

Azul

Nº 151 | OUTUBRO 2026



Amazônia

Os tesouros de Manaus e
as experiências na floresta

Salvador

A capital baiana vive um novo
apogeu urbano e cultural



Sua prevenção faz parte do plano de voo.

Quem se cuida, voa mais longe.

Há 16 anos, voamos ao lado de uma causa que transforma vidas: a conscientização e a prevenção ao câncer de mama. Uma jornada de cuidado que acontece o ano inteiro, impactando e transformando vidas.



Pontos Azul
+ de 26 milhões de pontos doados.



Conexão Azul Rosa
+ de 400 pacientes e acompanhantes transportados ao Hospital de Amor.



Instituto À Flor da Pele
+ de 200 mulheres beneficiadas.



Você pode contribuir doando seus **pontos Azul** para o Hospital de Amor.

O Azul Fidelidade acrescentará **20%** em pontos bônus a cada doação.

Saiba mais sobre essa causa em:
voeazul.com.br/outubro-rosa

Uma vida se conta em feitos.
Porque o tempo passa.
E, quando a gente olha pra trás,
são eles que contam a nossa história.

O primeiro. O maior.

O inesperado.

O que ninguém viu.

O que mudou tudo.

Porque feito não se mede
pelo tamanho.

Se mede pelo significado.

Uma conquista que mudou
o seu lugar no mundo.

Uma casa que virou lar.

Um filho que mudou tudo.

Uma viagem que transformou
um destino em memória.

Mas o fato é que todo feito
conta uma história.

Por isso, Itaú Personnalité está
ao seu lado nos últimos 30 anos.

Para entender o seu momento,
antecipar o que vem pela frente
e ajudar a transformar planos
em novos feitos.

Itaú Personnalité.
Pra todos os seus feitos.



Personnalité

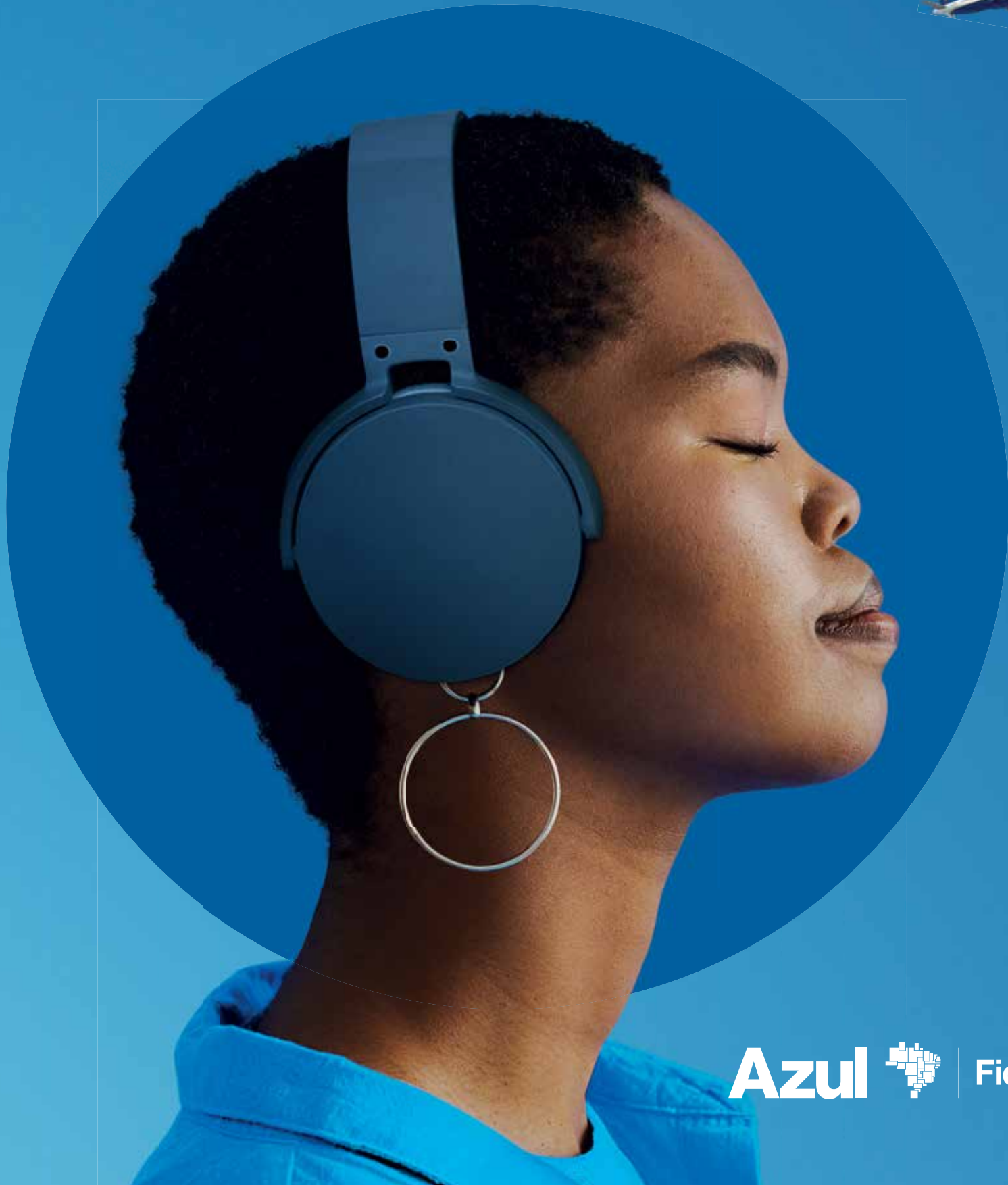
Pode olhar, tem ponto Azul em tudo.

No Azul Fidelidade, seus pontos viram benefícios exclusivos para você aproveitar ao máximo sua próxima viagem.



Cadastre-se
gratuitamente

Quanto mais Azul, melhor.

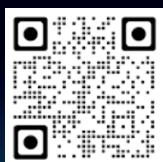


Azul  **Fidelidade**

O
céu do
verão
É
Azul

Este anúncio
é um lembrete
para colocar sua
próxima viagem
na agenda.

Escolha como
viver o seu verão.



Baixe o app
ou acesse
voeazul.com.br

O céu do
Brasil é

Azul



**E SE
ROUBAREM**

**MEU CELULAR
NA VIAGEM?**

**Seguro Conta + Cartão também
pode proteger o celular**

Começa agora

 **Santander**



Parque Ecológico Janauari, em Iranduba (AM)

26



Igreja de Nosso Senhor do Bonfim, em Salvador (BA)

38

Fotos: Ariel Martini, Adriano Kirihara, Marcelo Katsuki, Guilherme Ramos e Divulgação

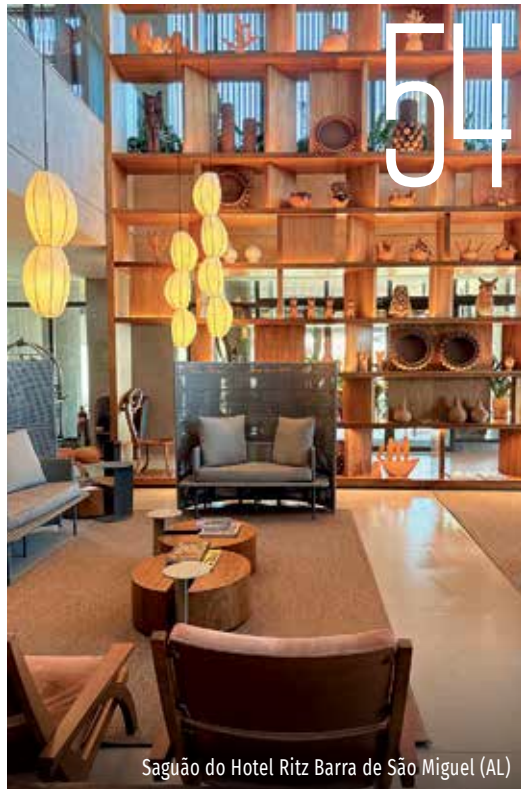
- 14 BASTIDORES E EXPEDIENTE
- 16 CARTA DO CEO

LOUNGE

- 18 NEWS
- 22 ESPAÇO KIDS
- 24 VARIEDADES

DESTINOS

- 26 MANAUS
Um roteiro na capital amazonense
- 38 SALVADOR
A renovação da capital baiana
- 48 CHECKLIST
Os destaques do Natal Luz, em Gramado



Saguão do Hotel Ritz Barra de São Miguel (AL)

54

ESTILO DE VIDA

- 54 HOTELARIA
O Ritz Barra de São Miguel, em Alagoas
- 56 CONCIERGE
O Chocoland Hotel, em Gramado
- 60 MENU
As novidades da cena gastronômica
- 62 BEM-ESTAR
As ações da Azul no Outubro Rosa
- 64 MODA
Uma seleção de itens e objetos rosa

Rosane M. Fantinelli, diretora de marketing da Tramontina



66

EXECUTIVA

- 66 ENTREVISTA
Rosane Fantinelli, da Tramontina
- 70 MADE IN BRAZIL
A trajetória de sucesso da Hering
- 74 5 PERGUNTAS
Cesar Grandolfo, diretor da Azul



Parque Güell, em Barcelona, Espanha

80

UNIVERSO AZUL

- 80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE
Férias em Barcelona, na Espanha
- 81 AZUL LOGÍSTICA
- 82 ADEGA AZUL
- 83 ENTRETENIMENTO A BORDO
- 84 EXPERIÊNCIA AZUL
- 86 AZUL FIDELIDADE
- 87 CLUBE AZUL
- 88 AZUL VIAGENS
- 89 MAPA DE ROTAS
- 90 FROTA DE AVIÕES
- 92 AZUL IN ENGLISH

TODAS AS CORES DO NOSSO PAÍS

Neste mês, a Azul muda de cor: chegamos ao Outubro Rosa, campanha de prevenção contra o câncer de mama e a principal causa social abraçada pela companhia há 16 anos. Além do rosa no nosso logotipo na capa, a cor também se destaca na fachada do Teatro Amazonas, um dos protagonistas de nossa reportagem sobre Manaus, porta de entrada da Floresta Amazônica. A segunda matéria desta edição traz todas as cores, os sons e os sabores de Salvador, a pujante capital baiana, que se moderniza e se amplia cada vez mais. Na seção Executiva, a diretora de marketing da Tramontina, Rosane Fantinelli, fala sobre a reestruturação da empresa e sobre o lançamento de novas marcas. Também contamos a trajetória de 146 anos da Hering, uma das maiores empresas têxteis do Brasil. Boa leitura!

Junior Ferraro
CHEFE DE REDAÇÃO

COLABORARAM NESTE NÚMERO



Adriano Kiriara / Salvador 3.0 p. 38

"E não é que a Bahia tem o molho mesmo? Salvador é uma cidade que combina boa gastronomia, muita história, lugares que rendem boas descobertas e, claro, boas fotografias. E, como dizem por lá, tem muito axé!"

Onde encontrá-lo:
@adrianokiriara



Livia Breves / O brilho manauara p. 26

"Manaus poderia ser apenas a porta de entrada para a Amazônia. E isso já seria motivo suficiente para visitá-la. Mas a cidade oferece muito mais: uma gastronomia surpreendente, hotéis luxuosos, ótimos museus, lojas de arte, mercados irresistíveis e um Centro animado e cultural." Onde encontrá-la: @liviabreves



Ariel Martini / O brilho manauara p. 26

"Manaus é a fronteira da civilização com a floresta, o ponto de partida para aqueles que querem ir mais fundo na Amazônia. É também, como vemos nas imagens aéreas feitas próximo ao MUSA, onde podemos ver contraste entre a cidade e a mata em uma perfeita linha reta." Onde encontrá-lo: @arielmartini

+ COLABORADORES TEXTO Beatriz de Mattos, Bruno Segadilha, Felipe Seffrin, Flavia G Pinho, Manu Sombra

Siga-nos no Instagram: @revista_azul

Quer falar com a redação? Quer anunciar?
redacao@voeazul.com.br azulmidia@eletromidia.com.br

Azul Linhas Aéreas: Av. Marcos Penteado de Ulhoa Rodrigues, 939 - Alphaville Industrial, Barueri - SP, 06460-040. A revista da Azul não se responsabiliza pelos conceitos emitidos nos artigos assinados. As pessoas que não constam do expediente da revista não têm autorização para falar em nome da Azul ou retirar qualquer tipo de material para produção de editorial caso não tenham em seu poder uma carta atualizada e datada, em papel timbrado, assinada por pessoa que conste do expediente.

selo



Foto: Teatro Amazonas, em Manaus, Ariel Martini

Azul

VICE-PRESIDENTE INSTITUCIONAL E CORPORATIVO
Fabio Campos

DIRETOR DE MARKETING E COMUNICAÇÃO CORPORATIVA
Felipe Zboril

GERENTE DE COMUNICAÇÃO
Rodrigo Moraes

GERENTE DE DESIGN E AUDIOVISUAL
Caio Bueno

COORDENADORA DE CONTEÚDO
Daniela Talamoni Araujo

ESPECIALISTA DE CONTEÚDO EDITORIAL
Junior Ferraro

EDITOR DE ARTE
Marcelo Katsuki

PRODUTORA EXECUTIVA
Anna Paula Ali

TRATAMENTO DE IMAGENS
Everaldo Guimarães

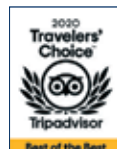
REVISÃO
Paulo Vinicio de Brito

TRADUÇÃO
Korn Traduções

PUBLICIDADE

CONTATO COMERCIAL
Priscila Santinello
azulmidia@eletromidia.com.br

TIRAGEM
60.000 exemplares



Azul, eleita a melhor companhia aérea do mundo no TripAdvisor

Fotos: Ariel Martini e Arquivo pessoal

Tauá
JOÃO PESSOA

Novo Tauá Resort João Pessoa. Tudo o que você ama no Tauá. Agora de frente para o mar.

A **Azul Viagens** te leva para viver novas experiências inesquecíveis em família, com estrutura completa e lazer para todas as idades.



Quartos com varanda e banheiro



Piscina de ondas



Equipe de recreação especializada

Saiba mais em voeazul.com.br

Azul



Viagens

ROTA DE CRESCIMENTO



“A Azul recebeu reforços em sua frota com duas aeronaves da Airbus e um jato da Embraer. São equipamentos que contribuem para ampliar nossa capacidade

lá, seja bem-vindo. No último mês, a Azul recebeu reforços importantes em sua frota com a chegada de duas aeronaves da Airbus: um A321 cargueiro, para ampliar a capacidade da Azul Logística, e um A330ceo, que fortalecerá a operação internacional da Companhia com destino aos Estados Unidos e à Europa. Também celebramos a chegada de mais uma aeronave E2 da Embraer, a de número 50 em nossa frota. São equipamentos que terão papéis distintos dentro da operação, mas que contribuem para um mesmo objetivo: ampliar nossa capacidade e garantir o crescimento eficiente e sustentável da companhia. Desde o início de suas operações, em 2008, a Azul se mantém firme em sua missão de conectar o Brasil e o mundo, ampliando constantemente a sua malha.

Nesse sentido, a empresa segue lançando rotas para atender às demandas dos nossos Clientes. Um dos exemplos mais recentes é o novo voo ligando o aeroporto de Congonhas, em São Paulo, ao de Cuiabá, no Mato Grosso. Ao todo, serão 115 decolagens mensais entre os dois destinos, com uma oferta superior a 15 mil assentos por mês. A ampliação da oferta aérea acompanha a relevância econômica da região Centro-Oeste no cenário nacional. Além de ser um dos principais polos do agronegócio brasileiro, o estado mantém

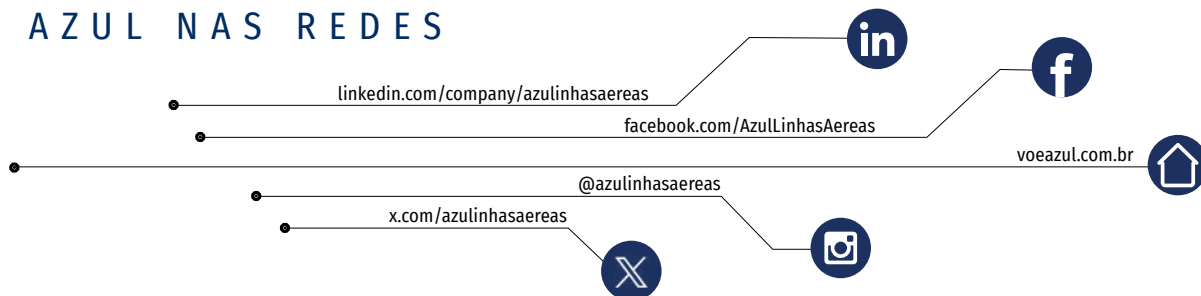
relações comerciais intensas com São Paulo, especialmente nos segmentos ligados à produção agropecuária, à indústria, ao comércio e aos serviços.

Outro pilar da companhia é oferecer a melhor experiência aos seus Clientes. Por isso trabalhamos duro para garantir a pontualidade em nossos voos. Em agosto, a Azul foi a empresa mais pontual do Brasil, segundo o ranking da Cirium, empresa global especializada em dados e análises para o setor de aviação. A companhia registrou índice de pontualidade de 87,7% no mês, em mais de 24 mil voos analisados, garantindo, pelo terceiro mês consecutivo, a liderança nacional em pontualidade. Em toda a América Latina, ficamos entre as três mais pontuais.

Ainda pensando no conforto e na satisfação de nossos Clientes, firmamos uma parceria com a Delta Cafés, tradicional marca portuguesa, fundada em 1961 e reconhecida pela seleção de grãos de diferentes origens ao redor do mundo, muitos deles provenientes do Brasil. Durante a viagem, os Clientes dos voos operados com jatos, nas frotas Embraer E1, Embraer E2, Airbus A320 e Airbus A321, poderão experimentar um café especialmente selecionado. Essa é mais uma forma de agradecer a sua confiança e a preferência de voar conosco. Mais uma vez, muito obrigado.

John Rodgerson
CEO da Azul

AZUL NAS REDES



LOUNGE



18
NEWS

A Azul celebra dez anos de operação em Lisboa (foto), seu primeiro destino na Europa, além de Porto e Madri

Foto: Turismo de Lisboa

22 ESPAÇO KIDS

Confira nossa página de passatempos dedicada à diversão das crianças

24 VARIEDADES

Vinho do mês, Semana Criativa de Tiradentes e Festival de Cinema do Rio



Bairro de Alfama, em Lisboa, primeiro destino da Azul na Europa; abaixo, Fabio Campos, vice-presidente institucional e corporativo da companhia, no evento na capital portuguesa

DEZ ANOS DE OPERAÇÃO NA EUROPA

A Azul comemora uma **década de operação em Portugal**, seu primeiro e principal destino na Europa. Para celebrar esse marco, a companhia realizou um evento para mais de 100 pessoas na residência oficial do embaixador do Brasil em Portugal, Raimundo Carreiro. Entre os convidados estavam o presidente da Embratur, Bruno Giovanni Reis, representantes da ANAC (Agência Nacional de Aviação Civil), parceiros e empresários do mercado turístico português.

Ao longo desses dez anos, a operação da Azul em Portugal evoluiu junto com a presença da Companhia no país. A trajetória começou em Lisboa, onde a Azul iniciou sua operação europeia, em 2016, e ganhou um novo capítulo no ano passado com a retomada dos voos para o Porto, ampliando as opções de viagem entre os dois países. Só na rota entre a capital portuguesa e Viracopos, em Campinas, a Companhia transportou mais de 2,3 milhões de Clientes e operou mais de 9,5 mil voos ao longo da última década.

Atualmente, a empresa mantém a ligação entre Lisboa e Campinas com a operação de 102 voos mensais e mais de 29 mil assentos ofertados, considerando ida e volta. A rota permite que Clientes brasileiros tenham acesso direto à capital portuguesa e que passageiros portugueses, que chegam ao Brasil via Viracopos, possam seguir viagem para mais de 60 destinos domésticos e internacionais atendidos pela Companhia. Segunda maior cidade de Portugal, Porto, localizada no Norte do país e às margens do rio Douro, também

passou a receber voos da Azul em junho do ano passado. Madri, a capital da Espanha, também ganhou voos diretos partindo de Campinas e Recife. “Portugal ocupa um lugar muito especial na história da Azul. Foi por Lisboa que iniciamos nossa operação na Europa e, dez anos depois, seguimos fortalecendo uma conexão que faz parte da vida de milhares de brasileiros e portugueses. Olhar para essa trajetória e ver mais de 2,3 milhões de Clientes transportados é motivo de orgulho e reforça a importância desse mercado para a nossa Companhia”, afirma Fábio Campos, vice-presidente institucional e corporativo da Azul.



Fotos: Gui Gomes e Divulgação

TEMPORADA DE VERÃO

Para a **alta temporada de verão**, a Azul vai montar operações especiais, com voos extras e rotas sazonais, realizados entre 5 de dezembro de 2026 e 14 de fevereiro de 2027. Principal hub da Companhia, o aeroporto de Campinas terá 548 voos extras para 24 cidades brasileiras, entre elas Fortaleza (foto), Maceió, Porto Seguro e Natal. Do aeroporto de Confins, em Minas Gerais, partirão 512 voos extras seguindo para destinos como João Pessoa, Salvador, Aracaju e Cabo Frio, na Região dos Lagos do Rio de Janeiro. O estado do Paraná também será contemplado com 252 operações adicionais. Entre as principais rotas estão as que ligam Foz do Iguaçu a Porto Alegre e a Recife, a que parte de Curitiba para Maceió e para Natal, além dos voos saindo de Londrina até Recife e de Maringá para Maceió.



FROTA AMPLIADA

Em setembro, a Azul recebeu duas **novas aeronaves** que irão reforçar sua operação. Os aviões são um Airbus A321 cargueiro, para ampliar a capacidade da Azul Logística, e um Airbus A330-300, que fortalecerá a operação internacional da companhia para os Estados Unidos e a Europa. As incorporações refletem a estratégia da Azul de investir em diferentes frentes de negócio, fortalecendo tanto sua atuação logística quanto sua conectividade internacional. “A chegada dessas duas aeronaves representa mais uma importante evolução da nossa frota. São equipamentos com papéis distintos dentro da operação, mas que contribuem para um mesmo objetivo: ampliar nossa capacidade de maneira a garantir um crescimento eficiente e sustentável da Azul”, afirma Raphael Linares, vice-presidente de frota da Azul.

MOMENTOS UAU! Nossos Tripulantes contam suas histórias de encantamento com nossos Clientes

Algumas conquistas vão muito além de um cargo ou promoção. Elas representam inspiração, transformação e a construção de novos caminhos. Foi assim que Shirlei escreveu mais um capítulo marcante de sua trajetória na Azul ao se tornar a primeira mulher a assumir a posição de Líder de Manutenção no Hangar de Viracopos. Com uma carreira construída por meio da excelência técnica, da dedicação, da liderança e do compromisso com a segurança, Shirlei conquistou o respeito de colegas e equipes, tornando-se uma referência dentro da Companhia. Sua conquista simboliza um importante avanço para a representatividade feminina na aviação e reforça o compromisso da Azul de valorizar talentos, ampliar oportunidades e construir um ambiente cada vez mais diverso e inclusivo. Shirlei é a prova de que talento, competência e paixão pela aviação podem abrir portas e inspirar novas gerações a sonhar ainda mais alto.



Shirlei Baptista Rocha
Líder de Manutenção | VCP

Uma viagem internacional que começou com imprevistos terminou com tranquilidade, graças ao cuidado e ao comprometimento de Fidel. Ao atender um Cliente que não conseguia embarcar porque sua reserva não aparecia corretamente no sistema da companhia parceira, Fidel agiu com rapidez e segurança para identificar o problema, providenciar a correção e acompanhar todo o processo até o embarque. Mais tarde, ao surgir uma inconsistência relacionada à bagagem no voo de retorno, ele assumiu a situação e garantiu que tudo fosse regularizado. Para a cliente, o que mais marcou não foi apenas a solução dos problemas, mas a forma como Fidel conduziu cada atendimento: com empatia, profissionalismo e genuína vontade de ajudar. Seu compromisso de cuidar de cada Cliente reforça o que a Azul acredita todos os dias: experiências memoráveis são construídas por pessoas que fazem a diferença em cada interação.



Fidel Arsenio Arana Dios
Agente de Excelência ao Cliente Bilingue | Azul Center SP



SEU CARTÃO, SEU
JEITO DE VIAJAR.

Agora é hora de pedir seu **Cartão Azul
Itaú** e iniciar sua jornada com até

120mil pontos
bônus!*

+
10% OFF com **Cartão
Azul Itaú***



UM CARTÃO PARA CADA JEITO DE VIAJAR



Azul Itaú Internacional

Para quem quer começar a acumular pontos e aproveitar descontos exclusivos para viajar com a Azul.



Cartão Azul Itaú Gold

Mais pontos no dia a dia, bagagem grátis e benefícios para deixar suas viagens ainda mais práticas.



Cartão Azul Itaú Platinum

Mais pontos, mais bagagens e benefícios adicionais para quem quer viajar com ainda mais conforto.



Cartão Azul Itaú Infinite ou Skyline

Para quem busca uma experiência ainda mais completa, com benefícios premium, categoria Diamante, bagagens, acesso a salas VIP e vantagens exclusivas Mastercard.



MAIS VANTAGENS PARA VIAJAR MAIS

- **10% OFF** em passagens Azul, produtos e serviços selecionados da Azul Viagens e na contratação do Clube Azul;
- **Pontos que vão direto para o Azul Fidelidade**, sem a necessidade de transferências;
- Passagens Azul e pacotes Azul Viagens **em até 12x sem juros**;
- Benefícios de viagem que variam de acordo com o cartão escolhido, como **bagagem grátis, prioridade, Espaço Azul, salas VIP e muito mais.**

Agora é hora de pedir o seu cartão e iniciar sua jornada com até **120 mil pontos bônus!***



Escolha o seu e peça agora.

Azul

itaú



No mês das crianças, tem viagem e brincadeiras de montão pra você!

Quer atividades pra você aproveitar seu voo com muita diversão?
É só pegar seu lápis e começar!

1. CAÇA-PALAVRAS

Não deixe nenhuma palavra escapar desta atividade!

L	P	C	A	R	R	I	N	H	O
P	I	R	U	L	I	T	O	G	V
X	D	U	H	K	N	F	S	E	P
B	G	R	A	V	I	Ã	O	C	V
R	B	F	E	H	R	Q	S	J	I
I	Z	B	O	N	E	C	A	E	A
N	M	O	C	H	K	Q	P	B	G
C	I	L	I	V	R	O	C	G	E
A	T	A	Õ	M	D	T	S	V	M
R	Ã	V	K	N	U	V	E	M	I

Respostas: carrinho, pirulito, viagem, boneca, livro, bola, brincar, nuvem, avião.

2. LABIRINTO

Será que você consegue descobrir o caminho correto até a diversão?



Resposta:



3. JOGO DOS 7 ERROS

Quero ver você descobrir as diferenças entre as imagens e encontrar os 7 erros.



Respostas:





por Gianni Tartari,
consultor de vinhos da Azul

LE GRAND NOIR CABERNET SAUVIGNON 2022

Produtor: **Le Grand Noir**
Região: **Languedoc-Roussillon, França**

O Le Grand Noir Cabernet Sauvignon 2022 é um tinto estruturado e redondo. Produzido a partir de um corte de 85% Cabernet Sauvignon e 15% Shiraz, com estágios de seis meses de maturação, apresenta coloração vermelha profunda com reflexos púrpura e graduação alcoólica de 13,5%. Seu buquê exibe notas marcantes de cassis, amora madura, pimenta-preta e um leve toque de tabaco. No paladar, destaca-se pelos taninos macios e por um final equilibrado e persistente, com nuances tostadas e de especiarias. Perfeito para harmonizar com carnes assadas, cordeiro com ervas, queijos curados e hambúrgueres artesanais. ravin.com.br



TALENTOS REUNIDOS

Projeto que promove um encontro entre design e artesanato, a **Semana Criativa de Tiradentes** chega à sua 10ª edição. O evento será realizado entre os dias 15 e 18 de outubro, em 22 espaços diferentes – entre eles, A Casa D’Preto e a Casa Rio, duas novidades. A programação terá presença de mais de 80 palestrantes e serão realizadas mais de 200 atividades. Entre os convidados estão nomes como o do artista visual Thiago Rocha Pitta, do chef confeitoiro Lucas Corazza, da urbanista social Ester Carro e da cientista de dados Zaika dos Santos. A semana terá ainda bate-papos com a Família Dumont, o ator Luis Melo e o homenageado da edição, o artista tiradentino Vinicius Rosa Rios. semanacriativadetiradentes.com.br

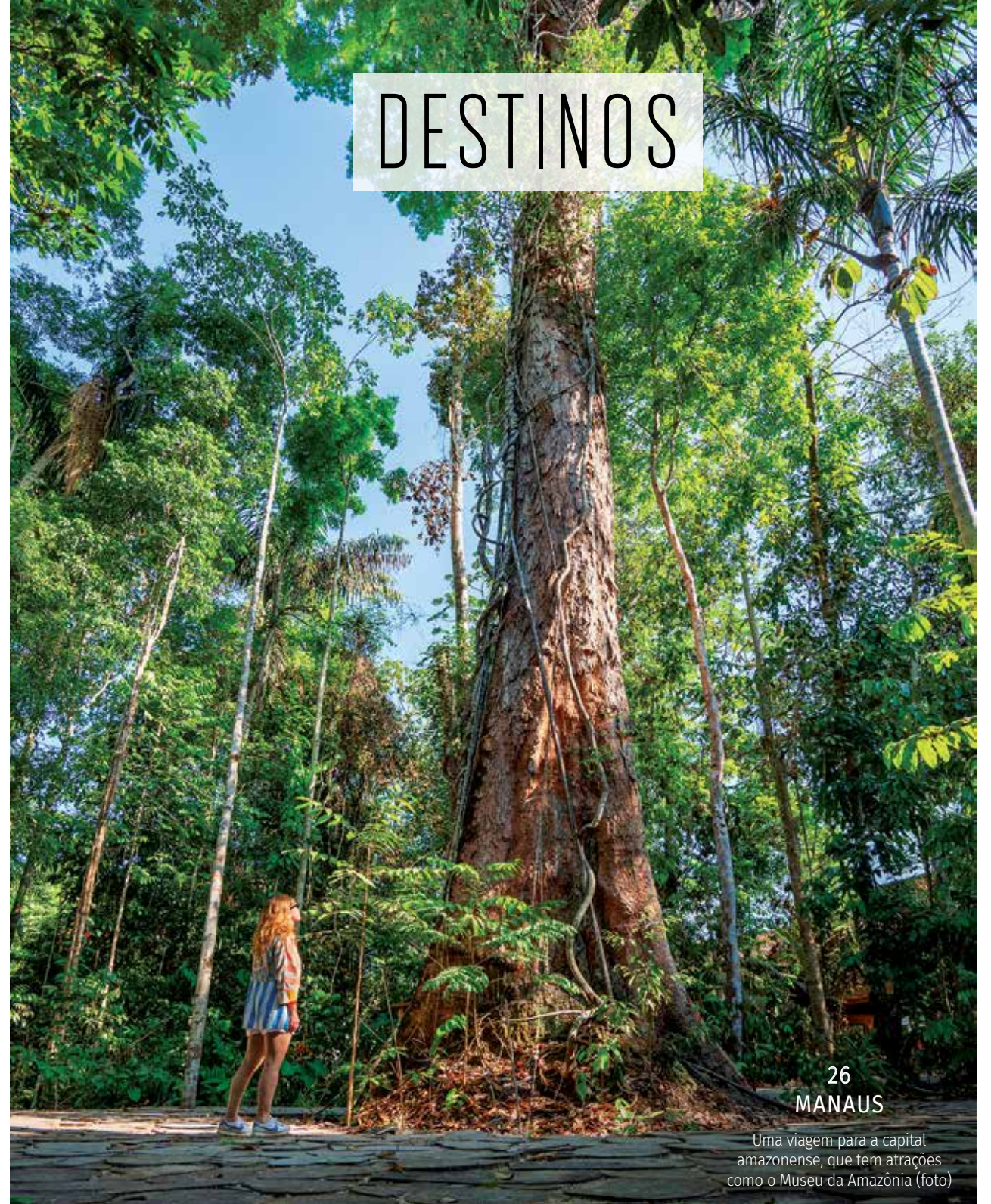


FESTA DO CINEMA

Um dos eventos culturais mais importantes do País, o **Festival do Rio** será realizado de 1º a 11 de outubro. A seleção reúne produções brasileiras e internacionais, títulos premiados nos principais festivais do mundo, novas obras de cineastas consagrados e filmes que chegam ao Rio cercados de expectativa, como o alemão *Allegro Pastell* (foto). A lista inclui as 16 produções que já integram a corrida por uma indicação ao prêmio de Melhor Filme Internacional. *Feito Pipa*, escolhido para representar o Brasil no Oscar, além de *Cartas Amarelas*, *Covarde*, *9 Templos para o Céu*, *Elefantes na Névoa*, *O Degelo* e *Quem Matou Narciso?* A programação também apresenta *A Bola Preta*, gala de abertura do Festival do Rio e um dos títulos cotados para outras categorias da premiação. festivaldoriorio.com.br

Fotos: Douglas Mendes e Divulgação

DESTINOS



26
MANAUS

Uma viagem para a capital
amazonense, que tem atrações
como o Museu da Amazônia (foto)

38
SALVADOR



As novas atrações da
cidade baiana, primeiro
destino da Azul

48
CHECKLIST



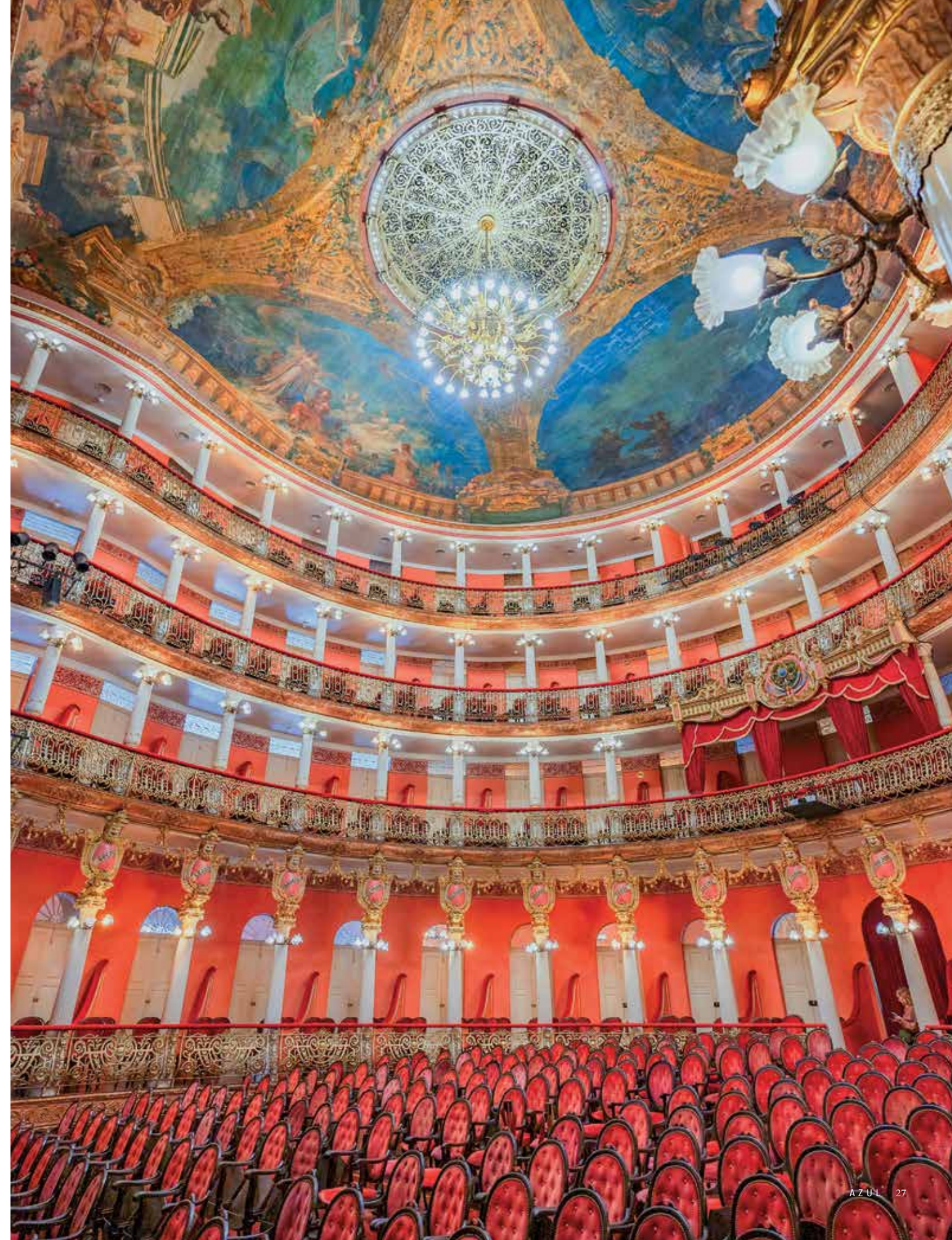
Os destaques do Natal Luz,
em Gramado, na
Serra Gaúcha

O BRILHO MANAUARA

*Manaus, a cidade que é porta de entrada para a
Amazônia, guarda tesouros da Belle Époque e experiências
inesquecíveis, no rio e na selva*

por Livia Breves | fotos Ariel Martini

A torre panorâmica de 42 metros de altura do MUSA
(Museu da Amazônia): à dir., o imponente salão
principal do Teatro Amazonas, de 1896





Encontro dos rios Negro e Solimões, que se estende por 6km



A fachada do Teatro Amazonas, ponto central de Manaus e que hoje abriga diversos eventos



Experiências com indígenas de aldeias do Alto Rio Negro e com os botos-cor-de-rosa

Quando o barco é desacelerado no encontro dos rios Negro e Solimões, já não se escuta mais o barulho da cidade, apenas o som das águas se juntando para formar o gigantesco rio Amazonas. Marrom-claro de um lado, cor de café do outro. Um vindo da Cordilheira dos Andes; o outro, da Colômbia. Os turistas andam para a proa ou colam seus rostos nas janelas de vidro para observar a curiosa cena dos rios correndo lado a lado, cada um com seu tom e sua velocidade ao longo de seis quilômetros. O clima de contemplação é interrompido pela passagem de seis botos-tucuxi, que nadam, saltam nas águas e parecem fazer graça para a embarcação. “Esses são cinza e muito parecidos com os golfinhos. Hoje ainda veremos os botos-cor-de-rosa”, conta o marinheiro e guia do passeio. Sim, a porta de entrada para a Floresta Amazônica já entrega encantamentos nos primeiros minutos.

O tour operado pela Amazon Explorers dura seis horas e é um pacote essencial do rio Negro. Bom para dar a dimensão da grandiosidade dos rios, da profundidade da sua cultura e da diversidade da flora e da fauna. Do encontro das águas, seguimos para um flutuante na comunidade do Catalão onde pudemos alimentar os peixes pirarucus, gigantes da Amazônia que podem medir até três metros e pesar 300 quilos. Seu couro vira bolsas e sapatos para grandes marcas de moda (a Osklen é

uma delas) e a carne é fundamental na mesa manauara.

A próxima parada é o Parque Ecológico Janauary, onde somos recebidos na aldeia Tuyuka para um ritual indígena de dança e música. Ao chegar, já nos convidam para fazer pinturas corporais nas cores preta (feita com carvão) e vermelha (com semente de urucum). Desenharam suas padronagens lindas nos rostos, nas pernas ou nos braços do grupo. Na sequência, explicam sobre seus instrumentos e quando é tocado cada um deles. Chocalhos de sementes presos aos pés, galhos de folhagens verdes nas cinturas e flautas que produzem sons relaxantes são usados em ritos tradicionais comemorativos. Por fim, convidam os visitantes para uma ciranda coletiva de despedida.

O destino seguinte é nadar com os botos-cor-de-rosa. No caminho, uma parada em um flutuante para um almoço típico com peixes de rio, saladas e frutas e uma curta caminhada até um lago com vitórias-régia gigantes. Os botos são animais extremamente dóceis. Nadam pertinho das pessoas, abocanham peixes na mão do guia, fazem divertidas piruetas fora da água. Pode-se até encostar no corpo deles, mas jamais na cabeça, que é uma parte muito sensível e onde fica o “GPS do boto” (sonar biológico, em palavras de especialista).

Fim de passeio, desembarcamos no Pier Manaus 355, que fica junto ao Mirante Lúcia Almeida, de onde se contempla um pôr do sol bonito acompanhado de um açaí ou de sorvete de cupuaçu e castanha. Há ainda lojas de artesanato e agên-



A cidade dividida: os 100 hectares de floresta preservada do MUSA e a cidade ao lado



NO VERÃO, PARA REFRESCAR

O verão amazônico ocorre entre os meses de junho e novembro, quando as chuvas cessam. Nesse período, além de os termômetros beirarem os 40°C, há mais praias fluviais e dá para ver as ilhas verdes do rio Negro. Prepare-se para suar: o calor é tão intenso quanto as belezas naturais da floresta. Mas tem sempre um fresquinho. Da praia urbana de Ponta Negra (foto) até as mais distantes, como a da Lua e a do Tupé (para visitar estas, é preciso pegar um barco) ou a do Japonês (chega-se de carro, atravessando a Ponte do rio Negro). Programe-se ainda para fazer um bate e volta até as cachoeiras de Presidente Figueiredo, que fica a 120 km de Manaus e vale a viagem. São mais de 100 quedas-d'água, com cenários deslumbrantes e... fresquinhos.



Restaurantes como Biatüwi e Caxiri traduzem a culinária local

cias de viagem. Ou seja, um ponto certo para o turista. A dois minutos a pé está a primeira rua de Manaus, a Bernardo Ramos, de 1923, uma pequena via no coração do Centro Histórico, com chão de pedras e casarões antigos coloridos. Vale a pena passear por ali e ainda entrar no Museu da Cidade de Manaus (MUMA), que conta a história da capital, reunindo exposições tecnológicas, peças arqueológicas e artigos regionais para ensinar sobre seu povo originário, com mais de 10 mil anos de cultura indígena, e também os 350 anos de história ocidental. Em frente, fica a Praça Dom Pedro II, com um coreto bonito feito de ferro fundido importado de Liverpool, na Inglaterra, e o Chafariz das Musas, com esculturas de quatro musas gregas sentadas (Erato, Talia, Calíope e Clio).

É no número 87 que fica a única casa de comida indígena do Brasil, o Biatüwi, da chef Clarinda Ramos. Ela prepara receitas das etnias Sateré-Mawé e Tukano. O cardápio começa com bebidas fermentadas, como o aluá (de abacaxi), o caxiri (de açaí ou cupuaçu), o tarubá (de mandioca) ou o sapó, um guaraná natural ralado na língua do pirarucu. Achou diferente? Prepare-se para as entradas. Há farofa de banana, mas também de formigas como maniwara, a tanajura e a sahai, uma saúva torrada e pilada com farinha. Os caldos apimentados são gostosos e levam tucupi. Entre os principais, a dica é a matrinxã assada no moquém (a churrasqueira indígena). O peixe fica suculento e com uma casquinha crocante deliciosa. Pratos à mesa, há apenas uma colher. A etiqueta é se servir com as mãos, sem garfos ou facas. “O sabor fica muito melhor e é como nós tradicionalmente comemos. Mas grande parte usa a colher”, diz Clarinda. “Não gosto de chamar aqui de restaurante. Chamo de casa de comida indígena. Fazemos um resgate ao mesmo tempo que protegemos nossa cultura alimentar.” No mesmo endereço, ainda há o Centro de Medicina Indígena Bahserikowi, onde é praticada e compartilhada a medicina dos povos do Alto Rio Negro. Eles oferecem tratamentos com fórmulas sagradas preparadas por Kumuãs (pajés), especialistas que dominam o conhecimento de Bahse (que vem da língua tukano e significa benzimento).

Em uma tarde livre, vale uma esticada até o MUSA (Museu da Amazônia), um espaço de 100 hectares da Reserva Florestal Adolpho Ducke, que se propõe a ensinar sobre fauna e flora. O equipamento possui viveiros, lagos, exposições, trilhas. A área abriga uma floresta de terra firme nativa, estudada há décadas pelo INPA (Instituto

Nacional de Pesquisas da Amazônia), e uma torre panorâmica de 42 metros de altura, de onde se vê a floresta acima das árvores. Subir pode ser desafiador, mas vale a vista.

UMA PARIS TROPICAL

Com mais de 2 milhões de habitantes, Manaus guarda ares europeus dos tempos áureos do ciclo da borracha (de 1879 a 1912), que levou a cidade a se tornar uma surpreendente Paris dos trópicos: a elite local e os barões da borracha imitavam o estilo de vida da Belle Époque francesa. Há muito o que ver na metrópole. Por isso, faça uma visita estendida, e não só de passagem para a selva, para conhecer melhor essa que já foi uma das cidades mais ricas do País.

Uma das paradas obrigatórias em Manaus é o Teatro Amazonas, inaugurado em 31 de dezembro de 1896. Lindo, exuberante, imponente, cheio de detalhes, a maior parte trazida da Europa: os mármore de Carrara (Itália), o aço de Glasgow (Inglaterra) e os cristais de Murano (Itália). Mas com brasilidades: o edifício rosa em estilo renascentista ganhou um detalhe extra, que não estava em seu projeto original, uma cúpula bem nacionalista. O teto foi coberto com cerca de 36 mil escamas de cerâmica esmaltada, nas cores da bandeira brasileira. A finalização dos ambientes foi assinada por artistas como o pernambucano Crispim do Amaral (está aí o motivo das brasilidades) e o italiano Domenico de Angelis.

Atualmente, o teatro tem uma programação diversa – rock ao clássico – e vale muito fazer a visita guiada para conhecer esse grande símbolo do que foi a riqueza do período da borracha.

Logo em frente está o Largo de São Sebastião, com um calçadão de ondas pretas e brancas igual ao de Copacabana – e o manauara se orgulha de lembrar que foi feito anos antes da versão carioca! Ali ficam diversos bares, restaurantes e lojas de decoração. Aproveite um fim de tarde e estenda a visita até à noite em alguma mesinha ao ar livre, seja no African House ou no Tambaqui de Banda, e faça comprinhas na GaleriAmazônica ou na Kótiria Artesanato.

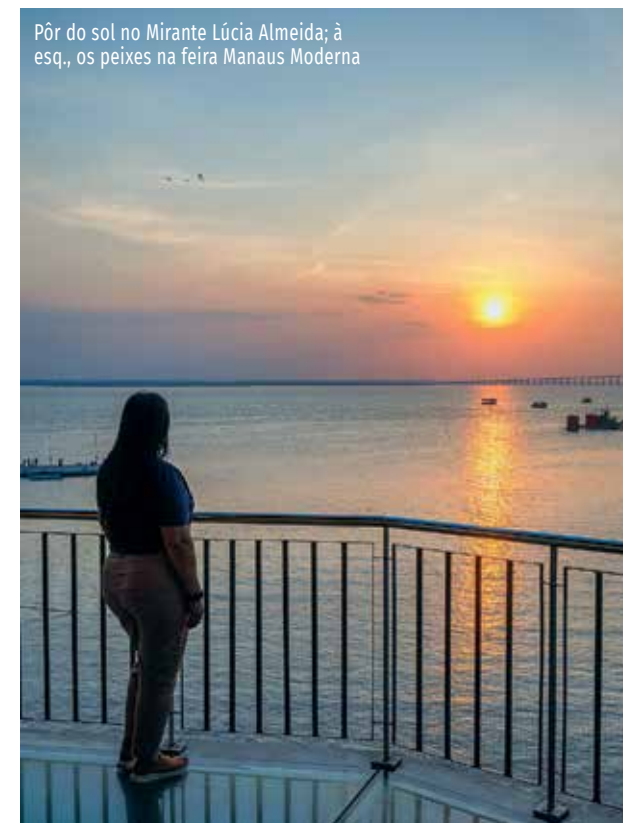
O Mercado Municipal Adolpho Lisboa também tem boa variedade de produtos e artes locais, um espaço ideal para comprar souvenirs, como bombons de cupuaçu, poções mágicas que prometem curar de tudo, sacos de castanha-do-Brasil (se chamar de castanha-do-pará, eles fazem cara feia), louças, cestarias e afins. O mercado também tem um quê de Europa: foi projetado em estilo art nouveau pelo francês Gustave Eiffel, o mesmíssimo da famosa torre da capital francesa. A estrutura é uma réplica do mercado Les Halles, também de Paris, e foi tombado como Patrimônio Histórico Nacional pelo Iphan, em 1987. É legal visitar o lugar cedinho para observar, logo em frente, as embarcações de pescadores chegando com pirarucus, tambaquis, jaraquis, bodós e matrinxãs para entregarem no mercado de peixes da Feira Manaus Moderna, que fica ao lado do mercado.



A grandiosidade das árvores; à dir., o mercado Adolpho Lisboa, ótimo para souvenirs



A chegada dos barcos, de turismo e de peixes, ao porto ao lado da Feira Manaus Moderna



Pôr do sol no Mirante Lúcia Almeida; à esq., os peixes na feira Manaus Moderna



ALTA GASTRONOMIA DA FLORESTA

A chance de experimentar algo pela primeira vez em Manaus é alta. Seja peixe, fruta, pimenta ou farinha. Abrir-se aos sabores é fundamental para uma experiência verdadeiramente manauara. O restaurante Caxiri, da chef Débora Shornik, é parada obrigatória para provar a gastronomia amazônica contemporânea. De entrada, há opções como Nosso xibé tropical, que leva camarão-rosa assado na brasa, farinha uarini (mais grossa e bem amarela; a mais comum por lá), abacaxi (e aqui vale um destaque: os mais doces que há são os do terroir de Manaus) e tucupi agriadoce. Há ainda o ceviche no tucupi e o pirarucu na lata. Entre os principais, o Supreme de tambaqui, feito com o lombo do peixe e acompanhado por uma macaxeira prensada com queijo de coalho e aioli de tucumã (fruto de uma palmeira), e o Nosso arroz de tacacá, que leva camarões na brasa, tucupi e jambu, são pedidas certeiras e cheias de sabores locais. Entre as sobremesas há sorbets de açaí, torta de chocolate amazônico, pudim com calda de cumaru e outras delícias. Não se segure, é hora de se deixar levar por esses rios de sabores raros que não se provam em outras regiões.

Outro chef que aquece a cena é Felipe Schaedler, do Banzeiro (com endereço em São Paulo e previsão de abrir um no Rio). Para começar, ele indica degustar a formiga-saúva com creme de mandioca, um clássico de lá. A iguaria, olha só, tem gosto de capim-limão e refresca o prato. Seguindo nas entradas, há boas pedidas, como a isca de pirarucu com crosta de uarini e salada de arroz negro com creme de tucumã e milho-doce. Entre os principais, há diversas opções de pescados.



A piscina do hotel Juma Opera; à esq., o arroz de camarão do Caxiri

O pirarucu gratinado é uma versão do bacalhau com natas e o tambaqui com cupuaçu é feito na parrilla. Tudo gostoso, local e, digamos, incomum para a maioria.

Agora, quem quiser experimentar comida clássica de rua, aquela do dia a dia, precisa pedir um x-caboquinho, sanduíche que se encontra em qualquer esquina. Feito com pão de leite, fatia grossa de queijo de coalho e lascas de tucumã, é uma marca local, pedida tanto no café da manhã quanto na madrugada.

HORA DO DESCANSO

Na cidade, há um hotel com uma localização muito privilegiada. O Juma Opera dá de cara para o Teatro Amazonas. São 41 suítes espaçosas, há uma piscina no rooftop (com vista também para o teatro) e os ambientes são decorados com fotos e artesanatos locais. Um charme. O restaurante serve, além de um ótimo café da manhã, menus especiais para almoço e jantar. Entre as novidades está o cardápio de sabores tradicionais da Amazônia, com peixes como tambaqui, pacu, sardinha e jaraqui servidos de forma mais pura e acompanhados de xibé (uma papa de farinha), vinagrete de manga, baião de dois e farofa de banana-pacovã. Há uma nova carta de drinks com ingredientes da flora local e ideais para bebericar no rio do dia. Do mesmo grupo, o Juma Amazon Lodge, um dos hotéis na floresta mais tradicionais e sustentáveis, aberto há 20 anos, é uma ótima opção de hospedagem imersa na Amazônia. São 20 concorridos bangalôs no meio da selva, às margens do rio Juma, a cerca de 100 km de Manaus (três horas de viagem). Para quem quer mergulhar mesmo.

Ainda em Manaus, o Novotel fica no Distrito Industrial e é uma opção prática e muito procurada por executivos em viagens a trabalho, mas que também cai bem para o turista que quer dar um giro em Manaus. Tem piscina para se refrescar no fim do dia, academia, área kids e um restaurante que serve tanto pratos locais como gastronomia mais internacional.

Se a ideia for entrar na floresta, mas não tão profundamente, uma opção que fica a uma viagem curta de barco, que não dura mais do que 40 mi-

nutos, é o Uíara, um resort flutuante à margem direita do Rio Negro, no Lago Salvador. São 70 apartamentos, em diárias all inclusive, e com diversos passeios para fazer durante a estadia, das trilhas até mirantes e focagem de jacarés às visitas a comunidades ribeirinhas, como aldeia Cipia, onde acontecem os rituais de música e dança e troca sobre a cultura local. Na estrutura do hotel, há ofurôs, piscinas para adultos e outra para crianças, plataforma de massagem e espaços grandiosos para eventos. ▴



Drinque com ervas da floresta do Caxiri; à dir., costela de tambaqui do Banzeiro

O resort flutuante Uíara, no Lago de Salvador, no Rio Negro



SERVIÇOS

ONDE FICAR

JUMA OPERA
@jumaopera

NOVOTEL
@novotelmanaus

UIARA AMAZON RESORT
@uiaraamazon

JUMA AMAZON LODGE
@juma_amazon_lodge

ONDE COMER

CAXIRI
@caxiri_amazonia

BANZEIRO
@banzeiromanaus.official

BIATÜWI
@biatuwi

RECEPTIVO

AMAZON EXPLORERS
@amazonexplorers

COMO IR ✈

A Azul leva você a Manaus, no Amazonas, com voos a partir de várias cidades do País. Consulte as opções no site ou por telefone. MAIS INFORMAÇÕES: 4003 1118 / VOEAZUL.COM.BR

Azul

a partir de 10x de
R\$ 1.094,23
sem juros
ou
R\$ 10.942,25
à vista por pessoa
valor em pontos:
781.605

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1118

Viagens

MANAUS
4 noites no
Uíara Amazon
Resort
+ pensão completa
+ passagens aéreas

Saída em:
3/12/2026
de Confin
(Belo Horizonte)

Qual paisagem combina com a sua próxima viagem?

Comece por **Punta del Este** ou escolha entre outros destinos no Brasil e no mundo com as condições especiais da **Azul Viagens**.



Punta del Este (PDP)

Origem: Confins (CNF)

14/12/2026 a 18/12/2026
5 dias / 4 noites

★★★★

Atlântico Boutique Hotel

10x
R\$ 328,22
por pessoa

R\$ 3.282,28 à vista
236.625 pontos por pessoa

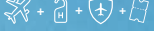
 **10%OFF e parcelamento em 12x sem juros com seu cartão Azul Itaú**

Escaneie para ver essas e outras ofertas



Acumule pontos no Azul Fidelidade

As ofertas apresentadas são válidas por pessoa, em hotéis nas categorias especificadas em apartamento duplo, sendo as passagens aéreas sujeitas à disponibilidade e às regras tarifárias. Os valores publicados não incluem as devidas taxas, como taxas de turismo cobradas por algumas cidades, taxas de embarque cobradas pelos aeroportos e impostos. Eventuais exceções constam na oferta. Eventual gratuidade para criança, se aplicável, será válida exclusivamente na hospedagem. Valores das ofertas internacionais estão convertidos conforme câmbio de 28/07/2025. Valores, datas e condições de pagamento estão sujeitos a alterações, sem aviso prévio. Para obter mais informações sobre as condições, consulte a central de atendimento (4003-1181), www.azulviagens.com.br, ou seu agente de viagens. As imagens são meramente ilustrativas.



runDisney Springtime Surprise Weekend Orlando (MCO)

Saindo de Campinas (VCP)
7 dias / 6 noites
Ida: 06/04/2027
Volta: 12/04/2027

★★★★

Vacation Village at Parkway

A partir de:
10X
R\$ 733,84

R\$ 7.338,49 à vista
518.049 pontos por pessoa



Orlando (MCO)

Saindo de Campinas (VCP)
8 dias / 7 noites
Ida: 06/11/2026
Volta: 13/11/2026

★★★★

Ramada Plaza by Wyndham Orlando Resort & Suites Intl Drive

A partir de:
10X
R\$ 644,07
por pessoa

R\$ 6.440,69 à vista
464.443 pontos por pessoa



Natal Luz - Gramado Bocker (POA)

Ingresso Espetáculo Nativitaten
03/12/2026

Ingresso no setor Arquibancada Prata

A partir de:
R\$ 360,00
por pessoa

25.715 pontos por pessoa



Cruzeiro Disney Destiny

Itinerário:
Fort Lauderdale (EUA)
Nassau (Bahamas)
Disney Castaway Cay (Bahamas)
Fort Lauderdale (EUA)
Ida: 07/01/2027
Volta: 11/01/2027

Cabine interna dupla, bebidas não alcoólicas, gorjetas e Taxas portuárias.

A partir de:
12X
R\$ 599,91
por pessoa

R\$ 7.199,03 à vista



Porto Seguro (BPS)

Saindo de São Paulo (CGH)
8 dias / 7 noites
Ida: 19/12/2026
Volta: 26/12/2026

★★★★

Bosque do Porto Praia Hotel

A partir de:
10X
R\$ 331,00
por pessoa

R\$ 3.315,61 à vista
199.597 Pontos por pessoa



Gramado (POA)

Saindo de Campinas (VCP)
5 dias / 4 noites
Ida: 13/12/2026
Volta: 17/12/2026

★★★★

Bavária Sport Hotel

A partir de:
10X
R\$ 236,53
por pessoa

R\$ 2.365,34 à vista
158.963 pontos por pessoa



Aruba (AUA)

Saindo de Guarulhos (GRU)
Voo operado por Copa Airlines
6 dias / 5 noites
Ida: 07/02/2027
Volta: 12/02/2027

★★★★

Embassy Suites by Hilton Aruba Resort

A partir de:
10X
R\$ 1.318,32
por pessoa

R\$ 13.183,23 à vista
963.333 pontos por pessoa



João Pessoa (JPA)

Saindo de Ribeirão Preto (RAO)
5 dias / 4 noites
Ida: 28/02/2027
Volta: 04/03/2027

★★★★

Tauá Hotel e Convention João Pessoa

A partir de:
10X
R\$ 792,11
por pessoa

R\$ 7.921,09 à vista
529.596 pontos por pessoa



Ilhéus (IOS)

Saindo de Goiânia (GYN)
6 dias / 5 Noites
Ida: 06/12/2026
Volta: 11/12/2026

★★★★★

Resort Tororomba

A partir de:
10X
R\$ 372,72
por pessoa

R\$ 3.727,17 à vista
254.285 pontos por pessoa



Viagens



SALVADOR 3.0

A capital baiana passa por um novo apogeu de modernidade com a restauração do Centro Histórico, atrações culturais voltadas à ancestralidade e uma diversificada cena gastronômica

por Junior Ferraro | fotos Adriano Kirihara

O famoso Farol da Barra, à beira da Baía de Todos os Santos



Elevador Lacerda; à dir., o beach club Blue Praia, no Rio Vermelho



Pôr do sol no rooftop do Fera Palace Hotel; à dir., a instalação Lágrimas, na Galeria Mercado



Palácio Tira-Chapéu, um dos símbolos da revitalização da Rua Chile, no Centro Histórico

Salvador foi o destino do primeiro voo comercial da Azul, em dezembro de 2008, partindo de Viracopos. Nesses quase 18 anos, não só a nossa companhia aérea cresceu muito, operando hoje mais de 150 destinos, como a própria capital baiana é uma outra cidade – mais moderna, com melhor infraestrutura e mais opções para os visitantes.

Fundada em 1549 pelo português Tomé de Souza, a cidade teve seu primeiro apogeu logo de início, sendo a primeira capital do Brasil por 200 anos. Já entre os anos 1970 e 1980, passou por uma profunda transformação urbana com a criação de largas avenidas, novos bairros e novos polos de comércio. Desde 2013, ela atravessa sua terceira onda modernizadora, com a revitalização da orla marítima, os novos equipamentos culturais e mais integração entre turismo, lazer e vida urbana. Bem-vindos à Salvador 3.0, o destino que transforma cultura, gastronomia e ancestralidade em experiências.

O BRILHO DO CENTRO HISTÓRICO

Um grande exemplo da Salvador 3.0 é a requalificação de seu Centro Histórico, que ganhou força com a abertura de hotéis de alto padrão. O primeiro foi o Fera Palace Hotel, em 2017. O empreendimento ocupa o edifício restaurado do Palace Hotel, antiga construção de 1934, que é um dos símbolos da

Rua Chile. Seu projeto arquitetônico manteve o estilo art déco inspirado no Flatiron Building, de Nova York, e elementos originais, como a fachada, as janelas, os pisos e a cúpula de cobre no topo do prédio. No rooftop, aliás, ficam a academia, o spa, o Fera Lounge Bar e a piscina, com uma das melhores vistas da Baía de Todos os Santos, principalmente no pôr do sol. A experiência gastronômica fica a cargo de Peu Mesquita, chef-executivo do hotel. E é no restaurante Arento, no térreo, que o chef mais brilha, em pratos como o arroz de polvo grelhado com sofrito e aioli e o filé de Angus grelhado com mandioquinha noisette e farofa de cebola caramelizada.

A própria Rua Chile, aliás, é uma atração histórica. Primeira do Brasil a receber um nome oficial, reúne uma coleção de cartões-postais soteropolitanos, prédios restaurados, cafés, tabacarias e lojas, criando um gostoso vaivém urbano de dia e à noite. Uma dessas atrações é o Palacete Tira-Chapéu, inaugurado em 1917 como sede da Associação dos Empregados do Comércio da Bahia e restaurado em 2024. O belo edifício amarelo e branco, com rica ornamentação, vitrais e pisos decorativos, abriga, hoje, algumas lojas e quatro espaços gastronômicos, entre eles o Casaria e o Restaurante Preta, chef com grande destaque na renovação da gastronomia soteropolitana.

Logo em frente, está o Elevador Lacerda, outro clássico da capital, que conecta, há mais de 150 anos, a Cidade Alta com a Cidade Baixa. Aproveite o equipamento para descer até o

Mercado Modelo. Inaugurado em 1912, tornou-se um importante espaço de comércio e de preservação da cultura baiana. No subsolo funciona a Galeria Mercado, que reúne obras de artistas soteropolitanos, como a instalação *Lágrimas*, de Vinícius S.A., constituída de cerca de 15 mil lâmpadas suspensas. Do outro lado da praça, fica a Cidade da Música da Bahia, com exposições sobre a música dos bairros de Salvador, a Tropicália, a música clássica e os novos artistas baianos.

ARTE E ANCESTRALIDADE

Voltando para a Cidade Alta, visite o Museu Nacional da Cultura Afro-Brasileira (MUNCAB), conjunto de belos edifícios históricos que se tornou um dos principais espaços dedicados à arte e à cultura negra em Salvador. Na área externa, fica o Jardim das Esculturas, onde funcionou a antiga Delegacia de Jogos e Costumes. Hoje o espaço abriga esculturas monumentais de madeira de demolição do artista Sandro Aiyê, que dialogam com a simbologia de Exu.

No caminho para o Largo do Pelourinho, o visitante passa por marcos como a Igreja da Misericórdia e o Palácio Arquiepiscopal. Na esquina da Praça da Sé, entre na Katuka Africanidades, loja que une arte, moda e literatura, com objetos de arte, acessórios elegantes e roupas de tecidos africanos criadas pelo designer Renato Carneiro. A loja tem até jogo de tabuleiro

para crianças inspirado em raízes africanas.

Não deixe de visitar a Casa do Carnaval da Bahia, um museu de quatro pavimentos dedicado à folia baiana, com objetos, figurinos, instrumentos, imagens e instalações interativas. Na mesma região estão a Catedral Basílica, a antiga Faculdade de Medicina da Bahia – a primeira do Brasil – e a Igreja e Convento de São Francisco. Chegamos ao Largo do Pelourinho, coração do Centro Histórico e Patrimônio Mundial da UNESCO desde 1985, com suas ladeiras de pedras e seu rico acervo da arquitetura colonial portuguesa, como a Igreja do Rosário dos Pretos e a Fundação Casa de Jorge Amado.

A cerca de dez minutos fica o bairro Santo Antônio Além do Carmo, onde está a Igreja do Santíssimo Sacramento do Passo, cuja escadaria de 55 degraus foi o cenário do filme *O Pagador de Promessas*, de 1962. No colorido casario da Rua do Carmo, visite o ateliê do artista Leonel Mattos, cuja obra tem uma marcante paleta de cores. Seus quadros e aquarelas trazem inspirações do cotidiano de Salvador, como pescadores e paisagens, além das divindades do candomblé. À noite, a região ganha uma pegada mais boêmia, atraindo um público jovem e animado.

FESTA GASTRONÔMICA

A culinária baiana é a protagonista da cena gastronômica de Salvador. Com os avanços urbanos dos últimos 15 anos



Igreja do Santíssimo Sacramento do Passo; à esq., o Jardim das Esculturas, no MUNCAB



Casa do Carnaval da Bahia, museu em quatro andares que reconta a história da folia



A loja Katuka Africanidades; à esq., o artista Leonel Mattos, em seu ateliê, na Rua do Carmo



SALVADOR



Moqueca de ostra do novo menu degustação do restaurante Origem

vieram chefs com novas abordagens culinárias, elevando a cidade a um dos principais polos gastronômicos do País. Um dos destaques é o casal de chefs Fabrício Lemos e Lisiane Arouca, dos restaurantes Origem e Ori e dos bares Gem e Megiro. O Origem, aliás, acaba de completar dez anos e traz um novo menu degustação, o *Borí*. Entre as 13 etapas destacam-se a moqueca de ostra e a vieira com lagosta no beurre blanc de gengibre.

Outra força criativa da cidade é o chef Kaywa Hilton, do restaurante Bóia, no Horto Florestal. Ali, Kaywa pratica uma culinária baseada em pescados frescos da costa baiana, tratados com técnicas apuradas. Vale a pena experimentar o polvo na brasa com arroz de tomate ou o atum maturado e selado com molho poivre e fritas. Também há opções de carne, como os tacos de cupim desfiado e vinagrete de abacaxi.

Quer comida tradicional baiana? Vá ao Dona Mariquita, restaurante da chef Leila Carreiro especializado na comida patrimonial da Bahia. Entre as receitas históricas do menu há prato de origem indígena, como a poqueca, uma moqueca envolta em folha de bananeira, servida com o acaçá de leite. Há também pratos de origem africana, como o arroz de hauçá, cozido em leite de coco, com carne-seca desfiada e camarões no dendê, e receitas típicas do recôncavo baiano, como a carne de fumeiro com farofa d'água.

Do outro lado da cidade, no alto da chamada Colina Sagrada,

fica o Encantos da Maré, restaurante da chef Deliene Mota. A localização da casa é estratégica, na lateral da Basílica do Senhor do Bonfim, um dos templos mais conhecidos de Salvador, onde acontece a tradicional Lavagem do Bonfim. O restaurante é especializado em culinária típica, com destaque para o Baião de Dez, com arroz, feijão verde e oito tipos de frutos do mar.

VAI DAR PRAIA

Salvador é uma cidade solar e vale conhecer as praias espalhadas pela orla. A começar por uma das mais famosas, a Praia do Porto da Barra, uma pequena enseada de águas tranquilas entre o Forte de Santa Maria e o Forte de São Diogo. Outro trecho ainda mais notório é a praia do Farol da Barra, ao lado do Forte de Santo Antônio da Barra, mais conhecido como Farol da Barra, ícone do turismo soteropolitano.

Ali também começa o corredor Barra-Ondina, famoso circuito dos trios elétricos e camarotes do carnaval de Salvador. Na praia de Ondina, aliás, a sugestão é se hospedar no hotel Vila Galé, com 224 apartamentos, a maioria com vista panorâmica do mar, piscina também voltada para as águas do Atlântico e um variado bufê de café da manhã, incluído na diária.

Uma boa dica para curtir as praias de Salvador são os *beach-clubs*, que cobram pelo *day use* de sua estrutura e oferecem cardápio de comidas e bebidas. Na região de Rio Vermelho fica



O hotel Vila Galé, em Ondina; acima, polvo com arroz de tomate do restaurante Bóia



Salão do Restaurante Preta, na Ilha dos Frades; acima, arroz de hauçá do Dona Mariquita

o Blue Praia, com vários deques de madeira descendo até a praia do Buracão, além de uma vista privilegiada do mar e uma boa programação musical. Perto dali está o badalado Principote, *beach club* em três andares, com ares mediterrâneos, duas piscinas e serviço de praia.

Finalmente, vale dedicar um dia de sua viagem para conhecer a Ilha dos Frades, a cerca de 40 minutos de lancha de Salvador. A tranquila vila de pesca-

dores ganhou um terminal marítimo, empreendimentos imobiliários, algumas pousadas, lojas e restaurantes, sem perder o ar de refúgio na natureza. Não deixe de almoçar no Restaurante Preta, da mesma chef do Tira-Chapéu. Num amplo ambiente com salões arejados, a chef serve pratos marcantes, como a salada de siri com farofinha de tapioca e o polvo em cubos com ervas frescas. Difícil mesmo é ir embora desse paraíso. ▴

SERVIÇOS

ONDE FICAR

- FERA PALACE HOTEL
@ferapalacehotel
- VILA GALÉ SALVADOR
@vilagale

ONDE COMER

- DONA MARIQUITA
@donamariquita
- ARENTO
@arentorestaurante
- ENCANTOS DA MARÉ
@encantosdamare
- ORIGEM
@restauranteorigem
- RESTAURANTE PRETA
@restaurantepreta
- BÓIA
@boiarestaurante
- BLUE PRAIA
@bluepraia
- PRINCIPOTE
@principote_salvador

COMPRAS

- KATUKA AFRICANIDADES
@katukaafrikanidades
- LEONEL MATTOS
@leonelrochamattosmattos

RECEPTIVO

- LUCK RECEPTIVO
@luckreceptivo

COMO IR ✈

A Azul leva você a Salvador com voos a partir de várias cidades. Consulte opções no site ou tel. 4003 1118/ VOEAZUL.COM.BR

Azul	Viagens
a partir de 10x de R\$ 268,00 sem juros ou R\$ 2.680,04 à vista por pessoa valor em pontos: 184.678	SALVADOR 5 noites no Hotel Vila Galé Salvador + café da manhã + um passeio a escolher no destino + traslado in/out + passagens aéreas Saída em: 21/2/2027 de Confinis (Belo Horizonte)

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

azulviagens.com.br / 4003 1181

CURACA[☀]

SINTA VOCÊ MESMO

Prepare-se para se apaixonar por este paraíso.

Não tem cupido melhor que a **Azul Viagens**.



Reserve agora

Azul  **Viagens**

NATAL LUZ EM GRAMADO

De 22 de outubro a 17 de janeiro, as ruas da cidade gaúcha serão palco de um dos maiores eventos natalinos do mundo. Confira destaques da programação

por Bruno Segadilha

DECORAÇÃO

Já é tradição. Desde 1986, quando o evento teve a sua primeira edição, as ruas de Gramado ganham um visual completamente novo e surpreendente. Instalada na Praça das Etnias, a Vila de Natal reúne mercado de artesanato, gastronomia, intervenções artísticas e a Casa do Papai Noel. Já a Rua Coberta ganha um corredor iluminado com 160 bolas vermelhas e recebe apresentações musicais diárias, enquanto a Parada de Natal leva personagens e música para as ruas em um cortejo realizado às sextas, aos sábados e aos domingos. Na edição deste ano a cenografia ganha ainda mais cores com a instalação de quase 4 milhões de pontos de LED. Outras novidades são as estruturas em movimento nas rótulas, a iluminação sequencial e a Orquestra de Ursos de Pelúcia na Vila de Natal.



Fotos: Cleiton Thiele e Divulgação



2 BUSTOUR

As luzes e a decoração natalina chamam a atenção de longe. Não por acaso, todo final de ano Gramado e Canela atraem milhares de pessoas até a Serra Gaúcha. Uma das melhores formas de apreciar esse espetáculo visual é a bordo do Bustour Illumination Show, passeio noturno realizado pela Bocker Turismo. A atividade foi inspirada nas apresentações de rua que artistas da Broadway realizaram em 2020, quando os teatros permaneceram fechados. O veículo percorre as ruas iluminadas das duas cidades, com paradas em pontos como Hotel Bertoluci, que transforma sua sacada gigante no palco de um grande show, a Avenida das Hortênsias, a Catedral de Pedra e o Hollywood Dreams Cars. O trajeto é guiado pelos personagens Jingle e Bell, ajudantes de Papai Noel, que contam histórias do bom velhinho antes de ele aparecer em pessoa para cumprimentar os visitantes e deixar cartinhas para as crianças.

3

NATAL LUZ IN CONCERT

Uma das novidades da edição deste ano. O espetáculo leva a Orquestra Sinfônica de Gramado para o palco do Palácio dos Festivais. O show tem cerca de uma hora de duração e traz obras famosas da música erudita com uma roupagem mais lúdica para falar de temas ligados ao Natal e à espiritualidade. Trechos instrumentais de clássicos como o balé *O Quebra-Nozes*, de Tchaikovsky, devem ganhar releituras de solistas convidados. Também fazem parte do repertório canções populares como *We Wish You a Merry Christmas* e *Hallelujah*, que ganham interpretações marcantes dos músicos. A apresentação aposta no ambiente fechado e na proximidade com a plateia para produzir um espetáculo mais intimista. Ao todo, estão previstas oito sessões entre outubro e janeiro, com capacidade para cerca de 800 espectadores.





Fotos: Cleiton Thiele/Divulgação

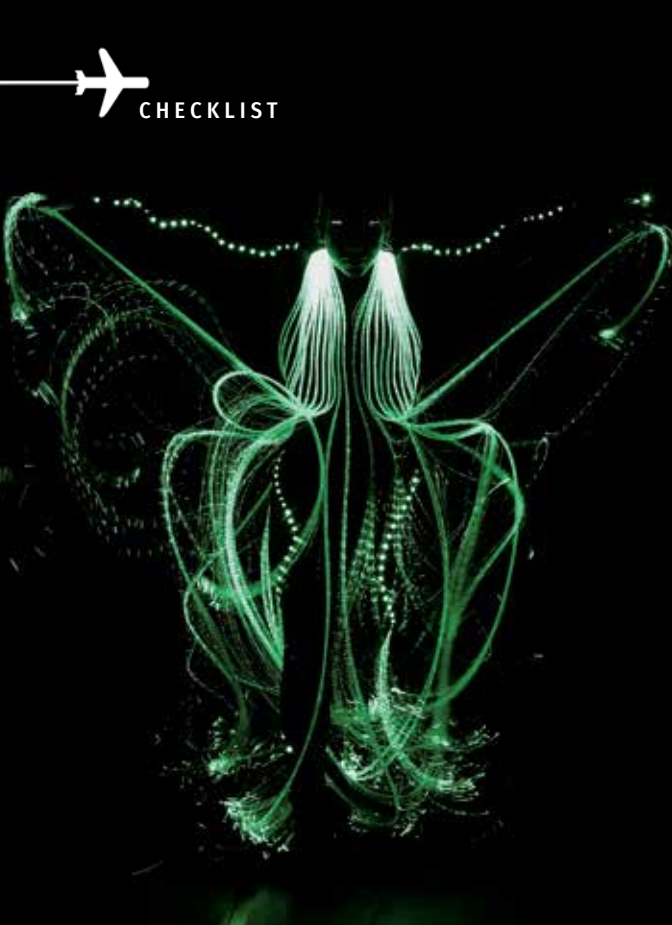
4 NATIVITATEN

As águas do lago do Serra Park servem de cenário para esse espetáculo, que combina música, iluminação e efeitos especiais, como águas dançantes, para narrar o nascimento de Jesus. Com cerca de uma hora de duração, a apresentação acontece a céu aberto e utiliza estruturas flutuantes para distribuir elenco e elementos cênicos em um grande lago, integrando a paisagem à produção. Orquestra, coral e solistas conduzem a trilha sonora enquanto projeções e fogos de artifício acompanham diferentes momentos da narrativa. O público também ajuda a fazer o show. Antes de os artistas subirem no palco, a organização distribui pequenas velas ao público para que, em determinado momento do show, todas sejam acesas e produzam um enorme reflexo na água. As exhibições acontecem às quintas e aos sábados, às 20h, em datas selecionadas. Por isso vale a pena se programar.



5 O GRANDE DESFILE DE NATAL

Tradição do Natal Luz, o desfile reúne carros alegóricos, personagens famosos, música e coreografias que costumam levantar o público. Não por acaso, é uma das apresentações mais disputadas do evento. Depois de duas edições a céu aberto, o espetáculo volta a ser realizado no Expogramado para proteger o público da chuva e garantir mais conforto. O desfile deste ano trará novidades na cenografia, nas alegorias, nos figurinos e na trilha sonora original. A proposta é revisitar ícones do imaginário natalino com uma narrativa construída em movimento, na qual música e dança ajudam a conectar as diferentes cenas. Entre as memórias e símbolos desse período, o evento, realizado às 20h em datas selecionadas entre outubro e janeiro, traz desde o nascimento de Jesus até a fábrica de brinquedos do Papai Noel. Tudo isso embalado por uma trilha sonora alegre e interativa, que aproxima o público dos artistas.



CHECKLIST

6

O BRILHO DO NATAL

O espetáculo leva ao Palácio dos Festivais uma produção que combina dança, tecnologia e figurinos iluminados. Criado em parceria com a companhia norte-americana LightWire, famosa por produzir espetáculos que utilizam recursos de luz integrados aos movimentos dos artistas, o show apresenta uma história ambientada nas terras congeladas da Lapônia. A narrativa acompanha uma jornada em busca da Estrela-guia, apresentada como a origem do segredo do Natal. No palco, bailarinos e personagens usam estruturas luminosas que ganham formas e cores durante as coreografias, em sintonia com efeitos visuais e a trilha sonora. Realizado em espaço fechado, o espetáculo aposta no contraste entre luz e escuridão para construir os diferentes cenários e conduzir a história.

Azul 

Viagens

a partir de 10x de

R\$ 515,81
sem juros

ou

R\$ 5.158,12
à vista por pessoa

valor em pontos:
348.224

*valores sujeitos a alteração sem aviso prévio

NATAL LUZ DE GRAMADO
7 noites no Laghetto Stilo Vita
+ café da manhã
+ Bustour Illumination Show
+ Ingresso para O Grande Desfile de Natal
+ traslado in/out
+ passagens aéreas

Saída em:
11/12/2026
de Viracopos (Campinas)

azulviagens.com.br / 4003 1181

7

CAMINHO DE LUZES

Velas, música e iluminação marcam o Caminho de Luzes, cortejo que percorre algumas das principais ruas do Centro de Gramado. A caminhada parte da Vila de Natal, na Praça das Etnias, e segue pela Avenida Borges de Medeiros até a Rua Coberta, conduzida pelo coro Vozes de Gramado e acompanhada por personagens. Durante o percurso, o público recebe velas para participar da procissão, que termina com uma apresentação musical na Rua Coberta. Gratuita, a atração recupera uma tradição ligada às primeiras edições do Natal Luz, quando moradores e visitantes percorriam juntos as ruas da cidade. Realizado às terças-feiras, às 19h, o Caminho de Luzes integra o calendário de atrações ao ar livre do evento, aproveitando a iluminação instalada no centro de Gramado como parte do cenário.



Fotos: LightWire e Cleiton Thiele / Divulgação

Foto: Marcelo Katsuki



ESTILO DE VIDA

56 CONCIERGE



O Chocoland Hotel, um dos símbolos de Gramado

62 BEM-ESTAR



Azul comemora 16 anos de campanha de prevenção contra o câncer de mama

64 MODA



O tom rosa ganha espaço em peças que celebram estilo e propósito

54 HOTELARIA

O charme do Hotel Ritz Barra de São Miguel, em Alagoas



Suíte Master Frente Mar

O LUXO DE DESACELERAR

No Ritz Barra de São Miguel, o conceito de quiet luxury ganha forma entre o mar, a gastronomia apurada e experiências exclusivas para aproveitar sem pressa por Marcelo Katsuki

À primeira vista, o que chama a atenção no Ritz BSM é o cenário. Debruçado sobre o cristalino mar de Barra de São Miguel, a cerca de 25 quilômetros ao sul de Maceió, o hotel ocupa uma faixa privilegiada do litoral alagoano, onde, na maré baixa, o mar recua e forma uma piscina natural em frente à propriedade. É um daqueles lugares em que a paisagem participa da experiência de hospedagem — e ajuda a explicar a proposta de *quiet luxury* que orienta o empreendimento.

Inaugurado em janeiro de 2024, o Ritz BSM é o mais recente hotel da rede Ritz. A ideia de luxo aqui passa menos pela ostentação e mais pela qualidade dos espaços, pelo serviço e pela possibilidade de viver o destino com tranquilidade. São 82 acomodações distribuídas em cinco pavimentos, com lofts, apartamentos de um ou dois quartos e coberturas com piscina privativa. As diferentes configurações atendem tanto casais quanto famílias, sem perder de vista uma característica importante do projeto: oferecer espaços amplos e confortáveis.

Na área externa, a piscina acompanha a linha do mar. O revestimento de quartzito verde mimetiza o movimento das ondas e estabelece uma conexão sublime com a paisagem. Um aparador junto à piscina reúne amenities como protetores so-

lares de uso individual disponíveis para os hóspedes. Pequenas gentilezas que fazem grande diferença.

A gastronomia é outro eixo da experiência. No restaurante Le Sururu, o cardápio elaborado pelo chef consultor Moacir Sobral e executado pelo chef Patrick Almeida aproxima a cozinha nordestina da gastronomia mediterrânea em pratos como o Vinagrete de polvo e a Moqueca de lagosta. Mais intimista, o Braci Resto-Bar tem menu de inspiração brasileira com itens como o Pastel de costela e preparos na grelha e no forno Jospier, como o Bife ancho Wagyu. Para um momento mais informal, o Barrão tem drinques do mixologista Marcelo Serrano, servidos tanto no lobby quanto na piscina. Na praia, o Coralli Praia Beach Club oferece crusos, caldinhos, sanduíches e petiscos.

O hotel também trabalha com experiências personalizadas. É possível organizar um piquenique ou um romântico jantar à luz de velas na areia ou ainda um café da manhã flutuante, servido na piscina do apartamento ou na praia durante a maré baixa.

Para quem procura uma pausa na rotina, o Zena Spa oferece massagens terapêuticas e relaxantes, tratamentos para a pele e experiências mais longas, como o Day Spa Zena, que combina diferentes terapias e banho de imersão. O espaço conta ain-

da com piscina aquecida e sauna. A academia, equipada com aparelhos modernos e com vista do mar, completa a estrutura.

Famílias dispõem de serviços exclusivos como o Clubinho da Maria Farinha, que oferece recreação, atividades e brincadeiras para as crianças, permitindo que os pais tenham momentos de descanso enquanto os pequenos se divertem com segurança.

O hotel dispõe ainda de experiências externas, como um passeio náutico nas águas tranquilas da Lagoa do Roteiro e das praias da Barra, tour nas falésias e na Praia do Gunga, visitas à Palateia, famosa área de cultivo de ostras, experiências em aldeias indígenas e até um passeio noturno na Lagoa do Roteiro.

No Ritz BSM, a ideia de luxo está associada justamente à possibilidade de desacelerar. Tomar um café sem pressa, acompanhar a mudança da maré, passar algumas horas à sombra. Em um destino em que o mar já faz boa parte do trabalho, o luxo pode ser simplesmente ter tempo para olhar para ele.

RITZ BARRA DE SÃO MIGUEL ritzbsm.com.br



Saguão do hotel adornado com obras de artistas locais



Crudo de atum com molho Dijon sobre torrada servido no jantar à luz de velas montado na praia



Espaço de relaxamento do Zena Spa; à dir., área com piscinas e trecho da praia em frente ao hotel





Fachada do Chocoland Hotel Gramado; abaixo, experiência com os personagens e suite Chocólatra



CASTELO DE CHOCOLATE

A arquitetura chama a atenção de longe. Localizado na Avenida Borges de Medeiros, uma das principais vias da cidade, o **Chocoland Hotel Gramado** ocupa um imponente castelo temático, com direito a neve na fachada durante o ano inteiro. Do lado de dentro, a decoração convida os hóspedes para uma imersão no universo do cacau. Ao todo, são 98 acomodações decoradas com temas como trufas, bombons e chocolate branco, além das suítes que remetem aos vinhos branco e tinto e ao espumante. A estrutura de lazer é bastante variada e conta com Espaço Kids, piscina aquecida para adultos e crianças, hidromassagem e sauna seca, além de um spa que tem um variado cardápio de massagens e tratamentos. Vale a pena conhecer, ainda, a Fábrica dos Sonhos, onde os visitantes podem acompanhar a produção artesanal e participar de oficinas para preparar o próprio chocolate. A programação inclui ainda encontros e pocket shows com Sarah, Theo, Euphes e Lumys, personagens criados especialmente para o hotel. Eles também aparecem durante o café da manhã, que combina o serviço de bufê com apresentações para as crianças. Outro destaque é a gastronomia. Além do restaurante principal, os hóspedes podem experimentar a tradicional sequência de fondue de Gramado no Fondue Chocoland. Já a ChocoStore funciona como loja e cafeteria, com bebidas, preparações à base de chocolate e uma seleção de produtos *bean to bar*. [@chocolandhotelgramado](#)

Fotos: Ruy Teixeira, Nico Ferri e Divulgação

AO AR LIVRE

PALM BEACH A poucos passos da Worth Avenue, uma das vias mais conhecidas de Palm Beach, o recém-inaugurado **The Vineta Hotel** marca a estreia da Oetker Hotels nos Estados Unidos. A localização é estratégica, já que o empreendimento está perto dos principais bares, restaurantes e casas noturnas da região. Já a programação oferecida pelo hotel convida os hóspedes a aproveitarem os espaços ao ar livre. É possível percorrer a ilha de bicicleta, relaxar na piscina cercada de jardins tropicais ou seguir até a praia nos veículos Moke. Na faixa de areia, cadeiras e guarda-sóis ficam à disposição dos visitantes. As atividades de bem-estar incluem sessões de ioga de manhã e equipamentos, como pesos, kettlebells e acessórios para alongamento, que podem ser solicitados diretamente nos quartos. Quem prefere praticar tênis encontra, nas proximidades, o Palm Beach Recreation Center, com seis quadras de saibro e aulas conduzidas por instrutores. [oetkerhotels.com](#)



REFÚGIO NO EGEU

MYKONOS A rede Four Seasons acaba de inaugurar seu segundo hotel na Grécia. Localizado na Baía de Kalo Livadi, a cerca de 20 minutos de Chora, o **Four Seasons Hotel Mykonos** ocupa uma área de 60 mil metros quadrados com vista do Mar Egeu. São 94 quartos, suítes e villas, algumas com piscinas privativas, além de praia particular e piscinas de borda infinita. A propriedade conta ainda com quatro restaurantes e bares. Entre eles estão o Álef, especializado em grelhados mediterrâneos, e o Corbu, dedicado à culinária italiana. Para quem quer relaxar, o spa tem sete salas de tratamento, sauna, banho turco e piscina de hidromassagem. A programação inclui ainda caminhadas na ilha e seus arredores, como visitas às ruínas de Delos, Patrimônio Mundial da Unesco, passeios de helicóptero, visita guiada na ilha e cavalgada até a Praia de Fokos. [fourseasons.com](#)

SEM AS CRIANÇAS

ALAGOAS A Praia do Patacho, em Porto de Pedras, acaba de ganhar um hotel boutique exclusivo para adultos. A **Kamai Pousada Boutique** tem oito acomodações, algumas com vista de jardins tropicais e outras de frente para a praia. Destaque para o Ocean Bungalow, que conta com uma piscina privativa. A pousada tem deque de frente para o mar destinado a pequenas celebrações, como pedidos de casamento e jantares intimistas. A iniciativa acompanha um movimento observado na hotelaria da Rota Ecológica dos Milagres, que vem ampliando a oferta de experiências personalizadas. A propriedade oferece, ainda, atividades como ioga, sunsets com drinques, jantares românticos e luaus. [kamaipousadaboutique.com.br](#)





Quem tem Sky Móvel, tem conexão o tempo todo.



Chegou a telefonia celular da Sky.

Saiba mais:
movel.sky.com.br

*Consulte condições comerciais no site.



Sky. Onde tudo se conecta.



DEPOIS DA PRAIA

RIO DE JANEIRO O prestigiado restaurante **Ocyá Leblon** ganhou um cardápio a mais nos fins de semana. Trata-se do menu braseiro especial elaborado pelo chef Gerônimo Athuel. Entre as opções estão peixe maturado, polvo, camarão, bife ancho e mix do mar. Os pratos aparecem em porções para compartilhar e são acompanhados de diferentes tipos de arroz, mandioca frita, legumes e farofa. A carta de bebidas continua sendo um destaque, com soft drinks como o Calmaria, feito com cordial de abacaxi e soda de capim-limão, e o Aquarela, com hibisco, limão, cordial de abacaxi e xarope de cranberry. Para quem quer aproveitar o clima pós-praia, a dica é pedir um baldinho com cinco unidades de cerveja long neck e apreciar o fim de tarde carioca. O cardápio está disponível também nos feriados, sempre das 12h às 16h. ocya.com.br



SABORES REGIONAIS

SÃO MIGUEL DOS MILAGRES No restaurante **Banami**, localizado dentro da charmosa Pousada Haya, a cozinha do chef Wanderson Medeiros brinda os comensais com pratos que passeiam pela tradição nordestina, como a carne de sol na nata e chips de macaxeira, o siri alagoano e os caldinhos de frutos do mar. Há também pratos contemporâneos, como o cordeiro ao vinho tinto com musseline de raízes e os camarões salteados servidos com massa negra e molho de grana padano (foto). A cocada cremosa servida com sorvete de tapioca e fios de mel de engenho arremata a refeição com tradição e doçura. A casa trabalha com ingredientes locais frescos, que garantem sabores autênticos e vibrantes, e também atende não hóspedes a partir de reserva. @pousadahaya



TÉCNICA E AFETO

SÃO PAULO Inaugurado em maio de 2024, dentro da flagship store de Tânia Bulhões, o restaurante **Leila** vive um novo momento gastronômico. O novo chef, Tiago Galvão, criou um menu mais conciso, com receitas da culinária mineira executadas com técnicas e influências da gastronomia mundial, especialmente a francesa. Entre os clássicos estão o Picadinho da Tânia, servido com arroz jasmim, ovo frito, couve e farofa, e a Galinhada Mineira (foto), preparada com um denso demi-glacê e servida com quiabos grelhados. Entre as novidades estão pratos como a terrine de foie gras com geleia de jabuticaba e brioche, a salada de alcachofras e o arroz de polvo com açafrão e aioli. Não deixe de experimentar o clássico pudim de leite, servido com doce de leite diet produzido na fazenda da marca. leilarestaurante.com.br

Fotos: Rui Nagae, Ricardo D'Angelo e Divulgação

Seu próximo destino já tem nome:

Viva o Natal

BALNEÁRIO CAMBORIÚ 2026

De 11 de novembro de 2026
a 06 de janeiro de 2027



12 desfiles de Natal com
3 pocket shows às quartas e sábados



Carros alegóricos com
cenários temáticos



Artistas criando interação
e encantamento



Vilas natalinas em pontos
ambientados



7 km de orla iluminada



[/turismo.bc](https://turismo.bc) @SecturBC

Acesse e confira
a programação completa
vivaonatalbc.com.br





Equipe médica de voluntários do Instituto À Flor da Pele



PARCERIAS QUE FAZEM A DIFERENÇA

No mês do Outubro Rosa, campanha de conscientização sobre a prevenção e o tratamento precoce do câncer de mama, a Azul celebra 16 anos de vidas transformadas

por Manu Sombra

Uma parceria entre a Sociedade Brasileira de Mastologia (SBM) e a Azul Linhas Aéreas deve levar mais autoestima e acolhimento para mulheres que passaram por tratamento de câncer de mama. Além de liderar mutirões de reconstrução mamária nas cinco regiões do Brasil, o Projeto Reflorescer também promoverá a educação continuada de médicos dessas regiões.

A ideia é que até 2028 o Reflorescer realize pelo menos cinco mutirões, nos quais oferecerá gratuitamente cirurgias de reconstrução para pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS). “É preciso entender a reconstrução não como algo estético, mas sim como algo que faz parte da linha de cuidados da paciente oncológica”, acredita o médico mastologista Cléber Sérgio da Silva, idealizador da iniciativa e coordenador do departamento de ONGs e Terceiro Setor da SBM. “Nós, médicos, estamos doando o nosso tempo, já que essa é uma ação totalmente voluntária, enquanto a Azul viabilizará as viagens”, explica o mastologista, para quem amplificar a causa é tão importante quanto mudar a mentalidade sobre o tratamento. “Existe um *advocacy social*, de assistência, mas, acima de tudo, de políticas públicas nisso, que gera transformação na sociedade em todos os sentidos”, diz.

MÊS DE CONSCIENTIZAÇÃO

No Outubro Rosa, a maior causa social apoiada pela Azul ganha um significado ainda mais especial: são 16 anos de engajamento em torno da prevenção e do tratamento precoce do câncer de mama, com mais de 250 milhões de pessoas influenciadas por ações de marketing e

cerca de 60 mil clientes impactados pelos *speeches* a bordo, em que as Vitoriosas, tripulantes que venceram o câncer de mama compartilham um pouco de suas experiências.

As ações vão além. Por meio da doação de viagens para profissionais voluntários, a Azul tem feito a diferença para instituições filantrópicas como o Instituto À Flor da Pele, que, desde 2019, realiza mutirões cirúrgicos com mastologistas, cirurgiões e anestesistas voluntários e oferece acolhimento integral, além de conscientização por meio de eventos científicos e de congressos. De Uberaba, em Minas Gerais, o instituto expandiu seu raio de atuação e hoje atende também em Mato Grosso, Pernambuco e Paraíba.

A parceria com a Azul viabilizou grande parte das 264 reconstruções mamárias realizadas até o ano passado pelo instituto, que deve alcançar mais de 300 cirurgias em 2026. “Por mais que a gente tenha conquistado o atendimento voluntário dos profissionais, também temos que arcar com a compra de



Ação com as Vitoriosas, tripulantes que venceram o câncer de mama, em Azulville, Barueri (SP)

materiais cirúrgicos. Com as passagens aéreas doadas pela Azul, a gente consegue dar mais atenção a esse aspecto, por

exemplo”, exemplifica Isabella Corrêa Silva, conselheira e assessora jurídica do Instituto À Flor da Pele.

CONEXÃO AZUL ROSA

Graças a outra parceria, dessa vez com o Hospital de Amor de Barretos, no interior de São Paulo, a Azul também custeia as viagens de pacientes e de acompanhantes até a instituição, ampliando o acesso ao tratamento por meio do **Conexão Azul Rosa**. Nesse contexto, já foram mais de 400 viagens e mais de 26 milhões de pontos doados pelo programa Azul Fidelidade.

O Hospital de Amor recebe pacientes de todo o Brasil de forma gratuita — só em 2025, foram mais de 613 mil pessoas de 2.711 municípios, uma abrangência filantrópica que também envolve criar condições para que essas pessoas cheguem até a instituição. “Costumo dizer que a Azul dá asas aos pacientes do Hospital de Amor”, ressalta Henrique Prata Filho, diretor de Desenvolvimento Institucional e Parcerias Estratégicas do hospital.

Henrique acrescenta que a possibilidade de ter voos comerciais para Barretos, com embarque e desembarque bem próximo do hospital, também contribui para tornar

essa etapa do tratamento menos atribulada e cansativa. “A capacidade de a Azul chegar a municípios menores dá à parceria um significado especial, porque estamos falando de pessoas que muitas vezes vivem longe dos grandes centros de atendimento”, diz. Atendimento que também envolve troca.

Também em parceria com o Hospital de Amor, a Azul promove todos os anos o compartilhamento de histórias por meio do Concurso de Cartas, que premia as autoras das três cartas mais inspiradoras com pacotes completos de viagens pelo Brasil. Nelas, pacientes que venceram o câncer escrevem para pacientes que estão iniciando o tratamento. Um gesto de incentivo e de coragem que segue adiante.



COMO AJUDAR O HOSPITAL DE AMOR

Escaneie o QR Code para fazer sua doação



Fotos: Divulgação. *Preços pesquisados em setembro de 2026

A FORÇA DO ROSA

DA MODA À CONSCIENTIZAÇÃO, A COR QUE SIMBOLIZA O OUTUBRO ROSA GANHA ESPAÇO EM PEÇAS QUE CELEBRAM ESTILO E PROPÓSITO
por Anna Paula Ali

- 1. Pingente Coração Amor, Amor e corrente Malha Cartier, Monte Carlo, ambos de ouro rosê 18k, pingente com quartzo-rosa e nove pontos de diamantes - R\$ 2.990 e R\$ 5.960 - montecarlo.com.br
- 2. Polo feminina, Hering, de tricô leve, com modelagem regular e manga curta - R\$ 219,99 - hering.com.br
- 3. Relógio digital vintage F-91WS-4, Casio, caixa e pulseira de resina rosa translúcida, luz de LED e resistente a água - R\$ 239 - casio.com/br
- 4. Camisa rosa de tricoline com amarração na cintura, Renner, fechamento frontal por botões e faixa na cintura - R\$ 239,90 - lojasrenner.com.br
- 5. Saia Laise, Rala Bela, em laise de fibras naturais, modelagem evasê e comprimento midi - R\$ 498,90 - loja.ralabela.com.br
- 6. Sandália Salto Melissa Nabeela, Melissa, material flexível, salto transparente e pingente no cabedal - R\$ 349,90 - melissa.com.br
- 7. Clutch Mini Rolie Polie com corrente, Cult Gaia, na parte externa acrílico 100%, com alça de ombro de corrente - R\$ 4.536 - farfetch.com/br
- 8. Óculos de sol MARC 858/G/S, Marc Jacobs, armação oval alongada de acetato, com o logo THE SUNGLASSES nas hastes - R\$ 1.600 - coliseu.com.br
- 9. Blusa Emi e Saia Kimi Feminina coleção Japão, LE LIS, blusa em tecido fluido com toque de seda, modelagem transpassada e mangas estilo kimono ¾, e saia com modelagem reta, transpasse frontal com amarração lateral e comprimento midi - R\$ 1.280 e R\$ 989,90 - lelis.com.br



9

Foto: Divulgação

EXECUTIVA



Linha de calças da Hering, uma das mais tradicionais companhias têxteis do País

66
ENTREVISTA



Rosane Fantinelli, da Tramontina, fala sobre os novos rumos da empresa

70
MADE IN BRAZIL



A Hering chega aos 146 anos disposta a retomar sua história e continuar vestindo os brasileiros

UMA HISTÓRIA AFIADA

Responsável pelo marketing da Tramontina, que completa 115 anos, Rosane Fantinelli fala sobre a reestruturação da empresa e o lançamento de novas marcas

por Flávia G Pinho

Difícil achar um brasileiro que não conheça a marca **Tramontina**. Fundada em 1911 como uma pequena ferraria, a empresa chega aos mais remotos rincões do Brasil e está presente em 120 países. Este ano, porém, representa um ponto de virada em sua trajetória. Após um minucioso projeto de *branding* que durou quatro anos, as famílias Tramontina e Scomazzon, que dividem a gestão desde 1949, decidiram comemorar o 115º aniversário com uma nova arquitetura para a marca.

Tramontina, a marca-mãe, segue no centro de tudo, com seu portfólio variado, que vai das facas de cozinha aos cortadores de grama, passando por panelas, louças, ferramentas e móveis de jardim. Sob seu guarda-chuva nascem as marcas Primia, Oniq, Althea, PRO e Master, cada uma delas direcionada a um segmento específico dos canais B2C (para o consumidor final), B2B (para outros negócios, de restaurantes à indústria aeronáutica) e B2P (para profissionais autônomos da construção civil). A diretora de marketing **Rosane M. Fantinelli**, que já completou 30 anos de Tramontina, capitaneou o reposicionamento estratégico que, segundo ela, surgiu de uma inquietação antiga. “Antes da pandemia já sentíamos que estávamos perdendo oportunidades porque não falávamos com determinados públicos. Temos um portfólio consistente não só para as casas das pessoas, mas para comércios e indústrias, e muita gente não sabia disso”, explica a executiva.

O lançamento das marcas, divulgado oficialmente em maio de 2026, integra um rol de inovações promovidas por Marcos Tramontina, o atual CEO, que assumiu o cargo em 2025. Ainda no ano passado, ele apresentou a nova identidade visual da Tramontina e inaugurou a primeira fábrica própria fora do Brasil, no México, dedicada à produção de frigideiras. Segundo Fantinelli, ainda há muito por vir. De seu escritório em Carlos Barbosa, onde fica a sede da empresa, ela conversou com a *revista Azul* por chamada de vídeo e de-

talhou tudo o que a Tramontina está planejando em curto, médio e longo prazos.

Como será essa nova arquitetura de marca?

Pesquisas mostraram que muitos brasileiros, até os gaúchos, não sabem tudo o que produzimos ou não fazem ideia de todos os segmentos nos quais atuamos. Vimos a necessidade de criar um sistema de marcas com urgência. Agora, 90% dos produtos continuam dentro da marca-mãe, enquanto os outros 10% serão reposicionados em novas marcas.

Quais são elas?

A Primia, lançada em maio, é para cozinhas de hotéis e restaurantes. Trouxemos para dentro dela alguns produtos que já existiam e lançamos outros novos, todos capazes de suportar o uso profissional, como os refrigeradores verticais que usam fluido natural R290, gás de baixo impacto sobre a camada de ozônio, que oferece maior eficiência energética e gera menos calor residual. Também revitalizamos a PRO, marca já consolidada de ferramentas para os setores automotivo, offshore e até aeronáutico. A Althea, a ser lançada em novembro, terá equipamentos de cozinha com design, dirigidos ao público AAA. Nosso foco estará nos arquitetos, designers e projetistas. Em março de 2027, durante a Feicon, será a vez da Master, para profissionais autônomos da construção civil, do agro e da elétrica. A Oniq, prevista para chegar ao mercado em 2028, terá equipamentos inteligentes e conectados, para o consumidor final que quer o habitar do amanhã. Esses produtos ainda estão em pesquisa e desenvolvimento.

Nos bastidores, o que muda com essa nova arquitetura? Novas fábricas serão construídas?

Criamos um hub de inovação multidisciplinar, com equipes de engenharia, comercial e pesquisa e desenvolvimento, lideradas

Rosane M. Fantinelli, responsável pelo marketing: 30 anos de carteira assinada



Foto: Divulgação

R\$ 9,9 bilhões
foi o faturamento da empresa em 2025

R\$ 24,90
é o preço da frigideira para ovo Turim,
a mais barata do portfólio

4 mil m²
é a área da Tramontina Factory,
loja de fábrica em Carlos
Barbosa (RS)

2 milhões
de peças por dia saem das fábricas

36.653
acessos à plataforma Educa+
foram registrados em 2025



Interior da Tramontina Factory, loja de fábrica na cidade gaúcha Carlos Barbosa



Ferramentas e panela de inox Solar: peças icônicas do portfólio

pelo marketing. Mas vamos manter tudo nas fábricas já existentes. Temos oito no Brasil, sendo sete no Rio Grande do Sul e uma em Pernambuco, além da unidade no México, onde já temos um centro de distribuição há 30 anos.

Quais são os desafios de manter um portfólio com 22 mil itens? Como manter um pós-venda tão diversificado?

Nossa central de atendimento dispõe de mais de 40 pessoas, que atendem os clientes via telefone, WhatsApp, chat guiado, formulário do site, e-mail, Reclame Aqui e redes sociais. A central faz uma triagem e consegue resolver 80% das demandas. Quando o assunto é técnico, direciona o atendimento aos espe-

cialistas de cada fábrica. Mas é importante dizer que estamos fazendo uma limpeza no portfólio. No diagnóstico, entendemos que, daqueles 22 mil itens que sempre divulgamos, havia muita coisa desatualizada e variações sobre os mesmos temas.

Quais são os produtos mais representativos da história da Tramontina, aqueles que não podem sair de linha? Enxadas, pás, foices e picaretas, assim como as ferramentas que todo mundo tem em casa, como furadeiras, facas, talheres e panelas. Nossa linha de panelas de inox Solar já completou 55 anos e faz parte da memória afetiva de muita gente. As pessoas nos enviam as peças antigas para polir e elas ficam como novas.

O varejo físico está passando por grandes mudanças. Quais são os planos da Tramontina para sua rede de lojas?

Nós sentimos essa mudança de comportamento, como todos os outros estabelecimentos. No nosso e-commerce, o consumidor encontra uma gama maior de itens, mas acreditamos que as lojas físicas ainda são um ponto de contato fundamental e não vão desaparecer. Temos 23 unidades no Brasil, sendo 21 Tramontina Stores e duas Tramontina Factories, as lojas de fábrica, que ficam em Carlos Barbosa e Farroupilha. Todas têm estoques para pronta entrega. As pessoas gostam de tocar nos produtos, receber o acompanhamento dos vendedores, mas podem até voltar para casa e fechar a compra a partir do site, se preferirem.



Funcionários, nos primórdios da Tramontina: trajetória secular



Fachada da Tramontina Factory, loja de fábrica em Carlos Barbosa

Fotos: Divulgação

Como a empresa tem atuado no exterior?

Nossa primeira exportação foi em 1969 — um lote de facas para o Chile. Nos anos 1970, chegamos ao Paraguai e, na década seguinte, desbravamos os Estados Unidos, onde inauguramos um centro de distribuição no Texas. Hoje, estamos em 120 países e temos 17 lojas próprias no exterior. Para os norte-americanos, as linhas com mais ênfase para exportação são as utilidades domésticas, como panelas, facas e itens para churrasco. Na Argentina, nossas facas já viraram sinônimo de categoria. As pessoas chegam às lojas e pedem “uma Tramontina”. Na Colômbia, no Peru, no Equador e no México, também somos fortes com utilidades domésticas. Na Alemanha,

berço da cutelaria, o destaque é a linha para churrasco.

O que é e como funciona a plataforma Tramontina Educa+?

É uma plataforma gratuita de cursos e treinamentos on-line, lançada em 2024. O portfólio é muito variado. Há cursos práticos, como treinamento para eletricitistas, e outros que ajudam a desenvolver habilidades para crescer na carreira, como educação financeira e ESG. Dos 248 cursos, 70 são abertos ao público em geral e dão direito a certificado de conclusão. Os demais são dirigidos aos nossos colaboradores — 11 mil pessoas ao todo. Fazer a diferença na vida deles e de seus familiares sempre foi nossa bandeira. Tanto que

LINHA DO TEMPO

1911 - Valentin Tramontina funda uma pequena ferraria em Carlos Barbosa (RS)

1930 - A ferraria lança seu primeiro produto, o canivete Santa Bárbara

1939 - Com o falecimento de Valentin, a viúva Elisa de Cecco Tramontina assume a gestão do negócio

1949 - Ivo Tramontina, filho de Valentin, e Ruy Scomazzon se tornam sócios

1969 - O primeiro lote de facas é exportado para o Chile

1986 - É inaugurado o primeiro Centro de Distribuição no exterior, no Texas (EUA)

2013 - A empresa entra no varejo com a primeira Tramontina Store, no Rio de Janeiro

2018 - Estreia o e-commerce próprio da marca

2025 - Clovis Tramontina, neto do fundador, passa o cargo de CEO ao filho, Marcos Tramontina

2026 - É lançada a nova arquitetura de marcas

está em vias de ser efetivado o Instituto Tramontina. Queremos oferecer formação técnica e de empreendedorismo para os profissionais do amanhã.

O que esperar do futuro da Tramontina?

Nosso maior desafio é manter a marca atual, contemporânea, confiável, capaz de conversar com públicos de todas as idades. Será que, para os mais jovens, basta que uma panela dure 40 anos? A marca Tramontina tem que fazer sentido para eles, estar conectada com seus valores. Preciso criar produtos que ofereçam economia de tempo e de recursos naturais, que se conectem com um novo jeito de viver. Essa é a grande beleza do nosso desafio daqui em diante. ▴



MADE IN BRAZIL



Com a nova
Camiseta Brasil,
Hering quer voltar a
vestir o País inteiro

O BÁSICO DO BRASIL

Sinônimo de camiseta básica no País, a Hering chega aos 146 anos em um momento de retomada da própria história e quer voltar a vestir todos os brasileiros por Felipe Seffrin

Os dois peixinhos azuis estão de volta — e isso representa muito mais do que a simples retomada de um logotipo antigo. A Hering está passando por um processo de resgate das suas origens, reassumindo todo o orgulho pelo básico. A empresa de 146 anos mudou de gestão em outubro de 2025 e, ao se reconectar com o próprio passado, quer recuperar a força da marca que já foi sinônimo de camiseta básica no Brasil. “A palavra é justamente essa: resgate”, explica Fernando Porto, *Chief Creative Officer* (CCO) da Hering, que assumiu essa missão ao lado do CEO David Python e do COO Gustavo Rudge Fonseca. “E isso parte de um respeito e de uma reverência muito grande pela marca Hering, pela instituição e por tudo o que ela representa no coração dos brasileiros.” Fernando destaca que o caminho é vestir, novamente, o Brasil inteiro.

De fato, a conexão da marca, em especial com quem cresceu nos anos 1980 e 1990, é enorme. A Hering foi o “uniforme” das Diretas Já, fez história com a campanha de conscientização sobre o câncer de mama e estreou propagandas que entraram no imaginário popular. Mais do que isso, as camisetas Hering

eram a escolha padrão naquela época. A marca estava no guarda-roupa de todo o país, não importava a classe social.

HISTÓRICO DA MARCA

Os dois peixinhos do logo representam os irmãos Bruno e Hermann, fundadores da Cia. Hering, em 1880, em Blumenau (SC). E também simbolizam o próprio sobrenome da família. Termo alemão, Hering significa arenque, um tipo de peixe de águas frias comum no norte da Europa. Poucos logos são tão literais e geniais ao mesmo tempo.

Os irmãos Hering foram pioneiros na industrialização têxtil do Brasil, trazendo técnicas de produção da Alemanha. A operação começou com um único tear manual, e o foco eram roupas íntimas, as antigas ceroulas, e camisetas de malha de algodão, principalmente para os colonos da região — outros imigrantes e descendentes que trabalhavam no campo.

Ao longo do século 20, com a chegada de teares movidos a vapor e energia elétrica, a Hering construiu o maior complexo de fiação e tecelagem do Sul do País. E, de Blumenau, fez histó-



Fernando Porto, CCO desde 2025;
acima, as coleções de jeans da marca



ria. Ela já foi uma das maiores malharias do mundo em capacidade de produção têxtil de algodão e malhas, abastecendo o mercado nacional e exportando para diversos países. “Imagina que a Hering já foi a quarta maior malharia do planeta!”, exalta Fernando. “A gente tem indústria, tem fábrica, tem centro de distribuição, tem mais de 700 lojas. Somos a maior rede de lojas de varejo de roupa do Brasil.” Resumindo: a Hering tem força e tem história.

Mas o auge nos anos 1990 foi seguido de um período de grandes mudanças. Com a abertura do País ao mercado externo chegaram também as importações asiáticas a preços bem menores. A competição aumentou. A Hering fez o movimento de “indústria que vende roupas” para o de “marca de roupas que também tem indústria” e entrou no jogo do varejo. Veio então a rede de franquias Brasil afora.

Acontece que o sucesso nesse novo modelo de operação foi, de certa maneira, efêmero. Outras varejistas, como Renner, Riachuelo e C&A, cresceram de forma agressiva, apostando na moda *fast fashion*. E, mais recentemente, entraram na parada plataformas asiáticas (de novo elas!), como Shein e Shopee. Perdendo espaço, a Hering tentou se reposicionar novamente, deixando o básico meio de lado.

Se em 2013 a marca estourava na Bolsa de Valores brasileira, os anos seguintes foram de retração. A empresa perdeu mais da metade do valor de mercado na década de 2010, vendo as ações despencarem de mais de R\$ 40 para cerca de R\$ 15. Franqueados fecharam e os peixinhos começaram a sumir dos guarda-roupas. Veio a pandemia e, sem uma operação forte de e-commerce, a Hering encolheu. “Se você analisar os ciclos históricos, as coisas vão mal quando uma marca se distancia da própria vocação. E vão bem de novo quando ela retoma essa vocação”, filosofa Fernando. Para o executivo, uma história “tão forte, tão bonita e tão perene” quanto a da Hering não pode ser ignorada.



MADE IN BRAZIL

1880

ano de fundação em
Blumenau (SC)

+700

lojas

R\$ 5,1 bilhões

foi o valor da aquisição
pelo Grupo Soma

R\$ 2,62 bilhões

de faturamento em 2025

R\$ 49,90

é o valor da nova
camiseta básicaEmpresa catarinense é uma
das companhias têxteis mais
tradicionais do Brasil

NOVA-VELHA HERING

Uma das primeiras mudanças — ou melhor, um dos primeiros resgates — da nova gestão foi retomar o logo com os peixinhos e o uso da cor azul, que sempre marcaram a Hering. O orgulho pelo básico está de volta e a empresa busca se reconectar com os brasileiros da base da pirâmide. “Nos últimos anos, a marca trabalhou bem as classes A e B1. Mas quando vamos para B2 e C1, o jogo é muito maior”, explica Fernando.

A Hering quer retomar esse espaço de ter produtos básicos para o dia a dia de todo mundo. A ideia não é negligenciar as classes mais altas, foco recente da companhia, mas sim reincluir as demais classes nesse papo. “Estamos olhando para a nossa essência, para onde nós temos um poder e uma potência que nenhuma outra marca tem. E vamos voltar a conversar com esse Brasil que se distanciou de nós.”

Mas não pense que a ideia de retomar o “básico com bossa” significa simplesmente baixar os preços ou abrir mão da qualidade. E um dos maiores exemplos dessa nova-velha fase está no lançamento da “Camiseta Brasil” a R\$ 49,90. Para chegar ao modelo definitivo dessa nova peça básica, feita 100% de algodão, foram nada menos que 350 protótipos. Só de golas foram testados 22 modelos diferentes. “Esse foi o projeto mais difícil que já fiz na vida”, destaca Fernando, com a experiência de quem já foi desenvolvedor de produtos e projetou de tudo um pouco em empresas como Richards, Arezzo e Cariuma. “E olha que já fiz relógios, móveis, bolsas, acessórios, sapatos.” A missão envolveu muita pesquisa e tecnologia e baixou o preço da camiseta básica de entrada da marca, então no valor de R\$ 69,90, em quase 30%.

REESTRUTURAÇÃO

A família fundadora vendeu a Hering ao Grupo Soma em 2021 por R\$ 5,1 bilhões. Três anos depois, o Soma se fundiu com a Arezzo&Co, dando origem à Azzas 2154. Mas este ano a *holding* decidiu se decidir novamente. A Henring fica sob a gestão da Arezzo&Co, ao lado de mar-



Nova gestão retornou o coração criativo da empresa para Blumenau, onde está o parque fabril (abaixo)



cas como Arezzo, Schutz e Vans, sendo de longe a que mais cria em volume e ainda apoia a produção das marcas parceiras.

Em 2025, a Azzas 2154 registrou receita bruta de R\$ 14,7 bilhões, aumento de 4,3% em relação ao ano anterior. Sozinha, a Hering representou quase 20% desse faturamento, somando R\$ 2,62 bilhões, mas a margem de lucro seguiu estreita. Então veio um novo ajuste: pela primeira na história, a empresa deixou de ser administrada por um membro da família fundador, quando Thiago Hering deu lugar a David Python. “Eu diria que um pedaço muito grande do que precisávamos

fazer para gerar resultados já foi feito”, explica Fernando.

Entre outras ações, a marca revisou seu portfólio, cortou produtos, transferiu o comando da empresa de volta para Blumenau e reviu o contrato e o modelo de franquias, se reaproximando dos franqueados. “Todo processo desse tipo leva de um ano e meio a dois anos para termos uma clareza das melhorias, mas a gente está muito próximo de começar a enxergar resultados positivos”, afirma. “Eu acredito que o Brasil vai se apaixonar pela Hering de novo.” ▀

hering.com.br

Fotos: Divulgação

AS ROTAS DO CONECTA NETZERO

Há 17 anos na Azul, o executivo César Grandolfo fala sobre a evolução da companhia e o papel da sustentabilidade no negócio

por Beatriz de Mattos



César Grandolfo, diretor das áreas Tributária, Institucional, Regulatória, de Sustentabilidade e Relações Aeroportuárias da Azul

Q Quando César Grandolfo chegou à Azul, em outubro de 2008, a companhia ainda dava seus primeiros passos. Ao longo de 17 anos, ele acompanhou a expansão da malha, a chegada de novas aeronaves, o início dos voos internacionais e o crescimento de uma estrutura que hoje reúne mais de 16 mil tripulantes. Nesse percurso, passou por diferentes frentes do negócio até chegar à atual posição de diretor das áreas Tributária, Institucional, Regulatória, de Sustentabilidade e Relações Aeroportuárias. De sua cadeira, César olha agora para uma Azul que, como ele define, chegou à vida adulta — e preparada para o desafio de continuar crescendo de forma cada vez mais sustentável. Essa agenda envolve a renovação da frota, o combustível do futuro e a relação com governos, órgãos reguladores e aeroportos e acaba de ganhar um novo capítulo com o Conecta NetZero, iniciativa que compensa as emissões nos voos da Azul Conecta por meio de créditos de carbono adquiridos voluntariamente pela própria companhia.

1. Você está na Azul desde 2008. Como acompanhar a empresa desde o começo moldou a sua visão sobre o negócio?

Minha história na Azul começa em outubro de 2008, pouco antes do início das operações regulares. Entrei cuidando da abertura das bases e, depois, dos contratos da empresa. Como passavam por mim contratos de diferentes áreas, da tecnologia às unidades de negócio, fui conhecendo a companhia por vários ângulos. A aviação sempre foi complexa, mas o tamanho e o tipo dessa complexidade mudaram ao longo do tempo. No começo, o desafio era colocar a operação de pé e obter as au-



Andorinha Azul: pintura especial da aeronave ecoeficiente da Conecta

torizações necessárias. Hoje, temos uma empresa adulta, que aprendeu a lidar com novas demandas e se estabeleceu como uma das maiores companhias aéreas do Brasil. Tenho muito orgulho de acompanhar e participar dessa história.

2. Como a sustentabilidade entrou na agenda dessa Azul mais madura e se conecta com as diferentes frentes do negócio?

Esse olhar tem relação com o momento que a empresa vive. É uma fase mais madura, em que precisamos pensar não só nas entregas de hoje, mas também em como o próprio negócio se sustenta ao longo do tempo. Isso aparece em diferentes decisões, seja na chegada de uma nova aeronave, na abertura de um destino ou na escolha de um fornecedor. Quando falamos, por exemplo, do SAF, o combustível do futuro, estamos olhando para o futuro da Azul e para o ambiente em que operamos. A renovação da frota segue a mesma lógica, com novas gerações de aeronaves da Embraer e da Airbus, capazes de transportar mais passageiros com maior eficiência. E essa visão também conecta as diferentes frentes da minha diretoria. Acompanhamos de perto, por exemplo, a discussão da Lei do Combustível do

Futuro em Brasília; na reforma tributária, existem temas ligados à aquisição de aeronaves mais sustentáveis; com a ANAC, tratamos de questões regulatórias; e, nos aeroportos, a agenda passa por iluminação, hangares, terminais e equipamentos. Ou seja, a sustentabilidade não fica isolada em uma área. Ela atravessa o negócio.

3. Por que a Azul Conecta foi escolhida para dar esse primeiro passo?

A Azul Conecta dá continuidade a uma visão que está no nosso berço. A aviação regional faz parte da missão da companhia desde o início, com o propósito de conectar o País. Por operar aeronaves menores, como o Cessna Caravan, a Conecta tem um papel importante na abertura de novos mercados. Muitas vezes, quando queremos entender o potencial de uma região, a operação começa com o Caravan e, conforme aquele mercado se desenvolve, podemos avançar para um ATR ou um Embraer. Essa estrutura mais enxuta também torna a Conecta um ambiente interessante para testar e validar processos. Existe ainda uma dimensão social nessa atuação. Em regiões como o interior da Amazônia, por exemplo, contar com uma operação aérea regular amplia a conexão das comunidades.

Quando chegamos a esses destinos, conectamos negócios e pessoas com sustentabilidade. Também temos a responsabilidade de não deixar poluição como rastro.

4. No Conecta NetZero, a própria Azul assume a compensação das emissões. Como essa decisão funciona e qual é o papel da transparência nesse processo?

Essa é uma decisão voluntária da companhia, não uma decisão comercial. Por isso o custo da compensação não será repassado ao passageiro. Não haverá impacto adicional no preço da passagem nem qualquer ação que o Cliente precise tomar para aderir. É uma responsabilidade que a Azul decidiu assumir. Para que esse movimento seja consistente, a transparência é parte central do processo. A iniciativa precisa seguir padrões internacionais, trabalhar com fontes confiáveis e garantir rastreabilidade, inclusive para evitar que um mesmo crédito seja utilizado duas vezes. Também precisamos comunicar esse processo com clareza. A Azul tem uma marca reconhecida e muitas vezes se torna referência para o setor, o que aumenta a nossa responsabilidade. Se queremos gerar valor com uma iniciativa como essa, precisamos mostrar o que e de que forma estamos fazendo.

5. O que o Conecta NetZero ensina sobre o caminho que a Azul pretende seguir daqui para a frente?

É um primeiro passo que evidencia a visão da companhia e a relevância da sustentabilidade para o negócio. O que estamos fazendo com a Conecta mostra um caminho que queremos seguir e a forma como pretendemos conduzir a empresa daqui para a frente. Esse movimento não depende de um único time. Precisamos envolver Suprimentos, Marketing, Comunicação, as unidades de negócio e os nossos parceiros, porque uma agenda como essa só ganha escala quando toda a rede avança na mesma direção. Isso me lembra muito o começo da companhia. Hoje, somos maiores e temos outra relevância social e econômica, mas a fórmula continua sendo a mesma: todo mundo voando junto.

Ainda mais Azul para o seu negócio

Entregas rápidas e econômicas do jeito que você precisa.

Conte com a praticidade das nossas soluções de transporte integrado, e acelere seus envios com toda segurança.



Envios no mesmo dia em regiões selecionadas.



98% de cobertura nacional e mais de 47 países.



Rede de lojas e representantes em todo o país.



Simule seu envio e cresça com confiança:
azullogistica.com.br

azullogistica.com.br

Azul



Logística

Clube Azul

De ponto em ponto,
você chega mais longe.

Assine já o clube de quem ama viajar e turbine seus pontos Azul para ficar ainda mais perto da sua próxima viagem.

Com o Clube Azul, você aproveita benefícios como:



Pontos todos os meses + pontos qualificáveis



Até 50% mais pontos nas compras com o cartão Azul Itaú



A partir de 30% de bônus nas transferências de pontos



Suba de nível e tenha pontos que não expiram*



Assine o Clube Azul a partir de R\$ 42,00 por mês.

Acesse voeazul.com.br/clube ou escaneie o QR Code



Azul



Fidelidade

*Benefícios disponíveis nos planos 10.000 e 20.000.

UNIVERSO AZUL



Foto: Getty Images

80 HISTÓRIA DE TRIPULANTE

O agente de atendimento Pedro Ribeiro fala sobre sua viagem para Barcelona

83 ENTRETENIMENTO A BORDO



Filmes, séries e variedades na SKY TV ao vivo e as novas produções do cinema no A330

84 EXPERIÊNCIA AZUL



Todas as informações que você precisa para um voo tranquilo

90 NOSSA FROTA



Conheça melhor as modernas aeronaves da Azul



BARCELONA ENTRE AMIGOS

Arquitetura, gastronomia e bons momentos em uma viagem para a capital catalã



La Pedrera, de Gaudí, em Barcelona



Mário Quintana dizia que “viajar é mudar a roupa da alma”. Para mim, nada mais correto do que essa frase. Por isso aproveitei as minhas férias para fazer uma viagem para a Europa ao lado de seis amigos. Todos os lugares visitados me encantaram, mas um dos destinos me chamou especial atenção: Barcelona. Foram apenas dois dias na capital catalã, mas foi tempo suficiente para entender por que tantos amigos que já tinham passado por lá insistiam em dizer que eu precisava conhecê-la.

Como sou arquiteto, visitar algumas das obras de Antoni Gaudí estava no topo da minha lista. *A Sagrada Família*, a *Casa Batlló* e *La Pedrera* impressionam pela riqueza de formas e detalhes e ajudam a entender a identidade tão particular da cidade. Curiosamente, porém, um dos lugares que mais me marcou foi o Porto Olímpico. Criada para os Jogos Olímpicos de 1992, a região à beira-mar se transformou em uma movimentada área de lazer, com bares e restaurantes, além de uma vista que vale o passeio.

A gastronomia foi outro destaque. Experimentamos a culi-

nária local, mas confesso que, depois de tantos dias viajando, a saudade da comida brasileira falou mais alto. No nosso último dia, encontramos um restaurante brasileiro de estilo carioca e fomos direto para a feijoada, com direito a todos os acompanhamentos. Foi uma maneira divertida de começar a matar a saudade de casa antes mesmo de embarcar de volta.

Também me surpreendi com a receptividade dos moradores. Antes da viagem, tinha uma impressão diferente, mas encontramos pessoas comunicativas, educadas e muito simpáticas, o que tornou nossa passagem pela cidade ainda mais agradável.

Viajar com amigos, aliás, fez toda a diferença. Paisagens, descobertas e situações que poderiam ter sido vividas sozinho ganharam outra dimensão porque puderam ser compartilhadas. No fim, são justamente esses momentos de alegria e descontração que ficam na memória e ajudam a transformar uma viagem em algo especial.

Pedro Ribeiro
Agente de atendimento

Fotos: Alexandre Avilla e Arquivo pessoal

Azul Logística

A Azul Logística é a unidade logística da Azul que envia encomendas para todo o Brasil e o mundo.

Com a malha aérea da companhia que você já conhece e confia, e diferentes modalidades de transporte, a Azul Logística conecta pessoas e empresas por meio de soluções logísticas completas.

PARA QUALQUER TIPO DE CARGA E TODO TIPO DE NEGÓCIO

Atendendo a diversos setores da economia com operações aéreas e serviços rodoviários integrados, cuidamos de toda a jornada logística – da coleta à última milha.



98% de cobertura nacional



Frota de transporte integrada: aéreo e rodoviário



+47 países atendidos



+350 lojas no Brasil

ENCONTRE A LOJA MAIS PRÓXIMA: [AZULLOGISTICA.COM.BR](https://azullogistica.com.br)



NOSSAS SOLUÇÕES:

Seja qual for a sua necessidade, temos **modalidades de entregas que se adaptam à sua operação**, priorizando sempre a agilidade e a segurança.



Envio de encomendas



Transporte expresso



Logística internacional



Distribuição e armazenagem



Carga aérea



E-commerce



Operações personalizadas

FAÇA PARTE DA MAIOR REDE LOGÍSTICA DO BRASIL

Já são **mais de 350 lojas** e seguimos em expansão. **Seja um Representante Azul Logística** e abra a sua loja, com suporte completo.

ACESSE O SITE: [AZULLOGISTICA.COM.BR/REPRESENTANTES](https://azullogistica.com.br/representantes)



ADEGA AZUL

Confira os vinhos servidos nos nossos voos internacionais
Por Gianni Tartari, consultor de vinhos da Azul

AZUL BUSINESS

► ESPUMANTE FAUSTO BRUT BRANCO



Serra Gaúcha, Brasil
Produzido desde 2006 pela família Pizzato, este espumante de 95% Chardonnay e 5% Pinot Noir passou a incorporar uvas do Vinhedo Doutor Fausto em 2010. Elaborado a partir do método tradicional, equilibra jovialidade e elegância, destacando-se pelo perfil fresco, frutado e floral.

► CHÂTEAU DE CALLAC GRAVES BLANC



Bordeaux, França
Com uma coloração amarelo-palha brilhante, este corte de Sauvignon Blanc e Sémillon apresenta aromas de pêssego branco, cítricos e flor de acácia. Em boca, destaca-se pela acidez viva, equilibrada por notas de frutas exóticas e sutil mineralidade. Uma cuvée harmoniosa e elegante.

► CASALE DEL GIGLIO BELLONE



Lazio, Itália
Com um tom amarelo-profundo com reflexos dourados, este vinho evoca frutas tropicais maduras, como manga e mamão. Em boca, é rico e amplo, equilibrando sua complexidade com acidez marcante. Possui um final longo, persistente e sutilmente picante.

► CHÂTEAU LACOSTE GARZAC BORDEAUX



Bordeaux, França
Produzido na região de Castillon-la-Bataille, este Bordeaux resulta de um corte de 80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon. Vinificada com controle de temperatura, sua safra 2021 destaca-se pelo equilíbrio entre acidez e aromas frutados. Um vinho maduro e elegante.



► PROPE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VELENOSI

Abruzzo, Itália
De coloração rubi intensa, este vinho de uvas Montepulciano tem aroma complexo com notas de cereja de jarra, kirsch e amora madura, além de toques de terra úmida, café, tabaco e alcaçuz. Em boca, é encorpado e intenso, com taninos arredondados e um final suculento e persistente.

► PORTO GRAHAM'S TAWNY 10 YEARS OLD



Douro, Portugal
Envelhecido por cerca de dez anos em barris de carvalho, este Porto Tawny destaca-se por ter aromas complexos de nozes, mel e figo. Em boca, entrega sabores ricos de frutas maduras em equilíbrio com um final longo e delicioso. É a combinação ideal para sobremesas.



► WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

Criado utilizando-se apenas whiskies Single Malt de grãos que envelheceram em barris por pelo menos 12 anos, provenientes dos quatro cantos da Escócia. Desfrute do Johnnie Walker Black Label puro, com gelo ou como ingrediente em coquetéis clássicos e contemporâneos.

COMFORT E ECONOMY Lisboa, Porto (Portugal), Orlando, Fort Lauderdale (EUA)

► SALVE JORGE BRANCO



Península de Setúbal, Portugal
Este vinho branco português é elaborado a partir de uvas colhidas no início da manhã, desengaçadas e prensadas sob baixa pressão. A fermentação alcoólica decorre em depósitos de inox com temperatura controlada, o que permite preservar a essência aromática natural das castas.



► SALVE JORGE TINTO

Península de Setúbal, Portugal
Com um perfil leve e aromático, ele se mostra muito versátil, sendo uma ótima escolha para acompanhar pratos de carne branca, peixes ou massas, além de funcionar muito bem como aperitivo. É uma opção equilibrada e agradável, que traduz o terroir de sua região de origem.

COMFORT E ECONOMY Madri (Espanha)

► BORSÃO CLÁSICO MACABEO



Campo de Borja, Espanha
Elaborado com a uva Macabeo, este vinho traz aromas de frutas cítricas, brancas e tropicais — como grapefruit, pera, abacaxi e maçã —, além de toques florais e minerais. Em boca, é um rótulo leve e com ótima acidez, entregando um final fresco, agradável e muito frutado.



► BORSÃO CLÁSICO GARNACHA

Campo de Borja, Espanha
Elaborado com a uva Garnacha, este vinho traz aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas e ameixas, além de notas de especiarias e toques florais. Em boca, apresenta médio corpo, taninos sedosos e frescor agradável, com final equilibrado e muito frutado.

TV AO VIVO

Filmes, séries e programas para você ver nos voos da Azul

SKY DESTAQUES DA PROGRAMAÇÃO



500
O



85
h&h
a century

41
gnt



60
CN



FILMES A BORDO

Confira as melhores produções do cinema em nossos voos



Fotos: Divulgação

SUA VIAGEM FICA MAIS AZUL NO APP

Com o app Azul, você compra, acompanha, gerencia e aproveita benefícios em cada etapa da sua viagem. Confira os diferenciais que deixam sua experiência mais prática e conectada:



Avisos importantes

Receba alertas sobre status, alterações, atrasos ou cancelamentos da sua viagem.



Serviços antes do voo

Adicione bagagem, escolha assentos, reserve carro, hotel, pacotes e gerencie alterações ou cancelamentos.



Acompanhe sua bagagem

Em voos diretos, você pode acompanhar o status da sua bagagem despachada pelo app.



Mais formas de pagamento

Compre passagens usando NuPay, dois cartões, pontos + dinheiro e outras opções disponíveis.



Benefícios aplicados automaticamente

Ao fazer login, seus benefícios elegíveis aparecem direto na sua experiência, conforme sua categoria.



Baixe agora o App Azul

Mais praticidade para sua viagem ficar completa.



Aponte a câmera para o QR Code e tenha a experiência Azul sempre com você.

Antes, durante e depois do voo, o App Azul acompanha você



Cartão de embarque digital

Acesse seu cartão de embarque direto no celular e tenha as informações do voo sempre à mão.



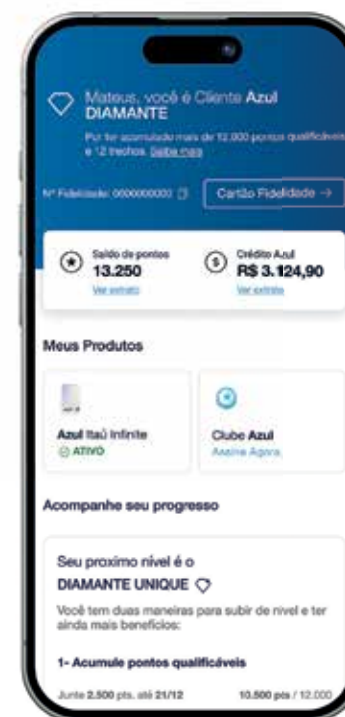
Azul Wi-fi

Quando disponível na aeronave, acesse a conectividade a bordo e continue perto do que importa.



Experiência mais conectada

Com o app no celular, informações e serviços da sua viagem seguem com você também durante o voo.



Azul Fidelidade sempre com você



Tudo sobre sua conta

Cadastre-se, acompanhe seus pontos, consulte extrato, veja validade e gerencie seus dados pelo app.



Solicitação de pontos ou trechos

Peça pontos ou trechos de viagens anteriores diretamente pelo app, quando aplicável



Ofertas e descontos por nível

Encontre promoções, tarifas especiais e descontos de acordo com seu nível no Azul Fidelidade.

SAIBA MAIS EM [VOEAZUL.COM.BR](https://voeazul.com.br) | FOR MORE INFORMATION, VISIT [VOEAZUL.COM.BR](https://voeazul.com.br)

Call Center: 4003-1118 | Azul Fidelidade: 4003-1141 | Azul Viagens: 4003-1181 | Azul Cargo: 4003-8399

Azul Fidelidade

O Azul Fidelidade é o programa de fidelidade da Azul que te faz viajar mais.

Com ele é possível resgatar passagens, diversos produtos de parceiros, pacotes de viagens, serviços e experiências usando Pontos Azul.

Estes são apenas alguns benefícios do Azul Fidelidade. Consulte todos no site.

Nossos Clientes ganham pontos:

- A cada voo da Azul
- Comprando produtos nos varejistas e lojas parceiras
- Transferindo pontos de bancos e programas parceiros
- Assinando um dos planos do Clube Azul
- Reservando hotéis, ingressos, carros ou serviços

E o que valem seus Pontos Azul?

- Resgate de voos
- Viagens completas
- Hotéis
- Centenas de produtos no Shopping Azul
- Azul pelo Mundo (use seus pontos para viajar com companhias aéreas parceiras)

Existem cinco níveis no Azul Fidelidade para você:

Azul Fidelidade

Topázio

Safira

Diamante

Diamante Unique

Novo

Acesse o QR Code no fim da página e confira como mudar de nível e quais as vantagens de cada um deles.

NOSSAS COMPANHIAS AÉREAS PARCEIRAS

Você também ganha pontos Azul ao voar com cada uma delas.



OUTRAS FORMAS DE ACUMULAR PONTOS

Clube Azul

Comprar pontos

Transferir pontos

Renovar pontos

ACABOU? NÃO MESMO. TEMOS MAIS PARCEIROS

Ganhe pontos mesmo sem voar e transforme suas compras em pontos Azul.



CADASTRE-SE E CONFIRA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE O AZUL FIDELIDADE OU ACESSE [VOEAZUL.COM.BR/FIDELIDADE](https://voeazul.com.br/fidelidade)



Clube Azul

Aproveite benefícios e promoções exclusivas para assinantes, além de pontos todos os meses para programar a próxima viagem.

O Clube Azul é uma assinatura mensal ou anual para você acelerar sua pontuação no nosso programa de fidelidade. São várias opções de planos. Escolha o que mais combina com você. A partir de R\$ 42,00 mensais.

CONHEÇA NOSSOS PLANOS	Clube1000	Clube2000	Clube5000	Clube10.000	Clube20.000
Pontos ganhos por mês	1.000 pontos	2.000 pontos	5.000 pontos	10.000 pontos	20.000 pontos
Total de pontos acumulados em 12 meses	12.000 pontos	24.000 pontos	60.000 pontos	120.000 pontos	240.000 pontos
Pontos Qualificáveis por mês	100 pontos qualificáveis	200 pontos qualificáveis	500 pontos qualificáveis	1.000 pontos qualificáveis	2.000 pontos qualificáveis
Maior validade dos pontos	3 anos	3 anos	3 anos	Não expiram enquanto a assinatura estiver ativa	Não expiram enquanto a assinatura estiver ativa
Bônus nas transferências do seu cartão de crédito	A partir de 30% de pontos bônus	A partir de 30% de pontos bônus	A partir de 30% de pontos bônus	A partir de 30% de pontos bônus	A partir de 30% de pontos bônus
Transfira e receba pontos free entre contas Azul Fidelidade*	✓	✓	✓	✓	✓
Upgrade de nível	-	-	-	Safira	Diamante
Pagamento (anual ou mensal)		Consulte os valores no site voeazul.com.br/clube			

*Consulte os valores no site voeazul.com.br/clube

CONHEÇA TODAS AS VANTAGENS NO SITE VOEAZUL.COM.BR/CLUBE

BENEFÍCIOS EM TODOS OS PLANOS

- Acúmulo de pontos Azul todos os meses
- 50% a mais de pontos nas compras do Cartão Azul Itaú
- Maior bônus na transferência de pontos do cartão de crédito
- Promoções exclusivas para Assinantes Clube Azul



ASSINE O CLUBE AZUL E RECEBA ATÉ 240 MIL PONTOS EM UM ANO

- Acesse o site voeazul.com.br/clube
- Escolha seu plano



A Azul Viagens é a operadora de turismo da Azul

PRODUTOS

Aqui a gente cuida de toda a sua viagem

Experiência Completa (Aéreo + Hotel) | Resorts | Traslado | Aluguel de carro | Passeios | Ingressos | Cruzeiros | Assistência Viagem | Chip Internacional

CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS PARCEIROS



CANAIS DE VENDAS

Site:	Lojas Azul Viagens:	Agências de Viagens:	Call Center das 7h às 22h:
azulviagens.com.br	azulviagens.com.br/lojas	autorizadas em todo o território nacional	4003 1181

LOJAS AZUL VIAGENS

São Paulo - Americana - Jardim São Paulo - Amparo - Centro - Araçatuba - Centro - Araraquara - Centro - Araras - Centro - Assis - Centro - Atibaia - Jardim Paulista - Barretos - North Shopping Barretos - Barueri - Centro Comercial Alphaville - Batatais - Castelo - Bauru - Vila Guedes de Azevedo - Bebedouro - Centro - Botucatu - Centro - Campinas - Shopping Parque das Bandeiras - Campinas - Shopping Dom Pedro - Campinas - Cambuí - Campinas - Galleria Shopping - Castelo de Campinas - Jardim Chapadão - Catanduva - Centro - Dracena - Centro - Fernandópolis - Centro - Franca - Shopping Franca - Guarulhos - Shopping Internacional - Guarulhos - Ibitinga - Centro - Indaiatuba - Centro - Itapetininga - Centro - Itapira - Centro - Itu - Itu Plaza Shopping - Jaboticabal - Centro - Jau - Vila Nova - Jundiaí - Maxi Shopping Jundiaí - Jundiaí - Unit Mall - Lençóis Paulista - Centro - Limeira - Centro - Lins - Centro - Marília - Banzato - Matão - Novo Matão - Mogi-Guaçu - Guaçú Mall Shopping - Osasco - Shopping Pátio Osasco - Ourinhos - Centro - Paulínia - Paulínia Winner Mall Shopping - Penápolis - Centro - Piracicaba - NeoVitta Mall - Presidente Prudente - Vila Santa Helena - Ribeirão Preto - Novo Shopping Ribeirão - Ribeirão Preto - Ribeirão Shopping - Rio Claro - Claret - Santa Bárbara do Oeste - Shopping Tivoli - Santos - Vila Mathias - São Bernardo do Campo - São Bernardo Plaza Shopping - São Carlos - Centro - São João da Boa Vista - Centro - São José do Rio Preto - Parque Residencial Damha - São José do Rio Preto - Riopreto Shopping Center	- São Paulo - Jardins - São Paulo - Moema - São Paulo - Mooca - São Paulo - Plaza Sul Shopping - São Paulo - Santana - São Paulo - Shopping Villa Lobos - Sorocaba - Shopping Iguatemi Esplanada - Valinhos - Shopping Valinhos - Votuporanga - Patrimônio Velho	- Belo Horizonte - Grajaú - Belo Horizonte - Minas Tênis Clube - Belo Horizonte - Minas Shopping - Belo Horizonte - Shopping Cidade - Belo Horizonte - Belvedere - Belo Horizonte - Boulevard Shopping - Belo Horizonte - Shopping Estação - Betim - Centro - Betim - Partage Shopping - Bom despacho - Centro - Bumadinho - Centro - Conselheiro Lafaiete - Centro - Contagem - Eldorado - Contagem - Shopping Contagem - Divinópolis - Centro - Divinópolis - Pátio Shopping Divinópolis - Formiga - Centro - Frutal - Centro - Governador Valadares - Centro - Ibiá - Centro - Ipatinga - Horto - Itaboraí - Esplanada da Estação - Itabirito - Lourdes - Itaúna - Centro - Ituiutaba - Centro - Juiz de Fora - Centro - Lagoa da Prata - Centro - Lagoa Santa - Santos Dumont - Manhuaçu - Centro - Mariana - Centro - Iporá - Centro - Montes Claros - Shopping Ibituruna - Oliveira - Centro - Pará de Minas - São José - Passos - Canjeranus - Patos de Minas - Centro - Patrocínio - Centro - Pedro Leopoldo - Centro - Poços de Caldas - Partage Poços de Caldas Shopping - Ribeirão das Neves - São Pedro - Sabará - Centro - São Gotardo - Nossa Senhora de Fátima - São Sebastião do Paraíso - Centro - Sete Lagoas - São Geraldo - Uberaba - Shopping Uberaba - Uberlândia - Uberlândia Shopping - Uberlândia - Center Shopping Uberlândia - Varginha - Jardim Petrópolis - Viçosa - Vereda do Bosque	Paraná - Cascavel - Shopping Catuaí Cascavel - Curitiba - Shopping Palladium - Curitiba - Park Shopping Barigui - Foz do Iguaçu - Centro - Francisco Beltrão - Centro - Guarapuava - Centro - Londrina - Centro - Maringá - Zona 02 - Ponta Grossa - Shopping Palladium - Toledo - Centro - São José dos Pinhais - Centro - Umuarama - Zona II
Pernambuco - Caruaru - Caruaru Shopping - Petrolina - Centro - Recife - Espinheiro - Recife - Shopping Recife - Recife - Galeria João Roma - Santa Cruz do Capibaribe - São Cristóvão			Piauí Teresina - Fátima
Rio de Janeiro - Rio de Janeiro - Copacabana - Macaé - Bairro da Glória - Rio de Janeiro - Shopping Rio Downtown			
Rio Grande do Norte - Mossoró - Nova Betânia - Natal - Barro Vermelho			
Rio Grande do Sul - Caxias do Sul - Shopping Villaggio Caxias - Erechim - Centro - Pelotas - Centro - Porto Alegre - Shopping Bourbon Country - Porto Alegre - Barra Shopping Sul Centro			
Rondônia Ji-Paraná - Centro			
Santa Catarina - Balneário Camboriú - Centro - Chapecó - Centro - Florianópolis - Centro - Joinville - América - Palhoça - Paganí			
Sergipe Aracaju - Treze de Julho			
Tocantins Palmas - Plano Diretor Sul			

São mais de 100 lojas no Brasil e no exterior, além de atendimento 24 horas. Aproveite a experiência completa de viagem para mais de 100 destinos nacionais e internacionais.

Somos a operadora seleta do Walt Disney World Resort e parceiros da Universal Orlando Resort e United Parks & Resorts, entre outros parques na Flórida.



Internacional
International

Doméstico
Domestic

*Rotas sujeitas a alterações

COM ELAS O CÉU FICA MAIS AZUL



AIRBUS A330-300

Total de aeronaves: **1**
Comprimento: **63,7 m**
Envergadura: **64 m**
Alcance médio: **12.130 km**
Total de assentos: **298**
Capacidade de cargas: **até 30 ton**



AIRBUS A330-300

Total de aeronaves: **6**
Comprimento: **59 m**
Envergadura: **60,3 m**
Alcance médio: **12.300 km**
Total de assentos: **264 | 235**
Capacidade de cargas: **5 a 13 ton**



AIRBUS A321-200

Total de aeronaves: **6**
Comprimento: **44,5 m**
Envergadura: **35,8 m**
Alcance médio: **5.600 km**
Total de assentos: **214**
Capacidade de cargas: **até 8 ton**



AIRBUS A320-200

Total de aeronaves: **50**
Comprimento: **37,6 m**
Envergadura: **35,8 m**
Alcance médio: **6.850 km**
Total de assentos: **162 | 165 | 174**
Capacidade de cargas: **até 4 ton**



EMBRAER E195-E2

Total de aeronaves: **50**
Comprimento: **41 m**
Envergadura: **35,12 m**
Alcance médio: **5.550 km**
Total de assentos: **136**
Capacidade de cargas: **até 8 ton**



EMBRAER E195

Total de aeronaves: **39**
Comprimento: **38,65 m**
Envergadura: **28,72 m**
Alcance médio: **2.593 km**
Total de assentos: **118**
Capacidade de cargas: **até 1,5 ton**



ATR 72-600

Total de aeronaves: **38**
Comprimento: **27,17 m**
Envergadura: **27,05 m**
Alcance médio: **1.528 km**
Total de assentos: **68 | 70 | 72**
Capacidade de cargas: **até 5 ton**



Cessna 408 SkyCourier

Total de aeronaves: **1**
Comprimento: **16,80 m**
Envergadura: **21,95 m**
Alcance médio: **1.703 km**
Total de assentos: **21**
Capacidade de cargas: **até 2,26 ton**



CESSNA GRAND CARAVAN

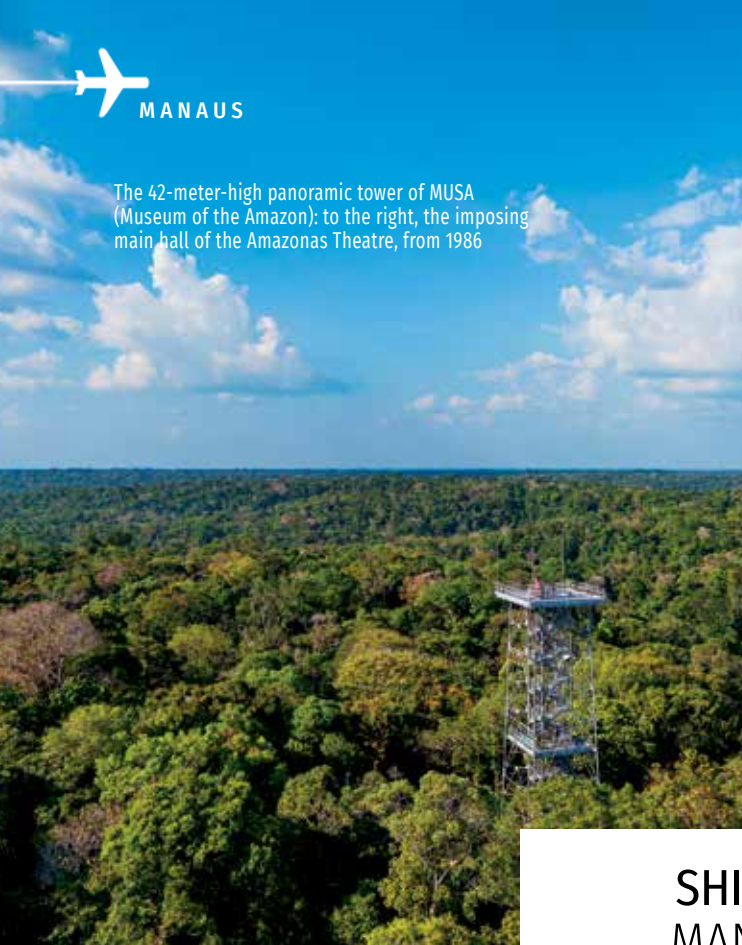
Total de aeronaves: **24**
Comprimento: **11,50 m**
Envergadura: **15,90 m**
Alcance médio: **1.983 km**
Total de assentos: **9**
Capacidade de cargas: **até 700 kg**



AIRBUS A321-200

Total de aeronaves: **3**
Comprimento: **44,5 m**
Envergadura: **35,8 m**
Alcance médio: **5.600 km**
Capacidade de cargas: **até 28 ton**

*Capacidade de carga das aeronaves pode sofrer alterações.
Além dessas aeronaves, a Frota Azul também possui duas aeronaves Pilatus PC-12/45 para auxílio operacional



The 42-meter-high panoramic tower of MUSA (Museum of the Amazon): to the right, the imposing main hall of the Amazonas Theatre, from 1986



SHINING MANAUS

Manaus, the city that serves as gateway to the Amazon, holds treasures from the Belle Époque and unforgettable experiences, both on the river and in the jungle.

by Livia Breves

photos by Ariel Martini

When the boat slows down at the confluence of the Rio Negro and Solimões rivers, the noise of the city is no longer heard, only the sound of the waters joining to form the giant Amazon River. Light brown on one side, coffee-colored on the other. One coming from the Andes Mountains; the other one coming from Colombia. Tourists walk to the bow or press their faces against the glass windows to observe the curious scene of the rivers running side by side, each with its own tone and speed along six kilometers. The contemplative atmosphere is interrupted by the passage of six tucuxis—a species of freshwater dolphin—which swim, jump in the water, and seem to be playfully interacting with the boat. “These are gray and look very much like dolphins. We will still see the pink river dolphins today,” says the sailor and tour guide. Yes, the gateway to the Amazon Rainforest is enchanting from the very first minutes.

The tour operated by Amazon Explorers lasts six hours and is an essential Rio Negro package. It is good for giving a sense of the grandeur of the rivers, the depth of their culture, and the diversity of their flora and fauna. From the confluence of the waters, we

head to a floating platform in the Catalão community where we can feed the pirarucu fish, a giant of the Amazon that can measure up to three meters and weigh 300 kilos. Its leather is used to make bags and shoes for major fashion brands (Osklen is one of them), and the meat is a staple on the Manaus diet.

Our next stop will be Janauary Ecological Park, where we will be welcomed to the Tuyuka village for an Indigenous ritual of dance and music. Upon arrival, we are immediately invited to have our bodies painted black (using charcoal) and red (using achiote seeds). They draw their beautiful patterns on the faces, legs, or arms of the group. Next, they explain about their instruments and when each one is played. Seed rattles attached to the feet, branches of green foliage

around the waists, and flutes that produce relaxing sounds are used in traditional celebratory rites. Finally, they invite visitors to a collective farewell dance.

The next destination is swimming with pink river dolphins. Along the way, a stop at a floating restaurant for a typical lunch of river fish, salads, and fruit, followed by a short walk to a lake with giant water lilies. Dolphins are extremely docile animals. They swim close to people, snatch fish from the guide’s hand, and perform fun pirouettes out of the water. You can even touch their bodies, but never their heads, which are very sensitive and where the “dolphin’s GPS” (biological sonar, in the words of a specialist) is located.

The tour ends, and we disembark at the Pôr Manaus 355 pier, which is next to the Mirante Lúcia Almeida viewpoint, where you can enjoy a beautiful sunset accompanied by açai or cupuaçu and Brazil nut ice cream. There are also craft shops and travel agencies, making it a sure bet for tourists. A two-minute walk away is Manaus’ first street, Bernardo Ramos, dating back to 1923, a small thoroughfare in the heart of the Centro Histórico, Manaus’ historic downtown,

with cobblestone streets and colorful old houses. It’s worth taking a stroll around there and also visiting the Manaus City Museum (MUMA), which tells the story of the capital, bringing together technological exhibits, archaeological pieces, and regional artifacts to teach about its original people, with more than 10,000 years of indigenous culture, as well as 350 years of Western history. Opposite is the Praça Dom Pedro II square, with a beautiful cast-iron bandstand imported from Liverpool, England, and the Fountain of the Muses, featuring sculptures of four seated Greek muses (Erato, Thalia, Calliope, and Clio).

At number 87 you will find the only indigenous food restaurant in Brazil, Biatüwi, run by chef Clarinda Ramos. She prepares recipes from the Sateré-Mawé and Tukano ethnic groups. The menu starts with fermented drinks such as aluá (made from pineapple), caxiri (made from açai or cupuaçu), tarubá (made from cassava), or sapó, a natural guarana drink grated using the tongue of the pirarucu fish. Did you find it unusual? Get ready for the appetizers. There’s banana farofa, but also farofa made with ants like maniware, tanajura, and sahai, a leafcutter ant that is roasted and pounded with flour. The spicy broths are delicious and contain tucupi, a yellow sauce extracted from wild manioc root. Among the main dishes, we

recommend the matrinxã fish roasted in the moquém (an indigenous barbecue). The fish is succulent and has a delicious crispy crust. Dishes are on the table, but there is only one spoon. Proper etiquette dictates serving yourself with your hands, without a fork or knife. “The flavor is much better, and it is how we traditionally eat it. But most people use a spoon,” says Clarinda. “I do not like to call this place a restaurant. I call it an indigenous food house. We are rescuing a tradition while simultaneously protecting our food culture.” At the same address, there is also the Bahserikowi Indigenous Medicine Center, where the medicine of the indigenous peoples of Upper Rio Negro is practiced and shared. They offer treatments with sacred formulas prepared by kumuã (the shamans), specialists who have mastered the knowledge of Bahseese (blessing, in the Tukano language).

On a free afternoon, it is worth taking a trip to the Museum of the Amazon (MUSA), a 100-hectare space within the Adolpho Ducke Forest Reserve, which aims to teach about fauna and flora. The facility includes nurseries, lakes, exhibits, and trails. The area is home to a native upland forest, studied for decades by the Brazilian Institute for Amazonian Research (INPA), and a 42-meter-high panoramic tower offering views of the forest above the trees. Climbing up can be challenging, but the view is worth it.

A TROPICAL PARIS

With over 2 million inhabitants, Manaus retains a European feel from the golden age of the rubber boom (from 1879 to 1912), which led the city to become a surprising Paris of the tropics. The local elite and rubber barons imitated the lifestyle of the French Belle Époque. There is much to see in the metropolis, so plan an extended visit, and not just a quick stopover on your way to the jungle, to better understand what was once one of the richest cities in the country.

One of the must-see attractions in Manaus is the Amazon Theatre, which opened on December 31, 1896. Beautiful, exuberant, imposing, full of details, most of which were brought from Europe: Carrara marble (Italy), Glasgow steel (England), and Murano glass (Italy). But with Brazilian touches: The pink Renaissance-style building gained an extra detail, not present in its foundation stone: a very nationalistic dome. The ceiling was covered with approximately 36,000 glazed ceramic tiles in the colors of the Brazilian flag. The interior design was created by artists such as Crispim do Amaral from Pernambuco (hence the Brazilian influences) and the Italian Domenico de Angelis. Currently, the theater has a diverse program, from rock to classical music, and it is well worth taking the guided tour to learn about this great symbol of the wealth that existed



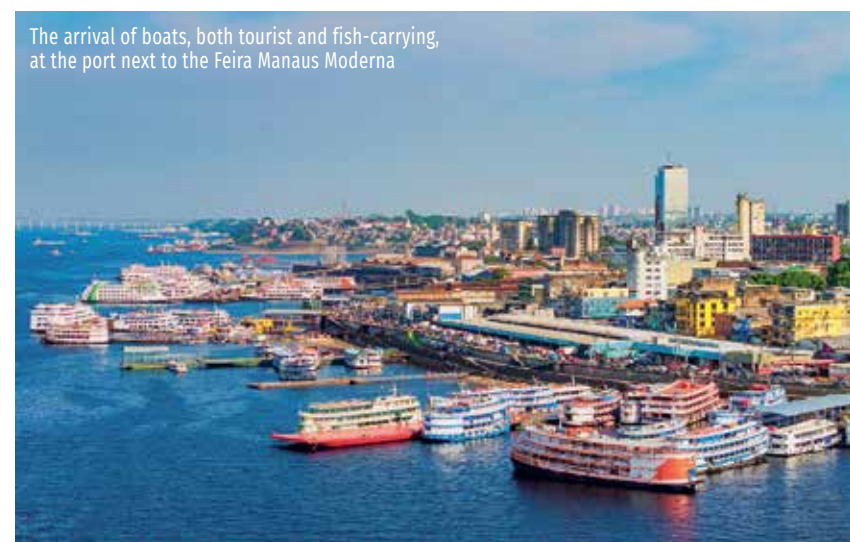
The sunset at the Mirante Lúcia Almeida viewpoint; on the left, fish at the Manaus Moderna market



during the rubber boom period.

Right across the street is Largo de São Sebastião, with a black and white wave-patterned promenade just like Copacabana's—and the people of Manaus are proud to point out that theirs was built years before the Rio de Janeiro version! There are several bars, restaurants, and decoration shops there. Enjoy the late afternoon and extend your visit into the evening at an outdoor table, whether at African House or Tambaqui de Banda, and do some shopping at GaleriAmazônica or Kóriria Artesanato.

The Adolpho Lisboa Municipal Market also has a good variety of local products and crafts, an ideal place to buy souvenirs, such as cupuaçu candies, magic potions that promise to cure everything, bags of Brazil nuts (if you call them Pará nuts, they will make a face), pottery, baskets and the like. The market also has a European feel to it: It was designed in the Art Nouveau style by the Frenchman Gustave Eiffel, the very same man who designed the famous tower in the French capital. The structure is a replica of the Les Halles market, also in Paris, and was listed as a National Historic Landmark by Iphan in 1987. It is a good idea to visit the place early in the morning to observe, right in front, the fishing boats arriving with pirarucus, tambaquis, jaraquis, bodós, and matrinxãs to deliver to the fish market at the Feira Manaus Moderna open-air market, which is next to the market.



The arrival of boats, both tourist and fish-carrying, at the port next to the Feira Manaus Moderna

HIGH-END GASTRONOMY OF THE FOREST

The chance of experiencing something for the first time in Manaus is high. Whether it is fish, fruit, pepper, or flour. Opening yourself up to the flavors is fundamental for a true Manaus experience. The Caxiri restaurant, run by chef Débora Shornik, is a must-visit for those seeking contemporary Amazonian cuisine. For starters, there are options like our tropical xibé, which includes grilled pink shrimp, uarini flour (coarser and bright yellow, the most common there), pineapple (and here is a highlight: the sweetest ones are those from the terroir of Manaus) and sweet-and-sour tucupi. There is also ceviche in tucupi sauce and pirarucu fish preserved in a can. Among the main dishes, the Supreme de tambaqui, made with the fish loin and accompanied by cassava pressed with coalho cheese and tucumã aioli (fruit of a palm tree), and our arroz de tacacá, which includes grilled shrimp, tucupi, and jambu, are sure bets full of local flavors. Among the desserts are açaí sorbets, Amazonian chocolate cake, pudding with cumaru syrup, and other delicacies. Do not hold back, it is time to let yourself be carried away by these rivers of rare flavors that you will not find in other regions.

Another chef heating up the scene is Felipe Schaedler, from Banzeiro (with a branch in São Paulo and with plans to open one in Rio). To start, he suggests trying the leafcutter ant

with cassava cream, a classic dish from there. This delicacy, believe it or not, tastes like lemongrass and refreshes the dish. Moving on to the appetizers, there are good options such as pirarucu fish bites with uarini crust and black rice salad with tucumã cream and sweet corn. Among the main dishes, there are several fish options. The pirarucu au gratin is a version of cod with cream, and the tambaqui with cupuaçu is made on the grill. Everything is delicious, local, and, should we say, unusual for most people.

Now, anyone wanting to try classic street food, the kind you find every day, needs to order an x-caboquinho, a sandwich you can find on any street corner. Made with milk bread, a thick slice of coalho cheese, and slivers of tucumã, it is a city specialty, ordered both for breakfast and in the early hours of the morning.

TIME FOR A BREAK

In the city, there is a hotel with a very privileged location. The Juma Opera faces the Amazon Theatre. There are 41 spacious suites, a rooftop pool (also overlooking the theater), and the rooms are decorated with photos and local crafts. Charming. In addition to serving a great breakfast, the restaurant also serves special menus for lunch and dinner. Among the new features is a menu of traditional Amazonian flavors, with fish such as tambaqui, pacu, sardine, and jaraqui served in their purest form and accompanied by xibé (a flour porridge), mango vinaigrette, baião-de-dois, and plantain farofa. There is a new drinks menu, featuring ingredients from the local flora, perfect for sipping at the end of the day. From the same group, the Juma Amazon Lodge, one of the most traditional and sustainable hotels in the rainforest, open for 20 years, is a great option for a hotel immersed in the Amazon. There are 20 popular bungalows in the middle of the jungle, on the banks of the Juma River, about 100 km from Manaus (a three-hour drive). For those who really want to dive in.

Also in Manaus, the Novotel is located in the Industrial District and is a practical and popular option for executives on business trips, but it is also a good choice for tourists who want to explore Manaus. It has a swim-

The facade of the Amazonas Theatre, a central landmark of Manaus and which today hosts various events



The confluence of the Rio Negro and Solimões rivers, which extends for 6km



The Uíara floating resort, on Lago de Salvador, in the Rio Negro



ming pool to cool off at the end of the day, a gym, a kids' area, and a restaurant that serves both local dishes and more international cuisine.

If the idea is to enter the forest, but not too deeply, an option that is a short boat trip away, lasting no more than 40 minutes, is Uíara, a floating resort on the right bank of the Rio Negro river, in Lago Salvador. There are 70 apartments, with all-inclusive daily rates, and various excursions to take during your stay, from hiking trails to viewpoints and alligator spotting to visits to riverside communities, such as the Cipiá village, where music and dance rituals take place and local culture is shared. The hotel features hot tubs, swimming pools for adults and children, a massage platform, and spacious event areas.

TO COOL OFF IN THE SUMMER

The Amazonian summer occurs between the months of June and November, when the rains cease. During this period, in addition to temperatures nearing 40 °C, there are more river beaches, and you can see the green islands of the Rio Negro river. Get ready to sweat: the heat is as intense as the natural beauty of the forest. But there is always a refreshing change. From the urban beach of Ponta Negra to the more distant ones like Praia da Lua and Praia do Tupé (to visit these, you need to take a boat) or Praia do Japonês (reachable by car, crossing the Rio Negro Bridge). Also plan a day trip to the waterfalls of Presidente Figueiredo, which is 120 km from Manaus and is well worth the trip. There are over a hundred waterfalls: a stunning... and refreshing scenery. ▴

Azul from 10 installments R\$ 1.094,23 without interest or R\$ 10.942,25 in cash per person points price 781.605 *Prices subject to change without notice	Viagens MANAUS 4 nights at Uíara Amazon Resort + full board + air tickets Departure on: 12/3/2026 from Confins (Belo Horizonte)
--	--

azulviagens.com.br / 4003 1181



The famous Farol da Barra, on the coast of Baía de Todos os Santos



SALVADOR 3.0

The capital of Bahia is experiencing a new surge of modernity, with the restoration of its Historic Center, cultural attractions focused on ancestral heritage, and a rich gastronomic scene

by Junior Ferraro

photos by Adriano Kirihera

Salvador was the destination of Azul's first commercial flight, in December 2008, departing from Viracopos. In these almost 18 years, not only has our airline grown significantly—now operating to more than 150 destinations—but the capital of Bahia itself is a completely different place; more modern, with better infrastructure, and more options for visitors.

Founded in 1549 by the Portuguese Tomé de Souza, the city experienced its first period of prosperity right from the start, serving as the first capital of Brazil for 200 years. Between the 1970s and 1980s, it underwent a profound urban transformation, with the creation of wide avenues, new districts, and new commercial centers. Since 2013, it has been undergoing its third wave of modernization, with the revitalization of the waterfront, new cultural facilities, and greater integration between tourism, leisure, and urban life. Welcome to Salvador 3.0, the destination that transforms culture, gastronomy, and ancestral heritage into experiences.

THE BRILLIANCE OF THE HISTORIC CENTER

A prime example of Salvador 3.0 is the revitalization of its Historic Center, which gained momentum with the opening of high-end hotels. The first one was Fera Palace, in 2017. The project occupies the restored Palace Hotel building, an old construction from 1934 that is one of the symbols of Rua Chile. Its architectural design maintained the Art Deco style inspired by the Flatiron Building in New York, and original elements such as the facade, windows, floors, and the copper dome on top of the building. On the rooftop, you will find a gym, spa, the Fera Lounge Bar, and a swimming pool with one of the best views of the Bay of All Saints, especially at sunset. The hotel's gastronomic experience is overseen by executive chef Peu Mesquita. And it is at the Arento restaurant, on the ground floor, that

the chef truly shines, in dishes such as grilled octopus rice, sofrito, and aioli; grilled Angus steak with mandioquinha noisette and caramelized onion farofa.

Rua Chile itself, by the way, is a historical attraction. The first in Brazil to receive an official name, it brings together a collection of Salvador's postcards, restored buildings, cafes, tobacco shops, and stores, creating a pleasant urban hustle and bustle day and night. One of these attractions is the Tira Chapéu Palace, inaugurated in 1917 as the headquarters of the Association of Commercial Employees of Bahia, and restored in 2024. The beautiful yellow and white building, with its rich ornamentation, stained glass windows, and decorative floors, now houses several shops and four gastronomic spaces, including Casaria and Preta's restaurant, a prestigious local chef. Right across the street is the Lacerda Elevator, another city landmark that has connected the Upper City to the Lower City for over 150 years.

Take advantage of the equipment to go down to the Modelo Market. Inaugurated in 1912, it became an important space for commerce and the preservation of Bahia's culture.

In the basement is the Galeria Mercado gallery, which brings together artworks by artists from Salvador, such as the installation Lágrimas, by Vinícius S.A., made up of about 15,000 suspended light bulbs. On the other side of the square is the Cidade da Música da Bahia, with exhibitions about the music of Salvador's districts, Tropicália, classical music, and new Bahian artists.

ART AND ANCESTRY

Returning to the Upper City, visit the National Museum of Afro-Brazilian Culture (MUNCAB), a complex of historic buildings that has become one of the main spaces dedicated to Afro-Brazilian art and culture in Salvador. In the outdoor area, there is the Jardim das Esculturas garden, where the old Delegacia de Jogos e Costumes used to operate, and today it houses monumental sculptures made of reclaimed wood by the artist Sandro Aiyê, which engage with the symbolism of Exu.

On the way to Largo do Pelourinho, visitors pass landmarks such as the Church and

Santa Casa da Misericórdia and the Archbishop's Palace of Salvador. On the corner of Praça da Sé, step into Katuka Africanidades, a shop that combines art, fashion, and literature, with art pieces, elegant accessories, and clothing made from African fabrics created by designer Renato Carneiro—the shop even has a board game for children inspired by African roots.

Be sure to visit the Casa do Carnaval da Bahia, a four-story museum dedicated to Bahia's carnival, featuring objects, costumes, instruments, images, and interactive installations. In the same region are the Cathedral Basilica of Salvador, the building of the former Faculty of Medicine of Bahia, and the São Francisco Church and Convent. We arrived at Largo do Pelourinho, the heart of the Historic Center and a UNESCO World Heritage Site since 1985, with its cobblestone streets and rich collection of Portuguese colonial architecture such as the Church of Nossa Senhora do Rosário dos Pretos and the Fundação Casa de Jorge Amado.

About ten minutes away is the Santo Antônio Além do Carmo district, where the Church of the Blessed Sacrament at Rua do Passo is located, which a 55-step staircase was the setting for the film O Pagador de Promessas (The Given Word, 1962). Among the colorful houses on Rua do Carmo, one of the must-see stops is the studio of visual artist Leonel Mattos, with its striking color palette. His paintings and watercolors draw inspiration from everyday life in Salvador, as well as the deities of Candomblé. At night, the area takes on a more bohemian vibe, attracting a young and lively crowd.

GASTRONOMY FESTIVAL

Bahian cuisine is the star of Salvador's gastronomic scene. Chefs with new culinary approaches arrived with the urban development of the last 15 years, elevating the city to one of the main gastronomic centers in the country. One of the highlights is the chef couple Fabrício Lemos and Lisiane Arouca, from the restaurants Orígem and

Elevador Lacerda; on the right, the installation Lágrimas, at Galeria do Mercado



Ori, and the bars Gem and Megiro. By the way, Origem has just celebrated its tenth anniversary with a new tasting menu, Borí. Among the 13 courses, its highlights include the oyster moqueca and the scallop with lobster in ginger beurre blanc.

Another creative force in the city is chef Kaywa Hilton, from the Bóia restaurant in Horto Florestal. There, Kaywa practices a cuisine based on fresh fish from the coast of Bahia, prepared with refined techniques. It is worth trying the grilled octopus with tomato rice or the aged and seared tuna with au poivre sauce and French fries. There are also meat options, such as shredded brisket tacos with pineapple vinaigrette.

Want some traditional Bahian food? The golden tip is Dona Mariquita, a restaurant by chef Leila Carreiro, specializing in traditional Bahian cuisine. Among the historical recipes on the menu are dishes of indigenous origin, such as poqueca, a moqueca wrapped in banana leaves and served with açaçá de leite, a cornmeal porridge made with milk. There are also dishes of African origin, such as Hausa rice, cooked in coconut milk, with shredded dried meat, and shrimp in palm oil.

On the other side of town, atop the so-called Colina Sagrada, lies Encantos da Maré, a restaurant run by chef Deliene Mota. The house's location is strategic, next to the Basílica do Senhor do Bonfim, one of Salvador's most famous temples, where the traditional Lavagem do Bonfim, an inter-re-

ligious celebration, takes place. The restaurant specializes in traditional cuisine, with highlights including Baião de Dez, a dish of rice, green beans, and eight types of seafood, as well as delicious moquecas.

IT'S BEACH WEATHER

Salvador is a sunny city, and it is worth exploring the beaches scattered along the waterfront. Starting with one of the most famous, Forte da Barra beach, a small cove with calm waters between the Forte de Santa Maria and the Forte de São Diogo forts. Another even more noteworthy stretch is Farol da Barra beach, next to the Forte de Santo Antônio da Barra fort—better known as the Barra Light-house—an icon of Salvador's tourism.

The Barra-Ondina corridor, a famous circuit for the electric floats and VIP boxes of Salvador's carnival, also begins there. On Ondina beach, by the way, the suggestion is to stay at the Vila Galé hotel; the hotel features 224 apartments—most with panoramic sea views—, a swimming pool also facing the Atlantic waters, and a varied breakfast buffet included in the daily rate.

A good tip for enjoying Salvador's beaches is to visit the beach clubs, which charge for day use of their facilities and offer a menu of food and drinks. In the Rio Vermelho region lies Blue Praia, with several wooden decks descending the slope to Buracão beach, offering a privileged view of the sea and a musical program. Nearby is the trendy Principote, a

three-story beach club with a Mediterranean vibe, two swimming pools, and beach service.

Finally, it is worth dedicating a day of your trip to visiting Ilha dos Frades, about a 40-minute speedboat ride from Salvador. The calm fishing village gained a sea terminal, real estate developments, some guesthouses, shops, and restaurants without losing its air of nature retreat. Be sure to have lunch at Restaurante Preta, run by the same chef as Tira Chapéu. In a spacious setting with airy dining rooms, the chef serves memorable dishes, such as crab salad with tapioca farofa and cubed octopus with fresh herbs. It is really hard to leave this paradise. ▴



Oyster Moqueca from the new tasting menu at the Origem restaurant


Viagens

from 10 installments

R\$ 268,00
without interest

or

R\$ 2.680,04
in cash per person

points price
184.678

SALVADOR
5 nights at Hotel Vila Galé Salvador
+ breakfast
+ one choice of tour at the destination
+ transfer in/out
+ air tickets

Saída em:
2/21/2027
from Confins (Belo Horizonte)

*Prices subject to change without notice
azulviagens.com.br / 4003 1181



Casa do Carnaval da Bahia, a museum that recounts the history of the carnival

FLEET MANAGEMENT

A melhor gestão para a sua aeronave tem o padrão de qualidade Azul.

Confie em quem cuida da frota que mais conecta o país.

Além de conectar pessoas e negócios, a **Azul Conecta** gerencia frotas.

A nossa excelência em gerenciamento e manutenção é comprovada diariamente no céu de todo o Brasil.

Conheça o nosso **Fleet Management** e garanta uma operação mais segura.



Manutenção e reparos



Pilotos e operação



Seguros



Entre em contato e saiba mais:
comercial.conecta@voeazul.com.br

Azul  **Conecta**

BULOVA

LEGENDARY SINCE 1875



TEAM
MIAMI
POWERED BY
MAGNUS



Disponibile in:
Guatemala • Costa Rica • Colombia • Perù • Ecuador • Chile • Paraguay • Argentina • Panamá • Bolivia • Brasil • Venezuela