

# GOOL



## RETRATO DE VIDA

Sinônimo de excelência, o sistema público de transplante de órgãos do Brasil é um dos maiores do mundo e salva milhares de pessoas todos os anos

ANTONIO CARLOS  
MAFALDA, 73 anos,  
fotógrafo, transplantado  
de fígado e apaixonado  
pela vida



PARCEIRAS:

AIRFRANCE / KLM

Partiu Estados Unidos? ✈️

# Let's GOL

Voe para **Orlando**  
com conexão em Brasília.



  
ORLANDO  
INTERNATIONAL  
AIRPORT MCO

**GOL**



APRESENTA

# SEER

**UM MERGULHO  
PROFUNDO NUM TEMA  
ESTRUTURAL DO  
UNIVERSO FEMININO**

**EM OUTUBRO NA TV CULTURA  
E NAS REDES SOCIAIS DA TPM**

# MÃE

**VEM COM A GENTE?**



@REVISTATPM



CASATPM.COM.BR



@REVISTATPM

PATROCÍNIO



COPATROCÍNIO



APOIO



REALIZAÇÃO



# TODO BRASILEIRO TEM ESSA CHAMA.

Ser o gás preferido nas 5 regiões do Brasil é fruto de mais de 70 anos de trabalho e compromisso com os lares de cada cliente. Levar segurança e qualidade para o preparo do seu alimento, para o seu banho quente ou para o funcionamento da sua empresa é o que nos torna líder no setor de gás.

Já passamos por muitas gerações e agora, olhando para o futuro, vamos continuar trabalhando com sustentabilidade e compromisso para levar o GLP a granel e o nosso botijão P13, carinhosamente batizado pelo Brasil de Pratinha, a você, sua família e empresa em qualquer lugar do país. Afinal, somos Nacional.

**NACIONALGÁS** 

 **GRUPO EdsonQueiroz**

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





Nº 230 AGOSTO/SETEMBRO 2022

1

## EMBARQUE

Música, cinema e um peça de teatro que reúne grandes atrizes brasileiras; os tradicionais bares japoneses chamados izakayas; tudo que é novo e legal em Trancoso

PÁG. 15

2

## VIAGEM

Um giro pela avenida mais importante de Ribeirão Preto, interior de São Paulo; destino para todas as temporadas do ano, Ilhabela oferece cultura, esporte e gastronomia, além de muitas praias; especial Salvador

PÁG. 25

3

## VIDA, TEMPO E TRABALHO

Transplante sem tabu e cheio de vida por Antônio Carlos Mafalda; um manual didático para entender o metaverso; alimentos que seriam descartados vão para o prato de quem tem fome graças à Connecting Food

PÁG. 55

4

## #NOVAGOL

Preparativos para a procura de voos das férias de verão; um seriado especial para as crianças; novidade que junta a GOL ao Mercado Livre; venha aprender a aproveitar todos os benefícios do Clube Smiles

PÁG. 83

## MANIFESTO GOL

Existem dois países dentro do nosso. Um que enfrenta a escassez com coragem e tira dela a força criativa e a dignidade para vencer os mais difíceis obstáculos. O outro tem **amplo acesso a conhecimento, recursos e tecnologia.**

A GOL é fruto do encontro desses dois Brasis. De um lado, aquele que inspira a garra de quem vem de baixo e acredita no humano como algo maior que a maior das tecnologias. De outro, o Brasil que as domina com **inteligência e competência, produzindo inovação e ampliando horizontes.**

É o que essa marca, fundada por gente simples e visionária, tem mostrado ao longo de sua trajetória. Quando os dois lados dessa nação se encontram, **democratizar o acesso ao transporte aéreo é só o primeiro trecho** da nossa viagem.

E não se trata somente de voar e servir de forma segura, humana e eficaz.

Temos uma vocação maior: fortalecer nosso papel na construção do Brasil que nos inspira e levar para o mundo o que temos de melhor - **o jeito brasileiro de misturar simplicidade com tecnologia, inovação vibrante com simpatia e humildade.**

E será assim ainda mais, através da #NOVAGOL. Fiel à nossa essência e alinhada ao contemporâneo, ela leva em suas asas o Brasil em que acredita e que reafirma desde sua primeira decolagem.



## CELEBRAR É PRECISO

Estou na GOL há quase 18 anos. Entrei como estagiário, já encantado com as infinitas possibilidades que uma companhia aérea representa. Para quem voa conosco pode ser a chance de conhecer um lugar novo, de encontrar amigos e familiares, de poder estudar ou alcançar realizações profissionais. Fazer parte de uma organização fascinante, que dá acesso a tudo isso, é extremamente gratificante, mas como piloto e agora CEO da empresa, posso afirmar que nada supera a emoção de voar transportando a bordo um órgão para transplante. Alocada dentro do cockpit, a caixa térmica especial simboliza uma operação de resgate daquilo que nos é mais precioso, garantir que uma pessoa ganhe a chance de se reencontrar com a vida.

O sistema nacional de transporte de órgãos é uma daquelas instituições brasileiras que nos dão muito orgulho. Referência internacional, ele permite que ocupemos a 4ª posição no ranking dos países que mais realizam transplantes e nos permite vislumbrar ainda mais pacientes sendo salvos a cada ano. O setor aéreo nacional é parte fundamental dessa

engrenagem desde os anos 90, quando um acordo assinado entre as companhias aéreas e diversas entidades públicas e privadas garantiu o transporte gratuito de órgãos, ossos, tecidos, instrumentos e pessoal necessários para a realização de um transplante.

***O setor aéreo é absolutamente fundamental nessa corrida contra o tempo que uma doação demanda***

Nosso personagem de capa desta edição, o fotógrafo Antonio Carlos Mafalda, é uma das pessoas beneficiadas por esse sistema. Há oito anos, com câncer de fígado e um prognóstico de apenas oito meses de vida, ele recebeu o novo órgão em um transplante e pôde seguir vivendo intensamente, como sempre tinha feito. Escolhemos Mafalda e tudo o que ele representa para a nossa capa por uma série de motivos.

Primeiro porque celebrar a vida e reconhecer histórias positivas é sempre uma importantíssima renovação de alegria, de fé na vida e de esperança. Depois porque o dia 27 de setembro marca o Dia Nacional da Doação de Órgãos, que tem como objetivo explicar e difundir informações sobre a prática, estimulando as pessoas a se tornarem doadoras e, conseqüentemente, salvando mais vidas.

E, finalmente, porque todo o setor aéreo é absolutamente fundamental nessa corrida contra o tempo que uma doação demanda, a GOL se orgulha muito em ser parte muito presente e atuante nesse processo. Somos uma empresa que, desde a fundação, vem se dedicando incansavelmente a criar e desenvolver sistemas, processos e tecnologias que trabalhem em benefício das pessoas. É a combinação desses saberes e técnicas com aquilo que o humano tem de melhor – criatividade, empatia, capacidade de realização, para citar apenas algumas – que faz a nossa companhia.

Obrigado por escolher a GOL para voar. Você é a razão de estarmos aqui, e por isso espero te encontrar muitas outras vezes em nossas aeronaves.

Ah, procure saber mais sobre como se tornar doador de órgãos. É importantíssimo.

Bom voo e boa leitura,



CELSE FERRER,  
CEO DA GOL LINHAS AÉREAS

ILUSTRAÇÕES: FABRIZIO LENCINI / VAPOR 324 / ZÉ OTAVIO

# Maiores varejista de autopeças do Brasil inovou sua Gestão de Suprimentos com a Br Supply.

A **Fortbras** está presente em todas as regiões do país, em plena expansão pelo território nacional. Através de mais de 190 lojas físicas e no canal de e-commerce [hipervarejo.com.br](http://hipervarejo.com.br), a empresa comercializa peças elétricas, mecânicas, lubrificantes, pneus e acessórios para veículos leves, pesados e motos. Atualmente, a Fortbras conta com cerca de 4.600 colaboradores que apoiam todas as operações da Companhia.

Com o constante crescimento da empresa, o objetivo de modernizar o processo de compra de suprimentos ficou ainda mais evidente. Ainda em 2017, a Fortbras implantou o modelo digital de gestão de suprimentos corporativos da **Br Supply**, facilitando assim a aquisição de itens indiretos de uma forma prática, visual e interativa.

Sr. **Waldemar Machado**, Gerente Geral da Central de Serviços Compartilhados da Fortbras, explica que a estratégia objetivou, efetuar uma melhoria constante:

***“Com o modelo Br Supply centralizamos nossas compras de suprimentos indiretos, possibilitando uma redução de tempo e esforços. A integração com nossos sistemas facilita a compra, controle de estoque e efetiva entrega nas unidades.”***

Através da solução de fornecimento da Br Supply, a Fortbras reduziu significativamente a sua base de fornecedores, colocando mais estratégia na aquisição de materiais indiretos e gerando resultados consideráveis para a companhia.



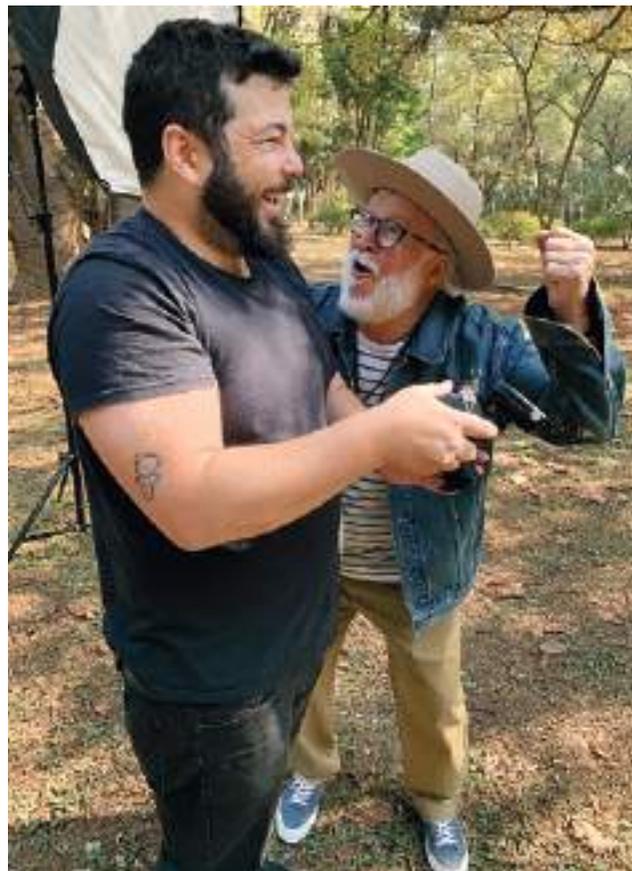
FAÇA COMO A FORTBRAS E VENHA PARA O FUTURO DA GESTÃO DE SUPRIMENTOS CORPORATIVOS.



Mais informações sobre a nossa solução, [brsupply.com.br](http://brsupply.com.br)

**Br SUPPLY**  
Suprimentos Corporativos





Mafalda e o fotógrafo da capa Tomás Arthuzzi vibram com o resultado

## VIVER É PARA TODOS

*Os bastidores do ensaio de fotos de Antonio Carlos Mafalda teve poesia, abraços e um verdadeiro sentimento de gratidão à vida*

O Parque Ibirapuera foi o cenário escolhido para clicar o fotógrafo e transplantado de fígado Antonio Carlos Mafalda. Não só porque o nosso personagem tem uma forte ligação com a natureza, mas também porque ali estão algumas árvores centenárias que melhor simbolizam a vida em toda a sua potência. O que conversa bem com nosso ensaio que traz uma mensagem de esperança e que, ainda melhor, trouxe tranquilidade para Mafalda sair de detrás das câmeras e posar para uma delas. Ali, no meio das enormes árvores com suas copas cheias, nosso personagem encarou o fotógrafo Tomás Arthuzzi. Declamou poesia, abraçou a equipe e agradeceu: “Obrigada, obrigada! A árvore está me abraçando, está abraçando o meu fígado, estou aqui como uma coisa só, ela e eu”. Engraçado e tímido ao mesmo tempo, Mafalda encarou pela primeira vez um figurinista, o colaborador Jairo Billa, com certo nervosismo, mas aprovou o resultado final posando para as lentes com a verdade de quem comemora dois aniversários: o dia em que nasceu e o dia em que renasceu pós-transplante.

### GOL LINHAS AÉREAS

Presidente CELSO FERRER

**REVISTA GOL LINHAS AÉREAS** Editor-Presidente PAULO LIMA Diretor Superintendente CARLOS SARLI Diretor de Conteúdo FELIPE GIL Diretor de Estratégia EDUARDO GRINBERG Conselho Editorial CELSO FERRER, EDUARDO BERNARDES, RENATA MALUF, ANDREA PIAGENTINI, GABRIEL DE OLIVEIRA JOSÉ, ANA THEREZA CREMONINI E EDUARDA LAGES ALTAVILA DE ALMEIDA

**LAB DE CONTEÚDO** Coordenadora RAQUEL FORTUNA Editora GOL ALANA DELLA NINA E ISABEL DE BARROS Editor Digital FERNANDA NASCIMENTO Diretor de Criação THIAGO BOLOTTA Editor de Arte GIOVANNI TINTI Designer MARIANE AYROSA Produtora Executiva Gol CARLA ARAKAKI Produtora Executiva ADRIANA VERANI Editor de Vídeo ADRIANO CONTER

**PRODUÇÃO GRÁFICA** Gerente WALMIR GRACIANO

**DEPARTAMENTO COMERCIAL PUBLICIDADE** Diretora de Publicidade GOL e GOL On Board PATRICIA BARROS patricia@trip.com.br Assistente Comercial Midia on Board DENISE NUNES Executivos de Contas GOL e GOL On Board LILIAN RIBEIRO lilian@trip.com.br Assistente de Negócios CRISTIANE MORAES **PARA ANUNCIAR** publicidade@trip.com.br Mercados Regionais ANTONIO BONFÁ antonio.bonfa@trip.com.br (11) 98125-0550 Representantes: **AL/SE** Gabinete de Mídia PEDRO AMARANTE MARIO comercial@gabinetedemidia.com.br (79) 9978-8962/9956-9495 **BA** Aura Bahia CAIO SILVEIRA caiosilveira@aurabahia.com.br CESAR SILVEIRA csilveira@aurabahia.com.br (71) 9965-8141/9965-8133 **CE** Canal A ANANIAS GOMES ananiasgomes@canalc.com.br (85) 9987-1780 **DF** A2 Representação ALAOR MACHADO alaormachado@a2representacao.com.br (61) 98102-8855 **GO** Versus Representação ANTONIO CORDEIRO (TONTON) tonton.front@terra.com.br (61) 9655-1684 **MG** Box Private Media RODRIGO FREITAS rodrigo@boxprivatemediacom.br (31) 4042-2277 (31) 99421-6777 **PR** Consultoria Resultado JEFERSON BRONZE jefersonbronze@consultoriare resultado.com.br (41) 9695-3288 **RJ** X2 Representação ALEXANDRA LIBERO alexandralibero@xaoquadrado.com.br (21) 3177-1430 e (21) 99914-0450 ZEIRY DIAS zeirydiasxaoquadrado@gmail.com (21) 98762-8254 **RS/SC** Ad O2 (51) 3028-6511 ADO HENRICHS ado@adeodois.com.br (51) 99191-8744 MARIANA ROSSARI mari@adeodois.com.br (51) 99101-2803 **SP INTERIOR E LITORAL** Ld2 Comunicação DANIEL PALADINO dpaladino@ld2comunicacao.com.br LUCIANA VERDE SELVA lverdeselva@ld2comunicacao.com.br (11) 98384-0008/7810-7115 **USA** Planet Life VERONICA SPARKS vsparks@planetlife.com

**PROJETOS ESPECIAIS E EVENTOS** Gerente REGINA TRAMA regina@trip.com.br Editora de Arte MAYRA OGLOUYAN e LUCAS BARBOSA **TRADE E CIRCULAÇÃO** Gerente de Logística e Circulação Bancas/Varejo ADRIANO BIRELLO adriano@trip.com.br Auxiliar de Trade FERNANDA MACEDO **RELAÇÕES PÚBLICAS** rp@trip.com.br Analista de RP NATHÁLIA MILIOZI nathalia.miliozi@trip.com.

**COLABORARAM NESTA EDIÇÃO TEXTO** ALAN DE FARIA, DÉBORA RUBIN, DENISE MEIRA DO AMARAL, LEANDRO KARNAL, LEONOR MACEDO, LIVIA SCATENA, LUIS PATRIANI, LUISA ALCANTARA, NINA RAHE, RENATA VENERI, RODRIGO GRILO **FOTOS** CARLA ARAKAKI, CLAUS LEHMANN, JEF DELGADO, LUCAS BORI, TOMÁS ARTHUZZI, VITOR PICKERSGIL **ILUSTRAÇÃO** BEL ANDRADE LIMA, CAMILA GRAY, DENIS FREITAS, VITÓRIA BAS, ZÉ OTAVIO **PRODUÇÃO** FELIPE MONTEIRO E JAIRO BILLAFRANCA **DIREÇÃO DE ARTE** RENATO BREDER **REVISÃO** LUIZA THEBAS

A revista GOL Linhas Aéreas é uma publicação bimestral da Trip Editora e Propaganda S/A, sob licença da GOL Transportes Aéreos. Redação e Publicidade: caixa postal 11485-5, CEP 05422-970. Tels.: (11) 2244-8747. Esta revista não pode ser comercializada. Envie seus comentários para a redação pelo e-mail: gol@trip.com.br. Impressão LOG&PRINT GRÁFICA E LOGÍSTICA S.A.

**PARA ANUNCIAR** (11) 2244-8700. www.tripeditora.com.br

APLICAR  
SELO FSC

A Trip Editora, consciente das questões ambientais e sociais, utiliza papéis com certificado FSC® (Forest Stewardship Council®) para impressão deste material. A Certificação FSC® garante que uma matéria-prima florestal provinha de um manejo considerado social, ambiental e economicamente adequado e outras fontes controladas.

BH-AIRPORT.COM.BR

# QUER TER AINDA MAIS OPÇÕES PARA VOAR?

O AEROPORTO INTERNACIONAL DE BELO HORIZONTE E A GOL TÊM NOVAS ROTAS PARA VOCÊ. É SÓ ESCOLHER: RECIFE, MACEIÓ, NATAL E PORTO ALEGRE. APROVEITE!

Aeroporto Internacional de Belo Horizonte  
PRONTO PARA O MUNDO

ACESSE O QR CODE E GARANTA JÁ A SUA PASSAGEM!

## NÃO SE PREOCUPE COM O CAMINHO, APENAS COM O SEU DESTINO!

Vá com o seu carro para o aeroporto, estacione com o Estapar Reserva e tenha tranquilidade antes mesmo de começar a sua viagem.



AEROPORTOS	DIÁRIAS A PARTIR DE
CONGONHAS SP - CGH	R\$ 39,90*
BRASÍLIA DF - BSB	R\$ 36,90*
NATAL RN - NAT	R\$ 29,90*
SALGADO FILHO RS - POA	R\$ 19,90*
CONFINS MG - CNF	R\$ 19,90*
MACEIÓ AL - MCZ	R\$ 19,90*
RECIFE PE - REC	R\$ 19,90*
JOÃO PESSOA PB - JPA	R\$ 19,90*
VITÓRIA ES - VIX	R\$ 19,90*

AEROPORTOS	LONGA ESTADIA	
CONGONHAS SP - CGH	FIQUE ATÉ 5 DIÁRIAS A PARTIR DE	R\$ 79,80*
BRASÍLIA DF - BSB	DE 5 A 30 DIÁRIAS A PARTIR DE	R\$ 169,90*
NATAL RN - NAT	FIQUE ATÉ 5 DIÁRIAS A PARTIR DE	R\$ 149,50*
SALGADO FILHO RS - POA	FIQUE ATÉ 5 DIÁRIAS A PARTIR DE	R\$ 94,60*
CONFINS MG - CNF	DE 5 A 7 DIÁRIAS A PARTIR DE	R\$ 99,50*
VITÓRIA ES - VIX	FIQUE ATÉ 5 DIÁRIAS A PARTIR DE	R\$ 99,50*
RECIFE PE - REC	DE 5 A 10 DIÁRIAS A PARTIR DE	R\$ 79,70*
JOÃO PESSOA PB - JPA	FIQUE ATÉ 5 DIÁRIAS A PARTIR DE	R\$ 53,80*
MACEIÓ AL - MCZ	FIQUE ATÉ 5 DIÁRIAS A PARTIR DE	R\$ 53,80*



Baixe o **App Estapar** ou acesse [www.estapar.com.br/estapar-reserva](http://www.estapar.com.br/estapar-reserva)



### CONFIRA OUTROS PACOTES NO NOSSO SITE OU APP

\*Promoção válida até 31/12/2022. Preço válido apenas para reservas feitas pelo site ou aplicativo Estapar. Vagas limitadas. Consulte o regulamento em [www.estapar.com.br/regulamentosuperpromo](http://www.estapar.com.br/regulamentosuperpromo)

Aonde quer que você vá



1

## EMBARQUE

- 16 ANTENA**  
Teatro, música, livros e cinema
- 20 RESTAURANTES**  
Izakayas, os bares japoneses sem sushi
- 22 BAHIA**  
O que é novo em Trancoso



## VIDA CULTURAL

Arte ao alcance de todos, teatro para quem gosta, um restaurante inspirado em Cacilda Becker, a história da catadora que subiu o Everest e outras boas novidades da temporada

POR  
Nina Rahe



### LIVRO

## AO CUME

Em *Da sucata ao Everest*, os jornalistas Débora Rubin e Rodrigo Grilo contam a história de Aretha Duarte, brasileira que se tornou a primeira negra da América Latina a escalar a montanha mais alta do mundo. Aretha realizou o feito, que no país só foi conquistado por outras cinco mulheres, após conseguir dinheiro para financiar sua viagem recolhendo material para reciclagem.

R\$ 60,00. @DIALOGAR\_EDITORA | SPOTI.FI/3JRWNMN

### TEATRO

## VÁRIOS CANTOS

Em sua 6ª edição, o Mirada, Festival Ibero-Americano de Artes Cênicas, acontece em Santos, no litoral paulista, e traz peças internacionais inéditas no Brasil. Entre produções latino-americanas, o destaque é para os oito espetáculos de Portugal, o país homenageado do evento. Entre eles, *Brasa*, do diretor Tiago Cadete e *Orgia, Pasolini*, da companhia Teatro Nacional 21.

SANTOS. DE 9 A 18/9. GRÁTIS E INTEIRAS DE R\$ 25 E R\$ 40. MIRADA. SESCSP.ORG.BR

### MÚSICA

## LADO A LADO

Nomes como Don L, Linn da Quebrada, Emicida, Djonga, Marina Sena e Letrux estão confirmados para a 22ª edição do festival MADA - Música Alimento da Alma. A ideia do evento é colocar lado a lado artistas já conhecidos e novas apostas. De Natal, marcam presença as bandas Uma Sra. Limonada e Casasuja.

NATAL. 23 E 24/9. R\$ 120 A R\$ 400. @FESTIVALMADA



### CINEMA

## DIVERSIDADE

Maior evento de cinema do Espírito Santo, o Festival de Cinema de Vitória chega à sua 29ª edição com uma seleção de 76 filmes com títulos dirigidos por negros, mulheres e pessoas com deficiência. Entre os longas que participam da Mostra Competitiva estão *A mãe*, de Cristiano Burlan, e *Capitão Astúcia*, de Felipe Gontijo.

VITÓRIA. DE 19 A 24/9. GRÁTIS  
@FESTIVALDECINEMADEVITORIA

### ARTES

## SONHO E FUGA

Com o objetivo de refletir sobre experiências coletivas e ocupar diversos espaços de Porto Alegre, a Bienal do Mercosul chega a sua 13ª edição com o tema Trauma, Sonho e Fuga. O evento traz obras de artistas como a mineira Lygia Clark (1920-88), cujo diário enquanto arteterapeuta será exposto pela primeira vez, e o escultor catalão Jaume Plensa, que terá mostra individual na Fundação Iberê Camargo.

PORTO ALEGRE. 15 A 20/9. GRÁTIS.  
@BIENALMERCOSUL





TEATRO

**JOGO DE CENA**

Para falar sobre a celebração de encontros e reencontros, *O espectador* reuniu Marieta Severo, Renata Sorrah, Ana Baird e Andrea Beltrão. A peça, dirigida por Marcio Abreu e Enrique Diaz, reproduz um tribunal na qual as atrizes intercalam os papéis de advogadas de acusação e defesa, juizes e testemunhas. No lugar de réu está um espectador que não tem ideia do que é acusado.

RIO DE JANEIRO. ATÉ 2/10. R\$ 100 / R\$ 50 (MEIA-ENTRADA). @TEATROPOEIRA



GASTRONOMIA

**ERA DE OURO**

Em um casarão no bairro do Itaim, onde viveu Cacilda Becker, o novo restaurante Atto tem como destaque a cozinha mediterrânea e é inspirado nas preferências da própria atriz - a decoração, inclusive, resgata a atmosfera da era de ouro do teatro brasileiro. O nhoque de milho com fonduta de mascarpone (R\$ 68) e o polvo na brasa (R\$ 108) estão entre os pratos preparados pela chef Luiza Hoffman.

SÃO PAULO. @ATTO.RESTAURANTE

**PELO BRASIL**

OUTRAS DICAS CULTURAIS PELO PAÍS



**NACIONAL**

**Estela sem Deus**

Romance de Jeferson Tenório sobre uma adolescente negra em busca da identidade. Lançamento 12/8 @companhiadasletras

**SÃO PAULO**

**37º Panorama de arte brasileira**

Com nomes como Ana Mazzei e No Martins, a coletiva explora a dimensão pedagógica da arte. Até 15/1 @mamoficial

**NACIONAL**

**O rei da TV**

Série sobre a trajetória de Silvio Santos, que começou como vendedor nas ruas do Rio. Estreia 7/9 @starplusbr

**BELO HORIZONTE**

**Festival sarará**

O evento reunirá na Esplanada do Mineirão artistas como Marina Sena, Emicida e MC Dricka. 27/8 @festivalsarara

**SÃO PAULO**

**Vik, o micro espetáculo**

A peça mostra a saga do protagonista, cuja missão é cuidar do reino vegetal. Até 28/8 @teatroalfa\_iac

FOTOS DIVULGAÇÃO

**Venha festejar a felicidade da chegada de um novo ano!**

Com sistema all inclusive, o Complexo Iberostar na Bahia é o cenário perfeito para celebrar a chegada de 2023. A festa da virada promete muito axé com Timbalada, além de uma programação toda especial.



Acesse [iberostar.com](http://iberostar.com) e confira as ofertas!



## À MODA DO JAPÃO

Os izakayas, bares japoneses tradicionais, ganham espaço pelo país com aperitivos e pratos quentes – e sem sushis e sahimis

POR  
Denise Meira do Amaral



ACIMA: robata de camarão do restaurante Izakaya Sakeyo; gyoza do Pabu Izakaya



### IZAKAYA SAKEYO

BRASÍLIA

Primeiro izakaya de Brasília, inaugurado em julho de 2019, o Sakeyo é inspirado numa canção japonesa de mesmo nome, de Ikuzo Yoshi – homenagem do chef Cristiano Komiyama a seu falecido pai, Ryoza Komiyama, que comandou a cozinha da embaixada de seu país natal na cidade e cujo sonho era abrir um izakaya. O Sakeyo, de Cristiano e seu sócio, Jun Marcelo Kuriki, recebe um público local curioso que não estava acostumado a um restaurante japonês sem sushis e sashimis, mas que tem aprovado petiscos como a Black Cod, merluza negra marinada no missô (R\$ 98), karê de carne suína com molho curry (R\$ 72) e a robata de camarão (R\$ 58).

@IZAKAYASKEYO

### IZAKAYA ISSA

SÃO PAULO

A modesta fachada do Issa, no bairro da Liberdade, esconde um dos izakayas mais procurados do Brasil. Com apenas um balcão e quatro mesas baixinhas, a casa de Margarida Haraguchi, a Dona Margarida, faz o cliente se sentir na casa de uma batian (avó em japonês). Ela conta ter sido a responsável por difundir a cultura dos izakayas na cidade: “Antes eles eram restritos à comunidade japonesa. Quando assumi o Issa, abri as portas para todo mundo”, explica. Entre os pratos da casa, destacam-se o Dashimaki Tamago, omelete estilo japonês com daishi (R\$ 48), e o Takoyaki, porção de bolinhos de polvo com gengibre e cobertura de maionese com flocos de peixe bonito (R\$ 45).

@IZAKAYAISSA

### PABU IZAKAYA

RIO DE JANEIRO

Apasionado pelo Japão, Cristiano Lanna, empresário de alguns restaurantes cariocas, queria poder desfrutar da gastronomia e do clima informal dos izakayas na própria cidade, e não só em suas viagens a São Paulo. Em 2017, ele e os sócios inauguram o Pabu Izakaya no Leblon, com balcão compartilhado e boa variedade de garrafas de sakês – que os clientes podem deixar reservada para tomar nas próximas visitas. Vale provar as ostras grelhadas na manteiga de missô (R\$ 26), os Pabuns, pães no vapor recheado com maionese caseira e peixe, porco, frango ou berinjela (R\$ 27) e o Okonomiyaki, panqueca de camarão com flocos de peixe bonito (R\$ 37).

@PABUIZAKAYARIO

FOTOS: DAVI FERNANDES / TOMAS RANGEL

**-ESPETTO-**  
CARIOCA

O DNA CARIOCA  
EM QUALQUER LUGAR

FAÇA PARTE DA MAIOR REDE DE BARES DO BRASIL



Novo cardápio  
UMA NOVA  
experiência



**+40**  
UNIDADES

**6**  
ESTADOS  
DO BRASIL

SEJA UM  
**FRANQUEADO**  
DO MAIOR VENDEDOR  
HEINEKEN DO PAÍS!



EXPANSÃO@GRUPOIMPETTUS.COM.BR  
(21) 3598-5130 / (21) 99701-2299  
ESPETTOCARIOCA.COM.BR  
@ESPETTOCARIOCA  
ESPETTO CARIOCA  
É UMA MARCA DO GRUPO IMPETTUS

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS



## A VIDA EM TRANCOSO

O vilarejo no litoral baiano se renova sem perder o charme de sempre

POR  
Livia Scatena

Entra ano, sai ano, e Trancoso segue atraindo turistas em todas as temporadas. Há quem vá em busca de praias semidesertas, os que curtem a infraestrutura rústica, mas cheia de charme típica da vila, e ainda aqueles que adoram as concorridas festas que acontecem à beira-mar. E, pelo grande movimento, há sempre boas novidades para os visitantes.

Uma caminhada no Quadrado, o pedaço mais concorrido da cidade, por onde se espalham restaurantes, lojas e espaços culturais em casas históricas e multicoloridas, é a pedida para todo e qualquer turista. É por lá, por exemplo, que a artista plástica paulistana Joana Vieira, moradora do sul da Bahia há mais de 20 anos, inaugurou *Zaiah, luz na Terra*, sua mais recente exposição. A mostra é formada por uma coleção de telas coloridas que evocam a religiosidade e a



brasilidade e está aberta desde abril ao público na Casa do Coronel, de segunda a sábado, das 16h30 às 22h. O espaço fica ao lado da famosa igreja do Quadrado, que, este ano, ganhou um novo pároco.

Quem levou novidades para Trancoso foi a cantora Vanessa da Mata. Ela abriu, no começo do ano, a loja Mais é Mais, especializada em decoração e mobiliário brasileiro, com peças

FOTOS DIVULGAÇÃO

### ONDE FICAR

#### FASANO TRANCOSO

São 40 bangalôs cercados de Mata Atlântica, piscina social e deck de madeira que liga todo o hotel. E ainda tem spa, sauna e academia. O Fasano oferece bikes, canoa havaiana e prancha para praticar stand up paddle. Diárias a partir de R\$ 2.470 o casal, com café da manhã,

FASANO.COM.BR

#### POUSADA HIBISCO

Fica há 50 metros do Quadrado essa opção de hospedagem que tem a cara da vila. Amplo jardim, redário, piscina e a possibilidade de alugar uma casa com duas suítes, sala e cozinha. Diárias de quarto a partir de R\$ 510 o casal, com café da manhã.

@HIBISCOTRANCOSO

### ONDE COMER

#### JACARÉ DO BRASIL

Tradicional e badalado, o restaurante fica no Quadrado, do lado oposto à igreja. Com boas opções para petiscar ou jantar, a casa é famosa por sua vasta opção de drinks e decoração colorida. A porção de mini-hambúrguer de costela bovina (R\$ 65) abre o apetite, enquanto o ceviche da casa vem com peixe branco e água de coco (R\$ 89). O restaurante atende por ordem de chegada e abre apenas à noite.

@JACADOBRASIL

### O QUE VER

#### ATELIÊ HUGO FRANÇA

O artista, que faz uso de madeira de árvores mortas na confecção de esculturas e móveis, abriu em 2019 uma galeria. O espaço recebe mostras de nomes importantes como Regina Silbveira e João Farkas e também leva o público a conhecer seu ateliê pessoal. Até 15 de setembro está em cartaz a exposição de design brasileiro *Do moderno ao contemporâneo*.

@ATELIERHUGOFRANCA



NA PÁG. AO LADO,  
A PARTIR DO TOPO  
Deck do Fasano, de  
frente para a praia de  
Itapororoca; decoração e  
iluminação do Quadrado

EM SENTIDO HORÁRIO  
A loja Mais É Mais; Zé Branco,  
chef do restaurante Trancoso  
Fasano; Moqueca servida no  
local: Pousada Hibisco

que vão de R\$ 100 a R\$ 50 mil. A curadoria de móveis e objetos dos anos 40/50 é feita pela própria artista, uma apaixonada pela temática e que vira e mexe está por lá batendo um papo com os clientes. Recentemente, Vanessa também lançou uma coleção de roupas de linho.

Quando o tema é hospedagem, para completar as diversas experiências que a vila oferece, o Fasano Trancoso abriu suas portas neste ano. O hotel é pé na areia em frente à calmíssima praia de Itapororoca em meio a uma área reservada de mata atlântica. São dois restaurantes, um exclusivo para hóspedes, que são recebidos sob a sombra de uma amendoeira, e outro, especializado em peixes e frutos do mar, mas que conta, também, com clássicos irresistíveis da marca, como o famoso tiramisú (R\$ 54), aberto a não hóspedes mediante reserva.

FOTOS LIPE BORGES / DIVULGAÇÃO

# A GENTE NÃO VÊ A HORA DE VIAJAR COM VOCÊ DE NOVO.

A PARCERIA GOL,  
AIR FRANCE E KLM LEVA  
VOCÊ PARA A EUROPA  
DO MELHOR JEITO.



Berlim/Alemanha

FOTO JOSHUA WORONIECKI / UNSPLASH



## VIAGEM Smiles

- 26 **OLHO DA RUA**  
Vem conhecer uma avenida de Ribeirão Preto
- 28 **ILHABELA**  
Cultura, esporte e gastronomia? A Ilhabela tem
- ESPECIAL SMILES SALVADOR**
- 38 **ROTA**  
Salvador por Naná Coutinho
- 42 **CURIOSIDADES**  
Músicas que cantam os encantos
- 44 **ESCAPADA**  
O que ver, visitar e aproveitar
- 48 **CONEXÃO**  
O olhar dos nossos convidados
- 50 **VITRINE**  
O que tem que ir na mala
- 52 **ONDE FICAR**  
Opção para todos os gostos e bolsos



# AS MUITAS ATRAÇÕES DA TERRA DO CAFÉ

RIBEIRÃO PRETO

A avenida Wladimir Meirelles Ferreira, em Ribeirão Preto, concentra cafeterias, bares e restaurantes, além de um parque que ajuda a aliviar o calor da cidade

TEXTO  
Alan de Faria

ILUSTRAÇÃO  
Camila Gray



## PARQUE DR. LUIS CARLOS RAYA, ALTURA DO NÚMERO 1.000

Para praticar exercícios e curtir uma atividade cultural, o Parque Ecológico Dr. Luis Carlos Raya é uma boa opção na região. Com 40 mil metros quadrados, tem uma pista asfaltada de 1.100 metros para os fãs de corrida e um gramado central, onde os visitantes costumam fazer piqueniques e relaxar. Um dos grandes atrativos é a cachoeira artificial – no local, antes, funcionava uma pedreira.

## ÚNICO BAR, 1.750

Para os dias de calor de Ribeirão Preto – e são muitos, com máximas que superam os 30 °C –, a dica são as cervejas geladíssimas do Único Bar, que custam entre R\$ 16,90 e R\$ 21,90. Aberto desde janeiro, o local oferece de petiscos, como o croquete de carne (R\$ 24,90) e pratos especiais, como o camarão ao alho e óleo (R\$ 69,90).

@UNICOBARRP

## TENNESSEE STEAK HOUSE, 845

Inaugurado em 2017, a casa tem como especialidade carnes e hambúrgueres Angus assados na parrilla. Os destaques do cardápio são o Blue Cheese Pasta, dois medalhões de filé mignon Angus com fettuccine artesanal ao molho gorgonzola (R\$ 84,90), e o Mister Tennessee, hambúrguer com queijo, tomate, cebola e molho da casa (R\$ 37,90). “Os mais animados podem se sentar na área externa, onde rola música ao vivo”, recomenda o proprietário Sacha Reck.

@SACHATENNESSEE

## MARÊ CAFÉ, 916

Em novo endereço desde julho, o espaço possui quatro ambientes. “Temos uma área externa climatizada e envidraçada com vista para o parque Raya, um lounge, uma área com sofás e mesas, e em breve, um escritório”, diz Hêlio Rocha, sócio-proprietário do Marê Café. Por lá são servidos cafés do país inteiro, acompanhados por clássicos como pão de queijo (R\$ 8) e pão na chapa (a partir de R\$ 10), além de opções mais sofisticadas, como ovos beneditinos (a partir de R\$ 47).

@MARECAFERP

## THE SAME, 1.845

São as refeições com peixe que fazem sucesso no restaurante inaugurado em 2019. “Nossos carros-chefes são o risoto de salmão (R\$ 49,90) e o filé trufado (R\$ 69,90)”, diz o gerente Vanderson Pereira. Outro sucesso é o peixe fortaleza, preparado com cama de mandioca e banana e finalizado com rapadura (R\$ 79,90). O The Same ainda tem um empório.

@THESAME\_GASTRONOMIA

## DAY OFF CAFÉ, 1.900

Como o nome sugere, o Day Off Café foi pensado para quem quer se desligar um pouco da correria do dia a dia. Há combos, como o de cappuccino com cookie (R\$ 21,50) e suco de açaí acompanhado de pão na chapa com queijo da canastra (R\$ 30). A casa também oferece drinks ideais para o happy hour, como o gin tônica hibisco (R\$ 27).

@DAYOFFCAFE

# A BELA EM CENA

Festivais de arte, esportes náuticos, rota da gastronomia contemporânea. Fora da alta temporada, Ilhabela, no litoral norte de São Paulo, vai bem além das águas geladas

POR  
Luís Patriani

FOTOS  
Claus Lehman

O Teatro Vermelhos, cercado pela Mata Atlântica, recebe espetáculos de música, dança e teatro

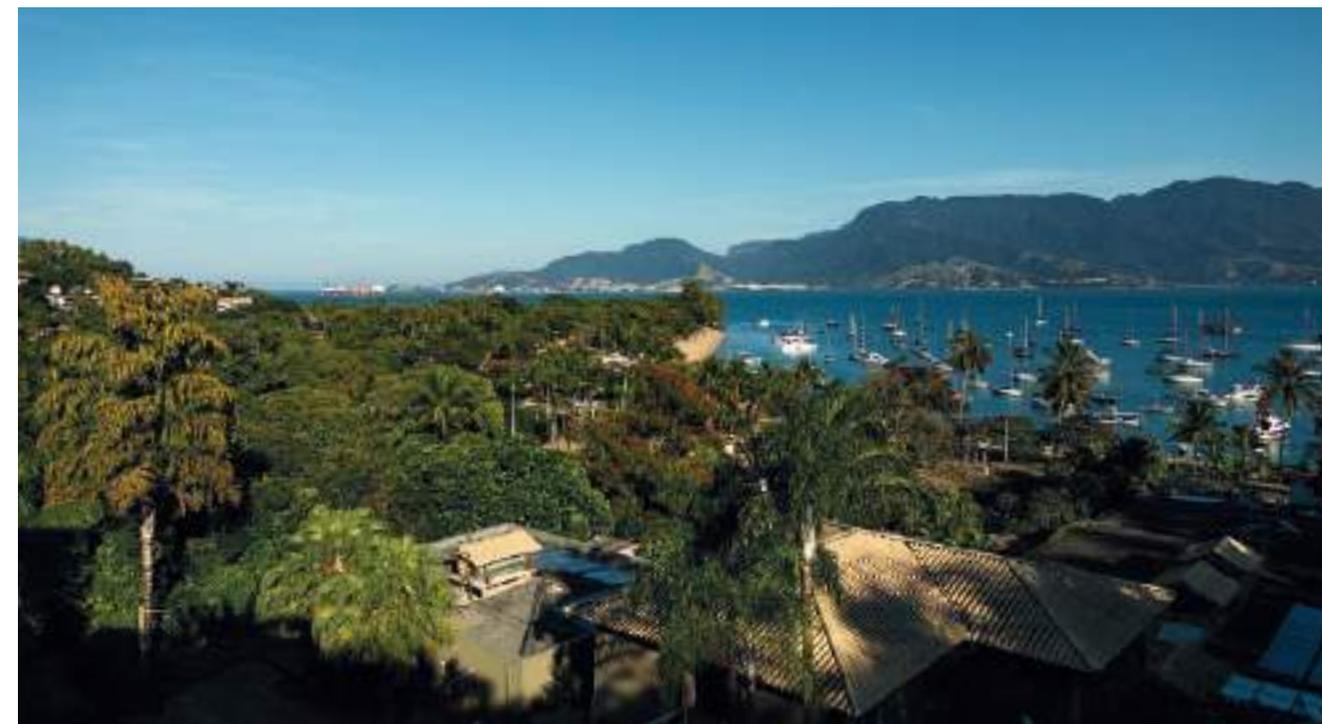
Há motivos de sobra para contrariar o script de verão do viajante brasileiro, cruzar o canal do Toque-Toque, em São Sebastião, na costa norte de São Paulo, e visitar Ilhabela fora da alta temporada. Para além de suas praias, a segunda maior ilha marinha do país (fica atrás apenas de Florianópolis) extrapola o convencional e oferece roteiros culturais, esportivos e gastronômicos que a colocam no calendário do turismo o ano inteiro.

Às vésperas da primavera, o Citronela Doc - Festival de Documentários da Ilhabela, organizado pela Salga Filmes, entra em sua segunda edição com o objetivo de se tornar, a médio prazo, uma referência em cinema documental no país. “Nos inspiramos na Flip [*Festa Literária Internacional de Paraty*]. É um modelo que agrega ao turismo atrações musicais, a oportunidade de ver bons filmes, e depois ainda pode sair para comer bem. Foi isto que norteou nosso projeto”, diz a roteirista e diretora, e uma das produtoras do evento, Juliana Borges, que mora em Ilhabela com marido e filho desde 2017. “Sou paulistana, mas venho de uma família caiçara. Sempre tive uma conexão forte com a ilha e fui me envolvendo com o movimento cultural da cidade.” Os filmes de longa



**ACIMA**  
Detalhe do Teatro Vermelhos, onde acontece em julho o Festival Vermelhos

**ABAIXO**  
Samuel Mac Dowell, Idealizador do festival Vermelhos e do centro cultural Baía dos Vermelhos



**ACIMA**  
Vista da varanda do Hotel Itapemar, na praia do Saco da Capela.

**ABAIXO**  
Praia Engenho D'água, umas das muitas da Ilhabela



e curta metragem convidados serão exibidos de 10 a 12 de setembro em um telão montado ao ar livre no Esporte Clube Ilhabela, na Av. Força Expedicionária Brasileira, 73, na praia de Santa Tereza. A entrada é gratuita.

Um dos acontecimentos mais esperados se dá em pleno inverno. No mês de julho, enquanto as águas azuis que banham o arquipélago estão frias e pouco convidativas, o Festival Vermelhos se consolida a cada edição com uma eclética programação de música, dança e teatro. Os shows deste ano, após a paralisação devido a pandemia, tiveram nomes como Edu Lobo, João Bosco, Luedji Luna, Monica

O complexo Baía dos Vermelhos comporta o Teatro de Vermelhos, com capacidade para 1.100 espectadores, o Anfiteatro da Floresta, para até 220 pessoas, e a Sala do Porão

Salmaso, a dupla Arnaldo Antunes e Vitor Araújo, além da São Paulo Companhia de Dança e a Orquestra Sinfônica Municipal de São Paulo, que se apresentou com o maestro Roberto Minczuk e o violonista Yamandu Costa. O encerramento teve destaque para a mistura potente de percussão, jazz e tango do grupo argentino Escalandrum, liderada por Daniel “Pipi” Piazzolla, neto do lendário Astor Piazzolla.

O festival acontece no complexo Baía dos Vermelhos, erguido em meio a 150 mil metros quadrados de mata atlântica em uma íngreme encosta no sul da ilha, pelo advogado Samuel Mac Dowell, 73 anos. Idealizador do evento, hoje integrado à programação do Centro Cultural Baía dos Vermelhos, ele é um amante das artes que semeou o festival dentro de um projeto maior de difusão cultural e inserção social. A ideia de Mac Dowell é realizar espetáculos abertos ao público durante o ano todo, consolidar um programa de residência artística e



intelectual (estão sendo construídas 22 casas) e criar condições para capacitar e montar uma orquestra sinfônica formada por jovens da região. “Nunca me esquecerei do nosso início, em 2015, no primeiro festival, quando a São Paulo Companhia de Dança se apresentou com a bailarina Denise Stoklos no canteiro de obras do ‘Teatro de Vermelhos’, relembra Mac Dowell. Hoje o Teatro de Vermelhos tem capacidade para 1,1 mil espectadores, e o complexo, que ainda conta com o Anfiteatro da Floresta para até 220 pessoas e a Sala do Porão, impressiona pela arquitetura e a estrutura de palcos construídos em sintonia com a preservação do entorno.

#### CAPITAL DO JAZZ E DA VELA

No finalzinho do outono, na primeira metade de junho, outro importante acontecimento musical coloca a Ilha, como é popularmente conhecida, como epicentro no mapa dos melhores festivais de jazz no

## Cerca de 200 velejadores são esperados nas raias montadas no canal de Toque-Toque

Brasil. Em sua oitava edição, o Ilhabela In Jazz é realizado no Centro Cultural da Vila, histórico bairro da cidade, e atrai tanto o público quanto alguns dos melhores músicos do gênero. Segundo a prefeitura, promotora do evento, cuja entrada é gratuita, a taxa de ocupação hoteleira no município chegou a 60% em um fim de semana das apresentações. Sob os holofotes, destaques para o som de Amaro Freitas e Ancestral Cumbe, Ricardo Herz e Nelson Ayres, Toninho Ferraguti, Roberto Menescal e Bossacucanova, e a ovacionada exibição da dupla de cubanos, o pianista Gonzalo Rubalcaba e a cantora Aymée Nuviola.

De capital nacional do jazz, Ilhabela dá um salto da cultura para o esporte náutico e se torna a capital sul-americana da vela, quando recebe a 49ª Semana Inter-



**DE CIMA PARA BAIXO**  
Tendas montadas e palco de discussões do Citronela Doc – Festival de Documentário da Ilhabela, inspirado na Flip

**AO LADO**  
Barco treina no canal de Toque-Toque para a Semana de Vela de Ilhabela, principal competição da América do Sul



FOTOS DIVULGAÇÃO / PAULO STEFANI

Stela Maris e o marido Antônio Carlos em visita ao Parque Municipal Fazenda Engenho D'Água



### O QUE FAZER

#### CENTRO HISTÓRICO

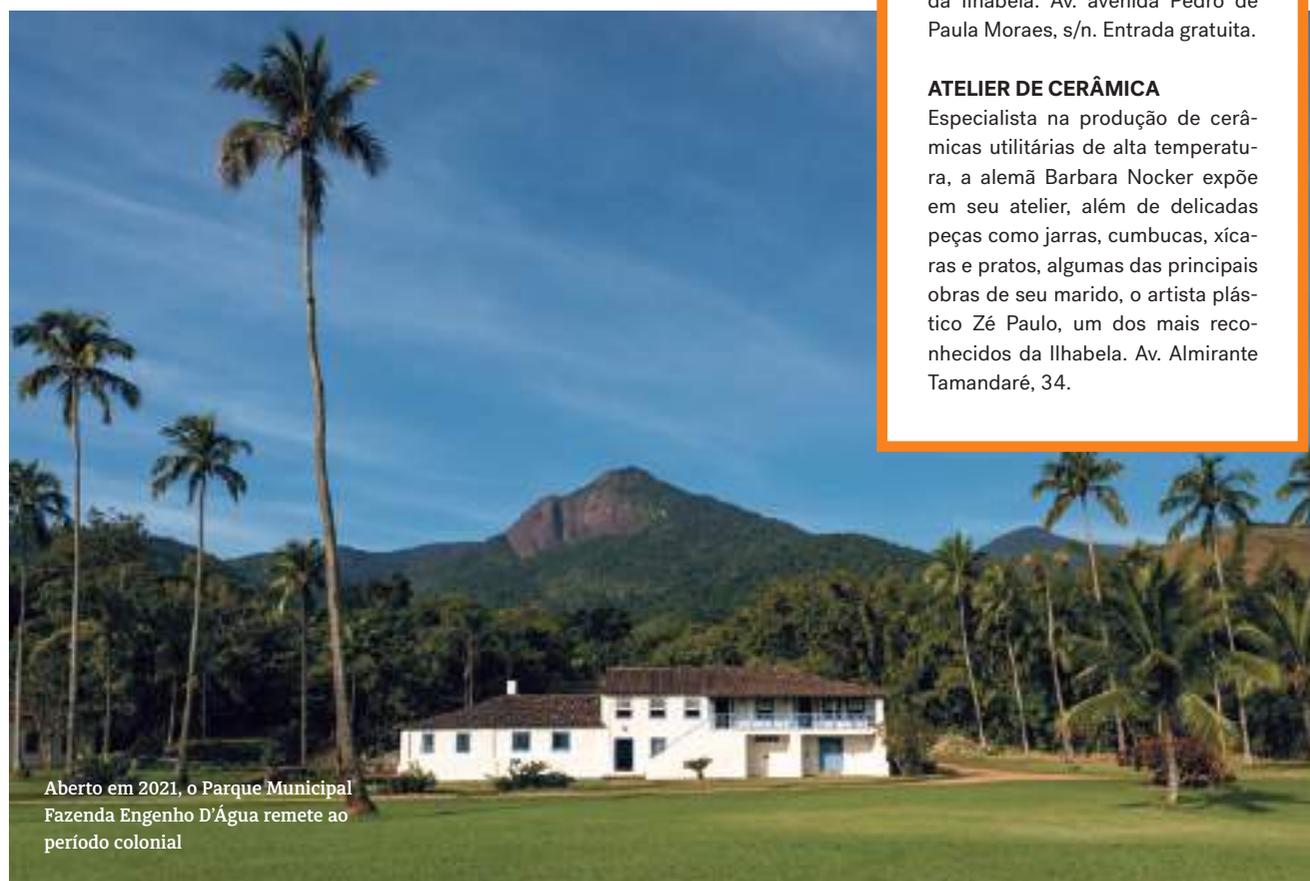
Andar pela Vila é um dos passeios imperdíveis na ilha. A região revela-se pelo casario colonial que abriga lojas, sorveterias, museus, bares e restaurantes. Não deixe de ir no fim de tarde à Gelateria Tradizionale ou ao Estaleiro Bar.

#### FAZENDA ENGENHO D'ÁGUA

Tombado pelo patrimônio histórico, a fazenda foi construída à beira-mar, entre a praia do Engenho D'Água e as montanhas, compondo um dos mais belos cartões postais da Ilhabela. Av. avenida Pedro de Paula Moraes, s/n. Entrada gratuita.

#### ATELIER DE CERÂMICA

Especialista na produção de cerâmicas utilitárias de alta temperatura, a alemã Barbara Nocker expõe em seu atelier, além de delicadas peças como jarras, cumbucas, xícaras e pratos, algumas das principais obras de seu marido, o artista plástico Zé Paulo, um dos mais reconhecidos da Ilhabela. Av. Almirante Tamandaré, 34.



Aberto em 2021, o Parque Municipal Fazenda Engenho D'Água remete ao período colonial

**AO LADO**

O restaurante Pescadora, que tem no menu releituras de pratos típicos da região

**ACIMA**

Canoas na praia de Santa Teresa, onde fica o restaurante



mais procurados, o restaurante Pescadora - Cozinha do Mar, da chef Renata Vanzetto, é um legítimo pé na areia localizado na praia de Santa Tereza, onde se pode comer com os olhos voltados ao vaivém dos barcos que atracam por ali.

Vanzetto, aos 33 anos, está à frente de um conglomerado de restaurantes na cidade de São Paulo e tem no Pescadora a oportunidade de reviver seu passado na Ilhabela, onde morou por 17 anos. Foi na ilha que a jovem, ao atingir a maioridade, abriu seu primeiro restaurante de sucesso, o Marakutai, vendido há dois anos para um grupo baiano. “O Pescadora, dentre todos os meus restaurantes, é sem dúvida o que tem a mais influência caiçara. Eu pego os clássicos de praia como casquinha de siri, isca de peixe, lula frita, moqueca, peixe com banana, a manjubinha frita, que eu comia muito na minha infância, e dou um toquezinho diferente.” Segundo a chef, um exemplo notável de fusão em sua cozinha é o pirão de tomate que acompanha o polvo do azeite (R\$ 152), um dos protagonistas de seu cardápio, fruto de uma releitura do pirão tradicional. “Noventa por cento dos pratos são totalmente influenciados pela culinária caiçara. É minha base de cozinha.”

Em busca do melhor paladar em Ilhabela, o Micaela é outro destino certo desta rota. Localizado no charmoso Hotel Boutique Ananas, com uma fantástica vista

FOTOS CLAUDIUS LEHMANN / PAULO STEFANI

nacional de Vela de Ilhabela. Realizada também em julho, a competição é considerada a maior da América Latina e reúne alguns dos principais velejadores do continente nas classes de Monotipos e Oceano. São esperados cerca de 200 velejadores nas raia montadas no canal de Toque-Toque pelo comitê organizador, formado pelo Yacht Club de Ilhabela e a Marinha do Brasil. Vale dizer que a cidade ganhou em março o selo Safe Travels, concedido pela World Travel & Tourism Council (WTTC). A chancela é apoiada pela Organização Mundial de Turismo (OMT) e tem o objetivo de ajudar viajantes a identificar destinos seguros que adotam protocolos globais de saúde e higiene.

**ROTA DO SABOR**

Ilhabela também empresta seu cenário de paisagens cinematográficas para estabelecer um roteiro gastronômico baseado em diferentes sabores. Não importa a estação do ano, o balneário atrai visitantes pelo estômago e pela sensação de experimentar pratos que transitam entre o tradicional caiçara e a culinária contemporânea. Dos

“Pego os clássicos de praia como casquinha de siri, isca de peixe, lula frita, moqueca, peixe com banana, a manjubinha frita, e dou um toquezinho diferente”,

RENATA VANZETTO, CHEF DO PESCADORA

panorâmica da Praia das Flechas, o restaurante, que ficou famoso na capital paulista, mas fechou definitivamente as portas na pandemia, pulsa firme na ilha com o cardápio assinado pelo chef Fábio Vieira. Para os privilegiados e sortudos, a dica é sentar no terraço de frente para o mar e pedir uma garrafa do exclusivo espumante Micaela Sur Lie Nature - Don Giovanni (R\$ 190) acompanhado do delicioso peixe grelhado com batatas, tucupi e jambu, que serve uma pessoa ao preço de R\$ 84.

**ENTRE MUSEUS E ATELIÊS**

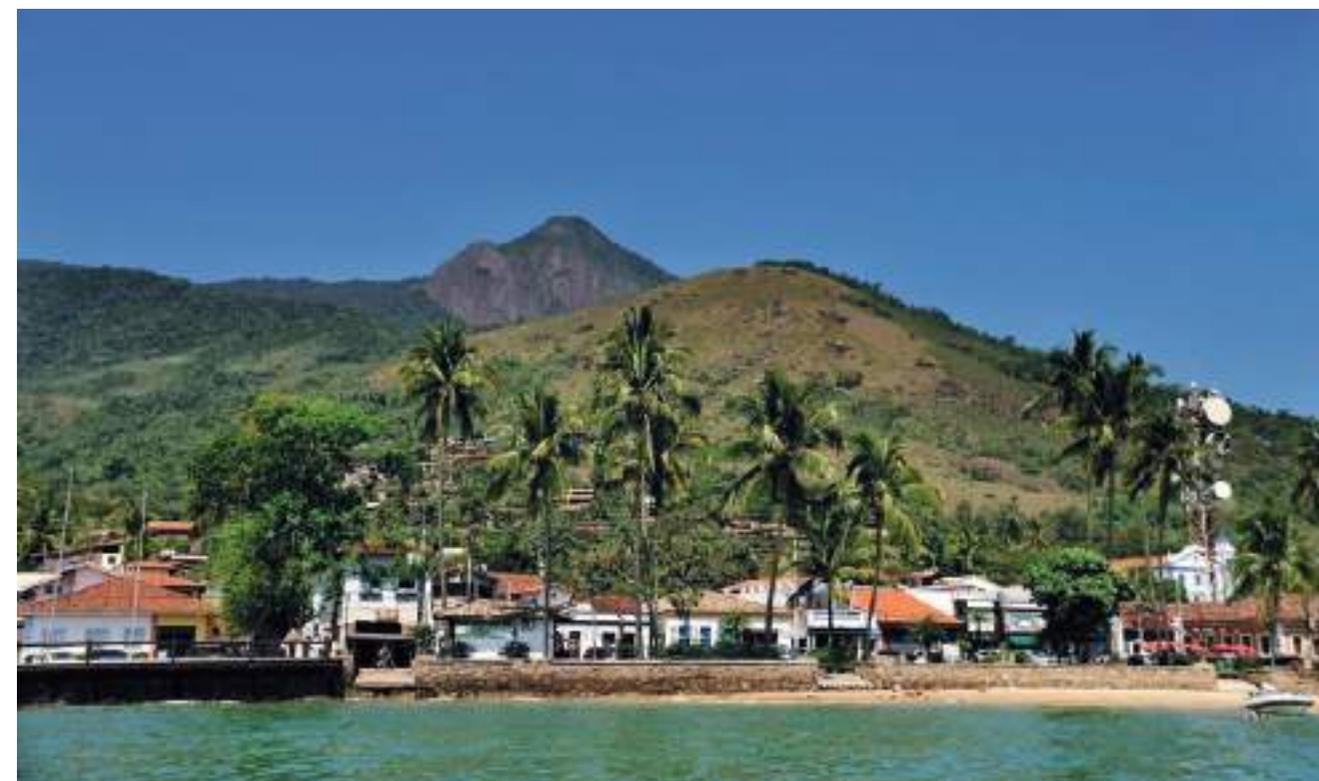
**Faça frio ou calor, a temperatura é o que menos importa** quando o assunto é passear pela ilha e conhecer seus museus, galerias e ateliês. Situado em um dos lugares

**ACIMA**

O polvo do Pescadora; o peixe grelhado com batatas; e vinho branco do cardápio do Micaela

**ABAIXO**

O centro histórico visto do mar



FOTOS CLAUDIUS LEHMANN / PAULO STEFANI

## COMO CHEGAR

Partindo de São Paulo (a distância entre a capital paulista e Ilhabela é de 210 km), pegue o corredor formado pelas rodovias Ayrton Senna e Carvalho Pinto até o acesso para a Rodovia dos Tamoios, em São José dos Campos, e siga até o centro de São Sebastião, de onde partem as balsas. Os valores para automóveis aos fins de semana é R\$ 28,50, e R\$ 19 em dias úteis - Cobrança feita no embarque em São Sebastião e referente aos dois sentidos de viagem.

## QUANDO IR

Atende quem quer atrações naturais, mas também quem busca roteiros culturais e gastronômicos, então a Ilhabela pode ser visitada ao longo do ano inteiro. Para quem prefere mais tranquilidade, a dica é viajar fora da alta temporada, quando há menos movimento e os preços são mais em conta.

## ONDE FICAR

### HOTEL ITAPEMAR

Localizado em frente à praia do Saco da Capela e a 800 metros do centro histórico, o hotel se destaca pela estrutura, disponibilizando três piscinas, quadra de tênis, Spa, bar de praia e um restaurante especializado em frutos do mar. Diárias para casal com café da manhã a partir de R\$ 568.

### HOTEL BOUTIQUE ANANAS

Muitos são os privilégios aqui. A começar pela vista panorâmica da piscina para a praia das Flechas e o canal de Toque-Toque. A lista segue com o bom gosto na decoração e o requintado Micaela, um dos melhores restaurantes da ilha. Diárias para casal com café da manhã a partir de R\$ 400.



### EM SENTIDO HORÁRIO

O casal de artistas Barbara Nocker e José Paulo e detalhes da cerâmica produzidas por ela

mais bonitos e históricos da cidade, a Fazenda Engenho D'Água chama a atenção de quem passa desavisado pela avenida Pedro de Paula Moraes, no bairro de Itaquanduba. Tombada pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), foi construída no século 18 como fazenda de cana-de-açúcar e depois passou a produzir somente cachaça. Após anos de abandono, a prefeitura comprou o imóvel de 43,5 mil metros quadrados e, finalmente, no ano de 2021, a fazenda foi aberta ao público como Parque Municipal Fazenda Engenho D'Água. Desde então, além das visitas gratuitas que podem ser feitas às sextas-feiras, sábados, domingos e feriados, o local já recebeu importantes exposições, a exemplo das litografias de Joan Miró, icônico artista espanhol, mestre do surrealismo. "Nós sempre viajamos para a ilha no verão visitar nossa filha, que mora na cidade, mas nunca havíamos entrado aqui. É lindo!", diz a gaúcha Stela Maris Vaz Ribeiro, 64 anos, ao lado do marido Antônio Carlos da Silva Ribeiro, 71 anos, ambos impressionados com a preservação do acervo composto pela casa-sede, engenho d'água, aqueduto, represa e um alambique com cinco tonéis de madeira.



### DE CIMA PARA BAIXO

Varanda da suíte e salão de leitura e jogos do Hotel Boutique Ananas; suíte do Hotel Itapemar

AGRADECIMENTO: HOTEL ITAPEMAR

Não deixe de passear pela ilha e conhecer o centro histórico e seus museus, galerias e ateliês

Pertinho da histórica fazenda, na avenida Almirante Tamandaré, 34, o ateliê da ceramista alemã Barbara Nocker virou atração turística não somente pela arte e cerâmica utilitária que é produzida ali, mas pela boa prosa proporcionada por ela e seu marido, José Paulo de Paula e Silva, um dos artistas plásticos mais respeitados da cidade.

Juntos desde 1987, o casal esbanja simpatia e um apurado senso crítico quando se trata de políticas públicas de fomento à cultura. "O município de Ilhabela é rico por conta dos royalties do petróleo extraídos da camada do pré-sal, mas os artistas daqui só sobrevivem quando conseguem dinheiro através de editais", diz Zé Paulo, conhecido pela obra *Aedes Aegypti Alegre*, feita de ferro, e exposta no ateliê. Além de artista, ele também é velejador experiente, faz passeios com turistas e trabalha como restaurador de barco.

O casal representa como ninguém a vocação da Ilhabela em produzir arte e receber suas visitas de braços abertos. O ano todo. ☺



## PARA IR E VOLTAR

**A publicitária Naná Coutinho já esteve seis vezes em Salvador – e não cansa de retornar. No destino, o que nunca pode faltar é um pedido especial na Igreja Nosso Senhor do Bonfim**

**POR**  
Luisa Alcantara e Silva

Nascida em Niterói, Naná Coutinho tinha 25 anos quando saiu pela primeira vez de seu estado. E fez em grande estilo, como costuma dizer. Comprou, com dinheiro do seu primeiro emprego, uma passagem de avião, para orgulho dos pais, que nunca haviam voado. O destino escolhido? “Salvador. Sempre quis conhecer o Nordeste e achei que seria legal começar pela capital baiana”, lembra ela, hoje com 39 anos.

Não é só Naná que pensa assim. Segundo pesquisa do Ministério do Turismo e do IBGE, a Bahia foi um dos destinos nacionais mais procurados em 2021 e, no estado, Salvador é o principal deles. A antiga capital do Brasil, entre 1549 e 1763, traz

como herança colonial igrejas cobertas de ouro e casarões centenários, além do maior número de descendentes africanos no mundo, o que tem reflexo na história, na cultura e na gastronomia local.

Só no bairro do Pelourinho, declarado Patrimônio Histórico da Humanidade pela Unesco, há pontos turísticos suficientes para pelo menos alguns dias. Entre as ruas de paralelepípedos e as construções coloridas, estão, por exemplo, a Catedral Basílica de Salvador, que levou 18 anos para ser construída e abriga telas seiscentistas, o Museu Afro Brasileiro, com um acervo de mais de 1.100 peças, entre esculturas, máscaras, tecidos e cerâmicas, e o Elevador Lacerda, o primeiro elevador urbano do mundo, que se tornou um dos principais cartões-postais da cidade.

**ACIMA.**  
Naná e, ao fundo, Igreja e Convento de São Francisco, símbolo do barroco brasileiro

**NA PÁG. AO LADO**  
A partir de cima, Praia do Porto da Barra, banhada pela Baía de Todos os Santos; vista da cidade; e Naná diante do Farol da Barra

FOTO ARQUIVO PESSOAL

Foi em busca desses e outros passeios que Naná voou pela primeira vez na rota entre RJ-SSA, mas, para além deles, o que a publicitária descobriu foi uma paixão que, desde então, ela só viu crescer. “Eu amo viajar, é tudo para mim. Viajar é o que me dá sentido. Sinto que, a cada nova viagem, volto transformada, aprendo e quebro preconceitos.”

Tanto é que ela se tornou criadora de conteúdo sobre turismo: em 2014, começou a escrever o blog lavainana.com.br, que se desdobrou no perfil @lavainana no Instagram – hoje com 33 mil seguidores. Daquela primeira vez em Salvador, há 15 anos, até hoje, já visitou tantas cidades que perdeu a conta. Só de países, foram 40. “Viajo bastante, mas Salvador nunca sai da minha lista de destinos. É um lugar muito especial e de muita diversidade. Cada vez que voou para lá, volto com um olhar mais amplo sobre a vida”, diz.

### MEMÓRIA AFETIVA

**Além das férias, ela tem o hábito de aproveitar os feriados e tirar folgas para conhecer novos destinos.** E, como boa turista, é cliente Smiles, o que a permite trocar suas milhas por passagens e outros produtos. Logo que entendeu que, com o programa de fidelidade da Gol, poderia juntar milhas para viajar mais, a publicitária não perdeu tempo e passou a usar o cartão de crédito em todas as ocasiões. Assim, compras na padaria, no restaurante, na loja e em todos os lugares acabam se transformando em benefícios.



*“É muito bom ver as milhas entrando na minha conta todo mês; já vai dando aquela coceira para pesquisar o próximo destino.”*

Atenta às vantagens do programa, Naná também entrou para o Clube Smiles, plano de assinatura do programa de fidelidade que acelera o acúmulo. “É muito bom ver as milhas entrando na minha conta todo mês; já vai dando aquela coceira para pesquisar o próximo destino.”

E quando o assunto é destino, Salvador, daquele primeiro voo, é um dos que mais aparecem no extenso currículo de turista profissional de Naná. Ela já foi seis vezes para lá. “Tenho um encanto pela cidade. Acho que ficou uma memória afetiva da primeira viagem que me faz voltar e descobrir novos jeitos de aproveitar.”



FOTOS ARQUIVO PESSOAL / FABIANO BATTAGLIN

Parte dessa magia se dá também pelo povo baiano, o mais acolhedor de todos que já conheceu, garante, e que a faz se sentir em casa. “Não tem tempo ruim para eles, estão sempre sorrindo e dando o máximo para te acolher.”

Foi em um desses retornos, quando já havia conhecido Portugal, que notou uma semelhança. “Os baianos falam ‘pronto’ para tudo, assim como os portugueses. Você pergunta onde fica tal lugar e eles começam a resposta com um ‘pronto, é para lá’”, lembra Naná. “Achei bem curioso, porque tem a ver com a colonização, com a história do local.”

Da última vez em que visitou o destino, em novembro do ano passado, Naná também se surpreendeu com outras descobertas. Acompanhada de uma amiga, conheceu o bairro de Santo Antônio Além do Carmo, colado ao Pelourinho, no centro histórico da cidade. “Fiquei encantada. Tem os casarões antigos, mas está passando por uma renovação, com várias opções de hospedagem, restaurantes, bares e atrações culturais”, explica. “Salvador nunca é demais”, completa, aos risos.

#### ANDAR COM FÉ

**Outra característica que chama a atenção de Naná é a fé do povo local, que aparece entreteçada... por várias crenças. E**

essa mistura de religiões, que se deu principalmente pela presença de europeus e africanos na época da colonização, pode ser vista na Lavagem do Bonfim, que une católicos e adeptos do candomblé para limpar os degraus da Igreja Nosso Senhor do Bonfim em uma festa que dura o dia inteiro, na segunda quinta-feira de janeiro, e é animada por blocos de afoxé.

“Adoro essa mistura que a gente vê, a Bahia cristã, candomblecista, umbandista... é muito bonito esse sincretismo”, diz Naná, que, embora nunca tenha acompanhado o ato que percorre 8 quilômetros de Salvador, conhece o local onde ele ocorre. Foi lá que descobriu, inclusive, que o Senhor do Bonfim não é o padroeiro da cidade, “como muita gente pensa”, e, sim, São Francisco Xavier.

*“Adoro essa mistura que a gente vê, a Bahia cristã, candomblecista, umbandista... é muito bonito esse sincretismo”*

“Salvador é cheia de igrejas e, embora eu não tenha uma religião, me sinto bem quando entro nelas para conhecer”, conta. Na do Bonfim, especificamente, além de ver a construção do século 18, Naná, seguindo a tradição local



**NESTA PÁG.**  
A criadora de conteúdo em passeio pelos casarões do bairro de Santo Antônio; e a tradição das fitinhas na Igreja Nosso Senhor do Bonfim

**NA PÁG. AO LADO**  
De cima para baixo, os orixás que flutuam no Dique do Tororó; e o elevador Lacerda, um dos cartões-postais de Salvador



de fazer um pedido ao amarrar uma fitinha do Bonfim na grade da igreja, deixou seu desejo lá.

Nesses oito anos de blog, a capital baiana está entre mais de 50 destinos em quatro continentes – América, Europa, África e Ásia – sobre os quais ela escreveu. O roteiro de Salvador, por exemplo, inclui a Praça da Sé, onde hoje existe o Monumento da Cruz Caída – erguido como protesto à demolição da Igreja da Sé para a construção de uma linha de bonde – e o Farol da Barra, fortificação com 22 metros de altura que auxiliava os navios que chegavam à Baía de Todos os Santos em busca de mercadorias como pau-brasil e que abriga atualmente o Museu Náutico da Bahia.

Em setembro, Naná parte para uma nova aventura – talvez a maior delas: decidiu investir totalmente na carreira de criadora de conteúdo e no mês de seu aniversário de 40 anos estará na primeira parte de uma viagem de seis meses que vai começar pela Europa.

Embora goste bastante de planejar seus roteiros, dessa vez Naná está deixando a viagem mais livre. Por enquan-

#### DE MALAS PRONTAS

Naná compartilha dicas de como organizar o roteiro da sua próxima viagem

#### JUNTE MILHAS

“Em primeiro lugar, acumule milhas. Muita gente ainda não sabe, mas é supersimples usá-las. Além de poder voar sem pagar a passagem, há várias outras vantagens, como troca de milhas por produtos e corridas com o Uber. Então, não deixe de buscar informações no seu banco sobre as possibilidades de acúmulo no cartão de crédito que você usa e não perca tempo para começar a acumular.”

#### DEFINA GASTOS

“Defina o quanto pretende gastar por dia na viagem. Mas faça um planejamento realista, baseado nos valores do destino. Dessa forma, você não passa perrengue nem tem uma surpresa inesperada com gastos.”

#### PESQUISE O DESTINO

“Coloque no papel, ou no celular, quantos dias vai ficar no destino e pesquise quais são as atrações daquele local que você tem mais vontade de fazer. Veja onde ficam e anote os dias para visitá-las.”

#### CONTRATE UM GUIA

“Avalie a possibilidade de contratar um guia local. Com ele, você pode conhecer melhor a história do lugar e saber curiosidades que não descobriria sem esse profissional.”

to, só sabe que chegará em Lisboa, seguirá para a Grécia e, depois, subirá até a Alemanha, usando, claro, milhas Smiles para alguns trechos internos da Europa. O único “compromisso” é a Oktoberfest, festival de cerveja em Munique que fez questão de incluir na rota para encontrar amigos do Brasil que também estarão por lá.

Após a Alemanha, Naná não sabe ao certo onde deve parar. Uma das possibilidades é estender o roteiro até a África, continente que não conhece muito. “Não sei exatamente o que farei, mas tenho certeza de que será enriquecedor, porque viajar, para mim, é sempre um aprendizado.”

# SALVE, SALVADOR

BAHIA

São tantos os seus encantos que a capital baiana está nas letras de várias canções de artistas brasileiros

TEXTO  
Luisa Alcantara e Silva

ILUSTRAÇÃO  
Camila Gray

## 1. SINCRETISMO RELIGIOSO

De Dorival Caymmi, a música “365 Igrejas” retrata uma realidade: segundo a Secretaria de Cultura da Bahia, estima-se que haja 372 igrejas na capital – sendo a Nossa Senhora da Ajuda uma das mais antigas. Mesmo assim, Salvador é fortemente influenciada pelo candomblé e os ícones e rituais católicos servem também para cultivar os orixás.

## 2. FESTAS DE RUA

“Quem não seguiu o Olodum balançando o Pelô”, Caetano canta em “Reconvexo” e, até hoje, é possível seguir os ensaios da banda nas ruas de paralelepípedo. Mas a capital baiana não é só Carnaval, outras festas populares, como a de Santa Bárbara e a de Cosme e Damião, também são tradicionais no destino.

## 3. IDENTIDADE REGIONAL

Jorge Amado, escritor que melhor ajudou na representação da cultura baiana e na elaboração de uma identidade regional no início do século 20, aparece nas letras de seus conterrâneos: “Canta Quincas Berro d’Água / Que até na morte bebia / Feito Jorge ser amado / Quem é que não gostaria?”, escreveu Moraes Moreira em composição sobre o autor, cuja obra está reunida na Fundação Casa Jorge Amado.

## 4. IGUARIA POPULAR

Cantada por nomes como Carmen Miranda e Gal Costa, “A Preta do Acarajé” cita um dos pratos mais conhecidos entre os baianos: “Na sua gamela tem molho e cheiroso, pimenta da Costa, tem acarajé”. Há em Salvador, de acordo com a associação do setor, cerca de 3,5 mil baianas trabalhando com a iguaria, e cada uma vende em torno de 30 unidades por dia. Um dos mais concorridos é o Acarajé da Cira, com duas lojas na cidade.

## 5. PISCINAS NATURAIS

De tão entoadado, o verso “Passar uma tarde em Itapuã”, da composição de Vinicius de Moraes e Toquinho, virou um programa para quem visita a cidade. A praia de Itapuã, a cerca de 20 quilômetros do centro, é uma boa pedida, entre os 65 quilômetros de praias soteropolitanas, para quem busca relaxar no mar calmo com formações de piscinas naturais.





## TABULEIRO

Na cidade de Salvador, você vai encontrar museu da música baiana, lojas de design local e itens de artesanato produzidos em todo o país

### PASSEIO

#### CAMINHADA

Para quem quer conhecer melhor Salvador, nada como sair a pé pela cidade. O Passeio Histórico pelo Centro, por exemplo, é uma boa maneira de explorar a arquitetura local a partir das casas, igrejas e monumentos coloniais do Pelourinho. Já o Tour Panorâmico revela lugares como o Mercado Modelo, com suas lojas de artesanato, e o Dique do Tororó, parque onde estão as esculturas dos orixás do artista Tatti Moreno. Para realizar os dois passeios, basta acessar o site do Smiles e escolher se deseja reservá-los por meio de milhas ou pagar no cartão de crédito para acumular ainda mais milhas.

A PARTIR DE 7.392 MILHAS OU R\$ 112 POR PASSEIO, JUNTANDO ATÉ 448 MILHAS EM CADA. PASSEIOS.SMILES.COM.BR

FOTO UILLER COSTA



### GASTRONOMIA

#### RÓTULOS CRIATIVOS

Expoente da cena cervejeira da cidade, a Proa foi idealizada por Débora Lehnen, uma gaúcha apaixonada pela Bahia, e tem rótulos criativos como o Black Carrie, com notas de café e chocolate (a partir de R\$ 12). Além dos bares no aeroporto e no bairro Pituba, vale alugar um carro para conhecer a fábrica no município vizinho de Lauro de Freitas. Ao alugar com Localiza e abastecer com Shell Box, você ganha milhas para aproveitar ainda mais.

@PROA.BAR

### GASTRONOMIA

#### QUEM QUER...

Quem passa na rua Tupinambás, no Rio Vermelho, já sente o cheirinho de pão recém-assado da Ahorita Padaria Artesanal, comandada pelos sócios Maria Eme Bê e Davi Caramelo. Tudo lá é feito com fermentação natural. Prove delícias como a focaccia de cebola com queijo (R\$ 15) e o bolo de baunilha com caramelo (R\$ 23).

@AHORITAPADARIA



### ARTE

#### PARA TODOS

Com a ideia de democratizar o acesso à produção contemporânea, o artista plástico Vik Muniz escolheu a tradicional Feira de São Joaquim como sede para sua galeria. Entre o vaivém do mercado, o espaço, que conta com quatro exposições anuais, abriga atualmente a instalação *Planetário*, assinada por Artur Lescher, composta de globos espelhados de diversos tamanhos.

@LUGARCOMUMSJ

FOTOS DIVULGAÇÃO



GASTRONOMIA

**BOA FAMA**

Autoridade da cozinha baiana, Tereza Paim é famosa pelas moquecas (a partir de R\$ 149) que estão entre as melhores do estado, se não do país. Seu restaurante, o Casa de Tereza, instalado em um imóvel do século 19 no Rio Vermelho, tem salões com obras de artistas plásticos baianos e uma mercearia com produtos de pequenos produtores.

@CASADETEREZA\_

ARTE

**ODE À MÚSICA**

Próximo ao Mercado Modelo, o museu Cidade da Música da Bahia ocupa o chamado Casarão de Azulejos Azuis. Com instalações imersivas e muitos recursos audiovisuais, o local celebra manifestações que vão da tropicália ao rock e ao axé. A sala Quem Faz a Música da Bahia, por exemplo, exhibe depoimentos de Gilberto Gil e Margareth Menezes.

@CIDADEDAMUSICADABAHIA



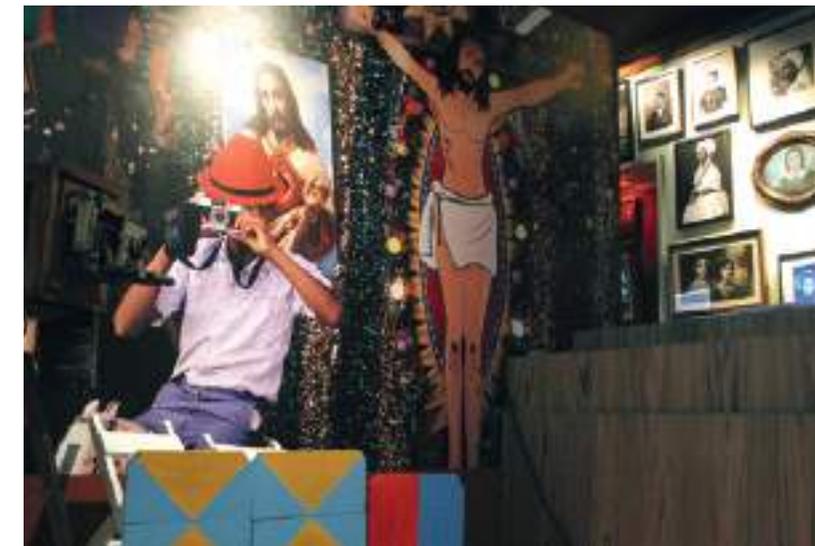
FOTOS DIVULGAÇÃO

ARTE

**FOTOGRAFIA BAIANA**

O etnólogo e fotógrafo francês Pierre Verger passou boa parte da vida em Salvador e dedicou muito de sua obra à cultura local. O Espaço Pierre Verger da Fotografia da Bahia, sediado no Forte Santa Maria, no Porto da Barra, expõe retratos, paisagens e cenas clicadas por ele e também por outros fotógrafos.

@FUNDACAOPIERREVERGER



CONSUMO

**DESIGN AUTORAL**

A loja colaborativa Casa Boqueirão reúne artigos assinados por designers baianos: de pinturas, roupas e bijuterias a livros ilustrados e itens de decoração. No endereço funciona uma filial do café Casa Castanho, com sanduíches, docinhos e vista para o jardim.

@CASABOQUEIRAO



CONSUMO

**ENFEITAR**

Fruto do trabalho do curador pernambucano Geo Rocha em mapear o artesanato de diversas partes do país, a Tempo Arte Popular é uma ótima pedida para usar o cartão de crédito e acumular milhas. No espaço, há móveis e itens de decoração, com destaque para a Iemanjá em terracota de Lagoa Santa - BA (R\$ 650).

@TEMPOARTEPOPULAR

FOTOS DIVULGAÇÃO





QUEM  
**FERNANDA PENA**

O QUE FAZ  
Gerente de operações

POR QUE IR  
"Fui duas vezes a Salvador com um intervalo de dez anos entre as viagens e foi muito bom rever tudo, ainda que tenha tido a impressão de estar em alguns lugares pela primeira vez. De todos, meu pedacinho preferido é o Pelourinho, pela energia incrível e por sua história. Amei andar pelas ruas e sentir a rotina do centro da cidade."

QUEM  
**JULIANA OLIVEIRA E GABRIEL MOURA**

O QUE FAZEM  
Empresária, analista de mídias sociais

POR QUE IR  
"Foi nossa primeira vez no Nordeste e adoramos ver como as pessoas são calorosas. A comida foi um dos pontos altos da viagem, principalmente no Sorriso da Dadá, onde comemos um bobó de camarão incrível. Mas gostamos demais de conhecer a Igreja e Convento de São Francisco, que nos deixou de queixo caído com as talhas de madeira moldadas em ouro em pó."

QUEM  
**DOUGLAS MARTINS**

O QUE FAZ  
Produtor de eventos

POR QUE IR  
"Há 14 anos passo os Carnavais na cidade. Sou fã da Ivete Sangalo e foi por causa dela que surgiu o desejo de conhecer Salvador pela primeira vez, antes de me apaixonar pelo destino. A Igreja de Nosso Senhor do Bonfim é onde passo sempre que estou lá: minhas visitas acontecem na Quarta-Feira de Cinzas, data em que agradeço e peço proteção para começar bem o ano."

QUEM  
**ANA MENDES E NAY JINKNSS**

O QUE FAZEM  
Artista visual, fotógrafa

POR QUE IR  
"Da última vez que fui a Salvador, eu e a Ana, minha companheira, ficamos um mês. A cidade guarda lugares especiais, como a Ilha de Itaparica, onde fica o terreiro em que fui pagar uma promessa; a Feira de São Joaquim, que é diferente de todas as outras, e o Solar do Unhão, conjunto arquitetônico do século 17 no qual, para mim, existe uma entidade, porque lá você sente outra energia."

QUEM  
**RAFAEL HENRIQUE**

O QUE FAZ  
Assistente administrativo

POR QUE IR  
"Visitei Salvador pela primeira vez no início de 2022. Passei apenas quatro dias e, como precisava me locomover com rapidez, recorri a aplicativos de transporte e cheguei com facilidade a todos os lugares que queria conhecer. Fiquei bem encantado com a praia da Gamboa e com o conhecimento dos guias, que transmitem muito bem a história do destino."

QUEM  
**BARBARA MOLNAR**

O QUE FAZEM  
Publicitária

POR QUE IR  
"Salvador se tornou para mim uma paixão. Tanto pelos amigos que fiz nas vezes em que visitei à cidade como pelos passeios no calçadão da Barra, o pôr do sol do Morro do Cristo e a noite no Rio Vermelho. Em março deste ano, viajei para passar dez dias e acabei ficando um mês. Lá tudo é muito especial."



## COM AXÉ

De pochete a calçados confortáveis e fáceis de combinar, veja as opções do Shopping Smiles para curtir o melhor da capital baiana sem perder o estilo

POR  
Livia Scatena



### SEM PESO

Excelente opção para carregar o básico durante as caminhadas no Rio Vermelho ou pelo Pelourinho, a pochete Nike Heritage é prática e não sobrecarrega os ombros do viajante.

R\$ 119,99\* JUNTE ATÉ 360 MILHAS



### BÚSSOLA

O fone de ouvido Mi True Basic 2, da Xiaomi, permite que você cheque sua agenda e descubra os melhores trajetos usando apenas o comando de voz.

R\$ 198,89\* JUNTE ATÉ 1.790 MILHAS



### BOA COMPANHIA

Com iluminação embutida ajustável e bateria que dura até seis semanas, o Kindle Amazon 10ª Geração garante a leitura para os momentos de pausa sem aumentar o peso da bagagem.

R\$ 449,00\* JUNTE ATÉ 1.347 MILHAS



### PARA COMBINAR

Com tom neutro e a vantagem de combinar com diversos tipos de roupas, o modelo EZ Flex 2 da Mizuno tem na sua composição malha e material sintético, o que garante uma boa ventilação.

R\$ 169,99\* JUNTE ATÉ 510 MILHAS

FOTOS DIVULGAÇÃO

## SOB MEDIDA

Com design moderno, a bolsa Soft da Shoestock possui o tamanho exato para quem quer aproveitar o máximo de tempo passeando com a praticidade de ter todos os itens à mão.

R\$ 129,99\* JUNTE ATÉ 390 MILHAS



### EM SINTONIA

Com tecido 100% algodão, aba curva e fecho ajustável à cabeça, o boné da marca New Era combina – e muito – com o colorido do centro de Salvador.

R\$ 94,99\* JUNTE ATÉ 285 MILHAS

FOTOS DIVULGAÇÃO



### COMPACTO

Gadget para lá de divertido, o estabilizador de celular DJI Osmo Mobile 3 é dobrável e bom para transportar por toda a parte. Pesa apenas 405 gramas e capta imagens de todos os ângulos.

R\$ 899,00\* JUNTE ATÉ 4.495 MILHAS



### PROTEÇÃO

Com armação de metal e lentes com proteção solar, o óculos da Calvin Klein é perfeito para os dias de calor da capital baiana, que mesmo no inverno registra temperatura média de 24 °C.

R\$ 519,99\* JUNTE ATÉ 1.560 MILHAS

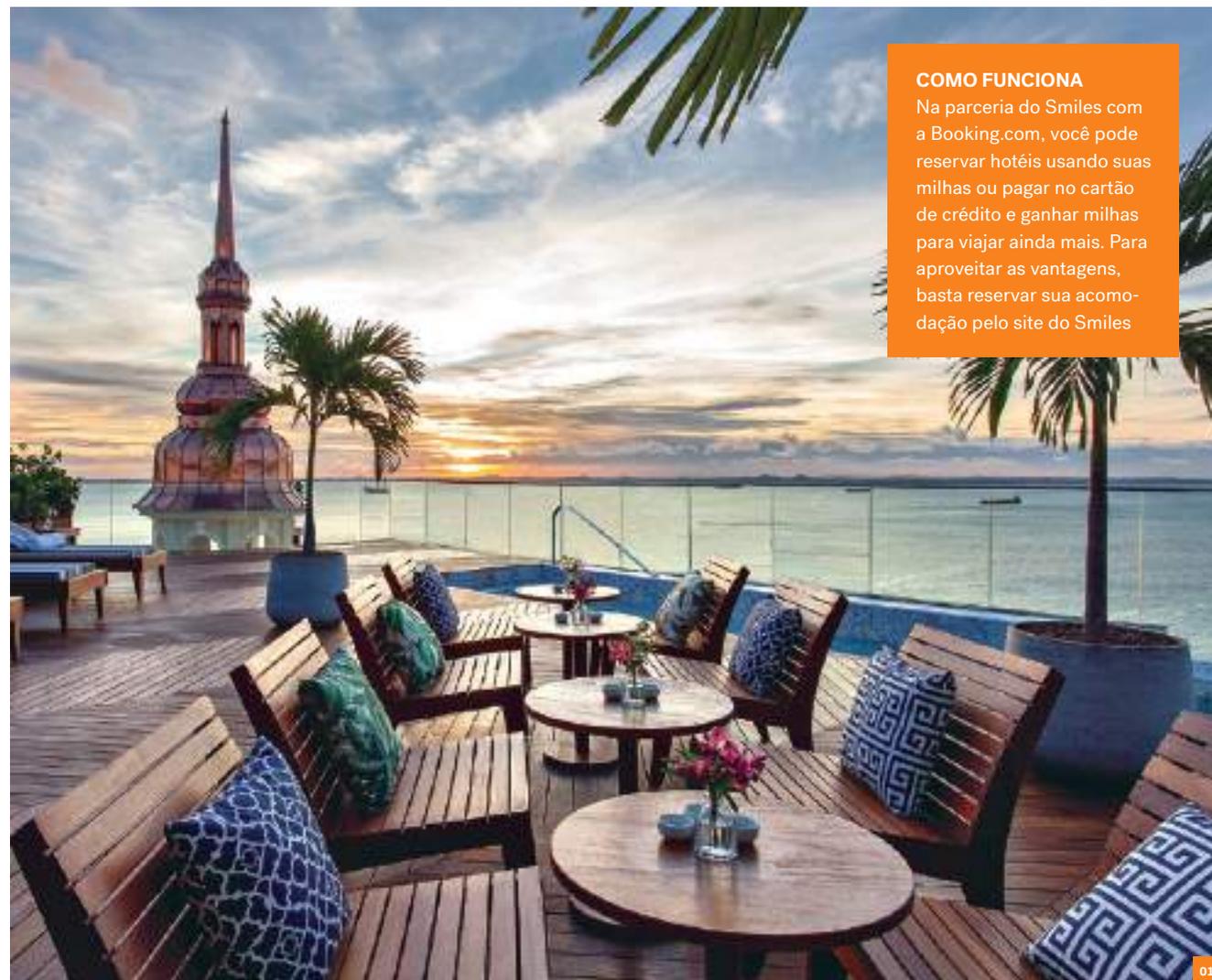
\*Valores em reais e milhas apurados no fechamento desta edição e sujeitos à alteração

### COMO FUNCIONA

Parte do programa de fidelidade da GOL, o **Shopping Smiles** é um marketplace que reúne milhares de produtos dos maiores varejistas do Brasil. Ao comprar aqui, você junta milhas que podem te aproximar da sua próxima viagem ou resgatar produtos dentro do próprio Shopping e por toda a plataforma Smiles.

Acesse:



**COMO FUNCIONA**

Na parceria do Smiles com a Booking.com, você pode reservar hotéis usando suas milhas ou pagar no cartão de crédito e ganhar milhas para viajar ainda mais. Para aproveitar as vantagens, basta reservar sua acomodação pelo site do Smiles

01

## CHARME E HISTÓRIA

Nos centenários casarões repaginados de Salvador, a hospedagem é marcada pela exclusividade com a famosa acolhida baiana

POR  
Betina Neves

**1. FERA PALACE HOTEL**

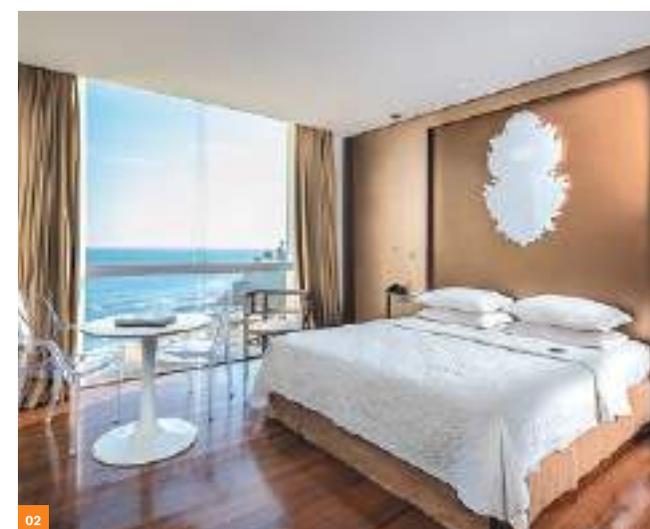
O hotel faz parte dos lugares que vêm dando nova vida à rua Chile, considerada a primeira do Brasil, perto tanto do Pelourinho quanto da Cidade Baixa. O prédio dos anos 30 agora tem interiores modernos e quartos enfeitados com fotos de pessoas e lugares da Bahia. Quem se hospedar ali pode aproveitar o spa, a academia e o restaurante de cozinha contemporânea do chef Fabrício Lemos, um dos mais conhecidos de Salvador. No rooftop, há ainda um lounge com piscina perfeito para tomar um drinque assistindo ao pôr do sol na Baía de Todos os Santos.

A partir de R\$ 1.339 a diária por casal, com café da manhã. Junte até 4.650 milhas com a reserva ou garanta sua acomodação a partir de 85 mil milhas por diária\*

FOTO DIVULGAÇÃO



02



02

**2. ZANK BY TOQUE HOTEL**

O hotel-boutique ocupa um casarão centenário próximo aos bares do Rio Vermelho e da Praia da Paciência – de grande parte das janelas e da piscina de borda infinita no terraço, é possível ver o mar. Cada uma das 16 acomodações possui uma decoração diferente, com detalhes que incluem banheiras e lençóis de 300 fios. O restaurante de cozinha internacional capricha do café da manhã ao jantar, e o spa recebe hóspedes para banhos e massagens. É dos mesmos donos da Pousada do Toque, de São Miguel dos Milagres (AL).

A partir de R\$ 567 a diária por casal, com café da manhã. Junte até 700 milhas com a reserva ou garanta sua acomodação a partir de 40 mil milhas por diária\*

FOTOS DIVULGAÇÃO / MANUEL ZUBLENA

\*Valores em reais e milhas apurados no fechamento desta edição e sujeitos à alteração



03

**3. HOTEL VILLA BAHIA**

Administrado por um grupo francês, possui ótima localização para quem quer passear a pé pelo centro histórico. As duas casas coloniais que o abrigam, vizinhas à Igreja São Francisco, têm ambientes decorados com móveis de antiquário e peças de artesanato, além de quintal e piscina. O café da manhã é servido direto na mesa – e não em bufê –, e sempre vem com quitutes regionais, como beiju, cuscuz de tapioca e bolinho de estudante. Os quartos variam entre 18 e 40 metros quadrados – alguns contam com ofurô e varanda.

A partir de R\$ 1.230 a diária por casal, com café da manhã. Junte até 2.250 milhas por diária\*

# UMA EXPERIÊNCIA DE MORAR ALEM DO LUXO.

ENTREGA PREVISTA: JUNHO DE 2023



RESIDENCES - 53 A 102 m<sup>2</sup>  
COM SERVIÇOS W HOTEL

Quando uma experiência vai além do luxo, você desfruta regalias de que nem imaginava precisar. Serviços whatever/whenever 24/7, que entregam conforto de um hotel boutique. **Welcome to W world!**

**Helbor**  
@sintacomco

**TOLEDO  
FERRARI**

Rua Funchal, 65 | a 300 m do JK Iguatemi  
T: +55 11 4858 6207  
[www.helbor.com.br/wresidencessaopaulo](http://www.helbor.com.br/wresidencessaopaulo)

A HESA 150 - Investimentos Imobiliários Ltda. usa as marcas comerciais e os nomes comerciais W® sob licença concedida pela Marriott. A HESA 150 - Investimentos Imobiliários Ltda. é a única responsável pelo conteúdo deste material, liberando a Marriott de qualquer responsabilidade sobre este. HBI Brokers Gestão Imobiliária Ltda. - Av. Venâncio Nêcio Taguá Guimarães, 1145 - 15º andar - Mogi das Cruzes - SP - CNPJ 02.967.001/0001-40, CRED/SP 056/97-2 - tel. 5511-5500 - [helbor.com.br](http://helbor.com.br). Todas as imagens de empreendimento são apenas para fins ilustrativos e estão sujeitas a alterações.

**W**  
SÃO PAULO  
THE RESIDENCES



## VIDA, TEMPO E TRABALHO

### 56 **DECOLAGEM**

A história do ceramista Raphael Oboé

### 58 **QUEM INDICA**

Alessandra Tucci recomenda podcast, livro e mais

### 60 **CAPA**

Antonio Carlos Mafalda: vida após transplante

### 69 **COLUNA**

Leandro Karnal responde aos leitores

### 70 **COMPORTAMENTO**

Tudo sobre o metaverso em dez passos

### 76 **EXECUTIVA**

A logística que alimenta da Connecting Food

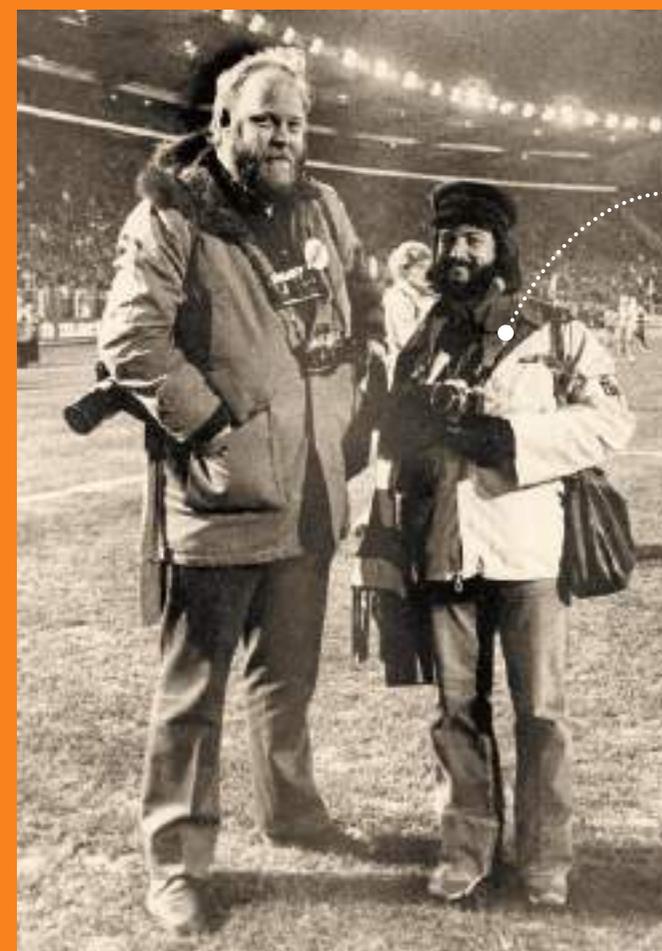


FOTO ARQUIVO PESSOAL ANTONIO CARLOS MAFALDA

# ARTE QUE CURA

Após um grave acidente de moto, o paulista Raphael Oboé mergulhou na cerâmica e hoje caminha para sua segunda exposição solo

POR  
Luisa Alcantara e Silva

FOTO  
Carla Arakaki

À procura de um muro para grafitar em Jundiá, onde vive, Raphael de Carvalho encontrou, sem querer, um sebo. Ele entrou na loja e levou para casa um livro de arte pré-colombiana. No entanto, Raphael só voltou a ler a obra com mais atenção e folhear suas páginas que falavam sobre trabalhos em cerâmica dois anos depois, em 2019. Na mesma época, em um passeio de moto na Serra do Japi, ele passou por um solo de argila escura e resolveu levar um pouco daquele material para casa. Moeu, peneirou e umedeceu a terra até chegar a um ponto moldável. “Meu interesse verdadeiro pela cerâmica começou quando encontrei minha própria argila e vi que dava para trabalhar com ela”, lembra ele.

O pouco que sabia sobre cerâmica havia aprendido também na internet. E, naquele ano mesmo, fez uma viagem para Cusco, no Peru, onde o interesse cresceu ainda mais. Voltou querendo se dedicar mais à arte, mas, trabalhando como digitador em uma ótica da cidade paulista, não tinha tempo.

Até que, na virada de 2019 para 2020, Raphael sofreu um grave acidente de moto e foi obrigado a ficar por meses em casa. Ele decidiu tentar ocupar a cabeça. Durante quase todo o ano de 2020, aproveitou o tempo na cama para se informar mais sobre a cerâmica. “No fim daquele ano, senti vontade de produzir de novo e lembrei que tinha umas argilas secas guardadas em casa”, diz o artista de 26 anos. De forma autodidata, ele começou a trabalhar com o material e não parou mais. Passou a ir com frequência à Serra do Japi, onde, com uma enxada, retira argila, e, em um terreno perto de sua casa, extrai óxidos minerais que usa para colorir as peças.

Dessa maneira, Oboé – o nome artístico veio da época do grafite, após ouvir a música de mesmo nome do

músico jamaico-canadense Jackie Mittoo – não compra nada para o seu processo de produção. Para a queima das peças, construiu um forno.

Em junho de 2022, ele foi chamado para sua primeira exposição individual, *Argila pós-traumática*, na Galeria Keep, em Jundiá. E inaugurou a segunda no fim de julho, no Espaço Lida, em São Paulo. “Ser convidado para mostrar meu trabalho me deu um norte. Passei a ver o potencial das minhas mãos, do meu estudo, do meu trabalho.”

## como você criou as primeiras peças?

Comecei pelas formas mais básicas, fazendo copinhos e pratinhos sem relevo nem pintura. Fui entendendo a flexibilidade da argila para modelar e, só depois de conhecer melhor o material, parti para formas mais complexas, como potes com rostos. Descubri tudo sozinho, testando e errando muito, e acho que tive uma evolução até que rápida.

## Como é o seu processo criativo?

Para ser sincero, toda vez que penso em fazer uma forma, nunca sai do jeito que imagino, então, tenho uma forma base, mas não sigo sempre a ideia que planejo. É tudo na hora, até porque a modelagem é manual e cada peça é única.

## Qual é o maior desafio do seu trabalho?

A queima, que transforma o barro em cerâmica. É ela que revela tudo, meus erros e acertos. A peça pode trincar, explodir... Ali é quando sinto um frio na barriga.

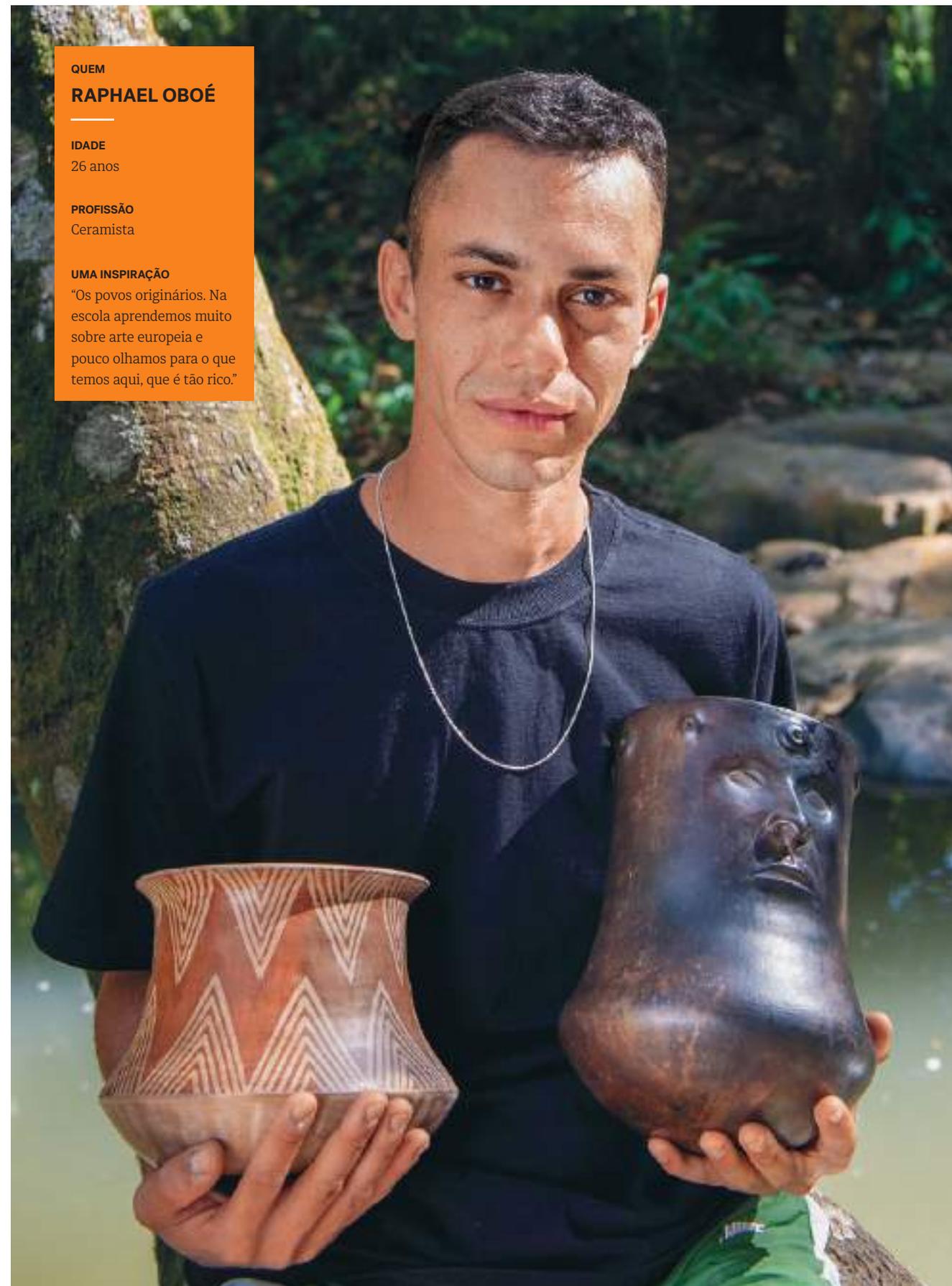
QUEM  
**RAPHAEL OBOÉ**

IDADE  
26 anos

PROFISSÃO  
Ceramista

## UMA INSPIRAÇÃO

“Os povos originários. Na escola aprendemos muito sobre arte europeia e pouco olhamos para o que temos aqui, que é tão rico.”





**MAIS QUE UM BUQUÊ**

“Tenho muito interesse em empreendedorismo e me inspira ver como o FLO Atelier Botânico faz sua gestão. A loja tem um modelo moderno e atual de negócios, ensina sobre botânica, cuidados e dá aulas artísticas em um ambiente único, com arranjos únicos e profissionais bem treinados.”

R. DELFINA, 115 - VILA MADALENA, SÃO PAULO

**FRÁGIL?**

“Tenho muito interesse pela dimensão humana. Gosto muito do Ted Talk *O poder da vulnerabilidade*, da professora e escritora Brené Brown, no qual ela diz que, quando a gente se expõe, cria os vínculos mais reais e vive os momentos mais intensos de nossas vidas.”



**TEM GLAMOUR**

“Gostei muito da série *Halston*, da Netflix, sobre o estilista americano. O perfume da marca era conhecido como a fragrância do Studio 54 anos anos 70/80. O seriado mostra a discussão em torno da concepção do perfume e o processo criativo.”



**OUVIDOS ABERTOS**

“O livro *O palhaço e o psicanalista*, de Cláudio Thebas e Christian Dunker, é sobre uma sociedade que não tem escuta. Os autores falam sobre o escutar, tanto o outro quanto a si mesmo, e também a vulnerabilidade de se conectar.”

**AROMA DE SUCESSO**

Fundadora da Paralela Escola Olfativa, Alessandra Tucci já ensinou perfumaria para mais de 1,2 mil alunos

**POR**  
Livia Scatena

Há 30 anos, Alessandra Tucci adotou a perfumaria como um estilo de vida. Depois de se formar em administração, nos Estados Unidos, ela foi trabalhar na empresa suíça Firmenich, uma das maiores e mais tradicionais do ramo. Há dez anos, já de volta ao Brasil, ela criou a Paralela Escola Olfativa, único centro licenciado da escola francesa de perfumaria Cinqüième Sens no Brasil. O espaço oferece tanto programas para iniciantes quanto para profissionais e treinamentos corporativos.

Para Alessandra, a perfumaria é feita de apaixonados. “O trabalho do pesquisador, do químico, do cultivador, do profissional que trabalha na extração de ingredientes aromáticos e domina a técnica desenvolvida através de décadas de trabalho é invisível para o grande público”, diz. Além disso, ela conta como a perfumaria serve como importante recurso para treinar o olfato e contribui, por exemplo, para a recuperação da perda olfativa na covid-19 ou resgate da memória no Alzheimer. [paralelaescolaolfativa.com.br](http://paralelaescolaolfativa.com.br)

FOTOS REPRODUÇÃO / AMAZON PRIME / DIVULGAÇÃO / ILUSTRAÇÃO ZÉ OTÁVIO

**RESSIGNIFICAR**

“Sou fã do podcast *Somos madrastas*, da Mari Camardelli. Ela explora as definições de madrasta, lugar que já ocupei e que ela ocupa, desconstruindo a visão de mulheres malvadas. É um chamado à importância desse papel, de que a madrasta também cuida.”

**MASTEROP**  
OPERADORA TURÍSTICA

o melhor final de semana  
**da sua vida**

08 À 11 DE DEZEMBRO  
ENOTEL PORTO DE GALINHAS-PE

**GUSTAVO LIMA**

SHOW GUSTAVO LIMA  
DIA 09 DE DEZEMBRO

+INFORMAÇÕES: 82.3216-2001

# SEM LIMITES PARA VIVER

Com um sistema eficiente e confiável, o Brasil é o quarto país que mais realiza transplantes de órgãos no mundo. O fotógrafo e transplantado de fígado ANTONIO CARLOS MAFALDA é um feliz exemplo desse sucesso

POR  
Renata Veneri

FOTOS  
Tomás Arthuzzi



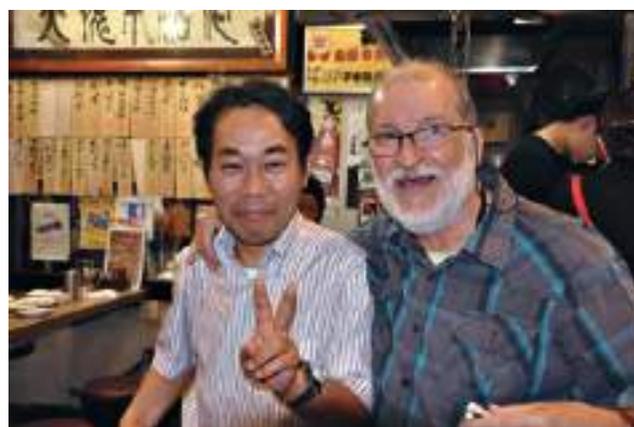
“Não existe sorriso feio”, diz o risonho cidadão de 73 anos que carrega na boca as marcas da tortura que sofreu durante a ditadura militar. Para Antonio Carlos Mafalda, filho de uma parteira e de um caboclo-guarani semianalfabeto, pai de seis, avô de sete e amante da natureza, não existem limites quando o assunto é viver. Transplantado de fígado há oito anos depois da descoberta de um câncer agressivo, a palavra gratidão ecoa com uma força difícil de explicar, mas fácil de sentir. O gaúcho de Palmeira das Missões que só tira o chapéu para tomar banho e para dormir está sempre em movimento e pronto para registrar qualquer cena que cruzar o seu caminho. Fotógrafo e jornalista há mais de 50 anos, formado pela escola da vida, Mafalda não sai de casa sem uma câmera pendurada no pescoço. “Eu falo para os guris que estão começando: ‘Como é que tu sai na rua com a câmera na mochila? Na vida tudo acontece de repente e tu precisa estar preparado.’”

Foi de repente que Mafalda descobriu o tumor no fígado, em 2013. Ele estava no Japão a trabalho quando sentiu um desconforto. Não se preocupou muito, seguiu tocando a vida e voltou ao Brasil. Uma semana depois, já na sua casa, em Florianópolis, teve uma hemorragia. Na época ele trabalhava no

**“Não! Não vou morrer. Não tem nada que a gente possa fazer, doutor?”. Foi então que o médico falou sobre a possibilidade de um transplante.**

ANTONIO CARLOS MAFALDA, FOTÓGRAFO

Governo de Santa Catarina e decidiram levá-lo para uma consulta com o médico hepatologista Edison Roberto Parise no Hospital Sírio Libanês, em São Paulo. Foi lá, ao lado de uma das filhas, que recebeu o que chama de sentença de morte: “Mafalda, você tem mais oito meses de vida”. Mas um sujeito que perdeu vários dentes da boca durante sessões de tortura, que vendeu carnê e perdeu emprego para Abelardo Barbosa (o famoso Chacrinha) no meio de um estacionamento, que domou o cavalo do ator Tarcísio Meira na novela *Irmãos Coragem* (enquanto fazia um bico de iluminação)... não iria se conformar em partir tão cedo. “Não! Não vou morrer. Não tem



nada que a gente possa fazer, doutor?”. Foi então que o médico falou sobre a possibilidade de um transplante. “Transplante? Como assim?” Nem Mafalda, nem a filha e, nem ninguém da família jamais tinham conversado sobre isso.

**DOAR É UM ATO DE VIDA**

**Hoje, mais de 50 mil pessoas estão na fila de espera por um transplante de órgãos no Brasil; mil são crianças. O país é**

referência mundial nesse quesito – ocupa a quarta posição no ranking dos que mais realizam transplantes do mundo. Segundo o Ministério da Saúde, desde 2019 foram realizados 27.831 transplantes de órgãos no Brasil – 3.664 só entre janeiro e junho deste ano (isso sem contar transplante de córnea e medula óssea). Apesar desses números expressivos, e de possuir o maior sistema público de saúde do planeta, estamos distantes do cenário ideal. Dados recentes da Associação Brasileira de Transplante de Órgãos, vinculada às centrais estaduais de transplantes, mostram que o potencial de doadores era quase quatro vezes maior do que o número



**NA PÁG. AO LADO, À PARTIR DO TOPO** Mafalda a cavalo na Serra Catarinense, em 1988; em trabalho oficial pelo governo no Japão, pouco antes de descobrir o câncer

**À PARTIR DO TOPO** Tirando retrato de Renato Gaúcho na preparação para a Copa do mundo de 1986, no México; cobertura da visita do presidente Ernesto Geisel ao Uruguai, em 1978

### A IMPORTÂNCIA DO TRANSPORTE AÉREO

Desde a década de 90 existe no Brasil um Acordo de Cooperação Técnica que garante o transporte aéreo de órgãos, tecidos e ossos a milhares de pessoas que aguardam na fila de transplantes. Esse documento é assinado por diversas instituições, incluindo companhias aéreas. Segundo a Associação Brasileira das Empresas Aéreas (Abea), as companhias aéreas brasileiras transportaram 2.581 itens para transplante (órgãos, tecidos, insumos e equipes médicas) em 1.640 voos no primeiro semestre deste ano. Num país de dimensões continentais como o Brasil, o papel do transporte rápido e eficiente é essencial para que a logística seja cumprida.

efetivo de doações em 2021. Alguns fatores explicam por que a conta não fecha: baixo índice de notificações de morte encefálica, equipe insuficiente nas redes de transplantes, importantes disparidades entre estados e regiões, limitações financeiras de alguns programas, elevados índices de recusa familiar à doação e inabilidade técnica e emocional por parte dos agentes de saúde na hora de falar com as famílias. O médico intensivista Joel de Andrade, coordenador de Transplantes de Santa Catarina e do Hospital Universitário da UFSC, referência em transplante de fígado no país, conta que o Estado reduziu em menos da metade o número de recusas familiares na última década graças à implementação de uma escuta atenta e acolhedora. “Trouxemos o bem-sucedido modelo de comunicação espanhol, que ensina profissionais da saúde a ouvir, a entender e a falar com empatia e cuidado com as famílias enlutadas.”

Por questões éticas e para evitar o comércio ilegal de órgãos, não é possível saber quem doou e quem recebeu. A doação é sempre anônima e não custa nada para quem dá ou para quem recebe. O que a família do Mafalda ficou sabendo é que o fígado que lhe devolveu

a vida veio de um jovem de 18 anos que morreu num acidente de moto. Mafalda esperou nove meses na fila de transplante e celebrou muito quando chegou a sua vez. Foi para o hospital, mas teve de dar meia volta porque não havia estoques de sangue e de plaquetas. Em poucas semanas, um novo telefonema e mais uma celebração: “Agora vai!”. Foi. Foi, mas houve uma rejeição dias depois e os médicos precisaram abrir tudo para entender o que estava acontecendo. Horas e horas de cirurgia mais tarde, Mafalda estava lá, comemorando a renovação da oportunidade de viver. Foi no dia 22 de junho de 2014. “Nunca perdi a fé”, diz ele, que vira e mexe levanta a blusa para mostrar com orgulho a cicatriz que corta parte da barriga. Para a gastroenterologista e hepatologista Fernanda Günther Ramos, médica responsável por preparar Mafalda para o transplante, a positividade e o engajamento são fundamentais para o sucesso antes, durante e depois: “Esse perfil comunicativo, positivo, auxilia muito no tratamento e na condução frente às coisas que a gente

**“Às vezes percebo alguns transplantados sem vontade de viver, sem saber que podem e devem ter uma vida absolutamente normal! Eu falo: ‘Vocês precisam reagir!’”**

ANTONIO CARLOS MAFALDA

encontra na vida”. Hoje, Mafalda faz palestras para médicos e pacientes, participa de campanhas para disseminar a doação de órgãos no país e comemora sua data de renascimento. “Às vezes percebo alguns transplantados sem vontade de viver, sem saber que podem e devem ter uma vida absolutamente normal! Eu falo para eles: ‘Vocês precisam reagir!’”

#### QUAL É A SUA TRIBO

**Antonio Carlos Mafalda nasceu e cresceu solto, livre,** cercado de gente e rodeado de fortes referências. O pai, Antônio Rodrigues Mafalda, filho de uma índia guarani, era um revolucionário. Lutava e encorajava todo mundo a lutar pelo direito à terra, à moradia, à saúde, à educação. “Meu pai era uma universidade. Meu pai era um guerreiro”, conta. O velho Mafalda aprendeu o pouco que sabia ler e escrever com a incansável Avani de Oliveira Mafalda, com quem viveu por mais de 60 anos. Juntos, formaram uma família

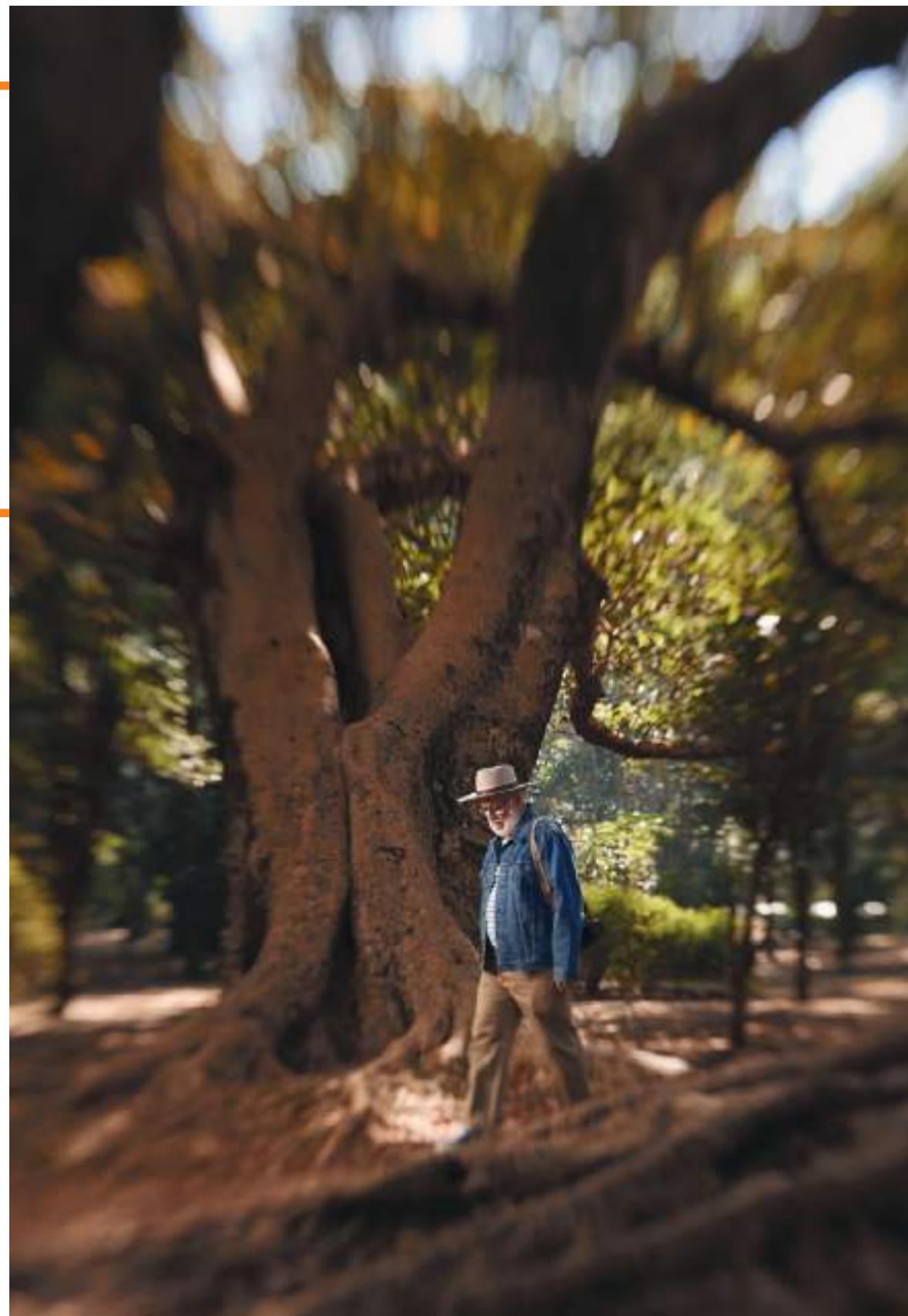
#### CORRIDA CONTRA O TEMPO

O processo começa no instante em que a equipe médica identifica a morte cerebral de um paciente. A partir do atestado de óbito e com o consentimento formal da família, o órgão poderá ser doado. O hospital, então, comunica a Central Nacional de Transplantes, responsável por procurar possíveis receptores espalhados pelo país reunidos numa lista única. Identificação feita, as empresas aéreas são acionadas, verificam suas disponibilidades de destino e aguardam a equipe especializada chegar com o órgão a ser transportado. A embalagem não pode passar pelo raio-X (para não danificar o órgão) e vai sempre na cabine do piloto.



#### À PARTIR DO TOPO

Em Brasília, no Impeachment de Fernando Collor; Mafalda faz fotos para o campeonato de surfe Hang Loose na praia da Joazeiro, em 1989



Laura Franco, transplantada de fígado, se diverte com Mafalda no making-of do ensaio de fotos da exposição *Cicatrices*, na qual ambos são personagens

#### RECONHECIMENTO

Quando um transplantado cheio de vida encontra outro transplantado cheio de vida é uma festa! É um tal de contar quais são as datas dos respectivos aniversários (sim, tem o dia em que nasceu e o dia em que renasceu), de mostrar a cicatriz, de querer saber como era a vida antes e como está tudo agora.

Foi o que aconteceu quando Antonio Carlos Mafalda encontrou outros nove transplantados que farão parte da exposição *Cicatrices – o movimento da doação*, que acontece em setembro, em São Paulo. Ele é personagem e fotógrafo e clicou essas figuras que passaram dias dividindo histórias que simbolizam o prazer pela vida. Assim que bateu o olho em Laura Franco, 10 anos, transplantada de fígado no primeiro ano de vida, o velho fotógrafo chorou. Chorou de alegria. Laurinha canta, dança, nada, corre, brinca. “Vivem me perguntando se ela tem uma vida normal. O que é uma vida normal?”, questiona Deyse Franco, mãe de Laura, que está sempre junto da garotinha.



**EM SENTIDO HORÁRIO**  
Mafalda falando sobre a importância da doação de órgãos numa palestra sobre o tema em Florianópolis, 2014; com a filha Petra Mafalda em sua volta aos campos de futebol depois do transplante, em 2015; com a mulher Imara na noite de Porto Alegre, 1977

### REGRAS DO JOGO

Voos que estão transportando órgãos têm prioridade absoluta para pousos e decolagens. A urgência se dá tanto pela necessidade de quem está na fila do transplante como porque órgãos como coração e pulmão têm prazo de validade de quatro a seis horas. Além do voo, tem ainda o tempo que o agente leva para chegar ao hospital onde está o paciente. Um funcionário da GOL lembra com entusiasmo do dia em que ajudou a viabilizar o transporte de um órgão: “Era final de ano, os voos de todas as companhias estavam lotados, e a gente deu um jeito de garantir que essa operação se concretizasse. Vibramos muito!”

incontável de filhos, de agregados, de parentes, de amigos. Foi nesse universo coletivo e pulsante que o pequeno Mafalda, apelidado de “Rico”, cresceu e aconteceu. “Rico porque eu sempre fui o mais badalado, o carinho que falava. Nasci milionário! Milionário de vida!” Mafalda diz que a mãe era uma diva e que quem mandava em tudo era ela. Conta com o peito estufado de amor que o pai a consultava todo dia, toda hora. Ele sempre queria saber o que ela achava, se ela concordava. Em poucas horas de conversa com o Mafalda dá para perceber a riqueza histórica, política, social, jornalística, esportiva, ambiental. Quando a memória falha, ele sai ligando de onde estiver para duas de suas muitas musas da família: sua mulher e companheira de mais de 40 anos, a jornalista Imara Stallbaum, e uma das filhas, Jana Stallbaum Mafalda, que cuida da agência Mafalda Press. Juntas, elas organizaram o portfólio da carreira fotojornalística, que tem um pouco de tudo: coberturas importantes no Brasil e no exterior, prêmios conquistados, fotos preferidas e resumo da carreira. Em 1969, Mafalda ajudou a fundar dois jornais no interior do Rio Grande do Sul: *Jornal da Produção* e *Tribuna da Produção*. Foi nessa época, ao publicar uma reportagem

questionada pelo regime militar, que foi preso e torturado. Saiu da prisão com tuberculose e hemorragia e precisou de transfusão de sangue. Os médicos desconfiam que a hepatite C, causadora do câncer que o fez perder o fígado décadas depois, tenha surgido nessa época. Ao sair, voltou para a casa dos pais e foi cuidado em todos os sentidos, intensa e incansavelmente, pela mãe. Com corpo e espírito renovados e com a convicção de que não veio para esse mundo a passeio, retomou as suas atividades. Entrou no jornal *Zero Hora* na década de 70 e lá ficou por 15 anos. Foi na redação, inclusive, que conheceu a mulher. Imara era uma jovem jornalista e ele sempre dava um jeito de estar na mesma pauta que ela como fotógrafo. “Viver com Mafalda é seguir. É acreditar que há muitos dias pela frente. É viver sentindo mais do que tendo mais. É viver valorizando o abraço, um olhar, uma palavra sincera”, diz. Depois do longo período

*“Viver com Mafalda é seguir. É acreditar que há muitos dias pela frente. É viver sentindo mais do que tendo mais. É viver valorizando o abraço, um olhar, uma palavra sincera”*

**IMARA STALLBAUM**, 69 ANOS, JORNALISTA MULHER DE MAFALDA

no jornal, Mafalda passou dois anos (de 1980 a 1982) na Europa como correspondente da RBS. De volta ao Brasil, trabalhou no jornal *Folha de S. Paulo* e nas revistas *Senhor*, *Afinal*, *Veja* e *Placar*. De 1987 a 1992 foi editor de fotografia do *Diário Catarinense*, comandando o processo de implantação da cor nas páginas do veículo, e entre 1998 e 1999 foi editor de fotografia do jornal *O Estado de S. Paulo* também em Florianópolis. Em 2001 fundou a Mafalda Press, agência de fotografia que fornece material a agências de notícias e a jornais brasileiros e estrangeiros. A equipe também faz cobertura de eventos, com ênfase para o futebol, e produz livros-reportagem. Mafalda também esteve na secretaria de Comunicação Social dos governos catarinenses entre 1995 e 1999, de 2003 a 2006 e de 2010 a 2017.

Quem olha esse sujeito simples e franco, humilde e despretenso não faz ideia do que ele ostenta no currículo: a cobertura de quatro Copas do Mundo e quatro Campeonatos Sul-Americanos de futebol, além de viagens pela Europa, África e Oriente Médio com a Seleção Brasileira sob o comando do técnico e grande amigo Telê Santana. O registro de cenas históricas da política brasileira e das ditaduras

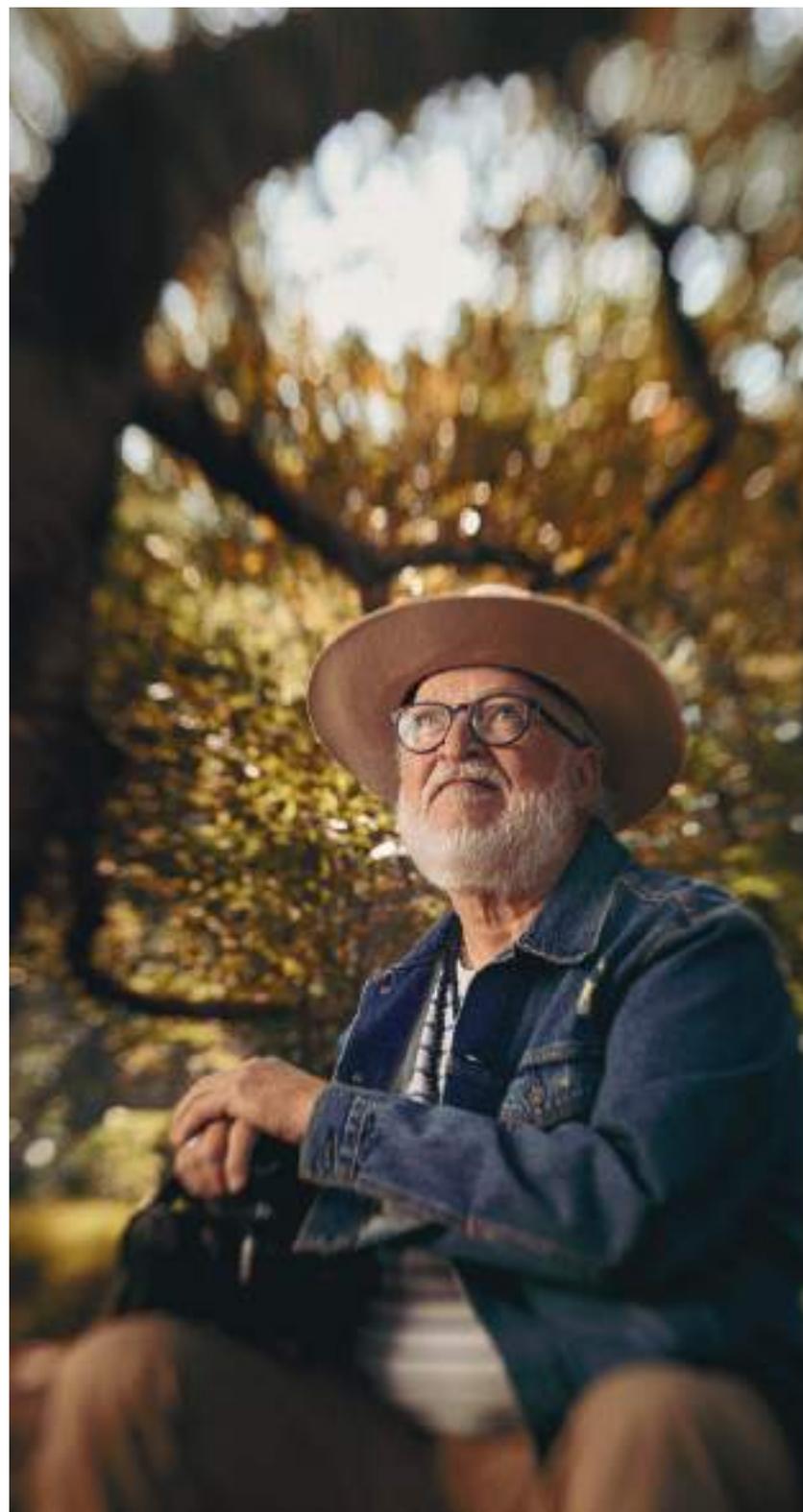
**ABAIXO**  
Brigadas vermelhas no julgamento de Cúrcio, em Turim, 1977; com a equipe do *Diário Catarinense*, em 1988; acompanhando Ayrton Senna quando Mafalda era contratado da Marlboro



uruguaia, chilena e argentina, da Guerra Irã-Iraque e das visitas do Papa João Paulo II à Polônia e ao Brasil. Mafalda também conheceu de perto o piloto Ayrton Senna, quando Mafalda foi contratado pela Marlboro para acompanhar a Fórmula 1 no Brasil. O gaúcho também meteu o pé na areia para fotografar surfistas nas praias de Santa Catarina na década de 80, quando o esporte era considerado “coisa de vagabundo”. Tem uma foto linda dele em ação durante o Campeonato de Surf na Joaquina. Antes de se embrenhar pelo universo do jornalismo e da fotografia, Mafalda desejou ser médico. Tentou cinco vestibulares diferentes, mas não passou em nenhum. Ao vivenciar na pele a experiência do transplante, Mafalda fortaleceu ainda mais a crença na ciência. Um ano depois da cirurgia, a fé na ciência e na natureza fizeram o paciente transplantado invadir o prestigiado Hospital Universitário e exigir dos médicos

**“Pessoal, estou liberado para viajar. Vamos! Viva a vida!”**

o direito de trabalhar, de viajar e de voltar a gozar a vida em sua plenitude. Em função da complexidade do caso, da idade avançada e de todo o histórico, Mafalda era considerado um paciente de risco e deveria voltar para cuidado e parcimônia à sua rotina. Ele entrou na sala onde estavam alguns dos seus médicos e bradou: “Vocês me deixaram vivo para quê? Estão querendo me matar de tristeza? Eu quero viver!”. Saiu dali de volta para casa e contou “uma mentirinha” para a família: “Pessoal, estou liberado para viajar. Vamos!”. A turma acreditou e pegou a estrada rumo ao recanto preferido do Mafalda: a cidade de Bom Jardim da Serra, na serra catarinense. Chegando lá, ele pediu para subir ao topo da montanha. A preocupação foi geral, mas o velho bateu o pé e convenceu todo mundo. Lá no alto, de braços abertos, chorou, pulou e gritou: “Viva a vida!”. ○



FOTOS TOMÁS ARTHUZZI ASSISTENTE DE FOTOGRAFIA RAFAEL ABIFADEL STYLING JAIRO BILLAFRANCA E FELIPE MONTEIRO JAQUETA LEVI'S CHAPÉU E CALÇA MINHA AVÓ TINHA TÊNIS CONVERSE AGRADECIMENTOS PARQUE IBIRAPUERA, ADMINISTRADO PELA URBIA



## O QUE NOS INSPIRA

O que é sucesso? Quanto vale o seu sonho? Quais são os limites das relações? Leandro Karnal responde aos leitores

**Caro professor, como podemos transformar a raiva em um sentimento saudável?**

AMANDA JESUÍNO, RIO DE JANEIRO – RJ

Tecnicamente, a raiva não pode ser saudável ou criativa. Raivosos não geram algo bom. Substitua pela indignação para restabelecer a justiça. A raiva é uma fúria irracional e mostra nossa impotência diante do real. Analise o que lhe incomoda. Saia do campo estéril da raiva pelo autoconhecimento.

**Karnal, sinto que o trabalho remoto tem dificultado um pouco o relacionamento com chefes e pares. Como podemos dialogar melhor com nossos colegas de trabalho, sem deixarmos de nos posicionar, mas com respeito?**

CARLOS PEREIRA, SÃO PAULO – SP

Você e eu temos que criar outro mundo. São as etiquetas novas, sociabilidade diversa e um novo código de trabalho. O problema? Nenhum de nós sabe bem como. Caminho? Valores como empatia e tolerância ativa devem ser incentivados como gerais e as práticas devem ser adaptadas a tais valores. Divergências são boas, enfrentamentos são ruins. Mantenha valores e reinvente estratégias.

**Mudar completamente de carreira depois dos 40: é possível ou um sonho distante? Como começar de novo considerando os obstáculos da vida prática, como a necessidade de manter a renda?**

JANAÍNA DOS SANTOS, SÃO PAULO – SP

Considere que a poeta Cora Coralina lançou o primeiro livro aos 75 anos. O Coronel Sanders, da rede KFC, fez a primeira franquia aos 62 anos. Aos 40, você deve negociar com o real e, por vezes, manter duas atividades por certo tempo. Porém, pior do que cedo ou tarde (conceitos relativos) é o desistente. Como escreveu o general Douglas MacArthur: “Não é por termos vivido certo número de anos que envelhecemos; envelhecemos porque abandonamos o nosso ideal”.



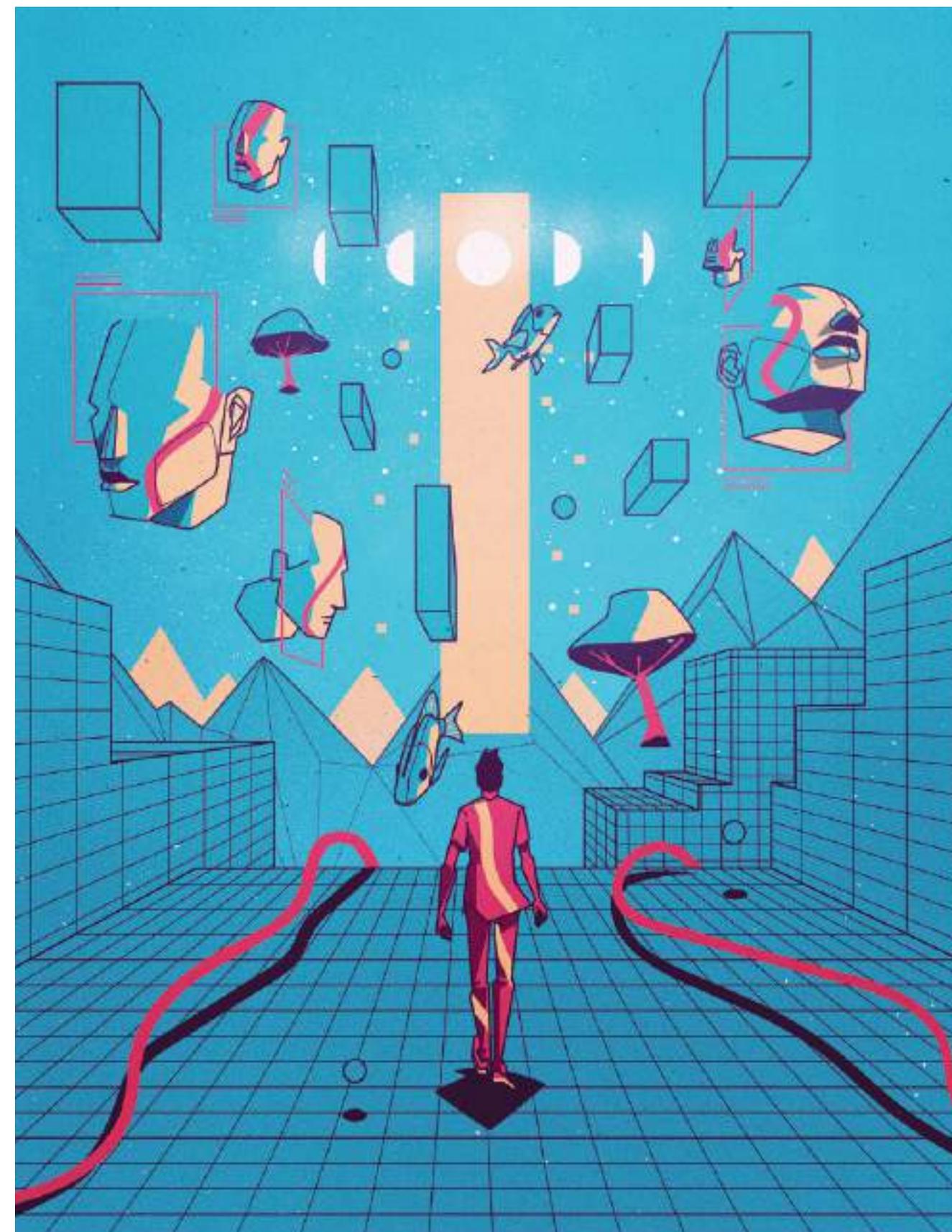
LEANDRO KARNAL (@LEANDRO\_KARNAL) É HISTORIADOR, PROFESSOR E APRESENTADOR

## DEZ COISAS QUE VOCÊ PRECISA SABER SOBRE METAVERSO

Seja você um gamer ou não, é preciso estar preparado para as novas realidades virtuais que prometem revolucionar o modo com que a gente se relaciona com outras pessoas

POR  
Leonor Macedo

ILUSTRAÇÕES  
Denis Freitas





Entre escândalos e intimações, acusado de lucrar com as fake news, Mark Zuckerberg anunciou que o Facebook ia mudar de nome. Desde Outubro de 2021, a empresa se chama meta, pois quer se posicionar como uma companhia do metaverso. Embora muitos analistas tenham afirmado que a mudança só veio para tentar recuperar a reputação do então Facebook diante de investidores e usuários, isso trouxe o conceito de novo aos “trending topics”, deixando muita gente confusa.

O que é, afinal, um metaverso? É coisa de quem gosta de videogame ou ele vai chegar de mansinho e impactar a vida de todo mundo? A gente foi atrás de dois especialistas para responder a essas e outras dúvidas.

#### 1. O QUE É METAVERSO?

**Assim como as redes sociais, o metaverso é um espaço compartilhado, com foco na conexão social, que usa a internet e tecnologias, como realidade virtual e realidade aumentada.** “É uma terminologia usada para definir os ‘mundos virtuais’ que podem ser acessados por meio de dispositivos digitais como óculos e manoplas conectados a computadores ou smartphones”, explica David de Oliveira Lemes, doutor em Tecnologias da Inteligência pela PUC-SP e professor do Mestrado em Desenvolvimento de Games da PUC-SP.

“Não há um consenso sobre o que seria um metaverso. Etimologicamente, vem da junção das palavras meta, que significa, além, com universo”, reflete Romero Tori, professor e pesquisador da USP. “Seria algo como um novo universo, que transcende a realidade física, portanto é um conceito que pode ser usado em vários contextos.”

Para Romero, esse metaverso que vem sendo discutido recentemente é muito próximo do antigo Second Life, lançado em 2003 pela empresa Linden Lab e ativo até hoje. “Nesse conceito, há dois elementos importantes: um ambiente tridimensional multiusuário que simula uma realidade e a utilização de um avatar para interagir com o mundo virtual e com outros avatares.”

#### 2. COMO SURTIU O TERMO?

**O metaverso não é novo. Ele é, inclusive, mais velho** que o Orkut. O termo foi criado em 1992 por Neal Stephenson, no romance de ficção científica Snow Crash, para se referir a um universo transcendente, onde os personagens se conectam em um ambiente on-line para fugir da realidade.

#### 3. O METAVERSO JÁ EXISTE?

**“O conceito de metaverso como um ambiente virtual multiusuário habitado por personagens controlados pelos usuários em tempo real surgiu na década de 90, com os chamados MUD, que eram totalmente baseados em texto. Os ambientes e os avatares eram descritos, mais ou menos como se faz na audiodescrição para deficientes visuais”,** lembra Romero.

Só depois vieram os jogos multiplayer que incluíam visualização tridimensional do ambiente e dos personagens, além de reunir milhares de jogadores simultâneos, como o Second Life. “O Second Life criou um ambiente que permite ao usuário criar conteúdos, fazer o que bem entender em seus espaços e em espaços públicos (desde que dentro das regras de convivência), além de transações comerciais. O que antes era apenas um jogo passou a ser algo muito maior, sem graça para muitos amantes de games, instigante e com infinitas possibilidades para pessoas criativas e em busca de novas formas de viver essa segunda vida”, explica Romero.

*“Assim como temos hoje contas em diversas redes sociais, podemos ter contas em diversas plataformas de metaverso”*

**DAVID DE OLIVEIRA LEMES, DOUTOR EM TECNOLOGIAS DA INTELIGÊNCIA DA PUC-SP E PROFESSOR DO MESTRADO EM DESENVOLVIMENTO DE GAMES DA PUC-SP**

#### 4. COMO ENTRAR PARA O METAVERSO?

**Você precisa, antes de tudo, decidir qual mundo, ou de qual rede quer participar.** Existem vários, como Horizon Worlds, Decentraland, Second Life, Microsoft Mesh, entre outros. Basta criar os registros e ter os equipamentos necessários, como óculos de realidade virtual ou realidade mista, manoplas (dependendo da situação ou produto), tudo isso conectado a um computador ou a um potente smartphone. “Assim como temos hoje contas em diversas redes sociais, podemos ter contas em diversas plataformas de metaverso”, garante David.

**5. QUAL É A DIFERENÇA ENTRE METAVERSO E MULTIVERSO?**

“Multiverso” significa um conjunto de universos. Pode significar também um conjunto de metaversos. “O termo multiverso começará a fazer mais sentido quando os metaversos passarem a se comunicar e for possível criar um avatar em um metaverso e visitar outro metaverso com esse mesmo avatar, quando pudermos levar objetos de um para outro. Aí nosso avatar estará em um multiverso”, ressalta Romero.

**6. COMO O METAVERSO IMPACTARÁ A VIDA DE QUEM NÃO JOGA?**

**Pense no metaverso como uma segunda identidade.** “Ela poderá ser usada não só para o entretenimento, mas também para situações de trabalho, como reuniões, encontros, debates, simpósios e até outras áreas, como a da medicina. As consultas e análises poderão ser remotas, bem como os diagnósticos. Portanto, o metaverso extrapola o mundo dos games quando ele atinge setores produtivos da sociedade”, prevê David.

O professor Romero vai além. “Basta imaginar que praticamente tudo o que fazemos hoje no mundo físico poderemos fazer com quase o mesmo realismo nos metaversos. Assistir a uma aula, ir ao cinema, fazer reuniões ou participar de festas nos metaversos será muito próximo das experiências no mundo físico.”

**7. O METAVERSO SERÁ ACESSÍVEL PARA TODOS NO FUTURO?**

**De acordo com David de Oliveira Lemes, apesar de o metaverso ir em direção à redução de barreiras entre o físico e o digital, essa potente tecnologia poderá criar um abismo ainda maior para quem está fora do sistema econômico e não tem acesso à educação, tecnologias e internet.** “Podemos ter os excluídos do metaverso. São questões sociais que não devem ficar fora do debate”, alerta.

“No início do século, parecia muito distante que a internet seria acessível para todo mundo. Ainda há uma parte da população sem acesso a ela, mas hoje os aplicativos e as redes sociais fazem parte da vida de muito mais pessoas do que se imaginava possível há não muito tempo. Com o metaverso penso que será algo parecido. No início, apenas algumas pessoas estarão inseridas nele, mas à medida que serviços úteis e atividades atraentes começarem a surgir haverá um movimento natural de migração. E a internet 5G fornecerá a infraestrutura que dará suporte a esse ‘multiverso’”, opina Romero Tori.

*“Tudo o que fazemos hoje no mundo físico poderemos fazer com quase o mesmo realismo nos metaversos. Assistir a uma aula, ir ao cinema, fazer reuniões ou participar de festas nos metaversos”*

**ROMERO TORI, PROFESSOR E PESQUISADOR DA USP**

**8. QUANDO O METAVERSO SERÁ POPULAR?**

No cenário econômico mundial atual, não dá para prever o futuro, ainda que a pandemia tenha acelerado a digitalização de diversos processos de trabalho e rotinas cotidianas. “O futuro chegará quando os devices estiverem acessíveis ao público em geral. É uma questão econômica, pois as empresas estão investindo milhões de dólares no desenvolvimento das tecnologias para quando este dia chegar. Contudo, é possível experimentar e começar a usar o metaverso aos poucos para que o nosso cérebro e nossas percepções já comecem a se adaptar a esta nova realidade”, esclarece David.

**9. QUAIS PROFISSÕES O METAVERSO PODERÁ GERAR?**

**Programadores 3-D e desenvolvedores de aplicativos** devem ser os primeiros a serem demandados. De acordo com David e Romero, o metaverso deve gerar empregos para especialistas em segurança da informação, professores, desenvolvedores de imóveis digitais, estilistas de moda digitais, gestores de eventos e até influenciadores do metaverso.

**10. JÁ SE DISCUTE LEIS ESPECÍFICAS PARA SEREM APLICADAS NO METAVERSO? UM ASSÉDIO DE UM AVATAR EM UM AMBIENTE DIGITAL PODE TER O MESMO TIPO DE PUNIÇÃO LEGAL DO QUE UM ASSÉDIO EM UM AMBIENTE FÍSICO?**

**Para o professor Romero Tori, os mesmos problemas legais que surgem no mundo real vão surgir no metaverso.** “Como sempre, a legislação vai precisar correr atrás e se modernizar. Mas a experiência e a jurisprudência gerada pelos metaversos mais antigos ajudarão advogados e juízes a tratar os casos que surgirão nos novos metaversos.”



# SEM DESPERDÍCIO, SEM FOME

A Connecting Food, foodtech de impacto social criada em São Paulo, usa logística, gestão e mapeamento de dados para doar alimentos que seriam descartados por empresas e indústrias para instituições sociais

POR  
Débora Rubin

FOTOS  
Vitor Pickersgill



A engenheira de alimentos  
Alcione Silva, fundadora  
da Connecting Food



*“É preciso uma mobilização da sociedade civil, das indústrias, de todos os atores da cadeia alimentar para mudar a cultura do consumo”*

ALCIONE SILVA, FUNDADORA DA CONNECTING FOOD

Enquanto 125 milhões de brasileiros estão em situação de insegurança alimentar, o Brasil joga fora 26,3 milhões de toneladas de alimentos ao longo de um ano, segundo dados do Instituto Akatu. Essa conta que não fecha gerava um tremendo incômodo em Alcione Silva, paulistana formada em engenharia de alimentos. Perto dos 40 anos, ela já tinha trabalhado em grandes empresas, como Mercedes Benz, C&A e Diageo, e começava a se questionar se não estava na hora de fazer algo diferente. “Quería usar meu conhecimento de logística, cadeia de suprimentos e tecnologia para algo maior”, conta. Em 2015, teve uma ideia, pediu demissão e encarou o maior desafio de sua vida: criar uma empresa de impacto social.

Após fazer um laboratório de inovação social no Social Good Brasil, movimento global que usa dados para gerar impacto socioambiental positivo no mundo, Alcione criou a Connecting Food, foodtech de gestão e logística para unir duas pontas: o alimento que seria jogado fora com quem não tem o que comer. O negócio começou pequeno, no modelo MEI (Microempreendedor Individual) e com a criação de um aplicativo. Entre 2016 e 2017, Alcione fez um projeto-piloto com o Grupo Pão de Açúcar (GPA). Mais do que boa, a ideia se provou necessária, e a foodtech cresceu, virou ME (Microempresa) e o que era um aplicativo passou a ser um software e, hoje, é um complexo sistema de gestão. “O controle é feito em base diária, sistematizando todos os dados e aperfeiçoando-os a cada dia.”

O modelo de negócios é estruturado na prestação de serviços para empresas varejistas e indústrias - Alcione está começando a dialogar também com grandes redes de restaurantes. São eles, os clientes, que pagam a Connecting Food para evitar que parte de sua produção e estoque virem lixo. A startup faz um mapeamento das organizações que precisam de doação por proximidade e vira a ponte entre o supermercado (ou fábrica) e a instituição. Com um acompanhamento rigoroso sobre todo o processo, a Connecting Food ensina como fazer a separação correta dos alimentos, monitora as doações e a redistribuição e



ACIMA: Alcione (de blusa branca e óculos) em Lucas do Rio Verde (MT), onde a Connecting Food está implementando um projeto piloto em parceria com a prefeitura

gera indicadores da redução das perdas e de impacto social, econômico e ambiental.

Hoje, o contrário também acontece, as organizações sociais vão até a Connecting. Quando é assim, a equipe da foodtech vai até o local conhecer o trabalho e entender as necessidades. Feita a checagem, ela entra no sistema e é conectada ao ponto mais próximo de algum cliente da startup.

#### QUATRO REFEIÇÕES POR DIA

Hoje, são 315 organizações atendidas em 12 estados brasileiros. Uma delas é a Recanto Tia Célia, que recebe crianças, adolescentes e suas famílias em Mauá, na Grande São Paulo. São 220 beneficiados entre 2 e 17 anos que participam de atividades de contraturno escolar e 170 mulheres em cursos profissionalizantes. A instituição oferece diariamente café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar, um total de 1.760 refeições por mês. As segundas, quartas e sexta-feiras acontece também a distribuição de uma cesta de hortifrúti toda para todas as famílias.

A doação de hortifrúti é feita pelo Assaí Atacadista, um dos clientes da startup. “Após o início da parceria, conseguimos proporcionar esse complemento para a alimentação das famílias. Antes, as doações que recebíamos não atendiam a todos”, explica Adrina Maria da Silva Alves, coordenadora da instituição. “A Connecting Food ajudou a amenizar os impactos causados pela pandemia, com muitos perdendo o emprego e com dificuldades financeiras.”

#### TODOS À MESA

Um dos maiores clientes da Connecting Food é outra foodtech já conhecida do público brasileiro, a iFood. A empresa contratou os serviços de Alcione para duas frentes: formar uma coalizão chamada Todos à Mesa, que reúne mais atores da cadeia produtiva, como Nestlé, Danone, Camil, Bauducco, entre outros, para pensar em soluções de combate à fome; e para dar consultoria para a própria iFood no que diz respeito a redistribuição e desperdício. A empresa chega a pagar o serviço da Connecting Food para alguns de seus clientes por um tempo limitado para convencê-los a aderir à luta contra o desperdício.

“Quando a gente começou a olhar o combate à fome, criamos um espaço dentro do app para que as pessoas pudessem doar, fazendo essa captação para ONGs. Quando estourou a pandemia, ficou muito evidente a relevância dessa ação e esse pilar cresceu. Começamos a pensar: doação é importante, mas podemos ir além. Daí nasceu essa parceria e o Todos à Mesa”, explica Flávia Rosso, gerente de impacto social da iFood. Segundo ela, o desperdício é um debate de poucos no Brasil, o que dificulta a estruturação de políticas públicas. “Nesse sentido, a Connecting Food tem um trabalho muito importante de advogar em prol da causa – e não só na questão do desperdício, mas sobre como fazer esse alimento ser redistribuído”, diz Flávia.

#### MAPA DA FOME

A pandemia trouxe de novo o Brasil para o mapa da fome, durante os dois últimos anos, a procura por doação quadruplicou. Em junho de 2022, havia cem ONGs na fila de espera. “É preciso uma mobilização da sociedade civil, das indústrias, de todos os atores da cadeia alimentar para mudar a cultura do consumo, e também para cobrar políticas públicas sólidas de combate à fome”, alerta Alcione. “Ou a gente se conscientiza ou a situação vai piorar.”

## COMIDA NO PRATO

A Connecting Food em números

—  
**315**  
organizações  
sociais atendidas

—  
Presente em  
**12**  
estados...

—  
em  
**112**  
cidades

—  
+ de  
**6 mil**  
toneladas de  
alimentos doados

—  
+ de  
**10 mi**  
de refeições  
complementadas

—  
**7**  
funcionários

—  
**70%**  
da equipe é  
feminina

A mudança de cultura pode começar, inclusive, no prato de cada cidadão. De acordo com Bruno Duarte Yamanaka, especialista de Conteúdos do Instituto Akatu, o desperdício que ocorre dentro de casa é fruto de um hábito bem brasileiro: a valorização da fartura. “Compramos alimentos em demasia, que não são utilizados antes da validade, montamos pratos com mais comida do que damos conta e gostamos da abundância”, diz ele. “Uma pesquisa da Embrapa mostrou que os brasileiros têm aversão ao consumo de sobras das refeições,

*“A Connecting Food ajudou a amenizar os impactos causados pela pandemia, com muitos perdendo o emprego e com dificuldades financeiras”*

**MARIA DA SILVA ALVES**, COORDENADORA DA INSTITUIÇÃO RECANTO DA TIA CÉLIA

e que existe uma relação entre status e comida na mesa, um traço cultural forte presente em todas as classes sociais.”

Bruno lembra, ainda, que perdas de comida também estão associados a impactos ambientais graves que precisam ser revertidos. “Ao desperdiçar comida, desperdiça-se também recursos naturais como água e energia na colheita e no transporte, sem contar que, quando em decomposição, os alimentos emitem gases de efeito estufa.”

A boa notícia é que, aos poucos, a população se conscientiza de seu papel. Uma pesquisa feita pela Globescan em parceria com o Instituto Akatu mostrou que 86% dos brasileiros desejam reduzir seu impacto individual sobre o meio ambiente e a natureza. E querem o mesmo das empresas – mais de 60% esperam que as empresas estabeleçam metas para tornar o mundo melhor. “São hábitos simples como comer carne em menor quantidade e apostar na variedade dos alimentos”, lembra Alcione, que é vegetariana e presta atenção a tudo que coloca no prato. “E, claro, sempre, evitar jogar comida fora. Principalmente em tempos de crise.”





REALIZAÇÃO:

**piauí**

PATROCÍNIO:



APÓIO:



4

## #NOVAGOL



- 84 CHECK-IN**  
Os preparativos para os voos das férias de verão
- 86 BASTIDORES DA AVIAÇÃO**  
Entenda as diferenças entre escala e conexão
- 89 GOLLOG**  
Nossa parceria com Mercado Livre
- 90 SMILES**  
Como aproveitar os benefícios do Clube Smiles
- 92 GOL ONLINE**  
Uma surpresa para crianças e novidades no ar
- 95 MAPA DE ROTAS**  
Levamos você para o melhor do mundo



## AH, O VERÃO

A GOL está se preparando para chegar em grande forma à alta temporada

Sempre pensando à frente, nós já estamos nos mobilizando para oferecer o melhor serviço para os nossos Clientes que passam o ano inteiro sonhando com as férias de verão. Embora a gente ainda não identifique uma demanda por voos como a que havia antes da pandemia da Covid-19, observamos um aumento no volume de viajantes a passeio. “Isso representa uma boa notícia para o setor e reforça a importância de estarmos bem preparados para atender ao público com eficiência e, claro, segurança”, afirma José Luiz Belixior Junior, diretor de Atendimento ao Cliente da GOL.

Estar bem preparado significa ter o time de colaboradores instruído e organizado para prestar o melhor atendimento em nossa central de relacionamento com Cliente, nos aeroportos e durante o voo. Principalmente

na alta temporada, que, segundo José Luiz, é um período sensível. Para isso, o planejamento é realizado com antecedência, sempre com ações que possam garantir que os Clientes que escolhem voar conosco tenham suas expectativas alcançadas.

Ainda de acordo com o diretor de Atendimento ao Cliente da GOL, levando em consideração a malha aérea atual, teremos em torno de 100 mil Clientes embarcando em um dia movimentado de novembro. “Isso mostra, mais uma vez, a importância e a responsabilidade que temos na vida do viajante.” São os nossos hubs (aeroportos responsáveis pela distribuição da nossa frota) que recebem uma grande fatia desse fluxo, já que concentram parte considerável do fôlego da nossa malha, seja para trânsito de passageiros corporativos ou de viajantes a turismo. Esses aeroportos

FOTO: DIVULGAÇÃO



**NA PÁG. AO LADO**  
A Gol está pronta para receber os viajantes

**ACIMA**  
Viajantes curtem as férias de verão e aeroportos como o de Guarulhos movimentam muitas pessoas nessa época do ano

FOTOS: ESTHER POON / JACOB LUND / SHUTTERSTOCK

são, portanto, tratados como prioridade tanto em termos de recursos quanto de soluções que possam aprimorar a experiência dos Clientes. “Conseguimos oferecer uma condição operacional e de atendimento mais saudável para todos os voos da GOL, já que a nossa força distribuidora parte prioritariamente desses dois aeroportos”, explica José Luiz.

Para ele, o caos aéreo observado nos meses de verão no Hemisfério Norte não deve se repetir por aqui. “Considerando as razões que levaram aos cancelamentos de voos na América do Norte e Europa, não identificamos falta de mão de obra específica do setor no Brasil, o que nos permite dizer que existem recursos para crescer de maneira sustentável se a demanda assim exigir”, conclui.



FALE COM O ESPECIALISTA

### COMO O SITE DA GOL FOI ELEITO O MELHOR ENTRE AS COMPANHIAS AÉREAS?

“Uma pesquisa divulgada em julho pelo instituto Datafolha mostrou que o nosso portal foi eleito o melhor Site de Companhia Aérea do Brasil. Nós recebemos 12% das menções na categoria, um grande feito e uma ótima notícia para a GOL, principalmente depois de toda a reestruturação da forma de trabalho da área, migrando para a metodologia Ágil, visando a transformação digital da GOL. Esse foi um diferencial para o resultado de um trabalho extensivo do time de Canais Digitais. Foram mais de dois anos entre mudança de tecnologia e redesign da usabilidade dos nossos canais, site e aplicativo. Devido a esse trabalho árduo, que envolveu ouvir nossos Clientes e o público interno da GOL, demos um grande salto de qualidade. Passamos a ter um site responsivo, que se ajusta ao tamanho da tela do dispositivo, e mais ágil, com o fluxo de compra tendo ficado 13% mais rápido. Além disso, conseguimos também entregar sempre a mesma experiência para o usuário, independentemente do canal de navegação escolhido por ele.”

**FELIPE HILLMANN,**  
GERENTE DE CANAIS DIGITAIS DA GOL

## UNI-DUNI-TÊ

Saiba quais são as diferenças entre conexão e escala

POR  
Livia Scatena

ILUSTRAÇÕES  
Bel Andrade Lima



### O QUE É CONEXÃO?

Em conexões, desembarcamos do voo e entramos em uma aeronave diferente. Acontece da seguinte forma: o avião deixa sua origem e vai até um de nossos hubs, aeroportos-chave onde fazemos diversas conexões diariamente. De lá, o Cliente pega outro voo para outro destino.

### POR QUE EXISTE A CONEXÃO?

Para atender a demanda de passageiros e conectar mercados que não se ligam diretamente. É uma ferramenta eficaz para que a gente possa chegar cada vez a mais mercados. Por isso, a estratégia de conectar uma cidade de médio porte a uma do interior com uma parada em um de nossos hubs, por exemplo, faz sentido dentro da aviação comercial.

### O QUE É ESCALA?

Na escala, você não desce da aeronave. O voo sai de sua origem e faz uma parada em alguma cidade antes de chegar ao destino final. Por exemplo, o avião decola de Brasília, faz escala em Rio Branco(AC) e segue para Cruzeiro do Sul (AC). Durante essa escala, ninguém que embarcou em Brasília e possui destino final em Cruzeiro do Sul, terá de descer da aeronave.

### POR QUE EXISTE A ESCALA?

Em geral, fazemos essa parada para desembarcar Clientes que vão ficar na cidade da escala, bem como para receber a bordo outros que desejam chegar ao destino final da viagem, mas que vieram de um ponto de origem diferente.



### QUANDO ACONTECEM?

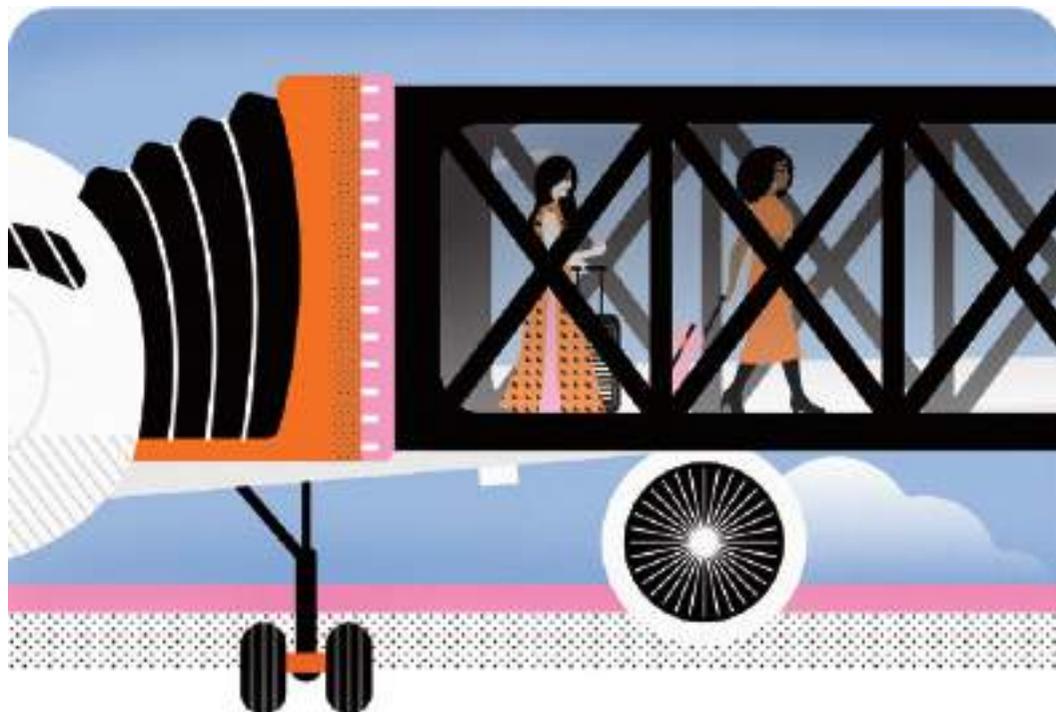
Em geral, os voos que partem das nossas bases regionais são de conexão. Mas, como a nossa malha é muito densa, pode acontecer de voos entre mercados que se ligam diretamente acabarem tendo conexões.

### UMA MÃOZINHA?

A gente trabalha para que o processo de conexão seja simples e fácil para o Cliente. Para que ele consiga facilmente encontrar o outro portão e embarcar no próximo voo, sem dúvidas ou hesitações. Nós sabemos que existem muitos voos com conexão, portanto, é um processo que acompanhamos de perto para ninguém se perder no meio do caminho.

## AGILIDADE É O OBJETIVO DA GOL

Ana Cristina de Souza, gerente-executiva de Operações Aeroportuárias, dá mais detalhes sobre as operações de escala e conexões nos nossos voos



### A GOL usa muitos voos com escala em sua malha?

Hoje, a GOL tem poucos voos com escala, a maior parte deles são em conexão. Por exemplo, o Cliente quer ir de Confins a Porto Alegre. Às vezes a malha da GOL não tem um voo direto entre as duas cidades, então o Cliente tem que fazer uma conexão, por exemplo, em Guarulhos, que é um dos nossos principais hubs. Hoje, nossos hubs ficam em Brasília, Salvador e Guarulhos, o maior deles. Ou seja, são nessas três bases em que geralmente temos uma conectividade maior.

### Quanto tempo normalmente o Cliente espera durante a escala?

Em geral, as escalas são rápidas, duram 40 minutos no máximo. Falando em conexão, hoje, o tempo mínimo de conexão varia por aeroporto de acordo com a infraestrutura local. Geralmente em nossos maiores hubs, esse tempo é de 35 minutos, ou seja, temos alguns voos de conexão em que o Cliente tem de desembarcar e mudar de portão em pouco mais de meia hora. Esse é o menor intervalo possível e não temos muitos voos com tempo de conexão tão curto. Nossas conexões também não costumam ser muito longas, daquelas

que te fazem esperar muito pelo próximo voo. Temos, sim, poucos voos com tempos de espera que chegam a duas horas ou até um pouco mais, mas não é isso que queremos, nosso objetivo é sempre oferecer conexões fáceis e rápidas para os nossos Clientes.

### Como o cliente deve fazer com a bagagem?

Em nenhuma dessas situações ele precisa se preocupar com a bagagem. As malas despachadas vão sempre até o destino final. Há somente uma exceção: quando o Cliente precisa recolher a bagagem despachada ao desembarcar de um voo internacional e antes de fazer conexão para uma cidade dentro do Brasil. Vou usar como exemplo os nossos voos que partem de Miami e Orlando. Um Cliente sai dos Estados Unidos, para em Brasília para fazer uma conexão antes de seu destino final, o aeroporto de Congonhas. Em Brasília, o primeiro ponto de entrada no país, esse Cliente é obrigado a pegar a bagagem, passar pela Receita Federal e Alfândega, e despachá-la novamente no segundo voo da conexão.

ILUSTRAÇÃO BEL ANDRADE LIMA



## GOLLOG INAUGURA PARCERIA COM MERCADO LIVRE

Contrato é inédito no país

POR  
Livia Scatena

O segundo semestre começa com um marco: a GOLLOG, nossa unidade logística, passa a operar aviões cargueiros em uma parceria com o Mercado Livre. “Trata-se de uma operação dedicada ao Mercado Livre. A GOL não operava aviões puramente cargueiros, estamos começando a fazer isso agora. Até então, a GOLLOG transportava toda a carga nos aviões de passageiros”, explica Julio Perotti, diretor-executivo da GOLLOG.

Duas dessas aeronaves começam a cruzar os céus nessa operação já em setembro – e, até 2023, outras quatro. Com a parceria, a GOLLOG dobra sua capacidade de transporte de carga no mercado doméstico e na América do Sul. “Os aviões são os mesmos operados hoje pela GOL, ou seja, podem ser pilotados pelos mesmos profissionais e mantidos pelos mesmos mecânicos, além de as peças serem as mesmas”, relata Perotti. “Há uma sinergia de frotas. É a GOL Aerotech, nosso

FOTO DIVULGAÇÃO

hangar em Confins, que fará a manutenção e, também, a conversão das aeronaves que passarão de aviões de passageiros para cargueiros.”

Na avaliação do diretor, o início da operação de cargueiros é um avanço no atendimento da GOLLOG para o mercado de e-commerce. “Será a frota de aviões cargueiros mais nova e eficiente do Brasil. As aeronaves suportam até 24 toneladas de carga.” Segundo o Mercado Livre, esse peso representa aproximadamente 10 mil pacotes. Para Pablo Navarrete, diretor de transportes do Mercado Livre, a velocidade de entrega é um pilar central da experiência no e-commerce. “Com essa parceria, vamos acelerar ainda mais as entregas em todas as regiões do Brasil. Com um parceiro de classe mundial como a GOLLOG e com sua frota de aeronaves, garantimos confiabilidade e eficiência no transporte de nossos pacotes”, diz. Segundo ele, o prazo de entrega de Manaus cairá de nove para de dois a três dias; nas capitais do Nordeste, as encomendas poderão chegar em até 48 horas.

“A operação aérea traz velocidade, segurança, já que não há avarias na carga, e garantia de prazo”, diz Perotti. O hub da operação é em Guarulhos e ela é executada preferencialmente durante a madrugada.

Para saber mais, acesse [gollog.com.br](http://gollog.com.br).



## SAIBA COMO TURBINAR SUAS MILHAS

Entenda como um clube de assinatura de milhas pode te ajudar na sua próxima viagem

O nosso programa de fidelidade Smiles tem a plataforma mais completa de viagens com milhas. Além da GOL, conta com mais de 55 companhias aéreas parceiras que voam para mais de mil destinos no Brasil e no mundo. Também é possível juntar e resgatar milhas em aluguel de carros, hotéis, passeios, produtos em lojas de varejo e muito mais.

Para aproveitar todos esses benefícios que o Smiles oferece basta realizar um cadastro gratuito no site ou aplicativo, de forma simples e rápida. Quem é louco por viagens pode turbinar seu saldo de milhas com o Clube Smiles, uma das formas de acelerar o acúmulo de milhas dentro do programa, através de um clube de assinatura.

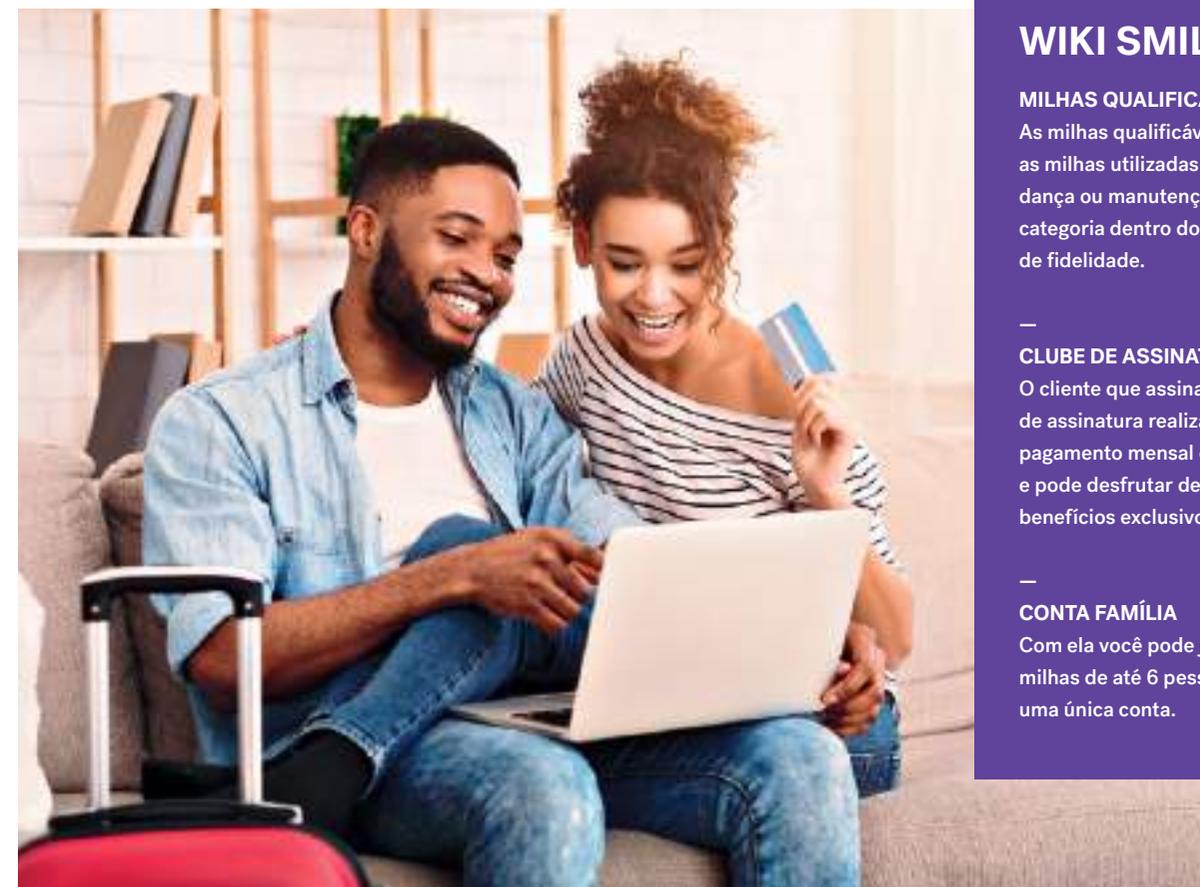
### COMO FUNCIONA

**Ao assinar o Clube Smiles, sendo uma assinatura mensal ou anual, você** recebe todos os meses milhas na sua conta, de acordo com o plano de sua preferência, que mais combina com seu planejamento de viagem e com o valor que está disposto a pagar. Existem seis opções de planos a serem escolhidas, que oferecem de 1.000 a 20 mil milhas mensais e custam a partir de R\$ 42,90 (plano mensal) e R\$ 39,90 (plano anual).

FOTO: PROSTOCK-STUDIO/SHUTTERSTOCK

Smiles. O programa de fidelidade da

Companhias aéreas parceiras



## WIKI SMILES

**MILHAS QUALIFICÁVEIS**  
As milhas qualificáveis são as milhas utilizadas para mudança ou manutenção da sua categoria dentro do programa de fidelidade.

**CLUBE DE ASSINATURA**  
O cliente que assina um clube de assinatura realiza um pagamento mensal ou anual e pode desfrutar de diversos benefícios exclusivos.

**CONTA FAMÍLIA**  
Com ela você pode juntar as milhas de até 6 pessoas em uma única conta.

### O CLUBE DENTRO DA PLATAFORMA SMILES

O cliente **Clube Smiles garante milhas todo mês e têm** benefícios exclusivos em toda plataforma do programa Smiles. São eles: descontos em passagens aéreas, ofertas exclusivas em diversos produtos e serviços, bônus diferenciado ao participar de promoções e transferência de pontos do cartão e muito mais. Além disso, parte das milhas que caem na conta todo mês, são milhas qualificáveis, aquelas que te ajudam a manter ou subir de categoria dentro do programa. Cliente que possui o cartão de crédito GOL Smiles, recebe até 4 milhas por dólar gasto no cartão.

### PARA PLANEJAR UMA VIAGEM

**Ao fazer parte do Clube Smiles, você pode ganhar tempo** para se planejar, escolher os melhores destinos e garantir que sua viagem seja completa. Pode criar uma conta família, você e mais 5 pessoas juntam milhas em uma só conta. Outra vantagem está relacionada com o prazo de validade das milhas acumuladas com o Clube Smiles, que possuem 10

FOTO: FOTOLIZA/SHUTTERSTOCK

anos de validade. Assim como é possível fazer até 5 reservas gratuitas de bilhetes GOL, congelando o preço para ser pago em até 72h.

Na pág. 38, você encontra nosso especial sobre Salvador/BA e confere na prática como um cliente Clube Smiles acumula milhas para viajar. Lá você conhece a história de Nana, que soube aproveitar muito bem todas as vantagens da sua assinatura, colocando suas milhas para jogo e trocando por passagens para Salvador.

Saiba mais sobre o Clube Smiles [smiles.com.br/clube-smiles/beneficios-clube](https://smiles.com.br/clube-smiles/beneficios-clube) No Instagram, siga os perfis @smiles.official e @televodemilhas, a plataforma educacional da Smiles, onde você pode aprender tudo sobre o universo das milhas e como aproveitar.

Faça parte do Clube Smiles





## VOO EDUCACIONAL COM O GOL ONLINE

Estreia da série de José Comilão é marcada por recepção a crianças em aeroportos

POR  
Livia Scatena

Com o propósito de estar sempre à frente, estreamos a primeira temporada da série infantil *José Comilão – Comer saudável é a maior diversão!* no GOL Online, plataforma de entretenimento gratuita a bordo. Trata-se de uma parceria nossa com a Totoy Kids, marca global de contação de histórias educativas originais. Mas fizemos mais do que disponibilizar os episódios em nossas aeronaves: preparamos uma surpresa para os pequenos.

“Levamos o José Comilão às salas de embarque do RIOgaleão e do aeroporto de Florianópolis, onde o per-

sonagem presenteou com o livro *A Fantástica Fábrica de Brinquedos Totoy Kids* as crianças que esperavam voos”, conta Aliny Torres Pocci, analista de Produtos e Parcerias da GOL. José Comilão é um personagem guloso que se preocupa com a saúde e escolhe muito bem os alimentos que consome – além disso, tem dentes impecáveis! Uma ótima inspiração para os nossos pequenos Clientes se alimentarem de forma saudável.

Além das histórias do José Comilão, temos mais novidades no catálogo de filmes, como as estreias

FOTO ANDERSON FEYH / DIVULGAÇÃO

de *Batman*, *Animais fantásticos: Os segredos de Dumbledore*, *Tomb Raider*, *Curvas da vida*, *Legó Ninjago: O filme*, *Gran Torino*, *Família do bagulho*, *Penetras bons de bico*, *Se beber, não case! Parte II*, *O senhor dos anéis: O retorno do rei*, *O guarda-costas*, *O Hobbit: Uma jornada inesperada* e *Seven: Os sete pecados capitais*, além de episódios de *Friends*, *The Big Bang Theory*, *Mom*, *Superman & Lois* e *Baby Looney Tunes*.

Todos os conteúdos estão disponíveis nos voos que oferecem entretenimento de bordo.

### NA PÁG. AO LADO

José Comilão, que recebeu as crianças na sala de embarque do aeroporto de Florianópolis

### AO LADO

Filmes novidades no catálogo GOL



FOTOS DIVULGAÇÃO

## MENSAGENS GRATUITAS COM GOL ONLINE

Desde julho, a Smiles oferece uma novidade para os Clientes. Agora é possível viajar trocando mensagens e, o melhor, sem pagar nada por esse serviço. O Cliente também pode assistir filmes, séries e TV ao vivo gratuitamente. “Basta acessar a nossa plataforma com o próprio dispositivo e, ao se deparar com as opções de pacotes, optar pelo primeiro: o de mensagens gratuitas. Uma vez ativado, o cliente já pode começar a trocar mensagens a bordo”, explica Nicole Guerzoni De Mingo, analista de Produtos da GOL. O acesso ao GOL Online durante o voo é simples e se dá por meio dos dispositivos móveis dos próprios Clientes: celulares, tablets e laptops. Basta colocar o dispositivo em questão em Modo Avião, conectar-se à rede wi-fi gogoinflight e, por fim, acessar o link [wifionboard.com](http://wifionboard.com) pelo navegador ou pelo QR Code no assento à sua frente. Futuramente, o Cliente que quiser seguir usufruindo desse serviço deve se cadastrar gratuitamente no programa de fidelidade Smiles através do site [smiles.com.br](http://smiles.com.br)

\*confira a disponibilidade de internet da sua aeronave

# ELES **PRECISAM** DE NÓS!



Ainda hoje, milhares de pessoas passam fome e vivem em povoados isolados no sertão nordestino. A GOL é uma empresa Amiga do Bem, que nos ajuda a vencer distâncias para que nossos voluntários cheguem à região onde está o maior foco de miséria do nosso país, levando alimentos e a esperança de um futuro melhor.

Conheça nosso trabalho! Transformamos a vida de 150.000 pessoas por meio de diversos projetos que geram educação, trabalho, saúde, moradia, água e oportunidades.

**AJUDE**  
SUA DOAÇÃO  
CHEGA A QUEM  
MAIS PRECISA.



amigosdobem.org



Desde 1993  
Transformamos Vidas



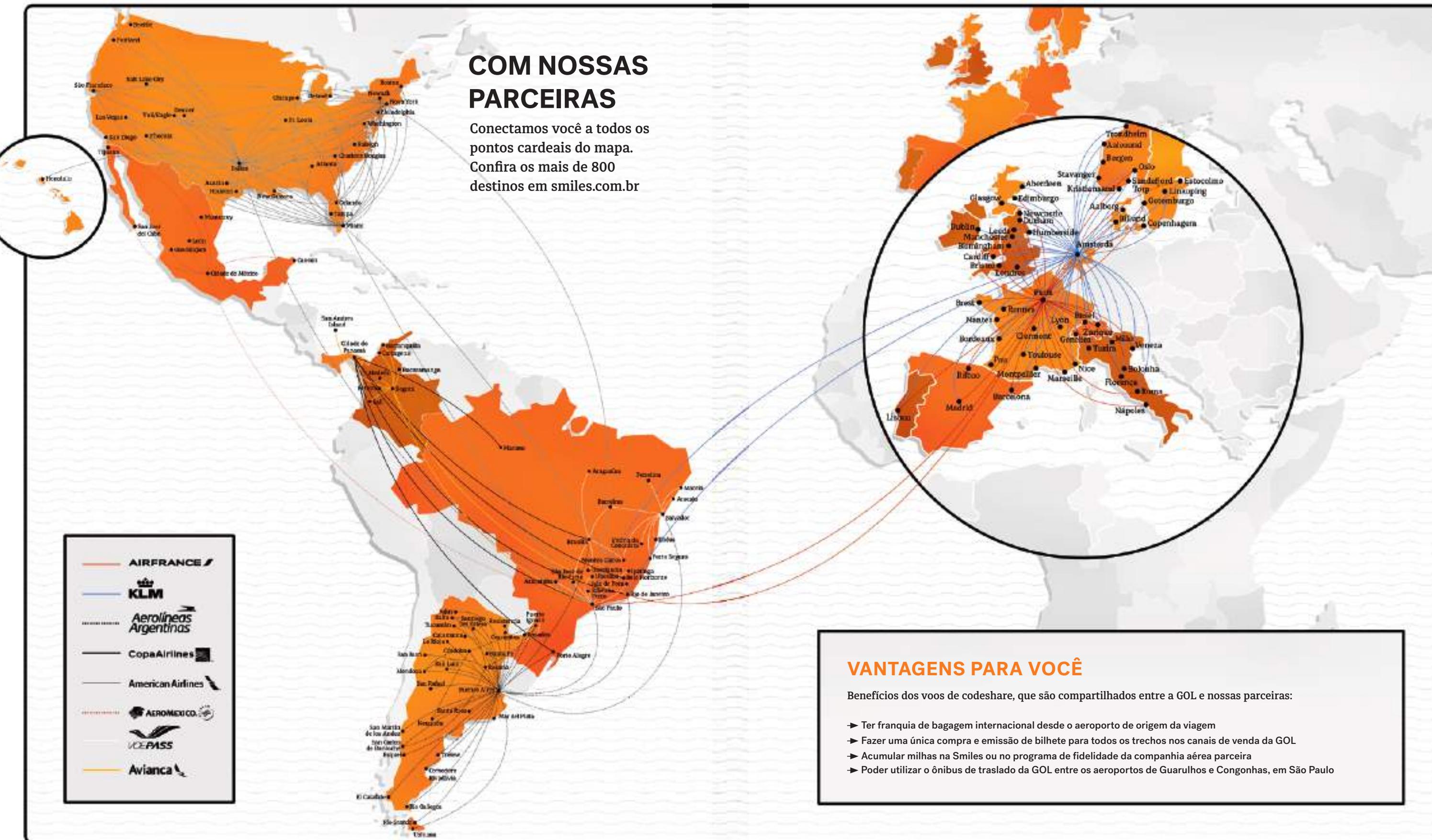
## COM NOSSAS PARCEIRAS

Conectamos você a todos os pontos cardeais do mapa. Confira os mais de 800 destinos em [smiles.com.br](http://smiles.com.br)

## VANTAGENS PARA VOCÊ

Benefícios dos voos de codeshare, que são compartilhados entre a GOL e nossas parceiras:

- Ter franquia de bagagem internacional desde o aeroporto de origem da viagem
- Fazer uma única compra e emissão de bilhete para todos os trechos nos canais de venda da GOL
- Acumular milhas na Smiles ou no programa de fidelidade da companhia aérea parceira
- Poder utilizar o ônibus de traslado da GOL entre os aeroportos de Guarulhos e Congonhas, em São Paulo





## AMAZONA

Veio do interior de São Paulo o estribo que hoje é destaque do ateliê de Rita Wainer

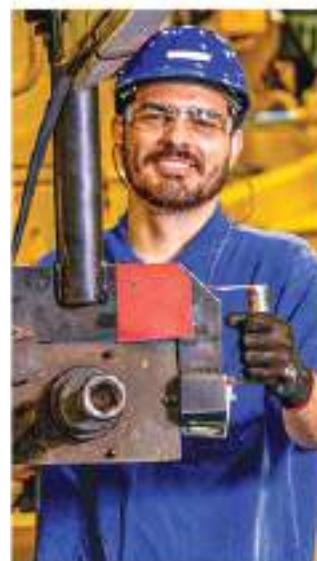
POR  
Rodrigo Grilo

FOTO  
Lucas Bori

No auge da pandemia, em meados de 2020, a artista plástica e estilista Rita Wainer e mais cinco familiares alugaram um imóvel distante da capital paulista. O local escolhido, uma casa de vidro erguida no topo de uma montanha, em Catuçaba, interior paulista, um distrito de São Luiz do Paraitinga, era um oásis. A vista para o infinito e a vegetação repleta de cactos convidava a contemplar o momento ao mesmo tempo em que os tranquilizava. Durante o tempo em que esteve no refúgio, a artista plástica observava os cavalos trotando pela vegetação bucólica. “Na vida real, os cavalos não são livres, mas em Catuçaba desfrutavam da liberdade.” Certo dia, Rita resolveu sair para sacar dinheiro. Não existia banco e nem caixa eletrônico, mas descobriu que poderia ir a um comércio de ração, fazer um Pix e pegar dinheiro. No local, Rita se encantou por um estribo. Foi paixão à primeira vista. Hoje, o estribo é alvo de admiração. “Ele fica no centro da parede do meu ateliê, aqui em casa. Se estivesse na Bienal, dependendo do contexto e do artista, seria facilmente uma obra de arte”, diz ela.



AS SOLUÇÕES E SERVIÇOS DA  
CATERPILLAR ESTÃO PRESENTES NOS  
PRINCIPAIS SETORES DA ECONOMIA  
AJUDANDO NA CONSTRUÇÃO DE UM  
MUNDO MELHOR.





EXISTE UM CARTÃO

QUE FAZ VOCÊ

SEMPRE VIAJAR,

ALÉM DO CARTÃO  
DE EMBARQUE.

É o Cartão de Crédito GOL Smiles. A cada compra, mais milhas e viagens para você.

Já pensou em ter check-in e embarque prioritários, além de despachar gratuitamente a primeira bagagem sempre que voar GOL? Aproveite as vantagens do Cartão GOL Smiles, que também dá muitas milhas a cada compra. Que tal pedir o seu?

