VEZ MAIS CONECTADO

Com foco em rotas regionais, há dois anos a Azul Conecta trabalha com o objetivo de levar novos voos e tecnologias para os quatro cantos do País por Ana Vieira

Enquanto todo o setor aéreo se recuperava das consequências da pandemia, a Azul foi na contramão e decidiu investir ainda mais na aviação regional. Nem o coronavírus nem a redução do fluxo de passageiros causada pela crise sanitária fizeram a companhia recalcular a rota de crescimento. Em janeiro de 2020, ela anunciou para o mercado a compra da TwoFlex, empresa aérea com base em Jundiaí (SP), que atendia aeroportos menores no Brasil. A ideia era usar a expertise em aviação sub-regional e as 17 aeronaves da frota para chegar a lugares que a Azul ainda não operava. Apenas oito meses depois, em agosto de 2020, foram inaugu-

radas oficialmente as operações da nova subsidiária, a Azul Conecta. “Ela tem esse nome porque tem mesmo essa pegada de unir o Brasil. Somos uma empresa brasileira por essência e sempre foi uma preocupação nossa atender cada vez mais cidades no País. Assumimos uma operação que já existia e adaptamos para o jeito Azul de ser”, diz Flávio Costa, vice-presidente Técnico da Azul e diretor-presidente da Azul Conecta.

Hoje, pouco mais de dois anos depois, a Azul Conecta coleciona bons resultados. São 69 destinos operados e outras dez novas aeronaves na frota — todas do modelo Cessna Grand Caravan, um turboélice com capacidade para até nove assentos.

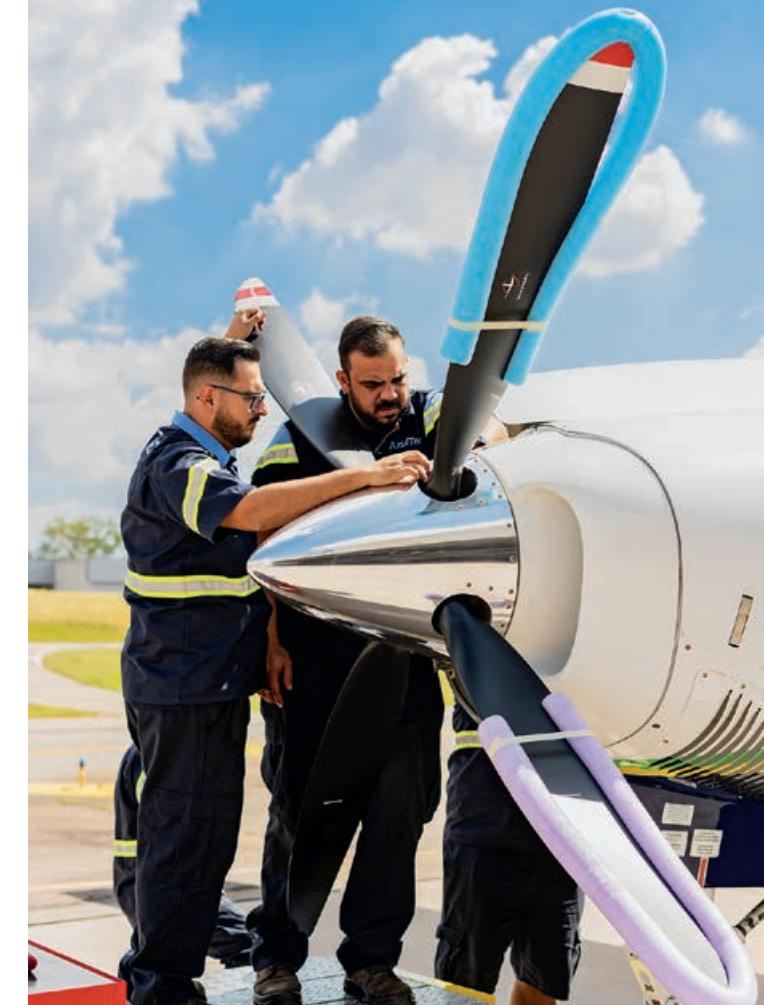


A pintura especial da aeronave que faz a Rota das Emoções; ao lado, Flávio Costa, diretor-presidente da Azul Conecta

Fotos: Divulgação/Azul e Lukas Souza



Tripulantes do Grand Caravan;
à dir., manutenção da aeronave



Desse total, três são exclusivamente cargueiros e vão contribuir para a expansão da Azul Cargo Express, a unidade de cargas da Azul. A escolha por manter uma operação com aeronaves menores não foi por acaso. “Esse tipo de avião costuma operar táxi aéreo, em que o serviço é contratado por demanda, como se fosse um ‘Uber’. A diferença é que a nossa operação é regular e, assim, conseguimos atender às demandas específicas de cada região. Quando você vê esse tipo de aeronave menor, acha que é um luxo. Em algumas regiões, de fato, é. Mas, em outras, é uma necessidade”, afirma Flávio Costa.

A Azul Conecta opera em cidades pequenas, como Oriximiná (PA), Telêmaco Borba (PR) e São Félix do Araguaia (MT), mas também em capitais, como Recife (PE), Porto Alegre (RS) e Manaus (AM). Em outubro, a subsidiária desembarcou em mais uma metrópole e inaugurou a ponte aérea entre o aeroporto de Congonhas, em São Paulo, e o de Jacarepaguá, no Rio de Janeiro. Ao todo, são sete saídas por dia na nova rota, vendidas pelos canais diretos da Azul. “Existe um desafio logístico, mas a grande vantagem é que, assim como em outros lugares, o aeroporto de Jacarepaguá é pequeno, e você tem rapidez de entrada e saída. Isso sem falar na vista, que só um voo mais baixo, a 8 mil pés, proporciona.”

Segundo o diretor-presidente, é esse desejo de valorizar o Brasil que a Azul Conecta carrega em seu DNA — e, agora, também na pintura das aeronaves. Em dezembro, a subsidiária personalizou pela primeira vez um Cessna Grand Caravan, com um desenho em homenagem à Rota das Emoções, um dos principais polos turísticos do Nordeste. O objetivo é

que, nos próximos meses, mais quatro aviões também recebam pinturas especiais de outras regiões do País. “Nossa intenção é mostrar o Brasil para o Brasil. Queremos inovar, em todos os sentidos. Fomos a primeira a usar óculos de realidade virtual para o treinamento de pilotos, por exemplo, e hoje funcionamos como incubadora de inovação e novos serviços”, diz.

Além de ligar as capitais ao interior do País, a Azul Conecta também assumiu a missão de ser referência em tecnologia e prestação de serviços personalizados. Hoje a empresa oferece soluções de fretamentos de aeronaves, consultorias, treinamentos e programas de manutenção aeronáutica. Segundo Flávio Costa, a ideia é que a subsidiária continue funcionando como um “laboratório” de bons exemplos tanto para a própria Azul como para o mercado. “Viemos para quebrar paradigmas. Nossa estrutura é menor e por isso conseguimos trazer novas tecnologias e implementá-las muito rapidamente. Se dá certo aqui, podemos levar para outros lugares e outros patamares”, afirma.

O passo seguinte, para o diretor-presidente, é alçar voos ainda mais altos. “Desde que começamos, já quase dobramos a operação. Queremos num futuro próximo chegar a pelo menos 180 cidades junto com a Azul. Quem sabe não conseguimos pensar até em aeronaves elétricas ou em levar regularmente aviões anfíbios para atender a população ribeirinha, que hoje depende de barco? Podem ser planos para os próximos anos”, finaliza.

PEQUENOS TRIPULANTES, GRANDES ARTISTAS

O espírito natalino tomou conta dos pequenos... Desde o Dia das Crianças! Para celebrar a data em outubro, a Azul promoveu o **Concurso de Desenhos dos Pequenos Tripulantes**, com o tema *Natal, Dia das Crianças e a Azul*. Recebemos 62 obras desses artistas infantis. E foi tanta criatividade que foram escolhidos dez desenhos vencedores. Os top três desse ranking estão abaixo, mas você pode conferir os dez ganhadores na nossa revista digital: revistaazul.com.br



Alexia Souza do Patrocínio, 10 anos,
filha do analista PCP Maikon Antônio Patrocínio



Leonardo Brandão Gomes Alvares, 7 anos,
filho da operadora do Azul Center Patricia da Silva Brandão Gomes



Maria Alice Fateicha de Oliveira, 14 anos,
filha da comissária Flávia Pereira Fateicha



DESTINO: MADRI

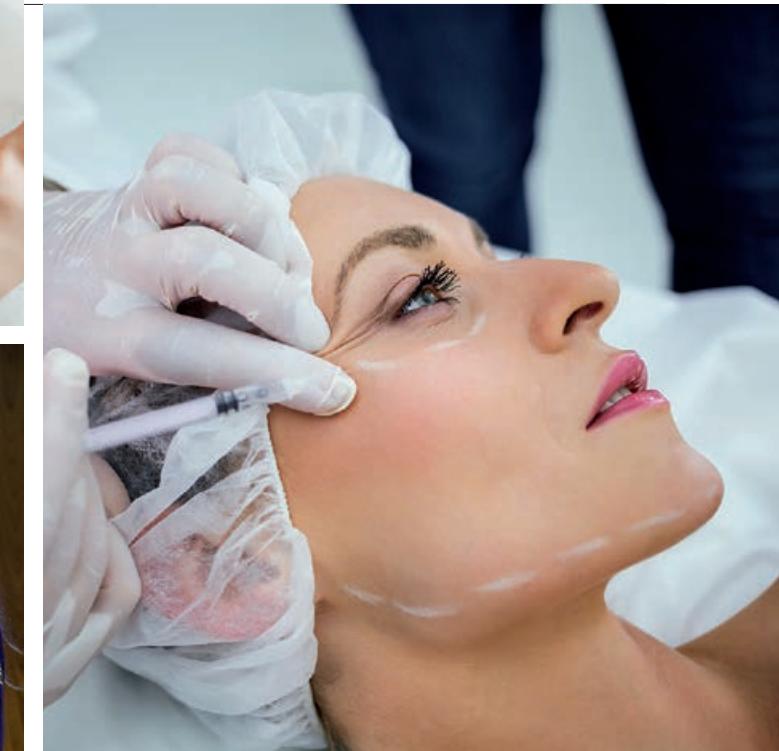
A Azul passa a vender passagens para Madri, na Espanha, por meio de seu *codeshare* com a Air Europa. Com isso, passa oferecer aos Clientes que partem do Brasil conexões rápidas no aeroporto de Lisboa para Madri. Já a Air Europa integra em seu sistema de vendas destinos operados pela Azul, promovendo a melhor conectividade aérea no Brasil, como voos entre várias cidades do País, a exemplo da rota que liga São Paulo a Cuiabá. "Para nós, é muito importante que a Azul amplie acordos com companhias internacionais, fortalecendo nossas malhas conjuntamente e aumentando a relevância das empresas envolvidas", diz André Mercadante, diretor de Alianças e Planejamento da Azul.



O MAIOR DA FROTA

Em 15 de dezembro, a Azul comemorou seu 14º aniversário com o voo inaugural do maior avião de passageiros de sua frota, o **Airbus A350**. A aeronave decolou de Viracopos, em Campinas, com destino a Orlando, nos EUA, no dia em que a rota completou oito anos de operação. Configurado para 334 Clientes - 301, na classe econômica, e 33, na executiva - o avião, batizado como *50 Também É Azul*, é o primeiro A350 da companhia. A segunda aeronave do mesmo modelo aterrissou em solo brasileiro no dia 8 de dezembro e, em 2023, mais dois A350 chegam para complementar a frota operacional. "Essa é a nossa maior e mais moderna aeronave de passageiros e vai trazer ainda mais conforto para a viagem dos nossos Clientes. Até o ano que vem nossa malha deve crescer e, com isso, vamos recuperar 100% da nossa capacidade internacional", afirma John Rodgerson, CEO da Azul.

Fotos: Divulgação/Azul e Shutterstock



HARMONIZAÇÃO FACIAL E HARMONIZAÇÃO OROFACIAL

Os cirurgiões-dentistas têm uma visão ímpar a respeito da face, uma vez que esses profissionais lidam diariamente com o que denominamos tecnicamente como "sistema estomatognático". Isso quer dizer que, além de desses profissionais possuírem amplo conhecimento a respeito das estruturas faciais e orais, agregando positivamente na atuação de especialistas de outras áreas, também podem exercer a harmonização de estruturas faciais.

Mas, preste bastante atenção. É importante salientar que o dentista é o único profissional capaz de realizar a verdadeira Harmonização Orofacial (HOF), uma vez que as estruturas intraorais têm impacto direto nos tecidos da face. Os demais profissionais da área da saúde, como médicos, fisioterapeutas ou até mesmo biomédicos, limitam-se apenas à Harmonização Facial, não sendo possível impactar diretamente o sorriso e consequentemente, na estética e na função oral. Esta é a grande diferença e a vantagem da execução de tais procedimentos por meio de cirurgiões-dentistas capacitados!

Além disso, a HOF vem passando por um processo de amadurecimento, e o mercado tem mostrado grande interesse em ações relacionadas a essa especialidade. Embora ainda haja

um déficit de profissionais qualificados para a realização de tais procedimentos, já podemos observar um número expressivo de dentistas executando procedimentos relacionados à harmonização.

Ainda não existe um número exato de técnicas realizadas por dentistas, mas, no ano de 2018, cerca de sete milhões de procedimentos estéticos envolvendo a toxina botulínica (BoNT) foram realizados nos Estados Unidos, o que colaborou para que essa classe de procedimentos cosméticos se tornasse minimamente invasiva, segura e extremamente popular no mundo todo.

Então, se você tem interesse na realização de procedimentos relacionados à Harmonização Orofacial, busque pela avaliação de um profissional habilitado. E se você é um cirurgião-dentista e quer adentrar no mercado que mais tem crescido na odontologia nos últimos anos, basta entrar em contato com um de nossos canais para saber mais!

Os canais de contato do Comercial (Pós-graduação) são:
WhatsApp: +55 (19) 99228 8781
Telefone: 0800 941 7 941 (opção 2 da URA)
E-mail: cursos@slmandic.edu.br / Instagram: @saooleopoldomandic



VARIÉDADES



por Gianni Tartari,
consultor de vinhos da Azul

REVOLTOSA BARBERA 2018

Produtor: La Prometida
Região: Valle del Maule (Cauquenes),
Chile
Preço: R\$ 118,00

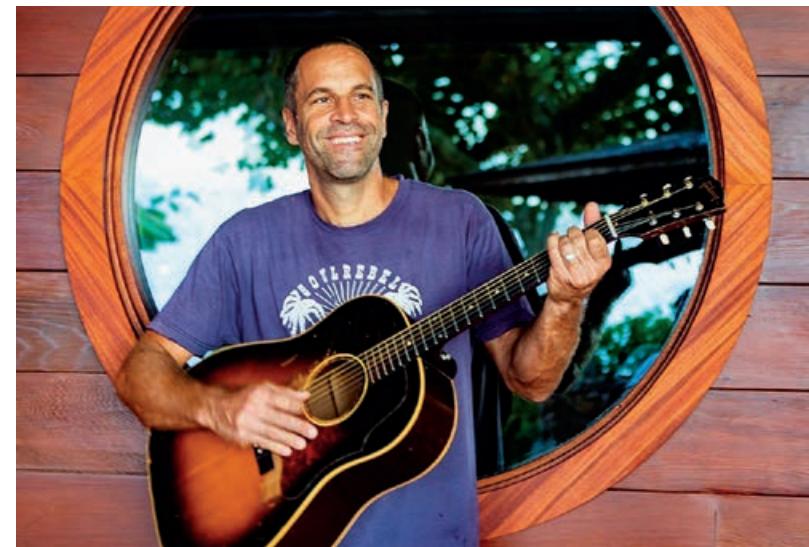
É na comunidade de Cauquenes, no Sul do Chile, que nascem os vinhos La Prometida. Essa vinícola, fundada por Cristobal Barrios e sua esposa,

Yang Yang, tem uma história de empoderamento, luta e liberdade.

A Prometida é uma noiva com casamento arranjado por seus pais e que não concorda com a situação.

Daí vem a linha Revoltosa, com vinhos intensos, que definem o *terroir* e a personalidade das uvas; e a Capricho, com vinhos marcantes, de longo período de estágio em barris de carvalho.

garrafoteca.com.br



ESTÁDIO MUSICAL

O famoso estádio Mineirão, em Belo Horizonte, vai sediar o festival **SummerTimes Planeta Brasil** no dia 22, a partir do meio-dia. O evento, que tem como temas a diversidade e a sustentabilidade, terá atrações como Racionais

MCs, Silva, Matuê, Baco Exu do Blues e Vintage Culture. Um dos principais destaques do dia, o havaiano Jack Johnson (foto) apresentará canções do álbum *Meet the Moonlight*, lançado em junho, além de sucessos de sua carreira.

summertimesfestival.com



FESTIVAL EM PERNAMBUCO

O **Janeiro de Grandes Espetáculos – Festival Internacional de Artes Cênicas e Música de Pernambuco** chega à sua 29ª edição. O evento será realizado em dez cidades pernambucanas, entre elas Recife, Caruaru, Petrolina e Olinda, de 10 a 29 de janeiro. Serão mais de 100 atrações, entre apresentações de teatro, dança, circo e música. Destaque para peças de companhias e artistas tradicionais do teatro pernambucano, como *Você não é Todo Mundo*, de Ricardo Villardo e Marcos Nauer, e *O Gaióleiro*, da Cia. Experimental de Teatro. Na música, shows de artistas locais, como o grupo Mundo Livre S/A (foto), que comemora os 30 anos do manguebeat, e Almério, com o espetáculo *Tudo é Amor*. janeirodegrandesespetaculos.com

Fotos: Divulgação

Azul | **abastece
aí**

**abastece-aí.
troque aqui.
viaje para onde quiser.**

**Agora Km de Vantagens também
podem virar pontos no TudoAzul,
o programa de fidelidade da Azul.**

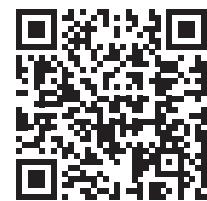
Com ele, você pode resgatar passagens aéreas, pacotes de viagem, experiências, produtos e muito mais. Se você já tem o **abastece-aí**, faça sua transferência.

**Se você ainda não é cadastrado no TudoAzul,
é só acessar www.tudoazul.com.br**



Conheça todos os benefícios da parceria TudoAzul e abastece-aí

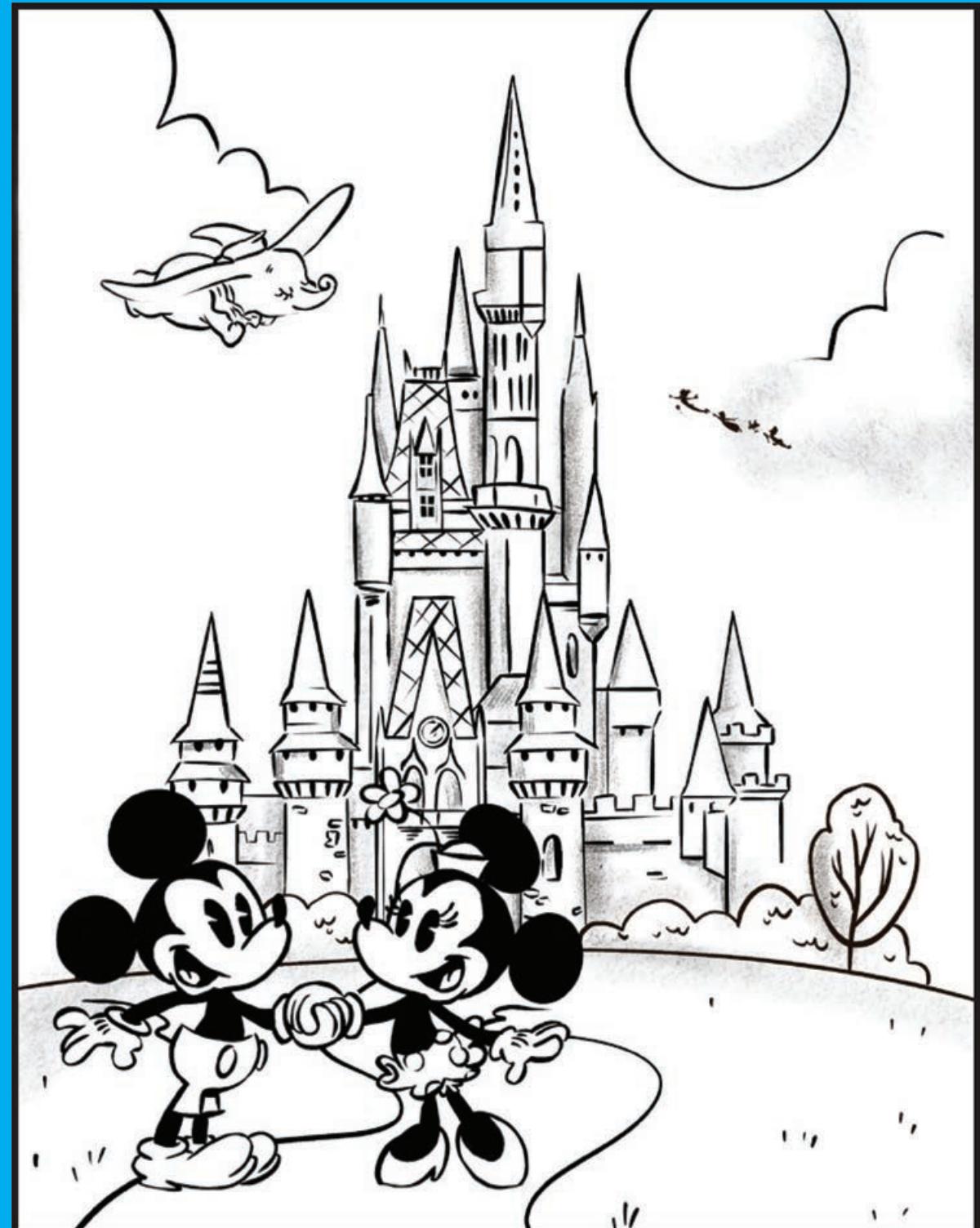
Acesse:





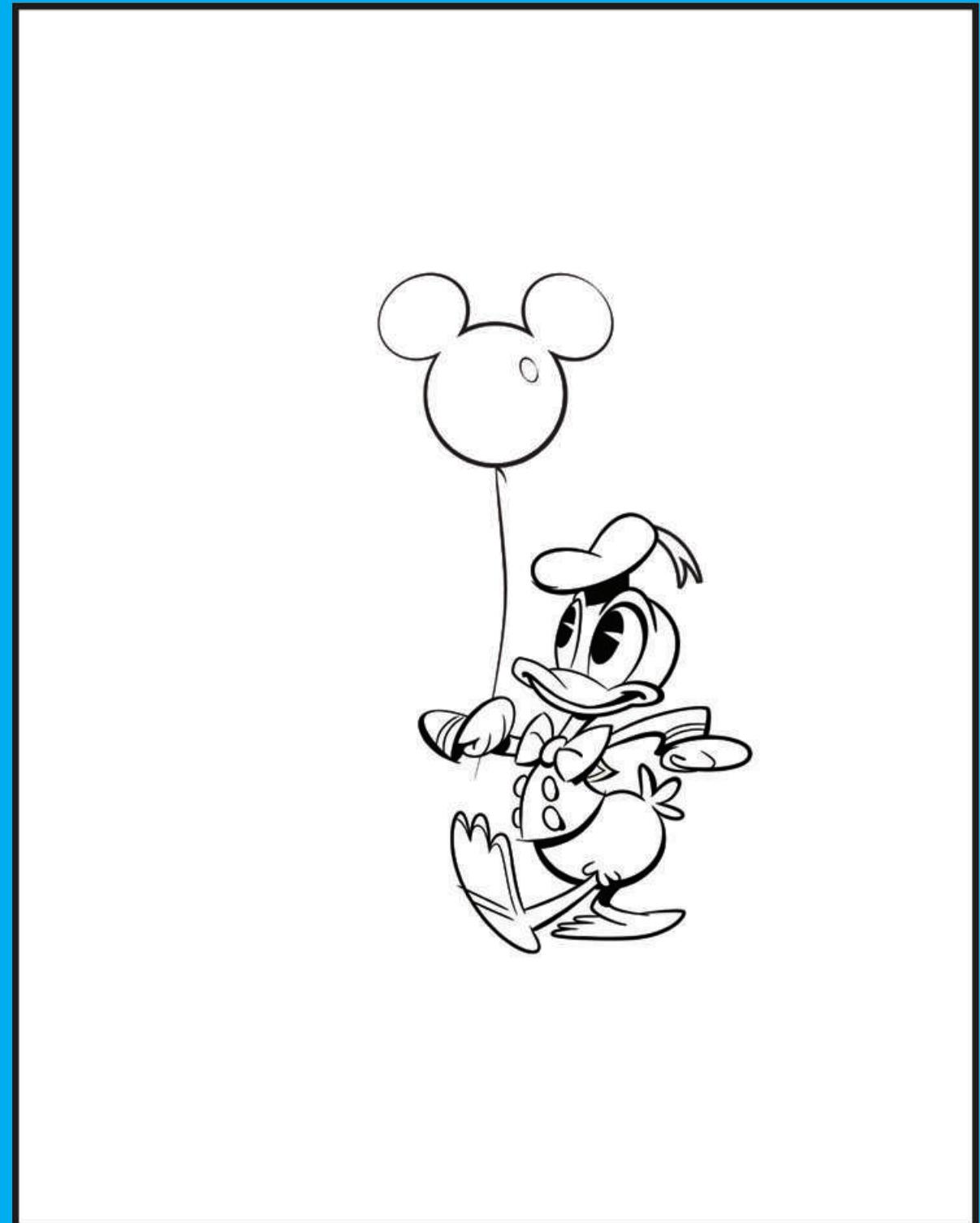
ESPAÇO KIDS

Vamos pintar o Cinderella's Castle no *Magic Kingdom Park*?



REFERENTE AO TRABALHO ARTÍSTICO/PROPRIEDADES DISNEY. ©2022 DISNEY

Desenhe para onde o Pato Donald está indo!



WALT Disney World
RESORT FLÓRIDA

WALT Disney World
RESORT FLÓRIDA

Clube TudoAzul.
Descubra a diferença entre gostar de viajar e ser fã de carteirinha.

Faça parte do Clube TudoAzul e comece a voar muito mais. São diversos planos para você juntar até 240 mil pontos por ano e embarcar sempre que quiser. Além disso, você conta com benefícios, promoções e descontos exclusivos.

o céu é
Azul

voeazul.com.br/clube

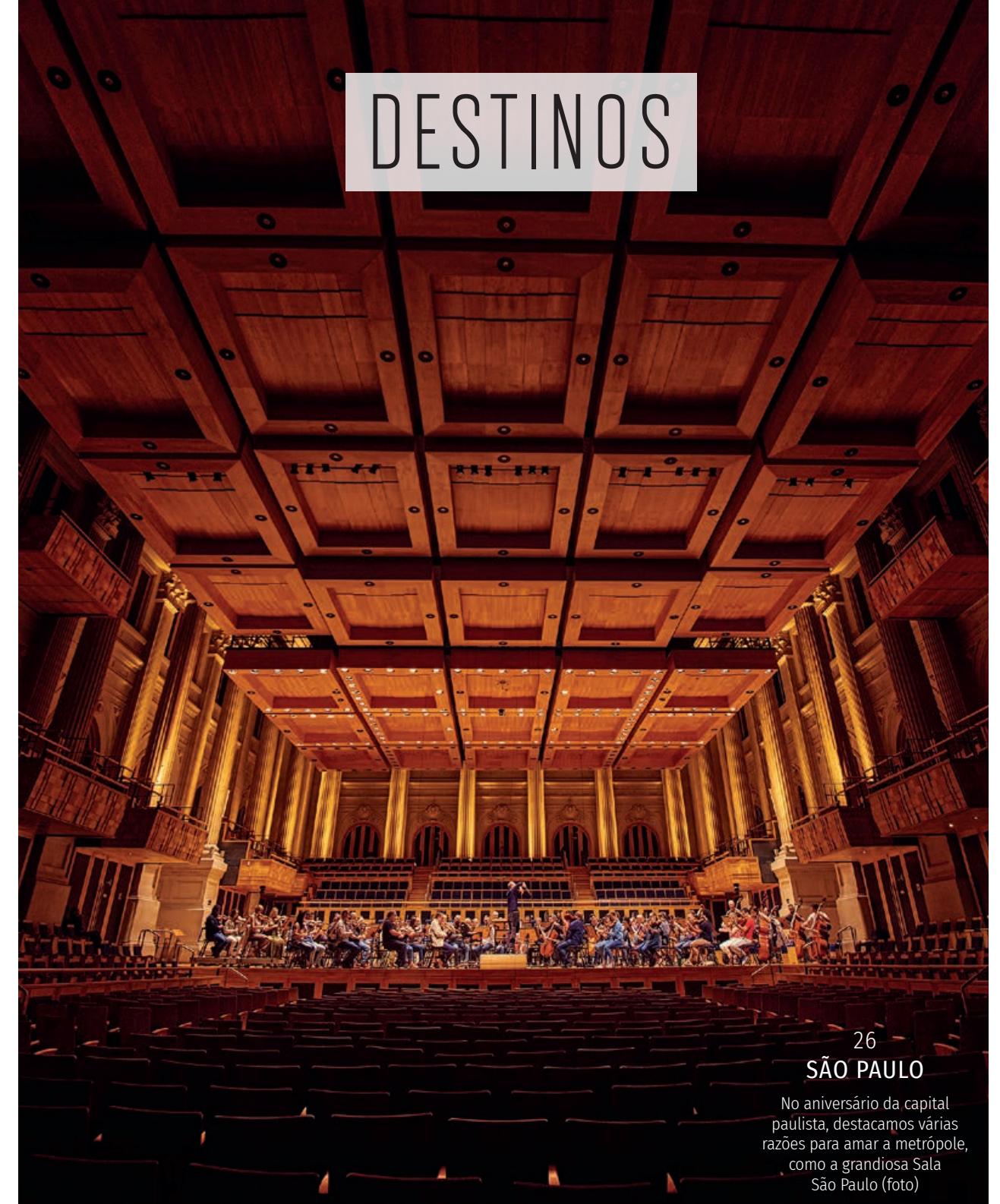


Foto: Alexandre Avilla

40
CABRÁLIA



As belezas e sabores desse paraíso no Sul da Bahia

50
CHECKLIST



Uma lista com destinos imperdíveis para conhecer em 2023



O O RAZÕES PARA AMAR SÃO PAULO

A capital paulista completa 469 anos mais encantadora do que nunca. São centenas de bares, restaurantes, parques e opções de lazer para agradar a todos os gostos. Escolha o seu programa e divirta-se!

por Bruno Segadilha e Junior Ferraro | fotos* Alexandre Ávila

Vista aérea da Avenida Paulista, uma das vias mais visitadas de São Paulo

C

etano Veloso já disse: alguma coisa acontece em seu coração quando cruza a Ipiranga com a Avenida São João. Não é para menos. O famoso cruzamento de São Paulo é o símbolo de uma cidade que não para e que promove uma formidável mistura de gostos, credos e raças, recebendo, ao longo dos anos, diversas declarações de amor em forma de música. Motivos para homenagens há de sobra. A capital paulista, que completa 469 anos, está mais fervilhante do que nunca, com sua enorme oferta de cultura, gastronomia, lazer e negócios. Os números são impressionantes. São mais e 30 mil bares e 20 mil restaurantes, cerca de 300 casas noturnas, 182 shopping centers e 108 parques e áreas verdes. Lugares para ficar não faltam, já que a cidade tem mais de 400 hotéis e 70 hostels, com estabelecimentos que são ideais para diferentes bolsos e preferências.

Com tantas opções, o desafio é escolher o que fazer e como aproveitar ao máximo a cidade que abriga uma crescente operação da Azul nos aeroportos de Congonhas e Guarulhos, além das diversas frequências para Viracopos, em Campinas, a 100 km da capital. Seja qual for a sua escolha, tenha certeza de que você será mais um feliz visitante a se encantar com a beleza e a riqueza cultural de São Paulo.

1

OS ETERNOS CLÁSSICOS ▶

São Paulo é repleta de ícones e cartões-postais. Lugares que, por causa de sua arquitetura, de sua história ou mesmo sua tradição, transformaram em programas imperdíveis. É o caso da **Avenida Paulista** o local mais procurado pelos visitantes e pelos próprios paulistanos. Nos domingos a via é fechada e atrai milhares de pessoas que vão até ali passear nas calçadas e no asfalto. Ali está o **Masp**, o maior museu da América Latina. Fundado em 1947, foi o primeiro museu moderno do Brasil e se destaca pelo impressionante edifício projetado por Lina Bo Bardi. O prédio parece flutuar, dando espaço a um imenso vão.

No Centro fica o edifício Altino Arantes, conhecido como o Prédio do Banespa. O terceiro mais alto arranha-céu da cidade tem projeto inspirado no Empire State Building, de Nova York, e abriga hoje o **Farol Santander**, com diversas atrações culturais em 18 de seus 35 andares, um mirante e um café. Passear na região é conhecer o passado da capital por meio de alguns prédios históricos, como **Edifício Copan**, **Centro Cultural Banco do Brasil**, **Theatro Municipal** e **Edifício Itália**, o segundo maior de São Paulo, com 46 andares. Perto dali está a **Estação da Luz**, projeto do britânico Charles Driver, que mistura elementos góticos, a exemplo das torres paralelas, que são uma referência às da Abadia londrina de Westminster, e

*Operadora de drone: Bruno Lucena





SÃO PAULO



do relógio, inspirado no Big Ben. Ao lado fúnciona o **Museu da Língua Portuguesa**, restaurado após o incêndio de 2015.

Este mês também marca a ampliação da **Pinacoteca**, que ganha um terceiro prédio de exposições, o Pina Contemporânea. Instituição cultural mais antiga de São Paulo, foi aberta em 1905 e abriga um acervo de arte brasileira com cerca de 11 mil peças. Entre elas, trabalhos de artistas como Anita Malfatti, Lygia Clark, Tarsila do Amaral e Cândido Portinari.

Se você é apreciador de música erudita, não deixe de visitar a **Sala São Paulo**. Trata-se de uma das mais modernas e bem equipadas salas de concertos do mundo. O local, sede da Orquestra Sinfônica do Estado de São Paulo, tem capacidade para 1.484 lugares e conta ainda com 22 camarotes.

Bateu fome? Visite o **Mercado Municipal**. Além das diversas bancas de frutas, verduras, carnes e produtos alimentícios, o espaço abriga dezenas de bares e restaurantes, onde é possível experimentar iguarias como o famoso sanduíche de mortadela e o pastel de bacalhau. Inaugurado em 1933, o mercado destaca-se também por ser um dos principais representantes da arquitetura eclética, com suas fachadas de colunas em estilo grego e vitrais que retratam a vida dos colonos brasileiros.

Não deixe de visitar a **Liberdade**, bairro com a maior comunidade japonesa do mundo fora do Japão. A região reúne restaurantes de diversas culinárias asiáticas, de ótimos sushis e lâmens a aromáticos pratos chineses e doces inusitados, como o “cachorro-quente” cor-de-rosa do **We Coffee**. Aproveite para fazer compras nas lojinhas e conhecer a feira local.



Estação da Luz; acima, à esq., Centro Cultural Banco do Brasil; à dir., Theatro Municipal; na pág. ao lado, Congonhas

2 A AZUL DOBRA SEUS VOOS EM CONGONHAS ▶

O céu vai ficar ainda mais Azul no **Aeroporto de Congonhas**, principal porta de entrada aérea da cidade de São Paulo. A partir de 26 de março, a Azul mais do que duplicará suas operações no aeroporto e passará a operar 84 movimentos de pouso e decolagens. Haverá ampliação das três rotas atuais – Rio de Janeiro, Recife e Belo Horizonte – e três novas ligações: Curitiba, Porto Alegre e Brasília.

Para essa ampliação, a Azul escalou as aeronaves mais modernas da sua frota para operar em Congonhas, a maior parte delas de Airbus A320neo e Embraer, aviões de última geração, que consomem menos combustível e emitem menos CO₂, além de serem mais silenciosos. Isso sem contar a ponte aérea da Azul Conecta, que leva diariamente os Clientes de Congonhas diretamente para o aeroporto de Jacarepaguá, próximo à Barra da Tijuca, economizando o tempo de deslocamento na capital fluminense.



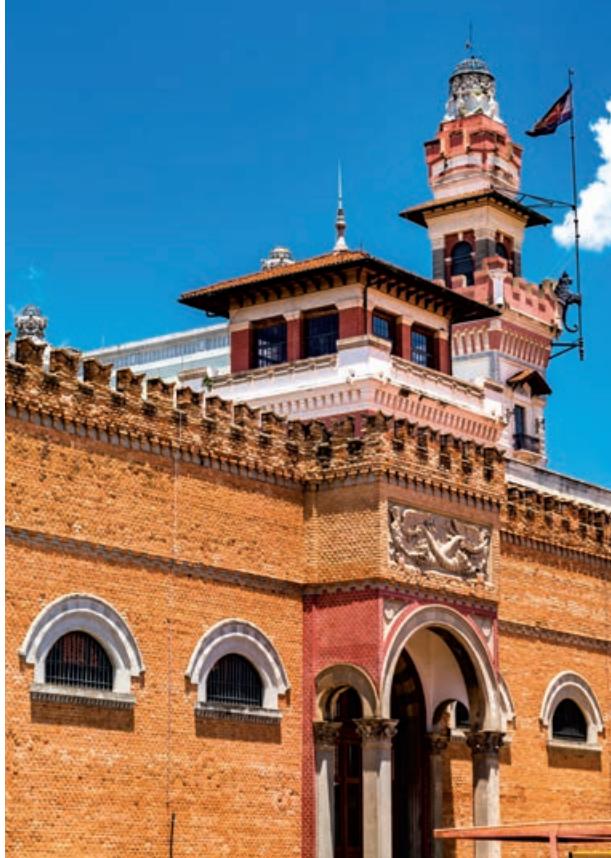


3 OS PEQUENOS SE DIVERTEM ▶

Sim, São Paulo é a cidade dos bares, baladas, restaurantes e atrações culturais. Mas não só. A capital tem muitas opções de lazer para o público infantil, entre elas o famoso **Parque da Mônica**. O lugar, que fica dentro do Shopping SP Market, em Interlagos, tem mais de 20 atrações educativas e interativas, além de clássicos como roda-gigante, piscina de bolinhas, carrossel e montanha-russa.

Interatividade também é a palavra de ordem do **Museu Catavento**, no Brás. O espaço, dedicado à ciência, é dividido em quatro seções que tratam de temas como o universo e o surgimento da vida. Do lado de fora, dois itens do acervo do museu chamam a atenção dos visitantes: uma grande locomotiva de 1937 e o primeiro avião fabricado no Brasil.

No bairro do Ipiranga fica o **Aquário de São Paulo**. São dezenas de tanques que abrigam espécies de ecossistemas como o Pantanal e a Floresta Amazônica. Além de peixes e animais aquáticos, como jacarés e tubarões, o aquário abriga lêmures, ursos polares e pinguins, e ainda um grande



4 A NOITE É PARA TODOS ▶

Como dizem os paulistanos, aqui é possível curtir a noite de domingo a domingo. Além das casas noturnas abertas em quase todas as regiões da cidade, há festas especiais que, nos últimos anos, têm movimentado a dinâmica da noite paulistana.

Gosta de música eletrônica? Há vinte anos a **D-Edge** reina absoluta no bairro Barra Funda, com seus três andares, luzes coloridas no teto e um terraço com vista do Memorial da América Latina. No Centro, um dos “rolês” do público mais jovem é a **Tokyo**: instalada em um prédio, oferece uma atração diferente a cada andar, como restaurante, karaokê, pista e *rooftop*. Se gosta de sertanejo, a dica é o **Vila Country**, com mais de 12 mil m², decoração de Velho Oeste e um enorme palco, onde se apresentaram algumas das principais duplas do País. Já o público LGBTQIA+ prefere baladas como a **Lions Nightclub**, com seus vários ambientes, decoração em estilo vintage e varanda com vista da Catedral da Sé, e o **Yatch Club**, no Bixiga, que tem temática náutica, com direito a estátua de Iemanjá, aquário e funcionários vestidos como marinheiros.

Realizadas em datas e locais que podem mudar a cada edição, as festas têm atraído milhares de visitantes à capital, a exemplo da **Deck**, onde o DJ Zé Pedro toca um pop de altíssima qualidade. Já a **FunFarra**, nascida no Rio, mistura rock, pop e indie nas pick ups dos DJs residentes Túlio Araújo, Pedro Neschling, Ricco e Beto Artista. Organizada pelo produtor Tutu Moraes, a **Santo Forte** faz parte da agenda dos fãs de música brasileira.



Fotos: Shutterstock, Reprodução / Instagram e Divulgação

5 NOSSA CATEDRAL TEM UM BRUNCH DIVINO ▶

Visitar a Catedral da Sé já é um passeio inesquecível. Uma das maiores igrejas do mundo, o templo em estilo neogótico, feito de granito maciço, tem 112 metros de comprimento, duas torres com 92 metro de altura, um órgão com 12 mil tubos e 800 toneladas de mármores usados no acabamento. Duas vezes por mês, porém, a igreja oferece outra razão, além da religiosa, para os visitantes passarem cerca de três horas ali. Trata-se do **Brunch na Catedral**, evento gastronômico benficiente em que 200 pessoas se deliciam com o menu assinado pela chef Gil Gondim, voluntária na causa e especialista em banqueteria. O generoso bufê inclui dez entradas, cinco pratos quentes e sete sobremesas, além de água, sucos, espumantes e vinhos chilenos da Santa Carolina, cedidos ao evento pela Casa Flora. Nesse dia, o pecado da gula passa batido: os convivas podem se servir à vontade, enquanto ouvem um violinista ao vivo.

Terminado o repasto, vem o tour guiado na Catedral, começando pelo próprio altar, com tudo bem explicadinho por uma simpática historiadora. O passeio inclui uma visita à cripta abaixo do altar e à imensa pia batismal, seguida de uma longa subida de quase 300 degraus até a cúpula da igreja. A empreitada tem duas pausas, uma para um breve cafêzinho e outra na sala dos sinos. O esforço, no entanto, vale a pena quando se caminha entre as torres lá em cima e se tem uma vista panorâmica incrível do Centro de São Paulo. A experiência custa R\$ 375 por pessoa e toda a arrecadação é revertida para a Associação Amigos da Catedral Metropolitana de São Paulo para a conservação e preservação desse patrimônio histórico da cidade, bem como obras sociais da igreja.





6 PASSEIE COMO UM PAULISTANO ▶

Quer conhecer de perto os hábitos locais. Um final de semana típico dos paulistano começa com um reforçado café da manhã na padaria, carinhosamente apelidada pelos locais de padoca. São muitos estabelecimentos do tipo, entre eles clássicos como a **Dona Deôla**, que tem unidades espalhadas em diferentes regiões. Prove a clássica média com pão e manteiga na chapa, que, em São Paulo, ganha ainda uma versão deliciosamente peculiar: o *sáida requijão*, com uma generosa camada do queijo cremoso e casquinha crocante, feita na chapa. Imperdível! Faça um passeio no **Minhocão**, um dos pontos mais famosos da capital. Inaugurado em 25 de janeiro de 1971, o elevado Presidente João Goulart tem 3,4 km de extensão. Desde 2018, fica fechado para carros durante o final de semana. Com isso, a região transformou-se em um local de lazer. Caminhando até a extremidade localizada na região central, o visitante chega à **Praça Roosevelt**, reduto dos skatistas, dos teatros e local de várias manifestações culturais. Dê uma esticada até o Centro para percorrer a **Galeria do Rock**, que completa 60 anos em 2023. O centro comercial ficou famoso por reunir diversas tribos urbanas em suas mais de 400 lojas, que vendem itens para skatistas, roupas, acessórios, discos, além de ter estúdios de tatuagem e piercing.

Não deixe de conhecer o **Tabuleiro do Acarajé**, próximo ao metrô Santa Cecília. Comandada pelas irmãs Miri e Fátima de Castro, a casa tem um clima quase praiano, num espaço amplo, com direito a arquibancada, banquinhos e cadeiras na calçada, onde clientes se deliciam com o quitute baiano. Os paulistanos têm “redescoberto” um passeio incrível: o **Museu do Ipiranga**, que ficou fechado por nove anos e foi reaberto nas comemorações do bicentenário da Independência. Além de ver obras de arte e documentos históricos no belo edifício construído no fim do século 19, você pode visitar os jardins ao redor e apreciar a





SÃO PAULO

7 SP TAMBÉM É VERDE ►

Lugar de prédios e arranha-céus, mas também de uma enorme área verde, contabilizando 108 parques. Inaugurado em 1954, o **Parque Ibirapuera** é um dos lugares mais visitados pelos paulistanos e por turistas. Além do amplo espaço para atividades ao ar livre, o local reúne diversas obras, como o Monumento às Bandeiras, o icônico Obelisco e construções como o Auditório Ibirapuera, a Oca, a Bienal e o Museu de Arte Moderna. É ali que fica também o Museu de Arte Contemporânea (MAC USP), que ocupa um edifício projetado por Oscar Niemeyer em 1963.

Localizado no alto de Pinheiros, o **Parque Villa Lobos** destaca-se pela ampla infraestrutura de lazer, com ciclovia, quadras poliesportivas, campos de futebol, playground e bosque com espécies da Mata Atlântica. A área de lazer oferece ainda aparelhos de ginástica e pista de cooper. Bem ao lado, o **Parque Cândido Portinari** abriga a Roda Rico, maior roda-gigante da América Latina, com 91 metros. O passeio dura cerca de meia hora e, das cabines, o visitante tem uma vista privilegiada da cidade (*saiba mais na pág. 88*).

Inaugurado em novembro de 2021, o **Parque Augusta** tem uma área de 23 mil m² e está em um ponto estratégico, em um quarteirão entre as ruas Augusta, Consolação, Caio Prado e Marquês de Paranaguá, algumas das vias mais movimentadas da capital. Nos finais de semana, moradores das redondezas estendem suas cangas para aproveitar o sol e colocar a leitura em dia. Já o **Burle Marx**, na zona Sul, ocupa área da antiga propriedade do empresário Baby Pignatari e seu destaque são os jardins projetados por Burle Marx, o conjunto de esculturas do painel de



A Oca, no Parque Ibirapuera; à esq., o Monumento às Bandeiras, conhecido como Empurra-Empurra



COMO SE CHAMA MESMO?

SAIBA QUAL O NOME OFICIAL DE LOCAIS FAMOSOS PELO APELIDO

PONTE ESTAIADA

Inaugurada em 2008, a **Ponte Octávio Frias de Oliveira** logo ficou famosa pelo seu formato e pelos imensos cabos de aço que a sustentam. Virou um cartão-postal da cidade.

PACAEMBU

No primeiro jogo realizado no **Estádio Municipal Paulo Machado de Carvalho**, em 1940, o então Palestra Itália (atual Palmeiras) venceu o Coritiba, de virada, por 6 a 2.

PRÉDIO DO BANESPA

Com arquitetura inspirada no Empire State Building, de Nova York, o **Edifício Altino Arantes** foi sede do Banco do Estado de São Paulo de 1947 a 2001. Desde 2018, abriga o Farol Santander.

EMPURRA-EMPURRA

Localizado ao lado do Parque Ibirapuera, o **Monumento às Bandeiras**, do escultor Victor Brecheret, representa os bandeirantes que exploraram os sertões nos séculos 17 e 18.

BECO DO BATMAN

A viela com as paredes cobertas de grafites fica na **Rua Medeiros de Albuquerque**, na Vila Madalena.

O primeiro grafite do local, retratando o Batman, surgiu ainda nos anos 1980 – e não está mais lá.



SÃO PAULO

8 OS (ÓTIMOS!) BARES SECRETOS ►

A cidade mais gastronômica do Brasil também é uma das principais capitais de bares no País, dos botecos mais simples aos mais sofisticados balcões dos mixologistas. Uma categoria, no entanto, tem crescido discretamente – como não poderia deixar de ser. São os *speakeasies*, bares “secretos” que só os iniciados ou quem tem reserva pode desfrutar.

Um dos mais recentes é o The S., *speakeasy* instalado no icônico Edifício Itália, no Centro paulistano. Com capacidade para 80 pessoas, o bar fica no primeiro andar do prédio, com um ambiente elegante todo de madeira, com luz baixa e mesas espalhadas entre as colunas de sustentação. No terraço do lado de fora, você pode observar a cidade e ir até a famosa escultura de um cavalo que decora o prédio. A carta de drinques vai de negronis defumados a coquetéis autorais, como o *Under My Skin*, com bourbon, redução de mel e abacaxi, xarope de agave, limão-siciliano e angostura.

Em Pinheiros, o já famoso Guilhotina guarda um segredinho

atrás das cortinas do fundo do salão. Ali está o Carrasco, um discreto espaço criado para enaltecer a arte da coquetelaria. A carta com 21 drinques foi criada pelo mixologista Spencer Amereno, com nove receitas inéditas. Prove o incrível *Fuego*, coquetel com rum escuro, Saint Germain, mel de agave, limão-siciliano, Aquafaba e spray de chartreuse flambado. Entre as comidinhas, há hommus com legumes assados, mel e de zaatar; patê de campagne com pão de fermentação natural e mostarda l'ancienne; e atum ao missô com arroz negro.

Outro premiado barman, Márcio Silva (ex-Guilhotina), comanda um dos bares “escondidos” mais intrigantes da cidade, o Exit. Instalado em uma casa branca com porta vermelha nos Jardins, o bar recria a experiência dos *speakeasies* mais clássicos: só no momento da reserva, você recebe a senha de acesso. A carta inclui nove drinques autorais, quase 20 clássicos, sem contar gim-tônicas, spritz e caipirinhas com destilados premium, servidos em um ambiente muito bonito. Cuidado com o entusiasmo na hora de registrar o momento: a casa sugere menor uso de celular. E, se fotografar, nada de flash. ▲



Balcão do Exit Bar; ao lado, drinque Fuego, do bar Carrasco



Fotos: Reprodução Instagram (Sofia Nightingale) e Rodolfo Regini



Frank's Mini Tacos, com tiras de filé-mignon e queijo Monterey Jack, do The S. Bar; abaixo, o elegante salão do speakeasy



SERVIÇOS

ONDE FICAR

VILA GALÉ PAULISTA
vilagale.com

LAGHETTO STILO SÃO PAULO
laghettohoteis.com.br

TIVOLI MOFFAREJ SÃO PAULO
tivolihotels.com

ONDE COMER

BRUNCH NA CATEDRAL
■ reservas: 11 98496 9702

TABULEIRO DO ACARAJÉ
tabuleirodoacaraje.com

DONA DEÔLA
donadeola.com.br

WE COFFEE
wecoffee.com.br

THE S. BAR
@thes_bar

CARRASCO BAR
@carrascobar

EXIT BAR
exitbarsp.com.br

PASSEIOS

PINACOTECA DE SÃO PAULO
pinacoteca.org.br

MUSEU DO IPIRANGA
museudoipiranga.org.br

MUSEU CATAVENTO
museucatavento.org.br

CENTRO CULTURAL BANCO DO BRASIL
ccbb.com.br/sao-paulo

COMO IR

A Azul leva você até São Paulo com voos partindo de várias cidades. Consulte as opções no site ou por telefone. MAIS INFORMAÇÕES: 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul viagens

a partir de
10x de
R\$ 220,50

ou
R\$ 2.205,00
à vista
por pessoa em apto duplo + taxas

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

SÃO PAULO
3 noites no
Vila Galé
Paulista, com
café da manhã
e passagens
de ida e volta.
Saída em
25/03/2023
(de Recife)

A CORES E SABORES DE CABRÁLIA

A beleza natural, a tranquilidade e os aromas atraem quem deseja preencher os dias de descanso neste paraíso, localizado no Sul da Bahia

por Luciane Angelo | fotos Ariel Martini



Praia de Coroa Vermelha é uma das principais de Santa Cruz Cabrália; na pág. anterior, o passeio de barco no rio João de Tiba



CABRÁLIA



A Ilha do Sol convida os visitantes a se desconectarem da tecnologia. À dir., as delícias da Cabana Macuco, em Coroa Vermelha



O píer de Cabralia, a beira do rio João de Tiba



Cruz de metal, de 16 metros, na Praça do Cruzeiro, representa o local da primeira missa realizada no Brasil



Igreja de Nossa Senhora da Conceição, padroeira de Cabralia

N

ão à toa, a cada verão cresce o número de admiradores das praias do Sul da Bahia. A área tem uma magia única e Santa Cruz Cabrália, município localizado na Costa do Descobrimento, com 28 mil habitantes e a 22 km de Porto Seguro, desponta como um dos lugares preferidos para quem gosta de tranquilidade, natureza impecável e boa gastronomia. A previsão para o verão de 2023 é de uma ocupação hoteleira acima de 90%. O turista que se aventura por lá pode apreciar uma costa de 40 km repleta de praias belíssimas e quase desertas, como Coroa Vermelha, Santo André e Bobocas, entre outras, que fazem parte da região abastecida pelos rios João de Tiba, Mutari e Santo Antônio. Cada uma com sua beleza, elas compõem a paisagem que faz de Cabralia um local inesquecível.

Ao chegar à cidade você já se depara com a praia de Coroa Vermelha, nome dado por conta do grande arrecife originado na área. Ali o mar tranquilo de ondas calmas, por conta da barreira de corais, e areia branca recebe o turista com restaurantes pé na areia, como o caso da Cabana Macuco que, além de deliciosos pratos de frutos do mar, também oferece redes à margem das águas, pedalinhos, caiaques, mergulho, stand up paddle e outras atividades para o cliente desfrutar o dia sem precisar se distanciar dos serviços da cabana.

Segundo na BR-367 (mesma rodovia que liga o destino a Porto Seguro), pertinho da Macuco, o turista já avista o monumento que faz referência à celebração da primeira missa em solo brasileiro. Segundo os historiadores, os portugueses chegaram ao Brasil atracando nas terras de Cabralia, em 1500, e hoje a cidade é considerada patrimônio histórico nacional. Há uma disputa com Porto Seguro e Prado sobre qual é o local da chegada dos portugueses – por isso, os três municípios juntos são intitulados de Costa do Descobrimento. A Praça do Cruzeiro, em Coroa Vermelha, simboliza exatamente o ponto de celebração da primeira missa. Uma cruz de metal de 16 metros de altura, destaque da área onde possui um comércio local, foi inaugurada em 22 de abril de 2000.

Ainda em Coroa Vermelha o turista pode fazer uma visita à reserva Indígena Pataxó Txag'rú Mirawê, onde há um resgate da cultura originária brasileira com vivências, palestras, passeios em trilhas, o saborear do peixe preparado na folha de patioba pelos indígenas e até a venda do artesanato local. Seguindo o roteiro histórico, há a Igreja de Nossa Senhora da Conceição, padroeira de Cabralia, construída no século 18, numa área privilegiada onde se pode ver do alto o rio João de Tiba. Outra vista espetacular é o Mirante “Ai que Lindo”, próximo à igreja, onde se avista o mar, o rio João de Tiba, o rio Camurugi, a vila de Santo André, além do grande manguezal e reservas de Mata Atlântica.



Para quem gosta de mergulho e passeios marítimos, há uma imperdível aventura de barco até o Parque Marinho de Coroa Alta. O passeio parte do píer de Cabrália indo pela costa, atravessando o rio João de Tiba, até o encontro com o mar. Em aproximadamente 40 minutos chega-se à faixa de areia no meio das águas, onde os turistas descem para mergulhos ou momentos ao sol. Durante o percurso avista-se a praia de Santo André e toda a exuberância de natureza da região. Na volta pode-se dar uma parada da Ilha do Sol – conhecida como o Paraíso dos Doces, onde se pode desfrutar de um almoço, duchas e escolher uma boa cocada, especialidade da casa, antes de voltar de barco até o píer.

A gastronomia rica e repleta de ingredientes frescos contempla também outros países, como dois restaurantes chefiasdos por italianos que fazem um ótimo mix entre as iguarias locais com o toque europeu. No Trigo Restaurante, bem perto do píer, você saboreia massas frescas criadas com ex-

celentes ingredientes, alguns vindos até da Itália, e eles também dão opções para pratos e pães sem glúten, que deixam as bruschettas ainda mais leves e saborosas. Já o Recanto do Sossego oferece no cardápio pizzas e excelentes risotos com frutos do mar. Claro que, nos dois, não poderia faltar o famoso licor italiano, o Limoncello, para encerrar as refeições.

O OUTRO LADO DO RIO

Para conhecer as praias de Guiú, Santo Antônio e Santo André, o outro lado de Cabrália, o turista precisar pegar as balsas que saem a cada 30 minutos do píer da cidade, no valor de R\$ 5,70 por passageiro e a partir de R\$ 25,00 o veículo. A travessia pelo rio João de Tiba vale cada minuto! No total são dez minutos de uma ponta até a outra. A praia de Guiú é tão tranquila que os moradores brincam que o único “barulho” que existe é o do congestionamento das ondas. A praia de tombo e com ondas mais volumo-



O visual das águas debaixo da sombra fresca do restaurante Maroca Praia, em Santo Antônio; na pág. anterior, a mata exuberante faz parte da paisagem de Cabrália, principalmente beirando os rios

sas convida o turista a dar aquele mergulho de lavar a alma nas águas cristalinas antes de saborear os deliciosos pratos da dona Leonice, da barraca Elias e Leonice. O visitante é recebido com sorrisos e um acolhimento típicos da Bahia. Sucos de frutas da região, drinques coloridos e muitos frutos do mar compõem o cardápio do restaurante que, inclusive, tem a exposição das peças locais do ateliê Joias da terra, com suas cerâmicas e colares à venda para quem passa por lá.

Outro estabelecimento famoso da região é a Cocada da Lete, um simpático café onde você pode adquirir essa sobremesa tão nacional. Lete já virou personalidade no vilarejo de Santo André participando até já do programa *Mais Você*, de Ana Maria Braga. E parte da renda das vendas ela destina para o projeto social, Oficina do Saber, que ajuda jovens em situação de risco.

Já para curtir um pôr do sol dourado que só o Nordeste nos proporciona, o bar Píer João de Tiba, na vila Santo André, pertinho de Guaiú, oferece conforto e um clima de *sunset party*

à beira do rio para quem curte uma boa comida e drinques pertinho da água até depois das 22h. O estabelecimento é um dos poucos que ficam abertos até esse horário na região. Ótimo para quem gosta de jantar e esticar um pouco mais a diversão. O espaço ainda tem um píer, dando a possibilidade de você poder chegar via rio, a bordo de um barco.

Para quem deseja se hospedar nesse lado da cidade, há o hotel cinco estrelas Campo Bahia Hotel Villas Spa, onde a seleção da Alemanha ficou durante a Copa de 2014. O espaço se tornou em uma das hospedagens mais luxuosas da região e, depois de entrar no espaço de 50 mil metros quadrados, você entende porque a seleção venceu a competição. Impossível não ter uma performance digna de campeã se hospedando por lá. Ao lado, o quatro estrelas Vila Angatu oferece aos hóspedes uma atmosfera mais histórica de hospedagem, inspirada nas cidades de Paraty (RJ) e Tiradentes (MG), e não menos luxuosa.

Outra praia deslumbrante é a da Bobocas, em Santo An-

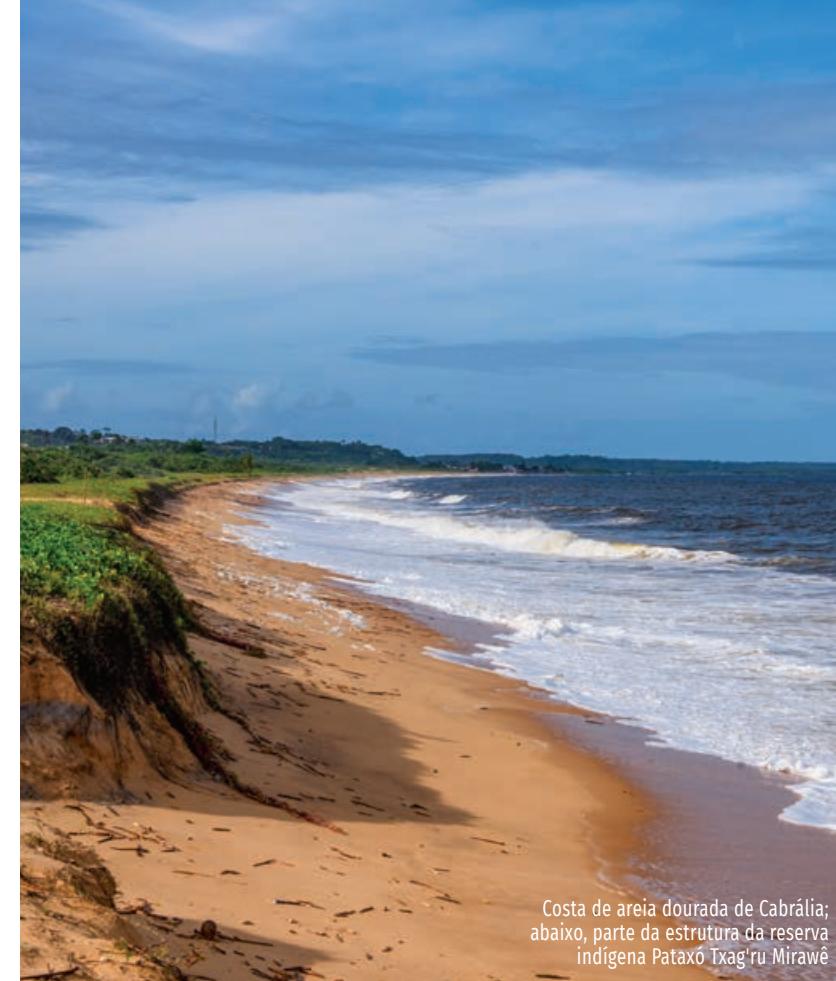




Imagen de Santo Antônio, aberta ao público, dentro do Santuário Hotel Fazenda; ao lado, prato do restaurante Maroca Praia

tônio. O mar é um espelho, calmo e com uma belíssima areia dourada. Parada obrigatória no restaurante Maroca Praia. Pés na areia, cadeiras, espreguiçadeiras, sombra extensa e um cardápio sofisticado, com o melhor da gastronomia regional. Fica a cinco minutos de carro do novíssimo Santuário Hotel Fazenda, com apenas 11 quartos e acomodações luxuosas. Na programação, várias atividades típicas da vida em fazenda, além de ter uma atração, aberta a todos os visitantes de Cabrália, que é o Santo Antônio de 15 metros de altura, no topo do hotel. Ali são realizados eventos, visitações e festas de casamento. Além, de servir como um mirante que contempla uma vista exuberante das praias da região.

Para conhecer as atrações, praias e monumentos do destino, o ideal é permanecer, no mínimo, cinco dias em Santa Cruz Cabrália. Há sempre tempo para apreciar belas paisagens, sabores únicos e o frescor de águas cristalinas. ▶



Costa de areia dourada de Cabrália; abaixo, parte da estrutura da reserva indígena Pataxó Txag'ru Mirawê

SERVIÇOS

ONDE FICAR

BAÍA CABRÁLIA HOTEL
baiacabralia.com.br

SANTUÁRIO HOTEL FAZENDA
santuariohotelfazenda.com.br

POUSADA UDEXERÊ ECO HOUSE
udexerecohouse.com.br

CAMPO BAHIA HOTEL VILLAS SPA
campobahia.com

VILA ANGATU ECO RESORT & SPA
vilaangatu.com

ONDE COMER

CABANA MACUCO
cabanamacuco.com.br

RESTAURANTE MAROCA
@marocapraia

TRIGO RESTAURANTE
@trigo436

ILHA DO SOL
@ilha_do_sol_bahia

RECANTO DO SOSSEGO
recantodosossego.com

RESTAURANTE ELIAS E LEONICE
@elias_e_leonice

COCACADA DA LETE
@acocadadalete

PÍER JOÃO DE TIBA
@pierjoaoetiba

PASSEIOS

RESERVA INDÍGENA PATAXÓ TXAG'RU MIRAWÊ
@portoazulreceptivo

PARQUE MARINHO DE COROA ALTA
@portoazulreceptivo

COMO IR

A Azul leva você a Porto Seguro, a 25 km de Santa Cruz Cabrália, com voos a partir de várias cidades. Consulte as opções no site ou por telefone. **MAIS INFORMAÇÕES:** 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul
viagens

a partir de
10x de

R\$ 211,00

ou
R\$ 2.110,00
à vista
por pessoa + taxas

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

PORTO SEGURO

7 noites no Baía Cabrália Hotel, com café da manhã, traslado e passagens de ida e volta.
Saida em 11/02/2023 (de Foz do Iguaçu)

10 DESTINOS PARA VIAJAR EM 2023

Precisa de ideias para viajar este ano? Montamos uma lista com dez destinos imperdíveis da Azul no Brasil e no mundo

por Bruno Segadilha

AMAZÔNIA AMAZONAS

Árvores a perder de vista, rios, várzeas-régias, cachoeiras. Visitar a maior floresta tropical do mundo é encantar-se com seu rico bioma. A aventura começa no Porto da Ceasa, em Manaus, de onde saem as pequenas embarcações turísticas que navegam floresta adentro. A capital vai ficando para trás, as margens do Rio Negro vão se alargando, os visitantes passam pelo Encontro das Águas e, quando percebem, ouvem apenas o barulho do motor do barco e observam verde infinito. Também existem cachoeiras no meio da Floresta Amazônica. Só na cidade de Presidente Figueiredo, a 125 km de Manaus, são mais de 100. Por estar em uma área mais montanhosa da floresta, as corredeiras se formam com mais facilidade e sobram opções de quedas-d'água para tomar banho. Em três ou quatro dias já dá para visitar pelo menos as mais famosas e de mais fácil acesso, como a Iracema e a Santuário, que tem três saltos d'água e uma plataforma para quem gosta de mergulhar.



2

CALDAS NOVAS GOIÁS

Em 1722 o bandeirante paulista Bartolomeu Bueno da Silva descobriu, no território de Goiás, uma nascente de águas termais em pequenos círculos, onde se formava um caudaloso ribeirão. Bartolomeu vinha de São Paulo para desbravar os sertões do País e fez seu acampamento ali para que pudesse descansar próximo daquelas águas, que ele chamou primeiramente de Caldas Velhas. Com o tempo o município foi rebatizado como Caldas Novas e ganhou o título de maior estância hidrotermal do mundo, com nascentes que variam entre 43°C e 70°C. Não por acaso, a cidade é repleta de parques aquáticos com piscinas, tobogãs e praias artificiais. No Parque Estadual Serra das Caldas, o visitante pode contemplar a natureza nas trilhas que levam às cachoeiras, entre elas a Cachoeira Cascatinha e a Cachoeira do Paredão. Não deixe também de conhecer o Monumento das Águas, cartão-postal do lugar.

3

PUNTA DEL ESTE URUGUAI

Badalado balneário uruguai, Punta del Este é banhada pelo rio da Prata e pelo Oceano Atlântico, o que dá a ela duas praias de águas e marés distintas. Enquanto os surfistas preferem as ondas do mar, na chamada Playa Brava, os turistas menos aventureiros curtem a tranquilidade das águas do rio, na Playa Mansa. A cidade tem boa oferta de hotéis, restaurantes e um forte comércio, com lojas de grifes internacionais, além de noite fervilhante entre dezembro e março. O balneário e seus arredores têm intensa vida cultural, com atrações imperdíveis, a exemplo da Casapueblo (foto), obra do pintor e escultor uruguai Carlos Páez Vilaró. Mistura de restaurante, hotel e museu, a construção fica em Punta Ballena, pequena península ao lado de Punta, de onde é possível ver o sol se pôr ao som do poema *La Ceremonia Del Sol*, de Vilaró. Uma experiência inesquecível.





Fotos: Shutterstock

4 OURO PRETO MINAS GERAIS

Repleta de igrejas e construções históricas, Ouro Preto guarda um valioso conjunto arquitetônico. Em 1938, foi tombada como Patrimônio Cultural da Humanidade pela Unesco. Nas ladeiras do Centro Histórico ficam antigos casarões que hoje abrigam hotéis, pousadas, ateliês e lojas de pedras preciosas. Perto dali, as igrejas ajudam a contar a história do País, a exemplo da Igreja de São Francisco de Assis. Construída em estilo barroco, é uma das mais famosas obras do mestre Aleijadinho, que criou o projeto da fachada e da decoração em relevos e talha dourada. É possível observar a arte barroca também no interior da Matriz de Nossa Senhora do Pilar, com imagens em seus altares, com destaque para a padroeira no altar-mor, uma representação da Virgem do Pilar sobre nuvens e querubins emoldurada por um esplendor de ouro.



5 LISBOA PORTUGAL

O passado e o futuro se harmonizam na fantástica capital portuguesa. Do lado histórico, vale conhecer pontos imperdíveis como o Mosteiro dos Jerônimos, a Torre de Belém – e provar a receita original do pastel de natas – a Praça do Comércio, à beira do rio Tejo, e subir ao topo do Arco da Rua Augusta para ter uma vista de 360° da cidade. Visite também as “freguesias” mais tradicionais, como Bairro Alto e Chiado, subindo pelo Elevador da Santa Justa ou vencendo as estreitas ladeiras da região. Já do lado moderno, há o badalado bairro Parque das Nações. A antiga área industrial foi totalmente reformada para sediar a Exposição Mundial de 1998 e tornou-se uma bela área residencial e de lazer, com projetos arquitetônicos arrojados. É o caso da estação Gare do Oriente, do espanhol Santiago Calatrava, que tem áreas verdes, cafés, restaurantes e equipamentos culturais, além de um shopping de luxo. E não se esqueça de andar de bonde, provar o bacalhau e tomar muito vinho.



6

JALAPÃO
TOCANTINS

Localizado a 300 km de Palmas, o Jalapão é um paraíso escondido no coração do Brasil. Para chegar lá é preciso enfrentar as longas estradas de terra do Parque Estadual do Jalapão. O percurso é uma boa oportunidade para contemplar as paisagens do cerrado, até avistar os fervedouros cercados de bananeiras – entre eles o do Ceiça, considerado o ponto zero do passeio. Apesar do nome, os fervedouros não têm águas quentes. Pelo contrário. Elas brotam do solo arenoso em temperaturas mais baixas e facilitam a flutuação.

Outro passeio imperdível são as dunas do parque, cartão-postal desse destino e única formação do tipo dentro do cerrado, o que dá ao lugar uma cara de oásis no meio do deserto. As mais altas chegam a 400 metros de altura e oferecem uma vista privilegiada do local. Dali é possível ver as veredas de capim dourado, a Serra do Espírito Santo, lagos, rios e o verde da vegetação rasteira típica.



7

GRAMADO E CANELA
RIO GRANDE DO SUL

Epicentro da Serra Gaúcha, Gramado atrai milhares de visitantes todos os anos com sua arquitetura germânica, seu festival de cinema e o Natal Luz, quando a cidade se enfeita para celebrar o final do ano. Outros destaques são as fábricas de chocolate, os ótimos restaurantes e o variado comércio de roupas. Já na vizinha Canela, visite a Igreja de Nossa Senhora de Lourdes, ou Catedral de Pedra (foto), templo em estilo gótico inglês, com sua torre com 65 metros e um carrilhão com 12 sinos de bronze vindos da Itália. No Parque da Ferradura fica o Skyglass, uma plataforma de vidro que avança 35 metros sobre o vale, a uma altura de 360 metros. É possível apreciar a paisagem caminhando sobre um piso de vidro ou sentado em uma cadeira suspensa que se move em um monotrilho.



Fotos: Shutterstock

8

ORLANDO
ESTADOS UNIDOS

Capital dos parques temáticos, Orlando tem também ótimas opções para programas ao ar livre. Durante o dia, a diversão acontece nas atrações de parques como o Magic Kingdom, com seu belo castelo da Cinderela. O Walt Disney World Resort tem ainda outros clássicos como Epcot, Hollywood Studios e Animal Kingdom. Se gosta de fortes emoções, vá ao Islands of Adventure, onde fica a Jurassic World VelociCoaster, veloz montanha-russa cheia de quedas e curvas. Para os fãs de corridas radicais, há também a Rip Ride Rock It, no Universal Studios, e a Mako, no Sea World. Quer um passeio mais tranquilo? O Lake Eola Park, na região central de Orlando, tem uma enorme área verde, onde é possível andar de pedalinho e apreciar sua bela fonte. Ou dê uma volta na The Wheel at ICON Park, quinta maior roda-gigante do mundo, com 122 metros de altura.





9

SERRA DA CAPIVARA PIAUÍ

Inaugurado em 5 de junho de 1979, o Parque Nacional Serra da Capivara possui mais de mil sítios arqueológicos repletos de esqueletos humanos, instrumentos de pedra lascada e pinturas rupestres. Só na Toca do Boqueirão da Pedra Furada, um dos pontos mais famosos dali, há 1.200 imagens, feitas entre 6 mil e 12 mil anos atrás. Graças a esse imenso tesouro, a região foi reconhecida, em 1991, como Patrimônio Cultural da Humanidade pela Unesco e atraiu a atenção do mundo inteiro. A melhor maneira de conhecer o destino é a partir de São Raimundo Nonato, que recebe voos da Azul. A cidade piauiense tem uma boa oferta de hotéis e pousadas e infraestrutura para quem quer se aventurar nos paredões rochosos e cheios de história do parque. Visite também o Museu da Natureza e o Museu do Homem.



Fotos: Shutterstock

10

SÃO MIGUEL DOS MILAGRES ALAGOAS

Aqui as definições de paraíso são atualizadas a cada segundo. Localizada a 98 Km de Maceió, a cidade faz parte da Rota Ecológica da Alagoas, trecho do litoral alagoano entre Barra do Camaragibe e Porto de Pedras. A região tem praias quase intocadas, sombreadas por extensos jardins e coqueirais. Em toda a orla formam-se piscinas naturais de águas mornas e azuis que lembram o mar do caribe. É possível observar a rica biodiversidade, com várias espécies de animais marinhos e corais. Em Porto de Pedras fica o Santuário do Peixe-boi, projeto criado para preservar a espécie e estimular o crescimento da população desses mamíferos aquáticos ameaçados de extinção. Vale a pena fazer um passeio de jangada pelo rio Tatuanunha, onde os animais resgatados passam por um processo de reabilitação até serem soltos no mar.

Azulcollection

Um pedacinho do céu Azul só para você

Conheça a linha de **produtos criada exclusivamente** para os amantes de **viagens e aviação**.



A Azul **mais perto de você** e você mais perto do que **ama**.



Compre já em
azulcollection.com.br



Foto: Gui Gomes

60 GASTRONOMIA

A ótima gastronomia do SUD Lisboa, restaurante localizado no bairro Belém, um dos mais famosos da capital lusitana

64 CONCIERGE

O charme do Tivoli Ecoresort Praia do Forte

66 MODA

Peças e acessórios para você brilhar neste verão

67 VITRINE

Uma seleção de malas e bolsas para suas viagens



LUSITANO DESCOLADO

Localizado em Belém, à beira do Tejo, o SUD Lisboa oferece diversos espaços para almoço, jantar, coquetéis e até balada, com a apurada gastronomia do chef Patrick Lefevre por Junior Ferraro

O bairro Belém é um dos mais conhecidos de Lisboa – e um dos mais históricos também. Afinal, a região abriga vários cartões-postais da cidade, como a Torre de Belém, o Padrão dos Descobrimentos, o Mosteiro dos Jerônimos, os famosos pastéis de nata e a vista da imensa Ponte 25 de Abril atravessando o Rio Tejo. Mas nem só do passado vive o turismo de Belém. Exemplos de uma nova Lisboa ampliam o cardápio de atrações do bairro, como o moderno Museu Coleção Berardo, o arrojado MAAT – Museu de Arte, Arquitetura e Tecnologia – e, bem ao lado, o descolado restaurante **SUD Lisboa**.

Desde sua inauguração, em 2017, o SUD tornou-se um *hot spot* da cena gastronômica lisboeta, com seu ambiente sofisticado, porém descontraído. A casa, na verdade, se divide em três espaços. O primeiro, no amplo andar térreo, é o SUD Lisboa Terrazza, projeto do arquiteto Antoine Pinto, com um florido terraço de frente para o Tejo, um salão mais íntimo e um espaço com bar com jeitão de balada entre os dois. O restaurante é aberto ao meio-dia e só se fecha às 2h da manhã. A ideia é ser

versátil: ali o cliente pode ter um almoço bucólico (ou de negócios), na área mais aberta e iluminada, ou aproveitar a tarde com drinques e comidinhas entre as duas refeições, apreciar um jantar romântico a dois ou mesmo curtir o clima de balada com o DJ residente até o começo da madrugada.

A cozinha acompanha essa versatilidade. O menu, elaborado pelo chef executivo Patrick Lefevre, viaja pelas culinárias mediterrâneas, notadamente a italiana, sem deixar de observar as raízes lusitanas. Nas entradas, há itens sofisticados, como o terrine de foie gras caramelizado sobre abacaxi confitado em especiarias, mel e vinho do Porto com crocante de balsâmico, ou refrescantes, a exemplo do carpaccio de robalo com aroma cítrico, maçã verde e coentros.

Entre os principais brilham pescados, como o peixe-galo colorado, lulas salteadas sobre arroz negro e aioli de pimentões; o bacalhau a baixa temperatura com esmagada de batata cítrica e creme de ameijoa; e o robusto camarão carabineiro assado, acompanhado de risoto à milanesa com açafrão. Se preferir as carnes vermelhas, o menu tem pratos individuais, como

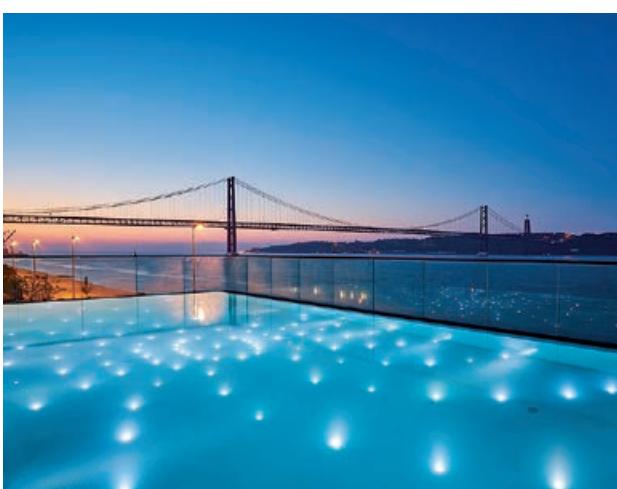
Fotos: Divulgação e Junior Ferraro



Dry martini do bar no SUD
Terrazza; à esq., SUD Hall



Terrine de foie gras; abaixo, a piscina do pool lounge e o carpaccio de robalo



a coxa de cabrito assada em forno a lenha e bimis ao alho, e para compartilhar, como o lombo de novilho Wellington com purê de aipo trufado e legumes salteados. Feche a refeição com o poderoso Dome Cake, uma mousse de toffee de caramelo, praliné de avelã e biscuit de frutas secas, coberta por chocolate e amendoim crocante, servida com sorvete de avelã. Vale também provar os drinques da casa, como o Fiore Bianca, com gim, licor St. Germain, suco de limão, pepino e espuma de uva, ou um clássico dry martini, perfeitamente executado.

O segundo espaço da casa é o SUD Pool Lounge, no andar superior, com vista do Tejo e da ponte 25 de Abril. Como o nome entrega, há uma piscina azul, de borda infinita, cercada de espreguiçadeiras e bancos, que à noite ganha uma iluminação especial. O bar serve refeições rápidas, drinques, champanhes e vinhos. No verão, o espaço é aberto às 10h da manhã, com direito a entrar na piscina; no inverno, é aberto às 17h, mas em uso da piscina. Diariamente, um DJ começa a tocar no pôr do sol e avança com a música até as 2h.

Fechando o conceito multiplataforma da casa, o SUD Hall é o espaço de festas e eventos, que vão desde aniversários e casamentos a jantares corporativos – ali foram celebrados, por exemplo, o aniversário do designer de moda Valentino e o lançamento da HBO Portugal.

SUD LISBOA / + 351 211 592 700 / sudlisboa.com



MENU



Lula na brasa, recheada com cebola; abaix, polvo com arroz cremoso de tomate assado; à dir, área externa do Ocyá



SEGREDOS DO MAR

RIO DE JANEIRO Para chegar até lá, só de barco. O ambiente à beira d'água, as mesinhas ao ar livre e a vista do mar mostram ao visitante que ele está diante de um paraíso quase particular. Localizado na Ilha Primeira, no arquipélago da Barra da Tijuca, o restaurante **Ocyá** é uma das principais novidades no cenário gastronômico carioca. Com um menu que valoriza o aproveitamento total de peixes, a nova casa é resultado de anos de trabalho do proprietário Gerônimo Athuel. Pescador desde criança, mergulhador e chef, Gerônimo dedica-se à pesquisa de técnicas de conservação e maturação de peixes e frutos do mar para oferecer receitas e produtos que fogem do lugar-comum. Espécies menos comerciais, como sororoca, ubarana, faqueco, guaiavira, carapeba, pitangola, chegam ao Ocyá frescas, pescadas no próprio dia, e são conservadas na grande câmara de maturação do restaurante. Espécies habitualmente utilizadas como iscas, por causa da grande quantidade de espinhas, ganham cortes, formatos e preparos surpreendentes. No preparo, o chef faz uso integral dos peixes, executando desde um file maturado na brasa servido com aioli de salsa até uma linguiça artesanal acobalada na brasa e miúdos servidos com purê de baroa. No cardápio fixo, também se destacam a lula na brasa recheada com cebola, tomate e manjericão fresco, e o polvo com arroz cremoso de tomate assado e farofa panko de manjericão. [@ocya.com.br](http://ocya.com.br)



Fotos: Rodrigo Azevedo, Gui Gomes, Divulgação e Reprodução/Instagram



O DRINQUE PERFEITO LA ORCHIDIA

por Sabari Pillai, mixologista do Conrad Fort Lauderdale, EUA

INGREDIENTES:

- 45 ml de tequila
- 15 ml de Aperol
- 20 ml de suco de romã
- 20 ml de suco de limão
- 2 dashes de bitter
- 1 clara de ovo

PREPARO:

Adicione todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo e agite bem. Sirva em um copo ou uma taça e enfeite com uma orquídea.

CARNES PREMIADAS

SÃO PAULO Mistura de açougue e restaurante, a premiada casa de carnes peruana **Osso** chega ao Brasil. A primeira filial fora do país de origem fica em São Paulo, no Itaim Bibi, e traz no cardápio as famosas receitas preparadas por Renzo Garibaldi, com algumas adaptações para o público brasileiro. Cortes como a picanha, sucesso nacional, entram para o cardápio de carnes e, entre as guarnições, ganham destaque opções como a farofa da casa. Clássicos da cozinha peruana, a exemplo do Lomo Saltado (foto), também brilham, assim como cortes especiais como o Prime Rib e o T-bone. [@ossoaopaulo](http://ossoaopaulo)



A ITÁLIA É AQUI

CURITIBA O novo **Luporeno** é uma mistura de restaurante e empório com produtos nacionais e importados, como vinhos, queijos e temperos. Da cozinha, do chef Lomas Lopes saem pratos como o pappardelle de carneiro em lascas com molho à base de vinho branco, ou mignon parmesiana, recheado com queijo e presunto e acompanhado de fettuccine (foto). Quem quiser pode levar a massa para casa, fresca, congelada, recheada ou pré-cozida, e escolher o molho. [@luponero_restaurante](http://luponero_restaurante)



TEMPEROS MUNDIAIS

BRASÍLIA Inaugurado no Lago Sul, o **Zeh Gastronomia Coeva** reúne receitas das cozinhas francesa, italiana e brasileira, recriadas pela chef Tatiana Nascimento e Abelardo Silva. Uma boa opção de entrada é o tartar de mignon, lascas de trufa e tempero especial. Entre os principais, destaque para o Medalhão do Zeh, uma carne de rabada cozida no próprio molho, servida na cama de risoto de cabotiá e agrião, e a coxa de pato confitada ao julienne de laranja sobre cama de mousseline de mandioquinha (foto). Outro prato imperdível é o Cordeiro Porcini, um carré de cordeiro grelhado, com molho de vinho e risoto de funghi porcini. [@zehgastronomia.com.br](http://zehgastronomia.com.br)





RECANTO BAIANO

PRAIA DO FORTE Em 1985, quando fundou o Fort Ecoresort, o empresário alemão Klaus Peters sonhava com um lugar que oferecesse conforto e total conexão com a natureza. Conseguiu bem mais que isso. Os anos passaram, o hotel ganhou corpo e ajudou a colocar a Praia do Forte entre as mais badaladas do litoral baiano. Administrado pelo grupo português Tivoli Hotels & Resorts, o **Tivoli Ecoresort Praia do Forte** completou 37 anos como um dos principais empreendimentos da região. Pudera. Ao todo, são quase 300 quartos e 42 casas de condomínio, sendo quatro disponíveis para locação, e facilidades como uma área infantil com piscina, tobogãs e atividades extras, como visitas ao Projeto Tamar, criado para proteção das tartarugas marinhas. No spa Anantara, é possível relaxar em uma das piscinas térmicas ou com as terapias e massagens oferecidas pelo espaço. Bateu fome? São três restaurantes inspirados na culinária regional, com várias opções de peixes e carnes, a exemplo do Goa, onde são servidos café da manhã e jantar, inclusos na diária. No final do ano passado, o resort inaugurou o Solar das Orquídeas, um enorme espaço de eventos projetado para receber até 700 pessoas e não incomodar os outros hóspedes, com um poderoso isolamento acústico e uma entrada independente para quem vem de fora. "Estamos cumprindo o nosso compromisso de trabalhar para encantar. Queremos surpreender cada um que decide fazer um evento com a gente", diz João Eça Pinheiro, diretor-geral do Tivoli Ecoresort. tivolihotels.com



Uma das Pool Villas do hotel; acima, piscina; abaixo, Deluxe Suite Ocean



Fotos: Divulgação



LUZES DA CIDADE

SÃO PAULO Localizado em uma das regiões mais nobres da capital paulista, próximo do Parque Ibirapuera, da Avenida Paulista e do bairro Liberdade, o **Laghetto Stilo São Paulo** é o mais novo hotel da rede Laghetto na metrópole. O hotel, *pet friendly*, oferece uma ótima infraestrutura para quem vai à cidade a lazer ou a trabalho, com restaurante, piscina, academia e espaço de eventos. Dos elevadores panorâmicos os hóspedes podem contemplar a cidade e suas enormes construções. Já o restaurante serve delícias da culinária internacional, com foco especial nos sabores da gastronomia japonesa. laghettohoteis.com.br

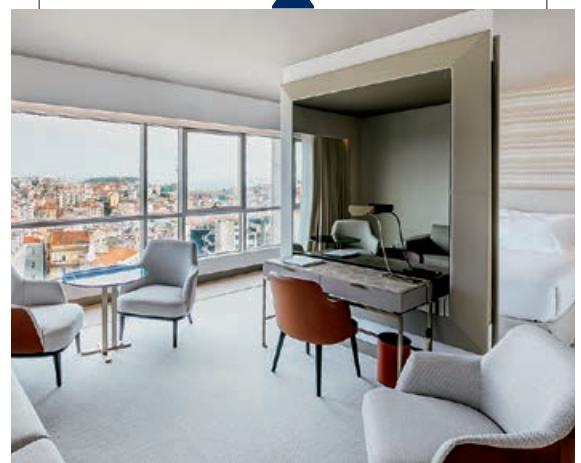
CHARME CARIOCA

RIO DE JANEIRO Inaugurado no conjunto arquitetônico do Largo do Boticário, aos pés do Corcovado e do Cristo Redentor, o **Jo&Joe** traz ao Brasil o conceito de *open house*, que combina os formatos de hospedagem dos albergues e dos hotéis tradicionais. São 320 camas e 80 quartos e apartamentos que acomodam até oito pessoas. Para respeitar a arquitetura original do casarão histórico onde o empreendimento foi instalado, os ambientes possuem decorações diferentesumas das outras, oferecendo experiências diversas. O hotel disponibiliza ainda três piscinas, uma quadra de basquete e quatro áreas gastronômicas, com um restaurante dedicado a sucos e produtos naturais, outro a lanches, como sanduíches e pizzas, e um pub. all.accor.com



JOIA PORTUGUESA

LISBOA Um dos principais nomes da hotelaria internacional, o grupo português Sana fez um completo *retrofit* em uma de suas unidades lisboetas, o **Epic Sana Marquês Hotel**. A localização é estratégica, a uma esquina da Praça do Marquês de Pombal e da Avenida da Liberdade, um dos endereços de compras mais descolados da cidade. Agora um sofisticado cinco estrelas, o hotel tem 341 quartos, 38 suítes e mais de 2.142 m² de área destinados a eventos. A unidade possui três restaurantes. O The Garden serve um variado bufê no café da manhã e no brunch. O Allora é inspirado nas trattorias italianas, com um belo *giardino* e pratos do chef Francesco Francavilla. Já o Koji, no 12º andar, oferece iguarias da culinária japonesa e uma belíssima vista de Lisboa. sanahotels.com





FRESCOR E LEVEZA

CHEGOU O VERÃO E AS ALTAS TEMPERATURAS PEDEM LOOKS MAIS LEVES E FREQUINHOS. FIQUE POR DENTRO DAS TENDÊNCIAS DA TEMPORADA por Anna Paula Ali

Fotos: Divulgação. *Preços pesquisados em dezembro de 2022



PARTIDA IMEDIATA

VAI DAR AQUELA ESCAPADA RÁPIDA OU SAIR DE FÉRIAS NESTE VERÃO? CONFIRA UMA SELEÇÃO DE MALAS E BOLSAS PARA VIAJAR COM CHARME por Anna Paula Ali

O céu era o limite. Agora explore o infinito.

Escolha o cartão Azul Itaú perfeito para você.



✈ 10% OFF em todas as passagens Azul

⭐ Até 60.000 pontos bônus



Ainda não tem o cartão Azul Itaú?
Escaneie o QR Code ou peça agora em:
voeazul.com.br/azulitaucard

*Aprovação sujeita a análise de crédito



Foto: Divulgação

Embalagens
em refil: latas
de 710 ml,
destinadas
principalmente
aos bares e
restaurantes

70
ENTREVISTA



74
MADE IN BRAZIL



Diretora da Purina Brasil,
Julia Valente fala sobre
parceria com a Azul

A história vitoriosa da destilaria mineira
Yvy e seus gins, que conquistaram o
mercado internacional e chegaram à Inglaterra



SNACKS PARA VOCÊ E PARA O SEU BICHINHO

Diretora de Marketing da Purina Brasil, Julia Valente comenta a parceria com a Azul, que oferece snacks para pets a bordo das aeronaves, e destaca o crescimento da empresa no País* por Felipe Seffrin

Todos os meses, cerca de 1.500 cães e gatos viajam a bordo das aeronaves da Azul no Brasil. Com um detalhe: na Azul, os *pets* voam na cabine de passageiros, com seus donos, durante toda a viagem. E o que já era um serviço diferenciado ganhou um complemento saboroso. Em uma iniciativa inédita no mundo, Azul e Purina estão oferecendo *snacks* para cães e gatos no serviço de bordo. Essa parceria começou no final de novembro, disponível em voos da Azul partindo de Viracopos com destino a Recife, Belém, Cuiabá, Belo Horizonte e Rio de Janeiro. “Temos pesquisas que mostram que mais de 50% das pessoas que têm *pets* declaram que os cães e gatos dormem na cama com eles. Fora os que têm vergonha de falar isso, né? Então realmente existe uma ligação forte entre os tutores e os animais de estimação. É um dos pilares da Purina estar presente em todos esses momentos”, conta Julia Valente, diretora de Marketing da Purina Brasil. “Hoje, a Nestlé conta com 26 marcas bilionárias globalmente e, dentro delas, sete são da Purina”, exalta Julia, destacando a força do segmento *pet food*.

Fundada em 1894, a empresa norte-americana de alimentos secos e úmidos para cães e gatos foi adquirida pela Nestlé em 2001 e, nos últimos anos, intensificou sua presença no mercado brasileiro, um dos maiores do mundo quando o assunto é *pet*. A Purina Brasil já exporta para a América Latina a partir da planta em Ribeirão Preto (SP) e está investindo mais de R\$ 1 bilhão em uma nova fábrica em Vargeão, no Oeste catarinense, para atender aos mercados nacional e internacional.

Como surgiu a ideia dessa parceria entre a Purina e a Azul?
Nós, aqui na Purina, sempre colocamos os *pets* no centro, assim como a Azul também sempre busca a melhor proposta para os seus Clientes. E temos acompanhado essa onda crescente de passageiros voando com *pets*. Então surgiu a ideia dessa parceria, de gerarmos essa experiência única para pessoas que estão com seus animais de estimação a bordo, oferecendo *snacks* para os *pets* no serviço de bordo.

Essa experiência já aconteceu em outros países?

Essa é uma proposta inédita no mercado, tanto globalmente quanto aqui no Brasil: é a primeira vez que uma companhia aérea e uma marca de produtos *pet* se juntam para ter esse cuidado com os animais durante o voo. Com isso, conseguimos reforçar o posicionamento da Purina, de estar sempre presente para que as pessoas e os *pets* tenham os melhores momentos juntos.

Existe um menu diferenciado para os *pets*? Conte um pouco mais dessa parte de logística

Começamos essa iniciativa no final de novembro, em um primeiro momento, em algumas aeronaves da Azul saindo de Viracopos, em Campinas, com destino a Belém, Cuiabá, Belo Horizonte e Rio de Janeiro, por exemplo. E aí levamos nosso portfólio de *snacks* para cães e gatos. Além disso, tivemos o cuidado de criar uma cartilha para os tutores, porque a gente sabe que esse é um momento estressante para o *pet*. Ele sai da zona de conforto, então tem todo um preparo antes e também durante o voo.

Qual é o melhor momento para dar esses *snacks* aos *pets*?

A gente sugere que esse *snack* seja dado como uma recompensa após o voo. Porque já é muita coisa, muita informação para o *pet* durante o voo. Mas, ao sair do avião, receber essa recompensa dá uma desestressada e uma aliviada neles. A gente tem sempre essa preocupação com o bem-estar do *pet*, entendendo as diferentes situações.

Você já teve a oportunidade de experimentar esse novo serviço na prática?

Ainda não! Mas outras pessoas do time da Purina participaram dos primeiros voos com esse serviço e todos falaram que foi bem legal e superemocionante!

*em voos selecionados. Cada Cliente pode levar apenas 01 *pet* a bordo, com peso total (animal + container) de no máximo 7 kg. Leia as regras no site voeazul.com.br



Julia Valente
com seus cães
de estimação,
Melo (à esq.)
e Luna (à dir.)



Você poderia contar um pouquinho da história da Purina para quem não conhece a empresa?

A Purina foi fundada nos Estados Unidos em 1894. Faz 128 anos que estamos no mercado. Estamos presentes em 75 países, um alcance bem abrangente globalmente falando. E o que muita gente não sabe é que a Purina faz parte da Nestlé: em 2001 a Nestlé adquiriu a marca Purina e hoje é um dos principais pilares de crescimento global para a companhia.

O que diferencia a Purina das outras empresas do setor?

A Purina nasceu sendo pioneira em trazer inovações nutricionais, sempre com o objetivo de ajudar os cães e os gatos a terem uma vida melhor e mais longa. Esse sempre foi o nosso foco. Trabalhamos muito no sentido de buscar inovações. Temos o Purina Institute, nos Estados Unidos, uma equipe de pesquisa e de desenvolvimento superempenhada em trazer inovações e todo o poder da nutrição dentro dos alimentos para melhorar a vida dos pets e das pessoas.

Você poderia dar um exemplo de inovações em nutrição?

Um em cada cinco adultos tem alergia a gato, o que é um número absurdo. O que muita gente não sabe é que, na verdade, essa alergia vem de uma proteína que está na saliva do gato, chamada Fel d 1. Depois de muitos estudos, chegamos a uma tecnologia patenteada, que é o Pro Plan LiveClear, um alimento que não faz mal nenhum para o gato — muito pelo contrário — e que inibe a produção do Fel d 1 em sua saliva, o que reduz os alérgenos. Então, é um alimento para pet com o poder de mudar vidas.

Você vem de uma trajetória dentro do segmento de laticínios. Como foi essa transição profissional até chegar à Purina?

Tenho mais de 14 anos de trabalho no segmento de bens de consumo. Estou

há sete anos aqui na Nestlé, mas ficava no segmento de iogurtes. Há mais de dois anos e meio, bem no início da pandemia, migrei para a Purina, para o segmento de *pet food*. E a gente brinca que é um desafio diário, porque é muito difícil fazer um comparativo com um produto de alimento humano. Existe um fator emocional muito grande que cada pessoa tem com o seu animal de estimação. É impressionante o que o *pet* faz na vida das pessoas. O poder de transformação é muito grande.

Como a Purina se posiciona nesse mercado no Brasil e no exterior?

A Purina vem realmente numa jornada muito acelerada, crescendo acima do mercado brasileiro. Nos últimos quatro anos, tivemos um crescimento

MARCAS

PURINA

PRO PLAN

FANCY FEAST

REVENA

ONE

FRISKIES

DOG CHOW

CAT CHOW

FELIX

TIDY CATS

de duplo dígito alto. Então realmente estamos em uma jornada muito forte no mercado nacional. Fora do Brasil, a Purina é líder em vários países, como os Estados Unidos, por exemplo. Então a gente vem trabalhando para que consigamos conquistar a mesma posição no ranking brasileiro.

A que se deve esse crescimento expressivo no Brasil?

O potencial do mercado brasileiro é muito grande. Hoje o País tem um mercado muito importante dentro do segmento *pet*. Estamos entre as três maiores populações de animais de estimação, globalmente. Nesses últimos quatro anos, a gente veio com investi-



Fotos: Divulgação e Carlos Eduardo Azevedo

128
anos de Purina

21
anos
dentro da Nestlé

75
países onde a Purina atua

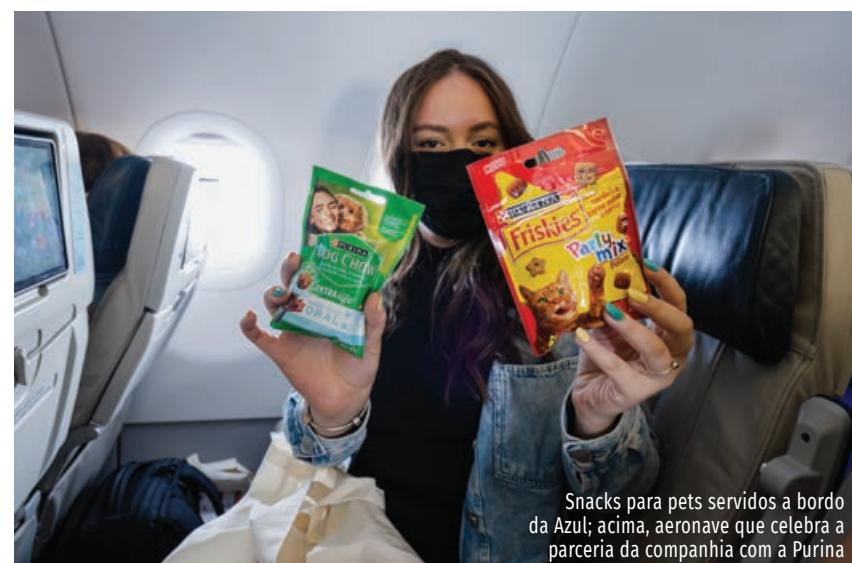
Top 3
do País no ramo de alimentos para pets

R\$ 1 bilhão
de investimentos na nova fábrica,
em Vargeão (SC)

230 mil
toneladas de ração produzidas por ano

1.500 pets
voam de Azul todos os meses

2º
é o lugar do Brasil no ranking de
população de cães e gatos



Snacks para pets servidos a bordo da Azul; acima, aeronave que celebra a parceria da companhia com a Purina

mentos muito fortes. Trouxemos para o Brasil a linha de alimentos úmidos, fizemos investimentos superiores a R\$ 500 milhões na planta de Ribeirão Preto (SP) e, na sequência, fizemos a expansão da nossa fábrica para acelerar a parte de alimentações úmida e seca. Além disso, trouxemos todo o nosso portfólio global para o Brasil.

Como tem sido a resposta por parte dos consumidores?

Vemos uma aceitação muito grande. Conseguimos equalizar a proposta de trazer o que tínhamos fora do Brasil com o que o mercado brasileiro exige. Hoje a Purina tem uma atuação em 100% do território nacional, tanto com um portfólio dedicado ao canal alimentar quanto com um portfólio dedicado ao canal mais especializado, que são os *pet shops*, atendendo todos os tipos de consumidores e às diferentes necessidades dos *pets*.

Nessa jornada superacelerada, como você comentou, o que podemos projetar para os próximos anos de Purina no Brasil?

Seguimos com vários investimentos. Estamos construindo uma nova planta em Vargeão, em Santa Catarina, com investimentos de mais de R\$ 1 bilhão, focados na tecnologia de alimentos úmidos. Mais do que suportar a nossa capacidade internamente, ela vem com um papel também para a gente consolidar a Purina no Brasil como um polo exportador. Já exportamos para a América Latina por meio da Purina Brasil, mas com essa nova planta vamos conseguir ter um alcance aí global, pelos diferenciais competitivos de insumos. Então, realmente, o Brasil é um mercado que faz muito sentido para a *pet food*. E seguimos firmes nessa jornada de levar sempre o melhor para as pessoas e para os *pets*. ■



MADE IN BRAZIL



André Sá Fortes, fundador da destilaria Yvy: de Minas Gerais para a terra do gin

LONDON DRY GIN À BRASILEIRA

Em apenas cinco anos, a destilaria mineira Yvy conquistou o mercado nacional e chegou à Inglaterra, a terra do gin por Flávia G Pinho

Não é raro ver a palavra gin (ou *gin*, em inglês) associada, por aqui, ao termo febre. Na última década, a bebida à base de zimbro – que nasceu como remédio na Holanda e foi popularizada pelos ingleses – parece ter sido redescoberta pelo brasileiro, impulsionada pelo desenvolvimento da alta coquetelaria. Acabou virando mania nacional. Marcas estrangeiras conceituadas logo ganharam terreno nos balcões dos bares, mas uma leva de empreendedores brasileiros não quis ficar atrás e partiu para disputar uma fatia daquele mercado que, na época, era apenas promissor. Entre eles estava o publicitário mineiro André Sá Fortes, 36 anos, que tinha abandonado a carreira no marketing político para ser dono de bar, em Belo Horizonte. À frente do MeetMe, inaugurado em 2012 e premiado por sua coquetelaria, Fortes enxergou uma oportunidade de ouro. “O custo das bebidas importadas era um problema, mas faltavam gins nacionais de qualidade”, conta.

Depois de aprender a destilar cachaça, único curso que encontrou no País, Fortes partiu para Londres. Desembarcou na capital inglesa com um plano de negócios embaixo do braço e a marca Yvy na cabeça, disposto a firmar parcerias. “O nome, em tupi, significa o chão que a gente pisa. É a forma de

dizer que fazemos um produto do nosso território”, explica. Bastou uma conversa, que o empresário classifica como “rápida e intensa”, para que a sociedade com Deren Rook, então sócio da The London Distillery Company, fosse acertada – e o projeto, finalmente, saísse do papel.

O início da Yvy foi, no mínimo, curioso. O primeiro equipamento de destilação foi montado, imagine só, dentro do evento de decoração Casa Cor Minas, em 2017. Projetado pela arquiteta Ângela Roldão, o Ginger Bar funcionou de verdade, como destilaria e como bar, e bombou por quase três meses. Encerrado o evento, Fortes e Rook tinham nas mãos a certeza de que a destilaria tinha futuro. Com a entrada de outros sócios – Pedro Lamounier, como gerente de operações, e Bernardo Bedran, na diretoria financeira –, a Yvy ganhou a primeira sede própria em fevereiro de 2018. O galpão de 180 m² ficava no Jardim Canadá, região metropolitana de Belo Horizonte, que já vinha sendo ocupada por cervejarias artesanais.

Até a conquista do novo espaço, a produção da Yvy se limitava a um único rótulo, o gin Mar, com canela, cardamomo, noz-moscada, limão-siciliano, laranja e amêndoas – o nome se deve à alga marinha kombu, que confere corpo e viscosidade à



Vodka Yvy, de cana-de-açúcar e coco de babaçu; à direita, drinque em lata Xaxado; abaixo, a nova destilaria



bebida. Mas a ideia da dupla sempre foi produzir uma trilogia, o que se tornou possível na casa nova. Entraram em linha os gins Terra, que leva ingredientes como cacau, baunilha do cerrado, pinhão, erva-mate, pimenta-de-macaco e zimbro torrado, e Ar, à base de pitanga, morango silvestre, açaí e guaraná. Juntas, as três propostas têm a missão de contar a história da formação do povo brasileiro, que engloba os povos originários e todos os imigrantes que aqui chegaram. “Uma questão crucial para nós, desde sempre, foi fabricar gins clássicos, parecidos com os importados que o mercado já conhecia. Por isso, optamos pelo London Dry Gin. Antes de fazer algo novo, a gente precisa mostrar que sabe fazer o básico”, acredita o empresário.

A pandemia, que fez restaurantes e bares cerrarem as portas em março de 2020, não chegou a atrapalhar os planos de expansão da destilaria. A equipe, que já vinha sendo montada para levar os produtos aos mercados de Rio de Janeiro e São Paulo, foi mantida. O que mudou foi o foco – durante os meses mais restritivos da quarentena, as vendas por meio de supermercados e e-commerce dispararam. Fortes registrou um crescimento de 120%, no primeiro ano, e 100%, em 2021. A marca chegou a oito estados, nos quais somente as entregas são terceirizadas – os times de vendas, ele faz questão, são da própria empresa.

Ter a trilogia de gins já formada não pôs a Yvy na zona de conforto. Pelo contrário. Ainda em 2020, Fortes lançou um ambicioso projeto de embalagens em refil: latas de 710 ml, destinadas principalmente aos bares e restaurantes. A vantagem é grande. No e-commerce da marca, enquanto a garrafa





MADE IN BRAZIL



de vidro do gim sai por R\$ 99, a lata custa R\$ 75. "Foi importante oferecer essa solução naquele momento, quando todos os negócios estavam fragilizados. Escolhemos a lata por ser a opção mais sustentável e eficiente. Com ela, reduzimos dez vezes nossa pegada de carbono."

No ano seguinte, foi a vez de lançar os novos drinques à base de gin, embalados em latas de 269 ml. Fazem parte da linha o Gin & Tônica; o Xaxado, que leva hibisco, chá-mate, maracujá e uvaia; e o Carimbó, de gengibre, cambuci e pacová, que Fortes classifica como o Moscow Mule em versão brasileira. Para o empresário, a linha tem potencial para facilitar a vida do consumidor que gosta de beber em casa. "Oferecemos a mesma conveniência da cerveja e do vinho. Você pode beber na lata ou no copo, com ou sem gelo, do jeito que quiser. Nossa intenção é ganhar o mercado dos eventos e os supermercados."

Tem mais: a Yvy já fabrica a própria vodca, desenvolvida a partir do coco de babaçu, matéria-prima adquirida de uma cooperativa de mulheres quebradoras de coco que abrange quatro estados da região Norte. Outros destilados já têm data para sair. "Em março de 2023, lançaremos nossa cachaça e nosso rum. Eles saem juntos para que possamos mostrar as nuances e diferenças entre esses dois destilados de cana-de-açúcar", Fortes anuncia.

O ano de 2023 promete muito agito nos domínios da destilaria. Instalada em nova sede desde o final de 2021, um galpão de 1300 m² no Barro Preto, antigo bairro industrial na região central de Belo Horizonte, a Yvy pretende abrir o espaço a visitação a partir de abril. Não vão faltar atrativos para o público. Além de ver de perto a destilaria, os visitantes terão acesso a uma biblioteca com acervo sobre botânica, gastronomia, fermentação e destilação, poderão participar de *workshops* e degustações, ver de perto o bonito laboratório de pesquisa e desenvolvimento, localizado no mezanino, e frequentar o bar de coquetelaria experimental, cujo menu deve mudar semanalmente.

Fortes promete uma programação de peso, com a participação de grandes nomes da alta gastronomia e da coquetelaria. "Dos dez restaurantes brasileiros mais bem colocados no 50 Best Latin America 2022, sete são nossos parceiros. Temos uma relação muito boa com esse universo", orgulha-se Fortes. Com a chef Janaína Rueda, por exemplo, ele já criou um gin de jabuticaba e um licor de jabuticaba com gin, exclusivos para o restaurante A Casa do Porco, sétimo melhor do mundo no ranking global 50 Best. "Como mineiro belo-horizontino, quero tornar a cidade mais visitada por esses grandes nomes do restante do País", diz. O que não quer dizer que seu olhar alcance apenas até as fronteiras brasileiras. Fortes quer ir bem mais longe e já deu os primeiros passos – 70 mil garrafas de gin Yvy já foram despachadas para a Inglaterra e, em fevereiro de 2023, serão distribuídas por um clube de assinatura de gins londrino. "Estou muito orgulhoso, porque chegamos à terra do gin", ele confessa. Não é para menos. ▶

Fotos: Divulgação

© yyvdestilaria.com.br



Croqui do futuro bar da destilaria, previsto para abril de 2023; acima, a praticidade do Gin & Tônica em lata





Sua encomenda chegou:

VIVA



Das menores caixinhas a grandes cargas,
conte com nossos aviões, caminhões, vans, motos
e bicicletas para enviar as suas encomendas com
agilidade e segurança.



Para conhecer todos os serviços,
escaneie o QR Code ou acesse
azulcargoexpress.com.br

Azul cargo
Express

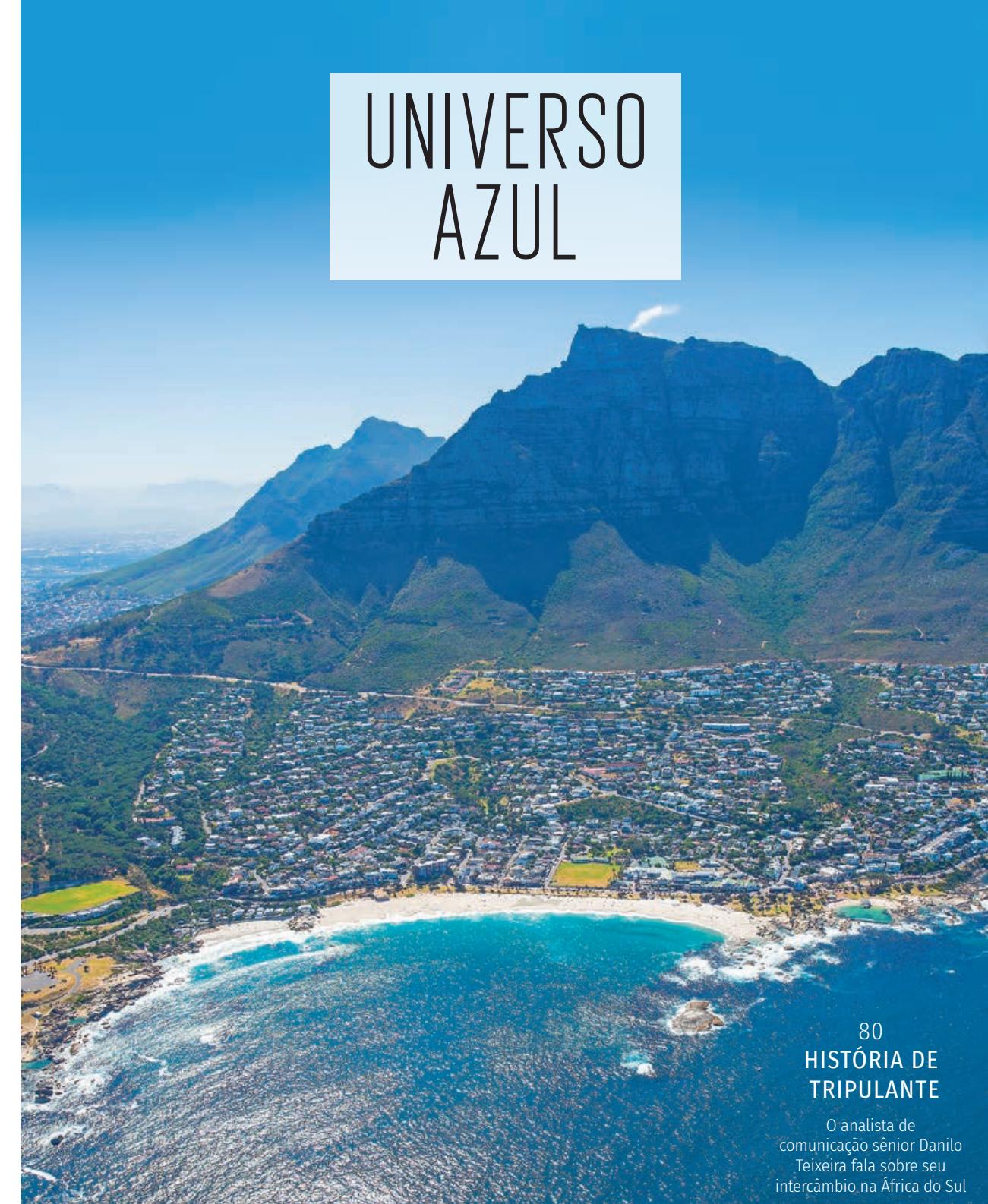


Foto: Shutterstock

UNIVERSO AZUL

80
HISTÓRIA DE TRIPULANTE

O analista de comunicação sênior Danilo Teixeira fala sobre seu intercâmbio na África do Sul

81
EXPERIÊNCIA AZUL



Todas as informações que você precisa para um voo tranquilo

83
ENTRETENIMENTO A BORDO



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

88
RAIO X



Fatos e curiosidades sobre a Roda Rico, em São Paulo



INTERCÂMBIO NA CIDADE DO CABO

Como conciliar um estudo intensivo de idioma com as mais belas paisagens e experiências que a África do Sul proporciona



Table Mountain

À África do Sul sempre foi um sonho de menino. Não me pergunte o porquê. Talvez seja pela minha paixão por animais, natureza e belas praias. Em 2018, consegui realizar esse sonho. Aproveitei minhas férias e me arrisquei na minha primeira viagem internacional de longa duração. Comprei um curso intensivo de inglês com hospedagem em casa de família, em uma agência de intercâmbio, e fui. Passei um mês lá.

A primeira grata surpresa foi a minha família intercambista: um casal de idosos muçulmanos. Aprendi mais da cultura muçulmana, da religião e até um pouco de sua culinária. A segunda felicidade foi a chance de ficar hospedado em um bairro de casas coloridas, ruas estreitas de pedra e com uma grande população de muçulmanos. Fiquei em Bo-Kaap, onde vivi os 30 melhores dias da minha vida. Entre uma viela e outra, me deparei com diversos espaços culturais e museus.

Eu era muito feliz de sair da “minha casa” e contemplar, nos fundos da residência, a Table Mountain (ou Montanha da Mesa, em português). A grande montanha tem mais de mil metros de altura e uma extensão de 3km. De diversos pontos da Cidade do Cabo você consegue observá-la. No topo há espaço para as mais belas *selfies* e uma oportunidade única de observar a cidade do alto. Minha conexão com aquela montanha foi tão intensa, que, no meu último dia, eu corri em uma tatuadora e pedi para ela tatuar em meu braço o contorno da Table Mountain.

Por sua beleza e pelas belas praias que oferece, a Cidade do Cabo pode ser facilmente comparada com o Rio de Janeiro. Portanto, arrisco dizer que a Table Mountain está para a Cidade do Cabo como o Pão de Açúcar está para a Cidade Maravilhosa. Camps Bay é a praia mais badalada, com uma vista incrível e ideal para aqueles que, como eu, têm o mar como fonte de energia.

A dica mais importante da viagem é a o que a todo mundo gosta de saber: é caro? Não, não é. O Real é uma moeda muito mais forte se comparada ao Rand, a moeda oficial da África do Sul. É uma das mais em conta para nós, brasileiros. Ao longo do meu período de estudo, eu consegui comprar muito vinho (é muito barato, acreditam), sair quase todos os dias para a noite sul-africana e ainda trouxe um monte de souvenir para lembrar dessa que foi a melhor viagem da minha vida.

Danilo Teixeira
Analista de comunicação sênior

Fotos: Shutterstock e Arquivo pessoal

CHECK-IN



App check-in

Com o aplicativo da Azul, disponível gratuitamente para os sistemas iOS e Android, o bilhete fica guardado no passbook do smartphone e é possível embarcar mostrando apenas a tela do aparelho.



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, no caso de voos nacionais.

E duas horas antes, em viagens internacionais.



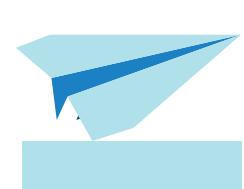
Aeroporto

A Azul recomenda que você chegue ao aeroporto pelo menos uma hora antes de seu embarque, no caso de voos nacionais.



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.



TudoAzul

Para garantir os pontos no programa de fidelidade, informe seu CPF na reserva ou na hora do check-in. Se você ainda não é cliente, cadastre-se e comece acumulando os pontos desse voo. [Voleazul.com.br/tudoazul](http://voleazul.com.br/tudoazul)



Clientes com conexão para voos da TAP ou United Airlines em Guarulhos devem se dirigir diretamente ao Terminal 3. Não é preciso refazer o check-in nem despachar as bagagens novamente.

AZUL EXPERIENCE

App check-in

With Azul's app, available free of charge for iOS and Android systems, the ticket is saved in the smartphone's passbook and it is possible to board by simply showing the screen of your device.

Web check-in

On Azul's website, it is possible to do your check-in quickly and simply up to 72 hours before your departure.

Airport

Azul recommends that you plan to arrive at the airport at least one hour before your departure, for domestic flights, and two hours earlier when travelling internationally.

Luggage

Pay attention to the baggage allowance of your ticket. Check voeazul.com.br/bagagem for more details. Remember: hand luggage must weigh up to 10kg and can not contain sharp or inflammable objects.

TudoAzul

To ensure the points for TudoAzul, our Loyalty Program, please provide your CPF at booking or at check-in. If you are not yet a TudoAzul Client, register and start accumulating the points of this flight. [Voleazul.com.br/tudoazul](http://voleazul.com.br/tudoazul)

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



FALE COM A GENTE
CONTACT US

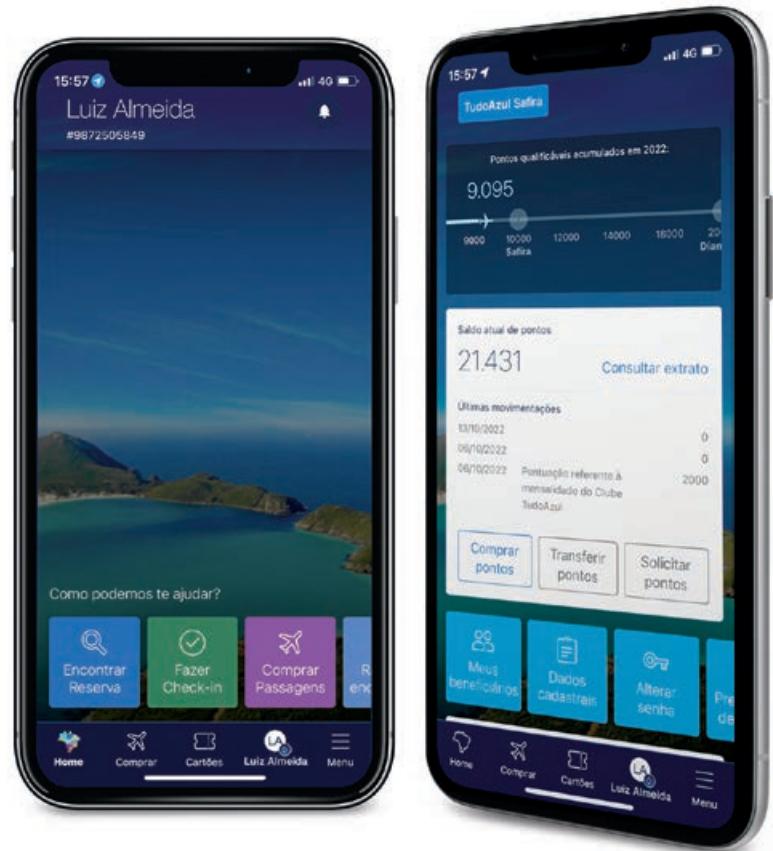
Call Center: 4003-1118

TudoAzul: 4003-1141 / Azul Viagens: 4003-1181 / Azul Cargo: 4003-8399



APLICATIVO DA AZUL

Conheça as funcionalidades e confira as novidades do app



► 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.

► Cliente TudoAzul

Você pode consultar seu extrato, comprar e solicitar pontos e atualizar dados.

► Comprar Passagens

Além da opção de parcelar em até 10x sem juros, você tem também a opção de efetuar o pagamento em dinheiro ou pontos TudoAzul

NOVIDADES

Tarifa congelada: faça uma reserva mesmo sem os pontos e só pague próximo da viagem
Meus Vouchers: você pode consultar e adicionar vouchers a sua conta TudoAzul

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

AZUL WIFI
Offered by Itaucard

ON Com o celular em modo avião, ative o wi-fi e veja se a rede Azul WiFi está disponível. Achou? Então você está em uma de nossas aeronaves que já tem wi-fi grátis disponível.

Abra o navegador e acesse www.azulwifi.com

Deu certo? Aproveite sua internet grátis. Você online no modo avião.

Ainda não entrou? Verifique se digitou a url correta. É www.azulwifi.com (sem .br)

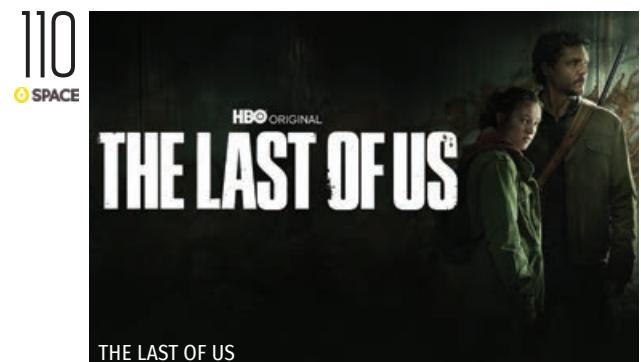
No android, desative a função "conectar automaticamente a redes disponíveis".

Qualquer dúvida, fale com nossos comissários.

TV AO VIVO

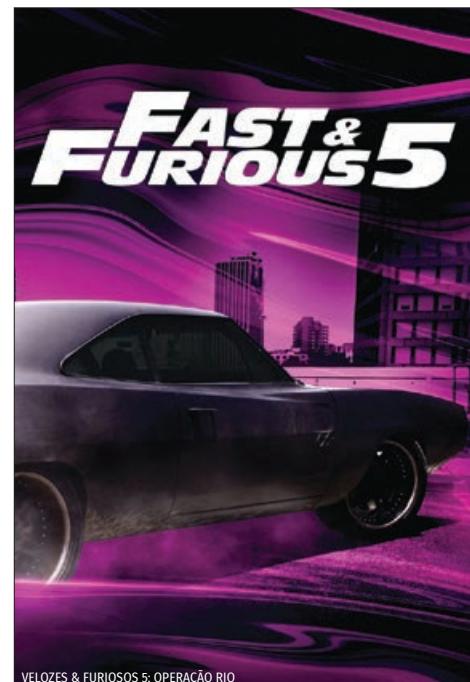
Filmes, séries e programas para você ver nos voos da Azul

SKY DESTAQUES DA PROGRAMAÇÃO

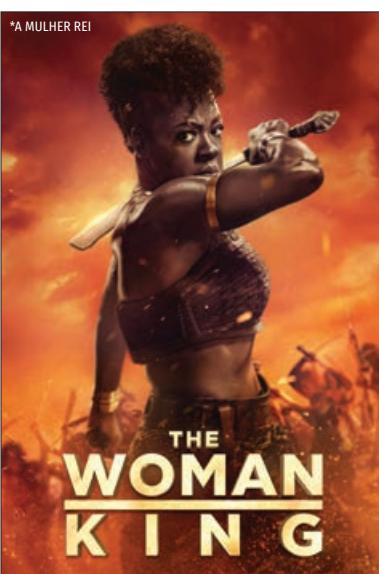


FILMES A BORDO

Confira as melhores produções do cinema em nossos voos



Fotos: Divulgação * Apenas nas aeronaves A330 e 350



A PRIMEIRA VACA DA AMÉRICA



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

GANHE PONTOS E SEJA RECONHECIDO

Confira as vantagens de cada categoria:

	TudoAzul Básico	TudoAzul Topázio	TudoAzul Safira	TudoAzul Diamante
Quantidade de pontos qualificáveis para upgrade de categoria	Categoria inicial	5.000 pontos qualificáveis	10.000 pontos qualificáveis	20.000 pontos qualificáveis
Ganho de pontos para cada R\$ 1,00 voado	1 ponto	até 3 pontos	até 4 pontos	até 6 pontos
Ganho de pontos qualificáveis - 10:1 no Clube TudoAzul; 10:1 no acúmulo do Azul Itaucard; 15:1 em transferências e acúmulos de parceiros; 15:1 em compra, renovação ou transferência de pontos	✓	✓	✓	✓
Prioridade na entrega da bagagem	-	-	✓	✓
Prioridade no check-in e embarque	-	-	-	✓
Cortesia do Espaço Azul em voos domésticos	-	1 cortesia/ano	2 cortesia/ano	*ilimitado
Bagagem de até 23kg em voos nacionais	-	1 bagagem	2 bagagens*	3 bagagens*
Bagagem de até 23kg em voos internacionais (América do Sul, Europa e Estados Unidos)	-	1 bagagem	1-2 bagagens*	2-3 bagagens*
Uma passagem cortesia para acompanhante em voos domésticos ida e volta por ano*	-	-	-	✓
Acesso ao Lounge Azul, salas VIP em Campinas (VCP) em voos internacionais da Azul	-	-	-	✓
Canal de Atendimento Exclusivo	-	-	✓	✓

*Consulte as regras e restrições dos benefícios no site TudoAzul: tudoazul.voeazul.com.br/web/azul/categorias2

OUTRAS FORMAS DE ACUMULAR PONTOS



Comprar pontos

Transferir pontos

Renovar pontos

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS

Ganhe pontos mesmo sem voar e transforme suas compras em pontos



JUNTAR PONTOS

Clube TudoAzul, Azul Itaucard, Bancos e Cartões, Compra de Pontos, Renovação de Pontos Expirados e Transferência de Pontos entre contas

USAR PONTOS

Passagens aéreas nacionais ou internacionais, experiência completa na Azul Viagens (aéreo + hotel), produtos e vale compras no Shopping TudoAzul

CONFIRA TODAS AS REGRAS NO SITE VOEAZUL.COM.BR/TUDOAZUL

COMO FUNCIONA?

Viva e junte pontos em seu dia a dia. >> Viaje mais trocando os pontos por passagens ou produtos. >> E ponto! Simples assim.

Acesse tudoazul.voeazul.com.br e cadastre-se gratuitamente no Programa!



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

Como funciona o Clube TudoAzul: 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 TudoAzul e 1 ponto qualificável a cada 10 pontos recebidos do Clube.



ENTRE PARA O CLUBE TUDOAZUL

Acesse o site voeaazul.com.br/clube

Escolha seu plano

CONHEÇA NOSSOS PLANOS	»Clube 1.000	»Clube 2.000	»Clube 5.000	»Clube 10.000	»Clube 20.000
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)				
Pontos para upgrade de categoria	100 pontos qualificáveis por mês	200 pontos qualificáveis por mês	500 pontos qualificáveis por mês	1.000 pontos qualificáveis por mês	2.000 pontos qualificáveis por mês
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 R\$ 35,00	MENSAL R\$ 39,00	ANUAL R\$ 65,00	MENSAL R\$ 72,00	ANUAL R\$ 155,00
	12x		12x		12x
	R\$ 339,00		R\$ 169,00		R\$ 315,00
	12x		12x		12x
	R\$ 699,00				

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

BENEFÍCIOS DOS PLANOS

Acumulo de pontos mensalmente

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

Acesso antecipado e descontos exclusivos em promoções

Maior validade dos pontos

Bônus extra ao transferir pontos do cartão de crédito

Clubes 10.000 e 20.000 com upgrade de categoria no TudoAzul

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



AZUL VIAGENS



A Azul Viagens é a operadora de turismo da Azul. São mais de 30 lojas no Brasil e no exterior, além de atendimento 24 horas. Aproveite a experiência completa de viagem para mais de 100 destinos nacionais e internacionais. Somos a operadora seleta da Disney e parceiros da Universal e SeaWorld, entre outros parques na Flórida.

PRODUTOS

Aqui a gente cuida de toda a sua viagem

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

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS



CANais DE VENDAS

Site:
azulviagens.com.br

Lojas Azul Viagens:
azulviagens.com.br/lojas

Agências de Viagens:
autorizadas em todo o território nacional

Call Center 24h:
4003 1181

LOJAS AZUL VIAGENS

São Paulo
 Araçatuba - Centro
 Barueri - Shopping Tamboré
 Barueri - Centro Comercial Alphaville
 Bauru - Jardim Aeroporto
 Campinas - Shopping Parque das Bandeiras
 Campinas - Shopping Dom Pedro
 Campinas Bairro Cambuí
 Jundiaí - Max Shopping
 Jundiaí - Unit Mall
 Indaiatuba - Polo Shopping
 Limeira - Mercado Pague Menos
 Piracicaba - Piracicaba Shopping
 Ribeirão Preto - Novo Shopping
 Ribeirão Preto - Ribeirão Shopping
 São José do Rio Preto - Shopping Rio Preto
 São Carlos - Centro

Goiás
 Santa Barbada do Oeste - Shopping Tivoli
 São Paulo - Shopping Eldorado
 Sorocaba - Shopping Esplanada
 Presidente Prudente - Espaço São Paulo

Minas Gerais
 Belo Horizonte - Minas Shopping
 Belo Horizonte - Shopping Cidade
 Belo Horizonte - Belvedere One
 Belo Horizonte - Shopping Boulevard
 Contagem - Centro
 Divinópolis - Centro
 Uberlândia - Shopping Uberlândia

Paraná
 Curitiba - Shopping Curitiba
 Curitiba - Shopping Palladium
 Londrina - Centro

Goiás
 Aparecida de Goiânia - Shopping Buriti
 Goiânia - Bairro Marista

Pernambuco
 Recife - Shopping Recife
 Recife - Shopping Rio Mar
 Olinda - Shopping Patteo Olinda

Alagoas
 Maceió - Galeria Intercity

Espírito Santo
 Vitoria - Praia Shopping

Mato Grosso
 Sinop - Setor Comercial





RODA RICO

CONHEÇA MAIS SOBRE
A NOVA ATRAÇÃO TURÍSTICA
DE SÃO PAULO, INAUGURADA
NO PARQUE CÂNDIDO
PORTINARI, NA ZONA OESTE
DA CAPITAL

por Bruno Segadila

Feita com mais de mil toneladas de aço, a roda-gigante tem 91 metros de altura. Só o eixo de sustentação alcança impressionantes 50 metros.

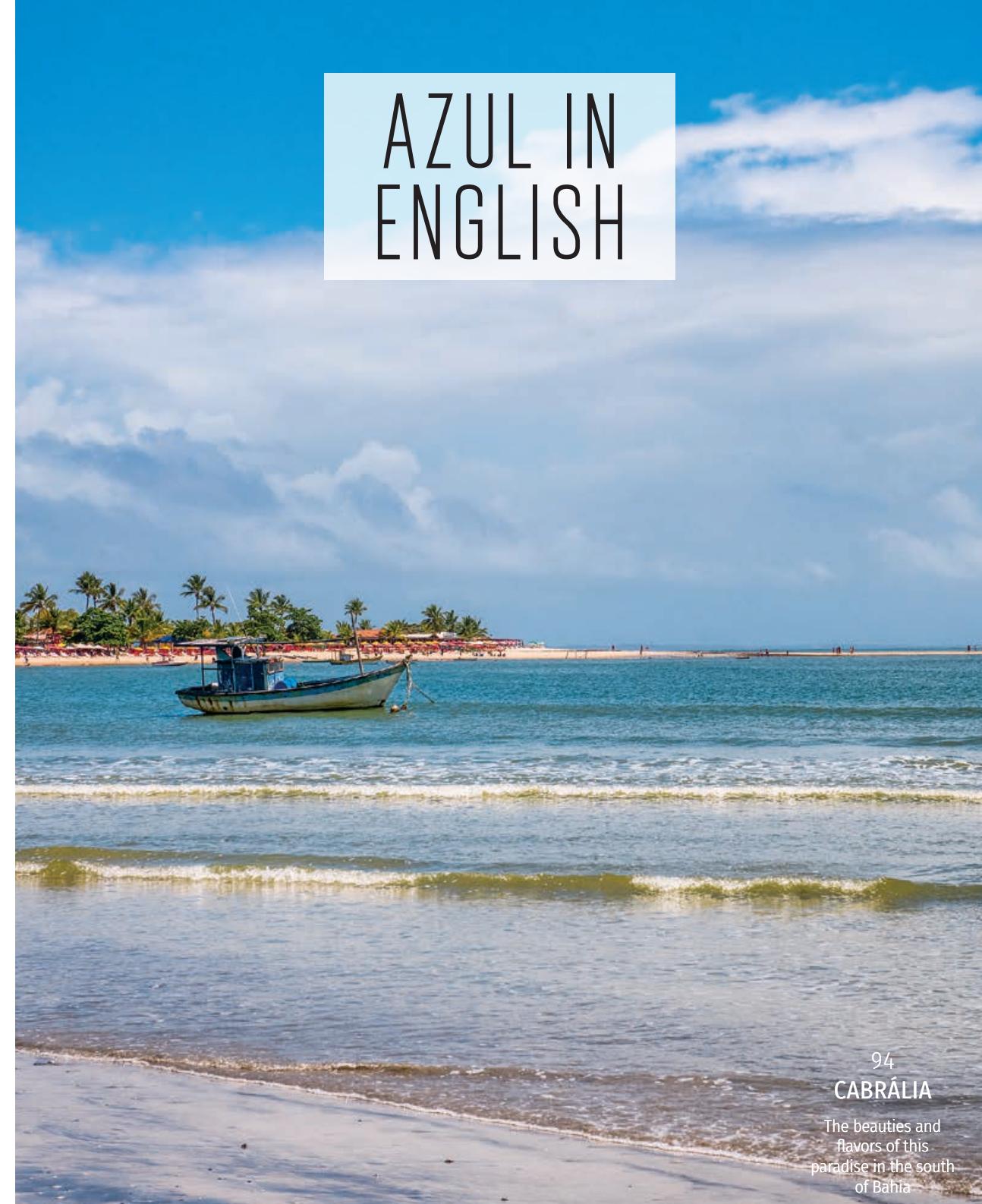
Para se ter uma ideia do tamanho, a atração tem dimensões maiores do que ícones do turismo mundial, como as versões em Paris, Toronto e Chicago.

A estrutura tem 42 cabines com capacidade para oito pessoas e sistema de ar-condicionado, wi-fi, monitoramento por câmeras e interfone. O passeio dura entre 25 e 30 minutos.

A nova atração turística é *pet friendly*, por isso os visitantes podem levar seus animais domésticos de pequeno e médio portes.

A enorme instalação tem um sistema de luzes de LED que pode realizar efeitos como uma contagem regressiva para a noite de Réveillon.

Foto: Divulgação



AZUL IN ENGLISH

94

CABRÁLIA

The beauties and flavors of this paradise in the south of Bahia

90
SÃO PAULO



An itinerary with the main attractions of São Paulo

97
INTERVIEW



Director of Purina Brasil, Julia Valente talks about partnership with Azul



FLÓRIDA



Aerial view of Av. Paulista

8 REASONS TO LOVE SÃO PAULO

The capital of the State of São Paulo turns 469 more lovely than ever.

There are hundreds of bars, restaurants, parks and leisure options to please all tastes. Choose your program and have fun!

by Junior Ferraro and Bruno Segadilha |
photos Alexandre Ávila |
Drone Operator Bruna Lucena

1 THE ETERNAL CLASSIC

Caetano Veloso once said: something happens in your heart when you cross Ipiranga and Avenida São João. No wonder. The famous intersection of São Paulo is the symbol of a city that never stops and promotes a formidable mix of tastes, creeds and races, receiving, over the years, several declarations of love in the form of music. Reasons for tributes abound. The capital city, which turns 469, is more bustling than ever, with huge offers of culture, gastronomy, leisure, and business. The figures are impressive. There are over 30,000 bars and 20,000 restaurants, around 300 nightclubs, 182 shopping malls and 108 parks and green areas. There is no shortage of places to stay, as the city has more than 400 hotels and 70 hostels, ideal for different budgets and preferences.

With so many options, the challenge is to choose what to do and how to make the most of the city that is home to a growing Azul operation at Congonhas and Guarulhos airports, in addition to the various flights to Viracopos, in Campinas, 100 km from the capital. Whatever your choice, be assured that you will be another happy visitor to be enchanted by the beauty and cultural richness of São Paulo.

with several cultural attractions on 18 of its 35 floors, a belvedere and a café. Strolling through the region is like getting to know the capital's past through some historic buildings, such as the Copan Building, the Banco do Brasil Cultural Center, the Municipal Theater and the Italia Building, the second largest in São Paulo, with 46 floors. Nearby is the Estação da Luz, a project by the British artist Charles Driver, which mixes Gothic elements, such as the parallel towers that are a reference to those of London's Westminster Abbey, and the clock, inspired by Big Ben. Next door is the Museum of the Portuguese Language, restored after the 2015 fire.

Another space full of history is the Pinacoteca. The oldest cultural institution in São Paulo, it opened in 1905 and houses one of the largest and most varied collections of Brazilian art, with around 11,000 pieces. Among them, works by important Brazilian artists such as Anita Malfatti, Lygia Clark, Tarsila do Amaral, and Candido Portinari.

If you are a fan of classical music, be sure to visit Sala São Paulo. It is one of the most modern and well-equipped concert halls in the world. The venue, house of the São Paulo State Symphony Orchestra, has capacity for

1,484 seats and also has 22 boxes.

Feeling hungry? Visit the Municipal Market. In addition to the various fruit, vegetable, meat and food stalls, the space is home to dozens of bars and restaurants, where you can try delicacies such as the famous mortadella sandwich and codfish pastry. Inaugurated in 1933, the market also stands out for being one of the main representatives of eclectic architecture, with its facades of Greek-style columns and stained-glass windows that portray the life of Brazilian settlers.

Be sure to visit Liberdade, a neighborhood with the largest Japanese community in the world outside of Japan. The region brings together several Asian cuisine restaurants, from great sushi and ramen to aromatic Chinese dishes and unusual sweets, such as the pink "hot dog" at We Coffee. Take the opportunity to shop in the little stores and visit the local fair.

2 AZUL DOUBLES ITS FLIGHTS IN CONGONHAS

The sky will be even bluer at Congonhas Airport, the main air gateway to the city of São Paulo. As of March 26, Azul will more than double its operations at the airport and will operate 84 takeoffs and landings. The three current routes – Rio de Janeiro, Recife and Belo Horizonte – will be expanded, and there will be three new connections: Curitiba, Porto Alegre, and Brasília.

Interactivity is also the watchword at Catavento Museum, in Brás neighborhood. The space, dedicated to science, is divided into four sections that deal with topics such as the universe and the emergence of life. Outside, two items from the museum's collection draw visitors' attention: a large 1937 locomotive and the first airplane manufactured in Brazil.

In the Ipiranga neighborhood is the São

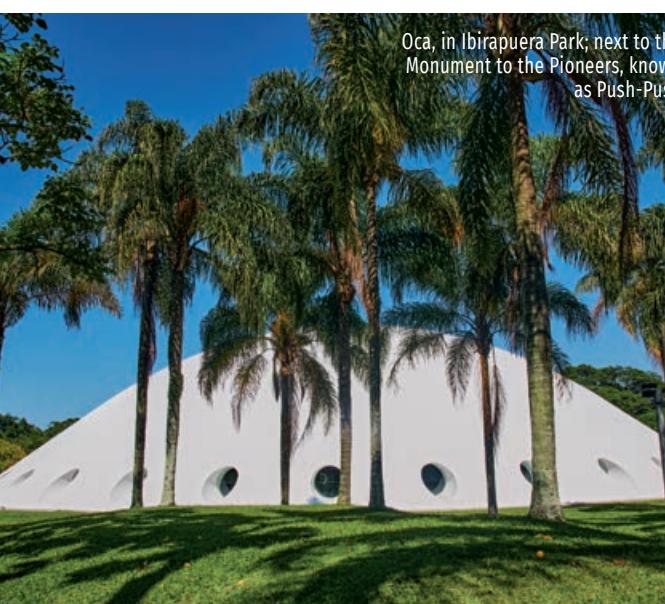
Paulo Aquarium. There are dozens of tanks

that house species from ecosystems such as the Pantanal and the Amazon Forest. In addition to fish and aquatic animals such as alligators and sharks, the aquarium is home to lemurs, polar bears and penguins, as well as the large manatee, one of the main attractions there.

4 THE NIGHT IS FOR EVERYONE

As the people of São Paulo say, here it is possible to enjoy the night from Sunday to Sunday. In addition to the open nightclubs in almost all regions of the city, there are special parties that, in recent years, have stirred up the dynamics of São Paulo nightlife.

Do you like electronic music? For twenty years, D-Edge has reigned supreme in the Barra Funda neighborhood, with its three floors, colored lights on the ceiling and a terrace overlooking the Latin America Memorial. One of the hang out places downtown for younger audiences is Tokyo: Installed in a building, it offers a different attraction on each floor, such as a restaurant, karaoke, track and rooftop. If you like country music, the tip is Vila Country, with more than 12,000 m², Old West decor and a huge stage, where some of the main duos in the country performed. The LGBTQIA+ audience, on the other hand, prefers clubs like Lions Nightclub, with its various environments, vintage-style decor and balcony overlooking the Sé Cathedral. The Yacht Club, in Bixiga neighborhood, has a nautical theme,



Oca, in Ibirapuera Park; next to the Monument to the Pioneers, known as Push-Push





with a statue of Iemanjá, an aquarium, and employees dressed as sailors.

Held on dates and locations that may change with each edition, the parties have attracted thousands of visitors to the capital, such as Deck, where DJ Zé Pedro plays very high quality pop music. FunFarra, born in Rio, mixes rock, pop, and indie in the pick-ups of resident DJs Túlio Araújo, Pedro Neschling, Ricco, and Beto Artista. Organized by producer Tutu Moraes, Santo Forte is part of Brazilian music fans' agenda.

5 OUR CATHEDRAL HAS A DIVINE BRUNCH

Visiting the Sé Cathedral is already an unforgettable tour. One of the largest churches in the world, the neo-Gothic-style temple, made of solid granite, is 112 meters long, has two towers, each 92 meters high, an organ with 12 thousand pipes and 800 tons of marble used in the finishing. Twice a month, however, the church offers another reason, besides the religious one, for visitors to spend about three hours there.

It is the Brunch at the Cathedral, a charity gastronomic event in which 200 people are delighted with the menu signed by chef Gil Gondim, a volunteer in this cause and specialist in catering. The generous buffet includes ten entrées, five hot dishes and seven desserts, in addition to water, juices, sparkling wine and Santa Carolina Chilean wines, provided for the event by Casa Flora. On that day, the sin of gluttony goes unnoticed: diners can help themselves while listening to a live violinist.

After the meal, the guided tour of the Cathedral begins, starting with the altar itself, with everything well explained by a friendly historian. The tour includes a visit to the crypt below the altar and the immense baptismal font, followed by a long climb of nearly 300 steps to the church's dome. The undertaking has two breaks, one for a brief cup of coffee and the other in the bell room. The effort, however, is worth it when you walk between the towers at the top and have an incredible panoramic view of downtown São Paulo. The experience costs BRL 375 per person and all proceeds are donated to Associação Amigos da Catedral Metropolitana de São Paulo for the conservation and preservation of this his-



Ipiranga Museum; Below, the inside of Galeria do Rock

torical heritage of the city, as well as social works of the church.

6 TOUR LIKE A PAULISTANO

Want to take a close look at the local habits? A typical São Paulo weekend begins with a hearty breakfast at the bakery, affectionately known by the locals as padoca. There are many establishments of this type, among them classics such as Dona Deola, which has units spread across different regions. Try the classic média with toasted bread and butter, which, in São Paulo, also gets a deliciously peculiar version: the saída requeijão, with a generous layer of creamy cheese and crunchy shell of a toasted bread. Unmissable!

Take a tour of Minhocão, one of the most famous spots in the capital. Inaugurated on January 25, 1971, the Presidente João Goulart overpass is 3.4 km long. Since 2018, it has been closed to cars during the weekend. With that, the region became a place of leisure. Walking to the end located in the central region, the visitor arrives at Roosevelt Square, a place for skaters, theaters and the site of various cultural events. Take a walk downtown to see the Galeria do Rock, which turns 60 in 2023. The mall became famous for gathering several urban



groups in its more than 400 stores, which sell items for skaters, clothes, accessories, records and tattoo and piercing studios.

Don't miss the Tabuleiro do Acarajé, close to the Santa Cecilia subway station. Run by the sisters Miri and Fátima de Castro, the house has an almost beach-like atmosphere, in a large space, complete with bleachers, benches and chairs on the sidewalk, where customers enjoy the delicacy from Bahia.

São Paulo residents have "rediscovered" an incredible tour: the Ipiranga Museum, which was closed for nine years and reopened to celebrate the Bicentennial of Independence. In addition to the works of art and historical documents in the beautiful building built at the end of the 19th century, you can visit the surrounding gardens and enjoy the view from the belvedere on the top floor of the central tower.

7 SP IS ALSO GREEN

Place of buildings and skyscrapers, but also of a huge green area, accounting for 108 parks. Inaugurated in 1954, Ibirapuera Park is one of the most visited places by locals and tourists alike. In addition to the ample space for outdoor activities, the place brings together several works such as the Monument to the Pioneers, the iconic Obelisk and buildings such as the Ibirapuera Auditorium, the Oca, the Biennial, and the Museum of Modern Art. That is where the Museum of Contemporary Art (MAC USP) is located, in a building designed by Oscar Niemeyer in 1963.

Located in Alto de Pinheiros, Villa Lobos Park stands out for its extensive leisure infrastructure, with a bike path, multi-sports courts, soccer fields, playground and forest with Atlantic Forest species. The leisure area also offers gym equipment and a jogging track. Right next door, Cândido Portinari Park is home to Roda Rico, the largest Ferris wheel in Latin America, measuring 91 meters. The tour takes about half an hour and, from the cabins, the visitor has a privileged view of the city (learn more on page 88).

Inaugurated in November 2021, Augusta Park has an area of 23 thousand m² and is located in a strategic point, in a block between Rua Augusta, Consolação, Caio Pra-

do and Marquês de Paranaguá, some of the busiest streets in the capital. On weekends, residents of the surrounding area stretch out their sarongs to enjoy the sun and catch up on reading. Burle Marx, in the South zone, occupies an area of businessman Baby Pignatari's former property, and its highlights are the gardens designed by Burle Marx, the set of sculptures in the high and low relief panel and the water mirrors.

8 THE (GREAT!) SECRET BARS

The most gastronomic city in Brazil is also one of the main bar capitals in the country, from the simplest pubs to the most sophisticated counters of mixologists. One category, however, has been growing discreetly – as it should be. These are the speakeasies, "secret bars that only the initiated or those with a reservation can enjoy. One of the most recent is The S., speakeasy installed in the iconic Itália Building, in Downtown São Paulo. With capacity for 80 people, the bar is located on the first floor of the building, with an elegant environment made entirely of wood, with low lighting and tables scattered between the support columns. From the terrace outside, you can look out over the city and go to the famous sculpture of a horse that decorates the building. The drinks menu ranges from smoked negronis to signature cocktails such as Under My Skin, with bourbon, honey and pineapple reduction, agave syrup, lemon and angostura.

In Pinheiros, the already famous Guilhotina keeps a little secret behind the curtains at the back of the hall. There is Carrasco, a discreet space created to enhance the art of cocktail making. The 21-drink menu was created by mixologist Spencer Amereno, with nine new recipes. Try the incredible Fuego, a cocktail with dark rum, Saint Germain, agave honey, lemon, Aquafaba and flambé chartreuse spray. Dishes include hummus with roasted vegetables, honey and zaatar; champagne paté with sourdough bread and l'ancienne mustard; and miso tuna with black rice.

Another award-winning bartender, Márcio Silva (ex-Guilhotina) runs one of the most intriguing "hidden" bars in the city, Exit. Installed in a white house with a red door in Jardins neighborhood, the bar recreates the



Inside the Sé Cathedral

experience of the most classic speakeasies: you receive the access password only at booking time. The menu includes nine signature drinks, almost 20 classics, plus gin and tonics, spritz and caipirinhas with premium spirits, served in a very beautiful environment. Beware of enthusiasm when recording the moment: the house suggests less cell phone use. And if you shoot, no flash. ▲

HOW TO GET THERE
 Azul takes you to São Paulo with flights departing from several cities. Check the options on the website or via phone. MORE INFOS: 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul viagens

from 10 installments

R\$ 220,50

or **R\$ 2.205,00**
in cash per person in double room

*Prices subject to change without notice

azulviagens.com.br / 4003 1181

SÃO PAULO
3 nights at
Vila Galé
Paulista, with
breakfast and round
trip tickets.
Departure on
25/mar/2023
(from Recife)



Boat trip on the João de Tiba River

Little wonder that admirers of the beaches of southern Bahia grow in number every summer. The area has its own unique magic and Santa Cruz Cabrália, a municipality located on the Discovery Coast, with 28,000 inhabitants, 22 km from Porto Seguro, stands out as one of the favorite places for those who enjoy tranquility, unspoiled nature and good food. For the summer of 2023, forecast hotel occupancy is above 90%. Tourists who venture there can enjoy 40 km of coastline full of beautiful, almost deserted beaches such as Coroa Vermelha, Santo André and Bobocas, among others, which are part of the region supplied by the João de Tiba, Mutari and Santo Antônio rivers. Each with its own beauty that makes Cabrália an unforgettable place.

Upon arriving in the city, you will come face to face with Coroa Vermelha beach, named after the large reef that originates in the area. There, tourists are welcomed by the tranquil sea with

THE COLORS AND FLAVORS OF CABRÁLIA

The natural beauty, tranquility and scents attract those wanting to spend their time off in this paradise, located in the south of Bahia

by Luciane Angelo | photos Ariel Martini

its calm waves, due to the coral reef, and white sand with restaurants on the beach itself, such as Cabana Macuco, which, in addition to delicious seafood dishes, also offers hammocks at the water's edge, pedal boat, kayak, diving, stand up paddle, and other activities so customers can enjoy their day with all the services in one single place.

Along the BR-367 (the same road that goes to Porto Seguro), close to Macuco, tourists can see the monument to the first mass celebrated on Brazilian soil. According to historians, in 1500, the Portuguese arrived in Brazil and anchored off the shore of Cabrália and nowadays, the

city is considered a national heritage site. There is a dispute with Porto Seguro and Prado about which place the Portuguese arrived first - for this reason, the three municipalities together are known as the Discovery Coast. Praça do Cruzeiro, in Coroa Vermelha, symbolizes the exact location the first mass was celebrated. The 16-meter-high metal cross, which stands out in the area where there are local shops, was inaugurated on April 22, 2000.

In Coroa Vermelha, tourists can also visit the Pataxó Txag'rú Mirawé Indigenous Reserve, where they recover the original Brazilian culture with experiences, talks, hiking, trying fish cooked in Patioba palm leaves, prepared by the indigenous people, and even the sale of local crafts. Following the historic route, there is the Church of Nossa Senhora da Conceição, patron saint of Cabrália, built in the 18th century, in a privileged position overlooking the João de Tiba River. Another spectacular sight is the "Ai

que Lindo" lookout, close by the church, with views of the sea, the João de Tiba and Camurugi rivers, the village of Santo André, as well as the large mangrove and Atlantic Forest reserves.

For those who enjoy diving and boat trips, there is an unmissable adventure to the Coroa Alta Marine Park. The trip departs from the Cabrália pier and goes along the coast, passing the João de Tiba River, where it meets the sea. In approximately 40 minutes, you will reach the sand strip in the middle of the water, where tourists get off for a dip in the sea or sunbathe. Along the way, you can see the Santo André beach and the exuberant nature of the region. On the way back, you can stop at Ilha do Sol - known as the Candy Paradise, where you can enjoy lunch, take a shower and choose a good cocada, coconut sweet, the house specialty, before returning by boat to the pier.

The rich gastronomy, full of fresh ingredients, also includes that of other countries, such as two restaurants run by Italians that make a great mix between the local delicacies with a European touch. At Trigo Restaurante, very close to the pier, you can enjoy fresh pasta made with excellent ingredients, some even from Italy, and they also offer gluten-free dishes and bread, making the bruschetta even lighter and tastier. Recanto do Sossego has pizzas and excellent seafood risottos on the menu. And of course, neither is lacking the famous Italian liqueur, Limoncello, to finish the meal.

THE OTHER SIDE OF THE RIVER

To visit the Guaiú, Santo Antonio and Santo André beaches, on the other side of Cabrália, tourists need to take the ferries that leave from the city pier every 30 minutes, costing 5.70 reais per passenger and from 25 reais per vehicle. Crossing the João de Tiba River is worth every minute! In total, it takes 10 minutes from end to end. Guaiú beach is so quiet that locals joke that the only "noise" is the traffic of the waves. The beach, with a sharp drop off and more voluminous waves, invites tourists to refresh body



Praia de Coroa Vermelha is one of the main beaches in Santa Cruz Cabrália; below, a 16-meter metal cross at Praça do Cruzeiro, representing the site of the first mass held in Brazil



and soul with a dip in the crystalline waters, before trying the delicious dishes by Dona Leonice, from the Elias and Leonice kiosk. Visitors are greeted with smiles and a typical Bahia welcome. Juices from regional fruits, colorful drinks and lots of seafood make up the restaurant's menu, which even has an exhibition of local pieces from the Joias da Terra atelier with its ceramics and necklaces for sale to those passing through.

Another famous establishment in the region is Cocada da Lete, a friendly café where you can buy this national, coconut-based dessert. Lete has become a celebrity in the village of Santo André, even appearing on Ana Maria Braga's Mais Você program. And part of the income from sales goes to the social project, Oficina do

Saber, which helps young people at risk. To enjoy a golden sunset that only the Northeast can provide, the Pier João de Tiba bar, in Santo André village, close to Guaiú, offers comfort and a sunset party atmosphere by the river for those who enjoy good food and drinks by the water until after 10 pm. The establishment is one of the few in the region that stay open this late. Great for those who like to dine and stretch the fun a little further. The space even has a pier so you can arrive via the river by boat.

For those who want to stay on this side of the city, there is the five-star Campo Bahia Hotel Villas Spa, where the German team stayed during the 2014 World Cup. This has become one of the most luxurious accommodations in the region and after entering

the 50-thousand-m² space, you can understand why the team won the World Cup. Impossible not to have a champion-worthy performance, staying there. Next door, the 4-star Vila Angatu offers guests a more historic atmosphere, inspired by the cities of Paraty (Rio de Janeiro) and Tiradentes (Minas Gerais) and no less luxurious.

Another spectacular beach is Bobocas, in Santo Antonio. The sea is a mirror, calm and with beautiful golden sand. The Maroca Praia restaurant is a must. Feet in the sand, chairs, loungers, plenty of shade and a sophisticated menu with the best of regional cuisine. It is a five-minute drive from the brand new Santuário Hotel Fazenda, with just 11 rooms and luxurious accommodations. Its schedule includes several typical farm-life activities, as well as an attraction open to all visitors to Cabrália, which is the 15-meter-high Santo Antônio above the hotel. The hotel also holds wedding parties and events. It also serves as a lookout, with a spectacular view of the region's beaches.

To visit the attractions, beaches and monuments, ideally stay at least five days in Santa Cruz Cabrália. There is always time to enjoy beautiful landscapes, unique flavors and the freshness of the crystalline waters. ▶

HOW TO GET THERE ➔

Azul flies to Porto Seguro, 25 km from Santa Cruz Cabrália, with flights from several cities. Check the options on the website or via mobile phone. MORE INFOS: 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul
viagens
from
10 installments
R\$ 211,00
or
R\$ 2.110,00
in cash
per person

*prices subject to change without notice
azulviagens.com.br / 4003 1118

PORTE SEGUR
7 nights at
Baía Cabrália
Hotel, with
breakfast,
transfer and
round trip
tickets.
Departure on
11/feb/2023
(from Foz do
Iguazu)



View of the water from the cool shade of the Maroca Praia restaurant in Santo Antonio

SNACKS FOR YOU AND YOUR PET

Purina Brasil Marketing Officer, Julia Valente comments on the partnership with Azul, which offers snacks for pets on board, and highlights the company's growth in the country* by Felipe Seffrin

Every month, around 1,500 dogs and cats travel aboard Azul aircraft in Brazil. With one detail: at Azul, pets fly in the passenger cabin, with their owners throughout the trip. And what was already a differentiated service gained a tasty complement. In an unprecedented initiative in the world, Azul and Purina will offer snacks for dogs and cats in the onboard service. This partnership began at the end of November, available on Azul flights departing from Viracopos to Recife, Belém, Cuiabá, Belo Horizonte and Rio de Janeiro. "We have surveys that show that more than 50% of people who have pets say that dogs and cats sleep in bed with them. Not to mention those who are ashamed to say it, right? So, there really is a very strong connection between owners and pets. Being present in all these moments is one of Purina's pillars", says Julia Valente, marketing director of Purina Brazil. "Today, Nestlé has 26 billionaire brands globally and, among them, 7 are from Purina", exalts Julia, highlighting the strength of the pet food segment. Founded in 1894, the American dry and wet food company for dogs and cats was acquired by Nestlé in 2001 and, in recent years, has intensified its presence in the Brazilian market, one of the largest in the world when it comes to pets. Owner of brands such as Pro Plan, Fancy Feast, Friskies, Dog Chow and Cat Chow, Purina Brazil already exports to Latin America from the plant in Ribeirão Preto (State of São Paulo) and is investing more than BRL 1 billion in a new factory in Vargeão, in western Santa Catarina, to serve the national and international market.

How did the idea for this partnership between Purina and Azul came up?

Here at Purina, we have always placed pets at the center, just as Azul also always seeks the best offer for its passengers. And we have been following this growing number of passengers flying with pets, right? So the idea of this partnership came up – for us to generate this unique experience for people who have their pets on board, offering snacks for pets in the onboard service.

Has this experience taken place in other countries?

This is an unprecedented proposal in the market, both globally and here in Brazil: it is the first time that an airline and a brand of pet products have come together to take care of animals during the flight. And, with that, we manage to reinforce Purina's position, of always being there so that people and pets have the best moments together.

Is there a different menu for pets? Tell us a little more about this logistics part, please.

We started this initiative at the end of November, at first, on some Azul aircraft leaving Viracopos, in Campinas, bound for Belém, Cuiabá, Belo Horizonte and Rio de Janeiro, for example. And then we took our portfolio of snacks for dogs and cats. In addition, we were careful to create a booklet for owners, because we know that this is a stress-



Julia Valente with her dogs Melo (left) and Luna (right)

ful moment for the pet, right? It is out of their comfort zone, so there is a preparation before and also during the flight.

When is the best time to give these snacks to pets?

We suggest that this snack be given as a reward after the flight. Because it's already a lot, a lot of information for the pet during the flight. But when they get off the plane, receiving this reward relieves their stress. We are always concerned about the pet's well-being, understanding different situations.

Have you already had the opportunity to experience this new service in practice?

Not yet! But other people on the Purina team were in the first flights with this service and everyone said it was really cool and super exciting!

Could you tell us a little about Purina's history, for those who don't know the company? Purina was founded in the United States in 1894, so we have been in the market for 128 years. We are present in 75 countries, a very comprehensive presence globally. And what many people don't know is that Purina is part

*selected flights. Each Client can bring only 1 pet on board, with a total weight (animal + container) of 7 kg. Read the rules at voeaazul.com.br



of Nestlé: in 2001 Nestlé acquired the Purina brand and today we are one of the main pillars of global growth for the company.

What sets Purina apart from other companies in the industry?

Purina was born as a pioneer in bringing nutritional innovations, always with the aim of helping dogs and cats live a better and longer life. This has always been our focus. So, we work hard looking for innovation. We have the Purina Institute, in the United States, a research and development team super committed to bringing new innovations and all the power of nutrition within food, to improve the lives of pets and people.

Could you give an example of innovation in nutrition?

One in five adults has a cat allergy, which is an absurd number. And what a lot of people don't know is that, in fact, this allergy comes from a protein that is in the cat's saliva, called Fel d 1. So, after many studies, we arrived at a patented technology, which is Pro Plan LiveClear, a food that does not harm the cat, quite the contrary, and that inhibits the production of Fel d 1 in the cat's saliva, which reduces allergens. So, it's a pet food that really has the power to change lives.

You come from a background in the dairy segment, right? How was that transition to Purina?

I have been working in the consumer goods segment for over 14 years. I've been here at Nestlé for seven years, but I was in the yogurt segment. And, two and a half years ago, right

at the beginning of the pandemic, I migrated here to Purina, to the pet food segment. And we joke that it is a daily challenge, because it is very difficult to make a comparison with a human food product. There is a very big emotional factor that each person has with their pet. It's impressive what pets do in people's lives, with a great power of transformation.

How does Purina position itself in this market in Brazil and abroad?

Purina is really on a very accelerated journey, growing above the Brazilian market. In the last four years, we've had high double-digit growth, so we're really on a very strong journey in the domestic market. And, outside of Brazil, Purina is a leader in several countries, such as the United States, for example. So, we have been working so that we can conquer the same place here in Brazil.

What is this expressive growth in Brazil due to?

The Brazilian market has a very big potential, doesn't it? Today the country has a very important market within the pet segment, we are among the three largest populations of pets globally. And in these last four years we have come with very strong investments. We brought the wet food line to Brazil, invested more than BRL 500 million in the plant in Ribeirão Preto (State of São Paulo) and then we expanded our plant to accelerate the wet and dry food part, and we brought our entire global portfolio to Brazil.

How has the response from consumers been?

We see a great acceptance. We managed



Snacks for pets served on board of Azul flights

128
years of Purina

21 years
in Nestlé

75
countries where Purina operates

Top 3
in the country in the pet food business

BRL 1 billion
of investments in the new factory in Vargeão (SC)

1,500 pets
fly with Azul every month

to match the proposal of bringing what we had outside Brazil with what the Brazilian market demands. Today, Purina operates in 100% of the national territory, both with a portfolio dedicated to the food channel and a portfolio dedicated to the more specialized channel, which are pet shops, serving all types of consumers and the different needs of pets.

In this super accelerated journey, as you mentioned, what can we foresee for the coming years of Purina in Brazil?

We continue with several investments. We are building a new plant in Vargeão, Santa Catarina, with investments of more than BRL 1 billion, focused on wet food technology. More than supporting our domestic capacity, it also has a role for us to consolidate Purina in Brazil as an export hub. We already export to Latin America through Purina Brazil, but with this new plant we will be able to have a global reach, due to the competitive differentials of inputs. So, really, Brazil is a market that makes a lot of sense for pet food, and we remain firm on this journey of always bringing the best to people and pets. ▶

Photos: Disclosure and Carlos Eduardo Azevedo

VESTIBULAR MEDICINA ARCOVERDE/PE • 2023



O SEU FUTURO TEM FUTURO

PROVA ON-LINE OU USE A NOTA DO ENEM



Acesse o QR Code para se inscrever ou acesse o site e conheça a Faculdade do Sertão medicinadosertao.com.br



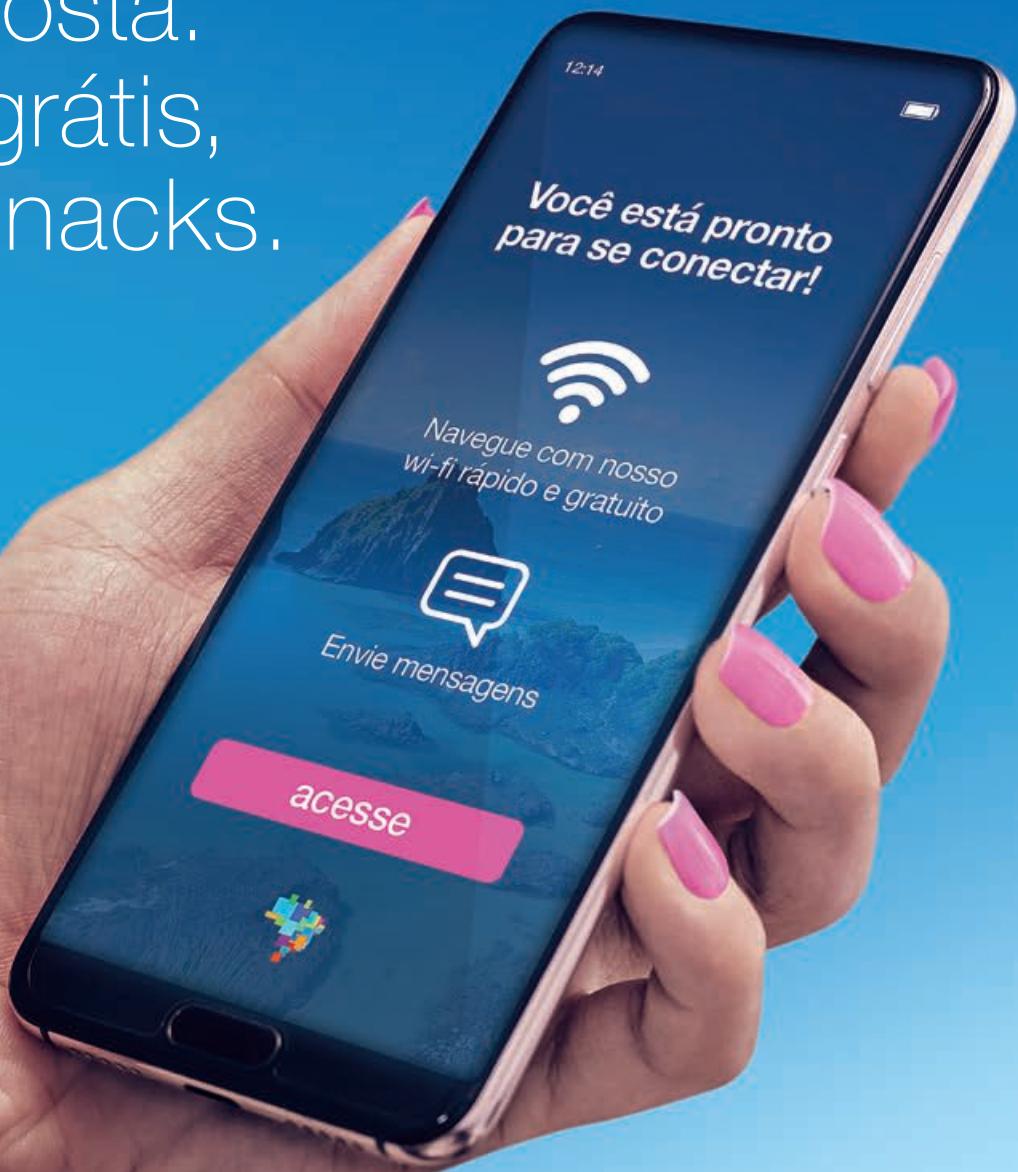
Faculdade
Medicina
do Sertão

VOEAZUL.COM.BR

AFRICA

#SóNaAzul

tem tudo
o que você
mais gosta:
Wi-Fi grátis,
TV e Snacks.



O céu é **Azul** 