

aQuadra

O JORNAL DOS **JARDINS** E ARREDORES

VIDA DE BAIRRO MODA DESIGN URBANISMO GASTRONOMIA CULTURA VIAGEM ESTILO

JUNHO-JULHO 2026 - Nº 51 - ANO VIII



GASTRONOMIA De restaurantes a confeitarias, nossos achados imperdíveis



TURISMO Cantinho mágico e quase secreto na Península de Maraú, na Bahia, a Praia de Algodões é um refúgio de tranquilidade

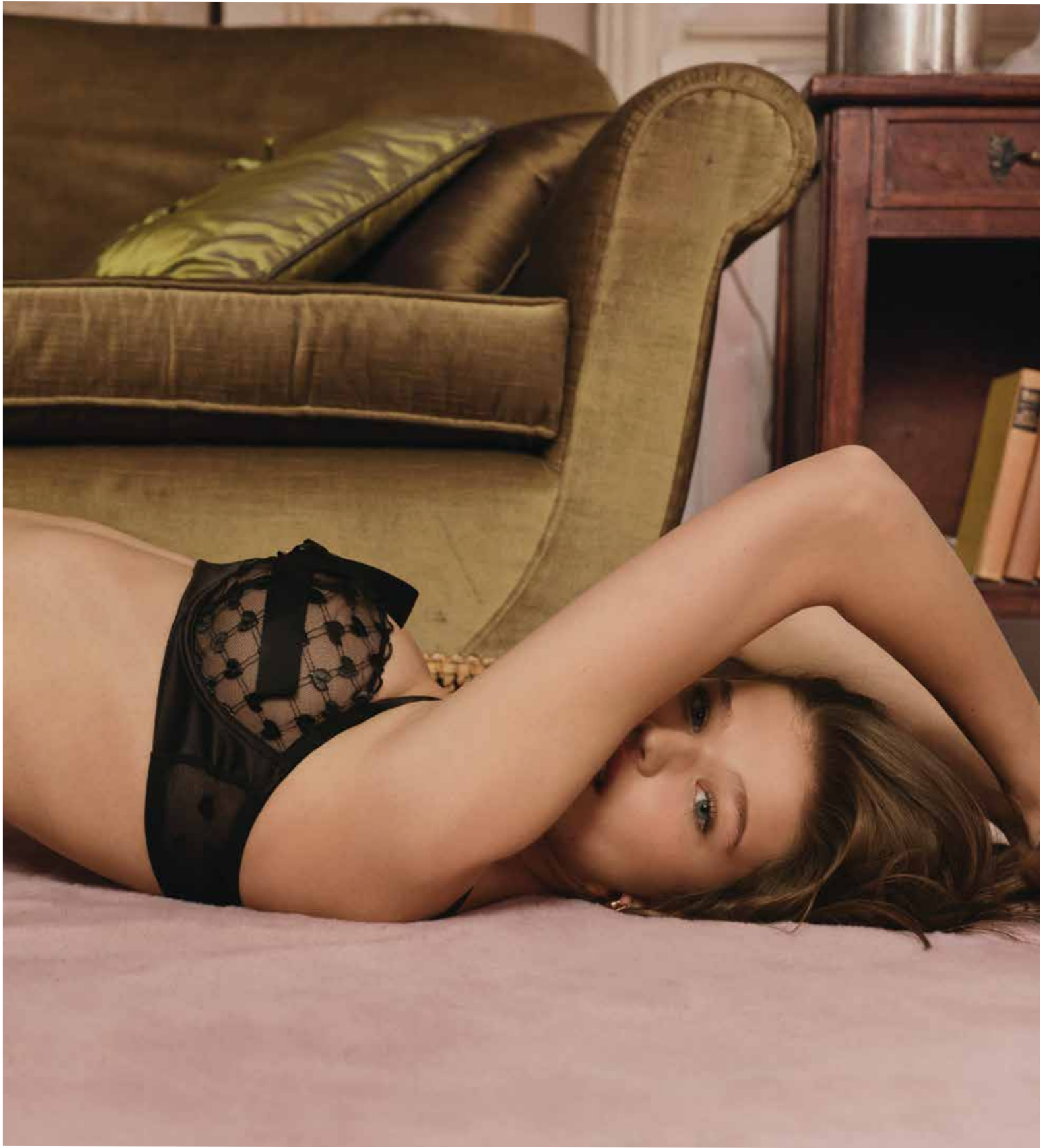


NAVEGAR PELO RIO NEGRO é sentir a imensidão da Amazônia e a diversidade da maior floresta tropical do planeta



DESIGN As cerâmicas da artista uruguaia Sabrina Cuilgotti, radicada no Rio





intimissimi
in LOVE *again*



Mais uma edição em sua casa, como sempre cheia de descobertas, encontros e novidades. Nossa equipe esteve especialmente afiada, com o olhar atento para aquilo que faz a cidade pulsar.

Junho chega trazendo o Dia dos Namorados, data que, para nós, vai além do amor entre duas pessoas. É uma oportunidade de valorizar o afeto em todas as suas formas: em família, entre amigos e entre aqueles que escolhem caminhar juntos pela vida, compartilhando laços, memórias e carinho.

No Brasil, especialmente no Norte e Nordeste, junho também é mês de festas juninas – coloridas, vibrantes, cheias de tradição, música, dança e identidade cultural. Nesta edição, convidamos um artista e antropólogo pernambucano que traduz, por meio de sua arte, a riqueza desse universo popular brasileiro.

Julho é também mês de férias para muitos, acenando com o merecido descanso e, quem sabe, com a descoberta de novos destinos. E fazemos aqui um convite: leve a Quadra na mala. Registre esse momento e nos envie uma foto lendo o jornal. Será uma alegria compartilhar esses encontros em nosso Instagram.

Na seção Vida de Bairro, refletimos sobre um tema urgente: o aumento do barulho na cidade, questão que envolve também a delicadeza da convivência entre vizinhos e a importância de regras urbanas que respeitem o bem comum. Destacamos igualmente o restauro do belíssimo Palacete Ramos de Azevedo, no Centro, que se tornará um espaço cultural.

Para aquecer os meses frios, convidamos especialistas para falar sobre vinhos, reunimos uma receita especial da chef Ana Soares e seguimos explorando novos restaurantes, bares, cafés e pequenos lugares cheios de personalidade que continuam surgindo pela cidade. Tudo isso ao lado de uma agenda cultural vibrante, enriquecida pela coluna do diretor de teatro Ruy Cortez.

Esperamos que esta edição aqueça seus dias, inspire seus passeios. Que o inverno paulistano nos estimule a desacelerar e apreciar melhor o que está ao redor.

Com carinho,
Helena Montanarini *publisher*
@hmontanarini

Colaboradores



SETE GENET-PIAUHY

Artista plástico que vê na antropologia e na cultura formas de resistência contra o fascismo e a carece, foi concebido pelo antropólogo Marcelo Reges como mais uma máscara para viver, performaticamente, outras experiências existenciais. Autodidata, utiliza a Arte Neo Naïf como possibilidade de escapar a quaisquer regras e propor uma “arte sem inocência”, comprometida em questionar a relação dos *Homo sapiens* com o meio ambiente (fauna e flora), a sexualidade e o inconsciente. Iniciada em 2017, sua carreira já lhe rendeu exposições e premiações no Brasil e no exterior. **@setegenet.art**



LÍGIA PRESTES

Jornalista, nutricionista e mestre em Ciência dos Alimentos, é especialista em chás. Moradora do Jardim Guedala, adora caminhar pelo bairro e descobrir o que há de melhor por ali. Suas dicas certas estão em Outras Quadras. **@ligiaprestesfernandes**



MARCELO SPOLIDORO

Formado em Comunicação pela PUC-SP e em Fotografia pela Escola Panamericana de Arte, é CEO da Mapati Vinhos (www.mapati.club) e entusiasta da mesa farta e da taça cheia. Assina a coluna sobre vinhos brasileiros. **@marcelospolidoro**



BÁRBARA MALAGOLI

Artista brasileira, dirige um curso de ilustração em Barcelona e é entusiasta do vinho, com certificação WSET. Viveu em Londres, onde desenvolveu parte de sua carreira internacional. Sua prática se concentra na criação de narrativas visuais que conectam experiência sensorial e expressão artística, atuando em projetos de ilustração, identidade e cultura. **@bmalagoli**



ANDRÉ GOMES

Arquiteto, urbanista e fotógrafo, intercala o trabalho diário na arquitetura com registros feitos nos dias de folga. Suas fotos revelam detalhes, histórias e perspectivas que passam despercebidas no cotidiano de São Paulo e têm como objetivo incentivar as pessoas a explorar, descobrir e ocupar a cidade de forma mais cultural e prazerosa. **@andredvco**



“Pinto o lusco-fusco rosa para lembrar a todos que, mesmo em um pequeno fragmento do dia, ainda podemos ter a esperança de sermos felizes.”

Por Sete Genet-Piauhy @setegenet.art

Filósofo pela USP e doutor em psicologia junguiana pelo Jung Institut de Zurique, na Suíça, com mais de 30 anos de experiência clínica, Victor Stirnimann especializou-se na fronteira entre a psicologia, a espiritualidade e a filosofia. É professor convidado do Instituto Singularidades, criador do Podcast Elefantes na Neblina e fundador da Casa Ô, consultoria criativa que promove experiências imersivas voltadas às transformações de hábitos e padrões mentais.

Vivemos um momento de excesso de informação e escassez de sentido? Sem dúvida. O sentido exige tempo, reflexão, contexto. A enxurrada de informação impede as pessoas de se aprofundarem. Tudo passa rápido demais. Quanto mais velocidade, menos tempo para cultivar sentido.

Por que temas junguianos, como persona, sombra e inconsciente coletivo parecem tão atuais? Os

conceitos de Jung nasceram para mapear o imaginário humano, reconhecendo os padrões que se repetem em histórias, em mitos e na própria subjetividade das pessoas. O mundo digital funciona com base nesses padrões, sobretudo no labirinto das redes sociais. De certo modo, a internet é o próprio inconsciente coletivo, tornado visível e acessível para todos.

Essa busca crescente por espiritualidade revela uma transformação genuína da consciência ou também um mercado do bem-estar emocional? Não acho que essas duas dimensões, a transformação da consciência e a busca do bem-estar, sejam tão excludentes. As pessoas têm várias facetas, às vezes até contraditórias. A busca de conforto emocional é legítima – o problema é quando a espiritualidade se torna apenas utilitária. Espiritualidade é sobre você se alinhar ao que o cosmos espera de você. Não é sobre fazer o cosmos se alinhar ao que você espera dele.

Em que momento concluiu que filosofia, psicologia e espiritualidade não poderiam mais ser pensadas separadamente? O que me fez buscar essa conexão foi perceber que as pessoas não têm como encontrar harmonia mais duradoura dentro de si sem enfrentar as questões maiores da vida: por que estamos aqui, como devemos viver, como lidar com a morte. No passado, as pessoas podiam deixar essas questões por conta da religião. Hoje, a religião continua sendo um caminho para muitos, mas precisa ser uma escolha



Em busca de SENTIDO

Terapeuta, filósofo e professor, Victor Stirnimann transita entre psicologia, filosofia, espiritualidade e comportamento contemporâneo

Por *Judite Scholz*

consciente. Os tempos em que você nem sequer se perguntava sobre essas coisas já passaram.

A ideia de produtividade invadiu até o campo do autoconhecimento. Existe o risco de transformar a busca interior em mais uma performance? Esse risco é muito real. Tudo aquilo em que investimos pelos resultados que queremos obter pode virar um caminho distorcido, uma competição, uma ambição deslocada. E, quando quase todo mundo flerta com o narcisismo, tudo aquilo que tem valor vira um alvo para a performance, um possível signo de que você é especial, muito diferenciado em relação aos outros.

O sucesso das redes sociais deriva da sensação de relevância que elas proporcionam às pessoas? Eu diria o contrário: vem do medo que as pessoas têm de serem irrelevantes. As redes alimentam a falta que se propõem a preencher, por isso é tão fácil nos viciarmos nelas. Tudo aquilo que preenche e esvazia ao mesmo tempo é potencialmente viciante.

Depois de mais de 30 anos de clínica, o que mais mudou, a seu ver, nas angústias humanas? As grandes questões me parecem as mesmas de sempre: felicidade, realização, reconhecimento, amor, como lidar com a vulnerabilidade e o apego. Mas surgiu uma nova angústia que ameaça se tornar maior do que todas as outras: para onde vai o mundo? Haverá um futuro para a humanidade? Ainda podemos construir uma vida com esperança de um cenário melhor? Essas questões eram mais periféricas, décadas atrás. Agora, todos os jovens estão expostos a elas. Parece que, no mundo de hoje, o horizonte se estreitou tanto que quase ninguém faz planos. É por isso, também, que tanta energia se volta para dentro, para a busca interior. O ser humano precisa de espaço para crescer. Quando ele não está mais do lado de fora, é preciso procurar dentro. Dentro de nós, o espaço continua infinito. **Q**



“DENTRO DE NÓS, O ESPAÇO CONTINUA INFINITO.” Victor Stirnimann

OBRAS INICIADAS

CASA PIAUÍ

HIGIENÓPOLIS

Atualize a sua forma de viver.

O Casa Piauí Higienópolis reúne residências sofisticadas e lazer contemporâneo em um dos bairros mais tradicionais de São Paulo.

4 SUÍTES

4 VAGAS | 255 M² PRIVATIVOS

DEPÓSITO PRIVATIVO

*Tudo o que Higienópolis sempre foi.
Com mais tudo o que ele ainda não tinha.*

Perspectiva artística do Lounge Externo | Apoio Castas

Perspectiva artística da Fachada Torre A

RUA PIAUÍ, 527, ESQUINA COM A RUA ITACOLOMI - HIGIENÓPOLIS



(11) 3562-6226
CASAPIAUIHIGIENOPOLIS.COM.BR

ADM. DO MALL:

HBR
REALTY

REALIZAÇÃO:

MPD **Helbor**
sinta-se em casa

O memorial de incorporação do empreendimento denominado "CASA PIAUÍ HIGIENÓPOLIS" (Hesa 214/ Futura 27 e HBR 69) encontra-se registrado sob o R.04 em 26/09/2025 da matrícula no 116.497 do 5º Oficial de Registro de Imóveis de São Paulo- SP. Intermediação imobiliária: Helbor Vendas Gestão Imobiliária Ltda. Mogi das Cruzes - SP - CNPJ: 02.967.401/0001-40. Creci: 016797-J. Tel.: (11) 3674-5500. MPD Vendas e Negócios Imobiliários Ltda. Creci: J23926. CNPJ: 02.093.253/0001-82. Material preliminar sujeito a alteração. impresso em Maio de 2026

São
Paulo
do

BARULHO

Britadeiras na madrugada, caminhões descarregando material à noite e obras sem interrupção transformam o sono dos paulistanos em um luxo raro

Em toda metrópole, o ruído faz parte da rotina. Em São Paulo, o limite parece ter sido ultrapassado. O avanço acelerado da construção civil, aliado à alta densidade populacional e à vida noturna intensa, tem elevado os níveis de poluição sonora a patamares críticos, sobretudo à noite, quando o silêncio deveria prevalecer.

Os números confirmam a percepção de quem perde o sono. No primeiro trimestre de 2026, o Programa Silêncio Urbano (Psiu) registrou 12.848 reclamações – uma alta de 18% em relação ao mesmo período de 2025. Na prática, uma queixa a cada dez minutos. Entre os bairros com mais registros estão Sé, Pinheiros, Vila Mariana, Mooca, Lapa e Vila Prudente, regiões que passam por forte transformação imobiliária.

O principal alvo das queixas é o barulho de obras. O incômodo começa ao amanhecer, com demolições, e avança madrugada adentro, com caminhões, entrega de materiais e maquinário pesado. Pela legislação, o limite é de 59 decibéis entre 19 h e 7 h – constantemente ultrapassado.

A prefeitura justifica o trabalho noturno como forma de reduzir impactos no trânsito. Recapeamento e obras viárias são feitos de madrugada para evitar congestionamentos, mas o efeito

recai sobre moradores, que convivem com uma rotina fragmentada pelo barulho.

“O trânsito não pode ser desculpa para prejudicar a população”, afirma a vereadora Renata Falzoni, autora de um projeto de lei que propõe restringir obras barulhentas entre 21 h e 7 h.

Além do incômodo, há impactos na saúde. A Organização Mundial da Saúde aponta a poluição sonora como a segunda principal causa ambiental de adoecimento. A exposição contínua a ruídos acima de 55 decibéis está associada a distúrbios do sono, estresse, ansiedade e doenças cardiovasculares. Hoje, São Paulo figura entre as cidades mais barulhentas do mundo, com média de 69 decibéis.

A pressão também vem da sociedade civil. A Frente Cidadã pela Despoluição Sonora reúne movimentos de moradores e exige maior fiscalização e mudanças na legislação. “A poluição sonora não pode ser tratada como um simples incômodo. É uma questão de saúde pública”, afirma o filósofo Marcelo Sando, idealizador da articulação.

A prefeitura afirma ter realizado quase 18 mil atendimentos de fiscalização no primeiro trimestre de 2026, número bem superior ao do mesmo período do ano passado. Segundo o órgão, a maioria dos estabelecimentos autuados se regulariza após a primeira multa. Para quem convive com o barulho constante, porém, a sensação é de que a fiscalização não acompanha o ritmo das obras.

Enquanto o concreto avança e a cidade cresce, o silêncio se torna cada vez mais raro. E dormir, uma necessidade básica, passa a ser um desafio cotidiano para milhões de paulistanos. **Q**

O BARULHO QUE NINGUÉM QUER OUVIR

Por *Veronica Bilyk*,
coordenadora do
Pró-Pinheiros

Pinheiros bateu recorde. Não em área verde, não em qualidade do ar, não em calçadas acessíveis. O recorde é de reclamações de barulho de obra – e ele diz muito sobre como o bairro está sendo transformado e por quem.

Cada perfuração, cada betoneira às sete da manhã de sábado, cada andaime montado sem aviso representa uma obra que alguém aprovou, um alvará que alguém emitiu, uma fiscalização que alguém deveria fazer – e não fez.

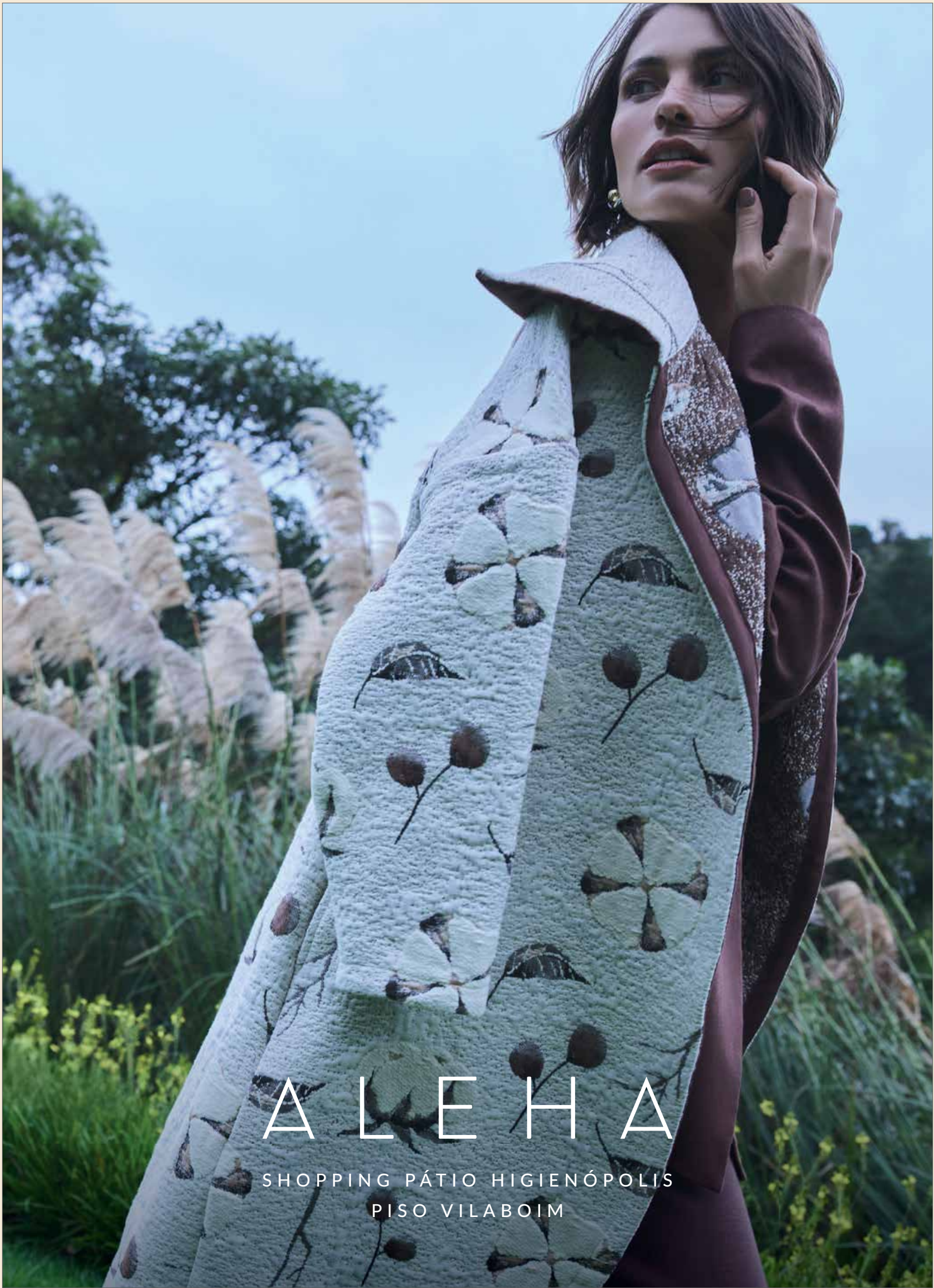
O problema não é a construção em si. É a ausência do Estado no momento seguinte: quando o morador liga para reclamar e nada acontece.

A fiscalização municipal existe no papel. Na prática, é fragmentada, sobrecarregada e sem efetividade.

As reclamações se acumulam nos sistemas. As obras continuam. Os moradores aprendem, na exaustão, que denunciar não é suficiente.

Pinheiros está em transformação acelerada. Isso é fato. Mas transformação sem controle não é desenvolvimento – é abandono com maquiagem de progresso. Quem paga o preço são os que já estão aqui: os que dormem mal, trabalham em casa, criam filhos, envelhecem. Os invisíveis do processo.

O recorde de reclamações não é curiosidade estatística. É um grito. E merece resposta à altura.



ALEHA

SHOPPING PÁTIO HIGIENÓPOLIS
PISO VILABOIM

A cidade que ainda funciona no analógico

Por *Miguel Garcia*

São Paulo corre tanto atrás do novo que, às vezes, parece esquecer o valor das coisas que permanecem. A cidade muda de fachada, de ritmo, de hábitos. Um restaurante fecha, outro abre. Uma loja histórica vira farmácia. Um casarão desaparece atrás de um tapume. Tudo soa temporário. Tudo se mostra acelerado demais. Mas, espalhados pela metrópole, ainda existem recantos onde o tempo funciona de outro jeito. Lugares que seguem vivos sem aplicativo, sem automação, sem urgência.

Na **Rua Sete de Abril**, relojoeiros continuam desmontando peças minúsculas com uma paciência quase impossível para os dias de hoje. Em galerias antigas do Centro, alfaiates seguem ajustando ternos sob medida, enquanto do lado de fora a cidade passa rápido demais para percebê-los. Bancas de jornal resistem abertas mesmo depois de se alardear tantas vezes o fim do papel. E ainda existem sebos onde alguém passa horas procurando um livro sem usar busca, filtro ou algoritmo.

A **Casa Godinho** talvez seja um dos maiores símbolos dessa São Paulo que insiste em permanecer. Fundada em 1888, funciona há mais de um século no Centro histórico. Entrar ali é lembrar que a cidade já foi construída em outro ritmo. Um ritmo em que as pessoas conversavam no balcão, esperavam o café passar, sabiam o nome de quem atendia.

Em **Santa Cecília**, padarias antigas ficam lotadas de manhã cedo por pessoas que ainda preferem começar o dia olhando para a rua em vez de se voltar para uma tela. Na região da **República**, engraxates continuam a ocupar praças e calçadas tradicionais, como se o tempo tivesse decidido desacelerar por alguns minutos naquele pedaço da cidade. Em **Pinheiros**, pequenas papelarias sobrevivem entre lojas modernas, vendendo cadernos, envelopes e cartões escritos à mão numa época em que quase tudo virou mensagem instantânea.

Talvez seja justamente por isso que esses espaços continuam fazendo sentido. Não é apenas nostalgia. Há uma necessidade crescente de viver experiências menos imediatas, menos descartáveis. Isso talvez explique o retorno das feiras de vinil, das livrarias independentes e dos pequenos cafés nos quais é possível permanecer sem olhar para o relógio o tempo inteiro. Em bairros como **Vila Buarque** e **Sumarezi-nho**, jovens lotam espaços que oferecem exatamente aquilo que a cidade parecia ter perdido: o prazer de fazer uma pausa.

O analógico virou quase um respiro emocional no meio da cidade hiperconectada. Não porque seja melhor que o digital, mas porque oferece uma coisa cada vez mais rara em São Paulo: presença.

São lugares onde alguém conserta um objeto em vez de substituí-lo. Onde o dono conhece o cliente pelo nome. Onde o café demora um pouco mais. Onde existe silên-



A Livreria Calil e a Casa Godinho preservam um ritmo que foge da pressa urbana e são a memória viva da cidade em constante transformação

cio entre uma conversa e outra. E talvez seja exatamente isso que faça tanta diferença.

Enquanto São Paulo tenta acompanhar o futuro em velocidade máxima, esses espaços lembram que nem tudo precisa desaparecer para que a cidade continue evoluindo. Alguns lugares sobrevivem justamente porque conseguem preservar aquilo que a pressa urbana tenta apagar todos os dias: permanência, memória e contato humano.

@saopaulocity

S | C
SANDRO CASSOLARI
hairstylist

@sandrocassolari
(11) 94778.5437
Salão Blér - Av Brasil 1594

Atendimento com hora marcada

Memória & cultura

O centenário **Palacete Ramos de Azevedo**, escondido a poucos metros do Pateo do Collegio, começa a sair do esquecimento no centro histórico de São Paulo. O imóvel, em estado avançado de deterioração - com vidros quebrados, infiltrações e vegetação tomando as paredes -, guarda, por trás das marcas do tempo, um projeto assinado por Ramos de Azevedo, responsável por ícones como o Theatro Municipal e a Pinacoteca.

Construído em 1919, o edifício de quatro pavimentos e cerca de mil metros quadrados foi erguido para abrigar a Sociedade de Medicina e a Policlínica. Tombado pelo Conpresp em 2015, o espaço perdeu sua função ao longo do século 20 e permaneceu por décadas sem uso contínuo.

O redescobrimto veio de forma inesperada. O empresário **Allan Ruiz** adquiriu o imóvel em 2025 sem conhecer sua autoria. Especialista em retrofit e requalificação de imóveis na região central, ele identificou o potencial do casarão e, ao investigar detalhes como marcas em tijolos e documentos históricos, confirmou a assinatura de Ramos de Azevedo.

Agora, Ruiz lidera um projeto de recuperação que pretende respeitar as marcas do tempo. A proposta é adaptar o espaço para que nele possa funcionar um centro cultural, mantendo elementos originais, como os imensos janelões de vitrais coloridos, os pisos e o saguão de pé-direito duplo, e realizando as intervenções necessárias para garantir segurança e acessibilidade. Para ele, o projeto é uma oportunidade de resgatar não apenas um edifício, mas parte da memória arquitetônica e científica da cidade.



Movimentos que mudam a forma de investir, comprar e vender imóveis

Por *Raphael Guaraná, cofundador da Jardins & Co.*

São Paulo sempre foi uma cidade guiada por endereços e, durante muito tempo, bastava reconhecer a localização para tomar boas decisões. Alguns bairros concentravam valor, e essa lógica organizava o mercado de forma relativamente previsível.

Hoje, isso já não explica tudo.

O que tenho visto na prática é que parte das melhores oportunidades da cidade não chega a se tornar pública. Mudanças importantes acontecem antes, em fases nas quais a informação ainda circula de forma restrita e o impacto no entorno começa a se desenhar sem grande visibilidade. Quando esses movimentos finalmente aparecem, uma parcela relevante do potencial de valorização já foi capturada.

Isso muda completamente a forma de olhar, investir, comprar e vender imóveis.

Deixar de acompanhar apenas o que já está disponível e passar a observar o que está se formando exige outro nível de atenção. É nesse ponto que surge um perfil de cliente mais preparado, que entende a cidade para além do que já está consolidado.

Em São Paulo, essa diferença é concreta. Tenho recebido cada vez mais clientes na Jardins & Co. com esse perfil: menos compradores de imóveis tradicionais, mais investidores que leem a dinâmica da cidade antes de agir. Uma mentalidade diferente, em que oferecemos a leitura antecipada e privilegiada do que ainda está para acontecer. Isso muda o jogo.



Palacete Ramos de Azevedo
Rua Roberto Simonsen, 67 - Centro Histórico
[@recicloimoveis](#)



Jardins & Co. Imóveis
Alameda Joaquim Eugênio de Lima, 1.674
Casa 9 - Jardim Paulista
[@jardinsco.imoveis](#)



Mooca



Mooca



Ipiranga



Bela Vista



Vila Mariana



Bixiga



Pinheiros



Campos Elíseos



Jardim América

MEMÓRIA PAULISTANA

Fotos *André Gomes*

Para o arquiteto, urbanista e fotógrafo André Gomes, fotografar é um ato de preservação da memória e do patrimônio. "Minhas imagens capturam a essência de São Paulo, registrando a história oculta na arquitetura das 'casinhas' e edifícios históricos."



A exuberância de Artacho

O documentário *Artacho, Jurado – Sinfonia de um arquiteto* revisita a trajetória do autodidata João Artacho Jurado, responsável por alguns dos edifícios mais emblemáticos da paisagem paulistana. A produção da Pink Flamingo, dirigida por **Teresa Eça** e **Pedro Gorski**, combina imagens de arquivo, filmagens e depoimentos de arquitetos, pesquisadores e moradores de prédios icônicos, como o Bretagne, o Louvre e o Planalto.

Filho de anarquistas espanhóis e apaixonado pelo desenho, Artacho Jurado construiu uma obra marcada por pilotis, ornamentos, cores e formas sinuosas que desafiaram a rigidez do modernismo brasileiro. Mais do que edifícios, seus projetos ajudaram a moldar uma São Paulo mais exuberante.

Disponível no **CurtaOn – Clube de Documentários**, no **Prime Video da Amazon**, na **Claro tv+** e no site **CurtaOn.com.br**

Um respiro em Pinheiros



Em meio aos prédios que não param de surgir em Pinheiros, **Alfredo Egydio Setúbal**, CEO da Itaúsa, e sua família decidiram construir a **Praça Igarapé**, na rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto.

Inspirado nos *pocket parks* de Nova York, como o Paley Park, o projeto de 1.750 m², assinado pela FGMF Arquitetura, vai abrigar áreas verdes, um espelho-d'água que atravessa o terreno, microambientes formados por bancos e brinquedos, além de café e livraria. Com previsão de inauguração para junho de 2027, será um pequeno oásis em um bairro onde a especulação imobiliária explodiu. **@praca.igarape**

CINEMA DE RUA

Entre julho e agosto, no térreo de um prédio comercial na Vila Madalena, será inaugurado o **Cine Tutu**. Iniciativa do empresário **Paulo Velasco**, um dos sócios do Cinesala, em Pinheiros, o novo cinema terá uma sala com 114 lugares e o café-bar **Barouche** na entrada. Com projeto de **Isay Weinfeld**, o lugar abrigará um espaço confortável e acolhedor, integrado ao entorno urbano. Na programação, 80% de títulos em cartaz e 20% de mostras temáticas.



Cine Tutu
Rua Girassol, 555 - Vila Madalena
@cinetutu.sp



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

Cabelaria

Descubra a sua melhor versão

VISAGISMO

CONSULTORIA

TRATAMENTOS

COLORAÇÃO

CORTE

MAQUIAGEM

A ARTE VAI PARA O PRATO

Andrea Pereira e seu marido, **José Olympio**, são reconhecidos colecionadores e promotores da cena cultural brasileira. Juntos, reúnem um acervo de pintura, gravura e fotografia que dialoga com a história artística do país.

Andrea conta que sua paixão pela arte começou desde que ela namorava José Olympio: "A gente frequentava alguns leilões no Rio e sempre comprava alguma coisa. Quando me mudei para São Paulo, visitar as galerias se tornou um hobby, uma forma de estarmos juntos". Para ela, a arte é transformação contínua: "Quanto mais você está exposto à arte contemporânea, mais consegue assimilar e mudar sua forma de ver".

Colecionadora e curadora informal, Andrea conecta artes visuais e gastronomia, suas grandes paixões. Formada pela Le Cordon Bleu, em 2020 ela criou o **Chez Moi**, um serviço de catering que integra gastronomia, arte e experiências sensoriais. Em sua cozinha, Andrea valoriza ingredientes sazonais, criando pratos autorais e receitas de família para projetos culturais, para eventos privados e para a casa das pessoas. Ela acredita que a arte influencia sua culinária: "Talvez pela estética, né? Empratar é uma arte. A gente primeiro come com os olhos, o impacto visual é muito importante".

A coleção do casal, hoje abrigada no **Galpão da Lapa** e aberta ao público com agendamento, reúne mais de duas mil obras de artistas brasileiros contemporâneos, com foco a partir dos anos 1950, reunindo nomes como Lygia Pape, Waltercio Caldas, Adriana



Varejão, Leonilson, Anna Maria Maiolino, Ernesto Neto, entre outros. Andrea, apontada como referência contemporânea na criação de experiências híbridas, incentiva diálogos entre arte e culinária que renovam ambas as cenas. "Se, de alguma forma, a arte influenciou meu olhar na gastronomia, meu trabalho, eu não sei. Mas influencia no fato de eu querer deixar sempre uma coisa elegante, bonita e, sobretudo, gostosa, porque, no fundo, é sempre o sabor que manda".

@chezmoi_byap



Galpão da Lapa

Rua Campos Vergueiro, 140 - Galpão 2 - Vila Anastácio

Visita gratuita mediante agendamento no galpaodalapa.art.br/visite

#achamosegostamos



ISABELA AKKARI

A confeitaria saudável, com um menu de doces e bebidas sem glúten, lactose ou açúcar refinado, ganhou um espaço na Le Lis para tornar a experiência na loja ainda mais especial.

Rua Oscar Freire, 995 - Jardins
@lelisblanc | @isabelaakkari



FLO ATELIER BOTÂNICO

Em um amplo espaço no térreo do Lapi, os arranjos únicos de Antonio Jotta e Carol Nóbrega receberam a companhia de flores frescas e de um ambiente de eventos no primeiro andar.

Rua Fernão Dias, 495 - Pinheiros | **@floatelierbotanico**



LIVRARIA ESPELHO

Com títulos de filosofia, psicanálise, poesia, ficção e não ficção, a livraria da psicóloga Joana Biondi vai promover também clubes de leitura temáticos e palestras.

Rua Alagoas, 503 - Higienópolis
@livrariaespelho



EGREY

Comandada por Eduardo Toldi, a loja ganhou um novo espaço de 500 m² para apresentar as novas linhas de homewear e acessórios, além das já conhecidas coleções masculinas e femininas. **Al. Lorena, 2.055 - Jardins | @egreyoficial**



MINHA VOZ
Treinamento de comunicação

**FALE COM CONFIANÇA,
CLAREZA E AUTENTICIDADE**

Desenvolva sua comunicação para o trabalho, apresentações e vida pessoal através de ferramentas da atuação

Mentoria individual e personalizada • Workshop prático para empresas



por **Artur Volpi**
ator e administrador

Com técnicas de voz, expressão corporal, estruturação de ideias e conexão com público



@minha.voz.comunicacao



JARDIM GUEDALA

Além do óbvio



Com ruas largas e arborizadas, grandes casas e clima de tranquilidade, o **Jardim Guedala**, vizinho ao Morumbi, mantém uma atmosfera agradável e discreta. Entre áreas verdes e um urbanismo bem planejado, o bairro combina sossego residencial com a proximidade de eixos importantes, como as avenidas Morumbi e Giovanni Gronchi, constituindo um cenário ideal para descobrir bons endereços no dia a dia. Por **Lígia Prestes**

1. No Dona Celina, eu sempre paro quando quero um pão de queijo realmente bom ou um chá sem pressa. Tudo gira em torno de versões artesanais feitas com queijo da Canastra e ingredientes de verdade. O ambiente acolhedor e cheio de charme faz qualquer visita virar facilmente uma tarde inteira no bairro. **Rua Amélia Corrêa Fontes Guimarães, | 20 @donacelina_artesanal**

2. Na Dona Manjerico, eu adoro a praticidade sem abrir mão do sabor. Dá para sentar e comer uma torta ainda morna com salada ou levar versões congeladas para casa. Os diferentes tamanhos ajudam muito no dia a dia, seja para um almoço rápido,

seja para receber alguém de última hora. **Rua José Jannarelli, 547 | @dona_manjerico**

3. A Cheesecake da Lata aposta em cheesecakes individuais servidos na famosa lata, assinatura da casa. A textura é sempre cremosa, equilibrando bem doçura e acidez, com coberturas variadas que vão das clássicas às mais indulgentes. Uma proposta simples, prática e muito bem executada. **Rua Amélia Corrêa Fontes Guimarães, 188 @cheesecakedalata**

4. A Casa Mazé, dentro da Zapalla, tem clima de descoberta escondida no bairro. Pequena, delicada e com cara

de casa, aposta em cafés, doces, pães e preparos artesanais feitos sem pressa. Gosto justamente dessa atmosfera tranquila, simples e charmosa, perfeita para desacelerar um pouco. **Rua Dr. Clóvis de Oliveira, 450 | @casa_maze**

5. A AVA Bakery é minha padaria do coração. Os pães saem sempre frescos, ainda mornos, com técnica impecável e muita consistência. A torta basca merece destaque: cremosa por dentro, tostada por fora e muito equilibrada. Ainda dá para aproveitar um ótimo café coado no balcão. **Travessa Sinésio José dos Santos, 19A | @theavabakery**

6. A Academia do Silêncio vai muito além das aulas de ioga. O espaço reúne práticas como breathwork, meditação, cerimônia do cacau, massagens e terapias corporais voltadas ao bem-estar. Tudo ali parece pensado para desacelerar, reorganizar o corpo e criar momentos reais de presença. **Rua Christiano Ribeiro da Luz Jr., 59 @academiadosilencio**

7. A Petite Boulangerie é uma daquelas padarias pequenas e certeiras. Os pães seguem a linha francesa, com ótima fermentação e técnica bem executada. Mas os grandes protagonistas são os folhados: dourados, delicados e cheios de camadas. Um lugar simples, charmoso e muito consistente. **Rua José Jannarelli, 571 @petiteboulangeriebr**

8. No Stunt Burger, o smash é sempre o protagonista. A carne prensada na chapa ganha borda crocante e muito sabor, sem exageros ou distrações no conjunto. É exatamente aquele tipo de hamburgueria enxuta, que faz o básico muito bem e mantém qualidade constante até no delivery. **Rua José Jannarelli, 426 | @stuntburger**

9. O Ani Japanese Food me conquista pela precisão. O peixe chega fresco, os cortes são muito bem executados e o arroz aparece na medida certa. O ambiente acolhedor e o atendimento extremamente atencioso deixam tudo ainda melhor. O novo omakase da casa também vale bastante a visita. **Rua Professor Oswaldo Teixeira, 474 | @anirestaurante**

10. O Açogue Santa Bárbara virou referência muito além do bairro pela seleção de carnes premium e cortes especiais, incluindo wagyu. O atendimento é impecável e os detalhes fazem diferença: aos finais de semana, servem petiscos para os clientes e ainda oferecem serviço de shuttle no estacionamento. **Rua dos Três Irmãos, 524 | @santabarbaracarnes**

11. As Lojas Barros são quase uma instituição da região. O conjunto reúne lojas pequenas e práticas, focadas em itens para festas, artesanato e armarinhos. Como cada unidade é organizada por tema, tudo fica mais fácil e rápido. É aquele tipo de comércio funcional que ajuda muito no cotidiano. **@artesanatobarrosmorumbi Q**

QUANDO A VISTA REORGANIZA O ESPAÇO

Fotos *Maíra Acayaba*

No 19º andar do icônico **Edifício Copan**, este apartamento de 175 m² passou por uma reconfiguração precisa, orientada pelo desejo de ampliar sua relação com a paisagem. À frente do projeto, o arquiteto **André Di Gregorio**, do **Estúdio Cedro**, propôs uma inversão de usos que desloca o cotidiano para junto da vista.

O antigo dormitório voltado para a fachada envidraçada cedeu lugar à cozinha, agora posicionada como núcleo social e


ponto privilegiado de contemplação. No eixo central, o quarto original foi convertido em sala de jantar, articulando a nova dinâmica do apartamento. A operação, mais do que funcional, é espacial: reorganiza fluxos e estabelece uma continuidade fluida entre os ambientes.

Na cozinha, o tampo de pedra da ilha contorna o pilar estrutural em um gesto orgânico que tensiona a rigidez do concreto e dilui limites. Ao extravasar o alinhamento dos pilares, o desenho reforça a leitura de um espaço contínuo. Na extremidade oposta, a sala de estar e a biblioteca, desenhada em chapas metálicas delgadas, compõem um contraponto mais contido.

O layout abre-se à paisagem. Entre os brises, o olhar escapa do nível da rua e percorre um horizonte de edifícios de diferentes épocas até alcançar a Serra da Cantareira. Em contraste, os ambientes íntimos voltam-se para a fachada de cobogós, mais introspectiva.

A nova configuração é sublinhada pela elevação do piso em 18 centímetros, executada com placas pré-fabricadas de concreto que acompanham o ângulo da fachada. Nesse plano, o antigo espaço da cozinha abriga agora o escritório, cuja projeção cria a sensação de leveza, como se parte do volume flutuasse. Já a antiga lavanderia deu lugar a um ateliê versátil, que poderá ser utilizado como uma suíte no futuro.

Com menos divisórias, a ventilação cruzada se intensifica e reforça a fluidez do ambiente, enquanto os materiais utilizados – com destaque para a marcenaria em tauari maciço – introduzem calor e densidade tátil.

Para o arquiteto, é na cozinha que o projeto se revela em sua plenitude: aberta, despojada de armários superiores e pensada como espaço de convivência, ela sintetiza o equilíbrio entre o rigor arquitetônico e o acolhimento doméstico. [@estudio_cedro](#) 

O arquiteto André Di Gregorio em seu ambiente preferido. Na ilha da cozinha, o tampo de pedra abraça o pilar e reforça a inexistência de limites





Os poucos e elegantes materiais aplicados, o marcante jogo de volumes e o aconchego das madeiras formam um ambiente contemporâneo



SUA LISTA DE PRESENTES
OBJETOS QUE CONTAM HISTÓRIAS

dpotobjeto

Foto: Iliana Bessier

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

IMPERDÍVEIS

Por *Ruy Cortez*

ARTES VISUAIS

Sendo é a primeira individual da icônica **Lygia Pape**, com trabalhos raramente vistos em público. **Até 1º de agosto.**

Mendes Wood DM

Rua Barra Funda, 216 | @mendeswooddm

Mestre Didi - Invenção e ancestralidade na arte afro-brasileira é uma mostra dedicada ao sacerdote-artista baiano.

Até 5 de julho. Itaú Cultural

Av. Paulista, 149 | @itaucultural

Damián Ortega: matéria e energia é a primeira individual do artista mexicano em um museu paulista. A exposição, que exhibe o trabalho de um dos principais expoentes de sua geração, destaca obras importantes de sua trajetória e um conjunto de trabalhos que investigam aspectos da arquitetura brasileira.

Até 13 de setembro.

Masp Av. Paulista, 1578 | @masp



MÚSICA

Nos dias **14, 15, 17 e 18 de junho**, a **Orquestra de Câmara de Munique**, sob regência do clarinetista e compositor **Jörg Widmann**, apresenta um programa que inclui peças de **Mendelssohn** e **Mozart**.

Teatro Cultura Artística

Rua Nestor Pestana, 196 | @culturaartistica

Sob regência de **Pierre Bleuse**, a **Osesp** interpreta **Com Tan Dun e Shostakovich, um concerto atômico!** Fazem parte do programa o **Concerto para violino**, de **Tan Dun**, homenagem às vítimas da guerra, com a solista **Eldbjørg Hemsing**, e a **Sinfonia n° 5**, de **Shostakovich**, composta no auge da repressão política na União Soviética. **De 10 a 13 de junho. Sala São Paulo** Praça Júlio Prestes, 16 | @salasaopaulo_

No dia **22 de julho**, estreia, sob direção de **Daniela Thomas**, a ópera **Tristão e Isolda**, de **Richard Wagner**, com a **Orquestra Sinfônica Municipal** e o **Coro Lírico Municipal. Teatro Municipal de São Paulo** Praça Ramos de Azevedo, s/n | @theatromunicipal

TEATRO

Até **14 de junho**, o público tem a rara oportunidade de conferir a estrela **Laila Garin** no aclamado texto de **Newton Moreno, As centenárias**. A nova versão musicada da peça, que teve sua montagem original com **Marieta Severo** e **Andrea Beltrão**, é dirigida por **Luiz Carlos Vasconcellos. Sesc Bom Retiro** Al. Nothmann, 185 | @sescbomretiro

Beth Goulart apresenta **Simplesmente eu, Clarice Lispector**, espetáculo que lhe rendeu em 2010 o Prêmio Shell de melhor atriz, entre muitos outros.

Até 28 de junho. Teatro Moisés Safra Rua Prof. Walter Lerner, 315 | @teatromoisessafra

Lília Cabral reconta os últimos anos da rainha do rock brasileiro, no espetáculo **Rita Lee: Balada da louca**, com direção de **Beatriz Barros**, do aclamado **O avesso da pele**. **Até 9 de agosto. Teatro Faap** Rua Alagoas, 903 | @teatrofaap



INCUBADORA

Em janeiro de 2023, a premiada casa brutalista projetada por Paulo Mendes da Rocha, na Granja Julieta, foi transformada em residência artística e batizada de **Domo Domo** – casa do amor, em esperanto – pelo empresário francês **David Laloum**.

A iniciativa de Laloum e de Benjamin Trignano, dono da galeria M+B de Los Angeles, busca catalisar uma nova geração de artistas ao oferecer um ambiente propício para criarem sem limitações de espaço, material ou tempo. “É uma plataforma para artistas, um lugar de incubação, desenvolvimento e troca.”

Diversos criadores já passaram pelo espaço e alguns deles participaram de exposições em Los Angeles, em Milão e no Hotel Rosewood em São Paulo, no ano passado.

@domo.damo



Vibrante

A exposição **Beatriz Milhazes: gravuras do acervo da Pinacoteca de São Paulo** reúne pela primeira vez um conjunto de 27 gravuras produzidas entre 1996 e 2019 em colaboração com Jean-Paul Russell, fundador da Durham Press, na Pensilvânia, Estados Unidos. Conhecida por seu trabalho caracterizado pelo uso da cor, de estruturas geométricas, arabescos e motivos florais, Beatriz Milhazes é considerada uma das mais importantes artistas brasileiras, com renome internacional. **Até 14/3/27**



Pinacoteca de São Paulo
Edifício Pina Estação - 2º andar
Largo General Osório, 66
@pinacotecasp

DONATELLI

DESDE 1943

COLEÇÃO

ESSENCIA

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



Acesse nosso endereço e contato pelo QR Code

Brasileiros pelo mundo

Chefs que levam o sabor do Brasil para cozinhas da Europa



Mandioca em cena

A brasileira **Laila Soares** fez carreira na moda, o que a levou a morar na França por mais de 10 anos, onde também comandou uma associação cultural brasileira. Em 2022, deu uma reviravolta na vida e decidiu mudar de atividade e de país. Instalou-se em **Lisboa** e abriu o **Uaiipi**, um café de alma brasileira onde a mandioca ocupa o centro da mesa e aparece em quase todas as receitas.

No ano passado, o espaço evoluiu para uma espécie de mercearia afetiva, reunindo produtos artesanais, itens trazidos diretamente do Brasil e comida caseira pronta para levar, descongelar e comer em casa. A nova fase inclui ainda jantares temáticos uma vez por semana, com um menu por mês.

O cardápio mescla influências regionais e contemporâneas para criar pratos típicos brasileiros com sofisticação: escondidinho com purê de mandioca, nhoque de mandioca, bolos, tapiocas variadas, dadinhos de tapioca e os disputados pães de queijo recheados na hora. Entre os doces, destacam-se o cuscuz de tapioca caramelizada com calda de doce de leite e cumaru, o mingau de tapioca com leite de coco e cumaru e os brigadeiros de cacau.

Quem se apegua aos sabores pode prolongar a experiência em casa: além dos congelados, a mercearia vende farofas, granolas, mel e cachaças - itens brasileiros cuidadosamente selecionados. **@uaiipi.mandioca**

Arte com açúcar

A paulistana **Patricia Schmidt** trocou a publicidade pela confeitaria no início dos anos 2000. Entre especializações nos Estados Unidos e na Inglaterra, desenvolveu uma linguagem própria, marcada por formas delicadas e rigor técnico. Em São Paulo, deu aulas de gastronomia, escreveu livros e fez fama com seus bolos esculturais.

Foi em **Barcelona** que esse percurso ganhou novos contornos: há 16 anos, ao lado - na vida e no trabalho - do confeitiro catalão Christian Escribà, passou a integrar o universo da centenária Pastelería Escribà, fundada em 1906. Ali, o casal produz doces surpreendentes.

O realismo das flores de Patricia usadas na confeitaria é tão incrível que, em 2024, deixou as vitrines para ocupar as paredes da exposição "Inflorescência", na Pigment Gallery, em Barcelona.

Para ela, a confeitaria deve surpreender, emocionar e criar um momento único. "Ainda que a vida não seja uma festa, já que estamos aqui, celebremos!" **@patschmidtcakes**



Alquimias de sabor

Formada em nutrição e com passagem por cozinhas como a da Casa Fasano - onde entrou como estagiária e saiu como chef executiva do catering do grupo -, a paulistana **Juliana Penteado** aprofundou sua formação na Le Cordon Bleu, em Londres, e passou por Paris antes de se estabelecer em Lisboa, em 2018, onde encontrou sua identidade na confeitaria.

Percorreu **Portugal** em busca dos tesouros da doçaria conventual e passou um ano dedicada à pastelaria clássica. Foi nesse período que começou a desenhar um projeto autoral que une suas duas paixões: os doces e o uso de flores, frutas, especiarias e óleos essenciais naturais, explorados como ferramentas de sabor e bem-estar.

Em 2021, abriu a **Juliana Penteado Pastry**, uma confeitaria-ateliê onde desenvolve criações que combinam técnica clássica, sazonalidade e baixo teor de açúcar com o uso preciso de óleos essenciais, flores e especiarias. Todo mês, a chef embarca na aventura de criar um menu com 20 doces diferentes. "Cada doce nasce com carinho, com uma história, e sempre girando em torno dos 34 óleos essenciais que fazem parte da nossa cozinha, nosso pequeno laboratório de aromas, memórias e possibilidades."

Juliana se consolidou como um dos nomes de destaque da confeitaria em Portugal e ganhou ainda mais popularidade ao se tornar jurada do "MasterChef Portugal" em 2024. **@juliana_penteado**





Padoca em Milão

Inaugurada em junho de 2025, a **Doca**, uma pequena padaria artesanal da brasileira **Queren Girardi**, instalada em um bairro residencial de **Milão**, está dando o que falar. “Sou brasileira, com raízes italianas, e minha trajetória nasceu do desejo de compreender a comida não apenas como um produto, mas como cultura”, conta a filha de agricultores do Rio Grande do Sul, que estudou Ciências Gastronômicas no Brasil e fez um programa Erasmus na Universidade de Parma.

Em seu projeto, que tem como slogan “pão, café e saudade”, Queren combina suas raízes brasileiras, sua formação e tudo o que aprendeu trabalhando na Itália com inspirações da confeitaria moderna. Milão abraçou o conceito de sua padaria: aberta, híbrida e contemporânea. O brioche de mandioca, que combina técnicas internacionais com raízes brasileiras, se tornou um clássico do café da manhã, onde reinam também doces vienenses elaborados, massas folhadas meticulosamente trabalhadas, pão de queijo, bolo de cenoura e um café especial que agrada até os paladares mais exigentes.

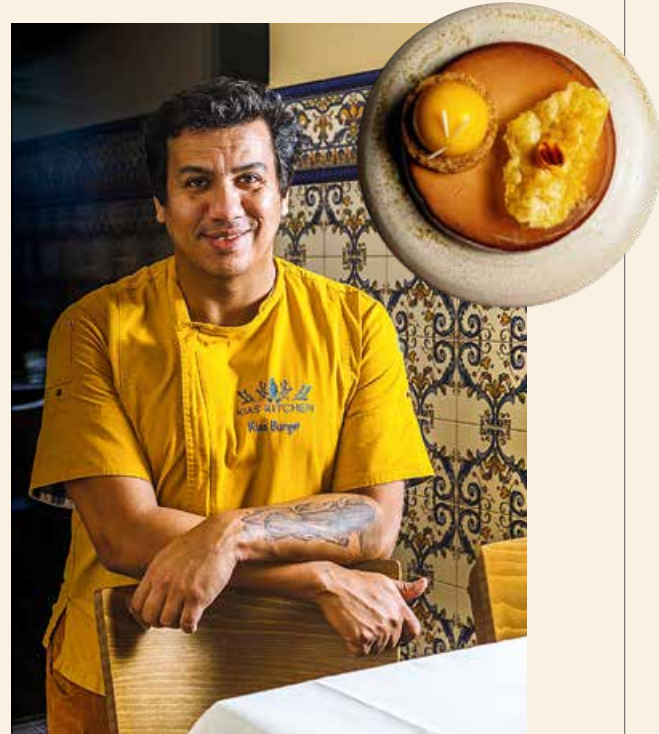
Durante o dia, o espaço se transforma em um bistrô moderno, com sanduíches gourmet e focaccias recheadas, preparadas com ingredientes de origem vegetal e proteínas de alta qualidade. “As farinhas piemontesas contam a história de uma região, assim como a mandioca ou a goiaba contam a história do Brasil. Unir esses dois elementos não é uma fusão forçada, mas um diálogo natural entre ingredientes que possuem igual dignidade e falam de agricultura, tradição e memória.” **@doca.milano**

Do litoral aos Alpes

À frente de sua pequena e charmosa confeitaria Garni, no Boqueirão, em Santos, a chef confeitaria **Bia Salles** trocou temporariamente o litoral paulista pelos Alpes Julianos. Em abril de 2025, ela embarcou para a **Eslovênia** para um estágio de três meses no **Hiša Franko**, restaurante comandado por Ana Roš e detentor de três estrelas Michelin.

A decisão vinha sendo gestada desde o ano anterior. “Querida passar um tempo fora para entender melhor outras cozinhas e suas dinâmicas”, conta. Localizado próximo a Kobarid, o restaurante é um destino em si: há cerca de uma década, colocou a Eslovênia no mapa da alta gastronomia e consolidou a reputação de Ana Roš, eleita a melhor chef mulher do mundo em 2017 e conhecida por uma cozinha profundamente conectada ao território, à sazonalidade, às tradições da montanha e aos ingredientes locais, tanto da flora quanto da fauna. Conseguir uma mesa ali pode exigir mais de um ano de espera.

Na cozinha, entre danishes de morango, folhados de pêssego, choux e outras criações para a equipe, Bia chamou a atenção. O desempenho rendeu um convite de Yvonne, braço direito de Ana, para assumir a posição de chef confeitaria. **@biamsalles | @hisfrankos**



Do balé ao Michelin

Há 17 anos, **Hilquias Burget**, o **Kias**, deixou Brasília para estudar dança no Conservatório de **Viena**, capital da Áustria, em busca do sonho de se tornar bailarino clássico. Durante a pandemia, longe dos palcos e sem aulas, a cozinha ganhou um espaço inesperado em sua vida. “Cozinhar para os amigos sempre fez parte da minha rotina, mas nunca tinha sido um plano de vida”, conta. Com mestrado em pedagogia da dança e já atuando como professor, viu seus caminhos mudarem naquele período.

Incentivado pelos amigos, ele abriu o **Kias Modern Brazilian Restaurant**, em dezembro de 2023. O projeto começou híbrido, com referências internacionais, mas logo encontrou seu eixo: a culinária brasileira. A virada foi decisiva. Em pouco tempo, o restaurante ganhou destaque no Gourmet Europe 2024 e entrou no **Guia Michelin Áustria 2026**, reconhecido pela cozinha autoral com ingredientes brasileiros. “Como único brasileiro da Europa Central no guia, tenho a responsabilidade de representar nossa cultura com seriedade”, afirma.

No cardápio, Kias revisita clássicos com um olhar contemporâneo. A feijoada mensal costuma formar fila na porta, enquanto várias versões de moquecas, peixe com tucupi e sobremesas criativas dividem espaço com um menu que valoriza ingredientes como mandioca e milho – processados ali mesmo e transformados em tucupi e farinha.

“Eu valorizo muito a nossa cultura, o jeito que a gente leva a vida, e celebro isso no restaurante. Quero mostrar um Brasil que vai além dos clichês”, diz. Entre releituras e ingredientes pouco conhecidos no exterior, como pequi e tucupi, surgem novas criações, como o miniacarajé vegano, que é um dos welcome snacks do menu. Mais do que um restaurante, o Kias é um exercício de identidade – e uma nova coreografia, agora entre panelas. **@kiasrestaurant**



Mão na MASSA

Há 30 anos à frente do pastifício artesanal **Mesa III**, um dos mais tradicionais da cidade, a chef autodidata e consultora **Ana Soares** cria massas delicadas, de visual caprichado e recheios generosos, com combinações surpreendentes.

As receitas recheadas são o carro-chefe da casa. Feitas à mão, apresentam formatos e sabores que elevam a refeição a uma experiência digna de bons restaurantes.

Nos balcões e refrigeradores da unidade no Sumaré, uma curadoria variada de massas, molhos, doces e outros pratos convida a uma solução prática – basta aquecer, finalizar e servir. Para quem prefere uma abordagem mais autoral, Ana sugere preparar em casa uma de suas receitas especiais.



Mesa III Pastifício + Mesa III Pasta-Café
Rua Doutor Paulo Vieira, 21 – Sumaré
loja.mesa3.com.br | [@mesa3_pastificio](https://www.instagram.com/mesa3_pastificio)

Cavatelli & melanzata

MELANZATA

- ★ 400 g de berinjela em cubos assada (tipo caponata)
- ★ 100 g de cebola roxa assada
- ★ 100 g de cebola branca assada
- ★ 250 ml de molho de tomate rústico (receita a seguir)
- ★ 70 g de azeitonas pretas sem caroço picadas
- ★ 25 g de uvas-passas pretas
- ★ 25 g de uvas-passas brancas
- ★ 50 g de alcachofras (demolhadas)
- ★ 50 g de pesto de salsa e aliche (receita a seguir)
- ★ Pimenta seca ou peperoncino a gosto

Misturar delicadamente os ingredientes (ainda quentes do forno), corrigir os temperos e esfriar em temperatura ambiente.

MOLHO RÚSTICO DE TOMATE

- ★ 3 galhos frescos de alecrim
- ★ 3 dentes de alho inteiros, sem o embrião (miolo)
- ★ 200 ml de azeite
- ★ 3 galhos frescos de manjeriço (apenas as folhas)
- ★ 3 galhos frescos de salsa (apenas as folhas)
- ★ 3 a 4 tomates tipo salada (firmes e maduros)
- ★ 3 galhos frescos de tomilho

Queimar os tomates na chama do fogão, retirar a pele queimada e o excesso de sementes e amassar com as mãos. Reservar. Aquecer o azeite com os dentes de alho até a fervura. Adicionar as ervas, fritar levemente e regar imediatamente



os tomates. Deixar esfriar. Reservar na geladeira até o uso.

PESTO DE SALSA E ALICHE

- ★ 100 g de aliche
- ★ 200 ml de azeite
- ★ 100 g de salsa picada
- ★ Opcional: adicionar 1 dente de alho cru, sem o embrião.

Misturar todos os ingredientes. Reservar até o momento do uso.

CAVATELLI COM MELANZATA

- ★ 800 g de cavatelli fresco
- ★ 600 g de melanzata
- ★ Manjeriço fresco a gosto
- ★ Parmesão ralado a gosto
- ★ 150 g de queijo de cabra fresco (chèvre boursin)
- ★ Pimenta-do-reino e/ou peperoncino a gosto
- ★ Um fio de azeite (finalização)

Aquecer a melanzata e reservar quente. Cozinhar a massa al dente em água fervente temperada com sal grosso (com o salgado semelhante à água do mar). Escorrer a massa e colocar na travessa “untada” com um pouco da melanzata. Sobrepor harmoniosamente o restante da melanzata e finalizar com os queijos, as ervas e a pimenta. Regar com o azeite da própria melanzata.

SALÃO 1838

1838 Jardim América
Rua Colômbia, 100
11 2539.8444

1838 Estados Unidos
Rua Estados Unidos, 1838
11 3064.0000

As novas cores do vinho

Por *Bárbara Malagoli*



Uma das tendências que pude acompanhar enquanto morava em Londres, especialmente nos bares mais hipados de Shoreditch, foi a ascensão dos vinhos naturais, com o vinho laranja e o pét-nat ganhando cada vez mais espaço. Agora, essa mesma energia de vinhos “rebeldes”, começa a aparecer, ainda de forma tímida, em alguns bares de São Paulo.

O vinho laranja virou o grande protagonista desse movimento. É impossível ficar indiferente: ou você ama ou você estranha. Mas ele sempre cumpre um papel essencial: gerar conversa. E, não, ele não é feito de laranja.

Apesar da cara de novidade, sua história é antiga: uvas brancas submetidas à maceração pelicular, processo pelo qual o mosto perma-

neca em contato com as cascas. Essa prática começou há cerca de 8 mil anos na Geórgia, consolidou-se na Itália e na Eslovênia e hoje se espalha pelo mundo.

No fim, o lado mais interessante dessa tendência é justamente este: tornar o vinho menos intimidador e mais curioso. Dá vontade de provar, experimentar, sair do óbvio e, talvez, formar novos entusiastas no caminho.

LUGARES PARA TOMAR VINHO EM SP

Gnomo Vinhos Bar pequeno, intimista e bem focado em vinhos naturais. Mesas na calçada, clima descontraído e uma curadoria voltada para pequenos produtores, com descrições leves e nada técnicas. Melhor para: noite, dates ou começar o rolê. **Rua Rodésia, 206 - Vila Madalena** | @gnomovinhos

Scar Alimentari Empório italiano com ótima seleção de vinhos naturais. Ambiente mais calmo, com boa comida e uma luz bonita de fim de tarde - ideal para desacelerar. Melhor para: almoço, vinho + comida, conversas longas. **Rua Conselheiro Brotero, 698 - Santa Cecília** | @scar.alimentari

Plou Vinhos Bar, loja e espaço de cursos focado em vinhos naturais. Funciona em um casarão com atmosfera intimista e uma curadoria autoral - mais voltado à experiência sensorial do vinho. Melhor para: explorar rótulos diferentes e experiências guiadas. **Rua Original, 141 - Sumarezinho** | @plou.vinhos

Beverino Vinhos Bar de vinhos com energia jovem e despreocupada. Ótimo para quem quer experimentar vinhos naturais de forma leve, sem formalidade. Melhor para: ir com amigos, clima descontraído. **Rua General Jardim, 702 - Vila Buarque** | @beverino.vinhos

LARANJA



Vita Eterna Laranja
Vegano Natural 2025

Casa Viccas Lorena
Vinho Laranja
Brasileiro Natura

PÉT-NATS



Lazy Winemaker
Espumante Pét-Nat

Vivente Chardonnay
Vinho Branco Nacional
Pét-Nat (750ml)

Memórias póstumas de Brás Cubas

Por *Marcelo Spolidoro*

Pode não parecer, mas a vitivinicultura no Brasil começou no estado de São Paulo, mais especificamente em São Vicente, graças a Brás Cubas.

Hoje, ainda se fala muito dos vinhos da região Sul do Brasil, que ganharam força e notoriedade ao longo dos anos, mas o país tem muito a ser descoberto quando o assunto é produção de vinhos.

A cidade de Espírito Santo do Pinhal, na parte paulista da **Serra da Mantiqueira**, é prova disso. Em meio a vinícolas e produções de café, a **Casa Almeida Barreto** se destaca, trazendo potência e tradição para uvas clássicas como a Syrah, mas também para aquelas que só eles produzem no estado, como a Cinsault. Não à

toa, a vinícola acaba de ganhar o prêmio de Melhor Tinto do Brasil pelo guia *Descorchados* com seu Cabernet Franc 2024.

Na região, também ficam a incrível **Guaspari**, que, além de vinhos, produz ótimos azeites; a **Mirantus**, com uma jovialidade deliciosa; a **Amana**, cheia de experiências agradáveis na propriedade, e a **Terra Nossa**, que é resultado do amor de cinco amigos pelos vinhos brasileiros.

O cultivo da uva no interior de São Paulo não vem de hoje, como podemos ver, mas atualmente, mais do que nunca, ganha força e espaço no paladar e nas casas dos consumidores, mostrando que, muitas vezes, o que é local tem um valor especial.





Mesa expandida

No coração de Pinheiros, o **Estela Passoni** é um pequeno refúgio urbano, onde bem-estar e convivência caminham lado a lado – um lugar pensado para nutrir não só o corpo, mas também a mente.

Diante das restrições alimentares da filha, Estela passou a reinventar receitas, combinando ingredientes e explorando novos modos de preparo. O resultado são pratos leves, saborosos e surpreendentes, que traduzem um cuidado genuíno com o que se serve – e com quem está à mesa.

Hoje, à frente do negócio ao lado da filha e sócia **Mariana Yoshimoto**, responsável pela gestão, Estela segue com a mão na massa. O sucesso é tanto que a experiência ultrapassa as mesas: uma parede de freezers reúne versões congeladas dos pratos da casa, prontas para acompanhar a rotina de quem quer levar esse cuidado para o dia a dia.

Mas talvez o que torne o Estela Passoni ainda mais especial seja o que acontece além do prato. O espaço abre as portas para encontros e trocas, como aulas de ioga, clube do livro e até uma espécie de “Tinder analógico”, reforçando sua proposta de cultivar um estilo de vida mais consciente, conectado e, sobretudo, mais humano.



Estela Passoni
Rua Joaquim Antunes, 621 - Pinheiros
@estelapassoni

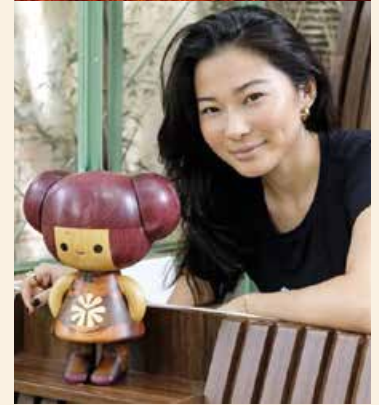
Convite à leveza

Lançados há pouco mais de um ano, os gelatos leves, cremosos, com baixas calorias e no estilo soft (aqueles feitos em máquinas) da **Italien** já conquistaram o público e as redes sociais. Com uma fórmula exclusiva assinada pelo italiano **Cristiano Ferrero**, os gelatos podem ser acompanhados de caldas, pralinês e farofas.

A psicóloga e criadora de conteúdo sobre bem-estar **Bruna Mayumi**, uma das cofundadoras da marca, define o projeto como um convite à descontração. “A Italien nasceu com a missão de trazer leveza para o mundo. É um caminho de muita dedicação e excelência. Estamos muito felizes com o que estamos construindo: gelato com afeto e carinho para as pessoas.”



Italien
Shopping JK Iguatemi - Piso 3
Cidade Matarazzo - Al. Rio Claro, 190
@italien_gelato



PIZZA & BRASA

Segundo restaurante colaborativo da Bronze, o **Pipo Bronze + Paul Cho** une as cozinhas de **Paul Cho**, reverenciado pelas pizzas em sua **Paul's Boutique**, e a expertise com a brasa, que é o DNA da cozinha de **Felipe Bronze**. No novo restaurante, as 13 pizzas que estrelam o menu foram criadas a quatro mãos. E Paul faz uso de bases preparadas na brasa, a começar pelo próprio molho de tomate e pelos recheios. Além das pizzas, o cardápio conta com entradas, pratos, sugestões para compartilhar e sobremesas. **Shopping Eldorado - Piso térreo @pipo_sp**



Café da Manhã

Padoca

Brunch

Almoço



À la carte

Jantar

Charcuteria

Muito Carinho <3

@GAELCOZINHAMESTICA

Todos os dias a partir das 07h

R. Ferreira de Araújo, 320 - e 322 - Pinheiros, São Paulo



Afetividade Líquida

O bar **Fifty Fifty** - comandado pela premiada bartender **Stephanie Marinkovic**, conhecida por suas criações diferentes, e por seu marido **Danilo Rodrigues**, também bartender, com passagens pelos renomados Tan Tan e Fat Cow - completou um ano sendo exatamente o que o casal sonhou: um bar de espírito leve e afetivo. Para brindar o momento, o salão ficou mais claro, confortável e descontraído, a dupla criou 10 novos drinks, enquanto a gastronomia do chef **Key Kurihara** assumiu papel central. Com petiscos apetitosos e pratos que harmonizam perfeitamente a coquetelaria, o menu garante que

cozinha e balcão falem a mesma língua.

O casal se complementa com precisão. "O Danilo é um bartender de linha mais clássica, enquanto eu sou mais autoral, com forte influência da cozinha e da confeitaria", conta Stephanie. O resultado não poderia ser outro: uma carta de drinks criativa, que inclui clássicos revisitados e leva a sério técnica, sabor e elegância.



Fifty Fifty

Rua Deputado Lacerda Franco, 596 - Pinheiros
@fiftyfifty.bar | @steph.marinkovic

#achamosegostamos



P'LEK

Maurício Santi, chef do Ping Yang Thai, assina o cardápio de petiscos tailandeses de seu novo bar, que tem João Piccolo como barman. **Rua Melo Alves, 762 - Jardins | @p.lek.bar**



GAEL

Com vários ambientes, tem restaurante, padoca e charcutaria. Serve café da manhã, cardápio japonês, pizzas. **Rua Ferreira de Araújo, 322 - Pinheiros @gaelcozinhamestica**



MIRAFLORES

Bar de peixes e frutos do mar, com menu dos chefs Rodrigo Einsfeld e do peruano Franco Fernández - daí a variedade de ceviches. **Rua Itaici, 161 - Santana @mirafloresboteco**



TATIO PÃO & PIZZA

Do café da manhã ao jantar, com foco na fermentação natural, no menu do almoço e nas pizzas à noite. **Rua Bela Cintra, 306, loja 17 (térreo do edifício Passeio Paulista) Consolação | @tatio.sp**



DOLCI PAVÊ

Partindo de uma receita de família, a confeitaria oferece uma variedade de pavês, além de tiramisú e outros doces. **Rua Napoleão de Barros, 1.391 Vila Clementina | @dolcipaye**



GRAMA

Sorvete artesanal brasileiro 100% à base de plantas, com leite de castanha e frutas da estação. **Rua Mourato Coelho, 1.210 - Vila Madalena @provegrama**



SANTOKKI

O restaurante asiático reúne especialidades da Coreia, Japão e China, com destaque para o churrasco coreano feito na mesa. **Rua Aspicuelta, 153 - Vila Madalena | @santokki.restaurante**



BAR SETIM

O novo bar aposta em drinks autorais sem álcool e com baixo teor alcoólico, junto com petiscos apetitosos. **Rua Lisboa, 285 - Pinheiros @bar.setim**

Seu **HIIT** diário, agora na **FARIA LIMA**.

TREINOS SOB MEDIDA
ALTA PERFORMANCE
RESULTADOS REAIS

Av. Brig. Faria Lima, 2092 - 2

HIITCLUB
Wellness Center



@hiit_club



Um ponto secreto na Bahia

Na Praia de Algodões, na Península de Maraú, na Bahia, a Vila Oyá é um hotel onde arquitetura, hospitalidade e gastronomia definem um luxo silencioso

Por *Helena Montanarini*

A Península de Maraú, no sul da Bahia, é um dos lugares que mais gosto de visitar para desacelerar, ouvir o som das ondas do mar e caminhar pelas extensas areias brancas e desertas, com piscinas naturais de água quente. Conheci esse paraíso ao visitar minha amiga **Celia Pardi**, que decidiu sair de São Paulo e morar lá, em uma casa “pé na areia”. Dessa vez, foi diferente: fui conhecer a **Vila Oyá**, que fica na **Praia de Algodões**, em uma extremidade preservada de **Maraú**. O local é um vilarejo de pescadores com poucas ruas, fora do circuito apressado do turismo.

O hotel fica a 200 metros da areia, o suficiente para ouvir o som das ondas e embalar um sono tranquilo. Íntimo, com apenas quatro quartos e uma casa, oferece uma hospitalidade única e verdadeira, pois conta com a presença dos proprietários cariocas **Lívia La-Gatta e André Reis**, que recebem todos os hóspedes pelo nome. Cada detalhe é pensado com o cuidado e a emoção de

quem faz do ato de receber um ofício.

A arquitetura da Vila Oyá reinterpreta as casas de pescadores da costa baiana com um olhar contemporâneo. Linhas puras, madeira, uma paleta de branco e azul-claro e o verde do jardim compõem uma atmosfera luminosa e arejada. Meu bangalô de 90 m² tinha uma pequena piscina, varanda com sofá e rede, além de uma cozinha igualmente pequena.

O restaurante é comandado pelo chef brasileiro Xairon Misaki, que combina técnicas apuradas com ingredientes frescos da região e pescados do dia. O espaço é aberto ao público mediante reserva.

Hospedar-se na Vila Oyá é sincronizar-se com seu próprio ritmo. Pode-se explorar de barco as ilhas e manguezais da Baía de Camamu, descobrir lagoas escondidas, visitar as cachoeiras de Tremembé e Barra Grande para curtir uma vida mais agitada. Ou, simplesmente, como foi o meu caso, ser um observador e não fazer nada a não ser andar quilômetros pela areia, ler um livro na rede e contemplar o céu estrelado. **Q**



Helena entre Celia e Lívia



#achamosgostamosAlgodões



MICHU

Charmosa boulangerie baiana de fermentação natural comandada pela francesa Íris Brugièrre, que mora no Brasil há 13 anos e faz cookies deliciosos. [@michuboulangerie](#)



SÍTIO DO OUTEIRO

A caminhada de dois quilômetros pela agrofloresta termina no mirante, com uma bela vista da mata de Maraú, tendo o oceano ao fundo. [@sitio.do.outeiro](#)



JJM ARTES

A loja, conhecida como Jonga, tem uma ótima curadoria de artesanato do Nordeste, com foco na cerâmica. [@jjm.artes](#)



OBAÊ

Restaurante em frente ao mar, tem menu com comida saudável e drinques de frutas locais. [@obaе.algodoes](#)



Os proprietários Lívia e André valorizaram a essência baiana no projeto, que tem menu assinado pelo chef Xairon Misaki e delícias como massagem ao ar livre




Vila Oyá
Praia de Algodões, s/n,
Algodões, Maraú - Bahia
[vilaoya.com.br](#) | [@vila.oya](#)



NAVEGANDO PELO
RIO NEGRO

*Um convite a sentir e celebrar a magnitude
da maior floresta tropical do planeta*





Percorrer diversos países, desbravar destinos surpreendentes e estar diante das construções mais marcantes do mundo é, de fato, fascinante. Mas igualmente fascinante é reconhecer a grandiosidade do que temos aqui, em território brasileiro. E essa magnitude se revela em toda sua força na **Amazônia**, a maior floresta tropical do planeta.

Ainda que seja realçada por seu patrimônio natural, um dos mais valiosos do globo, a região abriga um patrimônio histórico-cultural precioso. Falar de Amazônia é também falar de uma diversidade de saberes, desde as civilizações pré-colombianas até o ciclo da borracha. É compreender os alicerces de nossa própria identidade cultural por meio de tradições que ainda pulsam na floresta.

Nessa viagem, convidamos você a se conectar com essa essência pelas águas serenas do **Rio Negro** em uma navegação de seis dias a bordo do *La Jangada*, embarcação que combina conforto e modernidade, reservada exclusivamente para o nosso grupo.

Partindo de **Manaus**, o trajeto da navegação seguirá uma rota inversa à maior parte das navegações turísticas da região. Mais do que visitar lugares imprescindíveis, como o Arquipélago de **Anavilhanas**, as **Grutas de Madadá** e o **Airão Velho**, nossa jornada entrega o que há de mais precioso: o conhecimento. Ela será conduzida por **Adriano Gambarini**, geólogo e um dos mais importantes fotógrafos de natureza e vida selvagem no Brasil. Com ele, o olhar se apura, e o saber sobre a Amazônia se torna profundo. **Q**

A VIAGEM

DATAS

2 a 7 de agosto de 2026

DURAÇÃO

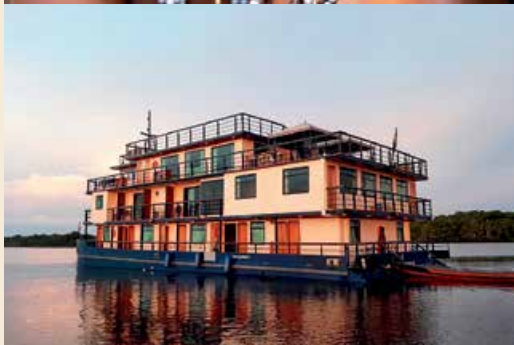
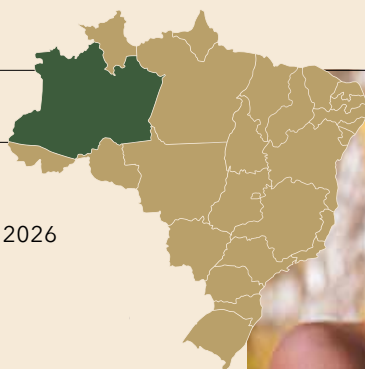
6 dias

ROTEIRO/CIDADES

Manaus, Novo Airão, Airão Velho e Parque Nacional de Jaú

PRINCIPAIS DESTAQUES

Arquipélago de Anavilhanas, Grutas de Madadá, Comunidade ribeirinha Mirituba, Airão Velho e muito mais.



ESPECIALISTA LATITUDES

Quem: *Adriano Gambarini*

Especialidades: *geólogo e fotógrafo*

“A água governa a vida nos meandros amazônicos.

Ela traz e leva floresta, seres, história, cultura e tradições. É nisso que venho me inspirando durante 30 anos de trabalhos ininterruptos na Amazônia, em todos os estados, em mais de 40 expedições científicas e indigenistas, documentando, aprendendo e

compartilhando uma beleza ímpar escancarada em cada sombra de árvore, em cada curva de rio, em cada olhar. De gente e de bicho. E é no Rio Negro que busco grandes conexões: um sem-fim de viagens, um livro publicado e tantos documentários. O Rio Negro é um camaleão em

forma de água. No decorrer do dia, despede-se do preto e dá lugar ao brilho prateado, aos tons azuis, ao vermelho deslumbrante do pôr do sol. Reflete como um espelho tudo o que vê pela frente, transformando o céu em água. Árvore centenária em entidade. Olhar de caboclo em abraço fraterno.

E, para aqueles que se permitem conhecê-lo, entrega sensibilidade, transformação no corpo e na alma, desfazendo o tempo e o pensamento. E só deixando emoção.”



Latitudes Viagens de Conhecimento
Av. Pedrosa de Morais, 1.553,
cj. 63, Pinheiros
latitudes.com.br | [@latitudes_viagens](https://www.instagram.com/latitudes_viagens)
latitudes@latitudes.com.br



RadAr Helena

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



O valor dos bordados

Desenvolvida pelo diretor criativo piauiense **Savio Drew**, que traz muito da cultura nordestina com um olhar contemporâneo, criando uma espécie de documentação têxtil dos bordados, a **Casa Obi** é um projeto multidisciplinar que vai além do vestir: exalta a cultura popular brasileira. [@casa.obi](#) | [@saviodrew](#)



INOVAÇÃO BIOLÓGICA

A fotógrafa subaquática britânica **Zena Holloway** cultiva fibras naturais diretamente de raízes de grama (principalmente trigo) para criar artefatos e peças de arte sustentáveis. Os moldes de cera de abelha servem como guias para a raiz crescer em padrões específicos e se transformar em uma malha natural e biodegradável. [@rootfull](#)

Equilíbrio

O anel **Casulo** sintetiza a essência do trabalho de **Beatriz Brennheisen**: o delicado equilíbrio entre a matéria bruta e o refinamento. [@brennheisen](#)



SURPRESA NA FLORESTA



Fui visitar a **Aldeia Vista Alegre do Capixauã**, da etnia Kumaruara, localizada na Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns, no Pará (a uma hora de barco de Alter do Chão), para caminhar pela floresta e descer o igarapé em uma canoa conduzida por dois canoeiros da própria aldeia. Na volta, fui surpreendida por um banquete inesperado no restaurante **Uka Suri** ("casa feliz"), preparado pela cacica **Irenilse Souza** e pelo professor indígena **Kenned Lima**, com ingredientes 100% locais. Uma experiência mágica que celebra a cultura alimentar da região e reforça o potencial do turismo de base comunitária. [@pousada_uka_suri](#)

ESCULTURAL

Cada obra da ceramista uruguaia **Sabrina Cuiligotti**, radicada no Rio de Janeiro, nasce de um meticuloso processo manual. Ela aplica minerais na superfície das peças de cerâmica, criando relevos e texturas orgânicas. O vitrificado confere durabilidade às obras e produz nuances e contrastes que se transformam conforme a luz e o ângulo de observação. [@sabrincuiligotti](#)



aQuadra Newsletter

assine em jornalaquadra.com.br



LAFORT.COM.BR

@LAFORTBRASIL



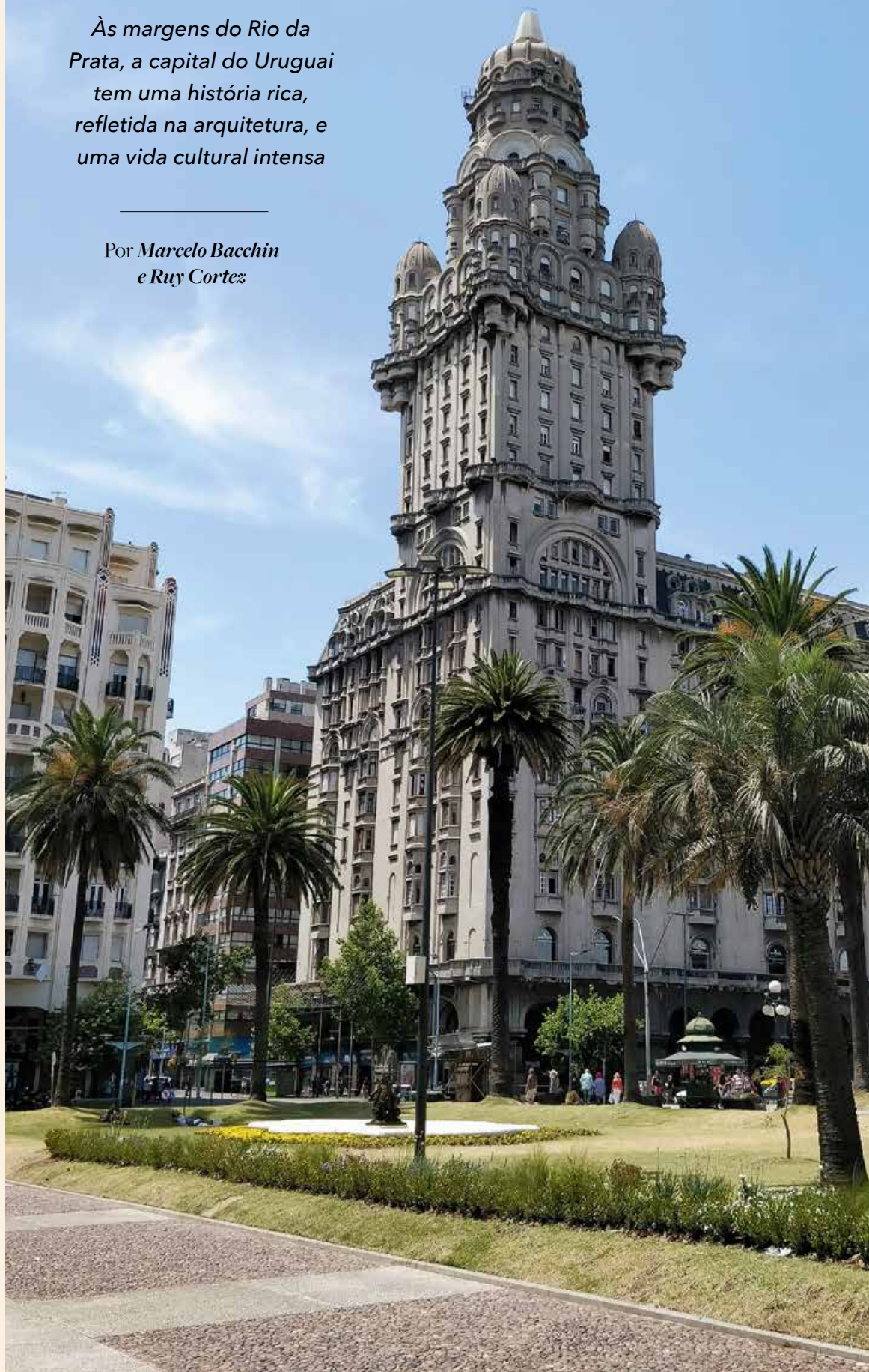
LAFORT

NOSSAS LOJAS: Flagship - Rua João Lourenço, 521 - Vila Nova Conceição | Shopping JK Iguatemi - Loja 267A Piso 1 | Pátio Higienópolis - Loja 3018 Piso Higienópolis

MONTEVIDÉU

Às margens do Rio da Prata, a capital do Uruguai tem uma história rica, refletida na arquitetura, e uma vida cultural intensa

Por *Marcelo Bacchin*
e *Ruy Cortez*



Toledo



Manzanar



La Farmacia Café

Passamos uma semana no Uruguai, um país absolutamente encantador. Impressiona descobrir a dimensão da influência e da presença das culturas judaica e eslava (russa e ucraniana), a qualidade do conjunto arquitetônico preservado na capital, Montevidéu, com forte presença de exemplares *art déco* e da arquitetura moderna, e a vitalidade de sua cena cultural. **Q**

HOTEL MONTEVIDEO

É impressionante o projeto arquitetônico desse hotel-boutique contemporâneo, assinado pelo escritório uruguaio Gómez Platero, com interiores concebidos por James Boyd Niven. Localizado em Pocitos Viejo, é uma ótima base para caminhar pela cidade e seguir até a Rambla.

@hotelmontevideo

MUSEU NACIONAL DE ARTES VISUAIS

Absolutamente fantástico, abriga o mais importante acervo de artes visuais do país, com destaque para grandes nomes da arte uruguaia moderna e contemporânea. É impressionante a qualidade das obras e dos artistas. **@mnav_uruguay**

TEATRO SOLÍS

Principal palco artístico da cidade, abriga concertos, ópera, teatro e outras apresentações. Imperdível. **@teatrosolis**

TEATRO EL GALPÓN

Grupo histórico de teatro independente, fundado em 1949, teve papel marcante na resistência cultural durante a ditadura, com parte de seus integrantes no exílio. Vimos uma montagem fabulosa de Pirandello, *Os gigantes da montanha*, com Myriam Gleijer, uma atriz estupenda. **@teatroelgalpon**

RESTAURANTES

MANZANAR

Comandado pelas irmãs Jimena e Victoria Barbero, é uma excelente opção para apreciar o melhor da parrilla uruguaia no bairro de Carrasco. **@manzanar.restaurant**

TOLEDO

Excelente bar de tapas. Não perca os donuts de siri com maçã verde caramelizada e outros segredos da casa, além dos croquetes de presunto cru.

@toledobardetapas

ESTRECHO

Excelente opção de cozinha contemporânea na Cidade Velha.

@estrecho_3.0

LA FARMACIA CAFÉ

Delicioso café em uma linda antiga farmácia de inspiração *art nouveau* restaurada. Não deixe de experimentar os "jesuítas" e o carrot cake. **@cafelafarmacia**

CAFÉ MISTERIO

Com unidades na cidade e no aeroporto internacional, é uma excelente opção para quem chega ou parte. **@cafemisterio**

JACINTO

A chef argentina Lucía Soria, discípula de Francis Mallmann, foi pioneira em abrir um restaurante e cafeteria no coração da "ciudad vieja". No menu, sabores italianos e espanhóis. **@jacintorestaurante**

LIVRARIAS

Montevidéu é conhecida por suas livrarias, que, além de lindas, muitas vezes abrigam cafés. Duas excelentes são a **Livraria Feltrinelli** (**@feltrinellilibrerias_mv**) e a **Livraria Escaramuza** (**@_escaramuza**), onde o café também é uma ótima pedida para o almoço.



Hotel Montevideo



Museo Nacional de Artes Visuales



Jacinto



Livraria Escaramuza

* **Marcelo Bacchin** é um dos profissionais mais criativos do mercado de cenografia para festas. Com quase 30 anos de atuação, prioriza, em seu trabalho, o resgate da essência da elegância no bem receber. **@marcelobacchin.festas**

Ruy Cortez é diretor teatral e diretor artístico da Companhia da Memória. Com mais de 30 indicações, venceu os prêmios Shell e APCA na categoria especial de melhor direção, em 2022. É mestre pela USP e vice-presidente da Associação Amigos do T.B.C. e do Teatro Brasileiro (AATBC). **@ruycortez**



CIAM: *onde um se transforma em muitos*

No Centro Israelita de Apoio Multidisciplinar (CIAM), um nunca é apenas um. Um atendimento não impacta só uma criança ou jovem – alcança uma família inteira. Um recurso investido não se esgota – multiplica-se em desenvolvimento, autonomia e novas possibilidades ao longo do tempo.

São quase 70 anos transformando vidas. Fundado em 1959, o CIAM é referência no Brasil no atendimento a pessoas com transtornos do neurodesenvolvimento. Hoje, mais de 600 famílias são atendidas anualmente. Um modelo que integra e potencializa.


O CIAM atua com abordagem multidisciplinar, impacto reconhecido e gestão de excelência. A instituição possui certificações e reconhecimentos que garantem transparência e qualidade.

Cada recurso alocado no CIAM é convertido em impacto mensurável e de longo prazo:

- Ampliação de atendimentos;
- Acesso para famílias vulneráveis;
- Qualificação da equipe;
- Fortalecimento da estrutura.

Aqui, você pode transformar imposto em valor social: empresas e pessoas físicas podem destinar ao CIAM parte do imposto de renda devido, sem custo adicional.

Um convite:

Conheça o CIAM e faça parte da multiplicação desse impacto. 



Centro Israelita de Apoio Multidisciplinar (CIAM)
Tel.: (11) 3760-0068
ciam@ciam.org.br
www.ciam.org.br
Instagram: @ciam_org



Diamantes cultivados

Os diamantes cultivados em laboratório representam uma nova era da alta joalheria mundial. Mais do que serem uma inovação tecnológica, traduzem um novo conceito de luxo contemporâneo, unindo sofisticação, rastreabilidade, autenticidade e consciência sobre origem e processo.

Trata-se de um diamante verdadeiro, com a mesma composição química, brilho, pureza e estrutura cristalina de um diamante natural. A única diferença está em sua origem e na forma como a tecnologia permitiu acelerar um processo que a natureza levaria bilhões de anos para concluir.

Nesse cenário, a **Hayah Jewels** surge no mercado brasileiro trazendo uma curadoria sofisticada de diamantes cultivados de excelência gemológica, com joias marcadas por design atemporal, elegância e autenticidade.

O mercado global já reflete essa transformação: o setor de diamantes cultivados movimenta bilhões de dólares e cresce rapidamente nos principais mercados internacionais, consolidando-se como um dos segmentos mais relevantes do novo luxo mundial.



Hayah Jewels
Tel.: (11) 99925-1445
@hayah.jewels



À esquerda, o sócio-proprietário Maurício D. e Andrea Aidar, representante da Hayah Jewels



Marília Lemos Monteiro viaja em busca de transformar registros de cultura, arquitetura e paisagens em arte



Entre destinos e instantes

Para **Marília Lemos Monteiro**, a fotografia começa antes da viagem. Os destinos são escolhidos com até um ano de antecedência, alternando grandes cidades, natureza, roteiros internacionais e lugares ainda pouco explorados no Brasil. Além do local, a estação do ano influencia diretamente suas escolhas, buscando momentos em que cores e paisagens estejam mais intensas.

Apesar do planejamento, o acaso ocupa um espaço importante em seu trabalho. Em cenas urbanas principalmente, situações inesperadas costumam transformar a imagem final. “Muitas vezes, vira a cereja do bolo”, define.

O tempo entre imaginar e realizar uma fotografia varia conforme o destino. Enquanto registros na Chapada dos Veadeiros aconteceram em poucos

meses, imagens da Amazônia levaram cerca de dois anos até que o cenário ideal fosse encontrado.

Entre os lugares que mais impactaram sua percepção artística está o Marrocos, pela combinação entre cultura, arquitetura e paisagens. Já os próximos destinos desejados incluem países da África e regiões do Leste Europeu, pela riqueza histórica e visual.

A imagem que melhor representa sua trajetória até aqui é o nascer do sol com vista para o Pão de Açúcar, no Rio de Janeiro. Um cenário que reúne elementos recorrentes em seu trabalho: natureza, história e memória. Entre os projetos ainda sonhados estão o interior da Inglaterra, Bath e a região de York, destinos marcados pela arquitetura e herança cultural.

@marilialemosmonteiro



A Forbes Global Properties chegou ao Brasil

Por *Jardins & Co. Imóveis*

A Forbes Global Properties, divisão imobiliária da Forbes presente em 33 países e em mais de 600 localidades, passa a atuar em São Paulo por meio da Jardins & Co., convidada para ser a representante exclusiva da rede, conectando a cidade e todo o estado a um circuito global do mercado imobiliário de altíssimo padrão.

Esse movimento acompanha uma transformação mais ampla na forma como as pessoas decidem onde viver. Durante muito tempo, essa escolha esteve associada a uma lógica essencialmente local, baseada em bairro, endereço e proximidade. Esses fatores continuam muito relevantes, mas deixaram de explicar, por si sós, o que define valor.

Hoje, o olhar se ampliou. Quem vive em São Paulo também observa outras cidades, compara estilos de vida e reconhece referências internacionais como parte de um mesmo repertório. O morar deixa de ser apenas geográfico e passa a incorporar dimensões culturais, comportamentais e de pertencimento.

“O Brasil representa um mercado estratégico e altamente relevante para o nosso crescimento internacional, com São Paulo entre os destinos de lifestyle mais desejados do mundo”, afirma Michael Jalbert, CEO da Forbes Global Properties.

Para a Jardins & Co., o convite recebido para integrar a rede se conecta a uma trajetória sólida, construída ao longo dos últimos anos. Fundada em 2016 por Raphael Guaraná e Silvana Dorta, a empresa consolidou sua atuação a partir da proximidade com a cidade e seus bairros, reunindo profissionais que moram nas regiões em que





atuam e as conhecem profundamente porque fazem parte delas.

“Ao longo dos anos, construímos uma atuação baseada em presença e experiência, entendendo como cada cliente vive e se relaciona com a cidade”, afirma Raphael Guaraná.

Hoje, a empresa está presente nos Jardins, Itaim Bibi, Vila Nova Conceição, Alto de Pinheiros, Moema e Cidade Jardim, além de destinos de campo como Fazenda Boa Vista, Quinta da Baroneza, Fazenda da Grama e Haras Larissa, acompanhando diferentes momentos de vida e estilos de morar.

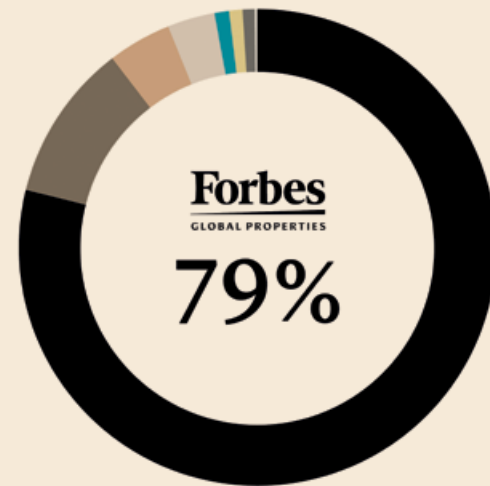
“A relação orienta todo o processo. Nosso papel é acompanhar cada etapa com proximidade e consistência, respeitando o tempo e o momento de cada cliente”, complementa Silvana Dorta.

A entrada na Forbes Global Properties não muda o que a Jardins & Co. é. Muda o tamanho do mundo em que ela opera. Uma propriedade em São Paulo passa a ser vista de Dubai, Lisboa, Miami ou Tóquio. E quem busca um endereço nessas cidades encontra, por meio da Jardins & Co., o mesmo olhar cuidadoso que sempre orientou sua atuação aqui.

Esse movimento consolida um novo lugar para São Paulo no cenário internacional, em que a força do olhar local ganha alcance global e passa a dialogar com referências, escolhas e estilos de vida em diferentes cidades do mundo.

Para acompanhar mais sobre a atuação da Jardins & Co., acesse o site e os canais digitais da empresa.

O MAIOR ALCANCE DE MÍDIA DO SETOR DE ALTO PADRÃO



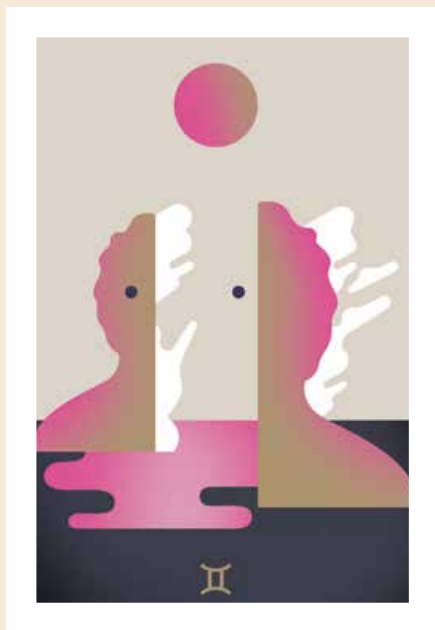
78.8% Forbes / Forbes Global Properties	1% Coldwell Banker
10.7% Berkshire Hathaway / BHHS	0.9% Savills
4.3% Sotheby's / Sotheby's Int. Real Estate	0.8% Knight Frank
3.2% Christie's / Christie's Int. Real Estate	0.2% Engel & Völkers

JARDINS & Co.
imóveis

Forbes
GLOBAL PROPERTIES



Jardins & Co. Imóveis
Alameda Joaquim Eugênio de Lima, 1.674,
Casa 9 - Jardim Paulista
@jardinsco.imoveis | jardins-co.com.br



Gêmeos

Com o início da temporada geminiana, passa a existir uma camaradagem ansiosa entre as pessoas, pois o signo da comunicação traz rapidez de raciocínio e vazamento de informações. Vamos ficar sabendo até o que não desejamos... A Lua cheia na virada do mês vai alterar os relacionamentos e a temperatura do meio ambiente. Cuidado, pois o que está morno terá tendência a ficar congelado. Atenção para os acordos comerciais: eles podem ser influenciados negativamente pelo nervosismo geral. As descobertas vão mudar o rumo de tudo o que estava programado no mundo pessoal. O término do primeiro semestre vai pedir uma revisão geral, e o inverno começará intenso, com muito frio. Cuide-se bem para não resfriar.

@valdersondesouza | @bmalagoli



Câncer

O meio do ano é marcado pelo signo de Câncer, dono da memória e da família. Este ano será um período forte, com disputas profissionais no dia 28 e Mercúrio retrógrado no dia 29. Além disso, nesse mesmo dia, teremos Lua cheia para mexer com as emoções. No dia seguinte, Júpiter entrará no signo de Leão, aumentando o ego pessoal e a boa sorte após 12 anos. Se possível, dê atenção a seus sonhos, pois, com Netuno andando para trás, muitas situações e pessoas do passado vão retornar. Resolva o que ficou pendente. Ao se aproximar o fim dessa fase, o inesperado lhe fará uma surpresa. Boas notícias chegam e resolvem problemas profissionais. A Lua crescente do dia 21 traz alegrias financeiras e abertura de novos espaços profissionais. Saiba aproveitar a janela de oportunidades que estará aberta e acredite em você!

aQuadra

Publisher e diretora de redação
Helena Montanarini

Direção criativa
Marina Garcia

Editora
Judite Scholz

Redação
Heloisa Whately
Stefano Montanarini (turismo)

Repórter
Bernard Ramus

Colaboradores
Bárbara Malagoli, Lígia Prestes, Marcelo Bacchin, Marcelo Spolidoro, Miguel Garcia, Ruy Cortez, Valderson de Souza (texto), André Gomes (foto), Bárbara Malagoli (ilustração), Claudia Fidelis (tratamento de imagens), Frank de Oliveira (revisão)

Jornalista responsável
Judite Scholz (MTb 18.067)

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

Publicidade
Dulio Montanarini

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


aQuadra on-line
Gestor digital - Gian Gadotti
Conteúdo digital - Mariana Liberato


CTP, impressão e acabamento
Gráfica e Editora Serrano Ltda. | grafeserrano.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) 3083-7888
aquadra@jornalaquadra.com.br

Hub de marketing e conteúdo
Elaboramos 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

 @aquadrajornal

 @aquadrajornal

 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 Bial (Rua Dr. Renato Paes de Barros, 212)
A Banca (Rua Alagoas, 112)
Banca Angélica (Av. Angélica, 1.617)
Banca República (Praça da República, 32)

DISTRIBUIDORES PARCEIROS:

Amarelo Loja e Café (Rua Dr. Melo Alves, 780)
Bakehaus (Rua Saint Hilaire, 226)
Café by Kamy (Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.350)
Divino Espaço (Praça Dia do Senhor, 60)
Dona Celina Artesanal (Rua Amélia Correia Fontes Guimarães, 20 - Jardim Guedala)
Dpot Objeto (Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.250)
Estúdio Paulo Alves Design (Av. São Luís, 258)
Farinella Italian Bakery (Copan - Av. Ipiranga, 200)
Flower Bar (Rua da Consolação, 3.423)
Livraria Eiffel (Praça da República, 183)
Loja da Feira na Rosenbaum (Rua Mateus Grou, 513)
Martoca (Rua Cônego Eugênio Leite, 953)
Mesa III (Rua Dr. Paulo Vieira, 21 - Sumaré)

Now Play Vinyl Store (Rua Maria Carolina, 692 - Loja 1)
Padoca do Maní (Rua Joaquim Antunes, 138; Rua Pedroso Alvarenga, 542)
Pão de Queijo Haddock Lobo (Rua Haddock Lobo, 1.408; Shopping Iguatemi e Shopping Pátio Higienópolis)
Salão 1838 (Rua Colômbia, 100; Rua Estados Unidos, 1.838)
St. Chico (Av. Higienópolis, 467; Rua Mourato Coelho, 383; Rua Jacurici, 37)
The Club Shop (Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.984)
Zud Café (Rua Barão de Tatuí, 377)

Educação Infantil e Fundamental 1



**OPÇÃO DE
PERÍODO INTEGRAL**



★
Percurso Internacional
(Italiano - Inglês)

★
Liceo Scientifico reconhecido
pelo governo italiano

★
Opção de *Elementary, Middle
e High School*

Agende sua visita >>>

INSCRIÇÕES ABERTAS

dante.pro/venhaconhecer www.colegiodante.com.br



Colégio
**DANTE
ALIGHIERI**



FOTOS: DIEGO MELLO

Av. Rebouças, 1669 - São Paulo - SP
Siga: @casabontempo | @bontempo_oficial
www.casabontempo.com.br

C A S A
B O N T E M P O