

SILENT TRAVEL

Muito além de suas paisagens hipnotizantes, alguns dos destinos mais remotos do planeta dão ao visitante a chance de mergulhar na natureza e relaxar no silêncio sem ser perturbado pelo barulho do mundo contemporâneo



Embarcar em uma jornada para lugares distantes, diferentes da nossa realidade, pode ser a melhor descoberta sobre nós mesmos.

CULTURA DE VIAGEM

N.115 2024 — 2 / 4

CONSELHO EDITORIAL	Teresa Perez, Tomas Perez, Giovana Jannuzzelli, Melissa Fernandes, Renata Yano
PROJETO GRÁFICO E EDITORIAL	Atelier Carta Comunicação e Projetos Especiais
PUBLISHER	Tomas Perez
EDITOR	Alexandre Eça — alexandre@thetraveller.com.br
COLABORADORES	Ana Claudia Furucho, Andreza Oliveira, Ayrton Souza, Brayan Dutra, Carolyne Batista, Daniel Nunes Gonçalves, Débora Santos, Fabiana Reis, Fernanda Nicolay, Fernando M. Torres, Fernando Pigoretti, Hermés Galvão, João Farkas, Juliana Almeida, Lara Sarkis, Mari Campos, Mariana Ninno, Mariana Pinella, Mauro Marcelo Alves, Shimene Asanuma, Shoichi Iwashita, Tatiana Misumi, Tatiane Souza
MARKETING	Giovana Jannuzzelli
PUBLICIDADE	Alessandre Siano — alessandre.siano@tpgroup.com.br
REVISÃO	Monique Murad Velloso
ASSISTENTES EDITORIAIS	Gabriel Moreno, Laura Dias, Paulo Araújo
CIRCULAÇÃO	circulacao@thetraveller.com.br
ASSINATURA	assinaturas@thetraveller.com.br
TRATAMENTO DE IMAGENS	Premedia CROP
IMPRESSÃO	Gráfica Pancrom
CAPA	Lençóis Maranhenses ©Getty Images/Westend61
EDITORIA	Traveller World <small>Editora</small>

thetraveller.com.br
info@thetraveller.com.br




teresa perez

SÃO PAULO 11 3799 4000
BELO HORIZONTE 31 3131 3000
BRASÍLIA 61 3217 2300

COPYRIGHT © 2003 | TERESA PEREZ

Reservados todos os direitos desta obra. Todo conteúdo e direitos desta obra pertencem e/ou foram devidamente licenciados à Teresa Perez Viagens e Turismo Ltda. Proibida toda e qualquer reprodução desta edição por qualquer meio ou forma, eletrônica ou mecânica, fotocópia, gravação ou qualquer outro meio, sem permissão expressa da Teresa Perez. ISSN 2357-7452

Um mergulho na natureza silenciosa



Recentemente estive no Deserto de AlUla, na Arábia Saudita, e me vi em um lugar maravilhoso, de vasta herança cultural, com diversos sítios arqueológicos – alguns que remontam a 200 mil anos –, montanhas de arenito e as exposições temporárias de arte contemporânea em Wadi AlFann, o Vale das Artes. Nos últimos tempos, os Lençóis Maranhenses me encantaram com sua beleza arrebatadora e originalidade de paisagens. Eu me impressionei tanto com os Lençóis que inaugurei a OIÁ Casa Lençóis em uma região que fica na entrada do Parque Nacional. Esses dois destinos são exemplos de uma tendência que vem ganhando espaço e está na matéria de capa da *The Traveller*: as viagens silenciosas, com foco no bem-estar, que nos ajudam a mergulhar na natureza e relaxar sem sermos perturbados pelo barulho do mundo contemporâneo.

São lugares remotos, mas que têm uma oferta hoteleira com serviços de alto padrão.

Nessa nossa busca de tendências para informar e inspirar, também reservamos espaço para as novidades da gastronomia mundial, os melhores vinhos do planeta, imagens espetaculares da Costa Norte brasileira e as ações de sustentabilidade que o Turismo vem realizando, além de dicas e sugestões de viagens para Lisboa, Málaga e Madri. E ainda preparamos um caderno superespecial, dedicado aos destinos de neve, com estações de esqui que se destacarão na próxima temporada de inverno no Hemisfério Norte e que acreditamos que precisam ser conhecidas.

Boa leitura!

Tomas Perez

CEO do TP Group



@danielnunes.co

Daniel Nunes Gonçalves

Contador de histórias de viagens há mais de 30 anos, o jornalista assina a nossa reportagem sobre o Japão. Ele esteve no país três vezes, sendo as duas últimas no ano passado, quando pôde comparar o ambiente do inverno com as paisagens do verão. E continua amando o Japão em qualquer estação. **p. 82**



@hermesgalvao

Hermés Galvão

Psicoterapeuta e escritor que não deixa de lembrar a carreira de jornalista quando o assunto é viagem, Galvão mostra nesta edição que Málaga acordou a tempo de fazer acontecer sua nova era e vem recebendo o novo êxodo de nômades do mundo todo em busca de sol, sal e uma boa dose de tempero global. **p. 28**



@joao_farkas

João Farkas

Com trabalhos compondo acervos de museus e galerias como Masp, MAM-SP, MAM-BA, Museu de Arte do Rio, Maison Européenne de Photographie e International Center of Photography, o fotógrafo e documentarista é craque absoluto em registrar o Brasil. São dele as fotos da Costa Norte do país na seção Fotografia. **p. 92**



@maricampos

Mari Campos

A mais atuante jornalista de viagem do Brasil, colaboradora da *The Traveller* desde sempre, conta nesta edição que há novidades no ar e que a sustentabilidade e o turismo regenerativo se tornaram premissa básica na hotelaria de luxo brasileira. **p. 64**



@iwashitashoichi

Shoichi Iwashita

As novidades da gastronomia mundial e dos seus criadores dominam a seção Embarque desta edição. As dicas levam a assinatura do idealizador e editor-chefe do site de viagens de luxo *Simonde*, redator fruto da tradição japonesa unida ao ziriguidum brasileiro. **p. 12**



@alexandreeca

Alexandre Eça

Como fotógrafo, ele não dispensa um bom show musical e já registrou profissionalmente mais de 400 na carreira. Portanto, costuma dizer que tem vocação para o barulho. Na história de capa deste número, faz o caminho contrário ao investigar como o silêncio é um aliado na busca contemporânea do bem-estar. **p. 42**



@fernando.mtorres

Fernando M. Torres

O jornalista e mestre em Comunicação já escreveu para diversas mídias sobre temas como viagens, bem-estar, cultura, gastronomia e lifestyle. Nesta edição, ele assina o encarte sobre Lisboa e aponta os motivos que fazem da capital portuguesa um destino tão vibrante para diversos tipos de público. **encarte**



@mauromarcelo1

Mauro Marcelo Alves

Autor de *Vinhos, a Arte da França* e jurado em concursos gastronômicos e degustações na Europa, o nosso colaborador habitual já provou vinhos considerados míticos e nos convida a uma viagem por essas garrafas neste número, que destaca países como Espanha, França, Itália e Portugal. **p. 72**

tp teresa perez

VOCÊ SE DESCOBRE NO MUNDO



Acesse e comece a se descobrir no mundo



— **ESSÊNCIA** **82**
TUDO NA VIDA SÓ ACONTECE
UMA VEZ

— **FOTOGRAFIA** **92**
BRASIL
COSTA NORTE

— **TRAVEL TIPS** **12**
EMBARQUE

— **CAPA** **42**
VOOS EM SILÊNCIO

— **SUSTENTABILIDADE** **64**
CONFORTO COM
PROPÓSITO

— **CITY GUIDE** **28**
PIMENTA MALAGUEÑA



(prato) Le Gabriel/Julie Limont, (bicicleta) Stock/Olga Gavrilova
(museu) Pablo Picasso/iesusdominguez.com, (Lençóis Maranhenses) João Farkas

— **SABORES** **72**
LENDAS
ENGARRAFADAS



EM BAR QUE

Por Shoichi Iwashita

ESPECIAL
GASTRONOMIA

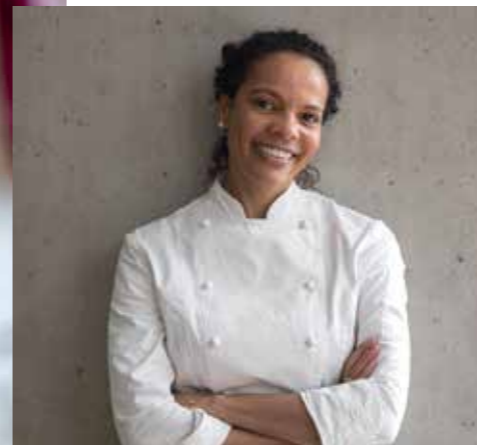
NOSSO PARIS

Carioca radicada na Cidade-Luz há 25 anos, está brilhando entre os críticos franceses a chef Alessandra Montagne com seu restaurante **Nosso**, no 13^{ème} arrondissement. Ao lado da grandiosa biblioteca nacional François Mitterrand e projetado com concreto, madeira e vidro, com grandes janelas que dão para o bairro que não tem grandes atrativos turísticos, a chef propõe uma gastronomia criativa, contemporânea e sustentável, com ingredientes locais franceses, sazonais, orgânicos e, importante, com zero lixo. Com influências que vão do Brasil às muitas cozinhas asiáticas – pense em um pão de queijo com caviar –, o menu é enxuto *comme il faut* e os pratos são lindamente executados e apresentados. Em uma cidade com tantas influências culinárias, por que não degustar a criatividade e as referências de chefs brasileiros com técnica e ingredientes franceses? nosso-restaurant.fr

(chef e prato) Maki Manoukian
(salão) Anne-Claire Héraült

Four Seasons Tokyo at Marunouchi

Restaurante Nosso:
a criatividade de uma chef
brasileira, Alessandra Montagne
(na foto à direita), com técnica
e ingredientes locais franceses,
em Paris



HÉLÈNE DARROZE NO ROYAL MANSOUR

É antiga a influência do *savoir-faire* francês sobre a elite marroquina e os hotéis de luxo de Marrakech, tanto no La Mamounia como no Selmán, na Villa des Orangers e no **Royal Mansour**, que acaba de abrir seu segundo endereço em Casablanca, cidade que é o coração financeiro do Marrocos. Depois de anos liderando a gastronomia desse palácio localizado no coração de Marrakech, o chef Yannick Alléno dá espaço para Hélène Darroze, chef francesa que ganhou três estrelas em seu restaurante londrino no hotel The Connaught e que chega ao Royal Mansour para abrir seu quarto restaurante, o primeiro fora da Europa: **La Grande Brasserie**. Como toda *brasserie* francesa – apesar do *décor* marroquino –, o restaurante abre todos os dias, do café da manhã ao jantar, passando pelo almoço e pelo chá da tarde. Além disso, seguindo a tradição do frango assado das famílias francesas aos domingos, serve o *poulet du dimanche* no almoço desse dia da semana, uma refeição que pode ser finalizada com o *baba à l'armagnac*, uma das sobremesas-assinatura de Darroze.

O MELHOR DA ÁSIA

Na cidade que mais acumula estrelas Michelin no mundo, Tóquio, e em um país com uma cultura gastronômica secular e riquíssima, o Japão, não é tarefa fácil para um restaurante – ainda mais para um jovem chef britânico – chegar ao topo da lista de melhores restaurantes da Ásia. Restaurante principal do hotel Four Seasons Tokyo at Marunouchi, o **Sezanne** faz companhia a outro restaurante tokyoite, o Florilège, que ocupa o segundo lugar no pódio do *Asia's 50 Best Restaurants 2024*, além de ter ganhado sua segunda estrela Michelin em 2023. Com um cardápio de base francesa e influências multiculturais, sabores minimalistas e aproveitamento dos melhores ingredientes japoneses – ostras de



Akkeshi, batata-doce de Kagoshima, morangos de Fukuoka –, o restaurante que leva o nome de uma das cinco regiões produtoras de champagne (citadas pelo historiador Pierre Legrand d'Aussy já em 1782), como não poderia deixar de ser, impressiona pela adegas, com muitos rótulos raros.



Adega estelar e salões elegantes no novo restaurante Cocochine, em Mayfair, a cargo do chef Larry Jayasekara, ex-Pétrus



(The Cocochine) Justin de Souza



(chef Fulvio)RFH Masseria Torre Maizza

HOT SPOT EM LONDRES

Com dois anos de atraso, foi aberto o esperado **Cocochine** em Mayfair, um dos códigos postais (W1) mais icônicos de Londres e do mundo, fruto da união do galeirista Tim Jefferies – dono da Hamiltons, que representa grandes nomes da fotografia mundial como Avedon, Moriyama e McCullin – com o chef cingalês Larry Jayasekara, antigo chef-executivo do restaurante Pétrus, de Gordon Ramsay. O Cocochine está distribuído por quatro andares, mas tem somente oito mesas para almoço ou jantar no térreo (com apenas uma reserva por mesa e por turno), sete lugares no balcão do chef no primeiro andar e uma deslumbrante sala de jantar privativa no último andar, desenhada pelo próprio Jefferies em colaboração com Jonathan Reed, para abrigar fotografias cujos preços alcançam os sete dígitos. No cardápio *à la carte*, ingredientes caros (servidos de forma abundante) e temperos asiáticos, incluindo, claro, os vindos do Sri Lanka, terra natal do chef. thecocochine.com

CONEXÃO FRANÇA-RIO

Quarta geração de uma família de grandes chefs franceses (seu avô foi um dos criadores da *nouvelle cuisine* e seu tio tem um restaurante triestrelado na França), o chef Thomas Troisgros acaba de abrir o **Oseille**, no mesmo casarão de Ipanema onde funciona seu restaurante Toto. No segundo andar, com um balcão que atende a apenas 16 comensais por vez – todos no mesmo horário –, a proposta do restaurante cujo nome significa “azedinha”, essa folha de sabor ácido, rica em nutrientes e originária da Europa, é a de *fine dining*, com menu-degustação de cinco ou sete etapas, harmonizado com vinhos e aberto só para jantar. O mais importante, no entanto, é que o chef está sempre na cozinha, atendendo pessoalmente os clientes. [@oseillerestaurant](https://www.oseillerestaurant.com)

IMERSÃO CULINÁRIA NA SICÍLIA

Em um país cujas relações sociais giram em torno da mesa e onde as tradições culinárias variam bastante de região para região, não há dúvidas de que a comida é uma grande forma de se conectar com o destino. Ainda mais na Sicília, essa ilha da Itália que sofreu enormes influências normandas, árabes, francesas e... italianas (é sempre bom lembrar que a Itália como país unificado só existe há pouco mais de 150 anos). Para isso, a **Rocco Forte** – a mais italiana das redes de hotéis de luxo – criou retiros culinários: roteiros de quatro noites que incluem no itinerário aulas de cozinha, visitas a produtores locais, almoços e jantares em cenários de sonho – o próprio hotel Villa Igiea, em Palermo, e o resort Verdura já o são – na companhia do chef Fulvio Pierangelini, responsável pela gastronomia dos hotéis Rocco Forte há mais de 15 anos.



Chef Fulvio Pierangelini, Diretor Criativo de “Comida” da rede de hotéis Rocco Forte

FESTIVAIS DE COMIDA NO SEGUNDO SEMESTRE

A beleza dos festivais gastronômicos é a chance de comer comida de chefs que vêm de diferentes cidades e países para um só lugar. Entre 5 e 10 de novembro de 2024, acontece mais uma edição do **Saint-Barth Gourmet Festival**, quando chefs triestrelados europeus assumem as cozinhas dos melhores hotéis e restaurantes desta que é a ilha mais chique do Caribe. saintbarthgourmetfestival.com

Um pouco antes, entre 16 e 20 de outubro, acontece em Trancoso o **Organic Festival**, criado pelo hotel Uxua e pelo consultor gastronômico Charles Piriou. Nesses dias, chefs como Thiago Medeiros, Roberta Sudbrack e a argentina Narda Lopes vão cozinhar em alguns dos belíssimos cenários da região – o restaurante Floresta (no meio de um seringal), a Praia das Tartarugas (com suas belíssimas falésias) e os novos espaços de praia e campo do Uxua –, enaltecendo a produção local e livre de veneno. A programação ainda inclui aulas gratuitas abertas para a comunidade e um lindo piquenique no Quadrado, com música, dança, feirinha e comidinhas, no domingo de encerramento. [@organic.festival](https://www.instagram.com/organic.festival)

VIRGILIO MARTINEZ NO ATACAMA

Come-se muito bem nos bons hotéis do Atacama, esse que é o deserto mais seco do planeta. O **Explora Atacama** trouxe para sua cozinha a visão de Virgilio Martinez, chef responsável pelo Central, restaurante da capital peruana considerado há tempos um dos melhores do mundo. Célebre por ter colocado o holofote nos ingredientes indígenas e por ter os Andes como base da sua cozinha extremamente elaborada, o chef se propôs a fazer no Atacama uma gastronomia do deserto, pesquisando ingredientes locais – como a *rica-rica*, o *chañar* (fruta com a qual se faz um sorvete delicioso), o *algarrobo*, o *cachiyuyo* –, conhecendo as tradições dos povos que habitam essa região há milhares de anos e estabelecendo laços estreitos com as comunidades *atacameñas*.



Do Peru para o Atacama: o chef Virgilio Martinez aprofunda sua conexão com os ingredientes andinos criando uma gastronomia do deserto



(chef e prato Explora Atacama) CATALINA

NOVO CHEF NO FLÔ, EM TRANCOSO

Se Caraíva acabou se tornando mais interessante gastronômica que Trancoso, com uma oferta de restaurantes com propostas únicas na região – o peixe fresco assado à beira-rio no Kôa; a pizza de fermentação natural com combinação de ingredientes muito bem-sucedida n'O Forno; e os pratos refinados e consistentes do Dêze –, chegou a hora de os dois melhores restaurantes de Trancoso, o **Flô** e o **Praia Flô**, trazerem o chef do Dêze, Yuri Escobar, para suas cozinhas, seguindo a proposta de comida mediterrânea, mas reformulando todo o cardápio. Espere por entradinhas deliciosas para compartilhar, muitos ingredientes frescos preparados na brasa e um inesquecível ravióli de pupunha com creme de castanha-de-caju, legumes braseados e redução de vinagre balsâmico. [@flotrancoso](https://www.instagram.com/flotrancoso)



(praia e prato Flô) Nicolas Ferri

Em sentido horário, a partir do alto à esquerda: o restaurante Flô no Quadrado; o Praia Flô, na praia dos Nativos; e as novas criações do chef Yuri Escobar

GUIA MICHELIN FRANÇA 2024

Os critérios de distribuição de estrelas em restaurantes do Rio e de São Paulo são controversos (assim como em outras cidades do mundo, com exceção do Japão). Mas o guia Michelin França segue sendo uma fonte sólida de informações sobre o que há de especial em termos de gastronomia no país que tem uma das mais ricas tradições culinárias do mundo. Em março, o lançamento da edição 2024 do guia trouxe novidades.

Se o **Sur Mesure**, restaurante principal do hotel Mandarin Oriental Paris que tinha duas estrelas, foi retirado do guia com a saída do chef Thierry Marx (substituído momentaneamente por sua equipe) e o **René et Maxime Meilleur**, do hotel La Bouitte em Saint-Martin-de-Belleville, perdeu sua terceira estrela, o **Le Gabriel**, restaurante do La Réserve de Paris, sob comando do chef Jérôme Bancetel, se junta aos 10 restaurantes triestrelados de Paris e aos 30 restaurantes da França que têm o reconhecimento máximo do guia. O **Jules Verne**, restaurante no segundo andar da Torre Eiffel – e a forma mais exclusiva de se visitar a torre –, ganhou, pela primeira vez, duas estrelas (e olha que antes ele era comandado por Alain Ducasse).



(chef Jérôme Bancetel e prato) Julie Limont

À direita, o chef Yuichiro Akiyoshi, que busca trazer um pouco da estética japonesa da simplicidade e da tranquilidade aos seus clientes. À esquerda, Jérôme Bancetel, chef que mistura o melhor da gastronomia francesa com técnicas aprendidas durante os anos que morou no Japão



(chef Yuichiro Akiyoshi e prato) Justin de Souza

O **Chakaiseki Akiyoshi**, em Paris, o único restaurante na Europa com gastronomia japonesa baseada na tradição milenar da cerimônia do chá, ganhou uma estrela Michelin. E o **La Bastide de Moustiers**, restaurante do hotel mais charmoso de Moustiers-Sainte-Marie e um dos mais encantadores da Provence (e da França), além da estrela ganhou a "estrela verde", uma forma que o guia encontrou de sinalizar os restaurantes que não só se preocupam com o uso de ingredientes orgânicos e responsáveis como também têm operações guiadas pela sustentabilidade. Propriedade de Alain Ducasse, o Bastide de Moustiers tem uma horta orgânica de mais de 2 mil metros quadrados que abastece o restaurante com folhas, frutas e legumes, e todos os outros ingredientes são selecionados entre produtores locais que estejam em um raio máximo de 80 quilômetros; ou seja, com uma pegada de carbono muito menor em virtude da menor queima de combustível no transporte dos alimentos. —



UM DESTINO PARA O OLHAR

Pronta para abrir sua segunda temporada nos Lençóis Maranhenses, OIÁ Casa Lençóis aposta na valorização da autenticidade, da afetividade no acolhimento e das conexões com o que é essencial

Não é exagero dizer que os Lençóis Maranhenses são, hoje, um dos lugares mais desejados do Brasil. E não apenas para o público brasileiro. Em estudo recente da empresa Bounce, que analisou postagens em redes sociais, pesquisas no Google e dados de avaliações de viajantes do mundo inteiro, o Parque Nacional dos Lençóis apareceu como o segundo parque nacional mais bonito do mundo, atrás apenas do Kruger Park, na África do Sul. Muito dessa curiosidade global se deve ao fato de os Lençóis terem um dos cenários mais originais do planeta. As dunas de areias branquíssimas em contraste com os vários tons de azul e verde das lagoas compõem um tipo de paisagem que não se vê em outro lugar.

A CHEGADA DE OIÁ

Em 2023, depois de conhecerem a região e se encantarem, o empresário Tomas Perez e a designer Marina Linhares pensaram que aquele seria o lugar ideal para um modelo inédito de hospedagem. Na cidade de Santo Amaro, distante 250 quilômetros da capital maranhense, São Luís, imaginaram um lugar como um pouso, que valorizasse a cultura local e respeitasse os cenários



Acesse para mais
informações de
OIÁ Casa Lençóis

oiá

naturais. Nascia a Oiá Casa Lençóis, uma hospedaria contemporânea brasileira, que agora abre as portas para a sua segunda temporada.

Rodeada de lagoas que se formam com as chuvas no primeiro semestre do ano, Oiá está instalada na porta de entrada do Parque Nacional. O nome vem do regionalismo forte que a marca quer imprimir e carrega o significado de observar, sentir e até mesmo cuidar. A proposta da Oiá é expandir o olhar e conectar o viajante ao destino, servindo como uma ponte para o que é legítimo de cada lugar. O projeto é assinado pelo escritório da designer e diretora criativa da marca Marina Linhares, que, como premissa, optou por respeitar ao máximo as características da construção local, trazendo objetos carregados de regionalismo e peças contemporâneas assinadas.

"Foi uma busca por materiais e por artistas que tivessem a ver com nosso Norte-Nordeste. Desejamos contar uma

história muito maranhense", diz Marina. A escolha dos materiais foi pautada pela regionalidade: tons de areia que brincam com a cor das dunas, toques de cor para trazer alegria e cerâmicas e palhas que traduzem o artesanato da região. "Brincamos com o modernismo e com peças de design bem brasileiro. As cadeiras de couro e ferro remetem a uma criação de Lina Bo Bardi; já as de franja, de palha de buriti, são da designer Neca Abrantes. Também usamos peças garimpadas e artesanato da região misturados com arte, como o *Cupinzeiro*, da artista plástica Lídia Lisboa."



Com uma estrutura que prima pela privacidade, a propriedade tem apenas cinco suítes que podem ser locadas separadamente ou em esquema *buy out*, com toda a propriedade reservada para famílias ou grupo de amigos. Na casa principal há uma cozinha, uma área de convivência comum formada por sala e um grande terraço e, na parte superior, uma suíte de 26 metros quadrados. Perto da casa, dois outros bangalôs trazem duas suítes de 31 metros quadrados cada.



GASTRONOMIA E EXPERIÊNCIAS "FULL BOARD"

Um dos diferenciais da Oiá é que tudo está incluído na hospedagem: desde os passeios privativos, que são escolhidos pelos hóspedes na chegada à casa, até as experiências gastronômicas, com café da manhã, lanches, almoço e jantar. Essa gastronomia com forte acento regional é um destaque a mais do projeto. A proposta é trabalhar com a diversidade dos ingredientes do Maranhão, estimulando a produção dos fornecedores locais e da própria horta, somada ao refinamento da alta gastronomia.

Tudo é executado por uma equipe de colaboradores comandados pelo chef brasileiro Luiz Felipe Streppel, que conhece a fundo a procedência e as especificidades de cada ingrediente. Como chefs convidados, estão previstas as participações do francês Cedric Nievartius e do italiano Riccardo Campone durante o ano. No cardápio, brilha o Camarão da Malásia, pescado nos rios e lagoas da região e servido com arroz de coco fresco. Para esta temporada, que vai de junho a dezembro, o menu trará ainda novos pratos como a pescada amarela no vapor com crosta de milho ao molho de cogumelos e castanhas-de-caju. A carta de drinks também reflete o ecletismo e a autenticidade dos aromas da culinária maranhense, com opções como a Caipitica de Caju, preparada com aguardente feita de mandioca e caju tirado direto dos cajueiros da propriedade.



AÇÕES SUSTENTÁVEIS

Em sua concepção, a Oiá Casa Lençóis guia-se pela adoção de práticas sustentáveis, entre elas a utilização de fontes de energia renovável, como painéis solares, a promoção da gestão adequada de resíduos em todas as instalações, o desenvolvimento da economia familiar local, a valorização da cultura tradicional, a priorização dos produtores regionais em sua cadeia de fornecedores e a contratação e capacitação de residentes para compor a equipe. Atualmente, com o apoio do Instituto Caburé, a Oiá está viabilizando um processo de escuta ativa de membros da comunidade de Santo Amaro com a intenção de criar e desenvolver um projeto colaborativo e potente na região. *Texto Alexandre Eça*



Monte-Carlo Beach — Monte Carlo, Mônaco

Com sua praia privativa, o Monte-Carlo Beach é um hotel-boutique envolto pela natureza e situado a uma distância perfeita do centro de Mônaco. Como o mar está sempre à vista e a luz natural é muito presente, a sensação de bem-estar e tranquilidade também é constante. O hotel ainda oferece diversas atividades aquáticas, como caiaque e stand-up paddle, e um animado kids club repleto de atividades para os pequenos hóspedes de 4 a 12 anos. Outro highlight do hotel é sua gastronomia sustentável: o Elsa celebra os melhores sabores mediterrâneos e a vida marinha com muita sofisticação e delicadeza; e o Le Deck, por sua vez, é o lugar perfeito para um almoço ao ar livre. Para quem quer um jantar romântico bem ao final da península de Monte-Carlo, harmonizado com o som das ondas e a brisa do mar, o Club La Vigie apresenta uma culinária original da região.



the traveller

teresa perez

AGORA TAMBÉM

ONLINE





Atlantis, The Palm — Dubai, Emirados Árabes

Num edifício com 43 andares, os quartos e suítes do Atlantis, The Palm foram projetados para mergulhar o hóspede em absoluto conforto e descortinam vistas infinitas para o Mar da Arábia e Palm Island, com varandas privativas, terraços amplos e piscinas particulares que criam a sensação de estar entre as nuvens. As atrações do hotel são inesgotáveis e combinam com o clima de badalação de Dubai. Quem gosta de atividades aquáticas precisa conhecer o Aquaventure, o maior parque aquático do mundo. Para os fãs de mergulho, o imenso aquário do hotel tem grande diversidade de animais. Há ainda experiências como snorkeling, mergulhos com tubarões e até mesmo aquatreks. Na gastronomia, destaque para o Nobu – eleito um dos melhores restaurantes do país pelo Guia Michelin –, que mescla o melhor das culinárias japonesa e peruana em seus sabores.



Atlantis, The Royal — Dubai, Emirados Árabes

O Atlantis The Royal integra a lista The World's 50 Best Hotels, que elenca os melhores hotéis do planeta. Buscando redefinir o conceito de sofisticação em Dubai, o hotel é daquelas boas surpresas na cidade que sempre proporcionam experiências especiais. Para o bem-estar, o Awaken é um spa holístico e uma experiência de wellness inspirada nos quatro elementos da natureza, oferecendo terapias holísticas e tratamentos regenerativos combinados com alta tecnologia, como uma sala de sal de haloterapia, fonte de neve e um salão de cromoterapia. Destaque também para a gastronomia, com restaurantes assinados por grandes e premiados chefs, como Nobu Matsuhisa, Gastón Acurio, José Andrés e Heston Blumenthal.



PIMENTA *MALAGUEÑA*

Eleita pela *Forbes* como a melhor cidade do mundo para se viver, Málaga abre as portas e os portos para receber o novo êxodo de nômades globais em busca de sol, sal e uma boa dose de tempero global

Por Hermés Galvão



(vista aérea) | Stock/WillSelarep, (lojas) | Stock/Ed-Ni-Photo

Uma joia quase sempre agraciada pelo sol no sul da Espanha, Málaga é pura personalidade Andaluz

Málaga acordou a tempo de fazer acontecer sua nova era. Desde o ano passado, quando comemorou com pompa e circunstância os 50 anos da morte de Pablo Picasso, seu filho mais ilustre, ela vem ensaiando uma movida próspera e otimista num velho continente caduco, já cansado de se reinventar a cada pandemia e guerra.

Malagueños voltaram às vias – de fato; estão pelas ruas animados como sempre, cambaleando como nunca, colorindo as noites de Pedregalejo com as mesmas caras e bocas exageradas das películas de Almodóvar. Reinventaram uma nova maneira de viver *la vida loca* sem perder o ritmo que um dia fez girar não só a economia como a (contra) cultura histriônica de um povo acostumado a passar da conta quando o assunto é ver o mundo rodar.

Talvez por isso, em 2023, a revista *Forbes* elegeu a cidade como a melhor do globo para se viver. A publicação fez eco ao último estudo da comunidade de expatriados InterNations, que pesquisou 12 mil imigrantes de 177 nacionalidades diferentes e estabelecidos em 181 territórios. Segundo o ranking, 89% dos entrevistados dizem que os malagueños são especialmente gentis com os residentes estrangeiros, ocupando o segundo lugar no tópico "encontrar amigos" e líder nos quesitos clima/tempo e trabalho/lazer.

De fato, a segunda maior população da Andaluzia, com cerca de 600 mil habitantes, tornou-se, depois da covid, o pouso preferencial de nômades globais cansados da vida e dos preços praticados nas grandes cidades. Passada a moda das "second cities", como

Lisboa e Valencia, Porto e Barcelona, ela entrou na rota daqueles que já não se deixam seduzir pelas "grandes oportunidades" de Londres ou Paris nem pela qualidade de vida outrora satisfatória da capital portuguesa, por exemplo, que nos últimos sete anos vem testemunhando um aumento exponencial da especulação imobiliária que ameaça a sua pacatez. A terrinha, hoje, é um terroir de parisienses e californianos que trouxeram consigo não apenas um croissant e um laptop como também um custo de vida incapaz de ser acompanhado por um português médio, que já não anda lá muito hospitaleiro e tolerante como rezava a tradição – ou a lenda, como você preferir.



Com média de 345 dias de sol por ano, é inevitável aproveitar Málaga em longas caminhadas

Caminhos do sol

Fundada por fenícios no século 8 a.C, ocupada por romanos e mouros para depois ser reavivada por católicos fervorosos, sua disposição urbana dramática e cheia de contrastes se expressa e se espreme entre o Mediterrâneo e o Monte Gibralfaro. Em um relance, mais de mil anos de civilização são contados em igrejas barrocas (na Catedral está a estupenda *A Decapitação de São Paulo*, de Enrique Simonet), muralhas medievais, castelos, anfiteatros e fortalezas.

Porta de entrada da Costa del Sol, com seus 150 quilômetros de praias desde Granada até Cádiz – entre elas Marbella e Estepona –, a cidade também é

uma das mais radiantes da Europa, com média de 345 dias de sol por ano; evitar a alta temporada é mandatório, a não ser que você queira testemunhar despedidas de solteiro e hordas com sede de vingança por não terem um verão para chamar de seu.

Serra acima, a menos de duas horas a partir do Centro Histórico repousam aldeias como Ronda e Setenil de las Bodegas, construídas sobre rochas e ainda com suas rotinas pouco dilapidadas. Sentido leste, num bate e volta de carro, chega-se a Alhambra, com a sua alcabaza majestosa e quase tão assoberbada quanto o castelo da Cinderela na Eurodisney.

(vista cima porto) iStock/Roberto, (bicicleta) iStock/Joel Carillet

É dinheiro que entra, afinal de contas. E bem-vindos sejam os que aterrissam vindos de todas as key-grey cities, de Brighton a Blackpool. A propósito, a comunidade inglesa na cidade é bem expressiva; pós-Brexit, muitos que já tinham Málaga como destino de férias resolveram fincar bandeira e chamá-la de lar. A adaptação não poderia ser mais natural, afinal nada mal trocar um fish and chips por uma espetada de sardinha grelhada em madeira de oliveira, certo?

Mas Málaga não é uma realidade para inglês ver. Ainda assombrom o desemprego, os cortes nos seguros, o imigrante ilegal e os corruptos da casa real; aqueles que compraram (e não quitaram) suas casas em tempos de "borbuja" imobiliária tam-

bém continuam a viver temendo pelo despejo, mas há o desejo de estourar, explodir. Está no sangue, latino, quente. Bravos pela própria natureza, turões, brigões, vão à luta por tudo que se entenda ultrajante – inclusive por 20 centavos que, no fim do mês, economizados dia após dia, rendem mais um trago na *coctelería* da esquina.

Jovens de agora e de outrora, todos gerados sob a economia paternalista espanhola, experimentam uma reinvenção social com brisa de revolução cultural em que a ordem é deixar o riso frouxo apesar de os cintos permanecerem apertados. Por toda a cidade, dos restaurantes à mesa do bar, dos alugueis às diárias de hotel, são praticados preços concretistas em tempos surrealistas para que os embalos de sábado continuem a todo vapor. Serviços e produtos sofreram com a recessão, mas continuam inabaláveis os alicerces que fizeram de Málaga a nova cidade mais desinibida da Europa: resistência, rebeldia e deboche.

Depois de muitos ajustes, reajustes e tapas engolidos a seco, comerciantes locais e otimistas de outras praças voltam a abrir e não mais cerrar as portas. Veem-se lojinhas, salões, clubes, inferninhos e portinhas onde são servidos os melhores pinchos e gin tônicas do pedaço, onde olhos vermelhos e humor ácido dão o tom da madrugada que sempre tarda e nunca falha. Málaga está radiante outra vez, sabe bem quem amanhece perdido no El Soho.

Comer e beber

► **Mercado Central de Atarazanas** » Tudo bem que a modinha dos mercados transformou os antigos armazéns numa Disneyland gourmet, mas ainda assim vale visitar o Atarazanas. Uma construção do século 19 com ferro forjado e vitrais, ainda com seu arco nacérida original dos tempos mouros, reúne bons quiosques onde pode-se provar o melhor da gastronomia andaluza: experimente os pescaítos fritos do Spain Food Sherpas, o vermute do Almacén del Indiano e os bocadillos de camarão do Uvedoble. Para levar na mala: presunto pata negra de Ronda.

El Pimpi » Verdadeira instituição de Málaga, um antigo estábulo do Palacio de Buenavista hoje é um labirinto de salas de jantar decorado com fotografias de convidados ilustres (o endereço é propriedade de Antonio Banderas, mas sem preconceito!) e barris de vinho assinados por Paloma Picasso e grande elenco. Tapas são a grande pedida; atenção para os croquetes de camarão *pil pil* e *amêijoas* gigantes. Para finalizar, vinho Málaga Virgen. elpimpi.com



◀ **La Terraza de San Juan** » A vida em Málaga acontece no alto. As terrazas são ponto de encontro e onde acontecem as noites mais animadas da cidade, com destaque para a do Hotel Málaga Premium e sua vista fabulosa para a catedral de Nossa Senhora de Los Remedios. Há drinks para todos os gostos, mas uma vez na Andaluzia a dica é pedir Agua de Sevilla ou vermute. hotelmalagapremium.com

(cogumelos) [Stock/Ed-Ni-Photo, (mercado)] [Stock/Roberto, (drinques)] La Terraza de San Juan/divulgação



Museus



Museo Picasso Málaga:
Praça da Figueira e
exposição Pablo Picasso:
Estructuras de la Invención



(Praça das Figueiras) Eduardo Grund, (Museo Picasso Málaga) Jesusdominguez.com

Museo Picasso Málaga » Já é mais do que sabido que as obras definitivas do mestre malagueño estão em Paris e em Madri, mas a graça desse museu que leva o seu nome reside no fato de que grande parte dos trabalhos expostos, apesar de serem dele, não têm qualquer assinatura. O acervo foi doado por Christine e Bernard Ruiz-Picasso, a viúva e o neto do artista, e apresenta cerca de 233 peças criadas enquanto ele experimentava, de acordo com o curador do espaço, maneiras surpreendentes de representar o vigor e a magia da vida. museopicassomalaga.org

Museu Carmen Thyssen » A quinta mulher do Barão Hans Heinrich Thyssen-Bornemisza, este que batiza o museu em Madri onde estão reunidas as obras de sua coleção, aprendeu com o marido a pintar o sete com maestria. Carmen "Tita" Cervera, ex-miss Espanha e filantropa superativa, começou a colecionar pinturas andaluzas do século 19 e em 2011 decidiu mostrá-las ao público. Vale a visita, sobretudo pelo edifício em si, um palácio renascentista com tempero mudéjar. carmenthyssenmalaga.org

Museus



Com muita arte na parte interna, o colorido El Cubo combina perfeitamente com a atmosfera alegre e leve que reina em Málaga



Pompidou Centre » A primeira filial do museu parisiense fora da França abriga mais de 80 obras dos nomes-chave da arte moderna, de Miró a Magritte, Frances Bacon a Giacometti e, claro, Picasso. Se você precisa ir a Málaga para ver tudo isso? Não, mas uma vez por ali... O museu está no El Cubo, um simpático edifício na zona portuária da cidade e com vista para a baía. centrepompidou-malaga.eu

teresa perez indica

QUANDO IR

Abril a setembro

ONDE FICAR

Gran Hotel Miramar: um ícone de Málaga construído em 1926 a pedido do Rei Afonso XIII, o Gran Hotel Miramar já foi até palácio da Justiça da cidade, antes de voltar às suas origens como hotel. Seus 190 quartos celebram, em um estilo clássico, a influência moura na região, manifestada em seus arcos, luminárias e nas cores – que também são uma ode ao Mediterrâneo, que está logo ao lado.

Palacio Solecio: no Centro Histórico de Málaga, o Palacio Solecio já foi considerado o melhor hotel urbano do mundo e exalta com orgulho a estética andaluz em um palácio construído no século XVIII. A influência moura também se faz presente em sua arquitetura e gastronomia, com um menu que enaltece a original culinária da região sul da Espanha e os belos frutos do Mediterrâneo.

(Pompidou) iStock/AndresGarciaM

Os hotéis mais prestigiados do planeta com a curadoria Teresa Perez

tp teresa perez
collection





Hotel Savoy — Florença, Itália

No coração de Florença, uma das cidades mais românticas do planeta, em plena Piazza della Repubblica, o Hotel Savoy fica a uma curta distância do Duomo, da Galeria Uffizi e da Ponte Vecchio. Ou seja, uma localização mais que estratégica para vivenciar o melhor da cidade. Seus quartos e suítes, agora renovados, em perfeita sintonia com a cultura florentina, são decorados com inspiração no estilo típico da moda italiana contemporânea, com objetos e obras de arte cuidadosamente selecionados. Para os amantes da renomada cozinha italiana, o restaurante Irene oferece o melhor da culinária toscana, com pratos elaborados com ingredientes locais e sazonais.



Masseria Torre Maizza — Puglia, Itália

Um autêntico refúgio pugliano, a Masseria Torre Maizza está localizada no destino mais glamouroso da costa italiana do Adriático. Inspirado pelas paisagens sensacionais da Puglia, o hotel combina com requinte a herança local com luxo contemporâneo e serviço incomparável. Cercada por antigos olivais e um extenso jardim verdejante, a masseria renovada do século 16 está repleta de detalhes pensados especialmente para criar uma sensação única, desde os quartos e suítes projetados por Olga Polizzi até o romântico bar da cobertura com vista para o pôr do sol e o elegante restaurante com vista para a piscina. O resort também dispõe de um campo de golfe executivo de 9 buracos, um clube de praia privado e um spa. Um santuário à beira-mar que combina a beleza natural exuberante com uma estética italiana elegante e a distinta e calorosa hospitalidade Rocco Forte, proporcionando um retiro perfeito para explorar a deslumbrante região da Puglia.



Rocco Forte House, Piazza di Spagna, Rome — Roma, Itália

Para quem procura algo especial, a Rocco Forte House proporciona o clima intimista e de exclusividade que só uma casa pode proporcionar. Na Piazza di Spagna, cinco apartamentos palacianos privados, com uma sala de estar, sala de jantar, cozinha totalmente equipada e dois quartos duplos dentro de um palazzo do século 18, são refúgios ideais para famílias e grandes grupos, incluindo apartamentos que podem se interconectar para formar duas residências de quatro quartos de 291 metros quadrados. Internamente, design elegante e sofisticado assinado por Tommaso Ziffer, um colaborador de longa data de Valentino e Olga Polizzi. Os hóspedes ainda têm acesso ilimitado ao Spa Irene Forte, aos bares e restaurantes Fulvio Pierangelini do Hotel de la Ville. Uma proposta contemporânea, construída sobre a rica tradição italiana de Rocco Forte para aproveitar ao máximo a elegante vida romana.



Villa Igiea Palermo, a Rocco Forte Hotel — Palermo, Itália

Descubra a história, a majestade e a serenidade de Palermo na Villa Igiea – um palazzo da virada do século aos pés do Monte Pellegrino considerado um santuário à beira-mar, frequentado por expoentes de Hollywood. No hotel, os hóspedes podem contar com excursões aos movimentados mercados de Palermo, palácios barrocos e locais cheios de tradição italiana, além de passar os dias em passeios de iate ao longo da costa pitoresca. As opções gastronômicas estão de acordo com a deliciosa tradição regional: a extraordinária cozinha é liderada pelo Diretor Criativo de Gastronomia da Rocco Forte Hotels, o chef Fulvio Pierangelini, e há ainda o bar que serviu de locação para a segunda temporada da série *The White Lotus*. Para o bem-estar, cuidando da mente e do corpo, o Sicilian Irene Forte Spa é incomparável, resultando numa série de experiências que difundem a essência do bem-estar mediterrânico e elevam todo o seu ser.




SANTA MARINA
MYKONOS

Santa Marina, a Luxury Collection Resort — Mykonos, Grécia

É difícil não se impressionar com o azul do mar de Mykonos, principalmente quando ele está sempre à vista em uma das acomodações do Santa Marina. O hotel tem 12 *villas* privadas, além de 105 suítes e quartos. É o único que possui uma praia exclusiva na ilha e, como não poderia ser diferente, as atividades para os hóspedes são quase todas voltadas para o mar. Essa experiência “al mare” pode ser aproveitada em barcos e speedboats para passeios privados de algumas horas ou até um dia inteiro para navegar por outras ilhas gregas. Na gastronomia, o Buddha Bar Beach é a mistura perfeita da comida asiática com o melhor da cozinha mediterrânea, enquanto o Elais apresenta o que há de mais autêntico na culinária grega. Se a ideia for aproveitar Mykonos a dois, não deixe de conhecer o jantar especial e totalmente privado preparado para os casais em um cenário que é sempre fascinante.

Perikles Merakos



 SILVERSEA®

DISCOVER
AUTHENTIC
BEAUTY

NAVEGUE CONOSCO PARA
MAIS DE 900 DESTINOS

Embarque no Silver Endeavour para uma jornada exclusiva rumo à Antártida. Descubra maravilhas naturais e experiências únicas, explorando a majestosa Antártida e as encantadoras Ilhas Shetland do Sul. Retorne a Puerto Williams com o conforto incomparável da Silversea.

 Itinerário

Saindo de Puerto Williams e atravessando a Passagem de Drake, península Antártida e ilhas South Shetland, até retornar à Puerto Williams.

 Silver Endeavour

- Saída: 26/02/2024
- Duração: 12 Dias
- Excursões Incluídas
- 4 opções de restaurantes
- Capacidade de 220 hóspedes



Saiba mais em [silversea.com](https://www.silversea.com)

VOOS EM

SILÊNCIO

Uma viagem que privilegia a quietude, dando a chance de verdadeiramente mergulhar na natureza e relaxar no silêncio sem ser perturbado pelo barulho do mundo, é também uma poderosa ferramenta para o bem-estar físico e mental

Por Alexandre Eça



istock/mi.noandriani

Trolltunga: o penhasco, espiritualmente chamado de "língua do troll", é o cartão-postal mais famoso do interior da Noruega



Design natural: as curvas sinuosas em Slot Canyon, Utah (à esquerda), e no Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses (à direita)

Em agosto de 2023, a TikToker Mady Maio revelou o conselho da sua nutricionista para que trocasse os exercícios aeróbicos puxados por caminhadas de 30 minutos. Em silêncio. Daí para a trend #silentwalk tomar conta do app mais popular do mundo nos meses seguintes foi um pulo. Muitos talvez nem se lembrem – dependendo da geração, talvez nem mesmo saibam – como era a vida antes de a tecnologia invasiva e os smartphones nos tornarem seres hiperconectados. Se você vive em grandes cidades, tenho certeza de que já parou para pensar em como tudo ao nosso redor é barulhento. Pesquisas apontam que os estímulos sensoriais excessivos são um fator importante na queda da qualidade de vida em grandes centros urbanos.

(Utah) | Stock/ pick-uppath, (Lençóis Maranhenses) | Tomas Perez





Meditar no mais puro silêncio do deserto é uma experiência de autoconhecimento fantástica e que promete visões arrebatadoras, sobretudo na "golden hour"

istock/ gfranciriver

SILENT TRAVEL

Dar alguns passos atrás rumo a um jeito de viajar que inclua ambientes serenos e intenso contato com a natureza, reduzindo o uso da tecnologia na maioria do tempo, se mostra como uma bem-vinda tendência de criar momentos de fuga. Um oásis em tempos modernos, quase uma rebelião silenciosa contra o barulho que nos cerca, abrindo caminho para um mundo mais calmo. A escolha de destinos tidos como remotos pode ser encarada como uma jornada ao nosso eu profundo, com foco – nem que seja por um tempo limitado – em nós mesmos. O "aqui e agora", portanto, ganha protagonismo.

Diversos estudos apontam que a quietude das viagens silenciosas cria um espaço ideal para introspecção e autodescoberta, permitindo que os viajantes se envolvam em práticas de atenção plena e mergulhem em conexões mais profundas consigo mesmos e com seu entorno. Cenários perfeitos para atividades como meditação e caminhadas pela natureza ou simplesmente para absorver um silêncio que não é apenas a ausência de ruídos – é

uma presença tangível, que nos envolve convidando à introspecção e à paz. O "silêncio" em questão não é algo radical como passar dias ou até semanas em retiros, tampouco é uma sala silenciosa; é, na verdade, jogar-se rumo ao encontro com a natureza, longe da vida da cidade. Viajantes silenciosos são aqueles que tentam se reconectar consigo mesmos e com o mundo. Os benefícios, dizem, são muitos, com impactos positivos no bem-estar em geral.

Imagine um mundo em que a tranquilidade tenha privilégio sobre o caos e a quietude se torne seu companheiro mais próximo. Parece sedutor. Recentemente, virou moda um movimento intitulado "dumbphones": uma comunidade digital com mais de 30 mil seguidores, comandada pelo norte-americano Jose Briones, que reúne pessoas cansadas de passar o dia conectadas em smartphones e propõe um desapego ao excesso de informação. Algo como voltar ao seu velho aparelho celular que, no máximo, conseguia receber ligações. Nada de infinitos apps ou de notificações invasivas fulltime.

Salar de Uyuni: misto de ilusão de ótica e imprevisto geológico



Diversos estudos apontam que a quietude das viagens silenciosas cria um espaço ideal para introspecção e autodescoberta, permitindo que os viajantes se envolvam em práticas de atenção plena e mergulhem em conexões mais profundas consigo mesmos e com seu entorno

ONDE ESTAR NO "AQUI E AGORA"

É verdade que experiências de viagem autênticas e significativas podem ser obtidas por meio de coisas simples, em lugares muito próximos. Mas descobrir destinos que proporcionem profunda tranquilidade e uma mistura única de calma e beleza é um plus interessante.

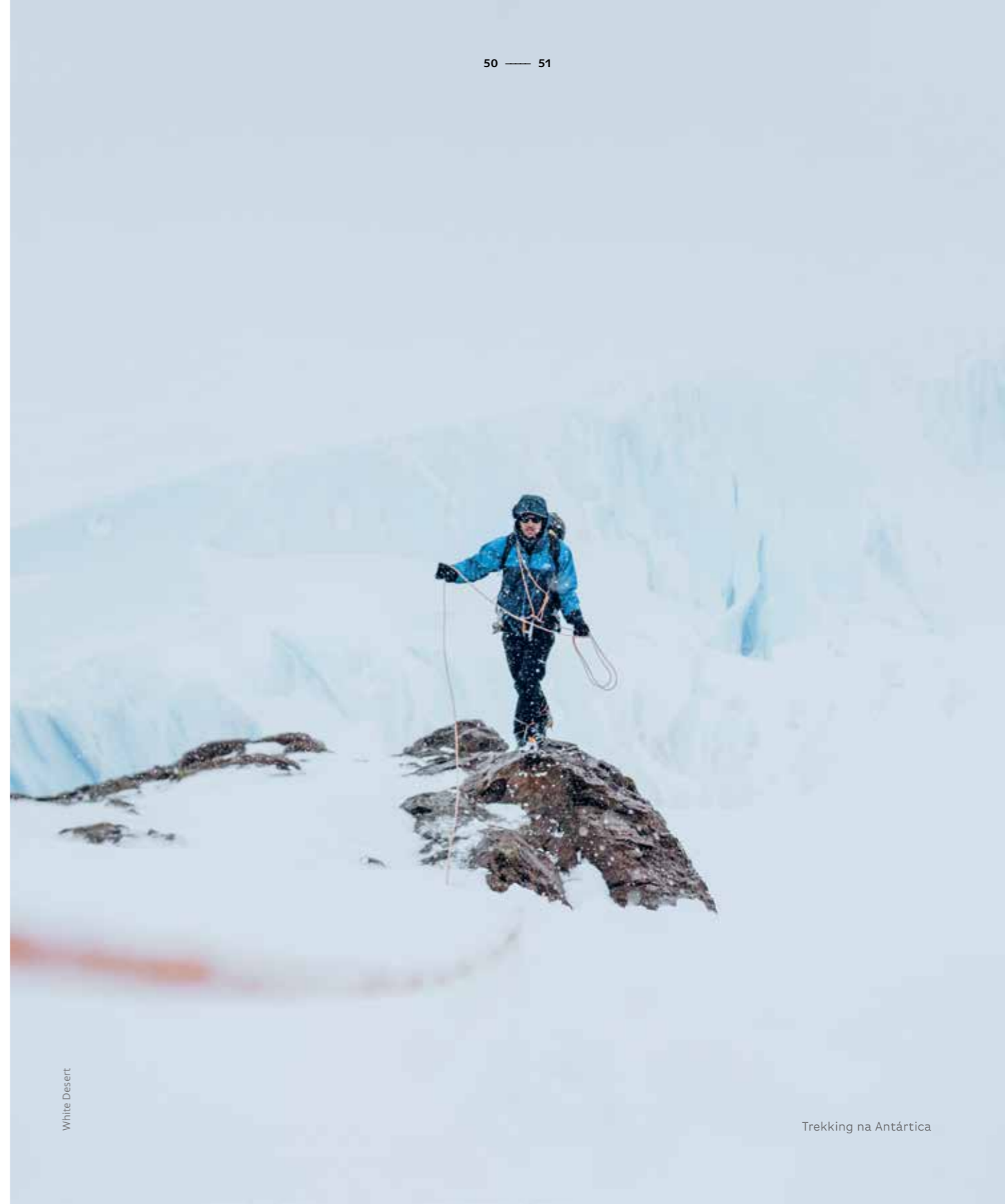
Os cenários naturais fantásticos da Noruega são um exemplo. A região dos fiordes é especialmente inspiradora – o mais famoso da nação nórdica é o Fiorde de Geiranger, cenário que se estende entre montanhas verdejantes sobre as quais escorrem belas cachoeiras e pode ser visto em passeios de barco, revelando pelo caminho, sem grandes interferências sonoras, paisagens surpreendentemente calmas. Há muitas outras opções de passeios que nos colocam frente a frente com

monumentos incríveis da natureza, como a formação rochosa de Trolltunga, o platô rochoso Preikestolen, suspenso mais de 600 metros acima do Fiorde Lyse, ou a trilha pela área montanhosa de Romsdalseggen, considerada a mais linda de todo o país.

O poético Alentejo, entre o Rio Tejo e o Algarve no centro-sul de Portugal, mantém uma ligação verdadeira com o que vem da terra, com atmosfera bucólica e natureza intocada. Lá, cidades e vilas medievais, consideradas Patrimônio da Humanidade, revelam que a ancestralidade segue preservada. O ritmo tranquilo da região contribui – e muito – para jornadas cheias de significados.

Pouquíssimos lugares no planeta nos trazem a sensação de plenitude e comunhão com a natureza quanto a Antártica. Visitar o Continente Branco

é como desembarcar em um mundo diferente, que se abre para viajantes que buscam aquilo que poucos já viveriam. Não faz muito tempo que conhecer a Antártica era sinônimo de visitar apenas uma parte da costa do Continente Branco nos desembarques de um navio. Essa realidade mudou. Há novas possibilidades de viagens, totalmente inovadoras. Por meio de voos privativos que partem da Cidade do Cabo e pousam diretamente no meio do continente, os viajantes agora podem conhecer uma região pouquíssimo explorada da Antártica (e do mundo). A experiência é de total imersão, com camps instalados diretamente sobre o gelo. As atividades incluem pedaladas na neve, visita a Atka Bay para observação de colônia de pinguins-imperadores, caminhada pelos túneis de gelo e escaladas.





Parque Nacional da
Chapada Diamantina

istock/goliro

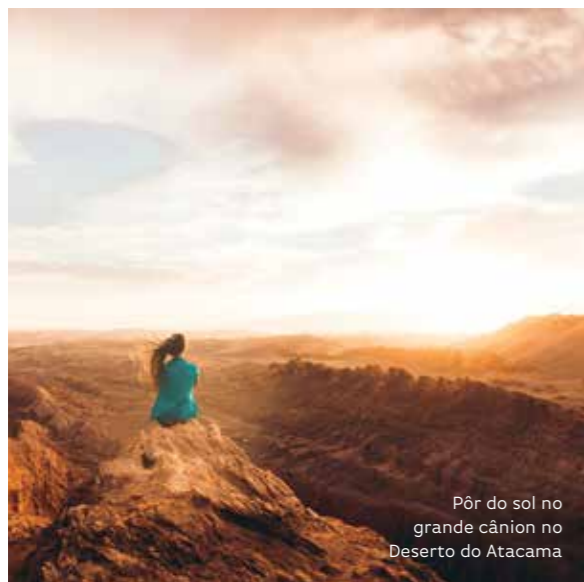
O Brasil também é pródigo em destinos que sugerem essa possibilidade de escapar da agitação frenética e dos barulhos das grandes cidades. A Chapada Diamantina, região serrana no centro da Bahia, é daqueles lugares que não cabem em uma mesma viagem. Só no Parque Nacional da Chapada Diamantina são mais de 30 cachoeiras e 280 quilômetros de trilhas. Mas muito além do Morro do Pai Inácio e da Lagoa Azul, dois dos atrativos mais populares do destino, existe uma chapada sem pressa que vai se mostrando aos poucos, em trilhas que costumam começar em áreas urbanas de pequenas cidades. Ao longo dos dias de exploração, ícones naturais passam diante dos olhos, como o Vale do Capão, conhecido pela Fumaça, uma das maiores cachoeiras do Brasil. Sons mesmo, só os da natureza imponente.

Hit recente do turismo brasileiro, os Lençóis Maranhenses ganham protagonismo com sua originalidade cênica. A ação da natureza nunca foi tão precisa. Imensidões de areia fazem o lugar parecer um deserto, mas só parecer. A região é banhada por rios cujas águas evaporam e ajudam a fazer chover de janeiro a junho, formando lagoas cristalinas entremeadas por sinuosas dunas de areias brancas que escorregam por uma longa faixa no litoral. E assim, há mais de 10 mil anos, o vento se encarrega de moldar e desenhar uma das paisagens mais estonteantes do Nordeste brasileiro.

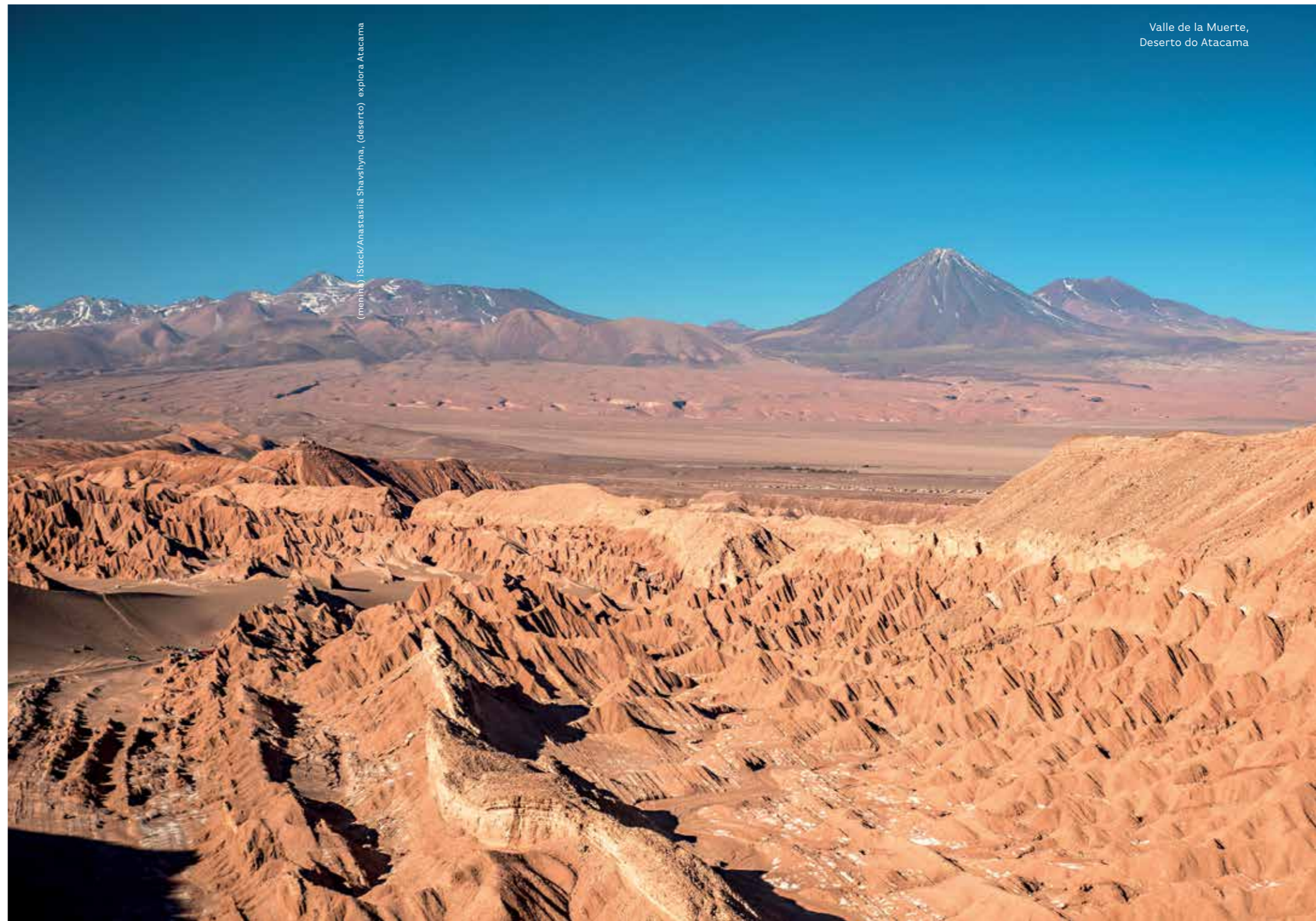
DESERT ESCAPES

Se a ideia, durante a viagem, for passar um tempo em silêncio para se sentir mais confortável com os pensamentos e sentimentos, ou criar um estímulo à criatividade ou, ainda, aprofundar a relação consigo buscando encontrar refúgio de tranquilidade por alguns instantes, os desertos do mundo são os lugares perfeitos.

Na América do Sul, a 3,5 mil metros de altitude encontramos um deserto de sal, que lembra o boliviano Salar do Uyuni, só que em escala menor. Salinas Grande, na Argentina, originou-se de lagos de águas salgadas num processo de evaporação que durou cerca de 5 milhões de anos, restando a camada de sal com 30 centímetros de espessura que vemos hoje e forma a superfície plana de um branco a perder de vista. Por lá, há *glampings* que proporcionam uma sensação de refúgio longe da civilização para onde quer que se olhe.



Pôr do sol no grande cânion no Deserto do Atacama



(mehnik) / Stock/Anastasia Shavshyna, (deserto) explora Atacama

Valle de la Muerte, Deserto do Atacama



Deserto de Agafay,
Marrocos. Na página ao
lado, Arco Delicado no
Deserto de Utah, EUA

Misto de ilusão de ótica e imprevisto geológico, o Salar de Uyuni, no sudoeste da Bolívia, não perde sua aura surreal que fascina viajantes há gerações. Uma vez lá é muito fácil entender os motivos de tal fascínio. A 3.653 metros de altitude, em plena Cordilheira dos Andes, o platô de 12 mil quilômetros quadrados é hoje o maior e mais famoso deserto de sal do mundo. Em uma travessia do Deserto do Atacama até o Salar, não faltarão belíssimos lagos – muitos com flamingos endêmicos –, como a Laguna Cañapas, Hedionda e Colorada. Pelo caminho, emoldurando os melhores cliques, alguns vulcões como o Thunupa (5.321 m) e o majestoso Licancabur (5.920 m), já na fronteira com o Chile.

Ponto de partida para essa travessia, mas destino que se basta sem extensões, o Deserto do Atacama tem cenários que se anunciam de forma dramática por meio de vulcões, lagoas altiplânicas e gêiseres, em um espetáculo de cores e luzes que expressam toda a força da natureza. Abolindo a ideia de que desertos são porções de terra esquecidas



(Utah) Unsplash/Solotravelgoals, (Deserto Agafay) Unsplash/Chloe Chavanon

e sem vida, belíssimos oásis surgem às margens dos rios que cortam a aridez da terra servindo de lar para ricas fauna e flora, além de tradições e cultura milenares. É possível explorar o território do Atacama a pé, pelas muitas trilhas existentes com dezenas de atividades e experiências diferentes, ou até mesmo pelo alto, em sobrevoos de balão de ar quente. Em terra ou pelo ar, o que os olhos veem são cenas explícitas de arrebatamento com paisagens preciosas e alucinantes.

Nos Estados Unidos, a região do Deserto de Utah surpreende pela grandiosidade. Tomado por uma imensidão desértica, formada por inúmeros cânions em tons vermelhos por causa do arenito, o local tem atrativos diversos: dos parques nacionais, com destaque para o de Zion e o Bryce Canyon, às montanhas no condado de Wasatch, além de cidades como Salt Lake City e Park City.

Sempre lembrado como um dos destinos mais fascinantes do planeta, o Marrocos não economiza em experiências surpreendentes, que vão muito além do efervescente emaranhado das medinas medievais de Marrakech. Uma das alternativas ao Saara é o Deserto de Agafay, um lugar de paisagens rochosas a apenas uma hora de carro de Marrakech. A imensidão do Saara se abre em Ouarzazate e continua deserto afora entre infinitas porções de dunas. —

teresa perez indica

ONDE FICAR

Storfjord Hotel, Fiordes Noruegueses: com apenas 30 quartos no melhor estilo *glamping* e com um quê de romantismo, o Storfjord está envolto pela natureza escandinava e pertinho dos belos fiordes noruegueses. As atividades são inúmeras nos arredores, desde passeios de helicóptero, passando por esqui, até a colheita de frutas silvestres, que acontece em todo início de primavera.

São Lourenço do Barrocal, Alentejo: em Mon-saraz, o São Lourenço do Barrocal propicia belas paisagens das montanhas alentejanas, enquanto exalta a serenidade e o ritmo cadenciado que são marcas registradas da região. Os highlights da estadia também passam pelos sabores: vinhos, azeites e até o mel que é produzido nos arredores são degustações obrigatórias.

White Desert, Antártica: com *camps* instalados diretamente sobre o gelo, a experiência de hospedagem do White Desert, localizado no meio do continente, oferece todo o conforto necessário para uma viagem inesquecível, em um dos destinos mais remotos do planeta. Além das experiências incluídas, as duas primeiras noites e as duas últimas são na África do Sul, o que deixa o roteiro ainda mais interessante e proporciona dias de completo relaxamento na bela Cidade do Cabo.

Awasi Patagônia, Patagônia: o Awasi Patagônia está situado em uma reserva particular em meio a uma floresta nativa e tem vistas privilegiadas para as montanhas e os lagos patagônicos. As 14 *villas* são espaçosas e as atividades são totalmente personalizadas. O restaurante serve uma variedade de pratos regionais com fusão internacional e excelência gastronômica.

Hotel Canto das Águas, Chapada Diamantina: decorado com obras de artistas locais, o Hotel Canto das Águas tem 43 acomodações divididas entre quartos e suítes – algumas delas com piscina e varanda particulares. A localização é privilegiada: instalado à beira do Rio Lençóis e próximo do Centro Histórico da cidade de mesmo nome. Na lista de atrativos, piscina, terapias corporais, sala de leitura, entre outros.

OIÁ Casa Lençóis, Lençóis Maranhenses: instalada em Santo Amaro, a hospedaria é circundada por vegetação nativa praticamente intocada e por lagoas que se formam com as chuvas no primeiro semestre do ano. A casa principal conta com uma suíte de 26 metros quadrados, cozinha e uma área de convivência composta de uma sala e um agradável terraço.

Amangiri, Deserto de Utah: uma experiência épica em meio à natureza selvagem norte-americana: o Amangiri é a prova de que exclusividade pode, sim, combinar com lugares aparentemente inóspitos e selvagens. O resort está instalado em um vale em Canyon Point, no Deserto de Utah, próximo a cinco Parques Nacionais e ao Lago Powell – um cenário perfeito para quem deseja total desconexão.

Dar Ahlam, Deserto do Marrocos: na entrada do deserto marroquino, o hotel Dar Ahlam é um oásis de tranquilidade e beleza na região de Ouarzazate. Cada suíte tem personalidade própria, combinando conforto, sofisticação e uma decoração que muda a cada temporada. Quanto às experiências proporcionadas, destaque para a gastronomia francesa, para os piqueniques e jantares sob as estrelas.

Reserve com
a Teresa Perez

Dunes Camps: com todo o conforto e sofisticação necessários para uma viagem inesquecível, o Dunes Camp propicia a sensação de viver dias em um autêntico acampamento beduíno pelas areias de Deserto do Saara. As atividades oferecidas são várias: passeios de camelo, de quadriciclo e até sandboard. Tudo por entre as belas curvas do ensolarado deserto.

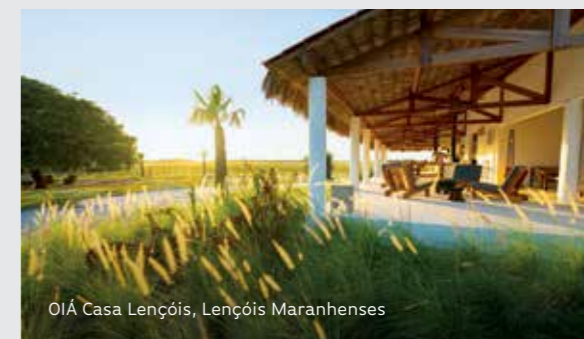
Explora, Travessia do Atacama ao Salar do Uyuni: uma jornada do deserto mais seco do mundo, onde o céu estrelado é um espetáculo à parte, até a maior planície de sal do planeta, onde os reflexos duplicam a beleza que se apresenta no horizonte. Essa é a travessia do Explora que vai do Atacama, Chile, ao Salar do Uyuni, Bolívia. Os lodges são exclusivos, e localizados no meio dos desertos, e os programas são totalmente imersivos.

Pristine Camps, Salinas Grande: uma experiência de hospedagem diferente, o Pristine Camps é um *glamping* situado em pleno deserto de sal. Com um projeto sustentável que gera mínimo impacto no meio ambiente, tem apenas quatro domos – equipados com lareira –, que hospedam até dez pessoas, e um restaurante com foco na culinária local.

Our Habitas AIUla, Arábia Saudita: localizado no meio do deserto saudita, entre imensas rochas, o Our Habitas é um oásis repleto de arte e que combina sofisticação com ecologia. Entre os highlights estão a espetacular piscina do hotel e programas como a massagem ao ar livre. Há, ainda, chuveiros na parte externa de cada suíte.



White Desert, Antártica



OIÁ Casa Lençóis, Lençóis Maranhenses



Amangiri, Deserto de Utah



Pristine Camps, Salinas Grande



ESCOLHA A SUA MADRI

Dona de uma elegância contemporânea, Madri não esgota as atrações, seja para os amantes da arquitetura histórica, seja da enogastronomia

Localizada na zona central da Península Ibérica, às margens do Rio Manzanares, no centro da Espanha, Madri tem 3 milhões de habitantes e guarda um "triângulo dourado da arte" – ancorado pelos museus Prado, Reina Sofía e Thyssen-Bornemisza –, que proporciona uma peregrinação deslumbrante. Quem gosta de compras se surpreende com um *paseo* pelo elegante bairro de Salamanca. Ao percorrer Las Salesas, depara-se com o *slow fashion* madrileño e o famoso artesanato com seus artigos de couro, alpargatas, chapéus feitos

à mão e os célebres leques. Sem falar nas pitorescas províncias de El Escorial, Aranjuez e Alcalá, Patrimônios da Humanidade que rendem passeios inesquecíveis pelos arredores. Quando o assunto é hospedagem, poucas cidades viram tantos lançamentos de hotéis desde 2020 – entre eles o Edition, o Four Seasons e o Mandarin Oriental Ritz. Só uma coisa não mudou: o abraço caloroso da cidade para quem quer se divertir. Como tão poucos madrileños são de Madri, todo mundo é sempre bem-vindo.

(Museo Del Prado) Madrid Destino/Calvaro Lopez, (Mandarin Oriental Ritz, Madrid) Manuel Cruz Namaste



Mandarin Oriental Ritz, Madri



ENOGASTRONOMIA: ENTRE TAPAS E COPAS DE VINHOS PREMIADOS

Saboreando tapas (aperitivos para degustar com uma bebidinha) no bairro La Latina, apreciando um tradicional *bocadillo de calamares* (aros de lula empanados) na Plaza Mayor ou desfrutando da cozinha de restaurantes estrelados (Michelin, ao todo, são 28 em 2024) e bebendo copas de vinhos emblemáticos, Madri também é referência na cultura dos vinhos.

A tradição da vinicultura existe há 900 anos na Comunidade de Madri, mas a região passou a figurar no mapa internacional do vinho somente a partir da década de 1990, com a criação da denominação dos vinhos de origem "Vinhos de Madrid", assim como outras áreas da Espanha – país que possui a maior extensão de vinhedos do mundo, ocupando o terceiro lugar no ranking dos produtores. A região melhorou tanto suas colheitas que hoje Madri é a única entre as capitais mundiais que dá nome a uma denominação de origem, mantendo 51 adegas associadas, 9 mil hectares de vinhedos e uma produção de 4 milhões de garrafas por ano, entre espumantes, brancos, rosados e tintos.



Visitar as propriedades nos arredores de Madri é uma oportunidade interessante não só para degustar a bebida como para mergulhar nas belas paisagens e na cultura de quatro subzonas dedicadas ao vinho: Arganda del Rey, Navalcarnero, El Molar e San Martín.

A possibilidade de conhecer a história dos povoados, sempre vinculada ao vinho, além de suas tradições e da gastronomia (destaque para o cozido madrilenho), é muito interessante para os amantes da enogastronomia. Rotas como a "Caminho dos Reis", que reproduz o trajeto que as cortes austríacas e bourbonicas faziam ao longo da estrada, ou a "Cenas e Crônicas de Francisco de Goya", criada para lembrar alguns dos lugares que inspiraram o pintor a capturar a cultura do vinho em sua obra, estão entre as opções. Na capital, é claro, encontram-se diversas adegas e bares de vinhos extraordinários.



MADRI EM 2024: EVENTOS QUE VÃO AGITAR A CIDADE

Conhecida também como a cidade das romarias e das festas, muitas delas immortalizadas nas pinturas de Goya, Madri terá as ruas tomadas pelo tradicional Festival de San Isidoro, padroeiro da cidade, de 6 a 15 de maio. É quando *chulapos* e *chulapas* vestidos com trajes tradicionais oferecem *rosquillas* (donuts espanhóis) e limonada.

Até 26 de maio, a Casa Decor permanece com as portas abertas revelando as últimas tendências em design de interiores, arquitetura e arte. As salas de exposições também estarão tomadas. Destaque para a mostra temporária do Museu Nacional Thyssen-Bornemisza dedicada à obra da artista filipino-canadense Stephanie Comilang. Também até 26 de maio, peças têxteis bordadas com fibras de ananás demonstram a relação da artista com o oceano. E a exposição *A Ciência da Pixar*, no espaço CaixaForum Madri, de 8 de maio a 8 de setembro, abordará o processo por trás da criação de seus filmes.

E não para por aí! Neste ano, Madri comemora o 150º aniversário do nascimento de Antonio Palacios, arquiteto responsável pela construção de muitos dos edifícios da cidade. Um deles, o estádio Santiago Bernabéu, está aberto para eventos muito além do futebol, incluindo dois dos shows mais aguardados do ano: o da estrela pop norte-americana Taylor Swift, que apresenta o seu *The Eras Tour*, dias 29 e 30 de maio, e o do cantor mexicano Luis Miguel, dias 6 e 7 de julho.

No Palacio Vistalegre Arena, em 17 de junho, os fãs da legendaria banda de heavy metal Judas Priest conhecerão *Invincible Shield*, novo álbum da banda. Já no Estádio Cívitas Metropolitano, 2024 presenteia Madri com dois supershows: Bruce Springsteen, acompanhado pela The E Street Band, nos dias 12, 14 e 17 de junho, e a banda Metallica, em 12 e 14 de julho. E mais: o Mad Cool Festival terá Dua Lipa, Maneskin e The Smashing Pumpkins, entre outros nomes do rock, no seu line up de 10 a 13 de julho.

O verão começa com shows e espetáculos por todos os cantos da cidade, com o festival Veranos de la Villa. Já o outono converte Madri na capital mundial da arte contemporânea, com a celebração do Apertura Madrid Gallery Weekend, de 12 a 15 de setembro. No fim do mês, a Semana da Arquitetura de 2024 será um encontro para descobrir o universo da arquitetura e do urbanismo por meio de exposições e palestras.

São tantas atrações que surpreendem até quem costuma visitar Madri com frequência.

Texto Dunia Schneider



Mad Cool Festival

CONFORTO COM *PROPÓSITO*

A sustentabilidade e o turismo regenerativo se tornam premissa básica na hotelaria de luxo brasileira

Por Mari Campos

Villas do Barracuda Hotel & Villas:
contraste entre o verde da Mata
Atlântica e o mar da Bahia

Barracuda Hotel & Villas



Projeto Canoagem: iniciativa que une inclusão social e esporte

Barracuda Hotel & Villas

Foi-se o tempo em que o turista mais exigente fazia questão apenas de uma cama dos sonhos e um serviço impecável em suas estadias. Hoje, sabemos que a equação perfeita da boa hotelaria soma a isso também experiências inesquecíveis e práticas sustentáveis.

Nos últimos anos, a palavra sustentabilidade evoluiu bastante no universo das viagens. O conceito cada vez mais holístico, tangível e global acabou virando turismo regenerativo e hoje atende pelas três letrinhas que permeiam as ações de qualquer empresa: ESG. Afinal, o viajante quer hotelaria com responsabilidade não apenas ambiental, mas também social e econômica.

E, se o turismo internacional já está de olho nesse movimento há muito tempo, o Brasil não fica atrás. Dos canudos sustentáveis à compensação do carbono, da pesca responsável às experiências locais imersivas, viajar de maneira regenerativa virou, para muita gente, condição tão fundamental de viagem quanto um bom chuveiro quente no quarto.

Projetos inteligentes, com operações éticas e impactos ambiental e socialmente positivos, são a premissa básica da hotelaria sustentável. Associar instalações vanguardistas e serviço de primeira linha com redução de desperdício, consumo local e sazonal, envolvimento com as comunidades do entorno, melhor aproveitamento dos recursos naturais e arquitetura biofílica (trazendo elementos naturais para dentro dos espaços construídos, em profunda conexão com a natureza) mostrou-se capaz de interferir enorme e positivamente em cada passo da experiência do hóspede.



SUSTENTABILIDADE COMO BASE

O conforto com propósito é tão certo que diversos hotéis já estão nascendo voltados para essa filosofia. "Não existe turismo de luxo sem sustentabilidade. Ser sustentável hoje deixou de ser um diferencial; é o mínimo que se espera de um produto de excelência. E a gente acredita que essa é uma jornada conjunta, de melhoria contínua", diz Pedro Treacher, vice-presidente de sustentabilidade da Brazilian Luxury Travel Association (BLTA), que acaba de lançar uma nova marca 100% focada no

mercado brasileiro, a Xodó. E completa: "O Brasil é o país mais biodiverso do mundo, uma potência verde com posição privilegiada para ser protagonista em turismo sustentável globalmente".

A associação reúne atualmente 54 hotéis brasileiros em destinos diversos. Um dos mais novos é o Barracuda Hotel & Villas, em Itacaré, na Bahia; a propriedade nasceu do sonho de um grupo de amigos suecos (entre eles, a princesa Vitória) que se apaixonaram perdidamente pelo destino.

"O Brasil é o país mais biodiverso do mundo, uma potência verde com posição privilegiada para ser protagonista em turismo sustentável globalmente"

Pedro Treacher, vice-presidente de sustentabilidade da Brazilian Luxury Travel Association



Barracuda Hotel & Villas

Projeto Surfando para o Futuro – ondas de aprendizado para jovens de Itacaré

Com ingredientes locais e de produção sustentável, a gastronomia no Barracuda Hotel & Villas segue a vibe saudável e de respeito à natureza que é vista em toda Itacaré



A ideia ganhou sotaque brasileiro ao elegerem o casal Juliana Ghiotto e Daniel Lima (ela paulista, ele baiano) para tocar o empreendimento. Hoje, o complexo tem alma deliciosamente baiana, com brasilidade latente em todo canto. A propriedade – rodeada de verde e com vista para o mar – fez da sustentabilidade e do prazer de receber um estilo de vida em profunda sintonia com Itacaré. E executa tudo com a harmonia perfeita do celebrado refinamento escandinavo com o borogodó brasileiro. Por enquanto, são 17 quartos e suítes (com design minimalista, fibras naturais e muita luz natural) no hotel e sete *villas* privadas com 4 a 6 suítes cada dividindo o mesmo condomínio que se espalha por uma área de 26 hectares de Mata Atlântica preservada – e a curta distância de praias como Resende, Tiririca, Costa e Ribeira.

As operações cotidianas são éticas e sustentáveis, do consumo responsável de recursos à valorização dos ingredientes locais e sazonais que, sempre muito frescos e saborosos, abastecem diariamente o delicioso restaurante comandado pelo chef Fernando Luz. Gastronomia afetuosa, responsável e surpreendente em um descolado ambiente com vista panorâmica para o mar.

Como parte de sua atuação regenerativa em Itacaré, o Grupo Barracuda destina 2% de toda a sua receita com hospedagem ao Instituto Yandê, que apoia e executa sete projetos socioambientais distintos no destino (inclusive



Barracuda Hotel & Villas (surf e atum Renata Ghiotto, piscina Tarsó Figueira)

o premiado Treinamento de Canoagem de Itacaré, que reúne os atletas da Seleção Brasileira). Além disso, todas as experiências oferecidas aos hóspedes, das refeições aos passeios, envolvem pessoas e ingredientes locais. O Barracuda Hotel & Villas ainda tem diversos espaços internos e externos minuciosamente pensados para a contemplação da natureza e a promoção do bem-estar constante. Perfeito para regenerar destino, comunidade, corpo e alma. —

LENDAS ENGARRAFADAS

Poucos vinhos no mundo podem ser considerados míticos. História, localização privilegiada das plantações e o trabalho humano determinam seu inigualável prestígio

Por Mauro Marcelo Alves

Dona de um charme tipicamente interiorano francês, Saint-Émilion, em Bordeaux, é uma das cidades mais famosas do país quando o assunto é viticultura

Vinhos lendários, quando bem conservados e de safra incomum, são uma viagem gustativa, com algo de mistério em cada gole pela complexidade de aromas e sabor



Petrus, de Bordeaux, um dos mais emblemáticos vinhos do mundo

Eles provocam no imaginário de quem gosta (muito) de vinho o mesmo que marcas como Ferrari, Lamborghini e Aston Martin causam nos apaixonados por automóveis ou a atração exercida por grifes de alta moda como Prada, Gucci, Louis Vuitton. Seus nomes estão em um pedaço de papel colado em garrafas que chegam a adegas climatizadas em casas, hotéis e restaurantes e a simples menção a um deles é acompanhada de expressões que revelam emoção e desejo.

Os franceses lideram o pódio, e não por acaso: desde 1855, com a classificação de vinhos de Bordeaux

determinada por Napoleão III, souberam chamar a atenção para seus vinhos. E a rivalidade bordalesa com a Borgonha só fez aumentar a qualidade e o interesse dos consumidores exigentes por vinhos de produtores como Romanée-Conti, Domaine Leroy, Henri Mayer, Domaine Leflaive, Petrus, Cheval Blanc, Latour, Margaux, Mouton, Haut-Brion, Lafite e Yquem, além dos champagnes Dom Pérignon, Cristal de Roederer ou Krug Grande Cuvée, alguns custando 40 mil dólares pelos 750 ml de líquido e podendo chegar a lunáticos mais de meio milhão na moeda americana em leilões. A lista não é definitiva, da mesma forma

que a de outros países europeus, incluindo sem dúvida os italianos Biondi Santi, Tignanello, Sassicaia, Ornellaia, Masseto, Gaja, Ornato Pio Cesare e Gran Bussia Aldo Conterno; os espanhóis Vega Sicilia e Pingus; ou os portugueses Barca Velha e Porto Nacional Quinta do Noval.

(taça) iStock/LOVE_LIFE, (garrafas Petrus) Mauro Marcelo Alves/divulgação





(fachada Perrier) iStock/carterdayne, (vinícola) iStock/artLazz, (garrafa) Perrier-Jouët/divulgação

Qual a razão da celebridade?

Não há uma resposta simples. A primeira e obrigatória diz respeito à localização geográfica próxima da perfeição – o famoso *terroir*, expressão celebrizada pelos franceses para definir não só o solo mas também o clima e a própria arte do enólogo, que estuda as condições de cultivo durante o ano e dá seu toque pessoal ao elaborar o vinho, tanto no período de fermentação como no do amadurecimento em barricas e garrafas. E o produtor, responsável final, muitas vezes se torna uma referência básica para quem compra, caso do italiano Angelo Gaja ou do visionário Nicolas Joly, papa da agricultura biodinâmica com seus belos vinhos brancos do Vale do Loire.



A Maison Perrier-Jouët produz um dos champagnes preferidos de Winston Churchill. Ao lado, vinhedo em Montagne de Reims, região de Champagne



Mas conta também ao longo do tempo a influência exercida pela predileção de personalidades históricas, como Napoleão Bonaparte, que apreciava no jantar os vinhos de Chambertin, da Borgogne, na época ainda não classificados como os conhecemos hoje, como Gevrey-Chambertin e suas magníficas parcelas de pequenos vinhedos, cada uma com nome próprio. Ou Winston Churchill bebendo champagne Perrier-Jouët e Pol Roger até no breakfast, justificando na prática mais uma de suas famosas frases, ao discursar para tropas aliadas antes da invasão da França na Segunda Guerra Mundial: "Lembrem, senhores, não é apenas pela França que lutamos, é pelo champagne!". E não sem propósito, Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill é o produto principal da maison francesa.

E assim, com a ajuda da natureza e das pessoas, um vinho ganha ares de mítico como patrimônio cultural de um país, repercutindo sua história e estimulando estratégias de venda – não tanto dos produtores, mas principalmente por parte de importadores, lojas e colecionadores – apelando à raridade e ao próprio luxo dos rótulos. Lembro de uma

Aubert de Villaine, um dos proprietários do Domaine de la Romanée-Conti



conversa com Aubert de Villaine, um dos proprietários do Domaine de la Romanée-Conti, em que fiz a ele uma pergunta óbvia, mas necessária e que ouvia frequentemente: por que preços tão altos? "Meus vinhos saem daqui com preço justo; a produção é pequena, são os especuladores que elevam esses valores às alturas."

Vi site oferecendo aqui no Brasil o Romanée-Conti 2018 por 38 mil euros, com a recomendação de que ele deve ser bebido entre 2028 e 2045, o que leva a outra constatação: esses vinhos especiais se transformam também em poderosos investimentos, ganhando valor com o passar dos anos, sobretudo em leilões. Sempre usando o Romanée-Conti como exemplo, certamente o mais mítico de todos os vinhos, uma garrafa da excepcional safra de 1945 foi arrematada em outubro de 2018, em Nova York, por 558 mil dólares.



A lista citada antes é uma referência excepcional e muitos apreciadores podem ter outras escolhas. É bom lembrar que, com o tempo, os melhores vinhos adquirem cheiros e gostos que nem sempre agradam a quem gosta de produtos mais jovens, como couro, folhas secas, humus, trufa ou uma presença maior de acidez no caso dos tintos, ou frutas secas, cera e às vezes algum ranço e oxidação nos brancos, além de mudança na cor de ambos. Mas os vinhos lendários, quando bem conservados e de safra incomum, são uma viagem gustativa, com algo de mistério em cada gole pela complexidade de aromas e sabor. E permanecem no imaginário, lembrando o motivo de alguns poucos serem míticos. —



teresa perez indica

QUANDO IR

Maio a outubro

ONDE FICAR

Grand Barrail: a poucos quilômetros de Bordeaux, o Grand Barrail fica na pequena e charmosa Saint-Émilion, em um castelo que faz parte da seleção Small Luxury Hotels of the World. Seus poucos – porém espaçosos – quartos oferecem exclusividade e muita tranquilidade em uma região em que o silêncio e a serenidade reinam. No spa, o hóspede conta com produtos da Sothys e tratamentos que atendem às suas necessidades.

Les Sources de Caudalie: localizado entre vinícolas e uma floresta, pertinho da cidade de Bordeaux, o Les Sources de Caudalie é um convite a viver o melhor da enologia em uma das capitais da viticultura do mundo. Com apenas 62 quartos, o hotel oferece uma lista de atividades que vão desde passeios de barco pela região até pedaladas nos vinhedos próximos. Na gastronomia, destaque para o La Grand Vigne, com duas estrelas Michelin.



Andronis Arcadia — Santorini, Grécia

Mais novo hotel da rede Andronis, o Arcadia é um retiro totalmente idílico, perfeito para o relaxamento e contemplação da natureza. Perto do centro de Santorini, mas distante de toda e qualquer badalação que possa interromper os momentos de tranquilidade, ele proporciona uma vista constante do azul do mar que é uma marca registrada das ilhas gregas. Além de um completo kids club e dos deliciosos restaurantes com vista para o Egeu, o Beefbar e o Pacman – que recebe intimistas apresentações de música esporadicamente –, o hotel tem à disposição dos hóspedes o Spa Evexia, que oferece um cardápio incrível de tratamentos, sempre personalizados, com técnicas de massagem tradicionais e rituais de cura.



Andronis Minois — Paros, Grécia

Uma mistura de cubismo com o melhor da arquitetura ciclades – conceito herdado das ilhas gregas de mesmo nome, que possuem influência de uma série de outros povos que por lá passaram –, o Andronis Minois reflete a autenticidade da ilha de Paros. Com o mar azul sempre à vista de suas 44 suítes e das áreas comuns, o hotel fica pertinho de uma praia de águas totalmente calmas, o que o torna perfeito para quem procura por serenidade e privacidade. A atmosfera mediterrânea pode ser sentida na gastronomia, no restaurante Olvo com seu menu focado em clássicos mediterrâneos, e também no Aura Spa, que tem uma linha de tratamentos baseada no conceito de rejuvenescimento holístico.



TUDO NA VIDA SÓ ACONTECE

UMA VEZ

Tire os sapatos, faça uma saudação reclinando o seu corpo, sorria serenamente e viaje vivendo cada momento como se fosse o último. Listamos seis experiências apaixonantes no Japão, país onde somos delicadamente tocados por cada encontro com anfitriões sempre amáveis e por vivências únicas de diferenças culturais. Afinal, como diz o provérbio japonês "ichi-go ichi-e", "tudo na vida só acontece uma vez"

Por Daniel Nunes Gonçalves





1. Saborear a gastronomia premiada de Tóquio



Os mil neons coloridos de Shibuya e Shinjuku ou as 285 estações de metrô que atendem 40 milhões de habitantes não podem amedrontar quem desembarca nessa metrópole organizadamente movimentada. Com 194 restaurantes com estrela Michelin em 2024, a atual capital gastronômica do planeta convida a uma exploração orientada por seus sabores. Guie-se para provar distintas cozinhas: além dos clássicos sushis, sashimis e ramens, vale conhecer os “botecos” izakayas e restaurantes especializados nas carnes nobres wagyu, nos espetinhos sakitoris, nos empanados de carne tonkatsu etc. Alguns têm até robôs-garçons!



2. Participar de cerimônias do chá em Kyoto

Em um ambiente tranquilo, onde o silêncio é presença solene, você se senta ajoelhado no tatame e passa a contemplar cada gesto da anfitriã. Nas tradicionais cerimônias do chá no Japão, o preparo do típico matchá costuma ser compartilhado como em uma meditação coletiva: o tempo da fervura da água, a cumbuca escolhida para cada convidado, a beleza dos docinhos que o acompanham. Não por acaso, Kyoto tem os rituais de chá mais famosos do país. Melhor retrato do Japão tradicional, a antiga capital respira o “aqui-e-agora” nos seus jardins-zen, nos 1,6 mil templos budistas e 400 santuários xintoístas.

3. Pedalar entre obras de arte na ilha de Naoshima



De bike é mais divertido, mas é possível descobrir a potente arte japonesa em obras ao ar livre e galerias espalhadas pela ilha de Naoshima também a pé, caminhando de uma atração a outra. Afinal, nos minúsculos 8 quilômetros quadrados dessa ilhota plana, localizada a meio caminho entre Osaka e Hiroshima, estão em exposição trabalhos como a escultura *Abóbora*, de Yayoi Kusama, num píer à beira do mar azul, e a pintura *Lírios de Água*, de Claude Monet, no Museu de Arte Chichu. Similar ao Museu Inhotim brasileiro, Naoshima proporciona uma combinação leve, rara e prazerosa de arte contemporânea com passeios na natureza.

(Abóbora) Daniel Nunes Gonçalves, (Memorial da Paz) iStock/Tomml, (banho termal) Gettyimages/Jimmy Cohrsen

4. Aprender com a Hiroshima que transformou guerra em paz

Muitos turistas passam por Hiroshima e visitam apenas o Memorial pela Paz, museu duro, mas necessário para nos lembrar por que devemos lutar contra as guerras. Quem investe alguns dias nessa região linda de águas e montanhas, porém, descobre a doçura dos anfitriões que oferecem passeios como meditação em forma de “banhos de floresta”, remo entre as ilhas locais e hospedagem em ryokans tradicionais em vilas rurais como Yuki. “Em vez de vingança, preferimos investir nossa energia em militar pela paz”, define Mr. Shimtaro Fukuhara, o Shin-San, guia que oferece tours de bike onde, em 1945, caiu a bomba atômica.



5. Descobrir a natureza e os banhos termais de Hokkaido

Com bosques, montanhas, praias, pantanais e glaciares, a natureza do Japão tem paisagens mais surpreendentes do que mostram os famosos cartões-postais de cerejeiras em flor ou do Monte Fuji, mais famoso dos 111 vulcões ativos do país. Pouco conhecida dos viajantes, Hokkaido, a ilha mais a norte do arquipélago, é o destino favorito dos amantes do esqui e de outros esportes de natureza de inverno ou de verão. Seus 20 vulcões ativos são os responsáveis pela ilha abrigar a maior quantidade de “onsens”, como são chamados os relaxantes banhos termais medicinais: existem nada menos que 251 onsens tradicionais em Hokkaido.



6. Pernoitar em um templo budista no Monte Koya

No alto das montanhas de Wakayama, a pacata vila de Monte Koya, ou Koyasan, abriga 117 templos do budismo esotérico que preservam cerca de 1,2 mil anos de história. E 52 deles oferecem a experiência de “shokubo”, que significa hospedagem com os monges. Ali o hóspede dorme em um futon no tatame, alimenta-se de pratos vegetarianos e acorda no amanhecer para meditar. Além de ser um centro espiritual buscado para retiros, o Monte Koya atrai peregrinos para seus templos e para o místico cemitério Okunoin. Vários caminhantes estão encerrando a peregrinação de Kumano Kodo, espécie de “Caminho de Compostela” local para quem busca momentos sublimes no país. —



Templo budista Danjo Garan, Monte Koya, Wakayama

iStock/Bossiema

HOT TIPS JAPÃO

Restaurantes em Tóquio



Den *

jimbochoden.com

Harutaka **

guide.michelin.com/en/tokyo-region/tokyo/restaurant/harutaka

Chukasoba Ginza Hachigou ***

guide.michelin.com/en/tokyo-region/tokyo/restaurant/chukasoba-ginza-hachigo

Cerimônias do chá em Kyoto



Kimono Maikoya

mai-ko.com/culture/tea-ceremony

Camelia

tea-kyoto.com

Koto

teaceremony-kyoto.com

Arte em Naoshima



Chichu Art Museum

benesse-artsite.jp/en/art/chichu

Onsens em Hokkaido



Tsuruga Wings

tsuruga.com/en



Hot tips Japão - The Traveller

teresa perez indica

QUANDO IR

Abril a outubro

ONDE FICAR

Benesse House, Naoshima: projetada por Tadao Ando, Benesse House é uma propriedade pautada no conceito de coexistência entre natureza, arquitetura e arte. Decorado com arte contemporânea, o hotel propõe uma experiência de inspiração e interação com a arte tanto no design arrojado de suas fachadas quanto no interior moderno e clean das acomodações.

Bulgari Hotel Tokyo, Tóquio: ocupando os andares 40º até 45º de um arranha-céu ultramoderno, o Bulgari Hotel Tokyo enriquece a experiência de estar na capital japonesa. Além das suítes impecáveis, os hóspedes têm a seu dispor uma estrutura refinada para aproveitar alta gastronomia e momentos de relaxamento próximos à lareira e no lounge do hotel.

Takinoya, Hokkaido: a experiência de hospedar-se em um ryokan é um dos programas mais autênticos a serem vividos no Japão. No Takinoya, a arquitetura é inspirada na geometria zen e a arte está por toda parte. Tradicional e original, o hotel começou como um restaurante, em 1918, e segue até hoje administrado pela família Suga.

The Ritz-Carlton, Kyoto, Kyoto: às margens do Rio Kamogawa, o hotel é considerado o primeiro resort urbano do Japão. A vista para as montanhas Higashiyama completa a experiência sensorial que se revela em um design sofisticado de interiores, combinando as antigas tradições japonesas à elegância contemporânea. Dentre as suítes do hotel, a Tsukimi reserva um jardim zen particular, iluminado pelas clássicas lanternas japonesas.

Jantar no deserto de Paracas: uma experiência fascinante, a apenas três horas de Lima.



BRASIL

COSTA

NORTE

Por João Farkas

Utilizando a mesma metodologia aplicada na documentação dos seus trabalhos anteriores, como Pantanal e outras regiões brasileiras, o fotógrafo João Farkas percorre todo o litoral norte do Brasil, entre o Amapá e o Rio Grande do Norte, com seu Projeto Costa Norte. Ao longo dos 2,2 mil quilômetros de costa, o trabalho resultou em imagens que revelam realidades ambientais deslumbrantes, muitas vezes praticamente desconhecidas e inacessíveis, mas já na iminência de acelerada transformação pela ação humana. Com a construção de imagens que provocam um grande estranhamento sem nunca ultrapassar a barreira para a abstração gráfica, Farkas tem trabalhado com o estímulo artístico de André Severo na edição de fotos produzidas ao longo de seis expedições realizadas nos últimos anos. O Projeto, que simultaneamente documenta e alerta para o processo de dilapidação de nosso patrimônio natural, resultará na publicação de um livro e em uma exposição itinerante. —



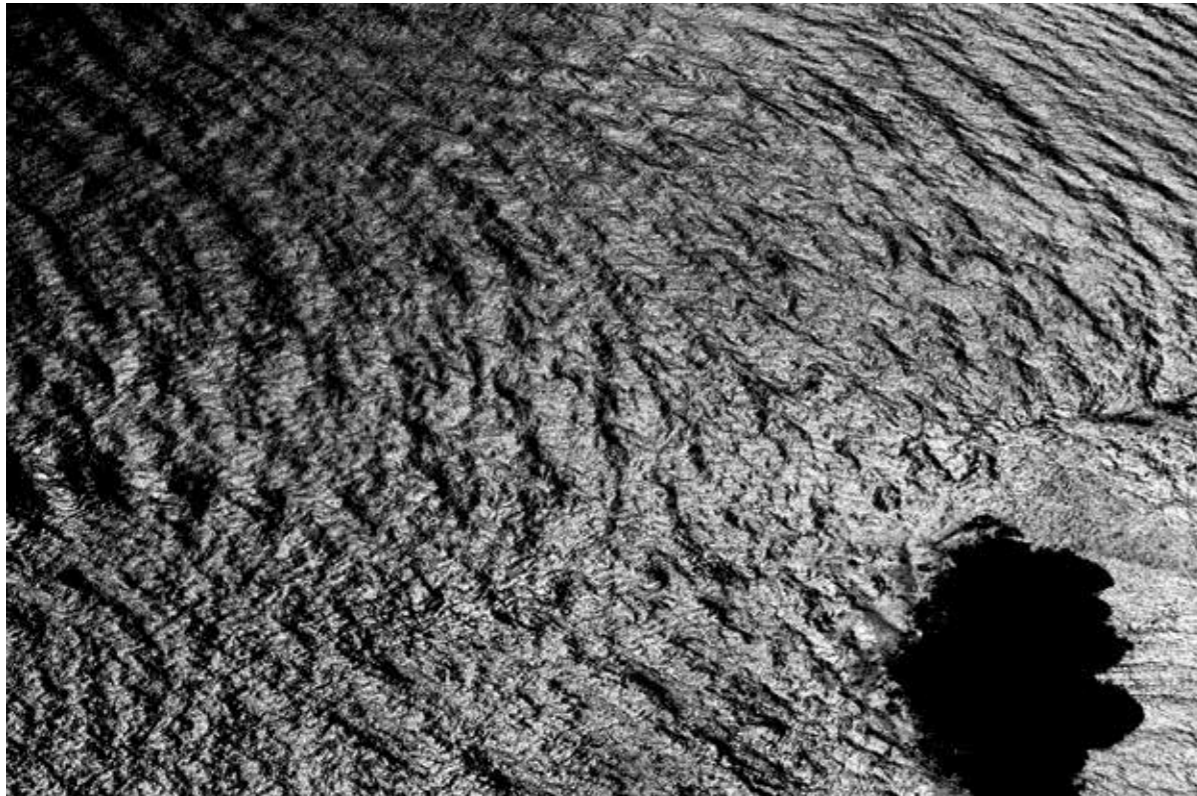
Praia de Macapá, Piauí.
Abaixo, barco após a
tempestade, Marajó, Pará.
Na página ao lado, rancho
de pesca, Maranhão






Da esquerda para a direita, cenas do Maranhão: encontro de rio e mar, ranchos de pesca e vista aérea dos Lençóis Maranhenses

Reflexos no mar, Pará.
Ao lado, Casa em Afuá, Marajó, Pará





Luz e cor, céu e mar, Ceará

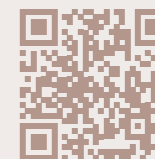


Os Lençóis Maranhenses como você nunca viu

oiá

Um pouso para o **corpo**,
um destino para o **olhar**.

OiÁ Casa Lençóis
Hospedaria contemporânea brasileira



ISSN 2357 - 7452 **RS 40,00**



9772357745200 0115

THETRAVELLER.COM.BR

