

aQuadra

O JORNAL DOS **JARDINS** E ARREDORES

VIDA DE BAIRRO MODA DESIGN URBANISMO GASTRONOMIA CULTURA VIAGEM ESTILO

FEVEREIRO-MARÇO 2026 - Nº 49 - ANO VIII



ARQUITETURA O apartamento da arquiteta e influencer Stephanie Ribeiro é acolhedor, feito para abraçá-la



TAIWAN Ilha a 160 quilômetros da costa sudeste da China, é um destino especial para os amantes da natureza



PERFIL Os gerentes René Ítalo e Bruno Frascino colaboram para manter o Spot vibrante



NOVO AIRÃO Perto de Manaus e às margens do rio Negro, a cidade é ponto de partida para o belo Parque Nacional de Anavilhanas

DONATELLI

DESDE 1943

COLEÇÃO

SHUKA

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



Acesse nosso
endereço e
contato pelo
QR Code



Colaboradores

Começamos 2026 reafirmando nossos propósitos com aqueles que nos movem desde sempre e que fazem de aQuadra muito mais que um jornal: um espaço de encontro, escuta e pertencimento.

Falamos da nossa cidade porque a amamos e acreditamos que ela pode ser melhor. Amamos suas ruas, suas quadras, suas árvores, suas histórias, sua efervescência e, principalmente, as pessoas que a constroem todos os dias.

Sabemos que São Paulo atravessa um momento de caos, marcado pela insegurança, pela destruição da memória da cidade, pelo trânsito exaustivo, pelo abandono e por problemas sociais profundos. Ainda assim – ou justamente por isso –, reafirmamos nossa missão: contribuir para que ela continue sendo uma cidade possível, viva e humana. Começando pelo que está ao nosso alcance: a quadra, o bairro, as relações, as histórias que insistem em permanecer e as que começam todos os dias.

Exercer o sentido de comunidade é um de nossos compromissos centrais. Aproximar vizinhos, estimular o diálogo, incentivar pequenos gestos de civilidade e colaboração. Porque quando um ajuda o outro o cotidiano se torna mais leve e o bairro mais vivo.

Seguimos contando histórias de pessoas reais, que moram aqui, trabalham aqui e fazem a diferença de forma silenciosa, constante e inspiradora. Histórias que merecem ser vistas, reconhecidas e compartilhadas.

Neste ano, damos um passo importante com o lançamento da nova seção “Outras Quadras”. Queremos expandir o olhar, alcançar novos bairros, abraçar ainda mais a cidade e reforçar que cada quadra tem sua identidade, sua força e sua beleza.

Nesta edição, viajamos para dentro e para fora do Brasil, ampliando horizontes, sem perder o vínculo com o que é nosso. A seção de gastronomia pulsa no mesmo ritmo da cidade, hoje reconhecida como um destino cultural e gastronômico vibrante, criativo e em constante transformação.

Por fim, registramos um carinho especial e nosso sincero agradecimento aos patrocinadores e parceiros que acreditam em aQuadra e tornam possível que este jornal chegue às suas casas. Vocês fazem parte dessa história.

Feliz Ano do Cavalo de Fogo, no horóscopo chinês – seguimos com força e paixão!

Helena Montanarini *publisher*
@hmontanarini



PAULA CALÇADE Formada em Jornalismo pela Faculdade Cásper Líbero, fez extensões nas áreas de escrita gastronômica e travel design. Assina “Outras Quadras”, sobre gastronomia em Perdizes. @paulacalcade



UIARA COSTA DE ANDRADE É comunicadora cultural, com atuação nos campos de arte contemporânea, design e arquitetura. Assina os ateliês de arte em Cultura. @uiara_andrade



STEFANO BACCARI MONTANARINI Nosso repórter de viagens, que viveu em quatro países e explorou mais de 90 destinos ao redor do mundo, conta tudo sobre Taiwan. @stefano_baccari



RUY CORTEZ Diretor teatral, vice-presidente da Associação Amigos do TBC e diretor artístico da Companhia da Memória, é dele a coluna de destaques em Cultura. @ruycortez



MARCELA CITON Formada em design de moda pela Universidade de Caxias do Sul, com mestrado em Design Têxtil pelo Italian Design Institute, em Milão, colecionou experiências no Brasil antes de passar uma temporada na China e descobrir novidades na moda e na tecnologia. Atualmente baseada em Turim, combina arte manual e inovação digital em seu trabalho. Elabora estampas autorais para empresas de moda que dialogam com arte e criatividade, desenvolvendo projetos comerciais e autorais para marcas e estúdios no Brasil e no exterior. Assina o Q desta edição. @marcelaciton.studio



JANAINA PEREIRA Jornalista e publicitária, com pós-graduação em Cinema pela ECA/USP, a carioca que mora em São Paulo é especializada em cultura. Escreveu sobre gastronomia no Rio. @janaina.pereira.press



HELOISA WHATELY Jornalista, dedica-se a projetos de *ghost writing* e comunicação estratégica. Colaboradora cativa de aQuadra, assina a matéria Comportamento. @helo_whately

*“A leveza da aquarela
em tons de azul, fluindo
entre o movimento das
ondas e a calma do mar.”*

Por *Marcela Citon*
@marcelaciton.studio



A close-up portrait of actress Marina Ruy Barbosa. She has long, wavy blonde hair and is looking slightly to the side. She is wearing a dark red, strapless, velvet-textured top with a silver ring detail at the center. A thin gold chain necklace is visible around her neck. The background is a soft-focus outdoor scene with blue and white tones. The text "MARINA RUY BARBOSA" is overlaid in white at the top, and "CALZEDONIA" is overlaid in white at the bottom.

MARINA RUY BARBOSA

CALZEDONIA

O clima muda, a cidade sente

Por *Judite Scholz*

*Chuvas extremas, apagões e falta d'água deixaram de ser exceção. A pesquisadora **Monica Picavêa** explica por que as cidades ainda não estão preparadas para lidar com a crise climática – e como isso nos afeta*

Com mais de 20 anos de atuação, Monica Picavêa é pesquisadora e especialista em sustentabilidade e mudanças climáticas, com foco na adaptação das cidades a eventos extremos. Diretora de Sustentabilidade do Instituto Artesano, ela lidera projetos de urbanismo regenerativo, educação climática e engajamento comunitário, unindo pesquisa, ação territorial e justiça social.

Os impactos da mudança climática já são percebidos pela população? As pessoas estão sentindo isso na prática. Os eventos extremos estão mais frequentes e mais intensos: chuvas fortes, alagamentos, quedas de energia, secas prolongadas. Isso já existia antes, mas não nessa sequência nem nessa escala. O problema é que nem sempre se entende como tudo está conectado – água, energia, lixo, ocupação do solo. A cidade é pouco resiliente e quem mais sofre são as populações vulneráveis. Por isso, o letramento climático é fundamental: entender riscos, saber como agir e se preparar para reduzir perdas e salvar vidas.

As cidades brasileiras estão preparadas para enfrentar a crise climática? Ainda muito pouco. Na minha pesquisa, encontrei apenas 16 planos de ação climática num total de mais de 5.500 municípios. Mesmo entre os planos existentes, há falhas importantes, como falta de financiamento, governança pouco clara e baixo engajamento social. Cidades como São Paulo e Belo Horizonte avançaram mais cedo, enquanto outras têm ações dispersas. Recife é um bom exemplo de participação comunitária, envolvendo até crianças, o que fortalece a implementação.

Que ações concretas os gestores públicos deveriam priorizar?

A adaptação é urgente. Precisamos investir em soluções baseadas na natureza integradas a drenagem, energia solar nas residências para aumentar a resiliência, mobilidade urbana eficiente e descentralização de serviços. Mas nada disso funciona sem governança e engajamento das comunidades. Planos não podem ficar na gaveta: precisam ser implementáveis, com recursos, responsabilidades claras e participação social.



A COP30 revelou que os países estão despreparados?

Sim. Falta preparação para lidar com eventos extremos. Nenhum país tem a fórmula pronta. Alguns avançaram mais, outros menos, mas todos estão correndo atrás. As cidades costeiras, por exemplo, estão especialmente ameaçadas. É um cenário preocupante.

Quais projetos do Instituto Artesano se destacam?

Como exemplo, podemos citar os corredores de biodiversidade, em Ribeirão Preto, e o Projeto Cantalupe, em Barueri, que combina recuperação da Mata Atlântica, educação ambiental e trabalho com comunidades ao longo de um córrego de 20 quilômetros que atravessa diferentes realidades sociais. Também atuamos com a Defesa Civil em ações de letramento climático, fortalecendo a prevenção e o engajamento.

De que forma a população pode contribuir?

Falando sobre o tema, buscando informação e cobrando planos climáticos das prefeituras. A solução acontece na cidade. Participar, formar lideranças, apoiar a educação climática nas escolas e se engajar nas decisões locais faz toda a diferença. Ainda acredito que, com mais colaboração e consciência, é possível mudar esse cenário. **Q**

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

Quando o bairro vira palco

Por Miguel Garcia

São Paulo é feita de bairros, mas por muito tempo fingiu que não era. A cidade cresceu em ritmo de rodovia, virou ponte, túnel, pressa. Muita coisa foi se apagando: o nome do padeiro, o cheiro da praça, o tempo da conversa. Tudo parecia só trânsito entre um ponto e outro. Mas isso começou a mudar. Aos poucos, sem alarde, alguns bairros estão virando palco de novo. Palco não no sentido de vitrine, mas de cena viva. Lugar onde dá vontade de ficar. Onde as coisas acontecem com verdade.

A Barra Funda talvez seja o melhor exemplo desse movimento. Em ruas de galpões antigos, onde antes só se via estacionamento ou depósito, surgem espaços como o BaFu, que mistura moda autoral, arte, festas e encontros, tudo dentro de uma mansão restaurada com afeto. A própria rua vira parte da experiência. Quem passa sente que ali há algo acontecendo. A Pompeia também carrega essa força: tem estúdio de música, padaria tradicional, bar onde ainda se escreve fiado e loja que virou ponto de conversa. É bairro com alma, com cheiro de comida no ar e criança gritando no fim da tarde. O Sumarezinho seguiu o mesmo caminho: virou reduto de cafés pequenos, livrarias independentes, espaços onde o cliente tem nome e a rotina tem pausa. São lugares que não apostam na escala, mas na presença.

Esse movimento não é moda, é necessidade. É um desejo que cresceu nos últimos

anos: o de voltar a pertencer ao próprio entorno. De andar mais a pé. De conhecer quem mora por perto. De transformar o comércio em ponto de afeto, e não só de consumo. Em Perdizes, por exemplo, a feira da Rua Caiubi virou ponto de encontro, com música, pastel e reencontro. Na Vila Anglo, as hortas comunitárias florescem entre muros pichados. No Brooklin Velho, que andava meio esquecido, a sensação de

bairro está voltando com o respiro das árvores e os comércios familiares.

Quando um bairro vira palco, ele não quer ser observado. Ele convida. Ele pulsa de dentro pra fora. E São Paulo, aos poucos, vai lembrando o que sempre esteve em sua essência: a capacidade de formar laços. De transformar concreto em convivência. E de fazer da cidade não só um lugar pra passar, mas um lugar pra ficar. @saopaulocity



SALÃO 1838

1838 Jardim América
Rua Colômbia, 100
11 2539.8444

1838 Estados Unidos
Rua Estados Unidos, 1838
11 3064.0000



Estreia

A cena cultural de São Paulo ganhou mais um reforço: o **Teatro Pinheiros One**. Localizado no primeiro andar de um edifício corporativo com alta circulação, possui uma estrutura moderna, acessível e estrategicamente posicionada – perto da Marginal Pinheiros e a 600 metros da estação Butantã do Metrô. E ainda conta com 900 vagas no estacionamento. Com 164 lugares fixos, que podem ser expandidos para até 190, sua programação vai do clássico ao stand-up.



Teatro Pinheiros One
Rua Lemos Monteiro, 120 - Butantã
@teatropinheirosone

TRADIÇÃO SEM RUÍDO

Ao longo de 45 anos, a argentina **Ana Maria Massochi** transformou seu restaurante, o **Martín Fierro**, em um porto seguro informal e acolhedor para quem busca empanadas autênticas e carnes premium, acompanhadas de saladas e guarnições variadas.

Quem diria que a assistente social que deixou a Argentina durante os anos da ditadura militar para se estabelecer em São Paulo, com um filho ainda bebê, seria o nome por trás de uma das churrascarias mais respeitadas da cidade. Distante das panelas, ela se uniu ao também argentino Hugo Ibarzabal para abrir uma casa pioneira dedicada a empanadas e vinhos servidos em taça.

O sucesso levou à ampliação do cardápio, mas preservou o que tornou o restaurante especial: um ambiente descontraído, atendimento próximo e uma sensação de estar “em casa”. Da grelha, saem clássicos como bife de chorizo, noix e vazio (a nossa fraldinha), que chegam à mesa no ponto solicitado. “O Martín Fierro pratica a máxima da gastronomia: o mesmo prato, cada vez melhor, todos os dias”, definiu Ana Soares, chef do pastifício Mesa 3.

Ao longo de sua trajetória, Ana enfrentou desafios nacionais, como os diferentes planos econômicos, e é categórica: “Eu me sinto absolutamente brasileira, mas as pessoas não acreditam”, diz, com um sotaque que desafia taxistas e motoristas de aplicativo.

Ela recorre ao depoimento de um cliente para explicar o ambiente familiar do restaurante, com o qual tantas pessoas se identificam: “A Vila Madalena mudou muito, mas o restaurante mantém o ar de vila que o bairro perdeu”.



Martín Fierro
Rua Aspicuelta, 683 - Vila Madalena
@restmartinfierro



O branded residence deixou de ser tendência e virou realidade entre os paulistanos

Por **Jardins & Co. Imóveis**

Na leitura da Jardins & Co., focada no mercado imobiliário de alto padrão em São Paulo, a cidade já ocupa hoje a quinta posição mundial em número de projetos residenciais assinados por marcas, atrás apenas de mercados como Dubai e o sul da Flórida.

“Quando o imóvel chega a um determinado patamar de valor, o produto precisa ir além da metragem. O branded residence entra como diferencial claro, somando marca, experiência e serviços”, comenta Raphael Guaraná, sócio fundador da Jardins & Co.

A combinação entre arquitetura autoral, marcas globais e serviços inspirados na hotelaria cria um novo patamar de desejo e ajuda a sustentar liquidez mesmo em ciclos mais seletivos do mercado.

Em São Paulo, nomes como o escritório inglês Foster + Partners, a Armani Casa, os hotéis Fasano e Rosewood e o retorno da Four Seasons, além das brasileiras Artefacto e Ornare, já assinam projetos que elevam o conceito de morar.

“Mais que um endereço, o cliente compra uma narrativa, um padrão de serviço e um selo de qualidade que atravessa o tempo”, reforça Guaraná.

Na visão da Jardins & Co., o branded residence consolida São Paulo como um dos mercados mais sofisticados e desejados do mundo para viver e investir.



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



OLHAR URBANO

Fotógrafo há quase dez anos, **Gustavo Augustin** se dedica a registrar paisagens, arquitetura e imagens aéreas, transformando o documental em arte visual. Sempre em busca de ângulos diferentes, ele desenvolveu uma estética própria para explorar a complexa harmonia entre a natureza e a cidade. Seu olhar revela novas formas de enxergar o cotidiano, unindo impacto visual e técnica apurada. "São Paulo me emociona, é uma cidade plural, acolhedora e cheia de surpresas." **@gustavaugustin_**



Cidade viva

Muito antes de transformar uma antiga banca de jornal abandonada na Praça Dom José Gaspar em ateliê, o artista paulista **Celso Jamelo** já retratava o Centro de São Paulo. Sua produção, que passa pela pintura, pela poesia, pelo cinema e por projetos sociais, é marcada pela relação direta com a cidade.

Desde setembro de 2024, Jamelo ocupa a única banca da praça voltada para dentro do espaço público. Antes degradada, ela hoje funciona como um ateliê aberto – ou, como define o artista, uma obra viva e relacional. A criação acontece à vista de quem passa e, muitas vezes, com a participação direta do público. Moradores da região, pessoas em situação de rua, artistas, turistas e curiosos podem sentar, observar, conversar ou pintar.

Em seu interior, a banca abriga um gabinete de curiosidades: objetos antigos, quadros, livros, discos, gravuras e pinturas, do próprio Jamelo e de outros artistas, todos à venda.

Instalado nos fundos da Biblioteca Mário de Andrade, o espaço promove encontros musicais e sessões coletivas de pintura. A relação com a cidade também se manifesta na parceria com Eduardo Paziam, do @projetopazipe, para criar o Jardim das Delícias. A iniciativa promove o plantio de mudas de árvores nativas e frutíferas da Mata Atlântica na praça, somando impacto ambiental à ação cultural.

Em meio ao fluxo do Centro, a banca-ateliê de Jamelo cria um espaço de pausa e encontro. **@bankatelier**

Celebração da arte popular brasileira



Em 2017, o pesquisador de arte popular brasileira **Renan Quevedo** iniciou o projeto **Novos Para Nós**, um mapeamento de artistas populares com produção consistente, com o objetivo de lhes dar visibilidade. Desde então, percorreu mais de 250 mil quilômetros pelo país e narrou centenas de histórias sobre a obra e a vida dos nossos artesãos. O projeto culminou com a loja Novos Para Nós, que reúne preciosidades feitas por eles.

"Celebrar a cultura e a arte popular é sempre uma maneira de reafirmar a identidade brasileira. É entrar em contato com histórias riquíssimas de produção, reconhecer inúmeras formas de manifestação cultural, compreender os processos artesanais e praticar a salvaguarda de saberes construídos ao longo de séculos. Não tenho dúvidas de que estamos falando do nosso maior tesouro", diz.



Novos Para Nós
Al. Itu, 1.415 - Jardins
@novosparanos



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

Cabelaria

Descubra a sua melhor versão

VISAGISMO

CONSULTORIA

TRATAMENTOS

COLORAÇÃO

CORTE

MAQUIAGEM

QUANDO A CIDADE DESACELERA

Os ganhos e os impasses de fechar ruas para carros e abrir espaço para pedestres em São Paulo

Há dez anos, a Avenida Paulista deixou de ser, aos domingos, sinônimo de buzina e escapeamento para se tornar um dos principais espaços públicos de convivência de São Paulo. Desde 2016, como parte do Programa Ruas Abertas, as avenidas Paulista e Sumaré, o Vale do Anhangabaú e ruas da Liberdade passam a cumprir, aos domingos e feriados, uma função diferente da habitual, voltada ao lazer, ao esporte e à convivência – e liberando espaço para pedestres, ciclistas, artistas de rua, famílias e comércio informal. A mudança, celebrada por frequentadores e urbanistas, também expõe tensões típicas de uma metrópole marcada por disputas de uso do espaço urbano.

Na Avenida Paulista, principal vitrine do programa, o fechamento para veículos atrai, ao longo do dia, milhares de pessoas que caminham, pedalam e assistem a apresentações artísticas, ocupando um espaço antes dominado pelo trânsito.

Na Liberdade, o fechamento temporário de ruas como Galvão Bueno e dos Estudantes fortaleceu o comércio local, atraiu turistas e integrou pedestres às calçadas estreitas, criando um ambiente mais vivo e rentável para lojistas e ambulantes. A iniciativa inspira-se em experiências bem-sucedidas, como a da Times Square, em Nova York, e reforça a ideia de que ruas não precisam ser só canais de tráfego: podem ser praças temporárias, inclusivas e plurais.

No Centro, a ligação Minhocão-Vale do Anhangabaú se transforma, também aos domingos, em um vibrante e democrático espaço de lazer, com shows, aulas de dança e atividades esportivas. A ocupação, no entanto, convive com desafios como manutenção, segurança e a presença da população em situação de rua, questões recorrentes na cidade.

Já na Avenida Sumaré, a abertura da via



no domingo é vista por muitos moradores como uma alternativa de lazer em um bairro com poucas áreas amplas ao ar livre. A ciclovia central e as pistas laterais se tornam ponto de encontro para caminhadas e passeios de bicicleta, enquanto surgem queixas sobre barulho, lixo e dificuldades de acesso a garagens.

Os efeitos variam conforme o perfil de quem vivencia a mudança. Frequentadores destacam ganhos para a saúde e para o uso mais democrático do espaço público, enquanto cafés, bares e vendedores ambulantes tendem a se beneficiar do aumento

do movimento. Por outro lado, moradores e estabelecimentos que dependem do acesso de veículos relatam transtornos e quedas nas vendas.

Ao ocupar avenidas e áreas centrais, as ruas abertas aos domingos escancaram um debate mais amplo sobre o modelo de cidade que São Paulo deseja construir. Entre ganhos de convivência e conflitos de uso, a iniciativa funciona como um ensaio semanal de desaceleração urbana – e evidencia que transformar uma cidade moldada para os carros em um espaço mais compartilhado exige negociação e planejamento. **Q**



Paulistando

Explorar São Paulo a bordo de ônibus turísticos gratuitos é uma forma prática – e surpreendente – de redescobrir a cidade. Desde o final de setembro do ano passado, as linhas de ônibus turísticas **Paulistar** estão operando como parte do “Domingão Tarifa Zero”, com três rotas temáticas: Cultura, Parques e Lazer.

Os roteiros passam por pontos históricos, culturais e de lazer, especialmente no Centro, conectando lugares como a Praça da Sé, o Farol Santander, o Theatro Municipal, a Pinacoteca, o Museu da Língua Portuguesa e o Mercado Municipal. A proposta convida moradores e visitantes a circular com calma, descer, caminhar, visitar museus e embarcar novamente para seguir o passeio.

@sptrans.com.br/paulistar

Destaque sustentável

Assinado pelo UNA Arquitetos, de Fernanda Barbara e Fabio Valentim, o projeto da nova unidade do **Sesc Parque Dom Pedro II** foi reconhecido como um dos quatro melhores da América Latina pela Holcim Foundation for Sustainable Construction, que concede um dos mais relevantes prêmios voltados à arquitetura e à construção sustentável. A proposta se destaca pela integração direta com a cidade, sem muros nem barreiras, reforçando a relação entre espaço público e vida urbana.

Desenvolvido em diálogo com o entorno, o edifício abriga as atividades de esporte,

educação e cultura promovidas pelo Sesc e adota a sustentabilidade como diretriz. Entre as soluções estão a drenagem natural, a redução da impermeabilização do solo, a ampliação das áreas verdes, os terraços ajardinados e um pátio central com mais de 140 árvores, que contribuem para o conforto ambiental e a qualificação do espaço urbano.



SESC Parque Dom Pedro II
Praça São Vito, s/nº – Brás
[@sescpqdompedro](https://www.instagram.com/sescpqdompedro) | [@unabv](https://www.instagram.com/unabv)

#achamosegostamos



POP-UP RIACHUELO

Moderna, a loja de 240 m² opera no formato self-checkout, com caixas digitais, e tem provador inteligente.
Rua dos Pinheiros, 473
[@riachuelo](https://www.instagram.com/riachuelo)



CADETTA

Loja de moda e acessórios femininos com design moderno e bolsas para todas as ocasiões.
Rua Natingui, 442 (Edifício Corujas) - Vila Madalena
[@cadettaoficial](https://www.instagram.com/cadettaoficial)



MATA LAB

Espaço de experiência para o consumidor, reúne várias marcas de moda, beleza e design. **Cidade Matarazzo Al. Rio Claro, 260**
[@matalabsp](https://www.instagram.com/matalabsp)



FITZ

Móveis feitos de pinus de reflorestamento, com design clean, moderno e funcional.
Rua Capote Valente, 210 Pinheiros
[@designthat.fitz](https://www.instagram.com/designthat.fitz)

S|C
SANDRO CASSOLARI
hairstylist

[@sandrocassolari](https://www.instagram.com/sandrocassolari)
(11) 94778.5437
Salão Blér - Av Brasil 1594

Atendimento com hora marcada



NADA ÓBVIO

Reconhecido por transformar prédios degradados e casarões históricos em ambientes de experiência cultural, **Kauê Fuoco** é o nome por trás do **Kura**, um projeto itinerante que conecta arte, música, gastronomia e muitas surpresas. Ao longo de seis anos, o Kura amadureceu tendo por base ações que ocupavam locais inusitados, criando ro-lês nada óbvios, com experiências cheias de bossa, arte, jantares temáticos, jogos, performances e ativações de marcas. "Tudo vai além da estética, a gente quer encantar a alma das pessoas", diz Kauê.

Sua trajetória nasce de uma relação afetiva com a cidade e do desejo de questionar e reinventar a maneira como as pessoas se conectam com ela.

Kura Urbana é a versão mais recente do projeto, que entra em uma nova fase com um ecossistema cultural contínuo no eixo do Largo do Paissandu, com uma agenda que inclui loja e galeria de upcycling, exposições de arte e experiências multimodais – propostas que incentivam formas alternativas de viver o Centro.

@kauefuoco | @kura.te



Efeito coletivo

A **Pracinha da Rua Aspicuelta**, na Vila Madalena, foi reinaugurada no dia 17 de janeiro, em evento que marcou dez anos da intervenção artística de Alê Jordão no espaço. Antes abandonado, o local foi ressignificado a partir dos bancos-esculturas criados pelo artista e passou a funcionar como ponto de encontro da comunidade, que redescobriu o pomar que ali existia havia décadas, com abacateiro, mangueira, goiabeira, pitangueiras, limoeiros e pés de café. O projeto manteve o terreno original e estimulou a ocupação cotidiana pelos moradores – modelo de intervenção em espaço público que depois foi replicado por Alê Jordão em Milão, na Itália. "A vizinhança assumiu o espaço. Surgiram um captador de energia solar e um carregador de celulares, gramado bem tratado, a horta bem cuidada, manutenção constante. A praça deixou de ser apenas uma instalação artística para se tornar um organismo vivo, sustentado pelo uso cotidiano", disse o curador Baixo Ribeiro.



Pracinha da Rua Aspicuelta

Entre as ruas Aspicuelta e Simpatia
- Vila Madalena

PRAIA SEM MAR

O Parque Villa-Lobos ganhará um espaço de lazer de 12 mil m², que reúne esporte, gastronomia, áreas verdes, serviços de bem-estar e aquele clima de praia que faz falta na cidade. Com previsão de inauguração em março, o **Orla TotalPass** contará com cinco quadras de areia destinadas a beach tennis, futevôlei e vôlei, espaço kids, área gastronômica com 12 quiosques, além de um calçadão com piso de praia e uma arena central voltada para aulas coletivas de exercícios físicos. A utilização das quadras será gratuita, e o agendamento deverá ser feito pelo app da TotalPass.



Parque Villa-Lobos

Av. Prof. Fonseca Rodrigues, 1.025 – Portão 5 – Alto de Pinheiros
@orlatotalpass | @totalpass





Avesso do avesso

Inaugurações de bares de drinques, padaria, sorveteria, livraria e até cinema de rua ajudam a conservar a essência urbana de Perdizes e região

Por Paula Calçada



“**A** força da grana [que] constrói e destrói coisas belas.” Materializando os versos de Cactano, os anos pós-pandêmicos refletem transformações urbanísticas importantes em bairros próximos ao centro de São Paulo, como Perdizes. Casas com quintal de ladrilhos e prédios baixinhos agora dão lugar a grandes edifícios e movimentam a antiga região residencial. Mas são também as novidades que possibilitam a preservação – e novos estabelecimentos culturais e gastronômicos prometem conservar a essência de “bairro com cara de bairro”.

Cine LT3 Dos proprietários e moradores de Perdizes Carlos Costa e Diane Oliveira, o cinema de rua abriu as portas em 2022. As exhibições são feitas digitalmente em uma tela

que mede cinco metros de comprimento por três de altura, com o sistema de som Dolby 7.2. O Cine LT3 funciona de quinta a domingo e a programação é divulgada no Instagram. **Rua Apinajés, 135 | @cine_lt3**

Livraria das Perdizes A fachada indica muito bem onde se situa o espaço aberto em 2024. Localizada numa das mais conhecidas ladeiras do bairro, a Livraria das Perdizes dispõe de um ambiente intimista e acolhedor, com poltronas e muitas prateleiras – em frente à PUC-SP. Mario Sergio Cortella é o patrono do lugar, e por lá já passaram Antônio Fagundes, Leandro Karnal, Luiz Felipe Pondé e Maria Adelaide Amaral. **Rua Bartira, 317 | @livrariadasperdizes**

Cacho Bar Em uma garagem enxuta, o novo wine bar serve rótulos naturais, biodinâmicos, orgânicos ou de baixa intervenção, vinificados em sua maior parte por pequenos produtores no Brasil. O lugar também oferece porções para compartilhar, como mix de azeitonas e seleções de queijos e charcutarias. **Rua Apinajés, 649 | @cachobar**

Sorvetes Bárbaros Original de Manaus, a sorveteria trouxe a proposta de servir sabores da região Norte do país, como cumaru, chocolate defumado com pimenta jiquitaia, castanha-da-amazônia e rapadura, além de refrescantes sorbets. O cardápio muda de acordo com a disponibilidade de ingredientes. **Rua Caiubi, 1461 | @barbarossorveteria**

Chimichurri Parrilla Fusão de boteco com restaurante argentino, prioriza a suculência da carne e a informalidade, com mesas na calçada e balcões internos. A casa apresenta os cortes mais tradicionais do *asado argentino*, como a *entraña*, que é o corte macio do diafragma do boi, e o *bife de vacio*, próximo da fraldinha. **Av. Professor Alfonso Bovero, 730 | @chimi_parrilla**

Lardo Já na fronteira com a Pompeia – seguindo o mesmo conceito de se abrigar em casas tradicionais do bairro –, o Lardo dispõe de poucas mesas instaladas em uma garagem, entre prateleiras de livros e discos, com uma pequena cozinha escondida. Sob o comando do chef Pedro Forato, oferece um menu com influências brasileiras diversas, como na pescada-amarela grelhada com manteiga de algas. **Rua Guará, 376 | @lardo.pompeia**

Leggera Não é novidade no bairro, mas sua fama só cresce. Com 12 anos de história, a Leggera é uma pizzeria reconhecida com prêmios e certificações nacionais e internacionais. Em 2024, chegou ao icônico posto de 11º lugar no ranking global do Guia 50 Top Pizza, oferecendo a típica pizza napolitana, com ingredientes selecionados e frescos. **Rua Diana, 80 | @leggerapizzanapoletana**

Rústica Micropadaria Especializado na fabricação própria de pães e produtos de padaria e confeitaria com toque caseiro, o pequeno estabelecimento é ponto de encontro para lanches e cafés da manhã. Há massas folhadas, pães recheados, baguetes integrais e focaccias. **Rua Caraíbas, 1.282 | @rustica.micropadaria**

Torto Cozinha Aberta para o almoço e o jantar, funciona com um cardápio autoral e moderno, oferecendo pratos criativos e experiências gastronômicas diferenciadas, com destaque para o singular pão com ovo e caviar, o magret de pato, as costelinhas e o homus com couve-flor. **Rua Ribeiro de Barros, 42B | @tortocozinha**

Alcova Bar Situado entre Perdizes e Pacaembu, no porão de um imóvel antigo, proporciona uma experiência etílico-gastronômica para poucas pessoas – são apenas três mesas e um balcão. No cardápio, vinhos naturais, drinques autorais e pratos que mudam todos os dias, como a abóbora-cabotiá com vatapá. **Rua Traipu, 495 | @alcovabar** **Q**



Uma nova era de ENCONTROS

O crescimento do quarto espaço aponta para uma mudança na forma como as novas gerações se conectam, num momento em que o desejo de pertencimento, presença e troca real ganha novo peso

Por *Heloisa Whately*

Vale voltar um pouquinho. Se o primeiro espaço é a casa, o segundo é o trabalho e os terceiros espaços são os lugares públicos acessíveis – parques, bibliotecas, cafés –, o **quarto espaço** surge como um território híbrido. Ele se articula nas plataformas digitais, mas acontece de fato no encontro presencial. Comunidades online passam a reinventar a conexão no mundo real.

O conteúdo que você acompanha nas telas torna-se porta de entrada para encontrar a sua turma. Não é preciso um endereço fixo, e sim paixões comuns e experiências compartilhadas. O que reúne é o sentimento de pertencimento e identidade.

Em São Paulo, esse movimento se materializa em experiências que misturam curadoria, sensorialidade e intimidade. Um exemplo é o **Sussurro**

Supperclub, idealizado por Rodrigo Barradas. “O design do Sussurro nasceu da ideia de criar atmosferas que aproximam, sustentam conversas e convidam à presença. Tudo é pensado nesse sentido: da seleção sonora à composição estética e sensorial do espaço”, conta Rodrigo. Cada encontro acontece em um lugar diferente e é, por definição, único.

Em 2024, Graziela Salomão e Larissa Saram deram início ao **Clube Secreto Mulheres e a Cidade**, que promove encontros em diversos lugares de São Paulo – com direito a um elemento surpresa –, sempre em torno de um tema do universo feminino e da cidade. “Dali surgem amizades e comunidades que seguem em contato, prolongando a experiência para além do evento”, contam.

E logo o quarto espaço ganha mais uma novidade: Francesca Montanarini e Giovana Mitrani testaram as primeiras experiências com convidados após uma extensa pesquisa e lançam em breve a **Plataforma Ponto**. “São encontros criativos, com intencionalidade e curadoria, que inspiram a criar”, conta a dupla, que desenha cada encontro para ser um impulsionador de ideias e colaborações.

Tudo isso revela um desejo contemporâneo claro: menos performance, mais presença; menos distração, mais vínculo. 

@sussurrosupperclub
@mulhereseacidade



Encontro da Plataforma Ponto inspira troca entre criativos. O Clube Secreto Mulheres e a Cidade tem São Paulo como cenário para os encontros. O Sussurro Supperclub reúne pessoas “que combinam” em experiências gastronômicas com atmosfera intimista e misteriosa

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

TREINOS SOB MEDIDA
ALTA PERFORMANCE
RESULTADOS REAIS

📍 Av. Brig. Faria Lima, 2092 – 2

HIITCLUB
Wellness Center

@hiit_club



Entre plantas, memórias & brasilidade

O apartamento de **Stephanie Ribeiro** em Higienópolis é reflexo de quem ela é

Fotos **Jade Gadotti**

Stephanie Ribeiro abre as portas de seu apartamento em Higienópolis como quem convida para uma conversa longa – daquelas cheias de histórias, afeto e cheiro de planta fresca. O imóvel, localizado em um dos bairros mais emblemáticos da arquitetura moderna paulistana, é reflexo direto de quem ela é – e de tudo o que carrega na bagagem desde que deixou Araraquara, no interior de São Paulo.

Arquiteta, influenciadora e ativista, Stephanie saiu de casa aos 18 anos para cursar Arquitetura e Urbanismo na PUC-Campinas. Depois da graduação,

São Paulo virou endereço fixo – e palco para uma carreira que se multiplicou em várias frentes. Em 2018, foi eleita uma das afrodescendentes mais influentes do mundo; em 2020, entrou para a lista Forbes Under 30 e, no mesmo ano, assumiu a apresentação do programa Decora, no canal GNT.

“Tenho um lado caipira até hoje”, conta. A memória da casa confortável da infância, com quintal generoso, plantas e a avó colhendo acerolas, atravessa o tempo e reaparece no apartamento atual, ainda que em versão urbana. Vasos de plantas se espalham por todos os ambientes.

O apartamento já era conhecido antes mesmo de virar casa: durante os passeios com Basquiat, seu chow chow, Stephanie passava em frente e “namorava” o imóvel. “Esse prédio sempre chamou minha atenção, sou apaixonada pelos dois pilares circulares”. Não deu outra: morou no último andar até se divorciar, e depois encontrou outro apartamento



para permanecer no prédio: “Era de uma mulher que morou sozinha aqui a vida toda, uma pessoa leve e feliz que deixou uma coleção de vinil”.

Com o tempo, vieram as mudanças – feitas aos poucos, respeitando a história do espaço e imprimindo, camada por camada, a identidade da nova moradora: “Esse apartamento é uma grande experiência estética para mim. Tem muitas cores, muita arte, muita história, muitos objetos, muita textura. Eu estava em uma fase difícil, de divórcio, e queria provar para mim mesma que conseguiria fazer algo acolhedor, algo que me abraçasse”.

A paleta do apartamento, que passeia por verde e vermelho árido, amarra todos

A paleta, que passeia por verde e vermelho árido, amarra os ambientes com leveza. No escritório solar, leitura e trabalho





ESSE APARTAMENTO É UMA GRANDE EXPERIÊNCIA ESTÉTICA PARA MIM. TEM MUITAS CORES, MUITA ARTE, MUITA HISTÓRIA, MUITOS OBJETOS, MUITA TEXTURA.”



os ambientes com leveza. Na ampla sala, prevalece o verde – nas paredes, no sofá e nas plantas. A brasilidade aparece na rede, instalada entre os dois pilares, sobre muitas almofadas e de frente para o janelão que atravessa o espaço. Destaque para os objetos afetivos espalhados pelas mesinhas: fotos, esculturas presenteadas pela mãe, cestarias, cerâmicas, peças de madeira. Chamam a atenção as partituras do bisavô músico, emolduradas – uma forma sutil de manter viva essa memória.

No quarto, o vermelho árido dá o tom em uma cabeceira que se estende além da cama e no tapete quadriculado, e o verde marca presença nos detalhes. Palmeiras pintadas na parede em preto e branco embalam os sonhos.

A grande estrela da casa é o escritório, solar, que abriga sua rica biblioteca. Com iluminação natural proveniente das grandes janelas, é o lugar onde ela trabalha, lê, se inspira. “Tenho esses espaços de respiro, de descanso, de atenção. É um apartamento com muita história, tanto da que já existia antes quanto da que eu queria construir aqui.”

Mais que um projeto estético, o lar de Stephanie Ribeiro é um manifesto íntimo sobre pertencimento, memória e identidade. Um espaço onde plantas crescem, histórias se acumulam e a arquitetura deixa de ser apenas cenário para virar extensão da própria vida.

@ste_rib



A essência atemporal da **VILA NOVA CONCEIÇÃO**

Por *Jardins & Co. Imóveis*



*Entre a tradição das gerações e a vanguarda arquitetônica,
o bairro consolida-se como o reduto do alto padrão paulistano*

Existe um encanto inexplicável na Vila Nova Conceição que nenhuma outra região de São Paulo consegue replicar. Não se trata apenas de estatísticas de valorização ou da segurança que a torna um porto seguro para as famílias; trata-se de um ritmo de vida onde o tempo parece desacelerar. Enquanto a cidade se agita lá fora, as ruas do bairro convidam ao caminhar, ao respiro e a uma sofisticação

que não precisa de alarde para ser notada.

Um refúgio onde o tempo respeita a história: caminhar por ali é cruzar com famílias tradicionais que preservam o legado do bairro há décadas, mantendo viva uma essência de vizinhança que é rara em metrópoles como a nossa. Essa herança se reflete em uma paisagem urbana única, onde a imponência de edifícios neoclássicos – símbolos de solidez e elegância – convive em harmonia com os novos projetos

contemporâneos. Estes últimos, assinados por arquitetos de renome, trazem fachadas minimalistas e inteligência construtiva, criando um contraste arquitetônico único.

Nesse cenário, o “morar bem” deixou de ser medido apenas pela metragem; passou a ser definido pela qualidade da luz que invade a varanda e pelo privilégio de ter o Parque do Ibirapuera como o jardim de casa. De alguns anos para cá, observamos um movimento

interessante: uma nova geração, jovem e conectada, redescobre o bairro. Ela busca a conveniência de estar a poucos passos dos principais polos financeiros, como a Faria Lima e a JK, mas sem abrir mão da atmosfera local.

Essa leveza atrai quem deseja começar o dia com uma corrida sob a copa das árvores do Ibirapuera ou pedalar nas ciclovias arborizadas em direção ao Parque do Povo, integrando o bem-estar como fator inegociável da rotina. A arquitetura local reflete essa maturidade, consolidando-se por meio de três pilares que definem os novos lançamentos.

ARQUITETURA AUTURAL

Projetos assinados por nomes como Isay Weinfeld, Márcio Kogan e Jacobsen Arquitetura, e incorporadoras que trazem o design como protagonista, a exemplo do recém-lançado Lux 600, vizinho ao parque.

EDIFÍCIOS INTIMISTAS

Unidades-boutique com metragens generosas que oferecem privacidade absoluta e segurança onipresente, porém discreta.

VETOR DE BEM-ESTAR

O paisagismo, com toques de Burle Marx, conecta o morador à natureza de forma profunda, mesmo no coração da metrópole.

Mais que um desejo estético, a Vila Nova Conceição permanece como um verdadeiro porto seguro patrimonial. Para a família ou para o investidor, o valor é impulsionado por um fator geográfico implacável: a impossibilidade de replicar esta localização. Com terrenos cada vez mais raros, a valorização mostra-se resiliente a qualquer ciclo econômico.

Possuir um imóvel no bairro é entender que a vista livre e o silêncio da quadra são ativos que não podem ser adquiridos depois – eles precisam ser garantidos na origem.

“

MAIS QUE UM ENDEREÇO
DESEJADO, A VILA NOVA
TEM ALGO QUE POUCOS
LUGARES NO MUNDO
CONSEGUEM OFERECER
COM TANTA NATURALIDADE:
A JUNÇÃO DA VALORIZAÇÃO
DO PATRIMÔNIO COM A
QUALIDADE DE VIDA
NO DIA A DIA

”

Raphael Guaraná,
sócio fundador da Jardins & Co.

Essa percepção de valor é o que Raphael Guaraná, sócio fundador da Jardins & Co., observa: “Mais que um endereço desejado, a Vila Nova tem algo que poucos lugares no mundo conseguem oferecer com tanta naturalidade: a junção da valorização do patrimônio com a qualidade de vida no dia a dia. Nossa missão na Jardins & Co. é guiar as escolhas com a autoridade de quem conhece cada esquina, transformando a busca pelo imóvel ideal em uma descoberta de um novo prazer de morar, viver e conviver”. Q



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



Na imagem à direita, a vista panorâmica para o Parque Ibirapuera do empreendimento Lux 600.



IMPERDÍVEIS Por Ruy Cortez

ARTES VISUAIS

Imperdível a exposição **"Debret em questão - Olhares contemporâneos"**, que integra a Temporada França-Brasil 2025, no **Museu do Ipiranga**, com curadoria de Jacques Leenhardt e Gabriela Longman. A mostra foi apresentada em versão mais sucinta na Maison de l'Amérique Latine, em Paris, de abril a outubro de 2025. **Em cartaz até 17 de maio. Parque da Independência | @museudoipiranga**

O Instituto Moreira Salles exhibe, no **IMS Paulista**, a exposição **"Desocultação"**, sobre a obra multifacetada de Fernando Lemos (1926-2019), artista, fotógrafo, editor, designer, escritor e pensador português naturalizado brasileiro, cujo arquivo está depositado no IMS desde 2019. **Av. Paulista, 2.424 | @imoreirasalles**

MÚSICA

Nos dias **27, 28 de fevereiro e 1º e 7 de março**, o espectador paulistano tem a chance de rever ***O amor das três laranjas***, de **Sergei Prokofiev**, em uma das montagens de ópera mais belas e divertidas produzidas pelo **Theatro Municipal de São Paulo** nos últimos anos. A direção é do genial Luiz Carlos Vasconcellos. Com a Orquestra Sinfônica Municipal e o Coro Lírico Municipal. **Praça Ramos de Azevedo, s/n | @theatromunicipal**

De **5 a 8 de março**, a **Osesp** abre sua temporada com a monumental ***Sinfonia n° 9 em ré menor, Op. 125***, de Beethoven. O programa inclui ainda ***Gruppen***, marco vanguardista de Karlheinz Stockhausen e a belíssima - e raramente ouvida

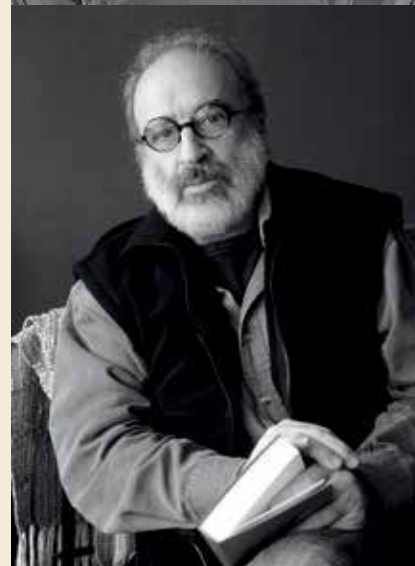
- transcrição de Villa-Lobos para a ***Fantasia e fuga em dó menor, BWV 537***, de Johann Sebastian Bach. A versão de Villa-Lobos foi escrita em 1938, em pleno período de criação das Bachianas brasileiras. **Imperdível. Praça Júlio Prestes, 16 | @salasaopaulo_**

TEATRO

O badalado escritor francês Édouard Louis estará em cena como ator no espetáculo ***Quem matou meu pai***, adaptado de seu romance homônimo. A obra é dirigida por um dos maiores encenadores europeus contemporâneos, o alemão Thomas Ostermeier, e será apresentada no **Teatro Paulo Autran**, no **Sesc Pinheiros**, durante a 11ª Mostra Internacional de Teatro de São Paulo, **de 6 a 15 de março. Rua Pais Leme, 195 @sescpinheiros**

No **Teatro Vivo**, Eduardo Moscovis encarna os difusos limites entre o eu e o outro em contextos de violência extrema no excelente ***O motociclista no globo da morte***. O solo é dirigido por Rodrigo Portella, e o texto, de Leonardo Netto, acompanha de perto a montagem e a atuação, tendo sido indicado a diversos prêmios. **Em cartaz até 29 de março. Av. Dr. Churci Zaidan, 2.460 | @vivo.cultura**

exposição



PAISAGEM URBANA

Formado pela Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo (USP), **Cristiano Mascaro** encontrou na fotografia um meio de expandir seu olhar sobre a cidade. Começou como repórter fotográfico da revista *Veja* e, a partir daí, construiu uma trajetória sólida: deu aulas, realizou exposições, acumulou prêmios e reuniu um rico acervo.

A exposição ***Recortes*** reúne fotografias analógicas e digitais produzidas em diferentes momentos de sua carreira - um conjunto que contribuiu de forma decisiva para a construção da memória visual de São Paulo e de seus espaços arquitetônicos.

Cenários emblemáticos da paisagem paulistana, como a Av. São João, o Minhocão e o Viaduto Eusébio Stevaux, aparecem ora em vistas amplas, revelando a escala urbana e sua organização arquitetônica, ora em enquadramentos fragmentados, com fachadas, sombras e geometrias, evidenciando a relação entre forma, tempo e uso. **Até 22 de março.**



Unibes Cultural
Rua Oscar Freire, 2.500
@unibescultural



ARTE EM TRÂNSITO

Prédios históricos do Centro abrigam ateliês, residências e exposições de arte

Por *Uiara Costa de Andrade*



À esquerda, Philip Haji-Touma, abaixo, o Espaço República



LAB MR

No coração do Centro de São Paulo, entre fachadas e calçadas que carregam décadas de histórias urbanas, novas formas de ocupação vão ganhando corpo e propósito. Prédios antes dedicados a usos comerciais ou administrativos passam a receber iniciativas voltadas à criação e à pesquisa artística. Dois exemplos ajudam a compreender esse movimento: o **Espaço República** e o **LAB MR**. Com origens e formatos distintos, ambos se estabeleceram como lugares de produção e circulação permanentes, em diálogo direto com os fluxos urbanos ao redor.

O Espaço República ocupa salas e andares de um edifício na Av. São Luís, via que marcou a história comercial de São Paulo ao longo do século XX. Hoje, o prédio abriga ateliês de artistas, uma sala expositiva, espaços para cursos e um programa de residências. O crescimento do projeto acompanhou a própria dinâmica do edifício. São mais de 40 ateliês distribuídos por diferentes pavimentos, com movimento diário de artistas e visitantes. A sala expositiva, com

piso de taco e paredes fixas e modulares, recebe mostras de curta duração, ativando o espaço de forma intensa e recorrente. À frente do projeto está Philip Haji-Touma, que concilia a gestão do República com sua produção em tapeçaria e cerâmica. Formado em Administração de Empresas em Beirute, inaugurou o espaço em 2023, apostando na ocupação continuada do edifício como base para o trabalho e a troca.

No Edifício Itália funciona o LAB MR, laboratório de pesquisa em arte e design ligado ao estúdio da arquiteta e designer Melina Romano. Formada pela Accademia Italiana, em Florença, Melina desenvolve projetos que integram design de mobiliário e arquitetura de interiores, com atenção aos materiais e aos usos cotidianos. Desde 2024, dirige o LAB MR como um espaço permanente de investigação, no qual a experimentação artística informa o próprio processo projetual. Exposições, residências, visitas guiadas e encontros articulam arte, design e arquitetura.

Essas iniciativas se inserem em um en-

torno marcado por outros edifícios históricos, como a Galeria Metrópole e o Copan. Sem apagar suas camadas anteriores, esses prédios passam a acolher novos usos e novos tempos. É no Centro, entre um passo e outro, que São Paulo segue se inventando, agora também por meio do trabalho silencioso de quem cria, pesquisa e ocupa suas construções todos os dias.



Espaço República
Av. São Luís, 86, 5º andar
@espacorepublica

LAB MR-Melina Romano
Edifício Itália - Av. Ipiranga, 344, cj. 311C
@lab__mr

cinema

A volta das Fernandas

Com estreia programada para março, *Velhos bandidos* traz **Fernanda Montenegro** e **Ary Fontoura** na pele de dois aposentados que planejam executar um grande assalto a um banco. Para que o plano saia à perfeição, eles se aliam a jovens ladrões, vividos por Bruna Marquezine e Vladimir Brichta. Tudo fica ainda mais complicado quando o investigador Oswaldo (Lázaro Ramos) aparece e ameaça os planos do quarteto.

Escrita e protagonizada por **Fernanda Torres** – seu primeiro projeto após o sucesso de *Ainda estou aqui* –, a tragicomédia *Os corretores* tem direção de seu marido, **Andrucha Waddington**, e retrata as aventuras e desventuras do mercado imobiliário por meio da rotina de um grupo de profissionais da área. No elenco estão Bruno Mazzeo, Milhem Cortaz, Fúlvio Stefanini, Irene Ravache. A estreia está prevista para o segundo semestre deste ano.





Raízes globais

Depois de temporadas em Nova York, Sydney e Barcelona, o chef brasileiro **Pedro Gonzalez** está de volta ao país para inaugurar, em São Paulo, a primeira filial do **Tortuga** fora da Espanha. À frente da casa desde 2021, em Barcelona, ele decidiu retornar com a família. “Quero mostrar as belezas daqui para a minha filha, sem um olhar de turista”, conta o cozinheiro, formado pelo French Culinary Institute (Estados Unidos) e pelo Le Cordon Bleu (Austrália).

Em São Paulo, Pedro apresenta uma cozinha criativa e sem rótulos, que combina técnicas francesas com referências espanholas, italianas, asiáticas e brasileiras. “Faço uma

cozinha liberal, sem amarras”, resume. Cerca de 75% do cardápio foi reformulado para trazer mais brasilidade aos pratos e reforçar o compromisso com ingredientes sazonais e pequenos produtores locais.

Clássicos do Tortuga original seguem no menu, como a barriga de porco braseada por 12 horas com shoyu e laranja, a bochecha bovina cozida lentamente e as crocantes croquetas de jamón. Com pratos individuais e opções para compartilhar, a proposta convida a uma experiência coletiva.



Tortuga
Rua Padre Carvalho, 171 - Pinheiros
@tortuga.saopaulo



Uma janela para boas surpresas

Por *Heloisa Whately*

O que poderia ser uma dark kitchen é um espaço cheio de luz natural, com uma janela por onde clientes e entregadores são atendidos. A **Gabô Bolos** fica no térreo de um prédio residencial, tem uma equipe inteiramente feminina e embalagens que são um charme.

A microdoceria é criação de **Gabriela Czitrom**, que desde pequena chegava da escola e ia direto para a cozinha testar suas ideias. Mais tarde, ela se formou em hotelaria e, apaixonada por confeitaria, estudou na École Lenôtre, em Paris.

A estrela da casa é o Gabô, bolo criado por Gabriela: massa de cacau molhadinha, recheio de brigadeiro e as “gabôlotas” crocantes de chocolate com um toque de sal – que aparecem entre as garfadas e fazem você se sentir premiado. O bolo vem em duas versões: “Com Tudo” e “Pegando Leve”, esta com menos açúcar e gordura, mas sabor de sobra.

Agora, ela prepara novidades para a Páscoa: um bolo de cenoura com brigadeiro e dois ovos de Páscoa recheados com os próprios bolos da casa.



Gabô Bolos
Rua General Jardim, 508
Vila Buarque | @gabobolos



**VENHA TOMAR CAFÉ DA MANHÃ NO PARQUE IBIRAPUERA
TODOS OS DIAS, DAS 8H ÀS 10H**

JARDIM CHURRASCADA – AV. REPÚBLICA DO LÍBANO, 1157 – PORTÃO 7 – PARQUE IBIRAPUERA

#achamosegostamos

**HOKKA CREAM**

A sorveteria japonesa traz o legítimo soft cream de Hokkaido – leve e cremoso.

Rua da Consolação, 3.453
Jardins | @hokka.cream

**SOVÁ**

O espaço une restaurante e padaria artesanal dedicados à culinária afetiva judaica.

Al. Jaú, 1.494 – Jardins
@sovaestaurante

**BODEGA PEPITO**

Bar-restaurante do chef catalão Oscar Bosch. Serve petiscos e pratos na brasa.

Rua dos Pinheiros, 320
Pinheiros | @bodega_pepito

**MATA CITTÀ**

Complexo gastronômico italiano com sete ambientes, que servem do café da manhã ao jantar.

Al. Rio Claro, 260 – Cidade
Matarazzo | @mattacitta

**HOLY TAVERN**

Inspirado nos bares de Nova York, de seu forno a carvão saem pratos de carne, vegetais e pescados.

Rua Dr. Cesário Mota
Júnior, 531 | @holytavern

**CASA MANISH**

Clássicos da culinária árabe se encontram com receitas exclusivas no menu.

Rua Ferreira de Araújo, 307
Pinheiros | @manishrestaurante

**BÁNH MÌ VIETNAM**

Os pratos do sul do Vietnã são preparados por dois cozinheiros, um vietnamita e outro argentino.

Rua Dr. Seng 44 – Bela Vista
@banhmisp

**BASQ.**

Inspirado no País Basco, serve pratos saborosos para serem compartilhados, feitos na brasa e na lenha.

Rua Normandia, 17
Moema | @basq.sp

**BAR EUROPA**

Bar italiano do Grupo Casa Europa, serve pizzas, massas, petiscos e drinks criativos.

Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.333 – Jardins | @bareuropa_sp

**IMBUÍ BAR**

O cardápio autoral do chef Diego Belda mistura cozinha rústica e contemporânea, com preparos na brasa.

Rua Fernão Dias, 672
Pinheiros | @imbuia_bar

**HIRÁ IZAKAYA**

O menu dá espaço aos otsumamis, os petiscos japoneses pensados para compartilhar, além de lãmen.

Rua Bela Cintra, 1.783 – Jardins | @hiraizakaya

**DONNA DI NICO TRATTORIA**

Parece uma vila italiana, com restaurante, empório e bar no subsolo com adega.

Rua Agostinho Gomes, 2.045
Ipiranga | @donnadinico

**SAIKÔ KATSU SANDO SHOP**

O famoso sanduíche japonês em várias versões, com destaque para o de wagyu.

Rua Amauri, 30 – Itaim
@saiko.sando

**PALOMA**

Restaurante, bar e loja de vinhos no térreo do Copan, com pratos para compartilhar e almoço executivo.

Av. Ipiranga, 200
Centro | @paloma__sp

**JOYA BOULANGERIE**

Misto de doceria e padaria da confeitadeira Isabela Honda, tem pães e doces variados.

Rua Fradique Coutinho, 1.406 – Vila
Madalena | @joyaboulangerie

**ICCARUS**

Bar balada no rooftop, reúne coquetelaria autoral, cozinha contemporânea e bela vista.

Praça Pedro Lessa, 110, 43º
andar – Centro | @iccarus.sp

Onde São Paulo se encontra

*Há 30 anos, o restaurante **Spot** leva a cidade à mesa*

Poucos endereços em São Paulo conseguem atravessar três décadas mantendo o mesmo fôlego – e menos ainda preservar a sensação de que tudo continua acontecendo ali, noite após noite. Inaugurado em 1994, a uma quadra da Avenida Paulista, o **Spot** não apenas resistiu ao tempo como se tornou um dos mais duradouros templos da efervescência paulistana. Um restaurante que viu a cidade mudar, adensar, acelerar – e que, curiosamente, segue sendo um ponto de encontro democrático, vivo e absolutamente atual.

Quando abriu as portas, o entorno era outro: não havia os prédios altos nem a praça estruturada que hoje emoldura o restaurante de paredes de vidro. Ainda assim, o Spot nasceu badalado. Virou quase instantaneamente ponto de encontro de artistas do cinema, do teatro e da música, jornalistas, publicitários, fashionistas, empresários, turistas, jovens e não tão jovens. Gente de todo tipo. Essa mistura foi um dos pilares do sucesso, ao lado do atendimento charmoso, da atmosfera descontraída e de uma comida casual bem executada – daquelas que se meiam memórias afetivas.



O gerente **Renê Ítalo**, que começou como garçom da casa há 30 anos e se tornou um anfitrião impecável, é uma espécie de guardião invisível dessa memória coletiva. “Eu me sinto como o capitão de um barco. Cada noite é uma nova viagem. Tenho que receber todo mundo em segurança e entregar todos bem e felizes na saída”, define. Ao longo dos anos, ele viu famílias crescerem – avós que chegaram com filhos pequenos, que depois trouxeram netos, bisnetos, namoradas, pedidos de casamento. Casais que se formaram ali quase por acaso, mesas que se uniram, vidas que se cruzaram sem perceber que o restaurante era o fio invisível costurando tudo.

Renê, que também foi barman por dois anos, observa que a experiência começa, muitas vezes, antes mesmo de sentar à mesa – na espera animada na área externa ou no bar, com bons drinks e uma plateia que parece um recorte vivo da cidade. Ali, o bar é mais que um lugar de passagem: é onde o tempo desacelera, a espera fica agradável e histórias começam.

Essa relação próxima não se restringe aos clientes. Um dos segredos do Spot

está na maneira como cuida de quem trabalha ali. O gerente **Bruno Frascino** entrou jovem, recém-formado em turismo, há 24 anos. Foi garçom e barman, e construiu praticamente toda a sua vida dentro do restaurante. “Aqui conheci a mãe da minha filha, minha esposa atual, fiz grandes amigos”, conta.

O cuidado com a equipe é estrutural: todos são registrados, têm benefícios, plano de saúde e alimentação bem-feita, e passam por um treinamento longo e consistente. “Para trabalhar com gente, você precisa gostar de gente”, afirma Bruno. “A hospitalidade não pode ser robotizada.” Não por acaso, muitos funcionários permanecem por décadas – e se tornam parte da identidade do lugar tanto quanto o cardápio ou o espaço físico.

Ao longo dos anos, o Spot também soube se adaptar sem perder sua essência. Mudou horários, antecipou a abertura, entendeu os novos hábitos do público no pós-pandemia. Incorporou definitivamente a área externa, antes um sonho distante e hoje um de seus grandes atrativos: mesas espalhadas pela praça, fonte iluminada, verde ao redor – um respiro urbano raro no coração da cidade. “Há noites em que o cliente é chamado para entrar e prefere ficar ali fora, onde tudo acontece”, conta Renê.

“Para mim, o restaurante é uma aula de hospitalidade, de acolhimento, pertencimento e comida boa – o penne oriental que você comeu há 25 anos é o mesmo de hoje. É um lugar que respira festa”, resume Bruno.

Mais que um restaurante, o Spot é um organismo vivo. Um lugar de encontro e permanência. Um endereço que respira hospitalidade, memória e cidade – e que, três décadas depois, segue sendo exatamente o que sempre foi: um lugar onde São Paulo se encontra. 



Spot

Al. Ministro Rocha Azevedo, 72 - Bela Vista

@restaurantespot

@reneitaloalmeida | @brunofrascino

Autêntico tailandês

A tailandesa **Bam Kanokrat Romsrithong** já havia estudado na China e trabalhado com importação e exportação quando, durante férias no Nordeste brasileiro, foi surpreendida pela pandemia e obrigada a ficar dois meses por lá. Faltava apenas conhecer o professor de dança brasileiro Jorge Lorenah, em São Paulo, para se apaixonar de vez pelo Brasil. Em outubro de 2025, o casal abriu o restaurante **Elephant Thai Food**, no Centro – e o sucesso foi imediato.

Pequeno e aconchegante, o espaço traz, na decoração e no clima, referências diretas ao Sudeste Asiático. O menu percorre a autêntica gastronomia tailandesa – das entradas, sucos e bebidas aos pratos clássicos e às sobremesas. As pastas e os molhos são produzidos na própria casa – e vale se informar sobre as pimentas!

Com sólida experiência adquirida em um resort cinco-estrelas em uma ilha da Tailândia, os chefs Denn e Ann unem técnica, autenticidade e respeito à tradição para nos levarem a uma deliciosa viagem pelo país.



Elephant Thai Food
Av. São Luís, 30 – Centro
@elephant.thaifood



#achamossegostamosDelivery



CHIZUKE FACTORY

Com opções de receber em casa ou retirar na loja, em Pinheiros, os cheesecakes de sabores variados são cremosos e irresistíveis.

@chizukefactory



PESTO FESTO

De Ana Bocallato, comidinhas, molhos frescos, antepastos e pestos de vários sabores: manjeriço, pistache, alho negro, limão siciliano. @pesto.festo



DONA MANJERICO

Entrega comida caseira congelada nas linhas tradicional, funcional e vegana: tortas, quiches, antepastos, massas frescas. @dona_manjerico



PETIT BAKERY

Entrega programada de docinhos, bolos e tortas criativos para fazer bonito em qualquer ocasião.

@petitbakery

Encontro de culturas



Barkatu
Rua Carla, 77 – Itaim
@b.a.r.k.a.t.u

Bar de tapas asiático, o **Barkatu** une culturas e cozinhas para enriquecer o ritual de bebericar, petiscar e compartilhar. Sua especialidade são as tapas espanholas, recriadas com ingredientes asiáticos. Clássicos ibéricos revisitam as gastronomias do Japão, da Tailândia, da Índia e da Indonésia. Daí o nome, que em basco significa “desculpa”: um jeito de pedir licença para conectar essas diversas culturas.

O menu, assinado pelo chef argentino **Julian Rego** – que viveu sete anos na Espanha e há 13 está no Brasil –, é dividido entre peixes e carnes. Destaque para a kokoda de atum, receita inspirada nas ilhas Fiji, feita com cubos de atum, leite de coco, cebola roxa, manga e pistache, e para o yakimen, uma espécie de fideuà preparada com dashi, peixe, lula e aioli. A língua com molho de ostras sai da brasa diretamente para a mesa, enquanto o gyukatsu sando com milanesa de choriço evidencia a verve criativa da casa. Há também opções vegetarianas.

Para acompanhar, vinhos, cervejas artesanais e coquetéis, mas a estrela é a seleção de saquês.

O ambiente pequeno e descontraído revela esse encontro nipo-ibérico nas paredes, nos elementos gráficos, nos uniformes.

sabores do RIO

Por *Janaina Pereira*

*Bares, restaurantes e padarias: tem de tudo um pouco
na nova cena gastronômica da Cidade Maravilhosa*



O Rio de Janeiro continua sendo palco de novidades: a moda que chega no verão para depois percorrer o país também dá espaço a uma gastronomia diversa, com sabores para todos os paladares. Se Tim Maia disse que “do Leme ao Pontal não há nada igual”, a nova cena gastronômica da Cidade Maravilhosa faz reverência à canção: bairros como Copacabana, Botafogo, Ipanema e Leblon ganharam, nos últimos meses, restaurantes, bares e padarias com inspirações universais.

Partindo da infalível culinária italiana e seu universo de massas e pizzas irresistíveis, passando pelos clássicos da cozinha francesa e pelo minimalismo da gastronomia asiática, chegamos à alma carioca – claro, com seus sanduíches e petiscos que já fazem parte do imaginário do brasileiro.

Da mesma forma que o Rio seduz com sua beleza natural, a gastronomia carioca também encanta. E pede passagem com seu estilo sem cerimônias, trazendo frescor (e sabor) para a mesa.

Suibi

O restaurante japonês do chef norte-americano Sei Shiroma (da premiada pizzeria Ferro e Farinha), que ficava no Leblon, fechou para se instalar em uma casa em Ipanema. O menu traz novos guiozas e um cardápio quente com destaque para o Salmon Kamameshi, preparado na panela de ferro e finalizado na mesa, com arroz, salmão, cogumelo e gema mole. **Rua Joana Angélica, 184 - Ipanema | @suibi.restaurant**

Sisì

Eleito o 72º melhor chef pelo The Best Pizza Awards, o paulistano Pedro Siqueira abriu a nova casa no local onde funcionava o Massa + Ella. As pizzas (servidas também no almoço de quarta a domingo) e as massas frescas artesanais feitas à mão, como o Doppio de Camarão e Catupiry, brilham no menu.

Rua Dias Ferreira, 617, lojas A e B - Leblon
@sisicucina

Francesa

O chef Elia Schramm, do italiano Babbo Osteria, abriu as portas dessa brasserie em julho de 2025 e, desde então, a casa se tornou uma das mais disputadas do Rio. Do Terrine Lucullus (foie gras e língua defumada em mil-folhas) ao Le Cordon Bleu (frango crocante com presunto royale e queijo gruyère), os pratos desmistificam a lenda de que comida francesa é cara e formal.

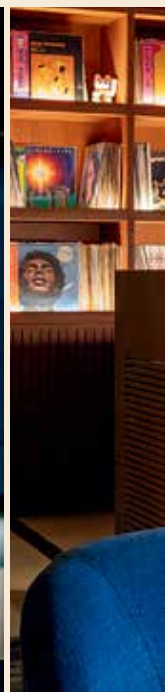
Rua Barão da Torre, 472 - Ipanema
@francesa.brasserie

Jurubeba

Elia Schramm segue sua veia empreendedora com esse bar que é puro espírito carioca: petiscos como a Batata de Marechal – homenagem à mais famosa batata frita da cidade – fazem parceria com o chope gelado e as batidas, servidas em dois tamanhos: 50 e 150 ml, em sabores como cocada e paçoca. Abre para o almoço com



Nimbus



cardápio de PFs (pratos feitos). Mais carioca, impossível. **Rua Real Grandeza, 196 - Botafogo | @jurubeba.bar**

Bar Saudade

Diogo Teixeira e Daiana Rocha, criadores da Curadoria (marca conhecida pelo preparo de carnes artesanais), abriram em 2025 esse bar tipicamente carioca. Para compartilhar, o Coração do Dani (coração de galinha com molho asiático) e o parmegiana de suíno fazem sucesso. Entre os pratos do menu executivo de almoço, clássicos como a rabada e o picadinho. Chope, drinques e até mate com bananada acompanham as comidas. **Rua da Matriz, 54 - Botafogo @obarsaudade**

Nimbus

Depois de passar 14 anos na Austrália, o chef inglês James McLennan desembarcou no Rio para abrir sua primeira cozinha autoral. Com cardápio de oito etapas, os menus serão renovados a cada três meses, acompanhando a sazonalidade dos ingredientes. No salão, a restauratrice e sócia Ruth de Assis é responsável pela carta enxuta de vinhos. **Rua Dezenove de Fevereiro, 153 - Botafogo | @nimbus.restaurante**

Balcão 201

O chef João Paulo Frankenfeld, do sofisticado Casa 201 (uma estrela Michelin), abriu seu bistrô inspirado nos bares europeus, com a proposta de servir comidas para compartilhar em ambiente intimista. O menu, criado em parceria com a chef Roberta Antonia, valoriza sanduíches e pratos tradicionais da culinária francesa. **Rua Dias Ferreira, 113 - Leblon | @balcao201**

Tijo-Lado

O mais novo empreendimento do chef Thomas Troisgrs e de sua esposa Diana Litewski é anexo ao bar Tijolada. Do balcão

saem chope, vinho tirado da chopeira, sanduíches, tacos e pastéis. Destaque para o sanduíche de Frango da TV de Cachorro, feito no pão francês com frango assado, salsa taqueira, pickles e vinagrete de quiabo.

Rua Visconde de Pirajá, 630, loja C - Ipanema @tijoladabar

Alba

Sob o comando do chef Michele Petenzi, a casa aposta no uso exclusivo de produtos de origem, todos importados da Itália, uma escolha até então inédita no Rio de Janeiro. Petenzi, natural da Lombardia, prepara pães, como o sourdough e focaccia, e massas, como o Rigatoni alla Gricia, com pecorino, pimenta-do-reino e guanciale.

Rua Martins Ferreira, 60 - Botafogo | @alba.botafogo

111 Music Bar

Inspirado no Bar Martha, de Tóquio, tem a música como prato principal: o público curte desde sucessos do Clube da Esquina a Lady, disco raro do trio Djavan, Ivan Lins e Patti Austin, gravado no Japão. Para complementar a experiência, cardápio de snacks, entradas, sanduíches e sets especiais de sushis e sashimis, além de coquetéis com composições nipo-brasileiras e drinques autorais e clássicos. **Rua Raimundo Corrêa, 10, 3º andar - Copacabana | @111musicbar**

Ferro e Farinha Shopping Leblon

Estreia em shopping da premiada pizzaria do chef Sei Shiroma - eleita a 31ª melhor do mundo segundo o 50 Top Pizza World. Aberta no ano passado, tem menu próprio para o almoço, que segue o esquema entrada + proteína + dois acompanhamentos a escolher. Tudo é feito na lenha, inclusive as massas, como a The Ferro Lasagna (quatro camadas de massa verde, com molho bolonhesa e maiale, gratinada a lenha com grana padano). As cobiçadas pizzas também estão presentes

no cardápio. **Av. Afrânio de Melo Franco, 290, 4º piso - Leblon | @ferroefarinha**

Padaria Ipanema

Renascida pelas mãos de Antônio Rodrigues, criador da rede de bares cariocas Belmonte, a padaria é considerada um clássico carioca e ficou um ano em reformas até reabrir no final de 2025. Com 600 m² divididos em três andares, que incluem um terraço com teto retrátil, agora funciona por 24 horas - algo raro no Rio de Janeiro - e vai muito além dos pães: é também confeitaria, rotisseria, bar e restaurante. **Rua Visconde de Pirajá, 325 - Ipanema | @padariaipanemaoficial**

Nema Padaria

A rede carioca especializada em pães de fermentação natural e produtos artesanais é um fenômeno: desde 2024, abriu oito lojas somente no Rio, ao mesmo tempo que chegava a São Paulo, num movimento que deve se ampliar em 2026. Na vitrine, o sourdough clássico e o pão de forma multigrãos estão entre os mais vendidos. Para um lanche rápido, o croque-monsieur é uma boa pedida. A rabanada, feita de brioche, está disponível o ano todo e não apenas na época natalina. **Rua Visconde de Pirajá, 595 - Ipanema | @nemapadaria**

Bonaccia Osteria

Neto de italianos, o premiado chef Rafa Costa e Silva investiu em suas raízes e abriu um restaurante em homenagem à gastronomia do belpaese, dentro do hotel Casa Marambaia, em Petrópolis. O menu acompanha o clima mais ameno da região, com pratos como o Tortellini in Brodo (massa fresca recheada com frango e embutidos) e o Ossobuco alla Milanese, servido com risoto de açafrão. **Rua Doutor Agostinho Goulão, 2.098 - Petrópolis @bonacciaosteria Q**



111 Music Bar



Balcão 201



Francese



Tijolada

O sabor da TRANSFORMAÇÃO



Depois de passar sete anos cozinhando na Europa, o chef **Edson Leite** criou, em 2012, o Gastronomia Periférica, com oficinas de combate ao desperdício de alimentos. E acabou transformando-o em um centro de formação profissional em gastronomia – que já capacitou mais de mil pessoas – e em um serviço de catering.

O **Da Quebrada** é o restaurante-escola criado em 2022 pela Gastronomia Periférica para formar cozinheiros das periferias de São Paulo. Um espaço onde aprender e trabalhar caminham juntos, onde os alunos vivenciam uma operação real: atendimento ao público, cardápio rotativo e rotina de cozinha profissional orientada por práticas reais de sustentabilidade.

O cardápio, criado pelos alunos com supervisão técnica de um chef-educador e acompanhado por uma monitora, prioriza insumos frescos, orgânicos e de produtores periféricos, além de aproveitar integralmente os alimentos. Cada prato é preparado por quem está aprendendo, ensinando e conquistando um novo lugar no mundo.



Da Quebrada
Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto,
445 (Civi-co) - Pinheiros
@daquebradagp
@gastronomiaperiferica



No ritmo do Centro

Instalado no térreo do emblemático edifício Eiffel – joia modernista assinada por Oscar Niemeyer e Carlos Lemos nos anos 1950 –, o **Bonita Café** soma charme à história do endereço. À frente da casa está **Telma Silva Ferreira da Cruz**, que conduziu uma reforma cuidadosa de oito meses para que o espaço renascesse moderno e clean.

O projeto da arquiteta Cristina Tosta valoriza a arquitetura e a relação com o entorno. No interior de linguagem minimalista, o balcão de linhas tortuosas ocupa o centro do salão e se transforma no grande protagonista do espaço. Em torno dele, banquetas garantem uma vista privilegiada para a Praça da República, enquanto as mesas posicionadas entre a entrada e a calçada – sempre disputadas – reforçam o clima urbano e acolhedor.

A proposta do Bonita Café passa, antes de tudo, pela qualidade do café. Com curadoria de Ton Rodrigues, a casa trabalha com grãos especiais, servidos em diferentes métodos e versões, quentes ou geladas: coado, espresso, cappuccino, com leite vegetal. “O coado do dia é o mais pedido”, conta Telma. O cardápio ainda inclui matchás, frapês e até drinks alcoólicos, ampliando as possibilidades ao longo do dia.

Para acompanhar, não faltam boas tentações. O brigadeiro e a tortinha de banana são clássicos que caem perfeitamente com o cafezinho. Há também refeições leves, salgados, sanduíches e bolos sempre frescos – daqueles que conquistam já na primeira mordida.

Filha de mãe boleira, Telma carrega a tradição afetiva para a cozinha: é ela quem prepara os bolos fofinhos e praticamente tudo o que sai do cardápio, com exceção dos salgados. “É tudo caseiro, feito com carinho, para o cliente se sentir acolhido”, diz.



Bonita Café
Praça da República, 167 - Centro
@_bonitacafe



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

ST. CHICO
PADARIA



CRIADOR DE EXPERIÊNCIAS

O empresário **Michel Farah** transforma espaços públicos em lugares de convivência, cultura e conexão com a natureza

Na década de 1980, Michel Farah deu início a uma trajetória pioneira ao fundar a Farah Service, empresa dedicada ao marketing de responsabilidade social e à transformação dos espaços urbanos em ambientes mais humanos, inclusivos e conectados com a cidade, sempre de graça para a população. Ao longo dos

anos, sua atuação ganhou destaque, com reconhecimentos como o prêmio Homens de Destaque (2019), a gestão do maior eixo modal ativo de São Paulo (2020) e, a partir de 2022, a administração dos parques da avenida Paulista e do Parque Estadual da Serra do Conduru, uma das regiões de maior biodiversidade do mundo.

Especializada na adoção, manutenção e revitalização de áreas verdes, como canteiros, praças e parques, a Farah Service já atuou em mais de cinco mil áreas verdes adotadas e contribuiu para a preservação de mais de dez mil hectares de Mata Atlântica, promovendo o uso qualificado, sustentável e coletivo dos espaços urbanos.

Entre os projetos de destaque está o **Circular Arte na Praça**, iniciativa que democratiza o acesso à arte por meio de exposições gratuitas e ao ar livre em parques, ciclovias e praças. Em oito edições, o projeto já apoiou mais de mil artistas, ampliando o diálogo entre cultura, cidade e população.

Outro marco é a **Ciclovía do Rio Pinheiros**, rota exclusiva para bicicletas com 22,2 quilômetros de extensão, livre do trânsito e referência em mobilidade, lazer e ciclismo esportivo em São Paulo. Revitalizada pela Farah Service, a ciclovía

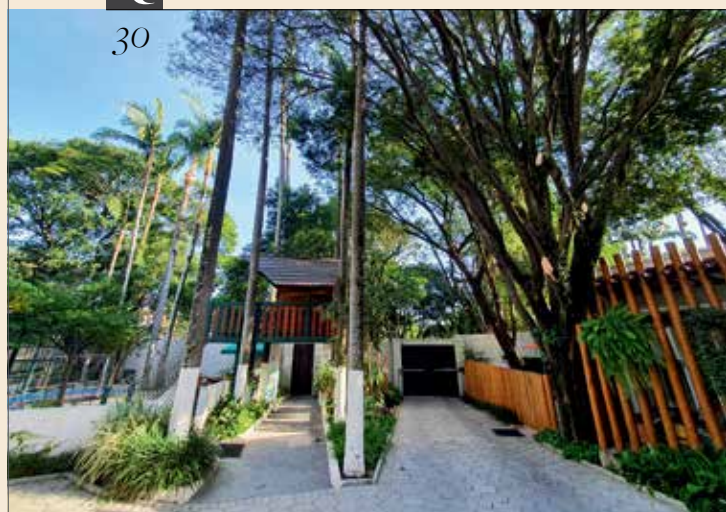
passou a oferecer infraestrutura inclusiva, permitindo o uso por handbikers, além de espaços para eventos, serviços e pontos de apoio. Desde 2020, foram entregues três novos acessos, duas passarelas flutuantes e um mirante sobre o rio Pinheiros, com a previsão de mais dois acessos ainda este ano.

Nos **Parques da Paulista**, a Farah Service atua na valorização de áreas verdes emblemáticas como o Parque Mário Covas, o Parque Trianon – que preserva 48,6 mil metros quadrados de Mata Atlântica no coração da avenida Paulista – e a Praça Alexandre de Gusmão. Neste espaço, foi realizada a primeira flagship de uma marca fora da Europa, em um projeto assinado por Guto Requena para o lançamento da linha sustentável Dolce Gusto Neo, premiado com o POPAI Brasil 2023 e o IF Design Award 2024.

Ao transformar espaços urbanos em experiências vivas, Michel Farah mostra que mobilidade, cultura e meio ambiente podem redefinir a forma como as pessoas ocupam e vivem a cidade. **Q**



Farah Service
farahservice.com.br
@farah.service



Um oásis no CORAÇÃO DOS JARDINS

*A **Global Me School** amplia seu espaço com uma arquitetura sustentável, unindo natureza e a excelência do International Baccalaureate (IB), uma das certificações educacionais mais reconhecidas do mundo*

Em meio à paisagem cada vez mais verticalizada de São Paulo, iniciativas que propõem outros modos de ocupar a cidade chamam a atenção. No bairro dos Jardins, a **Global Me School** inicia um novo capítulo de sua trajetória ao anunciar a ampliação de seu campus, com um projeto que combina arquitetura sustentável, áreas verdes e uma proposta pedagógica alinhada a padrões internacionais de educação.

Fundada em 2004, a escola bilíngue dobra sua área construída e passa a ocupar um terreno com mais de 4,6 mil m², dos quais uma parcela significativa é dedicada a espaços abertos e de convivência ao ar livre. A expansão eleva a área construída para 3.190 m² e reforça uma escolha clara: crescer sem abrir mão da infância, do contato com a natureza e da experiência sensorial no cotidiano escolar.

O movimento acontece em paralelo

a um avanço importante no campo pedagógico. Recentemente certificada pelo International Baccalaureate (IB), a Global Me passa a integrar um grupo seletivo de escolas brasileiras autorizadas a oferecer um currículo reconhecido internacionalmente por incentivar pensamento crítico, autonomia e visão de mundo. A escola também prevê a consolidação do Ensino Fundamental I em 2026 e planeja a abertura do Fundamental II no próximo ano, permitindo uma jornada educacional contínua, da Educação Infantil à adolescência.

A nova arquitetura reflete um conceito caro à educação contemporânea: o de que os espaços também educam. Inspirado na ideia do ambiente como “terceiro educador”, o projeto prioriza a integração entre áreas internas e externas, criando cenários que convidam ao movimento, à exploração e à convivência. São 550 m² de áreas verdes, playgrounds, quadra poliesportiva,



RECONHECIMENTO INTERNACIONAL:

A Global Me é certificada pelo IB Primary Years Programme

No final de 2025, a Global Me School passou a integrar o grupo de escolas autorizadas a oferecer o Primary Years Programme (PYP), do International Baccalaureate (IB), uma das mais reconhecidas certificações educacionais. A autorização confirma que a escola atende aos altos padrões de qualidade do IB, organização presente em mais de 150 países e referência na formação de alunos críticos, éticos, curiosos e preparados para os desafios do século XXI.

Voltado à Educação Infantil e aos Anos Iniciais do Ensino Fundamental, o IB PYP propõe uma abordagem centrada no aluno, baseada na investigação, na reflexão e na conexão com o mundo real. Mais que um currículo, o programa orienta uma forma de ensinar e aprender que valoriza a autonomia, a colaboração e o pensamento crítico.

A certificação reforça o alinhamento da Global Me a práticas educacionais internacionais, ao mesmo tempo que preserva sua identidade pedagógica e o olhar atento à infância.



A EXPANSÃO E A CHEGADA DO ENSINO FUNDAMENTAL SÃO A REALIZAÇÃO DO SONHO DE OFERECER UMA EXPERIÊNCIA PROFUNDA, QUE RESPEITA O CICLO DA INFÂNCIA SEM PRESSÃO, EM UM AMBIENTE ACOLHEDOR E RODEADO PELA NATUREZA, GARANTINDO UMA JORNADA COMPLETA DO INFANTIL À ADOLESCÊNCIA SEM RUPTURAS PEDAGÓGICAS.”

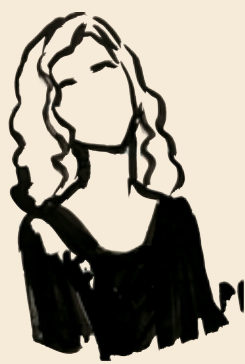
Renata Sá Freire, fundadora da Global Me

piscina coberta e aquecida, além de salas de aula amplas, ateliê de artes, ambientes Maker/Steam e biblioteca.

Mais que uma expansão física, o projeto foi desenvolvido com intencionalidade pedagógica, baseando-se no currículo da Global Me para o Ensino Fundamental, o que inclui o incentivo à autonomia como estudante, a valorização das relações, estudos e intervenções a partir de temáticas do interesse das crianças e postura investigativa e de pesquisa – além dos três pilares centrais da escola desde sua fundação, há 22 anos: desenvolvimento cognitivo, desenvolvimento físico e saúde e bem-estar. 



GLOBAL ME SCHOOL
Rua Colômbia, 66 - Jardins
mkt.globalme.com.br
[@globalme.school](https://www.instagram.com/globalme.school)



RadAr Helena

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



PADARIA DO FUTURO

Uma padaria em Madri que parece uma caverna contemporânea, com paredes revestidas de cal, em contraste com móveis de aço inoxidável. A **Fuba** - de Future Bakery - propõe uma nova forma de pensar a padaria: futurista, saudável e conectada às origens do pão. Criada pelo chef Fabián León, a casa nasce do desejo de oferecer produtos saborosos, que façam bem hoje e amanhã: pães, focaccias, cookies, brownies e roscões feitos sem glúten, sem açúcares refinados e sem farinhas ultraprocessadas. @wearefuba



No ritmo do rio

Recentemente, descobri o **Cantinho do Caranguejo**, em Alter do Chão (PA), parada obrigatória para quem quer provar os autênticos sabores amazônicos. Especializada em pratos com caranguejo, a casa trabalha com receitas passadas entre gerações - e também oferece opções com peixes e camarão. A experiência convida a comer sem pressa. @cantinhodocaranguejoalter

Casa simbólica

Stylist, diretor criativo e joalheiro, **Paulo Faria** transforma memórias em joias. A casinha, símbolo que o acompanha desde a infância, ressurge como ponto de partida da **Mystique** e dá forma à coleção Casa, inspirada na ideia de lar como proteção, liberdade e autoconhecimento. Em diálogo com o círculo do anel, o desenho vazado vira uma pequena escultura de uso diário. @mystique1998



Em telas bordadas à mão, com traços delicados, a artista **Cristiane Mohallem** retrata árvores brasileiras. Ela pinta o tecido com linhas de algodão, criando sobreposições cromáticas densas e dando leveza e movimento às paisagens. @cristianemohallem

ÁRVORES BORDADAS



Fio condutor.



A artista **Mariana Whately** investiga questões ligadas ao corpo, à identidade e ao feminino por meio de diferentes linguagens. Em sua produção mais recente, reúne cerâmica e bordado em obras tridimensionais que exploram a linha como fio condutor - elemento que conecta o que antes era vazio, atravessando-o e dando-lhe forma. "Costurar o invisível, as ligações, o percurso e preencher a existência." @marianawhately



aQuadra Newsletter

assine em jornalaquadra.com.br





A ilha formosa

*Localizada a 180 km a leste da China, **Taiwan** reúne cidades modernas, templos tradicionais, uma costa deslumbrante. É um destino especial para os amantes da natureza*

Por *Stefano Montanarini*

Enquanto China, Japão e Tailândia batem recordes de visitantes pela Ásia, Taiwan se apresenta como uma alternativa interessantíssima para quem gosta de destinos autênticos e tenta evitar as mazelas do turismo de massa. Os portugueses já tinham reconhecido seu potencial ao batizar o local de ilha formosa no século XVI.

Com montanhas que batem quase 4 mil metros de altitude em seu interior, intensa atividade vulcânica e uma costa de tirar o fôlego, Taiwan é um convite aos amantes da natureza. Plantações de chá sobre as nuvens e campos de arroz entre cordilheiras tornam a paisagem ainda mais encantadora.

Com uma capital dinâmica e moderna, além de gastronomia e tradições pujantes, Taiwan não deixa a desejar a nenhum tipo de viajante.

TAIPEI: TEMPLOS, MERCADOS DE RUA E MODERNIDADE

Construída aos pés das montanhas, a capital mantém uma relação próxima com a natureza. Trilhas que levam a mirantes com vistas incríveis da cidade partem a poucos metros do centro financeiro, e águas termais e spas naturais são acessíveis até mesmo de metrô. Pela cidade, templos coloridos e vibrantes se misturam a edifícios imponentes. Prédios antigos e charmosos foram convertidos em boutiques, restaurantes e centros comerciais. Há bairros arborizados, repletos de cafés, livrarias e restaurantes de altíssimo nível.

No entanto, é na rua que a gastronomia local mais impressiona. Mercados noturnos espalhados pela cidade oferecem pratos típicos de excelente qualidade a preços baixos. Entre os mais tradicionais estão os baos, bolinhos recheados cozidos no vapor.

INTERIOR: MONTANHAS E PLANTAÇÕES DE CHÁ

Em meio às montanhas e, muitas vezes, acima das nuvens, a região de Alishan é a mais importante produtora de *oolong*, o principal tipo de chá de Taiwan. Com paisagens deslumbrantes, produtores locais, casas de chá e inúmeras trilhas, a região pode ser visitada embarcando no *Alishan Express*, um trem antigo e panorâmico que leva os visitantes da cidade de Chiayi até impressionantes 2 mil metros de altitude.

COSTA LESTE: PENHASCOS, PRAIAS E CAMPOS DE ARROZ

A costa leste da ilha é a mais cênica: altas montanhas encontram o mar, formando imensos penhascos. Ao lado delas, praias de areia preta vulcânica e extensos

campos de arroz formam a paisagem. A região de Chishang é perfeita para explorar de bicicleta a beleza dos campos de arroz amarelos com as montanhas em segundo plano.

O hotel X, localizado no meio dos campos de arroz, é ideal para uma estadia tranquila. Já as praias locais podem ser visitadas de scooter a partir de Taitung, visto que as distâncias são um pouco maiores. 



FLORESTA ENCANTADA

Por **Judite Scholz**

*Em **Anavilhanas**, um dos maiores arquipélagos fluviais do mundo, o rio Negro dita o ritmo da paisagem. As ilhas surgem e desaparecem conforme a cheia e a seca, criando cenários que se transformam ao longo do ano*

Reconhecido como Patrimônio Natural da Humanidade pela Unesco, o **Parque Nacional de Anavilhanas**, no Amazonas, tem cerca de 400 ilhas, 60 lagos, além de canais, praias e igapós que formam um dos conjuntos naturais mais impressionantes do país.

Banhado pelas águas escuras do rio Negro, o parque abriga rica fauna e flora. Na seca, de setembro a fevereiro, surgem praias de areia branca em meio à floresta, ideais para trilhas e observação de aves, macacos, preguiças e tamanduás. Na cheia, de março a agosto, o cenário muda: ilhas e praias desaparecem sob as águas e dão lugar a um labirinto de trilhas aquáticas, exploradas em passeios de barco por dentro da floresta alagada (igapó), onde as árvores parecem flutuar e botos-cor-de-rosa às vezes, acompanham a navegação.

O melhor ponto de partida para explorar Anavilhanas é Novo Airão, a cerca de 180 quilômetros de Manaus. A pequena cidade, às margens do rio Negro, oferece boa estrutura hoteleira e é de

onde partem as embarcações rumo ao parque nacional.

Com verde por todos os lados e vista privilegiada para o arquipélago, a charmosa **Pousada Bela Vista** é uma excelente base para explorar Anavilhanas e o Parque Nacional do Jaú. Dali saem passeios para avistar botos-cor-de-rosa, visitar comunidades ribeirinhas ou se aventurar de caiaque ou SUP nas agradáveis águas do rio Negro. A pousada dispõe de 22 apartamentos confortáveis e com direito a rede na varanda; e conta com restaurante, bar, piscina, redário, playground, pequena academia e um deck com acesso direto





ao rio. No local, uma operadora organiza expedições personalizadas, de um dia ou mais, em diferentes tipos de embarcação – de lanchas e botes a barcos com cabines para pernoite.

A Bela Vista faz jus ao nome: em frente ao arquipélago, oferece panoramas de tirar o fôlego que ainda emocionam seu proprietário, o alemão Claus Pfeiffer, que conheceu o local na década de 1990. Anos depois, Claus voltou – e acabou ficando. “Vi um grande potencial na região. Minha ideia inicial era criar um barco-hotel, mas decidimos investir nessa pousada, que tem uma localização perfeita.” Além

de se apaixonar novamente pelo lugar, apaixonou-se por uma brasileira. E, aos poucos, o casal foi ajustando aqui e ali, até transformar o espaço em um refúgio acolhedor: no meio do mato, mas dentro da cidade. [@belavistalodge](#) **Q**

#achamosegostamos

Q

35



YUBÁ

A galeria de arte reúne as esculturas de Helen Rossy e as pinturas de Buy Chaves, que dialogam com a identidade amazônica.

[@casaateliernovoairao](#)



AANA - ASSOCIAÇÃO DOS ARTESÃOS DE NOVO AIRÃO

Tapetes, bolsas, cestos e diversos objetos feitos a mão com tiras de arumã pela população local. [@central_de_artesanato_aana](#)



FUNDAÇÃO ALMERINDA MALAQUIAS

É possível ver os alunos produzindo pratos, bowls, vasos e outras peças feitas com madeiras descartadas vendidas na loja.

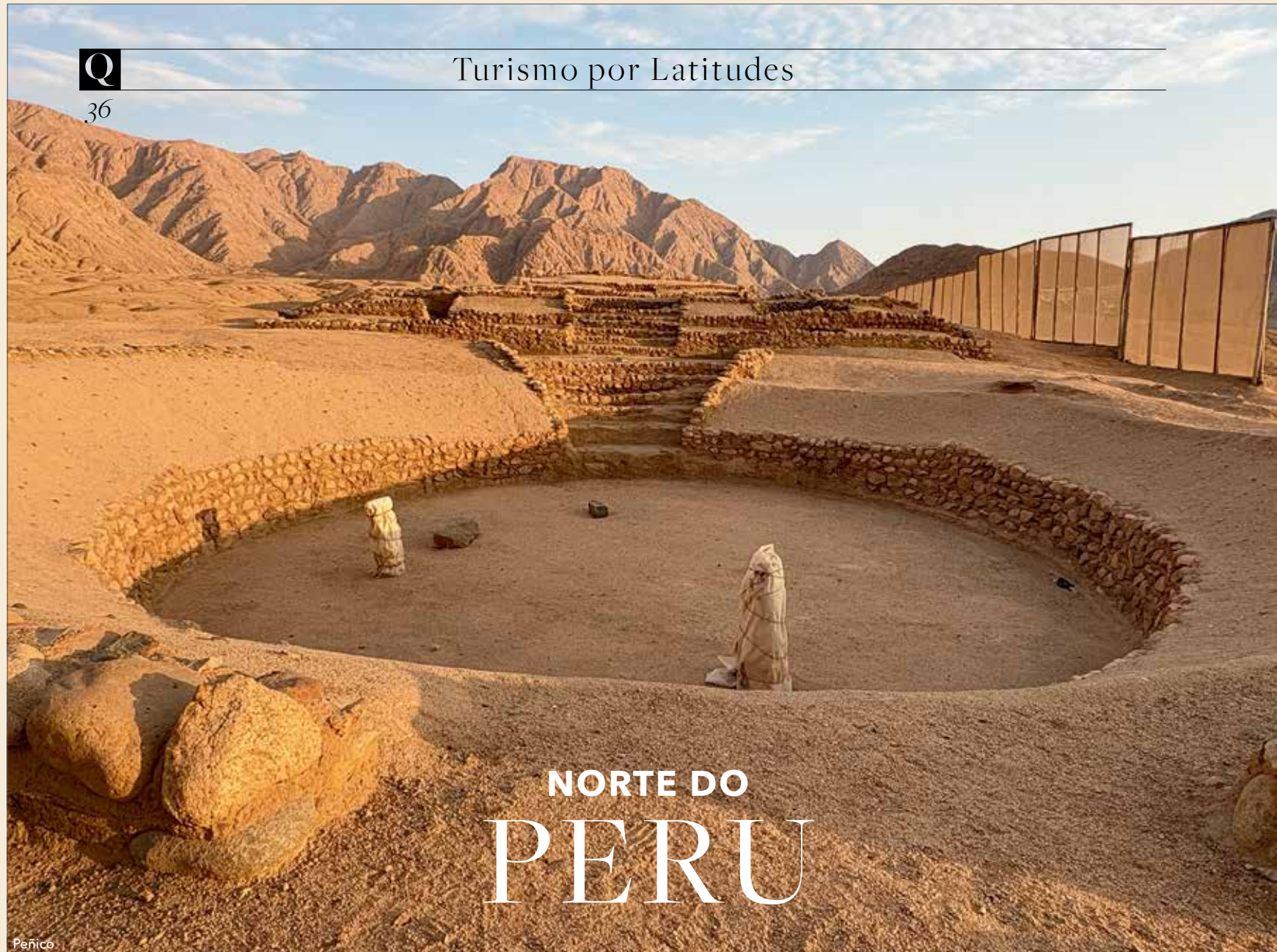
[@fundacaoalmerindamalaquias](#)



CAMU CAMU

O restaurante do Mirante do Gavião Amazon Lodge, cujo design harmoniza com a mata ao redor, tem cardápio assinado pela chef Debora Shornik, do Caxiri Amazônia, que faz uma leitura elegante da autenticidade amazônica.

[@mirantedogaviao](#)



NORTE DO PERU

Penico



Huaca Luna - Trujillo



Huaca del Señor de Sipán



Chan Chan

Uma viagem por regiões ainda pouco conhecidas e pelas memórias das civilizações andinas

Em nossa concepção, aventurar-se por destinos raramente explorados pela maioria das pessoas confere a qualquer ano mais significado e, por conseguinte, memórias primorosas. É com esse espírito que convidamos viajantes curiosos a partir conosco, em julho deste ano, rumo ao **norte do Peru**. O objetivo é aprofundar o olhar sobre a intrigante **cultura Mochica**, civilização pré-colombiana que floresceu na costa norte do país séculos antes do Império Inca.

Nessa região, em meio a paisagens de notável beleza, conheceremos a sofisticação, a religiosidade e os engenhosos sistemas de irrigação que definiram essa cultura. Ao contrário da experiência em Machu Picchu – marcada por edificações monumentais em pedra –, ali descobriremos a grandiosidade das pirâmides de adobe, que revelam um Peru significativamente mais antigo e diversificado.

Passaremos por **Peñico, Caral e Sipán**, locais que concentram tumbas, tronos e mistérios arqueológicos, revelando sociedades complexas e legados que desafiam o tempo. Outro aspecto fascinante é que muitos desses sítios permanecem sob pesquisa ativa, o que nos permite testemunhar a história sendo revelada em tempo real.

Somado a isso, todo o conhecimento compartilhado ao longo dessa jornada será conduzido de maneira singular pela historiadora **Aline Vieira**. Sua presença trará profundidade a cada descoberta, ampliando nossa percepção sobre essa civilização e sobre como seus vestígios ecoam no presente. Para completar a experiência, a viagem oferece uma extensão opcional ao **Vale Sagrado**, proporcionando uma compreensão ainda mais ampla do desenvolvimento e da continuidade das grandes civilizações andinas. Pronto para vivenciar dias envolventes e transformadores? **Q**

A VIAGEM

DATAS

13 a 21 de julho de 2026
(período de férias de julho)

DURAÇÃO

9 dias

ROTEIRO/CIDADES

Trujillo, Chiclayo, Lima e Caral

LOCAIS HISTÓRICOS

Huacas do Sol e da Lua, Sítio Arqueológico de Chan Chan, Complexo Arqueológico El Brujo, Huaca Rajada de Sipán, Complexo Arqueológico de Bandurria, Complexo Arqueológico de Peñico e Complexo Arqueológico de Caral.

MUSEUS VISITADOS

Museu de Arqueologia UNT, Museu das Tumbas Reais de Sipán e Museu Larco.



Huaca Luna

Museu das Tumbas Reais de Sipán



ESPECIALISTA LATITUDES

Quem: Aline Vieira

Especialidade: historiadora e pesquisadora, atua nas áreas de Ciências Ambientais, Arqueologia e História, com foco em Patrimônio, Memória e Arqueologia Pública

“Como pesquisadora que dedica a vida a compreender como as sociedades humanas lidam com o tempo e o clima, convido você para uma jornada que vai muito além do turismo convencional. Em julho de 2026, partiremos de São Paulo rumo ao norte do Peru para decifrar as memórias das civilizações andinas. Nossa expedição começa em Caral e avança por Trujillo e Chiclayo. Caminharemos pelas ruas de adobe de Chan Chan e desvendaremos os mistérios da cultura Mochica em Sipán. Mais que observar ruínas, vamos refletir sobre como esses povos floresceram e enfrentaram desafios ambientais que ecoam em nosso presente. O “apetite” aqui é pelo conhecimento: o brilho do ouro, a sofisticação da arqueologia e a força do patrimônio biocultural que resiste nos desertos costeiros. É esse olhar interdisciplinar entre a história e a ciência ambiental que compartilharei em campo com os viajantes. Para concluir com maestria, encerraremos a jornada com os sabores vibrantes de Lima.”



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

Ciclos

Por *Valderson de Souza*



AQUÁRIO

A fase aquariana chegou com força total, trazendo um comboio de planetas que ativam todas as possibilidades do signo do futuro. As relações sociais ficam superestimuladas, e o novo passa a ser cotidiano. No final de janeiro, Netuno - o planeta dos sonhos - adentra o signo de Áries após 165 anos, iniciando um novo ciclo, com revelações que provocarão grandes mudanças sociais e políticas. Fevereiro chega com novas amizades e boas oportunidades comerciais. Se esse é seu campo profissional, fique atento e aproveite a ocasião. No meio do mês, Saturno, o dono das estruturas e do tempo, começa seu passeio trienal em Áries. As disputas precisarão ser resolvidas rapidamente, e surgirá o desejo de diminuir o ritmo da vida. Será um período importante para refletir sobre o que aconteceu com você. A fase aquariana termina com um eclipse, um momento delicado e de grande tensão. Fique na sua e espere o tempo passar.

@valdersondesouza

PEIXES

A temporada pisciana é a mais mágica, como sempre. Ela começa com a união de forças entre Saturno e Netuno, o mundo real e o imaginário. As fronteiras entre as realidades vão estar enfraquecidas, por isso tenha cuidado com seus pensamentos. Aquilo que você pensar poderá acontecer... No final de fevereiro, Mercúrio, senhor da comunicação e dos negócios, fica retrógrado, atrapalhando os contatos pessoais e profissionais. O mês de março começa com as energias da Lua Cheia e com um eclipse, trazendo força para transformar as emoções e os relacionamentos. Será hora de renovar os sentimentos. No meio do mês, a boa sorte chega para alegria geral. Após um longo período andando para trás, Júpiter retoma o movimento direto e favorece a melhoria econômica. Peixes termina com a Lua Nova em seu signo, trazendo uma mensagem de esperança. Depois de muitas turbulências, as águas se acalmam e a vida fica melhor!



aQuadra

Publisher e diretora de redação
Helena Montanarini

Direção criativa
Marina Garcia

Editores
Judite Scholz

Redação
Heloisa Whately
Stefano Montanarini (turismo)

Repórter
Bernard Ramus

Colaboradores
Janaina Pereira, Marcela Citon, Miguel Garcia, Paula Calçada, Ruy Cortez, Uíara Costa de Andrade, Valderson de Souza (texto), Bob Wolfenson, 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

Publicidade
Duílio Montanarini

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

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

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

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

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

www.jornalaquadra.com.br

@aquadrajornal

@aquadrajornal

aQuadra Jornal



Distribuição aQuadra

BANCAS:

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

The Club Shop (Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.984)

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.



Jacqueline Chen é Geração D:

Primeira estudante estrangeira a concluir um mestrado em inovação e empreendedorismo na *College of Design & Innovation*, da Tongji University, em Xangai. Fundou a consultoria *Call da China*, que tem como propósito tropicalizar as inovações chinesas para negócios com foco em experiência, de modo a serem implementadas no contexto brasileiro. Segundo ela, "costumamos considerar as realizações acadêmicas e profissionais como grandes marcos, como validações do nosso repertório. Porém, o Dante sempre me instigou também a ter o olhar curioso para o processo."



[>>> dante.pro/geracaod](https://dante.pro/geracaod)

LAFORT



LAFORT.COM.BR | @LAFORTBRASIL