

Azul

Nº 130 | JANEIRO 2025



Alagoas

Uma viagem surpreendente,
de Maceió até o Sul do estado

Foz do Iguaçu

Os encantos das cataratas e outras
atrações nos três lados da fronteira



DO BRASIL TODO PRO MUNDO INTEIRO.

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



Belo Horizonte

Flórida

AFRICA

o céu é

Azul 

Acesse
o QR code
e planeje
sua próxima
aventura



O CÉU É AZUL COM UM TOQUE DE MAGIA.

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



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

Azul
viagens

WALT DISNEY WORLD RESORT | FLÓRIDA





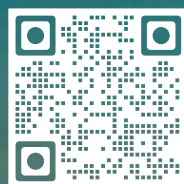
ATIVE O MODO FÉRIAS AZUL

Com Azul Viagens, você
vive uma experiência
completa em Maceió

Conheça os destinos em
voeazul.com.br ou pelo app Azul



Descubra
agora
e ative
o modo
férias Azul



o céu é **Azul** 

VOAR, SE HOSPEDAR E PONTUAR NOS DOIS PROGRAMAS.

AGORA VOCÊ PODE!

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



Ganhe pontos Azul e pontos Reward no ALL em voos e estadias



Acelere seu nível e amplie os benefícios



Converta seus pontos Azul em pontos Reward no ALL e vice-versa.

Saiba mais



PONTUE NOS DOIS PROGRAMAS
E MULTIPLIQUE EXPERIÊNCIAS



Ganhe **2 viagens**
grátis para
1 acompanhante



Ganhe
60 mil pontos
bônus



Até **3,5 pontos**
Azul por dólar
gasto em compras



Acesso ilimitado
ao Lounge Azul
em Viracopos

Acumule pontos
para viajar mais
com o resgate
de passagem.



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



*Consulte regras. Sujeito a análise de crédito.

o céu é **Azul**

SKY®

**COM A SKY, SEU 2025
COMEÇA COM TUDO:
FIBRA, STREAMING E TV.**

É DIVERSÃO PRA TODA A FAMÍLIA.

Os últimos lançamentos de filmes, séries e desenhos pra assistir onde e quando quiser. São mais de 90 canais ao vivo, programação on demand e a melhor internet pra você, com a qualidade e a velocidade que só a SKY tem.

Todo mundo se diverte junto!

Assine agora:

sky.com.br



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



Confira algumas vantagens exclusivas:



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

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



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



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

GARANTA JÁ SUA ESTADIA



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



Parcelamento em até 10x



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



10% de desconto comprando com seu cartão Azul Itaú

HARRY POTTER and all related characters and elements © & ™ Warner Bros. Entertainment Inc. Publishing Rights © J.K. Rowling. ENDLESS SUMMER registered trademarks, Bruce Brown Films, LLC. All rights reserved.*Requer uma entrada para o parque temático. Válido somente para atrações selecionadas no Universal Studios Florida e no Universal Islands of Adventure. Não é válido para o Universal Volcano Bay. Exclui eventos com ingressos emitidos separadamente. Benefício válido somente para hóspedes do Loews Royal Pacific Resort, Hard Rock Hotel® e Loews Portofino Bay Hotel, para o número de hóspedes do quarto durante a estada no hotel. Disponível somente durante os horários de funcionamento do parque temático. Sujeito a restrições adicionais, e os benefícios estão sujeitos a alterações sem aviso prévio. Universal elements and all related indicia TM & © 2024 Universal Studios. All rights reserved.





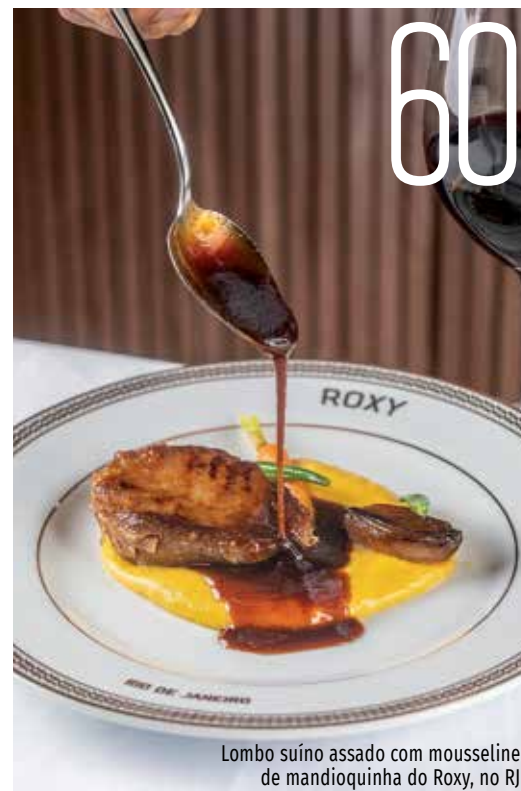
30

Falésias do Gunga,
em Alagoas



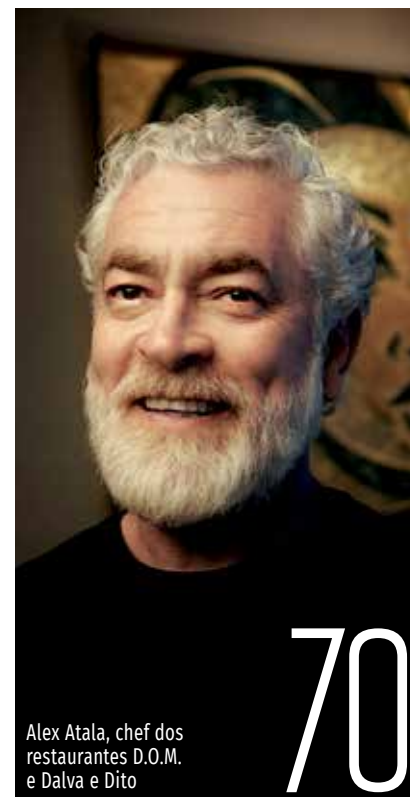
44

Cataratas do Iguaçu,
no Paraná



60

Lombo suíno assado com mousseline
de mandioquinha do Roxy, no RJ



Alex Atala, chef dos
restaurantes D.O.M.
e Dalva e Dito

70

EXECUTIVA

70 ENTREVISTA

Alex Atala fala sobre sua trajetória

74 MADE IN BRAZIL

As farinhas e snacks veganos da Zaya

ESTILO DE VIDA

60 GASTRONOMIA

O novo Roxy Dinner Show, no Rio

62 MENU

O restaurante Seu Motta, no Recife

64 CONCIERGE

O Four Seasons, em Nova York

66 BELEZA

Os melhores protetores solares

68 MODA

Calçados para você brilhar no verão

18 BASTIDORES E EXPEDIENTE

20 CARTA DO CEO

LOUNGE

22 NEWS

24 VARIEDADES

26 ESPAÇO KIDS

DESTINOS

30 ALAGOAS

As belezas do litoral Sul do estado

44 FOZ DO IGUAÇU

Natureza e aventura na cidade paranaense

54 CHECKLIST

Rooftops para se apreciar São Paulo de cima

Fotos: Adriano Kiriara, Tommàs Rangel, Jairo Goldflus e Getty Images



Elbphilharmonie, em Hamburgo

81

UNIVERSO AZUL

80 A AZUL QUE VOCÊ NÃO VÊ

81 HISTÓRIA DE TRIPULANTE

Uma visita a Hamburgo

82 APP AZUL

83 ENTRETENIMENTO A BORDO

84 AZUL FIDELIDADE

85 CLUBE AZUL

86 AZUL VIAGENS

87 MAPA DE ROTAS

88 FROTA DE AVIÕES

90 AZUL IN ENGLISH

UM 2025 CHEIO DE NOVIDADES

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

Junior Ferraro
CHEFE DE REDAÇÃO

COLABORARAM NESTE NÚMERO



Bruno Albertim /Do Francês ao Velho Chico p.30

“Sou uma criatura praieira convicta, mas fico sempre boquiaberto com os mil tons de azuis e verdes únicos nos mares de Alagoas. E, agora, feliz de saber que o trecho da Praia do Francês até a Foz do rio São Francisco vive sua maturidade turística.” Onde encontrá-lo: @brunoalbertim



Luciane Angelo /Planeta Água p.44


“As Cataratas do Iguaçu mostram toda a potência que a natureza tem. Não à toa, é uma das Sete Maravilhas Naturais do Mundo. Estar entre essas águas foi um privilégio imenso. Um passeio que todos deveriam fazer.” Onde encontrá-la: @lucianeangelo



Adriano Kiriara /Do Francês ao Velho Chico p.30

“No litoral Sul de Alagoas, encantei-me com as falésias coloridas do Gunga, com a charmosa Praia do Francês e com a Foz do rio São Francisco, que, depois de percorrer 2.800 km, desde Minas Gerais, encontra o mar.” Onde encontrá-lo: @adrianokiriara

+ COLABORADORES TEXTO Anna Paula Ali, Bruno Segadilha, Carla Stagni, Felipe Seffrin e Roberta Malta

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

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

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

selo



Foto:
Dunas de
Marapé, AL
Por: Adriano
Kiriara

Azul

VICE-PRESIDENTE DE PESSOAS,
CLIENTES E ESG
Jason Ward

GERENTE-GERAL DE MARKETING
Tariana Cruz

GERENTE DE DESIGN E CONTEÚDO
Caio Bueno

GERENTE DE COMUNICAÇÃO
Felipe Zboril

ESPECIALISTA DE CONTEÚDO
EDITORIAL
Junior Ferraro

EDITOR DE ARTE
Marcelo Katsuki

TRATAMENTO DE IMAGENS
Everaldo Guimarães

REVISÃO
Paulo Vinício de Brito

PROJETO GRÁFICO
Fernanda Magliari

TRADUÇÃO
Korn Traduções

PUBLICIDADE

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

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

TIRAGEM
60.000 exemplares



**Azul, eleita a melhor
companhia aérea do
mundo no Tripadvisor**

Fotos: Adriano Kiriara e Arquivo pessoal


CUMBUÇO RESORT



Aqui o vento te leva para as melhores experiências.

Os ventos fortes em Cumbuco sopram a favor dos que curtem esportes náuticos. E quem procura um lugar especial para ficar, o Carmel Cumbuco Resort é tão perfeito que tem até escola de kitesurf.

Prepare-se para uma viagem onde o vento é sua energia e o conforto é o seu refúgio.



Reserve agora



voeazul.com.br

Azul
viagens

TRABALHO E OTIMISMO

“

Em 2025, continuaremos trabalhando de forma incessante para aumentar a conectividade no Brasil e oferecer a melhor experiência aos nossos Clientes

”



John Rodgerson
CEO da Azul

Olá, seja bem-vindo! Começamos mais um ano repletos de motivos para comemorar. Em 2024, tivemos muitos desafios, mas também conquistas notáveis. Chegamos aos 16 anos de existência transportando mais de 30 milhões de passageiros dentro e fora do País. Em 2025, continuaremos trabalhando de forma incessante para aumentar a conectividade no Brasil e oferecer a melhor experiência aos nossos Clientes.

Um bom exemplo disso é a chegada de novas aeronaves, que são sempre muito celebradas, pois são um reforço de nossa capacidade e do nosso compromisso com o desenvolvimento do País. No fim de dezembro recebemos duas novas aeronaves Embraer 195-E2, batizadas de Sonho Azul e Azul do Cerrado, que têm capacidade para 136 passageiros e oferecem Wi-Fi a bordo e telas individuais em todos os assentos. Além de proporcionar conforto, os modelos são referência em sustentabilidade, reduzindo a emissão de CO2 e o consumo de combustível.

Nesse sentido, destaco também os esforços na ampliação de nossa malha aérea rumo ao interior do Brasil. No final do ano

passado, realizamos o primeiro voo saindo de Viracopos, em Campinas, rumo ao aeroporto de Franca e retomamos nossas operações comerciais em Barretos, com um evento que reuniu um grupo de crianças atendidas pelo Hospital de Amor, parceiro da Azul em campanhas como o Outubro Rosa. Sabemos como isso pode gerar impactos positivos nas economias locais e regionais. Por isso, conectar o Brasil é uma de nossas principais missões.

Outro motivo para celebrar é o destaque que a companhia recebeu no ranking The World's Best Brands of 2024, organizado pela revista norte-americana *Time* em parceria com a plataforma internacional de dados Statista. A Azul foi eleita a melhor companhia aérea nacional na categoria Hospitalidade e Viagens e a Azul Viagens, nossa operadora de turismo, alcançou a 5ª posição entre as melhores plataformas do gênero. Isso mostra que a Azul vem consolidando sua credibilidade não só no Brasil, mas no mundo inteiro.

Mais uma vez, gostaria de agradecer e dividir essa conquista com nossos Clientes e Tripulantes, sem os quais nada disso seria possível. Desejo a você excelentes voos e um 2025 repleto de conquistas!

Foto: Divulgação

AZUL NAS REDES

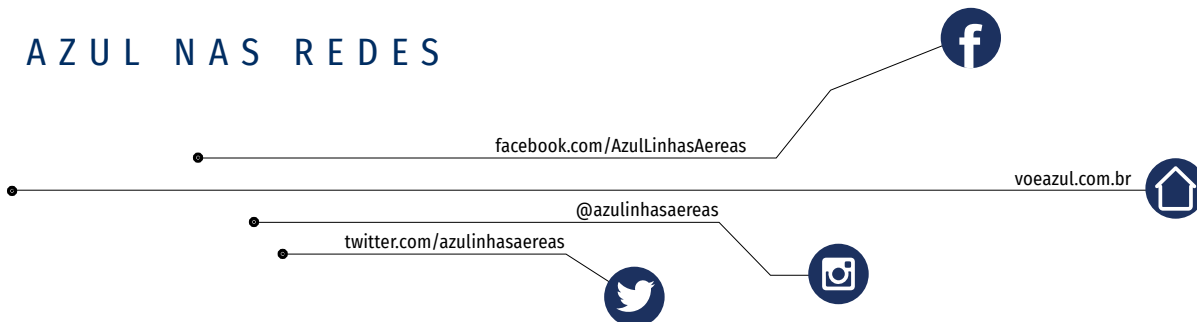


Foto: Getty Images

LOUNGE

22 NEWS

As novas frequências da Azul, entre elas a conexão direta entre Curaçao (foto) e Fort Lauderdale, e os voos que ligam Viracopos, em Campinas, a Barretos e Franca, no interior de São Paulo

24 VARIEDADES

Vinho do mês e várias dicas culturais

28 ESPAÇO KIDS

Confira nossa página de passatempos dedicada à diversão das crianças



O CARIBE É ALI

No ano passado os Clientes Azul ganharam mais opções de voos e conexões para viagens na Flórida e no Caribe. Em agosto, a companhia inaugurou uma conexão direta entre Curaçao e Fort Lauderdale. Os voos partem de Fort Lauderdale com destino a Curaçao às terças, às quintas, aos sábados e aos domingos e seguem para o aeroporto de Confins, um dos principais *hubs* da Azul.

Já a rota entre a capital mineira e a ilha caribenha entrou em operação em junho de 2023 com uma frequência semanal e, em menos de um ano, foi ampliada para duas. Agora, a companhia, em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Econômico de Curaçao, Escritório de Turismo de Curaçao e Invest Minas, aumentou em 100% a oferta de voos e assentos que partem do BH Airport. Em um ano de operação na ilha, a Azul já transportou mais de 22 mil Clientes e realizou mais de 170 voos entre Belo Horizonte e Curaçao.

A iniciativa tem como objetivo atender à crescente demanda por voos entre a Flórida e o Caribe. Segundo levantamento da Azul Viagens, operadora de Turismo da Azul, Curaçao é um dos destinos internacionais mais procurados pelos turistas brasileiros. Habitada originalmente pelos povos aruaques e, mais tarde, colonizada por holandeses, a capital Willemstad tem uma influência holandesa marcante, que pode ser observada em elementos como suas famosas casinhas coloridas, traço marcante da arquitetura dos Países Baixos. Não à toa, a cidade

foi declarada Patrimônio Mundial pela Unesco em 1997.

Outra marca do destino é o mar de águas azuis e cristalinas. A variação de tons impressiona e atrai visitantes do mundo inteiro, que vão até o destino em busca de sol e diversão em suas praias. Destaque para Kenepa Grandi, uma das mais belas da ilha, com o mar mais turquesa da região, e Playa Lagun, com uma pequena faixa de areia cercada de penhascos e muito procurada por mergulhadores. No extremo Norte da ilha, fica o Parque Nacional Shete Boka, famoso pelas quatro grandes cavernas, onde as ondas batem com tanta força que a água respinga metros acima.



Fort Lauderdale, na Flórida

Casinhas coloridas em Willemstad, Curaçao

PONTUAÇÃO SIMULTÂNEA

A parceria entre o **Azul Fidelidade** e o **ALL**, plataforma de reservas e programa de fidelidade da Accor, traz uma grande novidade. Trata-se do acúmulo simultâneo de pontos, modelo em que os associados podem ganhar e resgatar benefícios nos dois programas ao mesmo tempo. Quem se hospeda em um hotel do grupo francês, por exemplo, pode ganhar um ponto no Azul Fidelidade a cada 2,50 euros gastos. Ao mesmo tempo, ao voar com a Azul, será possível somar um ponto no ALL a cada R\$ 40 gastos. Para ter acesso a essa condição especial é preciso vincular as contas nos dois programas e pertencer à categoria Diamante do Azul Fidelidade ou ser um associado Silver, Gold, Platinum e Diamond no ALL. “Com a pontuação simultânea no ALL, podemos reforçar os laços e negócios com um grande parceiro, reconhecido no setor”, afirma Cris Yoshida, diretora do Azul Fidelidade.

Hall do Grand Mercure São Paulo Ibirapuera



INTERIOR PAULISTA

A Azul inaugurou duas importantes rotas rumo ao interior de São Paulo. No dia 14 de dezembro a companhia realizou o primeiro voo saindo do aeroporto de Viracopos, em Campinas, rumo ao aeroporto de **Franca** (foto). “Está na essência da Azul valorizar a aviação regional. Atualmente, já somos a maior companhia em número de cidades atendidas em São Paulo”, afirma Fábio Campos, Vice-presidente de Relações Institucionais da Azul. Já no dia 17 a empresa retomou suas operações comerciais em **Barretos**, com um evento que reuniu um grupo de crianças atendidas pelo Hospital de Amor, parceiro da Azul em campanhas como o Outubro Rosa, por exemplo. “Será possível gerar impacto positivo nas economias local e regional”, afirma Vitor Silva, gerente-geral de Malha, Planejamento Estratégico e Alianças da Azul.

MELHOR HOSPITALIDADE

A Azul foi eleita a melhor companhia aérea nacional na categoria Hospitalidade e Viagens pelo ranking **The World's Best Brands of 2024**. Já a Azul Viagens, operadora de turismo da companhia, alcançou a 5ª posição global entre as melhores plataformas do gênero. A pesquisa, organizada pela revista americana *Time* em parceria com a plataforma internacional de dados Statista, foi conduzida entre agosto de 2023 e outubro de 2024 e ouviu mais de 22 mil consumidores nos Estados Unidos, no Brasil e na Índia. No ranking, a Azul alcançou a nota 100, a pontuação máxima, enquanto a Azul Viagens obteve 81, consolidando-se entre as líderes globais. “Fomos a empresa avaliada com a pontuação máxima e isso reflete a credibilidade da Azul não somente no Brasil, mas também no mundo”, afirma Jason Ward, vice-presidente de Pessoas, Clientes e ESG da Azul.





VARIEDADES



por Gianni Tartari,
consultor de vinhos da Azul

PIPOLI AGLIANICO DEL VULTURE DOC

Produtor: **Vigneti del Vulture**
Região: **Basilicata**
Preço: **R\$ 174,00**

Este vinho tinto seco combina elegância e complexidade, com aromas marcantes de cereja, notas sutis de baunilha e um toque de especiarias. Visualmente, apresenta um tom vermelho-brilhante com reflexos violáceos que encantam à primeira vista. No paladar, destaca-se pela boa estrutura e pelos taninos maduros, proporcionando uma experiência equilibrada e sofisticada. Maturado por dez meses, sendo 60% em tanques de inox e 40% em barricas de carvalho usadas, seguido de três meses em garrafa, é um vinho que une frescor e profundidade. Ideal para momentos especiais. casaflora.com.br



MÚSICA E ESPORTE

Festival que reúne música e esporte, o **Rio Bossa Nova** ganha mais uma edição. Este ano, o evento, apresentado por Helô Pinheiro, será realizado nos dias 24, 25 e 26 de janeiro, na Praia de Ipanema, no Rio de Janeiro. Artistas como Daniel Jobim, Seu Jorge (foto) e Maria Luiza Jobim apresentam clássicos como *Chega de Saudade* e *Garota de Ipanema*. A programação conta, ainda, com shows de nomes como Roberto Menescal e Cris Delanno, além de Theo Bial e da Orquestra Petrobrás Sinfônica. O festival oferece, ainda, uma ampla programação diurna com atividades como vôlei, *beach tennis*, ioga, futevôlei e ginástica. [@riobossanova](https://www.instagram.com/riobossanova)



LUXO PRAIANO

Uma das principais marcas de luxo do País, o grupo Iguatemi inaugurou um espaço exclusivo em Trancoso, na Bahia. Trata-se do **Beach Club Praia Tartarugas**, que fica aberto até o dia 31 de janeiro. A estrutura do lugar tem seis bangalôs, áreas zen, espaços para redes, banheiros, loja de moda praia e acessórios e restaurante. Na programação, eventos como Luau, uma festa com DJ e shows ao vivo e o Cine Vista, com exibições de filmes ao ar livre, acompanhadas de pipoca e drinques. Para quem viaja com crianças, o espaço oferece o serviço de recreação infantil, com atividades na areia para os pequenos. [@iguatemi](https://www.iguatemi.com.br)

Fotos: Divulgação

Corona

THIS IS LIVING



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

SKY+

TRIPULAÇÃO, PREPARAR PARA A DIVERSÃO.

A Maíz já planejou sua folia de verão. Ela vai conhecer o Nordeste brasileiro em uma aventura incrível, cheia de cultura, e a SKY+ vai junto, levando muita programação, tudo num só app, para assistir quando e onde quiser. **Vamos juntos nos divertir?**



2

DEPOIS DA BAHIA, A MAÍZ QUER SEGUIR SUA EXPEDIÇÃO PELO NORDESTE E CONHECER OS LENÇÓIS MARANHENSES. AJUDE A NOSSA AMIGA A ENCONTRAR ÁGUA EM MEIO ÀS DUNAS.



3

ENCONTRE OS 7 ERROS. PARA TERMINAR A VIAGEM, SEGUIREMOS COM A MAÍZ ATÉ OLINDA PARA CURTIR O FREVO.



1

A MAÍZ QUER PULAR O CARNAVAL NA BAHIA. ENCONTRE AS EXPRESSÕES RELACIONADAS AO QUE ELA VAI ENCONTRAR EM SUA AVENTURA EM SALVADOR.

Pelourinho
Blocos de rua
Olodum
Timbalada
Trio elétrico
Circuitos

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

5: Pena de baixo. 6: Serpentina ao lado do tambor. 3- 1: Cor da sombrinha. 2: Pena da máscara. 4: Roupa verde do folião.

REVISTA AZUL DIGITAL

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



Ed. 129 - dezembro 24

A edição de dezembro chega em clima de festa. Afinal, este mês a Azul comemora 16 anos. Para celebrar a data, trazemos reportagens sobre diferentes tipos de turismo, do mais agitado ao mais relaxante. Como a matéria de capa sobre Sergipe, que oferece lazer urbano na capital, Aracaju, belas praias em Mangue Seco e cenários impressionantes nos Cânions do Xingó. Quer curtir férias em família? Leia sobre nossa aventura em Caldas Novas e Rio Quente, em Goiás, com seus grandes parques aquáticos. E para quem busca sossego, sem abrir mão do conforto, trazemos dicas de hotéis de charme em conexão com a natureza. Na seção Executiva, Izabel Reis, diretora da Azul Cargo Express, fala do avanço e dos desafios da unidade de logística da Azul. Boa leitura!



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

EDIÇÕES ANTERIORES



Ed. 128 - novembro 24

Destinos:

- Serra Gaúcha
- Cruzeiro Disney



Ed. 127 - outubro 24

Destinos:

- Orlando
- Gramado e Canela



Ed. 126 - setembro 24

Destinos:

- Campos do Jordão
- Trancoso e Caraíva



Ed. 125 - agosto 24

Destinos:

- Lençóis Maranhenses
- Pantanal

Fotos: Reprodução

Foto: Adriano Kirihara

DESTINOS

30 ALAGOAS

Um roteiro no litoral Sul do estado, incluindo a majestosa Foz do rio São Francisco e a Praia do Francês, que ganhou uma nova orla e uma badalada vila gastronômica

44 FOZ DO IGUAÇU

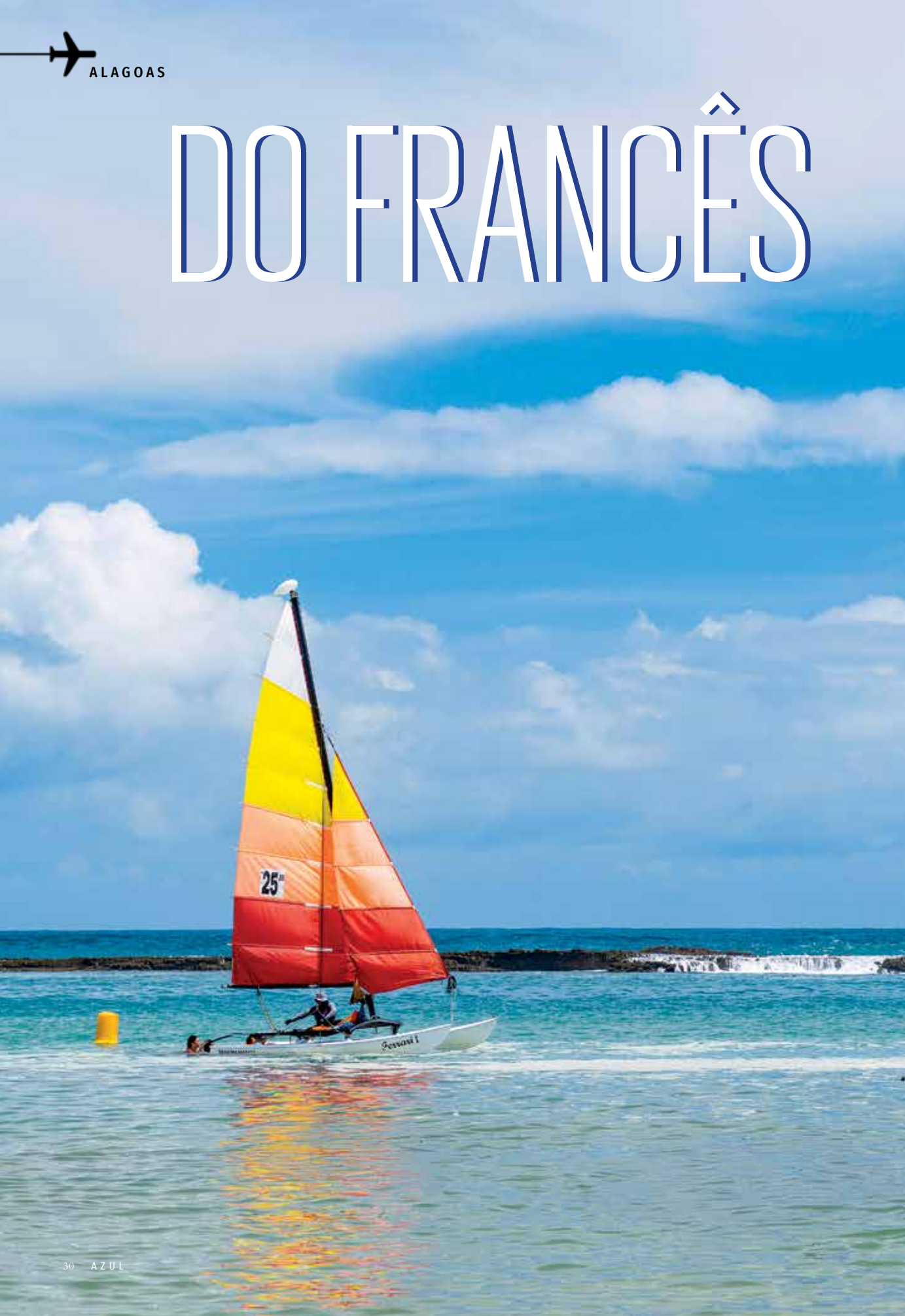


As encantadoras paisagens na fronteira entre Brasil, Argentina e Paraguai

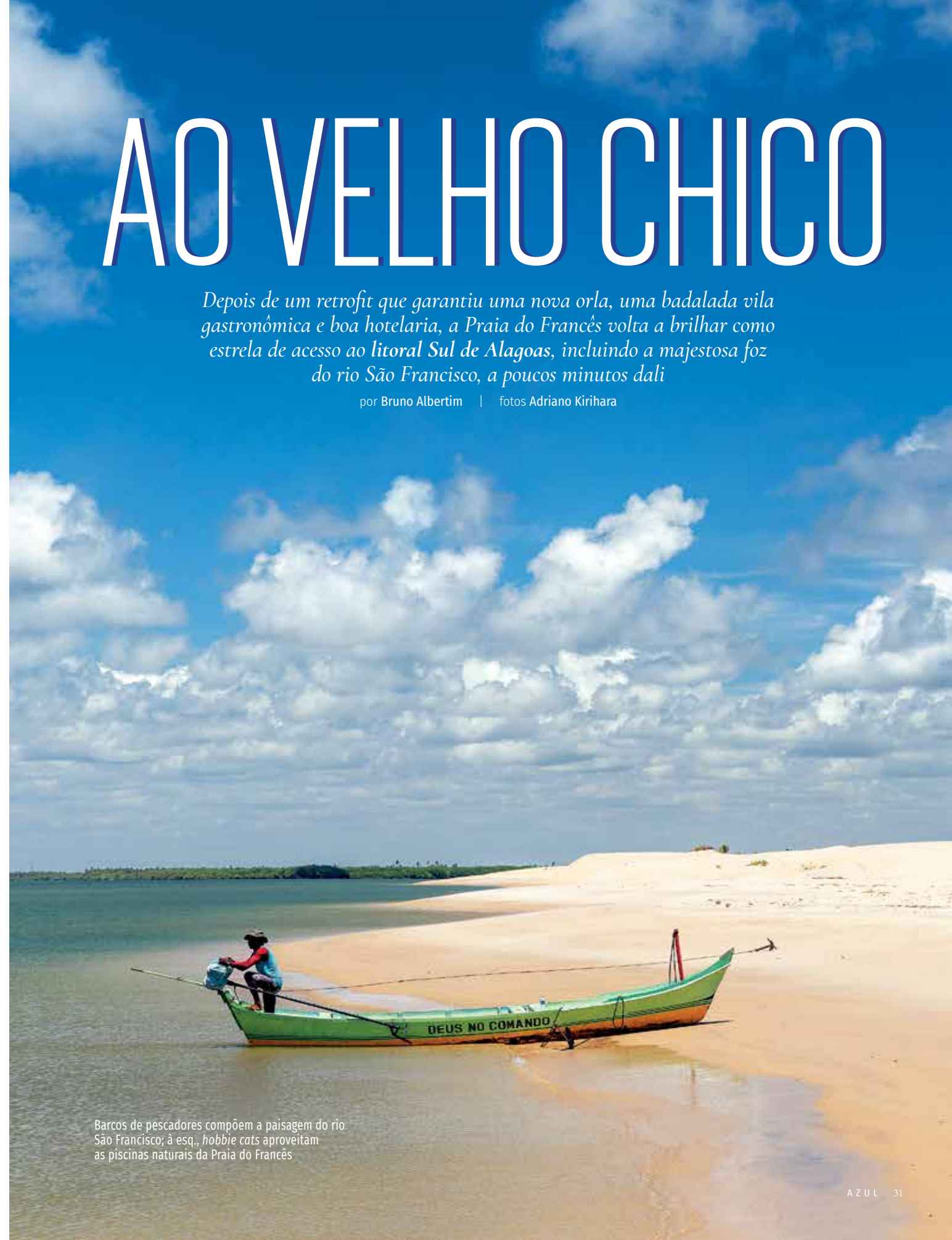
54 CHECKLIST



Os rooftops mais incríveis para se admirar São Paulo de cima



DO FRANCÊS



AO VELHO CHICO

Depois de um retrofit que garantiu uma nova orla, uma badalada vila gastronômica e boa hotelaria, a Praia do Francês volta a brilhar como estrela de acesso ao litoral Sul de Alagoas, incluindo a majestosa foz do rio São Francisco, a poucos minutos dali

por Bruno Albertim | fotos Adriano Kiriara

Barcos de pescadores compõem a paisagem do rio São Francisco; à esq., *hobbie cats* aproveitam as piscinas naturais da Praia do Francês



Praia do Francês



La Rue, vila gastronômica na Praia do Francês; acima, cenas do badalado trecho litorâneo

Do ponto de vista das faixas litorâneas mais belas do Brasil, o estado de Alagoas entra no verão de 2025 com novidades e destinos que devem atrair ainda mais turistas aos seus belos cenários naturais. A principal inovação aconteceu em um dos pontos mais conhecidos do destino, a Praia do Francês, até pouco tempo atrás considerada um lugar de bate e volta da capital, a 20 km dali, ou ponto de passagem para o litoral Sul alagoano, como as cenográficas Praia do Gunga e Barra de São Miguel, ali do lado. A Praia do Francês passou por um amplo retrofit, que incluiu uma nova e charmosa orla, a reordenação do comércio na areia e a chegada de endereços de hotelaria e gastronomia numa rua dedicada a bares e restaurantes.

Em sua nova fase, o Francês exala mais tranquilidade. No lado esquerdo da antiga Vila dos Pescadores, as barracas improvisadas foram eliminadas, acabando com a poluição visual e o barulho que faziam a (má) fama do lugar. As que restam estão cadastradas e são armadas pela manhã e desinstaladas ao fim do dia. Uber ou carro, lá, nem pensar. O transporte oficial é mesmo o bom e velho chinelo praia-no. Essa é outra característica fidelizante do novo Francês: tudo está acessível a poucos passos. “O Francês deixou de

ser apenas para a moçada do surfe e se tornou um destino com acesso plano para todas as idades”, diz Lucas Torres, gerente do charmoso Ponta Verde, hotel de quatro andares com todos os quartos com vista do mar e um restaurante praticamente na praia.

Os ocupantes da praia desde a década de 1990 (ou seja, surfistas e caixas) se concentram ainda na antiga Vila dos Pescadores, onde a ausência de recifes garante ondas constantes. Já os novos visitantes se espalham no novo epicentro. Sinal e consequência diretos das mudanças é a nova Rua Carapeba. Há cerca de três anos, revitalizada, virou a “La Rue”, agora uma grande passarela de pedestres. Como Pipa ou Porto de Galinhas, o Francês tem agora uma vitrine gastronômica para chamar de sua. São mais de 30 restaurantes, bares, sorveterias e que tais, onde o comer e beber é temperado pelo céu estrelado. O bom chope local da marca Hop Bross e hambúrgueres artesanais podem ser encontrados no ambiente descoladinho da Rústico. Certa sofisticação de inspiração mediterrânea pode ser desfrutada no Marjestino, onde ingredientes nordestinos convivem com clássicos franceses, como um bom steak au poivre.

Há sete anos, o empresário Eduardo Barros era um dos veranistas ressentidos pelo fato de a Praia do Francês não oferecer um lugar para divertir o paladar depois que o sol



A Igreja de Santa Maria Madalena (acima) e seu museu de arte sacra, com peças seculares



Java, restaurante a céu aberto na La Rue, oferece frutos do mar, assim como sushis variados



O casario histórico de Marechal Deodoro

se punha. “Transformei minha antiga casa de veraneio num restaurante para atender quem, como eu, sentia falta de algo à noite”, diz ele. Assim surgiu Java, restaurante-jardim com boa coquetelaria, música ao vivo, adega digna de cidade grande e cozinha baseada em frutos do mar. O sucesso da casa animou Eduardo a abrir outras frentes, como o Parmegiana, rede alagoana de comida farta, acessível, no melhor estilo “para toda a família”.

A Praia do Francês fica, na verdade, na cidade histórica de Marechal Deodoro, uma espécie de Ouro Preto nordestina com vista do mar. A antiga Sesmaria de Santa Madalena do Sumaúma, fundada em 1591, foi elevada à categoria de município em 1939 em homenagem a seu filho mais ilustre, o marechal Deodoro, primeiro presidente do Brasil. Convertida em memorial, a casa onde nasceu guarda 43 objetos usados por ele, cedidos pelo exército brasileiro, como a espada que carregava quando decretou o fim do império.

Vale também uma visita à Igreja de Santa Maria Madalena e ao Convento de São Francisco, um dos mais impressionantes conjuntos arquitetônicos do País, com um museu de arte sacra de peças dos séculos 17, 18 e 19. De 1783, a igreja levou 130 anos para ficar pronta e nos intriga com a beleza tropical barroca de seus detalhes: os pórticos são talhados em blocos de recifes retirados da própria Praia do Francês e um dos altares, apesar das folhas de ouro e da purpurina francesa, traz, como se fosse um grito anticolonialista precoce, imagens de anjos de pele acinzentada e cabelos lisos como os dos primeiros indígenas. “Eles se diferem totalmente do padrão barroco europeu”, comenta Jobson Albuquerque, estudante de arquitetura e urbanismo que atua como monitor guia no Museu de Arte Sacra de Marechal Deodoro. Apenas 15 minutinhos separam o Francês do sítio histórico.

RUMO AO LITORAL SUL

Entre a Praia do Francês e a foz do rio São Francisco há uma série de pequenas preciosidades. Uma delas é a Praia do Gunga, outro talismã renovado do litoral Sul de Alagoas. Com mais de 10 km ao longo de uma fazenda de coqueiros, o Gunga abraçou o turismo de massas, porém, com critério. Não há pousadas ou hotéis ali, mas dezenas de barracas com estrutura de alvenaria e tijolos – e não mais as choupanas de palha de coqueiro de antigamente. Elas recebem diariamente centenas de turistas entre o macio das areias alvíssimas e o azul cristalino na parte de mar aberto ou voltada para a enorme Lagoa do Roteiro. Dunas branquinhas e falésias gigantescas completam o cenário. Um Centrinho Comercial oferece souvenirs de todos os tipos, além de passeios de barco e lancha. Pequenas aventuras, aliás, abastecem vários tipos de desejos no Gunga, desde helicópteros para rápidos sobrevoos ao velho *banana boat* ou o novíssimo *flyboat*, um bote inflável com impulsos que o fazem “voar” por alguns segundos.

A apenas 20 km do Francês, a maneira mais tradicional de chegar ao Gunga é pela BR AL 101 – Sul, onde, antes da entrada da praia, um mirante recebe quem chega com uma vista de travar as redes. Mas o entendimento da natureza local ganha mais pontos se a sua chegada se

der num barco a partir da Barra de São Miguel, praia do outro lado da lagoa, onde pequenas lanchas ou grandes catamarãs e escunas oferecem saídas para o Gunga depois de uma volta diante das enormes falésias que servem de moldura para o cenário.

Barra do São Miguel, aliás, não precisa ser também apenas ponto de passagem. A antiga vila de pescadores que viu a elite de Maceió chegar com mansões praieiras, ali instaladas pela facilidade de construção de marinas, já conta com opções de hospedagem de alto calibre. E o luxo, por ali, já não é apenas exclusividade de quem chegou primeiro com sua lancha. A boa mesa, por exemplo, não depende apenas das barraquinhas de praia. Logo na entrada da vila, o Engenho da Barra é uma impressionante destilaria que, além de comercializar gim e cachaças de qualidade superior e marca própria, tem um robusto restaurante de cortes nobres preparados em parrilla. Já na Stella Marina, uma boa caipirosca de caju pode servir de respaldo a um croquete de siri ou um ceviche numa mesa sobre o deque ou numa saleta de vidro refrigerada.

No começo do ano, o grupo hoteleiro Ritz abriu uma unidade em Barra de São Miguel, investimento de R\$ 83 milhões e suítes de 34 e 165 m² divididas entre os cinco pavimentos, além de coberturas com piscina privativa. Os afagos



Falésias gigantescas completam a paisagem da Praia do Gunga



Na Praia do Gunga, o visitante escolhe: passear na lagoa (esq.) ou ir até os recifes. Ou melhor, ambos



Destilaria Engenho da Barra tem produção de gim e cachaça e restaurante com bons cortes assados na parrilla; à dir., o ceviche da Stella Marina



estão no mobiliário de design assinado ou em *amenities* da L'Occitane, mas o luxo está, sobretudo, na eficiência da equipe em fazer os hóspedes permanentemente mimados. Seu drinque não está suficientemente gelado ou o guarda-sol não oferece sombra o bastante? Alguém do staff estará atento para corrigir o mínimo desconforto. O café da manhã já nos indica o que nos espera ao longo dos dias, com estação de queijos e pães artesanais, frutas cortadas com precisão de origami, bolos regionais em versões *petit* e um serviço impecável. Em que outro ponto do litoral encontramos waffles quentinhos ou ovos benedict como só encontraríamos num bistrô familiar parisiense?

Outro local de fuga a partir da Praia do Francês é o centro turístico Dunas de Marapé. Praticamente conhecida apenas pelos maceioenses para escapadelas no final de semana, é uma praia do município de Jequiá da Praia, coladinha em Marechal Deodoro. Na prática, é um complexo turístico que toma partido das virtudes locais: as dunas – na verdade, montes cobertos por vegetação de restinga estrategicamente localizados entre o mar de Duas Barras e a Lagoa do Jequiá. É um grande clube de praia que oferece a pequena travessia de barco até suas instalações: espreguiçadeiras e restaurantes entre o mar e a lagoa, um bufê para gostos variados e diversão praieira para toda a família.

NA PONTA DO ESTADO

Depois de cerca de uma hora a partir da Praia do Francês, chegamos a Piaçabuçu, uma cidade tão simples como qualquer outra do litoral alagoano. Ela ostenta uma imagem de Padre Cícero Romão Batista no meio da praça, perto da igreja matriz, arranhando o céu com suas torres gêmeas. A cidadezinha pode não ter a imponência do casario histórico sobre colinas de Penedo, a 28 quilômetros dali, mas tem o charme único de estar



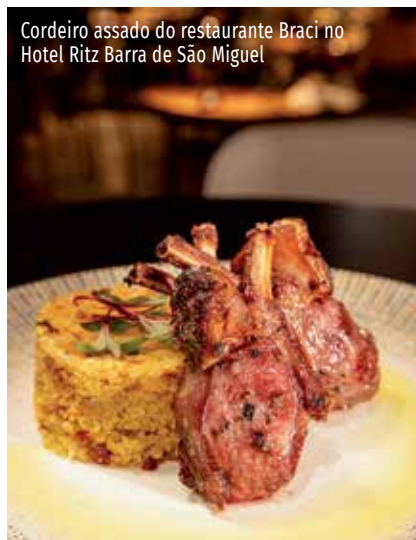
Entrada do clube de praia Dunas de Marapé; abaixo, a pesca artesanal e a pequena orla urbana de Piaçabuçu



A foz do rio São Francisco



O restaurante Marjestoso, na Praia do Francês; à dir., salada caprese do Le Sururu, no Hotel Ritz Barra de São Miguel



Cordeiro assado do restaurante Braci no Hotel Ritz Barra de São Miguel



Tilápias e camarões compõem o prato do restaurante Maraná

exatamente na foz do rio São Francisco, na pontinha Sul do estado de Alagoas.

Há vários meios de se chegar à boca do Velho Chico, de pequenas chalanas a catamarãs e escunas. Um dos pontos de embarque é o simpático e singelo restaurante Maraná, pioneiro do turismo ali onde, há 30 anos, os visitantes encontram um pequeno píer para embarque e, na volta, um bufê de comida simples e litorânea, com destaque para carapabas, camurins e curimãs do Baixo São Francisco. No inverno, entre junho e agosto, é mais provável ter a presença de botos e golfinhos no percurso, mas peixes-boi podem fazer uma aparição surpresa ao lado da sua embarcação em qualquer época do ano.

Ao chegar à foz, entendemos melhor por que os antigos caetés o chamavam de Oparatininga, algo como “água por todos os lados”. Do lado direito da paisagem, fica Brejo

Grande, em Sergipe; do outro, as dunas do território alagoano. Na linha do mar, está o antigo farol, hoje desativado e inclinado, como uma Torre de Pisa, pela força das marés. Moradores das localidades chegam ali de barco muito cedo e armam as tendas. “Essas dunas são móveis. Cada vez que alguém vier, é possível que encontre uma paisagem diferente”, lembra Gilvandeide Vieira dos Santos Pereira, que diariamente vende ali peixes frescos, assados na brasa.

Com volume e paisagens dignos de um oceano, o São Francisco é o único rio genuinamente brasileiro. Nasce nas serras de Minas Gerais e encontra o Atlântico nesse extremo Sul de Alagoas, em sua fronteira com Sergipe. Você saberá que não há filtros capazes de reproduzir o que as retinas enxergam no encontro daquelas águas. Não parece um acaso: o São Francisco só podia mesmo desembocar com a vizinhança à altura do litoral Sul de Alagoas. ▀



A piscina do Ritz tem o mar como moldura; abaixo, a localização privilegiada do hotel na Barra de São Miguel



O hotel Ponta Verde é referência na nova fase do turismo na Praia do Francês; abaixo, uma de suas suítes



SERVIÇOS

ONDE FICAR

▮ PONTA VERDE PRAIA DO FRANCÊS
hotelpontaverde.com.br/hoteis/praiado-frances

▮ RITZ BARRA DE SÃO MIGUEL
ritzbsm.com.br/

ONDE COMER

▮ JAVA PRAIA DO FRANCÊS
@java.restaurante

▮ BRACI RESTOBAR
@bracirestobar

▮ MARJESTOSO
@marjestoso

▮ STELLA MARINA & RESTAURANTE
@stellamarina.bsm

▮ ENGENHO DA BARRA
@engenhodabarra.al

▮ MARANÁ - PIAÇABUÇU
@marana_restaurante_

PASSEIOS

▮ LUCK RECEPTIVO
luckreceptivo.com.br

COMO IR ✈

A Azul leva você a Maceió, com voos a partir de várias cidades do País. Consulte as opções no site ou por telefone.

MAIS INFORMAÇÕES:
4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul
viagens

a partir de
10x de

R\$ 212,05
sem juros

ou
R\$ 2.120,54
à vista
por pessoa

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

MACEIÓ
7 noites no Hotel
Acqua Inn (com
café da manhã) +
passagens aéreas
Saída em
12/04/25
(de Belo
Horizonte)

azulviagens.com.br / 4003 1181

A fonte da juventude não existe. Mas, oito dias em Natal transformam você em uma nova pessoa.



Natal (NAT)
de: Ribeirão Preto (RAO)
8 dias / 7 noites
Ida: 29/03/25
Volta: 05/04/25

★★★★★
Aram Natal Mar Hotel

10X **R\$ 217,21** por pessoa
ou R\$ 2.172,16 à vista



Balneário Camboriú (NVT)
Saindo de São Paulo (VCP)
Ida - 19/03/25
Volta - 26/03/25

★★★
Hotel Rosenbrock

8 dias / 7 noites
10X **R\$ 174,43** por pessoa
ou R\$ 1.724,30 à vista



Rio Quente (CLV)
Saindo de São Paulo (GRU)
Ida - 15/03/25
Volta - 18/03/25

★★★
Rio Quente Hotel Eco Chales
4 dias / 3 noites
10X **R\$ 185,97** por pessoa
ou R\$ 1.859,77 à vista



São Paulo (VCP)
Saindo de Foz do Iguaçu (IGU)
Ida - 19/03/25
Volta - 22/03/25

★★★★
Hotel Nacional Inn Jaraguá São Paulo
4 dias / 3 noites
10X **R\$ 119,91** por pessoa
ou R\$ 1.199,12 à vista



Porto Alegre
Saindo de Belo Horizonte (CNF)
Ida - 20/02/25
Volta - 23/02/25

★★★
Hotel Master Premium Grande Hotel
4 dias / 3 noites
10X **R\$ 133,55** por pessoa
ou R\$ 1.335,53 à vista



Porto Seguro (BPS)
Saindo de Goiânia (GYN)
Ida - 12/02/25
Volta - 19/02/25

★★★
Hotel Shangrilá
8 dias / 7 noites
10X **R\$ 166,89** por pessoa
ou R\$ 1.668,96 à vista



Punta del Este (PDP)
Saindo de São Paulo (GRU)
Ida - 11/04/25
Volta - 15/04/25

★★★
Atlântico Boutique Hotel
5 dias / 4 noites
10X **R\$ 284,80** por pessoa
ou R\$ 2.848,09 à vista



Miami (FLL)
Saindo de Belém (BEL)
Ida - 11/05/25
Volta - 17/05/25

★★★
Holiday Inn Miami Beach-Oceanfront
7 dias / 6 noites
10X **R\$ 582,50** por pessoa
ou R\$ 5.825,09 à vista



Porto de Galinhas (REC)
Saindo de Uberlândia (UDI)
Ida - 22/04/25
Volta - 26/04/25

★★★
Tabaobí Smart Hotel
5 dias / 4 noites
10X **R\$ 215,55** por pessoa
ou R\$ 2.175,58 à vista



Aracaju
Saindo de Belo Horizonte (CNF)
Ida - 02/02/25
Volta - 08/02/25

★★★★
Hotel da Costa By Nobile
7 dias / 6 noites
10X **R\$ 240,54** por pessoa
ou R\$ 2.405,49 à vista

A Azul Viagens tem esta e várias outras ofertas incríveis para você recarregar as energias. Vem viajar e ser feliz!

Escaneie para ver essas e outras ofertas



 Utilize os pontos do programa de fidelidade da Azul

Os valores publicados são válidos por pessoa, em hotéis nas categorias especificadas em apartamento duplo, sendo as passagens aéreas sujeitas à disponibilidade e às regras tarifárias. Eventuais exceções constam na oferta. Eventual gratuidade para criança, se aplicável, será válida exclusivamente na hospedagem. Valores das ofertas internacionais estão convertidos conforme câmbio de 10/12/2024. Valores, datas e condições de pagamento estão sujeitos à disponibilidade e alterações, sem aviso prévio. Para obter mais informações sobre as condições, consulte a central de atendimento (4003-1181), www.azulviagens.com.br, <http://tudoazul.azulviagens.com.br> ou seu agente de viagens. As imagens são meramente ilustrativas.



Azul
viagens

PLANETA ÁGUA

Localizada na tríplice fronteira entre Brasil, Argentina e Paraguai, Foz do Iguaçu abriga cataratas espetaculares, uma natureza exuberante, diversas atrações de lazer e cultura, além da impressionante usina hidrelétrica de Itaipu

por Luciane Angelo | fotos Adriano Kirihara

Há diversos pontos de observação das cataratas para o turista apreciar a exuberância das águas



Passeio Macuco Safari, com trilha e passeio de barco; à esq., a divisa entre os três países



O passeio Kattamaram, com direito a pôr do sol e jantar nas águas dos rios Paraná e Iguaçu



A queda Garganta do Diabo, lado argentino das cataratas

Visitar três países em um único dia? Sim, essa proeza é mais do que possível em Foz do Iguaçu, cidade no extremo Oeste do Paraná que faz fronteira com a Argentina e o Paraguai. É a oportunidade de apreciar a flora e a fauna do Brasil durante a manhã, fazer compras no Paraguai à tarde e se divertir na noite argentina, em menos de 24 horas. Mas turismo é uma arte que se faz sem pressa. Então programe alguns dias de férias para curtir esse destino encantador no Sul brasileiro.

O maior atrativo de Foz do Iguaçu, sem dúvida alguma, são as Cataratas do Iguaçu, consideradas, desde 2012, uma das sete Maravilhas Naturais do Mundo. Uma curiosidade que poucos sabem é que Santos Dumont faz parte da história do turismo na região. Em 1916, ele visitou a cidade e descobriu que as cataratas faziam parte de uma propriedade particular. O aviator mineiro, então, iniciou uma campanha para a área se tornar pública. Anos depois, o governo do Paraná emitiu um decreto desapropriando as terras, tornando-as uma área de proteção e de interesse público. Em 1939, foi declarada Parque Nacional pelo presidente em exercício, Getúlio Vargas, e definitivamente protegida – e adornada para sempre com uma estátua do “pai da aviação” no lado brasileiro do parque.

Não foi à toa que Santos Dumont se deslumbrou com as cataratas: a abundância de água na região é impressionante, estendendo-se por um cânion de 2.700 metros, com 275 cachoeiras em todo o trajeto. A boa notícia é que o Parque Nacional do Iguaçu tem uma ótima infraestrutura, com passarelas e mirantes ao longo do rio Iguaçu, perfeitos para se observar o espetáculo das águas, além de banheiros, lanchonetes e lojas de souvenir. É recomendável o uso de roupas confortáveis, boné, tênis, protetor solar e de garrafas de água, pois o turista passa algumas horas dentro do parque. O trecho mais incrível é a plataforma de aço, plana e segura, com 82 metros de altura, próxima à Garganta do Diabo, a monumental queda-d'água que fica no lado argentino. Nesse mirante, o visitante chega tão perto das cataratas que é impossível sair do passeio sem se molhar um pouco – ou muito, dependendo da vazão de água naquele dia. Após essa maratona física, dentro do parque, há o restaurante Porto Canoas, uma boa opção para refeições com vista das Cataratas.

Outra experiência imperdível é o Macuco Safari. O tour começa em uma carreta puxada por um veículo elétrico, cruzando a Mata Atlântica. Depois, o turista desce por uma trilha a pé até as margens do rio Iguaçu, onde embarca em um bote que desbrava suas águas. A embarcação permite que os visitantes contemplem as quedas-d'água bem de perto, chegando a passar debaixo de uma delas – prepare-se para



O paredão de 120 metros de altura da Usina de Itaipu; abaixo, a visão da Mesquita e do Templo Budista de Foz do Iguaçu



A vista do Salto San Martín, lado argentino das cataratas. No total, são 275 cachoeiras

tomar um banho com as águas cristalinas e geladas, e sair se sentindo revigorado.

No lado argentino, o Parque Nacional Iguazú também é grandioso e tem ótima infraestrutura e 70% das cataratas. Ali também há plataformas para trilhas e mirantes, além de um trenzinho para levar os turistas. O passeio argentino é um pouco mais “raiz” do que do lado brasileiro, com caminhadas mais longas. Mas o visual compensa, já que o turista fica mais próximo das quedas-d’água e passa por trechos que não são muito visíveis do lado brasileiro, como o Passe Inferior.

Já fora do parque, na cidade de Puerto Iguazú, vale conhecer o restaurante Patanegra, ótimo para provar drinques e degustar carnes, ou a Casa Malbec para apreciadores de vinhos. Aliás, os restaurantes possuem lojas de bebidas, com preços acessíveis. E já que você está do lado dos “hermanos”, não deixe de passear na feirinha das ruas da região com tendas que oferecem artesanatos e iguarias. Azeites, azeitonas, bebidas, doces de leite são algumas das opções mais compradas pelos turistas.

Ainda na *vibe* das compras, você pode cruzar a Ponte da Amizade, que faz a ligação Brasil-Paraguai, e divertir-se com as inúmeras possibilidades de produtos naquele precinho bom. O Duty Free Shop, na estrada brasileira, antes de chegar à imigração argentina, também é uma boa opção de compras.

Outra maravilha, dessa vez da engenharia moderna, é a Usina de Itaipu, em Foz do Iguaçu. Trata-se de um impressionante paredão de 120 metros de altura com 20 turbinas, construído entre 1975 e 1982 por Paraguai e Brasil, tornando-se assim uma usina binacional. Hoje Itaipu é responsável por até 15% da energia de todo o Brasil, principalmente a utilizada em São Paulo. O passeio de ônibus dentro do complexo leva o visitante acima da barragem, de onde ele consegue ter uma vista geral de toda a construção e também do reservatório de água.

Outros símbolos de arquitetura da cidade são a Mesquita e o Templo Budista Chen Tien. Na chegada à mesquita, você recebe uma roupa para se adequar ao recinto, assiste a uma palestra sobre a religião islâmica e, ao final, ganha de presente o Alcorão, caso queira. Já no Templo Budista você fica livre para apreciar todo o jardim construído pela comunidade taiwanesa da cidade, assim como os budas e deuses de diversos tamanhos e simbologias.

Para quem prefere menos concreto e mais natureza há diversas reservas e passeios de contemplação da flora e da fauna locais, como o Parque das Aves, um santuário privado de 16 hectares de Mata Atlântica restaurada e mais de 1300 aves. Há diversos viveiros de imersão e o visitante fica integrado com a atmosfera local. Outro ponto da natureza é o Refúgio Biológico (dentro do complexo de Itaipu). São dois quilômetros de caminhada em meio à floresta nativa e mais de 900 tipos de plantas e 50 espécies de animais.

ENTARDECER PRECIOSO

Há três passeios muito interessantes para o final da tarde, a fim de proporcionar um lindo pôr do sol. Um deles é a roda-gigante Yup Star, com cabines panorâmicas de onde se observam o rio Paraná e toda a paisagem local. Tem até uma tarifa diferenciada para a cabine exclusiva, com direito a bebida, caso o turista queira deixar o passeio ainda mais especial. Pedidos de casamento e comemorações já foram feitos dentro da roda-gigante. Outro ponto interessante é o Marco das Três Fronteiras. É onde há a famosa placa de localização da fronteira dos três países, ponto ideal para os turistas tirarem uma foto de recordação. No final da tarde o grupo local de bailarinos apresenta danças típicas na Praça do Marco, enquanto o turista presencia um entardecer único. À noite, não deixe de jantar nos restaurantes da região,

como o Cabeza de Vaca, um dos mais tradicionais, que oferece diversos cortes de carne.

Outra opção bem interessante na cidade é o passeio de Kattamaram. Uma experiência relaxante e panorâmica nas águas dos rios Paraná e Iguaçu. No trajeto é possível ter uma vista da tríplice fronteira, da Ponte Getúlio Vargas (Brasil-Argentina) e da Ponte da Amizade (Brasil-Paraguai). Durante o passeio é servido um jantar a bordo, com música ao vivo na parte externa. O passeio se inicia às 17h e termina às 19h. Aliás, ótimas opções gastronômicas não faltam na cidade. A Casa TropCalia, recém-inaugurada, oferece um ambiente mix de restaurante e casa noturna com vários espaços e um cardápio vasto de pratos e drinks autorais.

CURTIÇÃO PARA ADULTOS E CRIANÇAS

Para quem está numa viagem em família, há opções bem divertidas também para as crianças. O Dreams Park Show, em Foz do Iguaçu, é um complexo temático para todos os gostos. É lá que se encontra o famoso Museu de Cera com personalidades da TV, da cultura pop, do desenho animado e do esporte. Todas as estátuas foram produzidas em Londres e os turistas podem interagir com alguns exemplares, chegando perto para tirar fotos. No Vale dos Dinossauros, o caminho é ao ar livre e com interação com os dinossauros animatrônicos, que possuem movimentos e sons. Um dos preferidos da criançada.



O Guará e o Papagaio-de-cara-roxa do Parque das Aves. A área possui 16 hectares de Mata Atlântica e mais de 1300 aves



A vista do Marco das Três Fronteiras. O melhor entardecer da região



A diversão do Dreams Park Show, com dinossauros e o museu de cera; outro atrativo na cidade é a roda-gigante Yep Star





Já a atração Maravilhas do Mundo traz réplicas dos principais monumentos construídos pelo homem, como as pirâmides do Egito e a Torre Eiffel, entre outros. Quer passar um pouco de frio? Só entrar no Dreams Ice Bar. O turista recebe um casaco e luvas para ficar no espaço com -15°C por até 30 minutos. Lá o visitante experimenta drinques oferecidos num copo de gelo. Os adultos também podem se distrair no Dreams Motor Show, que oferece um bar e restaurante cercados de motos históricas. Todas essas atrações num complexo só.

Quer mais diversão? Foz do Iguaçu tem. O Wonder Park atrai os amantes do cinema e da tecnologia. A atração Movie Cars tem 20 cenários de Hollywood com carros exclusivos e muitos itens originais das filmagens, como nas produções *De Volta para o Futuro*, *Velozes e Furiosos*, entre outros. No anoitecer, o complexo oferece o Show das Águas Dançantes, com projeções 3D dos maiores sucessos do cinema, por aproximadamente 20 minutos. Após as águas, não deixe de ir ao recém-lançado Lumina Foz, tudo dentro do Wonder Park. É uma atração noturna lúdica em que tanto adultos como crianças vão se surpreender. A trilha é na mais completa escuridão e somente luzes pontuais aparecem sincronizadas com as músicas. Um passeio de tirar o fôlego. Entre uma atração e outra no interior do parque, vá ao Bonnie's Burger, uma hamburgueria com temática anos 1950. Como se pode perceber, não faltam opções de entretenimento, natureza e cultura na fronteira entre Brasil, Argentina e Paraguai. ▲



Show das Águas, atração do Wonder Park, junto com a lanchonete Bonnie's Burger; acima, o bar Dreams Motor Show



Um dos cortes de carnes oferecidos no restaurante Cabeza de Vaca, no Marco das Três Fronteiras; acima, loja de vinhos da Casa Malbec, em Puerto Iguaçu; abaixo, um dos drinques autorais da Casa TropCalia, em Foz do Iguaçu



Azul
viagens

a partir de
10x de

R\$ 111,68
sem juros

ou
R\$ 1.110,83
à vista
por pessoa

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

FOZ DO IGUAÇU
3 noites no
Vale Iguaçu
Hotel (com café
da manhã) +
passagens aéreas
Saída em
21/05/25
(de Campinas)

azulviagens.com.br / 4003 1181

SERVIÇOS

O QUE FAZER

- ≡ DREAMS PARK SHOW
dreamsparkshow.com.br
- ≡ ITAIPU BINACIONAL
turismoitaipu.com.br
- ≡ KATTAMARAM
kattamaram.com.br
- ≡ MACUCO SAFARI
macucosafari.com.br
- ≡ MARCO DAS TRÊS FRONTEIRAS
marcodastresfronteiras.com.br
- ≡ MESQUITA
mesquitafoz.com.br
- ≡ PARQUE DAS AVES
parquedasaves.com.br
- ≡ PARQUE NACIONAL IGUAZÚ
iguazuargentina.com
- ≡ PARQUE NACIONAL DO IGUAÇU
cataratasdoiguacu.com.br
- ≡ REFÚGIO BIOLÓGICO
turismoitaipu.com.br
- ≡ RODA-GIGANTE YUP STAR
yupstar.com.br
- ≡ TEMPLO BUDISTA
45 3524 5566
- ≡ WONDER PARK
wonderparkfoz.com.br

ONDE COMER

- ≡ BONNIE'S BURGER
@bonniesburgerfoz
- ≡ CABEZA DE VACA
@restaurantecabezadevaca
- ≡ CASA MALBEC
@casamalbec.wine
- ≡ CASA TROPICALIA PARRILLA BAR
@casatropicalia
- ≡ PATANEGRA
@patanegragourmet

PASSEIOS

- ≡ ALL BRAZIL TOURS
@allbraziltours

COMO IR ✈

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

SÃO PAULO NAS ALTURAS

No 471º aniversário da cidade, selecionamos alguns dos terraços e rooftops mais charmosos e badalados para apreciar a capital lá de cima

por Bruno Segadilha

1 ESTHER ROOFTOP

Em 2016, o chef francês Olivier Anquier transformou uma cobertura no 11º andar do edifício Esther, no Centro, em um restaurante inspirado na gastronomia francesa, com toques contemporâneos. Surgia, assim, o Esther Rooftop, casa que Olivier tocou ao lado do sócio e conterrâneo Benoît Mathurin até agosto passado, quando Mathurin assumiu 100% da operação. Inaugurada em 1938, a construção foi o primeiro prédio modernista de São Paulo – logo no térreo, a entrada com pé-direito alto, as enormes colunas e o elevador vintage impressionam. Lá no alto, a parte externa da casa oferece uma vista privilegiada da Praça da República, um dos cartões-postais da cidade. Além das delícias do chef Benoît, como o nhoque de mandioquinha e cogumelos grelhados, o rooftop tem apresentações musicais, como DJs nas tardes de sábados, e eventos culturais, como exposições de arte.



Fotos: Carlos Alkmin e Divulgação



2 SKYE BAR

Tudo ali é instagramável. Já na entrada os visitantes são surpreendidos pelo elevador panorâmico que leva ao topo do Hotel Unique, um dos mais badalados da capital paulista. Lá em cima, o ambiente do Skye Restaurante & Bar é igualmente impressionante, com um agradável lounge a céu aberto e a piscina de revestimento vermelho. O lugar oferece vista panorâmica do Parque Ibirapuera e de São Paulo, incluindo o *skyline* da Avenida Paulista. Da cozinha, comandada pelo chef Emmanuel Bassoleil, saem receitas de uma culinária contemporânea com opções para café da manhã, almoço e jantar. No bar, o cardápio de petiscos tem uma boa variedade de pizzas e sushis e a carta de bebidas tem desde drinques conhecidos, como Negroni e Fitzgerald, aos mais exóticos, como misturas de vodka e pasta de raiz-forte.

3 LASSÙ

Lassù, do italiano, significa lá em cima.. Nada mais adequado para definir esse restaurante, localizado no topo de um prédio comercial no bairro Santana, na Zona Norte da cidade. Ali, do 28º andar do edifício, é possível apreciar alguns dos cenários mais icônicos da capital, entre eles o Pico do Jaraguá e o Campo de Marte, passando pelo Espigão da Paulista, pelo Parque da Juventude até a Serra do Mar. Isso porque o empreendimento funciona sobre um disco giratório, fazendo com que as mesas e cadeiras mudem lentamente sua posição dentro do salão principal. Da cozinha, comandada pelo chef Henrique Schoendorfer, saem receitas com influência italiana e ingredientes regionais brasileiros. No 29º andar funciona também o Lassù Rooftop Club, Piano Bar com apresentações musicais, drinques e um terraço a céu aberto com vista panorâmica da cidade.





Fotos: Wesley Emes e @takingoffic_drone/Divulgação

4 ABARU

Inaugurado em 2021, no topo do Shopping Light, no Centro de São Paulo, o Espaço Priceless é um complexo gastronômico que reúne um espaço de intervenções artísticas, um ponto de café, um rooftop com vista do Theatro Municipal, além do restaurante Notiê e do bar Abaru, ambos comandados por Onildo Rocha. Ali, o chef paraibano apresenta a vanguarda da cozinha brasileira misturada com sabores regionais. Da cobertura do prédio, o visitante pode observar a vista com binóculos instalados no mirante. Graças ao seu sistema de georreferenciamento, que mescla a visão do mundo real com a realidade virtual, o equipamento permite observar com detalhes alguns dos principais pontos turísticos do Centro. Dali é possível ver lugares icônicos como a Galeria do Rock, o Farol Santander, o Mosteiro São Bento e os edifícios Matarazzo e Martinelli.



5 TERRAÇO ITÁLIA

Foi na década de 1960, quando o Edifício Itália ainda estava em obras, que o italiano Evaristo Comolatti teve a ideia de abrir um dos empreendimentos mais famosos de São Paulo. Impressionado com a estrutura do prédio e com a vista de seu topo ele decidiu abrir, ali, seu luxuoso restaurante. Nascia, assim, o Terraço Itália, casa inaugurada em 1967 e que tem quatro salas e ocupa os dois últimos andares do prédio, que é o segundo mais alto da cidade e um dos maiores do País. São 165 metros de altura a partir do nível da rua, distribuídos em 46 andares e 19 elevadores. A Sala Nobre oferece uma vista inesquecível do Centro e da Avenida Paulista, enquanto a Sala São Paulo fica de frente para a Serra da Cantareira e para a região Norte da capital. Logo acima está a Sala Panorama, com uma enorme parede de vidro e o bar. O menu tem pratos da culinária italiana, que vão de massas frescas e risotos até carnes e frutos do mar.



CHECKLIST

6

VISTA IBIRAPUERA

O cenário é impressionante. De um lado, fica o Parque do Ibirapuera, com sua enorme área verde. Do outro, o famoso Obelisco e o Instituto Biológico. Inaugurado em abril de 2018, o restaurante Vista ocupa o topo do Museu de Arte Contemporânea, o MAC-USP e oferece uma vista inesquecível da capital graças às suas paredes envidraçadas e suas portas de vidro que se abrem para formar um terraço ao ar livre. Para não disputar a atenção com a paisagem externa, o salão principal tem decoração contemporânea e *clean*, com elementos como granilite, madeira e móveis de linhas básicas. Da cozinha, comandada por Pedro Oliveira, saem pratos de raízes brasileiras e ingredientes que representam as cinco regiões do País, com destaque para o Camarão na Moranga, para a Leitoa pururuca e a criativa versão do doce português Toucinho do Céu, feita com abóbora, gemas e amêndoas.

Fotos: Ricardo Bassetti e Divulgação

7

SEEN TIVOLI

Uma mistura de bar, balada e restaurante, tudo isso com vista privilegiada de São Paulo. Essa é a proposta do Seen, que fica no topo do hotel Tivoli Mofarrej, no 23º andar do edifício. Não à toa, o empreendimento, idealizado pelo português Olivier da Costa, é um dos lugares mais badalados da cidade e já ganhou filiais em Lisboa, Bangkok e Koh Samui, na Tailândia. A decoração mistura elementos do estilo industrial e do art déco, com materiais como latão e mármore. O banheiro, por exemplo, tem tubos de ferro aparentes, espelhos oxidados e pia coletiva de mármore. No salão, sofás de veludo remetem às casas noturnas dos anos 1980, enquanto a luz natural abundante e a madeira que aparece nos revestimentos e no mobiliário dão um tom acolhedor. Da cozinha, comandada pela chef Gisely Rocha, saem ótimas receitas da culinária internacional, enquanto o bar, comandado por Adriana Pino, serve clássicos da coquetelaria e drinques autorais.



60 GASTRONOMIA

Depois de uma grande reforma, o Roxy, tradicional cinema de rua do Rio, é reaberto como Roxy Dinner Show, uma mistura de casa de shows e restaurante

Foto: Divulgação

62 MENU



A cozinha inventiva do restaurante Seu Motta, no Recife

64 CONCIERGE



A reabertura do luxuoso Four Seasons, em Nova York

66 BELEZA



Uma seleção de protetores solares para você usar no verão

68 MODA



Calçados para você usar na estação mais quente do ano



O luxuoso salão principal da casa

BRASIL COM S

Nova casa de espetáculos carioca, o Roxy Dinner Show chancela o Rio de Janeiro como destino turístico obrigatório no Brasil e no mundo por Roberta Malta

O imponente letreiro ilumina a esquina da Bolívar com a Nossa Senhora. Coberta com pedras portuguesas que mimetizam o icônico calçadão de Copacabana e dão suporte a clássicas colunas cilíndricas, a entrada envidraçada dá pistas da grandiosidade do que está por vir. Trajado com um fraque bem cortado estilo anos 1930, o porteiro recebe o público com a pompa que marcou aquele período. No foyer, a escada principal em lioz rosa, o granito preto aplicado no piso e as paredes espelhadas destacam o antigo painel restaurado, que representa as artes cênicas, a música e a dança. Composto ainda de lustres pendentes, arandelas em estilo déco e outros adornos característicos do tempo em que o Cine Roxy foi inaugurado ali, em 1938, nenhum detalhe passou despercebido aos olhos do empresário Alexandre Accioly. É ele o nome por trás do Roxy Dinner Show, casa de espetáculos que confirma o Rio de Janeiro como destino turístico obrigatório no Brasil e no mundo.

“O Roxy chega em um momento importante, que é esse crescimento turístico do Rio, com a volta forte do Galeão, o Rock in Rio, o G20, o Carnaval em uma nova fase”, diz Accioly. Sua expectativa é de que o estabelecimento, inspirado em casas de espetáculos como o Moulin Rouge, em Paris, o Señor Tango, em Buenos Aires, e a Extravaganza, em Las Vegas, entre para o circuito internacional de shows desse tipo.

A julgar pela curiosidade do público acerca do novo/velho endereço, pelos transeuntes, que desviam suas rotas para espiar o movimento da casa, e pela divulgação espontânea nas redes sociais, a ambição tem fundamento. “A ideia é fazer do Roxy o principal equipamento noturno da cidade. Aquele turista que vai ao Pão de Açúcar, ao Cristo Redentor e às praias certamente vai querer nos visitar no fim do dia”, afirma o empresário.

Com capacidade para 680 pessoas, o programa começa com um jantar servido sob a imponente cúpula luminária original e

Fotos: Tomas Rangel e Thiago Leão/Divulgação

de frente para o palco de 400 metros quadrados, com a batida da Banda Roxy de fundo. Durante duas horas o chef Danilo Parah apresenta pratos do receituário brasileiro com roupagem internacional, em três etapas: entrada, principal e sobremesa. Exemplo disso é o frango caipira servido com creme de queijo da Serra da Canastra e quiabo grelhado, cuja montagem dá ares de restauração à cozinha caseira das Minas Gerais. Ou o brasileiro pé de moleque com chocolate e creme de cumaru envelopado como receita da confeitaria francesa.

Mas é quando as luzes se apagam e a volumosa cortina de veludo dourado sobe que começa o melhor da noite. Dirigido por Abel Gomes, o mesmo que coordenou as cerimônias de abertura e encerramento das Olimpíadas Rio 2016, o espetáculo *Aquele Abraço* celebra a diversidade, a potência e a alegria do Brasil em uma megaprodução com classificação etária livre.



Cena do boi-bumbá de Parintins



Gastronomia brasileira com roupagem internacional



Fachada do Roxy Dinner Show

Amparados por um um painel de LED côncavo com tecnologia 4D, que proporciona uma experiência cinematográfica imersiva em 180°, cantores, atores, bailarinos e músicos convidam os espectadores a uma viagem na cultura nacional. O show visita o samba da avenida e o funk das comunidades cariocas, o frevo pernambucano e a *street art* paulistana, o sertanejo do interior do País e os boi-bumbás de Parintins. Nenhuma região fica de fora da apresentação musical, que vale como uma aula de história.

O Roxy Dinner Show é daqueles lugares raros, que atuam diretamente na autoestima do brasileiro e enchem os olhos daqueles que vêm de fora. Um presente e tanto para a cidade, o País e o mundo.

ROXY DINNER SHOW roxydinnershow.com.br



Peixe com pirão caíçara; acima, o chef Hugo Prouvot e, à dir., cuscuz paulista e iscas de peixe à dorê

CAIÇARA PERNAMBUCANO

O novo *point* gastronômico do Recife, **Seu Motta Cozinha do Mar**, celebra a volta do chef paulista Hugo Prouvot, depois de seis anos afastado da cidade – período em que retornou a Ubatuba, sua terra natal, e abriu o restaurante Seu Motta, hoje comandado por seu irmão, Julio Prouvot. Dessa experiência o chef leva para a capital pernambucana, mais precisamente para Boa Viagem, algumas receitas locais, como o peixe com pirão caíçara, que traz o pescado frito na manteiga com castanhas, acompanhado de banana-da-terra e palmito fresco grelhados, pirão de peixe com banana verde e um arroz tão delicioso que dá para comer puro. Entre as entradas, os destaques são a coxinha de mandioquinha com recheio de camarão e as iscas de peixe à dorê, que chegam sequinhas e crocantes, acompanhadas de maionese de leite com ervas e limão. Os pratos principais estão divididos em três seções: refeição para uma pessoa, para duas e banquete. Tem desde arroz de polvo a peixe inteiro frito na panela de ferro, acompanhado de farofa de banana, maionese de batata, vinagrete de palmito, arroz e feijão-verde. Fartura garantida! De sobremesa, o bolo derretendo de chocolate e sorvete impressiona pela exuberância, enquanto o creme de pitanga com chocolate branco e crocante de castanha encanta pela combinação. O ambiente é arejado, todo branco, com elementos de madeira que oferecem aconchego. Perfeito para viver uma experiência gastronômica com clima de casa de praia. [@seumottacozinhadomar](#)

Fotos: Marcelo Katsuki, Tales Hidequi, Victor Schwaner e Gui Galembeck/Divulgação



O DRINQUE PERFEITO

CHERRY A

Por Alê Bussab, mixologista do Trinca Bar & Vermuteria (SP)

INGREDIENTES:

- ▬ 45 ml de gim de acerola*
- ▬ 25 ml de Vermute Trinca Rosé
- ▬ 10 ml de calda de cereja Amarena
- ▬ 5 ml de Amaretto Dissaronno

PREPARO:

Coloque os ingredientes em uma coqueteleira com gelo, agite e depois coe em uma taça gelada. Decore com uma flor comestível ou uma cereja Amarena.

*Preparo do gim de acerola: adicione 200 g de acerola em 500 ml de gim. Deixe infundir no frio por 24 h. Depois utilize uma peneira para coar.

ESPÍRITO MINEIRO

BELO HORIZONTE Minas Gerais é a grande inspiração do novo **Trintaem Restaurante**, comandado pela chef Ana Gabi Costa – do décor do salão às bebidas, do atendimento ao cardápio. A começar pela seção de tira-gostos, como o pastel de angu recheado com umbigo de banana e requeijão e o jiló inteiro recheado com fígado e empanado na pururuca. Entre os principais, destaque para o Porco sem Mâgoas, uma copa lombo braseada com molho de cachaça e limão, angu de canjica com queijo e taioba; e o lombinho serenado com tutu e banana (foto). Na sobremesa, vale provar o pudim de leite com compota de ameixa fresca com cachaça ou o pavê de pêssego. [@trintaemrestaurante](#)



SOTAQUE FRANCÊS

SÃO PAULO Além das belas louças, dos móveis de alto padrão e das consagradas fragrâncias, a nova loja conceito de Tânia Bulhões, no Jardim América, tem uma atração especial: o **restaurante Leila**, localizado em um sofisticado salão redondo no centro do casarão, além de mesas no jardim externo. A proposta é de uma culinária franco-mineira, mesclando clássicos franceses com receitas dos almoços na fazenda da família de Tânia, no interior de Minas Gerais. Da cozinha comandada pelo chef Pedro Franco saem itens *comfort*, como croquetes de carne assada e o gravlax de salmão, além de pratos saborosos, como o linguine com molho de limão-siciliano e camarões grelhados ou a costelinha de porco, com couve crispy, tutu de feijão e farofa crocante. Não saia de lá sem dar uma volta na loja e conferir o fabuloso banheiro do espaço. [@leilarestaurante](#)



JAPONÊS CRIATIVO

MACEIÓ Sucesso na capital alagoana há oito anos, o **Hatsu Izakaya**, casa especializada em comida japonesa moderna do chef Roger Lima, surpreende com receitas consistentes e criativas, com resultados que alegam o paladar. O missoshiru com lambreta, molusco comum no Nordeste, e o elaborado cannoli de siri com ovas e maionese defumada são dois exemplos. Além dos sushis e sashimis, feitos com pescados frescos e em cortes perfeitos, não deixe de provar o tartar de siri (foto) que chega à mesa com folhas de alga nori e tempurá de shissô, para serem montados e apreciados ainda crocantes. De sobremesa, a manga caramelizada com mel trufado, sorvete de coco e gergelim moído faz bonito, assim como o Monte Fuji, um brownie com mousse de chocolate e calda quente. [@hatsuizakaya](#)





Suíte com vista do Central Park; abaixo, o lobby e o restaurante

BIG APPLE DE CIMA

NOVA YORK Depois de quatro anos, o **Four Seasons Nova York** acaba de reabrir suas portas. A propriedade está localizada entre as avenidas Madison e Park, a poucos passos de ícones da cidade, como a Quinta Avenida e o Rockefeller Plaza. O hotel de 52 andares tem um *lobby* com pisos e colunas de mármore em tons de mel, cúpula de vidro de dez metros de altura, com arquitetura assinada por I.M. Pei. As suítes estão entre as mais amplas de Nova York, variando de 47 a 400 metros quadrados. Além de vistas do Central Park e do horizonte, muitas das suítes também possuem terraços. O menu do serviço de quarto também foi renovado, com um foco maior em ingredientes exclusivos e toques de luxo, como o novo café da manhã com caviar, crême fraîche e Dom Pérignon. Nos banheiros estilo spa, os hóspedes encontram amenidades da marca espanhola de *skin care* Natura Bissé. O Four Seasons Nova York conta, ainda, com dois restaurantes no mezanino e abertos para o *lobby*. A chef executiva Maria Tampakis – com passagem recente pelo hotel irmão em Downtown – assina os novos menus com influências do Norte da Itália, em pratos como french toast de panettone e agnolotti recheado com costela e cebola caramelizada ao molho de fondue de pecorino, além de também de versões sofisticadas de clássicos como ovos Benedict com molho holandês de tomate seco. Já o TY Bar retorna com uma carta de vinhos e destilados *premium*, acompanhados de petiscos da chef Maria. fourseasons.com



Fotos: Manolo Yllera, Divulgação

HISTÓRIA E TRADIÇÃO

VAUX-DE-CERNAY Uma imponente abadia de Vaux-de-Cernay, a 45 minutos de Paris, foi transformada no mais novo hotel do portfólio de Luxo e Lifestyle do grupo Accor. O **L'Abbaye des Vaux-de-Cernay** oferece 146 acomodações distribuídas em três áreas: na própria abadia, no haras, na fazenda, que fica a um quilômetro da sede, e em pavilhões individuais, que são casas alugadas. O empreendimento oferece serviços como chá da tarde todos os dias e tem um restaurante com menu especial de carne de caça, além de bares com sofás, poltronas e todo o tipo de drinks. O Spa Tata Harper tem sauna, piscina externa aquecida e sete salas de tratamento, além de um amplo menu de terapias e massagens.

abbayedesvauxdecernay.com



LUXO NA PRAIA

IPOJUCA A praia de Muro Alto, na região de Porto de Galinhas, em Pernambuco, foi o lugar escolhido pelo GAV Resorts, grupo especializado em hotéis de alto padrão, para o seu primeiro projeto no Nordeste. Trata-se do **Porto Alto Resort**, que tem 395 apartamentos com vista do mar ou da piscina e oferece estrutura para famílias e viajantes, com áreas de lazer e entretenimento para crianças, como parque aquático infantil, *playground* e salão de jogos. Para o público adulto há espaços de massagem, academia, salão de beleza e comodidades como uma loja de conveniência. Para quem viaja com cães, o resort oferece o serviço de *dog care*, com banho e tosa.

portoaltoresort.com.br

HOSPITALIDADE E FUNCIONALIDADE

BAURU Em seu quinto ano de operação no País, a rede francesa Louvre Hotels Group-Brazil anuncia seu 16º hotel, o **Tulip Inn Bauru**. Localizado no interior de São Paulo, o hotel oferece 126 apartamentos, além de piscina de borda infinita no *rooftop*, academia e café da manhã incluso na diária. Para o CEO da rede, Paulo Michel, “O novo empreendimento é mais uma conquista a ser celebrada e demonstra o investimento contínuo do Grupo em infraestrutura, para oferecer praticidade e eficiência, atendendo o público que busca hospedagem e lazer ou para compromissos de negócios, com uma opção de serviço diferenciado”, salienta Michel. tulip-inn-bauru.goldentulip.com





FAÇA CHUVA OU FAÇA SOL

OS CUIDADOS COM A PELE E OS CABELOS DEVEM SER REDOBRADOS NO VERÃO, PARA EVITAR OS EFEITOS NOCIVOS DOS RAIOS SOLARES UVA E UVB. DESCUBRA QUAL É O PROTETOR SOLAR IDEAL PARA INCLUIR NA SUA ROTINA

por Anna Paula Ali

1. Protetor Semi Di Lino Sunshine, Alfaparf Milano - R\$ 104,40 - docebeleza.com.br
2. Protetor solar bastão Biosole E+ Ultra Vitamin, FPS 99, Ada Tina - R\$ 155 - adatina.com
3. Protetor solar facial translúcido FPS50, Negra Rosa - R\$ 49,90 - negrarosaloja.com.br
4. Reconstitutor capilar Uso Obrigatório Miracle Summer, Truss - R\$ 159,99 - trussprofessional.com.br
5. Antiox Complex corporal, FPS 50, Australian Gold - R\$ 93,99 - belezanaweb.com.br
6. Protetor solar facial Sun Fresh Hydro Boost, FPS50, Neutrogena - R\$ 79,99 - neutrogena.com.br
7. Protetor solar corpo e rosto praia e piscina, FPS30, Sundown - R\$ 36,59 - drogaraia.com.br
8. Protetor labial Hidra Color Rosé, Nivea - R\$ 28,50 - nivea.com.br

Fotos: Divulgação. *Preços pesquisados em dezembro de 2024



Escaneie já e faça parte

Clube Azul 9 anos

A assinatura que **acelera seus sonhos**



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



Bagagem Extra



Upgrade na Experiência Azul



Bônus na transferência de bancos



Combo: aéreo + hotel

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



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



10% de desconto na mensalidade do Clube



10% de desconto na compra de passagens aéreas

O céu é **Azul**



2025 COM O PÉ DIREITO

PLATAFORMAS, RASTEIRINHAS E SANDÁLIAS PROMETEM PRODUÇÕES MAIS FRESCAS PARA VOCÊ ENFRENTAR AS ALTAS TEMPERATURAS DO VERÃO. CONFIRA NOSSA SELEÇÃO por Anna Paula Ali

1. Mule Hype rosa, Melissa – R\$ 269,90 - melissa.com.br
2. Flat Glowing Blue, Kipling - R\$ 199,90 - kipling.com.br
3. Papete Mareô verde, Sonho dos Pés - R\$ 350 - sonhodospesoficial.com.br
4. Mullet Clara Sun, Carol Bassi – R\$ 1.295,00 - carolbassi.com.br
5. Sandália GoldenGlow, UGG - R\$ 959 - br.ugg.com
6. Sandália Medusa '95 com plataforma, Versace - R\$ 6.629 - farfetch.com/br
7. Rasteira Tiras Ondas Sundown Couro Azul, Anacapri - R\$ 129,90 - anacapri.com.br



Fotos: Divulgação. *Preços pesquisados em dezembro de 2024

Foto: Divulgação



Lascas de brownies crocantes cobertos com chocolate da Zaya

70 ENTREVISTA

Chef Alex Atala, embaixador de Sustentabilidade da Azul e parceiro do Movimento Ara, que apoia produtores amazônicos, fala sobre sua trajetória

74 MADE IN BRAZIL

O sucesso da Zaya, marca de farinhas e snacks veganos e sem glúten

O TRIUNFO DA BRASILIDADE

Ao mesmo tempo que comemora os 25 anos do restaurante D.O.M., em São Paulo, o chef Alex Atala pavimenta seu caminho no universo da hotelaria e inicia uma parceria inédita com a Azul

por Junior Ferraro | retrato Jairo Goldflus

N um ensolarado início de tarde de novembro, o chef Alex Atala cruza o salão do seu restaurante Dalva e Dito, em São Paulo, para almoçar antes desta entrevista. Mesmo sem a dólma de cozinheiro, usando calça e camiseta pretas, Atala não passa despercebido: até chegar à sua mesa, é parado algumas vezes por clientes, que não economizam sorrisos e elogios para aquele que é considerado um dos maiores chefs de cozinha do mundo. A cena é comum também no D.O.M., seu restaurante mais prestigiado, que acaba de completar 25 anos. “O D.O.M. é como um besouro: a ciência não explica como voa por parecer tecnicamente impossível. Mas voa, e voa longe”, costuma dizer o chef paulista, de 56 anos — quase 35 de gastronomia.

O início foi quase sem querer: aos 19 anos, o então DJ Alex Atala foi para a Europa conhecer a cena punk no Velho Mundo. Na Bélgica, descobriu que um curso profissional de culinária poderia lhe garantir um visto de trabalho. De volta ao Brasil, em 1994, começou sua carreira de cozinheiro, até ter seu primeiro restaurante, o Na Mesa. Em 1999, veio o D.O.M., onde Atala revolucionou a alta gastronomia ao incluir em suas receitas ingredientes como saúva amazônica, brotos da floresta e cogumelos yanomamis. Ao abraçar de vez a brasilidade, o chef teve seu trabalho reconhecido em todo o mundo e colecionou prêmios — em 2015, o D.O.M. foi o primeiro restaurante brasileiro a ter duas estrelas do *Guia Michelin*, que mantém até hoje.

Em 2024, além de celebrar os 25 anos do D.O.M. e os 15 do Dalva e Dito, Atala enveredou na hotelaria como sócio de um clube de hospitalidade e experiências, o Resid. O chef também iniciou uma parceria com a Azul, tornando-se um embaixador de Sustentabilidade da companhia aérea. Além de unir-se ao Movimento Ara — projeto da Azul para o qual produtores amazônicos podem enviar suas mercadorias a preço de custo —, Atala fará uma curadoria de produtos para o serviço de bordo, elevando a experiência dos Clientes. “Isso será uma gigantesca alavanca cultural e socioambiental”, diz.

O D.O.M. acaba de completar 25 anos. Quais os desafios de manter uma operação tão longa?

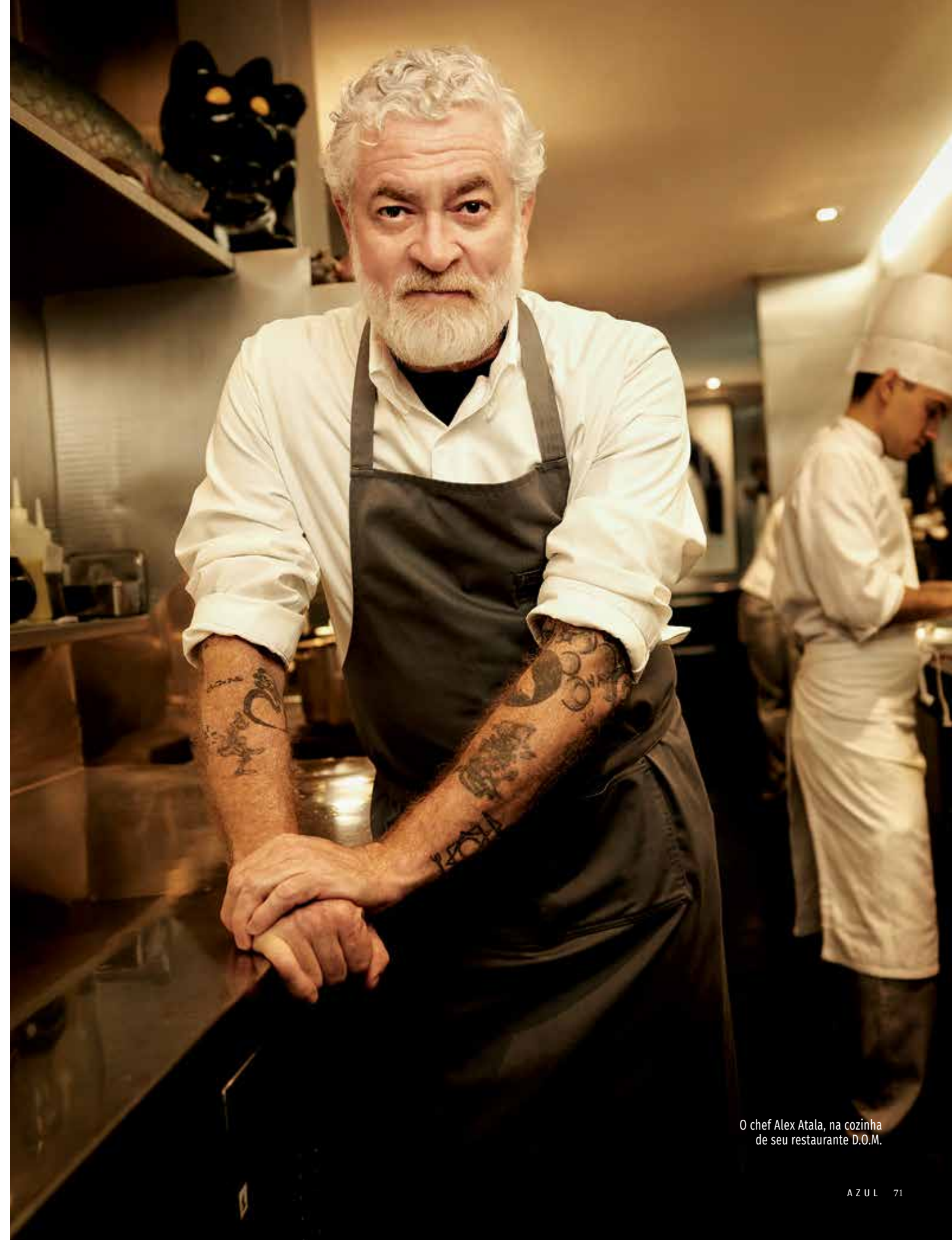
Minha maior bênção é ter uma equipe incrível. Um restaurante é perfeito quando sua equipe vive sem o chef — e o chef não vive sem a equipe. Há muitos anos, eu entendi que meu maior patrimônio nunca foi ter um restaurante ou ter um nome, mas ter um time que me apoia e me carrega. Tenho um líder, o chef Giovane Carneiro, que garantiu o sucesso do D.O.M. com seu jeito, sua tranquilidade. O grande desafio foi encontrar essa harmonia em forma de equipe que eu tenho por lá.

Para comemorar a efeméride você criou o menu degustação 25 Anos, com uma forte ligação com o sertão e com Ariano Suassuna. Como você chegou a essa aproximação?

Mais do que tudo, a intenção é reforçar um caminho que o D.O.M. vem trilhando nesses 25 anos, que é ser brasileiro. O Brasil não está só nos nossos pratos, mas em todos os momentos do restaurante. Quando fui criar o menu comemorativo, pensei em um brasileiro como o D.O.M. quer ser. E não tem brasileiro maior que Ariano Suassuna, que afirma seu território e sua cultura com sagacidade, humor, acidez, sem perder a originalidade, falando um português impecável.

Qual foi sua trajetória até chegar ao D.O.M.?

Fui chef de casas, como Sushi Pasta, Filomena e Restaurante 72. Eu tinha acabado de ganhar um Ford Ka num concurso culinário. Vendi o carro, juntei algumas economias e abri um restaurante pequenininho, o Na Mesa, que se chamava assim porque só tinha uma mesa mesmo, com 16 lugares. Éramos eu e o Giovane como líderes e braços de uma cozinha míni. E foi um sucesso meteórico. Por várias vezes chegamos a atender 400 pessoas. Na época, o dono de uma loja onde eu comprava cordeiro me sugeriu adquirir o restaurante ao lado da loja. Comprei e comecei a sonhar o que seria o D.O.M.



O chef Alex Atala, na cozinha de seu restaurante D.O.M.

Ele já nasceu com o conceito atual?

Antes de eu abrir o D.O.M., um jornalista da área me disse que eu não podia abrir um restaurante de cozinha brasileira porque em todos os guias eu estava catalogado como chef de cozinha contemporânea. Quem me conhecia como chef contemporâneo ia achar que eu estava fazendo feijoada e as pessoas que queriam comer feijoada iriam chegar ao meu restaurante e ver uma cozinha que não reconheciam. Aceitei isso porque eu tinha compromissos, que era pagar minhas contas, criar um filho e manter a sequência do que vinha fazendo. Pouco a pouco fui ganhando confiança e ficando cada vez mais brasileiro. Em 2008, escrevi à mão um cardápio em que renunciava o uso de ingredientes como foie gras, trufa e caviar. Não fui bem compreendido na época, mas foi um dos grandes momentos da minha carreira. Hoje, os jovens chefs fazendo alta cozinha não são mais obrigados a carregar esses ícones da gastronomia.

E quando você abraçou a brasilidade de vez?

Essa brasilidade nasceu no momento que entendi que ser brasileiro não era minha fraqueza. Eu queria ser um cozinheiro tão bom quanto o francês, ou o italiano. Até o dia que o (*chef francês Erick*) Jacquin me disse: “Você nunca vai fazer comida francesa que nem eu”. Eu entendi aquele recado na hora: se eu não posso fazer cozinha francesa ou italiana tão bem como quem nasceu lá, ninguém vai fazer brasileira melhor que eu. Hoje eu vejo brasileiros fazendo isso, mas naquele momento era algo sem precedente na alta gastronomia, no *fine dining*.

Como a Amazônia foi parar nos seus pratos?

Isso veio da minha vida. Nos anos 1970, meu pai e minha mãe botavam os quatro filhos no carro, junto com meu avô, e saíamos viajando. Íamos para o Pantanal, Mato Grosso, Amazônia, comendo o que encontrássemos, éramos uma família desprovida de luxos. Parte da



Ambiente do D.O.M.; abaixo, pratos do menu 25 Anos: codorna de arribação (esq.) e pudim de vô com cajá



aventura era essa descoberta de sabores. Vamos para o Mato Grosso do Sul? Então vamos experimentar piraputanga, que é o peixe da região. Na Bahia, tinha a Nazaré das Farinhas. Na Serra do Divisor, na Amazônia, o tucunaré. O que tinha para comer de sobremesa? Era cajá, taperebá, graviola, jaca, cajuzinho do cerrado. Isso foi criando um repertório dentro de mim que só fui entender quando morei na Europa.

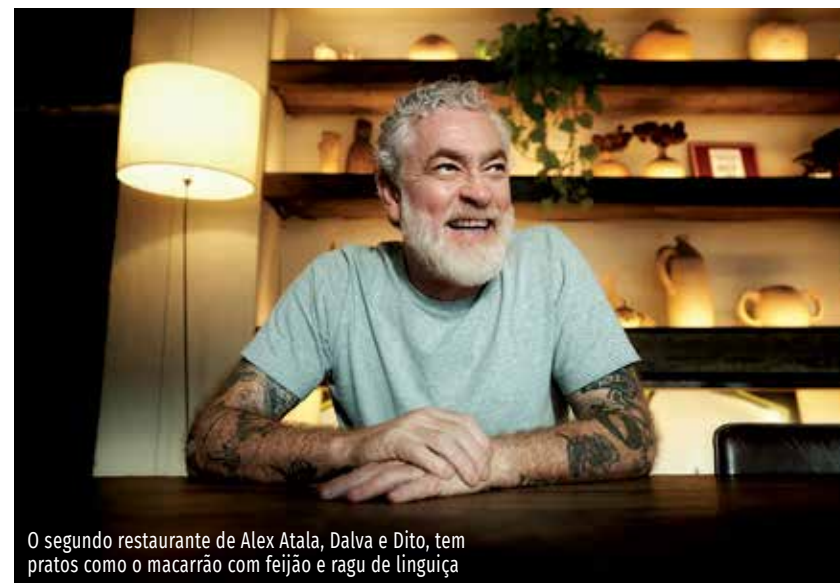
Como surgiu o Dalva e Dito?

O Dalva e Dito nasceu do arroz e feijão do D.O.M. e da vontade de ter um grande restaurante de cozinha brasileira, no sentido literal mesmo, de espaço físico. Eu queria uma casa ampla, que gritasse pela cozinha brasileira. O D.O.M. é autoral, afirma o diferencial de ser brasileiro, enquanto o Dalva e Dito é um res-

taurante afetivo, que traz as cozinhas regionais, matriarcais e femininas do País.

Os programas de culinária na TV contribuíram para mudar o conceito dos brasileiros sobre gastronomia?

Sim, esses programas reaproximaram as pessoas do ato de cozinhar. Eles cumprem uma função social fundamental no momento em que que vivemos, porque reconhecer o que a gente coloca na boca é vital. Eu vivi muitos anos em uma feira e via que as pessoas não sabiam a diferença entre alface e escarola, entre sardinha e tainha. Esse tipo de atração fez com que as pessoas vissem a cozinha brasileira de outra forma, tivessem mais curiosidade. Antes elas viajavam para ir a museus, ver a arquitetura, as paisagens. Hoje, elas também viajam para comer. Comer é sexy.



O segundo restaurante de Alex Atala, Dalva e Dito, tem pratos como o macarrão com feijão e ragu de linguíça

No ano passado você se tornou sócio do Resid Club & Hotels. Por que resolveu investir na hotelaria?

O sonho de crescer. Como empresário, eu montei restaurantes, tive mais sucesso em alguns, em outros, menos, mas entendi que não sou o cara que sabe tocar uma rede. Comecei a olhar o meu segmento e pensar: “Como eu posso evoluir? Qual vai ser meu próximo passo?” Era natural que eu fosse buscar dentro do meu segmento um desafio maior. Eu quero acreditar que vou viver mais 30 anos como estou vivendo hoje. E nesses 30 eu vou errar, mas vou acertar muito. E eu vou fazer hotelaria sim, porque, por incrível que pareça, aos 19 anos, eu fiz a Escola de Hotelaria de Namur, na Bélgica, mas, depois, resolvi morar dentro da minha zona de conforto, o restaurante. Hoje,

com mais de 50 anos, com tudo o que eu construí, é hora de desdobrar.

O que é o projeto e como funciona?

O Resid é um clube de membros. Você paga uma taxa anual e ganha créditos, para serem usados em restaurantes, hotéis ou experiências exclusivas. Pode ser jantar no restaurante do chef Massimo Bottura, na Itália, ou ir comigo para a Amazônia para vivenciar a região. Também vamos ter hotéis próprios, que afirmam sua brasilidade e suas diferenças. Hoje temos um hotel em construção, na Ilha Rasa, em Búzios, que deve ficar pronto ainda em 2025.

Como surgiu a parceria com a Azul?

O que me atraiu foi o Brasil. O grande calcanhar logístico que eu tive nesses anos de Instituto ATÁ foi fazer um

ingrediente chegar aqui. Quantos bons projetos eu vi Brasil afora e que eu tive que declinar pela dificuldade de trazer esse produto? Daí chega a oportunidade dessa parceria com a Azul, uma companhia que voa para quase 160 destinos no Brasil... Com essa malha aérea, a gente pode baixar o custo logístico, usar isso como benefício para os produtores locais. Eu vou conseguir trazer comida do fundo da Amazônia, de Tefé, a um custo viável. E já que a Azul transporta 15, 20 mil pessoas por dia, se eu conseguir que pelo menos 3 mil provem aquele produto, eu realmente tenho um *game changer*. Falar da biodiversidade tem muito valor, mas, quando você experimenta a biodiversidade, ela ganha outra dimensão.

Isso vai ao encontro do Movimento Ara, que a Azul iniciou em 2022.

Exatamente. Essa não é uma semente que eu estou plantando dentro da Azul, mas um broto que a Azul criou e eu estou entrando mais como um divulgador. Temos o momento certo, a ideia e a ferramenta. Eu quero que as pessoas descubram novos sabores brasileiros, conheçam produtos da nossa sociobiodiversidade. Seja um chocolate com cacau da Amazônia ou da Bahia, um tucupi, uma farinha, um azeite, um vinho.

Qual o legado que você quer deixar?

Que a cozinha brasileira sonha o possível. Essa é a minha grande afirmação. Sou de uma geração que não via essa cozinha como viável. Eu realizei esse sonho. Se eu consegui, outros conseguem. As primeiras vezes que eu entrei na lista dos melhores restaurantes, as pessoas falavam: “A gente tem um restaurante brasileiro entre os 50 melhores do mundo!” E eu dizia: “Não tem o melhor restaurante do mundo; tem uma das 50 propostas mais interessantes do mundo.” Hoje o Brasil não é só uma proposta. É um destino gastronômico. A alta gastronomia não está apenas no eixo Rio-São Paulo. Está no Nordeste, no Sul, no Pantanal, na Amazônia. Está no Brasil. ▀



Zaya tem mais de 20 produtos sem glúten, de farinhas a snacks doces e salgados

Fotos: Guilherme Soriano/Divulgação

SEM GLÚTEN, PARA TODOS

Marca de farinhas e snacks veganos e sem glúten, Zaya prova que sabor e indulgência é para toda a família por Felipe Seffrin

Quem é celíaco ou convive com alguém com intolerância ao glúten sabe muito bem o drama que envolve cada refeição em família. É preciso fazer receitas separadas ou limitar o cardápio para opções sem farinha de trigo, o que nem sempre dá certo e quase sempre deixa um gostinho de frustração no ar. É com essa “segregação alimentar” que a Zaya quer acabar. “Nossa filosofia é unir todo mundo na mesma mesa, sem deixar ninguém de fora”, conta Marcelo Achcar, fundador e CEO da empresa.

Antes de se dedicar ao universo dos produtos alimentícios, Marcelo construiu uma longa trajetória na indústria automotiva. O pai dele era industrial e produzia rodas de liga leve, atendendo tanto a montadoras quanto o consumidor final. No início dos anos 2000, a fábrica foi vendida e Marcelo abriu uma distribuidora de rodas e pneus. Mas essa paixão por velocidade estava prestes a mudar. “Em 2012 eu assisti a uma palestra e ouvi que o carro seria o próximo cigarro do mundo. As pessoas não iam querer mais andar de carro, por causa da poluição, e fiquei com

aquilo na cabeça”, recorda.

Pensando em se reinventar em uma nova atividade que fizesse bem para o planeta e para as pessoas, ele começou a pesquisar o mercado. Até conhecer uma farinha sem glúten em uma feira no exterior e se aventurar em um novo ramo. “Naquela época, entre 2013 e 2014, você comprava alguma coisa sem glúten e não dava para comer. O negócio era horrível, sem gosto.”

Marcelo, que nunca teve problemas de restrição alimentar, percebeu que ali havia um mercado promissor — e com propósito. A ficha caiu especialmente quando ele encontrou uma farinha sem glúten de qualidade, nos Estados Unidos... Fabricada no Brasil!

O empresário começou a estudar sobre a produção de farinha de mandioca e se encantou com o setor. “Fui passar um fim de semana na Embrapa, na Bahia, e acabei ficando lá 15 dias. Voltei para casa alucinado com a mágica do business mandioca”, conta. Ele vendeu a distribuidora automotiva e embarcou de vez em um novo segmento. “Passei a régua em uma parte da minha história e recomecei a minha vida com 42 anos.”



Marcelo Achcar fundou a empresa em 2017; abaixo, exemplo da versatilidade da farinha de mandioca Zaya



DESAFIOS

Até a fundação da Zaya ainda houve uma bela jornada. Marcelo visitou diversas produções de farinha de mandioca no Brasil até achar aquilo que procurava. A parte mais difícil foi começar a vender. “Carreguei alguns sacos de farinha para uma feira em Seattle (EUA) achando que ia vender a rodo, já que o quilo não custava nem R\$ 10.” Ledo engano. “Nunca vi uma coisa mais difícil de vender na vida. Era muito mais fácil vender roda, porque a farinha de mandioca não existia como produto. Ninguém sabia cozinhar.”

De certa maneira essa experiência frustrada fez Marcelo compreender o produto que tinha em mãos. Com a exportação travada, ele percebeu que poderia atender ao mercado nacional. “Todo mundo que recebia um pacotinho da nossa farinha ficava alucinado, porque ela realmente substitui a farinha de trigo, é supersversátil, muito pura”, relembra. Assim, ele decidiu lançar a marca Zaya no Brasil, em 2017.

Marcelo conta que o primeiro faturamento foi de R\$ 300, para uma lojinha em Vinhedo, interior de São Paulo, sede da Zaya. Ele começou a bater de porta em porta em lojas e redes de supermercados para colocar sua farinha de mandioca nas prateleiras. Paralelamente, encontrou aliados em chefs de cozinha e nutricionistas que atendiam pessoas celíacas. “Comecei a entender melhor que havia uma supercarência para crianças e adultos que não podiam comer direito um bolo ou um pão.”

Aos poucos, a farinha de mandioca foi ganhando fama entre influenciadores e o negócio foi se ajeitando. Na sequência, foi a vez de ampliar o portfólio, agregando outras misturas para pão e brownie, por exemplo. Veio a pandemia e, com mais pessoas cozinhando em casa, o negócio foi crescendo. Ao contrário de





7
anos

20
produtos

800
pontos de venda

R\$ 15
milhões de
faturamento

outras empresas, a dúvida estava no cenário pós-pandemia. “Vai acabar a pandemia e ninguém vai aguentar mais cozinhar em casa. Precisamos de alguma coisa pronta para consumo.”

Depois de vários testes e algumas fornadas frustradas, a empresa criou o Zaytas, um snack sem glúten, vegano, livre de conservantes e transgênicos, disponível em vários sabores, como gotas de chocolate, caramelo e flor de sal, alecrim, azeitona e lemon pepper. Atualmente, o Zaytas responde por 85% do faturamento da empresa e atende pessoas com ou sem restrições alimentares. A indulgência é para todos.

EXPANSÃO

Depois de um começo incerto, a Zaya se consolidou no mercado de farinhas e snacks sem glúten e se prepara para crescer ainda mais. Recentemente, a empresa se uniu à Positive Company e ao Grupo 3Corações, que operam marcas referências em saudabilidade, como o leite vegetal A Tal da Castanha, os suplementos naturais Plant Power e os leites vegetais indulgentes e saudáveis da Possible.

Com a união, a Zaya deve dar um salto dos atuais 800 para até 20 mil pontos de venda em todo o País, se beneficiando da estrutura de produção e distribuição do gigante Grupo 3Corações. A expectativa é de que nos próximos três anos a companhia multiplique o faturamento, dos atuais R\$ 15 milhões anuais para até R\$ 300 milhões. “A gente vai manter o rótulo limpo e a indulgência, mas vai ter preço muito mais competitivo.”

Durante as negociações, uma frase do CEO do Grupo 3Corações, Pedro Lima, chamou a atenção do fundador da Zaya, que segue no comando da empresa. “Ele falou: ‘quero muito fazer essa empresa crescer, porque alergia alimentar não tem classe social.’” Foi a senha para Marcelo ter a certeza de que o negócio seguiria no caminho certo. “Casou propósito, produto, vibe, tudo. Essa união tem tudo para ser fenomenal.”

zaytas.com.br



Marca oferece opções alimentares para toda a família. Abaixo, os snacks Zaytas e o CEO Marcelo Achcar com os irmãos Felipe e Rodrigo Carvalho, fundadores da Positive Company



Compre produtos dos EUA e receba voando na sua casa!

Com o Azul Cargo Box, você compra vários produtos dos Estados Unidos sem sair de casa, ou até mesmo enquanto viaja com a Azul. Receba **em até 9 dias**, em qualquer lugar do Brasil.

Azul cargo **BOX**



+50 mil itens



Parcelamento em até 12x



Impostos e taxas **inclusos** nos preços



Compre aqui



Azul cargo **Express**



UNIVERSO AZUL

Foto: Getty Images

81 HISTÓRIA DE TRIPULANTE

O especialista em Experiência do Cliente Marco Fabrizio Gonzalez fala de sua viagem a Hamburgo, na Alemanha, cidade famosa por sua arquitetura histórica

80 A AZUL QUE VOCÊ NÃO VÊ



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

82 EXPERIÊNCIA AZUL



Todas as informações que você precisa para um voo tranquilo

88 NOSSA FROTA



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



A AZUL QUE VOCÊ NÃO VÊ

A cada edição da nossa revista apresenta uma das áreas da companhia que muitos Clientes não conhecem, mas que são fundamentais para a Experiência Azul. Este mês nosso entrevistado é **Renato Achoa**, diretor de Qualidade e Segurança, responsável por dois dos pilares mais importantes da empresa. Com larga experiência como comandante, ele conta como sua visão de segurança evoluiu após assumir esse cargo, destacando a importância de uma cultura de segurança robusta em todos os níveis. Advogado, pai e avô, mais do que um profissional da área, sempre foi um apaixonado pela aviação.

Fale de sua paixão pela aviação.

Minha paixão por voar vem desde a infância. Com quatro anos de idade já queria ser piloto. Por exigência do meu pai, entrei na faculdade de Direito. Só que, em determinado momento, decidi trancar o curso e me mudei para os Estados Unidos. Lá me formei piloto. De volta ao Brasil, terminei a faculdade de Direito, mas nunca exerci a profissão. São 33 anos de aviação comercial, 16 deles atuando apenas como piloto. De lá para cá, acumulei cargos administrativos e de piloto. Só na Azul são 13 anos.

O que mudou no seu modo de ver a aviação depois que assumiu a direção de Qualidade e Segurança da Azul?

Quando estava exclusivamente na cabine de comando, a segurança era uma prioridade vivida em tempo real. Ao me tornar diretor, percebi que deve ser uma cultura institucional, não apenas uma prática operacional. Vejo a importância de integrar a segurança em todos os níveis da organização, criando uma mentalidade contínua de cuidado, um modelo para todos, em que decisões e atitudes são tomadas com o compromisso de proteger as pessoas e manter a excelência operacional. Nosso objetivo é garantir que a segurança seja um hábito coletivo, constante e positivo.

Quais os maiores desafios da área?

Temos entrada na empresa toda. Participamos de todas as ações e atividades. Minha ideia é tratar nossos 16 mil Tripulantes, como chamamos todos os nossos colaboradores por aqui, de maneira igualitária. Penso que nosso grande desafio é trabalhar a cultura de segurança firme e fortemente, adequada ao tama-

nho da Azul, com a complexidade das operações. Somos a única empresa aérea que voa para mais de 160 destinos, com sete tipos de aeronaves.

O que é essa cultura de que você fala?

É você ser o agente da segurança. Nossa diretoria tem em média de 100 pessoas, mas quem faz a segurança somos todos nós. Devemos ter 16 mil pessoas com o mesmo propósito. E eu preciso que todos sejam agentes da segurança, que nos ajudem sendo nossos olhos na ponta da operação e relatando dificuldades e problemas para que possamos trabalhar nas melhorias necessárias.

E no quesito qualidade?

A manutenção da certificação é um ganho na melhoria de processo de segurança. A qualidade avaliza, verifica e audita os processos durante o ano todo. As equipes vão às bases de operação, às unidades de negócio da Azul e em nossos voos, para fazer nossas auditorias, validar processos e trazer as melhorias necessárias.

Muito temos escutado sobre como o aquecimento global pode estar impactando na aviação atualmente. O que

tem sido feito nesse sentido?

Buscamos inovação o tempo todo. Atualmente estou como presidente do BCAST – Grupo Brasileiro de Segurança Operacional da Aviação Comercial –, patrocinado pela ANAC, que une todas as companhias aéreas do País em prol de um interesse comum: a segurança. Unimos forças por um interesse global. Trocamos informações com a indústria e com as outras empresas o tempo todo para manter o nível de segurança adequado para a aviação brasileira.

Planos para 2025.

Continuar nessa busca por inovação, usando cada vez mais a inteligência artificial em nosso benefício, para nos ajudar a melhorar o todo. Não para colocar no lugar do ser humano, até porque as pessoas são parte imprescindível do nosso modelo de segurança. Mas a IA pode somar. Nossa ideia é associar a segurança à produtividade para obter o máximo de satisfação do nosso Cliente, tanto interno quanto externo.

*O 12º Seminário da Qualidade e Segurança da Azul teve apoio das empresas: Mapfree, Aviantia, Clube da Segurança, Embry-Riddle, Globus Seguros, Grupo GPS, Wiz Corporate, Zenklub e CAR – Costa, Albino & Rocha Advogados.

O 12º Seminário da Qualidade e Segurança*, realizado em 17 e 18 de setembro, reuniu 280 participantes na UniAazul, em Campinas



Fotos: Divulgação

OS ENCANTOS DE HAMBURGO

Uma viagem visitando bares, restaurantes e construções históricas da cidade alemã



Rio Elba com a estrutura portuária ao fundo



Costumo viajar para Hamburgo, na Alemanha, a trabalho. A cidade é sede da maior feira de Inflight Entertainment, Conectividade e Interiores do mundo. Trata-se de um evento enorme, em que temos a chance de conhecer todas as inovações do mercado e de nos reunir com grandes fornecedores, a exemplo da Airbus, que abriga uma importante unidade lá. Hamburgo possui, ainda, o segundo maior Porto da Europa, o que faz da metrópole um centro logístico que movimenta toda Alemanha. Apesar dos compromissos profissionais, sempre arrango um tempo para passear e conhecer um pouco melhor o lugar.

Vale a pena caminhar nas ruas e avistar, de qualquer ponto, os pórticos que estão alocados próximos do rio Elba. As construções, aliás, são repletas de história, com casas, edifícios e igrejas do século 14, além de estátuas que fazem alusão às batalhas e personagens da Segunda Guerra Mundial. A cidade ficou famosa também por ser palco das primeiras apresentações dos Beatles. Tive a chance de ir até a frente do Indra, clube onde eles faziam os seus shows.

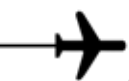
Na minha última visita, em junho do ano passado, pude,

ainda, assistir à final da Champions League, entre Real Madrid e Borussia Dortmund, um time alemão, com sede a 300 km dali. Assistimos à partida em um bar da famosa Reeperbahn, o coração da vida noturna de Hamburgo. A comida, sem dúvida, é outro destaque. Lembro-me de ter comido um dos Schnitzels mais saborosos da minha vida no restaurante Franziskaner, que serve também uma das melhores cervejas Pilsner da Alemanha.

Isso, aliado ao espírito acolhedor e à simpatia dos alemães, deixa qualquer dificuldade de comunicação para trás. Sim, às vezes é difícil conversar com os locais. Isso por nem todos falarem inglês e o alemão não ser a mais fácil das línguas! Apesar disso, a organização da cidade, a forma como os moradores aproveitam os dias de verão, o grande número de pessoas que escolhe as bicicletas como meio de locomoção, tudo isso mostra como é possível viver a cidade e ter mais qualidade de vida.

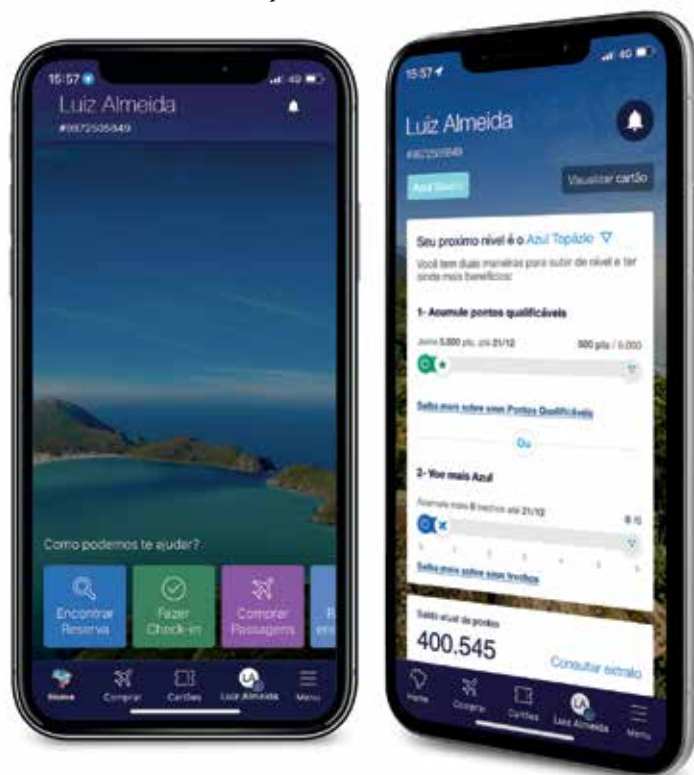
Marco Fabrizio Gonzalez
Especialista em Experiência do Cliente

Fotos: Arquivo pessoal e Getty Images



APLICATIVO DA AZUL

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



EXPERIÊNCIA AZUL



Web check-in

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



Aeroporto

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



Bagagem

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

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



FALE COM A GENTE
CONTACT US

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

TV AO VIVO

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

SKY DESTAQUES DA PROGRAMAÇÃO



41
gnt



39
sportv

▶ Encontre sua reserva e faça o seu check-in

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

▶ Cartão de embarque

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

▶ Antecipação de voo

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

▶ Ônibus Azul

Informações sobre horários e pontos de partidas.

▶ Tarifa congelada

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

▶ 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 Azul.

▶ Cliente Azul

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

▶ Menu antecipado

Clientes da Business, em voos partindo de Campinas com destino a Fort Lauderdale, Orlando, Lisboa e Paris, podem escolher antecipadamente a refeição que querem consumir a bordo, a partir de sete dias de antecedência ao voo e até 48 horas antes da decolagem.

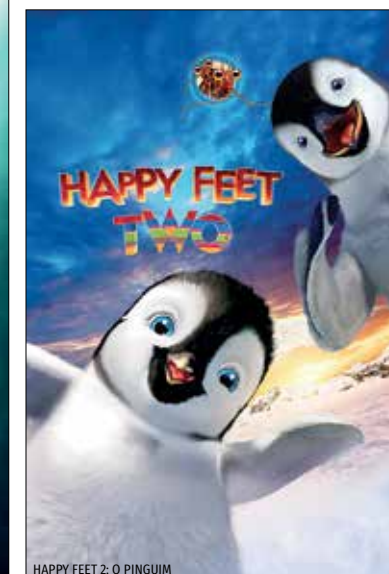
O APLICATIVO AZUL ESTÁ DISPONÍVEL GRATUITAMENTE PARA USUÁRIOS IOS E ANDROID.

FILMES A BORDO

Confira as melhores produções do cinema em nossos voos



Fotos: Divulgação







AzulFidelidade

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






Resgatar passagens, centenas de produtos de parceiros, pacotes de viagem e até hotéis com Pontos Azul!

Esses são apenas alguns dos benefícios do nosso programa de fidelidade, consulte todos no site.

Nossos Clientes ganham pontos:

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

E o que valem seus Pontos Azul?

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

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

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

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

OUTRAS FORMAS DE ACUMULAR PONTOS

-  ClubeAzul
-  Comprar pontos
-  Transferir pontos
-  Renovar pontos

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS

Ganhe pontos mesmo sem voar e transforme suas compras em pontos



CADASTRE-SE E CONFIRA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O PROGRAMA
OU ACESSE [VOEAZUL.COM.BR/AZUL-FIDELIDADE](https://voeazul.com.br/azul-fidelidade)





ClubeAzul

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

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








ENTRE PARA O CLUBE AZUL

-  Acesse o site voeazul.com.br/clube
-  Escolha seu plano

CONHEÇA NOSSOS PLANOS	Clube1000	Clube2000	Clube5000	Clube10.000	Clube20.000
Pontos ganhos por mês	1.000 pontos	2.000 pontos	5.000 pontos	10.000 pontos	20.000 pontos
Promoções exclusivas					
Maior validade dos pontos	3 anos	3 anos	3 anos	Não expiram	Não expiram
Bônus nas transferências do seu cartão de crédito	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 20% após 12 meses	5% após 6 meses 20% após 12 meses
Transfira e receba pontos free entre contas	 (após 6 meses de adesão)	 (após 6 meses de adesão)	 (após 6 meses de adesão)	 (após 6 meses de adesão)	 (após 6 meses de adesão)
Upgrade de categoria	-	-	-	Safira	Diamante
Total de pontos acumulados em 12 meses	12.000 pontos	24.000 pontos	60.000 pontos	120.000 pontos	240.000 pontos
Quantidade de Destino Favorito	1	1	1	2	2
Pontos Bônus acumulados com Destino Favorito	50%	50%	50%	100%	100%
Pagamento (anual ou mensal)		Consulte os valores no site voeazul.com.br/clube			

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

BENEFÍCIOS DOS PLANOS

-  Acúmulo de pontos mensalmente
-  Maior validade dos pontos
-  Bônus extra ao transferir pontos do cartão de crédito
-  Escolha seu destino favorito e ganhe até o dobro de pontos por viagem
-  Clubes 10.000 e 20.000 com upgrade de categoria em nosso programa de fidelidade

CONHEÇA MAIS VANTAGENS NO SITE [VOEAZUL.COM.BR/CLUBE](https://voeazul.com.br/clube)



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

PRODUTOS

Aqui a gente cuida de toda a sua viagem

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

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS



CANAIS DE VENDAS

Site:	Lojas Azul Viagens:	Agências de Viagens:	Call Center das 7h às 22h:
azulviagens.com.br	azulviagens.com.br/lojas	autorizadas em todo o território nacional	4003 1181

LOJAS AZUL VIAGENS

- São Paulo**

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

São Paulo - Morumbi

São Paulo - Plaza Sul Shopping

São Paulo - Shopping Eldorado

São Paulo - Shopping Ibirapuera

São Paulo - Shopping Villa Lobos

São Paulo - Tatuapé

Sorocaba - Shopping Iguatemi

Esplanada

Valinhos - Shopping Valinhos
- Alagoas**

Maceió - Galeria Intercity
- Amazonas**

Manaus - Nossa Senhora Das Graças
- Bahia**

Salvador - Pituba
- Ceará**

Fortaleza - Shopping Ouro Verde
- Distrito Federal**

Brasília - Setor Sudoeste
- Espírito Santo**

Vitória - Praia do Canto
- Goiás**

Anápolis - Jundiaí

Aparecida de Goiânia - Shopping Buriti

Catalão - Setor Central

Goiânia - Marista

Itumbiara - St. Central

Jataí - Centro

Rio Verde - Centro

Trindade - Vila Padre Eterno
- Mato Grosso**

Cuiabá - Jardim Cuiabá

Rondonópolis - Vila Aurora

Sinop - Centro Comercial

Sorriso - Park Shopping Sorriso
- Maranhão**

São Luis - São Luis Shopping
- Mato Grosso do Sul**

Campo Grande - Royal Park
- Minas Gerais**

Araxá - Centro

Belo Horizonte - Buritis

Belo Horizonte - Castelo

Belo Horizonte - Minas Tênis Clube

Belo Horizonte - Minas Shopping

Belo Horizonte - Shopping Cidade

Belo Horizonte - Belvedere

Belo Horizonte - Boulevard Shopping

Betim - Centro

Betim - Partage Shopping

Conselheiro Lafaiete - Centro

Contagem - Eldorado

Contagem - Shopping Contagem

Divinópolis - Centro

Divinópolis - Pátio Shopping Divinópolis

Governador Valadares - Centro

Ipatinga - Horto

Itabira - Centro

Lagoa Santa - Santos Dumont

Montes Claros - Shopping Ibituruna

Pará de Minas - Centro

Patos de Minas - Centro

Poços de Caldas - Partage Poços de Caldas Shopping

Sete Lagoas - São Geraldo

Uberaba - Shopping Uberaba

Uberlândia - Uberlândia Shopping

Uberlândia - Center Shopping

Uberlândia

Varginha - Jardim Petrópolis
- Paraná**

Cascavel - Shopping Catuaí Cascavel

Curitiba - Shopping Curitiba

Curitiba - Shopping Palladium

Curitiba - Park Shopping Barigui

Foz do Iguaçu - Centro

Guarapuava - Centro

Londrina - Centro

Ponta Grossa - Shopping Palladium

Toledo - Centro
- Pernambuco**

Caruaru - Caruaru Shopping

Recife - Shopping Recife

Recife - Galeria João Roma
- Piauí**

Teresina - Aeroporto
- Rio de Janeiro**

Niterói - Niterói Plaza Shopping

Rio de Janeiro - Copacabana

Rio de Janeiro - Shopping Rio Downtown

Rio de Janeiro - Shopping Tijuca
- Rio Grande do Norte**

Natal - LH Mall
- Rio Grande do Sul**

Caxias do Sul - Shopping Villaggio Caxias

Porto Alegre - Shopping Bourbon Country
- Santa Catarina**

Chapecó - Centro

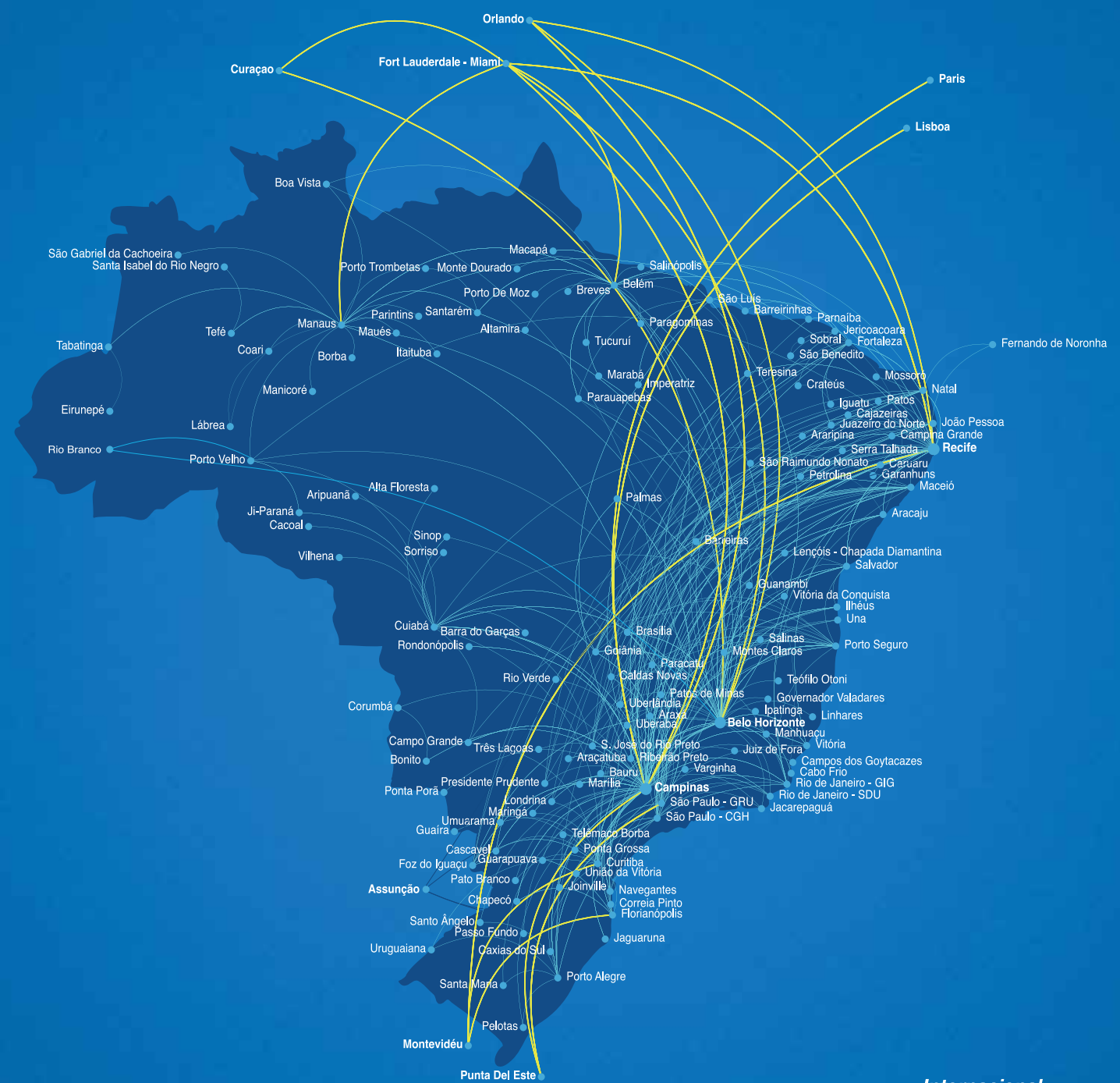
Florianópolis - Centro

Joinville - América
- Tocantins**

Palmas - Plano Direito Sul
- Flórida**

Orlando - 7061 Grand National Dr
- Paraguai**

Assunção - Paseo Quimbaya, local 5

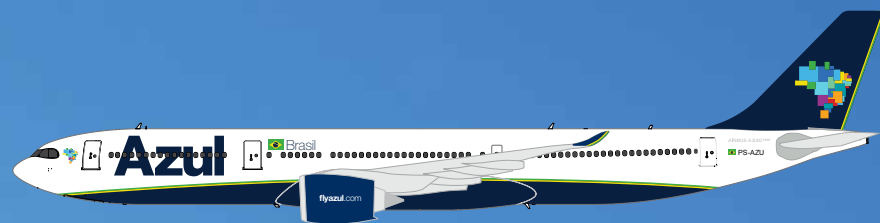


Internacional
International

Doméstico
Domestic

*Rotas sujeitas a alterações

COM ELAS O CÉU FICA MAIS AZUL



AIRBUS A330NEO

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



AIRBUS A330CEO

Total de aeronaves: **4**
Comprimento: **59 m**
Envergadura: **60,3 m**
Alcance médio: **12.300 km**
Total de assentos: **264 | 235**
Capacidade de cargas: **5 a 13 ton**



AIRBUS A321NEO

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



AIRBUS A320NEO

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



EMBRAER E195 E2

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



EMBRAER E195

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



ATR72-600

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



CESSNA GRAND CARAVAN

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

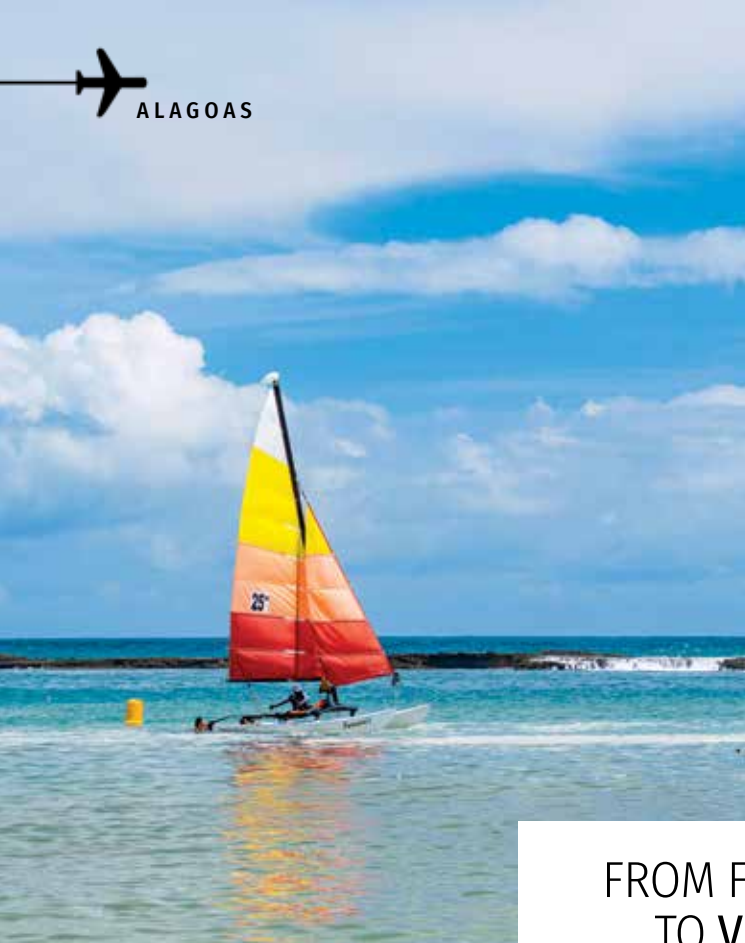


BOEING 737-400

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

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

*Capacidade de carga das aeronaves pode sofrer alterações.



The landscape of São Francisco is dominated by traditional fishing boats; on the left, Hobie cats enjoy the natural pools at Praia do Francês

FROM FRANCÊS TO VELHO CHICO RIVER

Home to one of the most beautiful coastlines in Brazil, the state of Alagoas enters the summer of 2025 with new developments and destinations that should attract even more tourists to its beautiful natural settings. The main innovation happened at one of the best-known points of the destination, Praia do Francês, until recently considered a place to visit on a day trip from the capital city, 20 km away, or a transit point to the southern coast of Alagoas, such as the scenic Praia do Gunga and Barra de São Miguel, just right there. Praia do Francês has undergone a major renovation, which included a new, charming waterfront, the reorganization of the shops on the sand, and the arrival of hotels and restaurants on the street dedicated to bars and restaurants.

In its new phase, the Francês area exudes more tranquility. On the left side of the old Vila dos Pescadores, the improvised stalls were removed, putting an end to the visual pollution and noise that gave the place a (bad) reputation. The remaining ones are registered, set up in the morning, and disassembled at the end of the day. Uber or car here is totally prohibited. The official form

After a retrofit that guaranteed a new waterfront, a trendy gastronomic village, and good hotels, Praia do Francês shines again as a star of access to the southern coast of Alagoas, including the majestic mouth of the São Francisco River, just a few minutes away.

by Bruno Albertim
photos Adriano Kiriara

of transport is the good old beach flip-flops. This is another characteristic that makes the new Francês loyal: Everything is accessible within a few steps. “Francês is no longer just for surfing kids and has become a destination with easy access for all ages,” says Lucas Torres, manager of the charming Ponta Verde, a four-story hotel with all rooms overlooking the sea and a restaurant practically on the beach.

The beach’s occupants since the 1990s (i.e., surfers and caícaras) are still concentrated in the old Vila dos Pescadores, where the absence of reefs ensures constant waves. New visitors are now spreading out

across the new epicenter. A direct sign and consequence of the changes is the new Rua Carapeba. About three years ago, it was revitalized and became “La Rue”, now a large pedestrian walkway. Like Pipa or Porto de Galinhas, Francês now has a gastronomic village to call its own. There are more than 30 restaurants, bars, ice cream shops, and the like, where eating and drinking are spiced up by the starry sky. Good local draft beer from the Hop Bross brand and artisanal burgers can be found in the cool atmosphere of Rústico. A certain Mediterranean-inspired sophistication can be enjoyed at Marjestoso, where northeastern ingredients coexist with French classics, such as a good steak au poivre.

Seven years ago, businessman Eduardo Barros was one of the vacationers resentful that Praia do Francês did not offer a place to satisfy their palates after the sun went down. “I transformed my old summer house into a restaurant to serve those who, like me, missed something at night,” he says. This is how Java came about, a garden restaurant with great cocktails, live music, a wine cellar worthy of a big city, and seafood-based cuisine. The success of the

restaurant encouraged Eduardo to open other outlets, such as Parmegiana, an Alagoan chain serving hearty, affordable food in the best “family-friendly” style.

Praia do Francês is actually located in the historic city of Marechal Deodoro, a sort of northeastern Ouro Preto overlooking the sea. The former Sesmaria de Santa Madalena do Sumaúma, founded in 1591, was elevated to the status of a municipality in 1939 in honor of its most illustrious son, Marechal Deodoro, the first president of Brazil. Converted into a memorial, the house where he was born holds 43 objects belonging to the marshal himself, donated by the Brazilian army, such as the sword he carried when he decreed the end of the empire.

Also worth visiting is the Santa Maria Madalena Church and the São Francisco Convent, one of the most impressive architectural complexes in the country, with a museum of sacred art with pieces from the 17th, 18th, and 19th centuries. From 1783, the church took 130 years to com-

plete and fascinates us with the tropical baroque beauty of its details: The porticos are carved from blocks of reef taken from Praia do Francês itself and one of the altars, despite the gold leaf and French glitter, bears, as if in an early anti-colonialist cry, images of angels with grey skin and straight hair like those of the first indigenous people. “They are completely different from the European Baroque standard,” says Jobson Albuquerque, an architecture and urban planning student who works as a guide at the Museu de Arte Sacra in Marechal Deodoro. Just 15 minutes separate the Francês from the historic site.

TOWARDS THE SOUTH COAST

Between Praia do Francês and the mouth of the São Francisco River, there are a series of small treasures. One of them is Praia do Gunga, another renewed talisman on the southern coast of Alagoas. Stretching over 10 km along a coconut farm, Gunga has embraced mass tourism, albeit with

discretion. There are no inns or hotels there, but dozens of huts with masonry and brick structures – and no longer the coconut straw huts of the past. They receive hundreds of tourists every day between the soft white sands and the crystal blue waters of the open sea or the huge Lagoa do Roteiro. White dunes and gigantic cliffs complete the scenery. A small shopping area offers souvenirs of all kinds in addition to boat and speedboat rides. Small adventures, in fact, supply various types of desires in Gunga, from helicopters for quick flights to the old banana boat or the brand-new flyboat, an inflatable boat with impulses that make it “fly” for a few seconds.

Just 20 km from Praia do Francês, the most traditional way to get to Gunga is via BR AL 101 - South highway, where, before the entrance to the beach, a viewpoint welcomes those arriving with a view that will leave the nets hanging. But understanding the local nature gains even more points if the arrival is by boat from Barra de São



Engenho da Barra Distillery produces gin, cachaça, and a restaurant with good cuts of meat roasted on the grill; on the right, the ceviche at Stella Marina





Artisanal fishing is still active in the Dunas de Marapé



The mouth of the São Francisco River



Giant cliffs complete the landscape of Praia do Gunga

Miguel, a beach on the other side of the lagoon, where small speedboats or large catamarans and schooners offer departures to Gunga after a lap in front of the enormous cliffs that frame the scenery.

Barra do São Miguel, by the way, does not need to be just a transit point. The old fishing village that saw Maceió's elite arrive with beachside mansions, installed there due to the ease of building marinas, now has high-caliber accommodation options. Luxury is no longer just the exclusive preserve of those who arrived first with their boat. Good food, for example, does not depend solely on beach stalls. Right at the entrance to the village, Engenho da Barra is an impressive distillery that, in addition to selling top-quality gin and cachaças under its own brand, has a robust restaurant serving prime cuts prepared on the grill. At Stella Marina, a good cashew caipirosca can be served as a complement to a crab croquette or ceviche at a table on the deck or in a small, refrigerated glass room.

At the beginning of the year, the Ritz hotel group opened a unit in Barra de São Miguel, an investment of BRL 83 million, and suites measuring 34 and 165 m2 divided between five stories, as well as penthouses with private pools. The indulgence is in the designer furniture or the L'Occitane amenities, but the luxury lies above all in the efficiency of the staff in making guests feel permanently pampered. Is your drink not cold enough or is your umbrella not providing enough shade? Someone from the staff will be on hand to adjust for any discomfort. Breakfast already gives us an indication of what awaits us throughout the day, with cheese and artisanal bread station, fruit cut with origami precision, regional cakes in petit versions, and impeccable service. Where else along the coast can you find warm waffles or eggs benedict as you would only find in a Parisian family bistro?

Another getaway point from Praia do Francês is the Dunas de Marapé tourist center. Practically only known by Maceió residents for weekend getaways, it is a beach in the municipality of Jequiá da Praia, right next to Marechal Deodoro. In practice, it is a tourist complex that takes



Tilapia and shrimp: the delicious dish at Maraná restaurant

advantage of the local virtues, the dunes – in fact, hills covered by restinga vegetation strategically located between the sea of Duas Barras and the Jequiá Lagoon. This is a large beach club that offers a short boat ride to its facilities: Sun loungers and restaurants between the sea and the lagoon, a buffet for varied tastes, and beach fun for the whole family.

AT THE TIP OF THE STATE

After about an hour from Praia do Francês, we arrived at Piaçabuçu, a city as simple as any other on the coast of Alagoas: The image of Father Cícero Romão Batista in the middle of the square, near the main church, reaching the sky with its twin towers. If it were not, of course, for its location. The small town may not have the grandeur of the historic houses on the hills of Penedo, 28 km away, but it has the unique charm of being right at the mouth of the São Francisco River, in the southern tip of the state of Alagoas.

There are several ways to get to the mouth of the Velho Chico River, from small barges to catamarans and schooners. One of the boarding points is the friendly and simple Maranata restaurant, a pioneer in tourism there, where for 30 years visitors have found a small pier for boarding and, on the way back, a buffet of simple, coastal food, with highlights including carapebas, camurins, and curimãs from Baixo São Francisco. In winter, between June and August, it is more likely to see porpoises and dolphins on the route, but manatees can make a surprise appearance alongside the boats at any time of year.

Upon reaching the mouth, we better un-

derstand why the ancient Caetés called it Oparatininga, something like “water on all sides”. On the right side of the landscape is Brejo Grande, in Sergipe; on the other, the dunes of the Alagoas territory. On the seafront is the old lighthouse, now deactivated and tilted, like the Tower of Pisa, by the force of the tides. Locals arrive there by boat very early and set up their tents. “These dunes are moving. Every time someone comes, they may find a different landscape”, recalls Gilvandeide Vieira dos Santos Pereira, who sells fresh fish there every day, made on the grill.

With a volume and landscapes worthy of an ocean, the São Francisco River is the only genuinely Brazilian river. It rises in the mountains of Minas Gerais and meets the Atlantic in the extreme south of Alagoas on its border with Sergipe. You will know that there are no filters capable of reproducing what the retinas see when those waters meet. It does not seem like a coincidence: The São Francisco could only flow into the neighborhood at the height of the southern coast of Alagoas. ▴

Azul
viagens

from
10 installments

R\$ 212,05
without interest

or
R\$ 2.120,54
in cash
per person

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

MACEIÓ
7 nights at Hotel
Acqua Inn
(with breakfast)
+ airfare
Saída em
4/12/25
(from Belo
Horizonte)

azulviagens.com.br / 4003 1181



WATER PLANET

Located on the border between Brazil, Argentina, and Paraguay, Foz do Iguaçu boasts spectacular waterfalls, lush nature, a variety of leisure and cultural attractions, as well as the impressive Itaipu hydroelectric power plant.

by **Luciane Angelo**

photos **Adriano Kiriara**

Is it possible to visit three countries in a single day? Yes, this feat is more than possible in Foz do Iguaçu, a city in the far west of the state of Paraná that borders Argentina and Paraguay. Experience the best of three countries in just one day! Start your morning exploring Brazil's lush flora and fauna, spend your afternoon shopping for great deals in Paraguay, and cap it off with an unforgettable night out in Argentina. Also, tourism is an art best enjoyed at a leisurely pace. Treat yourself to a few days of relaxation and discovery in this enchanting destination in southern Brazil!

The star of Foz do Iguaçu is undeniably the breathtaking Iguazu Falls, proudly recognized since 2012 as one of the 7 Natural Wonders of the World! A curiosity that few people know is that Santos Dumont is part of the history of tourism in the region. In 1916, he visited the city and discovered that the falls were part of private property. The aviator from Minas Gerais then began a campaign for the area to become public. Years later, the government of Paraná issued a decree expropriating the land, making it an area of protection and public interest. In 1939, it was declared a Nation-

al Park by acting president Getúlio Vargas and definitively protected – and forever adorned with a statue of the “father of aviation” on the Brazilian side of the park.

It was no wonder that Santos Dumont was dazzled by the falls: The abundance of water in the region is impressive, stretching across a 2,700-meter canyon, with 275 waterfalls along the way. The good news is that Iguazu National Park has great infrastructure, with walkways and viewpoints along the Iguazu River, perfect for watching the spectacle of the waters, as well as bathrooms, snack bars, and souvenir shops. Make sure to wear comfortable clothing, a cap, sneakers, and sunscreen, and don't forget to bring a bottle of water to stay refreshed as you explore the park for a few hours. The

There are several observation points of the falls for tourists to appreciate the breathtaking power of the waters

highlight of the experience is the flat, secure steel platform that soars 82 meters high, offering an up-close view of Devil's Throat—the majestic waterfall on the Argentine side! At this viewpoint, visitors get so close to the falls that it is impossible to leave the tour without getting a little wet—or a lot, depending on the water flow that day. After this marathon, inside the park, there is the Porto Canoas restaurant, a good option for meals with a view of the Falls.

Another unmissable experience is the Macuco Safari. The tour begins in an electric vehicle trailer, crossing the Atlantic Forest. Afterwards, the tourist walks down a trail to the banks of the Iguazu River, where they board a boat that explores the river's waters. Hop aboard for a thrilling adventure that takes you up close to the waterfalls—even right under one of them! Prepare to be drenched in crystal-clear, cool waters and emerge feeling completely refreshed.

On the Argentine side, the Iguazú National Park is also grand and has great infrastructure and 70% of the falls. There are also platforms for trails and viewpoints, as well as a little train to take tourists. The Argentine side offers a more “raw” adven-

ture compared to the Brazilian side, with longer walking trails. But the view is worth it. Visitors on the Argentine side enjoy closer encounters with the waterfalls and access to hidden gems like the Lower Pass (Passe Inferior), offering views you won't get from the Brazilian side.

Step outside the park and explore Puerto Iguazú's culinary delights! Visit Patanegra for delicious meats and signature cocktails, or head to Casa Malbec—a must-visit for wine enthusiasts. In fact, the restaurants have liquor stores with affordable prices. And since you're on the side of the “hermanos”, don't forget to stroll through the street markets in the region with tents selling handicrafts and delicacies. Olive oil, olives, artisanal drinks, and dulce de leche are among the top favorites that tourists love to take home.

Still in the shopping mood, you can cross the Friendship Bridge (Ponte da Amizade), which connects Brazil and Paraguay, and enjoy the countless possibilities of products

and prices at a good price. The Duty Free Shop, on the Brazilian road before arriving at Argentine immigration office, is also a good shopping option.

Another marvel, this time of modern engineering, is the Itaipu Power Plant, in Foz do Iguaçu. It is an impressive 120-meter-high wall with 20 turbines, built between 1975 and 1982, by Paraguay and Brazil, thus becoming a binational plant. Today, Itaipu is responsible for generating up to 15% of the power for all of Brazil, mainly that used in São Paulo. The bus tour inside the complex takes you right above the dam, offering panoramic views of the impressive structure and the vast water reservoir.

Other architectural symbols of the city are the Mosque and the Chen Tien Buddhist Temple. Upon arrival at the mosque, you will be given an outfit to suit the surroundings, attend a lecture on the Islamic religion and, at the end, receive a Quran as a gift, if you wish. At the Buddhist Temple, you are free to enjoy the entire garden built by the city's

Taiwanese community, as well as the Buddhas and gods of different sizes and symbols.

For nature lovers seeking a break from the concrete, explore the numerous reserves and tours that showcase the region's rich flora and fauna. Don't miss Parque das Aves, a private 16-hectare sanctuary nestled in restored Atlantic Forest, home to over 1,300 birds. There are several immersion aviaries, and the visitor becomes integrated with the local atmosphere. Another natural point is the Biological Refuge (within the Itaipu complex). It's a 2-kilometer walk through the native forest with over 900 types of plants and 50 species of animals.

PRECIOUS SUNSET

There are three very interesting tours for the late afternoon, if you want to enjoy a beautiful sunset. One of them is the Yup Star Ferris wheel, with panoramic cabins where you can see the Paraná River and the entire local landscape. For an even more unforgettable experience, take advantage

The Scarlet Ibis and the Red-tailed Amazon at Parque das Aves



The Devil's Throat fall, Argentine side of the falls



The 120-meter-high wall of the Itaipu Power Plant



The Yep Star ferris wheel



of the special rate for the exclusive cabin, which includes a complimentary drink to make your journey extra special. Marriage proposals and celebrations have already been made inside this Ferris wheel. You can also visit the Three Borders Landmark (Marco das Três Fronteiras). This is where the famous sign indicating the location of the border between the three countries is located, an ideal spot for tourists to take a souvenir photo. In the late afternoon, the local group of dancers performs typical dances in Piazza del Marco, while tourists witness a unique sunset. At night, be sure to dine at the region's restaurants, such as Cabeza de Vaca, one of the most traditional, which offers a variety of cuts of meat.

Another very interesting option in the city is the Kattamaram tour. A relaxing and panoramic experience along the waters of the Paraná and Iguaçu rivers. The route offers a view of the triple border, the Getúlio Vargas Bridge (Brazil-Argentina), and the Friendship Bridge (Brazil-Paraguay). During the tour, dinner is served on board, with live music outside. The tour departs at 5 p.m. and returns at 7 p.m. In fact, there is no shortage of great gastronomic options in the city. The recently opened Casa TropCália offers a mix of restaurant and nightclub atmosphere with several settings and a vast menu of signature dishes and drinks.

FUN FOR ADULTS AND CHILDREN

If you're on a family trip, there are some really fun options for kids too. Dreams Park Show, in Foz do Iguaçu, is a themed complex for all tastes. This is where you will find the famous Wax Museum with personalities from TV, pop culture, cartoons, and sports. All the statues were crafted in London, and tourists can get up close with select pieces and capture stunning photos. In Dinosaur Valley, the path is outdoors, and there is interaction with animatronic dinosaurs, which have movements and sounds. One of the kids' favorites. The Wonders of the World attraction features replicas of the main monuments built by man, such as the pyramids of Egypt and the Eiffel Tower, among others. Looking to chill out? Step into Dreams Ice Bar and feel the cool vibe! The tourist receives a coat and gloves to stay in space at -15 °C for up to 30 minutes. There, visitors can try drinks served in an ice glass. Adults can also enjoy themselves at the Dreams Motor Show, which offers a bar and restaurant surrounded by historic motorcycles. All these attractions in one complex.

Want more fun? Foz do Iguaçu has all of these. Wonder Park attracts film and technology lovers. The Movie Cars attraction has 20 Hollywood sets with exclusive cars and many original items from filming,

such as Back to the Future, Fast and Furious, among others. At dusk, the complex offers the Dancing Waters Show (Show das Águas Dançantes) with 3D projections of the greatest cinema hits, for approximately 20 minutes. After the water, be sure to visit the recently opened Lumina Foz, all within Wonder Park. It is a fun nighttime attraction that will amaze both adults and children. The track is in complete darkness and only occasional lights appear synchronized with the music. A breathtaking tour. Between attractions, make sure to stop by Bonnie's Burger, a retro 1950s-themed spot. As you can see, there is no shortage of entertainment, nature, and culture options on the border between Brazil, Argentina, and Paraguay. ▴

Azul
viagens

from
10 installments

R\$ 111,68
without interest

or
R\$ 1.110,83
in cash
per person

FOZ DO IGUAÇU
3 nights at Vale
Iguassu Hotel
(with breakfast)
+ airfare
Departure on
5/21/25
(from Campinas)

azulviagens.com.br / 4003 1181

THE TRIUMPH OF BRAZILIANNES

While celebrating the 25th anniversary of the D.O.M. restaurant in São Paulo, chef Alex Atala is paving his way in the world of hospitality and starting an unprecedented partnership with Azul

by Junior Ferraro
portrait by Jairo Goldflus

On a sunny early afternoon in November, chef Alex Atala crosses the dining room of his restaurant Dalva e Dito, in São Paulo, to have lunch before this interview. Even without his chef's uniform, wearing black pants and a t-shirt, Atala does not go unnoticed: As he makes his way to table, Atala is frequently stopped by customers, who can't help but smile and shower him with compliments, acknowledging the man recognized as one of the greatest chefs in the world. This scene is also a familiar sight at D.O.M., his flagship restaurant, which recently celebrated its 25th anniversary. "D.O.M. is like a beetle: science can't explain how it flies, because it seems technically impossible. But it flies, and it flies far," says the 56-year-old São Paulo chef – with nearly 35 years of experience in gastronomy. The beginning was almost unintentional: at the age of 19, the then DJ Alex Atala went to Europe to discover the punk scene in the Old World. In Belgium, he discovered that enrolling in a professional cooking course could secure him a work visa. Back in Brazil, in 1994, he began his career as a chef, until he had his first restaurant, Na Mesa. In 1999, D.O.M. was opened, and Atala revolutionized haute cuisine by including ingredients such as Amazonian leafcutter ants, forest sprouts, and Yanomami mushrooms in his recipes. By wholeheartedly embracing Brazil's culinary heritage, the chef's work gained international acclaim, earning him numerous awards. In 2015, D.O.M. made history as the first Brazilian restaurant to earn two Michelin stars, a prestigious distinction it continues to hold today.

In 2024, in addition to celebrating the 25th anniversary of D.O.M. and the 15th anniversary



Chef Alex Atala in the kitchen of his restaurant D.O.M.

sary of Dalva e Dito, Atala entered the hotel industry, as a business partner of a hospitality and experiences club, Resid. The chef also forged a partnership with Azul, becoming the airline's Sustainability Ambassador and championing eco-conscious initiatives. In addition to joining the Movimento Ara – an Azul project in which Amazonian producers can send their goods at cost price – Atala will curate products for the in-flight service, improving the customer experience. "This will be a huge cultural and socio-environmental lever," he says.

D.O.M. has just celebrated its 25th anniversary. What are the challenges of maintaining such a long-lasting business?

My biggest blessing is having an amazing team. A restaurant is perfect when its staff can live without the chef – and the chef cannot live without the staff. Many years ago, I understood that my greatest asset was never having a restaurant or having a name, but having a team that supports me and carries me. I have a leader, chef Giovane Carneiro, who guaranteed the success of D.O.M. with his style and calmness. The biggest challenge was achieving that perfect harmony, which I've found in the exceptional team I have there.

To celebrate the event, you created the tasting menu 25 Years, with a strong connection to the backlands and Ariano Suassuna. How did you come to this approach?

More than anything, the intention is to reinforce a path that D.O.M. has been following for these 25 years, which is being Brazilian. Brazil is not just on our plates; it's woven into every moment of the dining experience at

our restaurant. When I created the celebratory menu, I thought about a Brazilian like D.O.M. wants to be. And there is no greater Brazilian than Ariano Suassuna, who asserts his territory and culture with wit, humor, acidity, without losing originality, speaking impeccable Portuguese.

What was your journey to D.O.M.?

I was a chef at places such as Sushi Pasta, Filomena, and 72 restaurant. I had just won a Ford Ka in a cooking competition. I sold the car, saved some money and opened a tiny restaurant, Na Mesa (on the table), which was called so because it only had one table, with 16 seats. Giovane and I were the leaders and hands of a mini kitchen. And it was a meteoric success. We have served up to 400 people on several occasions. At the time, the owner of a store where I bought lamb suggested that I buy the restaurant next to the store. I bought it and started dreaming about what D.O.M. would be.

Did you design it with the current concept?

Before I opened D.O.M., a journalist in the field told me that I couldn't open a Brazilian cuisine restaurant, because I was listed as a contemporary cuisine chef in all guides. Anyone who knew me as a contemporary chef would think I was making feijoada, and people who wanted to eat feijoada would come to my restaurant and see a kitchen they wouldn't recognize. I accepted this because I had commitments, which were to pay my bills, raise a child, and maintain the sequence of what I had been doing. Little by little, I gained confidence and became more and more Brazilian. In 2008, I hand-wrote a

menu in which I renounced the use of ingredients such as foie gras, truffle, and caviar. At the time, I wasn't widely understood, but it marked one of the greatest moments of my career. Today, young chefs working in haute cuisine are no longer required to carry these gastronomic icons.

And when did you fully embrace Brazilianness?

This Brazilianness was born the moment I understood that being Brazilian was not my weakness. I wanted to be a cook as good as the French, or the Italian ones. Until the day (French chef) Erick Jacquin told me: "You'll never make French food like me." I understood that message right away: If I can't make French or Italian cuisine as well as someone born there, no one will make Brazilian cuisine better than me. Today, I see Brazilians doing this, but at that time it was something unprecedented in haute cuisine, in fine dining.

How did the Amazon end up on your plates?

This came from my life. In the 1970s, my father and mother used to put their four children in the car, along with my grandfather, and we would go on a trip. We went to the Pantanal, Mato Grosso, Amazon, eating whatever we could find, we were a family without luxuries. Part of the adventure was discovering flavors. Are we going to Mato Grosso do Sul? So, let's try piraputanga, which is the local fish. In Bahia, there was the Nazaré das Farinhas (Nazaré of Flours). In the Serra do Divisor, in the Amazon, the peacock bass. What was there for dessert? It was yellow mombin, taperebá, soursop, jackfruit, cashew from the cerrado. This created a repertoire in me that I only understood when I lived in Europe.

How did Dalva e Dito come about?

Dalva e Dito was born from D.O.M.'s rice and beans and the desire to have a great Brazilian cuisine restaurant, in the literal sense, in terms of physical space. I envisioned a spacious house that would proudly celebrate and embody the essence of Brazilian cuisine. D.O.M. is original, affirming the difference of being Brazilian, while Dalva

e Dito is an affectionate restaurant, which brings the regional, matriarchal and feminine cuisines of the country.

Have cooking shows on TV helped change Brazilians' concept of gastronomy?

Yes, these shows have brought people back to the act of cooking. They fulfill a fundamental social function in the times we live in, because recognizing what we put in our mouths is vital. I lived for many years at a fair and I saw that people didn't know the difference between lettuce and chicory, between sardines and mullet. This type of attraction made people see Brazilian cuisine in a different way and became more curious. Before, they used to travel to go to museums, see the architecture, the landscapes. Today, they also travel to eat. Eating is sexy.

Last year, you have become a partner of Resid Club & Hotels. Why did you decide to invest in the hotel industry?

Because of my dream of expanding. As an entrepreneur, I set up restaurants, I was more successful in some, less so in others, but I understood that I'm not the guy who knows how to run a chain. I started looking at my segment and thinking: "How can I evolve? What will be my next step?" It was natural that I would look for a greater challenge within my segment. I want to believe that I will live another 30 years like I am living today. And in these 30 years I will make mistakes, but I will get a lot right. And, yes, I will study hospitality, because, believe it or not, when I was 19, I studied at the Namur Hotel School in Belgium, but then I decided to stay in my comfort zone, the restaurant. Today, at over 50, with everything I have accomplished, it is time to explore new horizons.

What is the project and how does it work?

Resid is a members' club. You pay an annual fee and earn credits to be used in restaurants, hotels, or exclusive experiences. It could be dinner at chef Massimo Bottura's restaurant in Italy, or going with me to the Amazon to experience the region. We will also have our own hotels, which affirm their Brazilianness and their differences. We're currently

developing a stunning hotel on Ilha Rasa in Búzios, set to open its doors in 2025.

How did the partnership with Azul come about?

What attracted me was Brazil. The biggest logistical challenge I faced during these years at the ATÁ Institute was getting an ingredient here. How many good projects have I seen in Brazil that I had to decline due to the difficulty of bringing this product? Hence the opportunity for this partnership with Azul, a company that flies to almost 160 destinations in Brazil... With this air network, we can reduce logistics costs and use this as a benefit for local producers. I will be able to bring food from the depths of the Amazon, from Tefé, at a viable cost. As Azul transports 15,000 to 20,000 people a day, if I can get at least 3,000 to try that product, I really have a game changer. Talking about biodiversity has a lot of value, but when you experience biodiversity, it takes on another dimension.

This is in line with the Movimento Ara, which Azul started in 2022.

Exactly. This isn't a seed I'm planting within Azul; it's a sprout Azul has nurtured, and I'm stepping in as its ambassador. We have the right time, the idea, and the tool. I want people to discover new Brazilian flavors, discover products from our socio-biodiversity. Be it chocolate with cocoa from the Amazon or Bahia, tucupi, flour, olive oil, wine.

What legacy do you aspire to create?

That Brazilian cuisine dreams the possible. This is my big statement. I'm from a generation that didn't see this cuisine as viable. I made that dream come true. If I can do it, others can. The first few times I made it onto a list of the best restaurants, people used to say: "We have a Brazilian restaurant among the 50 best in the world!" And I said: "It doesn't have the best restaurant in the world; has one of the 50 most interesting proposals in the world." Today, Brazil is not just a proposal. It is a gastronomic destination. Haute cuisine is not just found in the Rio de Janeiro-São Paulo axis. It's in the Northeast, in the South, in the Pantanal, in the Amazon. It's in Brazil. ▴



#PÓSÉNAMANDIC

A Odonto evoluiu. E você?



NOTA MÁXIMA
NO MEC



PRIMEIRA ESCOLHA
EM PÓS-GRADUAÇÃO

#1

MAIOR NÚMERO DE
ESPECIALISTAS, MESTRES
E DOUTORES FORMADOS



SÃO MAIS DE
300 CURSOS

slmandic.edu.br/cursos/



Com a Azul, sua viagem sempre fica mais completa.

Além de descontos em hotéis e resorts,
agora quem compra passagem aérea com
a **Azul** também tem **desconto especial na
hora de alugar um carro** através do nosso site.

Viu como a gente pensa em você e faz
de tudo para sua viagem ser perfeita?

Garanta já
sua viagem



Azul
viagens

O desconto de 15% é vigente para compras no período de 01/12/2024 a 07/01/2025 e data de viagem entre 01/12/2024 até 31/12/2025, disponível no site VoeAzul (<https://www.voeazul.com.br/br/pt/home#cars> e <https://www.voeazul.com.br/br/pt/home#hotel>). O desconto é disponibilizado após a compra da passagem aérea. Promocódigo válido exclusivamente para o Aluguel de Carros ou reserva de Hotéis no site da Azul (<https://www.voeazul.com.br/br/pt/home>), por clientes que compraram passagem aérea da Azul Linhas Aéreas via canal site (www.voeazul.com.br) ou Aplicativo da Azul Linhas Aéreas disponível no Google ou Apple Store. Não aplicável para clientes que compraram passagem aérea da Azul em outros canais não mencionados nessa regra. Não aplicável para qualquer outro produto diferente do mencionado anteriormente, como compras de pacotes, seguro-viagem, traslado, ingressos e voos de outras companhias aéreas. A campanha poderá ser encerrada a qualquer momento, sem aviso prévio. Valores, datas e condições de pagamento estão sujeitos a reajustes, sem aviso prévio. O desconto é válido em compras em Reais, por reserva. Não é válido para compras resgate com Pontos Azul. Em caso de cancelamento ou alteração do produto serão aplicadas as penalidades descritas nos termos e condições de prestação de serviços disponibilizado em <http://www.azulviagens.com.br/termos-e-condicoes>. Consulte a central de atendimento da Azul Viagens (4003-1181), ou website www.azulviagens.com.br para obter mais informações sobre os termos e condições da contratação e as regras/restrições específicas das tarifas anunciadas. Descontos não acumulativos. As imagens são meramente ilustrativas.