

Sensibilidade artística e competência de gestão no emocionante mercado da Economia Criativa



As opções de cuidados para melhorar a qualidade de vida

MIGUEL PEREIRA

O exemplo de um pequeno município do estado do Rio que se tornou destaque nacional





@revistamanchete.oficial













texperiências
teidadania
teidadan +inclusão +saúde

VEM SABER +



sescrio.org.br

portalsescrio

sescrio

sescrj

A maior marca de bem-estar social do Rio de Janeiro.

Sempre buscando promover o desenvolvimento social e a qualidade de vida, o Sesc RJ oferece atividades e serviços para você viver experiências inesquecíveis com mais diversão, cultura, esporte, cidadania, educação e saúde.

Sest



EDITORIAL

\cap RIO **CONTINUA LINDO** F PRÓSPFRO

O Rio de Janeiro vive um momento excepcional! Atinge números recorde em turismo, geração de empregos e, principalmente, investimentos por parte de empresários ousados que acreditam e confiam em nosso estado. Nesta edição, ao reunirmos matérias como Rio Innovation Week, Rio Gastronomia, Miguel Pereira, Global IA, LIDE, RIOgaleão e tantas outras editorias, em 140 páginas ricamente ilustradas, contabilizamos mais de 1.5 bilhão em investimentos.

Temos um estado lindo – da capital ao interior –, empresários dispostos a fazer mais, um povo que gosta de aproveitar toda essa riqueza e uma gente miscigenada com características próprias culturais e de comportamento. Cada um no seu espaço. E, dessa forma, o Rio seque sua trajetória histórica de cartão-postal do Brasil.

Mas o que falta por aqui? Assim como em outras capitais (do Nordeste, principalmente), o Rio vem sofrendo com a questão das drogas, que não será vencida somente com ações do Estado, sendo preciso ter apoio e sincronia com outros entes, sobretudo o Governo Federal. Por outro lado, existe o infeliz e mórbido prazer que alguns têm de falar mal do nosso Rio, uma síndrome que nos aflige há muitos anos.



Foto de capa: Marcello Dias @marcellocdri

A Revista Manchete tem como missão divulgar as coisas positivas e pretende, na medida do possível, ofertar temas, como nesta edição, sobre segurança alimentar, pois não basta trazer o problema, queremos também apresentar as possíveis soluções. Mais do que ler sobre Miguel Pereira, é perceber que, quando um gestor público conseque pacificar os poderes e gerar confiança entre os empresários, as possibilidades de transformação são enormes. Que esses bons exemplos possam ser seguidos em massa pelo Brasil afora.

O proieto multiplataforma da Revista Manchete vem se consolidando aos poucos, com matérias na revista impressa e digital (site), no YouTube e na TV, além das redes sociais, que também ganham quadros diferentes sob a marca Rio 360. Assim são Giro, Agenda, Judiciário, News e, em breve, outros temas que abastecem diariamente nossas plataformas com notícias positivas que têm feito muito carioca e fluminense respirar fundo e confiar que contamos com mais coisas positivas do que negativas. Que você tenha um excelente entretenimento em textos ou vídeos, da forma que preferir!

> **MARCOS SALLES** Presidente

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





Colunistas desta edição

Chegou a hora de começar a saborear a nova Revista Manchete que preparamos para você. Abaixo, encontram-se todos os nossos colunistas e as respectivas matérias que escreveram, por páginas e editorias. Em cada matéria, você encontra um QRC que o direciona para o nosso canal do YouTube. Aproveite, leia ou assista. Boa diversão!



ENTREVISTA/Luiz Calainho O maestro da economia criativa

Da diplomacia britânica

Alto impacto na s<u>aúde</u>

Sabores da terra francesa

TURISMO VIVÊNCIAS/Eng. Paulo de Frontin

A natureza em estado puro Nice Morais

MOTOR/Carros antigos
Direto do túnel do tempo
Carlos Martins

Estrela das praias cariocas

CIDADE/Miguel Pereira A cidade nos trilhos

TRADIÇÕES DO RIO/Aviãozinho

Carlos Martins

Estilo personalizado: tudo começa pela cor

O maior jardim fica em Friburgo Paulo Renato Margues

ao poder municipal Mariana Leão

SAÚDE CLÍNICA/Lipedema A doença ignorada



24

44



AGENDA RIO 360º/Sabores da Orla Elegância gastrônomica à beira-mar





TURISMO, LAZER E NEGÓCIOS/ Tradição em hotelaria



mpulsionando o varejo



além da toga Amor entre braçadas



MATÉRIA DO MÊS/Segurança alimentar Produzir mais com menos Jarcos Salles



scute o futuro do Brasil



EMPREENDEDORISMO/Equipe 10 Projeto, execução e brilho

Um brinde à nostalgia dos bons tempos

CADERNO ESPECIAL MANCHETE TURISMO



EVENTOS & ENTRETENIMENTO/ Muito além do sabor

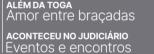
60

















FESTA DA REVISTA MANCHETE



108



O meu negócio é produção de conteúdo em alta excelência. Tenho muita preocupação com qualidade e inovação, com o público, com os artistas, com todo o time criativo e, ao mesmo tempo, conecto esses conteúdos com grandes marcas, com grandes patrocinadores, com grandes anunciantes."

Em 2000. Calainho fundou a L21Corp, holding que neste ano celebra 25 anos e que hoje reúne 17 unidades de negócios interligados pelo mesmo fio condutor: a produção de conteúdo cultural de excelência, sempre em diálogo com grandes marcas e patrocinadores. Essa teia de empreendimentos vai de rádios consagradas, como a Mix Rio FM e a Nova Paradiso FM, ao portal vírgula, um dos pioneiros da internet brasileira, passando por festivais de música, gravadoras, agências de marketing de influência e casas de espetáculo.

Entre seus projetos mais emblemáticos, estão o Tim Music Noites Cariocas, festival criado por Nelson Motta e revitalizado por sua equipe; a gravadora Musiqueria, com sua série Samba Book, que celebra nomes icônicos do gênero; e a produtora Aventura, referência no teatro musical brasileiro, com mais de 50 montagens realizadas. E ele ainda faz a gestão de espaços como o Teatro Riachuelo, no Rio, o BTG Pactual Hall, em São Paulo, e as casas Blue Note no Rio e em São Paulo.





Mais do que multiplicar negócios. Calainho se consolidou como um articulador da economia criativa e como alguém que aposta em parcerias, já que possui, hoje, 22 sócios. É como ele declara: "Essencialmente, o meu negócio é produção de conteúdo em alta excelência. Tenho muita preocupação com qualidade e inovação, com o público, com os artistas, com todo o time criativo e, ao mesmo tempo, conecto esses conteúdos com grandes marcas, com grandes patrocinadores, com grandes anunciantes. Até porque, senão a gente não vive". A seguir, abrimos a cortina do palco para que o espetáculo desse empresário surpreendente inicie.

Você sempre defendeu que cultura é também negócio. No Brasil. ainda existe resistência a essa visão?

Sem dúvida. Muitas vezes, por falta de conhecimento real, a economia criativa é vista apenas como algo lúdico, movido pela emoção. Mas não é. Economia criativa é business. Assim funciona nos Estados Unidos, na França, na Inglaterra, na Alemanha, na Itália, na Ásia e hoje na China, que cresce muito nesse campo. Um bom exemplo é a Coreia do Sul, que transformou sua produção cultural em soft power e, a partir dela, abriu portas comerciais para suas marcas e produtos. Os Estados Unidos fizeram isso de

entrevista/ LUIZ CALAINHO

forma brilhante após a Segunda Guerra. É fundamental entender que não basta só a veia artística: é preciso também gestão, business plan, fluxo de caixa... Meus negócios dão resultado porque são estruturados dessa forma.

Sua formação em publicidade e propaganda ajudou nesse olhar empresarial?

Com certeza. Eu me formei pela PUC do Rio, no início dos anos 1980, e logo entrei na Brahma como gerente de produto. Cuidava dos refrigerantes da marca. Estive como executivo no Rock in Rio. em 1985, acompanhando de perto o patrocínio da cerveja Malte 90. Ali comecei a entender, de forma muito concreta, como desenhar produtos e pensar o negócio também sob o ponto de vista numérico e de resultado. Em 1989, a Brahma foi comprada pelo Banco Garantia, e foi uma revolução. O trio Jorge Paulo Lemann, Marcel Teles e Beto Sicupira transformou a empresa por completo. Eu fui um dos poucos executivos mantidos e virei gerente de produto da Skol. Para mim, foi uma escola de gestão, de disrupção e de sustentabilidade dos negócios.

E como veio a sua transição para a música?

Na virada de 1990 para 1991. assumi a direção de marketing da Sony Music. Era uma multinacional e. para mim, foi como entrar numa universidade multiplicada pela enésima potência. Foram 11 anos de imersão profunda na economia criativa, mas sempre com a disciplina corporativa que eu tinha aprendido. Até 2000, vivi uma experiência riquíssima, que me permitiu unir os dois lados: o olhar artístico e o olhar empresarial.

Quando você entrou para a gravadora, mergulhou de vez no mundo da arte e da cultura?

Sem dúvida. Foi a alma, literalmente. A música, o teatro e a cultura sempre fizeram parte da minha vida. Roberto Menescal, por exemplo, é um segundo pai para mim.

Mas esse amor pela arte vem de muito antes, não é?

Sim. Meu pai, o comandante Calainho, foi piloto da Pan-Air do Brasil, até a empresa ter suas linhas caçadas pelo regime militar em 1964. Ele acabou trabalhando na Swissair e, por isso, nasci em Zurique. Mas, apesar de ter vindo ao mundo na Suí-



Eu nunca trabalhei por dinheiro. Sempre trabalhei em busca da minha verdade, daquilo em que acredito. Quem age assim se torna um apaixonado, um aguerrido, e a chance de gerar resultado é imensa. O dinheiro, nesse caso, não é o objetivo. Ele vem como consequência."

ça, sou carioca de alma e de coração. Minha mãe sempre foi ligada às artes e, desde criança, viajei muito, frequentando teatro, cinema, museus, exposições. Desde cedo, minha vida esteve conectada à cultura.

Você também cresceu muito próximo da música brasileira...

Exato. Nos anos 70, figuei muito amigo do Márcio, filho do Menescal. E o Menesca, como diretor artístico da PolyGram, recebia toda semana um "suplemento" com os lançamentos da gravadora. Imagine um garoto de 8, 9 anos mergulhando sexta, sábado e domingo em um quarto preparado só para ouvir música, com todos os LPs recém--lançados! E não era pouca coisa: Bossa Nova, encontros com Nara Leão, violão do Menesca tocando O Barquinho. Foi uma imersão única, que moldou minha vida.

Você costuma dizer que seguiu sua verdade. O que isso significa?

Significa que eu nunca trabahei por dinheiro. Nunca. Sempre trabalhei em busca da minha verdade, daquilo em que acredito. Quem age assim se torna um apaixonado,

Alexandre Accioly no Tim Music Noites Cariocas. À direita, show no Blue Note e a fachada do Teatro Riachuelo um aguerrido, e a chance de gerar resultado é imensa. O dinheiro, nes-

À esquerda, o Teatro Adolpho Bloch tem a gestão de Calainho. Acima, ele com

se caso, não é o objetivo. Ele vem como consequência.

A L21Corp nasceu dessa trajetória pessoal e profissional?

Totalmente. A L21 é consequência dessa história, dessa paixão. Desenhei a companhia unindo pensamento artístico e pensamento corporativo. Por isso, hoje, posso dizer sem exagero: os Blue Note de São Paulo e do Rio são as casas mais importantes do país na sua categoria, em termos de curadoria artística. Já recebemos nomes como Martinho da Vila, Macy Gray, Nando Reis, Maria Rita, Adriana Calcanhoto, Hermeto Pascoal, Stanley Jordan... E, sim, somos hoje os maiores operadores de teatro do Brasil.

Muita gente ainda questiona se teatro é um bom negócio. O que você responde?

Que teatro é um meganegócio. Mas tem que ser bem feito. Com coração, sim, mas também com gestão. A plateia precisa levantar e aplaudir, mas para isso você tem que ter suporte econômico, plane-



TIM MUSIC



jamento e resultado. Isso eu aprendi porque já estive "do outro lado do balcão", como executivo de contas.

Você acompanhou várias revoluções tecnológicas. Viu nascer e morrer o fax, o CD, o disquete, o pendrive... Empresas ficaram pelo caminho. Como conseguiu surfar essa onda e seguir crescendo?

Primeiro, é importante ter isso em mente: por mais inovadora, disruptiva ou tecnológica que seja uma



entrevista/ LUIZ CALAINHO



novidade, nada substitui a experiência presencial. Estar em uma casa de espetáculos, em um teatro, em um festival de música é soberano. É nesse território que o meu negócio avança: experiências presenciais, de conexão real entre artista e público.

Então a tecnologia não ameaça esse modelo?

Jamais. Não haverá inteligência artificial, plataforma de streaming ou home theater capaz de substituir a energia de um show. Trata-se disso: energia. A troca do elenco com a plateia, o olhar, o suor do artista. a emoção coletiva de mil pessoas vibrando juntas. Cada espetáculo é único porque o resultado nasce dessa comunhão. Não existe tecnologia que replique isso.

Mas, ao mesmo tempo, você faz uso intenso da tecnologia.

Claro. O que nós soubemos foi entender a tecnologia e aplicá-la em benefício de tudo que produzimos. No musical *Hair*, por exemplo, usamos uma tela côncava 4K que cria a ilusão de cenário vivo. Nas redes sociais,

amplificamos os espetáculos e os artistas. Na Musiqueria, a velocidade de produção de uma canção ou de um videoclipe hoje seria impensável no passado. Quando entrei na Sony, eu recebia um clipe do Michael Jackson em malote. Levava dias. Hoje, produzo em três horas, edito em mais uma e publico em seis horas no YouTube ou no Spotify. Isso seria inimaginável.

E qual deve ser, afinal, o papel da tecnologia no setor cultural?

O importante é que a gente utilize a tecnologia em benefício da arte. Que ela seja usada em prol da cultura. Que a gente surfe essa onda toda de tecnologia para potencializar a experiência artística, nunca para substituí-la.

E olhando para frente, qual é a sua leitura de futuro para a economia criativa?

Eu sou muito otimista. Acredito que o Brasil vive hoie um processo de profissionalização que só tende a se ampliar. A matéria-prima artística nós temos de sobra. Nenhum outro país do mundo reúne mais

de 300 gêneros musicais como o Brasil. Do forró ao choro, do carimbó ao samba, do pagode ao pop. É um caldeirão único. E, ao mesmo tempo, o setor está cada vez mais profissionalizado. Isso faz com que o Brasil seja hoje a major potência artístico-cultural do planeta.

Para concluir, que conselho você daria a quem está começando?

Vá em busca da sua verdade. Porque se você fizer isso com trabalho, dedicação, foco e profissionalismo, a chance de prosperar é gigante. Em todos os campos. No campo da economia criativa, não é diferente. É um lugar onde amor e paixão são absolutamente fundamentais. Mas a verdade tem que estar presente, para que tudo aquilo que você realmente sonha aconteça. *

Marcos Salles é jornalista e presidente da Revista Manchete



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



vai colocar milhares de novos ônibus nas linhas regulares. Todos novinhos e com ar-condicionado, com o mesmo padrão

BRT. Mais uma vitória conquistada com firmeza e serenidade.







DESTACAM-SE NO **SALÃO NOBRE DE JANTAR** UM LUSTRE COM 3 METROS

O prédio exuberante de quatro andares em estilo neoclássico, com vista para um amplo jardim, possui um valioso mobiliário compondo suas obras de arte. Destacam-se no Salão Nobre de Jantar um lustre com 3 metros de altura e 66 lâmpadas sobre a mesa oval, dois tocheiros em madeira entalhada, revestidos com folhas de ouro, atribuídos ao mestre Valentim, e uma tapeçaria com mais de 5 metros de comprimento do artista mineiro Augusto Ribeiro Degois, representando uma cena pastoral. O palácio reúne também obras dos artistas Mário Agostinelli, Glauco Rodrigues e Roberto Moriconi, além de peças raras do século XVIII. Esse contraste de

DE ALTURA E 66 LÂMPADAS

estilos o refinam e o classificam como uma importante referência de valor cultural, com berço diplomático. O espaço de 60 mil m² tornou-se palco de decisões políticas que influenciaram diretamente os rumos da cidade e até mesmo do país. Ali, encontros importantes moldaram a administração municipal e a imagem do Rio.

cultura

PALÁCIO DA CIDADE

O Palácio da Cidade já recebeu personalidades e autoridades nacionais e internacionais, como a rainha Elizabeth II, o príncipe Philip, a princesa Diana e o príncipe Charles. Em 2013, o papa Francisco também visitou o palácio durante a Jornada Mundial da Juventude. Na ocasião, em um ato simbólico, o pontífice recebeu a chave da cidade das mãos do prefeito Eduardo Paes, abençoou as bandeiras olímpica e paralímpica e saudou a multidão que o aguardava em frente à varanda do palácio.

O papa veio aqui nesta varanda receber a chave da cidade das mãos do prefeito. Depois, teve uma missa aqui neste gramado. Antigamente, esse espaço era aberto ao público, mas hoje, por uma questão de segurança, o palácio só recebe visitação em ocasiões específicas, por exemplo, quando a bandeira olímpica esteve aqui. Recentemente, também abrimos as portas para um bazar social promovido pela RIOinclui, com a organização da primeira-dama Cristine Paes. A renda foi revertida para a construção de moradias de pessoas com deficiência."

> Paulo Pimenta, administrador do Palácio da Cidade



CELULAR PARA O QR CODE

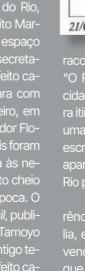


Acima, nos jardins do Palácio da Cidade, o prefeito Eduardo Paes entrega as chaves da cidade ao Rei Momo para abrir oficialmente o carnaval. Na outra página, uma cena histórica: em 1960, o prefeito Marcos Tamoyo assina a escritura de compra do palácio. Abaixo, Paulo Pimenta, que administra o palácio há 25 anos



UM PREFEITO SEM PREFEITURA?

O livro O Palácio da Cidade 1975-1979, publicado pela Prefeitura do Rio, conta a curiosa história do prefeito Marcos Tamoyo em busca de um espaço físico para trabalhar com seu secretariado. Tamoyo foi o primeiro prefeito carioca após a fusão da Guanabara com o antigo estado do Rio de Janeiro, em 1975, por nomeação do governador Floriano Faria de Lima. Vários imóveis foram cogitados, mas nenhum atendia às necessidades do prefeito – um prato cheio para as críticas da imprensa à época. O cartunista Lan, do *Jornal do Brasil*, publicou uma caricatura do prefeito Tamoyo despachando em um orelhão (antigo telefone público). A crônica "O prefeito ca-



- Está melhorando! 21/04/75 racol", de Carlos Eduardo Novaes, dizia: "O Rio de Janeiro é, portanto, a única cidade do mundo que tem uma prefeitu-

uma empregada doméstica chegou a escrever ao prefeito oferecendo-lhe seu apartamento conjugado no subúrbio do Rio para acomodá-lo.

Por outro lado, com a transferência da capital nacional para Brasília, em 1960, os britânicos precisavam vender o imóvel da rua São Clemente. que antes abrigava a embaixada. Com

ssa oportunidade, a saga do prefeito Tamoyo não durou anto tempo. Após a fusão dos estados, o cônsul-geral da Grã Bretanha, Alan Munro, tratou de fazer a negociação Cr\$ 40 milhões e mais Cr\$ 45 milhões em investimentos em obras de adaptação do espaco e em mobiliário. Em seu discurso de inauquração da sede da prefeitura, Marcos Tamovo rendeu-se numor, disse: "Não foi à toa que escolheram São Sebastião como padroeiro do Rio: muita flecha e pouca roupa". A sede do governo mu-

nicipal do Rio de Janeiro ganhou o nome de "Palácio da Cidade" oficializado pelo decreto municipal nº por sua relevância histórica e cultural. E, hoje, esse imponente bem público encontra-se preservado, mantendo a de todos os seus gestores, retratados em uma galeria de fotos. Que a chave simbólica do Rio, guardada no Palácio da Cidade, possa continuar abrindo portas para grandes oportunidades em benefício dos cariocas! *

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

Revista MANCHETE Revista MANCHETE





saúde clínica

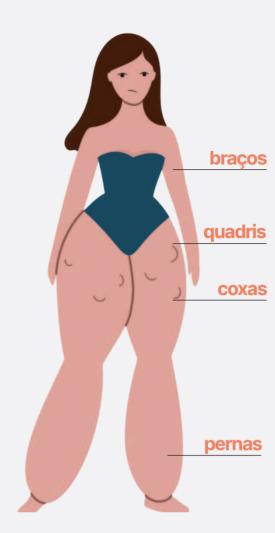
LIPEDEMA

densitometria óssea (DXA - que também avalia a composição corporal), ajudam em casos duvidosos, mas o olhar atento do especialista é decisivo.

Uma vez detectado o problema, a boa notícia é que há tratamento para o lipedema. E, quanto a isso, o Consenso Brasileiro é claro: o tratamento conservador deve ser a primeira escolha. Isso se dá por meio de drenagem linfática manual, meias de compressão sob medida, exercícios de baixo impacto, dieta anti-inflamatória e suporte psicológico. A cirurgia (como a lipoaspiração linfossuperficial) é reservada para casos avançados e sempre acompanhada de fisioterapia intensiva.

INOVAÇÃO E FUTURO

Tecnologias como radiofreguência, vibrolipoaspiração e protocolos integrados vêm ampliando as opções de tratamento. A telemedicina também se consolida: consultas virtuais, aplicativos de moni-



TEM DÚVIDAS SOBRE O ASSUNTO? AS RESPOSTAS ESTÃO AQUI

Por que o lipedema passa, tantas vezes, despercebido pelas pessoas?

Isso acontece porque, por muitos anos, foi confundido com obesidade ou vaidade estética, quando, na verdade é uma condição médica.

Como diferenciar o lipedema da obesidade comum?

O lipedema tem características muito próprias: dor ao toque, tendência a hematomas, acúmulo de gordura, que não chega aos pés nem às mãos, e o fato de não responder a dietas ou exercícios. Além disso, o aspecto arredondado dos joelhos e a simetria dos membros são pistas importantes. Para completar, ao se apertar a região, a gordura do lipedema é mais semelhante a bolinhas de qude, diferentemente da gordura localizada, que é mais homogênea. Vale dizer, ainda, que na obesidade comum temos gordura envolvendo todo o corpo, enquanto no lipedema é uma gordura de distribuição irregular, atingindo membros e quadril.

Existe cura para o lipedema?

Não existe cura definitiva, mas o tratamento pode trazer enorme melhora na qualidade de vida. E quanto mais precoce ele for iniciado, melhor vai ser o resultado. O ponto de partida é sempre conservador: drenagem linfática, meias de compressão, exercícios de baixo impacto, nutrição com suplementos orais e/ou injetáveis que vão reparar a inflamação e o desbalanço gordura/massa muscular, alimentação anti-inflamatória e suporte psicológico. A cirurgia só é indicada em casos avançados, como complemento.

Tem como evitar o lipedema?

Não. Essa é uma doença genética inflamatória crônica que, dependendo do grau, pode ser observada até em crianças. Mas é importante lembrar: se o diagnóstico for precoce e o tratamento começar logo, e de forma persistente, é possível minimizar ou até fazer o lipedema "sumir" - ou seja, não mais incomodar a mulher.



O lipedema dói?

A maioria dos lipedemas dói, sim. Mas há casos sem dor, principalmente no estágio 1. Nesse estágio, é mais difícil perceber o problema, a não ser que a pessoa tenha um cansaço nas pernas ou a sensação de peso sem qualquer outra causa. Outro sinal inicial, também sem dor, é a formação de uma gordura nodular ou joelhos que perdem o seu desenho definido (ficam com um aspecto mais "inchado" ou "embotado", como se a gordura escondesse a estrutura óssea).

Qual é o impacto desse Consenso Brasileiro de 2025 para as pacientes?

Ele muda tudo. O Consenso padroniza critérios de diagnóstico, coloca o tratamento conservador como prioridade e reconhece oficialmente o lipedema como

Exercícios de baixo impacto, como caminhada aiudam a tratar o lipedema

toramento e grupos de apoio on-line aproximam pacientes de cuidados especializados. reduzindo deslocamentos e isolamento.

Inserido na CID-11 em 2022, o lipedema só terá protocolos padronizados no Brasil em 2027. Até lá, o Consenso Brasi-

leiro de 2025 já garante avanços ao combater o estigma, reconhecer a doença como crônica e priorizar a abordagem multidisciplinar.

O que todos precisam entender, a partir de agora, é que o lipedema não é uma questão estética. É uma doença real, complexa e inflamatória – e que finalmente ganha o reconhecimento que tantas mulheres esperavam. É, portanto, um marco para a saúde feminina.



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

uma doença real e crônica. Isso significa mais acolhimento, menos preconceito e protocolos claros para os profissionais da saúde.

Quais são as novidades e perspectivas futuras para o manejo do lipedema?

Temos avanços em técnicas cirúrgicas mais seguras, como a vibrolipoaspiração e o Vaser (tecnologia ultrassônica de última geração que ajuda a modelar o corpo), além do uso de tecnologias de radiofrequência para melhorar a pele. Outro ponto importante é a telemedicina, que permite acompanhamento multidisciplinar à distância, aplicativos de monitoramento de dor e até grupos de apoio on-line. O futuro aponta para um cuidado mais tecnológico e personalizado.*

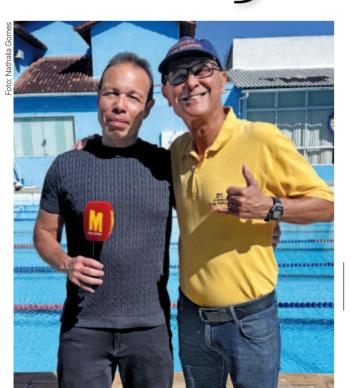
Dra. Ana Cristina Barreira é médica endocrinologista, cardiologista, geriatra e especialista em medicina integrativa. Diretora científica da Associação Brasileira de Ozonioterapia, professora e palestrante em congressos nacionais e internacionais. Membro do corpo clínico da Clinica HE Performance e diretora-médica do Instituto Ana Cristina Barreira

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

Revista MANCHETE



Natação alto impacto na saúde



Você sabia que a natação é considerada um dos exercícios mais completos do mundo? É sério: essa prática melhora o condicionamento físico, fortalece os músculos e aumenta a flexibilidade. Além disso, por ser um exercício de baixo impacto, protege as articulações, diminui riscos de lesões e pode ser praticada por bebês, crianças, adultos e idosos. E não para por aí. Além dos benefícios físicos, a natação reduz o estresse, ajuda a dormir melhor e traz uma incrível sensação de bem-estar.

Quem garante isso é a professora aposentada Maria Eulina Araújo: "Nadar melhorou o meu condicionamento físico, a minha respiração e o meu sono.

Nosso colunista Walter Troncoso iunto ao nadador Dian Madruga

E também faco minhas atividades diárias em casa com desenvoltura". O estudante Bruno Coelho Rodriques também comemora os ganhos







Nadar melhorou o meu condicionamento físico, a minha respiração e o meu sono. E também faço minhas atividades diárias em casa com desenvoltura."

> Maria Eulina Araújo professora aposentada

que obteve com a prática: "Ajuda muito na respiração, né? Antes de entrar para as aulas de natação, eu sentia muita dificuldade para respirar fazendo as outras atividades físicas".

Essa vantagem adquirida por Bruno é explicada pelo nadador Dian Madruga, que também é mestre em Educação Física: "Os jovens, hoje em dia, gostam muito de musculação porque consequem construir massa muscular e ter uma definição bonita do corpo. Levantar peso é considerada uma atividade anaeróbica. Mas, para complementar, precisa ter também o aeróbico, que trabalha o aparelho cardiovascular e o cardiorrespiratório. E isso você encontra em atividades como caminhada, corrida e ciclismo, e dentro d'água, na natação e hidroginástica. Então, para a saúde, é importante fazer os dois".

Palavras de quem realmente entende do assunto. Afinal, Dian – além de hoje ser proprietário de uma academia de natação no bairro do Recreio dos Bandeirantes – é uma lenda do esporte. Ele chegou a cinco finais de Jogos Olímpicos (em 1976 e 1980), levando a medalha de bronze em Moscou, além de ter colocado no pescoço 11 medalhas em três Jogos Pan-Americanos. Não à toa, é considerado um dos maiores nadadores da história do Brasil. "A natação é espetacular. É o que nós chamamos de esporte mais completo, além de poder ser praticado pelo bebê até o centenário. Na minha academia, temos bebês que aprendem a nadar junto com suas mães e competidores masters com mais de 100 anos de idade", explica.

E por falar em natação para a terceira idade, o próprio Djan - que completa 67 anos em dezembro - acabou de voltar do Campeonato Mundial de Esportes Aquáticos Masters, que aconteceu em Singapura.

No alto, os dois alunos de natação da Academia Dian Madruga, Maria Eulina e Bruno Coelho. Ao lado, o professor Yann Telles, que ensina a atividade para crianças

esporte

NATAÇÃO

"É uma megacompetição que agrega mais de 6 mil inscritos, e o Brasil, normalmente, manda 100 atletas. As pessoas vão para competir e também se divertir. O Brasil tem uma história muito boa no que toca à natação master. Já conquistamos 45 medalhas ao todo, sendo 14 delas de ouro. Mas uns vão para ganhar medalha, outros para simplesmente socializar", revela o craque das braçadas.

Não se pode esquecer, contudo, que cada vez mais crianças estão ganhando as piscinas. "A natação, além de socializar, desenvolve a parte psicomotora e sensorial infantil. São diversos benefícios que vamos trabalhando desde cedo nas crianças, degrau por degrau", informa Yann Telles Pereira, professor dos pequenininhos na Academia Djan Madruga.



A natação é espetacular. É o que nós chamamos de esporte mais completo, além de poder ser praticado pelo bebê até o centenário."

Djan Madruga, nadador

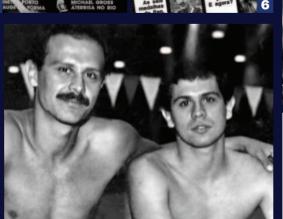


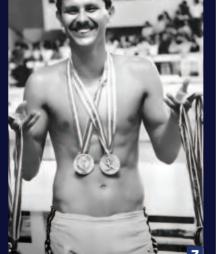
GRANDE NOME DA NATAÇÃO BRASILEIRA

A natação chegou por acidente para Djan Madruga. Aos 6 anos, ele estava nadando no mar de Copacabana junto a um amigo, quando eles foram pegos por uma vala (corrente de retorno da água) e se viram fora da arrebentação. Um banhista os resgatou e foi por pouco que Dian não se afogou. Para evitar que isso acontecesse de novo, seus pais trataram de matricular o menino na escola de natação da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). "Foi lá que eu efetivamente aprendi a nadar, e quando descobriram que eu levava jeito para o negócio, me encaminharam para um clube, o Botafogo, e a minha carreira como nadador começou." De resto, vieram muitas vitórias, e parte dessa trajetória de sucesso está nas fotos ao lado.









- 1 Djan e outros nadadores no pódio olímpico
- 2 Aos 15 anos, campeão no primeiro campeonato sul-americano de adultos
 3 No primeiro lugar do pódio, nadando polo Retefeno.
- 4 Com o irmão Roger, também nadador finalista em mundiais
 5 e 6 Ganhando as capas de revistas
 7 Exibindo as seis medalhas que conquistou no Pan-Americano

ALIADA DA SAÚDE MENTAL

Djan também lembra de outro benefício importantíssimo da natação: "Ela traz uma perspectiva espetacular mental por causa da flutuação na água. Você se sente como se estivesse um pouco no espaço". Por conta disso, ele revela que muitas pessoas procuram a sua academia com o foco na saúde mental. "Eu brinco que essa questão do contato do ser humano com a água, principalmente através da natação, é um pouco da volta ao útero. A gente volta a flutuar dentro daquele meio líquido. Mas a questão mais importante é o sentimento que você tem da flutuabilidade quando está na água. É como uma massagem, é muito gostoso."

Ele conta que, no início, para quem está começando as aulas de natação, existe um certo estresse até aprender a dominar o meio líquido. Porém, a partir do momento que aprende a boiar na água, isso traz um prazer muito grande. "É um sentimento de tranquilidade, e a pessoa começa a pensar que está em um outro ambiente, fora do normal", finaliza, deixando em todos nós aquela vontade dar umas braçadas, não é mesmo? *

Walter Troncoso é profissional de educação física e empresário

Revista MANCHETE ...





GASTRONOMIA Frédéric Monnier





Memórias

E SABORES DA TERRA FRANCESA

COM O INTUITO DE UNIR GASTRONOMIA, IDENTIDADE, CULTURA E HISTÓRIA, APRESENTO UM PRATO QUE NASCE DAS MINHAS RAÍZES NA FRANÇA E DA VIDA QUE CONSTRUÍ NO BRASIL. NESTA EDIÇÃO, VISITO O MEU PASSADO, LEMBRO DE ONDE TUDO COMEÇOU E QUEM ME INSPIROU, E TRAGO TODA ESSA EMOÇÃO PARA UMA RECEITA QUE ABRE ESPAÇO PARA RECEBER INGREDIENTES TÍPICOS DO MEU AMADO BRASIL. COMPARTILHO UMA RECEITA DE NAMORADO COM BEURRE BLANC, COM SABOR DE MEMÓRIA E AFETO.

NAMORADO GRELHADO

COM BEURRE BLANC DE ACAFRÃO, ÉTUVÉ DE ALHO-PORÓ F AMÊNDOAS I AMINADAS

Ingredientes

- 14 filés de namorado (150 g cada)
- 150 q de manteiga
- 600 g de alho-poró
- 200 q de cebola
- 150 ml de vinho branco
- 50 ml de creme de leite
- 30 g de açúcar
- 20 q de açafrão-da-terra
- 50 q de amêndoa laminada
- 1/8 de maço de salsa
- 4 talos de tomilho
- Sal, pimenta-do-reino e páprica
- Água (suficiente para cobrir o alho-poró na panela)

Modo de Preparo

- 1. Peixe: Tempere os filés com sal, pimenta-doreino e páprica. Coloque-os em uma assadeira com a cebola fatiada, o vinho branco e o tomilho. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos.
- 2. Alho-poró: Cozinhe o alho-poró com manteiga, açúcar, sal e água, em panela coberta, até ficar macio e translúcido.
- 3. Amêndoas: Torre as lâminas de amêndoa em uma frigideira seca.
- 4. Molho beurre blanc: Reduza 2/3 do vinho branco com a cebola e o acafrão-da-terra. Acrescente o creme de leite, deixe ferver e, fora do fogo, incorpore a manteiga aos poucos, em cubos. Tempere, finalize com salsa picada e um pouco do caldo do peixe.

ENTRE FRANÇA E BRASIL, UMA COZINHA COM ALMA

Este prato é um resumo do que prego diariamente em minha vida: técnica, memória, afeto e liberdade criativa. É uma homenagem às origens, mas também uma forma de seguir criando. Porque a gastronomia, no fim das contas, é história real, é união, é o sentar-se à mesa e deixar sentir os sabores mais profundos.

gastronomia

MEMÓRIAS E SABORES

Cresci no interior da França, em uma cidade chamada Angers, localizada a cerca de 300 km a sudoeste de Paris. Conhecida pelo Castelo de Angers, uma verdadeira fortaleza que abriga a Tapecaria do Apocalipse – a maior peça de tapeçaria medieval do mundo. Angers chegou a ganhar o título de cidade mais verde da França e oferece muitas opções de lazer e cultura. Mas, em mim, as fortes lembrancas estão nos aromas dos crepes frescos e das tripas vindos do fogão da minha avó, que me acordavam diariamente. E foi ali que a gastronomia começou a habitar em meus sentimentos antes mesmo de virar uma escolha.

Meu avô cultivava um jardim onde o alho-poró crescia com a mesma paciência que se cozinha um bom molho. Minha avó, dona de um pequeno café, servia sozinha dezenas de pratos por dia. E o melhor: sem receita escrita, sem balança, com uma precisão que encantava. Eu ficava em um banquinho, só observando. Ela cozinhava com força, com graça e, sobretudo, com amor. Todo esse aprendizado me fez mergulhar de cabeça na cozinha profissional, vivendo experiências inusitadas e conhecendo a alta gastronomia. Mas foi na memória, nas histórias da minha família e nos aromas da infância que encontrei a minha forma mais verdadeira de cozinhar. Por trás do riso fácil, do jeito descontraído e da fala com sotaque francês, há um profissional exigente, que defende com fervor a base da culinária clássica.

Não existe alta gastronomia sem técnica. A criatividade vem depois, como um tempero final."

E é assim, equilibrando aprendizados, tradição e inovação, que sigo despertando paladares. A gastronomia é uma arte que une as pessoas em um momento de descontração, mas cozinhar também é servir, é pensar no outro e é transformar ingredientes em emoções. Quando digo isso, sinto o cheiro da cebola dourando, como um aceno da minha infância na França.



BISTROT MAISON: REFÚGIO PARA

ENCONTROS, CUITURA F SABOR

Escolhi o Bistrot Maison como cenário para essa experiência gastronômica. É um espaço acolhedor no 11º andar do Consulado Geral da França no Rio de Janeiro, no Centro, conduzido pela Associação de Chefs França-Brasil, da qual sou presidente. Um lugar onde a técnica francesa encontra ingredientes brasileiros e onde conseguimos criar uma gastronomia mais autêntica, apoiada na inspiração cultural que a Casa Europa nos proporciona.

A proposta do bistrô é proporcionar experiências culturais marcantes, que unem o melhor da gastronomia com pratos frescos, cuidado, criatividade e sabor. Representando o Consulado Geral da França, ouvimos a opinião de Claudia Ceccaldi a respeito da importância do Bistrot Maison. "A gastronomia é um dos bens do patrimônio cultural francês. Então, foi naturalmente que o Consulado vem acompanhando os nossos chefs franceses da cidade do Rio de Ja-

A gastronomia é um dos bens do patrimônio cultural francês. Então, foi naturalmente que o Consulado vem acompanhando os nossos chefs franceses da cidade do Rio de Janeiro."



neiro. A ideia é criar pontes entre as culturas culinárias do Brasil e da França, e temos uma sorte muito grande aqui de ter uma representação de restaurantes franceses, franco-brasileiros e franco-cariocas. E junto à Associação dos Chefs França-Brasil, é uma dinâmica muito forte na cidade", afirma Claudia.

A minha conterrânea aproveita e deixa os leitores da Revista Manchete com água na boca ao perguntar: "E hoje, o que será que o chef Frédéric Monnier vai preparar?". Para saber a receita, é só se deliciar com os preparativos desse prato memorável para mim, conferindo a página 31.

À bientôt pour une prochaine expérience!

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

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





Germana **Puppin** Germana Puppin

Bottega Veneta

Chanel

Lu Salghetti faz o teste com "bandeiras de cor" em Germana Puppin

Victoria Beckham

Quando personalizada, a moda se transforma em uma ferramenta poderosa de expressão. Afinal, o seu visual tem a capacidade de comunicar quem você é antes mesmo de você falar. E esse processo de personalização começa, muitas vezes, pela escolha das cores. Para ajudar nisso, a colorimetria - estudo das cores e de sua interação com elementos, incluindo seres humanos - pode ser aplicada à moda. A análise de coloração pessoal identifica a sua cartela de cores por meio de um processo que envolve a observação da pele, dos olhos e do cabelo, comparando diversas tonalidades para verificar quais mais valorizam a sua aparência.

PatBO

Max Mara

Loewe

Segundo Lu Salghetti, designer de moda especialista em colorimetria, existem vários benefícios em utilizar essa técnica.



 $\Box\Box\Box$ Ter cores universais no seu armário é como criar uma base sólida. Elas servem como o 'curinga', sendo ótimas para peças essenciais, como camisas, calças, blazers e casacos."

Lu Salghetti, designer de moda especialista em colorimetria

"Quem faz uso dessa análise conseque realcar a beleza natural, fazer compras mais conscientes e econômicas, montar um guarda-roupa mais funcional e fazer escolhas assertivas em maquiagem e cabelo, além de desenvolver autoconhecimento e autoestima. Com isso. há maior liberdade criativa com consciência", enumera.

Porém, Lu dá um aviso: "Dada a sua complexidade, a colorimetria precisa ser feita junto a um especialista na área de coloração pessoal, que domine cada etapa da análise com assertividade". Ou seja, não basta pensar no seu tom de pele para descobrir qual cor lhe favorece mais. Até porque a designer de moda explica que essa avaliação leva em conta os subtons da pele. "É a cor que vem de 'dentro', a tonalidade subjacente que influencia a aparência geral. Não é a cor da sua pele em si, mas sim a temperatura que ela emana", informa.

Para você entender melhor, saiba que existem três categorias principais de subtom: frio, quente e neutro. "No frio, a pele tem uma base azulada ou rosada. Pessoas com esse subtom geralmente ficam bem com joias prateadas. No quente, a base da pele é dourada, amarelada ou pêssego, e joias douradas tendem a valorizar mais esse tipo de subtom. Já no neutro, a pele não tem uma predominância visível de tons frios ou quentes, e, nesse caso, caem bem tanto joias de prata quanto de ouro", ensina Lu.

O resultado da colorimetria estabelece as cores que mais funcionam para cada pessoa de acordo com

USAR CORES QUE DÃO MATCH COM VOCÊ E ESCOLHER ESTILOS QUE

DIALOGAM COM SUA PERSONALIDADE AJUDAM A COMPOR UM LOOK QUE VAI ALÉM DA ESTÉTICA.

Revista MANCHETE

moda

ESTILO E COR

o seu subtom, e elas são divididas em tabelas baseadas nas estações do ano: "primavera" e "outono" correspondem aos subtons quentes, e "inverno" e "verão", aos frios. Para saber isso, são colocadas "bandeiras de cor" (espécies de lenços com diversas tonalidades) próximas à face do cliente, revelando como essas cores reagem com ele. "Neste teste, vejo o contraste, a temperatura, a intensidade de pele e a profundidade. A partir daí, o cliente já ganha uma paleta para chamar de sua", comenta a designer de moda, explicando que, dessa forma, fica muito mais fácil ele ir às lojas já sabendo como o seu colorido interage com o que vai usar, trazendo mais beleza.

COM ESSAS CORES, NÃO HÁ ERRO

Embora a colorimetria só possa ser feita junto a um especialista, a designer de moda não vai deixar os leitores da Revista Manchete na mão. Ela revela que qualquer pessoa, mesmo sem ter feito sua análise de coloração pessoal, pode apostar nas cores universais. "Elas são chamadas assim porque, por sua natureza e composição, harmonizam com todos os subtons de pele, tanto os quentes quanto os frios. Investir em peças de cores universais é uma estratégia segura e inteligente para quem ainda não sabe qual é a sua cartela de cores", informa Lu.

E quais seriam essas cores? Vinho, vermelho melancia, rosa-goiaba, lilás, fendi (cinza), off-white, azul jeans, azul marinho, azul-turquesa, azul-petróleo, verde-esmeralda e verde-garrafa. "Elas dificilmente vão te 'apagar' ou deixar com uma aparência pálida, já que funcionam bem para todos os tons de pele, garantindo que você esteja sempre com uma aparência vibrante e saudável", assegura. Além disso, peças nas cores universais são fáceis de combinar entre si ou com outras

Moda é
liberdade com
direção. Quando
você entende seu
estilo, não precisa
de muito para se
sentir bem."

Vívian Máximo,
estilista e empresária



DAS **PALETAS** PARA O SEU GUARDA-ROUPA

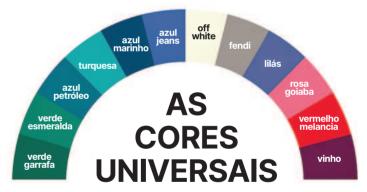
Se tiver a oportunidade de contratar um especialista para a sua colorimetria, receberá um "diagnóstico" das cores que mais combinam com você, baseado nas estações do ano. Veja um exemplo das tonalidades:







Mas, mesmo sem partir para essa análise profissional, você pode se basear nas cores universais, que combinam com todos os tipos de pele. Ao escolher qualquer uma delas para compor o seu look, você vai acertar em cheio. Anote:



São tonalidades que, dentro do seu DNA, estão equilibradas em

temperatura, intensidade e profundidade.

Nem quentes, nem frias. Nem suaves, nem intensas. Nem claras, nem escuras.

cores da moda. "Isso torna a tarefa de montar looks mais simples e eficiente, sem o medo de errar na combinação. Ter cores universais no seu armário é como criar uma base sólida. Elas servem como o 'curinga', sendo ótimas para peças essenciais, como camisas, calças, blazers e casacos", ensina a designer de moda.

ESTILO CADA VEZ MAIS LIVRE

Para a estilista e empresária Vívian Máximo, as cores também têm um papel fundamental. Tanto é que, além de já ter feito a sua própria colorimetria, ela também criou uma coleção baseada em cores quentes e frias, pensada para realçar a beleza de cada cliente.

moda

ESTILO E COR

"A cor certa transforma. É sobre destacar o melhor e potencializar a beleza de cada um", afirma. Porém, ela também acredita em tendências cada vez mais livres: "Acho que as pessoas não devem se engessar com as cores indicadas para cada caso. O importante é se sentirem bem confortáveis em relação ao que vestem e às cores que usam".

Esse pensamento de Vívian vai ao encontro da tendência de looks cada vez mais personalizados. "O legal da moda de hoje em dia é cada um criar a sua própria moda", atesta a estilista. Para ela, a personalização respeita sua rotina, seu gosto e seu momento de vida. Não é sobre seguir regras, mas sobre criar uma imagem que faça sentido para você. "Moda é liberdade com direção. Quando a pessoa entende seu estilo, não precisa de muito para se sentir bem", comenta.

Vivian acredita que a moda está cada vez mais individual. E as marcas buscam traduzir a identidade de cada um em detalhes únicos. "As franjas, por exemplo, não seguem um padrão fixo. Cada aplicação cria uma assinatura própria, que pode ser numa manga de jaqueta, numa bolsa ou até num sapato", exemplifica.

ACESSÓRIOS DÃO O TOQUE FINAL

E por falar em acessórios, eles são tão essenciais quanto a escolha das cores. Bolsas, lenços e joias fazem com que um look simples fique cheio de estilo. Um lenço colorido dá vida ao neutro; uma bolsa estruturada eleva o casual. "O acessório certo transforma o visual e reforça a personalidade. É o toque final que

faz toda a diferença", diz Laila Cavalcanti, empresária e curadora de moda. E entre os acessórios versáteis, o lenço se destaca como mais um curinga: pode ser usado na cabeça, no pescoço ou na alça da bolsa – tendência forte e cheia de personalidade.

O acessório certo transforma o visual e reforça a personalidade. É o toque final que faz toda a diferença."

Laila Cavalcanti, empresária e curadora de moda



Além disso, materiais naturais estão em alta e contam histórias de sofisticação e conforto. E, claro, também podem dar um toque de personalização. "Temos seguido uma linha com ráfia de celulose, palha e couro. Fazemos uma brincadeira ao misturá-los com espumas com brilho, trazendo bossa ao nosso universo. Porque o natural é o que está em alta hoje", explica Laila.

Ainda assim, vale destacar: em alta mesmo está a moda que é reflexo do que pulsa dentro de nós. Por isso, não se trata apenas de seguir tendências, e sim de criar narrativas visuais que nos representem. Porque vestir-se bem é, acima de tudo, vestir-se de si. Que

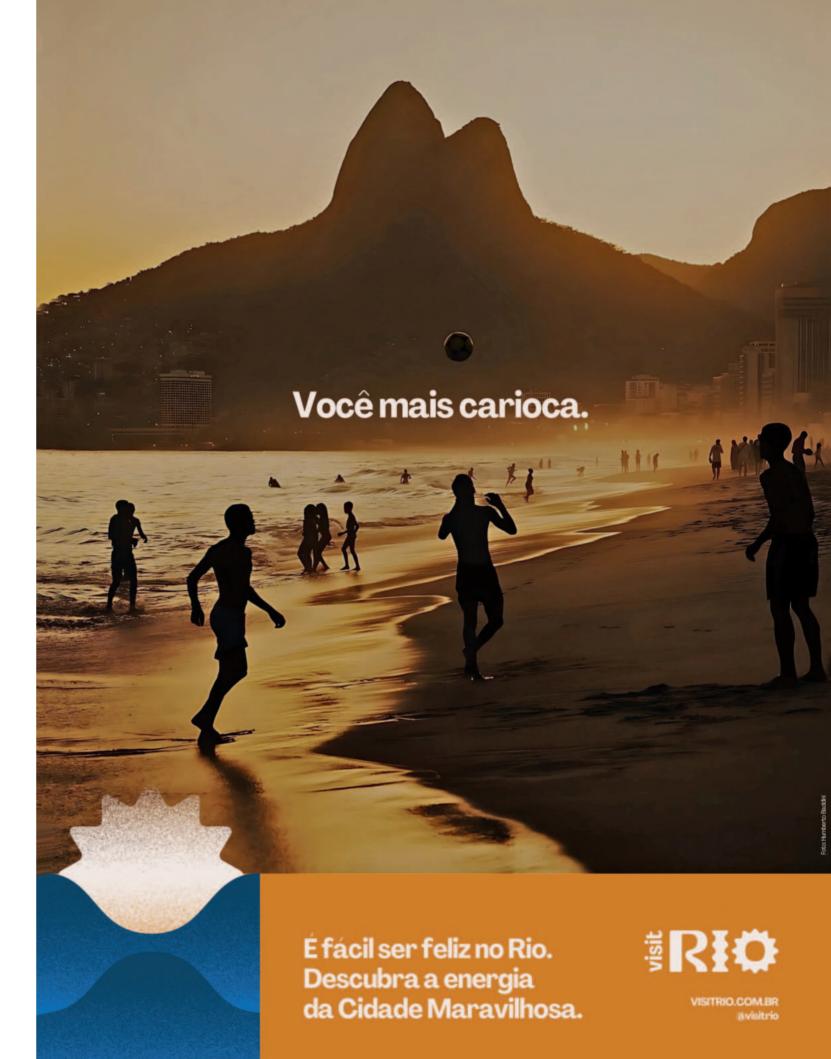
cada cor escolhida, cada tecido tocado e cada acessório usado sejam uma extensão da sua história. Que, ao se olhar no espelho, você veja não apenas um look, mas a sua verdade refletida com beleza e autenticidade. *

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

Beleza: @alcianebitencourt



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





ENGENHEIRO

deFrontin

A **NATUREZA**EM ESTADO PURO

Fotos: Isahela Salles

IMAGINE UM LUGAR EM QUE VOCÊ PODE MERGULHAR NUM PASSADO PRESERVADO, COM CASAS E ESTAÇÕES DE TREM QUE REMETEM AO SÉCULO XIX, E TAMBÉM – LITERALMENTE – EM POÇOS E CACHOEIRAS ENCANTADORES. E, EM MEIO A TANTO VERDE, COM CERTEZA AINDA SAIRÁ DO PASSEIO ENERGIZADO. VENHA COM A GENTE CONHECER ESSE PARAÍSO.

Escondida entre as montanhas da Serra do Mar, a pouco mais de 100 km da capital fluminense, a cidade de Engenheiro Paulo de Frontin encanta quem a visita com seu charme bucólico, clima ameno e natureza exuberante. Nossa experiência nesta edição busca a energia dos elementos naturais sem abrir mão daquilo que sempre nos acompanha: o bom espírito aventureiro. Estamos prontos e com a mente aberta para conhecer trilhas, cachoeiras e atividades sensoriais que prometem a cura por meio da natureza.

Rodeado por 57% de Mata Atlântica preservada, vales verdes e cachoeiras cristalinas, Frontin – como a cidade é carinhosamente chamada pelos locais – é um paraíso para os amantes do ecoturismo. Fazendas centenárias e pousadas acolhedoras recebem os visi-

tantes e os convidam a explorar as atrações da região. Entre os destaques, estão as cachoeiras Poço das Cobras, Poço do Imperador e Véu da Noiva, uma das mais belas da região, que impressiona pela altura e pela delicadeza com que a água escorre pelas pedras, formando um cenário de rara beleza. É o local ideal para quem busca tranquilidade, fotos deslumbrantes e momentos de contemplação.

Nossa equipe foi recebida pelo prefeito da cidade, Maneko Artemenko, no Hotel Fazenda Rancho Mineiro. Ele diz que a população (mais de 12 mil pessoas) sabe receber bem o turista e que Paulo de Frontin é uma das cidades mais seguras do Estado do Rio de Janeiro. "São mais de 2 mil leitos, em sua maioria, em hotéis-fazenda que acomodam um público bem familiar,

oferecendo entretenimento infantil com fazendinhas. E, nos próximos meses, queremos começar as obras de três parques temáticos. Estamos no caminho de nos tornarmos uma 'Canela' carioca com esses novos empreendimentos que serão construídos", declara o prefeito, referindo-se à forte relação turística entre as cidades de Canela e Gramado, na Serra Gaúcha, assim como espera que seja entre Paulo de Frontin e o município vizinho, Miguel Pereira.

São mais de 2 mil leitos, em sua maioria, em hotéisfazenda que acomodam um público bem familiar, oferecendo entretenimento infantil com fazendinhas. E, nos próximos meses, queremos começar as obras de três parques temáticos. Estamos no caminho de nos tornarmos uma 'Canela'carioca com esses novos empreendimentos que serão construídos."

Maneko Artemenko, prefeito de Engenheiro Paulo de Frontin



turismo vivências

ENGENHEIRO PAULO DE FRONTIN

VIDA SIMPLES COM O SABOR DO INTERIOR

O município vem se destacando no turismo rural, com sítios e pousadas que promovem experiências autênticas: colheita de frutas, café da manhã colonial. vivências com produção agroecológica e hospedagem em meio à natureza. Muitas dessas propriedades mantêm a simplicidade acolhedora do campo, com conforto e hospitalidade que conquistam visitantes de todas as idades. A gastronomia é outro atrativo forte. Restaurantes, cafés e empórios locais valorizam os produtos regionais – muitos produzidos de forma artesanal –, como queijos, doces, embutidos, cachaças e compotas. A cidade também promove eventos gastronômicos e festas típicas ao longo do ano.

Paulo de Frontin tem suas raízes ligadas à expansão ferroviária e à colonização europeia. A arquitetura das casas e estações antigas remetem ao século XIX e início do XX, revelando um passado que se entrelaça com a chegada da Estrada de Ferro D. Pedro II e com o desenvolvimento da região. O engenheiro homenageado, que rendeu a denominação da cidade, é considerado um dos grandes nomes da engenharia brasileira por suas contribuições, principalmente pela construção de ferrovias e obras urbanas no Rio de Janeiro, além de ter exercido cargos políticos importantes, como senador, prefeito e deputado federal.

UANÁ FTÊ: PORTAL DE CONEXÃO COM A NATUREZA

O Uaná Etê Jardim Ecológico é uma experiência à parte. Desse ponto em diante, precisamos desacelerar e desligar nossa mente da rotina intensa de trabalho para

voltarmos a nossa essência. Entramos em um jardim botânico, espaço de arte a céu aberto, com trilhas sensoriais, instalações artísticas, mirantes, atrações temáticas e lugares de meditação. Para quem aprecia esse tipo de passeio, como eu, vai se surpreender - recomendo a visita.

O parque está localizado na área rural de Sacra Família do Tinguá, distrito de Paulo de Frontin. Esse distrito quarda um dos maiores conjuntos de casarões coloniais do município, além de igrejas e tradições populares que revelam a alma interiorana de Engenheiro Paulo de Frontin. O trajeto é pela RJ-121, estrada que liga o município de Vassouras a Miguel Pereira.

Uaná Etê é um termo indígena que significa "multidão de vagalumes", um espetáculo que pode ser observado em áreas de beira de floresta. A proposta do local é transmitir a mensagem de que a cura é possível por meio da natureza.

Um dos atrativos do parque é o Bistrô Paço, local autêntico que reúne a gastronomia inspirada na floresta atlântica e seus produtos sazonais com sabores do Vale do Café. Minha pedida é experimentar o chá de esmeralda, à base de limão e outros ingredientes secretos. No fundo do copo aromatizado com folhas, a surpresa: uma pedra bruta de esmeralda, com o propósito de transmitir suas qualidades curativas e energéticas a quem bebe.

Nossa caminhada continua por esse paraíso ecológico onde crianças e pets correm livremente ouvindo o cantar dos pássaros, enquanto os adultos relaxam, respiram fundo e se renovam. Deslizar as mãos sobre as lavandas do campo, que dançam com o vento e perfumam o caminho, é tão sensorial quanto o espetáculo do campo de girassol. A natureza se encarrega de fazer o convite.



Entre muitas opções de Hotel Fazenda Santa Bárbara (à esquerda) e, à direita, o Hotel Fazenda ancho Mineiro



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

Eu vou, tiro os meus sapatos, piso no templo da mãe terra e sinto imediatamente a forte conexão energética. É um campo redondo, cheio de elementos místicos e de grandes pedras preciosas. Ali, entrego-me de olhos fechados a uma meditação profunda, de respiração pausada. Sinto, confio, entro em equilíbrio com a minha essência, sem me dar conta de nada mais. Só percebo o que está ao meu redor bem depois, quando assisto ao vídeo desta matéria. A imagem aérea capta o meu sentimento de levitação, o que me remete ao local campeão de fotos do parque: a "asa da liberdade natural", que simboliza a capacidade de

elevar-se acima das tempestades.

São muitas as experiências sensoriais. Há quem diga que a "árvore das infinitas possibilidades" realiza desejos e que a instalação artística Éden (que significa prazer e deleite) também exerce poderes sobre quem a toca, por ser a árvore da vida da cabala judaica. Tem também lugares curiosos, de exaltação da nossa história, como a reprodução de um sítio arqueológico com pinturas rupestres desenhadas em muros. A jornalista Danielle Basto declara seu encantamento com o local durante o passeio

do, porque tem várias experiências sensoriais para as crianças participarem e pode trazer os pets. Então, todos nós estamos nos divertindo".

Engenheiro Paulo de Frontin é um destino para quem deseja se energizar, descansar, respirar ar puro e redescobrir os prazeres da vida simples. Um convite à contemplação, à conexão com a natureza e à valorização das tradições que resistem ao tempo. Não deixe de conhecer essas duas joias naturais: o Parque Uaná Etê (@uanaete) e a cachoeira Véu da Noiva (que deve ser visitada com o auxílio de um guia), de onde eu encerro esta matéria com um mergulho revigorante. *

Empresarial e de Projetos. Atuou por mais de 15 anos em veículos de comunicação, como as revistas da Editora Abril e jornal O Dia.



em família: "A gente está adoran-

Alice Morais é publicitária, especialista em Comunicação, Gestão Hoje, é CEO da agência de experiências de viagens VIAJECER

Revista MANCHETE

Tel: (24) 2107-3880

@hotelfazendasantabarba

Hospedaria da Fábrica

@hospedaria_da_fabrica

Tel: (21) 99268-2801



AGRO RIO Paulo Renato Marques

@paulorenato_marques

@professorpaulorenatomarques



O MAIOR JARDIM FICA EM FRIBURGO



FOMOS ATÉ A FAZENDA HECKERT,
NA SERRA FLUMINENSE, CONHECER
UM CENÁRIO QUE MAIS PARECE UMA
PINTURA IMPRESSIONISTA, EM QUE
ESTUFAS SE TORNAM CORREDORES DE
CORES E PERFUMES. NÃO É À TOA QUE
A CIDADE OSTENTA O TÍTULO DE CAPITAL
DA PRODUÇÃO DE FLORES DE CORTE
DO RIO DE JANEIRO E OCUPA O SEGUNDO
LUGAR NO RANKING NACIONAL.



ogo na chegada da Fazenda das Flores Heckert – que fica em Vargem Alta, distrito de Nova Friburgo –, parece que entramos no céu: são milhares de metros quadrados dedicados ao cultivo de diversas flores, que se renovam a cada estação. Quem nos guia é Wallaf Heckert, proprietário do local. "Hoje, contamos com mais de dez tipos de espécies. A maioria delas abertas. Temos aproximadamente 9 mil m² de estufas, todas interligadas em espaço aberto de produção", explica ele, orgulhoso. E Wallaf faz seus cálculos: "Acredito que, por mês, produzimos mais de 10 mil maços".

A importância da floricultura para a economia local é destacada pelo engenheiro agrônomo Silvio Galvão, diretor da Pesagro-Rio. Segundo ele, estamos diante de uma tradição que já atravessa gerações. "Isso aqui é mais do que um paraíso, é um local de trabalho e de vida. Já estamos nas terceiras gerações de familiares que começaram vendo a oportunidade do comércio de





















Há flores para todos os lados e cerca de 9 mil m² de estufas. Acima, Nazaré Dias, gerente do Programa Florescer. E, abaixo, Wallaf Heckert, proprietário da fazenda

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



agro rio

FLORES

flores e plantas ornamentais. Hoje, o município de Nova Friburgo representa 48% de tudo o que é produzido em termos de flores de corte para o estado do Rio de Janeiro. Isso significa mais de R\$ 30 milhões por ano, envolvendo em torno de 200 hectares de área plantada em estufas e mais de 200 famílias. É um universo de economia e desenvolvimento social muito importante, que hoje explora o mercado do Rio de Janeiro e de outros estados vizinhos", informa Silvio.

TECNOLOGIA FEZ A DIFERENÇA

Para que tantas flores cheguem ao consumidor com qualidade impecável, entra em cena a tecnologia. Nazaré Dias, gerente do Programa Florescer – iniciativa estadual que apoia a modernização da produção –, exemplifica: "O estado do Rio, quando começou, era abastecido por São Paulo, e hoje, com a profissionalização que os produtores estão tendo com o apoio do estado, eles dominam, principalmente, a tecnologia do cultivo protegido".

A proximidade com a capital é outro diferencial competitivo. "Nós estamos a 150 quilômetros do Rio de Janeiro, do grande centro comercial, e isso é uma vantagem muito grande porque outros concorrentes ou outros mercados produtores estão a mais de 500 quilômetros. Hoje, conseguimos resultados técnicos e econômicos maiores, a ponto de parte do mercado do Espírito Santo e de Minas Gerais também ser

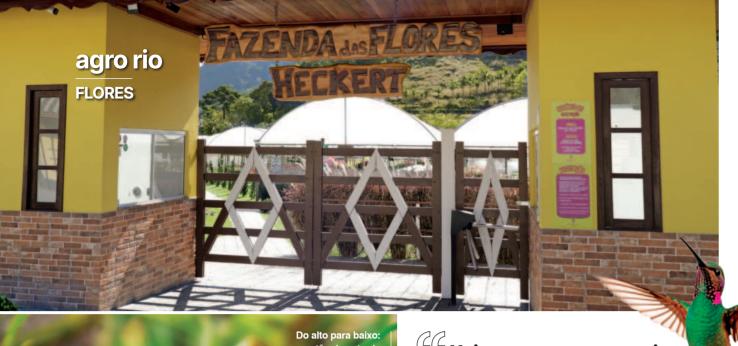
abastecido pelo sucesso da produção fluminense", destaca Silvio.

O desafio é manter o frescor das flores até o destino final. O engenheiro agrônomo explica como isso é possível: "Temos nos dedicado a estruturar os produtores rurais com o que eles precisam para a comercialização, e eles já detêm uma infraestrutura de câmaras frigoríficas em torno de 4°C, além de eletrificação rural e até geradores para que não tenham prejuízos. A colheita pode começar na vés-

pera ou em até três, quatro dias. Após colhidas, as flores são mantidas não só refrigeradas, mas também em poços com água. O nosso transporte é todo rodoviário, feito nos caminhões com essa infraestrutura. Então, hoje consigo ter um deslocamento de até cinco dias com toda a tranquilidade, deixando as flores com o mesmo frescor, com a mesma tonalidade de cores e com a mesma qualidade para poderem ser ainda comercializadas em mais alguns dias nos pontos de venda".

TURISMO DE ENCANTAMENTO

A fazenda é também um espetáculo para os olhos de quem visita. Nazaré explica a lógica



Do alto para baixo:
o portão de entrada
da Fazenda das
Flores Heckert,
que também
produz morangos.
O visitante pode,
inclusive, amarrar
uma fitinha na
Árvore do Amor



Hoje, contamos com mais de dez tipos de espécies. A maioria delas abertas. Por mês, produzimos mais de 10 mil maços."

Wallaf Heckert, proprietário da fazenda

por trás das estufas: "A área de produção também é de visitação, em que as mudas se encontram em vários estágios – pequenas, intermediárias e já florescendo. Então, o local fica sempre florido". E, diante de tantas cores, não tem como não se encantar. "Quem vem visitar essa propriedade fica deslumbrado ao ver as flores. A gente vende a emoção. É um encantamento", resume Nazaré.

De olho nesse fascínio, Wallaf decidiu abrir as portas também para o turismo. "Como muitas pessoas nunca tiveram a oportunidade de ir a uma produção de flores, mas só de verem em fotos ou vídeos ficam encantadas, decidimos trazer essa experiência até aqui. Preparamos o nosso espaço para trabalhar com turismo, recebendo visitações aos sábados e domingos", conta ele. E a experiência vai muito além das flores: "Hoje, temos uma cafeteria bem completa, que vende inclusive doces feitos, em sua maioria, com morango, que nós também plantamos aqui". Mas, antes de ir embora, os visitantes recebem uma lembrança especial: "Toda pessoa que vem nos conhecer, no final da visitação, ganha de brinde um buquezinho de flores, para levar com ela um pedacinho nosso", avisa Wallaf.

Assim, associando trabalho e encantamento, a Fazenda das Flores Heckert mostra que Nova Friburgo não é apenas um lugar de montanhas e clima ameno. É, sobretudo, um jardim que floresce em cores e histórias.*

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





tumel do tempo

NÓS FOMOS CONHECER A 42ª EXPOSIÇÃO DE AUTOMÓVEIS ANTIGOS DE TERESÓPOLIS E FICAMOS IMPRESSIONADOS: TUDO TÃO NOVINHO QUE PARECIA TER ACABADO DE SAIR DA LOJA. CONFIRA ESSE EVENTO QUE REUNIU OS APAIXONADOS PELO CHAMADO "ANTIGOMOBILISMO".

Fotos: João Paulo Figueredo

Talvez você nunca tenha ouvido esse termo. Mas antigomobilismo é a paixão e o conjunto de atividades relacionadas à coleção, restauração e preservação de automóveis antigos, valorizando a originalidade, o estilo de época e a história que representam. Esse hobby envolve muito pesquisa e o mais bacana: a participação em eventos e encontros, que unem os colecionadores e suas famílias – afinal, é a melhor forma de exibir essas preciosidades.

Entre os dias 5 e 7 de setembro, foi a vez de Teresópolis receber o

ronco desses motores bem-conservados. Na 42ª Exposição de Automóveis Antigos de Teresópolis – organizada pelo Clube Amigos do Antigo –, mais de mil veículos clássicos ocuparam os gramados do Teresópolis Golf Club. E estamos falando de modelos como Gordini, VW 1600, Mercedes-Benz 220, Opala, Comodoro, Dodge, Maverick, Camaro, Berlinetta e uma infinidade de Fuscas reluzentes.

Calcula-se que mais de 25 mil visitantes foram prestigiar a exposição, que também contou com uma programação cultural e gastronômi-









Este ano, nossa feira se situou como uma das três maiores do país."

Leonardo Vasconcelos, prefeito de Teresópolis

Na outra página, Everaldo Braz, dono de um Fusca. À esquerda, Eni e Marcos com o Mercury. Acima, um Peterbild, um festival de Fuscas e o prefeito de Teresópolis

UM SONHO DE PAI E FILHO

A cada carro antigo que conhecíamos, encontrávamos boas histórias para serem contadas. E uma delas unia pai e filho. O Mercury Eight Sedan, de 1949, na cor marrom-metálico, passou por um processo de restauração que durou anos. E, agora

motor

CARROS ANTIGOS









KBNTA

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

Verdadeiras relíquias se espalharam pelo gramado do Teresópolis Golf Club. Acima, Henrique Moraes entregou a premiação a um dos donos de carro que se destacou na exposição



em 2025, estreou no evento de Teresópolis, e acabou sendo um dos veículos mais admirados. Seus proprietários são o aposentado Eni Mendes e seu filho, o engenheiro mecânico Luiz Augusto. É o rapaz quem fala: "É um sentimento de conquista, de realização, estar neste evento. Era um sonho antigo. Quando eu ainda estava na faculdade, meu pai me deu o desafio de encontrar esse carro, que é bem difícil de achar. Por coincidência, um professor meu tinha um guardado e compramos. Desde então, iniciamos um trabalho de construção não só do carro, mas também de ligação afetiva entre pai e filho".

Outras histórias de família se apresentaram no gramado do Golf

Clube, como a do empresário Alfredo Machado, proprietário de um Fiat 147 azul metálico. "Esse carro chegou lá em casa quase zero quilômetro, em 1980. Era do meu avô. Quando ele faleceu, ficou para o meu pai, que também morreu mais tarde. Hoje, o carro é meu. E eu sigo cuidando como uma parte da história da nossa família".

ESTRELAS DA VOLKSWAGEN

No meio dos inúmeros fusquinhas que passaram pela exposição, o do aposentado Everaldo Braz atraía inúmeros olhares. Pintando de azul e laranja, a partir da cópia do design de uma miniatura chinesa, o carro também era todo adesivado. "A intenção é chamar a atenção. Afinal, a gente chega num evento em que tem 50 Fuscas azuis, e a pessoa passa direto. Por isso, tem que chegar diferenciado", revela. E, com certeza, ele conseguiu.

Porém, uma raridade também se destacou: um Fusca 1302, alemão, original conversível com injeção eletrônica. Ele estava à venda pela Troca de Clássico, um galpão de carros antigos de Teresópolis. "Esse carro traz uma curiosidade... Lá fora, em 1978, já tinha injeção eletrônica, que só foi chegar no Brasil nos anos 90, com o Gol GTI. É um modelo muito legal e muito raro de se ver aqui, até porque não foi lançado no nosso país", conta o vendedor lgor Lack.

Nesta 42ª edição, a gente acredita que tenha ultrapassado mil carros expostos. No ano passado, foram cerca de 800."

Henrique Moraes, presidente do Clube dos Amigos do Antigo de Teresópolis

Mas nem só de Fusca vivem os fãs da Volkswagen. Denilson Santos, proprietário da By Deni Studio, faz um trabalho de restauração de vários veículos dessa montadora em sua cidade, Indaiatuba (SP). Pela primeira vez em Teresópolis, ele exibia cores e versões mais icônicas de carros da Volks, como Saveiro Sunset vinho metálico com friso laranja, Gol GTI amarelo sunny e dois modelos idênticos de Gol na cor azul astral, que só existiu em 1991. E valeu a pena sair de São Paulo para o interior do Rio? "Esse evento é muito prestigiado e achei bem legal e organizado", comenta, satisfeito.

DOMINGO TEVE PREMIAÇÃO

Ao longo dos dois primeiros dias da exposição, uma comissão julgadora percorreu cada milímetro do Golf Club analisando os diversos modelos. "É uma avaliação muito difícil, porque são muitos veículos expostos e com grande qualidade", explica Henrique Moraes, presidente do Clube dos Amigos do Antigo de Teresópolis. Mas o resultado chegou no domingo de manhã, com o anúncio de 25 carros premiados.

No último dia do evento, Henrique carregava a sensação de dever, mais uma vez, cumprido com êxito. "Nesta 42ª edição, a gente acredita que tenha ultrapassado mil carros expostos. No ano passado, foram cerca de 800. E olha que este ano a previsão era de chuva, mas graças a Deus ela não veio e atraiu os expositores", comemora. E, agora, é acelerar e aguardar até a edição de 2026, que certamente seguirá encantando os amantes do antigomobilismo.**

Carlos Martins é jornalista e comunicador de rádio e televisão

Revista MANCHETE



tradições do Rio

ESTRELA DAS PRAIAS CARIOCAS

Por isso, a comunicação "nas alturas" se popularizou e até ficou mais acessível. "Sempre funciona, para qualquer situação, para qualquer orçamento", afirma o empresário. Para quem está na outra ponta, o cliente, o aviãozinho faz o caixa levantar voo. "A gente investe em vários formatos de propaganda. Mas o aviãozinho é imediato: a gente anuncia e o público responde na churrascaria, na hora", comemora Francisco Givanildo, gerente da churrascaria Tourão. E é exatamente assim que funciona. Podemos até estar pensando em feijoada, mas, se a sugestão de um bom churrasco aparece, tudo muda.

Enquanto isso, na praia, o barraqueiro Ricardo Antunes diz que já viu de tudo. Mas o que mais o impressionou foi uma denúncia de traição nos ares. "A mensagem dava um toque no cara no melhor estilo 'fique de olho na sua namorada'. E ele estava aqui, na minha barraca na hora em que o avião passou", conta, rindo alto. Tourão, anuncia

A reação das pessoas é fascinante: não tem quem não preste atenção quando o avião passa. Olhos vidrados no céu!

Mas em 99% das vezes é, de fato. publicidade. "De óticas, aplicativos de relacionamento, churrascaria até jogos e sorteios. Todos sabem o potencial de uma praia lotada", completa Sérgio a respeito das empresas que contrataram os seus disputados voos. Em tempo: um fim de semana de verão no Rio de Janeiro garante público de aproximadamente 2 milhões de banhistas "do Leme ao Pontal".

Francisco gerente da no avião e a casa enche



Sérgio Alexandre, proprietário da RIOARnoar

REVISTA MANCHETE NAS ALTURAS

A reação das pessoas é fascinante: não tem quem não preste atenção quando o avião passa. Olhos vidrados no céu! Conversei com criancas, adolescentes e até idosos. Todos sabiam repetir o que tinham visto na faixa. Neste caso, a mensagem escolhida foi clara: "A Revista Manchete está de volta". Missão cumprida: recado dado sobretudo quando o receptor está de "calças curtas". Ou melhor: sem calca alguma!

Em um ambiente divertido e aprazível, a mensagem vira chiclete na cabeça. "Eu não sabia que a revista tinha voltado!", diz o turista Alexandre Martins, de São Paulo, que ficou surpreso. Uma turista argentina fez cara de não entender muito quando expliquei o que foi a potência da Manchete nas décadas de 50 a 90. Mas os



A praia é a audiência mais democrática que existe. Todo mundo vai à praia. <mark>Por isso,</mark> você consegue falar com qualquer público."



GO avião é todo pensado, adaptado e registrado para voos de publicidade. Quanto menos peso na aeronave, melhor."

Lucas Rangel, piloto

cariocas, sem exceção, iá sabiam do que a faixa estava falando. "Era uma revista de renome e não era barata. Só as pessoas mais grã-finas liam", diz o vendedor de mate e biscoito Globo. Isaías Santos, que do alto dos seus 24 anos não viveu essa época. Hoje, a história é outra. Com a digitalização

dos conteúdos, a Revista Manchete também pode ser lida gratuitamente no site e nas redes sociais.

À medida que eu andava na areia, mais e mais pessoas notavam o microfone na minha mão, com o "M" da Manchete, e associavam à publicidade recém-vista na faixa. Estava explicado por que estávamos ali. A Revista Manchete está mais viva do que nunca, e o aviãozinho ajudou a divulgar isso. Testamos e comprovamos na prática: o bom aviãozinho da propaganda aérea ainda é uma estrela das praias cariocas.

MISSÃO QUASE IMPOSSÍVEL

A operação para colocar uma faixa amarrada ao monomotor para um voo não é simples. Ao contrário do que eu mesmo pensava, o aviãozinho não decola já com o faixa amarrada na traseira da aeronave. Desse jeito, a faixa seria destruída antes mesmo do voo, só pelo atrito dela com o chão enquanto o avião toma velocidade para decolar. Então, a estratégia é levantar voo primeiro e icar a faixa depois.

A decolagem no Clube de Aeronáutica é feita em uma pista gramada. Já em voo, o piloto seque para uma aproximação no Aeroporto de Jacarepaguá, que fica exatamente ao lado. Na pista asfaltada do aeroporto, é hora de posicionar a faixa no chão de um jeito que o piloto consiga "pescá-la", sem tocar o trem de pouso no solo. Então, em um rasante sobre a pista, o piloto

libera uma corda com um gancho de metal na ponta. Tudo muito parecido a um anzol. O trabalho de atenção e perícia é fazer esse gancho "pescar" o encaixe perfeito da faixa. É uma ação rápida e precisa.

Logo na primeira tentativa, o piloto Lucas Rangel já conseque fisgar a faixa que sobe com o monomotor. "O avião é todo pensado, adaptado e registrado para voos de publicidade. Quanto menos peso na aeronave, melhor", comenta Lucas. Exatamente por isso, a minha ideia de estar no avião durante o voo infelizmente não decolou. Para você assistir às imagens de como tudo isso acontece, minha sugestão é: na faixa abaixo, aponte a câmera do celular para o QR Code. A Revista Manchete também tem seu lado digital. Está tudo gravado lá! *

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



CELULAR PARA O OR CODE **ESTA MATÉRIA**





eventos & entretenimento

RIO GASTRONOMIA

O evento ainda alcançou outros números impactantes. De acordo com Leonardo, foram vendidos mais de: 570 mil itens, 70 mil cervejas, 13 mil garrafas de vinho, 11 mil garrafas de espumante e 200 mil pratos - sendo que os campeões de venda foram a lasanha de costela, da chef Heaven Delhay, e o Bolo Irajá, do chef Pedro Artagão e do Grupo Irajá. "Estamos muito satisfeitos com a entrega deste ano. A 15ª edição foi um sucesso. Batemos também todos os recordes de movimentação financeira para os restaurantes, de geração de impostos e de turismo que esse tipo de evento gera para a cidade", completa.

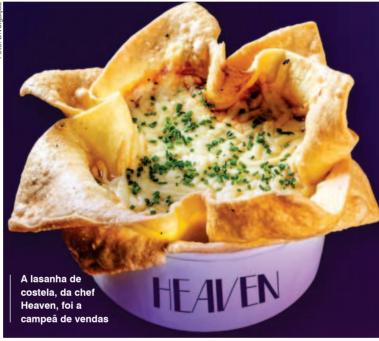
UM EVENTO FAMÍLIA

Contando com um pano de fundo belíssimo, que é o visual emblemático das montanhas da Cidade Maravilhosa, o Rio Gastronomia reuniu 34 restaurantes - incluindo grandes chefs e estabelecimentos premiados, como Rufino, Lasai, Babbo Osteria, Absurda Confeitaria, San e Katz-sü –, 10 produtores de cachaças regionais e 20 produtores de queijos, geleias e azeites do interior do estado. Por seus estandes, passou gente de todas as idades. "Esse é um evento que leva famílias. Tinha muito carrinho de bebê, muita criança correndo... É uma arena bastante propensa para as pessoas interagirem", comenta o diretor de projetos.

E não é para menos. Além de todo o sabor oferecido ao público, o entretenimento foi outro ponto forte do evento, com área kids, roda gigante e tirolesa. Mas o ponto alto foi o encerramento de cada noite com uma

grande atração musical. Levando a galera ao delírio, subiram ao Palco Sesc nomes como Titãs, Iza, Paula Toller, Paulo Ricardo, Xande de Pilares, Mart'nália, Paulinho Moska e Buchecha.

Para garantir toda essa estrutura, surgem novos grandes números. "Além de termos contado com uma equipe de produção que cuidou tão bem de todo o projeto, tivemos quatro usinas de geração de energia e mais de 20 quilômetros de cabos cruzando o local. E montamos uma estrutura de hidráulica e esgoto que o Jockey considera uma referência", conta Leonardo.









No alto, o pirulito de adulto, do BistOgro, voltou a fazer sucesso nesta edição. Os pratos do Fairmont também foram disputados. E o show do Titãs eletrizou o Palco Sesc





A 15ª edição foi um sucesso. Batemos recordes de movimentação financeira para os restaurantes, de geração de impostos e de turismo."

Leonardo André, diretor de projetos

ACESSÍVEL PARA TODOS

Outro avanço do festival foi a acessibilidade. "Este ano, contratamos uma empresa de consultoria que nos ajudou a mapear alguns pontos que ainda estavam deficitários quanto a isso. Então, fizemos um trabalho muito legal, com cardápios transcritos para áudio, espaço para atendimento de cadeirante nos restaurantes, plataforma elevada para assistir aos shows e rampas de acesso em todas as áreas do evento. Nesta 15ª edição, podemos declarar que foi um evento 100% acessível para todo mundo", destaca o diretor de projetos.

Diante de tanto sucesso, ele confessa que já está de olho no próximo Rio Gastronomia. "É um evento super consolidado, mas nunca estamos satisfeitos. Por isso, nosso desafio agora é melhorar ainda mais para o ano que vem", promete Leonardo. O público vai esperar ansioso, pode acreditar. *

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



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



AGENDA RIO 360º Germana Puppin

@ @gepuppin
in Germana Puppin

Sabores da Orla

ELEGÂNCIA GASTRONÔMICA

À BEIRA-MAR

o coração pulsante do Rio de Janeiro, onde o mar acaricia a areia, o festival Sabores da Orla deu vida a um verdadeiro espetáculo gastronômico do Leme à Prainha. Em sua oitava edição, o maior festival de gastronomia praiana do Brasil reuniu mais de 150 quiosques, celebrando tradição, inovação e sustentabilidade.

Criado em 2018, o evento nasceu com a missão de valorizar a gastronomia local e enaltecer o trabalho dos quiosques à beira-mar carioca. Desde então, chefs renomados, proprietários apaixonados e um público fiel se reúnem anualmente para celebrar os sabores únicos da praia, que vão muito além do tradicional peixe frito.

Nesta edição, a grande novidade foi a inclusão do critério "sustentabilidade". Pela primeira vez, os participantes foram avaliados não apenas pelo sabor e criatividade, mas também pelo uso consciente de ingredientes, apoio a pequenos produtores, aproveitamento total dos insumos e combate ao desperdício. Uma iniciativa que reforça o compromisso da Orla Rio com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU.

Segundo o chef e embaixador do projeto, João Diamante, o evento evoluiu de um prêmio gastronômico para uma verdadeira celebração da COM MAIS DE 180 QUIOSQUES E PRATOS AUTORAIS, O TRADICIONAL FESTIVAL TRANSFORMA A PRAIA CARIOCA EM PALCO DA ALTA GASTRONOMIA, REUNINDO TRADIÇÃO, INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE E EXPERIÊNCIAS ÚNICAS À BEIRA-MAR.

culinária praiana: "O Sabores da Orla virou uma celebração que contempla todos os operadores da orla do Rio. Nesta edição, temos mais de 180 participantes disputando em categorias que vão do prato principal ao melhor pastel, passando por sobremesas e petiscos. Os jurados do Senac fazem a primeira avaliação e nos entregam os cinco finalistas de cada categoria. A partir daí, escolhemos os grandes vencedores, com destaque para o prato principal, que é a estrela do festival".

O público também teve papel fundamental. Por meio do voto popular no site oficial, os frequentadores da orla ajudaram a eleger os melhores em cinco das seis categorias: Pastel do Pódio, Rei do Petisco, Sanduba do Mestre, Sobremesa dos Sonhos e Caipi das Caipis. Já o cobiçado Prato Estrela foi decidido exclusivamente pelo júri técnico do Senac RJ, liderado pelo chef João Diamante.

"Antes, o público ia aos quiosques para comer um peixe frito ou uma isca, clássicos que existem em









Acima, Germana entre os iurados









agenda Rio 360°

SABORES DA ORLA

toda a orla. Hoje, graças ao festival, as pessoas vão à praia não só para tomar sol, mas para almoçar ou jantar com a família em um quiosque específico. Virou, literalmente, uma experiência gastronômica", afirma o chef.

BLITZ GASTRONÔMICA AGITA OS FINALISTAS

Um dos momentos mais eletrizantes do evento foi a aquardada blitz gastronômica, uma verdadeira operação surpresa que percorreu a orla carioca para anunciar os finalistas da categoria mais prestigiada: o Prato Estrela. Como explica Ingrid Lagrota, diretora de marketing e negócios da Orla Rio, "a dinâmica do festival começa em um ponto de encontro. Cinco vans levando jurados e convidados especiais, juntamente com um caminhão de LED, saem em missão especial, visitando os cinco quiosques selecionados".

Quando a comitiva estaciona, é impossível não notar. O jingle exclusivo do evento ecoa pela orla, confetes são lançados ao ar e o barulho contagiante anuncia com entusiasmo: "Você é um finalista dos Sabores da Orla!". Pela primeira vez, a blitz contou com a participação especial de um grupo de passinho, que fez apresentações vibrantes ao som do jingle. A surpresa transforma o anúncio em um verdadeiro show, marcando o início de um desafio relâmpago: os finalistas têm apenas 20 minutos para criar um prato que represente sua essência e seu talento.



Antes, o público ia aos quiosques para comer um peixe frito ou uma isca, clássicos que existem em toda a orla. Hoje, graças ao festival, as pessoas vão à praia não só para tomar sol, mas para almocar ou jantar com a família em um quiosque específico. Virou uma experiência gastronômica."

> João Diamante, chef e embaixador do Sabores da Orla



Após o tempo de preparo, os pratos são cuidadosamente colocados à mesa para os jurados. Cada avaliador

recebe uma ficha técnica e atribui pontuações com base nos critérios definidos: criatividade, sabor, apresentação, história e sustentabilidade. As fichas são então entregues à produção do evento.

E OS VENCEDORES SÃO...

A grande final aconteceu no dia 4 de setembro, na icônica casa de espetáculos Roxy Dinner Show, em Copacabana. No auge da celebração, o espaço se transformou em palco de uma noite inesquecível,

> marcada por aplausos entusiasmados, música envolvente e vibração contagiante do público que lotou a casa para prestigiar os grandes campeões. Cada quiosque finalista levou sua própria torcida, criando um clima de competição saudável.

> O público vibrou como se estivesse em um estádio, mostrando que a gastronomia também pode ser uma paixão nacional. Quando os vencedores foram anunciados, a casa explodiu em comemoração. Chefs emocionados, jurados orgulhosos e clientes fiéis celebraram juntos a consolidação do Sabores da Orla como um dos maiores eventos gastronômicos do Brasil.



O presidente da Orla Rio e idealizador da competição, João Marcello Barreto, destacou o impacto do evento: "O festival, que já se firmou como uma das maiores expressões culturais e turísticas do Rio, bateu números históricos nesta oitava edição. Foram 68 mil pratos e petiscos servidos, um crescimento de 40% em relação a 2024, e 87 mil votos populares, um aumento de 35% em comparação ao ano anterior".

Segundo Nilo Sérgio Félix, subsecretário estadual de Turismo do Rio de Janeiro, o festival é de grande importância para o calendário carioca e evidencia o papel fundamental dos quiosques na cidade: "Eles oferecem boa comida, boa bebida e contribuem para a vida noturna, tornando a orla um espaço vibrante e acolhedor.



números históricos nesta oitava edição. Foram 68 mil pratos e petiscos servidos, um crescimento de 40% em relação a 2024, e 87 mil votos populares, um aumento de 35% em comparação ao ano anterior."

> João Marcello Barreto, presidente da Orla Rio e idealizador da competição

O evento trouxe uma verdadeira ativação para a cidade, que hoje se destaca como um dos melhores destinos para receber turistas, especialmente quando se trata da gastronomia da orla".

Já o presidente da TurisRio, Sérgio Ricardo de Almeida, destacou os números do turismo no estado: "Até agora, já recebemos mais de 1,4 milhão de turistas internacionais e, até o final do ano, a previsão é chegar à marca de mais de 2 milhões. Eventos como o Sabores da Orla, que já fazem parte do calendário da cidade, consolidam a orla como um dos maiores equipamentos turísticos do mundo, destacando-se pela combinação única de pessoas, gastronomia e cultura ao longo de sua extensa faixa à beira-mar". *

agenda Rio 360º

SABORES DA ORLA

OS GRANDES **VENCEDORES** DE CADA CATEGORIA



Quiosque Bondai, na Barra, com a Amendoeira Mágica, tartelete de amêndoas combinada com baunilha e caramelo salgado.



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



SANDUBA DO

MESTRE Quiosque Coisas de Bamba, em Copacabana, com o Sandubamba, barriga de porco combinada com geleia de pimenta e abacaxi empanado, servido em pão marcadinho na churrasqueira.





PRATO ESTRELA

Quiosque Pato com Laranja, no Leblon. O prato Pesca Netuno, criação da chef Andrea Tinoco, trouxe robalo fresco acompanhado de purê roxo, minicenouras orgânicas e um delicado beurre blanc de wasabi, finalizado com pó de nori e azeite verde.



REI DO PETISCO

PASTEL DO

Quiosque Summer.

no Recreio, com

o Samba na Praia.

pastel crocante coberto com crosta

de parmesão e

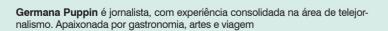
recheado com

do mar.

feijoada de frutos

PÓDIO

Quiosque Praiô. no Recreio, vencedor pelo segundo ano consecutivo. O prato escolhido foi o Pão de Alho Praiano, baquete crocante recheada com creme de alho, camarões grelhados, alhoporó, queijo gratinado e farofa panko.



aconteceu AGENDA RIO 360º



Em três finais de semana de agosto, O Rio Gastronomia 2025 celebrou 15 anos no Jockey Club, num festival que reuniu sabores e música. O restaurante Ferro e Farinha, do chef Sei Shiroma, levou o título de melhor pizza.



A Patrulha Maria da Penha completou 6 anos, e a Lei Maria da Penha, 19. A comemoração em dose dupla foi no dia 5 de agosto, na Sala Cecília Meireles, com a participação de Heloisa Aguiar, secretária estadual da Mulher/RJ.

nostálgico da banda Blitz.





No dia 14 de julho, o Theatro Municipal do Rio de Janeiro celebrou 116 anos. Entre as atrações organizadas pela presidente da Fundação Theatro Municipal, Clara Paulino, houve a nova montagem da ópera Os Pescadores de Pérolas.







O Theatro Municipal do Rio do Rio de Janeiro foi o local escolhido pelo Grupo Vilarejo para lançar, em 7 de agosto, o **Club.V**, programa de relacionamento para agências de turismo parceiras. O evento foi conduzido pelo diretor-executivo João Mello

Rolando Aedo (COO GMCVB), Paola Busch (diretora de turismo de Bal Harbour), Flavia Pacheco (RP de Bal Harbour no Brasil), Jorge Gonzalez (prefeito de Bal Harbour) e Marcia Chiota (Brazil Sales Representative)



No dia 15 de agosto, o distrito de **Bal Harbour** celebrou seus 80 anos com um coquetel no Copacabana Palace, reunindo Jorge Gonzalez, prefeito deste destino de luxo em Miami, e Rolando Aedo, do Greater Miami Convention & Visitors Bureau.



e Netto Moreira. Acima, o show da Blitz, e Evandro Mesquita com Silvia Pfeifer, Cristiana Oliveira, Magda Cotrofe, Netto Moreira e Patrícia Costa





PRÓXIMO DESTINO: **AEROPORTO DO**

AEROPORTO DO ~

Galeão

COM CAPACIDADE PARA 37 MILHÕES DE PASSAGEIROS, ESTE TERMINAL ESTRATÉGICO VEM RETOMANDO O SEU PROTAGONISMO E SE CONSOLIDANDO COMO UM IMPORTANTE IMPULSIONADOR DA ECONOMIA E DO TURISMO NA CIDADE MARAVILHOSA. EMBARQUE CONOSCO NESTA VIAGEM PELO AEROPORTO INTERNACIONAL DO RIO DE JANEIRO.

ais do que palco para idas e vindas, reencontros e despedidas, o Aeroporto Internacional do Rio de Janeiro – mais conhecido como Galeão – conecta a Cidade Maravilhosa ao mundo e contribui para impulsionar o turismo e a economia carioca. Quando o assunto é a satisfação dos passageiros, ele aparece como um dos cinco melhores do país entre os aeroportos com maior movimentação, segundo a

mais recente pesquisa do Governo Federal, realizada pelo Ministério de Portos e Aeroportos.

Fotos: Divulgação/Rafael Canellas

Desde agosto de 2014, a operação e a infraestrutura do local são responsabilidades da RIOgaleão. A concessionária é composta pela Changi Airport, de Singapura, operadora do reconhecido Aeroporto de Changi, e pela Empresa Brasileira de Infraestrutura Aeroportuária (Infrae-

Com esse excelente desempenho, o aeroporto desperta a atenção e se torna cada vez mais atrativo para as companhias aéreas. A Gol, por exemplo, vem fortalecendo a sua atuação no terminal e pretende transformar o Galeão em seu principal hub (centro de operações) no Brasil. No primeiro semestre de 2025, as operações da companhia totalizaram 23.597 pousos e decolagens e 3,6 milhões de passageiros.

AUMENTO DE POUSOS E DECOLAGENS

Muitos dos bons ventos que impulsionam o Galeão estão associados à adoção de medidas de estímulo ao terminal. Em 2023, o Governo Federal assinou uma portaria que previa a redução de pousos e decolagens no aeroporto Santos Dumont, gerido pela Infraero, ao mesmo tempo



turismo empresarial

AEROPORTO DO GALEÃO

que ampliava a oferta no Galeão. Essa foi uma medida também defendida pelo Governo do Estado e pela Prefeitura do Rio de Janeiro. "Enquanto um aeroporto era subutilizado, o outro estava sendo usado acima da sua capacidade. Estamos provando na prática que esse foi um movimento benéfico, uma decisão acertada", afirma Monteiro.

A transferência de voos do Santos Dumont levou ainda ao aumento da movimentação de cargas no Galeão. Para se ter uma ideia, já no primeiro trimestre de 2024, o volume de carga aérea doméstica no Rio de Janeiro cresceu mais de 30%, o que impacta positivamente a economia. Esse avanço só foi possível graças às condições favoráveis da pista, ao fato de os aviões decolarem sem limitação de peso

e à infraestrutura completa que o Galeão oferece para atender a essa demanda, incluindo o terminal de cargas.

E por falar em cargas, apesar de coadjuvantes - afinal, quem protagoniza os embarques e desembarques são os passageiros -, elas aparecem como grandes geradoras de serviços e receitas, sendo fundamentais para a engrenagem do sistema. Hoje, o Galeão recebe entre 25% e 30% do valor agregado de toda a carga importada pelo Rio de Janeiro. "Essa dinâmica evidencia a interdependência entre passageiros e carga. Atualmente, cerca de 85% a 90% da carga internacional que chega ao aeroporto é transportada na chamada 'barriga do avião', ou seja, nos porões das aeronaves comerciais de passageiros", evidencia o CEO da RIOgaleão.



Queremos recolocar o Galeão em





DETERMINAÇÃO COM FOCO NO MELHOR SERVIÇO

O primeiro grande desafio da RIOgaleão logo após a concessão em 2014 foi preparar o aeroporto para as Olímpiadas de 2016, na capital fluminense. Foram dois anos de muito trabalho para que o terminal estivesse apto a receber e embarcar atletas, delegações e turistas. O resultado foi motivo de orgulho para a equipe: entregar o Galeão pronto para o maior evento esportivo do planeta, de forma segura e eficiente.

Após o sucesso das Olimpíadas, o foco passou a ser a experiência do passageiro e a estruturação de uma equipe especializada em aviação. Com isso, a RIOgaleão se tornou a primeira concessionária do Brasil a criar uma área específica de marketing de aviação, iniciativa reconhecida oficialmente pelo Ministério do Turismo em 2018.

O Galeão foi ainda pioneiro no país ao atrair companhias aéreas de baixo custo, as chamadas low cost. Elas estimulam tanto o crescimento da aviação quanto o do turismo por oferecer passagens mais acessíveis e ampliar a demanda de passageiros. Um exemplo foi a rota Rio-Londres

da Norwegian, operada em modelo low cost por um ano: nesse período, a procura

pelo trecho cresceu mais de 60%.

A concessão do Galeão à RIOgaleão segue até 2039 e a expectativa é de que uma série de melhorias sejam implementadas até lá. "Estamos fazendo o nosso melhor. Queremos recolocar o Galeão em uma posição nobre. E esse é um trabalho que contribui para a cidade e para o estado. Buscamos sempre o melhor retorno e os melhores resultados, e tudo isso com propósito", garante Monteiro. *

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



de Covid-19. Foi ela que praticamente manteve o aeroporto em funcionamento, garantindo receitas à concessionária em meio à crise. No início de março de 2020, a média era de 300 voos diários. No mês seguinte, esse número caiu para apenas três.

Essa movimentação foi também essencial para a sociedade, assequrando o fluxo de mercadorias em meio às restricões. É com orgulho e satisfação que Monteiro se lembra de quando o Galeão passou a receber os Insumos Farmacêuticos Ativos (IFAs) necessários para a produção das vacinas contra o coronavírus. Segundo ele, a chegada dos materiais gerava emoção e esperança entre todos os envolvidos, por representar a chance de salvar vidas. No terminal de cargas, desembarcaram ainda respiradores e outros equipamentos para o enfrentamento da crise sanitária, o que evidencia a relevância do Galeão durante esse período.



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











pioneira de um complexo que une sabor e requinte. Estas fotos trazem o que o local oferece de melhor: pratos da alta gastronomia, decoração sofisticada, carta de vinhos premiada e suítes confortáveis

Petrópolis e Itaipava

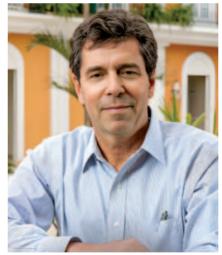
TRADIÇÃO EM HOTELARIA Fotos: Divulgação E GASTRONOMIA NESTA EDIÇÃO VAMOS FAZE

udo começou em 1992, quando o chef italiano Dânio Braga inaugurou o Locanda Della Mimosa, em Petrópolis. A pequena pousada com apenas seis quartos logo se tornou referência não só para quem buscava se hospedar com tranquilidade e requinte, mas também para os fãs da alta gastronomia e da enologia. Só que a grande virada de chave aconteceu em 2014, quando a Locanda foi adquirida pelo engenheiro e empresário Luiz Fernando Gomes. O petropolitano, que já se dedicava a alguns empreendimentos imobiliários na região, chegou com garra e tratou de aumentar a capacidade da pousada para 24 suítes.

Isso, contudo, foi só o começo. Quatro anos depois, a marca Locanda deu vida ao restaurante Locanda Centro Histórico, numa casa do século XIX na Cidade Imperial. Em 2021, foi a vez de expandir para

NESTA EDIÇÃO, VAMOS FAZER UMA VIAGEM A UM BEM-SUCEDIDO ECOSSISTEMA TURÍSTICO, QUE ATRAI PESSOAS DE TODO O MUNDO: O GRUPO LOCANDA. ALÉM DE OFERECER CONFORTO E SABOR INENARRÁVEIS, É RESPONSÁVEL PELO ESPANTOSO DESENVOLVIMENTO DESSA REGIÃO DA SERRA CARIOCA.

Itaipava – que fica a cerca de dez minutos de distância de Petrópolis -, com a criação da Locanda Bela Vista. Num casarão histórico, dentro da Fazenda Bela Vista, apenas sete suítes luxuosas estão à disposição dos hóspedes, que ainda podem desfrutar de restaurante, campo de golfe, quadra de tênis, passeios a cavalo, trilhas e natureza exuberante. Não à toa, o local se tornou



Fui fazendo tudo isso para que pudesse agregar à nossa região. A gente gera empregos, cria situação de turismo e faz com que a economia se movimente. Então. fico muito feliz por poder participar disso."

> Luiz Fernando Gomes engenheiro e empresário

um dos favoritos para celebrações de casamento, com capacidade para até 600 pessoas.

Esses três empreendimentos são a base do bem-sucedido Grupo Locanda, que acumula prêmios, como o Traveler's Choice Best of the Best, posicionando as pousadas e os restaurantes no ranking de 1% dos melhores estabelecimentos no Tripadvisor no mundo. Nos bastidores da construção desse complexo de charme e elegância, existe uma mente que trabalha com humildade: "Fui fazendo tudo isso para que pudesse agregar à nossa região. A gente gera empregos, cria situação de turismo e faz com que a economia se movimente. Então, fico muito feliz por poder participar disso", comenta Luiz Fernando.

O engenheiro conta que sua entrada para o setor hoteleiro se deu de maneira inusitada. "Um dia, estava almoçando com o autor de novelas Agnaldo Silva [que foi proprietário do Locando Della Mimosa de 2011 a 2014] e ele me disse que gostaria de vender o Locanda. Eu pensei e me aventurei. Entrei na área de turismo e foi uma grata satisfação. De lá para cá, a gente vem crescendo bastante. Ao longo do tempo, conseguimos alguns prêmios bacanas, não só para a gente, mas importantes também para a cidade", lembra.



Revista MANCHETE



Uma fazenda do século XIX deu lugar à Locanda Bela Vista, com apenas sete suítes e que abriga um restaurante com clima histórico

VOOS CADA VEZ MAIS ALTOS

Mas quem disse que os avanços para Petrópolis e Itaipava ficariam apenas por aí? Quando veio a pandemia, essa região serrana cresceu com força. "As pessoas começaram a pensar em morar bem, junto à natureza, e foram procurar refúgio um pouco fora das grandes cidades. Isso fortaleceu muito aquela área. De lá para cá, temos criado situações para que se desenvolva cada vez mais", revela Luiz Fernando. E ele está falando, especificamente, da ampliação da Fazenda Bela Vista.

Em seus 1,33 milhão de m², foram reservados 533 mil para dar espaço a um verdadeiro condomínio, contendo apartamentos de dois a cinco quartos, coberturas, casas e terrenos com vista deslumbrante (afinal, as construções ocuparão apenas 4% da área – em todo o resto, será mantida a vegetação). "Na verdade, vamos fazer uma grande reserva bem no centro de Itaipava. Eu e um grupo de empresários compramos para o desenvolvimento imobiliário dali. É um lugar lindíssimo, espetacular", elogia o engenheiro. E para quem quiser ver de perto, ficará montada no local, até 2 de novembro, a Master Casa, com espaços decorados apresentando o empreendimento.

Bem pertinho dali, tem outra atração da cidade que conta com a visão do empresário: o Shopping Estação Locanda. Luiz Fernando explica que adquiriu o empreendimento início de 2024, quando o shopping vinha passando por um momento delicado. "De lá para cá, a gente vem levando diversas empresas e gastronomia para ali. Reanimamos o shopping e hoje ele está completamente ocupado. Recentemente, num fim de semana, fizemos o

evento Deguste, em que mais de 3 mil pessoas compareceram", contabiliza, destacando que a beleza do projeto arquitetônico também atrai as pessoas, além da boa estrutura para estacionamento.

A experiência positiva deixou no empresário um gostinho de quero mais. Por isso, vem novidade por aí: "Já estamos na execução de um outro shopping, na Estrada das Arcas, que vai se chamar Arcas Mall. Vai ficar um espetáculo também. Acredito que até o final do ano esteja pronto". Porém, tamanha movimentação faz pensar que o trânsito de Itaipava – que não anda dos melhores por conta de tantos turistas – venha a piorar. Ledo engano. "Já há um compromisso do Governo do

turismo, lazer e negócios **GRUPO LOCANDA**

E para quem acha que a serra carioca é o limite, vale

saber que o empresário iá expandiu também para o Rio

de Janeiro. Em setembro, ele reabriu o tradicional Merca-

Estado para fazer algumas alterações nisso. E existem vários projetos em desenvolvimento. Eu acredito que, em pouco tempo, vamos ter o trânsito de Itaipava com-

pletamente ajeitado também", espera Luiz Fernando.

E O QUE MAIS VEM POR AÍ?

Entre os prêmios que o Locanda recebeu, está o de melhor carta de vinhos do Guia Quatro Rodas. E por que manter essa primazia apenas por ali? Não faria sentido para o empreendedor Luiz Fernando, e um passarinho nos contou que ele já está com o pezinho dentro de Areal, município que fica a 20 minutos de Itaipava e a 30 de Petrópolis, conhecido por sua produção de uvas. Será verdade? "Estamos realmente indo para Areal. Tem mais de 20 vinícolas instaladas naquela região, e não poderíamos perder essa chance. Afinal, o Locanda é totalmente voltado a essa área de gastronomia e de enologia", revela.

dinho São José - agora chamado Mercado São José -, fazendo a retomada do local como polo gastronômico e cultural no bairro de Laranjeiras. São 20 espaços distribuídos lá dentro, entre fornecedores de produtos orgânicos e gastronomia. E, no segundo andar, o restaurante Locanda leva o sabor de Petrópolis para os cariocas apreciarem. "Esse prédio estava totalmente destruído e tinha sido paralisado em 2018. Fizemos a retrofitagem de tudo. Recebemos a concessão em 2022 e passamos esse tempo todo reformando. Eu espero ver vocês lá, porque vão se encantar", convida Luiz Fernando. E pode ter certeza: nós, da Revista Manchete, iremos! * Luiz Strauss é presidente do Visit Rio



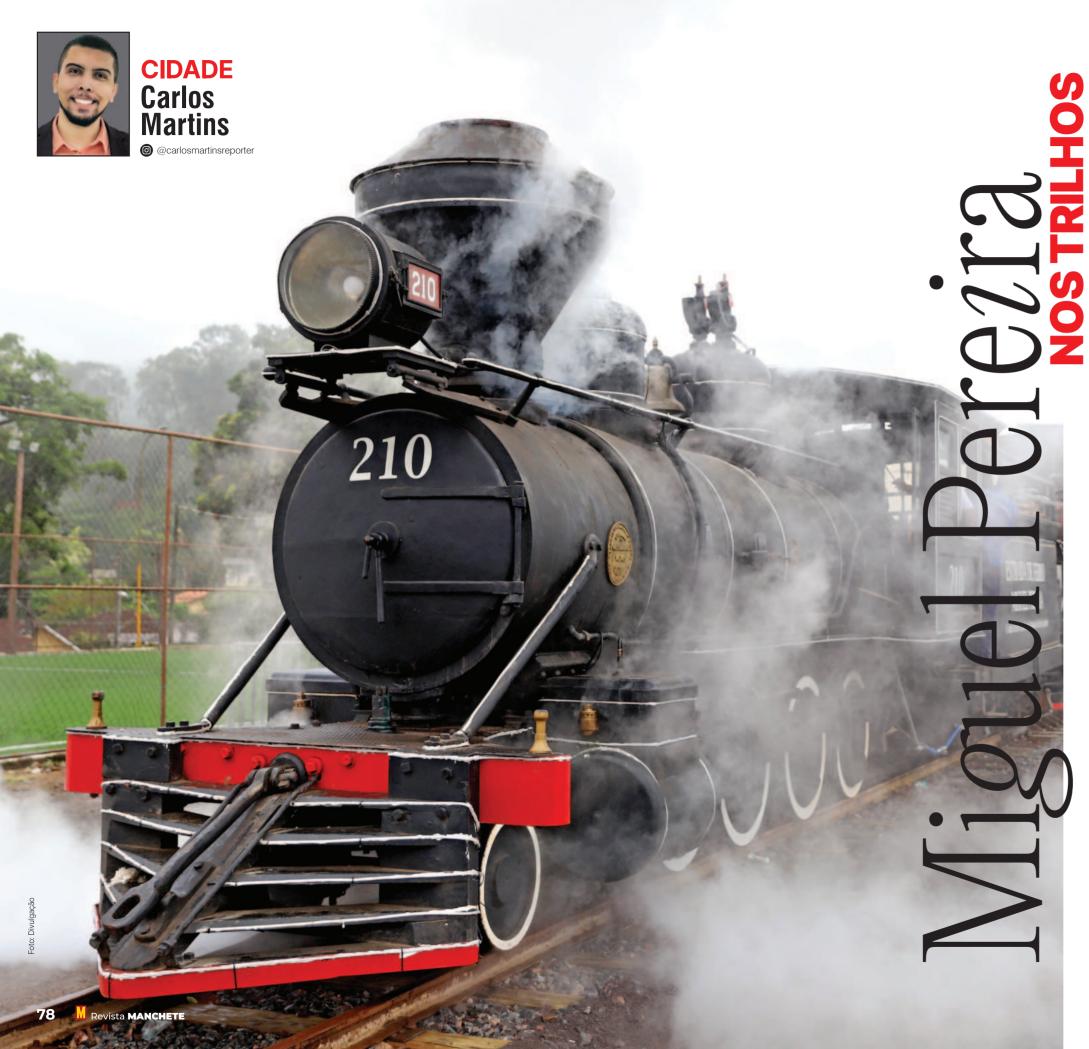
À direita e à esquerda, o interior do Locanda Bela Vista, que recebe hóspedes com sofisticação. Abaixo, um pouco da exuberante área verde do hotel

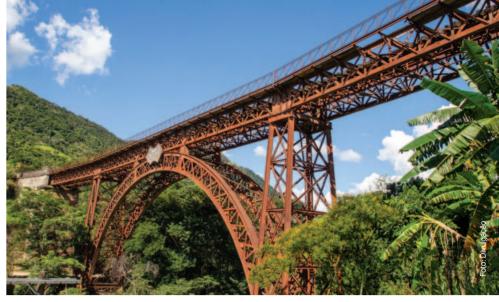






APONTE O SEU CELULAR PARA O OR CODE **E ASSISTA A ESTA MATÉRIA ON-LINE**





A Ponte Paulo de Frontin é o único viaduto de ferro em curva do mundo

A ESTRADA DE FERRO POR ONDE TRANSITA A
TURÍSTICA MARIA FUMAÇA REMETE AO ESTÁGIO DE
DESENVOLVIMENTO DESTE MUNICÍPIO, LOCALIZADO A
120 KM DA CAPITAL FLUMINENSE. MIGUEL PEREIRA HOJE
É LOCOMOTIVA E EXEMPLO DE AÇÕES INTEGRADAS
ENTRE PODER PÚBLICO LOCAL E INICIATIVA PRIVADA,
FOMENTANDO TURISMO, CULTURA, GERAÇÃO DE
OPORTUNIDADES E CRESCIMENTO ECONÔMICO.

que Miguel Pereira tem? Se a pergunta fosse feita há 15 anos, provavelmente a resposta não seria das melhores. No entanto, fazer esse mesmo questionamento nos dias de hoje é sinônimo de orgulho e satisfação por parte de moradores e turistas, que, em períodos de feriados prolongados, ocupam 100% da rede hoteleira do município. Uma verdadeira potência!

O município, outrora distrito de Vassouras, foi emancipado em 25 de outubro de 1955 e batizado como Miguel Pereira. O nome é em homenagem ao renomado professor e médico Miguel Pereira, que, ao ser diagnosticado com um tumor, buscou refúgio na região devido ao clima ameno – considerado o terceiro melhor do mundo.

Localizada a 120 km da cidade do Rio de Janeiro, tornou-se não apenas um xodó do interior como também exemplo de iniciativas coordenadas entre poder público e empresariado – fruto de uma administração municipal gerenciada nos mesmos moldes de uma empresa. E a fórmula tem dado certo nos últimos oito anos. Prova disso é que a cidade possui um volume considerável de investimentos em obras por meio de parcerias público-privadas (PPPs) no valor de aproximadamente R\$ 1 bilhão.

GESTÃO EMPREENDEDORA

A partir de 2017, sob a administração do então prefeito André Português, Miguel Pereira iniciou seu despontar para além do cenário fluminense. Fruto de projetos em PPPs, em total sinergia com os poderes Legislativo e Judiciário, o município passou a desfrutar de uma era de desenvolvimento latente.





cidade

Miguel Pereira

Após dois mandatos consecutivos de André (2017-2024), seu sucessor, Pedro Paulo Quinzinho, vem prosseguindo com o modelo de administração pública empreendedora, tocando os negócios da municipalidade como se estivesse no comando de uma empresa, focado no cumprimento de metas e na entrega de resultados. O ex-prefeito, atualmente, ocupa a presidência da Miguel Pereira Tur, autarquia municipal criada para alavancar as políticas públicas voltadas ao setor turístico da cidade. E a Revista Manchete esteve no município para a cerimônia de inauguração dessa autarquia.

André tem sido bastante convidado para conduzir palestras sobre gestão pública e apresentar o case de sucesso de Miguel Pereira. Recentemente, esteve em Dubai, maior cidade dos Emirados Árabes Unidos, e retornará no mês de outubro em palestra agendada para cerca de 600 prefeitos do mundo inteiro, cujo tema será PPPs e turismo. "Todas as cidades mais fortes em

Todas as cidades mais fortes em turismo no Brasil e no exterior não possuem secretarias de turismo, e sim as autarquias. E Miguel Pereira não poderia ser diferente. A autarquia não é apenas um equipamento da cidade. Ganha toda uma região, assim como ganha o estado do Rio de Janeiro."

> André Português, presidente da Miguel Pereira Tur

turismo no Brasil e no exterior não possuem secretarias de turismo, e sim as autarquias, a exemplo da RioTur e GramadoTur. E Miguel Pereira não poderia ser diferente. A autarquia não é apenas um equipamento da cidade. Ganha toda uma região, assim como ganha o estado do Rio de Janeiro", disse André.

O município também está tendo mais aquecimento econômico com a ampliação da rede hoteleira. "Começou em 14 de janeiro um investimento de R\$ 168 milhões do hotel que foi eleito por duas vezes o melhor do mundo, o Colline de France. Antes, era apenas uma unidade no Brasil, em Gramado. Agora, serão duas, com





a construção aqui em Miguel Pereira. E também começaram as obras do Hotel Sesc, com 87 quartos, e que vai se transformar em uma grande escola de turismo, fazendo todo o atendimento da rede hoteleira. São equipamentos que transformam todo o futuro de uma cidade", declarou.

FOCO TAMBÉM EM EDUCAÇÃO E SAÚDE

Para além do turismo, o gestor citou melhorias na educação e qualificação profissional. "Além dos investimentos realizados na rede municipal de ensino no meu primeiro mandato, também inaugurei a Faetec, chegando a ter cerca de 800 alunos, muito voltada para todos os seqmentos do turismo, buscando qualificar a nossa mão de obra. E inaugurei a Faculdade de Miguel Pereira (Famipe), mantida pela Universidade de Vassouras, eleita a melhor faculdade privada do estado do Rio de Janeiro e a oitava

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







Acima, André Português, junto ao prefeito Pedro Paulo Quinzinho, durante a cerimônia de inauguração da Miguel Pereira Tur, da qual é presidente. À esquerda, mais duas grandes realizações: a Cidade da Saúde e o Espaço Azul TEAcolhe, para o suporte de crianças e adultos com autismo

melhor do Brasil, e colocamos agui os cursos de Direito, Medicina, entre outros", disse André.

Miguel Pereira ganhou, ainda, um complexo de saúde e assistência social voltado para pessoas com Transtorno do Espectro Autista (TEA). O Espaço Azul TEAcolhe busca a melhoria da qualidade de vida e a inclusão social de crianças e adultos com autismo. Numa estrutura de três andares, conta com médico especialista em TEA, terapeuta ocupacional, fonoaudióloga, assistente social, psicóloga, psicopedagoga e fisioterapeuta.

André falou sobre outro importante investimento na saúde pública municipal. "Estamos há dois anos e meio criando a Cidade da Saúde. Um complexo com 70 mil m², sendo o mais moderno e completo hospital público do estado do Rio de Janeiro. Isso comprova que, mesmo Miguel Pereira tendo o terceiro menor orçamento do estado, nem tudo é dinheiro, e sim gestão. Buscamos essa parceria com o Governo do Estado, conseguimos o recurso, entramos com a área e fizemos o projeto. E ainda este ano vamos entregar esse grande hospital, com 554 ambientes e 13 mil m²", afirmou o gestor.

E, agora, é hora de olhar para o futuro. André Português finaliza, enfatizando sobre a Miguel Pereira do amanhã: "A população ainda não imagina o lugar em que Miguel Pereira vai chegar. É só o início! Temos muitos projetos em maturação, e outros com obras já em andamento. Inclusive, estamos discutindo mais 64 novos projetos. Também vamos inaugurar mais nove parques, chegando ao meu maior objetivo, que é tornar Miguel Pereira no maior destino fluminense, trazendo 9 milhões de turistas para o município".

cidade

Miguel Pereira

MUITOS MOTIVOS PARA VISITAR A CIDADE

INEGAVELMENTE, O TURISMO TEM SIDO A MOLA PROPULSORA PARA O DESENVOLVIMENTO LOCAL. E NÃO FALTAM ATRATIVOS PARA COLOCAR MIGUEL PEREIRA NO TOPO DO CENÁRIO FLUMINENSE E COM RECONHECIMENTO EM TODO BRASIL. VEJA ALGUNS DELES:









RUA TORTA

Com sua forma sinuosa e paisagismo singular, é um ambiente considerado "instagramável" e ideal para passeios em família. Tendo como fonte de inspiração a rua homônima de Gramado, foi prontamente adotada pelos turistas, sobretudo por sua atmosfera charmosa e acolhedora. Está localizada próximo à estação do trem turístico, bem atrás da Rua Coberta.

RUA COBERTA

No coração de Miguel Pereira, trata-se de um polo gastronômico e cultural inspirado na famosa rua de Gramado, em um ambiente com estrutura moderna e acolhedora. O local possui diversos estabelecimentos gastronômicos, com restaurantes que proporcionam uma ampla variedade culinária, além de cafeterias e lojas. Espaço ideal para passeios diurnos e noturnos.

MARIA FUMACA

É o único trem turístico do estado do Rio de Janeiro, oferecendo um passeio nostálgico e histórico que combina turismo e cultura. Tem um percurso de 9 km (ida e volta) entre as estações Professor Miguel Pereira e Governador Portela, feito em aproximadamente 1h30. "Esse projeto começou há cerca de dois anos. Todas as máquinas são de 1893. Além disso, todos os vagões foram recuperados por nós em prol do crescimento do turismo de Miguel Pereira. Esse é o nosso principal objetivo", afirmou Renato Gonçalves, supervisor de operação do Trem Maria Fumaça.

LAGO JAVARY

É o cartão-postal da cidade, tendo se tornado um ponto recorrente para fotografias. O lago possui um espelho d'água de cerca de 60 mil m² e serve de habitat para diversas espécies – incluindo fauna aquática, aves e capivaras. É próximo a ele que irá se instalar a filial do hotel de luxo Colline de France.



No final do período de férias, batemos recorde de público, com quase 40 mil pessoas somente no mês de julho, e sempre com novidades."

Marcio Clare, proprietário do Parque Terra dos Dinos



TERRA DOS DINOS

Localizado em uma reserva de 1,4 milhão de m2, no meio da Mata Atlântica, é o maior parque de dinossauros do mundo. Abriga mais de 40 réplicas de dinossauros em tamanho real, muitas com sons e movimentos, incluindo uma réplica monumental de Argentinossauro, com mais de 30 m de comprimento.

Uma das atrações mais recentes da Terra dos Dinos é o maior trenó de montanha da América Latina. Tem 1,2 km de extensão, com curvas, subidas e descidas naturalizadas, e os carrinhos alcançam até 50 km/h, com controle de velocidade pelo visitante. A tirolesa é outra aventura emocionante. Possui mais de 300 m de extensão e até 100 m de altura, com vista imponente da Mata Atlântica. Já na Trilha Suspensa, é possível caminhar por mais de 200 m de passarela suspensa, chegando a até 10 m de altura.

"No final do período de férias, batemos recorde de público, com quase 40 mil pessoas somente no mês de julho, e sempre com novidades. A cada dois anos, priorizamos uma atração nova para o parque. Ano passado, trouxemos o trenó, que é um sucesso absoluto. E virão ainda mais novidades", declarou Marcio Clare, proprietário do Parque Terra dos Dinos. *

Carlos Martins é jornalista e comunicador de rádio e televisão





O objetivo é entregar o máximo de indicadores que permitam aos donos dos estabelecimentos atenderem cada vez mais e melhor os seus clientes. E ainda tem a cereja do bolo: de maneira personalizada.

TRAÇAR O PERFIL DO CONSUMIDOR DE UMA LOJA FÍSICA, MELHORAR O ATENDIMENTO EM POSTOS DE COMBUSTÍVEIS E, PASME, OFERECER UMA LOJA SEM QUALQUER ATENDENTE. ESSAS SÃO APENAS ALGUMAS DAS NOVIDADES TECNOLÓGICAS QUE ESTÃO CHEGANDO PARA MELHORAR A VIDA DE LOJISTAS E CLIENTES.

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

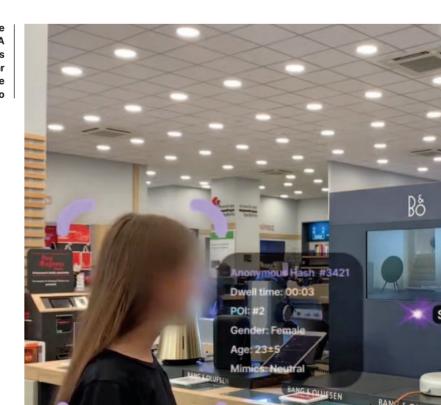
Hoje, com base em conhecimentos que trouxemos de fora - rodamos o mundo em busca dessa inovação e a encontramos no Chipre -, conseguimos identificar e medir as acões do cliente desde a hora em que entra na loja até o momento de ir ao caixa. Por meio de câmeras e sensores, captamos o rosto das pessoas e traçamos a persona – por exemplo, se é homem ou mulher, idade média, tipo de cabelo, acessórios que usa, etc. Registramos, inclusive, as reações emocionais que elas esboçam. E para que serve isso? Ao colocarmos esse tipo de tecnologia no varejo, entendemos o público que está acessando aquela loja e, com isso, o varejista conseque melhorar o seu atendimento.

Fazemos essa análise em supermercados, postos de gasolina, lojas de conveniência, farmácias, redes de banco e qualquer outro tipo de negócio. Assim, além do perfil dos clientes, entregamos aos varejistas dados como: quantas pessoas entram em sua loja, quais corredores esse público percorre, o tempo médio de atendimento em filas, se o mix de produtos está adequado e as taxas de conversão. O objetivo é entregar o máximo de indicadores que permitam aos donos dos estabelecimentos atenderem cada vez mais e melhor os seus clientes. E ainda tem a cereja do bolo: de maneira personalizada.

Isso tem sido feito numa rede de supermercados a que atendemos. Quando o cliente atravessa a entrada principal, passa por um pórtico de LED que analisa instantaneamente o seu perfil e oferece a ele uma propaganda específica para esse público identificado. Imagine, então, que é sexta-feira à noite e, por esse pórtico, entra uma mulher acima de 30 anos. Na tela de LED, aparecerá para ela uma oferta de vinho. Já se for um homem nessa mesma faixa etária, surgirá para ele uma promoção de cerveja. Com a entrega desses dados, o varejo consegue vender melhor e lucrar mais, e o consumidor sai feliz do local.

Mas talvez você esteja pensando que essa tecnologia invade a privacidade dos consumidores. De forma alguma! Os dados são sempre anonimizados, respeitando a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoas (LGPD). É importante frisar que não são feitas gravações, nem subimos qualquer imagem das pessoas para a nuvem. Todo o levantamento de dados ocorre em tempo real, como se fosse um stream. E aí está o mais incrível dessa solução: é uma tecnologia que funciona muito rápido, em qualquer dispositivo, e entrega bastante informação para o ponto de venda.

Com o cliente na loja, a IA coleta dados para traçar o perfil de consumo



tecnologia

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

INOVAÇÃO NOS POSTOS DE COMBUSTÍVEIS

Agora, se falarmos especificamente de postos de combustíveis e lojas de conveniência, desenvolvemos outra tecnologia baseada em IA que permite entregar métricas ainda mais representativas. Conseguimos, por exemplo, metrificar quantos carros passam na rodovia, quantos entram no posto, qual o tempo médio que um veículo fica na bomba de abastecimento e quantas pessoas saem dele e vão até a loja de conveniência. E isso impacta também na publicidade: assim como acontece nos pórticos de LED dos supermercados, é feita a propaganda específica de acordo com o tipo de carro que vai abastecer.

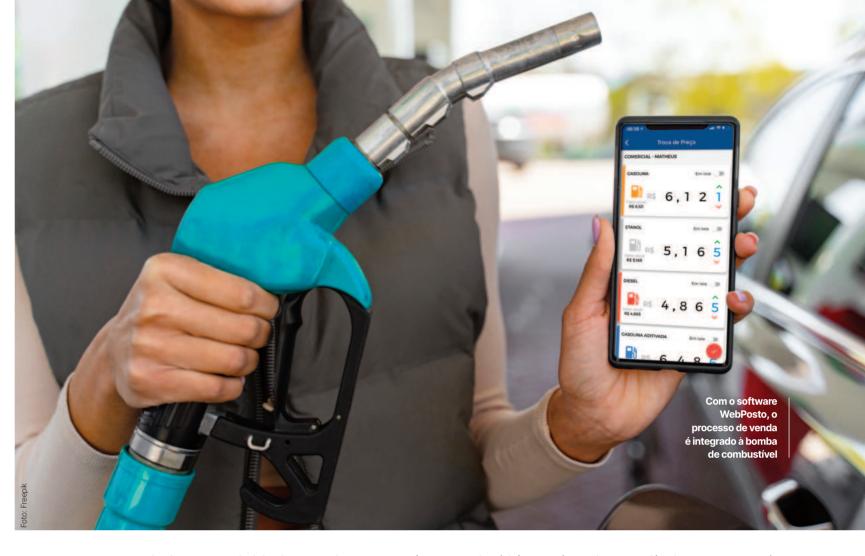
Outra tecnologia que estamos

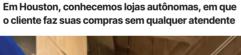
implementando previne uma grande dor de cabeça tanto para o motorista quanto para o posto: o frentista encher o tanque com combustível incompatível, prejudicando o veículo. Para evitar isso, quando o carro para na bomba, é feita a leitura da placa e a verificação instantânea do tipo de combustível dele. E, assim, o bico que não pode ser usado é travado. Na prática, por exemplo, quando uma caminhonete a diesel para na bomba, todos os bicos de gasolina e etanol ficam indisponíveis.

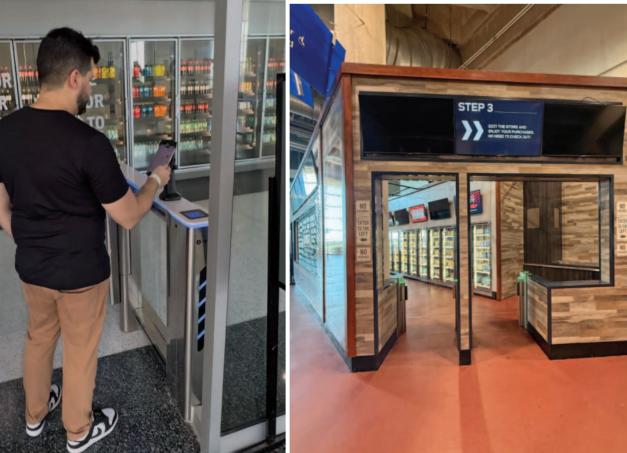
Como se vê, um posto também oferece um mar de informações que podemos coletar. E tudo isso, no final do dia, se reflete na redução de custos para o dono do estabelecimento. Para melhorar ainda mais, hoje também estamos junto com a solução chamada WebPosto, que é um sof-

Quando o carro para na bomba, é feita a leitura da placa e a verificação instantânea do tipo de combustível dele. E, assim, o bico que não pode ser usado é travado.

tware para a gestão de postos e lojas de conveniência. Entre as vantagens, permite que todo o processo de venda seja integrado à bomba e sem a necessidade de lançamentos pelo frentista, que a troca de preços aconteça diretamente pelo celular e de forma segura, e que a conferên-







cia do estoque da loja de conveniência seja feita facilmente na tela do celular. Ou seja, mais tecnologia para garantir bons resultados aos donos dos estabelecimentos.

SEM ATENDENTES: ENTRE, SIRVA-SE, PAGUE

Mas e que tal entrar numa loja de conveniência sem precisar de atendimento humano? Voltamos recentemente de Houston para trazer essa novidade ao Brasil. Prepare-se, então, para muito em breve comprar o seu lanche numa loja autônoma.

Funciona assim: para entrar, o cliente precisa passar por uma

O Rio de Janeiro, em pouco tempo, já terá uma loja autônoma para chamar de sua, na Barra de Tijuca.

catraca (ou porta giratória) que só abrirá quando ele apresentar o seu cartão de crédito ou o aplicativo do estabelecimento. Em seguida, ele se dirige às gôndolas e se serve dos produtos que deseja consumir, que serão registrados automaticamente num carrinho virtual. Não haverá atendentes, nem filas para pagar - no máximo, terá no local um repositor de estoque, disponível também para sanar qualquer dúvida do consumidor. Quando sair da loja, o valor será debitado do cartão de crédito dele, e o cliente ainda receberá a nota fiscal de consumidor eletrônica (NFC-e).

> O Rio de Janeiro, em pouco tempo, já terá uma loja autônoma para chamar de sua, na Barra de Tijuca. Vamos implementar diversos modelos de loias. desde as convencionais

de conveniência, em postos, até as montadas em contêineres, no estilo plug and play. Literalmente, basta liga-la à tomada, como se fosse um celular, e ela estará pronta para uso. Parece mágica. Mas não é! E sim a tecnologia cada vez mais usada a favor dos lojistas e, claro, dos clientes. *

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

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



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



JUDICIÁRIO Sergio Maciel

© @serg.maciel

RECUPERAÇÃO •

1ualcia

AJUDA **ESSENCIAL** ÀS EMPRESAS

NENHUM EMPRESÁRIO ESTÁ LIVRE DE VIVER UMA CRISE EM SEU NEGÓCIO.
MAS, ANTES DE DECRETAR FALÊNCIA, EXISTE UM RECURSO JUDICIAL CAPAZ DE TRAZER MAIS TRANQUILIDADE PARA A RESOLUÇÃO DOS PROBLEMAS FINANCEIROS DE SEU CNPJ. AQUI, SAIBA MAIS SOBRE O ASSUNTO.





que Odebrecht, Samarco, Oi e Lojas Americanas têm em comum? Todas deram a volta por cima após passarem por uma recuperação judicial. Esta é uma ferramenta legal de extrema importância, que oferece ao empresário a capacidade de reorganização das suas dívidas. Para falar sobre o assunto, eu converso nesta edição com o advogado Julio Matuch de Carvalho, administrador judicial e um grande conhecedor do tema.

A recuperação judicial somente pode ser feita com empresas quebradas?

Não, de forma alguma. Existe um pressuposto para a recuperação judicial que é a chamada crise da empresa, que pode ser ocasionada por fatores internos ou externos, em que não consegue desenvolver a sua atividade. É para essas situações, e justamente para evitar que a empresa quebre, que foi criado esse instituto de recuperação judicial.

Inflação, alta de juros e tarifaços são problemas que afligem os empresários. Qual orientação o senhor daria para eles?

Essas questões trazem uma situação de desconforto, a qual podemos chamar de imprevisibilidade, que é fatal para qualquer negócio. Nesse momento em que

A recuperação é para todos.
O fechamento de uma empresa é sempre nocivo à sociedade."

Julio Matuch de Carvalho, administrador judicial

as coisas estão mais complexas, a recuperação judicial assume uma proporção maior, justamente pela capacidade de evitar uma quebradeira em massa, possibilitando que os empresários reorganizem os seus negócios e mantenham as empresas vivas.

Somente as grandes empresas podem se beneficiar?

Esse é um instrumento para qualquer tamanho de empresa. Quando nós falamos de recuperação, nos referimos à reorganização de débitos. E, para o entendimento da complexidade, consideramos o tamanho da dívida. Nós trabalhamos como administradores judiciais, e somos aquela pessoa de confiança do juiz para quem a recuperação é distribuída e que fazemos o contato entre todos os envolvidos – credores, empresa devedora, juiz e Ministério Público. No meu escritório, temos projetos de recuperação de dívidas de R\$ 3 milhões até quase R\$ 1 bilhão. Então, posso dizer com tranquilidade: a recuperação é para todos. O fechamento de uma empresa é sempre nocivo à sociedade. O ideal é que elas permaneçam abertas, se forem viáveis.

O empresário tem a preocupação de que a recuperação judicial pode afetar a imagem de sua empresa?

Existe uma resistência cultural do empresariado brasileiro à recuperação judicial. Isso porque grande parte é formada por pessoas sérias, e muitas vezes são negócios familiares. E quando o empresário é confrontado com a crise, tem dificuldade de entender que, realmente, o negócio dele não pode prosseguir como está. Por isso, leva aquela situação às últimas conse-

quências. E quando, finalmente, a realidade se impõe e ele já nem consegue pagar o salário dos seus funcionários, é aí que pensa em recuperação. Mas pode ser tarde demais. O empresário precisa se preparar para a recuperação judicial assim que percebe que, dali a um ano, não vai conseguir pagar as suas dívidas. É o momento ideal para buscar um advogado especializado e fazer toda uma reorganização, de modo a preparar a sua empresa para os próximos 10, 20, 30 ou 50 anos.

E quanto aos custos dessa operação?

A recuperação judicial é um processo complexo e caro. Mas, assim que o advogado apresenta a petição ao magistrado, existe uma ferramenta muito importante, que é o "esteio", que significa "pare" ou "congele". Durante seis meses, que podem ser prorrogados por mais seis meses, o empresário não pode sofrer qualquer penhora. Com o esteio, ele não precisa mais ficar se desculpando com os credores. Simplesmente, aquelas dívidas paralisam e ele consegue a proeza de se sentar com todos eles para discutir como vai se dar o pagamento dali para frente. E isso vai ser feito dentro de um plano de recuperação judicial, em que haverá uma proposta de redução e de número de parcelas. É uma ferramenta extraordinária porque, quando o empresário conseguir respirar, terá tempo para focar no seu negócio. Quanto aos custos, ele vai precisar demandar entre 20% e 30% do valor da dívida para o pagamento não apenas do advogado, mas de todos os envolvidos naquele processo recuperacional.

Onde os empresários que estão enfrentando crises podem saber mais sobre o tema?

Nós temos dois grandes institutos que possuem páginas na internet com muita informação: o Instituto Brasileiro de Direito da Empresa (IBDE) e o Instituto Brasileiro de Administração Judicial (Ibajud). Além disso, no site do meu escritório (mcaa.adv.br), há muitas orientações a respeito de recuperação judicial.*

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

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







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

1 AMOR ENTRE JOS STATES

NESTA EDIÇÃO, ACOMPANHAMOS ROGÉRIO TOBIAS E VANESSA REIS DURANTE A TRAVESSIA A NADO DA PRAIA VERMELHA À URCA. A PAIXÃO PELA NATAÇÃO NO MAR UNE AINDA MAIS ESSE CASAL.

le é de Goiânia (GO). Ela, de Volta Redonda (RJ). Nenhum dos dois cresceu perto do mar. Mas, quando adultos, a paixão pela natação nas águas salgadas nasceu para ambos. E também nasceu o amor entre eles, que já dura 28 anos e rendeu dois frutos: as filhas Mirela e Beatriz. É

em meio às braçadas que o desembargador federal Rogério Tobias e a procuradora estadual Vanessa Reis encontram refrigério quando estão longe dos tribunais.

Para Vanessa, a natação começou ainda na infância, na piscina do Clube dos Funcionários de Volta Redonda. Mais tarde, quando ela foi fazer faculdade na Universidade Federal Fluminense (UFF), é que iniciou a prática no mar de Niterói. Até hoje, a procuradora alterna treinos entre a piscina e o mar. "Mas, atualmente, sou mais do mar", conta Vanessa, que faz parte do Time TX, que nada no mar aberto de Copacabana, na altura do Posto 6.

Já para Rogério, o esporte é mais recente, embora também tenha iniciado no mar de Niterói. "Eu comecei na praia de Camboinhas, em 2015. Antes disso, já sabia nadar, mas sem muita técnica", revela. Agora, ele treina de duas a três vezes por semana na Equipe Toscano, também no Posto 6. Ao contrário da esposa, a água com cloro deixou de fazer parte de sua vida: "Eu já nadei em piscina, mas gosto mesmo é do mar".

Nadar no mar é mais do que uma atividade física. É uma interação total com a natureza. Me dá saúde e sanidade para enfrentar a rotina estressante

do dia a dia."

Rogério Tobias, desembargador federal

Nadar como forma de superação

Entregar o corpo ao balanco da água sempre foi uma válvula de escape para Vanessa, desde quando era estudante. "Quando eu fazia faculdade, a vida era muito difícil. Tinha dois estágios para me manter e nadava à noite em um clube. Depois, enquanto estudava para concurso público, minha única distração também era a natação", lembra. A procuradora conta que, quando era professora de Direito Administrativo da Universidade Gama Filho, pegava ônibus de madrugada em Niterói para Piedade, depois estudava o restante do dia e ainda encontrava tempo para nadar. "Mesmo quando quebrei o tornozelo e figuei mais de três meses sem andar, nadava todo dia. Por isso, natação é sinônimo de superação para mim", emociona-se.

Rogério, por sua vez, entra numa verdadeira simbiose quando está dentro da água salgada. "Quando nado no mar, tento fazer parte dele. É uma espécie de meditação. Nadar no mar é mais do que uma atividade física. É uma interaMesmo quando quebrei o tornozelo e fiquei mais de três meses sem andar, nadava todo dia. Natação é sinônimo de superação para mim."

Vanessa Reis, procuradora estadual

ção total com a natureza, ficando imerso nela. Me dá saúde e sanidade para enfrentar a rotina estressante do dia a dia", revela.

PERCURSO CUMPRIDO COM SUCESSO

Nós, da Revista Manchete, decidimos vivenciar de perto a cumplicidade que existe na vida desse casal, tanto em suas trajetórias de excelência no serviço público quanto na paixão pelo mar. Para isso, convidamos os dois para fazerem a travessia entre a Praia Vermelha e o flutuante da Urca. E o desafio foi aceito! Num domingo bem cedo, Rogério e Vanessa colocaram a touca e

os óculos de natação e caíram no mar da Baía da Guanabara, tendo o Pão de Açúcar como testemunha de suas bracadas.

O desembargador curtiu a experiência: "Além de ser um desafio, é um privilégio nadar num cartão postal do Rio de Janeiro". Porém, adverte: "Mas é preciso sempre ter uma preocupação ao entrar no mar, tem que respeitar". Na altura da praia dos militares, a água começou a bater um pouco. "Nessa hora, tive que respirar só de um lado. Mas a gente se coloca no estado de cruzeiro, não força muito e acaba chegando, devagar e sempre", comenta o magistrado.

E qual é a receita de Vanessa para superar o mar mexido? "A receita é o apoio dos amigos, do meu marido e dessa equipe maravilhosa. É estar sempre junto, igual um cardume. É como na vida: a gente tem que estar sempre junto dos bons", ensina a procuradora, satisfeita diante de mais uma missão cumprida.

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





JUDICIÁRIO JUDICIÁRIO

No dia 30 de agosto, um grupo de magistrados do trabalho se reuniu na Lagoa Rodrigo de Freitas para uma aula de muay thai. Um momento especial de descontração, bem-estar e cuidado com a



O Museu da História e da Cultura Afro-Brasileira (Muhcab), com o apoio da Secretaria Municipal de Cultura, realizou, em 30 de agosto, o evento "Vozes da Memória", voltado à valorização da história e da cultura negra. Na foto, além dos desembargadores Wagner Cinelli e Patrícia Vieira, estão também o doutor **Humberto Adami** e as doutoras **Arethuza** Dória e Inara Flores



O jornalista Fábio Ramalho, colunista da Revista Manchete, e seu marido João Paulo Fi-

O vice-presidente da Revista Manchete, Ser-

gio Maciel, participou do lançamento do livro

do ministro Gilmar Mendes, Jurisdição Cons-

titucional da Liberdade para a Liberdade, que

aconteceu em 6 de agosto. Na ocasião, rece-

beu um exemplar autografado e presenteou o

ministro com a terceira edição da revista, que

trouxe a cobertura do 13º Fórum de Lisboa.

gueredo receberam homenagem do Instituto dos Advogados do Brasil (IAB), por conta das comemorações do Mês do Orgulho LGBTQIA+. Na foto, o casal entre o diretor da comissão de diversidade do IAB, Nélio Giorgini, e a subdiretora Márcia Teixeira.



No dia 4 de agosto, o TRF2 homenageou a excelência da magistratura ao conceder a Medalha do Mérito do Judiciário aos desembargadores Júlio de Castilhos, Rogério Carvalho e Cláudia Correia. Parabéns pela mais alta honraria do Tribunal! Na foto, da esquerda para a direita, Cláudia Correia, Rogério Carvalho, a procuradora Vanessa Reis, Sergio Maciel e Júlio de Castilhos



Manchete, Sérgio Maciel, esteve presente na solenidade de posse dos novos ministros do Superior Tribunal de Justica: Carlos Brandão, oriundo do TRF da 1ª Região, e Marluce Bezerra, que integrava o Ministério Público Federal.



Helda Lima Meireles lançou o livro Ativismo nas Cortes Brasileira e Portuguesa. Na foto, a autora posa ao lado da amiga, a desembargadora Katya Monnerat.

O Tribunal Regional do Trabalho da 1ª Região realizou, em 5 setembro, uma nenagem ao ministro Aloysio Veiga, atual presidente do Tribunal Superior do Trabalho. O magistrado, que encerrará seu mandato na presidência em setembro e se aposenta-



rá em outubro, recebeu o reconhecimento pela longa e brilhante trajetória dedicada à magistratura trabalhista e à justica do trabalho brasileira.



No mês de setembro, o Centro Cultural da Justiça do Trabalho, dirigido pela desembargadora Dalva Amélia de Oliveira (na foto, ao lado de Andréa Ormond, servidora do TRT-1), recebeu a exposição das obras de Gregório Negreiros. Pessoa com deficiência. Gregório encontrou na arte uma forma de expressão única: pinta utilizando um capacete criado por ele próprio. Suas telas, marcadas por cores vibrantes, emocionaram a

300 EDIÇÕES QUE INSPIRAM E FORTALECEM A **JUSTIÇA BRASILEIRA**

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

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





Acesse o site da Revista Justiça & Cidadania pelo OR Code

SIGA NOSSAS REDES



















SEGURALA A A MARIANTAN A MARIA

PRODUZIR MAIS COM MENOS

Ondas de calor, secas, tempestades... Quando falamos sobre as consequências das ações humanas que comprometem o clima, a lista parece não ter fim. Todas elas têm influência no dia a dia, na economia e na mesa das pessoas, trazendo ou agravando problemas como o da insegurança alimentar.

Atualmente, segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), mais de 700 milhões de pessoas estão classificadas como subnutridas ou passam fome efetivamente em todo o mundo, o que representa 10% da população do planeta. E esse número tende a aumentar, caso o tema não seja tratado como prioridade, de acordo com Paulo Renato Marques, cientista político, doutor em sociologia e presidente da Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro (Pesagro-Rio). "Esse só não será

AÇÕES IMEDIATAS PRECISAM SER TOMADAS PARA EVITAR QUE A FOME ALCANCE 1 BILHÃO DE PESSOAS NAS PRÓXIMAS DÉCADAS. EQUILIBRAR A BALANÇA ENTRE MEIO AMBIENTE E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS APARECE COMO O MELHOR CAMINHO, MAS TAMBÉM COMO O PRINCIPAL DESAFIO PARA FREAR ESSA GRAVE REALIDADE. PARA DEBATER O ASSUNTO, CONVERSAMOS COM O PRESIDENTE DA PESAGRO-RIO, PAULO RENATO MARQUES.

um caminho apocalíptico se realmente passar a ser visto como uma prioridade mundial", alerta.

2050: 1 BIL HÃO DE PESSOAS COM FOME

Ainda como aponta a FAO, a previsão é de que a população global chegue a 10 bilhões de pessoas até 2050. E a pergunta que surge a partir daí é: como será possível alimentar todo mundo - e isso sem causar mais danos ao planeta? Se soluções urgentes e eficazes não forem colocadas em prática, estima-se que, nesse mesmo ano, cerca de 1 bilhão de pessoas enfrentem a fome.

Estudos divulgados pela organização mostram que 56% da população mundial vivem atualmente em áreas urbanas, proporção que deve chegar a 70% até meados do século. Ou seja, haverá menos pessoas atuando no campo, enquanto nas cidades existirá uma população



matéria do mês

SEGURANÇA ALIMENTAR



Não há plano B: é preciso produzir alimento para sustentar o mundo e, ao mesmo tempo, preservar o meio ambiente."

> Paulo Renato Marques, presidente da Pesagro-Rio

ainda maior, com mais poder aquisitivo e, consequentemente, maior demanda de consumo. "Isso vai aumentar a desigualdade e a assimetria que a gente encontra hoje na sociedade, o que é um problema sério", salienta Marques.

Outro ponto que merece atenção é o fato de a produção de alimento em larga escala estar nas mãos de cinco países: Chi-

na, Índia, Estados Unidos, Brasil e Rússia. Isso significa que esse pequeno grupo alimenta o mundo, e não há indícios de que o quadro mudará nas próximas décadas. Como destaca Marques, essa concentração representa um risco geopolítico relevante, capaz de ampliar vulnerabilidades e tensões em escala global.

O desperdício de alimentos aparece como mais um agravante dentro desse cenário. Segundo o Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA), ele prejudica a economia global e fomenta a mudança climática, assim como a destruição da natureza e o aumento da poluição. "Se não houvesse desperdício, seria possível alimentar esse contingente de 700 milhões de pessoas", afirma o presidente da Pesagro-Rio.

EMISSÕES DE CO2 **DOBRARAM EM 30 ANOS**

A emissão de gás carbônico (CO2) aparece como a grande vilã sidade do mar e mudanças no clima de forma geral", diz.





de Pesquisa em Qualidade de Alimentos, que fica na sede da Pesagro-Rio, em

Niterói, está o desenvolvimento de novas tecnologias para a fabricação de alimentos

Com centros estaduais de pesquisa espalhados

por todo o estado, a Pesagro-Rio está em constante ascensão. Recentemente, foi inaugurado um laboratório de solos e dois outros estão sendo construídos: um voltado para o café, no Noroeste fluminense, e outro dedicado à uva, no município de Areal. O cultivo da fruta tem sido uma grata surpresa no estado, e a expectativa é de que, em cinco anos, a região se consolide como um destino de turismo enólogo. "O que estamos fazendo com a uva nessa região é uma coisa absolutamente surpreendente. Hoje, quem vai a Areal tem a sensação de estar na Itália ou em Portugal degustando

um vinho com qualidade semelhante à desses países

ALTERNATIVAS

NO RIO DE JANEIRO

Com 97% da população vivendo em áreas urbanas, o estado do Rio de Janeiro conta com uma agricultura familiar baseada em pequenas propriedades. Para fortalecer esses produtores, a Pesagro-Rio aposta em alternativas que garantam a sobrevivência no campo e a competitividade frente a produtos que vêm de fora.

Uma delas é oferecer conhecimento, tecnologia e equipamentos para a produção de produtos de valor agregado, com qualidade excepcional e reconhecidos, principalmente, dentro do próprio estado. "Nós produzimos 300 mil sacas de café. Minas Gerais, 30 milhões. Então, a gente vai investir em um café gourmet, um café que tenha um diferencial, um nível de competitividade diferente", explica Paulo Renato Margues.

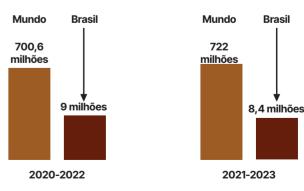
responsável pelo aumento da temperatura global. De acordo com dados do Global Carbon Project (Projeto Global de Carbono), iniciativa científica internacional que monitora os fluxos de carbono na Terra, metade de todo o volume de CO2 emitido nos últimos 150 anos está concentrada nas últimas três décadas. "Esse é um aumento exponencial que precisa ser freado. Essa emissão está relacionada ao aumento da temperatura e, para cada meio grau de elevação, há uma série de consequências, como derretimento de geleiras, alteração na den-

Se não houvesse desperdício, seria possível alimentar esse contingente de 700 milhões de pessoas [classificadas como subnutridas ou que passam fome no mundo]."

> Paulo Renato Marques, presidente da Pesagro-Rio

NÍVEL DE SUBNUTRIÇÃO OU FOME NO BRASIL E NO MUNDO

europeus", comemora Margues.



Fonte: Relatório FAO 2024



matéria do mês

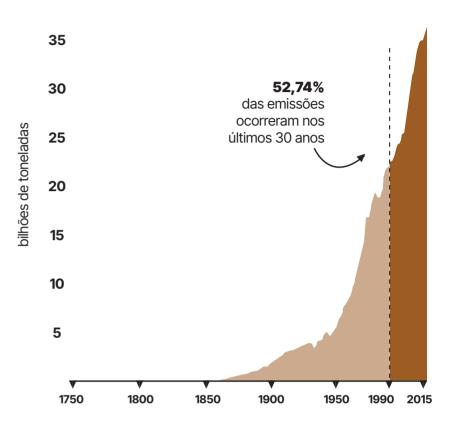
SEGURANÇA ALIMENTAR

O Carbon Brief, site do Reino Unido especializado na ciência e nas políticas relacionadas às mudanças climáticas, coloca o Brasil na lista dos grandes poluidores do mundo, ao lado dos Estados Unidos, da China e da Rússia. Mas enquanto nesses países a emissão de CO2 é majoritariamente relacionada ao processo de industrialização, por aqui ela está associada à atividade agropecuária. Para se ter uma ideia, a queima de solo - prática de atear fogo a terrenos para limpar e preparar a terra para o plantio ou a pecuária - faz parte da cultura brasileira, embora já existam técnicas capazes de substituí-la. Há, ainda, a questão do desmatamento e das queimadas, como lembra o presidente da Pesagro-Rio.

Essas questões acabam fomentando o debate entre agro e meio ambiente, colocando-os em lados opostos. Esta, porém, é uma visão equivocada, como defende Marques. "Existe essa discussão, que acho uma insanidade, como se um pudesse viver sem o outro. Não há plano B: é preciso produzir alimento para sustentar o mundo e, ao mesmo tempo, preservar o meio ambiente", garante.

Estudos da Organização para a Cooperação e **Desenvolvimento Econômico (OCDE)** mostram que um crescimento de 15% na produtividade poderia colocar fim ao problema da insegurança alimentar.

EMISSÕES TOTAIS DE CO2 POR ANO



Fonte: Global Carbon Project

FOCO NA PRODUTIVIDADE SUSTENTÁVEL

Em resposta a tantos desafios globais, surge a chamada Agricultura 4.0. Essa nova fase do agronegócio se propõe a modernizar as práticas agrícolas com o uso de tecnologias avançadas, como drones, genética de ponta, sensores e controles ópticos, que já vêm sendo incorporadas, principalmente, pelos grandes produtores.

Aliado a tudo isso, deve vir o primordial: o aumento da produção com a utilização de menos recursos naturais. Estudos da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) mostram que um crescimento de 15% na produtividade poderia colo-

car fim ao problema da insegurança alimentar. "Importante destacar que estamos falando de aumento de produtividade, e não de área. Isso significa que é necessário aumentar a produção usando menos áqua, menos terra, menos defensivos, menos fertilizantes, ou seja, menos recursos. Precisamos produzir mais, com menos. Esse é o grande desafio", afirma. *

Marcos Salles é jornalista e presidenteda Revista Manchete



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



LIDE RIO DE JANEIRO Andréia Repsold

Global

DEMOCRÁTICO DISCUTE O

FUTURO DO BRASIL Fotos: Evandro Macedo





COM O OBJETIVO DE PROMOVER PONTES E DIÁLOGOS, O 24º FÓRUM EMPRESARIAL LIDE RECEBEU LIDERANÇAS POLÍTICAS, EMPRESÁRIOS E MAGISTRADOS. O DESTAQUE FOI O PRONUNCIAMENTO DOS MINISTROS DO SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL (STF), ANDRÉ MENDONÇA E ALEXANDRE DE MORAES. AINDA QUE COM OPINIÕES ANTAGÔNICAS. OS MAGISTRADOS E LÍDERES DE PARTIDOS DISCURSARAM COM EQUIDADE DE ESPAÇO SOBRE A ATUAL SITUAÇÃO DO PAÍS E APRESENTARAM SUAS PERSPECTIVAS. \Box Eu posso garantir que, no

Brasil, o Judiciário é independente e corajoso. Os ataques podem continuar a ser realizados, de dentro ou de fora, pouco importa. O juiz que não resiste à pressão, que mude de profissão."

> Alexandre de Moraes, ministro do STF

Nós todos precisamos fazer um compromisso público de que o bom juiz tem que ser reconhecido pelo respeito, não pelo medo. Que as suas decisões gerem paz social, e não caos, incerteza e insegurança."

> André Mendonça ministro do STF e TSE

Om falas contundentes, os ministros se posiciona-ram e tiveram uma reação pacífica da plateia, com repercussão nos principais jornais do país. O ministro André Mendonça abriu o fórum de debates no dia 24 de agosto e falou sobre o papel do Judiciário em relação aos demais poderes: "O Judiciário não pode ser o fator de criação e inovação legislativa. O estado de direito impõe a autocontenção, o que se contrapõe ao ativismo judicial". Já o ministro Alexandre de Moraes palestrou no final do evento, defendendo enfaticamente a aplicação das leis: "Impunidade, omissão e covardia nunca deram certo na história para nenhum país do mundo".

Com uma condução equilibrada do evento, o fundador do LIDE, João Doria, defendeu o debate como forma de gerar entendimento entre o setor produtivo e as autoridades públicas.



LIDE RIO DE JANEIRO

Fórum Empresarial

A presidente do LIDE Rio, Andréia Repsold, dá as boas-vindas aos convidados e reafirma o propósito do fórum com a inovação, o desenvolvimento sustentável, a energia limpa, a economia circular e as lideranças que transformam realidades

O 24° Fórum Empresarial LIDE foi realizado entre

O 24º Fórum Empresarial LIDE foi realizado entre os dias 21 e 23 de agosto, reunindo mais de 400 lideranças e autoridades brasileiras para debater economia circular, sustentabilidade, transição energética e novos rumos da política econômica nacional. A programação oficial começou no Roxy Dinner Show, com o espetáculo *Aquele Abraço* – uma homenagem à cultura nacional.

No dia seguinte (22/8), no hotel Fairmont Copacabana, foram apresentados painéis sobre os principais desafios e oportunidades do país, assim como os novos rumos da política econômica nacional, totalizando mais de dez horas de conteúdo transmitido ao vivo, com recorde de audiência, pela TV LIDE, no YouTube. Os palestrantes também abordaram o tema da taxação imposta pelos Estados Unidos e a necessidade de uma política externa com foco na diplomacia.

Foi debatida, ainda, a urgência na implantação de ações sustentáveis, em um momento em que o Brasil se prepara para sediar a COP 30. A presidente mundial de sustentabilidade da Ambipar, ex-ministra do Meio Ambiente e co chairwoman do LIDE, Izabella Teixeira, foi enfática em seu pronunciamento: "Quem ignorar o papel do Brasil no clima não entenderá o futuro do mundo". O secretário de Estado do Ambiente e Sustentabilidade do RJ, Bernardo Rossi, apontou algumas ações nesse sentido: "O Rio de Janeiro, além de ser

À direita, Andréia Repsold e o presidente da Shell Brasil, Cristiano Pinto da Costa

o estado que menos desmatou, foi o que mais fez pela qualidade da água com a grande concessão pública de saneamento básico, e também tem sido o pioneiro na transição energética", declarou.

SUSTENTABILIDADE: PAUTA IMPORTANTE

No painel "Com-

bustíveis Limpos", o ex-presidente da Petrobrás, atual chairman do Centro de Estratégias em Recursos Naturais e Energia (Cerne) e head do LIDE Energia, Jean Paul Prates, discursou sobre a evolução energética nas etapas de produção, distribuição e consumo. "Transição energética não é ruptura, é evolução, e o Brasil pode liderar", disse ele em sua apresentação. Na avaliação do presidente da Shell Brasil, Cristiano Pinto da Costa, que palestrou sobre o setor de óleo e gás, o fórum conseguiu colocar o empresariado de diferentes setores da economia brasileira com representantes do governo. "São discussões de alto nível, com boas propostas para o Brasil, de forma que a gente consiga manter um ambiente regulatório estável, incentivando investimentos e trazendo mais emprego para o país", ressaltou o executivo.

O governador Cláudio Castro, por sua vez, também demonstrou entusiasmo ao falar de energia limpa e renovável, principalmente a eólica, gerada a partir da força dos ventos em alto-mar.

LIP OF LIDE LIDE

FLIDE LIV

FUNCTION

THE LIDE LIVE

THE LIVE

THE LIDE LIVE

THE LIVE LIVE

TH

O governador Cláudio Castro e o viceprefeito do Rio, Eduardo Cavaliere, recebem homenagem do fundador do LIDE, João Doria

Estamos testando junto à
Petrobras a primeira planta de energia
eólica offshore aqui no Rio de Janeiro,
e o nosso pré-sal é considerado verde,
porque tem 30% menos de carbono.
Estamos de vento em popa."

Cláudio Castro, governador do Estado do Rio de Janeiro

O SALDO DO EVENTO FOI MUITO POSITIVO

Ao final dos painéis, João Doria Neto agradeceu a presença dos 12 governadores, além das demais autoridades e lideranças empresariais, e disse que os debates foram propositivos, com a apresentação de soluções para o desenvolvimento do país nos aspectos socioeconômico e político. "O saldo de hoje foi a possibilidade de ouvir diversas visões e lados, e eu daria um destaque para os governadores que estiveram aqui para mostrar projetos sustentáveis de infraestrutura e tecnologia para o desenvolvimento dos seus estados", concluiu o CEO do LIDE Global.





No alto, a recepção com jantar e homenagens no Palácio Guanabara para o encerramento do 24º Fórum Empresarial LIDE. Na foto, o CEO do LIDE Global, João Doria Neto, a secretária de Estado de Desenvolvimento Econômico, Fernanda Curdi, a primeira-dama do Estado, Analine Castro, e a presidente do LIDE Rio, Andréia Repsold

104 Revista MANCHETE Revista MANCHETE 105

LIDE RIO DE JANEIRO

Fórum Empresarial

O artista plástico Carlos Vergara, o empreendedor Alexandre Accioly e o músico Pretinho da Serrinha foram alguns dos homenageados da noite

A programação do 24º Fórum Empresarial se estendeu ao Palácio Guanabara, sede do Governo do Estado do Rio de Janeiro. Foi uma noite de celebração e homenagens, com apresentações da Orquestra Light da Rocinha e do cantor Alex Cohen, além de uma palinha do governador Cláudio Castro, que entoou a canção "Evidênicas" durante o jantar.

Receberam uma placa de reconhecimento por suas trajetórias o empresário e idealizador do Roxy Dinner Show, Alexandre Accioly; o fundador, investidor e CEO da Winner Group, Ricardo Ananias; a presidente da OAB-RJ, Ana Basílio; o CEO da X3M Brasil, Bernardo Fonseca; o músico Pretinho da Serrinha; o artista plástico Carlos Vergara; e o CEO da Light, Alexandre Nogueira.

Em entrevista à colunista Andréia Repsold, o CEO da Winner Group, Ricardo Ananias, contou que começou há 13 anos fazendo entregas de bicicleta e hoje preside a R3 Express, empresa classificada entre as dez maiores do Brasil no ramo de logística











Jean Paul Prates (head do LIDE Energia), Celina Leão (vice-governadora do Distrito Federal), Fátima Bezerra (governadora do Rio Grande do Norte), Alexandre de Moraes (ministro do STF) e João Doria (fundador

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

O motivo de maior celebração do LIDE foi poder promover um evento em proporção nacional, no qual conviveram, em um ambiente harmônico, diversas lideranças

com opiniões divergentes. Ora atuaram como palestrantes, ora como espectadores de um fórum marcado pelo espírito da democracia. "O LIDE não tem partido político, o único partido político é o Brasil. É por ele que nós realizamos o que temos realizado. O confronto não atende ao interesse do país, nem ao do seu povo. O confronto destrói, machuca, fere, subtrai, empobrece e envergonha", concluiu João Doria. *

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





24 DIAL BRASIL



Na Dial Brasil, você se conecta ao mundo da música, do entretenimento, da cultura, do digital e do jornalismo. Tudo isso, sempre com muita interatividade e ativação. Um mundo de conexões memoráveis.

Sintonize neste vasto universo de atuação, ao som da melhor trilha sonora do Rio de Janeiro.





@novaparadiso.fm

@mixriofm



EMPREENDEDORISMO

Projeto, Santa de la composition della compositi

QUE NOTA VOCÊ DARIA PARA UMA MULHER QUE, COM POUCOS RECURSOS, COMPROU UMA KOMBI DE FUNERÁRIA PARA TRANSPORTAR EQUIPAMENTOS DE MONTAGEM DE EVENTOS E HOJE CONTA COM UMA FROTA DE SETE CARROS E ATÉ CAMINHÃO PARA ATENDER TODO O BRASIL? FOI COM ESSA CORAGEM QUE A EMPRESÁRIA RENATA COSTA FUNDOU A EMPRESA EQUIPE 10 - UM NOME SUGESTIVO.





Ocliente pode sonhar à vontade que ela faz acontecer. São projetos voltados para o mercado cor-

porativo, como shows, seminários, congressos, festas.

montagem de estandes e demais necessidades do

público B2B. À frente de uma equipe diversificada e ta-

lentosa, Renata Costa, CEO da Equipe 10, deixa claro:

"Não entregamos menos que 110% do esperado". Para

isso, entra em cena um time que trabalha conectado:

arquitetura, design, marketing, produção, costura, ce-

nografia, marcenaria, audiovisual e gráfica. O resultado

final parece mágico, mas há muito trabalho nos basti-

dores. Tudo começa nas áreas comercial e de criação

para alinhar expectativa com realidade.





Renata junto à gerente de compras Ana Cristina Rocha, ao executivo de contas para grandes projetos Gabriel Tiago Rosa e ao gerente técnico Gabriel Araújo; e todo o requinte em uma festa organizada pela empresa. Na outra página, as três gerações da família: Fátima, Renata e Giulia

6 Cuidamos do cliente, sonhamos grande e entregamos excelência. A Equipe 10 é como um filho que eu gestei, e o meu maior sonho é que esta empresa seja um legado para a minha família."

Renata Costa, CEO da Equipe 10

Com uma média de 43 eventos por mês, a Equipe 10 coleciona histórias de bastidores para garantir o sucesso da festa. No maior encontro de revendedores da Supergasbras, que aconteceu no Iberostar, na Bahia, foram realizados sorteios que não estavam no planejamento. "Tive que sair correndo para comprar iPads e levar para Salvador. Cheguei lá com os prêmios na hora que chamaram o primeiro sorteado ao palco e deu tudo certo", lembra a gerente de compras Ana Cristina Rocha.

O objetivo maior é tornar o evento um dia memorável para o cliente, assim como foi a festa de Ano Novo encomendada pelo Hotel Portobello, em Mangaratiba. A cliente tinha a referência de uma produção que havia visto em Nova York, com bambus pintados em cor de

ouro. Ana conta que começou a lavar os bambus e pintá-los como foi desejado. "É sobre isso: trabalhar para o impossível acontecer e fazer o sonho do cliente se tornar realidade."

A FORÇA DE TRÊS GERAÇÕES

Elas trabalham juntas: mãe, filha e neta. Sim, um dos pilares da Equipe 10 é ser uma empresa familiar. No início, tudo era muito simples: o escritório foi montado na sala de casa. Renata trouxe para o Brasil a experiência que adquiriu ao trabalhar no Epcot Center, nos Estados Unidos. Recebeu outras propostas de trabalho, mas ela sempre soube o que gueria: empreender no Brasil! Sua mãe, Fátima, desejava que ela tivesse um emprego formal. Mas, quando viu a determinação da filha, não teve escolha e decidiu apoiá-la. "A nossa maior alegria nesse início foi conseguir comprar uma Kombi, mas descobrimos que era de uma funerária. A gente tinha um medo danado, mas se benzia e seguia", lembra Fátima, rindo. Hoje, ela é a diretora financeira da empresa.

A filha de Renata, Giulia, foi morar fora do país para estudar e se capacitar para assumir a cadeira de analista de projetos da Equipe 10. Apesar dos seus 22 anos, ela fala com maturidade sobre a relação de trabalho na família: "Ao mesmo tempo que entramos em conflito em determinados assuntos, também conseguimos trazer diferentes perspectivas e chegar a encontros de opinião que são muito enriquecedores", declara.

Prestes a completar 26 anos, a empresa iá atendeu cerca de 2.400 clientes, impactando mais de 280 mil pessoas em todo o Brasil, além de ter total zelo com o bem-estar dos funcionários e adotar práticas ESG,

> como evitar o desperdício, reaproveitar o material que sobra em outras produções e reutilizar a água da chuva captada. Hoje, é referência em seu segmento. "Cuidamos do cliente, sonhamos grande e entregamos excelência. A Equipe 10 é como um filho que eu gestei, e o meu maior sonho é que esta empresa seja um legado para a minha família", conclui Renata, orgulhosa de sua trajetória de sucesso e, com brilho nos olhos, mostra sua força para continuar a conquistar o mercado e empreender. *



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

REVISTA MANCHETE 360°



Sylvinho Blau Blau em seu show na festa da Revista

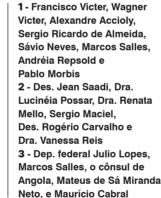




EM CLIMA DE CELEBRAÇÃO E GRATIDÃO A TODOS OS CONVIDADOS, PARCEIROS, ANUNCIANTES E EQUIPE DA REVISTA, O PRESIDENTE MARCOS SALLES CELEBROU O LANÇAMENTO DA TERCEIRA EDIÇÃO E JÁ PROMETEU UM CRESCIMENTO PARA A PRÓXIMA. Fotos: Reginaldo/Fairmont

já virou tradição! A cada edição da Revista Manchete, Juma festa de lançamento para marcar a entrega de mais um ciclo de trabalho apresentado em multiplataformas e segmentado em diversas editorias. Assim como a marca Manchete nos remete a uma época saudosa, de grande relevância no mercado editorial, Copacabana - o local escolhido para o happy hour - também exerce essa influência nostálgica, por ser, há décadas, reverenciada e afamada como a "Princesinha do Mar".

Quando as luzes da praia se acenderam, a vista do Salão Arpoador do Hotel Fairmot ficou ainda mais exuberante para dar as boas-vindas aos convidados. Em meio aos cliques dos fotógrafos, uma apresentação da terceira edição da revista mostrou as novidades. O clima de maior descontração e resgate dos bons tempos aconteceu no momento da abertura da pista de dança, comandada pelo cantor Sylvinho Blau Blau. Quem viveu os anos 80 - a grande maioria ali - ainda tem na ponta da língua as músicas daquela época.









1 - Celso Costa. Marcos Salles. Renata Costa. Natalia Salles. Fátima Costa e Giulia Burgues 2 - Netto Moreira e Marcos Salles 3 - Sergio Maciel, Liberado Júnior e Marcos Salles 4 - Equipe da Revista Manchete: Mariana Leão Marcos Salles. Sergio Maciel. Carlos Martins, Nathalia Gomes.

Germana Puppin

Giovanna Zoccoli e Sergio Zoccoli

Para mim, é um prêmio muito honroso levar a revista com um conteúdo maravilhoso, e eu estou muito orgulhoso com esse caminho que a Revista Manchete está trilhando." Sávio Neves, capa da terceira edição

O empresário e presidente do Trem do Corcovado, Sávio Neves, recebe a capa da Revista Manchete emoldurada e posa para foto entre sua mãe.

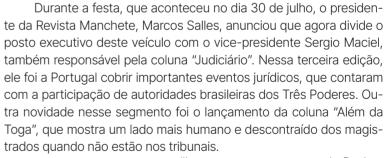
Marilia Neves, e sua namorada, Bruna Bruno





A gente está com um time muito unido para fazer esse produto dar certo e estou muito feliz com o resultado. Manchete na mão de vocês!"

Marcos Salles, presidente da Revista Manchete



"Levar um nome como o da Revista Manchete, que surgiu há 73 anos, é uma grande responsabilidade, mas só me motiva", declarou Sergio Maciel.

A edição passada também ganhou um novo segmento: a Manchete Turismo, sob a responsabilidade de Liberado Júnior. "O grande carro-chefe dessa história é fazer com que o leitor cada vez mais consiga viajar junto com a gente pelo Brasil e pelo mundo", definiu o editor do suplemento. *







- 1 Roberta Faria, Germana Puppin e Beatriz Lima
- 2 O casal Rejane e
- Sergio Maciel 3 - Miguel Sá e
- Igor Campos
- 4 Jaqueline Vergara, José Rodrigues Liberado, Joana Teixeira e Jeannie Tancredi
- 5 Bruna Bruno, Pedro Guimarães, Marco Antônio Barizon e Sávio Neves
- 6 Pedro Guimarães, Frédéric Monnier, Leandro Tavares, Tiago Moura e Felipe Massid

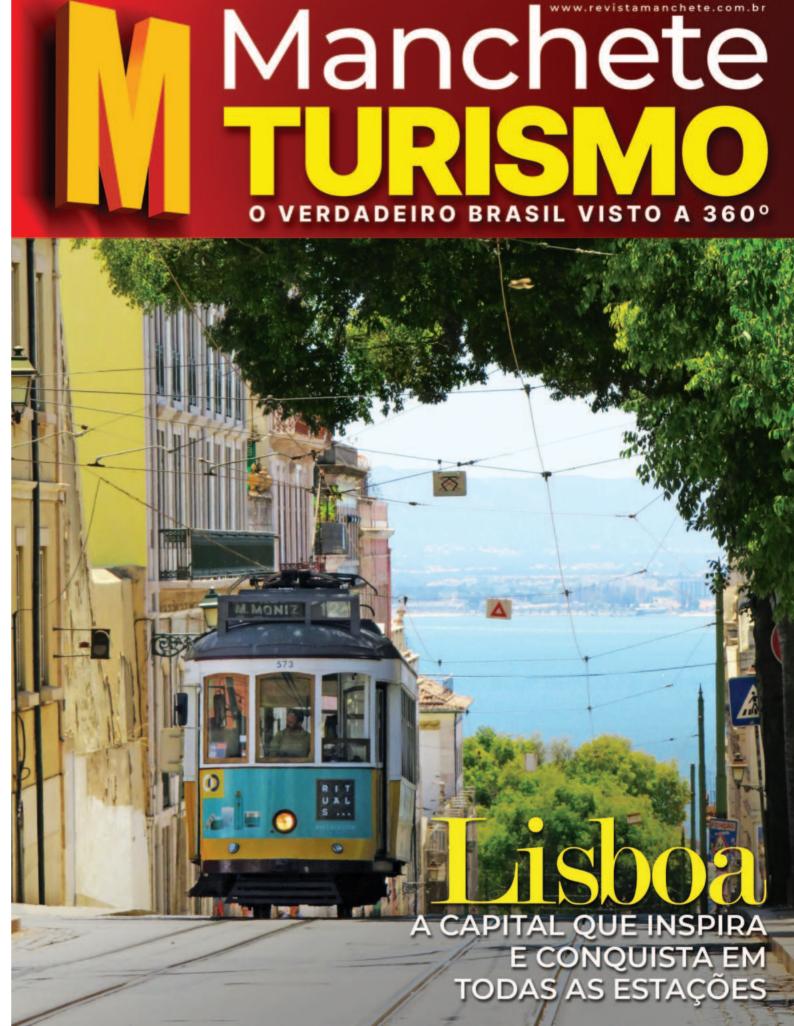




APUNTE O SEU CELULAR PARA O QR CODE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA ON-LINE









www.revistamanchete.com.br





A Torre de Belém, à beira do Tejo, reflete séculos de história

UMA INSPIRAÇÃO PARA O MUNDO

Lisboa é uma cidade que encanta não apenas por sua história milenar, mas também pela forma como se reinventa sem perder sua identidade. Capital de Portugal, ela traduz em suas ruas de pedra, em seus miradouros e em seus monumentos a memória de um povo que desbravou oceanos e escreveu capítulos fundamentais da história mundial.

Mais do que um destino turístico, Lisboa é um lugar de experiências. A cada esquina, o visitante encontra cultura, gastronomia e hospitalidade. Do tradicional bairro de Alfama ao sofisticado Chiado, da Torre de Belém à modernidade do Parque das Nações, a cidade oferece

contrastes que convivem em perfeita harmonia, revelando uma capital viva, diversa e acolhedora.

Escolher Lisboa é optar por uma viagem que vai além do turismo convencional. É mergulhar em tradições, descobrir sabores únicos, ouvir o fado que ecoa como alma portuguesa e sentir o calor humano de um povo que recebe de braços abertos. Uma cidade que, mais do que ser visitada, deve ser vivida intensamente.

> Liberado Júnior Editor-chefe

liberadojunior@liberadojunior.com.br



Revista MANCHETE TURISMO

Presidente: Marcos Salles

Editora-chefe multiplataforma: Mariana Leão

Editora da revista: Ana Prôa

Produtora: Nathalia Gomes

Editor-chefe:

Liberado Júnior

Jornalistas: Silvia Barreto. Izabely Liberado e Sérgio Liberado

Diagramação: Sidney Fereira e Reinaldo Pires

Eventos: Natalia Salles

Agência digital: Z9 Marketing 360°

Agência publicidade: 11:21

> Portal internet: R7

Impressão: Zit Gráfica







PRINCIPAIS PONTOS TURÍSTICOS ESTÃO À SUA ESPERA

capital de Portugal mistura Atradição e modernidade, oferecendo aos visitantes uma infinidade de pontos turísticos inesquecíveis. Entre os mais emblemáticos, estão a Torre de Belém e o Mosteiro dos Jerónimos, símbolos da época das grandes navegações portuguesas, ambos localizados no charmoso bairro de Belém, onde também se encontra a tradicional Fábrica dos Pastéis de Belém.

Outro destaque é o bairro de Alfama, o mais antigo da cidade, famoso por suas ruelas estreitas, por seus miradouros com vistas panorâmicas e pelo fado, patrimônio cultural imaterial da humanidade. Para quem deseja sentir a essência de Lisboa, passear de elétrico pelo bairro é uma experiência única e encantadora.

A capital portuguesa ainda reserva locais icônicos, como a Praça do Comércio, de frente para o rio Tejo, e a movimentada Avenida da Liberdade, repleta de lojas, cafés e restaurantes. Somados a isso, miradouros espalhados pela cidade, como o de Santa Luzia e o da Senhora do Monte, garantem vistas deslumbrantes que tornam Lisboa ainda mais especial. *



Motivos que levam a Lisboa: apreciar um típico prato de amêijoas, passear de elétrico pelo Bairro Alto e conhecer monumentos como o Mosteiro dos Jerónimos

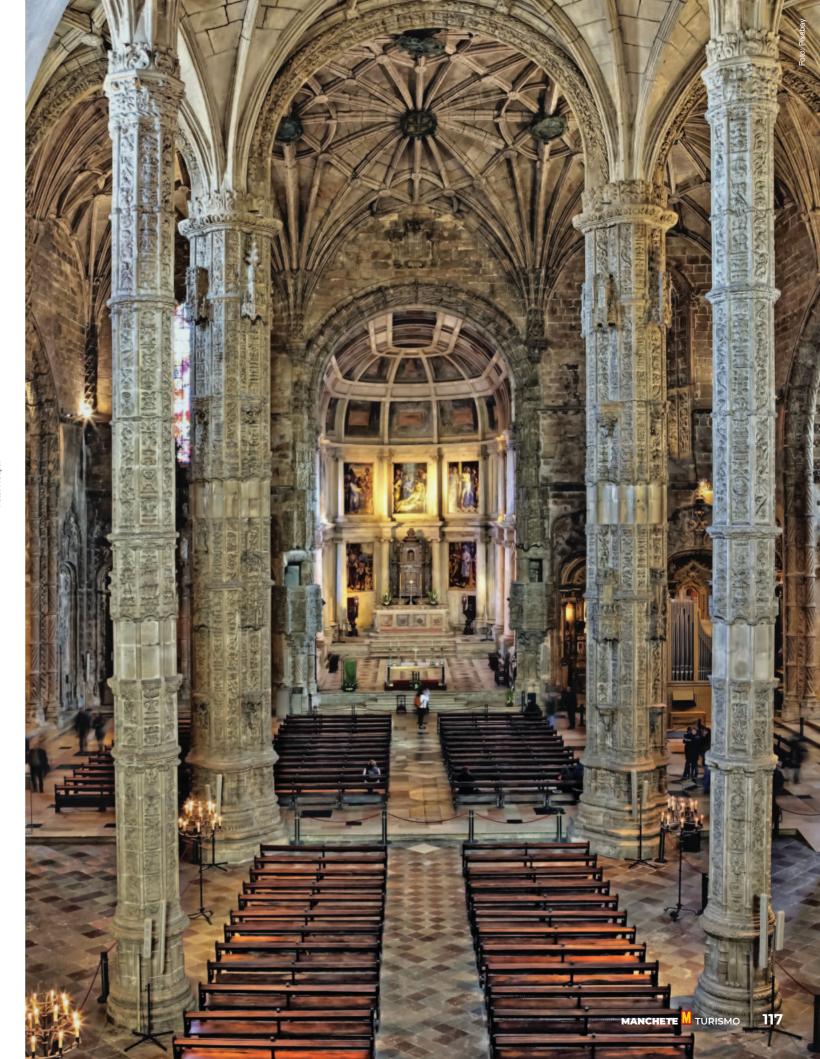


Lisboa se firmou como uma das capitais mais vibrantes da Europa, combinando sua rica herança histórica com uma atmosfera moderna e cosmopolita. Caminhar por seus bairros icônicos, como Alfama, Bairro Alto e Belém, é mergulhar em séculos de cultura, arte e tradição, com miradouros que oferecem algumas das vistas mais belas do continente.

A capital portuguesa também encanta pela sua gastronomia, que vai dos tradicionais pastéis de nata às criações contemporâneas de chefs premiados internacionalmente. Além disso, Lisboa é porta de entrada para experiências únicas: passeios de elétrico, visitas a monumentos, como a Torre de Belém e o Mosteiro dos Jerónimos, e uma vida noturna que pulsa em bares e casas de fado.

Com excelente infraestrutura turística e um clima ameno durante todo o ano, Lisboa atrai tanto quem busca cultura e história quanto aqueles que desejam vivências mais modernas e sofisticadas. Não à toa, a cidade se tornou um dos destinos mais desejados do mundo, sempre surpreendendo os visitantes com sua autenticidade e seu charme inconfundível.















VILA GALÉ PALÁCIO DOS ARCOS HISTÓRIA E SOFISTICAÇÃO ÀS MARGENS DO TEJO

ocalizado em Oeiras, a poucos minutos de Lisboa, o Vila Galé Palácio dos Arcos é um hotel que une luxo, tradição e charme em um cenário absolutamente encantador. Instalado em um palácio do século XV, o espaço respira história e poesia, sendo conhecido como o "hotel dos poetas", já que muitas de suas suítes e ambientes fazem referência a nomes célebres da literatura portuguesa.

Com vista privilegiada para o rio Tejo, o hotel oferece experiências que vão muito além da hospedagem. Piscina ao ar livre, spa, jardins deslumbrantes e espaços culturais transformam o ambiente em um verdadeiro refúgio de bem-estar e inspiração, sem abrir mão da modernidade e do conforto que traduzem a marca Vila Galé.

A gastronomia também é um destaque à parte, com o restaurante Inevitável trazendo menus que valorizam os sabores da culinária portuguesa em uma fusão equilibrada entre tradição e sofisticação. A carta de vinhos selecionados completa a experiência, tornando cada refeição memorável para os hóspedes e visitantes.

Seja para uma estadia romântica, seja para uma viagem de lazer ou até mesmo para eventos corporativos, o Vila Galé Palácio dos Arcos se consolida como um dos grandes destaques da hotelaria de Lisboa. Um lugar onde a poesia se encontra com a hospitalidade, oferecendo aos visitantes a chance de viver a capital portuguesa com exclusividade e encanto. *







VILA GALÉ ESTORIL CONFORTO E TRADIÇÃO NA COSTA **PORTUGUESA**

Situado em frente ao mar, no coração do Estoril, o Vila Galé Estoril é um dos hotéis mais tradicionais da região e um verdadeiro convite ao descanso e ao lazer. Com localização privilegiada, próximo ao famoso Cassino Estoril e a poucos minutos de Cascais e Lisboa, é a escolha perfeita tanto para quem busca férias relaxantes quanto para quem deseja explorar os encantos da costa portuguesa.

O hotel conta com uma estrutura completa, incluindo piscina exterior com vista para o oceano, spa com serviços de bem-estar, academia e salas para eventos. Os quartos oferecem conforto e modernidade, garantindo uma estadia agradável e acolhedora para hóspedes em viagens de lazer ou negócios.

Na gastronomia, o restaurante Divino apresenta uma deliciosa fusão entre a culinária tradicional portuguesa e pratos internacionais, sempre acompanhados por uma carta de vinhos cuidadosamente selecionados. O ambiente descontraído e acolhedor também se estende ao bar do hotel, ideal para desfrutar de bons momentos no fim do dia.

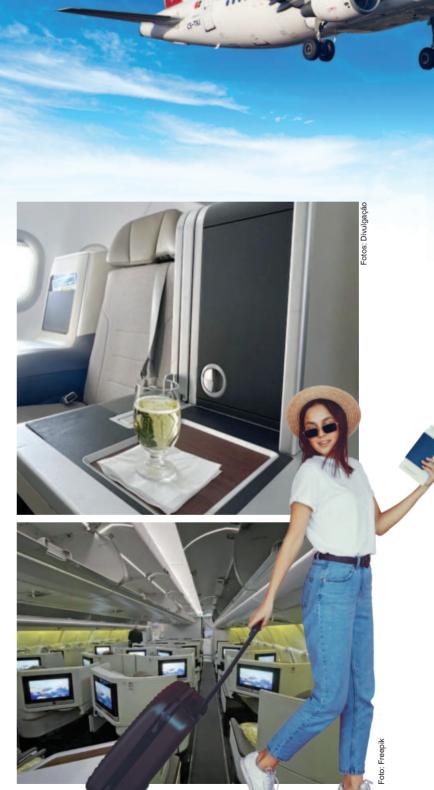
Mais do que um hotel, o Vila Galé Estoril proporciona uma experiência única de hospitalidade, aliando tradição, conforto e vistas deslumbrantes do Atlântico. Seja para um fim de semana romântico, seja para uma viagem em família ou para uma pausa estratégica a trabalho, o destino garante memórias inesquecíveis na charmosa Riviera Portuguesa. *













OS ENCANTOS DA PRIMEIRA CLASSE

Viajar na primeira classe da TAP Air Portugal é vivenciar uma experiência de luxo e exclusividade desde o embarque. O atendimento personalizado começa ainda no aeroporto, com acesso a lounges VIPs, que oferecem conforto, gastronomia refinada e serviços que tornam a espera pelo voo parte do prazer da viagem.

A bordo, o passageiro encontra um ambiente sofisticado e acolhedor, com poltronas que se transformam em camas totalmente reclináveis, sistemas de entretenimento de última geração e menus elaborados por chefs renomados que valorizam a rica gastronomia portuguesa, harmonizados com vinhos premiados. Cada detalhe é pensado para proporcionar bem-estar e requinte em todas as etapas do voo.

Mais do que transporte, a primeira classe da TAP é uma experiência de viagem completa, que une conforto, hospitalidade e tradição da companhia aérea portuguesa. Para quem busca exclusividade e deseja transformar o trajeto em parte essencial da jornada, essa é, sem dúvida, uma escolha que eleva o conceito de voar. *