

UNQUIET



CHILE · ISLÂNDIA · PERU · RUANDA

Sabe os 5
grandes bancos
completos?
Agora são 6

Abra uma conta no C6 Bank
para você e para sua empresa.



Baixe o app
e abra
sua conta

C6 BANK

Sumário

016	360º – Experiências grandiosas e intimistas em novos hotéis e museus mundo afora
030	Check-in – Novidades para viajantes UNQUIET
034	Sustentabilidade – Tradição e renda extra na arte que vem do Sul
038	Biblioteca – Livros que podem render ótima companhia nas viagens
046	Brasil – Turismo rural genuíno no topo das Serras Gaúchas
056	Cultura – O Vale Sagrado, no Peru: para aprender, honrar e voltar
068	Arte – O duelo artístico arrebatador de Madri e Barcelona
078	Esporte – Aventuras sob o Villarrica e a celebração da cultura andina no Chile
090	Bem-estar – A descoberta das lagoas termais, o mais bem guardado segredo viking
096	Proudly – África do Sul: uma viagem de superação e êxtase, por Milly Lacombe
100	Ensaio – O impulso que vira arte pelas lentes de Fabiano Al Makul
108	Gastronomia – Sabores da terra e do mar na tradicional cozinha portuguesa
120	Aventura – O grande encontro com os gorilas da montanha em Ruanda
138	Entrevista – Luke Bailes, o nome por trás do êxito sustentável do Singita
144	Crônica – Como uma viagem determinou o futuro de Humberto Campana
146	Inspiradores – Fernando Paiva, um tributo ao nosso grande contador de histórias



ECLIPSECROSS.COM.BR

JUNTOS SALVAMOS VIDAS.

Novo Mitsubishi Eclipse Cross 2023.
Com teto solar duplo.



Tech and Soul



**“Viajar é a melhor forma de se perder
e de se encontrar ao mesmo tempo.”**

- Brenna Smith

**MITSUBISHI
MOTORS**
Drive your Ambition

C6 BANK |  mastercard

PATROCINADORES

UNQUIET
Movement is life

PUBLISHER
Corinna Sagesser

DIRETOR EDITORIAL
Fernando Paiva (*in memorian*)

DIRETOR EXECUTIVO
André Cheron

DIRETORA DE CONTEÚDO
Nathalia Hein

CONSULTOR
Erik Sadao

DIRETOR COMERCIAL
Ricardo Battistini

DIRETOR DE ARTE
Ken Tanaka

EDITOR DE ARTE
Raphael Alves

GERENTE DE MARKETING E CONTEÚDO DIGITAL
Carolina Sagesser Rodrigues

COORDENADORA DIGITAL
Patricia Poli

PRODUTORA DE CONTEÚDO DIGITAL
Marjorie Luz

PROJETO GRÁFICO
Ken Tanaka e Raphael Alves

GERENTES DE CONTAS E NOVOS NEGÓCIOS
Mirian Pujol e Ney Ayres

COLABORARAM NESTE NÚMERO

Texto: Daniel Japiassu, Erik Sadao, Fábio Porchat, Felipe Mortara, Humberto Campana, Juliana A. Saad, Luciana Lancellotti, Luiza Fecarotta, Marcello Borges, Milli Lacombe e Zeca Camargo

Fotos: Fabiano Al Makul, Istock, Getty Images, João Farkas, Pedro Sagesser Rodrigues e Tuca Reinés

Ilustração: Antônio Tavares e Humberto Campana

Revisão: Tereza de Benedetti

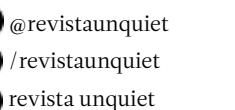
CAPA
Pedro Sagesser Rodrigues

CUSTOM EDITORA LTDA.

Av. Nove de Julho, 5.593, 9º andar – Jardim Paulista
São Paulo (SP) – CEP 01407-200
Tel. (11) 3708-9702
revistaunquiet@customeditora.com.br

ASSINATURAS revistaunquiet.com.br/assine

revistaunquiet.com.br

 @revistaunquiet
/revistaunquiet
revista unquiet



Hub de conteúdo: A Editora Custom presta serviços de branding content para empresas, produzindo e publicando conteúdos customizados em todos os canais da marca UNQUIET.

Editorial

Escrever o texto que você vai ler a seguir não foi nada fácil. Enquanto fechávamos esta edição, recebemos a notícia sobre a perda do nosso diretor editorial, o querido Fernando Paiva. Pessoalmente, perdi muito mais do que um colega. Foram 20 anos de amizade e parceria marcados por viagens inesquecíveis pelo Brasil e pelo mundo, especialmente pela África, visitando países como Botsuana e Quênia. Tive o privilégio de ouvir dele todas as informações sobre o destino da vez: história, cultura, tradições e peculiaridades. Detalhes e impressões preciosos compartilhados com humor muito próprio, pontuado por muitas de suas frases impagáveis. “Levanta o pé que lá vem piche, moçada!” ou “Jacarés, cobras, gambás... cidadão come tudo, enjeita nada” estão entre as tantas que jamais esquecerei. Eu sempre me divertia e dávamos muitas risadas juntos... dizer que vamos sentir sua falta diariamente é redundância. Mas sei que ele sempre estará presente em cada edição da UNQUIET – das sugestões de pauta ao desenvolvimento das matérias, edição e finalização, até o incontornável: “Aprovado! Manda pra gráfica”. E, como diria o Fernando, seguimos em frente caprichando mais do que nunca nesta edição.

Nesta nova UNQUIET trazemos destinos imperdíveis, começando pela viagem que fiz para Ruanda. Foi inesquecível e surpreendente conhecer esse país localizado no coração da África, onde vive a maior população de gorilas do planeta. Um destino mágico, que recomendo muito a todos os leitores que amam a natureza e conhecem o valor de estar em contato com ela. Você também vai acompanhar as descobertas de Fábio Porchat durante sua primeira viagem ao Peru, país vizinho que honra o legado de seus ancestrais e tanto tem a ensinar por meio de suas histórias milenares, presentes em cenários naturais de tirar o fôlego.

A gastronomia de Portugal também é tema dessa edição, com sabores do mar e da terra que aguçam os sentidos a cada palavra lida. A Península Ibérica, aliás, está fortemente representada, com o melhor da arte e da arquitetura em Madri e Barcelona: de tradicionais museus a novas galerias, com direito às grandes obras de mestres como Picasso, Gaudí, Dalí e Miró.

Nosso Brasil é traduzido pelas belíssimas paisagens desenhadas pelos cânions do Sul, de imponência admirável, lugar ainda pouco explorado pelos brasileiros e que merece ser descoberto. Outro destino de cenários exuberantes, a Patagônia chilena foi a experiência vivida por Leilane Neubarth, que se encantou pelas paisagens singulares entre vulcões, lagos e montanhas e pela charmosa cultura chilena.

E como um dos nossos pilares é a sustentabilidade, entrevistamos o sul-africano Luke Bailes, fundador dos lodges Singita, distribuídos entre África do Sul, Tanzânia, Zimbábue e Ruanda. Bailes é precursor na proposta do turismo focado na conservação da natureza e das comunidades locais por meio de experiências únicas de safári. E para relaxar, nosso destino de bem-estar é a Islândia, mais conhecida como destino de aventura, onde experimentamos tratamentos voltados para a saúde física e mental, tão necessários neste momento em que precisamos cuidar de nós mesmos ...

Paiva, a equipe UNQUIET dedica de coração esta edição para você, com carinho e muita saudade já. Fique em paz, meu querido amigo...

Stay alive. Be UNQUIET.



CORINNA SAGESSER
PUBLISHER



Tuca Reinés



Acima, a cachoeira Casca D'Anta, fatias do famoso queijo canastra e o Eclipse Cross.
Na página ao lado, vista do Rio São Francisco no Parque Nacional da Serra da Canastra



O SÃO FRANCISCO NASCE AQUI

No sul mineiro, um parque nacional abriga dezenas de espécies selvagens, cachoeiras e trilhas inesquecíveis para você encarar com o seu Mitsubishi

Este é um lugar perfeito pra quem gosta de cheiro de mato e sente prazer em tomar um banho de cachoeira depois de enfrentar estradinhas danadas de ruínas. Famosa por guardar a nascente do Rio São Francisco, a Canastra é uma imensa área natural, com quase a metade do tamanho do município de São Paulo. Hotéis e restaurantes – todos simples – ficam nas cidades que circundam a reserva: São Roque de Minas, São João Batista e Sacramento.

CONHECENDO SÃO ROQUE

A melhor opção é São Roque, de 6 mil habitantes, onde fica o posto de combustível mais próximo do parque. Além de encher o tanque, providencie também uma cesta com comida e bebida na véspera. Se quiser um vinho bacana para acompanhar, traga de casa.

Reserve ao menos quatro dias para aproveitar bem a Canastra. De novembro a março pode chover bastante, enlameando os caminhos (o que não é problema para um Mitsubishi 4x4) e turvando as águas (isso, sim, pode comprometer o passeio: melhor evitar essa época).

AVENTURAS NA SERRA

Cachoeira Casca d'Anta – A primeira queda d'água do São Francisco, despencando de 186 metros, convida a um mergulho seguido de piquenique. Só evite ficar embaixo da cascata, porque o jorro é forte demais.

Piscinas naturais – Há muitas delas no parque, sempre associadas a cachoeiras – além da Casca d'Anta, vale conferir a do Fundão, a do Cerradão e a da Parida.

NÃO PERCA

Queijo Canastra – Típico da região e um dos melhores do país, esse queijo de casca dourada e miolo cremoso é oferecido em vários endereços dos vilarejos no entorno do parque. A Roça da Cidade (a 2 km de São Roque) e a Fazenda São Bento (a 7 km) produzem ótimos exemplares curados e meia-cura. Já a especialidade do Santuário do Mergulhão (ligue 37 99816-0528 se quiser visitar) e do Canastra do Ivair (37 99958-1369) são os queijos extra-curados, de casca escura, que ganharam prêmios no exterior.

ONDE COMER

A comida mineira está presente em praticamente todas as mesas da serra. Os pratos mais saborosos são servidos nos restaurantes Velho Chico, Cozinha Mineira e Dona Inês. Pra variar o cardápio, a opção é a Pizzaria Zagaia. Todos eles ficam na cidade de São Roque de Minas.

O roteiro da Serra da Canastra é uma sugestão

do projeto MIT Drivelines, que convida os proprietários de veículos 4x4 da Mitsubishi a desbravar o Brasil para conhecer lugares especiais que ainda não foram transformados pelo turismo de massa. A ideia é inspirá-lo a escolher os próprios caminhos para ter uma experiência única, sem a tutela de guias nem preocupações com check-in, filas, atrasos e aglomerações nos aeroportos.

ONDE FICAR

Pousada Vale do Céu – Destaca-se pela localização privilegiada, com belas vistas da serra, e pela caprichada cozinha regional. Tem cachoeira e piscina natural na propriedade. Reservas pelo (19) 99684-5282.

Pousada Águas do São Francisco – Outra boa opção para quem busca uma imersão na natureza com certo conforto. Reserve com boa antecedência pelo (16) 98104-1616, porque há apenas quatro chalés. ↗

mitdrivelines.com.br

Colaboradores



Um dos rostos mais conhecidos do jornalismo nacional, **Leilane Neubarth** é repórter e apresentadora há mais de 40 anos. Formada pela UnB em Jornalismo, Rádio, TV e Cinema, já esteve à frente do *Bom dia Brasil*, do *Fantástico* e, hoje, comanda o *Conexão Globonews* e a série *O Tempo que a Gente Tem*, no GNT. Também dedica seu tempo à carreira de escritora e viajante, talentos que reúne para contar aqui sua experiência no Centro-Sul do Chile.



Roteirista, jornalista e escritora, **Milly Lacombe** é precursora no jornalismo feminino esportivo e um dos nomes mais eloquentes das causas feminista e LGBTQIA+. Foi roteirista do programa *Amor & Sexo* (2018), da Rede Globo, é autora de cinco livros, entre eles o romance *O Ano que Morri em Nova York*, assina uma coluna na revista *TPM* e, nesta edição, traz seu texto certeiro e afiado à seção *Proudly*.



Luciana Lancellotti construiu sua carreira no jornalismo atuando como repórter e apresentadora de grandes emissoras de televisão, mas a paixão pela gastronomia e por viajar a levou por outros caminhos: conhecer o mundo através dos sabores e brindar seus leitores com relatos de experiências por restaurantes estrelados e vinícolas. É dela a homenagem ao nosso saudoso Fernando Paiva na seção *Inspiradores* dessa edição.



Um dos maiores nomes do design mobiliário mundial ao lado do irmão, Fernando, **Humberto Campana** tem seu trabalho profundamente enraizado na cultura e nas tradições brasileiras. À frente do estúdio que leva seu sobrenome há mais de 35 anos, os irmãos Campana mantém, ainda, um instituto cuja missão é promover o design como ferramenta de transformação social. Na Crônica dessa edição, Humberto conta como uma viagem à Utah definiu seu destino para sempre.



Pedro Sagesser Rodrigues nasceu em São Paulo, passou parte da infância em Ilhabela e, há 14 anos, mora em Nova York. Mas sua alma é do mundo e é viajando que o economista financeiro, formado pela Columbia University em 2012, realiza a paixão de fotografar, seu hobby desde os 15 anos. Através de suas lentes adora captar animais e paisagens em destinos como o Peru, Botsuana, uma roadtrip entre o Arizona e Nova York, que acaba de completar, e Ruanda, matéria de capa desta UNQUIET.



Muito além da comédia e do entretenimento, **Fábio Porchat** domina a arte de comunicar. E, para comunicar, busca sempre aprender mais. Humorista, diretor, roteirista, produtor, dublador, apresentador de TV e, sempre, um aprendiz do mundo, Porchat nos leva, através de um delicioso relato, ao Peru que conheceu – e de tudo que reconheceu em si nessa linda viagem.



A comida é tema e obra da vida de **Luiza Fecarotta**. Jornalista gastronômica e editora do programa *Food Connection*, da Band, ela atuou como colunista e crítica de veículos de destaque. É pesquisadora da cozinha brasileira, foi curadora do Festival Fartura e jurada de diversos prêmios, além de assinar a direção do documentário *O Mestre da Farinha*. Nesta edição nos apresenta os sabores da cozinha portuguesa.



Músico e fotógrafo autodidata, **Fabiano Al Makul** é idealizador da Casa Rosa Amarela, espaço multicultural de manifestações artísticas que funciona como seu ateliê e galeria de arte. Através de suas lentes faz com que cenas banais ganhem significados capazes de extrair a beleza do simples, como as imagens que você encontra no ensaio *O Primeiro Olhar* nas páginas desta revista.



C6Carbon

Cartão C6 Carbon
Para quem quer **exclusividade**

Benefícios Mastercard® Black:

- 2,5 pontos por cada dólar gasto no crédito
- Até 6 cartões adicionais gratuitos
- Acesso ilimitado à sala VIP do aeroporto de Guarulhos



Baixe o app e abra agora
sua conta no C6 Bank

C6 BANK | 

360º

Quer tal “acampar” na Antártica e fazer glamping no Nordeste? Ou prefere experimentar os novíssimos cinco estrelas de Nova York e Roma? Ou, ainda, descobrir novos museus e centros de arte... o mundo é infinito em possibilidades, basta escolher o caminho

POR MARCELLO BORGES

Continue viajando nas nossas dicas 360º
Aponte a câmera do seu celular para o QR code ou acesse revistaunquiet.com.br/dicas



WHITE DESERT

Fundado em 2005 na Antártica por um grupo de exploradores polares, o White Desert orienta-se pelo turismo ambientalmente responsável. Desde sua criação, tem procurado reduzir as emissões de carbono e agora começou a usar combustível sustentável de aviação, preocupação que se estende a seus acampamentos. Detalhe: sua pista de aviação é a única que atende jatos particulares no continente gelado. O campo Wolf's Fang, mais novo, situado na Queen Maud Land, tem seis tendas aquecidas, com banheiro e ducha particulares. Seus atrativos são as fat bikes com pista de 10 km, escalada no gelo e rapel, além do passeio para ver os primeiros pinguins-imperadores e pelos nunataks, os picos sem gelo. O campo Whichaway fica nas margens de um dos lagos de água doce do Oásis de Schirmacher e oferece refeições gourmet, visitas ao Polo Sul e às colônias de pinguins. Em novembro, a marca inaugura um novo refúgio, o Echo, um elegante acampamento ecológico inspirado em viagens espaciais onde a hospedagem acontecerá em seis cápsulas aquecidas.

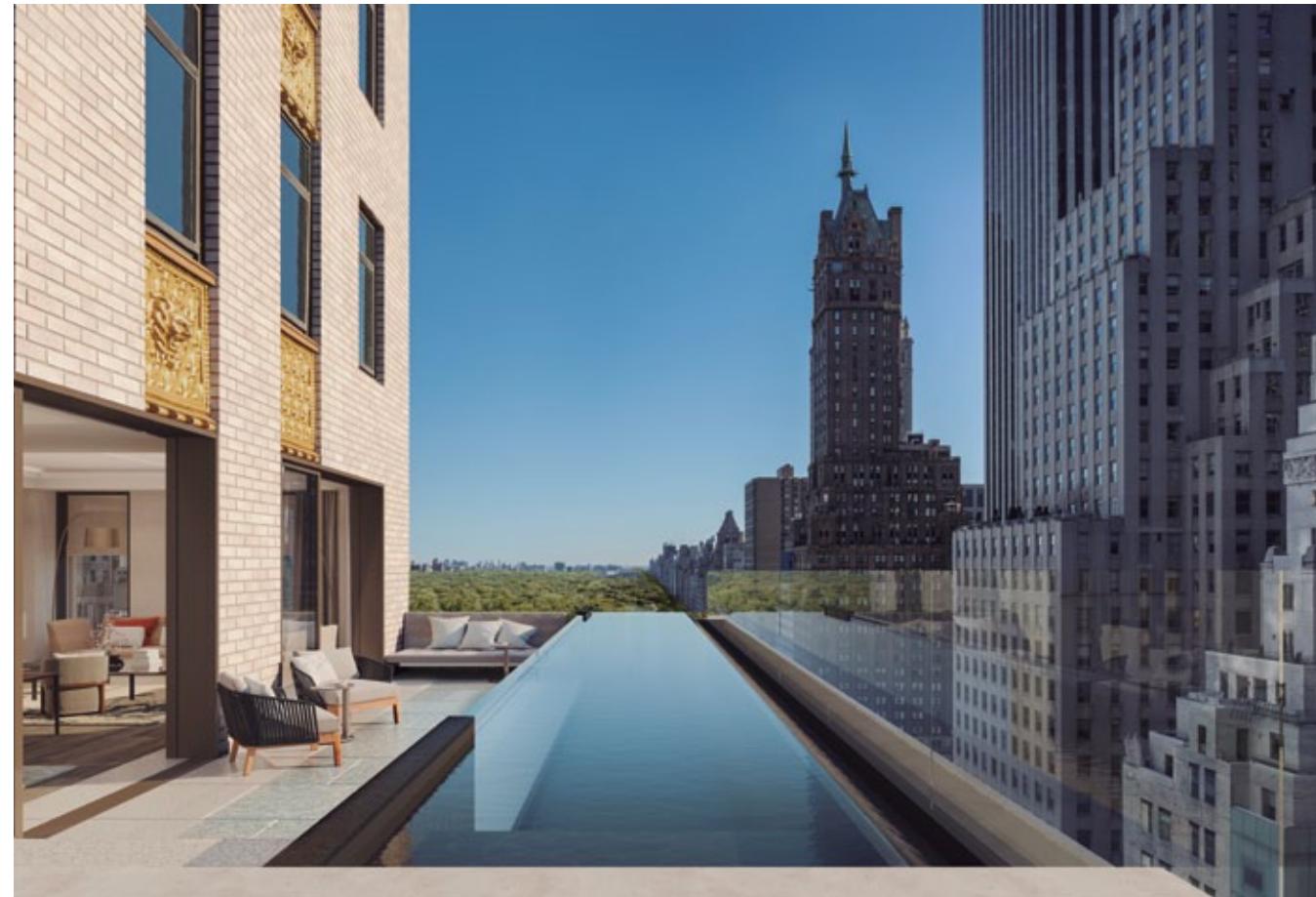
white-desert.com



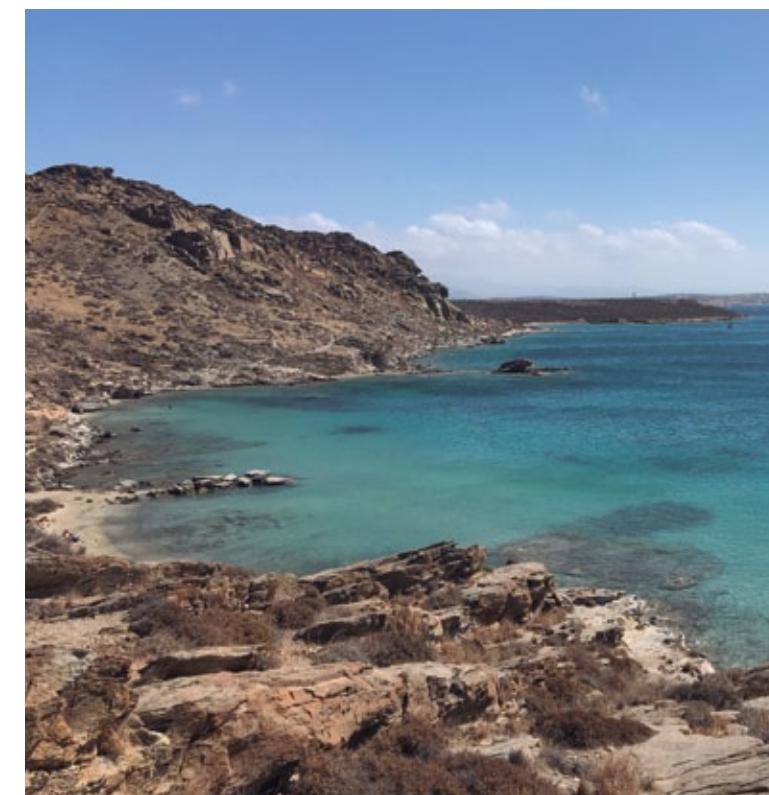


AMAN NEW YORK

Construído em 1921 na esquina da Quinta Avenida com a Rua 57, o Crown Building foi o local da primeira sede do MoMA, Museu de Arte Moderna, em 1929. Foi nele que se instalou o Aman New York, recém-inaugurado. Segundo hotel urbano da rede, tem acomodações distribuídas entre 83 quartos, todos com lareira, e 22 unidades residenciais, dentre as quais uma penthouse de cinco andares. Os interiores – inspirados nas raízes orientais da rede – foram projetados pelo arquiteto belga Jean-Michel Gathy, do escritório Denniston, responsável pelo Aman Grand Canal, em Veneza, e por outros hotéis do grupo. O que não falta na unidade nova-iorquina são atrações: restaurantes (o italiano Arva, com terraço ajardinado, e o japonês Nama), o Garden Terrace & Bar, com 650 m² ao ar livre (raridade em NY), clube privado, o Aman Spa, o Jazz Club e o Wine Room. aman.com



THE ROOSTER



Antes da invenção do despertador, o rooster – galinho, em inglês – cumpria seu papel matinal de acordar todo mundo. Com esse espírito de simplicidade, o The Rooster – com apenas 17 casas independentes – está incrustado numa das praias do litoral das Cíclades, na Grécia. Cada casa tem sua própria piscina, com grande privacidade. Spa, sauna, ginásio (com personal trainers), aulas de ioga e pilates ajudam a manter a forma e a relaxar. Quer levar seu cachorro? Se ele for pequeno – menos de 10 kg – pode ficar sem problemas. Crianças também são bem-vindas, com serviço de babysitter à disposição para você aproveitar a estada sem preocupações. Piquenique na praia? A cozinha providencia cesta de vime com sanduíches, frutas, saladas e sobremesas, com direito a cobertor. A sustentabilidade faz parte do DNA do The Rooster: entre outras medidas, utilizam materiais orgânicos e produtos frescos cultivados no local em seu restaurante, servindo pratos gregos e internacionais. theroosterantiparos.com



SIX SENSES ROME

Construído no século 18 para o cardeal Mario Mellini, o Palazzo Salviati Cesi Mellini representa o apogeu do estilo barroco. Ao longo de sua história, foi residência de vários cardeais até passar às mãos da família Aldobrandini e depois para a Ordem das Servas de Maria. É nesse prédio histórico que o grupo Six Senses instalou sua unidade em Roma, perto de marcos imperdíveis da cidade, como o Pantheon e a Fontana di Trevi. Com 95 quartos, spa, trattoria com cozinha aberta, jardim externo e terraço no rooftop, com vista panorâmica para a cidade, teve o interior projetado por Patricia Urquiola, desde 2011 membro do Design Hall of Fame. Neil Jacobs, CEO do grupo, estudou cultura e arte em Florença e diz que o Six Senses Roma “fala diretamente ao meu coração... é mais do que um prédio para mim”. Para ele, a unidade romana será “um lugar de harmonia e conexão para nossos hóspedes, com muito amor”. A inauguração, antes prevista para junho, deve se dar ainda em 2022.

sixsenses.com



BAÍA DAS CARAÚBAS

Conhecida pelas condições ideais para a prática de kitesurf, foi na região entre Jericoacoara e Barra dos Remédios – duas das mais belas praias do Ceará – que se instalou o Baía das Caraúbas. Seus sete bungalow sobre palafitas de madeira e palha, com vista para o mar, acomodam até 20 hóspedes. A gastronomia privilegia peixes e frutos do mar, oferecendo também pratos caseiros e carnes grelhadas. O romantismo é aguçado pelos jantares na praia e por massagens, e os hóspedes podem desfrutar de passeios a pé, bicicleta ou buggy até a Barra dos Remédios, Tatajuba (peça o passeio de canoa para observar cavalos-marinhos) e Jericoacoara. Se você é experiente no kitesurf ou no windsurf, pode contar com aulas e aluguel de equipamento. O hotel toma medidas de sustentabilidade como painéis solares para aquecimento, coleta do óleo de cozinha para produção local de sabão e serviço à la carte das refeições para evitar desperdícios.

circuitoelégante.com.br





EDEN NAIROBI

Conectar o hóspede com uma autêntica experiência queniana é a principal vocação do Eden Nairobi. Construída originalmente como a casa da família de Tonio e Anna Trzebinski, a propriedade foi convertida em um hotel intimista, com apenas seis acomodações, cada uma delas decoradas individualmente pela anfitriã, com lindas camas com dossel e amenities naturais. A proposta é que o espaço do hotel, que fica na fronteira com a floresta Giraffe Sanctuary, seja uma oportunidade de desfrutar de uma vivência cultural contemporânea, já que os ambientes reservam um museu vivo repleto de obras de arte, incluindo telas do próprio Tonio, uma biblioteca e peças de arte africana. Detida e gerida por mulheres, o Eden Nairobi adota medidas que fazem do hotel uma vitrine de comprometimento social e práticas verdes. O lugar conta, ainda, com o restaurante The Deck, que está às margens de um lago no imenso terreno e propõe integração com a natureza durante as refeições.

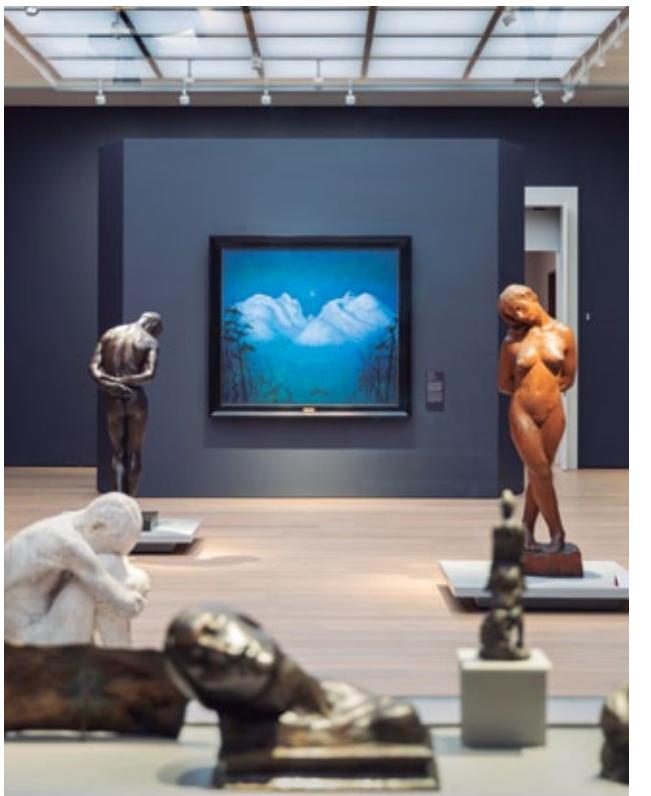
eden-nairobi.com



*Viagens
revelam novos
caminhos.*

Stay alive. Be

UNQUIET



MUSEU NACIONAL DA NORUEGA

Com inauguração prevista para junho de 2022, o Museu Nacional da Noruega reunirá a maior coleção de obras de arte dos países nórdicos. Seu acervo engloba as coleções da antiga Galeria Nacional, do Museu de Arte Contemporânea e do Museu Norueguês de Artes Decorativas. O projeto é da Kleinhues + Schuwerk Gesellschaft von Architekten, que procurou manter um equilíbrio entre o prédio e os monumentos e edifícios da região, como a prefeitura de Oslo e a Fortaleza Akershus. A praça situada na frente da entrada principal será um ponto de encontro urbano, com bancos e um café. A coleção do Museu Nacional terá cerca de 5 mil obras em exposição permanente, incluindo design, obras de arte de diversos períodos e artesanato. Claro que não poderiam faltar obras do mais famoso pintor norueguês, Edvard Munch, como uma das versões de *O Grito* (de 1893) e *Madonna* (1894). O Bollebar Café e uma biblioteca complementam o conjunto.

nasjonalmuseet.no

*Viagens
transformam
seu olhar.*



Stay alive. Be **UNQUIET**



Acima, em sentido horário, instalação de Tony Oursler no Heartland Festival, na Dinamarca, o Way Out Festival, na Suécia, e o Primavera Sound, em Barcelona. Na outra página, cena do Flow Festival em Helsinki, na Finlândia

O futuro dos festivais está aqui

POR LALAI PERSSON

Frequentadora assídua de festivais desde o fim dos anos 1990, as vezes sou questionada sobre meus festivais preferidos no mundo. Essa é uma pergunta ingrata. Não há resposta, porque um bom festival se faz por uma junção de fatores, sendo alguns externos. Há coisa melhor do que estar num festival qualquer, mas com um ótimo grupo de amigos? Para mim, não. Festival é celebrar. Eu vou para ver os shows, para viver as experiências oferecidas e para festejar com os amigos.

E quem está sempre rodando entre um evento e outro, percebe o futuro do segmento. As tendências apontadas por centros especializados no assunto, são reflexos da sociedade. Ou seja, sustentabilidade, diversidade, inclusão e paridade de gênero são hoje pilares de festivais que acompanham o *Zeitgeist*. Quem ignora qualquer um desses pontos já está ficando para trás. Não é mais sobre tendência, é sobre o agora.

Eu ainda não tive a oportunidade de voltar para a pista de um festival de música. Fui em alguns bem pequenos em Berlim, mas que não proporcionaram uma das melhores sensações que os eventos oferecem, a efervescência coletiva. Mas quase senti essa catar-se acompanhando a retomada dos grandes festivais, como Lollapalooza e Coachella, pelo feed do Instagram.

Muitas previsões feitas durante a pandemia sobre o futuro dos festivais ruíram para a nossa alegria. Nada de distanciamento social com círculos desenhados no gramado ou a obrigatoriedade do uso de máscaras. Pelo contrário, todo mundo se abraçando, se acotovelando e se aglomerando como antes.

Com a vasta oferta de festivais pelo mundo, opto pelos que acompanham o espírito do tempo. Escolho a dedo os que vou e evito ao máximo dar dinheiro para os que não trazem diversidade e/ou paridade de gênero no line-up e não tem uma política clara de sustentabilidade.

Se o mundo mudou menos do que esperávamos no retorno pós-pandemia, devemos fazer a nossa parte para colocar em prática tudo o que a Covid-19 ensinou. O mundo, como ele era (ou é), não pode mais esperar. Então precisamos ser mais conscientes em nossas escolhas. Não tem mulher no headliner do festival? Não tem diversidade? Não vou.

A minha lista de festivais para 2022 está mais seletiva. Vou voltar ao Primavera Sound Barcelona em junho para rever amigos e celebrar a promessa cumprida do festival em manter equidade de gênero e diversidade no line-up. O Primavera Sound também tem iniciativas verdes para reduzir seus danos ao planeta.

Confesso, porém, que alguns dos meus festivais favoritos estão na Escandinávia. Por lá, esses pontos são contemplados há anos. O Way Out West (11 a 13 de agosto), em Gotemburgo, é um festival de tamanho médio, 100% vegetariano e o line-up é sempre bem diversificado. A questão ambiental é pensada em todas as frentes, com plástico banido. Para quem gosta de festival adulto, o evento conta com bar de champagne, cerveja artesanal e restaurante pop-up com menu servido em tempos. A cereja do bolo é que o festival acontece num parque no meio da cidade.

Na minha lista de desejo está o Heartland (2 a 4 de

junho), que tem uma programação ainda mais adulta. Acontece nos jardins de um castelo renascentista na Dinamarca, é para um público de apenas 6 mil pessoas, promove talks exclusivos com nomes como Angela Davis, Margaret Atwood e PJ Harvey. Para quem não dispensa a boa gastronomia, esse é o festival. Eles convidam diversos chefs renomados para preparar grandes banquetes a céu aberto. Somado a todos esses pontos, o line-up é bem diversificado e é puro deleite, com Cat Power, The Pet Shop Boys, Jada e The Raveonettes (quem lembra dessa dupla?) tocando na próxima edição.

O Flow (11 a 14 de agosto), em Helsinki, acontece desde 2004 e é um ótimo exemplo de festival do futuro. Com uma cenografia pós-apocalíptica, o Flow acontece numa antiga zona industrial da cidade, tem um palco destinado ao jazz sempre com um line-up primoroso, uma sala de cinema e uma culinária deliciosa e diversa com muitas opções veganas. Ele foi o primeiro festival do mundo a se tornar carbono neutro.

A lista de festivais que seguem esses princípios é extensa. Festivais de música são cidades temporárias que simulam a sociedade que queremos para nós, por isso eu deixo o convite para nos atentarmos mais a essas iniciativas, pois são elas que refletem o futuro que queremos. ♡



NOVO BMW iX. SEM LIMITES.

DESCUBRA A MOBILIDADE
INTELIGENTE E SUSTENTÁVEL.



ACESSE OS CANAIS DIGITAIS
DA BMW E SAIBA MAIS



Juntos salvamos vidas.

Na bagagem

Novidades para ouvir, fotografar, filmar, pedalar e até vestir – basta partir

POR DANIEL JAPIASSU



NA CABEÇA FOREVER

A Urbanista ficou famosa pelos fones de ouvido temáticos e hitech. O mais novo lançamento criado pela grife é o modelo Los Angeles, primeiro over-ear sem fio auto recarregável do mundo. Graças à exclusiva tecnologia Powerfoyle (de célula solar), a bateria interna está sempre pronta para uso, convertendo toda a luz, externa e interna, em energia virtualmente infinita. Além disso, conta com um poderoso sistema redutor de ruídos: basta pressionar um botão lateral para alterar entre a imersão total e o modo de som ambiente, que mantém você atento aos sons circundantes. Inspirado na cidade icônica da ensolarada Califórnia, o Los Angeles vem nas cores Midnight Black e Sand Gold.

urbanista.com



CORES QUE CELEBRAM O ORGULHO

Diversidade e inclusão são temas que fazem parte do cotidiano, e agora têm espaço também na carteira. O cartão do C6 Bank e da Mastercard na cor Rainbow é um símbolo das iniciativas do banco em prol da diversidade e do apoio à comunidade LGBTQIA+. Além disso, os clientes do C6 Bank contam com a possibilidade de usar o nome social no cartão e fazer doações a instituições LGBTQIA+ direto pelo app. Outras vantagens são o acúmulo de pontos Átomos que não expiram, anuidade grátis, tag de pedágio sem taxas e todos os benefícios de um cartão Mastercard. Conheça mais sobre o Rainbow e as ações do C6 Bank em www.c6bank.com.br/c6rainbow

BOTA VEGANA À PORTUGUESA

A marca portuguesa, que se chamava Alice + Whittles, fabrica calçados femininos “sem pegada de carbono” há mais de duas décadas. Rebatizada como Thesus, manteve o conceito, e os modelos vêm se tornando cada vez mais ecológicos. Estas da foto são as Weekend Boots, feitas à mão com 95% de materiais reciclados (a missão até 2025 é atingir 100%) e sempre prontas para qualquer tipo de terreno. Todos os calçados da grife são resistentes à água e têm solado antiderrapante – no caso das botas, são 2 polegadas de borracha reciclada para ir mais longe.

thesusoutdoors.com



PORTÁTIL, VELOZ E CONECTADA

Evolução do modelo G3 GoCycle, criada pelo engenheiro Richard Thorpe (ex-Maclaren) há quase uma década, a G4 GoCycle é uma bicicleta elétrica dobrável e portátil. O lançamento traz um motor mais potente (G4drive™) e silencioso, design limpo e elegante, além de extras como luzes integradas e paralamas. O garfo de fibra de carbono de um lado assegura a leveza da bike, com pouco mais de 16 kg. Em três versões (G4, G4i e G4i+), o modelo tem, ainda, entrada USB, pneus de alto desempenho inspirados no MotoGP e bluetooth de baixo consumo de energia, para conectividade com Gocycle App, aplicativo da marca.

gocycle.com



NOVOS RECURSOS PARA VÍDEOS PERFEITOS

Registrar os melhores momentos de uma viagem através de câmeras de ação é uma escolha cada dia mais recorrente entre viajantes. Destaque no segmento, a Insta360 ONE RS oferece diferenciais, como a ótima qualidade de filmagem por causa das lentes intercambiáveis. Versátil, ela deve concorrer com a GoPro, já que, além da troca de lentes, possui suporte de gravação em HDR, estabilização FlowState e gravação em câmera lenta. Outras funcionalidades que prometem empolgar são o Active HDR, que permite gravações em movimento.

insta360.com



CONFORTO A BORDO

Pets merecem o mesmo conforto e segurança que os outros passageiros em uma viagem de carro. Foi pensando nisso que a Mitsubishi lançou a nova Cama Pet que, além de prática e fácil de transportar, pode ser utilizada dentro ou fora do veículo, como uma “caminha” comum. Feita em tecido cinza 100% poliéster e enchimento em fibra de silicone, não tem cinto de segurança incluso.

mitsubishimotors.com.br



ÁGUA FRESCA PARA QUALQUER AVENTURA

A Standard Mouth é uma das garrafas mais usadas por quem gosta de aventura. E por motivos bastante importantes: como é feita de alumínio, mantém a temperatura do líquido (quente ou frio) durante horas; e também é mais fácil de lavar e não “pega” cheiros. Além disso, a parte de fora é revestida com uma camada de pó de borracha antiderrapante, o que evita que ela escape das mãos e a torna praticamente à prova de choques. O mais legal é que tudo isso ainda representa impacto mínimo no meio ambiente, pois os materiais usados pela Hydro Flask são todos reciclados.

hydroflask.com



QUEM TEM GARRAFA PET PRA VENDER?

Estas têm história – uma bela história – para contar. As mochilas da norte-americana Got Bag são produzidas 100% com materiais reciclados e estão entre as top of mind dos aventureiros do mundo inteiro. A empresa, cuja missão é salvar os oceanos, recolhe milhões de toneladas de plástico dos mares todos os anos e os transforma em bolsas para viagem como esta que você vê ao lado. Trata-se da Roll Top, 100% à prova d’água, feita com 4 kg de plástico reciclado, o que a torna, além de ícone sustentável, em uma companheira de viagem hiper-resistente.

us.got-bag.com

C6 BANK |  mastercard.

SOMOS

PROUDLY UNQUIET

“Não há orgulho para alguns sem a libertação de todos nós”

Marsha P. Johnson

Junho:
mês do Orgulho LGBTQIA+



FOTOS LUCAS CUERVO E RENATA MENDES

A arte que vem do Sul

Preservar a tradição e garantir renda extra para as comunidades locais – esta é a missão de duas associações gaúchas

POR MARCELLO BORGES

ASSOCIAÇÃO DE ARTESÃOS LADRILÃ

Desde o final do século 18, o Rio Grande do Sul tem na ovinocultura importante fonte de renda, fato que se acentuou a partir da Primeira Guerra Mundial (1914-1918) e da crescente demanda internacional pela carne e lã de ovelhas.

Nos últimos 50 anos, porém, houve um declínio nas práticas de fiação e tecelagem, e a maior parte da produção passou a ser exportada para o Uruguai. Para tornar a fomentar o uso da lã, um grupo de artesãos e de ovinocultores formou a Associação Ladrilã em 2010.

O nome do grupo, que reúne 11 artesãs e um artesão das cidades de Pelotas, Jaguáro e Pedras Altas, remete às formas e cores dos ladrilhos hidráulicos e se vale principalmente da técnica do tricô gigante: sua peça mais conhecida é a luminária Anêmona de Luz, que em 2011 recebeu o Prêmio

Design do Museu da Casa Brasileira, em São Paulo. Mas também são produzidos objetos menores, como bonecos, xales e cestos.

Segundo Tânia Furtado, presidente da associação, foi importante “resgatar a cultura de fazer o fio”, algo que quase se perdeu com a industrialização. A Ladrilã estimula a fiação e a tecelagem em tear tradicional: a lã é tosquiada no começo do verão e cresce em alguns meses, voltando a proteger as ovelhas.

Os produtos são vendidos na loja da associação no Mercado Central de Pelotas. A Ladrilã conta com o apoio da Artesol – Artesanato Solidário, entidade sem fins lucrativos criada em 1998 e que funciona como centro de pesquisa e de salvaguarda das tradições do artesanato brasileiro.

artesol.org.br/associacao_ladrila



Acima, técnicas de tricô gigante da Associação Ladrilã, e peças em artesanato produzidas pela Bichos do Mar de Dentro, ambas apoiadas pela Artesol. Na outra página, as ovelhinhas, símbolo da Ladrilã

ASSOCIAÇÃO BICHOS DO MAR DE DENTRO

Outra associação gaúcha de artesanato apoiada pela Artesol é a Bichos do Mar de Dentro. O curioso nome do grupo refere-se à entrada que o mar faz no conjunto de lagoas formado pela Laguna dos Patos, Mangueira e Lagoa Mirim, região da Costa Doce que vai do Rio Guaíba até o Arroio Chuí.

Nesse que é o maior complexo lagunar do mundo, encontra-se uma rica fauna, e cerca de 30 dos animais silvestres dessa região inspiram os produtos da Bichos do Mar de Dentro: biguás, saíras-de-sete cores, cardeal, coruja-buraqueira, cisne-de-pescoço-preto, capivara, o jacaré-de-papo-amarelo e outros figuram em brinquedos, jogos e objetos de decoração.

A associação, criada por iniciativa do Sebrae em 2006 e formalizada em 2011, reúne hoje 15 artesãs de cinco cidades – Pelotas, São Lourenço do Sul, Arroio Grande, Cambacuá e Rio Grande – que procuram mostrar a fauna da região. Para conhecê-la melhor, as artistas tiveram encontros com biólogos, que as ajudaram a aprimorar os trabalhos.

As peças artesanais são produzidas com técnicas como pintura em tecido, modelagem em biscuit, cerâmica, bordados, marcenaria, tricô e crochê, dando origem a bichos de pelúcia, jogos de xadrez (um deles representou o Brasil num evento da Unesco para o Mercosul em Montevidéu, em julho de 2012), chaveiros, almofadas, bolsas e carteiras.

Os objetos produzidos pela associação estão à venda na Loja Artesanato da Costa Doce, Banca 43, no Mercado Público de Pelotas.

artesol.org.br/bichosdomar

Mais que especialista
em gestão de patrimônio,
especialista em você.

Conteúdos pra você:



bb.com.br/private



BB
PRIVATE

MAIS LIVROS

Romances clássicos, relatos de um marinheiro, um roteiro de iguarias e mais leituras que me fizeram companhia em vários lugares do mundo

POR ZECA CAMARGO

Aqui mesmo neste espaço já fiz um roteiro de livros que inspiram viagens. Juntei volumes que sempre me provocaram, seja pela paixão com que os autores descrevem determinados lugares, seja pelo espírito de aventura (modo “unquiet”!) que eles sugerem.

Em títulos como *Grande Bazar Ferroviário* (Paul Theroux), *Viagem a Portugal* (José Saramago) e *Na Patagônia* (Bruce Chatwin), reuni narrativas fortes e originais que evocavam diretamente a experiência de viajar. Mas há outras obras que por caminhos inesperados já foram grandes companheiras de viagem.

Nesta nova seleção que fiz aqui para você, vamos

falar indiretamente de itinerários. Nem sempre, nesses livros que escolhi agora, você vai encontrar uma referência direta a um canto do mundo. E quando ela existe, como a gloriosa Istambul de Orhan Pamuk, serve mais como pano de fundo do que como personagem principal.

O que nos desperta a vontade de viajar pode estar num romance clássico, nos relatos de um marinheiro, num roteiro de iguarias. O que interessa nessas leituras que indico é a companhia que esses livros me fizeram em vários lugares pelo mundo. E eu espero de verdade que, aceitando minhas sugestões, eles se tornem também bons parceiros nos seus próximos destinos.



O MORRO DOS VENTOS UIVANTES
Emily Brontë

Toda a trama desta obra-prima do século 19 se desenvolve de maneira tão lenta, que seria fácil introduzir este clássico como um antídoto perfeito para esses tempos onde todos estamos tão conectados que as emoções humanas são celebradas e destruídas com a rapidez de um twitter. Mas o livro, claro, é muito mais do que isso.

Esta é a saga mais apaixonante e apaixonada jamais criada, de um personagem inesperado chamado Heathcliff. O patriarca de uma família que vive numa granja em Yorkshire, na Inglaterra, traz um menino órfão de uma viagem e ele se torna o centro das atenções da história, atraindo as coisas mais positivas, como o amor de Catherine, e negativas, como o ciúmes dos Hindley, seus irmãos adotivos.

Banido da casa quando os pais de Catherine e Hindley morrem, ele volta milionário, mas o amor da sua vida já estava casada. Segue então uma tristeza atrás da outra. Tudo acaba mal, mas tudo é sublime e numa paisagem tão evocativa quanto o título da obra sugere.



O MUSEU DA INOCÊNCIA
Orhan Pamuk

Outra história de amor, esta mais contemporânea e num cenário mais urbano: a cidade de Istambul, entre meados da década de 1970 e os anos 2000. Um casal moderno está prestes a se unir quando o noivo, Kemal, reencontra uma parente distante, Füsun. O equilíbrio amoroso é rapidamente destruído e as paixões de Kemal nos levam a um roteiro espetacular dessa cidade que nunca deixará de ser misteriosa.

E romântica! Pamuk já tinha recebido o Nobel de Literatura quando escreveu esse pequeno clássico. E o romance nele contido mexeu tanto com as pessoas (e com o próprio autor), que o livro virou um... museu. Literalmente.

A obsessão de Kemal faz com ele construa sua paixão em cima de objetos e suvenires que ele pode associar à presença de sua amada. E isso inspirou Pamuk a criar o Museu da Inocência em 2012. Instalado numa casa antiga em Çukurcuma, na região de Beyoglu, suas salas são decoradas com vitrines de objetos que evocam as próprias histórias dos capítulos do livro.

Não é preciso ter lido o romance para apreciar o museu, mas eu desafio quem o visita a não querer saber mais sobre essa história tão apaixonante quando a cidade onde ela se desenrola.

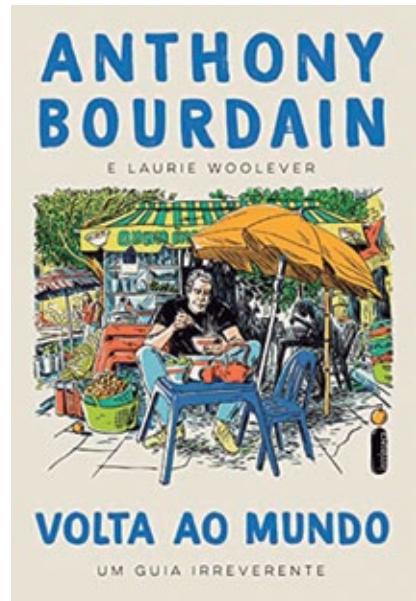


O CANTOR DE TANGO
Tomás Eloy Martínez

Novamente uma grande cidade, desta vez, Buenos Aires, como pano de fundo para uma história de uma obsessão. Mas não é por uma mulher, mas pela música. Um pesquisador americano quer se aprofundar nas origens do tango e segue, para isso, um guia “borgiano”, nos passos do grande autor argentino, Jorge Luis Borges.

O livro é um labirinto de memórias e registros dessa cidade apaixonante, com o pesquisador, Bruno Cadogan, seguindo pistas de um cantor misterioso que nunca gravou um disco e só faz apresentações ao vivo nos endereços mais insólitos da capital argentina. A voz de Julio Martel, reza a lenda, evoca os primórdios do tango e vê-lo de perto se torna uma missão para Bruno.

É quase possível ouvir Martel cantando entre os capítulos do trabalho de Martínez, que já tinha se estabelecido com um grande autor argentino com o livro *Santa Evita*, uma alucinada narrativa sobre o corpo da improvável heroína de toda uma nação. Mas em *O cantor de tango*, Buenos Aires parece estar mais viva e linda que nunca. E você viaja por esse roteiro de música e paixão.



VOLTA AO MUNDO

Anthony Bourdain e Laurie Woolever

A figura de Anthony Bourdain é quase mitológica. Autor de vários livros, ele revolucionou não apenas o formato de programas de gastronomia na TV, como também a maneira de escrever sobre o assunto.

Seus livros são menos roteiros de viagens do que uma colagem de anotações pontuais, não apenas das coisas que ele come como também da cultura em volta de determinado prato ou mesmo das pessoas que elaboram o que vai ser servido à mesa.

Volta ao mundo saiu depois de sua morte, em 2018 e, ironicamente, não foi escrito exclusivamente por ele. Sua companheira em muitas aventuras, Laurie Woolever, amiga de longa data, fez um belíssimo trabalho de resgate de suas últimas aventuras.

O resultado é não apenas o retrato mais transparente de Bourdain, mas ainda uma coleção de dicas preciosas para quem gosta de viajar por roteiros alternativos. Mas atenção: este é não é exatamente um guia de viagem mas um testamento de amor à gastronomia e às pessoas que giram em torno dela. É uma celebração de um espírito realmente indomável.



SE UM VIAJANTE NUMA NOITE DE INVERNO

Italo Calvino

Imagine que você é o próprio viajante num itinerário fascinante. Aliás, não precisa nem imaginar: na primeira frase desse trabalho de um dos melhores escritores italianos do século

20, você já embarca com ele para uma aventura inesquecível.

A viagem é menos pelo mundo geográfico do que pelo universo da literatura. Livros, ou ainda, um livro muito específico dele mesmo, do autor Italo Calvino, é o ponto de largada. Um livro que aparentemente tem um erro de impressão e te leva a outras histórias que são como uma galeria de temas de livros: romance policial, saga romântica, diários e até narrativas de humor.

Tudo se mistura para envolver você, leitor, e criar ao mesmo tempo uma literatura fascinante e uma reflexão sobre a maneira como nos envolvemos com as coisas que lemos. Cada capítulo tem o nome do livro que cai nas mãos do leitor, começando pelo próprio *Se um Viajante Numa Noite de Inverno*.

Sim, é um labirinto vertiginoso de ideias, estilos, personagens e pensamentos. Mas é também uma viagem inteligente e divertida.

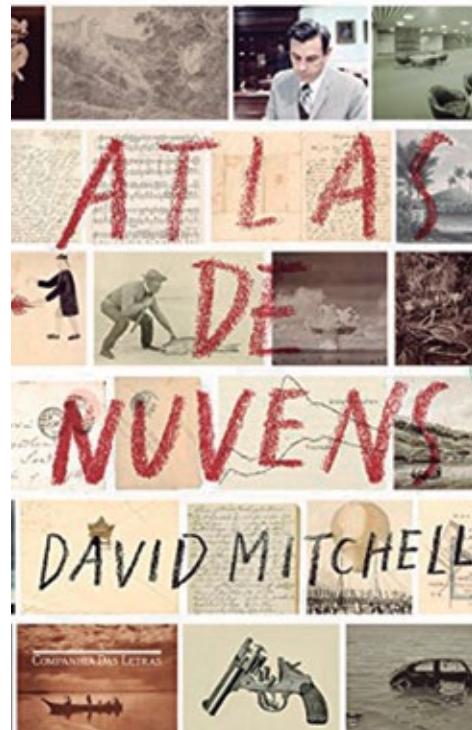
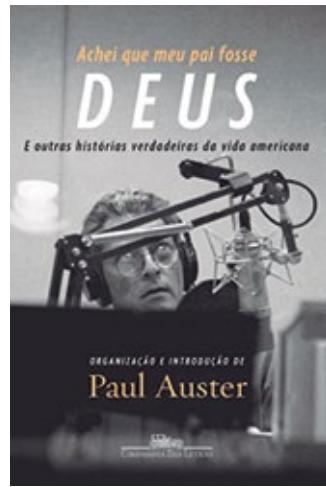
ACHEI QUE MEU PAI FOSSE DEUS

Paul Auster (organizador)

Brilhante contador de histórias, Paul Auster serviu aqui como porta-voz de várias delas, mas não de sua autoria. Convidado a fazer um programa numa rede pública de rádio respeitadíssima nos Estados Unidos, ele aceita uma ideia da esposa e, no lugar de criar narrativas, pede aos ouvintes que mandem as deles.

Auster faz um trabalho precioso de garimpo e nos oferece um incrível mosaico de vidas contemporâneas norte-americanas. Muitas vezes tristes e mas também engraçadas, esse é um material que você lê como que ouvindo um velho amigo contanto suas memórias.

Nem todas as histórias enviadas à rádio cabiam no programa e então ele resolveu reunir as que ele mais tinha gostado num livro. Divididas em tópicos (Amor, Guerra, Família, Animais, Morte e tantos outros), elas são ao mesmo tempo familiares e estranhas. Acima de tudo são sedutoras. E inesquecíveis.



ATLAS DE NUVENS

David Mitchell

Um romance dentro do outro, que está dentro do outro, que está dentro do outro, que está dentro do outro... A gente chega até a se perder no meio das seis histórias que seu livro costura com um requinte raramente visto na literatura contemporânea.

Um pouco como o livro de Calvino que citei, Mitchell também passa por vários estilos literários, épocas diferentes e personagens distintos. Mas a genialidade do livro está em deixar o leitor perceber que tudo está conectado, de um navio sendo reparado no meio do oceano Pacífico em pleno século 19 às comunidades pós-apocalipse num Havaí distante de um futuro incerto.

Nesse percurso, ainda passamos por um jovem músico que vai trabalhar com um obscuro compositor na Bélgica dos anos 1930; uma jornalista intrépida na Califórnia dos anos 1970; uma trama dos bastidores do mundo literário na Londres contemporânea; e a história de uma garçonete num futuro próximo na Coreia, que aparentemente foi reunificada.

Vertiginoso? Sim. Mas é impossível não ser seduzido pela escrita de Mitchell, que aos poucos vai avançando no tempo e nos dando pista de como todas essas histórias estão conectadas. E o melhor: do meio para o fim, o autor retoma cada uma delas nos fazendo retornar até o século 19 em reviravoltas sensacionais.

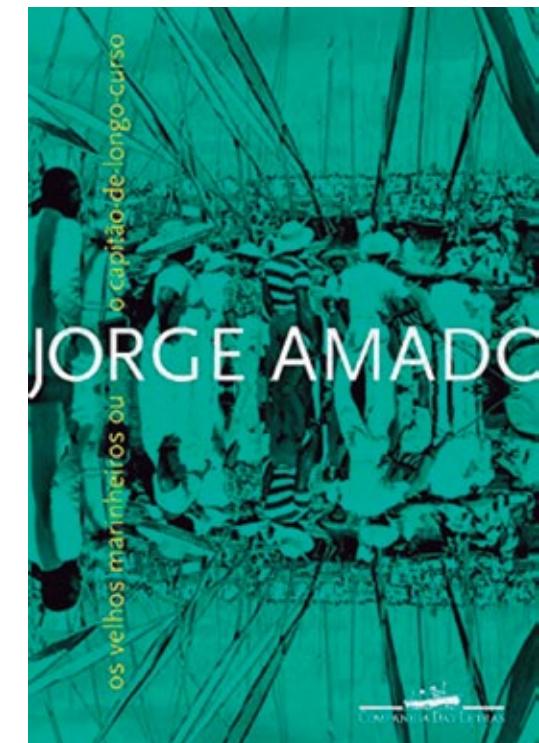
OS VELHOS MARINHEIROS, OU, O CAPITÃO-DE-LONGO-CURSO

Jorge Amado

Comecei a ler Jorge Amado, mesmo os romances adultos, ainda criança. Muita coisa eu nem entendia e só fui apreciar mesmo quando voltei a lê-los já na faculdade. Mas *Os Velhos Marinheiros* marcou minha pré-adolescência e eu arrisco dizer que é o meu favorito do grande escritor baiano. E olha que não é fácil escolher só um livro dele em meio a uma obra vastíssima...

Acho que tem a ver com a história falar direto com o coração de um garoto que, à época daquela primeira leitura, só sonhava em conhecer o mundo todo. Foi quase impossível para mim não me apaixonar pelos “causos” do comandante Vasco Moscoso de Aragão, que um dia chega a um vilarejo chamado Periperi.

Sua aparição é misteriosa e fascinante. Todos querem ouvir suas histórias de viajante pelo mundo, mas tudo que chama a atenção também desperta desconfiança. Será que o almirante é mesmo quem ele diz ser? Teria ele vivido mesmo tudo aquilo? Na narrativa brilhante de Amado, essas são perguntas para as quais até hoje eu não tenho certeza se tenho a resposta. ♦



UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA DE VOAR.



FRETAMENTO EXECUTIVO
TRANSPORTE AEROMÉDICO
VENDAS DE AERONAVES
FBO E HANGARAGEM

MANUTENÇÃO DE AERONAVES
PEÇAS AERONÁUTICAS
AVIONICS E UPGRADE DE PAINÉIS
PINTURA E INTERIORES

CONGONHAS - SP | BRASÍLIA - DF | BELO HORIZONTE - MG | GOIÂNIA - GO
RIO DE JANEIRO - RJ | SOROCABA - SP | UBERLÂNDIA - MG



Central de Reservas: 4000-2222
www.voar.aero

O Palácio Marinho de Dubai

Atlantis, The Palm reúne, em um mesmo complexo, um dos hotéis mais cobiçados do emirado, um dos maiores parques aquáticos e habitats marinhos do mundo e uma seleção de restaurantes premiados

Nem todos os superlativos de Dubai são capazes de superar as proporções monumentais do Atlantis, The Palm. Com arquitetura e proporções - de um palácio opulento, o resort extrapola os conceitos de hospedagem, tornando-se um destino por si só. Além de ser o primeiro resort do estilo na fervilhante ilha artificial The Palm Jumeirah, o hotel é um centro de entretenimento consagrado no emirado desde sua abertura, em 2008.

O tema “oceano” rege todos os conceitos do resort, da decoração às vistas arrebatadoras para o Golfo Pérsico que se tem a partir dos apartamentos e de diversos ambientes do complexo. Os 1.554 quartos, amplos e espaçosos desde a categoria menos luxuosa, acabam de ser totalmente renovados, com novos móveis, tecidos e tons que remetem à terra e ao mar. Divididas em diversas categorias, a sele-

ção de apartamentos signature merecem destaque especial. Entre as mais disputadas, a Underwater Suite tem serviço de mordomo 24 horas, amenities com ouro 22 quilates na formulação, mas seu grande diferencial é, sem dúvida, a vista: no lugar da janela com uma linda paisagem do exterior, o aquário Ambassador Lagoon, onde diversos peixes e outras espécies marinhas transitam, o que cria a real sensação de se estar hospedado debaixo da água.

Já para famílias ou para quem busca muita privacidade e espaço abundante, a Grand Atlantis Suite inclui todos os benefícios acima, mas impacta mesmo pela estrutura de 429 m² privativos e pela exuberância da decoração dos ambientes, incluindo uma cama com dossel digna de um sheik, no quarto principal. O terraço, com vista 360º sobre Palm Island e o golfo, tem ainda uma jacuzzi e uma área onde é possível promover uma festa, por exemplo.



A fachada do Altantis Dubai. Na página ao lado, golfinhos no Dolphin Bay, o aquário Ambassador Lagoon e a Underwater Suite



A temática marinha alcança, principalmente, a área de entretenimento do hotel, cuja grande atração é o Atlantis Aquaventure, um dos maiores parques aquáticos do mundo e um dos principais habitats marinhos ao ar livre do planeta, com mais de 65 mil animais em exposição e áreas como o The Lost Chambers Aquarium, um labirinto de corredores e passagens subaquáticas que visam remontar um passeio pela mítica Atlântida. Também no complexo, Dolphin Bay é um habitat de conservação e educação de golfinhos e o projeto Sea Lion Point dá aos hóspedes a oportunidade de interagir e aprender sobre esses simpáticos e amigáveis mamíferos. É em meio a esse cenário que acontece a diversão do parque aquático em si, que oferece descidas radicais em 105 tobogãs, além de rio com ondas, corredeiras e diversas piscinas.

Na gama de infináveis atrativos do resort, a gastronomia é um dos mais eloquentes, com 35

restaurantes de renome mundial, o que tornou o lugar uma referência para “se comer bem” em Dubai. Chefs celebrados como Gordon Ramsay e Nobu Matsuhisa mantêm filiais de seus estrelados Bread Street Kitchen & Bar e Nobu, respectivamente, entre a seleção do polo gastronômico do resort. Para uma experiência totalmente diferente, o Ossiano é um restaurante subaquático, com vista para as profundezas do enorme aquário do Atlantis, The Palm onde a proposta é transportar os comensais para uma viagem ao fundo do mar nas sensações e nos sabores propostos pelo chef Gregoire Berger.

Mantenha no radar também o Wavehouse, onde se pode comer, jogar boliche, ouvir música ao vivo e curtir a atmosfera de bar entre drinques supercriativos, e o novo WHITE Beach & Restaurant, o sofisticado beach club do complexo. ↗

atlantis.com



BRASIL

NO TOPO DO SUL

*Em São José dos Ausentes, a mais alta entre as regiões gaúchas, o turismo rural genuíno
é cercado pelos cenários naturais mais belos do Brasil*

POR LUCIANA LANCELLOTTI FOTOS JOÃO FARKAS



Névoa da manhã sobre o Cânion Boa Vista. Na página ao lado, aspecto do solo no inverno na região

“**N**os campos de cima da serra, quando a chuva cai, as dezenas de riachos, córregos e nascentes vão se unindo, até que em instantes os pequenos rios se transformam, por alguns momentos, em fortes mananciais de água que vão derrubando e levando o que encontram pela frente.” Palavras do escritor gaúcho Andre Saut, presentes no conto “Não creio em minorias”, que desenham, de imediato, um cenário imaginário, porém fiel às paisagens reais da região, no extremo nordeste do Rio Grande do Sul, divisa com Santa Catarina.

Independentemente dos rumos que o conto toma, a descrição cria uma boa inspiração para quem pretende estar, de fato, em Campos de Cima da Serra, com panoramas seguramente mais vívidos, pontilhados com pelo menos 127 quedas-d’água mapeadas, rios, lajeados, cânions e matas, entre uma infinidade de outras características geográficas privilegiadas. Um dos pontos literalmente culminantes do relevo local fica a 1.403 metros de altitude: o Pico do Monte Negro, o mais alto (e frio) do Rio

Grande do Sul. Ao lado, fica o cânion homônimo, o mais visitado entre os oito desfiladeiros nos limites da pequena São José dos Ausentes, com seus 3.300 habitantes, um dos pontos de partida para visitar as duas atrações turísticas.

Até o Monte Negro, são 42 km de distância, a partir do centro da cidade. De carro, é preciso seguir até o distrito de Silveira (a 21 km do cânion), seguindo as placas indicativas, por uma estrada tranquila de dirigir. A partir de Silveira, o caminho é de terra batida e cascalho. O trajeto de carro termina bem próximo ao cânion, a apenas 700 metros do início do penhasco, cumpridos com uma caminhada fácil.

Chegar é deparar com a interrupção abrupta do solo à beira de uma profundidade de 700 metros. São 4 km de extensão e um entorno de grandiosidade imensurável. Para aproveitar ao máximo o visual, a dica é chegar de manhã cedo, quando ainda não há neblina e a vista pode se estender até o litoral sul de Santa Catarina. O cânion, aliás, se divide entre os dois estados, com sua base na cidade catarinense de Morro Grande e o topo na gaúcha São José dos Ausentes. Há quem chegue e resolva encarar a subida ao topo do Pico do Monte Negro: cerca de 100 metros de altura, acessíveis por meio de uma trilha a pé que corta a floresta, algo como 10 minutos de subida.

A recompensa, em dias limpos, é extraordinária: dali é possível avistar a cidade litorânea de Torres (RS) e um livro aguarda a assinatura e o relato da experiência por quem consegue chegar ali.

Além do cânion de Monte Negro, há outros sete desfiladeiros nos limites de Campos de Cima da Serra, quatro deles com acesso pela Estrada Chapa da Bonita -- caso dos cânions de Realengo, do Encerra (também conhecido como Amola Faca), Boa Vista e Tabuleiro. Já pela Estrada Geral Monte-negro se acessam os cânions das Tigras, Cruzinha, Chiqueiro e Monte Negro. Entre eles, as fazendas e outros atrativos naturais, as estradas de terra fazem a alegria dos adeptos do off-road. Praticantes de ciclismo, canionismo, trekking e cavalgadas também encontram por aqui condições ideais para explorar os cenários naturais.

DIVISOR DE ÁGUAS

Ao transitar pelo distrito de Silveira, pergunte pela Fazenda Potreirinhos, que dá acesso aos rios Silveira e Divisa -- a distância da sede até a margem dos rios rende uma caminhada de 10 minutos, em média. O relevo, aqui, é curioso. Os dois rios correm paralelos, em direção oposta, sem se encontrar: são divididos por um monte com respeitáveis paredões

de pedra. O desnível entre ambos tem 18 metros, e quando a temporada é de chuva, o rio de cima faz transbordar a água para o rio que corre embaixo, formando corredeiras.

A Fazenda Potreirinhos, aliás, abriga uma das pousadas mais tradicionais da região – a hospedagem em fazendas é a mais comum em Campos de Cima da Serra, porque proporciona o contato mais autêntico com o povo e a cultura locais. Mobiliário, instalações, em geral é tudo muito simples e típico, com o luxo logo ali, do lado de fora das cabanas: estar em contato direto com a natureza, sentir o perfume das florestas, alimentar os animais, provar os sabores genuínos da culinária serrana.

No caso da Potreirinhos, a proposta é a imersão na cultura da Serra Gaúcha. Com seis quartos e duas cabanas, o lugar inclui na diária pensão completa, além de trilhas e caminhadas até o Desnível dos Rios e o Cachoeirão dos Rodrigues. Este último fica dentro de uma outra propriedade privada, de mesmo nome, a 3,5 km da sede da Potreirinhos. O trajeto a pé leva cerca de 50 minutos. A queda-d’água de 28 metros de altura está entre os pontos mais visitados de Campos de Cima da Serra e impressiona pela robustez, suficiente para formar uma cortina branca que ao desguar forma uma piscina natural.



A hospedagem em fazendas é comum em Campos de Cima da Serra, proporcionando o contato autêntico com o povo e a cultura locais

Acima, o chef Marcos Livi, proprietário do Parador Hampel e D. Ana Maria Lopes, que fabrica o queijo serrano em sua propriedade. Na página ao lado, queda-d'água no Cânion Itaimbezinho, em Cambará do Sul

SABORES SECULARES

Os pratos e produtos típicos locais são resultado da combinação de múltiplas culturas: gaúcha, italiana, alemã, herança dos colonizadores açorianos, indígenas e tropeiros. O fogão à lenha está sempre em atividade, com pratos de encher os olhos na chapa: truta, paçoca com pinhão, salames, geleias, além dos clássicos arroz de carreteiro, churrasco e o café colonial.

Mas a estrela culinária de Campos de Cima da Serra é seu queijo artesanal, um dos mais antigos do Brasil. Diferentemente do processo de fabricação do queijo colonial, que utiliza leite pasteurizado, o Queijo Artesanal Serrano é preparado com leite cru, logo depois da ordenha, com maturação mínima de 60 dias. Detalhe: o leite é o do gado da própria família produtora, nunca adquirido de terceiros, o que confere características únicas a cada peça.

A receita é transmitida de geração para geração desde o século 18, época da chegada dos portugueses vindos do arquipélago dos Açores, que deram início ao povoamento da região. Na época, a produção era desenvolvida a partir do leite ordenhado do gado xucro deixado pelos jesuítas. Hoje, quando preparado genuinamente, o queijo serrano tem como matéria-prima o leite do “gado crioulo”,



Vista da Cachoeira Dez, no Rio
Divisa, no Vale do Silveira



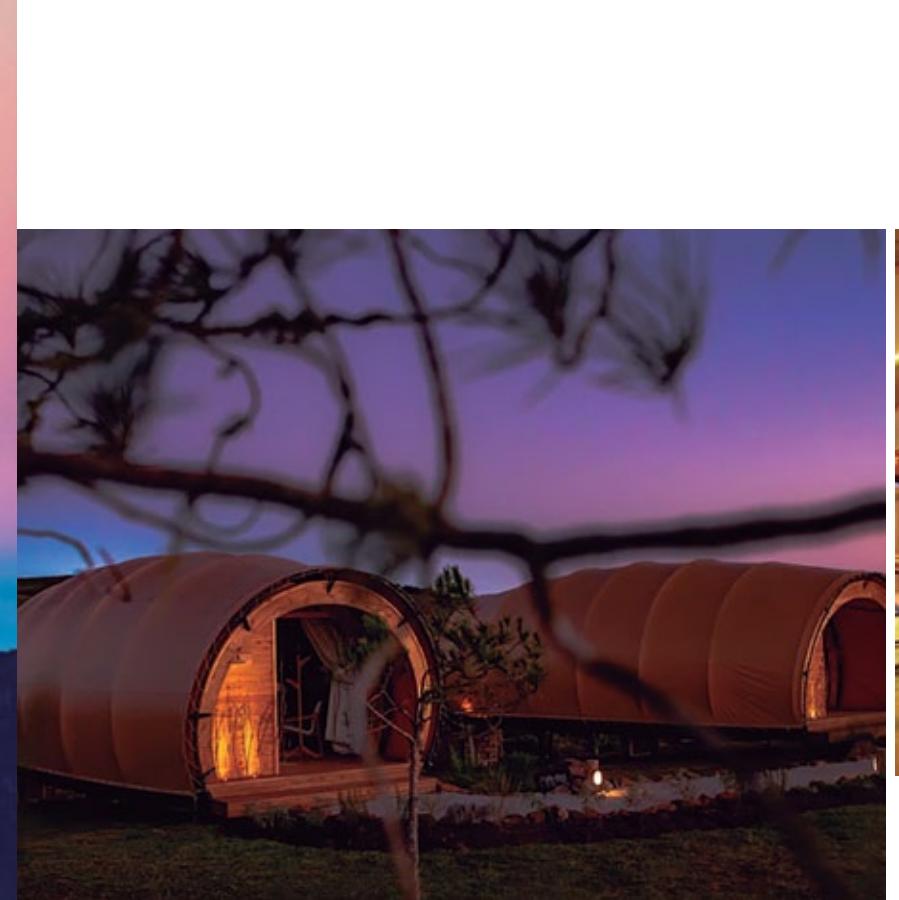
Acima, amanhecer com bruma sobre o Cânion Monte Negro. A melhor alternativa para percorrer a região é em carro 4x4, abaixo

composto por raças de corte antigas, crioula lageana ou franqueira, que se alimenta apenas com pastagem do campo. E a diferença é sentida na textura, sutilmente amanteigada, no aroma e no sabor acentuados.

Por tantas qualidades e por estar intimamente ligado à cultura e ao povo de Campos de Cima da Serra, o Queijo Artesanal Serrano foi o primeiro queijo brasileiro a obter Indicação Geográfica (IG) como Denominação de Origem (DO). Esse status valoriza diretamente a produção do laticínio em 16 cidades gaúchas e 18 catarinenses.

Somente em São José dos Ausentes se concentram 150 produtores, com duas agroindústrias formalizadas. Para degustá-lo, a dica é visitar a Fazenda Rincão Comprido, na comunidade do Chapadão, em Silveira, a 26 km do centro de Ausentes. Peça para provar o premiado Queijo Artesanal Serrano com 120 dias de maturação.

O leite recém-ordenhado produz outra especialidade muito famosa na região, o camargo. Trata-se de uma mistura de café preto bem quente com



Elegância e aconchego ao estilo gaúcho nas acomodações Cápsula no Parador Cambará do Sul

o leite tirado da vaca, apontando diretamente para uma xícara esmaltada. É servido ainda espumando, transbordando. Se é forte? E como! A bem da verdade, nem todo visitante encara a bebida. Mas o camargo está entre as maiores armas locais para combater o frio rigoroso do inverno em Campos de Cima da Serra, além de proporcionar o benefício ímpar de reunir as pessoas – família, vizinhos, colegas de trabalho no campo –, cedo da manhã, em torno de um alimento.

Os visitantes podem experimentar o sabor do camargo na Fazenda Montenegro, que como tantas outras em Campos de Cima da Serra, abriga uma pousada homônima. O lugar fica a 3,7 km do Pico Monte Negro, a 10 minutos de carro do pico e do cânion de mesmo nome.

Quem se hospeda em uma das seis suítes na casa-sede original – que soma três décadas de história – ou em algum dos chalés do outro lado do lago, tem a oportunidade de vivenciar a lida no campo e participar das atividades diárias.

A fazenda, que também produz o Queijo Artesanal Serrano e outras especialidades como a linguiça de pinhão, tem um galpão que homenageia as tradições locais, desde móveis produzidos com madeira de araucária até o restaurante, onde é servido o churrasco campeiro.

Por conta do isolamento de

Ausentes, com muitas de suas referências turísticas bastante espaçadas entre si, e a 245 km de Porto Alegre, há quem diga que o lugar fica “no meio do nada”. Mas depois dessa imersão na essência da cultura e do povo da região, o conceito de “nada” pode ganhar outro sentido. ♡



BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

 Aponte a câmera do seu celular para o QR code ou acesse revistaunquiet.com.br



CULTURA

PERU

*Entre os ensinamentos dos povos ancestrais, a força arrebatadora do Vale Sagrado
e a beleza da herança cultural peruana, uma viagem para preencher a alma e a memória*

POR FÁBIO PORCHAT



Os terraços de evaporação de sal com os picos nevados dos Andes ao fundo, na cidade de Moray, no Vale Sagrado. Na página ao lado, os degraus agrícolas circulares construídos pelos incas na mesma cidade



Tragem boa é aquela que te transforma. Que te traz novas ideias, que te abre o olhar. E foi isso que o Peru fez comigo. Que lindo estar num país que se orgulha de sua cultura, de seus ancestrais, que entende de onde veio e que preserva suas origens. Tudo no Peru respira história e que triste saber que eu não aprendi nada dessa história no colégio. Ouvi falar mais de Bhaskara [matemático indiano do século 12] do que do povo quéchua. Aliás, você sabe quem é esse povo? Então, foi a primeira lição que aprendi lá. Não existe o povo inca. Inca foi uma pessoa, o último rei. Aquelas 14 milhões de pessoas eram do povo quéchua. E que povo agradável. Pense bem, um povo que não desenvolveu armas de guerra nem exército, mas era profundo conhecedor da agricultura, tinha complexos sistemas de irrigação desenvolvidos e sabiam que tudo que precisamos está na natureza e que precisamos preservá-la acima de tudo. Por isso, a segunda palavra que aprendi lá foi: pachamama, a mãe terra. E é isso que salta aos olhos assim que você desembarca no Vale Sagrado, a beleza daquela terra.

Um lugar cercado de montanhas verdes deslumbrantes, água vinda de todos os lados e uma fauna das mais variadas. A natureza se impõe também por meio da altitude. Senti a pressão dos 3.400 metros assim que saí do avião. Subir uma simples escada fazia meu coração bater mais forte, minha respiração acelerar e meu corpo pesar. Durante os oito dias que lá fiquei me senti assim, com o famoso soroche, o mal das montanhas. Há à venda alguns remédios naturais que prometem ajudar nessa questão. Tomei e continuei sentindo o

baque. Talvez tenha impedido a dor de cabeça e outros sintomas mais pesados. A dica é: chegou em Cusco, passe as primeiras duas noites na região do Vale Sagrado que é 1.500 metros mais abaixo. E no dia que chegar não marque nenhum passeio. Descanse, não beba nada alcoólico, deixe seu corpo se aclimatar. Porque você vai precisar estar com bastante energia para acompanhar tudo o que a região tem para oferecer.

Por isso um bom hotel faz toda a diferença. No Sol y Luna tem massagem, piscina, jacuzzi e uma cama beeeeeem confortável. E fica bem no meio do caminho para todos os passeios. Machu Picchu é o destino de provavelmente 300% das pessoas que vão ao Peru. Já, já chego nele. Inclusive, outra dica: deixe Machu Picchu um pouco mais pra frente na sua viagem. Comece explorando Moray. Plataformas agrícolas enormes e bem preservadas. É impactante e já te dá uma amostra do que vem por aí. Recomendo fortemente fazer o passeio com guia. Cada pedra tem um porquê de estar ali, cada árvore, cada ruína, nada do que os povos ancestrais faziam era gratuito e isso só um guia pode te dizer.

Um pré-conceito que eu tinha é que todas as ruínas eram meio a mesma coisa. Que depois de ver degraus agrícolas em um sítio arqueológico, o

resto seria apenas repetição. Nada poderia ser mais equivocado. Cada um dos lugares tem uma magia especial. Pisac é deslumbrante, uma cidade gigantesca (aliás, vá preparado para longas caminhadas) com construções, túmulos, área religiosa, fonte... Pode-se andar no meio de todas as ruínas, sentindo-se um pouco parte daquele lugar, recebendo o silêncio, o vento, o sol... Aliás, cuidado com o sol de altitude. Ele queima bem. E eu descobri isso da pior forma possível. Protetor solar e boné sempre! Mesmo com o templo nublado.

Já Ollantaytambo é um outro tipo de cidade. Uma vista privilegiada, silos e escadas preservadas. A própria cidadezinha que ali se formou obedece o estilo de arquitetura antigo, com pedras na base. Uma graça e com bons restaurantes. É dali que se parte de trem para a tão aguardada Machu Picchu. Uma hora e meia até Aguas Calientes e de lá, 20 minutos de ônibus até a entrada de uma das maravilhas do mundo. Há diferentes tipos de trem, mas o Belmond Hiram Bingham é uma experiência única. Um trem de luxo que transporta você para um livro de Agatha Christie. Uma comida ótima, vinhos, drinques, doces... Um atendimento de primeira e quando você se dá conta, chegou. O passeio margeando o Rio Urubamba é



Em Ollantaytambo, ruínas de antigos edifícios de pedra e um filhote de alpaca



lindo. Há uma música ao vivo animada no vagão do bar e uma parte aberta no fundo para a viagem ser ainda mais gostosa. Balança um pouco, mas nada que duas taças de tinto não resolvam.

O próprio pessoal do Belmond me encaminhou para um dos ônibus que me levou montanha acima. Talvez Machu Picchu seja um dos lugares turísticos mais fotografados do mundo. Todos nós já vimos centenas de vezes aquelas imagens. Pensei que isso pudesse tirar um pouco do impacto na hora. É melhor, é maior, é mais forte e mais impressionante do que as fotos mostram. Que lugar deslumbrante. Tudo à sua volta é lindo. A natureza, o ar, o céu, as ruínas, aquilo não está ali à toa. Tudo foi pensado para aquela construção existir naquele ponto específico. Durante toda a tarde fiquei caminhando por ali (com o guia) tirando mais de 200 fotos (literalmente) e perdido em pensamentos e curiosidades. Realmente é o ponto alto (sem trocadilhos) da viagem toda. O Peru não é só Machu Picchu, mas Machu Picchu é todo o Peru em um só lugar.

Aquele ponto sagrado, intocado pelos espanhóis, abandonado no século 15 e só reencontrado



Acima, o vagão restaurante e o exterior do Belmond Hiram Bingham e a Plaza de Armas, no centro de Cusco





Sorrisos genuinos e trajes
coloridos marcam as cholas,
mulheres de origem quéchua

A cidade de Arequipa, com o vulcão Misti ao fundo. Ao lado, ruínas Incas em Machu Picchu



no século 20, resume toda a cultura de um povo. Ali está a alma daquele império. É difícil de chegar, te toma um dia inteiro, a altitude diminui seu ritmo, mas parece que é quase de propósito, para que você dê o devido valor àquele sítio e se dedique apenas a ele. As vistas são impressionantes, não só da cidade, mas de todo o redor. É possível, chegando mais cedo, subir também o Huayna Picchu por escadas bem íngremes. Huayna é aquele morro que vemos ao fundo em todas as fotos. É uma outra visão, um outro ponto de vista. Leve sempre uma garrafa de água. Aliás, beba muita água, o tempo todo. Vai te ajudar com a altitude. Tudo o que vemos ali do alto é poderoso e leva tempo para absorver Machu Picchu. Não tenha pressa. Vasculhe cada canto, receba cada brisa e entre em cada pedaço daquele lugar. A viagem de volta é uma delícia também, porque agora você está exausto, deslumbrado e precisando de mais umas taças daquelas da vinda. A sensação é de missão cumprida,

de que, de alguma forma, eu precisava ter estado ali em algum instante da minha vida.

Deixei pra visitar Cusco mais para o fim da viagem. Cidade linda, cheia de influência espanhola, igrejas, catedrais, mosteiros... A arte dos séculos 16 a 18 é também realizada por pintores e escultores indígenas e o sincretismo torna tudo mais bonito. Uma Nossa Senhora em formato de montanha, um porquinho-da-índia no centro da Santa Ceia, detalhes por todas as partes não nos deixam esquecer que aquele povo quéchua está ali. Mesmo quando dominado e exterminado, ele se faz presente. Caminhar pelas ruas nos insere ainda mais naquele contexto. Os panos, as roupas de alpaca, as cores... São tantas cores. Leve uma mala grande porque na volta ela estará cheia, te garanto. O exclusivo e intimista hotel InkaTerra La Casona fica numa praça privilegiada, dois minutos a pé da Plaza de Armas e ao lado do ótimo Museu de Arte Pré-colombiano.

Há também muitos restaurantes por perto,

O Peru não é só Machu Picchu, mas Machu Picchu é todo o Peru em um só lugar

todos excelentes e animados. O Cicciolina tem drinques e comida perfeita, o próprio restaurante do museu vale a pena, mas imperdível é o restaurante do monastério em frente. Na verdade, comer no Peru é um afazer turístico. Comi bem em todos os lugares. Dos mais simples aos mais sofisticados. Sabores diferentes, temperos, possibilidades variadas. É possível passar muito tempo naquele país e não enjoar da comida. Se tiver tempo, não deixe de visitar a igreja de Andahuayllas, conhecida como a Capela Sistina das Américas. Fica a uma hora e meia de Cusco, mas vale cada minuto. É linda, totalmente pintada por indígenas no século 17. Colorida, barroca, com muito ouro e muitos significados... Surpreendente como o Peru.

Estive também em Arequipa, a segunda maior cidade do país. A cidade de branca. Suas construções são feitas de uma pedra calcária que deixa todo o centro histórico lindo. A cidade é rodeada de vulcões, os vinhos tintos são muito bons, mas o destaque, sem dúvida, é o Mosteiro de Santa Catalina. Uma construção espanhola do século 16 impressionante, que não podia receber ninguém além das freiras até 1970! Você pode circular pelos quartos e corredores daquele convento e ter uma pequena noção de como era a vida daquelas mulheres que abriram mão do convívio social (muitas eram obrigadas a isso por suas famílias) e viviam



Ao lado, a cozinha e o pátio do Mosteiro Santa Catalina em Arequipa

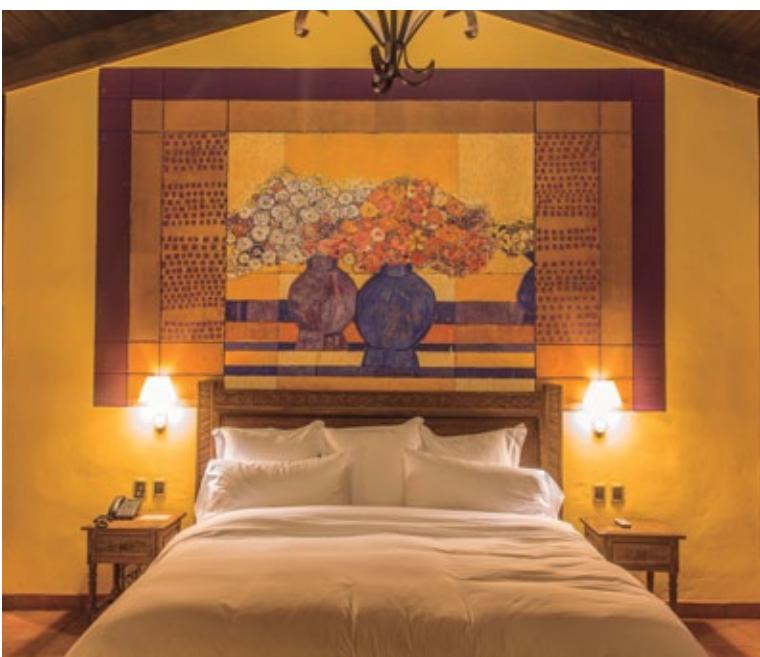


enclausuradas ali. O vermelho e o azul-royal dão à arquitetura antiga uma beleza primitiva. As histórias por ali são todas fortes e culminam em Ana de los Angeles, que ali morava e foi beatificada. Aliás, sua cela está aberta aos turistas. Algumas viagens que fazemos nos “devolvem” mais relaxados, outras mais reflexivos, mas essa me preencheu.

O pensamento quéchua nos faz muita falta nos dias de hoje. Muito triste ver como o Brasil trata seu povo originário, como não nos preocupamos com aqueles

que estavam aqui antes dos conquistadores chegarem. Nossos indígenas tinham que ser vistos como nossos avós, pessoas que trazem a sabedoria de quem viveu e conheceu muito da terra, que sabem mais...

O Peru nos põe em contato com nós mesmos e nos faz mergulhar no nosso país. Respirar a cultura deles nos permite valorizar a nossa. Que maravilha nos faz uma viagem ao Peru. E olha que ainda tem a região amazônica que não visitei, Puno, Ica, Nazca... Ótimas desculpas para voltar.



Uma seleção de hotéis Relais & Châteaux no Peru: em sentido horário, um dos amplos quartos do Cirqa, antigo monastério convertido em hotel-boutique no centro histórico de Arequipa, obras de arte compõem a decoração do descolado Hotel B, em Lima e uma das casitas (vilas) e área externa do Sol Y Luna, que está a 2.800 metros, no Vale Sagrado e celebra a cultura peruana primitiva

BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

Aponte a câmera do seu celular para acessar o QR code ou revistaunquiet.com.br



ARTE

Arte máxima em Madri e Barcelona

*Nos museus, galerias, ruas, avenidas
e parques, o clássico, o moderno
e o contemporâneo encontram o auge nas duas cidades*

POR JULIANA A. SAAD





pequena e jovem mulher, certamente uma japonesa pelos traços e pela típica inclinação da cabeça, deu dois passos à frente de seu grupo e ajoelhou-se diante do enorme quadro. Fez outra reverência e era possível notar que observava com máxima atenção cada detalhe da pintura, sempre ajoelhada. A emoção não foi apenas dela: eu olhava seus silenciosos e delicados movimentos, mas também senti o coração bater forte diante de *Guernica*, a monumental obra de Pablo Picasso no Museo Reina Sofía, em Madri. Com essas imagens grudadas na memória, continuei a visita já sabendo que, tanto na capital espanhola como em Barcelona, estaria diante do zênite da arte.

Começando a viagem em grande estilo e hospedando-se no renovado e majestosamente belo Mandarin Oriental Ritz Madrid, você estará a poucos minutos do Triângulo de Ouro da Arte, representado pelo mítico Museo Nacional del Prado, próximo ao Reina Sofía e ao Museo Thyssen-Bornemisza. Se possível, o ideal seria reservar uma semana para vivenciar o imenso repertório artístico nos três edifícios onde, além das salas de exposição, há auditórios para conferências, bibliotecas, lojas, cafés e restaurantes. E Madri surpreende com muito mais. Preparado? Vamos!

A perspectiva imediata é ir ao gigantesco Museo del Prado, desenhado pelo arquiteto Juan de Villanueva em 1785, como o Gabinete de Ciências Naturais. Passou a exibir pinturas em 1819 e de lá para cá recebeu impressionantes obras como o *Jardim das Delícias*, de El Bosco; *Judite no Banquete de Holofernes*, de Rembrandt; *O Cavaleiro com a Mão no Peito*, de El Greco; *As Meninas*, de Velázquez; *A Anunciação*, de Fra Angelico; *A Família de Carlos 4º ou A Maja Nua*, ambas de Francisco de Goya. Além do grande acervo, o Prado

Auma vez em Madri, o ideal seria reservar uma semana para vivenciar seu imenso repertório artístico

realiza exposições temporárias importantes, como a do pintor Francisco Pradilla, chamada *Esplendor y Ocaso de la Pintura de Historia en España*, que começou em março e vai até 23 de outubro deste ano. Esse gênero de pintura foi o mais valorizado no país entre 1856 e 1890, e Pradilla, que foi diretor do museu, obteve forte reconhecimento nacional e internacional com suas criações.

Março de 2022 também marcou a renovação de espaços no museu, apresentando salas com a "Arte do século 16 e a influência de Leonardo Da Vinci na pintura europeia"; outra com "Mestres do Renascimento Hispano e ainda outra com a arte medieval e renascentista espanhola. E há também as novas salas de pintura gótica. Sua loja, a Tienda Prado, vende objetos diversos de bom gosto e reproduções. Para restaurar as forças depois das longas caminhadas dentro do museu, o Café Prado oferece lanches rápidos. O Murillo Café é um bistrô com boa cozinha mediterrânea, servindo brunch também.

O Museo Reina Sofía incorporou recentemente 22 novas salas para sua coleção permanente e encanta os olhos com algumas das mais extraordinárias obras de arte moderna da Europa, com destaque absoluto para Pablo Picasso, Salvador Dalí, Juan Miró, Calder e Eduardo Chillida. Suas visitas comentadas

Acima, visitantes apreciam o quadro *As Meninas*, de Diego Velázquez, no Museu do Prado. Na página ao lado, a imponente fachada do mesmo museu, em Madri

O Museo Reina Sofia incorporou recentemente 22 novas salas para sua coleção permanente

são um sucesso, com temas como “Guernica, história de um ícone” ou “Feminismo. Um olhar feminista sobre as vanguardas”.

No Palácio de Villahermosa, o Museo Thyssen-Bornemisza congrega boa parte da espetacular coleção de arte da família de mesmo nome, comprada pelo governo espanhol. Sua “Coleção Carmen Thyssen” traz um panorama da arte ocidental entre os séculos 17 e 20, e até 16 de outubro deste ano exibe “A Arte Americana na Coleção Thyssen”, com pinturas, sobretudo do século 19, abordando a história, a política, a ciência, o meio ambiente, a cultura material e a vida urbana nos Estados Unidos.

Entre um museu e outro, vale flanar pelo Paseo del Prado, lindo bulevar emoldurado por árvores centenárias, declarado Patrimônio Mundial pela Unesco na categoria Paisagem Cultural, assim como o enorme parque de Buen Retiro, passeio quase obrigatório na cidade, com área em paralelo ao Paseo del Prado. Ambos protagonizam um ambiente urbano excepcional unindo cultura, ciência e natureza desde meados do século 16.

Outros museus podem atrair sua atenção, como o do Romantismo (Museo del Romanticismo) no antigo palacete neoclássico na Calle San Mateo, com paredes forradas de ouro e seda, lustres brilhantes e grandes espelhos, mostrando muitas joias, cerâmicas, pianos e pinturas de Goya, Esquivel, Madrazo e outros. O importante Museu Arqueológico Nacional foi fundado por Isabel II em 1867 para preservar peças encontradas na Península Ibérica, desde a pré-história até a idade moderna do país. Está na Calle San Mateo. Para completar o circuito cultural de Madri, outras joias históricas e arquitetônicas se espalham pela cidade, como o Jardim Botânico Real, a Academia Real Espanhola de Línguas, o Observatório Astronômico Real, a Porta de Alcalá e as fontes de Cibeles e Netuno.

E as galerias de arte de Madri são famosas por

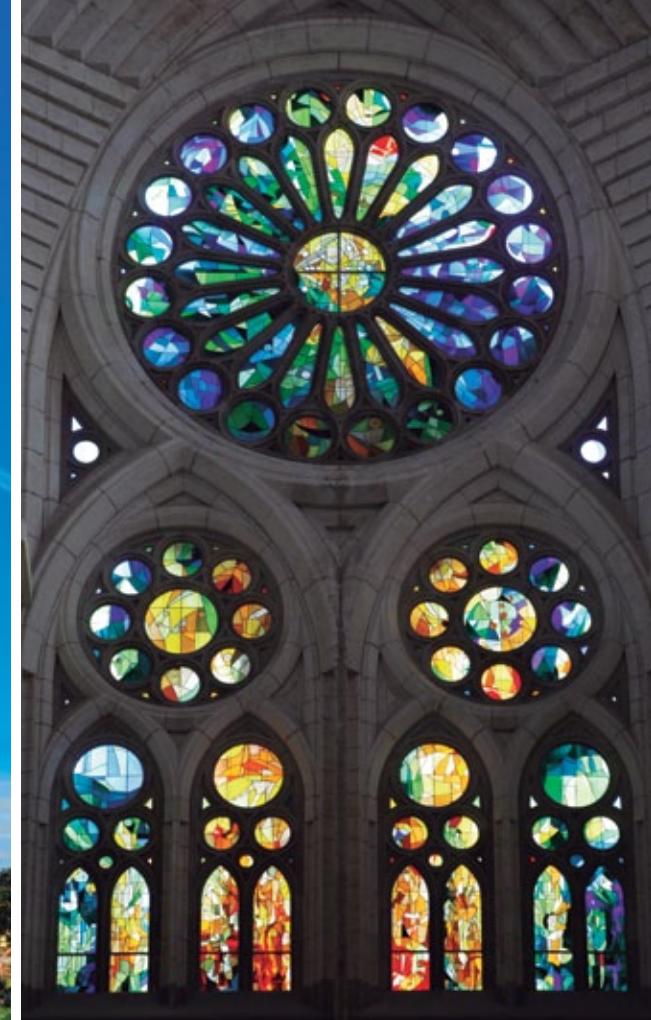


oferecer obras consagradas ou contemporâneas, com foco na alta criatividade, como a Galería Elvira González, na Calle Hermanos Álvarez Quintero, 1; a Galería Javier López & Fer Francés, na Calle Guecho, 12 B; a Galería Elba Benítez, na Calle San Lorenzo, 11; a Galería Álvaro Alcázar, na Calle Castelló, 41 ou a Galería Marlborough, na Calle de Orfila, 5.

De volta ao Mandarin Oriental, o artístico hotel que já hospedou cabeças coroadas, nobres e celebridades como Mata Hari, Yves Saint-Laurent, Ava Gardner, Sofia Loren, Elisabeth Taylor e Grace de Mônaco, é hora de descansar em algum quarto ou suíte, alguns com claraboia retrátil e todos oferecendo vistas memoráveis do entorno da Plaza de la Lealtad e com obras de arte espalhadas em seu interior, dialogando com os vizinhos ilustres. Ali, todo o conforto se mostra na cama macia com travesseiros trazendo as iniciais bordadas do hóspede, lençóis de puro linho e menu de travesseiros. Há um mundo de amenities e o spa supercool tem elevador direto, uma piscina com duchas de cromoterapia e tratamentos para horas de legítimo wellness.

Para comer e beber, o Mandarin Oriental Ritz Madrid tem um menu de ofertas tentadoras, a começar pelo Deessa, que ganhou sua primeira estrela Michelin com a criatividade de Quique Dacosta, um dos nomes mais brilhantes da grande geração de chefs atuais, somando 6 estrelas do guia francês. É o diretor gastronômico do hotel e o Deessa apresenta sabores e terroirs da Espanha em versão ultracontemporânea. Ao lado está a sala de jantar secreta Condessa Maslov — o codinome que a espiã Mata Hari usava quando se hospedava no Ritz para encontrar seu amante russo. O Palm Court é o espaço principal, com sua abóbada de cristal restaurada e salões que chegam até o Champagne Bar. Pictura é outro bar, cool e sexy, ao ar livre e com música ao vivo, e o restô-bar El Jardín

O edifício Sabatini, do Museo Reina Sofia e, ao lado, complexo Nouvel, do mesmo museu. Abaixo, interior do Museo Thyssen-Bornemisza, no Palácio Villahermosa



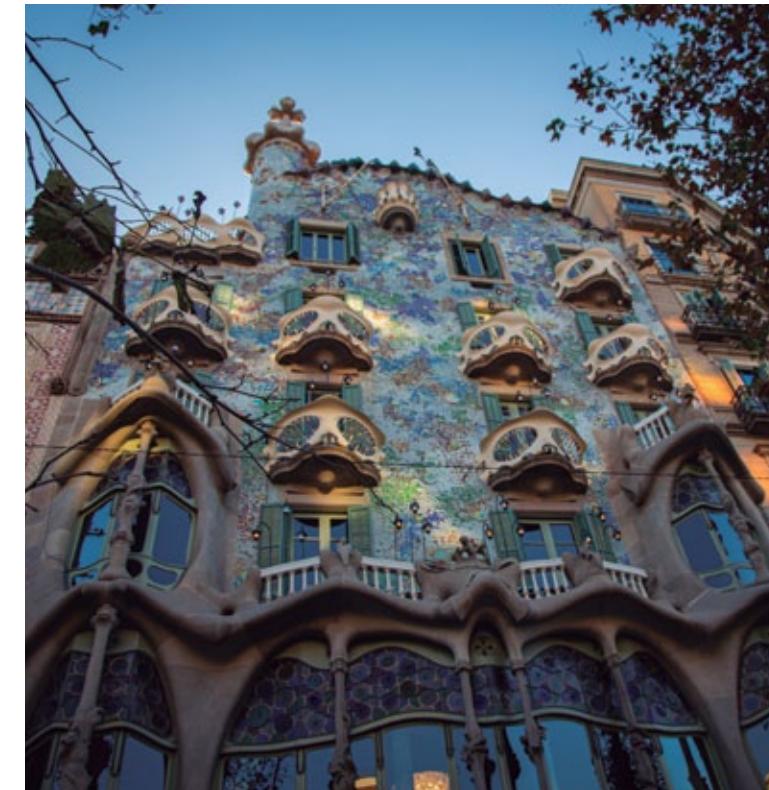
del Ritz, além da boa comida, permite a vista dos museus Prado, Thyssen-Bornemisza e Reina Sofía. Fora do hotel, o restô Clos, com uma estrela Michelin por sua cozinha criativa e minimalista, baseada em ingredientes frescos, merece ser escolhido para o jantar. E se desejar uma experiência realmente fora do comum, tente uma reserva no DiverXO, do excêntrico Dabiz Muñoz, com seu cabelo moicano, brincos, piercings e sempre de preto, nomeado melhor chef do mundo pelo The Best Chefs Awards na edição 2021. Único três estrelas Michelin em Madri, seu menu degustação, com mais de 20 surpresas definidas pelos clientes como obras de arte, custa 365 euros por pessoa, que pode chegar a 515 com vinhos “normais” e a 665 com a “harmonização para altos voos”. As reservas, com depósito prévio de 125 euros por pessoa, são abertas até as 16h do dia 1º de cada mês e só valem para o mês seguinte – quase sempre se esgotam em duas horas.

BARCELONA: ARTE EM CADA OLHAR

Barcelona é um pouco menor que Madri, mas espanta quem chega lá e se vê diante de monumentais obras de arte dentro e fora das edificações e em seus parques emblemáticos. A vibrante capital catalã é moderna em sua vida diária, quase uma festa permanente em seus espaços mais conhecidos, como

as famosas Ramblas, zigue-zague de gente do mundo inteiro, mas ela também faz da arte – clássica, moderna ou ultracontemporânea –, um verdadeiro estado de espírito. Existem nada menos que 45 museus em Barcelona, muitos de natureza excêntrica, como o da Coleção de Carruagens Funerárias, único na Europa; o Hash Marihuana Cáñamo & Hemp Museum Barcelona, que não precisa de muita explicação e, para os que gostam de futebol, o museu do time do Barcelona. Mas o que impõe mesmo é a grande arte de criadores avant-garde, começando inevitavelmente pelo Museu Picasso, em El Born, com o maior número de obras da sua juventude até seus períodos mais gloriosos. O Museu Nacional d’Art de Catalunya recebe os visitantes em um luxuoso palácio com uma das maiores coleções de arte romântica, gótica, renascentista e barroca da região. Entre os destaques estão obras de Gaudí, Goya, Velázquez, El Greco e Rubens.

O Museu d’Art Contemporani de Barcelona é um dos mais novos da cidade, com mais de 5 mil peças em exposições temporárias no bairro de El Raval. Outra forte novidade é o Moco Museum, não muito longe do Museu Picasso, dedicado à arte moderna e contemporânea, exibindo obras de Banksy, Basquiat, Takashi Murakami, KAWS, Haring, Yayoi Kusama, David LaChapelle, Warhol



Nesta página, acima, a imponência do Museu Nacional de Arte da Catalunha e a fachada da Casa Batló, de Gaudí. Na página ao lado, a Sagrada Família e um dos vitrais no interior do templo, obra-prima do arquiteto espanhol em Barcelona

e até a majestade surrealista de Salvador Dalí, além de artistas emergentes, todos em um palácio medieval reformado. Vale muito a pena comprar seu imediato sucesso na cidade. E não dá para esquecer o museu da Fundació Joan Miró, um dos artistas mais famosos nascidos em Barcelona e dos mais importantes do século 20, cujas melhores obras estão em uma moderna construção no alto do Parque Montjuïc, com pátios e terraços permitindo belas vistas da cidade.

Se estes gênios – como Picasso, Miró e também Salvador Dalí – deixaram suas marcas eternas em Barcelona, uma vez lá é impossível não se lembrar o tempo todo de Gaudí, o arquiteto que causou uma revolução arquitetônica nunca vista no mundo até então, sobretudo com a igreja da Sagrada Família, ainda em acabamento com suas torres mais altas chegando a 170 metros de altura e um rebuscado desenho interior e exterior. E o Parque Güell, museu a céu aberto confiado a Gaudí por seu amigo Conde Eusebi Güell, no início do século 20, exibe em seus 3 km de trilhas as esculturas insólitas do arquiteto. A mais famosa é a lagarta gigante, feita com mosaicos de azulejos. La Pedrera ou Casa Milà, numa esquina da avenida Passeig de Gràcia, é outro incrível exemplo da arquitetura de Gaudí com suas formas em ondas.



A arte contemporânea está presente em muitas galerias no microcosmo local, com oportunidades para os talentos jovens, como a Galeria PLOM, em Carrer de Sèneca, 31; Miscelânea, em Carrer de Guàrdia, 10; Livraria MUTT & Art Gallery, em Carrer del Comerç, 15, e Galeria Artevistas, em Passatge del Crèdit, 4.

E numa cidade tão intensa como Barcelona, a hospedagem deve se revelar ao mesmo tempo inovadora e perfeita para o descanso. No Passeig de Gràcia, o Mandarin Oriental reflete o style contemporâneo e o requinte asiático da marca. Os interiores lindamente elaborados de seus 120 quartos e suítes com design contemporâneo receberam a assinatura da celebrada designer espanhola Patricia Urquiola. Os serviços e áreas comuns são excepcionais, com piscina no terraço e um spa premiado. E os restaurantes Blanc e Moments, este com duas estrelas Michelin da megachef Carme Ruscalleda, garantem os melhores momentos à mesa no hotel.

Outros restaurantes para colocar na agenda em Barcelona: Cinc Sentits, com culinária catalã moderna usando produtos de pequenos fornecedores locais; Disfrutar, onde impera a habilidade técnica, a fantasia e o bom gosto de seus chefs; e o Dos Palillos, com produtos espanhóis, técnica oriental e muita simpatia com seu show cooking. 



Acima, área externa do Mandarin Oriental Barcelona e, ao lado, edifício que abriga o Mandarin Oriental Ritz, Madri. Na página ao lado, o novo MOCO Museum, dedicado à arte moderna e contemporânea em Barcelona



ESPORTE

VIVER PARA VIAJAR...

No Centro-Sul do Chile, sob a imponência majestosa e mítica do Vulcão Villarrica, lindas paisagens, aventuras entre trilhas, lagos e cachoeiras e o aconchego de um lodge feito para acolher hóspedes, celebrar a cultura andina e louvar a natureza

POR LEILANE NEUBARTH





Ao lado, estrutura do & Beyond Vira Vira e passeio a cavalo, parte da programação do lodge

ma forte rajada de ar gelado no rosto me deu a certeza. Sim, eu estava lá...no sul do Chile.

Imediatamente pensei: conheço este vento, conheço sua força e a emoção que ele me traz. Anos atrás estive em Torres Del Paine, e sempre sonhei em conhecer os Lagos, a Região Centro-Sul do Chile.

Com a alegria de uma criança me ofereci ao vento gelado.

Nessa parte do país, como em todo o sul do Chile, a sensação térmica é sempre de uma temperatura menor do que aquela marcada pelo termômetro. O vento gelado, que para muitos incomoda, para mim é como o personagem principal, um ser sempre presente, e que eu reverencio nesta terra de encantos e mistérios.

A região de Araucânia, ou Araucanía como eles falam, é de uma beleza ímpar. Um lugar onde a natureza mostra toda sua diversidade e exuberância. São montanhas, vulcões, lagos, rios povoados de animais, plantas e uma gente extraordinária.

Todas as épocas do ano aqui têm sua beleza particular, e são todas absolutamente diferentes.

Escolhi o outono, uma estação que praticamente não temos no Brasil. Meses que tingem a vegetação de tons raros, que inspiraram os mais importantes artistas plásticos da história.

VIAJAR É AGORA

Há alguns anos fiz um pacto comigo mesma: "vou fazer hoje viagens que não terei condições físicas de fazer aos 80." Quando, na ampulheta da vida, a areia parece escorrer mais rápido bate um sentido de urgência.

Aqui aproveito para usar as palavras do poeta mais importante desta terra (sempre os poetas nos socorrendo). Pablo Neruda escreveu: "morre lentamente quem não viaja, quem não lê, quem não encontra graça em si mesmo."

E eu sabia que estar nesta região do Chile é ter a oportunidade de me aventurar em trilhas, montanhas, cachoeiras, rios, lagos e vulcões. Como a sabedoria popular ensina que a aventura pode ser louca, mas o aventureiro jamais, procurei o & Beyond Vira Vira.

O comprometimento deste grupo é a garantia de momentos inesquecíveis de diversão, aprendizado e respeito no turismo que tanto aprecio.

O hotel fica a 90 km de Temuco, a capital, e a 16 km de Pucón, uma das cidades mais importantes e charmosas da região da Araucanía.

Desde o primeiro minuto que entrei no Vira Vira me senti acolhida. O imenso salão todo em madeira clara, os arranjos florais exibindo despretensiosamente os tons do outono, a grande lareira quentinha e, em especial, os sorrisos de todos que me receberam mostraram que aqui, gelado, só o vento...

Tomando um delicioso chá, nosso guia começou a mostrar todas as opções de passeios e atividades. São tantas e tão diversificadas as possibilidades que comecei a pensar que deve-



ria ter tirado um mês inteiro para conhecer bem este lugar. Só que não.... precisava me organizar para os seis dias que teria pela frente e ainda lidar com a previsão do tempo, que não estava muito a nosso favor.

CONFORTO EM MEIO À NATUREZA

Mas como escolher entre trilhas, passeios, parques, matas, cachoeiras, raftings, bicicleta, cavalgadas, floating, lagos, o Vulcão Villarrica - estrela da região - e ainda conhecer a cultura ancestral do povo mapuche, originário do Centro-Sul do Chile...

Percebendo minha ansiedade nosso guia gentilmente sorriu e me tranquilizou: "calma, você vai aproveitar muito. Aqui nós cuidamos das pessoas, da terra e da natureza selvagem".

Ao longo dos dias que se seguiram eu entendi que esses três pilares do &Beyond Vira Vira me ofereceriam exatamente tudo o que eu procurava.

Confortavelmente instalada na minha Vila - uma

das 12 que o hotel disponibiliza para os hóspedes, além das seis suítes na sede principal e uma hacienda - uma grande casa para receber famílias e grupos -, eu comecei a achar que seria difícil querer sair daquele espaço tão lindo, ao mesmo tempo amplo e aconchegante.

Todo em madeira, muito bem decorado, o apartamento das Vilas tem lareira (mesmo tendo calefação), um escritório - que felizmente eu não precisaria -, uma imensa e sedutora cama de casal, fartos armários e um grande banheiro onde se destaca uma banheira com vista para o jardim e o rio. A tecnologia oferece uma conexão perfeita de wi-fi, e a TV foi substituída por uma imensa "tela" de vidro, que ocupa toda a parede da habitação e oferece uma programação ao vivo, da natureza local, 24 horas por dia.

Essa natureza me chamava, o vento gelado do sul uivava lá fora me convidando a novas experiências.

Mais uma vez me lembrei de Neruda: "os pinheiros no vento querem cantar o teu nome, com suas folhas de cobre."



Tour de bike na base do Vulcão Villarrica

PARQUE NACIONAL VILLARRICA

Dizem que não existe tempo ruim, existe roupa errada. Munida de camadas de proteção, e, claro, um bom casaco corta-vento, lá fomos nós para o Parque Nacional Villarrica.

Criado em 1940, o parque tem vários setores. Começamos pelo setor Puesco. Uma área em altitude, cercada de montanhas. No caminho o majestoso Vulcão Villarrica se exibia.

À medida que nos distanciávamos desse monumento natural sempre nevado, a paisagem ia ganhando tons surpreendentes que variavam entre o verde, o amarelo, o laranja, o vermelho e o roxo.

A área de preservação abriga animais como pumas, raposas, gaviões, colocolo (ou gato-palheiro, um pequeno gato selvagem) e o monito del

monte, o menor de todos os marsupiais, que cabe na palma da mão.

Na vegetação lengas (típica de clima frio), raulí (o pinheiro bravo de grandes folhas), o coigüe (espécie nativa do sul do Chile), e, claro, a rainha que dá nome à região: a araucária. Como são magníficas essas árvores. Ainda maiores e mais esplendorosas do que as brasileiras que conhecemos. Centenárias e imponentes, elas convidam ao abraço respeitoso que tanta energia transmite.

Durante a trilha, sempre com informações preciosas do nosso guia, tivemos a oportunidade de ver um pica-pau preparando sua casa para o inverno e aproveitamos os pinhões caídos para enterrá-los na fértil terra escura do parque, na posição certa, para que toda essa beleza siga se perpetuando.



Leilane Neubarth faz trekking na região. Na página ao lado, rafting pelo Rio Liucura

Extasiadas pelas cores e formas da mata dos rios, dos lagos e, congeladas pelo vento andino, fomos convidadas a uma parada. Em minutos nosso guia transformou um grande tronco caído de araucária numa confortável mesa de piquenique. A infusão quente de laranja, ervas e flores que ele trouxe do hotel parecia um sonho e ali presenciamos, pela primeira vez, mais um importante pilar do &Beyond ViraVira: plástico zero! Aqui, mesmo fora do hotel, tudo é servido em copinhos de cerâmica e os “nuts” são oferecidos em saquinhos de papel, delicadamente amarrados com barbantes naturais. Isso é luxo! O luxo inteligente, consciente e ecológico.

De volta ao hotel, descobrimos que ali a alimentação é mais que gastronomia, é obra de arte. Pelas mãos do chef Damián Fernandez Dupouy, durante seis dias provamos um menu fantástico, composto de entrada, prato principal e sobremesa. Todos os dias um cardápio diferente no almoço e no jantar, sempre apresentados de forma surpreendente e sedutora. Isso sem falar nos pães e nos queijos, que são produzidos no próprio hotel e são um desafio para quem, como eu, se esforça para não ganhar peso. Quer saber, vou confessar: foram seis dias adoráveis de dieta zero!

No &Beyond Vira Vira legumes e hortaliças são plantadas ali e vão da horta direto para a mesa.

Mais um luxo.

TRILHAS, CACHOEIRAS E FLOATING

Nos dias que se seguiram, fizemos novas trilhas no Parque Nacional Huerquehue que nos levaram a cachoeiras e lagos, sempre cercados por uma vegetação majestosa de árvores seculares.

Numa dessas trilhas na mata, fomos apresentados aos “Ojos de Caburgua”, um estupendo conjunto de três nascentes que brotam da terra, formam cachoeiras que chegam a 20 metros de altura e se unem em um magnífico lago cor de esmeralda. O nome faz referência à forma como as cataratas são vistas de cima, como olhos verdes e azuis.

A paisagem é tão linda e convidativa que agradeci por estarmos em mais um dia frio, pois nosso guia informou que mesmo no calor intenso do verão, é proibido mergulhar nesses “olhos”. Ali perto, seguindo novas trilhas, conhecemos a Lagoa Azul, um pequeno lago com queda-d’água que faz jus ao nome. Todas as vezes que voltávamos ao hotel, ao fim dos passeios, eu me assombrava com a beleza e o bom gosto de cada detalhe. Por toda parte podiam ser vistas peças originais do rico artesanato andino. Teares, cerâmicas, objetos de madeira, arranjos de flores e luminárias criando uma atmosfera encantadora e elegante, porém simples, sem presunção.

Numa tarde tranquila e sem vento fomos convidadas ao floating, um belíssimo passeio pelo Rio Liucura. Por mais de 1 hora deslizamos pelas águas calmas desse rio claro e transparente. Nossa balsa flutuava em

absoluto silêncio. O som da água que corria suave se misturava ao canto dos pássaros. São muitos, além do martim-pescado. No Rio Liucura, que corre em frente ao hotel, além do floating, os mais destemidos podem também fazer rafting ou caiaque.

Amo aventuras e desafios, mas aprecio imensamente momentos de relaxamento, onde a simples contemplação, como neste floating, te coloca em contato com a natureza.

RUMO AO VULCÃO

Estava eu terminando mais um banquete matinal, sim, porque o café da manhã do Vira Vira, não é um desjejum tradicional: é um banquete com variados croissants, pães, queijos, iogurtes, mel, frios e frutas ricamente apresentados e produzidos ali mesmo, quando nosso guia chegou sorrindo e trazendo a novidade: tinha nevado no Vulcão Villarrica na noite anterior.

A manhã estava clara, de céu bem azul, e era propícia à caminhada na base de Sua Majestade, o Vulcão. Lá fomos nós...

Eu esperava muito desta primeira viagem pós pandemia, mas uma trilha na neve aos pés do vulcão me pareceu um presente dos deuses mapuche.

Foram três horas inesquecíveis! A trilha, que começou bem aberta, formada pelas escuras rochas vulcânicas, foi embranquecendo pela neve fresca que tinha caído à noite.

Lá estava ele, o Villarrica, imponente, com seus

As trilhas do Parque Nacional Huerquehue levam a cachoeiras e lagos em meio à vegetação majestosa



2.847 metros de altura, um dos vulcões mais ativos da América do Sul.

O Villarrica é chamado pelo povo mapuche de Ruca Pillán – Casa dos Espíritos – e eles se manifestaram logo após a nossa chegada. O vento começou a soprar forte, as nuvens baixaram cobrindo o cume de lava incandescente e a neve começou a cair. A temperatura era de 4 graus e a sensação térmica era de 2 graus negativos.

Ir à base de um vulcão é subir continuamente, e mais uma vez me socorri das palavras de Pablo Neruda: “evitemos a morte em doses suaves, recordando sempre que estar vivo exige um esforço muito maior do que o simples fato de respirar”.

A paisagem era o bálsamo que compensava o esforço e o frio. A descida da trilha passa por um lindo bosque onde tivemos o privilégio de observar pegadas de um puma na neve fresca.

Ao final brindamos com chá quentinho e frutas secas oferecidas pelo nosso atencioso guia.

De novo, eu louvei os pilares que fazem do &Beyond Vira Vira um hotel tão premiado.

O vulcão ficou pra trás, mas as experiências que vivi e as pessoas que conheci nesta terra andina e o gosto do vento gelado ficarão para sempre tatuadas na minha memória e no meu coração.

DONA ROSÁRIO: A FORÇA E A RESILIÊNCIA DE UMA MAPUCHE ORIGINAL

O diferente, o estranho, o novo exercem sobre mim um imenso fascínio. Nada é mais diverso mundo afora que as pessoas. E não falo só de fisionomias. Me encantam os hábitos, a música, a comida, arte e a cultura de cada povo.

Esse fascínio e curiosidade me levaram a querer conhecer a dona Rosário, personagem de um programa cultural oferecido pelo lodge. Dona Rosário é uma legítima mapuche, quase orgulha de suas origens e se dedica a divulgar e preservar a cultura de seu povo.

A denominação mapuche se origina da fusão de duas palavras: “mapu”, que significa terra, e “che”, que quer dizer gente.

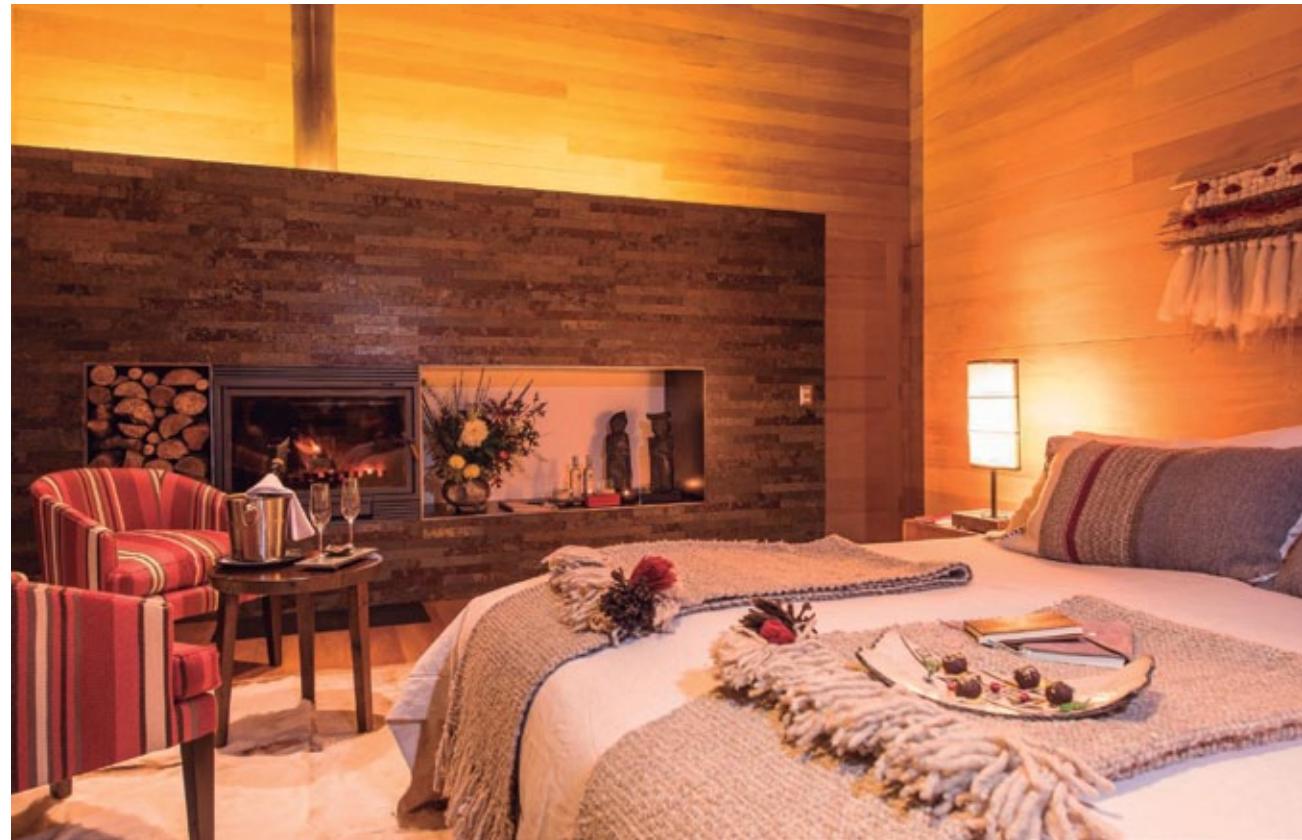
Os mapuche são “o povo da terra”, literalmente. O grupo indígena mais numeroso e representativo do Chile. Para os mapuche (eu não esqueci o S, é assim mesmo que se diz), a terra é a razão da existência. Terra, num sentido muito além do plano material, físico, na dimensão espacial e do universo.

Todos esses conceitos estão encarnados em dona Rosário. Ciente da força de sua cultura ancestral e com muita simpatia, ela nos recebeu em sua ruca, na cidade de Pucón.

A ruca é um lugar para comer, dormir e armazenar alimentos, mas é também o centro das atividades comunitárias e familiares. Um espaço amplo, que não possui divisões no seu interior e se organiza todo ao redor do kütralwe, um grande fogão feito de pedras, cujo calor proporciona ao ambiente uma deliciosa sensação de útero materno. A única entrada de uma ruca está sempre virada para o nascer do sol.

Ali, ouvimos dona Rosário desfilar histórias da sua gente e da sua juventude. Com seus olhos negros e sua voz ao mesmo tempo firme e doce, ela contou que muito novinha foi “trocada” pelos tios, por cavalos, a um homem que nem conhecia. Quando soube que isso aconteceria, a menina Rosário, então com 19 anos, pegou algumas poucas coisas e fugiu. Viveu um tempo escondida,





Acima, suíte Light Med do lodge & Beyond Vira Vira. Na página ao lado, a fachada e ambientes do Hotel Magnolia, em Santiago

até que conheceu, se apaixonou e se casou com seu grande amor, com quem vive até hoje. Ela tem 69 anos, sete filhos, 14 netos e uma vida fascinante.

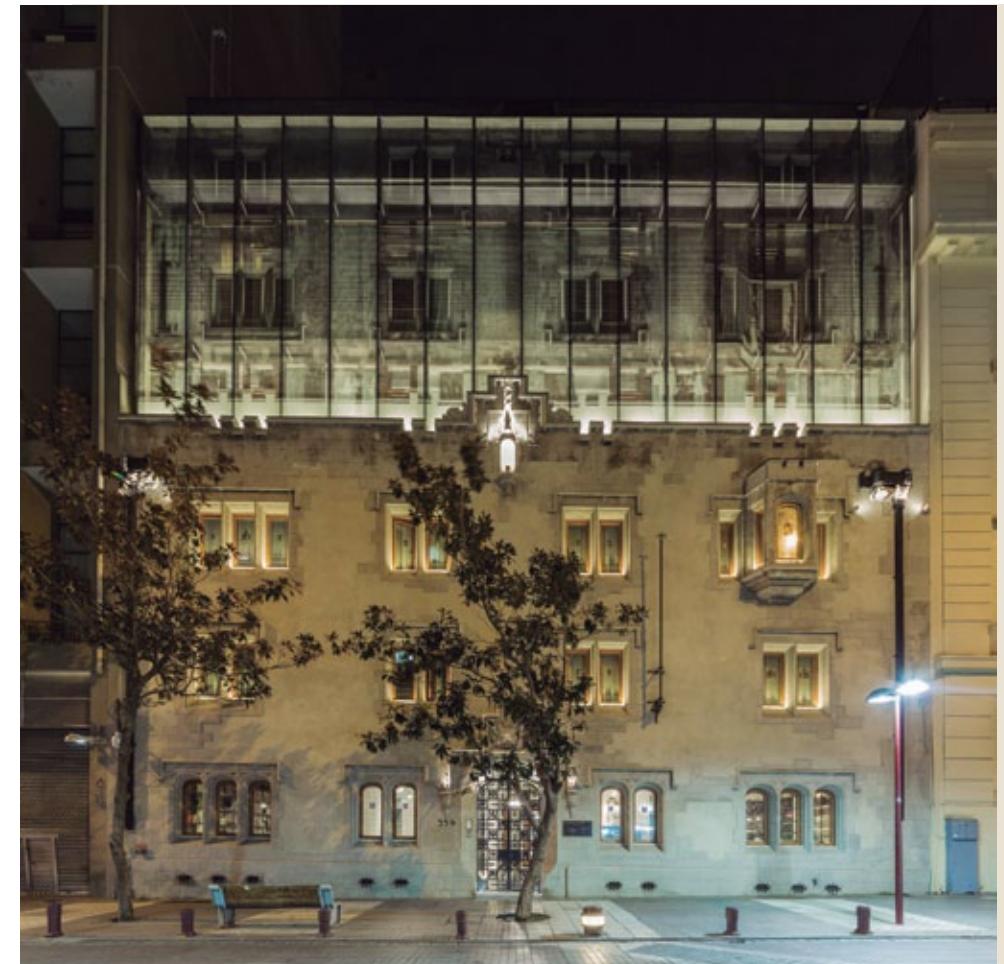
Além das histórias, ela nos mostrou como aprendeu com a mãe e a avó a tecer a lã de ovelha, nos ensinou a moer o trigo à maneira mapuche e tocou o kultrun, uma espécie de tambor, um dos instrumentos musicais mais importantes na sua cultura.

Seguindo a tradição da boa hospitalidade mapuche, antes de encerrar a visita, dona Rosário nos premiou com alguns quitutes tradicionais de sua gente da terra: pães, bolos, geleias e um delicioso café de trigo.

Ao final se despediu de nós com um abraço, um sorriso e desejo sorte em mapudungun, o idioma dos mapuches. Tudo com uma simplicidade e uma dignidade que tocam o coração.



Aponte a câmera do seu celular para acessar o QR code.



CONFORTO PERSONALIZADO EM SANTIAGO

Vai longe o tempo em que os hotéis queriam passar aquela imagem insípida e impessoal para receber seus hóspedes. Hoje, cada vez mais, um bom hotel é aquele que se diferencia dos demais e oferece a quem se hospeda ali, além de conforto, uma atenção especial e um atendimento personalizado. O Magnolia, em Santiago, capital do Chile, une a tudo isso uma boa dose de história e cultura.

O hotel, que fica no centro de Santiago, aos pés do Cerro de Santa Lucía – um ponto cercado de comércio, restaurantes e monumentos – impressiona o visitante logo na chegada.

Os vitrais da fachada e o imponente piso de mármore preto e branco do hall de entrada já indicam que esse é um lugar com personalidade.

É como entrar numa viagem no tempo. Todo o ambiente tem no ar “cheiro” de história, de vida.

Cercando os hóspedes de sorrisos e atenção, os atendentes logo percebem minha curiosidade com a arquitetura do prédio e, cheios de orgulho, contam um pouco do que aconteceu em quase um século de existência daquele espaço que nos envolve.

Construído originalmente como uma mansão, em 1929, o prédio passou por algumas adaptações e reformas, sempre mantendo sua arquitetura

original e principais características iniciais.

O resultado de tanto capricho ao preservar paredes de tijolos aparentes, escadarias, mármores, vitrais e a biblioteca, entre outros, deu ao Magnolia o prêmio Le Prix Versailles na categoria Melhor Design Hoteleiro da América Latina e Caraíbas.

Os quartos, divididos em cinco categorias, são únicos, uma vez que todo o projeto de restauração foi adaptado para harmonizar com a construção original da mansão.

A biblioteca merece uma atenção extra dos visitantes: entre centenas de livros, se destacam obras de arte contemporânea, oferecendo sossego, aconchego e originalidade a quem passa o dia batendo perna numa das capitais mais charmosas do nosso continente.

À noite, minha sugestão é o delicioso rooftop, onde se pode escolher os melhores sabores do Chile e coquetéis exclusivos.

Para equilibrar os dias agitados e divertidos que passei nessa cidade que amo, pedi uma dose extra de relaxamento: uma massagem no apartamento.

Para minha alegria, a equipe do hotel está sempre pronta para atender desejos e oferecer comodidades.

Hospedar-se no Magnolia de Santiago, por si só, já é uma viagem...



BEM-ESTAR

BEM-ESTAR VIKING

Conceito inédito de hotel e spa na Islândia, o The Retreat, na Blue Lagoon, mais famosa lagoa de água termal do país, promove tratamentos com poderes curativos em meio ao clima implacável e paisagens arrebatadoras do Ártico

POR ERIK SADAO



The Retreat

m uma única ilha, vulcões em constante erupção surgem onipresentes em paisagens surreais, onde vales com montanhas formadas por placas tectônicas hospedam gêiseres superativos. Lagoas repletas de icebergs, recém-descolados de gigantescos glaciares se transformam em praias de areia preta, parte da rota migratória de espécies de pássaros que parecem ter sobrevivido à Era do Gelo. Na Islândia tudo é majestoso e causa admiração, sensação que acompanha toda a viagem pelo país, um lugar capaz de comover o mais experiente dos viajantes.

A inegável vocação para aventuras e emoções arrebatadoras da terra do gelo (e do fogo!), com imersão na natureza em estado bruto e o contato com o clima implacável do extremo do Ártico, nos coloca frente a frente com a fragilidade da segurança que inventamos como espécie. A irrefutável realidade de que nossa existência é pequena em relação à natureza acaba se tornando mote da viagem que, muito além do proveito de dias inesquecíveis, fica marcada na alma de quem já passou por ali como um lembrete: a natureza é sempre maior.

Intenso em cenários e experiências, não importa o tipo de roteiro, com aventuras moderadas ou radicais (há opções para todos os gostos), a viagem é impetuosa, daquelas que carecem de momentos de relaxamento. E, pasme, é também na Islândia que está guardado um dos mais revigorantes – e, talvez, o mais bem guardado segredo viking – programas de bem-estar do planeta: as lagoas de águas termais começam a ser reveladas com a chegada de hotéis como o impressionante The Retreat, na Blue Lagoon, a mais famosa do pequeno país.

Que os vikings tinham conhecimento dos poderes curativos das águas termais da Islândia é fato. Não por acaso, seus assentamentos, incluindo o parlamento mais antigo de que se tem notícia, foram instalados próximos às fontes. No épico *The Northman*, recém-lançado nos cinemas brasileiros, o personagem de Alexander Skarsgård se recupera de uma batalha mortal em uma das incontáveis piscinas de água termal espalhadas pela ilha. O filme é considerado um dos

relatos mais fiéis da cultura nórdica ancestral.

Localizada a cerca de 40 minutos da vibrante e diminuta capital, Reykjavik, a Blue Lagoon faz parte da cultura dos moradores da minímetrópole, frequentadores assíduos de seus spas. O The Retreat, inaugurado um pouco antes da pandemia, é a pedra fundamental de um conceito de acomodação inédito na descompromissada Islândia, com hotel, restaurantes estrelados e spa de nível internacional. Dois dias inteiros são recomendados para aproveitar a impressionante estrutura construída ao redor das formações de lava.

O hotel está conectado à grande lagoa e conta com uma área particular, acessível somente pelos hóspedes, onde tratamentos desenvolvidos a partir de minerais encontrados na região podem ser experimentados. A combinação de elementos da “santíssima trindade” formada por sílica, algas e minerais, encontrados em abundância na região, promete energizar corpo e mente, além de desacelerar o processo de envelhecimento.

Um dos tratamentos assinados pelo spa do The Retreat é a massagem esfoliante flutuante. Popular mesmo no inverno, é realizada ao ar livre, com o hóspede deitado sobre um colchão-boia. Os terapeutas utilizam sais minerais, com comprovado poder energizante para corpo e mente, em movimentos esfoliantes que estimulam a circulação e, em um balé de marcação perfeita, imergem a boia na água escaldante a cada par de minutos para evitar que o frio diminua a sensação de bem-estar.

Além das massagens, os hóspedes têm acesso, em todas as áreas do spa, às soluções preparadas com a lama composta de sílica e de algas vulcânicas. Esteticistas especializados nas propriedades de cada elemento indicam o melhor uso, combinado com sauna a vapor ou da imersão nas águas cálidas.

Os produtos produzidos na fábrica da Blue Lagoon ganharam ao longo da última década uma notória legião de fãs, composta por celebridades de Hollywood e da indústria musical. Além da linha que leva o nome da lagoa, a marca BL, considerada mais premium, é encontrada com exclusividade na charmosa boutique do The Retreat.

Cremes produzidos à base de sílica são recomendados para limpeza e fortalecimento da pele, proporcionando pureza, frescor e o aspecto radiante de Anya Taylor-Joy, par romântico de Skarsgård em *The Northman*, fã confessa da linha. Ceras compostas pela alga da lava são recomendados para nutrir e hidratar a pele, garantindo aparência jovem. Já esfoliantes de sais minerais vulcânicos, utilizados nos tratamentos ao ar livre, têm propriedade energizante.

A programação do The Retreat é recheada de aulas de ioga e sessões de meditação. No inverno, rituais noturnos, como o chá ao ar livre, oferecem a oportunidade de ver as auroras boreais, frequentes nesta região da ilha, aos pés das montanhas de lava que formam o complexo. Para completar os momentos de indulgência viking, quatro restaurantes oferecem experiências gastronômicas complementares.

Hóspede do The Retreat toma banho terapêutico na Blue Lagoon. Na página ao lado, área de acesso exclusiva do hotel conectada à lagoa termal



Instalado em rochas vulcânicas, o Lava é o restaurante de gastronomia clássica islandesa com toques internacionais. Já o Moss, somente com reserva antecipada, é a experiência uma estrela Michelin do complexo, com menu-degustação preparado de acordo com os melhores produtos, assim como no Lava, produzidos em estufas e comprados de comunidades de pescadores da região.

O The Café, localizado no complexo aberto ao público da Blue Lagoon, oferece cozinha rápida de qualidade, com variedade de sanduíches e sucos naturais. No The Spa, exclusivo aos hóspedes do The Retreat, o menu é preparado para complementar os tratamentos e o dress code é o roupão utilizado para se locomover entre as áreas de lazer e de relaxamento.

Com tantas opções, os dois dias sugeridos para aproveitar o The Retreat passam voando. Os mais agitados podem, claro, dar uma escapada até Reykjavik ou a uma das atrações naturais da região, como as grutas formadas pela lava da lagoa, visitadas a pé no verão ou de snowmobile durante o inverno.

Vale saber, ainda, que a Blue Lagoon serve de palco para atrações do Iceland Airwaves, o festival de música mais completo do norte do planeta. Bandas locais como GusGus já se apresentaram na lagoa em um cenário surreal, com o público dançando nas águas escaldantes. Vale conferir o vídeo do hit *Over* no YouTube.



É improvável que, antes de ler essa matéria, você pensasse na terra dos vikings como um destino wellness. Mas, assim como o personagem principal de *The Northman*, depois de uma viagem repleta de aventuras no severo clima do Ártico, nada poderia finalizar de forma mais inesquecível essa jornada com potencial de gerar memórias – e, de quebra, um boost na pele – que durarão por uma vida. ♡

Acima, aula de yoga no The Retreat. Abaixo, o espetáculo da aurora boreal, possível de se observar na Islândia. Na página ao lado, a deslumbrante Godafoss, ou Cachoeira dos Deuses, uma das maravilhas do país de gelo



BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET



Aponte a câmera do seu celular para o QR code ou acesse revistaunquiet.com.br

PROUDLY



COMO UM “FORA” ME LEVOU À ÁFRICA DO SUL

*O arrebatamento de me misturar
à savana triturou meu ego e
ampliou minha consciência*

POR MILLY LACOMBE

Estávamos separadas há alguns meses, ela ainda morando no nosso apartamento alugado em Nova York, eu já de volta ao Brasil, quando soube que ela desembarcaria em São Paulo a trabalho. Eu estava naquela fase da tristeza que já começa a conseguir enxergar alguma vida para além da traição e sabia que não seria um bom momento para encontrá-la. Decidi que faria uma viagem.

Mas para onde? O dinheiro não andava sobrando, eu teria que parcelar tudo o que pudesse, mas também sabia que pagaria o que fosse para não voltar casinhas nesse tabuleiro da recuperação das fossas. Sempre quis conhecer a África do Sul e comecei a cogitar a possibilidade. De impulso, pedi que um amigo especialista no destino fizesse um roteiro para mim. “Um roteiro cheio de atividades”, pedi. Achava que se eu ficasse me movimentando seria mais fácil não pensar. Em questão de alguns dias lá estava eu a caminho de Johanesburgo. Absolutamente sozinha,

FOTOS: REPRODUÇÃO FACEBOOK, ISTOCK

o que era inédito em minha vida. Quando o avião pousou em solo sul-africano eu entendi que estava no continente onde essa nossa experiência humana começou. Que maluquice, pensei.

De acordo com o roteiro, eu iria direto para o Kruger Park, uma reserva privada onde poderia me hospedar em um resort luxuoso e passar o dia acompanhada de rangers e trackers – os profissionais que conduzem o turista pela savana em busca dos Big Five, os cinco animais que são mais difíceis de serem rastreados se você estiver a pé. São eles o rinoceronte, o leopardo, o búfalo, o elefante e o leão. Eu acabaria vendo quatro desses (faltou o leopardo). A experiência, que para mim começou com gosto de fuga, não demoraria a deixar de ser um escape. O primeiro safári já me deslocou para outros lugares. O arrebatamento de misturar-se à savana e olhar um leão ou um rinoceronte nos olhos não cabe em palavras. São sensações e sentimentos que transbordam de dentro para fora. De imediato, a rejeição de um amor passa a ser um farol em escala cósmica. Quem sou eu para chorar por um amor acabado? Que tipo de narcisismo poderia me levar a

seguir mergulhada em mim se eu era parte de uma coisa infinitamente maior? O que estávamos fazendo com o mundo a ponto de pertermos de nossas carnes, almas e espíritos a noção de que somos parte de uma mesma substância? Por que destruímos tudo à nossa volta?

As inquietações foram se multiplicando dentro de mim. Enquanto meu ego era triturado, minha consciência parecia estar se alargando. De volta ao resort, meu corpo pedia um banho e cama. Mas havia ainda o jantar sob o céu estrelado. À minha volta, muitos casais em lua de mel. Casais héteros, casais LGBTQIA+, casais interraciais. E eu, acompanhada de mim mesma, percebia a cada noite que estava me apaixonando pela pessoa que poderia um dia ser. Foi uma viagem de suspensão e de êxtase. A África do Sul entrou em mim para nunca mais sair. Prometi que voltaria. Sozinha ou não. Mas voltaria. Porque a África do Sul não é um lugar para a gente visitar; é um lugar para a gente se hospedar. Visitar é fácil. Hospedar, isso sim, é o que nos desloca e transforma. Acolher, abraçar, agasalhar, amparar. Tudo isso é hospedar. E foi isso o que a África do Sul fez comigo.



DICAS QUENTES

Marcelo Marques, da South African Tourism, assina as dicas certeiras para um roteiro de arte e gastronomia na cosmopolita Johanesburgo e na imprescindível Cape Town, cidade com cena LGBTQIA+ mais fervilhante da África do Sul

JOHANESBURGO

Nirox Sculpture Park

Mais de 50 esculturas de artistas do mundo todo espalhadas por jardins deslumbrantes. Nirox é uma joia a apenas 40 minutos de Johanesburgo. Complete sua visita com um almoço no charmoso And then there was Fire, dentro do próprio parque.

niroxarts.com

The Shortmarket Club

Aberto em setembro de 2021, o restaurante do aclamado chef sul-africano Luke Dale Roberts saiu de Cape Town direto para o coração de Rosebank, um dos bairros mais descolados de Johanesburgo.

theshortmarketclub.co.za

CAPE TOWN

Our Local

Localizado na Kloof, uma das ruas mais queridas da cidade, esse restaurante/estufa, como o próprio nome diz, é ponto de encontro dos locais. O brunch nos fins

de semana é imperdível. Delicie-se com um clássico Eggs Benedict rodeado de muito verde.

ourlocal.co.za

Between Us

Também na Kloof, o restaurante é comandado por duas irmãs gêmeas, por isso o sugestivo nome: "entre nós". Peça qualquer prato do cardápio e fique muito feliz e satisfeito.

betweenus.capetown

Youngblood Gallery

A espaçosa galeria investe em artistas jovens sul-africanos e conta com um ótimo restaurante. Parada obrigatória para quem passeia pela Bree Street, no centro da cidade.

youngblood-africa.com

Edition Events

Festas que mesclam arte, cultura e música para o público LGBTQIA+. Uma delas é a Spectrum, com próxima edição acontecendo no dia 25 de junho.

@edition_events

Em sentido horário, os jardins do Nixon Sculpture Park, o salão do The Shortmarket Club, o ambiente descolado do Our Local, delícias do Between Us, instalação na Youngblood Gallery e agito em festa da Edition Eventes



Conheça mais sobre os
DESTINOS PROUDLY
Acesse pelo QR Code!

FOTOS REPRODUÇÃO FACEBOOK





ENSAIO

O PRIMEIRO OLHAR

*O ex-executivo Fabiano Al Makul é fiel ao impulso inicial
que o leva a fotografar*



Ipanema, Rio de Janeiro



Vista do Corcovado, Rio de Janeiro



Ponta do Corumbau, Bahia



Preá, Ceará

Ipanema, Rio de Janeiro



Fabiano Al Makul costuma perambular com suas câmeras Nikon D 90 e Nikon D 800. Mas nem sempre. Vira e mexe ele está fotografando com o celular mesmo, esteja onde estiver. “Preciso registrar assim que a cena me seduz”, diz. “Gosto de ser fiel ao primeiro olhar.”

A fotografia era só um hobby para este paulistano de 49 anos, formado em economia, até às vésperas de completar 40. Não o único, aliás. Ele toca violão e caixa-vaquinha – sobretudo sambas da Velha Guarda carioca. Foi assim, entre obturadores e cordas como passatempo, até notar que o prazer de clicar aumentava na medida inversa daquele provocado pelo trabalho diário.

Fabiano era executivo e tinha uma ocupação estável – mas, no caso dele, cada vez mais árida. “Fotografar passou a ser meu refúgio”, relembra.

A essa altura, suas imagens publicadas no Instagram mereciam elogios derramados não só dos amigos mais chegados. Muita gente compartilhava as fotos, sucessivamente. Até que os tais amigos começaram a cobrá-lo a fazer uma exposição.

A primeira ocorreu em 2013. “Senti um prazer profissional como jamais tinha sentido”, confessa. Os três anos seguintes foram de alegria e conflito. Pois é. Alegria pela própria evolução nas câmeras. E conflito pelo dilema de largar ou não o cargo de executivo e, enfim, abraçar a vida de fotógrafo, profissão menos segura – ainda mais para um homem maduro, casado e pai de três filhos.

Em 2016, junto com a segunda exposição, veio o fim do conflito. E uma certeza: deveria seguir o coração. Assim, em 2017, Fabiano deixou o cargo de executivo e lançou-se, em definitivo, como fotógrafo profissional. De quebra, inaugurou a Casa Rosa Amarela, no bairro de Pinheiros, em São Paulo. Tecnicamente, trata-se de uma galeria de arte. A seu ver, é mais do que isso. “Acredito que seja um espaço aberto às manifestações artísticas.”

Fabiano não faz trabalhos editoriais ou para publicidade. Só autorais. Seu cotidiano se divide em administrar a Casa Rosa Amarela e apurar ainda mais o olhar. Ele tem atenção especial pelo detalhe, uma visão minimalista do real. “Curto muito descobrir toda a riqueza que existe nas coisas mais simples.”

Esta maneira de encarar a arte – e a própria existência – segue com ele em cada viagem. Fabiano Al Makul evita fotografar o mais óbvio – ou turístico. Prefere regiões menos badaladas de cada cidade. E é para lá que leva suas câmeras e sua curiosidade.

Com a coragem e o alívio de alguém que decidiu mudar de vida depois dos 40. 

Ilha do Ferro, Alagoas



GASTRONOMIA

COZINHA DE ALMA

Arraigada e tradicional, a gastronomia portuguesa é firme nas tradições e múltipla em sabores, sempre definidos por cada clima e cada região do país

POR LUIZA FECAROTTA





N

oventa Portugal não preenchem um só Brasil. É paradoxal, portanto, como num país tão pequeno firmou-se uma gastronomia tão sortida, traçada a partir das particularidades do clima, da geografia e do povo. Terras montanhosas convivem com planícies, mais e menos frias, mais e menos férteis, nas quais se forma um patrimônio alimentar, um sabor arcaico, que vai vencendo o tempo.

Na cozinha portuguesa, que se notabiliza pela simplicidade, pela presença de louro, salsa e coentro, surgem receitas tradicionais de sopas, como o caldo verde. Originário do Minho, no norte do país, leva uma rodelinha de chouriço mais couve cortada bem fina e batatas – pode ser enriquecida ainda com cebola e alho.

Do Minho também se destaca a lampreia, típica dos rios nortenhos, que transitam nos mares na época do acasalamento. São grandes, semelhantes às enguias, e se alimentam do sangue de outros animais, tendo, pois, carne de sabor pronunciado e firme. A lampreia pode enriquecer arrozes comuns também no Douro, região famosa na produção de

vinhos. O peixe fica ainda mais atraente depois de repousar em uma marinada corpulenta (com vinho tinto, alho, louro e suco de limão, entre outros temperos), e dourar na frigideira com cebola e toucinho.

O mar fornece ainda as amêijoas, um molusco comum nos restaurantes portugueses, de concha sólida e convexa, conhecido genericamente como vôngole no Brasil. A receita que lhe deu mais fama, típica da Estremadura, foi a de Bulhão Pato (1829-1912), um cozinheiro amador, poeta e acadêmico, que traduziu *Hamlet*, de Shakespeare, para o português. Leva em seu preparo alho, suco de limão, azeite e coentro.

Surge em destaque no restaurante Prado, em Lisboa, outro molusco bivalve, de concha mais rugosa – o berbigão, cuja etimologia vem da palavra grega bérberi (concha com pérola). Na casa, eles chegam à mesa na companhia de acelga, pão frito e coentro, enriquecido com um molho de manteiga defumada e caldo do próprio molusco. A verdadeira, a depender da época do ano, pode mudar.

O Castelo de Monsaraz, no Alentejo



Ao lado, o chef João Rodrigues na cozinha de seu Feitoria, em Lisboa. Na página ao lado, as típicas amêijoas à Bulhão Pato

Essa alteração, regida pela sazonalidade, está em consonância com o eixo do trabalho do chef português Antonio Galapito, que não segue uma cartilha fixa. Ele desfruta de liberdade para passear por ingredientes da estação e elevá-los ao auge, numa filosofia descontraída, mas séria.

Nascem dela outros pratos, como o steak tartare, feito com carne de uma raça autóctone portuguesa, e shiitake. A combinação é envolvida em uma folha

crocante de couve-galega, grelhada na própria gordura animal, como um pequeno snack a ser comido em uma dentada.

A principal aposta de Galapito é a matéria-prima nacional de pequenos produtores. Nisso se assemelha ao lisboeta Feitoria, estrelado pelo guia Michelin, do chef João Rodrigues, que também recorre aos ingredientes frescos, com respeito às estações.

Rodrigues evita cravar o nome do crustáceo que vai servir no menu. “Isso me permite, em contato com os pescadores, perceber qual é o marisco melhor e mais fresco para poder usar naquele dia”, diz.

“Não trabalhamos com menu fechado, temos uma dinâmica muito própria, onde privilegiamos o contato direto com os produtores para podermos perceber o que está na estação e em sua melhor forma.”

Seu restaurante, cujo cardápio esteve tradicionalmente focado nos peixes e nos frutos do mar, base antiga da alimentação no litoral português, hoje apresenta um menu mais equilibrado com vegetais.

Ele recebe alguns produtos do mar das Berlengas, um arquipélago ao largo de Peniche, banhado pelo Atlântico, no qual vive uma rica fauna marinha. Protegido contra as adversidades do mar, dos ventos e da chuva, muitos pescadores ainda praticam a pesca de anzol, com uma manipulação muito cuidadosa desde que os peixes são retirados do mar, e fornecem peixe fresco para o Japão, um dos mercados mais exigentes do mundo.

Os profissionais que atuam nessa região, a pouco mais de 90 km de Lisboa, dizem que o sabor dos pescados, moluscos, polvos e demais frutos do mar é diferente dos seus semelhantes do restante do país.

Muitos gastrônomos têm particular entusiasmo para degustar percebes, superpopulares em Portugal. São crustáceos de aparência bizarra, que fazem referência a pés de dinossauros com unhas brancas, meio sujas. A carne deve ser retirada de seu invólucro, depois de rapidamente fervidos em uma panela com água, sal e folhas de louro.

Um dos traços mais marcantes da cozinha portuguesa é o uso integral dos ingredientes



Na boca, é o mais próximo que se chega do sabor da água do mar. Para capturá-los, os percebeiros têm de alcançar os rochedos nos quais se prendem os animais, depois de atravessar um mar geralmente revolto. É uma missão perigosa, de alto risco.

Também do mar se tira a lula que, no restaurante O Velho Eurico, de cozinha típica portuguesa e também em Lisboa, é preparada grelhada e depois besuntada numa manteiga de laranja, limão e estragão, com pimenta-malagueta e raspas do cítrico, misturada à lula, já cortada em anéis.

Muito próximo dali está o Baldraca, de alma muito semelhante ao restaurante vizinho. Seus pratos são igualmente compartilhados, para colocar no centro da mesa e serem degustados em conjunto pelos comensais, em um ambiente barulhento e festivo. Sua cozinha, porém, mostra um apelo mais ibérico. Ambas as casas, que pertencem a amigos e se distanciam apenas por 50 metros, dividem as refeições de suas equipes. Ora faz-se a comida em um restaurante, ora no outro.

No Baldraca, sob o comando do brasileiro Pedro Monteiro (mais português do que mineiro hoje em

dia), destaca-se um escabeche de língua que exibe, em uma só receita, dois traços bem marcantes de Portugal: o costume de usar os alimentos integralmente – inclusive os miúdos dos animais –, e o escabeche, forma tradicional de conserva que alcança um resultado no qual convivem acidez e untuosidade.

Monteiro parte da mesma base de um escabeche tradicional – cebola, alho, louro, vinagre e azeite. Ele cozinha a língua inteira e a refoga, com os mesmos elementos, mais alho-poró e cenoura, e, quando carameliza, deixa a carne bem marcada na frigideira e a cobre com vinho tinto até que a língua esteja macia. Depois de esfriar, a peça é laminada em tiras muito finas, que são acomodadas numa base fria de temperos, com bastante azeite, no qual também se frita o pão, que é servido em companhia.

Aliás, o pão, feito substancialmente de trigo, é indispensável desde as mesas medievais, e se manteve como um elemento importante. No Brasil, embora os portugueses tenham lutado para manter seus sabores pátrios na terra colonizada, a farinha de trigo foi substituída pela farinha de mandioca. Trata-se da mudança mais significativa na dieta por-

tuguesa, que contribuiu para o surgimento de uma cozinha luso-brasileira, que expressa até hoje uma integração profunda da alimentação pré e pós-colonização. Pão é um alimento presente em receitas simbólicas, como as açordas, na qual se ferve o pão com outros ingredientes e forma-se uma espécie de papa; e nos doces, que muitas vezes têm o mérito de aproveitar as sobras de pão.

A açorda mais simples é a de alho – antigamente, havia o costume de dar de alimentar a crianças de colo, a partir dos sete meses. Parte-se de pão duro que, depois de cortado grosseiramente, é combinado com azeite, alho e água. Ferve-se a mistura num

fogo gentil, sem parar de mexer até que se obtenha uma papa.

Bem, assim como é hábito usar a língua bovina, do porco se aproveita tudo. Diz-se que a continuação da festa que se inicia com a matança de um porco pressupõe o uso de seus miúdos e de seu sangue em receitas que se desdobram na cabidela, com fígado, coração e rins que, cortados em bocadinhos, são cozidos em um refogado feito em gordura derretida.

Dele se vale, também, do bucho. Limpa-se muito bem e deita-se em água com sal até o dia seguinte, mergulha-se em água corrente e depois de mu-

to esfregar, presta-se ao preparo. Se for à moda da Beira Baixa, no centro de Portugal, por exemplo, pode receber um recheio de miolo de pão branco enriquecido com ovos e temperos recorrentes em Portugal – salsa, alho, cebola e banha.

Já como é de costume em Trás-os-Montes, ao norte, recheia-se o bucho com uma mistura de pão caseiro, ovos e cortes magros do porco. Há registros de que nessa região, montanhosa e repleta de pequenas aldeias, mantém-se o costume, em algumas casas, de conservar um pote de ferro sobre a lareira com água e ossos de presunto velho para que seja útil, a qualquer momento, no preparo de uma sopa,

de um arroz ou para cozinhar couves. À moda de Beira Litoral, ao centro do país, os ovos são dispensados e o pão é substituído por arroz – no tempero, recebe estragão e vinho branco.

O leitão assado, de pele dourada e estaladiça a esconder uma carne macia, delicada e saborosa, atrai gastrônomos de dentro e de fora do país para a Bairrada, região central de forte produção vinícola, onde reina a uva tinta Baga, parceira inseparável do porco.

Alguns registros tradicionais pregam que o leitão deve ter até dois meses e ter sido alimentado exclusivamente pela mãe. Lambuzado em uma



Forte nas Ilhas Berlengas, arquipélago banhado pelo Atlântico de onde saem frescos peixes e crustáceos aproveitados na gastronomia de todo o país



Acima, fachada da famosa padaria Casa Pastéis de Belém, que produz o doce original, crocantes e fresquinhos. Na página ao lado, o leitão da Bairrada, prato tradicional do centro do país

mistura de vinho branco da região, com temperos secos (alho, salsa, louro, pimenta), o leitão vai a um forno de padeiro, suspenso por um espeto longo, que gira e permite que asse com equilíbrio. Um tabuleiro acolhe os sumos que se desprendem da carne, no qual se acomoda batatas que, assadas, servem de acompanhamento.

A matança do porco, prato muito antigo do restaurante Feitoria, foi pensado à época em que casos de botulismo em Portugal criaram uma onda de rejeição ao porco e aos enchidos tradicionais, marcadoreis culturais da alimentação do país.

“O que nos interessa saber para termos um produto de qualidade é sua origem”, diz o chef João Rodrigues. “Isso que, para mim, tem a ver com um produto de alta qualidade, saudável, que podemos incluir em nossa alimentação.”

Foi a partir dessa ideia que o chef escolheu a festa pagã mais sanguinária – relacionada à agressão da família e de vizinhos – para celebrar o porco e formular um de seus pratos icônicos. “Todos se juntavam no dia de matar o porco e, depois, as carnes eram separadas para serem curadas no fumeiro. Tudo era aproveitado por um longo tempo, então dava-se muito valor a esse momento.” Segundo Rodrigues, no dia da matança o que se comia tradicionalmente eram as entradas. Seu pai,



por exemplo, tinha o hábito de comer o coração grelhado.

Embora o acontecimento seja violento, com a presença de sangue e do guincho dos porcos, a ideia de Rodrigues é um apelo ao equilíbrio. O chef parte de um corte do pescoço do porco alentejano e, no lugar do coração do animal, usa um coração vegetal, feito de alface.

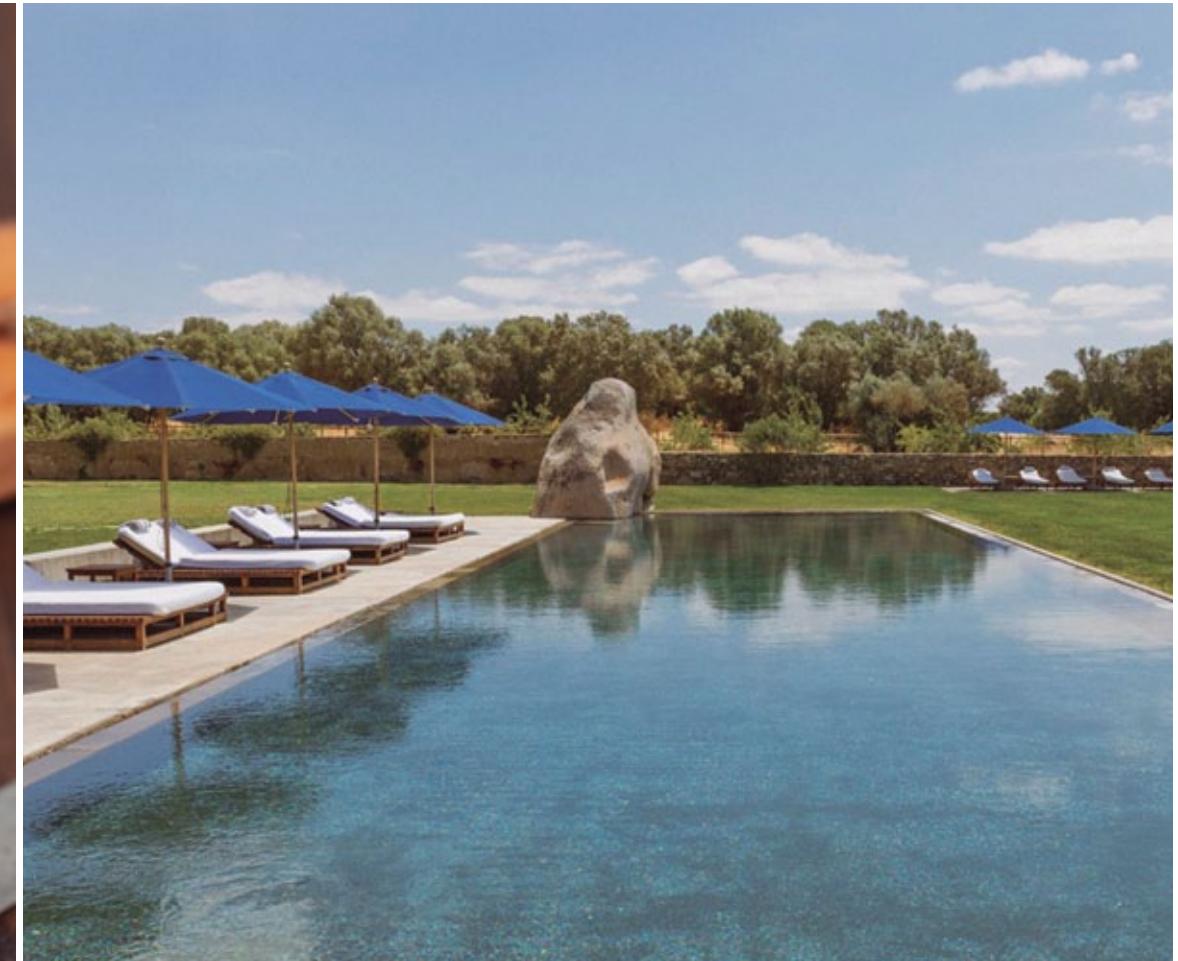
O chef o prepara grelhado e o tempera com uma massa de pimentão, típica do Alentejo – que geralmente é usada para revigorar as carnes que vão para o fumeiro –, e dois molhos. Um deles é à base de sangue de porco; outro é de “sangue” de beterraba. Retira-se seu suco para dar a impressão de que o prato está completamente salpicado de sangue. Para trazer a ideia da festa – e do fogo –, o prato é servido com um aroma de folhas de pinheiro a queimar.

“É um prato representativo de como eu vejo a cozinha portuguesa e como a cozinha consegue condensar vários ângulos da nossa sociedade e ser um ponto de encontro multidisciplinar”, diz João Rodrigues.

Ainda que o porco seja do Alentejo, região na qual tem mais tempo para crescer antes de ser abatido, consegue absorver sua alimentação e transformá-la em uma carne de excelente qualidade, com gordura que cresce entre os músculos do animal, criado solto – o oposto do porco industrial, que é abatido jovem e cresce confinado. Sua matança é um ritual que marca fortemente a vivência trasmontana. Trata-se, nessa região, de um fenômeno social. Elemento fundamental da economia doméstica, come-se o porco integralmente.

Cabrito, cordeiro e carne bovina também fazem parte da dieta, geralmente assados, mas se prestam muito bem a guisados e caldeiradas.

O pastel de Belém começou a ser fabricado industrialmente em 1837, segundo uma receita conventual



Originário da mesma região, o cozido à portuguesa é uma especialidade apreciada em todo o país. Trata-se de um prato rico, que pode juntar carne de vaca, de galinha e de porco ao toucinho, ao chouriço de sangue e à farinheira, um enchido típico português. Couve, repolho, batata, nabo e arroz complementam o cozido.

De volta ao Alentejo, ainda vale mencionar seus azeites. Em Moura, uma área com denominação de origem protegida, adaptaram-se olivais mais jovens, de origem italiana e espanhola, que resultam em azeites extravirgens variados – intensos, suaves, picantes – aos quais não se adiciona nenhum outro produto. São, puramente, azeitonas moídas, batidas e centrifugadas.

O presunto cru alentejano, o mais famoso do país, também passa por um lento processo manual. Depois de curado e de cortado finamente, suas fatias ficam translúcidas e untuosas.

Também tem aspecto manteigoso um dos queijos mais prestigiados do país, o Serra da Estrela. É o maior símbolo da re-

gião que lhe dá nome, com elaboração restrita a ela. O leite cru, de uma raça de ovelha que só existe lá, a Bordaleira, é transformado em queijo 24 horas após a ordenha.

Trata-se de um leite mais rico em proteína e em gordura, que reflete na qualidade do laticínio. Adiciona-se ao leite apenas sal e a flor do cardo, cujo pistilo é usado para coalhá-lo. Sem envolver processos químicos, esse laticínio é feito manualmente, e tem características próprias: casca amarelo-palha, pasta semi mole e um aroma acidulado marcante.

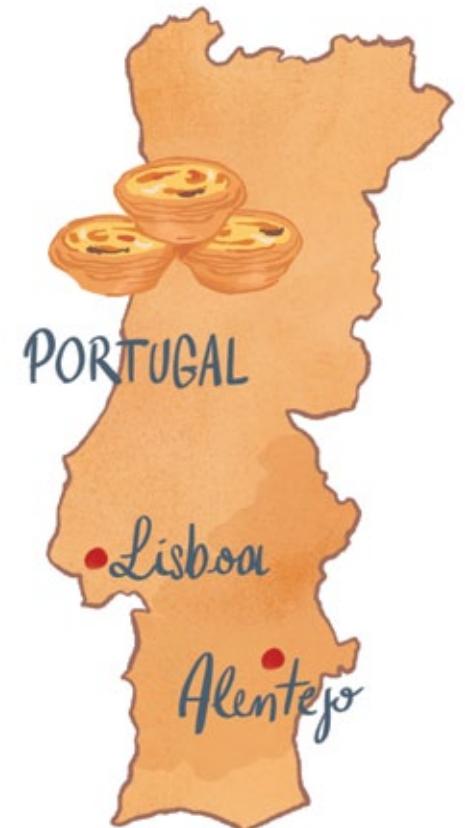
O queijo Serra da Estrela foi eleito uma das sete maravilhas gastronômicas de Portugal em um programa de 2011, dedicado à divulgação do receituário tradicional do país. Eram requisitos que as receitas existissem há pelo menos 50 anos, fossem elaboradas com matéria-prima local e constituíssem uma referência nos hábitos alimentares.

Complementam essa lista – para representar a diversidade regional e enriquecer a gastronomia do território português – o

Acima, o cremoso queijo Serra da Estrela. Na página ao lado, a piscina do São Lourenço do Barrocal e a linda propriedade alentejana que abriga o hotel, um dos melhores da região

arroz de marisco, a alheira de Mirandela, as sardinhas assadas, o leitão da Bairrada, o caldo verde e o pastel de Belém.

Este último, de origem centenária, começou a ser fabricado industrialmente em 1837, segundo uma antiga receita secreta conventual, só conhecida pelos mestres pasteleiros – algo que, parece, se mantém até hoje. A maioria dos cafés de Portugal vende pastéis de Belém (também denominados de nata), mas os originais só são feitos na Casa Pastéis de Belém, onde são comidos ainda quentes, polvilhados de canela e açúcar. Pois, ao lado da riqueza de pratos salgados, o pequeno Portugal é também enciclopédico em sua doçaria. ↗





AVVENTURA

MURAKOZE! OBRIGADA, RUANDA

Uma jornada transformadora por esse país no coração da África vai além das expectativas, surpreende com sua história de superação e com um povo acolhedor e amável, reserva grandes momentos em charmosos lodges e guarda o insuperável encontro com os gorilas das montanhas

POR CORINNA SAGESSER FOTOS PEDRO SAGESSER RODRIGUES

U J

m dos maiores prazeres de viajar é a possibilidade de surpreender-se. E, inesperadamente, Ruanda foi uma dessas gratas surpresas do início ao fim da viagem. As boas impressões começaram ainda no trajeto entre o aeroporto de Kigali, capital do país, e o hotel onde nos hospedamos por uma noite antes de seguir viagem: ruas e calçadas bem cuidadas e limpas, alamedas adornadas por flores e árvores vistosas e trânsito organizado, mesmo com o intenso fluxo de motos e bicicletas, validam a cidade africana como a primeira a ganhar o prêmio Habitat Scroll of Honour como modelo urbano de limpeza, segurança e conservação (que, entre outras medidas sustentáveis, proíbe o uso de sacolas plásticas no comércio em todo país).

Localizada na África centro-oriental, Ruanda faz fronteira com o Burundi ao sul, com a República Democrática do Congo a oeste, com Uganda ao norte e com a Tanzânia a leste e tem uma população de quase 12 milhões de pessoas segundo último censo, realizado em 2015.

EXEMPLO DE SUPERAÇÃO

A verdade é que tudo isso parecia um pouco inesperado. Afinal, o “país das mil colinas”, como Ruanda é conhecida, escreve uma nova página de sua triste história pouco mais de 25 anos depois de seu capítulo mais sangrento. O genocídio de cerca de 800 mil pessoas das etnias tutsis por extremistas étnicos hutus em menos de 100 dias de conflito ainda é uma lembrança acesa no país. O massacre, retratado no filme *Hotel Ruanda*, e lembrado através de dezenas de memoriais erguidos pelo país em homenagem às vítimas é uma ferida aberta que vai sendo apaziguada à medida que novas fontes de esperança e alegria se apresentam. A convivência pacífica entre as etnias, a recuperação econômica e social e os amplos investimentos em educação e tecnologia apontam novos rumos, e são motivo de notoriedade mundial: Ruanda está entre as 20 economias que mais crescem no mundo, com uma população predominante jovem e rural, e é considerada um modelo entre países em desenvolvimento. Além disso, as mudanças políticas geradas pelo extermínio fizeram de Ruanda um país que, hoje, coleciona índices de igualdade de gênero, com 67% dos assentos do parlamento ocupados por mulheres.

Os reflexos da recuperação fizeram novos olhos se voltarem para o país, incluindo os meus. Não foi preciso muito para me convencer a enfrentar a jornada até o coração da África: o encontro com os gorilas seria mágico na minha vida. Pequeno e especial, marcado pela geografia acidentada e pela densa floresta tropical que cobre a maior parte de seu território, a aventura estava só começando.



Caminhada em direção ao Vulcão Virunga, no Volcanoes National Park, rumo ao encontro com os gorilas



Atividade de arco e flecha para os hóspedes do One & Only Nyungwe House. Na página ao lado, o sorriso de uma trabalhadora nos campos de chá de Ruanda

TERRA VERDE

Além de grandes surpresas, nosso roteiro pelo país reservaria, ainda, um dos momentos mais esperados entre todas as minhas viagens: o encontro com os gorilas das montanhas do Volcanoes National Park. Eu já havia conversado com diversas pessoas que tinham me alertado sobre essa viagem e que me diziam que o encontro com os gorilas seria único e inesquecível. E foi...

Depois da primeira noite e das boas surpresas de Kigali, deixamos a capital em um helicóptero, cujo voo comprovou, sob meus olhos encantados, Ruanda como um país marcado pelo verde avassalador das florestas mais antigas do continente africano, além de muitas plantações de chá e café. Depois do deslumbramento sentido de cima, era hora de desembarcar em um dos lodges mais prestigiados da África: o One & Only Nyungwe House, que fica na fronteira com o Burundi e às portas do Parque Nacional Nyungwe. De novo movidos pelo encantamento, fomos recebidos com grande alegria e apresentados ao lodge que possui várias vilas sofisticadas, ideais para família, e suítes, tudo decorado ao estilo africano com muito bom gosto e conforto.

Nossa primeira experiência foi uma degustação de chás locais (que, junto com produtos como banana e o café formam as principais commodities de exportação do país). Durante uma caminhada entre as plantações pelo entorno do hotel, fomos aprendendo os métodos de plantio e de preparação do solo vulcânico fértil que, combinado ao clima temperado, forma a receita ideal para a produção dos melhores chás-pretos do mundo.

O dia terminou com um típico afternoon tea e a promessa de um novo dia glorioso que começaria ainda de madrugada com uma aventura de encontro com chimpanzés. Uma longa caminhada estava prevista morro acima, mas a sorte nos acompanhou e pouco tempo depois ouvimos os primeiros guinchos. De repente estávamos muito próximos deles, que pulavam de árvore em árvore em movimentos rápidos e certeiros. Eu poderia passar horas ali, assistindo àquela brincadeira toda, mas foram eles quem decidiram terminar o “show”. Voltamos para o carro fascinados pela experiência, mas o programa estava apenas começando. De lá partimos para o Nyungwe National Park para o chamado Canopy Walkway: três pontes suspensas, com 170 metros de



Ruanda tem as florestas mais antigas do continente africano, além de muitas plantações de chá e café

comprimento e mais de 100 metros de altura, sobre as copas das imensas árvores, servem de passarelas para uma caminhada cheia de emoções - tanto pela altura e pelo balanço quanto pelos lindos encontros com várias espécies de macacos e pássaros coloridos pelo trajeto.

Nossa volta ao conforto do One & Only só ocorreu após quatro horas de caminhadas recompensadas pelo almoço delicioso preparado com legumes e verduras frescas da horta orgânica do hotel. A tarde ainda reservaria uma aula de arco e flecha, tradição local, e uma merecida sessão no spa com direito a massagens e tratamentos arrematados por produtos da marca Africology, que eu adoro. O jantar foi sob o céu estrelado e marcado pelas lindas lembranças de um dia inesquecível.

SORRISOS E CONTRASTES

Finda a estada em nosso primeiro hotel, partimos de carro rumo ao esperado One & Only Gorilla's Nest que, como o próprio nome antecipa, fica bem próximo ao santuário dos primatas gigantes.

Mas antes do deleite da chegada, uma longa jornada nos mostrou outras faces do país, com estradas



A aventura do Canopy Walkway: três pontes suspensas a mais de 100 metros de altura, sobre as copas das árvores do Nyungwe National Park, servem de passarela para uma emocionante caminhada

Um silverback descansa junto a seu bando, um grupo de gorilas com seus filhotes e um Golden Monkey, espécie endêmica da região

infinitas com pouquíssimo movimento de carros e intenso trânsito de bicicletas, que é o meio de transporte mais usado pelos locais, seja como táxis ou para carregar objetos, incluindo imensos cachos de bananas e até botijões de gás que eles levam colina acima, mostrando uma força física impressionante. Também pelo caminho encontramos dezenas de crianças que acenavam sorrindo ao nos avistarem, muitas indo ou voltando da escola (aliás, vimos muitas escolas durante o trajeto, sempre muitíssimo bem cuidadas).

Depois de cinco horas entre paisagens que se alternavam, num incrível contraste entre a vista frondosa das densas florestas e a aridez da savana africana, chegamos ao One & Only Gorilla's Nest.

Aos pés da cordilheira do Vulcão Virunga, o lodge é incrível e fica a noroeste do país. Mas seu grande diferencial mesmo é a localização, a poucos minutos do Volcanoes National Park, que abriga a maior floresta de gorilas do mundo e tem cinco vulcões adormecidos, além de uma impressionante fauna, incluindo macacos dourados, elefantes, búfalos, hienas pintadas e 29 espécies endêmicas.

Capaz de proporcionar mordomias quase impensáveis em um lugar tão longínquo, o lodge nos recebeu com grande impacto, já que a propriedade é cercada por árvores gigantescas e adornado por um colorido jardim florido. Ficamos hospedados em uma vila em meio à floresta, com tratamento cinco estrelas, incluindo jantares gastronômicos e a degustação de vinhos memoráveis, harmonizando os pratos na noite que antecederia o grande encontro. Estava com o coração a mil, mas o silêncio da floresta foi capaz de relaxar qualquer ansiedade.





O GRANDE ENCONTRO

Acordamos movidos pela adrenalina: o grande dia havia chegado. Fomos de carro até o centro de conservação dos gorilas, administrado pelo ORTPN (escritório de turismo dos parques nacionais de Ruanda). É ali que acontece o treinamento de como deveríamos nos comportar diante dos animais e dos sinais que eles dariam sobre estarem ou não confortáveis com a nossa presença. Os ruídos e sons que eles emitem e a maneira como se movem são um aviso de que tudo está bem, ou não. Como ficaríamos frente a frente e a poucos metros de distância, nosso guia nos orientou a nunca encararmos os gorilas nos olhos e, caso algum deles nos encarasse, deveríamos baixar a cabeça e olhar para o chão. Também se um deles viesse nos tocar, a ordem era ficar imóvel, jamais correr.

Há, hoje, 22 famílias de gorilas vivendo nas montanhas, um total de 362 animais. Para avistá-los, é preciso escolher o nível da trilha: existem três tipos diferentes de caminhada montanha acima, com níveis de dificuldade variados – de duas a oito horas de duração – sempre acompanhadas por guias e guardas locais. Além disso, o número de visitantes é bastante controlado – fizemos nossas reservas com meses de antecedência –, pagamos a taxa de U\$ 1500 por pessoa (cuja renda é, em parte, destinada à manutenção das comunidades e suporte às escolas e hospitais locais).

Depois das minuciosas instruções, partimos para a nossa grande e inesquecível aventura. Já no início da subida avistamos vários pássaros que passaram a nos acompanhar. Qualquer barulho nos chamava a atenção e, de repente, atrás de um bambuzal, demos de cara com um deles que, alheio à nossa presença, a menos de dois metros, comia tranquilamente seu bambu (eles são exclusivamente herbívoros e alimentam-se principalmente dessa planta). Demos alguns passos adiante e, qual não foi nossa surpresa, ao nos vermos frente a frente com um silverback, o patriarca do bando, um gigante de até 270 kg, cujas costas são cobertas por pelos prateados (daí o nome). Mais uma vez parecemos não

Acima, sorrisos e ritmos em experiências de dança e música com ruandenses e o artesanato local: mulher tecendo uma cesta



incomodar, já que, tranquilo, ele passou bem perto do nosso grupo, seguido por um filhote para dentro da mata fechada.

Seguimos em frente e logo nos deparamos com a família inteira, formada por várias fêmeas, machos e filhotes de todas as idades que, ao nos verem, pareciam nos observar, e não o contrário. Embora enormes e pesados, eles são ágeis e escalam árvores com uma velocidade impressionante. Ali se alimentam de folhas, dormem entre galhos ou simplesmente brincam, balançando para a frente e para trás.

Ficamos com eles por cerca de uma hora e meia observando seus movimentos, a docura do tratamento das mães com seus bebês, e a familiaridade com nós mesmos, já que os gorilas compartilham 98% do DNA com os humanos.

Em certo momento, o silverback veio e deitou-se muito perto de onde estávamos. Logo toda a família – num total de 18 gorilas – se aproximou para a siesta pós-almoço. Tudo muito tranquilo e em total harmonia. Estábamos encantados. Aquele, certamente, seria um momento para a vida inteira. Descemos a montanha com uma sensação rara de felicidade, realização, paz e gratidão por aquele lindo presente da natureza.

A PROTETORA DOS GORILAS

De volta ao lodge, ficamos interessados em conhecer mais sobre a vida dos gorilas, que quase foram extintos por caçadores ilegais no passado – chegam a menos de cem animais em toda região. Um dos personagens mais importantes dessa história foi a zoóloga americana Dian Fossey, cujo trabalho ecoou mundo afora através do premiado filme *A Montanha dos Gorilas*, com Sigourney Weaver no papel principal, pelo qual levou um Globo de Ouro. Dian dedicou sua vida ao projeto de conservação dos animais de Virunga e, após anos morando em meio à floresta com eles, ganhou a confiança e “tornou-se um deles”, protegendo-os dos cruéis caçadores que matavam os gorilas por motivos vis, como cortar suas mãos para vendê-las como cinzeiros, ou contrabandeando filhotes. Dian foi assassinada em 1985 por destruir as armadilhas para capturar os animais, mas seu legado é eterno na recuperação dos gorilas.

O dia intenso em emoções terminou com mais uma visita ao spa do One & Only, que tem em seu menu tratamentos signature com elementos da natureza local, como das rosas e cafés da região. Na manhã seguinte, seguimos no ritmo zen com uma aula de ioga nos jardins do hotel e a exploração pela



imensa propriedade em mountain bikes elétricas que ficam à disposição dos hóspedes. Depois de um farto e prolongado café da manhã, fomos conhecer um centro de artesãos locais, cujo trabalho em madeira e cestaria é impecável: deu vontade de levar tudo. No mesmo vilarejo, passeamos e recebemos, mais uma vez, sorrisos gentis e a acolhida carinhosa dos ruandenses.

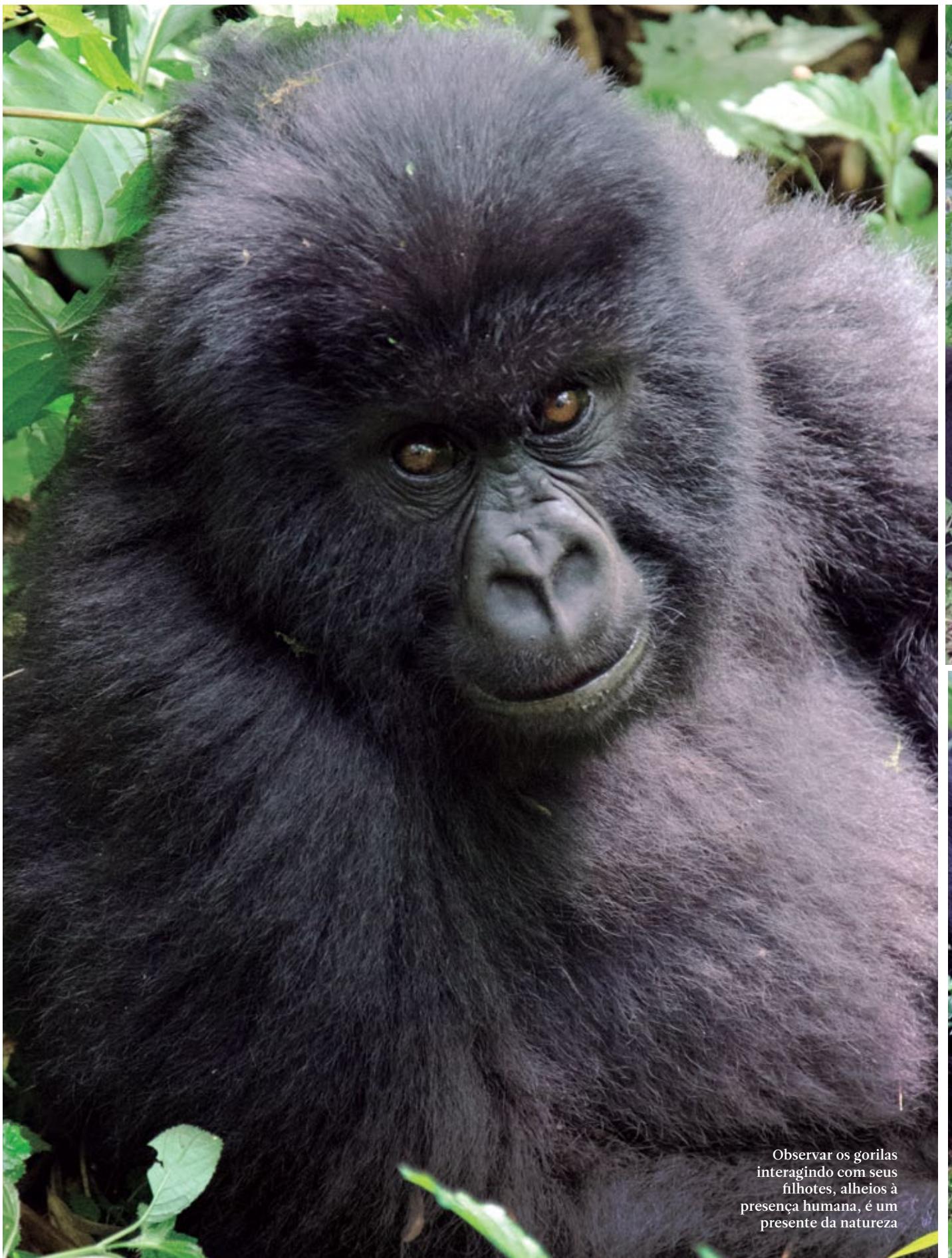
LUXO ORIGINAL

Era hora de partir para nosso último, mas não menos incrível, destino. Nossa casa pelos próximos dias seria o Singita Kwitonda, também localizado dentro do Volcano National Park e cujo nome, Kwitonda, homenageia um gorila silverback que se tornou uma lenda na região. Já na chegada fomos recebidos em clima de festa, com música e dança locais, antecipando uma estadia feita de leveza e muitas belezas: o lugar tem impressionantes vistas para os vulcões, de tirar o fôlego, além disso faz fronteira por mais de 1 km com o parque. Um dos traços mais marcantes da propriedade é sua vocação sustentável, com diversas ações que se pode conhecer durante um passeio (de bike ou a pé) pelo lodge, caso da imensa horta orgânica onde os próprios hóspedes são convidados a colher o que gostariam de comer em sua próxima refeição preparada no hotel.

O país das mil colinas, dos sorrisos gentis, dos muitos ritmos e de um futuro promissor

Ao lado, membro da tribo milenar Iby’Iwacu a caminho da Montanha dos Gorilas: herança cultural, danças e músicas típicas. Acima, um casal de grou-coroados-oriental, ave símbolo de Ruanda





Observar os gorilas interagindo com seus filhotes, alheios à presença humana, é um presente da natureza



Os gorilas do Virunga quase foram extintos por caçadores ilegais no passado, chegando a menos de 100 animais

No mesmo dia, um programa bem original nos colocou, literalmente, para dançar durante uma visita a uma tribo local que, mais uma vez, nos recebeu com alegria e acolhimento. Entre as batidas dos ritmos locais fomos conhecendo seus costumes, suas ervas medicinais e envolvidos pela energia rara de sua incrível gente.

Foi também no Singita que vivenciamos um dos momentos mais relaxantes do roteiro, com uma preciosa degustação de rótulos de diversas regiões do mundo enquanto o sommelier nos pontuava notas, aromas e histórias sobre cada um dos vinhos seguido por um jantar especialíssimo. Com uma coleção impressionante, o hotel tem uma das mais premiadas adegas da África.

Outro projeto imperdível nos arredores é o impressionante Ellen DeGeneres Campus of the Dian Fossey Gorilla Fund, cuja patrona é a apresentadora americana: com recursos pessoais, ela dá continuidade ao trabalho de Dian Fossey no que hoje é o maior centro de estudos do mundo voltado para a conservação dos gorilas e cujo objetivo é, através do turismo e da informação, conscientizar (e inspirar) sobre a preservação dos animais.

É difícil explicar a intensidade de uma viagem como essas. De alguma maneira sabia que, ao voltar, me sentiria transformada depois de tantas experiências intensas e aventuras marcantes. Além de claro, ter trazido na bagagem a certeza de que esse não foi o meu último encontro com esses gigantes gentis e com esse lindo país que nos recebeu de braços – e corações – abertos. Quando penso agora, uma única frase vem à minha cabeça: Ndagukunda, que em quinianuanda, idioma local, significa “eu te amo”, Ruanda. See you soon.



SINTONIA, RESPEITO E SUSTENTABILIDADE

O One&Only Nyungwe House: em meio a uma exuberante plantação de chá, o lodge, aberto em 2018, oferece acomodações em vilas e suítes com decoração que valoriza o artesanato local africano sem renunciar a elementos contemporâneos. Além disso, os restaurantes adotam o conceito farm-to-table, com uso de ingredientes frescos e sazonais da horta orgânica. A ideia da sustentabilidade está arraigada em ações com as comunidades locais, como programas de visitas ao vilarejo Banda Village, onde é possível adquirir lindas peças produzidas pelos locais. Outro programa é o Umuganda, que acontece sempre no último sábado do mês, quando os hóspedes podem participar ativamente das ações, plantando árvores ou ajudando nas construções de escolas locais. Vale saber também que nenhum plástico é permitido no hotel.

O One&Only Gorilla's Nest: aberto em 2019, o lodge “irmão” do Nyungwe House fica bem em frente às montanhas do Volcanoes National Park e tem por vocação, além de integrar a natureza ao cotidiano dos hóspedes em todas as áreas, incluindo as 21 acomodações, oferecer oportunidades às comunidades que dependem do turismo local. Seu staff é formado por membros dos vilarejos no entorno. Além disso, a preocupação ambiental é outro ponto marcante, como reaproveitamento de alimentos como adubo para suas

hortas, de onde saem ingredientes para criações gastronômicas, caso das rosas e eucaliptos usados na preparação de sucos, chás e coquetéis e que exaltam os sabores ruandenses, motivando gerações mais jovens a continuar as tradições.

O Singita Kwitonda: o clima é intimista, com apenas oito vilas e a Kataza House, que tem quatro suítes, piscina privativa, áreas de lazer (como deck, lareira e área de massagens) particular e a estrutura perfeita para receber famílias. Em comum, além da elegância, as acomodações contam com decoração de objetos talhados por artesãos locais, e vista para os três vulcões bem em frente ao lodge: Sabyinyo, Gahinga e Muhabura. A ideia de integração à natureza foi levada às últimas consequências, já que a própria arquitetura do lodge lançou mão de materiais originais da região, como pedras vulcânicas, telhas em cerâmica e madeiras. Entre as muitas ações sustentáveis, o Singita Kwitonda conta com uma enorme horta orgânica (fonte dos alimentos servidos nos restaurantes que prezam a alimentação plant-based), orquídeas raras e exóticas e um berçário de mudas de árvores nativas, com mais de 250 mil já plantadas. O hotel também incentiva e oferece programas de visitação e interação com tribos, o comércio de artesanato e a imersão na cultura regional. Políticas de zero plástico e reuso de água, placas solares e suporte à economia local também pontuam a filosofia do lodge. ♡



Acima, os caminhos até as vilas do One&Only Gorilla's Nest e o Singita Kwitonda Lodge com o vulcão ao fundo. Na página ao lado, fogueira na área externa do One&Only Nyungwe House



BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

 Aponte a câmera do seu celular para o QR code ou acesse revistaunquiet.com.br



Paixão, preservação e legado

Luke Bailes, o homem por trás - e à frente - da marca Singita revela o que é preciso para conciliar sustentabilidade, impacto social e a melhor experiência possível em safáris na África

POR FELIPE MORTARA



Uma experiência poderosa, completa. O Singita tornou-se uma referência, mas não só em safári ou em hotelaria. Mais do que isso, a empresa aprendeu a oferecer algo único e virou um indicador de qualidade. Nascida em 1993, em Sabi Sand, na África do Sul, a companhia criou e aprimorou um conceito marcante de envolver os visitantes na natureza, mostrando ao mundo um novo jeito de cuidar da conservação e da sustentabilidade.

O homem por trás desta revolução é Luke Bailes, sul-africano fundador e CEO do Singita, cuja história remonta a quase um século atrás. Tudo começou numa área vizinha ao Parque Nacional Kruger, na África do Sul, comprada em 1925 por seu avô para caçar. “Os valores familiares que impulsionam nossos negócios são cruciais para nosso sucesso e estão presentes em tudo o que fazemos. É um equilíbrio delicado, muito parecido com um ecossistema”, conta ele nesta entrevista exclusiva.

Uma pecuária extensiva e mal planejada devastou a terra. Focado em restaurar, Bailes adquiriu mais terras no início dos anos 1990. Assim, alterou o propósito destes 60 km² de terra da caça para a preservação total e hoje o Singita é o sím-

olo de uma revolução. As maiores provas são os 15 lodges exclusivos e premiados em quatro países do continente: África do Sul, Tanzânia, Zimbábue e Ruanda.

A proposta do Singita é proteger e preservar áreas selvagens na África para as gerações futuras pelos próximos 100 anos. E quem seguirá à frente desta missão são os filhos de Luke, James e Jo Bailes, que já ocupam cargos de direção no grupo e aos poucos assumirão a gestão completa da operação.

O Singita também é movido por impacto social local. Por exemplo, no Parque Nacional Singita Kruger, você pode visitar a Escola de Culinária Comunitária Singita, fazer uma aula de culinária e comprar um livro de culinária, cujas receitas apoiam os alunos. Os hóspedes ainda podem apoiar qualquer um dos projetos comunitários ou de conservação por meio da ONG Empowers Africa.

Famoso pela arquitetura inovadora de seus lodges, o Singita costuma também marcar seus hóspedes principalmente pela simpatia e cordialidade de sua equipe de profissionais. “A paixão nos leva a buscar continuamente nosso propósito mais profundo, enquanto permanecemos inovadores para abraçar mudanças positivas. Mostramos humildade em nossa responsabilidade de preservar espaços selvagens. Valorizamos a liderança, generosidade, intuição e trabalho em equipe”, afirma Bailes.



Abaixo, piscina do Singita Lebombo Lodge. Ao lado, ambiente do Singita Faru Faru Lodge

UNQUIET **Como surgiu a marca de conservação? Por favor, conte-nos os primeiros passos.**

Luke Bailes - Desde 1993, quando começamos, nosso propósito sempre foi a conservação. Mas foi só anos depois que reconhecemos a necessidade de contar a história da preservação e começamos a posicionar o Singita neste espaço e a compartilhar histórias de sucesso. Desenvolvemos um modelo de negócios sustentável que usa a marca para criar consciência em torno da conservação e oferecer experiências excepcionais de hospitalidade, que geram receita que financia o trabalho de conservação. Temos uma parceria com um fundo de conservação sem fins lucrativos em cada região.

Qual a influência de seus antepassados na trajetória da empresa?

A história do Singita remonta a quase um século atrás, e começou em um terreno vizinho ao Parque Nacional Kruger, na

Africa do Sul, que meu avô comprou em 1925, para fins de caça. Posteriormente, a pecuária e a má gestão destruíram a terra. A fim de restaurar este ambiente, comprei mais terras no início dos anos 1990, mudando a ênfase da caça para a conservação. Esta terra de 60 km² foi transformada ao longo do tempo em uma reserva de conservação exclusiva, onde todas as espécies são protegidas. A proposta do Singita é de preservar áreas selvagens na África para as gerações futuras pelos próximos 100 anos.

O que significa Singita e por que foi escolhido como nome da empresa?

É uma palavra da etnia shangaan, uma das principais da África do Sul, e que significa “lugar de milagres”. Na época, um de nossos funcionários nos disse que Singita significava “milagre”, e isso parecia tão perfeito, já que a terra estava destinada à proteção da

vida selvagem a partir daquele momento. O povo shangaan compartilha uma rica história e cultura que nos aproxima de honrar a África, seu povo, beleza natural e criatividade espiritual. Assim, o nome Singita é uma homenagem a isso.

Como é ser a terceira geração de uma família pioneira na indústria de safári?

Esta é uma empresa familiar que compartilha uma visão sólida. Os valores que impulsionam o negócio são protegidos e serão continuados por meus filhos, James e Jo. A paixão pelo Singita e pela nossa indústria permaneceu até a geração atual. Somos obstinados na busca de nosso propósito de 100 anos.

Como as tradições familiares aparecem no culto Singita?

Os valores familiares que impulsionam nossos negócios são cruciais para nosso sucesso e estão presentes em tudo o que fazemos. É um equilíbrio delicado,

muito parecido com um ecossistema. A paixão nos leva a buscar continuamente nosso propósito, enquanto permanecemos inovadores para abraçar mudanças positivas. Mostramos humildade de nossa responsabilidade de salvaguardar espaços selvagens. Valorizamos a liderança, generosidade, intuição e trabalho em equipe e nossa equipe demonstra todas essas qualidades.

Você foi o responsável por lançar esse olhar arquitetônico contemporâneo nas pousadas da savana. Como a arquitetura do lodge mudou ao longo do tempo?

Estamos focados em nossos clientes e inspirados pelo que acreditamos que eles valorizam, e foi isso que impulsionou nossa mudança ao longo dos anos. Observamos e interpretamos as tendências globais e as implementamos em nosso design. A forma como apresentamos o nosso produto honra a herança africana. O último acampamento do Singita, o Sabora Tented Camp na Tanzânia, é um exemplo perfeito de uma interpretação moderna de safáris de luxo em tendas na África Oriental. Elementos de design sutis mostram a energia criativa da África e o espírito e identidade cultural modernos. Acredito que criamos algo inerentemente africano, com espírito local e evoluído. Enfim, um retiro transformador com bem-estar entrelaçado à experiência do hóspede.

Quais são os principais diferenciais do Singita?

Primeiramente a conservação, pois somos movidos pelo nosso propósito, com sucesso comprovado em várias regiões. Os hóspedes podem visitar as unidades de combate à caça furtiva e testemunhar o trabalho de proteção de cães fareja-

dores, conhecer os alunos das escolas de culinária e muito mais. Nenhum hóspede sai sem comentar sobre as conexões que fez com nossa equipe, com seu serviço generoso e intuitivo com paixão e cuidado genuínos. Eles são capazes de compartilhar histórias e experiências e apoiar nosso propósito com dedicação e comprometimento. O Singita se tornou sinônimo de excelência e agora temos 15 lodges de safári premiados em quatro países africanos, cada um com sua própria identidade.

Como as localizações dos lodges se tornaram um verdadeiro ativo para a rede?

Temos o privilégio de estar localizados nos destinos mais incríveis e icônicos da África, com acesso exclusivo e privado a vastas extensões de terra. Assim podemos restringir nosso número de leitos para que tenhamos menor impacto sobre a terra. Também garantimos que nossos valores permaneçam consistentes e que sejam vividos dentro de nossa empresa. Além disso, valorizamos a criatividade e fomos nossas energias em inovação e mudança contínua.

Do que os hóspedes do Singita mais se lembram após a experiência?

Com certeza, da nossa equipe. Sempre caloroso e atencioso, nosso time nunca deixa de estabelecer conexões reais com nossos hóspedes. Mas também o avistamento excepcional de animais e a conexão com a vida selvagem. Sempre comentam da sensação de paz, quietude e atenção plena de estar na natureza. Reconhecem também os esforços de conservação para proteger e preservar essas áreas selvagens icônicas e os animais. O acesso ao conhecimento de

“A proposta do Singita é preservar áreas selvagens na África para as gerações futuras pelos próximos 100 anos”

outras culturas, histórias do mato, dança e outros rituais africanos também complementa a sensação de bem-estar que eles sentem no Singita. Por fim, eu diria que a exclusividade de nossas reservas e os poucos veículos percorrendo vastas áreas.

Qual a responsabilidade das grandes marcas quando chegam a lugares que geram forte impacto socioambiental?

Temos a responsabilidade de liderar pelo exemplo e fazer o que é certo. Cuidar das economias em torno de nossas lojas e das pessoas, de sermos objetivos em tudo o que fazemos. Os hóspedes do Singita têm um impacto de longo alcance, pois contribuem para inúmeras iniciativas de conservação e programas de capacitação da comunidade. A conservação contemporânea requer um foco afiado em manter o turismo, as comunidades e a vida selvagem em um equilíbrio construtivo. E a sobrevivência de cada um é crucial para a sobrevivência do todo.



Funcionários trabalham na área de realocamento de rinocerontes-negros para zona segura no Singita Kwitonda Lodge

Sobre o Singita Ruanda, como você e outras redes transformaram o turismo de luxo no país? O presidente Paul Kagame reconheceu que havia um novo mercado de viajantes que não eram atraídos para Ruanda. Ao levar produtos de luxo, atraímos um novo segmento de mercado, que beneficiou a economia e a conservação de gorilas e outros animais selvagens. Há um impacto de longo alcance do ecoturismo gerando emprego local, capacitação e desenvolvimento de pequenos negócios em áreas rurais. Além disso, a educação ambiental e o fornecimento local de materiais de construção beneficiam as comunidades locais. Abrimos uma nova Escola de Culinária Comunitária do Singita em Ruanda, em 2021, para a comunidade ao redor do lodge. Por fim, diria que é um grande privilégio e imensa responsabilidade contribuir para a proteção dos gorilas-da-montanha criticamente ameaçados no Virunga National Park.

Qual a importância da inclusão no seu negócio? Por exemplo, ter gerentes gerais do sexo feminino? É crucial para nosso crescimento futuro. Temos um grande número de mulheres no negócio como gerentes de lodges, chefs de cozinha, gerentes e diretoras de recursos humanos e desenvolvimento de negócios. Em Ruanda, Lydia Nzayo é nossa primeira gerente geral local e temos a intenção de recrutar ou promover internamente ao longo do tempo. O Singita é uma empresa orientada por valores e está comprometida em refletir esses ideais na forma como tratamos uns aos outros, nosso pessoal e nossas comunidades vizinhas. Prevemos um mundo vibrante no qual pessoas de todas as raças criem, compartilhem e desfrutem de recursos e relacionamentos de forma equitativa e sustentável. Estamos comprometidos em tornar a diversidade, a igualdade e a inclusão parte de tudo o que fazemos. A criação de empregos é

uma prioridade nas comunidades ao redor dos lodges e quase 90% da nossa equipe é de nativos.

Como é feito o trabalho de reintrodução de rinocerontes-negros na natureza? É um dos mamíferos mais ameaçados da Terra, e requer esforços de conservação direcionados. Os parceiros de conservação do Singita trabalham incansavelmente para proteger a vida selvagem no continente. Em 2021 promovemos a translocação de rinocerontes-negros da Reserva de Vida Selvagem de Malilangwe para Gonarezhou, o segundo maior parque nacional do Zimbábue. Em setembro de 2019, nove rinocerontes-negros criticamente ameaçados foram realocados da África do Sul para o Singita Grumeti, na Tanzânia. Foi o maior movimento de rincôntores na Tanzânia, aumentando a população nacional em quase 10%. Mas a grande prova do sucesso dessa operação veio em 2020, com o nascimento do primeiro filhote



Em sentido horário, a escola de culinária do Kwitonda, a horta orgânica do lodge, a sommelier responsável pela extensa adega e os alunos da escola do Singita

em décadas na região.

Como foi a transformação dos safáris para receber também famílias e crianças?

Estamos observando um grande aumento na demanda de famílias multigeracionais que viajam juntas. Temos suítes familiares ou villas de uso exclusivo em cada região, que oferecem privacidade, exclusividade e liberdade para personalizar cada dia no safári. Contamos com atividades infantis e para todos os membros da família. Nossa wi-fi sempre rápido ajuda profissionais que precisam trabalhar remotamente. Há cerca de 10 anos, à medida que vimos o mercado se transformar e uma demanda maior, adaptamos os lodges e atividades para acomodar as famílias.

Como você sempre criou tendências, vê algo diferente no horizonte?

A Covid mudou a forma como as pessoas viajam e acelerou muitas coisas que já estavam aconte-

cendo. Há um forte desejo de conhecimento e aprendizado sobre os costumes locais. Apresentar seus filhos a diferentes culturas, habilidades e culinárias. Nossos guias e rastreadores (spotters) detêm um conhecimento incrível. Acreditamos que as famílias estão viajando muito mais conscientemente e ficando mais tempo em um só lugar. Elas também se preocupam se há um componente filantrópico e quais as credenciais de sustentabilidade. Outra tendência é: hóspedes querendo passear no mato ou comer embaixo de uma árvore. As famílias precisam se desconectar e desacelerar.

No fim, o que os hóspedes esperam de uma jornada de safári atualmente?

A saúde mental tornou-se tão importante quanto a saúde física, e sentimos que identificar isso e permitir às pessoas tempo e espaço não filtrados na natureza é uma fonte de cura.

Aumentou a necessidade de estadias mais longas, os hóspedes não querem correr de uma propriedade ou país para outro. Também estamos vendo mais hóspedes combinando trabalho com férias, o que também apoia a estadia mais longa.

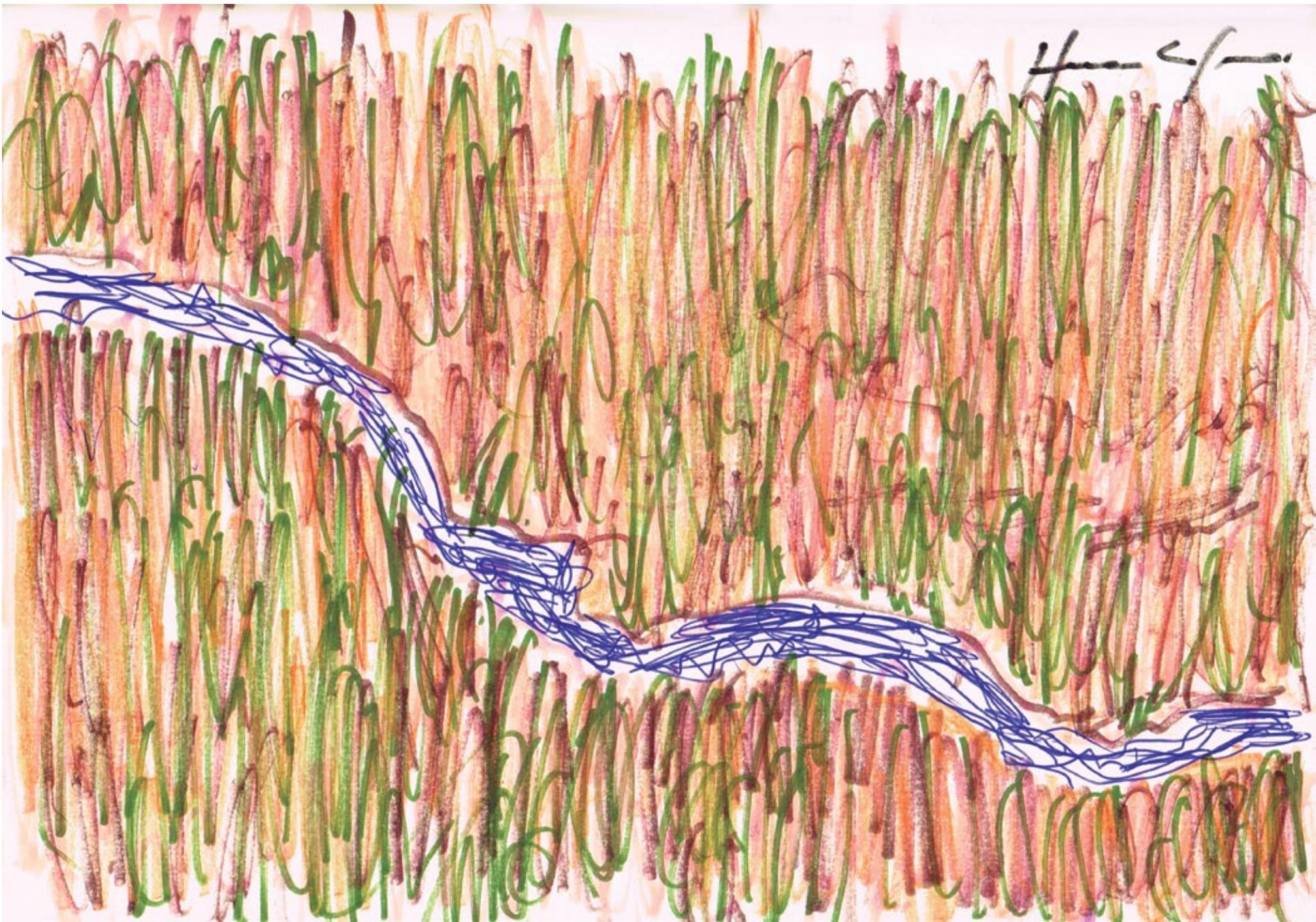
Quais são os próximos planos do Singita?

À medida que procuramos aumentar nossa presença no continente, só aceitaremos novas propriedades se forem tão boas quanto ou melhores do que nossa oferta existente. No momento, os humanos estão colocando uma pressão crescente no planeta. Estamos perdendo a natureza mais rápido do que podemos restaurá-la e dependemos da natureza para nossa sobrevivência. Nossa visão é desempenhar um papel maior na contribuição para a conservação, trazendo o modelo de conservação Singita para áreas de vida selvagem mais ameaçadas. ♦

Quinze dias em um deserto

“Esta viagem vai mudar a sua vida”, disse o guia ao nosso grupo prestes a embarcar para Utah, nos Estados Unidos

POR HUMBERTO CAMPANA



Tive um pensamento irônico, com o ceticismo de quem não acredita em promessas e profecias. Era 1988. Eu frequentava o Esalen Institute, um centro holístico na Califórnia, e aceitei o convite de uns amigos para uma viagem de 15 dias pelo Grand Canyon. Guias especializados nos orientavam de dia, e de noite montávamos as barracas no deserto às margens do Rio Colorado. A comida, vegetariana, e os suprimentos, eram transportados em botes que nos acompanhavam. Logo de início tive um encontro peculiar com a natureza, a geologia estranha, as camadas de pedras de cores fortes, roxo, turquesa, vermelho, verde, terracota.

O clima era extremamente quente. Me deparava com cascavéis que se enrolavam em árvores e pequenos arbustos para poder suportar as temperaturas de 40 graus do solo do deserto. O único refresco era a água gelada e barrenta do rio. Intercalávamos caminhadas e rafting em botes infláveis, seguindo à risca as orientações para navegar com segurança. O rio, ora calmo, ora bravo, chegava a ter ondas de 12 metros de altura.

Aos poucos, o estranhamento deu lugar a um encantamento pela paisagem totalmente nova, aos meus olhos, do deserto americano. Numa tarde, paramos para comer e uma serpente passou tranquilamente entre as minhas pernas e seguiu seu curso. Ali, deixei de me sentir um intruso, e, sim integrado naquele ambiente. Não usei mais a barraca, preferia dormir no colchonete a céu aberto, vendo as estrelas cadentes.

Com o passar da viagem, o tédio da rotina foi tomando conta de mim, acostumado com o ritmo frenético da cidade, ávido por novidades o tempo todo. Tínhamos mais um trecho no rio antes de chegar à Hoover Dam, perto de Las Vegas. As águas estavam calmas, e eu, despreocupado, pisando nas estrelas, deixei aberto meu colete salva-vidas ao entrar no bote.

De repente, meu bote virou. Fiquei preso em um redemoinho, que começou a me puxar para baixo com força, enquanto eu via o restante do grupo seguir viagem. Era desesperador, não tinha onde me agarrar naquele paredão de rochas. Em alguns momentos, era levado para a superfície e recuperava algo de fôlego, mas logo era sugado para o fundo. Depois de uma batalha de poucos mas longos minutos, a correnteza me jogou sobre uma pedra, e consegui alcançar a margem do rio.

Horas mais tarde, tive a necessidade de desenhar aquela experiência. Imaginei uma cadeira de ferro pesada, de chapa grossa, cortada com um maçarico em forma de espiral. Foi minha maneira de registrar esse encontro com a morte. Na época eu não era designer, fazia cursos de serraria e joalheria, pois queria ser escultor.

Na volta a São Paulo, materializei o desenho. Usando ferro bruto e fogo construí minha primeira cadeira, a Positivo. Meu irmão, Fernando, que estava ali, resgatou o que sobrou e criou outra cadeira, a Negativo. E assim se deu a nossa primeira criação juntos, dando início à nossa história.

E, tenho que admitir, o guia estava certo. Minha vida nunca mais foi a mesma depois dessa viagem. ♡

Inspiradores



TUCA REINÉS

FERNANDO PAIVA (1956-2022)

O jornalista e publisher Fernando Paiva conhecia e amava cada passo entre a simplicidade e o luxo. E, como poucos, transitava com absoluta familiaridade pelos dois mundos

POR LUCIANA LANCELOTTI

De Paris a São Bento do Sapucaí. Da Zâmbia à Amazônia. O jornalista e publisher Fernando Paiva conhecia e amava cada passo entre a simplicidade e o luxo. E, como poucos, transitava com absoluta familiaridade pelos dois mundos. Com o mesmo entusiasmo, descrevia o sabor inigualável da coxinha da Venda Vivan, em Pardinho, e a maciez do pijama Derek Rose, que ganhara ao se hospedar em uma das suítes do luxuoso Dorchester, em Londres. Era aficionado por aeronaves. Por jipes. Por motos. E por viajar a bordo de qualquer um deles. O destino constante era Guareí, no interior paulista, onde tinha um sítio e se reconnectava à essência caipira, anunciada orgulhosa e repetidamente. Natural de Barretos, era um contador de histórias nato e nutria um delicioso desdém pelas narrati-

vas convencionais dos meios de comunicação. As correções eram rígidas, ácidas e sempre didáticas. Sua ressonância cultural ecoava alto pela redação, assim como as sonoras gargalhadas e tiradas afiadas que pontuavam suas frases. Trazia substância, contexto e significado aos comentários, fossem eles ditos à mesa, erguendo um brinde com um dry martini na Mantiqueira, fossem disparados diante da tela do computador, editando uma das matérias espelhadas para a próxima edição.

Nenhum espaço seria suficiente para acomodar um tributo à sua altura. Mas em um misto de humor e saudade, é possível imaginar um de seus clássicos comentários, sobre a preocupação com o tamanho do texto: "Chega! Escrever bem é escrever pouco." ♡

JORNADAS UNQUIET

Chegou a primeira Jornada UNQUIET!

Nossa primeira Jornada já tem data e destino: partiremos para as savanas sem fim dos parques nacionais do Quênia na segunda semana de novembro de 2022.

Esta viagem, para um pequeno grupo de viajantes, será acompanhada por Corinna Sagesser, publisher da UNQUIET – uma apaixonada pelo Quênia – e Marina Klink, fotógrafa de natureza.

Desenhamos um roteiro conduzido por especialistas preparados para criar memórias inesquecíveis. Muita aventura, cultura e histórias esperam por você.

Que tal viajar com a gente?

Saiba mais em revistaunquiet.com.br



@REVISTAUNQUIET

Stay alive. Be UNQUIET.

Consulte seu agente de viagens.



Dólar e euro com economia média de 7%?
Conheça a Conta Global do C6 Bank.



Open Finance é no Safra.

Na hora de decidir com quem
compartilhar seus dados,
escolha um banco que é referência
em privacidade.

QUEM SABE, SAFRÁ.

 BUSQUE POR
OPEN FINANCE NO SAFRA

180
ANOS



Safra

