

Acesse o QR Code
e saiba mais.



Azul
viagens

Na sua próxima viagem,
curta a parte boa
**e deixe os detalhes
com a Azul.**

A Azul Viagens tem pacotes, hotéis, resorts,
aluguel de carros, passeios e ingressos para você
aproveitar durante toda a sua viagem.

**Conheça os
nossos produtos:**



Hotéis



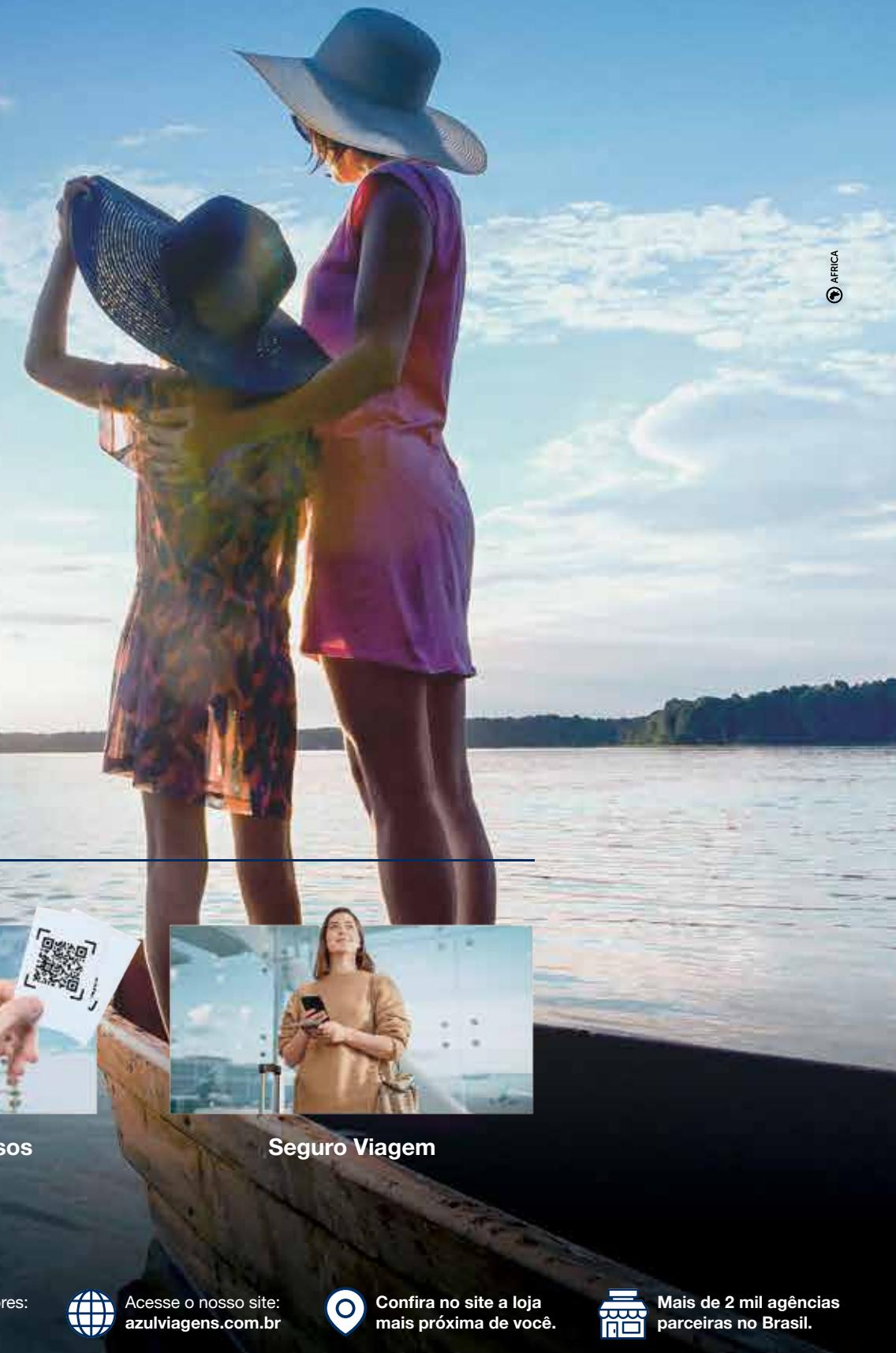
Aluguel de Carros



Passeios e Ingressos



Seguro Viagem



 Utilize os pontos do Programa
Azul Fidelidade.

Fale com a Azul Viagens por um dos nossos canais e programe
sua próxima viagem de ponta a ponta com a Azul.

 Fale com nossos consultores:
4003 1181

 Acesse o nosso site:
azulviagens.com.br

 Confira no site a loja
mais próxima de você.

 Mais de 2 mil agências
parceiras no Brasil.

AFRICA

SKY®

A gente se diverte junto.



APAIXONE-SE PELA PROGRAMAÇÃO COMPLETA DA SKY.

Aproveite os mais de 50 canais disponíveis nesse voo, e assine SKY para continuar assistindo o melhor da programação quando chegar ao seu destino ou quando e onde quiser.

**Não importa seu destino,
lá tem SKY.**

Assine já,
assinesky.com.br

Escaneie
o QR Code
e saiba mais.



Diversão em todas as telas.

DGO
É STREAMING,
É TV AO VIVO.
É DGO.

Cliente SKY dá o play na sua programação favorita quando e onde quiser pelo app da DGO, sem custo adicional!



SUMÁRIO



24



38

Fotos: Daniel Aratangy e Adriano Kishihara

10 BASTIDORES E EXPEDIENTE
12 CARTA DO CEO

LOUNGE

16 NEWS
18 VARIEDADES
20 ESPAÇO KIDS

DESTINOS

24 JALAPÃO
Um paraíso natural no Tocantins
38 PUNTA DEL ESTE
As atrações do litoral uruguaio
48 CHECKLIST
As piscinas mais belas do mundo

Jalapão

AMERICAN
TOURISTER
SINCE 1933

Esta viagem
NUNCA PARA

Kaká

90 ANIVERSÁRIO





58



68

Fernando Yunes,
vice-presidente do
Mercado Livre

ESTILO DE VIDA

58 GASTRONOMIA
Ping Yang, o novo tailandês de São Paulo

60 MENU
Paçoca em três versões

62 CONCIERGE
O charme do Laghetto, no Rio de Janeiro

64 BEM-ESTAR
Dicas para uma vida mais saudável

65 BELEZA
Make para o Dia dos Namorados



88

Fotos: Luis Acasa. Divulgação e Divulgação/Disney

UNIVERSO AZUL

- 80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE
- 81 EXPERIÊNCIA AZUL
- 82 APP AZUL E WI-FI
- 83 ENTRETENIMENTO A BORDO
- 84 TUDOAZUL
- 85 CLUBE TUDOAZUL
- 86 AZUL VIAGENS
- 87 MAPA DE ROTAS
- 88 RAIO X
Spaceship Earth, em Orlando
- 89 AZUL IN ENGLISH

The poster features a large, colorful graphic of a traditional Brazilian flag (blue, yellow, and green) with the text "SÃO JOÃO DE PATOS" in bold, stylized letters. Below it, the text "PATOS PARAÍBA" and "É DA GENTE 2023" are visible. A large group photo of performers is centered, with several names listed below them: Nattan, Mari Fernandez, Raí, Saia Rodada, Xand Avião, Jonas Esticado, Alok, Wesley Safadão, Iguinho e Lulinha, Eric Land, Jorge e Mateus, Felipe Amorim, Bizay, Luan Santana, Henry Freitas, and Zé Cantor. At the bottom, a list of performers includes Cicinho Lima, Isabela Fernandes, Markito do Forró, Matheus Leitte, Hud Show, Rafael Dono, Tinan, Gustavinho Sanfoneiro, Forró do Nosso Jeito, and Sanara Show. Logos for Azul, Cia Aérea Oficial do São João de Patos - PB, and various sponsors like Unibet, EMS, Gerovital, Azul, Energisa, Honda, Brisonet, STTRANS, UNIFIP, Guanabara, Serrinha do Pará, Patos Shopping, Claro, Eletro Energiasolar, Mioche, SERCOSI, Procon Patos, Vale, and Slova are at the bottom.



BELEZA E AVENTURA DE NORTE A SUL

Nesta edição, viajamos para o coração do Tocantins e desbravamos a beleza impactante do Parque Estadual do Jalapão. Foi uma aventura incrível nas trilhas, cachoeiras, dunas e fervedouros em um dos melhores destinos de ecoturismo do País. Do Norte seguimos para o Sul. Confira a reportagem repleta de dicas de como curtir o inverno em Punta del Este, famoso balneário uruguai, cheio de atrações gastronômicas, enoturismo e paisagens idílicas. Também fizemos uma seleção das mais deslumbrantes piscinas de hotel no Brasil e no mundo. Na seção Executiva, trazemos uma entrevista com Fernando Yunes, vice-presidente sênior e líder do Mercado Livre no Brasil, e a história inspiradora do grupo Bernoulli Educação. Boa leitura!

Junior Ferraro
DIRETOR DE REDAÇÃO



COLABORARAM NESTE NÚMERO



Giovanna Forcioni / Tesouro do Norte p.24
Depois de quase uma semana no Jalapão, a repórter voltou encantada. "Era o destino brasileiro que ainda faltava riscar da minha lista. Para quem é apaixonado por ecoturismo como eu, é daqueles lugares que não dá para deixar de ir." **Onde encontrá-la:** @giforcioni



Adriano Kirihara / Inverno no Uruguai p.38
"No verão Punta del Este é destino certo para quem curte uma boa praia. Visitar a região no outono me surpreendeu muito. Bons restaurantes, vinhos, bodegas, museus e os cenários do litoral são um convite para desfrutá-la." **Onde encontrá-lo:** @adrianokirihara



Carla Julien Stagni / Vento a favor p.68
"Sou usuária das plataformas de market place e fiquei impressionada com os números e a logística do Mercado Livre ao entrevistar Fernando Yunes e saber sobre o exponencial crescimento do e-commerce." **Onde encontrá-la:** @carlastaa

+ COLABORADORES TEXTO Anna Paula Ali, Felipe Seffrin, Flavia G Pinho FOTO Daniel Aratangy

Siga-nos no Instagram: [@revista_azul](https://www.instagram.com/revista_azul)

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

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



Azul

DIRETOR DE MARKETING
Daniel Bicudo

GERENTE GERAL DE MARKETING
Tariana Cruz

GERENTE DE CRIAÇÃO
Caio Bueno

COORDENADOR DE CONTEÚDO
Junior Ferraro

GERENTE DE COMUNICAÇÃO
Felipe Zboril

COORDENADOR DE MARKETING
Ualison Moreira

EDITOR DE ARTE
Marcelo Katsuki

ANALISTA DE CONTEÚDO
Aline Bernardes

PROJETO GRÁFICO
Fernanda Magliari

TRATAMENTO DE IMAGENS
Everaldo Guimarães

REVISÃO
Paulo Vinicio de Brito

TRADUÇÃO
Korn Traduções

PUBLICIDADE
CONTATO COMERCIAL

Kevin Santos
kevin.santos@voeazul.com.br

REPRESENTANTES RS, SC E PR
Jazz Comunicações

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

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

REPRESENTANTES
NORTE/NORDESTE, RJ E MG
FTPPI NE
Paola Gonnelli
paola.gonnelli@grupoftpi.com.br

FTPPI RJ
Andrea Medrado
andreamedrado.rio@ftpri.com.br

FTPPI BH
Ronaldo Spagnuolo
ronaldo.minas@ftpri.com.br

TIRAGEM
60.000 exemplares

2009
Travelers' Choice
Best of the Best

Azul, eleita a melhor companhia aérea do mundo no TripAdvisor

Fotos: Daniel Aratangy e Arquivo pessoal

W/N/E



Olá, meu nome é Marcelo e sou CEO da Wine, o **MAIOR CLUBE DE VINHOS DO MUNDO**. Você deve estar se perguntando o porquê estou aqui, escrevendo este texto. Mas deixa eu explicar.

Eu já sei que viajar você gosta, mas sabia que é possível descobrir outras culturas e viajar através dos vinhos? A **Wine é uma empresa que nasceu no digital em 2008**, em um momento que as lojas virtuais começaram a nascer, com o propósito de popularizar o vinho em um país que tradicionalmente consome cerveja em todas as ocasiões.

De lá para cá, nossa trajetória é motivo de orgulho para cada Wineano, nossos colaboradores. **Em 2010 lancamos o Clube Wine**, que hoje oferece 6 experiências aos Sócios Wine, como chamamos nossos assinantes, que juntos formam uma comunidade de mais de 350 mil apaixonados por vinho. Neste clube, os vinhos enviados são sempre exclusivos e de qualquer lugar do mundo, levando história, cultura e o sabor da região em que foi produzido até a casa do assinante.

Quando você assina nosso Clube entregamos 3C's: **curadoria, conveniência e conteúdo**. A **curadoria** vem da seleção de nossos Winehunters, verdadeiros caçadores de vinhos que degustam, anualmente, mais de mil rótulos em busca de novos sabores, algo especial e sempre adequado ao paladar do brasileiro. **Conveniência** por receber no conforto do seu lar. Junto aos nossos parceiros logísticos, principalmente a Azul Cargo, conseguimos chegar em todos os municípios e cantos do Brasil, até ilhas mais remotas, como é o caso de Fernando de Noronha.

Já o **conteúdo** é entregue em diferentes canais, mas o principal é pela revista customizada que produzimos mensalmente para os nossos Sócios, assim como a **Azul faz para você**. Nela, trazemos informações do mundo do vinho como história das vinícolas, receitas para harmonizar com os vinhos recebidos, formas de produção, notas de sabor e novidades deste universo. A ideia é justamente desmistificar o setor e trazer conteúdo de valor ao Sócio Wine.

Mas vamos além! Junto com a **Cantu Importadora** (nossa braço no 2b), nos tornamos também a maior importadora do País e, desta forma, conseguimos ampliar o nosso portfólio e oferecer ainda mais produtos para supermercados, bares e restaurantes, integrando o vinho também às refeições, um costume antigo em países do Velho Mundo.

Quer conhecer mais sobre o universo Wine e se aventurar junto com a gente? Acesse www.wine.com.br e conte com a gente para conectar você a diferentes pessoas. **Quer conversar mais comigo? Me envie seu e-mail em marcelo@wine.com.br.**

Abraço,



CRESCIMENTO CONSCIENTE

“

Em parceria com a BlueSky, a Azul realizou o transporte de oito ararinhas-azuis de Belo Horizonte a Petrolina. Outra ação importante é a APU Zero, programa capaz de reduzir o uso de querosene das aeronaves em solo

”



Olá, seja bem-vindo a bordo! Conduzir nossas operações de maneira sustentável e contribuir para a preservação do meio ambiente sempre foram compromissos da Azul. Esse cuidado se reflete no nosso trabalho diário por meio de ações como a Operação Guardiões da Ararinha-azul, realizada no último mês. Em parceria com a BlueSky, responsável pela criação e pela reintrodução das aves na natureza, junto com a ONG Association for the Conservation of Threatened Parrots, a Azul realizou o transporte de oito ararinhas-azuis, de Belo Horizonte, em Minas Gerais, a Petrolina, em Pernambuco. Depois, as aves foram transportadas por via terrestre até o Refúgio de Vida Silvestre da Ararinha-azul, em Curaçá, na Bahia, onde estão sendo reintroduzidas em seu habitat, a caatinga. Essas são as primeiras nascidas em cativeiro no Brasil e que finalmente poderão voar em liberdade na natureza. Outra ação importante é a APU Zero, programa capaz de reduzir em mais de 70% o uso de querosene das aeronaves em solo. APU, ou *Auxiliary Power Unit* (Unidade Auxiliar de Energia), é o motor auxiliar, geralmente localizado na cauda,

acionado para manter os sistemas ligados quando o avião está em solo. Dez bases da Azul já adotaram essas ações e, até o final do ano, serão pelos menos 20 aeroportos do País.

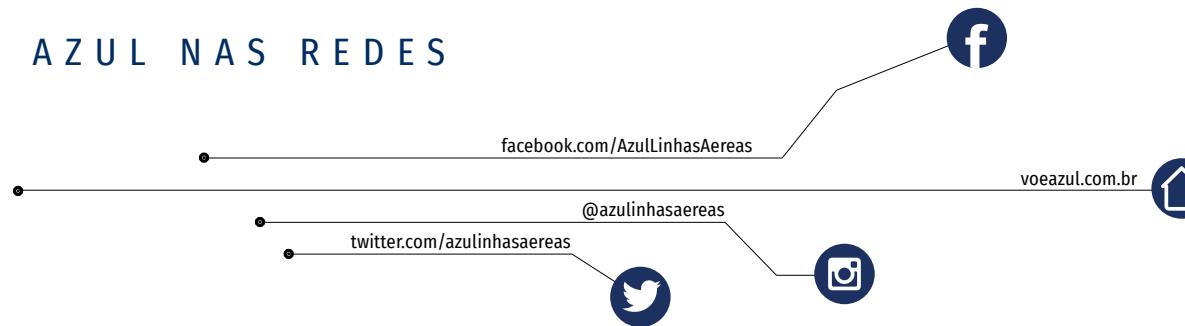
Por falar nisso, a Azul segue na rota do crescimento. Recentemente anunciamos a ampliação da malha que atende Campina Grande, na Paraíba. Entre as novas conexões lançadas estão os trechos que conectam a cidade ao aeroporto Santos Dumont, no Rio de Janeiro, e a Belo Horizonte, em Minas Gerais. A partir de julho, Passo Fundo, no Rio Grande do Sul, terá dois voos semanais para Florianópolis, em Santa Catarina.

Entre os destinos internacionais, a grande novidade é a inauguração de nossa rota para Curaçao, no Caribe, partindo de Belo Horizonte. Teremos também voos para Fort Lauderdale, na Flórida, saindo da capital mineira, e a nova rota que parte de Recife para Orlando. No segundo semestre, será a vez de Curitiba ganhar ligações internacionais, com voos para Montevidéu, no Uruguai. Nada disso seria possível sem a confiança dos nossos Clientes e o trabalho dedicado dos nossos Tripulantes. Muito obrigado por embarcar com a Azul nesse sonho.

John Rodgerson
CEO da Azul

Foto: Anna Carolina Negri

AZUL NAS REDES



PÓSMANDIC

ODONTOLOGIA



SOMOS NOTA MÁXIMA

NO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
E NA PÓS-GRADUAÇÃO



HÁ MAIS DE 30 ANOS FAZENDO DO PRESENTE O MELHOR FUTURO!

CURSOS DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO EM ODONTOLOGIA



+ DE 40 MIL
CIRURGIÕES-DENTISTAS TITULADOS
EM CURSOS DE PÓS-GRADUAÇÃO



MESTRADO
PROFISSIONAL
EM ODONTOLOGIA



INVESTIMENTO
EM TECNOLOGIAS QUE AGREGAM AO
ENSINO E ACOMPANHAM A EVOLUÇÃO



CORPO DOCENTE
QUALIFICADO
PARA AUXILIAR O DESENVOLVIMENTO
PROFISSIONAL



DOUTORADO
EM CIÊNCIAS
ODONTOLÓGICAS



+ DE 300 CURSOS
DISPONÍVEIS EM TODAS AS ÁREAS DA
ODONTOLOGIA E DISTRIBUÍDOS EM 10
UNIDADES PELO BRASIL.



ACESSE NOSSO
SITE PELO QR CODE
E VEJA NOSSOS CURSOS
SLMANDIC.EDU.BR

WWW.SLMANDIC.EDU.BR
CURSOS@SLMANDIC.EDU.BR
0800 941 7941
@f in SÃO LEOPOLDO MANDIC



SÃO LEOPOLDO
MANDIC

O céu era o limite.
Agora explore o infinito.

Escolha o cartão Azul Itaú perfeito para você.



❖ 10% OFF em todas as passagens Azul

⌚ Até 60.000 pontos bônus



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

*Aprovação sujeita a análise de crédito



Foto: Association for the Conservation of Threatened Parrots



LOUNGE

16
NEWS

Azul realiza o transporte de oito ararinhas-azuis em parceria com a BlueSky, responsável pela criação e pela reintrodução das aves na natureza

18
VARIEDADES



Vinho do mês e dicas de lazer e cultura

20
ESPAÇO KIDS



Confira nossa página de passatempos dedicada à diversão das crianças



SALVE A ARARINHA-AZUL

Azul e a sua unidade de logística, a Azul Cargo, realizaram no último mês um transporte especial. A aeronave Pilatus foi adaptada para receber oito ararinhas-azuis, aves que estão em extinção na natureza. O voo decolou de Belo Horizonte, em Minas Gerais, com destino a Petrolina, em Pernambuco. Depois, as aves foram transportadas por via terrestre até o Refúgio de Vida Silvestre da Ararinha-azul, em Curaçá, na Bahia, onde estão sendo reintroduzidas em seu habitat, a caatinga. Essas são as primeiras nascidas em cativeiro no Brasil e que finalmente poderão voar em liberdade na natureza.

A operação era complexa e exigiu meses de planejamento de toda a Tripulação. A Azul providenciou o transporte aéreo e

tudo foi feito com cuidado e organização para que o voo fosse direto, evitando o máximo de estresse para as aves durante o percurso. "Estamos emocionados e felizes de poder contribuir com esse projeto, que apoiamos desde 2020, por meio de ações como o avião Ararinha-azul, uma aeronave Embraer E2 com uma pintura especial em homenagem à espécie, feita pelo artista Luiz Pardal", explica Tariana Cruz, gerente-geral de Marketing da Azul.

A logística foi feita em parceria com a BlueSky, que é responsável pela criação e pela reintrodução das aves na natureza junto com a ONG Association for the Conservation of Threatened Parrots (ACTP). "A companhia tem se dedicado a disseminar a importância da conservação da espécie única e, juntos, estamos dando mais um importante passo para levar a ararinha-azul de volta ao seu habitat", afirma Ugo Vercillo, diretor da BlueSky.

Todas as ações para salvar a espécie fazem parte do Plano de ação nacional para conservação coordenado pelo ICMBio/Governo Federal. No início dos anos 2000, a ave foi considerada extinta da natureza. Foi necessária a reprodução em cativeiro para iniciar a reintrodução no seu ambiente natural. As primeiras aves foram soltas em 2022 no Refúgio, de forma gradual, e são acompanhadas por meio de rastreadores. O projeto BlueSky alerta também que é preciso atuar na conservação e na preservação da caatinga, que é a casa dessa e de outras espécies. "O tráfico ilegal e a destruição do meio ambiente são dois fatores que contribuíram para a ararinha-azul ser considerada extinta. Por isso, nosso objetivo é sermos os guardiões das ararinhas, protegendo não apenas a espécie como a caatinga", informa Ugo.

Transporte das ararinhas-azuis



Fotos: ACTP-Association for the Conservation of Threatened Parrots, André Dib, Shutterstock e Divulgação

Ararinhas-azuis em Curaçá, na Bahia

ROTAS INTERNACIONAIS

Duas das principais bases da Azul no País, Belo Horizonte e Recife, ganham novas operações internacionais neste mês. O aeroporto de Confins, na capital mineira, terá freqüências para **Fort Lauderdale**, na Flórida, a partir do dia 23, e para **Curaçao**, no Caribe, com o primeiro voo saindo dia 24. "Minas passa a ter ainda mais visibilidade e reforça sua posição como um dos principais aeroportos dentro da malha da companhia" diz Vitor Silva, gerente de Planejamento de Malha da Azul. Já a capital pernambucana retoma sua operação para **Orlando**, na Flórida, no dia 23.

"Essa nova operação será fundamental para o desenvolvimento do Turismo, com oportunidades incríveis de conectividade", afirma César Grandolfo, gerente de Relações Institucionais da Azul. Em setembro será a vez de Curitiba ficar ainda mais conectada, com a inauguração de um voo para Montevidéu, no Uruguai.



Praia de Klein Curaçao, no Caribe

5.000 PONTOS NO TUDOAZUL

Até 30 de junho, todas as pessoas que se cadastrarem no Programa de Fidelidade da Azul a partir do **QR Code** abaixo vão ganhar 5.000 pontos. Feito o cadastro, os pontos estarão disponíveis em até 24 horas e serão válidos por seis meses. Juntando pontos TudoAzul a cada viagem e nas compras do dia a dia, você resgata em passagens aéreas, pacotes, experiências e muito mais.



DESTINO CAMPINA GRANDE

A Azul segue sua rota de crescimento com a inauguração de novos voos País afora. No último mês a companhia ampliou a malha aérea que atende **Campina Grande**, na Paraíba, com a inauguração dos trechos que ligam a cidade ao Rio de Janeiro e a Belo Horizonte. "A Azul está comprometida com um projeto de integração regional que tem como pilar investir em conexões regulares entre cidades com potenciais turístico e econômico com grandes centros", afirma Vitor Silva, gerente-geral de Malha e Planejamento Estratégico da Azul. A partir de julho, **Passo Fundo**, no Rio Grande do Sul, também ganhará novas freqüências, com dois voos semanais para **Florianópolis**, em Santa Catarina. Acreditamos bastante no potencial dessa operação, pois contemplaremos Clientes que estão viajando a lazer e aqueles que estão se deslocando a trabalho", diz Beatriz Barbi, gerente de Planejamento de Malha da Azul.



Campina Grande, na Paraíba

Azul collection

Conheça a loja oficial da Azul Linhas Aéreas. Produtos exclusivos **Azul Collection** para quem é louco por viagens como nós.

azulcollection.com.br



Caneca Paris
R\$ 59,00



Pin Mapa
R\$ 25,00



Chaveiro Mapa
R\$ 27,00



por Gianni Tartari,
consultor de vinhos da Azul

COLINAS DE RANQUIL PAÍS
2020 MORANDÈ

Produtor: Viñedo Las Cruzes
Região: Valle de Itata, Chile
Preço: R\$ 397

Vinho com bela e intensa cor rubi e reflexos púrpuros brilhantes. O aroma entrega uma expressão frutada marcante, destacando-se as notas de frutas vermelhas, como framboesas e quindins. No paladar revela sua estrutura equilibrada e elegante, com taninos bem definidos e forte presença de frutas negras e vermelhas. Os sutis toques de especiarias doces, como canela, proporcionam uma experiência sensorial única. Tem potencial de guarda de até cinco anos em condições ideais.

giannitartari.com.br



FESTA DO CHOCOLATE

Principal evento do setor de chocolates da América Latina, o **Chocolat Festival Xingu** desembarca em Altamira, Transamazônica, no Pará. A edição deste ano será realizada entre os dias 15 e 18 de junho no Centro de Eventos de Altamira. A programação inclui palestras, debates, degustações e aulas de culinária, além de uma grande feira com mais de 120 expositores de cerca de 200 marcas de chocolate, derivados de cacau e instituições setoriais. xingu.chocolatfestival.com



Fotos: Shutterstock e Divulgação

TEMAS AMBIENTAIS

Oito dias de atividades sobre temas ambientais. Esta é a proposta da **Semana do Meio Ambiente do Museu do Amanhã**, que será realizada entre os dias 4 e 11 deste mês. O evento tem uma extensa programação que inclui rodas de conversa, oficinas, filmes, ativações artísticas e shows que ocuparão diferentes espaços do museu. O objetivo é discutir questões como preservação da água, direito à informação e cooperação para a sustentabilidade. A agenda do evento será encerrada com atividades educativas para o público infantojuvenil. Um dos destaques será a edição especial do projeto Encontros Para o Amanhã, com a participação de Geni Núñez, além de uma apresentação musical de Kaê Guajajara. museudoamanha.org.br

Farmácias São João automatiza os processos de Suprimentos Corporativos com a Br Supply.

A **São João** encontrou na **Br Supply** uma solução digital para a gestão de sua rede de farmácias. Estando entre as maiores varejistas de medicamentos do país, a Rede de Farmácias São João está presente na região Sul. São mais de 1000 mil farmácias, 2 centros de distribuição e cerca de 15.000 colaboradores.

Com o objetivo de modernizar o processo a São João implantou ainda em 2019, um novo modelo de abastecimento de suprimentos corporativos.

A nova solução reduziu a base de fornecedores, automatizou o processo e diminuiu custos. As requisições de materiais são realizadas de forma ágil e prática em uma plataforma web, integrada ao ERP, o que resulta numa melhora contínua nas entregas em toda cadeia.

Sr. Jean Ricardo Correa – Diretor da Rede de Farmácias São João, explica:

“Com o modelo digital da Br Supply centralizamos nossas compras de Suprimentos Indiretos, possibilitando uma redução de tempo e esforços. A integração com nossos sistemas facilita a compra, controle de estoque e efetiva entrega nas unidades”.

O sistema conta com alçadas de aprovação e gestão de verbas, resultando em mobilidade e aderência à realidade operacional das farmácias. O portal tem um Mix de 12.000 itens de suprimentos indiretos, e ainda um catálogo de itens personalizados, como impressos, brindes, uniformes, promocionais e de comunicação visual.



FAÇA COMO A REDE DE FARMÁCIAS SÃO JOÃO E
VENHA PARA O FUTURO DA GESTÃO DE SUPRIMENTOS.



Mais informações
sobre a nossa solução:
brsupply.com.br

Br SUPPLY
Suprimentos Corporativos



O ARRAIÁ DA SKY
CHEGOU CHEIO DE DIVERSÃO
PRA ACOMPANHAR VOCÊ
EM QUALQUER DESTINO.

A festa já vai começar, mas a nossa pipoca
Maíz não conseguiu chegar até a barraquinha.
Que tal ajudar pintando o caminho certo?



A FESTA JUNINA DA SKY TÁ ESPERANDO VOCÊ!

Você ajudou a Maíz chegar à barraquinha, agora só falta escolher os pratos para a festa. Desenhe algumas das comidas juninas mais conhecidas para o Arraiá da SKY.



Para completar a comemoração, sua Festa Junina pode ter diversos desenhos e programas para ver juntinho com a família. E, melhor, cliente SKY assiste quando e onde quiser pelo app da DGO.

SKY
A gente se diverte junto.



Diversão em todas as telas.

DGO
É STREAMING,
É TV AO VIVO.
É DGO.
Cliente SKY dá o play na sua programação quando e onde quiser pelo app DGO sem custo adicional!

**Nestas férias,
comece pulando
fogueira em
Campina Grande
e termine pulando
onda em João Pessoa.**

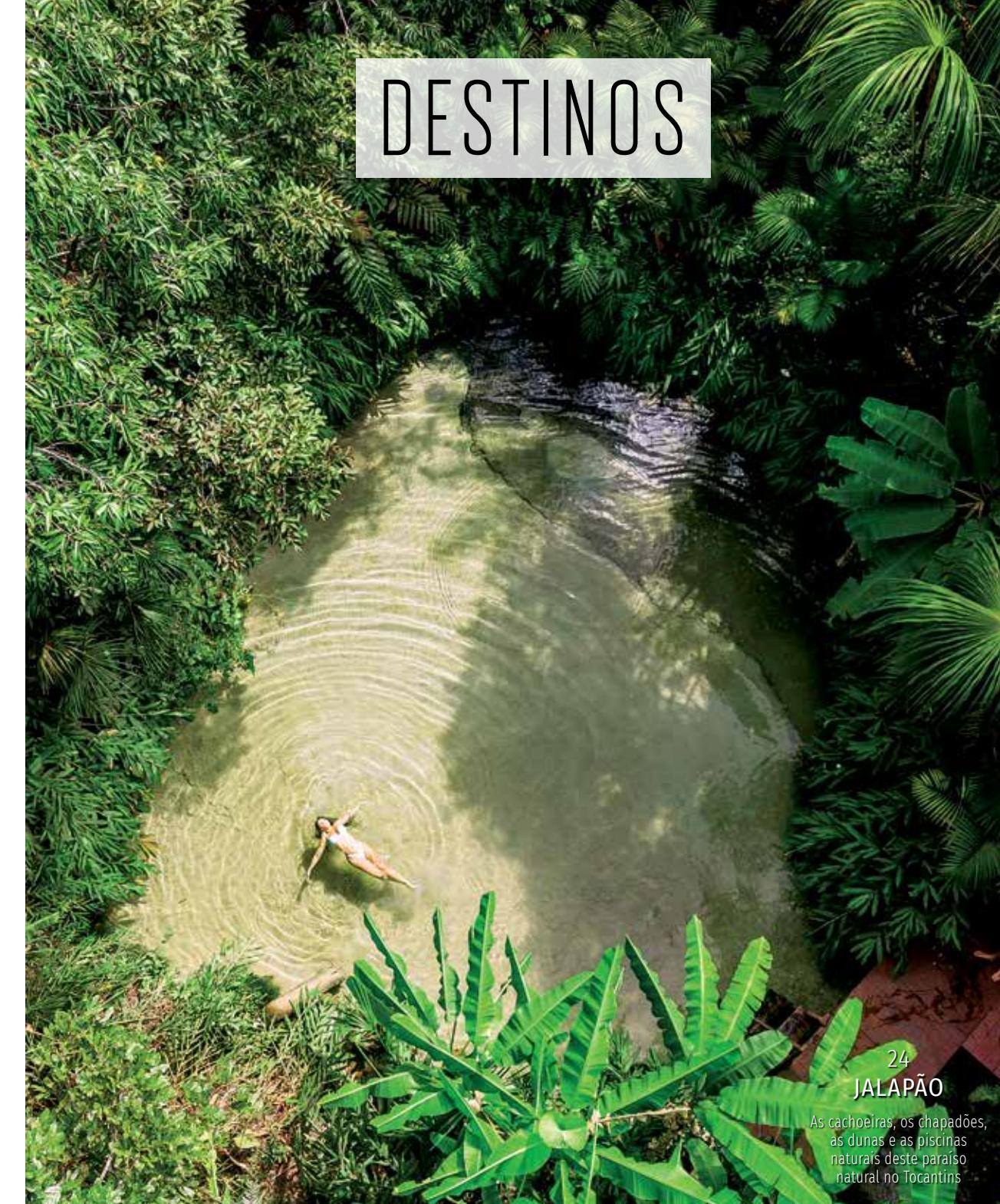
• +150 destinos
PARA SUAS FÉRIAS

AFRICA



compre em
voeazul.com.br

o céu é
Azul 



38
PUNTA DEL ESTE

O charme do luxuoso balneário uruguai

48
CHECKLIST

As piscinas de hotéis mais belas do mundo

TESOURO DO NORTE

Até pouco tempo o Jalapão era um segredo guardado por poucos. Agora desponta como um dos principais destinos de ecoturismo do País e encanta com seus chapadões, suas dunas e suas águas verdes-esmeralda

por Giovanna Forcioni
fotos Daniel Aratangy



Vista aérea da Cachoeira do Formiga



As dunas alaranjadas, cartão-postal do Jalapão; na página anterior, o rio Novo

Q

uem ouve falar em Jalapão hoje nem imagina que essa palavra mal fazia parte do vocabulário dos brasileiros até pouquíssimo tempo atrás. Antes da década de 80, a região não passava de um punhado de terras “esquecidas” pelas autoridades no Norte de Goiás. Foi só com a nova Constituição e com a criação do estado do Tocantins, em 1988, que as coisas finalmente começaram, aos poucos, a mudar.

A região ficou *pop* e, de uma hora para a outra, nos últimos anos, virou sonho de consumo de muita gente. Pudera. Os chapadões, as dunas alaranjadas, as cachoeiras cristalinas, as piscinas naturais com águas verdes-esmeralda que formam quase que um oásis... As paisagens do Jalapão são um encanto por si só e motivo suficiente para qualquer um querer fazer as malas e cair na estrada.

Segundo o Instituto Natureza do Tocantins (Naturatins), só no ano passado mais de 47 mil pessoas visitaram o Parque Estadual do Jalapão — número que só vem aumentando, ainda mais depois que a TV Globo desembarcou ali e usou as paisagens como cenário da novela *O Outro Lado do Paraíso*, em 2017.

Olhando assim, fica difícil acreditar que até o começo dos anos 2000 a região passava despercebida pelos turistas, como um tesouro quase que intocado e escondido na região Norte. Era tão remoto que só se aventurava por lá quem era nativo mesmo ou quem realmente tinha o espírito de desbravar. Não à toa, foi o endereço escolhido por Pablo Escobar, o conhecido narcotraficante colombiano, para instalar uma fazenda e esconder “seus negócios”, na década de 80. Uma região quase que inhabitada no interior do Brasil, a mais de 800 km de distância da capital Brasília, parecia o plano perfeito.

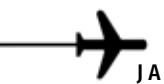
O Jalapão é enorme e, apesar de todas as mudanças, até hoje é um desafio logístico. Localizado no Centro-Leste do estado do Tocantins, ocupa uma área de 34 mil km², dividida entre o parque estadual e oito municípios. Para se ter noção, isso é mais do que toda a extensão territorial dos estados de Sergipe e Alagoas. Obviamente, com um território tão grande, circular na região não é das missões mais fáceis. A porta de entrada é a capital Palmas, que recebe voos diários da Azul a partir de várias cidades do País. Depois, ainda é preciso encarar mais de 150 km de rodovia até a cidade de Ponte Alta do Tocantins. E, dali para a frente, ainda tem chão. Para chegar ao coração do Jalapão, são mais algumas horas de estrada de terra, de areia e de um cerrado sem fim.



JALAPÃO

Cachoeira da Velha, a maior e mais imponente de todo o Parque Estadual





PÉ NA ESTRADA

Mesmo com o crescimento do movimento e da infraestrutura turística, viajar por conta própria para o Jalapão continua sendo uma aventura. Há algumas poucas pousadas em um ou outro vilarejo, o sinal de internet é escasso e quase não existe sinalização nas estradas. A não ser que rode com um 4x4, há grandes chances de ficar no meio do caminho. Por conforto e por segurança, a melhor opção, sem dúvidas, é contar com quem conhece a região e contratar um receptivo para organizar toda a logística da viagem e levar você de um atrativo ao outro.

Atualmente existem opções de pacotes para todos os gostos e bolsos, mas o jeito mais autêntico de conhecer o Jalapão continua sendo com a pinheira Korubo. Uma das primeiras empresas a receber turistas na região, ela hospeda os viajantes num acampamento permanente e superconfortável às margens do rio Novo, a mais ou menos 100 km de Ponte Alta do Tocantins. Eles cuidam de tudo: transporte, hospedagem, alimentação e até uma descida de caiaque no rio.

Ainda assim, é preciso encarar a viagem como uma expedi-

ção. Os atrativos ficam longe uns dos outros e você passará bastante tempo na estrada. A boa notícia é que, com a Korubo, os deslocamentos são feitos em um caminhão adaptado, inspirado nos carros usados nos safáris africanos, com direito até a um deque de observação na parte de cima. Então dá para ir admirando a paisagem e decorando sem pressa cada detalhe das serras que despontam no caminho.

A cada parada você entende que o esforço e o tempo de estrada compensam (e muito). No primeiro dia de viagem, antes mesmo de chegar ao acampamento, já dá para ter um gostinho do que lhe espera. Vinte quilômetros depois de deixar Ponte Alta, é feito um *pit stop* no Cânion Suçuapara, uma fenda de 25 metros de profundidade que se abre em meio à vereda, toda ornamentada por samambaias e musgos. Uma imponência impressionante. Mas os cartões-postais e o suprassumo ficam mesmo para a região de Mateiros, um pouco mais adiante, onde dá para conhecer mais sobre a cultura do capim-dourado, visitar a Associação Comunitária dos Artesãos e Pequenos Produtores e levar um *souvenir* para casa.



As estradas de terra do Jalapão;
à esq., cabana do Korubo Safari Camp



Cânion Suçuapara, a
12 km da cidade de
Ponte Alta do Tocantins



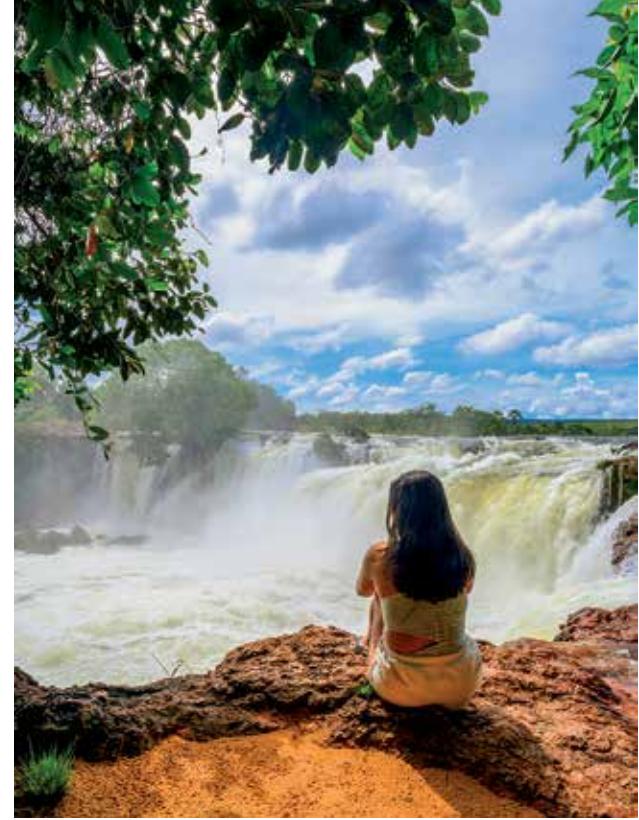
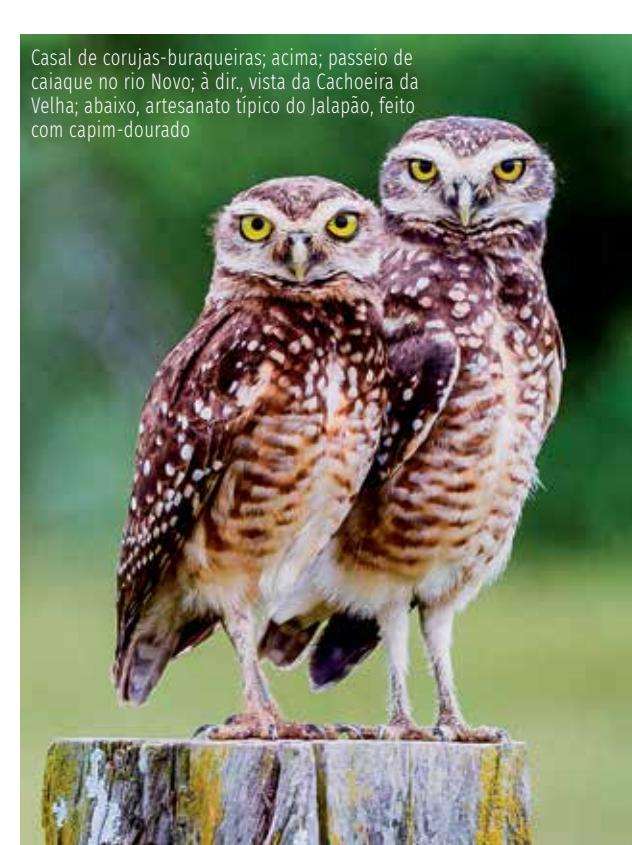
JALAPÃO

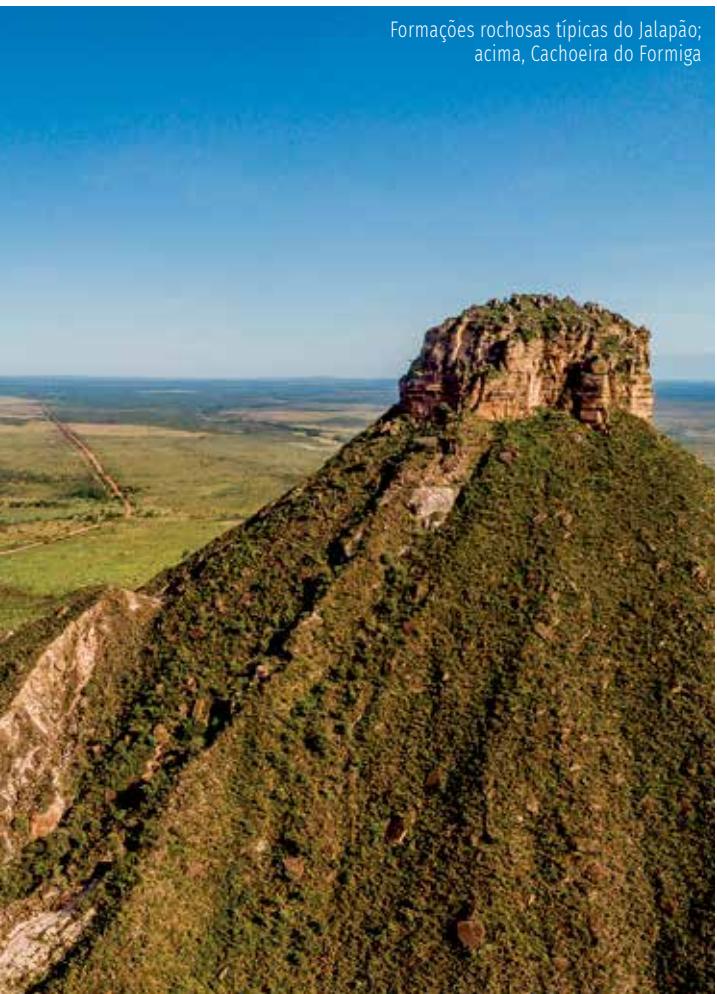


Fervedouro do Ceiça, um dos primeiros a serem abertos para turistas



Casal de corujas-buraqueiras; acima; passeio de caiaque no rio Novo; à dir., vista da Cachoeira da Velha; abaixo, artesanato típico do Jalapão, feito com capim-dourado





Formações rochosas típicas do Jalapão;
acima, Cachoeira do Formiga



ENCANTOS MIL

Apesar da sensação de estar percorrendo um trajeto de rali, o Jalapão não é um deserto. Em meio às planícies do cerrado, ficam escondidos rios, praias, veredas, cachoeiras e os famosos fervedouros, campeões de cliques que vão para o Instagram, como os fervedouros do Ceiça e do Soninho. São nascentes de águas cristalinas que brotam do chão e formam poços em meio à mata. A água sai do lençol freático e chega à superfície com tanta pressão que a areia do fundo fica em suspensão e é impossível afundar. O jeito é se entregar e flutuar.

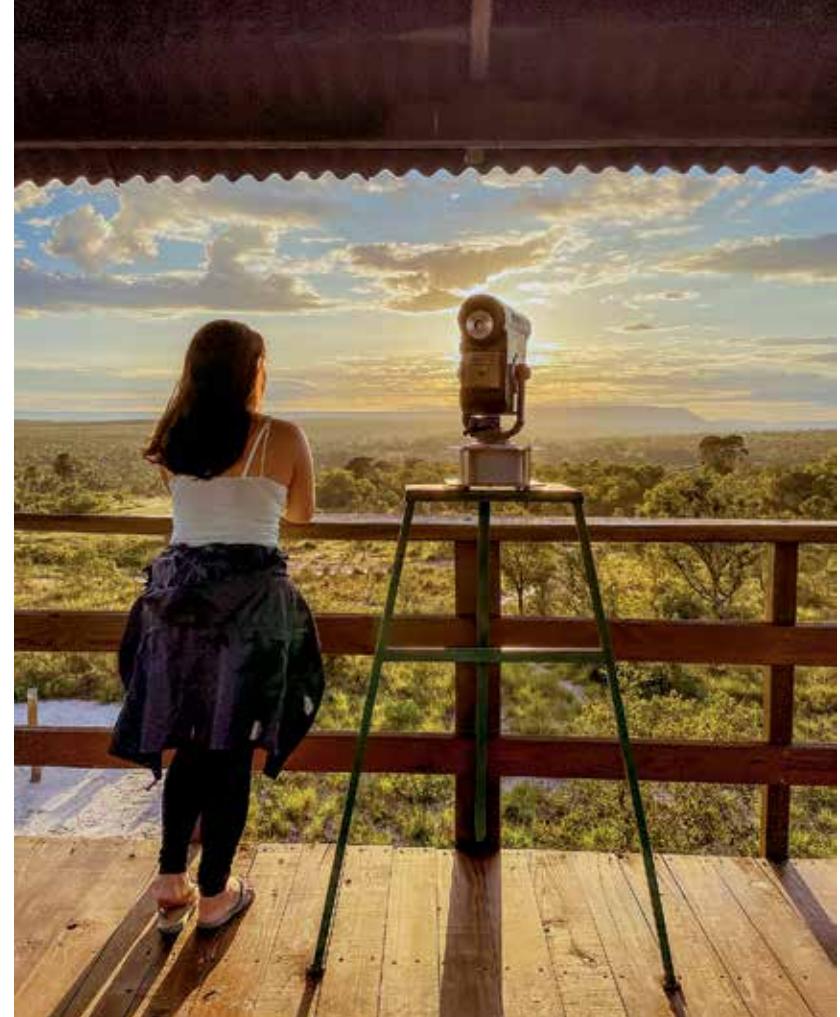
Outra parada imperdível para mergulho é a Cachoeira do Formiga (sim, do rio Formiga, por isso o artigo masculino). Não à toa, é considerada uma das mais lindas de todo o Jalapão. Cercada de árvores, a água tem uma temperatura deliciosa e um verde-esmeralda que é difícil de acreditar. Recentemente, ganhou passarelas e um deque de madeira para facilitar o acesso de pessoas com restrição de mobilidade.

De volta à estrada, logo avistamos ao longe a imponente serra do Espírito Santo, uma formação em forma de platô que serve como pano de fundo para boa parte dos deslocamentos na região. Com o tempo, a serra foi sofrendo erosão e dando vida a uma das paisagens mais especiais do Jalapão: as dunas alaranjadas. Do alto delas dá para finalmente entender a dimensão do cerrado e contemplar o pôr do sol mais bonito de toda a viagem.

A força da natureza também dá as caras na Cachoeira da Velha, a maior e mais imponente de todo o Parque Estadual. Com mais de 100 metros de largura e aproximadamente 20 metros de queda, a potência da água é tão grande que tudo o que resta é contemplar ao longe e sentir na pele os respingos que vêm com o vento. Para chegar até lá você obrigatoriamente precisa passar por dentro da tal propriedade onde funcionava o esquema de Pablo Escobar. Depois de ver toda aquela paisagem em volta, dá para entender o porquê de ele ter escolhido justamente ali para montar uma das bases do seu negócio. Talvez a distância da civilização tenha sido meramente um detalhe. ▶

QUANDO IR

Ao contrário do que muita gente imagina, o Jalapão pode ser visitado o ano todo. O que muda é só o tipo de experiência que você encontrará por lá. De maio a setembro, quase não chove, a região ganha um tom alaranjado, os dias são mais quentes e as estradas ficam um pouco mais esburacadas. O fluxo de turistas também é maior. A época de chuva chega em outubro e costuma parar só em abril, mas dificilmente há tempestades de dia inteiro, a ponto de atrapalhar os passeios. As vantagens são as temperaturas mais frescas durante o dia e os atrativos mais vazios.



Amanhecer com a Serra do Espírito Santo ao fundo; acima, mirante de observação do Korubo Safari Camp

SERVIÇOS

PASSEIOS

[KORUBO SAFARI CAMP](http://korubo.com.br)
korubo.com.br

COMO IR

A Azul leva você até Palmas, a 150 km de Ponte Alta do Tocantins, 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

JALAPÃO
4 noites no
Korubo Safari
Camp Jalapão
em regime
all inclusive +
passagem aérea
de ida e volta.
Saída em
19/9/2023
(de Campinas -
VCP)

469,70

sem juros

4.697,02

à vista
por pessoa

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

Pacote 5 estrelas pra Barra de Santo Antônio. A única barra que você vai segurar nestas férias.

Barra de Santo Antônio

Pacotes saindo de: Brasília

07 noites Saída: 01/07/2023



Vila Galé Alagoas Resort

Passagem aérea | Hospedagem All Inclusive |
Traslado de ida e volta | Seguro viagem

Hospedagem grátis para
01 criança de até 11 anos de idade.

A PARTIR DE:
10x sem juros de R\$ 556,00 | à vista (preço por pessoa) R\$ 5.559,81



Com Azul Viagens,
você tem uma
experiência completa.



Hotéis



Pacotes



Aluguel de carros



Traslados



Cruzeiros

• +150
destinos
PARA SUAS FÉRIAS

Salvador

Pacotes saindo de: Campinas

04 noites

Saída: 01/07/2023



Portobello Ondina Praia Hotel

Passagem aérea |
Hospedagem com café da manhã

A PARTIR DE:
10x sem juros de R\$ 180,89 | à vista (preço por pessoa) R\$ 1.808,97

João Pessoa

Pacotes saindo de: Congonhas

04 noites

Saída: 11/07/2023



Numar Hotel

Passagem aérea |
Hospedagem com café da manhã

A PARTIR DE:
10x sem juros de R\$ 177,83 | à vista (preço por pessoa) R\$ 1.778,38

Fortaleza

Pacotes saindo de: Congonhas

07 noites

Saída: 22/07/2023



Hotel Diogo

Passagem aérea |
Hospedagem com café da manhã
Hospedagem grátis para
01 criança de até 07 anos de idade.

A PARTIR DE:
10x sem juros de R\$ 299,00 | à vista (preço por pessoa) R\$ 2.990,00

Barra de Santo Antônio AL

Balneário Camboriú

Pacotes saindo de: Campinas

04 noites

Saída: 23/08/2023



Hotel Flat Concept

Passagem aérea |
Hospedagem com café da manhã |
Traslado de ida e volta

A PARTIR DE:
10x sem juros de R\$ 138,28 | à vista (preço por pessoa) R\$ 1.382,80

Rio de Janeiro

Pacotes saindo de: Porto Alegre

03 noites

Saída: 26/07/2023

Hotel Laghetto Stilo Barra Rio

Passagem aérea |
Hospedagem com café da manhã
Hospedagem grátis para
01 criança de até 12 anos de idade.

A PARTIR DE:
10x sem juros de R\$ 171,33 | à vista (preço por pessoa) R\$ 1.713,30

Bonito

Pacotes saindo de: Campinas

04 noites

Saída: 02/08/2023



Marruá Hotel

Passagem aérea |
Hospedagem com café da manhã

A PARTIR DE:
10x sem juros de R\$ 228,93 | à vista (preço por pessoa) R\$ 2.289,37

Cruzeiro

Pacotes saindo de: Lisboa

10 noites

Saída: 25/01/2024

Norwegian Epic

All Inclusive

Cabine interna com taxas portuárias inclusas
+ Wi-Fi + Restaurantes de especialidade +
Créditos para Excursão + Open Bar Ilimitado
Itinerário: Lisboa, Funchal, Santa Cruz de Tenerife, Las Palmas de Gran Canárias, Arrecife, Málaga, Gibraltar, Cádis e Lisboa.

A PARTIR DE:
10x sem juros de R\$ 705,80 | à vista (preço por pessoa) R\$ 7.058,00

Orlando

Pacotes saindo de: Viracopos

07 noites

Saída: 19/08/2023

Universal's Endless Summer Resort Dockside Inn And Suites

Passagem aérea |
Hospedagem

A PARTIR DE:
10x sem juros de R\$ 950,93 | à vista (preço por pessoa) R\$ 9.509,33

Curaçao

Pacotes saindo de: Viracopos

08 noites

Saída: 07/10/2023



Sunscape Curacao Resort Spa & Casino

Passagem aérea |
Hospedagem All Inclusive

A PARTIR DE:
10x sem juros de R\$ 865,63 | à vista (preço por pessoa) R\$ 8.656,38

Escaneie o QR Code para
ver essas e outras ofertas.



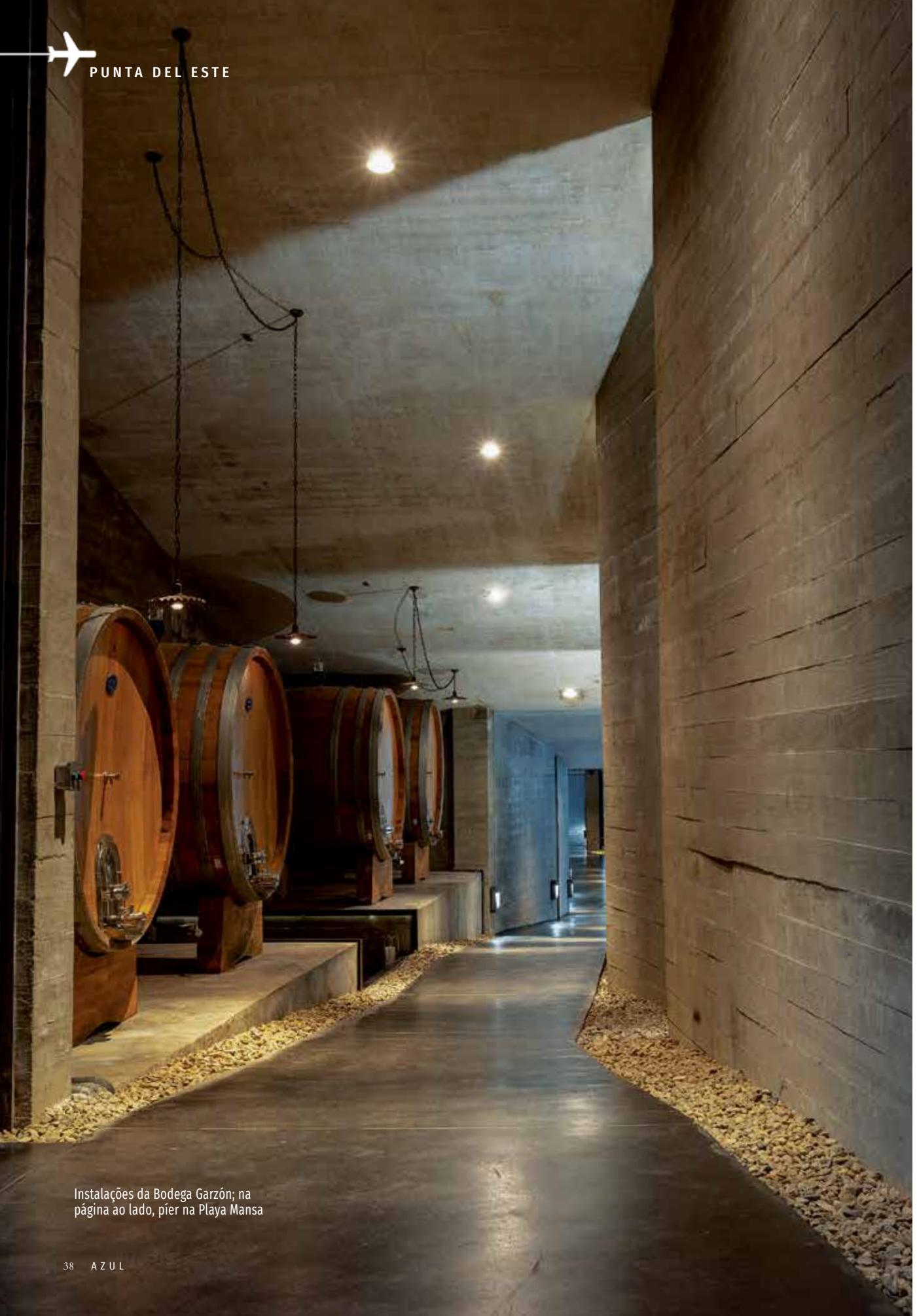
Utilize os pontos do Programa
de Fidelidade da Azul.



Os valores publicados são válidos por pessoa, em hotéis nas categorias especificadas em apartamento duplo, sendo as passagens aéreas sujeitas a 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 05/05/2023. Valores, datas e condições de pagamento estão sujeitos a 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.



PUNTA DEL ESTE



Instalações da Bodega Garzón; na
página ao lado, píer na Playa Mansa

INVERNO NO URUGUAI

Punta del Este no inverno? Sim, o badalado balneário uruguai reúne diversas atrações para você curtir a temporada mais fria. Divirta-se nos cassinos, curta sua estada no hotel, explore os museus, saboreie a gastronomia local e visite as vinícolas

por Marcelo Katsuki
fotos Adriano Kirihara





Obra *Los Dedos*, na Playa Brava; na página anterior, o prédio do MACA



Punta del Este oferece uma atmosfera tranquila e relaxante durante o inverno, com uma orla privilegiada e ruas limpas e seguras. A área mais animada nesse período é o centrinho comercial, situado na Península, junto ao porto. Lá começam as duas praias mais famosas: a Playa Mansa, com suas águas calmas banhadas pelo rio da Prata, e a Playa Brava, com mar aberto e muito frequentada por surfistas.

Comece o dia com uma caminhada revigorante na orla, e desfrute da beleza visual e dos mirantes e dequeus ao longo do caminho, perfeitos para momentos de contemplação. Para uma pausa para café ou compras, dirija-se à Avenida Gorlero, localizada entre as duas praias e que oferece uma variedade de lojas, restaurantes, cafés e galerias de arte.

Não deixe de visitar a famosa obra *Los Dedos*, também conhecida como *La Mano*, localizada no começo da Playa Brava. Criada pelo artista chileno Mario Irarrázabal, essa escultura de cinco dedos emergindo da areia representa a luta

do ser humano pela vida e pela liberdade e convida à reflexão sobre a relação entre o homem e o meio ambiente. A localização à beira-mar, com a escultura surgindo na areia e o oceano ao fundo, cria uma imagem impressionante.

Outro destaque na cena cultural que merece ser visitado é o novo Museo de Arte Contemporáneo Atchugarry (MACA), localizado na região de Manantiales. Projetado pelo renomado arquiteto uruguai Carlos Ott, o museu possui cinco salas de exibição, um auditório e uma área a céu aberto dedicada a esculturas de artistas internacionais. Cercada por áreas florestadas e lagos, a edificação do MACA insere-se harmoniosamente na paisagem do entorno. O museu dispõe ainda de um café e de um restaurante e a entrada é gratuita.

A Casapueblo, localizada em Punta Ballena, a cerca de 15 quilômetros de Punta del Este, é uma joia arquitetônica. Criada pelo artista e escultor uruguai Carlos Páez Vilaró, essa construção orgânica acompanha a encosta rochosa e combina influências mediterrâneas e árabes. Iniciada em 1958 e concluída em 2005, a Casapueblo abriga um hotel,



Ateliê de Carlos Páez Vilaró, localizado no interior da Casapueblo (foto acima)



um restaurante, um museu e um café. Com vista privilegiada do Oceano Atlântico, o local oferece um pôr do sol espetacular, acompanhado diariamente da leitura de um poema de Vilaró. É um dos cartões-postais mais famosos do Uruguai e certamente uma construção singular.

COMES E BEBES

Em Punta del Este, os amantes de vinho encontrarão excelentes opções nas proximidades, desde a familiar Bodega Alto de la Ballena até a conceituada Garzón, considerada uma das melhores vinícolas do mundo. Aproveite o clima frio para fazer um passeio nos vinhedos e degustar os rótulos acompanhados de deliciosos petiscos, pães e queijos.

A Bodega Garzón, localizada a cerca de 75 km de Punta, oferece visitas guiadas e degustações. Durante o passeio, você terá a oportunidade de aprender sobre o processo de produção dos vinhos e conhecer as instalações, incluindo os impressionantes tonéis de fermentação e as cavas com barris para o envelhe-

cimento da bebida. Após o tour, você poderá adquirir alguns rótulos na loja e desfrutar de uma refeição no restaurante, casual e com cozinha apurada, acompanhado de vinhos oferecidos em taças ou garrafas. Com seus extensos vinhedos, onde são cultivadas 17 variedades de uvas, a Bodega Garzón produz cerca de 1,8 milhão de litros de vinho por ano. O complexo arquitetônico da bodega, que foi eleita a Melhor Vinícola do Novo Mundo pela revista *Wine Enthusiast* em 2018, oferece uma experiência inesquecível com suas instalações arrojadas e um cenário encantador. O trajeto de Punta até a bodega leva aproximadamente 90 minutos, mas é possível realizar o traslado por meio de empresas como a Wine Locals, especializada em passeios de enoturismo no Uruguai, no Chile e na Serra Gaúcha.

Outra vinícola próxima é a Alto de la Ballena, situada a 30 km de Punta, no Departamento de Maldonado. Trata-se de uma empresa familiar de pequena escala, que produz vinhos e azeites de alta qualidade. Em seus oito hectares de vinhedos são cultivadas variedades como Tannat, Cabernet Franc,



Cave da Bodega Garzón; à direita, prato do menu oferecido no restaurante da vinícola





Degustação de vinhos da Bodega Alto de la Ballena;
à direita, área externa do restaurante Las Espinas

Merlot, Sirah e Viognier, a única cepa branca. Na parte mais alta do vinhedo, você poderá desfrutar de uma degustação dos vinhos acompanhada de petiscos e apreciando a bela vista do vale. A Bodega Alto de la Ballena faz parte do projeto de uvas sustentáveis do Uruguai e oferece uma experiência autêntica e acolhedora.

Nos domínios da Bodega Bouza, localizada em Punta Negra, entre Punta del Este e Piriápolis, você encontrará o encantador restaurante Las Espinas. Situado no topo de uma colina, o restaurante oferece um ambiente rústico e aconchegante com uma vista de tirar o fôlego. Conhecido por sua cozinha contemporânea autêntica, o Las Espinas combina sabores tradicionais uruguaios com técnicas modernas, oferecendo uma variedade de pratos criativos e refinados, que incluem carnes suculentas, frutos do mar frescos e opções vegetarianas.

A gastronomia em Punta del Este apresenta uma mistura

de influências uruguaias e internacionais, proporcionando experiências culinárias diversificadas. Nos bares da Península, como a Cerveceria Malafama, você pode degustar especialidades locais, como empanadas, mollejas, milanesas e também pizzas com massa de fermentação natural, acompanhadas de cervejas artesanais.

O resort Enjoy Punta del Este, localizado próximo à Península, possui uma seleção de restaurantes e bares que atendem a todos os gostos. No restaurante Las Brisas, você pode saborear desde lanches e saladas até cortes de carnes *premium* preparados em parrillas, em um ambiente casual e descontraído. Experimente o famoso Chivito, um sanduíche icônico do Uruguai feito com filé-mignon grelhado, presunto, queijo, alface, tomate, cebola e ovo, acompanhado de batatas fritas. Para uma experiência com tapas elaboradas, visite o aconchegante *wine bar* Provence, localizado





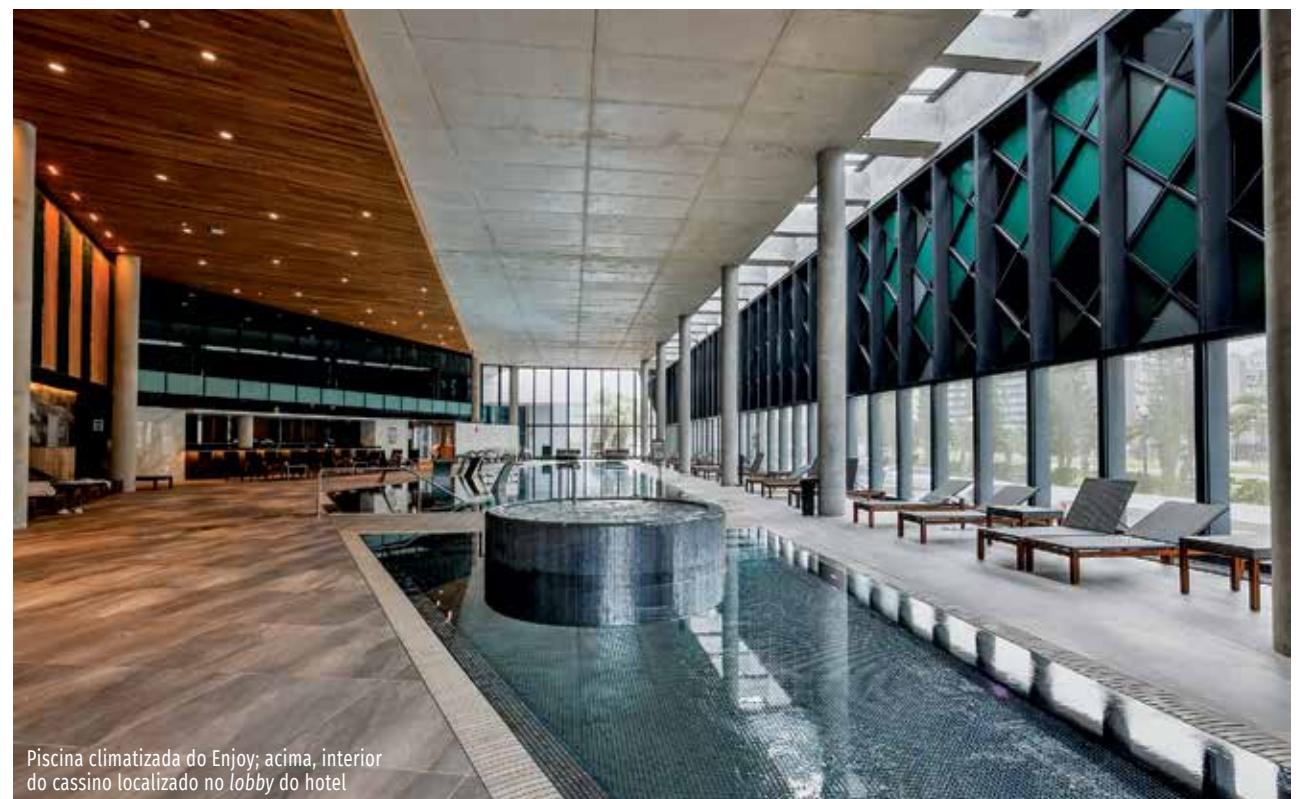
PUNTA DEL ESTE



no *lobby* do hotel. E para um jantar mais intimista, em um ambiente elegante e com menus harmonizados, a sugestão é o restaurante St. Tropez, conhecido por seu ambiente reservado e seu serviço requintado, sendo um dos favoritos entre as celebridades.

Não deixe de conhecer o cassino, a atração favorita dos brasileiros que se hospedam no Enjoy. Teste sua sorte e divirta-se com uma ampla variedade de jogos, como caça-níqueis, roleta, *blackjack* e pôquer. Dentro do cassino, você também encontrará o Blend Bar, com shows ao vivo que animam as noites.

O Enjoy Punta del Este é um resort luxuoso que oferece uma variedade de atividades e comodidades para seus hóspedes. Com localização privilegiada em frente à Playa Mansa e próximo ao porto, o hotel conta também com spa e *wellness center*, oferecendo tratamentos relaxantes, massagens, banhos e outras terapias revitalizantes. Além disso, o resort possui piscinas ao ar livre e climatizadas, instalações esportivas, como quadras de tênis, salas de jogos e áreas de recreação. Perfeito para desfrutar com conforto de diversas experiências em um único lugar. ▲



Piscina climatizada do Enjoy; acima, interior do cassino localizado no *lobby* do hotel



Pôr do sol na Playa Mansa; acima, uma das suítes do hotel Enjoy



SERVIÇOS

ONDE FICAR

ENJOY PUNTA DEL ESTE
@enjopyuntadeleste

ONDE COMER

CERVECERIA MALAFAMA
@malafama_puntadeleste

LAS BRISAS
@gastronomiaenjopyunta

PROVENCE
@gastronomiaenjopyunta

ST. TROPEZ
@gastronomiaenjopyunta

LAS ESPINAS (PUNTA NEGRA)
@bodegabouza

PASSEIOS

BODEGA GARZÓN
@bodegagarzon

BODEGA ALTO DE LA BALLENA
@altodelaballena

WINE LOCALS
@winelocals

CASAPUEBLO (PUNTA BALLENA)
@casapueblo.oficial

MACA (MANANTIALES)
@maca.fundacionpabloatchugarry

COMO IR

A Azul leva você até Punta del Este, com voos diretos a partir de São Paulo - GRU e de Porto Alegre. Consulte as opções no site ou por telefone.

MAIS INFORMAÇÕES: 4003 1118 /
VOEAZUL.COM.BR

Azul
viagens

a partir de
10x de
280,92
sem juros

2.809,26
à vista
por pessoa

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

PUNTA DEL ESTE
3 noites no Enjoy
Punta del Este
Resort & Cassino,
café da manhã +
passagem aérea
de ida e volta.
Saída em
17/8/2023
(de São Paulo -
GRU)

PISCINAS INCRÍVEIS

Bordas infinitas, formas geométricas, cascatas. A área aquática dos hotéis e resorts costuma ser uma das suas principais atrações. Selecionamos as mais belas e surpreendentes do mundo

por Bruno Segadilha



Fotos: Shutterstock e divulgação

1 TIVOLI ECORESORT

PRAIA DO FORTE // BRASIL

Aproveitar as áreas de lazer deste resort baiano requer algum tempo. Isso porque o empreendimento ocupa uma área de mais de 30 mil metros quadrados, onde ficam as 287 acomodações, quadras de vôlei, futebol e tênis, além das oito piscinas. Nelas os hóspedes podem relaxar ou participar de atividades como aulas de dança, ioga e hidroginástica. A maior delas, de borda infinita, fica de frente para a Praia do Forte e dá aos visitantes a impressão de estar mergulhando no mar. O enorme gramado do lado de fora, além das espreguiadeiras do deque de madeira, é um convite para um cochilo à beira-mar. Para quem quer descansar com mais privacidade, vale a pena conhecer a piscina de hidromassagem do spa, um enorme espaço que abriga também três saunas, ducha escocesa, além de salas privativas para tratamentos e massagens. Perto dali, os pequenos se divertem na área de lazer infantil, com escorregadores e atrações molhadas.



2

GRAND HOTEL TREMEZZO

TREMEZZO // ITÁLIA

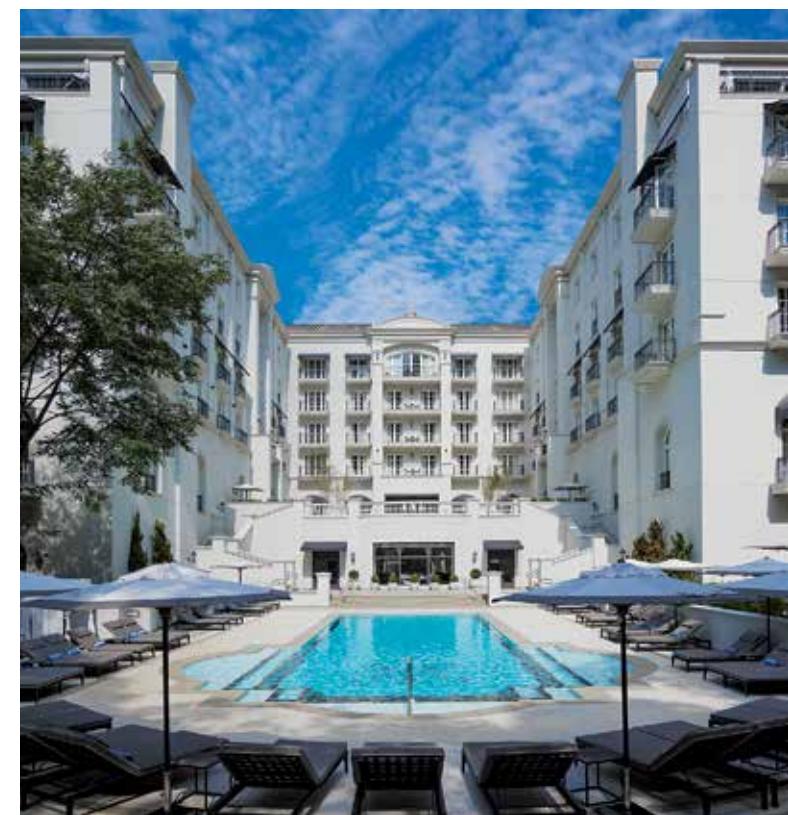
Neste lugar a definição de oásis é atualizada a cada instante. Instalado em um antigo palácio histórico, o empreendimento é um dos mais tradicionais da hotelaria italiana com suas luxuosas acomodações, sua bela arquitetura e suas três icônicas piscinas. A principal, batizada de Water on the Water, foi construída sobre o Lago Léman e parece flutuar na água, graças ao deque de madeira que funciona como borda da enorme estrutura. Quer mais contato com a natureza? A dica é dar um mergulho na praia particular que fica logo ao lado, na margem do lago. Para quem tiver fome e quiser petiscar, o restaurante, localizado logo em frente, tem um cardápio com várias opções de petiscos e comidas rápidas. Na parte de trás do edifício de 1910, cercada de belos e majestosos jardins, fica a Piscina dei Fiori, outro destaque desse charmoso hotel. No spa, a Infinity Pool é coberta e aquecida, além de oferecer uma banheira do lado de fora. Não à toa, tornou-se um dos espaços mais disputados durante os dias mais frios.

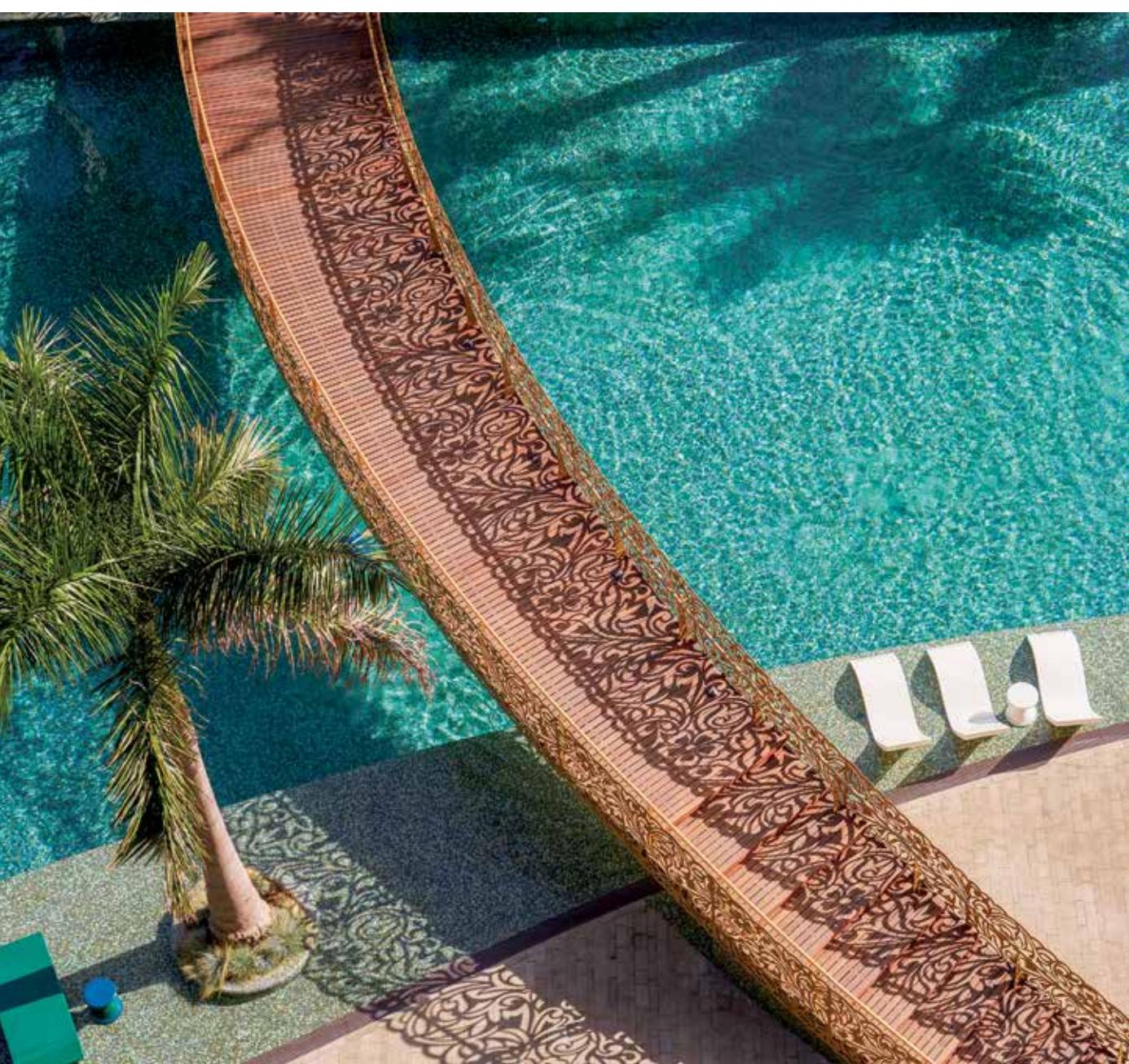
3

PALÁCIO TANGARÁ

SÃO PAULO // BRASIL

Um dos empreendimentos mais luxuosos de São Paulo, o hotel ostenta números superlativos. São 108 mil metros quadrados, onde se distribuem seus 141 novos quartos, três salões para festas, nove salas de reunião, um spa e duas áreas de lazer aquático. Bem debaixo do lobby, o spa abriga uma piscina aquecida de 25 metros de comprimento, além de uma banheira para os que querem relaxar. Do lado de fora, fica a segunda piscina, uma estrutura de 20 metros de comprimento com vista do Parque Burle Marx. Os ladrilhos do fundo trazem o símbolo do hotel, uma borboleta formada por dois pássaros. A figura é uma homenagem ao tangará, ave amazônica de cores únicas e vibrantes e que dá nome ao empreendimento, e ao bairro do Panamby, onde foi erguida a construção. Derivada da língua dos povos originários, "tangará" significa rio de borboletas.





Fotos: Shutterstock e divulgação

4 SAVOY PALACE

ILHA DA MADEIRA // PORTUGAL

Tudo nesse resort, localizado à beira do Oceano Atlântico, remete ao movimento das águas. A começar pela criativa arquitetura do prédio, cuja fachada em curvas lembra as ondas do mar. Esse conceito pode ser percebido também na decoração das suas 352 acomodações e na enorme quantidade de piscinas. São nada menos do que seis principais e 14 localizadas em algumas das pool suítes, apartamentos com sua própria área de lazer molhada na varanda. Destaque para a Galáxia Skypool, que fica no rooftop, localizado no 17º andar do edifício. De lá, a vista privilegiada é para o Premium Lounge, que tem borda infinita e um bar de coquetéis. Já a Solário tem espreguiçadeiras dentro e fora da água e a famosa ponte que se transformou em símbolo do hotel e espécie de lugar obrigatório para quem quer curtidas nas redes sociais.

5 CARMEL TAÍBA

CEARÁ // BRASIL

Cada espaço deste hotel, localizado no município de São Gonçalo do Amarante, oferece um cenário perfeito para fotos e registros. Pudera. Os 20 mil metros quadrados do lugar foram cuidadosamente planejados, com projeto arquitetônico de Marcelo Franco, decoração de João Armentano e paisagismo de Alex Hanazaki. Nesta imensa área, ficam os 36 quartos, espalhados em vilas, 13 jacuzzis, cinco saunas e 29 piscinas, entre as privativas e as localizadas nas áreas comuns. E, em uma delas, os hóspedes podem relaxar em um *lounge* que parece flutuar na água. Destaque para as acomodações da Vila Fruto Loft, que têm uma ampla varanda e piscina de vidro de frente para a Praia da Taíba. Quem pede café da manhã no quarto tem outra grata surpresa, já que as iguarias chegam em uma barca flutuante. Sem dúvidas, uma experiência inesquecível.





6

GRAND WAILEA

MAUÍ // HAWAÍ

A imponência e a grandiosidade deste hotel de 780 quartos impressionam já na entrada, quando o visitante se depara com uma cascata artificial. Mas isso é só o começo. No lobby, os hóspedes são recebidos com colares de flores e guiados por um átrio ao ar livre repleto de esculturas de Botero e fontes de água, tudo com vista do Oceano Pacífico. A área da piscina não fica atrás e ocupa um espaço de quase 3 mil metros quadrados, onde ficam nove piscinas conectadas por um rio de correnteza. Destaque para a Hibisco, famosa pelo fundo feito em mosaico de vidro mexicano e por suas duas jacuzzis. Perto dali fica o Wailea Canyon, área com quatro piscinas, seis cachoeiras, uma pequena praia para bebês e cinco tobogãs, entre eles o Lava Tube. A atração, uma das mais famosas do lugar, tem nove metros de altura e um trajeto repleto de curvas. Ideal para quem gosta de fortes emoções.

7



RENAISSANCE WIND CREEK CURAÇAO RESORT

WILLEMSTAD // CURAÇAO

O edifício, construído com fachadas coloridas e em tons pastel, e o oceano de águas azuis não deixam dúvidas de que o visitante está em pleno Caribe. Tudo neste resort remete à região, incluindo suas duas piscinas. Para os mais tradicionalistas, a de água doce oferece momentos de diversão e relaxamento na beira das pedras, enquanto a de água salgada, logo ao lado, tem chão de areia e dá aos hóspedes a impressão de estar em uma praia repleta de espreguiadeiras e guarda-sóis. Para aproveitar o melhor dos dois mundos, o hóspede precisa dar poucos passos, já que apenas um pequeno muro separa as duas áreas. A localização privilegiada do hotel dá um charme extra a essa experiência. Erguido sobre rochedos ao lado do Forte Rif, construção que foi eleita Patrimônio Mundial da Unesco, o hotel oferece uma vista única da cidade de Willemstad, em Curaçao, e do mar caribenho, famoso por suas águas cristalinas e de tom azulado.

Fotos: Shutterstock e divulgação



8

CHRISTOPHER HOTEL

GUSTAVIA // SAINT BARTHES

Localizado entre o mar e o bairro de Pointe Milou, um dos mais descolados de Saint Barthes, o hotel oferece uma vista privilegiada das águas do Caribe e das ilhas vizinhas. Especialmente se o hóspede estiver aproveitando a piscina de borda infinita, erguida no topo da falésia mais alta da região, ou em uma das espreguiadeiras que ficam no enorme deque de madeira do empreendimento. Para quem quiser aproveitar o dia ali, o restaurante oferece um cardápio variado de petiscos e pratos. A maioria dos 42 quartos, aliás, fica de frente para o Oceano Atlântico. As acomodações são o lugar ideal para saborear um drinque e observar o pôr do sol. Outra dica para descansar é aproveitar as terapias e massagens do spa, de onde se pode ouvir o som das ondas e sentir a brisa do mar.



Fotos: Shutterstock e divulgação

9 THE OBEROI UDAIVILAS RAJASTÃO // ÍNDIA

Conhecida como a cidade dos lagos, Udaipur, no Rajastão, é famosa por seus palácios, templos e jardins históricos. As construções, obras remanescentes do antigo Reino de Mewar, serviram de inspiração para este hotel de arquitetura indo-islâmica. Esses detalhes podem ser observados nas cúpulas e corredores interconectados e na piscina principal, cujos pisos formam delicados mosaicos geométricos. Assim como os lagos de Udaipur, que são todos conectados, alguns quartos são interligados por uma espécie de canal, que fica à margem das varandas. O spa, que ocupa um pequeno prédio construído em formato de arcos, fica de frente para o Lago Nenúfares e possui uma piscina aquecida, sauna a vapor e um pátio central, onde os hóspedes podem relaxar ou esperar pelos tratamentos e massagens.



10 MARINA BAY SANDS SINGAPURA

Do alto do 57º andar do hotel Marina Bay Sands, é possível ter uma vista panorâmica da cidade, uma das mais imponentes do Sul da Ásia, com seus arranha-céus futuristas. Não por acaso, a piscina do empreendimento, localizada no rooftop do complexo Sands Skypark, transformou-se em um dos pontos mais fotografados do mundo. Tomar banho a 190 metros do chão pode causar certa vertigem em pessoas mais sensíveis, já que a borda infinita sugere a impressão de que os nadadores serão lançados edifício abaixo. Mas isso é pura ilusão de ótica. Alguns centímetros abaixo do campo de visão dos hóspedes, há um segundo fundo, devidamente protegido e cercado de parapeitos. Outra maneira de ver a metrópole de cima é a partir do Observation Deck, um mirante que fica aberto ao público e que, à noite, tem um divertido show de luzes.

Já viu encomendas voando?



Acesse o QR Code
e saiba mais



Azulcargo
»Express

azulcargoexpress.com.br

ESTILO
DE VIDA

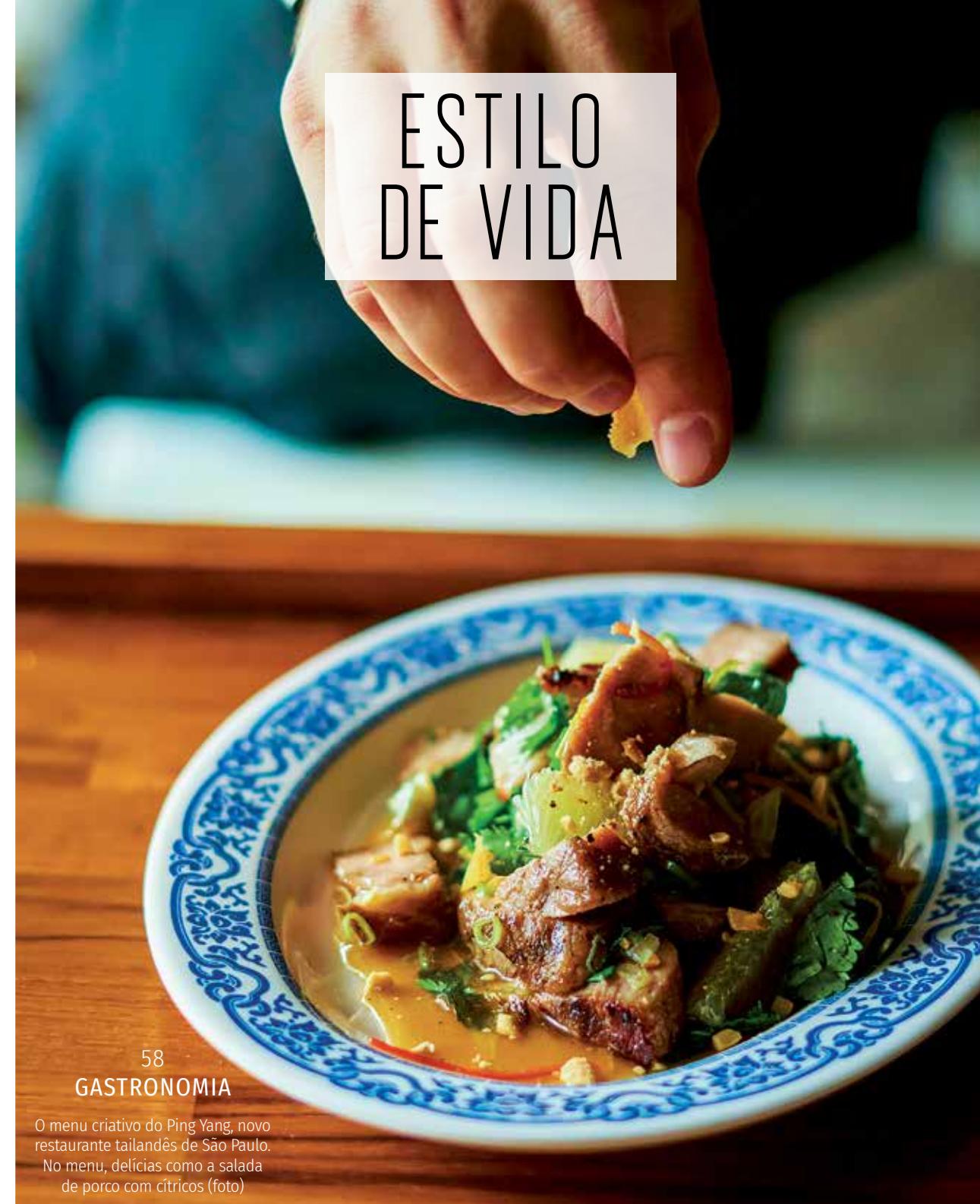


Foto: Laís Acsa/Divulgação

58 GASTRONOMIA

O menu criativo do Ping Yang, novo restaurante tailandês de São Paulo. No menu, delícias como a salada de porco com cítricos (foto)

62 CONCIERGE

O charme do Laghetto, no Rio de Janeiro

64 BEM-ESTAR

Dicas e produtos para uma vida mais saudável

65 BELEZA

Itens para arrasar no Dia dos Namorados



Ao centro, o frango grelhado Gai Yang

UM IZAKAYA TAILANDÊS

O *Ping Yang*, do chef Maurício Santi, traz versões contemporâneas da comida tailandesa e já nasce como um badalado hotspot da cidade por Junior Ferraro

Já virou uma cena comum: todas as noites, de segunda a sábado, grupos de clientes animados se concentram na frente de um pequeno sobrado nos Jardins, desde às 19h, para disputar os 40 lugares do mais novo tailandês de São Paulo. Trata-se do *Ping Yang*, restaurante do chef Maurício Santi, que mal foi aberto e já se tornou o *hotspot* da cidade. No pequeno salão despojado, com a cozinha aberta atrás de um grande balcão, o chef e sua azeitada equipe preparam receitas impecáveis, que enchem o ambiente com seus aromas e cores irresistíveis.

A fama é mais do que merecida. Com 21 anos de carreira e 43 de idade, o chef e sócio da casa é um dos maiores pesquisadores da culinária da Tailândia no Brasil. Por mais de sete anos Santi morou em várias regiões tailandesas, passando por diversos estabelecimentos, desde pequenos restaurantes familiares e barracas de rua até restaurantes como Aksorn, 80/20, Samrub Samrub Thai e 100 Mahaseth, em Bangkok, e Samuay and Sons, em Udon Thani. “Desde que voltei ao Brasil lutava para ter um espaço onde pudesse mostrar a cozinha tailandesa”, conta o chef.

Porém, ainda levou alguns anos, quando cozinhou em casas como Satay e Obá, até chegar ao sucesso do que ele chama de “izakaya tailandês”. “O *Ping Yang* traz uma Bangkok contemporânea, próxima do que acontece hoje em Londres, Nova York e Sidney. É um ambiente rústico-industrial, com muita descontração”, diz Maurício.

Um dos grandes trunfos da casa, certamente, é seu menu com 20 itens preparados em quatro fontes distintas de calor. Como num típico izakaya, a proposta é servir diversos preparos em porções para compartilhar, permitindo que o cliente navegue nas diferentes especialidades *thai*. Como a Yam Som Kho Moo Yang, uma surpreendente salada de porco grelhado com um molho à base de cítricos, nampla (molho de peixe), açúcar de palmeira e pimentas, junto com folhas frescas de coentro, hortelã, cebolinha e cebola roxa e gomos de laranjas e limão. Vale também a versão vegetariana Yam Makhua Yao, salada de folhas com berinjela tostada na brasa e ovo de gema mole, com molho cítrico levemente apimentado.

A seção Ping traz os espetinhos das barraquinhas de rua da

Foto: Láis Acsa / Divulgação



Salada de berinjela
Yam Makhua Yao



Drinques da casa: Sep Sep (esq.) e Whisky Soda; ao lado, o chef Mauricio Santi

Tailândia, como o Moo Ping, com nacos de carne de porco marinada por 24 horas em leite de coco, molho de soja, pimenta do reino e açúcar; e o Gai Golek, espetinho de frango grelhado na pasta curry artesanal. Já na seção Yang, brilham grelhados como o Gai Yang, um suculento frango assado na brasa, servido fatiado com molho Nahm Jim Jaew, à base de tamarindo, nampla e açúcar de palmeira, finalizado com pimenta seca em pó e farinha de arroz tostado e acompanhado por arroz glutinoso e folhas e ervas típicas. Outro *hit* da casa é o Sua Rong Hai Kai Kem, um steak de ancho grelhado no carvão, com uma gema curada no nampla. “É uma releitura moderna de uma *beef salad*, focada na carne selada na brasa, em que o umami vem da gema. É uma proteína grandona, que o paulistano adora”, conta Maurício.

Das grandes *woks* fumegantes, que se agitam rapidamente sobre o fogo intenso, saem pratos com sabores tostados e texturas crocantes, como o Pak Boong Fai Deng, um agrião chinês doce e picante, selado com um fio de óleo no calor intenso da *wok*, e o Pad Neua Nahm Man Hoi, carne na *wok* com molho de ostras e cebolinha. Não deixe de provar um dos aromáticos curries feitos artesanalmente, como o Gaeng Panaeng Moo, porco com curry vermelho mesculado com pasta de amendoim, e o picante Gaeng Kiaw Wan Neua, curry verde com carne e vegetais.

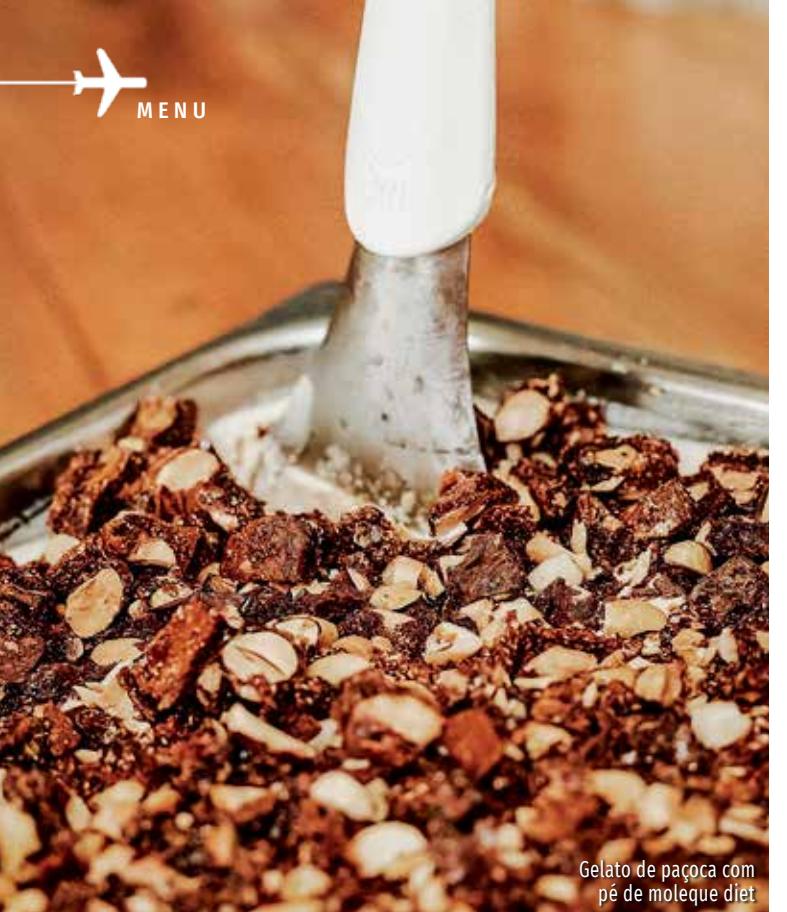
O vibrante menu pode ser acompanhado com ótimos vinhos e saquês, selecionados pela *sommeliere* Camila Ciganda, ou drinques da casa, como o Sep Sep, à base de cachaça infusionada com galanga, xarope de coco tostado, abacaxi, mix de limões e vinagre de arroz; ou o Whisky Soda, que leva Rum Havana, abacaxi, açúcar e água de coco. A única sobremesa é o Kanom Tom: o coco ralado fresco é cozido em açúcar de palmeira até virar uma cocada, boleada e envolta em massa de farinha de arroz glutinoso, servido com calda morna de leite de coco. Um toque de delicadeza e doçura para fechar uma potente refeição. Dá vontade de enfrentar a fila de novo.

PING YANG | 11 91762 6008 / @pingyangsp





MENU



Gelato de paçoca com pé de moleque diet



Pudim de tapioca, caramelo de paçoca e biscoito Arlete da vovó Marambaia

QUE DELÍCIA DE AMENDOIM!

Da língua tupi, *pasoka* significa esmagar com as mãos. Foi a partir dessa ideia que os povos originários criaram, nos primórdios da colonização, uma das iguarias mais populares do Brasil. Feita com amendoim torrado e moído, açúcar, sal e farinha – de milho, mandioca ou farinha-d'água, dependendo da região –, a paçoca conquistou nosso paladar ao longo dos séculos, transformando-se em item obrigatório de eventos como as festas juninas. Graças ao seu sabor delicioso e marcante, o quitute é normalmente consumido puro, mas vem ganhando versões criativas em restaurantes do País. No **Pérgola Bar & Bistrô**, restaurante da Pousada Fazenda Bom Retiro, na serra catarinense, ela é feita com pinhão e transformada em recheio de pasteizinhos que chegam quentinhos e crocantes à mesa. “Nossos pasteizinhos foram a forma que encontramos para apresentar a gastronomia serrana de uma maneira mais descontraída. Os pastéis são servidos com recheios em dois sabores: paçoca de pinhão, que é um dos ingredientes típicos da serra catarinense, e Scamorza, um queijo branco suave de vaca levemente defumado”, diz Cláudio Júnior, chef-executivo do lugar. Na **Casa Marambaia**, em Petrópolis, região serrana do Rio, o destaque é o pudim de tapioca, feito com caramelo de paçoca e biscoito. “É um pudim tradicional preparado com caramelo de paçoca. O biscoito chama-se Arlete e é feito com massa folhada, açúcar e canela”, diz David Mansaud, que, ao lado de Roland Villard, é responsável pelo conceito gastronômico do hotel butique. O ingrediente brilha também na **Momo Gelato**, que criou versões de doces brasileiros para o seu cardápio e serve o sorvete de paçoca com pé de moleque, que não leva açúcar. “Primeiro, lançamos o sorvete de paçoca, desenvolvido sem açúcar para ser uma opção saudável e saborosa, além de dietético. Depois, resolvemos incrementar a receita para desenvolver um pé de moleque sem açúcar, unimos as duas ideias e criamos o sorvete de paçoca com pé de moleque. É comum as pessoas se surpreenderem com a crocância e, principalmente, por ser uma versão dietética, conseguimos agradar um público maior com o sabor”, diz Walter de Mattos, fundador da Momo.

MOMO GELATO (SP)
momogelato.com.br

CASA MARAMBAIA (PETRÓPOLIS)
casamarambaia.com.br

PÉRGOLA BAR & BISTRÔ (SC)
fazendabomretiro.com.br

Fotos: Leonardo Guimarães, Vítor Muzzi, Studio Primo, Beto Roma e Divulgação



O DRINQUE PERFEITO

FLORA

por Lucas Santos, bartender do **Voar**, no Recife

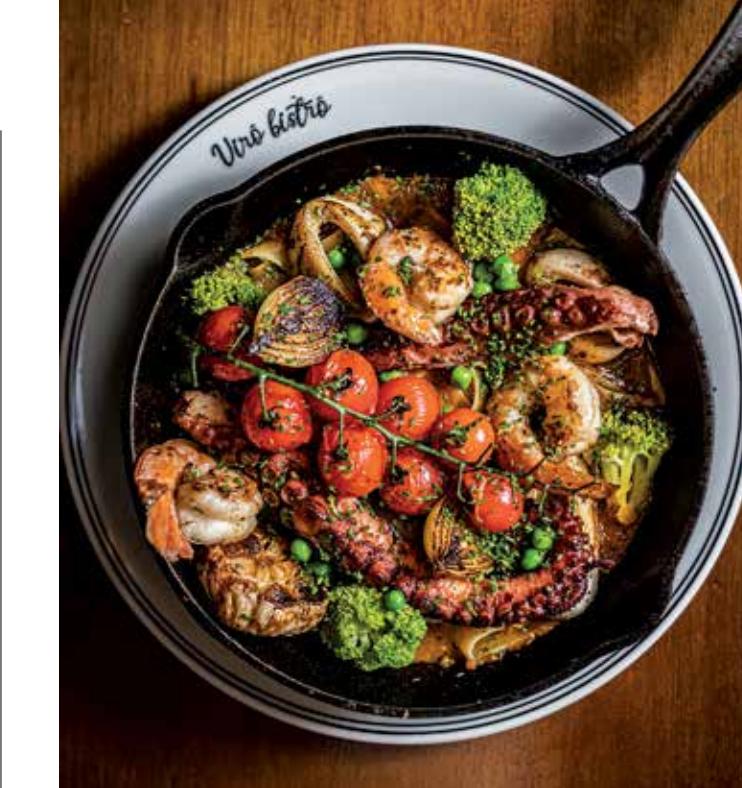
INGREDIENTES:

- 50 ml de Ketel One Grapefruit & Rose
- 20 ml de Malibu
- 40 ml de sumo de limão Taiti
- 40 ml de Red Fruit Swift
- 20 ml de xarope de framboesa

PREPARO:

Adicione todos os ingredientes em uma coqueteleira com gelo e agite bem. Sirva em copo longo com uma fatia de laranja desidratada e hortelã.

Para o xarope de framboesa, misture 100 ml de água, 100 ml de açúcar, 100 g de framboesa e leve ao fogo até reduzir. Coe e conserve refrigerado.



SOTAQUE FRANCÊS

CAMPINAS Sucesso em São Paulo, o **Virô Bistrô** acaba de abrir suas portas no Shopping Iguatemi Campinas. Assim como na capital, a casa tem inspiração nos bistrôs franceses e serve clássicos da culinária francesa, como o *Moules Et Frites*, feito com mexilhões cozidos no molho de vinho branco e acompanhado de fritas e aioli, e o *Calamars Gratinés à La Bechamel*, que combina lulas gratinadas com molho bechamel e crispy de bacon. Entre os principais, as estrelas são o *Poulpe, Wasabi Et Bière*, um polvo grelhado, que chega à mesa com musseline de wasabi, tomate confitado e échalote com molho de cerveja preta, e o *Filé au poivre*, acompanhado de musseline de batata. ■ @virobistro



COISA DE BOTECO

RIO DE JANEIRO Inaugurado na esquina das ruas Arnaldo Quintela e Oliveira Fausto, em Botafogo, o **Xepa Bar** tem ambiente e cardápio inspirados nos típicos botecos cariocas. O menu, criado pelo chef Daniel Caamaño, tem petiscos cheios de personalidade, a exemplo do *Croquete de Moela*, servido com molho de cerveja preta, e o *Crocante de Tapioca com goiabada picante*. Destaque ainda, para o *Couvert Xeposo*, uma seleção com frios, conservas de azeitona, berinjela, tomatinhos confitados, queijos meia cura e parmesão fresco, acompanhado de mix de pães, mentirinhas (as fitinhas de pastel) e creme azedo. Entre os pastéis, vale a pena experimentar o de bobó de camarão, com camarões frescos no dendê, e o de Carninha, clássico da Feira da Glória, no Rio, servido com o tempero da casa. ■ @xepa.bar



CONFORTO COM VISTA DO MAR

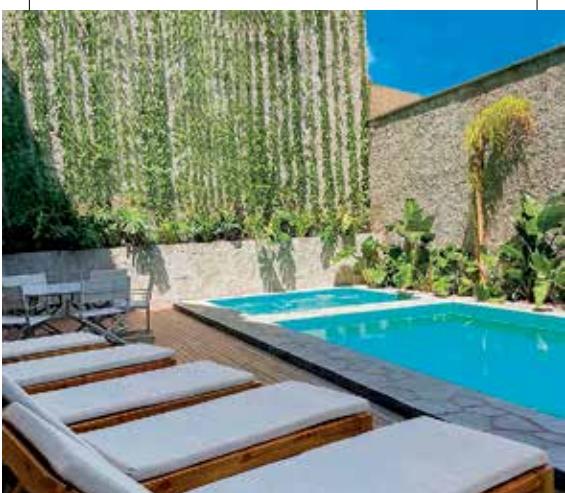
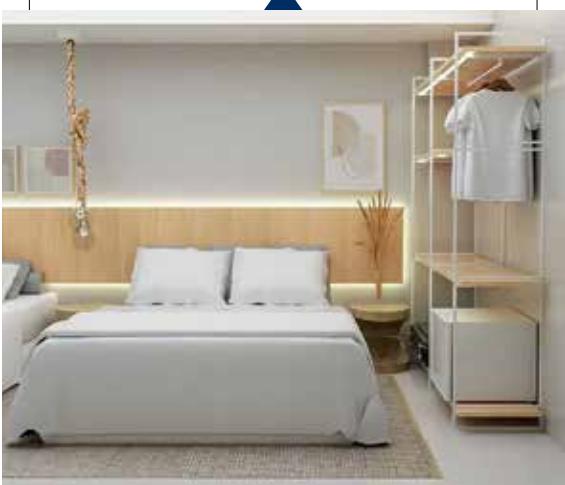
RIO DE JANEIRO A Barra da Tijuca, região mais jovem e planejada da Cidade Maravilhosa, dispõe de um dos melhores trechos para banho de mar em toda a cidade. De frente para a praia, o **Laghetto Stilo Barra Rio** oportuniza abrir as janelas, sentar-se na sacada e ter a praia da Barra da Tijuca como vista ao acordar. Depois, é só atravessar a rua e aproveitar para mergulhar. São 303 apartamentos no total, todos espaçosos, confortáveis e bem equipados. O destaque fica por conta das quatro suítes, situadas nos andares mais altos, com *lounge* privado e vista deslumbrante da beira-mar. Entre a infraestrutura comum, disponível a todos os hóspedes, está a piscina externa, a jacuzzi interna, a sauna e o terraço. Nas dependências do hotel funciona também o **Milano Beauty Spa**, que oferece serviços de massagem e de salão de beleza. O grupo gaúcho Laghetto, com mais de dez hotéis somente em Gramado e Canela, não nega suas origens. No farto e saboroso café da manhã, sagu e cuca estão entre os pratos servidos – ambas as iguarias estão vinculadas às imigrações italiana e alemã presentes no Rio Grande do Sul. No Stilo Restaurante os hóspedes podem provar, no almoço e no jantar, pratos como salmão grelhado em crosta com musseline de baroa e azeite de ervas, ou então o gnocchi de abóbora com ragu de carne seca. laghettohoteis.com.br



Fotos: Divulgação

REGIONAL NO DETALHE

FORTALEZA Localizado na Praia de Iracema, o **Tintto Hotel** é o mais novo empreendimento hoteleiro de Fortaleza. O prédio tem 54 apartamentos, divididos em três categorias: standard, standard triplo e o que oferece vista parcial do mar. O projeto, idealizado pelo arquiteto Marcelo Franco, pela designer de interiores Karla Marques e pelo paisagista Marcos Hariton, valoriza a cultura local e pode ser observado em detalhes da decoração, como os painéis de madeira do *lobby* e os objetos que remetem ao mar, a exemplo dos quadros com imagens de pescadores e de embarcações. Os sabores regionais podem ser apreciados no restaurante do hotel, que oferece iguarias da culinária nordestina em seu bem servido café da manhã. tinttohotel.com.br



CLÁSSICO RENOVADO

CAMPOS DO JORDÃO Depois de uma pausa de três meses, o **Botanique Hotel & Spa** teve suas portas reabertas. O empreendimento passa por uma renovação gradativa, a começar pela decoração dos quartos e de áreas comuns, como o *lobby*, assinada pelo designer e artista plástico Kiko Sobrino. O spa foi revitalizado, assim como seu menu de experiências. Além disso, as duas maiores suítes ganharam dequeus e uma piscina com vista da Serra da Mantiqueira. A revitalização inclui ainda mudanças no Restaurante Mina, agora sob o comando do chef Cristóvão Duque, e a inauguração de um bar de jazz, ainda este ano. botanique.com.br

JOIA PORTENHA

BUENOS AIRES A capital argentina acaba de ganhar um novo hotel butique. Trata-se do **Palácio Paz**, localizado em um edifício histórico da Plaza San Martin, um dos endereços mais charmosos da cidade, perto de pontos como o Obelisco e a Basílica do Santíssimo Sacramento. Ao todo, são 50 espaçosas acomodações com decoração minimalista, com móveis, objetos e paredes nas cores preta, branca e cinza. O restaurante, que fica no térreo, faz parte da cadeia **Moby Dick Plaza**, e fica aberto para café da manhã, almoço e jantar. Logo ao lado está o bar, com dois ambientes, ideal para um café ou um drinque no final da tarde. palaciopazhotel.com





RITUAL DO SONO

Desacelerar e ter uma boa noite de sono influencia em como será o dia seguinte e como torná-lo mais produtivo. Pensando nisso, a **The Body Shop** lança **Wellness**, uma linha de autocuidado para reenergizar o corpo e a mente ancorada em três pilares especiais: Sleep, Breathe e Boost. Assim como, por exemplo, a Sleep (foto) elaborada com um mínimo de 90% de ingredientes de origem natural, ajuda a promover a calma e relaxar a mente para um boa noite de sono. Formulada com óleo essencial de lavanda 100% natural da França e óleo essencial de vetiver 100% natural de Madagascar, a linha é composta de formulações transformadoras e ativos colhidos de forma sustentável por produtores locais. E, assim, relaxar das sobrecargas mentais e dormir melhor para despertar mais animado pode ser essencial. thebodyshop.com.br



DE CARA NOVA

Com uma localização privilegiada, ao lado da Marina de Vilamoura, no Algarve, com vista do Oceano Atlântico, o Tivoli Marina Vilamoura apresenta sua reforma com inspiração náutica para receber hóspedes num ambiente mais contemporâneo e sofisticado. O Tivoli Spa Marina Vilamoura, por exemplo, apresenta 2.400 m² dedicados ao relaxamento profundo, ao rejuvenescimento e à conexão entre corpo e mente. São 11 salas de tratamento, sauna, banho turco, piscina interior e piscina de vitalidade. Os Faciais, Tratamentos Corporais Redutores e Remodeladores têm a assinatura da premiada marca de produtos de Spa Natura Bissé, oferecendo a eficácia das técnicas da medicina estética combinada com as terapias exclusivas Tivoli Spa e os seus ingredientes locais de origem orgânica. Uma viagem que inspira o bem-estar a partir de abordagens personalizadas, para que se sinta tranquilo e revigorado. tivolihotels.com/pt/tivoli-marina-vilamoura

Fotos: Divulgação



VINAGRE PODEROSO

Pensando em melhorar o desenvolvimento de uma dieta saudável, a Desinchá apresenta o **Desinchá Apple Cider e a Super Caps Apple Cider HD**. O duplo lançamento tem um motivo especial: ambos têm como ingrediente principal em suas formulações o ácido acético, novo queridinho do mundo wellness. A bebida por infusão tem poder de regular o açúcar no sangue, prevenir doenças cardiovasculares, fortalecer o sistema imunológico, além de ser rico em vitaminas, minerais, antioxidante, termogênico, anti-inflamatório e aumentar a sensação de saciedade. Além de ser zero caloria, zero açúcar, sem conservantes e corantes, é vegano. desincha.com.br

Fotos: Divulgação. *Preços pesquisados em maio de 2023



MATCH PERFEITO

SEJA PARA O DIA, SEJA PARA A NOITE, CONFIRA ALGUMAS DICAS DE PRODUTOS PARA ACERTAR NA MAKE PARA O DIA DOS NAMORADOS, INDEPENDENTEMENTE DO PASSEIO!

por Anna Paula Ali

Tem gente
que dá drink
de boas-vindas.
A gente
dá pontos.

• +150 destinos
PARA SUAS FÉRIAS



Entre para o
Programa
de Fidelidade
da Azul e ganhe
5.000 pontos.

Válido apenas para
cadastros feitos através
do QR code até 30/06/2023.



o céu é
Azul

AFRICA

Foto: Divulgação

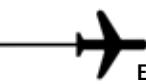


68
ENTREVISTA

Fernando Yunes fala sobre o
crescimento exponencial do
Mercado Livre

76
5 PERGUNTAS

Para os criadores do
portal Razões para
Acreditar



VENTO A FAVOR

Vice-presidente sênior e líder do Mercado Livre no Brasil, Fernando Yunes revela números de sua gestão e o segredo do crescimento exponencial da plataforma de e-commerce por Carla Julien Stagni

Presença garantida nos rankings das melhores empresas para se trabalhar do mundo, o Mercado Livre, fundado há 20 anos na Argentina, segue sua vocação para a inovação e mantém o foco no crescimento em 2023. Líder em tecnologia para *e-commerce* e serviços financeiros na América Latina, encerrou o primeiro trimestre com desempenho promissor em todos os negócios do seu ecossistema, demonstrando uma capacidade de expansão acelerada da receita e eficiência operacional. Este ano sua receita total alcançou US\$ 3 bilhões na América Latina, um aumento de 58,4%, em moeda constante, e de 35,1% em dólar na comparação com o mesmo período do ano passado. Os três principais mercados mantiveram o forte crescimento da receita em dólar na comparação anual, com o México avançando 62%, Argentina 39%, e o Brasil, 26% – país que representa 52% da receita líquida da companhia.

À frente da operação no Brasil nos últimos três anos, o vice-presidente sênior de Commerce e líder do Mercado Livre, Fernando Yunes, tem como principal missão consolidar a liderança da empresa no País e aprimorar a integração entre as unidades de negócios do ecossistema (Marketplace, Mercado Ads, VIS - Veículos, Imóveis e Serviços e Mercado Shops).

Com mais de 20 anos de experiência nos setores de bens de consumo, tecnologia e consultoria, Yunes vem fazendo a diferença desde que assumiu as rédeas da operação do Mercado Livre por aqui. Os números confirmam a boa fase. “Chegamos a quase 2000 marcas com lojas oficiais no Brasil, mas temos muito mais que isso em marcas que não têm loja oficial. Trouxemos líderes de mercado, como Apple, Motorola, Pão de Açúcar, Arezzo, impactando na confiabilidade. Anunciamos aportes de 19 bilhões de reais entre 2020/2023, recorde histórico do Mercado Livre no Brasil. Uma combinação de investimentos com algumas linhas de despesas estratégicas, envolvendo tecnologia, logística, investimento na marca, Mercado Pago, Mercado Ads”, diz o executivo, que emenda: “Temos sido um verdadeiro motor de desenvolvimento para micro e pequenas empresas que se apoiam no nosso ecossistema para crescer e multiplicar as oportunidades de emprego. A ampliação do quadro de colaboradores integra nosso aporte previsto para este ano no país. Queremos ampliar também o número de cidades com entregas rápidas, no mesmo dia ou no dia seguinte à compra, acelerar o desenvolvimento do nosso negócio de publicidade digital, aprimorar as alavancas de

marketing e ampliar a presença do Mercado Pago, permitindo ser cada vez mais a opção dos usuários que buscam o melhor do *e-commerce* e dos serviços financeiros em um só lugar”.

Recentemente, o Mercado Livre anunciou que vai contratar 5,7 mil profissionais no Brasil ao longo de 2023, como parte do seu plano de expansão no País. É a maior contratação em números absolutos da história da empresa. Dessa forma, até o fim do ano a companhia deve chegar a 21 mil funcionários diretos no Brasil, que já é seu maior mercado, responsável por 54% da receita total em 2022.

Podemos começar com você contando um pouco da sua trajetória dentro do Mercado Livre.

Fernando Yunes: “Há três anos assumi a operação do Mercado Livre no Brasil, em uma jornada de buscar um crescimento diferenciado da empresa e ganho de participação de mercado, com melhoria de rentabilidade por meio da construção de confiança de marca. Para isso trabalhamos em cada um dos pilares fundamentais que nos diferenciam. O primeiro é sortimento. Trouxemos mais de 1000 marcas grandes para o Mercado Livre nesses últimos anos, líderes de cada vertical. Focamos nas principais de cada setor. E, quando temos uma Apple, uma Motorola, um Pão de Açúcar, uma Arezzo, ganhamos em credibilidade. O segundo pilar é logística. Avançamos muito com os investimentos no Brasil para ter um parque de centros de distribuição, de centros de *cross dock*, frotas de vans, caminhões e aviões para que chegássemos cada vez mais rápido à casa das pessoas. Outro ponto é usabilidade. Investimos no aplicativo, tornando-o cada vez mais simples, mais intuitivo na hora da compra. Na cronologia você encontra o sortimento que quer, é fácil de comprar e chega rápido. São três pilares importantes nos quais a gente avançou bastante. E também no marketing. Começamos a participar das grandes datas do varejo brasileiro. O Mercado Livre era um pouco mais neutro nesse quesito e era simplesmente um *market place* que trazia o sortimento e a demanda. Passamos a estimular o mercado fazendo campanhas de Natal, Dia das Mães, Black Friday, saldão de janeiro, e até criamos datas proprietárias, como Descontão, Semana da Moda, Festival de Casa e Decoração. Nessa equação, entramos forte em *social media*, influenciadores, algo que não fazíamos, e ficamos mais próximos dos clientes, estimulando a base. Resultado: conquistamos novos clientes e

Foto: Divulgação



Fernando Yunes, vice-presidente sênior e líder do Mercado Livre no Brasil



aumentamos a frequência de quem já comprava no Mercado Livre. Mais um pilar é o trabalho de PR. A percepção que as pessoas tinham do Mercado Livre não estava alinhada com a realidade. Nossa proposta de valor era melhor do que as pessoas percebiam. Pecisávamos contar o que era para fechar esse *gap* e seguir avançando para melhorar a realidade. O que vemos hoje é que a imagem do Mercado Livre se solidificou. A confiança na marca aumentou muito. Somos a marca líder em *awareness*, em consideração e preferência, e líder de *market share* no Brasil. Nossa *market share* está no recorde histórico e isso é fruto de um trabalho enorme.

O número de novas contratações também chamou a atenção nesse período. Desde que cheguei tivemos um crescimento não só nos negócios, mas também no número de colaboradores. Saímos de 2500 funcionários para 18 mil. Ou seja, nesses três anos mais de 15 mil pessoas entraram no Mercado Livre, com processos de recrutamento rigorosos para trazermos pessoas competentes, talentosas e aderentes à nossa cultura. Dentro dessas contratações tem muita gente na área de produtos e tecnologia. É por meio de produtos e tecnologia com os desenvolvedores e áreas de negócio que nos mantemos em alta. Com uma filosofia de tolerância a erros e falhas, porque acreditamos que se não errarmos não estamos ousando o suficiente.

Existe a preocupação com inclusão? Sim, cada vez mais. Temos diversidade de gênero, etnia, PCD e LGBTQIA+. Atualmente, mulheres e negros ocupam quase a metade dos cargos da empresa. Em posições de liderança, as mulheres estão chegando a 40%. Em todos os indicadores estamos acima do mercado e nos cobrando para avançar cada vez mais.

Esse cuidado com o quadro de funcionários se reflete no fato de o Mercado Livre aparecer em listas de melhores empresas para se trabalhar?

O principal ponto é a cultura da empresa,



Aeronave da Azul adesivada com a marca do Mercado Livre; acima, verificação em produto no centro de distribuição



Fotos: Ícaro Roberto/Aeroflap e Divulgação



Produto saindo para entrega; acima, centro de distribuição em Cajamar

LINHA DO TEMPO

Investimentos do Mercado Livre no Brasil na gestão de Fernando Yunes

2019 - R\$ 2 bilhões

2020 - R\$ 7 bilhões

2021 - R\$ 10 bilhões

2022 - R\$ 17 bilhões

2023 - R\$ 19 bilhões

—

46,1 milhões
de compradores

3,5 milhões
de vendedores

617
visitas por segundo

40
compras por segundo

301,8 milhões
produtos vendidos

*Números do primeiro trimestre de 2023

o contato direto entre todos os funcionários, a Melicidade tem ainda auditório com 200 lugares, arquibancada para eventos internos, biblioteca e espaços de descanso. Isso sem falar nas diversas soluções que otimizam a utilização de recursos naturais e sustentabilidade.

Voltando aos negócios, qual a importância do Mercado Ads e do Mercado Pago no momento?

O Mercado Ads é fundamental e estamos investindo muito nisso. Nesse último ano percebemos uma aceleração maior e o negócio de *retail media*, que na China e nos EUA é realidade há tempos, virou um consenso no Brasil. Se existem 80 milhões de pessoas entrando no Mercado Livre, navegando, fazendo compras, usuários do Mercado Pago, temos audiência e visibilidade. Então dá para construir marca nesse lugar. Temos investido bastante no time comercial e na tecnologia, trazendo melhores soluções. O Mercado Pago nasceu há 20

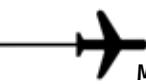
anos para intermediar as transações. De lá para cá, foram lançados novos serviços financeiros, como crédito para os vendedores, para que eles possam investir nos seus negócios, e para os compradores, com parcelamentos, até se tornar um banco digital completo, não só servindo os clientes e vendedores do *market place*, mas indo além da plataforma, para fora do ecossistema. Hoje o Mercado Pago é maior fora do ecossistema do que dentro. Tem crédito, cartão de crédito, investimentos, soluções de pagamento, seguros... É um banco com todas as linhas de negócio. E o objetivo é continuar crescendo.

Como funciona a logística do Mercado Livre?

Atualmente a gente processa cerca de 1,5 milhão de vendas por dia, 95% delas passando pela logística do Mercado Livre, com as mais diversas origens e destinos do Brasil, e sortimento de mais de mais de 400 milhões de produtos anunciados. São muitos algoritmos, programação e tecnologia para garantir que toda a operação aconteça da forma mais eficiente possível, a um menor custo. Visto isso, podemos dizer que o Mercado Livre é uma empresa de tecnologia que atua nos segmentos de *e-commerce* e de *fintech*. O que propicia nosso trabalho ser feito nessa escala é a tecnologia. Somos 43 mil funcionários na América Latina e, desse total, 15 mil são desenvolvedores de tecnologia para que tudo aconteça com uma taxa de erro mínima.

Onde entra a parceria com a Azul nessa equação?

Temos parceria com a Azul e esse tipo de logística é nova dentro da empresa. As aeronaves da Azul são usadas para fazer entregas em regiões distantes do País, onde não temos centros de distribuição. Via caminhão poderia demorar até cinco dias para a encomenda chegar. Com a parceria com a Azul conseguimos entregar no dia seguinte. Desse jeito, elevamos o nível de serviço para regiões mais distantes, igualando ao do Sudeste. ▶



A partir da esquerda,
Rodrigo, Paulo e Rommel,
fundadores do Grupo Bernoulli

Foto: Divulgação

PAIXÃO PELO CONHECIMENTO

De origem pobre, o mineiro Rodrigo Domingos transformou seu amor pelos estudos no poderoso grupo Bernoulli Educação por Flávia G Pinho

Em Belo Horizonte, o nome Bernoulli é grife. Fundado em 1999, o grupo educacional nasceu como um despretensioso cursinho pré-vestibular e acabou se tornando um conglomerado que envolve três escolas na capital mineira e duas em Salvador (BA), além de um sistema de ensino implantado por 840 instituições parceiras, no Brasil e no Japão. Por trás dessa trajetória cintilante estão Rodrigo e Rommel Domingos, que hoje têm 50 e 49 anos, respectivamente, os mais velhos de quatro irmãos. Precoces desde os bancos escolares, eles combinaram o talento para números e a veia empreendedora a uma boa dose de teimosia e perseverança – criados em um barraco sem energia elétrica, brincavam sob a luz do poste da rua.

“Não havia brinquedos em casa, mas não faltavam criatividade e empenho à mãe deles, dona Neide. “Ela tinha letra bonita e estudava com a gente. As brincadeiras eram sempre pedagógicas. Foi ela quem nos ensinou a contar, usando tampinhas de garrafa com os personagens de Walt Disney”, conta Rodrigo,

que hoje ocupa o cargo de presidente do grupo.

Como acontece com muitas crianças com QI acima da média, os irmãos deram trabalho assim que entraram em uma sala de aula – terminavam as lições antes de todos e exigiam mais atenção da professora. O material escolar era levado em mochilas que a mãe improvisava com sacos de arroz.

Ainda crianças, a família se mudou para Vila Velha (ES) e os garotos assumiram uma rotina capaz de derrubar muito adulto. O pai, que alugava bancas para feirantes, levava os filhos como ajudantes. Cabia aos meninos carregar e descarregar o caminhão e auxiliar na cobrança. Eles eram acordados às 3 horas da madrugada, tiravam um cochilo na boleia do caminhão depois do serviço e estudavam no turno das 16h às 20h. “Ainda assim, tirávamos notas excelentes. Hoje a gente cria os filhos com muita proteção, mas acredito que não ter sido protegido me ajudou a crescer. Foi um privilégio que, na época, eu não reconhecia. Afinal, tenho lembranças muito felizes daquele tempo.”

Na adolescência, já morando em Betim, na Grande Belo Horizonte, os irmãos descobriram que tinham o dom de ensinar. Estudantes de escola pública, passaram a ser contratados por famílias abastadas para que dessem aulas de reforço a alunos de colégios particulares – alguns eram mais velhos do que eles e estavam matriculados em séries mais avançadas. Os dois passaram a ajudar nas despesas da casa e pagaram pela primeira instalação elétrica da residência. Só que os alunos moravam longe, em bairros mais centrais da capital, e os jovens professores perdiam boa parte do dia nos deslocamentos, sob a ação de sol e chuva. “Aos 14 anos, meu irmão já trabalhava como menor auxiliar no Banco do Brasil e, com o holerite, alugou uma casa no centro da cidade. Fomos arrimo de família desde então”, conta Rodrigo.

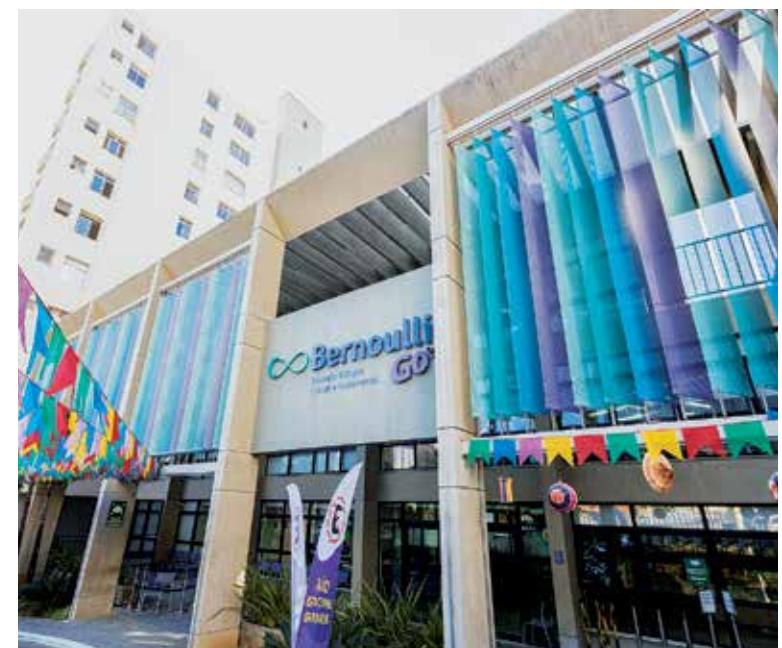
Assim foi o início, para os dois, de uma carreira de sucesso no mundo da educação. E os irmãos, vejam só, foram aprovados para cursar Engenharia Aeronáutica no Instituto Tecnológico de Aeronáutica (ITA), cujo vestibular é considerado o mais difícil do País. Estudaram sozinhos, com base em um programa que o instituto enviou pelo correio e alguns livros usados, emprestados por antigos professores. “Eu, que sou mais velho, resolvia as questões e não tinha como saber se estavam certas ou não. Fiz o vestibular no escuro. Quando chegou a vez do meu irmão, dei a ele 20 anos de provas resolvidas para estudar.” O método improvisado deu tão certo que eles resolveram compartilhar a expertise com outros candidatos e, em 1993, criaram um cursinho preparatório para o ITA, dentro do próprio instituto – dois alunos foram aprovados.

No ano seguinte, Rodrigo ainda era estudante quando virou professor de cursinho pré-vestibular em São José dos Campos,

cidade do interior paulista que abriga o ITA. À primeira vista, os alunos desconfiaram daquele mestre de corpo frouxo e rosto salpicado de espinhas, praticamente da mesma idade que eles. “Era preciso dar carteirada e me apresentar como aluno do ITA para que me levassem a sério”, ele ri da lembrança. Ainda sobrava tempo. Apaixonado por esportes, Rodrigo praticava corrida e saltos e não dispensava uma pelada – ao longo da vida, conquistou 70 medalhas em competições de atletismo. “Também namorava um pouquinho e ia às discotecas, nos fins de semana.”

Sua carreira profissional começou, de fato, no mundo corporativo, mas o espírito empreendedor falou mais alto – em sociedade com o baiano Paulo Ribeiro, amigo de ITA, os irmãos Domingos fundaram um cursinho pré-vestibular em 1999. “Cada um tinha 10 mil reais e fizemos um empréstimo de mais 200 mil reais, a juros altíssimos, a 4% ao mês. A gente sequer sabia o que era plano de negócios”, conta Rodrigo. O nome foi escolhido como uma homenagem aos Bernoulli, família de origem belga de onde saíram, entre os séculos 17 e 18, oito gênios da Matemática e da Física.

Os primeiros 150 alunos do Bernoulli estudavam em salinhas acanhadas, mas não pagavam barato. Cobrar mensalidades altas e garantir bons resultados nos vestibulares mais concorridos do País sempre foi o posicionamento da empresa, que escolheu o nobre bairro de Lourdes para se instalar. O ritmo intenso de estudos, de segunda a sábado, com simulados semanais, atraía os alunos mais dedicados, tática que funcionou como eles planejaram. “Contava ponto a gente dar algumas aulas pessoalmente e estar sempre presente. Ajudávamos a escolher o curso e dávamos uma de psicólogos nas crises individuais.”



Bernoulli Go (à esq.) e nova unidade de Nova Lima, a ser inaugurada em 2025





MADE IN BRAZIL

6 mil
alunos estão
matriculados nas
cinco unidades
próprias

50 mil
páginas autorais
compõem o Bernoulli
Sistema de Ensino

2500
colaboradores



Fotos: Divulgação

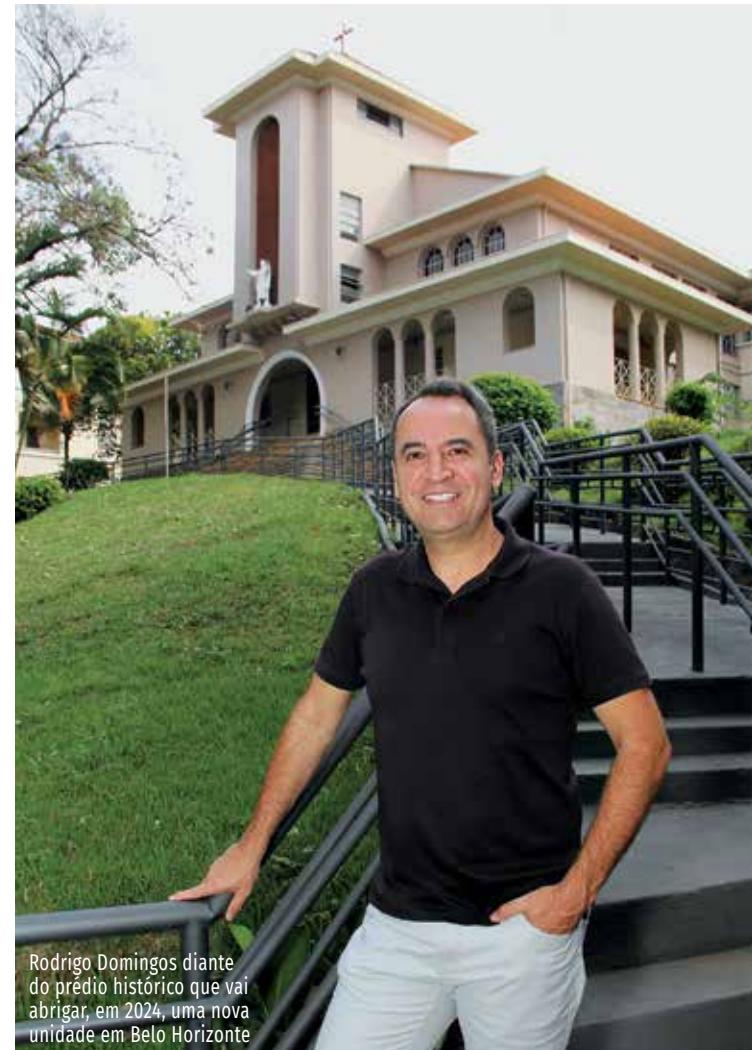
A evolução do curso foi rápida como a trajetória de seus criadores. Antes que completasse dois anos de atuação, o Bernoulli se transferiu para uma sede três vezes maior, também em Lourdes, e implantou uma difícil prova de seleção, pois o número de candidatos já era maior do que o de vagas. A propaganda, estampada em *outdoor*, mostrava aos aspirantes o que estava por vir – ao lado da imagem de uma laranja reduzida ao bagaço, o slogan avisava que eles sairiam do curso daquele jeito, mas sentiriam o gosto da vitória. “Viramos o cursinho da moda”, orgulha-se o presidente do grupo.

Em 2002, outro passo gigante; os sócios inauguraram uma escola de Ensino Médio no bairro Santo Agostinho. O início foi bem tímido: uma única turma de 3º ano, para apenas 20 alunos — divulgada por mala direta às famílias que já tinham filhos no cursinho. Não sobrou uma única vaga. Ano a ano, a escola foi aumentando de tamanho, incorporando novas séries e turmas, até chegar ao Ensino Infantil, em 2019. Das três unidades localizadas em Belo Horizonte, a Bernoulli Go, no bairro Santo Antônio, que abriga os alunos menores, é a menina dos olhos de Rodrigo. O imóvel antigo, de arquitetura modernista, foi adquirido e reformado para acomodar a escola bilíngue, que tem parceria com a Cambridge University Press & Assessment, equipada com horta, cozinha infantil, laboratório *maker* e salas de judô e de balé.

O ano de 2005 foi um divisor de águas para o Bernoulli. O cursinho e a escola se consolidavam, mas a produção de material didático mostrava-se dispendiosa demais. A solução para torná-la rentável foi criar uma nova empresa, a Bernoulli Sistema de Ensino, que levasse o método a outras instituições educacionais. Deu certo mais uma vez. Em oito anos, esse braço do negócio já tinha sede própria no bairro Prado, em Belo Horizonte. Três anos depois, incorporou um Centro de Distribuição, em Contagem. Nos últimos sete anos, segundo Rodrigo, o sistema cresceu sete vezes e já é usado por 280 mil alunos. Eles se distribuem entre todos os estados do País e duas escolas, no Japão, geridas por brasileiros.

Os alunos das escolas e do cursinho pré-vestibular desembolsam mensalidades entre R\$ 2.400 e R\$ 3.400, mas uma parte deles não paga nada. Os irmãos Domingos mantêm parceria com o Instituto Social para Motivar, Apoiar e Reconhecer Talentos (Ismart), que seleciona, entre alunos de escolas públicas, aqueles de maior potencial. O programa custeia parte das despesas com mensalidade, transporte e alimentação e os colégios particulares concedem bolsas que cobrem o restante. Nas unidades do Bernoulli em Belo Horizonte, esse grupo já chega a 100 alunos. “A gente precisa oferecer oportunidades. Eu e meu irmão reagimos dessa forma às dificuldades, mas não podemos achar que essa é a regra. Em geral, quanto mais difícil a vida do estudante, menos estímulo ele terá para prosseguir.”

Desde 2015, o Bernoulli está em Salvador, onde mantém colégio e cursinho. Duas novas unidades estão previstas para Belo Horizonte, em 2024, e Nova Lima, em 2025. Tamanho ritmo



Rodrigo Domingos diante
do prédio histórico que vai
abrigar, em 2024, uma nova
unidade em Belo Horizonte

de crescimento exigiu uma senhora reestruturação na direção da empresa. Iniciado há quatro anos, o processo culminou com a formação de novos departamentos em nível gerencial, novas diretorias e a criação de um Conselho Consultivo, cuja presidência está nas mãos de Rodrigo. “Seguimos como uma empresa familiar sob o olhar dos donos, mas trazemos muitas discussões sobre cultura e governança para que a companhia possa continuar crescendo”, diz.

Mesmo com tantas atribuições, ele não resistiu a voltar a estudar. Depois de ingressar na YPO Brasil, comunidade mundial de líderes com sede nos Estados Unidos, inscreveu-se no curso Owner and President Management (OPM) de Harvard, que será concluído em 2023. A nova rotina é desafiadora, mas Rodrigo confessa que o coração ainda bate forte, mesmo, diante de uma sala cheia de alunos. “Em algum momento, pretendo voltar a dar aulas.” ▲

bernoulli.com.br



EU ACREDITO

Portal de notícias positivas Razões Para Acreditar prova que existe um espaço gigantesco para relatos reais e inspiradores — e usa sua força para transformar a sociedade e impulsionar o empreendedorismo social

por Felipe Seffrin



Vencedores do Prêmio Razões, um tributo à gentileza e a bons exemplos; acima, Marcelo e Vicente, fundadores do Razões



Fotos: Divulgação

Histórias inspiram pessoas e pessoas mudam o mundo. Com esse lema em mente o portal Razões para Acreditar acumula mais de 8 milhões de seguidores nas redes sociais e incontáveis histórias reais, positivas e inspiradoras, de todas as partes do País. Fundado em 2012 por Vicente Carvalho, o blog pessoal de boas notícias começou a ganhar fôlego e virar um negócio a partir da chegada do também publicitário Marcelo Martins, em 2014. Desde então, o portal cresceu, conquistou uma audiência expressiva e realizou diversos projetos de *brand content* com marcas, sempre com foco no conteúdo real, simples e transformador. Provando que notícias positivas têm espaço sim, o Razões ainda deu novos frutos, como a plataforma de vaquinhas *on-line* Vooa, o Prêmio Razões e o Razões Ensina, escola de empreendedorismo social prestes a sair do papel. Em entrevista à *Azul*, Vicente e Marcelo contam mais sobre a iniciativa que leva otimismo e esperança para todos os brasileiros.

1. Como surgiu a ideia do portal Razões Para Acreditar?

O Razões surgiu em 2012, a partir de uma ideia muito simples. Um amigo publicou um post no Facebook e eu [Vicente] comentei: "Existem razões para acreditar!" Na época, percebi que a mídia tradicional não privilegia (e ainda não privilegia) histórias positivas e decidi criar um blog para reunir histórias boas que via no meu dia a dia ou com amigos, familiares e colegas. Começou como algo bem pessoal, mas ao longo do tempo o blog passou a receber histórias de mais e mais pessoas, mantendo sempre o foco em relatos simples e inspiradores.



Razões publica histórias reais e positivas e soma mais de 8 milhões de seguidores nas redes sociais

2. Como vocês transformaram o blog em uma empresa?

Depois de alguns anos tocando o blog como uma segunda opção, fazendo tudo sozinho, aos domingos, eu decidi buscar alguém para me ajudar a transformá-lo em uma empresa. Em 2014 conversei com o Marcelo, que tinha sido entrevistado para o Razões para contar a sua história, e havia uma visão mais estratégica e comercial dos negócios. Juntos, montamos a estrutura da empresa, criamos um mídia-kit, uma marca, pagamos dívidas e começamos a trabalhar com projetos de conteúdo para marcas. Nossa primeiro projeto foi para a Johnson's Baby, uma referência para nós até hoje, que nos impulsionou e deu início ao Razões como negócio, sempre focando em uma abordagem inspiradora.

3. A que se deve o sucesso de audiência do Razões, com tantas visualizações e seguidores?

O diferencial do Razões está nessa proposta de trazer histórias simples e inspiradoras, que muitas vezes não são abordadas pela mídia tradicional. Enquanto outros veículos às vezes focam mais em notícias negativas e no sensacionalismo, a gente busca trazer uma visão mais positiva e esperançosa. Encontramos um espaço que não é nem de ser jornalístico e nem de ser publicitário. Aí entendemos que o que a gente precisava era trazer essa simplicidade, essa transparência, uma linguagem acessível... Tudo isso cria uma conexão genuína com as pessoas.

4. Como funciona o Vooa, plataforma de vaquinhas *on-line* derivada do Razões?

Tudo começou com a ideia de construir uma casa para o Capoeira, um guardador de carros do Rio. Nossa vaquinha *on-line*, feita em um site que hoje é nosso concorrente, bateu a meta em menos de 12 horas! Aí vimos o potencial da nossa rede e criamos o Vooa, com o objetivo de

apoiar pessoas em situações de vulnerabilidade e promover a transformação social, e já arrecadamos mais de 60 milhões de reais, ajudando a transformar milhares de vidas. A plataforma cria pontes entre quem precisa de apoio e quem quer e pode ajudar, com o diferencial de que todas as campanhas são verificadas e aprovadas manualmente.

5. O que é o Razões Ensina, novo serviço que vocês irão lançar em agosto?

O Razões Ensina vai ser uma escola focada no empreendedorismo social. A gente vai trazer tudo o que aprendemos nesses anos e ensinar desde ONGs até pessoas que estão iniciando projetos sociais. Ferramentas digitais, storytelling, monetização nas redes, captação de recursos... Tudo isso vai ser transmitido no Razões Ensina, para que mais pessoas tenham, sejam e criem razões para acreditar.

razoesparaacreditar.com // @razoesparaacreditar



DESCONFIE DE PROPOSTAS ENCANTADORAS

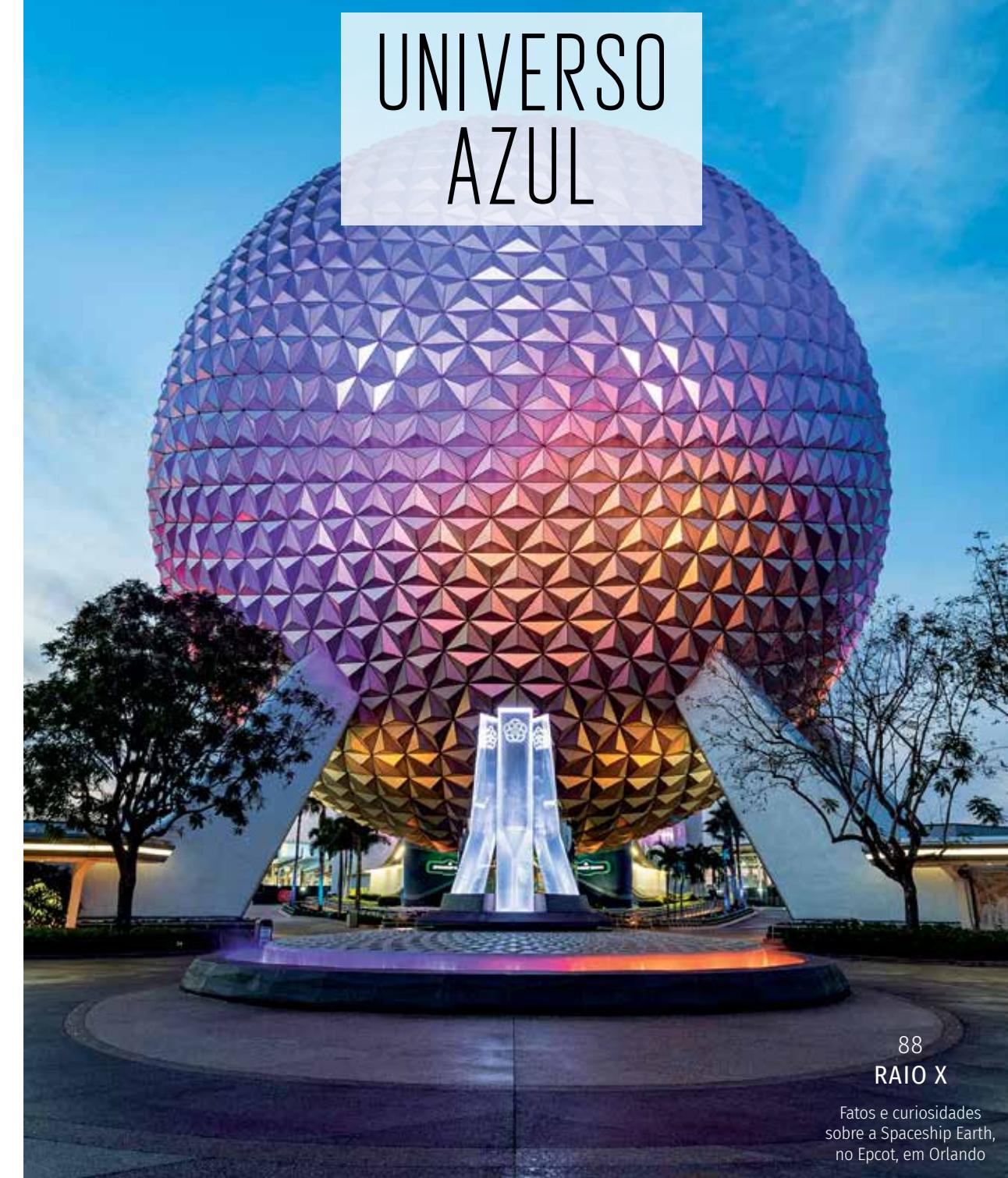
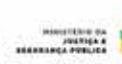
Roberto recebeu uma falsa proposta de trabalho e acabou em situação de tráfico de pessoas, explorado em condições análogas à escravidão. A Organização Internacional do Trabalho (OIT) estima que **50 milhões de pessoas são vítimas** da escravidão moderna em 2021, o que abrange trabalho forçado e casamento forçado. As falsas promessas e o aproveitamento da situação de vulnerabilidade são os meios mais adotados para atrair as vítimas. Para facilitar a exploração, os perpetradores as afastam de seus parentes e amigos. Ao chegar no novo local, muitas vezes, as vítimas descobrem que adquiriram uma dívida impagável, são submetidas a condições degradantes, sofrem retenção de documentos, perdem a liberdade e entram em um ciclo de violência e em risco de morte.

Ao receber uma proposta de trabalho, confira os dados do contratante. Busque referências em órgãos públicos e exija o cumprimento da legislação trabalhista. Nunca entregue seus documentos e jamais viaje sem compartilhar informações com pessoas de sua confiança. **Em caso de suspeitas, denuncie!**

A campanha "Expectativa x Realidade" é uma iniciativa do Projeto Liberdade no Ar para a prevenção ao tráfico de pessoas. Trata-se de uma campanha sem fins lucrativos e veiculada gratuitamente em aeroportos, portos e rodoviárias em todo o Brasil. Quer saber mais? Acesse: www.asbrad.org.br/liberdadenoar



Realização



Fotos: Divulgação/Disney

80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE

A técnica de manutenção Rosilene Salomão fala de sua viagem a Atlanta, nos Estados Unidos

81 EXPERIÊNCIA AZUL

Todas as informações que você precisa para um voo tranquilo

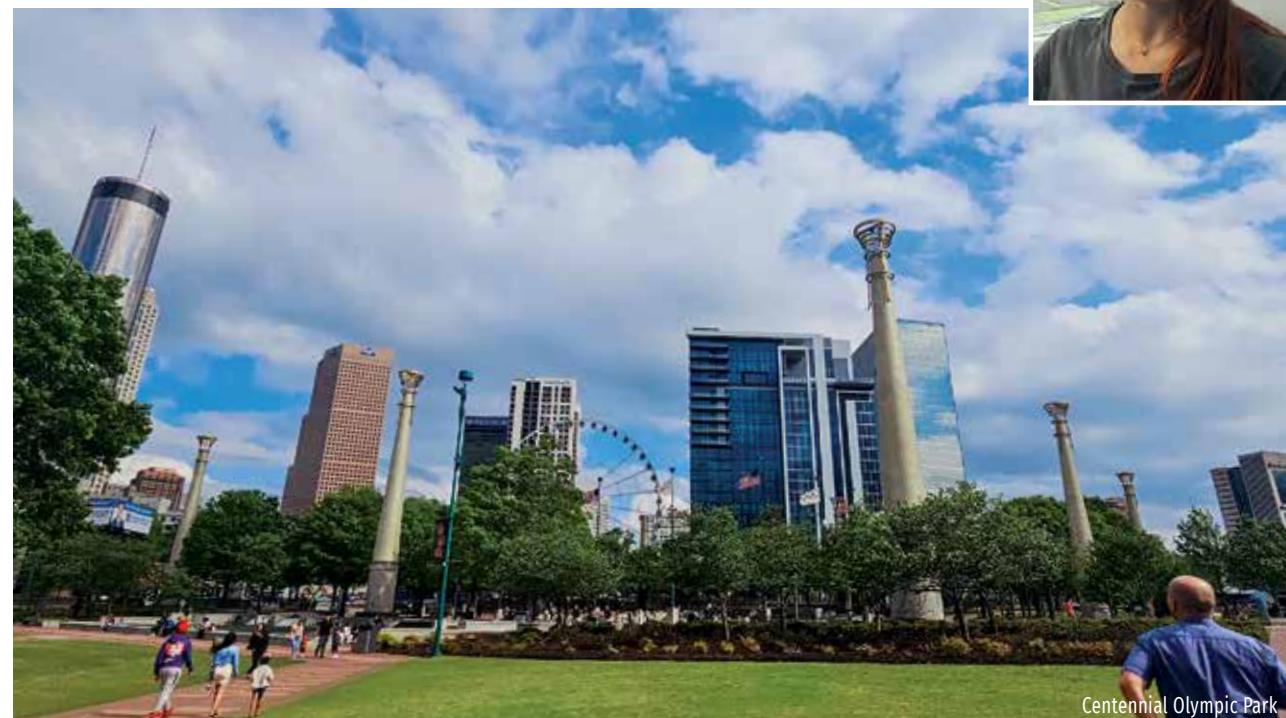
83 ENTRETENIMENTO A BORDO

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

88

RAIO X

Fatos e curiosidades sobre a Spaceship Earth, no Epcot, em Orlando



PASSEIO EM ATLANTA

Estádios imponentes, parques arborizados e prédios de arquitetura arrojada na capital da Georgia, nos Estados Unidos

Bela arquitetura, construções famosas e povo amigável. Por características como essas a cidade de Atlanta, nos Estados Unidos, sempre esteve nos meus planos. Apesar disso, acabava não indo por falta de oportunidade. Pois ela veio em abril deste ano, quando fui convidada para participar de uma competição voltada para manutenção de aeronaves, minha área de atuação na Azul.

Viajei para lá com outros dez técnicos da companhia e, apesar da nossa rotina corrida, tivemos tempo de ir a alguns pontos importantes da cidade. Na semana em que estive lá pude conhecer lugares como o Mercedes-Benz Stadium, sede do time de futebol americano Atlanta Falcons, e Georgia Aquarium, onde pude ver as baleias brancas – ou belugas, como também são conhecidas – que inspiraram o projeto do cargueiro da Airbus A300 Beluga. Outro ponto marcante foi o Centennial Olympic Park. O parque, construído no Centro da cidade para comemorar o centenário dos jogos olímpicos modernos, foi inaugurado em 1996, ano em que Atlanta sediou o principal evento esportivo do mundo.

O lugar impressiona com sua enorme área verde e seus espaços abertos, onde são realizados shows, festas e feiras. É ali que fica também a maior fonte de água interativa do mundo, que re-

presenta os cinco anéis olímpicos. Dali pude apreciar também pontos como o Children's Museum, o Georgia Dome, um dos estádios mais importantes dos Estados Unidos, e a CNN Studios Tour, sede da maior rede de notícias do mundo.

Fiquei feliz em perceber como os brasileiros são queridos por lá. Bastava dizer que éramos do Brasil e as pessoas abriam um sorriso para nós e se prontificavam a ajudar. Eles ficam bastante curiosos para saber mais da nossa cultura, o que acabou sendo uma ótima oportunidade para praticar meu inglês. Saber um pouco da língua, aliás, foi fundamental para que pudéssemos nos locomovermos e nos virarmos em geral. Nem sempre nossa internet funcionava bem por lá e era comum perdermos o sinal de GPS ao dirigir. Numa dessas quase entramos por engano em uma área restrita de cargas da companhia.

Voltei dessa viagem impressionada com a beleza da cidade, com a limpeza das ruas e com a receptividade do povo. Uma experiência que certamente vou querer repetir e que vou levar para sempre na memória.

Rosilene Rodrigues Salomão
Técnica de manutenção de aeronaves da Azul

Fotos: Arquivo pessoal

CHECK-IN



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



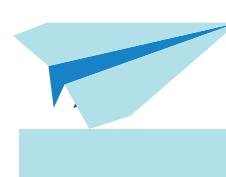
Web check-in
No site da Azul é possível fazer o check-in de forma rápida e simples a partir de 72 horas antes de seu embarque.



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.



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



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

AZUL EXPERIENCE

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

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

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

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

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

Customers with connecting flights from TAP or United Airlines in Guarulhos
Airport should go directly to Terminal 3. No need to redo the check-in and dispatch your baggage again.

SAIBA MAIS EM [VOEAZUL.COM.BR](http://voeazul.com.br) | FOR MORE INFORMATION, VISIT VOEAZUL.COM.BR



FALE COM A GENTE
CONTACT US

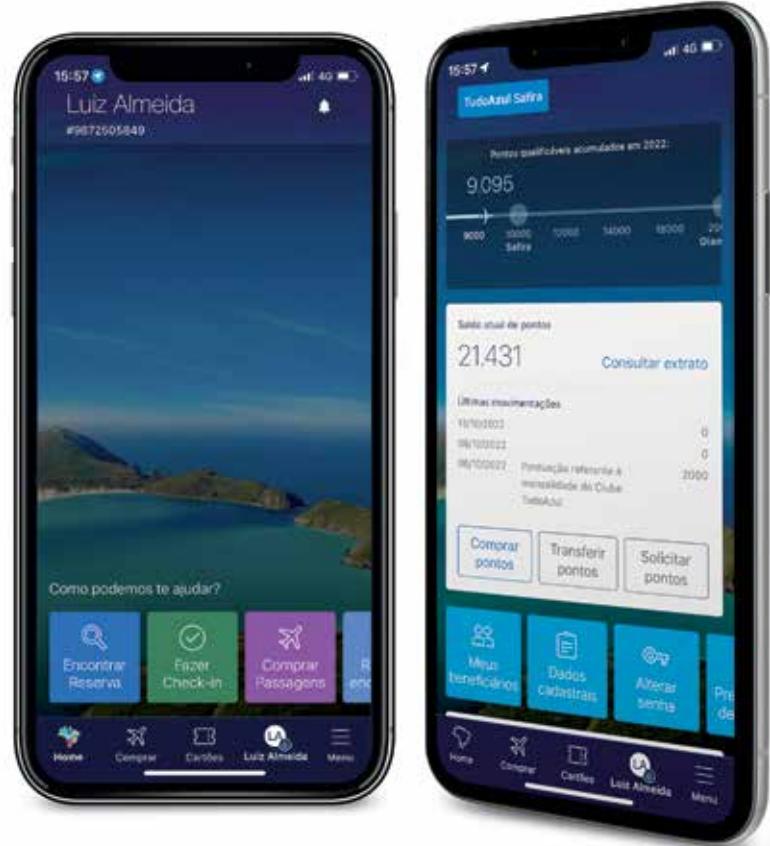
Call Center: 4003-1118

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



APLICATIVO DA AZUL

Conheça as funcionalidades e confira as novidades do app



► Encontre sua reserva e faça o seu check-in

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

► Cartão de embarque

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

► Antecipação de voo

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

► Ônibus Azul

Informações sobre horários e pontos de partidas.

► Cliente TudoAzul

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

► Comprar Passagens

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

NOVIDADES

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

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

AZUL WiFi
Offered by Itaucard

ON

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

Abra o navegador e acesse www.azulwifi.com

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

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

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

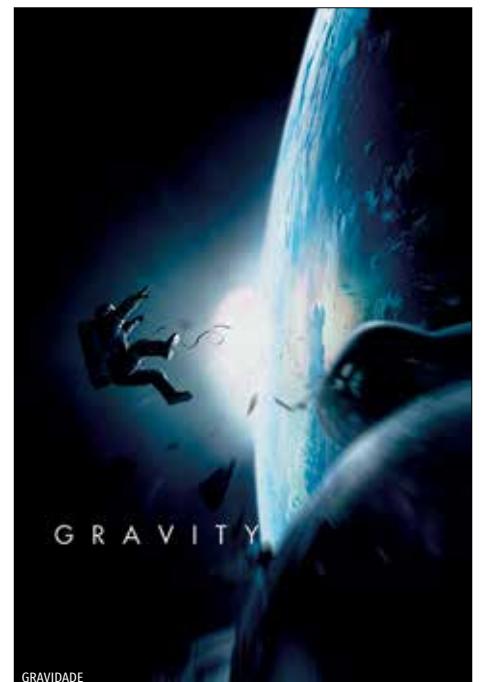
Qualquer dúvida, fale com nossos comissários.

Fotos: Divulgação

TV AO VIVO

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

SKY DESTAQUES DA PROGRAMAÇÃO



FILMES A BORDO

Confira as melhores produções do cinema em nossos voos





TUDOAZUL



CLUBE TUDOAZUL



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

GANHE PONTOS E SEJA RECONHECIDO

Confira as vantagens de cada categoria:

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

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

OUTRAS FORMAS DE ACUMULAR PONTOS



CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS

Ganhe pontos mesmo sem voar e transforme suas compras em pontos



JUNTAR PONTOS

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

USAR PONTOS

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

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

COMO FUNCIONA?

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

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



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

Como funciona o Clube TudoAzul: Bônus para transferências de pontos do cartão de crédito; Promoções exclusivas só para quem tem o Clube; Bônus a cada voo para seu destino favorito; Transferência gratuita de pontos para amigos ou familiares; + 550 mil produtos com descontos especiais no Shopping TudoAzul e 1 ponto qualificável a cada 10 pontos recebidos do Clube.



ENTRE PARA O CLUBE TUDOAZUL

Acesse o site voeaazul.com.br/clube

Escolha seu plano

CONHEÇA NOSSOS PLANOS	»Clube1.000	»Clube2.000	»Clube5.000	»Clube10.000	»Clube20.000					
Pontos ganhos por mês	1.000 pontos	2.000 pontos	5.000 pontos	10.000 pontos	20.000 pontos					
Promoções exclusivas	✓	✓	✓	✓	✓					
Maior validade dos pontos	3 anos	3 anos	3 anos	Não expiram	Não expiram					
Bônus nas transferências do seu cartão de crédito	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 20% após 12 meses	5% após 6 meses 20% após 12 meses					
Transfira e receba pontos free entre contas	✓ (após 6 meses de adesão)									
Pontos para upgrade de categoria	100 pontos qualificáveis por mês	200 pontos qualificáveis por mês	500 pontos qualificáveis por mês	1.000 pontos qualificáveis por mês	2.000 pontos qualificáveis por mês					
Upgrade de categoria	-	-	-	Safira	Diamante					
Total de pontos acumulados em 12 meses	12.000 pontos	24.000 pontos	60.000 pontos	120.000 pontos	240.000 pontos					
Quantidade de Destino Favorito	1	1	1	2	2					
Pontos Bônus acumulados com Destino Favorito	50%	50%	50%	100%	100%					
Pagamento	ANUAL R\$ 35,00	MENSAL R\$ 39,00	ANUAL R\$ 65,00	MENSAL R\$ 72,00	ANUAL R\$ 155,00	MENSAL R\$ 169,00	ANUAL R\$ 315,00	MENSAL R\$ 339,00	ANUAL R\$ 675,00	MENSAL R\$ 699,00

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

BENEFÍCIOS DOS PLANOS

Acúmulo de pontos mensalmente

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

Acesso antecipado e descontos exclusivos em promoções

Maior validade dos pontos

Bônus extra ao transferir pontos do cartão de crédito

Clubes 10.000 e 20.000 com upgrade de categoria no TudoAzul

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



A Azul Viagens é a operadora de turismo da Azul. São mais de 50 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:
azulviagens.com.br/loja

Agências de Viagens: autorizadas em todo o território nacional

Call Center das 7h às 22h:
4003 1181

LOJAS AZUL VIAGENS

- Araçatuba - Centro
- Barueri - Alpha Burle Marx
- Barueri - Centro Comercial Alphaville
- Bauru - Jardim Aeroporto
- Campinas - Shopping Parque das Bandeiras
- Campinas - Shopping Dom Pedro
- Campinas - Bairro Cambuí
- Indaiatuba - Polo Shopping
- Jundiaí - Max Shopping
- Jundiaí - Unit Mall
- Marília - Banzato
- Paulínia - Winner Mall
- Piracicaba - Piracicaba Shopping
- Presidente Prudente - Vila Santa Helena
- Ribeirão Preto - Novo Shopping
- Ribeirão Preto - Ribeirão Shopping
- Santa Bárbara do Oeste - Shopping Tivoli
- São Carlos - Centro
- São Jose do Rio Preto - Shopping Rio Preto
- São Paulo - Shopping Eldorado

- ☰ Araxá - Centro
- ☰ Belo Horizonte - Minas Shopping
- ☰ Belo Horizonte - Shopping Cidade
- ☰ Belo Horizonte - Belvedere
- ☰ Belo Horizonte - Shopping Boulevard
- ☰ Betim - Partage Shopping
- ☰ Contagem - Eldorado
- ☰ Divinópolis - Centro
- ☰ Governador Valadares - Centro
- ☰ Uberaba - Shopping Uberaba
- ☰ Uberlândia - Shopping Uberlândia

Paraná

- ☰ Cascavel - Botelho Open Mall
- ☰ Curitiba - Shopping Curitiba
- ☰ Curitiba - Shopping Palladium
- ☰ Curitiba - Park Shopping Barigui
- ☰ Foz do Iguaçu - Centro
- ☰ Londrina - Centro

Santa Catarina

- Goiás**
 - ━ Aparecida de Goiânia - Shopping Buriti
 - ━ Goiânia - Bairro Marista
- Mato Grosso**
 - ━ Cuiabá - Goiabeiras
 - ━ Sinop - Centro Comercial
- Pernambuco**
 - ━ Recife - Shopping Recife
 - ━ Recife - Shopping Rio Mar
- Alagoas**
 - ━ Maceió - Galeria Intercity
- Pará**
 - ━ Belém - Bairro Nazaré
- Espírito Santo**
 - ━ Vitória - Praia Shopping
- Flórida**
 - ━ Orlando - 7061 Grand National Dr

The map illustrates the extensive international and domestic flight network in Brazil. Major international hubs include São Paulo (Campinas and Guarulhos), Belo Horizonte, and Salvador. Domestic routes connect almost every city to the national network, with concentrations of routes in the southeastern coastal region and the central plateau.

International Routes (Yellow Lines):

- Orlando, Fort Lauderdale - Miami, Paris, and Lisbon are the primary international destinations.
- Major cities like São Paulo, Belo Horizonte, Salvador, and Rio de Janeiro also have significant international connectivity.

Domestic Routes (Blue Lines):

- The network is dense and widespread, connecting almost every city in the country.
- Major cities like São Paulo, Rio de Janeiro, and Belo Horizonte serve as major hubs for domestic flights.

*Rotas sujeitas
a alterações



RAIO X

SPACESHIP EARTH

CONHEÇA CURIOSIDADES SOBRE A ENORME ESFERA, SÍMBOLO DO PARQUE EPCOT, NO WALT DISNEY WORLD RESORT NA FLÓRIDA

por Bruno Segadilha

Localizada logo na entrada, na área World Celebration, a atração leva os visitantes a um passeio que aborda os avanços da comunicação através dos tempos.

O percurso dura 16 minutos, passando por diferentes cenários no estilo Omnimover, que mantém os veículos em movimento contínuo e possibilita uma rotação de 360 graus.

A trilha sonora envolve uma orquestra de 63 instrumentos, um coral de 24 vozes e a participação de artistas como a atriz Judi Dench, que narra o trajeto.

O globo gigantesco tem 50 metros de diâmetro, pesa cerca de sete toneladas e é revestido por mais de 11 mil triângulos, formando um poliedro geodésico.



Fotos: Divulgação/Disney

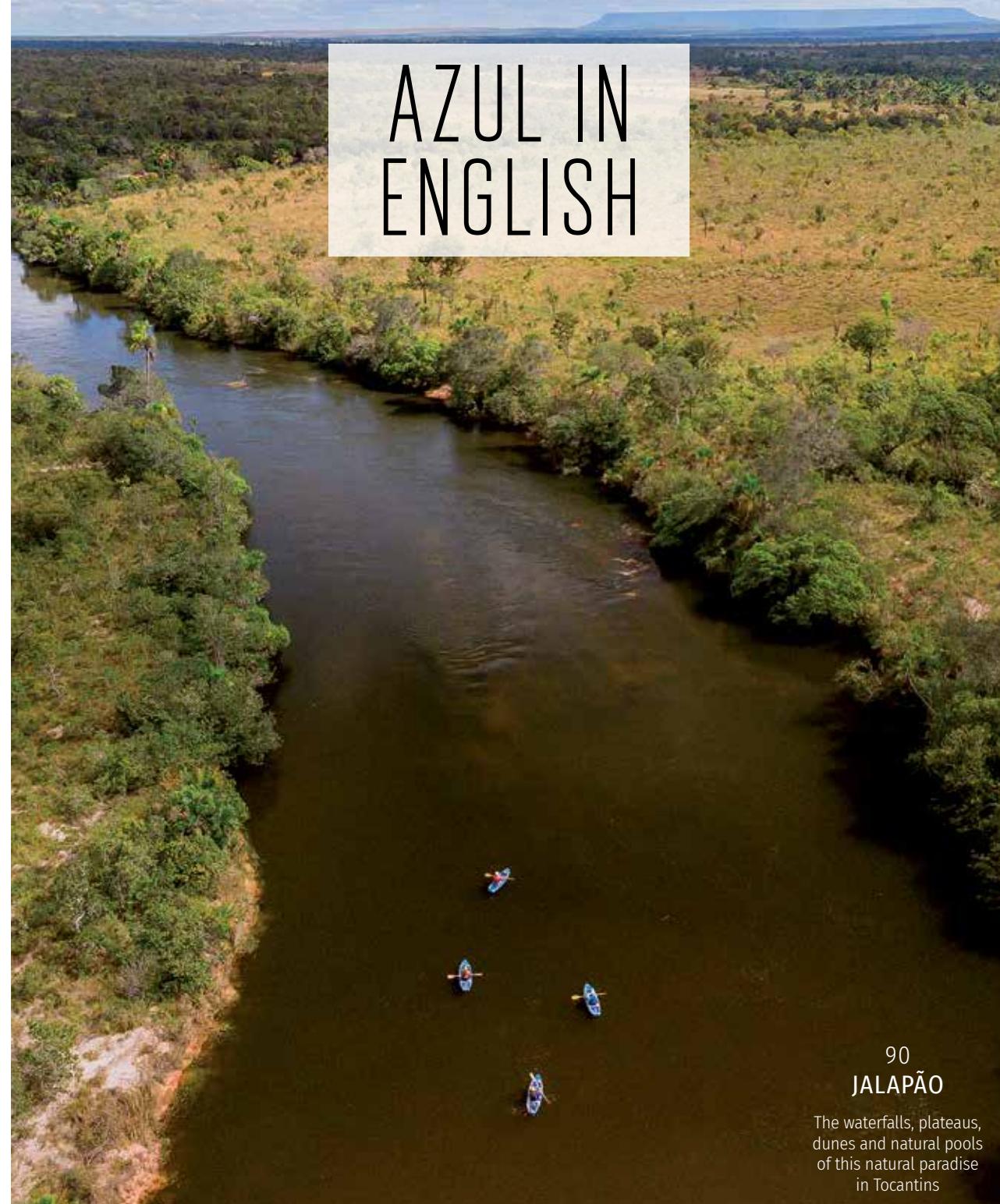


Photo: Daniel Aratangy

AZUL IN ENGLISH

90
JALAPÃO

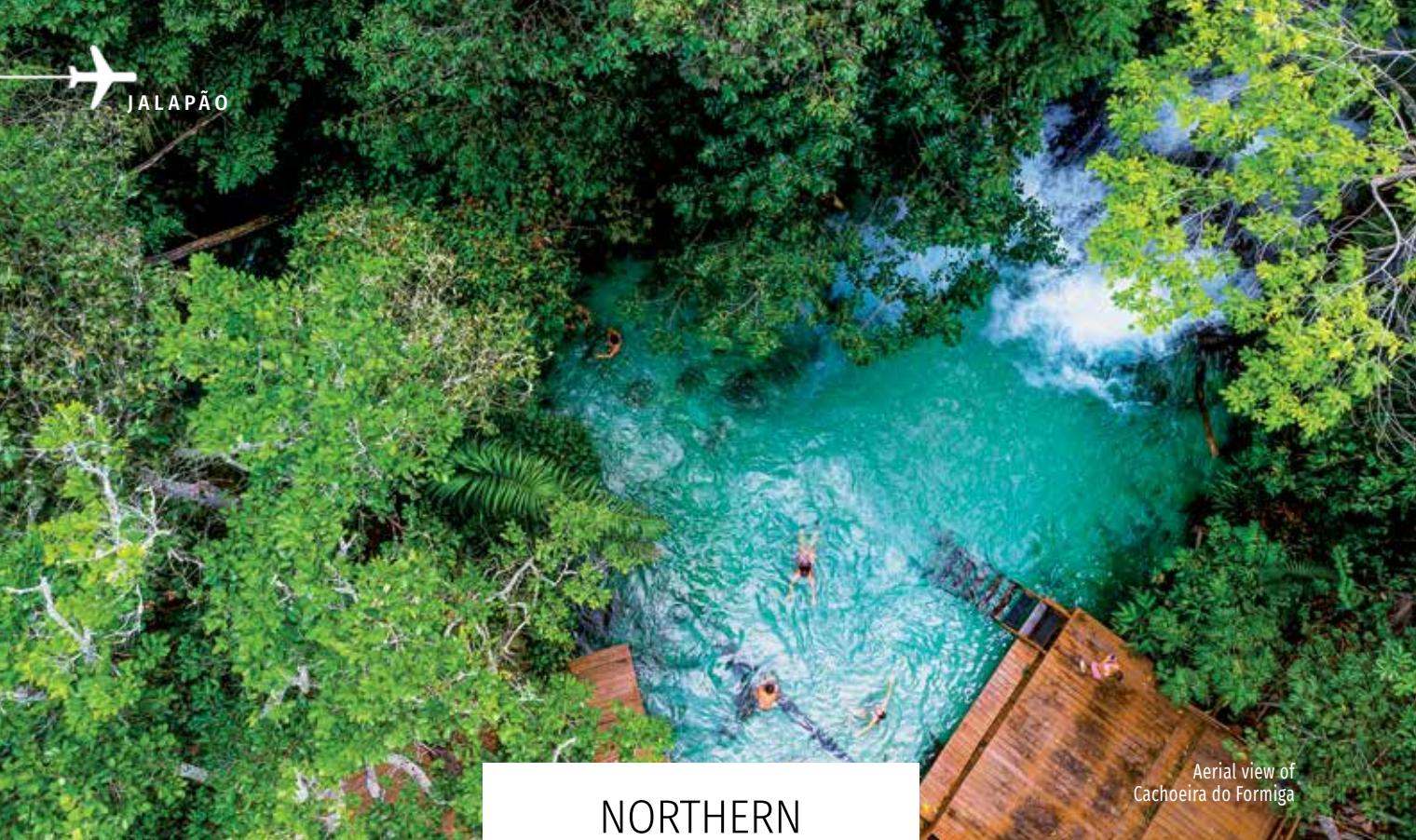
The waterfalls, plateaus, dunes and natural pools of this natural paradise in Tocantins

94
PUNTA DEL ESTE

The charm of the luxurious Uruguayan resort

97
INTERVIEW

Fernando Yunes, senior vice president and leader of Mercado Livre



Aerial view of
Cachoeira do Formiga

NORTHERN TREASURE

Anyone who hears about Jalapão today has no clue that this word was barely part of the Brazilian vocabulary until very recently. Before the 1980s, the region was nothing but a handful of land "forsaken" by the authorities in the North of Goiás. It was only with the new Constitution and the creation of the state of Tocantins, in 1988, that things finally began to change little by little.

The region became popular and, from one minute to the next, over the last couple of years, it became a dream destination for many people. And it could not be any different. The plateaus, the orange dunes, the crystalline waterfalls, the emerald-green natural pools that almost make an oasis... Jalapão's landscapes are charming on their own and reason enough for anyone to want to pack their bags and hit the road.

According to the Instituto Natureza do Tocantins (Naturatins), last year alone more than 47,000 people visited the Jalapão State Park — a number that has been rising, even more so after TV Globo landed there and used the landscapes as

Until recently, Jalapão was a well-kept secret. Now, it stands out as one of the main ecotourism destinations in the country and enchants with its plateaus, its dunes and its emerald-green waters

by Giovanna Forcioni

photos Daniel Aratangy

the setting for the soap opera "O Outro Lado do Paraíso", in 2017.

This makes it hard to believe that until the early 2000s, the region was unnoticed by tourists, as an almost untouched and hidden treasure in the Northern region. It was so remote that only those who were really native or who really had the spirit to explore ventured there. No wonder it was the address chosen by Pablo Escobar, the well-known Colombian drug trafficker, to set up a farm and hide "his business" in the 1980s. An almost uninhabited region in the Brazilian hinterland, more than 800 km away from the capital Brasília, seemed like the perfect plan.

Jalapão is huge and, despite all the changes, it is still a logistics challenge. Even with the growth of the tourist movement and infrastructure, traveling on your own to Jalapão is still an adventure. There are a few inns at some villages, the internet signal is scarce and there are almost no signs on the roads. Unless you ride with a 4x4, there are great chances of having some car trouble. For comfort and

safety, the best option, without a doubt, is to rely on someone who knows the region and hire a tourism agency to organize all the logistics of the trip and take you from one location to the other.

Currently, there are package options for all interests and budgets, but the most authentic way to get to know Jalapão is still with the pioneer Korubo. One of the first companies to receive tourists in the region, it hosts travelers in a permanent and super comfortable campsite on the banks of the Novo River, about 100 km from Ponte Alta do Tocantins. They take care of everything: transportation, accommodation, food and even a kayaking down the river.

Still, you have to face the trip as an

expedition. The attractions are far from each other, and you will spend a lot of time on the road. The good news is that, with Korubo, the trips to and from are made in an adapted truck, inspired by the cars used in African safaris, with an observation deck at the top. So, you can admire the landscape and slowly memorize every detail of the mountains that appear along the way.

At each stop, you understand that the effort and time on the road pay off (and a lot). On the first day of the trip, even before arriving at the campsite, you can already have a taste of what you are in for. Twenty kilometers after leaving Ponte Alta, there is a pit stop at Cânion Suquapara, a 25-meter-deep crevice that

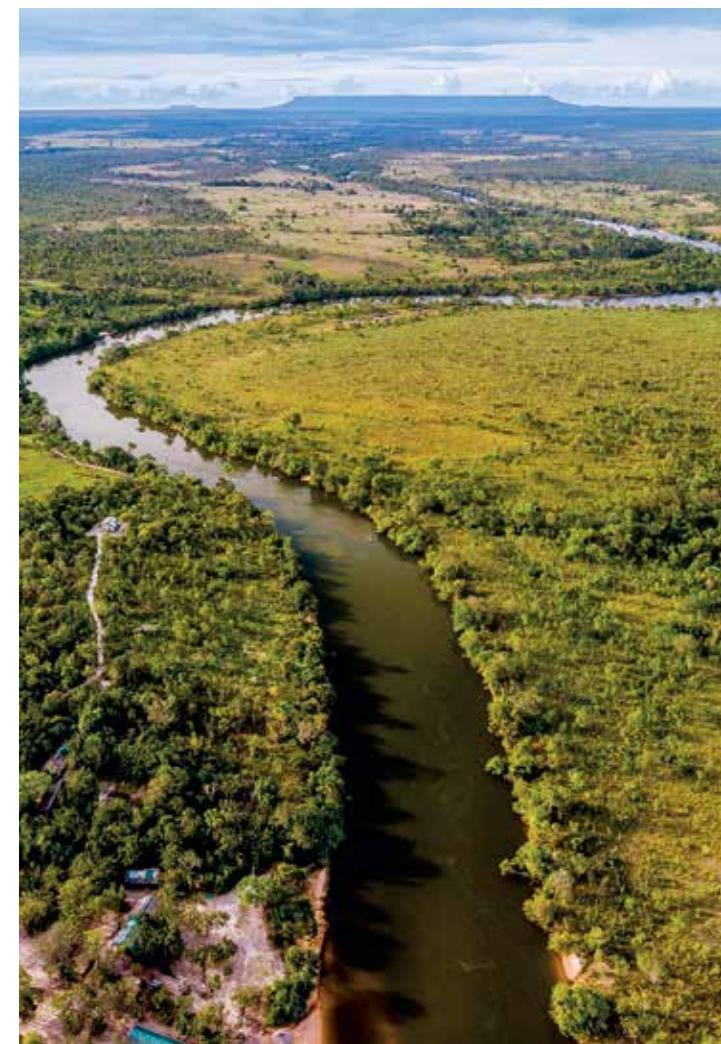
opens up in the middle of the path, all decorated with ferns and mosses. Impressive grandeur. But the postcards and the ultimate destination are really towards the Mateiros region, a little further on, where you can learn more about the culture of capim-dourado (*syngonanthus nitens*), visit the Community Association of Artisans and Small Producers and take a souvenir home.

INCREDIBLY CHARMING

Despite the feeling of being on a rally route, Jalapão is not a desert. Amidst the plains of the cerrado, we find hidden rivers, small beaches, paths, waterfalls and the famous fervedouros (karst springs), great hit of Instagram pictures, such as



Cânion Suquapara; on the side, the Rio Novo





JALAPÃO



Fervedouro do Ceiça; on the side, the orange dunes

Fervedouro do Ceiça and Soninho. They are springs of crystal-clear water that sprout from the ground and form wells in the middle of the forest. The water comes out of the water table and reaches the surface with so much pressure that the sand at the bottom is suspended and it is impossible to sink. All you can do is to let yourself go and float.

Another diving spot you cannot miss is the Cachoeira do Formiga – or Forminga Waterfall – located at Formiga River. No wonder it is considered one of the most beautiful in all of Jalapão. Surrounded by beauties, the water has a delicious temperature

and an emerald-green shade that is hard to believe. Recently, walkways and a wooden deck were installed, to facilitate access for people with mobility restrictions.

Back on the road, we can soon see the imposing Serra do Espírito Santo in the distance, a plateau-shaped formation that serves as a backdrop for most trips around the region. Over time, the mountain suffered erosion and gave life to one of the most special landscapes in Jalapão: the orange dunes. From the top of them, you can finally understand the size of the cerrado and contemplate the most beautiful sunset of the entire trip. ▶



WHEN TO GO

Contrary to what many people imagine, Jalapão can be visited all year round. What changes is just the type of experience you'll find there. From May to September, it almost doesn't rain, the region takes on an orange tone, the days are warmer, and the roads are a little bumpier. The flow of tourists is also greater. The rainy season arrives in October and usually only stops in April, but there are hardly any day-long storms, to the point of disturbing the hikes. The advantage is the cooler temperatures during the day and the emptier attractions.

HOW TO GET THERE

Azul takes you to Palmas, 150 km from Ponte Alta do Tocantins, with flights departing from several cities. Check the options on the website or via phone. [MORE INFOS: 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR](#)

Azul
viagens

from
10 installments

469,70

or **4.697,02**

in cash
per person in double room + charges

*Prices subject to change without notice

[azulviagens.com.br](#) / 4003 1118

JALAPÃO
4 nights at
Korubo Safari
Camp Jalapão on
an All-Inclusive
basis + round trip
airfare.
Departure on
9/19/2023 (from
Campinas - VCP)

Cachoeira da Velha, the largest and most imposing one in the entire State Park





Pier at Playa Mansa

WINTER IN URUGUAY

Punta del Este offers a peaceful and relaxing atmosphere during the winter, with a privileged coastline and clean and safe streets. The liveliest area is the shopping center, located on the Peninsula, next to the port, from where the two most famous beaches depart: Playa Mansa, with its calm waters bathed by the River Plate, and Playa Brava, with the open sea and very popular with surfers.

Start off the day with an invigorating walk along the waterfront, and enjoy the visual beauty and the lookouts and decks along the way for contemplative moments. For a coffee break or shopping, head to Gorlero Avenue, located between the two beaches, which offers a variety of shops, restaurants, cafes and art galleries.

Be sure to visit the famous work "Los Dedos", also known as "La Mano", located at the very beginning of Playa Brava. Created by Chilean artist Mario Irarrázabal, this sculpture of five fingers emerges

Punta del Este in winter? Yes, the famous Uruguayan resort offers several attractions for you to enjoy the coldest season. Have fun at the casinos, enjoy your stay at the hotel, explore the museums, taste the local cuisine and visit the wineries

by Marcelo Katsuki

photos Adriano Kirihara

from the sand represents the struggle of human beings for life and freedom, and invites reflection on the relationship between men and the environment. Its beachfront location, with the sculpture resting on the sand and the ocean in the background, creates an impressive image.

Another cultural highlight worth visiting is the new Museo de Arte Contemporáneo Atchugarry (MACA), located in the Manantiales region. Designed by renowned Uruguayan architect Carlos Ott,

the museum has five exhibition rooms, an auditorium and an open-air area dedicated to sculptures by international artists. Surrounded by forested areas and lakes, MACA's building fits harmoniously into the surrounding landscape. The museum also has a cafe and a restaurant and admission is free.

Casapueblo, located in Punta Ballena, about 15 kilometers from Punta del Este, is an architectural gem. Created by the Uruguayan artist and sculptor Carlos Páez Vilaró, this organic construction follows the rocky slope and combines Mediterranean and Arab influences. With construction starting in 1958 and completed in 2005, Casapueblo is home to a hotel, restaurant, museum and cafe. With a privileged view of the Atlantic Ocean, the place offers a spectacular sunset, accompanied daily by the reading of a poem by Vilaró. It is one of Uruguay's most famous postcards and certainly a unique building.



Casapueblo; in the previous photo, the MACA building



Bodega Garzón cellar



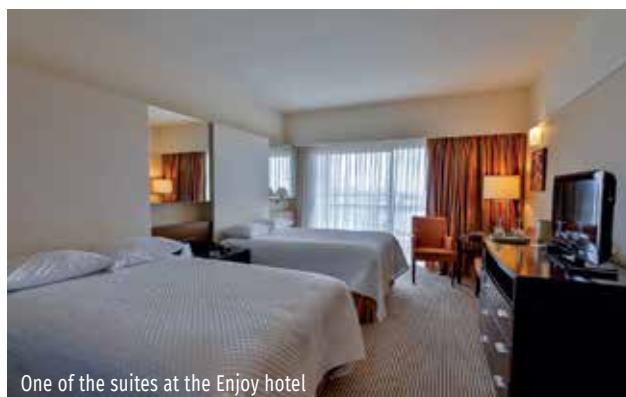
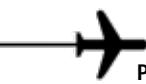
FOOD AND DRINKS

In Punta del Este, wine lovers will find excellent options nearby, from the family-run Bodega Alto de la Ballena to the renowned Garzón, considered one of the best wineries in the world. Take advantage of the cold weather to take a tour of the vineyards and taste the labels accompanied by delicious snacks, breads and cheeses.

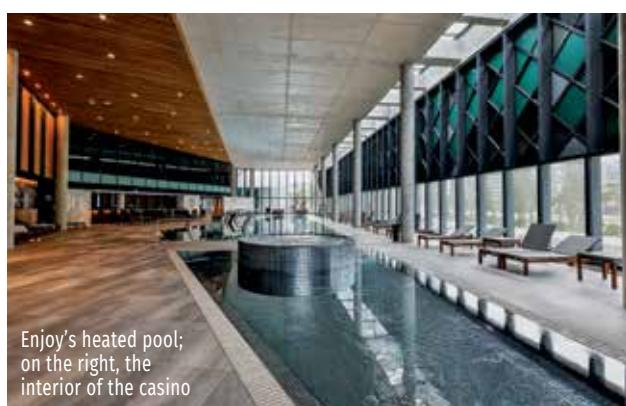
Bodega Garzón, located about 75 km from Punta, offers guided tours and tastings. During the tour, you will have the opportunity to learn about the wine production process and see the facilities, including the impressive fermentation vats and cellars with barrels for aging the drink. After the tour, you can buy some labels at the store and enjoy a meal at the restaurant, which is elegant and has refined cuisine, accompanied by wines offered by the glass or by the bottle. With its extensive vineyards, where 17 varieties of grapes are grown, Bodega Garzón produces around 1.8 million liters of wine per year. The architectural complex of the bodega, which was named the Best Winery in the New World by Wine Enthusiast magazine in 2018, offers an unforgettable experience with its bold facilities and enchanting setting. The journey from Punta to the winery takes approximately 1h30min, but it is possible to make the transfer through companies such as Wine Locals, specialized in wine tourism tours in Uruguay.

Another nearby winery is Alto de la Ballena, located 30 km from Punta, in the Department of Maldonado. It is a small-scale family winery that produces high-quality wines and oils. In its eight hectares of vineyards, varieties such as Tannat, Cabernet Franc, Merlot, Sirah and Viognier, the only white strain, are grown. In the highest part of the vineyard, you can enjoy a wine tasting accompanied by snacks, enjoying the beautiful view of the valley. Bodega Alto de la Ballena is part of Uruguay's sustainable grapes project and offers an authentic and welcoming experience.

In the domains of Bodega Bouza, located



One of the suites at the Enjoy hotel



Enjoy's heated pool; on the right, the interior of the casino



in Punta Negra, between Punta del Este and Piriápolis, you will find the charming restaurant Las Espinas. Situated on top of a hill, the restaurant offers a rustic and cozy atmosphere with a breathtaking view. Known for its authentic contemporary cuisine, Las Espinas combines traditional Uruguayan flavors with modern techniques, offering a variety of creative and refined dishes, which include juicy meats, fresh seafood and vegetarian options.

Cuisine in Punta del Este features a mix of Uruguayan and international influences, providing diverse culinary experiences. In Peninsula bars, such as Cervecería Malafama, you can taste local specialties such as empanadas, mollejas, milanesas and also pizzas with natural fermentation dough, accompanied by craft beers.

The Enjoy Punta del Este resort, located close to the Peninsula, has a selection of restaurants and bars that cater to all tastes. At the restaurant Las Brisas, you can enjoy everything from snacks and salads to premium cuts of meat prepared on parrillas, in a casual and relaxed atmos-

sphere. Try the famous Chivito, an iconic Uruguayan sandwich made with grilled filet mignon, ham, cheese, lettuce, tomato, onion and egg, with a side of french fries. For an elaborate tapas experience, visit the cozy wine bar Provence, located in the hotel lobby. And for a more intimate dinner, in an elegant environment with harmonized menus, the suggestion is the restaurant St. Tropez, known for its reserved atmosphere and refined service, being a favorite among celebrities.

Don't forget to go to the casino, the favorite attraction for Brazilians staying at Enjoy. Test your luck and enjoy a wide variety of games such as slots, roulette, blackjack and poker. Inside the casino, you will also find a bar with live shows that liven up the nights.

Enjoy Punta del Este is a luxurious resort that offers a variety of activities and amenities for its guests. With a privileged location in front of Playa Mansa and close to the port, the hotel also has a spa and wellness center, offering relaxing treatments, massages, baths and other revitali-

zing therapies. In addition, the resort has outdoor and heated pools, sports facilities such as tennis courts, games rooms and recreation areas. Perfect to comfortably enjoy different experiences in one place. ▶

HOW TO GET THERE ➔

Azul takes you to Punta del Este, with direct flights from São Paulo - GRU and from Porto Alegre. Check the options on the website or via phone.

MORE INFOS: 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul viagens

from 10 installments

280,92
or **2.809,26**
in cash per person in double room + charges

*Prices subject to change without notice

azulviagens.com.br / 4003 1118

PUNTA DEL ESTE
3 nights at Enjoy Punta Del Este Resort & Casino, breakfast + round-trip airfare. Departure on 8/17/2023 (from São Paulo - GRU)

WINDS BLOWING IN THEIR FAVOR

Senior Vice President and leader of Mercado Livre in Brazil, Fernando Yunes reveals his management figures and the secret of the commerce platform's exponential growth

by Carla Julien Stagni

A guaranteed presence in the rankings of the best companies to work for in the world, Mercado Livre, founded 20 years ago in Argentina, follows its vocation for innovation and remains focused on growth in 2023. Leader in technology for e-commerce and financial services in Latin America, it ended the first quarter with promising performance in all businesses in its ecosystem, demonstrating a capacity for accelerated expansion of revenue and operational efficiency. This year, its total revenue reached USD 3 billion in Latin America, an increase of 58.4% in constant currency and 35.1% in dollars compared to the same period last year. The three main markets maintained the strong growth of revenue in dollars in the annual comparison, with Mexico advancing 62%, Argentina 39% and Brazil 26% - a country that represents 52% of the company's net revenue.

At the head of the operation in Brazil for the last three years, the senior vice president of Commerce and leader of Mercado Livre, Fernando Yunes, has as his main mission to consolidate the company's leadership in the country and improve the integration between the ecosystem's business units (Marketplace, Mercado Ads, VIS - Veículos, Imóveis e Serviços and Mercado Shops).

With more than 20 years of experience in the consumer goods, technology and consulting sectors, Yunes has been making a difference since he took over the Mercado Livre operation here. The numbers confirm the good phase. "We reached almost 2000 brands with official stores in Brazil, but we have much more than that in

Fernando Yunes, Senior Vice President of Commerce and Leader of Mercado Livre in Brazil

brands that do not have an official store. We brought market leaders, such as Apple, Motorola, Pão de Açúcar, Arezzo, impacting reliability. We announced investments of 19 billion reais between 2020/2023, a historic record for the Free Market in Brazil. A combination of investments with some strategic expense lines, involving technology, logistics, investment in the brand, Mercado Pago, Mercado Ads", says the executive, who adds: "We have been a real engine of development for micro and small companies that rely on our ecosystem to grow and multiply job opportunities. The expansion of the staff is part of our projected contribution for this year in the country. We also want to expand the number of cities with fast deliveries, on the same day or the day after the purchase, accelerate the development of our digital advertising business, improve the marketing levers and expand the presence of Mercado Pago, allowing it to be increasingly the option of users who seek the best of e-commerce and financial services in a single place".

Recently, Mercado Livre announced that it will hire 5,700 professionals in Brazil throughout 2023, as part of its expansion plan in the country. It is the largest hiring in absolute numbers in the company's history. Thus, by the end of the year, the company should reach 21,000 direct employees in Brazil, which is already its largest market, responsible for 54% of total revenue in 2022.

We can start with you telling a little about your trajectory within Mercado Livre.

Fernando Yunes: "Three years ago I took over the operation of Mercado Livre in Brazil, on a journey to seek differentiated growth for the company and gain market share, with improved profitability through building brand trust. For this, we work on each of the fundamental pillars that differentiate us. The first is assortment. We have brought more than 1000 major brands to Mercado Livre in recent years, leaders in each vertical. We focus on the main ones in each sector and when we have companies such as Apple, Motorola, Pão de Açúcar, Arezzo, we gain credibility. The second pillar is logistics. We made a lot of progress with investments in Brazil to have a park of distribution centers, cross dock centers, fleets of vans, trucks and planes so that we could get to people's homes faster and faster. Another point is usability. We invested in the application, making it increasingly simpler and more intuitive at the time of purchase. In the chronology you will find the assortment you want, it is easy to buy and arrives quickly. There are three important pillars in which we made a lot of progress. And also in marketing. We started to participate in the big dates of Brazilian retail. Mercado Livre was a little more neutral in this regard and was simply a market place that brought the assortment and demand. We started to

Photo: Disclosure



stimulate the market by running Christmas, Mother's Day, Black Friday, January sale campaigns and even created proprietary dates, such as Discount, Fashion Week, Home and Decoration Festival (Descontão, Semana da Moda, Festival de Casa e Decoração). In this equation, we went all in on social media, influencers, something we didn't do before, and we got closer to customers, encouraging this base. As a result, we conquered new customers and increased the frequency of those who already bought at Mercado Livre. One more pillar is PR work. People's perception of Mercado Livre was not in line with reality. Our value proposition was better than people realized. We needed to tell what it was to close this gap and keep moving forward to improve reality. What we see today is that Mercado Livre's image has solidified, trust in the brand has increased a lot. We are the leading brand in awareness, consideration and preference, and market share leader in Brazil. Our market share is at an all-time high and this is the result of enormous work.

The number of new hires also drew attention during this period.

Since I arrived, we have grown not only in business, but also in the number of employees. We were 2500 employees and now we are 18 thousand. In other words, in these three years, more than 15,000 people entered Mercado Livre, with rigorous recruitment processes to bring competent, talented people who adhere to our culture. Within these hirings there are many people in the area of products and technology. It is through products and technology with developers and business areas that we keep on top. With a philosophy of error and failure tolerance, because we believe that if we don't make mistakes, we're not daring enough.

Is there a concern for inclusion?

Yes, more and more. We have gender, ethnicity, people with disabilities and LGBTQIA+ diversity. Currently, women and blacks occupy almost half of the company's positions. In leadership positions,

women are reaching 40%. In all indicators we are above the market and demanding to advance more and more.

Is this care with the staff reflected in the fact that Mercado Livre appears on lists of the best company to work for?

The main point is the company's culture, with communication based on respect, humility, collaboration, always prioritizing boldness, innovation and speed. One of our philosophies is "compete as a team in order to win". We are a collaborative team that is creating products and services that are working. More and more people choose to carry out their transactions on Mercado Livre and this brings a sense of accomplishment in the teams. This brings more willingness to continue innovating in a fair environment, with great respect, without hierarchy. We provide an environment of emotional safety, without fear, in addition to the diversity and inclusion that we have already discussed.

And Melicity (Melicidade)?

Physically, Mercado Livre's offices are in Osasco (Sao Paulo). It is a complex that we call Melicidade. It has all the office structure, the meeting rooms, but it also has a soccer field, restaurant, gym, hairdresser, it has everything. With shared work areas, which favor direct contact between all employees, Melicidade also has an auditorium with 200 seats, bleachers for internal events, library and rest areas. Not to mention the various solutions that optimize the use of natural resources and sustainability.

Back to business, what is the importance of Mercado Ads and Mercado Pago at the moment?

The Mercado Ads is fundamental and we are investing a lot in it. In the last year we noticed a greater acceleration and the retail media business, which in China and the US has been a reality for some time, has become a consensus in Brazil. If there are 80 million people entering Mercado Livre, browsing, shopping, Mercado Pago users, we have an audience and visibility, so it is possible to build a brand

in this place. We have invested heavily in the commercial team and technology, bringing better solutions. Mercado Pago was born 20 years ago to intermediate transactions. Since then, new financial services have been launched, such as credit for sellers, so they can invest in their businesses, and for buyers, with installments, until it becomes a complete digital bank, not only serving customers and sellers in the market place, but going beyond the platform, outside the ecosystem. Today, Mercado Pago is larger outside the ecosystem than it is inside. It has credit, credit cards, investments, payment solutions, insurance... it is a bank with all lines of business. And the goal is to keep growing.

How does Mercado Livre's logistics work?

We currently process around 1.5 million sales per day, 95% of which go through Mercado Livre's logistics, with the most diverse origins and destinations in Brazil, and an assortment of more than 400 million advertised products. There are many algorithms, programming and technology to ensure that the entire operation happens as efficiently as possible, at a lower cost. Given this, we can say that Mercado Livre is a technology company that operates in the commerce and fintech segments. What allows our work to be done at this scale is technology. We are 43,000 employees in Latin America and, of that total, 15,000 are technology developers so everything happens with a minimum error rate.

Where does the partnership with Azul fit into this equation?

We have a partnership with Azul and this type of logistics is new within the company. Azul's aircraft are used to deliver to distant regions of the country, where we do not have distribution centers. Via truck it could take up to five days for the order to arrive. With the partnership with Azul we managed to deliver the next day. That way, we raised the level of service to more distant regions, equaling that of the Southeast. ▲

The advertisement features two main products: Kinder Tronky and Nutella B-ready. The Kinder Tronky section is on a blue background with the text 'NOVO EXPERIMENTE' at the top. It shows a Kinder Tronky bar with a bite taken out of it, revealing a white cream filling with chocolate chips. Labels with arrows point to the 'CASQUINHA DE WAFER' (wafer shell), 'E PEDACINHOS DE BISCOITOS' (small cookie pieces), 'CREME COM LEITE' (milk cream), and 'RECHEADO COM CHOCOLATE' (filled with chocolate). The Nutella B-ready section is on a red background with the text 'SUA DELICIOSA PAUSA' at the top. It shows a Nutella B-ready bar with a bite taken out of it, revealing a dark chocolate filling. Labels with arrows point to 'O RECHEIO ÚNICO DE nutella' (unique Nutella filling) and 'WAFER LEVE E CROCANTE' (light and crunchy wafer). The bottom of the advertisement features the 'enjoy every bit' logo and the Nutella B-ready slogan 'PRONTA PARA SABOREAR!' (Ready to eat!).

**Em tupi,
Guaíra significa
lugar de difícil acesso.
Não pra gente.**

**Ninguém conhece
tantos destinos quanto
a Azul Conecta.**

**+150
destinos**
PARA SUAS FÉRIAS

Guaíra PR



Compre agora
sua passagem em
voeazul.com.br

**o céu é
Azul**