

aQuadra

O JORNAL DOS JARDINS E ARREDORES

VIDA DE BAIRRO MODA DESIGN URBANISMO GASTRONOMIA CULTURA VIAGEM ESTILO

ABRIL-MAIO 2024 - Nº 38 - ANO VI



GASTRONOMIA A Ásia invade a cidade com novos e bons restaurantes



GUATEMALA Cidades encantadoras emolduradas por vulcões



ARQUITETURA Primeira obra de Lina Bo Bardi no Brasil, a Casa de Vidro foi sua residência e se tornou ícone do modernismo



DIA DAS MÃES Roberta e Camila Moraes são alguns dos personagens que homenageiam a data que celebra o vínculo entre mães e filhos



Cadeira Kayapó por Marina Dubal

Uma conversa com o vazio. Do primeiro rabisco solto à materialidade de uma ideia, existe um compromisso com o inesperado.

Linhas e traços desenham a silhueta. Cores e sombras garantem a dimensionalidade. Mas o que dá vida a uma peça de design é o encontro com seu significado.

Ao longo de quase oito décadas de história, nosso papel é permitir esse contato. Um esforço que recorre à memória sem perder a visão de futuro. Valoriza o tangível deixando de lado o respiro. E busca, no primor da artesanaria e da matéria-prima, uma conexão com a nossa identidade.

Nessa jornada, estamos abertos ao imprevisível. Porque, mais que encontrar a essência da forma, nosso trabalho é dar forma à essência da alma brasileira – em todas as suas possibilidades.

lider,



Conheça todos os
lançamentos em
[@liderinteriores](#)



Poltrona Guaruçá por Maurício Arruda

ESSÊNCIA *DA FORMA*



Colaboradores

KIKYTO AMARAL
Carioca, estudou em Milão, Zurique e Hamburgo. No Brasil, seu estúdio Z fez editoriais, publicidade e ganhou fama pelos retratos. Sua premiada Série Azul foi parar na Pinacoteca. É dele a foto do Editorial.
@kikytoamaral



CACAU VIOL
É fundadora e editora da newsletter semanal @newplanjournal, que mescla notícias atuais com o olhar apurado para tendências. Assina a matéria Carteira é coisa do passado?, em Vida de Bairro
newplanjournal.com



CRISTIANO BIAGI
Empresário e viajante nas horas vagas. Criou a página KissuTrips para ajudar as pessoas com dicas sinceras e um olhar menos óbvio sobre os destinos.
@kissutrips

Entramos no outono, estação caracterizada pela queda das folhas. O ciclo da natureza parece ter sintonizado com o fluxo da nossa pauta. Algumas ideias surgiam e se materializavam em matérias, enquanto outras escapavam como folhas ao vento. Ao finalizar a edição, entendemos que deixar fluir abre novos caminhos. E, no final, as soluções surpreendem e o resultado é lindo!

Convidamos três filhos para sintetizar a expressão desse amor tão único e incondicional que marca o Dia das Mães.

Nosso Q, tão esperado, foi idealizado pela jovem artista Olivia Tabet, que faz um convite lúdico: pinte-o!

Mais uma vez, a Vida de Bairro revela acontecimentos da cidade e das pessoas que enriquecem nossas quadras, em assuntos diversos da comunidade, novos lugares e novos comportamentos.

A gastronomia traz a cultura asiática, que invade a cidade com diversos restaurantes (bem indicados por Cristiano Biagi). Para brindá-la, uma receita da culinária chifa – o jeito peruano de fazer comida chinesa. A brasilidade também marca presença por meio de uma entrevista com o sociólogo Carlos Alberto Dória, um dos maiores especialistas em culinária brasileira.

A Caminhada por Perdizes mostra as novidades de um bairro que tem a terceira melhor qualidade de vida da cidade e se renova a cada dia.

Na cultura, além de sugestões de livros e exposições bacanas, homenageamos Adriano Pedrosa, curador da Bienal de Veneza, a mais importante do mundo.

Na moda, as cores que são a tendência e refletem a atmosfera desta estação.

Desprenda-se e deixe a vida fluir nesse outono.

Helena Montanarini publisher

@hmontanarini

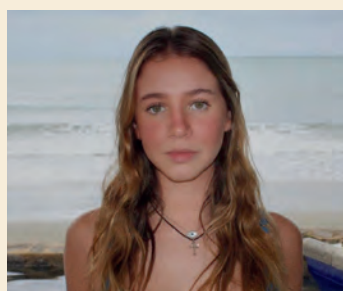
Foto Kikyto Amaral



STEFANO BACCARI MONTANARINI
Diretor de produto da Culture Trip, plataforma britânica de conteúdo e operadora de viagens, vive entre Londres e São Paulo, mas está sempre de malas prontas. Em suas andanças por aqui, explorou o bairro de Perdizes – confira em Caminhada.
@stefano_baccari



VALÉRIA AFRANGE
Da fotografia para a moda, da moda para a gastronomia. Interesses distintos, mas com um ponto em comum. E é nas viagens para lugares incomuns que ela usa seu olhar treinado para honrar o que une esses talentos: a beleza.
@valeriaabreuafrange
@valerieconfeitaria



FERNANDA DELGADO
Estudante de Jornalismo na ESPM-SP e apaixonada por moda, é estagiária de criação de conteúdo na Worker.co. Produziu a matéria Antena.
@fernandadelgado_

DONATELLI
DESDE 1943

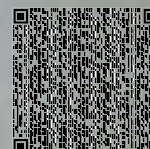
COLEÇÃO EXPERIMENTAL

REFÚGIA

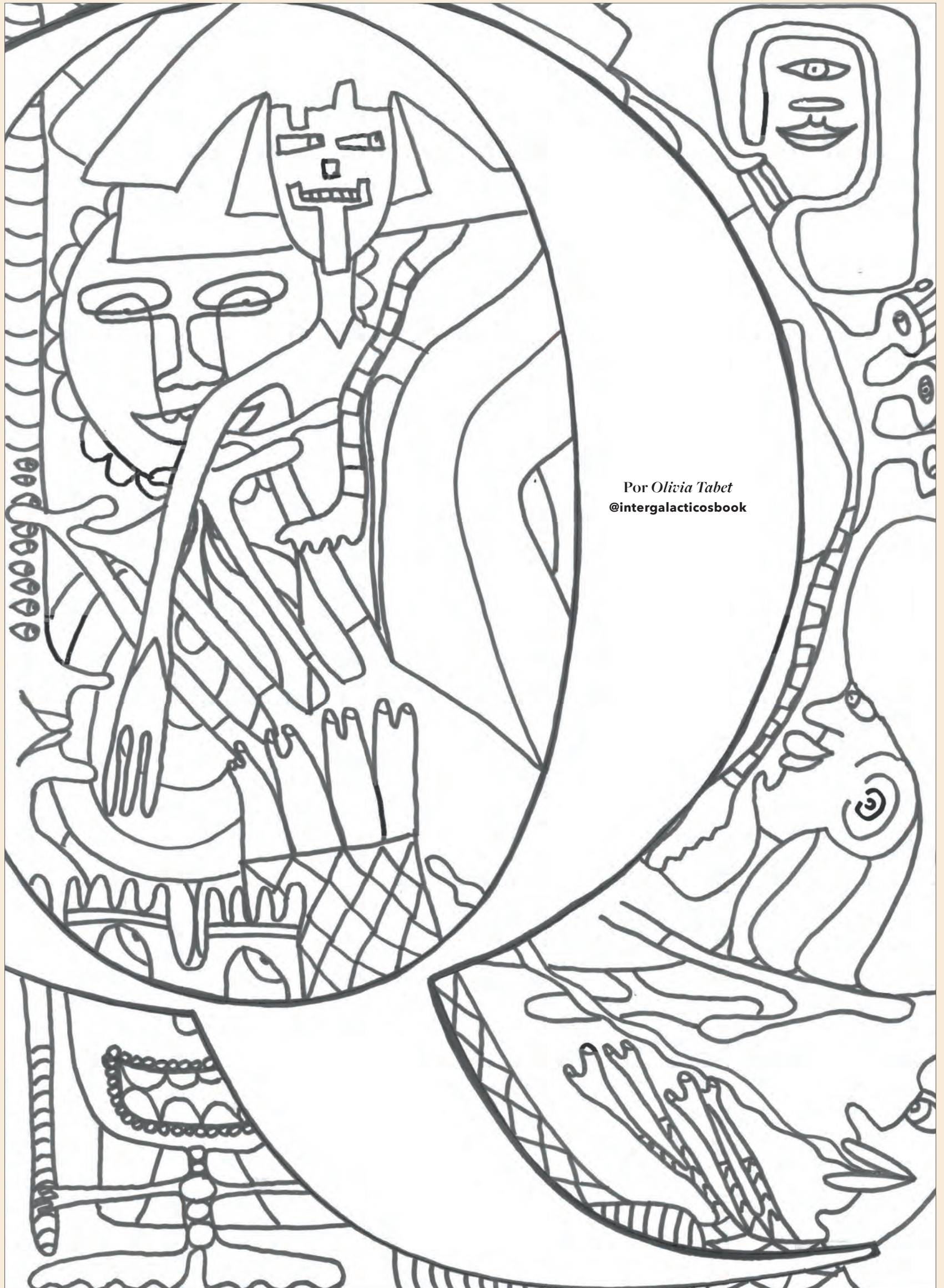
UMA COLEÇÃO COLABORATIVA COM A INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL



AI. Gabriel Monteiro da Silva, 2113
www.donatelli.com.br @donatellitecidos



Acesse nosso
endereço e
contato pelo
QR Code



Por *Olivia Tabet*
@intergalacticosbook

Um olhar sobre SÃO PAULO

Por *Lucas Jimeno Dualde*

Minha São Paulo começa em casa, com as crianças: ter sido capaz de construir um lar, o meu cantinho dentro desta cidade por vezes tão intensa, já é muito. Um lugar onde gosto de observar aquilo que mais amo no mundo: minha família, meus livros, tecidos, obras de arte, mobiliário, onde cozinhar, descanso e me divertir.

São Paulo tem o roteiro da Lina: Sesc Pompeia, Masp, Casa de vidro, teatro Oficina, lugares que sempre refrescam, sempre inspiram, feitos em e para esta cidade. Intrínsecos e inseparáveis, têm uma força bruta e estranha, onde cada visita parece ter o encantamento da primeira.

A Pinacoteca, os pequenos prédios de Vilanova Artigas, o Mube do Paulo Mendes, e ainda ter a oportunidade de descobrir uma obra desses gênios – às vezes pelo acaso, outras por que algo deu certo –; casas no Sumarezinho, Morumbi, Santo

Amaro, há joias espalhadas ao longo da cidade que, aos poucos, brotam novamente.

A cena cultural nunca adormece, tendo principalmente galerias cujo trabalho reverbera dentro e fora dos confins do Brasil: Luisa Strina, Gomide, Galeria Estação (e sua arte popular), Milan, Raquel Arnaud. Ver o que estas galerias estão fazendo constantemente é uma inspiração onírica, ainda mais neste momento de um contínuo esforço para trazer e redescobrir aquilo de mais belo que o Brasil sempre teve.

As galerias de mobiliário, tendo o trabalho de Sergio Campos da Artemobilia como aquele que mais respeito.

Meu amigo, Marcelo Medeiros, antigo galerista que recebe na sua casa transformada em museu, um lugar encantado onde mapeou a história da arte do continente sul-americano principalmente, desde as origens até o pós-

colonialismo, arte indígena, tribal, mapuche, um trabalho de antropologia construído ao longo de uma vida inteira.

Gosto de comer no Lardo, na Vila Romana, bebidas e comidas simples e surpreendentes. No Cais, na Vila Madalena, aquele peixe em todas as suas formas feito impecavelmente. No Sushi Vaz, o melhor omakase para meu paladar, lugar engraçado, meu japinha preferido. No Tanuki, um lugar aconchegante no dia a dia.

Gosto da proposta de vinhos e produtos do Oka Caburé, em Pinheiros, que trabalha com pequenos produtores de diferentes regiões do Brasil, incentivando a produção artesanal de vinhos, cafés, queijos, num trabalho minucioso e relevante.

Comprar meu café um dia aqui e outro ali, sempre descobrindo algo novo e gostoso.

Encomendar peixe no Hasegawa, chegar em casa

e receber estas maravilhas recém-colhidas do mar, de excelente qualidade.

Jogo tênis no Club Atlético de São Paulo, e faz parte da minha rotina semanal e equilíbrio emocional, rsrs.

São Paulo tem todas e inúmeras pequenas nuances que a gente vai descobrindo dentro da imensidão que assusta no começo, mas vai adaptando-se à nossa vida.

Existe o preciosismo dentro da brutalidade.



Designer espanhol, mora em São Paulo há mais de dez anos. É profundo estudioso do design nacional e acabou de lançar o livro "Lina Bo Bardi & Studio de Arte Palma | Revived Masterpieces from Bittencourt House" junto com Sergio Campos.

@lucasjdualde



PASSEIO LITERÁRIO

Cresce o número de livrarias de rua em São Paulo, com atrativos que vão além de livros

Muita coisa mudou desde que as livrarias apostaram em megalojas, com poltronas para leitura, cafés e o comércio de CDs e papelaria, além de livros, revistas e jornais, numa tendência que teve início em 1996 com a primeira megaloja da Saraiva. Foi seguida pela rede francesa de livrarias e produtos eletrônicos Fnac, em 1999, que se tornou ponto de encontro em Pinheiros. E em 2012 pela Livraria Cultura, que ocupa três andares do Conjunto Nacional, numa área de 4 mil m², e é, ainda, a única sobrevivente.

A partir de 2018, as grandes lojas desapareceram, dando lugar às livrarias de rua, que se espalham pelos bairros de São Paulo. Atualmente existem cerca de 2,7 mil lojas, segundo a Associação Nacional de Livrarias. São diversas opções de locais e acervos diferenciados, que podem ter foco em literatura feminina, infantil, fotografia, décor e por aí vai.

LIVRARIA DA TRAVESSA

Primeira unidade paulista da badalada rede carioca é dividida em dois andares, com espaço para sentar, ler um livro, tomar um café - e ficar ligado nas datas de encontros, debates, palestras e lançamentos que promove.

Rua dos Pinheiros, 513
@livriadatravessa

LIVRARIA DA TARDE

Em um espaço aconchegante e charmoso, uma seleção de literatura, artes, ciências humanas e livros infanto-juvenis, com direito a cafés e docinhos da Cafeteria Selo Verde.

Rua Cônego Eugênio Leite, 956
@livriadatarde

LIVRARIA DA VILA

São dois andares em uma área de 400 m². No térreo, livros e mais livros, a seção infantil e artigos de papelaria. No de cima, livros de humanidades e de gastronomia, além do Café La Guapa.

Al. Lorena, 1501
@livriadavila

LIVRARIA ACERVO

Pequena livraria independente, seu foco é voltado para literatura e ciências humanas. Oferece livros novos e usados e também executa o serviço de restauração e encadernação artesanal.

Rua Artur de Azevedo, 723
@livrariaacervo

PRINCE BOOKS

Fundada em 2013, oferece um magnífico acervo de livros de moda, arquitetura, design, fotografia, música, cinema, gastronomia e muito mais nacionais e especialmente importados.

Rua Oscar Freire, 1128
@princebooks

MANDARINA

Criteriosa seleção de obras nacionais e estrangeiras, com especial atenção às editoras e autores brasileiros independentes. Há uma sala infanto-juvenil que leva as crianças e adultos ao céu!

Rua Ferreira de Araújo, 373 - Pinheiros
@livraria_mandarin

TASCHEN

A loja pocket da editora alemã de sofisticados livros de arte, arquitetura, moda e design, fica dentro da loja de design Mula Preta.

Al. Gabriel Monteiro da Silva, 289
@taschen_sp

LIVRARIA PATUSCADA

Pequena livraria com foco em literatura brasileira contemporânea, nos gêneros poesia, conto, crônica, romance e dramaturgia, pertence à Editora Patuá, que publica novos autores.

Rua Oscar Freire, 1128
@princebooks

ESPAÇO CULTURAL E LIVRARIA ALBERICO RODRIGUES

Criado pelo professor e escritor Alberico, é uma casa de cultura com biblioteca, galeria de arte, muro literário, oficina de restauração de livros raros, estudo da língua e literatura brasileira, palestras, cafeteria e uma livraria e sebo, que oferece livros novos e usados dos mais variados assuntos.

Praça Benedito Calixto, 159

CULTURA

A mais completa livraria da cidade possui amplo acervo dos mais variados assuntos. Conta com o teatro Eva Herz e o restaurante Casa de Antonia, da chef Andrea Vieira.

Conjunto Nacional
Av. Paulista, 2073
@livraria_cultura_paulista



Mandarin



Prince Books



Livraria da Tarde

Legado

Dono da Livraria Cultura, Pedro Herz faleceu em março, mas deixou um legado importante. Além de criar uma grande rede de lojas pelo país, teve papel fundamental no desenvolvimento e na promoção da literatura no Brasil. Quando questionado sobre o futuro do livro em papel, respondeu: "Não é o livro que vai acabar. É o leitor que vai acabar. E isso preocupa".

A flor da estação

Por **Patrícia Ribeiro**
@avidaemverde

No outono-inverno, as temperaturas amenas favorecem o desabrochar das mais delicadas flores. É entre abril e junho que floresce a minha flor de desejo: **peônia**, considerada uma rosa sem espinhos. A graça são as pétalas numerosas e delicadíssimas, **perfume doce**, mas não enjoativo. Acompanhar o desabrochar é um espetáculo à parte – de um pequeno botão floresce uma escultura de até 17 cm de diâmetro. É a flor dos românticos. Notas de peônia estão presentes nos perfumes mais especiais e mais vendidos de Jo Malone, Dior, Lancôme, Gucci. O amor está até no nome: Blooming Bouquet, Miss Dior, Pleasure Intense e uma lista sem-fim, contradizendo até o poeta Vander Lee. Românticos não são poucos, embora sejam certamente loucos por flor.



#achamosegostamos



LIVING MARKET

Popstore com peças de decoração e design assinadas por designers e artistas brasileiros.
Av. Rebouças, 3084 - Jardins



CASITA

Aulas de canto, culinária, inglês e violão para crianças de 6 a 13 anos.
Rua Fradique Coutinho, 1926 Pinheiros | @casitanavila



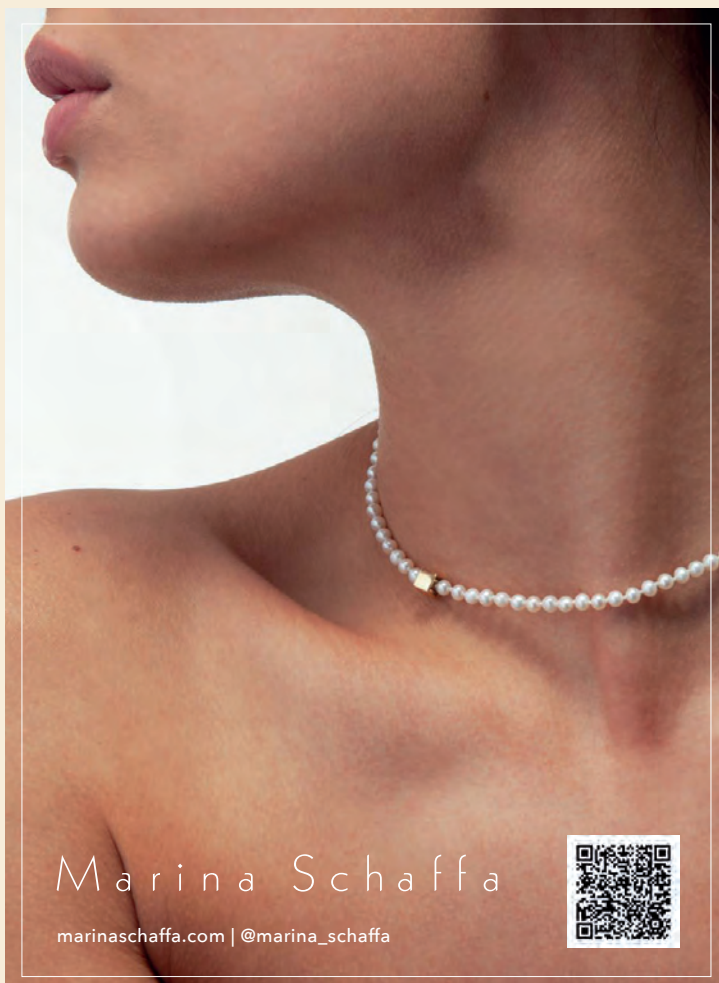
THE CLUB

Multimarcas de moda, beleza e lifestyle com curadoria de Renata Merquior e Bianca Latgé. Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1984 - Jardins
@theclub_eshop



BI.SA

Marca de roupas femininas contemporânea, descomplicada e sofisticada da estilista Beatriz Florenzano.
@bi.sa_atelier



Marina Schaffa

marinaschaffa.com | @marina_schaffa



Ativismo urbano



A fotógrafa **Rosanne Brancatelli** não se conformou com o desmanche dos sobrados de Pinheiros, onde mora. Arregaçou as mangas, mobilizou moradores e começou um movimento em prol do bairro, mais tarde batizado **Pro-Pinheiros** com a ajuda de **Veronica Bilyk**, fundadora da **Associação de Moradores e Amigos dos Predinhos de Pinheiros**.

O grupo, ao qual se juntaram professores, arquitetos, engenheiros, jornalistas, artistas, se fortaleceu e, com muita luta, venceu alguns rounds, como a preservação do Quadrilátero Vilas do Sol, único bloco de casas ainda de pé, o processo de tombamento de mais de 600 imóveis pelo Conpresp e, o melhor: foi ouvido pela Prefeitura e pela Câmara dos Vereadores.

Tal comprometimento serviu de exemplo para outros bairros e rendeu convites. Veronica será candidata a vereadora, enquanto Rosanne é candidata a conselheira ambiental voluntária do Cades. “Consegui o que parecia improvável. A batalha é difícil, mas não desisti e vencemos!”, conta Rosanne. @quadrilaterovilasdosol | @propinheiros

Vinhos produzidos em Sampa



Com vinhedos próprios em Cunha, no interior de São Paulo, implantados em dupla poda desde 2018, a **Vinícola Urbana** traz seu processo produtivo para São Paulo, onde elabora vinhos com baixa intervenção, do cacho à garrafa. Assim, mostra que é possível fazer vinho em ambientes urbanos.

Conta com wine bar, onde serve todos os rótulos, acompanhados de diversos tipos de aperitivos, queijos e saladas – com vista da produção dos vinhos ao fundo.



Vinícola Urbana
Rua Francisco Leitão, 625
Pinheiros
@vinicolaurbana

A beleza da tradição

De origem italiana, a cabeleireira **Iraci Cassino** está nos Jardins há 50 anos. Ela trabalhou em alguns salões importantes da cidade e abriu o seu próprio, o **Le Chereau**, em 1973. Ira, como é chamada, é especialista em coloração e corte e atende várias gerações de avós, filhas e netas que não abrem mão dos seus serviços e de sua simpatia. “Gosto do que faço e procuro manter a boa energia no salão”, conta. Há três anos, sua filha esteticista Patrícia revigorou o espaço com uma área de estética, que atraiu jovens clientes.



Le Chereau
Rua Joaquim Antunes, 251
Pinheiros
Tel.: 3081-5402
WhatsApp: 98181-2913



Dicas da cidade por

jfl living



SY&VIE Tratadas como esculturas, as bags da artista **Sylvie Quartara** são inspiradas na natureza e esculpidas artesanalmente em técnicas como entalhe, marchetaria e assemblage e, por vezes, ganham a aplicação de folhas e flores. Al. Lorena, 1742 - Casa 5 | @syetvie



CASA ZALSZUPIN A modernista e icônica casa projetada e decorada pelo arquiteto e designer **Jorge Zalszupin**, recebe obras selecionadas pela curadora **Lilia Moritz Schwarcz**, para a exposição “Direito à memória: arte afro-brasileira e indígena em debate com o modernismo”, que homenageia modernismos de raízes afro-brasileira e indígena. Rua Dr. Antônio Carlos de Assunção, 138 - Jardins @casazalszupin | Até 22 de junho

Pão de queijo com jornal



Além do melhor pão de queijo da cidade, brigadeiros sempre fresquinhos, quindim de dar água na boca e café no ponto, é também o maior **distribuidor do jornal aQuadra**. Fácil saber o porquê, né? E agora abre sua terceira unidade no Piso Pacaembu do Shopping Pátio Higienópolis, onde também terá o jornal.



Pão de Queijo Haddock Lobo
Rua Haddock Lobo, 1408 - Jardins
Shopping Higienópolis
Shopping Iguatemi
@paodequeijohaddocklobo



VIVANT PADARIA ARTESANAL Panificação franco-italiana com toque bem brasileiro, por meio de ingredientes regionais. Assim, tem pain au chocolate e também o pain romeu e julieta, entre outras maravilhas. Al. Casa Branca, 399 | @vivant.padaria

Carteira é coisa do passado?

Documentos, cartões, fotos: as novas gerações guardam tudo no celular. Não dá pra saber, porém, se isso é bom ou ruim

Por *Cacau Viol*

Quando Steve Jobs criou o iPhone, sua ideia revolucionária foi transformar um computador em algo que coubesse no bolso. Mal sabia ele que, anos depois, os smartphones substituiriam não só os computadores, como também as carteiras. De documentos de identidade a cartões de créditos, cada vez mais as pessoas (principalmente os jovens) estão deixando de lado aquele pequeno acessório que ocupava espaço em nossos bolsos e bolsas para armazenar tudo em seus aparelhos eletrônicos.

Em uma pesquisa que perguntou a cerca de 2.500 americanos sobre pagamentos, cerca de 80% dos entrevistados da Geração Z (pessoas nascidas entre a segunda metade da década de 1990 e o

ano de 2010) afirmaram usar a funcionalidade das carteiras digitais.

O estudo conduzido pela Pymnts Intelligence, empresa americana que estuda comércio, chegou também à conclusão de que os mais novos estão usando seus celulares para substituir não apenas os cartões de crédito: é no celular que grande parte deles carrega também seus documentos de identidade, carteira de motorista, bilhetes de transporte público, passagens e ingressos para eventos.

Curioso é pensar na relação dessa mudança de perspectiva e sua relação direta com a pandemia. Nos últimos anos, por conta do distanciamento social, as pessoas passaram a optar por pagamentos sem contato. É só pensar na explosão dos QR codes e dos cardápios digitais.

Devido ao período de isolamento, descobrimos que não era mais preciso andar por aí tocando nas coisas que outras pessoas já haviam tocado e, surfando nessa onda, empresas como a Apple e a Google aproveitaram para expandir seus negócios e tecnologias.

Isso falando do cenário global. No Brasil, outra



mudança que fez com que adotássemos o celular como carteira foi a chegada do PIX, em 2020. O método de pagamento eletrônico instantâneo oferecido pelo Banco Central do Brasil caiu no gosto nacional e hoje em dia cerca de 49% da população utiliza a ferramenta, como mostra uma pesquisa recente da Fundação Dom Cabral.

Por outro lado, essa mudança também fez com que os criminosos se adaptassem aos novos tempos. Os antigos ladrões de carteira agora se transformaram em ladrões de celular. De acordo com o 17º Anuário Brasileiro de Segurança Pública, divulgado em 2023, o Brasil registrou 1 milhão de ocorrências de roubo e furto de celulares em 2022.

Estes números correspondem a uma média de 2.738 smartphones levados por dia e a um crescimento de

16,6% em relação a 2021. São Paulo, para variar, é a campeã do ranking. Apenas em 2023, a cidade registrou 205.975 celulares roubados, como apontam dados da Secretaria de Segurança Pública.

Não por acaso, uma pesquisa do Instituto Locomotiva revelou que 86% dos internautas brasileiros têm mais medo de ter o celular roubado do que a carteira. Para evitar transtornos relacionados a possíveis crimes, não hesite em contratar seguros para o seu smartphone, ativar o reconhecimento facial para autorizar transações e colocar senha de bloqueio em todos os aplicativos que envolvem gastos (inclusive os de alimentação!).

Seja você do time “old fashion” ou do mais moderninho, uma coisa é certa: segurança em primeiro lugar, sempre!

Cabelaria

R. Joaquim Antunes, 70
Tel.: (11) 99863-7881

MÃES-MARAVILHAS

Verdadeiras heroínas com seu amor incondicional e dedicação incansável, são os alicerces de seus filhos.
O Dia das Mães celebra esse vínculo que transcende distâncias e diferenças

Ícone da moda, **Claudia Liz** fez desfiles para Chanel, Comme des Garçons e Yohji Yamamoto, e, há 10 anos, é artista visual, e **Lucca Salvatore**, diretor de experiências audiovisuais.

“Minha mãe tem muita força, criatividade e paixão pela vida e pela arte, isso é inspirador. Sou muito grato de fazer parte dessa vida, crescendo, batalhando e evoluindo juntos. Te amo mamuska!”

@claudializoficial | @lucca_salvatore



Marta Fernandes Pessoa, fundadora da loja de moda feminina Blow Up, em 1969, e sua filha **Ana Pessoa Günther** que, com seu irmão Beto, está à frente do negócio.

“Sempre foi uma mãe tranquila, que passou estabilidade pra gente. É uma avó bem divertida. Fundadora da Blow Up, tem muito DNA dela lá e, hoje, atribuo todo meu gosto e a orientação da loja ao gosto da minha mãe, que é elegante, discreto.”

@blowuposcarfreireoficial

Roberta de Moraes, modelo, escritora e empresária de moda, e sua filha **Camila Moraes**, bacharel em Direito.

“Minha mãe é um exemplo de ser humano, de pessoa, de mulher. Ela é aguerrida, destemida, resiliente. É forte, não se cala e não esmorece. Ela me ensina a ir atrás dos meus objetivos. Minha mãe me faz ver que o gosto da vitória na vida é bem melhor e mais doce do que os amargos que se passaram. É o meu ponto de partida, e sempre será o meu ponto de chegada”

@poesiapravestir | @roberta_demoraes



VIVA UM MUNDO DE POSSIBILIDADES E CONSUMA COM MODERAÇÃO

CHANDON

★
1959
UN MONDE
DE
POSSIBILITÉS

ESPUMANTES
EXCEPCIONAIS
PRECIOSAMENTE
ELABORADOS
NO BRASIL

FAÇA PARTE DA
COMUNIDADE
CHANDON





Eixo do corpo

A articulação do quadril é uma das mais importantes do corpo humano, pois é a que nos permite andar, pular e correr; aguenta o peso do corpo e faz a importante ligação com os membros inferiores, sendo um alicerce para a coluna.

No entanto, pouca gente se liga nessa parte do corpo, que pode ficar desalinhada por sedentarismo ou por grandes impactos. Por isso, a nutricionista, personal trainer e professora de ioga **Alessandra Camargo Cabral** apresenta o workshop **Um olhar completo sobre o quadril – fisiológico, postural e energético** no ateliê de ioga Casa do Budha. Além de explicar a anatomia por meio de imagens, ela esclarece sua função no sistema corporal e seus impactos em todo o corpo. Depois da teoria, a prática: ela propõe uma partição de asanas para tirar a rigidez, gerar mobilidade e também descontração. E, como na cultura iogue o quadril é o bolsão das emoções, promovem desbloqueios físicos e emocionais. “Tudo para entender e visualizar a anatomia e a função estrutural desse tão importante eixo do corpo humano!”



Casa do Budha
Tel.: 2359-2727

Divórcio grisalho

O aumento do número de **divórcios de pessoas com mais de 50 anos**, no Brasil, Europa e Estados Unidos, é tão significativo que levou os pesquisadores americanos a batizarem o fenômeno de **grey divorce**.

Atualmente, cerca de 30% dos divórcios acontecem após os 50, de acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE) – em 2010, esse índice era menos de 10%.

As razões para isso são o aumento da expectativa de vida, aposentadoria e o empoderamento feminino que, além da independência financeira e profissional das mulheres, trouxe a coragem de dizerem não ao que não está bom.

Aposentados, com filhos criados e ainda com a perspectiva de viverem mais, as pessoas se permitem buscar novas realizações. Muitas vezes, sem a rotina de cuidar dos filhos e sem as longas jornadas de trabalho, os casais passam mais tempo juntos e descobrem que têm pouco em comum. Assim, decidem ir atrás de algo que lhes faça sentido: saúde, tranquilidade, bem-estar, paz, qualidade de vida e, por que não, um novo relacionamento.



Para **Mirian Goldenberg**, antropóloga, professora da Universidade Federal do Rio de Janeiro e autora do livro “A invenção de uma bela velhice”, o aumento da expectativa de vida, de fato, explica o boom dos divórcios na terceira idade: “As pessoas sabem que podem viver até os 80, 90 anos. Não querem viver um casamento insatisfatório por toda a vida”.

Prepare sua pele Por *Iolanda Ada*

A limpeza, a nutrição e a hidratação são fundamentais para uma pele saudável. A limpeza correta para eliminar células mortas e toxinas deve ser feita diariamente, à noite. Mas, atenção: há uma receita para cada tipo de pele:

SENSÍVEL farinha de amêndoas + casca de laranja moída + leite em pó + água de rosas.

SECA farinha de amêndoas + leite em pó + uma pitada de açúcar + água natural.

MUITO SECA misturar creme de leite espesso com 2 gotas de limão.

OLEOSA farinha de cevada + casca de limão moída + leite em pó + água.

Todas devem ser preparadas na palma da mão, aplicadas no colo e no rosto e enxaguadas com água natural, sem secar.

@belezaancestral





Além das já consagradas comidas e bebidas de excelente qualidade, o Emporio Fasano se destaca com uma seleção primorosa de produtos para casa inspirados no estilo e na identidade da marca.

A linha **Fasano Casa** reúne objetos de decoração e design criados por **Ana Joma Fasano** e também garimpados por ela mundo afora e desenvolvidos com exclusividade para o Fasano.

Todos os produtos – poltrona, manta, pijama, roupão, pantufa, linha infantil, jogo americano, entre outros – remetem ao universo Fasano e são resultado do trabalho que vem sendo feito há 20 anos, sempre na busca de novidades para os hotéis. “Como responsável pela compra de amenidades e peças de decoração dos hotéis e restaurantes, tudo começou durante as viagens de garimpo para a inauguração do Hotel Fasano São Paulo Jardins, junto ao Gero e Isay Weinfeld. São peças que garimpamos no Brasil e fora, e que se tornaram ícones ao longo dos anos. Hoje, a Linha Fasano Casa traduz esta seleção de peças que permeiam o universo da marca”, conta Ana.

ELEGÂNCIA EXCLUSIVA

Objetos de decoração e design inspirados no estilo e na identidade do Fasano, reunidos pelo olhar atento de **Ana Joma Fasano**



Emporio Fasano
R. Bela Cintra, 2.245 - Jardins
fasanoemporio.com.br
@emporiofasano



JOIA ESCONDIDA

Construída em 1951 e tombada em 1987 como patrimônio histórico do Estado de São Paulo pelo Condephaat, a **Casa de Vidro**, no bairro do Morumbi, é um ícone da arquitetura moderna

Primo projeto da italiana naturalizada brasileira **Lina Bo Bardi**, que ali viveu com seu marido **Pietro Maria Bardi** durante 40 anos, a residência é marcada pela transparência do vidro que, então, se abria para a Mata Atlântica. Seus primeiros croquis revelam quais seriam os pontos centrais do edifício: a presença marcante do vidro e da paisagem natural externa, e o plano aberto da sala preenchido com objetos e obras de arte.

Para manter o perfil inclinado do terreno, a fachada principal envidraçada é sustentada por esbeltos pilares metálicos, enquanto a parte de trás fica apoiada em muros de concreto sobre o terreno.



Casa de Vidro
Rua Gen. Almério de Moura, 200 - Morumbi
Institutobardi.org.br | @institutobardi



Vista externa da casa em 1951, quando foi construída. Acima, flagrante do casal na Casa de Vidro no dia em que Lina completou 75 anos

Embora Lina tenha assinado projetos incríveis, como o Masp, Sesc Pompeia, repaginação do MAM, Teatro Oficina, a Casa de Vidro é icônica e inspira arquitetos até hoje porque seu estilo moderno integra a preocupação que a arquiteta tinha com o entorno e a atenção que dava ao convívio dos moradores.

Desde 1995, a casa que parece flutuar em meio à paisagem é sede do **Instituto Bardi** e abriga parte da coleção de arte adquirida pelo casal ao longo de suas vidas. Pode ser visitada com hora marcada. É também cenário de exposições.

A ELEGÂNCIA DA SIMPLICIDADE

Lina não se destacou apenas como arquiteta, foi também designer. Em 1948, fundou, com o marido **Pietro Maria Bardi** e **Giancarlo Palanti**, o **Studio de Arte Palma**, que ficou conhecido pela produção de móveis de madeira.

Parte importante deste trabalho foi resgatada pelo curador e galerista **Sergio Campos** e o designer **Lucas Jimeno Dualde** no livro “**Lina Bo Bardi & Studio de Arte Palma | Revived Masterpieces from Bittencourt House**”, que apresenta uma pesquisa inédita realizada a partir do resgate e restauração dos móveis do Studio de Arte Palma para a casa encomendada pelo médico **Mario Taques Bittencourt** ao arquiteto **Vilanova Artigas**, em 1950. O lançamento do livro,

que apresenta uma extensa documentação, incluindo fotografias antigas da casa e dos móveis, marcou a abertura da exposição desse mobiliário moderno da Casa Bittencourt, reunindo 11 peças que mostram a elegância e simplicidade conceitual do design de Lina Bo Bardi.



Cadeira C11



Carrinho de chá em pau-marfim



Poltrona modelo P6 para varanda em Madeirit e pau-marfim



Mesinha em Madeirit e pau-marfim



Sofá-cama em pau-marfim, colchão de molas estofado com tecido feito à mão



LINA BO BARDI & STUDIO DE ARTE PALMA Revived Masterpieces from Bittencourt House - 128 pg., edição e design gráfico This Side Up tsulibros.com



dpot objeto

COLEÇÃO OLHO, POR ALVA DESIGN

dpotobjeto.com.br | contato@dpotobjeto.com.br | 11. 99907-3189 | @dpotobjeto

FOTO: STUDIO TERTÚLIA

A melhor rede de corretores de alto padrão de São Paulo tem nome: Pilar



 Pilar

*25% de todo o valor vendido no segmento de alto luxo no Jardins e arredores é intermediado pelos parceiros **Pilar***

Já imaginou poder contar com uma rede que reúne os melhores corretores de alto padrão na hora de vender seu imóvel? Ou então, ser corretor de imóveis autônomo ou dono de uma boutique imobiliária e ter toda uma estrutura de apoio em sistema, marketing, jurídico e comercial para aumentar seus ganhos e simplificar seus negócios. Já pensou?

Criada em 2022, a Pilar vem trazendo os tão esperados ares da inovação para um mercado imobiliário que há muito ansiava por disrupção e plataformas capazes de impulsionar novos modelos de negócios.

Com mais de 350 corretores especialistas nas melhores regiões de São Paulo, a proptech vem multiplicando oportunidades de negócios que melhoram o atendimento ao cliente e chegam a aumentar em mais de 3 vezes os ganhos para o corretor em uma

negociação. O sistema proprietário desenvolvido para a rede traz segurança e agilidade para que diferentes imobiliárias conectem imóveis e compradores.

“Acreditamos que ao entregar uma solução completa para os corretores conseguimos melhorar o mercado imobiliário como um todo, impactando positivamente quem quer comprar ou vender um imóvel.”, conta Felipe Abramovay, CEO da Pilar.

A Pilar funciona como uma chancela de qualidade e credibilidade. É fácil encontrar um corretor no site da Pilar e aproveitar os benefícios da rede para vender ou encontrar o imóvel dos seus sonhos.



Pilar
soupon.com.br
[@sou_pilar](https://www.instagram.com/sou_pilar)



“Além de profissionalizar o meu negócio, fazer parte da Pilar acelerou o ritmo das minhas vendas, hoje tenho muito mais facilidade tecnológica e operacional, dando celeridade no atendimento aos meus clientes e nos negócios com meus parceiros da rede.”

Ricardo Lapoian

Fundador da R.Lapoian Unique Homes e Parceiro da Pilar.



Handmade legítimo

A moda atemporal de **Adriana Farina**

Criada em 2019, a label homônima de calçados femininos de **Adriana Farina** destaca-se pelo time de artesãs que criam sandálias bordadas com técnicas de beadwork, crochê, contas japonesas, fios inusitados e ráfia natural.

Orientada pelo sol, Adriana Farina acredita em propostas de estilo sem idade, onde beleza e conforto são aliados de uma moda atemporal. Para os próximos meses, ela vai incluir drops de acessórios e roupas resort wear em suas lojas física e online.



Adriana Farina
Rua João Cachoeira, 1398 - Vila Nova Conceição
adrianafarina.com | [@adrianafarinabrand](https://www.instagram.com/adrianafarinabrand)



Sem regras

Quando criou seu primeiro vestido de noiva, a estilista **Julia Pak** era recém-formada, e foi motivada pelo desafio de sua prima, que desejava um modelo que fugisse dos padrões. Não demorou para que o sucesso desse primeiro vestido atraísse uma lista de novas clientes.

Com o aumento da demanda, a estilista abriu um ateliê na região da Bela Vista e reuniu uma equipe profissional de peso, 100% formada por mulheres. Agora, Julia Pak concretizou o sonho de levar seu ateliê para os Jardins. Em uma grande sala com 200 m² e dois ambientes que se integram, há espaço para uma exposição

dos vestidos de noiva, e peças da sua mais nova marca – by Julia Pak, primeira e-commerce no Brasil com peças femininas casual sob medida.


Suas criações são disputadas por mulheres que buscam roupas que abracem suas formas, curvas, tamanhos e medidas. “Quem busca uma peça assinada por mim, sabe que terá algo atemporal, consciente, 100% brasileiro”, diz Julia Pak.



Julia Pak
Rua Oscar Freire, 329 - 6º andar
juliapakatelier.com

S | C
SANDRO CASSOLARI
HAIRSTYLIST

 SANDROCASSOLARI

 (11) 94778-5437

Atendimento com hora marcada

Por *Fernanda Delgado*

MARROM & CHERRY

A combinação perfeita para o **Outono/Inverno 24**. Uma estética elegante que reflete a atmosfera da estação.

1. Cris Barros Kids
Casaqueto Alice Mini
Shopping Cidade Jardim
Piso Térreo
[@crisbarrosofficial](#)

2. Dior Beauty
Lip Glow Oil
[sephora.com.br](#)

3. Chloé
Bolsa Marcie Saddle
Shopping Cidade Jardim
Piso Térreo

4. Ganni
Vestido midi com estampa botânica
[Farfetch farfetch.com](#)

5. Paris Texas
Bota marrom Rosalia
[farfetch.com](#)

6. Bordallo Pinheiro
Jarra de esquilo
Amoreira
Rua dos Macunis, 510
[@bordallopinheiroofficial](#)

7. Chloé
Sandália Slide Rebecca
Shopping Cidade Jardim
Piso Térreo

8. Adriana Degreas
Biquíni Com Argolas
New Poa Liso. Flagship Store
Rua Haddock Lobo, 1151
[@adrianadegreas](#)

9. LOOL
Colar Flecha de ouro de tigre
[lool.com.br](#) | [@loolstore](#)

10. Casa Souq
Buda Baby
Rua Colômbia, 217
[@souqlovers](#)

11. Palha Nordestina
Mini Greta
[palhanordestina.com.br](#)
[@palhanordestina](#)

12. Tânia Bulhões
Aparelho de Jantar Fênix
Rua Colômbia, 182
[@taniabulhoes](#)

13. Adriana Farina
Plataforma Pilar
Rua João Cachoeira, 1398
[adrianafarina.com](#)

14. Jack Vartanian
Anel New Vintage de ouro amarelo 18K com rodonita e diamantes
[jackvartaniam.com](#)
[@jackvartanian](#)

15. Misci
Bolsa Galão Whisky
Al. Lorena, 1601 | [@misci_](#)

SALÃO 1838

1838 Jardim América
Rua Colômbia, 100
11 2539.8444

1838 Estados Unidos
Rua Estados Unidos, 1838
11 3064.0000

QUANDO FUNIL TAMBÉM É MEGAFONE

Funil, o novo livro de poemas de **Alexandre Gama**, é sobre vivências e o que fazemos delas

No final do ano passado, **Alexandre Gama** lançou uma obra digital baseada nos pilares palavra-imagem-música, que ele define como a “Santíssima Trindade Criativa”, intitulada “**Journey to Ataraxia**”. Trata-se de um trabalho artístico multimídia, que aborda a busca do autoconhecimento e que, segundo ele, nasceu da necessidade de expiar e transcender os momentos difíceis que vivenciou com a depressão da filha. Criativo, ele processou internamente para transformar em algo positivo externamente. É o que realmente se lê, se vê e se ouve no trabalho que tem visuais, textos e músicas criadas por ele com sintetizadores modulares. (www.journeytoataraxia.com)

Mas aquele não foi um ato criativo isolado. Agora, Gama foi buscar no primeiro pilar de sua “Santíssima Trindade” seu mais novo trabalho, desta vez na área da literatura: o livro de poesia **FUNIL**. Com 39 poemas, a 1ª edição especial será lançada dia 14 de maio na Livraria da Travessa, no Shopping Iguatemi, com noite de autógrafos.

“Me expresso na linguagem poética desde os 15 anos, assim como na música. E em paralelo com a vida profissional e as coisas que construí na indústria criativa, venho desde sempre produzindo poesia e prosa. Chegou a hora de publicar.”

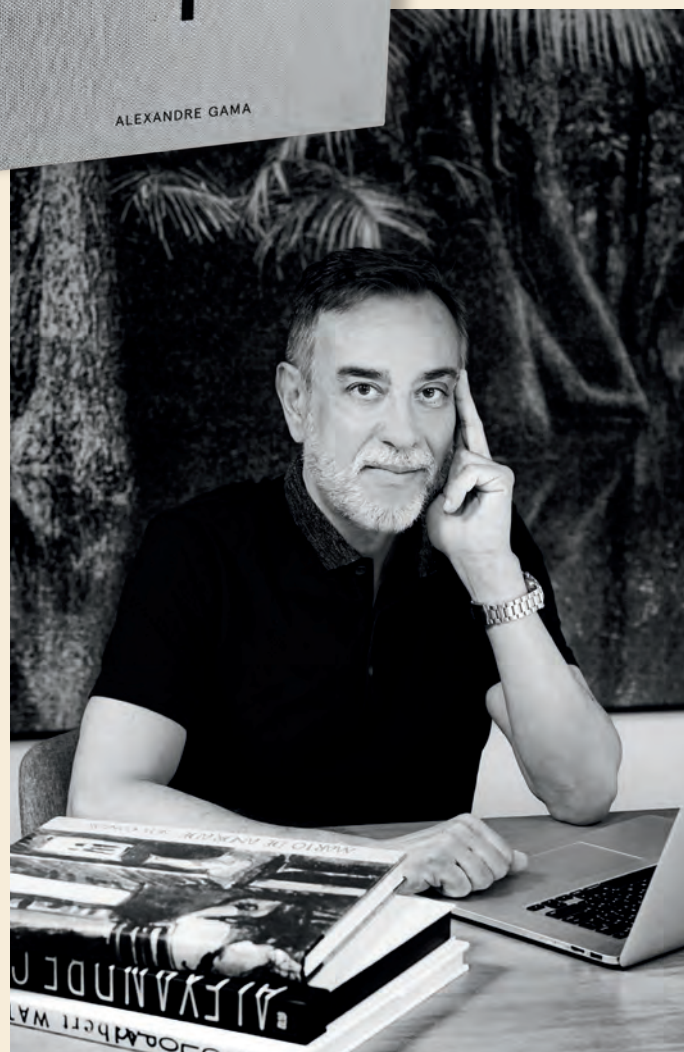
Além da autoria dos textos poéticos, **FUNIL** tem direção de arte de Gama e conta com ilustrações e imagens também criadas por ele. Na capa, minimalista, o título tem a palavra funil na vertical, numa criativa ideia tipográfica onde a letra “u” e a “n” da palavra se portam como dois funis opostos por onde as outras letras passam e escoam. Na contracapa, há a ilustração de dois funis se contrapondo e que remetem ao sentido do poema que abre o livro e que lhe dá nome. Tudo impresso em serigrafia sobre tecido.

Questionado sobre o tema do livro, Gama disse que “**FUNIL** é sobre esse caldo grosso e condensado de vivência que desce todo dia pelos sentidos e que cada um transforma no que quer, ou no que pode. Mas pode, se quiser.”

Depois do lançamento da edição limitada, o livro terá segunda edição publicada pela nova editora Afluente, dos sócios Julius Weidemann e Willian Baglioni e estará à venda nos canais físicos e digitais.



Lançamento Funil
Livraria da Travessa
Shopping Iguatemi
14 de maio



A exposição **A Casa na Moda** propõe uma imersão no universo da moda brasileira, explorando a colaboração entre moda e tradição artesanal. Com curadoria de **Renata Mellão** e **Sonia Kiss**, apresenta 17 criações assinadas pelos estilistas **Adriana Barra**, **André Lima**, **Glória Coelho**, **Karla Giroto**, **Lino Villaventura**, **Marcelo Sommer**, **Reinaldo Lourenço**, **Ronaldo Fraga**, **Samuel Cirnanssek** e **Walter Rodrigues**, juntamente com as marcas **Amapô**, **Huis Clos** e **Neon**, de **Dudu Bertholini**, além do acervo do próprio museu. **Até 19 de maio**



Museu A CASA do Objeto Brasileiro
Av. Pedrosa de Moraes 1216 - Pinheiros
acasa.org.br

Cultura



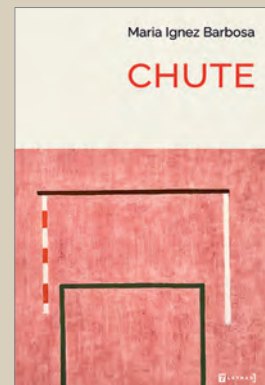
Cultura Náutica no Brasil

- **Passado, Presente e Futuro**

Judite Scholz

Apresenta a história, a geografia, a indústria e a cultura náutica no Brasil, desde que os colonizadores aqui chegaram.

240 pg., Ed. **Essential Idea**
@essentialidea



Chute

Maria Ignez Barbosa

As poesias da jornalista que foi embaixatriz do Brasil em Londres e Washington falam de tempos de pandemia, de arte e memórias.

150 pg., Ed. **7 Letras**
@editora7letras



Contos de Vida e Além-Vida

Olívia Tabet e Grace Okamoto

Contos graciosos sobre despedidas - do animal de estimação, da flor, da árvore, do rio - e a beleza dos recomeços, com belas ilustrações.

@contosdevidaeelemlida

Artista por inteiro

Olívia Tabet é paulistana, mãe do **Frederico** e da **Bibi**, artista multidisciplinar inquieta, com três livros infantis publicados e inúmeros trabalhos dedicados ao ressignificar e reciclar. A criação lúdica permeia as realizações da artista, que ora se fantasia de alienígena para as ações de seu livro **Intergalácticos**, ora une com colas coloridas colares para a coleção **Recycle** da **LOOL**, ou então está em busca de tecidos raros para as montagens de seus **Hantens** de inverno. “Sou uma artista arteira” – é assim que gosta de se descrever. “E quero gerar alegria e beleza com os meus trabalhos.”

@oliviatabet.hand.heart.made



Brasileiro em Veneza



A **Bienal de Veneza**, que influencia as tendências nas artes do mundo todo, será realizada de **20 de abril a 24 de novembro**. A grande novidade da 60ª edição é a curadoria do brasileiro **Adriano Pedrosa**, diretor artístico do Museu de Arte de São Paulo - MASP. “É um privilégio e um desafio ser o primeiro curador latino-americano e o primeiro baseado no hemisfério sul a curar a mais antiga e importante bienal do mundo!”

Com o tema “**Foreigners Everywhere**” (estrangeiros em todos os lugares), a exposição tem como foco os deslocamentos humanitários e daqueles que se sentem forasteiros em seu próprio território. “A Bienal sempre foi uma plataforma para a exposição de obras de estrangeiros de todo o mundo. Nesta rica tradição, a 60ª exposição será uma celebração do estrangeiro, do distante, do outsider, do queer, bem como do indígena”, disse Pedrosa, que anunciou a participação de 332 artistas, muitos brasileiros. **@labiennale**

Conexões ancestrais



Artista indígena que aborda ancestralidade, memória e identidade em seus vídeos, fotografias e instalações, a goiana **Sallisa Rosa** apresenta **Topografia da Memória** – que foi exposta em dezembro, na Collins Park Rotunda, em Miami. Feita quase inteiramente em cerâmica, com mais de 100 peças, a instalação cria um ambiente imersivo que explora a conexão humana com a terra.

Até 28 de julho



Pina Contemporânea
Av. Tiradentes, 273 - Luz
@pinacotecasp



Retratos do Pantanal

Reconhecido pela Unesco como Patrimônio Natural da Humanidade e Reserva da Biosfera, o bioma **Pantanal**, uma das maiores planícies inundáveis do planeta, é tema de **Água Pantanal Fogo**.

A exposição reúne o trabalho dos fotógrafos **Luciano Candisani**, que retrata a cheia dos rios e os territórios alagados, enquanto **Lalo de Almeida** denuncia os incêndios que ocorreram em 2020 e devastaram milhares de hectares, resultando na morte de 17 milhões de animais. **Até 12 de maio**



Instituto Tomie Ohtake
Rua Coropé, 88 - Pinheiros
@institutotomieohtake

SCHOOL OF ROCK
CERQUEIRA CÉSAR

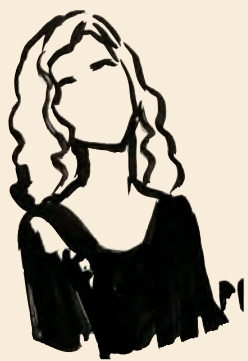
PROGRAMAS
PARA TODAS AS IDADES

Sinta a diferença entre aprender música e viver música.

☎ 11 91272-7570
Rua da Consolação, 2961

Radarr Helena

Um olhar atento para novos lançamentos, coleções e inspirações @hmontanarini #radarhelena



A magia dos vegetais



Sabe aquele restaurante que você conhece quando viaja e nunca mais esquece? Assim é o **Fava Tonka**, no **Porto**, em **Portugal**. O ambiente bem agradável, com muitas plantas e materiais naturais, combina com a refinada cozinha sazonal e orgânica de matriz vegetariana, comandada pelo **chef Nuno Castro**. Legumes e frutas respeitam a sazonalidade, mas há sempre sete pratos vegetarianos e cinco veganos.
favatonka.pt | [@favatonkapt](https://www.instagram.com/favatonkapt)

Suíte das flores

A primavera chega com uma novidade florida ao **Pulitzer Amsterdam**, hotel que ocupa 25 casas dos séculos 17 e 18 interligadas entre dois canais emblemáticos na charmosa região das Nine Streets. A nova **Flower Collector's Suite** celebra a cultura botânica holandesa. Com 40 m², dois ambientes e décor que remete à exuberância das estufas vintage e das tulipas, a suíte foi idealizada por **Jacu Strauss**, designer in-house que trabalhou com o britânico **Tom Dixon**. O projeto inclui espelhos ecléticos, relevos de gesso e uma coleção de obras de arte com motivos de flores.
[@pulitzer.amsterdam](https://pulitzer.amsterdam)
pulitzeramsterdam.com



Chique e casual

As roupas **Mare di Latte**, marca criada por **Stéphanie de Peretti** em Porto Vecchio, no sul da **Córsega**, são confortáveis, práticas e charmosas - ideais para dias à beira-mar. Aproveite para renovar meu guarda-roupa em minhas temporadas cósicas.

maredilatte.fr
[@maredilatte](https://www.instagram.com/maredilatte)



JOGO DE LUZES

Com assinatura do **Studio MK27**, de **Marcio Kogan**, as luminárias da linha Bloco têm volumes puros e são feitas em concreto e mármore, para mesa e parede.
[@_lumini](https://www.instagram.com/_lumini)

Dupla de peso

Anthony Vaccarello faz uma homenagem à sua parceria de longa data com o fotógrafo **Juergen Teller** no livro de edição limitada **Saint Laurent Babylone**, que reúne fotos de todas as campanhas e editoriais de moda que eles fizeram juntos para a grife entre 2019 e 2024. ysl.com



V:HOUSE
por jfl living

JML⁷⁴⁷
por jfl living

JFL125
por jfl living

Um novo jeito de morar

jfliving.com.br



Voltando no TEMPO

Egito

A história e as belezas do norte da África compõem um panorama sobre a trajetória da humanidade

S seja pelas paisagens emocionantes do Deserto do Saara, pelos cenários apaixonantes da costa mediterrânea, pela resistência e profusão de culturas marcantes ou pelo conjunto excepcional de patrimônios históricos e arquitetônicos, não faltam razões que nos inspirem a conhecer essa região do globo. Uma delas é a linha fundamental que costura esse tecido repleto de camadas: a História.

Três belíssimos destinos nos transportam a um entendimento da trajetória de grande parte da humanidade no planeta, e nos colocam diante de magníficos monumentos e saberes que resistem ao tempo e até hoje desafiam o nosso conhecimento.

Tunísia

Debruçada sobre o mar, a Tunísia constitui o principal elo entre o Saara e o Mediterrâneo. Em tempos antigos, era ponto de encontro entre caravanas vindas do Níger e navios vindos de portos distantes como Siracusa, Atenas, Beirute e Alexandria. Foco de invasões estrangeiras, lá os fenícios ergueram Cartago, os bizantinos obtiveram boa parte do grão que alimentava Constantinopla, os árabes estabeleceram um promontório para a difusão do Islã no Ocidente e, entre as comunidades da diáspora judaica, despontaram as primeiras manifestações da religião de Cristo. Passagem entre dunas e as ondas, a Tunísia é um feixe de histórias que dialoga com diferentes épocas e civilizações.

ENTRE AS DUNAS E AS ONDAS
Grupo com **Plínio Freire Gomes**, historiador
De 05 a 19/10 de 2024
Nossa viagem passará por **Túnis, Sousse, Monastir, El Jem, Tozeur, Nefta e Ilha Djerba**



Marrocos



Tunísia

Marrocos

Vibrante e repleto de contrastes, o Marrocos é formado por grandiosas cidades litorâneas – como a capital Rabat – e por paisagens desafiadoras, montanhas e deserto. Cruzando o Atlas, por entre pequenos vilarejos e oásis, é possível contemplar o Saara em toda sua aridez e imponência. Habitado desde os tempos mais antigos por diversas sociedades e civilizações, a história do Marrocos remonta há pelo menos 3 mil anos. Cartagineses, romanos, bérberes e, mais tarde, islâmicos ajudaram a compor um rico e apaixonante caldeirão de culturas, histórias e tradições.

UMA TRAVESSIA HISTÓRICA, RUMO AO PRESENTE

Grupo com **Felipe Vieira**, historiador
De 20/10 a 02/11 de 2024

Nossa viagem passará por **Rabat, Fez, Marrakesh, Meknez, Volubilis e Ifrane**

Egito

Cinco mil anos atrás, uma cadeia de cidades-estados que margeavam o rio Nilo transformou-se numa única e grande potência. Os antigos egípcios existiram por 3.000 anos e criaram sistemas religiosos, construções impressionantes e uma cultura única que influencia e fascina o resto do mundo até hoje. Recentemente inaugurado (ainda parcialmente), o tão aguardado Grande Museu Egípcio é a atração da vez, e por si só já faz a viagem valer a pena.

UM MARCO CIVILIZATÓRIO NA HISTÓRIA DA HUMANIDADE
Grupo com **Cintia Gama-Rolland**, historiadora
16/11 a 1/12 de 2024
Nossa viagem passará por **Cairo, Aswan, Rio Nilo e Luxor**.



Latitudes Viagens de Conhecimento
R. Pedroso de Morais, 1.553, cj. 63 - Pinheiros
latitudes.com.br | @latitudes_viagens | latitudes@latitudes.com.br

TUDO À MÃO

Por *Stefano Baccari Montanarini*

Perdizes possui o terceiro maior IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) entre os bairros da cidade, segundo o Atlas do Trabalho de Desenvolvimento do Município de São Paulo - o que, na prática, indica qualidade de vida. Escolhi ter ali a minha casa no Brasil pela comodidade de fazer tudo a pé ou de bike.

1. SORVETES BÁRBAROS

Os sorvetes artesanais originais de Manaus aportaram em terras paulistanas, com sabores da Amazônia. O cardápio é sazonal, e inclui tucupi negro, cumaru, rapadura, bacaba, abacaxi com flor de jambu, castanha da Amazônia, e sorbets de açaí, cupuaçu e cajá. **Rua Caiubi, 1461**
@barbarossorveteria

2. MODI

Comidas, drinques, vinhos, arte, música e amigos, tudo reunido em uma casa com lindo jardim. **Rua Cândido Espinheira, 431**
@modi.casagiardino

3. MORDISCO KITCHEN

Um lugar mágico onde o mediterrâneo se funde ao asiático, sob a batuta da chef Fabi Cor e de Alexandre Negrão. **Rua Turiassu, 1242**
@mordisco.kitchen

4. CENTRO CULTURAL DA TERRA E RESTAURANTE SHAKSHUKA

Em um salão junto ao espaço cultural independente, que apresenta espetáculos de dança e música, o Shakshuka tem cozinha judaica, ideal para o brunch. **Rua Piracuama, 19**
@shakshuka.sp
@centro.da.terra

5. SANTIAGO PADARIA ARTESANAL

De fermentação natural, os pães são deliciosos. No ambiente agradável, com música boa, é impossível não provar vários, incluindo muffins e cookies, doces e, claro, um bom café. **Rua Tavares Bastos, 750**
@santiagopadariaartesanal

6. SANTA FÉ CERVEJARIA

O famoso cupim casqueirado, feito na telha e acompanhado de mandioca cozida, vinagrete e farofa, deu fama ao restaurante, com justiça. **Av. Pompeia, 600**
@santafeocupim

7. LARDO BAR E SEBO

O lugar é aconchegante, a comida é boa - vai de polvo grelhado a hambúrguer de pescada - e, enquanto os drinques são bebericados, clássicos ou autorais, pode-se folhear bons livros, que estão à venda. **Rua Guiara, 376**
@lardo.pompeia

8. BENEDITA

Cozinha brasileira para matar a saudade da casa da avó, do ambiente à comida, especialmente as sobremesas. **Rua Havaí, 258**
@beneditacozinha

Sorvetes Bárbaros



Lardo Bar e Sebo



Modi

Mordisco Kitchen

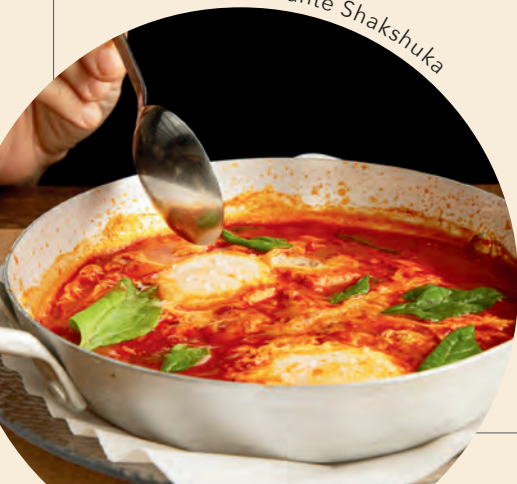


Centro Cultural da Terra



Santiago Padaria Artesanal

Restaurante Shakshuka



Santa Fé Cervejaria



Benedita





Aventura visual



11 A 17 DE SETEMBRO

Jornada Fotográfica com **BOB WOLFENSON**

Saiba mais em auroraeco.com.br

Explorar as magníficas paisagens do **Peru** com o fotógrafo **Bob Wolfenson** para trazer registros memoráveis

De 11 a 17 de setembro, a Auroraeco e o renomado fotógrafo Bob Wolfenson convidam você para uma inesquecível “Jornada Fotográfica no Peru”. Esta

viagem é uma oportunidade única para mergulhar na arte e na cultura peruanas, aprimorar suas habilidades fotográficas e vivenciar as magníficas paisagens do Peru. Prepare-se para uma experiência que transcende o convencional, combinando aprendizado com aventuras memoráveis.

Neste roteiro de seis dias, a majestade do Vale Sagrado serve de pano de fundo para a nossa aventura, com Bob



Wolfenson, que compartilha sua paixão e técnica, desde retratos até a captura da essência da luz natural. Além de sessões fotográficas enriquecedoras, os participantes terão a chance de interagir com as comunidades locais, aprender sobre suas práticas ancestrais e, claro, apreciar a culinária regional.

A “**Jornada Fotográfica**

no Peru” com **Bob Wolfenson** é mais do que uma viagem; é uma oportunidade para enriquecer a alma, expandir conhecimentos fotográficos e vivenciar a rica tapeçaria cultural e natural do Peru.



Reservas e Informações:

Tel. e WhatsApp:

(11) 97608-9325

reservas@auroraeco.com.br



Herança Maia

Da visita aos sítios arqueológicos maias à aventura de escalar um vulcão, a **Guatemala** combina história e natureza



Por *Valéria Afrange*

Berço das culturas maia e olmeca, a Guatemala combina a herança histórica da colônia espanhola com as culturas das civilizações pré-colombianas.

Sua capital, a **Cidade da Guatemala**, é a mais populosa da **América Central**. Minha passagem por lá foi rápida, mas das avenidas movimentadas me marcaram os ônibus multicoloridos e enfeitados, os famosos **Chicken Buses**, que vi às dezenas. O mais barato meio de transporte de lá é também uma marca registrada e, para além de sua originalidade, suas cores e detalhes ajudam a população analfabeta a entrar no ônibus certo.

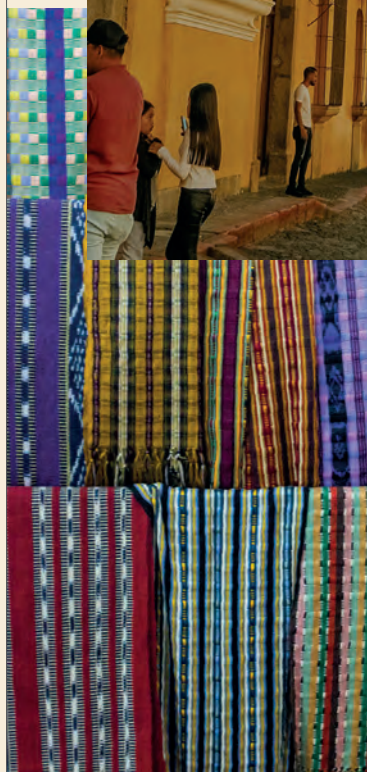
Antigua

A uma hora da capital, é a principal cidade turística da Guatemala, declarada Patrimônio Mundial da Unesco em 1979. Fundada em 1543 com estilo barroco espanhol, é muito encantadora.

ARCO DE SANTA CATARINA: com o vulcão Água ao fundo, é um cartão-postal inesquecível. **5ª Avenida Norte 28**

CENTRO DE TEXTILES TRADICIONALES NIM PÓT: concentra os trabalhos de artesãos de todo o país, abrangendo tecidos, madeira e barro, tudo colorido e interessante. **5ª Avenida Norte 29**

IGLESIA DE LA MERCED: foi inaugurada em 1767 em estilo barroco. Às 18h os sinos começaram a tocar - adoro quando isso acontece, um chamado aos fiéis e um lembrete de agradecer pelo privilégio de estar ali. **5ª Avenida Norte 29**



CERRO DE LA CRUZ: ponto alto que possibilita uma visão da cidade e do vulcão Água bem à frente.

HOTEL LAS FAROLAS: antiga fazenda de café, com arquitetura colonial muito bonita, quartos espaçosos e aconchegantes. **Calle Poniente y 5ª Avenida Sur 9a | @hotelfarolas**

27 ADEントRO: restaurante com ambiente gostoso e rooftop agradável com vista da cidade. Eu comi Mofongo com camarones, um prato cuja base é a banana verde amassada, muito bom. **6ª Avenida Sur # 22**

CASA TROCCOLI: antigo armazém de uma família italiana, é um lugar lindíssimo que convida para almoço, café ou jantar. Tem rooftop com bela vista da cidade. **H758+773, 5ª Avenida Norte**

ANTIGUE BREWING COMPANY: bar com música ao vivo, especializado em cervejas. Tem um rooftop muito legal, cheio de gente bonita. **7ª Calle Poniente 15**

Vulcão Acatenango

Não fizemos a trilha que a maioria das pessoas faz e que costuma levar 6 horas. Cortamos caminho por dentro de uma fazenda, em uma estrada precária, em carros 4x4, chegando o mais alto possível e o restante fizemos a pé, em uma hora e meia.

Subimos o vulcão inativo Acatenango para ver o vulcão Fogo, que é um dos mais ativos do mundo. Nunca vou esquecer a primeira vez que o vi, de longe: um estrondo forte seguido de uma grande coluna de fumaça. Que sorte a minha de estar ali, pensei, e não deu para conter as lágrimas de emoção. Ainda estava claro e logo saberíamos que o grande show estava reservado para aqueles que se aventuravam a passar a noite ali, no escuro total.

Caminhamos ainda um bom trecho até nosso acampamento, local bem simples, mas com localização perfeita, muito próxima do vulcão. A escuridão permitiu vermos a lava escorrendo. Foi mágico! Ele entra em atividade frequentemente.

Isla Flores

O modo mais fácil de chegar à pequena ilha no Lago Petén Itzá é de barco. É o ponto de partida para Tikal, as ruínas de uma grande cidade maia que floresceu entre 300 e 850 d.C., e pode ser explorada pelas trilhas do Parque Nacional.

HOTEL CASONA DEL LAGO: quarto simples, mas áreas comuns bem agradáveis. Fica na beira do lago, no continente. **@hotelcasonadellagopen**

Chichicastenango

Uma cidade a quase 2.000 metros de

altitude que abriga, todas as quintas e domingos, um enorme mercado que vende tudo que se pode imaginar - de flores, verduras e legumes de produtores locais a artigos religiosos.

IGREJA DE SÃO THOMAS: foi construída por volta de 1540 sobre ruínas de um templo maia. É exemplo do sincretismo religioso: professa a fé tanto nos rituais da igreja católica quanto nos rituais maias. **WVRQ+QGC, 5ª Avenida**

CASA SAN JUAN RESTAURANTE: muito simples, mas bem gostoso. Pedi uma carne com legumes que veio acompanhada do tradicional molho chirmol. A tortilla sempre acompanha, aqui elas eram feitas com milho preto. **Ave Plaza Central 4ª**

Lago Atitlán

De origem vulcânica, é considerado o mais profundo da América Central. Não faltam vulcões em torno do lago que abriga muitos mistérios. Um deles foi a descoberta de Samabaj, uma aldeia maia que ficava em uma ilha no centro do lago e que, por motivos ainda desconhecidos, afundou.

SAN MARCOS LA LAGUNA: Hospedamos à beira do lago, de frente para os vulcões Atitlán, Tolimán e San Pedro, que tornam o horizonte muito especial e único. Existem inúmeros vilarejos que bordeiam o lago e cada um com características bem diferentes. San Marco é famoso pelos retiros de ioga em meio à natureza.

SAN JUAN LA LAGUNA: acessível de barco, esse pequeno povoado dos Tz'utujil, um dos 22 grupos étnicos maias que habitam a Guatemala, tem vários atrativos: galerias de arte especializadas em artistas locais com pinturas coloridas e vibrantes.

CASA DEL TEJIDO: apresentação de mulheres que, desde tempos imemoriais, cultivam, tingem com corantes naturais e tecem o algodão e, através desse ofício, sustentam suas famílias e ajudam inúmeras outras através da cooperativa. **@casadeltejidoytours**

Santiago Atitlán

Um dos highlights dessa viagem é avistar o Quetzal, uma ave famosa pela sua beleza e raridade, que está na bandeira do país e dá nome à moeda local. Chegamos de barco em Santiago Atitlán, onde nos aguardava uma espécie de pau-de-arara. Demoramos 45 minutos para chegar próximo à trilha sinuosa, no meio de uma reserva florestal de mata fechada. Uma hora de caminhada depois, encontramos um Quetzal ou Quetzalcoatl, também conhecido com a serpente emplumada de acordo com a tradição maia, pois embora seja pequeno, a cauda do macho pode chegar a 1 metro de comprimento.



A ÁSIA é aqui

A cozinha asiática ganha força e diversidade em São Paulo

Construída a partir de quatro sabores de base – ácido, amargo, doce e salgado –, a cozinha asiática inclui ainda o picante.

Novos restaurantes chineses, coreanos, indianos e indonésios, tradicionais e contemporâneos, apostam em receitas típicas e criativas, e vêm conquistando fãs.

O arroz é ingrediente básico da cozinha coreana, que não dispensa verduras, legumes e carnes.

A cozinha Chifa é o jeito peruano de fazer comida chinesa. Chifa significa “vamos comer arroz”.

Chaufa é uma espécie de arroz frito que foi criado pelos imigrantes que formaram, no Peru, a maior colônia chinesa da América Latina.



União das culinárias japonesa e peruana

Enrique Paredes, o criativo chef peruano à frente do restaurante **Ama.zo**, criou o **Noche Nikkei**, projeto que funde culinária japonesa e peruana com cardápio inédito e tiragem limitada para 60 pessoas. O evento acontecerá uma vez por mês durante todo o ano, quando ele e chefs como **Wdson Vaz**, **Dennis Watanabe** e **Edson Yamashita**, do RyoGastronomia (duas estrelas Michelin) se unem para construir menus a quatro mãos.

Com curadoria da influenciadora gastronômica e pesquisadora de culinária nikkei, **Monique Balazs**, o projeto visa explorar a cultura, o misticismo e a gastronomia dos dois países. “Vai muito além de um simples jantar. Essas duas culinárias têm muitos pontos em comum, e queremos destacar isso durante esses encontros”, diz o chef.



Ama.zo
Rua dos Guaianazes, 1149 - Campos Eliseos
@amazoperuano



Chaufa vegetariano

Por Marco Espinoza*

Comece aquecendo o wok e adicionando 4 colheres de óleo.

Salteie uma colher (chá) de alho e uma colher (chá) de gengibre no wok. Adicione meia xícara de mix de vegetais (repolho branco, repolho roxo, cenoura e abobrinha).

Coloque um terço de xícara de cogumelos paris e shiitake hidratados até ficarem dourados e aromáticos. Adicione meia xícara de mix de vegetais (repolho branco, repolho roxo, cenoura e abobrinha).

Integre uma xícara de arroz cozido, garantindo uma distribuição uniforme.

Derrame três colheres de shoyu sobre a mistura e mexa para garantir que todos os ingredientes estejam bem temperados. Acrescente um quarto de xícara de abacaxi em cubos, duas colheres de amendoim picado (pé de moleque) e continue salteando para realçar os sabores. Introduza um quarto de xícara de brotos de feijão.

Para um toque final, adicione cebolinha picada e duas colheres (chá) de óleo de gergelim, elevando ainda mais o aroma e o sabor.

Decore com pedaços de abacaxi curtido, folhas de coentro, pimenta dedo-de-moça e sementes de sésamo branco e preto.

***Marco Espinoza** é chef do restaurante **Cantón**, especializado na culinária chifa.

@canton.br

Pães e doces ao estilo coreano

O empresário **Alessandro Papi** e o chef **Daniel Park**, do restaurante **Komah**, abriram o coffee shop **Komah Bakery**, que oferece pães, doces e outros quitutes de inspiração coreana.

Um dos carros-chefes são os pães do tipo Tangzhong – muito populares na Coreia, eles podem ser divididos em categorias (Shokupan, Korokke e Soboro). Leves, fofinhos e aerados, podem ser simples ou recheados, fritos ou assados, com uma grande variedade de toppings e recheios.

Há também pães de fermentação natural, tipo sourdough, e uma grande variedade de doces.

Entre os sanduíches quentes, brilha o famoso kimchi (conserva coreana fermentada e apimentada) em opções diversas, embora o Croque Monsieur seja tentador.

E, para beber, cafés, Frap (bebidas artesanais gaseificadas), chás e Lattes.



Komah Bakery
Rua Girassol, 273 - Vila Madalena
Na área externa da loja UMA
@komahbakery





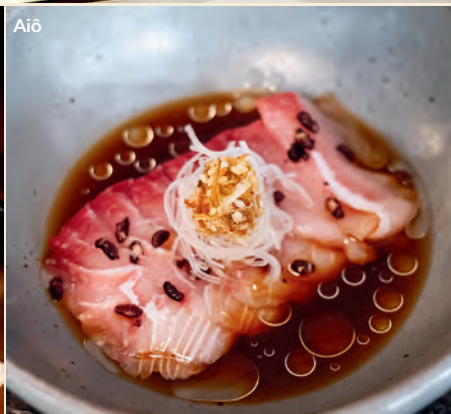
Hon



Komah



Kaifu



Aiô

vem por aí

Song QiCHINÊS
CONTEMPORÂNEO

Vindo de Mônaco, e dos mesmos proprietários do Beef Bar, promete revolucionar a culinária chinesa na cidade, pois trará, além de pratos tradicionais revisados, uma carta enorme de drinques em um ambiente contemporâneo. Está pronto e deve inaugurar em abril.

Rua Barão de Capanema,
ao lado do Beef Bar.
@songqi.mc

Ryo

JAPONÊS PREMIADO

Está temporariamente fechado para reforma e segue sendo admirado por quem ama uma boa comida autêntica japonesa. Pratos preparados com rigor estético, prepare-se para quem segue fielmente as tradições japonesas: a sutileza, o respeito à sazonalidade e aos sabores originais de cada ingrediente e pratos quentes, tão impecáveis quanto os sushis.

Rua Pedroso Alvarenga,
665 Itaim
@ryogastronomia

NOVOS ASIÁTICOS EM SÃO PAULO

Por Cristiano Biagi

Komah

COREANO

Apresenta pratos clássicos e autorais em um cardápio moderno e cosmopolita. A proposta é apresentar não apenas a variada cozinha coreana, mas um pouco da cultura tão rica deste país asiático.

Rua Cônego Vicente Miguel Marino,
378 - Barra Funda | @komahrestaurante

Cho Sun Gal Bi

BARBECUE COREANO

O novo restaurante chegou com um grande projeto. Pra quem curte o formato autêntico de comer o churrasco coreano, você faz o seu em grelhas na sua própria mesa, com opções de Wagyu, vários cortes de carne, porco, além de dezenas de acompanhamentos e molhos.

Rua da Glória, 663 - Liberdade
@churrascariachosungalbiliba

Ping Yang Thai

TAILANDÊS

Sempre disputado, serve receitas preparadas em grelhas a carvão, como a salada de frango apimentado com ervas frescas, molho cítrico e farinha de arroz tostado ou um ancho grelhado preparado com muita técnica e gema curada pelo chef Maurício Santi.

Rua Doutor Melo Alves, 767 - Jardins
@pingyangsp

Hon

JAPONÊS CLÁSSICO

Apresenta a gastronomia tradicional japonesa e serve peixes de primeiríssima qualidade, como o atum blue fin. O projeto arquitetônico moderninho é lindo e assinado por Andrea Lucchesi. Há um grande mural pintado por Felipe Ikehara. Rua Pais de Araújo, 77 - Itaim | @hon_magurobr

Kaifu

COREANO/CHINÊS/JAPONÊS

Respeitado pelas comunidades coreanas e chinesas que vivem em São Paulo, seu menu abundante revisita pratos da culinária de todos esses países. Rua José Maria Lisboa, 1065 - Jardins | @kaifu.asiancuisine

Kuromoon

BOTECO COREANO JAPONÊS

O novo restaurante que serve uma infinidade de petiscos e entradas coreanas e japonesas, além de uma enorme carta de saquês.

Rua Teixeira da Silva, 596 - Paraíso
@kuromoon.br

Aiô

TAIWANÊS

Serve pratos de uma refinada comida

taiwanesa por chefs que conhecem bem a região. Pratos deliciosos à base de peixes no vapor, crusos, saladas, e preparados com frutos do mar, porco ou cogumelos. Rua Áurea, 307 - Vila Mariana | @aiorestaurante

Huto Gaman

JAPONÊS MICHELIN

Exibe uma qualidade extrema em um local pequeno e muito bem iluminado. Deixe-se guiar pelo chef e escolha um dos menus Omakase. Rua Barão de Capanema, 454 - Jardins | @grupo_huto

A PLATAFORMA DE STREAMING DEFINITIVA
PARA QUEM AMA CINEMA DE VERDADERESERVA
IMOVISION

ASSISTA EM QUALQUER LUGAR

prime video | CHANNELS | iPhone | Apple TV | android | androidtv | Roku





Uma conversa saborosa

*Bate-papo com o sociólogo **Carlos Alberto Dória**, um dos maiores especialistas em culinária brasileira*

Autor de diversos livros, Dória acaba de lançar **Remates culinários** – ensaios marginais à história da culinária brasileira, mas foi a culinária caipira da Paulistânia – a história e as receitas de um modo antigo de comer, que ele escreveu com o chef **Marcelo Corrêa Bastos**, que acabou por levá-lo a abrir um restaurante em São Paulo.

Tamanha foi a pesquisa para o livro, que inclui história, gastronomia e mais de 250 receitas, que os autores se juntaram ao também chef **Gustavo Rodrigues** e abriram o **Lobozó**. O restaurante serve de laboratório para inovar a tradição caipira que unifica o que eles chamam de Paulistânia, que engloba São Paulo, Paraná, Goiás, Mato Grosso e Minas Gerais. Assim, frango caipira, porco, cuscuzes e até o jiló

ganham versões que remetem a memórias, mas são muito mais saborosos.

Onde se come boa comida brasileira em São Paulo? Lobozó, Mocotó e Tordesilhas. Acho que se come comida brasileira em todo lugar – os pratos do dia são a melhor prova: feijoada, rabada, tutu. Os restaurantes peneiram isso com postura étnica para uma seleção mais rigorosa a fim de atrair a classe média. No Brasil, as coisas só pegam depois que conquistam a classe média.

Como a cozinha brasileira está se posicionando lá fora? A cozinha brasileira não se posiciona. Esse anseio é antigo, mas a realização não aconteceu. O **Alex Atala** fez opção por uma parte do Brasil: a Amazônia. Ele teve grande impulso do Ferran Adriá, que recebeu tucupi e outras frutas pelas mãos do saudoso Paulo Martins. Há uma unidade amazônica que é transnacional, que muitos pegaram carona, inclusive o Atala, que tem momentos de grande luminosidade.

Em quem devemos ficar de olho? Em dois chefs: **Helena Rizzo**, que sempre cria novas coisas e conseguiu fazer parcerias com cozinheiros de outros países, e **Ivan Ralston**, um cara que chegou na maturidade com muita categoria. Ele faz um trabalho de vanguarda muito interessante, mostrando ingredientes que não são usuais. Ivan atualizou a pauta de utilização de ingredientes no Brasil.

Há valorização da cozinha brasileira? Os restaurantes de comida brasileira são afinados com o que acontece no mundo. Essa renovação é técnica e também uma postura de se voltar à culinária do país depois de um período forte de internacionalização da cozinha francesa. É uma abordagem que está forte e vai permanecer ainda por um bom tempo. Mas não temos, por exemplo, um restaurante guarani. Há alguns africanos que se aproximam da influência da cozinha brasileira.

Por que há tendências pontuais, como a atual da comida peruana? Não são tendências. Há uma migração que cria comunidades estrangeiras de uma procedência e isso vai constituindo um nicho de mercado que será ocupado por profissionais da área. Em São Paulo há vários restaurantes palestinos relativamente novos, a origem dos profissionais nem sempre é a gastronomia, tinham outra profissão e procuram um novo meio de vida.



MOCOTÓ

Restaurante de comida sertaneja e nordestina do premiado chef Rodrigo Oliveira.

Rua Aroaba, 333
Vila Leopoldina
@mocotorestaurante



LOBOZÓ

Celebra – e repagina – a culinária caipira tradicional com criatividade e muito sabor.

Rua Medeiros de Albuquerque, 436
Vila Madalena
@lobozocozinha



TORDESILHAS

Há mais de 30 anos, serve pratos clássicos regionais e nacionais bem brasileiros.

Al. Tietê, 489 - Jardins
@tordesilhas

#achamosgostamoscomidabrasileira



REMATES CULINÁRIOS

Narra a história culinária do Brasil, abordando a influência das questões raciais brasileiras e das múltiplas culturas africanas e indígenas, como guaranis, iorubás, entre outras, no nosso sistema culinário, para construir uma compreensão mais exata da produção da sociedade brasileira atual. 258 pg., Ed. Tapioca | @editora_tapioca



BAR DO MAR

Especializado em frutos do mar, o **Notorious Fish** é um misto de bar e casa de sanduíches. Criado durante a pandemia, tornou-se um fenômeno de popularidade no delivery, batendo, em 2023, a marca dos 100 mil pedidos entregues em São Paulo.

Agora, os celebrados sanduíches de peixes e frutos do mar que lhe deram fama, além de petiscos, porções, entradas, drinques autorais e cervejas artesanais, podem ser apreciados em seu espaço físico – um salão colorido e vibrante, com clima descontraído e música animada.

O Choripolvo, baguete recheada com tentáculo de polvo na chapa, chimichurri e aioli, é marca registrada da casa, mas outros sanduíches também fazem sucesso: tem de polaca selvagem do Alasca, de atum selado, brioche recheado com camarão, o burger de siri. E também novidades: sanduba de lagosta cozida na manteiga, produzido em unidades limitadas, e o hambúrguer de atum grelhado.

O cardápio criativo do **chef Alan Fingerman** ainda conta com pescados fresquíssimos servidos frios. Muitos comensais vão voltar no tempo com um queridinho de antigamente: o Coquetel de Camarão, lembra?



Notorious Fish
Rua Padre Carvalho, 123 - Pinheiros
@notoriousfishbr

#achamosegostamos



GATTOFIGA PIZZA BAR

Pizzas individuais inspiradas nas tradicionais pizzarias napolitanas, em um ambiente romântico, ao som de jazz.

Rua Luís Góis, 1625
@gattofigapizzabar



TRINCA BAR E VERMUTERIA

Com drinques criativos, os bartenders Alê Bussab e Tábata Magarão recebem os clientes como se estivessem na própria casa. Rua Costa Carvalho, 96 - Pinheiros | @trincabar



MANAWARA

Bombons e balas naturais e veganos com sabores da Amazônia, como mel de urucu, cupuaçu, taperebá e muito mais.

Shopping Parque da Cidade
Av. das Nações Unidas, 14401
@manawara.sp



MILA

A osteria urbana que homenageia a culinária italiana e paulistana ganha nova unidade, e tem menu mutante do chef Danillo Coelho.

Rua dos Pinheiros, 570
@mila_sp



SAL

Restaurante do masterchef Henrique Fogaça muda de endereço, mas seu cardápio segue a linha brasileira contemporânea. Rua Bela Cintra, 1958 | @salgastronomia



FITÓ

A cozinha brasileira com essência nordestina e temperos do mundo da chef Cafira Foz abriu unidade na Pinacoteca. Avenida Tiradentes, 273 - Luz @fitopina_



Av Higienópolis, 467 • R. Fernão Dias, 461 • R. Mourato Coelho, 383 • @st.chico


ST. CHICO
PADARIA



Áries

de 21 de março a 20 de abril

A fase ariana passa por difícil período por causa das energias de Mercúrio andando para trás. Isso significa que o comércio e as comunicações passam por dificuldades em

conseguir resultados positivos até o dia 25, quando o planeta retoma seu movimento dinâmico. No dia 08 teremos o eclipse solar no eixo Áries Libra, a disputa entre

o Eu e o Outro. Muitas situações terminam no setor dos relacionamentos afetivos e comerciais. No dia 19 muda o signo, e as finanças e o mundo material assumem o centro das atenções. No dia 20, mudanças na economia mexem com todas as pessoas, cuidado para não se perder em bobagens e cair nas armadilhas. O mês ariano termina com Vênus abrindo seu coração para descobertas. Se quiser e puder, invista em novas relações e divirta-se!

Touro

de 21 de abril a 20 de maio

A época taurina reforça as energias da Lua Minguante – um excelente período para finalizar tudo que está pendente. Plutão, o dono da ambição e do poder, passa a andar para trás e assim ficará por muitos meses. Atenção, muitas pessoas e situações do passado voltarão e deixarão o ambiente tenso. No meio do mês boas notícias no setor comercial trazem alívio e esperança. No dia 20, o Sol entra em novo signo e facilitará as comunicações e o comércio.

O que parecia impossível será resolvido num estalar de dedos. O setor governamental passará por mudanças radicais, e muita gente sairá de cena, pois agora os tempos são outros... O mês termina com Júpiter, o dono da prosperidade, facilitando a vida de todos, em especial dos signos aéreos: Gêmeos, Libra e Aquário. Fiquem alegres, pois tudo caminha para melhor.



aQuadra

Publisher e diretora de redação
Helena Montanarini

Direção criativa
Marina Garcia

Editora
Judite Scholz

Repórter
Bernard Ramus

Colaboradores
Cacau Viol, Cristiano Biagi, Iolanda Ada, Lucas Jimeno Dualde, Stefano Baccari Montanarini, Valéria Abreu Afrange (texto), Fernanda Delgado (moda) Olívia Tabet e Marina Garcia (ilustração), Kikyto Amaral (foto) Claudia Fidelis (tratamento de imagens), Claudio Eduardo Nogueira Ramos (revisão)

Jornalista responsável
Judite Scholz (MTb 18067)

Head de Marketing
Adriana Gorni
comercial@jornalaquadra.com.br
WhatsApp: (11) 99975-3982

Financeiro
Meta Assessoria Contábil S.S.
aluiz@metacont.com.br

aQuadra on-line
Gestor digital - Gian Gadotti
Conteúdo digital - Andressa Gomes

CTP, impressão e acabamento
Gráfica e Editora Serrano Ltda | grafiserrano.com.br

O jornal aQuadra é uma publicação bimestral da **Montanarini Consultoria Editorial Ltda - ME**, Rua Francisco Leitão, 653, 2º andar, conj. 22, CEP 05414-025, Pinheiros, São Paulo/SP, CNPJ: 57.473.407/0001-53
Contato: (11) 3898-3036.
aquadra@jornalaquadra.com.br

Hub de marketing e conteúdo
Criamos projetos de branded content e marketing para empresas, com a criação, produção e publicação de conteúdo diferenciado para os canais digital e impresso.

www.jornalaquadra.com.br

Instagram @aquadrajornal

Facebook @aquadrajornal

LinkedIn aQuadra Jornal



Distribuição aQuadra

BANCAS:

Banca do Fernando (Rua Joaquim Antunes c/ Rua Sampaio Vidal)
Banca do Maurício (Rua Sampaio Vidal c/ Rua Maria Carolina)
Banca Juquiá (em frente ao Colégio St. Paul)
Banca do Bento (Rua Itambé c/ Rua Piauí)
Banca Vila Nova Conceição (Praça Pereira Coutinho)
Banca Oscar Freire (Rua Oscar Freire c/ Rua Bela Cintra)
Banca Oscar Freire (Rua Oscar Freire c/ Rua Augusta)
Banca Bienal (Rua Dr. Renato Paes de Barros, 212)
Banca Guarará (Rua Guarará c/ Rua Pamplona)
Revistaria Madalena (Rua Harmonia, 509)
A Banca (Rua Alagoas, 112)

Banca Angélica (Av. Angélica c/ Rua Sabará)
Banca Iguatemi (em frente ao Shopping Iguatemi)

DISTRIBUIDORES PARCEIROS:

Padoca do Maní (Rua Joaquim Antunes, 138 e Rua Pedroso Alvarenga, 542)
Dpot Objeto (Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.250)
Pão de Queijo Haddock Lobo (Rua Haddock Lobo, 1.408, Shopping Iguatemi e Shopping Higienópolis)
St. Chico (Av. Higienópolis, 467 e Rua Mourato Coelho, 383)
Livraria Eiffel (Praça da República, 183)
Bakehaus (Rua Saint Hilaire, 226)
Vivant Padaria (Al. Casa Branca, 399)
Salão 1838 (Rua Colômbia, 100 e Rua Estados Unidos, 1838)

Valores Humanos e **Socioemocional**
como diretrizes do ensino

Internacionalização
dos estudos e alunos globais

Uso da **tecnologia** como
linguagem de aprendizagem

Sustentabilidade na prática



- ★ **Inglês:** desde a Educação Infantil
- ★ **Italiano:** a partir do 1º ano e desde a Educação Infantil para as turmas do Integral

Opção de período INTEGRAL:
do Maternal 1 ao 5º ano do Ensino Fundamental



Internacionalização

O Dante oferece caminhos diversificados para a internacionalização de seus alunos. Além do bicultural italiano (Liceo Scientifico), reconhecido pelo governo da Itália e que é porta de entrada para as melhores universidades europeias, o Colégio conta com as opções de Middle e High School. O ensino do inglês tem a chancela da Certificação de Cambridge para proficiência no ensino desse idioma. Os estudantes e seus familiares têm ainda à disposição um departamento especializado nas possibilidades de estudo no exterior, **que os assessora em parceria direta com universidades estrangeiras.**



Vestibular

Área especializada do Colégio, o VestibaDante conta com um programa focado na performance individual dos alunos, aplicação de simulados e preparo direcionado para o ingresso nas melhores instituições de ensino do Brasil e do exterior.

Educação Infantil > Ensino Fundamental 1 e 2 > Ensino Médio
(11) 3179-4400 www.colegiodante.com.br



Colégio
DANTE
ALIGHIERI



intimissimi

Italian lingerie