aQuadra

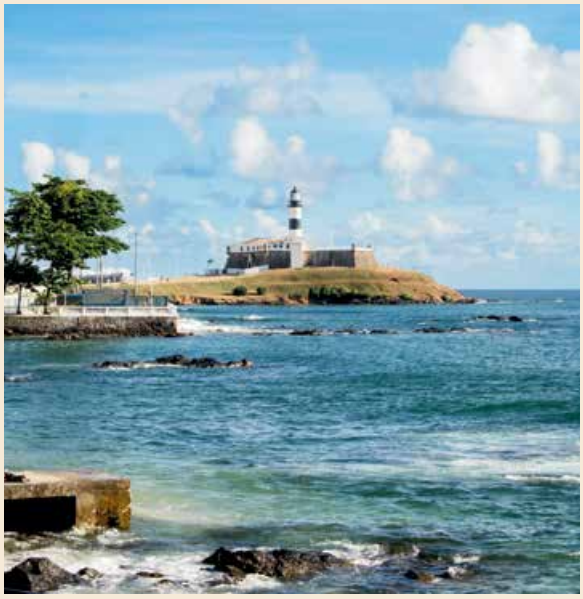
O JORNAL DOS **JARDINS** E ARREDORES

VIDA DE BAIRRO MODA DESIGN URBANISMO GASTRONOMIA CULTURA VIAGEM ESTILO

DEZEMBRO 2025 - JANEIRO 2026 - Nº 48 - ANO VIII



ARQUITETURA A jornalista Gloria Kalil encontrou um jeito muito especial de ter uma casa de fim de semana em São Paulo



TURISMO Um roteiro pela festiva Salvador, a capital baiana que faz todos os sentidos pulsarem



SÃO PAULO A cidade que nasceu no Pátio do Colégio tornou-se o município mais populoso da América do Sul, com grande relevância cultural e econômica



PERFIL A atriz italiana Martina Ferragamo vai estrelar um filme sobre a vida de Vivien Leigh

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA FOTOS CAPA: JADE GADOTTI (GLORIA KALIL); WILLIAM SILVA/UNSPLASH (SALVADOR); DIVULGAÇÃO E REPRODUÇÃO





LE LIS

WWW.LELIS.COM.BR LELISBLANC LELIS



foto **Jade Gadotti**

Encerramos o ano com o coração transbordando de gratidão: 2025 foi especial para aQuadra, um período de inspiração, crescimento e encontros marcantes. Entrevistamos pessoas que fazem a diferença e, com nossa curadoria sempre atenta, levamos aos leitores o que há de melhor na cidade. Visitamos novos bairros – como na edição especial sobre o Centro – e lançamos um novo produto: Caminhada por São Paulo, um folder encartado no jornal com um mapa completo do bairro em destaque, pensado para inspirar olhares curiosos e novas descobertas.

A equipe segue animada, com novos projetos em curso e outras Quadras surgindo, ampliando nossa presença e nosso propósito. Nesta edição, reforçamos a importância do impresso e temos a alegria de receber o publicitário Nizan Guanaes, autor de uma crônica especialmente escrita para nossos leitores.

Nosso site, nosso Instagram e nossa newsletter continuam crescendo, fortalecendo essa comunidade que não para de se reinventar. Foi um ano gratificante. Desejamos a todos um 2026 de paz, harmonia e boas caminhadas. Seguiremos juntos!

Helena Montanarini *publisher*
@hmontanarini

Colaboradores



LUIZA FECAROTTA Jornalista, é curadora gastronômica, comentarista da Rádio CBN e professora de escrita. Foi repórter, editora e crítica de restaurantes por 16 anos na *Folha de S.Paulo*. Escreveu sobre o figo, em Gastronomia. ***@luiza_fecarotta***



ANDRÉA DANTAS Jornalista, já foi correspondente em Nova York e dirigiu diferentes publicações. Também atuou nas áreas de publicidade e branding. O que não muda é seu olhar curioso pelo mundo. Assina as matérias de Moda e Turismo Salvador. ***@dantas.andrea***



FATIMA FARKAS Sua obra aborda temas brasileiros, étnicos e culturais, homenageando personagens que transformaram a luta negra por meio de imagens que fundem pintura e fotografia em uma linguagem contemporânea. São dela o Q e a gastronomia em Salvador. ***@fatima_farkas_art***



MIGUEL GARCIA Criador do São Paulo City, projeto com quase 1 milhão de seguidores em suas diversas redes sociais, e do portal spcity.com.br, que, juntos, celebram a capital paulista com histórias, curiosidades e descobertas urbanas. ***@saopaulocity***



LINCOLN PAIVA Pesquisador, mestre e doutor em Arquitetura e Urbanismo, foi conselheiro de Políticas Urbanas do município de São Paulo e membro da Comissão de Paisagem Urbana. ***@area.central.sp***



ALEXANDRE CHUT Com uma notável capacidade de integrar diversos saberes em sua prática, atua nas áreas de psicologia, acupuntura, astrologia e meio ambiente. Fez a previsão para 2026. ***@alexandrechut***



JULIÁN MANFREDI Advogado de formação, o argentino radicado em São Paulo entregou-se à paixão pelas artes: desenha, pinta e faz esculturas. Ilustrou a Gastronomia. ***@comovocenunca***



JADE GADOTTI Artista plástica especializada em restauro, entregou-se de corpo e alma à fotografia. Com seu olhar minucioso, fotografou o Editorial, Entrevista e Arquitetura. ***@jadegadotti***

Fotos: Divulgação; João Farkas (Fatima Farkas)


intimissimi
SILVIA BRAZ



"Olhar além das aparências, buscar a transcendência através da arte."

Por *Fatima Farkas*
@fatima_farkas_art



CASA PIAUÍ

HIGIENÓPOLIS

Entre o verde do Parque Buenos Aires e a sofisticação do Shopping Pátio Higienópolis, nasce o Casa Piauí: um projeto que une residências sofisticadas com lazer contemporâneo.

4 SUÍTES

4 VAGAS | **255 M²** PRIVATIVOS

DEPÓSITO PRIVATIVO



Imagem ilustrativa



Perspectiva artística do Acesso

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

(11) 3562-6226

CASAPIAUIHIGIENOPOLIS.COM.BR

ADM. DO MALL:

HBR REALTY

REALIZAÇÃO:

MPD

Helbor

sinta-se em casa

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

O PESO DO PAPEL

Por ***Nizan Guanaes***

Em um universo de conteúdos digitais, há um refúgio que continua a resistir: a revista impressa. Não há uma sala VIP aqui ou pelo mundo em que você não encontre uma quantidade infindável de revistas.

Paradoxalmente, quando se decreta o fim das revistas, todas as grandes marcas de moda, lifestyle e até de tecnologia têm suas próprias publicações. Dior, Armani, Hermès, Chanel, Microsoft são alguns exemplos.

O modelo de negócio pode ter mudado, mas a experiência da revista física, tátil, é para mim a diferença de ler livros no digital e ler seu livro, sua revista e seu jornal desconectado do mundo.

Boa parte da minha vida profissional é digital. Para mim, ler no papel é um ato de resistência e sanidade, e também a pausa de que precisamos para sermos humanos. Além do mais, peso, repercussão e tiragem não estão necessariamente juntos. Só quem como eu já saiu na capa da *Forbes* pode dizer o peso que isso tem.

Muitas vezes, a força da mídia impressa vai além do número de leitores, e se revela pela autoridade e pelo impacto real. Uma coisa não desmerece a outra: uma revista e suas redes sociais se potencializam.

Eu digo que antes se lia jornal todo dia. Agora se lê jornal o dia todo.

O homem é ruim de prever o futuro. Aliás, o único jeito de prever o futuro é fazê-lo.

Se a revista é física ou digital, para mim depende do momento, do contexto, da experiência.

É também mais sofisticado – e mais granular – fazer uma revista.

Ela é revista, site, redes sociais, eventos etc.

Mas não vejo nenhum negócio que não esteja exposto a isso.

A maior dificuldade não está na revista de papel, mas no papel da revista. Muitas hoje ampliaram suas receitas com eventos, premiações, collabs. O verdadeiro desafio é fazer tudo isso sem perder a essência. Quando você perde a essência, você perde a comunidade, o universo.

No passado, a Editora Abril chegou a ter 17 revistas femininas. Não existem 17 tipos de perfis femininos, e o mesmo vale para as Condé Nast da vida.

Portanto, bravo, aQuadra, por carregar com competência essa tocha. E por ter encontrado um filão tão rico. É uma honra estar aqui defendendo algo em que tanto acredito.

Deste voraz leitor voraz. Q



Nizan Guanaes
Com uma trajetória profissional brilhante, o publicitário baiano que adotou São Paulo há 40 anos alcançou grande destaque ao liderar agências como DM9DDB e Africa, e posteriormente fundar a holding Grupo ABC – vendida em 2015 ao grupo global Omnicom Group. Atualmente, é CEO da consultoria estratégica N.ideias, por meio da qual presta serviços de reposicionamento, inovação e estratégia para grandes marcas. Atua, ainda, em eventos, palestras e como voz estratégica no Brasil. Embaixador da boa vontade da Unesco, é cofundador da Casa Teresinha, autor do best seller *Você aguenta ser feliz?*. Este ano, estrelou no *CEO's Talk Show*, um programa do Meio & Mensagem exibido no YouTube, em que entrevista presidentes de grandes empresas brasileiras. **@nizan_n.ideias**

GALERIA MARIO COHEN
FINE ART PHOTOGRAPHY



Bob Wolfenson - Armazém, São Paulo, 2011

Terça a Sexta: das 10h às 18h
Sábados: das 10h às 16h
Rua Capitão Francisco Padilha 69, Jardim Europa, São Paulo

WWW.GALERIAMARIOCOHEN.COM.BR



O silêncio de aniversário de São Paulo

Por *Miguel Garcia*

Janeiro é quando São Paulo mostra outra versão de si mesma. Sem fila, sem pressa, sem aquela urgência que parece regê-la o ano inteiro. A cidade que todo mundo chama de caótica de repente fica leve. Dá pra ouvir os passos na calçada. Dá pra sentar no banco da praça sem precisar dividir espaço com ninguém.

Até o céu parece respirar de um jeito diferente. É como se, por alguns dias, a cidade não precisasse performar. E no silêncio das férias, ela se revela: a arquitetura que a gente nunca olha; a esquina que a gente só atravessa; a sombra boa de uma árvore velha. Os detalhes aparecem quando o barulho some.

E talvez esse seja o melhor presente de aniversário que São Paulo recebe: uma pausa. Um tempo para existir sem cobrança, sem trânsito, sem alarde. É quando os que ficam redescobrem a cidade como se estivessem entrando nela pela primeira vez. Janeiro é São Paulo sem maquiagem. E, talvez por isso, ainda mais bonita.

SALÃO 1838

1838 Jardim América
Rua Colômbia, 100
11 2539.8444

1838 Estados Unidos
Rua Estados Unidos, 1838
11 3064.0000

Foto: Divulgação



Fora das telas

A efervescência que pulsa nas telas do YouTube vai ganhar um endereço físico em São Paulo. O **Teatro YouTube**, no **Conjunto Nacional**, ocupará o antigo espaço da Livraria Cultura e do Teatro Eva Herz. Fruto de uma parceria entre o YouTube, o Magalu e a Aventura Teatros, o novo espaço será mais que um palco para espetáculos e shows. A proposta é transformá-lo em um ponto de encontro para criadores, artistas e público, mesclando arte e tecnologia. "Será um laboratório de inovação para que criadores, artistas e parceiros do Google possam cocriar e se conectar com suas comunidades de formas inéditas", afirma **Fábio Coelho**, presidente do Google Brasil.

Inspirado no YouTube Theater, de Los Angeles, o espaço também receberá a série de shows intimistas YouTube Music Nights, celebrando a cultura brasileira – agora também fora das telas.
@youtubebrasil

OS CÉUS DE 2026
O retorno do poder feminino

Por ***Alexandre Chut***

Atravessamos um ciclo em que o sagrado feminino desperta com nova consciência. É a oportunidade para que a energia de um poder agressivo comece a ceder. A energia cósmica favorece o reencontro das mulheres com sua essência – intuição, sabedoria e amor que cura. O mundo precisa do olhar feminino, firme e compassivo, para restaurar a harmonia entre o sentir e o agir.

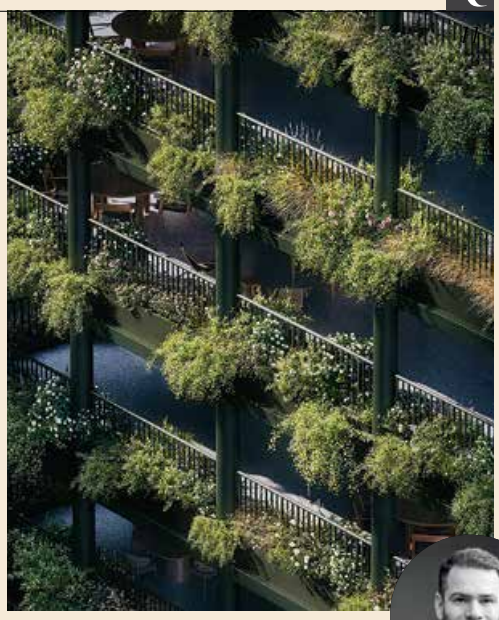
Aspectos entre Plutão e Estrelas Fixas – unidos a Urano, Saturno, Netuno e Júpiter – fortalecem o princípio feminino e selam uma revolução interior: o não mais se deixar domar por relações tóxicas.

Na Cabalá, esse período anuncia o retorno da Shechiná – a Presença Divina feminina –, inspirando receptividade, compaixão e liderança amorosa em cada mulher, lar e instituição.

É o momento de união e de redes de apoio, de mulheres guiando, nutrindo e inspirando. A partir de 2026, os céus convocam um novo ciclo de consciência e equilíbrio.

Há tempos, o poder feminino dormia em silêncio. Agora, as estrelas murmuram seu nome novamente.







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

Casas de condomínio: a nova fase do alto-padrão em São Paulo

Os bairros mais nobres de São Paulo vivem uma evolução discreta, mas marcante. Alto de Pinheiros, Jardim Paulistano, Cidade Jardim e Jardim Guedala recebem uma nova geração de casas de condomínio que une exclusividade, arquitetura autoral e uma vida mais integrada ao verde.

A tendência agora é clara: menos casas, mais terreno, mais respiro. Projetos com recuos amplos, insolação ideal, jardins que fazem parte do dia a dia e plantas pensadas para o verdadeiro conforto. A estética segue o mesmo caminho, com linhas contemporâneas, materiais naturais e um paisagismo que amadurece junto com a rotina.

O bem-estar também ganhou protagonismo. Spa, academias completas e ambientes assinados por arquitetos renomados, como Bernardes Arquitetura, Isay Weinfeld, Marcio Kogan, passaram a elevar o padrão dessas entregas. E um símbolo dessa nova fase tem se destacado: a quadra de tênis, trazendo vida, convivência e um estilo de morar que valoriza experiências.

Mais que imóveis, esses condomínios representam um novo modo de viver – autêntico, tranquilo e conectado ao ar livre, sem abrir mão da comodidade dos melhores bairros da cidade.

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

Fotos: Divulgação; Freepik (ilustração); Alf Ribeiro/Shutterstock (Conjunto Nacional)



NA ROTA DOS TURISTAS

Engana-se quem pensa que São Paulo não é uma cidade turística. Líder do Brasil no quesito turismo internacional, a capital paulista é a principal porta de entrada para visitantes estrangeiros. De janeiro a setembro de 2025, recebeu mais de 2 milhões de turistas. Os norte-americanos vieram em maior número, seguidos pelos argentinos, chilenos, alemães e portugueses. "São Paulo é a capital da cultura, da gastronomia e dos grandes eventos da América Latina, vai muito além dos negócios", afirma Marcelo Freixo, presidente da Embratur.
@embraturbrasil

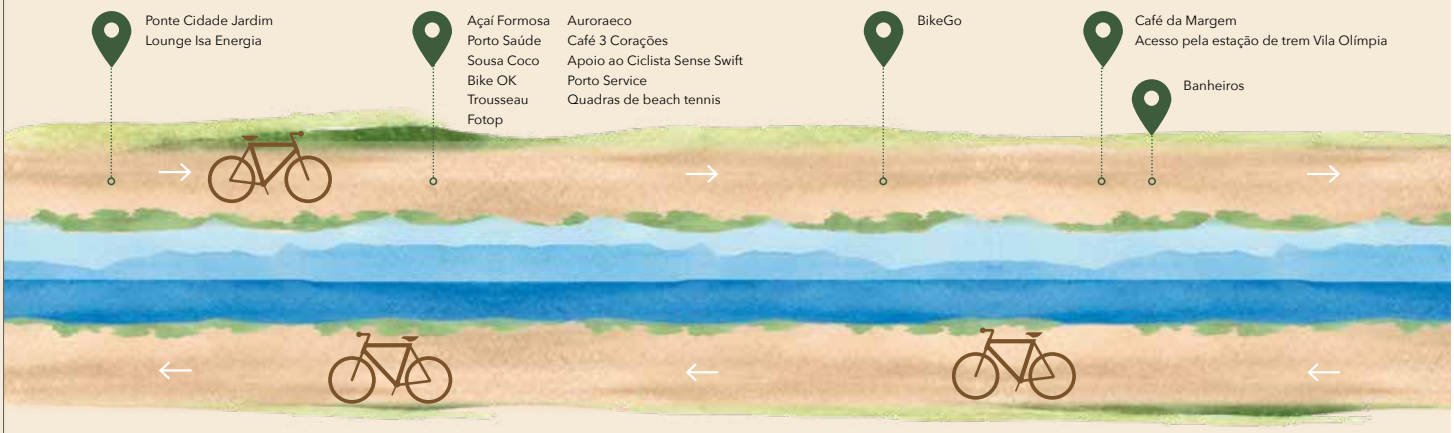


Ponto de encontro

Há 52 anos à frente da **Banca República**, num dos cantos mais charmosos da Praça da República, **Ana Maria Domingos Pellegrini** transformou seu negócio em um ponto de encontro. A jornaleira de fala doce e sorriso constante conhece pelo nome boa parte dos fregueses – e acolhe com a mesma gentileza os que passam ali só para conversar, pedir uma informação, comprar um fósforo ou levar uma revista importada. Ao lado do marido, o italiano Paolo Pellegrini, Ana viveu a elegância e a decadência do Centro, atravessou crises, obras do metrô, protestos e a revolução digital. Os leitores de jornais diários se tornaram raridade, mas surgiram novos fregueses. Ela adaptou o negócio, criando uma "feira de livros", com títulos a preços acessíveis – a salvação na pandemia. "Estou sempre na contramão: ainda vendo muitas revistas, publicações. Os livros nos mantêm fortemente. Hoje, os jovens procuram pelos filósofos", conta. Animada com a renovação do Centro, Ana faz questão de trabalhar aos sábados, quando o movimento é grande. "Ver a banca com 10 pessoas com um livro na mão é uma alegria." **Praça da República, em frente ao número 32.**

PEDALANDO

Com 22,2 quilômetros de extensão, a **Ciclovia Marginal Pinheiros** ganhou lojas e serviços, e caiu nas graças dos



Fotos: Divulgação; reprodução Instagram; Photo by Joao Tzanno on Unsplash



Viagem no tempo

Uma das principais referências da moda autoral e conceitual brasileira, a designer **Gloria Coelho** celebrou 50 anos de carreira com o desfile da coleção "O futuro se constrói em movimento", realizado dentro de um trem na Estação Júlio Prestes. Em um vagão especialmente adaptado, as modelos desfilaram pelos corredores, enquanto o trem seguia em movimento. Os looks revelaram o equilíbrio entre a precisão das formas minimalistas e a delicadeza do trabalho artesanal. Vestidos etéreos, cobertos por flores aplicadas de tule e cetim, contrastavam com jaquetas de linhas arquitetônicas e conjuntos de couro estruturado. "Estar dentro de um trem em deslocamento é poético: ele parte, chega, leva histórias e traz memórias. Assim é minha trajetória, feita de movimento, encontros e novos começos", afirma Gloria Coelho. **gloriacoelho.com.br**
@gloriacoelho

EXPRESS O **Aeroporto de Congonhas** – o segundo mais movimentado do país – está cada vez mais conectado e cheio de novidades. Além da futura ligação à rede metroferroviária pela Linha 17-Ouro do monotrilho, que já tem 90% das obras concluídas, o terminal ganhou uma loja **M.A.C Cosmetics**. Localizada dentro do Dufry Shopping, na área de embarque no 1º piso, a loja oferece serviços gratuitos de maquiagem express, com duração de 15 minutos – perfeita para quem busca praticidade e um up no visual entre um voo e outro.
@aeroportodecongonhasof @maccosmeticsbrasil





O renascer das orquídeas

Uma orquídea bem hidratada e bem nutrida dificilmente é atingida por pragas. Ela precisa de luz suave, regas moderadas e adubo equilibrado para florescer com vigor. Lembre-se: a orquídea não morre quando perde a flor – ela apenas recolhe sua energia para renascer, novamente revelando, no tempo certo, toda a sua beleza.

Luly Vidigal Flores
Flower Designer
@lulyvidigalflores

paulistanos: recebe 160 mil pessoas por mês. Confira o trecho de maior agito, entre a Ponte Cidade Jardim e a Ponte Estaiada.

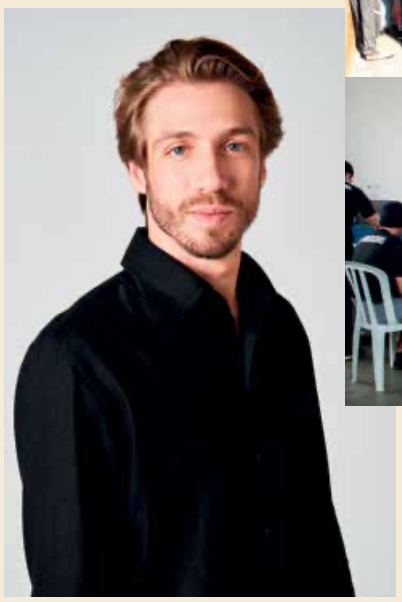


TRANSFORMANDO VIDAS

A **SP Invisível** nasceu em 2014 com foco em contar histórias de pessoas em situação de rua e, hoje, também atua na reintegração social. Seu programa de capacitação surgiu há três anos, quando dez pessoas foram selecionadas e capacitadas para oportunidades de emprego. Todas concluíram o período de experiência de três meses com sucesso. "Esse resultado mostrou o potencial da SP Invisível em encontrar talentos nas ruas, apoiá-los no desenvolvimento pessoal e profissional, e encaminhá-los ao mercado de trabalho", conta **André Soler**, fundador da ONG junto com **Vinícius Lima**.

A iniciativa inspirou a criação da Escola Invisível, que oferece cursos em diversas áreas, incluindo gastronomia, abrindo novos horizontes para essa população. Além disso, distribui 52 mil refeições anualmente e, com todos os seus programas, impacta cerca de 60 mil vidas por ano.

André e Vinícius uniram suas formações em cinema e jornalismo para construir uma linguagem que toca as pessoas e amplia a visibilidade daqueles que, muitas vezes, são invisíveis para nós. Isso é transformador para os dois lados: "Aprendi que todas as pessoas têm sonhos e que cada uma está lutando por algo, independentemente da sua condição atual. E quando oferecemos oportunidades concretas, transformamos vidas". **@spinvisivel**







No alto, a distribuição semanal de refeições; acima, a Escola Invisível, com diversos cursos; à esquerda, o CEO André, que causa impacto ao registrar as histórias das pessoas em situação de rua

#achamosegostamos



SARDINA
Inspirada no Mediterrâneo, a loja de Glória Marques tem roupas e acessórios com um mix de cores e estampas. **Rua Martim Carrasco, 90 – loja 5B – Pinheiros – Lapí** ***@sardina_sardina***



CASA VOAR
Uma casinha aconchegante, que reúne moda, malharia sustentável e design, sob a curadoria de Camila Iódice. **Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 360 – Pinheiros** | ***@voaroficialbr***



JANELA
Espaço com infinitas possibilidades, dotado de ótima infraestrutura para eventos, festas privadas, palestras. **Rua Mateus Grou, 458 – Pinheiros** ***@nojanela***



CASA SOL
Novo refúgio urbano dedicado ao bem-estar e ao autocuidado, une práticas corporais e terapias que acolhem o corpo e a mente. **Av. Benjamim Mansur, 300 Butantã** | ***@a_casa_sol***

S|C
SANDRO CASSOLARI
hairstylist

@sandrocassolari
(11) 94778.5437
Rua Colômbia, 84
Atendimento com hora marcada

Fotos: Divulgação; reprodução Instagram



TROUSSEAU | CASA COSTA

BELO HORIZONTE • BRASÍLIA • RIO DE JANEIRO
SÃO PAULO • MIAMI

TROUSSEAU.COM.BR

MODA, ARTE & POESIA

Estilistas apostam na brasilidade e são destaques na SPFW

Por ***Andrea Dantas***



A cearense **Marina Bitu** se inspirou na pintora modernista Djanira (1914-1979), famosa por retratar o cotidiano. "Procurei conectar arte, cultura popular e o trabalho manual, pilares da minha trajetória. O olhar de Djanira para o Brasil profundo me tocou", explica Marina. Destaque para vestidos fluidos com estampas da obra de Djanira, plissados e franjas de palha. **@marinabitu**

Catarina Mina escolheu como tema a carnaúba, que aparece em bordados em seda, linho, cambraia de rami e algodão. Além da renda de bilro, palha de carnaúba e crochê, a etiqueta cearense trouxe peças em richelieu, feitas por artesãs de Maranguape (CE). "O artesanato vai além do produto. Valorizar esse conhecimento movimenta uma cultura e empodera mulheres e comunidades", pontifica Celina Hissa. **@catarinamina**

Antes de ser nota, melodia ou letra, Milton Nascimento é chão, céu e montanhas. E virou arte para vestir, graças às roupas em sua homenagem costuradas pela mente poética do mineiro **Ronaldo Fraga**. Ele trouxe tons amarronzados do minério, dos dourados de Minas, do céu azul do sertão aos alaranjados do fim do dia. Linho, tafetá, jeans, bordados de richelieu e ponto-cruz enfeitam túnicas e modelos de formato trapézio. **@fragaronaldo**

A **Santa Resistência** elaborou a coleção "Águas de si: quando a mulher veste mar", que transita das sereias da mitologia grega à Iemanjá dos povos iorubás – Rainha do Mar em terras brasileiras. Mônica Sampaio prestou homenagem à artista plástica Adriana Varejão, referência fundamental nas artes visuais brasileiras. **@santaresistencia**

A alagoana **Foz** levou fashionistas às lágrimas. Enfeitados com fuxicos, rendas, fitas, estampas maximalistas, vestidos amplos, bordados diversos e cestaria, os habitantes-modelos do fictício "Povoado Poesia", nome da coleção criada por Antônio Castro, desfilaram roupas feitas de poesia. "Busquei memórias da infância, quando me refugiava na imaginação", diz. **@foz_____**

R. Joaquim Antunes, 70
Tel.: (11) 99863-7881
@cabelaria
Cabelaria
Descubra a sua melhor versão
VISAGISMO | CONSULTORIA | TRATAMENTOS | COLORAÇÃO | CORTE | MAQUIAGEM

Fotos: Divulgação; reprodução Instagram

LE LIS:

estilo de vida e sofisticação em cada detalhe



Com mais de 35 anos de história, a **Le Lis** se consolidou como uma das principais marcas brasileiras, oferecendo muito mais que roupas: uma verdadeira experiência de estilo de vida. Ao longo de sua trajetória, a marca se tornou sinônimo de **sofisticação** e **contemporaneidade**, equilibrando a atenção às tendências globais com uma identidade única que valoriza o que é atemporal.

No universo da **Le Lis Moda**, as coleções são pensadas para a mulher contemporânea, que busca aliar **qualidade** e **sofisticação** no seu dia a dia. Seja para o trabalho, momentos de lazer ou ocasiões especiais, cada peça reflete a personalidade e o estilo da mulher Le Lis, acompanhando-a em diferentes fases e situações da vida.

Mas a **Le Lis** vai além das roupas. A marca expande sua proposta para o universo da decoração com **Le Lis Casa**, levando a sofisticação do mundo fashion para o lar. Com **produtos atemporais**, a marca cria ambientes de **elegância** e **aconchego**, com itens que unem **design**, **funcionalidade** e **arte**, sempre celebrando a brasilidade e resgatando referências culturais.

O que torna a **Le Lis** ainda mais especial é a forma como ela também se reinventa no universo das **fragrâncias**. Com aromas únicos, como o **Alecrim** e o **Figo,** a marca cria experiências sensoriais que transformam qualquer ambiente. Para tornar esses produtos ainda mais especiais, a Le Lis convidou o artista Julián Manfredi para criar embalagens autorais dessas duas fragrâncias, em uma interpretação que representa cenas do universo da marca na perspectiva do artista.

Mais que uma marca de roupas ou decoração, a **Le Lis** é uma **curadora de estilo de vida da mulher contemporânea.** Seu compromisso vai além da estética, buscando estar presente de forma significativa na vida de seus clientes, acompanhando-os em cada momento. Seja por meio das roupas, da decoração ou das fragrâncias, a Le Lis oferece um universo completo, em que cada escolha reflete o estilo, a personalidade e o modo de viver de quem a escolhe.





Com 75 lojas espalhadas pelo Brasil, um e-commerce e o recém-lançado aplicativo, a Le Lis tem se consolidado como um ícone de estilo, oferecendo uma experiência única em todos os pontos de contato com seus clientes. Seja nas lojas ou em casa, a Le Lis é mais do que uma marca: é um convite para viver com **autenticidade**, **qualidade** e **atemporalidade**.

Ao olhar para o futuro, a Le Lis continua a reforçar seu compromisso de estar ao lado de seus clientes – do look perfeito para diferentes ocasiões ao ambiente acolhedor de um lar.

Le Lis
lelis.com.br
@lelisblanc | @leliscasa

Fotos: Divulgação; Hick Duarte











OÁSIS PARTICULAR

*A sonhada casa de praia de **Gloria Kalil** ficou em São Paulo, com um projeto arquitetônico inovador e fins de semana mais leves*

Fotos ***Jade Gadotti***

A jornalista e consultora de estilo Gloria Kalil sempre gostou de ter casa fora de São Paulo, principalmente na praia. Depois de vender seu apartamento no Rio, o desejo de possuir um refúgio à beira-mar bateu forte. No entanto, seu marido, o filósofo Sérgio Cardoso, não gosta de dirigir e muito menos de enfrentar horas de congestionamento na estrada. Além disso, adora aproveitar os fins de semana para programas culturais na cidade.

Para Gloria, que mora em apartamento, mudar de ares era essencial. "Queria ter um jardim, uma piscina. Já que não tinha mar, pelo menos uma piscina!", brinca. Descobriu um pequeno lote com uma casa em ruínas, perto de seu escritório. "Foi a maneira que encontrei de resolver o meu problema de querer sair e o dele, de querer ficar."

Deu tão certo que virou rotina. Há 14 anos, o casal passa quase todos os fins de semana ali. "É como ter casa na praia: às sextas-

-feiras, faço a malinha, trago as refeições prontas, tomo sol, contemplo as plantas. É uma delícia", diz Gloria. "E o melhor: sem pegar estrada."

O terreno, pequeno e bem localizado, deu origem a um projeto surpreendente, assinado pelo arquiteto Angelo Bucci. A construção de 183 m² é dividida em três níveis. O exuberante jardim, assinado pelo paisagista Raul Pereira, se espalha pelo térreo, em meio a espelhos d'água, onde ficam também o living e a cozinha – abertos para o verde. No primeiro andar, mais um terraço com espelho d'água, a sala de estar e a suíte do casal. Na cobertura, o solário e a piscina com 17 metros de raia – com trocador de calor que permite o uso durante o ano inteiro – e uma vista privilegiada.

Além de tudo isso, a casa conta com o bônus de estar cercada por opções culturais. "Estou entre dois shoppings, perto de tudo, e ainda assim me sinto fora da cidade. É maravilhoso."





Muito verde entre os volumes de concreto suspensos, que abrigam o solário e a piscina, situados a seis metros de altura para fugir do sombreamento das construções vizinhas e aproveitar o sol ao máximo

dpotobjeto

COLEÇÃO TRAVESSIA, por ESTÚDIO MONTERRARO



foto: Guilherme Jordani

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

Radar Helena

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

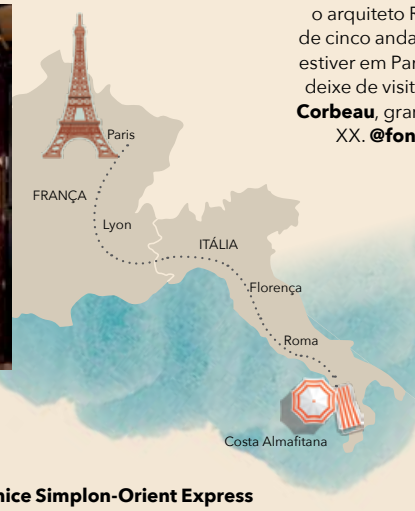




Troca de experiências

A **Semana Criativa de Tiradentes** desenvolve uma atividade de cocriação feita por designers, arquitetos e artistas junto com artesãos locais. Este ano, os designers da imersão – **Ana Vaz**, **Bruno Niz**, **Estevão Toledo**, **Igor Sabah** e **Stephanie Ribeiro** – se uniram às **Ceramistas do Elvas**, um coletivo de mulheres da área rural de Tiradentes que trabalha com cerâmica e tem como propósito valorizar o fazer feminino e a relação com a terra. **@ceramistasdoelvas @semanacriativadetiradentes**





Rota de luxo

Pela primeira vez, o lendário **trem Venice Simplon-Orient Express** ligará **Paris** à **Costa Amalfitana**, percorrendo o sul da França e o coração da Itália. O roteiro inclui uma parada em Pompeia, antes de chegar aos penhascos e jardins suspensos de Ravello, onde fica o icônico hotel Caruso, instalado em um palácio do século XI. A viagem inaugural ocorrerá de 4 a 7 de maio de 2026. **@vsoetrain @belmondhotelcaruso**

Raízes nordestinas

A marca cearense Patú resgata memórias, cores e sabores do sertão – notáveis não apenas nas roupas que assina, mas também em sua loja na Vila Madalena. **Rua Girassol, 320, @ patu_____**

EM CARTAZ



A **Fondation Jérôme Seydoux-Pathé** preserva e promove o acervo da Pathé, a segunda empresa cinematográfica mais antiga do mundo: filmes mudos, equipamentos, fotografias, cartazes, roteiros etc. O cenário é incrível: atrás da fachada esculpida por Auguste Rodin por volta de 1869, o arquiteto Renzo Piano construiu um edifício de cinco andares no meio de um jardim. Se você estiver em Paris **até 31 de janeiro de 2026**, não deixe de visitar e conferir a **exposição L'œil de Corbeau**, grande fotógrafo do cinema do século XX. **@fondationjeromeseydouxpathe**





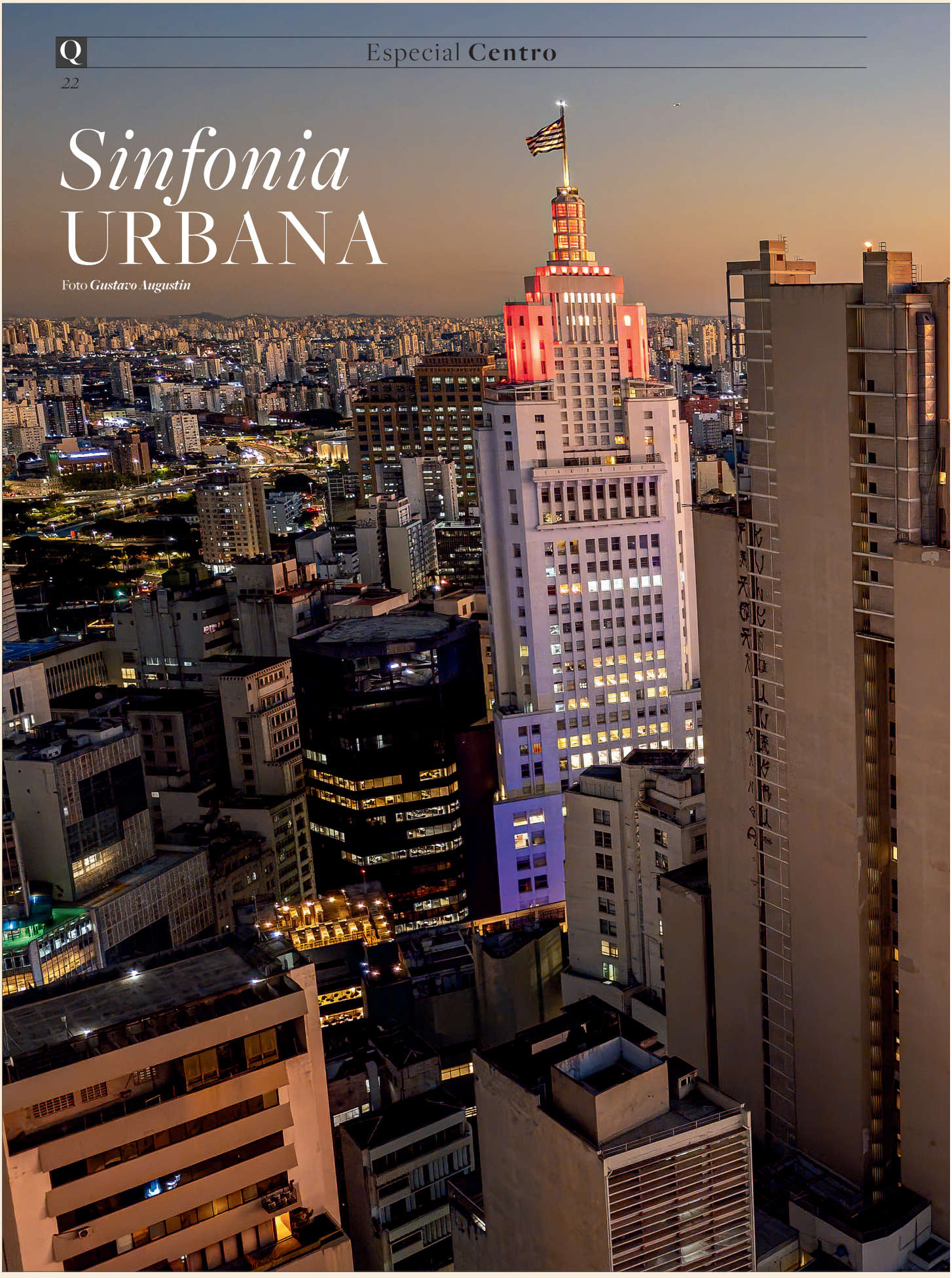
aQuadra
Newsletter
assine em *jornalaquadra.com.br*

Fotos: Divulgação; reprodução Instagram

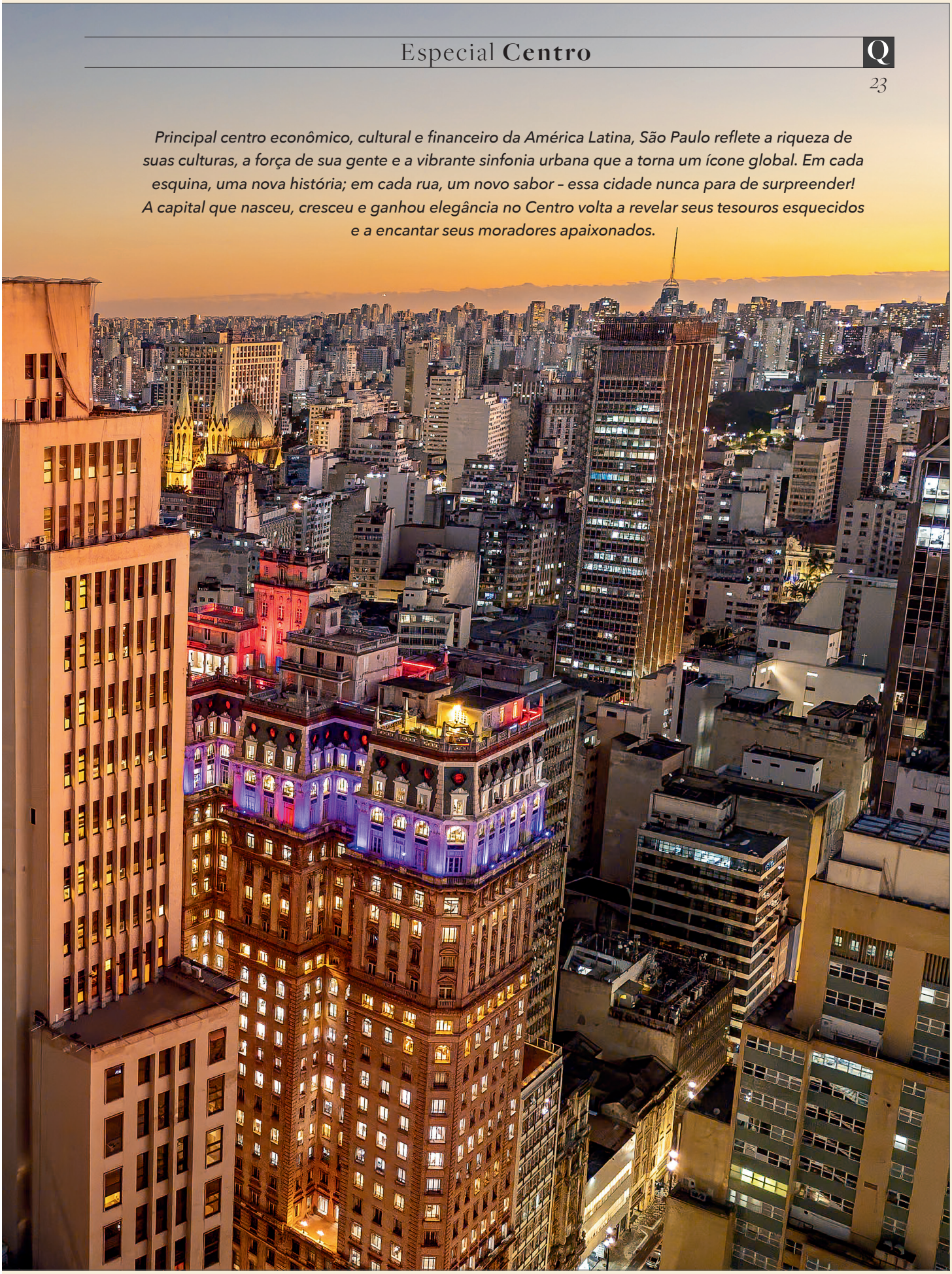

MARINA RUY BARBOSA
CALZEDONIA

Sinfonia URBANA

Foto ***Gustavo Augustin***



Principal centro econômico, cultural e financeiro da América Latina, São Paulo reflete a riqueza de suas culturas, a força de sua gente e a vibrante sinfonia urbana que a torna um ícone global. Em cada esquina, uma nova história; em cada rua, um novo sabor – essa cidade nunca para de surpreender! A capital que nasceu, cresceu e ganhou elegância no Centro volta a revelar seus tesouros esquecidos e a encantar seus moradores apaixonados.



Centro em movimento

Secretário das Subprefeituras, ***Fabrício Cobra Arbex*** *fala sobre a revitalização da região central de São Paulo e sobre o novo ciclo de investimentos, moradia e segurança que está transformando o coração da cidade*

Por ***Judite Scholz*** Foto ***Jade Gadotti***



Advogado e economista, com pós-graduação em gestão pública, o paulistano Fabrício Cobra Arbex é o atual secretário das Subprefeituras de São Paulo, responsável por coordenar 32 subprefeituras. Ex-secretário de Turismo do Estado e ex-chefe da Casa Civil da Prefeitura, é um entusiasta do Centro – e acredita que a região vive hoje uma transformação concreta, ancorada em políticas públicas e na confiança do setor privado.

O projeto Todos Pelo Centro é o grande responsável pela transformação da região? Sim, ele nasceu junto com o projeto urbanístico do Centro, que criou incentivos e benefícios para novos empreendimentos na região. O prefeito Ricardo Nunes montou um comitê com representantes de todos os órgãos municipais, do governo do Estado e da sociedade civil. Desde então, estamos presenciando uma verdadeira retomada, após décadas de degradação agravada pela pandemia.

De que forma o projeto incentiva o investimento? O Plano de Intervenção Urbana (PIU Central) trouxe muitos benefícios, mas a lei do retrofit foi decisiva. Ela permite restaurar prédios antigos, das décadas de 1950 e 1960 – que estavam vazios porque parte das empresas migrou para as avenidas Faria Lima e Berrini – e devolvê-los à função habitacional. Hoje, já temos 30 projetos aprovados e outros 30 em análise, com destaque para o Edifício Virgínia e o Basílio 107, prédio da antiga Telefônica. Além da desburocratização, a prefeitura criou uma subvenção econômica, que financia até 25% das obras e oferece incentivos fiscais, como isenção de IPTU.

E quanto à segurança, um dos grandes desafios da região? Esse é um ponto central. A parceria entre prefeitura e governo do Estado ampliou a operação delegada de 300 para 1.500 policiais, e o efetivo da Guarda Civil Metropolitana também cresceu. Soma-se a isso o programa SmartSampa, que utiliza tecnologia de monitoramento urbano. O resultado é visível: o índice de furtos caiu 60% e a sensação de segurança aumentou muito. Segurança, limpeza e iluminação formam o tripé dessa transformação.

Quais são os principais projetos em andamento? Temos obras emblemáticas: o Viaduto Santa Ifigênia foi totalmente requalificado e o Vale do Anhangabaú ganhou novo paisagismo. E vem mais: o novo Parque Dom Pedro será revitalizado, integrando o metrô e o terminal de ônibus a uma grande área verde; o VLT Bom de São Paulo terá duas linhas circulares no Centro; e o Viaduto do Chá passará por reforma, com a reabertura da Galeria Prestes Maia. A região também está recebendo bosques urbanos, jardins de chuva e plantio de espécies nativas, medidas que reduzem a temperatura e melhoram o ambiente.

O objetivo é também atrair novos moradores? Sim. O plano urbanístico prevê 220 mil novos moradores na região central nos próximos dez anos. O Centro tem a melhor infraestrutura de transporte da cidade, e o propósito é que deixe de ser apenas uma área de passagem para voltar a ser um bairro vivo, habitado e plural. Só nos últimos três anos, já foram 32 mil novas unidades habitacionais licenciadas, principalmente em Santa Cecília, Campos Elísios, Bom Retiro e Brás.

Como está o comércio local? A nova fase trouxe designers, ateliês, galerias e novos restaurantes. A ocupação da Galeria Metrópole, por exemplo, passou de 40% para 90%. A gastronomia – com novos bares e restaurantes – e a cultura também se fortaleceram. A cobertura do Edifício Martinelli abrigará um centro cultural. É um novo tempo, com cultura, turismo e economia caminhando juntos.

Como você imagina o Centro daqui a 10 anos? Com vida nas ruas, diversidade, segurança e muita gente morando e caminhando a pé. Um Centro plural, pulsante.

SÃO PAULO, 472 anos

Por ***Lincoln Paiva***



Antes de 1554, o planalto de **Piratininga** abrigava aldeias **guaianases** sob o comando do cacique **Tibiriçá**. O nome, do tupi *pira-ting-a* ("peixe seco"), designava o rio **Tamanduateí** e a região onde o português **João Ramalho**, chegado por volta de **1515**, uniu-se a **Bartira**, filha de Tibiriçá. Dessa aliança nasceu o **paulista luso-indígena**, base da sociedade paulista.

Em **25 de janeiro de 1554**, dia da **Conversão de São Paulo**, os jesuítas **Manuel de Paiva**, **Manuel da Nóbrega** e **José de Anchieta** (então com 19 anos) celebraram a missa que marcou a **fundação do Colégio de São Paulo de Piratininga**, núcleo espiritual da cidade.

Entre **1556 e 1560**, surgiram os aldeamentos de **Pinheiros** e **São Miguel**, que se tornariam os bairros mais antigos da capital. O cacique **Tibiriçá** faleceu por volta de **1565**, e suas filhas – **Bartira, Terebé e Isabel Dias** – originaram famílias de **bandeirantes** e, mais tarde, de **barões do café.**

Em **1641**, os paulistas tentaram aclamar **Amador Bueno** como rei, mas ele recusou e refugiou-se no **Mosteiro de São Bento**.

O antigo **Pátio do Colégio**, arruinado por uma tempestade em **1896**, foi demolido. No mesmo local, uma **réplica** foi construída entre **1954 e 1979** pelo poder público, renascendo como **símbolo das origens de São Paulo.**



Cosmovisão paulista
de Lincoln Paiva

O livro revela as tensões históricas, simbólicas e culturais que moldaram São Paulo desde sua fundação, convidando o leitor a compreender a cidade em sua dimensão mais profunda.

#achamosegostamos



LIVRARIA CALIL ANTIQUÁRIA
Fundada em 1948, reúne obras raras, gravuras, postais e tem serviço artesanal de encadernação e restauração de livros. **Rua Barão de Itapetininga, 88, cj. 917**
@livrariacalil



LAB MR
Novo espaço de arte e design no 31º andar do Edifício Itália. Promove exposições, palestras e experiências imersivas, com curadoria de Carolina Lauriano e Melina Romano.
Edifício Itália, Av. Ipiranga, 344, cj. 311C | ***@lab_mr***



GALERIA CP
Recém-inaugurada, a galeria de Carlos Penna une joalheria, arte e cidade. Traz em sua abertura a exposição "Entre Presas", a primeira solo de Suzana Maria.
Av. São Luís, 258, loja 7 – República | ***@carlospenna.design @shoshmaria***



SEBO NOVA FLORESTA
Em atividade desde 1999, ocupa uma loja de três andares, onde reúne livros raros, coleções completas, mangás e uma seção dedicada a primeiras edições, além de CDs e LPs.
Praça Dr. João Mendes, 25 – Centro | ***@sebonovaflorestaoficial***

Fotos: Divulgação; reprodução Instagram



A cozinha que abraça a cidade

Por ***Heloisa Whately***

Autodidata, **Gil Gondim** aprendeu os segredos da culinária com a mãe e construiu uma carreira sólida e inspiradora. Chef de cozinha e empresária, é presidente do Instituto Marco Zero, curadora voluntária do projeto Brunch na Catedral da Sé e autora dos livros *Conservas do meu Brasil* 1 e 2, publicados pela Editora Senac SP.

Mineira de criação e paulistana de coração, é grande entusiasta do Centro Histórico de São Paulo. Investidora e participante ativa dos movimentos de restauração da Praça da Sé, Gil é reconhecida por seu olhar visionário e sua determinação.

Agora, lidera o novo projeto Marco Zero da Gastronomia, realizado em parceria com a Prefeitura de São Paulo, iniciativa que já se consolidou na oferta de cursos gratuitos de capacitação técnica nas áreas de gastronomia e eventos. Sua missão é clara: capacitar, transformar e incluir – acreditando que, por meio da gastronomia, é possível abrir caminhos, mudar realidades e alimentar sonhos. **@gilgondim**

#achamosegostamos



TERRAÇO NOTIÊ, by Priceless
Com cardápio do premiado chef Onildo Rocha e vista linda, a casa reúne restaurante, bar e uma sala de música. **Terraço do Shopping Light – Rua Formosa, 157 – Centro | *@notieporpriceless***



CASA DAS OSTRAS
Prepara na hora pescados e frutos do mar, além do principal atrativo, as ostras frescas.
Mercado Municipal Rua da Cantareira, 306 – Centro *@acasadasostras*



O CAFÉ DA PONTA
Fica dentro da livraria Ponta de Lança. Aproveite e leve para casa uma das simpáticas latas com café moído na hora. **Rua Aureliano Coutinho, 26 – Consolação | *@ocafedaponta***



BALSA
O bar fica no rooftop, com uma vista incrível e uma atmosfera vintage charmosa. Ideal para ir no final de tarde.
Rua Capitão Salomão, 26, 2° e 4° andares – Centro | *@a_balsa*



BRIM CAFÉ
Para café da manhã, almoço ou uma pausa a qualquer hora. Os pães e doces são feitos na casa, que tem um famoso tiramisù. **Av. São Luís, 84 – República | *@brim_sp***



O BIBELÔ
Café com toque retrô e comidinhas bem-feitas, como bolo molhado, pão na chapa com ovo mollet e rocambole de goiabada. **Rua General Jardim, 295 – Vila Buarque | *@o_bibelo***



GABÔ BOLOS
Uma portinha que guarda uma delícia surpreendente: um bolo de chocolate feito com uma receita especial de Gabriela Czitrom. **Rua General Jardim, 508 – Vila Buarque | *@gabobolos***



NOTTHESAMO CAFÉ
Para comidinhas rápidas a qualquer hora. É a primeira cafeteria apoiada pela New Balance na América Latina. **Rua Doutor Vila Nova, 41 – Vila Buarque | *@notthesamocafe***



Fotos: Divulgação; reprodução Instagram



TRIÂNGULO CRIATIVO

Considerado um dos expoentes da nova geração de pintores brasileiros, ***Bruno Dunley*** *mora e trabalha no Centro*

Por ***Heloisa Whately***

Entre o **Largo Santa Cecília**, o **Largo do Arouche** e a **Praça da República** se desenha o território afetivo e criativo de **Bruno Dunley**. É nessa região que ficam sua casa, seu ateliê e a Joules & Joules, fábrica de tinta a óleo artesanal premium que ele fundou com Rafael Carneiro durante a pandemia.

Depois de dez anos trabalhando dentro de casa, em 2017 Dunley mudou seu ateliê para o **Edifício Califórnia**, na Rua Barão de Itapetininga, primeiro prédio a ser construído por Oscar Niemeyer em São Paulo, em 1955. "Chegou um momento em que achei importante separar a vida íntima do trabalho. Eu estava buscando compreender o papel de um artista contemporâneo na cidade para além da própria elaboração da pintura", conta.

A dificuldade para encontrar materiais importados no auge da pandemia foi o que o levou a criar a **Joules & Joules**, instalada no **Edifício David C. Cury**, de 1950, na Rua 24 de Maio. Ao se mudar para a República há quatro anos, Dunley consolidou ali as três frentes de sua vida: o morar, o criar e o produzir. "A região da República tem uma pluralidade de etnias, camadas sociais e culturas. Eu precisava estar em um ambiente onde acontecessem experiências de diversas ordens", explica.

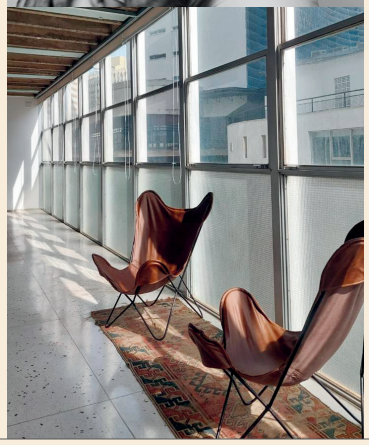
Considerado um dos expoentes da nova geração de pintores brasileiros, Dunley é representado pela **Galeria Nara Roesler**. Participou da 33ª Bienal de São Paulo, em 2018, e tem obras em importantes coleções institucionais, como o Instituto Itaú Cultural, o MAC-USP, o MAM-SP e a Pinacoteca de São Paulo. **@bruno_dunley**

A cidade como estúdio

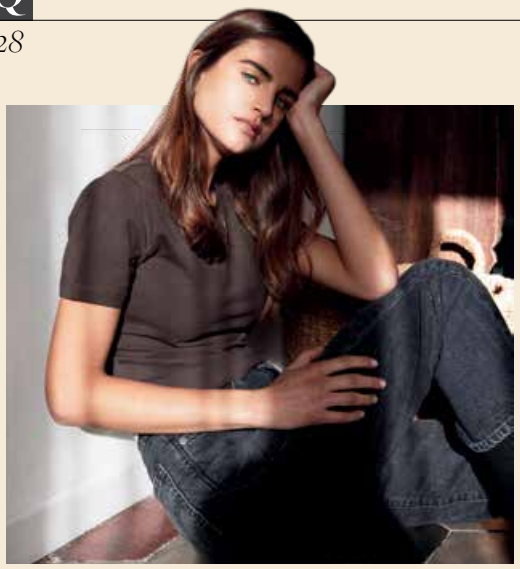
Por ***Heloisa Whately***

Após estudar nos Estados Unidos e trabalhar na Holanda com o arquiteto Rem Koolhaas (Prêmio Pritzker 2000), no Office for Metropolitan Architecture (OMA), Felipe SS Rodrigues voltou ao Brasil com sede de urbanismo. Uniu-se então a Marcio Kogan, Fernando Serapião, Athos Comolatti e Felipe Morozini na Associação Parque Minhocão, da qual hoje é vice-presidente. "O Centro reúne muita gente querendo agir", conta. Por anos, Felipe morou, trabalhou e estudou na mesma rua. Hoje, sua casa e seu estúdio ficam na Vila Buarque, e ele leva uma vida bastante voltada "para a rua", aproveitando os restaurantes, cafés e tudo mais que a região oferece. Além de desenvolver projetos autorais de alto padrão, trabalha com Andre Czitrom, da Magik, buscando levar arquitetura e design de qualidade para prédios econômicos. **@felipessr**





Fotos: Divulgação



O universo particular de Martina Ferragamo

Por ***Heloisa Whately***

Neta de **Salvatore Ferragamo**, Martina nasceu em um universo de estilo e tradição, mas fez questão de construir um percurso próprio – composto de pausas, introspecção e escolhas conscientes.

Nascida e criada em Florença, sonhava em ser atriz desde pequena. Antes de assumir a vocação, estudou psicologia no King's College, em Londres. "Sempre fui fascinada pela complexidade do ser humano, e isso tinha uma ligação com a atuação", conta. Mais tarde, mudou-se para Nova York, onde estudou atuação no Lee Strasberg Theatre & Film Institute, escola que formou nomes como Barbra Streisand, Sally Field e Scarlett Johansson. "Toda a minha vida familiar, minhas experiências pessoais e a faculdade de psicologia foram muito importantes para minha formação."

Entre o cinema e o teatro, estreou em *Romantiche*, filme de **Pilar Fogliati**, e mais recentemente se destacou na peça off-Broadway *Sunbreak*, de **Jonathan Goetzman**. Também atuou em *6 minuti per farla innamorare* e no curta *Eh*, dirigido por **Simone Coppo**.

Um papel que ainda gostaria de fazer? *Cisne Negro*. "Fui muito impactada pelo filme e pela atuação de Natalie Portman. A personagem tem tantas camadas...", diz. Fora dos palcos e das telas, Martina é apaixonada por kitesurf e está sempre em busca de aprender algo novo – no momento, dançar hip hop.

Seu próximo projeto é o longa *The Florist* – um filme independente com produção executiva de sua amiga brasileira **Tati Jaime** –, em que irá contracenar com **Carla Gugino**, **Jason Isaacs** e **David Hyde Pierce**. O roteiro revisita um período da vida da atriz **Vivien Leigh**, explorando os desafios e fragilidades por trás do brilho da grande estrela, vencedora de dois Oscars. "O filme trata de temas que me interessam muito, como conexão humana e saúde mental", contou Martina. **@martinaferragamo**

Sutilezas do COTIDIANO

A artista visual **Marília Lemos Monteiro** transforma a fotografia em linguagem estética e emocional – um meio de expressão em que cada imagem é mais que um registro: é uma narrativa.

Suas obras unem emoção e sofisticação, revelando um olhar sensível, capaz de transformar o cotidiano em poesia visual. Para Marília, a arte é uma forma de conexão entre lugares, tempos e pessoas. Essa visão se reflete em imagens que registram experiências vividas, sentimentos intensos e uma busca constante por beleza nas sutilezas do cotidiano.

Inspirada pelo hipismo, pela paisagem natural e pela arquitetura, cada fotografia nasce do equilíbrio entre sensibilidade e rigor estético – um encontro que transforma cenas simples em obras atemporais.

Mais que fotógrafa, Marília é uma contadora de histórias visuais. Atravessa museus, paisagens e cidades ao redor do mundo para capturar instantes únicos – e convertê-los em peças de arte que dialogam com o espaço, com o tempo e com quem as contempla. **@marilialemosmonteiro**







Fotos: Divulgação; reprodução Instagram



MINISTÉRIO DA CULTURA APRESENTA

ca

temporada 2026

Venda de novas assinaturas a partir de 10.11. Garanta seu lugar no Cultura Artística!

dee dee bridgewater e bill charlap / ziggy and miles / hamilton de holanda e gonzalo rubalcaba / ensemble k / simone menezes / virgile barthe / solistas de câmara de praga / radek baborák / irina kulikova / orquestra de câmara de munique / jörg widmann / danish string quartet / il pomo d'oro / jakub józef orliński / arcangelo orchestra and choir london / jonathan cohen / carminho / andrás schiff / zaccai curtis / juan diego flórez / tilman hoppstock / trio sitkovetsky / plínio fernandes / katia e marielle labèque

REALIZAÇÃO

Lei Rouanet Incentivo a Projetos Culturais

vale+ cultura

cultura artística

MINISTÉRIO DA CULTURA

GOVERNO DO BRASIL DO LADO DO POVO BRASILEIRO

Arte nas pirâmides



A artista brasileira **Ana Ferrari** foi a única representante do país – e da América do Sul – na quinta edição da **Forever Is Now**, exposição internacional de arte contemporânea realizada em novembro, nas pirâmides de Gizé, no Egito. Organizado pela Art D'Égypte, o evento reuniu dez artistas de diferentes países, colocando-os em diálogo com a história e o simbolismo do local, em um momento que coincide com a inauguração do **Grande Museu Egípcio**.

Ferrari apresentou a instalação ***Vento***, obra que une arte, ciência e espiritualidade, convidando o público a refletir sobre as forças que conectam a natureza, a humanidade e o cosmos. A proposta, define a artista, é "destacar a energia invisível que molda nossa vida". **@anak_ferrari**



Nova imortal

A escritora curitibana **Giovana Madalosso** foi eleita para ocupar uma das 40 cadeiras da Academia Paranaense de Letras (APL). Jornalista, roteirista e escritora, sua carreira literária se consolidou com o livro ***Suíte Tóquio***. Traduzida para outros idiomas, a obra recebeu atenção da crítica especializada, foi destaque em uma resenha do *The New York Times* e tornou-se finalista do Prêmio Jabuti em 2021. Agora, ela acaba de lançar ***Batida só***, que, ao narrar o reencontro de duas mulheres – uma cética e outra profundamente religiosa –, trata de emoções, doença, fé, vida e morte, abordando as sutilezas das relações humanas e as formas de diferenciar o que verdadeiramente importa. 240 p., Todavia, **@todavialivros**

SABEDORIA INTERIOR



Reconhecida pelo rigor jornalístico e pela sensibilidade de suas análises, a âncora da rádio CBN **Petria Chaves** lança seu segundo livro, chamado ***Como sei o que sei – O desenvolvimento da intuição como trilha para nossa inteligência ancestral (IA)***. Na obra, ela entrevista grandes nomes da neurociência, da psicanálise, da arte e de saberes ancestrais para investigar o que é a intuição e como ela pode nos orientar em tempos de excesso de estímulos. "Neste livro, conto sobre o encontro entre intuição e razão, mostrando como essa integração nos ajuda a tomar decisões mais verdadeiras e conscientes." 272 p., Planeta, **@planetadelivrosbrasil** | **@petriachaves**



Clubes do Livro

BOOKSTER
Em parceria com a TAG Livros, a edição 2026 leva a viajar pelo mundo por meio de 12 livros, alguns inéditos. Após a leitura, há aulas, vídeos e lives conduzidas por Pedro Pacífico com convidados. ***@bookster***

CLUBE DO LIVRO PRIOLI&KARNAL
Em cada edição, Gabriela Prioli e Leandro Karnal fazem uma seleção de 10 obras sobre temas diversos, com aulas pós-leitura e lives. ***@clubedolivropriolikarnal***

LEIA MULHERES
Criado em 2015 por Juliana Gomes, Juliana Leuenroth e Michelle Henriques para estimular a leitura de mais livros produzidos por mulheres. ***@_leiamulheres***

CLUBE DO LIVRO DO SESC PAULISTA
Focado em livros de ficção contemporânea, tem encontros mensais mediados pelo jornalista Rodrigo Casarin, com a participação de um convidado. ***@sescavpaulista***

ESCREVEDEIRA
Mantém dois clubes de leitura: de clássicos estrangeiros e de literatura contemporânea em língua portuguesa. ***@aescrevedeira***

CLUBE LIVR(AR)
Idealizado pela jornalista Tati Sabadini para promover debates e análises sobre a literatura contemporânea, promove encontros mensais. ***@tatisabadini_o***



Fotos: Divulgação

O caminho do sucesso

*Como a **Búfala Almeida Prado** conquistou espaço entre chefs, hotéis e pizzarias da capital*


Taraz - Rosewood São Paulo

Da fazenda em Bocaina, no interior paulista, aos restaurantes mais influentes de São Paulo, a Búfala Almeida Prado vem fortalecendo sua presença na gastronomia com produtos frescos, feitos diariamente, e uma história que une afeto, técnica e evolução. Fundado nos anos 1980 por Maria Cecília de Almeida Prado – que buscava uma alternativa mais saudável para alimentar seus quatro filhos –, o laticínio transformou um gesto materno em uma marca que hoje abastece chefs, pizzarias, hotéis e empórios que valorizam procedência, frescor e verdade no ingrediente.

A notícia mais recente também chega fresca: a ricota da marca recebeu **Medalha de Bronze no World Cheese Awards 2025/2026**, realizado na Suíça, competição que reuniu mais de 5.200 queijos de 46 países avaliados por 265 jurados internacionais. Em 2023, a Ricota Búfala Almeida Prado já havia ganho Medalha de Ouro no Mondial Fromage Tours. O reconhecimento reforça o crescimento dos queijos brasileiros no cenário mundial.

Nas cozinhas paulistanas, essa qualidade se traduz de formas distintas – da alta gastronomia aos fornos de pizza. Veja a seguir onde encontrar os produtos da marca.

ROSEWOOD SÃO PAULO – cozinha local com propósito global

Desde sua abertura, o Rosewood construiu sua curadoria de ingredientes com base em produtores brasileiros envolvidos no compromisso de valorizar cultura, território e história.


Carlos Pizza

"Trabalhar com marcas que conhecem profundamente sua origem faz diferença no sabor e na experiência", afirma **Lou Ana**, gerente de Sustentabilidade.

A chef executiva **Rachel Codreanschi**, primeira mulher a ocupar o cargo no grupo globalmente, acrescenta: "Quando abrimos uma burrata da Búfala Almeida Prado, entendemos que existe cuidado em cada etapa. É um produto que conversa com a filosofia do hotel: respeito, qualidade e verdade".

Um dos destaques do cardápio é o tomate assado com burrata fresca servido no Taraz. Neste fim de ano, os produtos da marca também estarão na mesa do **Natal Rosewood**, evento que celebra rituais e afetos.

CARLOS PIZZA – 10 anos de forno, fermentação e boas escolhas

Prestes a completar uma década, a Carlos Pizza construiu sua identidade pelo uso de ingredientes frescos e fornecedores que prezam processos transparentes. A mozzarella da Búfala Almeida Prado é um dos elementos que definem o sabor da casa.

A parceria ultrapassa o restaurante: a famosa **marguerita congelada da Carlos**, feita com mozzarella BAP, é vendida na Casa Santa Luzia, ampliando o acesso do público a uma pizza de qualidade para finalizar em casa. No supermercado, a linha completa da marca também está disponível.

PARIGI BISTROT (GRUPO FASANO) – delicadeza, técnica e frescor

Eleito pela *Veja Comer&Beber* 2025/2026 como o melhor restaurante francês de São Paulo, o Parigi Bistrot combina rigor técnico com ingredientes brasileiros selecionados. Entre os pratos que utilizam mozzarella de búfala está o **atum cru com azeite de ervas frescas, mozzarella e creme fresco de búfala** – uma receita que evidencia equilíbrio, precisão e delicadeza.

PIZZARIAS PARCEIRAS – tradição italiana, ingrediente brasileiro

A marca também abastece pizzarias que são referência, da capital e do interior: **Bráz**, **Bráz Elétrica**, **Bráz Trattoria**, **Foglio Forneria**, **Gromboni**, **Rural**, **Andrea di Lucca**, **Qui o Qua**, **QT Pizza**, **Temperani Trattoria** e **Trattorita Evvai**.

Para atender a esse mercado, a BAP desenvolveu produtos específicos, como a **bola seca especial de 200 g**, criada a pedido da Bráz Elétrica – uma mozzarella de baixa umidade, ideal para altas temperaturas, inexistente no mercado brasileiro até então.

Uma gastronomia que nasce do cuidado

Parte da singularidade dos queijos da Búfala Almeida Prado está no leite produzido pelas búfalas Murrah da fazenda própria. Naturalmente **A2A2**, o leite contém apenas a beta-caseína A2 – proteína associada a digestão mais suave para algumas pessoas.

Para a marca, qualidade é cultura, responsabilidade e vínculo. Como resume **Rafael Costa Andrade**, CEO do grupo: "Quando falamos em alta gastronomia, falamos de propósito. Na Búfala Almeida Prado, aprendemos com o legado da Dona Maria Cecília que um grande produto nasce do cuidado – com a terra, as búfalas e as pessoas. É essa verdade fundadora que continuamos a honrar. Acreditamos que um ingrediente só alcança seu melhor quando nasce de um sistema sustentável, transparente e guiado por afeto real. É por isso que nossos queijos se tornaram parceiros naturais das cozinhas que valorizam excelência e autenticidade."

O resultado está nas mesas, nas receitas dos chefs, nos prêmios recentes e na relação com parceiros que valorizam ingredientes feitos com propósito. Em São Paulo – onde a gastronomia dita ritmo e tendência –, a Búfala Almeida Prado segue construindo seu lugar com um produto brasileiro, contemporâneo e fiel à raiz afetiva que o originou.

Búfala Almeida Prado
@bufala_almeida_prado
baprado.com.br

Fotos: Divulgação; Rubens Kato (Rosewood); Gui Galembeck (Carlos Pizza)



2


4


5


3


6

Sabores de verão

De clássicos a pé na areia, restaurantes que representam a gastronomia do litoral Por ***Heloisa Whately***

1. CAFÉ GARNI
Espaço da chef e confeiteira Bia Salles e de sua mãe Selma, tem cardápio sazonal, sempre com novidades. Entre as delícias fixas estão as empanadas, as tarteletes e o bolo chocolatudo. **Rua Dom Lara, 88 – Santos** ***@garni.lab***

2. PARU
Comandado pelo chef Dario Costa, fica no mezanino do Mercado de Peixes de Santos. O serviço é rápido e o cardápio enxuto traz sanduíches, porções, peixes e frutos do mar na brasa. **Praça Almirante Gago Coutinho – Santos |** ***@parurestaurante***

3. BALENA CLUB
Mistura de beach club, bar e restaurante pé na areia de Carolina Aranha, é um charme e fica na praia de Siriúba, no norte de Ilhabela. Oferece apoio náutico e serviço de bordo para quem vem pelo mar. **Av. Leonardo Reale, 2.917 – Ilhabela** ***@balenaclub***

4. PORTINHO
Com ambiente rústico e aconchegante, é uma ótima opção para jantar depois de um dia de sol e mar. No cardápio, pratos da cozinha italiana e frutos do mar. Fica na Praia do Portinho. **Av. Pedro de Paula Moraes, 749 – Ilhabela |** ***@ristorantiportinho***

6. QUINTAL DAS LETRAS
Fica em um casarão do centro histórico, anexo à Pousada Literária. Com atendimento e ambiente impecáveis, valoriza a sazonalidade dos ingredientes frescos e locais. **Rua Ten. Francisco Antônio, 362 – Paraty |** ***@quintaldasletrasparaty***

6. FUGU JAPANESE FOOD
Fica no coração do Centro Histórico, integrando o "Quadrado Mágico". Primeiro balcão de peixe fresco de Paraty, une a tradição da culinária japonesa aos ingredientes locais. **Largo do Rosário, Centro Histórico – Paraty |** ***@fuguparaty***

7. BADAUÊ
Aconchegante e descolado, com mesas rústicas no deck, tendas na praia e almofadas coloridas, traz no cardápio receitas da culinária caiçara com toques contemporâneos. Merecem destaque as opções feitas na grelha. **Av. Mãe Bernarda, 2.001 – Juquehy |** ***@badauerestaurantes***

8. CHAPÉU DE SOL
Fica à beira-mar, ao lado do Badauê, e é considerado o restaurante mais tradicional do litoral norte. Além dos pescados e frutos do mar, à noite também serve pizza.
Av. Mãe Bernarda, 2.001 – Juquehy

Navegar sem pressa

Quem conhece **Gisela Schmitt** hoje dificilmente imagina que ela já foi uma paulistana acelerada. Em Paraty, ela encontrou um novo tempo – sem pressa. Depois de 15 anos comandando seu serviço de catering em São Paulo, ela chegou à cidade histórica em 2008 para prestar uma consultoria e acabou ficando: casou-se, empreendeu e criou seus filhos ali.

Desde 2014, está à frente do **Sem Pressa**, traineira de 50 pés onde oferece gastronomia de alto nível sobre as águas, e do **Gastromar**, na Marina Porto Imperial. É dessa trajetória que nasceu ***Para ti sem pressa: o navegar da cozinha de Gisela Schmitt e o Gastromar***, livro escrito em parceria com a advogada Susete Gomes e publicado pela WMF Martins Fontes.

Entre memórias pessoais e profissionais, Gisela compartilha seu modo de cozinhar e empreender em Paraty – uma prática que valoriza produtos locais, cria laços e impulsiona o entorno. Publicada em português e inglês, a obra também reúne 34 receitas de pratos e drinques elaborados com ingredientes locais, inspiradas nos sabores e na paisagem de Paraty. **@gastromar**



Fotos: Divulgação; reprodução Instagram



Receitas de sucesso

Em uma cidade como São Paulo, poucos restaurantes podem se orgulhar de manter as portas abertas – e a casa cheia – por três décadas. O **Carlota**, da chef **Carla Pernambuco**, comemora **30 anos** de história reunindo boas lembranças, pratos que se tornaram clássicos, uma coleção de prêmios e números que impressionam. O icônico suflê de goiabada com calda de catupiry, por exemplo – eleito a melhor sobremesa da cidade pelo Prêmio Paladar –, já ultrapassou 1 milhão de unidades servidas!

Embora parte do cardápio seja renovada a cada dois meses, o Carlota preserva sucessos como o Picadinho à WO, o filé Wellington e a moqueca, mantendo o equilíbrio entre tradição e novidade que define sua trajetória.

Carlota
Rua Sergipe, 753 – Higienópolis
carlapernambuco.com
@carlapernambuco.com

#achamosegostamos



MARIE CUISINE
Chega a São Paulo o bistrô franco-italiano que nasceu em Brasília e faz sucesso também em Belo Horizonte.
Rua Barão de Capanema, 450 Jardins | *@_mariecuisine*



NII
Os chefs Fabio Seiji e Mauricio Kanashiro unem criatividade e inovação às raízes tradicionais da culinária japonesa.
Rua Wisard, 261 – Vila Madalena
@nii.japonesecuisine



FABRIQUE PÃES
Depois do sucesso em Higienópolis, a premiada padaria chega à Vila Leopoldina com sua variedade de pães. **Rua Passo da Pátria, 1.689 – Vila Leopoldina**
@fabriquepaes



TETO CAFÉ
Cafeteria especializada em cafés especiais, valorizando o cultivado no Brasil, com extenso menu. Serve também comidinhas e brunch. **Rua Simão Álvares, 986 – Pinheiros | *@tetocafe***



SANTOKKI
O cardápio reúne especialidades do Japão, Coreia e China, com destaque para os churrascos feitos na mesa. **Rua Aspicuelta, 153 – Vila Madalena**



CLEMENTINA
O vinho é a estrela nesse charmoso bar, cuja carta tem mais de cem rótulos.
Rua João Moura, 613 – Pinheiros
@clementinabar_sp



LILLA CHAZERIA
Para os amantes de chá, um universo de aromas e sabores, e as delícias da padaria artesanal.
Rua Sabará, 573 – Higienópolis
@lila.chazeria

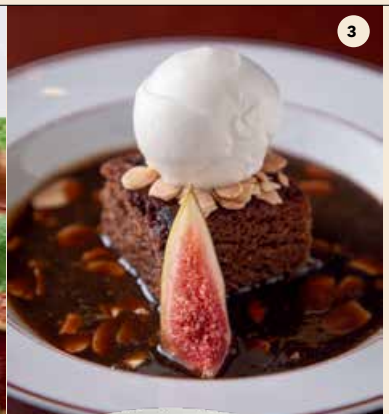


MÈA
Bistrô com cardápio inspirado no Mediterrâneo, com frutos do mar e peixes.
Rua Vupabussu, 293 – Pinheiros
@meabistromediterraneo



Fotos: Divulgação; reprodução Instagram







Colheita de figo

Por *Luiza Fecarotta*

O figo, a fruta mais mencionada na Bíblia (diz-se que crescia no Jardim do Éden), está em época de colheita.

Sua história remonta a tempos imemoriais: pesquisas arqueológicas identificaram figos fossilizados em depósitos de milhões de anos na França e na Itália.

Nativo do Mediterrâneo e do Oriente Médio, o figo tem 80% de água em sua composição e, por ser sensível, seca facilmente ao sol – por isso é frequentemente conservado desidratado. Trata-se, na verdade, de uma flor invertida, cuja parte carnosa corresponde ao receptáculo floral intumescido.



Celebrado em textos do filósofo alemão Walter Benjamin, da poeta Adélia Prado e da cronista Nina Horta, o figo também é estrela em pratos de chefs e confeiteiros de São Paulo.

1. Pasta Shihoma Novidade do cardápio assinado pelos sócios Márcio Shihomatsu (especialista em massas) e Joey Lim, americano filho de coreanos que faz bom uso de produtos dos arredores da capital, a fresca e elegante entrada combina stracciatella, compota de figo, cebola-roxa, figos frescos temperados, macadâmias e folhas de mostarda. **Rua Medeiros de Albuquerque, 431 Vila Madalena | *@pastashihoma***

2. Cellar Cave A talentosa e jovem chef Giovanna Perrone faz com o figo uma sobremesa excepcional, que concentra muito sabor. Ela parte de um óleo da folha da fruta, que recebe a companhia do figo fresco e de sorvete de cumaru, aquela semente aromática amazônica que traz uns traços de especiarias. Por baixo, ficam dispostas nozes-pecã açucaradas e zabaione, um creme italiano com gema de ovo, açúcar e vinho marsala. **Rua Diogo Jácome, 372 – Vila Nova Conceição | *@cellar.cave***

3. TonTon O bolo de figo, peça de resistência no cardápio desse bistrô brasileiro, é um escândalo. Para seu preparo, o chef Gustavo Rozzino usa figo turco e o finaliza com calda de caramelo de açúcar mascavo, como um toffee, e gelato de nata. É parrudo e dá para dividir. **Rua Caconde, 132 – Jardins *@tontonrestaurante***

4. Cais A chef Catarina Ferraz vem fazendo um trabalho exemplar nesse aprazível restaurante de peixes e frutos do mar, como atesta em sua frugal entrada, que combina stracciatella, figo, abobrinha e dukkah, um mix de especiarias e castanhas do Oriente Médio. O queijo é feito com mascarpone produzido na casa; o figo tostado na brasa se transforma em uma pasta; e a abobrinha aparece grelhada e crua em lâminas temperadas com vinagrete de alho frito, redução de vinho branco e limão-siciliano. **Rua Fidalga, 314 - Vila Madalena *@restaurantecais***

5. Lida Padaria Embora seja uma padaria artesanal, que processa os grãos que recebe íntegros para fazer belos pães, seus sorvetes são imperdíveis. Os sabores são rotativos, mas vale ficar atento ao de figo, cuja folha da figueira – colhida no interior pela mãe de uma das proprietárias – é infusionada à base de creme, o que lhe empresta um sabor concentrado da fruta. **Rua João Moura, 911 – Pinheiros | *@lida_padaria***

6. Myk A chef Mariana Fonseca, que navega há anos pela cozinha da Grécia – ela fez uma imersão no país e mantém ali uma casa –, elegeu o nome do restaurante para batizar a salada de folhas verdes, presunto cru, pinoli, queijo de cabra, mel e pedaços de figo, que embelezam o conjunto e lhe conferem um traço de dulçor. **Rua Peixoto Gomide, 1.972 – Jardins *@mykrestaurante***

7. A Casa de Antonia Nesse restaurante instalado no Conjunto Nacional e voltado para a rua, o figo surge destacado em duas receitas da chef curitibana Andrea Vieira. Uma delas é uma delicada galette de massa fina, em que estão combinados figo, presunto cru e queijo de cabra. Para adoçar, uma boa alternativa é o bolo de noz-pecã e figo, servido com creme de iogurte e raspas de laranja. **Av. Paulista, 2.073 – Conjunto Nacional | *@acasadeantonia***

8. Huevos de Oro É criativo o carpaccio com figo desse bar espanhol, que acaba de incrementar seu cardápio. Lâminas finas de figo fresco são prensadas e dispostas em um prato raso, sob lascas de queijo manchego curado e fatias finas de presunto espanhol tipo serrano, que conferem notas salgadas e umami. Para finalizar, folhas de miniagrião e um fio de redução de vinho xerez Pedro Ximénez, que agrega dulçor e acidez equilibrada ao conjunto. **Av. Pedroso de Morais, 267 – Pinheiros | *@huevosdeorobar***

9. Casa Europa Duas receitas valorizam a delicadeza do figo. Uma delas é o crostini com queijo de cabra, figo e mel; a outra, que vale como refeição, a depender do apetite, é uma salada de folhas que repete a presença do queijo de cabra e do figo, surgindo incrementada com chips de presunto cru. **Al. Gabriel Monteiro da Silva, 726 – Jardins *@casaeuropa***

10. Tre Bimbi O gelato de figo é um dos sabores sazonais favoritos da Tre Bimbi, gelateria e doceria especializada em receitas italianas. O figo fresco é usado inteiro, inclusive a casca, para manter o frescor e o sabor natural da fruta. **Rua Tumiaru, 66 Vila Mariana | *@tre.bimbi***

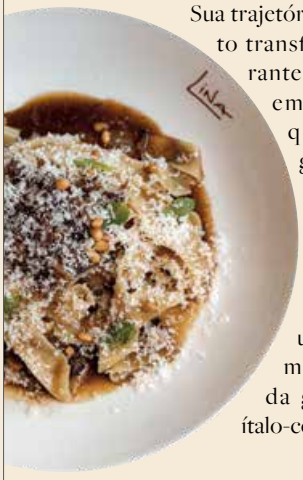
Fotos: Divulgação; reprodução Instagram; ilustração Julián Manfredi

Identidade culinária

*Após o sucesso do Pasta Shihoma, a chef **Bia Limoni** faz parceria com **Felipe Bronze** no **Lina**, que une pasta e brasa*



Publicitária de formação, a paulista **Bia Limoni**, natural de Araraquara, descobriu na cozinha o espaço ideal para expressar sua criatividade e seu talento. Ao decidir trocar a publicidade pelos fogões, partiu para os Estados Unidos, em busca de formação e experiência.



Sua trajetória deu um salto transformador durante a temporada em Nova York, quando integrou a equipe do renomado Estela, restaurante do chef uruguaio Ignacio Mattos, um dos nomes mais influentes da gastronomia ítalo-contemporânea na América. A experiência foi decisiva: ali, em uma imersão intensa e exigente, Bia lapidou sua técnica, seu olhar estético e sua identidade culinária.

De volta ao Brasil, assumiu o posto de chef criativa do restaurante Pasta Shihoma, onde esteve da abertura, em 2021, até julho deste ano. A casa rapidamente se tornou referência em cozinha autoral dedicada à Itália, sobretudo nas pastas frescas, e Bia, que segue como sócia, foi peça fundamental para esse reconhecimento.

Agora, a chef inicia um novo capítulo à frente do **Lina**, no Itaim, em parceria com o chef carioca **Felipe Bronze**, onde volta a colocar em prática sua visão sensível e inovadora da cozinha.

O novo restaurante é o primeiro projeto da Bronze+, plataforma criada pelo chef carioca para impulsionar talentos e desenvolver negócios no setor de gastronomia.

No Lina, Bia alia sua sensibilidade e técnica à energia criativa de Bronze, propondo uma cozinha em que a pasta encontra a brasa – uma reunião de sabores marcantes, simplicidade, texturas e muita técnica.

Aos 34 anos, com trajetória sólida, olhar contemporâneo e uma assinatura inconfundível, Bia Limoni confirma: sua cozinha é mais que pratos – é uma experiência.

Lina Ristorante
Rua Jerônimo da Veiga, 99 - Itaim
@lina_ristorante | @bronze__mais

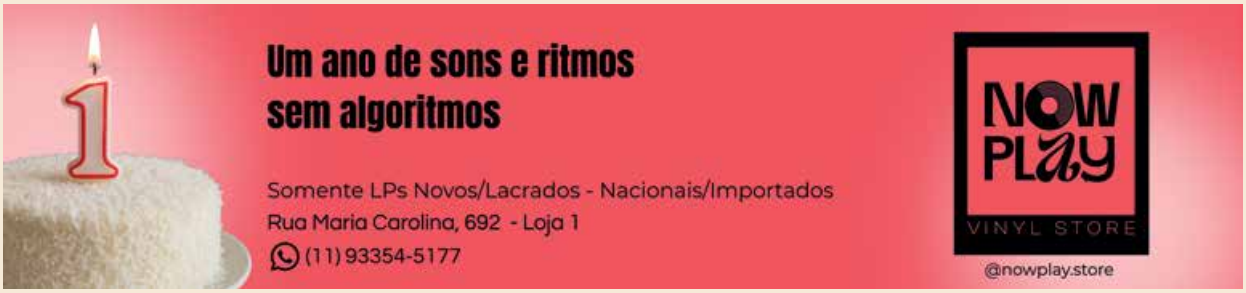


A força discreta da gastronomia brasileira

Com uma trajetória marcada por descobertas e conexões ao redor do mundo, **Rosa Moraes** é uma das maiores referências da gastronomia brasileira. Seu trabalho e seu legado foram reconhecidos com o Prêmio Paladar 2025, na categoria Honra ao Mérito, destacando sua contribuição histórica para a culinária nacional.

Pioneira ao implantar, em 1999, o primeiro curso superior de gastronomia no Brasil – na Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo –, Rosa também liderou sua expansão para outros estados. Mentora de muitos chefs que hoje transformam a cozinha brasileira e conquistam o mundo, ela abriu caminho para que eles ganhassem notoriedade no circuito internacional, onde circula com desenvoltura.

Além de atuar como responsável pelas relações públicas e institucionais do Le Cordon Bleu em São Paulo, Rosa é presidente no Brasil dos rankings mais prestigiados da gastronomia mundial: The World's 50 Best Restaurants e Latin America's 50 Best Restaurants, **@rosamoraes5**



Fotos: Divulgação; reprodução Instagram

O sabor da Bahia

Meu roteiro afetivo-gastronômico de garfadas felizes em Salvador

Por ***Fatima Farkas***





Salvador não é apenas uma cidade – é um banquete para os sentidos. No ar, cores que dançam como fitinha do Bonfim ao vento; nas esquinas, sabores que cantam ao paladar com sotaque baiano e alma generosa. Tudo isso envolto por um dos cenários mais belos e vibrantes do mundo.

Eu, exploradora assumida de garfos, garfadas e boas histórias, vivo em missão constante: encontrar delícias com alma, charme e tempero. Adoro me perder pelas ladeiras, tropeçar em surpresas, me deixar levar por aromas e conversas. Mas confesso: existem lugares aos quais volto sempre – de sorriso no rosto e coração faminto. A seguir, os meus favoritos.

1. Preta: ***um paraíso na Ilha dos Frades.*** Imagine um restaurante onde o mar de águas claras e calmas espera você para um banho e a brisa vem com cheiro de poesia. Assim é o Preta, joia escondida na Ilha dos Frades, comandada pela encantadora Anja – chef, fotógrafa, anfitriã e musa da criatividade. O ambiente mistura o charme étnico-praia com um bom gosto cativante. O cenário hipnotiza logo na chegada; a comida sela o encantamento. Uma experiência para corpo, para a alma e para o feed do Instagram. ***@restaurantepreta***



2. Manga: ***um espetáculo de sabores, cores e texturas.*** Comer ali é quase um ato de contemplação. Cada prato é uma pintura moderna; cada mordida, uma surpresa sensorial. Sabores brasileiros se vestem com técnicas refinadas, criando combinações que explodem na boca e na memória. E as sobremesas? Obras-primas disfarçadas de frutas – belas, inteligentes e absolutamente deliciosas. ***@mangarestaurante***

3. Pasta em Casa: ***conforto, afeto e fartura.*** Quer um restaurante bom a qualquer hora do dia ou da vida? Vá ao Pasta em Casa. Lá, a excelência começa no atendimento e se espalha pelas massas frescas, pelas receitas italianas e pelos toques árabes que surpreendem. O chef, Celso Vieira, com mãos precisas, cozinha com alma. E sua esposa, a brejeira Waleska, distribui carinho como quem serve café coado: com generosidade e sorrisos. Um lugar pra chamar de refúgio. ***@pastaemcasa***

4. Pala Sete – Palacete Tirachapéu: ***sofisticação com vista e sabor.*** No topo do belíssimo Palacete Tirachapéu, o restaurante Pala Sete, assinado por Claude Troisgros, é pura elegância. O ambiente é refinado, o terraço perfeito para brindar a vida com cliques e o cardápio… um deleite! Os grelhados são impecáveis e a pasta com pancetta, ah!, é de se ajoelhar em agradecimento. Gastronomia que alimenta também o espírito e ótima vista no terraço do centro, assim como da rua Chile, a mais antiga do Brasil (1549). ***@pala7rooftop***

5. Soho: ***sushi com vista, alma e alegria***. Falar de Salvador sem falar do Soho é como descrever o mar sem mencionar o azul. Suspenso sobre as águas, esse clássico da cidade é cenário de encontros e sabores inesquecíveis. Os sushis e sashimis são impecáveis, os peixes fresquíssimos. E os drinques sempre no ponto. Karine, uma das proprietárias, é pura luz: acolhe com o coração e representa, com brilho, o espírito generoso da Bahia. ***@sohorestaurante***

6. Di Janela: ***festa na mesa, axé no ar.*** Imagine um lugar onde o riso é alto, o som é bom e as cumbucas de barro chegam fumegantes, espalhando aromas irresistíveis. A culinária afro-baiana sai fervilhando da cozinha, acompanhada de picolés mergulhados em caipirinhas e alegria em estado líquido. Salvador surpreende – e, aqui, se supera. Uma explosão de sabor e afeto, do tipo que faz a gente querer repetir.

7. Blu Bar: ***a encosta azul do Rio Vermelho*** Foi na Praia do Buracão que encontrei o Blu Bar – escondido numa rua silenciosa do Rio Vermelho, onde o mar parece respirar mais devagar. A entrada é discreta, quase um segredo, mas lá dentro o cenário se abre em sucessivos terraços voltados para o infinito: o azul do céu, o verde do mar e aquela luz baiana que parece abençoar cada gole, cada riso, cada pôr do sol.
Nos pratos e nos copos, os reinos do mar e da terra se encontram – frutos do mar frescos, temperos solares, drinques inventivos. Tudo convida ao deleite, à pausa, à entrega. Mas o que realmente me prende ali é o carisma da turma do Blu – gente do surfe, do bom gosto e do *savoir-faire*. O tipo de lugar onde o tempo se dilui entre um mergulho, uma conversa boa e o som das ondas que nunca param de chegar. ***@bluepraia*** Q





Nos eventos comandados por As Leiloeiras, um abajur estilo Tiffany pode dividir espaço com fotos contemporâneas e bolsas de marcas renomadas

NOVO OLHAR SOBRE O LUXO

As Leiloeiras transformam o second hand em experiência de estilo, história e desejo

Há algo de hipnótico no som do martelo batendo ao fim de um lance. Mas, quando o comando vem das vozes serenas – e firmes – das irmãs **Mariana e Carolina Sodré Santoro**, o ritual ganha outro significado. À frente do projeto **As Leiloeiras**, elas vêm redesenhando o luxo no Brasil ao dar novo brilho ao universo das peças de segunda mão – e mostrando que sofisticação e sustentabilidade podem, sim, andar juntas.

Filhas de uma família que há gerações respira o mundo dos leilões, elas cresceram entre obras de arte, móveis de época, joias, antiguidades e histórias de objetos que atravessam o tempo. Mas, em vez de apenas seguir os passos da **Sodré Santoro**, casa de leilões fundada em 1979 por Luiz Fernando e José Eduardo de Abreu Sodré Santoro, Mariana e Carolina decidiram renovar a tradição.

Com uma curadoria apurada e um olhar contemporâneo, As Leiloeiras criam eventos que unem moda, arte e design em uma atmosfera que vai muito além da compra e venda. Todo leilão é uma narrativa – um encontro entre passado e presente, em que cada peça carrega uma história e se depara com um novo protagonista.

"Queremos que as pessoas sintam a emoção do leilão, que se conectem com a história das peças", conta Mariana. E é exatamente isso que elas fazem: unem curadoria, moda, design e arte para criar experiências que envolvem o ontem e o agora.

A proposta se conecta ao movimento global do luxo consciente, que valoriza o consumo responsável e a economia circular. O que antes era apenas second hand agora é luxo repaginado: sofisticado, sustentável e cheio de alma.

Nos leilões comandados por Mariana e Carolina, o clássico ganha uma nova linguagem. Um colar vintage pode dividir espaço com uma obra contemporânea; uma bolsa icônica pode ser disputada com a mesma emoção de um quadro raro. Tudo orquestrado com leveza, elegância e uma boa dose de carisma.

Com isso, As Leiloeiras estão desenhando uma nova estética do luxo brasileiro – que celebra o tempo, a história e o olhar de quem sabe reconhecer o valor do que permanece.

Casa Sodré Santoro – As Leiloeiras
Av. Brasil, 478 – Jardim Paulista
Agendamentos e agenda dos leilões:
(11) 95890-0282
@asleiloeiras

BEM-ESTAR COLETIVO



Em grandes cidades do mundo, encontros que antes aconteciam em bares agora migram para clubes de bem-estar. Nova York, Toronto e Copenhague já vivem o auge das bathhouses contemporâneas, espaços em que saunas, banhos de gelo e sessões guiadas se tornaram uma nova forma de socializar. Essa dinâmica chegou ao Brasil com o **Kontrast**, o primeiro social wellness club do país, instalado no Jardim Paulistano, que retoma a ideia de clube urbano com outra lógica. No lugar de taças de vinho, surgem mergulhos em gelo. Em vez de música alta, entram práticas de respiração guiada. No lugar da ressaca, aparece a busca por longevidade. "O bem-estar deixa de ser uma prática individual para se tornar coletiva. Queremos criar rotinas compartilhadas, em que as pessoas desacelerem juntas", afirmou **Marc Villa**, sócio de **Alexandre Liuzzi** no empreendimento.

A experiência se organiza em ciclos de calor e frio, práticas sonoras e momentos de integração que unem ciência, tradição e convivência. Alternar calor e frio, com sauna seguida de banho de gelo, ativa mecanismos naturais de autorregulação do corpo, melhorando a circulação, reduzindo o estresse, fortalecendo o sistema imunológico e acelerando a recuperação muscular.

O Kontrast reúne sauna, banheira de gelo, práticas de respiração, sound healing e vivências em grupo voltadas à regulação emocional, saúde mental e longevidade – tudo para fortalecer o autocuidado coletivo por meio de técnicas fundamentadas em ciência, estimulando estados de presença, vínculos interpessoais e integração sensorial





Kontrast
Av. Rebouças, 2.581 – Jardins
WhatsApp (11) 98470-5742
kontrast.com.br | @kontrast.club



Vintage contemporâneo

A **Roue Watch** é uma marca autoral de inspiração vintage criada pelo paulistano **Alexandre Iervolino**, que trocou o mercado financeiro pela vocação de designer autodidata, e pelo designer **Henrique Mendonça.** Lançada no exterior e hoje presente em 60 países, chegou ao Brasil em 2022, impulsionada por um lifestyle que combina design, estética refinada e carros clássicos. Suas peças revisitam o charme dos anos 60 e 70, com destaque para os cronógrafos TPS e CHR de série limitada, vendidos no site **rouewatch.com.br.**

Fotos: Divulgação


DONATELLI
DESDE 1943
FOTOGRAFIA: GABRIEL ARANTES
COLEÇÃO
ENDEK
Al. Gabriel Monteiro da Silva, 2113
www.donatelli.com.br @donatellitecidos
Acesse nosso endereço e contato pelo QR Code



UZBEQUISTÃO:
a Ásia que poucos conhecem

Um país instigante, que une o charme das cidades medievais, o legado da Rota da Seda e uma cultura vibrante



É difícil imaginar o que significa viajar pelo Uzbequistão até estar ali, cercado por desertos e construções que guardam milênios de história. Considerado o coração da antiga Rota da Seda, o país foi palco de impérios, caravanas e encontros culturais que deixaram raízes profundas. Suas cidades ostentam tesouros arquitetônicos de diversos estilos e uma cultura que se destaca por ser vibrante, hospitaleira e com influências diversas.

Mesquitas, mausoléus e madraças, decorados em tons de azul, cobalto e verde, adornam o percurso pelas principais cidades uzbeques, onde também é possível vivenciar o movimento cotidiano de bazares que capturam a verdadeira essência cultural dessa região do globo.

Entre frutas, vegetais aromáticos, pães, artesanato e outros produtos, circulam moradores e comerciantes, sempre dispostos a receber visitantes e, claro, a fazer negócios – a pechincha é necessária e aceita. Essa disposição e a genuína alegria em acolher são, aliás, uma marca da alma uzbeque – uma hospitalidade que encanta, surpreende e se torna assunto entre todos que por ali passam. Além disso, a música, a dança, os rituais, a culinária e as roupas revelam algo instigante a ser conhecido, fruto das influências deixadas por persas, gregos, árabes, chineses, russos e tribos turcas nômades.

Ao se passear pela Praça Registan, em Samarkand, pelo Complexo Lyab-i Hauz, em Bukhara, por Itchan Kala (Cidade Interna), em Khiva, e pelo Bazar Chorsu, em Tashkent, observa-se que, mesmo com o passar dos séculos, ainda persiste uma memória viva dessa lendária rota comercial que, durante milênios, conectou culturas do Ocidente e do Oriente, e propagou saberes, ideias, crenças e tecnologias entre as civilizações. É possível, aliás, vislumbrar

Fotos: Divulgação; arquivo pessoal clientes Latitudes





a imponência dos antigos caravançarais, que foram pontos de encontro de mercadores e de grandes caravanas.

O país carrega a passagem de Alexandre, o Grande, e de importantes imperadores, e conserva as marcas deixadas pelo período em que pertenceu à União Soviética. Influências que permanecem incrustadas em suas cidades, que se revelam museus a céu aberto.

Com tamanha riqueza histórica, paisagística e cultural, ao lado de muitos Patrimônios da Unesco, o Uzbequistão é a prova de que um único encontro é suficiente para criar uma paixão inesquecível por um destino. Q

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

PRÓXIMO GRUPO
de 22/03 a 03/04 de 2026

UZBEQUISTÃO
Caminhos pela Rota da Seda
Com o guia cultural Emilio Moufarrige



Juvenal Antunes de Oliveira Filho

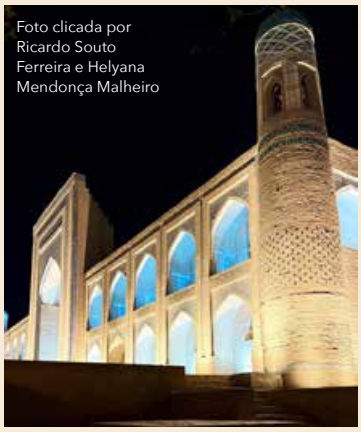
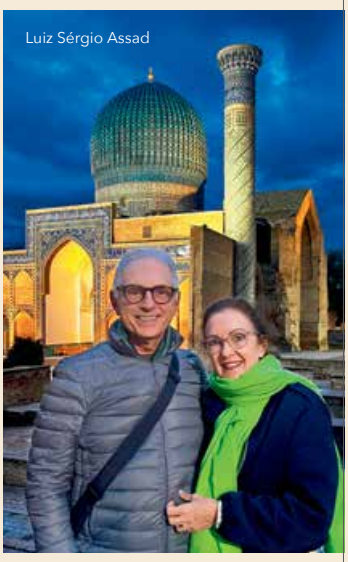


Foto clicada por Ricardo Souto Ferreira e Helyana Mendonça Malheiro

"Na viagem que fizemos para o Uzbequistão com o grupo Latitudes, fomos impactados por diversos fatores, entre eles: a gentileza, o acolhimento e a educação da população uzbeque, em quaisquer das cidades que visitamos; a limpeza das cidades também foi um ponto positivo e, com certeza, conhecer templos incríveis, desvendando a fundo aquela região remota, mas com muita história, no centro da Rota da Seda, a vasta rede que conectou a China a outras regiões asiáticas, Europa e África." **Juvenal Antunes de Oliveira Filho**, cliente Latitudes



Luiz Sérgio Assad

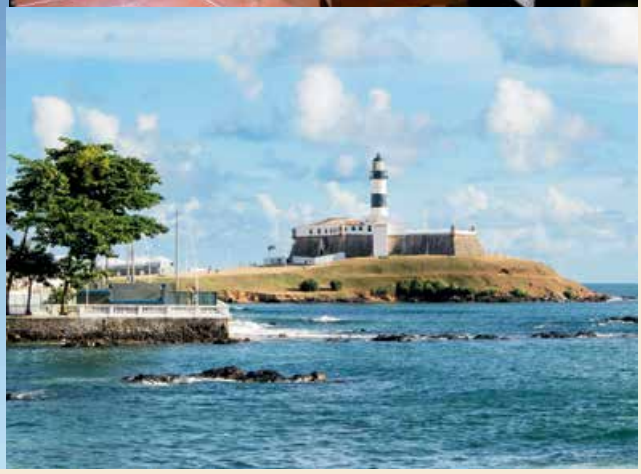
"O Uzbequistão foi uma das nossas melhores viagens dos últimos tempos. A Rota da Seda, sempre uma jornada instigante: como se faziam negócios há 1.000 anos? Superou expectativas. Quatro cidades: Tashkent a capital, Samarkand, Bukhara e Khiva, verdadeiras joias. Um país onde o turismo de massa ainda não chegou, onde a população, de um jeito muito peculiar e afetuoso, busca servir quem por lá se aventura. Dica de ouro: não vá sem um guia fluente em uzbeque. Não vá sem a Latitudes. São impecáveis." **Ricardo Souto Ferreira e Helyana Mendonça Malheiro**, clientes Latitudes

"O Uzbequistão é um país rico em tradição e cultura. É um choque cultural quando se compara com a cultura ocidental. País sereno, amistoso e sobretudo limpo. A beleza arquitetônica é chocante, deslumbrante e rica. O povo é muito receptivo, ao mesmo tempo que encara as adversidades climáticas da região asiática com naturalidade e muita consciência do dever de cada cidadão. Tudo isso muito bem organizado e planejado pela Latitudes." **Luiz Sérgio Assad**, cliente Latitudes









SALVADOR
faz os sentidos pulsarem

Por *Andréa Dantas*

Meu pai era pernambucano, minha mãe, paraibana, minha certidão é paulistana e meu coração, baiano. Indicar meus lugares favoritos em Salvador é prazer para os sentidos e desafio para o espaço. Mas vamos lá – para além do Pelourinho, Elevador Lacerda e Mercado Modelo.

1. O bairro de Santo Antônio Além do Carmo – Próximo ao Pelourinho, o bairro histórico virou queridinho dos descolados, o que, infelizmente, acabou por prejudicar sua tranquilidade. Ainda assim, seu charme compensa. Passeie pelos casarios coloniais de cores vibrantes, admire a Baía de Todos os Santos e atrações como a Igreja do Santíssimo Sacramento do Passo e sua famosa escadaria, onde foram rodadas cenas do filme *O pagador de promessas*, de Anselmo Duarte, em 1962. Sebos e antiquários, restaurantes e cafés – um dos mais charmosos é o Cafélier **Rua do Carmo, 50 | *@cafeliercarmo***.

2. A Casa do Rio Vermelho
Belíssimo memorial dedicado a Jorge Amado e Zélia Gattai, no amplo casarão adquirido em 1960, onde o casal de escritores viveu por 40 anos. A dupla que levou a Bahia para o mundo recebeu o mundo nessa casa: Pablo Neruda, Sartre e Simone de Beauvoir, Caymmi, Tom Jobim e tantos outros.
Com mais de 2.000 m², diversos ambientes e jardins, o local mantém características originais e reúne um rico acervo, que vai de objetos pessoais a obras de arte, cartas e documentos. É preciso dedicar tempo para ver e ouvir algumas das mais de 30 horas de vídeos e projeções sobre a vida e a obra do autor de *Capitães de areia* e *Gabriela, cravo e canela* e da escritora de *Anarquistas, graças a Deus* e *A casa do Rio Vermelho*. E tem uma lojinha irresistível. **Rua Alagoinhas, 33 – Rio Vermelho | *@casadoriovermelho***

3. A cidade da música da Bahia
Inaugurada em 2021 no Bairro do Comércio, a Cidade da Música é um museu tecnológico e interativo, que permite um mergulho histórico na rica produção sonora da Bahia, desde a época colonial, quando Salvador era a capital do país, até os grandes nomes da MPB, do samba-rock e do axé.
O museu, no Casarão dos Azulejos Azuis, construído de 1851 a 1855, tem café, loja, biblioteca, midiateca, centro de pesquisa, salas de exposições, jogos e muito entretenimento, tudo com recursos audiovisuais. A curadoria é do antropólogo Antonio Risério e do arquiteto e artista Gringo Cardia.
Há estúdios de gravação e karaokê, nos quais o visitante faz seu clipe para postar em redes sociais. **Praça Visconde de Cairu, 19 – Comércio *@cidadedamusicadabahia***

4. Memorial Mãe Menininha do Gantois
Criado em 1992, reúne mais de 500 peças, que incluem objetos rituais e pessoais de uma das maiores lideranças da religiosidade de matriz africana na Bahia, a Mãe Menininha do Gantois (1894-1986). O memorial traz a história do candomblé e está integrado ao espaço sagrado do terreiro. Não importa qual seja sua religião, o local é um banho de axé para a alma. **Rua Mãe Menininha do Gantois, 23 – Federação | *@memorialgantois***

5. Amado – Gastronomia de alto nível, sob comando do premiado chef Edinho Engel, e vista para a baía. Av. Lafayete Coutinho, 660, ***@restauranteamado***

6. Boia – A casa do chef Kaywa Hilton valoriza ingredientes locais com técnicas internacionais. O drinque com coentro é refrescância deliciosa. **Rua José Avena, 1, Horto Florestal | *@boiarestaurante***

Fotos: Divulgação; William Silva/Unsplash

7. Preta Bistrô – Aproveite o passeio ao Museu de Arte Contemporânea da Bahia e saboreie um sanduíche de lagosta com milk-shake de coco verde. ***@pretabistro***

ONDE SE HOSPEDAR

8. O **Fera Palace Hotel**, ícone da hotelaria de luxo em Salvador, foi listado entre os 20 melhores hotéis do Brasil pelo prestigiado Guia Michelin 2025. Construído em estilo *art déco* em 1934, inspirado no Flatiron Building, de Nova York, o prédio monumental tem fachada composta de 230 adornos externos originais e 640 janelas de madeira. Tudo foi muito bem restaurado para sua abertura em 2017. O Fera une arte, arquitetura, conforto, autenticidade, excelência em serviço e experiência memorável. E seu rooftop é o melhor camarote da cidade para assistir ao pôr do sol. **Rua Chile, 20** | ***@ferapalacehotel***

À NOITE

9. A Borracharia – Música que vai do rock ao samba e animação num dos espaços mais democráticos e pitorescos de Salvador.
Rua Cons. Pedro Luiz, 101 | ***@aborracharia***

10. Galatea – A galeria paulistana aportou em Salvador no icônico edifício modernista Bráulio Xavier, famoso por ter em sua lateral o mural intitulado *A colonização do Brasil*, assinado por Carybé em 1964. A galeria reúne obras de artistas consagrados e também de novos talentos da arte contemporânea. **Rua Chile, 22** | ***@galatea.art_***

11. Museu Carlos e Margarida Costa Pinto
O museu nasceu da valiosa coleção reunida por seu patrono, Carlos Costa Pinto (1885--1946), e ocupa a mansão da família, com um notável acervo de artes decorativas.
Abriga mais de 3 mil peças, em sua maioria provenientes das tradicionais famílias da aristocracia açucareira da Bahia, dos tempos áureos dos solares e engenhos. Entre os itens expostos, destacam-se refinadas coleções de cristal, porcelana, mobiliário, ourivesaria, prataria, além de desenhos, gravuras, pinturas, esculturas e joias, datadas do século XVII até meados do século XX.
Av. Sete de Setembro, 2.490 – Corredor da Vitória
@museucostapinto

12. Paulo Darzé Galeria – Uma das mais prestigiadas do Nordeste, a Paulo Darzé Galeria é especializada em arte brasileira moderna e contemporânea, com exposições exclusivas e um acervo de mais de 6 mil obras. Não à toa, é uma das favoritas de apreciadores da arte – como o arquiteto baiano David Bastos. Em 27 de novembro, estreia a mostra da artista Mirela Cabral.
Rua Dr. Chrysippo Aguiar, 8 – Corredor da Vitória
@paulodarzegaleria


1


2


3

13. Museu de Arte Moderna da Bahia
Além de oferecer uma vista deslumbrante para o mar – com direito a um pôr do sol inesquecível –, o Museu de Arte Moderna da Bahia (MAM) está localizado no histórico Solar do Unhão, um casarão do século XVI. O edifício foi restaurado na década de 1960 pela arquiteta Lina Bo Bardi (1914-1992), que também assumiu a direção do museu em sua inauguração.
O MAM conta com cinco salas expositivas e um acervo de aproximadamente 1.600 obras. Outro destaque é o Parque das Esculturas, um espaço ao ar livre que integra arte e natureza. A programação do museu é diversificada, com eventos culturais que incluem exposições, oficinas, shows e outras atividades voltadas ao público.
Av. Lafayete Coutinho, s/n - Comércio
@bahiamam



A Salvador de Caetano Veloso

O ClubeNomad, da produtora paranaense especializada em viagens com conhecimento NomadRoots, lança "A Salvador de Caetano Veloso – uma leitura imersiva", experiência literária inspirada no livro *Verdade tropical*. Conduzido pelo escritor e professor Chico Escorsim, o projeto oferece seis encontros online que exploram a obra e o universo musical de Caetano Veloso, conectando sua biografia às transformações culturais do país. A jornada culmina em março de 2026, com uma viagem a Salvador, que leva os participantes a percorrerem os cenários que habitam a obra do artista – de Santo Amaro ao Centro Histórico, passando por paisagens que marcaram a história da música brasileira.
@clube.nomad





OS LUGARES QUE ACOLHEM, *as relações que transformam*

Como a presença, a curadoria e a alma dos bairros moldam o novo morar em São Paulo.

Por ***Jardins & Co. Imóveis***

Fechar mais um ano é lembrar por que fazemos o que fazemos. E, para nós, tudo começa pelos lugares que acolhem, ruas arborizadas, esquinas silenciosas, fachadas elegantes, cafés da vizinhança, pequenas rotinas que fazem parte do que somos.

O bairro dos Jardins sempre foi o coração da nossa história, mas, ao longo do tempo, fomos abraçando outros bairros que carregam essa mesma essência: Vila Nova Conceição, Itaim Bibi, Alto de Pinheiros e Moema, regiões onde a vida acontece com poesia, proximidade e um charme próprio.

Mais que mapas, são lugares que contam histórias. E é neles que plantamos o que temos de mais valioso: relações humanas.

O novo morar: qualidade de vida além dos metros quadrados

Os dados mostram algo que já percebíamos caminhando pelas ruas: o alto-padrão mudou. Hoje, vista, luz natural, silêncio, privacidade e a sensação de viver a pé são mais importantes que qualquer exuberância.

O consumidor não deseja apenas espaço – deseja respirar, pertencer e viver bem.

Os Jardins continuam sendo o grande exemplo desse novo olhar: baixa densidade, árvores maduras, horizontes preservados. Mas bairros como Vila Nova, Itaim e Alto de Pinheiros seguem o mesmo movimento, resgatando o que a vida contemporânea tem de melhor: simplicidade sofisticada.

E em Moema, a vida de bairro se

Fotos: Divulgação



Na página ao lado, a liderança da empresa que transforma estratégia em realidade. À esquerda, Raphael Guaraná e Silvana Dorta, sócios fundadores da Jardins & Co.

mistura a uma energia urbana leve, com escolas, cafés, parques e gentileza em cada quadra.

Todos esses lugares, à sua maneira, mostram que morar bem é, antes de tudo, sentir-se em casa.

Mais que vender imóveis, criamos relações

O maior diferencial da Jardins & Co. continua sendo humano.

Nosso time vive nos mesmos bairros onde atua. Sabe a direção do sol, conhece os vizinhos, enxerga os detalhes que mudam completamente a experiência de morar: a luz da varanda, o fluxo da rua, o silêncio da quadra, o prédio que será construído adiante, a vista que nunca será perdida.

É essa proximidade que transforma nossa curadoria em algo vivo, e não em uma análise distante cheia de números. É assim que entregamos clareza, confiança e caminhos que fazem sentido para cada família. Ao lado disso, nossos relacionamentos com incorporadores, arquitetos e proprietários nos permitem ter acesso antecipado a informações e oportunidades que não chegam ao público geral.

Exclusividade, aqui, nasce da confiança, não do sigilo.

Onde nossos clientes estão, nós estamos junto

Ao longo dos anos, fomos expandindo nossa presença de forma natural, acompanhando o estilo de vida de quem confia em nós.

Dos Jardins, nossa casa e nossa origem, às elegantes ruas da Vila Nova Conceição, às vibrações do Itaim, ao verde acolhedor do Alto de Pinheiros e ao afeto urbano de Moema.

Da tranquilidade do campo na Fazenda Boa Vista, Fazenda da Grama, Haras Larissa e Baroneza, ao charme de Trancoso e, pontualmente, ao Rio de Janeiro.

São lugares que evoluem com nossos clientes, e onde, com o mesmo cuidado, também estamos.

O que levamos para 2026

Mais arquitetura autoral.
Mais lançamentos intimistas.
Mais exclusividades.
Mais curadoria com propósito.
Mais presença onde importa.
E, acima de tudo, mais relações que transformam.
Porque a Jardins & Co. nunca foi apenas sobre imóveis.
É sobre pessoas, histórias, escolhas e caminhos.
É sobre entender quem você é e onde você deseja estar.
É sobre caminhar junto.

E, como diz o nosso slogan, é sobre algo ainda maior: **o prazer de morar, viver e conviver.**

Agradecemos a cada cliente, corretor, amigo, parceiro e família que caminhou conosco ao longo do ano. Seguimos ao lado de vocês, nos lugares que acolhem e nas histórias que ainda serão escritas.

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



Por ***Valderson de Souza*** Ilustração ***Julián Manfredi***

Sagitário

A fase sagitariana do ano começa atribulada, com vários planetas em movimento retrógado, o que pode atrapalhar atividades e dificultar decisões. Felizmente, antes do fim de novembro, teremos dois grandes alívios, pois Saturno retoma seu movimento direto no dia 27 e Mercúrio faz o mesmo no dia 29. Com isso, os problemas estruturais tendem a desaparecer e a comunicação entre os envolvidos volta a melhorar. O último mês do ano se inicia com a força da Lua Cheia; mas é preciso cuidado: as emoções podem ficar à flor da pele, especialmente com as solicitações familiares. No dia 10 de dezembro, Netuno também retoma o movimento direto e ativa tudo que esteve adormecido nos últimos meses. Preste atenção aos sonhos: dicas valiosas vão chegar por eles. Na metade do mês, o ambiente profissional pode ficar tenso: cuidado com as brincadeiras, pois elas podem ter sérias consequências. A temporada do centauro termina com boas notícias chegando de longe.



Capricórnio

As energias capricornianas começam no solstício de verão – no dia 21 de dezembro – e se intensificam a partir do dia 24, com a entrada de Vênus no signo. As festas de fim de ano prometem momentos de harmonia e beleza – hora de se abrir e participar. O ano termina sob a energia da Lua Crescente. A força de Mercúrio, o dono da comunicação e dos negócios, marca a chegada do novo ano. Tudo indica que teremos um tempo próspero pela frente. No dia 3 de janeiro, a Lua Cheia pode mexer com o humor de todos. Se possível, é bom evitar conversas polêmicas e cobranças emocionais. Manter o equilíbrio será um desafio, e o descontrole poderá resultar na perda de relacionamentos importantes. Esse período se encerra com propostas de novos trabalhos e a chegada de pessoas que desempenharão um papel importante em 2026. Sejamos positivos e iniciemos esse ano regido por Marte com fé, coragem e muita alegria!



@valdersondesouza | @comovocenunca

aQuadra

Publisher e diretora de redação
Helena Montanarini

Direção criativa
Marina Garcia

Editora
Judite Scholz

Redação
Heloisa Whately

Repórter
Bernard Ramus

Colaboradores
Alexandre Chut, Andréa Dantas, Fátima Farkas, Lincoln Paiva, Luiza Fecarotta, Miguel Garcia, Nizan Guanaes, Valderson de Souza (texto), Julián Manfredi (ilustração), Gustavo Augustin, Jade Gadotti (foto), Claudia Fidelis (tratamento de imagens), Frank de Oliveira (revisão)

Jornalista responsável
Judite Scholz (MTb 18.067)

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

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

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

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

O jornal aQuadra é uma publicação bimestral da **Montanarini Consultoria Editorial Ltda. - ME**,
Rua Francisco Leitão, 653, 2º andar, conj. 22,
CEP 05414-025, Pinheiros, São Paulo, SP
CNPJ: 57.473.407/0001-53
Contato: (11) 3083-7888
aquadra@jornalaquadra.com.br

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

www. jornalaquadra.com.br

@aquadrajornal
@aquadrajornal
aQuadra Jornal

MISTO
Papel produzido a partir de fontes responsáveis
FSC® C00

Distribuição aQuadra

BANCAS:
Banca do Fernando (Rua Joaquim Antunes c/ Rua Sampaio Vidal)
Banca do Maurício (Rua Sampaio Vidal c/ Rua Maria Carolina)
Banca Juquiá (em frente ao Colégio St. Paul)
Banca do Bento (Rua Itambé c/ Rua Piauí)
Banca Vila Nova Conceição (Praça Pereira Coutinho)
Banca Oscar Freire (Rua Oscar Freire c/ Rua Bela Cintra)
Banca Oscar Freire (Rua Oscar Freire c/ Rua Augusta)
Banca Bienal (Rua Dr. Renato Paes de Barros, 212)
Revistaria Madalena (Rua Harmonia, 509)
A Banca (Rua Alagoas, 112)
Banca Angélica (Av. Angélica, 1.617)
Banca República (Praça da República, 32)

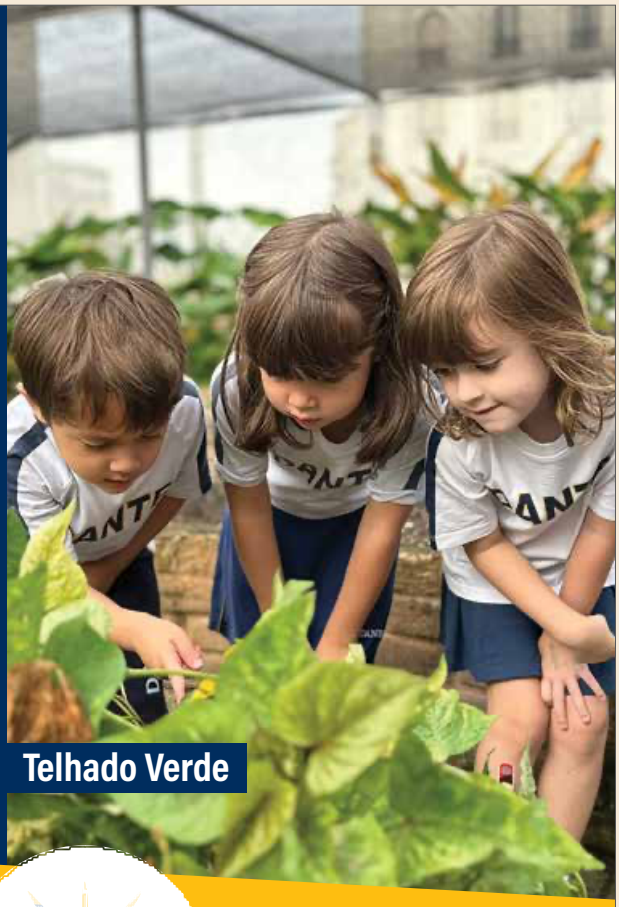
DISTRIBUIDORES PARCEIROS:
Amarello Loja e Café (Rua Dr. Melo Alves, 780)
Bakehaus (Rua Saint Hilaire, 226)
Café by Kamy (Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.350)
Divino Espaço (Praça Dia do Senhor, 60)
Dpot Objeto (Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.250)
Estúdio Paulo Alves Design (Av. São Luís, 258)
Farinella Italian Bakery (Copan - Av. Ipiranga, 200)
Flower Bar (Rua da Consolação, 3.423)
Livraria Eiffel (Praça da República, 183)
Loja da Feira na Rosenbaum (Rua Mateus Grou, 513)
Martoca (Rua Cônego Eugênio Leite, 953)
Now Play Vinyl Store (Rua Maria Carolina, 692 - Loja 1)
Padoca do Maní (Rua Joaquim Antunes, 138 e Rua Pedroso Alvarenga, 542)
Pão de Queijo Haddock Lobo (Rua Haddock Lobo, 1.408, Shopping Iguatemi e Shopping Pátio Higienópolis)
Salão 1838 (Rua Colômbia, 100 e Rua Estados Unidos, 1.838)
St. Chico (Av. Higienópolis, 467, Rua Mourato Coelho, 383 e Rua Jacurici, 37)
Zud Café (Rua Barão de Tatuí, 377)

Colégio
Dante Alighieri

> Da Educação Infantil ao Ensino Médio
> Opção de *Elementary, Middle e High School*
> Inglês desde a Educação Infantil
> Opção de período integral

E MAIS:

CURRÍCULO INTERNACIONAL
Liceo Scientifico reconhecido pelo governo italiano


Telhado Verde

geração D

Dantianas e Dantianos que nasceram para brilhar.

Guiados pelo conhecimento e conectados pelo coração.



Raphael Kato é Geração D:

Urologista e especialista em cirurgia robótica e em casos de alta complexidade, Raphael formou-se pela Faculdade de Medicina da USP (2008) e fez residência médica no Hospital das Clínicas. Realizou estágios no Children's Hospital of Harvard Medical School (EUA) e no Ospedale Maggiore Policlinico Della Universitá Degli Studi di Milano (Itália), ambos em cirurgia robótica. Hoje faz parte do corpo clínico dos principais hospitais da cidade.

dante.pro/geracaod >>>

B O N T E M P O

COLEÇÃO CASA 001/25



Poltrona Amanhã por Atelier Bam Design

Casa Bontempo
@casabontempo | @bontempo_oficial
Av. Rebouças, 1669 - São Paulo/SP