



Manchete

www.revistamanchete.com.br

**VINÍCOLA
MATURANO**
Novo destino
de vinhos no
estado do Rio

**AQUAVIÁRIO
BARRA**
O novo modal
do Complexo
Lagunar

ANTONIO FLORENCIO DE QUEIROZ JR.

**"O melhor programa social
que existe é o emprego"**

EDITORA & EVENTOS
Salles



Nº 2544 . Edição 05 . R\$ 59,90

@revistamanchete.official



Praia &
serra &
hotéis
sesc RJ
& você

Venha aproveitar
tudo o que os
nossos hotéis
oferecem.

É só escolher praia ou serra. Você, sua família e amigos vão descansar e se divertir no melhor de cada lugar.

Agora, é só fazer a mala e partir para curtir tudo o que as **completas infraestruturas hoteleiras do Sesc RJ oferecem**. E o seu pet também é muito bem-vindo.

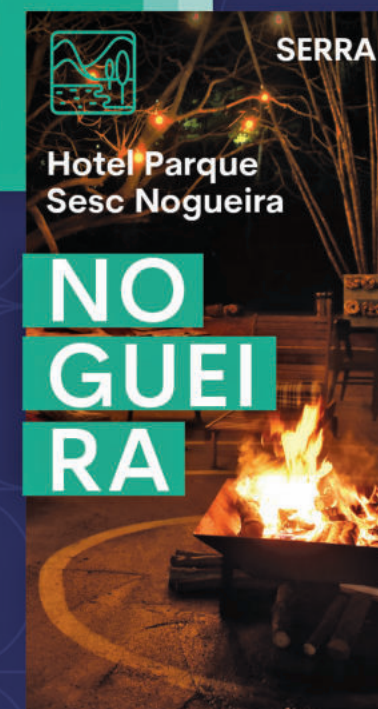
Quem é do comércio de bens e serviços tem descontos. É só fazer a **credencial Sesc** para ter à disposição a maior rede de teatros do estado, piscinas, ginásios poliesportivos, exposições, cursos, oficinas, passeios e excursões, e muitos outros benefícios.

Diárias a partir de
R\$ 167,00*, em até
10x sem juros.

*Valor de R\$167,00 válido para hospedagens em meio de semana no Hotel Sesc Nova Friburgo.



Leia o QR Code
e conheça
os hotéis do
Sesc RJ e suas
tarifas especiais.



Reservas: (21) 4020-2101



@sescrj

sesc

UM ANO DE
CONQUISTAS
E DE GRATIDÃO

E chegamos à edição 5 com a satisfação de ter entregado, em 2025, aquilo que foi proposto: um projeto multiplataforma completo, com vídeos no YouTube, redes sociais, revista impressa, site e TV. Impactamos mais de 5 milhões de pessoas ao longo deste período, em que apresentamos aos cariocas e fluminenses um verdadeiro resgate aos bons assuntos sobre o Rio de Janeiro. Falamos sobre saúde, turismo, esporte, empresas e empresários, agronegócio, tradições do Rio, motores, gastronomia, Judiciário e muito mais. Foi um saboroso desafio envolver as mais diversas personalidades para participar da construção desses conteúdos – profissionais com muita competência e muito carinho, que se entregaram plenamente ao meu lado para fazer uma revista de ponta e que hoje já causa a expectativa da próxima edição.

Quero agradecer aqui aos leitores e espectadores que nos acompanharam e enviaram suas críticas e sugestões, e, sobretudo, um agradecimento especial aos parceiros comerciais que contribuíram de forma decisiva nesta empreitada. Sem eles, este sonho não seria possível. Entregamos o que prometemos aos que nos leem e assistem, entregamos aos parceiros comerciais um público bem definido, com alto poder de consumo, e desejamos não só que apreciem bastante mais uma edição preparada com muito carinho pela fa-



Foto de capa:
Marcello Dias
@marcellocdrj

mília da Revista Manchete, mas que tenham um excelente final de 2025.

Gratidão é a palavra que soa constantemente em meus pensamentos. Por isso, preparamos uma edição complementar gratuita, as **20 Melhores Empresas do Rio**, um verdadeiro tributo às empresas que ofertam diariamente produtos e serviços de qualidade para todos nós, geram empregos, que pagam seus impostos e que, enfim, fazem a economia girar. Que venha 2026 com novos desafios e muitos resultados positivos para um estado que voltou a brilhar, colecionando empresários que investem e acreditam em seus negócios no Rio, com governos municipais e estadual que têm colaborado enormemente para o desenvolvimento do turismo – uma de nossas maiores economias –, com os shows, teatros e novos equipamentos. Assim, o carioca voltou a confiar em dias melhores. Temos um grande desafio ainda na área de segurança, mas temos também, em 2026, a oportunidade de escolher novos dirigentes. Que possamos dar a contribuição correta para essa melhoria. Viva o Rio, Viva a Manchete!

MARCOS SALLES
Presidente

Revista MANCHETE Presidente: **Marcos Salles** | Vice-Presidente Institucional: **Sergio Maciel** | Editora-chefe multiplataforma: **Mariana Leão** | Editora da revista: **Ana Prôa** | Produtoras: **Nathalia Gomes** e **Luana Murakami** (estagiária) | Textos: colaboraram **Felipe Masid** e **Gabriela Lopes** | Revisão: **Cida Farias** | Projeto Gráfico e Arte: **Sidney Ferreira** e **Reinaldo Pires** | Eventos: **Natalia Salles** | Fotografia: **Isabela Salles** | Cinegrafia: **João Paulo Figueredo** | Imagens e edição de vídeo: **Diogo Lunna**, **João Paulo Figueredo**, **Marcello Dias** e **Vinicius Iannuzzi** | Edição de vídeo: **Land Moribe** | Agência Digital: **Z9 Marketing 360º** | Estúdio: **Qualistage** | Agência publicidade: **11:21** | Portal Internet: **R7** | Colunistas: **Alice Moraes**, **Ana Cristina Barreira**, **Andréia Repsold**, **Bruno Lyra**, **Bruno Moreira**, **Carlos Martins**, **Fábio Ramalho**, **Frédéric Monnier**, **Germana Puppín**, **João Branco**, **Luiz Strauss**, **Marcos Salles**, **Mariana Leão**, **Michel Sá**, **Paulo Renato Marques**, **Pedro Guimarães**, **Sávio Neves**, **Sergio Maciel** e **Walter Troncoso** | Impressão: **Zit Gráfica**



Colunistas desta edição

Chegou a hora de começar a saborear a nova Revista Manchete que preparamos para você. Abaixo, encontram-se todos os nossos colunistas e as respectivas matérias que escreveram, por páginas e editoriais. Em cada matéria, você encontra um QRC que o direciona para o nosso canal do YouTube . Aproveite, leia ou assista. Boa diversão!		
	ENTREVISTA/ Antonio Florencio de Queiroz Jr. O construtor de pontes Marcos Salles	06
	MATÉRIA DO MÊS/Aquaviário O futuro da mobilidade na Barra	66
	CULTURA/ Real Gabinete Português de Leitura Beleza que encanta o mundo Mariana Leão	12
	LUXO/Beverly Hills Carioca Onde mora o requinte	42
	VINHOS/Vinicola Maturano O novo destino do vinho brasileiro Michel Sá	20
	TURISMO, LAZER E NEGÓCIOS/ Copacabana Palace Símbolo de hotelaria de luxo no Rio Luiz Strauss	26
	ESPORTE/Tênis Bate bola para uma vida melhor Walter Troncoso	32
	SAÚDE CLÍNICA/Obesidade Tratamento eficaz, para uma vida inteira Dr. João Branco	36
	GASTRONOMIA/Entrada Com frescor e leveza Frédéric Monnier	48
	AGRO RIO/Tomates Protagonistas em Paty do Alferes Paulo Renato Marques	54
	MODA/Praia Sol, mar e atitude Germana Puppín	60
	AGENDA MANCHETE/Le Cordon Bleu Uma lenda da gastronomia Germana Puppín	70
	TURISMO EMPRESARIAL/Rodoviária do Rio Embarque rumo à modernidade Sávio Neves	78
	LIDE RIO DE JANEIRO/Almoço empresarial Diálogo sobre desafios e oportunidades Andréia Repsold	82
	EVENTOS & ENTRETENIMENTO/ Arena Jockey Toda a vibe da Arena Pedro Guimarães	86
	TECNOLOGIA/ Hotéis Inteligentes Aquecendo o turismo Bruno Lyra e Bruno Moreira	90
	JUDICIÁRIO/Futebol A lei a favor dos clubes Sergio Maciel	94
	JUDICIÁRIO/Brasil e China Laços que se estreitam	96
	ALÉM DA TOGA Aumenta o som!	98
	ACONTECEU NO JUDICIÁRIO Eventos e encontros	100
	UNIVERSO DA INCLUSÃO 10 anos da Lei Brasileira de Inclusão	102
	FESTA DA REVISTA MANCHETE Tudo azul para lançar a nova edição	104
	TRADIÇÕES DO RIO/Galo Doce Por dias mais doces Fábio Ramalho	106
	CIDADE/Niterói A cidade sorri para o futuro Carlos Martins	110
	CADERNO ESPECIAL MANCHETE TURISMO Roteiro de luxo em Madri	117



O presidente da Revista Manchete, Marcos Salles, ao lado de Queiroz, presidente da Fecomércio RJ

Antonio Florencio de Queiroz Jr.

O CONSTRUTOR DE PONTES

Fotos: Marcello Dias

À frente do Sistema Fecomércio RJ, Antonio Florencio de Queiroz Junior conduz uma gestão que alia empreendedorismo, educação profissional, turismo, assistência social e sustentabilidade. Seu desafio é fortalecer o comércio e, ao mesmo tempo, gerar oportunidades e qualidade de vida para os fluminenses.

Administrador de empresas e empresário com sólida trajetória institucional, Queiroz lidera um sistema que reúne o Sesc RJ, o Senac RJ, o Instituto Fecomércio de Pesquisas e Análises (IFec RJ) e o Instituto Fecomércio de Sustentabilidade (IFeS). Sob seu comando, a entidade se consolidou como uma das principais vozes do setor produtivo do estado, promovendo qualificação, inclusão e modernização.

Nos últimos anos, o Sistema Fecomércio RJ ampliou sua presença social, investiu em inovação, fomentou o turismo e se tornou referência nacional em governança. Com estilo pragmático e visão de futuro, o presidente defende o diálogo entre o poder público e a iniciativa privada, o uso responsável da tecnologia e a valorização do capital humano. Nesta entrevista, ele analisa avanços, desafios e oportunidades para a economia fluminense, e explica por que vê o futuro do Rio com otimismo.

O Sistema Fecomércio RJ atua em diversas frentes. Quais áreas têm recebido prioridade?

Temos concentrado esforços em quatro frentes principais: educação profissional, turismo, assistência social e governança. A educação, por meio do Senac RJ, é o caminho mais sólido para geração de empre-

go e renda. No turismo, investimos porque o setor tem enorme potencial de impacto econômico e social. Com o Sesc RJ, ampliamos ações sociais e de segurança alimentar, especialmente com o Mesa Brasil. E fortalecemos nossa gestão estratégica para garantir resultados sustentáveis e de longo prazo.

Como o senhor avalia o impacto econômico e social dessas ações?

O Senac RJ supera cem mil matrículas anuais em cursos técnicos e de aperfeiçoamento. O Sesc RJ realiza milhões de atendimentos em cultura, lazer e saúde, e o Mesa Brasil distribui milhares de toneladas de alimentos a instituições sociais. Um país que é campeão mundial na produção de alimentos não pode conviver com a fome. Mas o nosso compromisso vai além da assistência: queremos oferecer uma porta de saída.

“Nossa missão é construir pontes. Representamos mais de 392 mil estabelecimentos, responsáveis por dois terços da atividade econômica do estado e por 61% dos empregos formais – mais de 1,8 milhão de postos de trabalho.”



As pessoas querem emprego, capacitação e dignidade, e é isso que buscamos ao integrar Sesc e Senac em projetos de formação e inclusão. Esse esforço é possível porque contamos com parceiros que compartilham esse olhar de solidariedade e responsabilidade com o futuro do país.

Como o Sistema Fecomércio RJ se integra ao conjunto nacional das entidades do comércio?

A Fecomércio RJ faz parte do Sistema Comércio, junto à Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC), ao Sesc e ao Senac. Trabalhamos em sintonia: a CNC coordena a agenda nacional; a Fecomércio RJ atua no diálogo institucional e na defesa dos empresários; e o Sesc e o Senac executam as políticas sociais e educacionais. Essa estrutura é complementar e garante capilaridade, resultados concretos e presença efetiva em todo o território.

Qual é o papel da Fecomércio RJ como mediadora entre o empresário, o governo e a sociedade civil?

Nossa missão é construir pontes. Representamos mais de 392 mil estabelecimentos, responsáveis por dois terços da atividade econômica do estado e por 61% dos empregos formais – mais de 1,8 milhão de postos de trabalho. Traduzimos as demandas do comércio em propostas viáveis e garantimos que políticas públicas beneficiem também a população. Essa articulação é essencial para gerar confiança e promover um ambiente de negócios mais equilibrado e previsível, capaz de estimular o investimento.

Quais são os maiores desafios do comércio fluminense hoje?

O maior é o custo do crédito e o ambiente de negócios ainda pouco previsível. A informalidade também preocupa: ela movimenta R\$ 163 bilhões no estado, o equi-

valente a 10,8% da economia fluminense, e cresceu quase 20% desde 2016. Soma-se a isso o impacto do home office, que alterou o comportamento do consumidor, e o aumento do roubo de cargas – 27,6%, de janeiro a junho de 2025, segundo o Instituto de Segurança Pública (ISP).

Foto: Arquivo pessoal



Queiroz, no palco do Sesc, palestrando sobre o Mesa Brasil 2025. Abaixo, os caminhões que levam os alimentos que ajudam a combater a fome. E Queiroz faz questão de conferir de perto nos depósitos

artificial já está transformando a economia, e o comércio não fica fora disso: ela ajudará cada vez mais a aumentar a produtividade, reduzir custos e aprimorar o relacionamento com o cliente.

A educação é um dos pilares da Fecomércio RJ. Como o Senac contribui para a inclusão digital e social?

O Senac RJ tem uma atuação ampla e acessível. Oferece cursos técnicos e programas gratuitos em todo o estado, com foco em inclusão digital. O objetivo é que ninguém fique para trás nessa transformação tecnológica. Temos que ofertar oportunidades iguais a todos, pois somente assim teremos uma sociedade mais justa e inclusiva. A tecnologia deve ser usada para reduzir desigualdades, não ampliá-las. Nosso foco é eliminar o abismo social que ainda separa os brasileiros e garantir que todos tenham condições reais de disputar espaço no mercado de trabalho.

O turismo também é uma das suas bandeiras. Que resultados merecem destaque?

O turismo vive um momento muito positivo. No primeiro semestre de 2025, o Rio registrou o maior crescimento do país nas atividades turísticas – alta de 14,2% em relação a 2024, segundo o IBGE. O setor movimentou R\$ 10,6 bilhões, gerou quase 200 mil empregos e impulsionou R\$ 13 bilhões para o PIB estadual. O Rio voltou ao centro das atenções e

Esses fatores elevam custos e enfraquecem a competitividade. Por isso, reforçamos a importância de ações conjuntas de combate à criminalidade e à informalidade, além de políticas que incentivem o consumo e o investimento.

De que forma a tecnologia tem ajudado o comércio fluminense?

Temos atuado em três frentes: capacitação, planejamento e parcerias. O Senac RJ oferece cursos alinhados às tendências do mercado. Internamente, a Jornada Atena, da CNC, vem modernizando a gestão e o uso de dados em todo o Sistema. E o nosso Centro de Inovação – a Cápsula – prepara profissionais e empre-

sas para um futuro cada vez mais digital e competitivo. A digitalização é essencial para modernizar processos, aumentar a produtividade e tornar os negócios mais sustentáveis.

A inteligência artificial pode ser uma aliada do comércio?

Sem dúvida. Ela é uma aliada poderosa, desde que usada com responsabilidade. Estamos estimulando o aprendizado sobre o tema dentro da Federação e nos cursos do Senac RJ. Nosso foco é capacitar gestores e empreendedores para usar a tecnologia de forma ética e eficiente, sem substituir o fator humano, essencial nas relações de consumo. A inteligência

“Nosso foco é capacitar gestores e empreendedores para usar a tecnologia de forma ética e eficiente, sem substituir o fator humano, essencial nas relações de consumo. A inteligência artificial já está transformando a economia, e o comércio não fica fora disso.”





Fotos: Arquivo pessoal

tem tudo para se consolidar como destino global. O turismo, hoje, é um vetor de desenvolvimento comparável à indústria do petróleo, uma vocação natural do estado que precisa ser cultivada.

Segurança pública é um tema sensível para o comércio e o turismo. A Fecomércio tem atuado nessa área?

Sim. A sensação de segurança é fundamental para o consumo e o turismo. Instalamos câmeras na orla da Zona Sul, em parceria com a Orla Rio, ABIH-RJ, SindRio e Abrasel RJ, e, em novembro, expandimos para a região da Barra, onde inauguramos a Central de Monitoramento no 31º BPM. Nossas ações são em defesa do Rio, não de governos. Segurança pública é responsabilidade de toda a sociedade. Quando as pessoas se sentem seguras, elas circulam, consomem e frequentam os espaços públicos.

O Mesa Brasil Sesc RJ é uma das maiores redes de combate à fome do país. Qual é a sua importância?

É um orgulho. Em 25 anos, o programa arrecadou mais de 35 mil toneladas de alimentos, o suficiente para encher dez Maracanãs. Além

de combater a fome e o desperdício, oferece capacitação e cidadania. É um exemplo de solidariedade e eficiência que salva vidas todos os dias. Nosso objetivo é ir além do alimento: é criar caminhos para a autonomia e para a dignidade das pessoas atendidas.

O Instituto Fecomércio de Sustentabilidade tem conquistado destaque. O que ele representa?

Sustentabilidade é prática, não discurso. O IFeS criou programas como o ReVidro, que dá destinação correta às garrafas e impede o reuso ilegal de vasilhames. Já coletamos mais de 110 toneladas de resíduos, doados a cooperativas de catadores. O instituto mostra que é possível unir desenvolvimento econômico, consciência ambiental e combate à criminalidade. A Fecomércio RJ é signatária do Pacto Global da ONU e tem um comitê ASG que reafirma nosso compromisso com práticas empresariais responsáveis.

Quais são as metas da Fecomércio RJ para os próximos anos?

Consolidar o Sistema como uma instituição moderna, trans-

O Instituto Fecomércio de Sustentabilidade criou o projeto ReVidro, que dá destinação correta às garrafas e impede o seu reuso ilegal

parente e de impacto real na vida das pessoas. Vamos ampliar programas de qualificação, fortalecer o turismo, expandir ações sociais e aprofundar nossa presença internacional. O legado que queremos deixar é o de um Sistema que transformou potencial em resultados e oportunidades para todos os fluminenses.

Para encerrar, se o senhor tivesse em mãos a "caneta" do Executivo e pudesse assinar uma grande mudança para o Brasil, qual seria a sua principal prioridade?

Investiria em algumas frentes: educação técnica e simplificação do ambiente de negócios. A educação técnica prepara as pessoas para o futuro do trabalho. A simplificação do ambiente de trabalho atrai investimentos e gera empregos. Combinadas, essas medidas são capazes de mudar o país de forma profunda e duradoura. ✱

Marcos Salles é jornalista e presidente da Revista Manchete

A CAPITAL ONDE A EDUCAÇÃO MAIS AVANÇA NO BRASIL



Primeira cidade a vetar o celular da sala de aula



Campeã na melhoria da qualidade do ensino público



500 Ginásios Educacionais Tecnológicos até 2028





CULTURA
Mariana Leão

@marianaleaooficial

ELA É CONSIDERADA UMA DAS DEZ BIBLIOTECAS MAIS BONITAS DO MUNDO E RECEBE CERCA DE 1.300 VISITANTES POR DIA. NO CENTRO DO RIO, ENCONTRA-SE O MAIOR ACERVO DA LITERATURA LUSITANA FORA DE PORTUGAL, GUARDANDO OBRAS PRECIOSAS, COMO A PRIMEIRA EDIÇÃO DE *OS LUSÍADAS*, DE LUÍS DE CAMÕES. COM GRANDE SIGNIFICAÇÃO HISTÓRICA, ESTE TEMPLO DA LITERATURA É UM CONVITE AO DELEITE PARA OS AMANTES DA CULTURA.

REAL GABINETE Português DE LEITURA

Na chegada ao salão principal, uma sensação de encantamento na medida em que o olhar se ergue, acompanhando o curso das estantes de livros infindáveis, arrematadas por bordados de ferro, que apontam para um misto de luzes dissipadas de uma claraboia e de um lustre suspenso a quase 30 metros de altura. Projetado pelo arquiteto português Rafael da Silva Castro, o prédio em estilo manuelino evoca a Era dos Descobrimentos, com inspiração no Mosteiro dos Jerónimos, em Portugal. Os



Foto: Isabela Sales



Foto: Ricardo Breiling

BELEZA QUE
ENCANTA
O MUNDO

Fotos: Thales Leite/RGPL



“Eduardo de Lemos investiu neste imóvel e conseguiu angariar fundos para a sua construção. Na inauguração, ele já não era mais o presidente, mas seus amigos fizeram este álbum com autógrafos e dedicatórias para homenageá-lo.”

Gilda Santos, vice-presidente cultural do Real Gabinete Português de Leitura



ESTANTES
INEINDÁVEIS
ENCONTRAM
**A BELA
CLARABOIA,**
COM UM
LUSTRE
SUSPENSO
A 30 M DE
ALTURA

Foto: Isabela Salles

cultura

REAL GABINETE PORTUGUÊS DE LEITURA

desavisados chegam a confundir o lugar com uma catedral. Há quem passe pela porta e até se benza. É compreensível, pois o Real Gabinete Português de Leitura mais parece um verdadeiro templo sagrado dos livros. “Diferente de qualquer biblioteca em que já estive, ainda um bocado espantado com tudo que vejo, é algo de outro mundo”, descreve o visitante Afonso Couto, olhando ao redor.

O reconhecimento como a oitava biblioteca mais bonita do mundo faz parte do ranking de 2025, promo-

vido pelo 1000 Libraries Awards, da fundação internacional 1000 Libraries. Tombado pelo Instituto Estadual de Patrimônio Cultural (Inepac), o Real Gabinete Português de Leitura também foi eleito como a mais bela biblioteca oitocentista do mundo. A inauguração desta sede foi em 1887 e contou com a presença da princesa Isabel. Quem assegura isso é Francisco da Costa, presidente há oito anos do Real Gabinete Português de Leitura: “Em 10 de junho de 1880, época da comemoração dos 300 anos de Camões, D. Pedro II lançou a primeira pedra na construção deste prédio, cuja obra terminou em 1887. Mas quem inaugurou o Real Gabinete Português foi a princesa Isabel”.

No entanto, a história do Real Gabinete começa antes, em 1837, quando cerca de 40 portugueses



Foto: Isabela Salles

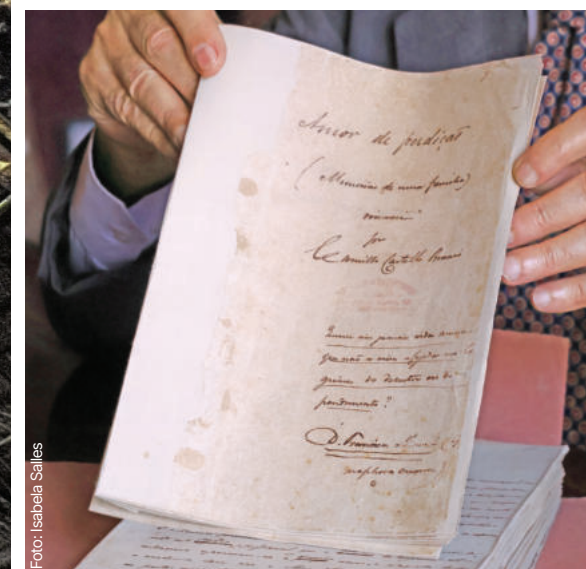


Foto: Isabela Salles



“Em 10 de junho de 1880, época da comemoração dos 300 anos de Camões, D. Pedro II lançou a primeira pedra na construção deste prédio, cuja obra terminou em 1887. Quem inaugurou o Real Gabinete Português foi a princesa Isabel.”

Francisco da Costa, presidente do Real Gabinete Português de Leitura

Mariana Leão e o presidente do Real Gabinete Português de Leitura, Francisco da Costa, seguram a primeira edição e *Os Lusíadas*, de Camões. No detalhe, o manuscrito de Camilo Castelo Branco, *Amor de Perdição*. À direita, maquete em terracota do monumento a Pedro Álvares Cabral

REAL GABINETE
PORTUGUÊS
DE LEITURA

constituíram um importante acervo de livros com o ideal de ampliar os horizontes intelectuais dos lusitanos que viviam na então capital do Império. Mal sabiam que estavam semeando o que hoje é considerada a mais antiga biblioteca em funcionamento da América Latina.

A HISTÓRIA DESSE RELICÁRIO DA CULTURA

Em 1900, o Gabinete transformou-se em biblioteca pública, abrindo suas portas a todos os leitores gratuitamente – porém, continua sendo de propriedade privada. Poucos anos depois, o rei D. Carlos I concedeu-lhe o título de Real, em reconhecimento à sua importância cultural. O acervo cresceu exponencialmente a partir da década de 30, impulsionado pelo “depósito legal”, garantido por decreto, que assegurou à instituição o recebimento de um exemplar de cada obra publicada em Portugal. Estão catalogados hoje quase 400 mil livros. Só o filólogo Ivanildo Bechara doou aproximadamente 39 mil volumes de sua biblioteca, e cerca de 4 mil livros foram ofertados pela família do escritor João do Rio. Precisando ampliar seu espaço físico, a instituição recebeu investimentos que proporcionaram a aquisição do prédio anexo, a criação do Centro de Estudos e a implantação do setor de restauração e preservação dos livros antigos.

Além de guardar verdadeiras obras-primas da literatura, que datam desde 1520, o Real Gabinete é considerado uma biblioteca-museu, por abrigar também peças de inestimável valor histórico, como documentos preciosos da colonização portuguesa. É possível agendar uma visita guiada para explorar todos os pavimentos e se encantar com verdadeiros tesouros artísticos. Há telas de grande importância, como as obras do pintor português José Malhoa: *O Descobrimento do Brasil* e *O Sonho do Infante*. O busto de Camões é uma peça imponente localizada na Sala de Leitura, assim como o *Livro de Ouro* – uma homenagem a Eduardo de Lemos, presidente do Real Gabinete entre os anos de 1878 e 1882. A respeito dele, Gilda Santos, vice-presidente cultural do Real Gabinete Português de Leitura, comenta: “Eduardo de Lemos investiu neste imóvel



Acima, o *Livro de Ouro*. À direita, o *Altar da Pátria*. Na outra página, quadro de Auguste Petit, retratando Camões, de 1881



e conseguiu angariar fundos para a sua construção. Na inauguração, ele já não era mais o presidente, mas seus amigos fizeram este álbum com autógrafos e dedicatórias para homenageá-lo”.

No andar superior, muitas obras de arte ajudam a contar a nossa história, com destaque para a peça *Altar da Pátria*, de 1,60 m de altura, localizada no átrio do Salão dos Brasões. Trata-se de uma escultura de ourivesaria assentada sobre uma base de mármore, que retrata as glórias marítimas portuguesas.

É praticamente impossível relacionar todas as raridades bibliográficas conservadas no Real Gabinete,

mas há algumas que merecem destaque: os manuscritos originais do *Dicionário da Língua Tupi*, de Gonçalves Dias; os autógrafos do *Amor de Perdição*, de Camilo Castelo Branco; e a peça *Tu, Só Tu, Puro Amor*, de Machado de Assis, ofertada pelo próprio autor.

EMOÇÃO DIANTE DE UMA RARIDADE

Guardado a sete chaves, o primeiro exemplar de *Os Lusíadas*, de 1572, foi retirado do cofre exclusivamente para que esta colonista pudesse sentir a emoção de segurar o livro em que Camões colocou suas mãos. Existem relatos sugerindo que o poeta conferiu pessoalmente os primeiros 20 originais – o que torna este momento ainda mais especial!

Além dos célebres autores já citados, o Real Gabinete é constantemente procurado por pesquisadores em busca de obras clássicas. Só para citar algumas: *D. Branca e Folhas Caídas*, de Almeida Garrett; as primeiras edições de *A Harpa do Crente*, de Alexandre Herculano; *A Viagem à Roda da Parvônia*, de Guerra Junqueiro; *O Crime do Padre Amaro*, *O Primo Basílio* e *O Mandarim*, de Eça de Queiros. A estas, podem ser acrescentadas muitas outras, não só de autores da língua portuguesa, mas também de estrangeiros, como Voltaire, Victor Hugo, Dante e Cervantes.

Descrever a experiência desta visita é como sentir a força descomunal dos livros, detentores exclusivos do poder de fazer repousar as palavras onde vivem os imortais. Mais do que uma biblioteca, o Real Gabinete preserva a alma de uma nação que se perpetua pela língua, pela arte e pelo conhecimento. Eis aqui um pedacinho de Portugal que floresce, há quase dois séculos, em solo brasileiro, para quem tem a sensibilidade de apreciar. Finalizo com Luís de Camões: “Quem não sabe arte, não na estima”. ✱

Mariana Leão é jornalista, apresentadora, repórter e editora, com passagem pelas emissoras Globo, Record, Rede TV e Band

O Real Gabinete Português de Leitura fica na rua Luís de Camões, 30, Centro, Rio de Janeiro. Aberto gratuitamente em dias úteis, das 10 às 17 horas. Inscrição para visitas guiadas pelo site: realgabinete.com.br



APONTE O SEU
CELULAR PARA
O QR CODE
E ASSISTA A
ESTA MATÉRIA
ON-LINE



A COP 30 DESTACA OS DESAFIOS.

A **FIRJAN** TE AJUDA
A IMPLEMENTAR
AS **SOLUÇÕES**.

A crise climática exige mais do que compromissos: exige ação. Por isso, aqui na Firjan, produzimos e compartilhamos conhecimento, investimos em inovação verde e desenvolvemos soluções sustentáveis que geram impacto real e mais competitividade para a indústria do Rio. Para nós, sustentabilidade é prática diária.

**CONHEÇA
NOSSAS
INICIATIVAS:**

firjan.com.br/cop30





VINHOS
Michel Sá

@michelwine @grandcurio

Maturano

O NOVO DESTINO DO VINHO BRASILEIRO

EM TERESÓPOLIS, UM SONHO GANHA FORMA: A VINÍCOLA MATURANO ABRE SUAS PORTAS UNINDO, TECNOLOGIA E TRADIÇÃO FAMILIAR, E MOSTRA QUE NO RIO TAMBÉM PODE HAVER EXCELENTES RÓTULOS.

Fotos: Divulgação

Em meio às montanhas da Serra Fluminense, a névoa da manhã abre caminho para um projeto que nasceu de um sonho e hoje já se desenha como um marco para o enoturismo nacional. No alto de Teresópolis, a Vinícola Maturano se ergue como símbolo de um novo tempo. Ali, cada parreira representa mais do que uma promessa de bons vinhos – é a tradução do amor de uma família por suas origens, a fusão entre tradição, inovação e respeito à natureza.

“Sou apaixonado por vinhos”, conta Marcelo Maturano, fundador da vinícola. “Todas as vezes que viajava com a minha esposa, Fernanda, nós íamos visitar vinícolas, e esse era o jeito que ele encontrava para conseguir me fazer viajar. Meu avô é ligado à agricultura desde que nasceu. Ele chegou aqui nessa região em 1924”, completa. Inspirado pela memória do avô agricultor, com quem sempre passava as férias na infância, e pelas experiências entre

vinhedos mundo afora, Marcelo começou a desenhar o sonho em 2018, enquanto morava nos Estados Unidos: “Eu tinha muito tempo para ler, para conversar... Um dia, falei brincando para a Fernanda: ‘vamos fazer uma vinícola em Teresópolis’. E o projeto começou a vir de uma forma lenta”.

De volta ao Brasil, no final de 2019, ele comprou a área com mais de 200 hectares e começou a fazer a

correção do solo e a escolher agrônomo e enólogo. E assim o projeto começou a crescer. “A ideia era iniciar com 150 mil garrafas. Depois, passou para 320 mil. A Maturano nasce como uma vinícola boutique, mas que agrega toda a parte de hotelaria e gastronomia. Queremos que aqui seja um espaço para as pessoas sentirem novas experiências”, planeja. Marcelo fala, com brilho nos olhos, sobre o futuro que quer deixar aos filhos. “A

Na propriedade com 200 hectares, 40 deles já possuem vinhedos plantados, com produção prevista para atingir 320 mil garrafas até 2032





Foto: Vinicius Iannuzzi

Manuela abraçou o projeto. Ela é a alma disso tudo. Eu costumo dizer que, aqui, fazemos tudo com muito propósito, com muita identidade. Não queremos ser mais uma vinícola, e sim a vinícola de fato”, projeta.

UMA UVA PARA CHAMAR DE SUA

Manuela, filha e sócia na vinícola, cresceu entre taças e livros sobre vinhos. Foi ela quem fez uma descoberta que mudaria a história da família: uma uva autóctone italiana, centenária, chamada Maturano. “Eu perdi o sono uma noite e acabei encontrando, durante uma pesquisa sobre minha família e nossas origens, essa uva”, conta. Ela fica numa pequenina cidade chamada Pitinisco, na região de Lácio, que tem apenas cerca de 800 habitantes. “É um povo com uma hospitalidade absurda. Já tivemos a oportunidade de visitar Pitinisco duas vezes, desde que o projeto da Maturano começou. Foi uma sensação muito interessante, porque as nossas famílias são mais próximas do que a gente podia imaginar. A conexão com aquela terra foi muito profunda”, revela Manuela. Foram três anos de trabalho até conseguir trazer a variedade para o Brasil, em parceria com a Pesagro. “Finalmente conseguimos enxertar a variedade Maturano aqui”, comemora.

Com três terroirs distintos e um rigoroso controle de qualidade, a vinícola aposta em tecnologia de ponta e no método da dupla poda – técnica que permite colher no inverno, com menos chuvas e maior amplitude

“Estamos aqui com tecnologia de ponta para fazer um dos melhores vinhos do Brasil.”

Mônica Rossetti,
enóloga da Vinícola Maturano



As instalações da vinícola são de primeira, tanto no cuidado ambiental quanto arquitetônico. E Michel Sá é apresentado ao espaço pelo proprietário Marcelo



Foto: Vinicius Iannuzzi

Manuela descobriu a existência de uma uva italiana, centenária, chamada Maturano. Após três anos, conseguiu enxertá-la em sua vinícola.

térmica. “O nosso inverno é realmente parecido com o verão ameno de algumas regiões da Europa”, explica Manuela. “A colheita é 100% manual. Sempre trabalhamos com cachos muito saudáveis e, mesmo tendo feito colheitas no passado, repetimos o treinamento com o pessoal para que todos tenham um senso crítico bem forte para realmente só selecionar as de melhor qualidade”, assegura.

Hoje, a vinícola já tem 40 hectares de vinhedos plantados, com 160 mil mudas, e produção prevista para atingir 320 mil garrafas até 2032. Além dos vinhos, o projeto da Vinícola Maturano aposta no enoturismo, buscando também abrigar restaurante, hospedagem e até uma gelateria artesanal, para agradar os menores de 18 anos que fizeram o passeio com os pais. “Vamos começar com o Origens, nosso restaurante baseado em parilla, e depois a Dolce Vitis, nosso espaço com café e gelatos. A ideia é oferecer experiências para todos os públicos”, ambiciona Manuela.

SUSTENTABILIDADE AO LADO DA TECNOLOGIA

A Maturano nasceu com um forte compromisso ambiental e social. “A sustentabilidade é uma das maiores preocupações do nosso projeto”, diz Marcelo. “Hoje, nós fazemos captação de água de chuva para toda a parte de irrigação dos nossos jardins, inclusive a água da indústria também é tratada. E temos a expectativa de gerar 250 empregos diretos dentro da vinícola, além dos indiretos”, antecipa o proprietário.

Mais do que uma vinícola, o projeto visa movimentar a economia e o turismo da Serra Fluminense. “A gente quer mudar essa formatação. Fazer com que

“A Maturano nasce como uma vinícola boutique, mas que agrega toda a parte de hotelaria e gastronomia. Queremos que seja um espaço para as pessoas sentirem novas experiências.”

Marcelo Maturano, fundador da vinícola



vinhos

VINÍCOLA MATURANO

o turista venha para Teresópolis e fique mais de dois ou três dias, que traga recurso novo para dentro da nossa cidade. É um fomento que vai de fato acontecer”, diz o fundador.

Com uma arquitetura moderna e tanques projetados sob medida, a Maturano une estética e tecnologia. “Aqui, o nosso desengace da uva é realmente bem tecnológico. A prensa trabalha 100% inertizada com nitrogênio, e essa é a primeira no Brasil”, explica Manuela. “Essas máquinas que temos aqui em Teresópolis também podem ser encontradas nos melhores *châteaux* da França”, orgulha-se.

A responsável por transformar uvas em obras de arte engarrafadas é a enóloga Mônica Rossetti, com 25 anos de experiência no setor, inclusive nos vinhedos da Itália. “A acidez de nossos vinhos é bem presente. Isso é uma coisa muito interessante do nosso terroir. Por causa da amplitude térmica, conseguimos obter uma boa coloração e um aroma muito elegante”, descreve.

Mônica trabalha com o conceito de viticultura de precisão, que analisa cada parcela do vinhedo individualmente. “Cada vinho é um projeto. A gente começa lá na terra. Escolhemos as parcelas com uma ótima maturação, porque nem todo vinhedo é homogêneo. É importante definir a melhor uva para determinado terreno e o tipo de manejo para um vinho branco, rosé ou tinto”, explica a especialista.

No laboratório da vinícola, máquinas italianas fazem até 60 análises diferentes, permitindo decisões imediatas sobre colheita e fermentação. “Facilita muito a nossa vida, porque conseguimos realizar as pesquisas e vinificações separadamente, medindo os perfis mineral, ácido, de açúcares e de polifenóis. E isso nos dá autonomia total durante todo o processo. Estamos aqui com tecnologia de ponta para fazer um dos melhores vinhos do Brasil”, especula Mônica.

Sobre o futuro, a enóloga é enfática: “Pensamos a vinícola a 360 graus. Que ela fosse muito bonita, como arquitetura, para poder atrair as pessoas a conhecerem como é que nasce um vinho. Mas também com vinhedos de qualidade, tecnologia e conhecimentos aplicados. Quando falamos de excelência, ela está naqueles 5% que podem fazer a diferença. E é exatamente aí que trabalhamos agora.”

Na festa de inauguração da Vinícola Maturano, os convidados puderam conhecer os vinhedos e degustar a produção de vinhos. Na outra página, Manuela apresenta os rótulos para Michel Sá



Foto: Vinicius Iannuzzi



Foto: Vinicius Iannuzzi



“Essas máquinas que temos aqui em Teresópolis também podem ser encontradas nos melhores *châteaux* da França.”

Manuela Maturano,
sócia na vinícola

Entre montanhas, modernidade e raízes familiares, a Vinícola Maturano simboliza um novo capítulo da viticultura brasileira. Ali, o vinho nasce do encontro entre ciência e emoção, e cada garrafa carrega o sonho de eternizar o sabor da Serra Fluminense. Como resume Marcelo: “Quem gosta de vinho não pode ter ansiedade. Isso aqui eu faço para a minha família, para os meus filhos, para os meus netos. Ainda temos mais 11 testes nos vinhedos para descobrir o que pode vir de nova variedade para a região. Por isso que eu digo que é um projeto de longo prazo. Não tem como pensar, como fazem os empresários brasileiros, que vai dar retorno em dois anos”.

Mas, quando o primeiro vinho da uva Maturano chegar às taças, será mais do que uma degustação: será o brinde de um legado. Um sabor que une passado e futuro, Brasil e Itália – e que pode fazer da Serra Fluminense um novo destino do vinho brasileiro. Enquanto isso, já vá se animando: no final de outubro, a Maturano foi aberta oficialmente com uma grande festa para 400 pessoas, com direito a missa, show de George Israel e, claro, degustação. Para conhecê-la, é preciso agendar por meio de link disponível no Instagram oficial da vinícola (@vinicolamaturano). E, embora o hotel – que terá 61 acomodações à beira do lago – só vá ficar pronto no final de 2028, até dezembro o restaurante da vinícola já estará aberto para receber os visitantes. Um brinde ao futuro da Vinícola Maturano! 🌸

Michel Sá é sommelier, formado pela Associação Brasileira de Sommeliers desde 1998. Empresário e líder à frente das lojas Grand Cru, no Rio de Janeiro



**TURISMO,
LAZER E
NEGÓCIOS**
Luiz Strauss

@promotionaltravel

Copacabana PALACE

SÍMBOLO DE HOTELARIA DE LUXO NO RIO

VOCÊ JÁ FOI AO COPA? SE AINDA NÃO, VENHA COM A REVISTA MANCHETE CONHECER UM POUCO MAIS DOS SEGREDOS QUE O CONSAGRARAM COMO UM DOS MAIS ICÔNICOS HOTÉIS DO MUNDO.

Imagine uma Copacabana frequentada, em sua maioria, por pescadores, e com a população do Rio de Janeiro pouco ligando para esse imenso mar azul. Essa foi a realidade da Princesinha do Mar até 1919, quando o presidente Epitácio Pessoa decidiu tornar a bela praia num badalado ponto turístico, encomendando ao empresário Octavio Guinle um grande hotel em sua orla – que serviria, também, para hospedar com pompa as celebridades internacionais que viriam para a comemoração do Centenário da Independência, em 1922. Essa segunda intenção, contudo, não deu certo. A obra atrasou e foi apenas em 13 de agosto de 1923 que foi inaugurado um dos mais icônicos hotéis do mundo, o

Copacabana Palace, que rapidamente se tornou símbolo de glamour e sofisticação.

A família Guinle permaneceu no comando do Copa (como é carinhosamente chamado) até 1989, quando o hotel foi comprado pelo grupo Orient Express. Em 2018, a propriedade passou a fazer parte do grupo LVMH (leia-se: Louis Vuitton e Moët Hennessy), holding francesa que representa o maior conglomerado de artigos de luxo. E, entre seus ramos, está a hotelaria, incluindo a marca Belmond. Por isso, embora pouca gente fale assim, hoje o hotel se chama Belmond Copacabana Palace.

Para entender melhor o que está por trás desse símbolo do luxo no Rio de Janeiro, conversamos com o português Ulisses Marreiros, gerente-geral do hotel desde 2021. Executivo da hotelaria global, ele já passou por outros estabelecimentos “luxury”, em locais como Espanha, Portugal e Maldivas. “Eu sou um sortudo por ter sempre trabalhado em hotéis espetaculares”, co-



Foto: Freepik



Foto: Isabela Salles

“O meu desafio no Copacabana Palace só tem tido sucesso porque, durante 100 anos, várias pessoas trabalharam em prol deste hotel para que ele se tornasse uma referência.”

Ulisses Marreiros,
gerente-geral do Copacabana Palace

memora. Porém, sua vinda para o Brasil, ainda no período da pandemia, não foi tão fácil. “Chegar ao Brasil, talvez num dos hotéis mais icônicos do mundo e uma instituição para a cidade, foi realmente um desafio enorme. Mas esse desafio só tem tido sucesso porque, durante 100 anos, várias pessoas trabalharam em prol deste hotel para que ele se tornasse uma referência. Aqui, nós temos sempre essa visão de honrar o passado, mas, ao mesmo tempo, inspirar o futuro”, conta.

turismo, lazer e negócios

COPACABANA PALACE

SUÍTES PREMIADAS

Quando Ulisses fala de futuro, está se referindo à ampliação da capacidade do hotel, que, até novembro de 2026, ganhará novos apartamentos, passando de 145 para 208 unidades. E vale saber que muito da sofisticação do Copa vem justamente de suas impressionantes suítes. As mais simples iniciam com 45 m². Já as mais luxuosas ultrapassam os 100 m², estando localizadas no cobiçado sexto andar. “Digamos que é onde temos as suítes mais premium do hotel”, avisa Ulisses, referindo-se às chamadas suítes Copacabana (que são duas) e Penthouse (quatro).

E esta última categoria, pelo segundo ano consecutivo, foi premiada como a Melhor Suíte de Hotel, na 32ª edição do World Travel Awards (WTA) para a América do Sul (considerado o Oscar do turismo mundial). Ela conta com design sofisticado, sala de estar, banheiro em mármore, varanda com vista frontal para o mar, piscina Black Pool (revestida com pastilhas pretas, atende apenas aos hóspedes dessas suítes) e serviço de mordomia exclusivo. Pelas Penthouse, já passaram celebridades como Madonna, Lady Gaga, Paul McCartney, princesa Diana, Brigitte Bardot, entre muitas outras.

Foto: Divulgação



As suítes do sexto andar são as mais luxuosas, contando com sala de estar e varanda com vista para o mar



Muito da sofisticação do Copa vem justamente de suas impressionantes suítes. As mais simples iniciam com 45 m². Já as mais luxuosas ultrapassam os 100 m², estando localizadas no cobiçado sexto andar.

Foto: Isabela Sales



Foto: Divulgação

turismo, lazer e negócios

COPACABANA PALACE

rente até o Forte do Leme, uma vez por semana. E mais: bem em frente ao Copa, há o Beach Experience com Havaianas, para que os hóspedes possam curtir a praia com regalias e segurança. Quanto a essa parceria, Ulisses se orgulha: “São duas marcas icônicas aqui do Brasil que se juntaram, o Copacabana Palace e as Havaianas”.

GASTRONOMIA ESTRELADA

O Copa ainda guarda mais um mérito extraordinário: “Somos o único hotel na América do Sul com dois restaurantes com estrela Michelin”, conta o gerente-geral. Trata-se do Mee, de gastronomia asiática, e do Cipriani, de culinária italiana. Mas não se pode deixar de enaltecer o clássico restaurante Pérgula, à beira da piscina, com sua culinária internacional com forte influência brasileira. Tanto é que já virou tradição para alguns cariocas saborear a feijoada aos sábados, assim como se deliciar com o brunch aos domingos. “Esses são dois eventos semanais bem relevantes para nós, em que temos a gratidão de receber muita gente do Rio. A nossa feijoada é acompanhada por samba e o brunch também sempre tem música ao vivo”, ressalta Ulisses.

Todos os restaurantes do Copa são abertos ao público. E, até o final de 2026, ainda será possível aproveitar o Cipriani On Tour, uma experiência que une gastronomia com cultura. Os participantes desfrutaram de um passeio pelo hotel (passando pelo teatro, pelos



**APONTE O SEU
CELULAR PARA
O QR CODE
E ASSISTA A
ESTA MATÉRIA
ON-LINE**

salões históricos, pelo terraço e pelas suítes icônicas), de boa música – com playlist dos grandes artistas que já se hospedaram no Copa –, de taças do champanhe Dom Pérignon, parceiro nessa deliciosa empreitada, e, claro, dos pratos estrelados do Cipriani.

Mas saiba que também dá para curtir o Copacabana Palace sem ser hóspede em outras duas ocasiões: réveillon e carnaval. E essas duas festas guardam curiosidades. “O Copacabana Palace está na gênese dos fogos de artifício de hoje em dia. Começou aqui e depois a prefeitura elevou para o patamar atual”, conta Ulisses. Ele revela que, na virada do ano, há várias comemorações simultâneas dentro do Copa. “Além da nossa mítica festa na piscina, temos um jantar especial nos salões, outro no Pérgula, e este ano, pela primeira vez, haverá também no Mee”, adianta.

Já o tradicional baile de carnaval existe desde 1924, tendo seguido ininterruptamente até 1974. “Em 1994, retomamos essa tradição, que, no momento, é um dos nossos eventos mais relevantes, reunindo mais de 1.500 pessoas em traje black-tie ou com fantasias de luxo. É um baile muito divertido e bonito, embora eu seja suspeito para falar”, brinca o gerente-geral.

Como se pode ver, o Copacabana Palace é um pedaço do luxo em nossa cidade, que ajuda a promover ainda mais o turismo no Rio de Janeiro. Uma joia que brilha e engrandece a Princesinha do Mar, exatamente como sonhou Epitácio Pessoa. *

Luiz Strauss é presidente do Visit Rio

VIVER BEM EM Niterói É UM INVESTIMENTO CERTO.



Museu de Arte Contemporânea

**QUALIDADE DE VIDA,
GESTÃO FISCAL EFICIENTE
E INOVAÇÃO URBANA
FAZEM PARTE DO
DIA A DIA DE NITERÓI.**



Praia de Itacoatiara



Ilha da Boa Viagem

E não para por aí! A cidade ocupa o primeiro lugar no Estado do Rio de Janeiro no Índice de Progresso Social, resultado de políticas públicas bem planejadas, responsabilidade fiscal e investimentos sustentáveis. Com 100% de abastecimento de água garantido, Niterói é a primeira colocada em saneamento básico no Estado, sendo a única cidade fluminense entre as dez melhores do país. No ranking de Cidades Inteligentes do Brasil, Niterói consolida-se como um exemplo de planejamento, eficiência e modernidade. Além disso, sua beleza natural, riqueza cultural, ambiente acolhedor e a hospitalidade de sua gente fazem de Niterói o melhor lugar para viver, prosperar e ser feliz.



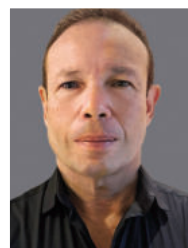
visitniteroi.br Visit Niterói
VISIT.NITEROI.BR



PREFEITURA DE

Niterói

TEMPO DE AVANÇAR



ESPORTE
Walter
Troncoso
@wtroncosojr



Tênis

BATE BOLA PARA UMA VIDA MELHOR

O TÊNIS É UM ESPORTE QUE ATRAVESSA GERAÇÕES, FORTALECE A SAÚDE E ABRE CAMINHOS DE TRANSFORMAÇÃO SOCIAL. NESSA EDIÇÃO, FOMOS ÀS QUADRAS CONHECER HISTÓRIAS INSPIRADORAS DE QUEM RESPIRA ESSA PRÁTICA.

Fotos: Isabela Salles

A plateia faz silêncio. Ouve-se apenas o som da bola quicando na quadra, de um lado para o outro, e do movimento rápido dos pés dos atletas. Que esporte é esse? Mais pistas: ele nasceu na Europa, mas hoje está cada vez mais presente no Brasil. Além de trabalhar o corpo todo, reflexo, resistência e coordenação, também é um grande aliado da mente e da qualidade de vida. Descobriu qual é? É o tênis! Então, seja para manter a saúde ou simplesmente se divertir, saiba que essa atividade vai muito além do placar.

Para praticar o esporte, o corpo trabalha de forma intensa. A modalidade melhora o condicionamento físico, fortalece músculos, aumenta a resistência cardiovascular e ajuda a queimar calorias – uma hora de jogo pode eliminar até 600, dependendo da intensidade. Quem percebe os desafios da prática na pele é o

personal trainer Raul Ballista. Acostumado ao ambiente fechado de academias, ele reserva um horário em suas tardes para se exercitar ao ar livre. “Venho para o clube para espalhar. Além de o tênis ser um lazer para mim, serve também como uma atividade física diferente da que costumo fazer numa sala de ginástica. Aqui, nós temos arrancadas e frenagens, e precisamos correr para trás, para frente, para os lados... Trabalha muito as pernas, além da coordenação. E ainda precisamos es-



“Quando eu entro em quadra, o que mais me motiva é o meu sonho de ser profissional, ganhar grandes lances, ser o número 1 do mundo.”

Bernardo Carvalho,
tenista juvenil

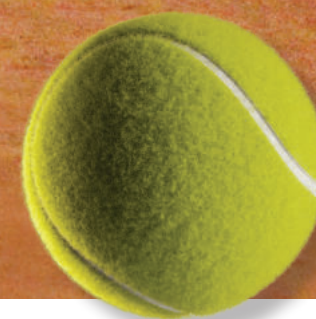


Foto: Divulgação

tar sempre atentos ao percurso da bola, e isso desenvolve muito a parte neuromuscular e o cérebro. Para mim, é um esporte completo”, comenta.

Todo esse esforço físico, contudo, compensa. É o que acha a professora Daniela Horta, que jogou o seu primeiro torneio aos 9 anos e, hoje, segue disputando como veterana. “O tênis é uma alegria, um prazer. Eu não consigo me ver longe dele. Além de ser bom para o físico, também é para a nossa cabeça. É um esporte maravilhoso”,



Raimundo Azevedo joga tênis há 43 anos e acredita que, se não fosse o esporte, já teria morrido. À esquerda, o jovem Bernardo Carvalho já brilha nas quadras

conta Daniela, que costuma treinar acompanhada do marido, que, aos 82 anos, não deixa a quadra.

Isso mostra que o tênis é um esporte para todas as idades. Quando Wong Kwan começou a jogar, por volta dos 30 anos, nem imaginava que não pararia mais. Aos 73, já participou de diversos torneios nacionais e internacionais. Ao longo de suas viagens com a raquete, algo o impressionou: a idade avançada de alguns jogadores. “Quatro anos atrás, no Mundial em Mallorca, havia um jogador em quadra de 97 anos. Há dois anos, vi em ação o Henry Young. Young era só o nome, porque ele tinha 100 anos. Isso mostra que o tênis proporciona e permite essa longevidade”, conta Kwan.

Daniela dá a sua opinião sobre o assunto, referindo-se ao marido e à dupla dele: “Eu acho que é por conta do esporte que eles realmente vivem tanto. E, se Deus quiser, também viverei”. Ela está falando de Raimundo Azevedo, que, do alto de seus cabelos grisalhos, empunha a raquete há 43 anos. “Olha, eu tenho a impressão que, se eu não jogasse tênis, já teria morrido. No futebol, me machuquei. No basquete, fiquei baixinho. Então, adotei o tênis como um recurso que me faz jogar com amigos. Quando você está com o equipamento adequado, o tênis certo e a quadra de saibro, a sua vida se alonga”, divide a sua receita.



A FORÇA DOS MAIS JOVENS

Quem ainda tem uma longa jornada pelas quadras é Bernardo Carvalho, de 16 anos. Mas o seu currículo atual já indica que ele está no caminho certo para seguir jogando pelo resto da vida. Tenista juvenil, já coleciona diversos títulos e jogos importantes. O que ele considera mais marcante até agora foi disputar, aos 13 anos, a final do Dubrovnik Dub Bowl, um prestigiado torneio internacional de tênis júnior. "Foi uma partida muito dura, mas eu saí com uma vitória emocionante e que me deu a oportunidade de disputar o Les Petits As, o maior torneio sub-14 mundial. Foi um privilégio jogar com os melhores do mundo", comemora.

Bernardo, que iniciou aos 5 anos, se declara como um apaixonado pelo esporte. "Quando eu entro em quadra, o que mais me motiva é o meu sonho de ser profissional, ganhar grandes lances, ser o número 1 do mundo. Sempre procuro dar o meu melhor, continuar com essa resiliência e seguir firme nesse propósito", planeja. Enquanto isso, o adolescente já inspira novas gerações com a sua garra em quadra, e dá um recado aos iniciantes: "Tem que se dedicar, acreditar nos seus treinadores e jogar feliz".

Dedicação é o que não falta sobre o saibro de uma quadra pública, em frente ao Clube Monte Líbano, no bairro da Lagoa. Trata-se do projeto social Tênis na Lagoa, que, há 21 anos, oferece aulas do esporte gratuitamente para crianças e jovens de 6 a 18 anos, moradores de comunidades do Rio de Janeiro. Até hoje, mais de 5 mil alunos passaram pelo projeto, que, no momento, conta com 200 participantes. "Quem nos ajuda são patrocinadores. Este é o primeiro ano que conseguimos, por

“O tênis é uma alegria, um prazer. Eu não consigo me ver longe dele. Além de ser bom para o físico, também é para a nossa cabeça. É um esporte maravilhoso.”

Daniela Horta,
professora de educação física



Acima, o tenista Wong Kwan, que, aos 73 anos, participa de diversos torneios, e Alexandre Borges, criador do projeto Tênis na Lagoa, que ensina o esporte a crianças e jovens carentes. À direita, o personal trainer Raul Ballista tem o tênis como seu lazer

meio da Lei do Incentivo Fiscal Federal, o apoio do Santander. E está sendo muito importante ver o projeto crescer em estrutura", comemora o professor de tênis Alexandre Borges, criador do Tênis na Lagoa.

O projeto, contudo, vai muito além do esporte. Atualmente, os alunos também recebem acompanhamento psicológico, aulas de inglês, passeios educativos, entre outras atividades. "Quero que o esporte agregue valores para a vida deles. O Tênis na Lagoa é a minha família. É muita alegria ver a felicidade de um aluno quando acerta a bola. Mostro que difícil é, mas se lutar, treinar, se dedicar e focar, vai conseguir", afirma Alexandre. E que essa empolgação sirva de exemplo para todos nós. Afinal, o tênis é muito mais do que raquete e bola. É saúde, oportunidade e paixão de vida.✱

Walter Troncoso é profissional de educação física e empresário



APONTE O SEU
CELULAR PARA
O QR CODE
E ASSISTA A
ESTA MATÉRIA
ON-LINE





SAÚDE CLÍNICA

Dr. João Branco

@drjoabrancooficial

Obesidade

TRATAMENTO EFICAZ,
PARA **A VIDA TODA**

CONHEÇA A HISTÓRIA DE SUPERAÇÃO DE JOJO TODYNHO, QUE CONTOU – E CONTA ATÉ HOJE – COM UMA EQUIPE MULTIDISCIPLINAR PARA EQUILIBRAR NÃO SÓ O SEU PESO NA BALANÇA, MAS TAMBÉM A SUA VIDA.

A obesidade é uma doença multifatorial, em que precisamos atuar nos múltiplos fatores que levam ao acúmulo de gordura nos tecidos. Isso significa quebrar a imobilidade com a introdução de atividades físicas, respeitar o ciclo circadiano ao equilibrar o sono, fazer uma reeducação alimentar contínua e gradual, entrar com suplementos (vitaminas minerais e aminoácidos) e cuidar dos distúrbios que possam levar à compulsão alimentar.

Porém, é preciso entender: a obesidade não possui um tratamento definitivo, mas tem controle, que deve ser sustentável a longo prazo – nada muito brusco ou radical. É um processo que vale a pena, já que afasta os problemas decorrentes do excesso de peso, como gordura no fígado, hipertensão e doenças cardiovasculares, neurodegenerativas e articulares, além da piora da qualidade de vida.

Jojo Todynho **exibe sua atual silhueta, após ter eliminado 84 quilos com a ajuda de seu médico ortomolecular João Branco e da nutricionista Renata Branco (fotos ao lado)**



E foi diante de um quadro de saúde caminhando para a síndrome metabólica (quando doenças crônicas se instalam por conta dos hábitos ruins da vida) que Jordana Gleise de Jesus Menezes – mais conhecida como Jojo Todynho – chegou ao meu consultório, em 2018. Na época, ela apresentava gordura no fígado, anemia e deficiência de ferro e vitaminas D e B12, que a deixavam muito prostrada. Além disso, a gordura estava inflamando o seu corpo e afetando todos os seus sistemas de maneira insidiosa.

Jojo deu início ao tratamento para a obesidade, mas, após a participação no reality *A Fazenda*, em 2020, ganhou muito peso e chegou a 165 quilos. Foi quando a necessidade da cirurgia bariátrica foi constatada, porque ela já tinha passado por outros tratamentos sem alcançar o efeito desejado. Mas, antes de a cantora, empresária e atual estudante de Direito passar pelo procedimento, precisou melhorar a sua condição de saúde. Entramos, então, com reposição venosa de vitaminas e minerais e reeducação alimentar, para que ela eliminasse 15 quilos – essencial para que a cirurgia fosse bem-sucedida.

Em agosto de 2023, com a saúde já equilibrada, chegou a hora da bariátrica. Após o procedimento, além de continuar com meus atendimentos de endocrinologia ortomolecular, ela seguiu com nutricionista, psicoterapeuta e educador físico. Agora, Jojo exibe a vitória: eliminou cerca de 84 quilos, marcando 72 quilos na balança. Mas, como eu disse que o tratamento da

“As pessoas acham que é só fazer bariátrica... Mas é uma construção gradativa. O nosso presente interfere no nosso futuro. Agora, faço uma construção do que eu quero. E o que eu quero é saúde. O shape é consequência disso.”

Jojo Todynho,
cantora e empresária

obesidade é de longo prazo, ainda trabalhamos para a manutenção de sua massa magra e perda de gordura.

CARINHO DE PAI E FILHA

Hoje, fico muito feliz ao dizer que eu e Jojo desenvolvemos uma relação tão próxima que ela me chama de “pai” e eu a chamo de “filhota”. Para quem vê de longe, pode parecer que tudo se deu num passe de mágica. Mas não foi bem assim, como ela própria conta: “Foi muito doloroso. As pessoas acham que é só fazer bariátrica, que é só fazer plástica... Mas é uma construção gradativa. Acho que o nosso presente interfere no nosso futuro. Então, agora, faço uma construção do que eu quero. E o que eu quero é saúde. O shape é consequência disso. Hoje, minha fome voltou. Por isso, preciso ter muito controle da alimentação e dos treinos, senão volta tudo de novo”.

De fato, existe uma grande incidência de reganho de peso entre quem fez a bariátrica. Assim, apenas

Fotos: Arquivo Pessoal

saúde clínica

OBESIDADE

passar pela cirurgia não significa que a batalha está vencida. A cada dia, é um novo round. “Essa luta vai se perpetuar na minha vida até a velhice, porque tenho que seguir os cronogramas alimentares e vitamínicos. É uma batalha diária para cuidar da alimentação e para me levantar e ir treinar”, afirma Jojo.

A cantora também passou por uma situação que pode acontecer nesse processo de emagrecimento: o desenvolvimento de alguns hábitos nocivos, como uso excessivo de álcool ou distorção de imagem. “No meu caso, passei a comprar em excesso. Antigamente, quando eu via uma roupa na vitrine, tirava a foto e mandava para a costureira fazer. Hoje, posso comprar a roupa do tamanho que tiver na loja. A minha terapeuta, então, me orientou a fazer um bazar. Depois que eu usar algo por seis vezes, coloco no bazar e só depois posso comprar coisas novas”, comenta.

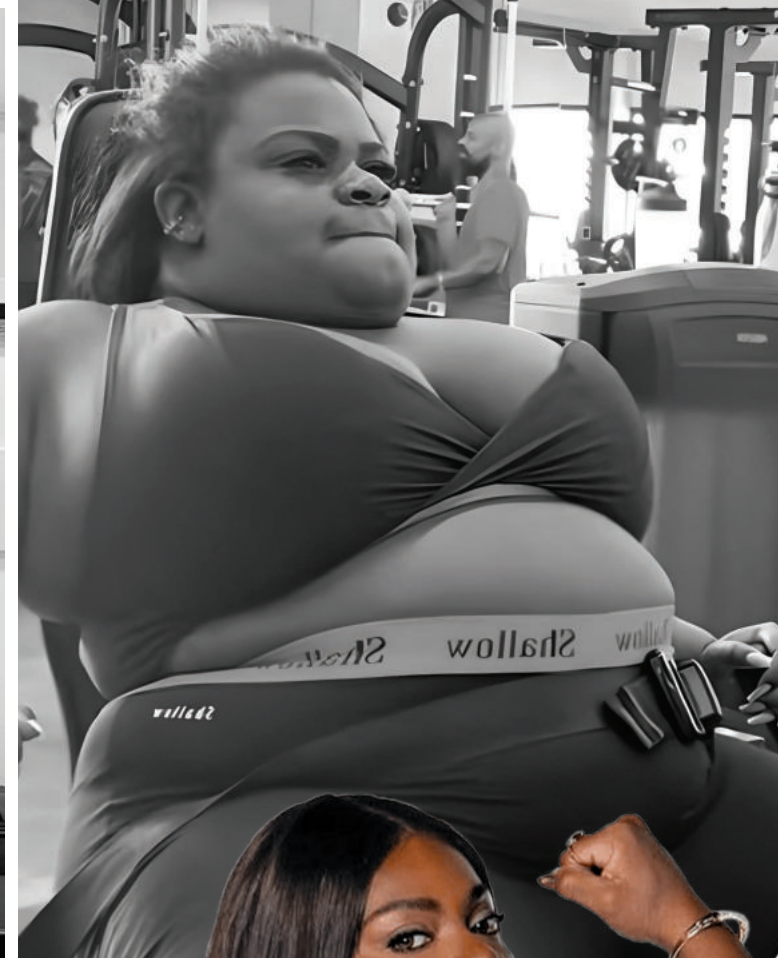
“Quero representar quem vê em mim a porta da esperança para mudar a sua história.”

Jojo Todynho

Por outro lado, Jojo faz uma grande constatação positiva: “Essa retirada da obesidade da minha vida me fez entender que a gordura só vem atrapalhar a vida daqueles que querem viver fora da procrastinação”. E isso diz respeito não apenas à prática de exercícios e à adesão a uma alimentação melhor, mas também ao retorno aos estudos. “Parece que, quando a camada de gordura foi se dissolvendo, fui ficando mais inteligente. Antigamente, tinha dificuldade de assimilar muitas coisas, e hoje consigo ter uma percepção maior e melhor de tudo, e me desenvolvo mais dentro da faculdade. Parece que a gordura faz a gente atrofiar um pouco o cérebro”, suspeita. E com razão: estudos já mostraram que a gordura está diretamente ligada à degeneração cerebral e que o emagrecimento traz a melhora cognitiva.

A HORA DA VIRADA DE CHAVE

Mas quando Jojo compreendeu que precisava buscar um tratamento para emagrecer? “Quando eu fui à Disney e não entrei em vários brinquedos, surgiu o meu gatilho para mudar. Depois, na terapia, fui en-



Diferentes fases: o excesso de peso, o início dos treinos para vencer a obesidade, a virada de chave na Disney (quando não conseguiu entrar nos brinquedos) e seu novo visual, repleto de saúde

tender que, quando eu era criança, tinha saúde, mas não tinha dinheiro para brincar num parque que ficava perto da casa da minha avó. Depois, passei a ter dinheiro, mas não tinha saúde”, reflete. Isso a fez cogitar passar pela bariátrica. “Antes, eu não aceitava. Mas já tinha colocado balão e tentado todas as canetas emagrecedoras. A caneta é ótima, mas, se você não virar a chave, perde 40 quilos e depois ganha 100. Por isso é que precisa ter um acompanhamento profissional com nutricionista e endócrino ortomolecular, que vai trazer todo esse olhar de dedicação para a sua saúde”, conta.

A cantora lembra de outros fatores que começaram a gritar dentro dela: “É normal você não conseguir subir uma escada? É normal precisar de alguém para colocar um sapato em você, te vestir, te banhar, te locomover? É muito ruim ficar dependente das pessoas.

E isso despertava uma ira interna, que só piorava o meu quadro. Tive que ir na raiz de onde comecei a me perder”, revela a cantora, ressaltando que a terapia tem sido, até hoje, parte muito importante em seu processo.

Graças à sua visibilidade, Jojo inspira muitas pessoas que também passam pelo processo de emagrecimento. “Eu sou uma mulher que vem buscando transformação diariamente, física e mental. Então, quero representar quem vê em mim a porta da esperança para mudar a sua história. O que quero trazer de inspiração para a mulherada é que se cuide, porque isso é muito importante.”

E ela finaliza com uma bela mensagem: “Não podemos arrumar um culpado para a nossa situação, porque o culpado somos nós. Somos vítimas de nós mesmos, das nossas escolhas. E pagamos o preço do que escolhemos. Então, se você quer ter uma vida prolongada, em que pode brincar com seus filhos e ter a liberdade de ir para onde quiser, precisa entender que a única pessoa que pode fazer diferença na sua vida é você mesmo”. Palavras da minha filhota Jojo, e eu assino embaixo. ✨

Dr. João Branco é médico endocrinologista, pós-graduado em medicina desportiva e ortomolecular e perito legista. Membro do corpo clínico da clínica HE Performance. Médico responsável pelo tratamento de emagrecimento da artista Jojo Todynho



Fotos: Arquivo Pessoal



ROXY

DINNER SHOW

RIO DE JANEIRO

UMA LINDA VIAGEM MUSICAL
IMERSIVA PELO BRASIL

CAIXA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

STELLA
ARTOIS
PURE GOLD



COMPRE SEU INGRESSO
PELO QR CODE OU
EM NOSSO SITE:
www.roxydinnershow.com.br



LUXO
Mariana
Leão

@marianaleaooficial



Fotos: Reprodução/Instagram



Acima, Virginia Fonseca curtindo a casa com suas filhas e, logo abaixo, a atriz americana Zendaya admirando a paisagem. Ao lado, a gerente operacional da imobiliária, Katerina Ruseva, sendo entrevistada por Mariana Leão. E, na foto abaixo, a vista da mansão vertical



ONDE **MORA** O requisite

QUE TAL SE SENTIR EM CASA, MAS SEM ABRIR MÃO DOS SERVIÇOS DOS HOTÉIS DE ALTO PADRÃO? EM BUSCA DISSO, FAMOSOS COMO NEYMAR, JUSTIN BIEBER, VIRGINIA FONSECA E A ATRIZ NORTE-AMERICANA ZENDAYA JÁ SE HOSPEDARAM NA "BEVERLY HILLS CARIOCA".

Fotos: Isabela Salles

Acima, a piscina com borda infinita frequentada por artistas famosos. Ao lado, Raphael Brum, sócio-diretor do Grupo Brummie





1



2

- 1 - Suíte principal com vista para o mar
- 2 - Solário na sala de estar
- 3 - Escada de acesso às demais suítes
- 4 - Suíte principal com banheiro e chuveiro ao ar livre
- 5 - Sala de estar
- 6 - Vista aérea da mansão com placas de energia solar

Foto: Divulgação



3



4



5

“Quase todos contratam serviços opcionais, porque eles querem desfrutar a estadia como se fosse um hotel. Procuramos trabalhar com chefs renomados, alguns têm estrela Michelin.”

Raphael Brum, sócio-diretor do Grupo Brummie

nios. A gerente operacional Katerina Ruseva se encarrega da administração desses imóveis, abrangendo desde os muitos cuidados com a manutenção das propriedades até a escolha seletiva dos hóspedes. “Quase todos contratam serviços opcionais, porque eles querem desfrutar a estadia como se fosse um hotel. Procuramos trabalhar com



Foto: Divulgação

6

chefs renomados, alguns do nosso portfólio têm estrela Michelin, e o segundo braço da empresa é voltado para a parte de transporte desses hóspedes”, comenta Raphael.

O alto do Joá é conhecido como a “Beverly Hills carioca”, por ser um reduto de mansões luxuosas, que são endereço de apresentadores de televisão e artistas



Ambientes da mansão vertical: na pág. anterior, a sala de estar com lareira. Ao lado, um gazebo entre a piscina e o mar. Nas fotos inferiores, a gerente comercial da Brummie, Alessandra Harms, e um lounge com vista panorâmica



APONTE O SEU CELULAR PARA O QR CODE E VEJA ESTA ENTREVISTA ON-LINE NA ÍNTEGRA

“O mundo corporativo tem procurado as casas de alto padrão para fugir daquele ambiente mais formal de um escritório, com o propósito de reunir seus grupos de executivos de alto escalão.”

Alessandra Harms, gerente comercial

famosos. Visitamos outro condomínio nessa localidade, onde a cidade parece ser calma e tranquila. A segunda casa luxuosa para locação que conhecemos tem uma proposta diferente: é mais intimista, pela divisão de ambientes e pela decoração interna. Foi construída verticalmente, com cinco andares, todos debruçados sobre o mar. É o típico imóvel cobiçado pelo mercado B2B, como afirma a gerente comercial Alessandra Harms: “O

mundo corporativo tem procurado as casas de alto padrão para fugir daquele ambiente mais formal de um escritório, com o propósito de reunir seus grupos de executivos de alto escalão. Ter experiências como jantares e reuniões de negócios dentro dessas casas é algo que vem crescendo bastante e nos deixa muito felizes”.

Mariana Leão é jornalista, apresentadora, repórter e editora, com passagem pelas emissoras Globo, Record, Rede TV e Band





GASTRONOMIA

Frédéric
Monnier

Maître de Cuisinier de France

@fredericmonnier

Entrada COM FRESCOR E LEVEZA

QUE TAL APRENDER A FAZER UMA DAS CRIAÇÕES DO CHEF MONNIER QUE TRADUZ SIMPLICIDADE, TÉCNICA E ELEGÂNCIA? COM O TARTAR DE SALMÃO COM CHANTILLY DE AIPO E MAÇÃ VERDE, VOCÊ DEIXARÁ SEUS CONVIDADOS ENCANTADOS – TANTO PELO SABOR QUANTO PELO VISUAL.

Fotos: Marcello Dias

Para preparar essa entrada tão especial, Monnier começou ajustando seu posto de trabalho cuidadosamente: tábuas geladas, sua faca assinada bem afiada, temperos frescos. Tudo disposto como um artista organiza sua paleta. Ele ressaltou a importância de manter o peixe gelado até o momento do corte para preservar textura e sabor. A cada fatia de salmão, o chef trabalhava com um rigor milimétrico, em busca do equilíbrio entre delicadeza e presença.

Com a habilidade de quem conhece intimamente os ingredientes, Monnier conferiu ao tartar delicados toques de cebola, aipo, maçã verde e limão, temperados com sal na medida, pimenta-do-reino e um fio de azeite para garantir a untuosidade perfeita. Durante a montagem do prato, mencionou que queria mais do que sabor: desejava compor uma “memória visual”, em que o olhar e o paladar conversassem. Enquanto montava, ia experimentando o aroma do aipo junto ao toque do limão e regulava o sal com mãos experientes.

O destaque veio com o contraste do chantilly salgado, aromatizado com aipo e pimenta rosa. Montado em aro, o prato foi finalizado com folhas frescas e um toque crocante, resultando em uma apresentação harmoniosa, leve e sofisticada, fiel à proposta do espaço: design, frescor e energia.



gastronomia

ENTRADA

Quando o prato foi servido – com detalhes minuciosos e flores comestíveis –, houve um instante de silêncio e admiração. O primeiro contato com a colher trouxe contrastes: o frescor salgado do peixe com as notas herbáceas e cítricas do aipo e limão; e a textura suave e, ao mesmo tempo, firme.

Na companhia dos coquetéis autorais preparados no bar, a criação reforçou a ideia de que a alta gastronomia pode, sim, ser descomplicada, sensorial e acessível, quando conduzida por quem transforma técnica em arte.

CURIOSIDADES DO PRATO

O tartar – ou *tartare*, em francês – é um prato clássico da culinária europeia, tradicionalmente preparado com carne bovina crua, cortada na ponta da faca e temperada com gemas, mostarda, cebola, alcaparras e especiarias. Sua origem remonta ao início do século XX, em Paris, quando chefs franceses começaram a servir a carne crua em restaurantes sofisticados, inspirados em práticas dos povos nômades das estepes asiáticas (os tártaros, de onde viria o nome).

Com o tempo, o preparo ganhou variações mais leves e contemporâneas, substituindo a carne por peixes e frutos do mar. O tartar de salmão se tornou símbolo dessa releitura moderna, unindo a técnica francesa de corte preciso e tempero equilibrado com a busca por frescor e leveza, características da cozinha contemporânea.

Hoje, ele é presença constante em menus de alta gastronomia ao redor do mundo, especialmente nas versões com cítricos, ervas e contrastes de textura, como a reinterpretada por Frédéric Monnier, que ganhou um toque de chantilly salgado de aipo e maçã verde, refletindo o espírito sofisticado e descomplicado do Rio. Confira a receita e *bon appétit!*

Hoje, o tartar é presença constante em menus de alta gastronomia ao redor do mundo, especialmente nas versões com cítricos, ervas e contrastes de textura, como a reinterpretada por Frédéric Monnier.

RECEITA DO CHEF FRÉDÉRIC MONNIER

Tartar DE SALMÃO

Ingredientes

- 400 g de salmão fresco (sem pele, sem espinhas)
- 50 g de cebola branca (picada finamente)
- 2 talos de aipo (salsão), picados finamente
- Suco de 2 limões taiti (ajustar a gosto)
- 10 g de sal fino (ajustar a gosto)
- 2 g de pimenta-do-reino moída na hora
- 1 g de páprica (opcional)
- 50 ml de azeite extravirgem
- 4 tomates-cereja orgânicos (para guarnecer, opcional)
- 100 ml de creme de leite fresco (bem gelado), para o chantilly de aipo
- 1 maçã verde (picada em cubinhos muito pequenos)
- 4 fatias de pão ao levain (torradas para acompanhar)
- 1 g de pimenta rosa (para finalizar)
- Folhas de manjerição ou microverdes para decorar (opcional)

Modo de Preparo

- 1. Prepare o salmão** - Corte o filé de salmão, ainda bem gelado, em cubos pequenos e regulares. Mantenha o recipiente sobre uma tigela com gelo para conservar a temperatura enquanto trabalha.
- 2. Pique os aromáticos** - Pique a cebola branca, o aipo e a maçã verde em cubinhos bem pequenos. A maçã deve ser ligeiramente menor do que os cubos de salmão, apenas para trazer crocância e leve doçura.
- 3. Misture o tartar** - Em uma tigela fria, misture delicadamente o salmão, a cebola, o aipo e a maçã. Tempere com suco de limão, sal, pimenta-do-reino e páprica (se usar). Acrescente o azeite e mexa com cuidado, sem amassar os cubos. Prove e ajuste os temperos.
- 4. Chantilly de aipo** - No copo do processador ou com o auxílio de um mixer, processe rapidamente parte do aipo para obter um purê leve (se necessário, peneire para retirar fibras).

- 5. Montagem** - Posicione um aro sobre o prato e preencha com o tartar, pressionando levemente para nivelar. Retire o aro com cuidado. Sobre o tartar, disponha uma porção do chantilly de aipo (com saco de confeitar ou colher). Finalize com os tomates-cereja cortados, algumas folhas de manjerição ou microverdes e grãos de pimenta rosa. Sirva acompanhado de fatias de pão ao levain levemente torradas.
- 6. Serviço** - Sirva imediatamente, mantendo o prato frio. O equilíbrio entre a textura do salmão, a crocância da maçã e a cremosidade do chantilly de aipo é o que define o caráter deste tartar. ✳

Frédéric Monnier é presidente e fundador da Associação de Chefs França-Brasil, Embaixador do Polo Gastronômico da Zona Sul, professor do Senac e proprietário da Monnier Gastronomia. Sua formação na França: restaurantes estrelados, como Au Comte de Gascogne, L'Agath, Lasserre e L'Amphyclès, chef do Bistrot Maison – Consulado da França na Av. Presidente Antônio Carlos, 58, 11º andar, Centro – Rio de Janeiro



APONTE O SEU
CELULAR PARA
O QR CODE E
ASSISTA A ESTA
MATERIA ON-LINE

Bata o creme de leite fresco muito gelado em banho de gelo até atingir picos suaves. Incorpore delicadamente o purê de aipo, ajuste o sal e uma pequena pitada de limão para acentuar o frescor. Bata até obter um ponto quase firme – o chantilly deve manter leveza e aerar o prato.

Foto: Criacay

NOVOS COMEÇOS
**COM UMA VISTA
INESQUECÍVEL**

Viva a energia única de Copacabana com a vista para os fogos, gastronomia assinada pelo Chef Jérôme Dardillac e momentos especiais no Fairmont Rio.



FAIRMONTRIO.COM

Fairmont
RIO DE JANEIRO COPACABANA



AGRO RIO

Paulo Renato Marques

@paulorenato_marques

@professorpaulorenatomarques

Tomates

PROTAGONISTAS

EM PATY DO ALFERES



PATY DO ALFERES

**CIDADE DA FESTA
DO TOMATE**

Na Seal Hortifruti, em meio à beleza das montanhas da Serra do Mar, há 1.560 m² de estufa, contendo três mil vasos plantados com tomates

O VERMELHO DESSE FRUTO COLORE A ECONOMIA DE UMA CIDADE QUE FICA A POUCO MAIS DE 100 KM DO RIO DE JANEIRO. NESTA EDIÇÃO, VAMOS CONHECER AS ESTUFAS DA SEAL HORTIFRUTI, UMA DAS EMPRESAS QUE FOMENTA A PRODUÇÃO DA REGIÃO E AJUDA PATY A SE MANTER COM O TÍTULO DE A “TERRA DO TOMATE”.

Fotos: Marcello Dias

Paty do Alferes ocupa uma posição de destaque no agronegócio fluminense. Segundo a Emater-Rio, o município responde, junto a Sumidouro, por quase um terço da produção estadual de tomates, e celebra a colheita com a tradicional Festa do Tomate, patrimônio imaterial do estado do Rio. O clima de altitude, com dias ensolarados e noites frias, favorece o amadurecimento uniforme do fruto e a doçura que se tornou marca da região.

E não é à toa que esta simpática cidade, emoldurada pelas montanhas da Serra do Mar, se orgulha do título de “terra do tomate”. O município é o maior produtor do estado do Rio de Janeiro e tem na agricultura protegida o motor de sua economia. E nós fomos conhecer um pouco

de toda essa produção, nas estufas da Seal Hortifruti, que contabilizam 1.560 m², contendo três mil vasos com tomates. Lá, presenciamos como a tecnologia e o cuidado com cada planta transformam o fruto vermelho em símbolo de prosperidade e identidade local.

“Esse tomate aqui já está com quatro meses de colheita. É o tipo grape, o tomate uva, e hoje dá uma rentabilidade muito boa para nós, produtores”, explica Juliano Fernandes, proprietário da Seal Hortifruti, enquanto nos apresenta as fileiras simétricas de vasos suspensos. “A planta é guiada a 45 graus para aumentar o volume de produção e facilitar a colheita. Quando chega no ponto vermelhinho, a gente já vem colhendo”, completa.



Antes de chegar às embalagens, os tomates tipo grape passam por diversos cuidados, respeitando etapas de produção que unem tecnologia e ação humana



“Temos uma das melhores produtividades do Brasil no tomate grape em vaso. São três mil vasos por estufa, e cada uma produz até três toneladas por semana no pico da colheita.”

Juliano Fernandes, proprietário da Seal Hortifruti

COLHEITA EM VASO É O DIFERENCIAL

Na Seal, as plantas não tocam o solo. São cultivadas em vasos com substrato de turfa e recebem os nutrientes certos, na medida exata. “Quando a planta está no chão, ela absorve pouco do nutriente do solo. No vaso, a gente faz a dieta dela. Todo o nosso sistema é de fertirrigação por gotejo: cada gota d’água leva junto os nutrientes que desejamos. Num dia mais quente, aumentamos o tempo do gotejo; num dia mais frio, diminuimos”, conta Juliano.

A técnica é resultado de anos de aprimoramento. O uso de substrato suspenso evita o contato com pragas do solo, e o chamado “vazio sanitário” – período de 30 dias em que a estufa fica completamente vazia – garante o controle de doenças. “A intenção é não deixar a praga

se alimentar. Sem planta, ela morre. É um jeito natural de limpar o ambiente”, explica o proprietário.

O cuidado com o manejo se reflete nos números: “Temos uma das melhores produtividades do Brasil no tomate grape em vaso”, afirma o produtor. “Nossa média é de 12 quilos por planta. São três mil vasos por estufa, e cada uma produz até três toneladas por semana no pico da colheita”, diz. O ciclo dura cerca de oito meses, garantindo colheita e renda praticamente o ano todo.

O controle ambiental também é de alta precisão. “Nas nossas estufas usamos uma tela chamada luminete. Quando a temperatura chega a 38 graus, ela abre automaticamente, estabilizando o clima interno. Assim, a planta não sofre estresse térmico”, comenta Juliano.

O sistema de sombreamento automático é um dos diferenciais que permitem manter a produtividade mesmo nos meses mais quentes.

HORA DE SEGUIR PARA A EMBALAGEM

Depois da colheita, o fruto segue para o setor de processamento e embalagem. “Aqui, o tomate é separado por tamanho, em máquinas que classificam por milímetro. Temos quatro categorias: o italianinho, o mini, o tomate A e o dois A”, informa Juliano. A área é climatizada e conta com câmaras frias para conservar o frescor. “O grape e o italiano ficam aqui no máximo dois a três dias antes de seguirem para os supermercados”, acrescenta.

Dentro da câmara fria, Juliano apresenta uma inovação: o uso do ozônio para prolongar a durabilidade do produto. “O ozônio melhora o ambiente e aumenta o tempo de conservação. Hoje, temos 70 toneladas de tomate armazenadas aqui dentro. O fruto fica firme por até 15 dias, pronto para ser embalado e enviado.”

É nesse momento que entra em cena Diego Gomes, supervisor de produção. “Estamos na fase final do processo, a área de expedição. Daqui saem, por dia, de 10 a 14 toneladas de tomate”, explica ele, enquanto aponta para os pallets que seguem em direção aos caminhões. “A maior parte vai para o estado do Rio, mas já estamos enviando também para Santa Catarina e começando com São Paulo. A empresa está crescendo”, comemora.



A combinação entre tecnologia e dedicação ao campo é o que sustenta a qualidade dos frutos. Produzir tomate é acompanhar o ciclo da planta todos os dias e entender suas necessidades.



Das estufas para as esteiras na fábrica. Todo cuidado é pouco para que os tomates cheguem ao consumidor com qualidade máxima

tufas e investir em novas variedades, como o grape e o sweet, buscando atender a um mercado cada vez mais exigente e que valoriza a qualidade e a rastreabilidade.

Enquanto o sol se despede atrás da serra e o aroma das plantas maduras toma conta da estufa, Juliano observa as fileiras que brilham sob o plástico translúcido, refletindo o resultado de meses de trabalho. Orgulhoso, ele enaltece o empenho de toda a equipe e o significado daquele cultivo para a cidade. Em cada fruto colhido, há a cor da terra e o esforço de quem transforma o campo em prosperidade.

Assim, entre tradição e tecnologia, Paty do Alferes reafirma seu lugar no mapa do agronegócio brasileiro – não apenas como a capital do tomate, mas como exemplo de uma agricultura que floresce em harmonia com o ambiente e com a satisfação de quem vive do campo. ✳

Paulo Renato Marques é presidente da Pesagro-Rio, engenheiro e cientista político com MBA em marketing pela COPPEAD



“Daqui saem, por dia, de 10 a 14 toneladas de tomate. A maior parte vai para o estado do Rio, mas já estamos enviando para Santa Catarina e começando com São Paulo. A empresa está crescendo.”

Diego Gomes, supervisor de produção da Seal Hortifruti



APONTE O SEU
CELULAR PARA
O QR CODE E
ASSISTA A ESTA
MATÉRIA ON-LINE





MODA
Germana
Puppín

@gepuppín

Germana Puppín

Verão

SOL, MAR E **ATITUDE**

NO RIO DE JANEIRO, A MODA PRAIA É MAIS DO QUE TENDÊNCIA, É PARTE DO ESTILO DE VIDA. NA CIDADE ONDE A AREIA ENCONTRA O ASFALTO, NASCE UMA ESTÉTICA LEVE, VIBRANTE E AUTÊNTICA, COM A ALMA CARIOCA IMPRESSA EM CADA DETALHE. CONFIRA O QUE VAI BRILHAR, DO LEME AO PONTAL, NO PRÓXIMO ANO.  Fotos: Divulgação

Para o verão de 2026, a moda praia aposta em tecidos sustentáveis, com caimentos leves e fluidos que acompanham o movimento do corpo e do vento. O que define a moda praiana do Rio é, acima de tudo, a liberdade. Ela se expressa nas areias, nas conversas do calçadão e nos encontros pós-praia. Cada look reflete essa essência descomplicada e criativa que só o carioca tem.

Para descobrir o que está por trás das principais apostas da moda praia 2026, conversamos com especialistas do setor. Eles revelam um verão em que tecnologia, conforto e estilo caminham juntos. E, para entender ainda mais de perto como tudo isso acontece, começamos nossa matéria visitando uma fábrica de biquínis no Rio de Janeiro. Foi lá que conversamos com Thomaz Azulay, diretor artístico da Blueman e referência no segmento, que compartilhou as principais apostas da temporada e revelou detalhes do processo criativo.



moda

VERÃO



APONTE O SEU
CELULAR PARA
O QR CODE
E ASSISTA A
ESTA MATÉRIA
ON-LINE



A colunista
Germana provou
e aprovou a
tendência que
chega forte às
praias: o lenço
na cabeça,
unindo chame
e proteção aos
cabelos

Foto: Isabela Salles

Segundo ele, o foco está em tecidos de alta performance, que oferecem conforto, durabilidade e responsabilidade ambiental. “Estamos utilizando materiais com proteção UV e malhas respiráveis, que secam rápido, ganham espaço e mostram que estilo e consciência ambiental podem caminhar juntos. A dica é ficar de olho em marcas que se preocupam com a origem dos tecidos e com o descarte adequado dos resíduos. A ideia é unir beleza e funcionalidade em cada peça”, afirma Thomaz.

“Estamos utilizando materiais com proteção UV e malhas respiráveis, que secam rápido, ganham espaço e mostram que estilo e consciência ambiental podem caminhar juntos.”

Thomaz Azulay, diretor artístico da Blueman



Foto: Isabela Salles

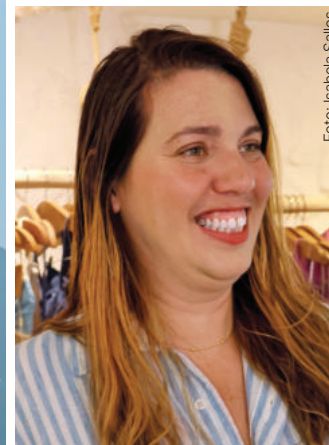


Foto: Isabela Salles

“Cores vibrantes, como laranja, fúcsia e tons neon, adicionam ainda mais energia e personalidade à paleta do verão, tornando as produções mais marcantes e cheias de atitude.”

Juliana Magrani Cezario, diretora comercial da Borana

As técnicas de confecção também evoluíram. Estampas em 3D, modelagens anatômicas e acabamentos inteligentes garantem peças mais modernas e adaptáveis a diferentes corpos. “A mulher carioca quer se sentir confiante e à vontade. Traduzimos isso nos cortes, nas texturas e nas possibilidades de uso”, completa o estilista.

Outro diferencial está nos detalhes: aviamentos trançados e bordados artesanais, feitos manualmente, resgatam o trabalho manual e agregam valor estético às peças. “A tecnologia está presente em todas as etapas, mas sem perder o toque humano e criativo. O Rio tem essa capacidade de unir o artesanal ao contemporâneo com naturalidade”, destaca.

ESTAMPAS GEOMÉTRICAS SE DESTACAM NAS LOJAS

Mas o que está em alta nas vitrines? Para descobrir, visitamos duas lojas especializadas em moda praia no Rio de Janeiro que atendem diretamente os consumidores. Entre as principais tendências que já conquistam o público, estão os maiôs com recortes marcantes e cintura bem definida, que valorizam diferentes tipos de corpo e trazem um visual moderno e sofisticado.

Também ganham destaque os biquínis com alças ajustáveis e estampas geométricas, que unem conforto e estilo. Além disso, as saídas de praia versáteis, no estilo chemise, continuam em alta e funcionam tanto como vestidos leves quanto como camisas amplas, perfeitas para quem busca praticidade sem abrir mão da elegância. Basta adicionar um cinto, e o look já está pronto para um almoço ou um compromisso após a praia.

Outro item que promete conquistar o verão de 2026 é o lenço usado na cabeça, uma tendência charmosa e prática que retorna com força, inspirada em referências retrô e boêmias. Versátil, ele complementa produções com estilo e é ideal para proteger os cabelos do sol, além de adicionar um toque fashion ao visual praiano.

Segundo Sharon Azulay, diretora criativa da Blue-man, além das estampas geométricas, estão entre os destaques da temporada as cores vibrantes e os tons terrosos. E, claro, o modelo que nunca sai de moda é o biquíni de lacinho, que continua sendo um verdadeiro campeão de vendas. Já os maiôs com recortes estratégicos são peças versáteis, que transitam facilmente da praia para ambientes urbanos.

“As pessoas querem looks que vão da areia ao almoço com estilo. Essa versatilidade é essencial nas novas coleções”, afirma a empresária. Sharon acres-





moda

VERÃO

“Antigamente, ninguém imaginava ir à praia com um biquíni em tom marrom, mas hoje essa é uma das cores mais procuradas e desejadas. Os tons terrosos estão super em alta.”

Sharon Azulay, diretora criativa da Blueman



Foto: Isabela Salles

Entre os destaques, estão os tons neon, como rosa pink, amarelo e verde-limão, além do retorno do charme retrô, com biquínis de cintura alta e tops tipo faixa. As amarras estratégicas, presentes em diferentes partes das peças, permitem ajustes personalizados, estimulando o autoconhecimento e a criatividade na hora de se vestir.

Para o verão de 2026, a moda praia do Rio une leveza, autenticidade e alma. Com peças que vão da areia aos compromissos do dia a dia, com charme e personalidade, ela traduz a liberdade de se expressar do jeito que só o carioca tem: natural, confiante e cheio de atitude. ✨

Germana Puppini é jornalista, com experiência consolidada na área de telejornalismo. Apaixonada por gastronomia, artes e viagem

centa: “Antigamente, ninguém imaginava ir à praia com um biquíni em tom marrom, mas hoje essa é uma das cores mais procuradas e desejadas. Os tons terrosos estão super em alta”.

Já para Juliana Magrani Cezario, diretora comercial da Borana, os modelos mais procurados são justamente aqueles que combinam funcionalidade e design. Ou seja, peças que oferecem conforto, praticidade e, ao mesmo tempo, valorizam o visual com cortes modernos e detalhes que fazem a diferença no look.

Cores vibrantes, como laranja, fúcsia e tons neon, também estão entre os queridinhos da próxima estação e dominam as vitrines, refletindo o clima alegre e irreverente do verão. Juliana completa: “esses tons adicionam ainda mais energia e personalidade à paleta do verão, tornando as produções mais marcantes e cheias de atitude”.



MAIOR AQUÁRIO DA AMÉRICA DO SUL

Aquário PORTO MARAVILHA

A melhor vista do mar

The best view of the sea

@aquariomarinhorio

www.aquariomarinhorio.com.br



**MATÉRIA
DO MÊS**
**Marcos
Salles**

@ms.marcossalles

Aquaviário

O FUTURO DA MOBILIDADE NA BARRA

O QUE HOJE É UM CARTÃO-POSTAL ESQUECIDO ENTRE AVENIDAS E CONDOMÍNIOS, EM BREVE SERÁ ROTA DE MILHARES DE PASSAGEIROS. O CONSÓRCIO LAGUNAR MARÍTIMO VAI IMPLANTAR UM SISTEMA DE BARCOS QUE LIGARÁ BARRA, JACAREPAGUÁ E RECREIO, INTEGRANDO-SE AO METRÔ E AO BRT – E AINDA PRETENDE RECUPERAR O ECOSISTEMA DAS LAGOAS.

Fotos: Marcello Dias

Atrás dos arranha-céus da Barra da Tijuca, há um cenário de rara beleza: canais sinuosos, aves sobrevoando, jacarés deslizando pela água e um sistema de lagoas que conecta Barra, Jacarepaguá e Recreio. É nesse território que ganha forma o Aquaviário – Consórcio Lagunar Marítimo, projeto que promete mudar o transporte na Zona Sudoeste e devolver vida ao chamado “Pantanal Carioca”.

À frente da iniciativa, estão o empresário Sávio Neves e o engenheiro Carlos Favoreto. Sócios na Lagunar Marítima, eles obtiveram a concessão para explorar o transporte público aquaviário do complexo lagunar. “É um privilégio poder aproveitar essa geografia das cinco lagoas. Quando o projeto estiver maduro, queremos transportar 85 mil pessoas por dia, com qualidade, conforto e segurança”, explica Sávio.

O plano inicial prevê oito linhas e 11 estações espalhadas pelas lagoas da Tijuca, de Jacarepaguá, do Camorim e de Marapendi. Mas a demanda local é tan-

ta que a expansão já está sendo calculada. “Devemos aumentar para cerca de 40 pontos, acompanhando o crescimento da população e o surgimento de novos polos de atração”, antecipa Favoreto.

A estimativa de ganho em tempo é impressionante. O trajeto entre o BarraShopping e o Rio das Pedras – sub-bairro de Jacarepaguá –, que hoje pode levar até uma hora e 40 minutos, será feito em cerca de 20 minutos. “Quando eu falo isso, as pessoas duvidam. Mas o projeto é real, o investimento está sendo feito e já é uma realidade”, garante o engenheiro. Essa será uma das primeiras ligações em operação.

O novo sistema não concorre com o que já existe: ele se integra ao metrô, ao BRT e ao futuro VLT, criando um corredor contínuo entre o Jardim Oceânico, a Linha Amarela e bairros cortados pelas lagoas. “O usuário vai poder sair do metrô, embarcar num barco e seguir para casa. O principal eixo de integração será o Jardim Oceânico”, detalha Sávio. As estações terão bicicletários,



Marcos Salles entre Sávio Neves e Carlos Favoreto, que estão à frente do projeto

matéria do mês

AQUAVIÁRIO

estacionamento e ligação com ônibus de condomínio, estimulando a mobilidade sustentável.

Para atender à meta, o consórcio prevê uma frota de cerca de 90 embarcações, a maioria com 42 lugares e algumas com até 94. Embora o edital preveja investimento de R\$ 105 milhões, o valor final deve ultrapassar R\$ 200 milhões, considerando obras, dragagens e infraestrutura. Além dos dois empresários, uma construtora de grande porte integra a sociedade. “As receitas acessórias, como turismo, eventos e comércio nas estações, serão essenciais para equilibrar esse investimento expressivo”, explica Sávio.

O grupo já trabalha em parceria com engenheiros navais da COPPE-UFRJ e consultores internacionais para definir o tipo de embarcação ideal – catamarã ou monocasco, motor central ou elétrico. Paralelamente, o consórcio estuda soluções para gargalos antigos, como a ponte que liga as lagoas de Jacarepaguá e Camorim, construída nos anos 1980 e hoje insuficiente até para pedestres. A readequação dessa travessia será crucial para ligar o metrô à Cidade do Rock e ao Riocentro.

O cronograma oficial da concessão prevê 36 meses até a operação plena, mas os sócios querem antecipar. “Pelo menos, o trecho BarraShopping-Rio das Pedras e parte da Lagoa da Tijuca deverão começar a funcionar até o fim do ano que vem”, diz Favo-



IMAGEM GERADA PELA ASCOM DO AQUAVIÁRIO



“Quando o projeto estiver maduro, queremos transportar 85 mil pessoas por dia, com qualidade, conforto e segurança.”

Sávio Neves, sócio do Consórcio Lagunar Marítimo



“A partir do momento em que o cidadão começa a usar as lagoas, ele também passa a fiscalizar e cobrar mais cuidados.”

Carlos Favoreto, sócio do Consórcio Lagunar Marítimo

reto. A sede do consórcio, na Avenida das Américas, concentra engenheiros e especialistas em operação e meio ambiente. “Já passamos da fase do desafio. Agora é execução. Trabalhamos exaustivamente para que o projeto saia do papel”, afirma Sávio.

O MEIO AMBIENTE TAMBÉM SAI GANHANDO

A proposta vai além da mobilidade. O Aquaviário traz também uma visão ambiental integrada, considerando o impacto positivo sobre o complexo lagunar, formado por cerca de 12 milhões de m² de espelho d’água. As lagoas, que ainda sofrem com lixo e esgoto, poderão ganhar nova vitalidade com o aumento da circulação, dragagens pontuais e a presença constante de embarcações. “A partir do momento em que o cidadão começa a usar as lagoas, ele também passa a fiscalizar e cobrar mais cuidados. É um ecossistema vivo, que precisa ser visto e valorizado”, observa Favoreto.

O consórcio pretende adotar embarcações elétricas e híbridas e até turbinas sob os cascos capazes de filtrar e oxigenar a água a cada travessia. Além disso, a empresa já fez a batimetria (mapeamento da topografia subaquática) de toda a área e planeja intervenções que melhorem o fluxo entre Tijuca, Jacarepaguá, Camorim e Marapendi. “Nosso projeto engloba todo o sistema lagunar e contribuirá para o seu reequilíbrio natural”, afirma o engenheiro.

Durante a semana, o foco será o transporte de quem hoje depende de carros e ônibus de condomínio. Nos fins de semana, as linhas também funcionarão para passeios turísticos, fortalecendo o comércio e a gastronomia local. “As pessoas viajam horas para ver paisagens como as que temos aqui. Agora, poderão redescobrir o Rio de Janeiro a partir das águas”, destaca Sávio.

O empresário vislumbra ainda uma cena futura: moradores saindo de barco de condomínios,

como Alphaville ou Rio Mar, e desembarcando diretamente no aeroporto de Jacarepaguá. “É um projeto que une mobilidade, turismo e sustentabilidade. Quanto mais estudamos, mais entendemos o quanto ele pode transformar a vida de quem vive na Zona Sudoeste”, resume.

O Aquaviário, enfim, surge como símbolo de uma nova etapa para a Barra: um bairro que nasceu olhando para o asfalto e agora volta o olhar para suas águas. Um convite à reconexão – com a cidade, com o tempo e com o próprio ambiente em que vivemos. ✳

Marcos Salles é jornalista e presidente da Revista Manchete

APONTE O SEU CELULAR PARA O QR CODE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA ON-LINE



AGENDA MANCHETE Germana Puppini

@gepuppini

Germana Puppini

LE CORDON BLEU® UMA LENDA DA GASTRONOMIA

Le Cordon Bleu completou 130 anos de história e a comemoração foi marcada por uma grande festa realizada no dia 15 de outubro, com uma projeção inédita no Cristo Redentor. O monumento foi transformado em uma tela gigante, que contou a trajetória da instituição. Em um momento emocionante, a Agenda Manchete acompanhou de perto cada detalhe desse marco especial e, é claro, não poderia deixar de mostrar também os bastidores dessa escola que segue fazendo parte da vida de tantas gerações, a rotina dos alunos, as técnicas dos chefs e a movimentação das cozinhas profissionais.

O ano de 2025 chega com um marco histórico para a Le Cordon Bleu. A maior e uma das mais conceituadas instituições de gastronomia mundial ultrapassa uma conquista centenária e celebra 130 anos de tradição, excelência e sucesso. Liderada pelo CEO André Cointreau, a escola – que nasceu na França, em 1895 – evoluiu ao longo do século e alcançou patamares internacionais, concentrando 35 campus de alta gastronomia em mais de 20 países, presentes na Europa, na Ásia, nas Américas e na Oceania. No Brasil, são duas unidades: a primeira em São Paulo e, desde junho de 2019, o campus do Rio de Janeiro, em Botafogo, inaugurado com a presença de Monsieur Cointreau.

A ICÔNICA ESCOLA DE GASTRONOMIA FRANCESA CELEBRA 130 ANOS DE TRADIÇÃO E INOVAÇÃO. COM UMA FESTA HISTÓRICA NO CRISTO REDENTOR, CURSOS RENOMADOS E BASTIDORES REVELADOS PELA NOSSA COBERTURA ESPECIAL, A INSTITUIÇÃO CONTINUA FORMANDO GERAÇÕES DE CHEFS E INSPIRANDO NOVOS TALENTOS NA GASTRONOMIA MUNDIAL.

À frente da unidade carioca está Carla Rosas, diretora de marketing Brasil da rede. A escola no Rio, que completou 7 anos em 2025, conta ainda com a consultoria do chef francês Roland Villard, referência da alta gastronomia no país. Entre os head-chefs, destacam-se nomes de peso, como Philippe Brye e Yann Kamps, ambos com sólida trajetória em restaurantes de prestígio internacional.

“Le Cordon Bleu Brasil ainda apresenta um diferencial em relação às outras escolas do mundo: aqui, temos o nosso próprio diploma internacional. Isso significa que o aluno pode cursar o nível básico na escola

de Paris, o intermediário aqui no Brasil e o avançado em Londres, por exemplo”, afirma Carla. Ela complementa: “No Brasil, inauguramos a escola com um diploma especí-

O francês André Cointreau é o presidente da Le Cordon Bleu. Na outra página, o símbolo da escola projetado no Cristo Redentor, durante a festa de seus 130 anos. Ao pé do monumento, vários chefs comemoraram. Abaixo dessa foto, Carla Rosas, diretora de marketing do Le Cordon Bleu no Rio



Foto: Divulgação

“Le Cordon Bleu Brasil ainda apresenta um diferencial em relação às outras escolas do mundo: aqui, temos o nosso próprio diploma internacional.”

Carla Rosas, diretora de marketing Brasil da rede



Foto: Divulgação

fico, criado especialmente para o país, o diploma técnico padrão. Diferente dos oferecidos em outras unidades do mundo, reúne um pouco de cada uma das matérias, proporcionando uma formação mais completa e integrada”.

Seguindo o padrão internacional, a escola conta com 11 cozinhas profissionais e salas modernas, equipadas com tecnologia de ponta. Fornos a vapor, máquinas sous vide, impressoras 3D de alimentos e temperadoras de chocolate são algumas das inovações que se unem à tradição da culinária francesa para potencializar a formação dos alunos.

Além dos cursos clássicos, como os diplomas de Cuisine, Pâtisserie, Boulangerie e o renomado Grand Diplôme, a escola oferece também os de curta duração. São programas voltados para quem deseja uma experiência única, que permite vivenciar a excelência e a tradição da instituição, totalmente acessível a qualquer pessoa, mesmo sem experiência prévia. Esses cursos acontecem semanalmente, têm duração de quatro a seis horas e abordam temas específicos, como pizza, éclair, molhos, cortes de carne, cerveja, cozinha peruana e cozinha mexicana.



Foto: Marcello Dias

agenda Manchete

LE CORDON BLEU



“Carregamos esse legado de 130 anos, com a vontade de compartilhar o saber-fazer e as técnicas francesas pelo mundo.”

Alienor Cointreau, diretora internacional da Le Cordon Bleu

Segundo o chef Yann, para se tornar aluno da Le Cordon Bleu, não é preciso ter habilidades especiais nem saber cozinhar, basta ter vontade de aprender coisas novas. A escola é aberta tanto a iniciantes, que nunca tiveram contato com a cozinha, quanto a profissionais que desejam se aperfeiçoar. “Quando um aluno conclui o curso de formação completa, nós não formamos chefs, formamos cozinheiros. Cozinheiros com bases sólidas para, no futuro, se tornarem grandes chefs. Aqui, ensinamos disciplina, rigor e amor pelo que se faz. Esses são os ingredientes essenciais para um trabalho bem-feito”, destaca o chef Yann.

A unidade ainda inova com programas como o CordonTec (curso técnico profissionalizante), o Diploma de Cozinha Brasileira (reúne a tradição culinária do país), o Diploma Plant Based (curso que alinha técnicas culinárias tradicionais à base de plantas) e o Diploma Wine & Spirits (conhecimento completo na área de vinhos e bebidas para pessoas iniciantes ou não). Também abriga o Signatures, primeiro restaurante-escola da Le Cordon Bleu na América Latina. Nele, alunos vi-

venciam a rotina de uma cozinha profissional, preparando menus de alta gastronomia sob supervisão de chefs experientes. Assim, aprendizado e mercado de trabalho se conectam, proporcionando ao público uma imersão na tradição da escola.

FESTA NO CRISTO REDENTOR

As celebrações do aniversário da Le Cordon Bleu foram realizadas em diferentes países, reforçando a força internacional da instituição e seu papel de liderança na gastronomia mundial. No Brasil, a festa no Rio de Janeiro marcou um capítulo inesquecível, destacando a importância do campus carioca dentro dessa trajetória global. Aos pés do Cristo Redentor, a Le Cordon Bleu viveu um momento à parte: uma noite memorável, que celebrou os 130 anos da maior escola de gastronomia do mundo.

Diretamente da Europa, a diretora internacional da instituição, Alienor Cointreau, filha de André Cointreau, que está à frente da escola, veio exclusivamente ao Brasil para participar da celebração desse marco



O bolo dos 130 anos do Le Cordon Bleu foi cortado por Yann Kamps, Carla Rosas, Philippe Bry e Alienor Cointreau. Acima, uma criação dos chefs formados pela escola e Germana vivendo um dia de aluna. Abaixo, uma aula prática





Foto: Reprodução

SAIBA MAIS SOBRE A LE CORDON BLEU

Fundação antiga: Criada em 1895, em Paris, por Marthe Distel, inicialmente ligada a uma revista de culinária.

Presença global: Mais de 35 escolas em 20 países. Forma cerca de 20 mil alunos por ano.

Fama no cinema: Ficou ainda mais conhecida com o filme *Julie & Julia*, inspirado na chef Julia Child, ex-aluna da escola.

Muito além da cozinha: Oferece, além de técnicas culinárias, cursos de gestão em restaurantes, hotéis e catering (serviços de bufê e eventos).

Equipamentos de ponta: Todas as unidades possuem cozinhas modernas e profissionais, que simulam o ambiente real de restaurantes de alto padrão.

Chegada ao Brasil: O primeiro Le Cordon Bleu do Brasil foi inaugurado em 2018, no bairro de Botafogo, Rio de Janeiro.

Símbolo de excelência: O nome "Le Cordon Bleu" vem da fita azul que é símbolo de distinção da realeza francesa, hoje sinônimo de excelência na gastronomia.

Restaurantes exclusivos: Existem apenas dois restaurantes Signature da escola no mundo: um no Rio de Janeiro e o outro no Canadá.

APONTE O SEU
CELULAR PARA
O QR CODE E
ASSISTA A ESTA
MATÉRIA ON-LINE



agenda Manchete

LE CORDON BLEU

“Aqui, ensinamos disciplina, rigor e amor pelo que se faz. Esses são os ingredientes essenciais para um trabalho bem-feito.”

Yann Kamps, head-chef da Le Cordon Bleu

histórico. A executiva abriu o coração para os cariocas e refletiu sobre a jornada e o legado da tradicional escola de gastronomia. “Realmente, carregamos esse legado de 130 anos, com a vontade de compartilhar o saber-fazer e as técnicas francesas pelo mundo, ao mesmo tempo que celebramos as grandes gastronomias internacionais, como a culinária brasileira”, afirmou Alienor.

A empresária explicou também por que o Cristo Redentor foi escolhido como cenário para a celebração: “O Cristo é um símbolo mundial de abertura para o mundo, com seus braços abertos. Acredito que o Le Cordon Bleu, graças ao seu espírito internacional, também é muito aberto ao mundo, a todos esses jovens de diferentes culturas e origens que desejam descobrir o mundo e compartilhar sua cultura. Tudo isso por meio da mesma paixão pela gastronomia. É algo fabuloso! Nós estamos muito honrados por estar aqui hoje, no dia exato do aniversário de 130 anos do Le Cordon Bleu”.

Para homenagear o aniversariante da noite, uma verdadeira obra de pâtisserie foi apresentada: um bolo de quatro andares, nas cores branco e azul, fatiado a oito mãos por Alienor Cointreau, a diretora geral da instituição no Rio, Carla Rosas, e os head-chefs Yann Kamps e Philippe Brye. A cena simbolizou a fusão das culturas franco-brasileira, que ajudou a tornar a escola um verdadeiro sucesso no Brasil.

De Paris ao Rio, do passado ao futuro, a Le Cordon Bleu mantém viva a essência da gastronomia, abrindo portas para todos que desejam transformar a paixão pela cozinha em profissão. Com 130 anos de tradição, excelência e inovação, a escola continua formando gerações de chefs, inspirando novos talentos e consolidando seu legado no cenário gastronômico mundial. ✱

Germana Puppín é jornalista, com experiência consolidada na área de telejornalismo. Apaixonada por gastronomia, artes e viagem

aconteceu AGENDA MANCHETE

GERMANA PUPPIN

O restaurateur **Marcelo Torres** (à dir.) inaugurou em setembro, no Nolita Roastery, a Biblioteca de Gastronomia José Frago Vianna, com cerca de 1.300 títulos do seu acervo pessoal. O poeta **Carlos Nejar** prestigiou o evento.



Foto: Divulgação



Fotos: Nathalia Gomes

A última CASACOR Rio, no Fashion Mall, apresentou espaços menores e sofisticados. Segundo **Patricia Mayer**, diretora do evento, o designer **Victor Niskier** e 62 profissionais tornaram a mostra uma experiência única, com bares, restaurantes e arte.



A **15ª ArtRio**, em setembro, na Marina da Glória, trouxe mais de 70 galerias com obras nacionais e internacionais. O evento contou com programas curados, debates e ateliês.



Fotos: Nathalia Gomes



Foto: Nathalia Gomes

O **Mondial de la Bière 2025**, no Pier Mauá, reuniu música, gastronomia e mais de 1.500 rótulos de cervejas artesanais. O evento foi organizado por Gabriel Portela Pulcino, CEO e sócio do festival.



Foto: Divulgação



Foto: Nubia Fasari

A Casa Horto recebeu personalidades no lançamento da 14ª edição da Negroni Week, evento chancelado pela Campari. Entre os presentes, **Bianca Teixeira**, **Sergio Lopes**, CEO da Casa Horto, e **Adriana Bombom**.

O Rio de Janeiro foi destaque na edição 2025 do **San Sebastián Gastronomika**, na Espanha, em outubro. Daniela Maia, secretária municipal de Turismo, esteve lá com os chefs Felipe Bronze, Thomas Troisgros, Rafa Costa e Silva, Elia Schramm e Danilo Farah.



Foto: Divulgação



Foto: Vera Donato/Divulgação

A AfroReggae Audiovisual celebrou a quarta temporada da série Arcanjo Renegado, em outubro, no Cais do Oriente. Entre os presentes, **Giovanna Lancellotti**, **Gabriel David**, **Mell Muzzillo** e **Marcello Melo**.

Em outubro, **Neguinho da Beija-Flor** esteve no estúdio da Revista Manchete com a colunista Germana Puppín, falando sobre seus novos projetos. Ele também relembrou os momentos marcantes de sua carreira no samba.



Foto: Nathalia Gomes



6 Edições
lançadas 2025



Edição
Especial

Em 2025, construímos mais uma história
marcante no Rio de Janeiro!

Multiplataforma 360°



INSTAGRAM

10 Milhões
Visualizações YTD



YOUTUBE

0,5 Milhão
Impressões YTD



REVISTA

4.000
Mailings



TV

0,4 Milhão
Pessoas/mês



SITE

0,4 Milhão
Impressões YTD

2.400
Bancas

Você é parte integrante dessa Caminhada!



**TURISMO
EMPRESARIAL**

**Sávio
Neves**

@savionvesrj

EMBARQUE RUMO À *modernidade*

QUEM PASSA HOJE PELA RODOVIÁRIA DO RIO MAL RECONHECE O CENÁRIO DE ALGUNS ANOS ATRÁS. O QUE ANTES ERA SINÔNIMO DE DESORDEM E INSEGURANÇA SE TORNOU UM ESPAÇO MODERNO, ACOLHEDOR E SEGURO – SÍMBOLO DA REVITALIZAÇÃO URBANA QUE DEVOLVEU AO TERMINAL O STATUS DE PORTA DE ENTRADA PARA O TURISMO E O DESENVOLVIMENTO DA CIDADE.

Fotos: Thais Castro

Referência nacional em gestão e inovação, a Rodoviária do Rio vive uma nova era sob a direção de Roberta Faria, primeira mulher a comandar o terminal em quase seis décadas de história. Há três anos e meio à frente de uma estrutura que reúne cerca de 3 mil colaboradores e movimenta mais de 11 milhões de passageiros por ano, ela tem conduzido uma verdadeira revolução – tanto dentro quanto fora dos muros. “A Rodoviária do Rio é a segunda maior da América Latina. É motivo de muito orgulho fazer toda essa engrenagem funcionar, que envolve não só as empresas de ônibus, mas também o nosso mall com diversas lojas, a praça de alimentação, o estacionamento... É todo um complexo para trazer uma experiência positiva para os passageiros e turistas”, afirma Roberta.

Essa transformação é visível a quem passa pela região portuária. O entorno, antes degradado e inseguro, ganhou nova vida com o esforço conjunto entre a administração do ter-

minal, a Prefeitura do Rio e os órgãos de segurança pública. “Foram muitos encontros e reuniões com a prefeitura, subprefeitura, Guarda Municipal e Polícia Militar. Hoje, a rodoviária conta com uma base do Batalhão de Policiamento em Áreas Turísticas (BPTur) e mais de cem câmeras integradas ao sistema da PM, com reconhecimento facial. Essa integração tem trazido uma segurança fundamental”, explica Roberta, informando, ainda, que as câmeras da própria rodoviária fazem o monitoramento em tempo real 24 horas por dia, para garantir ações preventivas.

“A Rodoviária do Rio é a segunda maior da América Latina. É motivo de muito orgulho fazer toda essa engrenagem funcionar e trazer uma experiência positiva para os passageiros e turistas.”

Roberta Faria, diretora da Rodoviária do Rio

Foto: Nathalia Gomes



turismo empresarial

RODOVIÁRIA DO RIO

Além do reforço no policiamento e da ordenação do entorno, a chegada do Terminal Intermodal Gentileza (TIG) consolidou a região como um dos eixos de mobilidade mais modernos do país. O equipamento conecta o VLT e linhas diretas ao Aeroporto do Galeão, ampliando as opções de transporte para turistas e moradores. “O Gentileza ajudou muito no ordenamento e na melhoria do entorno. Hoje, quem chega de ônibus pode deixar a sua mala em nosso guarda-volumes e facilmente ir visitar o Museu do Amanhã, o AquaRio ou a Roda-Gigante, que ficam bem próximos da rodoviária”, comenta.

COM CONFORTO SE VAI LONGE

Os números impressionam: a Rodoviária do Rio oferece mais de 200 destinos, entre nacionais e internacionais, conectando a cidade a países como Argentina, Bolívia, Chile e Peru. “A rota Rio-Lima é muito interessante. Foi registrada no Guinness como a maior rota rodoviária regular do planeta, com mais de 6.200 quilômetros, atravessando seis estados brasileiros até chegar à capital peruana”, conta Roberta, com entusiasmo.

Dentro do terminal, o conforto e a experiência do passageiro são prioridades. Além de oferecer mais de 55 lojas e quiosques, recepção turística bilíngue e salas VIPs, a Rodoviária do Rio foi a primeira do país a ser totalmente climatizada, iniciativa que reforça o compromisso com a hospitalidade e o bem-estar. E, dela, saem frotas modernas de 39 viações. A diretora destaca: “Hoje, as empresas de transporte têm investido fortemente em ônibus supermodernos e tecnológicos, com assentos que viram cama. E isso conta muito”.

Essa preocupação com qualidade e segurança se estende a um alerta que a diretora

O Uber Lounge é o primeiro no mundo em rodoviária. Também há atendimento bilíngue ao turista e praça de alimentação

A Rodoviária do Rio oferece mais de 55 lojas e quiosques, que oferecem desde souvenirs até roupas esportivas



2ª
maior rodoviária da América Latina

+ de 95 milhões
em investimentos para revitalizar a rodoviária

3 mil
colaboradores

+ de 200
destinos nacionais e internacionais

1 milhão
de passageiros embarcam e desembarcam a cada mês

80 mil
veículos passam mensalmente pelo Uber Lounge



faz aos ônibus irregulares, que vêm crescendo em algumas regiões. “Isso me preocupa demais. Eles partem de ruas, sem estrutura para fazer o embarque e para receber o turista. As empresas regulares têm treinamento para os motoristas, mantêm seus veículos em perfeitas condições e são fiscalizadas. O transporte rodoviário regular, partindo da rodoviária, é o que traz segurança para o passageiro”, comenta a diretora.

Para completar o conforto de quem chega de ônibus à Ci-

dade Maravilhosa, há outra inovação: o Uber Lounge, inaugurado em 2024. “Esse projeto é muito bacana porque não existe Uber Lounge instalado em nenhuma outra rodoviária do mundo, só em aeroportos. Recebemos, em média, 80 mil veículos por mês. Era uma demanda dos próprios usuários, que antes embarcavam na rua. O sucesso foi tanto que, recentemente, os CEOs da Uber Brasil e América Latina nos visitaram para conhecer de perto a operação”, comemora a diretora.

Para Roberta, cada melhoria é parte de um propósito maior: transformar a experiência de quem entra ou sai do Rio de Janeiro. “Como a rodoviária é um espaço que recebe turistas, eles precisam ter essa visão positiva ao chegar na cidade e poder curtir de forma tranquila”, diz. E ela finaliza: “A nossa preocupação com os passageiros é real. Trabalhamos, diariamente, para sempre melhorar e trazer uma ótima experiência para eles”. ✳

Sávio Neves é presidente do Conselho Empresarial de Turismo da Associação Comercial do Rio de Janeiro (ACRJ)

APONTE O SEU CELULAR PARA O QR CODE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA ON-LINE





LIDE RIO DE JANEIRO Andréia Repsold

@andrea_repsold

@lideriodejaneiro

FOI MAIS UMA EDIÇÃO DE SUCESSO! EM 25 DE SETEMBRO, O LIDE RIO DE JANEIRO REALIZOU O SEU JÁ TRADICIONAL ALMOÇO EMPRESARIAL, NO FAIRMONT COPACABANA. O EVENTO CONTOU COM A CASA CHEIA DE PRESENÇAS ILUSTRES, QUE PARTICIPARAM DE UM DEBATE DE ALTO NÍVEL SOBRE O CENÁRIO ECONÔMICO ATUAL E OS CAMINHOS PARA IMPULSIONAR O CRESCIMENTO DO ESTADO E DO PAÍS.



Nicola Miccione exhibe a placa comemorativa que recebeu, junto a padre Omar, sua esposa Tatiana Binato e Andréia Repsold. Acima, o secretário almoça com Tatiana



Diálogo

SOBRE DESAFIOS E OPORTUNIDADES

Fotos: Renato Wrobel

Para abrilhantar o último almoço do Grupo de Líderes Empresariais (LIDE) na Cidade Maravilhosa, os palestrantes convidados foram Nicola Miccione, secretário da Casa Civil do Rio de Janeiro; Luiz Césio Caetano, presidente da Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro (Firjan) e do Centro Industrial do Rio de Janeiro (Cirj); e Samuel de Abreu Pessôa, doutor em economia e pesquisador do banco BTG Pactual e da Fundação Getúlio Vargas (FGV) Híbrida. Essas três vozes de peso discutiram sobre o tema “Oportunidades e Desafios Econômicos: Perspectivas para o Brasil e o Rio de Janeiro”.

Antes de convidá-los ao palco, tive a oportunidade de destacar aos presentes que o LIDE nasceu em 2003 para reunir líderes empresariais e criar um espaço de diálogo, troca de experiências e geração de negócios. No Rio de Janeiro, seguimos essa missão com todo o entusiasmo, buscando conectar pessoas, fortalecer empresas e impulsionar o desenvolvimento econômico do nosso estado. Os encontros do LIDE têm exatamente esse objetivo: abrir caminhos e boas conversas, gerar novas ideias, criar parcerias e trazer informação, inovação e tecnologia.

IMPACTOS GLOBAIS E ESTADUAIS

Para iniciar essa troca positiva de ideias, a primeira pessoa a palestrar foi Samuel Pessôa. O economis-

“Eu não posso deixar de registrar que a nossa visão é muito otimista. O Rio de Janeiro é um estado de oportunidades importantes.”

Nicola Miccione,
Secretário da Casa Civil/RJ

ta apresentou uma análise ampla sobre os impactos das transformações globais e como elas reverberam no Brasil. Segundo ele, a economia americana vai se fechar para os diversos países, por conta do grande aumento de tarifas. “Isso vai gerar piora do crescimento econômico no mundo todo a curto e longo prazo”, acredita. Porém, ele ainda tem um olhar positivo: “Para o Brasil, não é tão ruim assim, porque exporta commodities, exporta para todo mundo, e essa desvalorização que está acontecendo da moeda americana, e que eu acho que vai continuar a acontecer nos próximos anos, fortalece a nossa moeda”.

Em seguida, Luiz Césio Caetano falou sobre os trabalhos que a Firjan tem oferecido em apoio à indústria e à sociedade do Rio de Janeiro. Mas alertou para

LIDE RIO DE JANEIRO

desafios e oportunidades

os entraves persistentes que a indústria fluminense enfrenta e que refletem em problemas estruturais do Brasil: rigor fiscal, baixo investimento em infraestrutura e gargalos de capital humano. “No Rio, especificamente, esses desafios se agravam com o tarifaço que antecipa o fim dos incentivos fiscais e aumenta o FOT [Fundo Orçamentário Temporário], reduzindo, assim, a competitividade e estimulando a saída de empresas e talentos do nosso estado”, comentou Caetano. E acrescentou: “Cabe lembrar que o peso do ICMS na indústria fluminense já é quase o dobro dos estados vizinhos. Apesar desse cenário, o estado segue relevante e atrativo. Esse é o Rio de Janeiro”. Isso se mostra em números: entre 2025 e 2027, a Firjan mapeou mais de 1.200 projetos, totalizando 336 bilhões em investimentos confirmados e quase 200 bilhões em investimentos potenciais, concentrados em energia, infraestrutura e indústria de transformação.

MOTIVOS PARA COMEMORAR

O último a subir ao palco foi Nicola Miccione. Ele conduziu a sua apresentação mostrando o cenário que o Rio passou nos últimos cinco anos. “Eu não posso deixar de registrar que a nossa visão é muito otimista. O Rio de Janeiro é um estado de oportunidades importantes”, anunciou o secretário da Casal Civil/RJ. Ele citou que, em todos os municípios do estado, houve investimentos públicos nos últimos anos, o que considera uma descentralização importante. Porém, sabe que isso ainda pode melhorar: “O Rio ainda está muito

Da esquerda para a direita, subiram ao palco Luiz Césio Caetano, Andréia Repsold e Samuel de Abreu Pessôa, que falaram para um salão lotado



APONTE O SEU CELULAR PARA O QR CODE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA ON-LINE



“O peso do ICMS na indústria fluminense já é quase o dobro dos estados vizinhos. Apesar desse cenário, o estado segue relevante e atrativo. Esse é o Rio de Janeiro.”

Luiz Césio Caetano, presidente da Firjan/Cirj

aquém de São Paulo, por não possuir um interior tão robusto do ponto de vista econômico. Precisamos fortalecer nossos municípios para além da região metropolitana, e esse trabalho deve ser feito com infraestrutura”. Nicola Miccione aproveitou para enumerar as grandes obras que serão entregues nos próximos meses, como a retomada do Teleférico do Complexo do Alemão e o reinício da operação do Museu da Imagem e do Som, em Copacabana, que trará ainda mais turistas para o estado. Ele também enalteceu outras conquistas: “Temos



Netto Moreira, Nicola Miccione, Andréia Repsold, Vinícius Farah e Fábio Queiróz



“Essa desvalorização da moeda americana que está acontecendo, e que eu acho que vai continuar nos próximos anos, fortalece a nossa moeda.”

Samuel Pessôa, doutor em economia e pesquisador do BTG Pactual e FGV Híbrida

um orgulho muito grande do resultado da concessão do saneamento que trouxe de volta a Baía de Guanabara como cartão postal do Brasil, assim como a Lagoa Rodrigo de Freitas. Também estamos trazendo grandes eventos esportivos para o estado, como o Rio Open e a SailGP, que é a Fórmula 1 dos mares. A organização viu

que a Baía de Guanabara está limpa. Conseguimos atuar num ativo ambiental importante, e isso atrai mais turismo e mais negócios para o Rio, comemorou. Ao final de sua palestra, veio a surpresa: Nicola foi o grande homenageado da noite, recebendo das mãos do padre Omar uma placa comemorativa pelos seus cinco anos à frente da Casa Civil. Acompanhado de sua esposa, Tatiana Binato, o secretário foi aplaudido por sua trajetória de dedicação ao Rio de Janeiro. Merecido! ✨

Andréia Repsold é presidente do LIDE Rio de Janeiro, proprietária da A. Repsold Assessoria & Marketing e integrante do Conselho Empresarial das Mulheres da Firjan, do Visit Rio e do Conselho de Administração da Winner Holding



EVENTOS & ENTRETENIMENTO
Pedro Guimarães

@pg_pedroguimaraes

TODA A VIBE DA Arena



Foto: Nathalia Gomes

ENTRE A LAGOA E A GÁVEA, O RECENTE SÍMBOLO DO ENTRETENIMENTO CARIOCA SE FIRMOU. AGORA, A ARENA JOCKEY JÁ É ATRAÇÃO AGUARDADA NO CALENDÁRIO DE SHOWS DA CIDADE, OFERECENDO AO GRANDE PÚBLICO CONFORTO, DIVERSIDADE E MUITA INOVAÇÃO.

Fotos: Divulgação



Foto: Divulgação



A esquerda, Pedro com Simon Fuller, criador da Arena Jockey, por onde passaram nomes como Roberto Carlos, Paralamas do Sucesso e Marisa Monte

No coração da Zona Sul, entre o verde da Gávea e o espelho d'água da Lagoa, a Arena Jockey se consolidou como um dos espaços mais vibrantes do entretenimento brasileiro. Criado pelo empresário e produtor Simon Fuller, o projeto nasceu do desejo de devolver ao Rio um espaço de shows à altura de sua história musical.

"A ideia foi em 2021, quando saímos em turnê com a Marisa Monte, no show Portas. No Rio, eu senti a carência de espaços. Queria fazer algo diferente, um lugar para ela chamar de seu. Fizemos

dois finais de semana no Jockey, tudo esgotou, e quando desmontamos, eu pensei: podia ter mais", lembra Simon, que transformou a experiência pontual em um projeto permanente dentro do Jockey Club Brasileiro.

De 2023 para cá, quando aconteceu a sua primeira edição, a Arena Jockey – agora Brava Arena Jockey – virou referência. A estrutura de 7.000 m² é 100% coberta, climatizada e integrada ao jardim de convivência permitindo conforto e acessibilidade mesmo em dias de chuva ou calor intenso. "A partir

eventos & entretenimento

ARENA JOCKEY



APONTE O SEU
CELULAR PARA
O QR CODE
E ASSISTA A
ESTA MATÉRIA
ON-LINE

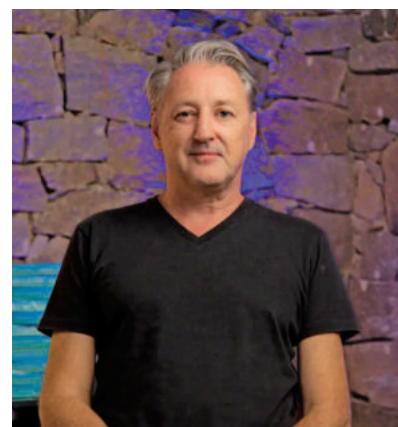
“Cada edição traz novos desafios e novas cerejas no bolo. Não existe teto. A gente vai tentar sempre entregar o melhor.”

Simon Fuller,
criador da Arena Jockey

do momento que você entra na Arena, não vai se molhar. Pode circular em todos os bares e banheiros, e sair de novo sem pegar uma gota de chuva”, explica o empresário.

O espaço, que permanece montado por quase três meses ao ano, tem movimentado o calendário cultural do Rio com uma programação diversa. “A gente vai desde Marisa Monte, Roberto Carlos e Marina Lima até Adriana Partimpim. É um programa família, para todas as tribos”, diz Simon.

A edição 2025 trouxe novidades, como o Track Bar, um listening club para até 65 pessoas, com DJs tocando apenas vinil. “É completamente blindado sonoramente, você não ouve nada da Arena. É uma experiência única, de quarta a domingo, das seis à meia-noite”, detalha.



Fotos: Divulgação

ATRAÇÃO GRATUITA TAMBÉM

Outro destaque é o projeto das quartas-feiras gratuitas, viabilizado pela Lei Rouanet, com o festival “Baile da Música Brasileira”, comandado pelo Cordão do Boitató. Já as quintas são do samba. “O Samba do Trabalhador está completando 20 anos. Muita gente sempre quis ir, mas achava longe. Agora, é incrível recebê-los na Zona Sul. Sempre com convidados e muita surpresa”, afirma.

Além da agenda intensa, o projeto aposta em impacto social com o Ingresso Solidário, em que

destina parte da bilheteria a iniciativas locais. “Quando você vai na Arena, de alguma forma está impactando vidas. Ajudamos escolas públicas do entorno com equipamentos e aulas de música, e até já construímos uma quadra de esportes”, conta Simon.

Com público crescente e apoio de patrocinadores, a Arena Jockey já planeja sua próxima temporada. “Cada edição traz novos desafios e novas cerejas no bolo. Não existe teto. A gente vai tentar sempre entregar o melhor”, resume. Diante dessa promessa, entende-se por que essa “casa” de shows por temporada se tornou um símbolo de renovação cultural carioca – onde a música, a arte e a solidariedade se encontram sob a mesma tenda climatizada. ✱

Pedro Guimarães é diretor-presidente da Apresenta - Associação dos Promotores de Eventos do Setor de Entretenimento e Afins. Foi secretário de Turismo da prefeitura e subsecretário de Esportes e Eventos do estado do Rio de Janeiro. Foi CEO da Marina da Glória e é empresário de diversos segmentos

Uma vista icônica bem perto de você. Conheça o Rio por um outro ângulo.

Quem nasceu ou mora no estado do Rio de Janeiro tem desconto especial para viver uma experiência completa: muito contato com a natureza, opções gastronômicas incríveis e programação para toda a família.

BILHETE PROMOCIONAL ESTADO RJ

DE: R\$ 195,00

POR: R\$ **85**,00



Acesse o site
e garanta já o seu!

O desconto é concedido para nascidos ou residentes em qualquer cidade do estado do Rio de Janeiro, mediante a comprovação no dia da visita.



PARQUE
BONDINHO
PÃO DE AÇÚCAR®

Bruno Lyra

@globaltera.oficial



Bruno Moreira

@globalia.oficial

TECNOLOGIA

Hotéis inteligentes AQUECEM O **TURISMO CARIOCA**

DO CHECK-IN DIGITAL AO CAFÉ DA MANHÃ AUTOMATIZADO, A INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL REVOLUCIONA O SETOR HOTELEIRO E COLOCA O RIO DE JANEIRO NO MAPA DAS CIDADES TURÍSTICAS MAIS TECNOLÓGICAS DO MUNDO. A TEMPORADA DE VERÃO DE 2026 PROMETE SER MARCADA PELA INOVAÇÃO E PELA PERSONALIZAÇÃO.

Fotos: Divulgação

Certamente você já percebeu que, quando entra numa loja on-line, todas as informações sobre o que acessa ficam salvas dentro do seu computador. Se clica na área de calçados, se busca uma determinada roupa, se vai até o carrinho de compras... Tudo isso fica gravado. É assim que o site consegue identificar quais são as ações de marketing que estão funcionando e quais precisa implementar. Só que no físico nunca existiu isso. Era praticamente impossível ter esse tipo de tecnologia para identificar todos os passos do consumidor presencial. Mas agora, com a inteligência artificial, o que era impossível se tornou realidade.

A cidade do Rio de Janeiro sempre foi uma das mais encantadoras do mundo. E agora também quer ser uma das mais tecnológicas. Hotéis, pousadas e resorts estão se preparando para receber os turistas com inovação e confor-

to. De check-ins digitais a assistentes virtuais totalmente alimentados por inteligência artificial, a Cidade Maravilhosa deseja provar que tradição e tecnologia podem caminhar juntas.

Entre as principais tendências que estão surgindo, o destaque é o check-in automatizado. Esse processo, que por décadas foi sinônimo de filas e fichas preenchidas à mão, agora está sendo totalmente digitalizado. Assim como nas companhias aéreas, o hóspede pode fazer todo o seu registro por meio de aplicativo, tablet ou totem, antes mesmo de chegar à recepção. É simples, rápido e eficiente. Quando o cliente chega ao hotel, ele apenas confirma sua entrada e todo o sistema já reconhece suas informações.

Durante o check-in, é feita a leitura do rosto do hóspede. Com essa biometria facial, ele terá acesso a diversos ambientes do hotel

Fotos: Divulgação



Assim como nas companhias aéreas, o hóspede pode fazer todo o seu registro por meio de aplicativo, tablet ou totem, antes mesmo de chegar à recepção. É simples, rápido e eficiente.

Durante o check-in, é feita uma leitura facial do hóspede, respeitando todas as normas da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD). A imagem não é armazenada; ela é criptografada e usada apenas para garantir segurança e praticidade na hospedagem. O cliente, inclusive, autoriza o uso desses dados no próprio processo, o que torna a tecnologia totalmente segura e transparente. A partir daí, a biometria facial passa a ser a chave que dá acesso a diversos ambientes do hotel, como o quarto, a academia ou o restaurante, sem necessidade de cartões, senhas ou papéis.

Essa integração da IA com o sistema do hotel facilita o dia a dia tanto para o hóspede quanto para a equipe de trabalho. Um exemplo simples é o café da manhã. Em muitos estabelecimentos, essa refeição ainda é controlada por vouchers ou listas em papel. Com a IA, o reconhecimento facial é suficiente para identificar quem tem o serviço incluído e registrar o consumo de forma automática. Isso torna tudo mais ágil, confortável e moderno.

tecnologia

HOTÉIS INTELIGENTES

A tecnologia também ajuda a evitar desperdícios. O sistema identifica, em tempo real, o que está sendo consumido e quando algum item está prestes a acabar. Dessa forma, o hotel pode repor os produtos no momento certo, mantendo a qualidade do serviço e evitando sobras. É eficiência com sustentabilidade: o hóspede encontra sempre uma mesa farta, e o estabelecimento reduz custos e desperdícios.

FOCO SEMPRE É MELHORAR O ATENDIMENTO

Mas a inovação não para aí. A partir do momento em que o hóspede faz o check-in digital, o hotel passa a reconhecer se ele é um visitante recorrente, qual é o seu

perfil e quais serviços costuma utilizar. Com essas informações, a IA ajuda a oferecer um atendimento mais adequado, ajustando a experiência de acordo com o comportamento de cada pessoa. Tudo acontece de forma automatizada, sem interferência manual, e dentro dos parâmetros legais de segurança de dados.

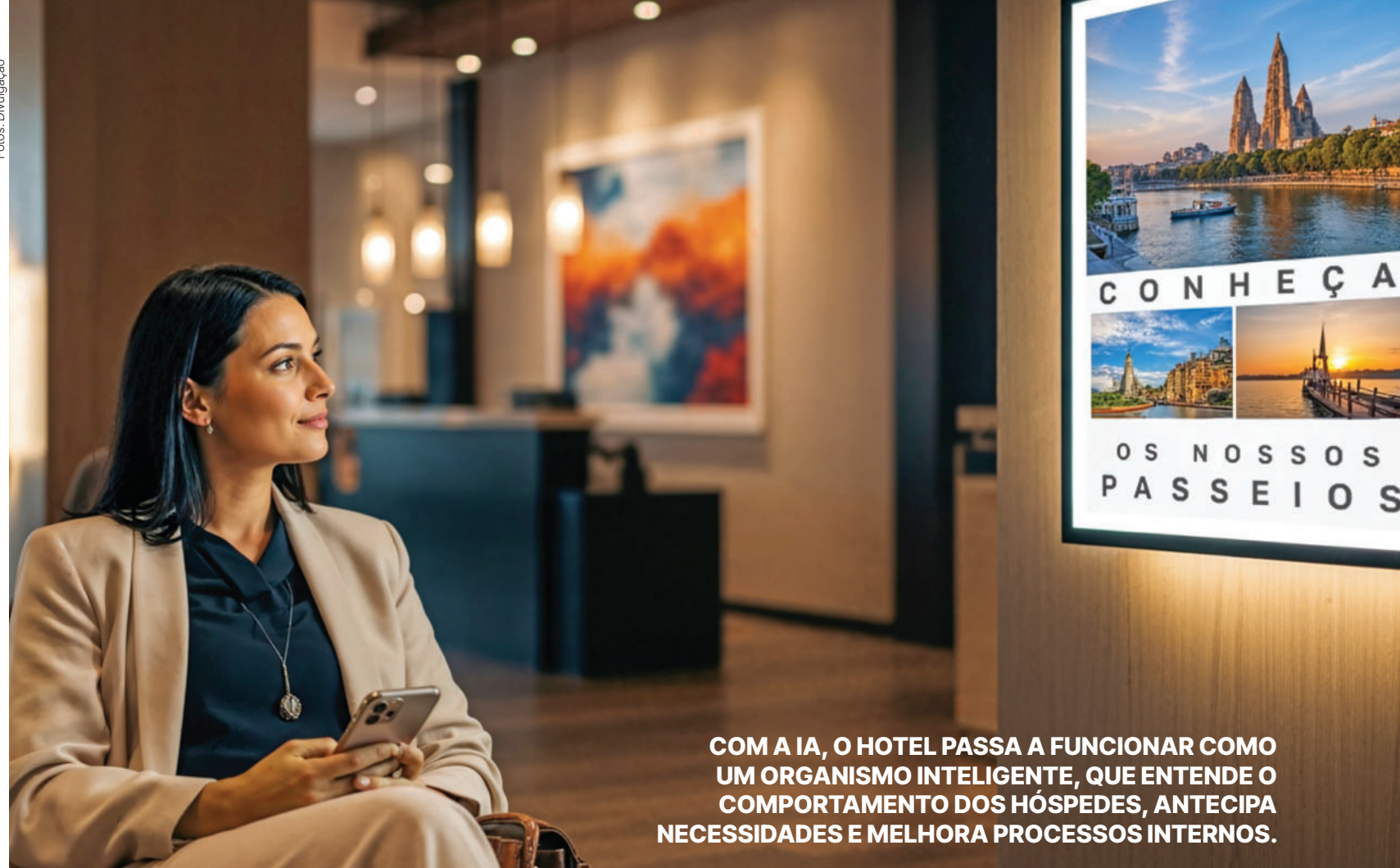
Outra facilidade é a automação do serviço de arrumação. Quando o sistema identifica, pelas câmeras do hotel, que o hóspede deixou o quarto, a equipe de governança recebe um alerta imediato para iniciar a limpeza. Assim, o trabalho é feito sem causar incômodos e no momento ideal. O mesmo processo ocorre em outras

áreas, como academias e espaços de convivência, otimizando tempo e melhorando a eficiência operacional.

A IA também começa a atuar fora dos limites do hotel. Ela se conecta a sistemas públicos de informação e consegue identificar eventos na cidade, condições do clima e até o perfil de movimentação do hóspede. Se o dia estiver chuvoso, a IA pode sugerir ao hóspede atividades internas, como o uso do spa. Já se estiver fazendo aquele sol, o sistema pode indicar passeios para ele explorar a cidade. Tudo isso acontece de forma automatizada, personalizada e sem necessidade de intervenção humana.

O objetivo final é simples: tor-

Fotos: Divulgação



COM A IA, O HOTEL PASSA A FUNCIONAR COMO UM ORGANISMO INTELIGENTE, QUE ENTENDE O COMPORTAMENTO DOS HÓSPEDES, ANTECIPA NECESSIDADES E MELHORA PROCESSOS INTERNOS.



A biometria facial passa a ser a chave que dá acesso a diversos ambientes do hotel, como o quarto, a academia ou o restaurante, sem necessidade de cartões, senhas ou papéis.

nar a estadia mais confortável e o atendimento mais eficiente. Com a IA, o hotel passa a funcionar como um organismo inteligente, que entende o comportamento dos hóspedes, antecipa necessidades e melhora processos internos. O resultado é uma operação mais organizada, um serviço de qualidade e uma experiência muito mais agradável para quem visita a cidade.

E o melhor é que tudo isso já está em prática. Hotéis da Região dos Lagos e do Rio de Janeiro vêm implantando soluções desse tipo, com resultados muito positivos. A automação do check-in, o reconhecimento facial e o controle inteligente de consumo são apenas o começo de uma transformação que tende a se expandir rapidamente. A IA veio para ficar – e o Rio quer estar na vanguarda desse novo turismo.

Com a chegada do verão de 2026, os turistas que vierem para a Cidade Maravilhosa encontrarão uma hotelaria mais moderna, conectada e preparada para oferecer experiências únicas. O Rio, que sempre encantou pelo calor humano e pela beleza natural, agora mostra que também sabe encantar com tecnologia. E isso é apenas o começo de uma nova era para o turismo inteligente. ✱

Bruno Lyra é especialista em implementação e otimização de processos operacionais em redes de pequeno, médio e grande porte. CEO Globaltera, COO Global IA e CEO Aghora

Bruno Moreira tem ampla experiência em liderança estratégica. É CEO Global IA, COO Aghora Globaltera e CCO Globaltera



APONTE O SEU CELULAR PARA O QR CODE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA ON-LINE



JUDICIÁRIO
Sergio Maciel

@serg.maciel



APONTE O SEU
CELULAR PARA O
QR CODE E VEJA
ESTA ENTREVISTA
ON-LINE NA ÍNTEGRA

Lei A FAVOR DOS CLUBES

VOCÊ JÁ OUVIU FALAR EM SOCIEDADE ANÔNIMA DE FUTEBOL (SAF)? SAIBA QUE É UM MODELO EMPRESARIAL QUE VEM TRANSFORMANDO A GESTÃO DE CLUBES. PARA FALAR SOBRE O ASSUNTO, CONVIDAMOS O PROCURADOR DO ESTADO RAFAEL ROLIM, QUE, ALÉM DE TRICOLOR APAIXONADO, É ESPECIALISTA NO ASSUNTO.

Nos anos 80 e 90, o que se via no gramado? Jogadores estampando nas camisas a imagem dos patrocinadores do time. Era a forma de injetar dinheiro para alavancar os clubes. Mas, com o passar do tempo, esses patrocínios foram perdendo força. Até que, em 2021, foi criada a Lei nº 14.193, a SAF, como um instrumento jurídico que assegura a entrada de investidores nos clubes de futebol brasileiros, para uma melhora na gestão administrativa. A seguir, veja o que Rafael Rolim diz a respeito.

O que se pretendeu com a chegada da lei da SAF?

Permitir que investidores com o interesse em explorar essa atividade econômica que é o futebol, o qual gera bilhões de reais, contem com um veículo jurídico para fazer isso. Assim, há a entrada de mais dinheiro para os clubes, que, em grande parte, estão endividados, e dá a eles a oportunidade de evoluir ao longo dos anos. A SAF não é uma solução mágica, e sim um instrumento para modernizar o clube e atrair mais investidores.

Quais os benefícios da SAF para o futebol brasileiro?

A lei trouxe a possibilidade de um clube se transformar em empresa, a Sociedade Anônima de Futebol. Há duas grandes mudanças nisso: um imposto de renda único, para que o clube não sofra tanto com a carga tributária, e o Regime Centralizado de Execução (RCE), partindo da premissa que muitos deles estão endividados. O RCE dá segurança ao fluxo de caixa, impedindo penhoras e constrições no patrimônio. Uma lista de credores é criada e o clube trata essa dívida ao longo de até dez anos.

Com a SAF, há o risco de tirar aquela paixão do nosso clube de infância, já que ele vai virar uma empresa?

Essa é a grande preocupação do torcedor. Mas não haverá mudança cultural nos clubes. A SAF assegura a manutenção da bandeira, das cores, do hino e da cidade de origem dos clubes, justamente para que não percam sua essência.

Há algum risco envolvido na SAF?

Um dos riscos é não colocar cláusulas que assegurem o clube. Por isso, é tão importante debater a SAF antes. Eu costumo dizer que o mais essencial é a pré-SAF. É nesse momento que vão ser estabelecidos alicerces, como escolher um investidor melhor e fixar um plano de investimento mais favorável. Assim, há mais força para resguardar os interesses do clube e de sua torcida. Porém, se o clube está desesperado para fazer a SAF, a tendência é que ela seja pior ou com mais insegurança jurídica.

Os torcedores podem comparar modelos de SAP existentes e imaginar que o seu time vai passar por tudo aquilo, sejam experiências boas ou ruins... Mas há um modelo a ser seguido quanto a isso?

Ao longo dos anos, foi construída uma imagem de SAF muito ligada a futebol e empresas do exterior. Então, no caso das ligas europeias, há um nível de investimento muito alto nesses clubes. Mas lá existem outros

“**A SAF não é solução mágica, e sim um instrumento para modernizar o clube e atrair investidores.**”

Rafael Rolim,
procurador do estado do RJ

interesses que aqui no Brasil não tem. Por exemplo, os investidores lá de fora podem ter interesses geopolítico em investir em certos clubes para entrar naquele país, e por isso é muito comum vermos sheiks árabes injetando muito dinheiro em clubes da Europa. Isso fixou a ideia de que o clube-empresa é ótimo porque entra muito dinheiro. E não é necessariamente assim. Não existe receita de bolo para uma SAF. Cada SAF é diferente, porque, como já disse antes, ela é um instrumento. O que importa é o investidor, como ele vai investir esse dinheiro e quais são as cláusulas que ele se compromete com aquele clube. E cada clube vai ter uma realidade diferente.

E, afinal, o que é um bom investidor na SAF?

É um investidor comprometido com a perenidade do clube, com o seu futuro, e não com aquele sucesso imediato de três anos e a revenda. Essa é a grande dificuldade: conseguir fazer uma gestão profissional, afastando um pouco a paixão. Por isso é que acho o modelo empresarial muito bom, porque consegue trazer esse afastamento. Claro que a paixão sempre fala mais alto em algum momento da gestão, mas o investidor consegue implementar seus ideais profissionais que já são bem-sucedidos. Antes de se tornar SAF, é preciso haver pessoas comprometidas dentro do clube, que só tenham o interesse de transformá-lo. ✱

Sergio Maciel é vice-presidente da Revista Manchete, bacharel em direito, especializado em relações institucionais e governamentais





Brasil e China

LAÇOS QUE SE ESTREITAM

A relação entre Brasil e China nunca esteve tão dinâmica. De parcerias comerciais a intercâmbios acadêmicos, o diálogo entre as duas nações vem se fortalecendo em diversas frentes. Para falar sobre esse tema, conversei com Thomas Law, mestre em Direito das Relações Internacionais Econômicas, doutor em Direito Comercial e presidente do Instituto Sociocultural Brasil-China (Ibrachina) – entidade que atua na integração entre os dois povos e na difusão de suas culturas. Com sólida experiência internacional, o especialista comenta como o Brasil pode ampliar as oportunidades com o país asiático, a importância do respeito às tradições locais e os novos caminhos abertos pela tecnologia.



Foto: Nathalia Gomes

Como começou sua ligação com a China e o Direito Internacional?

Meus pais são chineses, e essa origem sempre influenciou minha trajetória. Estudei em colégio americano, depois me formei em Direito e, durante a faculdade, fiz intercâmbio em Pequim. Isso despertou meu interesse pelo Direito Internacional e pelas relações entre Brasil e China. Mais tarde, fundei o Ibrachina justamente com o propósito de aproximar os dois países cultural e juridicamente.

O senhor costuma dizer que, para fazer negócios com a China, é preciso entender a cultura local. Que cuidados o empresário brasileiro deve ter?

O primeiro passo é compreender os costumes e valores chineses. Por

O GIGANTE ASIÁTICO SE TORNOU UM DOS NOSSOS MAIORES PARCEIROS COMERCIAIS, E COMPREENDER SUA CULTURA É O SEGREDO PARA FIRMAR BOAS PARCERIAS. CONHEÇA OS BASTIDORES DESSA RELAÇÃO QUE UNE TRADIÇÃO, NEGÓCIOS E DIPLOMACIA.



Foto: Freepik

exemplo, quando você entrega seu cartão de visita, deve fazê-lo com as duas mãos, e receber o do outro da mesma forma, olhando-o com atenção antes de guardá-lo. Parece um detalhe, mas pode decidir o sucesso ou o fracasso de uma negociação. Outro ponto importante é entender a entonação da língua. Em mandarim, uma mesma palavra pode ter quatro significados diferentes, dependendo do tom. Esses aspectos culturais influenciam diretamente na comunicação empresarial.

E quanto às relações comerciais entre os dois países, que oportunidades o senhor enxerga?

O Brasil tem um enorme potencial de ampliação das parcerias com a China. Há uma presença crescente de missões brasileiras em feiras e eventos, como a Canton Fair (China Import and Export Fair), em Xangai, e outras iniciativas que aproximam setores como o agronegócio e a indústria. A Associação Brasileira de Carne, por exemplo, tem levado frigoríficos brasileiros para rodadas de negócios dentro da China. São oportunidades valiosas, mas é preciso preparo e respeito às tradições locais.

Essas diferenças culturais também se refletem em situações sociais, como jantares e cerimônias?

Sim. Nas refeições formais, as mesas costumam ser redondas e há uma ordem simbólica de lugares: o anfitrião senta e o convidado mais importante fica à direita dele e o segundo mais importante, à es-

“O Brasil tem um enorme potencial de ampliação das parcerias com a China. Há uma presença crescente de missões brasileiras em feiras e eventos.”

Thomas Law,
doutor em Direito Comercial

Foto: Divulgação



querda. Há ainda a tradição dos brindes. Até o terceiro, todos brindam apenas com os líderes das delegações; somente depois é que podem brindar com o anfitrião chinês. E um gesto muito apreciado é segurar o copo um pouco mais abaixo, em sinal de respeito. Isso demonstra humildade e consideração pela hierarquia. Outro costume é o consumo da bebida Moutai, uma espécie de cachaça chinesa com teor alcoólico alto, que faz parte das celebrações oficiais. Saber se portar nesses momentos é essencial para conquistar a confiança dos parceiros chineses.

O senhor costuma receber delegações chinesas no Brasil. Como é essa troca cultural?

É uma experiência riquíssima. Já trouxemos pessoas de universidades renomadas, como a East China University of Political Law and Science, e também grupos artísticos, como a Ópera Nacional de Pequim. Em todas as ocasiões, há um interesse genuíno pela cultura brasileira. Eles apreciam nossa culinária, especialmente carnes e frutos do mar, mas costumam rejeitar o queijo. Cada grupo tem suas preferências, e o importante é sempre respeitar essas diferenças.

Como o senhor avalia o sistema jurídico chinês em comparação ao brasileiro?

A China tem uma população muito maior do que a do Brasil, mas um número menor de advogados – cerca de 830 mil. Isso mostra uma diferença estrutural grande. Lá, há menos processos judiciais: enquanto um ministro do STJ no Brasil recebe, em média, dois mil processos por mês, os tribunais chineses julgam cerca de 40 mil ações por ano. Isso acontece porque a cultura chinesa valoriza a conciliação, a mediação e a arbitragem, métodos que evitam o litígio e preservam as relações comerciais e pessoais. *

Aumenta O SOM

Na bateria, o juiz Adillar dos Santos Teixeira; no baixo, o juiz Carlos Sérgio Saraiva; no bandolim, o desembargador José Acir Lessa Giordani; no saxofone, o desembargador Márcio Quintes; e no teclado, o desembargador Wagner Cinelli. Está formada a banda dos magistrados! Na verdade, cada um deles já toca sozinho há tempos, com outras bandas. Mas se uniram para participar do I Festival Nacional da Canção da Magistratura, promovido pela Associação Nacional de Desembargadores (Andes), que aconteceu em outubro. E também aceitaram o desafio de tirar um som para a Revista Manche-

QUEM OLHA PARA ESSES CINCO MAGISTRADOS NOS TRIBUNAIS NEM IMAGINA O TALENTO QUE POSSUEM QUANDO ESTÃO COM UM INSTRUMENTO MUSICAL NAS MÃOS. É SÉRIO! QUANDO ELES SE JUNTAM, DÃO VIDA A UMA BANDA PARA LÁ DE AFINADA. CONFIRA.

Fotos: Isabela Salles

te, tocando *O Barquinho*. Para ver o resultado, aponte o celular para o QR Code na página ao lado. E veja, ainda, o depoimento de Roberto Menescal – com quem Wagner Cinelli toca – contando sobre a divertida história de como surgiu essa música, que é um ícone da Bossa Nova.

COMO TUDO COMEÇOU

Vamos iniciar pelo próprio Cinelli, que, por pouco, não deixou a música de lado. “Quando entrei para a magistratura, parei de ter banda. Mas, depois de um tempo, resolvi gravar minhas músicas autorais. Fui procurando meus amigos músicos, até bater na porta do Menescal, que o desembargador Elton Leme havia me apresentado”, lembra. A partir daí, começou a sua parceria com esse grande nome da Bossa Nova, resultando em encontros mensais e na criação de várias músicas. “A vida nos aproximou, para a minha sorte”, comemora.

Já Márcio Quintes respira música desde a infância, por influência dos pais que ouviam muita MPB. Até que, aos 12 anos, escutou seus vizinhos ensaiando jazz e se apaixonou. E por que o sax? “Um dia, ouvi um amigo tocando esse instrumento e decidi que era isso o que queria aprender. Comecei a ter aulas e não larguei mais. Até hoje me reúno para fazer um som com os amigos”, conta ele, que também toca na noite, incluindo outros estilos, como o rock. E, agora, também cedeu lugar para a Bossa Nova, a convite do Wagner. “Ele tem esse coração agregador que consegue juntar todo mundo para fazer um som legal”, comenta.

No caso de José Acir, a paixão pela música vem de berço. “Minha mãe era cantora de opereta. E eu e meus irmãos seguimos para a música, cada um tocando um instru-

José Acir,
Carlos Saraiva,
Sergio Maciel,
Adillar Teixeira,
Márcio Quintes e
Wagner Cinelli



“Quando entrei para a magistratura, parei de ter banda. Mas, depois de um tempo, resolvi gravar minhas músicas autorais.”

Wagner Cinelli, desembargador

mento. Comecei com o violão, até que conheci uma turma muito boa do choro, e aquilo me inspirou. Inicialmente, parti para o cavaquinho e depois fui para o bandolim”. Até hoje ele toca chorinho por aí e brinca ao falar sobre o instrumento: “Parece que é uma parte do meu braço”.

Ao contrário dos dois colegas, não havia musicistas na família de Carlos Saraiva. Até que, um dia, ele escutou uma música e a sonoridade do baixo chamou a atenção dele. “A percepção veio de imediato. Mas tive que começar do zero”, lembra o

juiz. Para isso, contou com grandes mestres: “Tive a honra de ser aluno do John Patitucci, em Nova York, e, no Rio, de Nico Assumpção. São dois ídolos que acrescentaram muito ao meu conhecimento”.

Para finalizar, chegamos ao baterista Adillar: “Eu me apaixonei por bateria nos anos 80, quando alguns amigos começaram a tocar rock. E, no primeiro Rock in Rio, assisti à banda Whitesnake e percebi que estava num caminho sem volta”. Mas vai ter roqueiro tocando Bossa Nova? “Essa foi uma encenka que o Wagner me colocou, vamos ver no que dá. Mas vai ser muito bom, né? É uma experiência única”. E realmente foi, como você pode conferir em nosso vídeo. Sucesso, colegas queridos! *

Sergio Maciel é vice-presidente da Revista Manchete, bacharel em direito, especializado em relações institucionais e governamentais



APONTE O SEU CELULAR PARA O QR CODE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA ON-LINE





O STJ celebrou a primeira década de atuação do ministro **Marcelo Navarro Ribeiro Dantas**, com o lançamento do livro *Marcelo Navarro Ribeiro Dantas – 10 Anos no Tribunal da Cidadania*, em 8 de outubro, no Espaço Cultural do Tribunal.



Foto: Alexandre Teves

A desembargadora **Cláudia Samy**, do TRT da 1ª Região, promoveu uma palestra no Centro de Memória da Justiça do Trabalho, em 14 de outubro, reunindo diversos profissionais para debater temas ligados à saúde da mulher. O evento integrou as ações do Outubro Rosa.



O des. **Peterson Simão**, discursando ao lado do des. **Henrique Figueiras**

No dia 14 de outubro, o presidente do TRE-RJ, desembargador **Peterson Simão**, inaugurou o prédio anexo da Justiça Eleitoral no Rio de Janeiro, que agora leva o nome do desembargador **Antônio Jaime Boente**, ex-presidente do Tribunal, falecido em 2022. A nova estrutura representa um importante avanço para as atividades da Justiça Eleitoral, oferecendo melhores condições de trabalho e atendimento ao público.



O 1º Festival Nacional da Canção de Magistrados (**Fenacam**) aconteceu no dia 31 de outubro, no Teatro Alcione Araújo, no Centro do Rio. Idealizado pelo desembargador e presidente da Andes, Fábio Dutra, o evento reuniu magistrados e advogados de diversas regiões do país. Diante do sucesso, já há planos para a segunda edição no próximo ano, em outro estado.

No dia 23 de outubro, no Clube Naval, no Centro do Rio, ocorreu a cerimônia de recondução do procurador-chefe do Ministério Público do Trabalho, **Dr. Fábio Villela**, ao cargo. O evento contou com a presença de diversas autoridades civis e militares, marcando mais um importante momento para o MPT no estado.



No dia 7 de novembro, o ministro **André Mendonça**, do Supremo Tribunal Federal, foi agraciado com a Medalha Vitor Nunes Leal, a mais alta honraria do Tribunal de Contas do Município do Rio de Janeiro. Na ocasião, o vice-presidente da Revista Manchete, Sérgio Maciel, presenteou o ministro com a quinta edição da publicação.



No dia 1º de outubro, o Instituto dos Magistrados do Brasil (IMB), presidido pelo desembargador **Jean Saadi**, comemorou os 22 anos do Estatuto do Idoso com palestra do cardiologista e geriatra **Francisco Barreira**. O encontro contou ainda com a vernissagem organizada pelo desembargador **Peterson Simão**, com obras em homenagem aos idosos.

Francisco Barreira, Jean Saadi e Sérgio Maciel

26 ANOS QUE INSPIRAM E FORTALECEM A JUSTIÇA BRASILEIRA

Há 26 anos, a Revista Justiça & Cidadania conecta instituições, promove debates e divulga artigos de juristas, ministros e acadêmicos, reafirmando seu compromisso com o fortalecimento do Estado Democrático de Direito.

Mais que uma revista:
um verdadeiro compromisso
com o Brasil.



Acesse o site da
Revista Justiça & Cidadania
pelo QR Code

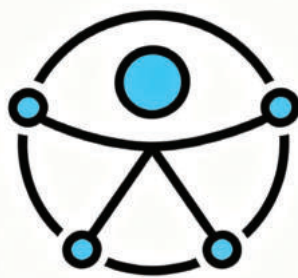


SIGA NOSSAS REDES



www.editorajc.com.br | www.institutojc.com.br

JUSTIÇA & CIDADANIA



UNIVERSO
DA INCLUSÃO

Geraldo
Nogueira @geralnogueira

10 ANOS DA LEI BRASILEIRA DE inclusão

O auditório da Fecomércio RJ, no Flamengo, foi palco, em 14 de outubro, de um dos mais importantes encontros do ano sobre os direitos das pessoas com deficiência. O 4º Congresso Sesc de Políticas Inclusivas reuniu especialistas, gestores públicos, educadores e ativistas para celebrar os 10 anos da Lei Brasileira de Inclusão (LBI), marco que vem transformando o cenário da

EM UM CONGRESSO HISTÓRICO PARA AS PESSOAS COM DEFICIÊNCIA, COMEMORAMOS UMA DÉCADA DA LBI. VEJA OS DESTAQUES DESSE IMPORTANTE EVENTO.

Fotos: João Paulo Figueredo

acessibilidade e da cidadania no Brasil. Com entrada gratuita e auditório lotado, o evento – promovido pelo Sesc RJ, em parceria com a Diretoria da Pessoa com Deficiência (DPD) da OAB-RJ e curadoria da DBR Ativações e Eventos – foi uma jornada de reflexões, homenagens e debates sobre o futuro da inclusão.

A mesa de abertura contou com nomes de destaque na luta pela causa. Estavam presentes Anna Paula Feminella (secretária nacional dos Direitos da Pessoa com Deficiência), Bianca Pacheco (subsecretária estadual de Políticas Inclusivas), representada pela Dra. Célia Oliveira, deputado Fred Pacheco (presidente da Comissão das Pessoas com Deficiência da Alerj), Geraldo Nogueira (diretor da Diretoria da Pessoa com Deficiência da OAB-RJ), Maria Antônia Goulart (diretora do CREI Sesc Senac RJ), Marcos Salles (presidente da Revista Manchete) e Renato de Paula (presidente do Instituto Reabilitarte).

Ao longo dos painéis apresentados – que trataram sobre a história da LBI e os impactos de sua efetivação –, a palavra “conquista” foi recorrente, refletindo o amadurecimento de uma legislação e o fortalecimento de uma nova consciência

Com o auditório lotado, grandes nomes falaram sobre os direitos das pessoas com deficiência



PRÊMIO AOS GRANDES NOMES DA LBI

Durante o congresso, aconteceu a sexta edição do Prêmio AGIR PCD 2025, iniciativa do projeto Universo da Inclusão, homenageando figuras fluminenses que marcaram o desenvolvimento e a aplicação da LBI. Um dos homenageados foi Márcio Pacheco, presidente do Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro (TCE-RJ). À época da criação da LBI, ele atuava como deputado estadual e presidente da Comissão da Pessoa com Deficiência da Alerj, participando ativamente das discussões que deram origem à lei.

Representando o presente e o compromisso contínuo com a inclusão, foi homenageada também Cinthya Freitas, mulher cega, ativista e presidente do Conselho Municipal da Pessoa com Deficiência do Rio de Janeiro. Cinthya tem se destacado por garantir que a LBI seja efetivamente cumprida nos espaços públicos da cidade.

Acima, Geraldo Nogueira e Denis Deli com a premiada Cinthya Freitas. Aqui, Marcos Salles, o premiado Márcio Pacheco, Geraldo Nogueira e Anderson Lopes



Sem conscientização, não há acessibilidade ampla; sem acessibilidade, não há autonomia; sem autonomia, não há inclusão; e sem inclusão, não há progresso social.

social. Podemos resumir o espírito do encontro com as seguintes afirmações: sem leis, congressos e publicações, não há conscientização social; sem conscientização, não há acessibilidade ampla; sem acessibilidade, não há autonomia; sem autonomia, não há inclusão; e sem inclusão, não há progresso social.

CARTILHA ESSENCIAL FOI LANÇADA

Durante o evento, a DPD OAB RJ lançou a *Cartilha Viva Pcd*, um material inédito no Brasil que reúne informações essenciais sobre todos os tipos de deficiência, destacando os direitos de cada uma e o caminho para garantir que eles sejam cumpridos. O nome “Cartilha Viva” demonstra que será um instrumento em constante evolução: o conteúdo será atualizado periodicamente, acompanhando as mudanças nas leis, nas políticas públicas e nas demandas das pessoas com deficiência.

O material está disponível em formato PDF acessível, permitindo leitura inclusiva para todos os públicos. E o melhor: o download é gratuito. Para baixar a cartilha, basta acessar o link na bio da DPD no Instagram (@dpd_oab_rj).

Geraldo Nogueira é superintendente da Subsecretaria de Políticas Inclusivas do Estado do RJ e diretor da Diretoria da Pessoa com Deficiência da OAB-RJ



APONTE O SEU CELULAR PARA O QR CODE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA ON-LINE

Tudo azul

PARA LANÇAR A NOVA EDIÇÃO

O BLUE NOTE RIO – FAMOSA CASA DE SHOWS NO CORAÇÃO DE COPACABANA – SERVIU DE PALCO PARA A APRESENTAÇÃO DO QUARTO NÚMERO DA REVISTA MANCHETE. FOI UMA NOITE DE MUITA CELEBRAÇÃO, REUNINDO GRANDES PERSONALIDADES DO CENÁRIO CARIOCA.

Fotos: Marcello Dias



Os convidados chegaram à Avenida Atlântica em clima de alegria. Afinal, o Blue Note – que pertence à nossa estrela da capa, Luiz Calainho – abria suas portas para aplaudir mais uma conquista do jornalismo carioca: a quarta edição da Revista Manchete, com conteúdos impressos, digitais e em vídeo.

“Aos poucos, nosso formato multiplataforma vem ganhando força, aumentando seus parceiros e seguidores, cumprindo à risca o objetivo de dar luz às coisas boas do Rio”, destacou Marcos Salles, presidente da Revista Manchete. E Calainho reforçou: “Para mim, a Manchete é a excelência de jornalismo sério, que informa de uma maneira abrangente na arte, na cultura, nos negócios”.

- 1 - Luiz Calainho
- 2 - Matheus Mendonça, Júlio Matuch e Johan Trindade
- 3 - Sávio Neves, Marcos Salles, Luiz Calainho e Alexandre Accioly
- 4 - Alaim Alves e Lu Salghetti
- 5 - Danielle e Alex Cohen
- 6 - Márcia Valentim e Alexandre Suarez
- 7 - Marcelo Breyer e Laila Cavalcanti
- 8 - Rogério Tobias de Carvalho, Vanessa Reis, Neusa Regina de Alvarenga Larsen Leite e Marcelo Alvarenga Leite
- 9 - Natalia Salles, Roberta Faria e Beatriz Lima
- 10 - Marcos Salles, Carlos Augusto e Nelton Alves



- 11 - Mariana Leão, Laura Scheurer, Júlio Vieira e Eduardo Scheurer
- 12 - Teresa Strauss, Elza Felix, Luiz Strauss e Juliana Castro de Campos
- 13 - Paulo Renato Marques, Marcos Salles, Vinicius Roseira, Wagner Viter e Érika Mattos
- 14 - Sandro e Ana Paula Meneghetti
- 15 - Lucas Rangel e Sérgio Alexandre
- 16 - Os convidados assistem à apresentação da revista
- 17 - Equipe da Revista Manchete: Alexandre Carvalho, João Paulo Figueredo, Germana Puppim, Ana Cristina Barreira, Nathalia Gomes, Rejane Maciel, Sergio Maciel, Mariana Leão, Carlos Martins, Vinicius Iannuzzi, Marcos Salles e Natalia Salles
- 18 - Jacyra Lucas Rodriguez e Raphael Brum
- 19 - Dalva Amélia, Sergio Maciel, Jorge Oliveira e Claudia Samy
- 20 - Delmo e Beatriz Pinho
- 21 - Erica Guimarães e Jorge Orlandi
- 22 - Otavio Guerra e Renata Costa
- 23 - Sam Martinez
- 24 - Sérgio Guzman e Patricia Maranhão
- 25 - Michael Nagy
- 26 - Rejane Duarte e Paulo Souza



**TRADIÇÕES
DO RIO**
**Fábio
Ramalho**
@fabioramalho



POR DIAS MAIS

doce

Fotos: Isabela Salles

SABE AQUELA BALINHA, TÃO DESPREZADA, QUE EM ALGUNS MOMENTOS ERA O TROCO DA PADARIA? POIS HOJE VAMOS VIAJAR NA HISTÓRIA DE UMA BALA QUE NUNCA FOI TROCO, NEM COADJUVANTE DE NADA. A GALO DOCE VEM BRILHANDO NO PALADAR DOS CARIOCAS HÁ QUASE 50 ANOS.

As balas tradicionais de açúcar, também conhecidas como “hard candy” ou “bala dura”, sempre foram mais populares entre os europeus, que valorizam a sua produção artesanal. Mas o Rio de Janeiro, na contramão das expectativas, mantém gloriosamente, há 46 anos, uma fábrica de balas que marcou gerações.

O ano era 1979. O português Albino Alves investia no ramo de restaurantes no Rio de Janeiro, quando um grego lhe fez uma proposta diferente: por que não investir também em balas, assumindo a fábrica dele?

Negócio fechado, as “Balas Rio” se tornaram a “Galo Doce”, que começou a ganhar forma em Tomás Coelho, Zona Norte do Rio de Janeiro. O galo de Barcelos – aquele galinho que é marca registrada de Portugal – também inspirou o projeto, que se tornaria referência no Brasil na produção de um tipo de bala que, na década de 70, fazia sucesso na Inglaterra.

Da década de 80 para frente, a ideia do seu Albino só cresceu. Eram balas, pirulitos e afins, feitos com uma calda de açúcar quente que, quando esfria, pode ser esticada, enrolada e moldada até endurecer

“Meus pais herdaram a fábrica de meus avós. E hoje eu sou a terceira geração da família à frente da Galo Doce”

Érica Guimarães, proprietária da Galo Doce

de uma vez por todas. Quase uma massa de modelar de açúcar. O preparo ainda é 100% artesanal, como era feito há quase 50 anos. É por isso que todos os dias Érica Guimarães, neta de seu Albino, prova toda a produção, tacho por tacho, para ter certeza de que o sabor seja sempre o mesmo. “CMeus pais herdaram a fábrica de meus avós. E hoje eu sou a terceira geração da família à frente da Galo Doce”, diz Érica. Atualmente, ela e o marido – Jorge Orlandi, CEO da empresa – tocam a fábrica, já pensando na quarta geração: “Nosso filho, com 14 anos, acompanha as atividades da fábrica e começa a entender cada vez mais do nosso negócio”, comenta Jorge, mostrando orgulhoso um vídeo no

celular em que o filho está num encontro com revendedores.

Atualmente, além de ser vendida pelo site da empresa, a bala – que é vegana, sem lactose e sem glúten – também é encontrada em restaurantes, lanchonetes mais gourmetizadas e lojas de conveniência. Apesar de sofisticada, é acessível: por exemplo, um pote de 200 g de bengalinhas doces, que

Acima, a revista foi homenageada pela Galo Doce, que produziu balas com o “M” de Manchete. Mas as tradicionais “rocs” ainda se encontram em diversas versões. Aqui, a proprietária, Érica Guimarães, junto ao marido, Jorge Orlandi, CEO da empresa



tradições do Rio

GALO DOCE

Fábio entrevista
Jorge Orlandi, CEO
da Galo Doce

bombam na época do Natal, sai por R\$ 45,70. E vale cada centavo: elas podem ser usadas até na árvore – desde que, claro, fiquem dentro do plástico. Sem dúvida, é um enfeite que não dura depois da meia-noite.

COLOCANDO A MÃO NA MASSA

A receita começa com o açúcar diluído em água, dentro de um tacho. A calda, que também leva outros ingredientes para ter mais brilho, ferve até 150°C, ganhando cremosidade e transparência. Depois, já mais fria, ela é aberta sobre uma mesa de mármore e recebe corante alimentar, pronta para virar arte. No dia da minha visita à fábrica, tingimos parte da massa de vermelho, parte de amarelo. Como precisávamos de branco, os funcionários me deram a dica: prender a massa em um gancho na parede e puxar, esticar e aerar até ela ficar branca. Acreditando ter músculos no braço para isso, me permitiram colocar a mão na massa no processo. Ainda

quente e no melhor estilo “puxa”, a massa remete mesmo à infância. Não apenas pelo delicioso perfume de açúcar que sai dela, mas também pelo processo quase rudimentar. E ninguém por ali está interessado em mudar isso. “Faz parte de uma tradição”, completa Érica.

Com três partes da massa devidamente distribuídas em branco, amarelo e vermelho, fica a pergunta: mas por que nessas cores? Resposta simples: com facilidade de moldar e produzir memórias afetivas, é possível personalizar as balas. As que fizemos foram todas com o “M” da Revista Manchete. A letra – feita com a massa amarela, enrolada na massa branca e encapada pela vermelha – forma um espesso cilindro que é esticado até ficar fino para ser cortado, já no formato das balinhas, também chamadas de “rocs”. Você pode assistir a todo o processo acessando o QR Code desta coluna. Ele leva direto para o vídeo que adocha a alma só de ver.



APONTE O SEU
CELULAR PARA
O QR CODE
E ASSISTA A
ESTA MATÉRIA
ON-LINE

Depois de visitar uma fábrica como esta, difícil é não se apaixonar. Seja pelas balas, seja pelas embalagens retrô, quando elas vinham em latinhas ou envoltas em verdadeiras obras de arte do desenhista Daniel Azulay ou de personagens da Disney. Diante de tudo isso, eu diria que essas balas são históricas. Mais do que uma tradição do Rio, as Galo Doce são referências afetivas há quase 50 anos. ■

Fábio Ramalho é jornalista e publicitário, apaixonado por viagens e comportamento carioca, com mais de 30 anos de televisão

UMA BALA PARA CHAMAR DE NOSSA



Para fazermos a bala da Manchete, a massa foi separada em três cores: vermelho, amarelo e branco. A letra foi feita com a massa amarela, que depois foi enrolada na branca e encapada pela vermelha. Tudo isso formou um espesso cilindro que foi esticado até ficar fino para ser cortado, já no formato das balinhas



O MELHOR MIX DO BRASIL



BAIXE O APP



@mixriofm





CIDADE
Carlos
Martins

@carlosmartinsreporter

COM RAÍZES INDÍGENAS E ALMA MODERNA, A VIZINHA MAIS PRÓXIMA DO RIO DE JANEIRO MOSTRA QUE É POSSÍVEL CRESCER COM QUALIDADE DE VIDA, CULTURA E SUSTENTABILIDADE, SEM PERDER O CHARME DE LOCAL ACOLHEDOR E VISIONÁRIO. CONHECIDA COMO “CIDADE SORRISO”, SE TORNOU UM DOS MELHORES LUGARES DO PAÍS PARA SE VIVER, E NESTA MATÉRIA VOCÊ VAI ENTENDER O PORQUÊ DISSO.

Niterói

A CIDADE SORRI PARA O FUTURO

Fotos: Marcello Dias

Entre o passado e o amanhã, Niterói mantém o equilíbrio raro entre tradição, eficiência e qualidade de vida. Fundada em 1573 por Arariboia, líder dos temiminós, é a única cidade brasileira criada por um indígena. Seu nome vem do tupi e significa “águas escondidas”, uma metáfora perfeita para o que ela representa: um refúgio de beleza, história e desenvolvimento consciente. Com mais de meio milhão de habitantes e um dos maiores Índices de Desenvolvimento Humano do estado, Niterói – que fica a apenas 13 km do Rio de Janeiro, separada pela famosa ponte – é exemplo de gestão pública moderna e de convivência harmoniosa entre urbanização e natureza.



Todo o verde do Campo de São Bento, em Icaraí, com a visão do Rio ao fundo. Para chegar à Cidade Maravilhosa, basta pegar a ponte. Na orla de Icaraí, o letreiro enaltece o amor pelo município. Abaixo, a estação Charitas, de onde saem as barcas



Aqui, a Praia de Boa Viagem. À direita, o prédio do Programa Niterói Audiovisual (NAV), o Mercado Municipal da cidade e o Museu de Arte Contemporânea (MAC)



“Desde 2013, quando assumimos Niterói em uma situação de crise, estruturamos o plano estratégico ‘Niterói que Queremos’ de 20 anos, com a participação da sociedade civil, e modernizamos a administração com a aquisição de equipamentos e softwares e a realização de concursos para áreas estratégicas. Implementamos uma gestão orientada para resultados. Niterói se tornou a melhor cidade em qualidade de vida do estado e uma das melhores do Brasil”, destaca o prefeito Rodrigo Neves.

A cidade coleciona prêmios e reconhecimentos nacionais e internacionais. Recebeu da Bloomberg Philanthropies a certificação What Works Cities pela excelência no uso de dados para embasar políticas públicas, aprimorar serviços e envolver a população. Em 2024, conquistou o primeiro lugar em governança no ranking nacional Connected Smart Cities, e o melhor desempenho fluminense no Índice de Progresso Social Brasil. Niterói também impressiona com os resultados obtidos em iniciativas inovadoras e eficientes, como o Sistema de Gestão da Geoinformação (Sigeo), o Colab (plataforma para o contato direto da população com a prefeitura), o Centro Integrado de Segurança Pública (Cisp) e o lançamento do portal para serviços e processos eletrônicos.

Essa mentalidade moderna se reflete também na revitalização do Centro, que está sendo transformado em um novo polo urbano, cultural e econômico. O projeto abrange o Caminho Niemeyer, um trajeto arquitetônico de 11 quilômetros às margens da Baía de Guanabara,

que abriga obras como o Teatro Popular, o Memorial Roberto Silveira, a Fundação Oscar Niemeyer e o Museu de Arte Contemporânea (MAC), cartão-postal inaugurado em 1996. Com suas curvas futuristas e vista panorâmica de 360° da baía, o MAC sintetiza a alma criativa da cidade. Para revitalizar a área central, o programa Aluguel Universitário oferece bolsas de R\$ 700 a mil estudantes, para a ocupação inteligente dos imóveis nessa região.

INCENTIVO AO AUDIOVISUAL

Niterói também desponta como um dos mais importantes polos culturais do país. Em 2025, foi lançado o Programa Niterói Audiovisual (NAV), que destinará R\$ 150 milhões à cadeia do cinema, estimulando produções locais e fortalecendo a economia criativa. O NAV tem como pilares o fomento à produção, a memória audiovisual, a capacitação profissional e a inovação tecnológica, incluindo a criação da Niterói Film Commission e o programa de reembolso *Cash Rebate*, em parceria com a Ancine. A proposta é transformar o audiovisual em motor de desenvolvimento sustentável, atraindo investimentos e turismo cultural.

Na área da educação, a cidade exibe índices expressivos e projetos que servem de exemplo nacional. O Programa Aprendiz Musical, premiado em 2025 no Profissionais da Música, beneficia mais de 10 mil crianças com aulas gratuitas em todas as escolas públicas, oferecendo iniciação e ensino avançado de canto e



Foto: Divulgação

“Implementamos uma gestão orientada para resultados. Niterói se tornou a melhor cidade em qualidade de vida do estado e uma das melhores do Brasil.”

Rodrigo Neves,
prefeito de Niterói

instrumentos. Presente em 100% das escolas municipais, o programa promove cidadania, sensibilidade artística e inclusão. Além dele, a prefeitura mantém equipamentos esportivos e culturais, como o Complexo Esportivo do Caramujo e a Arena da Concha Acústica, que ampliam oportunidades para crianças e jovens no contraturno escolar.

O compromisso com a inclusão social também é visível na



Acima, o Caminho Niemeyer, as bicicletas gratuitas do programa NitBike e o mercado São Pedro. À esquerda, o restauro do histórico Prédio da Cantareira. E, aqui, a bela Praia de Piratininga

Foto: Luciana Carneiro



economia. A Moeda Social Arariboia movimentou mais de R\$ 500 milhões em três anos, fortalecendo o comércio local e garantindo segurança alimentar. O benefício atende 55 mil famílias cadastradas no CadÚnico, das quais 80% utilizam o valor na compra de alimentos. Em 2024, o programa foi ampliado para incluir mães atípicas, beneficiários do Benefício de Prestação Continuada (BPC), pessoas com deficiência e idosos.

Outro destaque é o saneamento básico. Niterói tem 100% de água tratada e 95,6% de esgoto coletado e tratado, figurando entre as cinco cidades com melhor saneamento do Brasil. Pelo quarto ano consecutivo, recebeu o Prêmio Nacional de Qualidade em Saneamento (PNQS), considerado o "Oscar do Saneamento". Até 2028, o objetivo é alcançar a universalização do serviço com o programa Vida Nova no Morro, que beneficiará 83 comunidades e 150 mil moradores, levando infraestrutura e dignidade a áreas vulneráveis.

CIDADE PREZA PELO VERDE

A sustentabilidade é outro pilar da cidade. No bairro histórico de São Lourenço, onde Niterói nasceu, o Projeto Encosta Verde está instalando 450 painéis solares e 2.700 módulos fotovoltaicos no Morro do Boa Vista, além de sistemas de captação de água da chuva e reflorestamento. A vice-prefeita Isabel Swan ressalta o caráter multifuncional da iniciativa: "Estamos implementando um sistema de captação de água da chuva que será fundamental para a limpeza das placas solares, mas também como reforço para

“Um de nossos projetos prevê uma importante ação de reflorestamento. É uma iniciativa integrada, que une sustentabilidade, proteção ambiental e segurança climática”.

Foto: Divulgação

Isabel Swan,
vice-prefeita de Niterói

cidade

Niterói



O mirante no Parque da Cidade, área de preservação ambiental, é considerado um dos melhores lugares do Brasil para ver o pôr do sol

Foto: Luciana Carneiro

o trabalho do Corpo de Bombeiros no combate às queimadas. Além disso, o projeto prevê uma importante ação de reflorestamento, contribuindo para a recuperação ambiental e a resiliência do território. É uma iniciativa integrada, que une sustentabilidade, proteção ambiental e segurança climática”.

Na Região Oceânica, o Parque Lagoa de Itaipu reforçará esse compromisso ao combinar infraestrutura verde, lazer e mobilidade em uma área de 5 km de ciclovias, passarelas sobre o mangue e jardins filtrantes. Projetos como esse, somados à arborização e à preservação das praias – de Itacoatiara a Cambinhas, de Boa Viagem a São Francisco –, garantem que o crescimento urbano caminhe em harmonia com o meio ambiente.

Niterói também é referência em segurança pública com o Pacto Niterói Contra a Violência e o Centro Integrado de Segurança Pública (Cisp), que monitoram a cidade com mais de 500 câmeras e 38 portais de segurança. O sistema registra 35 milhões de passagens de veículos por mês e já possibilitou a recuperação de mais

de 650 automóveis roubados. Em 2025, a cidade conquistou o primeiro lugar no Connected Smart Cities, pela inovação e integração tecnológica.

A mobilidade urbana completa o retrato da eficiência. A ciclovia da Avenida Marquês do Paraná é a mais movimentada do país, com 140 mil passagens mensais, e o programa NitBike, de bicicletas compartilhadas gratuitas, já superou 1 milhão de viagens desde 2024 – evitando a emissão de mais de 450 mil toneladas de CO₂ na atmosfera.

Entre prêmios, programas e políticas públicas de vanguarda, Niterói reafirma o que sempre esteve em sua essência: a união entre modernidade e humanidade. Cresce sem perder o sorriso, avança sem esquecer suas origens e se projeta para o futuro com ainda mais desenvolvimento. ✨

Carlos Martins é jornalista e comunicador de rádio e televisão

APONTE O SEU CELULAR PARA O QR CODE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA ON-LINE



novaparadiso
89,5 FM-RJ

89,5
FM

A RÁDIO QUE CONECTA VOCÊ EM QUALQUER LUGAR.
A RÁDIO QUE VOCÊ ESCUTA COM UM TOQUE.
A RÁDIO QUE ESTÁ SEMPRE COM VOCÊ.
A RÁDIO QUE CABE NO SEU BOLSO.
A RÁDIO QUE SÓ TOCA...

UM SUCESSO ATRÁS DO OUTRO



Baixe o App
e escute a
Novaparadiso em
qualquer lugar.

Se conecte na Novaparadiso:

@novaparadiso.fm @novaparadisofm

novaparadiso.com



Foto: Freepik



EDITORIAL

ENCONTROS, INSPIRAÇÕES E DESCOBERTAS PELO MUNDO

Em Madri, **os encontros se transformam em inspiração**. A vibrante capital espanhola, com sua energia contagiante, foi palco de experiências marcantes e estadia impecável no sofisticado Hotel Thompson Madrid, um cinco estrelas que combina o luxo contemporâneo ao charme madrilenho. Entre conversas produtivas e novas conexões, **a cidade reafirma o seu papel como uma das mais fascinantes da Europa**.

De lá, a jornada seguiu para Genebra, onde **a Fundação Paulo Coelho é um verdadeiro refúgio de sabedoria, arte e espiritualidade**. Um espaço que preserva e compartilha o legado de um dos maiores autores brasileiros, conectando culturas e inspirando mentes ao redor do mundo. **Cada visita é uma viagem à essência da literatura e ao poder transformador das palavras**.

Encerrando esse roteiro de experiências, **Belém do Pará revela seus encantos com cores, sabores e tradições únicas**. A capital paraense, rica em cultura e hospitalidade, ganha agora mais um motivo para ser visitada: **a inauguração do hotel Vila Galé Collection Belém, um empreendimento que une conforto, requinte e valorização da história local**.

Entre Madri, Genebra e Belém, o fio condutor é o mesmo: **o prazer de descobrir, conhecer e celebrar o que o mundo tem de melhor: suas pessoas, suas histórias e seus lugares inesquecíveis**.

Liberto Júnior,
Editor-chefe

libertojunior@libertojunior.com.br



Revista
MANCHETE
TURISMO

Presidente:
Marcos Salles

Editora-chefe
multiplataforma:
Mariana Leão

Editora da revista:
Ana Prôa

Produtora:
Nathalia Gomes

Editor-chefe:
Liberto Júnior

Jornalistas:
Silvia Barreto,
Izabely Liberado
e **Sérgio Liberado**

Revisão:
Cida Farias

Diagramação:
Sidney Ferreira
e **Reinaldo Pires**

Eventos:
Nathalia Salles

Agência digital:
Z9 Marketing 360°
Agência publicidade:
11:21

Portal internet:
R7

Impressão:
Zit Gráfica

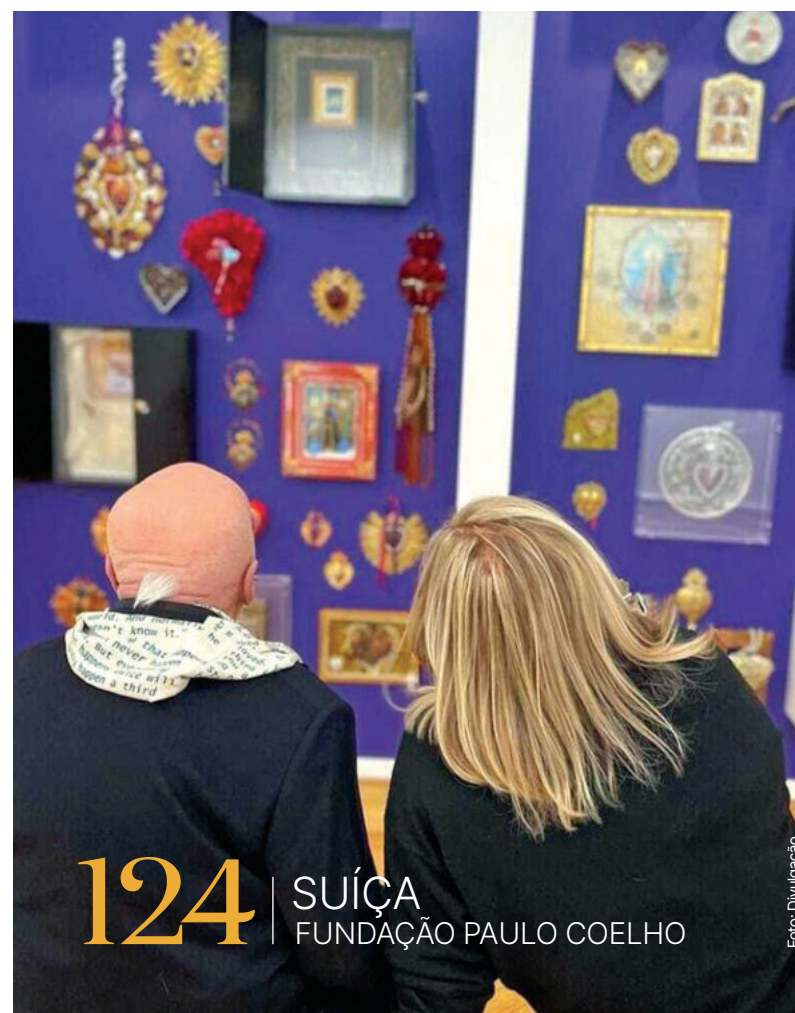


Foto: Divulgação

128 | BELÉM DO PARÁ
GANHA NOVO HOTEL

124 | SUÍÇA
FUNDAÇÃO PAULO COELHO

Foto: Divulgação



À esquerda, a fachada e o interior do Museu do Prado. Entre as memoráveis obras expostas, está *As Meninas*, de Diego Velázquez, de 1656 (abaixo)



MADRI

CORAÇÃO PULSANTE DA ESPANHA

Por Liberado Júnior

Fotos: Divulgação

É um destino que encanta não apenas pela sua história e arquitetura imponente, mas também pela elegância e exclusividade que oferece aos viajantes mais exigentes. A capital espanhola combina tradição e modernidade de forma impecável, com experiências de luxo que vão desde hotéis cinco estrelas e restaurantes estrelados até tours personalizados e compras nas boutiques mais refinadas da Europa.

Os hotéis de luxo de Madri são verdadeiros ícones de hospitalidade. Entre eles, o Mandarin Oriental Ritz Madrid se destaca como um dos mais lendários da cidade, unindo glamour histórico e design contemporâneo. Próximo dali, o Thompson Madrid,

instalado em um edifício histórico meticulosamente restaurado, oferece uma experiência única de sofisticação, com spa, rooftop panorâmico e gastronomia assinada por chefs renomados.

Para os amantes da arte, Madri é um verdadeiro paraíso. O famoso Triângulo de Ouro da Arte, formado pelos museus do Prado, Reina Sofia e Thyssen-Bornemisza, guarda obras-primas de Goya, Velázquez, Picasso e Dalí. Muitos roteiros de luxo incluem visitas privadas e guiadas por curadores especializados, proporcionando uma imersão exclusiva na riqueza cultural espanhola.

A cena gastronômica de Madri é um capítulo à parte. A cidade abriga mais de 20 restaurantes com estrelas Michelin, em que tradição e inovação caminham lado a

lado. O DiverXO, do chef David Muñoz, é um dos mais premiados da Europa, conhecido por sua ousadia e criatividade. Já o Ramon Freixa Madrid e o Coque elevam a culinária espanhola contemporânea a outro nível, com menus degustação que são verdadeiras obras de arte.

Mas o luxo em Madri não se limita aos restaurantes estrelados. Experiências gastronômicas exclusivas podem incluir almoços privados em vinícolas de prestígio, degustações de azeites e presuntos ibéricos em fazendas boutique e até aulas particulares com chefs renomados. O Mercado de San Miguel, totalmente restaurado, é parada obrigatória para saborear tapas gourmet e vinhos selecionados em um ambiente elegante e descontraído.



Foto: Freepik

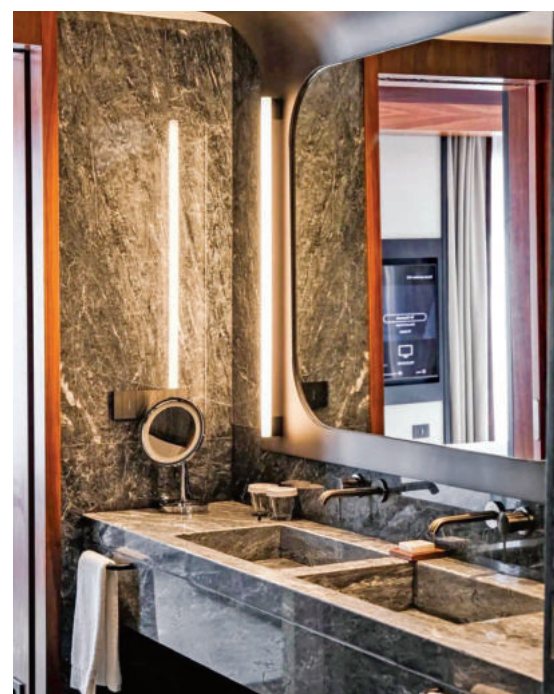


Todo o requinte do Hotel Mandarin Ritz Madrid





A fachada, o saguão e todo o conforto das suítes do Thompson Hotel |



As compras também são parte essencial da experiência de luxo madrilenha. A Milla de Oro, no bairro de Salamanca, concentra as principais grifes internacionais, como Chanel, Louis Vuitton, Dior e Loewe. Lojas exclusivas e ateliês de alta-costura espanhóis recebem clientes com atendimento personalizado, tornando cada visita uma experiência única.

Para quem busca momentos de relaxamento, Madri oferece spas de classe mundial e experiências wellness em hotéis de luxo. O spa do Rosewood Villa Magna, por exemplo, é referência em tratamentos exclusivos com produtos naturais, enquanto rooftops, como o do The Principal Madrid, possibilitam vista privilegiada para o pôr do sol sobre a Gran Vía, acompanhada de coquetéis autorais.

O charme noturno da capital espanhola também conquista os viajantes. De rooftops sofisticados a bares secretos com design intimista, Madri revela uma vida noturna vibrante e refinada. As casas de flamenco de alto padrão, como o Corral de la Morería, proporcionam espetáculos emocionantes aliados a jantares gourmet, em uma fusão perfeita entre arte e gastronomia.

Por fim, Madri se consolida como um destino de luxo completo, onde cultura, elegância, boa mesa e exclusividade se encontram em harmonia. Seja para um fim de semana prolongado ou uma imersão mais profunda, a cidade oferece experiências inesquecíveis que fazem jus à sua reputação de capital europeia do requinte e da arte de viver bem.

MADRI

RESTAURANTES DE ALTA GASTRONOMIA

A cidade possui cerca de 26 restaurantes com estrelas Michelin, incluindo um com três estrelas, seis com duas estrelas e 19 com uma estrela.

Para uma experiência emblemática: DiverXO (três estrelas) – é preciso reservar com antecedência.

Para uma refeição requintada, mas talvez menos extrema: escolha entre os de duas estrelas ou os de uma.

Recomendação: vista-se de forma elegante (*smart-casual* ou traje adequado ao restaurante), reserve com antecedência (várias semanas) e especifique preferência de menu ou dieta especial se necessário.



EXPERIÊNCIAS EXCLUSIVAS & SERVIÇOS PREMIUM

Tour ou visita privada aos museus clássicos de Madri: Museo del Prado, Museo Reina Sofía e Museo Thyssen-Bornemisza, com guia exclusivo ou curador.

Sessão de compras personalizada no bairro de Salamanca ou na “Milla de Oro” (área de compras de luxo em Madri), com estilista ou personal shopper privado.

Degustação reservada de vinhos espanhóis premium ou presunto ibérico em adegas boutique próximas de Madri.

Spa com tratamento VIP no hotel + rooftop com coquetel ao pôr do sol – momento ideal para relaxamento após um dia intenso. *

Acima, as iguarias servidas no restaurante DiverXO. Aqui, a vista do bairro de Salamanca





À esquerda, a fachada da Fundação Paulo Coelho, e aqui, parte do acervo

Suíça

Fundação Paulo Coelho

UM LEGADO DE CULTURA, SOLIDARIEDADE E INSPIRAÇÃO

Fotos: Divulgação/ Acervo

A Fundação Paulo Coelho nasce do desejo do renomado escritor brasileiro de transformar seu sucesso literário em ações concretas que promovam a cultura, a educação e a inclusão social. Criada para preservar e difundir o acervo intelectual do autor, a instituição também se dedica a apoiar projetos que estimulem o pensamento crítico, a criatividade e o acesso à leitura em comunidades carentes no Brasil e no exterior.

Com sede em um espaço que reflete o universo simbólico e espiritual presente nas obras de Paulo Coelho, a fundação abriga manuscritos originais, correspondências, objetos pessoais e raridades literárias. Mais do que um centro de memória, o local é um ponto de encontro para estudiosos, artistas e admiradores da literatura, reunindo exposições, palestras e eventos culturais que mantêm viva a trajetória do autor de *O Alquimista*.



SUÍÇA

Fundação Paulo Coelho

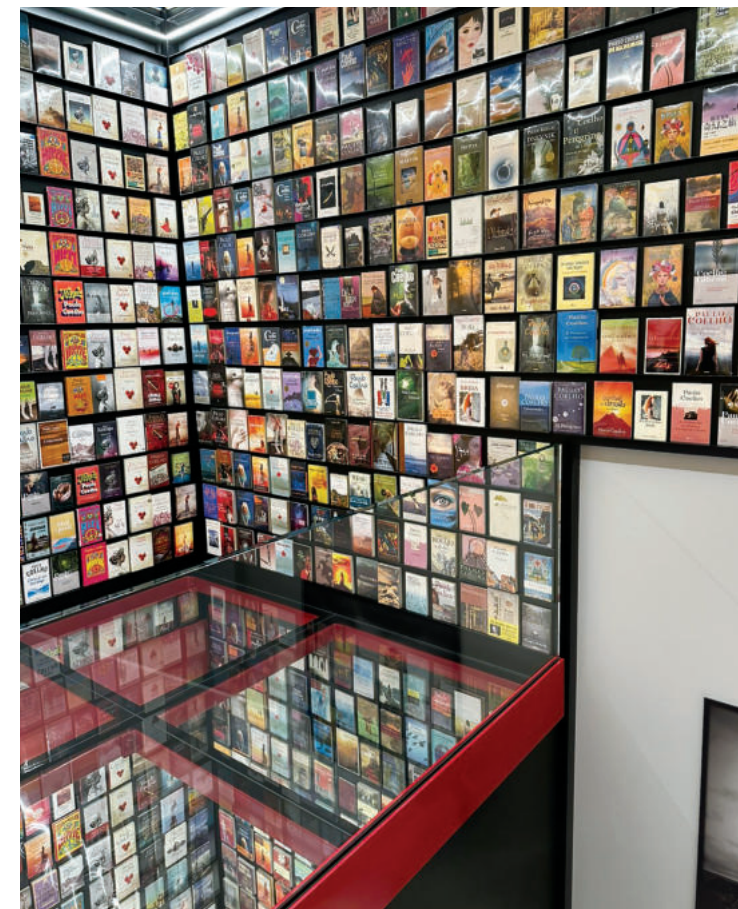
Além de seu papel cultural, a Fundação Paulo Coelho tem um forte compromisso social. Parte dos recursos provenientes de direitos autorais é direcionada a projetos humanitários voltados à educação infantil, à formação artística e ao empoderamento de jovens em situação de vulnerabilidade. Essas iniciativas reforçam a filosofia do escritor de que a verdadeira riqueza está em compartilhar conhecimento e promover oportunidades.

Inspirada nos valores de fé, amor e transformação pessoal que marcam a obra de Paulo Coelho, a fundação se consolida como um farol de esperança e inspiração.

Em cada ação, reafirma-se o poder da palavra como instrumento de mudança e o compromisso do escritor em deixar um legado que ultrapassa as páginas de seus livros, alcançando corações e mentes ao redor do mundo. ✱



À esquerda, o escritor com Raul Seixas e com a mulher Cristina Oiticica, no passado e atualmente. Aqui, mais preciosidades do acervo da fundação





BELÉM DO PARÁ GANHA O NOVO E SOFISTICADO VILA GALÉ COLLECTION

Fotos: **Liberado Júnior**

Belém do Pará, uma das capitais mais encantadoras e ricas culturalmente do Brasil, acaba de ganhar um novo símbolo de hospitalidade e elegância: o Vila Galé Collection Belém. O grupo português, reconhecido por seus empreendimentos de alto padrão em destinos turísticos de prestígio, escolheu a cidade para receber seu mais novo hotel boutique, que combina luxo, conforto e um profundo respeito pela história e cultura local.

Instalado em um edifício histórico totalmente restaurado, o Vila Galé Collection Belém é um verdadeiro tributo à arquitetura amazônica e à tradição paraense. O projeto preserva elementos originais do casarão, integrando design contemporâneo e sustentabilidade. Com suítes amplas, piscina, spa, restaurante de gastronomia regional e um charmoso pátio interno, o hotel oferece uma experiência única que une o charme colonial ao requinte da hotelaria moderna.





VILA GALÉ COLLECTION BELÉM DO PARÁ

A gastronomia é um dos grandes destaques do novo empreendimento. O restaurante do hotel celebra os sabores da Amazônia com um toque de sofisticação, valorizando ingredientes típicos, como açaí, tucupi e jambu, reinterpretados por chefs de renome. Além disso, o bar e o espaço de eventos foram pensados para receber encontros culturais, musicais e gastronômicos, reforçando o papel do hotel como novo ponto de encontro da cidade.

Belém, por sua vez, oferece uma gama de atrações que tornam a estadia ainda mais inesquecível. Entre os pontos turísticos imperdíveis, estão o Mercado Ver-o-Peso, um dos mais tradicionais do país; o Mangal das Garças, um refúgio natural às margens do Rio Guamá; o Theatro da Paz, joia arquitetônica do período áureo da borracha; e a Basílica de Nazaré, coração da fé paraense e palco do emocionante Círio de Nazaré. Com a chegada do Vila Galé Collection, a capital paraense se firma como um destino de luxo e autenticidade no Norte do Brasil – uma cidade vibrante, cheia de cores, sabores e histórias que encantam visitantes do mundo inteiro. ✳

A STAR ALLIANCE MEMBER

Portugal voando há 80 anos

Acompanhamos você em cada história.
A maior conexão entre Brasil e Europa.

EST. 1945

80
ANOS

flytap.com

TAP AIR PORTUGAL

A CAPITAL ONDE A EDUCAÇÃO MAIS AVANÇA NO BRASIL



Primeira cidade a vetar
o celular da sala de aula



Campeã na melhoria da
qualidade do ensino público



500 Ginásios Educacionais
Tecnológicos até 2028

Rio



PREFEITURA



RIO