

Azul

Nº 107 | FEVEREIRO 2023



Pernambuco

Uma aventura desde Recife até os cenários incríveis do interior, como Gravatá e Buíque

Florianópolis

Toda a magia da bela ilha catarinense, um dos destinos mais quentes do verão

Azul agora tem o dobro de voos saindo de Congonhas.

Ampliando voos para Belo Horizonte,
Recife e Rio de Janeiro. E os novos
destinos: Brasília, Curitiba e Porto Alegre.

o céu é **Azul** 

Acesse voeazul.com.br
e reserve sua passagem.



SKY[®]

A gente se diverte junto.

**OLÊ, OLÊ, OLÊ, OLÊ, OLÁ.
NA SKY, O SEU
CONTEÚDO FAVORITO
NUNCA VAI FALTAR.**

Tem filmes, séries, jornalismo, esportes e muito mais.
Além disso, cliente SKY tem acesso sem custo adicional ao app
da DGO para assistir a muita programação quando e onde quiser.

Não importa seu destino, lá tem SKY.
assine.sky.com.br

DGO

TV e Streaming, tudo num só app.

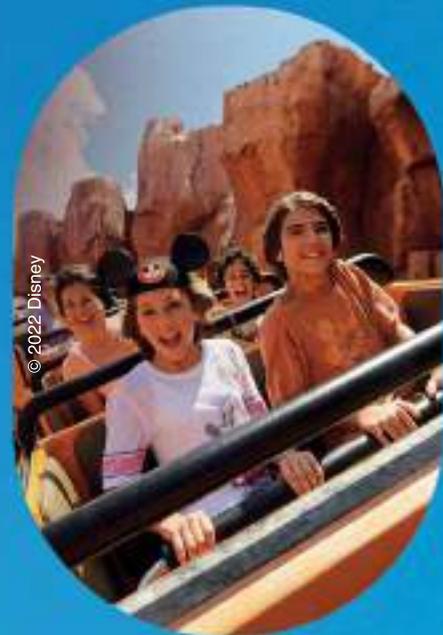
Escaneie o QR Code
e saiba mais.



Diversão em todas as telas.



Magic Kingdom Park →



Walt Disney World RESORT | FLÓRIDA

Embarque autorizado para o Walt Disney World Resort com a Azul



Acesse o QR code e embarque com a Azul Viagens

Azul viagens

© 2022 Disney

© 2022 Disney

© 2022 Disney

© 2022 Disney

24



Trilha do Chapadão, em Buíque



Ilha do Campeche, em Florianópolis

Fotos: Adriano Kirihara e Anna Carolina Negri

- 10 BASTIDORES E EXPEDIENTE
- 12 CARTA DO CEO

LOUNGE

- 14 NEWS
- 18 VARIEDADES
- 20 ESPAÇO KIDS

DESTINOS

- 24 PERNAMBUCO
Uma aventura do Recife ao sertão
- 36 FLORIANÓPOLIS
As belezas da ilha da magia, SC
- 48 CHECKLIST
Os melhores carnavais do Brasil

36



Suíte do Qoya, em Curitiba

Fotos: Divulgação e Arquivo pessoal

ESTILO DE VIDA

- 58 HOTELARIA
O charme do Qoya, em Curitiba
- 62 MENU
A cozinha do JNcQUOI Asia, em Lisboa
- 64 BEM-ESTAR
Dicas de saúde, beleza e descanso
- 66 MODA
Peças em Viva Magenta, a cor de 2023
- 67 VITRINE
Itens e utensílios para fazer pão em casa

58



Maurício Salton, presidente da Salton

EXECUTIVA

- 70 ENTREVISTA
Maurício Salton, presidente da Salton
- 74 MADE IN BRAZIL
A história vitoriosa do Azeite Sabiá
- 78 AÇÃO DO BEM
O projeto Canastras e Colmeias, MS

70



Alter do Chão, no Pará

80

UNIVERSO AZUL

- 80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE
- 81 EXPERIÊNCIA AZUL
- 82 APP AZUL E WI-FI
- 83 ENTRETENIMENTO A BORDO
- 84 TUDOAZUL
- 85 CLUBE TUDOAZUL
- 86 AZUL VIAGENS
- 87 MAPA DE ROTAS
- 88 RAIOS X
Fatos sobre a Cabeça de Kafka, em Praga
- 89 AZUL IN ENGLISH

OPÇÕES DE FOLIA E DE AVENTURA

Quando falamos em Pernambuco, as primeiras imagens que vêm à mente são as praias de Porto de Galinhas, a agitação cultural e gastronômica do Recife e as ladeiras históricas de Olinda, com seu carnaval colorido. O interior do estado, porém, também guarda verdadeiros tesouros turísticos e cenários impressionantes, como as cidades de Gravatá e Buíque, estrelas da nossa reportagem de capa, junto à capital pernambucana. E como o verão finalmente deu as caras, trazemos uma matéria sobre Florianópolis, a ilha da magia catarinense. Os fãs de carnaval têm de dar uma olhada no checklist deste mês, que traz oito versões da festa no Brasil. Na seção Executiva, confira a entrevista com Maurício Salton, presidente de uma das maiores fabricantes de espumantes do País, que leva o seu sobrenome. Boa leitura!



Trilha do Chapadão, em Buíque

Junior Ferraro
DIRETOR DE REDAÇÃO

COLABORARAM NESTE NÚMERO



Adriano Kirihara / Do mar à montanha p.24
"Tive o privilégio de conhecer Recife muito além da praia, e de fotografar o agreste e suas belezas naturais e históricas como o Parque Nacional do Catimbau. Um lugar que tem muito a nos ensinar."
Onde encontrá-lo:
@adrianokirihara



Flávia G Pinho / Receita de longevidade p.70
"Na entrevista com o CEO da Salton, vi que esse membro da quarta geração não herdou só o negócio - ele demonstra um profundo respeito pela história que o trisavô começou a construir. Vale a pena conhecer."
Onde encontrá-la:
@flaviagpinho



Bruno Segadilha / A magia da ilha p.36
Florianópolis estava na lista de lugares a conhecer do jornalista, que se surpreendeu com o destino. "A realidade superou a expectativa, com boa comida, gente simpática e cenários deslumbrantes."
Onde encontrá-lo:
@brunosegadilha

OUTROS COLABORADORES **TEXTO** Anna Paula Ali **FOTO** Anna Carolina Negri

Siga-nos no Instagram:  revista_azul

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

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



Foto: Trilha do Santuário, Buíque, por Adriano Kirihara



DIRETOR DE MARKETING
Daniel Bicudo

GERENTE GERAL DE MARKETING
Tariana Cruz

GERENTE DE MARKETING
Renata Lorenzini

COORDENADOR DE CONTEÚDO
Junior Ferraro

HEAD DE DESIGN
Caio Bueno

COORDENADOR DE MARKETING
Ualison Moreira

COORDENADOR DE COMUNICAÇÃO
Felipe Zboril

EDITOR DE ARTE
Marcelo Katsuki

ANALISTA DE CONTEÚDO
Aline Bernardes

PROJETO GRÁFICO
Fernanda Magliari

TRATAMENTO DE IMAGENS
Everaldo Guimarães

REVISÃO
Paulo Vinicio de Brito

TRADUÇÃO
Korn Traduções

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

REPRESENTANTES RS, SC E PR
Jazz Comunicações

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

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

REPRESENTANTES NORTE/NORDESTE, RJ E MG
FTPI NE
Ivan Feitosa
ivan.nordeste@ftpi.com.br

FTPI RJ
Andrea Medrado
andreamedrado.rio@ftpi.com.br

FTPI BH
Ronaldo Spagnuolo
ronaldo.minas@ftpi.com.br

TIRAGEM
60.000 exemplares



Fotos: Adriano Kirihara e Arquivo pessoal

PÓS-MANDIC

ODONTOLOGIA



SOMOS NOTA MÁXIMA

NO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
E NA PÓS-GRADUAÇÃO



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

CURSOS DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO EM ODONTOLOGIA


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


MESTRADO PROFISSIONAL
EM ODONTOLOGIA


INVESTIMENTO
EM TECNOLOGIAS QUE AGREGAM AO ENSINO E ACOMPANHAM A EVOLUÇÃO


CORPO DOCENTE QUALIFICADO
PARA AUXILIAR O DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL


DOUTORADO
EM CIÊNCIAS ODONTOLÓGICAS


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



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

WWW.SLMANDIC.EDU.BR
CURSOS@SLMANDIC.EDU.BR
0800 941 7 941
SÃO LEOPOLDO MANDIC



A MAIS PONTUAL DO MUNDO



“
Pela primeira vez na história uma companhia brasileira recebe esse reconhecimento da Cirium, a principal referência mundial de dados operacionais no setor aéreo
”

Olá, seja bem-vindo a bordo!
O ano começou com ótimas notícias. Entre elas a Azul ter sido reconhecida a companhia aérea mais pontual da América Latina e do mundo em 2022. Pela primeira vez na história uma companhia brasileira recebe esse reconhecimento da Cirium, a principal referência mundial de dados operacionais no setor aéreo.
Um voo é considerado pontual quando a aeronave pousa até 14 minutos depois do horário planejado de chegada. Fomos reconhecidos pelos resultados gerais do ano passado e por cumprir essa meta na maioria de nossos mais de 900 voos diários. Isso só é possível graças à dedicação de nossos Tripulantes, que trabalham com muita paixão e excelência. Para se chegar a esse resultado todos os departamentos são envolvidos. São mais de 14 mil Tripulantes apoiando, planejando e executando juntos para fazer uma operação segura e oferecer a melhor Experiência Azul. Temos muito orgulho de mostrar para o mundo a qualidade do trabalho brasileiro.
As primeiras semanas de 2023 trouxeram outro marco importante: o TudoAzul, nosso programa de fidelidade,

alcançou 15 milhões de Clientes cadastrados. Essa conquista representa o resultado dos esforços que a Azul tem feito para ir além do voo e oferecer mais do que boas experiências de viagem a cada Cliente.
Em fevereiro também teremos o *Encontro Mágico* no nosso Hangar em Campinas. Pela primeira vez, as quatro aeronaves d'**A Frota Mais Mágica do Mundo**, com pinturas inspiradas nos personagens Mickey, Minnie, Pato Donald e Margarida, se encontrarão. A festa celebra a parceria da Azul com o *Walt Disney World Resort*.
Temos, ainda, mais novidades. Estamos ampliando a conectividade do aeroporto de Confins, em Belo Horizonte. Em breve, estarão à venda os novos voos diretos do principal aeroporto mineiro para Orlando e Fort Lauderdale, nos Estados Unidos, e para um novo destino internacional da Azul, a ilha caribenha de Curaçao – sendo este o único voo direto saindo do Brasil.
Estou feliz que você esteja com a gente neste verão. Você faz parte das nossas conquistas e juntos voaremos mais. Boa viagem!

John Rodgerson
CEO da Azul

Foto: Anna Carolina Negri

AZUL NAS REDES

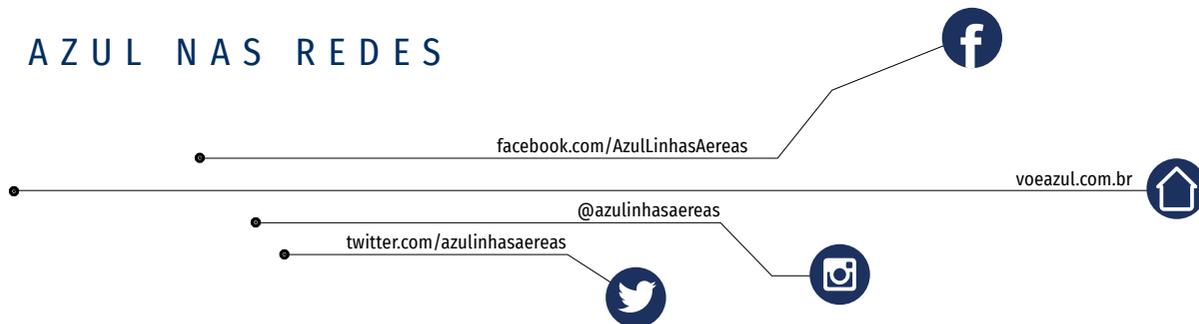
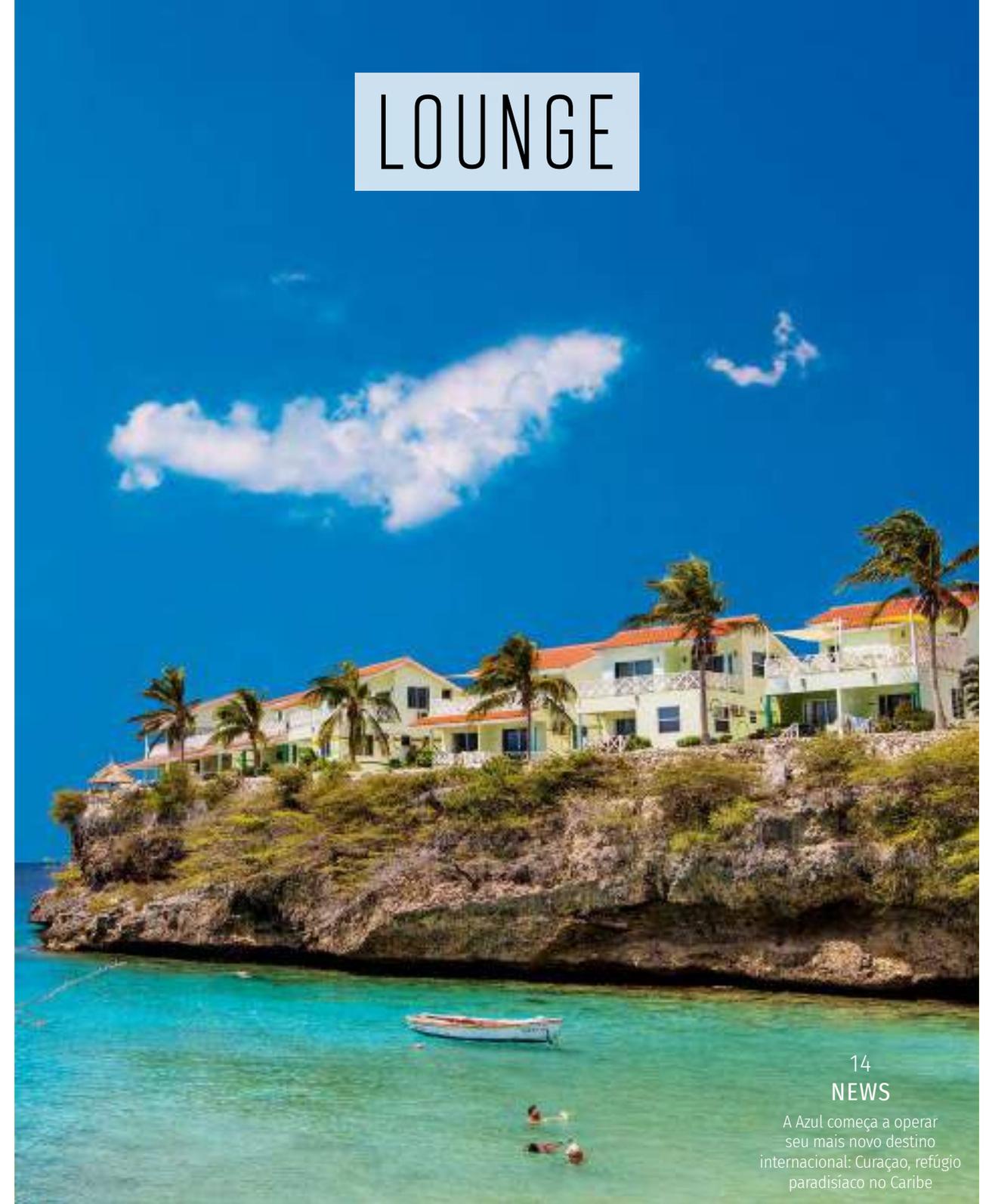


Foto: Divulgação



LOUNGE

14 NEWS

A Azul começa a operar seu mais novo destino internacional: Curaçao, refúgio paradisíaco no Caribe

18 VARIEDADES

Vinho do mês, dicas de lazer e cultura

20 ESPAÇO KIDS

Confira nossa página de passatempos dedicada à diversão das crianças



DE BELO HORIZONTE DIRETO A CURAÇÃO

A Azul vai levar seus Clientes até o Caribe. Curaçao, o novo destino internacional da companhia, faz parte de um plano de expansão das operações em Minas Gerais. Em parceria com o governo local, a Azul anunciou voos partindo do Aeroporto de Confins, em Belo Horizonte, com destino a Curaçao, no Caribe, Fort Lauderdale e Orlando, nos Estados Unidos, além de ligações regionais com as cidades mineiras de Araxá e São João del Rei.



Fort Lauderdale terá voo direto de Confins; acima, Curaçao, novo destino internacional da Azul

Sendo assim, o BH Airport passará a contar com um voo semanal da Azul para Curaçao e três para Fort Lauderdale ainda no primeiro semestre de 2023, bem como ligações da capital mineira para Araxá – e haverá também um voo para Divinópolis a partir de Viracopos, em Campinas. No segundo semestre, a Azul oferecerá também dois voos semanais de Confins para Orlando e operações para São João del Rei, cidade histórica localizada a apenas 11 km de Tiradentes. As passagens dessas novas rotas estarão à venda em breve nos canais da Azul.

John Rodgerson, CEO da Azul, destacou o apoio governamental para as novas operações. “Graças a um acordo com o governo de Minas Gerais, que acredita no transporte aéreo como um serviço essencial para o desenvolvimento do estado, anunciamos uma expansão histórica de nossas operações na região. Com esses voos, Minas passa a ter ainda mais visibilidade dentro de nossa malha, provendo a conectividade de Clientes e negócios com os mais altos padrões de segurança e qualidade operacional da aviação comercial brasileira”, disse. “Estamos contentes em ver a maior companhia aérea em destinos atendidos no Brasil também conquistando esse título em Belo Horizonte. Estamos cada vez mais próximos de alcançar a meta de atender a 200 destinos no País”, diz Fábio Campos, diretor de Relações Institucionais e Aeroportuárias da Azul.

Fotos: Shutterstock e Divulgação/Azul

MAIS CORES NOS CÉUS

A Azul Conecta apresentou seu novo Cessna Grand Caravan com pintura inspirada na Rota das Emoções. É a primeira das cinco aeronaves do programa *Mostrando o Brasil para o Brasil*, que vai personalizar aviões com as belezas de cada região do País. O Rota das Emoções é inspirado no Nordeste, na forma das dunas contornando suavemente lagoas e praias da região, com ventos e esportes a vela. O outro avião especial da frota é o Caravan número 3.000. “Somos clientes de longa data da Textron Aviation, fabricante do modelo. Dez dos nossos 27 Caravans foram adquiridos com a fornecedora e estamos muito felizes por fazer parte desse importante marco”, diz Flavio Costa, vice-presidente Técnico da Azul e presidente da Azul Conecta.



PETS NA CABINE

A partir deste mês, a Azul passa a permitir o transporte de **cão e gatos com até 10 kg** (animal + container) na cabine. Até então, a contratação do serviço era permitida apenas para *pets* com até 7 kg. “Sabemos que os *pets* estão cada vez mais presentes nas famílias dos brasileiros. Por isso é importante que também os contemplemos nas viagens”, destaca Henrique Barone, gerente de Produtos e Serviços da Azul.

MOCHILA AZUL DO BRASIL

Em 2022, o Azul do Brasil, foi a cor exclusiva criada pelo estúdio de tintas Joules & Joules para o novo branding da Azul, com o céu do Brasil como fonte de inspiração. A novidade agora é uma mochila com a cor exclusiva da companhia, uma *collab* com a Beatnik & Sons.

Com design arrojado, acabamento 100% à mão e material à prova d’água, a peça é ideal para viagens ou para uso no dia a dia. A mochila está à venda exclusivamente no site da Beatnik & Sons. beatniksons.com.br



Azulcollection

Conheça a loja oficial da Azul Linhas Aéreas, com produtos exclusivos Azul Collection para quem é louco por viagens como nós.

azulcollection.com.br



Maquete Bandeira R\$ 499,00



Caneta Metálica Azul R\$ 14,99



Pin A320 R\$ 31,00



Uma das praias de Maragogi, na Costa dos Corais

FÉRIAS PERFEITAS EM ALAGOAS

Praias paradisíacas com mar verde-esmeralda, coloridas cidades históricas, gastronomia rica e emocionantes passeios ecológicos. O turismo em Alagoas reúne toda a diversidade do Nordeste

Abra o mapa do Brasil e preste atenção no tamanho de Alagoas. Se levarmos em conta apenas a faixa litorânea são somente 230 km de ponta a ponta. Porém, é nesse trecho curto que estão algumas das praias mais deslumbrantes do País. Os tons azuis e verdes são inacreditáveis, a água é sempre quentinha e, graças à proteção dos recifes, o mar costuma ser tranquilo. Quem se aventura além das praias descobre paisagens envolvendo rios e cânions e pequenas cidades históricas.

Uma viagem por Alagoas deve começar em Maceió, capital do estado, que tem muito a oferecer, especialmente em termos de programação nas praias urbanas: em Pajuçara, andar de barco rumo às piscinas naturais; em Ponta Verde, simplesmente aproveitar um dia de praia; e, em Jatiúca,

caminhar ou pedalar na orla. Para nossa sorte, a oferta gastronômica também está concentrada nessas três praias vizinhas. Cumpriu o roteiro básico em Maceió? Hora de explorar outros destinos incríveis.

A capital está em posição central, por isso as praias costumam ser divididas entre Litoral Norte e Litoral Sul. A apenas 20 km ao Sul de Maceió já está a badalada Praia do Francês. Seguindo pela AL-101 alguns quilômetros adiante fica a icônica Praia da Barra de São Miguel. E atravessando de lancha a lagoa do Roteiro surge a deslumbrante Praia do Gunga, conhecida por seus coqueirais e suas falésias. Como todas essas praias estão próximas, podem ser incluídas no roteiro como passeios bate e volta a partir de Maceió.

Quando o assunto for Litoral Norte, uma região como



Ruas da cidade histórica de Penedo; à dir., piscinas naturais de São Miguel dos Milagres



Cânions de Olho d'Água do Casado; à esq., prato da gastronomia local

Fotos: Kaio Fragoso, Lucas Meneses e Divulgação

um todo deve estar em mente: Costa dos Corais. Essa área de proteção ambiental, formada basicamente por cidadezinhas e vilarejos de pescadores, abriga a segunda maior costa de corais do mundo. As piscinas naturais que surgem em função disso, assim como os tons surreais da água cristalina, ora azul-turquesa, ora verde-esmeralda, formam um dos cenários mais bonitos do litoral do Brasil.

O roteiro na Costa dos Corais começa por Maragogi e pelo passeio de lancha rumo às piscinas naturais. Qualquer outra aventura de barco, de buggy, ou mesmo por trilha, torna a programação ainda mais inesquecível. O agito dá vez ao sossego quando nos dirigimos às outras cidadezinhas da Costa, como Porto da Rua, São Miguel dos Milagres e Barra do Camaragibe. Lugares como Praia do Patacho e Praia do Toque, embora tenham o mesmo cenário para-

disíaco, coqueirais a perder de vista e mar cristalino, são conhecidos pelas pousadas de charme pé na areia e pelo turismo sustentável.

Nem só de praia vive Alagoas. O interior do estado abriga destinos de relevância histórica e natural. Um lugar que combina perfeitamente essas duas vocações é Piranhas, no sertão alagoano. Além de integrar a chamada Rota do Cangaço, Piranhas está aos pés do cânion do Xingó. Esses paredões rochosos cortados pelo rio São Francisco podem ser conhecidos em um inesquecível passeio de barco.

Quando se trata do Velho Chico, outro destino se destaca: Penedo. Erguido às margens do rio, Penedo é considerado o primeiro povoado de Alagoas. Além do Centro Histórico em si, outra grande atração é o passeio até a foz do São Francisco, com direito a banho de rio e pôr do sol.



VARIEDADES



VINHO DO MÊS

por Gianni Tartari, consultor de vinhos da Azul

VENTISQUERO RESERVA SAUVIGNON BLANC 2019

Produtor: Ventisquero Região: Valle de Casablanca, Chile Preço: R\$ 69,90

Liderada por uma equipe jovem, criativa e empreendedora, a Ventisquero iniciou sua produção em 1998, quando o empresário Gonzalo Vial decidiu investir no setor vinícola e se propôs a fazer vinhos de alta qualidade, vanguardistas e modernos. A qualidade dos vinhos é garantida por dois grandes nomes da vitivinicultura mundial: Felipe Tosso, enólogo, chefe da Ventisquero, e John Duval, um dos enólogos mais renomados da Austrália. O vinho é elaborado em tanques de aço inox, o que mantém o grande frescor desse Sauvignon Blanc. garrafoteca.com.br



FOLIA PAULISTANA

Clássico do Carnaval de São Paulo, o Camarote Bar Brahma deste ano acontece nos dias 17, 18, 19 e 25 de fevereiro, no Sambódromo do Anhembi. O badalado espaço terá atrações musicais como Ivete Sangalo (foto), Sorriso Maroto, Alexandre Pires e Seu Jorge, além de shows de Zeca Pagodinho, Péricles, Diogo Nogueira e Pixote. Uma das novidades desta edição é o Hotel CCB, uma alternativa para pessoas de outros estados e cidades, que oferece serviços exclusivos, como transfer até o Sambódromo nos quatro dias de festa. camarotebarbrahma.com.br



ARTE CONTEMPORÂNEA

Tiradentes, em Minas Gerais, acaba de ganhar um novo espaço cultural. Trata-se da MARTIR - Mostra de Artes de Tiradentes. Instalado em um casarão histórico cuidadosamente restaurado, o museu tem em seu acervo uma relação de peças doadas pelo colecionador Tadeu Bandeira. São mais de 100 obras de arte culturais, telas e exposições de 1970 até os dias de hoje, que apresentam diversos artistas contemporâneos, entre eles nomes como Ângelo Marzano, Ana Horta, Léo Brizola, Mônica Sartori e Roberto Bethônico. O espaço é um projeto do Instituto Tragaluz, fundado há mais de 20 anos para combater a desnutrição infantil. martir.org

Fotos: Divulgação

Gestão de SUPRIMENTOS CORPORATIVOS

Nossos Clientes falam por nós.

A Br Supply traz ao mercado corporativo uma forma inteligente de automatizar a gestão de suprimentos indiretos, fazendo com que a sua empresa possa repensar a aquisição de itens curva C. O modelo desonera a área de compras, reduz estoque, diminui a base de fornecedores e elimina o processo transacional de itens de baixo valor agregado. A solução oferece um mix amplo, composto por mais de 12 mil itens, sistema web integrado ao ERP da sua empresa e parâmetros customizados por centro de custo, com alçadas de aprovação e completa gestão automatizada.

Acesse o código e conheça nossos Cases de sucesso com as maiores empresas do País.



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



Br SUPPLY

Suprimentos Corporativos

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

Com a SKY, qualquer destino fica mais divertido!

A pipoquinha também foi viajar com a Azul, quantas nuvens ela consegue ver do avião no céu?

R: _____

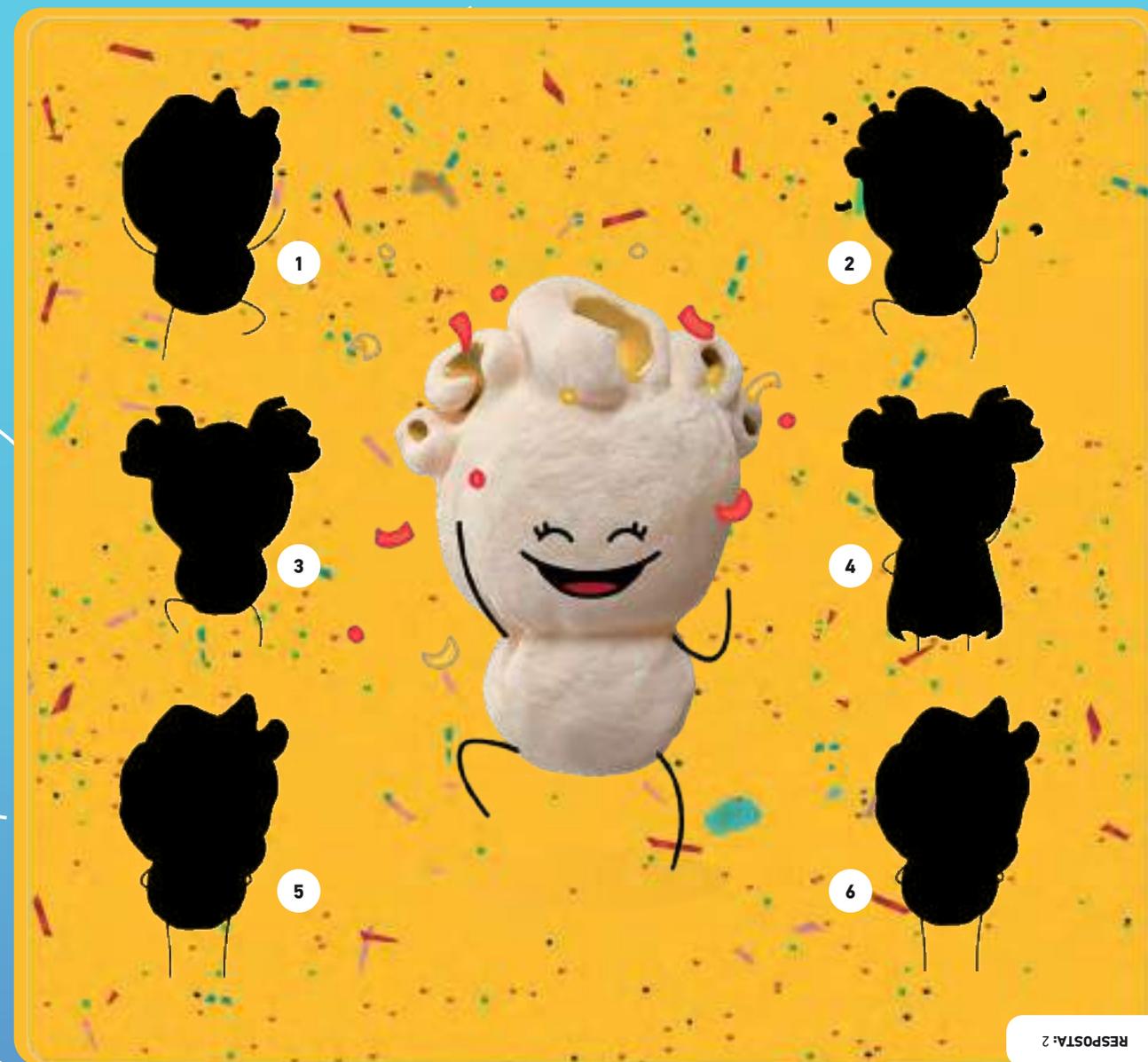


Ligue a pipoquinha até a sua sombra.



SKY®

A gente se diverte junto.



RESPOSTA: 19



Diversão em todas as telas.

DGO

Cliente SKY assiste a sua programação favorita quando e onde quiser pela DGO.

Clube > 7 anos

Para quem ama viajar
é uma verdadeira festa



O Clube que acelera o sonho dos viajantes está comemorando **7 anos**. Você não pode ficar de fora!



Acesse tudoazul.com.br ou escaneie o QR Code e entre para o **Clube!**

o céu é
Azul

DESTINOS

Foto: Adriano Kirihara

24 PERNAMBUCO

Uma aventura desde a capital, Recife, até o sertão, com seus cenários rochosos, como o Pico Mão de Deus, no Vale do Catimbau

36 FLORIANÓPOLIS



As atrações da ilha da magia, em Santa Catarina

48 CHECKLIST



Os carnavais mais famosos e importantes do Brasil

PERNAMBUCO DO MAR À MONTANHA

O estado surpreende com atrações que vão além das belas praias e da vibrante cena noturna da capital. De passeios de bike em cenários inesperados a trilhas em sítios arqueológicos do agreste, há opções para todos que buscam aventura e diversão. por Marcelo Katsuki | fotos Adriano Kirihara

Sítio arqueológico Alcobaça, que possui o maior paredão de pintura rupestre do Parque Nacional do Catimbau

Pernambuco é múltipla, com diversas atrações históricas, culturais e notórias belezas naturais. E quanto mais conhecemos o estado, mais percebemos a imensidão de suas possibilidades. Um mosaico formado por distintas paisagens, tradições, costumes e sabores, Pernambuco vai muito além de sua privilegiada costa, com praias paradisíacas, e das ladeiras de Olinda. Há muito o que ser descoberto. E é nessa viagem que vamos embarcar.

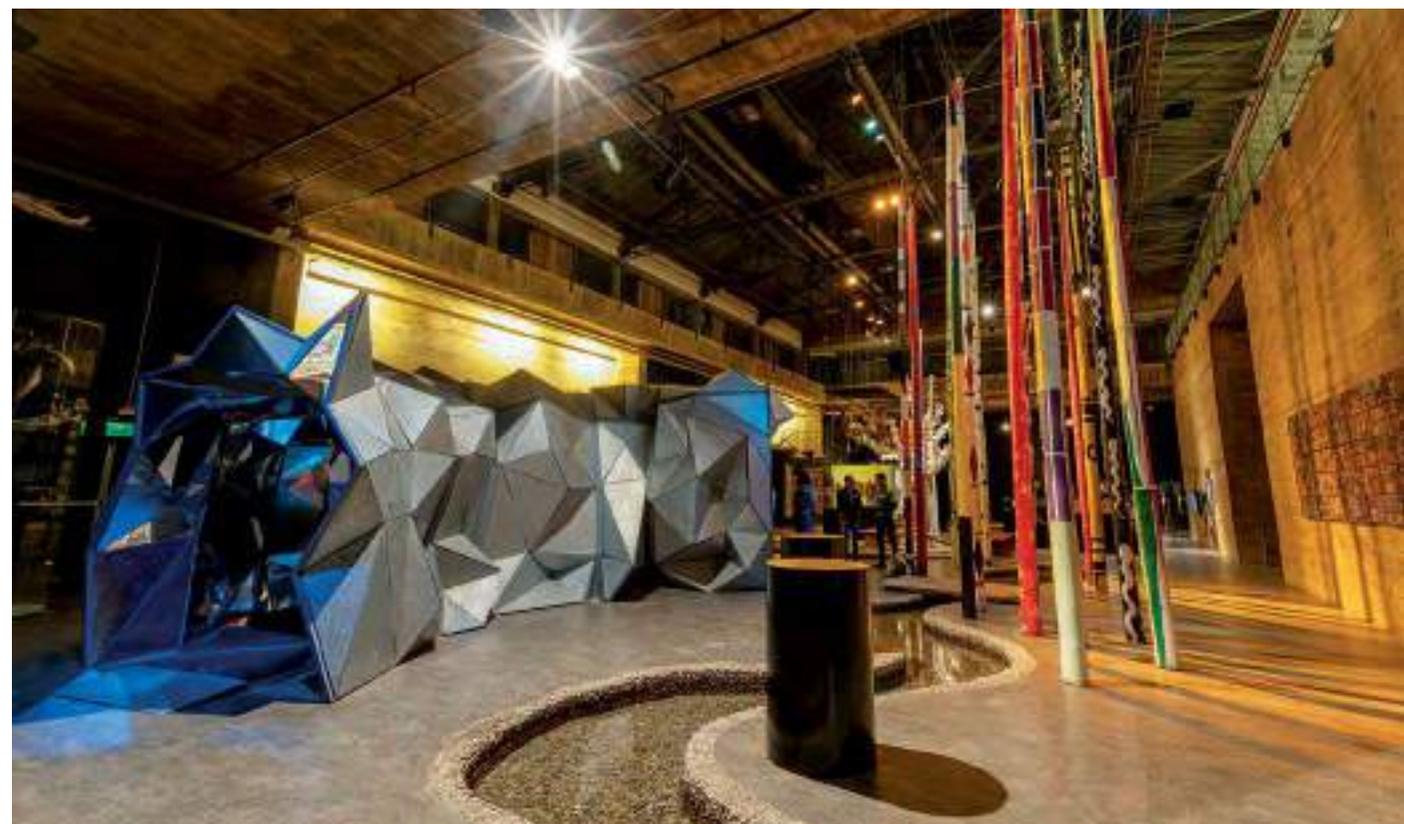
Que tal conhecer a capital, Recife, a partir de uma nova perspectiva? Esta é a proposta da La Ursa Tours, que realiza passeios de *bike* que partem do bairro Boa Viagem e terminam na região do Recife Antigo. São 11 km de trajeto, passando por pontos históricos, em que o condutor Roderick Jordão realiza paradas para contar as histórias dos locais. O passeio inclui lugares pouco visitados pelos turistas, como Brasília Teimosa, comunidade junto ao bairro do Pina, famosa por bares com iguarias como o arroz de polvo do Bar do Cabo e o caldinho do Bar do Peixe. A orla esconde ainda uma bela piscina natural e mirantes ao longo da Avenida Brasília Teimosa, construída sobre um extenso arrecife de onde se podem observar o continente e espécies marinhas, como as tartarugas Cabeçuda e Oliva, características da região. A travessia de bicicleta para o continente é feita em pequenos barcos e o desembarque acontece no Marco Zero, onde fica uma das praças mais icônicas da capital pernambucana.

Um momento encantador é seguir pedalando na Rua do Bom Jesus, considerada a terceira rua mais bonita do mundo pela revista *Architectural Digest*, e atravessar a ponte Buarque de Ma-



Passeio de *bike* no centro de Recife organizado pela La Ursa Tours

Vista do Parque das Esculturas Francisco Brennand e a embarcação do Catamaran Prime; abaixo, a instalação *Túnel do Capeta*, do Museu Cais do Sertão





O estábulo do MCI Haras; à esquerda, entrada do Polo Moveleiro, em Gravata; abaixo, ponte da antiga estrada de Ferro Central de Pernambuco. Na página ao lado, passeio de quadrúcido nos brejos de altitude



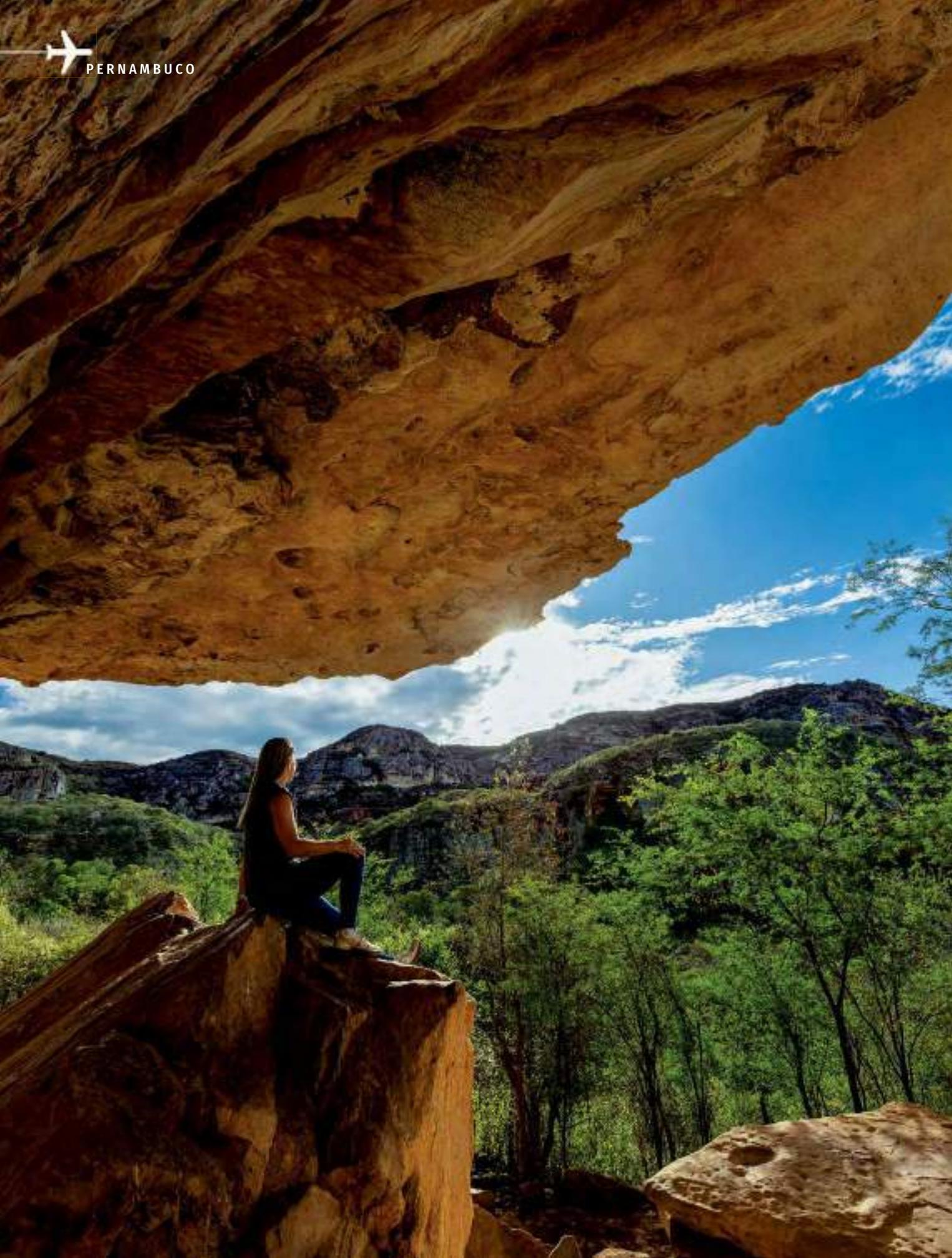
cedo, até chegar ao Palácio do Governo. O passeio segue pela Igreja de Nossa Senhora do Livramento dos Homens Pardos, pela Basílica da Penha, com um rápido passeio no Mercado de São José e termina com uma rápida volta pelo comércio do Recife Antigo. Faça uma pausa na Praça do Sebo, com inúmeras lojas de livros, e tome um chá batido bem gelado no Chá Mate Brasília, há 30 anos no bairro Santo Antônio, mas pouco conhecido até pelos recifenses. O passeio dura quatro horas, mas o trajeto é plano e você nem sente o tempo passar. Quando o tour termina, a vontade é de voltar pedalando até Boa Viagem.

Outra forma diferente de conhecer o Recife é fazer o passeio nos canais que cortam a cidade. O Catamaran Prime é um serviço que funciona diariamente e tem embarcações que comportam de dez a 120 pessoas e que dispõem de todas as comodidades para trajetos em grupos ou para festas e comemorações, com garçons e serviço de bufê. O embarque acontece no Restaurante Catamaran e o percurso tem duração média de duas horas, passando por pontos turísticos como o Marco Zero e a Rua da Aurora. Ele pode ser feito durante o dia ou no período noturno, quando a cidade se apresenta iluminada, revelando uma visão metropolitana. E não se preocupe com eventuais enjoos: o catamarã não balança, pois navega apenas no rio, proporcionando um passeio tranquilo, com cenários inesquecíveis.

CULTURA E DIVERSÃO

No Recife Antigo encontra-se o Museu Cais do Sertão, que vale uma visita. O centro cultural, inaugurado em 2014, apresenta o sertão a partir da vivência do cantor e compositor Luiz Gonzaga (1919-1989), mas com uma proposta instigante: mostrar o bioma e as práticas sertanejas com linguagens artísticas atuais. O espaço, com pé-direito elevado, era um antigo armazém do porto que foi restaurado para abrigar o rico acervo, com peças da indumentária do lendário Rei do Baião e núcleos recheados de objetos, chamados de “territórios”. Em cada um deles, há frases de intelectuais como João Cabral de Melo Neto, Ariano Suassuna e Lina Bo Bardi, que falam sobre viver, ocupar, cantar, trabalhar, criar, crer e migrar. Ali há também um rio cenográfico, que representa o rio São Francisco, que percorre boa parte do museu e interliga as atrações. Não deixe de atravessar a provocativa instalação *Túnel do Capeta*, que garante alguns sustos e momentos de reflexão.

Aproveite para visitar o Cais Rooftop, o bar e restaurante com cozinha brasileira assinada pelo chef Renato Valadares, na cobertura do museu. Além de uma agradável área externa, com mesas e palcos para shows e DJs, o espaço tem ainda a visão privilegiada do Parque das Esculturas Francisco Brennand e da Torre Malakoff, construída no século 19, parte do patrimônio histórico da cidade.



Importante reduto cultural do Recife, o Pátio São Pedro concentra galerias e restaurantes no entorno da Igreja de São Pedro dos Clérigos e é um programa imperdível. Comece pela Casa do Carnaval, um centro de pesquisas que fica bem na quina do largo, com exposições temporárias de cirandas, quadrilhas e até de comidas. No segundo andar, há belos estandartes de Maracatu, que impressionam pela riqueza de detalhes. O Memorial Chico Science, reinaugurado em março de 2022, conta a história dos 30 anos da cena Mangubeat em três salas com vídeos, reportagens, imagens de shows, além de revelar as influências de Chico, como James Brown, Mestre Salustiano, importante figura do Maracatu regional, e Josué de Castro, escritor pernambucano. Complete o passeio com uma visita ao Memorial Luiz Gonzaga, inaugurado em 2008 e que atua na preservação e na difusão da obra e da vida do Rei do Baião.

Complete o passeio com um almoço no restaurante São Pedro. A casa do chef Thiago das Chagas mudou-se para um espaço maior, com salão climatizado e mesas na calçada. A cozinha é focada nos frutos do mar, com pratos criativos e surpreendentes como o sururu defumado, o tartar de peixe com cajuína e o vatapá de caranguejo. A torta de chocolate com amendoim e caramelo é um clássico e merece ser provada.

SUIÇA PERNAMBUCANA

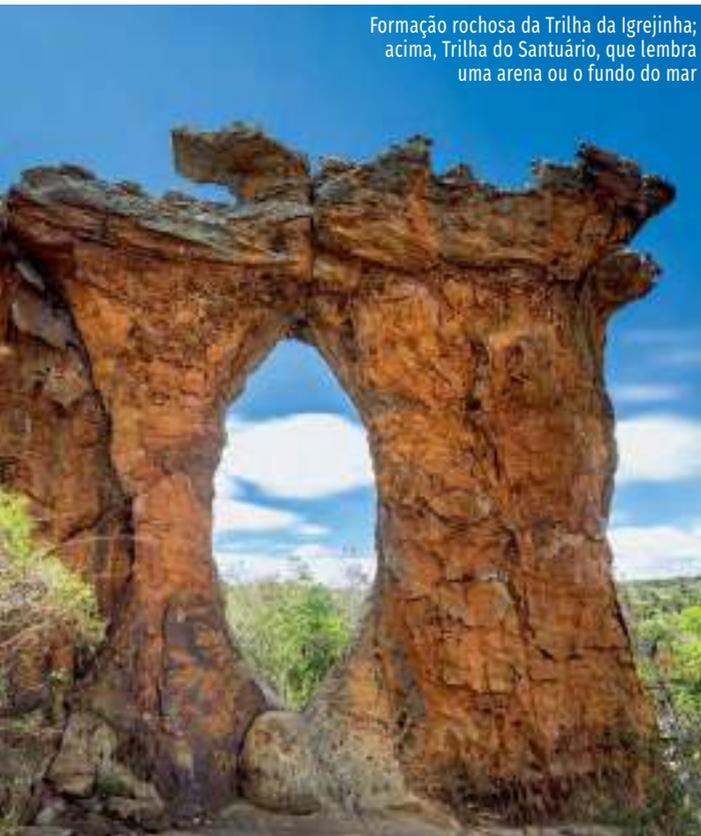
Distante 85 km do Recife, Gravatá está localizada no Planalto da Borborema e é famosa pelo clima frio, apresentando diversas edificações em formato de chalé. Mas Gravatá se destaca também com a criação de cavalos de raça e com a fabricação de móveis rústicos, tendo se tornado um importante polo moveleiro. Sua rua mais famosa, a Duarte Coelho, abriga mais de 60 lojas de móveis, que vêm passando de geração para geração. O passeio torna-se especialmente agradável com a presença de cafeterias e restaurantes salpicados ao longo do trajeto. Para compras de produtos locais e doces regionais, como o bolo de noiva e o Souza Leão, visite a Despensa Produtos Caseiros, logo no começo da rua, e não saia sem um potinho de Lolita, o biscoitinho amanteigado com recheio de goiabada.

Gravatá também é conhecida como a Terra do Cavalo. A cidade conta com mais de 110 áreas de criação e haras para visitação, onde é possível assistir a apresentações de montaria e realizar cavalgadas, como no MCI Haras. Há também centros especializados em reprodução, escolas de equitação, e até um hotel com hípica, que atrai o público das cidades vizinhas.

Os aventureiros mais radicais também encontram na cidade opções para liberar a adrenalina. A Gravatá Aventura oferece passeios de quadriciclo nos brejos de altitude, den-

Trilha da Igrejinha, em Buíque. Na pág. anterior, área para contemplação no sítio de Alcobaça





Formação rochosa da Trilha da Igrejinha; acima, Trilha do Santuário, que lembra uma arena ou o fundo do mar

tro da Mata Atlântica, com muita emoção no trajeto até o Mirante Pedra da Lua, a 740 metros de altitude. O passeio dura em média três horas, mas pode ser incrementado com uma visita a uma plantação de morangos e um almoço no restaurante Terraço Serra Negra.

Para quem aprecia caminhadas, uma trilha a pé na antiga estrada de Ferro Central de Pernambuco é uma forma de se conectar com a natureza e desfrutar de belas paisagens. A linha, construída pela companhia inglesa Great Western, foi inaugurada em 1894. São sete quilômetros de extensão passando por oito túneis e quatro pontes, descortinando um cenário impressionante dentro do bioma da caatinga. Isso sem falar das surpresas que o interior dos túneis reservam. O passeio percorre um trecho dessa linha, construída para ligar o sertão ao litoral, e por onde passava o animado Trem do Forró, que fez sua última viagem em 1999.

Baixas temperaturas são comuns em Gravatá. Para curtir o friozinho, há restaurantes especializados em fondue, como o Taverna Suíça, inaugurado em 1968. Além de pratos da cozinha internacional, a casa oferece fondues de carne na pedra, a versão tradicional, feita com queijos e servida com pães e legumes, e o fondue de chocolate, acompanhado de frutas. Se a pedida for uma culinária que mescle a cozinha internacional com pratos regionais, o Mania Caseira é uma indicação certa. Pratos como bacalhau à Gomes de Sá e filé à carbonara dividem o menu com carne de sol e charque na chapa. Tudo servido em um espaço amplo, com diversos ambientes. Se a fome pedir uma comida raiz, corra para o Charque da Dona Neuza, casa comandada por seu filho, Sérgio Costa. A especialidade é o charque roupa velha, desfiado e servido com queijo de coalho assado, feijão, arroz, farofa, macaxeira frita, vinagrete e farofa de jerimum. Tem até farofa bolão, item da cozinha regional que merecia ganhar o País. De sobremesa, não deixe de provar a cartola, tradicional sobremesa pernambucana com banana e queijo manteiga, que aqui ganha uma farta cobertura de chocolate: até os mais ortodoxos vão concordar que é uma delícia.

SERTÃO ARQUEOLÓGICO

Seguindo rumo ao sertão, no coração do estado, chegamos ao Parque Nacional do Catimbau, segundo maior parque arqueológico do País, com 62 mil hectares e uma das últimas reservas do bioma caatinga no Brasil. Ele também é conhecido como Vale do Catimbau, palavra que significa pequeno cachimbo velho, ou feitiçaria – uma referência aos rituais realizados por pajés e rezadores, os “catimbós”, que ainda hoje acontecem nesse cenário de grande encantamento. Criado em 2002, o parque abrange os municípios de Buíque, principal ponto de acesso, Ibimirim e Tupanatinga. Buíque é também uma grande produtora de leite, com 22 queijarias certificadas e a maior feira de gado de corte



Praia de St. Petersburg



Pinturas rupestres encontradas na Trilha Casa da Farinha; acima, a Pedra do Cachorro, no Vale do Catimbau

do estado. No Museu e Casa da Cultura Municipal Lenira Cursino é possível conhecer um pouco da história da cidade e ver a estátua do Frei Damião, personalidade que sempre visitava a região.

Dentre as trilhas do parque, a mais visitada é a do Chapadão, um paredão alaranjado com 265 metros de altura, a 980 metros de altitude em relação ao nível do mar. A caminhada oferece cenários impressionantes do vale, com sua encosta de arenito rochoso marcando toda a paisagem. O pôr do sol proporciona um momento de beleza contemplativa, introspecção e serenidade – mas a presença de um guia é fundamental para garantir um retorno seguro.

Outro caminho de grande beleza é a Trilha do Santuário. São aproximadamente três quilômetros de caminhada, mas o esforço vale a pena: o trajeto apresenta cenários naturais impressionantes e mirantes com vistas espetaculares. O local do Santuário em si lembra uma grande arena de pedra. Em alguns pontos se assemelha ao fundo do mar, com formações rochosas compondo um cenário etéreo, especialmente nas primeiras horas do dia.

Já a Trilha do sítio arqueológico Alcobaca proporciona uma caminhada de 2,5 km no vale e possui um surpreendente paredão de pinturas rupestres, com 60 metros de extensão. As inscrições apresentam-se em três tipos: Itacoatiara, em baixo relevo; Nordeste, com cenas coletivas de cotidiano e com movimento; e agreste, com figuras isoladas, sendo a mais frequente na região. Essa é uma trilha tranquila, mais frequentada por famílias com crianças. Outros dois sítios arqueológicos que merecem ser visitados são a Casa de Farinha, com pinturas preservadas em uma parede com marcas de queimadura deixadas por um forno, e a Loca das Cinzas, que possui uma das mais belas pinturas rupestres.

Não deixe a região sem visitar os ateliês dos artesãos Zé Bezerra e Luiz Benício. O primeiro, precursor do artesanato local, desenvolve peças de arte abstrata e é um grande contador de histórias. Os filhos garantem a manutenção da tradição do ateliê, enquanto os artesãos Luiz Benício e Simone Souza, criam peças que reproduzem figuras humanas, animais e cactos.

Depois de tantas aventuras no interior, aproveite o retorno para a capital para desfrutar da boa gastronomia oferecida na cidade. Há o novíssimo Voar, do chef Pedro Godoy; a reabertura do Sushi Yoshi sob o comando de André Saburó; e do Pomodoro Café, de Duca Lapenda; além da cozinha apurada e saudável da chef Manu Tenório, no restaurante que leva seu nome. Ou dê um pulo em Olinda para uma refeição memorável na Oficina do Sabor, verdadeiro patrimônio da culinária regional pernambucana. O restaurante do chef César Santos completou 30 anos introduzindo novos pratos no cardápio e segue com uma cozinha vigorosa e consistente, mostrando por que é parada obrigatória para quem visita Pernambuco. ▶



Área de lazer do Hotel Portal de Gravatá; acima, vatapá de caranguejo com peixe do restaurante São Pedro, no Recife; abaixo, charque desfiado do restaurante Charque da Dona Neuza, em Gravatá



Área externa do Cais Rooftop, com vista da Torre Malakoff; abaixo, filé de pescada amarela e camarões grelhados ao molho de gengibre e manga, do restaurante Oficina do Sabor



Azul viagens
a partir de 10x de
R\$ 229,00
ou **R\$ 2.290,00**
à vista
por pessoa em apto duplo + taxas

RECIFE
7 noites no Marante Executive Hotel com café da manhã, passagens aéreas de ida e volta e traslado. Saída em 19/3/2023 (de Goiânia)

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

SERVIÇOS

ONDE FICAR

RECIFE
TRANSAMÉRICA PRESTIGE BEACH CLASS
@transamericaprestigerecife

GRAVATÁ
HOTEL PORTAL DE GRAVATÁ
@portaldegravata

BUÍQUE
POUSADA SERRA DOURADA
@serraserradourada

ONDE COMER

RECIFE
CAIS ROOFTOP
@caisrooftop

RESTAURANTE SÃO PEDRO
@saopedrorestaurante

MANU TENÓRIO CULINÁRIA SAUDÁVEL
@manutenorioculinariasaudavel

OFICINA DO SABOR (OLINDA)
@oficinadosaborpe

GRAVATÁ
CHARQUE DA DONA NEUZA
@charquedadonaneuza

MANIA CASEIRA
@maniacaseiraoficial

TAVERNA SUÍÇA
@tavernasuica.truan

BUÍQUE
PIZZARIA D'AMORE
@pizzariadamore

PASSEIOS

RECIFE
LA URSA TOURS
@laursatours

CATAMARAN PRIME
@catamarantours.com.br

GRAVATÁ
TRILHA DOS TÚNEIS
@visitegravata.com.br

ALUGUEL DE QUADRICICLO
@gravataaventura

BUÍQUE
GUIAS PARA VISITAS A CATIMBAU
@catimbau_tur

ASSOC. DOS CONDUTORES DE CATIMBAU
@aconturc

COMO IR ✈

A Azul leva você até Recife com voos partindo de várias cidades. Consulte as opções no site ou por telefone. MAIS INFORMAÇÕES: 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR



A MAGIA DA ILHA

Florianópolis está pronta para agradar com suas lindas praias, boa gastronomia e agitada vida noturna. Escolha a sua opção e divirta-se neste encantador balneário

por Bruno Segadilha | fotos Anna Carolina Negri



Ilha do Campeche; na página anterior, restaurante Lagoa Azul, na Costa da Lagoa



Os povos nativos sabiam das coisas. Conta a história que, há cerca de 6 mil anos, chegava a Florianópolis o primeiro grupo de habitantes, um povo que viu naquela porção de terra as condições ideais para sobreviver. Pudera. Ali, diante do mar, eles conseguiam se alimentar de peixes e moluscos, cujas cascas podiam ser usadas para fabricar armas e artefatos. Além disso, era possível viver em um verdadeiro paraíso de águas límpidas, cercado de uma exuberante Mata Atlântica. Os anos transcorreram, muita gente passou por ali, mas a ilha, hoje capital de Santa Catarina, continua encantando quem circula por ali. Suas belas praias de águas cristalinas atraem milhares de visitantes todos os anos. Mas não só. Florianópolis, que recebe voos da Azul partindo de várias cidades brasileiras, vai bem além disso com sua agitada vida noturna, sua boa gastronomia e um Carnaval que figura entre os mais procurados do País. Sim, há atrações para diferentes gostos e estilos. Por isso, seja qual for a sua praia, você será mais um feliz visitante a se encantar pelas belezas da ilha da magia.



Praia do Santinho; acima, carapeva frita, do restaurante Lagoa Azul

Praia da Joaquina, na região Norte de Florianópolis





Vista aérea da Ilha do Campeche;
na página anterior, Praia de Sambaqui



PARA TODOS

Conhecer Florianópolis exige planejamento. Com 54 quilômetros de comprimento, a ilha é conhecida por suas longas distâncias e, dependendo da época, pelo trânsito intenso. Por isso vale a pena entender a dinâmica da capital, conhecer as atrações de suas diferentes regiões e organizar bem seus passeios. Para quem está atrás de paz e sossego, a dica é conectar a atenção na porção Norte, onde ficam resorts como o Costão do Santinho, que está localizado em frente à Praia do Santinho, uma das mais belas do litoral catarinense, e tem ótima infraestrutura para quem viaja em família. Já para quem não gosta de ficar perto do burburinho, vale a pena hospedar-se no Centro, onde estão os bares, restaurantes e hotéis de luxo, como o WK Design Hotel, na Avenida Beira-Mar. Já a região Norte, onde ficam as praias dos Ingleses, Jurerê Internacional e Joaquina, é o lugar de quem procura agito e azaração.

AULA DE HISTÓRIA

Fundada em 1675, a capital de Santa Catarina foi ocupada com mais impulso a partir de 1750, quando o povo açoriano começou um intenso processo migratório para lá. A parte mais antiga do Centro abriga construções e monumentos como a Praça XV de Novembro, onde o bandeirante Francisco Dias Velho fundou a cidade, em 1662, e a Catedral Metropolitana de Florianópolis, construída em 1773. Ali também ficam cartões-postais como a Ponte Hercílio Luz, que liga a ilha ao continente. Inaugurada em 1926, é a maior ponte suspensa do Brasil, com 821 metros de comprimento, 74 metros de altura e cerca de 5 mil toneladas de aço.

Se você quer conhecer um pouco mais da história da cidade, não deixe de visitar o Ribeirão da Ilha, vila açoriana famosa por suas lojinhas de artesanato. É ali, também, que os visitantes podem conhecer outro clássico, o restaurante Ostradamus.



FLORIANÓPOLIS

Comandado pelo chef Jaime Barcelos o lugar serve ostras em mais de dez versões, entre elas a com tiras de figo seco e queijo brie. Outras delícias são o Brigadeiro de Lula com Creme de Queijo e o Polvo da Andréia, servidos com pimentões e batatas ao murro.

Outro passeio imperdível é o bairro Santo Antônio de Lisboa. Um dos vilarejos mais antigos de Florianópolis, com suas casinhas em estilo colonial. A dica é caminhar na orla e conhecer as praias de Cacupé, Sambaqui e Santo Antônio e aproveitar a culinária de pontos como o Freguesia Oyster Bar, especializado em ostras.

LITORAL DOS SONHOS

A região Sul de Florianópolis reúne algumas das praias mais belas de Santa Catarina. A Praia da Joaquina é o *point* dos surfistas com suas ondas e um mar mais



Centrinho da Lagoa da Conceição;
acima, Costão do Santinho



Praia do Ribeirão da Ilha



agitado. Como nem todos têm coragem de se aventurar naquelas águas, muitos visitantes aproveitam para se divertir descendo as dunas do lugar de sandboard, uma espécie de surfe, mas na areia. Perto dali fica a Praia Mole, ponto favorito para quem quer ver gente bonita, tomar um sol e paquerar.

Com seus condomínios de luxo e agitadas casas noturnas, Jurerê Internacional, na parte Norte, tornou-se o lugar favorito dos ricos e famosos. A orla está repleta de *beach clubs*, como o renomado Café de la Musique ou o Milk Club, que atrai os fãs de música eletrônica.

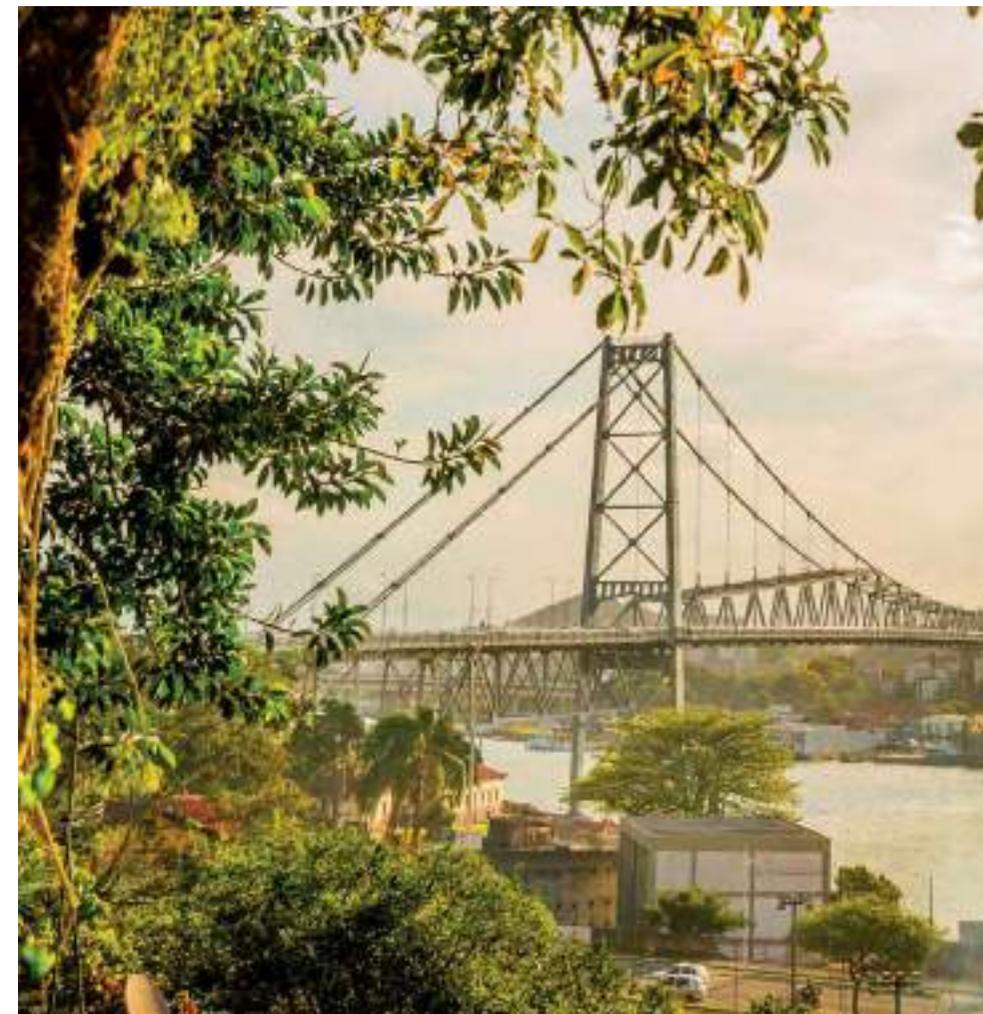
Próximo dali, a Praia de Canasvieiras é o lugar ideal para aproveitar com a família ou com amigos. Entre dezembro e março, a região costuma atrair argentinos, uruguaios e para-guaiois, o que explica a existência de placas em espanhol e vendedores arriscando algumas palavras na língua dos hermanos. Outra opção para relaxar à beira-mar sem abrir mão do conforto é a Praia dos Ingleses. Fica em frente a um centrinho repleto de lojas e restaurantes e tem uma boa oferta de serviços. ▴



Seleção de ostras servidas no Freguesia Oyster e sua vista da Praia de Santo Antônio (acima)



Camarão empanado com maionese de manga e pupunha do Ostradamus; abaixo, a Ponte Hercílio Luz



SERVIÇOS

ONDE FICAR

▣ COSTÃO DO SANTINHO RESORT
costao.com.br

▣ WK DESIGN HOTEL
wkdesignhotel.com.br

ONDE COMER

▣ FREGUESIA OYSTER BAR
@freguesiabar

▣ OSTRADAMUS
ostradamus.com.br

COMO IR ✈

A Azul leva você até Florianópolis com voos partindo de várias cidades. Consulte as opções no site ou por telefone.

MAIS INFORMAÇÕES:
4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul
viagens

a partir de
10x de

R\$ 365,00
sem juros

ou
R\$ 3.650,00
à vista

por pessoa em apto duplo + taxas

FLORIANÓPOLIS
3 noites no Costão do Santinho Resort Golf e SPA, com All Inclusive + passagem aérea de ida e volta.
Saída em 19/3/2023 (de Confinis)

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

O céu das férias é sempre Azul.

Escolha seu destino e aproveite.



CRUZEIROS 8 dias | 7 noites
Origem: Rio de Janeiro Saída: 18/02/2023

Costa Firenze
Pensão Completa | Cabine interna com seguro e taxas inclusas | Itinerário: Rio de Janeiro, Santos, Salvador, Ilhéus e Rio de Janeiro

12x sem juros de **R\$ 321,65** | à vista (preço por pessoa) **R\$ 3.859,80**

LINHA VERDE Via Salvador
Origem: Foz do Iguaçu Saída: 15/04/2023

8 dias | 7 noites

Sauípe Resorts
Passagem aérea | Hospedagem All Inclusive | Translado ida e volta
Hospedagem grátis para 02 crianças de até 11 anos e 12 meses de idade no mesmo apartamento dos responsáveis.

10x sem juros de **R\$ 520,00** | à vista (preço por pessoa) **R\$ 5.200,00**

BALNEÁRIO CAMBORIÚ
Origem: Viracopos Saída: 26/04/2023

4 dias | 3 noites

★★★★ **Bella Camboriú**
Passagem aérea | Hospedagem com café da manhã | Translado ida e volta
Hospedagem grátis para 01 criança de até 4 anos de idade.

10x sem juros de **R\$ 144,00** | à vista (preço por pessoa) **R\$ 1.436,00**

CALDAS NOVAS
Origem: Belo Horizonte Saída: 02/03/2023

4 dias | 3 noites

★★★★ **Ilhas do Lago Eco Resort**
Passagem aérea | Hospedagem com café da manhã | Ingressos (limitados ao Parque Privé)
Hospedagem grátis para 02 crianças de até 12 anos de idade.

10x sem juros de **R\$ 149,00** | à vista (preço por pessoa) **R\$ 1.494,00**

RIO DE JANEIRO
Origem: Belo Horizonte Saída: 27/03/2023

5 dias | 4 noites

★★★★ **Windsor Copa Hotel**
Passagem aérea | Hospedagem com café da manhã | Translado ida e volta | Ingressos Yup Star Rio | Seguro Viagem
Hospedagem grátis para 01 criança de até 10 anos de idade.

10x sem juros de **R\$ 147,00** | à vista (preço por pessoa) **R\$ 1.467,00**

RESORT HOTÉIS DISNEY
Origem: Viracopos Saída: 15/08/2023

8 dias | 7 noites

★★★★ **Disney's PopCentury Resort**
Passagem aérea | Hospedagem
Hotel não possui regime de alimentação

10x sem juros de **R\$ 1.070,00** | à vista (preço por pessoa) **R\$ 10.702,00**

JOÃO PESSOA
Origem: Uberlândia Saída: 06/05/2023

8 dias | 7 noites

★★★★ **Happy Hotel Manaira**
Passagem aérea | Hospedagem com café da manhã

10x sem juros de **R\$ 283,00** | à vista (preço por pessoa) **R\$ 2.826,00**

MACEIÓ
Origem: Viracopos Saída: 22/04/2023

8 dias | 7 noites

★★★★ **Tambaqui Praia Hotel**
Passagem aérea | Hospedagem com café da manhã

10x sem juros de **R\$ 265,00** | à vista (preço por pessoa) **R\$ 2.654,00**

FORTALEZA
Origem: Belo Horizonte Saída: 03/04/2023

8 dias | 7 noites

★★★★ **Hotel Diogo**
Passagem aérea | Hospedagem com café da manhã

10x sem juros de **R\$ 223,00** | à vista (preço por pessoa) **R\$ 2.234,00**

PRAIA DA PIPA
Origem: Viracopos Saída: 03/06/2023

8 dias | 7 noites

Pousada Xamã Awaken Your Senses
Passagem aérea | Hospedagem com café da manhã

10x sem juros de **R\$ 340,00** | à vista (preço por pessoa) **R\$ 3.400,00**

Ligue para 4003-1181 | azulviagens.com.br | Lojas Azul Viagens | Agentes de Viagens



Utilize os pontos do Programa de Vantagens TudoAzul.

Conheça nossos serviços:



Os valores publicados são válidos por pessoa, em hotéis nas categorias especificadas em apartamento duplo, sendo as passagens aéreas sujeitas à disponibilidade e às regras tarifárias. Eventuais exceções constam na oferta. Eventual gratuidade para criança, se aplicável, será válida exclusivamente na hospedagem. Valores das ofertas internacionais estão convertidos conforme câmbio de 03/01/2023. Valores, datas e condições de pagamento estão sujeitos a alterações, sem aviso prévio. Para obter mais informações sobre as condições, consulte a central de atendimento (4003-1181), www.azulviagens.com.br, http://tudoazul.azulviagens.com.br ou seu agente de viagens. As imagens são meramente ilustrativas.

Azul Viagens, a operadora de turismo da Azul.

Azul
viagens



FOLIA PARA TODOS

Um dos eventos mais populares do mundo, o Carnaval brasileiro atrai multidões com desfiles, blocos e festas. Conheça os mais tradicionais do País e suas histórias

por Bruno Segadilha

RIO DE JANEIRO

RIO DE JANEIRO

Na década de 1920, o Carnaval de rua do Rio de Janeiro era dominado por grupos carnavalescos, que desfilavam na Avenida Rio Branco e animavam a população com suas fantasias e muita badalação. Os anos passaram, a festa cresceu e, em 1932, Mário Filho, dono do jornal *Mundo Sportivo*, decidiu organizar o primeiro desfile competitivo de escolas de samba, vencido pela Estação Primeira de Mangueira. O evento ganhou regras cada vez mais rígidas, as agremiações profissionalizaram-se e transformaram a apresentação em um dos principais espetáculos do mundo, com suas coloridas alegorias, seus adereços e seus sambas contagiantes. Em março de 1984, os desfiles ganharam um espaço para chamar de seu com a inauguração do Sambódromo, estrutura com uma enorme pista e arquibancadas de concreto para o público. Erguida em apenas 120 dias, a construção tem uma passarela de 70 metros de extensão e 13 de largura e capacidade para até 60 mil espectadores. Das 90 edições realizadas até hoje, a Portela lidera o ranking com 22 campeonatos, seguida pela Mangueira, com 20 títulos, e pela Beija-Flor, que acumula 14 vitórias.



Fotos: Shutterstock



SÃO PAULO

SÃO PAULO

Em 2019, o Carnaval de rua de São Paulo tornou-se o maior do País em número de pessoas, reunindo mais de 14 milhões de participantes. Apesar da marca relativamente recente, a festa na cidade é bem mais antiga do que se imagina. O primeiro bloco paulistano nasceu em 1914 e foi criado pelo líder negro Dionísio Barbosa. Chamada inicialmente de Cordão Barra Funda e depois rebatizada como Camisa Verde e Branco, a agremiação incentivou a criação de outros cordões em bairros e terreiros ocupados pelos negros, principalmente após o fim da escravidão, como a Baixada do Glicério e o Bixiga. O sucesso dessas festas de rua foi imediato, mas não durou muito tempo. Isso porque, inspirada no Carnaval carioca, a elite paulistana criou suas próprias escolas de samba e ganhou projeção nacional, tirando a força e a popularidade dos blocos. Os cordões só voltaram a ter relevância no final da primeira década dos anos 2000. Neste ano, serão mais de 600 blocos em diversas regiões, entre eles o Acadêmicos do Baixo Augusta (foto), um dos mais famosos da cidade.



Fotos: Shutterstock

SALVADOR

BAHIA

3

O ano era 1950 quando os amigos Adolfo Antônio do Nascimento, o Dodô, e Osmar Alvares colocaram aparelhos de som em um Ford 1929, conhecido como Fobica. Os dois pintaram no veículo círculos coloridos que imitavam confetes e colocaram duas placas, em formato de violão, onde se lia “Dupla Elétrica”. A bordo desse carro turbinado, eles subiram a Ladeira da Montanha, em Salvador, em direção à Praça Castro Alves e à Rua Chile. Arrastaram uma multidão por mais de 16 horas e inauguraram o conceito de trio elétrico, transformando de vez o Carnaval baiano. Desde então, enormes grupos de foliões brincam na rua com seus abadá, separados do restante do povo por cordas, em um evento que, ao longo dos anos, só vem crescendo. Para se ter uma ideia, em 2020, a festa atraiu cerca de 16,5 milhões de visitantes, mostrando a força do Carnaval baiano, uma indústria que já projetou nomes nacionalmente, como Luiz Caldas, Claudia Leitte e Ivete Sangalo.



OURO PRETO

MINAS GERAIS

4

Uma das festas populares mais tradicionais de Minas Gerais, o Carnaval de Ouro Preto tem origem no século 19, com o bloco do Zé Pereira dos Lacaiois. Criado em 1867, ele atraiu a atenção dos moradores, e principalmente dos alunos das repúblicas, com seus tocadores de bumbo e bonecos gigantes. Não demorou para tornar-se uma das atrações favoritas entre estudantes e atrair milhares de jovens de todo o País. Em 1982 o evento ganhou um elemento ainda mais popular com as janelas elétricas, festas informais que aconteciam graças à instalação de caixas de som nas janelas e nas sacadas de alguns dos estabelecimentos comerciais da região. Em 2006, a Prefeitura decidiu promover a folia em um único lugar com a criação do Espaço Folia, instalado no estacionamento do Centro de Convenções de Ouro Preto. A área serve de palco para shows de bandas famosas e abriga a concentração dos principais blocos da cidade.



5

RECIFE E OLINDA PERNAMBUCO

O Carnaval de Recife e Olinda é um dos maiores do País, atraindo mais de 2 milhões de pessoas em seis dias seguidos de folia. A festa na capital pernambucana começa no sábado com o bloco Galo da Madrugada (foto), que mistura estilos como samba e frevo, e é famosa por eventos como a Noite dos Tambores Silenciosos. Realizada sempre na segunda-feira, no Pátio do Terço, a apresentação é uma homenagem aos escravos africanos que morreram na prisão. Já em Olinda, multidões animadas enfileiram-se nas ruas logo de manhã, dançando ao som de tambores e cornetas. Os famosos bonecos gigantes de papel-marchê são outro destaque e podem ser vistos desfilando ao longo da semana toda de Carnaval. A tradição foi iniciada em Belém do São Francisco e ganhou as ladeiras de Olinda em 1932, com a criação do boneco do Homem da Meia-noite, confeccionado pelas mãos de Anacleto e Bernardino da Silva. Desde então, diversos artistas plásticos produzem seus bonecos para um grande desfile na terça-feira de Carnaval.



6

SÃO LUIZ DO PARAITINGA SÃO PAULO

Uma das folias mais animadas do Brasil, o Carnaval de São Luiz do Paraitinga, no interior de São Paulo, não existia até 1982. Isso porque, segundo a crença popular, Ignácio Gioia, monsenhor da Igreja Católica, condenava todas as manifestações consideradas profanas e criou uma maneira de proibir o evento. Para convencer o povo a abolir a festa, espalhou o mito de o Carnaval causava “rabo e chifre” em quem insistisse em participar da festa. Uma crença que só caiu por terra há 40 anos, quando uma reportagem de TV retratou esse estranho boato, deixando os moradores constrangidos. A partir daí, blocos de rua tomaram as vias e voltaram a atrair a população com seus trios elétricos e bonecos gigantes. O Carnaval do Rabo e Chifre, como foi batizado, ficou ainda mais conhecido em 1984, com a criação do festival de marchinhas. Desde então a cidade figura entre os destinos favoritos de quem quer curtir a folia.

Fotos: Shutterstock



7 MANAUS AMAZONAS

Reza a lenda que uma escrava grávida teve o desejo de comer língua de boi. Seu marido, tentando agradá-la, matou um bovino da fazenda onde trabalhava, deixando o senhor de engenho inconsolável. Desesperado, o proprietário das terras convocou padres e curandeiros que conseguiram ressuscitar o animal com danças e rituais, dando origem ao Boi-Bumbá, festa tradicional nas regiões Norte e Nordeste e um dos eventos mais tradicionais de Manaus. Desde o ano 2000, após o desfile de escolas de samba, o Sambódromo de Manaus também é palco do Carnaboi, festa que mistura ritmos do Carnaval com as toadas, ritmo do folclore amazense. Além de shows, os bois Garantido e Caprichoso apresentam seus itens oficiais, integrantes de que vão defender cada grupo em diferentes quesitos, entre eles apresentador, porta-estandarte e galera, formada por torcedores.



Fotos: Shutterstock

8 FLORIANÓPOLIS SANTA CATARINA

Fora do eixo Rio-São Paulo, os desfiles de escolas de Samba de Florianópolis atraem milhares de visitantes todos os anos com sua riqueza e sua inventividade. Sua origem é bastante antiga. O primeiro evento do tipo aconteceu em 1858, quando a ilha ainda se chamava Desterro. Os carros alegóricos eram puxados por cavalos ou tratores e tinham uma estrutura rudimentar de roldanas para fazer com que figuras como as rainhas, os dragões, as bruxas ou os aviões se movimentassem. Ao longo dos anos a cidade incorporou em sua tradição outras atividades, como os blocos de rua, que se concentram no Centro e nos bairros Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui. Conhecidos como "blocos de sujos", eles reúnem milhares de foliões e têm diferentes temáticas, a exemplo do Pauta que Pariu, em que homens se vestem de mulher e mulheres se vestem de homem. Outro destaque são as festas como Não Era Amor, Juca na Balada e Peixada do Gui.

Os melhores destinos pedem a melhor estadia. **Agora você reserva hotéis no site da Azul.**

E fica melhor, ao reservar seu hotel, você acumula pontos TudoAzul para viajar cada vez mais!



Acesse aqui e garanta sua viagem



o céu é **Azul**

Foto: Divulgação

ESTILO DE VIDA



62 MENU

A ótima gastronomia do JNcQUOI Asia, descolado restaurante asiático do chef António Bóia, em Lisboa

58 HOTELARIA

→
O luxo *low profile* do Qoya, em Curitiba

66 MODA

→
Uma seleção de peças em tom magenta, a cor de 2023

67 VITRINE

→
Itens e utensílios para fazer pão no conforto de sua casa



Suíte presidencial do Qoya

Fotos: Divulgação



Carpaccio de ancho servido no Koré; abaixo, a piscina, no terceiro andar



LUXO LOW PROFILE

Localizado no coração de Curitiba, o *Qoya Hotel* aposta no minimalismo sem abrir mão do conforto e da sofisticação texto Bruno Segadilha

Na mitologia andina, Qoya é uma deusa inca que exalta a feminilidade e dispensa a ostentação para exaltar a conexão com a terra. E foi nessa divindade que a CC Hotels buscou a inspiração para conceber o Qoya Hotel Curitiba, Curio Collection by Hilton, primeiro de marca própria do grupo paranaense. Localizado no Batel, um dos bairros mais badalados da cidade, o prédio de 16 andares passou por uma grande reforma assinada pelo Studio Melina Romano e ganhou uma decoração minimalista. Tão *clean*, que, do lado de fora, é difícil perceber que o edifício abriga um empreendimento de luxo.

Tudo ali é elegante e discreto. Os quartos e ambientes comuns têm revestimento de madeira bem clara, iluminação indireta e formas curvas para dar a ideia de aconchego, assim como o Sofá Ninho, que fica no lobby e parece abraçar o visitante. Os elementos naturais aparecem em itens como o painel Cavaco Marché, criação dos designers brasileiros Nicole Tomazi e Sergio Cabral que fica na área do *check in*

e que remete à terra. Ou na escada de madeira que leva ao mezanino e se tornou um dos espaços mais instagramáveis da cidade. Os espelhos das suítes foram recortados manualmente, um a um, assim como os tapetes soltos e as pedras dos pisos e dos banheiros. Tudo para dar um toque simples e artesanal.

Essa preocupação pode ser observada também no restaurante Koré, cujas louças de cerâmica, especialmente desenvolvidas pela marca Poteria, têm cores que remetem à natureza, como marrom, azul e verde. O nome do espaço, aliás, também é uma homenagem à cultura e à história locais, já que Koré Ituba – expressão que vem do tupi-guarani e significa terra de muito pinhão – era o nome da capital paranaense antes da colonização portuguesa. No café da manhã é possível experimentar clássicos como ovos beneditinos e tostada de avocado, além de um bufê variado e bem servido, com itens como quiches, tortas e bolos.

O cardápio do almoço e do jantar tem pratos elaborados com ingredientes típicos da culinária paranaense, a exemplo

da costelinha de porco moura, servida com tucupi, alho negro, purê de abóbora defumada e crocante de milho, e do pernil de cordeiro assado, que chega à mesa acompanhado de polenta branca com queijo meia cura, cebolas tostadas e cenoura glaceada. Para abrir o apetite, vale a pena experimentar um dos drinks do bar de mesmo nome que funciona no andar térreo. Além de bebidas icônicas como Whisky Sour, Cosmopolitan, Espresso Martini e Negroni, o lugar aposta na coquetelaria autoral, com receitas desenvolvidas especialmente pelo bartender Lukas Siqueira.

O edifício tem também uma ótima infraestrutura para quem viaja a negócios, com espaços de *coworking*, salas de reunião e um auditório com capacidade para 500 pessoas. Não quer sair do quarto? As suítes são equipadas com mesas e uma boa internet. Como nem tudo é trabalho, o spa, operado pela marca Tereza Zanchi, oferece terapias e massagens relaxantes. A piscina e as saunas seca e molhada, localizadas no terceiro andar, são um convite para uma pausa com vista privilegiada de Curitiba. A dica é desacelerar, tomar um drink e apreciar a cidade sem pressa nem compromisso. Afinal, no Qoya, sofisticação e luxo passam bem longe de qualquer afetação.

QOYA HOTEL hiltonhotels.com





Fachada do Copacabana Palace; abaixo, a icônica piscina e a entrada do hotel

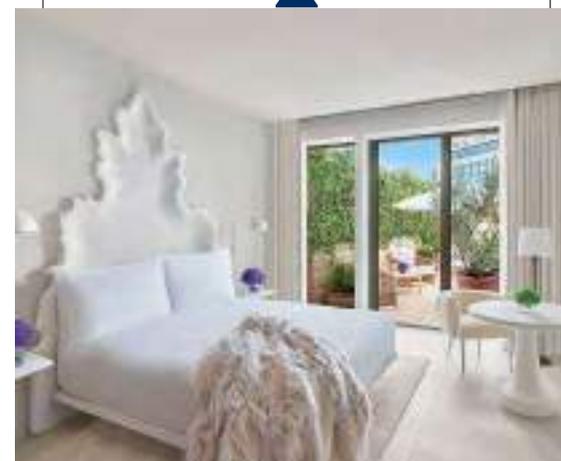
UM SÉCULO DE TRADIÇÃO

RIO DE JANEIRO Clássico carioca, o **Copacabana Palace**, do grupo Belmond, completa 100 anos. Para comemorar a efeméride, o hotel promoverá, ao longo do ano, uma programação especial de arte, gastronomia e cultura. Neste mês, no dia 18, o empreendimento abre suas portas para o tradicional Baile do Copa, que terá como tema *Túnel do Tempo*. Os convidados serão levados a uma viagem entre o passado e o futuro, escolhendo um momento entre 1923 e 2023. Outra novidade é a expansão do projeto *Mítico*, parceria com a Galleria Continua que reúne uma série de artistas para exposições e intervenções culturais. Em agosto, mês que marca o centenário oficial do Copacabana Palace, o hotel receberá uma festa de arromba para os cariocas em comemoração ao aniversário e em homenagem à própria cidade. Já o restaurante Mee, premiado com uma estrela *Michelin*, recebe Alberto Morisawa para comandar sua cozinha pan-asiática. Mais conhecido como chef Mori, o profissional é de família japonesa, original de Madara Shima, em Nagasaki, região interiorana com extensas plantações no Japão. Mori trará a experiência *Omakase*, em que o cliente se senta ao balcão e visualiza de perto a preparação dos pratos. Ao todo, serão 15 etapas, começando com pequenas entradas quentes e frias, seguidas por uma sequência de sushis, que contam com cortes não tradicionais e ingredientes inspirados em diferentes países. belmond.com



CHARME ESPANHOL

MADRI Uma das marcas mais badaladas do mercado hoteleiro mundial, a Edition, chega a Madri. Localizado na Plaza de Celenque, o **The Madrid Edition** é o primeiro resort urbano de luxo da cidade, com 200 suítes. No último andar ficam a Madrid Penthouse e a Opera Penthouse, espaçosos apartamentos com sala, cozinha, área de lazer e vista privilegiada da cidade. Logo acima, no *rooftop*, os hóspedes também podem apreciar a capital espanhola enquanto saboreiam um drinque ou descansam em uma das espreguiçadeiras em torno da piscina. A gastronomia é outro ponto alto, com os restaurantes Jerónimo, do chef mexicano Enrique Olvera, e o Oroya, do peruano Diego Muñoz. Antes, vale a pena conhecer a carta de bebidas do Punch Room e do Lobby Bar, os bares do hotel. marriott.com



Fotos: Divulgação



BANHO DE LUA

FOZ DO IGUAÇU O **Hotel das Cataratas, A Belmond Hotel**, na cidade paranaense, está oferecendo pacotes de viagem em parceria com a influenciadora e mentora em autoconhecimento Livia de Bueno. A experiência, que será realizada entre os dias 5 e 7 de março, tem como foco o passeio da Lua Cheia, quando os hóspedes farão uma visita guiada às cataratas para observar o arco-íris lunar, fenômeno natural bastante raro. No final da atividade, os visitantes participarão de uma meditação guiada por Livia. A programação inclui, ainda, experiências como um jantar especial, práticas de ioga e um *workshop* sobre ciclos lunares. belmond.com

OITENTA ANOS DE MONTANHA

CAMPOS DO JORDÃO Um dos pontos mais tradicionais da Serra da Mantiqueira, o Hotel Toriba completa 80 anos com novidades. Além dos apartamentos e chalés, o empreendimento oferece ninhos, acomodações feitas de aço e vidro que oferecem uma vista panorâmica do bosque. Os quartos transparentes ficam suspensos a dez metros de altura por pilares que lembram troncos, dando a impressão de que os hóspedes estão nas copas das árvores. Outros destaques são a Escola Toriba de Culinária, espaço que promove cursos com chefs de diferentes especialidades, e a nova academia, com vista da Mata Atlântica. toriba.com.br





Bacalhau negro grelhado com missô; acima, o salão principal do JNcQUOI ASIA

ÁSIA À MODA LUSITANA

Vai visitar Lisboa? Vale a pena dar um tempinho na rica culinária portuguesa para um rápido mergulho na gastronomia asiática. A dica é o badalado **JNcQUOI Asia**, segundo restaurante do chef António Bóia, aberto em 2019 no edifício do Teatro Tivoli, na Avenida da Liberdade. No mesmo prédio funciona o JNcQUOI Avenida, com mesas disputadas e uma acertada cozinha lusitana com recorte contemporâneo. A “irmã” asiática não fica atrás. Inspirado no entrelaçamento cultural dos portugueses com os países que cruzaram a caminho das Índias, Bóia criou um menu ora tradicional, ora aitoral, com pratos da Índia, da China, da Tailândia e do Japão. No salão, adornado com um gigantesco esqueleto de dragão pendurado no teto, chegam à mesa exemplos das culinárias orientais, como pato à Pequim, phad thai com camarões, bacalhau negro grelhado com missô e frango tandoori. Prove os deliciosos dim sums, como o bao de porco, e os fumegantes pães indianos, como o picante naan com chili. Na sobremesa, invista no cheesecake japonês recheado com ovos moles ou na tentadora Baba de Rinoceronte, com creme de chocolate, caramelo, doce de ovos, biscoito e nata. Vale também conhecer o bar Ganda – apelido do primeiro rinoceronte a pisar em território europeu – e tomar um drink, como o Yokossô, com gim, saquê, vermute, umeshu e shissô. Em dias mais quentes, visite o terraço, que remete a um passeio nas ruas de Tóquio ou Hong Kong, com 50 lugares espalhados num jardim ornamental. jncquoi.com/asia

Fotos: Tomás Rangel, Ana Schad e Divulgação



DELÍCIAS COM VISTA

RIO DE JANEIRO Depois de temporadas em São Paulo e em Manaus, o chef Pedro Mattos volta ao Rio para comandar a cozinha do **Casurca**. O menu da casa, que fica na beira do mar, com vista do Cristo e do Pão de Açúcar, tem receitas como o Vinagrete de Polvo, acompanhado de pão, o Torresseiro de Barriga e o caldinho de feijão com espuma de couve, boas opções de entrada. Entre os principais brilham o Baião de Dois com Espuma de Queijo de Coalho Defumado e o Fideuá com Camarões VG e Rabada. Para fechar, peça o Pudim de Tapioca com cocada mole ou o Brigadeiro de Colher com farofinha de Pê de Moleque. casurcaoficial



O DRINQUE PERFEITO BEBETE

por Yuri Evangelista, mixologista do **Baixo Bar**, no Rio de Janeiro

INGREDIENTES:

- ☞ 40 ml de gim
- ☞ 15 ml de xarope de mel com hortelã
- ☞ 15 ml de suco de limão
- ☞ 40 ml de espumante

PREPARO:

Em uma coqueteleira, junte o gim, o suco de limão, o xarope, gelo e agite. Faça uma dupla coagem em uma taça coupé, complete com espumante e decore com uma cereja em um palito. Para fazer o xarope, dilua 300 ml de mel em 100 ml de água em fogo baixo, sem deixar ferver. Adicione um maço de hortelã e deixe em infusão por 40 minutos. Coe e coloque o xarope em uma garrafa de vidro.



TUDO VERDADE

SÃO PAULO Localizado na movimentada Pedrosa Alvarenga, no bairro Itaim Bibi, em São Paulo, o **Boato** investe em uma boa carta de coquetéis e em um menu inventivo. Entre os drinks criados pela bartender Bianca Lima estão criações como o Rumor Clarificado, que leva gim ao aroma de cítricos e soju (destilado coreano) com sabor de ameixa, lichia, grapefruit e priprica. O cardápio tem entradas como o tataki de atum, com folhas verdes, homus e coalhada, e o gysa de polvo servido sobre molho de sabor potente. Entre os principais, destaque para o Fideuá com lagostim, para o Arroz caldoso de carne seca linguíça e copa lombo finalizado com cubos de queijo de coalho douradinhos e para a Costela angus, assada em baixa temperatura e servida com purê de abóbora e demi-glacê. espalheoboato.com.br



UP NA MAQUIAGEM

Gigante mundial no mercado de beleza e referência em maquiagem, a Mac Cosmetics lança uma linha de produtos para iluminar e cuidar da pele, além de realçar os resultados da maquiagem. Trata-se da **Hyper Real**, que chega ao mercado com três itens: o Hyper Real Serumizer, um sérum hidratante facial; o Hyper Real SkinCanvas Balm, um hidratante nutritivo facial; e o Hyper Real Fresh Canvas Cleansing Oil, um óleo de limpeza e demaquilante. Os produtos trazem em sua fórmula componentes como o Pro-4 Power Infusion Matrix, substância feita com extrato de peônia japonesa que fortifica a pele e proporciona uma aparência saudável e brilhante. Já a Niacinamida, um potente antioxidante, minimiza poros e ajuda na renovação celular. maccosmetics.com.br

MENOS IMPACTO

A Asics acaba de lançar o **Gel-Nimbus 25**, já considerado um dos melhores tênis de corrida do mercado. Criado para reduzir os impactos durante a atividade, o modelo recebeu uma das melhores avaliações do instituto australiano The Biomechanics Lab, referência mundial em podologia esportiva, e foi classificado como o número um em conforto por corredores profissionais. Entre as novidades do Nimbus 25 está o PureGel, material que possibilita pisadas mais suaves, além da sola de borracha Ahar, feita com 20% de componentes biológicos de fontes renováveis, como resíduos de lixo. As substâncias oferecem maior resistência ao desgaste e mais aderência durante a corrida. asics.com.br



NOVAS TERAPIAS

Localizado entre o Atlântico e as dunas da Praia das Minas, em Pipa, no Rio Grande do Norte, o **Filha da Lua Eco Lodge** é um refúgio para aqueles que precisam descansar da rotina desgastante e recarregar as energias. O hotel boutique tem conceito e estrutura construídos com base em princípios de sustentabilidade e em valores da Ayurveda, que agora se revelam também em um novo menu de spa, criado em parceria com a BioEssência. As massagens e terapias dali prometem restabelecer o equilíbrio e a harmonia do visitante por meio da aromaterapia, a exemplo dos tratamentos faciais com ingredientes ayurvédicos e os feitos com os óleos de efeitos rejuvenescedores Olíbano e Nérolí. Já os banhos de imersão podem ajudar a combater dores musculares e estão disponíveis nas versões relaxante, tonificante e afrodisíaca. filhadalua.com



Fotos: Divulgação

EXPLORES 3 INCRÍVEIS PARQUES TEMÁTICOS NO UNIVERSAL ORLANDO RESORT

- Mergulhe nos clássicos programas de TV e filmes do **Universal Studios Florida**
- Curta o paraíso tropical nas águas termais do parque aquático temático **Universal's Volcano Bay**
- Visite o mundo de lendários heróis no **Universal's Islands of Adventure**



Emocionantes atrações e os melhores restaurantes no Universal Orlando Resort para que a diversão das suas férias não tenha fim!





LA VIE EN ROSE
 A PANTONE ELEGEU VIVA MAGENTA A COR DE 2023, QUE PROMETE BOMBAR NAS PRODUÇÕES DE MODA. CONFIRA ALGUMAS PEÇAS PARA USAR O TOM EM SEUS LOOKS por Anna Paula Ali

1. Top cropped decote Halter Pink, Anselmi – R\$ 299,90 – shop2gether.com.br
2. Cinto de couro com placa de logo, Moschino – R\$ 1.970 – farfetch.com.br
3. Vestido midi tricolini 3 Marias, 2Essential – R\$ 252,90 – shop2gether.com.br
4. Shorts feminino Irina, Lelis Blanc – R\$ 354,90 – shop2gether.com.br
5. Biquíni Hot Pant Luana Top, Triya – R\$ 467 – shop2gether.com.br
6. Brinco de argola brilhantes vermelho, Pandora – R\$ 1.439 – pandorajoias.com.br
7. Sandália feminina Mineapolis de salto fino, Vicenza – R\$ 364,90 – shop2gether.com.br
8. Tênis Float Elite feminino, Fila – R\$ 749,90 – fila.com.br
9. Carteira compacta The Snapshot mini, Marc Jacobs – R\$ 1.652 – farfetch.com.br
10. Chinelo Havaianas Top, Havaianas – R\$ 26,99 – havaianas.com.br

Fotos: Divulgação. *Preços pesquisados em janeiro de 2023



PADEIRO DO LAR
 JÁ IMAGINOU FAZER AQUELE PÃO COM CASQUINHA CROCANTE E MIOLO FOFINHO NA SUA PRÓPRIA COZINHA? CONFIRA UTENSÍLIOS PARA PREPARAR UM PÃOZINHO CASEIRO PERFEITO E SURPREENDER OS AMIGOS por Anna Paula Ali

1. Jogo de medidores de colher Power Up, Tramontina – R\$ 42,66 – tramontinastore.com
2. Faca de pão Polywood, Tramontina – R\$ 47,41 – tramontinastore.com
3. Migalheira coleção Bamboo Alê Florêncio, Onom Design – R\$ 394 – onomdesign.com.br
4. Pote de farinha Cozinha Encantada da Raíza Costa, Tok&Stok – R\$ 69,90 – tokstok.com.br
5. Batedeira planetária Ichef Premium 700W, Polishop – R\$ 779,88 – polishop.com.br
6. Espátula raspadora azul de silicone, KitchenAid – R\$ 109,90 – kitchenaid.com.br
7. Assadeira retangular Ichef Shark Series 33 cm, Polishop – R\$ 129,95 – polishop.com.br
8. Panela para pão signature Marseille, Le Creuset – R\$ 2.290 – lecreuset.com.br
9. Bamboo porta-pão, Tok&Stok – R\$ 149,90 – tokstok.com.br
10. Panificadora by Breville Pan Express em aço inox com Timer 127 V, Tramontina – R\$ 2.991,55 – tramontinastore.com

Fotos: Divulgação. *Preços pesquisados em janeiro de 2023



Uma exclusiva frota cargueira com cobertura nacional e internacional.

Pode enviar que a gente entrega onde você quiser.

Não é à toa que somos a **número 1 em transporte de cargas aéreas no Brasil**. Além de termos a mais moderna e dedicada frota de aeronaves cargueiras, **também atendemos todas as regiões e capitais do País**. São mais de 30.000 entregas diárias em mais de 4500 cidades atendidas. Isto porque estamos falando só do Brasil.



Para conhecer todos os serviços,
escaneie o QR Code ou acesse
azulcargoexpress.com.br

**Azul cargo
Express**

Foto: Divulgação

ESTILO DE VIDA



62 MENU

A ótima gastronomia do JNcQUOI Asia, descolado restaurante asiático do chef António Bóia, em Lisboa

58 HOTELARIA



O luxo *low profile* do Qoya, em Curitiba

66 MODA



Uma seleção de peças em tom magenta, a cor de 2023

67 VITRINE



Itens e utensílios para fazer pão no conforto de sua casa

RECEITA DE LONGEVIDADE

Pioneiro da quarta geração a chegar à presidência da Salton, Maurício Salton comanda a empresa fundada pelo trisavô com o olhar apontado para o futuro por Flávia G Pinho

Desde que o italiano Antonio Domenico Salton chegou a uma erma Serra Gaúcha, em 1878, sucederam-se episódios de aventura, superação e coragem. Sua simplória casa de pasto, que oferecia hospedagem e refeições e produzia o próprio vinho, tornou-se um gigante com faturamento anual de R\$ 500 milhões e atuação em três dezenas de países.

O perfeito equilíbrio entre tradição e inovação tem sido a receita para manter a empresa familiar alinhada com as demandas crescentes do mercado. Desde a fundação oficial, em 1910, a mais antiga vinícola em atividade no Brasil é comandada por um Salton. Mas exibir o sobrenome no RG não basta, como atesta o atual CEO, Maurício Salton. Primeiro da quarta geração a chegar à presidência, ele tem 39 anos, é formado em administração de empresas, pós-graduado em gestão empresarial e assumiu o posto em 2018, depois de passar por praticamente todos os setores da companhia.

Íntimo das entranhas do negócio desde a infância, Maurício herdou o apreço pela história de seus ancestrais, mas sabe que a concorrência no mercado internacional de bebidas não admite improvisos. Escorado em um robusto plano de reestruturação, ele prevê um futuro dos mais promissores. “Nosso plano é chegar a R\$ 1 bilhão de receita até 2030”, anuncia. No exato dia em que a marca inaugurava um empreendimento, o misto de restaurante e *wine bar* Casa di Pasto, em Bento Gonçalves, Maurício Salton concedeu a seguinte entrevista à *Revista Azul*.

Como foi sua trajetória na Salton?

Comecei como auxiliar administrativo, aos 22 anos, mas desde criança passava todas as férias na empresa. Pesava uvas no verão, carregava caixas e servia vinho nas feiras de inverno. Passei por todas as áreas, trabalhei no campo, tirei pedidos, visitei clientes e fui repositor em mercados. Só assim entendemos todas as oportunidades e vulnerabilidades.

Maurício Salton:
quarta geração
no comando da
vinícola familiar



**Onde você enxergou boas oportunidades ao assumir?**

Nas exportações. Somos a quinta marca de espumante mais vendida nos EUA e conquistamos novos mercados nos últimos anos. Em 2021, vendemos para Maldivas, Nova Zelândia e Hong Kong. Em 2022, para Gana, França e Holanda. Embora tenhamos começado a exportar, há muitos anos, pelo consórcio Wines of Brazil, cometemos erros. O projeto focava nos vinhos e ainda não tínhamos encontrado nossa identidade. Só entendi isso quando um *sommelier* estrangeiro me disse: “se eu quiser um vinho estilo Bordeaux, compro um vinho de Bordeaux”. A partir dali, com a chegada do enólogo Gregório Salton, meu primo, encontramos nosso estilo e focamos nos espumantes, que viraram a locomotiva do setor. Cerca de 12,5% da nossa produção de espumantes já é exportada. Esse resultado nos proporcionou maior conforto para avançar nas pautas ESG e na implementação de novas tecnologias.

Quais foram as mais recentes conquistas nesses dois terrenos?

Na agenda de sustentabilidade, adotamos práticas agrícolas que reduziram em 99% o uso de herbicidas. Mais de 20% de nossas garrafas de vidro têm peso reduzido e investimos em projetos de logística reversa, entre outras iniciativas. Já em tecnologia, investimos na modernização do parque fabril, com a implantação de processos automatizados em áreas especialmente sensíveis. A central de controle de fermentação, por exemplo, monitora as reações físico-químicas dos tanques e faz correções imediatas. Em 2020, iniciamos o desenvolvimento de um banco de dados que nos permite acompanhar as variações de cada safra, fornecendo respostas para questões que, até hoje, eram tratadas de forma empírica.

A modernização também chegou aos vinhedos?

Entramos na era da viticultura 4.0. Ao longo dos primeiros 90 anos, tivemos poucos vinhedos próprios, o que come-



Salton Paradoxo 2019, corte de uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat cultivadas na Campanha Gaúcha

çou a mudar há dez anos, quando iniciamos o projeto Azienda Domenico, em Santana do Livramento, na região da Campanha Gaúcha. Já temos 100 hectares plantados lá, com o máximo de automatização. A colheita é mecanizada e a cantina que faz a vinificação primária pode ser regulada por uma equipe de apenas quatro pessoas. Tudo muito enxuto e preciso.

Como dosar tanta inovação com um século de tradição?

É nosso maior desafio. Nossos valores são transmitidos de geração para geração e sempre conseguimos preservar o lado humano da empresa. Permanece a cultura de nos tratarmos pelo primeiro nome, encaramos tudo com muita simplicidade. Mas temos o desejo de sempre procurar novos caminhos. Investimos muito em pesquisa e as pautas ESG nos mostram erros que não podemos cometer. Elas nos estimulam a olhar para questões que estão fora do nosso quadrado.

LINHA DO TEMPO

1878 – O italiano Antonio Domenico Salton migra de Cison di Valmarino, no Vêneto, para a Serra Gaúcha

1884 – Salton inaugura uma casa de pasto na colônia Dona Isabel, hoje Bento Gonçalves, com hospedagem, refeições e produção caseira de vinho

1910 – Após o falecimento de Antonio, sete de seus dez filhos fundam o armazém Paulo Salton & Irmãos, dedicando-se à produção de vinhos e vermouths

1999 – Tem início a elaboração de vinhos finos, com a linha Salton Classic, sob a liderança de Angelo Salton Neto

2004 – É inaugurada a nova planta no distrito de Tuiuty, Bento Gonçalves

2016 – São lançados o gim Theros, a vodka Vorus e a linha de chás gelados com suco de uva Grape Tea Salton

2019 – A Salton chega ao topo do ranking Wine Brand Power, da Wine Intelligence, e inaugura a Enoteca Família Salton na capital paulista

Fotos: Divulgação

Quando seu pai era CEO, o foco da empresa era a linha de espumantes. Essa estratégia se mantém?

Sim, mas com a novidade da ascensão no mercado externo. Já nos vinhos tranquilos, apostamos nos rótulos de maior valor agregado, fugindo do mercado dos vinhos de primeiro preço, que é muito concorrido. Os destilados também vêm crescendo. Além do conhaque Presidente, produzido desde 1910, fabricamos o gim Theros e a vodka Vorus. São essas linhas da base da empresa que contribuem para a absorção dos custos fixos.

Os lançamentos apresentados na feira ProWine 2022 foram nessa direção, de vinhos de maior valor agregado?

Sim, são produtos que não têm tanta escala de volume e evidenciam o aprimoramento técnico da empresa. A proposta era romper limites e apresentar produtos que surpreendem. Lançamos o prosecco Domenico Giornata, o varietal Paradoxo Riesling e o Atos Branco de Maceração, corte de Malvasia e Viognier.



Cave de envelhecimento na sede, em Bento Gonçalves; acima, a partir da esquerda: Gregório Salton, Luciana Salton, Marcelo Lucchesi, Cleber Slaifer, Maurício Salton e Marcos Flâmia

469

colaboradores trabalham em todas as unidades

122

hectares de vinhedos próprios são cultivados na Serra Gaúcha e na região da Campanha

900

hectares correspondem aos vinhedos de produtores parceiros

12,5

milhões de garrafas de espumantes foram comercializadas em 2022

15

milhões de reais foram investidos, em 2022, na ampliação de vinhedos e modernização do parque fabril

O mercado interno mudou muito?

Bastante. Saímos de uma base de 22 milhões de consumidores que bebiam ao menos uma garrafa por semana, antes da pandemia, para 35 milhões. Jovens de 20 a 25 anos, que não tinham contato com a categoria, passaram a beber vinho. O espumante deixou de ser bebida de celebração e passou a ser consumido no happy hour, no jantar e no churrasco, até durante o inverno.

O enoturismo ajudou nesse processo?

Sem dúvida, tanto que nossos esforços de comunicação têm uma fatia importante direcionada ao setor. Diante da prateleira do supermercado ou da carta de vinhos do restaurante, o consumidor tem mais dificuldade para se decidir. Mas, quando o recebemos, podemos oferecer toda a experiência e contar nossa história. É a melhor oportunidade para fidelizar esse consumidor. Em 2022, mais de 30 mil pessoas visitaram a vinícola em Bento Gonçalves. Também mantemos

a Enoteca Família Salton em São Paulo e acabamos de inaugurar a Casa di Pasto, espaço enogastronômico no Roteiro Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, com loja, bar, *rooftop*, jardim e programação de degustações.

Qual é o futuro da Salton?

[Risos] No Brasil, é difícil apontar um futuro cristalino. Nosso novo planejamento, estruturado com o suporte da KPMG, aprimorou a gestão no dia a dia e implementou mudanças na governança corporativa. Nosso conselho de administração, que sempre foi mais figurativo, agora é bem atuante. Encerramos um ano muito bom, com 16% de crescimento em 2022 e mais de 100 prêmios internacionais. Um deles é emblemático: o Salton Prosecco entrou para os Top 10 do concurso Effervescents du Monde, na França. Com base nisso tudo, planejamos chegar a 2030 com R\$ 1 bilhão de receita e participação cada vez mais expressiva nos mercados interno e externo. ▴



Bia Pereira e Bob Vieira da Costa, fundadores do Azeite Sabiá: colecionadores de prêmios

PRODUÇÃO BEM AZEITADA

Lançado há apenas três anos, o Azeite Sabiá acumula prêmios no Brasil e no exterior

por Flávia G Pinho

A produção nacional de azeite extravirgem, comparada ao de países como Portugal, Espanha e Itália, é um bebê de colo – as primeiras mudas foram plantadas cerca de 12 anos atrás e levaram até quatro anos para dar os primeiros frutos. De lá para cá, o que se viu foi um *boom* que ninguém esperava. O País foi surpreendido com o lançamento de algumas dezenas de marcas de azeite de alta qualidade, novas regiões produtoras têm sido descobertas e os rótulos nacionais vêm fazendo bonito nos concursos internacionais. Entre todas, uma se destaca pelo tamanho e pela visibilidade: lançada oficialmente em 2020, a Sabiá já dispõe de 37.100 oliveiras, plantadas em duas fazendas que somam 127 hectares de lavoura.

Em três anos, a marca acumulou 57 prêmios nacionais e internacionais. Entre os mais disputados estão o espanhol Evooleum, que pôs o azeite Sabiá no ranking Evooleum World's Top 100 Extra Virgin Olive Oils, em 2022, e o guia italiano *Flos Olei*, que indicou a marca nas três últimas edições anuais. De acordo com o último relatório do Extra Virgin Olive Oils Word Ranking, que funciona como um radar dos concursos realizados mundo afora, a Sabiá foi a terceira marca brasileira mais premiada em 2022.

A coleção de medalhas faz parte de um bem estruturado plano de marketing desenhado pelos proprietários Bob Vieira da Costa e Bia Pereira. Sócio-fundador da agência de publicidade nova/sb, Bob apostou que bons resultados em concursos importantes seriam fundamentais para que sua marca cintilasse no exterior e, conseqüentemente, chamasse a atenção do consumidor brasileiro. Acertou na mosca: a estratégia não só funcionou, como venceu o 15º Effie Awards Brasil, relevante premiação internacional do meio publicitário, na categoria David X Golias. “O reconhecimento externo atrai um público acostumado a só consumir produtos importados e funciona bem para turbinar as vendas. Muita gente nos procura já perguntando qual é o azeite do prêmio”, ele diz.

Estar em contato estreito com o consumidor, sem depender de intermediários, também faz parte da estratégia. A fazenda do Campo Alto, localizada em Santo Antônio do Pinhal, cidade paulista vizinha a Campos do Jordão, fica no cocuruto da Serra da Mantiqueira e vive de porteiras abertas para os visitantes. Divididos em quatro turnos diários, acompanhados de um guia, eles percorrem o olival e conferem de perto as azeitonas de diferentes cultivares: as



Oliveira de 300 anos é estrela da fazenda; abaixo; Bia colhe azeitonas que rendem cinco diferentes rótulos (à dir.).



espanholas Arbequina e Arbosana, as italianas Grappolo e Coratina e a grega Koroneiki. De quebra, conhecem a estrela do lugar: uma frondosa oliveira com 300 anos, trazida do Uruguai seis anos atrás, em uma complexa operação de transporte. Depois de passear pela plantação, os visitantes aprendem como funcionam os equipamentos de extração e entendem por que o lagar deve ficar em local estratégico, bem no centro da propriedade – para que o azeite tenha alta qualidade, os frutos devem ser colhidos e processados em menos de 24 horas.

Chega então a hora de assistir a uma aula sobre os aspectos sensoriais dos azeites, acompanhada de degustação. Munidos de copinhos, os visitantes provam o *blend* da marca, assim como os azeites monovarietais, e têm a chance de compará-los. Ao final, não há quem resista a dar uma passada na loja, onde Bob e Bia servem bolo e café e vendem os azeites da marca, além de outros produtos artesanais da região. O preço da garrafinha de azeite – R\$ 84, com 250 ml – não chega a assustar: praticamente um terço da produção anual é arrematada pelos turistas. “Para nós, o turismo é estratégico, principalmente por ser educativo”, Bia resume.

O sucesso da empreitada na Mantiqueira encorajou o casal a apostar ainda mais alto. A outra fazenda produtora,

17 mil

litros de azeite Sabiá devem ser extraídos, em 2023, nas duas propriedades

500

turistas, em média, visitam a fazenda em Santo Antônio do Pinhal todos os fins de semana

R\$ 35

é o preço da experiência completa, com degustação



Quando seu pai era CEO, o foco da empresa era a linha de espumantes. Essa estratégia se mantém?

Sim, mas com a novidade da ascensão no mercado externo. Já nos vinhos tranquilos, apostamos nos rótulos de maior valor agregado, fugindo do mercado dos vinhos de primeiro preço, que é muito concorrido. Os destilados também vêm crescendo. Além do conhaque Presidente, produzido desde 1910, fabricamos o gim Theros e a vodca Vorus. São essas linhas da base da empresa que contribuem para a absorção dos custos fixos.

Os lançamentos apresentados na feira ProWine 2022 foram nessa direção, de vinhos de maior valor agregado?

Sim, são produtos que não têm tanta escala de volume e evidenciam o aprimoramento técnico da empresa. A proposta era romper limites e apresentar produtos que surpreendem. Lançamos o prosecco Domenico Giornata, o varietal Paradoxo Riesling e o Atos Branco de Maceração, corte de Malvasia e Viognier.

469

colaboradores trabalham em todas as unidades

122

hectares de vinhedos próprios são cultivados na Serra Gaúcha e na região da Campanha

900

hectares correspondem aos vinhedos de produtores parceiros

12,5

milhões de garrafas de espumantes foram comercializadas em 2022

15

milhões de reais foram investidos, em 2022, na ampliação de vinhedos e modernização do parque fabril



Cave de envelhecimento na sede, em Bento Gonçalves; acima, a partir da esquerda: Gregório Salton, Luciana Salton, Marcelo Lucchesi, Cleber Slaifer, Maurício Salton e Marcos Flâmia

O mercado interno mudou muito?

Bastante. Saímos de uma base de 22 milhões de consumidores que bebiam ao menos uma garrafa por semana, antes da pandemia, para 35 milhões. Jovens de 20 a 25 anos, que não tinham contato com a categoria, passaram a beber vinho. O espumante deixou de ser bebida de celebração e passou a ser consumido no happy hour, no jantar e no churrasco, até durante o inverno.

O enoturismo ajudou nesse processo?

Sem dúvida, tanto que nossos esforços de comunicação têm uma fatia importante direcionada ao setor. Diante da prateleira do supermercado ou da carta de vinhos do restaurante, o consumidor tem mais dificuldade para se decidir. Mas, quando o recebemos, podemos oferecer toda a experiência e contar nossa história. É a melhor oportunidade para fidelizar esse consumidor. Em 2022, mais de 30 mil pessoas visitaram a vinícola em Bento Gonçalves. Também mantemos

a Enoteca Família Salton em São Paulo e acabamos de inaugurar a Casa di Pasto, espaço enogastronômico no Roteiro Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves, com loja, bar, rooftop, jardim e programação de degustações.

Qual é o futuro da Salton?

[Risos] No Brasil, é difícil apontar um futuro cristalino. Nosso novo planejamento, estruturado com o suporte da KPMG, aprimorou a gestão no dia a dia e implementou mudanças na governança corporativa. Nosso conselho de administração, que sempre foi mais figurativo, agora é bem atuante. Encerramos um ano muito bom, com 16% de crescimento em 2022 e mais de 100 prêmios internacionais. Um deles é emblemático: o Salton Prosecco entrou para os Top 10 do concurso Effervescents du Monde, na França. Com base nisso tudo, planejamos chegar a 2030 com R\$ 1 bilhão de receita e participação cada vez mais expressiva nos mercados interno e externo. ▴



HARMONIA ENTRE HOMEM E NATUREZA

Projeto Canastras e Colmeias desenvolve ações de convivência entre tatu-canastra e apicultores no Mato Grosso do Sul por Aline Bernardes

O tatu-canastra (*Priodontes maximus*), o maior tatu do mundo, vive em regiões como o Pantanal e o Cerrado brasileiros, mas, apesar do tamanho — pode medir até 1,60m e pesar 50kg —, raramente é visto na natureza. Essa espécie ameaçada de extinção tem hábitos noturnos e passa boa parte do dia dentro das tocas que cava com suas enormes garras. Sua alimentação é composta basicamente de larvas de cupins e de formigas, mas, em razão do desmatamento no Cerrado, a oferta de comida diminuiu e o tatu-canastra passou a se alimentar de outro tipo de inseto: larva de abelha. Esta nova fonte de alimento resultou em prejuízo financeiro para os apicultores do Cerrado no Mato Grosso do Sul. De pé nas patas traseiras, o animal destrói as caixas e come as larvas, comprometendo, assim, a produção de mel. O Projeto Canastras e Colmeias, criado a partir da parceria entre o Instituto de Conservação de Animais Silvestres (ICAS) e o Instituto de Pesquisas Ecológicas (IPÊ), surgiu justa-



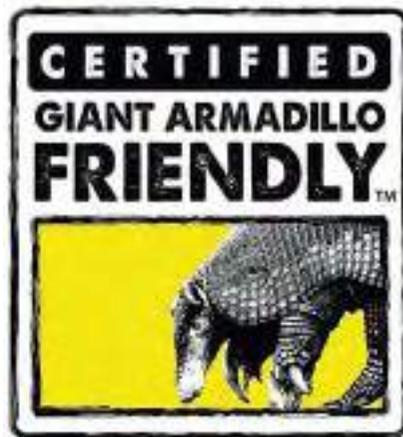
Ameaçado de extinção, o tatu-canastra é a maior espécie de tatu do mundo

mente com o intuito de desenvolver ações que melhorassem a convivência pacífica entre o tatu-canastra e os apicultores. Uma das ações desenvolvidas pelo projeto é um guia de boas práticas reunindo técnicas e recomendações de como proteger as caixas de colmeias do alcance dos tatus-canastra sem causar qualquer dano à espécie. Os apicultores que adotam essa cartilha exibem o selo “produtor amigo do tatu-canastra” nas embalagens do mel e de outros produtos derivados. Esse diferencial contribui não só para a ampliação do mercado de mel no Mato Grosso do Sul e no Brasil como também para a exportação em função da busca por produtos ecologicamente corretos.

≡ canastrasecolmeias.



Fotos: Divulgação



UNIVERSO AZUL

80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE

A analista de comunicação Ana Karla Oliveira recorda suas férias em Alter do Chão, no Pará

Foto: Arquivo pessoal

81 EXPERIÊNCIA AZUL

Todas as informações que você precisa para um voo tranquilo

83 ENTRETENIMENTO A BORDO

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

88 RAIOS X

Fatos e curiosidades sobre a Cabeça de Kafka, em Praga

AVENTURA AMAZÔNICA

Praias de rio, trilhas na floresta e paisagens exuberantes em uma viagem a Alter do Chão, no Pará



Jardim de vitórias-régias

Sempre tive vontade de conhecer um pouco de cada estado do Brasil. Desde que entrei na Azul, tenho realizado esse desejo mais rápido do que imaginava. Mesmo assim, até o final de 2021, a região Norte era a única que eu ainda não tinha visitado, lacuna que resolvi preencher, ao lado do meu namorado, indo para Alter do Chão, no Pará. Sabia que seria um destino interessante, mas não tinha ideia de como esse lugar ia me surpreender.

Tudo nessa viagem parecia se encaixar, a começar pela nossa chegada, em Santarém. Ali pegávamos um ônibus de linha até Alter do Chão e teríamos que esperar no ponto sob um sol fortíssimo. Começamos a ficar um pouco incomodados com aquele calor de quase 40 graus, até que um senhor simpático nos ofereceu uma carona até lá e nos contou várias histórias da cidade. Uma recepção que já nos deixou animados.

Chegando lá, quisemos aproveitar as famosas praias de rio, principalmente as do rio Arapiuns, que são sempre cercadas de silêncio e paz. Fiquei encantada com suas águas mornas e tranquilas, onde pudemos relaxar e aproveitar momentos de descanso. Outro passeio inesquecível foi a Trilha das Preguiças. Começamos o trajeto depois de navegar no rio Tapajós e passar pelo canal do Jari, onde pudemos ver

animais como jacaré e diversas espécies de pássaros lindíssimos. Ao chegar à trilha, entramos na mata e ficamos impressionados com a beleza da Castanheira de Sapucaia, uma árvore de 250 anos, e com a biodiversidade do lugar. Além da vegetação, encontramos preguiças e macaquinhos-mão-amarela, que vieram nos dar a benção para seguir essa viagem incrível.

Destaco também nossa visita ao jardim de vitórias-régias da Dona Dulce. A cozinheira, que mora em uma palafita, resolveu abrir sua casa para os visitantes e servir iguarias feitas com a planta, símbolo da Amazônia. Entre as delícias preparadas por ela estão pipoca, rabanada e até brownie, tudo feito com ingredientes extraídos da planta. Entre um quitute e outro, ela puxa conversa com seus novos amigos e arranca boas risadas de quem passa por lá.

Todas essas experiências serviram para mostrar, mais uma vez, como nosso País é múltiplo. Saí de São Paulo, uma das principais cidades do Brasil, e parei na maior floresta tropical do mundo. Voltei com orgulho enorme da nossa diversidade e vontade de conhecer ainda mais a nossa nação.

Ana Karla Oliveira
Analista de comunicação

Fotos: Arquivo pessoal

CHECK-IN



App check-in

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



Web check-in

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



Aeroporto

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



Bagagem

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



TudoAzul

Para garantir os pontos no programa de fidelidade, informe seu CPF na reserva ou na hora do *check-in*. Se você ainda não é cliente, cadastre-se e comece acumulando os pontos desse voo. Voeazul.com.br/tudoazul



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

AZUL EXPERIENCE

App check-in

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

Web check-in

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

Airport

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

Luggage

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

TudoAzul

To ensure the points for TudoAzul, our Loyalty Program, please provide your CPF at booking or at *check-in*. If you are not yet a TudoAzul Client, register and start accumulating the points of this flight. Voeazul.com.br/tudoazul

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

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



FALE COM A GENTE
CONTACT US

Call Center: 4003-1118

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

APLICATIVO DA AZUL

Conheça as funcionalidades e confira as novidades do app



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

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

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

▶ **Ônibus Azul**
Informações sobre horários e pontos de partidas.

▶ **Cliente TudoAzul**
Você pode consultar seu extrato, comprar e solicitar pontos e atualizar dados.

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

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

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



ON

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



Abra o navegador e acesse **www.azulwifi.com**



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



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

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

Qualquer dúvida, fale com nossos comissários.

TV AO VIVO

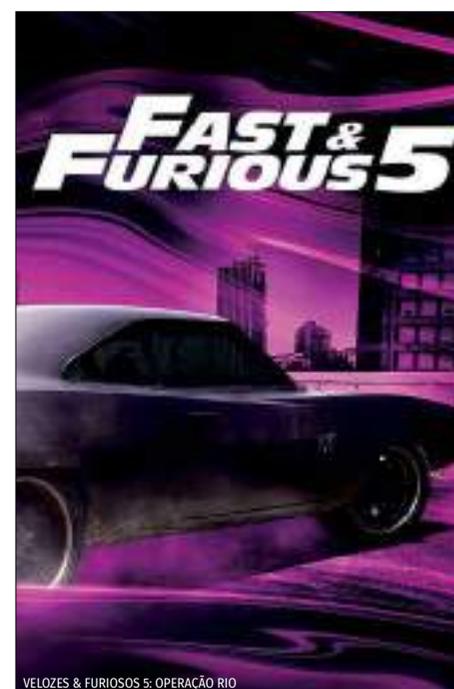
Filmes, séries e programas para você ver nos voos da Azul

SKY DESTAQUES DA PROGRAMAÇÃO



FILMES A BORDO

Confira as melhores produções do cinema em nossos voos



Fotos: Divulgação * Apenas nas aeronaves A330 e 350

TudoAzul

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

COMO FUNCIONA?

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

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

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

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

OUTRAS FORMAS DE ACUMULAR PONTOS

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS

Ganhe pontos mesmo sem voar e transforme suas compras em pontos



JUNTAR PONTOS

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

USAR PONTOS

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

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

Clube > TudoAzul

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



ENTRE PARA O CLUBE TUDOAZUL

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

CONHEÇA NOSSOS PLANOS	Clube 1000	Clube 2000	Clube 5000	Clube 10.000	Clube 20.000					
Pontos ganhos por mês	1.000 pontos	2.000 pontos	5.000 pontos	10.000 pontos	20.000 pontos					
Promoções exclusivas	✓	✓	✓	✓	✓					
Maior validade dos pontos	3 anos	3 anos	3 anos	Não expiram	Não expiram					
Bônus nas transferências do seu cartão de crédito	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 10% após 12 meses	5% após 6 meses 20% após 12 meses	5% após 6 meses 20% após 12 meses					
Transfira e receba pontos free entre contas	✓ (após 6 meses de adesão)									
Pontos para upgrade de categoria	100 pontos qualificáveis por mês	200 pontos qualificáveis por mês	500 pontos qualificáveis por mês	1.000 pontos qualificáveis por mês	2.000 pontos qualificáveis por mês					
Upgrade de categoria	-	-	-	Safira	Diamante					
Total de pontos acumulados em 12 meses	12.000 pontos	24.000 pontos	60.000 pontos	120.000 pontos	240.000 pontos					
Quantidade de Destino Favorito	1	1	1	2	2					
Pontos Bônus acumulados com Destino Favorito	50%	50%	50%	100%	100%					
Pagamento	ANUAL	MENSAL	ANUAL	MENSAL	ANUAL	MENSAL	ANUAL	MENSAL	ANUAL	MENSAL
	12x R\$ 35,00	R\$ 39,00	12x R\$ 65,00	R\$ 72,00	12x R\$ 155,00	R\$ 169,00	12x R\$ 315,00	R\$ 339,00	12x R\$ 675,00	R\$ 699,00

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

BENEFÍCIOS DOS PLANOS

- Acúmulo de pontos mensalmente
- Acesso antecipado e descontos exclusivos em promoções
- Bônus extra ao transferir pontos do cartão de crédito
- Escolha seu destino favorito e ganhe até o dobro de pontos por viagem
- Maior validade dos pontos
- Clubes 10.000 e 20.000 com upgrade de categoria no TudoAzul

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



A Azul Viagens é a operadora de turismo da Azul. São mais de 30 lojas no Brasil e no exterior, além de atendimento 24 horas. Aproveite a experiência completa de viagem para mais de 100 destinos nacionais e internacionais. Somos a operadora seleta da Disney e parceiros da Universal e SeaWorld, entre outros parques na Flórida.

PRODUTOS Aqui a gente cuida de toda a sua viagem

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

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS



CANAIS DE VENDAS

Site: azulviagens.com.br	Lojas Azul Viagens: azulviagens.com.br/lojas	Agências de Viagens: autorizadas em todo o território nacional	Call Center 24h: 4003 1181
------------------------------------	--	--	--------------------------------------

LOJAS AZUL VIAGENS

São Paulo

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

Minas Gerais

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

Paraná

- Cascavel - Centro
- Curitiba - Shopping Curitiba
- Curitiba - Shopping Palladium
- Curitiba - Park Shopping Barigui
- Foz do Iguaçu - Centro
- Londrina - Centro

Santa Catarina

- Florianópolis - Centro
- Joinville - América

Goiás

- Aparecida de Goiânia - Shopping Burity
- Goiânia - Bairro Marista

Mato Grosso

- Cuiabá - Goiabeiras
- Sinop - Setor Comercial

Pernambuco

- Recife - Shopping Recife
- Recife - Shopping Rio Mar

Alagoas

- Maceió - Galeria Intercity

Pará

- Belém - Telégrafo Sem Fio

Espírito Santo

- Vitória - Praia Shopping

Flórida

- Orlando - 7061 Grand National Dr



*Rotas sujeitas a alterações

Internacional

Doméstico



A CABEÇA DE KAFKA

CONHEÇA CURIOSIDADES SOBRE UM DOS CARTÕES-POSTAIS DE PRAGA, NA REPÚBLICA TCHECA por Bruno Segadilha

Instalada em 2014, a obra do artista tcheco David Cerny representa a cabeça do escritor e conterrâneo Franz Kafka, um dos principais nomes da literatura moderna.

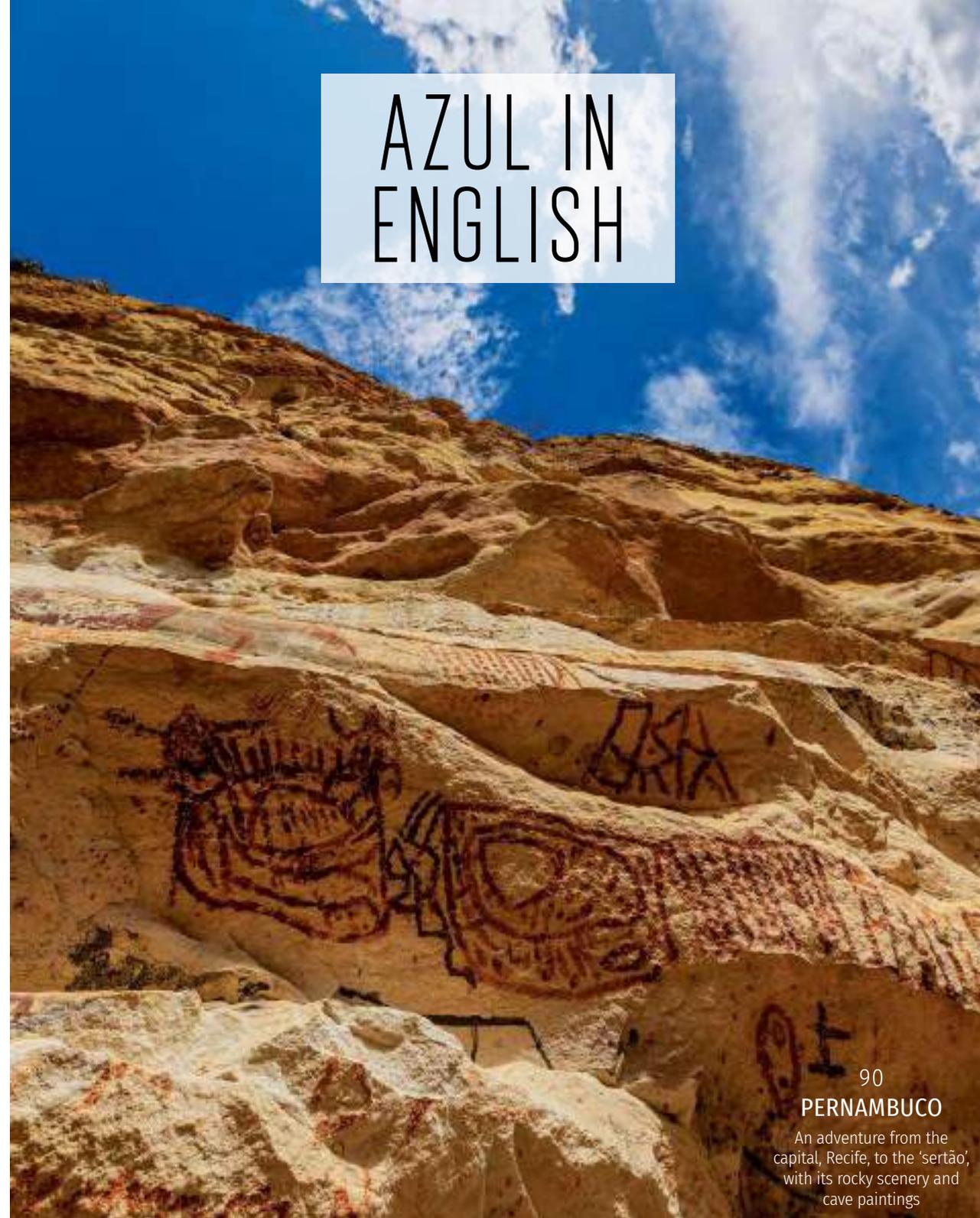
A enorme cabeça tem 11 metros de altura e é formada por 42 camadas de aço espelhado independente que se movem, girando a instalação de cerca de 45 toneladas.

O constante movimento da escultura remete à ideia de transformação, em alusão a uma das principais obras do escritor, *A Metamorfose*.

A obra fica no centro comercial Quadrio, perto do edifício que abrigava a companhia de seguros onde o autor trabalhava.

A localização, perto do antigo trabalho de Kafka, não foi escolhida ao acaso. É uma forma de protesto contra a burocracia das instituições em geral.

Foto: Shutterstock



AZUL IN ENGLISH

Photo: Adriano Kirihara

90

PERNAMBUCO

An adventure from the capital, Recife, to the 'sertão', with its rocky scenery and cave paintings

94

FLORIANÓPOLIS



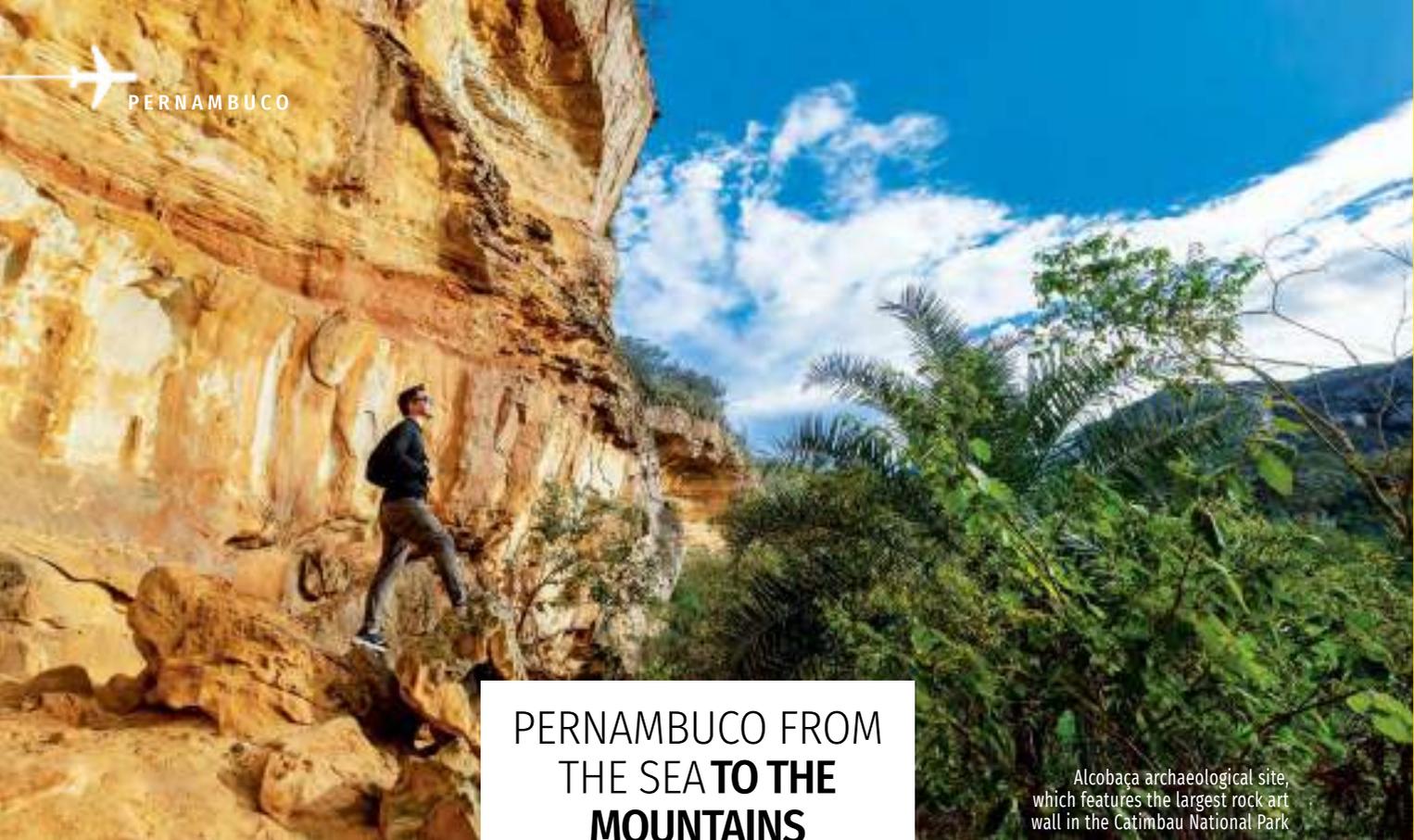
The attractions of the island of magic, in Santa Catarina

97

INTERVIEW



Maurício Salton talks about the sparkling wine market in Brazil



PERNAMBUCO FROM THE SEA TO THE MOUNTAINS

Pernambuco amazes with attractions that go beyond the beautiful beaches and the vibrant nightlife of its capital city. From bike rides in unexpected scenarios to treks in archaeological sites in the wild, there are options for all those looking for adventure and fun

by **Marcelo Katsuki** | photos **Adriano Kirihara**

Pernambuco is diverse, with several historical and cultural attractions and spectacular natural landscapes. And the more you know this Brazilian state, the more you realize the immensity of its possibilities. A mosaic formed by different landscapes, traditions, customs and flavors, Pernambuco goes far beyond its privileged coast, with the paradisiacal beaches, and the steep streets of Olinda. There is much to be discovered, and this is the journey we are going to embark on.

The How about getting to know its capital city, Recife, from a new perspective? This is the proposal of La Ursa Tours, which offers bike tours that depart from Boa Viagem district and stop near Old Recife (Recife Antigo) region. There are 11 km of route passing through historical sites, and the guide Roderick Jordão makes stops to share stories of the locals. The route includes sites least visited by tourists, such as Brasília Teimosa, a community next to the Pina district – famous for its pubs –, offering delicacies such as octopus rice at Bar do Cabo and the broth at Bar do Peixe. The shore also hides a beautiful natural pool and lookout points along Avenida Brasília Teimosa built on an

extensive reef from which you can see the mainland and marine species, such as loggerhead turtles and olive ridley sea turtles, commonly observed in the region. The bicycle crossing to the mainland is done in small boats, landing at Marco Zero, where one of the most iconic squares in the capital of Pernambuco is located.

It's delightful to cycle along Rua do Bom Jesus, considered the third most beautiful street in the world by Architectural Digest magazine, and cross the Buarque de Macedo bridge until you reach the Government Palace. The tour continues, passing by Igreja de Nossa Senhora do Livramento dos Homens Pardos and Basílica da Penha, stopping at the São José Market and, finally, a quick shop tour in Old Recife. Take a break at Praça do Sebo, with its numerous booksto-

res, and have a cup of iced tea at Chá Mate Brasília, which even most locals don't know about, despite its 30-year existence in Santo Antônio district. The tour lasts four hours but the path is flat, and you don't even feel time passing. When the tour ends, you will want to cycle back to Boa Viagem.

Another different way to get to know Recife is to take a tour of the canals that cross the city. The Catamaran Prime is a service that operates daily and has boats that can accommodate from 10 to 120 people, in addition to all amenities for group trips or parties and celebrations, with waiters and a catering service. Boarding takes place at the Catamaran Restaurant and the tour lasts two hours on average, passing by tourist attractions, such as Marco Zero and Rua da Aurora. You can take the boat during the day or at night, when the city is illuminated, unveiling a metropolitan landscape. And don't worry about getting sick. The catamaran does not rock, as it sails only on the river, providing a peaceful ride, with unforgettable scenery.

CULTURE AND FUN

In Old Recife, you might want to go to

Cais do Sertão Museum. The cultural center, inaugurated in 2014, presents the sertão (a semi-arid region) from the experience of the singer and composer Luiz Gonzaga (1919-1989), but with an intriguing proposal: to show the biome and sertão practices with contemporary art languages. The high-ceiling space was an old port warehouse that was restored to exhibit an extensive collection, with pieces of clothing from the legendary King of Baião and nuclei filled with objects, called "territories". In each of such territories, you will find quotes by intellectuals such as João Cabral de Melo Neto, Ariano Suassuna, and Lina Bo Bardi, about living, settling, singing, working, creating, believing, and migrating. There is also a scenic river representing São Francisco River, which runs through a good part of the museum and connects the attractions. Don't miss the provocative installation Túnel do Capeta (Satan's Tunnel), which guarantees a good level of scares and moments of reflection.

Take the opportunity to visit Cais Rooftop, a bar and restaurant featuring Brazilian cuisine by Chef Renato Valadares, on the rooftop of the museum. In addition to a pleasant outside area, with tables and stages for shows and DJs, you can also see the Francisco Brennand Sculpture Park and the Malakoff Tower, built in the 19th century

and part of the city's historical heritage.

Pátio São Pedro is an important cultural stronghold in Recife, where galleries and restaurants are gathered around the Igreja de São Pedro dos Clérigos. You will not want to miss this route. Start at Casa do Carnaval, a research center right on the corner of the square, with temporary exhibitions of cirandas (traditional songs and dances), quadrilhas (square dances), as well as food. On the second floor, there are beautiful Maracatu banners, which impress with their richness of detail. The Chico Science Memorial, reopened in March 2022, tells the story of the 30 years of the Manguebeat movement in three rooms, with videos, video reports, and images from concerts, in addition to revealing people who influenced Chico, such as James Brown, Manoel Salustiano Soares – known as Mestre Salustiano, an important figure for the regional Maracatu –, and Josué de Castro, a writer born in Pernambuco. Complete the tour with a visit to the Luiz Gonzaga Memorial, inaugurated in 2008, which works to preserve and disseminate the work and life of the King of Baião.

You can also pop by the São Pedro Restaurant to have lunch. Chef Thiago das Chagas' house moved to a larger venue, with an air-conditioned lounge and tables on the sidewalk. The cuisine is focused on seafood,

with creative and surprising dishes such as smoked sururu, fish tartar with cashew nuts and crab vatapá (an Afro-Brazilian dish). You won't regret eating their classic chocolate pie with peanuts and caramel.

SWISS PERNAMBUCO

Gravatá is 85 km away from Recife, located on the Borborema Plateau and is famous for its cold weather, featuring several Swiss chalet-style buildings. But Gravatá also stands out with the breeding of race horses and the manufacture of rustic furniture, having become an important furniture hub. Its most famous street, Duarte Coelho, features more than 60 furniture stores, which have been passed down from generation to generation. The tour becomes especially pleasing with the presence of cafes and restaurants found here and there. For shopping local products and regional sweets, such as the wedding cake and Souza Leão, visit the Despensa Produtos Caseiros, on one of the ends of the street, and don't leave without a small jar of Lolita, a butter biscuit with guava jam filling.

Gravatá is also known as the Land of the Horse. The city has more than 110 breeding areas and stud farms for visitors, such as MCI Haras, where you can watch horse shows and go horseback riding. There are also centers that specialize in reproduction,

Alcobaca archaeological site, which features the largest rock art wall in the Catimbau National Park

View of Francisco Brennand Sculpture Park and the Catamaran Prime vessel. Beside, an ATV ride through the highland swamps

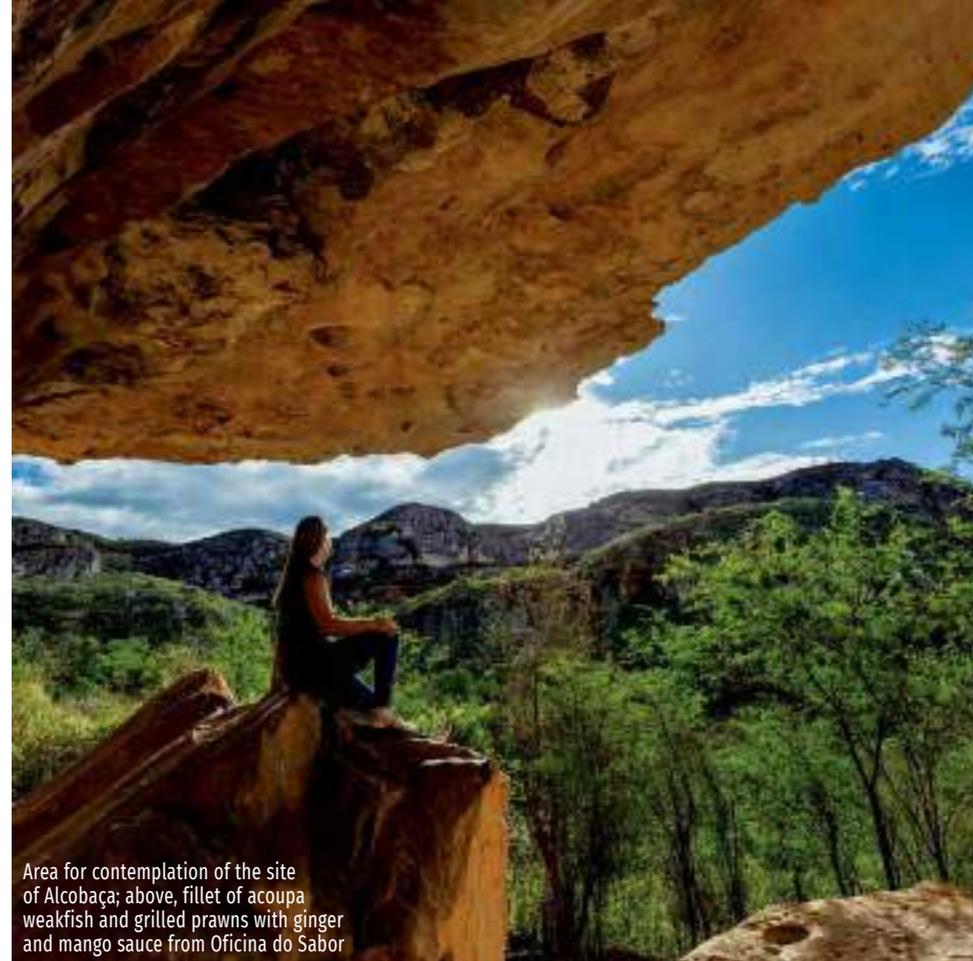


riding schools, and even a hotel with equestrian facilities, which attracts people from neighboring towns.

The most radical adventurers also find options in the city to get their adrenaline rush. Gravatá Aventura offers ATV rides through highland swamps, within the Atlantic Forest, with a lot of emotion on the way to the 740-meter high Pedra da Lua Viewpoint. The tour lasts three hours on average but can be extended with a visit to a strawberry farm and lunch at the Terraço Serra Negra restaurant.

For those who enjoy hiking, a trek on the old Central Railway of Pernambuco is a way to connect yourself with nature and enjoy beautiful landscapes. The track, built by the British company Great Western, opened in 1894. It is seven kilometers long, passing through eight tunnels and four bridges, revealing an impressive scenario within the caatinga biome, not to mention the surprises inside the tunnels. The tour runs along a section of this track, built to connect sertão to the coast, and where the lively Forró Train passed, which made its last trip in 1999.

Low temperatures are common in Gravatá. To enjoy the chill, there are restaurants specializing in fondue, such as Taverna Suíça, founded in 1968. In addition to international cuisine, the restaurant offers meat fondue on stone, the traditional fondue made with cheese and served with bread and vegetables, and chocolate fondue with fruits. If you are seeking cuisine that mixes international cuisine with regional dishes, Mania Caseira is the right place for you. Dishes like Bacalhau à Gomes de Sá (salt cod casserole) and steak carbonara share the menu with sun-dried meat and jerky on the plate. Everything is served in a large venue, with different environments. But if you crave local cuisine, pop by Charque da Dona Neuza, a restaurant run by Mrs. Neuza's son, Sérgio Costa. They specialize in charque roupa velha (jerky one-pot meal), shredded and served with roasted rennet cheese, beans, rice, farofa, fried cassava, vinaigrette, and pumpkin farofa. There is even farofa bolão, a regional dish that deserved to win the country. For dessert, don't forget to try cartola, a traditional dessert from Pernambuco



Area for contemplation of the site of Alcobaça; above, fillet of acoupa weakfish and grilled prawns with ginger and mango sauce from Oficina do Sabor

with banana, butter cheese, and a generous topping of chocolate: even the skeptical ones will love it.

ARCHEOLOGY IN SERTÃO

Heading towards the sertão region, in the heart of Pernambuco state, you will find Catimbau National Park, the second largest archaeological park in Brazil (with 62,000 hectares) and one of the last reserves of the caatinga biome in the country. It is also known as Vale do Catimbau. Catimbau means small old pipe or witchcraft – a reference to catimbós rituals performed by pajés (Shamans) and rezadores (healers), which still take place in this scenario of great enchantment. The park opened in 2002, covering the municipalities of Buíque, where the main access point is, Ibirimir and Tupanatinga. Buíque is also a major milk producer, with 22 certified cheese factories and the largest beef cattle show in the state. At Museu e Casa da Cultura Municipal Lenira Cursino, you can learn a little about the city's history and see the statue of Frei Damião, a priest who always visited the region.

Among the trails in the park, the most vi-



Pedra do Cachorro, in the Vale do Catimbau



sited is Chapadão, a 265-meter high, orange wall that is 980 meters above sea level. The walk offers impressive scenery of the valley, with its rocky sandstone slope marking the entire landscape. Sunset provides a moment of contemplative beauty, introspection and serenity – but make sure you visit it together with a guide to ensure a safe return.

The Trilha do Santuário (Sanctuary Trail) also offers astonishing scenery. There are approximately three kilometers of walking, but the effort is worth it. You will find yourself immersed in incredible natural sceneries and viewpoints with breathtaking views. The Sanctuary site itself resembles a large stone arena. At some areas, it resembles the bottom of the sea, with rock formations composing an ethereal scenery, especially in the early hours of the day.

The Trilha do sítio arqueológico Alcobaça (Alcobaça Archaeological Site Trail) provides a 2.5 km walk through the valley and has a surprising 60-meter-long wall of rock art. There are three types of rock carvings: Itacoatiara, carved into the rock surface; Nordeste, with moving collective everyday scenes; and Agreste, with isolated figures,

which is most found in the region. This is a peaceful trail, more frequently visited by families with children. Two other archaeological sites worth visiting are Casa de Farinha, with paintings preserved on a wall with burn marks left by an oven, and Loca das Cinzas, which has one of the most beautiful rock paintings.

Before you leave, you might want to visit the workshops of artisans Zé Bezerra and Luiz Benício. Zé Bezerra is a forerunner of local handicrafts, who develops abstract art pieces and is a great storyteller. His sons make sure to keep the studio's tradition. Artisans Luiz Benício and Simone Souza create pieces that reproduce human figures, animals, and cacti.

After so many adventures in the inland, take the opportunity to return to the capital to enjoy the good cuisine in the city. There is the brand new Voar restaurant by Chef Pedro Godoy; the reopening of Sushi Yoshi by Chef André Saburó; and the Pomodoro Café by Duca Lapenda; in addition to the exquisite cuisine of Chef Manu Tenório, in the restaurant that takes her name. Alternatively, you can take a trip to Olinda for

a memorable meal at Oficina do Sabor, a true heritage of Pernambuco regional cuisine. Chef César Santos's restaurant has completed 30 years of creating new dishes and continues with a vigorous and consistent cuisine, showing why it is a mandatory stop for anyone visiting Pernambuco. ▴

HOW TO GET THERE ✈
Azul takes you to Recife with flights departing from several cities. Check the options on the website or via phone. MORE INFOS: 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

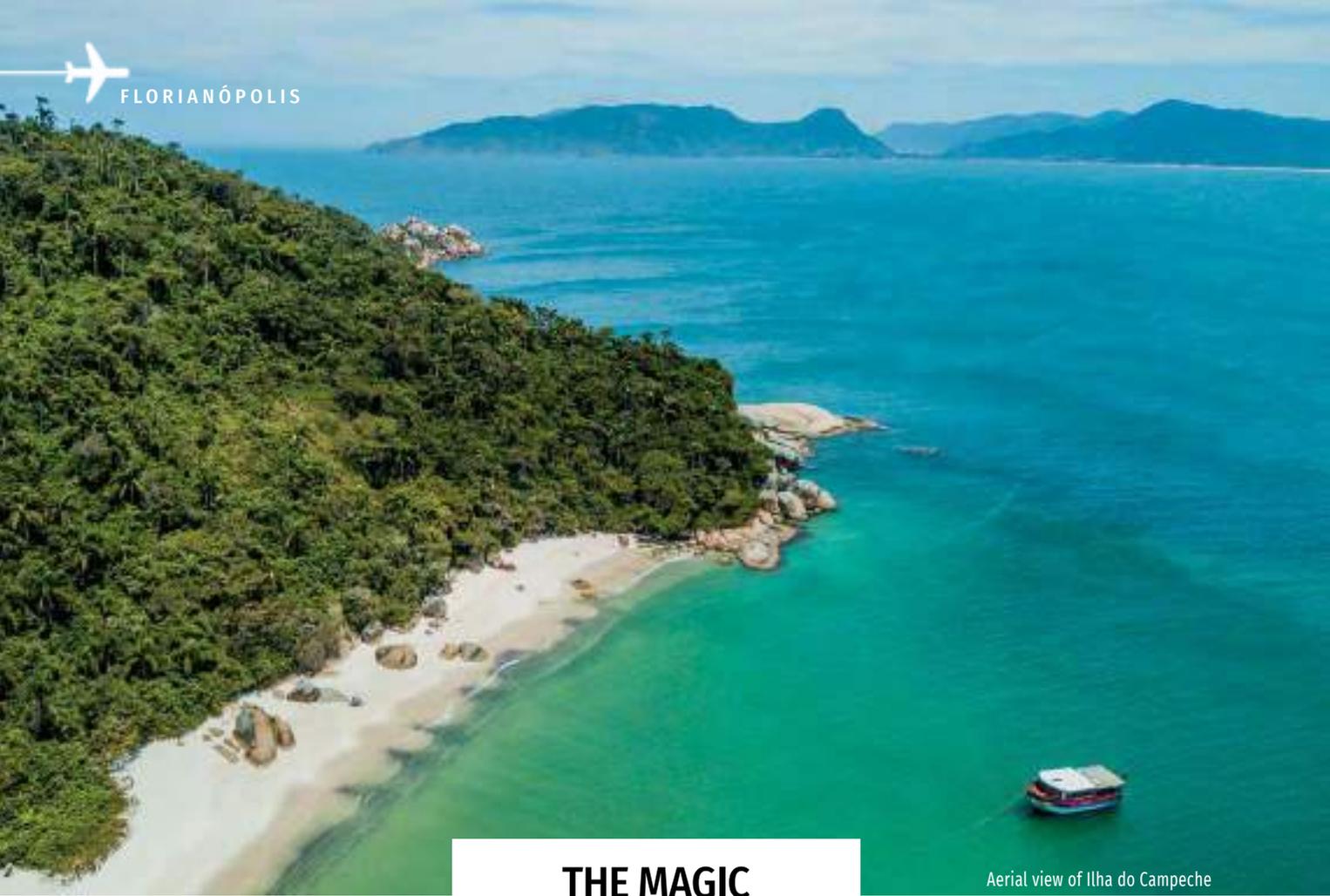
Azul
viagens

from 10 installments
R\$ 229,00
or
R\$ 2.290,00
in cash
per person in double room + charges

RECIFE
7 nights at Marante Executive Hotel with breakfast, round trip air tickets and transfer.
Departure on 3/19/2023 (from Goiânia)

*Prices subject to change without notice

azulviagens.com.br / 4003 1181



Aerial view of Ilha do Campeche

THE MAGIC OF THE ISLAND

Florianópolis is here to please with its beautiful beaches, great food and vibrant nightlife. Take your pick and have fun at this charming seaside town

by Bruno Segadilha | photos Anna Carolina Negri

The native peoples knew what they were doing. The story goes that, some 6 thousand years ago, the first inhabitants arrived in Florianópolis, a people who saw that patch of land had ideal conditions for them to survive. And it could not be otherwise. There, looking out to sea, they could feed on fish and mollusks, the shells of which could be used to make weapons and artifacts. Moreover, they could live in a paradise of limpid waters, surrounded by the exuberant Atlantic Forest. The years went by, many people came and went, but the island, nowadays the state capital of Santa Catarina, continues to enchant those who set foot there. Its beautiful beaches with crystalline waters attract thousands of visitors each year. But that's not all. Florianópolis, with Azul flights from various Brazilian cities, goes well beyond that with its vibrant nightlife, great food and a Carnival celebration amongst the most popular in Brazil. That's right, there's

something for everyone. Therefore, whatever your cup of tea, you will be one more happy visitor to be enchanted by the beauties of the island of magic.

FOR EVERYONE

Getting to know Florianópolis requires planning. At 54 kilometers long, the island is known for its long distances and, depending on the season, heavy traffic. Therefore, it is worth understanding the dynamics of the city, getting to know the attractions of its different regions and organizing your trips well. For those looking for peace and quiet, the tip is to head to the North of the island, where resorts

can be found such as Costão do Santinho, in front of Praia do Santinho, one of the most beautiful beaches on the coast of Santa Catarina, with excellent infrastructure for holidaying families. For those who don't like to be close to the hustle and bustle, it's worth staying in the Centre, where the bars, restaurants and luxury hotels are located, such as the WK Design Hotel, on Avenida Beira-Mar. The North region, where the beaches of Ingleses, Jurerê Internacional and Joaquina are located, is the place for those looking for excitement and entertainment.

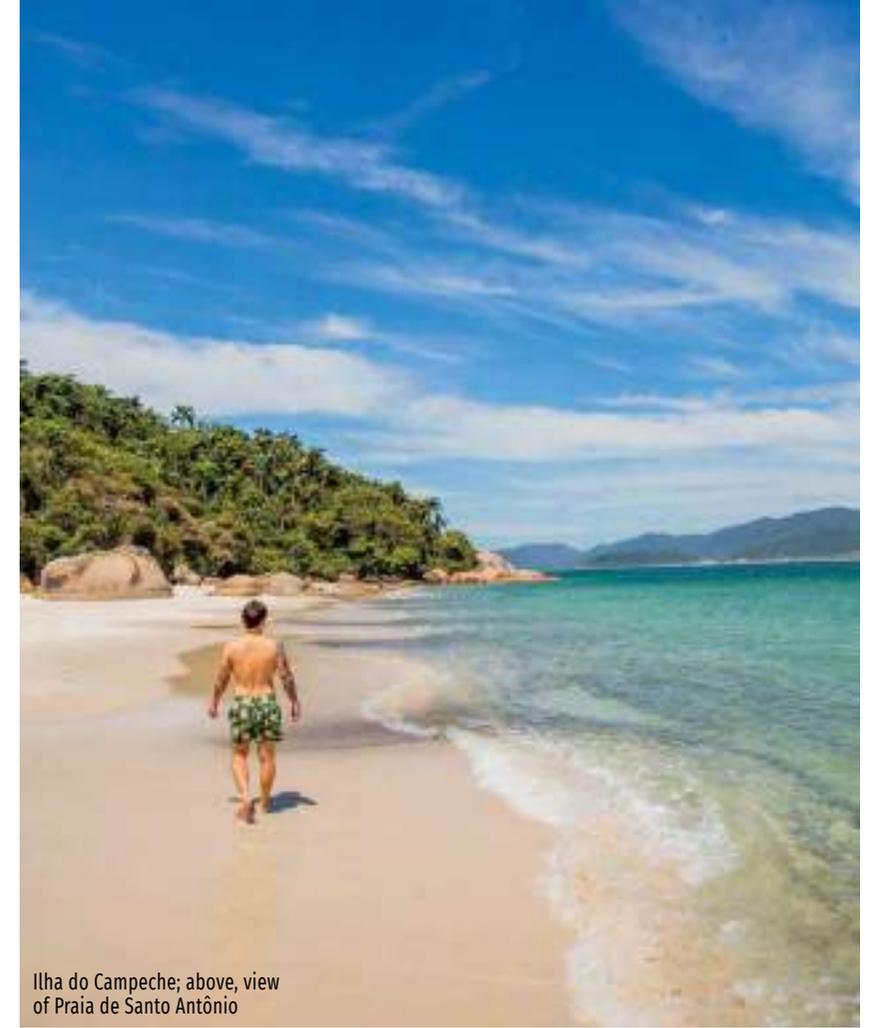
HISTORY CLASS

Founded in 1675, the occupation of the state capital of Santa Catarina gained more momentum from 1750 onwards, when Azoreans began an intense migratory process. The oldest part of the Centre is home to buildings and monuments such as Praça XV de Novembro, where the bandeirante colonizer Francisco Dias

Velho founded the city in 1662, and the Metropolitan Cathedral of Florianópolis, founded in 1773. There are also tourist attractions, such as the Hercílio Luz Bridge, which connects the island to the mainland. Inaugurated in 1926, it is the largest suspension bridge in Brazil, 821 meters long and 74 meters high, made of steel and weighing around 5,000 tons.

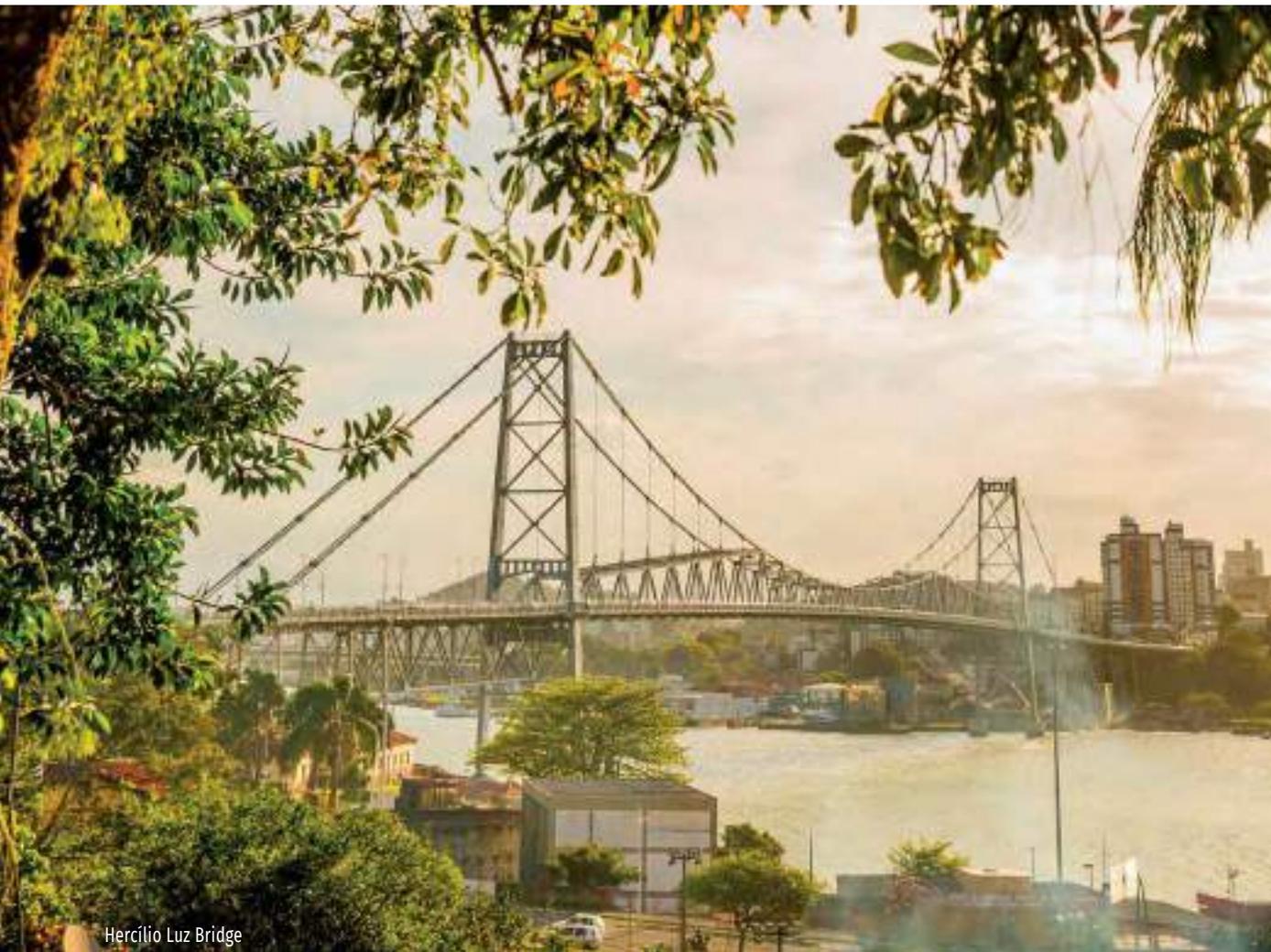
If you want to discover a little more about the city's history, be sure to visit Ribeirão da Ilha, an Azorean village famous for its craft shops. It is also there that visitors can discover another classic, the Ostradamus restaurant. Headed by chef Jaime Barcelos, the place serves more than ten styles of oysters, including dried fig strips and brie. Other delicacies are the Squid Brigadeiro with Cream Cheese and Andréia's Octopus, served with peppers and mashed potatoes.

Another unmissable trip is the neighborhood of Santo Antônio de Lisboa. One of the oldest villages on Florianópolis, with its colonial style houses. The tip is to walk along the shore, visit the



Ilha do Campeche; above, view of Praia de Santo Antônio





Hercílio Luz Bridge

Cacupé, Sambaqui and Santo Antônio beaches and enjoy the cuisine at places like the Freguesia Oyster Bar, specialized in oysters.

COAST OF DREAMS

The South of Florianópolis has some of the most beautiful beaches in Santa Catarina. Praia da Joaquina is the surfers' paradise with its rougher waves and seas. As not everyone has the courage to venture into those waters, many visitors take the opportunity to enjoy sandboarding down the dunes, like surfing, but on the sand. Nearby is Praia Mole, a favorite spot for those who want to see beautiful people, sunbathe and flirt.

With its luxury condominiums and bustling nightclubs, Jurerê Internacional,

in the North of the island, has become a favorite spot for the rich and famous. The waterfront is full of beach clubs such as the famous Café de la Musique or Milk Club, which attract fans of electronic music.

Nearby, Praia de Canasvieiras is the ideal place to enjoy spending time with family or friends. Between December and March, the region tends to attract Argentinians, Uruguayans and Paraguayans, which explains the presence of some signs in Spanish and vendors risking a few words in the language of their hermanos. Another option for relaxing by the sea without sacrificing comfort is Praia dos Ingleses. It is opposite a little mall full of shops and restaurants and has a good range of services. ▀

HOW TO GET THERE ✈
Azul takes you to Florianópolis with flights departing from several cities. Check the options on the website or via phone.
MORE INFOS:
4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul viagens

from 10 installments
R\$ 365,00

or
R\$ 3.650,00

in cash per person in double room + charges

FLORIANÓPOLIS
3 nights at Costão do Santinho Resort Golf e SPA, with All Inclusive + round trip air tickets.
Departure on 3/19/2023 (from Confins)

*Prices subject to change without notice

azulviagens.com.br / 4003 1181

RECIPE OF LONGEVITY

Pioneer of the fourth generation to reach the presidency of Salton, Maurício Salton runs the company founded by his great-great-grandfather with an eye towards the future

by Flávia G Pinho

Since the Italian Antonio Domenico Salton arrived in a remote Serra Gaúcha (Gaúcho Highlands), in 1878, there have been episodes of adventure, resilience, and courage. His simple casa de pasto (restaurant), which offered accommodation and meals and produced its own wine, became a giant with annual revenue of R\$ 500 million and operations in three dozen countries.

The perfect balance between tradition and innovation has been the recipe for keeping the family business in line with the growing demands of the market. Since its official founding in 1910, the oldest active winery in Brazil is run by a Salton. But displaying the last name on the Identity Card is not enough, as the current CEO, Maurício Salton, attests. He is the first of the fourth generation to reach the presidency, at 39 years old, he has a degree in business administration, a postgraduate degree in business management, and took over the position in 2018, after having worked in practically all departments of the company.

He is very familiar with the ins and outs of the business since he was a child, Maurício inherited an appreciation for the history of his ancestors but knows that competition in the international beverage market does not allow for improvisations. Supported by a robust restructuring plan, he expects a very promising future. "Our plan is to reach BRL 1 billion in revenue by 2030," he states. On the exact day that the brand inaugurated an undertaking, the mix of restaurant and wine bar Casa di Pasto, in Bento Gonçalves, Maurício Salton gave the following interview to Revista Azul.



Maurício Salton: fourth generation at the helm of the family winery

How was your journey at Salton?

I started as an administrative assistant at the age of 22, but I spent all my holidays at the company ever since I was a child. I weighed grapes in the summer, carried boxes, and served wine at the winter fairs. I went through all the departments, worked in the field, took orders, visited customers, and I also worked restocking markets. Only then do we understand all the opportunities and vulnerabilities.

Where did you see good opportunities when you took over?

In exports. We are the fifth best-selling sparkling wine brand in the US and have conquered new markets in recent years. In 2021, we sold products to the Maldives, New Zealand, and Hong Kong. In 2022, to Ghana, France, and the Netherlands. Even though we started exporting many years ago, through the Wines of Brazil consortium, we made mistakes. The project focused on wines, and we still had not found our identity. I only understood this when a foreign sommelier said to me: "if I want a Bordeaux-style wine, I buy a Bordeaux wine." From there, with the arrival of enologist Gregório Salton, my cousin, we found our style and focused on sparkling wines, which became the locomotive of the

department. Around 12.5% of our sparkling wine production is already exported. This result provided us with greater comfort to advance in the ESG guidelines and in the implementation of new technologies.

What were the most recent achievements in these two areas?

In the sustainability agenda, we adopted agricultural practices that reduced the use of herbicides by 99%. More than 20% of our glass bottles have reduced weight and we invest in reverse logistics projects, among other initiatives. In terms of technology, we invested in the modernization of the industrial park, with the implementation of automated processes in particularly sensitive areas. The fermentation control center, for example, monitors the physical-chemical reactions in the tanks and makes immediate adjustments. In 2020, we started to develop a database that allows for us to monitor the variations of each harvest, providing answers to questions that, until today, were treated empirically.

Has modernization also reached the vineyards?

We have entered the era of viticulture 4.0. Over the first 90 years, we have had few of our own vineyards, which began to change

ten years ago, when we started the Azienda Domenico project, in Santana do Livramento, in the Campanha Gaúcha region. We already have 100 hectares planted there, with maximum automation. The harvest is mechanized and the canteen that does the primary vinification can be regulated by a team of only four people. Everything is very lean and precise.

How to balance so much innovation with a century of tradition?

That is our biggest challenge. Our values are passed on from generation to generation, and we have always managed to preserve the human side of the company. The culture of addressing each other by our first names remains, we face everything with a lot of simplicity. But it is our desire to always look for new paths. We invest a lot in research and the ESG guidelines show us mistakes we cannot make. They encourage us to look at issues that are beyond our reach.

When your father was CEO, the company's focus was the line of sparkling wines. Does that strategy remain?

Yes, but with the novelty of the rise in the foreign market. As for still wines, we bet on labels with higher added value, avoiding the market for premium wines, which is very competitive. Spirits have also been growing. In addition to the Presidente cognac, produced since 1910, we manufacture

the Theros gin, and the Vorus vodka. These are the baselines of the company that contribute to the absorption of the fixed costs.

Were the launches presented at the ProWine 2022 fair in this direction, of wines with greater added value?

Yes, they are products that do not have such a volume scale and demonstrate the company's technical improvement. The proposal was to break boundaries and present surprising products. We launched the Domenico Giornata prosecco, the Paradoxo Riesling varietal, and the Atos Branco de Maceração, of Malvasia and Viognier. Has the domestic market changed much? Very much. We went from a base of 22 million consumers who drank at least one bottle a week before the pandemic, to 35 million. Young people from 20 to 25 years old, who had no contact with the category, started to drink wine. The sparkling wine ceased to be a celebration drink and began to be consumed at happy hour, dinner, and barbecues, even in the winter.

Has wine tourism assisted in this process?

Undoubtedly, so much so that our communication efforts have an important share directed at the sector. In front of the supermarket shelf or the restaurant's wine list, consumers find it more difficult to make up their minds. But when we receive it, we can offer the whole experience and tell our story. It is the best opportunity to retain



The wine aging cave

469
employees working in all units

122
hectares of own vineyards are cultivated in Serra Gaúcha and in the Campanha region

900
hectares correspond to the vineyards of partner producers

12.5
million bottles of sparkling wine were sold in 2022

15
million reais were invested, in 2022, in the expansion of vineyards and in the modernization of the industrial park

this consumer. In 2022, more than 30,000 people visited the winery in Bento Gonçalves. We also maintain the Enoteca Família Salton in São Paulo and we have just opened Casa di Pasto, a food and wine space on the Caminhos de Pedra Route, in Bento Gonçalves, with a shop, bar, rooftop, garden, and tasting program.

What is Salton's future?

[Laughs] In Brazil, it is hard to pinpoint a clear future. Our new planning, structured with KPMG's support, improved the day-to-day management, and implemented changes to the corporate governance. Our board of directors, which has always been more figurative, is now very active. We concluded a very good year, with 16% growth in 2022, and more than 100 international awards. One of them is emblematic: Salton Prosecco entered the Top 10 of the Effervescents du Monde contest in France. Based on all of this, we plan to reach 2030 with R\$ 1 billion in revenue and an increasingly significant share in the domestic and foreign markets. ▸

Photos: Disclosure

O céu era o limite.
Agora explore o infinito.

Escolha o cartão Azul Itaú perfeito para você.



✈️ 10% OFF em todas as passagens Azul
🌟 Até 60.000 pontos bônus



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

*Aprovação sujeita a análise de crédito





A Azul conecta o interior do Ceará a mais de 150 destinos brasileiros

Voos regulares para **Fortaleza** partindo
de **São Benedito, Iguatu, Crateús e Sobral**

Acesse voeazul.com.br e reserve sua passagem



o céu é
Azul 