

Manchete

www.revistamanchete.com.br

FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE
O passado colonial se transforma em experiência sofisticada e cultural de hospedagem

MOTOR
Lanchas potentes esbanjam beleza em alto-mar

RIO FASHION WEEK
De volta em cima do salto, desfilando brasilidade nas passarelas

EDITORA & EVENTOS Salles

9 786554 743501
Nº 2547 . Edição 08 . R$ 59,90
@revistamanchete.oficial

Andréia Repsold

A força feminina que conecta as lideranças empresariais do Rio tem uma trajetória que se confunde com a própria história dos grandes eventos

vem viver +educação

Crescendo e aprendendo.
A educação está em tudo, é para todos e começa no desenvolvimento das infâncias. Aqui no Sesc RJ, temos escolas de educação infantil, o Centro de Referência em Educação Inclusiva (CREI), programações no contraturno escolar, cursos de idiomas, pré-vestibular e atividades que unem arte, ciência e tecnologia. Aprender é o primeiro passo para transformar.
Vem viver o Sesc RJ.



sescrio.org.br/educacao
portalsescrio sescrio sescrj

Sesc
A maior marca de bem-estar social do RJ



Foto de capa:
Marcello Dias

PROVOQUE OS SEUS CANDIDATOS

Em 2026, o Brasil viverá um dos momentos mais decisivos da sua história recente. Serão escolhidos presidente da República, governadores, senadores e deputados federais – lideranças que irão definir os rumos do país nos próximos anos.

Mas este manifesto não é sobre nomes. É sobre prioridades. É uma convocação.

Independentemente de posicionamentos ideológicos, de visões econômicas ou de alinhamentos partidários, há uma pergunta que precisa estar no centro da sua escolha nas eleições deste ano (e de todos os outros!): qual é o compromisso do seu candidato com a arte e a cultura?

A Economia Criativa representa 3,11% do PIB brasileiro, gerando cerca de R$ 230 bilhões por ano. Emprega 7,8 milhões de pessoas, movimenta cadeias produtivas inteiras e contribui, de forma relevante para a arrecadação de impostos.

É, portanto, vetor real de crescimento econômico. Mas reduzir a arte e a cultura a números seria pequeno. Elas são o que moldam a identidade de um povo.

São a alma de uma nação.

E, nesse território, o Brasil é incomparável. Somos, sem dúvida, uma das maiores – senão a maior – potências culturais do planeta. Nossa diversidade é única. Nossa capacidade de criar, reinventar e emocionar atravessa fronteiras. Das artes cênicas à literatura, da moda aos games, da música ao audiovisual, somos um país que respira cultura em todas as suas formas. Ainda assim, esse ativo extraordinário segue, muitas vezes, pouco valorizado nas agendas políticas.

Por isso, este é um chamado direto: cobre, pergunte, exija! Exija dos seus candidatos propostas concretas para o fortalecimento da arte e da cultura.

Exija políticas públicas consistentes, estruturantes e de longo prazo.

Exija investimento, visão e respeito por um dos maiores patrimônios do Brasil.

Não se omita. Manifeste-se. Reivindique. Porque fortalecer a arte e a cultura é fortalecer o próprio país. É investir na nossa identidade, na nossa economia e no nosso futuro. Não tenha dúvidas: somos uma potência artística. E chegou a hora de assumir – e expandir – essa potência.

Portanto, reitero: cobre dos seus candidatos suas ideias e ações quanto à arte e à cultura do nosso país.

Viva a Arte!
Viva a Cultura!

LUIZ CALAINHO
Conselheiro editorial

Revista MANCHETE Presidente: **Marcos Salles** | Vice-presidente Institucional: **Sergio Maciel** | Editora-chefe mutiplataforma: **Mariana Leão**| Editora da revista: **Ana Prôa** | Produtoras: **Nathalia Gomes e Maria Eduarda Teixeira (estagiária)** | Textos: colaborou **Gabriela Lopes** | Revisão: **Cida Farias** | Projeto Gráfico e Arte: **Sidney Ferreira e Reinaldo Pires** | Eventos: **Natalia Salles** | Fotografia: **Marcello Dias e Márcio Mercante** | Cinegrafia: **João Paulo Figueredo** | Imagens e edição de vídeo: **João Paulo Figueredo**, **Oberdan Magalhães** e **Vinicius Iannuzzi** (Caza Nova Filmes)| 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**, **Eduardo Gouvêa, Fábio Ramalho**, **Frédéric Monnier**, **Germana Puppin**, **João Branco**, **Luiz Strauss**, **Marcos Salles**, **Mariana Leão**, **Michel Sá**, **Paulo Renato Marques**, **Pedro Guimarães**, **Sávio Neves**, **Sergio Maciel e Walter Troncoso** | Impressão: **Zit Gráfica**

Edição 2547
#8
JUN 2026

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/ Andréia Repsold
Talento para unir lideranças — 06
Mariana Leão

CULTURA/ Palácio Tiradentes
100 anos entre leis e memórias — 12

LUXO/ Fazenda São Luiz da Boa Sorte
Hospedagem com experiência e história — 28


GASTRONOMIA/ Pato com molho de laranja
Um clássico reinventado — 18
Frédéric Monnier


AGRO RIO/ O sabor das PANCs
Parece mato, mas é alimento — 22
Paulo Renato Marques


SAÚDE CLÍNICA/ Dores na coluna
Nem todo tratamento é cirúrgico — 34
Dr. João Branco


TURISMO EMPRESARIAL/ Padre Omar
Muito além do turismo religioso — 40
Sávio Neves


MOTOR/ Lanchas
Luxo em velocidade máxima — 44
Marcos Salles


TRADIÇÕES DO RIO/ Chinezinho
Toda casa tem mesmo! — 50
Fábio Ramalho


MODA/ Rio Fashion Week
O retorno ao protagonismo da moda — 56
Germana Puppin


TURISMO, LAZER E NEGÓCIOS/ Hotel Grand Hyatt
Luxo entre o mar e a lagoa — 62
Luiz Strauss


AGENDA MANCHETE
Aconteceu! — 67
Germana Puppin


FESTA MANCHETE
Nova edição com música e alegria — 70


ESPECIAL JUDICIÁRIO Por Sergio Maciel





VIRA VIRA
ESPECIAL
Estética In Rio



ANDRÉIA REPSOLD

NASCIDA PARA LIDERAR E UNIR LIDERANÇAS

SUA TRAJETÓRIA SE CONFUNDE COM A PRÓPRIA HISTÓRIA DOS GRANDES EVENTOS NO RIO DE JANEIRO. À FRENTE DE PROJETOS QUE MARCARAM GERAÇÕES E CONECTARAM LIDERANÇAS DOS MAIS DIVERSOS SETORES, ELA TRANSFORMOU COMPETÊNCIA, VISÃO ESTRATÉGICA E PAIXÃO PELO QUE FAZ EM UMA REFERÊNCIA PARA O EMPRESARIADO BRASILEIRO.



Mariana Leão conversou com Andréia no estúdio da Revista Manchete

O nome de Andréia Repsold é sinônimo de grandes eventos, realizados com maestria. Há mais de 15 anos é presidente do LIDE Rio – Grupo de Líderes Empresariais do Rio de Janeiro. Trata-se de uma organização que reúne líderes em encontros que têm o objetivo de abrir caminhos para boas conversas, novas ideias e parcerias que fazem diferença. Compartilham conhecimento de alto nível e constroem e ampliam conexões que se transformam em resultados concretos.

Reunindo mais de 1.700 filiados no Brasil e em outros países, o LIDE Rio é hoje uma das maiores redes empresariais do mundo. Mais do que números, o que move o LIDE é a certeza de que o crescimento de uma sociedade depende da união de lideranças comprometidas com o futuro.

O LIDE Rio, que é uma unidade regional do LIDE nacional, tem como objetivo sensibilizar o empresariado brasileiro para a importância de seu papel na construção de uma sociedade melhor. Andréia preside o LIDE Rio, além de capitanear a sua própria empresa, A. Repsold Assessoria e Marketing, que organiza eventos corporativos. Vale destacar que ela, além de colunista da Revista Manchete, também faz parte do nosso conselho editorial. Para completar, comanda o podcast Business Talk, no canal da Rádio BandNews FM.

E é com alegria, então, que agora inverte os papéis, deixando de ser a produtora de conteúdo para se tornar a entrevistada. Surpreenda-se, a seguir, com as ideias desta mulher que causa orgulho entre os empresários do país.

Como esse mercado de eventos surgiu em sua vida?

Eu iniciei muito cedo na área de eventos, e dizem que quem começa em evento não sai. Cada projeto tem início, meio e logo acontece. E como são muitos segmentos, muitos assuntos, isso despertou a minha curiosidade. Sempre fui uma pessoa interessada e gosto muito de aprender. E nessa área estamos diariamente aprendendo. Comecei em receptivo e produção de eventos, quando ainda estudava. Depois tive a oportunidade de ter minha produtora de eventos até ir para a FAG, uma grande empresa de feiras e exposições no Rio de Janeiro. Mais tarde, a FAG se transformou em FAGGA, que se consagrou como a maior empresa do gênero atuando em todo o Brasil e no exterior. A empresa se associou ao grupo francês GL Events, líder mundial do setor, e acabei me tornando acionista e vice-presidente da GL Brasil. Passei a fazer parte de uma multinacional de capital aberto, numa gestão inovadora com outra cultura e, com isso, a empresa expandiu muito. Foi uma experiência extremamente interessante. Anos após a consolidação da GL Brasil, deixei as funções executivas no grupo e assumi novos desafios.

E, nessa trajetória, participou da concepção e criação da Bienal do Livro, certo?

Sim, a Bienal do Livro começou no Copacabana Palace, como uma feira teste que deu certo. Tivemos que fazer com que o Sindicato Nacional de Editores de Livros e os editores acreditassem no projeto. O público veio e aprovou, e o evento cresceu a cada ano. É maravilhoso trabalhar com cultura. A Bienal é um evento espetacular, e eu tenho muito orgulho de ter feito parte.

“Esse é o propósito do LIDE: oferecer informação e conectar as pessoas, para que, juntas, elas gerem negócios. E negócios trazem emprego, renda e resultado.”



Fotos: Arquivo pessoal



Na área do entretenimento, Andréia também brilhou junto a Preta Gil, Renato Aragão e Beyoncé

Imagino que outro grande orgulho tenha sido participar da Eco92, a Conferência das Nações Unidas sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento...

Foi um projeto inovador e nossa empresa teve participação importante em vários segmentos. Naquela época, ninguém ouvia falar em ONG e o Aterro do Flamengo recebeu várias de todo o mundo. Foi uma movimentação incrível no Rio de Janeiro, porque reuniu pessoas do mundo inteiro. A ECO-92 colocou o Rio no foco mundial, gerou negócios para a cidade, mudanças, informação, cultura... É isso o que os eventos fazem.

No LIDE, além das lideranças no meio corporativo, você reúne ministros, governadores, prefeitos e líderes dos três poderes. Como consegue isso?

O LIDE é suprapartidário. A ideia de nossos eventos é fazer ponte, é trazer um tema que seja relevante para uma agenda positiva do estado do Rio de Janeiro, e que possamos colocar lideranças e empresários para buscar soluções. Essa conexão é o que nos faz vibrar. Nosso estado tem tantos empresários competentes, tantas realizações excepcionais, e esse é o propósito do LIDE: oferecer informação e conectar as pessoas, para que, juntas, elas gerem negócios. E negócios trazem emprego, renda e resultado.

O fato de não ter posições partidárias foi mostrado recentemente no palco do LIDE no âmbito nacional, quando participaram o ministro André Mendonça na abertura de um dia de evento e o ministro Alexandre de Moraes no encerramento, com posições completamente opostas...

Sim, isso aconteceu no ano passado, no Fórum Empresarial do LIDE Global, que vem sendo realizado há alguns anos no Rio de Janeiro. A ideia é exatamente essa: trazer todas as mentes, posições e opiniões para informar o empresário. É uma plateia formada por pessoas extremamente importantes de todo o Brasil, que estão ali para ouvir, aprender e trocar. Acho que esse propósito temos cumprido muito bem.

Mas como é que você consegue orquestrar tudo isso, reunindo pessoas tão importantes com agendas tão difíceis?

O mais importante é encontrar os temas que são demandas, que vêm do mundo empresarial e também dos próprios dirigentes. Quando chegamos a um tema que faz a diferença na vida das pessoas e no estado, e trazemos os interlocutores corretos, fica mais fácil reunir relevantes empresários para um debate.

Pelo fato de ser mulher, já encontrou dificuldades nesses eventos, que contam com uma presença majoritariamente masculina?

Quando você tem certeza do trabalho que está realizando e da qualidade da sua entrega, supera isso. Preconceitos existem em vários setores, mas acho que as pessoas conquistam as posições. Acredito muito nisso. Tem mulheres tão bem-sucedidas, realizando tanto... Passamos como um trator por cima e vamos em frente.



Fotos: Arquivo pessoal

Grandes eventos realizados junto a grandes nomes, como as estrelas do esporte Daiane dos Santos e Zico



Outra prova do que está falando é que você faz parte do conselho de algumas empresas e do Conselho das Mulheres da Firjan. Pode falar mais sobre isso?

São executivas que se reúnem e debatem temas importantes para o Rio. É muito bom. Ele é presidido pela Carla Pinheiro, que é uma empresária do setor de joalheria, e durante o ano reunimos essas lideranças para discutir alguns temas e, principalmente, proporcionar formas de aprendizado e de qualificação para mulheres. Buscamos abrir portas para mais mulheres atingirem posições de liderança.

Há muitos anos, você esteve no Japão a trabalho. E, recentemente, foi a passeio. O que você aprendeu dessa cultura?

O principal que aprendi é a cultura do respeito. As pessoas lá respeitam umas às outras. É muito impactante para quem vive numa cidade como o Rio não ver um papel no chão. Uma organização impecável. Entrar no metrô e as pessoas falarem baixo. Você pedir uma informação e a pessoa ter total vontade de te atender com a maior cordialidade. Eles têm muito orgulho do próprio país. E lá é tudo muito tranquilo. Você passa a ter um outro ritmo e sai um pouco dessa rotina de correria.

Ao mesmo tempo que você vê toda essa calma, dizem que o japonês tem muito foco e motivação para o trabalho, não é?

Totalmente. Eles têm orgulho da posição que ocupam. Isso reforça o que eu acredito: se aceitou um trabalho, realize muito bem, com orgulho e perfeição.

Como foi trabalhar no Japão?

Muito difícil, por conta da posição da mulher naquela época. Para começar, pelo meu nome, não sabiam se eu era homem ou mulher, porque Andréia, na Itália, é usado no masculino. E aí, quando cheguei numa reunião, muitos ficaram me olhando. Mas consegui. Se vamos com competência e confiança, acreditando que vai dar certo, sempre dá. Quando você tem a certeza de que está fazendo um trabalho bem-feito, conquista tudo. Também tenho outro mantra: seja curioso e aprenda com o que está fazendo. Eu sempre digo que a prática faz a perfeição. Faça, refaça e seja o melhor. E trabalhar com evento comprova isso, porque acontece uma só vez. Não dá para voltar a fita. É todo um planejamento envolvido, com começo, meio e fim e hora marcada. Você tem que pensar o



todo e ver todos os fatores que podem dar certo ou dar errado e ter a certeza de que vão dar certo.

Hoje, muitas pessoas que trabalharam com você estão em grandes empresas. Você também é formadora de outros líderes?

Isso me dá muito orgulho. Quando eu encontro pessoas que entraram como estagiários na minha época de FAG e FAGGA e hoje estão ocupando posições de liderança, é maravilhoso. Acho que fica nelas o aprendizado da garra, da motivação, da valorização. Em evento, você tem que ter um olhar 360. Ele é feito para dar resultado, e cada um que está ali é responsável pelo bom resultado para a empresa. Qualquer problema que ocorrer pode colocar a perder

“Se vamos com competência e confiança, acreditando que vai dar certo, sempre dá. Quando você tem a certeza de que está fazendo um trabalho bem-feito, conquista tudo.”



Foto: Renato Wrobel

Há 15 anos, ela está à frente do palco do LIDE Rio, unindo empresários e políticos

um ano de trabalho. Acho que esse foco na atenção ao detalhe ajuda muito nas carreiras.

A gente percebe que você tem muita energia positiva. Acredita que isso faz alguma diferença?

Tem gente que não acredita, mas a energia positiva faz muita diferença. A gente precisa estar perto de pessoas positivas. Isso faz falta no Rio de Janeiro. Precisamos falar bem do Rio, porque ele é maravilhoso. Esse é o meu propósito no LIDE: trazer luz para as coisas boas que estão acontecendo. Tem tanto empresário espetacular no Rio! Problemas todas as cidades do mundo têm. Mas eu acho que quanto mais valorizarmos a agenda positiva do Rio, mais para frente a gente vai andar. Mais negócios vão ser gerados.

Qual a mensagem você deixaria para as pessoas que sonham em também se tornar líderes?

Primeiro, devem investir tempo para estudar, ler e se informar. Como é que você vai criar algo se não tem informação? Eu tive a oportunidade de fazer dois MBAs. Às vezes, isso reacende a cabeça, te traz de volta para um momento que você tinha deixado passar, porque senão fica só focado no trabalho. Além disso, é preciso ter certeza de que vai fazer bem-feito. Foco total e procurar fazer o bem. Quando a gente faz o bem, retorna o bem. Sempre. A energia tem que estar positiva e ter equipes boas. Saber escolher as pessoas que estão do seu lado, ensinando a elas que devem ser curiosas para trazer ao time o que pode acrescentar



Foto: Marcello Dias

ESCANEIE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA

ao jogo. Essa é a escola LIDE, em que há profissionalismo e a certeza de fazer bem-feito em cada detalhe. Para mim, realizar esse trabalho é um orgulho. E vale reforçar: os eventos do LIDE Rio reúnem lideranças. Quem lidera com propósito chega mais longe, conquista melhores posições, inspira pessoas e transforma desafios em resultados. Nenhuma grande conquista se faz sozinho. Lideranças unidas ampliam respeito, união e capacidade de construir junto.*

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

PREFEITURA RIO
A SERVIÇO DE TODO CARIOCA

ESTAMOS FAZENDO MUITO PELA SAÚDE.

E esse é um trabalho que não para nunca.

- Clínicas da Família fortalecidas: 240 unidades e mais de 80% de cobertura.
- Distribuição de medicamentos totalmente regularizada.
- Super Centros ampliando o atendimento: Benfica, Campo Grande e Piedade (em construção).
- Prontuário e ponto eletrônico melhorando a qualidade do atendimento à população.
- Atendimento às pessoas com autismo triplicado e 2 novos Centros até 2028.
- Hospitais do Andaraí e Cardoso Fontes modernizados e reestruturados.

SAIBA MAIS SOBRE A SAÚDE DO RIO





Mariana Leão
@marianaleaooficial

CULTURA

PALÁCIO TIRADENTES

QUEM PASSA PELA MOVIMENTADA RUA PRIMEIRO DE MARÇO, NO CENTRO DO RIO, ENCANTA-SE COM A ESCADARIA LADEADA POR RAMPAS, DE ONDE SE IMPÕE, EM BRONZE E GRANITO, A ESTÁTUA DE TIRADENTES. O PALÁCIO – QUE LEVA O NOME DO INCONFIDENTE MINEIRO – COMPLETA ESTE ANO SEU CENTENÁRIO E SE CONSAGRA COMO UM MARCO DA ARQUITETURA ECLÉTICA BRASILEIRA, COM FORTE INFLUÊNCIA CLÁSSICA.



Foto (estátua): Divulgação/Symone Munay

Estátua de Tiradentes de 4,5 m, na fachada do palácio, vestindo a túnica dos condenados, posicionada onde ficava a cela do mártir

Fotos: **Divulgação**

100 anos ENTRE LEIS E MEMÓRIAS

Sob um imponente vitral simbolizando a história do Brasil, desde o seu Descobrimento até a Proclamação da República, está o plenário Barbosa Lima Sobrinho, sede histórica das atividades da Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro (Alerj), localizado no Palácio Tiradentes – um dos maiores símbolos da vida política brasileira. O local reúne, em sua trajetória, capítulos que vão da colônia à contemporaneidade, convidando o visitante a percorrer os caminhos em que o país foi, e ainda é, construído. E 2026 é um ano muito emblemático para este endereço histórico. "Completamentos 100 anos de Palácio e fizemos uma série de programações ao longo do ano, com visita teatralizada, exposições temporias e espaços abertos ao público. Então, é um ano muito especial", celebra Fernanda Figueiredo, diretora de cultura do Palácio Tiradentes.

Onde hoje ele se encontra, no século XVII era um outro prédio, em que funcionava a sede dos





À esquerda, a cúpula de vidro do plenário representa o céu estrelado do dia da Proclamação da República, circundada por oito painéis iconográficos, que simbolizam a história política e territorial do Brasil, desde a chegada de Pedro Álvares Cabral, passando pela Monarquia, ressaltando a importância da princesa Isabel, até a Proclamação da República



No alto, Plenário Barbosa Lima Sobrinho. Acima da mesa diretora, o Painel Constituinte, pintado por Eliseu Visconti, em alusão à assinatura da primeira Constituição da República, a tribuna da imprensa e as galerias superiores destinadas ao público. À esquerda, o Salão Nobre era o local onde os presidentes acenavam para o povo na sacada após a posse no plenário. O salão é repleto de arte, com destaque para os afrescos do artista Timóteo da Costa, pintados em estilo pontilhista, e esculturas que representam as quatro bases republicanas: lei, trabalho, justiça e paz

ESCANEIE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA



“Aqui, a gente tem a história do Brasil acontecendo ao vivo e a cores, porque até hoje esse plenário é utilizado.”

Heloisa Braga, historiadora

primeiros vereadores da cidade. O dinheiro público ficava guardado em um cofre, conhecido como “burra”, aberto apenas com três chaves, cada uma sob responsabilidade de um vereador. Mas é no subsolo que reside um dos episódios mais marcantes do Brasil colonial: nele, ficava a Cadeia Velha, onde esteve preso, por três dias, o alferes Joaquim José da Silva Xavier. Símbolo da Inconfidência Mineira, Tiradentes saiu de lá rumo à sua execução, em 21 de abril de 1792.

PALÁCIO INSPIRADO NA EUROPA

Já em 1922, a antiga cadeia se encontrava em estado precário e foi demolida para dar lugar a uma nova construção monumental. Inspirado no Grand Palais, de Paris, o projeto arquitetônico, assinado por Archimedes Memória e Francisco Couchet, deu origem ao edifício atual. Inaugurado em 6 de maio de 1926, o Palácio Tiradentes passou a sediar a Câmara dos Deputados.

Durante mais de três décadas, foi cenário de momentos decisivos da política nacional, recebendo presidentes como Washington Luís e Juscelino Kubitschek.

Nem sempre, porém, o espaço foi ocupado por debates democráticos. Durante o Estado Novo (1937-1945), o então presidente Getúlio Vargas fechou o Parlamento, e o prédio passou a abrigar o Ministério da Justiça e o Departamento de Imprensa e Propaganda (DIP) – órgão responsável pela censura no regime. Com a transferência da capital federal para Brasília em 1960, o Palácio ganhou nova função: sediar a Assembleia Legislativa da Guanabara – anos depois, com a fusão dos estados, torna-se “do Rio de Janeiro”.

Em 2021, a Alerj ganha nova sede no Edifício Lúcio Costa, também no Centro do Rio, marcando um novo tempo no Parlamento. Atualmente, o Palácio Tiradentes



Cadeia Velha, que serviu de prisão para Tiradentes antes de ser enforcado. O edifício foi demolido em 1922, dando lugar ao atual Palácio Tiradentes

ainda é palco de sessões solenes, posses, eventos oficiais e homenagens, como a entrega da Medalha Tiradentes. "Aqui, a gente tem a história do Brasil acontecendo ao vivo e a cores, porque até hoje esse plenário é utilizado. E agora o povo pode assistir a tudo pelo YouTube", conta a historiadora Heloisa Braga, que nos conduziu por um passeio em meio a mobiliário original de 1926, repleto de curiosidades sobre a época, como cinzeiros fixos em cada mesa dos deputados – num tempo em que fumar em ambientes fechados ainda era permitido.



Abaixo, Biblioteca Maria Portugal, localizada dentro do Palácio Tiradentes, especializada em direito, conta ainda com registros que marcaram a história da nossa legislação. O local é aberto ao público

Visitar o Palácio Tiradentes é caminhar por onde decisões moldaram o Brasil, mas também é reconhecer o valor da memória e da democracia. Entre colunas imponentes, esculturas, pinturas e salões históricos, o visitante descobre que aquele não é apenas um marco arquitetônico, é um símbolo vivo da construção do país. ✱

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

FAÇA UMA VISITA GUIADA
Agende pelo site palaciotiradentes.rj.gov.br/visitaguiada ou pelo e-mail cultura@alerj.rj.gov.br. O Palácio Tiradentes funciona de segunda a sexta, das 10 às 17h.







Frédéric Monnier
Maître de Cuisinier de France
@fredericmonnier

GASTRONOMIA

Fotos: **Marcello Dias**

Pato com molho de laranja

UM **CLÁSSICO** REINVENTADO

DESTA VEZ, O CHEF NOS ENSINA A PREPARAR UM FILÉ DE PATO AO MOLHO DE LARANJA COM PÊSSEGO, MAÇÃ E POMMES ANNA, REUNINDO TÉCNICA E MEMÓRIA EM UM PRATO SOFISTICADO. ENTRE O DOCE DAS FRUTAS E A ACIDEZ DO MOLHO, CADA ELEMENTO ENCONTRA SEU LUGAR COM PRECISÃO.

Para esta edição, escolhi preparar um clássico que me acompanha desde a infância: o filé de pato ao molho de laranja. Uma receita que vi meu avô fazer muitas vezes, na charcutaria onde ele trabalhava, e que depois passou pelas mãos do meu pai. É um prato que atravessa gerações e que até hoje me conecta com o início da minha relação com a cozinha.

O pato tem uma presença marcante, uma carne delicada, mas com personalidade. Por isso, ele pede equilíbrio. O molho de laranja entra justamente nesse ponto, trazendo acidez, frescor e um leve dulçor que corta a gordura natural da carne e valoriza o conjunto. É um jogo de contraste que funciona com precisão.

A escolha dos acompanhamentos segue essa mesma lógica. A maçã e o pêssego, levemente caramelizados, trazem textura e uma doçura natural que conversa com o molho sem pesar. Já a batata, na forma de Pommes Anna – um clássico da culinária francesa –, entra com estrutura: crocante por fora, macia por dentro. Ela equilibra o prato e completa a experiência.

TODA A SUCULÊNCIA DO PATO

Durante o preparo, o cuidado começa já na cocção do pato. A pele precisa ser bem trabalhada, com cortes leves, para liberar a gordura e alcançar uma textura dourada e crocante. O ponto da carne deve ser respeitado, mantendo suculência. No molho, o caramelo é a base de tudo. É ele que vai dar profundidade. Deglaçar corretamente com o vinagre, reduzir com o suco de laranja e incorporar o chutney são etapas que exigem atenção, mas que fazem toda a diferença no resultado final.

Cozinhar este prato é revisitar memórias, mas também entender técnica. É perceber como ingredientes simples, quando bem conduzidos, constroem algo completo, equilibrado e cheio de identidade.

Finalizado com tomilho fresco, o prato chega à mesa com aroma, contraste e presença. É uma receita que foge do cotidiano, mas que pode ser executada com clareza e método.

“COZINHAR ESTE PRATO É PERCEBER COMO INGREDIENTES SIMPLES, QUANDO BEM CONDUZIDOS, CONSTROEM ALGO COMPLETO, EQUILIBRADO E CHEIO DE IDENTIDADE.”

UM CLÁSSICO REINVENTADO



O PATO











BASE DO MOLHO



FRUTAS









POMMES ANNA











RECEITA DO CHEF FRÉDÉRIC MONNIER

Pato com molho de laranja

ESCANEIE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA

Rendimento: *2 porções*

Ingredientes

Para a carne
- *2 filés de pato*
- *Sal e pimenta a gosto*

Para a guarnição
- *4 batatas grandes*
- *1 pêssego maduro*
- *1 maçã*
- *150 g de manteiga*
- *40 g de açúcar*
- *Sal e pimenta a gosto*

Para o molho de laranja
- *40 g de açúcar*
- *100 ml de vinagre de vinho*
- *150 ml de suco de laranja*
- *1 laranja (gomos e zeste – raspa da casca)*
- *100 g de chutney de tomate e cebola*

Modo de Preparo

O pato. Faça incisões em losango na pele do filé de pato, tempere e sele do lado da pele. Leve ao forno por 7 minutos e, em seguida, deixe a carne descansar.

Base do molho. Prepare o suco, os gomos e o zeste de laranja. Faça um caramelo com o açúcar, adicione o vinagre de vinho tinto para diluir, acrescente o suco de laranja e o chutney de tomate e cebola, deixando reduzir.

Finalização do molho. Caramelize o suco do cozimento do pato (retirando o excesso de gordura) e misture à base anterior, reduzindo levemente. Por fim, adicione os gomos e o zeste de laranja reservados.

Frutas. Corte a maçã e o pêssego em quartos. Em uma frigideira com açúcar e um pouco de manteiga, caramelize primeiro o pêssego (reserve) e depois a maçã, finalizando com sal e pimenta.



Pommes Anna. Corte as batatas em cilindro e, a partir daí, obtenha rodelas com a mesma dimensão usando uma mandoline (fatiador manual de alta precisão) ou uma faca afiada. Disponha em uma forma e leve ao forno com uma pequena porção de manteiga já derretida, por 15 a 20 minutos, a 160°C.

Montagem. Disponha a maçã e o pêssego no prato. Corte o pato na largura (sentido do comprimento) e coloque por cima. Finalize com o molho e a Pommes Anna crocante no topo. ✽

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



Paulo Renato Marques

@paulorenato_marques

AGRO RIO

No terreno da Fundação Municipal de Casimiro de Abreu, as plantas comestíveis se multiplicam, como as belas flores ao lado

O sabor das PANCs

PARECE MATO, MAS **É ALIMENTO**

EM CASIMIRO DE ABREU, AS CHAMADAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS REVELAM NOVAS POSSIBILIDADES: FOLHAS E FLORES GANHAM PROTAGONISMO NA CULINÁRIA E RESSIGNIFICAM A RELAÇÃO COM A NATUREZA.

Em meio ao verde abundante de Casimiro de Abreu, um movimento profundamente transformador para a sustentabilidade começa a ganhar força. São as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), que deixam de ser vistas como "mato" para assumirem um novo papel: o de alimento nutritivo, acessível e repleto de possibilidades. O termo PANC foi popularizado por pesquisadores, como o botânico Valdely Ferreira Kinupp, e se refere a plantas – ou partes delas – que podem ser consumidas, mas que não compõem o consumo alimentar tradicional da maioria das pessoas. Muitas dessas espécies são facilmente encontradas na natureza, em quintais ou até mesmo em áreas urbanas, mas acabam tendo seu potencial nutricional e gastronômico ignorado.

Para conhecermos de perto este universo, fomos à Fundação Municipal de Casimiro de Abreu, numa visita capitaneada por uma das principais pesquisadoras do tema, a geógrafa e gastróloga Amanda Brasil, idealizadora do projeto PANClândia, no Instagram. "Vou mostrar um pouquinho do potencial alimentício que já existe aqui, tanto espontâneo quanto cultivado", explica Amanda. E ela se refere a uma diversidade que impressiona. Desde as PANCs mais conhecidas, como capim-limão, taioba e ora-pro-nóbis, até as folhas de chaya, que, refogadas, mais parecem uma

Fotos: **Marcello Dias**









deliciosa couve; o fruto da cafeirana, que pode fazer as vezes do molho de tomate; as sementes da moringa oleífera, que parecem pipoca; e a *Celosia argentea*, que lembra o espinafre.

E isso sem falar nas flores comestíveis, como a azulzinha *Clitoria ternatea*, que é um corante natural muito usado em coquetelaria, dando cor a drinques sem qualquer atributo artificial; a *Celosia cristata*, que também tem potencial tintório (corante) e, empanada e frita, remete ao frango; a flor do manjericão, que pode ser salpicado sobre a salada ou ser deixada em infusão no azeite, conferindo sabor e aroma; e as tão comuns ixoras amarelas e vermelhas, que enfeitam jardins, mas podem parar no prato. É como diz Amanda: "As PANCs estão presentes até nos restaurantes renomados. Chefs do mundo todo estão se utilizando dessas plantas e flores comestíveis, que são cada vez mais encontradas nos cardápios por aí".

JOVENS DESCOBREM AS PANCS

Mas o projeto desenvolvido no município vai além da experimentação gastronômica, tendo caráter socioeducativo. Na Fundação Municipal de Casimiro de Abreu, iniciativas como o Paisagista Mirim e o Jovem Agricultor Orgânico reúnem 60 jovens, de 14 a 17 anos, da rede pública de ensino. "Eles aprendem práticas de agricultura orgânica e paisagismo no contraturno escolar, e ainda recebem um apoio financeiro de um terço do salário mínimo", explica a bióloga Jaqueline Sadi. Segundo ela, o aprendizado sobre as PANCs também resgata hábitos alimentares antigos e fortalece a relação com a terra. "Eles voltam a ter contato com alimentos que, muitas vezes, fizeram











Na página ao lado, Amanda Brasil mostra algumas PANCs. À esquerda, flores que servem de corante para bebidas. Abaixo, o umbigo da bananeira vira caponata



rústicas, de fácil cultivo e altamente nutritivas. Mas um ponto importante é o preparo. Algumas plantas exigem cuidados específicos antes do consumo. "A taioba, por exemplo, precisa ser cozida. Já a ora-pro-nóbis pode ser consumida crua quando as folhas são mais novas", explica Jaqueline, destacando a importância da informação para o uso seguro.

SERÁ QUE SÃO MESMO GOSTOSAS?

Fim da visita, hora da degustação. E é nesse momento que teoria e prática se encontram. Amanda conduz a equipe até o espaço culinário da fundação e transforma o aprendizado em experiência sensorial. No cardápio, ela prepara uma surpreendente caponata de mangará. Sabe o que é isso? É o umbigo da bananeira (também chamado de coração), que normalmente é descartado após a retirada do cacho. "Não só de banana madura vive uma bananeira", brinca Amanda, enquanto prepara o mangará picadinho junto com azeite, alho, cebola e pimentões (verde, amarelo e vermelho). O aroma é delicioso e o sabor melhor ainda, ao comermos junto com torradas.

Para finalizar, a sobremesa: geleia de pétalas de rosa com morango, harmonizada com queijo brie; bolo de capim-limão finalizado com flores comestíveis; e docinhos de morango servidos dentro de flores, substituindo as tradicionais forminhas. "Aqui, a forminha é comestível, não vai para o lixo", diz Amanda.

Parece um mundo novo para você? Não se assuste. No site da Pesagro (rj.gov.br/pesagro/node/730), você pode baixar um e-book supercompleto, no qual aprenderá mais sobre as PANCs e as formas de prepará-las em casa. Aproveite e bom apetite! ✱

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



"Queremos usar a cidade como uma vitrine tecnológica, um laboratório para que outras regiões conheçam esse potencial."

Ramon Dias Gidalte, prefeito de Casimiro de Abreu

"As PANCs estão até nos restaurantes renomados. Chefs do mundo todo estão se utilizando dessas plantas e flores comestíveis."

Amanda Brasil, geógrafa e gastróloga

parte da alimentação dos pais e foram esquecidos", conta Jaqueline.

A iniciativa também tem um papel estratégico para o município. De acordo com o prefeito Ramon Dias Gidalte, Casimiro de Abreu tem tudo para se destacar nessa área. "Queremos usar a cidade como uma vitrine tecnológica, um laboratório para que outras regiões conheçam esse potencial. Nosso objetivo é que Casimiro seja referência em PANCs no estado do Rio de Janeiro e até no Brasil", almeja.

Ao incentivar o cultivo e o conhecimento dessas plantas, o projeto também aponta para soluções sustentáveis e acessíveis em um cenário de insegurança alimentar. Afinal, muitas dessas espécies são

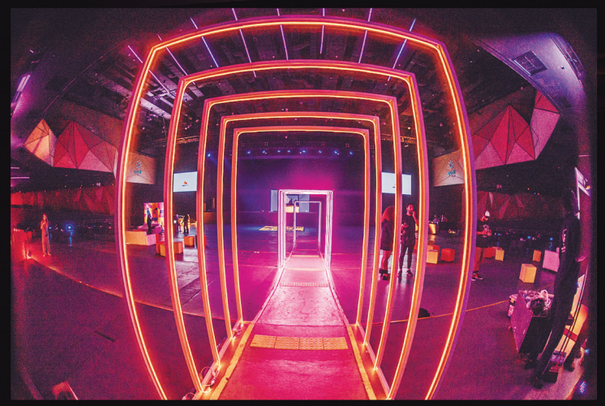


ESCANEIE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA

Mais que um evento.
Uma experiência.















qualistage

O Qualistage combina arquitetura contemporânea e tecnologia de ponta para entregar eventos com precisão, escala e impacto. Um espaço versátil, com soluções inteligentes de configuração, preparado para atender diferentes formatos com excelência.



Mariana Leão
@marianaleaooficial

LUXO



“Só para reconstituir essa fazenda, nós levamos nove anos, mas conseguimos recriar uma história.”
Liliana Rodriguez, proprietária da Fazenda São Luiz da Boa Sorte

HOSPEDAGEM COM *experiência e história*

Fotos: **Divulgação**

ENTRE O REQUINTE DA HOTELARIA CONTEMPORÂNEA E AS MEMÓRIAS DO BRASIL COLONIAL, A FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE PROPÕE UM TURISMO DE EXPERIÊNCIA. EM VASSOURAS, O CASARÃO DO SÉCULO XIX UNE LUXO, CULTURA E HOSPITALIDADE EM UMA IMERSÃO HISTÓRICA NO VALE DO CAFÉ.

Respirar o ar puro, sentir o cheiro do café e da mata e, ao mesmo tempo, estar em um ambiente sofisticado, com requinte imperial, boa gastronomia e toda a infraestrutura. Assim é a Fazenda São Luiz da Boa Sorte, localizada em Vassouras, no Centro-Sul fluminense. O casarão histórico tornou-se um hotel boutique ambientado na era das grandes fazendas do Ciclo do Café. Conhecer este lugar é viver uma experiência imersiva na nossa cultura colonial, sem abrir mão do luxo e da boa hospitalidade.

A fazenda integra um importante conjunto arquitetônico do estado do Rio de Janeiro do século XIX. Tombada pelo patrimônio cultural, já recebeu membros da realeza durante o Segundo Império e hoje abre suas



Suíte do Conde d'Eu, nome dado em homenagem ao marido da princesa Isabel, que teria visitado a fazenda

luxo

FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE

portas para hóspedes em busca de exclusividade, cultura e conforto. Em todos os detalhes, há o toque zeloso da anfitriã Liliana Rodriguez, a Lili, como é conhecida. Mas, para chegar à concepção atual do hotel, ela e o marido, Nestor Rocha, tiveram que enfrentar um grande desafio. Eles adquiriram a fazenda em 2004, em situação precária, após ter sido saqueada. "Só para reconstituir essa fazenda, nós levamos nove anos, mas conseguimos recriar uma história", celebra Lili, declarando seu amor ao marido. O casal contou com renomados arquitetos, que promoveram eventos, como o Casa Real – um encontro da arte do século XIX, com peças de antiquários, que acabaram fazendo parte da decoração permanente do casarão.

RELÍQUIAS CURIOSAS

O ranger do piso de tábua, o som dos passos na escada, as pinturas que retratam os costumes da época e os objetos decorativos fazem parte da ambientação e despertam a curiosidade dos visitantes. Na sala nobre, onde antigamente se reuniam os homens para conversar e fumar, encontramos as cuspideiras (peças em porcelana, posicionadas no chão, ao lado de cada sofá). Na sala de jantar, há uma mesa posta, montada ao estilo aristocrático, com um objeto retangular posicionado na cabeceira: o grande saleiro. O sal era uma mercadoria valiosa, e o tamanho do saleiro e a sua posição à mesa indicavam a hierarquia social. No banheiro comum do casarão, o hóspede se depara com um vaso sanitário de louça inglesa, que até intimida para o uso, de tão chique. E ainda há uma banqueta de madeira, em formato ergonômico, que, nos dias de hoje, ninguém imagina a sua utilidade. Era uma cadeira parideira, para auxiliar as mulheres no parto. Conhecer os cômodos da fazenda é como imergir na história e se sentir em um cenário de novela de época, em que os atores são os próprios visitantes.

O impacto de visitar o século XIX é ainda maior quando entramos nas suítes – no total, são 35 (13 na sede e 22 na vila hípica, todas no estilo colonial brasileiro). Cada uma tem a sua decoração específica, com mobiliário e adornos antigos, mas também com amenities, camas grandes e todo o conforto da hotelaria de luxo. Lili abre



"Muitas vezes, me perguntei o que estava fazendo aqui nessa fazenda. Hoje, sei que foi para entender como viviam as pessoas escravizadas, a mulher do século XIX e a história do Ciclo do Café."

Liliana Rodriguez

as portas da suíte do Conde d'Eu e, neste momento, preciso de uma pausa para absorver tamanha beleza. O nome foi dado em homenagem ao marido da princesa Isabel, que teria passado pela fazenda à época. Justamente ela, que assinou a Lei Áurea, declarando extinta a escravidão no Brasil. E sobre esse capítulo triste da nossa história, Lili criou o Memorial do Negro Escravizado, um espaço de reflexão dedicado à luta e à resistência dessas pessoas submetidas a condições brutais. Nas paredes de uma sala de memórias, livros e quadros com desenhos de Debret retratam o dia a dia do trabalho forçado. Rotina também representada em outras partes da fazenda, exposta nas obras de Rugendas e nas pinturas em grande escala de Dominique Jardy.

Com sua veia de jornalista e escritora, Lili conseguiu traduzir com sentimento esse contexto da nossa história. Ela, que foi a primeira âncora do Jornal da Globo e comandou o programa Sem Censura, deixa seu legado também na preservação da história do Brasil. Lili conta que se sentiu no dever de prestar essa homenagem aos escravizados, e essa missão lhe trouxe um grande propósito: "Muitas vezes, me perguntei o que estava fazendo aqui nessa fazenda. Hoje, sei que foi para entender como viviam as pessoas escravizadas, a mulher do século XIX e a história do Ciclo do Café".

CAFÉ COM CULTURA

Entre o aroma marcante que atravessa séculos, o progresso e a geração de riquezas na Região Su-



À esquerda, a suíte Vila Hipicz, na hípica. Aqui, a piscina térmica para o relaxamento dos hóspedes

FAZENDA SÃO LUIZ DA BOA SORTE

deste, está o café. A Fazenda São Luiz da Boa Sorte oferece uma visita guiada passando pelo Museu do Café – o primeiro do estado do Rio. O historiador Marcelo Müller conta a trajetória desse produto, que foi considerado o maior suporte financeiro da monarquia no Brasil: "Havia cerca de 600 fazendas nessa região, mas as grandes produtoras estavam em torno de Vassouras, onde o comércio era muito forte. Com o auge do Ciclo do Café, Vassouras passa a ter um poder político e econômico muito grande junto à monarquia de Dom Pedro II. Em 1846, 41% do café tomado no mundo saía dessa região".

Nossa expedição cafeeira termina com um passeio a cavalo pelo lindo cafezal da fazenda, aliás, esse é um dos vários atrativos dessa hospedagem. E em meio à natureza preservada, o silêncio do campo e o verde das montanhas, os visitantes também podem aproveitar uma praia de água doce, para simplesmente relaxar ou optar por praticar esportes, como stand up paddle e tirolesa sobre a água. Já em dias mais frios, a piscina aquecida é um dos espaços mais procurados pelos hóspedes.

A propriedade ainda oferece amplos espaços para caminhadas, passeios contemplativos e atividades em meio à vegetação. Os jardins bem cuidados e os decks ao redor do lago inspiram os amantes do paisagismo. Já as crianças se sentem livres para brincar e viver uma experiência lúdica e encantadora com a vida rural na fazendinha, onde podem amamentar o porquinho, interagir com os animais e participar de uma recreação ativa. A estadia é ideal para famílias, casais e grupos que desejam desacelerar, mas também cumpre seu papel no sentido de promover conexões e aprendizados nos eventos corporativos. Muitas empresas organizam festas temáticas e promovem workshops, team building ou confraternizações. E vale destacar: de junho a setembro, a fazenda ainda oferece uma belíssima festa junina. "É o grande arraiá na São Luiz", convida Lili.

Na gastronomia, os pratos da fazenda e da boa culinária brasileira encantam à primeira vista. Em cada receita, a tradição e o afeto se encontram para transformar as refeições em experiências memoráveis. Inspirados pela riqueza cultural do Vale do Café, os pratos são preparados com ingredientes frescos e selecionados, valorizando receitas que atravessam gerações e preservam o sabor da cozinha afetiva do interior fluminense. O aroma que exala do fogão à lenha é parte da vivência no casarão histórico, onde passado, cultura e hospitalidade se encontram à mesa.

A experiência se completa com ambientes acolhedores que valorizam o ritmo tranquilo da vida no interior. Entre um mergulho na piscina, um café apreciado sem pressa e o pôr do sol sobre as montanhas do Vale do Café, a Fazenda São Luiz da Boa Sorte proporciona aos visitantes a oportunidade de viver o luxo da simplicidade, cercado por história, cultura e hospitalidade. ✱

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



Momento de relax em família na piscina aquecida ao ar livre. Abaixo, o Museu do Café, onde foi erguido o Memorial do Negro Escravizado





Acima, as crianças alimentam os animais da fazendinha. Logo ao lado, uma mesa de queijos e vinhos. Ao lado, Lili e Mariana conversam no deck com vista para a prainha do lago. E abaixo, a suíte Histórica Varanda



Foto: João Paulo Figueredo







Foto: Magnific



Dr. João Branco
@drjoaobrancooficial

SAÚDE CLÍNICA

Fotos: **Oberdan Magalhães**

Dores na coluna

NEM TODO TRATAMENTO **É CIRÚRGICO**

Era uma manhã como outra qualquer. O corretor de imóveis Filipe Viega saiu da cama para mais um dia de trabalho e, ao girar seu corpo para pôr os pés no chão, sua coluna travou. A partir dali, começou a sua angústia. "Fiquei totalmente dependente da minha espoa, e nem conseguia pegar minha filha no colo. Se eu andasse por três minutos ou se ficasse sentado por cinco, logo depois tinha que me deitar, porque a coluna gritava de dor e eu precisava me esticar. Tive até que parar de trabalhar", lembra.

E foi numa cadeira de rodas, berrando de dor, que Filipe chegou à clínica ITC Vertebral, em dezembro do ano passado. Ele foi recebido com atenção e solidariedade à sua situação, passando a fazer duas sessões de fisioterapia por semana. Em 30 dias, o corretor já estava de volta à vida normal. "Com os exercícios para fortalecimento, fui me restabelecendo. Hoje, se eu fosse dar uma nota de zero a dez para a minha dor, diria que é menos um. Vim para esta entrevista sozinho, caminhando e de bem com a vida", comemora.

QUEM SOFRE DE TERRÍVEIS PROBLEMAS NAS COSTAS JÁ DEVE TER PENSADO: "SÓ VOU MELHORAR SE OPERAR". MAS, COM OS AVANÇOS EM TRATAMENTOS, A VOLTA DA QUALIDADE DE VIDA PODE ESTAR BEM LONGE DA MESA DE CIRURGIA.

Este é apenas um exemplo do que acontece a milhões de brasileiros: problemas de coluna que chegam a incapacitar o dia a dia, trazendo dores difíceis de lidar. Mas, atualmente, já existem inovações que permitem o sucesso do chamado tratamento conservador, ou seja, aquele que acontece fora do centro cirúrgico. Para saber mais sobre o assunto, conversamos com Carolina Carvalho, diretora do ITC Vertebral, referência em tratamento especializado da coluna – a clínica faz parte da maior rede de fisioterapia da América Latina e já ajudou mais de 130 mil pacientes em todo o Brasil.

Ela nos revela o que há de mais inovador no tratamento fisioterápico: "Aqui, utilizamos a maca



João Branco com Carolina Carvalho, diretora do ITC Vertebral

de tração para descompressão neural, que alivia dores irradiadas, formigamentos e dormências, e a maca de flexo-descompressão para ganho de mobilidade, principalmente da lombar. Também fazemos terapia manual específica, como osteopatia e método McKenzie, e exercícios para ganho de força muscular. E, dessa forma, conseguimos trazer a qualidade de vida aos pacientes, para que voltem a fazer suas atividades sem nenhum tipo de recidiva".

SEM DOR PARA CURTIR A APOSENTADORIA

Outro caso de sucesso do ITC aconteceu com a professora Gilza Caruso. Ela havia acabado de se aposentar quando foi surpreendida por um rompimento do músculo supraespinhal, que é responsável pela articulação do ombro. Gilza precisou passar por uma cirurgia e por um longo processo de recuperação com fisioterapia, mas a dor não ia embora. "Comecei a me desesperar, porque tentava fazer as coisas mais simples da casa e não conseguia. Até mesmo levar uma xícara de café à boca era impossível, porque as dores eram insuportáveis, incapacitantes", relata a professora, que chegou a ouvir de seu médico que não havia mais nada a fazer pelo seu ombro, a não ser seguir com as sessões de fisioterapia.





"Conseguimos trazer a qualidade de vida aos pacientes, para que voltem a fazer suas atividades sem nenhum tipo de recidiva."

Carolina Carvalho, diretora do ITC Vertebral





Acima, Gilza Caruso com Dr. João. Na outra página, ela na maca de tração, que trouxe alívio imediato de sua dor. E, aqui, a maca de flexo-descompressão

Foto: Divulgação



A fisioterapeuta Tracy Souza faz a terapia de ondas de choque. E Filipe Viega, que venceu sua dor no ITC

Gilza, contudo, passou a observar que seu desconforto também afetava a sua cervical, já que estava com dificuldade para virar o pescoço. "Um dia, eu estava chorando em casa, pensando que tinha me aposentado para aproveitar minha vida, mas isso não estava acontecendo por causa das dores. Fui então para a internet pesquisar uma solução e descobri o tratamento inovador com o aparelho de tração cervical. Entrei em contato com o ITC e, no dia seguinte, já estava fazendo a avaliação", conta.

Como já havia ido – em vão – a muitos lugares em busca de alívio, a professora confessa que seguiu descrente para a consulta. Porém, o inesperado aconteceu: "Quando me deitei naquela maca de tração e a Carol começou a fazer a minha avaliação e a mexer nas minhas costas, as lágrimas chegaram a descer porque a dor foi, suavemente, aliviando", lembra, emocionada. Carolina explica o que aconteceu com sua paciente: "A tração tem a função de aumentar o espaço articular para descomprimir as estruturas e lubrificar o disco articular. E, dessa forma, conseguimos manter esse disco mais saudável e diminuir dor, formigamento e dormência, que são característicos da compressão neural. Os pacientes relatam muito conforto nessa maca e saem com melhora dos sintomas já no primeiro atendimento".

E após seguir o tratamento na clínica, como Gilza está hoje? Além de ter conseguido voltar para a academia – junto a um personal trainer que recebe orientações dos fisioterapeutas do ITC –, ela finalmente começou a curtir sua aposentadoria. "Todos os meses deste ano já estou comprometida com alguma viagem. Estou bem feliz com todo o acolhimento que recebi dos profissionais do Instituto e com o fato de estar sem dor", comemora.

ALÍVIO PODE SER IMEDIATO OU NÃO

O caso da professora demonstra um fato que comum: muitas pessoas têm a falsa sensação de que operar vai resolver suas dores na coluna, e nem sempre é o que acontece na realidade. Quem também assegura isso é a fisioterapeuta Tracy Souza, que aplica em seus pacientes, por exemplo, a terapia de agulhamento a seco. Ela explica: "É uma terapia em que utilizamos as mesmas agulhinhas de acupuntura em pontos de tensão da musculatura, de maneira indolor. Na mesma hora, o paciente já sente o alívio das dores, porque há todo um relaxamento dessa tensão".

Para obter grandes resultados, Tracy também recorre à terapia de ondas de choque: "Ela é sensacional. Por meio das ondas, conseguimos fazer a quebra da fibrose e promover toda uma remodelação do tecido. Isso ajuda muito os pacientes". A fisioterapeuta explica que, no início, o tratamento causa um pouco de desconforto, porque aumenta a tensão no local. "Mas, com o passar dos dias, aquela fibrose se quebra e vai acontecendo a remodelação. O próprio organismo é que vai trabalhar. Isso melhora absurdamente as dores que o paciente vem apresentando", finaliza Tracy, dando esperança a tanta gente que sofre com problemas na coluna. ✱

ESCANEIE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA

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



Um convite para viver um domingo de mesa cheia, sabores que acolhem e boas conversas à beira-mar.

O restaurante Bene apresenta o Domenica al Bene: uma experiência pensada para um domingo sem pressa, que une café da manhã e almoço com o melhor da cozinha italiana contemporânea.

Com programação especial para os pequenos no Kids Club, bar de spritz e sodas italianas, e um ambiente leve e acolhedor, tendo o mar como cenário. Esperamos você!

BENE
ITALIAN RESTAURANT

SHERATON GRAND
Rio Hotel & Resort

Todos os domingos
11h30 às 15h

Buffet completo
Estações ao vivo
Massas frescas

Mais informações
(21) 99129-3828
@bene.rio

Sheraton Grand Rio Hotel & Resort
Av. Niemeyer, 121
Leblon, Rio de Janeiro - RJ



Sávio Neves
@savionvesrj

TURISMO EMPRESARIAL

“Cada turista, cada peregrino, tem o seu valor. Cada pessoa que sobe ao Corcovado sabe muito bem que ali vai encontrar braços abertos e, ao mesmo tempo, a segurança de um turismo de excelência.”

Padre Omar Raposo,
reitor do Santuário Cristo Redentor

Foto: Arquidiocese do Rio/Divulgação

SANTUÁRIO CRISTO REDENTOR

Padre Omar

MUITO ALÉM DO **TURISMO RELIGIOSO**

O CRISTO REDENTOR ABRIGA UM SANTUÁRIO, SOB O COMANDO DESTE SACERDOTE QUE TAMBÉM TEM OS BRAÇOS ABERTOS A TODOS QUE CHEGAM. VISITANTES SE MISTURAM A PEREGRINOS, E AS OBRAS SOCIAIS DA CIDADE ACABAM GANHANDO COM ISSO.

A cada ano, cerca de 2,5 milhões de pessoas visitam o Cristo Redentor. Entre elas, contudo, não passam apenas turistas vindos de todo o planeta para admirar uma das sete maravilhas do mundo moderno. Há também peregrinos e católicos que vão a missas, batizados e casamentos, realizados na Capela Nossa Senhora Aparecida, que fica sob a estátua. Sua capacidade é pequena – 22 pessoas sentadas –, mas o coração que está por trás dessa engrenagem religiosa é gigante: o padre Omar Raposo. Figura comum na mídia, ele é o reitor do Santuário Cristo Redentor, e, assim como o Cristo, recebe a todos – de qualquer crença – de braços abertos.

Foi apenas na comemoração do 75º aniversário do monumento que a capela teve suas portas abertas, em outubro de 2006 – quatro anos após a atração turística ter ganhado escadas rolantes, trazendo acessibilidade a quem antes precisava subir 220 degraus para chegar aos pés da estátua. Antes, as pessoas subiam o Morro do Corcovado muito mais para aproveitar este camarote natural, de 710 metros de altura, permitindo uma visão de 360 graus da Cidade Maravilhosa, sem qualquer ligação com a fé religiosa. Até que, com o advento do santuário, os sacramentos começaram a acontecer e, hoje, são realizadas missas diárias no local. Em 2008, um dos momentos históricos foi a celebração do primeiro casamento sob as bênçãos do Cristo Redentor.

Mas foi em 2019 que o DJ Alok “popularizou” os matrimônios no monumento, ao se casar sob as luzes do amanhecer da cidade. Padre Omar lembra com carinho: “Alok fez uma doação para o Santuário do Cristo Redentor, dizendo que queria que casais sem dinheiro também tivessem a oportunidade de se casar no Cristo. Fiz mais de dez casamentos com o que ele deixou”. Porém, é importante destacar: o faturamento obtido na capela não fica pa-



Foto: Divulgação



Em 2019, ao amanhecer, o DJ Alok e a médica Romana se casaram sob as bênçãos do Cristo Redentor

Foto: Divulgação

rado ali. “Os recursos passam pelo Cristo e descem com a capilaridade dos nossos projetos sociais. E hoje, realmente, são de alto impacto. A Arquidiocese do Rio [que faz a administração religiosa do monumento] já é reconhecida como a maior instituição filantrópica do Brasil. Esses eventos têm realmente um grande impacto”, relata o padre Omar.

O sacerdote reforça que, para manter a estrutura religiosa do local, é preciso contar com funcionários qualificados e com padres no local para celebrar e atender às pessoas. “É uma operação diligente, integrada ao ecossistema, à natureza, e mais do que nunca mostrando que o Rio de Janeiro é de fato, e sempre será, uma Cidade Maravilhosa”. E ele reforça: “O Cristo Redentor atrai visitantes pelo monumento que é, mas atrai também peregrinos. E tem, para além do monumento, os seus parceiros, os seus stakeholders, as suas obras sociais, o seu planejamento estratégico. Enfim, é uma engrenagem muito fluida e, ao mesmo tempo, marcada pelo desenvolvimento. Cada turista, cada peregrino, tem o seu valor. Cada pessoa que sobe ao Corcovado sabe muito bem que ali vai encontrar braços abertos e, ao mesmo tempo, a segurança de um turismo de excelência”.



Padre Omar recebeu Sávio Neves em sua sala no Santuário do Cristo Redentor

Foto: Juliana Abrantes

LUZES DO BEM

Quem olha o Cristo de longe também se surpreende quando a estátua é iluminada para chamar a atenção sobre certos temas. Padre Omar conta que existe um calendário para atender à sociedade como um todo. Por exemplo, há iluminações voltadas para questões ambientais, para assuntos sensíveis da cidadania, como o Maio Amarelo (para a prevenção de acidentes de trânsito), e conscientizações de saúde, como Outubro Rosa e Novembro Azul, além de temas cristãos, como Páscoa e Natal. “Tudo isso tem o seu impacto, a sua reverberação. Recebo também muitos pedidos solidários de ONGs. Só que tenho despesas para iluminar o Cristo. Então, vamos criando um equilíbrio de tal forma que a receita que vem de alguém que pode pagar viabilize outras iluminações para atendermos a diversas campanhas”, explica.

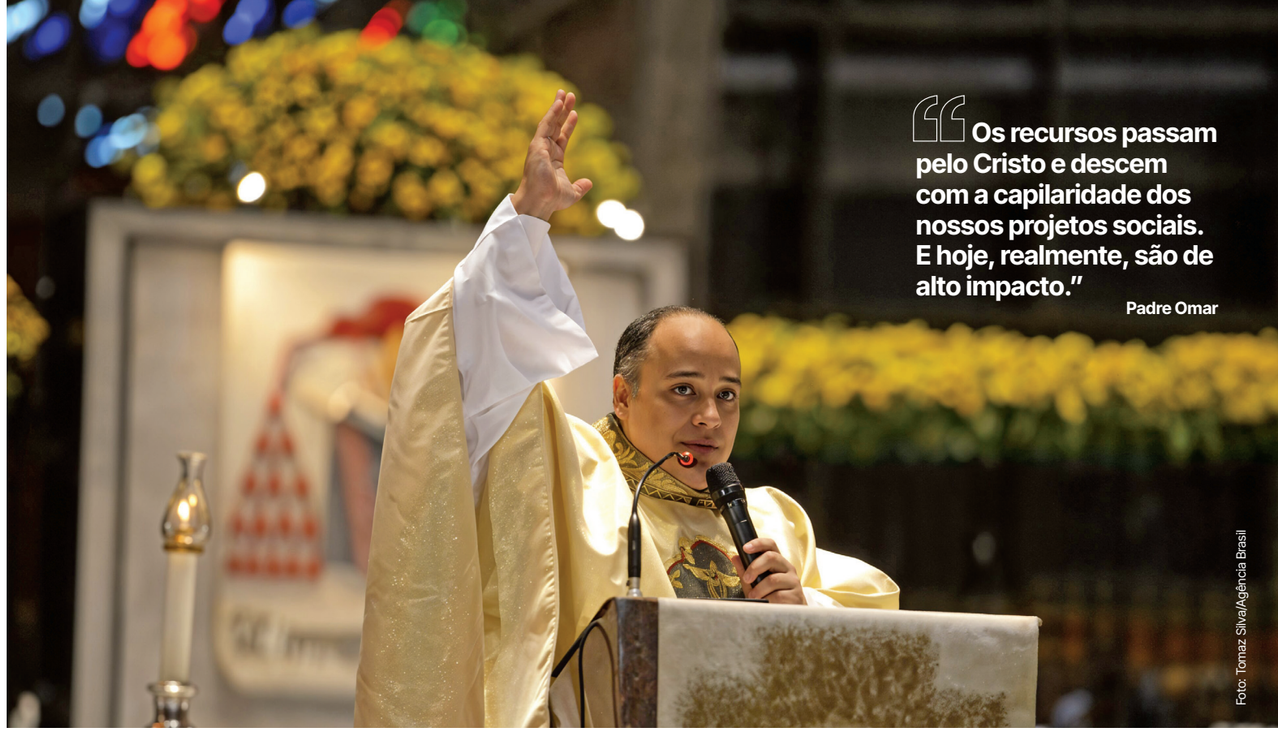


Foto: Tomaz Silva/Agência Brasil

De certa forma, ver o Cristo iluminado ao longe, de noite, é uma forma de suprir uma carência para turistas e peregrinos: as visitações ao monumento se encerram às 18 horas, sendo que o último trem do Corcovado sai da estação do Cosme Velho às 17 horas. Isso acontece por respeito às regras do Parque Nacional da Tijuca – onde fica o Corcovado –, já que é uma área de preservação ambiental. Quanto a isso, padre Omar se ressente: “O Rio tem o privilégio de ter observatórios em São Cristóvão e na Gávea. Mas o alto de Corcovado também pode ser um lugar especial de observação, podendo fomentar mais um segmento turístico no Brasil”.

Ele sonha ainda mais quando o assunto é visitação noturna ao Cristo: “Quem sabe a gente consegue lançar o Corcovado como experiência do astroturismo, um observatório de contemplação do cosmos? Isso também é uma experiência religiosa. Por exemplo, em Santiago de Compostela, as pessoas são guiadas pelas estrelas. Outras matrizes religiosas também trabalham a observação do céu como guia para a sua espiritualidade. A contemplação das estrelas é uma experiência mística”.

E por falar em turismo associado a misticismo, o sacerdote finaliza deixando mais uma sugestão: “Eu sinto falta também de termos uma subsecretaria voltada para o turismo religioso. Ou melhor, plurirreligioso, que é mais amplo. Eu chamo de turismo da fé. A Colômbia chama de turismo místico. Precisamos só que representações políticas e pessoas que conheçam o ambiente turístico possam promover isso, criando mais e mais desenvolvimento”. Que os desejos do querido padre Omar sejam atendidos, sob a proteção do Cristo Redentor. ✱

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

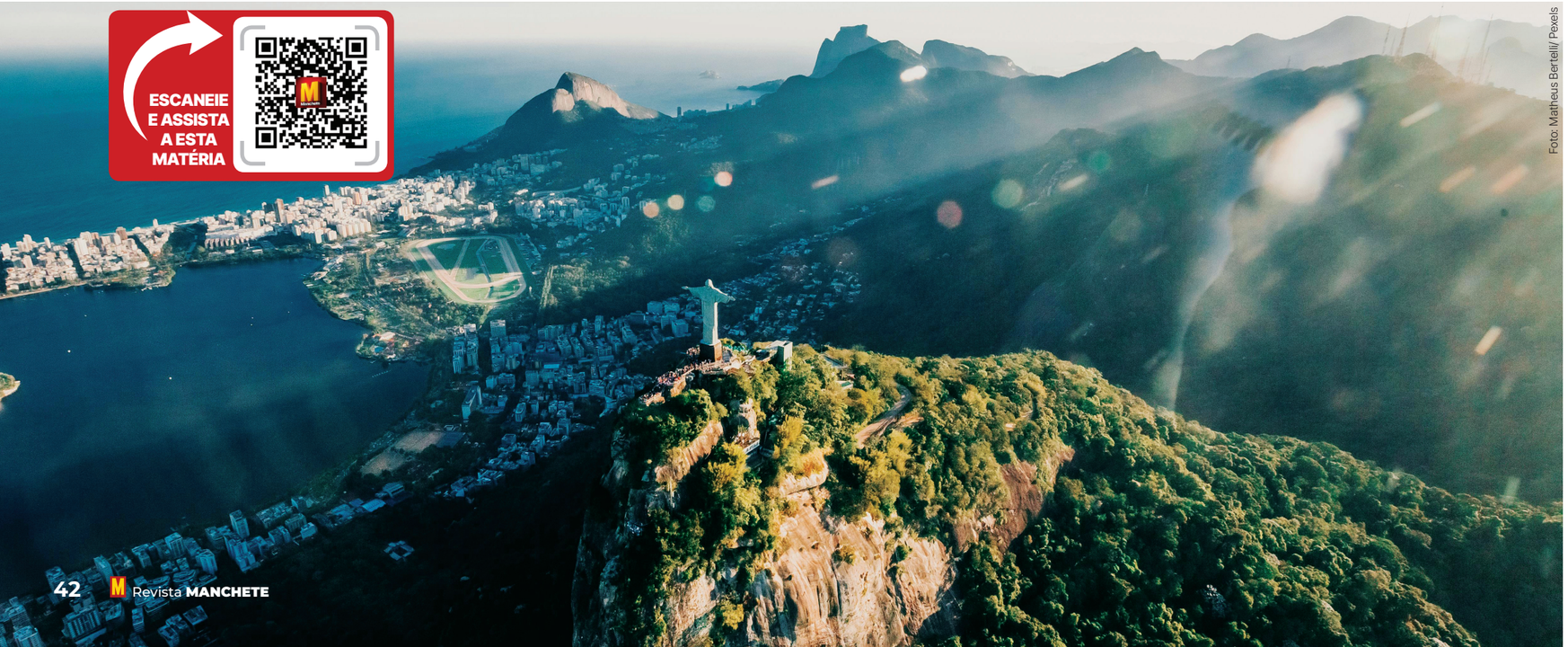


Foto: Matheus Bertelli/ Pexels



Marcos Salles
@ms.marcossalles

MOTOR

LUXO EM velocidade máxima

Esqueça a ideia de um simples passeio no mar. Entre sofisticação e tecnologia de ponta, navegar virou uma experiência de outro nível. Das lanchas compactas às verdadeiras "mansões flutuantes", a tecnologia naval redefine a experiência de curtir o balanço das ondas e o vento no rosto.

"Dia de luz, festa de sol, e um barquinho a deslizar no macio azul do mar..." Barquinho? Este clássico da Bossa Nova estaria defasado nos dias de hoje, diante das lanchas extraordinárias que cruzam a Baía da Guanabara. Singrando em *full throttle* (velocidade máxima – passando de 50 nós, o equivalente a 90 km/h) ou em velocidade de cruzeiro (ritmo constante entre 20 e 30 nós – 37 a 55 km/h), o que vemos atualmente são modelos equipados com motores que tiram o fôlego dos navegadores, mas sempre com muito conforto e segurança.

Fotos: **Marcello Dias**

Para falar a respeito, conversamos com Luiz Gustavo Cavalcanti (o Guto), sócio da Kadu Marine, empresa de venda de lanchas novas e seminovas, com 33 anos de experiência no mercado, além de ser uma das representantes da marca Schaefer Yachts no Brasil. Na Marina da Glória, ele nos apresentou embarcações com motores internos que garantem toda a potência. Uma delas é movida por dois IPS 650, da Volvo Penta, que têm como diferenciais as



Marcos Salles com os irmãos Kadu e Guto Cavalcanti, da Kadu Marine

Foto: Divulgação





As lanchas Schaefer oferecem tecnologia avançada e muito conforto. Abaixo, Kadu (de azul) e Guto prontos para navegar

rabetas que ficam sob o barco (e não na popa, como ocorre em lanchas menores) e hélices ao contrário – são para frente, em vez de para trás. "Com isso, você ganha muito em performance e manobrabilidade, porque o barco tem um sistema de joystick que o faz andar em todos os sentidos: em 45 graus, de lado, para frente, para trás... E por ser um sistema muito eficiente, tem uma economia de combustível grande", comenta Guto, lembrando que o diesel é que abastece esse modelo de lancha – ao contrário dos motores de popa, que são a gasolina.

"Você ganha muito em performance e manobrabilidade, porque o barco tem um sistema de joystick que o faz andar em todos os sentidos: em 45 graus, de lado, para frente, para trás... E por ser um sistema muito eficiente, tem uma economia de combustível grande."

Luiz Gustavo Cavalcanti, sócio da Kadu Marine

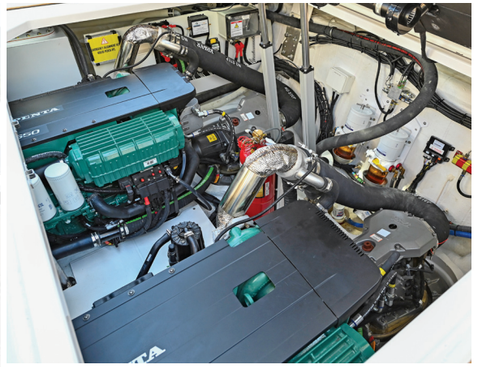
PARECE IATE, MAS NÃO É

Guto também nos levou a uma lancha Schaefer 770, que tem 77 pés de puro luxo – somente acima de 100 pés a embarcação é considerada um iate. Movida por três motores Volvo IPS 1050, dispõe de diferentes ambientes na parte superior, como espaço para tomar sol, sala de jantar com mesa para oito pessoas e cozinha com fogão a indução e freezer, e, na parte inferior, quatro suítes aguardam os convidados, sendo uma delas master: com closet, lava e seca embutida, penteadeira e banheiro grande com piso de mármore.

Um modelo desses, seminovo, ultrapassa R$ 20 milhões, como se vê no site da Kadu Marine. E quem está à frente das negociações desse e de vários outros tipos de lanchas é Kadu Cavalcanti, sócio do Guto. E ele deixa claro que o que está por trás de tantos equipamentos maravilhosos é a qualidade de vida. "Isso é uma coisa que a pessoa compra junto. Comprou o barco já agregou passeio, família, amigos. É uma bebidinha, é um lugar diferente que vai conhecer. É uma oportunidade de criar novos amigos também. Você conhece muita gente no mar", comenta. Mas o empresário lembra que, nesses passeios, também podem surgir negócios. "Imagine você chamar um amigo que está querendo comprar um apartamento, e você











Da esquerda para a direita: os motores atuais impressionam, como os dois IPS 650 e os dois de popa, da marca Mercury. O comando em joystick faz a lancha andar em todas as direções





“Comprou o barco já agregou passeio, família, amigos. É uma oportunidade de criar novos amigos também. Você conhece muita gente no mar.”

Kadu Cavalcanti, sócio da Kadu Marine

ESCANEIE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA

é um investidor. A partir daquela saída de barco, é ruim de ele não comprar”, brinca Kadu.

Os modelos menores, porém, também surpreendem. A Schaefer V34, por exemplo, é uma lancha de velocidade com 34 pés (cerca de 10 m de comprimento). Possui equipamentos modernos, bem intuitivos, permitindo que uma pessoa com habilitação de Arrais-Amador já possa pilotá-la. E agora, qual escolher para comprar? Kadu orienta: “É preciso conversar com o interessado para saber onde vai usar e quantas pessoas vão navegar. Se eu vender uma lancha de 50 pés para quem vai usar na Lagoa de Araruama, não vai funcionar. Assim como uma de 10 pés não vai ser a melhor opção para o mar aberto de Angra”. Além disso, para se comprar um bom produto, é importante que seja de uma marca conceituada, com boa construção e com material de salvatagem adequado. De resto, é curtir o vento no rosto e o macio azul do mar. ✱

Marcos Salles é jornalista e presidente da Revista Manchete









No alto, o luxo da Schaefer 770 (que é uma verdadeira casa, como você vê nas fotos do interior). E acima, uma Schaefer V34, que é de alta velocidade





Fabio Ramalho

@fabioramalho

TRADIÇÕES DO RIO

CHINEZINHO

Nos supermercados, encontramos 700 produtos feitos na Chinezinho (próprios ou de outras marcas)

TODA *casa* TEM MESMO!

CONVIDADO A CONHECER A FÁBRICA DA CHINEZINHO, QUE PRODUZ 100 TONELADAS DE ALIMENTOS POR DIA, DEU PARA VER DE PERTO POR QUE A EMPRESA CRESCEU, EXPANDIU E AGORA AJUDA OUTRAS MARCAS A TEREM SEU LUGAR AO SOL NO RIO DE JANEIRO.

Se "toda casa tem" Chinezinho – como garante o slogan desta marca –, resolvi começar a minha coluna pesquisando na minha própria cozinha. Não precisou vasculhar muito a despensa para perceber que no meu armário, bem brasileiro, tinha muito "Chinezinho". Sim, o nome parece fazer referência ao Oriente asiático, mas pasme: teve a ver com um jogador de futebol da década de 50, o Chinezinho da Seleção Brasileira. Ninguém imaginaria que uma referência do futebol ia batizar uma das empresas de produção de alimentos mais robustas com alma carioca. "Tudo começou quando me tornei sócio do meu sogro, que tinha acabado de comprar uma fábrica de condimentos em Inhaúma", relembra Sérgio Duarte, hoje comandando todo o grupo, com a ajuda da sobrinha, Isis Corrêa, diretora industrial da Chinezinho. "É um negócio familiar, que não para de crescer", comenta Isis.

Fotos: **Eduarda Teixeira**



Foto: Magnific







Acima, dos grãos aos temperos, Chinezinho tem! À esquerda, mãe e filha (Sonia e Maria Clara) trabalham juntas. À direita, funcionários empacotam folhas de louro, e o fundador da marca, Sérgio Duarte

A Chinezinho tem duas fábricas no estado do Rio de Janeiro: uma no município de Vassouras e outra no município de Valença. Além de gerar um total de 250 empregos diretos só na fábrica de Vassouras, toda a operação da Chinezinho chega a empregar 600 pessoas no estado. Gente como a líder de logística, Sonia Bento, que trabalha ao lado da filha Maria Clara, auxiliar de produção. "Eu entrei primeiro, faz sete anos, e minha filha veio depois, tem um ano. E a fábrica faz toda a diferença no nosso orçamento doméstico", diz a mãe. Perguntadas se quando chegam em casa ainda falam de trabalho, as duas sorriem: "A gente até tenta desconectar, mas é impossível não levar o assunto na cabeça. Quando a gente gosta do que faz, o trabalho não fica pesado", conclui Maria Clara.

NOSSA VISITA À FÁBRICA DE VALENÇA

No munícipio de Valença, que fica a cerca de três horas de carro da capital fluminense, foi implantada a maior fábrica da Chinezinho. Fácil de chegar, mas atenção: para entrar e conhecer os 40 mil metros quadrados de área construída, tem que estar preparado. Além de toucas e máscaras, é preciso vestir um jaleco descartável. Devidamente paramentado, é só lavar as mãos e começamos!

Visitar uma fábrica que produz uma linha de 700 produtos – próprios ou para outras marcas – é como entrar em uma orquestra de máquinas ruidosas, mas sincrônicas: sempre preparando, misturando e embalando. As máquinas só param depois das 5 da tarde, quando acaba o expediente.

Um dos primeiros equipamentos que me chamou a atenção foi o que produz chá de camomila. Num ritmo frenético, as ervas são colocadas dentro de um feltro, formando um sachê, que depois é inserido em uma embalagem de papel com pouco – ou nenhum – contato humano. O "saquinho de chá", como a gente fala em casa, surpreenderia até a corte inglesa: o chá verde da Chinezinho já foi premiado por sua pureza e seu sabor.

> **"A qualidade final do que fazemos não depende só da matéria-prima. Saber produzir dentro dos mais rígidos processos de segurança faz o produto ser melhor."**
>
> **Eliane Paiva**, gerente de desenvolvimento de produtos da Chinezinho



Foto: Vinicius Iannuzzi

CHINEZINHO



Foto: Divulgação



> **“É um negócio familiar, que não para de crescer.”**
>
> **Isis Corrêa**, diretora industrial da Chinezinho

Entendeu por que todos os ambientes são controlados quando o assunto é higiene e limpeza? E não me deu a impressão de que fossem cuidados só “para inglês ver”, por conta de nossa visita à fábrica. Tudo é levado muito a sério. “A qualidade final do que fazemos não depende só da matéria-prima. Saber produzir dentro dos mais rígidos processos de segurança faz o produto ser melhor”, garante Eliane Paiva, gerente de desenvolvimento de produtos, enquanto me ciceroneia pela fábrica.

HORA DE DEGUSTAR

Além de produzir, é preciso vender. Quando falamos de 100 toneladas de produtos fabricados por dia é que temos a noção do quanto isso significa em estoque para rodar e vender a outras empresas, como restaurantes, outras fábricas e também supermercados, que é como os produtos chegam em nossas mãos. Mas, visitando a fábrica, nem precisa ir ao supermercado. Ao final do meu tour, a surpresa: uma degustação dos produtos Chinezinho, com foco nos molhos, já que descobriram minha paixão por mostarda escura, tipo alemã – que eu quase tomei no copo de tão pura e saborosa.

Para isso, vários sanduíches foram montados, serviram batatas fritas, etc. Onde coubesse um molho temperado ou ketchup, estava tudo na mesa. Confesso que provei um pouco de cada com muito mais consciência empresarial do que quando cheguei. Entender como, repito, 100 toneladas de alimentos são produzidas e distribuídas por dia faz a gente perceber que, com conhecimento e tradição de mais de 50 anos, fabricar alimentos pode ser um negócio da China se bem administrado e multiplicado.

E por falar em multiplicação, além da produção própria de grãos, farináceos e molhos, descobri que nem tudo feito nas fábricas é necessariamente com a marca Chinezinho. O grupo diversificou os negócios e hoje, além de produzir, começa a alavancar os negócios de outras empresas do setor. Trata-se de um modelo de sociedade em que a Chinezinho entra com o conhecimento e a produção, fazendo com que marcas menores comecem a crescer. Empresas já engatadas nessa “incubadora” de outras empresas menores começam a despontar. Em alguns casos, pequenas marcas já chegaram a multiplicar por cinco seu faturamento depois desse apoio. Esta é mais uma prova do quanto a Chinezinho se preocupa não só com o desenvolvimento econômico, mas também com a qualidade do que chega à mesa das famílias brasileiras, já que, lembrando, toda casa tem produtos da marca. E os consumidores agradecem. ✱

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

ESCANEIE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA

Acima, a fábrica de Valença, que é a maior da marca. E Isis Corrêa mostrando alguns produtos para Fábio Ramalho. À direita, Fábio – todo paramentado – circula em meio à produção





Germana Puppin
@germanapuppin
Germana Puppin

RIO fashion WEEK

Fotos: **Marcello Dias**

O RETORNO AO **PROTAGONISMO DA MODA**

APÓS CERCA DE UMA DÉCADA SEM UMA SEMANA ESTRUTURADA, DESDE O FIM DO FASHION RIO, A CIDADE MARAVILHOSA VOLTOU AO CALENDÁRIO COM PROPOSTA CONTEMPORÂNEA E INTEGRAÇÃO AO SÃO PAULO FASHION WEEK, REFORÇANDO SEU PAPEL COMO POLO CRIATIVO E ECONÔMICO.

O Rio de Janeiro voltou a ocupar seu lugar natural: o centro da moda. Depois de anos fora do circuito, a cidade recebeu a Rio Fashion Week 2026, entre 14 e 18 de abril, transformando seus belos cenários em experiências que uniram criação, cultura e estilo. O evento ocupou espaços emblemáticos e colocou o Rio como protagonista de uma narrativa que vai além da passarela.

A maior parte dos desfiles aconteceu no Pier Mauá, com ativações espalhadas pela cidade, conectando moda, paisagem e lifestyle carioca. O cenário deixou de ser pano de fundo e passou a ser parte da experiência.

Ao longo de 20 desfiles, foram percorridos 174 quilômetros de passarela, o equivalente a quatro maratonas. O Pier Mauá recebeu cerca de 30 mil pessoas em quatro dias, além de apresentações em locais icônicos. Entre a abertura com a Osklen e o encerramento com a Lenny Niemeyer, mais de 400 modelos desfilaram com 1.050 looks.

Na passarela, 20 marcas mostraram suas coleções. O line-up reuniu nomes como Osklen, Salinas, Lenny Niemeyer, Isabela Capeto, Handred, Piet, Dendezeiro e Misci. Para Sharon Azulay, diretora criativa da BlueMan, o retorno tem significado especial: "Participar de volta de um evento de moda na cidade do Rio representa muito. O Rio é um berço de inspiração de comportamento, não é refém da moda, ele dita moda através do comportamento. O Rio merece eventos como esse". A fala reforça a identidade carioca ligada à praia de Ipanema como símbolo de estilo.







ISABELA CAPETO





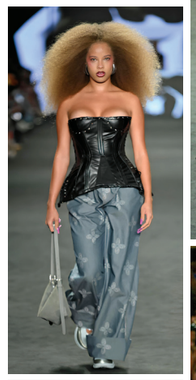
Os fashionistas desfilaram os seus looks na área do evento



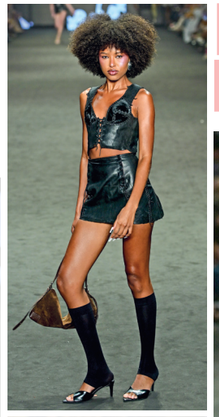


"A curadoria foi pensada de forma estratégica, para tirar a moda da bolha e ampliar o acesso ao conhecimento."

Olivia Merquior, curadora de conteúdo da Rio Fashion Week









HOUSE OF DENDEZEIRO





RIO FASHION WEEK



Acima, o desfile da Misci e, à direita, o da BlueMan. À esquerda, Germana Puppin com o estilista Giuliny Shauer



MODA DE TODO O BRASIL

Entre as novidades, os destaques ficaram com a mineira Hisha e a paulistana Argalji. A Hisha apresentou a coleção Doura, com brilho, força feminina e trabalho artesanal. O desfile emocionou o público. A influenciadora Jade Seba destacou: "O final do desfile com a noiva foi algo muito especial. Tudo estava magnífico e muito emocionante". Já a Argalji chamou a atenção por representar o lado mais novo, experimental e autoral da moda brasileira, equilibrando tradição e renovação, que foi justamente uma das propostas da edição. O evento também reuniu marcas de diferentes regiões do Brasil, como Misci, Aluf, Normando, Dendezeiro e Helô Rocha. A Adidas foi a única marca internacional.

As Business Sessions reforçaram o papel da moda como indústria. "A curadoria foi pensada de forma estratégica, para tirar a moda da bolha e ampliar o acesso ao conhecimento", considerou Olivia Merquior, curadora de conteúdo do evento. Já Rodrigo Andrade, CEO da Dress To, destacou a importância da troca de experiências no setor.



Acima, o espaço Business Sessions. À direita, Rodrigo Andrade, CEO da Dress To



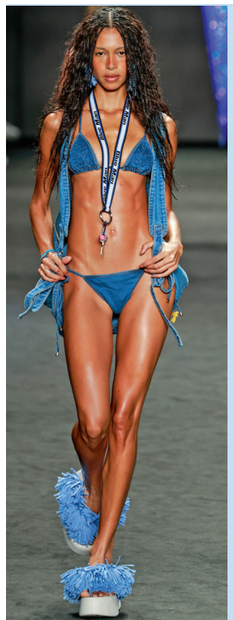


Sharon Azulay



"Participar de volta de um evento de moda na cidade representa muito. O Rio dita moda através do comportamento."

Sharon Azulay, diretora criativa da BlueMan





BLUEMAN

Aos 82 anos, Helô Pinheiro, eterna Garota de Ipanema, brilhou ao exibir coleção da BlueMan



Fotos desfile BlueMan: Divulgação.





HISHA



“O final do desfile da Hisha com a noiva foi algo muito especial. Tudo estava magnífico e muito emocionante.”
Jade Seba, influenciadora

Giovanna Resende, estilista da Hisha. À esquerda, o vestido de noiva da coleção

A Rio Fashion Week revela um novo momento. Um encontro entre tradição e futuro, entre identidade e criação. O Rio de Janeiro retoma o protagonismo no circuito da moda nacional com a edição inaugural da RFW 2026 e reafirma sua vocação para inspirar o Brasil e o mundo. ✱

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

ESCANEIE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA

think.wedo









Você pensa, nós realizamos!

A Think é uma agência que coloca pessoas no centro. Seja cliente, colaborador, participante, equipe.

Somos especialistas em **soluções operacionais humanizadas**, para execução com excelência e consistência.

Uma agência ESG certificada

STAFF qualificado e treinado

Grandes eventos acontecem através de grandes equipes

Produção com sucesso?
Pense, NÓS fazemos!

@THINK.WEDO

thinkwedo.com.br



Luiz Strauss
@promotionaltravel

TURISMO, LAZER E NEGÓCIOS

Luxo ENTRE O **MAR** E A **LAGOA**

> **“Oferecemos um passeio na Lagoa de Marapendi com uma bióloga, que explica sobre a fauna e flora da região. E também há o serviço de praia.”**
>
> **Alexandra Bueno**, gerente-geral do Grand Hyatt

COM ESTRUTURA DE RESORT URBANO, O GRAND HYATT RIO UNE SOFISTICAÇÃO, NATUREZA E EXPERIÊNCIAS EXCLUSIVAS EM UM CENÁRIO PRIVILEGIADO DA BARRA DA TIJUCA.

Fotos: **Divulgação**

De um lado, a Praia da Barra. Do outro, a Lagoa de Marapendi. O Grand Hyatt Rio de Janeiro – da rede internacional de hotéis de luxo Hyatt – é o único hotel do Rio a oferecer esta configuração natural, que justifica ainda mais o seu título de Cidade Maravilhosa. “Nós somos um resort urbano. Oferecemos um passeio na Lagoa de Marapendi com uma bióloga, que explica sobre a fauna e flora da região. E o hóspede também pode usufruir de um serviço de praia, com cadeiras, toalhas e ombrelones, ficando lá com toda a segurança que um cinco estrelas pode lhe dar”, explica Alexandra Bueno, gerente-geral do Grand Hyatt.

Reforçando a configuração de resort, o hotel apresenta espaços abertos e integrados ao ambiente natural. E, nas 426 suítes – todas com vista para o mar ou para a lagoa –, as grandes varandas e janelas de vidro permitem a visão da paisagem. Os hóspedes também podem curtir a ampla área com piscina externa e deck molhado. E, se forem com filhos até 12 anos, podem deixá-los se divertindo com os recreadores no Kids Club, enquanto aproveitam para fazer aulas de ioga ou de como preparar caipirinha, bike experience, degustação de cachaça ou, simplesmente, relaxar nas nove salas de spa, com tratamentos para homens e mulheres. “Se você realmente quer ter um momento de paz interior, pode adquirir ali”, assegura Alexandra.



Foto: Vinicius Iannuzzi





Foto: Vinicius Iannuzzi

Os ambientes do Grand Hyatt são assinados por arquitetos e designers de renome. Abaixo, Strauss e Alexandra Bueno, gerente-geral do hotel



turismo, lazer e negócios

GRAND HYATT HOTEL

Mas se o objetivo for trabalhar, o Grand Hyatt também cumpre muito bem o seu papel. “Nós temos o total de 2 mil m² de espaço para eventos. Um dos salões permite até 600 pessoas, sendo muito usado para o corporativo e também para festas”, comenta a gerente-geral, completando que ainda há duas loft kitchens (espaços com cozinhas acopladas) e dez salas de reuniões. Tudo isso respeitando o conceito de design de todo o hotel, que combina conforto com arquitetura assinada por escritórios internacionais e mobiliário de grandes nomes do design. Já quem entra no saguão se surpreende com o piso, que traz linhas retas e desenhos geométricos em homenagem ao paisagista Roberto Burle Marx. E quer saber de outra coisa? O hotel é pet friendly! Então, até seu cãozinho pode caminhar sobre tanta arte.

“Quando o hóspede faz o check-in na recepção, automaticamente o ar-condicionado já liga e, quando chega ao apartamento, está numa temperatura agradável.”

Raphael Hoelz, diretor do Departamento de Operações do hotel



Foto: Vinicius Iannuzzi

SUÍTES AMPLAS E TECNOLÓGICAS

Na hora de subir para as suítes, a sofisticação continua. Na suíte presidencial, por exemplo, o hóspede dispõe de 145 m², com sala, ambiente gourmet e, no banheiro, uma banheira com TV embutida na parede para conforto máximo – aliás, a banheira está presente na maioria dos quartos. “É um espaço







Na outra página, o espaço amplo da suíte presidencial, que tem vista para o mar (foto à esquerda)

ESCANEIE E ASSISTA A ESTA MATÉRIA

bem grande, muito mais casa, né? Mas uma casa com luxo, porque temos obras de arte e plantas vivas, e cercada da mais linda vista”, comenta Alexandra. Todas as outras suítes, embora menores, também contam com capricho em cada detalhe.

O hóspede pode relaxar nas piscinas do hotel ou numa das salas de spa (foto acima, à direita). Abaixo, a banheira com TV embutida e a vista de quem fica nas suítes voltadas para a lagoa





GRAND HYATT HOTEL









O chef Carlos cria muitos dos pratos servidos no Grand Hyatt, que podem ser saboreados com um bom vinho. No alto, o ambiente aconchegante do restaurante Shiso

> **“Antes de qualquer ingrediente ou técnica, a hospitalidade é que vai reger os nossos passos dentro da gastronomia do hotel.”**
>
> **Carlos Völker**, sous chef-executivo do Grand Hyatt

Tanta beleza é complementada pela tecnologia. E quem explica a respeito é Raphael Hoelz, diretor do Departamento de Operações do hotel. “Temos desde TV interativa, na qual o hóspede consegue ter acesso ao menu de nossos restaurantes e ver a conta dele, até o controle de umidade. Quando ele faz o check-in na recepção, automaticamente o ar-condicionado já liga e, quando chega ao apartamento, está numa temperatura agradável”. E tem mais: na cabeceira da cama, há controles automáticos para os blackouts e o sistema de iluminação; se o hóspede se levantar no meio da noite, uma pequena luz no banheiro se acende para permitir a locomoção segura; e uma automação permite colocar o “não perturbe” ou chamar o serviço de arrumação para recolher a bandeja do room service.

E por falar em alimentação, quem não quiser ser servido no quarto poderá se deliciar em três restaurantes do hotel: o Tano (onde é servido o café da manhã), o Cantô (cardápio brasileiro) e o Shiso (culinária japonesa). “Nós temos quatro chefs, que atuam nas diversas frentes gastronômicas do Grand Hyatt, e outros 105 funcionários que trabalham para essa grande máquina de experiências. Mas, antes de qualquer ingrediente ou técnica, a hospitalidade é que vai reger os nossos passos dentro da gastronomia do hotel”, afirma o sous chef-executivo Carlos Völker.

Mesmo quem não é hóspede pode desfrutar disso.. Aos sábados, o Cantô abre as portas para visitantes experimentarem a tradicional feijoada. E, sazonalmente, há brunchs temáticos, como aconteceu no Dia das Mães e na Páscoa, e, agora em junho, será com base nas festas juninas. É o luxo dando espaço ao aconchego carioca. Melhor, impossível.*

Luiz Strauss é presidente do Visit Rio

AGENDA MANCHETE

GERMANA PUPPIN

Fotos: **Marcello Dias**



O artista **Vik Muniz** chega ao CCBB Rio de Janeiro com a maior retrospectiva já realizada sobre sua trajetória. A mostra *Vik Muniz – A Olho Nu*, com curadoria de **Daniel Rangel**, reúne mais de 220 obras produzidas entre 1987 e 2026, incluindo trabalhos inéditos criados especialmente para a exposição. Em cartaz até 7 de setembro, a exposição tem patrocínio do Banco do Brasil.





No fim de março, a escritora **Daniela Chindler** lançou a nova edição de *Onde Moram os Livros? Bibliotecas do Brasil*, publicada pela editora Sapoti. O título convida leitores a uma viagem por bibliotecas emblemáticas do país, abordando arquitetura, histórias e curiosidades de espaços, como a Biblioteca Nacional, o Real Gabinete Português de Leitura e a Biblioteca Pública do Amazonas. Como parte do lançamento, kits com exemplares foram distribuídos para escolas públicas e a Biblioteca da Maré, ampliando o acesso à leitura com o apoio de instituições parceiras.



Sob os salões do Copacabana Palace, no dia 13 de abril, o **Guia Michelin Rio de Janeiro e São Paulo 2026** celebrou um marco histórico: os restaurantes Evvai e Tuju conquistaram, pela primeira vez no Brasil, as três estrelas. A noite reuniu grandes nomes da gastronomia e foi apresentada pelo Guia Michelin, consolidando o país no cenário global da alta cozinha.





A Casa D’Itália recebeu, no dia 15 de abril, o *Prêmio ItaliaNoRio*, reunindo personalidades e empresários em uma noite dedicada a fortalecer os laços entre Brasil e Itália. Com a participação do Consulado Geral da Itália no Rio de Janeiro, sob a condução de **Renata Novotny** e tendo a atriz **Vanessa Giacomo** como mestre de cerimônias, o evento foi marcado por prestígio, reconhecimento e *networking*.









Fotos: Alicia Cohim

Nos dias 27 e 28 de abril, o Theatro Municipal do Rio de Janeiro recebeu o **Prix Osipova**, concurso internacional de balé que reuniu jovens bailarinos da América Latina em busca de destaque na carreira. Com participação da estrela **Natalia Osipova**, o evento levou ao palco apresentações, competição e oportunidades para novos talentos se projetarem no cenário mundial da dança.



Elegância e clima de celebração marcaram o casamento do prático **Éverton Schmidt** com a empresária **Janine Sad**, realizado no dia 11 de abril, no Gávea Golf Club. A cerimônia reuniu familiares e amigos próximos em uma noite que combinou romantismo e requinte na medida certa. Entre os presentes, destaque para **Sergio Maciel**, vice-presidente da Revista Manchete, que prestigiou o evento ao lado de sua esposa, **Rejane Maciel**.

A Casa Marambaia promoveu, no dia 16 de maio, o exclusivo *Assador Basco*, experiência gastronômica comandada pelo chef duas estrelas Michelin **Rafa Costa e Silva**. Inspirado nas tradicionais sidrerías do País Basco, o almoço reuniu alta gastronomia, clima intimista e muito charme na serra de Petrópolis. O evento reforçou a proposta da Casa Marambaia de unir sofisticação, natureza e experiências únicas.





Foto: Denilson Machado

Foto: Rubens Kato



À direita (abaixo), Mosquito, Silvio Guindane, Arlindinho e Marco Altberg





A cinebiografia *Deixa a Vida Me Levar*, sobre **Zeca Pagodinho**, começou a ser filmada em maio, no Rio de Janeiro, sob direção e coprodução de **Silvio Guindane** e produção de **Marco Altberg**. No elenco, **Mosquito** interpreta o sambista, enquanto **Arlindinho Cruz** vive seu pai, Arlindo Cruz. A produção promete emocionar ao revisitar a trajetória de um dos maiores nomes do samba brasileiro.





Em 14 de abril, no Rio, o encontro *ELAS no CEAP: Raça, Gênero e Classe – Violência contra Mulheres* reuniu lideranças em um debate sobre as violências que atingem, sobretudo, mulheres negras no Brasil. Idealizado pela professora doutora **Mariana Gino**, diretora-executiva adjunta do Centro de Articulação de Populações Marginalizadas, o evento integrou o festival *Cantando a Gente se Entende* e reforçou o espaço como polo de escuta e articulação social.





No mês de abril, o longa brasileiro *Feito Pipa*, dirigido por **Allan Deberton**, brilhou no Festival Internacional de Cinema de Cartagena das Índias, sendo premiado na 65ª edição. Yuri Gomes levou o prêmio de Melhor Interpretação – o troféu é o primeiro do jovem ator, que fez sua estreia no cinema. Com participação de **Lázaro Ramos** e após passagem consagrada pela Berlinale 2026, o filme segue sua trajetória internacional e se prepara para competir no Festival de Guadalajara.





Fotos: Marcos de Paula

No sábado, 2 de maio, **Shakira** transformou a orla de Copacabana em um verdadeiro espetáculo a céu aberto, reunindo cerca de 2 milhões de pessoas em frente ao Copacabana Palace. Em clima de celebração, a noite ganhou ainda mais brilho com participações de **Caetano Veloso**, **Maria Bethânia**, **Anitta** e **Ivete Sangalo**, consolidando o show como um dos momentos mais comentados do calendário carioca.

O Consórcio Cristo Sustentável, em parceria com a **PECK** e o **Festival de Inverno Rio**, lançou a Campanha do Agasalho 2026, antecipando a mobilização solidária na cidade. Neste ano, o destaque é o ingresso solidário com 50% de desconto para quem doar um agasalho ou cobertor, ampliando o benefício ao público. Após arrecadar mais de 25 toneladas nas últimas edições, a iniciativa agora mira ultrapassar a marca de 10 toneladas em doações. Quem quiser participar pode conferir mais informações nos sites festivaldeinverno2026.bilheteriadigital.com e institutoredemptor.colabore.org/inverno.



Fotos: **Marcello Dias**

O HOTEL SHERATON, NO LEBLON, FOI PALCO DO LANÇAMENTO DA SÉTIMA REVISTA MANCHETE. EM UM COQUETEL ANIMADO, EMPRESÁRIOS, AUTORIDADES DO JUDICIÁRIO E GRANDES NOMES DE DIVERSAS ÁREAS CANTARAM OS HITS DOS ANOS 80 E 90, NO SHOW DE ALEX COHEN.

Nova edição
COM MÚSICA E **ALEGRIA**



1


2

Edição nova, festa nova. E repleta de novidades. Marcos Salles, presidente da Revista Manchete, subiu ao palco para anunciar o lançamento do podcast que leva o nome da marca, e o vice-presidente Sergio Maciel contou sobre o aumento do número de páginas do caderno do Judiciário. Marcos também presenteou o empresário Sérgio Duarte com a capa da nova edição emoldurada. "É uma honra e um privilégio receber esse reconhecimento que a revista Manchete fez ao meu trabalho e ao de toda a minha equipe", disse o fundador da Chinezinho. Confira, nestas páginas, toda a alegria dos convidados.


3


4

1 - Marcos Salles
2 - O presidente da Revista Manchete recebe nossa capa, Sérgio Duarte
3 - Marcos Salles e Sérgio Duarte
4 - Mariana Leão
5 - Mônica Medeiros
6 - Michael Nagy



5



6



7

7 - Natalia e Marcos Salles, Ana Cristina Barreira, Maurício Marteleto, Sérgio Duarte, João Branco e Renata Branco
8 - Michael Magno, Juliana Kelling, Sergio Maciel, Rejane Maciel e Leon Borghes
9 - Sérgio Duarte, Wagner Victer e Sérgio Romay
10 - Roberta Faria, Natalia Salles e Beatriz Lima
11 - Jacyra Lucas, Marcos Salles, Mônica Medeiros, Carlos Martins, Mariana Leão, Fábio Ramalho, João Paulo Figueredo e Nathalia Gomes



8


9


10



11


12


13


14


15


16


17


18


19


20


21


22


23


24


25


26


27


28

21 - Arthur Bastos, João Branco, Nilo Felix, Raul Raposo, Sérgio Duarte, Luiz Strauss, Marcos Salles e Sávio Neves
22 - Alex Cohen
23 - Sávio Neves e Alex Cohen
24 - Bruno Durão
25 – Nilo Felix
26 - Laura Duarte, Sergio Duarte e Anicke Duarte
27 - Sergio Maciel, Cristiane Frota e Élton Leme
28 - Valéria Aragão, Alessandra Ramos, Jorge Passos, Dalva Oliveira, Jorge Ramos, Claudia Samy, Mauricio Drummond, Sergio Maciel, Rejane Maciel, Bruno Durão e Adriano Almeida

12 - Fábio Villela, Sergio Maciel e James Walker
13 - Sintia Gomes
14 - Renata Costa
15 - Nubia Tavares
16 - Vanessa Pascale e Alê Teves
17 - Hugo Mendes, Nathalia Gomes, Germana Puppin e Ramiro Fidalgo
18 - Marize Diegues e Frédéric Monnier
19 - Carlos Borges
20 - Bruna Bruno, Teresa Strauss, Danielle Cohen, Natalia Salles, Simone Raposo e Renata Branco

“Precisamos de veículos como a Manchete, que colaborem na propaganda positiva da nossa cidade e do nosso estado.”

Nilo Felix, subsecretário de Turismo do RJ



ROXY

DINNER SHOW

RIO DE JANEIRO

UMA LINDA VIAGEM MUSICAL
IMERSIVA PELO BRASIL

CAIXA

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

STELLA ARTOIS
PURE GOLD

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