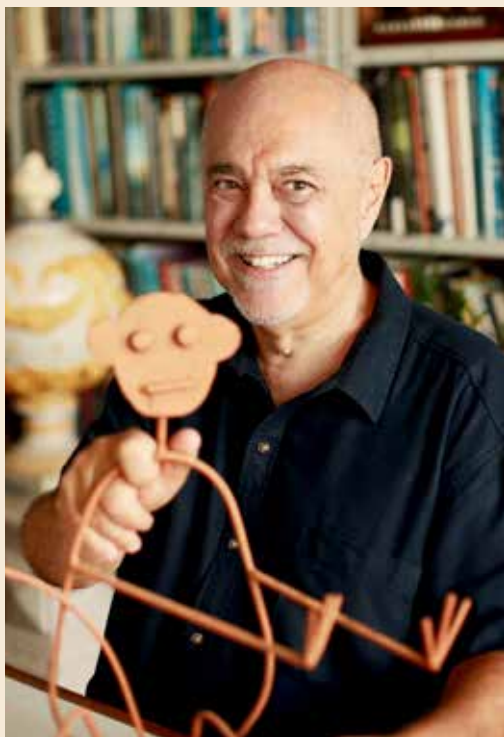


aQuadra

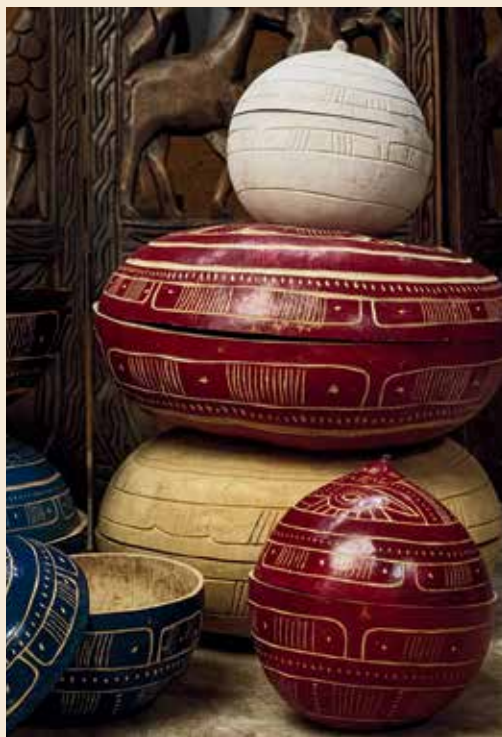
O JORNAL DOS JARDINS E ARREDORES

VIDA DE BAIRRO MODA DESIGN URBANISMO GASTRONOMIA CULTURA VIAGEM ESTILO

ABRIL-MAIO 2026 - Nº 50 - ANO VIII



ARQUITETURA O apartamento de José Pedro de Oliveira Costa é ocupado por macacos



ÁFRICA EM SÃO PAULO Novos sotaques e temperos no Centro da cidade



DIA DAS MÃES A ex-modelo Luisa Moraes realiza um antigo sonho com Valentim



TURISMO As lentes de Janaina Matarazzo, fotógrafa brasileira que mora na África, revelam a incrível vida selvagem

B O N T E M P O

COLEÇÃO CASA 001/25



Poltrona Amanhã por Atelier Bam Design

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



Colaboradores

Quando finalizamos cada edição e a enviamos para a gráfica, sempre surgem perguntas: como ficou? Será que os leitores vão gostar? Quando a versão impressa chega às nossas mãos, confesso que me emociono.

Ela é resultado de muitas horas de pesquisa, encontros e entrevistas – e também de algo que gostamos de chamar de nossa pequena IA: não a inteligência artificial, mas a intuição afetiva, aquela sensibilidade que orienta nossas escolhas editoriais.

Nesta edição, convidamos a jornalista Petria Chaves, que acaba de lançar um livro sobre a importância da intuição como caminho para lidar com a sobrecarga do mundo contemporâneo – um tema muito atual e que merece reflexão.

Na seção Vida de Bairro, uma caminhada pelo Centro revelou uma comunidade africana vibrante, cheia de cores e histórias inspiradoras. Nossa equipe também traz novas descobertas em gastronomia, cultura, viagens e tendências.

Visitamos ainda o apartamento do artista e ambientalista Zé Pedro de Oliveira Costa, um verdadeiro arquivo cultural, que generosamente abriu sua casa para nós.

Em Outras Quadras, fomos até Moema, um bairro completo, próximo ao Parque Ibirapuera, onde ainda se encontra um ritmo de vida mais tranquilo.

Nesta edição, homenageamos três mulheres especiais. E deixo aqui também uma lembrança de minha mãe, Maria Montanarini, que acaba de partir aos 96 anos. Foi uma dádiva conviver com ela por tantos anos – minha amiga e grande inspiração.

Para todas as mães, as que estão aqui e as que estão acolá, nosso carinho.

Feliz Dia das Mães!

Helena Montanarini publisher
@hmontanarini



NATALIA DORNELLAS

Publicitária e jornalista com mais de uma década dedicada à moda, ingressou no universo da longevidade graças aos cuidados com o pai – portador de parkinsonismo –, tendo se apaixonado pelos “velhos”, como faz questão de ressaltar. Durante a pandemia, criou a série “Conversa de Vó”, em que entrevistou mulheres 80+. Hoje, comanda o movimento AVÓ, que dissemina mensagens pró-idade. Escreveu Viver Bem. @nataliadornellas



JOTA VILANOVA

Designer, calígrafo e letrista pernambucano, vê-se como artista desde muito jovem. Enquanto cursava design na Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), uniu-se a colegas para fundar o Fabrico de Ideias, estúdio de design que hoje soma quase 12 anos de atividade. A cultura popular e a memória gráfica são suas maiores inspirações, trazendo sempre nostalgia e familiaridade para seus trabalhos artísticos e de design: logos, identidades de marca, letramento e outros projetos gráficos. “O conhecimento passado de geração em geração traz memórias afetivas”. Assina o Q. @jotavilanova @fabricodeideias



EDUARDO PAZIAM

Morador do Centro há muitos anos e conhecido como o “jardineiro da República”, dedica-se a restaurar a vegetação das praças da região. Fez as fotos dos africanos no Centro da cidade. @epaziam @pazipe



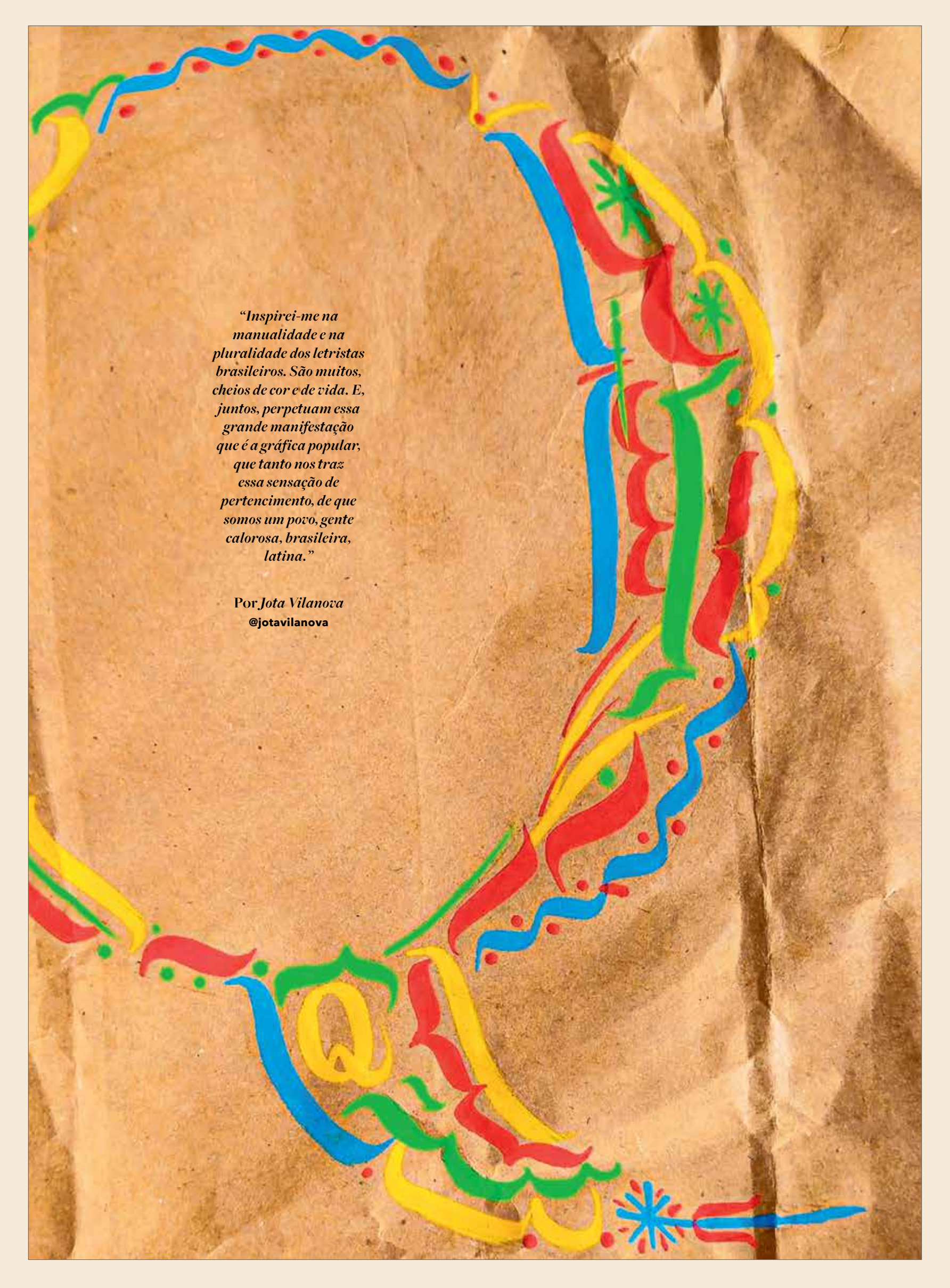
JANAINA MATARAZZO

A paulistana se mudou para a África, tornou-se fotógrafa e abriu uma agência de viagens especializada em experiências de safári personalizadas. Assina a matéria de turismo sobre o continente africano. @janainamatarazzo



MAVINHO ACORONI

Fotógrafo e influenciador, adora explorar a cidade com olhar de turista. Entre exposições e projetos especiais, sua carreira se concentra na fotografia autoral. É dele a foto de São Paulo em Vida de Bairro. @mavinho_acoroni



*“Inspirei-me na
manualidade e na
pluralidade dos letristas
brasileiros. São muitos,
cheios de cor e de vida. E,
juntos, perpetuam essa
grande manifestação
que é a gráfica popular,
que tanto nos traz
essa sensação de
pertencimento, de que
somos um povo, gente
calorosa, brasileira,
latina.”*

Por Jota Vilanova
@jotavilanova

BREVE LANÇAMENTO

HAVVA
HIGIENÓPOLIS

kz

Unframed Residences

Vista privilegiada para
o Vale do Pacaembu.

4 suítes

352 M² | 641 M²
DUPLEX

4 OU 5 VAGAS
UM POR ANDAR



Vista Simulada - 33º andar.

Visite a Loja: Av. Angélica, 2.614, Higienópolis



(11) 4739-2309
havva.com.br

FUTURA REALIZAÇÃO:

AlfaRealty

Helbor
sinta-se em casa

O memorial de incorporação do empreendimento "RESIDENCIAL HAVVA HIGIENÓPOLIS" foi registrado sob R.03 em 17/12/2025 na matrícula nº 117.899 do 5º Oficial de Registro de Imóveis de São Paulo-SP. Futura Intermediação Imobiliária: Helbor Vendas Gestão Imobiliária Ltda. - Av. Vereador Narciso Yague Guimarães, 1.145, 15º andar, Mogi das Cruzes - SP - CNPJ: 02.967.401/0001-40 - CRECI: 0167997-J. Tel: (11) 3674-5500. Alfa Collection Imobiliária S.A. CRECI/SP: 045591-J.

A voz interior

Por *Judite Scholz*

Jornalista e escritora, **Petria Chaves** é âncora da Rádio CBN há 20 anos e autora dos livros *Escute teu silêncio* e *Como sei o que sei*, nos quais embarca em uma jornada para desvendar os mistérios da intuição e seu poder transformador em um mundo cada vez mais acelerado e artificial.

Como surgiu a ideia de pesquisar a intuição? A inteligência intuitiva sempre foi uma ferramenta central na minha vida e no meu trabalho. Eu achava que isso era comum a todos, até perceber que não. Entendi, então, que precisava ser explicada. Fui buscar não só minha percepção e vivência, mas também a ciência, para dar um contorno concreto ao que chamo de inteligência intuitiva – que nos conecta com respostas de fora e também de dentro de nós mesmos.

O que mais a surpreendeu nessa jornada? Que a inteligência intuitiva é muito clara nos povos originários, e que o psiquiatra Carl Jung apenas decodificou, em uma linguagem científica, o que esses povos já sabiam e vivenciavam com maestria quando definiu a intuição como um dos tipos psicológicos.

Ao deixarmos de valorizar o saber ancestral, o saber do feminino simbólico, acabamos abafando a intuição. Foi surpreendente descobrir o projeto político colonial patriarcal que, em meados do século XVIII, contribuiu para esse apagamento. Resgatar isso é essencial para fazer as pazes com a inteligência intuitiva. O mais incrível é perceber que aquilo que eu já sentia no corpo encontra respaldo na ciência e na história. Quando vou para o livro e para meus entrevistados, confirmo que a minha intuição estava certa.

É também uma ferramenta de autoconhecimento? Com certeza! Tudo o que tem o prefixo auto – autoconhecimento, auto-observação, autoaprimoramento, autocuidado – se conecta à inteligência intuitiva. É uma inteligência nossa, pessoal, mas que também carrega saberes ancestrais de autopreservação e evolução. A inteligência intuitiva é uma ferramenta fundamental no que eu chamo de engenharia interior, para conhecer como funcionamos por dentro.



“A INTUIÇÃO NOS CONECTA À CONSCIÊNCIA E AO QUE TRANSCENDE A MATÉRIA. É UM CANAL COM A ALMA E COM DIMENSÕES QUE A CIÊNCIA MATERIAL AINDA NÃO EXPLICA COMPLETAMENTE.”

Petria Chaves



Ouvir a intuição ajuda a agir com mais consciência em relação às redes sociais e à IA? Claro, porque a intuição é a voz da sabedoria que fala conosco por meio do silêncio. Segundo o pensador indígena Kaká Werá, para alguns povos indígenas como os tupi-guarani, a intuição é uma forma de comunicação com o espírito feminino da natureza e com o espírito masculino do cosmos. Ouvir a intuição é um treino, um processo contínuo: quanto mais a exercitamos, mais nos tornamos capazes de ouvir a consciência. Em um mundo saturado de informação e tecnologia, a intuição nos ajuda a discernir o que importa. Nossa inteligência ancestral é um antídoto para tanta mentira e tantos simulacros.

Qual é a relação da intuição com a espiritualidade?

A intuição nos conecta à consciência e ao que transcende a matéria. É um canal com a alma e com dimensões que a ciência material ainda não explica completamente. Nesse sentido, ela é a ligação com a espiritualidade.

Como ela é explicada pela neurociência? A neurociência reconhece a existência da intuição, mas ainda não define exatamente onde ela se processa. Para Descartes, estaria ligada à glândula pineal, e muitos neurocientistas, como o doutor Sérgio Felipe de Oliveira, estudam essa estrutura – mas não há comprovação científica definitiva. O que se observa é que existem diferentes formas de ser e estar no mundo: pensamento, sentimento, sensação e intuição. Todos nós temos um pouco de cada uma dessas formas, ainda que com predominâncias distintas. Diversas áreas da ciência seguem investigando a intuição, inclusive sua relação com a mediunidade. É um campo fascinante e cada vez mais explorado pela ciência. **Q**

LAFORT.COM.BR

@LAFORTBRASIL



LAFORT

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



São Paulo ainda é a cidade que nunca dorme?

Foto *Mazinho Acoroni*

Nossas madrugadas já foram mais intensas. Durante décadas, São Paulo cultivou a fama de cidade que nunca dorme. A frase virou slogan, identidade, motivo de orgulho.

Restaurantes permaneciam lotados às 23 horas, happy hours começavam às 19 horas e se estendiam até a madrugada, e as baladas só terminavam quando os primeiros pães saíam do forno. A noite corria solta na Vila Madalena, atravessava o Baixo Augusta e só dava sinais de cansaço perto do amanhecer.

Hoje, a madrugada é mais contida.

Após a pandemia, os horários encolheram, acompanhando os novos hábitos do consumidor. Restaurantes fecham a cozinha mais cedo, as reservas para o jantar vão até as 20 horas e as últimas taças tilintam antes da meia-noite. Os jovens, que faziam as pistas de dança tremerem madrugada adentro, agora preferem dormir. A Geração Z aderiu ao movimento Early Night, priorizando o sono como parte do autocuidado.

Na região da Av. Faria Lima, a agenda corporativa dita o ritmo – e ela começa cedo demais para permitir excessos tardios. “Esticar” virou exceção, não regra.

A cidade que acorda cedo aprendeu a dormir cedo também. A ampla oferta de streaming, a praticidade do delivery e, sobretudo, a sensação de insegurança ajudaram a redesenhar os hábitos noturnos. O resultado aparece na redução de estabelecimentos 24 horas e no esvaziamento das madrugadas.

Ainda assim, a noite paulistana resiste – mais discreta, menos barulhenta. São Paulo já não pulsa como antes às 4 horas da manhã, mas tampouco se entrega ao silêncio. A cidade 24 horas ficou mais contida, menos espalhafatosa.

Talvez São Paulo não seja mais a cidade que nunca dorme – mas definitivamente mantém um olho bem aberto! **Q**

ABERTOS 24 HORAS

Apesar da redução, alguns endereços seguem como pontos de resistência

Riviera Bar

Ícone da noite paulistana, ainda há mesas ocupadas depois da meia-noite. Conversas longas, drinks caprichados, petiscos a qualquer hora, pratos e burgers. **Av. Paulista, 2.584 - Consolação**
@rivierabarsp

New Dog

Com diversos tipos de sanduíches – com destaque para os hambúrgueres –, pratos, milk-shakes e sobremesas, é o destino preferido pós-shows. **Rua Joaquim Floriano, 254 - Itaim**
@newdoghamburger

Estadão Bar e Lanches

A casa simples é famosa pelo seu sanduíche de pernil – uma boa opção para os notívagos inveterados. **Viaduto Nove de Julho, 193 - Centro**
@barelanchesestadao

Bella Paulista

Com uma diversificada carta de pães fresquinhos, pizzas e sanduíches, além de docinhos, é um clássico da madrugada, frequentado por médicos de plantão, jovens saindo de festas e executivos que chegam de viagem. **Rua Haddock Lobo, 354 - Jardins**
@padariabellapaulista

BH Lanches

Aberta em 1956, a lanchonete simples serve sanduíches, beirutes e a famosa coxinha. **Rua Augusta, 1.533 - Consolação**
@lanchesbh Augusta

Vila Conte

Se a ideia é fazer uma refeição, os pratos da gastronomia italo-mediterrânea do restaurante no Mercure

São Paulo Ibirapuera Privilege, como risotos, peixes e massas, caem como uma luva. **Av. Macuco, 579 Moema** | **@vilaconte24h**

Lanchonete Souza

Porções, salgados, pratos executivos, caipirinhas e cerveja estupidamente gelada. **Av. Pompeia, 1.115 Pompeia**
@lanchonetesouza24h

Dona Deôla

Padaria completa, seu cardápio vai de beirutes e tapiocas a doces e cafés especiais, além de um concorrido bufê de sopas no inverno. **Rua Pio XI, 1.377 - Alto da Lapa** | **@donadeola**

Galeria dos Pães

Combina padaria, confeitaria e restaurante, com opções para todos os momentos do dia e da noite. **Rua Estados Unidos, 1.645 - Jardins**
@galeriadospaes

Padaria Viana

Além do pão francês fresquinho a qualquer hora, também oferece esfihas, pizzas em fatia e salgados que saem do forno noite adentro. **Av. Bernardino de Campos, 334 - Paraíso**
@vianapadaria24hr

Greem Restaurante

Dentro do Novotel Morumbi e com vista para a Ponte Estaiada, tem menu variado e drinks criativos. **Rua Ministro Nelson Hungria, 577 - Morumbi**
@greem.restaurante

Iracema Pães e Doces

A padaria tradicional serve café da manhã, bufê no almoço, sanduíches, doces, salgados e calzones suculentos. **Av. Angélica, 101 Santa Cecília**
@padariairacema

O ANJO DO ASFALTO



Tiago Valentim conhece bem a rotina das ruas. Começou a trabalhar cedo, ainda adolescente, como office boy. Depois, se equilibrou como cantor de pagode e motoboy. Rodava pela cidade fazendo entregas por aplicativos até 2024, quando as taxas caíram drasticamente.

Foi nesse período que começou a acompanhar os vídeos de Flávio Brotas, conhecido por prestar socorro a motoristas em dificuldades no trânsito paulistano. Valentim se identificou imediatamente. "Sempre gostei de ajudar as pessoas. Ele virou um ícone para mim", conta. "Ficamos amigos e comecei a gravar vídeos também." Não deu outra: viralizou nas redes sociais e ficou conhecido como Valentim, o Anjo do Asfalto.

Com sua moto de 300 cilindradas, equipada com auxiliador de partida e várias ferramentas, ele percorre a Marginal Pinheiros para ajudar pessoas que estão em situação de vulnerabilidade, seja por problemas mecânicos no carro, seja em situações extremas, como assaltos, oferecendo apoio prático e acolhimento. "Já recebi muitos 'nãos' e muitas caras feias, mas é prazeroso; eu gosto de fazer esse trabalho. Quanto mais faço, mais tenho vontade de ajudar."

Com o tempo, a iniciativa trouxe também visibilidade. Valentim soma milhões de seguidores nas redes sociais e recebe doações que ajudam a financiar o trabalho nas ruas e a realizar o sonho de garantir a aposentadoria da mãe, diarista.

@valentim_o_anjo | Apoio: (11) 94780-8417



Esquina das FLORES

Há 40 anos, a Kombi do alagoano **André Luiz Araújo** ocupa um ponto já conhecido do Itaim Bibi: a esquina das ruas Dr. Renato Paes de Barros e Pedroso Alvarenga. Ali, entre a pressa dos pedestres e o vaivém dos carros, ele transforma a calçada em vitrine a céu aberto, repleta de plantas, vasos e arranjos florais.

Ele faz questão de destacar a regularização da **André Flores** junto à Prefeitura, a fidelidade da clientela e até um papel informal que assumiu ao longo dos anos: o de ponto de apoio e vigilância para estudantes que circulam pela quadra.

O público é variado. Donas de casa da região e homens em busca de um presente são os maiores clientes, mas os pedestres que passam por ali não costumam resistir à explosão de cores. Além disso, é uma "mão na roda" para quem vai almoçar na casa da amiga e precisa levar uma flor de última hora! Entre as campeãs de venda estão as astromélias e as rosas; no vaso, as orquídeas - de todos os tipos.

A história de André em São Paulo começou cedo. Ele chegou à cidade aos 8 anos, com a família, e construiu sua trajetória profissional com persistência. "Trabalhei em um restaurante nordestino, onde entrei como faxineiro e saí como gerente", lembra. Mais tarde, decidiu investir na venda de flores para garantir melhores oportunidades de estudo para a filha, Kazuy. O esforço deu resultado: recentemente, ele conseguiu visitar a filha, que mora na Alemanha há anos.

A Kombi, que dá colorido ao cotidiano do bairro, iluminou a vida de André.

WhatsApp: (11) 96341-4415

Acervo precioso

Composta de coleções que pertenceram a Mário de Andrade, Alberto Lamego, Guimarães Rosa, Graciliano Ramos, Caio Prado Jr., Milton Santos, Paul Singer, entre outros intelectuais e artistas brasileiros, a **Biblioteca do Instituto de Estudos Brasileiros da USP (IEB-USP)** é considerada uma das mais ricas em assuntos relativos ao nosso país. O acervo reúne obras dos séculos XVI, XVII e XVIII e guarda o conjunto documental de **Anita Malfatti**, que inclui cartas, desenhos e documentos. As consultas ao acervo são presenciais e acontecem exclusivamente mediante agendamento pelo e-mail atendimento.bibieb@usp.br.



Biblioteca do Instituto de Estudos Brasileiros da USP (IEB-USP)
Av. Prof. Luciano Gualberto, 78, Cidade Universitária - Butantã | @iebusp



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

Cabelaria

Descubra a sua melhor versão

VISAGISMO

CONSULTORIA

TRATAMENTOS

COLORAÇÃO

CORTE

MAQUIAGEM



Os respiros que salvam São Paulo

Por *Miguel Garcia*

São Paulo sempre cresceu com pressa. Mas, ultimamente, a sensação é outra. Não é só crescimento. É excesso. Prédios que sobem rápido e fazem desaparecer quarteirões inteiros de casas. Ruas que já não dão conta dos carros. Cruzamentos que viram gargalos permanentes. A cidade parece sempre um pouco mais cheia do que no dia anterior.

Quem vive aqui aprende a perceber essas mudanças quase sem se dar conta. Um terreno vazio vira obra. Uma casa antiga vira tapume. Uma rua tranquila

vira atalho de trânsito. Aos poucos, o que antes era bairro vira passagem. O que era silêncio vira buzina. E o que era encontro vira deslocamento.

Talvez por isso, os lugares de respiro tenham se tornado tão importantes. Eles não aparecem como grandes projetos urbanos. Surgem quase como pequenos atos de resistência. O **Parque Augusta**, por exemplo, virou um raro pedaço de pausa no meio de uma das regiões mais densas da cidade. A **Horta das Corujas**, na região da Vila Madalena, transformou um terreno comum em espaço de encontro, cuidado e convivência. A **Biblioteca Mário de Andrade** voltou a ser um refúgio silencioso no Centro, onde ainda é possível desacelerar o pensamento.

São lugares onde o tempo se comporta de outro jeito. Onde alguém lê um livro

sem pressa. Onde uma criança corre sem buzina por perto. Onde vizinhos que talvez nunca se encontrassem acabam dividindo a mesma sombra de árvore.

Esses espaços não resolvem os problemas da cidade. Não diminuem o trânsito nem fazem desaparecer os prédios que continuam surgindo. Mas criam algo essencial para quem vive aqui: criam pausa.

E talvez seja exatamente isso que permita continuar. Porque São Paulo nunca foi uma cidade fácil. Sempre foi intensa, contraditória, um pouco exagerada em tudo. Mas, enquanto existirem esses pequenos respiros espalhados em meio ao concreto, ainda haverá espaço para que a cidade continue sendo vivida, e não apenas atravessada.

@saopaulocity

SALÃO 1838

1838 Jardim América
Rua Colômbia, 100
11 2539.8444

1838 Estados Unidos
Rua Estados Unidos, 1838
11 3064.0000

A polêmica Linha 20-Rosa do Metrô



A futura Linha 20-Rosa do Metrô de São Paulo conectará a estação Santa Marina (Zona Oeste) a Santo André (ABC paulista) e terá 31,1 quilômetros de extensão e 24 estações, com integração com a Linha 4-Amarela (na estação Fradique Coutinho) e com a futura Linha 22-Marrom (na Teodoro

Sampaio). A estimativa é atender mais de 1,3 milhão de passageiros por dia.

O traçado da linha, que não contempla estações ao longo da Av. Faria Lima, atual polo financeiro da cidade, gerou polêmica e contestações. "Essa linha é de suma importância, mas seu traçado afastado do eixo viário da Faria Lima é um contrassenso que comprometerá a mobilidade urbana de São Paulo", afirmou o vereador Nabil Bonduki.

A Associação de Moradores dos Jardins (Ame Jardins) apresentou um estudo propondo a correção do trajeto, defendendo que as estações previstas para o miolo do bairro sejam deslocadas para a Faria Lima. Em resposta, o Metrô informou que o traçado permanece conforme definido no anteprojeto de engenharia, etapa prévia exigida por lei que avaliou diferentes alternativas, inclusive a que previa mais estações na Av. Faria Lima. Disse ainda que mantém diálogo com a AME Jardins e a comunidade local, mas a proposta apresentada pela entidade não demonstrou consistência técnica nem contemplou a complexidade dos estudos realizados. Entre os impedimentos, restrições geológicas, limitações de geometria, impossibilidade de integrar a nova linha à estação Faria Lima sem longas interrupções e a intensa verticalização das quadras do entorno, inclusive no subsolo, o que impede a implantação de poços, áreas técnicas e acessos. @metrosficial | @nabil_bonduki | @amejardins

#achamosegostamos



CASA UM

O ateliê da artista Vivi Ximenes promove exposições e aulas.
Rua José Maria Lisboa, 873 -
Casa 1 - Jardins
@atelie.casau



LIDA

Mobiliário para o cotidiano de ateliês, galerias, acervos e eventuais exposições.
Av. Vieira de Carvalho, 192 -
Centro | @espaco.lida



GAMMBA

Roupas e acessórios descomplicados e duráveis com design brasileiro do estilista Vitorino Campos.
Rua Augusta, 2.676
@gammbrasil



VERVE

A galeria celebra 10 anos com expansão no Edifício Louvre, ocupando 550 metros quadrados e três salas para exposições. Av. São Luís, 192
@vervegaleria



O valor da escuta em um mercado movido por confiança

Por Raphael Guaraná, cofundador da Jardins & Co.

Em um mercado com frequência associado a números e ativos patrimoniais, o aspecto mais decisivo continua sendo a capacidade de compreender pessoas. No segmento de alto padrão, decisões raramente são objetivas ou imediatas; envolvem tempo, repertório e reflexões silenciosas. Por isso, reduzir o mercado imobiliário à ideia de venda é insuficiente.

A boa consultoria nasce da escuta qualificada e da sensibilidade de perceber o que nem sempre é dito. Muitas vezes, o imóvel certo não é o inicialmente procurado, mas aquele que traduz com precisão uma necessidade ainda em construção. É aqui que a autoridade local ganha relevância: conhecer profundamente cada rua do bairro permite oferecer uma visão muito mais clara e segura.

Em bairros como Jardins, Itaim, Vila Nova Conceição, Alto de Pinheiros ou Cidade Jardim, a experiência urbana muda em poucos quarteirões. Ler essas sutilezas garante uma recomendação responsável. Soma-se a isso o valor do tempo: hoje, curadoria é inteligência aplicada para eliminar ruídos e tornar a jornada precisa.

Nada disso se sustenta sem confiança, construída pela discrição, coerência e preparo. No fim, imóveis são a superfície visível; o que orienta verdadeiramente as decisões é a segurança de estar acompanhado por quem tem entendimento, presença e credibilidade.



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



Melanito Biyouha proprietária do restaurante Biyou'Z

ÁFRICA paulistana

A presença africana no Centro de São Paulo abriu espaço para novos sotaques e temperos

É cada vez mais comum ver o estilo colorido, com estampas vibrantes e padrões geométricos, que simboliza a identidade cultural africana, desfilar pelas ruas do Centro de São Paulo.

Nos últimos anos, a região passou a concentrar comunidades africanas que vêm transformando o cotidiano local por meio da comida, da moda, da religiosidade, da música e da ocupação diária de ruas e praças.

Na região da Praça da República, essa presença é especialmente visível. Lojas de roupas, tecidos, decoração, mercadinhos, cosméticos e acessórios dividem espaço com salões de beleza e restaurantes que servem pratos africanos diversos – e funcionam como ponto de encontro e rede de apoio.

Entre os estabelecimentos mais conhecidos está a **Mãe África Cultura e Design**, que há 30 anos conecta o Brasil às raízes da cultura africana, por meio de roupas tradicionais, tecidos, esculturas,

bijuterias, objetos de decoração e livros. A loja nasceu da união da arquiteta brasileira **Tania Salami** com o nigeriano Sikiru King Salami, pesquisador da cultura iorubá, depois de percorrer a Nigéria por quase um mês. “A Mãe África é uma importadora especialista em arte iorubá. Cerca de 90% dos nossos produtos vêm da Nigéria pela curadoria do King, que é iorubá”, conta Tania. A loja mudou-se do Brás para a República em 2004, quando existiam apenas duas outras lojas africanas na região, e recebe um público eclético, que vai de turistas a decoradores. Tania percebe hoje uma grande comunidade do Senegal no Centro.

A recente imigração africana em São Paulo traz uma diversidade de culturas, profissões e histórias que se entrelaçam com a vida da metrópole. A maioria chega em busca de trabalho e de melhores oportunidades. Alguns visitam frequentemente a família no país de origem; outros ainda sonham em voltar definitivamente.

O senegalês **Ndiaga Sow** está em São Paulo há 12 anos e mantém duas bancas de artigos africanos no Centro. “Eu trabalhava com arte também no meu país. Toda a minha família faz esculturas de madeira”, conta. Seu irmão, professor de português, veio antes e o convidou a tentar a vida no país, alegando que aqui as pessoas valorizam a arte. Bem adaptado ao ritmo da cidade e à comida, Ndiaga já tem cidadania brasileira. Ainda assim, viaja com frequência ao Senegal e imagina voltar um dia para viver perto da família.

Também do Senegal, **Cheikh Gueye Seck** chegou a São Paulo há dez anos. Depois de trabalhar muito, abriu a movimentada loja **Coração D’África** em 2016. “O Brasil parece com a África, principalmente na cultura. A gente se sente em casa”, diz. Ele e a esposa gostam da comida brasileira, mas costumam fazer receitas africanas em casa: “O tempero é diferente, né?”. Ele conta que encontra seus conterrâneos ocasionalmente em reuniões, festas e na igreja, aos domingos.

Mais do que comércio, forma-se ali um circuito cultural que mistura negócios, convivência e identidade. Eles mostram que a África em São Paulo não é apenas herança do passado – é uma presença contemporânea que continua transformando a cidade, como outras ondas migratórias já fizeram.

Vida de Bairro



1. Mãe África Cultura e Design

Peças autênticas trazidas da Nigéria, esculturas feitas à mão, móveis, vestuário tradicional e livros. **Praça da República, 137**
[@maeafricaloja](#)

2. Coração D'África

A loja do senegalês Cheikh Gueye Seck tem roupas e tecidos africanos, acessórios e peças decorativas. **Av. Ipiranga, 250**
[@coracaodafrica](#)

3. Casa dos Tecidos Africanos

Grande variedade de ankara – os panos de algodão coloridos produzidos com estampas inspiradas no batik. **Av. São João, 610, loja L | @casadostecidosafro**

4. Galeria do Reggae

O Centro Comercial Presidente ganhou o apelido nos anos 1980 pelo movimento black. Hoje, tem lojas de perucas e salões especializados em cabelo afro, além de bares e tabacarias. **Rua 24 de Maio, 116**
[@galeriapresidentesp](#)

5. Banca Ndiaga Sow

Tecidos, máscaras de madeira e bijuterias. **Rua Barão de Itapetininga com Avenida Ipiranga**
[@ndiagasow](#)

6. Biyou'z

Desde 2017, celebra os sabores autênticos da África. O cardápio da chef camaronesa Melanito Biyouha tem pratos bem temperados, feitos com receitas de Camarões, Senegal e outros países africanos. **Al. Barão de Limeira, 19 | @biyouzgastronomiaafricana**

7. Ritual religioso

Ao som de tambores, cantos e orações, acontece às segundas-feiras, das 19h às 22h, no Coreto da Praça da República.

8. Le Petit Village

Bar e restaurante camaronês, é ponto de encontro dos migrantes africanos. A variedade de pratos combina heranças tradicionais e técnicas modernas, com ênfase em especiarias aromáticas e ingredientes frescos. **Av. Vieira de Carvalho, 192**
[@lepetitvillagesp](#)

9. Mercy Green

Serve pratos autênticos e apimentados da culinária nigeriana. O almoço é concorrido. **Av. Rio Branco, 495**

10. Casa Adinkra

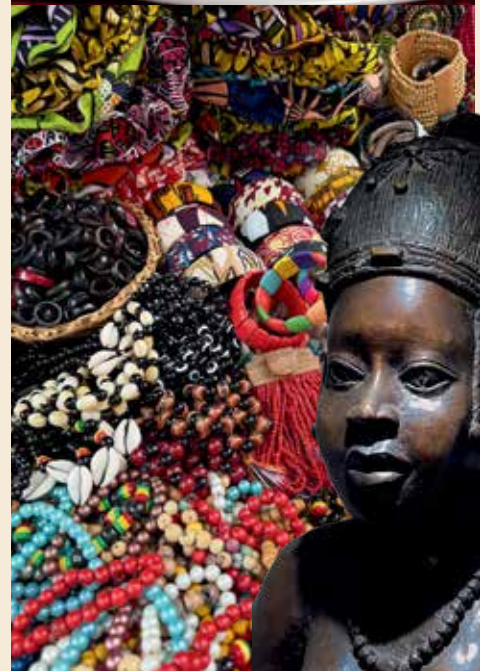
Espaço de aprendizado, partilha e conexão com a sabedoria ancestral africana, promove cursos e materiais educativos, como as Cartas da Sabedoria Adinkra, inspiradas nos símbolos da cultura akan, de Gana. [@casaadinkra_](#)

11. Guia Negro SP

Plataforma de afroturismo, organiza a Caminhada São Paulo Negra, que começa na Liberdade e termina, cerca de três horas depois, no Largo do Paissandu.
[guianegro.com.br](#)



Tania Salami



Ndiaga Sow



Cheikh Gueye Seck



UM CORAÇÃO FORA DO CORPO

Luisa Moraes nasceu no Brasil, mas passou grande parte da vida nos Estados Unidos. Dos 15 aos 18 anos, trabalhou como modelo para viajar e conhecer o mundo. Mais tarde, mudou-se para Los Angeles com o objetivo de trilhar sua carreira como atriz. Em 2006, iniciou seus estudos em nutrição: “Essa é uma área que sempre me interessou e na qual venho me aprofundando ao longo dos anos”, conta. Hoje, como health coach certificada em nutrição integrativa, ela atende clientes particulares e presta consultoria de saúde e bem-estar para empresas.

Morando em São Paulo desde 2020, Luisa realizou um sonho antigo em sua terra natal: “Ser mãe do **Valentim** é a melhor coisa do mundo. Sempre sonhei com a maternidade e me sinto extremamente realizada. Este tem sido o melhor ano da minha vida. É um amor impossível de explicar – sem dúvida, o mais forte que existe. É como se o coração passasse a viver fora do corpo”.

Valentim completou um ano em fevereiro e ela ainda não dormiu uma noite sequer longe dele. “Amei todas as fases: a gravidez, o período de recém-nascido, a amamentação... Meu marido brincava que eu acordava sorrindo no meio da noite quando o Valentim chorava, feliz da vida para amamentar. Sigo amamentando, mas agora apenas uma vez por dia. Ainda não consigo parar, e, com certeza, será mais difícil para mim do que para ele na hora de desmamar.”

Neste momento, a prioridade de Luisa é a maternidade: ela deu uma pausa no trabalho para se dedicar integralmente a essa fase. “Ele tem dois irmãos mais velhos por parte de pai, meus enteados de 16 e 14 anos. Somos uma família de cinco e eu sou a única mulher”, conta, irradiando felicidade. @luisa_moraes

A magia da MATERNIDADE

Atriz formada pela Escola Internacional de Teatro Jacques Lecoq, em Paris, e comunicóloga pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), **Roberta Calza** construiu uma trajetória artística marcada pela pesquisa corporal e pelo humor sensível do universo do palhaço.

Na Europa, estudou com mestres como Norman Taylor e Jos Houben, participou dos espetáculos Master Shuttlefate e Bolt Upright, indicados a melhor produção no Fringe Festival, na

Irlanda, e lecionou movimento e teatro no Conservatoire à Rayonnement Régional de Cergy-Pontoise.

No Brasil, ministrou cursos de bufão para companhias teatrais, entre elas o grupo Os Satyros. Desde 2001, integra o elenco dos Doutores da Alegria, tendo sido parte do núcleo fundador da escola que leva o nome do grupo. Também atuou no espetáculo *O homem que fala*, dirigido por Celso Frateschi, na série 3%, da Netflix, e no filme *Artigas, la redota*, de César Charlone. Após cursos na Escola Internacional de Cinema de Cuba, realizou documentários como *Antonio* e *Terra prometida*, filmados no Peru e selecionados para o Festival de Cinema do Equador.

Entre seus projetos está o “Palhaços sem Juízo”, no qual atua como palhaça em ambientes do Judiciário para acolher crianças vítimas de violência.

Mãe de dois meninos, ela vê na maternidade uma dimensão transformadora. “A maternagem me afirma como mulher que luta por direitos diariamente, como autonomia, vulnerabilidade e decisão. E, ao mesmo tempo, oferece experiências para que esses dois meninos sejam homens que respeitem esses direitos”, diz. “Fora o amor, que ganha uma dimensão surrealista: eu realmente me perco neles e volto cheia de emoções desconhecidas. Eles me deixaram mais mágica!”

@rocalza



À espera de Stella

Clara Tarran sempre construiu sua trajetória guiada por uma ideia simples e poderosa: aquilo que realmente importa pede tempo, intenção e cuidado. Cofundadora e diretora criativa da **Escudero & Co**, ela ajudou a consolidar a marca de bolsas, sapatos e acessórios de couro como referência em design autoral e produção nacional, criando peças pensadas para atravessar os anos com elegância e significado.

Agora, Clara vive um dos momentos mais marcantes de sua vida: a emocionante expectativa pela chegada de sua primeira filha, **Stella**. A maternidade abre um novo capítulo – um tempo em que os valores que sempre nortearam seu trabalho ganham ainda mais profundidade, ampliando seu olhar sobre o tempo e o afeto.

@claratarran | @escudero_

DONATELLI

DESDE 1943

COLEÇÃO

ETHOS

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



Acesse nosso
endereço e
contato pelo
QR Code



MOEMA

Cheio de charme



Moema expande suas opções culturais e gastronômicas com novidades que vão de restaurante temático a padaria artesanal

Por **Janaína Pereira**

Acolhedor, festivo e inovador, o bairro de Moema é um lugar cheio de particularidades. Com ruas arborizadas e localização estratégica, ele está entre os mais cobiçados da cidade de São Paulo, seja para morar, seja para se divertir, sempre com alguma novidade, ou renovando o que já existe. Vale descobrir o que há de mais interessante – e atual – nesse pedaço charmoso de Sampa.

Basq

Inspirado na culinária do País Basco, tem como proposta reunir, brindar e dividir. O cardápio foi pensado para compartilhar, com destaque para o arroz basco de brasa. Entre as sobremesas autorais, um toque brasileiro se faz presente na torta caprese e no zabaione de cachaça de jambu.

Rua Normandia, 17 | @basq.sp

Casa Fabri

Idealizada pelo chef Tiago Fabri, a delicatessen que combina empório e salão para pequenas refeições foi inaugurada no ano passado. O menu traz lanches e aperitivos à base de carnes e proteínas de longa cocção. Todos os itens são artesanais, desde o doce de leite até a mostarda.

Av. Pavão, 956 | @casafabri

Livraria da Vila

A tradicional rede de livrarias tem uma unidade em Moema, onde mantém seu ambiente acolhedor e convidativo, junto a uma vasta seleção de bons livros e eventos culturais. Av. Moema, 493 | @livrariadavila

Quadrifoglio

Ateliê de pintura, possui loja, oferece aulas e ainda atende sob encomenda. Com trabalhos em cerâmica originais e criativos, é um espaço de valorização da arte brasileira.

Rua Inhambu, 1.007 | @atelierquadrifoglio

Beco Hexagonal

O premiado restaurante temático inaugurou sua nova unidade no bairro, batizada de Beco Hexagonal: A Origem. O espaço une gastronomia e entretenimento. Entre hambúrgueres e saladas, os clientes curtem jogos de realidade virtual, board games originais e uma HQ novel.

Av. Pavão, 577 | @becohexagonal

Feito à Mão

A famosa padaria artesanal do Itaim inaugurou sua unidade em Moema e chegará, em breve, à Vila Nova Conceição. É pet-friendly, tem delivery e, para acompanhar seus pães, doces e sanduíches apetitosos, um cafezinho imperdível.

Al. dos Arapanés, 1.031 | @feitoamao.sp

Carol Melo Doces

Com produtos como doces finos (com 27 sabores), bolos artísticos, kits festa, sobremesas e lembrancinhas, a marca tem cozinha e ateliê em Pinheiros e um espaço em Moema, onde oferece uma experiência imersiva com café e loja.

Rua Gaivota, 1.458 | @carol_melo_doces

Chiado

Com receitas de família e sabores clássicos de Portugal – como as diversas versões de bacalhau –, o restaurante, inaugurado em 2013, renovou recentemente seu piso superior, incorporando uma adega envidraçada e uma varanda entre as copas das árvores, ideal para celebrações intimistas. Av. Jurucê, 776 | @chiadobarerestaurante

Speranza

A pizzeria do Bixiga, responsável por trazer a margherita para o Brasil em 1958, é pioneira da gastronomia em Moema. Mudou sua localização no bairro em 2022, e o endereço antigo vai abrigar um empório gastronômico da marca, já em construção. A casa lançou recentemente um cardápio especial, criado pelo chef pizzaiolo Francesco Tarallo, com quatro novas montagens de margheritas – propostas diferentes, mas utilizando os ingredientes clássicos.

Av. Sabiá, 773 | @pizzariasperanza Q



Caminhos para a

Por *Heloisa Whately*

CIRCULARIDADE

Upcycling, second-hand e repair economy: estratégias que vêm ganhando espaço frente ao modelo linear – produzir, consumir e descartar

O upcycling consiste em transformar materiais ou produtos descartados em algo novo e de maior valor agregado – como roupas criadas a partir de peças antigas ou sobras de tecido da indústria. O mercado global de moda upcycled foi avaliado em cerca de 8,98 bilhões de dólares em 2025, e a previsão é de que esses negócios possam representar até 23% do mercado de moda global até 2030.

A revenda de produtos – o conhecido mercado de **second-hand** – que antes era associada a brechós ou vendas de garagem, se ampliou com plataformas digitais e programas das próprias marcas. No Brasil, 52% dos consumidores de luxo afirmam ter comprado itens de segunda mão no último ano. Em São Paulo, duas multimarcas entraram recentemente nesse movimento. A

The Club Shop lançou o Second Club, com curadoria de peças das suas sócias Renata Merquior e Bia Laje. Na NK Store, Natalie Klein criou a plataforma NK Archive, onde clientes podem revender peças adquiridas na loja, garantindo autenticidade e sem cobrança de taxa de revenda.

Já a chamada **repair economy** aposta no conserto e na manutenção como alternativa ao descarte. Em 2023, a Rolex lançou o programa **Rolex Certified Pre-Owned**, pelo qual é possível a compra de relógios usados certificados pela própria marca, que reconhece oficialmente que seus relógios são feitos para durar décadas. Outra iniciativa vem da fabricante de bicicletas **Specialized**, com o programa **Reduce, Reuse, ReSpecialized**, que oferece revisões e pequenos reparos gratuitos em bicicletas – inclusive de outras marcas. **Q**

PIONEIRISMO

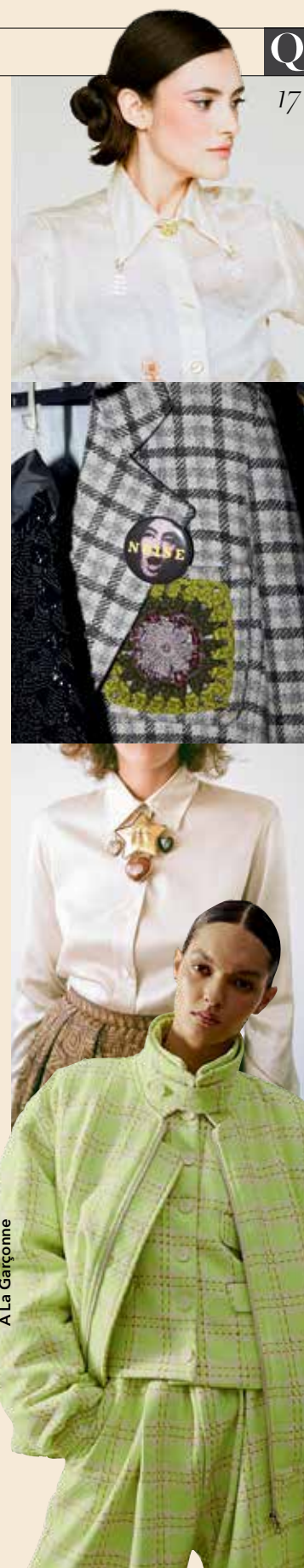
“O vintage é o futuro!” A frase é de **Fábio Souza**, proprietário e diretor criativo da **À La Garçonne**, marca fundada em 2004 e considerada uma das pioneiras no Brasil na incorporação sistemática de materiais vintage e em seu reaproveitamento em coleções contemporâneas. Com sua estreia na São Paulo Fashion Week, em 2016, ajudou a colocar o debate sobre reaproveitamento e circularidade no centro da moda brasileira. **@alagarconne**

ACELERADORA

A **ViraOito**, criada pelas empresárias **Teresa Guarita**, **Maria Pernet** e **Annelise de Salles**, se apresenta como uma aceleradora de upcycling criativo, conectando grandes marcas de moda a designers e costureiras que transformam estoques parados em novas peças. A primeira experiência aconteceu em parceria com a A.Niemeyer. **@viraioito**

RITMO ARTESANAL

Em uma escala mais artesanal, **Marisa Biondo** e **Mariana Adjunto** criaram o **Atelier Bambola**, com peças únicas feitas manualmente a partir de tecidos garimpados pela dupla e itens de seus próprios armários. A próxima coleção cápsula será lançada em breve e anunciada no Instagram do ateliê. **@atelierbambola**



S|C
SANDRO CASSOLARI
hairstylist

@sandrocassolari
(11) 94778.5437
Salão Blér - Av Brasil 1594
Atendimento com hora marcada



Refúgio da ARTE

Com casinhas de tijolos aparentes e calçamento de pedra, uma pequena vila escondida entre a rua Cel. José Eusébio e o Cemitério da Consolação, em Higienópolis, nos leva para fora de São Paulo – ou de volta no tempo.

A Travessa Dona Paula nasceu como uma antiga vila operária nos anos 1920, destinada a abrigar trabalhadores envolvidos na expansão do bairro. O conjunto arquitetônico atravessou décadas praticamente intacto e hoje permanece preservado graças ao tombamento municipal.

Depois de muito tempo dedicado exclusivamente à moradia, a charmosa rua fechada – que homenageia Paula Ramalho de Brito, filha do Barão de Ramalho –, ganhou novos ares. Cafés, restaurantes, ateliês e galerias de arte passaram a ocupar as antigas casas, transformando a travessa em um pequeno refúgio cultural no coração da cidade.

A Travessa Dona Paula foi tomada por arte. Helena Montanarini visitou galerias e ateliês de artistas, como o de Bruno Radesca



Nº 2

Casa com Z Cortinas, colchas, almofadas e enxoval sob medida.
@casacomz

Nº 2B

Sima Szapiro Artista plástica, professora de aquarela e arte contemporânea. @sima_szapiro

Nº 7

Desapê Com espaços distintos e programações independentes, abriga um anexo da galeria Marli Matsumoto Arte Contemporânea e o Desapê, projeto de Rita M. Barbosa dedicado a exposições e livros de artista. @marlimatsumoto_ | @des_ape

Nº 15

Ateliê do Bruno Casa-ateliê do artista Bruno Radesca, que se dedica a desenho, pintura, cerâmica e mosaico. @brunoradesca

Nº 33

Zielinsky SP Fundada em 2015 em Barcelona, a galeria apoia criações artísticas contemporâneas e promove artistas ibero-americanos.
@galeriazielinsky

Nº 37

Espaço Ninetta Ateliê da artista grega Ninetta Rabner. @ninettarabner.art

Nº 39

Ivini Enoteca Importadora de vinhos franceses e italianos. @ivinienoteca

Nº 85 - casa 2

Tiger Art Space Galeria dos artistas plásticos Charles Tawl e Isaac Guerchon. @tiger_art_space

Nº 95 - casa 124

Atelier Cilene Derdyk
Artista contemporânea que cria tramas escultóricas.
@cilenederdyk.artcontemporanea

Nº 100 - casa 2/superior

Açucareiro da Nana
Comandada pela chef Nana Fernandes, a confeitaria artesanal oferece sobremesas, doces e bolos, com destaque para o bolo de brigadeiro. @acucareirodanana

Nº 108

A Gentil Carioca Filial da galeria carioca fundada pelos artistas Márcio Botner, Ernesto Neto e Laura Lima, tem como proposta captar e difundir a diversidade da arte no Brasil.
@agentilcarioca

Nº 112

Piscina Pública Edições A editora produz livros baseados em imagens, fotolivros, livros de artista e zines, além de promover oficinas de fotografia e encadernação.
@piscina_publica

Nº 115

Gato Griô Você só vai entender por que ela é denominada a primeira cafeteria 2D da cidade quando entrar lá e sentir que ingressou em um desenho animado! No ambiente instagramável, bons cafés, croissants, toasts e bolos. @gato_grio

Nº 116

Galeria Pórtico Fundada pelo curador, crítico e artista Adolfo Caboclo e pelo gestor Alexandre Zákia, é um espaço multidisciplinar dedicado à arte contemporânea.
@galeriaportico

Nº 119A

Ateliê 397 O espaço promove pesquisa, formação, produção e exibição da arte contemporânea.
@ateli397

Nº 120

Coleção Moraes-Barbosa
Realiza exposições partindo de seu acervo e de produções artísticas recentes, além de performances.
@colecacao_moraesbarbosa

Nº 123

We Lov Cakes Bolos, brigadeiros e outras tentações. @welovcakes

Nº 126

Espaço Shirley Cipullo Ateliê da artista, onde ficam expostos seus trabalhos: esculturas de bronze, mármore, madeira e resina, além das pinturas em tela. @shirleycipullo

Nº 128

Ybytu Plataforma de artes visuais, promove residências artísticas e patrocina projetos de arte contemporânea. @ybytu_

Nº 134

Sardenberg A galeria do curador Ricardo Sardenberg representa vários artistas e apresenta exposições diversas - de pintura ao desenho, performance, escultura, instalação, vídeo e música. @sardenberg.sp



Açucareiro da Nana



Gato Griô



A Gentil Carioca



Ateliê do Bruno

Casa com Z



A CASA DOS MACACOS

A coleção de primatas do arquiteto e ambientalista José Pedro de Oliveira Costa revela sua trajetória

Fotos *Jade Gadotti*

Quem entra no amplo apartamento do arquiteto e ambientalista José Pedro de Oliveira Costa, em Higienópolis, logo percebe que não se trata de uma residência comum. Entre quadros, esculturas, vitrines com cristais e porcelanas e estantes repletas de livros,

o olhar é capturado por uma centena de macacos – de cerâmica, madeira, vidro, brinquedo ou desenho – reunidos ao longo de décadas em uma coleção tão curiosa quanto simbólica.

A paixão começou quase por acaso. Nos anos 1990, Zé Pedro comprou na Bahia duas esculturas de macacos que chamaram a sua atenção. Depois, vieram outras, adquiridas em viagens ou

presenteadas por amigos. “De repente, entrei nessa roda dos macacos”, conta.

Hoje, eles ocupam boa parte da casa – e também do imaginário do anfitrião. Há peças ligadas a diferentes culturas e religiões, como o deus egípcio Thoth ou o Hanuman, figura central da tradição hindu. Há também macacos desenhados por ele próprio em tela, papel e cerâmica.

Por trás da coleção, reside uma trajetória fundamental no ambientalismo brasileiro. Formado em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Mackenzie, Zé Pedro é mestre em Planejamento Ambiental pela Universidade da Califórnia e doutor em Estruturas Ambientais pela Universidade de São Paulo (USP), onde

lecionou por mais de 40 anos; hoje, é pesquisador do Instituto de Estudos Avançados da USP (IEA-USP).

Sua atuação marcou a política ambiental no país: foi o primeiro secretário do Meio Ambiente do Estado de São Paulo e, por duas vezes, secretário nacional de Biodiversidade e Florestas do Ministério do Meio Ambiente, tendo participado da criação de importantes áreas protegidas no Brasil.

Os macacos da casa refletem, de certa forma, essa relação com a natureza. O Brasil abriga a maior diversidade de primatas do mundo – cerca de 155 espécies –, muitas delas ameaçadas de extinção. A preocupação com esse cenário levou o ambientalista a engajar-se em iniciativas de proteção, como a Operação Primatas, voltada para espécies em risco crítico. “O trabalho inclui pressionar autoridades e apoiar a criação de áreas protegidas. Um dos exemplos foi a luta pela criação de uma estação ecológica direcionada à proteção do sauí-de-coleira, espécie ameaçada na região de Manaus.”

Atualmente, ele divide seu tempo entre consultorias, pesquisas e novos projetos: prepara uma exposição dedicada aos macacos, que reunirá peças da coleção, desenhos e referências históricas. Enquanto isso, o acervo continua crescendo. “O

problema é ter espaço”, brinca. “Mas sempre cabe mais um macaco.”

No fim, a casa funciona como um retrato do dono: um lugar onde arquitetura, arte e natureza convivem – e onde a curiosidade parece sempre encontrar novos caminhos.

zapedro.com.br 

Em pinturas, esculturas, cerâmicas, os macacos estão por todos os lados: nas paredes, sobre os móveis e até na mesa de jantar



dpotobjeto

COLEÇÃO GRAFIAS, POR ANNA KESSELRING

Foto: Estúdio em Obra

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

IMPERDÍVEIS

Por Ruy Cortez

ARTES VISUAIS

Duas exposições aproximam o público da arte e do pensamento ameríndio. **"Sandra Gamarra Heshiki: Réplica"** (até 7/6) e **"La Chola Poblete: Pop Andino"** (até 2/8) marcam as primeiras mostras panorâmicas no Brasil dedicadas às artistas peruana e argentina, respectivamente.

Masp, Av. Paulista | @masp

Com curadoria de Guilherme Wisnik e expografia de Daniela Thomas, a exposição **"Solidão Coletiva - Júlio Bittencourt"** reúne oito séries fotográficas produzidas entre 2016 e 2023 e promete dar o que pensar. **Até 12 de julho.**

Caixa Cultural São Paulo,

Praça da Sé, 111 | @caixaculturalsp

"Isay Weinfeld - Etcétera" revisita 50 anos de carreira do arquiteto paulistano. Cerca de 180 itens revelam um criador que atravessa arquitetura, cinema, design e artes visuais. **Até 17 de maio.**

Instituto Tomie Ohtake

Rua Coropé, 88 | @institutotomieohtake



TEATRO

Aos 75 anos, **Denise Stoklos** volta aos palcos paulistanos com o espetáculo **Mary Stuart**, que, desde a estreia em Nova York, em 1987, percorreu mais de 30 países. Em cena, o célebre confronto entre as duas rainhas se transforma numa reflexão profunda e hilária sobre poder e liberdade.

Segundas e terças de abril.

Teatro Estúdio, Rua Conselheiro Nébias, 891

@teatroestudio

Com texto de **Daniela Pereira de Carvalho** inspirado em uma história real, **Vandré Silveira** encarna um boi e seu dono e executor, no dia do abate, na aclamada peça **A hora do boi**.

Até 26 de abril. Teatro Ágora,

Rua Rui Barbosa, 664 | @agora.teatro

A atriz e diretora **Georgette Fadel** retorna ao papel de Joana, a Medeia brasileira de Chico Buarque e Paulo Pontes, em **Gota d'Água - no tempo**. **Até 3 de maio. Sesc Consolação,**

Rua Dr. Vila Nova, 245 | @sescconsolacao

MÚSICA

Marc Albrecht retorna à **Osesp** para reger **Richard Wagner**, ao lado da soprano estoniana **Aile Asszonyi**. No programa, excertos de **Os mestres cantores de Nuremberg**, **Lohengrin** e **Tannhäuser**. **Dias 28, 29 e 30/5. Sala São Paulo,**

Praça Júlio Prestes, 16 | @salasaopaulo_

A ópera **Intolleranza**, de **Luigi Nono**, sob a direção poderosa de **Nuno Ramos** e **Eduardo Climachauska**, foi criada no pós-guerra e ecoa as feridas do fascismo e da bomba de Hiroxima.

De 29/5 a 6/6. Theatro Municipal, Praça Ramos de Azevedo, s/n | @theatromunicipal



Da falta de tinta à fábrica de cores

O que começou como um projeto durante a pandemia acabou se transformando em uma verdadeira paixão pela cor. Criada em 2020 pelos artistas **Bruno Dunley** e **Rafael Carneiro**, a **Joules & Joules** nasceu de uma necessidade prática: entre as muitas situações inesperadas trazidas pela pandemia, eles se depararam com dificuldades na cadeia de suprimentos, quando as tintas a óleo importadas passaram a ser cada vez mais difíceis de encontrar no Brasil.

Foi quando eles começaram a pesquisar pigmentos, óleos e processos de fabricação para desenvolver suas próprias tintas. Nesse período, conversaram com artistas, professores universitários, geólogos, químicos, físicos, restauradores e consultores de materiais de arte para compreender e solucionar os desafios que surgiam ao longo do caminho.

Assim, passaram a produzir no Brasil uma tinta a óleo de qualidade profissional, acessível e pensada por quem realmente pinta. Hoje, a Joules & Joules conta com uma ampla cartela: 59 cores monopigmentárias e 17 cores de mistura.

Com o crescimento da produção, a fábrica está se mudando para um espaço maior. A loja e o educativo continuam na República, onde também fica o ateliê de Bruno, representado pela Galeria Nara Roesler.

A troca sempre foi uma forte característica de Bruno e Rafael. Da mesma forma que contaram com a colaboração de muitas pessoas para iniciar a produção das tintas, eles valorizam o feedback de quem as utiliza e transformaram a fábrica também em um espaço de encontro em torno da pintura. Ali acontecem cursos, encontros e acompanhamentos de artistas, reunindo professores, pintores e estudantes.



Joules & Joules
Rua 24 de Maio, 276 - 9º andar
@joules_and_joules



A MODA PRATEOU?

Por **Natália Dornellas**

Depois de abrir, em janeiro, o desfile de alta costura da Chanel com **Stéphanie Cavalli** – modelo de 50 anos, que exibe fios prateados –, Matthieu Blazy dobrou a aposta e a reconvocou para sua coleção de prêt-à-porter apresentada no começo de março. Em meados de fevereiro, foi a vez de **Kate Moss**, de 52 anos, riscar a passarela da Gucci, com um vestido indefectível, numa apresentação que viralizou nas redes, por óbvio. O mundo sempre esteve interessado em como envelhecem as mulheres icônicas – e Kate não tem decepcionado.

Sim, temos vários outros exemplos de “prateadas” nas marcas de moda, como o de **Eva Herzigová**, contemporânea de Kate, que modelou para Roberto Cavalli na Semana de Moda de Milão em setembro de 2025, chamando a atenção por não ser mais uma garota. Se voltarmos mais um pouco no tempo, para 2024, encontramos, aliás, um desfile do irlandês Jonathan Anderson – que tem **John Malkovich**, de 72 anos, como garoto-propaganda – em que o casting de no máximo 30 anos usava perucas grisalhas numa estranha tentativa de mostrar inclusão.

Mas há quem tenha entendido melhor o espírito do tempo, principalmente para as campanhas publicitárias. Em 2021, a Gucci convocou o agricultor inglês **Gerald Stratford**, hoje com 77 anos, para ser seu garoto-propaganda, depois de ele viralizar no antigo Twitter posando ao lado dos vegetais enormes que cultivava. Recentemente, o francês Jacquemus elegeu sua avó, **Liliane**, de 79 anos, como embaixadora da marca. O gesto tem algo de afeto, mas também de leitura de mundo: pela primeira vez na história, o planeta tem mais pessoas idosas do que crianças – ou seja, envelheceu. Basta olhar em volta, da Oscar Freire à Champs-Élysées.

Pelas bandas da Inglaterra, de onde se espera mais diversidade, a Burberry tem dado ótimos exemplos de como pessoas muito acima dos 60 podem estrear campanhas desejáveis – sua última aposta foi em **Twiggy**, plena com seus 76 anos.

Oxalá essa onda também pegue no Brasil, país que caminha para ser o sexto mais velho do mundo em 2050.



Twiggy



Liliane



Gerald Stratford



OS NOVOS VELHOS

Se você tem mais de 60 anos e não se identifica com o termo “terceira idade”, saiba que não é o único! E foi exatamente para classificar essa turma 60+ que não carrega os rótulos tradicionais associados à idade que surgiu o movimento **NOLT - New Older Living Trend**, que traduz um novo jeito de viver o envelhecimento.

Para essas pessoas, envelhecer vai muito além de cuidar da saúde do corpo – envolve abraçar novas experiências, manter a curiosidade, investir em relações significativas, ter autonomia e propósito. Não se trata de querer parecer mais jovem, mas de viver a maturidade de forma plena. Os NOLTs voltam a estudar, aprendem idiomas e novas tecnologias, dedicam-se a alguma causa, cuidam da saúde, da mente e das emoções. Muitos abrem novos negócios, empreendem, mudam de carreira ou transformam antigos sonhos em projetos reais, outros tornam-se viajantes contumazes, leitores assíduos, voluntários ou mentores. Dessa forma, transformam o peso dos anos em bagagem de vida – e redefinem o envelhecimento.

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



BRASILIDADE CONTEMPORÂNEA



Depois de fazer história durante cinco anos no Tatuapé, o restaurante **Casa Rios**, dos chefs **Rodrigo Aguiar e**

Giovanna Perrone, mudou-se para um imóvel da década de 1950 em Pinheiros.

O fogo segue como a estrela, o principal condutor de sabores. Lenha, brasa e defumação estruturam a cozinha assinada por Rodrigo Aguiar, que parte de uma formação europeia, mas volta o olhar para a cultura gastronômica brasileira. “Sou de uma escola europeia, então carrego muitas influências técnicas. Mas minha paixão é referenciar nossa cultura, nossos ingredientes e técnicas, sempre com uma visão pessoal do Brasil. Não busco reproduzir pratos típicos, e sim

interpretá-los”, explica o chef.

O novo cardápio reafirma essa identidade autoral, valorizando pequenos produtores e o artesanato alimentar. Cerca de 70% dos insumos vêm do interior de São Paulo, priorizando frescor e proximidade; o restante é garimpado em diferentes regiões do país. A proposta se organiza com base nas técnicas que definem a identidade da casa: lenha, brasa, defumação, proteínas e acompanhamentos – uma estrutura que evidencia o protagonismo do fogo.

Além do menu à la carte, a casa trabalha com dois formatos de menu degustação. Às sextas-feiras, único dia de almoço durante a semana, o restaurante oferece menu executivo, renovado semanalmente. **Q**



Casa Rios

Rua Deputado Lacerda Franco, 478 - Pinheiros
@casariosrestaurante

mesa3.com.br

@mesa3_pastificio

pastificio
mesa III

*Massas artesanais,
desenhadas e feitas à mão.*



Mirá Padaria Autoral
Rua Francisco Leitão, 265
Pinheiros
@mira.spp

Laboratório de sabores

Na **Mirá Padaria Autoral**, a fermentação é tratada quase como ciência. O padeiro autodidata **Leonardo Akira** e sua esposa, **Júlia Fraga**, exploram há um ano as possibilidades do koji – fungo milenar considerado a base da fermentação japonesa – para criar pães, doces e preparos que combinam técnica, experimentação e influências nipo-latinas.

Conhecido por seu uso na produção de sakê, missô e shoyu, o koji também pode ser aplicado na fermentação de massas. “Eu uso para fermentar pães, fazer missô, shoyu, marinadas e pickles. Ele é uma bomba enzimática, que acelera os processos ao liberar mais açúcar para a fermentação”, explica Akira, que passou pelas cozinhas do D.O.M., do Casaria e da padaria artesanal Quintal da Aurélia, onde se apaixonou pela microbiologia.

Nos croissants da casa, por exemplo, o fungo contribui para uma textura mais leve e crocante, além de reduzir o tempo de fermentação natural. Já na confeitaria, amplia a complexidade de sabores e cria novas camadas de umami.

A Mirá nasceu como um espaço de experimentação culinária. Referências japonesas, francesas, brasileiras e latino-americanas aparecem no cardápio, que muda conforme os testes feitos no laboratório de fermentação mantido por Akira há três anos.

Entre os destaques estão o shokupan, o koji croissant e o pão rugbrod, feito com centeio e sementes, e o carro-chefe da casa: o missô honey butter toast – fatia de shokupan com crosta adocicada de mel e pasta de soja. Os sanduíches seguem a mesma mistura de influências, com opções como a medialuna com jamón y queso e aioli da casa, o tamago sando – sanduíche japonês de salada de ovos no shokupan – e o queijo quente preparado com queijos canastra, gruyère e provolone e finalizado com mel.

A confeitaria e as bebidas acompanham a linha criativa, com destaque para o mocha shoyu, que mistura café expresso, xarope de shoyu e mel.

Outra marca da casa é o aproveitamento integral dos ingredientes. Aparas de pão shokupan, por exemplo, são transformadas em missô; frutas viram geleias e bases para sodas artesanais. “Queremos chegar a zero resíduos orgânicos”, afirma Júlia.

A delicadeza do essencial

Fábio Vieira é um dos nomes que ajudaram a redefinir a cozinha brasileira contemporânea a partir da simplicidade e do respeito absoluto ao ingrediente. Sua gastronomia é direta, precisa e profundamente conectada ao território – técnica e identidade caminham juntas, sem excessos.

No **Micaela**, ele consolidou uma linguagem própria: cozinha honesta, clara e essencial. O restaurante se tornou referência ao provar que a sofisticação está na ideia bem executada e na valorização do produto brasileiro.

Essa relação com o território ganhou novas dimensões no **Cristalino Lodge**, na Amazônia, onde atua como chef executivo há quatro anos, traduzindo a biodiversidade amazônica em

experiências respeitadas e sazonais.

No **Casa Daia**, no litoral cearense, sua cozinha se aproxima ainda mais da memória e da partilha. Já no **Santo Grão**, onde atua há cinco anos, fortalece uma gastronomia urbana com identidade, equilibrando escala, qualidade e personalidade. Em pratos como os ovos turcos com coalhada artesanal do interior paulista ou o linguado com purê de couve-flor e farofa de feijão-manteiguinha, traduz pesquisa e afeto em sabor.

Mais do que prêmios, sua maior contribuição está na construção de uma cozinha brasileira contemporânea sem frescura – na qual tudo começa no ingrediente, no produtor e na história que cada alimento carrega.

@cheffabiovieira | @santograo





A vez dos sandos

Símbolos da praticidade da cozinha japonesa, os sandos são sanduíches preparados com o macio pão de leite shokupan e recheios que vão do clássico katsu sando – com porco empanado no panko – ao tamago sando, de salada de ovos cremosa. No Brasil, a fórmula simples ganha versões criativas e ingredientes locais, em releituras que misturam tradição japonesa e inventividade contemporânea.

1. VARANDA

Premiado pelo Guia Michelin, ganhou menção com seu katsu sando de Wagyu, carne de primeira linha, sob a liderança do chef Fabio Lazzarini. Rua Prudente Correia, 432 – Jardim Europa @varandadinner

2. BARKATU

O restaurante de tapas bascas e asiáticas do chef argentino Julian Rigo serve um katsu sando caprichado. Rua Carla, 77 – Itaim | @b.a.r.k.a.t.u



3. BAO N' SANDO

Em uma portinha com mesas na calçada, serve várias versões do sanduíche asiático, no estilo takeaway – como nas ruas do Japão. Rua Wisard, 397 – Vila Madalena @bao_n_sando

4. TAU COZINHA

Com menu 100% vegetariano, criou um sando com cogumelos marinados e empanados, tucupi preto, alho, óleo de gengibre e repolho. Rua Harmonia, 797 – Vila Madalena @taucozinha

5. TAN TAN

Pioneiro na difusão desse sanduíche, apresenta o menu criado pelo chef Thiago Bañares, que inclui o famoso katsu sando. Rua Fradique Coutinho, 153 – Pinheiros @tantannb

6. SAIKO

A pequena lanchonete charmosa é especializada em sandos, com amplo menu. Também atende por delivery. Rua Amauri, 30 – Jardim Europa @saiko.sando

7. OTODOKE

O delivery do chef Toshi Akuta oferece uma autêntica experiência japonesa, com várias opções de sando. @otodoke.br

Amazônia à mesa

A Casa do Saulo está de volta a São Paulo, agora em um casarão centenário na Consolação. Após uma pausa em 2025, o chef **Saulo Jennings** retoma a operação paulistana, reafirmando a proposta que marca sua cozinha: ingredientes amazônicos, tradição e conexão com a floresta.

Criado há 16 anos em Santarém, às margens do Rio Tapajós, o projeto nasceu de uma rede construída com comunidades ribeirinhas e produtores locais, que hoje envolve mais de 100 famílias e transforma manejo sustentável e bioeconomia em sabor.

No menu, peixes de água doce como pirarucu, tambaqui, filhote e surubim ganham protagonismo. Nas sobremesas, ingredientes regionais aparecem em criações como o tiramisù de bacuri.

O chef também mantém casas em Santarém, em Belém e no Rio de Janeiro, no Museu do Amanhã. E atua como embaixador gastronômico da ONU Turismo.



Casa do Saulo
Rua Bela Cintra, 959 – Jardins
@casadosaulo

#achamosegostamos

**VILLA JACARANDÁ**

Uma casa charmosa que abriga restaurante, padaria e um speakeasy bar.

Rua Alves Guimarães, 153
Pinheiros | @avillajacaranda

**NÓRDICO PADARIA**

Pães, torradas e biscoitos nórdicos autênticos feitos pelo dinamarquês Henrik Baden.

Rua Moraes de Barros, 1.009
Campo Belo | @nordicopadaria

**MASSAE SAN SUSHI**

Restaurante japonês com ambiente acolhedor e atendimento impecável.

Rua Leopoldo Couto de Magalhães Júnior, 275 - Itaim
@massaesansushi

**LE FREAK**

Pratos franceses com pegada moderna, sob o comando do chef chileno Juan Pablo Montes.

Av. São Luís, 282 - Galeria Zarvos Centro | @lefreak.menu

**THAI E SAN**

O local é simples, mas a comida tailandesa é deliciosa, com pratos típicos para compartilhar.

Rua Cunha Gago, 399
Pinheiros
@thaiasan_br

**ISCA SP**

Versão paulista do restaurante carioca especializado em pintxos e drinques.

Rua Miranda de Azevedo, 633 - Pompeia
@isca_sp

**LA CURA**

A rotisserie oferece vários pratos, massas congeladas e ótimos doces. De quarta a domingo.

Rua Ourânia, 201
Vila Madalena
@lacuragastronomia

**LAVVA**

Restaurante recém-aberto no Cidade Matarazzo, une a tradição do Korean BBQ com o churrasco.

Rua Itapeva, 569 - Bela Vista
@restaurante.lavva
@cidadematarazzo



Cozinha de afeto

A cozinheira **Ariana Gazel Lenti**, 43, conhecida como Turca, cresceu entre panelas e temperos. Filha da chef **Kátia Baiana**, falecida em 2019 e famosa por seu trabalho com a culinária baiana, ela herdou das mulheres da família a relação afetiva com a comida. "Na cozinha, trago esse afeto e heranças passadas por gerações de mulheres cozinheiras", diz.

Em 2014, Ariana criou o **Dasturca**, serviço de catering e eventos que leva seu apelido e também faz referência à sua ascendência libanesa. A proposta é oferecer uma cozinha autoral, baseada em ingredientes frescos e sem conservantes, pensada para encontros e celebrações.

De jantares íntimos a grandes eventos sociais e corporativos, Ariana desenvolve cardápios personalizados. "A comida também pode contar a história das pessoas", afirma a cozinheira, que define seu trabalho como uma cozinha de afeto, memória e celebração. @dasturca



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

ST. CHICO
PADARIA

CONEXÃO PROFUNDA



*Fotógrafa de natureza e guia de safári na África, a brasileira **Janaina Matarazzo** convida para uma jornada que transcende a simples observação da vida selvagem*



Há 17 anos, a paulistana Janaina Matarazzo trocou o caos urbano de São Paulo pelo silêncio arrebatador da savana de Botsuana, na África. O que seria apenas um período de voluntariado em *safari camp*, em 2008, tornou-se um reencontro profundo com a África e o início de uma carreira que a transformaria em fotógrafa de natureza e guia de safári. De suas lentes, emergem retratos da vida selvagem em seu estado mais puro. E, de sua vivência, nasceu a Amazing Botswana, agência de viagens sediada em Maun e pioneira em criar experiências de safári personalizadas, autênticas e sustentáveis. Janaina projeta cada roteiro com o olhar de quem conhece a região como poucos e vive a África de dentro para fora.

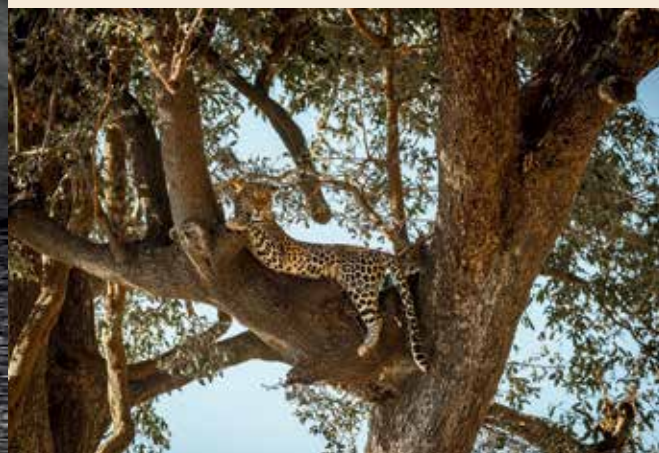
Botsuana é um destino excepcional durante todo o ano, mas as estações mudam profundamente a experiência. Janaina explica: “Entre novembro e abril, época de chuvas, os preços são mais acessíveis, a paisagem se transforma em um paraíso verde





e exuberante, o clima é mais quente e úmido, com chuvas intermitentes, mas fortes e rápidas. É a época do nascimento de filhotes, o que atrai mais predadores. É a melhor temporada para a observação de aves, com a chegada de várias espécies migratórias. Entre maio e agosto, durante o outono e o inverno, os dias são quentes e as noites, frias. Já em setembro e outubro, os dias são bem mais quentes e as noites, agradáveis. A vegetação vai ficando mais escassa após o término da época das chuvas, facilitando a visualização dos animais”.

Janaina convida cada viajante a embarcar nessa jornada que transcende a simples observação da vida selvagem, uma experiência de conexão profunda com a natureza e com a essência do continente africano. @amazingbotswana. 



SUÍTE AFROMODERNISTA

A localização é o melhor atributo do **Mount Nelson - A Belmond Hotel**, na Cidade do Cabo, na África do Sul. Localizada numa área bem central, entre a Table Mountain e o Company's Garden, a lendária propriedade é cercada por jardins, palmeiras, canteiros de flores e fontes.

Há 198 quartos e suítes distribuídos por vários andares e edifícios, interligados por jardins. O hotel acaba de inaugurar uma suíte exclusiva em parceria com o estilista sul-africano **Thebe Magugu**. Celebrando os 10 anos de sua marca, o designer – que venceu o cobiçado Prêmio LVMH – estreia na hospitalidade de luxo com a **Thebe Magugu Suite**, um espaço afromodernista de dois andares que combina herança africana e elegância inglesa. O projeto também inclui a **Magugu House Cape Town**, loja-conceito e espaço cultural dedicado à moda, arte e exposições que celebram a criatividade contemporânea africana.



Mount Nelson
76 Orange Street, Gardens,
Cidade do Cabo, África do Sul
@belmondmountnelsonhotel | @thebemagugu





O paraíso dos amantes de arte

Localizado em Brumadinho, a 60 quilômetros de Belo Horizonte, **Inhotim** é considerado um dos maiores museus a céu aberto do mundo

Por *Stefano Montanarini*

Este ano, visitei o Instituto Inhotim pela primeira vez. Confesso não saber por que levei tanto tempo para fazer isso. Minha consciência tenta se justificar lembrando que passei a última década fora do país. A experiência foi uma mistura de surpresa e orgulho. Surpresa por não ter imaginado que um lugar pudesse criar uma harmonia tão serena entre as obras humanas e as da natureza; orgulho por esse lugar existir aqui no Brasil.

Inhotim impressiona pela magnitude e, sobretudo, pela delicadeza com que entrelaça arte, arquitetura e paisagismo. É a meca da contemplação, o paraíso dos entusiastas das artes. Apesar de sua importância, ainda é pouco conhecido – especialmente fora do país. Trata-se de um instituto em expansão permanente, com novidades que renovam o olhar a cada visita. E, este ano, o convite é ainda mais irresistível.

NOVIDADES

Em 2026, Inhotim completa 20 anos. Para celebrar duas décadas de arte, natureza e inovação, o complexo preparou uma agenda anual repleta de eventos.

Entre os destaques estão a inauguração da monumental escultura *Contraplano*, de Laís Myrrha; o lançamento da exposição “O Esconjuro”, de Paulo Nazareth, na Galeria Praça; a instalação *O Barco - Ato III*, de Grada Kilomba, na Galeria Galpão; e a ampliação da Galeria Cildo Meireles.

O calendário reserva ainda experiências inéditas. Em setembro, o “Anoitecer Inhotim” abre as portas do parque para uma visita noturna. Já em outubro, uma grande festa comemorativa promete boas surpresas para os visitantes.



Clara Arte Hotel

UMA NOITE NO MUSEU:

HOSPEDE-SE EM MEIO AOS JARDINS

Inhotim é imenso e o segredo está em percorrê-lo com calma. O Clara Arte Hotel, inaugurado no ano passado, é a única hospedagem dentro do complexo. Situado a poucos passos das galerias, ele redefine a experiência de visitar o instituto.

A proposta é simples e sedutora: trocar a pressa por uma imersão completa. O hotel combina o conforto de um resort com o universo artístico e botânico do instituto. De manhã e à tarde, guias conduzem visitas ao parque. Nos intervalos, os hóspedes desfrutam de piscina e spa. Sem multidões. Quem se hospeda ali ainda tem acesso exclusivo ao parque antes da abertura para o público geral, o que proporciona uma visita ainda mais intimista. @inhotim @clararesort Q



GALERIA MARIO COHEN

FINE ART PHOTOGRAPHY



Eduardo Salvatore - Ícaro, 1950

Terça a Sexta: das 11h às 18h

Sábados: das 11h às 16h

Rua Capitão Francisco Padilha 69, Jardim Europa, São Paulo

WWW.GALERIAMARIOCOHEN.COM.BR

A TRAVESSIA DOS
BÁLCÃS



Uma jornada de reflexão, troca cultural e compreensão profunda de uma das regiões mais intrigantes da Europa

Para que uma viagem adquira um caráter significativo e profundo, não basta estar no destino; é preciso ir além. É necessário entender sua história, observar o que suas construções narram, compreender a geopolítica e decifrar como as tradições locais revelam a identidade de seu povo. E é com esse propósito que a jornada com destino aos Bálcãs acontecerá em setembro.

Percorreremos a região em uma travessia 100% terrestre, por países nada óbvios: **Sérvia, Bósnia e Herzegovina, Montenegro e Albânia**. O modo de explorá-los revelará o essencial para compreender o entrelaçamento de camadas históricas, belezas naturais e uma valiosa diversidade cultural – um mosaico profundamente influenciado pela presença de civilizações antigas e grandes impérios (notadamente o Otomano e o Austro-Húngaro).

Esse caldeirão de influências moldou séculos de disputas territoriais que levaram à formação da antiga Iugoslávia e, mais recentemente, aos conflitos que redesenharam o mapa da região. Sob a condução do historiador e comentarista de política internacional Filipe Figueiredo, visitaremos cidades fundamentais para uma imersão completa, descobrindo como povos de identidades únicas resistem, se reinventam e florescem, conectando suas raízes ao mundo contemporâneo.

Monumentos, museus, centros históricos e paisagens naturais farão parte do roteiro do início ao fim. Além disso, observaremos de perto nações que, embora vizinhas, distinguem-se tanto geograficamente quanto culturalmente, reservando surpresas memoráveis aos viajantes mais curiosos. **Q**

A VIAGEM

DATAS

13 a 28 de setembro

DURAÇÃO

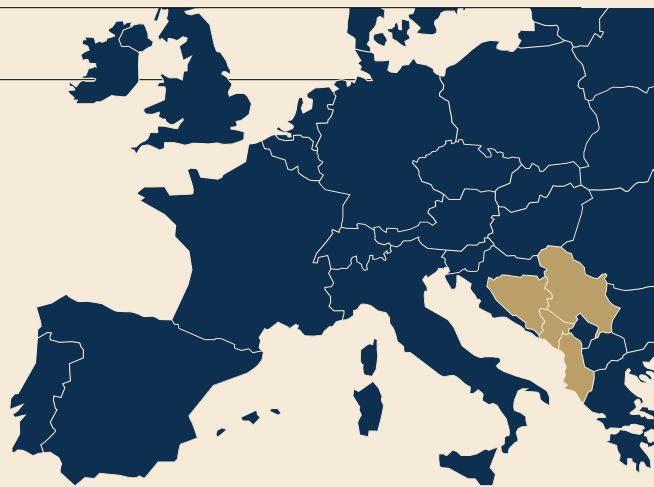
16 dias

ROTEIRO/CIDADES

Belgrado (Sérvia),
Sarajevo e Mostar
(Bósnia e Herzegovina),
Tivat (Montenegro) e
Tirana (Albânia).

PRINCIPAIS DESTAQUES

Templo de São Sava, Centro
Histórico de Mostar, Cidade Antiga
de Kotor e Castelo de Berat.



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



ESPECIALISTA LATITUDES

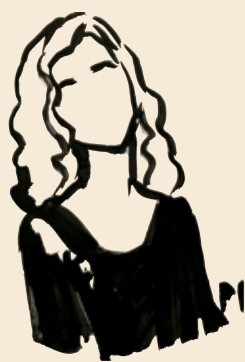
Quem: Filipe Figueiredo

Especialidade: historiador e comentarista de política internacional

"Acredito que o que há de mais impactante em viajar pelos Bálcãs é notar quantos mundos cabem em uma área tão reduzida. Ao chegar a Belgrado, perceberemos como essa região sempre esteve no encontro de fronteiras em movimento. Ali convivem heranças bizantinas, otomanas, e as marcas da dissolução da Iugoslávia – processo que ainda influencia a geopolítica do sudeste europeu. Na Bósnia, com sua capital Sarajevo, veremos o contraste entre tradições otomanas e da Europa dos Habsburgo. Já em Tivat, o Adriático oferece não apenas as belas paisagens que muitos já viram em séries de televisão, mas também uma janela para séculos de disputas pelo controle marítimo. Por fim, Tirana, capital da Albânia, revela um país que se abre para o mundo após décadas de isolamento, onde a história caminha a passos largos. Cada parada confirma minha impressão de que os Bálcãs, em reduzida área, nos fornecem um mosaico cultural fascinante, onde múltiplos passados convivem com o presente de forma intensa."

1. Templo de São Sava (Sérvia) 2. Sarajevo (Bósnia e Herzegovina) 3. Cidade Antiga de Kotor (Montenegro) 4. Castelo de Berat (Albânia)





Compartilhar

A paulistana **Carolina Delleva** começou seus estudos com argila no Camberwell College of Arts, em Londres, aperfeiçoou sua técnica em Barcelona, expandiu sua pesquisa em Milão e em Marrakesh. De volta ao Brasil, em 2013, abriu seu ateliê, agora rebatizado de **Ateliê Marroca**, onde produz, compartilha conhecimento, acompanha artistas e desenvolve projetos. @carolina_delleva

Mãos mágicas



Acho lindo o trabalho do grupo de mulheres tecelãs **SachaMamma**, localizado em San José del Boquerón, na Argentina. Elas fazem à mão xales, ponchos e mantas artesanais com lã de ovelhas e lhamas, tingidos naturalmente, que representam a cultura local e garantem renda. @teleras.sachamama

Identidade brasileira

O veterano artista baiano **Joelito Reis** dedicou-se a desenhos e esculturas antes de criar a **Cerâmica Reis** para fazer azulejos de barro que são verdadeiras obras de arte. @joelitodosreis | @ceramicareis

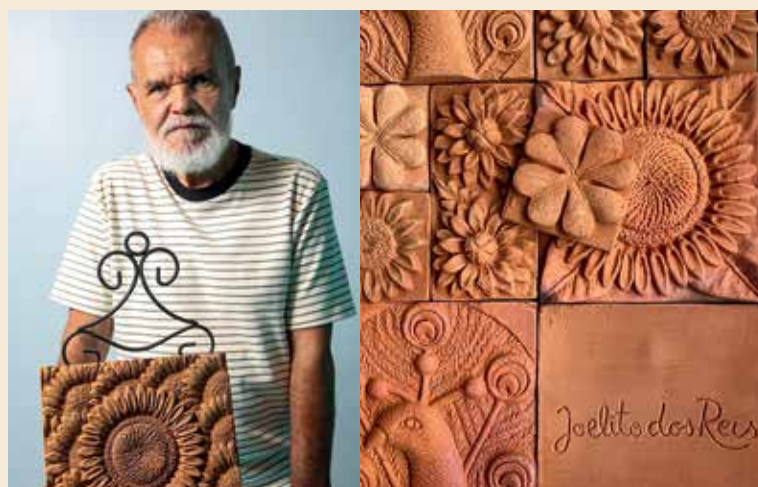
Refúgio histórico



Localizada na pitoresca vila de Sils Maria, nos Alpes suíços, uma guest house do século XVI, frequentada por Basquiat, foi transformada no hotel-butique **Chesa Marchetta**. Com apenas 13 quartos, o lugar passou por uma renovação que manteve as características originais. À frente do restaurante, o chef Davide Degiovanni reinventa a tradição alpina por meio de uma perspectiva contemporânea. @chesamarchetta

COMIDA & ARTE

O **Maní** comemora 20 anos com uma reforma que alterou o ambiente, incorporando novos elementos em diálogo com a arte contemporânea brasileira, e com novidades no cardápio, como o **sagu psicodélico**, uma receita que reafirma o amor de **Helena Rizzo** por essa clássica sobremesa gaúcha. @manimanioca



aQuadra Newsletter

assine em jornalaquadra.com.br

ANSELM

Maestra

W 2026
TORINO ITALY

O PRIVILÉGIO DO ENDEREÇO: *A nova era do alto padrão em São Paulo*

Por *Jardins & Co. Imóveis*



*Mudanças urbanísticas,
demanda resiliente e terrenos
escassos impulsionam
uma nova geração de
empreendimentos
icônicos nos bairros mais
nobres de São Paulo*

O mercado imobiliário de alto e altíssimo padrão em São Paulo vive um momento sem precedentes.

Os lançamentos voltados a esses segmentos atingiram recordes históricos, consolidando uma fase direcionada a produtos que não apenas oferecem

metro quadrado de qualidade, mas que são desenhados como verdadeiros ativos de valorização. Esse movimento foi impulsionado pelas revisões estratégicas do Plano Diretor, que permitiram a revitalização de regiões consolidadas com projetos de pouca escala, extrema exclusividade e sofisticação.

“Havia uma demanda reprimida por produtos que unissem a modernidade tecnológica à tradição dos melhores endereços de São Paulo”, afirma Raphael Guaraná, cofundador da Jardins & Co. De acordo com os principais indicadores do setor, o segmento de alto padrão demonstrou uma resiliência notável, mantendo velocidades de vendas superiores à média do mercado geral. Essa força é explicada pela busca por ativos reais em um cenário em que a terra é, cada vez mais, o recurso mais escasso da capital.



A GEOGRAFIA DO PRIVILÉGIO

Atualmente, o eixo formado pelos Jardins, Itaim Bibi e Vila Nova Conceição concentra o que há de mais exclusivo no país. Índices recentes de mercado apontam que essas regiões figuram consistentemente no topo do ranking de valorização em São Paulo. Juntos, esses bairros representam a maior parte do estoque de alto padrão entregue nos últimos cinco anos, evidenciando uma migração de capital para endereços de prestígio inquestionável.

No segmento de ultraluxo – unidades que superam os 500 m² – a exclusividade é o principal gatilho. “A demanda nesses micromercados muitas vezes supera a oferta. Hoje, o grande desafio não é apenas vender, mas viabilizar terrenos que permitam projetos autorais capazes de dialogar com a identidade e a história de cada bairro”, reforça Guaraná.

CASA’ALBA: O MANIFESTO DO QUIET LUXURY NO JARDIM AMÉRICA

Dentro desse ciclo de excelência, o Casa’Alba surge como a materialização do que o comprador contemporâneo define como essencial. Localizado na charmosa Alameda Franca, no coração do Jardim América, o empreendimento adota o conceito de “casa suspensa”, onde cada unidade foi projetada para reproduzir a experiência de morar em uma residência independente. A arquitetura privilegia vãos amplos e aberturas generosas, permitindo que a luz natural e a ventilação cruzada definam a atmosfera dos ambientes.

A sofisticação aqui é silenciosa: soluções de alta engenharia garantem conforto acústico e térmico, enquanto o paisagismo denso atua como elemento de transição entre a vida urbana e o ambiente residencial. Para Josué Lucianelli, CEO da J-VM Arquitetos Incorporadores, responsável pelo empreendimento, o compromisso de quem desenvolve projetos com esse nível de detalhamento vai muito além da construção: “Desenvolver o Casa’Alba é preservar a essência de um endereço icônico. Criamos uma arquitetura que respeita o tempo, onde tecnologia e design servem à privacidade e ao bem-estar. É a celebração de um estilo de vida discreto, que consolida o patrimônio para as próximas gerações”.



DESENVOLVER O
CASA’ALBA É PRESERVAR
A ESSÊNCIA DE UM
ENDEREÇO ICÔNICO.
CRIAMOS UMA
ARQUITETURA QUE
RESPEITA O TEMPO, ONDE
TECNOLOGIA E DESIGN
SERVEM À PRIVACIDADE
E AO BEM-ESTAR. É A
CELEBRAÇÃO DE UM
ESTILO DE VIDA DISCRETO,
QUE CONSOLIDA O
PATRIMÔNIO PARA AS
PRÓXIMAS GERAÇÕES.



Josué Lucianelli
CEO da J-VM Arquitetos Incorporadores

CURADORIA E LEGADO

O sucesso de projetos com esse perfil confirma uma tendência: o comprador atual busca sentido e autenticidade. Mais do que escala, o valor reside na precisão. Em bairros consolidados, empreendimentos bem concebidos se destacam por oferecerem algo além do metro quadrado: oferecem permanência.

Para a Jardins & Co., o cenário atual exige uma curadoria que vá além da transação comercial. É preciso entender as sutilezas de cada projeto e a história de cada endereço. Afinal, em um mercado onde o espaço é finito, o verdadeiro privilégio é encontrar um lugar que não apenas abrigue a vida, mas que a eleve a um novo padrão de significado. 



Jardins & Co. Imóveis
Alameda Joaquim Eugênio de Lima,
1.674, Casa 9 - Jardim Paulista
[@jardinsco.imoveis](https://www.jardinsco.imoveis.com.br)

Por *Valderson de Souza*

Áries

Para a astrologia, o ano começa em Áries. E, em 2026, a fase ariana chega muito bem, com boas notícias, graças a Mercúrio, o planeta das comunicações, que estará dinâmico. O ciclo das revelações pessoais continuará ativo por influência dos planetas lentos, o que vai mexer fortemente com aquarianos e arianos – e, por tabela, com leoninos e librianos. Enfim, com tudo e todos. Abril chega com a força da Lua cheia e promete abalar as emoções. Se as bases não forem seguras, não adiantará reclamar. Aceite as mudanças e siga em frente. No meio do mês, o ambiente profissional se agita, com gente nova e procedimentos diferentes. Isso será positivo. Perto do fim da fase ariana, o contato com outros ambientes se mostrará benéfico para sua saúde física e mental. Se puder, programe uma viagem. A Lua nova de Áries abre o horizonte e traz a companhia necessária para sua evolução: saiba reconhecer e aceitar o inesperado.



Touro

O período taurino começa com a Lua crescente, fase positiva para iniciar atividades relacionadas à agricultura e à jardinagem. A grande novidade será a entrada de Urano, o planeta da tecnologia, no signo de Gêmeos, após 84 anos. A inteligência artificial e as tecnologias de vanguarda vão revolucionar ainda mais o planeta nos próximos anos. Os procedimentos comerciais e as redes sociais vão assumir novos formatos. A Lua cheia do Dia do Trabalho anuncia a revisão dos usos e costumes pessoais, reforçada pelas energias de Plutão retrógrado. Para alcançar a vitória, é necessário parar e revisar os planos, seguindo em frente depois de saber o que deve ser executado. Na segunda parte do período, as alegrias virão das atividades comerciais e do ambiente calmo dentro de casa. Aproveite para relaxar e curtir a beleza do outono.

@valdersondesouza

aQuadra

Publisher e diretora de redação
Helena Montanarini

Direção criativa
Marina Garcia

Editora
Judite Scholz

Redação
Heloisa Whately
Stefano Montanarini (turismo)

Repórter
Bernard Ramus

Colaboradores
Janaina Matarazzo, Janaina Pereira, Jota Villanova, Miguel Garcia, Natalia Dornellas, Ruy Cortez, Valderson de Souza (texto), Eduardo Paziam, Jade Gadotti, Mavinho Acoroni (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.
aluiz@metacont.com.br

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

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

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

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

www.jornalaquadra.com.br

@aquadrajornal

@aquadrajornal

aQuadra Jornal



Distribuição aQuadra

BANCAS:

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

DISTRIBUIDORES PARCEIROS:

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)
Mesa III (Rua Dr. Paulo Vieira, 21 - Sumaré)
Now Play Vinyl Store (Rua Maria Carolina, 692 - Loja 1)
Padoca do Maní (Rua Joaquim Antunes, 138; Rua Pedroso Alvarenga, 542)
Pão de Queijo Haddock Lobo (Rua Haddock Lobo, 1.408; Shopping Iguatemi e Shopping Pátio Higienópolis)
Salão 1838 (Rua Colômbia, 100; Rua Estados Unidos, 1.838)
St. Chico (Av. Higienópolis, 467; Rua Mourato Coelho, 383; Rua Jacurici, 37)
The Club Shop (Al. Gabriel Monteiro da Silva, 1.984)
Zud Café (Rua Barão de Tatuí, 377)



Colégio
**DANTE
ALIGHIERI**

Curriculo 
Internacional



Liceo Scientifico

Opzione Scienze Applicate



Trilinguismo

Scuola
Paritaria
Italiana



Sistema della
Formazione
Italiana nel
Mondo

We prepare for

Cambridge

English Qualifications 2025-2026

ESPM

FIA BUSINESS
SCHOOL

exame.

Saint Paul

Concluído o *Liceo*, os alunos podem prestar o *Esame di Maturità*, diploma internacional reconhecido pelo sistema de ensino italiano, equivalente a qualificações como *A-Levels* ou *International Baccalaureate (IB)*. O bom desempenho no *Esame di Maturità* permite a entrada simplificada em instituições de ensino superior, a exemplo da *ESPM*, da *FIA Business School* e da *Exame Saint Paul*. Isso significa que o processo de ingresso nessas faculdades pode ser facilitado por meio da redução ou exclusão de etapas.

O Liceo do Dante é reconhecido pelo governo italiano

SAIBA MAIS

<https://dante.pro/internacional>





intimissimi

FERNANDA LIMA

intimissimi.com.br