Azul

Nº 120 I MARÇO 2024

Belém

Quer tomar um tacacá? Voe para o Pará e descubra os tesouros do Norte

Recife

A rica gastronomia e a cultura da capital pernambucana

Escaneie para conferir ofertas
ou acesse voeazul.com.br

De onde você estiver,
para onde você quiser!

Voe para

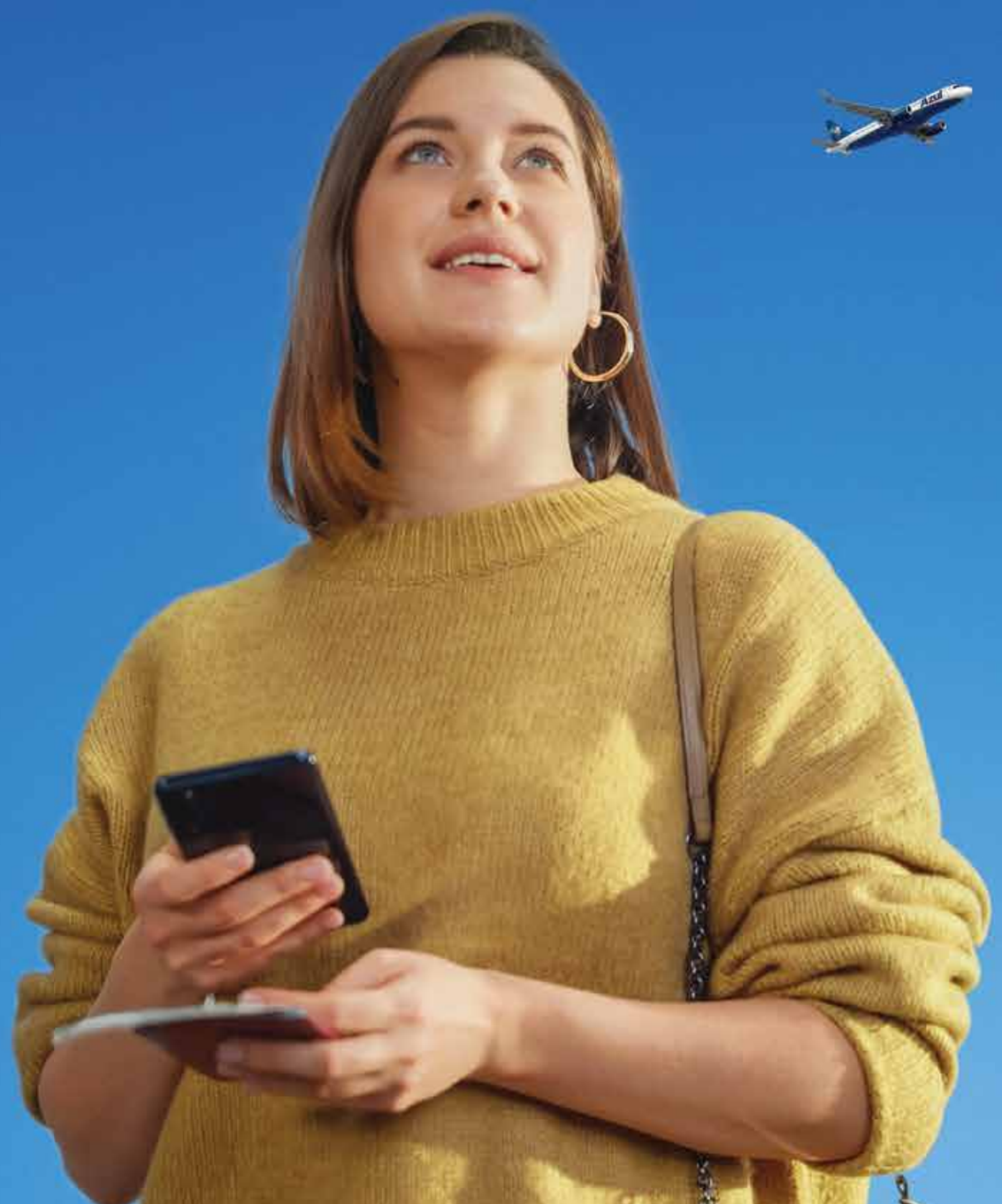
o exterior

todo Brasil

mais de 150
destinos

com a Azul

Tudo isso com uma
experiência sem igual.



SKY®
A gente se diverte junto.

Embarque em poderosas narrativas femininas com a gente.

Descubra grandes histórias contadas por vozes, visões e atuações femininas para você se emocionar, se conectar e se divertir com a programação mais completa do Brasil.

Diversão em todas as telas

SKY+

Cliente SKY assiste à sua programação quando e onde quiser pelo novo app SKY+

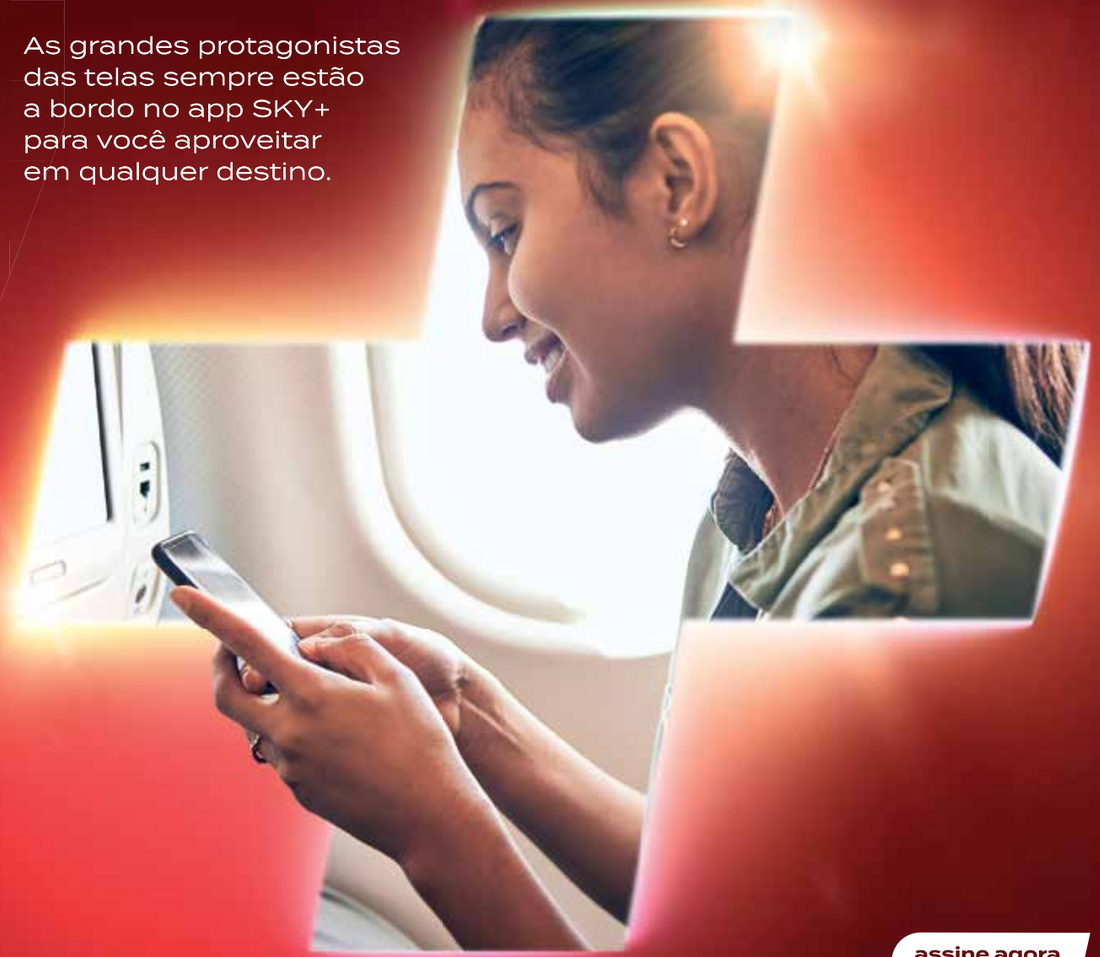
SKY APRESENTA:

SKY+

É streaming. É TV ao vivo.

Do roteiro à direção.
Brilhando em frente
ou atrás das câmeras.

As grandes protagonistas
das telas sempre estão
a bordo no app SKY+
para você aproveitar
em qualquer destino.



assine agora

skymais.com.br

Consulte termos e condições em skymais.com.br

SKY+

GARANTA SEU INGRESSO AQUI →

O MAIOR ENCONTRO GLOBAL DE INOVAÇÃO DA AMÉRICA LATINA

+ 24.000 PESSOAS

+ 600 SPEAKERS

+ 3.000 STARTUPS

+ 1.000 INVESTIDORES

+ 50 PAÍSES

CONFIRA A PROGRAMAÇÃO NO SITE: SOUTHSUMMIT.IO/BRAZIL

AZUL É A COMPANHIA AÉREA OFICIAL DO SOUTH SUMMIT BRAZIL. Clientes: 10% de desconto usando CUPOM SSB10 no site azulviagens.com.br. Local: Brasil e Origens Azul para Porto Alegre. Período: de 17/03/2024 a 25/03/2024.

REALIZAÇÃO

SPAIN STARTUP 4all

CIDADE-SEDE

porto alegre PREFEITURA Mais cidade. Mais vida

POWERED BY

ie UNIVERSITY

CORREALIZADOR

GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL O futuro nos une.

Azul

o Ceará
espera
por você.
Conheça
o nosso
Instagram
@descubraceara.
Ceará
CEARÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DO TURISMO

Museu Paraense Emílio Goeldi, em Belém

Parque das Esculturas Francisco Brennand, no Recife

Fotos: Ariel Martini e Adriano Kirihara

14 BASTIDORES E EXPEDIENTE
16 CARTA DO CEO

LOUNGE

18 NEWS
22 VARIEDADES
24 ESPAÇO KIDS

DESTINOS

28 BELÉM
As atrações da capital paraense
42 RECIFE E OLINDA
Os dois tesouros de Pernambuco
52 CHECKLIST
Grandes parques aquáticos do mundo

ANIVERSÁRIO WINE

AGORA SOMOS 400MIL SÓCIOS

VENHA COMEMORAR COM A GENTE!

Os melhores vinhos com os **menores preços!**

SOBRE A WINE

A Wine é o **maior clube de assinatura de vinhos do Mundo** com mais de 400 mil sócios unidos por esta paixão. Todo mês receba em sua casa rótulos selecionados por nossos especialistas e descontos exclusivos para quem é sócio.

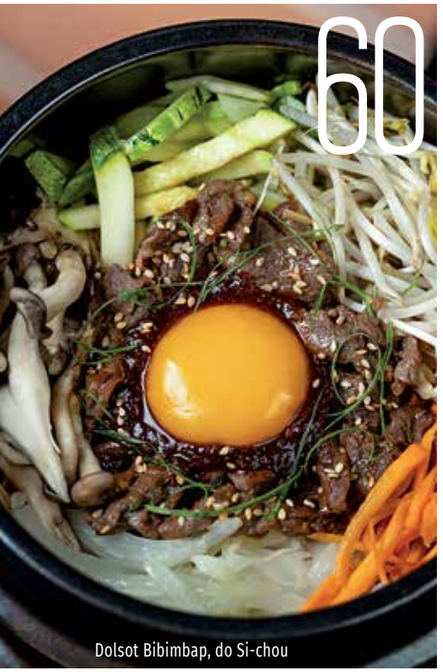
ASSINE O CLUBE WINE E GANHE UM espumante UNDURRAGA

USE O CUPOM:

ANIVERWINEAZUL

Não fique de fora.
Acesse Wine.com.br ou baixe o app Wine.

APRECIE COM MODERAÇÃO. SE BEBER, NÃO DIRIJA. VENDA PROIBIDA PARA MENORES DE 18 ANOS. IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS
PROMOÇÃO VÁLIDA ATÉ DIA 31/03/2024. ESPUMANTE ENVIADO NO 3º MÊS, O CLIENTE PERMANECENDO COM A ASSINATURA ATIVA.



Dolsot Bibimbap, do Si-chou

Karla Felmanas, vice-presidente da Cimed

Bran Castle, o castelo do Conde Drácula

ESTILO DE VIDA

60 GASTRONOMIA
O Si-chou, novo asiático do Rio
62 MENU
Pistache conquista chefs Brasil afora
64 CONCIERGE
O Nor Hotel & Spa, em São Roque, SP
66 BEM-ESTAR
Dicas para uma vida mais saudável
67 BELEZA
Produtos à base de frutas

EXECUTIVA

70 ENTREVISTA
Karla Felmanas, vice-presidente da Cimed
74 MADE IN BRAZIL
O sucesso do Grupo Soho

UNIVERSO AZUL

81 HISTÓRIA DE TRIPULANTE
82 APP AZUL
83 ENTRETENIMENTO A BORDO
84 AZUL FIDELIDADE
85 CLUBE TUDOAZUL
86 AZUL VIAGENS
87 MAPA DE ROTAS
88 FROTA DE AVIÕES
90 AZUL IN ENGLISH

Fotos: Rodrigo Azevedo, Divulgação e Arquivo pessoal

Faça Medicina em uma das melhores universidades do Brasil.

- *Hospital simulado, com um avançado centro de treinamento e simulação com robôs de última geração;*
- *Corpo docente qualificado, composto por mestres e doutores;*
- *Convênio com o M.A.R.C. Institute e a American Heart Association, entidades de renome na área de medicina.*

Vestibular • ENEM • Segunda graduação • Transferência

UNIPÊ Centro Universitário de João Pessoa
UNICID Universidade Cidade de S. Paulo
UNIFRAN Universidade de Franca
Universidade POSITIVO

Saiba mais em: cursodemedicina.com.br

BORA TOMAR UM TACACÁ?

Vista aérea do Mercado Ver-o-Peso, em Belém

Neste verão, a estrela do Pará brilhou mais forte no céu da Azul. Além de ganhar novas rotas – como o aguardado voo entre Belém e Brasília –, o segundo maior estado do Brasil inspirou a decoração da aeronave que marca a parceria da Azul com o Ministério do Turismo (confira na pág. 18). A capital paraense destaca-se também na matéria de capa desta edição. Outro importante hub da nossa companhia, Recife, e sua vizinha Olinda são o tema de uma reportagem cheia de mistérios, histórias e… sobremesas! E, como ainda estamos na estação mais quente do ano, fizemos uma lista com oito parques aquáticos incríveis. Na nossa seção Executiva, *falamos com Karla Felmanas, vice-presidente da Cimed, a terceira maior empresa farmacêutica do País. Boa leitura!*

Junior Ferraro
CHEFE DE REDAÇÃO

COLABORARAM NESTE NÚMERO

Felipe Seffrin / Tesouros do Norte **p.28**
Ao visitar a Região Norte pela primeira vez, o jornalista Felipe Seffrin vivenciou de fato um turismo de experiência. "Provei açaí com peixe e gostei, dancei carimbó e até levei uma chifrada de um búfalo no meu joelho ao nadar entre eles." **Onde encontrá-lo: @felipeseffrin**

Manu Sombra / Doce Pernambuco **p.42**
"Pernambuco é daqueles destinos que não se esgotam numa só viagem ou em um roteiro. Quem deseja conhecer de verdade precisa visitar em pelo menos duas ocasiões: com e sem Carnaval." **Onde encontrá-la: @manu.sombra**

Adriano Kirihara / Doce Pernambuco **p.42**
"Para um fotógrafo, como não se encantar com Recife e seus arredores? Além das belas paisagens naturais, o lugar pulsa história com seus palacetes, igrejas e museus. Isso sem falar de uma fascinante e diversificada gastronomia." **Onde encontrá-lo: @adrianokirihara**

+ COLABORADORES TEXTO Anna Paula Ali, Bruno Segadilha, Flavia G Pinho. **FOTO** Ariel Martini

Siga-nos no Instagram: **revista_azul**

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

Quer anunciar?
plataformaazul@voeazul.com.br

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

selo

ANER

Foto: Estação das Docas, Belém
Por: **Anna Carolina Negri**

Azul

DIRETOR DE MARKETING
Daniel Bicudo

GERENTE GERAL DE MARKETING
Tariana Cruz

GERENTE DE DESIGN E CONTEÚDO
Caio Bueno

GERENTE DE COMUNICAÇÃO
Felipe Zboril

COORDENADOR DE CONTEÚDO
Junior Ferraro

EDITOR DE ARTE
Marcelo Katsuki

ANALISTA DE CONTEÚDO
Aline Bernardes

TRATAMENTO DE IMAGENS
Everaldo Guimarães

REVISÃO
Paulo Vinicio de Brito

PROJETO GRÁFICO
Fernanda Magliari

TRADUÇÃO
Korn Traduções

PUBLICIDADE

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

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

TIRAGEM
60.000 exemplares

2020 Travelers' Choice Tripadvisor Best of the Best

Azul, eleita a melhor companhia aérea do mundo no Tripadvisor

Fotos: Ariel Martini e Arquivo pessoal

UMA CASA NA COSTA BAIANA PARA DESFRUTAR INTENSAMENTE, LOCALIZADA NO CONDOMÍNIO MAIS EXCLUSIVO DE TRANCOSO.

VILLA VISTA TRANCOSO É UM NOVO CONCEITO DE SEGUNDA RESIDÊNCIA, COM STAFF PRÓPRIO E CURADORIA DE SERVIÇOS Daslu

2.700 M² DE TERRENO COM VISTA PARA O MAR

ACESSE E SAIBA MAIS:

AGENDE SEU ATENDIMENTO
(11) 95422-0441
VILLAVISTATRANCOSO.COM.BR

UM PROJETO ASSINADO POR
MITRE

HOSPITALIDADE
Daslu HOSPITALITY

Mec Trancoso: Propriedade adquirida conforme título aquisitivo registrado sob o R 07, da Matrícula nº 39.722 do Oficial de Registro de Imóveis da Comarca de Porto Seguro/BA.

A FORÇA DO NORTE

"É com orgulho que anuncio nossas ações de incentivo ao turismo nacional. A começar pelo programa "Conheça o Brasil: Voando". Nossa primeira aeronave adesivada faz uma homenagem ao Pará"

Olá, seja bem-vindo!

Conectar o Brasil e seus diferentes destinos sempre foi um de nossos principais compromissos. Por isso, é com orgulho que anuncio nossas ações de incentivo ao turismo nacional. A começar pelo programa "Conheça o Brasil: Voando". A campanha incentiva os Clientes a comprarem passagens aéreas com pelo menos cinco meses de antecedência nos canais de venda oficiais da Azul, facilitando o planejamento de viagens e a exploração dos destinos brasileiros. Além disso, ao longo do ano, 10% da frota da Azul receberá um design especial, apresentando destinos nacionais junto com o logotipo do Governo Federal. O programa também inclui um ano de mensagens nas aeronaves, incentivando os Clientes a planejarem suas viagens com antecedência e a descobrirem os destinos brasileiros.

Nossa primeira aeronave adesivada faz uma homenagem ao Pará. Mas não paramos por aí. A partir de maio, serão três voos diários entre São Paulo, partindo do Aeroporto de Guarulhos, e Belém. Essa ampliação será essencial para aumentar a conectividade do estado, ligando os paraenses a muito mais destinos nacionais e internacionais. Além disso, a frequência dos voos entre Belém e Fort Lauderdale aumentará para seis vezes por semana a partir de março, tornando-se diário em abril. Para expandir a operação regional, essencial para a economia e o desenvolvimento do estado, a Azul passará a operar em Ourilândia do Norte, a partir de junho, oferecendo dois voos semanais para a capital Belém.

Também na região Norte, destaco a importância do projeto *Movimento Ara* – todas as Amazônias sob o mesmo céu Azul. Produtores e empresas locais podem enviar suas mercadorias a preço de custo a partir das lojas da Azul Cargo. Desde o início da operação, 13 projetos aderiram à parceria e oito toneladas foram transportadas.

E para completar, a Azul é patrocinadora e companhia aérea oficial do Festival Folclórico de Parintins, maior evento cultural da região Norte, e que acontece no final de junho. É uma honra contribuir para um evento tão especial para a região e para o folclore do País.

Tudo isso é resultado do nosso trabalho incessante para conectar o Brasil, com sua imensa diversidade cultural e enorme potencial econômico. Por isso, gostaria de agradecer a sua confiança e a parceria de nossos Clientes durante todos esses anos. Juntos somos mais fortes e podemos construir um País melhor. Desejo a você um excelente voo e ótima leitura.

John Rodgerson
CEO da Azul

Foto: Anna Carolina Negri

AZUL NAS REDES

facebook.com/AzulLinhasAereas

voeazul.com.br

@azulinhasaereas

twitter.com/azulinhasaereas

LOUNGE

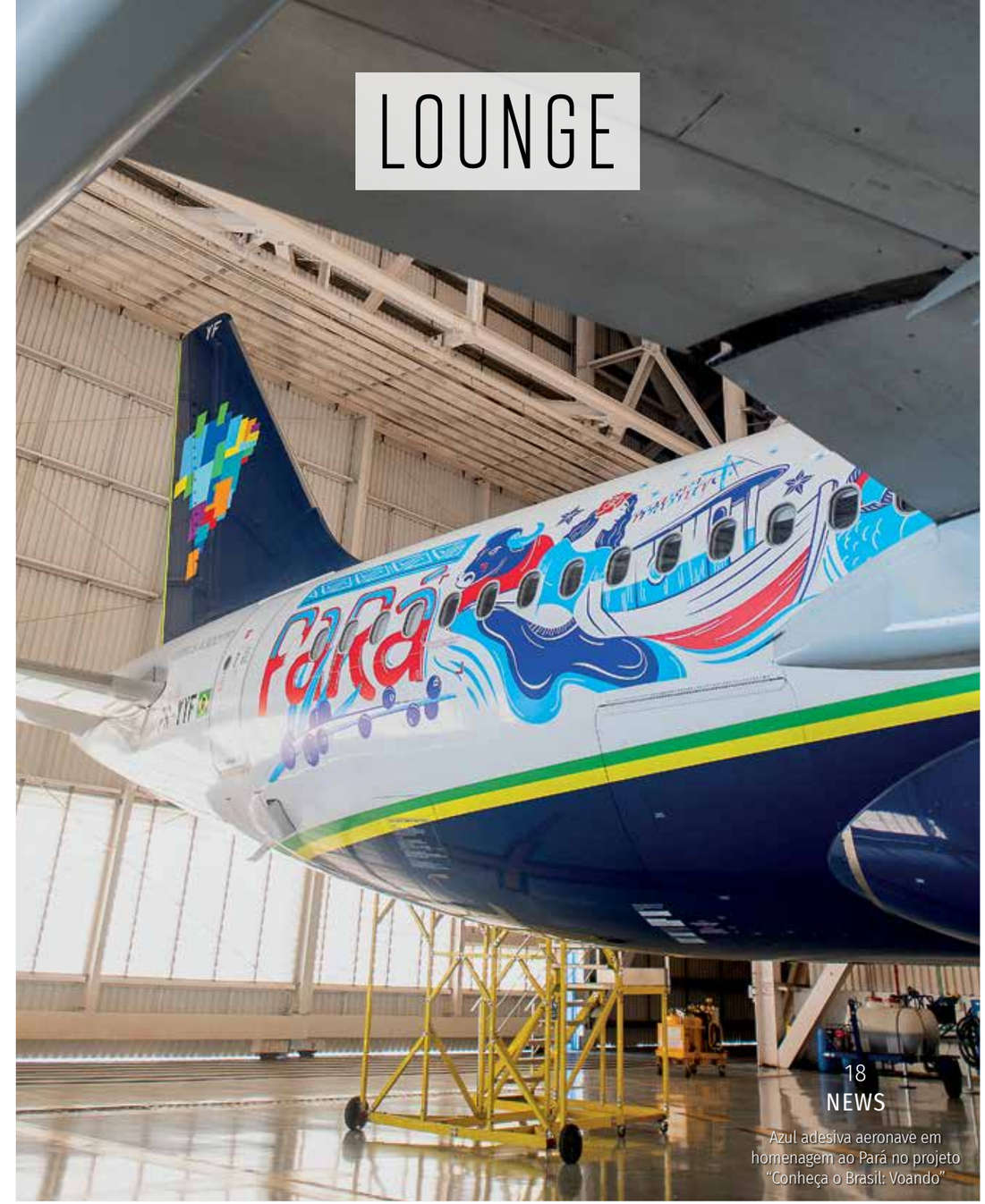


Foto: Guilherme Ramos/Ramos Aviation

18
NEWS
Azul adesiva aeronave em homenagem ao Pará no projeto "Conheça o Brasil: Voando"

22
VARIEDADES
Vinho do mês, festivais de música e de teatro

24
ESPAÇO KIDS
Confira nossa página de passatempos dedicada à diversão das crianças

A320 com a nova pintura em homenagem ao Pará; abaixo, Celso Sabino, ministro do Turismo, John Rodgerson, CEO da Azul, e Helder Barbalho, governador do Pará

PELOS CÉUS **DO BRASIL**

A Azul, em parceria com o Ministério do Turismo e o Ministério de Portos e Aeroportos, acaba de lançar o programa **"Conheça o Brasil: Voando"**. A campanha incentiva os Clientes a adquirirem passagens aéreas com pelo menos cinco meses de antecedência por meio dos canais de venda oficiais da Azul, facilitando o planejamento de viagens e a exploração dos destinos brasileiros. A iniciativa faz parte de uma estratégia mais ampla para estimular o turismo doméstico, incluindo a implementação do *stopover* em cidades-chave como São Paulo e Brasília. Entre a origem e o destino final, o cliente pode desembarcar na conexão e aproveitar mais um destino.

A novidade foi anunciada durante o evento realizado no hangar da companhia, em Campinas, quando foi apresentada a primeira das aeronaves adesivadas para divulgar os diferentes destinos brasileiros. O estado do Pará foi o primeiro homenageado, em uma cerimônia que reuniu o ministro do Turismo, Celso Sabino, e o governador do Pará, Helder Barbalho. Ao longo do ano, 10% da frota da Azul receberá um design especial, apresentando destinos nacionais junto com o logotipo do Governo Federal. O programa também inclui um ano de mensagens nas aeronaves incentivando os Clientes a planejarem suas viagens com antecedência e a descobrirem os destinos brasileiros.

Durante o evento a Azul divulgou uma série de iniciativas para ampliar sua atuação no Pará. A partir de maio, serão três voos diários entre São Paulo, partindo do Aeroporto de Guarulhos, para Belém. Além disso, a frequência dos voos entre Belém e Fort Lauderdale aumentará para seis vezes por semana a partir de março e se tornará diária em abril. Para expandir a operação regional, essencial para a economia e o desenvolvimento do estado, a Azul passará a operar em Ourilândia do Norte, a partir de junho, oferecendo dois voos semanais para a capital Belém. "Nossa missão sempre foi permitir que nossos Clientes desfrutassem da beleza e da diversidade do País de forma única. Acreditamos no turismo nacional e isso nos motivou a investir na aviação regional, atendendo a pelo menos 100 cidades com exclusividade", afirmou John Rodgerson, CEO da companhia.

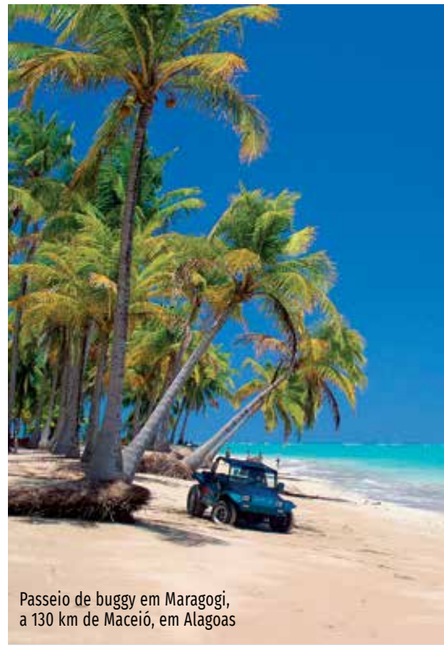
Fotos: Guilherme Ramos/Ramos Aviation, Shutterstock e Divulgação

RESERVA DO PET **NO APP**

A Azul traz novidades na compra do transporte de **pets na cabine**. Até então, o serviço só podia ser adquirido via *call center,* mas a partir de agora já é possível fazer a contratação diretamente no app da Azul, no mesmo momento da compra da sua passagem aérea. Em janeiro do ano passado a empresa divulgou uma mudança que agradou muito os "pais de pet": o transporte de animais com até dez quilos, incluindo a caixinha de transporte, limite que antes era de até sete quilos. "Sabemos o quanto viajar com seu pet de forma confortável e segura faz com que a experiência dos tutores dos animais seja mais agradável", afirma Jason Ward, vice-presidente de Pessoas, Clientes e ESG da Azul.

OS BOIS VÊM AÍ!

A Azul será a patrocinadora e companhia aérea oficial do **Festival Folclórico de Parintins**, maior evento cultural da região Norte do País. A festividade, que será realizada entre os dias 28 e 30 de junho, em Parintins, no interior do Amazonas, atrai milhares de turistas em função do espetáculo de música e dança centrado na rivalidade das figuras dos bois Garantido e Caprichoso. A Azul opera em 12 municípios do estado, conectando a capital Manaus a diversas localidades, incluindo Parintins, Tefé, Tabatinga, Maués e Borba, com mais de 500 voos mensais e mais de 70 mil assentos disponíveis. "Estamos ansiosos para proporcionar uma experiência de viagem excepcional aos participantes do Festival Folclórico de Parintins, contribuindo para o sucesso desse evento tão significativo para a região e para o Brasil", afirma César Grandolfo, gerente de Relações Institucionais da Azul.



Passeio de buggy em Maragogi, a 130 km de Maceió, em Alagoas

FÉRIAS DE JULHO **NO NORDESTE**

Azul Viagens traz boas novidades para a alta temporada de julho. A operadora de turismo da Azul anunciou o aumento de assentos semanais para cidades turísticas consolidadas do Nordeste, como Natal, Maceió e Porto Seguro. Durante a alta temporada, por exemplo, Maceió receberá voos de novas cidades, como Foz do Iguaçu, Presidente Prudente, Araçatuba, Bauru e Uberaba, além de aumento de oferta saindo de Campinas e Belo Horizonte. Esse é o caso também de Natal, que terá novas rotas diretas partindo de Curitiba, Goiânia e Rio de Janeiro. Mas é Porto Seguro, no Sul da Bahia, que terá o maior incremento em quantidade de assentos. Além do reforço na origem de Confins, o destino também terá mais voos saindo de Campinas, São José do Rio Preto e Uberlândia e terá duas novas rotas com partida de Araçatuba e Curitiba. "Porto Seguro é um município que atende a todas as tribos. Ao lançarmos novos voos e expandirmos a operação, fortalecemos também Arraial d'Ajuda, Cabrália, Caraíva e Trancoso. É um destino muito estratégico, com opções de lazer para diversos perfis de Clientes", explica Giulliana Mesquita, gerente de Produtos da Azul Viagens.

A AZUL **QUE VOCÊ NÃO VÊ**

*Nos 15 anos da Azul, cada edição da revista apresenta uma das áreas da companhia que muitos Clientes não conhecem, mas que são fundamentais para a Experiência Azul. Este mês, a entrevista é com **Thiago Voigtlander**, **Guilherme Holtmann** e **Tiago Cunha**, gerentes da UniAzul, que contam como funciona a universidade onde todos os Tripulantes da Azul são treinados.*

Mockup para treinamento dos comissários

1,4 milhão
Horas de treinamento dadas em 2023

18.804
Tripulantes treinados em 2023

28
Quantidade de salas de aula na UniAzul, em Campinas

Simulador e sala de aula na UniAzul

O que é a UniAzul?
Costumamos dizer que esse é o berço da cultura da Azul. Nossa universidade corporativa, que nasceu junto com a companhia aérea, oferece treinamento para todos os Tripulantes. Tanto aeronautas (pilotos e comissários) quanto aeroviários (manutenção, agentes de aeroporto, atendentes do *call center*, administrativos e demais funções) são treinados na UniAzul.

Como é o treinamento dos aeroviários?
Depende muito da área. Os treinamentos mais longos são os de mecânicos e de atendentes do *call center*, cada qual com a sua complexidade de atuação. Já o treinamento dos agentes de aeroporto é um pouco menor, e é feito on-line e presencialmente. E existem, ainda, treinamentos transversais, obrigatórios para todos, independentemente da função exercida.

Como é o treinamento dos comissários de bordo?
Para a formação inicial, os comissários permanecem 40 dias em treinamento na UniAzul. Eles têm aulas técnicas sobre as aeronaves, mas têm também aulas de etiqueta, serviço de bordo e atendimento ao Cliente. Além disso, eles retornam à UniAzul para reforçar os ensinamentos em treinamentos anuais e bienais.

Como é o treinamento dos pilotos?
Muitos Clientes não sabem, mas cada piloto só pode pilotar um tipo de aeronave. Como a Azul opera com diferentes modelos, precisamos ter um quadro maior de Tripulantes nessa função. Quando os pilotos são contratados, passam dois meses em treinamento na UniAzul. Sem contar os treinamentos periódicos – a cada seis meses, dois dias na UniAzul, e a cada ano, uma semana em sala de aula e três dias de simulador.

O que são os simuladores?
São equipamentos que proporcionam uma simulação exata do voo em caso de emergências. Quando estão em treinamento, nossos pilotos têm de 15 a 20 sessões em simulador; cada sessão dura 4 horas. A Azul é a única companhia aérea brasileira a ter seus próprios simuladores. São cinco simuladores FTD e cinco *full motion* - 2 Embraer, 2 A320 e 1 ATR. E ainda existem dois *mockups*, que são os simuladores utilizados pelos comissários.

Qual o maior desafio da UniAzul?
Envolve um equilíbrio de diferentes frentes. Sermos capazes de proporcionar a melhor experiência de aprendizado para o Tripulante e que trará os melhores resultados para a Azul é um deles. Outro é sermos capazes de acompanhar o avanço da aviação em termos de tecnologia para o treinamento de pilotos e comissários. E, claro, lembrando-se de balancear os custos de toda essa operação.

SELVAGEM POR **NATUREZA**

*A **Na'kau** transporta seus chocolates orgânicos de Manaus para São Paulo por meio da iniciativa da Azul que oferece transporte aéreo a preço de custo* por Aline Bernardes

Na prateleira do supermercado, diversas marcas de chocolate disputam a atenção do cliente. A embalagem da barra de chocolate da Na'kau se destaca de imediato. Além dos indicativos necessários, como porcentagem de cacau e selo de produto orgânico, estão lá também a foto e os dados do produtor rural responsável pela extração do cacau selvagem que resultou naquele item. No verso, curiosidades sobre o produtor complementam as informações. Em algumas embalagens constam também os dizeres "a Amazônia agradece" ou então "chocolate de origem preparado por gente com nome, sobrenome e história de vida", deixando claro que se trata de um produto que vai além da mera proposta comercial.

Em virtude do isolamento territorial do Amazonas, onde o transporte é feito de barco ou de avião, fazer esse chocolate chegar ao consumidor pode ser um desafio de logística. É nesse momento que a parceria com o **Movimento Ara – todas as Amazônias sob o mesmo céu Azul** faz todo sentido. Empresas como a Na'kau têm frete a preço de custo e enviam suas mercadorias a partir das lojas da Azul Cargo, unidade de logística da Azul, presente em 5.000 municípios do País. Desde o início da operação, 13 projetos aderiram à parceria e oito toneladas de itens foram transportadas. "Cerca de 70% da nossa produção vai para fora do estado. Como chocolate é um produto sensível, precisa sair daqui de avião. Contar com um frete de valor acessível diminui nossos custos", diz Artur Coimbra, fundador da Na'kau.

A primeira fábrica de chocolates do Amazonas é uma iniciativa de fomento à sociobioeconomia local. Os dez sabores de chocolate orgânicos e veganos são feitos com cacau de várzea da Amazônia, o mais selvagem de todos. Cerca de 150 famílias de seis cidades do interior do estado estão diretamente envolvidas nessa extração. Pela matéria-prima, esses produtores recebem entre 120 e 260% acima do valor praticado no mercado. O pagamento justo faz parte da proposta para reduzir o interesse de extravio de outros recursos naturais. Treinamento, assistência técnica e certificação orgânica são outros benefícios concedidos a eles. Em virtude de toda essa complexa atuação, estima-se que 6 mil hectares de Floresta Amazônica tenham sido conservados em função da Na'kau. Depois de saber tudo isso, fica fácil decidir qual chocolate orgânico comprar. Ξ nakau.com.br

Chocolates orgânicos da Na'kau; abaixo, Joel de Oliveira, produtor rural de Borba (AM)

VINHO DO MÊS

por **Gianni Tartari**,
consultor de vinhos da Azul

CABERNET FRANC FRIULI DOC 2019

Produtor: **Ca' Bolani**
Região: **Friuli, Itália**
Preço: **R$ 131,00**

Este Cabernet Franc exemplifica perfeitamente a essência dessa variedade de uva, representando tudo o que se espera de um tinto produzido a partir desta uva, que ganhou grande popularidade recentemente. Tem cor rubi intensa e brilhante. Seu aroma sofisticado inclui notas florais, acompanhadas de nuances de frutas silvestres e um leve toque de especiarias. Na degustação, mostra-se harmonioso, com taninos suaves, apresentando uma textura aveludada e uma elegância notável. É o acompanhamento perfeito para pratos de carnes assadas, grelhados, especialmente carnes vermelhas preparadas na parrilla, carnes de caça e queijos envelhecidos.
Ξ italyimport.com.br

FESTA DO **TEATRO**

Um dos principais eventos de artes cênicas do Brasil, o **Festival de Curitiba** chega à sua 32ª edição entre 25 de março a 7 de abril. São cerca de 300 atrações, reunindo estreias nacionais, peças premiadas e sucessos de público, além de dança, circo, humor, música, oficinas, shows, performances e gastronomia. A edição deste ano traz nomes como Kiko Mascarenhas, Júlia Rabello, Patricya Travassos e Bete Coelho e apresenta espetáculos como *Traidor* (foto), que será encenado no Teatro Guairão. Na peça, escrita por Gerald Thomas para Marco Nanini, o protagonista conduz o espectador por uma espécie de fluxo de sua consciência. Já *Ana Lívia*, no Teatro da Reitoria, marca a volta de Bete Coelho ao festival ao lado de Georgette Fadel. Ξ festivaldecuritiba.com.br

MARATONA DE **SHOWS**

O Autódromo de Interlagos volta a reunir alguns dos grandes nomes da música entre os dias 22 e 24 de março. A edição deste ano do **Lollapalooza** tem um *line-up* amplo e variado, com atrações como a banda canadense Arcade Fire, o britânico Sam Smith e os grupos norte-americanos Blink-182 (foto) e Kings of Leon. Clássico nacional, os Titãs sobem no palco principal no sábado (23) com o espetáculo *Titãs – Encontro*, em que relembram hits como *Flores, Marvin, Diversão, O Pulso* e *Homem Primata*. Outros destaques nacionais desta 11ª edição do festival são Xamã, Céu, Supla e Tulipa Ruiz. Ξ lollapaloozabr.com

Fotos: Divulgação

Solicite uma demonstração
brsupply.com.br/digital

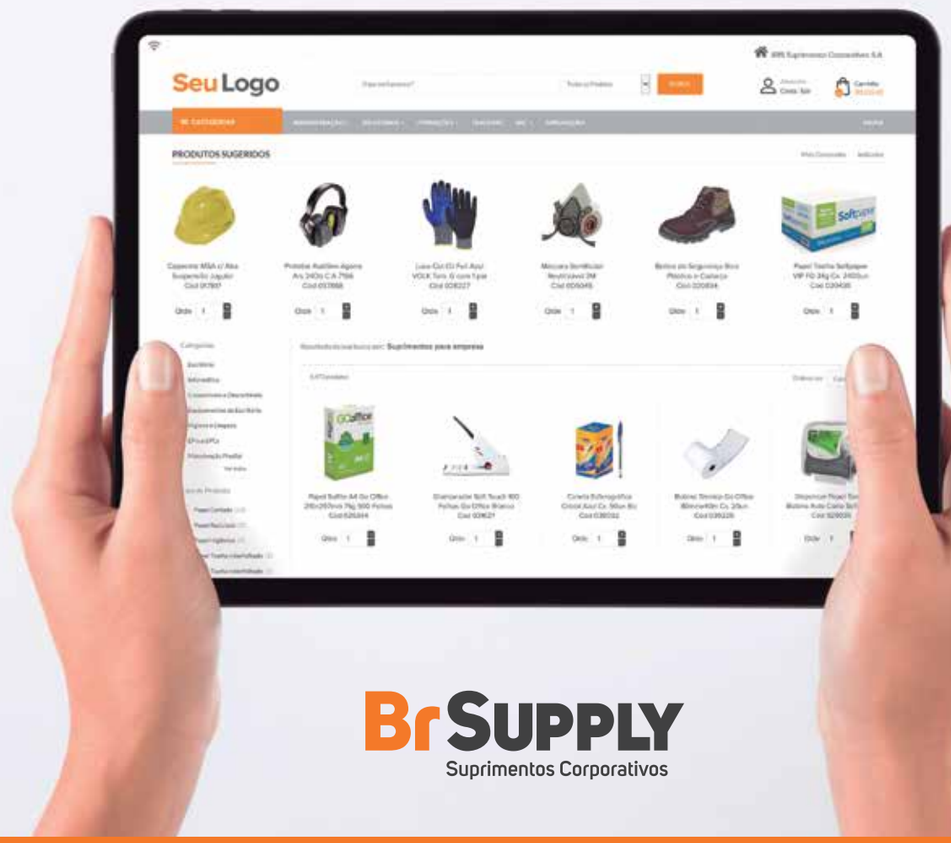
SUPRIMENTOS CORPORATIVOS?
Queremos nos apresentar

A Br Supply traz ao mercado corporativo uma forma inteligente de automatizar a gestão de suprimentos indiretos, fazendo com que a sua empresa possa repensar a aquisição de itens curva C.

O modelo desonera a área de compras, reduz estoque, diminui a base de fornecedores e elimina o processo transacional de itens de baixo valor agregado.

A solução oferece um mix amplo, composto por mais de 20 mil itens, sistema web integrado ao ERP da sua empresa e parâmetros customizados por c/c, com alçadas de aprovação e completa gestão automatizada.

Com atuação nacional, a Br Supply possui cases de sucesso com empresas líderes em diversos setores da economia. Conheça mais em www.brsupply.com.br.



BrSUPPLY
Suprimentos Corporativos

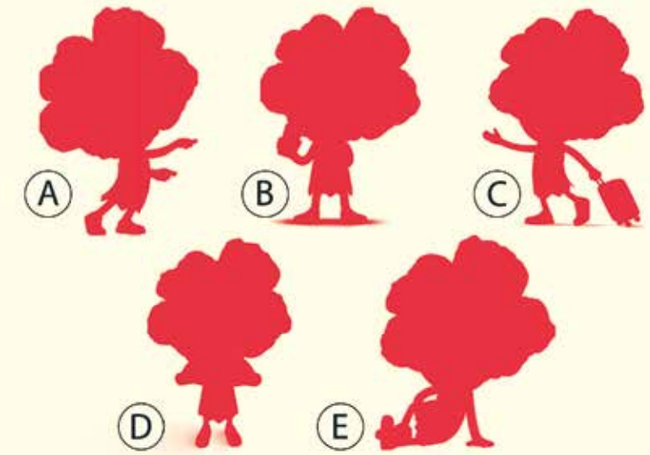
EPIS & EPCS
ESCRITÓRIO & PAPELARIA
HIGIENE & LIMPEZA
DESCARTÁVEIS & UTENSÍLIOS
ALIMENTOS & BEBIDAS
CARTUCHOS & TONERS
EQUIPAMENTOS & ELETRÔNICOS
MOBILIÁRIO CORPORATIVO
MANUTENÇÃO MRO
DISPENSER & COLETA RESÍDUOS
UNIFORMES PROFISSIONAIS
PROMOCIONAIS & PERSONALIZADOS

Até o coelho da Páscoa embarcou nesse voo para se divertir com a SKY.

Entregar os ovos de Páscoa é uma tarefa e tanto, por isso o coelho fez as malas para voar! Que tal ajudá-lo na missão com as brincadeiras?

O coelho está com dúvida!

Qual das silhuetas corresponde à pipoca Maíz?



O coelho tem muita viagem pela frente.

Relacione os estados e as capitais do Brasil.

SERGIPE	ARACAJU
BAHIA	CURITIBA
PARANÁ	SALVADOR
CEARÁ	FORTALEZA

Em que época o coelho traz ovos de chocolate?

Descubra colocando as iniciais de cada figura.

Duas crianças pediram ovos iguais!

Ajude o coelho a encontrar.

SKY+ Cliente SKY assiste à sua programação quando e onde quiser pelo novo app SKY+

SKY® A gente se diverte junto.

PREPARE-SE PARA A
odontologia do amanhã na Mandic

SAIBA MAIS!

PÓS MANDIC
ODONTOLOGIA

+de 22mil
Especialistas formados

+de 4.500
Turmas de Pós de Odontologia já concluídas

+de 300 cursos
para escolher e se destacar

SÃO LEOPOLDO MANDIC

DESTINOS

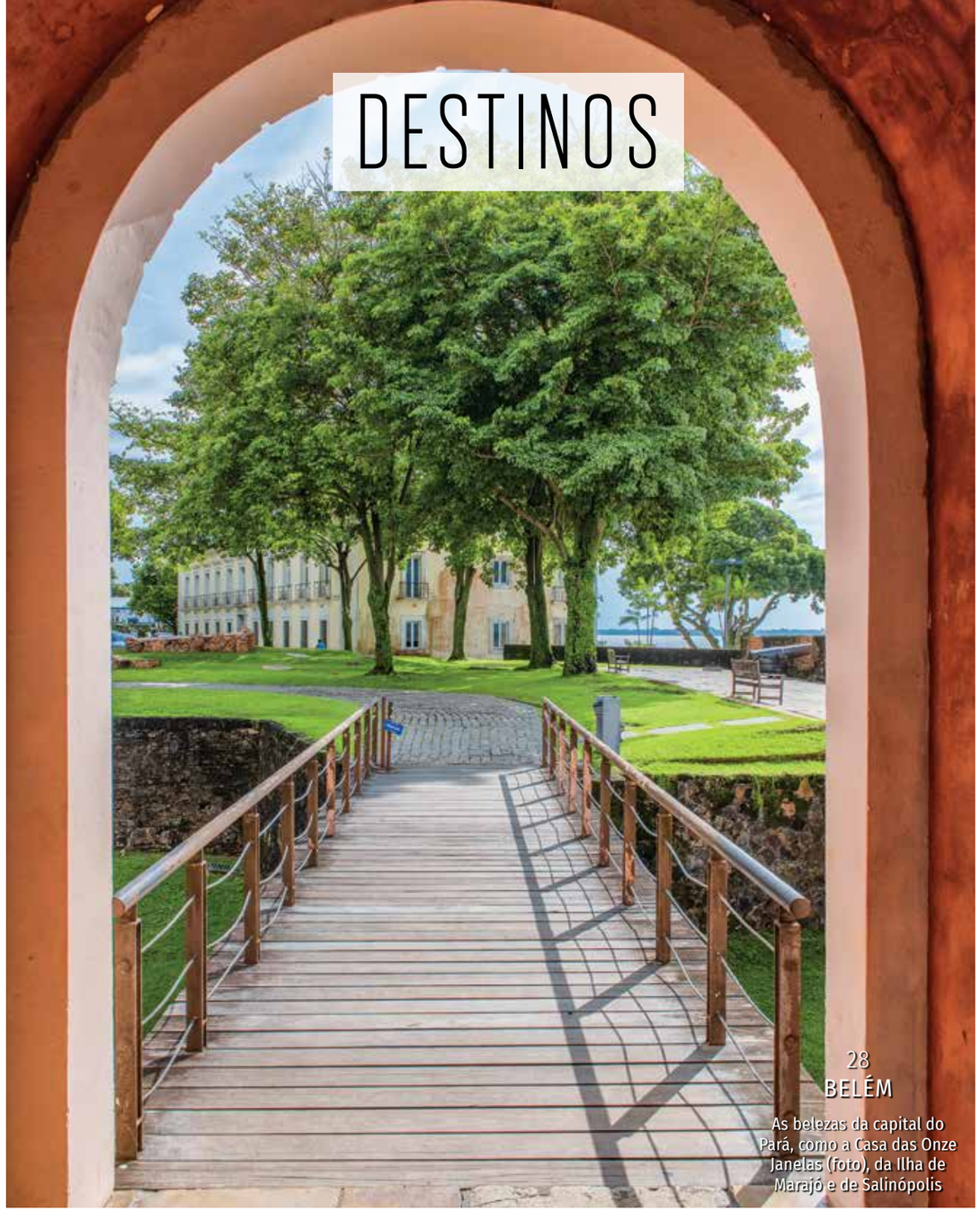


Foto: Ariel Martini

28
BELÉM
As belezas da capital do Pará, como a Casa das Onze Janelas (foto), da Ilha de Marajó e de Salinópolis

42
RECIFE E OLINDA
Dicas de passeios no berço do frevo e do maracatu

52
CHECKLIST
Os parques aquáticos mais incríveis do mundo

TESOUROS DO NORTE

*Capital do Pará, **Belém** reúne riquezas gastronômicas e culturais da Amazônia e impulsiona o turismo nas vizinhas Ilha de Marajó e Salinópolis*

por **Felipe Seffrin** | fotos **Ariel Martini**

Belém abriga florestas preservadas, onde a imponente samaúma se destaca

Embarcações junto ao Mercado Ver-O-Peso; abaixo, Santuário de Nossa Senhora de Nazaré

Parque Goeldi abriga diversas espécies da fauna e flora amazônica

O sol ainda nem apareceu no horizonte da Amazônia e a Feira do Açaí já está a todo vapor, próxima ao Mercado Ver-O-Peso, no coração de Belém do Pará. Inúmeros barcos chegam das ilhas carregados de cestas repletas do fruto arroxeado e, bem ao lado, outras embarcações abastecem de peixe fresco e todos os tipos de camarões, dos rios e do mar, o mercado onde o quilo pode custar apenas dez reais. Essa ciranda amazônica acontece todos os dias e é a síntese das riquezas do Pará: uma fartura de sabores, cores, cheiros e sons.

É no Ver-O-Peso que as belezas e delícias de Belém e de todo o Pará se concentram, em um labirinto de tendas e barracas, numa bagunça organizada bem brasileira. Ali moradores fazem suas compras de peixes, frutos do mar e frutas da Amazônia, trabalhadores param para um lanche rápido ou uma refeição antes de voltarem para a labuta e turistas se encantam com artesanatos e uma quantidade impressionante de farinhas, castanhas, poções, ervas e temperos.

Para além do Ver-O-Peso, Belém reserva outras paradas obrigatórias. Ali mesmo, no Centro, a poucos metros, está a Catedral Metropolitana de Belém, em estilo neoclássico, que reúne milhões de pessoas no Círio de Nazaré, em outubro. Na mesma área estão o Museu de Arte Sacra, em uma edificação barroca do Século 17; a Casa das Onze Janelas, cujo acervo é formado por coleções de arte moderna; e o Forte do Presépio, marco inicial de Belém, às margens da Baía do Guajará, com vista do Ver-O-Peso e um museu de arte marajoara e tapajônica, com peças milenares.

Outras atrações de Belém incluem a Basílica Santuário de Nossa Senhora de Nazaré, templo religioso e ponto final da procissão do Círio da santa considerada Rainha da Amazônia — para aproveitar o passeio, a dica é pedir uma visita guiada gratuita na recepção. E quem gosta de pedras preciosas tem que ir ao Museu de Gemas do Pará, com uma coleção (milionária) de cristais, quartzos e outras preciosidades para ver, e até para comprar.

Um contato maior com a natureza acontece no Parque Zoobotânico Museu Paraense Emílio Goeldi, ou, simplesmente, Parque Goeldi. Com 5,6 hectares de vegetação, o lugar abriga mais de 800 espécies de plantas, entre samaúmas, guajarás e palmeiras. Cotias correm soltas na mata e também é possível contemplar aves, répteis e até onças ao caminhar no espaço zoobotânico. O local abriga um museu que conta a história da formação da Amazônia, com um acervo de fósseis da era paleozoica até itens de nações indígenas.

Unhas de caranguejo do Saldosa Maloca; filhote e arroz com jambu do Amazon Beer; tacacá do Apoena

GASTRONOMIA

Parada obrigatória em Belém, a Estação das Docas é um antigo porto revitalizado em 2000 como espaço cultural, reunindo gastronomia, cultura, moda e eventos. São 500 metros de orla fluvial, onde turistas e moradores se reúnem para curtir o entardecer, comer e beber bem ouvindo música ao vivo. No complexo de restaurantes, um dos destaques é o Amazon Beer, cervejaria artesanal local com sabores como Amazon Stout Açaí e Fruit Beer Bacuri. Para comer, pastéis de tacacá, coxinha de caranguejo e filhote com arroz de jambu.

No bairro Umarizal, é no Ver-O-Açaí, tradicional restaurante do empresário Maurício Façanha, que todos os sabores do Pará se misturam. "Quando eu criei o restaurante, eu tinha duas palavras na cabeça: culinária e cultura", conta Maurício. Ele juntou outras duas — Ver-O-Peso (o principal ponto turístico) e Açaí (a principal comida) — para criar um espaço gastronômico e cultural reunindo as belezas e delícias do Pará. Obras de arte, como cerâmicas, artesanatos, fotografias e quadros, enfeitam o ambiente. O cardápio inclui o tradicional peixe frito com açaí e diferentes receitas com filhote, pirarucu fresco, dourada ou pescado e frutos do mar.

Comer bem também está no roteiro do Espaço Cultural Apoena, mas com uma diferença: por lá a música paraense é uma das estrelas. Além de um cardápio que traz o melhor da gastronomia local, como tacacá, maniçoba, arroz paraense e caldeirada, o Apoena recebe músicos para apresentações ao vivo de brega, carimbó, guitarrada e música paraense, em festas que avançam madrugada adentro e ficam ainda melhores com drinques com cachaça de jambu.

ILHA DO COMBU

Formada por 42 ilhas desenhadas por rios, igarapés e canais, Belém reserva na sua parte insular o contato mais genuíno com a Amazônia. Em ilhas como Cotijuba, Mosqueiro, Outeiro e das Onças, em trajetos curtos de barco, que muitos belenenses aproveitam seus dias livres. E entre tantas opções, a Ilha do Combu é um dos destinos mais procurados, por sua diversidade de restaurantes com gastronomia local em meio a uma paisagem bucólica.

Acima, a Ilha do Combu, a dez minutos de barco de Belém. É nela que o Filha do Combu produz chocolate 100% artesanal

Paisagem bucólica na praia de Barra Velha, em Soure

Travessia com búfalos na Fazenda São Jerônimo

Aberto há mais de 40 anos, o Saldosa Maloca (assim mesmo, com L) é um dos restaurantes mais famosos do Combu, à beira do rio Guamá, com vista privilegiada de Belém. Lá é possível tomar banho de rio, passear entre samaúmas gigantescas e comer muito bem, com destaque para a patinha de caranguejo, o delicioso bolinho de peixe e jambu e, já que estamos no Pará, peixe frito com açaí natural feito na hora — açaí com leite ninho, nem pensar!

Democrática, a Ilha do Combu tem outras opções de restaurantes, dos mais simples aos requintados. Ali é possível fazer trilhas e praticar esportes aquáticos, como kitesurfe e canoagem, ou simplesmente se banhar nos deques à beira-rio. Mas o passeio só fica completo com uma visita à Casa do Chocolate Filha do Combu. Além de uma aula prática sobre a produção artesanal de chocolate, é possível conhecer as instalações onde o cacau é preparado e se deliciar com um chocolate quente moído na hora ou um brigadeiro espetacular.

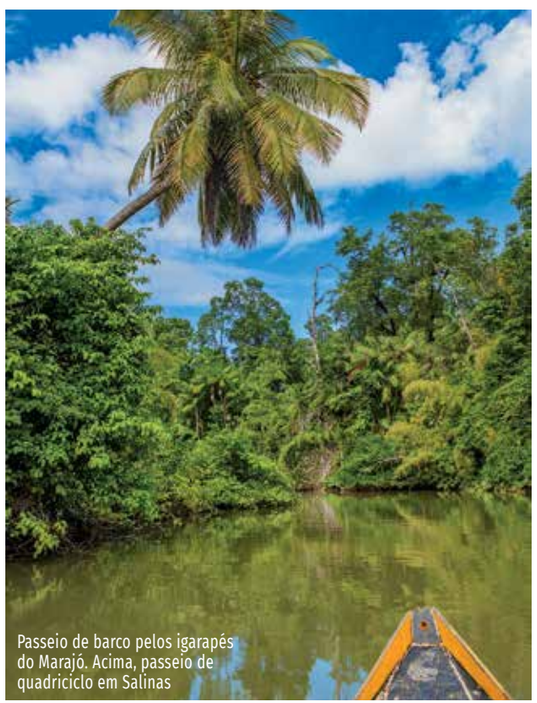
ILHA DE MARAJÓ

"Gosto de definir o Marajó como um sentimento. E viver o Marajó é aguçar todos os sentidos: é ouvir e dançar o carimbó, ver o nosso grafismo, sentir o búfalo, comer nossas delicias...", conta Gabriela Gouvêa, da Fazenda Mironga, em Soure, na Ilha de Marajó, a duas horas de barco de Belém. Na Mironga o visitante pode ter seu primeiro contato com o búfalo, patrimônio do Marajó. É possível acariciar o animal, ordenhar as fêmeas, montar sobre quase uma tonelada de massa bruta e, por fim, se deliciar com um banquete com queijos e doce de leite de búfala.

O búfalo é, sem dúvidas, uma das principais atrações do Marajó. Reza a lenda que uma embarcação carregando animais da Índia naufragou na foz do rio Amazonas e os búfalos que sobreviveram encontraram nos campos alagados do Marajó um novo lar. Hoje eles ultrapassam as 700 mil cabeças, com três búfalos para cada morador dos 16 municípios da Ilha de Marajó. "O trato com os búfalos faz parte da nossa identidade, cultura e gastronomia. A gente nem sabe o que seria da ilha sem eles", ressalta a guia de turismo Daniele Cordeiro.

Na Fazenda São Jerônimo, a experiência com os búfalos ganha ares de aventura com um passeio que inclui trilha ecológica e passeio de barco em igarapés que desaguam no mar, revelando uma praia tão paradisíaca quanto isolada. Não é para menos que lá foi gravada a terceira edição do reality show *No Limite*, em 2001. O ponto alto do passeio, sem dúvidas, é uma travessia aquática com búfalos, quando é possível nadar com esses gigantes que adoram estar debaixo d'água — algo que cai muito bem no calor amazônico.

Mas nem só de búfalos é feito o Marajó. A cultura local até hoje vive e valoriza as influências da civilização marajoara, que habitou a região entre os anos 400 e 1400 d.C. É especialmente



Passeio de barco pelos igarapés do Marajó. Acima, passeio de quadriciclo em Salinas

na cerâmica e nas linhas traçadas dos marajoaras que passado e presente se unem, pelas mãos de mestres como Ronaldo Guedes, do Ateliê Arte Mangue Marajó, e por tantos artesãos formados pelo projeto Mãos Caruanas.

Bem mais recente, a cultura do carimbó é outro orgulho local celebrado especialmente aos sábados, na sede dos Tambores do Pacoval. O ritmo, que mistura raízes africanas com influências indígenas e portuguesas, tem uma forte pegada de tambor e, nas rodas de carimbó, turistas e locais se misturam de pés descalços e saias coloridas e rodadas em uma dança cheia de alegria. "O Marajó é a nossa Amazônia Paraense, um destino perfeito para o turismo de experiências", exalta Simone Pereira, presidente da Rede Feminina Viva Marajó.

SALINAS

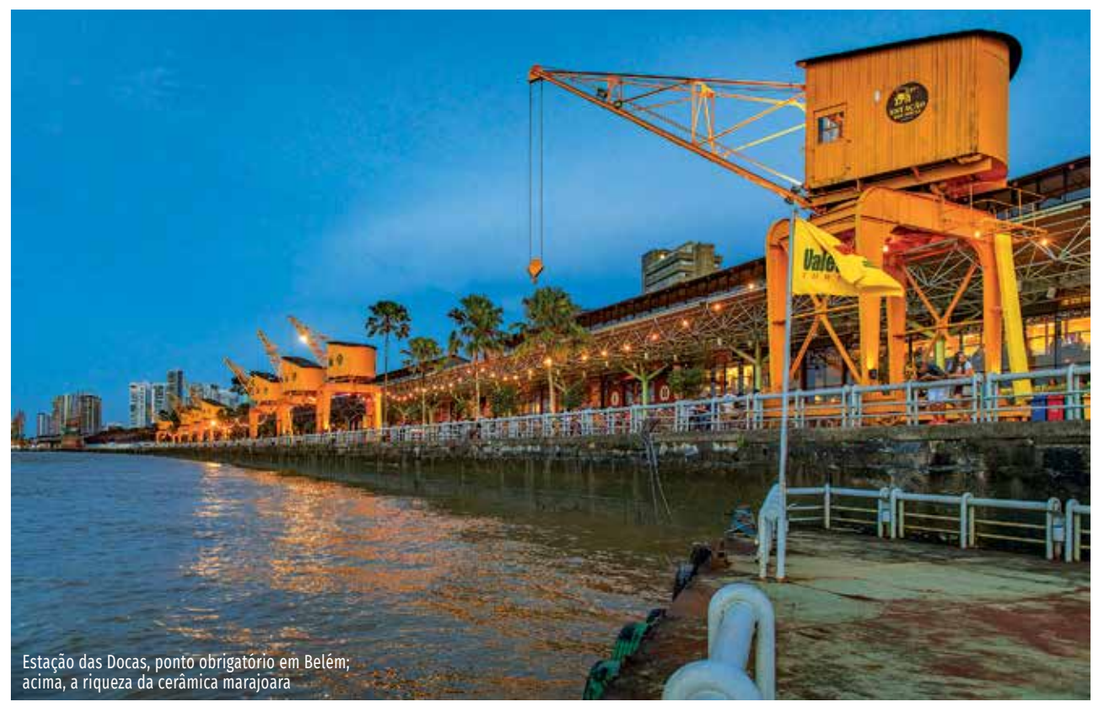
"Muita gente pensa que, por estarmos na Amazônia, aqui é só rio. Também temos praias lindíssimas", orgulha-se Sergio Rodrigues, da LocMil, que deixou tudo para trás e mudou-se para Salinópolis — Salinas, para os íntimos — ao perceber o potencial turístico da região. A cerca de 180 km de Belém, em um trajeto de pouco mais de três horas de carro (ou meia hora em voo da Azul Conecta, partindo da capital paraense), o destino praiano tem se desenvolvido com uma rapidez que impressiona até mesmo os moradores locais.

Guardadas as devidas proporções, Salinas segue os passos de outros destinos turísticos paradisíacos brasileiros, como Jericoacoara ou Porto de Galinhas, estes já "descobertos" pelos turistas e com infraestrutura mais consolidada. As longas praias de areias claras e águas quentes, as dunas emoldurando a paisagem, os coqueirais e o sol que abraça, porém, já são populares — e muito — entre os belenenses, especialmente entre julho e dezembro.

Entre as atividades, passear de buggy, jardineira ou quadriciclo nas dunas e praias de Atalaia, do Farol Velho e da Corvina é algo imperdível. As águas mansas também são um convite para passeios de lancha ou jet-ski e os ventos são favoráveis para a prática de esportes como windsurfe. Mas é preciso estar atento ao ritmo das marés. E há quem vá para relaxar curtindo uma piscina ou as atividades com a família no Premium Resort ou se divertindo no Acqualand. Seja como for, o turista estará bem servido pelas riquezas cultural, gastronômica e natural de um gigante chamado Pará.

QUANDO IR

Em Belém faz calor o ano inteiro, mas é bom ficar atento às chuvas: de janeiro a maio o período é mais chuvoso, com precipitações passageiras ou mais fortes. O período com menos chuvas é entre agosto e novembro, o que coincide com a principal festa local, o Círio de Nazaré, que acontece sempre no mês de outubro.



Estação das Docas, ponto obrigatório em Belém; acima, a riqueza da cerâmica marajoara

No colorido do Mercado Ver-O-Peso é possível encontrar frutas, temperos, cerâmicas, ervas e produtos amazônicos

Pôr do sol na Baía do Guajará, que banha Belém; abaixo, área externa do Hotel Marajó

SERVIÇOS

RECEPTIVO

MUNDO GEKOS
mundogekos.com.br

ONDE FICAR

BELÉM
HOTEL PRINCESA LOUÇÃ
princesabelem.com.br

SOURE (MARAJÓ)
HOTEL MARAJÓ
hotelmarajosoure.com.br

SALINAS
SALINAS PREMIUM RESORT
salinaspremiumresort.com.br

ONDE COMER

BELÉM
VER-O-AÇAÍ
veroacaibelem

AMAZON BEER
@amazonbeer

DOCERIA AMOROSA
@doceriaamorosa

SOURE (MARAJÓ)
COZINHA TUCUPI
@cozinhatucupi

CAFÉ DONA BILA
@donabilaparacense

SOLAR DO BOLA
@solardobola

PASSEIOS

ILHA DO COMBU — VIDA CABOCA
@vidacaboca

MARAJÓ — REDE VIVA MARAJÓ
@viva_marajo

COMO IR

A Azul leva você a Belém 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$ 384,80 sem juros
ou R$ 3.848,17 à vista por pessoa

BELÉM E ILHA DE MARAJÓ
3 noites na Hotel Princesa Louçã + 2 noites no Hotel Marajó + transfers + lancha ida e volta para Soure + city tour em Belém + passeios em Marajó + passagem aérea ida e volta.
Saída em 14/08/2024 (de Brasília)

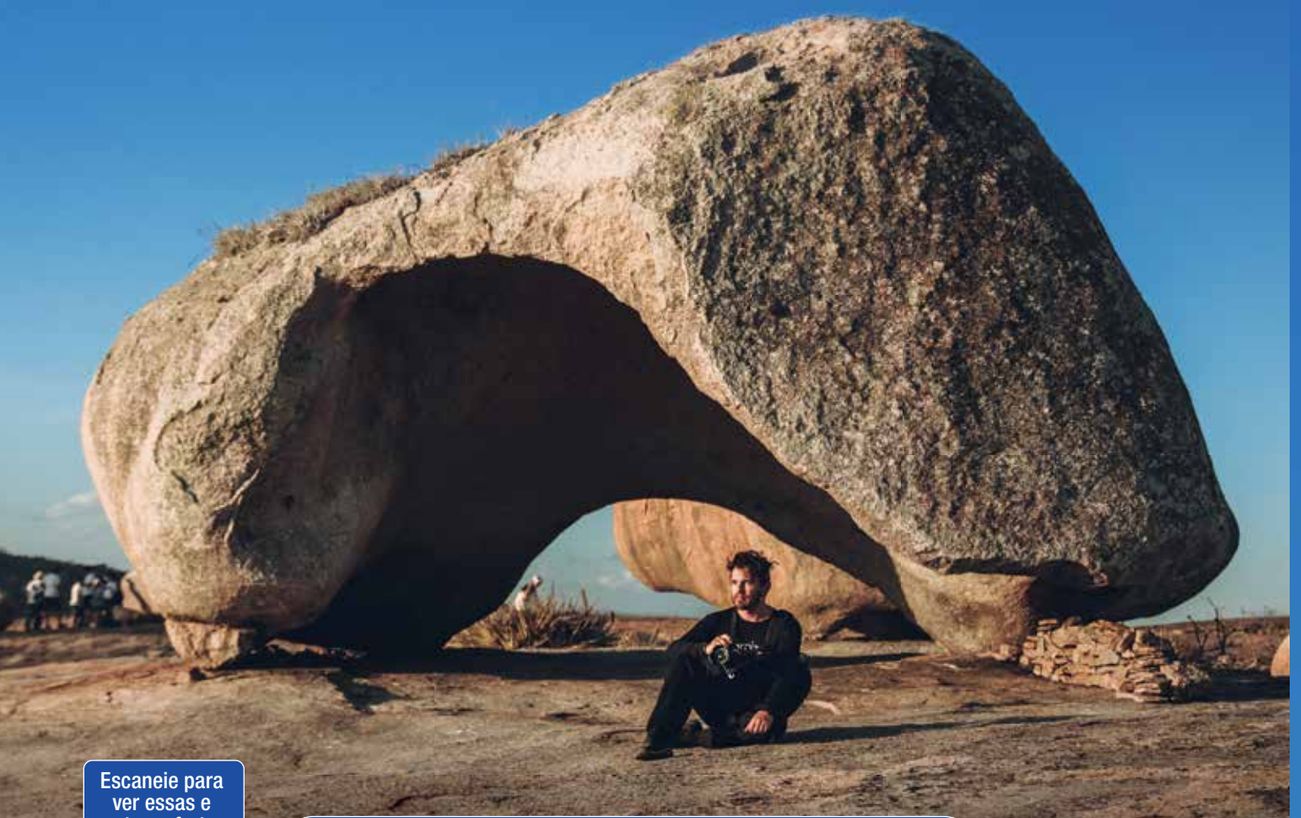
*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

O céu da Paraíba está cada vez **mais Azul!**

E em **mais de 150 destinos** para você curtir e ser feliz.

Escolha um dos nossos combos e vem com a gente:



Campina Grande
Saindo de: Rio de Janeiro (GIG)

8 dias / 7 noites
Saída: 23/05/24 Volta: 30/05/24

Céu Azul da Paraíba
Aéreo + Hotel | Transporte ida e volta
Passeios | Café da manhã

A partir de:
10x R$ 325,93 sem juros

Balneário Camboriú
Saindo de: São Paulo (VCP)

8 dias / 7 noites
Saída: 05/06/24 Volta: 12/06/24

★★★☆

Hotel dos Açores
Aéreo + Hotel | Café da Manhã

A partir de:
10x R$ 128,28 sem juros

Gramado
Saindo de: São Paulo (VCP)

4 dias / 3 noites
Saída: 07/04/24 Volta: 10/04/24

★★★★

Hotel Laghetto Gramado
Aéreo + Hotel | Café da Manhã

A partir de:
10x R$ 130,93 sem juros

Florianópolis
Saindo de: São Paulo (VCP)

5 dias / 4 noites
Saída: 12/05/24 Volta: 16/05/24

★★★★☆

Mercure Florianópolis
Aéreo + Hotel

A partir de:
10x R$ 159,75 sem juros

Comandatuba
Saindo de: São Paulo (CGH)

8 dias / 7 noites
Saída: 21/04/24 Volta: 28/04/24

★★★★★

Transamerica Resort Comandatuba
Aéreo + Hotel | All Inclusive

A partir de:
10x R$ 896,04 sem juros

Jericoacoara
Saindo de: Confins (CNF)

8 dias / 7 noites
Saída: 05/05/24 Volta: 12/05/24

★★★

Mini Hotel Dunas
Aéreo + Hotel | Café da Manhã

A partir de:
10x R$ 202,71 sem juros

Maceió
Saindo de: Rio de Janeiro (GIG)

8 dias / 7 noites
Saída: 27/05/24 Volta: 04/06/24

★★★

Acqua Inn
Aéreo + Hotel | Café da Manhã

A partir de:
10x R$ 188,13 sem juros

Bariloche
Saindo de: São Paulo (VCP)

6 dias / 5 noites
Saída: 04/07/24 Volta: 09/07/24

★★☆

M 382 Hotel Bariloche
Aéreo + Hotel | Café da Manhã

A partir de:
10x R$ 743,87 sem juros

Santiago
Saindo de: São Paulo (GRU)

8 dias / 7 noites
Saída: 23/07/24 Volta: 30/07/24

★★★

Windsor Suite
Aéreo + Hotel

A partir de:
10x R$ 244,27 sem juros

Punta Del Este
Saindo de: São Paulo (GRU)

5 dias / 4 noites
Saída: 09/06/24 Volta: 13/06/24

★★★★★

Enjoy Punta Del Este Resort & Cassino
Aéreo + Hotel | Café da manhã

A partir de:
10x R$ 453,68 sem juros

Escaneie para ver essas e outras ofertas

Utilize os pontos do Programa de Fidelidade da Azul

Os valores publicados são válidos por pessoa, em hotéis nas categorias especificadas em apartamento duplo, sendo as passagens aéreas sujeitas à disponibilidade e às regras tarifárias. Eventuais exceções constam na oferta. Eventual gratuidade para criança, se aplicável, será válida exclusivamente na hospedagem. Valores das ofertas internacionais estão convertidos conforme câmbio de 30/01/2024. Valores, datas e condições de pagamento estão sujeitos a alterações, sem aviso prévio. Para obter mais informações sobre as condições, consulte a central de atendimento (4003-1181), www.azulviagens.com.br, http://tudoazul.azulviagens.com.br ou seu agente de viagens. As imagens são meramente ilustrativas.

Com Azul Viagens, você tem uma experiência completa:

Hotéis · Pacotes · Aluguel de carros · Traslados · Cruzeiros · Ingressos · Passeios · Seguro viagem

Azul viagens

Centro Histórico de Olinda; ao lado, Ilha de Itamaracá

DOCE PERNAMBUCO

*Terras do frevo, do maracatu e de deliciosas sobremesas, as cidades irmãs **Recife** e **Olinda** consolidam lugar de destaque entre os melhores destinos do Brasil misturando história colonial, lendas urbanas, festas populares e passeios imperdíveis*

por **Manu Sombra** | fotos **Adriano Kirihara**

Apresentação do Recife Mal-Assombrado; acima, visita guiada no Palácio do Comércio, em Recife, e bolo Souza Leão da Cafeteria Alto da Sé, em Olinda

Palácio dos Bonecos Gigantes, em Olinda

No documentário *Retratos Fantasmas*, o diretor Kleber Mendonça Filho é conduzido por um motorista de aplicativo que some no meio da corrida, enquanto o volante segue dirigindo sozinho nas ruas do Recife. Quem não é de Pernambuco talvez não se dê conta, mas a cena conversa com a vida local. Por aqui é comum ouvir relatos sobre a Galega de Santo Amaro, fantasma de uma mulher que pega carona com homens de moto nas proximidades do cemitério e desaparece no caminho, enquanto o motociclista ainda sente o seu abraço.

O imaginário recifense é povoado por outras lendas assustadoras, como a da Perna Cabeluda, um membro saltitante que distribui chutes e rasteiras madrugada adentro, e a do Papa-Figo, espécie de Velho do Saco, que rouba criancinhas. A fama de terra das almas penadas — romanceada por Gilberto Freyre no livro Assombrações do Recife Velho, de 1955 — é tamanha que hoje inspira até roteiros turísticos. Na excursão do Recife Mal-Assombrado, atores conduzem a um passeio noturno por casarões e ruas históricas distribuindo sustos.

Mas não se engane: a capital e sua vizinha, Olinda, pulsam como nenhuma outra cidade do litoral brasileiro. Terras do frevo, do maracatu e do brega, ambas têm seus dias de glória quando o Carnaval invade as ruas com personagens encantados e bonecos gigantes, mas há muitas outras razões para querer desembarcar em qualquer época no Aeroporto Internacional do Recife, um dos maiores hubs da Azul no Brasil. Algumas preenchem o paladar com sabor dos engenhos e são herança dos tempos áureos do ciclo da cana-de-açúcar: as famosas sobremesas pernambucanas.

Nessa lista, o bolo-de-rolo e a Cartola (doce com banana frita, queijo derretido e canela) são os mais conhecidos além das fronteiras que separam o estado do restante do Brasil. Há também o tradicional Bolo de Noiva Pernambucano, que leva vinho e frutas cristalizadas e brilha como convidado ilustre nos casamentos e confeitarias locais. Outra guloseima recebeu o nome da família tradicional que inventou a receita: o Bolo Souza Leão, união perfeita de dois ingredientes clássicos da confeitaria portuguesa e da culinária brasileira de origem indígena, as gemas de ovo e a mandioca, acrescentados ao frescor do leite de coco. Experimente o da Cafeteria Alto da Sé, em Olinda, um dos mais famosos.

A genialidade da gastronomia local vem dessa capacidade de se adaptar a novos sabores e de valorizar os ingredientes regionais. Nos bares e restaurantes das cidades irmãs, as experimentações transitam entre o mar e o sertão, trazendo à mesa iguarias como o sururu — espécie de mexilhão comum no litoral nordestino — no leite de coco e a tradicional carne de sol, curtida e salgada à moda sertaneja. Com a última

Tartar de cabrito servido em suflado de tapioca, do Cá-Já

Arroz de polvo do Restaurante São Pedro; abaixo, peixada pernambucana do Restaurante Catamaran

se faz o arrumadinho, prato indispensável nos botecos locais, que combina ainda feijão-fradinho, arroz, vinagrete e farofa.

No quesito sabor, os restaurantes recifenses cumprem com louvor a carta de boas-vindas. No Arvo e no Ca-já, experimentações autorais vão buscar na cozinha internacional preparos e elementos para enaltecer os ingredientes da terra, como o caju, a lula, o queijo de coalho e o bode. No Chica Pitanga, o menu convida a um passeio por brasilidades com pitadas lusitanas, enquanto o Chicama oferece uma proposta *fusion* japonesa e peruana. Para experimentar frutos do mar, a dica é seguir até o São Pedro Restaurante, no Pátio de São Pedro, ou até a Oficina do Sabor, que funciona num charmoso casarão na Rua do Amparo, em Olinda.

LINDA SITUAÇÃO

A varanda do restaurante tem uma vista privilegiada que só perde para outra, mais adiante. Reza a lenda que o navegador Duarte Coelho foi o grande responsável, nos idos de 1535, por batizar o povoado que no futuro se transformaria em ícone da cultura nordestina. "Oh, linda situação para se construir uma vila!", teria dito o português no topo da colina onde fica hoje o Mirante da Igreja da Sé. Alçada a Patrimônio Histórico e Cultural da Humanidade, a cidade também se transformou em uma linda situação para o Carnaval de rua — na opinião de muita gente, incomparável a outros do Brasil.

A partir de setembro, as agremiações começam seus ensaios e, cerca de cinco meses depois, o mar de gente toma ruas e ladeiras. Ao desembarcar lá nessa época, você poderá correr atrás das orquestras e se perder no vaivém dos blocos, bois, ursas e troças, sátiras carnavalescas que explicam muito da alma pirracenta do povo pernambucano. Ao som dos instrumentos de sopro e dos tambores de maracatu, com sorte verá o galanteador Homem da Meia Noite, calunga gigante que é personagem místico do candomblé. Ou um Caboclo de Lança, figura folclórica com origens afro-indígenas também imantada pela religiosidade, que veste franjas coloridas e usa lança e chocalhos.

Ceviche do Chicama; ao lado, atum selado do Arvo Restaurante

Experiência em 7 etapas do Chica Pitanga; ao lado, caldeirada de frutos do mar do Oficina do Sabor

Rua da Aurora, em Recife, conhecida como a primeira via que recebe os raios de sol

Foto: Shutterstock

Passada a folia, Olinda retoma a "paz dos mosteiros da Índia", como imortalizou Alceu Valença na música homônima dedicada à cidade onde mora parte do ano — sua casa virou ponto turístico, assim como o sobrado da Casa Estação da Luz, espaço cultural idealizado pelo artista e inaugurado em 2021. A calma de cidade do interior tomada pelo frescor da brisa do mar é um convite a conhecer a arte sacra do Mosteiro de São Bento e do Convento de São Francisco, onde ficam pinturas barrocas em azulejos que datam do início do século 18.

ENTRE RIOS E CANAIS

Em Recife, um dos melhores jeitos de mergulhar no passado é seguir de catamarã no rio Capibaribe, que oferece tours diários em diferentes horários. A geografia favorece o passeio fluvial: construída sobre três ilhas cortadas por rios e rodeadas por manguezal, a capital e seu traçado urbano refletem o período das invasões holandesas no século 17 e a visão do então governador Mauricio de Nassau. Decidido a transformar Recife em uma cidade moderna, ele drenou terrenos, construiu canais, diques, pontes e palácios.

Os sobrados geminados na Rua da Aurora lembram vagamente os de Amsterdam, enquanto os palácios e torres de igrejas nos recordam da forte influência da colonização portuguesa. A fachada desgastada do Cinema São Luiz, um dos últimos funcionando fora dos grandes shoppings, evoca o tempo em que Recife já teve mais de 50 cinemas de rua. Um ponto alto do passeio é quando a embarcação se aproxima do Parque das Esculturas Francisco Brennand, idealizado nos anos 1990 pelo artista plástico pernambucano, e da sua imponente Torre de Cristal. Desembarque no Marco Zero, onde acontece o grande fervo do Carnaval e, antes de se perder nas ruas do Centro Histórico, conheça o Palácio do Comércio de Pernambuco, espaço cultural que no passado funcionou como bolsa de negociações de açúcar.

A caminhada revelará sinagogas, igrejas barrocas e verdadeiros templos da música pernambucana, como o Memorial Chico Science, dedicado ao expoente

Pátio do Templo, na Oficina Francisco Brennand

do movimento mangue beat, e o Memorial Luiz Gonzaga, que conta a história de Luiz Gonzaga, Rei do Baião. No maior deles, o Paço do Frevo, o ritmo musical que também é passo de dança com raízes na capoeira é explicado em suas diferentes variações em cenários interativos e documentários. De quebra, o casarão oferece uma vista privilegiada do bairro do Recife Antigo.

Reserve um tempo (ou várias tardes) para conhecer a extensa orla de Boa Viagem, cartão-postal que reúne bares, restaurantes e uma feirinha de artesanato com comidas típicas e apresentações culturais. Outro passeio imperdível é até o Bairro da Várzea, onde a Mata Atlântica esconde casarões dos tempos dos engenhos. Aproveite ainda espaços dedicados à cultura, como a Oficina Cerâmica Francisco Brennand, ateliê-museu criado pelo artista onde funcionava a olaria da família. O lugar conserva sua mitologia própria entre galpões e jardins, um deles projetado por Burle Marx. A poucos minutos, o Instituto Ricardo Brennand, idealizado pelo colecionador de arte e primo de Francisco, reúne a maior coleção de pinturas do holandês Frans Post, primeiro a retratar panoramas nas Américas. Há também esculturas, tapeçarias e armaduras medievais.

DE IGARASSU A ITAMARACÁ

Ainda na região metropolitana, a viagem fica completa com direito a banho de mar em Igarassu, a uma hora de carro de Recife. Experimente um dia no Catamaran Praia, *beach club* que oferece serviços de bar e restaurante, chalés e lanchas para percorrer as piscinas naturais formadas na maré baixa, e a Coroa do Avião, extenso banco de areia ideal para um mergulho. O passeio inclui uma parada na Ilha de Itamaracá, conhecida por ser o berço da ciranda e terra de Lia de Itamaracá. Vale ancorar para conhecer o Forte Orange, ponto estratégico do litoral pernambucano durante o domínio holandês.

Se a intenção for incluir algumas horinhas de turismo cultural, Igarassu não deixa a desejar às vizinhas Olinda e Recife. Um dos primeiros núcleos de povoamento do Brasil após a chegada dos portugueses, a cidade soube preservar um conjunto arquitetônico e paisagístico tombado pelo Iphan, dois conventos, um Museu Pinacoteca com painéis e quadros do século 17 e a Igreja Matriz dos Santos Cosme e Damião, que começou a ser construída em 1535. Segundo o Iphan, é o templo religioso mais antigo do Brasil em funcionamento.

Memorial Luiz Gonzaga; Praia de Boa Viagem, em Recife; e Forte Orange, na Ilha de Itamaracá

Fotos: Addriano Kirihara e Shuttersotck

COMO IR

A Azul leva você a Recife 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$ 333,60 sem juros
ou R$ 3.336,00 à vista por pessoa
RECIFE
7 noites no Hotel Atlante Plaza com café da manhã + transfer ida e volta + City Tour Recife e Olinda + passagem aérea ida e volta.
Saída em 15/06/2024 (de Belo Horizonte)
*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio
azulviagens.com.br / 4003 1181

SERVIÇOS

ONDE FICAR

- ATLANTE PLAZA
atlanteplaza.com.br
- MAR HOTEL
@marhotelconventions

ONDE COMER

- OFICINA DO SABOR
oficinadosabor.com
- CHICAMA
@chicamarecife
- CÁ-JÁ
@vempracaja
- SÃO PEDRO RESTAURANTE
@saopedrorestaurante
- ARVO
@arvorestaurante
- CASTELUS
menudigital.app.br/castelus
- CATAMARAN
@restaurantecatamaran
- CATAMARAN PRAIA BEACH CLUB
@catamaranpraiabeachclub
- CHICA PITANGA
chicapitanga.com.br
- SORVETERIA SABOREAR-TE
@olindasaborearte
- CAFETERIA ALTO DA SÉ
@cafeteriaaltodase
- AS GALERIAS
@as.galerias

PASSEIOS

- LUCK RECEPTIVO
luckreceptivo.com.br
- CATAMARAN
catamarantours.com.br
- CATAMARAN PRAIA BEACH CLUB
@catamaranpraiabeachclub
- RECIFE MAL ASSOMBRADO
recifemalassombrado.com

DIVERSÃO MOLHADA

Piscinas com ondas, toboáguas, quedas radicais... Para curtir a estação mais quente do ano, selecionamos alguns dos ***parques aquáticos*** *mais incríveis do mundo*

por **Bruno Segadilha**

1 CHIMELONG WATER PARK

GUANGZHOU // CHINA

Os números são superlativos. Com cerca de 1 milhão de metros quadrados, o Chimelong Water Park, localizado em Guangzhou, a 129 km de Hong Kong, é o maior parque aquático do mundo. O gigante possui uma grande variedade de atrações, entre eles clássicos como um enorme rio tranquilo e uma piscina com ondas, além do Slide Wheel, um toboágua giratório detentor de vários recordes. A construção é colossal: os tubos, que estão em movimento constante de rotação, foram erguidos a 22,5 metros de altura e projetados para, do lado de fora, serem vistos como uma estrela. O trajeto, que inclui uma área fechada e outra aberta, inclui descidas, giros e movimentos de zigue-zague até cair em uma piscina. Tamanha complexidade exige que o parque mantenha três equipes trabalhando simultaneamente na atração em diferentes seções de controle e de supervisão do brinquedo: as áreas verde, laranja e roxa.

Fotos: Shutterstock

2 WILDE WADI

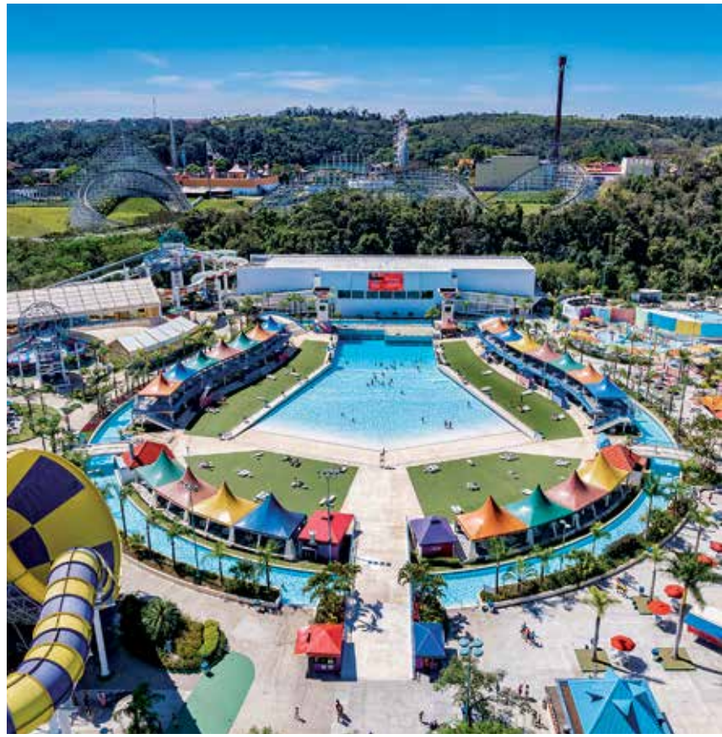
DUBAI // EMIRADOS ÁRABES

Inspirado nos contos de Juha, um dos personagens mais importantes do folclore árabe, o parque retrata, em sua decoração, passagens importantes da história do protagonista e de seu amigo marinheiro, Sinbad. Tamanha atenção com o tema rendeu ao Wilde Wadi alguns dos principais prêmios da área, como o de Inovação da Indústria do World Waterpark Association. São mais de 25 atrações, entre elas o Master Blaster, uma enorme montanha-russa na água, o Ring Rides, composto de dois toboáguas de intensidades diferentes, e o Jumeirah Sceirah, uma queda de 33 metros de altura, além de passeios como a Bakers Bay, a maior piscina com ondas do Oriente Médio. Para quem gosta de esportes aquáticos, há três brinquedos dedicados a essas atividades: FlowRiderRides, Wipeout e Ripetide, que criam ondas e efeitos realistas para quem quer se aventurar no surfe, no body board e no knee board.

3 WET'N WILD

ITUPEVA // BRASIL

Em 1998, a famosa franquia norte-americana abria as portas de seu primeiro empreendimento em São Paulo. Localizado em Itupeva, a cerca de uma hora da capital paulista, o parque reúne todos os ingredientes que conquistaram o público de Orlando ainda na década de 1970, quando o empresário George Millay, criador também da rede Sea World, decidiu investir em um espaço de atrações aquáticas: piscinas refrescantes, rios com correnteza e toboáguas radicais. O Wet'n Wild de São Paulo ocupa uma área de 160 mil metros quadrados e mais de 25 atrações, entre elas o Vortex, que leva os visitantes a uma descida em uma boia, que termina em um funil gigante, e o temido Meteor, uma queda vertiginosa de 40 metros de altura e uma velocidade de 100 km/h. Prefere algo mais sossegado? A dica é relaxar na Wave Lagoon, a piscina com ondas do parque, e no Lazy River, um passeio de correnteza com 320 metros de extensão.



Fotos: Shutterstock

4 SIAM PARK

ILHAS CANÁRIAS // ESPANHA

Considerado um dos melhores do mundo, o parque foi inaugurado em 2008 e é um dos maiores da Europa. São 185 mil metros quadrados, decorados segundo o exotismo e o mistério do antigo reino do Sião, com uma grande diversidade de tobogãs. Entre as atrações mais emocionantes estão o Dragon, projetado para oferecer aos visitantes os efeitos da gravidade zero, e a Tower of Power, uma queda de 28 metros e velocidade de cerca de 80 km/h. Mas nem tudo ali é adrenalina e emoção. Há brinquedos mais tranquilos, como o Mai Thai River, um passeio num rio com peixes tropicais e cascatas. Há também atividades como espetáculos com leões-marinhos e um mercado flutuante que simula um vilarejo típico tailandês. Além disso, o Siam Park oferece espaços de eventos e convenções, tem uma escola de surfe para alunos de diferentes idades e promove espetáculos musicais.

5 VOLCANO BAY

ORLANDO // ESTADOS UNIDOS

Um paraíso tropical, com praias de areias brancas, coqueiros e um enorme vulcão que, em vez de lava, jorra litros e litros d'água. Esse é o cenário do Volcano Bay, inaugurado em maio de 2017. O parque aquático traz mais de 30 experiências, como as relaxantes piscinas com correnteza. Uma das mais divertidas é a Krakatau Aqua Coaster, a primeira montanha-russa aquática na Flórida. Na engenhoca, elaborada pelo Universal Creative — equipe que cria as novidades no complexo de parques — uma canoa escorrega em toboáguas sinuosos e volta a subir a pontos ainda mais altos sem o auxílio de uma esteira, desafiando as leis da física. O segredo dessa "mágica" são os motores de indução linear: sempre que a canoa perde o impulso, eles dão uma forcinha para que a corrida continue, tornando esse passeio bem mais longo do que aqueles de toboáguas comuns.

6

DISNEY'S TYPHOON LAGOON

ORLANDO // ESTADOS UNIDOS

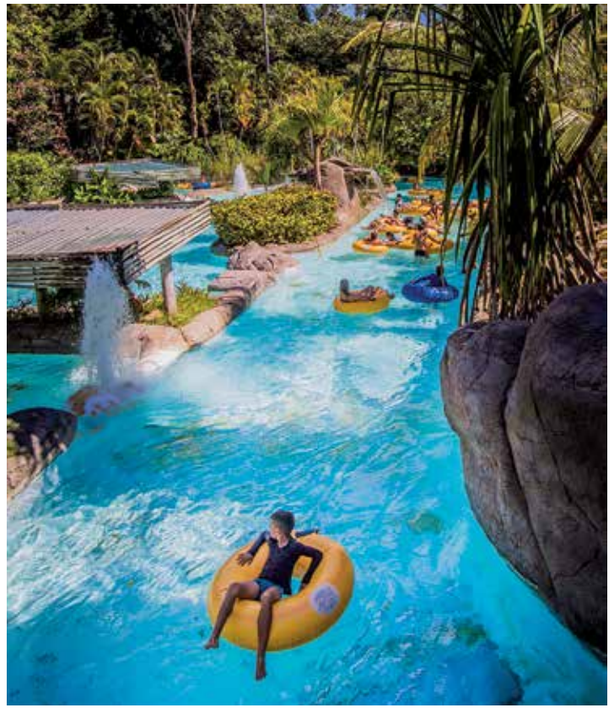
Primeiro veio o nome. Integrante da equipe que conceberia um novo parque aquático para a *Walt Disney World* Resort, um dos *imagineers* – engenheiros responsáveis por criar novas atrações no complexo – sugeriu que o projeto fosse batizado como Disney's Typhoon Lagoon. A ideia vingou antes mesmo que qualquer desenho fosse colocado no papel e o grupo de profissionais começou a pensar numa história que se encaixasse nesse nome. Pensaram em uma tempestade violenta que havia devastado um paraíso à beira-mar que antes era imaculado e criaram esse parque aquático, inaugurado em 1989. Seu ícone é o navio enganchado no enorme Monte Mayday e entre os destaques estão atrações como o Humunga Kowabunga, três tobogãs fechados, dispostos lado a lado, que despencam do alto do Monte Mayday, a 65 metros de altura. A queda é bastante íngreme. Já a Crush 'n' Gusher é uma montanha-russa aquática que percorre uma usina de frutas abandonada. Seu percurso é cheio de quedas, curvas e jatos d'água.

7

HOT PARK

RIO QUENTE // BRASIL

Localizado no município goiano, o Rio Quente Resorts é um complexo com seis hotéis e dois parques aquáticos, entre eles o Hot Park, terceiro do gênero mais visitado na América do Sul. São 21 atrações para diferentes gostos e estilos. Para os que gostam de fortes emoções, a dica é escorregar em toboáguas como o Half Pipe, cujo formato lembra uma pista de skate. A bordo de boias gigantes, os visitantes enfrentam uma queda de 13 metros e deslizam de um lado para o outro até perderem a velocidade. Outro destaque é o Turbilhados, formado por duas pistas que desembocam em funis gigantes e possuem mais de 170 metros de extensão. Uma experiência tão divertida quanto intensa. Para o visitante que quer apenas descansar, vale a pena conhecer o Lazy River, piscina com correnteza que oferece um passeio tranquilo no lugar, ou a Praia do Cerrado, a piscina com ondas.



Fotos: Shutterstock

8

BEACH PARK

AQUIRAZ // BRASIL

Tudo começou com um restaurante de praia. No início da década de 1980, o empresário João Eduardo Gentil tentava vender terrenos na praia de Porto das Dunas, no litoral do Ceará, quando decidiu inaugurar ali um negócio que misturava restaurante e clube de praia. Em pouco tempo o lugar ficou pequeno para tantos visitantes e, em 1989, João Eduardo abriu as portas do primeiro parque aquático do País. Uma das estrelas entre os fãs de adrenalina é o Vaikuntudo, maior toboágua na categoria Tornado do mundo, com 25 metros de altura. Os visitantes descem em boias coletivas num trajeto sinuoso até enfrentar uma queda em alta velocidade rumo a um grande funil. Também exige coragem o Insano, clássico do lugar. Trata-se de uma descida reta de 41 metros de altura em que se pode chegar a 105 quilômetros por hora, uma experiência para os fortes. O parque também tem áreas dedicadas aos pequenos, como a Aqua Circo, que tem piso emborrachado, lonas e escorregadores.

Os melhores destinos pedem a melhor estadia.

Reserve seu hotel pelo site e acumule até
3 pontos por Real no Programa de Fidelidade da Azul*

E mais: pagando com o Cartão Azul Itaú **você ganha 10% de desconto**.

Reserve agora: voeazul.com.br

o céu é Azul

(*) Condições gerais: Pontuação válida para compras em reais para clientes diamante.

ESTILO DE VIDA

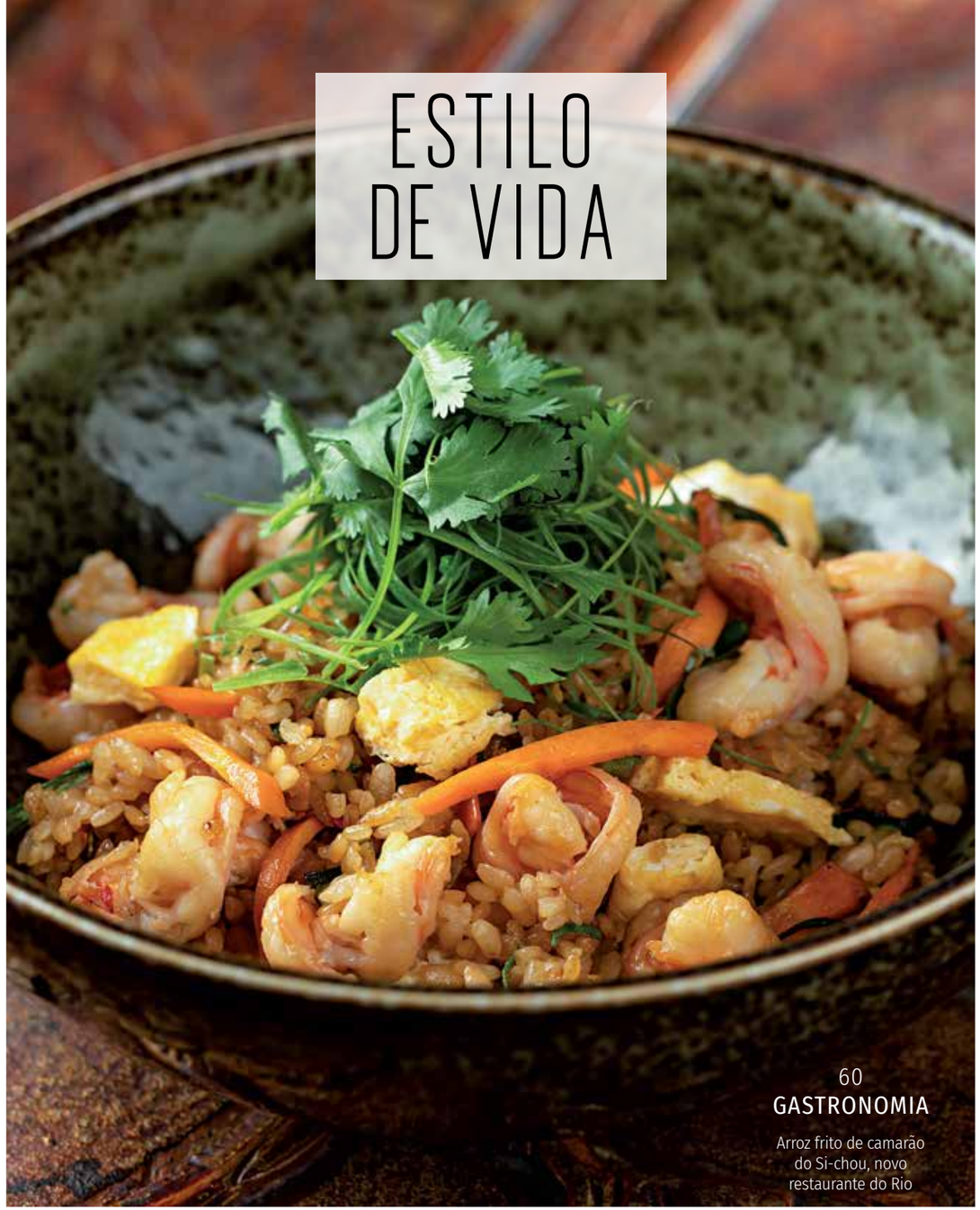


Foto: Rodrigo Azevedo/Divulgação

60
GASTRONOMIA
Arroz frito de camarão do Si-chou, novo restaurante do Rio

62
MENU
Pratos e drinques com pistache invadem os restaurantes de São Paulo

64
CONCIERGE
O charme do Nor Hotel & Spa, em São Roque, interior de São Paulo

76
BELEZA
Produtos para a pele à base de frutas

Kaisen Udon: massa nero di sepia estilo udon, polvo, camarão, vieira e molho cremoso de saquê, limão-siciliano e mariscos

COMBINADO **MULTICULTURAL**

Noodle à carbonara, udon com tinta de lula: no Si-chou, encontro da cozinha italiana de Elia Schramm com a japonesa de Menandro Rodrigues é novidade imperdível no Rio por Roberta Malta

Um casarão onde funcionou o Madame Butterfly, restaurante que ensinou a maioria dos cariocas a comer peixe cru com hashi. Peixes fresquíssimos e massas feitas diariamente. Sushi no balcão e sobremesas com chocolate para comer de colher. Do encontro de Elia Schramm, chef do badalado Babbo Osteria, com Menandro Rodrigues, autoridade em culinária nipônica, do impecável Haru Sushi, nasceu o **Si-chou**. Com pratos que passeiam por Coreia, Japão, Tailândia, China e Vietnã, a casa, inaugurada há quatro meses, já é um dos endereços mais *cool* (e deliciosos!) do Rio.

A ideia de abrir um restaurante de cozinha asiática estava martelando a cabeça de Elia havia tempos. Na bagagem, tinha duas temporadas na China e dezenas de experiências do lado de cá do balcão. "Conheci muita coisa em Madri e em Miami, que tem uma oferta gigantesca de restaurantes de todos os tipos", conta ele, que nasceu em Genebra, na Suíça, e mora no Brasil há 34 anos, desde os quase 7.

Elia se deparou, no entanto, com duas questões que beiravam o existencial. A primeira era relativa a sua história: "Como abrir um restaurante asiático se não tinha propriedade para falar sobre o tema?" A outra, à própria identidade. "Como trazer algo tão distante de mim e fazer alguma coisa que me represente?"

Decidiu então assumir o papel de narrador dessa viagem e, como um Marco Polo moderno, um dos primeiros europeus a percorrer a rota da seda em direção à China – daí o nome, Si-chou, em chinês quer dizer seda –, se lançou nessa aventura.

Para chancelar sua ideia, ninguém melhor que Menandro, que, além de chef primoroso, era a referência que faltava para arredondar o conceito da casa. "Precisava de alguém que fosse uma garantia, uma segurança de que serviria comida da melhor qualidade, com respeito à tradição e à cultura", conta Elia.

Sabia, no entanto, que o colega, nascido em Belém, criado no interior de São Paulo e radicado no Rio há três décadas, havia se chateado com sócios no passado e, desde que abriu o Haru, nove anos atrás, não queria mais saber de dividir os perrengues e louros do trabalho com ninguém.

Ele tentou mesmo assim. "Me encantei com o que Elia me mostrou", conta Menandro. Mas não foi só isso que o induziu ao sim. O chef enxergou ali uma oportunidade de desenvolver as culinárias coreana e chinesa, das quais sempre gostou, mas que não faziam sentido em seu restaurante.

E já chegou mostrando a que veio. "O primeiro projeto estava muito ocidental", lembra Menandro, que, como um arqueiro zen, foi moldando a ideia do sócio até chegar ao Si-chou de hoje. Resultado: desde que abriu, a casa atende cerca de 8 mil pessoas por mês.

Fotos: Rodrigo Azevedo/Divulgação

Futomaki: tamagoyaki, atum, salmão skin, wakame, gengibre, pepino e shiitake; abaixo, salão superior da casa

Sio Mai: dumpling no vapor recheado com camarão, broto de bambu e cebolinha ; abaixo, Elia Schramm (à esq.) e Menandro Rodrigues

À mesa, dim sums, baos e tartares (destaque para o yukhoe, tartare coreano servido com pera, gema crua e gergelim) dividem espaço com ussuzukuris, tempuras e makimonos. Quem optar pela experiência bluefin (o raro atum) vai se deleitar com sushis e sashimis de chutoro, akami e otoro.

A parte (mais) *fusion* do cardápio fica por conta do noodle à carbonara, adaptação de um dos hits do Babbo, e do udon com massa nero di sepia, polvo, camarão, vieira e molho cremoso de saquê, limão-siciliano e mariscos.

No andar de baixo, o sushibar conta com os mesmos peixes frescos que Menandro busca pessoalmente em Niterói, duas vezes por semana, e a qualidade do Haru.

Uma dica preciosa é não pular as sobremesas. Entremet de chocolate com matcha e pannacotta com sunomono de manga, pimenta coreana, espuma de coco e sorbet de maracujá trazem ao paladar a tradução quase literal do conceito da casa.

Como toda boa viagem, o desejo é repetir o roteiro o mais rápido possível. Com a variedade de sabores do Si-chou, o programa nunca será monótono.

SI-CHOU @restaurantesichou

Polenta rústica com pistache, gorgonzola, damascos secos, do Cosí; acima, drinque Pistacchio, do restaurante Donna

OURO VERDE

A história do pistache é antiga. A Bíblia já dizia que Adão levou consigo um punhado das sementes verdes ao ser expulso do Éden, enquanto achados arqueológicos mostraram que o alimento era consumido na Turquia e na Síria, onde surgiu, desde os 7000 a.C. Ao longo dos anos, o ingrediente viajou por diferentes países até chegar à Itália, quando passou a incrementar a gastronomia local e ganhou fama no mundo, sempre com um status de item luxuoso. Pudera. Ao lado do cardamomo, do açafrão e da fava de baunilha, o pistache está entre os ingredientes mais caros do mundo, ganhando, em alguns lugares, o apelido de ouro verde. Por aqui, a oleaginosa tem vivido momentos de glória – no último Natal, por exemplo, o pistache foi um dos protagonistas em coberturas e recheios de panetones. O grão verde vem ganhando versões saborosas e criativas em casas da capital paulista. No **Donna** o item ganha um lugar de destaque na coquetelaria com o drinque Pistacchio, que mistura espumante com o grão triturado, vodca, limão-siciliano e Jerez Fino. Para os fãs de doce, vale a pena experimentar o Torta di Formaggio e Pistacchio, uma cheesecake de pistache com doce de leite cítrico. Perto dali, no **Cosí**, o chef Renato Carioni usa o ingrediente em duas criações: na Polenta rústica com gorgonzola dolce, damascos secos e pistache e no Risotto di Capesante al Pistacchio, um risoto de pistache com crudo de vieiras e ovas de mujol. Já no **Èze**, restaurante mediterrâneo comandado pelo chef Lucas Oliveira, a estrela é Faux Raviolis, um ravioli de picles de beterraba recheado de tapenade vegano, pesto de pistache e castanhas e finalizado com pó de beterraba.

Ξ DONNA
@restaurantedonna_

Ξ COSÍ
restaurantecosi.com.br

Ξ ÈZE
@restaurante.eze

O DRINQUE PERFEITO

BREZZA

por Jonas Aisengart, mixologista do **Pope** (RJ)

INGREDIENTES:

Ξ 25 ml de licor Limoncello
Ξ 10 ml de bitter de cardamomo
Ξ 4 gotas de Amaretto del Orso
Ξ Espumante Cinzano Pro Spritz
Ξ 1 azeitona verde

PREPARO:

Em uma taça de espumante coloque uma pedra de gelo pequena. Adicione o Limoncello, em seguida o bitter de cardamomo e 3 a 4 gotas de licor Amaretto Del Orso. Mexa com uma colher para misturar os ingredientes e adicione o espumante Cinzano Pro Spritz bem gelado por cima, até completar a taça. Finalize com a azeitona verde.

NOVIDADE NA **CAPITAL MINEIRA**

BELO HORIZONTE Depois de meses de reforma, o antigo casarão da Avenida Bias Fortes passa a abrigar o restaurante **Seu Bias**. O empreendimento tem inspiração na cultura brasileira e nos bares belo-horizontinos, com cardápio assinado por Mário Portella, famoso por suas receitas preparadas na *parrilla*. A dica é o steak tartare de angus, acompanhado de pasteizinhos de vento, a batata frita de boteco com queijo canastra e bacon e os pães de queijo recheados com rabada ou barriga de porco. Outro ponto forte dali é a coquetelaria, chefiada pelo mixologista Vitor Moretti e com drinques autorais como o Zodíaco, que leva Whisky Black Label, Fernet branca, raiz de angélica e folha de limão tostada, e o Empire State, uma infusão de gim com chá Rojos, composto de gim com frutas vermelhas, toque de Aperol, Bitter de laranja, calda de amora e sumo de limão. Ξ @seubias_

DELÍCIAS **IBÉRICAS**

BRASÍLIA Sucesso em São Paulo e Cuiabá, a marca Aragon chega à capital federal. Inaugurado no Pontão do Lago Sul, de frente para o Paranoá, o **Aragon Concept Brasília** serve delícias da culinária espanhola, executadas pelo chef Leandro Garden. No cardápio, clássicos da casa, como os Pintxos de Jamón con higos e o tartar de atum temperado com raspas de limão, servido com camarão em crosta de ervas. Entre os principais, vale a pena experimentar as tradicionais paellas, a paleta de cordeiro assada, servida com batatas, cebola, pérola glaceada e cogumelos, além do camarão GG, acompanhado de lulas salteadas e arroz negro. Ξ @aragonbrasilia

Fotos: Mário Rodrigues, Vini Bordalo, Grupo Gatti e Divulgação

As acomodações apresentam estética moderna com referências ao minimalismo nórdico

ADORÁVEL **REFÚGIO**

SÃO ROQUE Boa notícia para quem gosta de visitar a cidade de São Roque e sua famosa Rota do Vinho. A cidade, localizada a 60 km de São Paulo, acaba de ganhar um empreendimento de luxo, o **Nor Hotel & Spa.** Seu nome é uma junção das letras iniciais das palavras "natureza", "origem" e "refúgio", premissas desse novo hotel, que ocupa uma área de 600 mil m^2 em meio à Mata Atlântica. São 33 acomodações cercadas de verde que lembram chalezinhos e garantem privacidade aos hóspedes, com comodidades como banheira de hidromassagem ao ar livre e lounge externo. Dentro da propriedade circulam apenas veículos elétricos e há inclusive três estações de recarregamento para eventuais carros elétricos de hóspedes também. A estrutura de lazer inclui duas quadras de *beach tennis*, piscina climatizada, uma pequena sauna com vista e uma capelinha centenária, ideal para casamentos. Outra atividade imperdível são os piqueniques realizados pelo hotel. O serviço inclui doces e salgados, além de sucos, vinho e espumante. Por falar em comida, o restaurante Rocco, comandado pelo chef Bruno de Oliveira Machado, traz em seu menu pratos inspirados na cozinha italiana com ingredientes tipicamente brasileiros, com itens como o ovo perfeito com queijo Canastra e um carbonara que usa lulas no lugar de espaguete. Para acompanhar as criações a casa oferece uma boa carta de vinhos e de coquetéis, incluindo opções autorais elaboradas pelo mixologista José Victor Caldeira, das mais frescas, para tomar à beira da piscina, às mais potentes, para saborear à noite. Ξ nor.tur.br

EXCLUSIVIDADE **À PORTUGUESA**

FUNCHAL A Savoy Signature, rede hoteleira que conta com sete hotéis na Ilha da Madeira, em Portugal, inaugurou seu mais novo empreendimento. O **The Reserve**, hotel boutique 5 estrelas, está localizado nos dois últimos andares do Savoy Palace, outro hotel da rede. Entre os serviços exclusivos, os hóspedes dispõem de mordomo disponível 24 horas para proporcionar uma experiência personalizada. A infraestrutura do The Reserve conta com piscina de borda infinita e acesso ilimitado ao spa. Outro diferencial dos serviços oferecidos pelo The Reserve é a possibilidade de se deslocar na Ilha da Madeira a bordo de um Rolls-Royce. Ξ savoysignature.com

Fotos: Divulgação

LUXO **ALL INCLUSIVE**

LOS CABOS A rede de resorts *all inclusive* **Grand Velas** acaba de abrir as portas de sua mais nova unidade, o Grand Velas Los Cabos, na península de Baja California, no México. A propriedade, voltada apenas para adultos, possui 79 luxuosas suítes com vista do jardim ou do mar e terraço privado com piscinas privativas ou banheiras, como jacuzzi. Para quem quiser apreciar uma boa gastronomia, o restaurante Loto serve delícias da culinária japonesa preparados na grelha robata, método de cozimento lento em fogo aberto. Ξ loscabos.grandvelas.com

ENTRE **VINHEDOS**

SÃO JOSÉ DOS PINHAIS A Slaviero Hotéis inaugura mais um empreendimento de luxo. Trata-se do **Hotel Boutique Vinícola Araucária**, na região metropolitana de Curitiba. O hotel faz parte do complexo que abriga a Vinícola Araucária, cuja sede foi recentemente reformada. Por isso a hospedagem inclui uma visita guiada à famosa produtora de vinhos e seus vinhedos. O empreendimento tem 13 espaçosos chalés, equipados com itens como mesa de trabalho, lareira elétrica e banheira de hidromassagem e possuem *amenities* da marca gaúcha Vinotage. O restaurante Gralha Azul, especializado em pratos da culinária regional, oferece vista privilegiada da Serra da Guaricana. Ξ slavierohoteis.com.br

SOM **CONSCIENTE**

A JBL trouxe para o Brasil a **JBL Authentics 300**, caixa de som portátil com design único, inspirado nos clássicos da marca, e alta performance. Com Google Assistant e Amazon Alexa disponíveis simultaneamente, a caixa possui conexão Wi-Fi e Bluetooth, alto-falante de duas vias com design de radiador passivo – para graves profundos e som nítido – e bateria integrada de até oito horas. Empenhada em reduzir a pegada de carbono em 30% até 2025 e alcançar a neutralidade em 2040, a JBL diminui não só a quantidade de plástico virgem utilizado como também a quantidade geral de carbono do produto. A caixa é fabricada com tecido 100% reciclado, plástico 85% reciclado e 50% de alumínio reciclado, além de possuir embalagem feita com papel de certificação FSC e impresso com tinta de soja. Ξ jbl.com.br | R$ 3.299

SPA PARA OS **CABELOS**

Localizado no Alto de Pinheiros, em São Paulo, o **Mariá Head & Hair Spa** é um verdadeiro refúgio luxuoso para cuidados capilares. O local oferece tratamentos para recuperar e manter a saúde dos cabelos, utilizando tecnologias avançadas, técnicas de reflexologia com óleos essenciais e lavatórios japoneses ergonômicos, que reclinam até 180 graus. Para a temporada de verão, o Mariá lançou o tratamento *Mini Day Summer Glow*. Os benefícios inclusos são aromaterapia personalizada e drenagem linfática, que ajuda a eliminar o excesso de líquidos causadores de inchaço corporal, aliados a uma uma massagem relaxante nos ombros, mãos e pés, que combate estresse e dores musculares. O tratamento inclui um kit Shampoo Força e Hidratação e a Máscara Nutrição e Reparação. Ξ mariaspa.com.br

AROMA EXCLUSIVO

Inspirada em memórias de infância, Dani Fernandes, farmacêutica e especialista em cosméticos, cria produtos que vão além de perfumar. Dani aceitou a parceria com a Endemol Shine Brasil para criar uma identidade olfativa única para o reality show MasterChef Brasil. A coleção ***Bergamota italiana & Ervas finas****, é um testemunho da inovação e da harmonia entre a perfumaria e a culinária. As novidades são quatro produtos de harmonização perfeita de um ambiente, sem interferir no aroma ou sabor da comida. O lançamento conta com home spray neutralizador de odores, feito especialmente para o ambiente da cozinha, que proporciona um perfume sem interferir no alimento; sabonete líquido, também neutralizador de odores com a funcionalidade de retirar os aromas de tempero que ficam nas mãos; difusor que perfuma em tempo integral e pode ser usado além da cozinha; e as velas que foram escolhidas especialmente para harmonizar com pratos e bebidas à mesa, criando um ambiente único, romântico e elegante.*
Ξ lojadanifernandes.com.br

Fotos: Divulgação

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

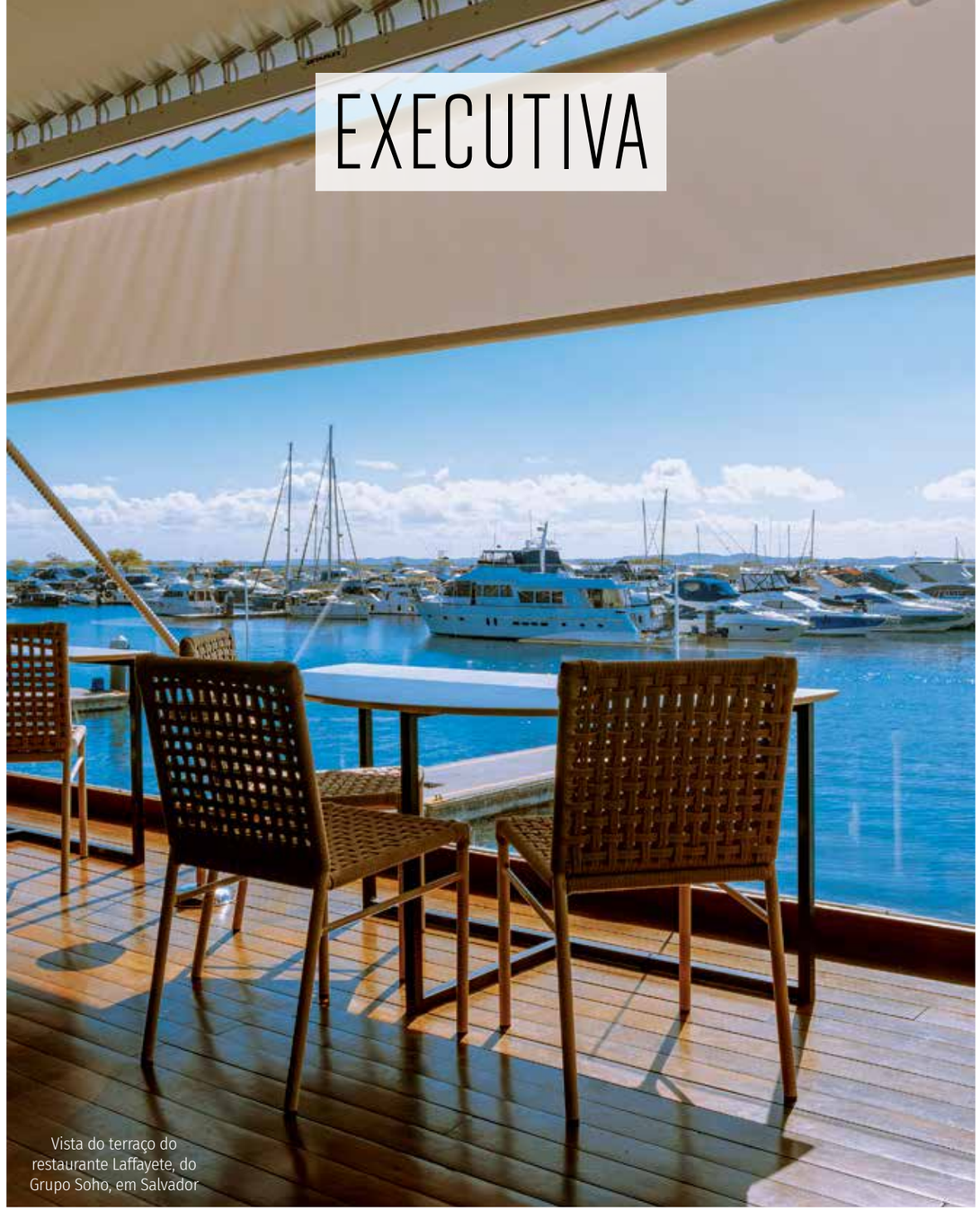
FRUTAS **DA ÉPOCA**

BANANA, GOIABA E MELANCIA SÃO ALGUNS INGREDIENTES DA *TREND SKIN FOOD* QUE ESTÁ INVADINDO A ROTINA DE BELEZA DAS FAMOSAS. CONFIRA ALGUNS ITENS
por Anna Paula Ali

1. **Body splash corporal maracujá, 200 ml, O Boticário** - R$ 69,90 - boticário.com.br
2. **Creme para mãos romã, 60 g, Dani Fernandes** - R$ 59,90 - lojadanifernandes.com.br
3. **Água micelar facial com água de maçã, 120,ml, Kur My Home Spa** - R$ 95 - kurmyhomespa.com.br
4. **Balm labial sabor goiaba, 13,g, Granado** - R$ 40 - granado.com.br
5. **Máscara facial de lichia, Sephora Collection** - R$ 29 - sephora.com.br
6. **Hidratante labial Boquinha Cream Pitaya, Beleza Brasileira** - R$ 37,90 - belezabrasileira.com.br
7. **Sérum anticelulite Caju, 150,ml, L'Occitane au Brésil** - R$ 144,90 - br.loccitaneaubresil.com
8. **Sabonete líquido Guaraná Antárctica, Quem Disse, Berenice?** - R$ 37,90 - quemdisseberenice.com.br
9. **Gel hidratante com óleo de abacate, 200,ml, Eloy** - R$ 14,97 - campelo.instabuy.com.br
10. **Brilho Rollette Glitter Uva Lovers, Avon** - R$ 15,99 - avon.com.br
11. **Sabonete hidratante de pitaya e framboesa, 180,g, Farnesse** - R$ 4,49 - sabonetesfarnese.com.br
12. **Máscara noturna de melancia, 50,g - O Boticário** - R$ 54,90 - boticário.com.br

Fotos: Divulgação. *Preços pesquisados em fevereiro de 2024

EXECUTIVA



Vista do terraço do restaurante Laffayete, do Grupo Soho, em Salvador

Foto: Elder Almeida/Divulgação

70
ENTREVISTA

Karla Felmanas, vice-presidente da Cimed, fala sobre o mercado farmacêutico no Brasil

74
MADE IN BRAZIL

A trajetória de sucesso do Grupo Soho, de Salvador, que completou 25 anos de fundação

PRESSA DE **CRESCER**

*Vice-presidente da **Cimed**, terceira maior indústria farmacêutica do País, **Karla Felmanas** pretende chegar ainda mais longe* por Flávia G Pinho

Era o ano de 1977 quando o casal João e Claudia Marques adquiriu um laboratório farmacêutico no bairro paulistano do Cambuci, com 20 funcionários e apenas seis medicamentos no portfólio. Exatos 47 anos depois, aquela pequena empresa, rebatizada como Cimed, é a terceira maior indústria farmacêutica do País, com faturamento de R$ 3 bilhões e mais de 600 produtos no catálogo, distribuídos para 90% das farmácias brasileiras. Nas mãos da família Marques até hoje, a Cimed tem no comando a segunda geração – João Adibe Marques, filho do casal, ocupa a presidência, enquanto sua irmã, Karla Marques Felmanas, é a vice-presidente. O ritmo deles tem sido impressionante. Enquanto o mercado farmacêutico cresceu 14% no Brasil, em 2022, a Cimed registrou crescimento de 23%, no mesmo ano. Parte desse sucesso se deve a uma estratégia fora do comum no ramo – além de focar em produtos que não dependem de prescrição médica, como simples antigripais e vitaminas que todo mundo tem em casa, a Cimed está bombando nas redes sociais. Desde 2021, quando entrou para o ranking "20 Mulheres de Sucesso", da revista *Forbes*, Karla compartilha sua rotina de executiva e produz conteúdo sobre estilo de vida, relações, maternidade, saúde e bem-estar. Acabou virando influenciadora, com 1,2 milhão de seguidores no Instagram, 648 mil no TikTok e um livro recém-lançado. De seu escritório, na capital paulista, ela conversou com a revista *Azul* e, por chamada de vídeo, contou onde pretende chegar.

A que você atribui o crescimento da Cimed, nove pontos percentuais acima do mercado nacional?
Somos abertos a oportunidades. Nossa linha de consumo, de produtos que não dependem de prescrição médica, é muito forte. Estamos nas casas dos consumidores e nas redes sociais com marcas como Cimegripe, que hoje é líder em sua categoria. Também conta ponto o relacionamento próximo que mantemos com as farmácias. Apesar do crescimento das grandes redes, existem 45 mil pequenos estabelecimentos de bairro em todo o País. Esse tipo de farmácia não vai acabar, porque o brasileiro adora ser atendido com carinho, praticamente carregado no colo. Nas cidades menores elas funcionam até como postos de saúde. Temos um time de 1200 colaboradores, que percorrem essas farmácias pelo menos uma vez por semana, ofertando produtos com preços democráticos, que deixam uma boa margem para o varejista. E sempre dou mais crédito para quem tem bom *score*. Estabelecemos uma relação de confiança, o crescimento tem que acontecer para os dois lados.

Como se compõe o portfólio da Cimed?
Temos apenas oito medicamentos controlados. O restante é composto de uma grande linha de genéricos, produtos que não dependem de prescrição e uma nova linha para estética, a Milimetric Pro, vendida somente para profissionais. Enquanto as multinacionais focam nos itens de alto custo, nossa meta sempre foi oferecer produtos mais acessíveis. Por isso investimos mais nos genéricos do que nos medicamentos de marca, que vão ser naturalmente mais caros. Acreditamos que o segmento de genéricos, no Brasil, ainda tem muito a crescer. Por enquanto, o consumo se limita a 35%, mas chega a 90% nos Estados Unidos.

Qual o segredo para garantir preços competitivos?
A verticalização. Temos uma gráfica própria e todo o desenvolvimento de novas fórmulas acontece no Instituto Claudia Marques de Pesquisa. Ele foi inaugurado quando surgiram os genéricos no Brasil e opera somente para nós, garantindo mais agilidade. Lançar um medicamento leva em torno de cinco anos, entre desenvolvimento da fórmula, os testes e a

Foto: Divulgação

Karla Felmanas, vice-presidente da Cimed: o pequeno laboratório familiar tornou-se o terceiro maior do País

licença da Anvisa. Se eu dependesse de terceiros teria que entrar numa fila – e, caso a primeira fórmula não desse certo, perderia o lugar e teria de começar de novo. É um recurso caro de manter. Investimos mais de R$ 90 milhões por ano para desenvolver nossos produtos, mas vale a pena.

Qual o produto de maior sucesso?
É o antigripal Cimegripe, sem dúvida. No entanto, o hidratante labial Carmed, lançado há cinco anos, virou recentemente um *case* de sucesso, que nos colocou em outro patamar. Os vídeos já tiveram 1,2 bilhão de visualizações.

Como foi isso?
No início, o Carmed era apenas uma evolução da manteiga de cacau, para ser usado em caso de necessidade. Quando o grupo espanhol Sánchez Cano, fabricante das balas Fini, nos procurou, minha filha Juliana, que cuida do setor de inovação, propôs fazermos uma *collab*. Após um ano de desenvolvimento, lançamos o Carmed Fini, com o cheirinho exato da bala, e os consumidores amaram. Em outubro do ano passado, foi a vez do Carmed BFF com glitter. No lançamento, numa *live* com a Larissa Manoela e a Maisa, faturamos R$ 40 milhões em 20 minutos. Faltou produto, as farmácias fizeram fila para comprar. Por ser permitido o uso a partir dos 3 anos de idade, o Carmed tem forte apelo entre crianças e adolescentes.

E a linha Milimetric Pro, qual é sua história?
Pela primeira vez, estamos em contato direto com médicos, biomédicos e dentistas – eles são os consumidores, porque essa linha para preenchimento intradérmico não é vendida em farmácias. Desenvolvemos as formulações com um parceiro na Coreia, onde o produto é usado há dez anos, e já fizemos dois anos de testes em voluntários no Brasil, porque a pele do brasileiro é diferente.

No moderno escritório em São Paulo (no alto), são criados sucessos de vendas, como o Carmed Fini

Fotos: Divulgação

Da fábrica em Pouso Alegre, saem 600 produtos, distribuídos a 90% das farmácias brasileiras

Qual o objetivo da política de patrocínios da marca Cimed?
Atualmente patrocinamos a Seleção Brasileira de Futebol e o Museu de Arte Moderna de São Paulo, mas já tivemos nossa marca em time de vôlei, no Palmeiras, no Cruzeiro, na Pinacoteca... De fato, é um retorno difícil de mensurar, mas acredito que os números do nosso crescimento mostram que ele é importante.

Como foi a decisão de produzir conteúdo para as redes sociais? Foi um projeto pessoal ou faz parte da estratégia de marketing da Cimed?
Tudo o que faço está ligado à Cimed. Tanto que meu perfil é @karlacimed. As redes sociais me permitem ter um canal aberto com o consumidor. Todos os dias divulgo algum dos meus produtos. É bacana para que as mulheres entendam que a gente pode chegar lá se quiser. Não ganhei nada de mão beijada. Meu irmão sempre foi o homem da família, precisei lutar pela minha posição atual. Faço 50 este ano e me sinto tão jovem quanto aos 20. Quem me segue gosta da minha maneira de falar sobre o trabalho em uma empresa familiar, maternidade, relação com os filhos, sexo, casamento e independência financeira.

Ter virado influenciadora de sucesso mudou sua rotina?
Nem um pouco. Mostro como sou na realidade, a maquiagem e o cabelo são os que eu mesma faço no dia a dia, porque o público quer ver pessoas de verdade. Não tenho tempo para ficar repetindo cenas. Uma única pessoa me acompanha, gravando tudo com o celular, mas há casos em que eu mesma gravo. É tudo muito verdadeiro. Estou agora lançando o livro *Oi, Tchurma*, que resume esse conteúdo, e dá até ansiedade de pensar como vou divulgá-lo, porque falta tempo. As entrevistas e gravações de podcasts são encaixadas entre um xixi e outro. Sessões de autógrafos, só nos fins de semana.

O que esperar da Cimed em 2024?
Decidimos entrar em um novo ritmo de aquisições de empresas, com o intuito de ampliar o portfólio. Sei que essa nova fase vai acabar nos tirando do dia a dia da Cimed, mas já temos um time de gestão muito forte e, todos os dias, trabalho para ser substituída em alguma tarefa que fiz ontem. Estamos firmes com o pé no acelerador.

LINHA DO TEMPO

1977
O casal Marques adquire um pequeno laboratório, em São Paulo, o embrião da Cimed

2000
A empresa lança o Cimegripe, atualmente o medicamento mais vendido do portfólio

2004
É inaugurado o Instituto Claudia Marques de Pesquisa e Desenvolvimento

2013
A Cimed inaugura a gráfica própria, em São Sebastião da Bela Vista (MG)

2015
Chega ao mercado o hidratante labial Carmed

2017
João Adibe Marques assume a presidência da empresa

2018
Karla Marques Felmanas chega à vice-presidência da Cimed

2024
É lançada a linha para preenchimento intradérmico Milimetric Pro

Salão do restaurante Soho com vista da Baía de Todos os Santos

Fotos: Elder Almeida e Divulgação

BAHIA DE **TODOS OS SABORES**

***Grupo Soho** domina a cena gastronômica de Salvador com restaurantes que contemplam variadas cozinhas como a asiática, a italiana e até uma hamburgueria* por Marcelo Katsuki

Foi em 1998 que os empresários baianos Karine Queiroz e Jefferson Queiroz, assíduos frequentadores de um dos únicos restaurantes japoneses de Salvador, viram com tristeza a casa encerrar suas atividades. Mas também enxergaram ali uma oportunidade de negócio. Da parceria com o chef Bartô Feitosa nascia, assim, o projeto do Soho, restaurante de culinária asiática que ocuparia a ladeira da Barra, em Salvador. "O nome surgiu durante nossas pesquisas para abrir o restaurante, em um bairro de Nova York chamado Soho", conta Karine. "Um nome sonoro, pequeno e fácil de pronunciar."

Mas o grande desafio na época foi implantar uma casa com gastronomia focada em peixes crus. Segundo Karine, "havia um bloqueio cultural. Nós assumimos o papel de ensinar o consumo da culinária japonesa tradicional para o público baiano, que, até então, tinha bem pouco contato. Por isso tivemos que ser persistentes, acreditar e investir para que o Soho se tornasse referência na cidade".

Tanto empenho valeu a pena: a casa foi premiada por 17 vezes consecutivas como o melhor restaurante japonês da cidade pelo Prêmio Veja Salvador. O sucesso fez com que a casa funcionasse no mesmo endereço até 2003, quando se mudou para a Bahia Marina, ocupando um espaço amplo, com arquitetura moderna e vista aprazível da Baía de Todos os Santos – onde se encontra até hoje. No Soho é possível encontrar pratos tradicionais da cozinha japonesa, mas também peças autorais, como o Sereia Maki, criado pelo chef Marcelo Fugita a pedido da atriz Isis Valverde, enquanto gravava na cidade a série *O Canto da Sereia*. Há também itens que não constam no cardápio, mas que são pedidos por clientes *habitués*, como uma surpreendente farofa, item que foge da culinária japonesa, mas que acompanha bem alguns pratos quentes – além de ser a cara da Bahia.

A empresária Karine Queiroz, sócia do Grupo Soho

EXPANSÃO

Movidos por desafios, os sócios não hesitaram em abraçar novas oportunidades na operação de restaurantes, ampliando o leque de possibilidades ao investir em outros tipos de cozinha. Assim nasceu o Lafayette, depois o Pepo, a D'Pepo Padoca Artesanal, A Taberna e, mais recentemente, o Fira, todos inaugurados entre 2007 e 2023. "Enxergamos uma tendência de crescimento do setor de restaurantes, bares e hospitalidade na Bahia e acreditamos que a experiência é capaz de transformar. E por isso fomos motivados a começar a investir em casas que oferecessem ao público soteropolitano uma vivência única", revela Karine.

Spaghetti ao molho pomodoro com muçarela fresca do Pepo; ao lado, prato de sushi e sashimi do restaurante Soho

25
anos de fundação do Grupo Soho

470
colaboradores em todas as casas

16%
foi o crescimento do faturamento em 2023 em relação a 2022

4 ton.
de frutos do mar são consumidas mensalmente no restaurante Soho

Salão do restaurante Fira, especializado em cozinha grega

O Lafayette, segunda casa do grupo, ocupa um privilegiado sobrado que se debruça sobre a Baía de Todos os Santos e apresenta uma cozinha mediterrânea contemporânea com toques da culinária baiana. Seu nome surgiu em função de sua localização, na Avenida Lafayete Coutinho. O restaurante tem pratos belos e fartos, ótimos drinques e serviço cortês, além da vista encantadora da baía.

Em 2021 nasceu o Pepo, restaurante que une o clássico e o moderno da cozinha italiana, com pratos tradicionais e receitas autorais do chef Peu Mesquita. Essa parceria também rendeu outro empreendimento: a D'Pepo Padoca Artesanal, concretizando o sonho dos sócios de ter uma produção de pães artesanais com fermentação natural.

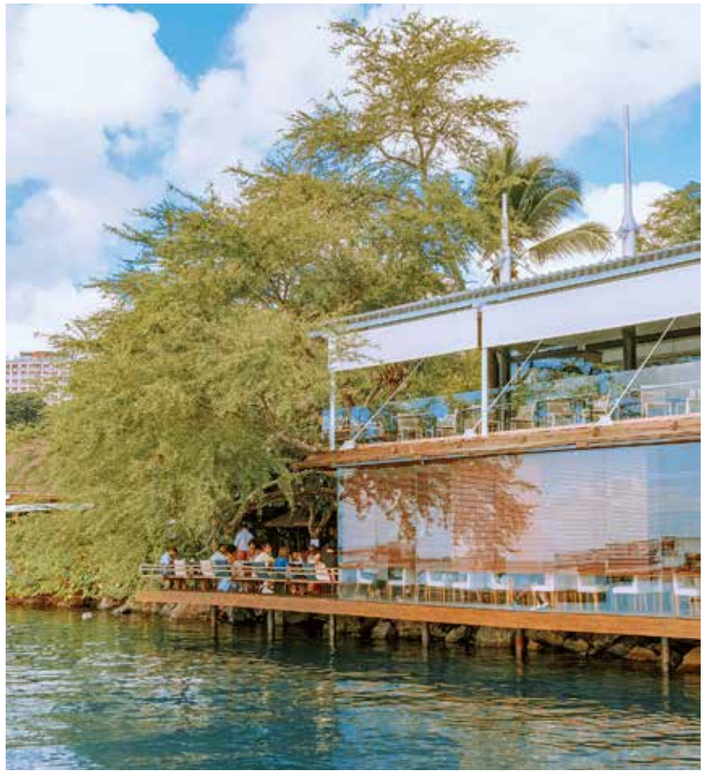
Aberta em 2023, A Taberna foca nas cozinhas portuguesa e espanhola. Localizada ao lado da D'Pepo Padoca, no Horto Florestal, a casa surgiu com receitas "testadas com amigos, em casa, fruto de momentos especiais", conta Karine. Seu nome remete a um ambiente pequeno e aconchegante, perfeito para a apreciação de bebidas e petiscos. Já o Fira Restaurante, inaugurado também em 2023, tem como inspiração a cozinha grega, com destaque para a coquetelaria sofisticada e para a adega com cerca de 500 rótulos à disposição. O espaço tem ambientação inspirada na Grécia e seu nome faz referência à ilha de Santorini, uma das mais badaladas do arquipélago.

Além de restaurantes, o Grupo Soho também atua no segmento de eventos, com espaços flexíveis que comportam de jantares exclusivos a festas, nos salões do Soho e do Lafayette. E como está sempre voltado à expansão, o grupo acaba de inaugurar a Zepp Smash Burgers, uma hamburgueria localizada na Alameda Vert, no Horto Florestal, e planeja também para este ano o Morea, restaurante de *asian fusion*. Com apelo urbano e uma proposta bem diferente, a novidade deve surpreender os soteropolitanos e os turistas que lotam as casas do grupo.

@sohorestaurante

Fotos: Elder Almeida e Divulgação

Pratos do Lafayette; abaixo, vista do deque e do salão do restaurante



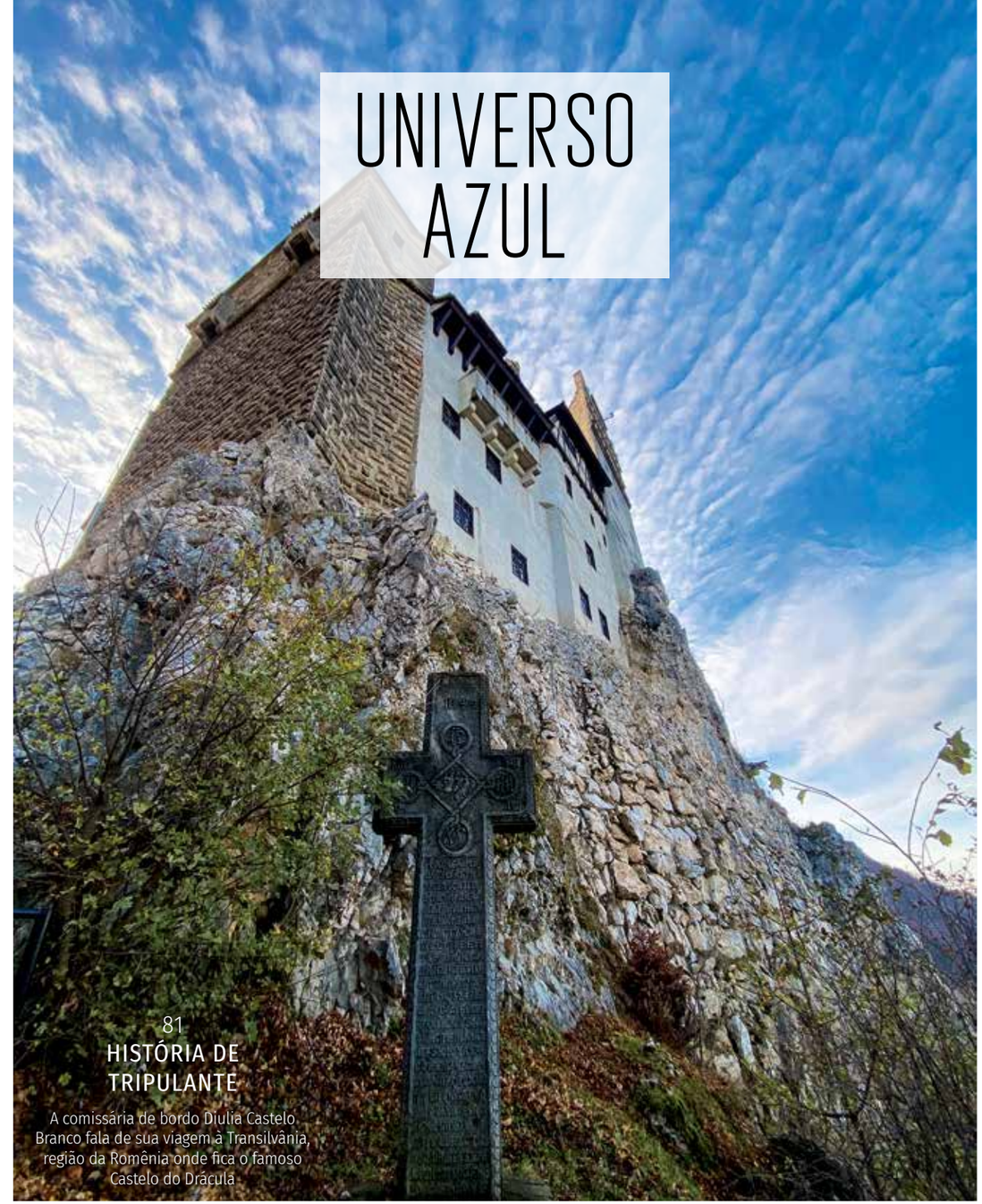
Faça seu login Azul

Conheça os diferentes planos do Clube

Escolha o que mais combina com você

Junte pontos, resgate e aproveite!

Azul



UNIVERSO AZUL

81
HISTÓRIA DE TRIPULANTE
A comissária de bordo Diulia Castelo Branco fala de sua viagem à Transilvânia, região da Romênia onde fica o famoso Castelo do Drácula

82
EXPERIÊNCIA AZUL
Todas as informações que você precisa para um voo tranquilo

83
ENTRETENIMENTO A BORDO
Filmes, séries e variedades na SKY TV ao vivo e as novas produções do cinema no A330

88
NOSSA FROTA
Conheça os dez tipos de aeronaves que voam para os mais de 160 destinos da Azul

Foto: Arquivo pessoal

Tem encomenda pra chegar voando?

Manda pela Azul Cargo Express.

+320 pontos de atendimento

+5 mil cidades atendidas

Serviço expresso para todas as capitais

+80 mil entregas diárias

Procure a loja mais próxima ou acesse nosso site capturando o QR Code.

Azul cargo Express

FÉRIAS NA TRANSILVÂNIA

Uma viagem nos famosos castelos romenos, que inspiraram filmes e histórias de terror

Fotos: arquivo pessoal

Bran Castle, o castelo do Conde Drácula

Desde criança gosto de ouvir histórias assustadoras e de assistir a filmes de terror, gênero que conheci por influência do meu irmão e da minha avó. Sendo assim, cresci fascinada por personagens como Vlad Tepes, príncipe da Valáquia que inspirou a obra *Drácula*, do autor irlandês Bram Stoker, e por lugares como a Transilvânia, região da Romênia. No ano passado, decidi que era hora de realizar o sonho de conhecer esse destino. Durante as minhas férias, embarquei para lá com meu irmão em uma viagem de cinco dias.

Era novembro, um pouco antes do inverno no Hemisfério Norte, mas o frio e a neve já davam as caras por lá, o que deixava os cenários ainda mais charmosos. Da capital Bucareste, onde ficamos hospedados, seguimos para a Transilvânia, a cerca de 270 quilômetros dali. É lá que fica o famoso Bran Castle, conhecido como o castelo do Conde Drácula. A construção fica no topo de um vale, em uma área que faz fronteira com a Valáquia, outra importante região romena. Erguida com pedra e madeira, em 1212, a edificação impressiona com sua arquitetura gótica e seus elementos, como a enorme torre redonda. Apesar da fama e de toda a atenção que atrai, o castelo, um dos cartões-postais do destino, nunca serviu de residência para Vlad, assim como Bram Stoker jamais visitou o lugar, baseando-se apenas em relatos para descrever o cenário de sua obra.

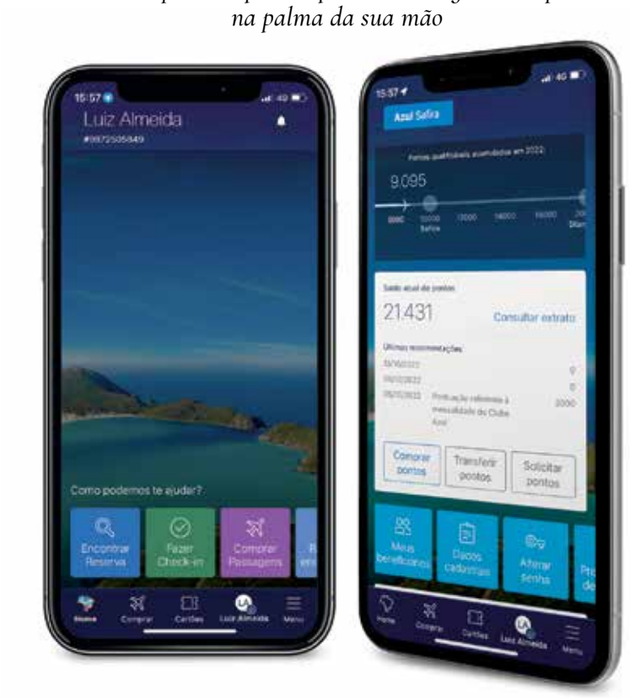
Perto dali, visitamos também Peles Castle, em Sinaia. Construído entre 1875 e 1915. o palácio, onde hoje funciona um museu, ocupa uma área de cerca de 3 mil metros quadrados e tem números superlativos. São 160 quartos, 30 banheiros e diversas salas temáticas, que abrigam um enorme acervo histórico. Reserve algumas horas para visitar os salões repletos de móveis, objetos, pinturas e tapetes, além da espetacular biblioteca. Não deixe de passear nos lindíssimos jardins do lugar, com suas fontes e estátuas de mármore.

Na saída, enquanto comprávamos algumas lembrancinhas para trazer para o Brasil, tivemos uma surpresa: o vendedor falava português fluentemente. Usando apenas uma camiseta em um frio de 4°C, ele nos contou sobre os 12 anos em que viveu em Portugal, enquanto batíamos os dentes. Esse é o tipo de curiosidade que nos mostra a enorme diversidade cultural que existe no mundo. Saí de férias para realizar um antigo sonho e voltei repleta de lembranças e de experiências que ficarão para sempre na memória

Diulia Castelo Branco
Comissária de bordo

APLICATIVO DA AZUL

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



Encontre sua reserva e faça o seu check-in
Administre todos os detalhes como bagagem, marcar ou reservar assentos e adicionar **Espaço Azul.**

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

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

Ônibus Azul
Informações sobre horários e pontos de partidas.

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

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

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

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

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

EXPERIÊNCIA AZUL

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

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

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

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

FALE COM A GENTE
CONTACT US

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

TV AO VIVO

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

SKY DESTAQUES DA PROGRAMAÇÃO

QUE HISTÓRIA É ESSA, PORCHAT?

41 gnt

COPA DO BRASIL

39 sportv

56 Globo

D.P.A.

42 MULTI SHOW

MESACAST

FILMES A BORDO

Confira as melhores produções do cinema em nossos voos

WONKA

JOGOS VORAZES – A CANTIGA DOS PÁSSAROS E DAS SERPENTES

FERRARI

BELEZA OCULTA

TOM & JERRY: O FILME

SHERLOCK HOLMES

Fotos: Divulgação

Azul Fidelidade

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

COMO FUNCIONA?

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

Acesse **voeazul.com.br/br/pt/programa-fidelidade** e cadastre-se gratuitamente no Programa!

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

Fique ligado: a partir de 1º de abril de 2024 suas formas de acumular pontos qualificáveis irão mudar, acesse e fique por dentro do novo regulamento:
https://www.voeazul.com.br/br/pt/programa-fidelidade/novo-programa

OUTRAS FORMAS DE ACUMULAR PONTOS

Clube Azul · *Comprar pontos* · *Transferir pontos* · *Renovar pontos*

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS

Ganhe pontos mesmo sem voar e transforme suas compras em pontos

Esfera_ · livelo · CAIXA · C6BANK · All Accor Live Limitless · Magalu · inter · Itaú · PortoBank · Casas Bahia · ai · Sicredi · SICOOB

JUNTAR PONTOS

Clube Azul, Cartão Azul Itaú, Bancos e Cartões, Compra de Pontos, Renovação de Pontos Expirados e Transferência de Pontos entre contas

USAR PONTOS

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

CONFIRA TODAS AS REGRAS NO SITE VOEAZUL.COM.BR/BR/PT/PROGRAMA-FIDELIDADE

Clube Azul

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

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

ENTRE PARA O CLUBE AZUL

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

CONHEÇA NOSSOS PLANOS	Clube 1.000	Clube 2.000	Clube 5.000	Clube 10.000	Clube 20.000
Pontos ganhos por mês	1.000 pontos	2.000 pontos	5.000 pontos	10.000 pontos	20.000 pontos
Promoções exclusivas	✓	✓	✓	✓	✓
Maior validade dos pontos	3 anos	3 anos	3 anos	Não expiram	Não expiram
Bônus nas transferências do seu cartão de crédito	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 20% após 12 meses	5% após 6 meses 20% após 12 meses
Transfira e receba pontos free entre contas	✓ (após 6 meses de adesão)	✓ (após 6 meses de adesão)	✓ (após 6 meses de adesão)	✓ (após 6 meses de adesão)	✓ (após 6 meses de adesão)
Pontos para upgrade de categoria	100 pontos qualificáveis por mês	200 pontos qualificáveis por mês	500 pontos qualificáveis por mês	1.000 pontos qualificáveis por mês	2.000 pontos qualificáveis por mês
Upgrade de categoria	-	-	-	Safira	Diamante
Total de pontos acumulados em 12 meses	12.000 pontos	24.000 pontos	60.000 pontos	120.000 pontos	240.000 pontos
Quantidade de Destino Favorito	1	1	1	2	2
Pontos Bônus acumulados com Destino Favorito	50%	50%	50%	100%	100%
Pagamento (anual 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

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

PRODUTOS Aqui a gente cuida de toda a sua viagem

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

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS

Walt Disney World Resort Flórida

Universal Orlando Resort

CANAIS DE VENDAS

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

LOJAS AZUL VIAGENS

São Paulo
- Araçatuba - Centro
- Araraquara - Centro
- Barretos - North Shopping Barretos
- Barueri - Centro Comercial Alphaville
- Bauru - Jardim Aeroporto
- Campinas - Shopping Parque das Bandeiras
- Campinas - Shopping Dom Pedro
- Campinas - Cambuí
- Campinas - Shopping Galerias
- Cotia - Shopping Granja Viana
- Dracena - Centro
- Franca - Shopping Franca
- Indaiatuba - Shopping Jaraguá
- Itu - Shopping Itu
- Jaú - Vila Nova
- Jundiaí - Max Shopping
- Jundiaí - Unit Mall
- Limeira - Centro
- Marília - Banzato
- Mogi-Guaçu - Guaçu Mall
- Paulínia - Paulinia Shopping
- Piracicaba - Shopping Piracicaba
- Presidente Prudente - Vila Santa Helena
- Ribeirão Preto - Novo Shopping
- Ribeirão Preto - Ribeirão Shopping
- Santa Bárbara do Oeste - Shopping Tivoli
- Santana de Parnaíba - Alpha Burle Marx
- Santo André - Grand Plaza Shopping
- Santos - Shopping The Blue
- São Bernardo do Campo - Shopping São Bernardo Plaza
- São Caetano do Sul - Santa Paula
- São Carlos - Centro
- São Jose do Rio Preto - Shopping Rio Preto
- São José dos Campos - Center Vale Shopping
- São Paulo - Jardins
- São Paulo - Mooca
- São Paulo - Morumbi
- São Paulo - Shopping Eldorado
- São Paulo - Shopping Ibirapuera
- São Paulo - Shopping Villa Lobos
- Sorocaba - Shopping Esplanada
- São Paulo - Tatuapé
- Valinhos - Shopping Valinhos

Alagoas
- Maceió - Galeria Intercity

Amazonas
- Manaus - Nossa Senhora Das Graças

Bahia
- Salvador - Pituba

Ceará
- Fortaleza - Shopping Ouro Verde

Distrito Federal
- Brasília - Setor Sudoeste

Espírito Santo
- Vitória - Praia do Canto

Goiás
- Aparecida de Goiânia - Shopping Buriti
- Catalão - Setor Central
- Goiânia - Marista
- Itumbiara - St. Central
- Rio Verde - Centro
- Trindade - Vila Padre Eterno

Mato Grosso
- Cuiabá - Jardim Cuiabá
- Sinop - Centro Comercial

Mato Grosso do Sul
- Campo Grande - Royal Park

Minas Gerais
- Araxá - Centro
- Belo Horizonte - Castelo
- Belo Horizonte - Minas Tênis Clube
- Belo Horizonte - Minas Shopping
- Belo Horizonte - Shopping Cidade
- Belo Horizonte - Belvedere
- Belo Horizonte - Shopping Boulevard
- Betim - Partage Shopping
- Contagem - Eldorado
- Contagem - Shopping Contagem
- Divinópolis - Centro
- Divinópolis - Pátio Shopping Divinópolis
- Governador Valadares - Centro
- Ipatinga - Horto
- Juiz de Fora - Independência Shopping
- Lagoa Santa - Vila Joana D'arc
- Montes Claros - Shopping Ibituruna
- Pará de Minas - Centro
- Poços de Caldas - Partage Poços de Caldas Shopping
- Sete Lagoas - São Geraldo
- Uberaba - Shopping Uberaba
- Uberlândia - Uberlândia Shopping
- Uberlândia - Center Shopping Uberlândia

Pará
- Belém - Nazaré

Paraíba
- Campina Grande - Catolé
- João Pessoa - Tambaú

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

Pernambuco
- Caruaru - Caruaru Shopping
- Recife - Shopping Recife
- Recife - Shopping Rio Mar

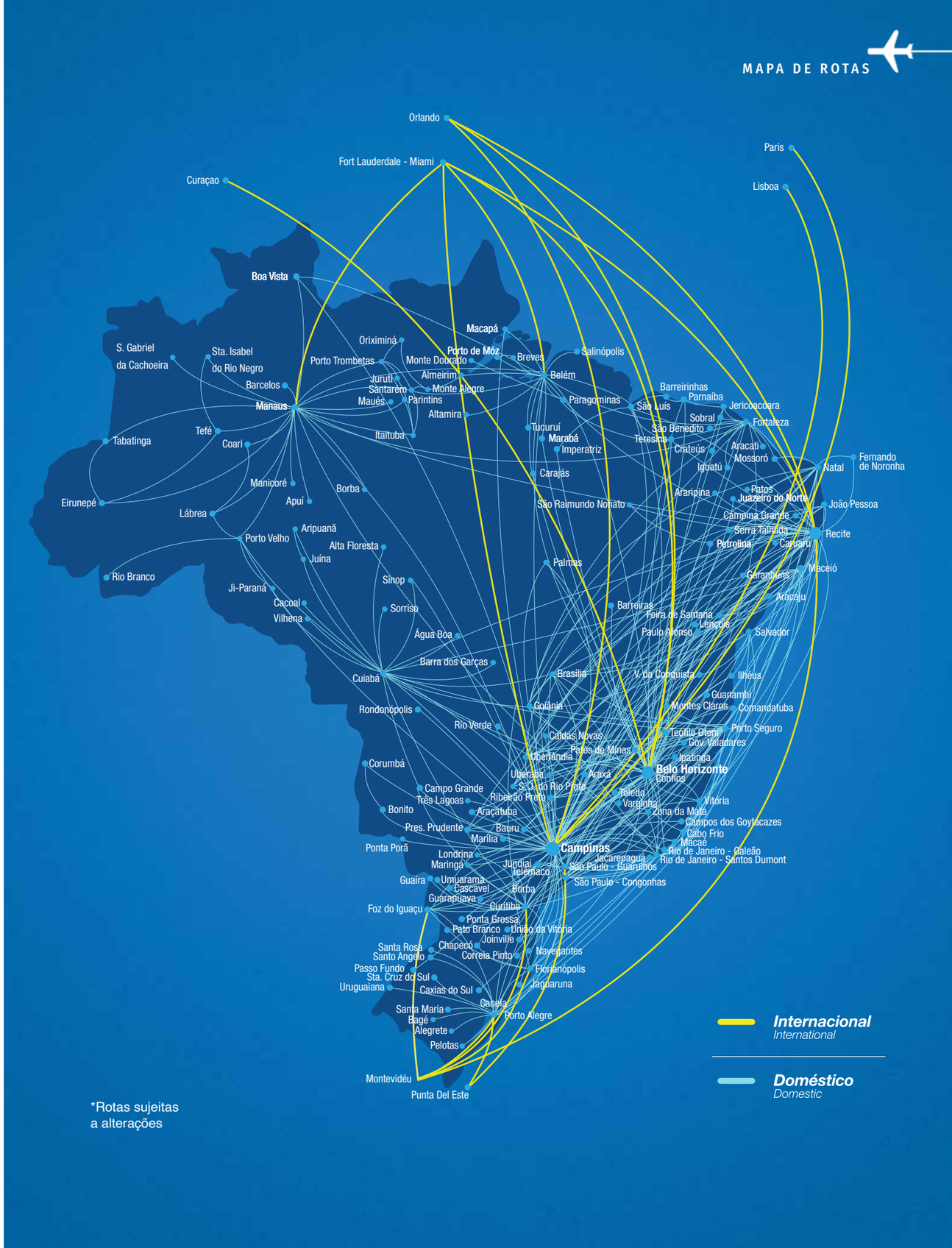
Rio de Janeiro
- Rio de Janeiro - Citta Office Mall Barra da Tijuca
- Rio de Janeiro - Copacabana

Rio Grande do Norte
- Natal - LH Mall

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

Santa Catarina
- Florianópolis - Centro
- Joinville - América

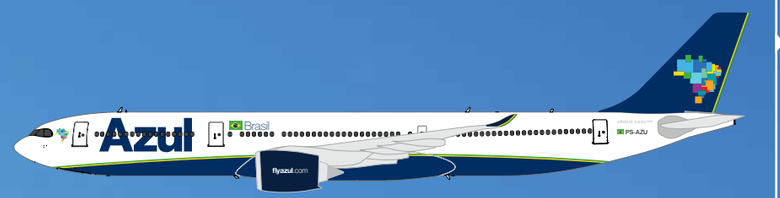
Flórida
- Orlando - 7061 Grand National Dr



*Rotas sujeitas a alterações

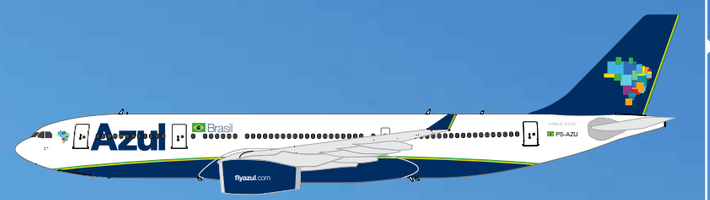
COM ELAS O CÉU FICA **MAIS AZUL**

Conheça os modelos das **mais de 150 aeronaves** que fazem parte da nossa frota



AIRBUS A330NEO

Total de aeronaves: **5**
Comprimento: **63,7 m**
Envergadura: **64 m**
Alcance médio: **12.130 km**
Total de assentos: **298**



AIRBUS A330CEO

Total de aeronaves: **4**
Comprimento: **59 m**
Envergadura: **60,3 m**
Alcance médio: **12.300 km**
Total de assentos: **264 | 235**

AIRBUS A321NEO

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

AIRBUS A320NEO

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

EMBRAER E195 E2

Total de aeronaves: **20**
Comprimento: **41 m**
Envergadura: **35,12 m**
Alcance médio: **5.550 km**
Total de assentos: **136**

EMBRAER E195

Total de aeronaves: **45**
Comprimento: **38,65 m**
Envergadura: **28,72 m**
Alcance médio: **2.593 km**
Total de assentos: **118**

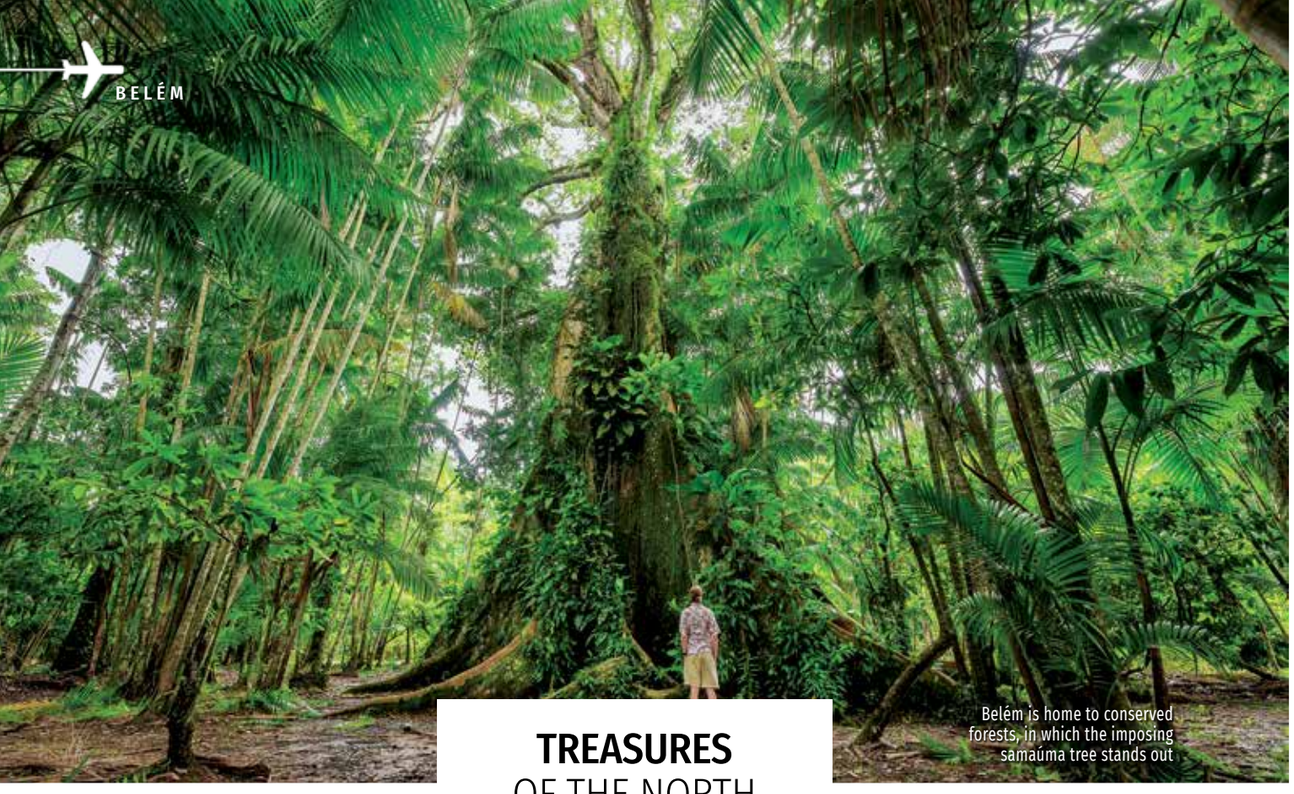
ATR72-600

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

CESSNA GRAN CARAVAN

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

Além das aeronaves acima, a Frota Azul também possui dois aviões **Boeing 737-400** para transporte de cargas e duas aeronaves **Pilatus PC-12/45** para auxílio operacional



Belém is home to conserved forests, in which the imposing samaúma tree stands out

TREASURES OF THE NORTH

*The Capital of Pará, **Belém** unites the gastronomic and cultural riches of the Amazon and drives tourism in the neighboring Ilha do Marajó and Salinópolis*

by **Felipe Seffrin**

photos **Ariel Martini**

The sun has not even peeped over the Amazon horizon yet and the Açaí Fair is already in full swing, close by the Ver-O-Peso Market, in the heart of Belém do Pará. Countless boats arrive from the islands loaded down with baskets full of the purplish fruit cheek by jowl with other boats supplying fresh fish and all types of shrimp, from river and sea, to the market, where a kilo can be had for just 10 reais. This Amazonian ciranda takes place every day and is the synthesis of the riches of Pará: an abundance of flavors, colors, smells and sounds.

At Ver-O-Peso, the beauties and delights of Belém and all of Pará are concentrated in a labyrinth of tents and stalls in a very organized Brazilian chaos. There, residents shop for fish, seafood and fruit from the Amazon, workers stop by for a quick snack or meal before returning to work, and tourists are enchanted by handicrafts and an impressive range of flour, nuts, potions, herbs and spices.

In addition to Ver-O-Peso, Belém has other must-see stops. Right there in the Center, just a few meters away, is the neoclassical Sé Church, where millions of people come together for the Círio de Nazaré celebration in October. In the same area are the Museum of Sacred Art, housed in a 17th-century baroque building; the Museum of Modern Art, in a mansion known as the house with 11 windows; and Forte do Presépio, the first landmark of Belém on the banks of Guajará Bay, overlooking Ver-O-Peso and a museum of Marajoara and Tapajonic art, with ancient pieces.

Other attractions in Belém include the Basilica of Our Lady of Nazareth, a religious temple and the final point of the Círio procession for the saint considered Queen of the Amazon — to make the most of the visit, ask for a free guided tour at reception. And anyone who likes precious stones must visit the Museu de Gemas do Pará, with a (million-dollar) collection of crystals, quartz and other precious things to see and buy.

You can have greater contact with nature at the Museu Paraense Emílio Goeldi Zoobotanical Park, simply known as Parque Goeldi. With 5.6 hectares of vegetation, the place is home to more than 800 species of plants, including samaúmas, guajarás and palm trees. Agoutis run wild through the forest, and you can also see birds, reptiles and even jaguars when walking through the zoobotanical space. The site houses a museum that tells the story of the formation of the Amazon, with a collection ranging from fossils from the Paleozoic era to items from indigenous nations.

GASTRONOMY

A mandatory stop in Belém, Estação das Docas is a former port revitalized in 2000 as a cultural space bringing together gastronomy, culture, fashion and events. There are 500 meters of riverfront where tourists and residents gather to enjoy the sunset and eat and drink well while listening to live music. In the restaurant complex, one of the highlights is Amazon Beer, a local craft brewery with flavors such as Amazon Açaí Stout and Bacuri Fruit Beer. To eat, tacacá pastries, crab drumstick and catfish with jambu rice.

In the Umarizal neighborhood, it is at Ver-O-Açaí, a traditional restaurant owned by businessman Maurício Façanha, that all the flavors of Pará come together. "When I opened the restaurant, I had two words in my head: cuisine and culture," says Maurício. He combined two others — Ver-O-Peso (the main tourist attraction) and Açaí (the main food) — to create a gastronomic and cultural space, bringing together the beauties and delights of Pará. Works of art such as ceramics, handicrafts, photographs and paintings adorn the space. The menu includes traditional fried fish with açaí and different recipes with fry, fresh pirarucu, sea bream or fish and seafood.

Eating well is also on the menu at Apoena Cultural Space, but with a difference: There, music from Pará is one of the stars. In addition to a menu replete with the best of local cuisine, such as tacacá, maniçoba, Pará rice and stew, Apoena welcomes musicians for live performances of brega, carimbó, guitarrada and Pará music, in parties that go on into the early hours and are even better with drinks made with jambu cachaça.

COMBU ISLAND

Formed by 42 islands shaped by rivers, streams and canals, Belém's most genuine contact with the Amazon remains in its island part. It is on islands such as Cotijuba, Mosqueiro, Outeiro and das Onças, on short boat trips, that many Belem residents enjoy their days off. Among so many options, Ilha do Combu is one of the most sought-after destinations due to the wide choice of restaurants with local cuisine amidst a bucolic landscape.

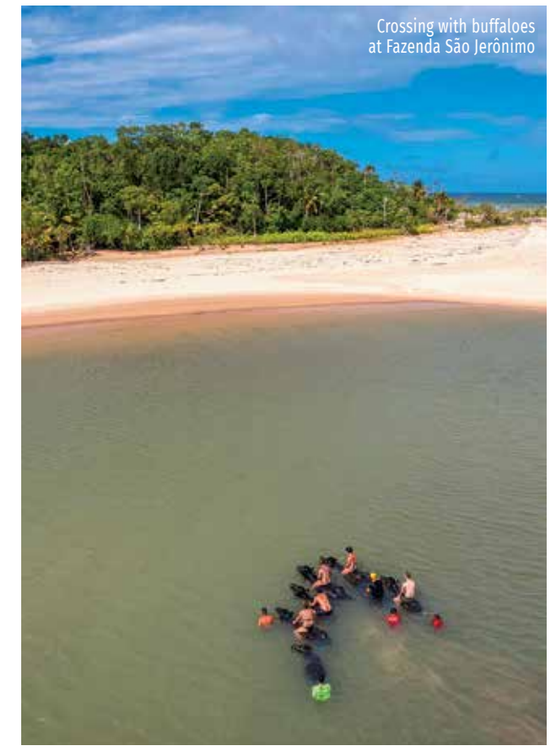
Established over 40 years ago, Saldosa Maloca is one of the most famous restaurants in Combu, on the banks of the Guamá River, with a great view of Belém. There, you can bathe in the river, stroll among gigantic samaú trees and eat very well, especially the crab legs, the delicious fish cake and jambu and, since we are in Pará, fried fish with freshly made açaí — and don't even think about eating açaí with powdered milk!

The democratic Combu island has other restaurant options, from the simplest to the most refined. There, you can go hiking and do water sports, such as kitesurfing and canoeing or simply bathe at the riverside lidos. But the trip is not complete without a visit to Casa do Chocolate Filha do Combu. In addition to a practical class on artisanal chocolate production, you can visit the facilities where cocoa is prepared and enjoy freshly milled hot chocolate or a spectacular brigadeiro sweet.

MARAJÓ ISLAND

"I like to define Marajó as a feeling. And living Marajó is to sharpen all the senses: it's listening to and dancing the carimbó, seeing our graphics, petting the buffalo, eating our delicacies...," says Gabriela Gouvêa, from Fazenda Mironga, in Soure, on Ilha do

Bucolic landscape at Barra Velha beach, in Soure



Crossing with buffaloes at Fazenda São Jerônimo

Estação das Docas, a must-see in Belém

The richness of Marajoara ceramics

Sunset at Guajará Bay, which laps Belém

Marajó, two hours by boat from Belém. At Mironga, visitors can have their first contact with the buffalo, part of Marajó heritage. You can pet the animal, milk the females, ride on almost 1 ton of pure mass, and enjoy a feast of buffalo milk cheese and sweets.

The buffalo is, without a doubt, one of the main attractions of Marajó. The story goes that a vessel carrying animals from India sank at the mouth of the Amazon River, and the buffalo that survived found a new home in the flooded fields of Marajó. Nowadays, there are more than 700 thousand heads, with three buffaloes for each resident of the 16 municipalities of Marajó Island. "Buffaloes are part of our identity, our culture and gastronomy. We can't imagine what the island would be like without them," highlights tour guide Daniele Cordeiro.

At Fazenda São Jerônimo, the experience with the buffaloes takes on an adventurous atmosphere with a tour that includes an ecological trail and a boat trip through streams flowing into the sea, revealing a beach that is as paradisiacal as it is isolated. It is no surprise that the third edition of the reality show No Limite was recorded there in 2001. The highlight of the tour, without a doubt, is a water crossing with buffaloes, where you can swim with these giants who love being underwater — something that goes down very well in the Amazonian heat.

But Marajó is more than just buffalo. To this day, the local culture lives and values the influences of the Marajoara civilization, which inhabited the region between 400 and 1400 A.D. It is most especially in the ceramics and the traced lines of the Marajoaras that past and present come together through the hands of masters such as Ronaldo Guedes, from Ateliê Arte Mangue Marajó, and by so many artisans trained by the Mãos Caruanas project.

Much more recent, the carimbó culture is another local pride celebrated in particular on Saturdays, at the Tambores do Pacoval headquarters. The rhythm, which mixes African roots with indigenous and Portuguese influences, has a strong drumbeat, and in the carimbó circles, tourists and locals, barefoot and in colorful, full skirts, mix in a joyful dance. "Marajó is our Pará Amazon, a perfect destination for experience tourism," boasts Simone Pereira, president of Rede Feminina Viva Marajó.

SALINAS

"A lot of people think that because we're in the Amazon, there's nothing more than the river here. But we also have beautiful beaches," boasts Sergio Rodrigues, from Loc-Mil, who left everything behind and moved to Salinópolis — Salinas, as it's known — upon realizing the region's tourism potential. Around 180 km from Belém, a journey of just over 3 hours by car (or half an hour with Azul from the capital of Pará), the beach destination has developed at a rate that impresses even local residents.

Keeping the appropriate proportions, Salinas follows in the footsteps of other paradisiacal Brazilian tourist destinations, such as Jericoacoara or Porto de Galinhas, already "discovered" by tourists and with more consolidated infrastructure. The long beaches with white sand and warm waters, the dunes framing the landscape, the coconut groves and the embracing sun, however, are already popular — very popular — among people from Belém, especially in July and December.

Among the activities, riding a buggy, bib or quad bike through the dunes and the Atalaia, Farol Velho and Corvina beaches are not to be missed. The calm waters are also inviting for boat or jet-ski and the winds are favorable for sports such as windsurfing. But you need to be aware of the rhythm of the tides. And some go to relax by the pool, do activities with the family at Premium Resort, or have fun at Acqualand. Whatever the plan, tourists will be well served by the cultural, gastronomic and natural richness of the giant known as Pará.

WHEN TO GO

Belém is hot all year round, but it is good to be aware of the rain: January to May is rainier, with passing or heavier precipitation. The period with the least rain is between August and November, which coincides with the main local festival, the Círio de Nazaré, which always takes place in October.

Azul viagens
from 10 installments R$ 384,80 without interest
ou R$ 3.848,17 in cash per person
BELÉM E ILHA DO MARAJÓ
3 nights at Hotel Princesa Louçã + 2 nights at Hotel Marajó + round-trip transfer + speedboat to and from Soure + Belém city tour + excursions in Marajó + round-trip airfare
Departure on 08/14/24 (from Brasília)
*subject to availability. Prices subject to change without notice
azulviagens.com.br / 4003 1181

Rua da Aurora, in Recife, known for being the first street to receive the sun's rays

SWEET PERNAMBUCO

Land of frevo, maracatu and delicious desserts, the sister cities of Olinda and Recife hold a prominent place among the best destinations in Brazil, mixing colonial history, urban legends, popular festivals and unmissable excursions

by **Manu Sombra**

photos **Adriano Kirihara**

In the documentary Retratos Fantasmas, director Kleber Mendonça Filho books a ride through an app, and the driver disappears in the middle of the trip, with the steering wheel driving itself through the streets of Recife. Those not from Pernambuco may not realize it, but the scene speaks to local life. Around here, it is common to hear reports of Galega de Santo Amaro, a female ghost who hitches rides from motorcyclists near the cemetery and disappears along the way while the man still feels her arms around him.

Recife's imagination is populated by other frightening legends, such as that of Perna Cabeluda, a hopping limb that kicks and trips people up in the early hours, and that of Papa-Figo, a kind of Old Man carrying a Sack who steals and eats the livers of little children. Its reputation as the land of lost souls — romanticized by Gilberto Freyre in the 1955 book Assombrações do Recife Velho — is such that nowadays it even inspires tours. On the Haunted Recife tour, actors take you on a night tour of historic mansions and streets, with plenty of scares.

But don't be fooled: the capital and its neighbor, Olinda, pulse like no other city on the Brazilian coast. Land of frevo, maracatu and brega, both cities have their glory days when carnival invades their streets with enchanted characters and giant effigies, but there are many other reasons to want to disembark at Recife International Airport at any time of the year. Some fill the palate with the flavor from the sugar cane mills and are a legacy of the golden age of sugar cane: the famous Pernambuco desserts.

This list includes guava roulade and Cartola (a sweet with fried banana, melted cheese and cinnamon) are the best known beyond the borders separating the state from the rest of Brazil. There is also the traditional Pernambuco Wedding Cake, which contains wine and candied fruits and shines like an illustrious guest at local weddings and bakeries. Another was named after the traditional family that invented the recipe: Souza Leão Cake, the perfect union of two classic ingredients from Portuguese confectionery and Brazilian indigenous cuisine, egg yolks and cassava, plus the freshness of coconut milk. Try one at the famous Cafeteria Alto da Sé, in Olinda.

The genius of local cuisine stems from this ability to adapt to new flavors and appreciate regional ingredients. In the bars and restaurants of the sister cities, the experiments move between the sea and the hinterland, bringing to the table delicacies such as sururu — a type of mussel common on the northeastern coast — in coconut milk and the traditional sun-dried meat, cured and salted hinterland style. The latter is used to make arrumadinho, an essential dish in local bars that also combines black-eyed peas, rice, vinaigrette and farofa.

In terms of flavor, Recife's restaurants certainly roll out the welcome mat. At Arvo and Ca-já, their specialties look to international cuisine for preparation and elements to enhance local ingredients, such as cashew, squid, coalho cheese and goat. At Chica Pitanga, the menu invites you to stroll through Brazilian flavors with Portuguese touches, while Chicama offers a Japanese-Peruvian fusion. To try seafood, the tip is to go to São Pedro Restaurante, in Pátio de São Pedro, or to Oficina do Sabor, which operates out of a charming mansion on Rua do Amparo, in Olinda.

BEAUTIFUL LOCATION

The restaurant's balcony has a privileged view second only to one other below. Legend has it that the navigator Duarte Coelho was largely responsible, back in 1535, for naming the town that would become an icon of northeastern culture. "O, a beautiful (linda) location to build a town!," the Portuguese is supposed to have exclaimed from the top of the hill where the Mirante da Igreja da Sé now stands. Designated as a World Heritage Site, the city has also become a beautiful location for street carnival — for many, no other in Brazil can compare.

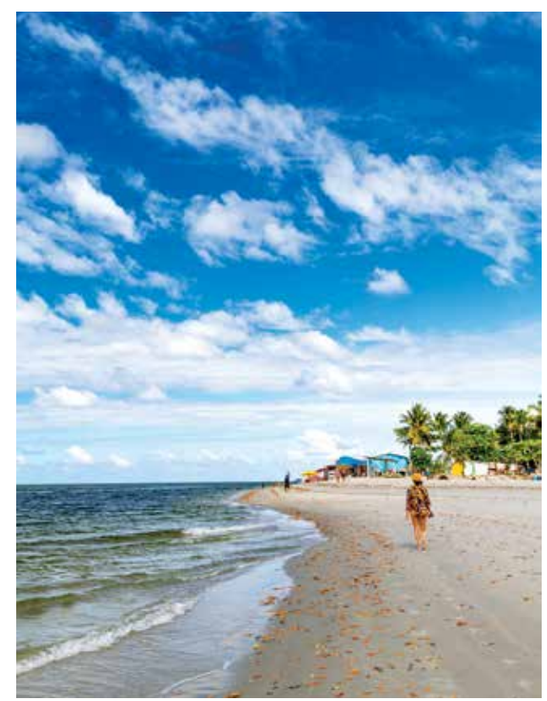
Every year, starting in September, the groups begin their rehearsals and, some five months later, a sea of people takes to the streets and hills. When you arrive at this time, you will be able to follow the orchestras and get lost in the back-and-forth of the blocos, bois, ursas and troças, carnival satires that explain a lot about the spicy soul of the people of Pernambuco. To the sound of wind instruments and maracatu drums, with luck, you will see the flirtatious Homem da Meia Noite (Midnight Man), a giant effigy who is a mystical character from Candomblé. Or a Caboclo de Lance (a warrior figure), a character from folklore with Afro-Indigenous origins and religious influences, who wears colorful fringed garb and wields a spear and rattles.

After the festivities, Olinda returns to "the peace of the monasteries of India," as immortalized by Alceu Valença in the song of that name dedicated to the city where he lives part of the year — his house has become a tourist attraction, as well as the two-story Casa Estação da Luz house, a cultural space designed by the artist which opened in 2021. The calm of an inland city with the freshness of the sea breeze is an invitation to discover the sacred art of the Monastery of São Bento and the Convent of São Francisco, where baroque painted tiles date from the early 18th century.

BETWEEN RIVERS AND CANALS

In Recife, one of the best ways to dive into the past is to take a catamaran along the Capibaribe River, which offers several tours daily. The geography favors river travel: built on three islands crisscrossed by rivers and surrounded by mangroves, the capital and its urban layout reflect the period of the Dutch invasions in the 17th century and the vision of then Governor Mauricio de Nassau. Determined to transform Recife into a modern city, he drained land and built canals, dikes, bridges and palaces.

The semi-detached houses on Rua da Aurora are vaguely reminiscent of those in Amsterdam, while the palaces and church towers remind us of the strong influence of Portuguese colonization. The worn facade of Cinema São Luiz, one of the last operating outside large shopping malls, evokes the times when Recife once had more than 50 cinemas.



Olinda Historic Center. Right, Itamaracá Island

Temple Courtyard at Oficina Francisco Brennand

Fort Orange, on Itamaracá Island

A highlight of the tour is when the boat approaches the Francisco Brennand Sculpture Park, designed in the 1990s by the artist from Pernambuco, and its imposing Crystal Tower. Disembark at Marco Zero, where the big Carnival celebration is held and, before losing yourself in the streets of the Historic Center, visit the Palácio do Comércio de Pernambuco. This cultural space was originally a sugar trading exchange.

The walk will reveal synagogues, baroque churches and true temples to Pernambuco music, such as the Chico Science Memorial, dedicated to the exponent of the mangue beat movement, and the Gonzagão Memorial, which tells the story of Luiz Gonzaga, King of Baião. In the largest of them, Paço do Frevo, the different varieties of the musical rhythm, which is also a dance step rooted in capoeira, is explained in interactive scenes and documentaries. Plus, the mansion offers a great view of the Recife Antigo neighborhood.

Take some time (or several afternoons) to explore the extensive seafront of Boa Viagem, a picture postcard that brings together bars, restaurants and a craft fair with typical food and cultural presentations. Another unmissable trip is to Bairro da Várzea, where mansions from the sugar baron era hide away in the Atlantic Forest. You can also enjoy spaces dedicated to culture such as Francisco Brennand Ceramic Workshop, a studio museum created by the artist where the family pottery was located. The place preserves its own mythology between warehouses and gardens, one of which was designed by Burle Marx. A few minutes away is the Instituto Ricardo Brennand, created by Francisco's art collector and cousin, which brings together the largest collection of paintings by the Dutchman Frans Post, the first to portray panoramas in the Americas. There are also medieval sculptures, tapestries and armor.

FROM IGARASSU TO ITAMARACÁ

Still in the metropolitan region, the trip is rounded off with a dip in the sea in Igarassu, an hour's drive from Recife. Try a day at Catamaran Praia, a beach club with a bar and restaurant, chalets and speedboats to explore the natural pools formed at low tide and Coroa do Avião, an extensive sandbank ideal for a dip. The tour includes a stop at Itamaracá Island, known for being the birthplace of ciranda and the land of Lia de Itamaracá. It's worth anchoring to visit Fort Orange, a strategic point on the Pernambuco coast during Dutch rule.

If the intention is to include a few hours of cultural tourism, Igarassu lives up to neighboring Olinda and Recife. One of the first settlements in Brazil after the arrival of the Portuguese, the city has managed to maintain an Iphan (National Historic and Artistic Heritage Institute) listed architectural and landscape complex, a pinacotheca with panels and paintings from the 17th century and the Church of Saint Cosme and Saint Damião, construction of which began in 1535. According to Iphan, it is the oldest religious site still in operation in Brazil.

Azul viagens
from 10 installments
R$ 333,60 without interest
or R$ 3.336,00 in cash per person
RECIFE
7 nights at Hotel Atlante Plaza with breakfast + round-trip transfer + Recife and Olinda City Tour + round-trip airfare
Departure on 06/15/24 (from Belo Horizonte)
*subject to availability. Prices subject to change without notice
azulviagens.com.br / 4003 1181

IN A HURRY TO GROW

*Vice-CEO of Cimed, the third largest pharmaceutical company in the country, **Karla Felmanas** intends to go even further.*

by Flávia G Pinho

Karla Felmanas, vice-CEO of Cimed: the small family laboratory became the third largest in Brazil

Photo: Disclosure

It was 1977 when João and Claudia Marques acquired a pharmaceutical laboratory in the São Paulo neighborhood of Cambuci, with 20 employees and only six medications in their portfolio. Exactly 47 years later, that small company, renamed Cimed, is the third largest pharmaceutical industry in Brazil, with revenue of BRL3 billion and more than 600 products in the catalog, distributed to 90% of Brazilian pharmacies. In the hands of the Marques family to this day, the second generation is now in charge at Cimed – João Adibe Marques, the couple's son, is CEO, while his sister, Karla Marques Felmanas, is the vice-CEO. Their pace has been impressive. While the pharmaceutical market grew 14% in Brazil in 2022, Cimed recorded growth of 23% in the same year. Part of this success is due to a strategy that is unusual in the industry – in addition to focusing on products that do not require a doctor's prescription, such as simple cold medications and vitamins that everyone has at home, Cimed is booming on social media. Since 2021, when she was ranked among Forbes magazine's "20 Successful Women", Karla has shared her executive routine and produced content about lifestyle, relationships, motherhood, health and well-being. She became an influencer, with 1.2 million followers on Instagram, 648 thousand on TikTok and a recently released book. From her office in São Paulo city, she spoke to Revista Azul and, via video call, told us where she intends to go.

To what do you attribute Cimed's growth, nine percentage points above the Brazilian market?

We are open to opportunities. Our consumer line, of products that do not require a medical prescription, is very strong. We are in consumers' homes and on social media with brands like Cimegripe, which is now the leader in its category. The close relationships we maintain with pharmacies also help. Despite the growth of large chains, there are 45 thousand small neighborhood establishments across Brazil. This type of pharmacy will not go away because Brazilians love good service, practically carried like a baby. In smaller cities, they even function as health centers. We have a team of 1200 employees who visit these pharmacies at least once a week, offering products at democratic prices, leaving a good margin for the retailer. And I always grant more credit to those with a good score. We have established a relationship of trust, and growth has to happen on both sides.

What is Cimed's portfolio made up of?

We only have eight controlled medications. The rest is made up of a large line of generics, products that do not require a prescription, and a new line for aesthetics, Milimetric Pro, sold only to professionals. While multinationals focus on high-cost

items, our goal has always been to offer more affordable products. Therefore, we invest more in generics than in branded medicines, which will naturally be more expensive. We believe that Brazil's generics segment still has much room to grow. For now, consumption is limited to 35%, but it reaches 90% in the United States.

What is the secret to ensuring competitive prices?
Verticalization. We have our own printing company and all the new formulas are developed at the Claudia Marques Research Institute. It was opened when generics appeared in Brazil and operates only for us, ensuring greater speed. Launching a new medicine takes around 5 years, between formula development, testing and licensing from Anvisa. If I depended on others, I would have to join a queue – and, if the first formula didn't work, I would lose my place and have to start again. It's an expensive resource to maintain; we invest more than BRL90 million per year to develop our products, but it's worth it.

What is the most successful product?
It's the cold medicine, Cimegripe, without a doubt. However, the Carmed lip balm, launched 5 years ago, recently became a success story, which took us to another level. The videos have already had 1.2 billion views.

How was that?
In the beginning, Carmed was just an evolution of cocoa butter, to be used as needed. When the Spanish group Sánchez Cano, manufacturer of Fini candies, approached us, my daughter Juliana, who is in charge of the innovation sector, proposed that we collaborate. After one year of development, we launched Carmed Fini, which smells exactly the same as the candy, and consumers loved it. In October last year, it was the turn of Carmed BFF with glitter. At the launch, a live screen with Larissa Manoela and Maisa, we made BRL40 million in 20 minutes. The product sold out, and pharmacies were queuing up to buy it. As it can be used from age 3 and above, Carmed has a strong appeal among children and teenagers.

TIMELINE

1977 – The Marques acquire a small laboratory in São Paulo, the embryo of Cimed

2000 – The company launches Cimegripe, currently the best-selling drug in the portfolio

2004 – The Claudia Marques Research and Development Institute opens

2013 – Cimed opens its own printing plant in São Sebastião da Bela Vista (MG)

2015 – Carmed lip moisturizer hits the market

2017 – João Adibe Marques becomes CEO of the company

2018 - Karla Marques Felmanas becomes vice-CEO of Cimed

2024 – The Milimetric Pro intradermal filler line is launched

And the Milimetric Pro line, what is its background?
For the first time, we are in direct contact with doctors, biomedical specialists and dentists – they are the consumers, because this intradermal filler line is not sold in pharmacies. We developed the formulations with a partner in Korea, where the product has been used for 10 years, and we have already carried out two years of testing on volunteers in Brazil because Brazilian skin is different.

What is the objective of the Cimed brand sponsorship policy?
We currently sponsor the Brazilian Football Team and the São Paulo Museum of Modern Art, but we have already had our brand on a volleyball team, Palmeiras, Cruzeiro, at the Pinacoteca... In fact, it is a difficult return to measure, but I believe that our growth numbers show that it is important.

How did the decision to produce content for social media go? Was it a personal project, or is it part of Cimed's marketing strategy?
Everything I do is linked to Cimed, so much so that my profile is @karlacimed. Social media enables me to have an open channel with the consumer, and every day I promote one of my products. It's nice for women to understand that we can get there if we want. Nothing was handed to me. My brother has always been the man of the family, I had to fight for my current position. I am turning 50 this year, and I feel as young as I did when I was 20. My followers like the way I talk about working in a family business, motherhood, relationships with children, sex, marriage and financial independence.

Has becoming a successful influencer changed your routine?
Not even a little. I show what I am really like, the makeup and hair are what I do on a daily basis, because the audience wants to see real people. I don't have time to repeat scenes. A single person accompanies me, recording everything with their cell phone, but there are times I record myself. It's all very real. I'm now launching the book Oi, Tchurma, which summarizes this content, and it makes me anxious to think about how I'm going to publicize it, because I don't have the time. I have to race against time to even do interviews and podcast recordings. Autograph sessions can only happen on weekends.

What to expect from Cimed in 2024?
We decided to enter a new rhythm of company acquisitions, intending to expand the portfolio. I know that this new phase will end up taking us out of Cimed's day-to-day activities, but we already have a very strong management team and, every day, I work to have someone else taking over the task I did yesterday. We've got our foot on the gas.

Passe sem filas em pedágios e estacionamentos.

E participe do Clube Veloe: cumpra missões, avance níveis e ganhe recompensas.

cashback

descontos exclusivos

vouchers

Baixe o app Veloe e saiba mais:

veloe flui bem

O céu vai ficar mais Azul em março.

Ainda não programou o feriado de Páscoa?

O feriado de **três dias** é uma ótima opção para encontrar quem você ama ou conhecer **lugares incríveis pelo Brasil**.

Aproveite nossas ofertas:
Pague em até 6x sem juros ou utilizando pontos Azul.

o céu é Azul