GOL

MELHOR REVISTA CUSTOMIZADA
PROPMARK 2018

LYGIA DA VEIGA PEREIRA

A CIENTISTA...

PARCEIRAS:

DELTA AIRFRANCE KLM

Brasileiros fotografados ao longo de 4 horas na zona oeste de São Paulo dão uma amostra da nossa diversidade

... E O BRASIL

Ao liderar esforços para a criação de uma biblioteca de genomas do país, a geneticista **LYGIA DA VEIGA PEREIRA** pode comprovar cientificamente o que já intuíamos: somos o povo mais miscigenado do planeta e é justamente essa a nossa força

minalbaoficial /minalbaoficial www.minalba.com.br

minalba
BRASIL

Quem alimenta a coragem, vai longe. Com ou sem rodinhas. Desafie-se.

O DIA EM QUE NOSSO HAMBURGER NASCEU

“Queria fazer o melhor, e não o mais fácil.”

Ninguém sabe a exata origem do hamburger. A teoria mais provável diz que ele foi levado por imigrantes alemães aos Estados Unidos, no final do século 19. Há 14 anos o empresário e chef Junior Durski aperfeiçoa a arte de fazer hamburger em seu restaurante Madero.

Durski é um aficionado por cheeseburger desde garoto. Já adulto, transformou esta paixão em profissão. Em 2004, visitou 70 restaurantes nos Estados Unidos, e de lá voltou com a fórmula que considerava a mais perfeita.

Para o *blend*, escolheu o mais saudável, sem abrir mão do sabor. Depois de muitos testes, chegou à combinação ideal dos 85% de carne com 15% de gordura. E, para o toque final de sabor, a maionese feita com a receita da família. O pão crocante também mereceu dedicação especial até atingir o ponto exato de crocância.

Hoje, são mais de 2 milhões de hamburgers vendidos por mês em toda a rede Madero. “O difícil é ser simples”, diz Junior Durski citando Paul Bocuse, renomado chef francês, que resume assim sua filosofia de vida e trabalho: “Escolhemos dedicar nossas vidas a trabalhar com alimentos menos processados, cultivados e produzidos de forma mais natural, livres de produtos químicos e temperados com amor e ética. Exatamente por isso temos a convicção de que o hamburger do Madero faz o mundo melhor”.

O hamburger do
MADERO
faz o mundo melhor.

VEJA A HISTÓRIA DO HAMBURGER MADERO EM RESTAURANTEMADERO.COM.BR

maderobrasil

norteENERGIA
USINA HIDRELÉTRICA BELO MONTE

A energia do Pará
contagia todo o Brasil.
Tem natureza, tem açaí
e tem Belo Monte,
a maior usina hidrelétrica
100% brasileira.

#EnergiaBoa

É essa energia boa do Pará que a Belo Monte leva para 60 milhões de brasileiros. Energia limpa e renovável que movimenta o Brasil, fomentando o turismo e o empreendedorismo com ações socioambientais nos municípios do entorno da usina. Sempre com investimentos em infraestrutura, educação, saúde e preservação do patrimônio histórico da região. Ganham as comunidades locais, ganha quem vem prestigiar o Pará. Porque energia boa é assim: quando a gente compartilha, ela volta para a gente.

- Construção de cinco novos bairros em Altamira, com estrutura completa, e construção de 3,7 mil casas
- Financiamento do Plano de Ação para Controle da Malária, que reduziu os casos da doença em 98%
- Vasto trabalho de pesquisa para a Casa Regional de Memória de Altamira, valorizando a cultura local
- Mais de 288 salas de aula construídas e reformadas, beneficiando 23,2 mil alunos

suprimentos para o seu negócio_

nós temos

Oceano B2B é um e-commerce pensado para fornecer materiais que o seu negócio consome com recorrência, um portal onde você encontra um mix com mais de 10.000 itens.

O seu negócio precisa de agilidade, por isso pensamos em um portal onde você dispõe de um Oceano de opções ao seu alcance:

Materiais de Escritório · Papel A4 · Cartuchos e Toners · Informática Impressoras · Bobinas Térmicas · Materiais de Higiene · Cuidados Pessoais Químicos para Limpeza · Embalagens e Descartáveis · Equipamentos de Proteção do Trabalhador · Calçados de Segurança · Luvas · Máscaras Uniformes · Produtos Personalizados · Manutenção, Reparo e Operação Móveis e Cadeiras para Escritório · Linha Branca · Bazar.

Oceano B2B oferece preços competitivos, logística eficiente e entrega rápida para todo o Brasil, além de um ambiente pensado para facilitar seu dia a dia.

Conheça Oceano B2B,
o e-commerce para o seu negócio!

LOJA STAPLES BRASIL

oceanob2b.com

oceano B2B Suprimentos para o seu negócio.

Nº 210 SETEMBRO 2019

1

EMBARQUE

Hebe no cinema, Coala Festival e Leonardo Finotti no GOL MOSTRA BRASIL

PÁG. 23

2

VIAGEM

Luxo no cerrado, o encanto do sul da Bahia e Barcelona para comer

PÁG. 45

3

VIDA, TEMPO E TRABALHO

A descoberta de Lygia da Veiga Pereira, o futuro da comida e papo humorado

PÁG. 73

4

#NOVAGOL

Novidades nas nossas rotas, GOLLOG em ritmo de Black Friday e Smiles

PÁG. 101

CORRER CONTRA O RELÓGIO
PARA CHEGAR AO COMPROMISSO?
SE LOCALIZA.

grupo1

LOCALIZA FAST

Agilize a retirada do seu carro com a opção *LOCALIZA* ***FAST***. Você aluga e abre o carro utilizando o seu próprio celular.

Disponível nas agências Localiza Hertz nos aeroportos de Belo Horizonte (Confins), Brasília, Florianópolis, Goiânia, Porto Alegre, Recife, Salvador e São Paulo.

Nelson Piquet Jr.
Piloto

Aponte a câmera do seu celular para o QR Code e saiba mais sobre o *LOCALIZA* ***FAST***.

alugue pelo app
0800 979 2020

Localiza Hertz
alugue essa ideia

PARA ENTENDER O BRASIL

É difícil imaginar que um país grande territorialmente e tão natural e culturalmente rico quanto o Brasil possa ter uma identidade em que nossos 200 milhões de habitantes se reconheçam. Há décadas tentamos conhecer melhor as particularidades, as histórias, as escolhas, os erros e acertos que nos fizeram ser esse povo que, mesmo em momentos desafiadores, tem muitos motivos para celebrar.

Arrisco dizer que, se deixarmos possíveis divisões de momento em segundo plano, identificaremos alguns traços comuns emergindo do conjunto de nossa sociedade. Primeiro aprendemos com a dureza da vida que nossa imperfeição fascinante, a capacidade de amar, a coragem e a garra de superar obstáculos e de seguir sonhando – exatamente aquilo que nos faz humanos – são, na verdade, os únicos bens que temos.

Assim, valorizamos de verdade nossas relações com amigos e família, nos solidarizamos com as comunidades e, apesar dos muitos desafios que ainda temos pela frente, é inegável que, mais do que tolerar ou mesmo apreciar, nós somos a diversidade. Essa certeza, que há tempos existe no trabalho de sociólogos, artistas e demais sábios no Brasil, agora parece estar prestes a ser confirmada pela ciência de ponta.

Filha de uma filósofa e um sociólogo e uma das mais importantes geneticistas do país, Lygia da Veiga Pereira pesquisa genética humana há mais de duas décadas na Universidade de São Paulo e está liderando a criação de um banco de dados com o conjunto de genes dos brasileiros. Será o primeiro país miscigenado do mundo a ter um arquivo desse tipo, o que dará mais clareza sobre as diferentes origens das populações que compõem o povo brasileiro e tem o potencial de ensinar muito ao planeta a partir de combinações de genes que só existem por aqui.

Apesar dos desafios que ainda temos, é inegável que, mais do que tolerar, nós somos a diversidade

Para além de contribuir com o conhecimento científico sobre o genoma humano, o projeto tem o potencial de melhorar a vida de cada brasileiro de forma muito prática, aprimorando, por exemplo, o desenvolvimento de remédios para nossa população.

É esse o olhar que levamos para tudo o que fazemos na Companhia. Queremos conectar o Brasil cada vez mais, simplificar e melhorar todas as etapas da viagem e atender às diferentes necessidades de todas as pessoas incríveis que formam esse país imenso. Temos certeza de que, como afirmou o grande historiador Luís da Câmara Cascudo, "o melhor produto do Brasil ainda é o brasileiro".

Bom voo e boa leitura,

PAULO KAKINOFF É PRESIDENTE DA GOL LINHAS AÉREAS INTELIGENTES

ILUSTRAÇÕES VAPOR324 / ZÉ OTAVIO

SAC: 0800 704 3440

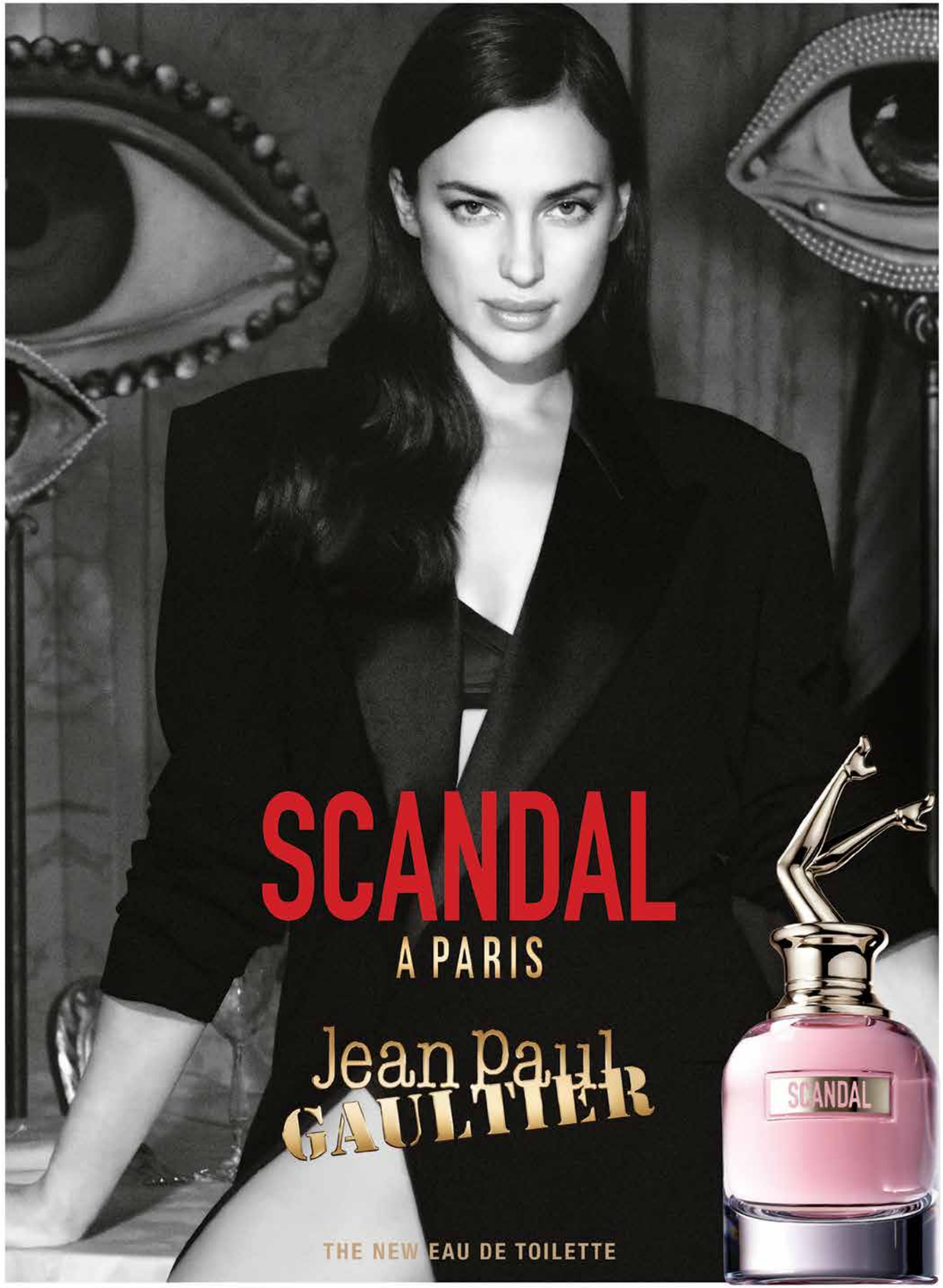


FOTO IAGO FUNDARÓ

ENCONTRO TRIPLO

Lygia da Veiga Pereira, nossa personagem de capa, esteve com nossa equipe em três ocasiões diferentes

Uma das principais cientistas do país, Lygia da Veiga Pereira disponibilizou três momentos de sua agenda para nossa equipe. A primeira etapa foi a entrevista. Foram duas horas de conversa no Laboratório Nacional de Células-tronco Embrionárias, na USP, onde ela trabalha. "A Lygia é ótima de papo. Falamos de genoma a Paul Auster. Li de publicações científicas à redação que ela fez quando adolescente", conta o repórter Denis Russo. A segunda etapa foi o ensaio fotográfico, também no local de trabalho de Lygia. Para o fotógrafo Tomás Arthuzzi, o trabalho foi enriquecedor. "Estar perto de pessoas tão inspiradoras nos faz querer sempre fazer algo melhor", afirma o profissional – além desse ensaio, ele clicou brasileiros que passavam pela Fiel Discos, loja de vinil no Largo da Batata, em São Paulo, para compor o ensaio. O terceiro momento de Lygia com a gente foi para gravar o vídeo que vai para as redes sociais da GOL neste mês.

GOL LINHAS AÉREAS INTELIGENTES

Presidente **PAULO SÉRGIO KAKINOFF** Vice-presidentes **EDUARDO BERNARDES**, **CELSO FERRER** e **RICHARD LARK**

REVISTA GOL LINHAS AÉREAS INTELIGENTES Editor **PAULO LIMA** Diretor Superintendente **CARLOS SARLI** Diretora de Negócios, Projetos e Eventos **ANA PAULA WEHBA** Diretor de Conteúdo **FELIPE GIL** Diretor de Estratégia **CRISTIANO FROIS** Diretor de Relações com o Mercado e Atendimento **CLÁUDIO GOVÊA** Diretor Financeiro **EDUARDO ZANONI** Diretora de Núcleo Trip **RAFAELA RANZANI** Conselho Editorial **CONSTANTINO DE OLIVEIRA JR.**, **JOAQUIM CONSTANTINO NETO**, **PAULO SÉRGIO KAKINOFF**, **LORAINE RICINO**, **GERMAN GOYTIA CARMONA JUNIOR**, **CRISTIANNE SANTOS MIYABE**, **HALLIA MAKANSE**, **MÁRCIA NUNES** e **SUELEN LIMA MENDONÇA**

NÚCLEO GOL
Editores **ALEXANDRE MAKHLOUF** e **LUISA ALCANTARA E SILVA** Diretor de Arte **THIAGO BOLOTTA** Editor de Arte **RODRIGO PICKERSGILL** Produtora Executiva **CARLA ARAKAKI**

LAB DE CONTEÚDO
Editora Executiva **JULIA FURRER** Diretora de Criação **RAQUEL FORTUNA** Editores **BRUNA BITTENCOURT** e **DOUGLAS VIEIRA** Editora-Assistente **NATHALIA ZACCARO** e **LETICIA FERREIRA** Repórter **CAROLINA ITO** Revisora **LUIZA THEBAS** Editor de Arte **GIOVANNI TINTI** Designer **MARIANE AYROSA** Produtora executiva **ADRIANA VERANI** Apoio **HEITOR LOUREIRO** Estagiários **LETÍCIA PUGLIESI**
AUDIOVISUAL Gerente **EMILIANO GOYENECHE** Videomaker **LUCIANO AZEVEDO** Editores de Video **FERNANDO MARTINS DE FREITAS**, **LUDMILA DAHER** e **NATHALIA CARIATTI** Produtora **JULIANA FARINHA**
ESTRATÉGIA MULTIPLATAFORMA Gerente Digital **CINARA MOURA** Coordenadora de B.I. **YARA ELEUTERIO** Coordenador de Planejamento **AMANDA ABREU** Estagiária **DANDARA FONSECA**

PRODUÇÃO GRÁFICA Gerente **WALMIR SCANDIUCI GRACIANO** Tratamento de Imagens **ROBERTO LONGATTO**

DEPARTAMENTO COMERCIAL PUBLICIDADE Diretora de Publicidade GOL E GOL On Board **PATRICIA BARROS** patricia@trip.com.br (11) 2244-8806 Assistente Comercial Midia On Board **DENISE NUNES** Executivos de Contas GOL E GOL On Board **LILIAN RIBEIRO** lilian@trip.com.br **CAROLINA WEHBA** carolina.wehba@trip.com.br **NATHALIA VIEIRA** nathalia.vieira@trip.com.br e **CRISTINA CIPRIANO** cristina.cipriano@trip.com.br PARA ANUNCIAR publicidade@Trip.com.br (11) 2244-8700 Representantes: AL/SE Gabinete de Midia **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 C **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@boxprivatemedia.com (31) 4042-2277 (31) 99421-6777 PR Consultoria Resultado **JEFERSON BRONZE** jefersonbronze@consultoriaresultado.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) 9191-8744 **MARIANA ROSSARI** mari@adeodois.com.br (51) 99101-2803 SP Prime Media Representações **ANTONIO CARLOS BONFÁ JUNIOR** (Totó) antonio.bonfa@subvert.art.br (11) 98125-0550 EPP **LUCIANA VICENZOTTO** luvicenzotto@gmail.com SP INTERIOR E LITORAL Ld2 Comunicação **DANIEL PALADINO** dpaladino@ld2comunicacao.com.br **LUCIANA VERDE SELVA** luverdeselva@ld2comunicacao.com.br (11) 98384-0008/7810-7115 USA Planet Life **VERONICA SPARKS** vsparks@planetlife.com

PROJETOS ESPECIAIS E EVENTOS Gerente **REGINA TRAMA** Planejamento **VICTOR MARTINEZ** Editoras de Arte **DENISE AIRES**, **MAYRA BEULKE** E **MICHELE KANASHIRO** 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 Assistente de RP **NATHÁLIA MILIOZI** nathalia.miliozi@trip.com.br

RELAÇÕES COM O MERCADO E ATENDIMENTO Supervisoras de Contas **BRUNA BOPP**, **CAROLINA SIGNORINI** e **ANGELA FUJITA** Analista de Planejamento **JESSICA OSEKI**

COLABORARAM NESTA EDIÇÃOTEXTO **ALAN DE FARIA, ALANA DELLA NINA, DENIS RUSSO, FELIPE MORTARA, GIULIANA MESQUITA, HEITOR FLUMIAN, KARINA SÉRGIO GOMES, LEANDRO KARNAL, LIVIA SCATENA, NINA RAHE, RODRIGO GRILO** FOTOS **DANIEL ARATANGY, FELIPE GOMBOSSY, NINO ANDRÉS, RAQUEL ESPÍRITO SANTO, TOMÁS ARTHUZZI** ILUSTRAÇÃO **BEL ANDRADE LIMA, VAPOR 324, ZÉ OTAVIO** BELEZA **OMAR BERGEA** PRODUÇÃO **LETICIA PUGLIESI**

A revista *GOL Linhas Aéreas Inteligentes* é uma publicação mensal 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 provenha de um manejo considerado social, ambiental e economicamente adequado e outras fontes controladas.

BMW F 850 GS
PREMIUM KIT BAIXO
NA ALTURA CERTA PARA
SUA PRÓXIMA AVENTURA.

BMW Motorrad

~~DE R$ 48.950~~
POR R$ 44.950 À VISTA*

Controle de Tração Dinâmico.
Maior eficiência na pilotagem em qualquer terreno.
Assento e suspensão rebaixados.
Mais conforto na sua pilotagem.

PRODUZIDO NO PÓLO INDUSTRIAL DE MANAUS
CONHEÇA A AMAZÔNIA
IBAMA
No trânsito, dê sentido à vida.

*Condições válidas para a motocicleta BMW F 850 GS PREMIUM KIT BAIXO, 2019/2019 - 0 km. Bônus de R$ 4 mil apenas para compra à vista. Preço sugerido de R$ 48.950,00. E preço promocional de R$ 44.950,00 à vista. Oferta válida de 1/9/2019 a 30/9/2019 ou até o término do estoque de 15 unidades. Para mais informações, consulte concessionária BMW Motorrad de preferência.

BMW Motorrad Days BRASIL 2019

Um encontro imperdível para entusiastas do mundo duas rodas.
14 e 15 de setembro - Socorro/SP
Compre seu ingresso no site bmwmotorraddays.com.br

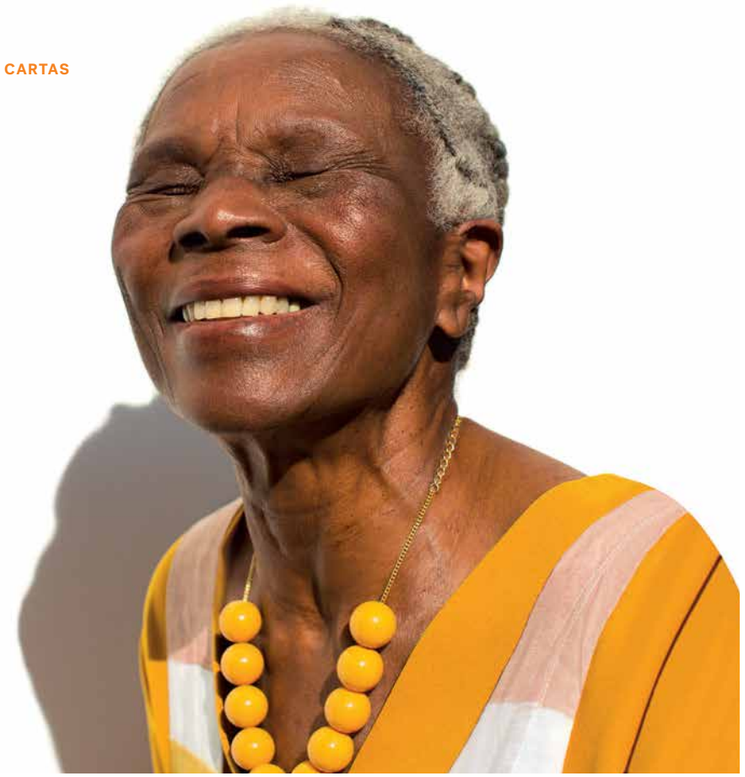


FOTO FELIPE HELLMEISTER

FALE COM A GENTE

Envie sugestões e comentários sobre a nossa revista para GOL@TRIP.COM.BR. Deixe também sua mensagem no Twitter, no Facebook, no Instagram ou no YouTube da GOL*

DÉCADAS DE SABEDORIA

"O texto está maravilhoso. Fiquei bastante emocionada com a matéria *[reportagem 'Vida de Diva', ed. 209]*. Sou gratíssima a toda a equipe da revista, que me recebeu com muito carinho."
DIVA GUIMARÃES, POR WHATSAPP

"Como não compartilhar? Te adoro, dona Diva Guimarães! Minha vida muda a cada encontro que temos."
LÁZARO RAMOS, VIA INSTAGRAM

"Dona Diva, sua história invade a minha alma. A senhora mostra que a educação é transformação, libertação e cultura. Sua força promove inquietação. Foi um prazer enorme saber sobre você."
KELLY NUNES, VIA FACEBOOK

"Parabéns para a GOL pela escolha. Por mais capas de revista assim."
VIVIANE SEGATTO, VIA INSTAGRAM

"Que foto incrível! Diva Guimarães na capa da revista está uma lindeza com esse sorriso que aquece o coração!"
ELIANE OLIVEIRA, VIA INSTAGRAM

"Minha mãe e avó representadas."
MARI CRUZ DE OLIVEIRA, VIA INSTAGRAM

"Ela é guerreira e a aposentadoria é mais do que um direito!"
FREDDY GAGA, VIA INSTAGRAM

"As definições de Diva foram atualizadas."
ANDERSON FERREIRA, VIA INSTAGRAM

PARA VOCÊ

"Parabéns à equipe dessa revista, que traz excelentes artigos sobre temas atuais."
CARLOS KLEITON RIBEIRO DE MELO, VIA E-MAIL

* gol@trip.com.br | @voegoloficial | facebook.com/voegol | @voegoloficial | youtube.com/gol

Escolha um lugar no mundo.
O Clube Smiles te leva até lá.

MILHAS COM A MAIOR VALIDADE DO MERCADO ATÉ 10 ANOS

No Clube Smiles você recebe muitas milhas todo mês e conta com benefícios especiais na hora de voar. Encontre o plano que mais combina com você, escolha como quer pagar e entre agora mesmo. Assim, você poderá aproveitar o **Clube Smiles Day** que chega em setembro com mais promoções exclusivas para assinantes.

Clube Smiles

Conheça alguns benefícios:

Milhas válidas por **10 anos** no Clube Smiles

Descontos em passagens aéreas, hotéis e muito mais

Junte milhas de até 6 pessoas em uma única conta e acumule muito mais com o **Conta Família**

Cadastre-se na Smiles

Acesse agora: **smiles.com.br**

Smiles
É mais fácil viajar com a Smiles

Companhias aéreas parceiras: DELTA, AIRFRANCE, KLM, QATAR, Aerolíneas Argentinas, ETIHAD, TP AIR PORTUGAL, Alitalia, CopaAirlines, KOREAN AIR, AIR CANADA, AEROMEXICO, Emirates, PASSAREDO, SOUTH AFRICAN AIRWAYS, Ethiopian, TAG, AirEurope

Smiles. O programa de fidelidade da GOL

canboom.com.br

MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO E ONU BRASIL APRESENTAM

Mercado de gente: o que você não vê estampado

Subnotificado, cruel e bilionário. O tráfico de pessoas é um crime que tem a desinformação como aliada e precisa do engajamento de toda a sociedade para ser erradicado. O Brasil é origem, trânsito e destino dessas vítimas. Ao mesmo tempo que muitos brasileiros são submetidos a trabalhos forçados no exterior, recebemos aqui estrangeiros, em sua maioria bolivianos, peruanos e paraguaios, que enfrentam jornadas exaustivas e condições insalubres de moradia. Grande parte dessas vítimas é explorada pela indústria da moda, na capital paulista.

"Eles aceitam falsas promessas dos próprios conterrâneos, são trazidos e entram no processo de servidão por dívida. São explorados e ainda precisam pagar passagem, alimentação, hospedagem e outros débitos inexistentes", explica Tatiana Bivar, procuradora do Ministério Público do Trabalho. Um dos maiores desafios do combate ao tráfico de pessoas é a falta de clareza sobre a natureza do crime. Nem mesmo as próprias vítimas se identificam como tal. "Quando eu estava na Bolívia, sabia o que era o trabalho escravo. Mas cheguei no Brasil e foi tudo tão confuso, um lugar novo, eu não entendia a língua. Foi muito triste, demorei para entender que eu tinha sido traficada", diz Maria Rosa Sinani, que passou oito meses trabalhando em condições precárias em uma oficina de costura clandestina no Pari, em São Paulo.

"As pessoas não acreditam que essa realidade existe e acabam não denunciando. Precisamos que a sociedade saiba identificar esse crime", diz o procurador Gustavo Accioly. Existem duas centrais telefônicas disponíveis para denúncias: o **Disque 100**, da Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República, e o **Ligue 180**, da Secretaria de Políticas para as Mulheres. Para os dois números, a ligação é direta e gratuita. As denúncias podem ser anônimas ou feitas pelo e-mail **disquedenuncia@sedh.gov.br.**

O BOM
JORNALISMO
NASCE
DA DÚVIDA.

ISSO É FATO.

Fato ou Fake.
Se aconteceu é fato.
Se é mentira é fake.

FATO ou FAKE

CBN EPOCA EXTRA G1
GLOBO GNEWS O GLOBO Valor

TV AO VIVO A BORDO GOL GLOBO GLOBOSAT Claro

1

EMBARQUE

FOTO LEONARDO FINOTTI

24 **EM TRÂNSITO**
Veja quem circula pelo nosso check-in

28 **ANTENA**
Dicas para curtir o mês

32 **CINEMA**
Andrea Beltrão é Hebe em cinebiografia

34 **BATE E VOLTA**
O diretor Tadeu Jungle e a memória de Mariana

36 **MÚSICA**
Ney Matogrosso, destaque do Coala Festival, em SP

38 **ARTES**
Retrospectiva de Anna Maria Maiolino em Londres

40 **ARTES**
Leonardo Finotti estreia no GOL MOSTRA BRASIL

1

QUEM
1. PAMELA SILVA HUBNER

O QUE FAZ
Maquiadora

DE ONDE/PARA ONDE
São Paulo/Curitiba

POR QUÊ
Dar um curso de maquiagem

QUEM
2. ANA VIANA

O QUE FAZ
Decoradora

DE ONDE/PARA ONDE
São Paulo/Brasília

POR QUÊ
Voltar para casa após trabalhar na capital paulista

O QUE A VIAGEM ENSINOU PARA VOCÊ?
"Essa foi a primeira de muitas viagens que pretendo fazer, já que minha empresa agora atende nas duas cidades. Ela me mostrou que, quando você dá o passo, o universo põe o chão."

QUEM
3. INÊS SEQUINATTO

O QUE FAZ
Costureira

DE ONDE/PARA ONDE
São Paulo/Florianópolis

POR QUÊ
Voltar para casa após fazer compras

2

3

FOTOS: AGÊNCIA OPHELIA, DENISON FAGUNDES, FELIPE CASTELLARI E LEO SOMBRA
PRODUÇÃO BRUNA ARAGON E CAROL FANTINI

QUEM
4. ÁUREA E FILIPE MARTINS

O QUE FAZEM
Estudantes

DE ONDE/PARA ONDE
Brasília/Fortaleza

POR QUÊ
Mudar-se com a família dos Estados Unidos para o Brasil

QUEM
5. RAFAELA, HENRY E FELIPE VIEIRA

O QUE FAZEM
Auxiliar administrativo, brinca e técnico em telecomunicações

DE ONDE/PARA ONDE
Recife/Rio de Janeiro

POR QUÊ
Voltar para casa após curtir o feriado na capital pernambucana

QUEM
6. EDGARD FERREIRA

O QUE FAZ
Analista de TI

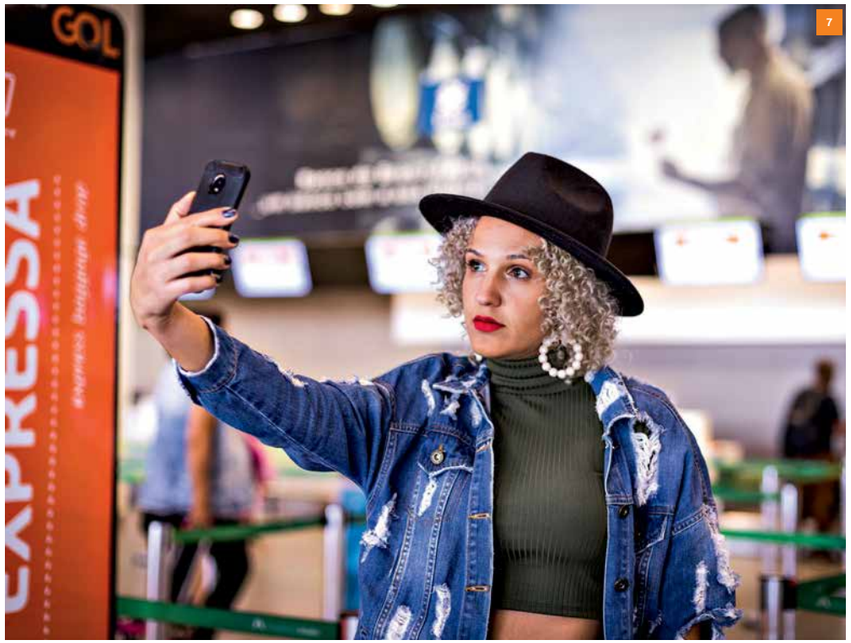
DE ONDE/PARA ONDE
Brasília/Rio de Janeiro

POR QUÊ
Trabalhar

4

5

6



7

8

9

QUEM
7. EUNICE GONTIJO

O QUE FAZ
Engenheira agrônoma

DE ONDE/PARA ONDE
Brasília/Rio de Janeiro

POR QUÊ
Passear

QUEM
8. ALDAIR FONSECA, GIZELA, GUSTAVO E MARINA BRAVO

O QUE FAZEM
Empresário, dentista e estudantes

DE ONDE/PARA ONDE
Brasília/Recife

POR QUÊ
Comemorar o aniversário de Aldair

QUEM
9. FELIPE CHAGAS

O QUE FAZ
Ecólogo

DE ONDE/PARA ONDE
São Paulo/
Rio de Janeiro

POR QUÊ
Curtir a capital fluminense

COMO A VIAGEM ENRIQUECEU VOCÊ?
"Conheci patrimônios naturais e históricos do Rio, o que foi muito positivo para mim."

ARTES

MADEIRA BRUTA

O arquiteto, designer e artista Zanine Caldas (à esq.), que completaria um século de vida neste ano, é homenageado na mostra *Zanine 100 anos – Forma e resistência*, no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro. Dezoito obras do baiano, como a peça *Namoradeira*, contam sua trajetória entre o final dos anos 60 e 80.

RIO DE JANEIRO. DE 14/9 A 17/11. R$ 14 (GRÁTIS ÀS QUARTAS). MAM.RIO

ESCOLHA O SEU

Cinema em Florianópolis, Zanine Caldas no Rio de Janeiro e livro de Chimamanda Ngozi Adichie são destaques da programação deste mês

ARTESANATO

EM DETALHES

Pela 1ª vez, a feira Conexão Design (acima), que aposta na economia criativa, desembarca na capital federal. Artesãos e designers apresentam peças como móveis, cerâmicas e joias – o evento conta com a curadoria de Eliane Melo.

BRASÍLIA. DE 12 A 14/9. @FEIRACONEXAODESIGN

CINEMA

PRODUÇÕES DO SUL

Em sua 23ª edição, o festival de cinema Florianópolis Audiovisual Mercosul (FAM) retorna às salas do centro da capital catarinense. Serão exibidos 72 filmes, entre curtas, longas, documentários e outros formatos, como a animação *Boris e Rufus* (acima).

FLORIANÓPOLIS. DE 26/9 A 2/10. FAMDETODOS.COM.BR

FOTOS ACERVO PESSOAL/ZANINE CALDAS / ANDRE NAZARETH / EDITORA OLHARES / DIVULGAÇÃO

Aqui a 10.000 metros de altitude, ou a 8.000 metros de profundidade, queremos ver o Brasil cheio de energia.

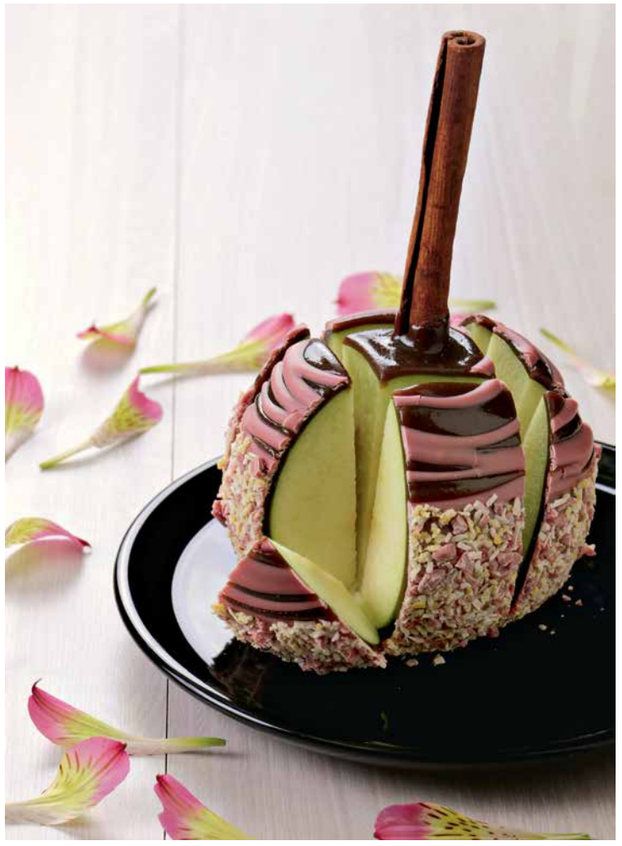
equinor

Conhecer o Brasil é valorizar o Brasil. Seus recursos, oportunidades e talentos. Tudo isso requer muita energia, mas isso temos de sobra. Uma energia que vem não só do petróleo ou de recursos renováveis, mas de nossos parceiros, funcionários e do desejo de acrescentar ao desenvolvimento do país.

Acreditamos muito no poder da colaboração, por isso queremos continuar investindo e transformando o setor de energia, seja no pré-sal, seja no sertão nordestino, com nossa primeira usina solar no mundo. Assim são mais empregos, mais negócios e mais renda. Essa é a energia com E de Equinor.

equinor.com.br

W|McCANN | EQUINOR



GASTRONOMIA

TUDO ROSA

Quarenta confeitarias de três cidades brasileiras, como a Mary Ann Apple Factory (acima), de Curitiba, participam da Callebaut Chocolate Week. Os chefs criarão receitas (até R$ 25) destacando o Ruby, chocolate lançado neste ano.

CURITIBA, BELO HORIZONTE E SÃO PAULO. DE 13 A 22/9.
CALLEBAUTCHOCOLATEWEEK.COM.BR

TV

NO COMANDO DA FESTA

Estreia no Canal Bis a primeira temporada de *Quando elas tocam*, série que apresenta mulheres DJs da cena nacional, como Groove Delight (acima) e Eli Iwasa.

CANAL BIS. ESTREIA EM 3/9. ÀS TERÇAS, ÀS 23H30

LIVROS

TODOS OS LADOS

Dez anos depois, o TED Talk da escritora nigeriana Chimamanda Ngozi Adichie, assistido por cerca de 18 milhões de pessoas, acaba de virar livro. *O perigo de uma história única* (acima) trata sobre preconceito e propõe diversificarmos as fontes de conhecimento.

COMPANHIA DAS LETRAS. 64 PÁGS. R$ 24,90

FOTOS GUILHERME ALVES / DIVULGAÇÃO

RAINHA ENTRE AS RAINHAS

A maior apresentadora da TV ganha neste mês a cinebiografia *Hebe – A estrela do Brasil*. Vamos testar o quanto você conhece sobre ela?

POR
Nina Rahe

1 Hebe começou a participar, aos 12 anos, de programas de calouros e, dois anos depois, em 1944, assinou um contrato com a Rádio Difusora. Na emissora, chegou a ter uma dupla caipira de nome:

(A) XANDICA E XANDOCA
(B) ROSALINDA E FLORISBELA
(C) HELENA E MARIA

2 Quando recebeu Mazzaropi em seu programa, um ano antes da morte do ator e comediante e em sua última aparição na TV, Hebe deu a ele o seguinte presente:

(A) UM CACHIMBO
(B) FLORES
(C) UM PAR DE BOTINAS

3 Na edição de 24 de junho de 1989, como destaque da coluna Perfil do Consumidor, no *Jornal do Brasil*, Hebe respondeu a um formulário que incluía a indicação de um símbolo sexual. Sua escolha foi:

(A) ANTONIO FAGUNDES
(B) MÁRIO GOMES
(C) EDSON CELULARI

4 O selinho, que virou sua marca registrada, começou com:

(A) RITA LEE
(B) XUXA
(C) ROBERTO CARLOS

5 Qual afirmação é falsa a respeito das gravações do filme *Hebe – A estrela do Brasil?*

(A) A ATRIZ ANDREA BELTRÃO (FOTO ACIMA, COM FELIPE ROCHA) UTILIZA JOIAS QUE ERAM DE HEBE
(B) QUEM INTERPRETA LÉLIO, ENTÃO MARIDO DA APRESENTADORA, É CACO CIOCLER
(C) PARTE DAS FILMAGENS FOI NA CASA ONDE HEBE VIVEU ATÉ SUA MORTE, EM SÃO PAULO

RESPOSTAS: 1-B; 2-C; 3-A; 4-A; 5-B

FOTO DIVULGAÇÃO

PARA NÃO ESQUECER

O cineasta Tadeu Jungle vence festival da ONU com filme sobre o rompimento da barragem de Mariana gravado em realidade virtual

POR
Alana Della Nina

O rompimento da barragem de Mariana, em Minas Gerais, foi um dos maiores desastres ambientais da história do Brasil. Menos de quatro anos mais tarde, porém, o evento caiu em um estranho esquecimento – cenário que algumas pessoas tentam reverter com iniciativas próprias. Esse foi o esforço do cineasta Tadeu Jungle, 63 anos, que produziu o documentário *Rio de lama*, um curta-metragem de nove minutos filmado em realidade virtual. "Percebi que, pouco depois do desastre, as pessoas já estavam anestesiadas, naturalizaram aquilo. Aí, pensei que o formato poderia ser um novo jeito de tocar no assunto, transportando as pessoas para o centro dessa história, sensibilizando-as novamente", conta ele. E o filme, de fato, causou impacto: foi premiado neste ano no Festival de Filmes ODS em Ação, da ONU. "O prêmio me marcou principalmente porque, nesse cenário de desenvolvimento sustentável, mostra que estamos no caminho certo", comenta Tadeu. Mais do que falar da tragédia, a obra retrata a vida dos moradores de Bento Rodrigues, severamente impactada. "Era para ser um filme sobre tragédia. Virou sobre memória e ausência", diz o cineasta, que deve lançar até o fim do ano uma ficção documental, também filmada em realidade virtual, sobre a inclusão de pessoas com síndrome de Down no mercado de trabalho.

Nome completo: Tadeu da Fonseca Junges.

Mora em: São Paulo.

Para contar uma boa história, é preciso: Querer muito contá-la. É o que dá a força de realização, de ir atrás, fazer acontecer.

O maior desafio de filmar na cidade de Mariana: O documentário tem que ser poroso ao real, então, fui para ver o que estava acontecendo, sem nada preparado. Foi muito forte andar por aqueles lugares onde as pessoas tinham suas vidas e ver tudo marcado pela lama.

Um encontro especial: Conhecer por lá um rapaz de uma agência de turismo que ajudou muito os bombeiros na época e salvou vários animais. Foi ele que colocou a gente lá dentro – da cidade e da história –, de fato.

Quanto vale o reconhecimento? A realização do próximo projeto.

Filmar em realidade virtual é: Fazer o espectador viver a narrativa. É um método muito potente de contar histórias.

Uma inspiração: Duas. Augusto de Campos e Zé Celso.

Qual é o futuro do cinema? Transformar o mundo. Quanto mais acesso às telas as pessoas tiverem – e esse é o futuro –, mais o cinema poderá inspirá-las.

O que falta no cinema brasileiro? Ser devidamente encarado com a potência que tem.

Paixão fora das câmeras: Viajar para me perder em lugares maravilhosamente estranhos.

A melhor viagem da sua vida: Todas as que me transformaram, como San Pedro de Atacama, São Petersburgo e Xangai.

A próxima: Uruguai.

FOTO FERNANDO LAZLO/DIVULGAÇÃO

Feel inspired

Wallonia, a world of opportunities

1,602 FOREIGN INVESTMENTS in 18 years

400 M CONSUMERS reachable WITHIN ONE DAY

Very high density Of UNIVERSITIES and HIGH SCHOOLS

6 COMPETITIVENESS CLUSTERS in LEADING-EDGE sectors

an exceptional QUALITY OF LIFE

Highly skilled AVAILABLE WORKFORCE

70% of business turnover comes from EXPORTS

Wallonia.be

CADA VEZ MAIS NEY

SÃO PAULO

Ney Matogrosso, atração do Coala Festival, está em outros trabalhos

POR
Alana Della Nina

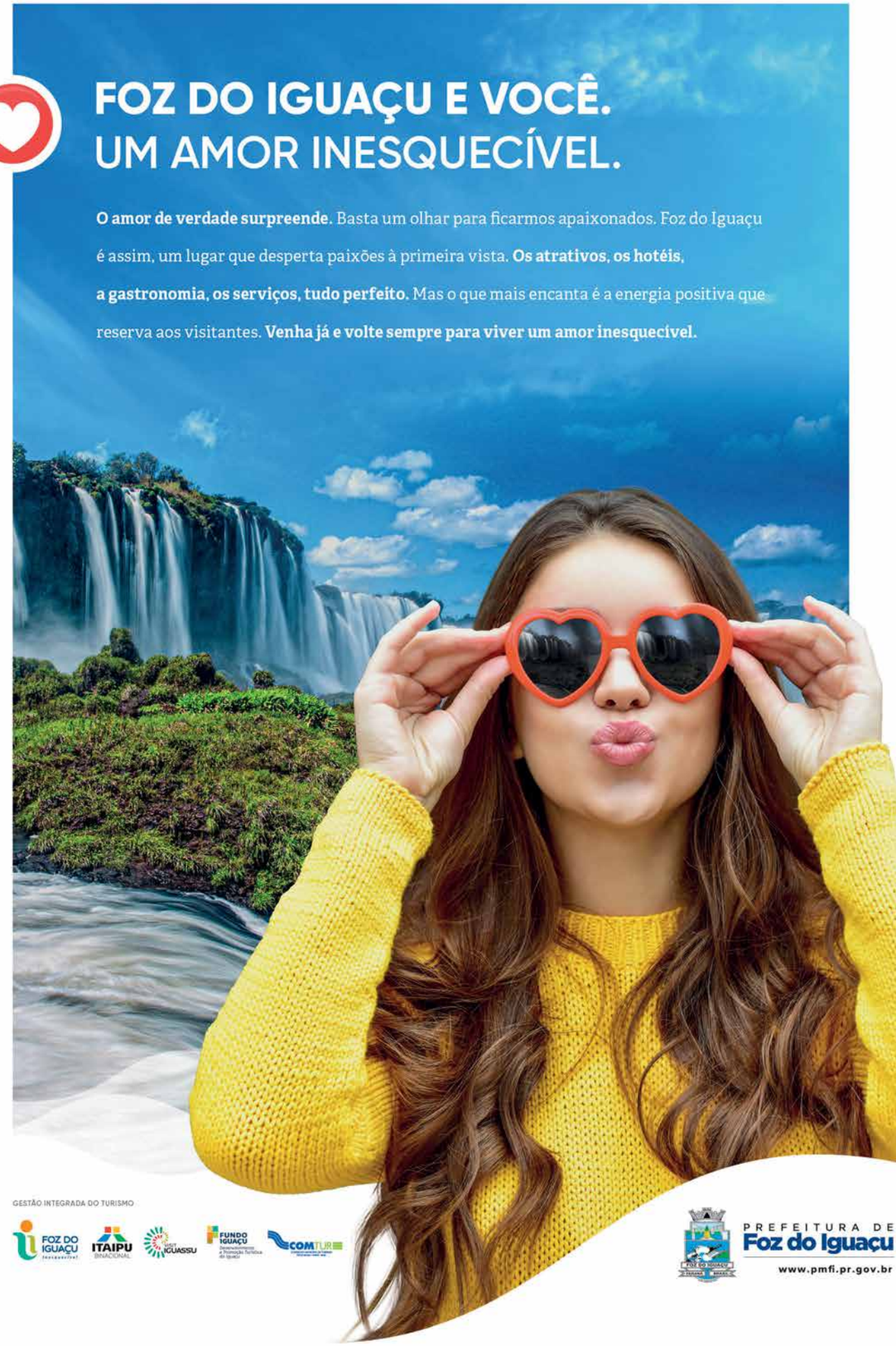
Ney Matogrosso não para: aos 78 anos, o cantor que, desde janeiro, faz shows em todo o Brasil com a turnê *Bloco na rua*, neste mês é uma das principais atrações do Coala Festival, em São Paulo. "Fazer eventos como esse é diferente. As pessoas são mais livres, dançam à vontade. Fica aquela multidão ali de pé, é muito bom", diz o artista. E Ney segue sem perder o fôlego: conta que o CD e o DVD de *Bloco na rua* saem ainda este ano, e, no mês passado, lançou na Flip o *Primavera nos dentes*, livro de memórias sobre o grupo Secos & Molhados. Ele é ainda protagonista de outra obra, uma biografia que está sendo escrita pelo jornalista Julio Maria, e terá sua trajetória contada em outras três plataformas: um musical, um longa-metragem e uma série. Cuidadoso, Ney supervisiona os trabalhos de perto. "Pode tudo, só não pode mentir a meu respeito", diz. Em outubro e novembro, o artista leva seu bloco para as cidades de Porto, Lisboa e Londres – segundo ele, o show não tem data para terminar. "Minha turnê anterior [Atento aos sinais] durou cinco anos. Então, *Bloco na rua* vai durar enquanto tiver gente querendo ver. Estou entregue."

SÃO PAULO. DIAS 7 E 8/9. A PARTIR DE R$ 135 POR DIA. @COALAFESTIVAL

FOTO DIVULGAÇÃO

O FORRÓ DE MARIANA

Outra atração do Coala, a cantora paulistana Mariana Aydar se apresenta ao lado de Elba Ramalho. "A primeira vez que Elba me chamou para cantar foi um sonho. Desde então, sempre fazemos essa parceria", conta. "E o Coala é um palco importante. Vai ser um encontro especial." Influenciada pelo forró desde pequena, a artista cantará músicas do projeto *Veia nordestina*, que reúne quatro EPs dedicados ao gênero, lançados ao longo do ano – o último chega no mês que vem –, além de um minidocumentário, disponível no YouTube.



WELCOME TO W RESIDENCES SAO PAULO

COMING SOON WITH W HOTEL SAO PAULO.

Um enredo dentro de uma letra.
Do mundo, agora, para São Paulo.
Um novo destino no circuito mais cobiçado da cidade.
Seus desejos na hora que der vontade, 24/7.
Um lugar para ver e ser visto.
Uma nova narrativa para o seu estilo de vida,
em residências de 53 a 102 m².
Curtiu? Viva aqui.

W Residences São Paulo
Rua Funchal, 65 - a 250 metros do Shopping JK Iguatemi.

wresidencessp.com.br

Helbor

TOLEDO FERRARI
Construtora e Incorporadora

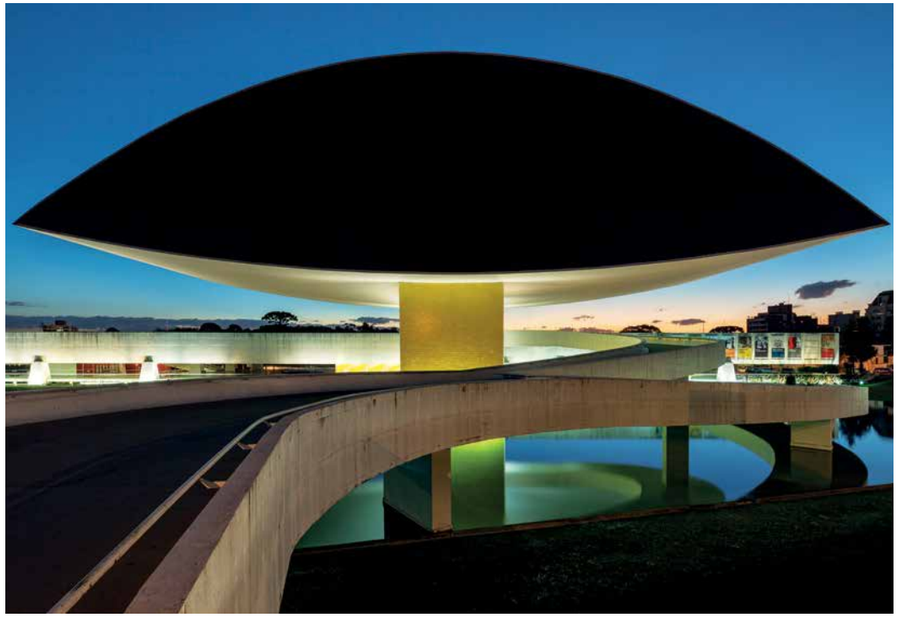
O W Residences São Paulo não é de propriedade da Marriott International, Inc., nem está sendo desenvolvido ou comercializado por ela ou suas afiliadas ("Marriott"). A HESA 150 - Investimentos Imobiliários Ltda. usa as marcas comerciais e os nomes comerciais W® sob licença concedida pela Marriott. A HESA 150 - Investimentos Imobiliários declara ser a única responsável pelo conteúdo deste material, isentando a Marriott de qualquer responsabilidade sobre ele.

W
SÃO PAULO
THE RESIDENCES

RELAÇÕES GEOMÉTRICAS

Fotógrafo de icônicos prédios da arquitetura brasileira e mundial, Leonardo Finotti é o novo nome do projeto GOL MOSTRA BRASIL

POR
Alan de Faria



Um dos principais do país, o Museu de Arte de São Paulo (Masp) tem importantes obras em seu acervo; e o Museu Oscar Niemeyer, em Curitiba, projetado por Oscar Niemeyer

NA PÁG. AO LADO
O Museu de Arte Contemporânea de Niterói, que também foi projetado pelo arquiteto carioca e é um dos cartões-postais da cidade

Valorizar, ressaltar e imortalizar em uma imagem as construções modernas do Brasil. Esta tem sido uma das missões do mineiro Leonardo Finotti, 42 anos. Formado em arquitetura pela Universidade Federal de Uberlândia, ele começou a fotografar em 1997 influenciado por um professor da faculdade. Desde então, entre outras empreitadas, já viajou para centenas de cidades para registrar projetos de Oscar Niemeyer, que resultaram na exposição *100 Fotos, 100 obras, 100 anos*, realizada em 2008 (fotos nestas páginas e nas anteriores), e fez parcerias com nomes como Paulo Mendes da Rocha, vencedor do Prêmio Pritzker. "A fotografia é um projeto de memória. Gosto de pensar que estou preenchendo algumas lacunas na vida das pessoas", diz ele, que já representou o Brasil nas Bienais de Veneza e do Mercosul, afirma não haver muito segredo na hora de fazer uma foto. "É simples, pois meu alvo é um objeto imóvel, só é preciso ficar atento à luminosidade", esclarece.

Ao todo, 140 imagens de sua autoria estão na quarta etapa do GOL MOSTRA BRASIL, primeira exposição de fotos a bordo do mundo, deste mês até fevereiro de 2020 – a inauguração será no Museu de Arte Moderna (MAM) de São Paulo. "Antes de tudo, Leonardo é um pesquisador. Sua formação permite que seu olhar técnico identifique o valor da arquitetura brasileira", diz Esther Constantino, fundadora da plataforma ARTEQUEACONTECE e curadora da mostra. "Nossa missão com o projeto é mostrar o melhor do Brasil e conscientizar o Cliente a respeito de diferentes temas."

O Museu do Amanhã, inaugurado em 2015 na zona portuária do Rio de Janeiro

NA PÁG. AO LADO
A Oca, no parque Ibirapuera, em São Paulo

GOL MOSTRA BRASIL
FOTOGRAFE E SAIBA MAIS

ARTE DESCOMPLICADA

"Isso é arte? Nossa, mas eu faria melhor..." Consideradas, muitas vezes, estranhas, obras contemporâneas podem afugentar o público, que, muitas vezes, não entende o que vê. Com o objetivo de democratizar e descomplicar o assunto, tornando a arte acessível para todos, surgiu a plataforma ARTEQUEACONTECE (AQA), fundada por Esther Constantino, curadora do GOL MOSTRA BRASIL. "Tratamos o tema com naturalidade, nos comunicando de forma que as pessoas entendam a arte do melhor jeito e se sintam à vontade para frequentar o circuito", diz ela.

O AQA é um canal que traz notícias sobre mostras e artistas por meio de quatro ferramentas: o site (artequeacontece.com.br), o Instagram (@artequeacontece), o aplicativo, disponível na versão iOS e Android, e o Alerta AQA, que envia informações, via Whatsapp, sobre aberturas de exposições relevantes nas cidades de São Paulo e Rio de Janeiro, com datas, horários de funcionamento e local. Basta adicionar o telefone (11) 98958-4605 e enviar seu nome para começar a receber mensagens.

Além de todas essas plataformas, o ARTEQUEACONTECE também atua off-line. "Oferecemos visitas a mostras em galerias guiadas por nossos curadores e aulas de imersão em arte para empresas", diz a fundadora da iniciativa. Outra atividade realizaza pelo AQA são viagens que incluem no roteiro uma passada na casa de colecionadores e museus, além de eventos exclusivos em instituições culturais.

MILLHOUSE.COM.BR

Você já deve ter lido ali embaixo que somos uma empresa de investimentos. Mas o que talvez não saiba, é que foram **36 anos** de muito trabalho para hoje sermos uma das **maiores corretoras independentes do Brasil**. E realmente **somos diferentes**. Para nós não importa quanto dinheiro você tem, mas sim o que você faz com ele. Conquistar sua liberdade financeira, seu sonho, ou até saber como se planejar para sair de um sufoco, é muito mais simples quando um especialista financeiro estiver comprometido apenas com você. Com nada mais. É assim que pensamos. É assim que cuidamos de nossos Clientes. Bom, guarde nosso nome. Entre no nosso site ou ligue para nos conhecer melhor. Acredite, um dia você vai ter uma boa lembrança de quando leu esse anúncio. Até mais.

Você é nosso melhor investimento.
novafutura.com.br

NOVA FUTURA
INVESTIMENTOS

2

VIAGEM

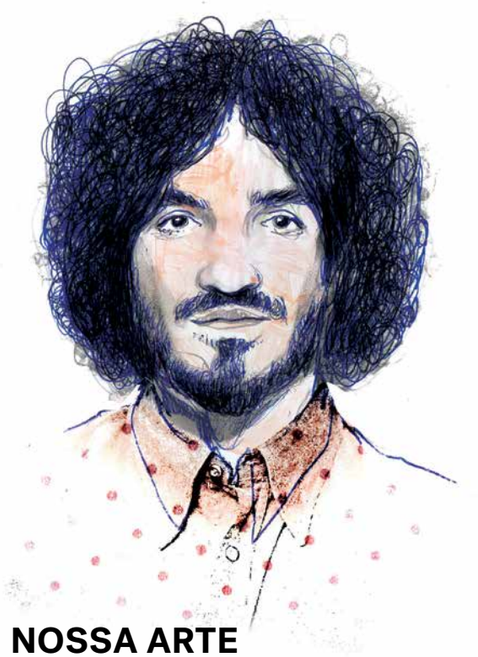
FOTO DANIEL ARATANGY

46 ROTEIRO
O artista Stephan Doitschinoff dá dicas de arte popular

48 HOTELARIA
Pousada leva luxo ao cerrado

50 PRATO PRINCIPAL: BARCELONA
Um roteiro de boas comidas pela cidade

62 PEDAÇO DE SOSSEGO
As praias de Cumuruxatiba, no sul da Bahia



NOSSA ARTE

O artista Stephan Doitschinoff, que apresenta a exposição *Estaremos aqui para sempre* na Janaina Torres Galeria, em São Paulo, indica museus de arte popular pelo Brasil, fundamentais para sua pesquisa

POR
Alana Della Nina

1
MUSEU AFRO BRASIL
SÃO PAULO

"Com curadoria do Emanoel Araujo, mescla arte contemporânea e popular. Gosto das indumentárias do maracatu."
MUSEUAFROBRASIL.ORG.BR

CENTRO CULTURAL SOLAR FERRÃO
SALVADOR

"O curador Daniel Rangel fez um trabalho sensacional: expôs coleções do acervo. Tem mostra de arte popular da Lina Bo Bardi e arte africana, entre outras."
TEL.: (71) 3116-6743

2
EMBAIXADA DE PERNAMBUCO
RECIFE

"Abriga os bonecos gigantes que saem no Carnaval de Recife e Olinda. Tem desde personagens pop, como Chacrinha, até figuras importantes da região, como Luiz Gonzaga."
BIT.LY/BONECOSGOL

CENTRO DE CULTURA POPULAR MESTRE NOZA
JUAZEIRO DO NORTE (CE)

"É mágico. Era o ateliê do Mestre Noza e virou um espaço de exposição, onde artesãos passam o dia esculpindo."
@MESTRENOZA

ILUSTRAÇÃO ZÉ OTÁVIO FOTOS NELSON KON / DIVULGAÇÃO

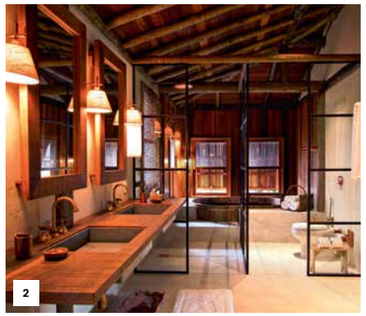
CONFORTO NO CERRADO

COCOS (BA)

A pousada Trijunção oferece estadia de luxo e passeios em meio à natureza

POR
Karina Sérgio Gomes

1


2

É na cidade de Cocos, na divisa dos estados de Goiás, Minas Gerais e Bahia, que fica a pousada Trijunção. Aberta neste ano, veio para cobrir uma brecha no ecoturismo: a pouca oferta de estabelecimentos de alto padrão no cerrado. "Oferecemos uma experiência única nesse bioma. Aqui o cliente descansa, pratica atividade de ecoturismo e degusta ingredientes típicos da região", diz o gerente, Paulo Enrico Canejo. A arquitetura valoriza as cores do bioma, com piso de cimento queimado claro, tom que lembra o solo arenoso da região. A decoração inclui almofadas bordadas com frases de Guimarães Rosa. Livros do autor, aliás, estão espalhados pelos quartos: um convite para que o hóspede mergulhe ainda mais no cenário do cerrado, árido, mas com suas veredas.

Nesses pequenos oásis, passam rios e brotam lagoas azuis-turquesa, onde dá para nadar ou fazer caiaque. Para quem quer conhecer mais a fauna local, há avistamento de tamanduás-bandeira, onças e cervos. É possível também conhecer a criação de gado, porcos e animais silvestres. Assistir ao pôr do sol no marco da divisa dos estados é outro programa: o sol se põe desaparecendo na mata rasteira. Entre as atividades noturnas, está a focagem de jacarés-anões no lago das Araras, onde essa espécie do réptil vai se refrescar e se proteger no frio. E, como se está afastado de grandes centros, é possível ver uma quantidade enorme de estrelas e constelações, como em um planetário a céu aberto. Para curtir o dia inteiro.

DIÁRIA PARA CASAL, COM PENSÃO COMPLETA, A PARTIR DE R$ 2.500. POUSADATRIJUNCAO.COM.BR (O AEROPORTO MAIS PRÓXIMO É O DE BRASÍLIA)

3

1 **Avistamento de animais, como araras-vermelhas, é um dos programas oferecidos**

2 **Banheiro da suíte Master**

3 **Área comum da pousada**

DESPERTAR
DA NATUREZA.
Com cachoeiras, uma caverna incrível e uma vista de tirar o fôlego do alto de um parque, Pedregulho é uma cidade naturalmente encantadora. Um verdadeiro paraíso escondido em São Paulo. E esse é só mais um dos inúmeros achados que o nosso Estado preserva com muito carinho. E, seja qual for o seu estilo, tem um SP perfeito pra você. É só escolher o seu destino e aproveitar.
PEDREGULHO
#SPPRATODOS
Acesse www.sppratodos.com.br e descubra.
SP PRA TODOS
SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
ESTADO DE RESPEITO

PRATO PRINCIPAL: BARCELONA

Além das linhas de Gaudí e do mar azul-claro de suas praias, a cidade espanhola é para ser comida – seja nos infindáveis balcões de tapas ou nas experiências gastronômicas três estrelas Michelin

POR
Alexandre Makhlouf

FOTOS
Daniel Aratangy

Stand-up paddle na Barceloneta

NA PÁG. AO LADO
Enric Cornellas, dono do empório Casa Gispert

“Barcelona é uma cidade para ser comida. Nossa culinária é marcada por traços mediterrâneos, herança dos romanos e dos árabes”

CARME RUSCALLEDA, CHEF DO MOMENTS

Qual é a primeira imagem que vem à cabeça quando se fala de Barcelona, na Espanha? Talvez seja o estilo arquitetônico da Sagrada Família, igreja projetada pelo arquiteto catalão Antoni Gaudí que, desde 1882, está em construção – hoje, em fase avançada, com previsão de término para 2026. Ou talvez seja o Parc Guëll, no norte da cidade, também desenhado por Gaudí e que atrai milhares de turistas diariamente para fotografar seus mosaicos coloridos.

Ainda que a arquitetura seja um chamariz da cidade e deva, sim, entrar no roteiro de quem a visita, é na gastronomia que Barcelona se diferencia de quase todas as cidades espanholas. É aqui que estão alguns dos restaurantes mais renomados do mundo, como o Disfrutar e o Tkts, ambos parte da lista dos 50 melhores da revista *Restaurant*. “Barcelona é uma cidade para ser comida. Nossa culinária é marcada por traços mediterrâneos, herança dos romanos e dos árabes. Também é muito burguesa. No século 19, vieram muitos cozinheiros italianos trabalhar nos hotéis. A gastronomia não era democrática como hoje”, explica a chef Carme Ruscalleda, 67 anos, mulher que acumula a maior quantidade de estrelas Michelin do mundo.

São sete no total, adquiridas nos três restaurantes que fundou: três pelo Sant Pau, que ficou aberto por 30 anos e fechou em outubro de 2018; duas pelo Sant Pau de Tóquio, no Japão; e mais duas pelo Moments, o mais novo deles, que fica no hotel Mandarin Oriental, em Barcelona. “O trabalho de chef requer força e disposição, e acho que encerramos as atividades na hora certa. Hoje, me vejo mais como treinadora do que como jogadora. Quero mais ensinar gastronomia e permitir que mais gente crie pratos de alta qualidade”, diz.

No Moments, quem comanda a cozinha é Raul, filho de Carme, mas a catalã participa da criação dos pratos, além de atuar como diretora de alimentos e bebidas do hotel. Para ter a experiência completa, vale apostar no menu degustação de 13 etapas (189 euros; com harmonização de vinhos, 285 euros), que passeia pela trajetória da família. A primeira parte faz referência à litorânea Sant Pol de Mar, a 50 quilômetros de Barcelona, onde ela abriu seu primeiro restaurante. Os sabores parecem saídos diretamente do mar, como o bacalhau com creme aveludado de aspargos. Depois, Tóquio, trazendo peixes crus frescos e um lombo de porco servido com tarê e moshi (doce de feijão japonês). Mas é nas sobremesas que a verve contemporânea de Barcelona realmente aparece: sorvete de framboesa feito na hora – com nitrogênio líquido, um show à parte –, bolo de cenoura com chocolate desconstruído e uma versão doce da bomba, salgado típico da Barceloneta, feita de chocolate e manga.

DO LUXO AO PÉ NO CHÃO

Depois de um banquete com mais de dez pratos, uma caminhada pode ser uma boa (e necessária) pedida. O Moments fica no Passeig de Gràcia, uma das ruas mais movimentadas e visitadas pelos turistas. Mas é nos bairros

DA ESQ. PARA A DIR. Sweet Bomba Barceloneta, sobremesa do Moments; e a chef Carme Ruscalleda

NA PÁG. AO LADO, DE CIMA PARA BAIXO Mercado La Boquería; e paella do restaurante 7 Portes

Vista aérea
do bairro Gràcia

vizinhos, como o Gótico, o Born e o Raval, que vale se perder pelas ruelas e descobrir de estúdios de massagem que usam produtos orgânicos a lojinhas que trabalham apenas com marcas independentes.

É nessa região que também ficam alguns dos museus mais legais da cidade, como o Museu de Arte Contemporânea de Barcelona (Macba, 11 euros). Além do acervo, que reúne obras de Basquiat e Miró, duas mostras se destacam: os cem anos de história da arte espanhola em vídeos, pinturas, esculturas e lambe-lambes críticos à ditadura franquista; e a exposição *Territórios indefinidos: perspectivas do legado colonial*, que usa recursos audiovisuais para discutir os efeitos da independência tardia em países da África e da Ásia – a sala com quatro telas enormes, que misturam som e imagem de reportagens jornalísticas com videoclipes antigos, merece destaque (até 20 de outubro).

Se do lado de dentro as obras enchem os olhos, o lado de fora do museu reforça a importância de visitá-lo. O prédio de arquitetura moderna se destaca dos outros mais antigos e residenciais que compõem o bairro. A área livre na frente do Macba vai sendo ocupada por skatistas ao longo do dia, que usam a rampa de entrada para arriscar algumas manobras.

"Uma das coisas mais gostosas daqui é ver que os moradores realmente aproveitam a cidade, principalmente no verão. Estive aqui há alguns anos e, dessa vez, percebo que Barcelona está ainda mais preparada para isso, principalmente no que diz respeito ao turismo", diz o tatuador Leonardo Lubatsch, 24. O brasileiro, que também trabalha como monitor em museus de São Paulo, aproveitou as férias para conferir as exposições da cidade. "Aqui pertinho também tem vários brechós, onde consigo garimpar algumas peças para customizar, como jaquetas de couro que a gente não acha no Brasil", completa Eduardo Caires, 33, estilista e namorado de Leonardo.

DO NOVO ÀS TRADIÇÕES

Em menos de cinco minutos de caminhada daqui está a Carrer del Tallers, rua onde a oferta de brechós é enorme. Alguns lugares, como o Flamingos Vintage Kilo, traz no nome sua principal vantagem: a maioria das roupas disponíveis é vendida por quilo. Ou seja: é possível levar para casa uma jaqueta corta-vento, por exemplo, por cerca de 5 euros. Se o passeio e o garimpo derem fome, a

ONDE COMER

LA BOQUERÍA
Mercado aberto com vários stands para experimentar comidinhas locais.
BOQUERIA.BARCELONA

MORDISCO
Restaurante com jardim coberto. Prove o atum selado com abacate e chips de raiz (13,50 euros).
BIT.LY/GOLMORDISCO

7 PORTES
Um clássico da cidade. Vá de paella parellada com lagosta (24,90 euros por pessoa)
7PORTES.COM

TWO SCHMUCKS
O bar tem ótima carta de drinques. Prove o Alpha, com gin, maçã, gengibre e absinto (8 euros)
FACEBOOK.COM/SCHMUCKORDIE

ONDE FICAR

HILTON DIAGONAL MAR
Dois restaurantes e suítes com vista para o mar. Diária para casal, com café, a partir de 200 euros.
HILTONHOTELS.COM

MANDARIN ORIENTAL
São 120 suítes e seis opções de restaurante. Diária para casal, com café, a partir de 565 euros.
MANDARINORIENTAL.COM

COMO IR

Voe com a GOL, em parceria com a Air France e KLM, para Barcelona ou use suas milhas e vá com a Smiles, nosso programa de fidelidade gratuito.
VOEGOL.COM.BR
SMILES.COM.BR

DA ESQ. PARA A DIR.
Llarguetas, castanhas típicas da Catalunha, na Casa Gispert; e uma das unidades do Flamingos Vintage Kilo

NA PÁG. AO LADO
Tagliolini negro com camarões do restaurante Mordisco

dica é procurar a Chök, loja de doces e chocolates artesanais – a produção acontece aqui mesmo – para um lanchinho. As tortas (6,90 euros cada) e os cookies (2,95 euros cada) valem cada caloria.

Mas não é só de tendências que vive Barcelona. É nessa mesma região – entre os bairros Gótico, Born e Raval – que fica, por exemplo, o Museu de Picasso, que abriu suas portas em 1963 para reunir obras do pintor espanhol que contam sua história. Ainda que pinturas como *Guernica*, a mais famosa dele, não estejam aqui, a exposição do acervo é construída para o visitante mergulhar no processo criativo de Picasso – existe uma área dedicada às releituras que o artista fez do quadro *As meninas*, de Vélazquez –, além de uma parte dedicada a fotografias do artista – retratos dele e cliques feitos por ele.

É também nessa região que fica a Casa Gispert, espécie de empório onde são vendidos azeites, cafés, chás, frutas secas e castanhas, desde 1851. Aqui é um dos melhores lugares para provar as famosas *llarguetas* (11 euros por 500 gramas), que lembram amêndoas, só são encontradas na Catalunha e são torradas na própria loja, em um forno que também data do século 19. "Há 20 ou 30 anos, esse bairro não era frequentado por turistas e nós só vendíamos para distribuidores. Hoje, com as mudanças que tivemos na cidade, quase metade da nossa receita vem dos clientes finais", conta o catalão Enric Cor-

"Uma das coisas mais gostosas daqui é ver que os moradores realmente aproveitam a cidade, principalmente no verão"

LEONARDO LUBATSCH,
TATUADOR, 24 ANOS

"Uma das coisas mais gostosas daqui é ver que os moradores aproveitam a cidade. Estive aqui há alguns anos e percebo que Barcelona está ainda mais preparada para o turismo"

LEONARDO LUBATSCH, TATUADOR

nellas, dono do estabelecimento. "A valorização da nossa gastronomia no mundo todo tem sido ótima para o negócio. Estamos exportando para seis países na Europa e para os Estados Unidos, além de fornecer produtos locais para os restaurantes do chef Albert Adriá", orgulha-se.

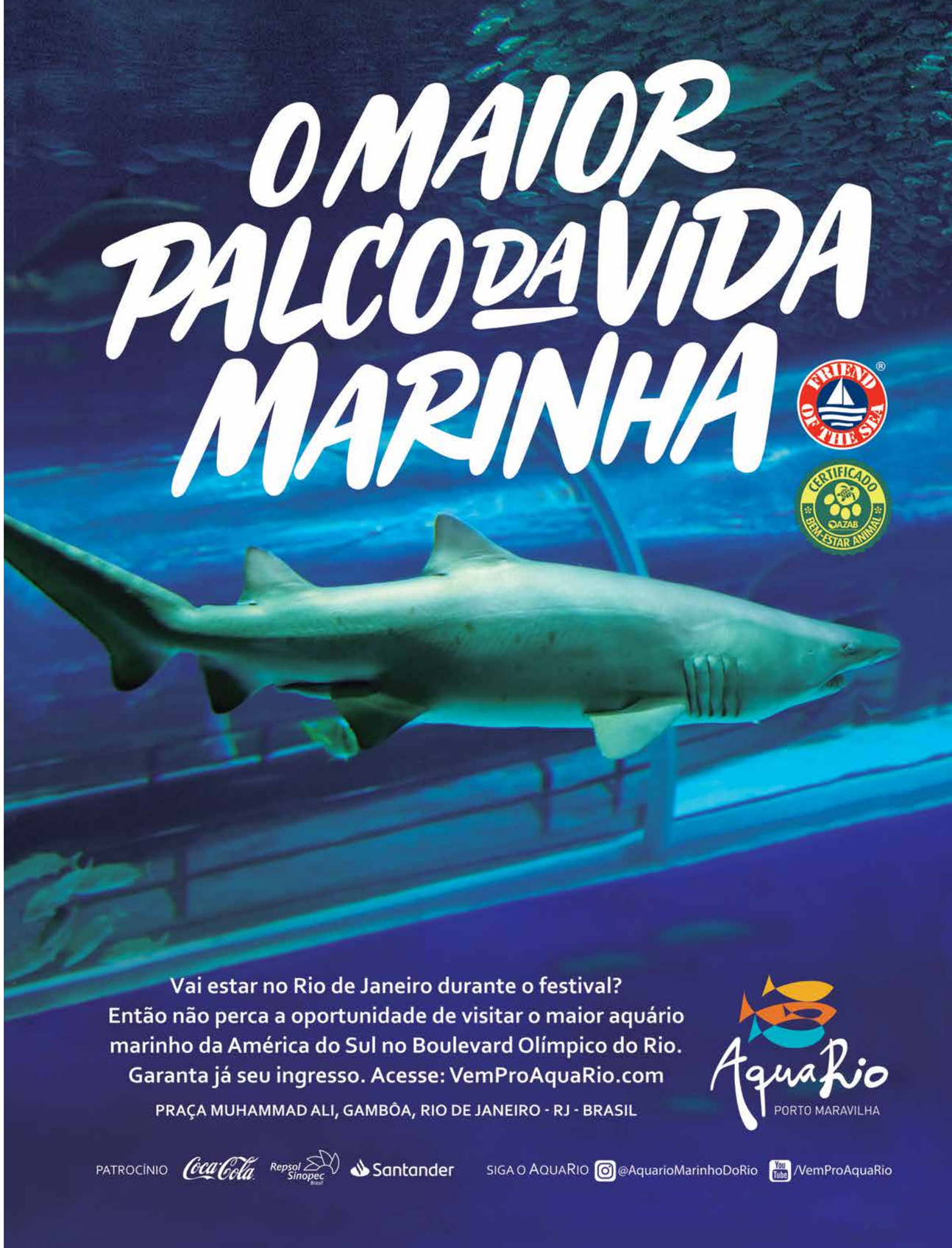
ENTRE TAPAS E QUEIJOS

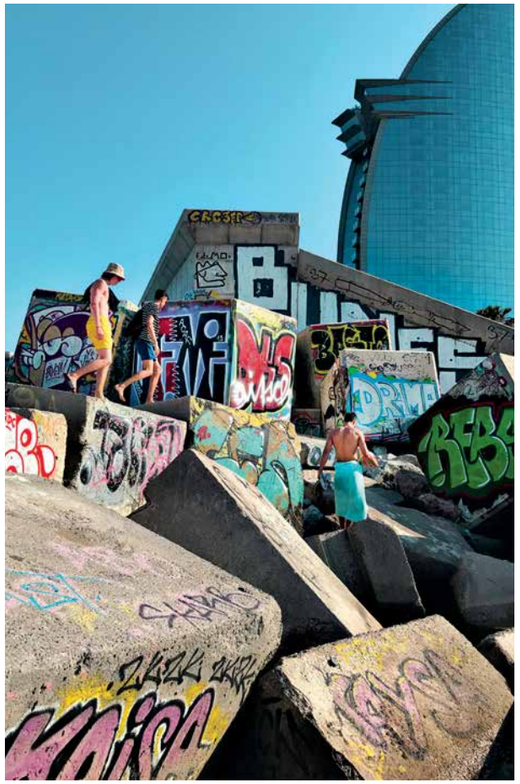
Petiscos e aperitivos, aliás, têm um lugar especial na cultura gastronômica de Barcelona. Não é difícil encontrar grupos combinando de "tapear", em vez de almoçar ou jantar. O verbo, que só existe aqui, faz referência às tapas, que são pequenas porções para consumir em poucas mordidas. A definição é ampla: pode ser uma empanada, um salgado ou algumas azeitonas e castanhas. Todas essas opções – e várias outras – são fáceis de encontrar no La Boquería, mercado aberto para passear e ter uma rica experiência gastronômica.

Sim, o lugar é frequentado por diversos turistas e está quase sempre cheio. Mas vale enfrentar os grupos que se aglomeram logo na entrada, onde ficam as barraquinhas principais e os bares e restaurantes que rodeiam a Boqueria, para desbravar os corredores internos, onde se encontram peixes, frutos do mar e, quase sempre, preços melhores para beliscar do que nos primeiros stands. Na Can Vila, por exemplo, um cone de queijo e jamón (presunto cru) sai por 6 euros. Já na do Josep, o ideal é escolher os ingredientes frescos: sucos batidos na hora (2 euros), potinhos de frutas picadas (2 euros) e saladas para levar (3 euros).

DE CIMA PARA BAIXO
Eduardo e Leonardo, no Macba; e uma das esculturas da Fundação Miró

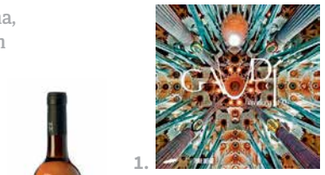
AGRADECIMENTOS **HILTON DIAGONAL MAR BARCELONA** HILTON.COM/HILTON/BARCELONA





NO RITMO

Em Barcelona, como um catalão



1.

2.

3.

1. Livro ***Gaudí Barcelona 1900***, R$ 72, americanas.com.br **2.** Vinho catalão **Aixart Blanc 2015**, 13,50 euros, vinissimus.com **3.** Tênis Ozweego, **Adidas**, R$ 549,99, adidas.com.br

Ainda parte da cultura das tapas, os pintxos também são populares na cidade. O aperitivo, autêntico do país basco, lembra as bruschettas italianas na montagem: a base é uma generosa fatia de pão e a cobertura pode ser o que o chef mandar. É assim, pelo menos, no El Pintxo de Barceloneta, mistura de bar e restaurante próximo à praia mais famosa da cidade. São mais de 20 opções, da clássica combinação de jamón e queijo brie (1,95 euro) a versões com frutos do mar ou *foie gras* (2,95 euros).

Uma vez aqui, vale estender o passeio até a Barceloneta para ver de perto as águas que atraem gente do mundo tudo. Criada para deixar a cidade mais atrativa nos Jogos Olímpicos da cidade, em 1992, ela tem em sua orla todo o agito que dá fama ao local. Nos dias mais quentes, alugue um guarda-sol – o preço é salgado (a maioria custa 15 euros), mas vale fazer o investimento para não gastar a mesma coisa (ou mais) em loção pós-sol. Outro ponto de encontro na praia é a academia ao ar livre, onde muitos locais se reúnem para treinar quando o sol dá trégua, o que acontece perto das 20 horas. "Costumo vir cerca de três vezes na semana para fazer minha prática por causa da vista e da energia", conta Ana Luisa de Medeiros, 33, professora de ioga. Brasileira, ela mora aqui há mais de três anos e, por mais que adore a cidade, às vezes sente falta de sua terra natal. "Na volta, pego um açaí com banana no Fit Bar, lanchonete de um brasileiro. É o combo perfeito para matar as saudades de casa."

ACIMA
Pedras na ponta da Barceloneta; e piscina do hotel Hilton

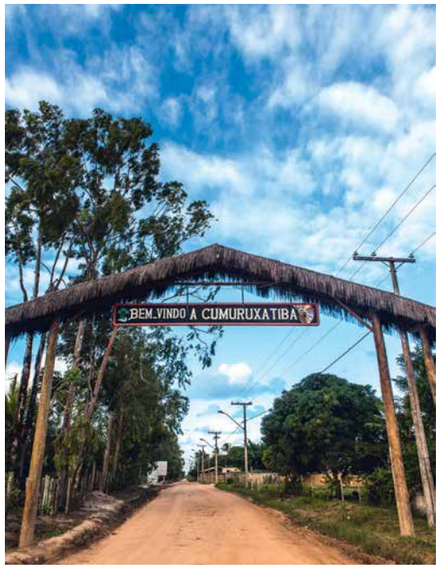
Tranquilidade e clima família na Barra do Cahy, uma das dez praias de Cumuru

PEDAÇO DE SOSSEGO

Ao sul de Porto Seguro, Cumuruxatiba preserva ares de vilarejo rústico e autêntico, com ótima gastronomia e algumas das paisagens mais fotogênicas da Bahia

POR
Felipe Mortara

FOTOS
Felipe Gombossy



No vaivém das ondas, o tempo desfila preguiçoso em Cumuruxatiba, na cidade de Prado, na Bahia. O mar é mais do que o protagonista: é a essência do local, com suas dez praias. De belezas variadas, elas têm em comum o sossego que, aos poucos, espalha a fama deste destino, 230 quilômetros ao sul de Porto Seguro. A maioria das praias são de águas calmas e rasas e têm uma larga faixa de areia – o que atrai, principalmente, famílias com crianças.

É o caso do operador de refinaria Fabio Motta, 39 anos, e da confeiteira Renata Gomes, 37, que conheceram o destino em 2010 e agora o visitam com os filhos, Murilo, 6, e Laís, 11 meses, e a afilhada de Renata, Heloísa Santana, 16 – só neste ano já foram duas vezes. "Indico aqui para quem busca tranquilidade e quer se deixar levar pelo tempo", diz Fabio, curtindo o sol na Praia do Píer, ou Praia de Cumuru, como o local é carinhosamente chamado.

Ao norte desta praia está a Ponta do Moreira, ainda mais especial na maré baixa, quando formam-se piscininhas naturais e uma grande lagoa. Para chegar até aqui, basta percorrer 6 quilômetros em uma estrada de terra rumo ao norte. Mais adiante e algumas porteiras depois, o turista alcança Imbassuaba, também conhecida como Praia do Arnaldo. Um rio deságua no mar, calmo em todas as marés.

Já rumo ao sul, as paisagens são outras. Do alto do morro onde se para o carro para visitar a Praia da Japara Grande, dá para ter uma ideia do que está por vir. O laranja das falésias e o rosa da argila às margens do rio criam tons quase surreais.

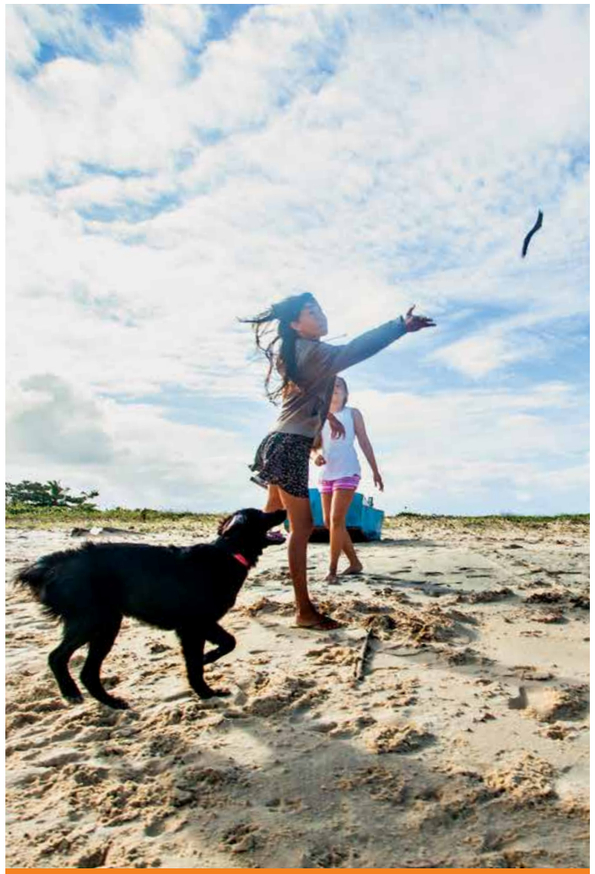
Porém, aqui é preciso tomar cuidado com as ondas fortes. Para vê-las de outra perspectiva, procure Antônio Carlos dos Santos, 73. Cumuruxatibense, ostenta um vozeirão de radialista, peitoral de velho

"Indico aqui para quem busca tranquilidade e quer se deixar levar pelo tempo"

FABIO MOTTA, OPERADOR DE REFINARIA

EM SENTIDO HORÁRIO, A PARTIR DA FOTO À ESQ.
Entrada de Cumuru, 230 km depois do aeroporto de Porto Seguro; a Praia de Japara Grande; e Fabio, Renata, os filhos e a afilhada

NA PÁG. AO LADO, A PARTIR DO TOPO
Piscina do hotel Vila Naiá, em Corumbau; e o bobó de palmito pupunha do Samburá Duzé

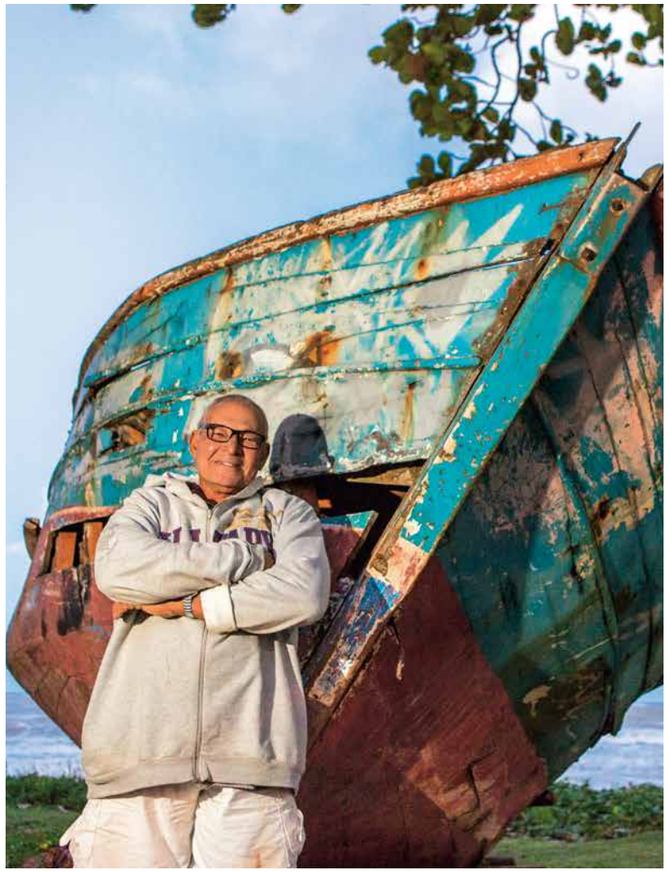


PONTINHA DO PARAÍSO

Na língua pataxó, Corumbau quer dizer "longe de tudo". Após quase duas horas em uma estrada de terra em condições precárias saindo de Cumuruxatiba, é impossível discordar dos índios. Nos últimos tempos, Ponta do Corumbau, também no município de Prado, tem ganhado fama como destino exclusivo no sul da Bahia. À exceção de feriados e do Réveillon, trata-se, de fato, de um refúgio isolado. Por R$ 5, o turista atravessa o rio Corumbau de canoa e curte o dia na faixa de areia de quase 300 metros que brota na maré baixa e avança mar adentro. Barracas de praia servem drinques e pratos fartos – destaque para o restaurante Canal do Pampo e seu arroz de polvo da Goinha (R$ 150, para até três pessoas). A parada também pode servir como ponto de partida para um bate e volta a Caraíva.

lobo-do-mar e sabedoria de quem conta já ter pescado um tubarão-tigre de 5 metros a bordo de uma canoa. Como anuncia a placa diante de sua casa, mestre Antônio Carlos foi pioneiro nos passeios de barco, há mais de 30 anos. "Vivi de tudo por aqui, mas o que eu gosto mesmo é de estar no mar", conta. Entre julho e outubro, o tour mais procurado é o que sai para avistar baleias jubarte, que buscam a região com águas mais quentes para se reproduzir ou amamentar. No resto do ano, ele costuma levar os turistas de Cumuru até a Ponta do Corumbau, 62 quilômetros ao norte. Além de ouvir os causos do marinheiro – "Sinto prazer em contar histórias e tocar gaita para os visitantes", revela –, o visitante pode admirar um marco simbólico para a história do Brasil: o Monte Pascoal.

Arredondada e com um quê de vulcão tropical, a montanha coberta de vegetação destoa no horizonte, plano e quase monótono. Foi justamente por conta dele que surgiu o primeiro grito de "Terra à vista", em abril de 1500. Dá para sentir o gostinho do passado e imaginar Pedro Álvares Cabral liderando sua esquadra



ACIMA
Mestre Antônio Carlos, pioneiro nos passeios de barco na região

rumo à então batizada Terra de Vera Cruz. Segundo a história oficial, o desembarque teria acontecido em Porto Seguro, entretanto, há quem acredite que isso ocorreu na belíssima Praia da Barra do Cahy, 16 quilômetros ao norte do centro de Cumuru. De fato, alguns livros de história e uma placa de madeira ao lado de uma cruz encravadas na areia, aos pés de pequenas falésias, procuram confirmar essa versão.

PÓS-PRAIA

Depois de um dia de praia, a fome costuma retornar com os viajantes de volta à vila de Cumuruxatiba. Forasteiros de São Paulo indicados por moradores, Ivani, 72, e Edy Perches, 74, estão à frente do restaurante Cores e Sabores há 16 anos. Funciona no térreo do sobrado do casal, que trabalha o ano inteiro, exceto em maio, época de chuvas. “Sou privilegiada. Ganho dinheiro com algo que faria de graça”, conta Ivani. Da cozinha, saem pratos generosos para

Entre julho e outubro, o tour de barco mais procurado é o que sai para avistar baleias jubarte

1.

2.

3.

PRONTO PARA CUMURU

Itens para colocar na bagagem

1. Chapéu de palha **Clothis**, R$ 58, netshoes.com.br **2.** Sandália **Rider & Piet**, R$ 299,99, rider.com.br
3. Protetor solar 50 FPS **Cuide-se Bem Faciall**, R$ 49,90, boticario.com.br

POWERED BY WYNDHAM HOTELS & RESORTS
Maior potencial de receita com a locação impulsionado pelos canais de reserva da Wyndham.

DESIGN BY pininfarina
Primeiro empreendimento de luxo em Orlando assinado pelo escritório de design italiano Pininfarina.

Visite: magicvillagebypininfarina.com

BRASIL: +55 (11) 4349-6275
ESTADOS UNIDOS: +1 (407) 965-5966
AMÉRICA LATINA: +54 (11) 5219-0381

INCORPORADORA
MAGIC DEVELOPMENT
Life is Beautiful

2019 - Magic Village by Pininfarina - Todos os direitos reservados. Imagens e projetos propostos de natureza conceitual e sujeitos a alterações (no todo ou em parte) a qualquer momento sem aviso prévio. As informações e imagens exibidas neste material de marketing destinam-se exclusivamente a fornecer informações gerais sobre os projetos propostos do Magic Village 3 LLC.

duas pessoas, como o espaguete à Marquesa de Santos (R$ 135), com camarão.

Outra dupla que visitou Cumuruxatiba e acabou ficando é Ricardo Nogueira e Andréia Ramos, ambos 51. Dentistas de Ribeirão Preto, em São Paulo, vieram passar férias aqui há 16 anos. Após atenderem um morador que passou mal e morreu por falta de assistência, foram reclamar com o prefeito de Prado. Inesperadamente, receberam uma proposta de trabalho em uma unidade de saúde básica que seria inaugurada. Não tiveram que pensar muito e colocaram a casa e o consultório à venda. Assim, por alguns anos ajudaram muita gente em Cumuru – para além da odontologia, trataram febres e outros problemas de saúde. Mas, há dez anos, o casal está à frente do Café Gelato, misto de café, bar e restaurante com música ao vivo à noite no centrinho de Cumuru. "Quando alguém chega para viver aqui e tenta mudar as pessoas, não dá certo. Mas, quando chega e tenta aprender com o nativo, só ganha", resume Ricardo.

Para quem preferir uma comida mais rápida, algumas barraquinhas oferecem opções de petiscos nos arredores da Praça do Centro. O quiosque Tapioca Nativa, por exemplo, é comandado pela família de

Nas artes, poucos estilos simbolizam tanto Cumuruxatiba quanto as cores e formas de Renata Homem

ACIMA
A ceramista Renata Homem em seu ateliê, que funciona há 20 anos em Cumuru

ONDE FICAR

POUSADA INGÁ (CUMURU)
Destaque para a suíte Aroeira, estilo casa na árvore. Diária para casal, com café, a partir de R$ 330.
POUSADAINGACUMURU.COM.BR

VILA NAIÁ (CORUMBAU)
Pé na areia, bom no serviço e na cozinha. Diária para casal, com meia pensão, a partir de R$ 1.638.
VILANAIA.COM.BR

POUSADA CORUMBAU
Apartamentos perto da praia. Diária, com café, a partir de R$ 210.
CORUMBAU.TUR.BR

ONDE COMER

MAMA ÁFRICA
De culinária africana à suíça, tudo com tempero apurado.
TEL.: (73) 3573-1319

BINOTTO'S GOURMET
À beira-mar, receitas com um quê sofisticado.
TEL.: (73) 99136-2300

O QUE FAZER

CUMURU MAGICAL TOUR
Receptivo, roteiros exclusivos e passeios de lancha.
CUMURUMAGICALTOUR.COM.BR

COMO IR

Voe com a GOL para Porto Seguro ou use suas milhas e vá com a Smiles, nosso programa de fidelidade gratuito.
VOEGOL.COM.BR
SMILES.COM.BR

"Se alguém chega para viver aqui e tenta mudar as pessoas, não dá certo. Mas, se tenta aprender com o nativo, só ganha"

RICARDO NOGUEIRA, DONO DO CAFÉ GELATO

EM SENTIDO HORÁRIO, A PARTIR DA FOTO À ESQ. A família de Florina (de óculos), à frente da Tapioca Nativa; monumento ao descobrimento na Barra do Cahy; e suíte "casa na árvore" da pousada Ingá

Florina Reis de Melo, 57, e serve delícias como a tapioca vegana (R$ 15). Além de ajudar na produção com os irmãos, sua filha Daniele, 24, atua como uma aglutinadora de movimentos culturais, organizando apresentações de teatro e música. "Temos muitos talentos e um senso de comunidade forte aqui", acredita.

BAHIA CULTURAL

Nas artes, poucos estilos são tão marcantes e simbolizam tanto Cumuru quanto as cores e formas da ceramista Renata Homem, 47. "Trabalho o ano todo, não tenho baixa temporada", relata. Há 20 anos na cidade, foi manuseando peças de barro que criou sua identidade. Na loja, há suvenires como pratinhos e bijuterias feitas em cerâmica.

Assim como a arte, a gastronomia nesse pedacinho da Bahia merece destaque. Recomendada por locais e visitantes, a moqueca de lagosta (R$ 155, para até três pessoas) do Catamarã tem sabor apurado e sem excessos. Central e com pinta de boteco mineiro, o Samburá Duzé acerta em cheio vegetarianos ou não com a panelinha de bobó de palmito pupunha (R$ 35). Para quem gosta de frutos do mar, não há prato mais delicado do que o camarão-rosa grelhado com lemon pepper em cama de purê de banana-da-terra (R$ 148, para dois) preparado no Binotto's Gourmet.

Como sobremesa ou lanchinho, a cena doceira de Cumuru também é famosa. Na avenida 13 de Maio, a principal da vila, a Cocada da Lucinha serve sabores variados (R$ 3) e está sempre cheia. Porém, os entendidos acabam parando na casa de Neuza Nobre, 60. "Faz 30 anos que Deus me ensinou a receita da cocada e hoje os turistas levam para casa", festeja. O sorriso da nativa se soma à risada do ex-forasteiro Ricardo Nogueira. "É um lugar com um tino para o desenvolvimento sustentável. Desejo que isso vá melhorando a vida das pessoas daqui." E, assim, Cumuru vai mantendo-se fiel à sua identidade e sem perder a essência – que vem do mar.

AGRADECIMENTOS **POUSADA INGÁ** CUMURU POUSADAINGACUMURU.COM.BR **E VILA NAIÁ** VILANAIA.COM.BR

uma empresa gfbr. GRUPO FISCAL DO BRASIL

revolucionamos o mercado tributário para ter a oportunidade de revolucionar o seu negócio.

Com o nosso trabalho você tem a garantia da tributação exata através da tecnologia evitando surpresas e gerando receita através de créditos tributários. Conheça o Tax Group e saiba como manter sua empresa atualizada.

52 escritórios no Brasil
225 profissionais especializados
903 escritórios no mundo
1542 projetos realizados

taxgroup.com.br /taxgroup.tg /taxgrouptg 4007-2566

taxgroup INTELIGÊNCIA TRIBUTÁRIA

blank

Interessado em ser um escritório membro Tax Group? Entre em contato: 4007.2566.

O melhor Galeto do Brasil

Eleito pela Veja Comer & Beber e multipremiado por sua qualidade na cozinha, no Galeto Di Paolo você vive uma experiência sem igual, que harmoniza com seus melhores momentos.

SÃO PAULO
Pinheiros e Vila Olímpia.

SANTA CATARINA
Itapema.

RIO GRANDE DO SUL
Caxias do Sul:
Iguatemi, Espaço Lifestyle, San Pellegrino e Lourdes.
Porto Alegre:
Boulevard Laçador e Bourbon Walling.
Quarta Colônia, Garibaldi, Gramado e Bento Gonçalves

SITE
galetodipaolo.com.br

REDES SOCIAIS
SÃO PAULO:
SANTA CATARINA:
RIO GRANDE DO SUL:

3

VIDA, TEMPO E TRABALHO

FOTO TOMÁS ARTHUZZI

74 **QUEM INDICA**
Kátia Barros, da Farm, conta sobre suas inspirações

76 **TRÊS GERAÇÕES**
Humoristas conversam sobre a arte de fazer rir

78 **A BIBLIOTECA DE LYGIA**
A cientista Lygia da Veiga Pereira e o gene brasileiro

86 **EU E EU**
Leandro Karnal responde dúvidas dos leitores

88 **O FUTURO DA COMIDA**
Para onde vai nossa relação com os alimentos?

94 **FIO A FIO**
Laces and Hair e seus tratamentos naturais

NOVOS ARES

Kátia Barros, criadora e estilista da Farm, fala sobre a internacionalização da marca e suas inspirações

POR
Giuliana Mesquita

Com suas estampas coloridas, a Farm, marca carioca que nasceu há 22 anos, sempre se orgulhou de ser uma boa representante da moda brasileira. Agora, mais do que nunca. Com plano de internacionalização em curso, a empresa abre, neste mês, uma loja em Miami – é a terceira nos Estados Unidos em menos de um ano (as outras estão em Nova York e Los Angeles). "Nós queremos ser reconhecidos como as Havaianas da moda", conta a estilista carioca Kátia Barros, que fundou a empresa ao se ver descontente com seu emprego de contadora. "Nosso projeto é ambicioso. Não queremos ser uma marca brasileira que exporta, queremos ser globais", continua. Para tanto, foi preciso estudar e entender os mercados do hemisfério Norte e suas necessidades, principalmente para as coleções de inverno, sem perder o DNA forte da marca. "Ainda é só o começo", completa Kátia.

PÁGINAS
"Amo o livro *O velho e o mar [à dir.]*, do escritor Ernest Hemingway. Simples, curto e delicioso. A batalha do velho pescador com o peixe grande e todos os desafios que ele enfrenta é uma metáfora linda da vida."

RAÍZES
"Adoro o trabalho de Walter Firmo, fotógrafo que registrou imagens lindas do Carnaval, das festas folclóricas e de artistas brasileiros. Tenho uma obra dele na minha sala: uma fotografia linda do Pixinguinha numa cadeira de balanço."

SOM DA TERRA
"O documentário *Saravah*, gravado em 1969 pelo músico francês Pierre Barouh, é um registro importante da música brasileira. Conta a história de nomes como Baden Powell, Maria Bethânia e Paulinho da Viola. Já assisti mais de dez vezes."

MARATONA
"Vi todos os episódios de *Coisa mais linda [Netflix; abaixo]* em um dia. É uma série sobre um dos movimentos culturais mais importantes do Brasil: a bossa nova. De quebra, discute poder feminino, violência doméstica e preconceito no trabalho."

BERÇO
"O Rio e os cariocas serão minha eterna fonte de inspiração. A natureza, a montanha, o mar, a boemia, a música e o povo despretensioso, criativo, festeiro e cheio de borogodó. É encantador. A Farm é uma expressão dessa cultura."

ILUSTRAÇÃO ZÉ OTAVIO / FOTOS NETFLIX/DIVULGAÇÃO

EdsonQueiroz

CONFORTO E EFICIÊNCIA
PARA O SEU CONDOMÍNIO

Com diversas aplicações para condomínios, o GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) é uma energia que tem um elevado rendimento, a ausência de toxicidade e a garantia de abastecimento. Portanto, sua eficiência e sua versatilidade geram conforto e praticidade para todos os moradores e funcionários.

COM A NACIONAL GÁS, VOCÊ TEM:

Abastecimentos programados
Previsibilidade e controle.

Assistência técnica
Suporte disponível 24 horas por dia.

Manutenção preventiva
Esforço constante para evitar falhas e interrupções.

Marca
Uma das maiores distribuidoras de GLP do país.

SEGURANÇA E ALTO RENDIMENTO TORNAM O GLP UMA FONTE DE ENERGIA IDEAL PARA:

· Cocção de alimentos.
· Climatização de ambientes.
· Lavagem e secagem de roupas.
· Aquecimento de água.

0800 702 1200 · www.nacionalgas.com.br
/sounacionalgas @sounacionalgas Nacional Gás
NACIONALGÁS

DOUTORES DA ALEGRIA

Três humoristas de gerações diferentes contam como é viver do riso – dos outros

POR Karina Sérgio Gomes

MHEL MARRER

37 ANOS

COMEÇOU A SE DEDICAR AO HUMOR EM 2009, APÓS VENCER O CONCURSO DE MELHOR STAND-UP COMEDIAN AMADOR, PROMOVIDO POR RAFINHA BASTOS. É UMA DAS HUMORISTAS DA SÉRIE *COMEDIANTES DO MUNDO*, DA NETFLIX.

WELDER RODRIGUES

49 ANOS

FAZ PARTE DA COMPANHIA DE COMÉDIA OS MELHORES DO MUNDO, DE BRASÍLIA. GANHOU DESTAQUE NACIONAL COM SUA ATUAÇÃO NO PROGRAMA *ZORRA TOTAL*, COM A PERSONAGEM JAJÁ. ATUALMENTE, ESTÁ NO AR NA *ESCOLINHA DO PROFESSOR RAIMUNDO*.

ORLANDO DRUMMOND

99 ANOS

FAMOSO PELO PERSONAGEM DO SEU PERU, DA VERSÃO ORIGINAL DA *ESCOLINHA DO PROFESSOR RAIMUNDO*, ATUOU AINDA NO *ZORRA TOTAL*. TAMBÉM DUBLOU PERSONAGENS ICÔNICOS, COMO SCOOBY DOO, ALF, POPEYE, E VINGADOR, DE *CAVERNA DO DRAGÃO*.

MHEL: **Cabe ao humorista apenas a função de fazer rir ou ele possui alguma relevância enquanto agente transformador?**

WELDER: Existem apenas dois tipos de humor: o engraçado e o sem graça. No grupo do qual faço parte, seguimos a cartilha do mestre Chico Anysio, que dizia: "O que vale é o humor engraçado". A prioridade é sempre a piada, porém, depois de cada apresentação, o espectador sai transformado, assim como o elenco. O teatro tem essa incrível característica.

WELDER: **Que conselho você dá para quem quer uma carreira longeva?**

ORLANDO: A principal dica é a alegria. Sempre fiz tudo com muita graça. Para mim, a palavra mais próxima do amor é humor. E sou cria do rádio. Comecei como contraregra, e o processo aconteceu naturalmente. Lembro de um episódio engraçado, quando a rádio estava à procura de um galo, que cacarejasse forte, para gravar uma chamada do *Galo da manhã*. Fui chamado para "ajudar" os galos, pedindo que eu imitasse um, e eu fui o galo aprovado!

ORLANDO: **Como você foi parar no humor?**

MHEL: Minha família mudava muito de cidade e minha mãe é uma mulher engraçada. Dona Elaide é do Ceará, a terra do humor, e sempre contava a nossa história sofrida aos novos vizinhos de um jeito tão engraçado que tudo ficava mais leve. Fui poetisa, estudei letras e conheci o stand-up na faculdade. Mas o que me levou para o humor foi o prazer de também contar minha história de um jeito engraçado aos vizinhos. E a esperança de que minha mãe, lendo isso, me perdoe por ter largado a faculdade.

FOTOS ESTEVAM AVELLAR/GLOBO DIVULGAÇÃO/ ARQUIVO PESSOAL

HÁ 13 ANOS, O TRIP TRANSFORMADORES PREMIA PESSOAS QUE DEDICAM SUAS VIDAS, ENERGIAS E TALENTOS PARA ALTERAR A ORDEM DAS COISAS E INSPIRAR MUDANÇAS POSITIVAS NO BRASIL.

GENTE QUE ACREDITA QUE SÓ VAI FICAR BOM DE VERDADE QUANDO ESTIVER BOM PARA TODO MUNDO.

SUA MARCA PODE FAZER PARTE DESTE MOVIMENTO.
PERGUNTE-NOS COMO: MANDE UMA MENSAGEM PARA A REGINA (REGINA@TRIP.COM.BR)

VEM AÍ O

TRIP TRANSFORMADORES 2019

PATROCÍNIO

COPATROCÍNIO

APOIO

POR
Denis Russo

FOTOS
Tomás Arthuzzi

A BIBLIOTECA DE LYGIA

Uma das principais cientistas do país, Lygia da Veiga Pereira quer criar uma coleção de genoma de milhares de brasileiros que deve revolucionar a ciência e ajudar a reconstruir a história do país

“A ideia é criar uma biblioteca de genomas do Brasil, suficiente para representar toda a diversidade genética do país”

LYGIA DA VEIGA PEREIRA, CIENTISTA

Os corredores do prédio do Instituto de Biociências da Universidade de São Paulo têm móveis de madeira escura cheios de insetos espetados e crânios onde um dia pulsaram cérebros de ancestrais do *Homo sapiens*. Ao fundo deles, esconde-se um laboratório moderno, todo branco, onde só se entra depois de vestir máscara, touca, luvas e proteção nos sapatos. A razão para tanto cuidado está em um freezer fechado em uma saleta. Olhos destreinados diriam que tudo que há nele são plaquinhas de vidro meio sujas. Mas as oito pesquisadoras que trabalham aqui sabem que, na verdade, o que cada placa contém é notável: uma cultura de células com capacidade de se tornar qualquer parte de uma pessoa.

Esse lugar é o Laboratório Nacional de Células-tronco Embrionárias (LaNCE), que guarda material obtido anos atrás a partir de quatro embriões humanos doados à ciência. Uma das atividades que as estudiosas fazem é alterar sutilmente o ambiente químico para forçar as células-tronco a se tornar aquilo que desejam, e estudar como essa transformação ocorre. “Esta, por exemplo, é fácil de identificar”, diz uma das pesquisadoras, me oferecendo o microscópio para ver a cultura. As células pulsando ritmicamente, sem parar, são musculares, de um coração humano, batendo, batendo. O LaNCE é a principal criação da geneticista carioca Lygia da Veiga Pereira, 52 anos, que, agora, sonha maior. Ela quer ter 20 freezers para preservar os genomas de milhares de brasileiros.

A PARTIR DA FOTO À ESQ.
Lygia aos 10 anos; no Instituto Souza Leão, em 1974, no Rio (a quinta da esq. p/ dir. na primeira fileira); e durante o doutorado, em Nova York

NA PÁG. AO LADO
No Museu de Historia Natural de Nova York, em 1991

FOTOS ARQUIVO PESSOAL

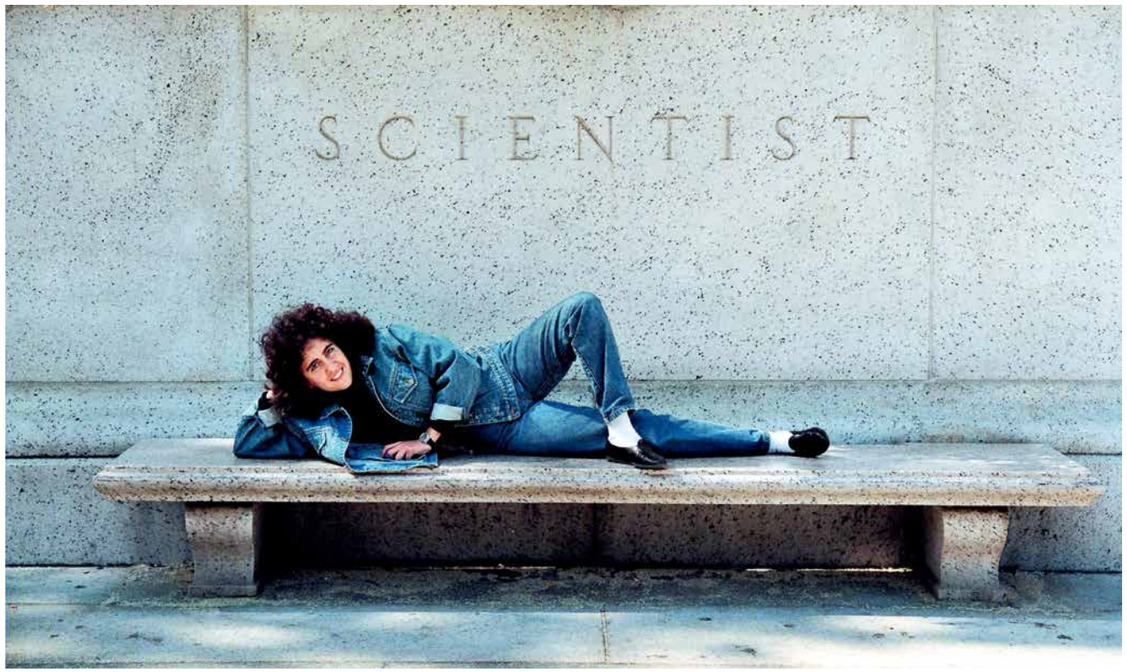
“A ideia é criar uma biblioteca de genomas do Brasil, que guarde células e informações genéticas e médicas de uma grande porcentagem da população, suficiente para representar toda a diversidade genética do país”, diz. Lygia já começou, inclusive, a coletar células de sangue de centenas de brasileiros.

Criar coleções, ou bibliotecas, é uma velha tradição da biologia, como atestam os insetos espetados e os crânios vazios dos corredores da faculdade. Mas o objetivo de Lygia é bem mais pragmático do que catalogar e exibir: ela quer impactar a saúde pública, melhorando a qualidade da pesquisa, para levar a avanços médicos dirigidos especificamente aos genes brasileiros. “O plano não é pesquisar o tratamento de uma doença. É reunir genes e dados que possam ser usados por qualquer cientista, para tratar qualquer problema”, explica.

Para dar um exemplo: olhando para os dados já coletados, a equipe sabe que 10% dos participantes que têm pressão alta não respondem ao tratamento. As células dessas pessoas podem ser usadas em testes para encontrar opções melhores só para elas. Assim, a biblioteca poderá ser usada para encontrar remédios para cada perfil genético. “As pessoas não têm ideia do quanto medicamentos são ineficientes”, diz. “Os melhores antidepressivos funcionam em apenas 50% dos pacientes.” Hoje, os remédios são criados com testes feitos quase que apenas em populações de países ricos – e atuam melhor nessas pessoas do que em outras, como as brasileiras.

Mas as doenças não são o único foco de Lygia. Se no mundo todo já foram criadas milhares de linhagens de células-tronco para pesquisas relacionadas à saúde, o trabalho dela se destaca porque olha também para outro ponto importante. “Quero caracterizar o perfil genético do brasileiro para incentivar as pesquisas sobre a nossa população”, diz ela. Então, a biblioteca será reveladora também sobre as origens do nosso país. “Depois da Lei Áurea, todos os registros do tráfico de escravos foram destruídos. O estudo das relações entre os genomas na biblioteca permitirá a pesquisadores desvendar as origens das populações negras do país”, conta a cientista. “Além disso, o Brasil será o primeiro país miscigenado a ter uma biblioteca desse tipo.” Como a população brasileira carrega genes oriundos de todos os cantos da Terra, isso terá um impacto na ciência para o mundo todo. “Temos uma diversidade genética maior do que a de outras nações. Certamente, encontraremos aqui combinações de genes que não existem em nenhum outro lugar, que alimentarão muitas descobertas importantes.”

Essa trajetória profissional da cientista é admirada por colegas da área. “Lygia foi a primeira cientista brasileira a gerar células-tronco embrionárias humanas, um passo fundamental para que a nossa ciência pudesse avançar nesse campo”, afirma Antonio Carlos Campos de Carvalho, professor da UFRJ e uma das maiores autoridades em célu-



las-tronco no país. “Seu trabalho trará enormes benefícios à saúde da nossa população, que sofre cada vez mais com doenças crônicas e degenerativas.”

ENTRE LIVROS

Além de fazerem parte do trabalho de Lygia, as palavras “cultura” e “biblioteca” são rotineiras também na sua vida particular – mas com um significado um pouco diferente. Ela passou a primeira infância no Rio de Janeiro, entre livros e escritores, à sombra do patriarca da família, seu avô, José Olympio Pereira Filho, fundador da José Olympio Editora, descrita como “um pilar da cultura brasileira” no século 20 (publicava José Lins do Rego, Manuel Bandeira, entre outros). Aos 8 anos, Lygia enfrentou a queda de padrão de vida em casa, com a falência da editora, em 1975 – a marca José Olympio continuou existindo, com outros donos.

Geraldo, pai de Lygia, que trabalhava com Olympio, teve que mudar-se com a família de uma casa na Lagoa para um apartamento no Flamengo, mas o revés não o afastou dos livros. Ele continuou editor pela vida toda: em 1980, fundou a editora Salamandra, de títulos infantis. Em 1998, abriu sociedade com dois de seus filhos – Marcos e Tomáz, irmãos de Lígia – e fundou a Sextante, editora de grande sucesso no Brasil.

Em um ambiente com tantos livros, não seria surpresa se Lygia também se desenvolvesse livreira. Chegou a trilhar o comecinho do caminho: aos 15 anos, fazia as traduções do inglês das tirinhas de *Garfield* para a Salamandra. “Dos irmãos, a fama dela era de ser ‘a que escreve bem’”, diz o caçula, Tomáz. Prova disso é uma redação que ela escreveu aos 12 anos, eternizada em uma coletânea de textos premiados de adolescentes publicada em 1979. Na história, a narradora de Lygia sequestra um satélite americano, o Skylab, chantageia o presidente dos Estados Unidos para perdoar a dívida externa brasileira e, em seguida, se recusa a entregar as promissórias da dívida ao governante do Brasil. “Que te dou coisa nenhuma. O Brasil é nosso”, diz a menina da história, depois de esculachar o líder.

Quando chegou ao ensino médio, Lygia parecia encaminhada para a cultura – mas ainda não a de células. “Aí, fiquei fascinada por matemática.” Chegou a estudar engenharia, formou-se em física e fez doutorado em genética em Nova York, onde aprendeu a sequenciar genes e alterá-los em ratos, um processo que exigia o domínio das técnicas de produção de células-tronco. “Mas acho que ter um pai sociólogo e uma mãe filósofa me ajudou a ser uma geneticista mais preocupada em ser entendida, traduzir o que faço.” Tanto que, seguindo o gene livreiro, já publicou quatro livros de divulgação científica, explicando temas como células-tronco e clonagem.

Após voltar de Nova York, mudou-se do Rio para São Paulo. “Na verdade, troquei Ipanema pela Fapesp”, diz, referindo-se à única grande agência de fomento à pesquisa científica do Brasil que tem financiamento garantido, vinculado a uma porcentagem da arrecadação dos impostos paulistas. “Sempre foi difícil fazer ciência no Brasil. O orçamento é baixo e há a burocracia”, diz ela. Mesmo com as dificuldades, Lygia conseguiu, em 2006, financiamento para montar o LaNCE. Não foi fácil. No início, a polêmica era grande – apesar de suas pesquisas não implicarem a morte de embriões (eles seriam descartados de qualquer forma), havia uma oposição religiosa – e faltavam regras, o que paralisava o trabalho.

“Além disso, começar a cultura de células era dificílimo. Tivemos anos de resultados negativos”, diz Lygia. Até 2008, foram só fracassos. “Não sabia o que era fim de semana, feriado, nada”, conta a bióloga Ana Fraga, na época, orientanda de Lygia e responsável por manter as culturas vivas e, hoje, pesquisadora do laboratório Fleury. “A célula corria risco de se diferenciar e não podia ficar sem que observássemos no microscópio.” Ana viu mais de 50 culturas de células morrerem, antes de celebrar o primeiro sucesso. “Nunca trabalhei tanto e nunca aprendi tanto.” E não só sobre células. Aprendeu também com Lygia sobre a importância de se comunicar com clareza. “As pessoas precisam entender o que o cientista faz.”

Hoje, o dia a dia é um pouco mais fácil no LaNCE. Japoneses descobriram um jeito de transformar qualquer célula em célula-tronco, e o grupo de Lygia não precisa mais mexer com embriões. E as técnicas de criação de culturas se desenvolveram – sem falar que há bem mais braços do que nos tempos em que Ana virava fins de semana.

Toda essa evolução é acompanhada de perto por Lygia e sua equipe, composta majoritariamente de mulheres. “É importante dar oportunidades para elas, não só porque fazem jornada tripla e não ganham mais por isso, mas também por causa do tema central da nossa matéria: a diversidade”, diz a cientista. “Se você as exclui, desperdiça olhares e capacidade.” Assim, sem desperdício, que Lygia – que fez parte do Projeto Genoma, uma colaboração global que mapeou o genoma humano, e obteve o primeiro camundongo transgênico do Brasil – tem um olhar crítico sobre as escolhas da ciência. “É mais fácil para o ser humano colocar um robô em Marte do que resolver problemas e proteger o meio ambiente na Terra. Faltam investimentos em projetos que curam doenças, geram oportunidades e encerram conflitos.”

MISTURA BOA

Pergunte a Lygia da Veiga Pereira o que a população brasileira tem de especial e ela logo responde: “A miscigenação”. É a mistura desse povo que ela vai conseguir desvendar com a biblioteca que está ajudando a criar – ela e sua equipe estão sequenciando, por exemplo, os DNAs de tribos indígenas extintas e de povos africanos que não se encontraram na África, mas se misturaram aqui. “Esse estudo vai ajudar a completar lacunas da história da formação da nossa população”, diz. Com isso na cabeça, a equipe da revista GOL buscou retratar brasileiros reais para representar essa mistura. A solução foi apresentar uma amostra da diversidade, colhida no Largo da Batata, espaço público na zona oeste de São Paulo. Foi uma tarde fotografando gente que aceitou doar seu tempo para a nossa reportagem de capa. Às 39 pessoas, listadas a seguir, nosso sincero agradecimento.

Alexandre Calu da Silva, Amilton Tadeu Santos, Andressa Palominio Zambor, Aron Kisilevzky, Arthur Lucas Moraes, Barbara Bello Silva, Ciro Leite D’Império, Danielle Almeida da Silva, David Tomassimi Faria, Deives Ramon Moreira, Diego Rodrigues da Silva, Fabrício Azambuja, Gislaine Beatriz Rufino da Silva, Iago Fundaró, Lincoln Pontes, Lucas Alexandre Vieira Santos, Lucas Dimitri Borba, Lucas Pereira Américo de Souza, Lucas Silva Cintra Ribeiro, Maria Helena Miwa, Maria Lucia Roxo Nobre, Mônica Naomi Oi, Naiala de Sousa Orestes, Natalia Ingrid Gonçalves, Nataly Lopes da Silva, Natan dos Santos, Noemi de Carvalho Barbosa, Omar Bergea, Renato de Moraes Gomez, Rodolfo Uriu, Rodrigo Geraldo de Almeida, Santiago Ribeiro Marques, Silvia Maria Menankau, Sônia Maria Silva, Tomás Arthuzzi, Victoria de Souza Barbosa, Victoria Olaya de Almeida, Victor Hugo Ferreira da Silva e Vitor Bicego Rocha

“É mais fácil para o ser humano colocar um robô em Marte do que resolver problemas e proteger o meio ambiente na Terra”

LYGIA DA VEIGA PEREIRA

BELEZA **OMAR BERGEA**
PRODUÇÃO **LETÍCIA PUGLIESI**
AGRADECIMENTOS **FIEL DISCOS** FIELDISCOS.COM

EM SENTIDO HORÁRIO, A PARTIR DA FOTO NO TOPO
Lygia em férias, no Egito, em 1997; com o marido, Fabio Rosa Carramaschi, e as filhas, Gabriela e Maria; e na USP, para o ensaio dessa reportagem

EU E EU

O professor Leandro Karnal responde dúvidas sobre diferentes tipos de relações. Mande as suas!

Levando em consideração a postura do povo brasileiro, o que política e futebol têm em comum?

HELENA WEBER, DE NOVA PETRÓPOLIS (RS)

Uma inclinação para aquilo que for espetáculo e que envolva a paixão mais do que a razão. Diante do meu time ou do lado político da minha preferência, constitui-se uma barreira quase impermeável à crítica – logo, uma zona de conforto. Torcidas (de qualquer tipo) revelam uma dificuldade de pensar de forma equilibrada os prós e contras de cada escolha. O lado negativo da nossa entrega apaixonada é não utilizar argumentos, apenas sentimentos de amor e de ódio, enfatizando o que nos divide e evitando o que nos une. Seria muito bom perceber que o torcedor adversário é alguém como eu. Da mesma forma que um brasileiro pode ser um apaixonado pelo país, mesmo que tenha um ponto distinto político. Não haveria campeonato com um só time e deixaria de existir democracia com uma visão totalitária e única de mundo. Paixão sempre, desde que eu não deseje impô-la a todos.

Muitas vezes alcançamos nossa meta e continuamos achando que falta algo. Por que vivemos com a impressão do vazio?

JOÃO CLEBER GONÇALVES DA SILVA, ESTUDANTE, DE CASTANHAL (PA)

Muitas metas são feitas para tapar o vazio já percebido. Em outras palavras, buscar tal objetivo não porque ele parecia bom, mas porque o medo do nada vinha se instalando. Isso acontece com quem tem filhos apenas porque outras pessoas também possuem, ou com aqueles que fazem pós porque... terminaram a graduação. A insatisfação como motor de aperfeiçoamento é boa. A sensação permanente de frustração, mesmo depois de a tarefa ter sido bem realizada, indica um "buraco negro" escondido na sua galáxia interior. Nada poderá eliminá-lo, em particular cortinas de fumaça travestidas de metas de produtividade frenéticas. Fazer muito pode ser uma forma de evitar fazer o necessário. O medo é o sentimento com maior quantidade de máscaras entre os humanos.

QUER PARTICIPAR? ENVIE SUA PERGUNTA PARA **GOL@TRIP.COM.BR**

LEANDRO KARNAL (@LEANDRO_KARNAL)
É HISTORIADOR E PROFESSOR DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS

ILUSTRAÇÕES ZÉ OTAVIO / VAPOR 324

ESTACIONE NO AEROPORTO.

MAIS SEGURANÇA PARA O SEU CARRO.
MAIS COMODIDADE NA VOLTA PARA CASA.

Congonhas - SP - CGH a partir de R$ 39,90/dia*
Santos Dumont - RJ - SDU a partir de R$ 29,90/dia*
Salgado Filho - RS - POA a partir de R$ 19,90/dia*

Reserve sua vaga
pelo site **estapar.com.br**
ou pelo aplicativo

* Promoções válidas até 31.12.2019.
Preço válido apenas para reservas feitas pelo site ou aplicativo.
Vagas limitadas.

Aplicativo Vaga Inteligente da Estapar disponível nas lojas

DISPONÍVEL NO Google Play
Baixar na App Store

SEJA AONDE FOR, Estapar

O FUTURO À MESA

Macarrão saído de uma impressora 3D, salgadinho de grilo desidratado, carne de ervilha e grão-de-bico e até a volta aos vegetais plantados em casa são algumas das apostas do novo jeito se alimentar

POR
Heitor Flumian

FOTOS
Tomás Arthuzzi

A chef e ambientalista Paola Salerno parou de comer carne ao se preocupar com o meio ambiente

NA PÁG. AO LADO
Luiz Filipe Carvalho, sócio de startup que faz snacks com farinha de grilo

"Nada vai beneficiar tanto a saúde humana e aumentar as chances de sobrevivência da vida na Terra quanto a evolução para uma dieta vegetariana", escreveu o físico Albert Einstein. Em uma rápida busca na internet, há versões que afirmam, a partir dessa frase, que ele era um ferrenho defensor do vegetarianismo, e, outras, segundo as quais ele cortou a carne por questões de saúde. Algo semelhante acontece com os estudos que volta e meia chancelam quais alimentos devem ou não ser consumidos. Em meio a incertezas, uma estimativa em torno desse universo ressoa como fato: segundo a FAO, agência da ONU para Alimentação e Agricultura, até 2050 a população mundial será de 9,8 bilhões, 29% a mais do que hoje, o que implicaria em um aumento de 70% na produção de alimentos. Os que contêm proteínas animais, ou seja, carne e derivados, representam o principal desafio para o meio ambiente, já que, além de exigirem mais terra e água – 15 mil litros, são necessários para produzir 1 quilo de carne, na média global –, respondem por 14,5% das emissões de gases do efeito estufa, uma das causas do aquecimento global. O que fazer, então, para alimentar tanta gente sem destruir os recursos naturais?

A FAO sugere adotar dietas mais sustentáveis, em que a carne seja substituída por alimentos que não causem danos à natureza. Foi o que fez a chef e ambientalista Paola Salerno, 29 anos, de Porto Alegre, há três anos sem carne, ovos, leite e glúten em seu cardápio. "O que me levou a rever meus hábitos não foi a compaixão com o animal, mas o entendimento de que devemos mudar drasticamente a nossa relação com o alimento", diz. Em seu perfil no Instagram (@greenga), ela dá dicas sobre soberania alimentar, isto é, a escolha de poder cultivar o que se quer comer, e de questões ligadas à mudança de hábito e ao que fazer para consumir mais vegetais sem gastar muito nem mudar a rotina. "Não foi fácil me adaptar, principalmente deixar o queijo, mas paladar a gente educa. Quando girei a chave, tudo mudou, e hoje estranho o seu sabor e não me faz bem."

Especializada em plantio orgânico e práticas de permacultura (criação de ambientes sustentáveis e produtivos em equilíbrio com a natureza), Paola enxerga algumas alternativas para resolver a questão em pauta. Entre elas estão investir em pequenos produtores orgânicos locais, nas agroflorestas (plantio de espécies agrícolas e florestais em uma mesma área), que garantem tanto o equilíbrio ambiental como a diversidade de cultivos; e aumentar a produção de Pancs (plantas alimentícias não convencionais), ricas em nutrientes e resistentes a intempéries climáticas. "Outra opção consiste em focar o consumo na sazonalidade dos produtos; a natureza não funciona do mesmo jeito o ano todo e há milhares de outras espécies da época para manter a população saudável", defende.

Uma outra dieta que desponta como alternativa viável já é comum para cerca de 2 bilhões de pessoas – sobretudo na Ásia e na Oceania – e nos últimos anos vem ganhando espaço nos menus do Ocidente: alimentos à base de insetos. Além de serem altamente proteicos e terem pouca caloria, sua criação pede pouco da natureza. Se o gado exige 7 quilos de comida para gerar um de proteína, com o inseto essa proporção é de dois para um.

"A farinha de inseto é muito versátil. Com ela, é possível substituir frações de farinhas vegetais em até 30% em alimentos como pão, macarrão, cookie e granola", diz o empreendedor Luiz Filipe Carvalho, 31. Ele é um dos donos da Hakkuna, startup com sede em Piracicaba, no interior paulista, que está se preparando para comercializar barras de proteínas e snacks à base de farinha de grilo, além de grilos desidratados saborizados.

"Apostamos nesse inseto porque quando desidratado, ele tem um grau de proteína que chega até 70%. Sem falar que possui 12 vezes mais vitamina B12 que o salmão, tem ômega 3 e 6, e ainda auxilia no funcionamento do intestino. E, claro, para o brasileiro é uma porta de entrada mais fácil nesse mundo do que algumas espécies de baratas e larvas, que têm ainda mais proteínas e são comidas em outros países", conta Luiz. Seu público-alvo, a princípio, é o mercado fitness.

AQUELE SABORZINHO

Apesar dos adeptos de dietas alimentares sem carne aumentarem no mundo todo – no Brasil, para se ter uma ideia, o número de vegetarianos quase dobrou entre 2012 e 2018, chegando a 29 milhões de acordo com o Ibope –, grande parte da população não abre mão de um bom bife. E a indústria de alimentos já entendeu que é hora de mudar o jeito de pensar e de fazer comida: grandes empresas estão usando tecnologia de ponta para produzir alimentos que imitam os de origem animal sem matar um bichinho sequer. Só nos Estados Unidos há empresas como a Ripple, que produz leite e outros lácteos a

Mario Leta criou startup que faz hambúrguer de vegetais, com beterraba para imitar o sangue da carne

partir de ervilhas amarelas, e a Just, que aposta em feijão-mungo para substituir os ovos. Já a Impossible Foods, que tem entre seus investidores o cofundador da Microsoft Bill Gates, criou um hambúrguer sem nenhum tipo de insumo animal, que tem formato, aroma, cor, textura e sabor de um hambúrguer tradicional. Com sua primeira versão lançada em 2017 e composta apenas de ingredientes vegetais, como proteína de trigo e de batata, óleo de coco e heme (substância que confere gosto de carne de verdade e o torna mais suculento), o produto usa cerca de 75% menos água, gera 87% menos emissões de gases do efeito estufa e requer 95% menos terra, segundo a empresa. Após um período de testes iniciado em abril, a previsão é de que este mês chegue a todas as lojas do Burger King no Brasil o Impossible Whooper, um sanduíche de carne vegetal, fruto de uma parceria entre as marcas.

Iniciativas nesse segmento, que deve movimentar US$ 5,8 bilhões até 2022, segundo um estudo de 2018 da Grand View Research, já são realidade no Brasil. Primeira foodtech do país a se aventurar nesse mercado, a Fazenda Futuro abriu as portas em abril, apresentando o Futuro Burger, que usa em sua base de ingredientes proteína de ervilha, proteína isolada de soja e de grão-de-bico, além de beterraba para imitar a cor e o sangue da carne, tudo sem glúten e sem transgênicos. O produto (R$ 16,99 a bandeja com duas unidades) pode ser encontrado em mais de 2 mil pontos de venda, entre redes varejistas, e-commerce de congelados e pontos especializados em estados do Sudeste, Sul e Nordeste.

"O futuro da comida está relacionado diretamente com alternativas sustentáveis e voltadas à saúde, mas sem perder o prazer em comer as coisas de que gostamos", diz Mario Leta, fundador da startup e autodenominado "flexitariano", por se permitir comer carne de vez em quando. "Nossa empresa faz parte de um futuro que chegou para revolucionar esse mercado obsoleto e sem inovação que é o de carne de origem animal. Em pouco tempo, pudemos comprovar que potencial e espaço não faltam e deixamos de ser apenas uma tendência para nos tornamos uma realidade sem volta", afirma.

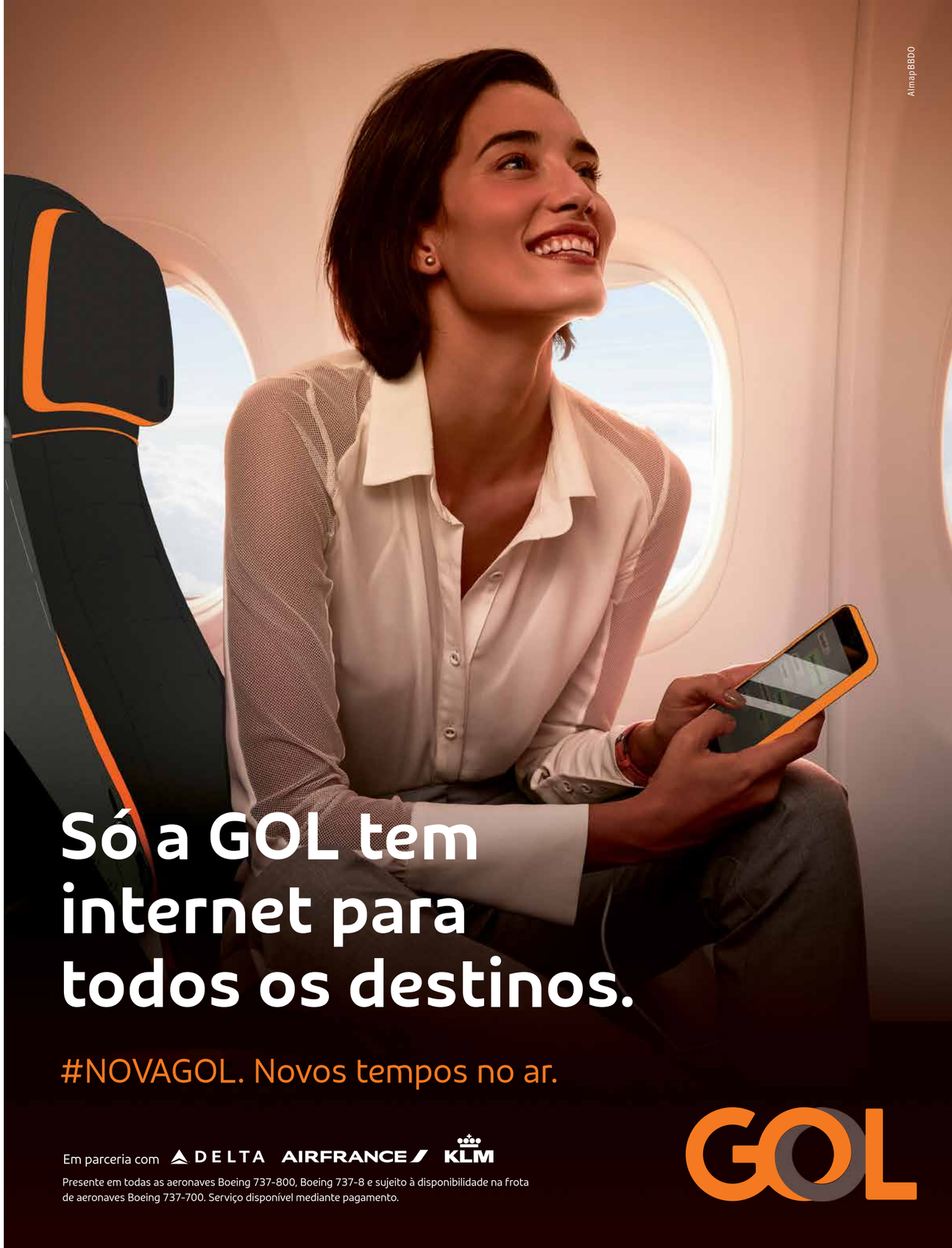
A comida do futuro também passa por pratos feitos em impressoras 3D, como os idealizados pela Natural Machines, empresa sediada em Barcelona, pioneira em seu nicho. Descrita como uma "fábrica de alimentos em miniatura" por seu criador, o espanhol Emilio Sepúlveda, a máquina, chamada Foodini, funciona à base de cápsulas de aço carregadas com ingredientes frescos que podem produzir de guacamole, ravióli e pizzas a bolachas de baunilha e menta com forma de coração. "A Foodini é um eletrodoméstico de cozinha que, como todos, faz mais sentido para uns pratos que para outros; não há por quê imprimir saladas, por exemplo. Ela trabalha com uma ampla gama de texturas, que inclui ingredientes com pedaços sólidos, como a carne picada", explica Emilio.

Em um cenário no qual, segundo dados da FAO, um terço dos alimentos produzidos por ano no mundo é desperdiçado, seja em alguma etapa da cadeia de produção ou em restaurantes e residências, as impressoras 3D podem desempenhar um papel importante. "Assim como as pessoas estão mais conscientes do impacto da alimentação em sua saúde e querem saber a origem do que comem, há uma tendência de buscar uma personalização cada vez maior em relação a ingredientes e tamanho dos pratos; neste sentido, podemos contribuir para a redução do desperdício de comida e do consumo de energia", diz o espanhol. O produto está à venda no site da empresa por US$ 4 mil.

DE OLHO NO PASSADO

CEO da Equilibrium Latam, empresa que trabalha com inovação voltada para a indústria de alimentos, e autora dos livros *Mindful eating: comer com atenção plena* (ed. Abril) e *Nutrição comportamental* (ed. Manole), a nutricionista Cynthia Antonaccio vê todas essas alternativas com bons olhos. À lista, ainda acrescenta a agricultura celular – a criação de carne sintética cultivada em laboratório usando somente as células animais –, mas acredita que a tecnologia, sozinha, não basta. "Temos que mudar o ecossistema alimentar. Além de nos reaproximarmos da produção da comida, temos que transformar a forma como a consumimos. Precisamos refletir sobre o nosso relacionamento com a comida, sem usar a desculpa da falta de tempo", diz Cynthia.

"Nesse sentido, temos que falar em educação alimentar, não em 'reeducação'. Não fomos sequer educados a comer bem. Quero que meu filho não olhe a couve-flor com cara torta, mas, sim, sabendo de onde ela vem e que descubra a melhor forma de saboreá-la", conta. "Acho que o futuro passa por um resgate dos nossos antepassados. Ao mesmo tempo que terei uma impressora 3D em casa, terei uma horta e vou comer uma receita que era da minha avó feita com ingredientes que fermentei por três horas. As coisas vão coexistir."



FIO A FIO

Com tratamentos totalmente naturais e cerca de 25% de crescimento ao ano, o salão Laces and Hair, de São Paulo, planeja ampliar seus negócios no Brasil e abrir unidades nos Estados Unidos

POR
Luisa Alcantara e Silva

FOTOS
Raquel Espírito Santo

Cris Dios, que comanda o Laces and Hair com sua filosofia natural

Terceira geração de uma família de cabeleireiros, a paulistana Cris Dios até tentou seguir outro caminho, mas os xampus, condicionadores e tesouras não a deixaram. Ela chegou a cursar arquitetura, mas, dois anos depois e grávida do primeiro filho, viu que sua missão era mesmo entre as madeixas. Voltou a trabalhar no salão que a mãe, Mercedes, mantinha desde 1987 na zona sul de São Paulo. A empresa era familiar e seguia o que a matriarca aprendera com o pai, um barbeiro vindo da Espanha nos anos 20: o uso de ervas para a cura de problemas do couro cabeludo. E foi essa preferência pelo natural – mesmo com a grande oferta de industrializados – que fez o sucesso do Laces and Hair. "Minha mãe ia na contramão do que era tendência. A cliente tinha que ficar uma semana sem lavar a cabeça para que aquela tintura, sem química nenhuma, atingisse o efeito certo", lembra Cris.

Outro "diferencial" é que as clientes, que procuravam o Laces para cuidar da saúde dos fios, tinham que guardar os produtos da empresa na geladeira, o que era complicado. Mas o resultado daquele método era tão bom que a clientela não parava de crescer, e o negócio tinha que expandir. Inconformada com os "nãos" que ouviu de técnicos para quem perguntava como melhorar os produtos, Cris, hoje com 46 anos, resolveu, ela mesma, se aprofundar na área e, após cursos no Brasil e no exterior, tornou-se cosmetóloga e tricologista.

Com o conhecimento que aprendeu e R$ 700 mil em pesquisa, o processo de fixação da cor não dura mais uma semana, mas dois dias. O período ainda é longo se comparado a técnicas tradicionais, que levam 40 minutos, mas isso ocorre porque o Laces usa uma combinação de ervas, flores e frutas, em um processo natural e artesanal, o primeiro do tipo no país. "Fui descolorir um cabelo com química quando tinha mais de 20 anos, em um curso. Fiquei chocada. O processo acaba com o cabelo."

Além de não conter nenhum ingrediente sintético, a coloração do Laces tem outra peculiaridade: as mechas são pintadas de forma sustentável, sem papel-alumínio. Com isso, nos últimos oito anos, a empresa deixou de descartar no meio ambiente 4,5 toneladas do material. Para tal, usa os roll-meches, que Cris descobriu com o marido, o chapecoense Itamar Cechetto, na Itália. Em 2011, ele comprou a licença do instrumento para comercializá-lo no Brasil. Investiu cerca de R$ 6 milhões, mas a ideia não deu certo. "O cabeleireiro não quer usar isso. É uma mudança de cultura muito grande", diz ele. Assim, ele quebrou sua segunda empresa – a primeira era de moda. Mas as mechas sustentáveis foram adotadas no Laces e, no ano seguinte, Itamar, que até então participava da empresa como palpiteiro, se juntou ao time. Logo que entrou, o Laces abriu sua segunda unidade em São Paulo. Hoje, conta com cinco na cidade, uma em Belo Horizonte e uma fábrica de produtos orgânicos.

REFLEXOS

Todos os salões espelham em seu espaço a preocupação com o ambiente, tão presente nos tratamentos. Uma das unidades de São Paulo, por exemplo, tem projeto sustentável, com materiais de construção reaproveitados e pias para lavagem de cabelo com água coletada da chuva. Aberto no ano passado, o de Belo Horizonte possui

A PARTIR DA FOTO À ESQ.
Cris na faculdade de cosmetologia; e casa onde funcionou o primeiro Laces, no Brooklin, em São Paulo

NA PÁG. AO LADO
Cris Dios no salão de Moema, na capital paulista

FOTO CRIS/FACULDADE DE COSMETOLOGIA / DIVULGAÇÃO

AO NATURAL

NÚMEROS DO LACES

280
FUNCIONÁRIOS

65 MIL
ATENDIMENTOS EM 2018

R$ 850
É O VALOR DO TÍQUETE MÉDIO

90
PRODUTOS DAS LINHAS
LACES E CRIS DIOS ORGANICS

um teto retrátil que permite a entrada de luz natural. Outras práticas do Laces são a logística reversa, que no ano passado evitou que 800 quilos de resíduos fossem para o lixo; a compensação de carbono, que reduz o desequilíbrio do efeito estufa; e o reúso da água dos lavatórios. "A porta de entrada para a sustentabilidade não precisa ser radical, mas nós estamos sempre pesquisando as melhores formas porque isso estea no DNA do Laces", afirma Itamar, diretor comercial da empresa.

Essa filosofia natureba é o que mais atrai a clientela. "Conheci a Cris há quase dez anos e nos conectamos na hora, porque também sou ligada na questão ambiental", conta a modelo Lea T. Seu tratamento preferido é a velaterapia, que cauteriza pontas duplas com a chama de uma vela, mas o carro-chefe da empresa é o tratamento multivitamínico, que ajuda a melhorar a saúde dos fios – são cerca de 1,1 mil atendimentos do tipo por mês, feitos por profissionais formados na escola da empresa.

Assim, funcionando como uma fábrica de bem-estar, o Laces transformou o setor. "Os consumidores de beleza mudam seus hábitos com frequência e, quando a inovação vem associada à sustentabilidade, isso é ainda mais louvável", afirma o cabeleireiro Paulo Persil, "o mago das noivas". Para ele, Cris e Itamar são "corajosos por investirem em um mercado cuja concorrência só aumenta".

No Brasil, há mais de 700 mil salões, mas o Laces, apesar de existir há 32 anos, atua em um nicho considerado novo. "O varejo trabalha com tendências, como as esmalterias e barbearias", diz José Augusto do Nascimento, presidente da Associação Brasileira de Salões de Beleza. "Algumas fecham, outras ficam, mas a aposta em tratamentos naturais é algo que está chegando e satisfaz uma demanda crescente."

Tanto é que grandes marcas, como a L'Oréal, também estão se mexendo. A multinacional francesa lançou, há dois anos, por exemplo, a linha Aura Botanica, da Kérastase, 98% natural. "É urgente que as empresas estejam atentas às necessidades do planeta para produzir cada vez mais de forma consciente", diz Tiago Carvalho, diretor-geral de Produtos Profissionais da marca.

No Laces, essa preocupação vai além do salão. Ao sair dali, a cliente recebe uma receita, com indicações para seguir o tratamento. Um dos "remédios" prescritos são os produtos das duas linhas próprias, cuja venda representa 30% do faturamento. Eles podem ser comprados nos salões, no e-commerce e, desde o ano passado, em algumas lojas do país, como as do Pão de Açúcar. Os planos incluem abrir a venda on-line para os Estados Unidos a partir do ano que vem, ampliar os pontos no comércio nacional e estender a comercialização para outros salões. Além disso, em dois meses, o Laces vai abrir uma unidade no Rio de Janeiro e, até 2022, o projeto mais ambicioso: um salão em Miami e, depois, em Nova York. Mesmo com todas essas novidades pela frente, a empresa se mantém familiar. Além de Cris e Itamar, trabalham seus dois filhos, uma cunhada e duas sobrinhas (sócias) – a mãe atua como consultora. "Nossa missão é olhar a beleza como algo que transforma", diz Cris, que vai continuar supervisionando cada unidade. "A gente faz tudo com o coração, não importa o tamanho do projeto."

TRATAMENTO EM CASA
PRODUTOS QUE FAZEM SUCESSO

R$ 139
MÁSCARA RECONSTRUTORA CRIS DIOS ORGANICS

R$ 79
CREME PRÉ-LAVAGEM SSORO, DA MARCA LCS HAIR CARE

R$ 49
HIDRATANTE DE ÁGUA DE COCO, REPÕE MINERAIS E EQUILIBRA OS FIOS

R$ 69
FINALIZADOR LEAVE-IN, CONTROLA O FRIZZ E O VOLUME

R$ 99
VELA QUE SE TRANSFORMA EM ÓLEO DE MASSAGEM E HIDRATA A PELE

AlmapBBDO

Só a GOL tem
TV ao vivo para
todos os destinos.

#NOVAGOL. Novos tempos no ar.

Em parceria com DELTA AIRFRANCE KLM

Presente em todas as aeronaves Boeing 737-800, Boeing 737-8 e sujeito à disponibilidade na frota de aeronaves Boeing 737-700. Serviço disponível apenas em território nacional.

GOL

4

#NOVAGOL

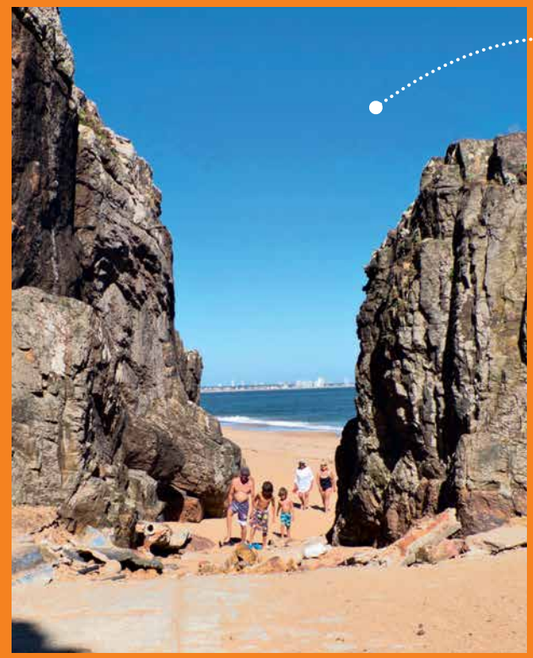


FOTO: GETTY IMAGES / ULLSTEIN BILD

102 CHECK-IN
Punta del Este e novas rotas regionais

104 BASTIDORES DA AVIAÇÃO
O novo embarque com reconhecimento facial

108 NOSSOS SERVIÇOS
Compre seu lanchinho antes, com desconto

110 SERVIÇO DE BORDO
Itens gratuitos: de snacks a refeições quentes

111 GOL ONLINE
Internet, filmes e TV. Curta o tempo do seu jeito

114 SMILES
Aprenda a se planejar e acumule milhas

116 GOLLOG
A Black Friday vem aí e nós podemos atender você

118 VOEBIZ
Inovação para 12 mil Clientes

121 MAPA DE AEROPORTOS
Localize-se nos nossos principais terminais

127 MAPA DE ROTAS
Levamos você para o melhor do mundo

MUITO MAIS PERTO

Com nossas novas rotas, agora chegamos a 17 destinos internacionais e a 83 no país

Começamos a comercializar bilhetes para nosso 17º destino internacional: Punta del Este (à dir.). Os voos para o balneário uruguaio vão ser disponibilizados sazonalmente, durante a altíssima temporada, entre os dias 29 de dezembro e 1º de março de 2020. O trecho será operado às quartas-feiras e aos domingos, partindo do aeroporto internacional de Porto Alegre.

"Estamos muito felizes com a inclusão de Punta del Este na nossa malha de alta temporada. Continuamos focados nas oportunidades para expandir a nossa atuação internacional e, assim, ampliar a oferta atual de destinos disponíveis aos nossos Clientes", afirma Rafael Araújo, diretor de Planejamento de Malha da GOL. Essa rota será a melhor opção para as pessoas que escolhem Punta del Este como seu destino de verão, já que os Clientes de São Paulo, Rio de Janeiro e outras cidades poderão chegar até o litoral uruguaio por meio de uma rápida conexão no aeroporto de Porto Alegre. "Para a comodidade e conforto, eles terão à disposição produtos e serviços diferenciados e de alta qualidade oferecidos pela companhia em todos os voos, como o GOL Online", diz Araújo.

Também acabamos de ampliar nossa parceria com a Passaredo Linhas Aéreas e, desde o dia 1º deste mês, voamos para três novos destinos no Brasil, chegando agora a 83 cidades. Você terá à disposição voos para as cidades de São José do Rio Preto, em São Paulo; Barreiras, na Bahia (ambos com frequência diária); e Araguaína, no Tocantins (cinco vezes por semana). O aeroporto de Brasília, por conta da conexão rápida com os destinos, vai concentrar os três novos voos.

Os destinos, que serão operacionalizados pela parceira Passaredo, já estão sendo comercializados nos nossos site e aplicativo e nas agências de viagem.

FOTOS FELIPE GOMBOSSY / DIVULGAÇÃO

PONTOS DE CONEXÃO

O aeroporto RIOgaleão (abaixo) é um dos nossos principais hubs, além de ponto de partida importante para os voos da Delta, nossa parceira, que tem como destino os Estados Unidos. Os voos diretos para a cidade de Atlanta, operados pela Delta e que partem do Rio de Janeiro diariamente, conectam a cidade a 150 destinos norte-americanos. As duas companhias dividem espaço no terminal 2 do aeroporto internacional carioca e vêm investindo cada vez mais para fornecer os melhores serviços para você. "A Delta e a GOL foram destaque no último prêmio de performance do aeroporto. Essa dobradinha reflete muito do nosso esforço conjunto e da nossa presença no RIOgaleão", afirma Fabio Camargo, diretor da Delta no Brasil.

Outro ponto de partida importante da GOL e suas parceiras para o exterior, Fortaleza conecta o Nordeste a 39 destinos europeus operados pela Air France e KLM, e a Orlando e Miami em voos da nossa companhia – que também opera os dois destinos americanos a partir de Brasília, outro de nossos hubs.

CORRENDO COM OS AVIÕES

O aeroporto de Brasília vai receber pela primeira vez a corrida Flying Run by GOL, apresentada pela Inframérica, no dia 29 deste mês. A prova será pioneira por ser a primeira com três percursos – 7, 14 e 21 quilômetros – inteiros realizados em uma pista de aeroporto. Enquanto os corredores completam seus trechos, os pousos e decolagens vão continuar ocorrendo normalmente na outra pista do terminal. Saiba mais em flyingrun.com.br.

FALE COM A ESPECIALISTA

QUAL É A AÇÃO DO INSTITUTO GOL?

Quem responde é Maria de Nazare Guimarães Sousa, especialista em sustentabilidade

"É fazer a gestão social da GOL, participando com outros atores em projetos que propiciam uma transformação efetiva e perene na sociedade. Nosso apoio está alinhado com a política da companhia, que se dedica fortemente a cinco causas: educação, esporte, acessibilidade, civismo e voluntariado. Temos um comitê que aprova os projetos que chegam até nós, trazendo alinhamento, análise e acompanhamento integrados entre as ações sociais. O Instituto foi criado em 2010, com o objetivo de investir no ensino profissionalizante de jovens de baixa renda de Lagoa Santa, em Minas Gerais, cidade onde está nosso Centro de Manutenção de Aeronaves. Focamos na introdução à manutenção de aviões para jovens de até 22 anos, sem índice de faltas e com boas notas no ensino médio. Hoje, quatro deles fazem parte do quadro de Colaboradores no Centro de Manutenção de Aeronaves."

MOSTRA SUA CARA

O novo embarque com reconhecimento facial traz mais agilidade à sua viagem

POR
Livia Scatena

ILUSTRAÇÃO
Bel Andrade Lima

TESTES

De maio até o fim do mês passado, apresentamos uma novidade no portão B34 do aeroporto RIOgaleão: testamos o embarque com reconhecimento facial. A partir deste mês, estamos desenvolvendo o projeto para aprimorá-lo e, então, levá-lo a outros locais.

FUNCIONAMENTO

Você dispensa o cartão de embarque. Para embarcar, basta se posicionar na frente do totem que estará no portão de embarque. Em menos de um segundo , ele faz o reconhecimento facial a partir de uma foto que você cadastra previamente no nosso app. A tela identifica o rosto e, após apresentar um documento com foto a um de nossos Colaboradores, você é autorizado a entrar no avião.

TEMPO, TEMPO, TEMPO

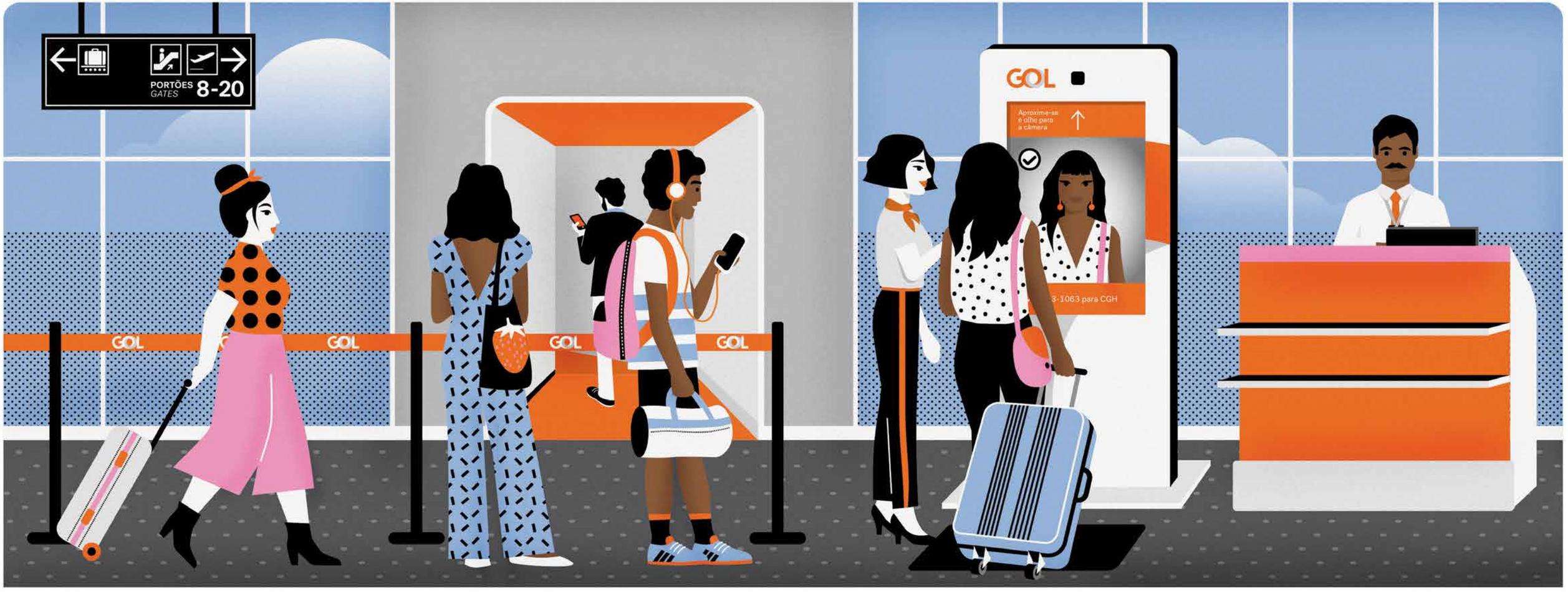
Um dos principais objetivos do embarque com reconhecimento facial é fazer com que você ganhe tempo. Com a ferramenta, as filas do portão B34 do RIOgaleão ficaram 13% mais rápidas, um ganho de mais de três minutos – o que é bom para você, que embarca mais rapidamente, e colabora para mantermos nosso compromisso com a pontualidade.

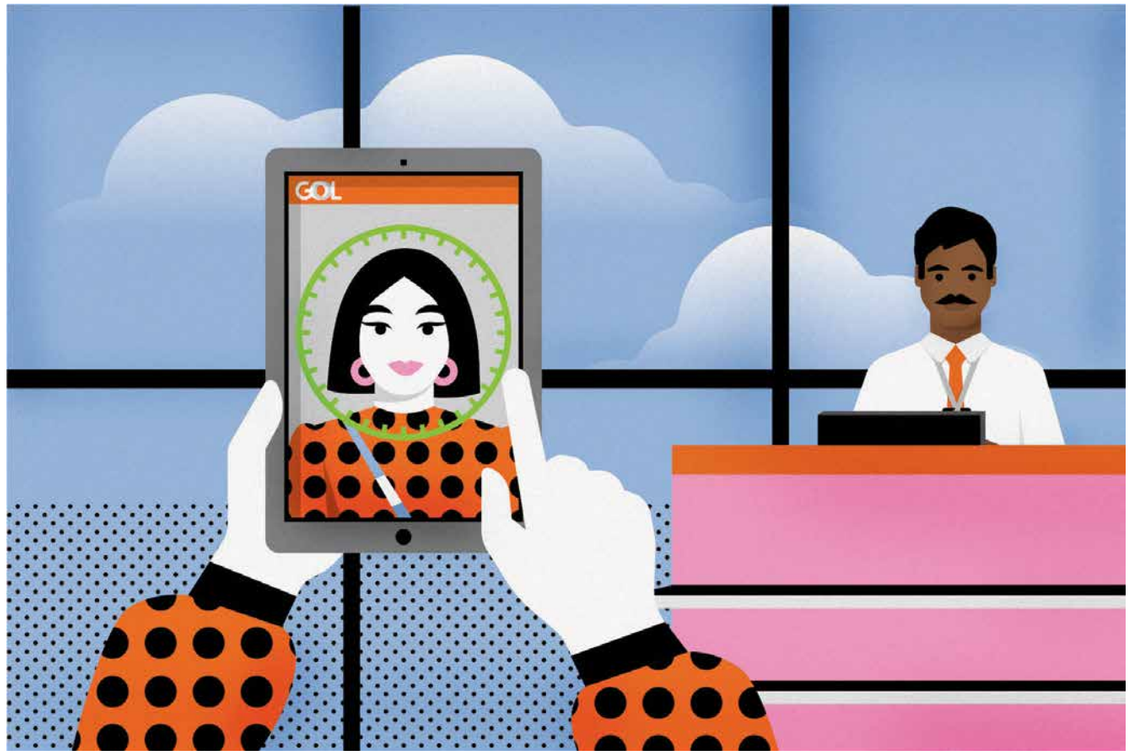
PRIVACIDADE GARANTIDA

É importante deixar claro que nós não armazenamos as imagens captadas pela ferramenta. A tecnologia do aparelho converte 1.024 pontos do rosto do Cliente em um código de identificação – o que quer dizer que o algoritmo não guarda fotos ou dados pessoais. Além disso, estamos construindo esse serviço pautados pela Lei Geral de Proteção de Dados.

TECNOLOGIA

Não é a primeira vez que aplicamos o reconhecimento facial para facilitar a vida do Cliente: tudo começou com o Selfie Check-in, em 2017. O serviço permite que você faça seu check-in por meio de uma selfie, tirada com a câmera frontal do celular ou tablet. Para isso, basta acessar o nosso aplicativo e cadastrar a biometria facial.





SEMPRE NA FRENTE

Paulo Palaia, CIO da GOL e diretor-geral da GOLlabs, fala sobre a novidade no embarque

Quanto tempo levou e qual é a importância deste serviço para o Cliente?
Em 2016, conheci a Full Face Biometric Solutions, empresa por trás da tecnologia do embarque com reconhecimento facial. Começamos a trabalhar com eles no ano seguinte, quando implementamos o Selfie Check-in. Em janeiro último, passamos a desenvolver o embarque biométrico e iniciamos os testes em maio. Desde que a tecnologia começou a funcionar, conseguimos reduzir o tempo de embarque em mais de três minutos, um número bom para um período tão curto. Quando diminuímos o tempo de espera, o Cliente fica mais satisfeito, afinal, quanto mais rápido o embarque, mais rápido o Cliente chega ao destino.

Quais são os próximos planos em relação ao embarque biométrico?
Nós estamos atuando para expandir a operação do embarque com reconhecimento facial para os maiores aeroportos do país nos próximos meses, e estamos trabalhando junto a Anac para tornar isso possível. Futuramente, nosso objetivo é que as informações do embarque biométrico integrem a base de dados do aplicativo da GOL, tornando, assim, mais rápido o processo de cadastro. Isso, claro, está sendo construído com base na Lei Geral de Proteção de Dados, que protege as informações pessoais de nossos Clientes.

Com o embarque biométrico a GOL é pioneira mais uma vez. Em quais outros serviços ela saiu na frente?
O embarque biométrico é um serviço exclusivo da GOL no país. Prezamos pela tecnologia, que traz benefícios aos Clientes e, por isso, investimos muito em inovação. Entre os serviços pioneiros posso citar alguns, como o VoeBiz, programa dedicado às pequenas e médias empresas, que acumulam pontos em viagens corporativas; o sistema de geolocalização, que envia informações sobre o tempo de deslocamento até o aeroporto e foi pioneiro no mercado mundial de aviação; e a Tarifa Garantida, que permite que o Cliente reserve bilhetes por até 48 horas, mantendo o valor do dia da busca.

LANCHINHO PROGRAMADO

Você pode comprar antecipadamente refeições servidas durante o voo – e com desconto

POR
Livia Scatena

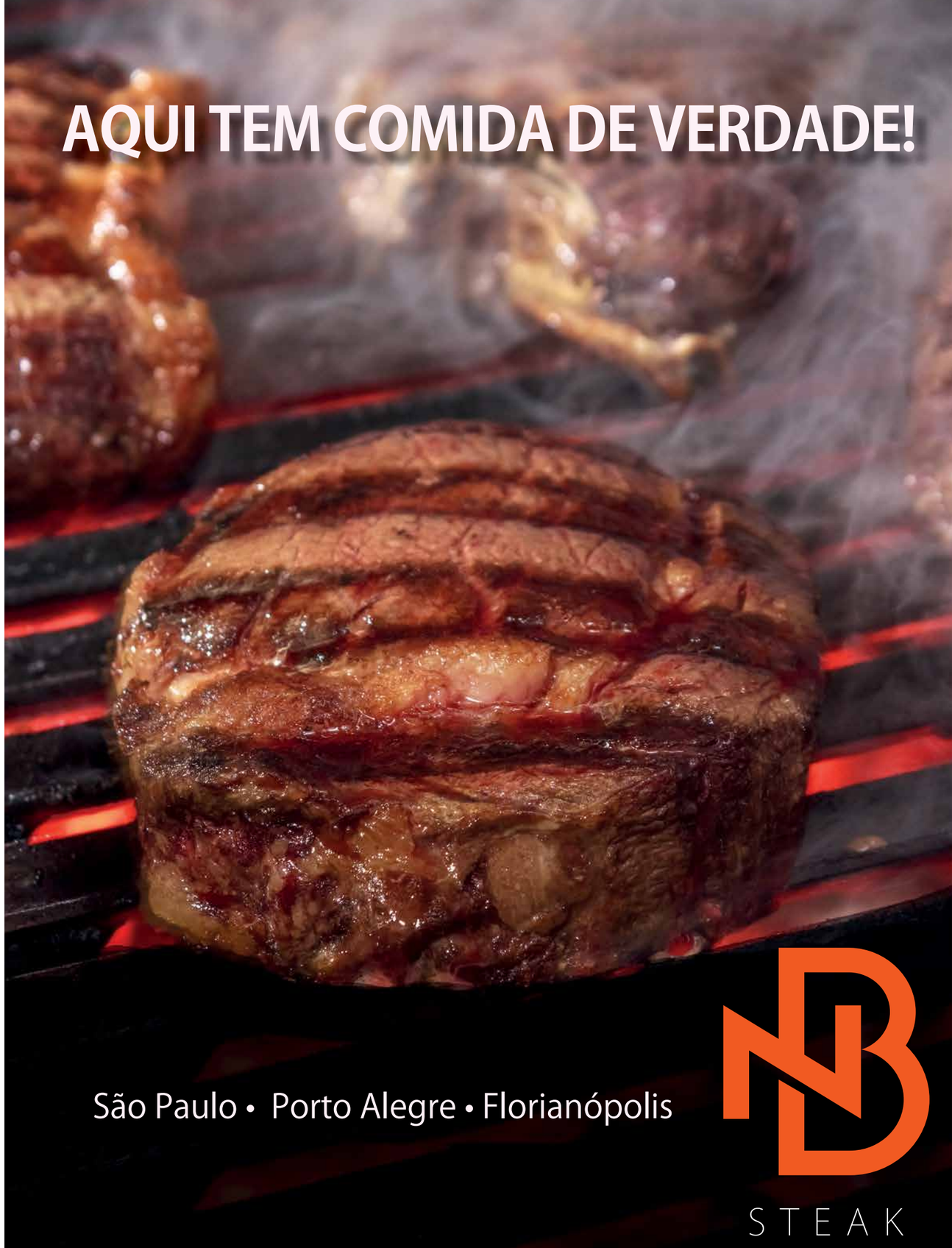
Quem viaja quer conforto e praticidade. Por isso, nada melhor do que emitir seu bilhete podendo escolher antes o que vai comer durante o voo – com a vantagem de fazer essa compra com desconto. E isso só é possível com a gente.

O serviço de venda antecipada está disponível em todos os nossos voos domésticos com mais de 1h15 de duração. Para usá-lo, basta selecionar, no ato da compra da passagem, no nosso site, o que vai querer consumir durante sua viagem. Você pode escolher cerveja, capuccino, snacks e refeições quentes, como estrogonofe, até três meses antes de embarcar. "Temos uma série de produtos disponíveis, o que é uma vantagem grande para o Cliente, que, além de programar a compra, encontra um preço especial no nosso site", afirma Ricardo Oliveira, gerente de Produtos da GOL. "O serviço de bordo antecipado é uma exclusividade da GOL e vai ao encontro da filosofia da empresa, de sempre oferecer o melhor serviço e facilitar a vida do Cliente", completa Ricardo.

CENTRAL DE VENDAS GOL 0300-1152121
SAC GOL 0800-7040465
CENTRAL DE ATENDIMENTO AO DEFICIENTE AUDITIVO 0800-7090466
CLIENTES ARGENTINA 0810-2663131
CLIENTES EUA E CANADÁ +1 855 862 9190
PAÍSES EM QUE AS PARCEIRAS OPERAM +55 11 5504-4410
GOLLOG 0300-1465564
SITE VOEGOL.COM.BR

LOJAS E QUIOSQUES BIT.LY/GOLPONTO
TWITTER @VOEGOLATENDE
SMILES (OURO E DIAMANTE) 0300-1157007
SMILES (SMILES E PRATA) 0300-1157001
CARROS (INTERNACIONAL) CARROS.VOEGOL.COM.BR
SEGURO E CARROS (DOMÉSTICO) VOEGOL.COM.BR/MINHAS RESERVAS
HOSPEDAGEM HOTEIS.VOEGOL.COM.BR
VOEBIZ VOEBIZ.COM.BR

CONFIRA NOSSAS OPÇÕES DE TARIFA EM VOEGOL.COM.BR E CONHEÇA AS AGÊNCIAS DE VIAGEM FILIADAS À ABAV EM BIT.LY/GOLABAV



DO TAMANHO DA SUA FOME

Nossos voos têm opções gratuitas, de minicookies a refeições quentes

1

2

3

4

Nossos parceiros:

SERVIÇO DE BORDO GRATUITO

VOOS NACIONAIS (1)

Bateu fome? Escolha um snack Mãe Terra, gratuitos em voos acima de 38 minutos:

- Linha salgada Tribos, no sabor azeite e ervas.
- Minicookies integrais, no sabor cacau e castanhas (1).
- Para as crianças, é servido o snack doce Zooreta.
- Em todos os voos: café, suco, refrigerante e água.

PONTE AÉREA

Em voos entre Congonhas e Santos Dumont, oferecemos:

- Das 6h às 10h: salada de fruta, bolo caseiro, sanduíche e folhado com canela.
- Às segundas e terças, das 6h às 10h: pão de queijo Catupiry®.
- Das 10h às 17h30: chips de batata orgânica, snack Tribos ou minicookies da Mãe Terra (integrais e orgânicos) e Zooreta para as crianças.
- Das 17h30 às 23h: sanduíche de carne desfiada e queijadinha.
- Às quintas e sextas, das 17h às 23h: happy hour com burguer Wessel.
- Em todos os voos: café, suco, refrigerante e água.

SERVIÇOS ESPECIAIS (2)

- Pão de queijo Catupiry® entre os trechos Congonhas-Santos Dumont e Brasília-Congonhas, às segundas e terças, das 6h às 10h.

VOOS INTERNACIONAIS (3)

Quanto mais longa a viagem, mais possibilidades:

Na Classe GOL Premium:
- Comidas quentes, espumante da linha Seival by Miolo como welcome drink, suco, refrigerantes e bebidas quentes no café da manhã e bebidas alcoólicas, como vinhos branco e tinto e cerveja, nos demais horários.
- Voos acima de 5 horas: couvert, refeição (salada com duas opções de prato: vegetariano ou proteína e sobremesa). Antes pousar, é servido um sanduíche quente.

Na Classe Econômica:
- Voos de até 5 horas: sanduíches ou refeições leves.
- Voos acima de 5 horas: refeições quentes completas, com sobremesa.
- Em todos os voos: bebidas não alcoólicas variadas.

VENDA A BORDO

VOOS NACIONAIS (4)

Nosso menu de bordo, disponível em voos nacionais com mais de 1h15 de duração, é do tamanho da sua fome. Temos de snacks a sanduíches. Se a ideia for almoçar uma refeição completa, oferecemos também. Confira no bolsão à sua frente! E, no próximo voo, escolha seu lanche ao comprar a passagem (PRE ORDER) e ganhe desconto.

FOTO ANGELO DAL BÓ / DIVILGAÇÃO

TRAGA SEU FONE

Para que todos viajem com conforto e tranquilidade, não se esqueça de usar fone de ouvido

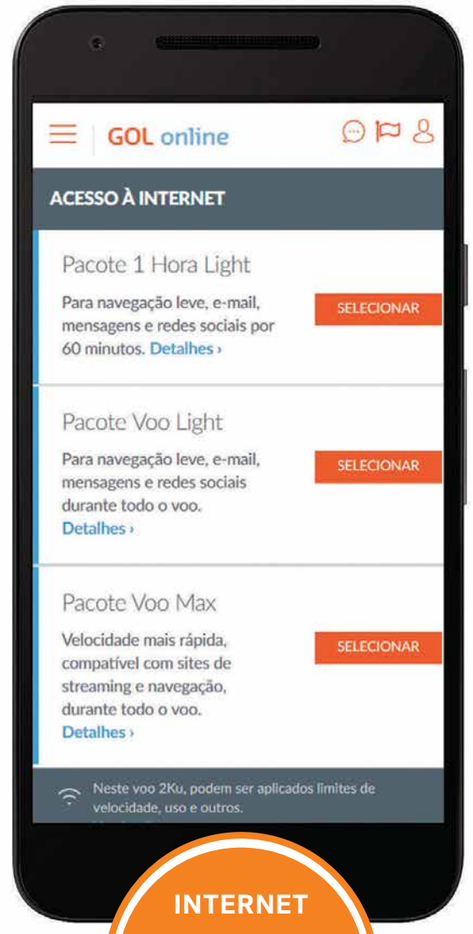
CONECTE-SE À INTERNET

Confira como acessar a internet a bordo e aproveitar conteúdo gratuito de filmes, séries e TV ao Vivo

1. Coloque seu dispositivo móvel em modo avião e habilite a função **wi-fi**
2. Conecte-se à rede **"gogoinflight"**
3. Abra o navegador e digite **wifionboard.com** e clique em **GOL Online** (se a navegação privada estiver ativada, desative-a para poder continuar)
4. Selecione o **pacote de internet** desejado
5. Cadastre-se ou faça **login em sua conta da GOGO** para efetuar a compra

GOL ONLINE

DISPONÍVEL PARA TODOS OS DESTINOS



INTERNET

Mantenha-se conectado: adquira um pacote de internet e aproveite para acessar suas redes sociais

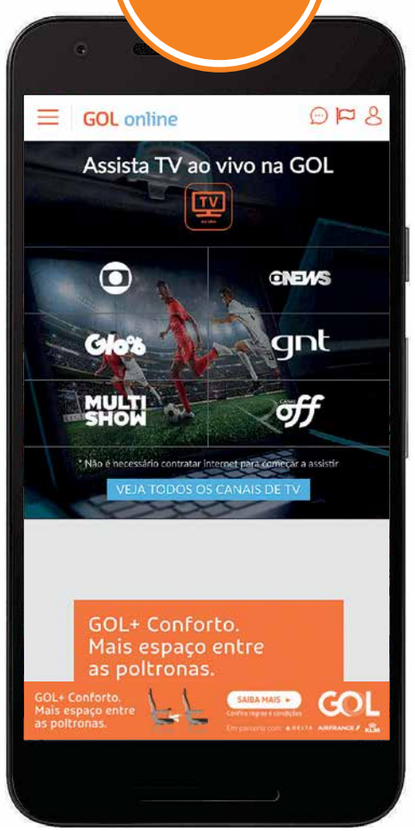
TENHA ACESSO A TODOS ESSES APPS E MUITO MAIS

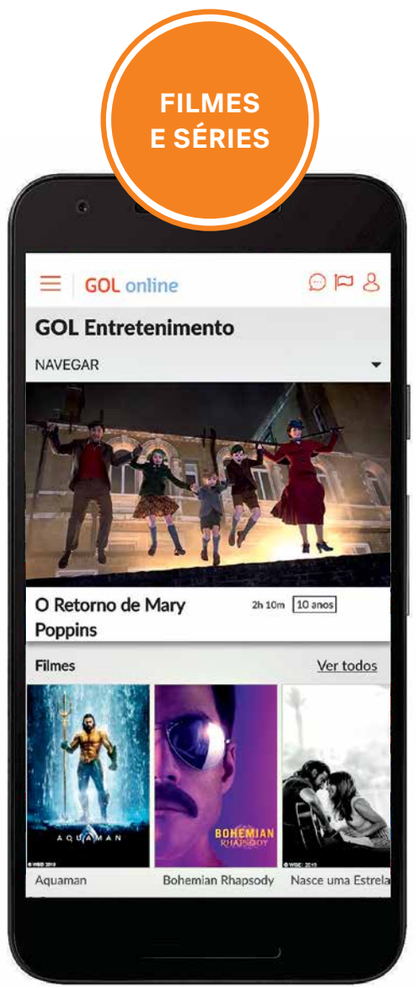
ENTRETENIMENTO GRATUITO

Saiba como acessar o conteúdo do nosso catálogo de bordo

TV AO VIVO

FILMES E SÉRIES





1 Conecte-se à rede **"gogoinflight"**

2 Abra o navegador e digite **wifionboard.com** ou entre no app da GOL e clique em **GOL Online**

3 Na página inicial, acesse a seção exclusiva de **TV ao Vivo** com os canais disponíveis

4 Clique em Reproduzir

4 Escolha o título que desejar – são mais de 50 filmes e séries disponíveis

PARCEIRAS

GLOBO GLOBOSAT Claro

PODCAST

Em parceria com a Blastu Podcast, oferecemos podcasts que trazem assuntos sobre inovação e empreendedorismo.

A cada bimestre, disponibilizamos três gravações, com papos de dois líderes do mundo dos negócios. Confira os que estão no ar agora

LAERCIO COSENTINO E MARCOS LUTZ
EFICIÊNCIA E NOVAS TECNOLOGIAS

FABIO BARBOSA E FERNANDA CAMARGO
NEGÓCIOS, VALORES E IMPACTO SOCIAL

EDUARDO MUFAREJ E MARCOS LISBOA
EDUCAÇÃO, POLÍTICA E RENOVAÇÃO

CURIOSIDADES DO NOSSO CONTEÚDO GRATUITO

CAPITÃ MARVEL
FOI O FILME MAIS VISTO EM JULHO

37.468
VEZES O LONGA FOI VISUALIZADO NAQUELE MÊS

17%
DO TOTAL DE VIEWS FOI COM O FILME *CAPITÃ MARVEL*

216.572
VEZES NOSSOS CLIENTES VIRAM OS FILMES DO GOL ONLINE

70.970
VEZES NOSSOS CLIENTES VIRAM O CONTEÚDO DE TV DO GOL ONLINE

ESTREIAS

Confira títulos que acabam de entrar para o nosso catálogo

O SOL TAMBÉM É UMA ESTRELA
DESCONHECIDOS SE APAIXONAM EM UM DIA MÁGICO EM NOVA YORK

CONSEQUÊNCIAS
DRAMA, SE PASSA NA ALEMANHA PÓS-GUERRA E TRAZ A NOVA VIDA DE UM CASAL

SHAZAM!
JOVEM RECEBE O DOM DE SE TRANSFORMAR EM UM SUPER-HERÓI ADULTO

TREMENDO FILME

Apresentador do* Sem cortes, *da Globo Portugal, Max Fercondini escolhe um longa do nosso catálogo

"Com tantas histórias com ícones da música brasileira no cinema e no teatro, eu estranhava que nada tivesse sido feito sobre a Jovem Guarda. Dirigido por Lui Farias, *Minha fama de mau* é sobre a vida de Erasmo Carlos, um dos principais nomes do movimento. O longa acompanha a saga do Tremendão, que, sendo fã de Elvis Presley e Chuck Berry, aprende a tocar violão com o objetivo de viver da música. Deixo aqui uma salva de palmas para o ator Chay Suede, que está muito bem no papel principal."

PLANEJAMENTO MILHEIRO

Saiba como definir seu perfil e acumular milhas para viajar mais

FOTO
Livia Scatena

Você sabe qual é seu perfil milheiro? Tem ideia de como se planejar financeiramente para acumular milhas e poder viajar mais? O primeiro passo para conseguir é entender a educação milheira, que funciona como a financeira. "Uma boa maneira para identificar seu perfil milheiro é entender seus gastos", diz Ana Laura Magalhães (foto abaixo), especialista em finanças e apresentadora do Papo de Milhas, no YouTube.

A forma como você paga suas contas é um dos pontos. É importante focar todos os gastos, inclusive os do dia a dia, no cartão de crédito. Com o "modo formiguinha" de acumular pontos, pagando o sorvete do fim de tarde, a ida à farmácia e ao mercado, você junta pontos que podem ser convertidos em milhas e, assim, viram um bilhete aéreo.

FOTO DIVULGAÇÃO/SMILES

Quem viaja mais também acumula mais. Ao pagar seu bilhete no crédito, você acumula duas vezes: com as milhas da compra do bilhete e com pontos que serão acumulados no cartão do cartão, que depois são convertidos em milhas. Além disso, outros gastos, como aplicativos de transporte, aluguel de carros, abastecimento em postos e reservas de hotéis (leia mais abaixo) também agilizam o acúmulo. Na Smiles, por exemplo, você ganha milhas com tudo isso e ainda com outras ações, como na compra de ingressos para shows e espetáculos e produtos no Shopping Smiles.

Para ajudar o milheiro, o canal Te Levo de Milhas desenvolveu uma planilha intuitiva, que o usuário vai preenchendo com seus débitos e créditos e, assim, consegue organizar suas milhas e ter uma visão geral tanto de seus gastos quanto do saldo acumulado. "É uma ferramenta que se resume em créditos e débitos, como todo fluxo de caixa, sendo que a diferença, por se tratar de milhas, é que as entradas ou créditos podem ser de várias fontes, motivo pelo qual serão denominados 'acúmulos', e as saídas ou débitos podem ocorrer de diversas maneiras, por isso serão nomeados 'resgates'", afirma Ana, uma das apresentadoras da segunda temporada do canal Te Levo de Milhas, do YouTube. Para ter acesso à planilha, acesse youtube.com/televodemilhas e baixe a sua. Aproveite e confira os outros conteúdos do canal.

SEU HOTEL VALE MILHAS

Uma forma de acumular milhas é reservando hotéis com o programa de fidelidade Smiles. Em smiles.com.br, você encontra mais de 700 mil opções de hospedagem no mundo todo. Além de ganhar muito mais milhas com a sua diária, você paga o mesmo valor que em sites de busca e ainda parcela em até 12 vezes. Aproveite: você garante sua hospedagem e ainda ganha milhas para realizar sua próxima viagem.

GANHE SEMPRE

Voar com a GOL sempre rende milhas resgatáveis para os Clientes Smiles. Basta adicionar seu número na compra ou no check-in. Assim, cada real gasto em voos domésticos garante 3 milhas na tarifa Max, 2 na Plus, 1 na Light e 1 na Promo. Já em voos internacionais você acumula segundo a distância – o acúmulo mínimo é de 1.000 milhas. Além das diferenças entre tarifas, as formas de acumular dependem da categoria Smiles. Entenda o que elas oferecem:

CATEGORIA SMILES

- Acumula milhas resgatáveis de acordo com a tarifa escolhida
- Validade das milhas resgatáveis: 3 anos

CATEGORIA PRATA

- Acumula 25% mais milhas resgatáveis sobre o valor da tarifa escolhida
- Validade das milhas resgatáveis: 3 anos

CATEGORIA OURO

- Acumula 50% mais milhas resgatáveis sobre o valor da tarifa escolhida
- Validade das milhas resgatáveis: 4 anos
- O acúmulo mínimo garantido é de 500 milhas nas viagens com a GOL

CATEGORIA DIAMANTE

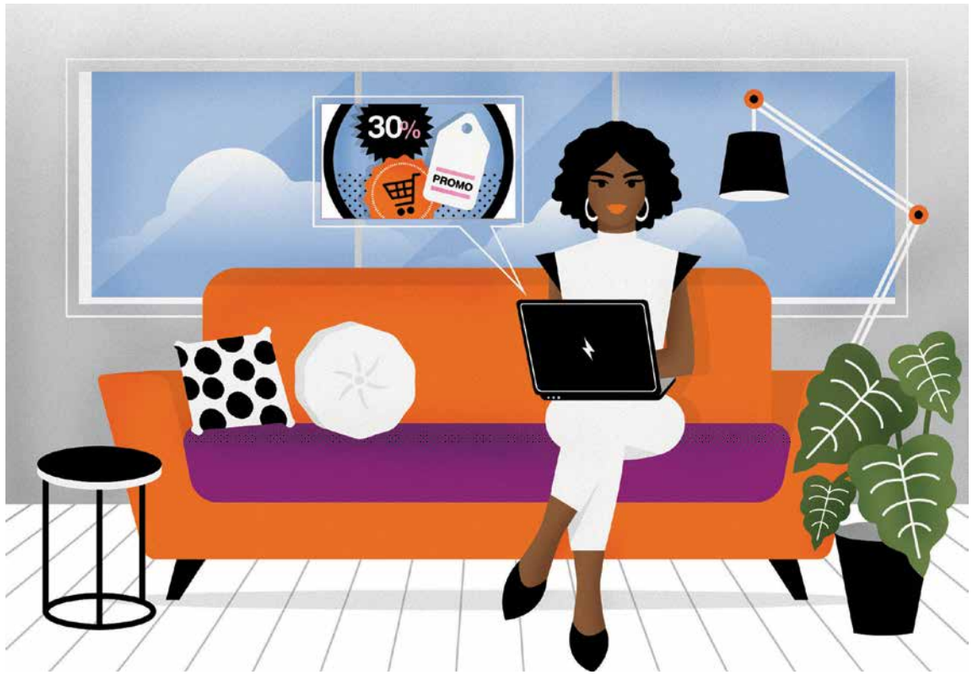
- Acumula 100% mais milhas resgatáveis sobre o valor da tarifa escolhida
- Validade das milhas resgatáveis: 10 anos
- O acúmulo mínimo garantido é de 1.000 milhas nas viagens com a GOL

Além das milhas resgatáveis, o Cliente acumula trechos e milhas qualificáveis, que ajudam a subir de categoria. Cada parceira tem suas regras de acúmulo. Veja em smiles.com.br

Smiles. O programa de fidelidade da GOL

Companhias aéreas parceiras

DELTA AIRFRANCE KLM QATAR AIRWAYS Aerolíneas Argentinas ETIHAD AIRWAYS TAP AIR PORTUGAL Alitalia CopaAirlines KOREAN AIR AIR CANADA AEROMEXICO Mexico's Global Airline Emirates PASSAREDO Royal Air Maroc SOUTH AFRICAN AIRWAYS Ethiopian



BLACK FRIDAY À VISTA

Logística é o grande segredo da GOLLOG para atender a alta demanda da data

POR
Livia Scatena

Logo no início do segundo semestre as empresas começaram a se preparar para uma das datas mais importantes do ano para o comércio eletrônico. A Black Friday, que acontece no dia 29 de novembro, vem crescendo ano a ano no país. Em 2018, as compras realizadas na data bateram recorde, crescendo 23% com relação ao ano anterior, um incremento significativo em um momento em que a economia brasileira ainda se encontra em crise – produtos eletrônicos e tecnológicos ainda concentram o maior número de pedidos. Para a GOLLOG, divisão de logística da GOL, o que faz a diferença quando o fluxo de compras tem um pico é a logística. "No ano passado, transportamos 140 toneladas em compras feitas durante a Black Friday", conta Felipe Liberato, gerente comercial da GOLLOG. "Já estamos nos planejando para atender a demanda deste ano, que deve ser alta. O nosso foco está em ajudar lojas virtuais a atender os pedidos dos seus clientes com excelência, rapidez e qualidade."

Entregando os pedidos com eficiência, a GOLLOG é a melhor aliada do consumidor. "Nós queremos ser reconhecidos como especialistas em logística, como aquela empresa que coleta as mercadorias e as entrega com qualidade, que oferece código de rastreamento funcional e utiliza embalagens corretas, entre outros pontos. A Black Friday é o momento do ano em que conseguimos levar tudo isso para o consumidor final", afirma Felipe.

Saiba mais em gollog.com.br.

XXXXXXXX

VOOS MAIS ALTOS

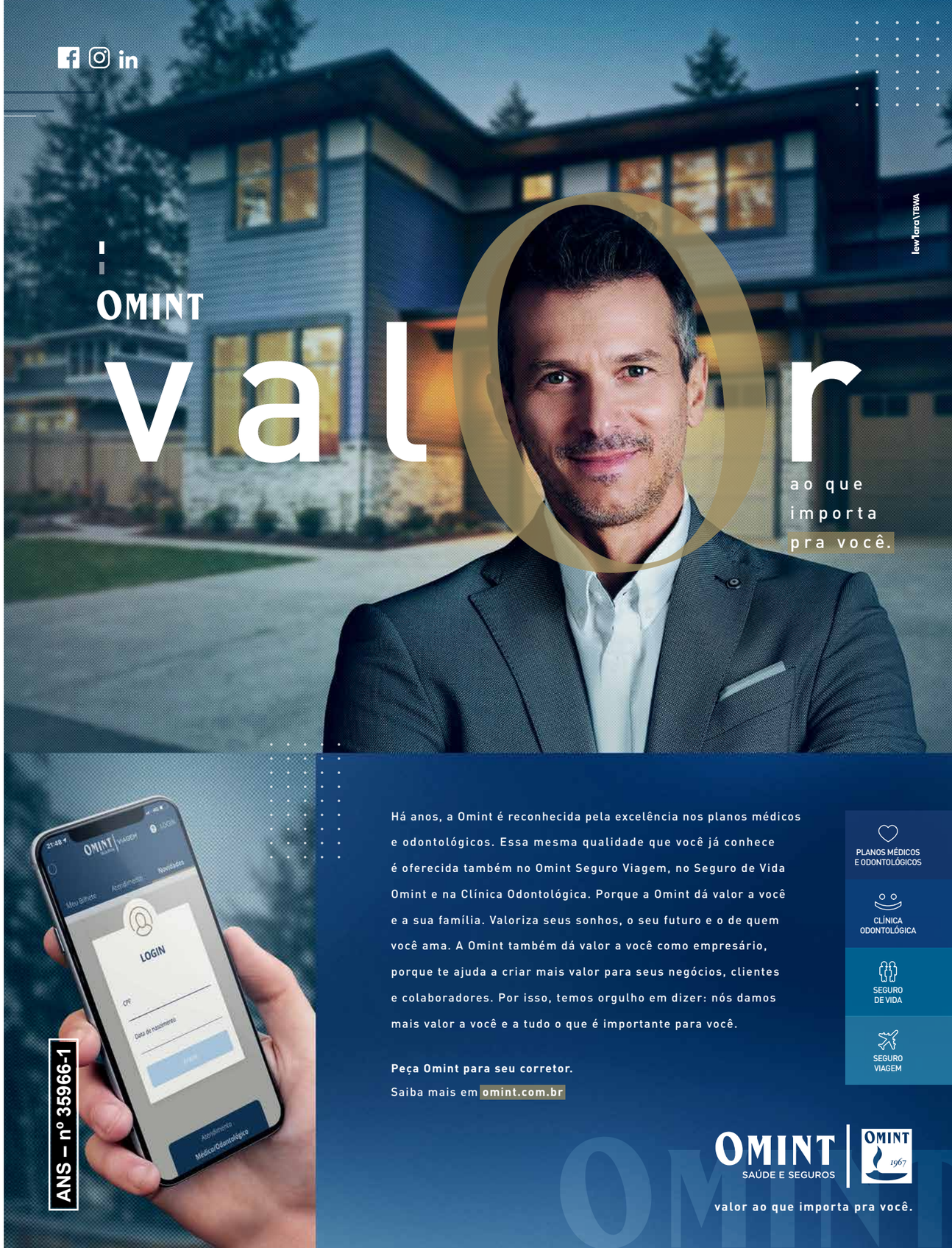
O VoeBiz, programa da GOL, Delta, Air France e KLM, é destaque em evento de inovação

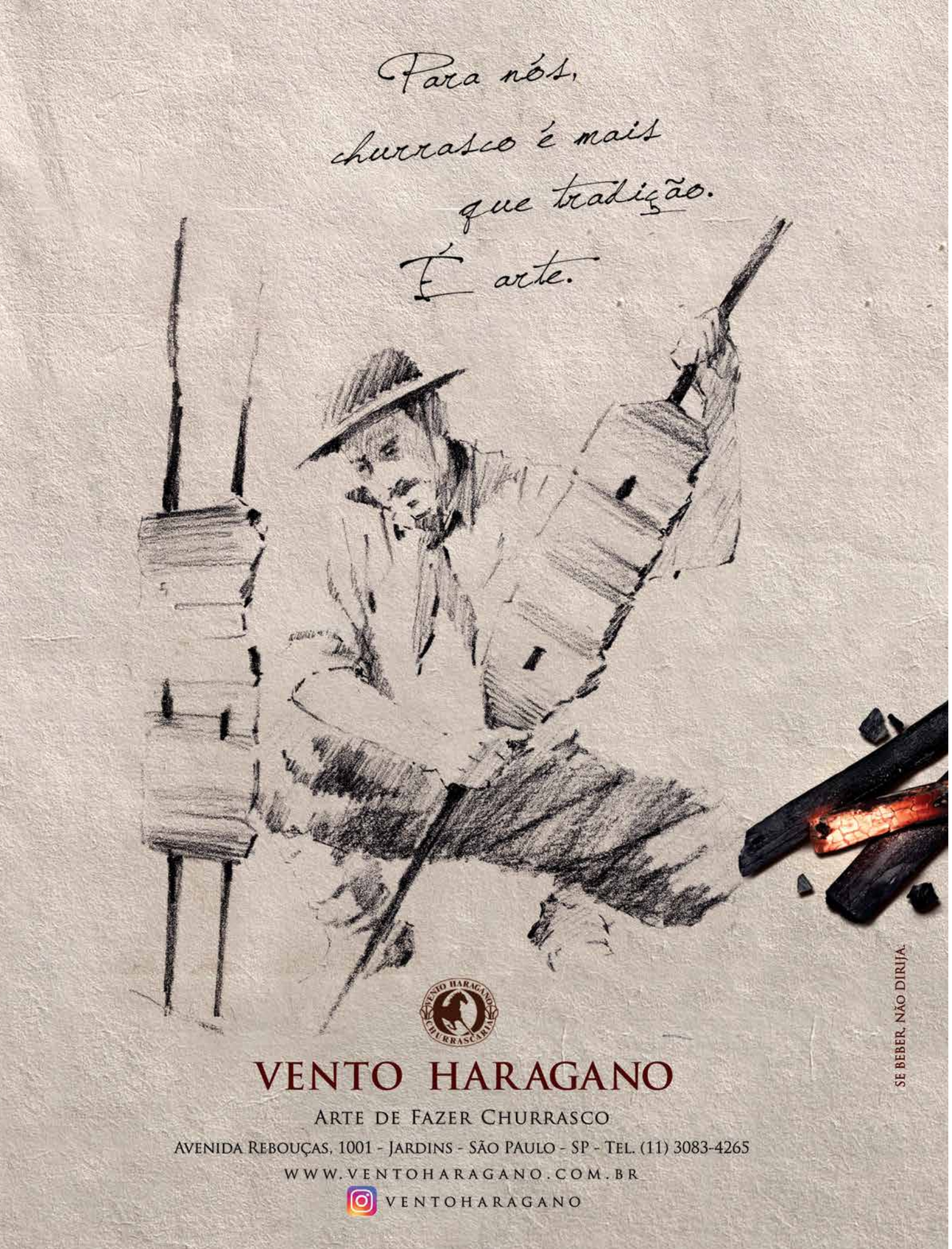
POR
Livia Scatena

Sempre investimos em inovação e concentramos esforços para que todas as áreas da companhia sejam reconhecidas por seu pioneirismo e, assim, voarmos mais alto. Por isso, há três anos, inovamos ao lançar o VoeBiz, programa de fidelidade para pequenas e médias empresas que transformou o mercado ao ser o primeiro do tipo com quatro companhias de peso: GOL, Delta, Air France e KLM. São empresas que se conectam a partir da inovação: a Delta é uma das mais inovadoras do mundo pelo segundo ano consecutivo, de acordo com o ranking Fast Company, e a Air France-KLM está entre os grupos aéreos mais sustentáveis no Índice de Sustentabilidade Dow Jones com suas inovações em renovação de frota, uso de biocombustíveis e redução da emissão de dióxido de carbobo. Com essa potência, o programa, considerado um caso de sucesso (são mais de 12 mil Clientes), virou tema do Gramado Summit 2019, um dos maiores eventos para startups do país, em agosto. "Inovar está no DNA da GOL, por isso é tão importante participar de um evento como esse e espalhar a excelência que o VoeBiz atingiu", diz Juliane Castiglione (abaixo), gerente executiva Comercial da GOL. "O programa cresceu e oferece mais de 800 destinos no Brasil e no mundo com a GOL, Delta, Air France e KLM". Veja mais em voebiz.com.br.

Clientes VoeBiz
voam com

GOL DELTA AIRFRANCE KLM


OMINT
valor
ao que importa pra você.
Há anos, a Omint é reconhecida pela excelência nos planos médicos e odontológicos. Essa mesma qualidade que você já conhece é oferecida também no Omint Seguro Viagem, no Seguro de Vida Omint e na Clínica Odontológica. Porque a Omint dá valor a você e a sua família. Valoriza seus sonhos, o seu futuro e o de quem você ama. A Omint também dá valor a você como empresário, porque te ajuda a criar mais valor para seus negócios, clientes e colaboradores. Por isso, temos orgulho em dizer: nós damos mais valor a você e a tudo o que é importante para você.
Peça Omint para seu corretor.
Saiba mais em omint.com.br
PLANOS MÉDICOS E ODONTOLÓGICOS
CLÍNICA ODONTOLÓGICA
SEGURO DE VIDA
SEGURO VIAGEM
ANS – nº 35966-1
OMINT SAÚDE E SEGUROS
OMINT 1967
valor ao que importa pra você.



ENCONTRE-SE

Confira nossos serviços nos principais aeroportos do país. Nossos colaboradores também estão sempre a postos para ajudar caso precise de mais informações

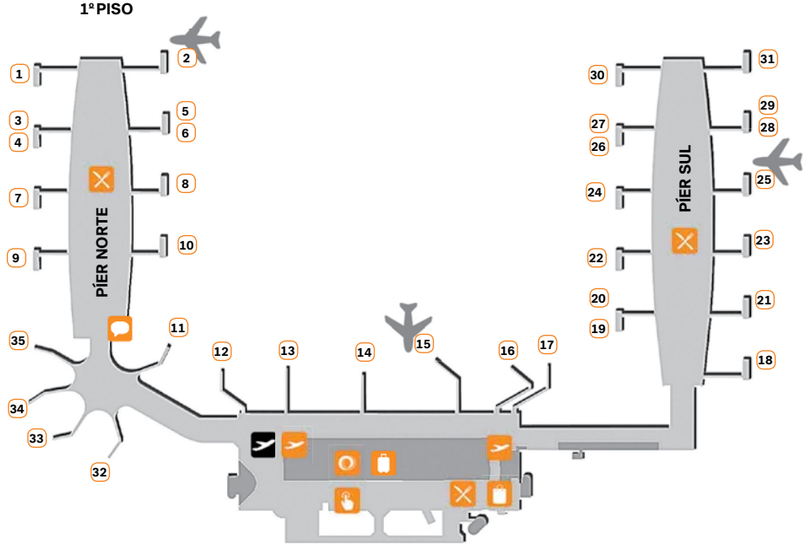
- ALIMENTAÇÃO
- AUTOATENDIMENTO
- CHECK-IN GOL
- CHECK-IN DELTA AIR LINES
- CHECK-IN AIR FRANCE
- CHECK-IN KLM
- CONEXÃO GOL
- CONTE COMIGO
- DESEMBARQUE DOMÉSTICO
- DESEMBARQUE INTERNACIONAL
- DESPACHO DE BAGAGEM
- EMBARQUE DOMÉSTICO
- EMBARQUE INTERNACIONAL
- GOL BAGAGEM EXPRESSA
- GOL PREMIUM LOUNGE
- LOJA GOL
- PORTÃO DE EMBARQUE

DICAS PARA CONEXÃO

- Verifique o portão de embarque do próximo voo no aplicativo GOL, ou nos monitores do aeroporto.
- Dirija-se imediatamente ao portão e lembre-se de que o embarque encerra 15 minutos antes do horário previsto de saída do voo.
- A GOL é a única empresa aérea com lounges domésticos nos aeroportos de Guarulhos (GRU) e Galeão (GIG). Conheça os detalhes de acesso em voegol.com.br.

BRASÍLIA (BSB)

1º PISO

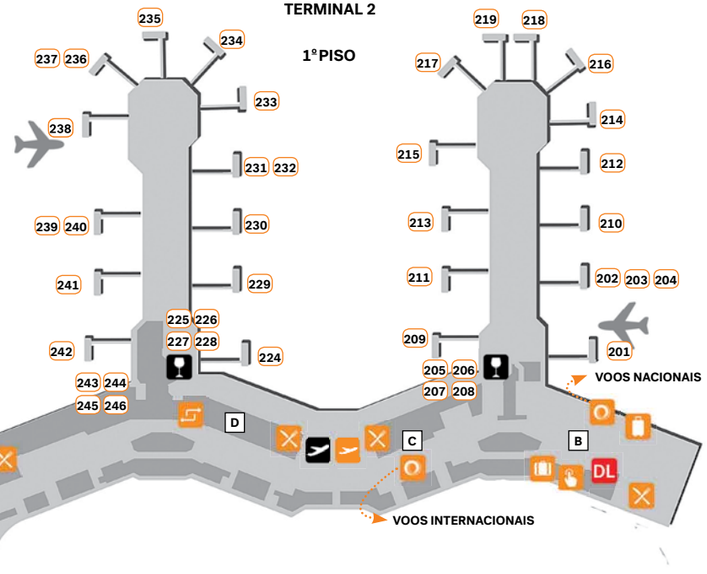


TÉRREO

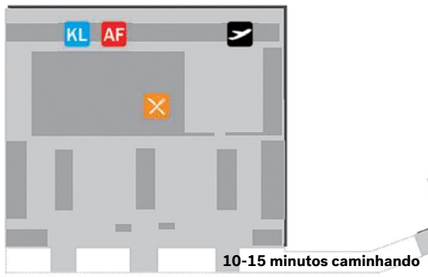
SÃO PAULO GUARULHOS (GRU)

TERMINAL 2

1º PISO

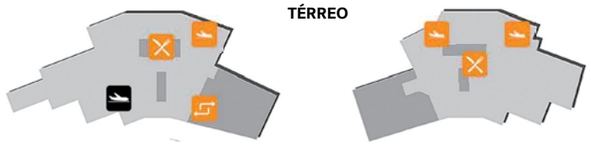


TERMINAL 3
1º PISO

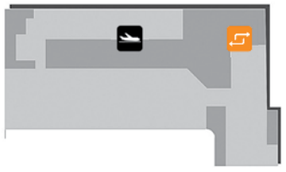


10-15 minutos caminhando

TÉRREO

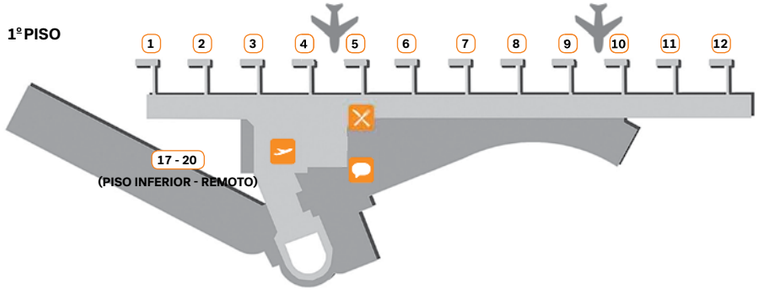


TERMINAL 3
PISO INFERIOR



SÃO PAULO CONGONHAS (CGH)

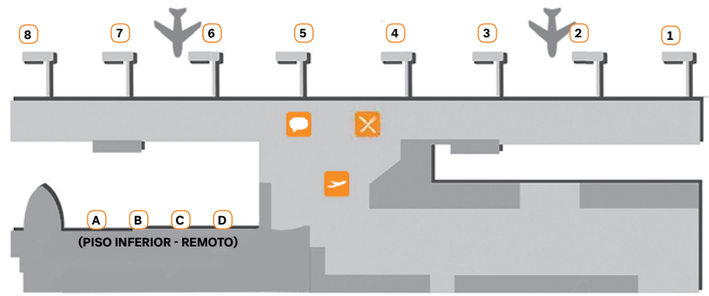
1º PISO



TÉRREO

RIO DE JANEIRO SANTOS DUMONT (SDU)

1º PISO

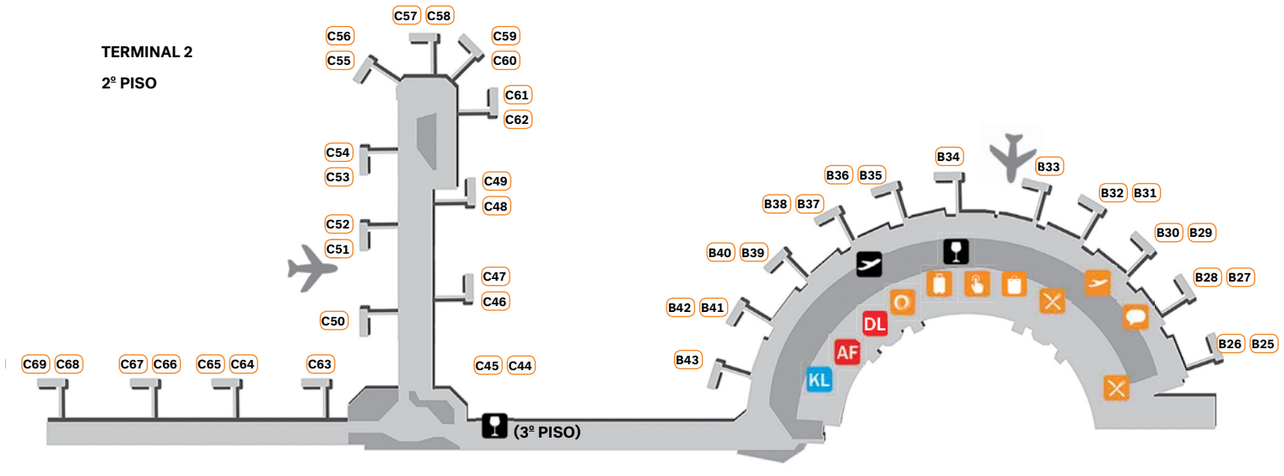


TÉRREO

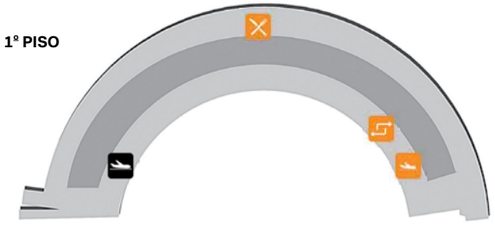
RIO DE JANEIRO GALEÃO (GIG)

TERMINAL 2

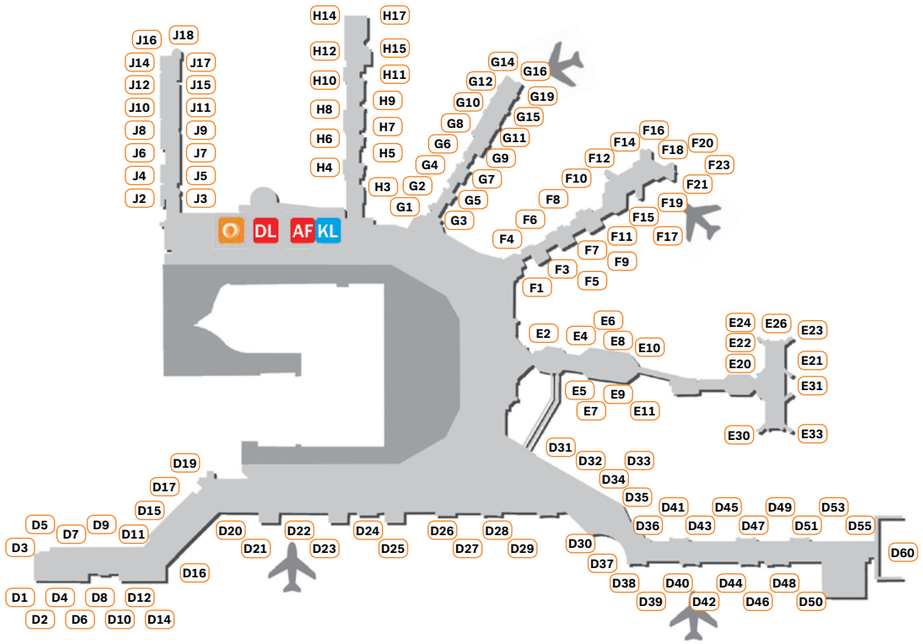
2º PISO



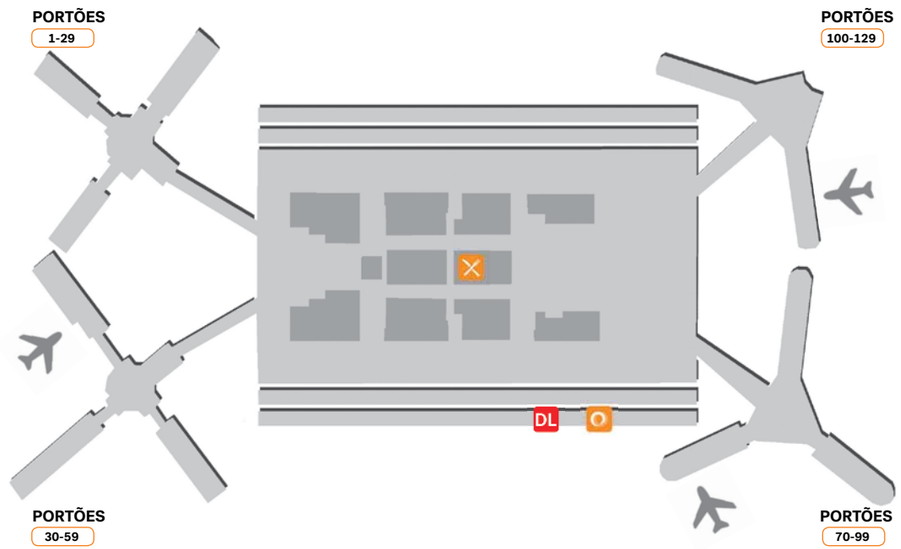
1º PISO



MIAMI (MIA)



ORLANDO (MCO)



GARBO
Moda Masculina
Conceito em moda e estilo desde 1921
Mais de 40 lojas para atendê-lo ou compre pelo nosso site www.garbo.com.br

EMILIANA
ORGANIC VINEYARDS
A MAIOR VINÍCOLA ORGÂNICA DO MUNDO!
Celebrating Nature since 1998
BEBA COM MODERAÇÃO.
/LaPastinaImportadora
@lapastina_import
/CanalLaPastina
www.lapastina.com
CUIDADO DO MEIO-AMBIENTE
AGRICULTURA ORGÂNICA
RESPONSABILIDADE SOCIAL
VEGANO
NON GMO
EmilianaOrganicVineyards | @emilianaorganic | www.emiliana.bio
Seleção La Pastina
VINHOS

COM A GENTE

Levamos você para 76 destinos em onze países nas Américas do Sul e do Norte e no Caribe

* Operação a partir de novembro
** Operação a partir de dezembro
*** Operação a partir de março
**** Operação de dezembro a março

COM NOSSAS PARCEIRAS

Com elas, levamos você para EUA, Canadá e mais de dez países nas Américas do Sul e Central e na Europa. Você ainda pode voar para mais de 800 destinos com a Smiles. Confira em smiles.com.br.

DELTA
AIRFRANCE
KLM
Aerolíneas Argentinas
CopaAirlines
PASSAREDO
AEROMEXICO.
twoFlex aviação inteligente
MAP LINHAS AÉREAS

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 e 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

USO DUPLO

A ânfora que a chef Janaína Rueda trouxe da Turquia decora sua casa e serve como decanter de vinho

POR
Rodrigo Grilo

FOTO
Nino Andrés

"Meu marido, Jefferson, e eu fomos a Singapura há dois meses e fizemos uma parada em Istambul, na Turquia. Curiosos, procuramos entender um pouco mais sobre as leis religiosas e os costumes de lá. Vivenciamos diversas experiências gastronômicas e, na Capadócia, visitamos uma casa de muçulmanos, cozinhamos com eles e entendemos suas histórias. Quando vi essa ânfora, que nada mais é do que um decanter de vinho com taças, a comprei – o vinho é uma das poucas bebidas alcoólicas permitidas por lá. O objeto, que reflete a marcante cultura turca também pelo trabalho do artesão e pela cerâmica, fica na sala de jantar aqui de casa. Apesar de muito bonita e elogiada pelos amigos, não a utilizo apenas como peça de decoração. É uma regra nossa não ter muito suvenir, mas objetos que sejam úteis. Tudo o que está exposto em casa é para ser usado. E a ânfora, então, armazena, além do vinho, água."

VICTOR HUGO

SÃO PAULO - RIO DE JANEIRO - SALVADOR - AEROPORTO DE CONGONHAS - CURITIBA - PORTO ALEGRE - BRASÍLIA - BELO HORIZONTE - FORTALEZA - CUIABÁ - SÃO LUIS - VITÓRIA - MANAUS
BELÉM - GOIÂNIA - FLORIANÓPOLIS - SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - CAMPINAS - SOROCABA - RIBEIRÃO PRETO - MAIA GUARULHOS - TAMBORÉ BARUERI - PIRACICABA - SANTO ANDRÉ
MOGI DAS CRUZES - SÃO CAETANO DO SUL - SANTOS - BAURU - JUNDIAÍ - UBERLÂNDIA - CAMPO GRANDE - CAXIAS DO SUL - MARINGÁ - LONDRINA - BALNEÁRIO CAMBORIÚ - BLUMENAU - FOZ DO IGUAÇU

BACKPACK ZAINA SUN EM MIX GRAY / BK / BK - 10 X R$ 315,00 OU À VISTA R$ 3.150,00. • WATCH VH EM INOX SILVER / GOLD - 10 X R$ 135,00 OU À VISTA R$ 1.350,00. • SCARF 60X80 ARABESCO REALE SUNSHINE - 3 X R$ 105,00 OU À VISTA R$ 315,00.

PREÇOS VÁLIDOS ATÉ 16/10/2019 OU ENQUANTO DURAREM OS ESTOQUES (PREVALECENDO O QUE OCORRER PRIMEIRO).

WWW.VICTORHUGO.COM.BR OFICIAL_VICTORHUGO @VICTORHUGO_OFICIAL