



Azul

Nº 135 | JUNHO 2025



Porto

As melhores atrações para desbravar
o novo destino da Azul em Portugal

Serra Catarinense
Paisagens deslumbrantes para
curtir o inverno com charme

Pode olhar, tem ponto Azul em tudo.

No Azul Fidelidade, seus pontos viram benefícios exclusivos para você aproveitar ao máximo sua próxima viagem.

-  Check-in e Embarque prioritário.
-  Espaço Azul Ilimitado.
-  Despacho de bagagens gratuito.
-  Promoções Exclusivas.

Quanto mais Azul, melhor.

Cadastre-se
gratuitamente



Azul  | Fidelidade



O CÉU É AZUL COM UM TOQUE DE MAGIA.

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



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

Azul
viagens

WALT Disney World
RESORT | FLÓRIDAS

Disney's Animal Kingdom Theme Park



Acesse
o QR code
e planeje
sua próxima
aventura



O céu de Parintins é vermelho e azul.



A Azul é patrocinadora do Festival de Parintins e a única que leva você para lá. Conheça nossos voos e pacotes de viagem em voeazul.com.br

Azul 



Mais diversão
a cada conexão.

O aplicativo que une o melhor dos mundos: TV ao vivo e streamings.

Tem filmes, séries, notícias e os principais campeonatos nacionais e internacionais no Plano SKY+ Futebol. É mais liberdade e economia para você curtir quando e onde quiser.



amazon prime PREMIERE max Disney+ Paramount+



Assine agora: SKYMAIS.COM.BR



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

Com a Azul, suas férias no Universal Orlando Resort vão ser épicas.

O Universal Orlando Resort está repleto de aventuras como você nunca imaginou. Começando pelo novo **Universal Epic Universe**, que reúne cinco mundos impressionantes.

Hospede-se no **Universal Terra Luna Resort**, um hotel do outro mundo, ou melhor, do outro universo, e se encante com as acomodações, as piscinas, os restaurantes e os incríveis benefícios como transporte gratuito e acesso antecipado* aos parques.

São tantas novidades que não caberiam em todas as páginas desta revista.

Azul
viagens

Confira todas as atrações e reserve
as férias mais épicas da sua vida.

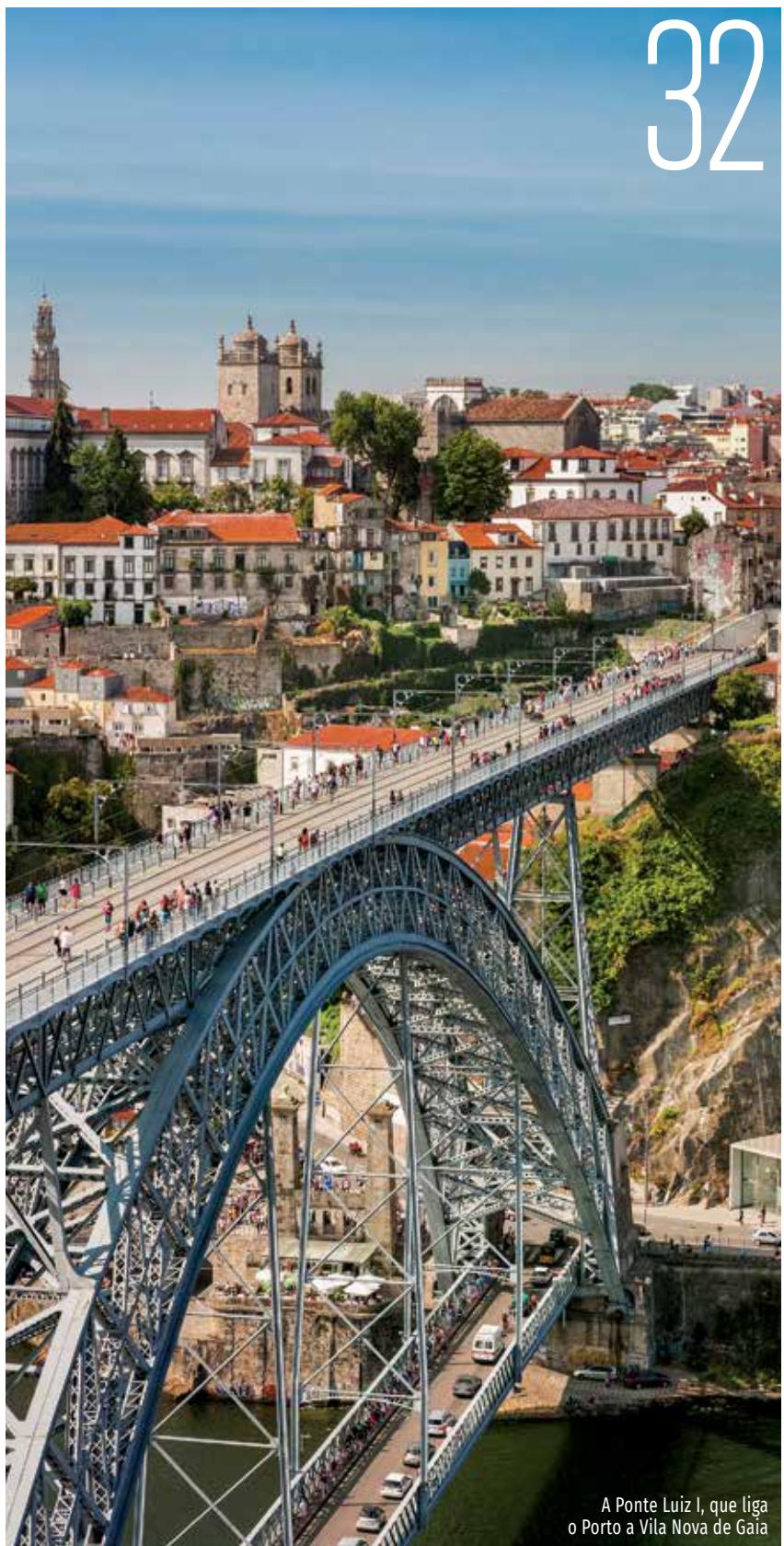


Requer uma entrada válida para o parque temático. A Entrada Antecipada começa até uma (1) hora antes do horário de abertura regularmente programado para o Universal Studios Florida ou o Universal Islands of Adventure, conforme determinado pelo Universal Orlando. A Entrada Antecipada começa até uma (1) hora antes do horário de abertura regularmente programado para o Universal Volcano Bay. Válido para atrações selecionadas em cada parque. Atrações e benefícios sujeitos a alterações adicionais, sem aviso prévio.

ARTIST CONCEPTUAL RENDERING

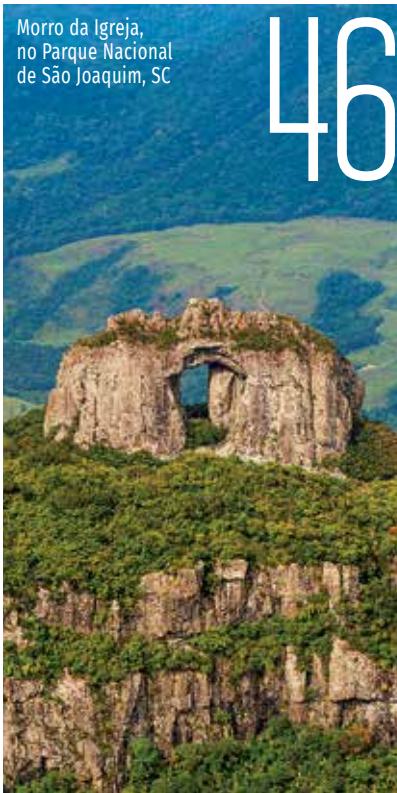
Universal elements and all related indicia TM & © 2025 Universal Studios. All rights reserved.





32

A Ponte Luiz I, que liga o Porto a Vila Nova de Gaia



Morro da Igreja,
no Parque Nacional
de São Joaquim, SC

46



62

Nhoque com trufa do
restaurante Dezoito35

- 14 BASTIDORES E EXPEDIENTE
16 CARTA DO CEO

LOUNGE

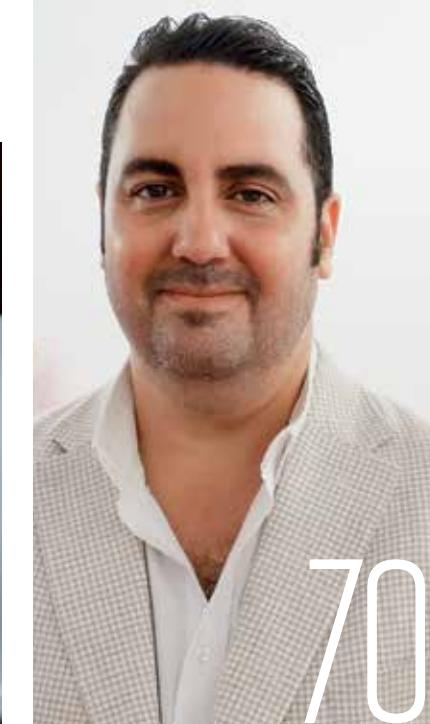
- 20 NEWS
26 ESPAÇO KIDS
28 VARIEDADES

DESTINOS

- 32 PORTO
As atrações da cidade portuguesa
44 PANTANAL
Pesca esportiva e ecoturismo
46 SERRA CATARINENSE
Os cenários paradisíacos do Sul
56 CHECKLIST
Sete destinos românticos da Azul

Fotos: Gui Gomes, Ariel Martini, Marcos Moreira e Divulgação

Manolo Sánchez, CEO global
da The Fini Company



70

- EXECUTIVA
70 ENTREVISTA
Manolo Sánchez, CEO global da Fini
74 MADE IN BRAZIL
O doce sucesso dos bolos Vô Alzira

ESTILO DE VIDA

- 62 GASTRONOMIA
O restaurante Dezoito35, em Canela
64 MENU
Frutos do mar brilham no Noa, no RJ
66 CONCIERGE
Mandarin Oriental assume o Lutetia Paris
68 BEM-ESTAR
Novo espaço para autocuidados do homem



80

Museu Louvre Abu Dhabi

UNIVERSO AZUL

- 80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE
Uma viagem a Dubai e Abu Dhabi
81 AÇÃO DO BEM
A parceria da Azul com a ONG Litro de Luz
82 APP AZUL
84 ENTRETENIMENTO A BORDO
86 AZUL FIDELIDADE
87 CLUBE AZUL
88 AZUL VIAGENS
89 MAPA DE ROTAS
90 FROTA DE AVIÕES
92 AZUL IN ENGLISH



DO VALE DO DOURO À SERRA DO RASTRO

O céu de Portugal está mais Azul este mês. O Porto, segunda maior cidade portuguesa e um dos destinos mais procurados da Europa, agora recebe voos diretos da Azul, partindo de Viracopos, em Campinas, e Recife. Para celebrar a nova rota, fomos até o Norte de Portugal para desbravar as ladeiras históricas da cidade, seus restaurantes acolhedores, os museus e as vinícolas no Vale do Douro. E por falar em montanhas, confira a beleza deslumbrante da Serra Catarinense em nossa reportagem, com dicas para curtir o inverno com muito charme. Na seção Executiva, falamos com Manolo Sanchez, CEO global da Fini, que produz nossas icônicas balas de aviôzinho, e trouxemos a doce história da Fábrica de Bolos Vô Alzira, que tem mais de 300 lojas no País. Boa leitura!

Junior Ferraro
CHEFE DE REDAÇÃO



COLABORARAM NESTE NÚMERO



Gui Gomes / Beleza Vertical
p.32
"Essa foi minha segunda viagem ao Porto e ainda me surpreendo com seu desenho urbano único. Mesmo em dias de chuva, a cidade tem um charme irresistível. Também fiquei contente por visitar novamente o Vale do Douro e fotografar suas belezas." Onde encontrá-lo: @guigomes7



Felipe Seffrin / Do mar à serra
p.46
"Moro em Florianópolis, mas nunca tinha visitado a Serra Catarinense. Encantei-me com as montanhas e cânions e comemos como reis. O mais surpreendente foi encontrar lhamas vivendo alegremente no topo da Serra do Rio do Rastro!" Onde encontrá-lo: @felipeseffrin



Ariel Martin / Do mar à serra
p.46
"Fomos do litoral para o lugar mais frio do Brasil, subindo uma estrada sínuso, passando por florestas de araucárias e cânions gigantescos. Só não peguei a neve que sempre costuma cair por lá. Quem sabe da próxima vez?" Onde encontrá-lo: @arielmartini

+ COLABORADORES TEXTO Bruno Segadilha, Flávia G Pinho, Roberta Malta

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.

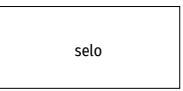


Foto:
Vista do Porto
a partir de Vila
Nova de Gaia
Por: Gui Gomes

Azul

DIRETORA DE MARKETING
Anna Carolina Marcondes

GERENTE-GERAL DE MARKETING
Tariana Cruz

GERENTE DE DESIGN E CONTEÚDO
Caio Bueno

GERENTE SÊNIOR DE COMUNICAÇÃO
Felipe Zboril

ESPECIALISTA DE CONTEÚDO
EDITORIAL
Junior Ferraro

EDITOR DE ARTE
Marcelo Katsuki

PRODUTORA EXECUTIVA
Anna Paula Ali

TRATAMENTO DE IMAGENS
Everaldo Guimarães

REVISÃO
Paulo Vinicio de Brito

PROJETO GRÁFICO
Fernanda Magliari

TRADUÇÃO
Korn Traduções

PUBLICIDADE

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

PARCERIAS E COOPERADOS
Euristone Oliveira
euristone.oliveira@voeazul.com.br

TIRAGEM
60.000 exemplares



Azul, eleita a melhor
companhia aérea do
mundo no Tripadvisor

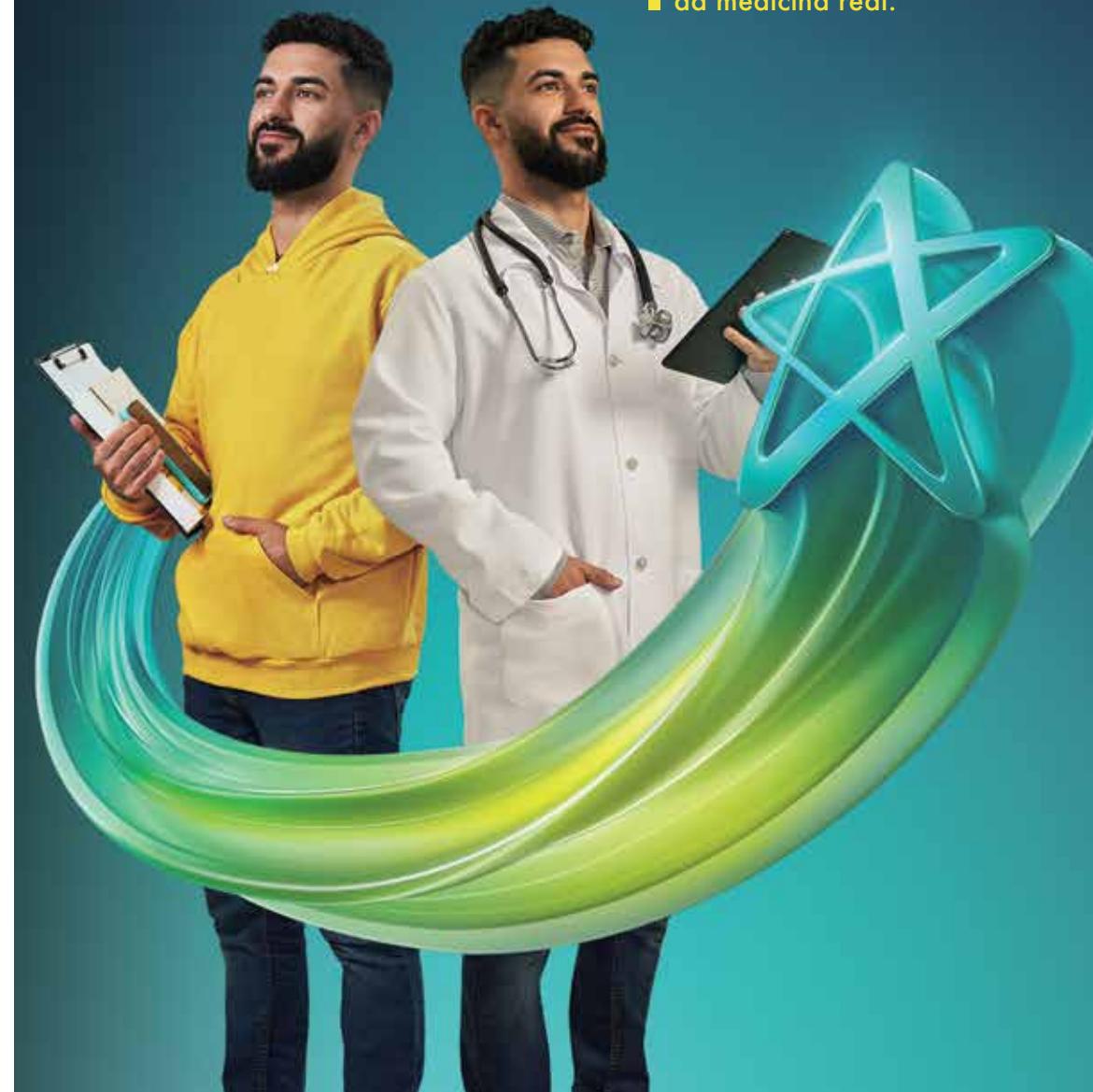
Fotos: Vander Mauro e Arquivo pessoal

Se a Medicina te escolheu, escolha ter estrela.

8 CURSOS DE MEDICINA. INÚMERAS OPORTUNIDADES DE TRANSFORMAR VIDAS.

Nossos alunos aprendem
com os maiores especialistas,
em equipamentos de ponta,
experiência realista e imersiva.

Educação médica completa,
com tecnologia e inovação
para oferecer a vivência
da medicina real.



Uma parceria com



MARC
Miami Anatomic Research Center
INSTITUTE



Centro Universitário
N. Sra. do Patrocínio



Centro Universitário
de Pinhais



Cesuca
Centro Universitário



FSG
Centro
Universitário



UNICID
Campus Villa Lobos



UNIPÊ
Centro Universitário
de João Pessoa



Universidade
POSITIVO



Universidade
de Franca



CARTA DO CEO

A AZUL PELO BRASIL

“

Mais do que voar de Norte a Sul, de Leste a Oeste, queremos fazer parte do cotidiano dos nossos Clientes e da sua identidade

”



lá, seja bem-vindo!

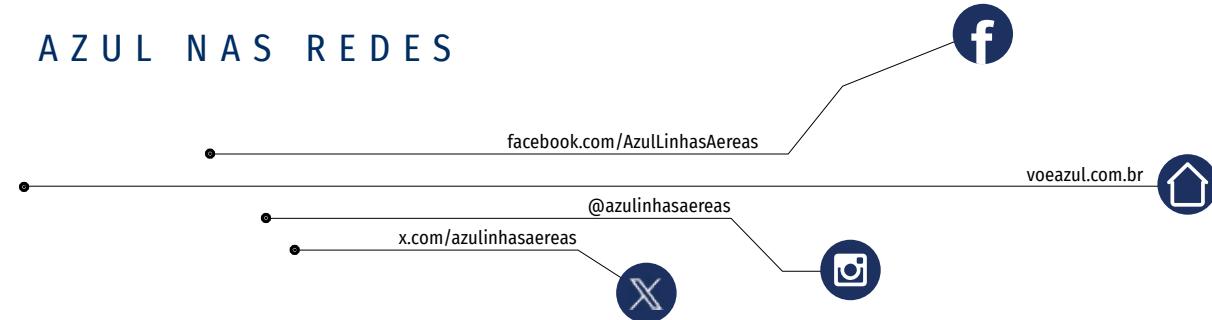
A Azul sempre teve orgulho de ser brasileira. Desde a sua fundação, há mais de 16 anos, a companhia segue firme em seu compromisso de contribuir para o desenvolvimento do Brasil, conectando cada vez mais destinos nacionais e internacionais. Mas não só. Sabemos que uma nação é feita também de pessoas e da sua cultura. Mais do que voar de Norte a Sul, de Leste a Oeste, queremos fazer parte do cotidiano dos nossos Clientes e da sua identidade. Não à toa, adotamos o slogan O céu do Brasil é Azul.

Pelo segundo ano, a companhia patrocina o Festival Folclórico de Parintins, no Amazonas. Durante o maior espetáculo popular a céu aberto do mundo, realizado nos dias 27, 28 e 29 deste mês, a Azul vai homenagear a rivalidade dos bois-bumbás Caprichoso e Garantido com lançamento de uma aeronave estilizada e voos extras, além de ações de marketing, sociais e de sustentabilidade. Também destaco as festas de São João do Nordeste, outra forte manifestação cultural brasileira. Além do nosso patrocínio de vários eventos, a Azul Viagens,

John Rodgerson
CEO da Azul

Foto: Divulgação

AZUL NAS REDES



BRAHMA PicPay VADEBET

APRESENTA

São João de PATOS

E DA GENTE - 2025

19 A 23 DE JUNHO TERREIRO DO FORRO

QUINTA 19		NATTAN JORGE E MATEUS LUAN ESTILIZADO ISABELA FERNANDES CICINHO LIMA
SEXTA 20		HENRY FREITAS WESLEY SAFADÃO RAMON E RANDINHO HANNY MENDONÇA RAFAEL DONO
SÁBADO 21		HENRIQUE E JULIANO JONAS ESTICADO RAYNEL GUEDES HÉLIO BARÃO SANARA
DOMINGO 22		NATANZINHO LIMA ZÉZO POTIGUAR PABLO MARIAH SANFONEIRA GUSTAVINHO SANFONEIRO
SEGUNDA 23		BRUNO E MARRONE RAÍ SAIA RODADA BIZAY HUDSHOW MARKITO

Azul CIA AÉREA OFICIAL DO
SÃO JOÃO DE PATOS - PB

APOIO INSTITUCIONAL
— acordo de cooperação —
Ministério do Turismo
Sesc | Senac

REALIZAÇÃO

16 AZUL

arraiá da saúde

Pague Menos

O CASAMENTO DA SAÚDE COM O DESCONTO

Tá na hora de você aproveitar a festa mais esperada do ano:
a saúde se juntou com o desconto pra você garantir o seu bem-estar.

**COMPRE COMO PREFERIR: EM UMA DE NOSSAS 1.700 LOJAS
OU PELOS NOSSOS CANAIS DE VENDA**



[paguemenos
.com.br](http://paguemenos.com.br)



APP



4002.8282



LOUNGE

Foto: Gettyimages



2016
NEWS

Catedral de Santa María la Real de la Almudena, em Madri, novo destino da Azul

22
ESPAÇO KIDS



Confira nossa página de passatempos dedicada à diversão das crianças

28
VARIEDADES



Vinho do mês, atrações e outras dicas culturais



Porta do Sol, em Madri

MADRI TERÁ VOOS DE VIRACOPOS E RECIFE

Azul acaba de chegar ao seu mais novo destino: Madri. A companhia inaugura, neste mês, as novas rotas que ligam Viracopos, em Campinas, e Recife, em Pernambuco, à capital espanhola, chegando ao Aeroporto Internacional Adolfo Suárez/Madri-Barajas. Bem localizado e conectado, o aeroporto oferece diversas opções até o centro, como trem até a estação Atocha, ônibus para a Plaza Colón, além de voos para toda a Europa e Norte da África. A nova rota se junta aos outros voos internacionais que partem de Campinas e Recife para Orlando, nos Estados Unidos, Montevidéu, no Uruguai, Porto, em Portugal, e Assunção, no Paraguai.

Até o final do ano, serão 176 voos (partidas e chegadas) conectando o Brasil à capital espanhola, famosa por sua história, sua cultura e sua gastronomia. “Com a inclusão de Madri em

sua malha aérea, a companhia amplia o acesso dos brasileiros à Europa, facilitando conexões e fortalecendo o fluxo de turistas e negócios entre os dois países”, destacou César Grandolfo, gerente-sênior de Relações Institucionais da Azul.

Gerente de Planejamento de Malha da companhia, Beatriz Barbi destaca, ainda, a importância de Recife para o desenvolvimento do turismo internacional e regional, já que a cidade é o principal ponto de conectividade e o maior hub da companhia no Nordeste. Atualmente, o Aeroporto Internacional dos Guararapes opera 46 rotas, tanto domésticas quanto internacionais. “A escolha de Recife para essa operação se deve à sua posição geográfica privilegiada e à infraestrutura adequada para suportar voos internacionais, facilitando conexões para passageiros de todo o Brasil.”

Fotos: Vander Mauro, Gettyimages e Divulgação



SUCESSO ÉPICO

A Azul Viagens, operadora de turismo da Azul, divulgou o primeiro balanço de vendas relacionado ao **Universal Epic Universe**, o novo parque temático do Universal Orlando Resort, aberto ao público desde maio. A operadora destacou um aumento de 98% na venda de ingressos no primeiro trimestre de 2025, em comparação com o mesmo período de 2024. Esse crescimento também foi refletido nas reservas de produtos da Universal como um todo, o que inclui hotéis do complexo. Nesse caso, o aumento foi de 72%. Já as reservas para Orlando, que contemplam outros parques e modalidades de hospedagem, houve um crescimento de 57%. “Mesmo com o cenário adverso, como instabilidade no dólar, acompanhamos o sucesso nas vendas. Isso é reflexo da confiança do Cliente em nós e da força que o destino tem entre os brasileiros”, afirma Phelipe Toledo, gerente de Produtos da Azul Viagens.

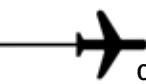
PIZZA A BORDO

A Azul está oferecendo fatias de pizza no serviço de bordo aos Clientes que embarcarem em seus voos diurnos com destino a Orlando e Fort Lauderdale, nos Estados Unidos, com partida do Aeroporto de Viracopos, em Campinas. A ação faz parte de uma parceria da companhia com a **Pizza Prime**, maior rede brasileira de pizzarias, e terá duração de pelo menos dois meses. Os sabores oferecidos são dois clássicos entre os brasileiros: marguerita e calabresa. A experiência será exclusiva para os trechos de ida dos voos. “O brasileiro adora pizza, e o Brasil é um dos maiores consumidores mundiais da iguaria”, disse Jason Ward, vice-presidente de Marketing e Pessoas da Azul.



BENEFÍCIO EXCLUSIVO

A Azul e o ALL, plataforma de reservas e programa de fidelidade dos hotéis da Accor, anunciaram mais um marco em sua parceria. Além do Airbus A320neo personalizado com elementos que representam a conexão entre as duas marcas, as empresas apresentam um benefício exclusivo aos passageiros mais fiéis dos programas **Azul Fidelidade** e **ALL**. A partir de agora, Clientes da categoria Diamante no Azul Fidelidade que tiverem conta Classic no ALL serão promovidos automaticamente à categoria Silver após realizarem uma hospedagem válida em hotéis participantes da Accor. O benefício também se aplica aos que já haviam vinculado suas contas anteriormente. “Nossos programas de fidelidade já deram muitos voos desde o primeiro ano e as novidades para os Clientes não param”, afirma Cristina Yoshida, diretora do Programa Azul Fidelidade.



65 DIAS DE FESTA: TUDO SOBRE O SÃO JOÃO DE CARUARU

Repleto de shows, danças e comidas gigantes, o São João de Caruaru reúne mais de 1.400 atrações, em 27 polos culturais nas zonas urbana e rural

Cantada em mais de 1.800 canções e mais de cinco idiomas, Caruaru carrega a música em sua essência. Não à toa, ostenta o título de “Capital do Forró” e homenageia o ritmo em sua festa de maior expressividade: o São João. Prova disso é que, diferentemente do resto do mundo, onde o evento é exclusividade do mês de junho, em terras caruaruenses, a programação começa ainda em abril.

Na edição deste ano, que tem o tema “De fazenda a Capital do São João”, serão 65 dias de festa, entre 25 de abril e 28 de junho, com 27 polos culturais, da zona urbana à rural. Ao todo, estarão presentes mais de 1.400 atrações multiculturais, que vão desde o forró tradicional a gêneros

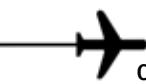
como sertanejo, MPB, pagode, axé, reggae e gospel.

A primeira etapa da programação, o “São João na Roça”, é composta exclusivamente de atrações de forró, que passeiam do baião ao pé de serra, movimentando 13 localidades rurais. A tradição remete à origem dos festejos juninos, quando famílias se reuniam nos sítios para cantar, dançar e acender fogueiras.

Ao chegar à área urbana, em 31 de maio, a festa toma proporções ainda maiores: são 14 polos de programação que recebem shows musicais e atrações de linguagens artísticas, como poesia, cinema, repente, teatro e dança. Da Feira de Artesanato ao tradicional Pátio de Eventos Luiz Gonzaga, cada canto da cidade celebra as cores e os

Fotos: Elvis Edson e Divulgação





Fotos: Elvis Edson e Divulgação

ritmos da festa, envolvidos pelo clima de celebração e felicidade que se espalha.

Mas o carinhoso título de Maior e Melhor São João do Mundo não é fruto apenas da extensa programação. A grandeza também transparece em outra tradição: as Comidas Gigantes. Que outra cidade pode se gabar de ter um cuscuz de mais de 800 kg e 4 metros de altura? Ou um pé de moleque que pesa duas toneladas e tem 20 metros de comprimento?

Na Capital do Forró, são mais de 60 comidas dessa proporção. O cardápio inclui milho, caldinho, chocolate quente, mungunzá e até a clássica combinação de tareco e mariola, que chegou a virar música. As comemorações acontecem em diferentes bairros da cidade, onde os pratos gigantescos são rodeados de muita música e contribuem para a descentralização das comemorações.

É assim, com raízes fincadas na tradição e os olhos voltados para o futuro, que Caruaru mantém seu São João como símbolo de identidade e pertencimento. Mais do que uma festa, o evento é a expressão viva de um povo que enxerga cada toque de sanfona como um convite para celebrar a vida. Como cantado pelo Trio Nordestino, “é por isso que Caruaru é a Capital do Forró”.





Mais diversão
a cada conexão.

Check-in imediato!

Com a SKY+, a diversão é arretada de boa:
tem desenhos, filmes, séries e muito mais!
Aproveite quando e onde quiser e curta
as brincadeiras que preparamos para
você nesta viagem.



Olha o desafio, só!

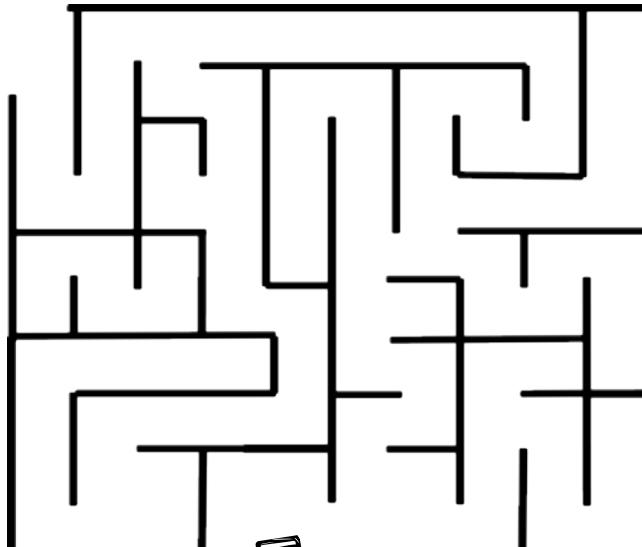
Encontre as palavrinhas
certas no diagrama ao lado.

Fogueira	Amor
Foguete	Luar
Sanfona	Balão
Forró	Par
Quentão	Dia
Amendoim	Pipoca
Cocada	Canjica

F	O	G	U	E	I	R	A	S
O	A	T	N	E	U	Q	M	A
G	L	U	A	R	A	C	E	N
U	A	P	A	R	D	O	N	F
E	B	R	O	M	A	C	D	O
T	P	I	P	O	C	A	O	N
E	F	O	R	R	O	D	I	A
C	A	N	J	I	C	A	M	O



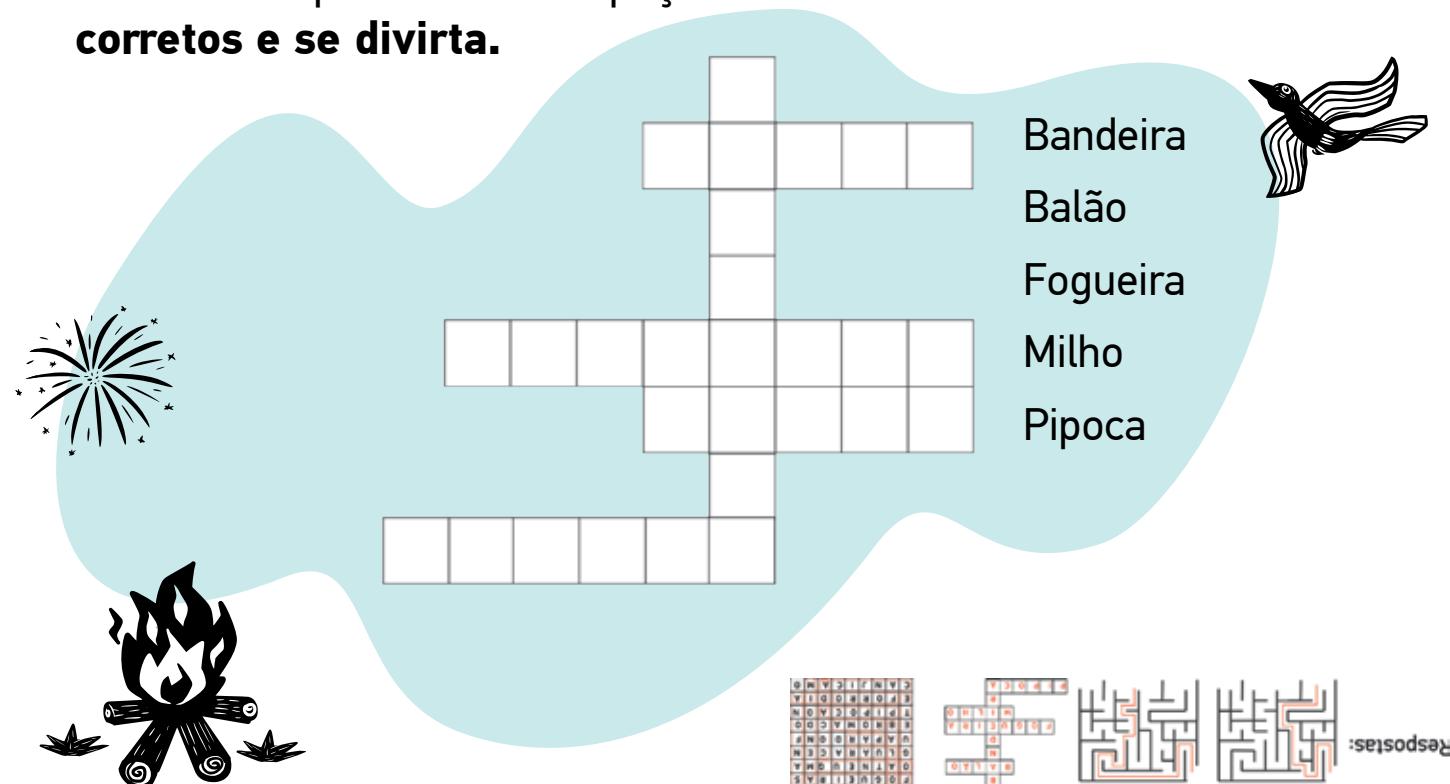
Descubra o caminho
do amiguinho até os
instrumentos musicais.



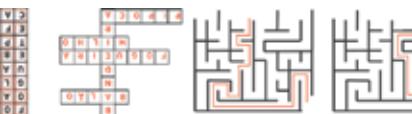
Sanfona

Zabumba

Distribua as palavras nos espaços
corretos e se divirta.



Bandeira
Balão
Fogueira
Milho
Pipoca



Respostas:



por Gianni Tartari,
consultor de vinhos da Azul

ALMA ROSSO RISERVA DOC FRIULI
AQUILEIA 2020

Produtor: Valpanera
Região: Friuli-Venezia Giulia,
Aquileia, Itália
Preço: R\$ 403,00

Tinto de presença marcante e com cor intensa. No nariz, revela um aroma imponente e expressivo, com notas de pimenta-preta, alcaçuz e eucalipto, que se equilibram com o lado frutado do Cabernet Sauvignon e a maciez do Merlot. É um vinho estruturado e envolvente, com um final fresco e balsâmico. É elaborado a partir das uvas Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon e Merlot. O Refosco vem do vinhedo de San Martino, enquanto o Cabernet e o Merlot são cultivados em Villa Vicentina, sobre solos argilosos que contribuem para a profundidade do vinho. viniferaimport.com.br



Quadro *A Canoa Sobre o Epte*, de Claude Monet

GÊNIO IMPRESSIONISTA

O Museu de Arte de São Paulo Assis Chateaubriand traz a exposição **A Ecologia de Monet**, em cartaz até 24 de agosto. A mostra reúne 32 pinturas do impressionista francês Claude Monet, sendo a maioria inédita no Hemisfério Sul. As obras trazem uma leitura contemporânea sobre a relação do artista com a natureza, as transformações ambientais, a modernização da paisagem e as tensões entre ser humano e natureza. A exposição apresenta obras que perpassam grande parte da carreira do pintor, das décadas de 1870 até 1920, divididas em cinco núcleos: *Os Barcos de Monet*; *O Sena como Ecossistema*; *Nebulosa e Fumaça*; *O Pintor como Caçador*; *Giverny: Natureza Controlada*. masp.org.br



FESTA DO LIVRO

Entre 13 e 22 de junho acontece a **Bienal do Livro Rio 2025**, no Riocentro. Esta edição contará com mais de 300 participantes, entre eles autores brasileiros, como Marcelo Rubens Paiva e Drauzio Varella, e estrangeiros, como a nigeriana Chimamanda Ngozi Adichie e o estadunidense GT Karber (foto). A Bienal também homenageia o escritor e jornalista Ruy Castro, que lança dois livros durante o evento. O festival apresenta o conceito inédito de Book Park, um parque literário com experiências imersivas. Outra novidade é a Praça Além da Página Shell, um espaço ao ar livre que reúne autores, artistas e influenciadores. A programação inclui gincanas literárias e festas temáticas, além de música ao vivo e performances. bienaldolivro.com.br

Fotos: Divulgação

A FELICIDADE TEM SABOR E É FEITA COM DEDICAÇÃO

Qualidade, tradição e uma experiência completa. Conheça a **Gelato Borelli**, líder em gelato artesanal italiano no Brasil



A Gelato Borelli nasceu com um propósito claro: transformar o gelato em uma experiência memorável. Desde 2013, a marca combina ingredientes frescos, tecnologia italiana e preparo artesanal para oferecer um produto de qualidade *premium*, servido com atenção aos detalhes e muita simpatia.

Todos os gelatos são produzidos diariamente nas lojas, garantindo frescor e cremosidade. São mais de 90 sabores, entre clássicos, edições sazonais e opções veganas ou sem adição de açúcar, todos criados com matérias-primas selecionadas e sem conservantes. O resultado? Sabores que respeitam a tradição italiana e conquistam o paladar brasileiro.

Com mais de 250 unidades em todo o país, a Borelli vai além do gelato em si, proporcionando uma pausa agradável, com vitrines coloridas, aroma de cascão recém-preparado e um atendimento mais do que especial. A experiência também evolui com o novo app Borelli, que permite pedidos antecipados, evita filas e oferece um programa de fidelidade exclusivo. Mais praticidade, mais vantagens, enfim, mais motivos para voltar.



A Borelli é referência no mercado e a maior franquia de gelato do Brasil, unindo excelência, inovação e atendimento humanizado. Uma marca que cresce com solidez, sem abrir mão do que realmente importa: encantar em cada detalhe. [@gelatoborelliocial](http://gelatoborellioficial)

Viva a melhor experiência no ar, na terra e no mar.

Além de voos e hotéis, com a Azul você também garante os melhores cruzeiros. São viagens que combinam conforto e luxo com muitas atrações a bordo, além de gastronomia variada, incluindo a de alto padrão.

Não deixe de fazer sua reserva, afinal, o mar também é Azul.



Conheça os
cruzeiros e faça
sua reserva.



Azul
viagens

DESTINOS

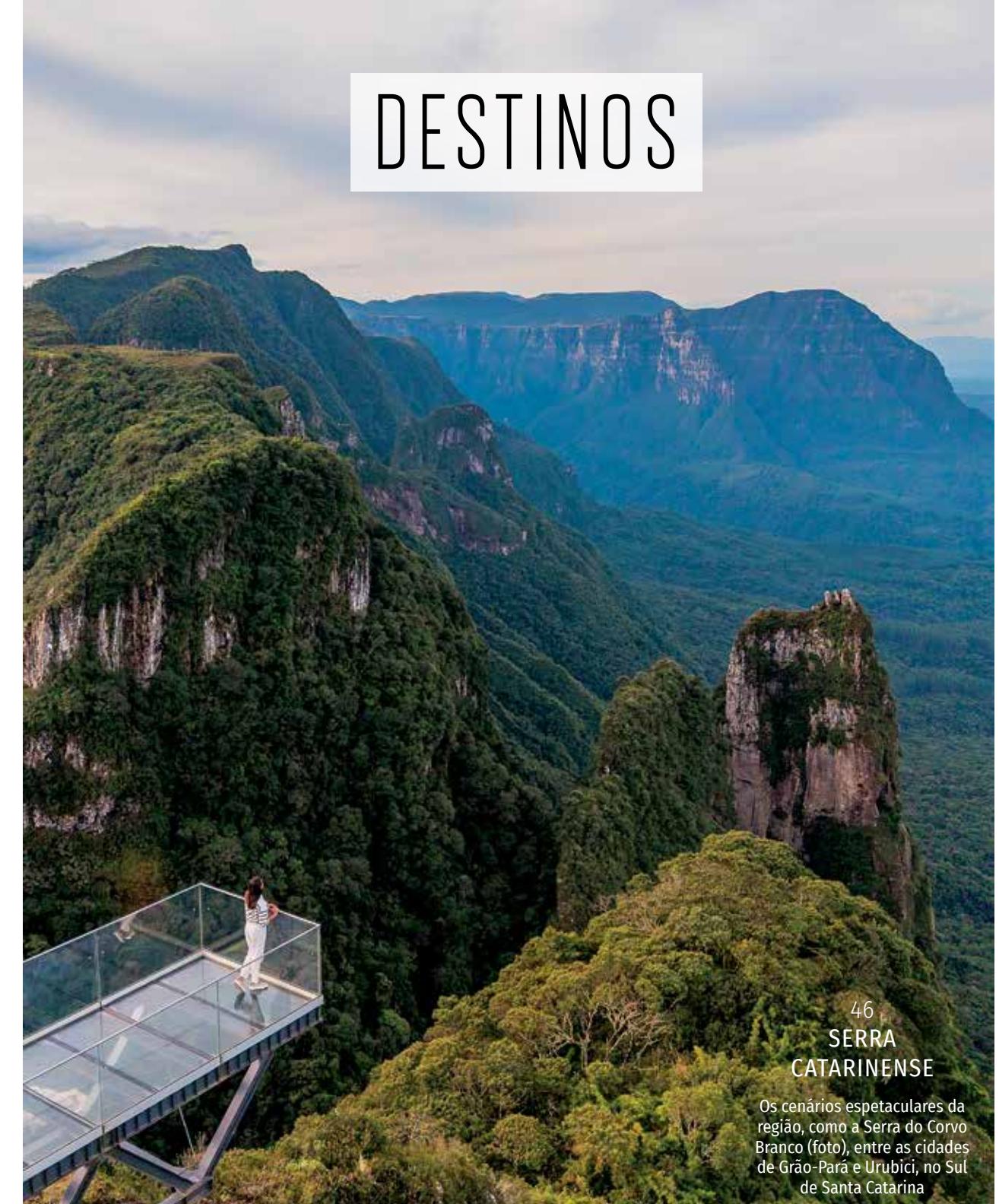


Foto: Ariel Martinini

46

SERRA CATARINENSE

Os cenários espetaculares da região, como a Serra do Corvo Branco (foto), entre as cidades de Grão-Pará e Urubici, no Sul de Santa Catarina

32
PORTO



As ladeiras históricas, a rica gastronomia, os museus e as vinícolas do destino português

44
PANTANAL



Pesca esportiva e ecoturismo em Corumbá, MS

56
CHECKLIST



Sete destinos românticos para se curtir o mês dos namorados



Vista do Vale do Douro; à dir, as casas da Ribeira, a Sé do Porto e a Torre dos Clérigos no alto

BELEZA VERTICAL

Segunda maior cidade de Portugal, o Porto encanta com seu casario colorido construído em declives, suas construções históricas, sua ótima gastronomia e, é claro, seu famoso vinho

por Junior Ferraro | fotos Gui Gomes



A Catedral da Sé entre as casas do Porto; abaixo, produtos do Mercado do Bolhão e as lojas do seu entorno



Painéis de azulejos pintados no átrio da Estação de São Bento

Terra das ladeiras históricas, da farta culinária e dos famosos vinhos fortificados, o Porto é a segunda maior cidade de Portugal. É também a vice no ranking das mais conhecidas e procuradas pelos turistas. Pudera. Logo à primeira vista, ela encanta com seu traçado único, com casas e edifícios cascanteando nos declives urbanos. Mais abaixo, à beira do rio Douro, o casario colorido, cheio de bares e restaurantes, dá ao lugar um charme especial. Aqui e ali, deslumbra igrejas e torres centenárias, pontuando o mar de telhados vermelhos que descem pela colina onde a cidade se ergueu.

Essa verdadeira joia portuguesa agora ficou mais próxima dos brasileiros. A partir de junho, a Azul passa a operar voos diretos para Porto, saindo de Viracopos, em Campinas, com três frequências semanais, e do Aeroporto dos Guararapes, em Recife, duas vezes por semana. É a oportunidade perfeita para explorar os principais pontos turísticos do destino e de seu entorno: a vizinha, Matosinhos, a charmosa Vila Nova de Gaia, do outro lado do rio, e o Vale do Douro.

QUASE TUDO A PÉ

O Porto foi “oficialmente” fundado em 1123, uma data simbólica, pois há registros de assentamentos célticos na foz

do rio Douro desde o século 8 a.C. Foi sob o Império Romano, porém, que o povoado ganhou importância comercial e o nome Portus Cale (o “canal do porto”), que acabou originando o nome do país centenas de anos depois. Ou seja, o Porto é cheio de histórias e um passeio nas ruas que serpenteiam suas ladeiras é quase uma viagem no tempo. E o melhor: dá para conhecer muita coisa caminhando.

A dica é começar pelo Centro Histórico, na região da Estação de São Bento, considerada uma das mais belas do mundo. Mesmo que não vá pegar um trem, entre no átrio do prédio para admirar os imensos painéis com 20 mil azulejos pintados pelo artista Jorge Colaço, retratando momentos históricos de Portugal. Caminhe até a Praça da Liberdade, onde está uma estátua equestre de Dom Pedro IV, o “nossa” Dom Pedro I.

Outro símbolo da Belle Époque do Porto é o Café Majestic, a dez minutos dali. Aberto desde 1921, o café foi frequentado por artistas, intelectuais e escritores do século 20. Vale tomar um café no belíssimo salão em estilo art nouveau, repleto de espelhos e lustres que refletem seu brilho até do lado de fora. Depois dessa parada, vá até o Mercado do Bolhão, um dos mais tradicionais do Porto. Inaugurado em 1914, passou por uma grande reforma mais de 100 anos depois e foi reaberto em 2022, com a arquitetura original preservada, mas com infraestrutura modernizada. Encontra-se de tudo um pouco



PORTO



Piscina de bolinhas no Pink Palace, um dos museus do World of Wine

em suas quase 80 bancas, de frutas e verduras frescas a cogumelos, sardinhas e azeites.

Caminhando pouco menos de 15 minutos chega-se a um dos pontos mais altos da cidade, a Sé do Porto. Construída a partir do século 12, a catedral do Porto passou por várias modificações e hoje é o monumento mais visitado no Norte de Portugal. Além da arquitetura impressionante do templo, vale aproveitar a vista da cidade e visitar o claustro gótico.

DO OUTRO LADO DO RIO

A cinco minutos da Sé o visitante chega a um dos maiores símbolos da região, a Ponte Luís I. A estrutura metálica foi projetada por um discípulo de Gustave Eiffel, o arquiteto da torre parisiense, e inaugurada em 1886. É possível atravessá-la a pé mesmo, no andar superior, passando por cima do Douro e chegando à cidade vizinha, Vila Nova de Gaia, onde estão as caves dos mais famosos vinhos do Porto – e de onde você vai tirar as melhores fotos do *skyline* portuense.

Aproveite a oportunidade para conhecer uma das mais famosas caves de Gaia, a Graham's, que desde 1890 envelhece ali seus vinhos do Porto, feitos a partir de quatro quintas no Vale do Douro. As visitas incluem um passeio guiado na cave e degustações dos rótulos, com as variedades Ruby e Tawny. Também vale almoçar ou jantar no restaurante da Graham's, o ótimo Vinum. O salão envidraçado oferece uma bela vista da Ponte Luís I atravessando o Douro, enquanto você prova delícias como pescada grelhada com xerém, bacalhau à Brás e a fantástica tortinha de caramelo e frutas vermelhas.

Em Vila Nova de Gaia também está uma das atrações mais recentes do destino: o World of Wine (WOW), complexo cultural e gastronômico que celebra o universo do vinho, com bares, restaurantes e sete museus temáticos, como o Planet Cork, focado na rolha. O espaço mais instagramável, porém, é o Pink Palace, o museu do vinho rosé. Ali o visitante tira selfies divertidas em cenários interativos, como a piscina de bolinhas. Entre os restaurantes do lugar, vale conhecer o 1828, com cortes premium de carne e uma bela vista do Porto, do outro lado do rio. Se quiser mergulhar nos sabores lusitanos, a dica é o T&C, que serve receitas tradicionais, como francesinha, polvo à lagareira e bacalhau com broa.



Fachada do Café Majestic, no Centro

Arquitetura da Livraria Lello, que lembra cenários de *Harry Potter*



Salão do restaurante Mind the Glass; à dir., fachada do Vila Foz Hotel



Pátio das Nações, no Palácio da Bolsa; à esq., Torre dos Clérigos



ARQUITETURA E MAGIA

Qualquer viagem ao Porto tem de passar pela Torre dos Clérigos, um dos símbolos da cidade. Erguido no século 18, o monumento em estilo barroco é parte do conjunto arquitetônico projetado pelo italiano Nicolau Nasoni. A visita guiada passa pelo museu, pela igreja – a primeira de planta oval de Portugal – e, claro, pela subida dos 225 degraus que levam ao topo da torre, 75 metros acima do solo, de onde se tem uma visão 360º da cidade.

Do outro lado da praça Lisboa, fica a disputada Livraria Lello, que recebe cerca de 1,2 milhão de visitantes por ano. Inaugurada em 1906, tem arquitetura neogótica que teria inspirado a escritora britânica J.K. Rowling na criação da saga literária *Harry Potter*. A escadaria interna e os vitrais se assemelham aos cenários dos livros, mas a própria autora desmentiu esse boato anos depois. Ainda assim, os fãs do bruxinho formam longas filas para entrar.

E por falar em arquitetura, o Palácio da Bolsa é outro tesouro do Porto. Trata-se de um bonito edifício neoclássico, construído no fim do século 19 como sede da Bolsa de Valores do Porto – hoje funciona como sede da Associação Comercial do Porto, bem como um museu e centro cultural. Entre os diversos espaços destacam-se o Pátio das Nações, com um magnífico vitral no teto e um mosaico no chão, e o impressionante Salão Árabe, decorado com azulejos mouriscos, madeira esculpida e detalhes de ouro.

Uma boa sugestão para jantar na região é o Mind the Glass, um wine bistrô localizado a menos de 300 metros da Torre dos Clérigos. A casa, com décor moderno e agradável, serve tanto quem procura tomar um bom vinho e petiscar quanto quem quer uma refeição completa e bem harmonizada. E o melhor: todos os vinhos da casa estão à venda, e por preços camaradas. No enxuto menu, destacam-se o tartare de atum, os camarões salteados no alho, ou o suculento pernil cozido a baixa temperatura, com purê de batata e molho de laranja.

ENCONTRO DAS ÁGUAS

As belezas e delícias do Porto não se limitam a caminhadas em seu Centro Histórico. A dica é pegar a linha 1 do bondinho, na Praça do Infante, ou o ônibus 500 (ou autocarro), e seguir pelas margens do Douro até a sua foz, onde o rio encontra o Oceano Atlântico. Aproveite para conhecer a encantadora Foz do Douro, um bairro elegante, com mansões aristocráticas, cafés, jardins históricos, como o Passeio Alegre, e pontos turísticos, como o Farol da Felgueira, o Chafariz da Luz e o Forte de São João Baptista.

Um dos antigos casarões à beira-mar tornou-se o sofisticado Vila Foz Hotel & Spa, a 20 minutos do Centro. Inaugurado em maio de 2019, o empreendimento mescla a tradição histórica do majestoso palacete do século 19 com decoração contemporânea e arrojada. Além dos 66 quartos



Ovos rotos com alheira, no Seixo; à esq., salão do Vila Foz, restaurante estrelado no hotel de mesmo nome



Restaurante Vale Abraão, no Six Senses Douro Valley; à dir., amêijoas à Bulhão Pato, da Mauritânia

e suítes, o hotel tem dois restaurantes e um bar. No almoço e no jantar, o Flor de Lis serve receitas do chef Arnaldo Azevedo, como taco de salmão, abacate, chili e nori, ou vieiras com risoto verde. Já o deslumbrante Restaurante Vila Foz, que tem uma estrela do *Guia Michelin* tem opções à la carte ou o menu degustação do chef Azevedo, nas versões Maresia, inspirado em peixes e frutos do mar da costa lusitana, e Novo Mundo, totalmente vegetariano.

Uma vez na Foz do Douro, vale conhecer Matosinhos logo adiante. Famoso por seus pescados e pela indústria de conservas, o município tem uma agradável e variada cena gastronômica. Como o tradicional restaurante Mauritânia, que desde 1980 serve ótimos mariscos preparados pelo chef Joaquim da Rocha, como amêijoas à Bulhão Pato. Já O Gaveto, dos irmãos José Carlos e Fernando Gonçalves, é outra casa com mais de 40 anos de história e mesas disputadíssimas no almoço e no jantar. Alguns hits são o arroz de lavagante, feito com as lagostas azuis dos aquários da casa, o generoso lombo de bacalhau grelhado e a sapateira recheada.

Não deixe de ir ao Mercado de Matosinhos, que tem mais de 50 bancas de pescados e frutos do mar, além de itens hortifrutí, queijos e pães. Ao redor das bancas, há alguns restaurantes, como o Bistrô by Vila Foz, do mesmo chef Arnaldo Azevedo, com foco na culinária local e uso de produtos frescos, a maioria pescada no mesmo dia. O menu vai de ostras, sanduíches, rissoles de vitela e bolinhos de bacalhau a peixes grelhados e rosbife com batata-fósforo.

O VALE DO DOURO

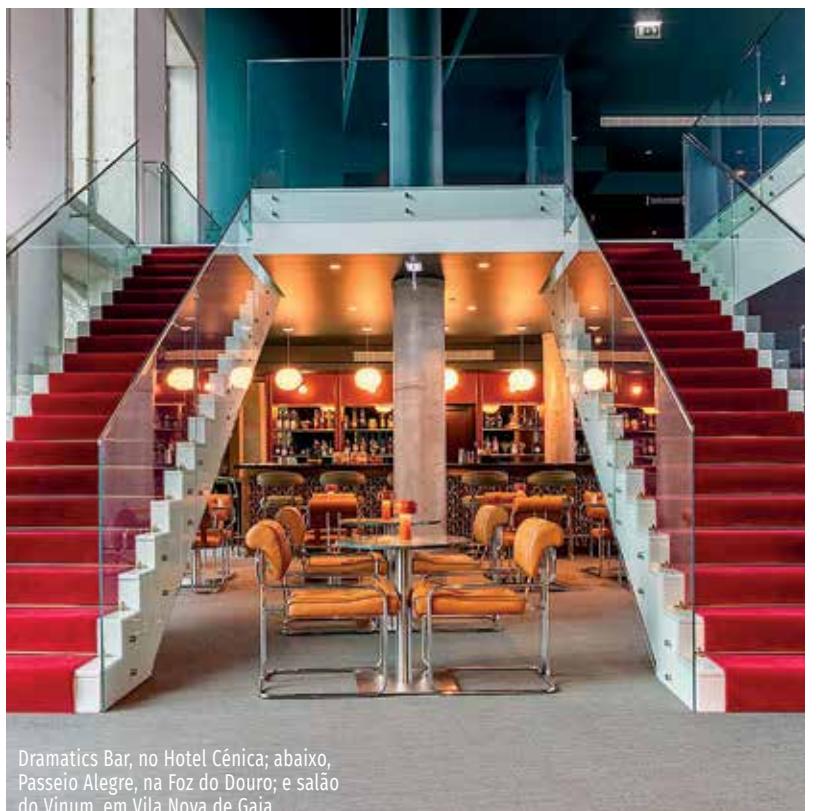
Reserve ao menos dois dias de sua viagem ao Porto para conhecer um pouco do Vale do Douro, uma região com cerca de 250 vinícolas e mais de 100 opções de hospedagem, de hotéis de luxo a charmosas quintas que produzem rótulos premiados. Uma delas é a Quinta da Pacheca, vinícola com quase 300 anos, com um dos melhores hotéis de luxo do Douro. São quase 40 acomodações, como os quartos mais clássicos do casarão original ou apartamentos mais contemporâneos da ala moderna, além de dez Wine Barrels, suítes dentro de tonéis gigantescos em meio às vinhas.

Independentemente de onde estiver hospedado, vale desbravar o Douro para conhecer outras vinícolas, restaurantes e experiências – como a prova de azeites no luxuoso hotel Six Senses Douro Valley, seguida de um almoço no restaurante Vale Abraão. Não deixe de agendar um passeio de barco, que parte do Pinhão e percorre as incríveis paisagens formadas pelas plantações de uva em “terraços” que descem pelas verdes colinas à margem do rio. Visite a Sandeman, outra tradicional vinícola da região, e almoce no restaurante Seixo: os ovos rotos com alheira e o bacalhau à Zé do Pipo são de comer sorrindo. Depois faça a visita guiada às adegas, onde o vinho do Porto é envelhecido desde 1811, e termine com uma degustação da bebida no impressionante terraço, com vista das montanhas.



Polvo à lagareira do T&C, no WOW; abaixo, Quinta da Pacheca, no Douro





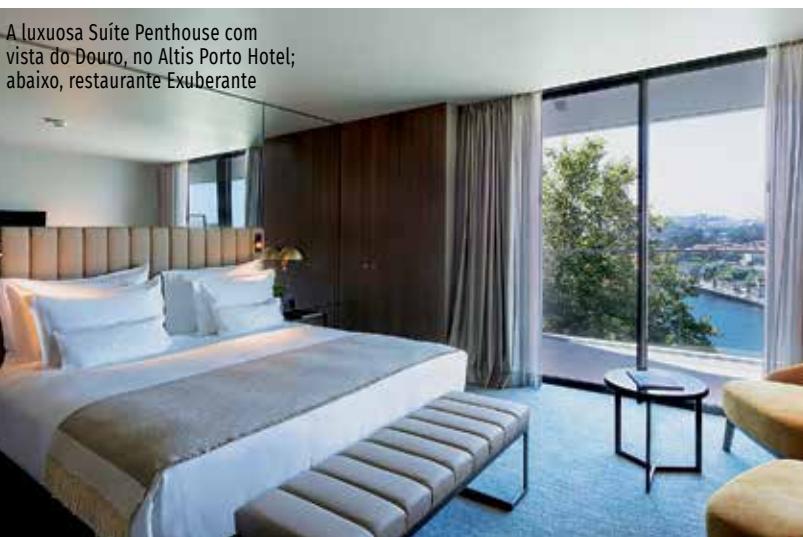
Dramatics Bar, no Hotel Cénica; abaixo, Passeio Alegre, na Foz do Douro; e salão do Vinum, em Vila Nova de Gaia



JACUZZI COM VISTA

O Porto tem uma grande oferta de hotelaria, tão variada quanto sua gastronomia. Uma boa opção é ficar próximo às principais atrações do Centro Histórico, como o Cénica Porto Hotel, da rede Hilton, a apenas 10 minutos de pontos turísticos como a Torre dos Clérigos. Instalado no endereço de um antigo teatro, tem décor temático nos quartos e no restaurante Dramatics.

Outra ótima escolha é o Altis Porto Hotel, um cinco estrelas inaugurado em outubro de 2024, próximo dos jardins do Palácio de Cristal. Sua boa localização permite que vários de seus 95 quartos tenham uma vista privilegiada do rio Douro. Principalmente nas luxuosas sete suítes, como a deslumbrante Penthouse, com 67 m² divididos em três ambientes, além do banheiro, com amenites da Clarins, e de uma varanda particular com jacuzzi, voltada para o rio. Vale também visitar o Mandalay Spa, tomar um drinque no bar Slowly e depois jantar no restaurante Exuberante. ▶



A luxuosa Suíte Penthouse com vista do Douro, no Altis Porto Hotel; abaixo, restaurante Exuberante

SERVIÇOS

ONDE FICAR

ALTIS PORTO HOTEL
@altisporto.hotel

VILA FOZ HOTEL & SPA
@vilafozhotel

CÉNICA PORTO HOTEL
@cenicaportohotel

QUINTA DA PACHECA
@quinta_da_pacheca

ONDE COMER

MIND THE GLASS
@mindtheglass.bistrot

MAURITÂNIA MATOSINHOS
@mauritania_matosinhos

O GAVETO
@restauranteogaveto

VINUM
@vinumporto

SEIXO
@restauranteiseixo

T&C
@tncrestaurante.wow

VALE ABRAÃO
@sixsensesdourovalley

PASSEIOS

WORLD OF WINE (WOW)
@wow.porto

COMO IR 
A Azul leva você a Porto (Portugal), com voos diretos a partir de Campinas e Recife. Consulte as opções no site ou por telefone. **MAIS INFORMAÇÕES:** 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul
viagens

PORTO
7 noites no Altis
Porto Hotel
(5 estrelas) +
passagens aéreas
ida e volta
R\$ 985,89
sem juros
ou
R\$ 9.858,91
à vista
por pessoa

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio
azulviagens.com.br / 4003 1181



PANTANAL

Barco-hotel Netuno,
conforto a bordoPiscina do Netuno; à
dir., sala de televisão da
hospedagem flutuanteBarco-hotel Almirante; à esq.,
detalhe da cabine de comando

PANTANAL DE CAMAROTE

Novidade da Azul Viagens junta natureza, aventura, conforto e sustentabilidade em um só programa por Roberta Malta

Imagine uma aventura em meio às águas tranquilas do rio Paraguai, cercado pela exuberância de um dos biomas mais ricos e preservados do mundo. Agora, adicione a esse cenário gastronomia de primeira e o conforto de um hotel flutuante. É essa a proposta da Azul Viagens em parceria com a JoiceTur, que acaba de lançar um roteiro exclusivo de pesca esportiva e ecoturismo no Pantanal sul-mato-grossense, com embarque e hospedagem a bordo dos barcos-hóteis Kayamã, Netuno e Almirante.

Corumbá é o ponto de partida para essa experiência única, e não por acaso: o município abriga mais de 66% do território pantaneiro e é considerado um dos principais destinos para amantes da pesca esportiva. Para facilitar o acesso, a Azul Linhas Aéreas opera dois voos diretos semanais, às segundas e aos sábados, saindo de Viracopos, em Campinas, durante toda a temporada de pesca — entre os meses de março e outubro.

Os pacotes incluem passagens aéreas de ida e volta, transfer entre o aeroporto e os barcos, pensão completa com pratos

típicos da região preparados por um chef, bebidas alcoólicas e não alcoólicas, equipamentos, lanchas motorizadas e acompanhamento de guias locais experientes. São seis dias e cinco noites navegando nos trechos mais cênicos do rio Paraguai, quatro deles dedicados exclusivamente ao esporte.

Quem embarca nessa aventura encontra tudo o que precisa para uma imersão na região, sem abrir mão de conforto. Camarotes climatizados com banheiros privativos, áreas de lazer com som ambiente, esteira ergométrica, bicicletas, bar e deque para relaxar compõem a estrutura das embarcações. Tudo pensado para oferecer aos viajantes uma vivência inesquecível — seja com o anzol tremulando ou diante do pôr do sol no convés.

E quando o assunto é pesca, a regra é clara: a modalidade adotada no programa é o “pesque e solte”, prática sustentável que garante o equilíbrio ecológico e reforça o compromisso com a preservação da fauna local. O peixe pode (e deve!) ser fotografado e até degustado a bordo, mas nada de levar o animal para casa. O objetivo aqui é promover uma relação respeitosa

com o meio ambiente, sem abrir mão da emoção de capturar espécies como pintado, dourado e pacu, entre outras das mais de 250 que habitam a região.

“Estamos sempre atentos aos roteiros voltados às diferentes estações. E a biodiversidade única dessa parte do País não poderia ficar de fora. Além de praticar um esporte que vem ganhando cada vez mais adeptos, nossos clientes poderão vivenciar uma hospedagem exclusiva em embarcações tradicionais da região”, destaca Giulliana Mesquita, gerente de Produtos e Negócios da Azul Viagens. Joice Carla Marques, empreendedora à frente da JoiceTur, reforça a importância do lançamento: “É a primeira vez que uma operadora de turismo oferece essa experiência

como produto de prateleira. Quem optar por essa viagem vai conhecer o Pantanal sul-mato-grossense de camarote, navegando nos 320 km do rio Paraguai.”

Com mais de duas décadas de atuação na região, a JoiceTur é referência em cruzeiros desse tipo. Além do conforto das embarcações, a empresa oferece suporte completo aos viajantes, desde o planejamento logístico até o acompanhamento das atividades. As saídas e embarques são cuidadosamente alinhados com os voos da Azul, garantindo comodidade do início ao fim da viagem.

O roteiro já está disponível no site da Azul Viagens, dentro da coleção “Roteiro Azul”. Está esperando o que para fisgar essa oportunidade?

COMO IR A Azul leva você até o Corumbá com voos diretos a partir de Campinas. Consulte as opções no site ou por telefone.

MAIS INFORMAÇÕES:
4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul
viagens
PESCA ESPORTIVA
NO PANTANAL
5 noites no Barco
Hotel Netuno -
All Inclusive +
passagens aéreas +
seguro viagem.
Saída em
06/10/2025
(de Campinas)

R\$ 1.068,95
a partir de
10x de
sem juros

R\$ 10.689,58
ou
à vista
por pessoa

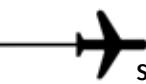
*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio
azulviagens.com.br / 4003 1181

DOMAR À SERRA

Pertinho do litoral, a Serra Catarinense oferece paisagens espetaculares entre cânions e montanhas, vinícolas e turismo de aventura

por Felipe Seffrin | fotos Ariel Martini

Pôr do sol no Morro do Campeste,
a 8km do Centro de Urubici



Porções generosas do Boka's Boa Vista; à esq., Cachoeira do Avenal no Parque Mundo Novo



Fondue no Château du Vale; à dir., piquenique na Vinícola Serra do Sol



Vista da Serra no Mirante Boa Vista, em Rancho Queimado

Existe uma Santa Catarina que você precisa conhecer melhor. Afinal, o estado tão famoso por suas praias e pelas magias de Florianópolis abriga uma das regiões serranas mais belas do país. Na Serra Catarinense, bem perto da capital, as temperaturas diminuem e o tempo passa mais devagar. Com paisagens a perder de vista, mirantes e passeios para todos os gostos (e bolsos), esse destino é único ao unir o mar às montanhas — e quem sabe até um pouquinho de neve.

Muitos devem se lembrar de São Joaquim ou Urubici de reportagens que mostram temperaturas negativas e pessoas felizes por se congelarem. Mas a Serra Catarinense, região que começa a menos de duas horas de Floripa, vai além de fotos com o termômetro. Morros, campos, cânions, montanhas e cachoeiras. Vinícolas, chalés, boa gastronomia e turismo de aventura. Tudo isso o ano inteiro, sem a multidão de turistas de outros destinos mais badalados.

OLIVEIRAS E MONTANHAS

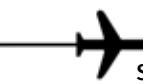
Nossa primeira parada é em Rancho Queimado, a cerca de 70 km de Florianópolis. Considerado a capital catarinense do morango, o município realiza uma festa anual da fruta há mais de 30 anos, no charmoso distrito de Taquaras, mas ou-

tro alimento vem se destacado por lá. Na Quinta do Vienzo, 3 mil pés de oliveiras deram origem ao primeiro azeite de oliva catarinense, já reconhecido e premiado em competições internacionais.

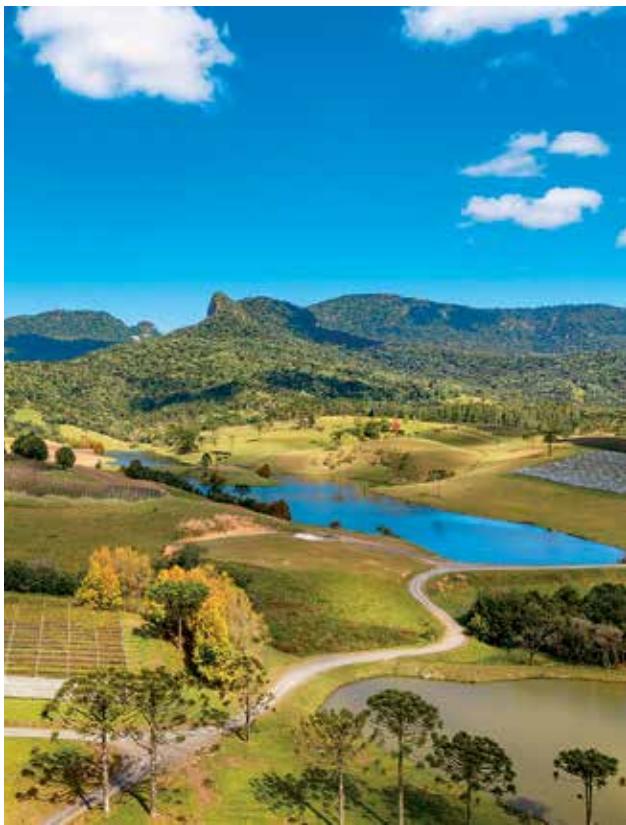
São os proprietários Jester e Patrícia Macedo que conduzem essa viagem ao universo dos azeites, uma empreitada que eles começaram em 2011 e que só foi dar a primeira safra comercial em 2019. O casal oferece um passeio imersivo entre as oliveiras, com explicações sobre a história e o processo de fabricação artesanal de azeites, que competem de igual para igual com qualquer concorrente mediterrâneo.

O ponto alto da atividade, disponível somente a partir de agendamento, está na degustação. Patrícia nos desafia a provar as diferentes variedades, explorando aromas, amargor e picância. Como nos vinhos, aqui também existe harmonização. E a experiência de misturar azeites com queijos, morangos da região e, acredite, mousse de chocolate é surpreendente.

Subindo a serra, mas ainda em Rancho Queimado, existe uma parada estratégica. O Mirante da Boa Vista faz jus ao nome, com uma plataforma de vidro que testa a coragem dos turistas e oferece uma visão espetacular da região. Ao lado funciona uma unidade do Boka's, restaurante catarinense famoso pelas porções de camarão e pelos cortes de carne exageradamente generosos. Não tenha vergonha de pedir para o garçom embalar o que sobrou.



Tour nas instalações da Vinícola Thera; à dir., natureza e aconchego na vinícola



Curvas da estrada na Serra do Corvo Branco, em obras

A viagem segue até Bom Retiro, portal da Serra Catarinense, onde nos sentimos mais perto do céu. Localizada a mais de 1.200 m de altitude, a Pousada Caminho das Nuvens possui chalés aconchegantes, luxuosos e bem equipados. Vale a pena acordar cedinho para assistir ao nascer do sol.

BONS VINHOS

Seguindo o exemplo da vizinha gaúcha, a Serra Catarinense tem se destacado pela produção de vinhos de excelente qualidade. A região ganhou até a Indicação de Procedência (IP) Vinhos de Altitude de Santa Catarina, um reconhecimento exclusivo para a produção local. Só em São Joaquim existem mais de 30 vinícolas, como Villa Francioni, Villaggio Bassetti e Leone di Venezia, cada uma com uma proposta diferente.

Um dos destaques de Urubici é a luxuosa Vinícola Thera, que produziu seus primeiros vinhos em 2016 e desde então se transformou em um complexo enoturístico. A vinícola produz rótulos a partir de nove tipos de uva e oferece várias experiências sob agendamento. Aproveite a degustação imersiva com quatro tipos de vinhos, alguns deles premiados, como o Thera Maidai ou o Thera Rosé.

Dentro da Fazenda Bom Retiro, que abriga a Vinícola Thera, uma pousada cercada por parreirais e araucárias possui 18 suítes românticas e confortáveis. A estrutura da pousada inclui sauna, spa, piscinas aquecidas e várias atividades no território, como piqueniques, trilhas e cavalgadas. E nem é preciso ir longe para comer bem. O menu do restaurante inclui uma seleção saborosa de carnes, peixes e massas, e rótulos de vinhos Thera, é claro.

PAISAGENS E MIRANTES

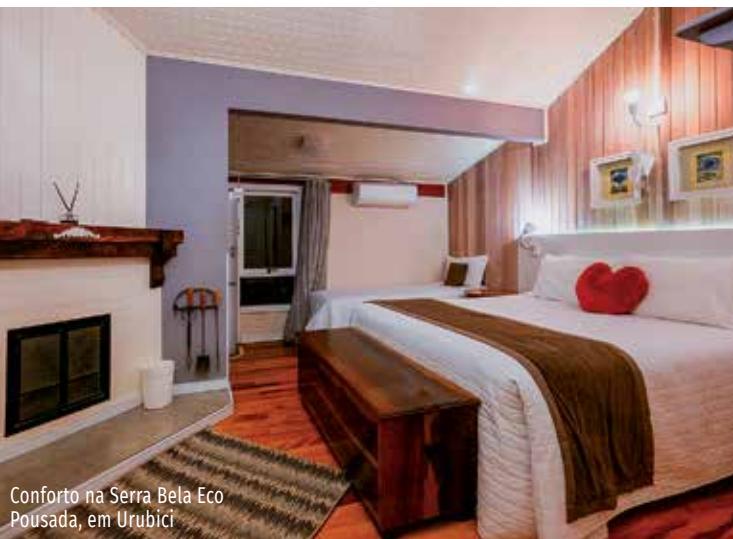
Com menos de 12 mil habitantes, Urubici tem uma posição estratégica na Serra Catarinense. A cidade que viveu seu auge no ciclo de extração da madeira, assim como boa parte da região, despertou recentemente para o turismo e tem tudo para atrair cada vez mais visitantes (e novos empreendimentos). O município já conta com uma ampla rede de hotelaria, com destaque para a Serra Bella Eco Pousada, e dali é possível acessar uma série de atrações naturais.

Para contemplação da natureza, uma das opções de fácil acesso é o Morro do Campestre, parque privado com uma escadaria bem conservada que leva os visitantes até o alto de uma montanha com 1.380 metros de altitude. A subida é puxada, mas, após recuperar o fôlego uma pedra furada oferece a moldura perfeita para ótimas fotos. Lá de cima, o pôr do sol fica ainda mais bonito.

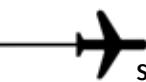
Outra atração natural é o Parque Altos da Serra do Corvo Branco, a 30 km de Urubici, e lá o deslumbramento começa na parte de baixo. O acesso ao parque está bem próximo de uma fenda impressionante na serra, feito entre 1959 e 1980 para ligar uma rodovia até hoje



Pousada Caminho das Nuvens; acima, degustação de azeite na Quinta do Vienzo



Conforto na Serra Bella Eco Pousada, em Urubici



em construção. O resultado é o maior corte vertical em rocha arenítica do Brasil, com dois paredões de rocha de 90 metros de altura. No alto do parque, vários mirantes oferecem paisagens espetaculares.

Mas talvez a vista mais famosa da região seja a do mirante do Morro da Igreja, no Parque Nacional de São Joaquim (ironicamente, no território de Urubici). O acesso é gratuito, sendo necessário o agendamento por veículo no site do ICMBio. Lá, a 1.822 metros de altitude, foi registrada a temperatura mais baixa do Brasil: congelantes -17,8°C, em 1996. O vento é impiedoso, por isso é bom se lembrar do conselho de vó e levar um casaquinho para contemplar a vista da Pedra Furada, um dos principais cartões-postais da Serra Catarinense.

CACHOEIRAS E AVENTURAS

Quem gosta de passeios com mais adrenalina também encontra várias opções na região. Dois parques em Urubici valem a visita, por oferecerem alternativas para turistas radicais e àqueles que só querem apreciar a vista. No Parque Mundo Novo, uma plataforma de vidro nos coloca na cabeceira da Cachoeira do Avencal, com 100 metros de altura. Ali do alto, os mais aventureiros podem encarar um salto de pêndulo, com uma queda livre que assusta até quem só assiste.

A aventura continua no Eco Parque Cachoeira Papuã, um

complexo turístico totalmente acessível, com vista de duas cachoeiras e uma série de atividades pagas à parte, como tirolesa em curvas, balanço nas alturas e arvorismo. O destaque é a *sky bike*, uma travessia de 240 metros com uma bicicleta suspensa a mais de 150 metros de altura entre os cânions. Confie: é muito mais tranquilo do que parece e mais seguro do que andar em qualquer ciclovia por aí.

De volta a Urubici, aproveite a gastronomia local. Entre as ótimas opções de restaurantes estão o Bodegão da Serra, famoso pela truta grelhada, e o Château du Valle, com uma sequência de fondue tão boa ou melhor que qualquer opção em Gramado ou Campos do Jordão.

SERRA DO RIO DO RASTRO

Avançamos mais na Serra Catarinense, em direção a Bom Jardim da Serra, município de apenas 4 mil habitantes, considerado o portal da Serra do Rio do Rastro. Essa cidadezinha parece um segredo bem guardado, com uma série de atrações naturais, como cânions e cachoeiras, e uma boa rede de hotelearia, com destaque absoluto para o Rio do Rastro Eco Resort.

Idealizado pelo simpático casal Ivan e Eliane Cascaes, esse resort luxuoso e aconchegante é digno de cinema — e, não à toa, vários comerciais já foram gravados ali. Nos campos da extensa propriedade, 28 lhamas passeiam livremente,

Turismo de aventura no Eco Parque Cachoeira Papuã; à dir., o luxo do Rio do Rastro Eco Resort



Pedra Furada, no Morro do Campeste; abaixo, o charme da Quinta das Videiras





Vista do Caminho das Nuvens, a mais de 2 mil metros de altitude



A paradisíaca Ilha do Campeche, uma das atrações naturais mais preservadas de Florianópolis

chamando a atenção dos visitantes. Todas as áreas do resort, do casarão principal aos chalés, são feitas de madeira e muito bom gosto. Esse é daqueles lugares que valem a visita, ao menos para um almoço ou jantar.

A vontade é não sair dali, mas o melhor ficou para o final: a vista espantosa das curvas da SC-390, que serpenteia a Serra do Rio do Rastro ligando Bom Jardim a Lauro Müller. Essa é uma das estradas mais espetaculares do País, especialmente à noite, quando fica iluminada. A vista pode ser contemplada do Mirante Serra Parque ou do mirante em frente ao café e restaurante Mensageiro da Montanha, ótima parada para quem chega ou vai para o litoral.

FLORIPA SEMPRE ENCANTA

Descendo a Serra do Rio do Rastro, logo regressamos ao litoral catarinense, na região de Tubarão. Dali, pegando a BR-101, em pouco mais de 1h30 estamos de volta a Florianópolis.

Na capital catarinense, sempre haverá um cantinho novo a ser descoberto. A natureza de Floripa é seu maior atrativo, com praias, trilhas, dunas e pontos turísticos, como a Ilha do Campeche ou a Lagoa da Conceição, onde fica o ótimo hotel Quinta das Videiras.

Ao mesmo tempo, Floripa também tem magia para além do verão, não im-

porta a estação do ano. A cidade tem recebido investimentos em infraestrutura e consolidado um calendário de eventos e festas, fortalecendo o lado cultural e boêmio. A diversidade também se reflete na gastronomia, ainda que a cidade seja referência em frutos do mar, como ostras e berbigão.

Todas as belezas e a segurança da capital catarinense merecem mesmo mais atenção do que apenas três ou quatro meses por ano. Se o turista conseguir conciliar serra e mar em uma mesma viagem, o roteiro fica ainda mais perfeito. ▶

COMO IR

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

MAIS INFORMAÇÕES:
4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul viagens

a partir de 10x de

R\$ 296,16
sem juros

ou **R\$ 2.961,61**
à vista por pessoa

SERRA CATARINENSE
4 noites no Serra Bela Eco Pousada + passagens aéreas ida e volta. Saída em 24/08/2025 (de Campinas)

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1118

SERVIÇOS

ONDE FICAR

POUSADA CAMINHO DAS NUVENS
@caminho_das_nuvens_brasil

QUINTA DAS VIDEIRAS
@quintadasvideiras

RIO DO RASTRO ECO RESORT
@riodorastroecoresort

SERRA BELLA ECO POUSADA
@serrabela

ONDE COMER

BODEGÃO DA SERRA
@bodegaodaserra

BOKA'S BOA VISTA
@bokasboavista

CHÂTEAU DU VALLE
@chateauduvalle

MENSAGEIRO DA MONTANHA
@mensageirodamontanha

RIO DO RASTRO ECO RESORT
@riodorastroecoresort

VINÍCOLA THERA
@vinicolathera

ONDE IR

ECO PARQUE CACHOEIRA PAPUÃ
@cachoeirapapua

MIRANTE DA BOA VISTA
@miranteboavistaoficial

MIRANTE SERRA PARQUE
@miranteserraparque

MORRO DO CAMPESTRE
@morro.docampestre

PARQUE ALTOS DA SERRA DO CORVO BRANCO
@altoscovobranco

PARQUE MUNDO NOVO
@parquemundonovo

PARQUE NACIONAL DE SÃO JOAQUIM E MORRO DA IGREJA
@parnasaojoaquim

QUINTA DO VIENZO
@quintadovienzo

VINÍCOLA SERRA DO SOL
@vinicolaserradosol

VINÍCOLA THERA
@vinicolathera

RECEPTIVO

SANTA & BELLA
@santaebellaturismo

VIAGEM A DOIS

Belas paisagens, clima aconchegante, boa gastronomia. Selecionamos sete destinos da Azul Viagens para você curtir no mês dos namorados

por Bruno Segadilha



Fotos: Añel Martini e Gui Gomes

1 CAMPOS DO JORDÃO

SÃO PAULO

Friozinho, boa gastronomia e vida cultural intensa. Tudo isso faz de Campos do Jordão, apelidada de “Suiça brasileira”, um refúgio para casais em busca de romance e aconchego. Com sua arquitetura em estilo europeu, o destino é ideal para um fim de semana em casal. Durante o dia, a dica é fazer passeios no Parque Estadual de Campos do Jordão, onde trilhas e mirantes oferecem vistas privilegiadas da cidade. À noite, o clima se torna ainda mais especial, com lareiras acesas e restaurantes que servem fondue e pratos da culinária suíça. Outra atração imperdível é o Festival de Inverno, maior evento de música clássica da América Latina. Este ano, ele será realizado entre os dias 5 de julho e 3 de agosto. Os casais podem explorar ainda o Centrinho, região repleta de lojas de artesanato e cafés. Não deixe de visitar também o famoso Morro do Elefante, onde um teleférico leva os visitantes a um ponto com uma vista panorâmica.



2

LISBOA

PORTUGAL

Cidade repleta de charme, colinas e vistas deslumbrantes, Lisboa exala romance. Os miradouros, como o da Senhora do Monte, oferecem vistas privilegiadas da capital, especialmente durante o pôr do sol. Passear no Alfama, o bairro mais antigo, é fazer uma viagem no tempo, com suas ruelas estreitas e seus azulejos coloridos. À noite, a dica é jantar em um dos restaurantes que ficam à beira do rio Tejo e depois visitar o bairro Belém, quando a icônica Torre de Belém fica ainda mais charmosa. Não deixe de experimentar os famosos Pastéis de Belém, uma deliciosa tradição local. A cidade também possui uma cena cultural animada, com museus e eventos que valem a pena conhecer, entre eles o Museu de Arte, Arquitetura e Tecnologia. Também localizado à beira do rio Tejo, o prédio – que engloba uma antiga central termoelétrica – impressiona com seu projeto arrojado e sua fachada branca e sinuosa, que lembra o movimento das águas.

3

PARATY

RIO DE JANEIRO

Um dos destinos mais charmosos do Brasil, a cidade encanta com seu Centro Histórico bem preservado, suas casas coloniais coloridas e suas ruas de pedra. Mas não só. Localizada entre o mar e a montanha, Paraty tem belos cenários naturais, ideais para quem quer relaxar e viver momentos a dois, além de garantir aquela selfie do casal durante a viagem. Passeios românticos não faltam. Vale a pena navegar no entorno das ilhas da região e conhecer o seu litoral de águas cristalinas, com praias como a da Lula e a do Sono. À tarde, a pedida é contemplar o pôr do sol na Praia do Pontal e depois jantar em um dos restaurantes à beira-mar. A cidade também é famosa por sua agitada vida cultural, com eventos importantes como a Flip (Festa Literária Internacional de Paraty). Não deixe de visitar as cachoeiras da região, como a do Tobogã, a da Pedra Branca e a da Jamaica.





Fotos: Adriano Kirihara e Ariel Martini



FERNANDO DE NORONHA **PERNAMBUCO**

Com suas praias de águas cristalinas, uma rica biodiversidade marinha e cenários naturais únicos, o arquipélago pernambucano é um dos destinos favoritos para quem viaja em lua de mel ou quer curtir ao lado de sua cara metade. Uma boa maneira de conhecer a região é fazendo um passeio de barco. As embarcações percorrem praias como Cacimba do Padre, Boldró, Conceição e Atalaia, onde está o Morro do Pico (foto). Também conhecida como “dedo de Deus”, a formação rochosa é um dos ícones do lugar. Não deixe de visitar a praia da Baía do Sancho, considerada uma das mais bonitas do mundo. Outro destaque são as atividades para observação da vida marinha. Noronha tem mais de 25 pontos de mergulho para as modalidades livre ou com cilindro, entre eles o Porto de Santo Antônio, uma das melhores áreas para observar tartarugas marinhas.

5 PARIS **FRANÇA**

Paris é uma festa, como dizia o escritor norte-americano Ernest Hemingway, mas não só. É também a cidade do amor e destino perfeito para os casais que desejam viver experiências inesquecíveis. A cidade oferece um charme inigualável com suas ruas de paralelepípedos, seus cafés aconchegantes e seus monumentos icônicos, como suas famosas pontes, a Catedral de Notre-Dame e a Torre Eiffel, de onde se tem uma vista impressionante da capital francesa. Os Jardins de Luxemburgo são perfeitos para um piquenique à sombra das árvores, enquanto o bairro de Montmartre encanta os visitantes com suas galerias de arte e suas obras de artistas de rua. Outra dica é fazer um passeio no Sena (foto). Como o rio contorna boa parte de Paris, é possível observar quase todos os pontos turísticos da cidade, entre eles museus como o Louvre e o Pompidou, o Jardim do Trocadéro, o Grand Palais e a Praça da Concórdia.



6

GRAMADO E CANELA

RIO GRANDE DO SUL

Os dois municípios, localizados na Serra Gaúcha, são ideais para quem quer aproveitar uma viagem a dois, especialmente durante o inverno. Em datas como a Páscoa e o Natal, Gramado ganha decorações especiais repletas de enfeites e luzes, atraindo milhares de turistas. Para os visitantes apaixonados, a dica é fazer um passeio de pedalinho no Lago Negro. A Rua Coberta está repleta de cafés, restaurantes e lojas de chocolate. Não deixe de conhecer a Igreja de São Pedro, na Avenida Borges de Medeiros. Inaugurada em 1942, a construção impressiona com sua arquitetura de inspiração romana, que inclui a enorme torre de 46 metros, revestimentos de pedra basáltica e vitrais pintados pelo artista alemão Pedro Dobmeier, que retratam a vida de São Pedro. Em Canela, o destaque é a Catedral de Pedra (foto). Construída em estilo neogótico inglês, possui uma imponente torre de 65 metros de altura e é revestida de pedras e flores.

7

MALDONADO

URUGUAI

Além de abrigar a cidade de Punta del Este, o departamento uruguai de Maldonado é conhecido por suas charmosas vinícolas. Há alguns anos, a região entrou na rota dos bons rótulos produzidos do lado de cá do Oceano Atlântico, principalmente os vinhos Tannat, uva do Sudoeste da França que se adaptou muito bem ao solo sul-americano.

Para quem acha que vinho é a bebida ideal para uma celebração a dois, essa região do Uruguai é imperdível.

Vale a pena conhecer lugares como a Bodega Garzón (foto), que oferece visitas guiadas a seus 250 hectares de terra plantada e seus tanques de produção. Perto dali, nas colinas de Pueblo Edén, fica a Viña Edén. Construída em três pavimentos, ela usa a gravidade a seu favor: as uvas maceradas no andar mais alto descem para a fermentação

sem o auxílio de bombas. Os barris de madeira de armazenamento ficam próximos à pedra em volta da qual a vinícola foi erguida, já que formações rochosas ajudam a manter as temperaturas mais baixas.



Fotos: Daniel Aratangy e Marcelo Katsuki

ESTILO DE VIDA



62

GASTRONOMIA

Pot Pie Crocante de Costelão 12 horas, um dos pratos servidos no Dezoito35 Carne & Brasa, em Canela (RS)

64

MENU



Noa, o novo restaurante do chef Ricardo Lapeyre, em Ipanema, no Rio

66

CONCIERGE



O Mandarin Oriental assume a direção do hotel Lutetia, em Paris

68

BEM-ESTAR



O Refine Grooming Concept traz cuidados e bem-estar para homens



Denver Steak Gran Reserva

CARNE, BRASA E CULTURA GAÚCHA

Uma experiência que une a gastronomia, a hospitalidade e a tradição gaúcha ao redor do fogo: essa é a proposta do Dezoito35 Carne e Brasa, em Canela por Marcelo Katsuki

O ano de 1835 marca o início da Revolução Farroupilha, e foi o apreço por essa data histórica que despertou em um grupo de amigos o desejo de criar um símbolo da carne feita na brasa no Rio Grande do Sul. Assim nasceu o restaurante **Dezoito35 Carne e Brasa**.

Localizado no luxuoso Kempinski Laje de Pedra, um residencial e hotel em Canela (RS), o restaurante ocupa um novo e ousado espaço dentro do complexo: uma extensa área que futuramente será usada como estacionamento – mas que por ora abriga amplos e confortáveis salões. O resultado surpreende, com ambientes que misturam o brutalismo da edificação com a sofisticação dos detalhes. A começar pela clássica lareira, criada por Vítorio Gheno, legado deixado pelo hotel Laje de Pedra e que recebe os clientes na entrada do salão.

O cardápio privilegia as carnes de gado criado no bioma Pampa gaúcho, apresentadas em diversos cortes e preparos,

além de peças especiais de origem uruguaia. Segundo Márcio Callage, um dos sócios-fundadores da casa, “o Dezoito35 nasce do respeito à ancestralidade. Acreditamos que é em volta do fogo que vivemos alguns dos melhores momentos das nossas vidas. Queremos ser essa roda de fogo na história das pessoas, por isso criamos esse lugar para se colecionarem grandes memórias”. Para resgatar essa tradição local, mas com uma linguagem contemporânea e autoral, foi chamada a chef Carla Pernambuco, que criou um menu campeiro sofisticado.

Comece com o Beef Tea, um reconfortante e aromático brodo de carne quentinho, que relaxa e prepara para as delícias que estão por vir, como o ótimo bolinho de charque, feito com mandioca e recheado com charque desfiado e queijo tipo colonial Yamandu. Siga com uma porção de linguiça parrillera, feita com pernil suíno defumado, que chega ladeada pela farofa da casa, molho poivre e limão-siciliano tostado.

Fotos: Marcos Moreira, Pedro Locatelli e Gil Cesar/Divulgação

Entre as carnes, destaque para o Denver Steak Gran Reserva, corte do dianteiro, tipicamente americano. Ele é conhecido pelo alto grau de marmoreio, maciez e sabor. Todos os cortes são acompanhados de chimichurri, salsa criolla, farofa e sal de erva-mate, feitos na casa. O Pot Pie Crocante de Costelão 12 horas encanta com sua apresentação peculiar. Traz a costela desfiada com toque de requeijão cremoso da Serra, coberta de massa folhada crocante. É acompanhada de turano na brasa, o “foie gras dos Pampas”. Um dos pratos queridinhos da chef é o Nhoque com Trufa, que chega selado na frigideira e é servido com fonduta de grana padano e salsa tartufada, cogumelos frescos, trufa Estivo e crocante de parmesão. O Carreteiro 1835 também faz bonito com uma releitura do clássico arroz carreteiro, mas que chega mais caldoso e aromático.

De sobremesa, não deixe de provar o Sagu 1835, um sagu bianco de chocolate branco que traz morangos grelhados, servido quentinho e coroado com uma tuille de mel de Cambará do Sul, que embeleza e confere doçura e acidez.



Releitura do clássico arroz carreteiro;
acima, a chef Carla Pernambuco



1835, drinque criado por Jean Ponce; acima, sala para degustação de vinhos especiais

Para acompanhar a refeição, a Adega 1835 oferece grandes vinhos e espumantes da região, com uma curadoria apurada de clássicos e de rótulos premiados. Inserida em um ambiente anexo ao restaurante, a loja conta ainda com uma sala privada para degustação de vinhos especiais.

A coquetelaria também tem lugar de destaque com o Bar do Laje, um bonito espaço que oferece drinques clássicos e autorais assinados pelo mixologista Jean Ponce. O 1835 é um drinque cítrico e levemente amargo, que leva um *blend* de destilados brancos, concentrado de bergamota, suco de limão, Fernet-Branca e bitter de laranja-baía. Para paladares mais exigentes, o Salute to the Queen traz em sua composição o uísque Royal Salute 21 Anos, cordial de pera, suco de limão e Angostura Orange. Uma obra-prima.

DEZOITO35 @dezoito35



MENU



Salada de atum com quinoa e vegetais; abaixo, Polvo na brasa e Torta basca com calda de goiabada e gelato de queijo



MARÉ ALTA

Técnica francesa, ingredientes locais e alma carioca.” É assim que o **Noa**, restaurante carioca comandado por Ricardo Lapeyre, se apresenta. Alinhada com o estilo-assinatura do chef, conhecido por fazer produtos brasileiros ganharem sotaque francês, a casa assume a vocação mediterrânea e investe em ingredientes sazonais pescados em território nacional. Tudo fresquíssimo. Nas mãos de Lapeyre, clássicos da cozinha internacional ganham tonalidades brasileiras. O tradicional espaguete vongole é feito com sarnambi, molusco típico da costa brasileira; o moules-frites tem lambreta, concha comum nas mesas baianas, no lugar do mexilhão. Da churrasqueira saem robalo, cavaca, lula, vieiras e mais uma série de espécies que ressaltam o sabor do mar com o defumado da brasa.

Os acompanhamentos também encantam. Tarte tatin de tomate, risoni de pistache, arroz de talos e alcachofras aquecem o corpo para o mergulho profundo. Todos aparecem no menu degustação, em opções à la carte ou no almoço executivo, dependendo do dia. Para os que não conhecem as espécies de nome, o cardápio explica tim-tim por tim-tim do que se trata cada uma, facilitando a escolha. “Alguns peixes têm um nome no Rio, outro em São Paulo e um diferente no Nordeste”, aponta Lapeyre.

Na mesma carta, há indicação das iguarias em período de defeso para não haver dúvida quanto ao respeito à natureza (e ao paladar) praticado na casa avarandada, em Ipanema. “É uma forma de esclarecer por que, naquele momento, não tem lagosta, por exemplo”, avisa. E ainda sinalizar que ali não se trabalha com produtos congelados ou de cativeiro — mas de acordo com o balanço das ondas. noapanema.com.br



Fotos: Bruno Geraldi, Kirah Van Der Lemon, Yasmin Alves, Bianca Santos Divulgação e Reprodução



O DRINQUE PERFEITO JÄGERMEISTER MANIFEST

O **Jägermeister Manifest**, versão mais sofisticada do tradicional **Jägermeister**, acaba de chegar ao Brasil. Além da redução de 10% no teor de açúcar em relação à receita original, há outras singularidades: enquanto **Jägermeister** leva um ano para ser produzido, **Manifest** leva de três a quatro anos, graças ao envelhecimento em barricas de carvalho. É uma bebida complexa, equilibrada, possui notas de baunilha, que conferem um toque doce, aromático, e notas de anis. Perfeita para a elaboração de coquetéis, mas também para um shot ou servida on the rocks, além de ser um ótimo digestivo.

COZINHA ILUSTRE

MURO ALTO Desde março o resort **Nannai** tem recebido grandes nomes da gastronomia brasileira para cozinhar com os chefs residentes de suas duas unidades, em Muro Alto (Fernando Pavan) e em Fernando de Noronha (Clara Rocha). Batizado de **Nannai Harmoniza**, o projeto promoverá, até o fim do ano, jantares especiais mensais com chefs como Giovanna Grossi (Animus, SP), Ariani Malouf (Mahalo, MT), Jefferson Rueda (A Casa do Porco, SP) e Pedro Corona (Koral, RJ). Os jantares são abertos ao público, com vagas limitadas — é preciso reservar antecipadamente. [@nannairesortespa](http://nannairesortespa)



Restaurante Tia Tê
no Nannai Muro Alto

ESTRELA GOIANA

GOIÂNIA O chef Ian Baiocchi, do Grupo Íz, inaugurou mais uma casa na capital goiana. Trata-se do **Fulles Kitchen**, restaurante com a proposta de valorizar a “cozinha do mundo”. O chef encanta os clientes com pratos cheios de frescor, leveza e criatividade.

Como o espetinho de polvo com banana, mel nativo, cereais crocantes e emulsão de leite; o charuto nigiri de atum com repolho e tabule de quinoa; o pastrami de pato e tutano no missô; e o Khachapuri de camarão e alho-poró, com gema curada e couve de Bruxelas. Não deixe de provar a Banana Breakcake com gianduia de pecan e sorbet de tangerina (foto). [@fulleskitchen](http://fulleskitchen)



NOVIDADES DE INVERNO

SÃO PAULO A **Bráz Trattoria** lançou um menu de inverno com pratos autorais assinados pelo chef Enrico Villela, além de clássicos italianos que aquecem os corações da clientela. Entre os destaques autorais do novo menu estão o **Caramelle al Tartufo**, recheado de ricota, queijo **Tulha** e cebola caramelizada, finalizado na manteiga de trufas brancas com cogumelos; **Tortelli di Ossobuco**, servido com brodo de cogumelos e queijo **Tulha**; e **Tostata de Polvo** com molho **amatriciana** (foto).

Entre os clássicos, destaque para a **Cotoletta Allá Milanese**, com filé de vitelo empanado e risoto de açafrão; e o **Pappardelle ao Ragu de Costela** cozida lentamente por 48h. O menu de inverno está disponível nas três unidades da **Bráz Trattoria**: Av. Paulista, Pinheiros e Alphaville. [@braztrattoria](http://braztrattoria)





CONCIERGE



Fachada do Lutetia; abaixo, uma das suítes do hotel e o Bar Joséphine

LUXO SOB NOVA DIREÇÃO

PARIS Uma das principais redes de luxo do mundo, a Mandarin Oriental, assumiu a direção do icônico hotel Lutetia, na *rive gauche*. O antigo hotel passa a se chamar **Mandarin Oriental Lutetia**. Inaugurado em 1910 pela família Boucicaut, o empreendimento foi projetado nos estilos art nouveau e art déco e rapidamente se tornou ponto de encontro da elite artística e intelectual da cidade. Hospedaram-se ali figuras como Pablo Picasso, Matisse, Charles de Gaulle e James Joyce, que, reza a lenda, terminou sua obra-prima, o romance *Ulysses*, durante sua estada. O processo de modernização manteve as raízes históricas do prédio, por isso as acomodações e áreas comuns possuem elementos que refletem a fusão entre tradição e luxo contemporâneo. Ao todo são 184 quartos, 46 suítes e três apartamentos, incluindo o Grand Appartement Rive Gauche, cuja decoração conta com obras de arte originais e antiguidades raras, e o Appartement Eiffel, que possui um amplo terraço e vista panorâmica de Paris. O hotel tem, ainda, dois restaurantes, o Brasserie Lutetia, Saint-Germain Salon, além de dois bares, o Aristide e o Joséphine. Já o Asasha Spa, tem uma piscina de 17 metros, uma sauna, banheira de hidromassagem e uma academia de última geração. mandarinoriental.com



Fotos: Gabriel Tess e Divulgação

TERRAÇO COM VISTA

FOZ DO IGUAÇU O sofisticado **Hotel das Cataratas**, do grupo Belmond, ganhou mais uma camada de glamour. Um ano após inaugurar o restaurante Y, com menu assinado pelo chef Luiz Filipe Souza, do Ewai, duas estrelas *Michelin*, o hotel inaugurou em abril o Terraço Y, espaço ao ar livre com vista privilegiada das Cataratas e parceria com a Moët & Chandon, que assina a carta especial de champanhes da casa. Aberto para hóspedes e visitantes, o Terraço Y tem serviço disponível entre 17h e 20h, com petiscos e pratos leves. O hotel também apresentou sua piscina renovada, que agora conta com o exclusivo bar Moët & Chandon, com champanhes da linha Imperial, servidos com gelo. belmondhoteldascataratas



Terraço Y; abaixo, o bar Moët & Chandon, na piscina



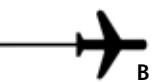
ÁGUAS TERMAIS

BANDEIRANTES Situada ao lado do Santuário São Miguel Arcanjo, Bandeirantes acaba de ganhar um novo empreendimento hoteleiro. Trata-se do **Morro dos Anjos Águas Quentes Hotel Resort**, que ocupa uma área de 72 mil metros quadrados, com 350 apartamentos de hotel e 249 no modelo de multipropriedade. Entre as 22 atrações estão praia com areia branca e rio lento e tobogãs para crianças, todos com águas termais que chegam a 43º C. O espaço conta, ainda, com um boliche e uma área com pub inglês e salão de jogos. O hotel oferece também um restaurante principal, uma trattoria e uma casa especializada em pokes. morrodosanjos.com.br

REFÚGIO CARIBENHO

RIVIERA MAYA A Luxury Collection, marca que faz parte da Marriott International, abre as portas de seu terceiro resort all inclusive, o Paraíso de la Bonita. A propriedade, que fica a 20 minutos do Aeroporto Internacional de Cancún, tem 100 suítes de frente para o mar e diferentes opções gastronômicas, incluindo restaurantes de culinárias mexicana, latino-americana, mediterrânea e chinesa. No Thalasso Spa Center os hóspedes têm à disposição uma seleção de tratamentos e terapias holísticas. As instalações apresentam nove salas de tratamento, uma piscina de hidroterapia de água salgada e saunas seca e úmida. marriott.com





ELES QUE SE CUIDEM

Inaugurado em março, no Itaim Bibi, em São Paulo, o **Refine Grooming Concept** surge como um espaço para autocuidado e bem-estar do homem. O idealizador do projeto é o barbeiro e visagista Giuliano Talasqui, que criou um descontraído ambiente de convivência masculina, oferecendo muito além de corte e barba. Sim, ali há especialistas em visagismo para mudar seu visual, mas também uma variedade de tratamentos capilares, limpeza de pele, design de sobrancelhas, depilação, massagens, serviços de manicure e podologia – o spa dos pés é uma experiência transformadora. O Refine ainda tem um bar com carta de drinques assinada pelo mixologista Diogo Sevili. Pegue seu negroni e relaxe!

@refine.concept



KITESURFE NA VEIA

Além de cobrir o carnaval no Camarote N°1 e diversos desfiles em eventos de moda, a modelo e apresentadora **Larissa Chehuen** é apaixonada por kitesurfe. Nesta entrevista, ela revela sua skin velejadora, conta como o esporte transformou sua vida há cinco anos e dá dicas para quem quer começar.

Como você começou a praticar o kitesurfe?

Eu sempre acompanhava meu marido, que praticava havia anos, e admirava como ele sobrevoava o mar de forma tão leve. Um dia percebi que também queria sentir essa liberdade. Daí decidimos passar uma temporada no Nordeste para que eu pudesse aprender enquanto desbravávamos alguns estados do Brasil. Virou minha grande paixão!

Quais são os maiores desafios no começo?

As condições específicas que ele exige: vento constante, áreas seguras e equipamentos adequados. Além disso, a curva de aprendizado pode ser desafiadora e é preciso muita resiliência para enfrentar as primeiras quedas e a frustração inicial.

O que esse esporte mudou na sua vida?

Eu me tornei uma pessoa mais corajosa. O esporte exige que você enfrente seus medos, desde controlar o kite em condições imprevisíveis até superar obstáculos físicos e emocionais. Aprendi a celebrar cada pequena conquista, como dominar uma nova manobra ou apenas velejar sem precisar olhar para a pipa, só curtindo o mar e o vento. Fora da água, essa mentalidade me inspira a celebrar minhas vitórias, por menores que sejam.

Quais destinos brasileiros você indica para praticar o kite?

Para aprender, o Brasil é um paraíso. Para mim, a Praia do Preá, no Ceará, é o melhor lugar do mundo. Com ventos constantes quase o ano todo e águas quentes, é perfeito para iniciantes e avançados. Também recomendo a Rota das Emoções, que passa por Ceará, Piauí e Maranhão. É uma rota incrível para se conectar com a natureza e evoluir no kite em cenários deslumbrantes.

@larissachehuen



Foto: Divulgação

VERSÃO KIDS

As rotinas de cuidados com a pele estão em alta há um bom tempo e, recentemente, os produtos infantis entraram com tudo nesse cenário. A startup de beleza **Jus Beauty** lançou uma linha de produtos kids no mercado de skincare de alta tecnologia, para cuidar e hidratar a pele dos pequenos com segurança e eficácia. Tem espuma de limpeza, sérum e bastão hidratante com FPS 40, desenvolvidos para a pele de crianças a partir de 7 anos. Segundo a empresa, os produtos são dermatologicamente testados e aprovados por pediatras.

@jusbeautybr



EXECUTIVA

Bolo de chocolate da Vô Alzira, um dos mais vendidos da linha tradicional

70 ENTREVISTA

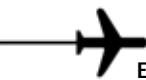


Manolo Sánchez, CEO global da The Fini Company, fala da relevância do mercado brasileiro

74 MADE IN BRAZIL



A trajetória da Fábrica de Bolo Vô Alzira, que vende 600 mil unidades por mês e tem mais de 300 lojas no Brasil



DOCES BÁRBAROS

Manolo Sánchez, neto dos fundadores e atual CEO global da The Fini Company, fala sobre a relevância do mercado brasileiro para a Fini e sobre os planos de virar lifestyle brand

por Felipe Seffrin

Em Múrcia, no Sudeste da Espanha, surgiu uma bala artesanal diferente, vendida de porta em porta por Dom Manuel Sánchez Cano. Cinco décadas passaram e hoje a **Fini** está presente em mais de 100 países. A empresa produz mais de 120 milhões de quilos de doces por ano e boa parte é comercializada no Brasil, onde a Fini é líder absoluta com 75,3% do mercado de balas de gelatina e regaliz. À frente desse doce negócio está o espanhol Manolo Sánchez, neto dos fundadores e representante da terceira geração da família. Ele já comandou a operação da Fini no Brasil por dez anos e hoje é o CEO global da The Fini Company, com a responsabilidade de ampliar a presença da marca no dia a dia de jovens e adultos no mundo inteiro.

Em entrevista à revista *Azul*, Manolo conta sobre sua relação pessoal com a marca e sobre os resultados da Fini no Brasil, onde a empresa já ultrapassou o número de 400 franquias e 507 mil pontos de venda e espera crescer 20% em 2025. A receita de sucesso segue a mesma, como fazia seu avô: surpreender consumidores com inovação, paixão, doçura e alegria.

Como você avalia o crescimento acelerado da Fini no Brasil? Alcançar mais de 400 franquias no Brasil é motivo de muito orgulho — mas também de muita responsabilidade. É a materialização de uma história que começou de forma artesanal, com a nossa família preparando e embalando balas na cozinha, e que hoje segue alimentando a alma infantil de milhões de brasileiros.

O que está por trás do segredo da marca no País? No Brasil encontramos terreno fértil para inovar, testar novos formatos e nos conectar emocionalmente com o público. E foi essa conexão, somada à credibilidade da marca, à qualidade dos nossos produtos e à força do nosso propósito — inventar alegria —, que fez com que nosso modelo de franquias se tornasse um *case* de sucesso no varejo nacional.

Quais são os principais atrativos das franquias Fini para quem busca empreender?

A Fini tem um modelo de franquia que une força de marca, simplicidade operacional e alto poder de encantamento. É um negócio de fácil gestão, com produtos que têm giro rápido, margem atrativa e um apelo emocional enorme. Afinal, estamos falando de doces que despertam memórias afetivas e geram conexões genuínas com o consumidor.

Qual é o suporte que a empresa dá a seus franqueados?

Somos parceiros do franqueado em toda a jornada, desde a escolha do ponto até o marketing e a operação do dia a dia. Além disso, nossas lojas têm um formato enxuto, versátil e adaptável a diferentes perfis de varejo, o que amplia muito as oportunidades de expansão. A Fini é uma marca que inspira e se reinventa o tempo todo, o que faz toda a diferença para quem quer empreender com propósito e potencial de crescimento.

Quais os planos da marca para o segundo semestre no Brasil?

Vamos seguir acelerando nossa expansão no Brasil e na América Latina. No segundo semestre, o foco está na ampliação do modelo de franquias e no aumento da presença em canais como *vending machines* e *food service*. A meta é encerrar o ano com 500 unidades em operação, fortalecendo nossa presença em ruas, shoppings e aeroportos.

Há espaço para crescer no varejo tradicional?

Já chegamos a mais de 507 mil pontos de vendas auditáveis, um crescimento de mais de 25% em relação ao ano anterior, e vamos seguir ampliando nossa capilaridade. Esse avanço em 2024 reforça nossa liderança no mercado de balas de gelatina e regaliz, com 75,3% de *share* — o maior da história da marca no Brasil —, e nos posiciona como impulsionadores diretos do crescimento da categoria.

Foto: Divulgação

Manolo Sánchez, CEO da Fini, representa a terceira geração da família





54

anos

+ 100

países

+ 1.000

produtos diferentes

+ 120 milhões

de kg de doces ao ano



Balas de gelatina exclusivas da parceria entre Fini e Azul Linhas Aéreas



Fini está entre as 50 maiores franquias do Brasil, com vários modelos de lojas

**O público pode esperar novidades?**

Com certeza! A segunda metade de 2025 será marcada por lançamentos, colaborações e experiências que reforçam o DNA criativo e emocional da Fini, com destaque para parcerias com marcas icônicas e ativações em eventos estratégicos. Em paralelo, estamos ampliando nossa capacidade produtiva com uma nova fábrica no México, para fortalecer a operação em toda a América Latina.

Você liderou a Fini no Brasil por uma década (2010 a 2020). Como foi essa experiência anterior?

Foi uma jornada de construção intensa, apaixonante e transformadora. Quando assumi, a Fini já era querida por muitos consumidores, mas ainda dava os primeiros passos em estrutura, distribuição e marca própria no Brasil. Tivemos o privilégio de liderar essa evolução — estruturando a operação local, consolidando a produção nacional, abrindo nossas primeiras franquias e posicionando a marca como líder absoluta em balas de gelatina e regaliz no País. Foi uma década de muito trabalho — e de muito orgulho.

E agora, quais são os seus principais desafios como CEO global?

O maior desafio é manter o espírito criativo e a proximidade emocional que tornaram a Fini tão relevante nos mercados onde já atuamos — como Brasil e Espanha — enquanto escalamos essa fórmula de sucesso para outras regiões estratégicas. Outro ponto chave é garantir consistência global sem perder a identidade local: cada país tem seu jeito de consumir, se relacionar com marcas e viver momentos de indulgência.

Qual é a relevância do mercado brasileiro para a Fini global?

O Brasil é absolutamente estratégico para a Fini. É o maior mercado da marca no mundo e, sem dúvida, um dos que mais impulsionam nosso crescimento global. Lideramos com folga o segmento de balas de gelatina e regaliz no país, com mais de 75% de participação de mercado, e somos uma referência em inovação, distribuição e conexão com o consumidor. Hoje, oito em cada dez pacotes da categoria vendidos no Brasil são da Fini.

Quais as particularidades do consumidor brasileiro?

Quais os objetivos da empresa com seu novo posicionamento de marca?

Fotos: Anna Carolina Negrini e Divulgação

O consumidor brasileiro busca por experiências que vão além do produto. Ele valoriza o sabor, claro, mas também se encanta com a ludicidade, a cor, a variedade e, principalmente, com a relação emocional que consegue estabelecer com a marca. Outro ponto importante é que o Brasil é um mercado onde o consumo é muito pulverizado: estamos presentes tanto em grandes centros quanto em cidades do interior, e a resposta do público é igualmente calorosa.

O que significa se tornar uma *lifestyle brand*?

É um passo natural para a Fini, que sempre foi sinônimo de sabor, cor e diversão. Esse movimento é uma evolução da nossa essência, pois buscamos ir além de ser apenas uma marca de doces. Queremos estar presentes na vida das pessoas de forma mais profunda e significativa, não só nos momentos de prazer com nossos produtos, mas também como parte de suas experiências cotidianas. Não somos só uma empresa de doces, nós conectamos pessoas e levamos alegria para o dia a dia de todos que consomem nossos produtos.

Como a Fini trabalha para dialogar

com as novas gerações?

Apostamos em inovações e em um portfólio diversificado que atenda aos gostos e preferências das novas gerações, com muito sabor, cor e criatividade. Realizamos colaborações com marcas icônicas, como Froneri Sorvetes, Bauducco, Carmel Havaianas e Chilli Beans. Outra frente importante é a nossa presença digital, que inclui conteúdos autênticos, que ressoem com suas realidades, e ações que as convidem a viver experiências reais, longe da hiperconectividade.

Falando em colaborações, como você avalia a parceria com a Azul?

A parceria com a Azul é um excelente exemplo de como buscamos criar uma experiência única para nossos consumidores. Levar nossas balas para os voos não só proporciona momentos de prazer e diversão aos passageiros, mas também permite que a Fini se conecte com as pessoas em um ambiente diferente do habitual. Para a Fini é uma oportunidade de expandir ainda mais nossa presença. E para a Azul é a chance de complementar a experiência a bordo com um toque de alegria e sabor.

Como você vê o futuro da marca no Brasil?

No Brasil, nosso foco continua em expandir ainda mais nossa presença e consolidar, cada vez mais, nossa liderança, com inovação em produtos e experiências, tendo o consumidor no centro do nosso negócio. Estamos investindo forte tanto na ampliação de pontos de venda quanto no fortalecimento de nossas franquias, com o objetivo de estarmos ainda mais próximos dos consumidores, sempre trazendo inovação e criando situações únicas.

E no mundo?

Globalmente, nossa intenção é consolidar a Fini como *lifestyle brand*, conectando as pessoas de forma mais profunda, não só com produtos, mas com momentos genuínos. Com presença em mais de 120 países, temos um grande potencial de crescimento. A mudança do nosso posicionamento para ser mais do que uma marca de doces é parte de uma estratégia. Acreditamos que, com inovação constante e ações de marketing criativas, podemos seguir expandindo ainda mais nossa presença global e nos tornar uma referência no setor de *candies*. ▶



MADE IN BRAZIL

Bolo simples de laranja, sem recheio nem cobertura: best-seller nacional



Fotos: Eduardo Guedes e Divulgação

FOME DE CRESCER

A CEO Tatiana Lanna conta como uma receita de bolo caseiro deu origem à Fábrica de Bolo Vó Alzira, que vende 600 mil unidades da iguaria por mês por Flávia G Pinho

Com 300 lojas espalhadas em 70 cidades brasileiras, mais 80 unidades prometidas até o fim do ano, a rede de franquias Fábrica de Bolo Vó Alzira é um fenômeno que, nos últimos cinco anos, cresceu 200%. Os franqueados nem precisam saber cozinhar. Misturas em pó à base de farinha, açúcar, fermento e ovo, que representam o coração das receitas, saem de uma fábrica localizada no Espírito Santo. Por mês, são produzidas 200 toneladas do insumo, mas a construção tem capacidade instalada para triplicar de volume – o que mostra o apetite da empresa.

O começo, em 2007, não poderia ter sido mais artesanal. Carioca e moradora da Tijuca, Zona Norte do Rio de Janeiro, Alzira Ramos passava por problemas financeiros e fez um bolo simples de iogurte, no forno de casa, para vender na mercearia de um amigo. As fatias se esgotaram rapidinho e logo vieram mais encomendas – em três meses, ela já assava 80 unidades por dia, dentro da própria cozinha. Menos de um ano depois, deixou o fogão doméstico para abrir a primeira loja. Naquele primeiro Natal, 500 bolos foram vendidos.

Hoje, aos 77 anos, Alzira continua à frente do negócio que fundou, assim como o marido, Claudio, e o filho, Alexandre, que é formado em contabilidade e foi o primeiro a enxergar que a microempresa da mãe tinha potencial para virar um gigante. A família segue majoritária, mas, desde 2018, tem como sócio o fundo de investimentos Auster Capital. A gestão se profissionalizou. Formada em turismo e gastronomia, ex-chef de cozinha com passagens pela BRF e pela Unilever, Tatiana Lanna, 45 anos, ocupa o cargo de CEO e dirige a expansão, que corre em ritmo acelerado. Ela mostra que comandar uma empresa especializada em bolos não envolve romantismo nem nostalgia. Segundo a executiva, o que explica o crescimento da marca é a tecnologia embutida em todos os processos.

Desenvolvida internamente, a ferramenta de inteligência artificial Trinity tem sido tão usada que já parece membro do time. “Ela cruza informações, como o endereço de cada franquia com a previsão do tempo, para sugerir quais bolos vão vender mais naquele dia. Foi a Trinity também que desenvolveu nossa nova receita de mistura diet e, no dia a dia,



Tatiana Lanna (acima), CEO à frente da expansão: mais 80 lojas até o fim do ano; à direita, um dos bolos de pote.



nos auxilia na precificação. Ela participa de todas as reuniões de planejamento e, ao final, nos avisa se faltou algum ponto a ser discutido ou se as estratégias que escolhemos apresentam riscos. Virou quase uma *coworker* nossa.”

Extenso, o cardápio fixo lista 80 bolos. Há versões confeitadas para festas, recheadas e com cobertura, mas a linha tradicional, à base de receitas simples para acompanhar o café – como o bolo de iogurte que deu origem a tudo e continua em cartaz –, é a campeã de vendas. Até hoje, admite Tatiana, ninguém conseguiu desbancar a liderança do bolo de laranja. É o preferido, tanto no Rio de Janeiro quanto em São Paulo, apesar das diferenças de gostos entre as duas praças.

Além do menu fixo, 12 bolos sazonais são lançados todos os anos, em datas importantes para o comércio, como o período das festas juninas e o Natal. O desenvolvimento das novas receitas acontece na cozinha experimental, colada à sede da Tijuca, que funciona como laboratório de criação – e está prestes a ser ampliada. O momento de combinar ingredientes na teoria, segundo Tatiana, é coletivo, mas a palavra final, depois da degustação, é sempre da própria Alzira. Alguns desses bolos nascem como temporários, mas fazem tanto sucesso que entram definitivamente para o cardápio. Foi o que aconteceu, por exemplo, com o bolo de leite em pó e geleia de morango criado para o último Dia das Mães.

As collabs foram outra iniciativa que pegou com a clientela,



e ainda gera muita mídia espontânea e postagens entusiasmadas nas redes sociais. Pode ser bolo de bolacha Negresco, de bombom Serenata de Amor ou com recheio de bala Fini. As criações são oferecidas em dois tamanhos, pequeno e grande, mas é possível consumir fatias dentro das lojas. “Nossa intenção não é ser cafeteria ou doceria, queremos continuar sendo uma loja de bolos, mas a venda de fatias permite que o cliente deguste”, explica Tatiana. “Só experimentando, as pessoas comprovam como os bolos são fofinhos.”

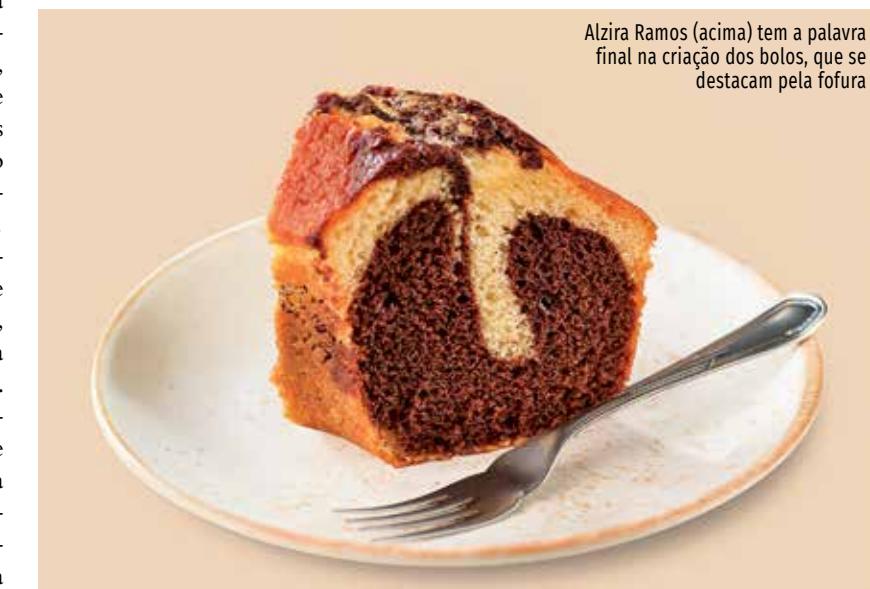
A textura macia, que não muda nunca, é fruto da tal mistura que sai pronta da fábrica e levou seis meses para ser balanceada. Cabe ao franqueado acrescentar os ingredientes líquidos, bater a massa seguindo o tempo exato descrito na receita e assar os bolos em fornos elétricos, desenvolvidos há 11 anos pelo marido de dona Alzira, dentro das formas redondas padronizadas. “As formas são uma questão importante, porque ela faz questão que estejam sempre brilhando”, adverte a CEO.

Embora tenha crescido tanto e abraçado a inovação como meta, a Fábrica de Bolo Vó Alzira usa pontos como esse, que lembram mesmo casa de vó, para mostrar que o DNA continua o mesmo. “Quando começou a crescer, a dona Alzira achou que não daria conta sozinha e contratou 15 moças. O pré-requisito era que fossem mulheres com filhos pequenos. Sim, elas precisariam faltar eventualmente, mas seriam fiéis. Muitas ainda estão na empresa até hoje”, conta a CEO.

Quase duas décadas depois, a independência financeira feminina continua sendo meta para a doceira que virou franqueadora. Segundo Tatiana, o modelo de franquia, que demanda R\$ 150 mil de investimento, sem cobrança de *royalties*, foi pensado para ser acessível. Quem já tem uma loja e quiser adquirir um carrinho, formato recém-lançado para espaços de grande circulação, como shopping centers e estações de metrô, paga mais R\$ 70 mil. “Por R\$ 220 mil, você consegue ter duas lojas. Temos pontos de apenas 12 metros quadrados que vendem uns 120



Alzira Ramos (acima) tem a palavra final na criação dos bolos, que se destacam pela fofura



bolos por dia”, ela resume.

O grande salto na expansão da Fábrica de Bolo Vó Alzira aconteceu durante a pandemia, quando a rede atingiu 260 lojas. Daqui para a frente, o foco da empresa é crescer no estado de São Paulo, que vai receber 75% das novas unidades anunciadas. A diversificação, de acordo com Tatiana, continua pautando a escolha dos pontos. “Temos uma loja linda no Leblon, que recebe clientes AAA, mas uma das unidades que mais vendem fica no Carioca Shopping [no bairro da Penha, Zona Norte do Rio de Janeiro],

onde há clientes que precisam economizar para comprar um bolo no fim de semana.”

Enquanto Tatiana comanda a expansão nacional de seu escritório carioca, dona Alzira voa para cada vez mais longe. Toda a família está de mudança para Miami, onde será inaugurada, em junho, a nova loja de bolos Cake Joy. “Se o negócio der certo, o modelo pode vir para o Brasil”, confidencia Tatiana. Alguém duvida? ▲

© voalzira.com

Sua encomenda não pode esperar? A gente leva!

Com o **serviço Azul Promo** da Azul Cargo, você garante entregas ágeis e seguras para manter seu negócio sempre em movimento.



Envios domésticos
urgentes



Serviços **porta-porta**
e aeroporto-aeroporto



Entregas em **até 48h** para mais de 2.000 cidades



Seja qual for a necessidade do seu negócio, temos a solução ideal.

Acesse e descubra as melhores opções para você: azulcargoexpress.com.br

Azulcargo
Express



Foto: Pedro Lube/Arquivo Pessoal

UNIVERSO
AZUL

80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE

O analista de produtos Pedro Lube conta sobre sua viagem para Dubai e Abu Dhabi, onde visitou atrações como o Museu Louvre Abu Dhabi (foto)

81 AÇÃO DO BEM



A história da ONG Litro de Luz, parceira social da Azul desde 2017

82 EXPERIÊNCIA AZUL

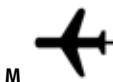


Conheça todas as funcionalidades do aplicativo da Azul

90 NOSSA FROTA



Conheça melhor as modernas aeronaves da Azul



FÉRIAS EM DUBAI

Um reencontro de amigos entre as construções modernas, os arranha-céus e as maravilhas dos Emirados Árabes

Skyline de Dubai e o Burj Khalifa, maior arranha-céu do mundo



Dubai era um destino que estava na minha lista de desejos havia dez anos. Isso porque, em 2013, minha melhor amiga mudou-se para lá e, desde então, a saudade era enorme. A chance de revê-la chegou em outubro de 2023, quando resolvi partir de férias para lá, em uma viagem que ficou para sempre na memória. Além da emoção do reencontro, tive a chance de conhecer o destino ao lado de pessoas que moravam na região e realmente conheciam o lugar.

Começamos nosso tour pelos clássicos, entre eles o Dubai Mall, com sua enorme pista de patinação no gelo, e o Burj Khalifa, maior arranha-céu do mundo. Inaugurado em janeiro de 2010, ele tem impressionantes 828 metros de altura e 163 andares. O 125º pavimento abriga um deque de observação de onde se tem uma vista panorâmica da cidade. Depois, ainda tive a chance de ir a uma festa em uma casa que fica na Palm Jumeirah, ilha artificial construída em forma de palmeira, além do famoso Hotel Atlantis.

Curiosamente, pude testemunhar um fato raro por ali: uma forte chuva, com direito a raios e trovões, em pleno deserto. Algo tão inesperado que os guias do safári que estávamos fazendo não sabiam bem como agir nem o que fazer para nos entreter debaixo daquele aguaceiro. Na verdade, aquilo era um

verdadeiro acontecimento para eles, que estão acostumados apenas com tempestades de areia. Encontramos tempo também para fazer um tour em Abu Dhabi, cidade que fica bem perto dali.

Passamos por pontos turísticos, como a Grande Mesquita Sheikh Zayed, o Louvre Abu Dhabi, tomamos o cappuccino com ouro no Emirates Palace e encerramos o dia no Ferrari World. O parque tem montanhas-russas radicais, entre elas a Formula Rossa. Seu percurso é inspirado no circuito de Monza de Fórmula 1 e tem 2 quilômetros de extensão. Os carros atingem uma velocidade de 240 km/h em menos de cinco segundos, o que faz a atração ser a mais rápida do mundo.

Sim, estamos falando de uma região conhecida por seus números superlativos. As construções batem recordes mundiais e as cidades não dormem, com serviços disponíveis a qualquer hora e em qualquer lugar. As pessoas são acolhedoras e estão dispostas a se comunicar com todos que passam por ali, mostrando que Dubai é um destino que merece atenção.

Pedro Lube
Analista de Produtos

Fotos: Gettyimages e Arquivo pessoal



BRILHO PARA TODOS

Com tecnologia de baixo custo e alta eficiência, a ONG Litro de Luz, parceira da Azul desde 2017, leva iluminação a comunidades isoladas do País por Bruno Segadilha



Ação na Amazônia, na região do Médio Juruá; à dir., os Tripulantes André Junqueira Ferreira e Vanessa Marques Franco de Faria



Em 2001, o Brasil enfrentava apagões de energia elétrica. Para driblar a falta de luz, o mecânico mineiro Alfredo Moser decidiu criar uma solução caseira. Encheu uma garrafa PET com água e alvejante e instalou o recipiente de plástico no telhado de sua oficina. Com a refração da luz solar, o recipiente gerou luz equivalente a uma lâmpada de 60 watts e mostrou que a invenção era promissora. Em 2011, a técnica chegou às Filipinas e inspirou o movimento global *Liter of Light*.

De lá para cá, o projeto mobilizou voluntários em outros 15 países, entre eles o Brasil. Segundo a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNAD) do IBGE, cerca de um milhão de pessoas não têm acesso a energia elétrica em casa. Foi nesse contexto que a organização chegou ao País em 2014. Batizada como *Litro de Luz*, já impactou a vida de 30 mil pessoas em 140 comunidades de todas as regiões. Os cerca de 200 voluntários realizam missões em diversos municípios brasileiros e contam com a parceria de empresas como a Azul. Desde 2017, a companhia oferece passageiros aéreos e engaja seus Tripulantes em

ações da ONG. Por meio dos parceiros sociais, a empresa consegue ampliar seu alcance, atendendo aos seus Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). São mais de dez anos de atuação social.

O projeto ajuda a implementar seu sistema de iluminação de baixo custo, usando canos de PVC, garrafas PET e placas para iluminar ruas e casas com energia solar. Os postes de PVC iluminam pontos fixos da comunidade e são mais utilizados em comunidades urbanas. E os lampiões solares são soluções mais usadas em áreas remotas, como a Amazônia. A luz solar captada pelas pla-

cas solares alimenta a bateria e, à noite, a lâmpada de LED instalada na garrafa se acende. Feita a instalação, os voluntários ensinam os moradores a replicarem e a fazerem a manutenção dessa tecnologia.

Uma dessas ações beneficiou núcleos ribeirinhos do Médio Juruá, a 790 km de Manaus. Em parceria com a Associação dos Produtores Rurais de Carauari, a *Litro de Luz* construiu 600 lâmpadas para iluminar as casas de 565 famílias. Já em Tucano, na Bahia, 76 famílias foram impactadas pela iniciativa, mostrando que ideias simples podem mudar muitas vidas.

■ [@litrodeluzbrasil](#)

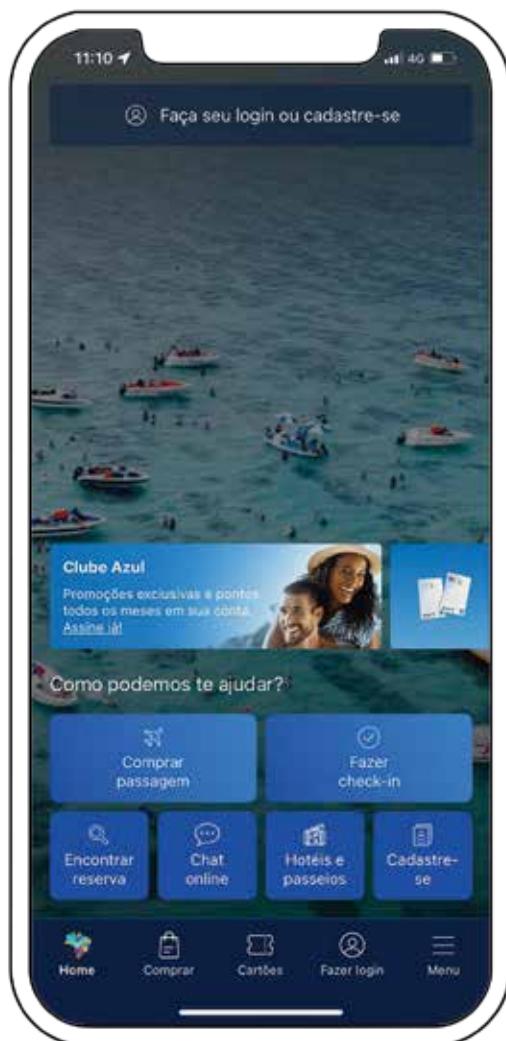


TUDO PARA SUA VIAGEM, NA PALMA DA SUA MÃO

Toda viagem começa com o planejamento – e é aí que o aplicativo da Azul entra em cena. Ele reúne, em um só lugar, tudo o que você precisa para organizar sua viagem com calma, praticidade e confiança.

Vai viajar? É no app que tudo começa

Conheça o aplicativo da Azul e leve a experiência completa com você.



Baixe o app no seu celular

Planeje, acompanhe e gerencie sua viagem com poucos toques.



App azul

aponte a camera ou acesse
<https://play.google.com/store/apps/details?id=br.com.voeazul>



Compre passagens do seu jeito

No app da Azul, você escolhe como prefere pagar: com cartão de crédito (em até 10x sem juros) ou usando seus pontos do **Azul Fidelidade**.



Escolha o seu assento ideal

No app, você consegue visualizar e escolher o assento com antecedência. Nada como garantir conforto logo no início.



Adicione bagagens com facilidade

Vai precisar despachar mala? No aplicativo, você pode incluir bagagem extra de forma prática. Consulte voeazul.com.br/bagagem para mais detalhes.



Check-in na palma da mão

Faça seu check-in de forma rápida e simples a partir de 72 horas antes de seu embarque



Hotéis, ingressos e aluguel de carros em um só lugar

Na mesma experiência você pode reservar hotéis, comprar ingressos para atrações turísticas e até garantir o aluguel do carro para quando chegar ao destino.

Durante o voo, o app continua com você

A experiência Azul não para quando o avião decola. Pelo contrário: continua ao seu lado durante todo o trajeto.

Cartão de embarque digital

Acesso fácil e rápido ao seu cartão de embarque, mesmo offline. É só abrir o app e mostrar.



Informações do voo em tempo real

Acompanhe o status do seu voo, atualizações de portão de embarque, previsão de chegada e mais – tudo atualizado diretamente no aplicativo.



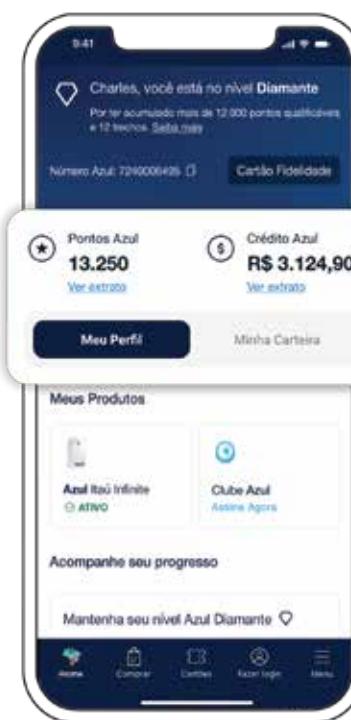
Wi-fi nas alturas

Com o Azul Wi-Fi, você pode se manter conectado durante o voo. É só cadastrar no app e ativar o modo avião para aproveitar essa funcionalidade nos voos elegíveis.



Depois do pouso, mais benefícios na tela

A viagem termina, mas as vantagens do app continuam.



Azul Fidelidade

Acompanhe sua pontuação, veja seu extrato de pontos e entenda quanto falta para subir de categoria.

Companion Pass

Clientes Companion Pass têm acesso a benefícios como passagens cortesia para acompanhantes e upgrade de cabine.

Clube Azul

Gerencie seus cartões, veja detalhes do Clube Azul e acompanhe seus benefícios diretamente no celular.

SAIBA MAIS EM [VOEAZUL.COM.BR](http://voeazul.com.br) | FOR MORE INFORMATION, VISIT VOEAZUL.COM.BR
Call Center: 4003-1118 | Azul Fidelidade: 4003-1141 | Azul Viagens: 4003-1181 | Azul Cargo: 4003-8399



ENTRETENIMENTO A BORDO

TV AO VIVO

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

SKY DESTAQUES DA PROGRAMAÇÃO



41
gnt



39
sportv

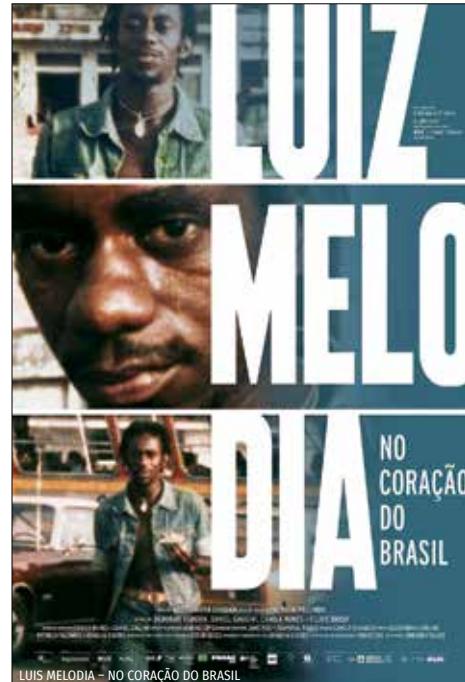


150
TNT



60
CN

SUMMER MEMORIES T1 (NOVA SÉRIE)



FILMES A BORDO

Confira as melhores produções do cinema em nossos voos



Fotos: Divulgação

Novo Cartão
Azul Itaú Mastercard



skyline

GANHE 4 TRECHOS
A CADA 12 MESES
PARA VIAJAR COM
QUEM VOCÊ AMA.

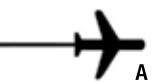


PEÇA
AGORA
O SEU

itaú

Azul

*Consulte regras. Sujeito à análise de crédito.



AZUL FIDELIDADE



Azul Fidelidade

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

Nossos Clientes ganham pontos:

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

Existem quatro níveis no Azul Fidelidade para você:

- Básico
- Topázio
- Safira
- Diamante

E o que valem seus Pontos Azul?

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

NOSSAS COMPANHIAS AÉREAS PARCEIRAS

Você também ganha pontos Azul ao voar com cada uma delas.



OUTRAS FORMAS DE ACUMULAR PONTOS

Clube Azul Comprar pontos Transferir pontos Renovar pontos

ACABOU? NÃO MESMO. TEMOS MAIS PARCEIROS

Ganhe pontos mesmo sem voar e transforme suas compras em pontos Azul.



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



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

Estes são apenas alguns benefícios do Azul Fidelidade. Consulte todos no site.

Clube Azul

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

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



ENTRE PARA O CLUBE AZUL

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

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

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

BENEFÍCIOS DOS PLANOS

Acúmulo de pontos mensalmente

Maior validade dos pontos

Bônus extra ao transferir pontos do cartão de crédito

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

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

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



COM ELAS O CÉU FICA MAIS AZUL



Conheça os
modelos das **mais**
de 220 aeronaves
que fazem parte
da nossa frota

AIRBUS A330NEO

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



AIRBUS A330CEO

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



AIRBUS A321NEO

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



AIRBUS A320NEO

Total de aeronaves: **51**
Comprimento: **37,6 m**
Envergadura: **35,8 m**
Alcance médio: **6.850 km**
Total de assentos: **162 | 165 | 174**
Capacidade de cargas: **até 4 ton**



EMBRAER E195 E2

Total de aeronaves: **36**
Comprimento: **41 m**
Envergadura: **35,12 m**
Alcance médio: **5.550 km**
Total de assentos: **136**
Capacidade de cargas: **até 8 ton**



EMBRAER E195

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



ATR72-600

Total de aeronaves: **42**
Comprimento: **27,17 m**
Envergadura: **27,05 m**
Alcance médio: **1.528 km**
Total de assentos: **68 | 70 | 72**
Capacidade de cargas: **até 5 ton**



CESSNA GRAND CARAVAN

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



AIRBUS A321CEO

Total de aeronaves: **2**
Comprimento: **44,5 m**
Envergadura: **35,8 m**
Alcance médio: **5.600 km**
Capacidade de cargas: **até 8 ton**

*Capacidade de carga das aeronaves pode sofrer alterações.

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



VERTICAL BEAUTY

Porto, the second largest city in Portugal, is charming due to its colorful houses built on slopes, historic buildings, great cuisine and, of course, famous wine

by Junior Ferraro
photos Gui Gomes

Land of historic hills, hearty cuisine and famous fortified wines, Porto is the second largest city in Portugal. It is also the second most famous and most sought-after tourist destination. Of course, at first glance, visitors are charmed by its unique layout, full of houses and buildings cascading down the urban slopes. Further down, on the banks of the Douro River, the colorful houses and the streets filled with bars and restaurants make the place even more special. Here and there, centuries-old churches and towers emerge, dotting the sea of red roofs that descend the hill upon which the city was built.

This true Portuguese gem is now even closer to Brazilians. Starting in June, Azul will operate direct flights to Porto, departing from Viracopos, Campinas, three times a week, and from Guararapes Airport, in Recife, twice a week. It is the perfect opportunity to explore the main tourist attractions of this famous destina-

tion and its surroundings: The neighboring Matosinhos, the charming Vila Nova de Gaia, on the other side of the river, and the Douro Valley.

DOING ALMOST EVERYTHING ON FOOT

Porto was “officially” founded in 1123. This date is symbolic, as there are records of Celtic settlements at the mouth of the Douro River since the 8th century BC. It was under the Roman Empire, however, that the town gained commercial importance, and the name Portus Cale (the “port channel”) gave rise to the country’s

name hundreds of years later. In other words, Porto is so full of stories that a stroll through the winding, sloping streets is almost like a journey back in time. You know what the best part is? You can see a lot by just walking around.

You can start in the Historic Center, in the region of São Bento Station, considered one of the most beautiful in the world. Even if you’re not taking a train, you can go into the building’s atrium to admire the immense panels with 20 thousand tiles the artist Jorge Colaço painted to depict historical moments in Portugal. Walk to Praça da Liberdade to see an equestrian statue of Dom Pedro IV, Brazil’s Dom Pedro I.

Ten minutes away, there’s another symbol of Porto’s Belle Époque called Café Majestic. Open since 1921, the café was a hot spot for artists, intellectuals and writers of the 20th century. Having a coffee in the beautiful Art Nouveau style room,

full of mirrors and chandeliers reflecting their shine even outside, is a must. After this stop, head to Mercado do Bolhão, one of the most traditional markets in Porto. Opened in 1914, it underwent major renovations more than a hundred years later and reopened in 2022, with its original architecture preserved but with modernized infrastructure. You can find a bit of everything on its almost 80 stalls, from fresh fruit and vegetables to mushrooms, sardines and olive oils.

From there, you can walk less than fifteen minutes and reach one of the highest points in the city, the Porto Cathedral. Built in the 12th century, Porto Cathedral has undergone several renovations and is now the most visited monument in the North of Portugal. In addition to the temple’s impressive architecture, it has a fantastic view of the city, and the Gothic cloister is a must-see.

ACROSS THE RIVER

Five minutes from the Cathedral, visitors arrive at one of the region’s greatest symbols, the Luís I Bridge. The metal struc-

ture was designed by a disciple of Gustave Eiffel, the architect of the Parisian tower, and opened in 1886. You can cross it on foot, on the upper floor, passing over the Douro and arriving at the neighboring city, Vila Nova de Gaia, where you will find the cellars of the most famous Port wines – and from where you will take the best photos of the Porto skyline.

Take this opportunity to visit one of the most famous cellars in Gaia, Graham’s, which has been aging its Port wines since 1890, all made in four estates in the Douro Valley. Visits include a guided tour of the cellar and tastings of the labels with Ruby and Tawny varieties. You can also have lunch or dinner at Graham’s restaurant, the excellent Vinum. The glass-enclosed dining room offers a beautiful view of the Luis I Bridge crossing the Douro while you sample delicacies such as grilled hake with xerém, codfish à Brás and the fantastic caramel and red fruit tart.

Vila Nova de Gaia also has one of the destination’s newest attractions: The World of Wine (WOW), a cultural and gastronomic complex celebrating wine with bars,

restaurants and seven themed museums, such as Planet Cork. The most Instagrammable space, however, is the Pink Palace, the rosé wine museum. There, visitors can take fun selfies in interactive settings, such as the ball pit. Among the restaurants in the area, a must-visit is 1828, which offers premium cuts of meat and a beautiful view of Porto on the other side of the river. If you want to dive in Portuguese flavors, you can visit T&C, which serves traditional recipes, such as francesinha, octopus à lagareira and cod with cornbread.

ARCHITECTURE AND MAGIC

All trips to Porto must include the Clérigos Tower, one of the city’s symbols. Built in the 18th century, the Baroque-style monument is part of an architectural complex designed by the Italian architect Nicolau Nasoni. A guided tour takes you through the museum, the church – the first with an oval plan in Portugal – and, of course, to climb 225 steps leading to the top of the tower, 75 meters above the ground, with a 360° view of the city.

On the other side of Praça Lisboa is the



Pátio das Nações, in Palácio da Bolsa; on the left, Clérigos Tower



Broken eggs with alheira sausage, at Seixo; on the left, dining room at Vila Foz, a Michelin-starred restaurant at the hotel of the same name



Vale do Abraão restaurant, at Six Senses Douro; on the right, Bulhão Pato-style clams, from Mauritânia

popular Livraria Lello, visited by around 1.2 million people per year. Opened in 1906, it has neo-Gothic architecture and is said to have inspired British writer J.K. Rowling in creating the Harry Potter saga. The internal staircase and stained glass windows resemble the settings in the books, but the author herself denied this rumor years later. Still, fans of the little wizard form long lines to get in.

A good suggestion for dinner in the region is Mind the Glass, a wine bistro located less than 300 meters from the Clérigos Tower. The house shows off modern and pleasant decor, perfect for those looking to enjoy a good wine and snacks and those who want a complete and well-balanced meal. You know what the best part is? All of the house wines are for sale at reasonable prices. The highlights of the lean menu include tuna tartare, prawns sautéed in garlic, or the succulent low-temperature pork leg with mashed potatoes and orange sauce.

MEETING OF WATERS

The beauty and delights of Porto are not limited to walks in its Historic Center. We recommend taking line 1 of the tram, at Praça do Infante, or bus 500, and follow the banks of the Douro until its mouth, where the river meets the Atlantic Ocean. Take this opportunity to discover the charming Foz do Douro, an elegant neighborhood with aristocratic mansions, cafés, historic gardens such as Passeio Alegre, and tourist attractions such as the Felgueira Lighthouse, Chafariz da Luz and Forte de São João Baptista.

One of the old seaside mansions has become the sophisticated Vila Foz Hotel & Spa, 20 minutes from downtown. Opened in May 2019, the development combines the historical tradition of the majestic 19th-century mansion with contemporary apartments in the modern wing, and 10 Wine Barrels, suites inside gigantic barrels amidst the vineyards. Regardless of where you are staying, it is worth exploring the Douro to discover other wineries, restaurants and experiences – such as the olive oil tasting at the luxurious Six Senses Douro Valley hotel, followed by lunch at the Vale do Abraão

Michelin star, offers à la carte options or the tasting menu by chef Azevedo, in the Maresia version, inspired by fish and seafood from the Portuguese coast, and Novo Mundo, which is entirely vegetarian.

Once at Foz do Douro, the go-to is Matosinhos, just ahead. Famous for its fish and canning industry, the city has a pleasant and varied gastronomic scene, like the traditional Mauritânia restaurant, which has been serving excellent seafood prepared by chef Joaquim da Rocha since 1980, such as clams à Bulhão Pato. O Gaveto, another restaurant with over 40 years of history, has highly sought-after tables for lunch and dinner. Some must-try options are the lobster rice, made with blue lobsters from the house's aquariums, the generous grilled cod loin, and the stuffed crab.

Don't forget to visit the Matosinhos Market, which has over 50 stalls filled with fish and seafood, produce, cheese and bread. Around the stalls, you will find some restaurants, such as Bistrô by Vila Foz, by the same chef Arnaldo Azevedo, focusing on local cuisine and using fresh products,

most of which are caught on the same day. The menu ranges from oysters, sandwiches, veal rissoles and codfish cakes to grilled fish and roast beef with matchstick potatoes.

THE DOURO VALLEY

Set aside at least two days of your trip to Porto to explore the Douro Valley, a region with around 250 wineries and more than 100 accommodation options, from luxury hotels to charming farms that produce award-winning labels. One is Quinta da Pacheca, a winery almost 300 years old, with one of the best luxury hotels in the Douro. It offers nearly 40 accommodations, such as the more classic rooms in the original mansion, more contemporary apartments in the modern wing, and 10 Wine Barrels, suites inside gigantic barrels amidst the vineyards.

Regardless of where you are staying, it is worth exploring the Douro to discover other wineries, restaurants and experiences – such as the olive oil tasting at the luxurious Six Senses Douro Valley hotel, followed by lunch at the Vale do Abraão

restaurant. Don't forget to schedule a boat trip from Pinhão that takes you through the incredible landscapes formed by the grape plantations on "terraces" descending the green hills on the riverbank. We also recommend investing in a visit to Sandeman, another of the region's traditional wineries. The guided tour will take you through the cellars full of barrels and casks, where Port wine has been aged since 1811, with several stories and interesting facts about the brand's history and the production of the drink.

JACUZZI WITH A VIEW

Porto has a wide range of hotels that are as varied as its cuisine. A good option is to stay close to the main attractions of the Historic Center, such as the Cenica Porto Hotel, part of the Hilton chain, just 10 minutes from tourist attractions such as the Torre dos Clérigos. Located in the former theater, it has themed decor in the rooms and the Dramatics restaurant.

Another great choice is the Altis Hotel Porto, a five-star hotel that opened in October 2024, close to the Palácio de Cristal gardens. Its excellent location means several of its 95 rooms have a privileged view of the Douro River. Especially in the seven luxurious suites, such as the stunning Penthouse Suite, which is 67 m² divided into three areas, in addition to the bathroom, with Clarins amenities, and a private balcony with a jacuzzi facing the river. Also, be sure to visit the Mandalay Spa, drink at the Slowly bar and then have dinner at the Exuberante restaurant. ▲

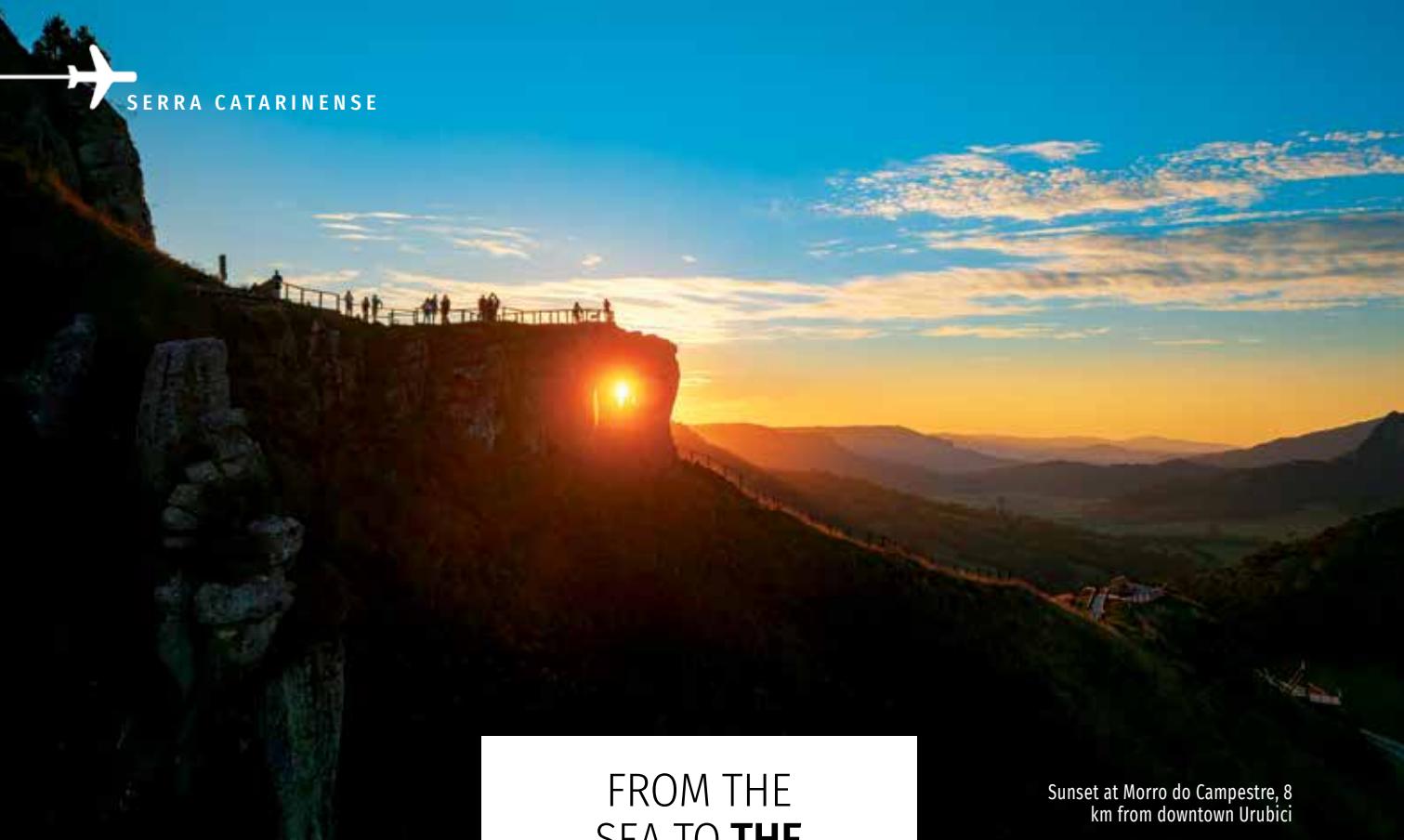
Azul Viagens

PORTO
7 nights at Altis Porto Hotel
(5-star) + airfare
Departure on
12/10/2025 (from Recife)

R\$ 985,89
without interest
or
R\$ 9.858,91
in cash
per person

*Prices subject to change without notice

azulviagens.com.br / 4003 1181



There is a face of Santa Catarina that you need to know better. After all, the state so famous for its beaches and the magic of Florianópolis is home to one of the country's most beautiful mountainous regions. In the Serra Catarinense, which is very close to the capital, temperatures drop and time passes more slowly. The region has endless landscapes, viewpoints and tours to suit all tastes (and budgets). The destination is unique in combining the sea with the mountains — and who knows, maybe even a little snow.

Many people may remember São Joaquim or Urubici from articles that show negative temperatures and people happy to freeze. But Serra Catarinense, a region that begins less than two hours from Floripa, offers more than just photos beside the thermometer. Hills, fields, canyons, mountains and waterfalls. Wineries, chalets, good cuisine and adventure tourism. All this year-round, and without the crowds of tourists that usually gather in other more popular destinations.

OLIVE TREES AND MOUNTAINS

Our first stop is in Rancho Queimado,

FROM THE SEA TO THE MOUNTAINS

Close to the coast, Serra Catarinense offers spectacular landscapes, between canyons and mountains, wineries and adventure tourism

by Felipe Seffrin
photos Ariel Martini

about 70 km from Florianópolis. Considered the strawberry capital of Santa Catarina, the city has held an annual strawberry festival for over 30 years in the charming district of Taquaras. However, something else has been standing out there. At Quinta do Vienzo, 3 thousand olive trees produced the first olive oil from Santa Catarina, which has already been recognized and awarded in international competitions.

Owners Jester and Patrícia Macedo started their journey into the world of olive oil in 2011 and saw their first commercial harvest in 2019. The couple offers an immersive tour of the olive groves, telling the history and the artisanal olive oil production process, which is as elegant as any

of its Mediterranean competitors.

The tasting activity is the highlight of the day, available by booking only. Patrícia challenges us to taste the different varieties available and explore aromas, bitterness and spiciness. When it comes to wines, there are also some harmonization activities. The experience of mixing olive oils with cheeses, local strawberries and, believe it or not, chocolate mousse, is deliciously surprising.

Going up the mountain, but still in Rancho Queimado, there is a strategic stop. The Boa Vista Viewpoint lives up to its name, with a glass platform that tests the courage of tourists and offers a spectacular view of the region. Next door is a branch of Boka's, a Santa Catarina restaurant famous for its extremely generous portions of shrimp and cuts of meat. Don't be shy about asking the waiter for a box to take home any leftovers.

The journey continues to Bom Retiro, gateway to the Serra Catarinense, where we feel closer to heaven. At an altitude of over 1,200 m, Pousada Caminho das Nuvens has cozy, luxurious and well-equipped chalets. It's worth waking up early and watching the sunrise.

Sunset at Morro do Campestre, 8 km from downtown Urubici

GOOD WINES

Following the example of its neighboring state of Rio Grande do Sul, Serra Catarinense has stood out for producing excellent quality wines. The region even received the Indication of Origin (IP) for Altitude Wines of Santa Catarina, an exclusive recognition of local production. In São Joaquim alone, there are more than 30 wineries, such as Villa Francioni, Villaggio Bassetti and Leone di Venezia, each with a different proposal.

One of the highlights of Urubici is the luxurious Vinícola Thera, which produced its first wines in 2016 and has since become a wine tourism complex. The winery produces labels from nine types of grapes and offers several experiences upon reservation. You can enjoy an immersive tasting of four kinds of wine, some award-winning, such as Thera Maidai or Thera Rosé.

The Bom Retiro Farm houses the Thera Winery, a guesthouse surrounded by vineyards and araucaria trees with 18 romantic and comfortable suites. The hotel's facilities include a sauna, a spa, heated pools and various on-site activities, such as picnics, trails, and horse riding. And you don't even have to try if you want to eat well. The restaurant's menu includes a tasty selection of meats, fish and pastas, and Thera wine labels, of course.



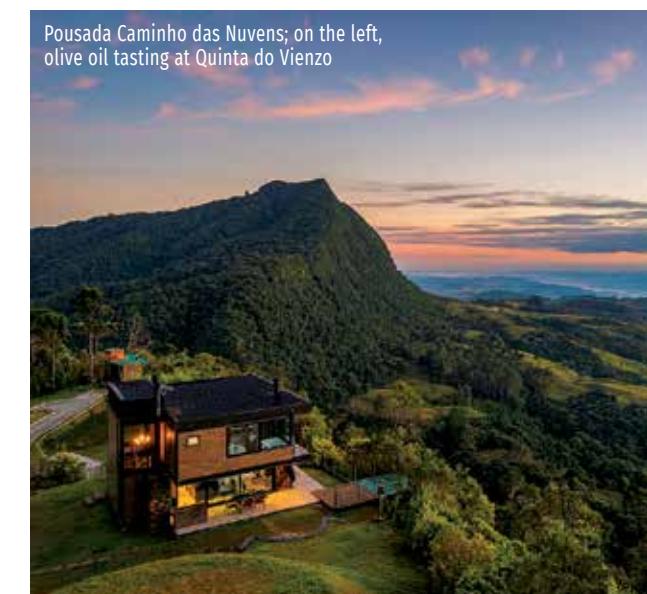
LANDSCAPES AND VIEWPOINTS

With less than 12 thousand inhabitants, Urubici has a strategic position in the Serra Catarinense. Like much of the region, the city experienced its peak during the timber extraction cycle. However, it has recently become more popular with tourism, with everything it needs to attract more and more visitors (and new ventures). The municipality has a wide range of hotels, with emphasis on Serra Bella Eco Pousada, from which one can access a series of natural attractions.

If you want to take in nature, one of the easily accessible options is Morro do Campestre, a private park with a well-preserved staircase that takes visitors to the top of a mountain 1,380 meters high. The climb is steep, but then you can catch your breath at a rock with a hole that provides the perfect frame for great photos. From up there, the sunset is even more beautiful.

Another natural attraction is the Altos da Serra do Corvo Branco Park, 30 km from Urubici, where the wonder begins at the bottom. Access to the park is very close to an impressive crack in the mountain range, built between 1959 and 1980 to connect it to a highway still under construction. The result is Brazil's largest vertical cut in sandstone rock, with two 90-meter-high rock walls. At the top of the park, several viewpoints offer spectacular views.

Pousada Caminho das Nuvens; on the left, olive oil tasting at Quinta do Vienzo



But perhaps the most famous view of the region is from the Morro da Igreja viewpoint, in the São Joaquim National Park (ironically in the territory of Urubici). Access is free, and reservations per vehicle must be made on the ICMBio website. At an altitude of 1,822 meters, the lowest temperature in Brazil was recorded at an amazing -17.8°C in 1996. The wind is merciless, so you must remember grandma's advice and take a light jacket to enjoy the view from Pedra Furada, one of the most famous postcards of Serra Catarinense.

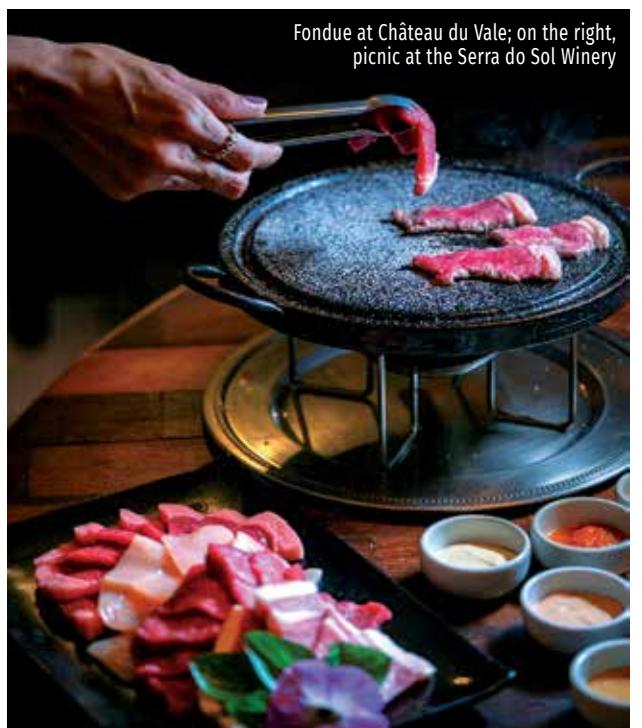
WATERFALLS AND ADVENTURES

Those who enjoy more adrenaline-pumping tours will also find several options in the region. Two parks in Urubici are worth visiting, as they offer alternatives for extreme tourists and those who just want to enjoy the view. In Parque Mundo Novo, a glass platform places us at the head of the Avencal Waterfall, 100 meters high. From up there, those who love adventure can try a pendulum jump, with a free fall that scares even those who just stand there to watch.

The adventure continues at Eco Parque Cachoeira Papuã, a fully accessible tourist complex, with views of two waterfalls and a series of activities that are paid for separately, such as zip-lining, swinging at heights and tree climbing. The highlight is



SERRA CATARINENSE



Fondue at Château du Vale; on the right, picnic at the Serra do Sol Winery



the sky bike, a 240-meter crossing with a bicycle suspended more than 150 meters high between the canyons. You can trust us on this: It looks more radical than it is and even safer than riding on a random bike path.

Back in Urubici, you can enjoy the local cuisine. Among the great restaurant options are Bodegão da Serra, famous for its grilled trout, and Château du Valle, with a fondue sequence as good as—or better than—any option in Gramado or Campos do Jordão.

SERRA DO RIO DO RASTRO

We continue further through the Serra Catarinense, toward Bom Jardim da Serra, a town with just 4,000 inhabitants, considered the gateway to the Serra do Rio do Rastro. This little town seems like a well-kept secret, with a series of natural attractions such as canyons and waterfalls, and a good hotel network, where the Rio do Rastro Eco Resort is the absolute highlight.

Created by the friendly couple Ivan and Eliane Cascaes, this luxurious and cozy resort is worthy of a movie, and it's no wonder several commercials have been filmed there. In the fields of the enormous property, 28 llamas roam freely, attracting visitors' attention. All the resort areas, from the main

house to the chalets, are made of wood and elegantly decorated. This is a place worth visiting, at least for lunch or dinner.

You will not want to leave, but the best is left for last: The fantastic view of the curves of the SC-390, which winds through the Serra do Rio do Rastro, connecting Bom Jardim to Lauro Muller. This is one of the country's most spectacular roads, especially when it lights up at night. You can enjoy the view from the Serra Parque Viewpoint or the viewpoint in front of the Mensageiro da Montanha café and restaurant, an excellent stop for those arriving or heading to the coast.

BEWILDERING FLORIPA

If we descend the Serra do Rio do Rastro, we soon return to the Santa Catarina coast, in the Tubarão region. By taking the BR-101 from there, we are back in Florianópolis in just one and a half hours.

There's always a new corner to discover in the capital of Santa Catarina. Floripa's nature is its biggest attraction in the form of beaches, trails, dunes, and spots such as Ilha do Campeche or Lagoa da Conceição, where the excellent Quinta das Videiras hotel is located.

At the same time, Floripa also has magic beyond summer, no matter the season. The city has received investments in infrastructure and consolidated a calendar of events and parties, strengthening its cultural and bohemian side. Diversity is also reflected in gastronomy, although the city is a reference in seafood, such as oysters and cockles.

All the beauty and safety of the capital of Santa Catarina deserve more attention than just three or four months a year. If tourists are willing to combine mountains and sea in the same trip, their itinerary becomes even more perfect. ▲

Azul
viagens

from
10 installments

R\$ 296,16
without interest

or
R\$ 2.961,61
in cash
per person

**SERRA
CATARINENSE**

4 nights at Serra
Bela Eco Pousada
+ airfare
Departure on
08/24/2025
(from Campinas)

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181



SÃO LEOPOLDO
MANDIC

Medicina Mandic

Vestibular 2025.2

Prova on-line: 04/06



Hospital
Próprio

Programa de
Internacionalização



Nota Máxima
no MEC



Azul pra colorir o São João

Cada pedacinho do Nordeste tem um jeito
único de comemorar essa festa.

E só quem voa de São João em São João
pode levar você para conhecer cada um deles
com voos diários e pacotes inesquecíveis.

Reserve já em voeazul.com.br

O céu
do Brasil é
Azul 