

N.119 2/3 2025

Cultura de viagem.
Uma revista feita sob medida para
você se descobrir no mundo.

The Traveller

teresa perez



PACTO DA FLORESTA

Última grande fronteira
natural do planeta,
a Amazônia convida
a vivências sensoriais
e profundas

#INSIDER Barcelona sem hora para acabar

#GASTRO+ Los Angeles mais saudável

#MOVE ON Trekking nos Lençóis Maranhenses

#AVENTURA A neve americana de Aspen Snowmass

#HOTELARIA Os mordomos nunca estiveram tão em alta

#NATUREZA Islândia 360 graus



#entrevista Sig Bergamin: em casa,
no mundo

#arte Bienal SP 2025 juntando
terras e mares

ISSN 2357-7452
R\$ 70,00
9772357745200 0119

ORNARE

TIMELESS COLLECTION



Brazil
Italy
Portugal
United States
United Arab Emirates
ornare.com

THE HOUSE OF SUNTORY

The Nature and Spirit of Japan



In Japanese Harmony, everything finds its place.

primespiritsclub.com.br

Beba com responsabilidade. Venda e consumo
Proibidos para menores de 18 anos.



Da França para o mundo.

A Le Creuset celebra 100 anos de história
desembarcando sua mais nova tonalidade: **Flamme Dorée**.

Mais do que uma cor, um tributo à paixão que nos move há um
século: conectar pessoas, culturas e sabores ao redor do mundo.

Flamme Dorée é a nossa chama que nunca se apaga e atravessa
gerações, pronta para embarcar com você, em todas as viagens
dentro e fora da cozinha.



tp teresa perez

VOCÊ SE DESCOBRE NO MUNDO



Acesse e comece a se descobrir no mundo

PUBLISHER
Tomas Perez

CONSELHO EDITORIAL
Teresa Perez, Leonardo Mignani, Giovana Jannuzzelli,
Melissa Fernandes, Renata Yano

EDITOR
Alexandre Eça
alexandre@thetraveller.com.br

PROJETO GRÁFICO E EDITORIAL
Atelier Carta Comunicação e Projetos Especiais

COLABORADORES DESTA EDIÇÃO
TEXTO Adriana Bittar, Alê D’Agostino, Ana Paula Pappa,
Claudia Liechavicius, Daniel Setti, Fernando M. Torres,
Flavia Vitorino, Gabriel Moreno, Gisele Kato, Hermés
Galvão, Mari Campos, Maria Helena Pessoa de Queiroz,
Marianne Wenzel, Shoichi Iwashita
FOTOS Alexandre Suplicy, André Dib

COORDENAÇÃO EDITORIAL
Ana Claudia Furucho

ESPECIALISTAS TERESA PEREZ
Alessa Castro, Andreza Oliveira, Brayan Dutra, Carolyne
Oliveira, Juliana Almeida, Lara Sarkis, Liliane Tintiliano,
Mariana Pinella, Raquel Istoe

DIREÇÃO DE ARTE
Tatiana Sayuri Misumi

REVISÃO
Monique Murad Velloso

ASSISTENTES EDITORIAIS
Miriam Kaibara, Gabriel Moreno

DIGITAL
Aline Monteiro, Giuliam Uchima,
Michel Nascimento, Murilo Oliveira

MARKETING
Giovana Jannuzzelli

CROSS BRAND
Camilla Mistrone
camilla.mistrone@tpgroup.com.br

PUBLICIDADE E COMERCIAL
Alessandre Siano
alessandre.siano@tpgroup.com.br

ASSINATURAS
assinaturas.teresaperez.com.br

IMPRESSÃO
Gráfica Piffer

CAPA
(Amazônia) ©André Dib, (Sig Bergamin) ©Marcus Steinmeyer,
(instalação *Temporada de Projetos*, da artista Ana Raylander
Mártis dos Anjos) ©Estúdio em Obra

TRATAMENTO DE IMAGENS
Premedia CROP

EDITORA
Traveller World Editora

A revista *The Traveller* é uma publicação quadrimestral da
Teresa Perez. Esta edição foi publicada em agosto de 2025.


CONTATO
info@thetraveller.com.br

ISBN
2357-7452

As seções *The Traveller Indica*, *The Traveller +* e
Blue Pages são parcerias com conteúdos de marca.

O Forest Stewardship Council (FSC) é uma organi-
zação independente sem fins lucrativos que promove
o manejo florestal responsável em todo o mundo. A
The Traveller se preocupa com o meio ambiente e, por
isso, esta publicação foi impressa exclusivamente em
papel certificado pelo FSC.

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.


teresa perez

“This is true luxury”

Lauren Santo Domingo

MHSTUDIOS



Nos últimos anos, compreendemos que as viagens com foco em bem-estar são bem mais do que tendência passageira. Para muitos, são uma verdadeira necessidade. O conceito de bem-estar é amplo e tem muito a ver com conscientização sobre um estilo de vida mais saudável, atividades na natureza, realização pessoal ou criação de pequenas pausas no cotidiano para se renovar e manter o equilíbrio. Por isso, nesta edição trazemos uma coleção de insights de viagens que satisfazem alguns dos desejos contemporâneos em relação ao bem-estar.

Na Amazônia, o arquipélago fluvial de Anavilhanas, no Rio Negro, pode ser o ponto de partida para vivências sensoriais e profundas. Um *trekking* pelo Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses nos faz sentir a dimensão dessas paisagens tão originais e experimentar uma sensação de liberdade que é quase indescritível. Na África, vamos além, com experiências de safáris que garantem imersão na natureza e conscientização ambiental. E até mesmo esqui em Aspen Snowmass, um dos mais completos destinos do planeta para quem busca belos cenários alpinos e emoção, traz a sensação de desafio a cada pista percorrida.

E tem muito mais nas próximas páginas: uma hotlist com o melhor deste segundo semestre, com eventos imperdíveis e novidades pelo mundo; uma entrevista exclusiva com o designer de interiores e arquiteto Sig Bergamin; destaques da noite de Barcelona; um relato de viagem pela China; e alguns dos melhores hotéis do mundo para complementar todas as experiências de viagem.

Espero que seja uma boa leitura!

Tomas Perez

CEO do TP Group



oiá

Hospedaria contemporânea brasileira nos Lençóis Maranhenses

A melhor maneira de explorar um Patrimônio da Humanidade com conforto e sofisticação



ALÊ

D'AGOSTINO

Bartender, mixologista e consultor de bares e restaurantes, Alê D'Agostino tem mais de 20 anos de experiência e é uma referência na coquetelaria brasileira. Aqui, ele escreve sobre a tendência dos drinks sem álcool, com direito a receitas para fazer em casa. [@ale_dagostino](#)



DANIEL

SETTI

Jornalista, curador e autor do livro e podcast *Do vinil ao streaming: 60 anos em 60 discos*, Daniel Setti vive em Barcelona desde 2006 e dá as dicas mais quentes da vida noturna na cidade catalã, com indicações dos melhores bares, restaurantes e baladas. [@danielsetti](#)



FLAVIA

VITORINO

Jornalista, turismóloga e pós-graduada em Meio Ambiente e Sustentabilidade, Flavia Vitorino construiu uma trajetória sólida como especialista em viagens de natureza e ecoturismo. Nesta edição, ela desbrava as aventuras do esqui em Colorado, no badalado complexo Aspen Snowmass. [@flavitt](#)



GISELE

KATO

Formada em Jornalismo pela ECA-USP, com pós em História da Arte pela Faap SP, Gisele Kato é editora-chefe do canal Arte1 desde sua estreia e mostra o que podemos esperar da 36ª Bienal de São Paulo, que chega ao Parque Ibirapuera em setembro. [@giselekato](#)



MARI

CAMPOS

Jornalista especializada em turismo, Mari Campos já colaborou com os maiores veículos do nicho e foi eleita uma das pessoas mais influentes da área. Aqui, ela aborda a hospitalidade de luxo entrando no universo dos mordomos na hotelaria, um serviço que nunca esteve tão em alta. [@maricampos](#)

HERMÉS

GALVÃO

Jornalista, formado em Psicologia e autor de livros como *Granado 150 anos*, Hermés Galvão é carioca e vive entre Lisboa e Roma desde 2014. Nesta edição ele desvenda os highlights de uma viagem à Islândia, onde foi da capital, Reykjavík, ao sul glacial. [@hermesgalvao](#)



MARIA HELENA PESSÔA DE

QUEIROZ

Fundadora e diretora-criativa da papelaria de luxo MHSTUDIOS, a carioca Maria Helena Pessôa de Queiroz narra sua jornada imersiva e de encantamento pela China, passando por cenários icônicos como a Grande Muralha, o Summer Palace e Pudong. [@mariahelenapq](#)



MARIANNE

WENZEL

Jornalista especializada em arquitetura e design, Marianne Wenzel observa o segmento há 25 anos, já cobriu o assunto para diversos veículos e hoje atua na Casacor como head de conteúdo. Nesta edição, assina a entrevista com o arquiteto Sig Bergamin. [@mariwenzel77](#)



+ ADRIANA BITTAR [@adrianabittaroficial](#) | ALEXANDRE EÇA [@alexandreeca](#) | ALEXANDRE SUPLICY [@alesuplicy](#) | ANA PAULA PAPPA [@anapaulapappa](#) | ANDRÉ DIB [@andre_dib_fotografia](#) | CLAUDIA LIECHAVICIUS [@claudia_liechavicius](#) | FERNANDO M. TORRES [@fernando.mtorres](#) | GABRIEL MORENO [@ogabrielmorero](#) | SHOICHI IWASHITA [@iwashitashoichi](#)



the traveller.COM.BR

teresa perez

AGORA TAMBÉM *online*



18
#hotlist

24
#agenda
Spots da temporada

28
#hotelaria
Safári em cores
Foi o mordomo!
A nova Maré de Trancoso

42
#entrevista
Sig Bergamin:
em casa, no mundo

48
#insider
Sem hora para acabar

54
#brasil
Pacto da floresta

66
#tendência
China, um encontro
inesperado

74
#arte
Uma Bienal para juntar
terras e mares

82
#gastro+
Los Angeles, onde a saúde
sempre esteve na moda
Low & no alc

96
#move on
Caminhos de areia

107
#bluepages
Aman
O silêncio que diz tudo

118
#aventura
Reinvenção da
neve americana

126
#natureza
Ice Ice Baby

132
#spoiler
Descubra-se no mundo

134
#3perguntas
Para Melissa Fernandes



(piscina) Uxua Mare/Marta Tucci, (taça) Unsplash/Mathilde Langevin

One&Only

ONE ZA’ABEEL

DESBLOQUEIE A CIDADE

Um lugar único e excepcional em Dubai, o One&Only One Za’abeel revela a elegância da cidade com acesso e sofisticação incomparáveis. Deixe-nos levar o melhor da cidade até você, com gastronomia de luxo, bem-estar transformador e experiências selecionadas de moda, arte e culinária em um só lugar.

oneandonlyresorts.com/one-zaabeel



SIRO

ONE ZA’ABEEL . DUBAI

CERCADO PELOS MARCOS ICÔNICOS DE DUBAI

O SIRO One Za’abeel está localizado no centro de Dubai, a poucos passos do Dubai World Trade Centre e a 10 minutos de carro do centro de Dubai, do Dubai Mall e do icônico Burj Khalifa.

sirohotels.com/dubai/one-zaabeel



NOVA DIOR EM NOVA YORK

Na esquina da 57th Street com a Madison Avenue, a poucos passos de onde Christian Dior estabeleceu sua presença nos Estados Unidos em 1948 com uma loja na Quinta Avenida, a nova flagship da casa francesa acabou de abrir as portas. São quatro andares com o universo completo da marca — todas as categorias masculinas e femininas, itens de edição limitada apenas para a loja, o primeiro Dior Spa em terras norte-americanas e a primeira boutique Dior Maison. O projeto arquitetônico é assinado por Peter Marino, que previu grandes janelas de vidro para revelar um jardim interno e sinalizar o compromisso da Dior com ações sustentáveis.

(fachada Dior) Jonathan Taylor

NA RUA OU NA MONTANHA



Com dois novos produtos, a e-bike Endurance ONfly e a Endurance AllRoad, a marca alemã Canyon tem apostado em equipamentos profissionais que podem ser utilizados também por bikers amadores. A Endurance ONfly é a e-Road carro-chefe que a empresa alemã afirma ser a mais leve de sua classe. Com menos de 10 kg, ela integra o motor e a bateria dentro do quadro — o que é comum em equipamentos de nível profissional. Já a nova série Endurance AllRoad é uma bike de estrada projetada para uma variedade de tarefas, desde passeios de fim de semana até deslocamentos diários. As duas possuem recursos de ponta, como freios a disco hidráulicos e câmbios dianteiro e traseiro Shimano.

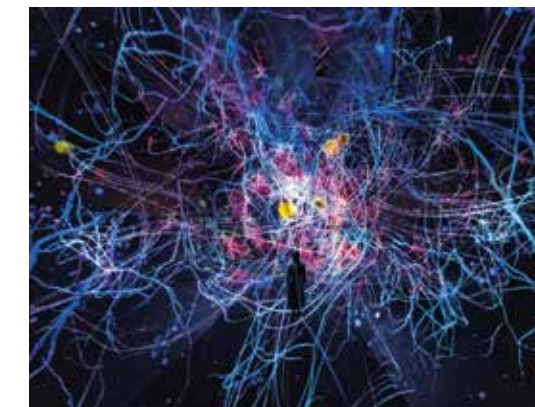
canyon.com

ART DÉCO tecnológica

Queridinha dos que não dispensam alta tecnologia e design exclusivo, a marca dinamarquesa Bang & Olufsen celebra 100 anos com o novo Atelier Limited Edition Art Déco, um sistema de som que combina os alto-falantes Beolab 28 em forma de coluna com a televisão Beovision Theatre, com um design e esquema decorativo que parecem ter saído direto da década de 1920. Inspirados nas características da *art déco*, feitos com belos materiais e linhas limpas, os alto-falantes e a televisão levam na sua composição materiais como jacarandá escuro e alumínio anodizado castanho. O produto, limitado a cem unidades, vem com um brinde: um estojo de jacarandá feito à mão na sede da Bang & Olufsen, em Struer. O luxo tem preço: o conjunto é vendido em lojas selecionadas a partir de US\$ 65 mil.



(bicicleta Canyon Endurance) Simon Gehr with Fenders, (museu interativo) teamLab/Foto Divulgação, (equipamentos Bang & Olufsen) Foto Divulgação



teamlab em Quioto

Com museus interativos e imersivos que são sucessos em Tóquio e Osaka, o teamLab anunciou para o outono japonês a abertura de uma unidade em Quioto. Chamado teamLab Biovortex Kyoto, o espaço fará parte de um novo centro criativo da cidade e exibirá obras de arte inéditas, super-tecnológicas, entre elas algumas nunca vistas no Japão, a exemplo da *Morphing Continuum*, composta de esferas flutuantes e brilhantes que se deslocam como um organismo vivo. Outra obra anunciada é a *Traces of Life*, uma instalação interativa em que os passos do visitante que passa por ela deixam rastros brilhantes, criando um grande padrão vivo no espaço.



**10 ANOS DA
PUZZLE BAG**

A Loewe celebra o aniversário de 10 anos da emblemática bolsa Puzzle com a coleção Puzzle 10, de edição limitada. Sucesso desde que estreou, na temporada de primavera/verão de 2015, a bolsa ganha novas reedições de 19 modelos da última década estampando design comemorativo, além de uma novidade: o modelo Confetti, revestido de minilantejoulas de couro e metal. As bolsas da coleção Puzzle 10 têm técnicas como marchetaria em couro, bordados e estampas inspiradas em artistas como Ken Price, Joe Brainard e William Morris.



**RIMOWA
BRONZE**

Sucesso com coleções que levam a assinatura de celebridades das artes como divulgadores, a linha de malas Original Cabin, da Rimowa, fabricada com alumínio anodizado de alta qualidade, ganhou mais um modelo. A Original Bronze inova na cor, com um marrom intenso com nuances de dourado tostado, laranja e vermelho. A nova cor se inspira na longevidade das estátuas, conectando com leveza a beleza da natureza à sofisticação atemporal da pátina envelhecida. O lançamento é marcado por um curta-metragem estrelado pela artista Marina Abramović.

rimowa.com.br

(bolsa e malas) Fotos Divulgação



***Estreia como a
melhor do mundo***

Na premiação The World's 50 Best Restaurants 2025, Pichaya “Pam” Soontornyanaki foi escolhida a melhor chef mulher do mundo, tornando-se também a primeira asiática e a primeira tailandesa a chegar a tal posto. Pam está à frente do restaurante Potong, em Bangkok, destacado com uma estrela no Guia Michelin, que revela um conceito criativo de degustação e abordagem culinária com foco nas memórias da chef. O prêmio coroa uma carreira de sucesso, que a transformou em um dos rostos mais conhecidos da gastronomia asiática por suas participações em diversos programas televisivos de renome.



**BLUE BOX CAFÉ
EM GINZA**

Instalado no quarto andar da nova flagship da Tiffany em Tóquio, o primeiro Blue Box Café da marca no Japão acaba de abrir as portas. O menu leva a assinatura da chef Natsuko Shoji, eleita Melhor Chef Mulher da Ásia em 2022. Conhecida por suas sobremesas semelhantes a joias e obras de arte, tamanho o apuro estético em cada criação, ela celebra ingredientes sazonais e combina influências japonesas e nova-iorquinas principalmente nos já disputados café da manhã e chá da tarde.

(chef Pam) Theprojectbkk, (Blue Box Café) Foto Divulgação/Tiffany Ginza

LONG WAY HOME



Lançada — sem grande alarde — no final do primeiro semestre no catálogo da Apple TV+, a quarta temporada da série documental Long Way Home, estrelada pelo ator Ewan McGregor e pelo apresentador Charley Boorman, agora percorre os caminhos da Europa em uma rota de 17 países. Em tom mais intimista que as temporadas anteriores, Long Way Home acompanha a dupla partindo de suas casas no Reino Unido — McGregor em Perthshire e Boorman em Suffolk. Durante dois meses, mostrados em dez episódios, os amigos cumprem um roteiro circular a bordo de motos antigas que os leva até o Círculo Polar Ártico. Na volta, a dupla explora os Bálcãs e a Europa Ocidental.

tv.apple.com/br

Electro NYC

É quase uma nova era da vida noturna de Nova York. Nos últimos anos, a cidade pareceu um tanto apagada na sua cena eletrônica, ao mesmo tempo que via a Europa brilhar. Já 2025 parece apontar uma virada e há sinais de que sim, Nova York não desaprendeu a dançar. Festivais como o Time Warp e o ARC são disputadíssimos. Clubes como Elsewhere, Nowadays e o gigante Brooklyn Mirage acordaram e se consolidaram como templos da música eletrônica atual, reunindo multidões noite adentro. A novidade é que os americanos entendem que não se trata apenas de sair para dançar, mas de se conectar ao celebrar a arte, o bem-estar e muitas horas nas pistas.



Mais Frida Kahlo na Cidade do México

Em setembro, um novo museu dedicado a Frida Kahlo será inaugurado no distrito histórico de Coyoacán, na Cidade do México. O museu será instalado na Casa Roja, residência pertencente à família da artista e agora transformada em instituição de arte pelo Rockwell Group, empresa de arquitetura com sede em Nova York. O espaço fica ao lado de outro local importante para o legado de Kahlo: a Casa Azul, onde ela nasceu, cresceu e viveu com seu marido, o pintor Diego Rivera. O acervo da Casa Roja explorará os primórdios do trabalho de Frida Kahlo. O museu promoverá também exposições e mostras de arte contemporânea, com foco em artistas mexicanos, latino-americanos e mulheres. —

(motoqueiros) Long Way Home/Ian Gavan, (Frida Kahlo) Getty Images/Bettmann



ITINERÁRIO EXÓTICO PELA FASCINANTE ÍNDIA

Do romance mágico do Taj Mahal às cores vibrantes do Rajastão. Dos tigres majestosos do Parque Nacional de Ranthambore à serenidade dos Himalaias. A Índia promete memórias que ficarão para toda a vida. Nossos roteiros exóticos personalizados são verdadeiras janelas para culturas diversas, monumentos históricos e paisagens extraordinárias, tudo isso com a nossa hospitalidade calorosa e atenciosa. *Heart. Felt.*



Taj Mahal, Agra, Índia

Os itinerários exóticos incluem hospedagem de alto padrão, café da manhã, traslados de chegada e saída, serviço de mordomo 24 horas e muito mais.

SPOTS DA TEMPORADA

agosto/setembro/outubro/novembro



Uma das feiras de arte contemporânea mais influentes do mundo, com foco apenas em artistas vivos, volta a movimentar o Regent's Park, no coração de Londres, em outubro. Neste ano, cerca de 280 galerias de arte de 45 países estarão divididas em dois eventos: Frieze Masters, mostrando trabalhos feitos antes do ano 2000, e Frieze London, com acervos criados principalmente depois do ano 2000.

Até novembro de 2025
marisamonte.com.br

MARISA MONTE SINFÔNICA

Voz referencial na música brasileira dos últimos 30 anos, Marisa Monte estreia em outubro uma série de shows formatados para espaços abertos na companhia de uma orquestra. *Sinfônica* terá a regência do maestro André Bachur, que comandará 55 músicos selecionados. Com seis apresentações agendadas, a turnê terá início em Belo Horizonte e passará por São Paulo, Rio de Janeiro, Porto Alegre, Curitiba e Brasília.



15 a 19 de outubro de 2025

Frieze MASTERS e Frieze LONDON



(instalação Mor Charpentier) Frieze London/Linda Ny Lind (instalação Gagolian) Frieze Masters/Hugo Glendinning, (Marisa Monte) Foto Divulgação

(Getty Museum) Cortesia de David Knaus/©Arthur Tress Archive LLC, (festival) All Things Go



LENTES QUEER

Até 28 de setembro de 2025
Getty.edu

O Getty Center de Los Angeles abriu a mostra *Queer Lens: A History of Photography* reunindo mais de 270 fotos produzidas nos últimos dois séculos, fruto de uma pesquisa que analisa as maneiras pelas quais as câmeras transformaram a expressão de gênero e sexualidade. Destaque para imagens icônicas assinadas por nomes como Berenice Abbott, Anthony Friedkin, Robert Mapplethorpe, Man Ray e Edmund Teske.



26 a 28 de setembro de 2025
allthingsgofestival.com

All Things Go Music Festival

Menos badalado do que os grandes festivais de verão que tomam Nova York de assalto na temporada mais quente do ano, o *All Things Go Music Festival* também cresceu e ocupa agora o Forest Hills Stadium, antiga casa do US Open. Nos três dias de programação, o line up dá destaque para Lucy Dacus, Remi Wolf, Clairo, The Marias, Lola Young, DJO e Gigi Perez, entre outros 30 nomes do pop, eletro e rock.

Na página ao lado, a partir do alto: Galeria Mor Charpentier, Frieze Art Fair no Regent Park, Londres, 2024
Galeria Gagolian, Frieze Masters, 2024

05



Até 5 de outubro de 2025
pinacoteca.org.br

PINA POP

A linda Pina Contemporânea é palco para *Pop Brasil: Vanguarda e Nova Figuração, 1960-70*, a maior exposição da Pinacoteca em 2025. Com 250 obras de mais de cem artistas, a mostra proporciona uma visão abrangente da arte produzida nesse período especial da cultura brasileira, lembrando grandes acontecimentos, como o surgimento da indústria cultural, a ruptura democrática e transformações sociais.



06

29 de outubro a 2 de novembro de 2025
organicfestival.org

Organic Festival TRANCOSO

Chegando à sua sexta edição no sul da Bahia, o festival gastronômico reunirá mais de 20 chefs, com destaque para Morena Leite, Roberta Sudbrack, Janaina Torres, Dario Costa e Luiz Filipe Souza, que apresentarão menus autorais em jantares e almoços realizados em restaurantes e pousadas locais. Aulas de culinária, degustações de vinhos naturais e rodas de conversa sobre sustentabilidade e turismo regenerativo estarão na programação.

Fotos Divulgação: Organic Festival Trancoso, (Pina Pop) Isabella Matheus

07



13 a 25 de setembro de 2025
londondesignfestival.com

London DESIGN FESTIVAL

Buscando reforçar a ideia de Londres como capital europeia do design, o London Design Festival promete uma programação diversificada, com muitos centros de atividades que servirão como pontos focais para os visitantes. A feira terá instalações em vários espaços famosos da cidade, como o V&A, o Design Museum e o Space House.

2 de outubro de 2025 a 15 de fevereiro de 2026
espacelouisvuittontokyo.com

WARHOL em Tóquio

O Espace Louis Vuitton na capital japonesa anunciou a mostra *Andy Warhol: Serial Portraits* como parte do programa Hors-les-murs da Fondation Louis Vuitton, que exibe obras de sua coleção de Paris para o público em todo o mundo. A exposição se concentra na exploração dos portraits produzidos por Warhol: apresenta uma seleção com curadoria que abrange desde suas imagens mais famosas até obras menos conhecidas. —



08

(objetos dinamarqueses) London Design Festival/MycoWorks, (Wine Classic Trunk) London Design Festival/LaErre, (Warhol) Getty Images/David LeFranc



safári

em cores

Acolhedor e ultraexclusivo, o lodge Royal Malewane segue firme no propósito maior de uma viagem de safári: imersão na natureza e avistamento de animais em seu habitat natural



Descubra
todas
as emoções
de um safári
na África

POR CLAUDIA LIECHAVICIUS



Sai o tom cáqui — tradicional dos safáris africanos — e entra um caleidoscópio de cores para fazer jus à vibração de Liz Biden. Além de ser a proprietária do grupo The Royal Portfolio, ela é a alma do negócio. E não erra jamais. O design de alquimia irreverente traduz seu bom gosto em cada detalhe do Waterside, o mais novo dos quatro lodges do Royal Malewane aninhados na reserva particular de Thornybush, dentro do Great Kruger National Park, na África do Sul.

Se essa explosão de cores "fora do previsto" para a savana da África do Sul é capaz de estarrecer uma legião de celebridades com o porte de Oprah Winfrey, Elton John, Richard Gere e Bono Vox, pela capa da beleza jogada sobre o viés da conservação do planeta, não fugi à regra.

Atravessei a soleira do lodge e meu olhar se dividiu entre a estupenda decoração da sala aberta para a savana e a arruaça da manada que grunhia sem cerimônia no lago, ao redor do qual o lodge se espalha. Fiquei ali observando a cena ao mesmo tempo que era observada por um grupo de macacos curiosos. O diálogo com a natureza acontece por todas as frestas. Impossível não ser tocado pela riqueza da vida selvagem e por sua harmonia com cada detalhe do lodge,

que tem a clara missão de cuidar da beleza do planeta. Desde as áreas comuns — que englobam bar, salas de refeições, piscina, biblioteca, boutique, sala de jogos, gym e spa — até as suítes, a estética maximalista "lizbideana" estimula os sentidos com a expressividade dos detalhes, das texturas e da paleta divertida. Elementos inesperados trazem um toque de magia sem deixar de lado o conforto das sete casas (que recebem o máximo de 24 pessoas), muito menos o cuidado com a fauna e a flora. Somado a isso, o calor humano da equipe potencializa a experiência. Daniel, Lucas, Tyron, Reason e Simon são filhos da Mama África e formam uma grande família que faz com que os hóspedes se sintam em casa.

O resultado é um endereço fora do comum, acolhedor e ultraexclusivo. Cada acomodação tem a prevalência de uma cor-personalidade, e todas elas contam com belas obras de artistas locais, móveis caprichados e uma tapeçaria que faz o arremate perfeito. As salas de banho também não passam despercebidas. Amplas e iluminadas, têm ducha e banheira com vista para a savana. Vale lembrar que para o aquecimento da água, da piscina, do toalheiro, do piso e do ar-condicionado é utilizado um sistema hidrônico associado



Nesta página
Relaxar às margens da piscina enquanto se ouve o som da savana faz parte da experiência imersiva de hospedar-se no Royal Malewane

Na página ao lado
Suítes no Waterside, o mais novo dos quatro lodges da propriedade

com painéis solares. O respeito pelo ecossistema fala alto.

Apesar de todo o conforto e infraestrutura, é preciso lembrar que o lodge está cercado de animais e que é necessário ter cuidado. Ver impalas passando à sua porta, gnus bebendo água no lago e ouvir a algazarra dos babuínos pulando nos telhados são situações constantes. Os quartos devem ficar sempre fechados e, durante a noite, só é permitido circular pela propriedade acompanhado por um ranger armado. Afinal, a Reserva de Thornybush tem em torno de 15 mil hectares conectados ao Great Kruger National Park, uma área gigantesca que corresponde ao tamanho do estado de Sergipe, no Brasil. O parque é habitado por mais de 40 espécies de mamíferos, incluindo os lendários Big Five (rinoceronte, elefante, búfalo, leão e leopardo), além de uma profusão de aves e répteis. Um verdadeiro santuário de vida selvagem.

Fotos Divulgação/ Royal Malewane, (suite Baobab) Mark Williams





Fotos Divulgação/ Royal Malewane

O Waterside at Royal Malewane optou por não utilizar vedações herméticas, como outras reservas, o que demonstra seu compromisso com a fauna local. Inclusive, possui cães treinados para combater a caça ilegal, que infelizmente ainda é uma realidade.

Como o propósito maior de uma viagem de safári é a imersão na natureza e o avistamento de animais em seu habitat natural, toda a rotina gira em torno dos *game drives*. Geralmente são feitos dois ao dia, um às 5 horas da manhã para ver a floresta acordando e outro no final do dia para observar a vida selvagem em outro momento. Algumas espécies têm hábitos noturnos e outras, diurnos. Quando a noite cai, o cenário muda e a luz das velas tremula como num conto de fadas, sendo complementada vez ou outra pelo grunhido de um hipopótamo ou pelo rugido de um leão.

Mas o que realmente faz a diferença nessa dinâmica do ciclo da vida, e traz a sensação de estarmos inseridos em um documentário da *National Geographic*, é ter o acompanhamento de um bom tracker e de um bom guia. Nesse quesito, a equipe do Royal Malewane é ph.D. Tive o tremendo privilégio de contar com Tyron, pilotando o Toyota Land Cruiser por caminhos inimagináveis, e com a sensibilidade de Lucas, um dos cinco melhores “Master Trackers” da África.

O fato é que uma viagem para o coração da savana tem o poder de ampliar nossa paleta de cores. A transformação é inevitável, seja ela em tom sutil, seja vibrante. A magnitude da selva deixa explícito que cada passo dado ecoa pelo planeta. Somos responsáveis pela conservação da vida selvagem, pelo apoio às comunidades que ali vivem e por manter a natureza intocada enquanto somos embebidos pelas cores vivas da selva. Deixemos um pouco de nós. —

A companhia de trackers e guias é fundamental na experiência de ver de perto a exuberância da vida selvagem, com leões, leopardos e pássaros tão próximos, e entender o papel de cada espécie





Baseada em três pilares operacionais — Stay, Eat e Explore — Accor WorldWide está revolucionando a indústria da hospitalidade de maneira inovadora e responsável, para contribuir positivamente com as comunidades locais e o meio ambiente. Stay: a marca se compromete, por exemplo, a alcançar o marco de zero emissão de carbono até 2050, alinhando-se aos objetivos do Acordo de Paris. Para isso, trabalha para que os novos hotéis sejam projetados com a sustentabilidade em mente desde o início. Eat: em busca de uma cadeia alimentar mais sustentável, a Accor também está empenhada em otimizar a gestão de recursos e suprimentos. Ao servir mais de 200 milhões de refeições por ano, o grupo procura incentivar práticas agrícolas ecológicas, reduzir o desperdício e ofertar alimentos orgânicos, locais e sazonais. Explore: por fim, a rede se concentra em proteger e valorizar os ecossistemas naturais e as comunidades ao redor de seus hotéis, comprometendo-se a preservar os patrimônios naturais e culturais das localidades e sensibilizando os hóspedes para a importância desses valores.

Yuri A/Shutterstock/PeopleImages.com

Sean Gibson/DM Africa



FOI O MORDOMO!

O serviço de mordomo
nunca esteve tão em alta
— nem foi tão abrangente —
na hospitalidade internacional

POR MARI CAMPOS



Na página anterior

Nos navios da companhia marítima Silversea, os mordomos são a ponte perfeita entre o hóspede e os serviços oferecidos

Nesta página

No Çiragan Palace Kempinsk, em Istambul, há até um "serviço de sabonete", com produtos da casa que fazem parte de um ritual enraizado na tradição otomana

Os mordomos na hotelaria não se tornaram artigo raro. Pelo contrário: a hospitalidade de luxo, seja em alto-mar, seja em terra firme, tem cada vez mais mercado (e novas atribuições) para esse profissional tão dedicado e especializado

Enquanto o céu já se mostrava alaranjado, com o sol prestes a ser engolido pelo mar, Marlon abriu o champagne com um sonoro "pop!" e uma risada gostosa: "Ah! Esse é o som da alegria, não é mesmo?", brincou, derramando a bebida elegantemente dentro da minha taça. Membro do staff dos cruzeiros da Silversea há quase uma década, o filipino é a versão perfeita do novo mordomo da hospitalidade internacional: eficiente e prestativo, mas com genuína doçura e calidez — e até certa intimidade, conversando com naturalidade de política a séries do streaming e frivolidades cotidianas.

Servir refeições, organizar o closet, buscar roupas na lavanderia, levar à suíte uma garrafa do vinho elogiado durante o jantar, preparar banhos de sais ou noites especiais de cinema nas acomodações (com pipoca estourada na hora) são algumas de suas muitas iniciativas ao longo da viagem. Mas ele garante, sorridente: "No fundo, são as pequenas coisas, como aquele simples copo de leite com cookies para as crianças antes de dormir, que geralmente deixam os hóspedes mais felizes".

Em oposição ao que se previu há alguns anos, os mordomos na hotelaria não se tornaram artigo raro. Pelo contrário: a hospitalidade de luxo, seja em alto-mar, seja em terra firme, tem cada vez mais mercado (e novas atribuições) para esse profissional tão dedicado e especializado — tanto que há cada vez mais cursos e institutos internacionais especializados na função.



(prato, chocolate quente, bandeja) Fotos Divulgação/Silversea

Muito além de ser um profissional craque em fazer e desfazer malas, um bom mordomo é hoje a ponte perfeita entre o hóspede e os serviços oferecidos por uma propriedade. Afinal, diferentemente do restante do staff hoteleiro, que normalmente desempenha funções bem específicas, os mordomos têm uma abordagem bastante abrangente de serviços — e tudo que fazem requer extrema personalização.



(suíte) Fotos Divulgação/Çiragan Palace Kempinski Istanbul

Nova geração

O relacionamento entre mordomos e hóspedes geralmente começa com certo estudo prévio de personalidade, hábitos e preferências, antes mesmo da viagem, na tentativa de prever necessidades e solicitações com maior precisão.

Mordomos de redes hoteleiras como St. Regis e Raffles ou os indefectíveis Ladies and Gentlemen in Red da Kempinski são lendários e têm cada vez mais atribuições. No Çiragan Palace Kempinski Istanbul, aliás, eles são responsáveis até pelo peculiar "serviço de sabonete e perfume": em um carrinho de chá, servem em generosas fatias os sabonetes artesanais da casa (que mais parecem bolos finamente decorados), parte de um ritual enraizado na tradição otomana.

A nova geração de mordomos tem profissionais mais diversos, menos formais e mais "locais". O estereótipo de um "James" asséptico e cheio de pompa e medidas, saído de um capítulo de *Downton Abbey*, é cada vez mais raro. Hoje, alguém "insider", que saiba se ajustar rapidamente

a distintas gerações, nacionalidades e estilos de hóspedes, parece ser a receita do sucesso.

Ter noção de cultura e tradições de diferentes nacionalidades e conhecer algo de arte, gastronomia, enologia e atualidades são características altamente desejáveis na profissão. É tudo parte da chamada "guestology", a arte de compreender hóspedes e suas necessidades (de preferência, antes mesmo que eles as expressem), tão fundamental no exercício da função.

No idílico Kisawa Sanctuary, que ocupa parte da ilha de Benguerra, em Moçambique, cada uma das exclusivas oito *villas* é atendida por um profissional local 100% dedicado a ela, tanto para personalizar a adega quanto para organizar jantares à beira-mar, preparar o serviço de praia ou aparecer de repente, como num passe de mágica, com uma bebida geladinha para aplacar o calor tropical — em geral, com os mesmíssimos pés descalços dos hóspedes.

#HOTELARIA



Mordomos no hotel Kisawa Sactuary, em Moçambique

A conexão pessoal que se forma com esse profissional ao longo da viagem tem sido cada vez mais apreciada pelos mais diversos perfis de viajantes



geral no destino (afinal, ele também ajuda a criar o itinerário das férias).

Embora a frase "foi o mordomo!" tenha sido por tantas vezes a resposta-solução para filmes e livros de mistério, hoje, como em um grande plot twist, o mordomo tem sido mesmo é o grande herói das férias de muita gente. —

Sean Gibson/DM Africa

Gestores de férias

Hoje um mordomo desempenha diversas funções simultaneamente: maître, sommelier, barman, concierge, assistente pessoal... transitando facilmente da organização de experiências a processos logísticos. E rotina é uma palavra que definitivamente não existe.

Com comunicação direta, pode rapidamente tirar qualquer preocupação ou "peso" dos ombros do hóspede. Não à toa, muitas propriedades passaram a adotar serviços de chat (como o próprio WhatsApp) para manter mordomo e hóspede conectados em tempo real.

Mais que "mimo", essa função atualmente representa um valor agregado extremamente relevante para a estadia, porque é capaz de poupar muito tempo e energia do hóspede, deixando-o livre para o que realmente importa: curtir as férias.

Mas, que fique claro, a conexão pessoal que se forma com esse profissional ao longo da viagem tem sido cada vez mais apreciada pelos mais diversos perfis de viajantes. E, mais importante ainda, fundamental para a experiência



Design arrojado. Cultura vibrante. Nova York sob um novo ponto de vista.

A UNION SQUARE COMO VOCÊ NUNCA VIU

O W® New York – Union Square foi completamente renovado. De interiores arrojados e obras de arte exclusivas, a uma nova programação gastronômica e cultural, o hotel foi transformado para refletir a energia do centro da cidade nos dias de hoje. Ele conta com 256 quartos e suítes de design marcante — e estreia ainda este ano: o Seahorse, restaurante de frutos do mar inspirado em sabores locais; The Gurdian Rooftop, o ÚNICO bar na cobertura da Union Square; e uma Living Room que vai do café da manhã aos coquetéis noturnos.

W NEW YORK
UNION SQUARE

Um dos mais charmosos e inspirados projetos de hotelaria em Trancoso, na Bahia, o Uxua Casa Hotel ganhou uma extensão: o Uxua Maré. O Uxua Casa Hotel está instalado no burburinho do Quadrado histórico; já o Uxua Maré proporciona uma imersão mais profunda na natureza, à beira-mar, na calma Praia de Itapororoca.

Reserve
com a
Teresa Perez



A nova MARÉ de TRANCOSO

Ocupando seis hectares de Mata Atlântica e restinga preservadas, o projeto com novas quatro casas é um convite à reconexão com o ambiente natural. Cada uma delas tem proposta e estrutura distintas, mas todas compartilham a filosofia de design e sustentabilidade que é marca registrada do Uxua. O design do Uxua Maré, idealizado pelo designer holandês Wilbert Das (ex-diretor criativo da Diesel), é uma fusão de luxo rústico, autenticidade baiana e sensibilidade contemporânea, com peças de antiquário, arte local e itens feitos à mão por artesãos Pataxó decorando os interiores. Grandes janelas e espaços abertos fazem com que a paisagem exuberante seja parte integrante do ambiente interno. As casas foram pensadas visando a harmonização com a flora do entorno, com a adição de hortas de vegetais e PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais).

Uma delas, chamada de Casa Verde, é a cabana original cuidadosamente reinventada por Wilbert Das e seu time de artesãos. Hoje, ela recebe exclusivamente hóspedes do Uxua para uma experiência de almoço em que o menu é reformulado todo dia com base em ingredientes frescos do mar de Itapororoca, da fazenda Uxua Roça, da horta do próprio Uxua Maré e de produtores locais. A Casa Azul e a Casa Amarela vieram de longe: são antigas casas de fazenda abandonadas que foram transplantadas do interior de Minas Gerais e reconstruídas com sua estrutura de madeira, portas e janelas originais, mas reinterpretadas com espaços internos mais abertos e toques modernos. A Casa Branca é uma imponente casa principal de fazenda construída com antigas portas e janelas garimpadas por Wilbert, e conta com a maior varanda de todas as casas do Uxua em Trancoso. —

Marta Tucci



SIG

Bergamin

Em casa, no mundo

O arquiteto e designer de interiores Sig Bergamin viaja regularmente a Nova York e Paris, onde mantém residências, e já vislumbra sua 19ª jornada à Índia. Prestes a completar 50 anos de carreira, ele sonha projetar um hotel nas Maldivas e, quem sabe, ter uma casa de campo na Provence ou na Toscana



Aos 15 anos, Sig Bergamin embarcou para a viagem que moldou seu futuro: partiu da pequena Mirassol, no interior paulista, em direção à capital do estado, onde terminaria a escola e faria o curso pré-vestibular para entrar na Faculdade de Arquitetura e Urbanismo. Formou-se na Unisantos em 1976, depois de atravessar boa parte do período da graduação descendo e subindo a serra todos os dias, de ônibus, pois logo entendeu que o mercado de trabalho se encontrava em São Paulo e era na metrópole que ele precisava estar. “Tem gente que vai para uma cidade de veraneio e já imagina uma mudança definitiva para lá. Eu não, eu gosto de voltar. Não consigo ficar embaixo de um coqueiro e ver a vida passar. Até hoje penso assim”, conta o veterano (e viajado) arquiteto e designer de interiores.

Sig domina como poucos a arte da composição entre móveis, obras de arte, objetos, estampas, cores e tecidos. Recentemente, sua obra pautou pela terceira vez uma publicação premium da Assouline, selo editorial conhecido por refinados *coffee table books* na área de arte, arquitetura e design. Embora seus projetos sejam frequentemente associados ao maximalismo, ele afirma ter inaugurado uma nova fase: “Andei mudando um pouco o meu estilo. Mais modernismo, peças dos anos 1950 e 1960, menos antiguidades”, destaca.

Grande parte de seu repertório veio na bagagem de visitas a países como Índia, Tailândia, Laos, Camboja e Japão. Nova York e Paris, bases internacionais de seu escritório, são suas segundas casas. “O apartamento novo-iorquino é escuro, em tons de preto e marrom. Já o de Paris é colorido pra burro. É outra atmosfera, outro Sig”, diz, reiterando que não separa mais trabalho de lazer nas viagens. “Está tudo misturado”, constata ele, que tem declinado alguns convites para sair de São Paulo. “Estou muito preguiçoso. Ah, tão bom poder ficar em

casa”, suspira, recém-instalado num endereço novo em São Paulo e com passagem marcada para Paris, Saint-Tropez, Taormina e Capri. A seguir, ele relembra a infância, o início da carreira e (prepare-se!) sugere um roteiro de viagem à Ásia.

Quais são suas lembranças da infância em Mirassol?

Nossa, tantas lembranças boas... Minha infância foi no campo. Gostava de subir nos pés de manga do pomar da nossa casa. No sítio meu pai cultivava de tudo, e eu vivia no meio da plantação de tomates... Também me lembro bem do tachão que minha mãe usava para fazer a geleia de mocotó. Mas a maioria das minhas memórias é desses espaços externos, não da casa. Morei lá até os 15 anos. Aí vim sozinho para terminar a escola em São Paulo e fazer um cursinho pré-vestibular. Juro, não sei como me virei, eu era uma criança. Sentia muitas saudades, mas já sabia que queria entrar na universidade, construir uma carreira. Quando passei na Faculdade de Arquitetura e Urbanismo de Santos, me mudei para lá e fui parar numa república. Um período difícil, porque eu não me encaixava, era supercareta, mauricinho, nunca matei aula na praia, nada disso.

Como foi o início da sua carreira? Por que você enveredou para o design de interiores?

Tudo aconteceu espontaneamente. Muitos dos escritórios onde trabalhei eram focados em interiores e arquitetura. E passei por vários, porque precisava pagar a faculdade. No segundo ano da graduação, decidi voltar a viver em São Paulo para estar mais perto das oportunidades. Primeiro morei numa pensão, mas logo aluguei um apartamentinho na Avenida Paulista, perto do Parque Trianon. Passei quatro anos indo para Santos e voltando todos os dias de ônibus. Estagiei com Silvio

Oppenheim, Marcos Tomanik, e foi assim que aprendi a desenhar. Minha trajetória, no começo, foi muito orientada para tirar o diploma, abrir meu escritório e começar minha vida.

Quais foram seus primeiros clientes?

Ah, gente do interior, uma pessoa de Mirassol que tinha um apartamento aqui... Eram sempre coisinhas pequenas. Mas muito rapidamente fiz amigos importantes, como o *[empresário]* José Victor Oliva e o *[arquiteto e designer de interiores]* Ugo di Pace, que, na época, estavam pensando no The Gallery *[casa noturna paulistana famosa entre os anos de 1980 e 1990]*. Eles me convidaram para o trabalho — e esse não só foi meu primeiro projeto de arquitetura como o maior da minha vida.

Quando foi que o José Antônio virou o Sig?

Esse sempre foi meu apelido de infância. Depois entendi que José Antônio não era uma marca, mas Sig, sim. E incorporei oficialmente ao meu nome.

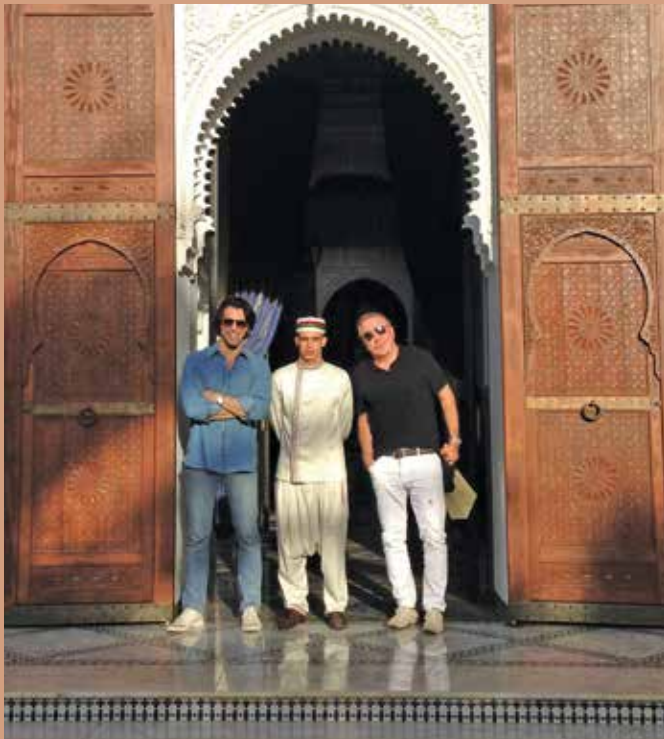
Como aconteceu a expansão para Nova York e Paris?

Sempre quis fazer sucesso fora do Brasil, porque santo de casa não faz milagre. Então, no começo dos anos 1990, montei o escritório de Nova York e fui muito bem-aceito no meio editorial, que divulgou meu trabalho. Em 2000, abri o de Paris. Onde tenho projeto, tenho uma base, um lugar que me representa.

Você se sente em casa nessas cidades?

Sim, pra burro, porque estou sempre rodeado das minhas coisas pessoais. É o conforto do lar, doce lar. São endereços que, cada um a seu modo, têm a minha cara.





(apartamento) Bjorn Wallander, (fotos Sig) Divulgação

“Tenho viajado de férias só no fim e no meio do ano mesmo, mas não separo mais o que é lazer do que é trabalho. Já fui 18 vezes à Índia. O Oriente me conquistou. Sempre trago de lá muitas referências, além de tecidos e objetos. Sou fascinado pela Tailândia, pela música, pela comida, pelas cores ”

Como são suas viagens a lazer?

Tenho viajado de férias só no fim e no meio do ano mesmo, mas não separo mais o que é lazer do que é trabalho. Já fui 18 vezes à Índia. O Oriente me conquistou. Sempre trago de lá muitas referências, além de tecidos e objetos. Sou fascinado pela Tailândia, pela música, pela comida, pelas cores.

Qual é sua melhor recomendação de roteiro de viagem?

Pegue um voo para Dubai e de lá siga para a Índia — Nova Deli e Rajastão. Depois, rume para a Tailândia e visite Bangkok e as ilhas. Termine o tour no Japão, passando pelo menos por Tóquio e Quioto.

Se pudesse escolher um lugar no mundo, qual seria e por quê?

Ah, uma casa de campo no sul da França ou na Toscana, regiões onde a luz é maravilhosa, as flores, as frutas... Uma construção antiga, mas com móveis modernos e sem pretensão de nada, deixando o vento entrar, o vento sair, sabe? Uma atmosfera bem tranquila... Penso em montar um refúgio assim daqui a alguns anos, quando me aposentar. Mas acho que, se a gente parar, a cabeça para. Quero sempre estar me mexendo, mas não tanto como agora. Um pouco menos. Baixar a bola, trabalhar menos e curtir.

Você fala sempre sobre seus “panos”,

tecidos que compra em viagens. Como você os escolhe e como os usa depois?

Adoro! Estão guardados em caixas, mas lembro de cada um deles. Eu compro mesmo sem saber ainda para o que vão servir. Aí acabo encaixando em algum projeto. Pena que não usei nada disso no apartamento novo, mas agora a proposta é outra. Depois dos muranos e dos panos, estou mais focado em cerâmicas dos anos 1940 e 1950.

Como é seu acervo pessoal? Onde você guarda, como o organiza, como faz para consultá-lo?

Tenho um depósito, mas é tanta coisa... Juntou o que eu já tinha com o que veio das casas que desmontei em Miami e na Fazenda Boa Vista. Estou numa fase de identificar e catalogar tudo, tenho uma pessoa trabalhando só nisso. Devo ter juntado por volta de 10 mil itens.

E qual é o maior tesouro desse acervo?

Impossível dizer. Considero tudo importante, por isso nunca vendo nada.

Como anda a produção do documentário sobre sua vida e obra?

Vixe, está no comecinho ainda. Já filmamos um pouco, mas ainda precisamos captar em Nova York e em Paris. Não sei onde eu vou encontrar tempo, minha vida está meio maluca.

Tem vontade de fazer televisão?

Não, não, não! Já imaginou se acordo mal-humorado e preciso gravar?

Quais são seus próximos planos?

O escritório tem projetos legais e está indo bem, pretendo continuar assim. Livros como os da Assouline abrem portas, trazem potenciais clientes. Chego a montar propostas que só não vão adiante porque muitas vezes a logística se complica demais. Conto com uma excelente equipe, mas quem me procura busca o contato direto comigo. De toda forma, ainda gostaria de fazer algo grande fora do país, como um hotel nas Maldivas.

SEM HORA PARA ACABAR

Sempre renovando seus encantos boêmios e gastronômicos, a ensolarada e exuberante Barcelona ferve também quando o sol se põe

POR DANIEL SETTI

Os prédios modernistas, o centro antigo, as maravilhas de Gaudi, o Barça, os museus, os passeios de bike, a praia. Opções de lazer diurno não faltam em Barcelona. Porém, há vários outros motivos para que a cidade catalã tenha sido eleita pela Euromonitor International como o décimo melhor destino global, contribuindo para o posto da Espanha de segundo país mais visitado do mundo em 2024. Com seus incríveis 10 mil bares registrados, 29 restaurantes com estrelas Michelin e uma pulsante cena cultural, Barna, como a apelidam seus moradores, é, ademais, sinônimo de vida noturna

(discoteca) Foto Divulgação/Casa Figari

BARES



①

BIERCAB

Como outras metrópoles cosmopolitas, Barcelona entrou, ao longo da década passada, na onda das cervejas artesanais. Em atividade desde 2014, a Biercab rapidamente se transformou em uma das principais referências da cidade no assunto. Com seus simpáticos mesões e balcão, essa cervejaria no Eixample dispõe de 30 barris, dos quais escoam desde cervejas da região até marcas do restante da Europa e dos Estados Unidos. Para acompanhar os goles, vá de clássicos como huevos rotos con jamón y patatas.

(bar Paradiso) Arnaudou, (bar Viblioteca) Fotos Divulgação/Viblioteca

biercab.com

②

PARADISO

Se os coquetéis são outra febre barcelonesa, muito disso se deve à existência do Paradiso, melhor bar do mundo em 2022 na premiação The World's 50 Best Bars. Inspirado nos velhos speakeasies da época da Lei Seca, oculta-se atrás de uma loja de sanduíches no Born, o mais descolado dos três bairros do centro antigo de Barcelona. O visual impressionante de seu interior, dominado por curvas que lembram obras de Gaudi, já vale a visita. Mas espere até provar um Kryptonita (à base de gin), um Great Gatsby (com whisky) ou outra das criações do festejado bartender italiano Giacomo Giannotti. paradiso.cat

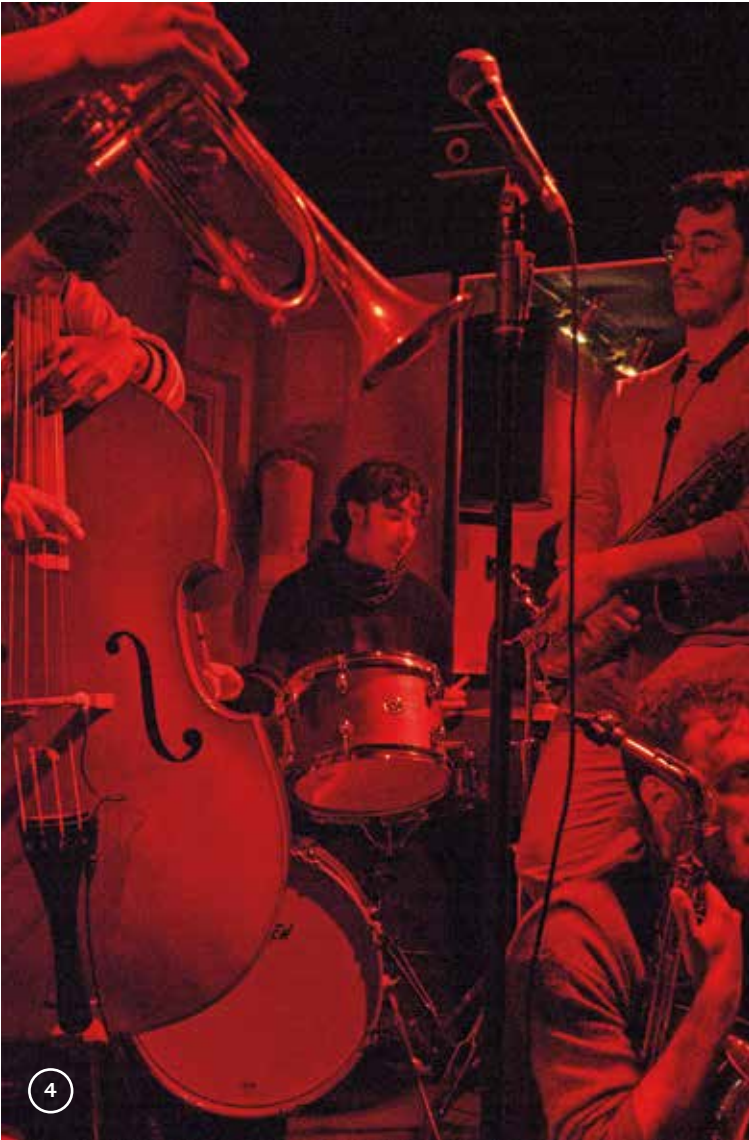


③

Viblioteca

Por sua proximidade com zonas de denominação de origem importantes, como Priorat e Penedès, Barcelona está há tempos entre as cidades onde melhor se bebe vinho na Europa. Em ambiente informal e de bom gosto, a sommelier Yolanda Villegas oferece, desde 2008, uma carta de 150 rótulos espanhóis, além de um menu por taça atualizado mensalmente. Um catálogo de 60 queijos de pequenos produtores garante a harmonização. Aproveite o programa para explorar Gràcia, um dos mais autênticos e apaixonantes bairros barceloneses. viblioteca.com

BALADAS



4

CASA FIGARI

Gràcia, aliás, também guarda alguns dos melhores polos boêmio-musicais da cidade. Criada por dois empreendedores uruguaios em 2019, a Casa Figari logo precisou sobreviver à pandemia para se tornar um deles. Sua proposta inclui uma curadoria fina de shows de jazz e discotecagens, a serem apreciados em clima cool e com o auxílio de um bar sofisticado, especializado em coquetéis. Leve dinheiro vivo, porque cartões não são aceitos para o pagamento do couvert artístico. casafigari.com

5

OBLICUO HI-FI BAR

No lado mais chique de Gràcia, fronteira com Sant Gervasi, outra pedida de balada boa combinando música de qualidade, equipamento de alta fidelidade e drinques caprichados é o Oblicuo, aberto em 2023. A variada seleção de DJs atrai uma juventude de gosto apurado a esse espaço de iluminação classuda e som irretocável. @oblicuohifibar

Planeje sua viagem a Barcelona



(banda) Fotos Divulgação/Casa Figari

RESTAURANTES

7

Cocina Hermanos Torres

Após comandarem por uma década o Dos Cielos, biestrelado pelo guia Michelin, os famosos chefs e irmãos gêmeos Javier e Sergio Torres abriram em 2018 o disputado restaurante que leva seu sobrenome, no bairro residencial de Les Corts. A grande expectativa ao redor das duas celebridades culinário-televisivas foi correspondida com a chegada das cobiçadas três estrelas. Com aspecto elegante e levemente futurista, o local tem parte da cozinha exposta. Ali se preparam receitas que simultaneamente engatilham a memória afetiva dos comensais e os levam a lugares inexplorados. Uma equipe de cinco sommeliers cuida para que os vinhos estejam à altura da experiência. cocinahermanostorres.com



8

DISFRUTAR

Em 2024, este reduto no miolo do charmosíssimo bairro do Eixample celebrou seu décimo aniversário figurando como o número 1 da prestigiada lista do The World's 50 Best Restaurants. Oriundos do mítico ElBulli de Ferran Adrià, seus chefs Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas mantêm viva a chama da gastronomia molecular e sensorial do ex-patrão, o que lhes assegurou uma trinca de estrelas Michelin. disfrutarbarcelona.com

(chefs e salão) Cocina Hermanos Torres/Jordi Play

9

LA MAR SALADA

Para quem preza mais a tradição na hora de sentar à mesa, poucas alternativas são mais adequadas do que uma paella e outras modalidades divinas de arroces ibéricos. Aberto desde 1993, La Mar Salada é o lugar ideal para degustar o prato espanhol por excelência. Ao mesmo tempo, serve de desculpa perfeita para um passeio por Barceloneta, o adorável bairro à beira-mar que um dia pertenceu a pescadores. "Convencional" demais? Pois saiba que o seu chef, Marc Singla, também trabalhou no El Bulli. lamarsalada.cat

10

TEATRO KITCHEN & BAR

Ocupando o mesmo ponto no agitado bairro de Sant Antoni onde reinou o Tickets Bar entre 2011 e 2020, o Teatro abriu as portas em 2022 e rapidamente recebeu sua estrelinha Michelin. Os responsáveis são os três irmãos Iglesias, referência da alta culinária espanhola e cofundadores do Tickets com a família Adrià, e o badalado chef Oliver Peña, outra cria do El Bulli. O nome dá pistas: a proposta ali é encarar a refeição como um "espetáculo" em diferentes "atos", protagonizados por bits da cozinha catalã ressignificados em misteriosas novas delícias. teatrokitchenbar.com



Uma hospedagem icônica na capital espanhola, o The Palace Hotel Madrid recebe seus visitantes desde 1912 e é constantemente escolhido como a melhor opção de acomodação em Madri. Recentemente renovado e agora membro da renomada rede The Luxury Collection, ele fica no coração da cidade, em um prédio que é reconhecido como patrimônio pela Unesco. São 470 acomodações que transmitem um pouco da sofisticação pela qual a capital da Espanha ficou conhecida. O restaurante La Cúpula, comandado por Nuno Matos, apresenta uma boa amostra dos sabores e ingredientes da culinária espanhola em pratos que eram os preferidos de hóspedes como Pablo Picasso e Julio Camba. Para os cuidados com a saúde, a academia 24 horas do hotel é um dos grandes destaques.

Reserve
online



Marriott International/Matteo Barro



Localizado às margens do Arno, o rio que corta Florença e parte da Toscana, o The St. Regis Florence é uma referência na hospitalidade florentina desde o século 18. Perfeito para celebrações e decorado no melhor estilo renascentista, tem quartos com vista para o rio ou para a bela arquitetura que faz de Florença uma das cidades mais lindas da Europa. Quanto aos sabores, o hotel conta com restaurantes e bares excepcionais. O Café Ginori é um símbolo do estilo de vida e da arte italiana; o La Cantinetta é perfeito para um jantar privativo com direito a degustação de vinhos; e o Winter Garden Bar, cuja gastronomia é assinada por Gentian Shehi, oferece o melhor da cozinha toscana e excelentes coquetéis. Destaque também para a Balconata, onde os hóspedes podem desfrutar do excelente café da manhã, tipicamente italiano.

Reserve
online



PACTO DA FLORESTA

Última grande fronteira natural do planeta, a Amazônia convida a vivências sensoriais e profundas. O arquipélago fluvial de Anavilhanas, no Rio Negro, pode ser o ponto de partida para essa jornada

Na densidão da Floresta Amazônica, o Parque Nacional de Anavilhanas descortina um ecossistema singular. O arquipélago, segundo maior do mundo em extensão, forma um intrincado labirinto de canais sinuosos e mais de 400 ilhas intocadas no Rio Negro. É nesse território ancestral, acessado a partir de Novo Airão (AM), que a Amazônia se revela em sua plenitude, e cada incursão pela selva se transforma em uma descoberta sensorial e profunda.

As jornadas pela região acompanham o compasso do bioma. Entre dezembro e maio, o nível das águas sobe com força, impulsionado pelas chuvas e pelo degelo nos Andes. Nesse período de cheia, canoas de madeira, guiadas por caboclos ribeirinhos, deslizam por igapós ("raízes d'água" em tupi-guarani) e igarapés ("riachos"). A cada curva, a paisagem revela surpresas: preguiças se equilibram entre galhos, macacos-caiararas cruzam as copas em movimentos ágeis e aves raras, como a arara-azul-de-lear e o papagaio-de-peito-roxo, colore o céu.

Vista aérea do Arquipélago de Anavilhanas, em Novo Airão, no coração da floresta. Um local que só pode ser acessado de barco ou hidroavião



André Dib

Já o passeio de lancha “voadeira” é o início do percurso para conhecer as milenares Grutas do Madadá, formações rochosas de arenito, com vestígios de inscrições rupestres, esculpidas ao longo de milhares de anos. A expedição também inclui caminhada por cerca de três horas (ida e volta), conduzida por moradores locais, que compartilham ensinamentos sobre plantas medicinais e técnicas de sobrevivência na selva.

Quando as águas descem, a partir de junho, o roteiro segue para as praias temporárias de areias claras e finas que emergem durante a seca e permanecem até o início da cheia, convidando para um inesquecível banho nas águas escuras e quentes do Rio Negro. Trilhas guiadas pela floresta levam o visitante até a monumental samaúma, árvore sagrada para os povos originários e considerada uma das maiores espécies da Amazônia, com aproximadamente 40 metros.

A vivência se aprofunda com a visita a comunidades ribeirinhas, onde a partilha de histórias, saberes e modos de vida tradicionais lança luz sobre o pulsar da floresta. Os encontros valorizam o respeito e a escuta ativa, ampliando o olhar sobre a Amazônia como um território vivo e plural.

A rota até o Lago Camanaú, ao sul de Anavilhanas, reserva outro momento marcante: a oportunidade de interagir com os botos-cor-de-rosa e de alimentar o imponente pirarucu, o maior peixe de escamas de água doce do mundo. Ao cair da noite, experientes guias navegam com voadeiras à procura de animais de hábitos noturnos. É a chamada “focagem”, quando o breu da selva se rompe apenas pelo feixe das lanternas e pelos olhos dos jacarés que espreitam no escuro.



Nesta página
Um dos personagens mais carismáticos da Amazônia, o boto-cor-de-rosa também é chamado de boto-vermelho

Página à direita
Um casal de tucanos-de-papo-branco e um dos barcos de transporte nos arredores do Parque Nacional de Anavilhanas

(boto e tucano) André Dib, (barco) iStock/Marcos Mello





(artesanato, fruta) | iStock/Felipe Abreu, (menina) | iStock/Carlos Duarte

Ruy Tone, fundador do hotel Mirante do Gavião



ESTILO E RESPEITO AMBIENTAL

É nessa Amazônia viva e indomada que se insere o Mirante do Gavião Amazon Lodge, em frente ao Parque de Anavilhanas, a cerca de 200 quilômetros de Manaus. Projetada pela arquiteta Patrícia O'Reilly, com técnicas e mão de obra locais, a propriedade oferece conforto e beleza sem desrespeitar o meio ambiente. Exemplo disso são os 13 bangalôs inspirados nos tradicionais barcos de madeira ribeirinhos, dispostos de forma invertida e sobre pilotis, permitindo que o hóspede viva a floresta sem invadi-la. "Sustentabilidade, para nós, é integrar-se ao entorno e às comunidades, em um processo simbiótico. Trabalhamos com artesãos de comunidades indígenas, apoiamos três ONGs para geração

de renda e reinvestimos o lucro em projetos socioambientais. Protegemos os rios, as praias, os lagos, a fauna. Isso é o que acredito ser verdadeiramente sustentável", descreve o empresário Ruy Tone, fundador do hotel.

A experiência amazônica se completa à mesa. Em Novo Airão, sua autenticidade pode ser comprovada em refeições nas casas dos ribeirinhos, mas também em restaurantes como o Camu-Camu, debruçado sobre o rio e a piscina do Mirante do Gavião, e o flutuante Flor do Luar. Ambos têm cardápio elaborado pela chef Debora Shornik, que transforma ingredientes nativos e receitas locais em pratos com toque de alta gastronomia.

Entre eles estão: o clássico pato no tucupi; o escondidinho com creme de cogumelos cultivados pela etnia Yanomami; e uma releitura do tradicional pirarucu de casaca nova, apelidado de "bacalhau da Amazônia", servido com arroz de jambu, planta que provoca leve formigamento na boca.

Paulistana de origem e amazônida por escolha, Debora é uma voz ativa na valorização da cultura alimentar da Amazônia. "Busco resgatar tradições e ancestralidades. O propósito é claro: celebrar o que a floresta oferece e devolver a ela, em forma de respeito e reconhecimento", expressa a chef, que também está à frente do restaurante Caxiri, em Manaus.

(Ruy Tony) Rudi Netto, (fogão) Fotos Divulgação/Mirante do Gavião

“Sustentabilidade, para nós, é integrar-se ao entorno e às comunidades, em um processo simbiótico. Trabalhamos com artesãos de comunidades indígenas, apoiamos três ONGs para geração de renda e reinvestimos o lucro em projetos socioambientais. Protegemos os rios, as praias, os lagos, a fauna. Isso é o que acredito ser verdadeiramente sustentável”

Ruy Tone



Mirante do Gavião/Stan

Mirante do Gavião

O SOM DO SILÊNCIO



Cotidiano: quase todo o transporte da região é feito com barcos e canoas

Afluente dos rios Negro e Madeira, o Rio Juma percorre uma das regiões mais preservadas e remotas da Floresta Amazônica, na região do município de Autazes (AM), a cerca de 100 quilômetros de Manaus. De águas escuras e silenciosas, ele desenha um cenário onde a mata se impõe em estado bruto.

A própria travessia até esse território já é parte da experiência: ela passa pelo célebre Encontro das Águas, onde o barroso e frio Rio Solimões corre, por quilômetros, ao lado do escuro e quente Rio Negro, sem que os dois se misturem. O fenômeno natural intriga os sentidos, e é possível sentir na pele a diferença de temperatura. Na chegada ao destino, caminhadas guiadas apresentam os segredos da floresta, com destaque para um raro cedro, de dimensões gigantescas. Os mais aventureiros

podem escalar árvores gigantes, o que proporciona uma outra perspectiva da Amazônia. A região também é muito adequada para pesca de piranhas e observação de pássaros. Há ainda a possibilidade de visitar comunidades indígenas tradicionais e de pernoitar na mata: o visitante dorme em redes, embalado apenas pelos sons noturnos.

Às margens desse cenário encantado está o Juma Amazon Lodge, construído sobre palafitas, como se pairasse entre o rio e a floresta. Com 20 bangalôs, o hotel de selva propõe ao hóspede uma imersão serena e sensorial, em conexão apenas com a natureza e consigo mesmo. A experiência se completa em detalhes como a piscina flutuante, com água do próprio Rio Juma e protegida por uma rede, e a torre de observação de 31 metros, ponto estratégico para a contemplação do nascer do sol. —

(barco e vista aérea) André Dib



Arredores do Rio Juma

revelam a selva

em sua forma

mais intocada

Planeje sua viagem à Amazônia com a Teresa Perez



Sabores que Contam Histórias: *A Experiência Culinária das Ilhas Cayman*

As Ilhas Cayman orgulhosamente ostentam a reputação de Capital Gastronômica do Caribe, onde experiências culinárias excepcionais aguardam em cada esquina. Este paraíso tropical oferece uma jornada inesquecível para os amantes da boa comida, combinando perfeitamente sabores globais com a essência autêntica do Caribe, criando um destino gastronômico como nenhum outro na região.

A culinária diversa das ilhas conta a história de um vibrante caldeirão cultural. De restaurantes sofisticados à beira-mar servindo fusões contemporâneas a charmosos estabelecimentos locais com sabores tradicionais caribenhos, cada refeição nas Ilhas Cayman se transforma em uma aventura. Seja para saborear sushi fresco com um toque tropical, pratos típicos caymanianos ou releituras criativas de clássicos da culinária americana, as Ilhas Cayman oferecem excelência gastronômica em praticamente todos os estilos culinários imagináveis.



Nas Ilhas Cayman, a cultura do brunch é uma tradição antiga e vibrante, transformando manhãs preguiçosas de fim de semana em verdadeiros banquetes festivos. Restaurantes e hotéis locais abraçaram essa tradição com cardápios animados aos fins de semana que misturam clássicos do brunch, iguarias caribenhas e culinárias do mundo. De ovos beneditinos salgados, sushi fresco e bolinhos de concha (conch fritters) a rabanadas decadentes cobertas com manga fresca e coco, o brunch em Cayman é um sonho para os amantes da boa mesa. Essas experiências memoráveis são perfeitamente acompanhadas por coquetéis típicos da ilha, como mimosas refrescantes com maracujá e bloody marys apimentados com pimentas locais.

O compromisso com ingredientes frescos e locais é um pilar da cena culinária das ilhas. Chefs talentosos cultivam relações próximas com pescadores e agricultores locais, garantindo que os cardápios valorizem as melhores ofertas sazonais da terra e do mar. Pratos emblemáticos como ceviche de concha, lagosta ao estilo caymaniano e peixes como mahi-mahi e pargo-vermelho (red snapper) capturados localmente refletem a forte conexão das ilhas com o oceano. Em cada mordida, os visitantes experimentam a rica tapeçaria cultural do destino através de sua gastronomia de classe mundial.



Em Dubai, o Jumeirah Beach Hotel se destaca com sua arquitetura em forma de onda, refletindo a majestade do Golfo Pérsico. Situado na Jumeirah Beach Road, proporciona vistas para o Jumeirah Burj Al Arab e acesso direto à praia. Todos os quartos oferecem uma serena vista do mar, e as suítes apresentam belas varandas, também com o panorama constante do azul que se perde no horizonte. Destaque, é claro, para a cobertura duplex da propriedade. Já a Al Bahar Villa, que foi totalmente renovada em 2024, é um verdadeiro refúgio que propicia um perfeito equilíbrio entre privacidade e personalização. O hotel é um paraíso gastronômico com mais de nove restaurantes e bares, entre eles o Dhow & Anchor, um pub britânico, e o Kitchen Connection, de culinária internacional. Para relaxar, aposte no Talise Spa, que tem tratamentos revigorantes, sauna e academia. O hotel conta ainda com cinco piscinas e oferece atividades para todas as idades, o que o torna ideal para famílias e casais.

(villa) Rupert Pearce

Reserve
com a
Teresa Perez





CHINA, UM ENCONTRO INESPERADO

TEXTO E FOTOS MARIA HELENA PESSÔA DE QUEIROZ

Confesso que a China sempre foi um ponto cego no meu mapa mental. Enquanto outros destinos me chamavam com promessas óbvias, o "império do centro" permanecia nebuloso, quase abstrato. Até que um envelope preto mudou tudo isso, propondo uma jornada de dez dias por Pequim, Hangzhou e Xangai.

Não pesquisei nada antes de partir. Estratégia proposital de uma pessoa viciada em surpresas, queria que a China me revelasse seus segredos sem filtros ou expectativas preconcebidas. O que descobri foi um país que desafia qualquer tentativa de simplificação.

Estação de trem na cidade de Hangzhou e o lago de carpas do Amanyangyun, em Xangai



Talvez a maior surpresa tenha sido a cordialidade genuína dos chineses que encontramos. Alex Li, gerente-geral do hotel Aman-fayun, em Hangzhou, nos recebeu com uma gentileza tranquila que imediatamente nos fez sentir em casa. Dindin, nosso motorista em Xangai, transformava cada trajeto em pequenas descobertas sobre a cidade. Havia uma atenção sincera em sua forma de cuidar de nós, sempre antecipando nossas necessidades. Essa cordialidade não era a polidez protocolar que esperamos em viagens, mas algo mais caloroso, mais humano. Os chineses que encontramos tinham uma curiosidade genuína sobre o Brasil, fazendo perguntas que iam além dos clichês óbvios.



Na página ao lado
Os contornos da marcante
Cidade Proibida

Uma vista de Pequim entre
o passado e a modernidade

Os caminhos da Grande
Muralha da China

Outras culturas

Em Pequim, a sensação era dupla. Por um lado, a presença constante da vigilância eletrônica criava uma atmosfera que oscilava entre segurança e controle. As ruas impecavelmente limpas e organizadas contrastavam com a inquietação de quem se sente constantemente observado. A Praça Tiananmen, com seu silêncio pesado, materializava essa sensação de estar em uma realidade paralela. Por outro, havia a majestade incontestável da história. Caminhar pela Cidade Proibida era como folhear um livro de história vivo. Cada pavilhão, cada detalhe ornamental contava séculos de refinamento imperial. Na Grande Muralha, o vento gelado carregava ecos de uma civilização milenar.

Mas foi no Palácio de Verão que a China imperial me conquistou definitivamente. Construído no século 18 como refúgio dos imperadores da dinastia Qing, o palácio é um oásis de pavilhões, templos e jardins ao redor do Lago Kunming. A sensação de caminhar por esses espaços enquanto o lago conge-

lado refletia a luz suave da manhã era como uma viagem no tempo.

Depois de seis horas de trem, uma escolha proposital para observar as paisagens em transição, chegamos à cidade apelidada de "o paraíso na Terra". Não demorou para que eu entendesse o porquê. Ainda no carro, o tempo já parecia diferente: mais lento, mais contemplativo. O Amanfayun ocupa a área de um antigo bosque que pertenceu a templos budistas, organizando-se como uma vila chinesa histórica com vielas de pedra, telhados de azulejos escuros e pavilhões entre bambuzais e plantações de chá. A arquitetura preservada mantém a atmosfera autêntica, onde o luxo não está no brilho, mas no silêncio entre os muros de pedra. Navegamos pelo Lago Oeste em um barco tradicional chinês, deslizando pelas mesmas águas que inspiraram a criação do Lago Kunming no Palácio de Verão. Um cenário tão poético que, por séculos, serviu de musa para poetas, pintores e imperadores.



Planeje sua
viagem à
China com a
Teresa Perez



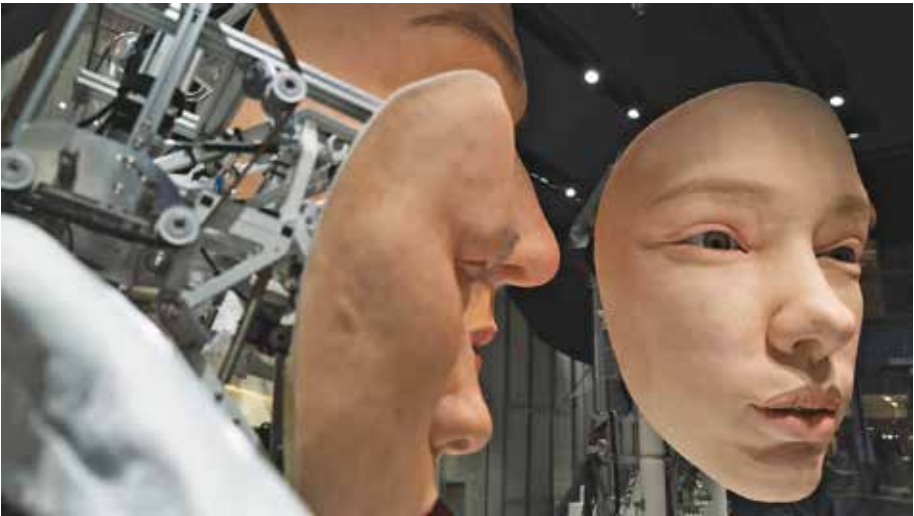
O centro de tudo

Se existe uma cidade que materializa as contradições chinesas, é Xangai. O hotel Amanyangyun, onde nos hospedamos, já contava uma história impressionante: mais de 10 mil árvores centenárias e 50 casas históricas das dinastias Ming e Qing foram transportadas de Jiangxi para impedir que desaparecessem devido a uma barragem. Um projeto épico de preservação que resultou em um santuário onde passado e futuro convivem.

Mas foi no centro da cidade que o paradoxo se materializou completamente. No Bund, graças às concessões europeias do passado, houve momentos em que me senti em Londres ou Paris. Atravessando para Pudong, fomos imediatamente lançados ao futuro: arranha-céus que pareciam saídos do mundo dos Jetsons.



A partir do alto
Construção dentro do
hotel Amanyangyun;
loja de óculos Gentle
Monster, em Xangai; e
Oriental Pearl Tower



“
A China me ensinou
que alguns dos melhores
destinos são aqueles que
nunca imaginamos visitar
”

Não há tensão entre esses dois mundos. Eles coexistem com uma naturalidade que só se consegue na China, onde desenvolvimento não significa necessariamente ocidentalização.

Com a China aprendi que podemos ser profundamente diferentes e, ainda assim, profundamente conectados. Enquanto o mundo debate se a modernização exige o abandono das tradições, os chineses simplesmente seguem em frente, reinventando-se sem perder a essência, sem deixar de reverenciar sua história e seu legado. Quando chegou a hora de partir, senti uma pontada inesperada no coração. Não era apenas o fim de uma viagem, mas o término de uma descoberta. A China havia me mostrado uma complexidade que nenhuma narrativa simplista consegue capturar.

Não trago apenas fotos e lembranças. Trago uma lição sobre a arte de olhar além das narrativas prontas, sobre a importância de se permitir ser surpreendido. A China me ensinou que alguns dos melhores destinos são aqueles que nunca imaginamos visitar.

Hoje, meses depois, ainda sinto os efeitos dessa jornada. Mudou minha perspectiva sobre desenvolvimento, sobre tradição, sobre a capacidade humana de reinvenção.

É uma China que só se revela para quem chega sem pressa de entender tudo, disposto a simplesmente sentir. E essa China, agora, é minha para sempre. —



Entre a areia branca e as águas cristalinas de PuntaCana, o som das palmeiras ao vento e a visão constante do mar são alguns dos diferenciais que fazem do Tortuga Bay o lugar ideal para viver o Caribe. Dentre as mais sofisticadas opções de hospedagem no país, este é o único hotel da rede Leading Hotels of the World na República Dominicana e o único desenhado por Oscar de la Renta em todo o planeta. Tem 13 luxuosas *villas*, que garantem ares de exclusividade e muita tranquilidade em um destino que é a definição de indulgência. Há nove opções de restaurantes, dois campos de golfe e tennis centre, além do The Spa, com uma série de tratamentos para o corpo e a mente. O hotel também é uma excelente alternativa para eventos, acostumado a receber casamentos e aniversários de diferentes portes. Um destino perfeito para celebrar a vida.

Reserve
com a
Teresa Perez



Thiago da Cunha



Das principais cidades dos Estados Unidos às capitais orientais, como Hanoi, Baku e outros destinos pelo mundo, a experiência de uma estadia com conforto e privacidade similares aos de um lar acontece no The Ritz-Carlton Residences, com instalações ideais para longas temporadas ou para viagens em família. O The Ritz-Carlton Orlando, Grande Lakes, em Orlando, tem um conceito similar de hospedagem em residências. Em uma propriedade de mais de 500 acres, é um daqueles hotéis perfeitos para escapes no “Sunshine State”, como é conhecida a Flórida. Tem excelente programação para toda a família. Para o paladar, há sete opções entre bares e restaurantes. Há também um spa de 40 mil metros quadrados dedicado aos melhores tratamentos de saúde. O hotel oferece ainda um waterpark e um belo campo de golfe. Tudo isso em uma propriedade localizada a apenas quatro quilômetros do Epic Universe e a 14 quilômetros do Walt Disney World.

Reserve
online



UMA *BIENAL*



PARA JUNTAR TERRAS E MARES

A 36ª Bienal de São Paulo chega ao Parque Ibirapuera em setembro com um convite para olharmos para o voo das aves e para o curso dos rios e colocarmos em prática uma nova forma de humanidade

Nesta página
Detalhe da obra
Mulher Peixe, 2021,
da artista Nádia
Taquary

Na página ao lado
Obra de Lidia Lisbôa,
da série *Tetas que
Deram de Mamar
ao Mundo*, 2020

(estátua *Mulher Peixe*, obra Nádia Taquary) Márcio Lima, (obra Lidia Lisbôa) Filipe Berndt





Em seu poema “Da Calma e do Silêncio”, publicado pela primeira vez em 1990, Conceição Evaristo em certo momento pergunta: “Caminhar para quê?” E pondera: “Nem todo viandante / anda estradas, / há mundos submersos / que só o silêncio / da poesia penetra.”

O camaronês Bonaventure Soh Bejeng Ndikung conta que, depois que leu esses versos, não viu mais as coisas ao redor do mesmo jeito. E é esse jeito novo de olhar para o mundo que ele pretende dividir com o público de 6 de setembro de 2025 a 11 de janeiro de 2026, na 36ª Bienal de São Paulo, que leva sua assinatura como curador-geral.

Bonaventure encontrou nas palavras de uma das escritoras fundamentais da nossa cultura o eco que precisava para insistir no seu conceito mais caro. Como outros colegas curadores, provenientes da parte sul do globo e que têm se destacado à frente de edições de bienais internacionais, ele também está interessado em nos fazer refletir sobre a violência estrutural do colonialismo, mas acredita que o caminho mais efetivo para uma libertação seja outro.

E se começarmos a pensar que “humanidade” é uma ideia inventada pelo homem? É... assim, de cara, isso soa cabeçudo demais. Mas é mais simples do que parece. E mais divertido, inclusive! Para o curador Bonaventure Ndikung, os discursos sobre política identitária, diversidade e inclusão estão desgastados, viraram slogans bonitos de se repetir e ouvir por aí, mas pouco eficientes na vida real. Sua proposta é transformar a palavra “humanidade” numa espécie de verbo — que a gente coloque em prática, o que abre a possibilidade de reinvenções, renascimentos e renegociações.

Nesta página
Vista da instalação
Temporada de Projetos,
2023, no Paço das Artes,
de Ana Raylander Mártis
dos Anjos

Na página ao lado
Série Brasilidades, 2019, do
artista Moisés Patrício

(instalação Ana Raylander) Estúdio em Obra/Bruno Leão, (cerâmicas Moisés Patrício) Bruno Leão



ENCONTRO DE AFLUENTES

A equipe curatorial da Bienal (que tem como título “Nem todo viandante anda estradas — Da humanidade como prática”) promete receber o público no Pavilhão Ciccillo Matarazzo, no Parque Ibirapuera, com uma exposição que vibra “alegria, beleza e poesia, as três forças gravitacionais que sustentam o mundo”, nas palavras dos próprios membros da equipe.

E, aqui, dá até para falarmos em mundos, porque há muitos deles coexistindo. Tem o seu e o meu. Tem também um mundo nosso. Tem o mundo humano, o animal, o vegetal, o espiritual. Tem muitas religiões. Tem o Ocidente e o Oriente. Tem as fronteiras políticas entre países. E tem ainda os mundos todos que podem ser inventados e criados. Os mundos que ainda vão nascer. Mundos que estão sendo gestados agora, neste exato momento. Os mundos visíveis e invisíveis. Os mundos que podemos misturar. O universo da arte é especialmente fértil para nos deixar atentos a essa pluralidade toda, que nos escapa no dia a dia. E é disso que essa Bienal trata.

Para chegar à lista de 120 artistas e coletivos anunciada em meados de junho, Bonaventure Ndikung associou seu trabalho ao movimento das aves migratórias, que cruzam regiões sem entendimento de nacionalidades e territórios. Mas, ele garante que essa ideia não foi definidora das escolhas feitas junto com seus cocuradores: a marroquina Alya Sebti, a suíça Anna Roberta Goetz, os brasileiros Keyna Eleison e Thiago de Paula Souza, além da consultora de comunicação e estratégia, a alemã Henriette Gallus.

Uma vez montada a Bienal, a intenção dos curadores é de que a gente enxergue os corredores da mostra como afluentes, com cursos d’água próprios e ritmos particulares, mas todos desembocando num mesmo lugar, o que abre possibilidades de encontros, diálogos e transformações.

“ A intenção dos curadores é de que a gente enxergue os corredores da mostra como afluentes, com cursos d’água próprios e ritmos particulares, mas todos desembocando num mesmo lugar, o que abre possibilidades de encontros, diálogos e transformações ”

REDES DE AFETOS

Entre os participantes estão nomes históricos, caso dos brasileiros Heitor dos Prazeres e Maria Auxiliadora; nomes consagrados, como o alemão Wolfgang Tillmans, o chinês Song Dong, a norte-americana Lynn Hershman Leeson, o japonês Gōzō Yoshimasu e a alemã Isa Genzken; e expoentes da cena contemporânea, como os brasileiros Maxwell Alexandre e Moisés Patrício, a norte-americana Adama Delphine Fawundu e a dominicana Firelei Báez.

Abaixo, destacamos alguns artistas brasileiros que merecem atenção e que estarão na 36ª Bienal de São Paulo. Em ordem alfabética:

AISLAN PANKARARU

Nascido em Petrolândia, Pernambuco, Aislan é originário do povo indígena Pankararu e dedica-se integralmente às artes visuais, em pinturas, desenhos e instalações com formas orgânicas que podem remeter a células e moléculas do corpo humano, mas que também têm muito das cosmogonias de sua cultura.

ANA RAYLANDER

Nascida em João Monlevade, Minas Gerais, Ana desenvolve projetos em diversos formatos, num diálogo que costura sua história pessoal e nossa história coletiva. Mulher trans, racializada, ela defende suas causas sem se render à vontade do mercado de transformá-la num produto.

GÊ VIANA

De Santa Luzia, Maranhão, Gê produz colagens e fotomontagens, analógicas e digitais, inspiradas em acontecimentos da vida familiar e do cotidiano, em que confronta as imagens construídas e que entraram para a história do nosso período da colonização.

LIDIA LISBÔA

De Guaíra, Paraná, Lidia trabalhou em ateliê de alta-costura antes de se tornar artista visual. Suas esculturas têxteis, seus desenhos e trabalhos em cerâmica remetem, na maioria das vezes, a partes do corpo feminino, numa evocação da força e da potência da mulher no mundo.

MOISÉS PATRÍCIO

Paulistano, Moisés produz fotografias, vídeos, performances, rituais e instalações que lidam com elementos da cultura latina e afro-brasileira. Suas obras fazem alusão ao candomblé, religião em que o sagrado passa pelo corpo e seu potencial físico.

NÁDIA TAQUARY

Nascida em Salvador, Bahia, Nádia cria esculturas com miçangas que remetem a balangandãs, as joias africanas que, além da função de enfeite, tinham um significado espiritual e eram usadas pelas mulheres negras escravizadas na época do Brasil Colônia.

REBECA CARAPIÁ

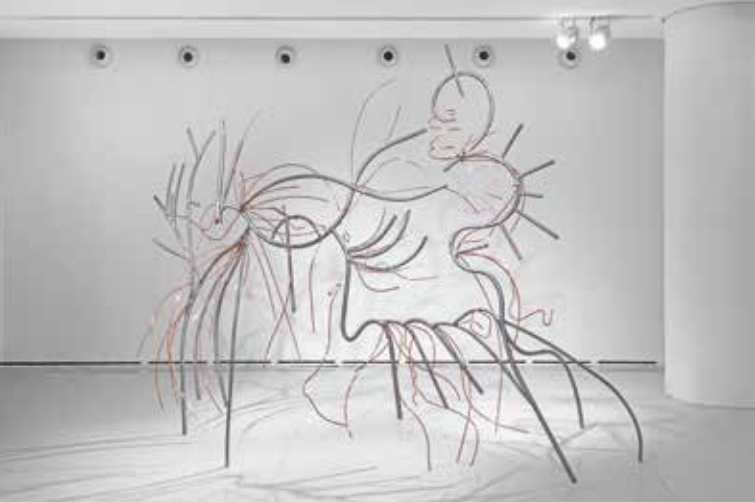
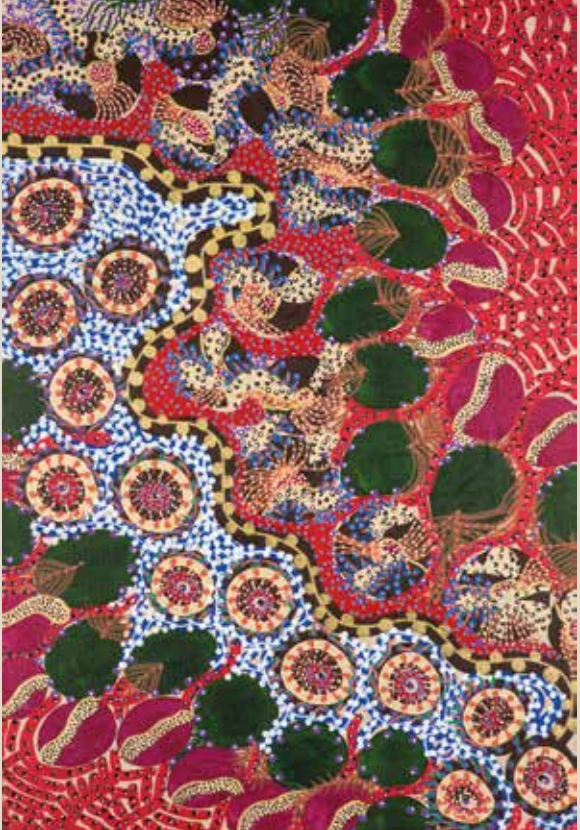
Nascida em Salvador, Bahia, Rebeca faz esculturas com metais retorcidos, numa espécie de gramática pessoal, bem particular, formada por contornos orgânicos e signos enigmáticos. Ela criou uma caligrafia própria para falar sobre relações de poder, questões de identidade, memória e pertencimento no Brasil.

SALLISA ROSA

Natural de Goiânia, Goiás, Sallisa debruça-se sobre a temática da memória e do esquecimento para nos fazer pensar sobre o futuro. Suas obras, especialmente instalações feitas em espaços públicos, falam de território, natureza e ficção.

SERTÃO NEGRO

A casa-escola-ateliê, em Goiânia, é um projeto do artista visual Dalton Paula e de sua companheira, Ceíça Ferreira. O coletivo busca ser um quilombo, um espaço artístico-cultural de vivências e trocas em comunhão com o meio ambiente. E o endereço tem se destacado cada vez mais no cenário artístico, possibilitando articulações com agentes do mercado das artes em geral, nacionais e internacionais, incluindo curadores, galeristas e colecionadores. —



Em sentido horário, a partir do alto à esquerda: Obra *Água de Imbuzeiro*, 2024, da artista Aislan Pankararu; instalação *Flutuantes*, 2024, de Rebeca Carapiá; curso de gravura no Sertão Negro Ateliê e Escola de Artes; obra *Obaluaê* (Série *Dinka Orixás*), 2018, de Nádia Taquary; e obra *Quilombo Santa Rosa dos Pretos - Festa da Cabocla Tereza Léguas na Crôa de Mãe Severina Silva em Homenagem a São Sebastião e Obrigação de Ano do Serviço de Dois Filhos de Santo "Cavaleiros"* do *Caboclo Roxo e Caboclo João da Mata, Itapecuru Mirim, MA*, 2024, de Gê Viana



(obra de Aislan Pankararu) Ricardo Prado, (obra de Rebeca Carapiá) Estúdio em Obra/Bruno Leão

(curso gravura do Sertão Negro Ateliê e Escola de Artes) Ceíça Ferreira, (obra de Nádia Taquary) Sérgio Benutti, (obra de Gê Viana) Cortesia da artista



HOTEL DE LA VILLE,
A ROCCO FORTE HOTEL

Um ícone contemporâneo, o Hotel de la Ville, em Roma, é mais um da coleção a ocupar um belo palazzo do século 18 em uma localização excelente, com linda vista da Escadaria Espanhola. O hotel traduz perfeitamente o encontro entre a clássica Roma e o espírito contemporâneo, com vistas panorâmicas da cidade, bares e restaurantes animados e um design cheio de personalidade. O pátio interno é charmoso por si só e a gastronomia é assinada por Fulvio Pierangelini. Há um belo bar no terraço, com clima efervescente, um original bistrô na calçada e um spa inspirado na Sicília. Em parceria com a marca Ginori 1735, o Hotel de la Ville inaugurou, em 2024, o primeiro Café Ginori em Roma, que combina boutique e menu exclusivo assinado por Pierangelini.

Reserve
online



ROCCO FORTE HOUSE PIAZZA DI SPAGNA, ROMA

Uma atmosfera de exclusividade e privacidade que toda casa tem. Esse é o conceito da propriedade localizada na Piazza di Spagna que conta com apenas cinco apartamentos privativos e palacianos, compostos de sala de estar, sala de jantar, cozinha totalmente equipada e dois quartos duplos, tudo dentro de um palazzo do século 18 — o refúgio ideal para famílias e grupos. Alguns apartamentos podem ser conectados, formando duas residências de 291 metros quadrados cada. No interior, o design elegante e sofisticado é assinado por Tommaso Ziffer e Olga Polizzi. Os hóspedes também têm acesso ilimitado ao Irene Forte Spa e aos bares e restaurantes de Fulvio Pierangelini no Hotel de la Ville, que fica logo ao lado.

Reserve
online



Via dei Monti Parioli Roma Italy, (Rocco Forte House Via Manzoni) Clive Nichols



ROCCO FORTE HOUSE VIA MANZONI

No bairro mais elegante de Milão, a Rocco Forte House é um palazzo restaurado do século 19. Criado pelos premiados designers Paolo Moschino e Philip Vergeylen, em colaboração com Olga Polizzi, diretora de design da Rocco Forte Hotels, o edifício abriu suas portas em meados do ano passado, abrigando 11 apartamentos exclusivos que contornam um belo pátio. Situado na esquina entre a Via Manzoni e a Via della Spiga, no coração do bairro de compras de luxo conhecido como Quadrilátero da Moda — ou Quad d'Oro, como dizem os locais —, é famoso por suas boutiques de grife, galerias de arte e cafés ao ar livre.

Reserve
online



HOTEL SAVOY

No coração de Florença, uma das cidades mais românticas do mundo, bem na Piazza della Repubblica, o Hotel Savoy fica a poucos passos do Duomo, da Galeria Uffizi e da Ponte Vecchio. Uma localização mais do que privilegiada para vivenciar a cidade que foi berço do Renascimento. Para comemorar o 25º aniversário, o Hotel Savoy apresenta com orgulho dois espaços recentemente renovados que celebram a essência da mais refinada hospitalidade italiana: o Restaurante Irene, aberto após reforma no interior e na varanda, e o novo Bar Artemisia, que inaugura um ambiente inspirado na mixologia e na arte prestando homenagem à artista Artemisia Gentileschi. A gastronomia é comandada pelo chef Fulvio Pierangelini, com um menu que reinterpreta a culinária tradicional toscana.

Reserve
online





Shoichi Iwashita

LOS ANGELES, ONDE A SAÚDE SEMPRE ESTEVE NA MODA

POR SHOICHI IWASHITA

Assim como Amsterdã e Berlim, Los Angeles é um dos polos mundiais da comida saudável e consciente, dessa comida que tem base no universo vegetal infinito em cores, texturas e sabores, com verduras, leguminosas, cereais, sementes, raízes, cogumelos, trufas... E ainda: respeitando a época de cada ingrediente, quando cada um deles está no seu melhor sabor. Ingredientes vindos de produtores locais, sem precisar queimar milhares de litros de combustível para chegar à mesa; e, muito importante, cultivados em uma terra saudável, sem venenos, sem agrotóxicos.

Se você é desses viajantes preocupados com a alimentação contemporânea, repleta de ultraprocessados, defensivos, conservantes e antibióticos que são fonte de doenças físicas e mentais, vale viajar para conhecer as propostas gastronômicas sustentáveis do condado “dos anjos”, de suas cidades Beverly Hills, West Hollywood, Santa Monica e também a cidade homônima de Los Angeles.



FINE DINING PLANT-BASED

O Crossroads Kitchen, inaugurado em 2013 na Melrose Avenue e alçado à fama em virtude das celebridades que o frequentam em busca de sua proposta responsável-saudável, mas também elegante, tem um menu 100% vegetal que agrada a todos. “Dos nossos clientes, 60% não são veganos”, me disse o chef Tal Ronnen quando veio à mesa ralar a trufa preta sobre um dos pratos-destaque do menu-degustação: tortelli de espinafre recheado com uma delicada ricota de amêndoas, minialcachofras e um “indescritível de tão bom” caldo reduzido de legumes assados.

Diferentemente da nova onda de restaurantes *plant-based* que vêm surgindo — com uma proposta de enaltecer os vegetais sem tentar emular pratos que levam carnes e ingredientes derivados de animais —, o Crossroads tem entre os pratos-assinatura a “costela” feita de berinjela servida com um purê de batatas leve e aerado e um molho *bordelaise* feito com vinho tinto e cogumelos *cremini* e shimeji; a “linguiça italiana” feita na casa, com temperos típicos toscanos como alho, cebola, pimenta-do-reino e noz-moscada; e massas como *cacio e pepe*, *bolognese* e um incrível carbonara, com direito até à gema feita com uma emulsão de tomate amarelo e alginato de sódio, um espessante encontrado em algas marinhas marrons.

(cidade) | Stock/Ryan Herron, (chef) Will Edwards Photography/Gracias Madre, (salão e prato) Fotos Divulgação/Gracias Madre



THE TRAVELLER



COMIDAS DO MUNDO: LEVANTINA, MEXICANA E ETÍOPE

Uma das cidades mais etnicamente diversas do mundo, Los Angeles é uma ponte entre o Ocidente e o Oriente. Não só abriga uma Chinatown (como muitas cidades da América do Norte) como também uma enorme Koreatown, uma Little Bangladesh, uma Filipinotown, uma Little Tokyo, a Tehrangeles — com a comunidade iraniana-persa — e a Little Armenia, onde fica o Saffy’s. Assim como acontece com a comida japonesa, a gastronomia levantina encanta com o frescor e o sabor dos ingredientes e das receitas repletas de proteínas provenientes de leguminosas como a lentilha, o grão-de-bico e a fava.

Com uma linda decoração que remete ao Marrocos dos anos 1970, o Saffy’s eleva as mezes a outro nível (a dica é pedir todos os pratos para compartilhar e comer tudo junto e misturado). Pense em um hummus feito com pinhões libaneses acompanhado de zhoug (molho picante originário do Iêmen) e pão challah; um falafel de fava com tahini, endro e conserva de pepino agri-doce; e uma incrível couve-flor assada no fogão a lenha com chutney de ervas, gengibre e sal de curry.

Em West Hollywood, o Gracias Madre, que tem um dos mais agradáveis pátios de Los Angeles para um brunch, almoço ou jantar *al fresco*, traz uma gastronomia mexicana autêntica, com chiles rellenos, enchiladas, pozoles, nachos, tacos e burritos, feitos com milho orgânico-e-não-transgênico, com muito queijo de castanha, carne de jaca, feijões, lentilhas, quinoa, cogumelos, avocado e coentro. Não deixe, claro, de finalizar a refeição com o bolo *tres leches*, orgânico, sem leite e lactose.

Já o Rahel Ethiopian, no coração do Little Ethiopia, é o mais simples (simples, mas autêntico) dos restaurantes desta matéria. Com ensopados de vegetais cozidos por muitas horas e repletos de especiarias, todos os wot), feijões levam diferentes tipos de lentilhas (yesimir kik wot) ou feijões (yefasolia wot) ou ervilhas (yemitin shiro wot e yeshiro alicha). Em Santa Monica, um pouquinho mais longe, há ainda outro restaurante etíope vegano e orgânico, o Berbere.



Nesta página
Restaurante
Gracias Madre:
comida mexicana
da chef Diana
Briscoe

Na página ao lado
Vista de Los Angeles
ao pôr do sol

Saiba como
planejar sua
viagem a
Los Angeles





SUPERMERCADOS DE MILHÕES

Nas grandes cidades dos Estados Unidos, sempre escolho os melhores hotéis o mais próximo possível de um Whole Foods, rede de lojas de comidas saudáveis fundada em 1980 que tem hoje mais de 500 endereços englobando os EUA, o Canadá e o Reino Unido. Produtos que levam gordura hidrogenada, corantes sintéticos e adoçantes artificiais como o aspartame têm sua venda banida na Foods. Mas em Los Angeles — e só em Los Angeles — há dez unidades do incrível e superlativo Erewhon. Fundado em 1960 por um casal de japoneses que trouxe a comida macrobiótica para os EUA, o Erewhon é um supermercado que vende tudo o que tem de mais saudável em produtos e ingredientes orgânicos (locais e não tão locais



assim). E sempre tem um café com comidinhas e bar de sucos onde você pode tomar *smoothies* elaborados com ingredientes saudáveis e da moda e comer as mais lindas e deliciosas saladas.

Como o Erewhon está situado na North Beverly Drive (paralela à Rodeo Drive) e a Whole Foods fica na North Crescent Drive, a dois quarteirões, as hospedagens preferidas em Los Angeles são sempre o célebre Beverly Wilshire e o preferidíssimo e icônico The Beverly Hills Hotel, que está a 1,5 quilômetro de distância (mas, como em Los Angeles alugar um carro é obrigatório em razão das longas distâncias entre um lugar e outro, mil e quinhentos metros não são nada...). —

Erewhon: instalado na North Beverly Drive, o mercado foca em produtos orgânicos



THE BEVERLY HILLS HOTEL

O carpete vermelho na entrada diz muito sobre o The Beverly Hills Hotel, aquele que é a quintessência do glamour californiano da era de ouro do cinema estado-unidense. Além de seduzir com o clássico restaurante Polo Lounge, uma das mesas mais disputadas da cidade, e com o The Fountain Coffee Room, um diner no subsolo que oferece um cardápio

tipicamente americano — de bagel com cream cheese a banana split, passando por tuna melt e milk-shake —, o hotel, membro da Dorchester Collection, encanta com as opções de comida saudável em toda a propriedade, incluindo o serviço de quarto. Com um cardápio próprio, o Wellness Menu tem pratos com superalimentos (açaí, pólen de abelha, carvão ativado, mirtilo,

kale, sementes), tudo plant-based, para comer a qualquer hora do dia e da noite sem culpa. No cardápio da piscina as opções saudáveis continuam, com o smoothie Good 'n' Green (banana, tâmaras, espinafre e leite de coco) e o bowl probiótico, com kimchi, picles de nabo, brotos de rabanete, cogumelos marinados no gergelim, espinafre e arroz jasmin.

(fachada, smoothies e saladas) Fotos Divulgação/Erewhon, (fachada The Beverly Hills Hotel) Sheichi Iwashita, (entrada Beverly Wilshire, a Four Seasons Hotel) Fotos Divulgação

BEVERLY WILSHIRE, A FOUR SEASONS HOTEL

Imortalizado nos anos 1990 no filme *Uma Linda Mulher*, estrelado por Richard Gere e Julia Roberts, o Beverly Wilshire tem uma história que vai além da fama pop. Aberto em 1928, quando Los Angeles tinha apenas 19 mil habitantes e o prédio era a construção mais alta da cidade, o hotel tem hoje 395 quartos e suítes divididos entre o edifício histórico e mais famoso, a ala Beverly, e

o edifício atrás, de 1971, a ala Wilshire, onde quase todos os quartos têm varanda. Entre os dois prédios fica a rua exclusiva que recebe confortavelmente os carros dos hóspedes, com vários manobristas. O café da manhã é servido no The Blvd, restaurante com uma varanda aberta e mesas ao ar livre com vista para a Rodeo Drive, que pode ser frequentado até por quem não esteja hospedado

no hotel. Os destaques saudáveis do cardápio são os sucos, como o Anti-O Smoothie (leite de aveia, kale, mirtilo e linhaça) e o Cleansing Juice (pepino, aipo, maçã, kale e gengibre).

LOW & NO ALC

Por que os drinques sem álcool ou com baixo teor são o presente da coquetelaria

Entre saúde, comportamento e novas técnicas de produção, a revolução das bebidas com pouco ou nenhum teor alcoólico começou e vai bem.

Se tem uma coisa que os últimos anos ensinaram para quem trabalha com bar é que o cliente hoje quer muito mais do que álcool no copo. Ele quer sabor, experiência, equilíbrio e, principalmente, liberdade de escolha. E é exatamente isso que está por trás da explosão dos Low & No Alc Drinks. A tendência é mundial, mas aqui no Brasil já deixou de ser “novidade de bar descolado” e se tornou item fixo nas cartas. Quem frequenta o Guilhotina, o Terraço Itália ou mesmo alguns dos diversos bares e restaurantes para os quais presto consultoria já percebeu: os drinques com pouco ou nenhum álcool vieram para ficar. Alguns restaurantes já oferecem, inclusive, menus harmonizados apenas com bebidas não alcoólicas.

DADOS QUE NÃO DEIXAM DÚVIDA

Uma pesquisa da YouGov (2024) cravou: atualmente, quase metade dos jovens adultos escolhe com frequência bebidas com pouco ou zero álcool, e 39% dos jovens de 18 a 24 anos nunca bebem álcool. Isso significa uma mudança estrutural na forma de consumo do público — especialmente essa geração que valoriza saúde mental, bem-estar e controle da própria experiência. E não estamos falando só de “não beber”. Estamos falando de beber de outro jeito.

O QUE MUDOU NA TÉCNICA DE BAR?

Se antes o desafio era criar camadas de sabor com base em destilados alcoólicos, hoje está em trabalhar estrutura, acidez, corpo e aromas com menos ou nenhum álcool. No entanto, um dos principais dilemas persiste: suprir a falta do álcool na produção dessas bebidas. O álcool tem características únicas, como a sensação de queimação — que pode ser parcialmente replicada com especiarias como gengibre e pimentas, mas encontrar o equilíbrio satisfatório é crucial. O maior desafio, porém, está relacionado ao corpo e à qualidade da bebida, especialmente na retenção de sabores e aromas.

Atualmente, produzir uma base de extrato de rum de alta qualidade, por exemplo, requer múltiplos processos complexos. Embora grandes fabricantes de aromas tenham acesso a essas técnicas, os produtos resultantes são comercializados em quantidades que tornam os custos proibitivos para a demanda, mesmo com o crescimento do mercado. Isso resulta em produtos mais caros, e os consumidores ainda hesitam em pagar preços semelhantes aos de drinques alcoólicos.

Uma solução viável é investir em pesquisa e desenvolvimento para criar nossos próprios insumos, enquanto o acesso mais amplo a esses produtos especiais ainda não é uma realidade. Com o avanço da tecnologia e do mercado, é provável que essa limitação seja superada em breve.

O FUTURO?

Essa onda só vai crescer. Já há destilarias criando gins de 10% ABV, vinícolas apostando em fermentações naturais com teor reduzido e até cervejarias trabalhando técnicas como “cold vacuum distillation” para preservar aroma sem o álcool. O recado é claro: não é sobre tirar o álcool, é sobre adicionar novas possibilidades. Se podemos brindar a algo, é a isso: mais sabor, mais liberdade... e menos ressaca.

A BASE DA CONSTRUÇÃO DE UM BOM LOW/NO ALC ESTÁ EM TRÊS PILARES:

- ① Manipulação de ingredientes frescos: sucos, cordiais, *shrubs*, kombuchas e fermentados caseiros.
- ② Uso de destilados e licores sem álcool, como Seedlip, Lyre's, Caleño, Ghia, entre outros.
- ③ Técnicas clássicas, adaptadas: *fat washing* com óleos vegetais, clarificação com leite (sem álcool), infusões frias e uso inteligente de bitters (muitos deles, com baixo ABV).

RECEITAS

(fáceis de aplicar na carta)

Highball de Vermute Low ABV

Ingredientes:

- 60 ml de vermute branco seco
- 120 ml de água tônica
- Casca de limão siciliano

Técnica:

Mexer delicadamente e finalizar com o twist de limão. Servir em copo longo com bastante gelo.

Resultado:

Refrescante, leve e com notas herbais. Teor alcoólico super-reduzido.

Sour sem Álcool

Ingredientes:

- 50 ml de cordial de limão com gengibre
- 30 ml de aquafaba ou espuma vegetal
- 10 ml de xarope de açúcar
- Bitter aromático sem álcool (opcional)

Técnica:

Dry shake + shake com gelo. Coar para um copo baixo com gelo ou servir straight up.

Resultado:

Textura, acidez e aroma, sem nem uma gota de álcool.

Spritz Zero

Ingredientes:

- 60 ml de aperitivo sem álcool (ex: Lyre's Italian Spritz)
- 60 ml de água com gás
- 30 ml de suco de laranja natural
- Gelo e fatia de laranja

Técnica:

Montar diretamente no copo, com gelo até o topo.

Resultado:

Cítrico, leve, amargo na medida certa.

Negroni-Like Low ABV

Ingredientes:

- 30 ml de vermute tinto
- 30 ml de bitter sem álcool (ex: Lyre's Italian Orange)
- 30 ml de água infundada com casca de laranja e chá preto

Técnica:

Misturar em mixing glass com gelo. Servir em copo baixo com um grande cubo de gelo. Finalizar com casca de laranja.

Resultado:

Estrutura de Negroni, mas com ABV quase simbólico.

NOVIDADES PARA A TEMPORADA DE INVERNO 2025/2026:

10 novos meios de elevação, 100 novas pistas e o dobro de área esquiável.

Saiba mais em deervalley.com

Queridos esquiadores,

Imaginem uma estação de esqui onde os valores do passado dão boas-vindas aos hóspedes do presente. Um destino alpino de excelência construído sobre uma montanha de prata, com um coração de ouro. Neste inverno, esse sonho se torna ainda maior com 100 novas pistas de esqui, 10 novos teleféricos e o dobro da área esquiável que os visitantes já amam. A expansão traz novos picos, mais terreno e muitas novas memórias esperando para serem criadas — enquanto a essência de Deer Valley permanece inalterada.

Desde o momento da chegada, você encontrará pistas cuidadosamente preparadas, vistas panorâmicas das montanhas e uma capacidade diária de esquiadores intencionalmente limitada — tudo pensado para proporcionar uma experiência mais refinada e tranquila. Não é apenas sobre esquiar; e sim, sobre como você é tratado, como você se sente e como tudo acontece de forma harmoniosa.

Deer Valley é consistentemente classificada entre as melhores estações da América do Norte em termos de serviço, e esse compromisso se estende a todos os aspectos da experiência. Nossa escola de esqui é reconhecida pelo ensino personalizado e por oferecer instrução de alto nível para todas as idades e habilidades. A gastronomia nas montanhas apresenta uma culinária refinada que rivaliza com a de restaurantes sofisticados, com acomodações aconchegantes e uma equipe atenciosa que garante que cada refeição seja inesquecível. É um lugar no qual as famílias retornam temporada após temporada, não apenas pelas pistas, mas pelo conforto, cuidado e conexão que definem Deer Valley.

Quando o esqui termina, a experiência continua com acomodações à beira das pistas que deixam você ainda mais perto da montanha. O Argent possui residências alpinas modernas com acesso ski-in/ski-out, comodidades exclusivas e serviço personalizado. O Trail's End Lodge combina o charme clássico das montanhas com acomodações espaçosas a poucos passos da neve. Já o Black Diamond Lodge oferece um refúgio acolhedor e convidativo na base da área do Snow Park — perfeito para famílias ou grupos que buscam espaço, conveniência e conforto. Cada uma das opções apresenta uma perspectiva única de Deer Valley, mas todas proporcionam a sensação inconfundível de estar em casa.

Portadores do Ikon Pass são bem-vindos para desfrutar de até sete dias em Deer Valley, sem datas bloqueadas, sendo mais fácil do que nunca aproveitar tudo o que a estação tem a oferecer. Vale lembrar que é necessário fazer reserva, como parte do compromisso de Deer Valley em preservar uma experiência de esqui mais íntima e menos lotada.

Este é um lugar para famílias e amigos, tanto novos quanto antigos. Um lugar para escapar. Um lugar para aprender. Um lugar que transmite a sensação de estar em casa. Porque quando uma estação de esqui é concebida a partir de um sonho, o resultado só pode ser extraordinário.



DEER VALLEY

A TERRA das

Conhecida como a Terra dos Sorrisos — em virtude de seu povo sempre hospitaleiro e afável —, a Tailândia é também um destino para viver momentos inesquecíveis e que dificilmente sairão da memória. Isso porque embarcar rumo a um país tão diferente, distante da nossa realidade, e ao mesmo tempo tão autêntico faz com que nosso olhar e nossa percepção fiquem ainda mais atentos para desfrutar cada pedaço desse lugar.

Um reino milenar que congrega, com muita leveza, praias paradisíacas — algumas delas serviram de cenários para filmes hollywoodianos —, montanhas com vilarejos que parecem ter parado no tempo, religiões orientais como o budismo e o hinduísmo, além de muita história, cultura e programas inesquecíveis.

Monge caminhando na praia pela manhã

A personagem no Ramayana: a história da melhor dança tradicional tailandesa

Meninas tailandesas durante o festival Songkran



HISTÓRIAS

QUE NÃO ACABAM

Um país perfeito para quem gosta de perder seu olhar entre o céu e o mar, repleto de arquipélagos e praias que competem entre si para oferecer o pôr do sol mais marcante. Desde as embarcações mais simples, como aquelas que lembram as gôndolas venezianas, até as maiores, todas levam a deslumbrantes cenários banhados pelo mar que refletem um azul raro.



Acesse e saiba mais sobre uma viagem à Tailândia

Nesta página
Vista aérea de embarcações nas águas cristalinas da praia de Phuket e fazendeiras em Chiang Mai

Na página ao lado
Vista da cidade de Bangkok; Wat Phra Keao e o Grande Palácio, em Bangkok; massagem e comidas tailandesas

Turismo da Tailândia



É também um destino cultural incrível, com cidades interessantíssimas para serem descobertas. Bangkok, que há alguns anos era a capital mais visitada do planeta, oferece programas e atrações a cada esquina ou mesmo em sua rua mais famosa, a Khao San Road. Em contraste com o agito da capital, Chiang Mai é a representação de um império exuberante e cheio de vivacidade. Cores que saltam aos olhos e formas que parecem ornar em serenidade. E ainda há muito mais a descobrir nas cidades para além dos roteiros convencionais.

Para quem nunca esteve em um país da Indochina, começar pela Tailândia é uma excelentíssima escolha. Destino onde a tranquilidade reina e as paisagens são sempre memoráveis. As histórias começam ali, mas não terminam nunca. ■ *Texto Alexandre Eça*

caminhos de areia



Quando pisamos nos Lençóis Maranhenses, nossos olhos testemunham o verdadeiro significado de imensidão. Atravessar o Parque Nacional, em um *trekking* por entre dunas e lagoas naturais, é uma experiência única de imersão em um dos locais mais extraordinários do planeta!

TEXTO ADRIANA BITTAR
FOTOS ALEXANDRE SUPLICY



Os Lençóis Maranhenses sempre estiveram em nossos planos de viagem. Ver de perto esse fenômeno único da natureza, com a formação de lagoas de água doce entre as dunas costeiras, já seria, por si só, uma experiência singular. Mas cruzar o maior campo de dunas da América do Sul, de ponta a ponta, é algo que jamais imaginávamos ser possível fazer. Nossa curiosidade nos levou até o Maranhão — na verdade, até Atins, um vilarejo de pescadores e ponto de partida do *trekking*.

A travessia começa de verdade depois de cruzarmos a foz do Rio Negro. O momento nos traz um misto de euforia e adrenalina pelo desafio que está prestes a começar. No primeiro dia, andamos quase 13 quilômetros em cerca de quatro horas. No meio do caminho, uma pausa para apreciar o pôr do sol nas dunas. Descansamos as pernas e renovamos o fôlego quando chegamos à remota comunidade de Patacas. O feito do primeiro dia reanima também nosso espírito desbravador para seguirmos em frente.





Na página anterior
Primeiro dia da nossa caminhada pelo Parque Nacional dos Lençóis. Somente quando fazemos a travessia a pé conseguimos observar a "dança" das areias e o movimento natural que transforma a paisagem. O ritmo é marcado pelo vento. Um fenômeno espetacular

Nesta página
Passeio de barco pelo Rio Preguiça. O céu ao entardecer parece uma aquarela

Na página seguinte
De volta ao *trekking*, uma parada para contemplar o pôr do sol





Dia de travessia pelo cenário mais icônico do Parque, as lagoas emendadas. A paisagem se transforma conforme a posição do sol

No segundo dia, percorremos mais 12 quilômetros até nosso destino final. Apesar do cansaço, a resiliência e o desejo de superação falam mais alto. E enxergar tanta beleza e mudança de cores na paisagem é, sem dúvida, a maior motivação no trajeto.

Na página seguinte
O que parecia impossível
foi conquistado. Foram 25
quilômetros, percorridos
em dois dias, que ficarão
para sempre na memória.
A superação nos enche de
alegria. A recompensa do
viajante é chegar à Olá Casa
Lençóis para descansar e
contemplar a natureza



São três horas e meia de caminhada até avistarmos, no alto das dunas, o carro que nos levará até a Olá Casa Lençóis. Comemoramos a conquista, já com saudades dessa jornada de conexão que vivemos. —



Reserve
online





JUMEIRAH AL NASEEM

Com vista para o Mar do Golfo de todos os pontos, o Jumeirah Al Naseem é uma propriedade em que a elegância e a serenidade se encontram. A uma distância do centro da cidade que garante mais silêncio e tranquilidade e, ao mesmo tempo, fácil acesso às principais atrações de Dubai, o hotel aposta em uma arquitetura moderna e em espaços verdes para transmitir ao hóspede a sensação de estar em um refúgio no meio de uma cidade tão vibrante. O resort conta com mais de 40 opções de bares e restaurantes, das mais variadas cozinhas. Também é farta a oferta de tratamentos no Talise Spa at Madinat Jumeirah, que disponibiliza em seu cardápio de bem-estar os melhores equipamentos fitness e até *villas* focadas em relaxamento total.



JUMEIRAH DAR AL MASYAF

As *villas* do Jumeirah Dar Al Masyaf estão localizadas na praia Madinat, envoltas por uma das paisagens mais especiais de Dubai, onde canais navegáveis dão acesso a cada uma das propriedades em um cenário que lembra a sofisticação de Veneza com um belo toque de elegância árabe. As propriedades ficam a poucos metros da praia e cada uma reserva sua surpresa. É uma opção perfeita para famílias e estadias de longa duração. Assim como no Jumeirah Al Naseem, os hóspedes podem escolher entre mais de 40 bares e restaurantes, que incluem gastronomia indiana e libanesa, e têm acesso a todos os equipamentos e estrutura fitness disponíveis no J Club, além dos tratamentos no Talise Spa at Madinat Jumeirah.

Reserve online



(suite) Duncan Chard



THE TRAVELLER

#BLUEPAGES

***O silêncio
que diz tudo***

Mais que hospedagens, os refúgios Aman são portais para uma rara dimensão onde silêncio, beleza e propósito se encontram em perfeita harmonia com o lugar

AMAN
RESORTS, HOTELS & RESIDENCES



Aman Kyoto, Japan



Reserve online com benefícios exclusivos

#BLUEPAGES *Aman*

RITUAL DE PAZ

Paz. Esse é o significado de Aman em sânscrito. E é essa palavra que guia, há mais de três décadas, uma das marcas mais reverenciadas da hospitalidade mundial. Em vez de hotéis, a Aman cria santuários. Em vez de luxo previsível, oferece profundidade, intimismo e alma. Cada propriedade é uma tradução sensível de seu entorno, com arquitetura que respeita o espírito do lugar e experiências que refletem a cultura e os saberes locais.

Aman é, acima de tudo, um refúgio interior. Seus anfitriões entendem não apenas o desejo de quem chega como também a intenção por trás da jornada. Uma celebração em família torna-se uma ode à ancestralidade; um retiro de bem-estar transforma-se em um renascimento silencioso.



NOVOS REFÚGIOS, MESMA ESSÊNCIA

Aman segue sua expansão com a delicadeza e o rigor que tornaram a marca sinônimo de exclusividade no mundo. Cada unidade inaugurada respeita o compasso do lugar e traduz a essência de sua cultura, história e natureza com discrição e sofisticação. Em 2025, 2026 e além, a marca reforça sua presença em destinos icônicos e estreia em mares ainda não navegados.

- Aman Nai Lert Bangkok, Tailândia Aberto em abril de 2025
- Aman Rosa Alpina, Dolomitas, Itália Reaberto em julho de 2025
- Amanvari, Los Cabos, México Previsto para o segundo trimestre de 2026
- Aman Beverly Hills & Aman Miami, Estados Unidos Previsto para 2027
- Amangati Iate com lançamento previsto para 2027
- Amancaya, Exuma, Bahamas Em construção
- Aman Residences at Amanjena, Marrakech, Marrocos Abertura a ser anunciada
- Janu Turks & Caicos, Janu Dubai, Janu Diriyah e Janu AIUla Em construção
- Aman Residences, Bodrum, Turquia Construção terá início ainda em 2025

Nesta página
Beach yoga no
Amanwella, Sri Lanka

Na página ao lado,
a partir do alto
Hotel Amanjena,
no Marrocos, e o
Amantaka, no Laos

AMAN

(moça) Amanwella, Sri Lanka/ GG Archard



(piscina) Amanjena/Robert Rieger, (jardineiro) Amantaka/Miles & Miles LLC

AMAN
JET
EXPEDITIONS

Voar com Aman é atravessar o mundo com a mesma calma com que se contempla o horizonte. As Jet Expeditions convidam a uma jornada entre destinos Aman a bordo de jatos com itinerários desenhados para poucos. Cada roteiro é uma curadoria entre culturas, sabores e paisagens, costurados com hospitalidade impecável e tempo generoso.

Entre 2025 e 2026, essas rotas exclusivas levam viajantes a explorar a riqueza cultural e natural do Sudeste Asiático — em países como Tailândia, Laos, Indonésia e Camboja —, do norte da África e de civilizações milenares como o Japão, a Índia, o Butão e a China, em itinerários que equilibram aventura e descanso. Com acesso privilegiado aos santuários da marca, é possível mergulhar em experiências autênticas em que o verdadeiro valor está na liberdade e na conexão verdadeira.

AMAN JOURNEYS: IMERSÕES QUE TRANSFORMAM



Aman Journeys são convites para descobertas profundas, em que cada destino é explorado com a sensibilidade e o respeito que definem a marca. Os roteiros propõem experiências imersivas na Indonésia, na China e no Japão, territórios de belezas e culturas milenares.



DISCOVER INDONESIA

Os hóspedes têm a oportunidade de explorar dois ou mais resorts Aman na Indonésia — como Amanjiwo, Amandari, Amankila e Amanwana — em uma única viagem. Com uma estadia mínima de seis noites, é possível desfrutar de benefícios adicionais como refeições, atividades e traslados enquanto se vivencia a diversidade cultural e natural do arquipélago.

TWO WORLDS, ONE JOURNEY

Descubra o Sudeste Asiático combinando duas ou mais propriedades Aman. Ao escolher entre destinos excepcionais na Tailândia, no Laos, no Camboja, no Vietnã, no Butão e na China, desfrute de benefícios exclusivos e adicionais. Uma oportunidade única para experimentar o serviço Aman em uma só jornada.

Da esquerda para a direita
Terraço do Amanjiwo,
Indonésia; e café da tarde
no Amanoi, Vietnã

(terraço) Amanjiwo, (comida) Amanoi/Hermano Romanca

(distrito) Aman Kyoto/Nacasa & Partners Inc., (chef) Aman Tokyo,
(cerimônia do chá) Aman Summer Palace, (taichi) Amandayan/ZLH

AMAN JAPAN JOURNEY

Uma jornada pelo Japão — um dos destinos mais encantadores do mundo — com a rede Aman proporciona vistas impressionantes, do topo do Aman Tokyo, passando pelos jardins serenos do Aman Kyoto, às águas termais restauradoras de Amanemu. Tudo com benefícios exclusivos a partir de seis noites, como upgrades garantidos, descontos em reservas, práticas de bem-estar e muito mais.

De cima para baixo
Distrito de flores
em Kamishichiken,
Quioto; e o chef
Hiroyuki Musashi em
ação no Aman Tokyo

AMAN CHINA JOURNEY

Para viajantes que desejam explorar a China com sofisticação, este itinerário combina estadias em duas ou mais propriedades Aman. Com um mínimo de seis noites, a jornada propicia experiências personalizadas em Pequim, Hangzhou, Xangai e Lijiang. Todas as unidades Aman são próximas a importantes Patrimônios Mundiais da Unesco.

De cima
para baixo
Cerimônia do
chá no Aman
Summer Palace
e prática de
tai chi no
Amandayan,
China

RETREATS AMAN POR NOVAK DJOKOVIC

Assinado pelo tenista e Global Wellness Advisor da Aman, Novak Djokovic, o *Detoxification Programme* é uma jornada de bem-estar de três dias oferecida em sete destinos ao redor do mundo. Inspirado na filosofia de equilíbrio entre corpo, mente e espírito, o programa combina práticas integrativas que promovem desintoxicação e reconexão interior, testadas pelo atleta ao longo de sua carreira.

Com pilares como revitalização, respiração consciente, alimentação funcional e movimento, cada retiro é adaptado ao ambiente local. No Amangiri (Utah), o dia começa com Yoga on the Rocks ao nascer do sol. No Amanbagh (Índia), o tratamento ayurvédico Pinda Sweda proporciona um cuidado ancestral profundamente restaurador.

Projetado para acolher o hóspede em sua individualidade, o programa é um convite ao silêncio, ao realinhamento e ao autocuidado com propósito.

Os retiros estão disponíveis nas seguintes propriedades: Amanbagh (Índia), Amangiri e Aman New York (EUA), Aman Tokyo (Japão), Amanyara (Turks & Caicos), Aman Nai Lert Bangkok e Amanpuri (Tailândia).

Amanpuri, Phuket, Tailândia

REFÚGIOS AMAN QUE VOCÊ PRECISA CONHECER

AMANYARA

Turks & Caicos

À beira do oceano, em um dos mais belos cenários no extremo oeste de Providenciales, Amanyara é um refúgio de sofisticação natural, envolto por florestas tropicais e recifes protegidos. Suítes com pé-direito alto e *villas* privativas flutuam entre espelhos d'água, e são perfeitas para casais e famílias. O spa, aninhado na vegetação nativa, oferece programas como o Detox de Djokovic. Trilhas costeiras, kids club e quadras de tênis, além de experiências como jantares ao pôr do sol e mergulhos em águas cristalinas, compõem uma vivência que dissolve o tempo. Aqui, a essência é o silêncio e o azul infinito é a linguagem do descanso.

AMANERA

República Dominicana

Se a ideia é viver uma experiência em um destino próximo, com facilidade de acesso, aposte no Amanera. Entre falésias dramáticas e a vastidão azul do Atlântico que colore o norte da República Dominicana, o resort se estende com uma arquitetura que dialoga com a selva e o mar. Todas as casitas, com design em estilo contemporâneo, têm vista para o oceano, e quase todas contam com piscinas aquecidas e totalmente privativas. A propriedade combina design orgânico com serviços que valorizam a cultura local: jantares ao som de música dominicana, trilhas ecológicas por reservas vizinhas e rituais de bem-estar inspirados nos povos Taíno. No Amanera o luxo é discreto, mas a natureza — imensa — guia cada gesto com simplicidade sofisticada.



Amanpuri, Thailand

(piscina) Amanyara, Turks & Caicos/Robert Rieger, (vista praia) Amanera, Dominican Republic

#BLUEPAGES *Aman***AMAN NEW YORK***Estados Unidos*

No epicentro de Manhattan, um dos melhores lugares para explorar Nova York, o Aman ocupa o histórico Crown Building e o transforma em refúgio para a alma contemporânea. Com 83 suítes, todas com lareira, e um spa de três andares, o hotel reinventa o bem-estar urbano com sofisticação e introspecção. Os restaurantes celebram a alta gastronomia japonesa e italiana; já o rooftop, com piscina climatizada, proporciona vistas de tirar o fôlego. Em meio ao movimento da Quinta Avenida, o Aman propõe um tempo mais lento, silencioso e profundamente elegante.

**AMANGIRI & CAMP SARIKA***Utah, EUA*

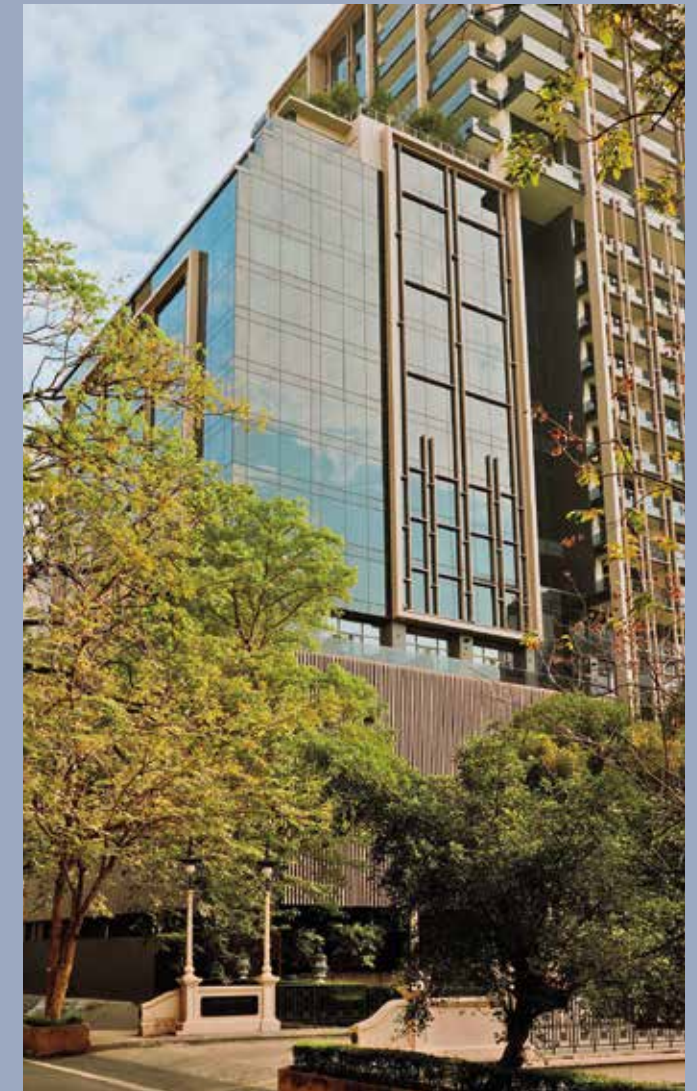
Na vastidão escultural do sul de Utah, o Amangiri ergue-se como um monumento à paisagem, uma prova de que exclusividade pode, sim, combinar com lugares aparentemente inóspitos e selvagens. O resort está instalado em um vale em Canyon Point, no Deserto de Utah, próximo a cinco Parques Nacionais e ao Lago Powell — um cenário perfeito para quem deseja total desconexão. E se a ideia é se sentir separado do resto do mundo, as dez tendas do Camp Sarika by Amangiri, com um ou dois quartos, surgem como o lugar ideal. O hóspede desfruta de piscinas privativas, deque ao ar livre, telescópio, lareira e muitas atividades para um intenso contato com a natureza, como *hiking*, ciclismo, passeio a cavalo, pescaria e sobrevoos de balão em uma região remota com paisagens impressionantes.

(suíte) Aman New York, USA/Robert Rieger, (piscina) Amangiri, USA

**AMAN KYOTO***Japão*

Instalado em meio à natureza, em uma floresta particular ao norte de Quioto, esse santuário é pura contemplação. O design minimalista é inspirado nos ryokans, com pavilhões de madeira integrados ao verde profundo e às pedras musgosas. Os hóspedes têm acesso exclusivo a banhos termais naturais, trilhas até templos escondidos e jantares omakase com ingredientes locais sazonais. Mais que uma hospedagem, Aman Kyoto é uma experiência meditativa em que a arquitetura, o silêncio e a passagem do tempo se unem sob o espírito do wabi-sabi: a beleza da imperfeição e da transitoriedade.

(chá) Aman Kyoto, Japan, (fachada) Aman Nai Lert Bangkok, Thailand

**AMAN NAI LERT BANGKOK***Tailândia*

Inaugurado em 2025 dentro do lendário Nai Lert Park, no centro de Bangkok, esse oásis vertical redefine o luxo urbano na frenética capital tailandesa. Suítes flutuam sobre os jardins esverdeados e o spa oferece terapias tailandesas ancestrais em ambiente de pura elegância. No alto, piscinas e lounges com vista para a cidade criam um contraponto poético ao frenesi abaixo. Restaurantes refinados e serviço sob medida completam o cenário. No coração da metrópole, Aman entrega o impossível: calma, natureza e privacidade total.



AMANBAGH
Índia

Antiga morada de marajás convertida em santuário Aman, o Amanbagh repousa entre palmeiras, aldeias e ruínas sagradas do Rajastão — tudo perfeito para quem deseja ter momentos de contemplação em meio à intensidade de uma viagem à Índia. Suítes com cúpulas e mármore rosa evocam a arquitetura do Império Mughal; o jardim perfumado e a piscina de pedra desenharam o cenário do descanso. O spa oferece terapias ayurvédicas sob medida, e o restaurante celebra a culinária do Rajastão com produtos da horta local. Ao amanhecer, trilhas levam a templos esquecidos. No entardecer, a meditação e o chai. Aqui, espiritualidade e hospitalidade se tornam indivisíveis.



AMAN-I-KHÁS
Ranthambore, Índia

Às margens do Parque Nacional de Ranthambore, onde tigres circulam entre ruínas de palácios antigos, o Aman-i-Khás oferece uma experiência de safári absolutamente única. São apenas 14 tendas dignas da realeza Mughal, com ar-condicionado, interiores de algodão branco, banheiras de pedra e mordomos dedicados. O nascer do sol revela a selva e os dias se abrem com cafés da manhã ao ar livre, seguidos de expedições guiadas. Aqui, conforto e natureza coexistem em silêncio sob o ritmo sagrado da floresta, onde cada momento é uma conexão ancestral. ■

Texto Ana Paula Pappa

(vista aérea) Amanbagh, (suite) Aman-i-Khás, Índia/Robert Rieger



O impressionante Waldorf Astoria Ithaa Fushi desafia os sentidos em cada detalhe — das instalações aos serviços totalmente personalizados nas *villas*. Cada uma conta com piscina privativa, deque espaçoso, banheira de imersão e grandes portas de vidro que se abrem para vistas espetaculares do oceano. Algumas *villas* sobre a água oferecem a experiência única de redes suspensas sobre o mar, permitindo que os hóspedes relaxem ao som das ondas. Destaque para a gastronomia, com 11 bares e restaurantes de várias abordagens culinárias — asiática, orgânica, barbecue, árabe, entre outras. O santuário de bem-estar, onde o hóspede desfruta de técnicas e tratamentos especiais no spa, tem como highlight o Aqua Wellness Centre, que dispõe de piscina com diferentes jatos de água e de ar, chuveiro e sala de massagens.

Reserve
com a
Teresa Perez



REINVENÇÃO DA NEVE AMERICANA

Aspen não muda de personalidade, mas muda de ritmo a cada temporada.

O inverno 2025/2026 chegará em compasso intenso, com estilo e muitas novidades

POR FLAVIA VITORINO



Saiba como viver
as emoções do
esquí com a
Teresa Perez

iStock/Gladassfanny

Base Ski Lodge, Snowmass Village



Nascida de uma antiga vila de mineradores e transformada em símbolo do inverno americano, a cidade de Aspen, aninhada nos picos das Montanhas Rochosas do Colorado, é hoje um dos destinos mais completos e desejados do mundo para quem busca belos cenários alpinos, pistas lendárias de esqui, luxo e beleza em altitude.

A próxima temporada de neve, em novembro, chegará com mudanças visíveis nas pistas, nas mesas e nos bastidores: novos restaurantes e hotéis, festas nas alturas, exposições e até uma renovação completa dos teleféricos.

O complexo Aspen Snowmass é formado por quatro montanhas: Aspen Mountain, Snowmass, Aspen Highlands e Buttermilk, cada uma com características e públicos distintos. A Aspen Mountain (ou Ajax) impressiona pela localização central e pelas descidas técnicas; a Snowmass, por sua vez, é a maior do grupo, com pistas amplas, áreas para iniciantes e uma nova geração de lifts a partir desta temporada. A Aspen Highlands é o território dos esquiadores mais experientes, com seu icônico Highland Bowl e vistas de tirar o fôlego. Já a Buttermilk, mais tranquila e lúdica, é perfeita para famílias e sedia há 25 anos consecutivos os X Games — um dos grandes marcos esportivos da cidade, que acontecerá entre os dias 23 e 25 de janeiro de 2026.

Aspen, sempre fiel ao seu espírito, segue evoluindo com a elegância de sempre. E se o horizonte de picos nevados já impressiona, a hotelaria acompanha com luxo, conforto e personalidade. A novidade é que o The Snow Lodge deixou de ser apenas um pop-up para se tornar parte fixa do The St. Regis Aspen. Além disso, lançou a Snow Lodge Suite, um “hotel dentro do hotel”, com bar privativo, obras de arte de Basquiat e Alex Katz e atmosfera de galeria habitável. Outra novidade é o recém-inaugurado Mollie Aspen, uma opção contemporânea e charmosa, com apenas 68 quartos. Já em Snowmass (queridinha dos brasileiros, diga-se de passagem), ideal para famílias e iniciantes,

o Limelight Hotel segue moderno, funcional e com áreas para famílias, parede de escalada, pista de patinação em frente à recepção e lounges animados.

A cada inverno, Aspen recebe não só a neve como também sabores que desafiam qualquer noção de “cozinha de montanha”. A cena gastronômica da cidade parece seguir um ritmo próprio — criativo, cosmopolita, inesperado. O Bosq, único estrelado pelo Michelin por ali, é o tipo de lugar que o cliente até faz silêncio à mesa: o chef Barclay Dodge trata ingredientes locais com gestos quase cerimoniais. Já o Yuki, novo projeto de Nobu Matsuhisa, brinca com o eixo Tóquio-Lima: tem sushi, sim, mas também tem molhos que fazem o peixe dançar. O Wayan, com sotaque franco-indonésio, apresenta combinações instigantes como escargot ao rendang ou cordeiro



De cima para baixo
O The St. Regis Aspen Resort;
acomodação do Limelight Hotel;
pratos do restaurante Bosq;
e salão do restaurante Wayan



no satay. E quando o desejo aponta para o sul da Europa, o Duemani responde com mariscos e vinhos à beira do fogo — sem pressa, sem pretensão.

À medida que o sol se despede, o *après-ski* entra em cena. O Eleven212, recém-aberto no topo da Aspen Mountain, é a novidade mais comentada e se tornou



referência com seus DJs, cabi-
nes privativas e clima de festa
nas alturas. O tradicional Cloud
Nine Alpine Bistro, em Aspen
Highlands, segue animando as
quintas-feiras com DJs e uma
vista espetacular, e ainda ofere-
ce jantares privativos sob reser-
va, com subida de snowcat. No
centro, o The Snow Lodge virou
ponto obrigatório: o pátio rece-
be shows ao vivo de nomes como
Diplo e Black Coffee, já o lounge
interno aposta em coquetéis,
arte e ambientação vibrante.
Frequentado por personalidades
como Katy Perry e Shawn Mendes,
tornou-se ponto de encontro cool
para quem quer viver Aspen além
das pistas.



Entre uma descida e outra, vale
reservar um tempo para a arte.
O Aspen Art Museum propõe ex-
posições contemporâneas com
vista para as montanhas — tão
perfeitas que parecem geradas
por IA. Luxo à parte, é o equilíbrio
entre natureza e vibração que faz
de Aspen mais do que um desti-
no de inverno. É um lugar que
entende de tempo — o tempo da
neve, da festa, do descanso e da
descoberta. —

Em sentido horário,
a partir do alto à esquerda
Flavia Vitorino; a fachada
do Aspen Art Museum;
e instalação da artista
Lena Henke

Página seguinte
Obra do artista Gaetano
Pesce, *My Dear Mountains*,
no Aspen Art Museum

(fachada museu) Aspen Art Museum/Michael Moran/OTTO,
(instalação Lena Henke) Aspen Art Museum/Daniel Pérez

(obra de Gaetano Pesce) Aspen Art Museum/Adrianna Glaviano



tp teresa perez
collection

Os melhores hotéis
do mundo com
benefícios exclusivos

Reserve online, a qualquer
hora e de qualquer lugar

Diferenciais Teresa Perez Collection



Curadoria dos hotéis mais
prestigiados do mundo



Acesso a benefícios exclusivos:

- Créditos para utilização no hotel
- Tarifas promocionais
- Early check-in e late check-out
- Café da manhã em todas as reservas
- E muito mais



Atendimento Concierge



Gestão da reserva
diretamente no site

Tudo online.
Com agilidade
e segurança



Reserve
online

ICE ICE BABY

Por anos protegida em seu isolamento e esquecida em sua vastidão, a Islândia emerge do frio como o último refúgio europeu do viajante discreto

Em um mundo dominado por selfies, onde as multidões disputam cada centímetro de terra como quem busca limonada com wi-fi grátis no deserto, a Islândia ainda é uma lufada de ar fresco com vista para um mar de rosas. Uma ilha de gelo, lava e silêncio, com seu idioma impronunciável e palavras que formam verdadeiros trava-línguas, onde o luxo não está no excesso, mas no essencial: espaço, tempo, paisagem. Ali, a exclusividade está na ausência de filas, de barulho e de pressa e no convite à contemplação. Deixemos de lado, pelo menos por enquanto e enquanto durar a viagem, a busca desenfreada por sentimento de

pertença para dar lugar às sensações e emoções trazidas pelo contato íntimo com uma natureza dramática, às vezes estranha em sua tênue combinação de delicadeza e força.

In loco, o inusitado e o surpreendente atravessam glaciares e vulcões, deságuam no mar cobalto, sobem rios cristalinos, emergem da terra negra em lava fumegante e escondem-se em florestas alucinantes de onde brotam fungos fantásticos que, em algum momento, vão estar no seu cardápio em Reykjavík, a capital, cuja população não ultrapassa a marca de 215 mil pessoas concentradas entre o Atlântico e o Círculo Polar Ártico. Gente superamistosa e hospitaleira que, talvez por isso, ainda não tenha sentido na pele o abraço de urso de um turista predatório.



Solicite um roteiro completo pela Islândia

DA CAPITAL AO CÍRCULO DOURADO

Começemos, então, por ela, pela capital, para uma road trip de 360 graus à terra natal de Björk e... bem, não há outro nome tipo exportação para mencionar — e que isso seja, inclusive, um motivo a mais para espreitar uma cultura ainda desconhecida na esquina do fim do mundo. É poesia gelada, chova ou caia neve, seja na aurora boreal, seja no sol da meia-noite. Que as luzes do norte se acendam!

Reykjavík é uma mistura improvável de capital escandinava, vila de pescadores e galeria de arte ao ar livre. Em poucas quadras, você cruza cafés que mais parecem salas de estar assinadas por algum expatriado dinamarquês, lojas-conceito de lá quente o suficiente para enfrentar a vida — e a falta do ex — e restaurantes onde o pão fermenta com calor vulcânico.

Mas a Islândia não se revela inteira numa cidade, ainda que charmosa. O que o país quer mesmo é que você se perca pelas estradas — e nesse caso o verbo perder ganha contornos quase espirituais. Saia de carro seguindo a costa com uma trilha sonora de Sigur Rós ou apenas ouvindo o barulho da própria respiração e descubra que há um país inteiro esperando para ser devorado com os olhos.

O festejado Círculo Dourado, um trio de atrações que todo mundo visita e quase ninguém pronuncia o nome direito, é o início perfeito para o desapego do óbvio. Em Þingvellir (sim, com esse P que sabe-se lá que som tem), caminhe literalmente entre dois continentes: América de um lado, Europa do outro, e você no meio, usando luvas térmicas e refletindo

sobre como fronteiras e limites dividem a humanidade que deveria estar mais unida do que nunca. Mais adiante, o gêiser Strokkur solta jatos de água fervente a cada poucos minutos, lembrando que a Islândia está sempre pronta para explodir. E a Gullfoss, uma cascata dupla que parece ter sido desenhada por um diretor de cinema em crise existencial, te lembra que tudo ali não lembra nenhum outro canto do planeta.

Continue pela estrada e deixe que a geografia se encarregue da programação. Cada curva revela um novo poema: uma cascata de 60 metros que propicia banho por trás da queda d'água, praias de areia negra como carvão e colunas de basalto que parecem ter sido empilhadas pela turma da Lego.



No detalhe, da esquerda para a direita
Parque Nacional Thingvellir, gêiser
Strokkur e cachoeira Gullfoss

Abaixo
Blue Lagoon

Na página seguinte
Cenário de Djúpivogur

O SUL GLACIAL

A Islândia ainda reserva seu número mais dramático: o sul glacial. É onde o país se derrete (literalmente) em forma de lagoas de icebergs. Em Jökulsárlón, um barco desliza entre blocos de gelo azul-turquesa na companhia de focas e, em terra, a pedida é caminhar sobre o Vatnajökull, o maior glaciár da Europa — já deu para perceber que looks do dia em solo islandês é quase peça única, certo? Mesmo no verão, item indispensável é um doudoune para cortar o vento, além de um bom tênis com amortecedores. No inverno... bem, tudo que for leve e muito quente, tecnológico o suficiente para você não desafiar o Peta.

Ao rumar para os fiordes do leste, o caminho fica mais rarefeito, mais artístico, mais estranho, e no melhor sentido. Em Djúpivogur, há uma instalação de 34 ovos de pedra que representam as aves locais — e isso, estranhamente, faz sentido.

No norte, o lago Mývatn é puro delírio geotérmico: crateras, fumaça, piscinas termais e cogumelos que fazem parte da dieta local. Vá aos Mývatn Nature Baths, a versão cool e sem fila da Blue Lagoon — é menos “influencer de roupão” e mais filme de Tarkovski com final feliz.

Mais ao norte, em Húsavík, é hora de ver baleias — talvez as únicas multidões aceitáveis do turismo atual. Saia num barco pequeno e veja jubartes dançarem em câmera lenta.

E quando o corpo já estiver cheio de lembranças e o coração com vontade de ficar, volte para perto de Reykjavík e feche



a jornada como deve ser: imerso nas águas azuis e quentes da Blue Lagoon. Vale fazer o tratamento facial com lava purificada e experimentar o restaurante Moss (bluelagoon.com/restaurant/moss), com seus famosíssimos mexilhões islandeses e vinhos biodinâmicos.

Na Islândia, o tempo não corre: ele escorre lentamente entre gêiseres e glaciares, entre o café da manhã e a próxima luz do norte. E quando você menos espera, se pega desejando que o resto do mundo continue olhando para outro lado — para que esse canto esquecido siga sendo o último segredo em voz baixa da Terra. —

(Parque Nacional Thingvellir) iStock/Mlenny, (gêiser) iStock/Pkawasaki, (cachoeira) iStock/Vince Barnes, (piscina) Blue Lagoon, (casa) iStock/aimintang

“ Uma ilha de gelo, lava e silêncio, com seu idioma impronunciável e palavras que formam verdadeiros trava-línguas, onde o luxo não está no excesso, mas no essencial: espaço, tempo, paisagem ”



DESCUBRA-SE NO MUNDO

Especialistas apontam os destinos e experiências significativas que precisam estar no radar para você se descobrir no mundo nesta temporada



LUZES E FÉ NA TAILÂNDIA *Por Brayan Dutra*
Um espetáculo espiritual no Festival das Lanternas

Duas importantes celebrações anuais, que simbolizam renovação espiritual para o povo tailandês, acontecem em novembro: os festivais Yi Peng e Loy Krathong. Eles transformam o país em um espetáculo etéreo, com sua herança cultural única e encantadora, em que o céu e a água são importantes condutores de passagem. Apesar de serem realizados no mesmo momento — na lua cheia do 12º mês do calendário lunar, entre 5 e 6 de novembro de 2025 —, possuem características diferentes. No festival Yi Peng, em Chiang Mai, as famosas

“lanternas” feitas de papel de seda (khom loi) são soltas no céu em determinadas áreas da cidade formando um cenário dos sonhos. Importante ressaltar que a atividade é realizada de forma segura, sem afetar a visibilidade aérea. Já no festival Loy Krathong, comemorado em todo o país, são soltos em rios e canais os cestos flutuantes feitos de folhas de bananeira, com flores, velas e incensos. Além de proporcionar os dois espetáculos, o mês é ideal para o visitante conhecer a capital, Bangkok, e as regiões de praia Phuket e Krabi.



UMA ILHA, MUITOS RÓTULOS
A Sardenha conquista qualquer enófilo

A região da Sardenha, repleta de alta gastronomia, cultura, águas cristalinas e paisagens deslumbrantes, reserva ótimas atrações para os amantes de vinho. Com vinícolas espalhadas por toda a ilha, tem tradição de tintos e brancos. Os produtores se orgulham dos vinhos locais, elaborados com técnicas transmitidas de geração para geração. Na região de Alghero fica a Tenute Sella & Mosca, fundada em 1899, que produz os típicos Vermentino, Carignan, Cannonau e Cabernet, em vários estilos.

(lanternas) /stock/yupiyun, (vinícola) /stock/Orietta Gaspari, (safári) /stock/guenterguni

Por Raquel Istoe

Também há vinhos e espumantes com Torbato, uma variedade de uvas brancas cultivadas somente no noroeste da Sardenha que estavam quase extintas, até serem revividas pela vinícola. Já a Cantina Audarya, perto de Cagliari, ao sul, oferece uma série de experiências de degustação de vinhos produzidos com uvas como Nuragus, Cannonau e Monica, além de um portfólio diversificado que agrada a todos os paladares, com brancos refrescantes, rosés e tintos robustos.



SAFÁRI NO QUÊNIA *Por Alessa Castro*
Emoção e aventura nas planícies africanas

O Quênia não é apenas um destino: é um chamado para quem busca significado, beleza e silêncio — daquele que diz tudo. O país me proporcionou uma das coisas mais extraordinárias: viver a experiência de um safári estando próxima da natureza em sua expressão mais grandiosa, selvagem e delicada. Do nascer do sol enevoadado nas planícies infinitas da savana à cadência silenciosa dos animais em liberdade, cada dia começava com uma pausa profunda. Fiquei hospedada em lodges excepcionais

em Laikipia, Masai Mara e Amboseli — propriedades que não apenas entregam sofisticação e conforto como também atuam com responsabilidade ambiental e impacto social que nos inspiram. São projetos que respeitam as comunidades locais e promovem uma convivência genuína com a natureza. Essa jornada me tocou profundamente. Voltei com o coração cheio e a certeza de que o verdadeiro luxo é poder coexistir em harmonia com o mundo natural. —



PARA MELISSA FERNANDES

Com 25 anos de experiência no Turismo, a consultora em hospitalidade estratégica no mercado de luxo e diretora de atendimento da Teresa Perez revela os destaques desta temporada

Hoje, vemos um grande interesse por viagens em busca de bem-estar. Quais destinos você indicaria para quem procura esse tipo de viagem, que inclua autoconhecimento e transformação, mas também tratamentos médicos e estéticos?

A Suíça, sem dúvidas, está na vanguarda. Recentemente conheci ótimas clínicas com foco em bem-estar, estética e longevidade, como a Clinique La Prairie e o Grand Resort Bad Ragaz, onde me impressionei com equipes médicas superqualificadas e tecnologia de ponta. Os spas de medicina Ayurveda na Índia também são incríveis, como o Ananda in the Himalaya, aos pés da Cordilheira, e o Amanbagh, no Rajastão. A rede Aman é notável no quesito wellness e traz uma novidade: um programa de desintoxicação assinado pelo tenista Novak Djokovic, uma jornada de três dias disponível em sete propriedades e inspirada na filosofia de equilíbrio

3 PERGUNTAS

entre corpo, mente e espírito. Nos Estados Unidos, uma opção bem interessante é o premiado The Ranch, em Malibu e Hudson Valley; já na Espanha e no México, o SHA Wellness Clinic é referência global em saúde integrativa. E para uma viagem de espiritualidade e bem-estar da alma, o Butão proporciona uma jornada de autodescoberta e transformação, com trilhas deslumbrantes cercadas por natureza.

A cada temporada surgem novas tendências. Quais são os destinos que estão fora do radar dos brasileiros, mas precisam ser conhecidos?

Uma supertendência lá fora e que poucos brasileiros experimentam são as navegações de luxo, que propiciam exclusividade e comodidade e passam por destinos incríveis pelo mundo. Acabei de voltar de uma viagem em família ao Alaska, feita a bordo de um navio espetacular, com suítes amplas e confortáveis, alta gastronomia, staff acolhedor e acesso privilegiado nos portos. Outro destino que sai do óbvio é Manitoba, no Canadá, que proporciona a emoção de um safári com ursos-polares no Ártico, além de ser uma região que ostenta média de 300 dias de aurora boreal por ano. A China desponta unindo grandes metrópoles com história e tradição; e as Filipinas, com as paradisíacas praias de El Nido e Coron, também entram nessa lista.

Nós percebemos uma grande procura por viagens no Brasil. Em sua visão, quais são os focos hoje: natureza, grandes cidades, praias...? E quais são os lugares que mais se destacam?

Para mim, o Brasil sempre será lembrado pelas praias e pelos lugares de natureza monumental. Os destaques são a Amazônia, que é imperdível, cheia de atividades e intenso contato com a natureza; a Chapada Diamantina, na Bahia, que conta com a vinícola Uvva, renomada e de nível internacional; a região dos Cânions do Rio Grande do Sul; Alter do Chão, conhecida como a Amazônia paraense; e os Lençóis Maranhenses, onde fica a hospedaria contemporânea OIÁ Casa Lençóis, em Santo Amaro, que neste ano proporciona roteiros de *trekking* cruzando o Parque Nacional. —



Em Manitoba, no Canadá, a cidade de Churchill é fértil em paisagens diferentes e berço de uma vida selvagem especial, com lobos, ursos-negros, alces e os imponentes ursos-polares

▲ LAUF



▲ FASHION MEETS PERFORMANCE