

COLIN FARRELL
FOR

DOLCE & GABBANA
SARTORIA

MADE TO MEASURE



DIOR



**As oportunidades no
mundo são enormes e seu
banco também precisa ser.**

Conte com o Private
do Bradesco.

- Wealth Planning
- Investment Advisory
- Soluções personalizadas de crédito,
seguros e operações estruturadas

 **bradesco**
global private bank

NO CIDADE JARDIM,
A REGIÃO ONDE TUDO ACONTECE,

NASCE O EMPREENDIMENTO
MAIS ICÔNICO DA JHSF.

RESERVA

CIDADE JARDIM

A
ESCOLA
ESCOLA AVENUES

O
HOSPITAL
EINSTEIN HOSPITAL ISRAELITA

O
SURF CLUB
SÃO PAULO SURF CLUB



IMAGEM ILUSTRATIVA PRODUZIDA COM IA.

O
SHOPPING
SHOPPING CIDADE JARDIM

O
TENNIS CLUB
FASANO TENNIS CLUB

SAIBA MAIS



O ENDEREÇO DA CIDADE

JHSF
SURPREENDENTE



WEY 07

ELEGANCE FINDS A NEW WAY.

Desacelere. Seu bem maior é a vida.



SISTEMA DE SOM HI-FI
COM 16 ALTO-FALANTES



TETO SOLAR
PANORÂMICO



AUTONOMIA DE 185 KM
(WLTP)

FAÇA UM TEST DRIVE.

WWW.GWMMOTORS.COM.BR

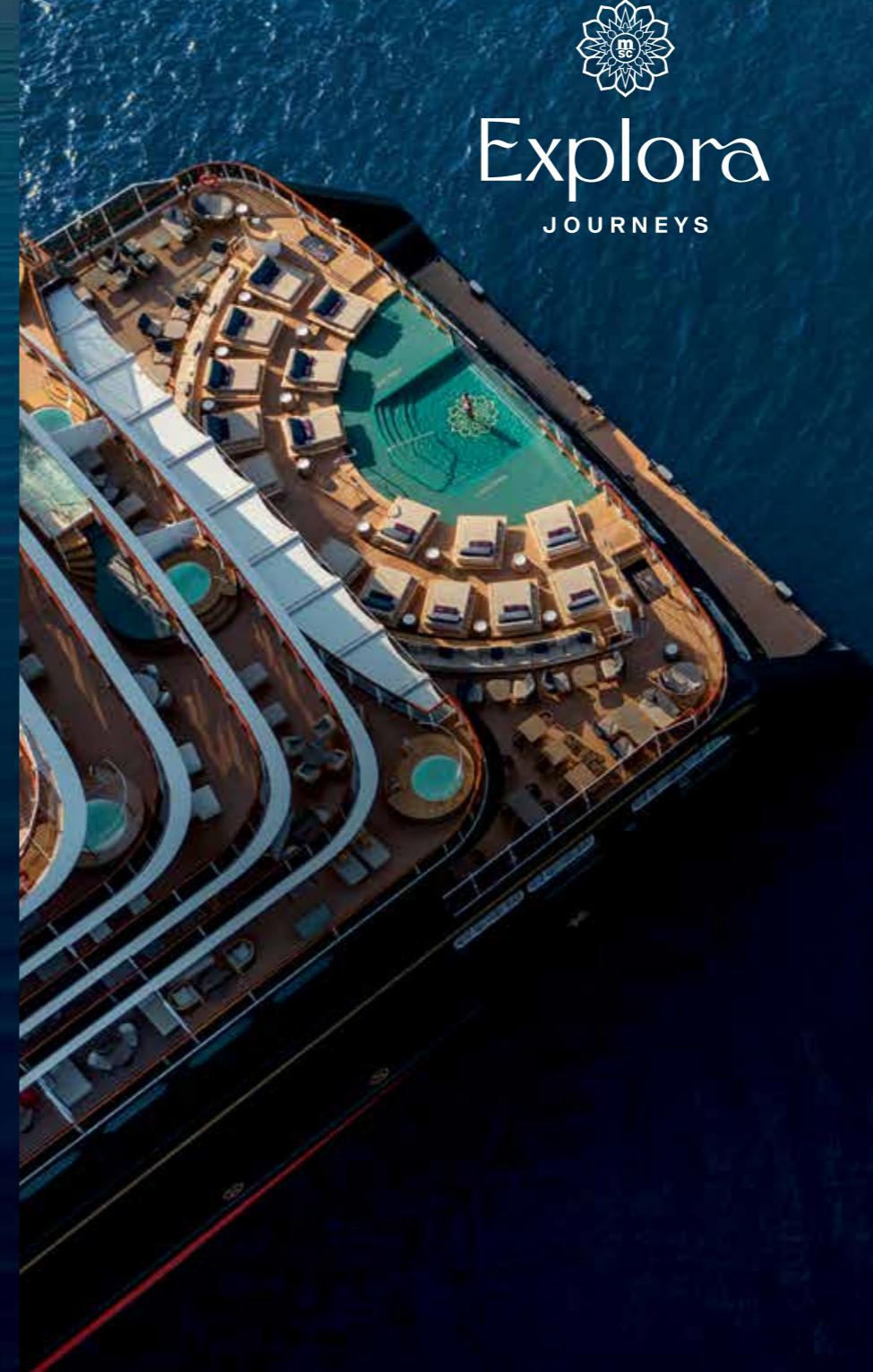
Autonomia de até 185 km no modo elétrico segundo o ciclo WLTP e 128 km segundo o Inmetro.

SAIL UNIQUE

Projetado para se sentir em um iate particular



SAIBA MAIS EM EXPLORAJOURNEYS.COM
OU CONVERSE COM SEU AGENTE DE VIAGENS



Explora
JOURNEYS

DESCUBRA O OCEAN STATE OF MIND. A Explora Journeys convida você a embarcar em uma experiência de viagem incomparável – um verdadeiro refúgio sobre as águas, com o conforto de um superiate e o charme descontraído do estilo europeu. Navegue por destinos icônicos e escondidos, desfrute de alta gastronomia e entregue-se ao bem-estar inspirado no oceano.

SCHAEFER
V44

SCHAEFER V44. A TOP MODEL DA CATEGORIA.



V33 - V34 - V44 - 380 - 400 - 510

FLY - 450 - 510 - 600 - 660 - 770 - 26M



schaeferyachts.com.br



SCHAEFER
YACHTS

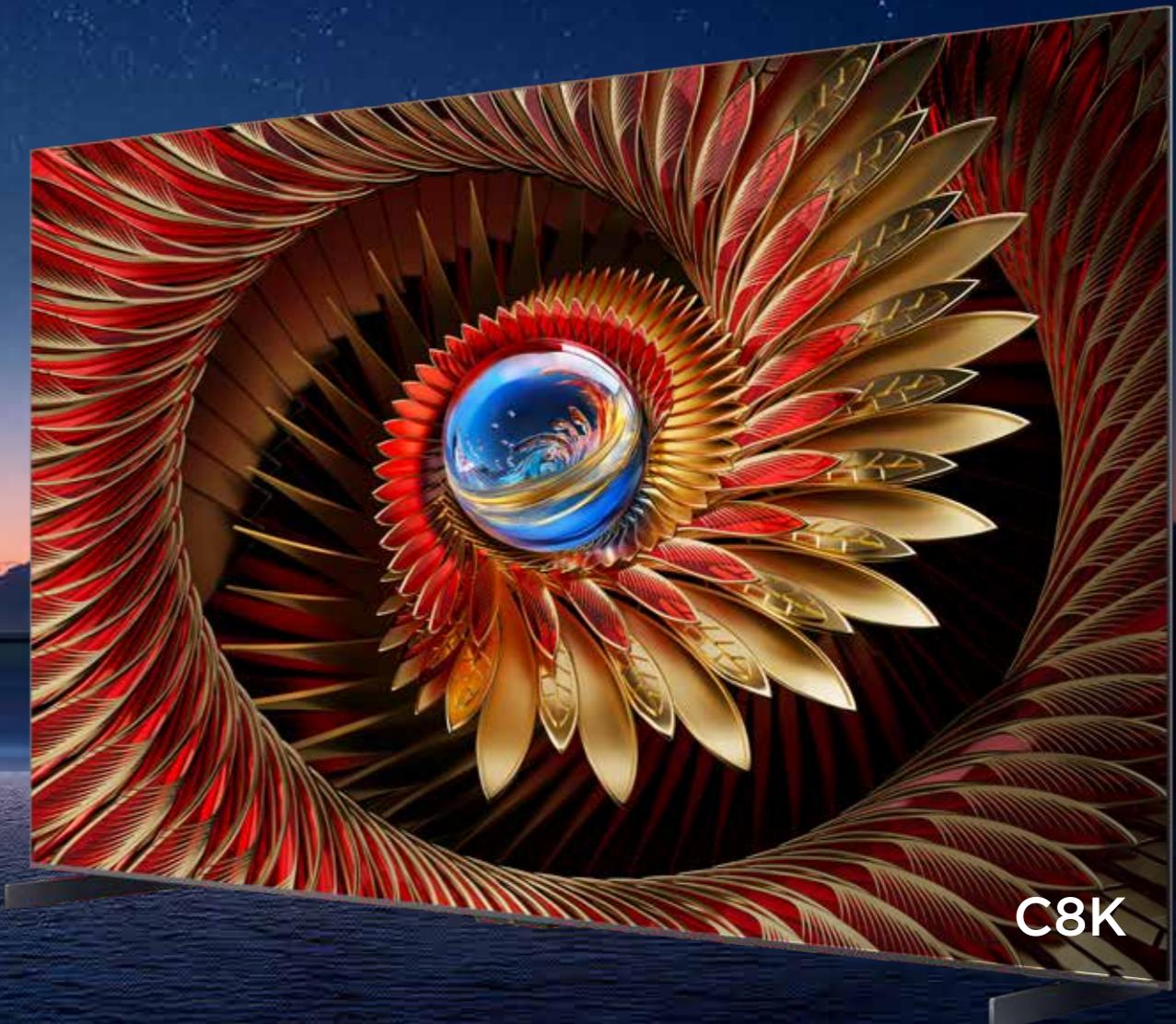
TCL QD-MiniLED TV

Feita para o que realmente importa

Global
TOP1
em marca de TVs
de tela ultra grande

Global
TOP1
em marca de
TV Mini LED

Global
TOP1
em marca de
Google TV





TROUSSEAU

BELO HORIZONTE • BRASÍLIA • RIO DE JANEIRO
SÃO PAULO • MIAMI

TROUSSEAU.COM.BR



Escultura
Guardiões da Floresta, 2025
Madeira com patina dourada
300 x 150 x 105 cm



Robb Report

REPORTAGENS

58 O luxo é verde

AMAZÔNIA

Conforto no coração da floresta

NORDESTE

O polo de luxo sustentável brasileiro

PANTANAL

Caiman, o paraíso pantaneiro

ÁFRICA

Botsuana, safáris em alto estilo

ST-BARTH

Tropicalidade à francesa no Cheval Blanc



CAPA
Ilustração
Francisco
Martins

e mais...

96

BARCOS

A temporada 2026 do superiate do **Ritz-Carlton**

100

MODA

A brasileira **Sophia Loeb** no Dior Lady Serpui Marie conquista o mundo

104

RELÓGIOS

Rolex Oyster Perpetual. A hora dos tons pastel

106

ESTILO

A vez deles: **Eternamente clássicos**

112

CARROS

Porsche 911 Spirit 70 desembarca no Brasil

114

AVIAÇÃO

Suites de **hoteis luxuosos** agora nas alturas

116

VINHOS

Champanhes para brindar o novo ano

120

GASTRONOMIA

Chefs que elevaram a culinária brasileira

136

ESTILO

Os melhores da **gastronomia** de São Paulo

142

Robb Report

Day agita Casa Fasano

Descubra a Suíça de trem

switzerland.com/pt



Robb Report

SEÇÕES

26

CARTA DO EDITOR

30

ROBB EM CASA

A coleção outdoor da Clami; o talento de Jader Almeida, Artigas inspira a Punto & Filo

34

VITRINE

Dourado ou prateado?

O que importa é brilhar

38

PERFIL

João Farkas lança o livro *Margem Equatorial*

42

RR LIST

O glamour da renda acende o imaginário

44

PERFIL

A arte de Sandra Anselmi em Faropilha

48

ENTREVISTA

Massimo Ferrari, o maestro da boa mesa

52

ARTE

Bia Doria transforma consciência ambiental em arte

146

LINHA DO TEMPO

Birkin, a bolsa mais desejada do mundo



El
dor
Mira

LANZAROTE
SS26



anselmi.com.br

GISELE VITÓRIA
Editora-chefe

TUDOR

Lentes para a travessia

Entramos em um novo ciclo, não apenas em um novo ano. Como disse o consultor do mercado de luxo Carlos Ferreira, em São Paulo, “o mundo não está em crise, está em travessia”. Ele nos lembra que o luxo hoje se guia por quatro forças: autenticidade, clareza, autonomia e conexão com algo maior. E que não falamos mais de tendências, mas de lentes para interpretar um mundo irreversível, onde consciência, gestão e humanidade caminham juntas. Nessa nova era, o luxo é verde. E a sustentabilidade, uma força definitiva. Nesse novo tempo, a ordem não é desejar menos, mas desejar melhor.

Foi com esse espírito que construímos esta edição de Robb Report Brasil, dedicada ao turismo verde como inspiração para 2026. O especial de capa, assinado pela jornalista Mari Campos, aponta destinos brasileiros e internacionais, onde natureza e sofisticação criam experiências transformadoras, ancorados pela experiência do Brasil ter sediado a COP-30, a Conferência do Clima da ONU em Belém.

Celebramos também os chefs premiados no RR Food Awards, que reafirmam a gastronomia brasileira como território de memória e inovação. Entre tantos talentos estrelados, Alex Atala foi o homenageado especial.

A jornalista Ana Paula Franzolia assina ainda uma entrevista com Massimo Ferrari, precursor de uma cozinha que honra tradição e reinvenção. E, por fim, escrevi um perfil da artista e diretora criativa Sandra Anselmi, cuja trajetória ecoa de Farroupilha (RS) para esta travessia do nosso tempo na moda brasileira.

Que esta edição seja um convite a olhar o futuro com novas lentes — porque viajar, comer e viver melhor jamais foram atos tão decisivos.

Que venha o Ano Novo!

Mari Campos
acima, em Botswana, na África, e na AmazôniaA publisher
Bia Cruz
premia Alex
Atala no RR
Food Awards

Gisele Vitória e Sandra Anselmi em Farroupilha (RS)



Ana Paula Franzolia e Massimo Ferrari

FOTOS: DIVULGAÇÃO



BLACK BAY 58

O que motiva alguém a alcançar o extraordinário? Encarar o desconhecido, aventurar-se pelo incerto e arriscar tudo? Esse é o espírito que deu origem à TUDOR. É o espírito que está incorporado em todos os seus modelos, incluindo o TUDOR Black Bay 58, um relógio de aço inoxidável para mergulho com caixa de 39 mm de diâmetro, a distintiva cor bordô da TUDOR e certificação Master Chronometer pelo METAS. Alguns nascem para seguir. Outros nascem para ousar.

**BORN TO
DARE**

PRESIDENTE DO GRUPO DORIA
João Doria Neto

DIRETORA DE CONTEÚDO
Ana Lúcia Ventorim

DIRETORA-GERAL DE PUBLICIDADE
Beatriz Cruz

Robb Report

Brasil

PUBLISHER
Beatriz Cruz

CONSELHO EDITORIAL
Beatriz Cruz

João Doria Neto

Carolina Doria

Ana Lúcia Ventorim

Gisele Vitória

EDITORIA-CHEFE
Gisele Vitória

DIRETORA DE ARTE
Mirian Bertoldi

COLABORADORES

Ana Paula Franzolia (Textos e edição)

Virginia Lamarco (Textos e produção)

Lana Bonet (Textos, tradução e branded content)

Suzana Barelli (Texto)

Mari Campos (Texto)

Evandro Macedo (Fotografia)

Marcelo Navarro (Fotografia)

Marisa Bertoldi (Designer)

Lourdes Maria Rivera (Revisão)

Claudia Fidelis (Tratamento de imagens)

Katia Tobias (Administrativo)

GERENTE EXECUTIVA DE PUBLICIDADE
Larissa Dalete

PUBLICIDADE

Eduardo Julianelli

Zenaide Pereira

Claudia Amaral

Mirelly Rosa

OPERAÇÕES COMERCIAIS

Patrícia Ferreira



ROBB REPORT É PUBLICADA NO BRASIL PELA
DORIA EDITORA (TODOS OS DIREITOS RESERVADOS).
SOB LICENÇA DA ROBB REPORT MEDIA, LLC.
SUBSIDIÁRIA DA PENSKE MEDIA CORPORATION.
AV. BRIG. FARIA LIMA, 2.277 - JARDIM EUROPA,
SÃO PAULO - SP 01452-000 - (11) 3039-6011

PMC
PENSKE MEDIA CORPORATION (PMC)

Jay Penske
CHAIRMAN & CEO, PMC

Gerry Byrne
VICE CHAIRMAN

George Grobar
PRESIDENT, PMC

Debashish Ghosh
MANAGING DIRECTOR,
INTERNATIONAL MARKETS, PMC

Gurjeet Chima
ASSOCIATE VICE PRESIDENT,
INTERNATIONAL MARKETS, PMC

Emma Wagner
MANAGER, INTERNATIONAL BRAND PART-
NERSHIPS, PMC

Zach Mauer
MANAGER, BRAND & PARTNERSHIP OPERA-
TIONS, INTERNATIONAL MARKETS, PMC

Robb Report

Luke Bahrenburg
PRESIDENT
LBAHRENBURG@ROBBREPORT.COM

Adam Fox
SENIOR VICE PRESIDENT, INTERNATIONAL
SALES & PARTNERSHIPS +44.7505.153984,
AFOX@ROBBREPORT.COM

Danya Gerstein
VICE PRESIDENT, BRAND PARTNERSHIPS
DANYAG@ROBBREPORT.COM

Emma Jenks-Daly
SENIOR VICE PRESIDENT, MARKETING
EJENKSDALY@ROBBREPORT.COM

Robb Report é uma publicação da
Penske Media Corporation em parceria
com a Rockbridge Growth Equity.

LOS ANGELES OFFICE
11175 Santa Monica Boulevard
Los Angeles, CA 90025
310.321.5000

NEW YORK OFFICE
475 Fifth Avenue
New York, NY 10017
212.213.1900

Impresso no Brasil
For reprints and permissions:
RobbReprints.com
Subscription inquiries
and back issues: 800.947.7472,
+1.386.246.0137 (international),
robbreport@emailcustomerservice.com



S T A Y I N T H E M O M E N T
S I N C E 1 9 3 3



In the heart of Milan, Tivoli President Milano Hotel unveils its renaissance through a complete rebranding. Elegant new interiors, refined culinary experiences, and curated details reflect Milan's contemporary lifestyle while preserving Tivoli's Portuguese heritage of gracious hospitality.

From the comfort of our Duomo Suites to the lively atmosphere of the lobby and dining spaces, every detail is designed to inspire connection, relaxation, and unforgettable moments. Perfectly located to explore the city's most iconic landmarks - Duomo, Montenapoleone Fashion District and Brera - all just steps away.

TIVOLI
PRESIDENT
MILANO HOTEL

tivolihotels.com



Follow us!

ROBB EM CASA

DÉCOR, DESIGN E MOBILIÁRIO

VIRGÍNIA LAMARCO



FOTO: GUILHERM

BELLA VITA

Às margens do Lago de Como, o tempo parece fluir em outro ritmo – e é essa atmosfera que serviu de inspiração para **Bellagio**, a primeira coleção outdoor da **Clami**, assinada por Ricardo Bello Dias. Inspirada na elegância do verão europeu, a linha transita entre o exterior e o interior, celebrando o convívio com o sol, o vento e o silêncio. Chaise Bellagio em corda náutica com almofada.

R\$ 12.578,50 (cada). www.clami.com.br



FOTO: RAUL FONSECA

CENTRO DE ATENÇÕES

A mesa de centro **Adatto**, da coleção Ítalo-Tropical de **Roberta Banqueri**, une a precisão do design italiano à leveza do viver brasileiro. Feita em madeira maciça, é uma peça que convida à interação: seus nichos abrigam o que se quiser – dos brinquedos das crianças às xícaras de café – mantendo o ambiente sempre em ordem. Um design pensado para viver, brincar e reinventar a casa todos os dias. R\$ 9.000,00 à venda na Way Design. www.waydesign.com.br



FOTO: DANIELA MAGARO

DESEJOS ILUMINADOS

Jader Almeida amplia seu universo criativo com a **Galeria Little Wishes**, recém-inaugurada nos Jardins, em São Paulo. O espaço, elegante e contemporâneo, reforça o diálogo entre arte, design e experiência sensorial. Entre luminárias, coleções exclusivas e peças inéditas, cada visita se transforma em descoberta. "Mais do que apresentar produtos, queremos criar experiências que dialoguem com o tempo presente e aproximem o design do cotidiano", diz o designer. Pendente BAY e Poltrona Lou. R\$ 96.000,00 e R\$ 28.000,00 respectivamente. www.jaderalmeida.com



POESIA EM TRAMA

A **Punto e Filo** se une ao Instituto Virgínia e Vilanova Artigas em uma coleção que transforma o legado modernista em arte têxtil. Inspirados nas formas e na poética do casal, os tapetes da linha **Artigas** ganham relevos e texturas que reinterpretam o concreto em tramas suaves. São 100 peças exclusivas e 34 novas cores que unem arquitetura, design e emoção – uma homenagem à força e à delicadeza do modernismo brasileiro. Tapete modelo ART0033. R\$ 2.782,00 o metro quadrado. www.puntoefilo.com.br



O FUTURO É AGORA

Em um mundo que pede soluções sustentáveis, a **Hunter Douglas** apresenta o **Toldo Green®**, o primeiro do mundo capaz de purificar o ar. A inovação vem das nanopartículas de dióxido de titânio – desenvolvidas pela Pureti, parceira da NASA – que transformam poluentes em ar limpo e água. Elegante, o tecido reduz fungos e mofo, e ainda se autolimpa. Para se ter ideia, cada 4 m² do Toldo Green® neutraliza a poluição gerada por um carro durante um ano. O preço é sob consulta, variável de acordo com as cores e tamanhos. www.hunterdouglas.com



PEÇA ORIGINAL

Da parceria entre **Ancezki** e **YE Design** nasce a poltrona **Sting**, um encontro de forma, conforto e precisão. Estrutura em madeira, estofado generoso e encosto flutuante criam uma peça de presença elegante, com o equilíbrio exato entre design autoral e execução artesanal. R\$ 8.800,00 à venda na Lui Home. www.luihome.com.br

*Preços pesquisados em novembro/2025, sujeitos a alterações

VIK



THE
WORLD'S
50
BEST
VINEYARDS
2025
hosted by
WESTERN AUSTRALIA

No.1
VIK

¡VINÍCOLA NÚMERO 1 DO MUNDO!

Encontre os nossos vinhos na loja online <https://brasil.vikwine.com/>



BLACK TIE
Vestido longo de paetês, **Dolce Gabanna**. Preço: R\$ 63.250,00.
www.farfetch.com.br



OCASIÃO ESPECIAL Clutch Andiamo, em couro entrelaçado, **Bottega Veneta**. Preço: R\$ 21.540,00. www.bottegaveneta.com/pt-br

Vale Ouro

O dourado quando entra em cena exala festa e poder



REQUINTE DE REI
Abotoaduras Coroa, em ouro 18 k, **Rolex**. Preço: R\$ 50.600,00.
www.rolex.com/pt-br



ESTILO GÓTICO
Bota Cowboy Gothic Plein incrustada de cristal, **Philippe Plein**. Preço: R\$ 45.620,00.
www.plein.com/br/pt/



PURO AMOR
Pulseira Love Unlimited, em ouro 18 k, flexível, **Cartier**. Preço: R\$ 70.000,00
www.cartier.com.br



DE IMPACTO
Centro de mesa Slice, acabamento em ouro 24 k, **Riva**. Preço: R\$ 18.672,00.
www.riva.com.br



EVENTO DE GALA
Gravata larga em gorgurão de seda, **Yves Saint Laurent**. Preço: R\$ 2.550,00.
www.ysl.com/pt-br



CLÁSSICO FRANCÊS
Relógio Tank Française, caixa em ouro amarelo, **Cartier**. Preço: R\$ 185.000,00.
www.cartier.com.br



PASSEIO CHIC
Flats em couro trançado, **Bottega Veneta**. Preço: R\$ 5.770,00.
www.bottegaveneta.com/pt-br



GLAMOUR EM ALTA
Clutch Hug pequena, acabamento metálico com aplicação de paetês e com alça, **Ferragamo**. Preço: R\$ 22.000,00.
www.iguatemi365.com



CHERRY GLAM
Brincos de cerejas e folhas em latão, **Saint Laurent**. Preço: R\$ 6.170,00.
www.ysl.com/pt-br

QUIET LUXURY
Vestido Pin Silk-Blend Satin Gown, com alfinete, em seda, **Loewe**. Preço: US\$ 3.800,00.
www.clothbase.com



TEMPO AGORA
Relógio Stainless Steel The Skeleton 2.0, **Philippe Plein**. Preço: R\$ 6.540,00. www.plein.com.br/pt/



EXPRESSO CURTO
Xícara de café, em porcelana com suporte Versa, **Wolff**. Preço: R\$ 292,00. www.wolffbrasil.com.br



BATEU? A batedeira dos sonhos bate um bolão no design. A **Smeg Retrô** é daquelas peças que fazem a cozinha brilhar. A partir de R\$ 8.990,00. www.namesacomju.com.br



BEM ACOMPANHADA A bolsa Cross-Body pequena Groove, em couro, com alça removível, **Rimowa**. Preço: R\$ 7.550,00. www.rimowa.com.br/pt/

Luxo metálico

Brilho frio que captura a luz e redefine o olhar. Um metal que impõe presença



REFLEXO DE SEDUÇÃO
Perfume Allure Homme Sport Eau Extreme, **Chanel**. Preço: R\$ 1.100,00. www.chanel.com.br/

DESIGN NAS ALTURAS
Sandália Betsy, em couro, **Schutz**. Preço: R\$ 590,00. www.schutz.com.br



EVENTO ESPECIAL
Saia Nadine, em malha com efeito metalizado, **Le Lis**. Preço: R\$ 789,90. www.lelis.com.br



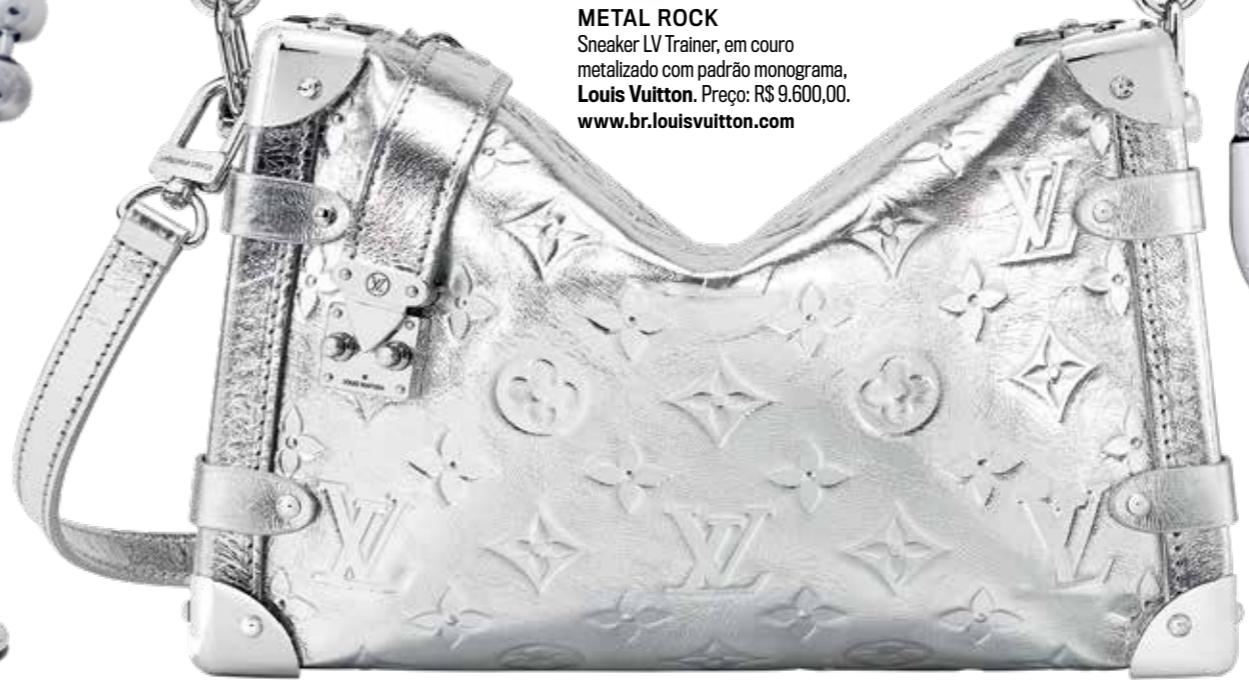
SOFISTICADA
Presilha de cabelo, **Prada**. Preço: R\$ 4.050,00. www.prada.com.br/pt



RAIO DE SOL
Óculos de sol Sky, em metal prateado, **Fendi**. Preço: R\$ 3.440,00. www.fendi.com



METAL ROCK
Sneaker LV Trainer, em couro metalizado com padrão monograma, **Louis Vuitton**. Preço: R\$ 9.600,00. www.br.louisvuitton.com



BRILHO LÍQUIDO
Anel Véu D'água, da coleção Caminho das Águas, em ouro 18 k branco com brilhantes, **Carla Amorim**. Preço: R\$ 37.460,00. www.carlaamorim.com.br

PROTEÇÃO DO AMOR
Colar da linha Lock, em ouro branco com diamantes, **Tiffany**. Preço: R\$ 58.000,00. www.tiffany.com.br



ELEGÂNCIA ESPELHADA
Bolsa Side Trunk MM da coleção LV Ski com Monogram Miroir, elegante après-ski, **Louis Vuitton**. Preço: R\$ 29.400,00. www.br.louisvuitton.com

*Preços pesquisados em novembro/2025, sujeitos a alterações



João
Farkas
em ação

O olhar urgente sobre o Brasil invisível

Com sensibilidade e precisão poética, **João Farkas** transforma em arte o registro histórico no livro “Margem Equatorial – Costa Norte Brasileira”, revelando a beleza e a urgência de um Brasil entre o mar, o mangue e a memória

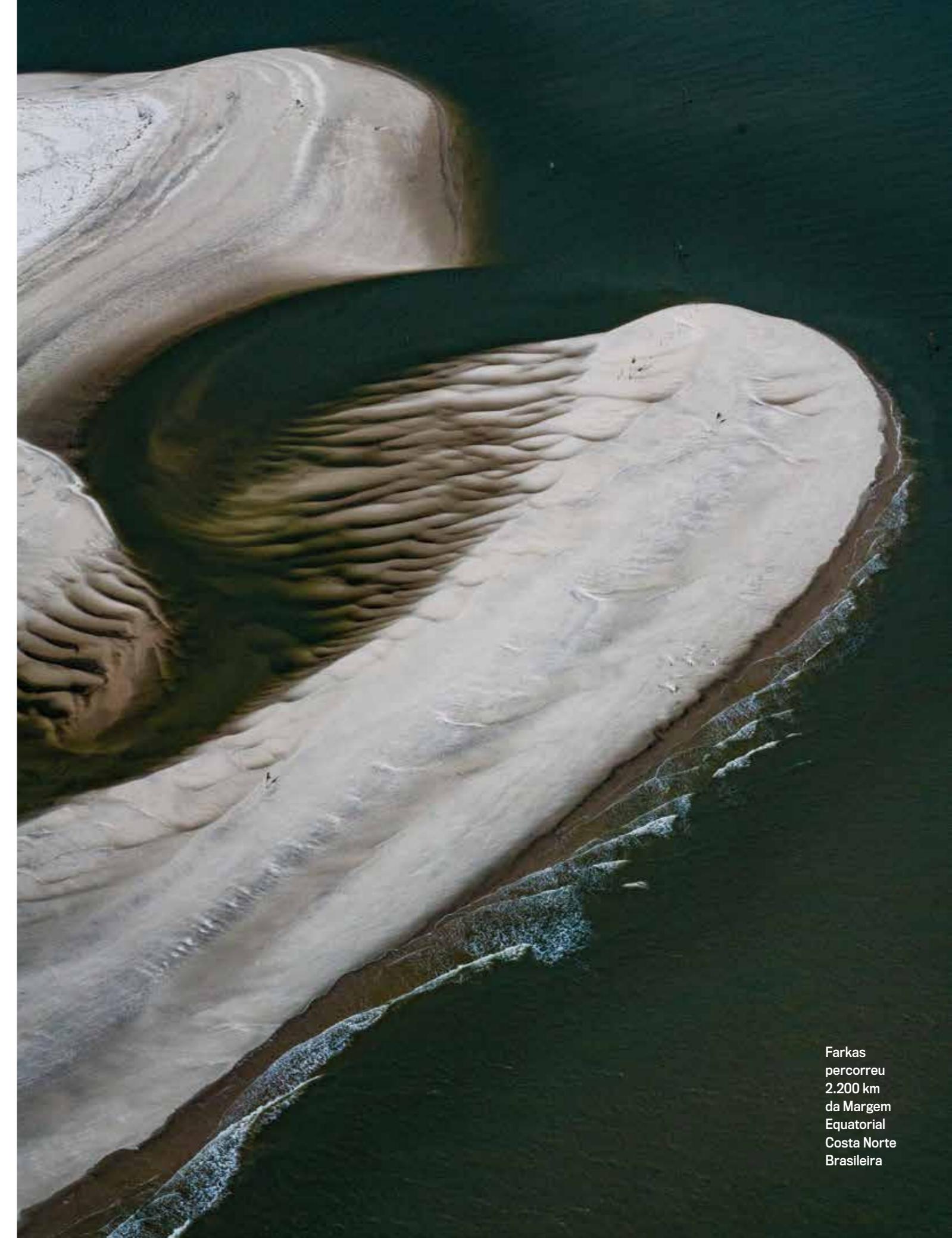
por GISELE VITÓRIA

Entre o Amapá e o Rio Grande do Norte, uma faixa de 2.200 quilômetros de litoral guarda uma beleza ainda pouco registrada e, ao mesmo tempo, um debate estratégico sobre o futuro do país. Essa é a Margem Equatorial – Costa Norte Brasileira, território que agora ganha corpo e cor no novo livro de fotografias de João Farkas, publicado com o apoio da Bueno Netto, empresa que celebra 50 anos de história.

O projeto nasceu de uma urgência – estética, ambiental e simbólica. “Percebi que aquela porção do Brasil, tão diversa e de rápida transformação, merecia um registro sistemá-

tico antes que as mudanças a tornassem irreconhecível”, diz Farkas. O fotógrafo percorreu a região por quatro anos, entre 2021 e 2025, documentando paisagens que vão dos manguezais do Maranhão às dunas dos Lençóis e às vilas ribeirinhas da foz do Amazonas. “A fotografia pode ser um instrumento de mobilização e consciência. É um chamado para ver o que não foi visto com profundidade.”

Ao lado do empresário Adalberto Bueno Netto, Farkas empreendeu uma expedição que cruzou rios, cidades, aldeias e fronteiras – da ilha do Marajó a Oiapoque. “Durante o trabalho, compreendi



Farkas
percorreu
2.200 km
da Margem
Equatorial
Costa Norte
Brasileira



"Margem Equatorial" é um retrato de um país de luz, de água e de resistência", ressalta Bueno Netto

o quanto a natureza brasileira é um patrimônio coletivo que precisa ser visto como riqueza e responsabilidade", afirma Bueno Netto. "Nosso país é um berço esplêndido que oferece um território generoso, mas cabe a nós garantir que essa abundância não se transforme em perda."

A parceria entre o artista e o empreendedor nasceu do desejo comum de unir imagem e propósito. Farkas, que há décadas dedica sua lente às paisagens e povos do Brasil, encontrou em Bueno Netto um entusiasta da causa ambiental. "O Adalberto entendeu que este era mais do que um livro de arte. Era um manifesto visual sobre o que ainda podemos preservar", conta o fotógrafo.

Para Bueno Netto, apoiar o projeto foi uma extensão natural do legado da empresa. "Acreditamos em um futuro promissor para o Brasil, sustentado pela força de sua gente e pela riqueza dos seus biomas", diz. "Ao celebrarmos 50 anos da Bueno Netto, quisemos também celebrar a natureza que nos cerca. Este livro é um convite a olhar o país com responsabilidade, a compreender que o desenvolvimento só faz sentido se for sustentável." As imagens revelam uma Amazônia litorânea que resiste entre o mar e o mangue, entre a memória e o avanço. Farkas retrata comunidades de pescadores, os efeitos recentes do turismo, a vida nas margens dos rios e o cotidiano dos que vivem da floresta e do sal. "Há uma poética silenciosa nessas pessoas. São elas que melhor compreendem o

“

A fotografia é um chamado para ver o que não foi visto com profundidade”

equilíbrio entre sobrevivência e respeito ao ambiente", observa. Mais do que um registro documental, "Margem Equatorial – Costa Norte Brasileira" é um ensaio sobre pertencimento. Em tempos em que o debate sobre exploração de petróleo na região reacende tensões, o livro surge como um contraponto visual e ético. "É preciso transformar a exploração em oportunidade de conhecimento e de proteção", defende Bueno Netto.

A obra, produzida com apuro editorial, reflete o olhar maduro de Farkas – um fotógrafo que se move entre a arte e o ativismo. "A fotografia é a forma que encontrei de traduzir a urgência em beleza", resume ele. "Porque a beleza ainda é o caminho mais direto para despertar consciência." Entre o encantamento e o alerta, "Margem Equatorial" é um retrato do Brasil invisível – um país de luz, de água e de resistência – que, como lembra Bueno Netto, "nos observa e espera que estejamos à altura de sua generosidade". ■



O livro documenta paisagens que vão dos manguezais do Maranhão às dunas dos Lençóis e às vilas ribeirinhas da foz do Amazonas



THE RR LIST



Renda-se

Com glamour e ousadia,
a renda acende o
imaginário feminino.
O mood romântico
está no ar!

4 **MUST HAVE**
Perfume **Jean Paul Gaultier Classique** feminino. R\$ 599,00.
www.worldfree.com.br

3

ROMANTISMO NAS ALTURAS Bota feminina
Heron Lace. US\$ 1.650. www.alexandermcqueen.com

9

CINTO EM EVIDÊNCIA
Em pele de vitelo com
padrão vienense. US\$ 1.650.
www.maison-alaia.com

*Preços pesquisados em novembro/2025, sujeitos a alterações.

FOTOS: DIVULGAÇÃO

MAIS DO QUE UM
HORIZONTE DE SONHOS.

Um espaço onde o futuro se torna real.

YOND é onde a vida se expande. Esportes, saúde, educação e natureza coexistem para criar um destino raro: um lugar em que a harmonia encontra sua essência.

Contato: 55 11 99386-7787

A Nova Revolução Farroupilha

Do fio à forma, como a arte têxtil de **Sandra Anselmi** transforma o tricô em linguagem, território e emoção

por GISELE VITÓRIA, de Farroupilha (Serra Gaúcha)



A exposição já foi visitada por mais de 8 mil pessoas. Ao lado, Sandra Anselmi, diretora criativa da marca

Era começo de tarde quando chegamos à Casa Anselmi, e o sol, rompendo a névoa fria da Serra Gaúcha, finalmente abriu sobre Farroupilha (RS). A luz atravessou as janelas de vidro grosso e pousou sobre as esculturas de tricô que se espalham pelas salas, ora suspensas, ora rastejantes, como se saíssem do chão. O espaço parece pulsar, vivo, em uma vibração quase subterrânea. É como cair na toca do coelho de “Alice no País das Maravilhas”, só que aqui, quem nos guia é Sandra Anselmi, diretora criativa da marca Anselmi (e filha da fundadora Maria Anselmi) e o chá do Chapeleiro Maluco é servido em fios, texturas e cores.

A **Casa Anselmi**, criada na antiga residência de 1939 que a família comprou e restaurou, é um portal. Ao entrar, o tempo se dilata. Como pergunta o Coelho Branco a Alice: “How long is forever? (Quanto tempo dura o para sempre?). E ela responde: “Sometimes, just one second (Às vezes apenas um segundo)”. É esse instante suspenso, entre o gesto e o toque, que define a experiência da arte de Sandra.

Suas esculturas têxteis crescem como cogumelos, brotos orgânicos que se expandem entre o visível e o invisível. Inspirada no micélio, a rede de filamentos subterrâneos que conecta e sustenta a vida, Sandra tece uma poética sobre interconexão e pertencimento. Cada fio é uma vida. Cada nó, um encontro. Como nas florestas, onde fungos compartilham nutrientes, sua arte propõe uma inteligência comunitária, onde o belo é também o que une. Essa força silenciosa brota da mesma terra que, há quase dois séculos, ergueu bandeiras por liberdade. Se a Revolução Farroupilha do passado foi uma guerra por

FOTOS: DIVULGAÇÃO





O toque artesanal mantém a alma do tricô. Exposição **Natureza Tecida**, uma viagem que conecta o universo dos fios e a indústria têxtil à arte

autonomia, a que Sandra conduz, de Farroupilha para todo o Brasil, é uma revolução artística feita de lã, tempo e emoção. A criatividade se traduz nas coleções de moda, como na recente collab com Ucha Meirelles e na pop-up paulistana de esqui, com décor de montanhas de lãs e pinguins rodando em teleféricos. Não há pólvora, mas há combustão: a das ideias e da beleza que desafiam o automatismo da era digital. Em 2024, sua obra dialogou com o design contemporâneo no espaço da Etel durante a SP-Arte. No ano seguinte, 2025, ocupou a casa -sede da família com a mostra “Natureza Tecida”, uma floresta imaginária de fios e texturas que convidava o público a “mergulhar” em outro ritmo.

“Os seres humanos estão interligados por fios invisíveis, conectando elementos como memória e ancestralidade. Cada fio representa um ponto de encontro de histórias e saberes”, explica Sandra, como quem traduz o segredo da própria floresta interior. Essa sensibilidade atravessa a história da marca Anselmi, fundada por sua mãe, Maria

Na Serra Gaúcha, entre as 4 fábricas da marca, a casa **Anselmi**, de 1939, preserva e inspira

Anselmi, e hoje liderada por seus irmãos Eduardo Anselmi (CEO) e Patrícia Anselmi (diretora de marketing). De Farroupilha, o nome se espalhou pelo país, conquistando o mercado com inovação, sustentabilidade e um toque artesanal que mantém viva a alma do tricô. Mas na arte de Sandra há algo que vai além da moda. Um espelho de Alice, que reflete e distorce, para revelar o essencial. O fio é o tempo. A lã, memória. O gesto, o instante eterno. E nessa dimensão mágica e terrena, a família Anselmi tece a nova revolução Farroupilha, uma revolução que não se mede em batalhas, mas em amor à arte. Como diria Vinícius de Moraes, que seja infinito enquanto dure. ■

FOTOS: DIVULGAÇÃO

TERRAZAS DE LOS ANDES



www.terrazasdelosandes.com | @terrazas_andes

Consuma com moderação. Produto destinado a adultos

O Maestro da boa mesa

Massimo Ferrari comandou por décadas um dos restaurantes mais icônicos da história de São Paulo. Hoje, aos 82 anos, segue fazendo o que considera ser o maior luxo: deixar as pessoas felizes diante de uma boa mesa

por ANA PAULA FRANZOIA fotos MARCELO NAVARRO

Antes de haver rankings, estrelas e disputas por prêmios, todo mundo sabia qual era o restaurante mais importante de São Paulo. Um endereço que ajudou a definir o que entendemos hoje como alta gastronomia no Brasil, em uma época em que a expressão ainda nem existia por aqui. O Massimo era mais que um lugar para refeições memoráveis: era cenário de poder, de celebrações e de encontros que moldaram a história recente da cidade e do país.

Poucos salões concentraram tanta influência em torno de suas mesas. Presidentes, ministros, articuladores das grandes decisões nacionais, empresários e vozes fundamentais da cultura circulavam entre taças de vinho e pratos clássicos impecavelmente preparados. Em uma noite tranquila era possível encontrar o ex-ministro Delfim Neto jantando ao lado de mesas com Pelé ou Silvio Santos. A imprensa circulava ali não para cobrir — mas para ser parte da história que se escrevia.

Massimo Ferrari comandou esse palco com inteligência e discrição, combinando uma cozinha italiana de rigor imbatível com um serviço que parecia onipresente e invisível ao mesmo tempo. Quem viveu aqueles anos sabe: havia algo ali que se perdeu com o tempo. Filho de imigrantes italianos, Massimo cresceu nos bastidores do lendário Cabana, restaurante do seu pai, no centro da cidade, aprendendo

desde muito cedo que hospitalidade é arte, que liderança começa com generosidade e que os ingredientes precisavam ser os melhores. O fechamento do Massimo, em 2013, foi o fim de uma era. Mas como diz Massimo Ferrari, a gastronomia é arte e precisa de revoluções para se aprimorar.

Hoje, aos 82 anos, o restaurante com brilho nos olhos segue criando novas receitas e recebendo com seu sorriso aberto no Felice e Maria, salão para eventos fechados, rotisseria e importadora de vinhos do Piemonte e da Calábria, que recebeu o nome de seus pais. Lá, ele revisita receitas históricas, exalta produtores artesanais e faz o que mais gosta na vida: fazer as pessoas felizes com um bom prato e uma taça de vinho. No final de novembro, Massimo recebeu a Robb Report em uma das salas do Felice e Maria, que, como os outros espaços, estava repleta de livros e objetos de arte.

O que definiu sua relação com o universo gastronômico?

Eu cresci dentro do Cabana, nos anos 1950. Ainda menino, acompanhava meu pai no Mercadão, na visita aos fornecedores. Ele era militar — rígido, visionário — e me ensinou que antes de somar é preciso saber dividir. Delegar, comandar, respeitar o ingrediente e quem trabalha ao seu lado. A cozinha virou sacerdócio. Não paro de pensar em gastronomia nem quando vou pra casa ou viajo. Estudo quase todas as noites, consulto livros, revistas, arquivos antigos que coleciono.



Massimo Ferrari mantém adegas com vinhos produzidos nas regiões de Piemonti e Calábria no Felice e Maria

O Massimo foi um marco na história gastronômica de São Paulo. O que esse legado representa para você?

O Massimo virou ponto de encontro de políticos, artistas, empresários... Mas, acima de tudo, de pessoas felizes à mesa. Sempre trabalhei para dar felicidade aos outros, é assim que se constrói futuro. Um restaurante só existe quando o cliente quer voltar.

O encerramento do Massimo comoveu muita gente. Como foi viver isso?

Um ciclo se fechou. O mais bonito da gastronomia é que ela segue — e eu sigo com ela.

O que veio depois daquele capítulo?

Inquietação. Eu queria homenagear meus pais e criar algo novo, com propósito próprio. E assim nasceu o Felice e Maria (rotisserie, espaço para eventos, almoços e jantares fechados), em 2009, onde posso continuar evoluindo. Aqui montei minhas cozinhas, cuidei da decoração de cada espaço, com obras de arte e objetos pessoais, e recebo as pessoas com alegria.

A gastronomia está em constante transformação. Como você enxerga esse movimento?

Toda arte é revolução. Hoje vivemos uma fase autoral intensa. O grande risco é o excesso de informação sem profundidade. Criar exige estudo — mas também síntese.

O que move sua criatividade hoje?

Curiosidade, minha equipe maravilhosa e os livros. Adoro redescobrir receitas antigas e recriá-las trazendo contemporaneidade. Outro dia mesmo, um cliente me pediu um crème de queijo. Busquei uma receita de 1800 e pouco que acrescentava maçã e gengibre. O cliente se espantou com a ousadia, veja só, algo feito há mais de 120 anos.

O que mais te encanta na gastronomia brasileira?

A feijoada. Ela já nasceu clássica. Será sempre reinventada, reinterpretada, mas nunca esquecida. Eu adoraria ter inventado a feijoada!!

Você acompanha as tendências do setor gastronômico?

Não costumo mais frequentar restaurantes, mas estou sempre acompanhando o que está acontecendo. Quando viajo, vou com foco em conhecer produtores de vinho na Calábria e no Piemonte,

“

Eu adoraria ter inventado a feijoada, um prato que nunca será esquecido”

aqueles que realmente entendem o solo, o clima, a estação. Um vinho autêntico traz o suco da própria terra, por isso importo, pois o bom gourmet precisa conhecer essas histórias.

Cozinhas veganas e plant-based ganham cada vez mais espaço. Como você vê esse movimento?

Com naturalidade. Toda cozinha é arte quando é criativa e exige conhecimento. Técnica, respeito aos ingredientes e ao fogão, isso é o que importa.

Quais elementos considera fundamentais em um prato?

Aroma primeiro. Ele precisa chamar o cliente antes do olhar. Gosto também da simetria: da receita à mesa, ela traz harmonia e prepara o paladar. E não existe milagre — sem ingredientes de primeira, não há cozinha de verdade.

O que define o Felice e Maria?

Detalhes, serviço, personalidade. Aqui tudo tem intenção.

O que te emociona ainda hoje no salão?

Quando ele está cheio. Ainda dá aquele frio na barriga — e que nunca falte!

Você acredita que premiações são importantes?

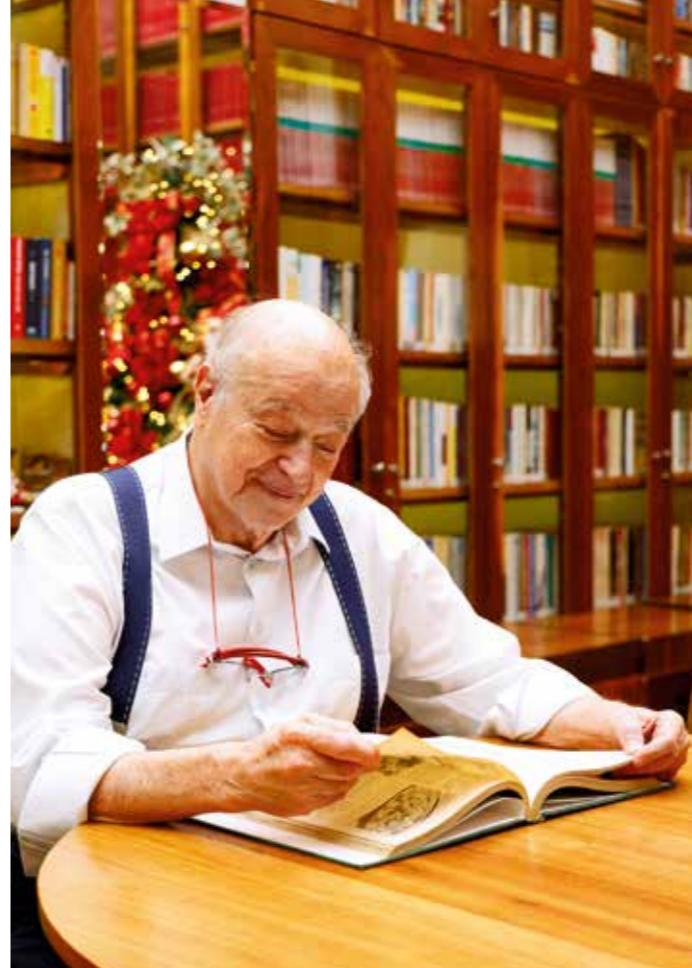
Sim. Incentivam, valorizam quem faz um trabalho sério. São parte da evolução do setor.

O que você busca como comensal?

Hoje saio pouco, mas acompanho tudo: a panificação evoluiu, a doçaria ganhou técnica... Todos têm valor quando há paixão e estudo.

O que é luxo para você?

O verdadeiro luxo para mim é ser e fazer os outros felizes! ■



Em sentido horário: o empresário mantém uma biblioteca no **Felice e Maria** que conta com salas de tamanho variado; da rotisserie saem massas produzidas no local; fotos de celebridades decoram o corredor do espaço gourmet

A arte que respeita a natureza

Dos resíduos resgatados na floresta ao ateliê em São Paulo, a obra de **Bia Doria** reflete com poesia a emergência climática

Aobra de Bia Doria nasce de um pacto profundo com a natureza. Suas esculturas, feitas de madeira resgatada, resíduos florestais, mármore e quartzo rosa, revelam uma artista que comprehende a matéria não como objeto inerte, mas como portadora de memória, força e fragilidade. O compromisso ambiental que marca sua trajetória tem origem direta na convivência com o artista Frans Krajcberg, mestre e mentor cuja obra militante inspirou não apenas sua técnica, mas sua consciência criativa.

A herança de Krajcberg e o ativismo pela arte

Da relação entre mestre e aluna, Bia Doria absorveu a convicção de que a arte pode e deve ser instrumento de denúncia, afeto e transformação. Krajcberg, pioneiro na defesa da natureza e crítico feroz da devastação ambiental, ensinou-lhe que os resíduos florestais carregam histórias de destruição, mas também possibilidades de renascimento.

É essa dualidade que Bia transforma em potência estética: troncos carbonizados por queimadas, raízes retorcidas, fragmentos de árvores mortas pela ação humana ganham nova vida em formas orgânicas, sinuosas, quase coreografadas. Ao mesmo tempo, o olhar feminino e delicado da artista confere às obras uma sensibilidade distinta, que amplia o legado de Krajcberg. Hoje, ao trabalhar com materiais recuperados, a artista reafirma uma posição ética: “Criar é preservar, denunciar e reencantar”, diz ela.

Ateliê Bia Doria: viveiro de matérias e sentidos

Localizado em São Paulo, o Ateliê Bia Doria acaba de ganhar um espaço concebido para revelar os diferentes universos que compõem sua produção. Projeto da arquiteta Joia Bergamo, o ambiente combina amplitude, acolhimento e uma atmosfera de descoberta.

Ao caminhar entre esculturas imponentes de mármore, delicadas peças em quartzo rosa e obras vigorosas em madeira residual, o visitante percebe o fio condutor que une toda a criação de Bia: a busca pela poesia dentro da matéria bruta. O mármore e o quartzo rosa, pedras resistentes e difíceis de domar, são moldados com paciência, precisão e força física. Ao final, no entanto, parecem leves, quase dançantes. São, como define a artista, expressões de resistência diante dos desafios que todos nós enfrentamos. As esculturas em madeira, mais dramáticas e inquietantes, revelam seu diálogo constante com a natureza ferida e com a urgência de preservá-la. São obras que protestam, mas também encantam. O espaço



Bia Doria:
arte como
alerta, afeto e
transformação



Bia e as pedras resistentes de domar: precisão e paciência no trabalho

conta com áreas destinadas a encontros, conversas e eventos, incluindo uma cozinha ampla onde a artista recebe amigos, colecionadores e parceiros. A atmosfera é vibrante e calorosa, reflexo da própria Bia, cuja energia criativa contagia todos que passam pelo ateliê.

“Florações”: a delicadeza que nasce da floresta

Entre suas séries mais recentes está “Florações”, inspirada na árvore brasileira cacaú, nativa da Amazônia e do sul da Bahia. A artista reproduz em suas esculturas a exuberância e a organicidade de suas flores, que surgem em cores intensas, vermelho, branco, negro e outras tonalidades vivas. Como des-



Bia e João Doria
com o presidente da França, Emmanuel Macron, e com o Papa Leão XIV: arte internacional

VERÃO NA SERRA GAÚCHA

saint andrews
CASTLE • MOUNTAIN • HOUSE

Escaneie o QR Code
e saiba mais

Maiores informações e reservas

(54) 3295-7700 | (54) 3295-7721

Nas lojas CVC em todo o Brasil ou no seu agente de viagens.

Castelo Saint Andrews está localizado no coração de Gramado, com total privacidade e a vista mais deslumbrante do Vale do Quilombo.

São 11 suítes Castle, que refletem a elegância clássica dos castelos escoceses; 8 suítes Mountain, inspiradas nas charmosas casas de campo inglesas e oferecem uma vista privilegiada para o Vale; e a exclusiva Mountain House, uma residência de 500m² localizada nas dependências do Castelo. Acomoda 6 pessoas com todo o conforto. Neste verão, celebramos a nova piscina com programações de sexta a domingo: jazz ao vivo, sunset com sofisticada gastronomia. Castelo Saint Andrews, excelência e hospitalidade de um autêntico hotel Relais & Châteaux.

Permita-se viver momentos memoráveis no único Exclusive House do Brasil.

Especial Férias de Verão 2020

8 dias / 7 noites
Domingo a domingo

5 dias / 4 noites
Domingo a Quinta

4 dias / 3 noites
Quinta a domingo

Programação

Janeiro
16 - Festival Melhores Espumantes do Mundo
Todos os dias - Música ao vivo - MPB e Jazz.
24 - Festival Di Paolo - “Galeto Al Primo Canto”
Uma viagem aos sabores italianos na Serra Gaúcha.
29 - Gnocchi della Fortuna com músicas italianas

Fevereiro
07 - Festival da Vendima Experience
Com a tradicional “Pisa da Uva”.
14 - Carnaval Veneziano
Músicas no jardim, máscaras e fantasias.

Facilidades

Reserve sua hospedagem com aéreo incluso, voos regulares ou privados de todo o Brasil a preços especiais.

Transfer privativo (aeroporto/hotel/aeroporto) e opção de locação de automóvel.

ROBB REPORT POWER LUNCH



Arte e sabor no Parque Global

Com almoço da chef Morena Leite e lançamento da nova edição da RR Brasil, o fotógrafo João Farkas lança o livro “Margem Equatorial” no novo empreendimento da construtora Bueno Netto que vai transformar São Paulo

O **Robb Report Power** Lunch levou empresários e lideranças do real estate ao Parque Global para o lançamento de “Margem Equatorial”, novo livro de João Farkas. Em meio a um dos maiores projetos urbanos em construção no país, o fotógrafo compartilhou histórias de expedições que atravessaram o Brasil. O co-chairman do LIDE e ex-governador de São Paulo, João Doria, ressaltou a força simbólica do encontro no Parque Global, empreendimento da Bueno Netto, empresa que celebra 50 anos de trajetória. Integrando arquitetura, tecnologia, bem-estar, saúde, e uma extensa área verde, o complexo abrigará o hospital Albert Einstein, o hotel v3rso tailored by Emiliano e um centro cultural. A chef Morena Leite completou a experiência com um menu que traduz a diversidade dos biomas brasileiros, criando um diálogo sensorial entre os sabores do território e a obra de Farkas.



Adalberto Bueno Netto, Morena Leite, João Farkas e João Doria



Marina Gouvêa, Marina Teixeira e Bia Doria



Sandra Anselmi



André De Marchi



Davide Marcovitch



Maria Anselmi, Celbe Longo e Bia Cruz



Lucas Albuquerque, Adalberto Bueno Netto e João Farkas



Fernando Alfredo, Marcos Penido, Marcelo Fernandes, Alexandre Senra e Orlando Morando



O luxo é verde

ILUSTRAÇÃO: FRANCISCO MARTINS

Nunca se falou tanto sobre natureza e nunca se desejou tanto vivê-la com profundidade, elegância e responsabilidade

U

ma transformação silenciosa e profunda impacta o espírito de um novo tempo no lifestyle. Em diferentes partes do mundo, viajantes de alto padrão buscam experiências que unam conforto, design e, sobre tudo, uma relação mais cuidadosa com o meio ambiente. A natureza tornou-se protagonista. E a sustentabilidade se consolida como valor central no turismo. Influencia a forma como destinos se apresentam, como hotéis são construídos e como vivências são desenhadas.

O que se vê é um movimento consistente. Exige-se responsabilidade sem abrir mão da beleza e da excelência. O Brasil surge como força vital desse novo paradigma. E os holofotes recentes sobre o país — impulsionados pela COP-30, que reuniu chefes de Estado, representantes de mais de 190 países e figuras globais da diplomacia ambiental — reforçaram ao mundo o que já sabíamos: somos uma potência natural, cultural e sensorial.

Do impacto climático da Amazônia à vastidão dos biomas, passando pelos mais de 8.500 quilômetros de litoral, o país oferece uma diversidade que poucos destinos conseguem igualar. Regiões brasileiras têm hoje hotéis que conversam com esse espírito contemporâneo. A aposta é na arquitetura integrada ao entorno, uso de materiais regionais, design artesanal, programas

de regeneração ambiental, gestão responsável de recursos e impacto social positivo. Empregar moradores locais, valorizar saberes tradicionais e fortalecer economias regionais tornou-se parte essencial do conceito do luxo contemporâneo.

Essa virada representa uma mudança estrutural na forma de viajar. Hoje, exclusividade não está no excesso, mas no cuidado. No silêncio preservado, na paisagem intacta, na construção que não agride, na cultura local celebrada.

A natureza tornou-se luxo global e o Brasil, com sua diversidade, está na linha de frente dessa revolução. A seguir, apresentamos uma seleção de hotéis que melhor representam esse espírito — espalhados por diferentes regiões, conectados pelo mesmo compromisso: provar que beleza, conforto e sustentabilidade podem — e devem — caminhar juntos.

Hoje, exclusividade não está no excesso, mas no cuidado. No silêncio preservado, na paisagem intacta, na construção que não agride



No coração da Amazônia

A natureza selvagem, a boa mesa e o máximo conforto contemporâneo coexistem harmoniosamente em lodges brasileiros

por MARI CAMPOS

Em meio à exuberância primitiva e muito úmida da Floresta Amazônica, com rios serpenteando entre vegetação a perder de vista e céus cruzados o tempo todo por aves raras, é possível, sim, hospedar-se com o máximo conforto e exclusividade, em total imersão com a natureza. A exclusividade geográfica de lodges remotos e 100% sustentáveis, localizados em distintas porções amazônicas, substituem rapidamente os estressantes ruídos urbanos pelos sedutores sons da selva, combinando em seus espaços materiais e ingredientes locais com todas as comodidades e confortos que o viajante frequente espera.

A vida à beira-rio, avistando vida selvagem constantemente, visitando comunidades ribeirinhas e caminhando pela maior floresta tropical do planeta, é mesmo uma experiência singular – seja solo, em clima de romance ou numa escapada imersiva com a família toda.

Imagen aérea do coração da Floresta Amazônica no Brasil

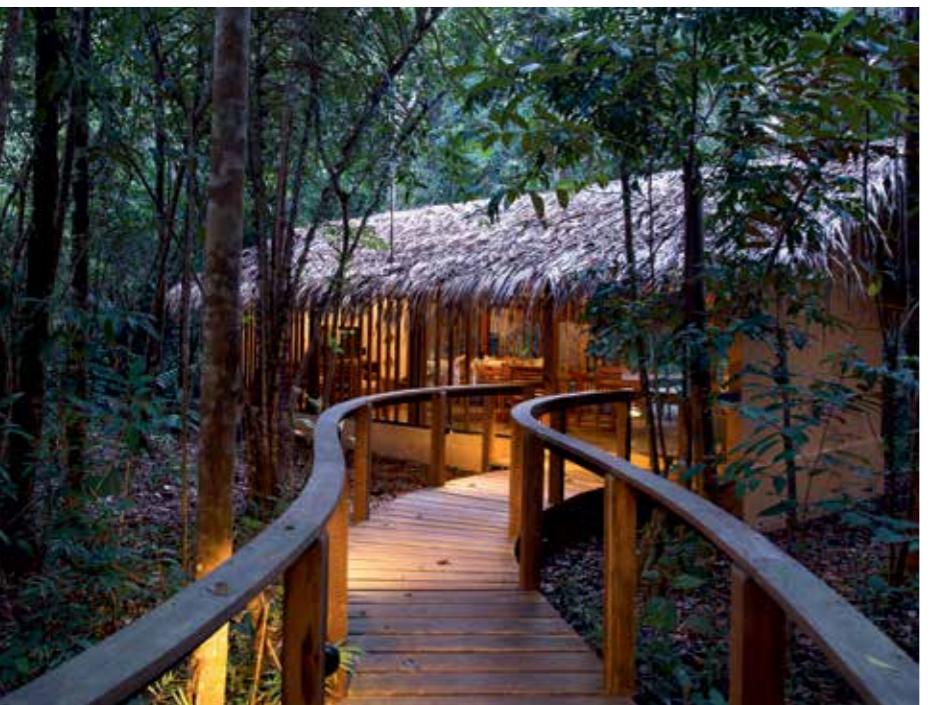
FOTO: FELIPE CASTELLARI

AMAZÔNIA

Anavilhanas Jungle Lodge

O luxo autêntico da única propriedade B certified da Amazônia brasileira

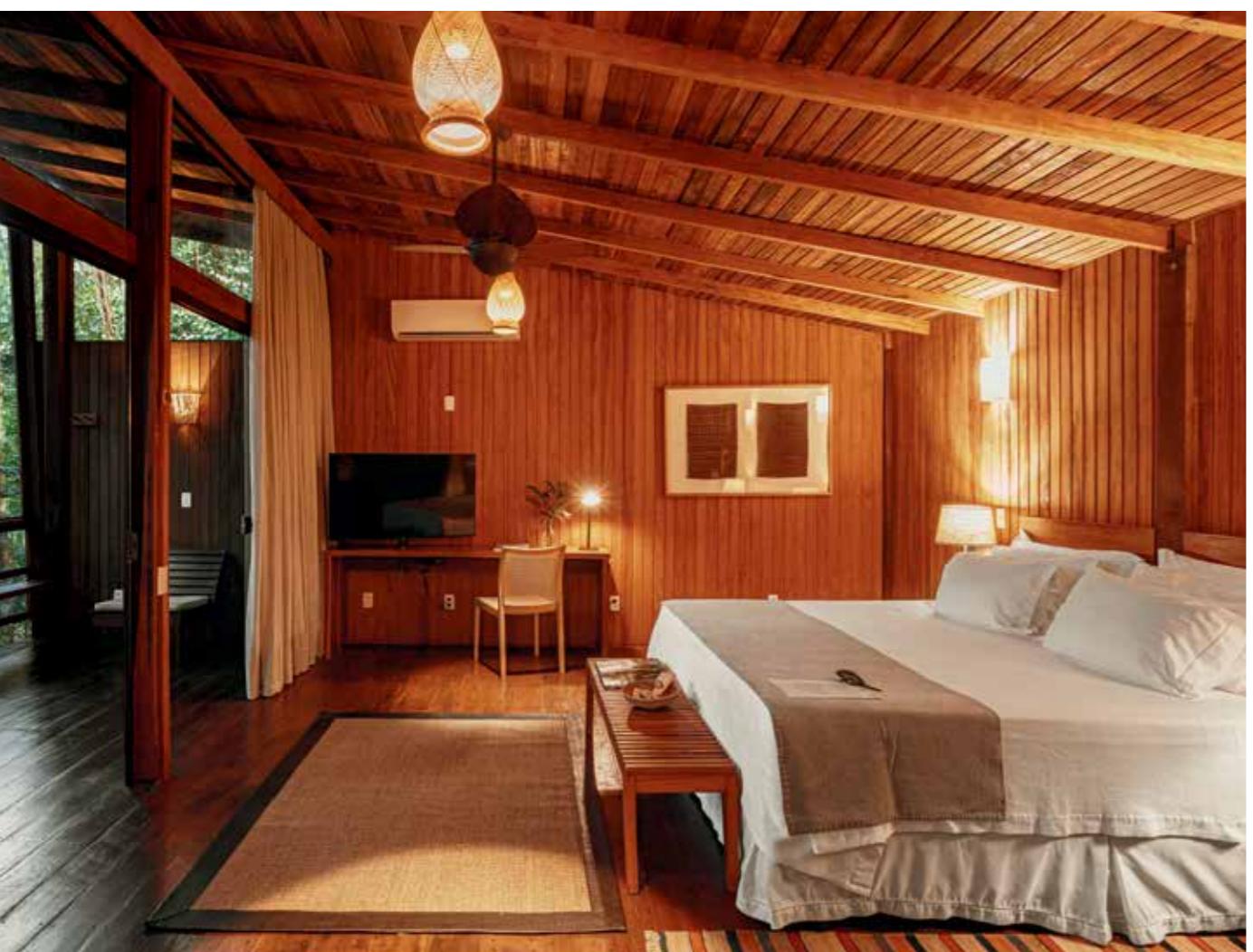
Não existe um lodge mais tranquilamente acessível no coração da **Amazônia** que o **Anavilhanas Jungle Lodge**, localizado às margens do rio Negro, em Nova Airão, distante pouco mais de duas horas de carro a partir de Manaus. Mas é também possível chegar em muito menos tempo com um emocionante e espetacular



Acima, um dos bangalôs imersos na floresta do **Anavilhanas**; ao lado, o delicioso deck sobre o rio Negro



FOTOS: FELIPE CASTELLARI/DIVULGAÇÃO



voo em hidroavião sobre a mata e os meandros dos rios. O arquipélago de Anavilhanas é um conjunto protegido de mais de 400 ilhas fluviais na Amazônia brasileira. E é neste cenário idílico que o lodge oferece amenidades luxuosas e excelente gastronomia, numa imersão na floresta intocada. Com equilíbrio perfeito entre aventura, conforto e descanso, o Anavilhanas Jungle Lodge, única propriedade B certified da Amazônia brasileira, opera sempre com traslados, passeios e alimentação incluídos em todas as diárias.

Trekings na mata, passeios de barco e saídas em canoa são sempre guiados entre a impressionante biodiversidade local.

O lodge apoia projetos sociais, educacionais e de formação profissional, em associação com a Fundação Almerinda Malaguas, Escola Pública São José e ICMBIO.

Com acomodações em formato de chalés e bangalôs (com luxuosos enxovals, muito espaço e deck privativo com vista para a mata) espalhadas pela floresta, conta com uma deliciosa piscina debruçada sobre o rio e rodeada pela mata. Há também uma torre de observação de 13 metros para ver a floresta do alto (imperdível ao amanhecer!) e um adorável deck flutuante no rio Negro para refrescantes mergulhos e inesquecíveis

finais de tarde. MC www.anavilhanaslodge.com ■

Depois da aventura, conforto máximo para descansar entre os sons e infinitos tons de verde da floresta

FOTOS: FELIPE CASTELLARI

Entre hotéis médicos, clínicas de luxo e退iros de longevidade, o turismo estético redefine o conceito de autocuidado, com o Brasil despontando como novo polo de excelência.

Viajar para cuidar de si deixou de ser apenas um luxo. Tornou-se uma experiência sofisticada e transformadora. Do check-in em hotéis com infraestrutura wellness às clínicas com tecnologia de ponta, o turismo estético hoje une ciência, beleza e lifestyle. O Brasil desponta como polo global, oferecendo protocolos exclusivos e vivências comparáveis aos centros da Suíça e do Oriente Médio. Mais do que resultados, pacientes buscam experiências com naturalidade, precisão e personalização.

Na JK Estética Avançada, o serviço **JK Destination** vai além: a clínica indica **hotéis de alto padrão, motoristas multilíngues, enfermeira acompanhante 24h e uma equipe de pós-operatório dedicada**.

A JK se firma como um verdadeiro **“destination beauty hub”** em São Paulo e no Rio de Janeiro, unindo medicina avançada, protocolos autorais e atendimento sensorial.



“A nova geração de pacientes deseja excelência e vivência. O turismo estético une essas duas dimensões”,

afirma **Isabela Viegas**, fundadora e CEO da JK.

“Recebemos cada vez mais pacientes internacionais. O Brasil se tornou referência em estética de alta performance”,

complementa **Simone Viotto**, cofundadora e CEO da JK.

Cada vez mais o luxo contemporâneo vai além do consumo: é sobre cuidar de si com propósito e transformar o autocuidado em uma verdadeira viagem.

Hoje, o Brasil consolida-se como destino de excelência para quem busca estética de alto padrão e experiências de bem-estar únicas. ■



@jkesteticaavancada

WhatsApp JK



AMAZÔNIA

Cristalino Lodge

O fascinante paraíso remoto é a estrela da Amazônia matogrossense

Apesar de menos visitada, a região matogrossense da maior floresta tropical do mundo é território protegido, tranquilo e absolutamente fascinante. É na porção da floresta localizada na transição para os biomas do **Pantanal** e do **Cerrado** que se encontra a maior alpha-biodiversidade da **Amazônia** brasileira. Habitat natural de mais de 1.300 espécies de plantas catalogadas (incluindo cinco novas espécies) e oito tipos distintos de vegetação, a Amazônia matogrossense reúne uma excitante fauna, incluindo pássaros exóticos, antas, porcos selvagens, lontras, ariranhas, macacos, jacarés e capivaras, todos avistados às margens do rio Cristalino. É neste território rochoso repleto de lagoas naturais e



Com 18 bangalôs com uso de energia solar, o **Cristalino Lodge** integra ao cenário da mata os espaços de convivência, em Mato Grosso

FOTOS: THIAGO DÍZ / SAMUEL MELO



Passeio de canoa por entre os meandros dos rios

É o Mato Grosso que reúne a maior alpha-biodiversidade da Amazônia brasileira

corredeiras entre árvores centenárias, que a família Da Riva criou a Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) do Cristalino e o belo **Cristalino Lodge**. Localizado a uma hora de carro e 30 minutos de barco do aeroporto de Alta Floresta/MT, o lodge ampliou seus iniciais 600 hectares de área protegida para mais de 11.300 hoje – uma área seis vezes maior que o território do Arquipélago de Fernando de Noronha. Membro da BLTA (Brazilian Luxury Travel Association), são 18 acomodações charmosas em estilo bangalô com uso de energia solar, sistemas próprios de tratamento de água e reciclagem de resíduos, técnicas de permacultura e staff composto por moradores das comunidades locais. As diárias do Cristalino Lodge incluem transfers, passeios (caminhadas na mata, tours em barco, caiaque, canoa, praias de rio). A gastronomia capri-



Fauna exuberante e 1.300 espécies de plantas catalogadas

chada, com alimentos sempre muito frescos e locais, é supervisionada pelo chef Fábio Vieira, especializado em criar menus extremamente autênticos e regionais. Mas imperdível mesmo é ver o dia nascer na imensidão da floresta a partir de uma das duas torres de observação de 50 metros de altura criadas na reserva. MC www.cristalinolodge.com.br/pt ■

Belém de cara nova



Uma das acomodações do novo hotel **Tivoli**, em Belém

A realização da COP-30 em **Belém** não só atraiu os olhares internacionais para a cidade como também finalmente levou a hotelaria de luxo à capital paraense: acabou de ser inaugurado o **Tivoli Maiorana Belém Pará Hotel**, primeiro empreendimento da Minor Hotels na região Norte do Brasil. Localizado a apenas um quarteirão da orla e com vista para a Baía do Guajará, são 176 acomodações – incluindo 2 suítes presidenciais com 220 m² cada – combinando design contemporâneo com elementos regionais. São quatro ambientes gastronômicos, com destaque para, no topo do edifício, o SEEN Belém, do Olivier da Costa, unindo rooftop, bar e restaurante. A nova propriedade conta também com um Anantara Spa, com tratamentos inspirados nas tradições tailandesas mesclados com elementos da natureza amazônica. MC www.tivolihotels.com

FOTOS: THIAGO DIZ/ OPEI

DESENHO: GABRIELA MACHADO
PIRÂMIDES
DISTRIBUIDORA DE ÁGUAS MINERAIS E BEBIDAS EM GERAL

REFERÊNCIA NO ABASTECIMENTO DO MERCADO PREMIUM E DE ALTO PADRÃO!

Contando com um seletivo grupo de marcas e produtos, a partir de uma sólida parceria com os principais fornecedores do mercado, atendem uma vasta quantidade de clientes, entre restaurantes, bares, lanchonetes, buffets, cantinas, hotéis, motéis, supermercados, cafés, lojas de conveniência, eventos, empresas, escritórios, e até mesmo pessoa física!



AS MERCADORIAS SÃO ENTREGUES COM **FROTA PRÓPRIA**
E UMA **EQUIPE TREINADA** PARA EFETUÁ-LAS COM
SEGURANÇA E QUALIDADE!



PARA MAIS INFORMAÇÕES, ACESSE O SITE
PIRAMIDESDISTRIBUIDORA.COM.BR



Nordeste verde

Com novas propriedades de diferentes estilos, a região se converte no grande polo do luxo sustentável brasileiro

por MARI CAMPOS

Coqueirais enfileirados, mar cristalino e quentinho, recifes, deliciosas piscinas naturais. É mesmo difícil bater a beleza natural das praias do Nordeste brasileiro. Nos últimos tempos, o que já era muito bom ficou ainda melhor: novas propriedades voltadas para o mercado de luxo abriram as portas em praias idílicas, muitas vezes quase deserta –e com foco em sustentabilidade–, do acolhedor staff local aos ingredientes mais frescos da região, da energia renovável à valorização do artesanato e da cultura comunitária. Um Nordeste mais luxuoso e verde do que nunca!

As cores impressionantes da remota **Barra dos Remédios**, no Ceará

FOTO: CHICO CASTRO

CEARÁ

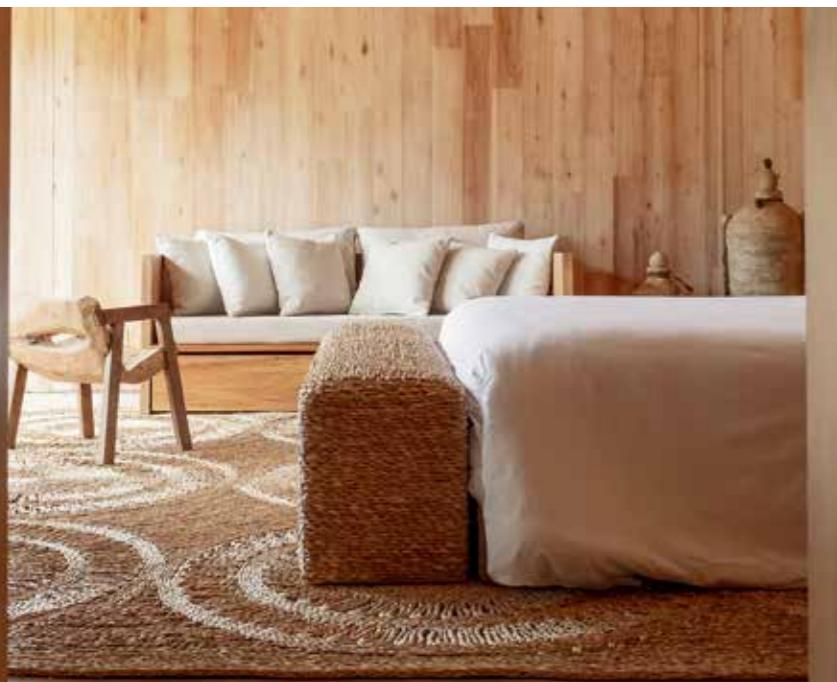
Casa Daia

Hospitalidade com H maiúsculo, primeiro hotel de luxo do destino

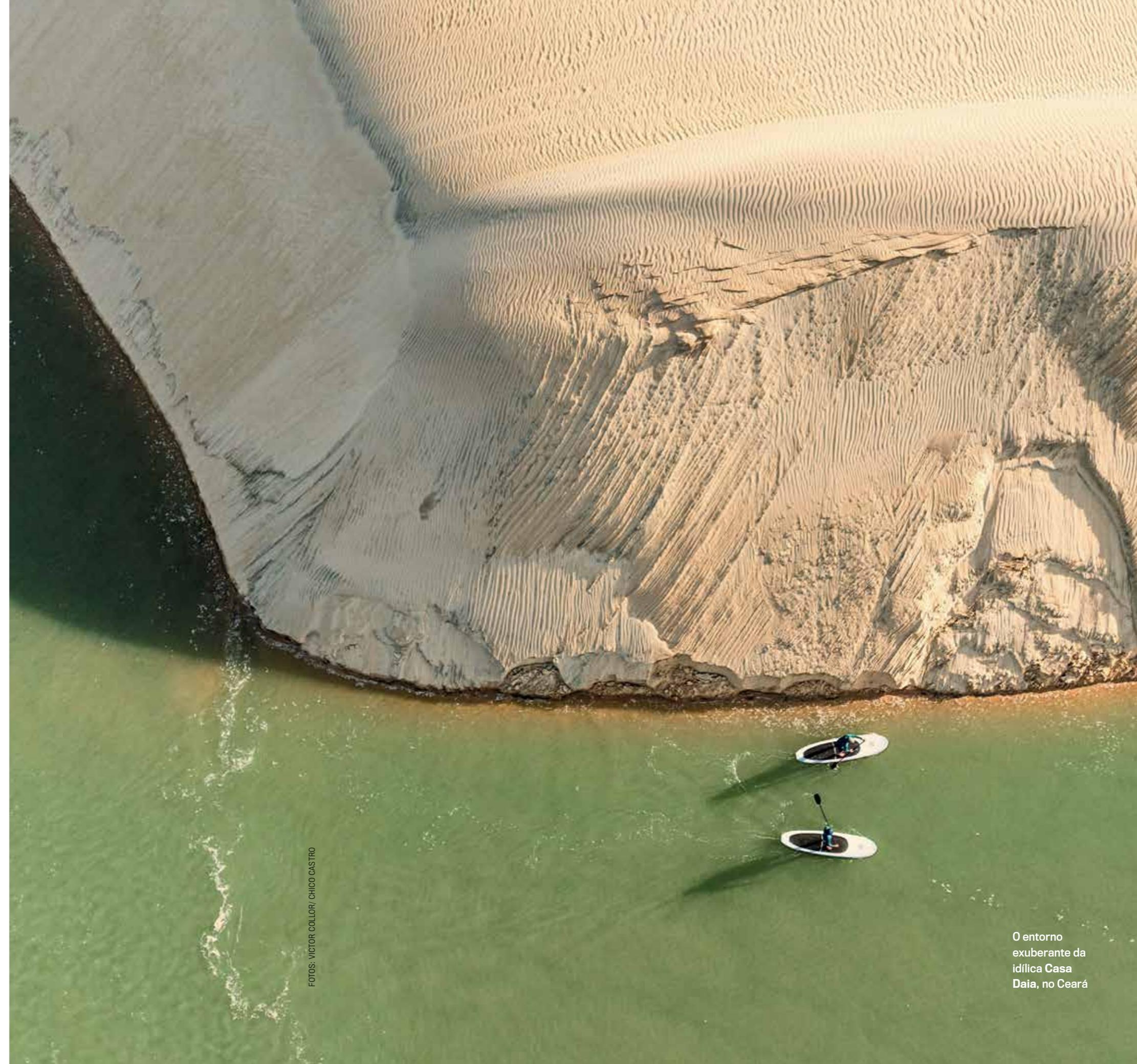
Praias desertas, rios, dunas, incríveis formações rochosas, manguezais, lagoas cristalinas, pesca, kitesurf. Ainda deliciosamente selvagem, a bela **Barra dos Remédios**, já quase na fronteira entre **Ceará** e **Piauí** só agora começa a ser “descoberta” – graças à bela **Casa Daia**, primeiro hotel de luxo do destino. Com apenas sete luxuosas acomodações – três suítes e quatro bangalôs com piscina privativa –, ocupa uma antiga fazenda de 220 hectares com acesso direto ao mar e ao rio, e jeito de ilha deserta.

Remota, sustentável e com excelente serviço, é repleta de obras de arte local e faz um precioso trabalho de recuperação de porções desmatadas da região. Seus programas “full experience” incluem todas as refeições à la carte (sob o comando do excelente chef Fabio Vieira, especializado na chamada “cozinha de entorno”) e diversas experiências muito autênticas pela região, desenvolvidas em parceria com as comunidades locais: trilhas, pesca, tours panorâmicos em carro, barco ou quadriciclo, canoa, SUP... Sempre com total privacidade, é claro. MC www.casadaia.com.br 

Puro conforto em meio à arrebatadora natureza local



FOTOS: VÍCTOR COLLOR/ CHICO GASTRO



O entorno exuberante da idílica **Casa Daia**, no Ceará

CEARÁ

Villa Mandi

Exclusividade paradisíaca em um dos refúgios bem-guardados de Jeri

Se você acha que não existe mais paz e exclusividade em **Jericoacoara, Ceará**, está na hora de rever seus conceitos. A luxuosa **Villa Mandi** acaba de reabrir suas portas bem diante da bela (e frequentemente deserta) Praia da Malhada – e a passos dos melhores restaurantes do charmoso vilarejo pé na areia. Em um dos refúgios mais bem-guardados de Jeri, oferece seis suítes frente ao mar, todas com grandes varandas mobiliadas e jacuzzi privativa ao ar livre. Com design sustentável e móveis exclusivos, tudo ali tem vista para o mar, do restaurante à piscina de borda infinita. O serviço é informal e acolhedor, em estadias 100% tailor made. O restaurante serve pratos delicados, preparados com os mais frescos peixes e frutos do mar locais – ao ar livre, sob a brisa do mar, com vista para a praia e a exuberante vegetação do Morro do Serrote logo ao lado. MC www.villamandi.com.br



Vista para o mar, sossego, arte e materiais locais dão o tom na exclusiva **Villa Mandi**



FOTOS: DIVULGAÇÃO

MARANHÃO

OIÁ Casa Lençóis

Uma casa bem brasileira em meio à beleza do Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses

Um mar de dunas brancas e sinuosas, entremeadas por lagoas azuis. É em meio à estonteante beleza do **Parque Nacional dos Lençóis Maranhenses**, no **Maranhão**, declarado Patrimônio da Humanidade pela Unesco, que a **OIÁ Casa Lençóis** prega luxo, brasiliade e autenticidade de “pés descalços”. Localizada em Santo Amaro do Maranhão, em projeto assinado pela designer Marina Linhares, ocupa 52.500 m² de vegetação natural com oito exclusivas suítes, decoradas com móveis e objetos de grandes nomes do design brasileiro mesclados com objetos criados por artesãos da região. As estadias na OIÁ Casa Lençóis têm sistema tudo incluso, das refeições servidas cada vez em um cenário distinto (à sombra de árvores, sob o céu estrelado ou até em antigas ruínas!) aos passeios pela região, entre povoados diminutos, mais de 150 mil hectares de dunas, quase 36 mil lagoas cristalinas, rios e até praia. Inesquecível! MC www.oia.com.br 

Décor brasileiríssimo e exclusivo na luxuosa **OIÁ Casa Lençóis**



FOTOS: DIVULGAÇÃO/ALEXANDRE SUPILY

Experiências 100% personalizadas nos **Lençóis Maranhenses**

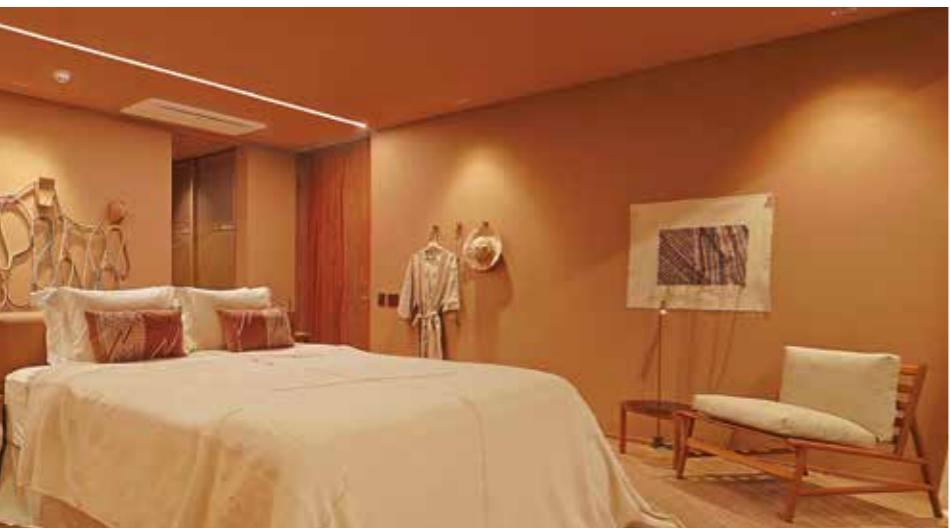
ALAGOAS

Origem Patacho

Café da manhã a qualquer hora com vista para o mar turquesa

Um dos trechos mais bonitos do litoral brasileiro, a Costa dos Corais, em Alagoas, acaba de ganhar o mais novo hotel de luxo do Brasil: o belo **Origem Patacho**. Localizado na paradisíaca **Praia do Patacho, Alagoas**, a nova propriedade tem o pé em areias clarinhas e águas turquesa, ladeadas por extensos coqueirais. São apenas 10 exclusivas acomodações com até 90m² de área, todas com piscina privativa. Com linhas contemporâneas, o Origem Patacho casa a natureza alagoana com materiais, revestimentos e obras de arte locais.

O mobiliário autoral foi feito especialmente para o hotel por artesãos nordestinos e o enxoval tem padronagens exclusivas em algodão orgânico – incluindo bolsas de praia e sofisticadas nécessaire desenhadas em parceria com o belo projeto social MOVI (Movimento Eu Visto o Bem). Academia com vista para o mar, rooftop panorâmico, sala de massagens e piscina de borda infinita estão garantidos. O melhor de tudo: o excelente restaurante do hotel serve um lento café da manhã à la carte literalmente a qualquer hora do dia – porque luxo pouco é bobagem. MC www.origempatacho.com.br 



Móveis e enxovals com padronagens exclusivas no **Origem Patacho**, em Alagoas



FOTOS: DIVULGAÇÃO

Luxo e máximo conforto chegam à paradisíaca **Praia do Patacho**

PIAUÍ

Koloa Concept Hotel

Praia exclusiva no belo e pequeno litoral do Piauí

Finalmente Piauí despertou para o turismo de luxo. E é o pequeno e belo litoral do estado que mais cativa os viajantes em busca de experiências exclusivas. Na praia quase deserta de Morro Branco, em **Cajueiro da Praia**, na região de **Barra Grande, Piauí**, o **Koloa Concept Hotel** abriu suas portas criando um novo padrão de hospitalidade piauiense. Localizado pé na areia, numa região farta em peixe-boi, guarás em revoada, manguezais e escolas de kitesurf, o hotel é puro sossego com foco em sustentabilidade. Oferece 26 acomodações, todas com acesso direto à piscina – seja uma grande em formato de L, ou pequenas piscinas privativas. O décor tem branco e areia como tons dominantes e utiliza palha e madeira regionais – além de marcantes peças criadas pela artesã Nêda Lopes. O Koloa tem ainda restaurante com vista para o mar, lounges ao ar livre e carro sempre disponível para transportar hóspedes ao centrinho de Barra Grande como cortesia.

A estadia no litoral fica ainda melhor se casada com o belo **Monã Hotel**, primeiro hotel de luxo da capital Teresina, com direito a obras de arte locais tanto nas acomodações quanto nas áreas comuns – e o mais disputado rooftop da cidade. MC www.koloaconcepthotel.com.br 

Arte e artesanato piauiense dão o tom nos novos **Monã Hotel** e **Koloa Concept Hotel**



FOTOS: JORGE AMADO/ DIVULGAÇÃO



A PREFEITURA DE SÃO PAULO GANHOU O GUINNESS
WORLD RECORDS PELO MAIOR PROGRAMA
MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR DO MUNDO.

RECORDE OBTIDO EM 3/12/2025.



Mais de
3 milhões
de refeições
servidas todos
os dias.

Mais de
1 milhão
de alunos
alimentados.

Mais de
300 mil
cestas
básicas.

Mais de 900
toneladas
de alimentos
distribuídas.

Saiba mais em pratocheio.prefeitura.sp.gov.br

Refúgio pantaneiro

A **Fazenda Caiman** une conforto sofisticado, natureza em estado bruto e um dos projetos de conservação mais consistentes da região central do Brasil

Caiman é uma daquelas raras experiências em que a natureza guia o luxo. Criada há quase 40 anos no coração do Pantanal sul-mato-grossense, ocupa 53 mil hectares – dos quais mais de 15 mil dedicados exclusivamente à conservação. O que começou como fazenda familiar transformou-se em um dos projetos ambientais mais consistentes do país, combinando pesquisa científica, observação da fauna e hospedagem sofisticada, sem excessos. A Casa Caiman,



No Onçafari, com biólogos em campo, aprende-se sobre a ecologia das onças.

A pousada principal conta com 18 suítes com varanda, piscina, deck com vista para a baía, salas de estar, lareira, sauna, redário, restaurante e academia

FOTOS: DIVULGAÇÃO/ DONALD BOYD





As suítes têm todo o conforto de um hotel de luxo; a natureza pode ser observada bem de perto em experiências conduzidas por biólogos



pousada principal, mantém integração com a natureza: suítes amplas, piscina com vista para a baía, salas envoltaças e peças artesanais que valorizam a cultura pantaneira. Para grupos ou famílias, a villa Baiazinha oferece privacidade total em seis quartos, piscina própria e janelas voltadas para a paisagem. Reservada apenas como um todo, a casa garante carro e guia exclusivos. A gastronomia segue a mesma lógica de respeito ao território. As refeições, incluídas na hospedagem, são receitas brasileiras, clássicos pantaneiros e preparos contemporâneos.

E é nas experiências que a Caiman revela sua vocação. Duas saídas diárias, acompanhadas por guias bilíngues, muitos deles biólogos, apresentam uma fauna que impressiona: mais de 500 espécies, incluindo 350 aves. Onça-pintada, tamanduá-bandeira, capivaras, araras-azuis e o emblemático tuiuiú convivem nessa área protegida, tornando cada saída diferente. Além dos passeios inclusos, o hóspede pode participar de atividades ligadas às iniciativas de conservação sediadas na fazenda. No Onçafari, acompanha biólogos em campo, aprende sobre a ecologia das onças. No Instituto Arara Azul, observa ninhos, monitora

aves e testemunha de perto o trabalho que retirou a arara-azul da categoria de extinção.

Sustentabilidade, para a Caiman, não é discurso: é estrutura. A fazenda abriga a RPPN Dona Aracy, criada voluntariamente para garantir a preservação perpétua do bioma, e integra o IMARK, instituto que reúne projetos de refaunação e estudos científicos. A filiação à The Long Run reforça o compromisso com os “4Cs” — conservação, cultura, comunidade e comércio — guiando ações que incluem geração de renda local, oportunidades para mulheres pantaneiras, atividades culturais e parceria com pequenos produtores.

A Caiman é um destino que devolve ao Pantanal a visibilidade que ele merece e que oferece ao viajante a chance de desacelerar e observar um dos ecossistemas mais ricos do mundo com profundidade, conforto e respeito. Um refúgio onde a natureza é protagonista e o luxo está no privilégio de vivê-la de perto. ■

FOTOS: FELIPE CASTELLARI/ HIGOR BLANCO/ DIVULGAÇÃO



Paraíso azul

Um dos hotéis mais luxuosos e sustentáveis do mundo, o **Kisawa Sanctuary** se espalha pela paradisíaca ilha de **Benguerra** com apenas oito acomodações

por MARI CAMPOS

Sete minutos hipnotizantes, sobre um mar incrivelmente azul-turquesa. É bem assim o adorável transfer em helicóptero da costa até a paradisíaca **ilha de Benguerra**, no Oceano Índico. Apelidada de “pérola do Oceano Índico”, Benguerra é a mais famosa das seis ilhas que compõem o arquipélago de Bazaruto, em Moçambique, de



Piscina privativa e acesso direto à praia em todas as villas do **Kisawa**; ao lado, vista aérea da paradisíaca **Benguerra**



FOTOS: ELSA YOUNG



Apenas oito acomodações, todas enormes villas com mordomo

espetaculares faunas marinha e terrestre (seu território é 100% protegido, demarcado como parque nacional) e que fala português! Foi justamente ali que nasceu o **Kisawa Sanctuary**, um dos hotéis mais luxuosos e sustentáveis do planeta. Espalhando-se por impressionantes 300 hectares de mata nativa, entre praia e dunas, são apenas oito ultraluxuosas acomodações, cada uma com pelo menos 4.000 metros quadrados de área privativa. Todas têm estilo villa, com grandes livings decorados com arte tradicional moçambicana, imensos banheiros com chuveiros duplos e banheiras artesanais, chuveiro externo, deck 360 graus, piscina privativa, adega, acesso direto à praia deserta e serviço de mordomo dedicado 24h por dia.

VOLTA AO MUNDO

Com design biofílico das acomodações ao spa e pregando o luxo dos pés descalços, a construção teve mínimo impacto no solo e tenta mimetizar a paisagem local – como nos magníficos telhados sinuosos, inspirados nas enormes dunas de areia da ilha. Tudo com vista para o mar, é claro. Ali tudo está incluso: refeições sempre à la carte (seja num dos três

restaurantes do resort, na acomodação ou na praia, sob as estrelas), bebidas, lavanderia e até a primeira massagem no spa. Os ingredientes das refeições do Kisawa são majoritariamente locais e regionais – e muita coisa já é cultivada ali mesmo, numa adorável agrofloresta – que às vezes também serve de cenário para deliciosos e bucólicos almoços à sombra de frondosas árvores. Seus veículos são 100% elétricos, tudo foi construído com materiais locais (ou tecnologia de impressão 3D) e o hotel é movido a energia renovável. No dia a dia do hóspede, espetaculares praias desertas (que já foram eleitas repetidas vezes como “as mais bonitas do mundo”) são ladeadas por dunas, manguezais, vegetação nativa e recifes de corais.

O turquesa do Oceano Índico fica ainda mais bonito por ali por conta dos arrebatadores corais que rodeiam a ilha – entre flamingos, golfinhos, baleias-jubarte, arraias, tartarugas, peixes multicoloridos e outras espécies. Um paraíso azul, para Robinson Crusoé nenhum botar defeito – mas com todo o conforto, mimos e boa mesa, é claro. ■ MC kisawasanctuary.com

FOTOS: ELSA YOUNG



Acima, praia e piscina vistas de dentro de uma das villas; abaixo, detalhe do living



Aventura épica

Sustentável e exclusiva por essência, a **Botsuana** se consagra como luxuoso paraíso de safáris

por MARI CAMPOS

Tomar um generoso café da manhã preparado pelo chef em plena savana, com zebras, gnus e impalas logo à frente. Observar diversas espécies se refrescando no riacho enquanto recebe uma reconfortante massagem nos pés, sob uma frondosa árvore. Contemplar uma manada de elefantes atravessando o rio do conforto de sua piscina privativa. Dormir em uma espetacular cama king size ouvindo o rugir de leões. Tudo isso está disponível na ex-colônia britânica, a **Botsuana**, que tem quase 40% de seu território completamente protegido – e coberto de vida selvagem. Não à toa, é considerada o melhor destino para amantes de safáris, com fartura de espécies e animais facilmente



Na bacia do rio Linyant, o **Wilderness Duma Tau** é puro clima "Out of Africa" em meio a imensas manadas de elefantes



FOTOS: DANA ALLEN

Dormir e acordar com vista para a vida selvagem no **Wilderness Jao**

observados o ano todo – incluindo abundantes felinos e um quarto da população de elefantes do mundo. Suas exuberantes paisagens – como o espetacular Delta do Okavango, Patrimônio Natural da Unesco e um dos ecossistemas fartos em vida selvagem do mundo todo – se converteram no cenário remoto perfeito para instalação de alguns dos mais luxuosos e sustentáveis lodges do mundo.

É o caso do espetacular **Wilderness Jao**, parte de uma reserva privada de 60 mil hectares em meio à beleza natural arrebatadora do Delta do Okavango. São apenas sete acomodações em estilo villa, todas com piscina privativa e banheiras panorâmicas – em diárias “tudo incluso”, das refeições à la carte aos excelentes vinhos, dos safáris ao serviço de lavanderia e minibar. Com paredes de vidro e construídas com materiais locais, ali a vista para as savanas e a vida selvagem está sempre garantida em todos os ambientes. E estão conectadas às áreas comuns (incluindo biblioteca, restaurante, bar, lounges, piscina ao ar livre e um imperdível spa) por charmosas passarelas suspensas de madeira.

O Wilderness Jao é um dos 20 safari camps gestionados no país pela Wilderness, empresa focada em turismo de conservação de luxo, que nasceu na própria Botsuana nos anos 1980 e hoje administra mais de 60 camps e lodges em oito países africanos diferentes – todos construídos

Na beleza natural do Delta do Okavango, apenas sete villas imersas em vida selvagem

com mínimo impacto no solo, movidos a energias renováveis, com sistemas especiais para armazenamento e aproveitamento eficiente da água, e diversos projetos sociais e educativos.

A hospitalidade da Wilderness na Botsuana garante safáris arrebatadores, sempre com muito conforto e boa mesa, do belo e clássico **Wilderness Duma Tau**, na bacia do rio Linyanti, entre lagoas e idílicos canais, ao novo Wilderness Mokete, único safari camp localizado na região completamente selvagem da Depressão de Mababe (que abriga alguns dos maiores rebanhos de búfalos e dos mais numerosos bandos de leões da África), ambos com apenas nove acomodações.

Do Parque Nacional do Chobe ao deserto do Kalahari, os safáris na Botsuana envolvem saídas em carro, caminhadas, cavalgadas, bike, passeios em mokoro (canoas locais), em barco... e até aventuras panorâmicas em helicópteros. É impossível não se deixar seduzir.  wildernessdestinations.com

No Delta do Okavango, os cenários do luxuoso **Wilderness Jao** recebem menos de duas dezenas de hóspedes por vez



FOTOS: DANA ALLEN/FELIX STUDIOS



Tropicalidade à francesa

O Cheval Blanc St-Barth é a epítome da sofisticação na ilha mais francesa do Caribe

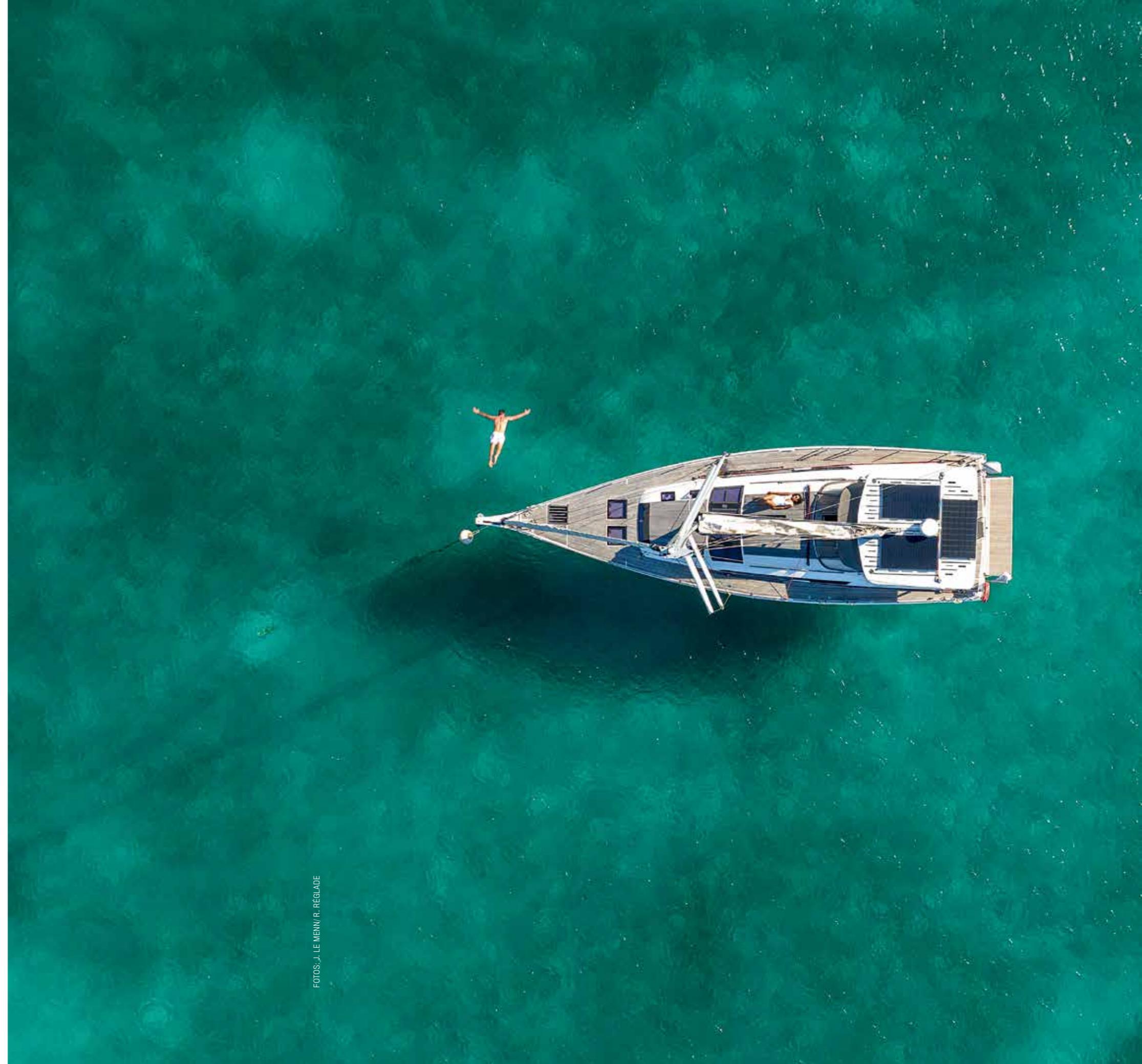
por MARI CAMPOS

A ilha francesa de St-Barth é um caso de paixão à primeira vista: águas cristalinas turquesa, areia branquinha, vegetação exuberante preservada, montanhas, vilas cheias de charme, zero overtourism. Com a maior profusão de iates do Caribe, há elegância e exclusividade em cada detalhe, com alma francesa: low profile, relax, mas repleta de joie de vivre. E não existe um endereço que possa resumir de maneira mais fiel sua sofisticação inigualável que o belo **Cheval Blanc St-Barth**. No único hotel



Instalado na idílica praia de Flamands, o hotel **Cheval Blanc St-Barth** fica entre o azul do mar e o verde das colinas exuberantes

FOTOS: J. LE MENN/R. RÉGLADE





Único hotel com a designação “palace” em todo o Caribe, o **Cheval Blanc St-Barth** tem serviço impecável

Esse hotel de alma francesa, repleto de *joie de vivre*, tem restaurante do estrelado chef **Jean Imbert**

com a designação de “palace” em todo o Caribe, membro do luxuoso portfólio da LVMH, o serviço é sempre impecável e repleto de mimos – mas com uma adorável vibe à la F. Scott Fitzgerald na Riviera Francesa. Instalado na reservada praia de Flamands, entre o azul do mar e o verde das colinas, essa verdadeira maison tem acomodações (muitas com piscinas privativas, com vista infinita para o mar) projetadas pelo francês Jacques Grange, em tons de branco, areia e azul-turquesa, com amplos espaços e tecidos e materiais naturais – além de uma espetacular villa privativa com cinco quartos.

Seus fabulosos jardins tropicais foram criados pelo mesmo arquiteto responsável pelos Jardins de Majorelle, em Marrakech. La grande dame de St. Barth ainda tem o único spa Guerlain do Caribe, obras de arte exclusivas de Jean-Michel Othoniel e dois deliciosos restaurantes – incluindo o La Case, do premiado chef Jean Imbert, com culinária refinada que celebra os ingredientes locais. Sofisticadamente inesquecível. Oh-la-la! www.chevalblanc.com



FOTOS: LE MÉNÉ, B. RUGGLADE



Um hotel em movimento

Na temporada 2026, o iate **Ilma**, do **Ritz-Carlton**, cruza Caribe, Mediterrâneo e Norte da Europa com serviço sob medida

Em 2026, o **Ilma** consolida seu lugar entre os endereços flutuantes mais exclusivos do mundo. O superiate da **Ritz-Carlton Yacht Collection** percorre o Caribe no inverno europeu com uma proposta rara no universo dos cruzeiros: poucas suítes, muito espaço, serviço personalizado e um ritmo para quem entende o luxo como liberdade e silêncio.

Com 241 metros de comprimento e apenas 224 suítes, todas com janelas do chão ao teto e varandas privativas, o navio acomoda no máximo 448 hóspedes, garantindo uma das maiores proporções de espaço por passageiro da indústria. Mesmo as categorias iniciais de cabines se aproximam ao padrão cinco-estrelas em terra firme. Já as Owner's Suites ultrapassam os 90 metros quadrados, com sala, bar, área de jantar e varandas que emolduram o mar em movimento.

O nome, que vem da palavra maltesa para “água”, traduz a essência da embarcação: tudo foi desenhado para manter o mar como protagonista. A marina na popa permite acesso direto ao oceano, enquanto o deck integra piscina, lounges e áreas de convivência contínuas. O spa ocupa área generosa, com salas de tratamento, circuito térmico e espaços voltados ao bem-estar, além de academia. Os hóspedes contam com cinco restaurantes e sete bares. O destaque vai para o Beach House, de inspiração latino-americana, leve e solar. **RS**



As **Owner's Suites** têm varandas privativas que emolduram o mar



Os 90 m² das **Owner's Suites** incluem sala, bar e área de jantar

FOTOS: DIVULGAÇÃO

Luxo nas montanhas

Nova temporada em Aspen Snowmass redefine o alto inverno americano com infraestrutura renovada, gastronomia vibrante e uma cena cultural em expansão

Aspen Snowmass entra no inverno 2025-2026 inaugurando um ciclo que combina sofisticação, inovação e um olhar para o futuro das montanhas. O destino celebra a chegada de duas novas gôndolas em Snowmass – o Elk Camp Six-Pack, teleférico de alta velocidade, e o Cirque T-Bar, que amplia o acesso às áreas avançadas – parte de um investimento de US\$ 80 milhões em infraestrutura. A modernização do Coney Express, a expansão do terreno Hero's em Aspen Mountain e a reconstrução do Ullrhof reforçam o compromisso da Aspen One de elevar a experiência alpina.

Na gastronomia, a temporada chega ambiciosa. O Elk Camp estreia um deque panorâmico com vista para o vale. O The Cabin consolida-se como o après-ski mais animado de Snowmass, com música ao vivo e lounges aquecidos. Novos conceitos surgem ao longo das pistas: o The Hot Dogger leva os hot dogs gourmet à Spider Sabich; o High Alpine estreia cozinha rotativa internacional; e o Alpin Room retorna sob comando da chef Emily Oyer. Em Aspen Highlands, o Merry-Go-Round ganha novo visual. No topo da Aspen Mountain, o Eleven21 reafirma-se como o hotspot da nova era.

Aspen Snowmass permanece como o único destino nos EUA com quatro restaurantes ski-in/ski-out premiados pelo Wine Spectator Award of Excellence – Sam's, Alpin Room, The Cabin e Cloud Nine. Eles mantêm vivo o charme dos jantares de snowcat, que retornam ao iCloud Nine Alpine Bistro e continuam no The Cabin. O calendário esportivo será intenso: em janeiro, Buttermilk



Restaurantes e lojas prontos para a temporada 2026



Novos teleféricos fazem parte do investimento milionário em infraestrutura

Beleza em Metamorfose

Os 10 anos do **Dior Lady Art** celebram a bolsa icônica da maison, ganham livro retrospectivo e trazem a brasileira **Sophia Loebe** ao centro da cena

por LANA BONETT



Sophia Loebe leva a arte brasileira ao marco de 10 anos do **Dior Lady Art**

Lá peças que atravessam o tempo. A bolsa **Lady Dior** — marcada pelo cannage arquitônico, pelos charms metálicos e pelo desenho firme que sintetiza o espírito de Christian Dior — é uma delas. Há uma década a bolsa ganhou uma nova dimensão: tornou-se também um território de experimentação artística. Desde 2016, o projeto Dior Lady Art convida artistas para reinterpretá-la com liberdade absoluta. Cada edição amplia o diálogo entre o savoir-faire da Maison e a vanguarda contemporânea, transformando a Lady Dior em manifesto criativo, e não apenas em acessório.

Para celebrar o décimo aniversário da iniciativa, a marca convidou dez artistas internacionais: Jessica Cannon, Patrick Eugène, Eva Jospin, Ju Ting, Lakwena, Lee Ufan, Inès Longevial, Marc Quinn, Alymamáh Rashed e, em destaque, a brasileira **Sophia Loebe**. Em ascensão no circuito internacional, a artista leva ao projeto sua sensibilidade singular — feita de materialidade orgânica, vazios expressivos e anatomias simbólicas.

Como parte das comemorações, a Dior lança também um livro retrospectivo que revisita todas as edições do Lady Art. A obra reúne imagens, processos e bastidores que revelam como a bolsa ultrapassou seu status de ícone fashion para se tornar suporte artístico: um lugar onde técnica rigorosa e imaginação livre se encontram.

O Dior Lady Art reafirma a potência da Lady Dior como objeto que se transforma sem perder a alma, sempre fiel ao seu DNA, mas aberta às infinitas possibilidades da arte. ■

FOTOS: JAMES ROBJANT



Lady Dior:
ícone que vira
tela e une savoir-
faire e arte
contemporânea

Reino selvagem: moda artesanal

Serpui Marie, que tem suas bolsas exibidas nos sets de séries como “Emily in Paris” e “And Just Like That”, inspira-se na África em sua nova coleção

por LANA BONETT

Lá peças de moda que carregam histórias e as bolsas de **Serpui Marie** são assim. Como pequenos talismãs tropicais, elas nascem no ateliê inundado pela luz paulistana para cruzar oceanos, surgindo sob o céu francês de “Emily in Paris” ou nas mãos da nova-iorquina Sarah Jessica Parker em “And Just Like That”. Viajam como protagonistas silenciosas, levando consigo poesia, memória e, sobretudo, a força do artesanato brasileiro.

Serpui construiu esse universo com uma convicção rara. Filha de família armênia, criada entre tucanos, araras e o colorido intuitivo dos trabalhos da mãe em Londrina, transformou sua bagagem afetiva em estética. O desvio da bioquímica para o design foi um salto de fé. No pequeno ateliê da Alameda Jaú, experimentando palha, couro, vime, sisal e pedras brasileiras, criou um vocabulário próprio: um luxo quente, vivo, reconhecível como brasileiro.

Os “bichos” icônicos — tucanos, araras, elefantes — tornaram-se assinatura. O tucano, inclusive, ganhou destaque no “The New York Times” ao celebrar o legado estético da turma de Carrie Bradshaw. Fora das telas, nomes estrelados também a acompanham: Beyoncé, Madonna e Gisele Bündchen já escolheram uma Serpui. Agora, a designer expande esse imaginário com a coleção



Sarah Jessica Parker com a bolsa **Mia Light Honey**, na série “And Just Like That”. Clutch em fibra natural honey, com alças de resina e couro. R\$ 2.375,00



Bolsas em formato de bichos da **Serpui Marie**: luxo artesanal e sucesso internacional



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Bolsa em fibra natural, formato de **tucanos**. R\$ 2.185,00



Lewis Zebra
Bolsa de fibra natural em forma de zebra, com alça de couro. R\$ 2.530,00



Bolsa em fibra natural trançada, formato de **elefante** e alça de resina. R\$ 2.277,00



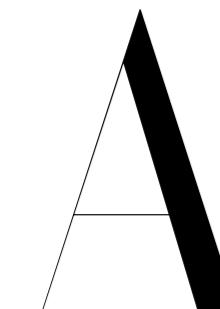
Jason Girafe
Bolsa de fibra natural em forma de girafa, com alça de couro. R\$ 2.530,00

Safari, que leva a fauna africana ao centro do luxo artesanal brasileiro. “A natureza selvagem, os tons terrosos da savana e a exuberância dos animais africanos inspiram a nova coleção”, conta. As bolsas tomam formas orgânicas, tramas que evocam areia dourada e folhagens vibrantes, e bordados que transformam leões, zebras, girafas, elefantes e crocodilos em pequenas esculturas portáteis.

O resultado é uma ode ao espírito aventureiro, sofisticado e livre — uma jornada quente, vibrante e profundamente sensorial pelas paisagens africanas. Assim, as criações de Serpui seguem fazendo o que sempre fizeram: conquistar pelo encanto natural. ■

Tempo com suavidade

Tons pastel foscos, proporções elegantes e o rigor impecável da relojoaria suíça



Rolex abre um novo capítulo para a linha Oyster Perpetual com mostradores em tons pastel — lavanda, bege e pistache — agora com acabamento fosco, uma estreia no catálogo contemporâneo da marca. O trio traz um frescor delicado ao ícone relojoeiro, sem abrir mão da precisão e da solidez que definem a coleção desde 1926. O OP 28 recebe o tom lavanda; o OP 36, o bege; e o OP 41 estreia o pistache, acompanhado de caixa redesenhada e de um fecho mais delgado, em proporções ainda mais elegantes. Por trás dos mostradores de desenho puro, pulsando calibres 2232 e 3230 —, movimentos de última geração que combinam espirais proprietárias, escapes paramagnéticos e reservas de marcha superiores.

A caixa Oyster em aço Oystersteel mantém a impermeabilidade de até 100 metros, com vidro de safira antirreflexo e coroa Twinlock; a pulseira Oyster preserva sua reconhecida robustez e oferece o conforto do sistema Easylink. Como todo Rolex, cada peça ostenta o selo de Cronômetro Superlativo, garantindo precisão de $-2/+2$ segundos por dia. Equilibrando suavidade estética e rigor técnico, o novo **Oyster Perpetual** reafirma a essência do luxo atemporal. O modelo de 41 mm com mostrador pistache e pulseira em Oystersteel (foto) é avaliado em R\$ 59.350,00. rolex.com



BEM NA HORA

INVISTA UMA VEZ,
USE PARA SEMPRE
- CLÁSSICOS ELEGANTES
QUE NUNCA
SAIRÃO DE MODA

por PAIGE REDDINGER, NAOMI ROUGEAU, ALEX BADIA
fotos CHELSIE CRAIG
set design SONIA RENTSCH

Cartier Tank
Louis Cartier de
33,7 mm x 25,5 mm
em ouro rosa 18
quilates, US\$ 13.500.
www.cartier.com.br





Vacheron Constantin
Patrimony Moon Phase
Retrograde Date de
42,5 mm em ouro branco
18 quilates, US\$ 55.000,
edição limitada a 270
peças. www.vacheron-constantin.com

Jaqueta de couro preta
masculina Louis
Vuitton, US\$ 5.900.
br.louisvuitton.com



Patek Philippe Annual Calendar,
de 38 mm em ouro rosa 18 quilates,
US\$ 66.863. www.patek.com
Bolsa tote de camurça Ferragamo,
US\$ 2.950. www.ferragamo.com



Jaeger-LeCoultre Reverso
Tribute Monoface Small
Seconds de 45,6 mm x 27,4
mm em ouro rosa 18 quilates,
US\$ 41.300. www.jaeger-lecoultre.com/br-pt

Blazer de lã cinza Dries
Van Noten, US\$ 1.365.
www.driesvannoten.com

Camisa de cetim branco
Hermès, US\$ 1.425.
www.hermes.com/br

Sapatos de couro preto
Loro Piana, US\$ 1.280.
www.loropiana.com



Piaget Polo 79 de
38 mm em ouro branco
18 quilates, US\$ 82.500.
www.piaget.com



Espírito renovado

Uma ode contemporânea ao design ousado do **Porsche** dos anos 1970, com performance híbrida capaz de emocionar até os mais puristas

Com a aura da década de 70 reinterpretada para uma nova era, o **Porsche 911 Spirit 70** desembarca no Brasil transformando nostalgia em performance. Limitado a 1.500 unidades no mundo — onze reservadas ao país — o versátil Heritage Design resgata a sensação de dirigir um ícone equipado com tecnologia e o charme do passado. Baseado no 911 Carrera GTS Cabriolet, o Spirit 70 estreia a motorização híbrida T-Hybrid. O conjunto une o novo motor boxer 3.6 litros a um turbo-compressor de acionamento elétrico e a um motor elétrico integrado à transmissão PDK. O resultado: 541 cv, 610 Nm de torque e uma curva que eleva a experiência ao território dos grandes GTs modernos — sem perder a mecânica que define o 911 há seis décadas. A nova cor Olive Neo, criada para o modelo, equilibra elegância com seu brilho metálico, contrastado pelas aplicações nas rodas Sport Classic de estilo “Fuchs” e nos detalhes frontais e traseiros. No capô, três faixas pretas remetem aos adesivos de segurança das pistas nos anos 1970, enquanto o campo de número lateral reforça o espírito racing. Dentro, o padrão Pasha em preto e Olive Neo, agora com fios flocados que conferem textura esportiva e conforto premium.

O grafismo encontra equilíbrio no couro club preto basalto e nos bancos Sport Plus com ajuste elétrico de 18 vias. Para completar o mergulho histórico, o quadro de instrumentos digital de 12,65" exibe ponteiros brancos e dígitos verdes, referência direta ao Porsche 356. Cada detalhe do Spirit 70 confirma a filosofia de Michael Mauer, VP de Estilo Porsche: design como ponte entre passado e futuro. O brasão inspirado no original de 1963, a inscrição dourada na traseira e o badge Heritage — que homenageia veículos que atingiam 100 mil km nos anos 1950 — elevam o carro ao status de peça de coleção antes mesmo de tocar o asfalto. O lançamento reforça o crescimento da Exclusive Manufaktur, divisão que oferece mais de mil opções de personalização e que hoje dobra o valor médio investido. Para os brasileiros, o Spirit 70 é uma cápsula do tempo conduzida pela tecnologia do futuro, celebrando o estilo e a emoção que definem a Porsche. **R**



Four Seasons Private Jet: Airbus A321neo-LR
customizado para 48 passageiros

Estrelas da hotelaria no céu

Hotéis luxuosos, como **Four Seasons** e **Aman**, transformaram jatos em suítes glamourosas tornando a viagem e o destino numa experiência única



FOTOS: DIVULGAÇÃO



Quando a escada do jato é recolhida, o passageiro não está apenas embarcando. Está entrando no espaço mais elegante e exclusivo do hotel dos seus sonhos. Redes como Four Seasons e Aman estão oferecendo jatos privados sob medida, em que o serviço de concierge, um chef executivo e até mesmo um médico a bordo acompanham o cliente e seus poucos companheiros de viagem por roteiros luxuosos, como se o resort nunca tivesse deixado o chão.

No caso do Four Seasons Private Jet, trata-se de um Airbus A321neo-LR customizado para receber apenas 48 passageiros, com assentos de couro que se reclinam totalmente, lounges amplos, Wi-Fi, banheiros espaçosos e uma tripulação de dez pessoas. O fretamento do jato pode custar cerca de US\$ 115 mil por dia, incluindo todas as refeições, serviços aeroportuários e equipe vip de 10 tripulantes.

Na Aman, a aventura aérea é elevada ao extremo conforto: seu jato privado, um Airbus ACJ 319, reduzido para 19 assentos, traz uma atmosfera de lounge, cozinha gourmet e tripulação altamente treinada. Um dos roteiros de 14 dias custa aproximadamente US\$ 160 mil por pessoa. Mas o luxo não se resume somente ao céu. A rede Ritz-Carlton, por exemplo, preferiu investir em sua frota de iates de alto-padrão, Yacht Collection, que combina toda a hospitalidade exclusiva da marca com a elegância de um navio de alto padrão. Para milionários, a escolha de viajar por esses jatos executivos de hotel não é só conveniência: é uma experiência que coordena tempo, prestígio e privacidade.



Aman Airbus ACJ 319: máximo conforto a bordo em 19 assentos, lounge e cozinha gourmet

São momentos cuidadosamente coreografados, como jantar a bordo com pratos inspirados nos destinos a serem visitados, conversas no lounge, contemplação do céu. E o investimento faz todo sentido para as redes: elas expandem sua narrativa de marca para todo o percurso da viagem, fidelizam os clientes mais influentes e geram um potente pacote de exclusividade. Para os passageiros, o valor pago (seis dígitos por pessoa) representa uma experiência de sonho sob medida em que cada detalhe (desde a cama reclinável até o menu) espelha o serviço do resort. Assim, nesse universo onde o luxo é medido por quem controla seu tempo, esses jatos hoteleiros viram suítes contemporâneas com asas. E voar dessa forma é parte essencial do roteiro de viagem. ■

As tendências dos champanhes

Especialista em vinhos, **Suzana Barelli** elege os 4 champanhes que prometem fazer as festas mais felizes

por SUZANA BARELLI*

O champanhe é um clássico, um vinho que nasce de duas fermentações, a segunda na garrafa, desde o reinado do monge Dom Pérignon no século 17. Mas é possível perguntar se há espaço para tendências nessas borbulhas tão clássicas. A resposta é sim e as tendências são diversas, da gastronomia aos pequenos produtores.

Na gastronomia, um exemplo é o trabalho da Krug, que aposta em receitas baseadas em um único ingrediente para valorizar as suas borbulhas. Este ano, a escolhida foi a cenoura.

A proposta é que os chefs das embaixadas Krug, como são chamados os restaurantes ao redor do mundo que representam o champanhe, criem receitas exclusivas, publicadas em um livro de edição limitada. No Brasil, coube ao chef Marcelo Fukuya, do Kinoshita, criar um tempurá de cenouras.

A harmonização segue na Perrier-Jouët, que tem como parceiro o renomado chef francês

Pierre Gagnaire, três estrelas Michelin. Na sede da maison, com sua decoração inspirada no movimento Art Nouveau, Gagnaire cria os cardápios inspirados nas diretrizes da chef de cave Séverine Frerison, e baseados, sempre, em ingredientes frescos. Mas há outros caminhos: para marcar a chegada da Dom Ruinart Blanc de Blanc 2013 ao Brasil, em um lote limitado, a estratégia foi explorar a cremosidade dos champanhes blanc de blanc, aqueles que são elaborados apenas com uvas brancas, aqui a chardonnay. O rótulo também pode ser o destaque, como acontece no lançamento da edição restrita do Rosé Impérial da Moët & Chandon.

A escolha foi em um rótulo vermelho, vivo, que chega ao mercado neste final de ano. E há os champanhes de pequenos produtores. São viticultores que apostam em uma produção artesanal e não mais vendem suas uvas para as grandes marcas. Porque também é possível reinventar o clássico.

FOTOS: DIVULGAÇÃO



KRUG ROSÉ 29ÈME ÉDITION

Após seis gerações, a maison fundada em 1843 por Joseph Krug segue como uma das mais idolatradas casas de champanhe. Seus vinhos - sim, todo champanhe é, antes de mais nada, um vinho - são vinificados em barricas de carvalho e depois do blend final amadurecem por um mínimo de sete anos nas garrafas. Seguem a tradição dos champanhes, de mesclar vinhos base de chardonnay, pinot noir e pinot meunier, de safras diversas para ganhar complexidade. O número 29, que vem no contrarrótulo, indica qual é o blend deste rosé, elaborado com vinhos de cinco anos diferentes, entre 2017 e 2010, com 53% de pinot noir, 28% de chardonnay e 19% de pinot meunier. Importado pela LVMH. www.krug.com



DON RUINART BLANC DE BLANC 2013

Elaborado apenas com a uva chardonnay, o que classifica este champanhe entre os Blanc de Blanc, o **Don Ruinart** nasce em anos especiais e com uvas apenas daquela safra. O ano de 2013 foi marcado por uma colheita muito tardia, trazendo mais frescor e aromas tostados, realçados pelo envelhecimento sob rolha - um "detalhe" técnico do amadurecimento: enquanto os demais champanhes são engarrafados com uma tampinha que lembra a de cerveja durante a sua segunda fermentação, a maison optou por colocar a rolha de cortiça, o que permite uma maior micro-oxigenação na bebida. Importado pela LVMH. www.ruinart.com



COMME AUTREFOIS 2006

A produtora **Françoise Bedel** está à frente da vinícola da família desde 1979 e, neste período, se transformou em um exemplo para os pequenos produtores locais. É considerada a "madame do champanhe de terroir", por seu trabalho de valorizar a tipicidade do Vallée de la Marne. Fá da pinot meunier, que é uma das três variedades da região (as outras duas são a pinot noir e a chardonnay), tem oito hectares de vinhedos, com vinhas entre 30 e 60 anos. Importado pela AnimaVinum. www.champagne-bedel.fr/



PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE 2015

Esta maison surgiu em 1811 da paixão de Pierre-Nicolas Perrier e Rose-Adélaïde Jouët pelas artes e pela natureza. O champanhe **Belle Epoque** teve sua primeira safra em 1964, em uma garrafa que reproduz uma criação de Émile Galle, um dos artistas de destaque da Art Nouveau. É elaborado em por-centagens semelhantes de chardonnay e pinot noir, com notas florais, cítricas e um frescor encantador. Importado pela Woods Wine. www.perrier-jouet.com/en-ww

*Suzana Barelli é jornalista especializada em vinhos e colunista do jornal O Estado de S. Paulo

FOTOS: DIVULGAÇÃO

EXPERIÊNCIAS SEM FRONTEIRAS

O novo capítulo ultraluxuoso da **Regent Seven Seas**: gastronomia imersiva, rotas inéditas e serviços sob medida elevam a marca a outro patamar em 2025 e além

A Regent Seven Seas Cruises® inaugura um novo capítulo nas viagens de alto padrão com os Epicurean Explorer Tours – 12 experiências que unem terroir, técnica e narrativa cultural. Em 2025, o luxo marítimo ganha a gastronomia como porta de entrada para o espírito de cada destino. "Não levamos nossos hóspedes aos lugares – levamos ao significado deles", afirma Jason Montague, Chief Luxury Officer da companhia.

Limitados a apenas 18 viajantes, os tours combinam Epicurean Perfection™ e Immersive Exploration™ em propostas que vão da busca por ingredientes para o tradicional Cullen Skink nas terras altas escocesas à degustação da rara carne Kobe diante do Castelo de Osaka. Os roteiros, de três a sete horas, custam de US\$ 129 a US\$ 489, incluem aulas práticas a bordo no refinado Culinary Arts Kitchen. "São experiências criadas com pesquisa profunda e sensibilidade culinária", diz a Chef-Executiva Kathryn Kelly. Entre os destaques: o almoço plant-to-plate no restaurante De Kas, em Amsterdã; a vivência litorânea com o chef Paul Cunningham na Irlanda do Norte; a imersão valenciana na origem da paella; os panificados artesanais de Malta; e percursos no Canadá atlântico que revelam sidras, frutos do mar e a açucareira de Ille d'Orléans. No Japão e na Coreia do Sul, mercados e técnicas ancestrais de fogo e lâmina traduzem a alma gastronômica local.

A Coleção de Viagens 2027-2028, que reúne 234 novos roteiros, 19 portos inéditos, cinco Grandes Viagens e a aguardada Volta ao Mundo de 133 noites também foi anunciada. É a primeira temporada do Seven Seas Prestige™, navio 40% maior que seus predecessores e



A Regent Seven Seas Cruises oferece 12 experiências que unem luxo marítimo, gastronomia e narrativa cultural



Suite Skyview Regent, com 817 m² do Seven Seas Prestige™, que fará sua primeira temporada em 2027

lar da monumental Suíte Skyview Regent, com 817 m². De Tóquio a Reykjavik, de Bora Bora aos fiorde chilenos, a Regent amplia o mapa do luxo com travessias transoceânicas e itinerários que cruzam cultura, natureza e gastronomia – ancorados no conceito de Espaço Incomparável no Mar®: suítes amplas, serviço personalizado e a proposta inclusiva que tornou a marca referência máxima do setor. Com a nova parceria com a Knightsbridge Circle™, a experiência vai além do embarque: reservas, eventos exclusivos e curadoria 360° transformam cada viagem em uma jornada do mais alto padrão de lifestyle. Em alto-mar, a Regent não conecta destinos – conecta possibilidades. Aqui, explorar o mundo é degustá-lo.

Robb Report

FOOD AWARDS

Prêmio Robb Report de Gastronomia

A consagração dos nomes, sabores
e experiências que definem a excelência
gastronômica de São Paulo

por ANA PAULA FRANZOIA





Restaurante do Ano

TUJU

Discreto e preciso, Ivan Ralston e sua equipe mantêm o **TUJU** no topo dos rankings nacionais e internacionais, como o recém-divulgado Latin America's 50 Best Restaurants 2025, onde figura em 8º lugar. Com duas estrelas Michelin, estrela verde, Art of Hospitality e Serviço do Ano, a casa reafirma sua rara capacidade de equilibrar criatividade, técnica e sabor. Sua cozinha funciona como um laboratório de pesquisa, inovação e brasiliidade, traduzida em menus degustação de delicadeza extrema e rigor técnico. No novo menu Umidade 2025, surgem combinações como vieira com quinoa e cogumelos, couve-flor com castanha-do-Pará e caviar e pato com jabuticaba. Entre gourmands e críticos, o restaurante segue entre as mesas mais disputadas da cidade – reservas antecipadas são indispensáveis. www.tuju.com.br



FOTOS: MÁRIO RODRIGUES/PAULO VITALE



Melhor Projeto Sustentável

INSTITUTO CAPIM SANTO

Nascido em Trancoso em 1985, o Capim Santo transformou um restaurante de praia em um dos movimentos mais inspiradores da gastronomia brasileira. Sob a gestão de Morena Leite, Adriana Drigo e da CEO Márcia Reis, o grupo une tropicalidade, técnica francesa e boas práticas que garantiram a certificação Empresa B. Criado em 2009, o Instituto Capim Santo é o eixo dessa transformação: capacita jovens em situação de vulnerabilidade em cidades como Trancoso, Salvador, São Paulo e Rio, por meio de projetos que unem gastronomia, cidadania e impacto social. "Comida é arte, cultura e política", diz Morena Leite. O prêmio de Melhor Projeto Sustentável reconhece uma trajetória que, há quase 40 anos, acolhe, nutre e cria futuros. capimsanto.com.br



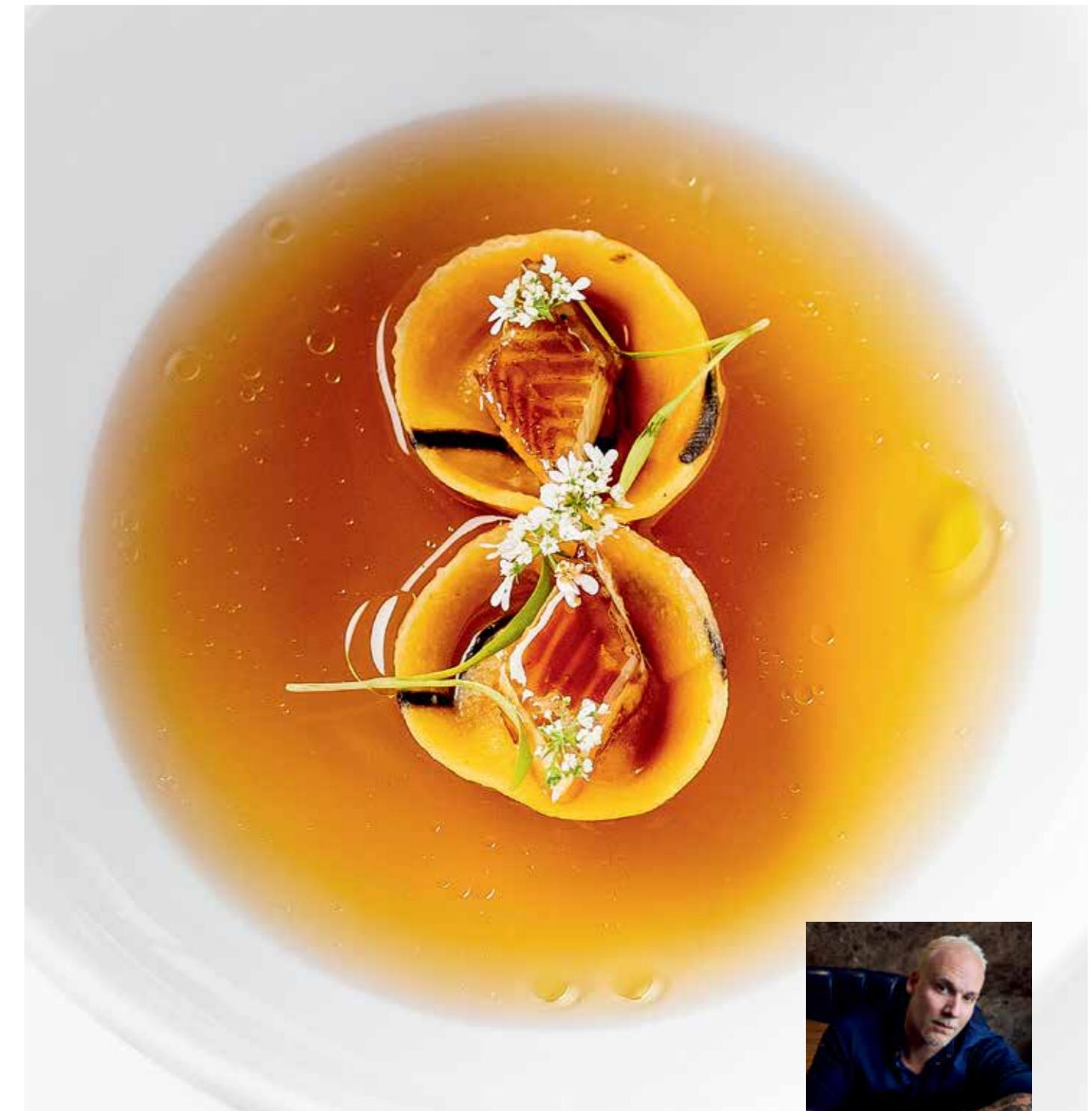


Melhor Experiência

JOJO

No **Jojo**, o encontro entre brasas e pescados define uma experiência memorável. Sob comando de Erick Jacquin e com a personalidade calorosa de Orlando Leone, a casa inaugurada há poucos meses, celebra o frescor do mar com técnica clássica francesa e serviço impecável. Bouillabaisse, peixes inteiros na grelha e frutos do mar tratados como joias saem da cozinha com elegância e afetuosidade. O nome do restaurante homenageia o pai de Jacquin e completa o clima de aconchego refinado do pequeno salão de onde se avista a cozinha. Fiel à proposta do chef – que gosta de trabalhar com peixes pelo desafio e pela liberdade criativa – o Jojo é hoje uma das mais promissoras apostas da alta gastronomia paulistana. jojoerickjacquin.com.br

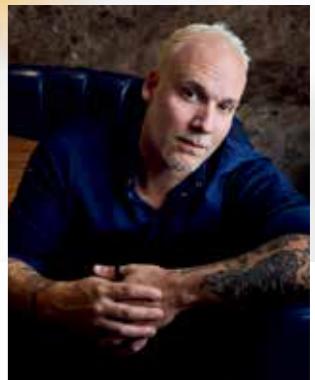
FOTO: TADEU BRUNELLI



Melhor Cozinha Autoral

EVVAI

O chef Luiz Filipe Souza gosta de instigar e surpreender e tem se aprimorado com maestria. No novo menu Oriundi 25.2, ele aprofunda a conexão entre Brasil e Itália com técnica madura e jogos sensoriais que se revelam a cada etapa: da bomba de vieira em versão renovada à moqueca monocromática até o tortellini de pato no tucupi. É uma cozinha que desafia percepções, diverte o paladar e confirma o **Evvai** como uma das mesas mais inventivas da América Latina. Não por acaso, ostenta duas estrelas Michelin e figura no Latin America's 50 Best Restaurants em 20º lugar e 95º no ranking mundial de 2025. Para completar a lista, Bianca Mirabilli foi eleita a melhor chef-confeiteira no ranking. evvai.com.br



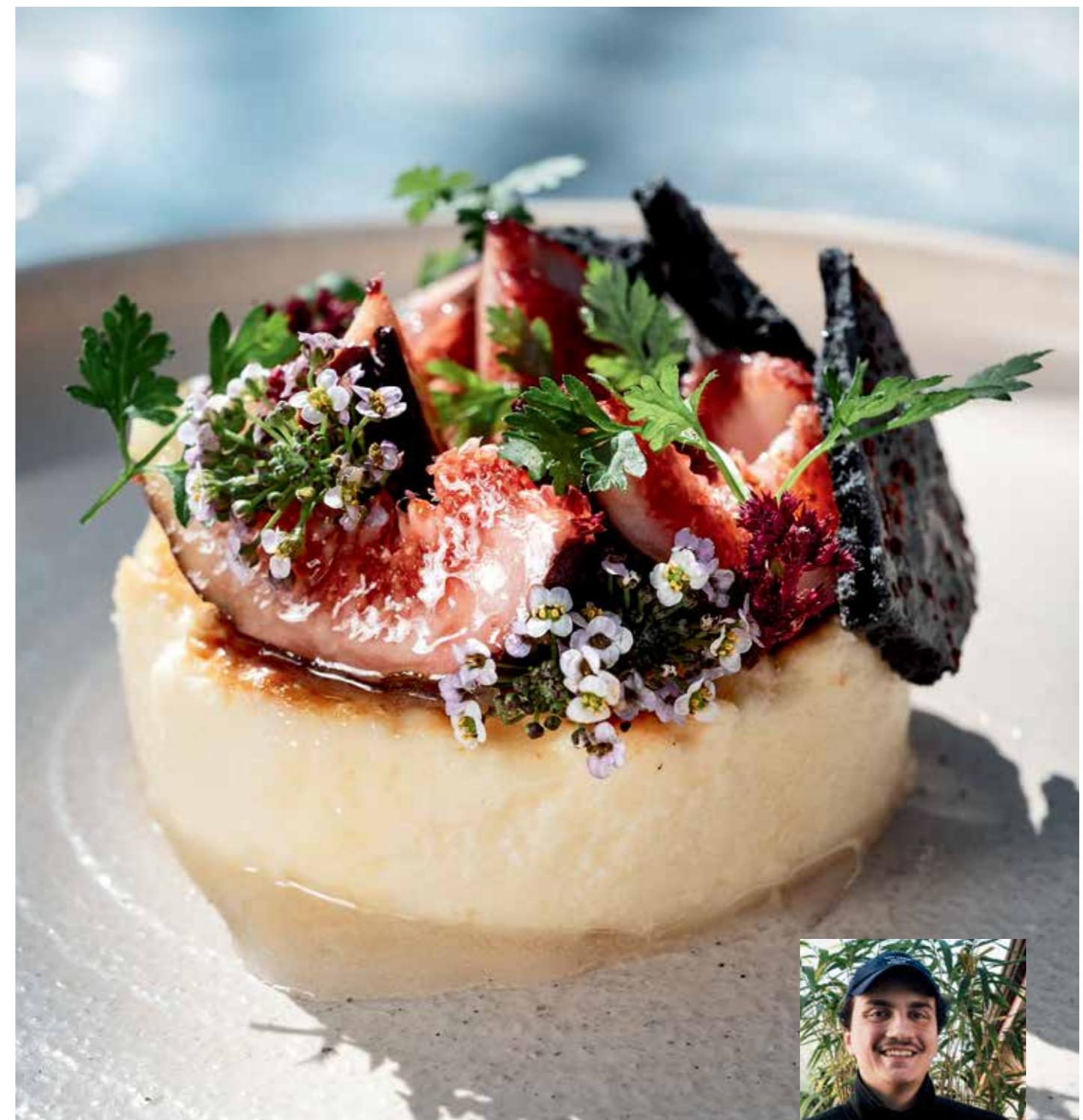


Chef do Ano

TÁSSIA MAGALHÃES - NELITA

"Não tive minha mãe ou minhas avós como referência", conta **Tássia Magalhães**, nossa chef do ano. Nascida em Guaratinguetá, no Vale do Paraíba, ela decidiu seguir a gastronomia na adolescência e, formada aos 19, passou por casas célebres de Copenhague, como o Geranium (três estrelas Michelin) e o Kadeau. Em um setor ainda dominado por homens, montou uma cozinha 100% feminina. "Uma equipe que une sensibilidade e potência", afirma. No Nelita, sua cozinha italo-brasileira nasce de técnica precisa e ingredientes da região onde cresceu. Aos 35 anos, Tássia tem muito o que celebrar. Além de ser "New Talent Award 2024" da La Liste, o Nelita ocupa o 12º lugar no Latin America's 50 Best Restaurants 2025. nelitarestaurante.com.br/

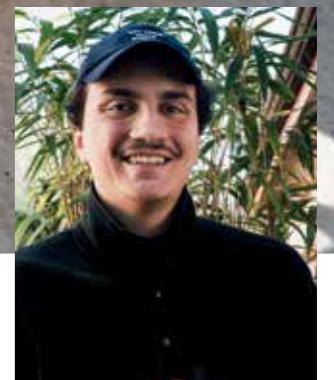
FOTO: AMANDA FRANCELINO



Chef Revelação

IAGO JACOMUSSI - JACÓ

A ascensão de **Iago Jacomussi** impressiona. Aos 26 anos, o chef à frente do Jacó foi eleito Jovem Chef 2025 pelo Guia Michelin, que também classificou a casa como Bib Gourmand. Formado pelo Le Cordon Bleu, em São Paulo, com passagens por Evvai, Maní, Jean-Georges e pelos estrelados Belcanto, em Lisboa, e Jordnær, em Copenhague, Iago define sua cozinha como um "fine dining acessível", baseada em ingredientes frescos da vizinhança. "Na Europa, pude entender todos os processos para buscar a perfeição e agora aplico o que aprendi no Jacó", diz. O resultado é uma cozinha autoral, vibrante e instigante, que reafirma o restaurante como um dos mais promissores de São Paulo. [@jaco_sp](https://www.instagram.com/jaco_sp)





Melhor Italiano

PICCHI

Mais uma vez o **Picchi** confirma sua posição entre os grandes italianos de São Paulo. À frente da casa, o chef Pier Paolo Picchi combina memórias de infância na Toscana com ingredientes brasileiros de estação, num estilo que lhe rendeu estrela Michelin e prêmios como o Food Awards no ano passado. Entre gnocchi, tortelli e pappardelle impecáveis, o restaurante oferece três menus: *Tutto Pasta*, dedicado aos amantes da massa; *Tradizione*, com clássicos italianos; e o menu *Picchi*, o mais gastronômico. À noite, o salão de luz baixa e poucos lugares ganha clima romântico, acompanhado de uma carta bem selecionada de vinhos italianos e franceses. Elegante sem excessos, o *Picchi* segue como referência para quem busca sabor, técnica e autenticidade italiana. restaurantepicchi.com.br

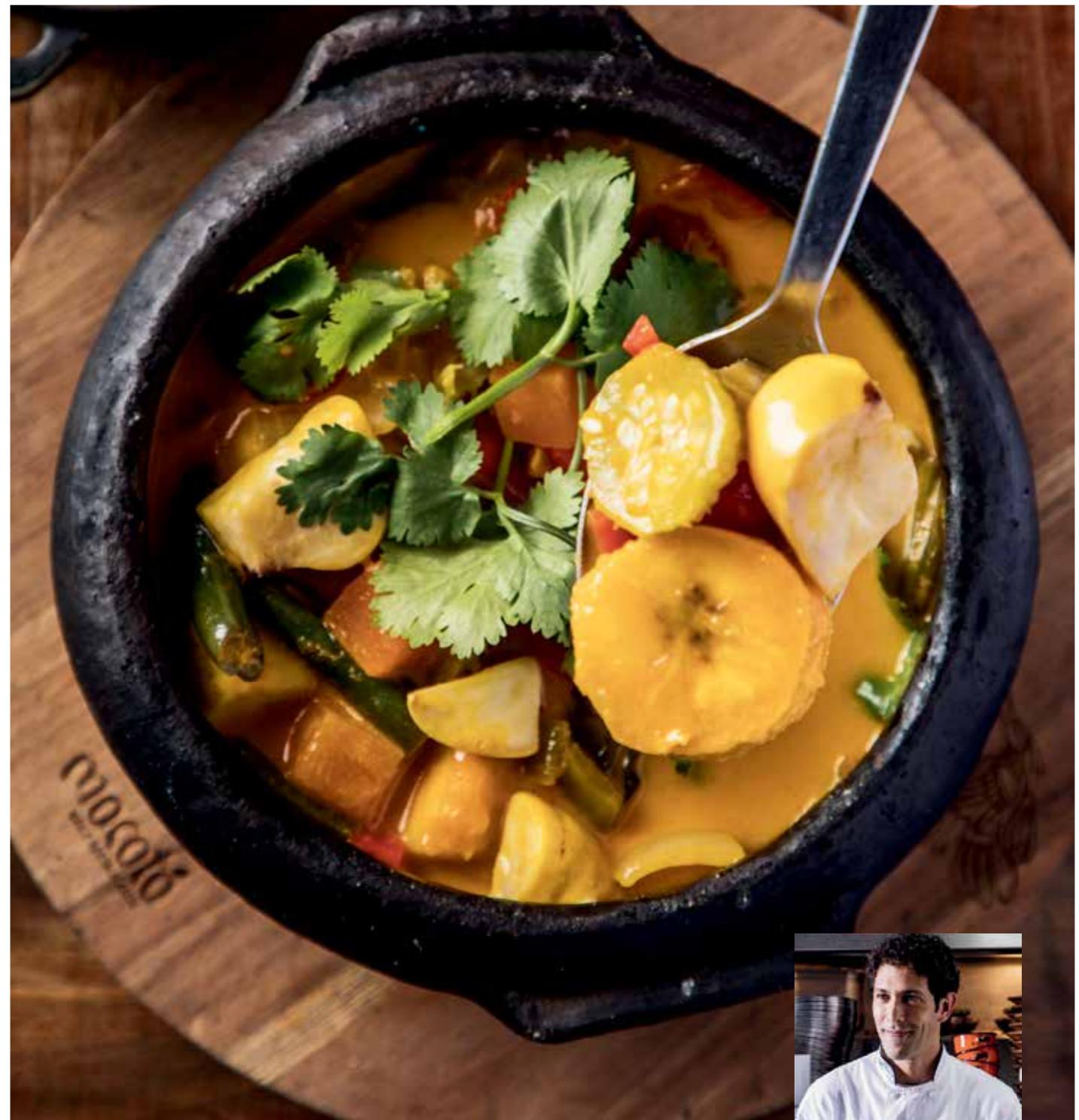
Melhor Francês

LES PRÉSIDENTS

Portas vermelhas, quadros nas paredes e um ambiente que respira tradição, já mostram que o **Les Présidents** não é um francês qualquer. A casa traduz o charme parisiense pelos olhos de Erick Jacquin. A cozinha revisita clássicos com maestria: foie gras impecável, vieiras delicadas, molhos que são pura celebração. Entre menu à la carte, degustação em sete etapas e uma carta de vinhos de respeito, a casa se tornou destino obrigatório. Um restaurante criado para momentos especiais, onde o luxo está na técnica, no serviço e no clima acolhedor de celebração. lespresidents.com.br



FOTOS: ERIKA MAYUMI/ EVANDRO MACEDO



Melhor Brasileiro

MOCOTÓ

Rodrigo Oliveira não se tornou apenas um dos chefs mais influentes do país: evoluiu também como empreendedor, ampliando o alcance do **Mocotó** sem se afastar das raízes sertanejas ou do compromisso social que molda sua cozinha. Hoje, suas casas – da Vila Medeiros à Leopoldina – traduzem uma gastronomia afetiva e consciente. Os clássicos que o consagraram – mocofava, baião-de-dois, torresmo – convivem com uma visão que valoriza produtores, ingredientes ancestrais e práticas sustentáveis. O restaurante soma prêmios como Bib Gourmand, Ícone do Ano no Latin America's 50 Best, entre outros reconhecimentos. Mais que um símbolo da culinária brasileira, o Mocotó é um projeto que acolhe, educa e transforma. mocoto.com.br





Melhor Bufê

BALSAMICO BUFFET

Quando técnica precisa, alta gastronomia e um serviço impecável se encontram, nasce uma experiência que ultrapassa o evento e permanece na memória. Há mais de uma década, o **Balsamico Buffet**, de Enio Gonçalves e Ana Paula Martins, transforma esse encontro em assinatura própria. Na cozinha, cada detalhe é pensado com rigor: ingredientes selecionados, apresentações elegantes e logística afinada para que tudo aconteça com fluidez. Do jantar intimista ao grande banquete, o Balsamico imprime beleza, criatividade e sabor marcante. Referência no mercado corporativo, já assinou eventos para Louis Vuitton, JHSF, Cidade Jardim, Mercedes, BTG e outras marcas de luxo.

balsamico.com.br



Melhor Pizzaria

CARLOS PIZZA

A **Carlos Pizza** transformou a pizza paulistana com leveza, fermentação natural e foco no sabor. Crocantes por fora, macias por dentro, simples, autorais e irresistíveis. No salão arejado e cheio de personalidade, os sabores chegam com combinações inteligentes e ingredientes de primeira. Casual e com serviço afinado ao mesmo tempo, a casa, fundada em 2016, redefiniu o que São Paulo entende por boa pizza e consolidou um modelo que privilegia sabor, atmosfera e autenticidade. Não à toa, tornou-se referência entre gourmands e vizinhos dos dois endereços: Vila Madalena e Jardins. carlospizza.com.br



Restaurateur do Ano

ORLANDO LEONE

Se a cozinha é o coração de um restaurante, o salão é a sua alma e poucos entendem isso tão bem quanto **Orlando Leone**. Parceiro de Érick Jacquin em casas como o Jojo e o Les Présidents, ele domina a arte de receber: afina equipe, cuida dos detalhes, reconhece clientes, faz o ambiente ganhar ritmo. Sua presença é discreta e, ao mesmo tempo, decisiva para que cada serviço aconteça com fluidez. Orlando leva à risca a ideia de que hospitalidade é linguagem. Sua atuação à frente das casas, alinhando serviço, carta de vinhos, atmosfera e experiência, consolidou seu nome como um dos grandes restaurateurs do país. O prêmio reconhece justamente isso: o talento de transformar bons restaurantes em grandes palcos da gastronomia. lespresidents.com.br

FOTOS: DIVULGAÇÃO/EDUARDO PRADO

FOTOS: GUI GALEMBEK



O chef que deu frutos

Alex Atala plantou as sementes e fez florescer a alta gastronomia brasileira, apreciada por gourmets e reconhecida por sua criatividade e sabor

por ANA PAULA FRANZOIA

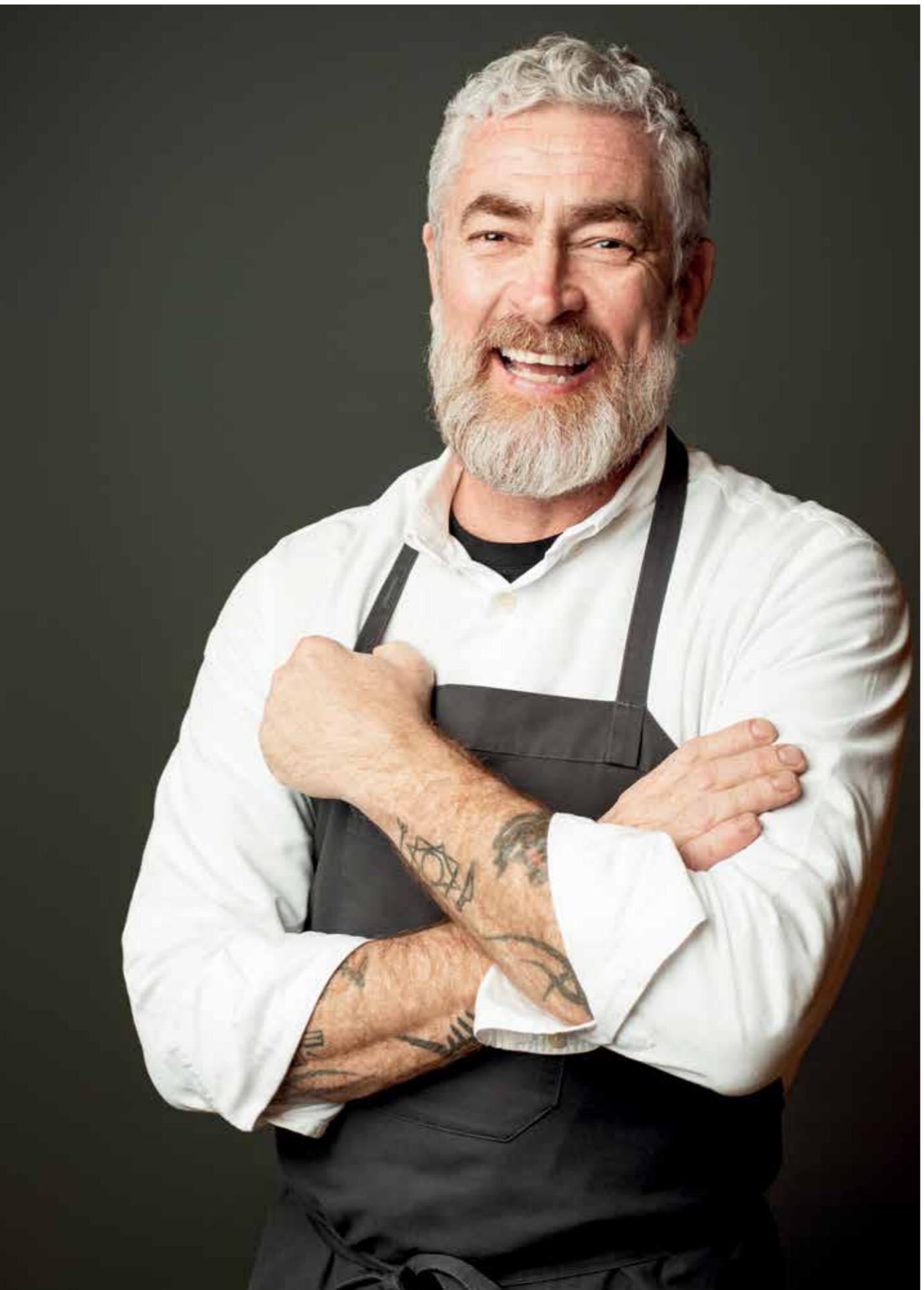
Se hoje a alta gastronomia brasileira pode ousar, misturar biomas, trabalhar ingredientes surpreendentes e combinar técnicas avançadas com repertórios ancestrais, é porque temos **Alex Atala**. Em uma época em que a cozinha nacional ainda orbitava referências europeias, ele levou a Amazônia para a alta mesa, tratou ingredientes invisíveis como tesouros e inaugurou uma gramática culinária que redefiniu o lugar do Brasil no mundo. Tivemos grandes chefs antes dele, todos fundamentais, mas nenhum rompeu paradigmas com o impacto estético, técnico e simbólico de Atala.

Essa revolução ganhou reconhecimento global. Em 2013, tornou-se o primeiro cozinheiro brasileiro eleito uma das 100 pessoas mais influentes do planeta pela “Time” e es-

tampou a capa da edição internacional da revista — prova de que sua atuação transcendeu a cozinha para se tornar linguagem cultural.

O ponto de virada começou em 1999, com a abertura do D.O.M. Ao apresentar formiga baniwa, priprioca, cogumelos yanonami, sementes e brotos amazônicos em pratos de altíssimo rigor técnico, Atala confrontou o olhar que o próprio brasileiro tinha sobre sua culinária. “Usar a formiga como ingrediente talvez tenha sido o maior barulho que minha cozinha causou e acabou influenciando chefs de vários lugares do mundo”, afirma. “Considero que a grande mudança causada por mim — e também por vários da minha geração — foi lançar um novo olhar sobre a cozinha brasileira, vencendo a síndrome de vira-lata

FOTOS: NANI RODRIGUES/ MARCUS STEINMEYER



Conciliar propósito e realidade é fundamental

que tínhamos.” O estranhamento inicial logo deu lugar ao deslumbramento. Desde então, o D.O.M. acumula prêmios internacionais e mantém, desde 2015, duas estrelas Michelin.

Mas o chef paulistano nunca se limitou ao D.O.M. Inquieto, expandiu sua atuação: criou o Dalva e Dito para celebrar a tradicional culinária brasileira; lançou o 7 Gastronomia, que assina experiências em eventos como Rock in Rio e Fórmula 1; e iniciou uma nova fase com o Resid Club, clube de membros de hospitalidade de luxo. “A flexibilidade é importante para encontrar os melhores caminhos. Somos uma empresa que paga impostos, tem colaboradores. Conciliar propósito e realidade é fundamento para qualquer empreendedor”, diz. Sua presença também se tornou fenômeno cultural: participa de realities, estrela campanhas, escreve livros e está no YouTube, onde mostra que técnica e afeto podem conviver com simplicidade.

Paralelamente, mantém o Instituto ATÁ, que fortalece cadeias produtivas, protege biomas e conecta produtores ao mercado de forma justa. Entre 2018 e 2021, comandou o seminário FRU.TO, reunindo especialistas do mundo todo para discutir o futuro da alimentação. “Gostaria muito de ser um modelo inspiracional não só para cozinheiros ou empreendedores do setor, mas também para pequenos produtores e comunidades, para que mantenham suas culturas e valores”, afirma.

Atala costuma dizer que a vida é feita de ciclos: semente, planta, flor, fruto, nova semente. Depois de mais de três décadas de carreira, ele segue em plena floração — e cada novo fruto confirma seu legado como o chef que expandiu fronteiras, criou caminhos e transformou a cozinha brasileira em um movimento global. ■



FOTOS: NANI RODRIGUES/TADEU BRUNELLI/DIVULGAÇÃO

Quem votou

Um time de renomados especialistas ajudou a escolher os premiados

SUZANA BARELLI
Jornalista especializada em vinhos, é jurada de concursos internacionais.

BEATRIZ MARQUES
Jornalista de gastronomia, acompanha chefs e tendências há mais de duas décadas.

JOSIMAR MELO
Um dos críticos mais respeitados da América Latina, é autor, professor e curador.

BIA CRUZ
Publisher da Robb Report, com mais de 20 anos de experiência no mercado editorial, lidera o portfólio da Doria Editora.

MANU CARVALHO
Jornalista e empresária, é fundadora da agência de marketing Match & Co. Atua na interseção entre comunicação, e estratégia digital.

DANIEL MENDEZ
Empresário e fundador da Sapore. Impulsionou o setor com projetos de grande escala e soluções de alta performance.

PATRÍCIA FERRAZ
Crítica gastronômica de longa trajetória. Seu repertório amplo — da cozinha afetiva à alta gastronomia — influencia gerações.

DANIELA FILOMENO
Apresentadora e diretora do CNN Viagem & Gastronomia, gira o mundo em busca de experiências que conectam mesa, cultura e lifestyle.



Excelência à mesa

O Robb Report Food Awards 2025 reuniu os principais nomes da gastronomia em um almoço, no Les Présidents, para premiar trajetórias, projetos e casas que marcaram o ano na alta gastronomia paulistana

FOTOS EVANDRO MACEDO

Um almoço para celebrar talentos

O chef Erick Jacquin abriu as portas do restaurante Les Présidents para receber os premiados do Robb Report Food Awards 2025. Um almoço reuniu chefs, empresários e nomes da gastronomia para reconhecer projetos, casas e profissionais que ajudaram a definir o ano na alta cozinha. Um encontro que celebrou talento, técnica e o impacto cultural. "Nossa premiação mostra o quanto prezamos pela valorização deste segmento, que é essencial no setor econômico e cultural", disse o ex-governador de São Paulo, João Doria, fundador do LIDE.



Almoço RR Food Awards



Erick Jacquin nas fotografias que decoram as paredes do Les Présidents



Alex Atala e Orlando Leone

Delícias do menu

Rosângela Jacquin



Bia Cruz e Alex Atala



Detalhe do menu RR Food Awards



João Doria e Lucas Albuquerque



Suzana Barelli e Bia Marques



Rodrigo Oliveira e Ronaldo Villas

Os grandes vencedores do ano

Entre os principais premiados estão o Tuju, de Ivan Ralston, eleito Restaurante do Ano. O Evvai, de Luiz Felipe Souza, conquistou a Melhor Cozinha Autoral. Tássia Magalhães, do Nelita, levou Chef do Ano, enquanto Iago Jacomussi, do Jacó, venceu como Chef Revelação. Anfitriões, Erick Jacquin e Orlando Leone também foram premiados: o Jojo venceu como Melhor Experiência, enquanto o Les Présidents levou Melhor Restaurante Francês e Leone, o Restaurateur do Ano.



Fachada do Les Présidents

Homenageado do ano

Um dos momentos marcantes foi a Homenagem Especial ao chef Alex Atala, referência internacional e figura central na valorização dos ingredientes brasileiros e das cadeias produtivas sustentáveis. "A Robb Report Brasil sempre reconhece os melhores. Celebramos profissionais que reafirmam a posição do Brasil no cenário gastronômico global", afirmou Bia Cruz, publisher da Robb Report Brasil.



Nos bastidores do Les Présidents



Alex Atala e Erick Jacquin



Salão principal do restaurante de Erick Jacquin



Orlando Leone e João Doria



Marcelo Fernandes



Sonia Sahão



Rosângela Jacquin, Luis Fernando Palomares e Erick Jacquin



Daniela Bulhões e Bento



João Doria



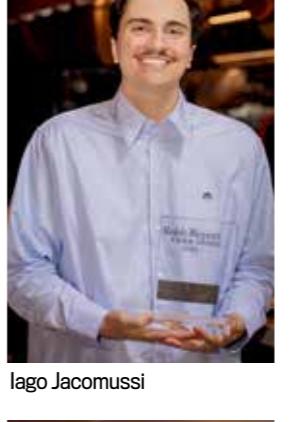
Enio Gonçalves



Ivan Ralston



Bia Cruz e Luiz Filipe Souza



Iago Jacomussi



Morena Leite



Bia Cruz e Pier Paolo Picchi



Adriana Salay e Rodrigo Oliveira

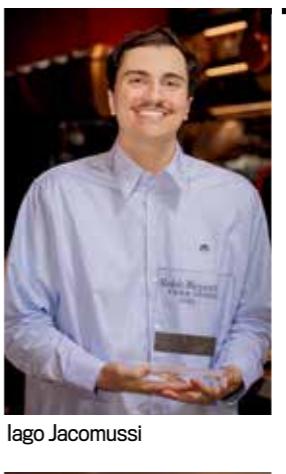


Tássia Magalhães

Os premiados do RR Food Awards



Bia Cruz, Erick Jacquin e João Doria



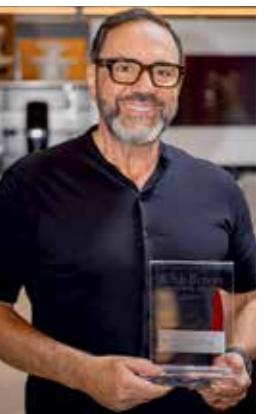
Luciano Nardelli



Orlando Leone



Daniela Bulhões



Bento

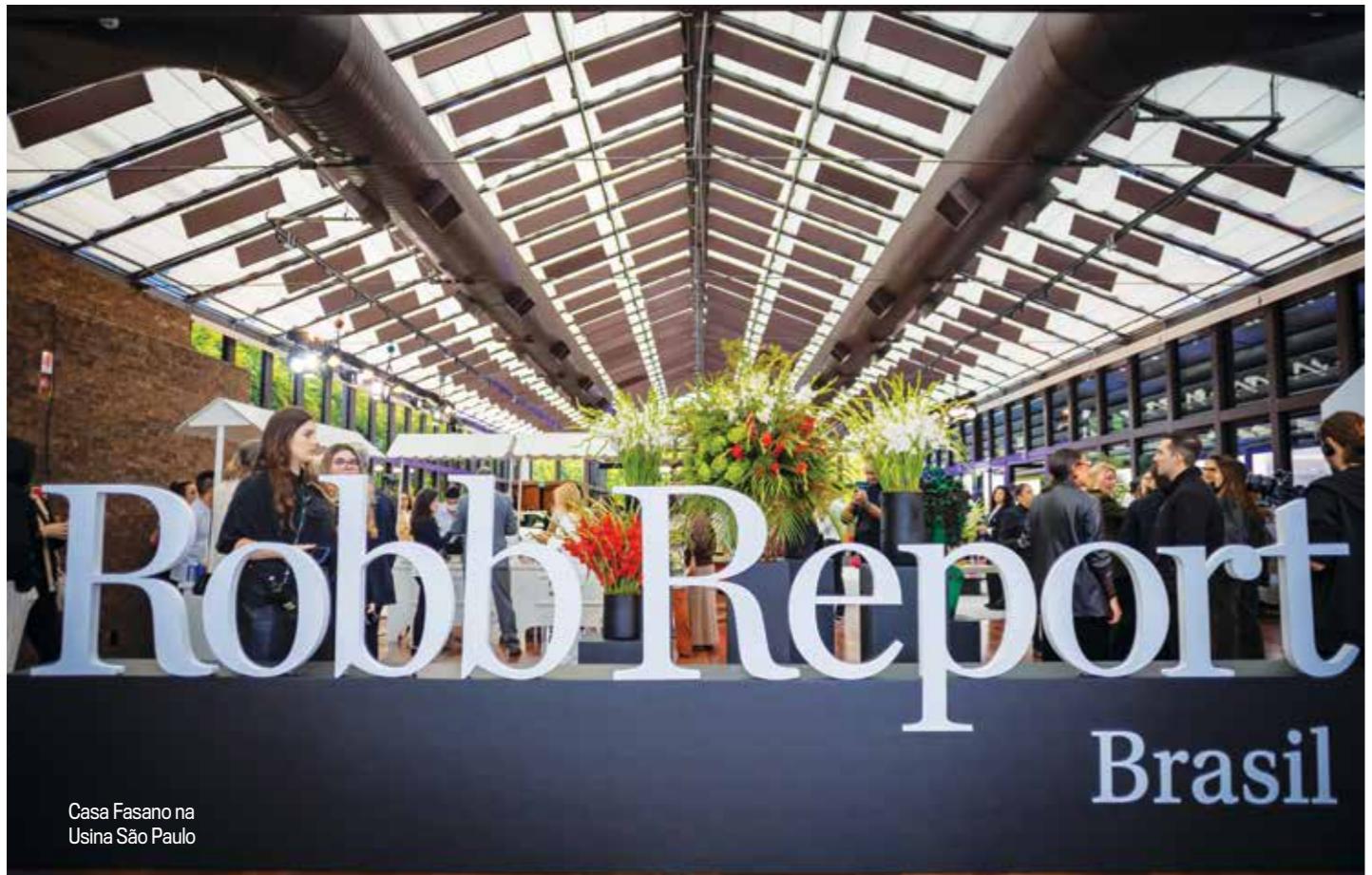


Tássia Magalhães

O melhor da gastronomia

O Mocotó, de Rodrigo Oliveira, foi escolhido o Melhor Brasileiro. O Balsamico, de Énio Gonçalves, venceu como Melhor Bufê, e o Instituto Capim Santo, de Morena Leite, ficou com Melhor Projeto Sustentável. Já o Picchi, de Pier Paolo, levou Melhor Italiano, e a Carlos Pizza, de Luciano Nardelli, venceu como Melhor Pizzaria.

LUXO revitalizado



O Robb Report Day reuniu marcas globais, show de Simoninha e experiências exclusivas na Casa Fasano, integrada ao Complexo Cidade Jardim e Usina São Paulo, espaço revitalizado às margens do rio Pinheiros

fotos EVANDRO MACEDO



Simoninha anima o sunset show



José Carlos Félix e Lucas Albuquerque



Modelo Z9 da Denza



Experiência no Z9



Charutos Murdock



João Doria e Bia Cruz



Festa regada à Veuve Clicquot



Gisele Vitoria, Ana Lúcia Ventorim e Arnaldo Danemberg

Elegância Urbana

O Robb Report Day levou ao Complexo Cidade Jardim um encontro sofisticado que reuniu Black Princess, Bradesco Cartões, Bradesco Global Private, Denza, TCL, Regent Seven Seas Cruises, Turismo da Suíça e Veuve Clicquot, além dos apoios de Agusta Helicópteros, Schaefer Yachts, Beltrhan Engenharia, La Touche de L'Art, Car Station, Giorno Bagno, Verso Parque Global, Joia Bergamo, Nortis, Qualitours - Disney Cruise Line e Três Corações. O sunset show de Simoninha animou a tarde com clássicos de Tim Maia, Wilson Simonal e grandes nomes da MPB.

LINHA DO TEMPO

BIRKIN

A bolsa mais desejada do mundo

De um encontro casual nasceu um dos maiores ícones de luxo

por ANA PAULA FRANZOIA

Foi em um voo entre Paris e Londres, em 1983, que Jane Birkin (14/12/1946 - 16/07/2023) deixou cair o conteúdo de sua bolsa no colo de Jean-Louis Dumas, então presidente da Hermès. Entre risadas, comentou que não encontrava um modelo bonito, funcional e à altura de sua rotina. Dumas puxou um papel, rabiscou um esboço, e ali surgiu a semente do que se tornaria o acessório mais cobiçado do planeta: a **Birkin**. Lançada em 1984, a bolsa que leva o nome da atriz e cantora britânica reunia uma proposta mais descontraída que a clássica Kelly com a sofisticação artesanal da Hermès. Couros de altíssima qualidade, ferragens refinadas e uma estrutura pensada para o dia a dia definiram sua essência desde o início.

Cada Birkin é feita à mão por um único artesão, em um processo que leva cerca de 18 horas de trabalho. Nos anos 1990,

a Birkin deixou de ser um objeto de desejo e se transformou em símbolo global de status, com uma longa lista de espera para quem pudesse comprá-la.

A dificuldade de conseguir uma peça em meio à produção limitada da maison só aumentou o desejo de compra. Aparições em filmes e séries, como "Sex and the City" e "The Devil Wears Prada", ajudaram a consolidar sua aura cultural. Estudos de varejo de luxo passaram a indicar que o modelo apresentava valorização ao longo do tempo, em alguns cenários superando o ouro e índices de ações.

Com o avanço das décadas, a Birkin ganhou espaço também como objeto de coleção. A Hermès mantém uma paleta que já ultrapassou 200 cores ao longo da história, com clássicos como Noir, Gold, Etope, Rouge H e Bleu Nuit. Os quatro tamanhos tradicionais — 25, 30, 35 e 40 cm — atendem diferentes estilos

4

Atriz e cantora, **Jane Birkin** foi ícone cultural no final dos anos 1970. Abaixo, novo modelo da coleção Women's Spring Summer 2026



e momentos, do uso urbano ao glamour do tapete vermelho. E no topo da pirâmide do desejo está a lendária Himalaya Niloticus Crocodile Diamond Birkin, considerada por muitos especialistas o "Santo Graal" dos colecionadores. Feita em crocodilo Niloticus, com tingimento manual que cria um degradê semelhante às montanhas cobertas de neve, traz ferragens em ouro branco cravejadas de diamantes. Em leilões internacionais, exemplares em perfeito estado já ultrapassaram US\$ 450 mil.

Em julho de 2025, a bolsa que a atriz personalizou com adesivos, fitas e rabiscos ao longo dos anos, foi leiloada em Paris por 8,6 milhões de euros, estabelecendo um recorde histórico e reafirmando seu lugar como símbolo máximo da cultura do luxo. ■

LINHA DO TEMPO

1983 Durante um voo, Jane Birkin conhece Jean-Louis Dumas e inspira o desenho da bolsa.

1984 Lançamento oficial da Birkin Bag pela Hermès.

Década de 1990 A Birkin consolida-se como símbolo de status; o mito da "lista de espera" se espalha pelo mundo.

2001 Aparição icônica em "Sex and the City", no episódio em que Samantha tenta adquirir uma Birkin "em nome de Lucy Liu".

2015 Jane Birkin solicita que seu nome seja temporariamente retirado das versões em crocodilo por motivos ambientalistas.

2020 Estudos de mercado apontam valorização da Birkin como ativo de investimento.

2025 O protótipo original de Jane Birkin é leiloado em Paris por 8,6 milhões de euros, estabelecendo novo recorde.

FOTOS: DIVULGAÇÃO

"PER NOI LA PERFEZIONE VIENE
PRIMA DELLA CREAZIONE"

Jane Birkin



@fasano #fasano www.fasano.com.br

AMERICAN
EXPRESS

'GERO
PANINI



YOUR WORLD INCLUDED™

Restaurantes de Especialidade

Taxas de Serviço

WiFi Ilimitado

e mais uma escolha entre:

Vinhos e Cervejas Inclusos

ou Crédito Para Excursões Terrestres

A diferença da OCEANIA CRUISES®

Siga a sua paixão por viajar e explore mais de 600 destinos em todo o mundo a bordo dos navios aconchegantes e luxuosos da Oceania Cruises.

Com a culinária no centro de tudo que fazemos, você poderá saborear a Melhor Gastronomia dos Mares e viver experiências culinárias inesquecíveis. Selecionada para viajantes experientes, nossa diversa coleção de excursões apresenta aventuras únicas que te convidam a descobrir o que há de melhor em experiências nos destinos. Com tudo isso, queremos que você se sinta em casa. Para onde quer que você escolha navegar, você é muito mais do que um hóspede - é parte de nossa família.



Escaneie o QR code
e saiba mais

OCEANIA
CRUISES®
YOUR WORLD. YOUR WAY.®

THE FINEST CUISINE AT SEA

ITINERÁRIOS PREMIADOS

NAVIOS ACONCHEGANTES E LUXUOSOS

PARA MAIS INFORMAÇÕES, VISITE **OCEANIACRUISES.COM** OU CONSULTE SEU AGENTE DE VIAGENS