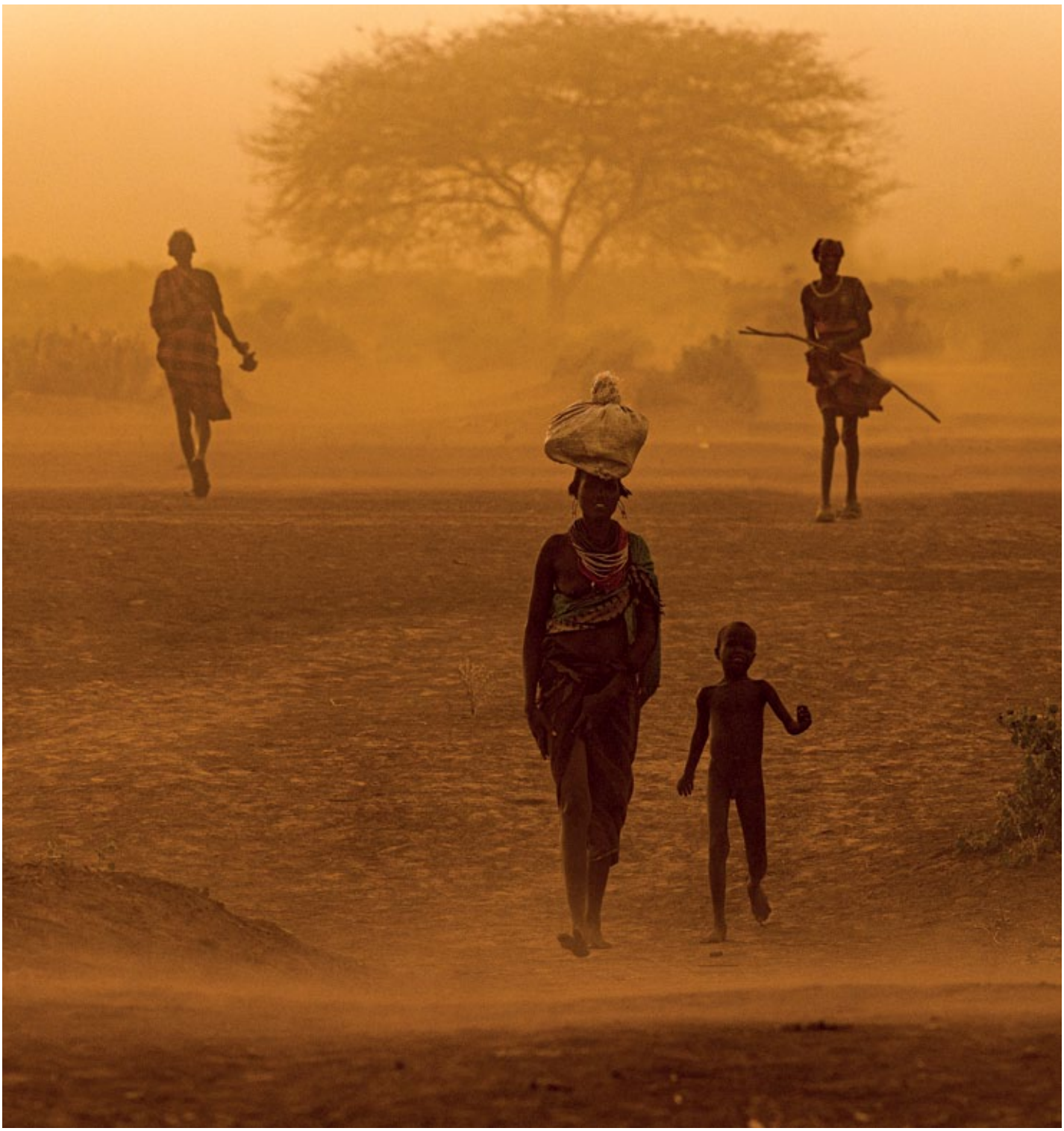
C6 BANK • MITSUBISHI MOTORS

UNQUIET



ETIÓPIA · MADAGASCAR · ITÁLIA · PERU

EDIÇÃO 25 | UNQUIET

CUSTOM | A SUA AGÊNCIA DE CONTEÚDO

Tech & Soul

C6Invest

Para quem investe
com um banco global,
o mundo é a sua casa.

C6BANK
uma sociedade com
JPMorganChase

Baixe o app
e abra sua conta

35 ANOS 4x4 BRASIL

MITSUBISHI MOTORS
Drive your Ambition

Parquetur

O SEU MITSUBISHI ACABA DE VIRAR UM PASSAPORTE PARA 6 NOVOS DESTINOS OFF-ROAD.

Aproveite a parceria inédita entre Mitsubishi e Parquetur para viver novas aventuras. Um passaporte que destrava acesso gratuito a 6 parques naturais pelo Brasil, **com benefícios exclusivos para clientes Mitsubishi**, com veículos de qualquer ano.
É só chegar e aproveitar.

O caminho está aberto. Comece sua aventura agora.
Há 35 anos, 4x4 é Mitsubishi.

MINAS GERAIS
PARQUE ESTADUAL DO IBITIPOCA
Conceição de Ibitipoca, Lima Duarte - MG

GOIÁS
CHAPADA DOS VEADEIROS
Alto Paraíso de Goiás - GO

MINAS GERAIS
PARQUE ESTADUAL DO ITACOLOMI
Ouro Preto - MG

MATO GROSSO
CHAPADA DOS GUIMARÃES
Chapada dos Guimarães - MT

RIO DE JANEIRO
PARQUE NACIONAL DO ITATIAIA
Itatiaia - RJ

SÃO PAULO
PARQUE CAMINHOS DO MAR
Estradas em São Bernardo do Campo e Cubatão - SP

IBAMA PROCONVE HOMOLOGADO

DESACELERE. SEU BEM MAIOR É A VIDA.

MITSUBISHIMOTORS.COM.BR

Sumário

016 **360** – O *blend* perfeito de hospitalidade, paisagem e natureza em destinos memoráveis

038 **48 Horas** – Copenhagen em família para curtir ao ar livre, entre jardins e o mar

044 **Sustentabilidade** – Encontro, memória e o ritmo próprio da etnia Haliti-Paresi

046 **Biblioteca** – Beto Pandiani resume sua vida no mar em cinco livros

050 **Festivais** – A agenda mundial de festivais em 2027 para os aficionados por jazz

054 **Check In** – Malas prontas e conteúdo de impacto positivo

058 **Brasil** – Presença, encantamento e dias incríves em um roteiro pela Chapada Diamantina

070 **Arte** – A história e a cultura que permeiam Veneza por meio da arte

080 **Cultura** – Beleza rara: o corredor geográfico e cultural Omo-Turkana, entre a Etiópia e o Quênia

090 **Esporte** – Entre *trekkings*, montanhas e sonhos: a descoberta das Dolomitas

098 **Bem-Estar** – Longevidade e *wellness* em um spa de ponta à beira do Lago Lucerna

104 **Proudly** – Cheia de personalidade, Marselha desabrocha com tudo no circuito *queer*

108 **Ensaio** – Sentido, precisão e sequência moldam a obra do mestre João Luiz Musa

114 **Gastronomia** – A premiada *chef* Pia León nos guia em um roteiro gastronômico pelo Peru

124 **Aventura** – Singular na fauna, na paisagem e nas abundâncias, Madagascar é supreendente

136 **Natureza** – Dois meses desfrutando as delícias de viver na Polinésia Francesa

144 **Crônica** – Do automobilismo ao encantamento urgente pela natureza, por Mario Haberfeld

146 **Inspiradores** – Wangari Muta Maathai: ela plantou milhões de árvores e ideias no mundo

UNQUIET APRESENTA

MONTBLANC

Um século de estilo

A linha de couros da Montblanc nasceu há 100 anos para proteger as canetas-tinteiro. Hoje, a área é uma das principais da marca, com criações contemporâneas





Tem um pouco de tudo na linha de couros na Montblanc. É até difícil escolher o presente para alguém – ou para si mesmo – diante de tanta excelência de itens como pastas para documentos, carteiras, cintos e bolsas. Todos são ótimos para viagens, aliás. Porém essa unidade de negócios, tão importante para a *maison*, começou em 1926 com uma necessidade muito específica: proteger as canetas-tinteiro.

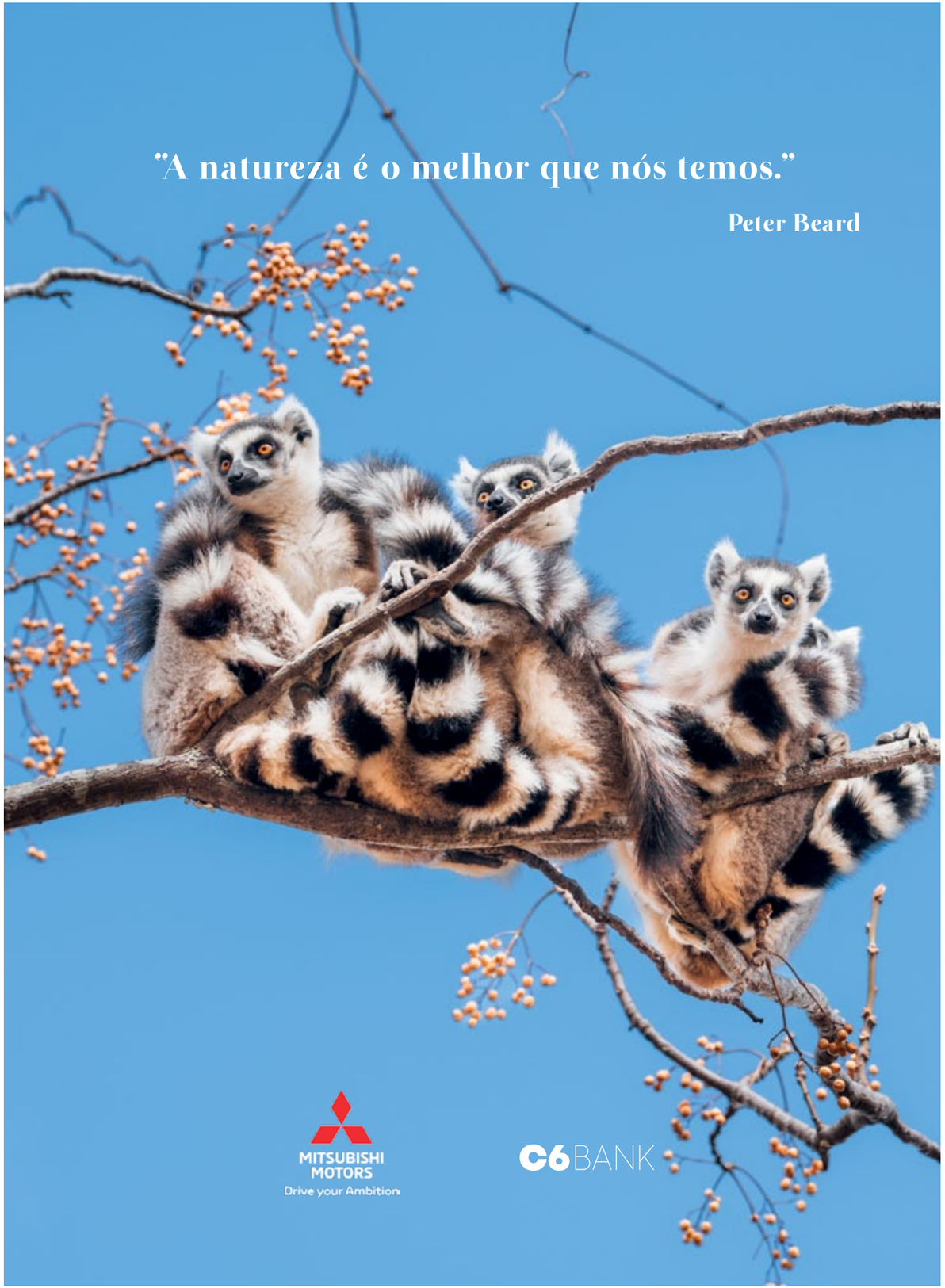
Os primeiros modelos eram produzidos com couros como Juchten e Saffiano, material que continua presente nas coleções atuais. Inicialmente fabricada na Alemanha, a marroquinaria (a produção dos artigos de couro) ganhou novas dimensões a partir dos anos 1990, quando a Montblanc ampliou seu portfólio. Em 2006, o centro dessa área foi transferido para Florença. É ali que as peças são feitas, combinando produção artesanal, tecnologia e design.

Essa ligação com a escrita continua evidente no design. Sob a direção artística de Marco Tomasetta, a mente criativa da marca, referências à pena da caneta-tinteiro, aos envelopes e aos instrumentos de escrita aparecem em formas, detalhes e compartimentos. A identidade da Montablanc é visível em todas as peças.

Entre as criações contemporâneas, a Writing Traveler representa essa trajetória. Inspirada em uma escrivaninha portátil, a pasta organiza canetas, cadernos, pequenos artigos de couro e objetos pessoais.

No couro, a Montblanc encontrou uma linguagem própria. Assim como nas outras áreas, como canetas e alta relojoaria, ela transmite a sua identidade, tão admirada pelos seus clientes.

montblanc.com.br



UNQUIET
Movement is life

PUBLISHER
Corinna Sagesser

Diretor Editorial
Fernando Paiva *(in memoriam)*

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

Coordenadora Digital
Patricia Poli

Produtora de Conteúdo Digital
Karina Perussi

Projeto Gráfico
Ken Tanaka e Raphael Alves

Gerentes de Contas e Novos Negócios
Mirian Pujol

Colaboraram neste número
Texto: André Fischer, Beto Pandiani, Buca Massi, Catharina Johannpeter, Daniel Nunes Gonçalves, Erik Sadao, Fernanda Haensel, Flavia Vitorino, Juliana A. Saad, Kaíke Nanne, Karina Oliani, Mario Haberfeld, Nathalia Hein, Pía León, Rosana Hermann e Shoichi Iwashita
Fotos: Alamy, Fidel Dantas, Getty Images, Kity Ramos, Istock Images, João Luis Musa, Juliana A. Saad, Rosana Hermann, Tuca Reinés e Victor Collor
Ilustração: Antonio Tavares e Carla Reinés
Revisão: Paulo Kaiser

CAPA
Kity Ramos

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*
A versão digital está disponível no site *revistaunquiet.com.br*

MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C044162

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

Editorial

HÁ 6 ANOS CELEBRANDO O LADO INQUIETO DO MUNDO · UNQUIET

Uma viagem se torna perfeita quando saímos da nossa zona de conforto e nos permitimos encontrar o novo, aquilo que ficará para sempre na nossa memória. Foi o que ouvi anos atrás, conversando com um monge no Butão. Essa frase continua nos meus pensamentos até hoje.

Nas minhas viagens pelo mundo, aprendo muito conversando com as pessoas e volto sempre renovada, com mais vontade de conhecer o planeta incrível em que vivemos. Nesta edição, comemoramos o sexto aniversário da UNQUIET com destinos especiais pelo mundo.

Estivemos na Etiópia, considerada o berço da humanidade e onde foi encontrada Lucy, uma hominídea que viveu há 3,2 milhões de anos, uma das nossas ancestrais mais antigas a caminhar de pé.

Fomos a Veneza, cidade que respira arte nas ruas, nos canais, nos museus, nos *palazzi* e nas inúmeras galerias espalhadas por todos os caminhos.

Para os amantes da gastronomia, Pia León, eleita a melhor *chef* mulher do mundo em 2021 pelo *The World's 50 Best Restaurants*, nos convida a uma incursão pelos sabores e restaurantes de Lima.

Passamos dias de imersão na natureza nas Dolomitas, um paraíso dos esportes ao ar livre, cercado de montanhas, vales e lagos, com trilhas para os aficionados por *trekking*.

Na Suíça, descobrimos um destino de bem-estar muito especial, com tratamentos de última geração para o corpo e a mente, tão necessários nos dias de hoje.

Em Madagascar, conhecemos um mundo à parte, com sua rica biodiversidade animal e cultural, um verdadeiro laboratório da natureza e das tradições ancestrais.

No Brasil, percorremos a Chapada Diamantina, entre cânions, cachoeiras, grutas e rios e histórias sobre a corrida dos diamantes do século XIX.

Neste ano, rodamos o planeta para trazer até você destinos muito especiais. Mas há sempre muito mais para desbravar e compartilhar.

Que em 2027 possamos continuar descobrindo, ou redescobrindo, viagens que inspirem você a ser cada dia mais UNQUIET.

Stay alive.
Be Unquiet



CORINNA SAGESSER
PUBLISHER

DICAS DIÁRIAS:

@revistaunquiet
/revistaunquiet
/revistaunquiet
revistaunquiet.com.br

Tech & Soul

Fazer tudo pelo mesmo aplicativo é extraordinário.

Abra sua conta em poucos toques
e simplifique sua vida financeira.

C6BANK
uma sociedade com
JPMorganChase

**Baixe o app
e abra sua conta**

Colaboradores



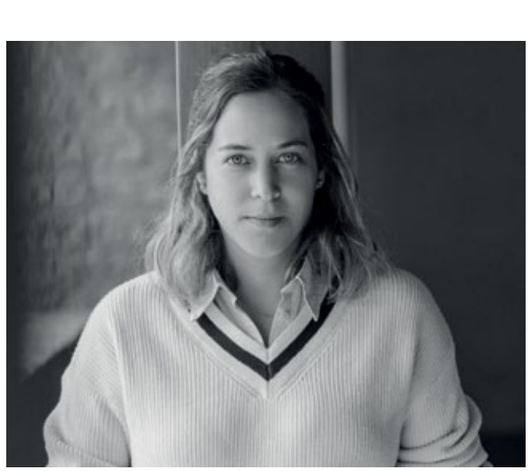
Rosana Hermann é jornalista, escritora e bacharel em física pela Universidade de São Paulo. É colunista do F5, da *Folha de S.Paulo*, e apresentadora do *podcast* Conversar.I.A, além de atuar como roteirista de programas televisivos de sucesso e ser autora de diversos livros sobre inteligência artificial e cultura. Nesta edição, narra sua aventura pelas belezas e pela história da Chapada Diamantina, na matéria sobre o Brasil.



Mario Haberfeld atuou por quase duas décadas como piloto profissional de automobilismo. Ao longo da carreira, também foi piloto de testes de Fórmula 1 e competiu nos Estados Unidos por importantes equipes da Fórmula Indy. Autor da Crônica desta edição, ele nos conta sobre sua paixão pela vida selvagem e sobre como ela o motivou a fundar a Onçafari, uma organização que atua na conservação da biodiversidade em diversos biomas brasileiros, com ênfase em onças-pintadas e lobos-guarás.



Pernambucano de Olinda, o jornalista **Kaíke Nanne** tem viajado pelo mundo para conhecer de perto comunidades tradicionais e pesquisar povos originários. É autor dos livros *Como Dançar com os Mortos* e *Akuntsú – Depois do Fim*. Foi repórter, editor e diretor de prestigiadas revistas brasileiras, além de *publisher* nos grupos Abril, Time Warner e HarperCollins Brasil. Nessa edição, ele apresenta a cultura da Etiópia em um relato emocionante.



GUSTAVO VIVANCO

Após ser eleita a Melhor Chef Mulher do Mundo, em 2021, **Pía León** é hoje também a cozinheira mais bem posicionada no The World's 50 Best Restaurants: seu restaurante, Kjolle, em Lima, ocupa a nona posição nesse prestigiado *ranking*. Intimamente ligada à pesquisa e à valorização da rica biodiversidade peruana e de suas tradições culinárias, ela apresenta um pouco da cultura de seu país em um roteiro que vai além da cozinha, na seção Gastronomia.



Fotógrafa documental que desenvolve projetos de longa duração dedicados a sociedades tradicionais, **Kity Ramos** percorreu países da África, Ásia e América Latina registrando povos originários que preservam crenças animistas, rituais ancestrais, formas tradicionais de organização social e mitologias transmitidas de geração em geração. Suas fotografias convidam o observador a refletir sobre herança, memória e pertencimento. São dela as imagens marcantes da seção Cultura.



André Fischer é curador e produtor cultural, diretor do Festival MixBrasil e doutorando em imagem e som pela UFSCar. Realizou estágio doutoral na Aix-Marseille Université, onde pesquisou autoria *queer* mediada por IA. Foi diretor da Parada LGBT+ de São Paulo e do Centro Cultural da Diversidade. Ele apresenta uma Marselha vibrante, colorida e fora do circuito convencional na seção Proudly.



Aventureiro nato, **Beto Pandiani** viaja há mais de 40 anos a bordo de catamarãs sem cabine. Velejador, palestrante e escritor, iniciou sua trajetória no esporte competindo na classe Hobie Cat 16 e, depois, especializou-se em viagens oceânicas nesse mesmo tipo de embarcação. Velejou da Antártica à Groenlândia, cruzou os oceanos Pacífico e Atlântico e fez a travessia da Passagem Noroeste. Nesta edição, assina a seção Biblioteca.



Flávia Vitorino é jornalista e turismóloga, com pós-graduação em meio ambiente e sustentabilidade pela FGV. Especializada em viagens, natureza e sustentabilidade, é apresentadora da série *Biomas Brasileiros*, disponível no Globoplay, e desenvolve projetos editoriais e audiovisuais ligados à relação entre território, cultura e viagem. Ela conta sua experiência em uma imersão profunda na comunidade indígena Haliti-Paresi.

MITSUBISHI MOTORS
Drive your Ambition

A viagem começa antes do parque

Seis parques, diferentes paisagens e estradas que já fazem parte da aventura: um convite a explorar destinos naturais no próprio ritmo pela Rota MIT

POR NATHALIA HEIN

Há destinos cuja experiência começa bem antes da chegada — e a estrada pode ser parte da diversão. Às vezes, ela começa numa curva entre montanhas; em outras, num trecho de terra que pede atenção e muda o ritmo da viagem. No caminho, a paisagem já conta parte da história, e a estrada deixa de ser apenas passagem para se tornar parte da road trip.

É também nesse percurso que entram as possibilidades de um carro. A tração 4x4 pode ampliar o acesso em determinados trajetos, enquanto uma boa suspensão e altura adequada fazem diferença em estradas irregulares, como as que levam a Conceição de Ibitipoca. A aventura, porém, não é avançar a qualquer custo: conhecer o caminho, respeitar as condições locais e seguir as orientações de cada parque também fazem parte da viagem. É a partir dessa conexão entre aventura, natureza e conservação que a Mitsubishi Motors e a Parquetur criaram a Rota MIT, com benefícios para proprietários de veículos Mitsubishi de qualquer ano.

Na Chapada dos Guimarães, em Mato Grosso, a MT-251 liga Cuiabá às paisagens de arenito, veredas e cachoeiras do Cerrado. Já o caminho até a Chapada dos Veadeiros, em Goiás, leva ao planalto e à Vila de São Jorge, ponto de partida para trilhas, cânions e piscinas naturais. Quando a noite chega, o céu estrelado prolonga a jornada para além do horizonte.



Nesta página, a Cachoeira do Véu de Noiva, na Chapada dos Guimarães











Acima, em sentido horário, exploração de uma caverna na Chapada Diamantina, lagoa na Chapada dos Veadeiros, vista da estrada que leva ao Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, a Mitsubishi Triton e o Mirante da Janela, no mesmo parque

Em Minas Gerais, a estrada atravessa também camadas de história. Na região de Ouro Preto e Mariana, o Parque Estadual do Itacolomi guarda antigas rotas do ouro e tem como marco o pico de 1.772 metros. Mais ao sul, o acesso ao Parque Estadual do Ibitipoca inclui trechos não pavimentados. Entre grutas, campos de altitude e cachoeiras, cada circuito pede tempo — e, em dias de chuva, atenção redobrada às condições da via.

Na Mantiqueira, o Parque Nacional do Itatiaia reúne paisagens distintas: florestas e cachoeiras na Parte Baixa; campos de altitude e o Pico das Agulhas Negras na Parte Alta. Mais perto do litoral paulista, o trajeto Caminhos do Mar acompanha a Serra do Mar pela antiga Estrada Velha de Santos. Mata Atlântica, monumentos históricos e vistas para a Baixada Santista fazem do percurso uma viagem em si.

São seis destinos, seis paisagens e muitas estradas entre um ponto e outro. O passaporte da Rota MIT reúne esses lugares em uma proposta que convida a sair do roteiro habitual, seguir no próprio ritmo e fazer pausas pelo caminho. Proprietários de veículos Mitsubishi podem solicitar até quatro ingressos por parque participante, conforme as regras da campanha, válida até dezembro de 2030. O passaporte físico é retirado no parque: basta apresentar o documento do veículo para começar a coleção de carimbos. Porque, às vezes, a melhor parte da aventura começa bem antes de chegar.

Para mais informações:
cloud.hpeautosbr.com.br/mitsubishimotors-parquetur-2026

C6BANK

APRESENTA

360º

Uma aventura sobre as àrvores em Bornéu, um refúgio em um vilarejo egípcio, um camp *na Amazônia, natureza suprema em Sutherland, a Tanzânia em grande estilo, um roteiro original aos pés do Himalaia, um* resort *em São Tomé e Príncipe, um novo olhar sobre Tóquio, o encontro com os gorilas em Ruanda, um refúgio de amor em Oaxaca e um Aman entre o deserto e o Mar de Cortés*

POR NATHALIA HEIN







Continue viajando nas nossas dicas 360º

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

BORNEO HANGING CAMP BY COOKSON

Entre as árvores da floresta tropical de Bornéu, a maior ilha da Ásia, o acampamento suspenso da Cookson Adventures oferece uma experiência imersiva em um ecossistema pouco explorado, a cerca de 30 m do solo. A estrutura temporária conecta, por meio de cordas, plataformas e tirolesas, tendas de expedição, áreas de convivência e instalações básicas para banho. Refeições preparadas por um *chef* particular e o apoio de guias acompanham a estadia, que pode durar até três dias na copa das árvores. O acesso combina transporte terrestre, helicóptero e caminhada, além de treinamento em técnicas com cordas e escalada. Já no alto, os hóspedes podem observar calaus, gibões, langures, orangotangos e esquilos-voadores, além de participar de atividades de pesquisa com cientistas, como a coleta de amostras de plantas e a observação de insetos, aves e morcegos. Concebido para não deixar rastros permanentes, a estadia no acampamento também pode ser combinada com trilhas, mergulhos e visitas a comunidades locais. A temporada mais seca vai de abril a outubro.
cooksonadventures.com







VILLA FAYOUM

Às margens do Lago Qarun, na mítica vila egípcia de Tunis, a Villa Fayoum transformou a antiga residência de um artista em uma hospedagem intimista, com apenas 12 suítes. Criada por Florian Amereller e Zeina Aboukheir, ligada ao lendário hotel Al Moudira, em Luxor, a casa preserva detalhes originais, como os relevos entalhados do salão e os vitrais coloridos, e incorpora novos espaços (suítes com terraços azulejados, piscina com pavilhão e um jardim de inverno iluminado, com lareira otomana revestida de azulejos de Izmir). A decoração reúne antiguidades e referências ao artesanato egípcio, em uma paleta inspirada pela paisagem de palmeirais, pelo deserto e pelo céu. À mesa, a *chef* Gioconda Scott cria menus sazonais com ingredientes de produtores locais e dos campos do Al Moudira. A experiência se estende pela vila, conhecida pela tradição da cerâmica: os hóspedes podem visitar a Fayoum Pottery School e experimentar a criação no torno. Entre oficinas artesanais, passeios por sítios arqueológicos e momentos de descanso à beira do lago, a Villa Fayoum oferece um refúgio tranquilo a menos de duas horas do Cairo.
moudiracollection.com/villafayoum





CRISTALINO CAMP

Novíssima operação do Cristalino Lodge, o Cristalino Camp amplia a experiência às margens do Rio Cristalino, no sul da Amazônia mato-grossense. O *camp* propõe uma estadia intimista em apenas duas tendas, suspensas entre a floresta e a água. Com deques privativos, banheira sob as estrelas e duchas ao ar livre, os refúgios combinam conforto e contato próximo com a mata. A tenda social reúne cozinha aberta, bar e sala de jantar. Ali o *chef* Fabio Vieira valoriza ingredientes amazônicos, como tucupi, bacuri, castanha-do-pará e peixes de água doce, em pratos também preparados na brasa. Trilhas, canoagem, passeios de barco e observação da fauna, conduzidos por guias especializados, revelam diferentes ambientes da reserva – de florestas de igapó a lagoas habitadas por aves nativas, como a cigana.

A estadia inclui o acesso às trilhas e às torres de observação do Cristalino Lodge. O projeto aposta em estruturas elevadas e de baixo impacto, energia solar e tratamento natural de efluentes. Parte do valor da hospedagem apoia a conservação, a pesquisa e a educação ambiental na região.
cristalinolodge.com.br



Explora
JOURNEYS

Às vezes, o melhor hotel
não é um hotel.

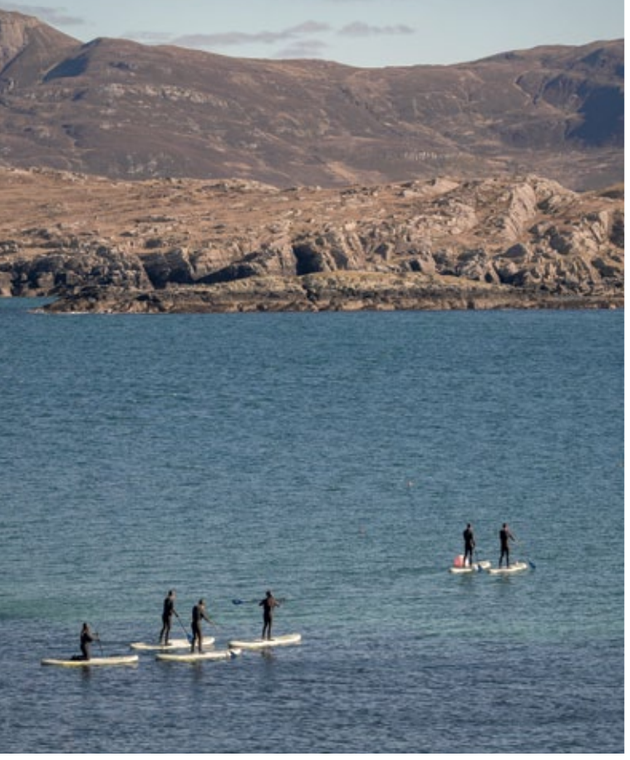
VIVA O OCEAN STATE OF MIND

TODAS AS SUÍTES DE FRENTE PARA O MAR | ITINERÁRIOS IMERSIVOS
GASTRONOMIA PREMIADA | BEM-ESTAR HOLÍSTICO | DESIGN EUROPEU SOFISTICADO

EXPLORAJOURNEYS.COM
Entre em contato com seu agente de viagens de preferência ou ligue para +55 11 2500 0458







HOPE LODGE BY WILDLAND

Em Sutherland, na região do Mar do Norte, a Hope transformou um *lodge* de caça de 1867 e antigas casas de pastores em um refúgio exclusivo onde a natureza dita o ritmo. A propriedade combina a sede principal, com sete quartos, e acomodações independentes, entre elas uma cabana de dois quartos. Janelas amplas enquadram pinheiros-da-caledônia, montanhas e lagos. No interior, linho bordado à mão, luminárias de urze e peças de artesãos escoceses criam ambientes acolhedores, sem apagar a história do lugar. Os dias se organizam em torno de elementos como terra, água e fogo. Caminhadas, banhos nos lagos, passeios de bicicleta e remadas se alternam com sauna ao ar livre, tratamentos e momentos junto à lareira. A cozinha celebra ingredientes e sabores locais, com refeições que podem começar em uma caminhada de coleta com os *chefs*. Parte do projeto de conservação da WildLand, a Hope convida os hóspedes a conhecer os esforços de restauração da paisagem e a desacelerar em meio à natureza.
wildland.scot



UBUYU, A BANYAN TREE ESCAPE

No coração do Parque Nacional Ruaha, às margens do Rio Great Ruaha, na Tanzânia, o Ubuyu propõe uma imersão em uma das paisagens mais remotas e preservadas da África. Ali a savana encontra a floresta de miombo, elefantes cruzam o território e leões percorrem as planícies douradas. São apenas seis vilas, que combinam referências às *bomas* Maasai e às curvas do rio. Argila, palha e madeira de muninga, obtidas localmente, dão forma a espaços de desenho orgânico, com ventilação natural, duchas ao ar livre, piscinas privativas e deques panorâmicos. Cada estadia é conduzida por um *escape host*, que organiza experiências personalizadas para explorar a região. A gastronomia celebra sabores locais e as refeições compartilhadas valorizam a conversa e o encontro. Jantares privativos, sob o céu africano, criam momentos mais íntimos. No Maji Spa, os tratamentos se inspiram em tradições ancestrais de cura e em ingredientes botânicos locais. loga ao nascer do sol, pausas junto à piscina de borda infinita e encontros ao redor da fogueira completam a experiência.
banyantree.com









SHAKTI KUMAON

Longe das rotas mais percorridas, o Shakti Kumaon Village Walk é uma jornada a pé pelos sopés do Himalaia, em Uttarakhand. O programa conecta três casas de vilarejo em Deora, Alai e Jwalabanj, a poucas horas de caminhada umas das outras. O percurso atravessa florestas de pinheiros, terraços de arroz e pequenas comunidades, onde a vida segue distante do restante do mundo. Cada viagem é personalizada de acordo com os interesses dos hóspedes. Um guia particular acompanha a caminhada, enquanto equipes de apoio transportam a bagagem e um *chef* prepara refeições com ingredientes frescos e locais. Piqueniques *gourmet*, pausas para o chá e visitas a templos e campos cultivados fazem parte do caminho – sem pressa e com espaço para conversas espontâneas com os moradores, que recebem os visitantes com curiosidade e entusiasmo. À noite, as casas tradicionais oferecem uma simplicidade acolhedora. Os banheiros, de estilo ocidental, não ficam nos quartos, e o banho é preparado com água quente em baldes. O conforto é essencial, mas sem apagar o caráter autêntico da experiência.
shaktihimalaya.com









No alto, o Montebelo Vista Alegre Lisboa Chiado. Na sequência, ambiente do Wine & Books Lisboa e, acima, a piscina do Macam Hotel

Lisboa 5 estrelas

Muito além da excelência dos serviços e da gastronomia, hotéis de luxo são portas de entrada para descobrir as principais regiões da cidade

Quem visitou a Torre de Belém e depois esperou na fila dos famosos pastéis ainda não viu nada de Lisboa. A capital portuguesa guarda palácios, bairros antigos, restaurantes de *chefs* autorais, lojas de design português e hotéis de altíssimo nível.

Na Avenida da Liberdade, o principal eixo de compras de luxo da cidade, o Tivoli Avenida Liberdade reúne 285 quartos, piscina exterior e o restaurante Seen. O hotel integra a Leading Hotels of the World. Com 48 acomodações, o Valverde Lisboa Hotel & Garden aposta no ambiente intimista, marcado pelo pátio interior, e faz parte da Relais & Châteaux. Próximo dali, o PortoBay Liberdade dispõe de 98 unidades, piscina interior e *spa*.

Na Baixa e no Chiado, perto de praças históricas, lojas e espaços culturais favorecem os passeios a pé. Junto à Praça do Comércio, o Andaz Lisbon, by Hyatt, oferece 170 quartos e suítes, com uma proposta que valoriza o design contemporâneo e a cultura portuguesa. Na Baixa, o Art Legacy Hotel tem 53 acomodações e decoração de forte identidade artística. Já o Montebelo Vista Alegre Lisboa Chiado, com 58 unidades, combina a arquitetura histórica à tradição da porcelana portuguesa.

Em Alcântara, na Junqueira e na Ajuda, o viajante encontra arte e bem-estar. O Macam Hotel conta com 64 quartos e integra hotel e museu de arte contemporânea, além de oferecer piscina no *rooftop*. Na Junqueira, o Hyatt Regency Lisbon reúne 204 acomodações, algumas com vista para o Rio Tejo, e dispõe de *spa*. Próximo a Belém, o Wine & Books Lisboa oferece 24 quartos e um ambiente intimista, ideal para quem busca uma estada mais tranquila, longe do movimento do centro.

abreutur.com.br







SUNDY PRAIA

Na Ilha de Príncipe, no arquipélago de São Tomé e Príncipe, o Sundy Praia surge entre a selva e o oceano como uma joia remota da Príncipe Collection. Assinado pelo arquiteto francês Didier Lefort, o *resort* reúne 15 vilas, de um a três quartos, disfarçadas de tendas e integradas à vegetação exuberante. Algumas têm acesso direto à praia. A arquitetura combina referências africanas e asiáticas, com destaque para o restaurante de formas sinuosas, construído com bambu indonésio e aberto à brisa do mar. Boa parte dos alimentos vem da horta orgânica ou do oceano, enquanto o coco, o ilangue-ilangue e os ingredientes usados nos produtos de banho são cultivados na propriedade. A experiência se estende por passeios de barco à Baía das Agulhas, trilhas até cachoeiras, observação de aves e visitas à pequena fábrica local de cacau. Depois de uma caminhada guiada, tratamentos com óleo de coco e ilangue-ilangue da própria fazenda convidam ao descanso. Em algumas noites, um churrasco na praia, acompanhado por músicos locais, celebra os sabores e a cultura da ilha.
principecollection.com



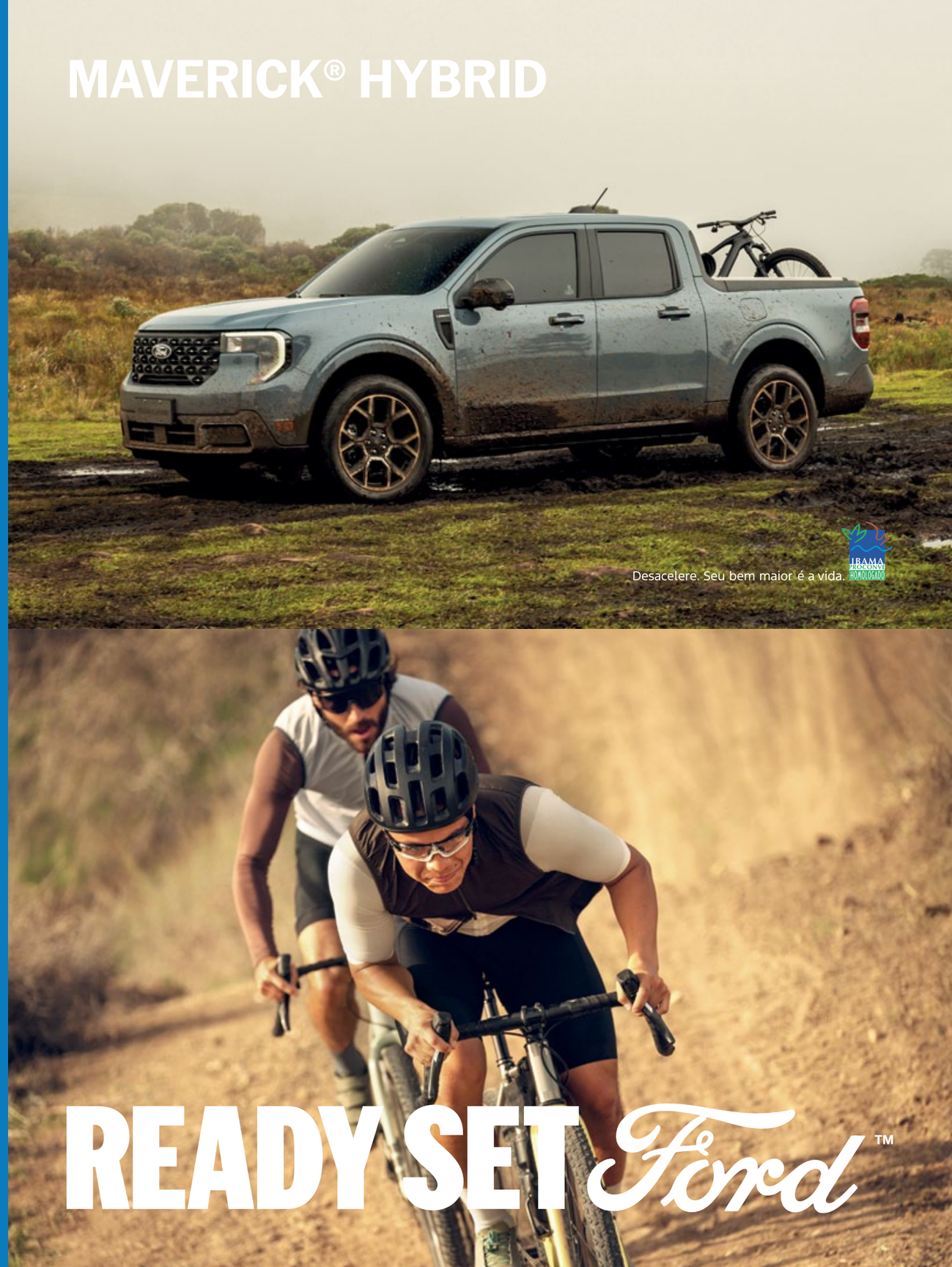


1 HOTEL TOKYO

Entre os andares 38 e 43 da Akasaka Trust Tower, o 1 Hotel Tokyo estreia no Japão como um santuário nas alturas, com vista para o horizonte da capital. A arquitetura biofílica reúne cerca de 1,5 mil plantas, madeira reaproveitada, musgo e pedra *oya*, além de referências a técnicas japonesas ancestrais, como o *sakan*. Os interiores, serenos e terrosos, incluem camas de meditação, banheiras profundas e produtos orgânicos Bamford. No 38º andar, o NiNi combina sabores mediterrâneos e ingredientes japoneses em um menu degustação de cinco tempos, enquanto o Spotted Stone reúne quase 100 rótulos de gim artesanal japonês. O Bamford Wellness Spa oferece tratamentos como a massagem com bambu de Quioto, piscina coberta, *hammam* e academia com vista para a baía. Sem plásticos de uso único, o hotel adota práticas de redução de resíduos, reaproveita ingredientes no bar, incentiva doações de roupas e possui certificação Casbee, a mais alta classificação japonesa para as construções sustentáveis. A localização, próxima ao metrô, conecta Akasaka a Ginza, Shibuya e ao Palácio Imperial.
1hotels.com/tokyo



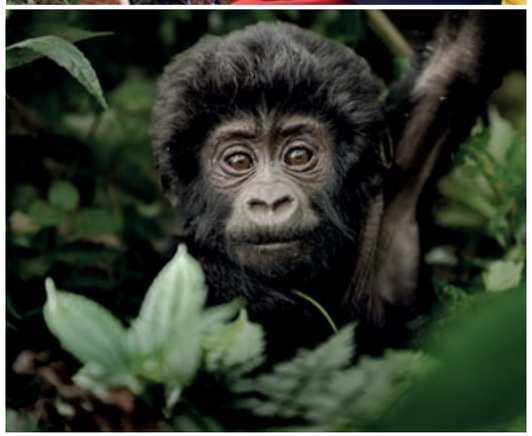
ESTEJA CADA VEZ MAIS PERTO DE CHEGAR MAIS LONGE











EREBERO HILLS

Na chamada Floresta Impenetrável de Bwindi, em Uganda, o Erebero Hills oferece uma experiência raríssima: encontrar gorilas-das-montanhas em seu habitat natural. Quase metade da população mundial vive nessa floresta, e as trilhas partem de Ruhija, a cerca de 40 minutos do *lodge*. O instante em que um gorila cruza seu caminho é o ponto alto de uma jornada que também revela a riqueza da mata – lar de mais de 200 espécies de borboletas e 120 espécies de mamíferos. Suspensas sobre uma antiga plantação de chá em reflorestamento, oito cabanas de bambu se abrem para vistas panorâmicas da floresta. Madeira, luz natural e lareiras criam refúgios acolhedores, enquanto anfitriões dedicados cuidam de cada detalhe. A experiência pode incluir caminhadas até cachoeiras, observação da vida selvagem e visitas à comunidade Batwa, que participa do reflorestamento local. À mesa, ingredientes da fazenda sintrópica do *lodge* inspiram refeições para compartilhar. Um lugar de encontros inesquecíveis na natureza.
asiliaafrica.com/camps-lodges/erebero-hills







CASA YUMA

Em Puerto Escondido, Oaxaca, a poucos minutos da praia de Los Naranjos e da vila de La Punta, a Casa Yuma ocupa uma faixa tranquila entre o Pacífico e o campo, cercada por pastagens e animais. Projetado pelo arquiteto Ricardo de La Concha em parceria com o escritório Taac, o hotel mexicano utiliza *chukum*, madeira, tijolos de Oaxaca e cimento, em uma arquitetura orgânica, concebida para reduzir o impacto visual e se integrar à paisagem. São 25 quartos térreos, todos com vista para o oceano e as montanhas, paleta natural e peças produzidas por artesãos locais, como as luminárias de cerâmica de Amande Haeghen. De frente para o mar, um restaurante aberto ao público serve receitas tradicionais de Oaxaca, entre *tamales*, pescado fresco com *mole* e tacos de camarão, preparados em um forno de tortilhas. Na piscina, as sessões de ioga, meditação e massagens tradicionais completam a experiência de bem-estar, com a privacidade garantida sob o conceito *adults only*.
casayuma.com

Oceania Sonata

A SYMPHONY OF LUXURY

A PRÓXIMA EVOLUÇÃO NA FROTA DA OCEANIA CRUISES

O *Oceania Sonata* convida você a descobrir o mundo em perfeita harmonia. Uma verdadeira obra-prima do design, ele proporcionará uma sinfonia de experiências inesquecíveis, que traduzem a essência do luxo refinado em alto-mar. Cada detalhe cuidadosamente pensado. Cada momento, exclusivamente seu.







RESERVAS ABERTAS

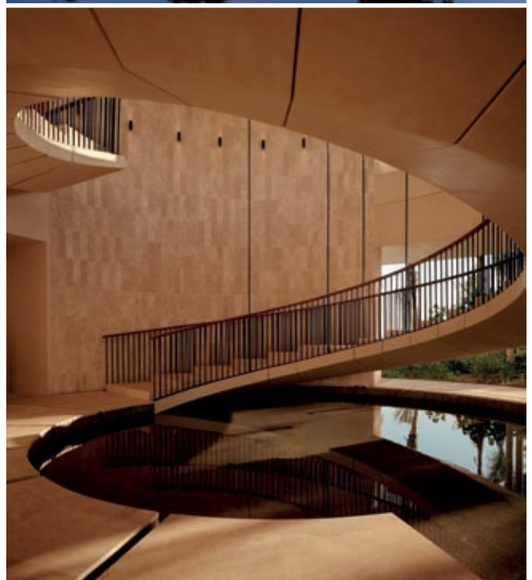
LIGUE PARA **0800 400 3130** | ACESSE **OCEANIACRUISES.COM**
CONSULTE SEU AGENTE DE VIAGENS

OCEANIA CRUISES®

ITINERÁRIOS IMERSIVOS | NAVIOS INTIMISTAS E LUXUOSOS | HOSPITALIDADE GENUÍNA | THE FINEST CUISINE AT SEA®







AMANVARI

Na comunidade de Costa Palmas, no East Cape da Península da Baja, o Amanvari estabelece uma relação discreta entre o deserto e o Mar de Cortés, reconhecido pela Unesco como um Patrimônio Mundial. Instalado sobre um estuário, o *resort* reúne apenas 18 *casitas*, projetadas pelo escritório Elastic Architects em colaboração com a Heah & Co. Cada unidade dispõe de piscina privativa aquecida, chuveiro ao ar livre, terraços integrados às salas por portas de vidro e vistas para o oceano. A arquitetura minimalista valoriza a paisagem costeira sem competir com ela. Os hóspedes são convidados a participar de uma interpretação contemporânea do *temazcal*, conduzida por um xamã, além de trilhas pela Sierra de la Laguna, passeios de *snorkel* e cavalgadas. Em uma área de 1,5 mil acres, que também abriga o Four Seasons Los Cabos e um campo de golfe assinado por Robert Trent Jones II, o Amanvari oferece uma experiência de contato direto com a geografia singular da Baja.
aman.com

UNQUIET

Neste fim de ano, presenteie novas histórias, destinos e descobertas.

A UNQUIET é para quem sabe que a próxima viagem pode começar na primeira página.



Escaneie este QR Code para poder fazer a assinatura da revista.

@revistaunquiet revistaunquiet.com.br

Cultura em movimento

A Catalunha se renova entre arquitetura, arte contemporânea, gastronomia e festas populares

A Catalunha é desses lugares que preenchem todos os itens de um *checklist*. A fachada modernista pode levar a uma galeria de arte digital, enquanto um festival popular toma conta da praça pública e a transforma em palco. Enquanto isso, uma visita a uma vinícola une as histórias do vinho, da paisagem e dos costumes locais.

A região fica no nordeste da Espanha, entre o Mediterrâneo e os Pireneus, e reúne cidades cosmopolitas (Barcelona é o destaque), vilarejos, áreas rurais e comunidades com tradições próprias. O viajante pode explorar diferentes áreas desse território, numa experiência sensorial completa.

Em 2026, três acontecimentos deram ainda mais motivos para explorar a Catalunha: o Ano Gaudí, que recorda o centenário da morte do arquiteto, o Ano Pau Casals, pelos 150 anos do nascimento do violoncelista, e o título de Capital Mundial da Arquitetura, concedido a Barcelona. A capital é o ponto de partida, claro, mas se pode contemplar esses legados artísticos em toda a região.

Fora da capital, a Costa Brava reúne vilas costeiras, jardins históricos e roteiros ligados à vida e à obra de Salvador Dalí. Na Costa Daurada, Tarragona guarda vestígios romanos e Reus mostra um modernismo menos conhecido que o de Barcelona. Nos Pireneus, há igrejas românicas, museus e tradições de montanha. As Terres de Lleida e as Terres de l'Ebre têm arte rural, patrimônio industrial e a memória de quem vive às margens do Rio Ebro.



Vista geral da vila medieval de Pals, na Costa Brava







Em sentido horário, o Museu Dalí, o anfiteatro romano de Tarragona e os *castells* de Girona

A cultura também está nas ruas. Os *castells* (famosas torres humanas), as *sardanas* (dança tradicional) e os *correfocs* (desfile com fogos de artifício) seguem vivos. Ao longo do ano, festivais de música, teatro, cinema e artes visuais reúnem talentos locais e estrangeiros. Quem participa percebe que a identidade catalã não cabe em um só lugar. Ela aparece nos encontros, nos sons e nos rituais de cada comunidade.

A mesa completa o percurso. Em Girona, os irmãos Roca comandam o El Celler de Can Roca. Em Barcelona, Oriol Castro, Eduard Xatruch e Mateu Casañas tocam o Disfrutar, enquanto Albert Adrià mantém seus restaurantes. São nomes que colocam a cozinha catalã entre as mais celebradas do mundo. Há também mercados, vinícolas e festas gastronômicas. No Penedès, a Codorníu, em Sant Sadurní d'Anoia, abre ao público adegas modernistas projetadas por Puig i Cadafalch, onde se prova a cava junto com a moldura da arquitetura. No Priorat e no Empordà, o enoturismo proporciona degustações com harmonizações perfeitas, inclusive com a paisagem.

Em vez de se limitar a poucos cartões-postais, pode-se montar roteiros que unam cidades, litoral, interior e montanha em épocas diferentes do ano. É a lógica do Grand Tour da Catalunha, lançado em 2020: um circuito circular de cerca de 2,2 mil quilômetros, dividido em nove trechos e pensado para o carro (existe ainda uma versão para bicicleta *gravel*). Ninguém precisa cumpri-lo de uma vez, a não ser que tenha mais de um mês livre. O primeiro trecho liga Barcelona a Tarragona, em 462 km e seis etapas, com paradas em Montserrat, na cripta da Colònia Güell e nos vinhedos do Penedès. Mais adiante, o roteiro passa pelo Delta do Ebro, pela região vulcânica de Olot, pelo Lago de Banyoles, por Figueres e por Cadaqués, até o Cap de Creus, o ponto mais oriental da Península Ibérica.

É possível fazer um trecho por viagem e voltar para o seguinte. Até porque a Catalunha é um cardápio dos mais eléticos e que nunca se repete.

catalunya.com











Em sentido horário, Nyhavn, o antigo porto da cidade, o Castelo de Rosenborg, instalação no Louisiana Museum of Art, *brunch* no Bottega Barlie e o Swing Carousel

A Cidade Entra na Água

48 horas de verão em Copenhagen, com meu marido e dois filhos

POR CATHARINA T. JOHANNPETER

Eu já conhecia a fama de Copenhagen: o design, a arquitetura, as bicicletas. O que ninguém me contou é que, no verão, a cidade inteira entra na água. Não é uma figura de linguagem. Pessoas mergulham dos deques, das escadas dos canais e das plataformas espalhadas pelo porto antes de seguir para o trabalho. O que antes era uma área industrial se tornou parte da vida cotidiana. Talvez esta seja a melhor tradução da cidade: aqui nada parece existir apenas para ser admirado. Tudo foi pensado para ser usado. Foi essa a lógica que tornou Copenhagen um dos lugares mais fáceis que já percorremos em família. Fizemos praticamente tudo a pé ou de bicicleta, atravessando uma cidade onde parques, museus, cafés e canais parecem fazer parte do mesmo desenho.

DAY 1 – O DESIGN NO COTIDIANO

Apotek 57 + Frama: o primeiro dia começa em Nyboder, entre as casas amarelo-ocre do antigo bairro naval. Ali uma antiga farmácia abriga hoje o showroom da Frama e o café Apotek 57. O café da manhã acontece cercado por móveis, luminárias e objetos que também fazem parte da loja, dissolvendo a fronteira entre a exposição e o cotidiano. Vale pedir o *breakfast plate* e o pão de açafrão com laranja, que merece tanta fama quanto o tradicional de cardamomo.

Kongens Have: da Frama, são dez minutos a pé até o jardim mais antigo da cidade, o Kongens Have, plantado ao lado do Castelo de Rosenborg. É um lugar de lazer despretensioso, onde os dinamarqueses passam uma tarde qualquer deitados na grama ou armam festinhas infantis. Mesmo sem entrar no castelo, o jardim de rosas da propriedade vale o programa.

Bottega Barlie: na hora do almoço, de volta à mesma rua do Apotek 57. Esse *wine bar* italiano fica numa esquina, com terraço cercado de bambus, e serve um *steak tartare* divino e uma *stracciatella* que vale a viagem. Levamos as duas crianças e ninguém piscou.

Tivoli Gardens: termine o dia onde a cidade termina todos os verões – e vá no fim da tarde. Esse é o segredo. Você entra com o sol, atravessa a hora dourada e sai com o parque inteiro aceso. O Tivoli foi inaugurado em 1843 e é o segundo parque de diversões mais antigo do mundo ainda em funcionamento. A curiosidade de que mais gostei: Walt Disney veio aqui várias vezes, tentando entender de onde vinha a mágica do lugar, e nunca conseguiu copiá-la. A montanha-russa de madeira é de 1914 e ainda funciona com um freio manual, operado por uma pessoa em pé dentro do carrinho.







Acima, em sentido horário, o Designmuseum Danmark, instalação dentro do mesmo museu e o Reffen, o maior mercado de *street food* do norte da Europa

DAY 2 – UMA CIDADE QUE PERTENCE ÀS PESSOAS

Atelier September: o segundo dia começa no café de Frederik Bille Brahe, uma espécie de instituição da cidade, famoso por uma torre de manteiga batida, que todo mundo fotografa antes de comer. Peça o croissant e o prato clássico: ovo mole, pão, *comté* de 24 meses e manteiga. É a coisa mais bem-feita que comi na viagem.

Designmuseum Danmark: vale só pelo túnel das cadeiras – um corredor com mais de 100 cadeiras icônicas, cada uma em uma vitrine iluminada, dispostas em ordem cronológica. Você atravessa a história do design do século XX andando. A que mais me pegou foi a Round Chair, de Hans Wegner. Foi nela que John F. Kennedy se sentou no debate contra Richard Nixon, em 1960. Aquela única imagem colocou o design dinamarquês no mapa: Nixon estava na mesma cadeira, mas a foto dele nunca foi publicada.

Kalvebod Bølge e o porto inteiro: se estiver calor, é aqui que a viagem muda. No verão, a cidade vira uma grande praia, e o Kalvebod Bølge – um deque de madeira, que ondula sobre a água, bem no centro, ao lado do Blox – tem fundo ajustável e funciona até para os pequenos. Mas o ponto não é escolher um lugar, pois dá para entrar na água em praticamente qualquer canto do porto, e todo mundo entra. Ali ao lado, no prédio do Blox, fica o DAC, com um escorregador em espiral, pelo qual as crianças descem, desde o terceiro andar até a rua.





BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

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

Acima, movimento em frente ao emblemático edifício Blox, que abriga o Danish Architecture Center, e interior da loja Tekla

Reffen: um estaleiro desativado que virou o maior mercado de rua do norte da Europa, todo montado em contêineres. É a Copenhagen menos bonita e a mais viva: cheia, caótica, difícil de conseguir mesa – mas a comida vale a briga. Você pode nadar bem ali ao lado antes de comer, e foi o que fizemos. O mais velho adormeceu nos ombros do pai no caminho de volta, um indicador confiável de que o dia foi bom.

Admiralgade 26: se tiver com quem deixar as crianças, essa é a noite. Uma casa de 1796 transformada em restaurante, que parece a sala de estar de alguém com muito bom gosto e nenhuma vontade de impressionar. A berinjela *kamo nasu* com *hoisin* é a melhor coisa que comi em muito tempo.

Tekla, Hay e Pico: a tarde é de vitrines, e as três resumem o jeito dinamarquês de fazer coisas bonitas sem gritar. A Tekla, de roupa de cama e pijama. A Hay, de móveis e objetos, escondida no segundo andar de um prédio comum, atrás de uma porta azul com o nome escrito à mão, a pincel – muito mais divertida do que uma loja perfeita seria. E a Pico, de acessórios de cabelo, onde é fisicamente impossível não comprar nada.

Parceiro de viagem

Honda Prelude chega à sexta geração com motorização híbrida, eficiência energética e todo o conforto para um roteiro rodoviário

Quem viaja de carro pela Serra da Mantiqueira sabe que a estrada já é parte da diversão. Ao sair de São Paulo, o caminho até Campos do Jordão, onde vale chegar cedo ao Pico do Itapeva, para ver o dia clarear sobre a serra, caminhar pelas trilhas do Horto Florestal e almoçar na Vila Capivari. Nos dias seguintes, a viagem ainda conta com lugares para visitar em Santo Antônio do Pinhal e São Bento do Sapucaí. Esse roteiro de charme, com ecoturismo, gastronomia e centrinhos de boas compras, parece feito sob medida para o Prelude, o cupê da Honda, que volta ao país com motorização híbrida.

O modelo foi apresentado em 1978 e ficou conhecido por seu estilo, tecnologia e prazer ao dirigir – muito a calhar para os roteiros de estrada. No Brasil, o nome ganhou projeção nos anos 1990, quando Ayrton Senna, então tricampeão mundial de Fórmula 1, estrelou comerciais de TV com ele. O vínculo reforçou a imagem esportiva do Prelude no mercado brasileiro.

A sexta geração do carro usa dois motores elétricos e um 2.0 a gasolina, montados sobre a arquitetura de chassi do Civic Type R. É uma combinação inédita na linha Honda. A potência combinada é de 203 cv, com torque de 32,1 kgfm. A suspensão é independente nas quatro rodas, com amortecedores adaptativos, e os freios também vêm do Type R. A proposta é unir respostas rápidas e comportamento esportivo ao consumo menor de gasolina.

O Prelude estreia o S+ Shift, um sistema que usa o gerenciamento eletrônico para simular trocas de marcha. A resposta dos motores, o som e as informações do painel se ajustam a cada troca para aproximar a condução à de um esportivo convencional. O recurso funciona com os quatro modos de condução: Comfort, GT, Sport e Individual. Na estrada, o modo esportivo é um atrativo à parte.









Sustentável, veloz, confortável e tecnológico, o novo Honda Prelude tem um motor a gasolina e outros dois elétricos, com potência combinada de 203 cv

O sistema híbrido proporciona o desempenho esportivo com um consumo de gasolina menor que o de um cupê convencional. O design também contribui. Maçanetas embutidas, antena integrada ao vidro traseiro e teto fechado com solda a laser deixam as superfícies contínuas e reduzem a resistência ao ar. Menos arrasto exige menos energia em velocidade de estrada.

Esse cuidado aparece na silhueta. A carroceria é um cupê 2+2, baixo e largo, com teto em formato de bolha dupla, caixas de roda marcadas e rodas de 19 polegadas. As linhas se inspiram nas asas de um planador. Na frente, o *spoiler* gera a *downforce* (a pressão aerodinâmica) em alta velocidade.

Por dentro, o *cockpit* foi pensado para colocar o motorista no centro da experiência. Ele senta em posição esportiva, em bancos inspirados em modelos de competição, com ajustes diferentes para o motorista e o passageiro. O acabamento combina couro claro e tecido perfurado em padrão *pied-de-poule*. O painel digital tem 10,2 polegadas, e a central multimídia, 9. Há conexão com Apple CarPlay e Android Auto, além de sistema de áudio Bose com oito alto-falantes, ótimo para quem gosta de pegar a estrada.

A segurança fica a cargo do Honda Sensing, de série. O pacote inclui frenagem para evitar colisões, assistência de permanência e centralização em faixa, ajuste automático dos faróis e controle de cruzeiro adaptativo. O alerta de ponto cego e o monitor de tráfego traseiro também estão disponíveis.

Produzido no Japão, o Prelude chega ao Brasil em versão única, em três opções de cor: Crystal Black Pearl, Rallye Red e Moonlit White Pearl. Em uma viagem pela Serra da Mantiqueira ou mesmo no trajeto urbano, essa novidade da Honda mantém sua vocação esportiva, aliada à sustentabilidade, exigida pelo consumidor moderno.

honda.com.br

SUSTENTABILIDADE

Um terra feita de memória

Antes de qualquer fronteira desenhada, há uma geografia de rios, memórias e narrativas. No Menane Haliti, o etnoturismo Haliti-Paresi convida a conhecer o território a partir da voz de quem o habita

POR FLÁVIA VITORINO

O mapa situa os Haliti-Paresi no noroeste de Mato Grosso, na Chapada dos Parecis, já no caminho de Rondônia. A partir de Cuiabá são cerca de sete horas de estrada: primeiro pelo asfalto e depois por vias rurais que atravessam campos, matas e longos trechos de terra. A distância ajuda a entender por que esse território ainda permanece fora dos circuitos mais conhecidos: a geografia ali não se mede apenas em quilômetros. Ela também se organiza por rios que sustentam a vida, caminhos antigos, lugares sagrados, narrativas de origem e uma relação contínua entre memória, cultura e cotidiano.

Cinco aldeias participam do Menane Haliti: Arara Azul, Katyalarekwa, Oreke, Serra Dourada e Duas Cachoeiras. O programa de etnoturismo foi criado para que o território seja apresentado por quem vive nele, sem mediações apressadas nem interpretações externas. São os próprios moradores que recebem, conduzem os percursos, organizam as atividades.

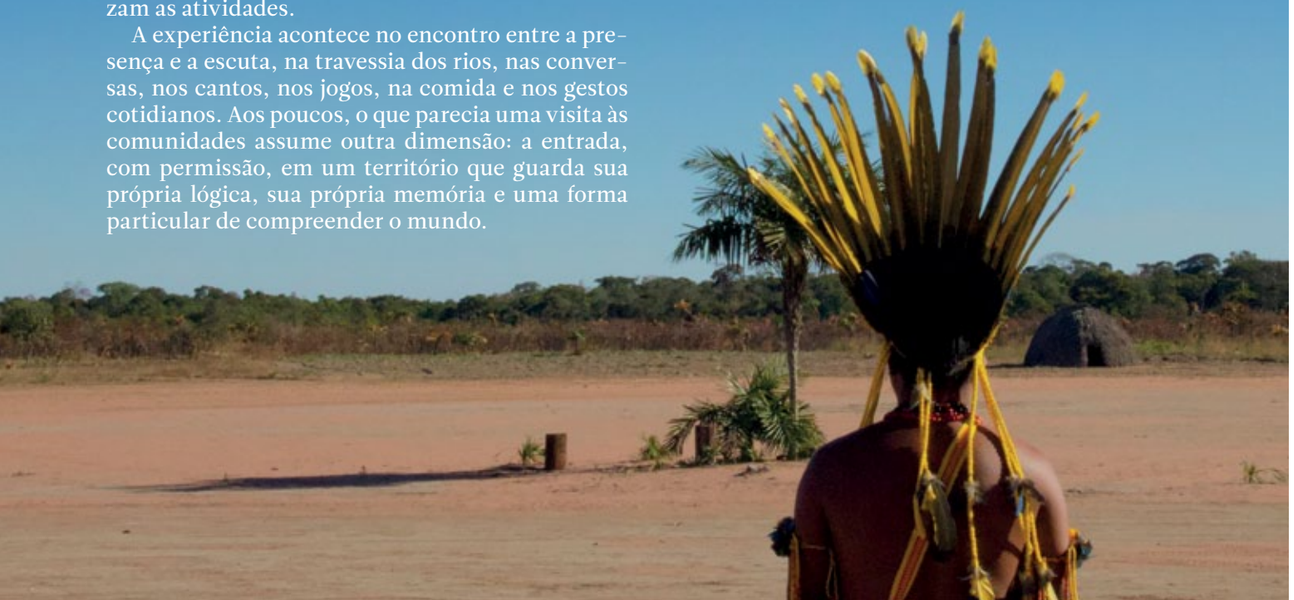
A experiência acontece no encontro entre a presença e a escuta, na travessia dos rios, nas conversas, nos cantos, nos jogos, na comida e nos gestos cotidianos. Aos poucos, o que parecia uma visita às comunidades assume outra dimensão: a entrada, com permissão, em um território que guarda sua própria lógica, sua própria memória e uma forma particular de compreender o mundo.

A chegada não é um acontecimento. É uma mudança de ritmo. Para quem vem de fora, muitos gestos ainda chegam sem tradução. É a convivência que lhes dá sentido. Nada parece organizado para produzir um impacto imediato. A força da experiência está justamente no que não se transforma em espetáculo.

SENTIDO ORIGINAL

Os primeiros registros escritos sobre os Haliti-Paresi aparecem no fim do século XVII, mas a história que o próprio povo conta começa muito antes. Segundo suas narrativas de origem, os primeiros Haliti saíram do interior de uma pedra, em um lugar que permanece ligado à memória ancestral e à compreensão do território. A partir dali, rios, animais, plantas e caminhos passaram a receber nomes e sentidos.

Vieram depois os contatos com bandeirantes, missões religiosas, frentes extrativistas, estradas e a expansão agropecuária, todos processos que









Acima, o cotidiano dos Haliti-Paresi é feito de presença, memória, tradições, vivência plena da natureza e história

provocaram perdas e transformações profundas. Ainda assim, a língua da família Aruak, as histórias transmitidas pelos mais velhos e as formas próprias de organização atravessaram os séculos.

Hoje distribuídos por nove Terras Indígenas, os Haliti-Paresi articulam essa herança a projetos de educação, gestão territorial, cultura e geração de renda. O Menane Haliti nasce desse presente: uma maneira de abrir parte de seu mundo sem reduzi-lo a uma imagem do passado.

O dia começa cedo e sem excessos. No café da manhã, bananas cultivadas na própria aldeia dividem a mesa com ovos e pães. Tudo é simples, servido sem a cerimônia que costuma cercar as experiências desenhadas para turistas.

Depois os moradores conduzem as trilhas e apresentam uma paisagem que conhecem não apenas pelo nome das espécies, mas por seus usos: plantas que alimentam, folhas e raízes empregadas nos cuidados tradicionais, águas associadas a banhos e práticas de cura. Alguns dos adultos aprenderam português ao longo da vida. Entre as crianças menores, a língua Haliti ainda vem primeiro. A comunicação passa, então, pelos gestos, pela curiosidade e pelo tempo necessário para que cada encontro descubra sua própria forma.

As trilhas levam a um dos elementos mais marcantes da região: a água. O território Haliti-Paresi está inserido na bacia do Rio Juruena, parte do sistema Tapajós-Amazônico, e é atravessado por uma extensa rede de rios e nascentes. Um dos caminhos chega ao Rio Verde, de água transparente e corrente, onde a vegetação se reflete com uma nitidez pouco comum. Nesse trajeto, uma piscina natural aberta sobre a pedra desenha o contorno de um coração.

O almoço conserva a mesma sobriedade: farinha e mandioca, frutas e uma proteína preparada pela comunidade, como o peixe. O cardápio não tenta reinterpretar a cozinha local para agradar a quem chega. Ele acompanha os alimentos disponíveis, a produção da aldeia e o modo como as refeições se entrelaçam à rotina.

À tarde, os moradores conduzem atividades que ajudam a decifrar aspectos da cultura Haliti-Paresi: os grafismos, os trajes amarelos e vermelhos, os adornos de penas, os jogos tradicionais, o arco e flecha e as primeiras palavras na língua Aruak. Nada disso aparece como uma coleção de adereços preparada para a visita. As vestes, os grafismos e os objetos obedecem a usos e significados próprios.

Quando a luz baixa, o fogo reúne novamente o grupo. É ao redor da fogueira que surgem histórias de origem, lembranças dos mais velhos e narrativas que não cabem facilmente na divisão ocidental entre mito, memória e história. A cronologia do papel diz pouco sobre o tempo profundo de um povo cuja origem é contada a partir da pedra, dos rios e dos primeiros caminhos abertos no território.

A noite termina sem uma conclusão programada. Permanecem as vozes, o fogo e a percepção de que o Menane Haliti não apresenta uma cultura encerrada no passado, mas um povo que escolhe, no presente, como receber e como continuar contando a própria história.



5 livros que dialogam com a minha vida no mar

Ensinamentos de coragem, medo, solidão, amizade, sobrevivência e limites em histórias que nos transformam por dentro

POR BETO PANDIANI

Minha relação com o mar começou ainda jovem, competindo na Classe Hobiecat 16, e se transformou, ao longo de mais de quatro décadas, em uma vida dedicada a longas viagens em barcos sem cabine.

Naveguei em pequenos catamarãs, atravessei oceanos e regiões polares e transformei muitas dessas experiências em livros e documentários. Entre minhas expedições estão a Travessia do Drake, a Rota Polar (Passagem Noroeste), a Rota Boreal (desde Miami até a Groenlândia), a Travessia do Pacífico, a Travessia do Atlântico (de Miami a Ilhabela) e a Rota Austral (do Chile ao Rio de Janeiro, dobrando o Cabo Horn).

Ao revisitar alguns dos livros que mais dialogam com a minha trajetória, encontrei cinco histórias relevantes. São relatos de pessoas que escolheram o mar não apenas como destino, mas como um instrumento de transformação. Em todos eles, a aventura exterior acaba revelando alguma coisa sobre coragem, medo, solidão, amizade, escolhas e limites humanos.

Cada um desses navegadores enfrentou um mar diferente, onde descobriram alguma coisa sobre si mesmos.

É essa dimensão que mais me interessa. Depois de tantos anos navegando, percebi que as maiores viagens não são necessariamente aquelas que nos levam mais longe. São aquelas que nos transformam por dentro.

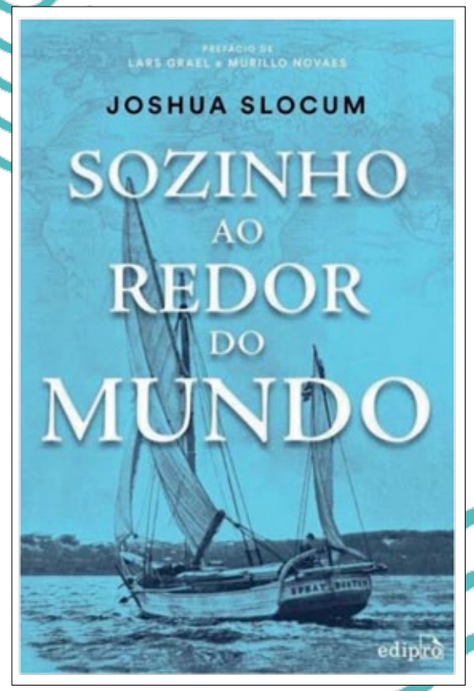
***NA ESTEIRA DO IRMA*, GERALDO TOLLENS LINCK**

Linck foi empresário, velejador e escritor gaúcho. Na Esteira do Irma nasceu de oito anos de pesquisas e conta a história de Joachim D. Bormann, sua chegada ao Brasil, em 1929, e suas aventuras pela costa brasileira a bordo do pequeno veleiro *Irma*, de apenas 5,50 m. O livro mistura história, navegação e aventura. O que chama a atenção é a relação entre um barco pequeno e um território imenso. O navegador não precisa de uma grande embarcação para viver uma grande história. Linck também conhecia com profundidade a relação entre o homem e o mar. Navegou pela costa brasileira e pelo Caribe e transformou suas viagens em livros. Sua trajetória mostra que navegar pode ser também uma forma de observar um país, conhecer pessoas e compreender culturas.



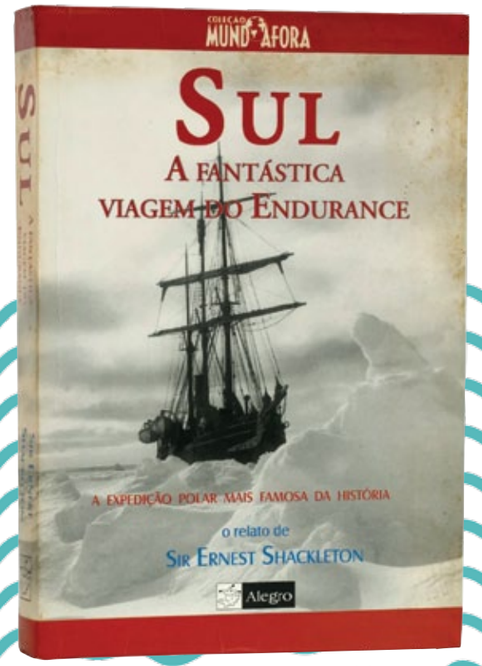


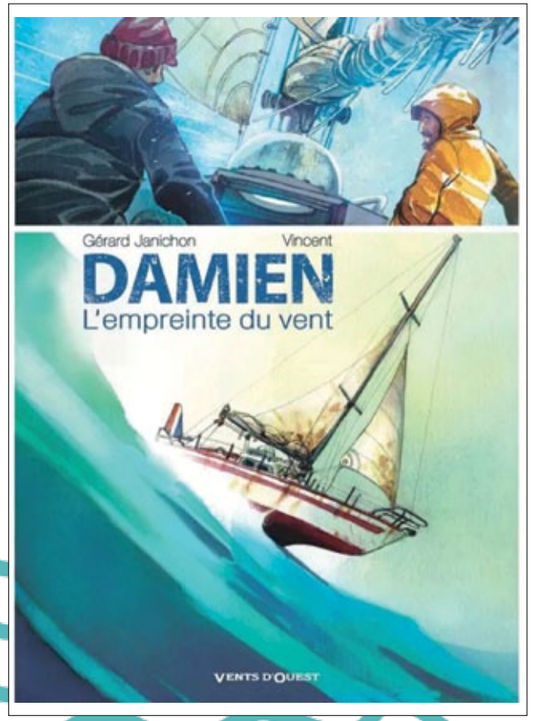
***A VOLTA AO MUNDO EM UM 12 PÉS*, SERGE TESTA**
Testa realizou uma das façanhas mais impressionantes da vela de pequeno porte: deu a volta ao mundo sozinho em um barco de apenas 3,60 m, o *Acrohc*. Partiu de Brisbane, na Austrália, em 1984 e retornou em 1987, depois de cerca de 27 mil milhas náuticas e 500 dias no mar. Durante a viagem, enfrentou tempestades, ciclones, um incêndio a bordo e isolamento. O tamanho do barco torna tudo ainda mais radical: não existe espaço para se esconder do mar. O grande ensinamento de Testa está na relação entre preparação, simplicidade e confiança. Ele próprio projetou e construiu seu barco, o que mostra que o tamanho do equipamento não determina o tamanho do sonho.



***SOZINHO AO REDOR DO MUNDO*, JOSHUA SLOCUM**
Publicado em 1900, *Sozinho ao Redor do Mundo* é o relato de Joshua Slocum, considerado o primeiro homem a realizar sozinho uma circunavegação do planeta. Ele navegou a bordo do *Spray*, enfrentando oceanos, tempestades, neblina, recifes, fadiga e longos períodos de isolamento. O livro impressiona porque Slocum realizou a viagem em uma época sem os recursos de navegação e comunicação disponíveis hoje. A narrativa, porém, não é apenas uma sucessão de perigos. Há humor, observação, encontros com pessoas e uma enorme curiosidade pelo mundo. Slocum mostra outra dimensão da solidão: estar sozinho não significa necessariamente estar vazio. O navegador aprende a conversar consigo mesmo, observar melhor o ambiente e desenvolver uma relação íntima com o barco e o mar.

***SUL*, ERNEST SHACKLETON**
Publicado com base em relatos do próprio Shackleton, *Sul* narra a Expedição Transantártica Imperial de 1914-1917. O objetivo era atravessar a Antártida, mas o *Endurance* ficou preso no gelo do Mar de Weddell e acabou sendo destruído. A partir daí, a expedição deixou de ser uma busca pela conquista geográfica e passou a ser uma luta pela sobrevivência. O grande ensinamento está nessa mudança de objetivo. Quando a realidade destrói o plano original, é preciso abandonar o que já não pode ser feito e concentrar todas as forças no que realmente importa. Shackleton mantém a tripulação unida durante meses no gelo, atravessa situações extremas e, por fim, consegue conduzir a tripulação de volta com vida. Para mim, *Sul* mostra que liderar não é ter todas as respostas. É conseguir tomar decisões quando não existem respostas seguras, preservar a capacidade de adaptação e, o mais importante, não deixar ninguém para trás.





***DAMIEN*, GÉRARD JANICHON**
Damien conta a extraordinária viagem de Gérard Janichon e Jérôme Poncet. Ainda muito jovens, eles sonharam em dar a volta ao mundo e construíram um veleiro de 10 m. Partiram de La Rochelle, na França, em 25 de maio de 1969 e passaram anos navegando por regiões extremamente diferentes, do Spitzberg à Groenlândia, das Américas, Amazônia e Cabo Horn às ilhas austrais, Austrália, Pacífico e Antártida. O que torna o relato especial não é apenas a dimensão da viagem. É a transformação dos próprios navegadores. Eles começam jovens e terminam a viagem profundamente modificados pela experiência. É uma história sobre amizade, juventude, liberdade e descoberta. O barco é quase um personagem da narrativa. O mar deixa de ser apenas um espaço a ser atravessado e passa a ser um lugar onde os dois aprendem quem são.



Jazz o ano inteiro

Um calendário de festivais em 2027 para quem escolhe o destino pelo que vai ouvir: de uma fazenda em Punta del Este ao Réveillon em Orvieto

POR ERIK SADAO

Nas tardes de domingo do século XIX, a Congo Square, em Nova Orleans, era o único lugar onde pessoas escravizadas podiam se reunir para tocar e dançar. Daquele encontro de tambores africanos, hinos protestantes e bandas militares francesas nasceu uma música feita para a rua. Todo festival de jazz carrega um pouco dessa praça. A cidade vira plateia e o improviso, a alma do gênero, contagia a partir das notas de baixo e sax. Muita gente escolhe o destino também pelo que vai viver à noite, e foi com esse critério que montei a seleção a seguir, com festivais nos dois hemisférios, mês a mês.

Vale avisar que muitos deles abriram a porta para o pop há algumas décadas e o *line-up* só deixou os eventos mais concorridos. Em 2026, o Montreux Jazz Festival escalou RAYE, Pulp, PinkPantheress e Lews Capaldi na mesma programação, que também contou com Nick Cave. Melbourne abriu com o soul dos Teskey Brothers, no Sidney Myer Music Bowl. O consagradíssimo C6 Fest, em São Paulo, recebeu o aguardado retorno do The xx e trouxe ainda Lykke Li e Robert Plant, que agradaram em cheio ao menos três gerações na plateia. Para 2027, Beth Gibbons, a voz do Portishead, uma referência fundamental do trip hop, nascido em Bristol três décadas atrás, já está confirmada.

Para os puristas que ainda torcem o nariz, é bom relembrar que o jazz nasceu popular, dançado na rua, e só depois ganhou poltrona numerada. Se uma curadoria de qualidade cumpre o papel de unir o melhor dos estilos, bravo!

FOTOS: DIVULGAÇÃO









Acima, em sentido horário, momento do C6 Fest, em São Paulo, o agito do Bourbon Festival Paraty, show no NYC Winter Jazzfest e o Festival de Jazz & Blues de Guaramiranga, no Ceará

JANEIRO
Festival Internacional de Jazz de Punta del Este, Uruguai (4-11). Numa fazenda nos arredores da cidade, com concertos sob as estrelas.

NYC Winter Jazzfest, Nova York, EUA (7-13). Uma maratona pelos clubes do Village no auge do inverno.

Jazz Plaza, Havana e Santiago de Cuba (24-31). Um lembrete de quanto o jazz deve à ilha.

Festival de Jazz de Providência, Santiago, Chile (22-23). Gratuito, ao ar livre, no auge do verão andino.

FEVEREIRO
Festival Jazz & Blues de Guaramiranga, Ceará, Brasil (6-9). Na Serra de Baturité, para quem quer fugir da folia.

MARÇO
Cape Town International Jazz Festival, África do Sul (1-31). Em 2027, ocupa o mês inteiro, com dois fins de semana principais, shows pela cidade e datas extras em Durban e Joanesburgo.

ABRIL
New Orleans Jazz & Heritage Festival, EUA (de 22 de abril a 2 de maio). A volta à origem. O hipódromo da cidade recebe cordas, sopros, bumbos, gospel e muita história.

MAIO
Jazz Middelheim, Antuérpia, Bélgica (15-17). Um parque, uma tenda e uma das curadorias mais afiadas da Europa.

C6 Fest, São Paulo, Brasil (20-23). O Parque do Ibirapuera recebe o jazz ao lado do pop mais curioso da temporada.

Bourbon Festival Paraty, Brasil (28-30). Gratuito, nas ruas de pedra de um dos centros históricos mais queridos do país.

JUNHO
Blue Note Jazz Festival, Los Angeles, EUA (12 e 13). O Hollywood Bowl em clima de clube, sob o céu da Califórnia.









FOTOS: DIVULGAÇÃO

Acima, em sentido horário, apresentação no Montreux Jazz Festival, Gilberto Gil se apresenta no Copenhagen Jazz Festival, o Jazzaldia, de San Sebastián, e público no North Sea Jazz Festival, em Rotterdam

Vancouver International Jazz Festival, Canadá (de 18 de junho a 4 de julho). Palcos espalhados entre a montanha e uma das costas mais bonitas do Pacífico.

JULHO

Montreux Jazz Festival, Suíça (2–17). Claude Nobs criou o evento em 1967, à beira do Lago Léman. Lendário em todos os sentidos, ele foi palco de algumas das performances mais memoráveis da história da música.

Copenhagen Jazz Festival, Dinamarca (2–11). São mais de 100 palcos, de porões e *speakeasies* a eventos nas praças da cidade.

Ghent Jazz, Bélgica (1–17). Nas ruínas da antiga Abadia de Bijkloke, com parte do público na grama.

North Sea Jazz Festival, Rotterdam, Países Baixos (9–11). Mais de uma dúzia de salas, em um enorme espaço de eventos, com o dilema de escolher entre lendas se apresentando no mesmo horário, excelentes restaurantes e até pop-up de museus e galerias.

Jazzaldia, San Sebastián, Espanha (21–25). O mais antigo do país, com shows gratuitos na Praia de Zurriola e *pintxos* nos intervalos.

Nice Jazz Festival, França (22–24). O evento reivindica o título de primeiro festival de jazz do mundo, desde 1948, quando recebeu Louis Armstrong.







Em sentido horário, apresentação no Buenos Aires Jazz Festival, músicos no Melbourne International Jazz Festival e momento do Umbria Jazz Festival

AGOSTO

Tudo É Jazz, Ouro Preto, Brasil (13–15). O barroco mineiro como cenário, e gratuito.

Bourbon Street Fest, São Paulo, Brasil (22–29). Nova Orleans desembarca na maior cidade da América do Sul por uma semana durante o inverno.

Charlie Parker Jazz Festival, Nova York, EUA (22–29). Gratuito, com palcos espalhados entre o Harlem e o East Village.

SETEMBRO

Chicago Jazz Festival, EUA (2–5). Entrada franca no Millennium Park, no feriado do Labor Day.

OUTUBRO

Stockholm Jazz Festival, Suécia (8–17). Abrindo o outono nas incríveis e pequenas salas de concerto da capital.

Melbourne International Jazz Festival, Austrália (15–24). Bares e *speakeasies* em todos os bairros da cidade mais cool da Austrália se tornam a extensão dos grandes palcos montados no centro.

Jazzfest Berlin, Alemanha (28–31). Para quem gosta de jazz e experimentações, essa é a pedida.

NOVEMBRO E DEZEMBRO

EFG London Jazz Festival, Inglaterra (12–21 de novembro). Cerca de 60 palcos às margens da Southbank e em pontos selecionados do centro.

Buenos Aires Jazz International, Argentina (18–21 de novembro). A cidade do tango divide as atenções com o saxofone e o baixo.

Riviera Maya Jazz Festival, Playa del Carmen, México (26–28 de novembro). Gratuito, com o palco na areia.

Umbria Jazz Winter, Orvieto, Itália (de 22 de dezembro a 2 de janeiro). Réveillon numa cidade medieval, com jazz durante o dia e até à madrugada.

Da Congo Square a Orvietto, desde o século XIX. Gente reunida em volta de quem toca e improvisa. Minha agenda de 2027 já começou a se organizar em torno delas, e desconfio que a de muita gente também!

Na mala e na memória

As novidades do mercado para os viajantes conscientes que apreciam rodar o mundo com estilo e impacto positivo

POR DANIEL NUNES GONÇALVES



FEITO PARA A ÁGUA, MOVIDO PELO SOL
Pode ser para nadar, praticar kitesurfe, mergulhar a até 200 m de profundidade ou apenas curtir o dia ao ar livre: bastam dois minutos de exposição ao sol (ou luz artificial) para carregar por um dia inteiro a bateria do novo relógio Aquaracer Professional Solargraph. Lançada pela grife suíça TAG Heuer, a linha traz os movimentos Solargraph TH51-00 e TH50-00, que convertem a luz em energia. Disponíveis em caixas de 28 ou 40 mm (de aço ou titânio), com distintas cores para mulheres e homens, os modelos foram pensados para os viajantes conscientes apaixonados pela vida sob sol e mar.
tagheuer.com

RECICLANDO AS REDES DE PESCA
Comunidades tradicionais brasileiras podem contribuir para a despoluição dos oceanos. Confeccionada por cerca de dez rendeiras da laguna gaúcha que batiza o acessório, esta sacola artesanal exclusiva foi desenvolvida para dar um fim sustentável às redes de pescadores abandonadas no mar. Quem comercializa *online* as bolsas multiúso é a Marulho Eco, uma grife de impacto socioambiental liderada por seis mulheres da Ilha Grande, no Rio de Janeiro, que tem como propósito transformar redes velhas em coisas belas.
marulhoeco.com.br



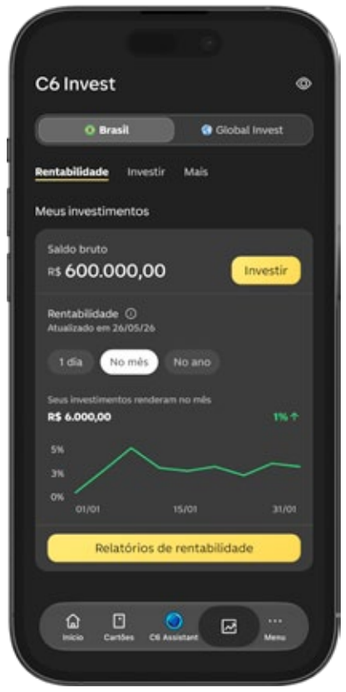
FORTE PARA SAFÁRIS E EXPEDIÇÕES
Sucessora da lendária Olympus – marca japonesa que mudou de nome em 2021 –, a OM System acaba de lançar a câmera *mirrorless* OM-5 Mark II, uma aliada imbatível em expedições pela natureza. Com certificação IP53, ela é uma referência em vedação contra poeira, lama e tempestades, além de suportar temperaturas de até -10 °C. Seu sensor compacto permite usar lentes teleobjetivas superpotentes pela metade do tamanho e do peso do equipamento *full-frame* tradicional. Tudo isso apoiado por inteligência artificial no autofoco rápido, para cravar quadros perfeitos até da fauna mais arredia no safári.
omsystem.com



CRIA DA FERRARI COM A MONTBLANC
Mais que uma caneta linda para viajar a tiracolo, esta recém-lançada edição especial renova a colaboração, iniciada em 2021, da maestria alemã da Montblanc na cultura da escrita com o design italiano da Ferrari, reconhecido pela alta performance no universo automotivo. Batizada Meisterstück Great Masters Ferrari Tailor Made Inedita, a peça utiliza a levíssima fibra de carbono tanto no corpo, que ostenta o símbolo do Cavallino Rampante, quanto na tampa, com o emblema Montblanc na cor azul. Ecológico, o revestimento de PVD (Physical Vapor Deposition) é livre de químicos poluentes.
montblanc.com.br



PEGADAS LEVES E SUSTENTÁVEIS
Tênis versátil para ser usado desde o voo de embarque até as caminhadas e corridas nos destinos, o recém-lançado Cloudsurfer 3 eleva a tecnologia da marca suíça On a um novo patamar de conforto e consciência ambiental. Graças à nova espuma exclusiva Surreal, 15,5% mais macia e 23,3% mais responsiva do que a Helion, utilizada nas versões anteriores, o modelo é levíssimo. O "surfista das nuvens" incorpora ainda cerca de 30% de materiais reciclados em sua estrutura e adota o tingimento ecológico Dope Dye, que reduz radicalmente o consumo de água e de insumos químicos na fabricação.
on.com



INVESTINDO EM SONHOS
Viajar começa muito antes do embarque: passa também por planejar o que vem pela frente. Com o C6 Invest, você acessa, pelo app do C6 Bank, diferentes opções de investimento no Brasil e no exterior, de acordo com seus objetivos. Ter tudo reunido em um só lugar facilita a escolha e o acompanhamento dos seus investimentos, ajudando você a se organizar para realizar os planos de hoje e as viagens de amanhã.
c6bank.com.br

Tech and Soul

EM QUALQUER
TRAJETO CABE
UM DESTINO
MEMORÁVEL.



HÁ SEIS ANOS,
O ÓBVIO NÃO
FAZ PARTE
DO ROTEIRO.

UNQUIET





BRASIL

Dias bem vividos na

Chapada Diamantina

Em uma viagem por três cidades-base e um roteiro desenhado com precisão, o visitante da Chapada Diamantina se encanta com suas cachoeiras, serras, cavernas de águas azuis, gastronomia autoral e hospedagens confortáveis

POR ROSANA HERMANN



A impressionante Cachoeira do Buracão só aparece no fim do corredor sinuoso. Até lá, avançamos pela água entre os paredões do cânion, com coletes flutuantes e o apoio de uma corda-guia. Quando a passagem finalmente se abre, a queda de 85 m do Buracão surge em nosso campo de visão. Nosso guia, Marcone Domingues, nos orienta a nadar até ela e aproveitar o banho de costas para a cachoeira. Depois da travessia e da força da água, que mexem com nossas emoções, descansamos ao sol, diante das paredes de pedra.

Estamos em Ibicoara, no sul da Chapada Diamantina, dentro do Parque Natural Municipal do Espalhado. Para chegar à água, percorremos uma trilha de cerca de 3 km a partir da entrada do parque. O percurso precisa ser refeito na volta. Marcone explica as camadas de rochas sedimentares expostas pela erosão do Rio Espalhado e a exigência de acompanhamento por condutores credenciados. A presença desses profissionais contribui para a segurança dos visitantes e gera trabalho para os moradores locais. O conhecimento de quem trabalha ali faz parte do passeio: está na leitura das pedras e na orientação dentro do cânion.

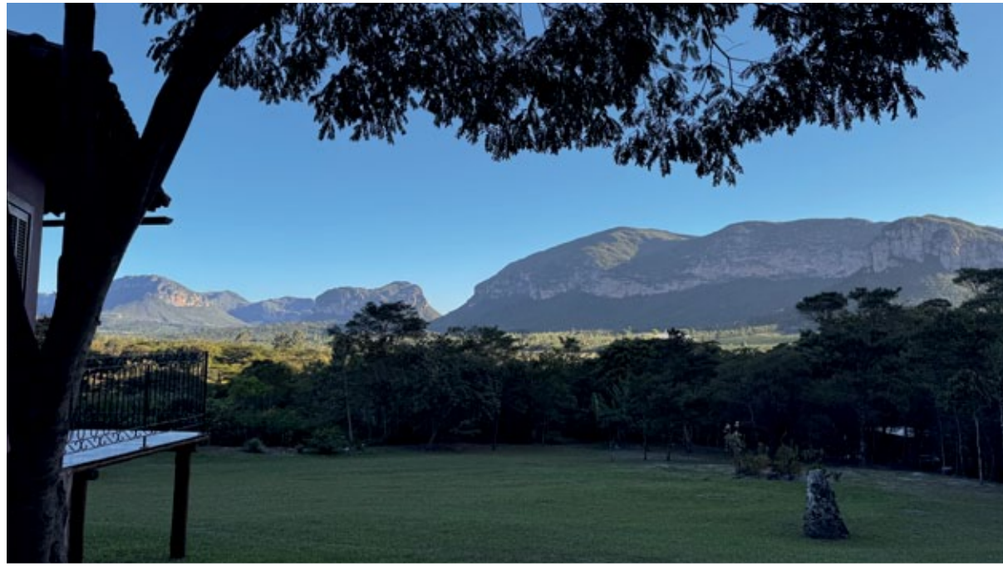
TERRA DE GIGANTES

O Buracão é a primeira grande imersão de uma viagem de oito dias, organizada pela Venturas, que atravessa a região de sul a norte, com bases em Ibicoara, Mucugê e Lençóis. No centro da Bahia, as serras de topos planos, semelhantes a mesas de bordas abruptas, ajudam a entender o nome Chapada. A outra metade do nome vem dos diamantes: a descoberta de jazidas na região de Mucugê, em 1844, desencadeou a corrida que formou povoações e deixou marcas ainda visíveis nas cidades.

Nossa chegada foi por Vitória da Conquista, de onde seguimos por cerca de três horas de carro até a Pousada Terra de Gigantes, em Ibicoara. Os gigantes do nome são os paredões que circundam os chalés. À mesa, provamos morangos, uvas e café produzidos na região. A agricultura também compõe a paisagem e a economia da Chapada, com hortaliças, frutas e cafés especiais cultivados em altitude.



FOTOS: JOTA MARINCEK/VENTURA VIAGENS E HOTEL CANTO DAS ÁGUAS



Ao lado, vista dos chalés da Pousada Terra de Gigantes, em Ibicoara. Abaixo, a impressionante Cachoeira do Buracão. Na página ao lado, vista da imensidão da Chapada



Depois do Buracão, seguimos para Mucugê e nos instalamos no Refúgio na Serra Boutique Hotel. Antes do jantar, os proprietários recebem os hóspedes ao redor da fogueira, com vinhos da região. No céu, apreciamos o brilho de Vênus sobre a Lua crescente, imagem que nenhuma tela de celular consegue conter.

CIDADE DE PEDRAS

É de Mucugê que partimos para Igatu com Vanderlan Barros de Oliveira, o Van, nosso guia ao longo da viagem. O vilarejo tem pouco mais de 500 habitantes, dos quais ele garante conhecer 505. Entre as pessoas que encontramos estão seu Guina, dono do bar que leva seu nome, e Amarildo dos Santos, ex-professor de 63 anos. Desde 1994, Amarildo faz por conta própria o censo local. Também mantém em casa um museu dedicado a Xuxa, de quem se declara fã número um.

Conhecida como Cidade de Pedras, Igatu guarda nas ruínas a memória de uma população muito maior, atraída pelo garimpo. Uma das atrações do vilarejo é a Galeria Arte & Memória, criada pelo artista baiano Marcos Zacariades, que reúne arte e história a céu aberto. Depois do almoço na Pousada Pedras de Igatu, seguimos para a vinícola Uvva, em Mucugê.



FOTOS: VINÍCOLA UVVA, POUSADA PEDRAS DE IGATÚ, ROSANA HERMANN E TERRA DOS GIGANTES

Acima, a Vinícola Uvva, em Mucugê, impressiona pelas instalações, pelos vinhedos e pelo projeto arquitetônico integrado à paisagem. Abaixo, o pacato vilarejo de Igatu, a Cidade de Pedras

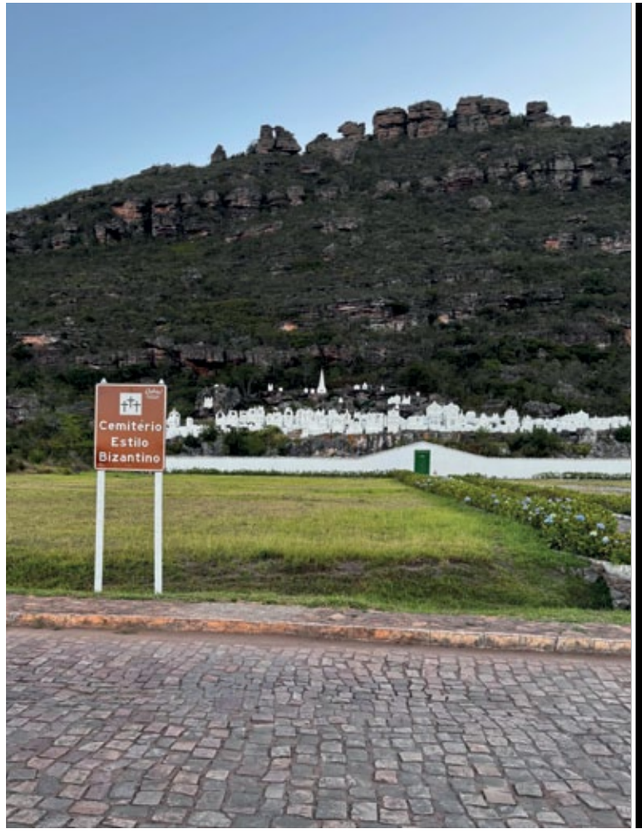


Impressionam a arquitetura contemporânea da vinícola, em sintonia com a Serra do Sincorá, a extensão dos vinhedos plantados em altitude, a degustação dos tintos e brancos nascidos desse *terroir* e o cuidado na preparação do piquenique nos jardins. Na cave subterrânea, há uma galeria onde estão expostas outras obras de Zacariades.

Nosso roteiro segue alternando obras de arte e da natureza. Da base de Mucugê, partimos novamente, dessa vez para conhecer dois poços: o Encantado e o Azul.

O primeiro, o Poço Encantado, fica em Itaetê. Depois de descer uma escadaria pela mata, de capacete e lanterna, entramos na caverna que abriga um lago de mais de 60 m de profundidade. A luz penetra por uma abertura na rocha e alcança a água de um azul intenso. O banho é proibido. Durante os cerca de vinte minutos da visita, a água permanece imóvel diante de nós, emoldurada na escuridão. O ambiente convida ao silêncio e à contemplação.

No Poço Azul, em Nova Redenção, a experiência é diferente porque podemos entrar na água. Com colete e snorkel, flutuamos sobre o azul transparente da caverna inundada. A luz dá a impressão de





Cada nova paisagem convida a reaprender, prestar atenção a cada passo e a estar presente a cada instante

Acima, o Cemitério Bizantino, em Mucugê, e o Poço Encantado, em Itaetê

iluminar a água por dentro. O banho é prazeroso e traz leveza e bem-estar. Saímos para almoçar no restaurante da propriedade, onde dona Alice e Bazinha servem carne de sol na banha de porco com godó de banana — prato famoso e premiado, desses que pedem repetição.

SINAIS DO TEMPO

De volta a Mucugê, os túmulos brancos do Cemitério de Santa Isabel, conhecido como Cemitério Bizantino, se destacam contra a encosta rochosa. Suas formas lembram pequenas igrejas. Nas ruas de pedra, o casario colorido do século XIX conserva a memória do garimpo. A história econômica da cidade também passa pela coleta das sempre-vivas, flores que mantêm a forma e a cor depois de secas e cuja coleta sustentou gerações de famílias locais.

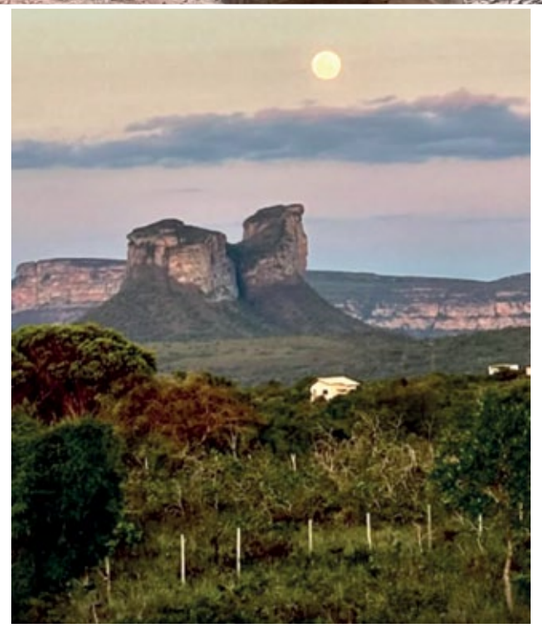
À noite, essa base de caminhadas e passeios tem outro atrativo. No Paraguassu, restaurante do Refúgio na Serra, o *chef* André Chequer apresenta o menu degustação Conexões, com dez etapas. Ingredientes e sabores regionais recebem interpretações construídas com referências de outras cozinhas.

Do alto do Morro do Pai Inácio, a 1.120 m, a Chapada Diamantina se revela em morros de topo plano, paredões de arenito com mais de 1 bilhão de anos e vales cobertos de mata

FOTOS JOTA MARINCEK/VENTURA VIAGENS

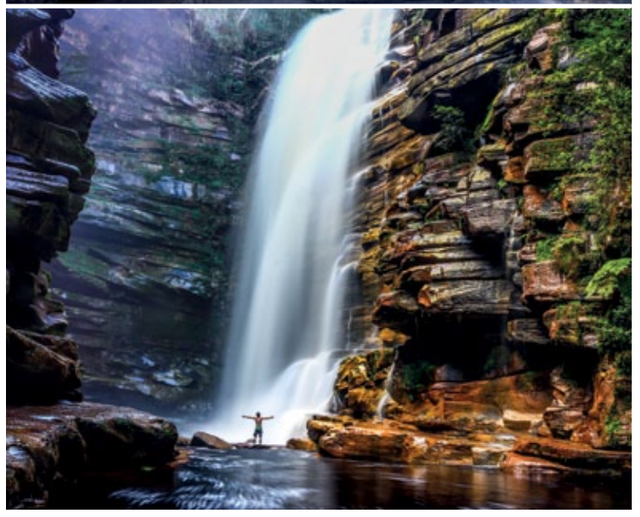






Acima, formações ao longo do Rio Roncador e as dualidades do Remanso, feito de águas e pedras, que oferecem intensidade e calmaria, atividade e descanso

FOTOS: JOTA MARINCEK/VENTURA VIAGENS E TÚLIO SARAIVA



Acima, banho revigorante na Cachoeira do Mosquito e, ao lado, vista da Casa do Mirante, em Lençóis

Subir morros e conquistar horizontes, descer vales e se banhar em cachoeiras: assim se vive a Chapada Diamantina

O jantar prolonga à mesa a descoberta da Chapada.

Ao chegar à metade do roteiro, o viajante provavelmente já sente os efeitos da desconexão com o digital e da reconexão com o natural. Respira o ar puro da Chapada, alimenta-se dos produtos da terra e sente os benefícios da atividade física diária, que favorece noites de sono profundo e restaurador. Mas ainda há muita coisa no horizonte.

Na saída de Mucugê, o roteiro aproxima duas experiências com ritmos muito diferentes. No rio Roncador, a água corre sobre lajedos de pedra polida em tons de rosa, formando cascatas, corredeiras e piscinas entre as rochas. Depois dos banhos e da intensidade das águas, fazemos uma pausa ao sol e um piquenique à beira do rio.

À tarde, no Marimbus, a força da correnteza cede lugar à calma da planície alagada conhecida como Pantanal da Chapada. Leôncio, nosso condutor quilombola, guia a canoa entre a vegetação aquática. O tempo flui com a lentidão da canoa, ao ritmo das remadas e ao som das aves, até o Remanso, onde reencontramos Van.

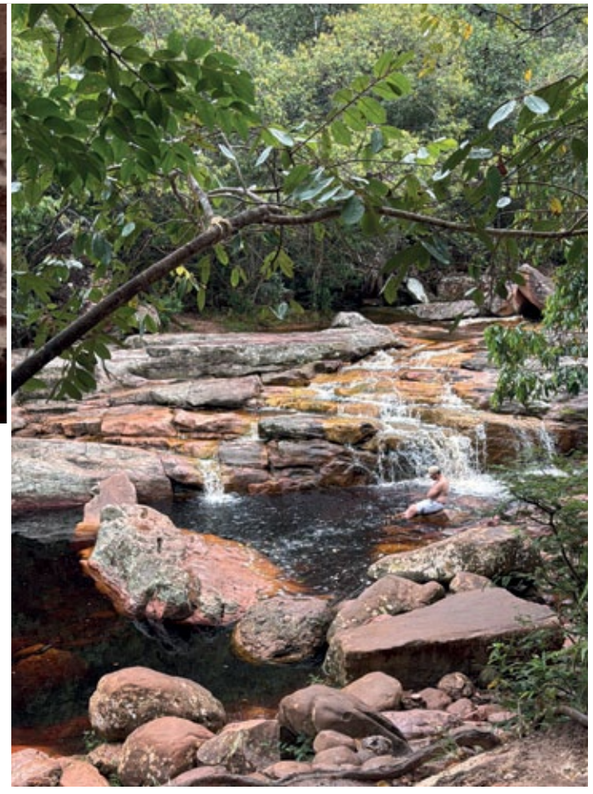
No carro a caminho de Lençóis, sua cidade natal, o guia conta sobre sua juventude no garimpo, o despertar de sua consciência ambiental e o trabalho como brigadista voluntário. A história da extração de diamantes que encontramos no casario e nas ruínas também passa pela vida de quem hoje nos acompanha nas trilhas. Com Van, a conversa segue até nossa última hospedagem, o Hotel Canto das Águas, ao lado do rio Lençóis e junto ao centro histórico.

Sair cedo para visitar a Cachoeira do Mosquito nos permite chegar antes dos demais visitantes. Essa atenção aos horários faz a diferença: há tempo para observar a queda por baixo, nas trilhas que levam ao rio, e por cima, de um mirante acessado pela estrada. O almoço no Lila Orquidário, entre a vegetação, retoma os sabores regionais antes da subida ao Morro do Pai Inácio.

A subida leva de 20 a 30 minutos, por degraus de pedra. Subimos no ritmo de cada um e nos ajudamos até chegar ao topo. Lá em cima, o vento sopra forte e a vista se abre em todas as direções. A paisagem, tantas vezes vista em fotografias, ganha outra dimensão quando a alcançamos. Chegamos ao topo do Pai Inácio e conquistamos essa visão deslumbrante.







Depois de quase uma semana de tempo firme, a chuva chega a Lençóis. Nos intervalos, passeamos pelo Parque Natural Municipal da Muritiba, que reúne o Serrano, com seus lajedos e piscinas naturais, o Salão de Areias Coloridas, o Poço Halley e as cachoeiras da Primavera e Cachoeirinha. A proximidade com a cidade permite combinar o passeio com o almoço no Cozinha Aberta, onde provamos espaguete de cacau com camarão ao molho pesto.

À tarde, caminhamos pelo centro histórico e visitamos ateliês entre o casario do século XIX, tombado pelo Iphan em 1973. No fim do dia, a chuva volta. Seu barulho se soma ao das águas do Rio que acompanha nossa estadia em Lençóis.

O último dia de viagem é uma oportunidade para passear pela cidade de Lençóis e comprar presentes

Acima, o impressionante Salão de Areias Coloridas e os poços de água limpa no Parque Natural Municipal da Muritiba







de última hora antes de partir. Na bagagem, as botas de trilha voltam como testemunhas dos quilômetros percorridos e das lições aprendidas, entre elas a de que, na Chapada Diamantina, todas as pedras são preciosas, assim como as águas e as pessoas. Na despedida, levo comigo um pequeno buquê de flores secas e a certeza de que as memórias dessa viagem, assim como elas, serão sempre-vivas.

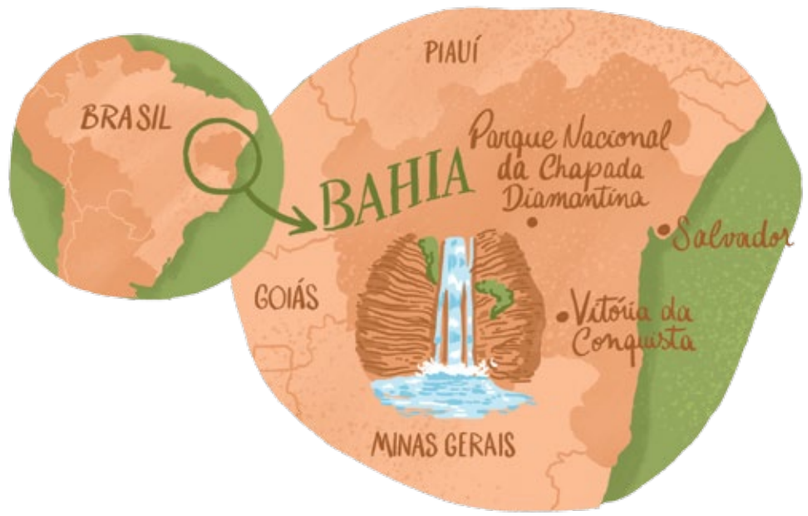
venturas.com.br
@venturasviagens
@refugionaserra
@cantodasaguas_lencois
@terradegigantespousada
@vinicolauvva

FOTOS DIVULGAÇÃO

Acima, em sentido horário, suíte do Hotel Canto das Águas, em Lençóis, chalés da Pousada Terra de Gigantes, em Ibicoara, e quartos ajardinados do Refúgio na Serra Boutique Hotel, em Mucugê

BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

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



ARTE

VENEZA, UMA OBRA ABERTA

Do Renascimento às grandes coleções privadas de arte contemporânea – sem deixar de lado a importância da Biennale –, Veneza conta muitos capítulos da história da cultura e da arquitetura, e com boas novidades

POR SHOICHI IWASHITA









Por séculos, Veneza esteve entre as cidades mais ricas e poderosas do planeta. Sua extraordinária riqueza vinha do comércio: ela conectava os mercados europeus às rotas mercantis que atravessavam o Mediterrâneo e alcançavam a Ásia e a África. Foi assim que a capital dessa república independente, improvavelmente construída sobre estacas de madeira fincadas no terreno pantanoso de uma lagoa que parece mar – e que até hoje corre o constante risco de submersão –, passou a abrigar alguns dos edifícios mais deslumbrantes da Europa. As fachadas de seus inúmeros *palazzi*, refletidas na água dos canais, compõem a paisagem célebre de Veneza. Seus interiores, porém, ainda escapam ao olhar de boa parte dos viajantes.

Tendo a beleza como um instrumento de projeção de poder, comerciantes, famílias aristocráticas e, claro, a Igreja financiaram não só palácios dourados, revestidos de mármores multicoloridos e concebidos para impressionar e entreter em grande escala, mas também obras de alguns dos maiores nomes da história da arte. Ticiano, Tintoretto e Veronese formam a santíssima trindade do Renascimento veneziano. Mas a lista vai além: a Sereníssima – como ficou conhecida a Serenissima Repubblica di Venezia, que existiu por mais de mil anos, até ser dissolvida por Napoleão, em 1797 – foi também o berço de Giorgione, Canaletto, Tiepolo, Canova e Vivaldi, além de servir de inspiração, quando não de obsessão, para diversos artistas e escritores, de Shakespeare e Turner a John Singer Sargent e Thomas Mann.



Acima, a Basílica de Santa Maria della Salute e, ao lado, a Punta della Dogana, antiga alfândega marítima de Veneza, transformada em um espaço de exposições da Pinault Collection. Na página ao lado, a Bienalle e o histórico Giardini della Biennale, que conduz ao pavilhão central



Exposição na recém-inaugurada Fondazione Dries Van Noten



Ambiente do acervo da Fondazione Dries Van Noten, no histórico Palazzo Pisani, e fachada do mesmo *palazzo*



Acima, a fachada do Palazzo Vernier dei Leoni, que abriga a Peggy Guggenheim Collection (ao lado e abaixo)





A ARTE ATRAVÉS DOS SÉCULOS

No fim do século XIX, essa relação histórica com a arte ganhou uma nova dimensão. Inspirada nas exposições universais da época, Veneza inaugurou, em 1895, a sua primeira exposição internacional de arte, que viria a se tornar a Bienal de Veneza. O evento reafirmou a vocação cosmopolita da cidade e consolidou-a como um dos maiores centros de debate e experimentação artística do mundo. Mais de 300 bienais surgiram desde então, entre elas a Bienal de São Paulo, de 1951, a segunda mais antiga ainda em atividade. Em 1932, o Festival Internacional de Cinema de Veneza, ou simplesmente La Mostra, estendeu às telas a vocação internacional da Biennale.

Essa intimidade com a arte fez com que Veneza atraísse grandes colecionadores internacionais, que escolheram belíssimos palácios históricos para abrigar suas coleções. Visitá-los é uma oportunidade para contemplar o melhor da produção artística mundial e apreciar séculos de diferentes estilos arquitetônicos.

Entre os endereços essenciais está a Pinault Collection, instalada em dois espaços extraordinários, renovados nos anos 2000 pelo *starchitect* japonês Tadao Ando: o Palazzo Grassi e a Punta della Doga-









Acima, em sentido horário, fachada da Gallerie dell'Accademia, *A Exaltação da Cruz e Santa Helena*, de Tiepolo, e obra a *Madonna degli Alberetti*, de Giovanni Belllini, em exposição na Gallerie

na. Há ainda a sede veneziana da Fondazione Prada, que ocupa o barroco Ca' Corner della Regina, a Anish Kapoor Foundation, no Palazzo Priuli Manfrin, do artista indo-britânico, e o Palazzo Cini, uma sofisticada casa-museu, que preserva parte da coleção do industrial e filantropo Vittorio Cini.

Décadas antes desses *palazzi* se tornarem museus, uma herdeira e socialite nova-iorquina já abria sua casa, o Palazzo Venier dei Leoni, para visitas à sua coleção particular, com obras que vão das vanguardas europeias ao nascimento do expressionismo abstrato estadunidense. Com uma história fascinante, Peggy Guggenheim – que foi casada com o pintor surrealista alemão Max Ernst e deu a Jackson Pollock sua primeira exposição individual, quando o artista ainda era desconhecido – testemunhou o exato momento em que o centro da arte mundial atravessou o Atlântico, de Paris para Nova York. A visita à coleção, que conta a história da arte do século XX, é imperdível em uma primeira viagem a Veneza.



Ao lado, salão do Palazzo Pisani Moretta, que abriga a Fondazione Dries Van Noten

Em 2026, Veneza ganhou três novos e incríveis endereços. O estilista belga Dries Van Noten escolheu o Palazzo Pisani Moretta para criar a Fondazione Dries Van Noten, dedicada ao diálogo entre arte, design, moda, arquitetura e artesanato. Entre Murano e Burano, a Ilha de San Giacomo, que teve uso militar desde a tomada de Veneza por Napoleão até os anos 1960, foi transformada em um complexo para abrigar a coleção de arte contemporânea de Patrizia Sandretto Re Rebaudengo. No Canal Grande, a Fondazione Giancarlo Ligabue abriu as portas ao público com uma seleção de mais de 400 peças, que atravessam as artes antiga, tribal e contemporânea. Vale saber que é preciso agendamento prévio para visitar algumas dessas coleções. Embora algumas instituições informem que é necessário se tornar "amigo" para visitá-las, basta comprar o ingresso para se tornar um.

Para quem se interessa por design e arquitetura e pela fronteira cada vez mais tênue entre a arte e o mobiliário, é imperdível a visita à Vincenzo De Cotiis Foundation, também mediante agendamento prévio. Em um palácio gótico, cuja fachada foi remodelada no século XVII, a linguagem contemporânea do designer Vincenzo De Cotiis – marcada pelo uso quase arqueológico de mármores, metais e fibra de vidro – cria um contraste belo e bem-sucedido com a arquitetura histórica.

Com obras-primas que permanecem exatamente nos lugares para os quais foram concebidas, a arte veneziana de outros tempos não é ofuscada pela produção contemporânea internacional. Se as Gallerie dell'Accademia reúnem séculos de Bellini, Ticiano, Tintoretto, Giorgione e Tiepolo, é dentro das igrejas que Veneza talvez proporcione suas experiências artísticas mais potentes. Na Basilica dei Frari, a monumental *Assunção da Virgem*, de Ticiano, ainda domina o altar-mor, para o qual foi pintada cinco séculos atrás. Na Scuola Grande di San Rocco, Tintoretto passou mais de 20 anos criando um dos conjuntos pictóricos mais extraordinários do Renascimento. Na San Giorgio Maggiore, outras obras de Tintoretto seguem em diálogo com a arquitetura palladiana.

BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

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



CULTURA

QUANDO A TERRA SUSSURRA

Uma expedição ao complexo Omo-Turkana, entre a Etiópia e o Quênia, onde diferentes cosmologias continuam organizando a vida cotidiana

TEXTO KAÍKE NANNE FOTOS KITY RAMOS







Um silvo agudo. Um longo S sonoro, que termina num T seco. Ssst. É esse o som. O cipó corta o ar e golpeia a pele. E então o sangue. O sangue. As cenas nos imobilizam. Chocam. Enfileiradas, as mulheres expõem as costas nuas a sequências de chibatadas. Não demonstram dor. Permanecem imperturbáveis. Altivas. Quando os homens as açoitam com leveza, elas protestam. Querem receber cipoadas fortes. Não estão ali para brincadeira.

Estamos certos de que entenderemos mais tarde o significado desse ritual. Ele é parte do Ukuli Bula, o festival mais importante do povo Hamar, cujo ponto alto é o salto sobre touros, que marca o ingresso dos rapazes na vida adulta. Aqui, na aldeia de Gurmi, num planalto delimitado por um imenso anel montanhoso, o Ukuli Bula durará quatro dias. Durante esse período, feijão com farinha de sorgo, café, cerveja e aguardente artesanais serão servidos aos convidados. A população da aldeia, de cerca de 300 pessoas, mais que dobrará.

Foi para compreender o universo onde prosperam culturas como a Hamar que nasceu a expedição Quando a Terra Sussurra. Ao longo de várias semanas, cruzamos rios, montanhas e regiões desérticas no coração do Grande Vale do Rift, no leste da África, acompanhando cerimônias, entrevistando anciãos, reis, líderes espirituais e clãs que continuam organizando sua existência segundo referências ancestrais.

Acima e na página ao lado, pastores e mãe e bebê da etnia Karo, à beira do Rio Omo na Aldeia Dus, no Vale do Omo

TRADIÇÕES ANCESTRAIS

Aqui, no extremo sul da Etiópia e no norte do Quênia, numa área um pouco menor que o estado de Santa Catarina, 22 povos originários têm mantido por séculos as tradições de seus antepassados. Eles preservam idiomas, estruturas políticas, visões de mundo e configura-

Meninos Banna na Aldeia de Bashada, no Vale do Omo



Ao lado, mulheres Suri no vilarejo de Kibish, no Vale do Omo. Na página ao lado, em sentido horário, mulher da etnia Arbore, jovem Hamar no ritual Ukuli Bula, mulher do povo Nyangatom e guardiã do povo Dassanech, na Aldeia Lombe, todos do Vale do Omo

ções sociais próprias. Esse vasto corredor geográfico e cultural, ocupado por populações que antecedem em milênios as fronteiras atuais, é conhecido como complexo Omo-Turkana: compreende todo o Vale do Omo, na Etiópia, e a região em torno do Lago Turkana, no Quênia. A paisagem distribuiu oportunidades diferentes de sobrevivência. Pastores, agricultores, pescadores e caçadores desenvolveram modos distintos de adaptação a variações de altitude, disponibilidade de água e fertilidade dos solos. Alguns grupos mantiveram uma vida seminômade, deslocando rebanhos conforme o ciclo das chuvas – é o caso dos Dassanech, dos Mursi e dos Rendille. Outros se estabeleceram próximos às várzeas do Omo, como os Karo, aproveitando as cheias sazonais para cultivar sorgo, milho e feijão. Nas margens do Turkana, a pesca se tornou a base da subsistência. Ao longo de milênios, essas diferentes estratégias produziram não apenas economias diversas, mas também cosmologias, instituições políticas e identidades profundamente singulares.

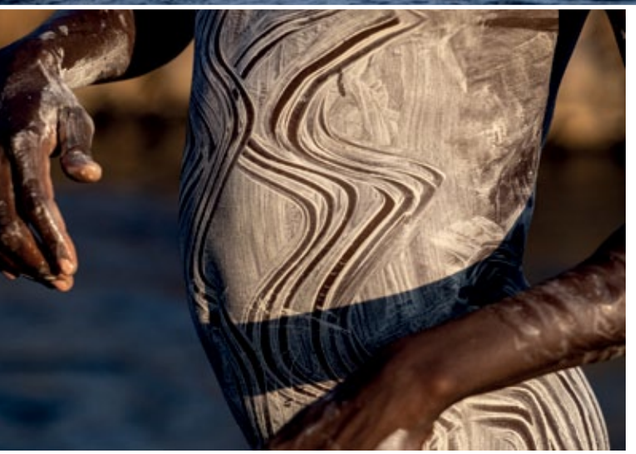
Viajar pelo complexo Omo-Turkana é descobrir que, num mesmo ambiente, convivem dezenas de formas de explicar a origem da vida, organizar o poder, compreender a morte e definir o lugar do ser humano na natureza. É essa diversidade que a expedição documentou no livro de mesmo nome, que será lançado em novembro de 2026. A polifonia étnica é possivelmente o aspecto que mais impressionará o leitor.

Os Suri decoram as faces com tinturas minerais para sinalizar o domínio sobre o território – "Essa terra que está no meu rosto pertence a mim". Nas festas da Lua nova, período em que ocorrem os casamentos, as mulheres Gabbra aparecem triunfalmente. Têm sobre a cabeça grandes véus leves e translúcidos que, agitados pelo vento malemolente, produzem um forte impacto cenográfico, como velas infladas singrando a terra exausta. Há algo de escultórico nessas figuras alongadas, como se o próprio tecido prolongasse seus corpos no espaço. Os homens também são notadamente vaidosos – o costume local é raspar as sobrancelhas e decorar o entorno dos olhos com enfeites coloridos. Entre os Karo, o conceito de beleza não se define por traços físicos, e sim por ornamentos, pinturas corporais e escarificações. Bela não é necessariamente uma









Acima, mulher Suri atravessa o Rio Kibish, no Vale do Omo, e, ao lado, pintura corporal da mesma etnia. Na página ao lado, mulher Hamar no ritual do Ukuli Bula

pessoa esguia, de traços elegantes e andar gracioso, mas a mais maquiada, bem adornada e colorida. Minimalismo e contenção não têm espaço aqui.

RITUAIS E CRENÇAS

No cenário árido e amarelo-acinzentado, em que o calor entorpece os forasteiros, sistemas de crença e cotidiano são inseparáveis. A tal ponto que é possível chegar a diversas localidades sem uma visita pré-programada e presenciar algum ritual em curso. Na nossa viagem, não encontramos sociedades caminhando para uma uniformização cultural. O elemento presente em todas as tradições é o animismo, a ideia de que rios, montanhas, árvores, animais e ventos têm alma. No mais, persistem as peculiaridades. Na narrativa Mursi de origem do mundo, por exemplo, o deus Tumwi criou o planeta e a espécie humana às margens do Rio Omo. Para os Kwegu e os Banna, a ação criadora foi orquestrada por outro deus, Bário. Segundo a história transmitida por gerações, Bário engendrou o universo e todos os seres vivos, mas se retirou do convívio dos homens. Ele não intervém nos assuntos terrenos nem socorre os mortais desvalidos – razão pela qual não faz sentido oferecer-lhe sacrifícios. Mas há um espírito que representa a essência do mal, chamado Méchi – e ele está entre nós, produz epidemias, contamina poços e rios e semeia a discórdia. Por isso, os sacrifícios de animais lhe são destinados: Méchi precisa ser apaziguado, caso contrário os males se multiplicam.

Oriundo de uma longa linhagem de feiticeiros do povo Hamar, Delti Dayna nos conta como foi seu mais recente trabalho: tratar de uma mulher que sofria cronicamente de insônia. Ele exigiu que lhe fosse entregue um pote de cerâmica com leite, café e tabaco. Levou a oferenda ao alto de uma montanha, pronunciou os encantamentos necessários e quebrou o pote numa reverência a Méchi. Naquela mesma noite, segundo disse, a mulher dormiu docemente.



Nossa conversa com o feiticeiro acontece no final do Ukuli Bula, numa roda em que estão os chefes dos clãs da comunidade. Como logo mais partiremos de Gurmi, perguntamos ao líder da aldeia, Busko Oyta, o significado das sessões de açoitamento feminino. Com calma, Oyta explica que as chibatadas instituem um contrato marcado na pele. Embora muitos homens empunhem o cipó, o compromisso é assumido em nome dos rapazes que realizaram o salto sobre os touros. São eles e suas linhagens que ficam vinculados àquelas cicatrizes. Se mais adiante vierem a escassez, o conflito, a doença ou o abandono, bastará às mulheres lembrar que seus corpos já pagaram um preço – quem foi apoiado com sangue no rito decisivo da passagem à vida adulta deve retribuir quando for chamado. Elas, portanto, sempre terão a quem recorrer em momentos de adversidade.

Ao prosseguir nossa expedição pelo complexo Omo-Turkana, somos continuamente lembrados de que pactos, rituais e cosmologias ancestrais continuam estruturando a vida dessas comunidades. Não se trata de povos presos ao passado, mas de sociedades que preservaram respostas próprias para perguntas sobre a vida, a morte, o pertencimento, a responsabilidade coletiva e o sentido da existência. Talvez seja isso que a terra ainda sussurre a quem esteja disposto a escutá-la.



ESPORTE

Sonho de altitude...

Durante meses, o Instagram me mostrou as Dolomitas, as vaquinhas, os refúgios e um doce frito que virou a busca da viagem. O algoritmo acertou o destino. As montanhas cuidaram do resto, numa escala que nenhuma tela dá conta de mostrar

POR ERIK SADAO

Muito antes de arrumar a mala, eu já estava nas Dolomitas. Começou com um *reel* inocente, uma trilha entre paredões de pedra clara. Eu fiquei dois segundos a mais nele. Foi o suficiente. Depois vieram as vaquinhas, os refúgios com gerânio nas janelas e um sujeito de bermuda tomando *cappuccino* a 2 mil e tantos metros, com a plenitude de quem só existe na tela. Lá pelo terceiro mês, o celular parou de sugerir e passou a confirmar. Quando enfim aceitei o convite para a viagem no último verão, o algoritmo pareceu mais aliviado do que eu. Acontece com todo mundo que viaja hoje. A gente escolhe o destino com a mesma autonomia de quem pede o prato que o garçom recomendou três vezes.

E havia um personagem fixo nesses vídeos. Em quase todos, alguém mordia uma bola de massa frita, coberta de açúcar e recheada de creme, que os tiroleses chamam de *krapfen* e no Brasil a gente chama de sonho. Qualquer padaria de esquina em São Paulo tem, mas eu nunca tinha desejado um com tanta convicção. Prometi a mim mesmo comê-lo no alto das Dolomitas, de preferência com um sino de vaca ao fundo.

MEU PRIMEIRO *REEL* DAS DOLOMITAS TINHA O STALLONE

A imagem mais antiga que guardava das Dolomitas, porém, veio de outra tela. Em 1993, Sylvester Stallone passou um filme inteiro pendurado num paredão, em *Risco Total*. A história se passava nas Montanhas Rochosas, mas foi rodada nos arredores de Cortina d'Ampezzo, e quase ninguém percebeu a troca. Era uma época sem pesquisas online, em que a gente acreditava no que a tela grande mostrava. As Rochosas nunca tiveram direito de resposta. Trinta anos depois, a tela continua me mostrando as mesmas montanhas, agora com trilha sonora e localização marcada.

Anos atrás, meu antigo chefe, Tomas Perez, voltou de lá garantindo que eu ia adorar. Ele tinha razão. O *trekking* sempre foi o meu esporte preferido, e as Dolomitas, com suas trilhas, a travessia da Alta Via 1 e refúgios onde se dorme e se come bem, são uma espécie meca com *cappuccino*.

O MUNDO INTEIRO NA TRILHA (SEGUNDO O MEU FEED)

Nos últimos anos, o *trekking* voltou para o centro da minha vida. Já fiz trilhas no Atacama, na África do Sul, na Austrália e, mais de uma vez, na Islândia, mas agora parece que são elas que escolhem meus destinos. Só este ano foram três viagens com esse foco. O algoritmo, claro, percebeu antes de mim e passou a me entregar um mundo inteiro de bota nova e calça cargo cáqui, todas impecavelmente limpas. A julgar pelo *feed*, o planeta inteiro está subindo montanhas nesse momento. Desconfio que seja só a minha bolha, que agora mede 2 mil metros de altitude. Ainda assim, somos de época, e é bom saber que tanta gente, real ou algorítmica, está caminhando comigo.

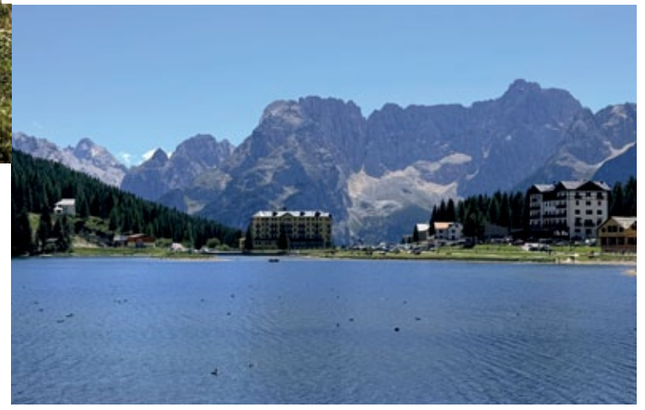
QUEIJO NA BEIRA DA ESTRADA

Pousei em Veneza pensando na Bienal, o segundo motivo da viagem e o assunto de outra matéria. Peguei a estrada para o norte. No caminho, paramos no Gurmont Sapori delle Dolomiti, um restaurante de beira de estrada que de fora não prometia nada. Bastou a

Acima, o esplendor do Lago di Sorapis sob as Dolomitas. Na página ao lado, a vista dramática e deslumbrante sobre os picos da região, na trilha Alta Via 1







recepção para entender que estava prestes a provar alguns dos melhores queijos e *prosciutti* da viagem.

Todo mundo sabe que a comida italiana é boa. É dessas verdades tão repetidas que a gente deixa de notar. Bastou um restaurante simples para eu esquecer de qualquer plano e fincar o pé no presente, o maior luxo do nosso tempo. Talvez seja isso que a gente precise lembrar, eu, você, todo mundo que rola o *feed* antes de dormir. Quando se vive um momento assim, comendo o melhor queijo da vida na beira de uma estrada, a vontade de registrar fica em segundo plano. A plenitude que os *reels* nos vendem até existe, só que acontece longe da câmera.

MIL ANOS DE CASTELO, ALGUNS DIAS DE SUMIÇO

Depois do almoço na estrada, segui para o Castel Badia, no alto de uma colina sobre San Lorenzo di Sebato, um vilarejo de casas claras e campanário pontudo no Val Pusteria. Cheguei com a expectativa alta. Acompanhava o projeto desde o anúncio, curioso para ver o que o grupo por trás do Borgo Egnazia, na Puglia, faria com uma fortaleza de mil anos no Tirol.

A colina já era ocupada pelos romanos. O castelo nasceu como uma residência nobre e, por volta de 1020, virou um convento de freiras beneditinas, quase todas filhas da aristocracia local. Durante séculos, as abadessas mandaram nos vales ao redor, cobrando impostos e julgando disputas. No século XV, uma delas chegou a entrar em guerra com o bispo da região por terras e direitos. Perdeu. No final do século XVIII, o imperador José II fechou o convento, e o castelo virou um hospital militar e depois ruínas.

Foi aí que o projeto acertou. Durante a obra, apareceram afrescos medievais, hoje restaurados. E partes do que o tempo derrubou ficaram de pé, com muralhas e os bastiões como o cenário para quem sai a pé do hotel rumo às trilhas. Fica difícil saber onde termina o hotel e começa a interpretação do lugar, e é isso que torna o Castel Badia único.

O hotel entregou mais do que eu esperava, da cozinha, que leva o Alto Adige a sério, ao silêncio de quem está longe de tudo. Boa parte das trilhas do Val Pusteria começa a poucos metros do portão. Passei alguns dias ali quase isolado, saindo para caminhar e voltando para comer. A restauração parece ter sido pensada para esse retorno, quando a gente atravessa as ruínas e encontra, do outro lado das muralhas, um oásis à espera.

O melhor é o *spa*, com quase mil metros quadrados, salas de tratamento, saunas e três piscinas, uma coberta e duas ao ar livre, com as montanhas de fundo. Num hotel que convida a passar o dia na trilha, o bem-estar faz parte do roteiro. Depois de seis horas de caminhada, a água quente faz mais pelas pernas do que qualquer alongamento. O circuito termina num jardim de ervas medicinais, à moda dos antigos conventos, e o corpo chega ao jantar pronto para o dia seguinte.

TRÊS TORRES, UM REBANHO AFINADO, UMA MEMÓRIA NOVA

Acima, vista estonteante do Lago di Braies e a beleza da propriedade do Castel Badia. Na página ao lado, trilha na travessia da Alta Via 1

Os *trekkings* começaram nas Ter Cime di Lavaredo, as três torres de pedra de todo cartão-postal da região. Fui preparado para o pior. Alguns *reels* assustadores mostravam uma fila indiana serpenteando pela montanha e gente parada a cada curva para a mesma foto. Nos trechos mais famosos, é isso mesmo. Fica lotado e, ainda assim, vale demais. Mas o meu guia conhecia o lugar melhor que o algoritmo. Saímos cedo por uma rota intermediária, pelo lado oposto ao dos ônibus, e por longos trechos as três torres ficaram só para nós. Quem puder deve ir com algum guia. Eles conhecem os horários, os atalhos e os mirantes que ainda não viraram *reel*.

No entorno, dá para seguir até o Lago di Braies, de um verde que parece filtro, subir os Cardini di Missurina, entrar pelo Val Fiscalina ou, já perto de Cortina, caminhar até o Lago di Sorapis. As trilhas se ajustam a todos os níveis e ninguém precisa escalar nada como um Stallone. Para quem tem algum condicionamento, recomendo as mais difíceis. A paisagem muda de escala quando a subida aperta e o som do sino das vacas soltas na região fica mais intenso. Foi ali, ofegante e feliz, entre paradas para o café e para apreciar as paisagens, que comecei a desconfiar que o sujeito de bermuda tomando *cappuccino* talvez fosse de verdade. De quebra, começo a desconfiar que a tal da plenitude não precisa de filtro.











Acima, em sentido horário, vilarejo no Vale de Funes, vista da impressionante construção que abriga o Castel Badia e o doce *krapfen*

Acima, a piscina do *spa* e uma das suítes do Castel Badia

À PROCURA DO SONHO

Durante todas as rotas, os refúgios fazem o papel de posto de abastecimento. Café nas altitudes mais altas, sova de cevada, *canederli* em caldo, *goulasch* servido em tigela funda de metal. Em cada parada, eu perguntava pelo *krapfen*. E em cada parada, por algum motivo, eu não o encontrava. Comecei a desconfiar que os *reels* que vi haviam sido gravados num universo paralelo.

Também me peguei olhando para as pistas de esqui com outros olhos. No verão, elas viram pasto, alguns teleféricos ficam parados e as placas de sinalização apontam para lugar nenhum.

Num dos chalés, uma instalação improvisada exibia a quantidade absurda de drones derrubados na região. Fiquei um tempo ali, pensando em quantos *reels* morreram antes de chegar até nós. Depois olhei para o vale, sem nenhuma tela no meio. Nos fones, tocava *No One Lasts Forever*, da Charli com David Cronenberg, o cineasta canadense que passou a carreira filmando corpos que se transformam e se desfazem. A faixa lembra que os artistas criam obras feitas para durar para sempre, embora eles próprios não durem. Diante das Dolomitas, a conta pareceu ainda mais injusta. As montanhas estão ali há 250 milhões de anos, os drones não aguentaram uma temporada e eu tinha, no máximo, até o fim da tarde. Novamente, resolvi só aproveitar a vista.

CORTINA, ENFIM O SONHO

Depois de dias isolado, Cortina d'Ampezzo foi um choque bom, com gente, restaurantes, lojas e trilhas saindo da cidade. Saí de *mountain bike* numa manhã e passei a tarde lendo no Bar Café Embassy, na rua principal. Num almoço com Federico Gasporotto, diretor do Ancora, no Terrazza, o disputado restaurante do hotel, com vista para o campanário da igreja matriz, onipresente durante as últimas Olímpiadas de Inverno, aprendi que o melhor Pinot Noir da região cresce em grandes altitudes, e cada altura muda o corpo e a acidez do vinho. Por isso, ali a garrafa se escolhe até pelo horário do dia.

Se fosse fazer essa viagem de novo, e há imensas chances de retornar em breve, começaria pelo hotel Ancora em Cortina. Dá para reforçar a mala com o equipamento certo e aclimatar o corpo antes do isolamento no Castel Badia. Fiz ao contrário porque Cortina, com sua vida e suas vitrines, me preparou para a maratona de arte em Veneza. Funcionou, mas a ordem inversa é melhor.

O passeio organizado pelo hotel misturou um pouco de tudo. Fiz parte da rota de carro, outra de *bike* e o trecho final a pé. Um teleférico sobe desde o vale até o Rifugio Scoiattoli, a pouco mais de 2,2 mil metros, e de lá a trilha contorna as torres por entre trincheiras da Primeira Guerra Mundial, hoje um museu a céu aberto. Onde soldados italianos e austríacos se enfrentaram, agora passam *trekkers* e escaladores com cordas coloridas penduradas no ombro.

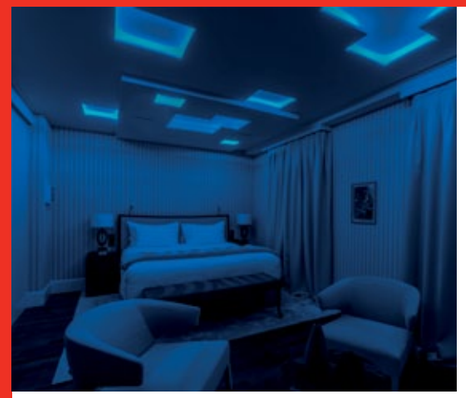
O sonhado *krapfen* apareceu no último dia, nas Cinque Torri, cinco torres de rocha, que se erguem sozinhas num planalto a poucos quilômetros de Cortina. Foi numa vitrine de refúgio que eu quase deixei passar. Grande, polvilhado de açúcar e recheado de creme. Estava bom? Cada um precisa tirar as provas de suas estrelas de *reels*.

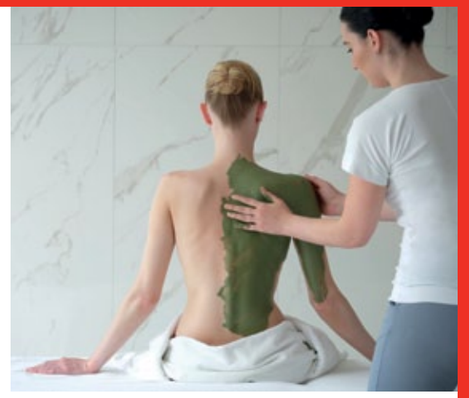
Esses personagens que nos levam até os lugares chegam com a expectativa lá no alto, e às vezes o papel principal é na realidade de outro, menos afeito aos holofotes. No meu caso, quem roubou a cena foram as paisagens que descobri pelo caminho. Elas viraram conteúdo, mas do tipo que fica guardado na memória, sem legenda nem *hashtag*. Como diria a Charli: *"Wink, wink"*.

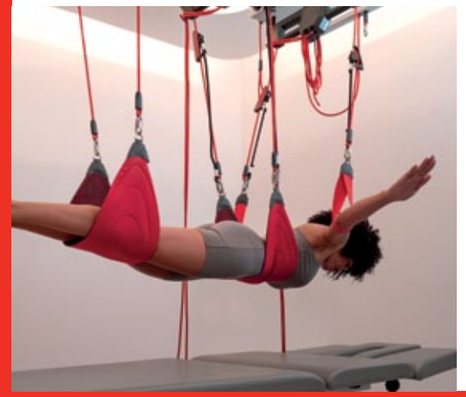
BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

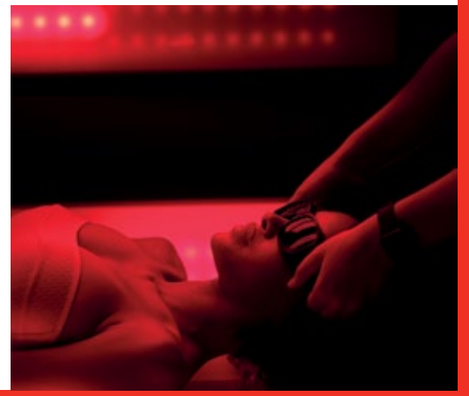
Aponte a câmera do seu celular para acessar o QR code ou *revistaunquiet.com.br*











O *RESET* SUÍÇO

Um retreat *médico de wellness onde cada detalhe existe com o único propósito de fazer você se sentir melhor do que se sentia há anos*

POR JULIANA A. SAAD



Acima, a varanda privativa da suíte com vista para o Lago Lucerna

À beira do Lago Lucerna, cercado pelos Alpes suíços, o Chenot Palace Weggis é conhecido por seus programas personalizados de *detox*, longevidade, performance e regeneração. Propriedade *flagship* da filosofia criada pelo doutor Henri Chenot há mais de 50 anos e hoje conduzida pelo doutor George Gaitanos, ele reúne, nesse cenário de sonho, hospitalidade cinco estrelas, um *spa* médico de 5 mil metros quadrados, um laboratório de perfilamento epigenético e instalações *high-tech.* Passei uma semana nele, o tempo mínimo para vivenciar os protocolos e terapias e dar um *reset* total no meu estilo de vida.

WELL-BEING TOTAL

Um Mercedes G-Class me pega no aeroporto de Zurique e segue por cerca de uma hora até Weggis, um vilarejo à beira do Lago Lucerna, com os montes Rigi e Pilatus emoldurando o horizonte. Os quartos e suítes ocupam um edifício histórico belle époque e o bloco contemporâneo assinado por Davide Macullo Architects, recuado para preservar a vista, enquanto o *spa* desaparece sob os jardins.

Arranjos florais pontuam os espaços, do lobby ao *well-being center,* amarrando o clássico e o contemporâneo. Entre os pavilhões, pátios zen com grandes bonsais e escadas escultóricas compõem a arquitetura, pensada para relaxar e esvaziar a mente. Minha suíte tem varanda para o lago, banheiro de mármore com banheira e ducha e uma cama que parece uma nuvem. É um dos Sleep Rooms ligados ao programa Sleep Cycles, com sequências programáveis de luz e som e tecnologia que reproduz sons da natureza. No *closet*, roupão branco, chinelos e uma *tote bag* formam o *look*, trocados por roupa esportiva nos treinos e algo casual no jantar. Se precisar de alguma coisa, há uma butique com ótima curadoria.

Nos intervalos, eu circulo pelos *lounges* e jardins, cercada de hóspedes *high-profile* e súper na deles. Em comum, o respeito pela privacidade e dias quase *offline*. Um túnel liga o hotel às piscinas do *well-being* center e ao deque de madeira, com espreguiçadeiras e acesso direto ao lago para mergulhos mesmo nos dias frios. O aplicativo My Chenot reúne consultas e tratamentos do meu programa, além de aulas, *talks*, ioga, pilates, alongamento e *cook it yourself*.



COMO FUNCIONA?

O Método Chenot® combina medicina ocidental e medicina tradicional chinesa, olhando o corpo como um sistema integrado e a forma como a energia circula pelos meridianos. Seus cinco pilares são diagnóstico e personalização, Chenot Diet®, hidroterapia, massagem energética e os princípios dessa tradição oriental. Em Weggis, os programas incluem Advanced Detox, o mais famoso, Recover & Energise, Prevention & Ageing Well, Sleep Cycles e o novo Body Insights & Optimisation.

A Chenot Diet®, *plant-based* e calibrada em 850 calorias, é o pilar nutricional. Dominique Chenot, cofundadora do grupo, está na origem das receitas, hoje desenvolvidas pelo *chef* executivo Ettore Moliteo. A dieta dispara a resposta de *detox* e reparo celular, incluindo a autofagia, processo de reciclagem e renovação, sem os efeitos de um jejum estrito, mantendo as células nutridas, o que explica a leveza sem fraqueza que sinto nos primeiros dias.

CIÊNCIA DO BEM-ESTAR

Minha semana começa com exames não invasivos, da termografia infravermelha e rigidez arterial à avaliação postural e ao teste molecular de estresse oxidativo por mRNA no Chenot Molecular Lab, um laboratório de perfilamento epigenético, além dos biomarcadores com Suzana. Os resultados orientam a consulta médica com a doutora Adriana Carrier, a avaliação bioenergética com a doutora Marga Mayrata, a nutricional com Maria Anne Gaitanou e a avaliação física. A equipe reúne mais de 100 especialistas, de diferentes partes do mundo, de médicos e terapeutas a nutricionistas e treinadores.

Nos programas de *detox*, entra diariamente a sequência de *hydro-aromatherapy* (um banho de aromaterapia), *phyto-mud* (envoltura de fitolama) e *hydro-jet* (jatos de água que estimulam a circulação). Depois vêm massagem energética e drenagem linfática com ventosas, orientadas pelos meridianos definidos nas consultas, além de acupuntura e exercícios de respiração. Cada corpo responde no seu próprio ritmo.

Acima, o Chenot Palace Weggis combina a arquitetura belle époque do edifício histórico com a ala contemporânea, projetada por Davide Macullo



A partir daí, os dias variam e uma reavaliação no meio da semana ajusta o que vem pela frente. Em um deles, faço oxigenoterapia, deitada com uma máscara de oxigênio puro. Em outro, passo pelo Sports and Performance Lab, onde uma esteira instrumentada analisa cada apoio do meu pé, antes do treino no Technogym e no AlterG, a esteira antigravidade da Nasa.

Na sala de altitude, treino em ar rarefeito, simulando 3 mil metros, e há sessões que alternam hipóxia e hiperóxia, períodos controlados com menos e mais oxigênio. Numa tarde, é relaxamento neuroacústico, com frequências que acalmam o sistema nervoso e me deixam flutuando. Noutra, o Neurac, suspensão terapêutica norueguesa que parece um Pilates intenso e reativa os elos neuromusculares fracos.

Passo ainda pelo *biofeedback* de variabilidade cardíaca e pela fotobiomodulação de corpo inteiro, com luzes vermelha e infravermelha, para a recuperação muscular e a redução da inflamação e da fadiga. Há também tratamentos faciais com Chenot Cosmeceuticals, laser e PRP (um plasma rico em plaquetas) do próprio hóspede, para estimular a produção de colágeno.

Alguns dias terminam na crioterapia, percorrendo, sob a supervisão médica, três cabines, de -10 ˚C, -60 ˚C e -110 ˚C, onde fico por poucos minutos para



Acima, a piscina interna de 20 m, revestida de pedras naturais dos Alpes, e sessão de acupuntura, uma das terapias do Método Chenot®









Acima, uma das luxuosas acomodações do *retreat*. Ao lado, a escada escultórica entre os pavilhões, com bonsais e jardins de inspiração japonesa. Na página ao lado, prato da gatronomia *plant-based* do hotel e tecnologia aplicada aos tratamentos de recuperação e bem-estar

disparar as endorfinas. Depois eu mergulho na piscina interna, de 20 m, de pedra natural dos Alpes e aberta para o lago, sob tetos entalhados à mão, em curvas orgânicas que imitam o movimento da água, e sigo para a suíte térmica, com sauna, banho a vapor com cromoterapia, fonte de gelo, escalda-pés e sala de descanso. Ali os panos de vidro revelam o lago e as montanhas.

DETOX TOTAL, *BUT MAKE IT GOURMET*

Refeições *gourmet* em três tempos, com menus diários dentro das 850 calorias, mantêm o cuidado da alta gastronomia e provam que a restrição calórica também pode dar prazer à mesa. Entre as opções de café da manhã, adorei o creme de chia com frutas vermelhas e baunilha e o pudim de amêndoas com *lemongrass* e limão-siciliano.

No almoço, rolinhos de abobrinha ou folhas com *kimchi* e framboesa, seguidos de *tagliatelle* de arroz com tamari ou *trofie*, massa com pesto. No jantar, *panzanella* de couve-flor, terrine de abóbora e cogumelos e hambúrguer de trigo-sarraceno com molho de ervilha. Um menu sem álcool reúne cafés de chicória e de cevada, chás *detox* e águas. Essa dieta *gourmet* virou um livro, o *Chenot Cookbook*. Todo mundo pergunta se senti fome. A resposta é: nenhuma.

VOU E VOLTO

No *checkout*, recebo um relatório médico completo, após novos exames e consultas para avaliar a minha evolução, além de planos de reintegração alimentar e de treino.

Eleito como o World's Best Detox Programme, pelo World Spa Awards, por cinco anos consecutivos, de 2021 a 2025, o Best Wellness Retreat Switzerland, no Global Spa Awards, e Virtuoso 2026, o Chenot Palace Weggis faz jus à sua reputação. Eu me sinto melhor do que anos atrás, e a maioria dos hóspedes retorna uma ou duas vezes por ano. Entendo bem: mal vejo a hora de voltar.

BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

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



C6BANK

APRESENTA

PROUDLY

C'est Marseille, bébé!

A cidade que desabrocha ao ritmo das estações e da alegria

POR ANDRÉ FISCHER







Acima, vista da baía e da Ponte Fausse Monnaie e o Parc Longchamp. Na página ao lado, vista da emblemática Corniche

Todo marselhês tem uma frase pronta para explicar qualquer coisa: o atraso do trem, a beleza inesperada de um beco em Noailles, a cafonice das esplanadas no Prado ou o pôr do sol de tirar o fôlego no Pharo: "C'est Marseille, bébé".

Fui para lá cumprir um semestre de residência doutoral na Aix-Marseille Université, sem saber muito bem o que esperar, e logo entendi por que a cidade carrega esse tom de orgulho meio irônico. Apesar do preconceito que sofre dos próprios franceses, a cidade não pede desculpas por não ser Paris. Com uma natureza espetacular e um povo simpático – meio árabe, um tanto africano, um quê de italiano e absolutamente francês –, Marselha tem um clima malemolente, que contamina o jeito de ser local. E onde o mar não é cenário. É identidade.

Fiquei tempo suficiente para ver as estações se sucederem, e cada uma revelou uma Marselha diferente. Chegamos no inverno cinza, com o vento mistral derrubando árvores e provocando sensações térmicas abaixo de zero. Mas, no fim de março, a cidade já anunciava a virada com o Carnaval Sauvage, na Plaine, uma festa de rua totalmente espontânea, sem hierarquia ou patrocínio, feita de fantasia improvisada, que começa com famílias dançando e invariavelmente termina em incêndios e quebra-quebra.

A partir de abril, Marselha foi desabrochando de verdade: o Parc Longchamp, com seus jardins e sua fonte monumental de águas, virou um ponto de encontro, as avenidas se encheram de flores e as praias, pouco a pouco, se povoaram. Começando por Catalans, de areia branca, seguindo para a emblemática Corniche, a avenida à beira-mar que serpenteia pelas praias da região central, e chegando às incontornáveis Vallon des Auffes e Fausse Monnaie. No meio, fica Malmousque, o bairro mais charmoso da cidade, que esconde praias minúsculas entre as rochas – entre elas, Maldormé, a minha favorita.







Acima, vista da região do Parque Nacional das Calanques. Ao lado, a Praia En-Vau, eleita a melhor da França, e arquitetura típica de Marselha

No extremo sul está o Parque Nacional das Calanques. A aventura começa em Montrose, a praia gay e de nudismo, com matos bastante agitados. Sugiton, que é, sem exagero, um dos lugares mais bonitos que já vi na vida. Goudes, uma antiga vila de pescadores que guarda charme e bons restaurantes, apesar do excesso de turistas. En-Vau, quase em Cassis, que foi eleita a melhor praia da França. Somam-se a isso as Ilhas Frioul, a dez minutos de barco do Vieux-Port, com suas próprias *mini-calanques*.

De volta ao centro, vale se perder no Panier, o bairro mais antigo de Marselha, com ruas estreitas, ladeiras, fachadas grafitadas e a imponente Vieille Charité. Até bem recentemente, era o bairro mais pobre da cidade. Hoje é território tomado pelo turismo, mas que ainda guarda um astral de aldeia. Já a Cité Radieuse, de Le Corbusier, é um dos edifícios mais instagramáveis da Europa (e entrega tudo o que Brasília deveria ter sido).







Acima, vista da área de Friche de la Belle de Mai, escada exalta o símbolo *queer* em Cours Julien, agito na boate Le Pulse Bar e passeio de *bike* à beira mar



MOBILIDADE E ACOLHIMENTO

Marselha também é uma cidade ótima para andar de bicicleta, e o sistema de compartilhamento Le Vélo ajuda. Porém comprei a minha na Vélo Sapiens, uma oficina participativa de *bikes* usadas (paguei 50 euros e revendi por 40 ao ir embora). Ela fica estrategicamente em frente à sauna Les Thermes, que lota nos finais de semana. Virei também frequentador assíduo da Basic-Fit, a rede de academias que todo marselhês frequenta – a unidade Longchamp tem um público bem mais gay, onde o treino é vida social.

A noite G tradicional não é exatamente o melhor que a cidade tem a oferecer. Os bares "oficiais", Annexe e Pulse, têm decoração e público que pararam no tempo. Diferentemente deles, o Centro LGBT de Marselha, na região do Vieux-Port, não é só um espaço simbólico: tem programação real, gente circulando, causa acontecendo e acolhimento, sobretudo para imigrantes e pessoas trans.

A noite mais moderna está mesmo na Plaine e no Cours Julien, vivos a semana toda, com programação no Videodrome 2, o centrinho cultural *queer*, e no cineclube La Baleine. Os bares do vizinho Chapitre são também jovens e bem misturados e, na Longchamp, a avenida mais bonita da cidade, o público amadurece e a mistura *queer* parece mais resolvida, sem a pressa hormonal. Se a noite pede algo mais experimental, Le Couvent, no bairro operário Belle de Mai, é um centro de residências de artistas *queer*, com festas genuinamente boas e um lindo jardim aberto. Ao lado está o imenso centro cultural La Friche, um dos mais ativos da França.

Assim é Marselha, bebê: diversa, intensa, linda, injusta, generosa, tudo ao mesmo tempo.

ENSAIO

O olhar se constrói

Da engenharia à fotografia, João Luiz Musa fez do ofício um caminho para percorrer cidades, experimentar a imagem e criar ensaios que ganham sentido próprio na sequência





Barcelona, Espanha



Veneza, Itália



Munique, Alemanha



Bolonha, tália

A fotografia entrou na vida de João Luiz Musa quando ele cursava o primeiro ano de engenharia na Escola Politécnica da Universidade de São Paulo. No laboratório mantido pelos alunos, aprendeu a revelar filmes em preto e branco e a fazer cópias. O que começou como uma curiosidade virou uma prática cotidiana: à noite, entre papéis e reveladores, ele e os colegas aprimoravam o espaço, organizavam cursos de técnicas fotográficas e estudavam a obra de fotógrafos que admiravam. Robert Frank, Walker Evans e Brassaï estavam entre as referências. "A gente se apaixonou pelo jeito de eles se construírem", conta.

Ainda estudante, João percebeu que a fotografia falava mais alto, mas concluiu a graduação em engenharia, incentivado por um professor. A formação seria útil para estudar e ensinar: em 1984, foi chamado para dar aulas na ECA-USP. A carreira acadêmica o levou ao mestrado e ao doutorado, enquanto sua pesquisa se voltava para o ensaio fotográfico – a construção de uma sequência de imagens capaz de produzir um sentido próprio.

"A fotografia é um trabalho solitário. É uma artesania, alguma coisa que se constrói passo a passo, devagar. A fotografia é uma maravilha"

Percorrer a cidade também se tornou parte essencial de sua trajetória. João fotografou bairros de São Paulo, do centro à periferia, atento às paisagens e às experiências de cada lugar. Em *Viagem a uma Terra Desconhecida*, trabalho apresentado no Masp em 1991, ele reuniu imagens da paisagem brasileira e textos de viajantes. Mais do que descrever os lugares, buscou transmitir a sensação de estar diante do desconhecido. "A ideia não era descrever o lugar. Era meio que contar a sensação de estar no lugar", explica. Ao longo da carreira, percorreu paisagens brasileiras diversas, da Amazônia ao Pantanal, das dunas do Nordeste às serras do Sul e do Sudeste.

A relação com a cor e com os processos técnicos atravessa sua obra. A engenharia contribuiu para seu interesse pela precisão, pela densitometria e pela reprodução de obras de arte. A convite de museus, como a Pinacoteca e o Masp, ele trabalhou na documentação fotográfica de pinturas, atento à fidelidade das cores e às particularidades dos pigmentos. Com a fotografia digital, encontrou novas possibilidades de intervenção na imagem, explorando ajustes de cor que, para ele, podem aproximar a fotografia da pintura.

Mas é durante o fazer que Musa reconhece o coração de seu trabalho. Suas imagens não se baseiam necessariamente em uma ideia pronta. É na edição e na organização das sequências que algo começa a aparecer. "Na hora que se organiza uma coisa, tem algo que aparece, que é a sensação de que você tem que mostrar aquilo." Por isso, João mantém o processo perto de si, da revelação dos filmes ao tratamento e à impressão das cópias. "A fotografia é um trabalho solitário", diz. E completa: "No fundo, é uma artesania, alguma coisa que se constrói passo a passo, devagar. A fotografia é uma maravilha". Um ofício que o levou a um mundo que não imaginava.



DIVULGAÇÃO LA MAR

GASTRONOMIA

Sabores originais

Um roteiro para mergulhar na essência ancestral da gastronomia peruana

POR PIA LEÓN



ais um dia de trabalho no Kjolle. A habitual *garúa* se faz presente em Lima, mantendo o clima úmido, o céu cinzento e a luz opaca. Culpa da Cordilheira dos Andes, que retém sobre a capital uma névoa densa, formada pelo choque de temperaturas no oceano.

O zum-zum-zum ininteligível pela Casa Túpac, no bairro de Barranco, onde também estão localizados o restaurante Central, onde trabalhei por mais de dez anos ao lado de meu marido, o *chef* Virgilio Martínez, e o Mater, o centro de pesquisa que nos abastece de conhecimento para criar, não deixa dúvida: 90% dos clientes presentes são estrangeiros. Vêm, em sua maioria, em busca de uma experiência profunda, tentando entender como, em poucas décadas, o Peru se tornou um dos maiores polos gastronômicos do mundo, quebrando a hegemonia europeia e atraindo milhões de pessoas para conhecer seus restaurantes premiados e sua biodiversidade.

Embora existam restaurantes de alto nível, a maior falácia é acreditar que apenas neles se come bem. No Peru, há opções para todos os bolsos, onde é possível almoçar de forma extraordinária. E, para compreender, de fato, o que torna nossa gastronomia única, é preciso se abrir também à comida *callejera*, aos mercados, às feiras de produtores, às *cevicherias* e aos *huariques* (pequenos restaurantes familiares). Ver, na prática, como o intenso intercâmbio entre as culturas andinas (especialmente a inca), espanhola, chinesa, árabe, italiana e japonesa e os diferentes ecossistemas do país – a costa do Pacífico, a Cordilheira dos Andes e a floresta amazônica – foram criando, ao longo dos séculos, uma base extremamente diversa de sabores, texturas e técnicas culinárias. Uma riqueza repleta de história, tradição ancestral e cores, que se transforma ao longo das diferentes estações do ano.

FOTOS: CAMILA NOVOA



COZINHA CULTURAL

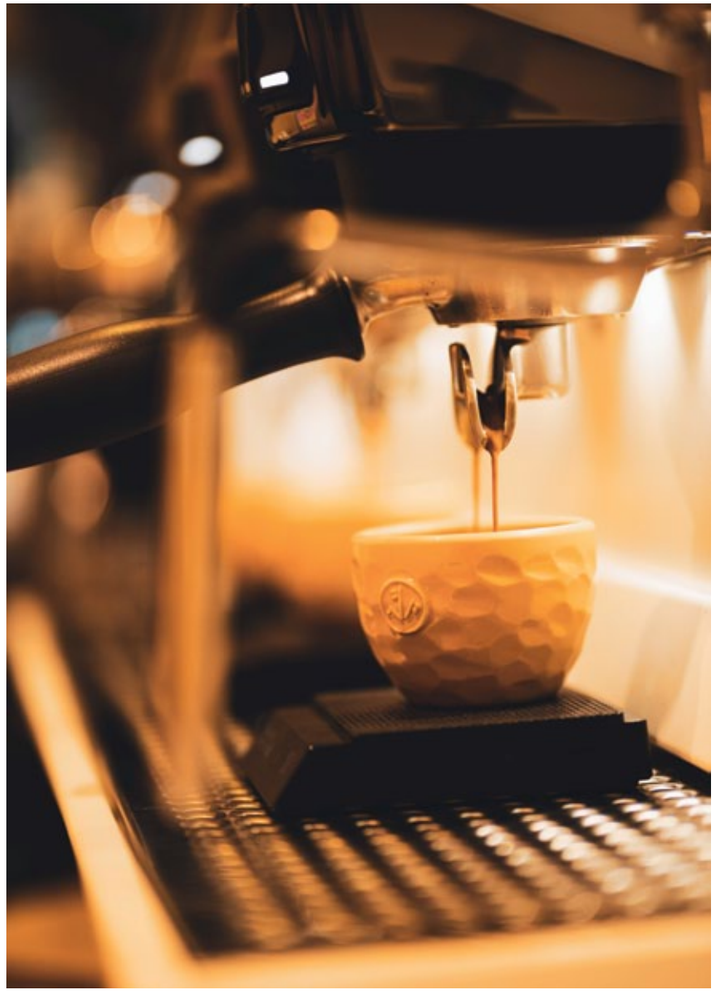
Um bom lugar para começar a explorar o Peru dessa forma é o Isolina, um restaurante descontraído localizado bem perto do Kjolle. Ali, o *chef* José del Castillo faz uma cozinha caseira e generosa, pensada para compartilhar, com pratos como o *lomo* saltado, o ceviche e as papas *a la huancaína*, uma receita emblemática da cozinha limenha. À base de batatas cozidas cobertas por um molho cremoso e picante, elaborado com queijo fresco e *ají amarillo*, seu aroma de pimentas refogadas me remete à cozinha crioula da minha casa e nos lembra da riqueza dos tubérculos andinos.

Só no Peru temos mais de 3 mil variedades de batatas, utilizadas em preparos elaborados com técnicas ancestrais, como *pachamanca* – um cozido de carnes e tubérculos feito em um fogão cavado na terra e aquecido por pedras em alta temperatura –

Acima, a seleção de tubérculos, um dos pratos mais emblemáticos do restaurante Kjolle. Na página ao lado, o salão do mesmo restaurante



FOTOS: GANZALO PICÓN, KEN MOTOHASI E DIVULGAÇÃO





Para entender o que torna única a gastronomia peruana, é preciso se abrir para comida *callejera*, aos mercados, às feiras, às *cevicherias* e aos *huariques*

Acima, o salão do sempre concorrido La Mar

e *guatia* (ou *huatia)*, preparada em um tipo de forno natural em forma de domo, construído com terracota e aquecido à lenha. Ao longo da história, ambos eram pratos feitos coletivamente por camponeses, que compartilhavam o fogo e aquilo que a terra lhes oferecia em grandes refeições comunitárias.

Usados há milhares de anos, esses preparos, carregados de potência cultural, ainda podem ser encontrados facilmente em diferentes partes dos Andes, como em Cusco, onde está o Mauka, meu restaurante no hotel Palacio Nazarenas, da rede Belmond, ou no restaurante La Nueva Palomino, em Arequipa, onde se encontra uma comida farta, substanciosa e de raízes profundas. Em Lima, cada restaurante faz a sua própria interpretação desses preparos, como a "torta de tubérculos" que servimos no Kjolle.

Prato mais representativo da cozinha peruana, o ceviche não pode ficar de fora da investigação gastronômica. Com uma variedade impressionante de peixes e frutos do mar frescos, o La Mar, fundado pelo *chef* Gastón Acurio, é sempre uma boa pedida. Sugiro ir em grupo para que se possa provar um pouco de tudo, do ceviche clássico aos *choritos a la chalaca*, mexilhões cozidos no vapor e servidos na própria concha com um molho picante. Outra sugestão é o popular Canta Rana, que ainda serve pratos tradicionais em clima familiar.

Também há muito o que explorar em mercados, cafeterias, feiras e padarias. Aos domingos, aqui, em Barranco, temos uma biofeira de rua, onde é possível comprar frutas e verduras orgânicas, produtos lácteos e pães de grande qualidade, diretamente dos produtores. Ou-

Nesta página, o Ciclos Café, criado por Felipe Aliaga, especialista em café, e por sua esposa, Amanda Jo E. Wildey





No Peru existem mais de 3 mil tipos de batatas





FOTOS: DIVULGAÇÃO E GETTY IMAGES

Acima, o restaurante La Nueva Palomino, em Arequipa, e preparo na cozinha o mesmo lugar

Abaixo, louça feita para o Kjolle pelo Null Lab, ateliê do ceramista Sergio Muga





O pôr do sol à beira-mar no Malecón de Miraflores, Lima

tra parada imperdível é o Mercado de Surquillo, onde se encontram frutas típicas, como *chirimoya*, lúcuma e tumbo, diferentes pimentas, como a *rocoto*, e raízes andinas, como a *arracacha* (uma espécie de mandioquinha), o *olluco* amarelo e o vermelho e a oca. Além, claro, de peixes e vegetais que revelam a diversidade da despensa alimentar do país. Para ter uma ideia dessa riqueza, o Peru possui mais de 4 mil plantas nativas catalogadas, muitas delas disponíveis nos mercados e feiras.

Criado por Felipe Aliaga, especialista em café, e por sua esposa, Amanda Jo E. Wildey, especialista em cacau, o Café Ciclos é outro bom lugar para explorar ingredientes essenciais da nossa cultura. Ali se encontrará uma grande variedade de cafés especiais de pequenos produtores peruanos, com torras e extrações diferentes, além de chocolates bean to bar feitos com cacau amazônico. Não fique tímido e peça para provar. O casal estimula as provas e trocas de informação.

MODA E ARTE

De lá, é possível seguir a pé por Barranco para descobrir outras facetas culturais da cidade. Afinal, nem só de gastronomia vive um povo. Atravesse a Ponte dos Suspiros, uma icônica passarela de madeira construída em 1876 para unir, pelo alto, os dois lados do desfiladeiro onde o bairro se formou, e visite a Escvdo, uma marca de moda contemporânea e sustentável, que utiliza tecidos produzidos por artesãs locais com técnicas ancestrais de tecelagem.

Ali perto fica o Null Lab, o ateliê do ceramista Sergio Murga, responsável por dar forma às ideias de muitos artistas e *chefs* de cozinha – entre eles, eu – por meio da argila. O espaço não funciona regularmente para o público, mas é possível agendar visitas.

Termine o dia caminhando à beira-mar pelo Malecón de Miraflores para apreciar o pôr do sol entre os parques que compõem seus cerca de 6 km de extensão ou vá direto à Juanito, uma clássica taberna de Barranco, inaugurada em 1937, para tomar uma cerveja ao lado dos limenhos.

BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

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



AVENTURA

Madagascar

além do azul

Entre ilhas de azul impossível, florestas habitadas por espécies únicas e culturas moldadas por séculos de isolamento, Madagascar se revela como um dos lugares mais singulares do planeta

POR BUCA MASSI FOTOS VICTOR COLLOR









A primeira coisa que eu diria ao viajante que pretende visitar Madagascar é: a distância é uma informação relativa. No mapa, dois pontos podem parecer próximos. Na vida real, é melhor perguntar quantas horas há entre eles. Trajetos de 250 km podem consumir um dia inteiro em estradas que testam a suspensão do carro, voos são cancelados, planos mudam.

Quando saímos de barco de Nosy Be, perguntei quanto tempo levaríamos. Quarenta minutos. Olho o relógio algum tempo depois: já passa de uma hora. Cerca de uma hora e meia depois, duas manchas verdes rompem a linha do horizonte. Nosy Iranja surge aos poucos. À medida que o barco se aproxima, o azul profundo do Canal de Moçambique muda de cor. Turquesa, depois celeste e, finalmente, transparente. Tartarugas enormes emergem para respirar.

Estou diante de uma faixa de areia branca de 1 km, unindo duas ilhas tomadas por coqueiros e rodeadas do mais precioso azul. Uma visão que parece editada para estampar um cartão-postal impossível. Porém é real. De um lado, o mar. Do outro, também. A palavra "paradisíaco" parece preguiça de quem escreve sobre viagens, soa quase vulgar perante a vertigem do que se olha.

Foi ali que comecei a compreender a expressão malgaxe *mora, mora*. "Devagar, devagar." Não como uma exaltação do atraso, mas como um ajuste de perspectiva. Há momentos em que insistir no relógio significa perder exatamente aquilo que acontece enquanto você olha.

A segunda coisa que eu diria ao viajante é: não importa a distância. Cinco horas ou três dias. A beleza onírica de Madagascar transforma qualquer jornada em poesia.

Acima, vendedor de bananas no mercado de Hell-Ville, em Nosy Be, e mulher local coberta com máscara cosmética tradicional no mesmo mercado. Na página ao lado, embarcação tradicional à vela cruza o Canal de Moçambique

QUE PAÍS É ESSE?

Nosy Be parecia viver num estado de suspensão. Manhãs lentas, noites silenciosas e o som do mar embalando o sono. E então havia Hell-Ville, onde o ritmo virava do avesso em um caos gracioso. *Tuk-tuks* disputam espaço com vendedores, bancas de frutas avançam sobre as calçadas, panelas fumegam à beira da rua, grupos se reúnem diante de palacetes coloniais para mascar folhas de *khat*, enquanto mulheres estendem toalhas bordadas à mão, trazendo cores a uma cidade cheia de movimento. Entre buzinas, música e aromas, ergue-se um dinâmico mercado central, onde, procurando, acha-se. Hell-Ville traz a sensação de tudo, por todos os lados e ao mesmo tempo.

O contraste parece resumir Madagascar: nada ali cabe numa única imagem. Geograficamente africana, a ilha carrega uma história humana vinda do outro lado do Oceano Índico. A população malgaxe se formou do encontro entre povos africanos e austronésios vindos do Sudeste Asiático. Isso aparece na língua, nos costumes, nos rostos. Em plena África, um forte toque de Ásia.

A espiritualidade sincretista acrescenta outra camada. O cristianismo convive com sacrifícios de zebus e cerimônias em que espíritos ancestrais tomam médiuns. Antes de se aproximar da árvore sagrada de Mahatsinjo, é preciso tirar os sapatos e vestir um pareô. A figueira se expandiu ao longo de dois séculos, até formar uma floresta própria de galhos emaranhados e raízes aéreas, exalando espiritualidade e reverência em uma atmosfera silenciosa, carregada por ofertas e preces aos antepassados.

Quanto mais eu viajava, mais nuances encontrava. O que mantinha tudo junto? A









Acima, casas tradicionais de madeira e sapê de uma comunidade rural em povoado da ilha. Ao lado, um lêmure, primata originário de Madagascar e abundante nas reservas da ilha

resposta mais óbvia era a língua. E havia o zebu, presente em estradas, campos e rituais. Não apenas como gado, mas como riqueza e prestígio.

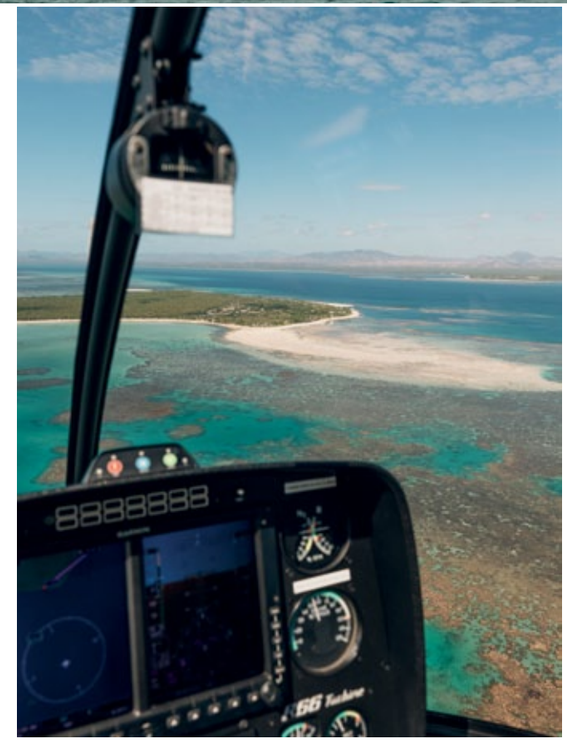
E havia *mora, mora*, que começou a fazer ainda mais sentido no Parque Nacional de Lokobe. No calor úmido da floresta tropical, nosso guia para diante de uma folha seca enrolada num galho. Dentro dela, sete pequenos lêmures-anões dormiam espremidos. Mais à frente, um camaleão. Depois, um movimento nas copas denunciava um grupo de lêmures-negros. Esse é o resultado do isolamento de Madagascar, que por dezenas de milhões de anos fez de si um laboratório evolutivo à parte, com espécies que não existem naturalmente em nenhum outro lugar.

Caminhar em Lokobe não era uma atividade para ansiosos ou barulhentos. Quanto mais devagar eu avançava, mais detalhes apareciam. *Mora, mora…*

O VERSO DO CARTÃO-POSTAL

O guia Beraldo seguia alguns passos à nossa frente pela trilha de Andimakabo, envolvido pelo perfume adocicado do ilangue-ilangue. Tinha 26 anos, com um jeito gentil. Andava descalço, como quem conhecia cada desvio do caminho. De vez em quando, parava para mostrar uma planta. Era difícil não gostar dele.

O som da vila chegou antes das primeiras casas, um burburinho de vozes e risadas. Quando entramos, veio a cor. Mulheres em estampas vibrantes



Acima, aninhados entre a vegetação, os bangalôs do Tsara Komba, na Ilha de Nosy Komba, e o mosaico colorido de recifes visto em um sobrevoo de helicóptero

Cercada por recifes de coral, a isolada Ilha de Nosy Ankao emerge das águas do Oceano Índico





cruzavam o caminho de homens em camisas de futebol. Crianças e galinhas corriam entre as pernas dos adultos. No espaço central, dezenas de pessoas se espalhavam pelo chão em rodas de conversa, enquanto panelas cozinhavam sobre fogueiras. A fumaça da madeira se misturando ao cheiro de comida para subir aos céus.

No bar, a cerveja corria no gargalo. Uma mulher se aproximou, disse algo em francês, pediu que lhe pagássemos uma. Ganhou a garrafa e voltou satisfeita para a roda. Beraldo conversava com todos, ninguém parecia incomodado com nossa presença. Parecia uma festa. Era um velório. E pulsava vida.

Pouco depois, ele nos convida para conhecer sua casa. Era simples, erguida por ele mesmo, e a visita tinha a intimidade desconcertante de quando um passeio deixa de ser passeio e você percebe que entrou na vida de alguém. Um homem contando o que havia conseguido construir com o que ganhava e planos para um futuro.

Na volta, espremidos num *tuk-tuk* que saltava pela estrada de terra, percebi que não fazíamos o mesmo caminho. Era consideravelmente mais longo. Beraldo explica, indignado, que parte da área havia sido comprada por um grupo para a construção de um hotel cinco estrelas. O caminho que havíamos percorrido a pé terminava agora em porteiras, às quais, segundo ele, os moradores já não tinham acesso.

Lá estava o reverso do cartão-postal, que não podíamos ignorar. O turismo, que empregava Beraldo e me levava ali, apareceu pelo que também podia privar. Para mim, Andimakabo era um passeio. Para Beraldo, era o caminho de casa.

LUXO EM CONSERVA

Do *tuk-tuk* ao helicóptero. Do alto, Madagascar voltava a encantar com suas formas. Abaixo, os *tsingys* do norte recortavam a Terra em uma floresta de lâminas cinzentas e afiadas de calcário. Depois, o litoral e o mar. Nosy Ankao surgiu quase sem aviso, cercada por um recife sob águas turquesa, como uma miragem lapidada no Índico. No meio da ilha, Miavana.

Acima, um camaleão camuflado entre as folhas e lêmures-negros no Parque Nacional Lokobe, em Nosy Be: um ecossistema de fauna singular. Na página ao lado, a idílica Praia de Nosy Ankao

Se o voo parecia uma maneira extraordinária de chegar ali, o *resort* tratava de elevar ainda mais a aposta. Miavana não parecia um ponto de chegada, mas a entrada para um universo etéreo. Um santuário idílico flutuando no isolamento absoluto de Madagascar. *Villas* abertas para praias desertas, mar quase imóvel, nenhum ruído que não viesse da natureza. Se *mora*, *mora* ensinara a desacelerar, ali o tempo simplesmente parecia não existir.

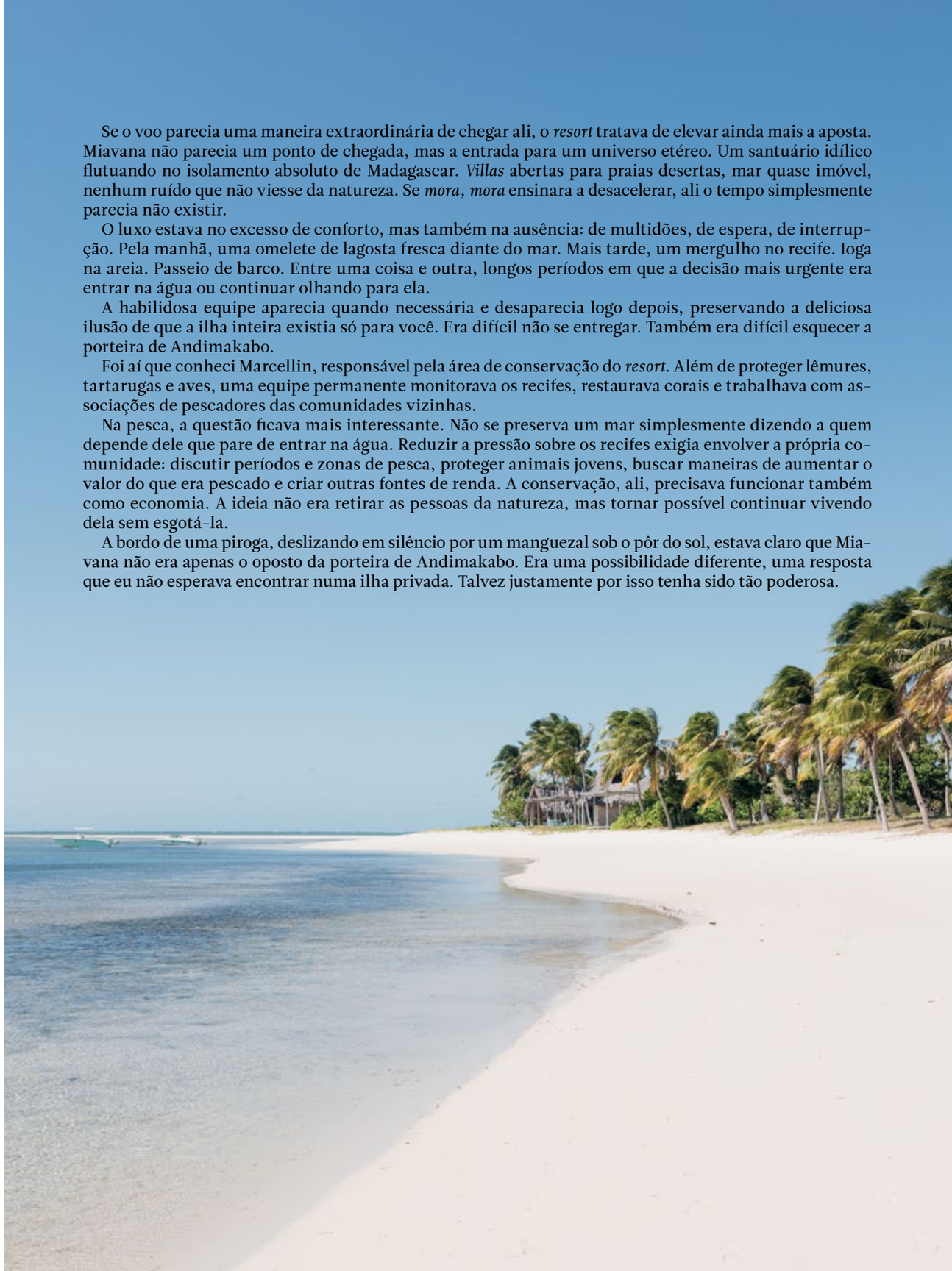
O luxo estava no excesso de conforto, mas também na ausência: de multidões, de espera, de interrupção. Pela manhã, uma omelete de lagosta fresca diante do mar. Mais tarde, um mergulho no recife. Ioga na areia. Passeio de barco. Entre uma coisa e outra, longos períodos em que a decisão mais urgente era entrar na água ou continuar olhando para ela.

A habilidosa equipe aparecia quando necessária e desaparecia logo depois, preservando a deliciosa ilusão de que a ilha inteira existia só para você. Era difícil não se entregar. Também era difícil esquecer a porteira de Andimakabo.

Foi aí que conheci Marcellin, responsável pela área de conservação do *resort*. Além de proteger lêmures, tartarugas e aves, uma equipe permanente monitorava os recifes, restaurava corais e trabalhava com associações de pescadores das comunidades vizinhas.

Na pesca, a questão ficava mais interessante. Não se preserva um mar simplesmente dizendo a quem depende dele que pare de entrar na água. Reduzir a pressão sobre os recifes exigia envolver a própria comunidade: discutir períodos e zonas de pesca, proteger animais jovens, buscar maneiras de aumentar o valor do que era pescado e criar outras fontes de renda. A conservação, ali, precisava funcionar também como economia. A ideia não era retirar as pessoas da natureza, mas tornar possível continuar vivendo dela sem esgotá-la.

A bordo de uma piroga, deslizando em silêncio por um manguezal sob o pôr do sol, estava claro que Miavana não era apenas o oposto da porteira de Andimakabo. Era uma possibilidade diferente, uma resposta que eu não esperava encontrar numa ilha privada. Talvez justamente por isso tenha sido tão poderosa.









A PARTE QUE FICA

Na partida, Madagascar já não cabia inteira na janela do helicóptero. Tinha o rosto gentil de Beraldo na trilha, Juliano conduzindo o barco para Iranja, Etel sob a árvore sagrada falando dos ancestrais, Hardy fotografando lêmures, Nadia pacientemente escutando Madagascar Olodum a nosso pedido e Marcellin tentando encontrar o equilíbrio entre quem vive do mar e aquilo que ainda precisa existir dentro dele. Depois de conhecer um lugar de perto, praias, florestas e vilas deixam de ser cenários. Ganham nomes, sonhos, memória.

É aí que nossas decisões ganham peso. O turismo é uma força e cada escolha coloca um pouco dela em circulação. O hotel em que dormimos, o guia que contratamos, quem recebe o dinheiro de um passeio, a pessoa de quem compramos, o modelo de turismo que ajudamos a prosperar. Viajar é participar, ainda que por pouco tempo, das forças que moldam um lugar e daquilo que ele pode vir a ser. Não existe maneira de chegar a um paraíso sem deixar algo para trás. No fim, o que deixamos são as escolhas que fazemos.

Acima, em sentido horário, um pescador conduz sua piroga tradicional ao entardecer, os impressionantes *tsingys* formam uma floresta de agulhas de calcário esculpidas pela erosão e pescadores em direção ao infinito turquesa







Acima, interior de uma das *villas*, gastronomia típica e a estrutura do Miavana

BENEFÍCIOS EXCLUSIVOS UNQUIET

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



NO TEMPO DO MAR

Dois meses entre cardumes, lagoas turquesa, aroma de baunilha, gentileza genuína e memórias infinitas na Polinésia Francesa

POR NANDA HAENSEL



Mergulho e o meu mundo se transforma em azul. Raios de luz, plânctons suspenso como constelações, minha respiração pulsando nos ouvidos – até que uma sombra enorme desliza para o meu campo de visão. Uma baleia-jubarte e seu filhote. Uma lâmina de sol atravessa o corpo do filhote e o clareia por inteiro. Lá em cima, no barco, o comandante conversa com minhas gêmeas, de 4 anos, cujas vozes soam distantes, como o grito das gaivotas. Aqui, embaixo, o tempo congela. A mãe gira devagar, com uma leveza que desafia o próprio tamanho. O filhote a acompanha e, sem avisar, dispara para a superfície e salta inteiro para fora d'água. Ao mergulhar de volta, seus olhos encontram os meus e desatam algo no meu peito. Flutuo pequena em outra dimensão, reorganizando o que eu pensava saber sobre escala e pertencimento.

Quando volto à tona, essa sensação permanece comigo. Do convés, apontamos para o litoral recortado do Taiti, cuja espinha verde se torna mais nítida à medida que nos aproximamos. Por anos, carreguei esse canto do mundo na imaginação. No mapa, a Polinésia Francesa flutua sozinha no Pacífico Sul, entre a Califórnia e a Austrália. Foram navegadores do Sudeste Asiático que chegaram aqui primeiro, mil anos atrás, lendo correntes e estrelas. Agora chegamos nós – meu marido, nossas filhas e eu –, dois meses viajando de ilha em ilha, começando por Moorea, a 30 minutos de balsa de Papeete, a capital.

"Mamãe, olha! O céu está rosa e o Sol tá nascendo!" As meninas pressionam o rosto contra a escotilha da cabine, na primeira manhã a bordo do veleiro, onde ficamos por seis dias. Mergulhamos no mar ao clarear e a alegria delas explode quando dois tubarões-de-recife passam em silêncio rente ao casco.

A vida a bordo com duas crianças pequenas se reduz ao essencial: o Sol nascendo, o vento, a maré, a fauna marinha. Sem telas nem agendas, o mundo lá fora reina absoluto. Nem sempre é fácil – o espaço é curto e o sono, por vezes, fragmentado. Mas é justamente a travessia entre o desconforto e o encantamento que quero ensinar a elas. E a resposta vem rápida: olhos atentos, sempre abertos para a próxima surpresa.







Acima, os infinitos tons de azul do atol privado de Tetiaroa. Na página ao lado, em sentido horário, Opunohu Bay, em Moorea, tartarugas em Tetiaroa e vista da Ilha de Bora Bora

Nos dias seguintes, contornamos o litoral: nadamos com arraias na Baía de Cook e vemos os surfistas do convés a caminho de Ha'apiti. À esquerda, uma renda branca de arrebentação contorna o recife e segura o oceano aberto do lado de fora. À direita, picos cobertos de selva sobem tão afiados que parecem capazes de cortar o horizonte. No último dia, avistamos um grupo de golfinhos. Na mesma hora, as meninas e eu subimos em um caiaque e remamos na direção deles. As duas riem, com os olhos fixos à frente, sem medo e sem olhar para trás.

ENTRE ILHAS

Nossa aventura continua. Seguimos de ilha em ilha nos aviões da Air Tahiti, com o oceano ocupando a janela inteira, da decolagem ao pouso. Depois de Moorea, vamos para Tetiaroa, o atol privado que Marlon Brando comprou em 1966 e hoje abriga o resort The Brando, um dos mais prestigiados do mundo. Raiatea, o coração espiritual da Polinésia, de onde partiram as grandes migrações rumo ao Havaí, Rapa Nui e Nova Zelândia. E Bora Bora, o ímã turístico que esperávamos, onde passamos poucos dias.

Em Tah'a, uma comunidade debruçada sobre uma lagoa, cresce quase 80% da baunilha da Polinésia Francesa. Sinto o aroma na brisa muito antes de ver as trepadeiras. Thomas, que nos aluga a casa ao lado da dele, nos leva de barco pela lagoa. Ele fala sobre a vida na ilha, sobre identidade e isolamento. "Aqui existem camadas", ele diz – francesa, polinésia, taitiana –, mas uma corre mais fundo que as outras. "A França é o que está escrito no papel. Mas é a sua ilha que está escrita no coração." Numa tarde de vento forte, ele nos empresta seu equipamento de kitesurfe. A água cristalina corre rápida embaixo da prancha. À noite, ele e a mulher cozinham um jantar polinésio. Não consigo imaginar anfitrião mais generoso.

Depois seguimos para leste, onde o drama vulcânico dá lugar ao oceano aberto. A 450 km do Taiti aparecem os primeiros atóis, fios de terra largos apenas o suficiente para uma pista de pouso. Pousamos em Fakarava, nos Tuamotus – o que os primeiros europeus batizaram de Arquipélago Perigoso, onde centenas de navios se perderam. Sem rios e quase sem água doce, a vida depende de cisternas, coqueiros e mar. Quando o navio de carga chega, a vila inteira aparece no porto.



A Ilha de Bora Bora permeia o imaginário coletivo como um paraíso romântico





Embarcamos em outro veleiro e atravessamos a lagoa inteira: 60 km de água aberta até a ponta sul do atol, levando conosco cada gota de combustível e de água doce. É aqui que a experiência fica crua, e o que emociona não é só a natureza intocada: é o isolamento. Ancoramos diante de um *motu* chamado Hirifa, em água parada e sem outro barco à vista. Coincidimos com um dos maiores *swells* já registrados na região. À noite, o mar aberto joga sua força contra o recife e faz o barco balançar sem trégua, um lembrete da escala do oceano lá fora. Quando raia o dia e tudo acalma, remamos de *stand-up paddle* com as meninas até a areia. Elas mergulham de *snorkel* no recife, buscando movimento no mar: uma arraia, um tubarão, um lampejo de cor sob o estrondo distante das ondas.

A Lua cheia encheu o céu na noite anterior. É por ela que descemos até o extremo sul do atol. Sandra, que toca o barco com Vincent, fica com as meninas, enquanto meu marido e eu somos levados por um bote de mergulho. Vamos rumo a Tumakohua, um canal estreito no recife onde o oceano inunda a lagoa com a maré, afunilando peixes, nutrientes e tubarões por um corredor de apenas 200 m. Em época de Lua cheia, a desova das garoupas atrai os tubarões do mar aberto, em números que não são vistos em nenhum outro lugar do planeta.

Acima, mergulho com tubarões em Tetamanu, no Arquipélago de Tuamotu e vegetação na Ilha de Raitea. Na página ao lado, vista sobre o The Brando e vilas do mesmo *resort*

Desço no azul cristalino e me deixo levar pela correnteza. E então ela surge: a parede de tubarões. Centenas deles suspensos no azul, enfileirados ao longo do recife como uma cortina sem fim. Cardumes de peixes brilhantes se entrelaçam entre eles, formas que aparecem e se dissolvem no fluxo. Nos encaixamos sob uma saliência do recife e agarramos a rocha com as duas mãos para não sermos levados. Com o coração martelando e um sorriso dentro do regulador, assisto àquilo passar e sinto a força bruta da natureza na minha frente.

Terminamos onde começamos, no Taiti, com alguns dias a mais em Teahupo'o. Durante uma etapa da World Surf League, saímos de barco até a linha da arrebentação para ver Ítalo Ferreira competir. Com nossas filhas a bordo, ficamos a poucos metros da onda mais temida do surfe: uma muralha de água que se ergue do fundo raso e desaba sobre o recife com uma força que parece surreal. Agarradas à borda do barco, as meninas assistem a toda a cena em silêncio. A Polinésia Francesa não sai da gente. Algumas vivências são maiores do que qualquer explicação – como o instante em que encontro o olhar de uma baleia e, por um segundo, todo o resto desaparece.







CRÔNICA

A África me deu os olhos

Como observação, questionamentos e encantamento fomentaram o Onçafari, um dos maiores projetos de conservação do Brasil

POR MARIO HABERFELD
COLAGEM CARLA REINÉS
FOTO TUCA REINÉS

Em 1989, aos 12 anos, meu pai me levou a um safári na Tanzânia. A gente andava na caçamba de um caminhão, sem vidro nenhum entre nós e o mundo, numa experiência muito mais rústica do que a que se vive hoje. Barraca de lona, banho de balde, poeira em tudo: na roupa, na comida, no sono. Ele achava que estava me dando férias. Estava me dando um destino.

Ninguém tinha me avisado do silêncio. Do jeito como a savana inteira para de respirar quando um leão resolve andar. Voltei para São Paulo encucado com aquilo – a sensação de ter visto o mundo funcionando muito bem sem precisar de nenhum de nós.

Passei os 20 anos seguintes correndo. Automobilismo é um ofício exigente, que me trouxe muitos aprendizados: me ensinou perfeccionismo, me ensinou que meio detalhe decide uma corrida, me ensinou que ninguém vence sozinho. E me ensinou a ter pressa. Levei tudo isso comigo quando pendurei o capacete, em 2008, e fiz a única coisa que me parecia lógica: fui atrás de bichos. Pandas na China. Gorilas em Uganda. Tigres na Índia. E a África, sempre a África, de volta e de volta.

Foi em Londolozi que a ficha caiu – e não foi por causa do leopardo. Foi por causa de uma Land Rover. Londolozi fica no Sabi Sands, uma reserva privada colada ao Kruger, na África do Sul. Havia um leopardo deitado a poucos metros de mim, lambendo a pata como quem não tem nada a temer, porque de fato não tinha. Aquilo se chama habituação: o animal entende que o veículo não é ameaça e continua a viver a vida dele na sua frente. Perguntei ao Simon – o *ranger* que nos guiava, hoje meu amigo e cofundador do Onçafari – há quanto tempo aquela terra era reserva. Ele contou que ali antes era uma fazenda de gado e que o leopardo, vivo, pagava mais contas do que morto.

Voltei para casa com uma pergunta atravessada: por que não aqui, no Brasil?

Porque nós temos a onça-pintada. O maior felino das Américas mora no nosso quintal e era praticamente impossível ver uma – muita gente no Pantanal só a conhecia pela mira de um rifle. Matar onça era rotina nas fazendas, em retaliação às que, vez por outra, levavam um bezerro. E bezerro era dinheiro.

Em 2011, comecei o Onçafari na Caiman Pantanal. A ideia não era minha nem original: era africana, apenas adaptada da savana para o Pantanal. Habituar onças, deixar que as pessoas as vissem de perto, transformar bicho vivo em economia. Levou tempo. Muita chuva, muito atoleiro, muitos meses sem ver nem uma pinta de onça. Até o dia em que uma delas parou de fugir do nosso carro, deitou na estrada de terra e bocejou. Eu tinha 12 anos de novo, e a savana inteira tinha atravessado o Atlântico para me olhar de volta.

Hoje tem peão que passou a vida com raiva de onça e aponta uma no facho de luz com orgulho de pai. Tem fazenda ganhando com turismo muito mais do que ganhava com boi. E tem gente atravessando o oceano para ver aqui o que eu, atravessando o mesmo oceano, via por lá.

Da corrida, eu guardei a pressa. Hoje a prova se chama mudança climática, e nela não existe segundo lugar.

Continuo indo à África todo ano. Mas ela nunca foi o destino – foi a escola. Viajei o mundo inteiro para descobrir que a coisa mais extraordinária que eu tinha para ver estava a menos de duas horas de voo de casa. A África não me deu uma onça. Me deu os olhos.



Inspiradores

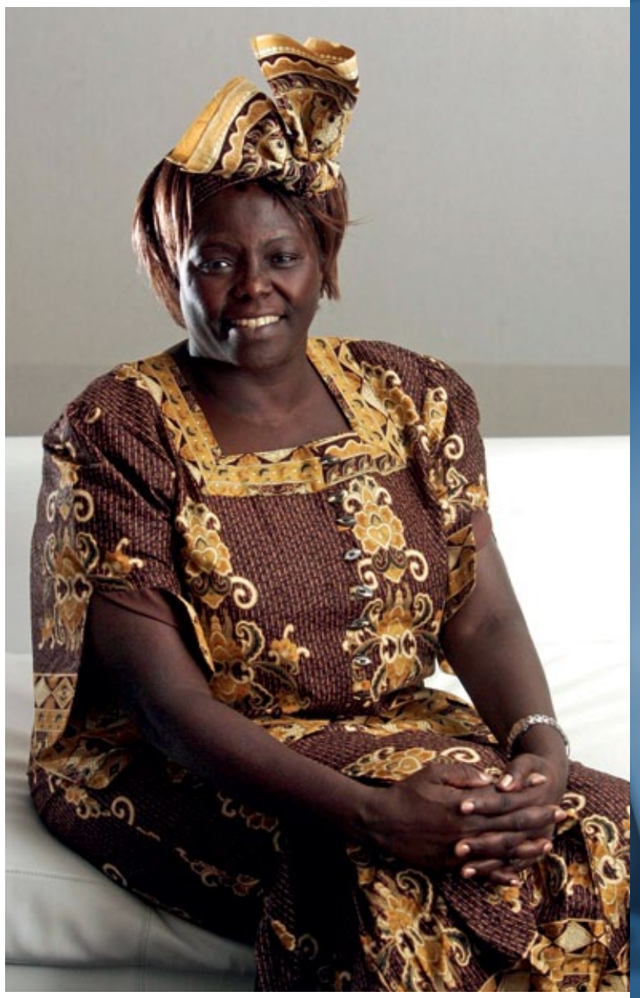


FOTO ARENA/ALAMY

WANGARI MUTA MAATHAI (1940–2011)

Desde cedo, Wangari Muta Maathai abriu caminhos onde antes havia limites. Nascida em Nyeri, Quênia, em 1940, ela atravessou fronteiras para estudar ciências biológicas nos Estados Unidos e, mais tarde, concluiu o doutorado na Universidade de Nairóbi. Foi a primeira mulher da África Oriental e Central a obter esse título. Na universidade, também se tornou a primeira da região a chefiar o Departamento de Anatomia Veterinária e assumir o cargo de professora associada. Sua trajetória acadêmica não foi apenas uma conquista pessoal: abriu espaço para que outras mulheres pudessem imaginar novos lugares na sociedade.

A ideia que mudaria tantas paisagens nasceu de uma preocupação próxima da vida cotidiana. Enquanto atuava no Conselho Nacional de Mulheres do Quênia, em 1976, Maathai propôs que mulheres das comunidades plantassem árvores – um gesto capaz de cuidar da terra e contribuir para uma vida melhor. No ano seguinte, a iniciativa ganhou forma pelo Movimento Cinturão Verde. Com o trabalho de mulheres em fazendas, escolas e terrenos de igrejas, mais de 40 milhões de árvores foram plantadas. A proposta se espalhou: em 1986, o grupo levou sua experiência a outros países africanos, inspirando iniciativas semelhantes.

Para Maathai, proteger as árvores também significava defender as comunidades e o direito de participar das decisões sobre suas próprias terras. Sua campanha contra a apropriação de áreas públicas e a destinação predatória de florestas se tornou conhecida, assim como sua persistente defesa da democracia, dos direitos humanos e das mulheres. Em sua atuação pública, ela levou tais causas a fóruns internacionais e falou em nome das mulheres nas Nações Unidas. Também se envolveu na campanha Jubileu 2000, que buscava o cancelamento das dívidas impagáveis dos países africanos mais pobres.

Em 2002, foi eleita para o parlamento queniano com 98% dos votos e, no ano seguinte, tornou-se ministra adjunta do Meio Ambiente, Recursos Naturais e Vida Selvagem. Em 2004, recebeu o Prêmio Nobel da Paz, o reconhecimento de uma trajetória que uniu conservação ambiental, democracia e justiça social. Wangari Maathai mostrou que uma árvore pode ser mais do que uma promessa de sombra. Pode reunir pessoas, fortalecer comunidades e fazer crescer novos caminhos para as mulheres.

VOCÊ NASCEU PARA **VOAR**.

Tudo o que seu voo precisa, em um só lugar.

Fretamento • Aeromédico • Manutenção • Gerenciamento

CONHEÇA TODOS OS SERVIÇOS VOAR.

VOAR



Cartão de crédito GOL Smiles,
toda compra é pra viagem.

Até
5,5 milhas
por dólar gasto

Escaneie e saiba mais