



AVANTTO

LIFESTYLE MAGAZINE



JAGUAR F-PACE

O MELHOR SUV PREMIUM DO ANO



Impossível não se impressionar com o design e a sofisticação do nosso primeiro SUV.

Na versão Jaguar F-PACE Prestige, ele apresenta motor 2.0 Turbocharged Diesel, faróis de Xênon com luzes de circulação diurna "J-Blade" em LED, assentos em couro Taurus e teto solar panorâmico. Um veículo que combina potência com muita tecnologia e versatilidade para o seu dia a dia. A alta performance com condições exclusivas para você.

- Gerenciamento de tração
All Surface Progress Control
- Sistema de vetorização de torque
- Navegação InControl Touch (SD)
- Rodas de liga leve de 18"

Aproveite para conhecer também os produtos e acessórios diferenciados da Jaguar Collection.

TEM MUITO A OFERECER



JAGUAR F-PACE
MELHOR SUV
PREMIUM DO ANO





Venha nos visitar e fazer um test drive.

Caltabiano

Av. Pacaembu, 420
Pacaembu - São Paulo/SP
(11) 3953-5000

Av. Das Nações Unidas, 7885
São Paulo/SP
(11) 3095-8585

caltabiano.jaguarbrasil.com.br

 /GrupoCaltabianoOficial
 /GrupoCaltabiano

THE ART OF PERFORMANCE



Na cidade somos todos pedestres.

F-PACE 2.0 Prestige a diesel, 180 cv, 0 km, ano/modelo 2016/2017. Estoque de 4 (quatro) unidades do referido modelo. Anúncio válido até 31/03/2017. Para mais informações, consulte as lojas Jaguar Land Rover Caltabiano. www.caltabiano.jaguarbrasil.com.br.

CORSAGE

IGUATEMEI 11 3812.5900

CIDADE JARDIM BOUTIQUE ROLEX CORSAGE 11 3758.4960

CENTER NORTE 11 2252.2341

CLÁSSICOS RESERVA

ANEL FONTE



WWW.CORSAGE.COM.BR



Respeite os limites de velocidade.



NOVO XC90 T8. A POTÊNCIA DE 407 CV, AGORA EM UM HÍBRIDO.

O Volvo XC90 Híbrido combina dois motores, um a gasolina e outro elétrico. É o melhor dos dois mundos em diferentes modos de condução, como *pure*, *hybrid* e *power*, que transformam o comportamento do automóvel dependendo das condições de uso. Essa é nossa ideia de luxo.



XC90 HÍBRIDO | OUR IDEA OF LUXURY
is hybrid performance.



PORTOBELLO
RESORT & SAFARI



VENHA DE AVIÃO CURTIR TODAS AS ATRAÇÕES DO MELHOR RESORT DA COSTA VERDE.



PISTA PORTOBELLO: LOCALIZADA NA FAZENDA PORTOBELLO
DESIGNAÇÃO: SDPA, LAT: 022°55'39" LONG: 044°04'48"W, AL: 20FT

RIO-SANTOS, KM 434 • MANGARATIBA • A 100 KM DO RIO - ENTRE RIO E SÃO PAULO
WWW.PORTOBELLORESORT.COM.BR • TEL.: 21 2789 8063 | 2789 8000

TERRENOS FLY INN

AVIÃO E LANCHA NA PORTA DE CASA.

Ilustração artística



APROVEITE E CONHEÇA OS TERRENOS FLY INN COM TOTAL INFRAESTRUTURA PARA O SEU AVIÃO.



Ilustração artística

Um local exclusivo onde você pode estacionar seu avião dentro ou na frente da sua casa, com vagas para barcos e uma vista deslumbrante. Venha vivenciar a experiência de fazer parte do Portobello em terrenos de 1 mil até 7 mil m², um canal navegável de -2.5 de calado e uma pista de pouso de asfalto com 1.270m X 30m. Tudo isso com serviços e lazer do Portobello Resort.





CARTA DO CEO

É com muito orgulho que chegamos à 10ª Avantto Lifestyle Magazine. Uma jornada cheia de histórias de vida, destinos inesquecíveis, máquinas arrojadas, vitórias e informações compiladas para tornar a sua leitura mais aprazível e relevante. Esta edição não poderia ser diferente. Você verá sugestões de viagens que vão desde uma estadia na Serra Gaúcha para conferir a produção local de vinhos, as paisagens e as festas, até uma visita à África do Sul, marcada por safáris, praias, florestas, vinícolas e pela urbanidade da vida cosmopolita nas cidades. Outro destaque é a NBAA Business Aviation Convention & Exhibition (NBAA-BACE) que, em seus mais de um milhão de metros quadrados de área, abrigou cerca de 1.100 expositores, que trouxeram os últimos lançamentos, inovações e negócios do setor de aviação executiva. Reconhecido como um dos helicópteros mais famosos, temidos e avançados do mundo, o Boeing AH-64 Apache, é pauta dessa edição. Essa aeronave fascinante é praticamente um tanque de guerra voador, capaz não somente de resistir a ataques pesados, mas também de provocar sérios danos. Você ainda vai conhecer a história do agrônomo, pecuarista e empresário Pedro Merola, um empreendedor que inovou na gestão de sua fazenda, a Santa Fé, e na criação do FEED, boutique de carnes situada na capital paulista. Por fim, estamos muito satisfeitos com a 10ª Avantto Lifestyle Magazine e somos extremamente gratos pela sua companhia. Obrigado por embarcarem nessa viagem com a gente!

Rogério Andrade

EXPEDIENTE

Ano III / Nº 10 / Abril 2017

STAFF

CEO

Rogério Andrade

Publisher

Ricardo Battistini

Produção de Conteúdo

Let's Web e GO Comunica

Jornalistas Responsáveis

Erica Brasil - MTB/SP 54085

Leticia Ghedin - MTB/SP 54562

Colaboradores

Alexandre Taleb

Cau Saad

Cristina Tolovi

Gustavo Franco

Marcelo Fernandes

Nicola Calicchio

Pedro Granato

Sergio Souza

Silvana Machado

Tomas Perez

Projeto Gráfico - Designorama

Marcos Guimarães

Rafael Piva

Foto da Capa

Fotografo: Thiago Bruno

Modelo: Alexandre Taleb

Revisão

Erica Brasil

Leticia Ghedin

Produção Gráfica

Bandeirantes Soluções Gráficas

Contato

marketing@avantto.com.br

GIVENCHY

L'INTEMPOREL

QUANDO A LUZ SUSPENDE O TEMPO

Givenchy revela o novo tratamento anti-idade



SUMÁRIO

TRAVEL STYLE



18
SERRA GAÚCHA
 Explore os encantos desse destino de inverno do Brasil

40 **CONHEÇA A ÁFRICA DO SUL**
 O país que encanta com a pluralidade cultural e geográfica

80 **W SOUTH BEACH**
 Novas suítes combinam arte, design, moda, luxo e conforto

BUSINESS STYLE



34
PEDRO MEROLA
 Somando forças, todos podem ganhar

16 **GUSTAVO FRANCO**
 50 Falácias

58 **SILVANA MACHADO**
 Transformando organizações em mundo disruptivo

26 **NICOLA CALICCHIO**
 O impacto da migração de talentos

AERO STYLE



36
BOEING AH-64 APACHE
 A fascinante máquina militar

24 **IS-BAO**
 A importância dessa certificação para a aviação

48 **NBAA-BACE**
 Um dos maiores encontros da aviação executiva

82 **UMA AERONAVE PRA CHAMAR DE SUA**
 A Avantto te auxilia em todo o processo

MY STYLE



76
CRISTINA TOLOVI
 As grandes mostras de 2017

52 **CAU SAAD**
 Mantenha seu metabolismo acelerado

62 **MARCELO FERNANDES**
 O mel e a abelha-rainha

68 **TOMAS PEREZ**
 Viagens e atividades na América do Sul

FLOWERBYKENZO

EAU DE LUMIÈRE

O NOVO EAU DE TOILETTE



COLABORADORES

GUSTAVO FRANCO



Economia

Um dos sócios fundadores e presidente do conselho de administração da Rio Bravo Investimentos. É bacharel e mestre em Economia pela PUC do Rio de Janeiro e PhD pela Harvard University.

Negócios

Presidente para a América Latina e membro do Comitê Executivo Global da McKinsey. É formado com distinção em Engenharia Civil pela UFMG e MBA pelo MIT.

NICOLA CALICCHIO



SILVANA MACHADO



Carreira

Consultora da EgonZehnder São Paulo, conduz busca de executivos para clientes nos setores de Serviços Financeiros, Private Equity, Telecomunicações e Saúde. Também, lidera projetos de consultoria em Transformação Organizacional e Desenvolvimento de Lideranças. É formada em Engenharia de produção pela USP, possui MBA pela Booth School of Business da Universidade de Chicago.

Saúde e Bem-estar

Personal Trainer e responsável por criar um circuito funcional que leva seu nome. É formada em Educação Física, pós-graduada em metodologia do treinamento específico e especializada em nutrição esportiva.

CAU SAAD



MARCELO FERNANDES



Gastronomia

Empresário paulistano, é um gourmet desde a sua juventude. Inaugurou em 1999 o restaurante D.O.M. com o chef Alex Atala. Hoje é sócio dos restaurantes Attimo, Kinoshita e Clos de Tapas, esses indicados no Guia Michelin Rio de Janeiro & São Paulo, referência mundial em matéria de gastronomia.

Arte e Cultura

Responsável por Relações Internacionais na Galeria Millan, atendendo importantes coleções particulares e institucionais. É formada em Comunicação Visual pela FAAP, cursou Moda na Faculdade Santa Marcelina e tem MBA pela FIA.

CRISTINA TOLOVI



PEDRO GRANATO



Beleza

Especialista em cirurgia plástica pela Sociedade Brasileira de Cirurgia Plástica, é formado em medicina pela UNI-RIO, fez especialização no Instituto Ivo Pitanguy, em cirurgia geral no Hospital Universitário Gaffrée e Guinle e em cirurgia do trauma no Hospital Estadual Getúlio Vargas.

Turismo

É presidente da Teresa Perez Tours, economista e publicitário. Desde 2009, participa do conselho TAAB (Travel Agent Advisory Board) do Grupo Four Seasons, também faz parte do conselho do Rosewood Hotels & Resorts e do Shangri-la Luxury Hotels.

TOMAS PEREZ



SERGIO SOUZA



Marketing

Diretor Comercial no Casa Grande Hotel Resort & Spa desde 2005, atuou em empreendimentos hoteleiros como Resort Transamérica Comandatuba, Resort Blue Tree Cabo de Santo Agostinho e Praia do Forte Ecoresort. É formado em administração de empresas, com MBA em Marketing pela FGV.

Moda

Consultor de Imagem. Professor na FAAP, Centro Europeu e na Faculdade OPET. É formado em Administração de Empresas e em Consultoria de Imagem, Corporativa, Etiqueta, Análise de Cores, Personal Shopper e Personal Stylist pela consultora internacional Ilana Berenholc. Formado em etiqueta pessoal pela renomada professora Christine Yufon e mercado de luxo por Carlos Ferreirinha.

ALEXANDRE TALEB



SEU REFÚGIO

CONECTE-SE COM O QUE
REALMENTE IMPORTA, A VIDA.

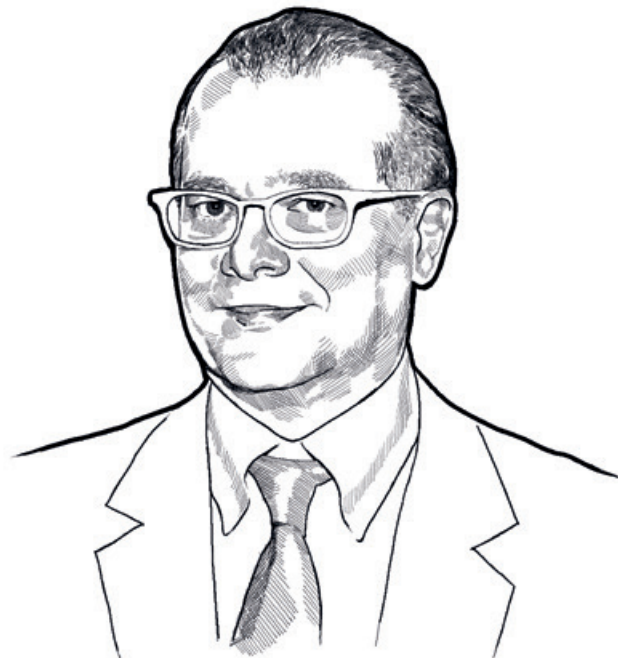


BELMOND COPACABANA PALACE

RIO DE JANEIRO

O LUGAR MAIS DESEJADO DO RIO PARA RELAXAR
E APRECIAR UM BOM MOMENTO.

HOTÉIS | TRENS | CRUZEIROS FLUVIAIS | JORNADAS | [BELMOND.COM](https://www.belmond.com)
PARA RESERVAS LIGUE PARA (21) 2545 8787 OU PELO E-MAIL RESERVATIONS.BRAZIL@BELMOND.COM



PÓS-VERDADES INCONVENIENTES

Por Gustavo Franco

Volta e meia ouço falar de uma tese de doutorado que demonstra que o déficit da previdência não existe. Na semana que passou, Kyrie Irving, astro do Cleveland Cavaliers, campeão da NBA, afirmou que a Terra é plana e marcou posição: “vejo muitas coisas que o meu sistema educacional afirmou que eram reais e que se mostraram ser completamente falsas”. Também nestes mesmos dias, a bancada estadual do PSDB carioca votou contrariamente à privatização da CEDAE, decisão que a direção nacional do partido definiu como “lamentável”.

Numa semana assomada por uma epidemia de surrealismo, um divertimento pode ser o de refletir sobre qual foi o mais absurdo.

Sobre o superávit da Previdência uma historinha ajuda a esclarecer.



Imagine uma jovem de maus bofes sem nenhum talento para o comércio e que se dedica a administrar uma loja de artigos baratos, todos custando R\$1,99, e que dá enorme prejuízo. A dona do imóvel, madrinha da jovem, não cobra aluguel, fornece refeições gratuitas e ainda lhe paga uma mesada que cobre as perdas da loja com sobra.

A jovem quer mudar de carreira, pois tem a sensação que não leva jeito para a coisa. Mas a madrinha teme que a afilhada entre para a política, e com a ideia de dissuadi-la arrumou um consultor que provou por A + B que a loja era lucrativa. Bastava tratar a mesada como uma receita, que designou como "Contribuição da Sobreloja para o Lucro" (CSLL), e também ignorar o subsídio no aluguel e na comida, que a conta ficava no azul. O pessoal da contabilidade criativa faz chover, não?

Com a Previdência se passa algo muito semelhante. Segundo a tal tese, se colocarmos na conta algumas receitas em nada relacionadas com o assunto, como a mesada da madrinha, a conta fecha. A Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), por exemplo, nada mais é que um adicional ao imposto de renda, porém criado sob a forma de uma "contribuição", pois assim pode ser estabelecida em lei a "vinculação" da receita a determinado uso. Da mesma forma a COFINS, que é um tributo sobre o faturamento das empresas, tem seus recursos destinados a fechar o rombo da Previdência, que também recebe a valiosa contribuição de receitas oriundas de loterias.

Tal como a mesada da madrinha, esses tributos se destinam a financiar o rombo, tal como emissões de títulos da Dívida Pública. Mas uma coisa é o rombo, outra é seu financiamento: a mesada não é receita.

A tese da Terra Plana tem origem em fundamentalismos bíblicos de variadas origens. O líder espiritual da Igreja Apostólica de Zion, criada na cida-

de com este mesmo nome em 1895, no estado de Illinois, Wilbur Glenn Voliva, foi um dos mais destacados defensores dessa ideia. Segundo ele a Terra teria o formato de uma panqueca, com o Polo Norte no Centro e o Polo Sul nas bordas da circunferência. Uma parede de gelo impediria os navios de caírem das bordas da Terra numa região que ele chamava de Hades, uma espécie de porão onde viveriam os espíritos que existiam na Terra na época de Adão.

Kyrie Irving está entre as maiores estrelas do basquete norte-americano: medalhista olímpico, 24,4 pontos por jogo e salário anual de US\$ 19 milhões. Kyrie é um gênio em sua profissão, mas em matéria de astronomia digamos que esteja mal informado, como pode ocorrer também com escritores premiados e músicos geniais. Kyrie é um gênio em sua profissão, mas, em matéria de astronomia, digamos que esteja mal informado, como pode ocorrer também com escritores premiados e músicos geniais.

Mas nada disso parece ultrapassar o contorcionismo intelectual que produziu a posição contrária da bancada carioca do PSDB na votação da privatização da CEDAE e do ajuste fiscal do estado. O universo retórico onde moram alguns políticos parece com o do reverendo Voliva, cujo truque habitual de convencimento era o de desafiar os céticos propondo-se a pagar US\$ 5 mil por provas de que a Terra era redonda. Como isto não é evidente pela contemplação do céu, e nada simples explicar o funcionamento do Pêndulo de Foucault, a bravata de Voliva não era desmascarada.

A bancada carioca argumenta que não houve estudo que demonstrasse que a astronomia convencional funciona com esse governador. De acordo com o Teorema de Kyrie, já que nos ensinam coisas falsas no colégio, segue-se que a Terra é plana, o saneamento é estatal em 26 estados, como lembra a bancada, e o Aedes não tem relação com a deficiência na infraestrutura de água e esgoto do Rio de Janeiro.

EXPLORE

A SERRA GAÚCHA

CONHEÇA OS ENCANTOS DE UM DOS PRINCIPAIS
DESTINOS TURÍSTICOS DE INVERNO DO BRASIL



Gramado

Foto: Cleiton Thiele

É impossível percorrer a Serra Gaúcha e não sentir-se na Europa. A herança cultural deixada pelos colonizadores paira no ar não só no bucolismo das paisagens, mas também no clima bem definido das quatro estações, na gastronomia e na arquitetura. Isso sem falar da hospitalidade da população local, que sabe muito bem como acolher seus hóspedes de braços abertos.

Apesar de receber turistas o ano inteiro, as baixas temperaturas fazem do inverno uma temporada extremamente convidativa para quem deseja desfrutar de momentos de paz, relaxamento e contemplação, sem abrir mão dos prazeres que uma boa comida e uma sofisticada hospedagem podem oferecer. Confira um breve roteiro, com quatro cidades encantadoras que esbanjam charme na Serra Gaúcha.



Foto: Cleiton Thiele

GRAMADO

Gramado possui a melhor infraestrutura turística do Rio Grande do Sul. Suas ruas floridas e de arquitetura europeia abrigam uma ampla rede hoteleira e gastronômica. A cidade sedia várias comemorações ao longo do ano, como o Natal Luz, uma das maiores do gênero do mundo, o Festival de Cinema, principal evento de cinema do País, o Festival da Gastronomia, que reúne personalidades da culinária nacional e internacional, o Chocofest e o Gramado In Concert, que fazem com que Gramado seja um palco repleto de atrações durante os 365 dias do ano. Encantadora e mágica são dois adjetivos adequados ao município de pouco mais de 30 mil habitantes, onde convivem tão bem as culturas portuguesa, italiana e alemã.

Além de esbanjar elegância com sua arquitetura europeia e suas belezas naturais, encanta os visitantes apresentando belíssimos pontos turísticos: parques temáticos ao ar livre e cobertos, como a Rua Coberta, Praça Major Nicoletti, Praça das Etnias, Casa do Colono, Palácio dos Festivais, Igreja Matriz São Pedro, Centro Municipal de Cultura, Lago Negro, Lago Joaquina Rita Bier, Belvedere, além dos diversos museus.

Para hospedar-se

O Varanda das Bromélias possui uma localização privilegiada. Em meio a bosques particulares, está próximo ao centro e em um dos pontos mais altos da cidade. O hotel é perfeito para quem deseja usufruir do charme serrano com o máximo de conforto e privacidade em um ambiente extremamente intimista.



Foto: Cleiton Thiele



Foto: Cleiton Thiele



A Estalagem St. Hubertus tem uma vista exuberante para um dos principais cartões postais de Gramado: o Lago Negro. O hotel foi o primeiro da cidade a constar no "Roteiros de Charme" e coleciona diversos selos e premiações. Organização, dedicação e hospitalidade são percebidas em todos os detalhes do suntuoso hotel.

O sofisticado Modevie Boutique Hotel está localizado no centro de Gramado, a poucos metros da Igreja Matriz, Rua Coberta e Palácio dos Festivais. Em estilo clássico por fora, o seu interior oferece modernidade e tecnologia. As camas, por exemplo, têm comandos para massagem. Com apenas 15 suítes, garante aos hóspedes uma estadia relaxante e exclusiva.

Para comer

A farta e requintada gastronomia do local oferece mais de 150 opções de bares e restaurantes, dos mais sofisticados aos mais tradicionais. Não deixe Gramado antes de ir a uma galeria, a um café colonial e a um restaurante especializado em fondue.

O Bouquet Garni está situado junto ao Lago Joaquina Rita Bier e o menu é inspirado na cozinha mediterrânea, misturada a produtos regionais, que resultam em uma combinação harmônica de carnes nobres, risotos especiais e frutos do mar.

O suíço Belle Du Valais disponibiliza além de seus famosos fondues, delícias como Bacalhau Grelhado, Cordeiro, Truta com Amêndoas, Pato com Laranjas, Raclette, entre outras. Em suas adegas, rótulos dos melhores vinhos da Serra Gaúcha e das tradicionais regiões produtoras do mundo.

O Bella Vista é o café colonial mais tradicional da cidade e existe desde 1972. A dica é ir com fome, pois o local oferece quase uma centena de receitas, entre doces e salgados, destacando as etnias italiana e alemã.



Igreja Matriz São Pedro

Lago Negro

Natal Luz

Foto: Cleiton Thiele

Foto: Cleiton Thiele

Foto: Cleiton Thiele



BENTO GONÇALVES

Com uma população de 100 mil habitantes, recebe, em média, um milhão de pessoas por ano. Conhecida como a Capital Brasileira da Uva e do Vinho, atrai quem busca o clima romântico da serra e, é claro, a bebida. Aliás, o enoturismo é uma das principais atividades da região que compõe o Vale dos Vinhedos. Diversas vinícolas estão à disposição para passeios guiados, que podem ser perfeitamente finalizados com uma bela culinária italiana.

Além do Vale dos Vinhedos, percorra os Caminhos de Pedra. O roteiro resgata a herança cultural recebida dos imigrantes italianos, constituindo-se num museu vivo, onde os descendentes desses imigrantes recebem o visitante e mostram a autenticidade e originalidade da sua cultura, gastronomia e arquitetura.

As estações do ano são bem exploradas pelo município de Bento Gonçalves, que promove programas turísticos durante o ano todo. O Bento em Vindima, de janeiro a março, gira em torno da colheita da uva; o Bento Sensação, de junho a agosto, explora os atrativos de inverno e a Primavera em Bento, de setembro a novembro, oferece atividades aliando cultura e natureza locais.

Para hospedar-se

O SPA do Vinho pertence à famosa vinícola Miolo e promete uma ótima experiência. Conforto e elegância estão presentes em todo o resort, ganhador do prêmio Melhor Spa do Brasil 2011-2012, que conta com

uma ótima área de relaxamento e piscina terapêutica. Para comer, opções franco-italianas com o restaurante Leopoldina, Bistrô Sabrage e a Trattoria Damigiana. Na adega, mais de 700 rótulos estão à disposição dos hóspedes, incluindo um indispensável espumante no terraço para apreciar o pôr do sol e a vista panorâmica para o Vale dos Vinhedos.

O Villa Michellon é um complexo que respira a cultura italiana presente em todo hotel, inclusive na decoração dos quartos, inspirados em antigos casarões, e na cozinha do restaurante principal, que valoriza a comida colonial típica da região. Com vinícola própria, é possível passear pelos parreirais e saborear os rótulos produzidos no local. Lago, salão de jogos, pista de cooper e piscina térmica são algumas alternativas de lazer, que abrange ainda diversas atrações infantis.

Para comer

O Champenoise Bistrô fica em Pedro Bandeira, pequeno município muito próximo a Bento Gonçalves. O deslocamento compensa: o bistrô oferece, com maestria, uma mistura de gastronomia campesina, regional, francesa e italiana. Além disso, o restaurante utiliza ingredientes de cultivo próprio ou de pequenos produtores locais.

Seja para o almoço, seja para o jantar, passando pelo chá da tarde, o Sappore & Piacere apresenta um menu com pratos que variam a cada dia, com ótimas massas, risotos e carnes. De abril a agosto, um delicioso fondue é a pedida para acompanhar o frio.



Foto: Davi da Rold



Catedral da Pedra

CANELA

Quem vai à Gramado, não pode deixar de ir à Canela. Apenas 20 minutinhos separam os dois municípios. A cidade de 40 mil habitantes tem seu nome devido a uma árvore caneleira, que servia de descanso e pouso para os tropeiros que viajavam rumo à capital para vender seus produtos nas fazendas. Três paradas são obrigatórias: a impressionante Catedral de Pedra, construída em estilo gótico; o Parque da Ferradura com seus mirantes e cânions e o Parque do Caracol, onde está situado um dos principais cartões postais da região: a Cascata do Caracol, com sua impressionante queda d'água de 131 metros.

Para comer

O Channelé Bistrôt se consolidou como um dos melhores restaurantes de Canela. O ambiente é super aconchegante e traz um menu francês, como o nome sugere. Coq Au Vin, Cassoulet, Confit de Canard, Bouef Bourguignon e Crème Brûlée são alguns dos destaques.

O Magnólia é uma mistura de restaurante, bar e cinema em um antigo casarão da década de 1950. No menu, cozinha contemporânea; no bar, inúmeras opções de drinks e no cinema, os clássicos da sétima arte. Tudo isso com muito bom gosto em um ambiente vintage que agrada aos olhos e ao paladar.



Magnólia



Cânion Itaimbezinho

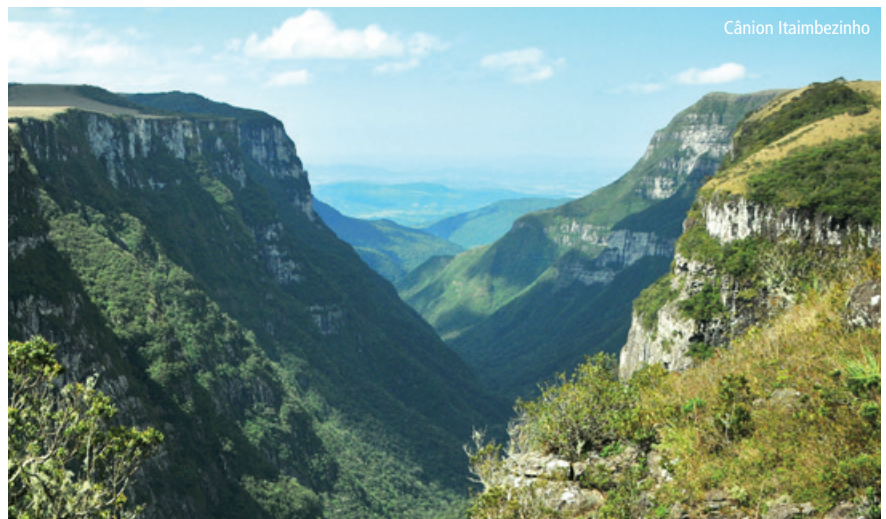
CAMBARÁ DO SUL

É conhecida como a Terra dos Cânions (são 10 deles), com sua formação geológica de aproximadamente 150 milhões de anos. Lá está situada parte do famoso Parque Nacional Aparados da Serra (a outra porção fica em território catarinense). Para quem gosta de turismo de aventura, a pequena cidade é um prato cheio. Diversas possibilidades são oferecidas para os mais variados gostos. Cavalgada nos Cânions, passando pelas bordas dos Cânions Pinheirinho e Cambajuva - com vista para o Cânion da Pedra; Trilha do Rio do Boi, acessada por Santa Catarina, percorre a parte de baixo e o interior do Cânion Itaimbezinho; e Circuito das Águas, que percorre rios, lajeados e cachoeiras. Além desses, passeios de bike, veículos 4X4 e bote também são atrativos locais.

Para comer, o restaurante **O Casarão** mistura gastronomia italiana com ingredientes regionais. O ambiente rústico possui lareira para garantir o clima aconchegante nos dias frios.

Para hospedar-se, o hotel **Vale Dourado** e o **Parador Casa da Montanha** trazem o charme e conforto das melhores hospedagens serranas. O clima campesino está presente em todas as instalações sem abrir mão do conforto necessário para quem busca relaxar em tão rica paisagem.

Informações: www.turismo.rs.gov.br



Cânion Itaimbezinho



Cânion Itaimbezinho



AVANTTO RECEBE CERTIFICAÇÃO IS-BAO NÍVEL II

SELO INTERNACIONAL DE QUALIDADE PADRONIZA EM ALTO NÍVEL AS PRÁTICAS OPERACIONAIS DA AVIAÇÃO EXECUTIVA

No final da década de 1990, muitos CEOs testemunhavam a ampla aceitação nas corporações do selo de qualidade ISO 9000. A certificação anunciava a conclusão de um rigoroso processo de auditorias e revisões de conformidade das atividades sob as normas globais de manutenção de qualidade. Esse movimento de busca por melhorias e otimizações despertou a curiosidade em relação às empresas de aviação executiva: haveria algo semelhante que elevasse os níveis de qualidade e segurança?

A demanda de transporte aéreo se intensificava progressivamente, assim como o tráfego aéreo – aumentando também as possibilidades de acidentes e incidentes. Nesse cenário, se evidenciava cada vez mais a importância da segurança proativa e da redução da subjetividade nas decisões, missão perfeita para um selo de qualidade, que implementa a sistematização e a automatização, assegurando um maior nível de segurança operacional e a redução de riscos.

A obtenção da chancela sinaliza aos clientes da empresa a garantia de melhores práticas e configura, ao mesmo tempo, uma vantagem competitiva e um ambiente de colaboração em toda a comunidade de aviação executiva – incluindo os órgãos reguladores, que também são beneficiados.



O SELO IS-BAO

Desenvolvido pela própria comunidade da aviação executiva, o selo IS-BAO (International Standard for Business Aircraft Operations) se propõe a promover um padrão internacional com melhores práticas para operações de aeronaves executivas. A normatização foi construída ao longo de 2001, tendo sido apresentada aos operadores pela primeira vez na EBACE daquele ano.

O selo foi pioneiro, aprovado e reconhecido pelos principais órgãos de normatização e regulamentação no mundo e tem sido uma fonte confiável para a garantia e manutenção da qualidade e da segurança operacional. Além disso, seu conjunto de normas é acompanhado por um processo de gestão, projetado para assegurar seus altos padrões. Entre os seus preceitos, figura o envolvimento de todas as associações membros da IBAC (International Business Aviation Council), a emissão e apresentação de revisões recomendadas aos operadores e associações, assim como uma revisão anual pelo conselho de padrões. A criação desse processo de gestão se deve ao entendimento do caráter progressivo do selo e dos benefícios da comunicação contínua, que garantem atualização constante.

Um dos destaques do IS-BAO é a adaptabilidade que permite o seu emprego em qualquer tamanho ou variedade da operação, desde aeronaves monomotoras até grandes jatos e helicópteros.

O Manual IS-BAO encerra 12 áreas de aplicação de standards, aproveitando a esquemática do ISO:

- Safety Management Systems (SMS)
- Organização e requerimento de pessoal
- Proficiência e treinamento
- Operações de voo
- Operações em espaço aéreo internacional
- Requerimentos de equipamentos em aeronaves
- Requerimento de manutenção de aeronaves
- Manual de operações da companhia
- Plano de resposta à emergência
- Gerenciamento de meio ambiente
- Transporte de produtos perigosos
- Segurança

OBTENDO O SELO IS-BAO

Para a obtenção do selo, é preciso desenhar um plano de implementação sobre os processos descritos no manual, contemplando as 12 áreas de aplicação. O passo seguinte é a solicitação de uma auditoria, conduzida por examinadores treinados e certificados. Eles executam uma revisão sistemática e objetiva das operações da empresa, comparando os resultados obtidos com o padrão proposto, tendo em vista a homologação do nível I. Esse processo requer não apenas a participação de todos os colaboradores, como também a transparência da empresa.

Uma vez concedido o selo de qualidade IS-BAO, a operadora tem um prazo de dois anos para começar a implementar o nível II. Nessa fase, o objetivo é garantir a efetividade do sistema dentro da empresa: inicia-se a verificação da segurança, sistemas operacionais, políticas e procedimentos. Embora a auditoria revise todos os itens da etapa anterior, o foco passa a ser as entrevistas individuais, para atestar se eles estão inseridos na política de segurança operacional e entendem o fluxo sistêmico do IS-BAO dentro da corporação. Ou seja, se de fato as normas estabelecidas nos manuais estão efetivamente sendo aplicadas.

A Avantto cumpriu todas essas etapas e, em 2016, obteve o nível II. Para tanto, foi criado um comitê de avaliação do processo de implantação, envolvendo todas as diretorias da empresa. Mais que a obtenção do certificado, a meta era de cumprir todos os itens citados no manual IS-BAO. O documento foi usado como gabarito para ordenar a expansão da Avantto, sinalizada por uma curva de crescimento exponencial nas operações. A disseminação da cultura de segurança operacional em todos os níveis e setores da empresa, o aumento do índice de reportes de prevenção nos anos pós-certificação, o alinhamento de padrões com técnicas internacionais são algumas das razões para o reconhecimento da Avantto dentro da indústria aeronáutica como uma empresa que opera conforme as melhores práticas do setor.



O IMPACTO DA MIGRAÇÃO DE TALENTOS

Por Nicola Calicchio

O protecionismo e o nacionalismo exacerbados com a eleição de Donald Trump à presidência dos EUA e a decisão do Reino Unido de deixar a União Europeia lançaram mais lenha à fogueira que é a discussão sobre imigração. É inegável que os movimentos migratórios alteram o status quo, especialmente no país de destino – normalmente uma nação desenvolvida. Mas, ao contrário do que o senso comum nos leva a pensar, o impacto dessas mudanças é majoritariamente positivo, especialmente quando ocorre uma integração holística entre imigrantes e sociedade local.

Mais de 90% dos 247 milhões de imigrantes internacionais deixam seu país de origem voluntariamente, em busca de oportunidades para alcançar melhor qualidade de vida. E foi exatamente atrás de melhores condições que muitos imigrantes chegaram ao Brasil no início dos anos 2000. Na época, o País era visto como uma grande promessa para o futuro – sentimento que foi traduzido em imagem em uma capa da revista britânica “The Economist”, em 2009. O Brasil, diziam entendidos, estava no caminho para se tornar a quinta maior economia do mundo em 2025. Isso convenceu muita gente a escolher o País como sua nova casa.



O sonho não durou muito e o desenrolar da grave crise político-econômica que o País ainda atravessa reverteu o cenário – e o fluxo de imigrantes. Cresce, constantemente, o número de pessoas que deixa o País em busca de oportunidades em outros lugares. A própria McKinsey sentiu os efeitos dessa mudança. Em 2011, 18 consultores se transferiram de outros escritórios para o Brasil e dois deixaram o País. No ano passado, apenas dois se mudaram para cá, enquanto 24 se transferiram para fora.

O impacto da crise é apenas um dos fatores que impulsiona brasileiros a buscar outro lar. A questão social, antes minimizada pelo crescimento econômico, volta a ser muito relevante nessa escolha. Um dos 24 talentos que a McKinsey perdeu no Brasil em 2016 se encaixa nesse perfil. Sua decisão de deixar um futuro promissor para mudar, com sua mulher e filha, para outro continente foi baseada na busca por um ambiente mais seguro, numa sociedade mais consciente e cidadã.

O maior prejudicado é o próprio Brasil, que perde profissionais capacitados e empregos gerados por seus empreendimentos. Que perde todos os frutos que poderia colher com o sucesso de pessoas que escolhem deixá-lo. Frutos, esses, que poderiam ajudar a impulsionar a retomada econômica do País.

O êxodo de talentos não é apenas o único prejuízo para o Brasil. A falta de atratividade é um problema tão grande quanto, talvez maior, os baixos níveis de retenção. Fato é que, do quase um quarto de bilhão de migrantes no mundo, 35% são profissionais de alto nível. São talentos que vão gerar valor em algum outro lugar.

O potencial impacto positivo do fluxo migratório no desenvolvimento de um país fica evidente quando se olha para os Estados Unidos. Cerca de 50% das startups americanas com valor de mercado superior a US\$ 1 bilhão tem, pelo menos, um fundador imigrante. Essa é a dimensão da contribuição que imigrantes podem ter como geradores de serviços, produtos, inovação e de empregos em um país.

Essa contribuição não se restringe à geração de valor no curto prazo. Do total de 78 Prêmios Nobel recebidos por americanos nas áreas de Física, Química e Medicina desde 2000, 31 (40%) foram dados a imigrantes. Todos os prêmios de 2016 das áreas de Economia e Ciências foram para imigrantes. Esses resultados representam mais do que grandes conquistas pessoais para os premiados. Atestam a qualidade do ambiente construído pelos Estados Unidos para fomentar pesquisa e inovação. O ganho com o trabalho desses profissionais não fica restrito às universidades e seus respectivos centros de pesquisas, mas contribui para o país como um todo. O que o mantém na vanguarda do desenvolvimento e o cristaliza sua posição de grande potência em inovação e tecnologia.

A discussão sobre migração não se restringe apenas a movimentos geográficos. Os mesmos padrões estão presentes no processo de mudança de emprego entre diferentes indústrias. Levantamento feito a partir de dados do LinkedIn mostra que o fluxo de indivíduos saindo de empresas de bens de consumo para plataformas de tecnologia é centenas de vezes maior que na direção contrária. No período da pesquisa, em 2015, mais de 300 profissionais deixaram uma das líderes globais de bens de consumo para trabalhar numa das principais varejistas online do mundo. No sentido contrário, houve apenas um movimento.

A razão é simples, as empresas de tecnologia concentram as grandes inovações da atualidade e os melhores índices de crescimento dos últimos anos. As empresas de bens de consumo revolucionaram o modo de vida das pessoas ao desenvolverem uma série de produtos no passado. Hoje, porém, o crescimento se concentra em plataformas de tecnologia.

Os objetivos por trás da migração, assim com seus impactos, são sempre os mesmos, independentemente do tipo – seja uma mudança entre países ou de uma empresa para outra em setores diferentes. Essa iniciativa sempre deriva da busca das pessoas por melhores oportunidades e trazem enormes benefícios econômicos e sociais para o destino do migrante.

A atração e retenção de talentos é imprescindível quando se busca crescimento, seja como país ou como organização. Criar e manter um ambiente que proporcione oportunidades é crucial. Sem isso, não é possível colher os frutos das jornadas de sucesso das mentes mais brilhantes. Esse é o desafio para o Brasil, caso queira deixar de ser apenas um exportador de talentos.



POR DENTRO DO LANCE

CONHEÇA A HISTÓRIA DO BASQUETE, UM DOS
ESPORTES MAIS QUERIDOS DO PLANETA

Foto: istockphoto.com

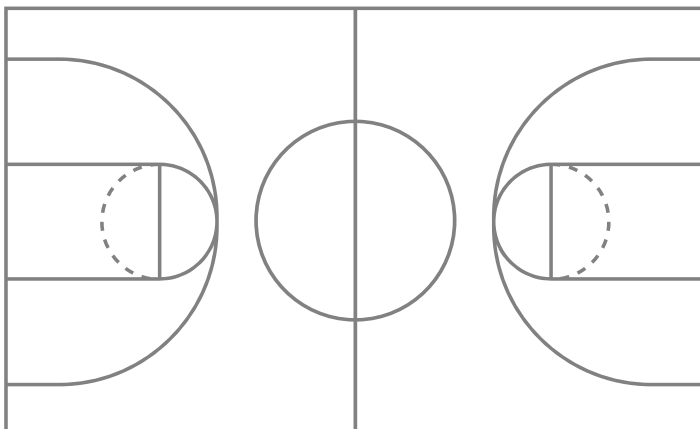


Uma antiga civilização que dominou a América Central entre 1.100 e 800 a.C, os Olmecas, ou um professor canadense de Educação Física que atuava em Springfield, em Massachussets? Há quem conceda os créditos da criação do basquete às duas opções. Os Olmecas são conhecidos como os descobridores da borracha – e também os primeiros a usar bolas produzidas com esse material. Eles tinham um jogo chamado tlachtli, em que uma bola era disputada por duas equipes para então ser lançada a um único aro preso no alto.

James Naismith, o professor, cumpriu com sucesso a missão de criar um jogo que não fosse violento e que pudesse ser praticado durante o inverno. A tarefa havia sido passada em 1891 pelo diretor do Springfield College, preocupado com o pouco estímulo que os alunos recebiam para a prática de atividades físicas durante os dias de frio intenso. Há quem acredite que Naismith se inspirou no tlachtli para desenvolver o que hoje conhecemos como basquete.

Independentemente das origens, a modalidade conquistou muito espaço no mundo do esporte. De acordo com a International Basketball Federation (FIBA), que promove, organiza, desenvolve e dita as regras do esporte pelo mundo, são mais de 450 milhões de praticantes. A verdade é que a modalidade permite flexibilizações no número de praticantes e de cestas. Não raro, vemos em filmes duas pessoas disputando a bola e a mesma cesta.

A estreia do basquete olímpico aconteceu em Saint Louis, em 1904, mas apenas como esporte de demonstração. Somente em Berlim, no ano de 1936, é que entrou no programa olímpico. Aquele professor empreendedor, Naismith, foi quem executou o primeiro lançamento da bola no início do primeiro jogo de basquete olímpico.



REGRAS DO JOGO

Quadra: as dimensões oficiais são 28m de comprimento por 15m de largura.

Aro: o diâmetro é de 45cm a 45,9cm. A linha de 3 pontos é determinada a partir da cesta e deve ficar a 6,75m de distância dela.

Posições: armador, ala-armador, ala, ala-pivô e pivô. Cada equipe tem 12 jogadores, dos quais 5 por equipe atuam simultaneamente em quadra.

Tempo: um jogo é dividido em 4 quartos, cada um contabilizando 10 minutos. A cada vez que a bola sai de jogo, por exemplo, quando sai da quadra, o cronômetro é parado.

Dinâmica: o time que tiver a posse de bola tem 24 segundos para armar o ataque e tentar uma cesta. Se após esse tempo não fizer um arremesso, perde a posse de bola. Uma vez no ataque, o jogador não pode voltar para a quadra de defesa. Também não é permitido que ele fique mais de 3 segundos dentro do garrafão durante o ataque – a pena também é a perda da posse de bola.

Pontuação: os pontos se acumulam com as cestas, variando conforme o local de onde a bola foi arremessada. Uma cesta vale 3 pontos quando lançada de trás da linha de três pontos; 2 pontos quando o lance é feito de qualquer lugar dentro da linha de três pontos e 1 ponto quando se trata de um lance livre por causa de uma falta, seja individual, seja “coletiva”.

Faltas: a 5ª falta cometida por um mesmo jogador rende a sua expulsão. Já a 5ª falta coletiva no mesmo quarto de jogo rende 2 lances livres para o oponente. A partir daí, cada nova falta já dá direito a mais 2 lances livres.

Tem empate? Não. Se, ao final do tempo regulamentar, o placar estiver empatado, haverá prorrogação de 5 minutos. Isso se repetirá até que se alcance uma definição.

CURIOSIDADES

- Boa parte das 13 regras originalmente propostas por Naismith ainda valem até hoje. Uma delas refere-se à altura da cesta em relação ao chão: 3,05m. As primeiras cestas usadas em Springfield, improvisadas, eram na verdade caixotes de pêssegos. Por um bom tempo as cestas eram fechadas no fundo, o que obrigava a sua retirada a cada acerto.
- A opção pela cor laranja da bola se deve apenas à sua facilidade em ser localizada rapidamente pelos jogadores e vista à distância por toda a plateia.

O MÃO
SANTA
É DO
Brasil

ORGULHO BRASILEIRO,
OSCAR SCHIMIDT É EXEMPLO
NO ESPORTE E NA VIDA

Oscar Schmidt é sinônimo de basquete e de sucesso. Desde 1974, quando jogava pelo Palmeiras, vem construindo uma carreira repleta de conquistas. De acordo com a FIBA, só na Seleção Brasileira são contabilizadas 326 participações e 7.693 pontos entre 1977 e 1996. A entidade o considera o artilheiro mais prolífico na história do basquete: 49.737 pontos marcados no seu histórico, entre clubes e seleção nacional. O Mão Santa participou de cinco Olimpíadas (Moscou 1980, Los Angeles 1984, Seoul 1988, Barcelona 1992 e Atlanta 1996) e de quatro Campeonatos Mundiais (Manila 1978, Colômbia 1982, Espanha 1986 e Argentina 1990). Conheça um pouco mais dessa grande história, cheia de superação e coragem.



Foto: Divulgação Confederação Brasileira de Basketball

Como se sentiu ao estreiar na NBA, em fevereiro deste ano, jogando no All-Star Game, a maior competição de basquete do mundo, mais de uma década após anunciar a sua aposentadoria e logo depois do seu aniversário de 59 anos?

Foi lindo, uma emoção indescritível!

Você foi draftado pela NBA em 1984 e posteriormente foi novamente convidado, mas nunca chegou a atuar na Liga. Anos após as recusas, você sentiu algum tipo de arrependimento ou ficou se perguntando como teria sido sua vida caso tivesse aceitado algum dos convites?

Claro que não. Recusei com muito orgulho, porque pra mim o importante era jogar na Seleção Brasileira e três anos depois tivemos aquela vitória que ajudou a mudar a regra mundial. (A regra a qual ele se refere é a que impossibilitava jogadores da NBA de jogar em Olimpíadas.)

Por causa disso, você abriu mão de enfrentar nomes como Larry Bird, Magic Johnson e Michael Jordan. Você pensa muito nesses confrontos imaginários que jamais ocorreram?

Não, tive a chance e recusei. Não penso porque joguei na seleção por mais de 20 anos.

Em sua opinião, o que fez os americanos passarem a jogar Olimpíadas com profissionais, as derrotas em Seul/88 para União Soviética e Iugoslávia ou a derrota para o Brasil no Pan de 87, em Indianápolis?

Acho que as três opções. Se continuassem com os universitários não ganhariam mais.

Falando em Pan, a conquista do ouro em 87 completa três décadas neste ano. Haverá algum tipo de comemoração a respeito?

Espero que sim, mas só vai ser em 23 de agosto!

Como descrever a emoção de ser condutor da Pira Olímpica?

É um momento único: se você pensar bem, naquela hora, só você está com ela.

Falando em Olimpíada, como avalia os Jogos no Rio e o desempenho do Brasil? O que falta para o Brasil ser uma potência esportiva?

O Brasil fez bons jogos e falta muita coisa, sobretudo organização.



Foto: Divulgação Confederação Brasileira de Basketball

Sua luta contra o câncer provocou que mudanças na sua forma de encarar a vida?

Claro que provocou mudanças: agora, tudo aquilo que fazia um pouco faço muito mais, viajo mais, dou melhores presentes e curto muito mais minha vida.

Como é o Oscar Schmidt palestrante? Como você se prepara antes de falar para públicos tão diversificados?

Faço o mesmo de quando jogava basquete, treino muito, mas muito mesmo, e venho disputando o (prêmio) Top Of Mind nos últimos 4 anos.

Oscar Mão Santa é tio do Bruno Mágico. Para o público, está mais do que claro que o esporte tem força no DNA da família. Você participa da carreira do seu sobrinho?

Ele já tem seu pai, o maior incentivador que já vi, mas dou meus parabéns e puxadas de orelha de vez em quando. E agora está confirmado, ele é o melhor do mundo!

SEU REFÚGIO

DEFRUTE OS FINAIS DE SEMANA
E FERIADOS EM UMA DAS SETE
MARAVILHAS DA NATUREZA.



BELMOND HOTEL DAS CATARATAS

IGUASSU FALLS

DESCONECTE-SE E APROVEITE O TEMPO PARA CRIAR LEMBRANÇAS MEMORÁVEIS
COM ACESSO EXCLUSIVO ÀS CATARATAS DO IGUAÇU.

APROVEITE OFERTAS ESPECIAIS PARA BRASILEIROS: [BELMOND.COM/ESPECIALBRASIL](https://www.belmond.com/especialbrasil)

HOTÉIS | TRENS | CRUZEIROS FLUVIAIS | JORNADAS | [BELMOND.COM](https://www.belmond.com)

PARA RESERVAS LIGUE PARA (21) 2545 8787 OU PELO E-MAIL RESERVATIONS.BRAZIL@BELMOND.COM

TEM QUE TER MUITO AMOR

PEDRO MEROLA SEGUE UMA ROTA DE SUCESSO, PERMEADA PELO EMPREENDEDORISMO E PELA CRENÇA DE QUE, SOMANDO FORÇAS, TODOS PODEM GANHAR

Filho e neto de pecuaristas, Pedro Merola não nega o DNA. O agrônomo, pecuarista e empresário destaca-se no setor com uma gestão diferenciada de sua fazenda, a Santa Fé, em Santa Helena de Goiás. O seu trabalho é voltado para a engorda dos bois, que são alimentados por insumos produzidos na própria fazenda. Pelo serviço, não lhe faltam clientes: a Santa Fé é referência em desempenho no segmento. Paralelamente, Pedro está à frente do FEED, que nasceu em 2007 para fornecer carnes a restaurantes. Em 2014 o FEED ganhou endereço próprio no Itaim Bibi, bairro nobre de São Paulo e posicionou-se como boutique de carnes, fornecendo a proteína para os consumidores mais exigentes da capital paulista.

Sendo filho e neto de pecuaristas, você chegou a cogitar alguma carreira que não fosse neste segmento?

É complicado porque eu comecei a ajudar o meu pai muito cedo, tinha 12 anos. Acredito que ele queria passar o tempo comigo nas férias e ao mesmo tempo me ensinar algo que fosse útil para a minha vida. Então, sempre foi meio automático eu estudar e trabalhar na área. Para me incentivar, quando eu tinha 10 anos, ele sacou de uma poupança que tinha sido aberta em meu nome para guardar o dinheiro que eu recebia de presente dos padrinhos e tios, e me deu a quantia para comprar boi. Era a forma de ele me ensinar a ser empreendedor. Então, imagine, com 10 anos eu já estava investindo toda a minha poupança em dois animais! Difícil não gostar do setor, né? Mas o que eu gosto mesmo é de ser empreendedor, gosto de construir ideias e gosto de pessoas que, juntas comigo, me ajudam a criar valor. É o que eu gosto, de pessoas e ideias.

A Fazenda Santa Fé especializou-se na engorda para o abate, baseada em uma equação financeira que gera valor para todos os envolvidos. De onde surgiu a ideia e como funciona na prática o modelo?

A ideia é muito simples, eu resolvi apostar no que cada um faz de melhor! Como nós começamos a confinar em 1985 e eu comecei a ter os meus bois em 1988, entendo muito bem do negócio, em como ser eficiente, como ganhar dinheiro no confinamento, como produzir mais, etc. O problema é que, na parte de recria a pasto, eu já não me considero tão bom assim, nunca gostei muito dos meus resultados, sempre deixei a desejar. Então, pensei: por que não investir no que eu faço de melhor e prover esse serviço para os pecuaristas que dominam melhor do que eu a recria? Por que não unir força com eles? Logo surgiu a ideia de ser uma excelente empresa, que engorda com a melhor performance os animais dos parceiros sendo o mais barato possível para eles. No começo, surgiram algumas dúvidas, entre elas, se eu iria entregar os resultados da engorda dos animais, se valia a pena pagar por dia para eu engordar os animais para eles, se eu teria um custo barato, um preço que acompanhasse o custo dos grãos e não mudasse porque estaria ou não com confinamento cheio, etc. Mas, graças a muito esforço, nós criamos um bom trabalho nesses últimos 10 anos e conseguimos ser referência nesse mercado. Um ótimo resultado para quem no primeiro ano confinou 3.500 animais de parceiros e, nove anos depois, confinou 72.000 animais apesar da crise, e já ultrapassou a marca de 400.000 animais engordados. Nossa meta em 2017 é passar de 90.000 animais.

Quais os próximos planos para a Santa Fé?

Estamos investindo em equipe, sistema e processos, queremos transformar o nosso modelo de gestão e ser uma empresa que consegue, apesar de todas as dificuldades que envolvem o agronegócio, crescer de 20 a 25% ao ano sem perder a eficiência. Até onde chegamos, nós conseguimos vencer as dificuldades com a competência das nossas lideranças e dos nossos colaboradores. Daqui para frente precisaremos de mais ferramentas de gestão. Queremos ser uma empresa com excelência em gestão podendo, assim, continuar crescendo.

O Brasil é uma superpotência no agronegócio? Se não, o que falta para chegar lá?

Sim, o Brasil é uma superpotência e, além disso, o mundo precisa que ele cresça a um ritmo de 3 a 4% ao ano para atender à demanda mundial, projetada pelas melhores empresas do setor nos próximos 25 anos. Então, temos muito a fazer. As coisas que faltam para o setor estão mais ligadas a leis e diretrizes nacionais, com interesse para toda a sociedade brasileira, para conseguirmos preservar a renda possível do agronegócio. Um dos exemplos é o custo rodoviário que, por causa da falta de malhas ferroviárias e o monopólio criado pelos modelos de privatização, não ajuda em nada o produtor a reduzir o custo de frete. Em alguns casos o custo do frete chega a 40% do valor do produto, sobrando quase nada para o produtor poder produzir. Nesse mesmo problema, o Brasil tributa metade do valor do óleo diesel para manter a máquina do estado rodando e atingindo assim toda a cadeia de valor do agronegócio. Só para lembrar, o valor agregado de cada etapa do agronegócio é baixo e o impacto do frete fica alto demais para os produtores. Outro exemplo, o Brasil que é o maior exportador de proteína animal do mundo, além de se sujeitar a qualquer exigência dos outros países (algumas sem nenhum efeito prático em sanidade ou segurança alimentar) não consegue criar um modelo onde qualquer indústria que siga as normas nacionais, que são vistoriadas diariamente pelos nossos técnicos, consiga ter acesso livre aos mercados externos. Assim, as poucas indústrias grandes conseguem ter acesso a outros mercados, ficando as menores dependendo somente do mercado interno. Isso causa uma falta de competitividade que é maléfica ao sistema, gerando indústrias grandes e ineficientes ou pequenas que sempre estão em dificuldades financeiras. Poderíamos ter um modelo muito mais eficiente e mais justo, onde quem quisesse comprar proteína no Brasil tivesse a transparência e a segurança de comprar de qualquer indústria do mercado.

De fornecedor de restaurantes para o consumidor final. O que lhe levou a tomar essa decisão? Como nasceu a FEED?

Iniciamos em 2007 a produzir os animais pensando no sabor que queríamos ter em nossos pratos. Começamos muito pequenos, somente 40 animais por mês, entregando carnes para alguns restaurantes. Com o tempo, entre erros e acertos, aprendemos a melhorar os processos de produção e a dar cada vez mais acuracidade ao nosso produto e também a melhorá-lo. O problema é que os nossos clientes valorizavam o produto, mas não eram fiéis ao modelo. Quando existia alguma outra carne em promoção, eles abandonavam a gente e compravam o mais barato. Era a forma mais fácil



Pedro Merola

que os restaurantes tinham para conseguir economizar para pagar as suas contas. Eu estava cansado disso e tinha que decidir se saía da sociedade ou parava a empresa. Aí, um grande amigo me perguntou como eu faria se pudesse escolher tudo de novo e eu lhe falei: “Nossa! Eu faria tudo diferente, gostaria de entregar as nossas carnes somente para o consumidor final, que reconhece o valor do nosso produto e não escolhe produtos piores para colocar na sua mesa por causa de R\$3 reais o quilo”. Aí ele me falou: “E por que você não faz isso?” Pronto! Nasceu a FEED, nasceu o meu sonho. Eu decidi que iria mudar o conceito, que eu iria valorizar o cliente da mesma forma como valorizava o produto porque, para mim, produzir a carne é um processo que envolve cuidar da mãe que foi inseminada, teve o parto, criou o bezerro, depois nós recriamos, cuidamos dele até ele se tornar adulto, damos ração para ajudá-lo a se desenvolver e engordamos com dietas saudáveis e que ajudam a melhorar o sabor da carne. Tem que ter muito amor. A pessoa que faz isso tudo tem que amar o que faz. Aí, pensei: “Mas, poxa, a pessoa que compra essa carne também tem amor, porque ela vai levar essa carne para a casa dela e alimentar a sua família e os seus amigos. Alimentar alguém é um ato de amor”. Então a loja teria que ser um lugar agradável para a pessoa ir e ter acesso a novas formas de usar a carne. Daí a ideia de dar aulas, pois elas poderiam ter acesso a outros produtos que não se encontram em qualquer lugar. Então, abrimos o empório. Ela pode pedir em casa - temos delivery em 3 horas. Não quer complicação em casa para fazer os pratos do dia a dia ou o churrasco? Criamos mais de 30 receitas com cortes padronizados e fáceis de usar!

Os precursores dos açougues premium no Brasil são Wessel, na década de 1950, e Bassi, na década de 1970. Eles reinaram sozinhos por décadas até surgirem novos entrantes no setor, entre eles o FEED. Em sua opinião, a que se deve tão longo hiato?

Porque não existia nada de diferente para o consumidor final, os produtos eram muito semelhantes e feitos da mesma forma, sem garantia de sabor, suculência, maciez e etc. Então, o consumidor não deixou surgir outros porque a proposta era a mesma dos grandes supermercados e dos açougues existentes.

O que faz a FEED ser diferente em relação aos concorrentes?

Não gosto de me comparar com os concorrentes porque não gosto de julgar o trabalho de ninguém, querendo ou não o que está sendo feito é muito melhor do que era feito antes da FEED ser lançada. De alguma forma nós ajudamos a impulsionar a nova onda de açougues e essa legião de fanáticos por churrasco, pela boa gastronomia. Tenho muito carinho por todos. O que nós fazemos com o produto é que nós realmente sabemos o que estamos vendendo, nós dominamos a cadeia inteira, do bezerro ao prato. E sabemos como foi produzido cada lote de nossos animais. Seja ele produzido por amigos, em suas fazendas, ou na minha fazenda, nós controlamos tudo. Também acredito que o trabalho que temos com os nossos clientes é do nosso jeito, é especial para nós e para eles. Somos honrados em servir, em levar o melhor para eles. Nisso que eu acredito.

Existem planos para franquia? Qual o maior desafio para que isso aconteça?

Não tenho certeza se o modelo de franquia é ou não é o melhor caminho. Tenho medo de começar isso e não ser bom para os possíveis franqueados. Nós recebemos com muito carinho várias ofertas de muitas pessoas para abrir outras lojas com a chancela da FEED, mas eu não sei se é o rumo certo para eles e nem para nós. Por enquanto eu não vou seguir esse caminho.

O ambiente regulatório é um entrave no segmento? Como avalia essa questão?

Não, como seguimos todos os regulamentos desde o início do nosso negócio, nós nos adaptamos bem a eles, para nós não é nenhum problema. O que me preocupa é a volta do PIS e CONFINS para a carne, que vai



encarecer muito o produto e com certeza vai pesar no bolso das famílias de baixa renda.

As mudanças comportamentais da sociedade, como o aumento dos adeptos ao vegetarianismo e veganismo, são tratadas como ameaças no seu segmento?

De forma alguma vemos isso como um problema por duas razões distintas. Primeiro, não é uma mudança de comportamento que está aumentando em percentual na sociedade de forma assustadora. Muito pelo contrário, o consumo per capita de carne aumentou significativamente até a chegada da crise no Brasil. Logo, quem tem acesso a capital quer comer mais carne. Em segundo lugar, porque existem cada vez mais pesquisas sinalizando o inverso do que algumas pessoas pregam sobre a carne. Algumas pessoas pregam que comer carne faz mal para a saúde, o que não é verdade. Saiu uma pesquisa, no ano passado, provando que, quem tem mais do que 60 anos e não consome pelo menos cinco vezes por semana proteína animal, têm 75% de chance de ter problemas de locomoção após os 80 anos. Se a carne faz mal, porque o seu organismo tem menor resistência do que os que consomem carne? O Dr. Drauzio Varella saiu há pouco tempo na televisão desmentindo que a carne faz mal e, sim, defendendo a qualidade das proteínas encontradas na carne e tão necessárias a nós seres humanos que estamos no topo da cadeia alimentar. E não tenha dúvida, quanto mais elaborada a proteína, melhor a alimentação. A proteína de um frango com 40 dias de idade é muito menos elaborada do que um animal com 24 meses de idade. E por último, como diz o meu amigo e sócio Otávio Mesquita: “Se Jesus comia carne de carneiro todos os dias e, inclusive na ceia de Natal, por que a carne faria mal a você?”.

O que a aviação executiva representa no seu dia a dia?

Ser possível! É isso que representa. Somente consigo fazer o que estou fazendo e ter três empresas em três estados diferentes (São Paulo, Goiás e Bahia), porque eu consigo estar neles quando é necessário. Representa eu sair numa terça para reuniões da Santa Fé, em Goiás, receber clientes para jantar; no outro dia ir para Ribeirão participar de um ciclo de palestras com os melhores empresários do setor; e à noite estar em um jantar de negócios em São Paulo. Sem estar cansado, sem sustos e a um custo que eu consigo pagar. Representa ir quando eu preciso ir e não quando a agenda dá certo, quando tem voos disponíveis.



BOEING AH-64 APACHE: A FASCINANTE MÁQUINA MILITAR

A COMPLEXIDADE E A ALTA TECNOLOGIA EM CADA DETALHE, DO PRIMEIRO MODELO À ÚLTIMA GERAÇÃO LANÇADA, SURPREENDEM ATÉ HOJE

Um dos helicópteros mais famosos do mundo, o Apache AH-64 é um desenvolvimento revolucionário na história da guerra. Essencialmente um tanque de guerra voador projetado para resistir a ataques pesados, também tem o poder de atingir o inimigo e provocar sérios danos, durante o dia, à noite e até mesmo nas piores condições climáticas. Uma máquina militar aterrorizante, porém, fascinante em cada detalhe de sua composição – desde as suas primeiras unidades aos modelos atuais.



Projetada na década de 1970 pela Hughes Helicopters, a primeira série de Apaches só entrou em serviço com os militares americanos quase 10 anos após o voo inaugural do primeiro protótipo. Foram necessárias diversas modificações para alcançar a complexidade do modelo AH-64A e apresentar a tecnologia que surpreende até hoje.

Somente os dois motores Turboshaft de alta performance e velocidade máxima de cruzeiro de 284 km/h já seriam o suficiente para conferir destaque e grande eficiência em suas missões. No entanto, seu engenho traz ainda laser, infravermelho e outros sistemas para localizar, rastrear e atacar o inimigo, como o de aquisição e designação de alvos e o sensor de visão noturna. Todos estes atributos vêm acompanhados de mísseis Hellfire de precisão guiada a laser, foguetes de 70mm e um canhão automático de 30mm com até 1.200 cartuchos de munição de alta explosão e dupla finalidade. Ainda hoje, alguns exemplares, entregues entre 1984 e 1997, continuam em plena atividade.

O que já era de fazer cair o queixo e render a fama de uma das aeronaves mais temidas e avançadas do mundo progrediu ainda mais. O AH-64D Apache Longbow evoluiu as armas e ganhou maior precisão de longo alcance, com competência para uso em todas as condições meteorológicas e na escuridão da noite. Foi aprimorado também o sistema de detecção de objetos em movimento ou estacionários – e sem ser notado pelo radar inimigo.

Outros pontos que merecem destaque são os sensores integrados, redes e comunicações digitais para situações de atenção e alerta, gerenciamento da arena de combate em tempo real e transmissão de imagens e localização de alvos para operações conjuntas nos campos de batalha. Vale mencionar também uma operação de classificação e priorização de ameaças de até 128 alvos em menos de um minuto.



Foto: Boeing



Isso sem falar que ele é fortemente blindado, contando inclusive, com áreas protegidas por Kevlar, um polímero resistente ao calor e cinco vezes mais resistente que o aço por unidade de peso. O helicóptero também foi projetado para escapar de mísseis que buscam seus alvos pelo calor, através de um sistema que reduz a sua assinatura infravermelha (energia de calor liberada) e outro que gera energia infravermelha de frequências variadas para confundir mísseis guiados por calor.

Além disso, as pás do helicóptero possuem uma estrutura de titânio feita especialmente para aguentar toques em árvores e outros obstáculos menores – o que é útil para voar em baixa altitude (nap-of-the-earth) para espreitar alvos e evitar ataques. Nesses casos, a asa traseira da cauda ajuda a estabilizar o helicóptero durante o voo, assim como enquanto paira no ar. Uma combinação mortal entre agilidade, força e poder de fogo.

Com tantas propriedades e características justificando a sua fama e a sua admirável engenhosidade, o Apache ganhou o mundo e conquistou o mercado dentro e fora de casa. Desde o seu projeto, foram entregues mais de 2.100 unidades para as forças armadas dos EUA e também para o Egito, Grécia, Israel, Japão, Coreia, Kuwait, Holanda, Arábia Saudita, Cingapura, Emirados Árabes e Reino Unido.

CURIOSIDADE

Em 1984, a McDonnell Douglas adquiriu a Hughes Helicopters – primeira fabricante da série, que, em 1997, passou por uma fusão com a Boeing. Hoje, a Boeing fabrica os helicópteros Apache e a Westland Helicopters fabrica a versão inglesa do modelo, o WAH-64.

*Bem-vindo
por aqui*

“Existe um lugar onde pessoas
singulares se sentem em casa.
Onde sonhos se transformam em realidade
e a realidade em algo extraordinário
que faz com que cada momento seja
unicamente especial.
Um lugar não só feito para pessoas,
como também por pessoas
por suas essências e singularidades
que fazem desse lugar a sua casa.

*Bem-vindo à sua casa,
Casa Grande Hotel*

LVX™

Preferred
HOTELS & RESORTS

CONSULTE SEU AGENTE DE VIAGENS

Av Miguel Stéfano, 1001 - CEP: 11440-530 - Enseada Guarujá/SP - Brasil

55 13 3389.4000 hotel@casagrandehotel.com.br

casagrandehotel.com.br



CONHEÇA A ÁFRICA DO SUL

O PAÍS QUE SE LIBERTOU DAS AMARRAS DO APARTEID ENCANTA
COM TODA SUA PLURALIDADE CULTURAL E GEOGRÁFICA





Um dos lugares mais exuberantes do mundo, a África do Sul é também um dos mais desejados, com suas paisagens incríveis, emocionantes safáris, produção de vinhos e muito encanto. Há algum tempo o país vem se recuperando do período de injustiça e preconceito determinado pelo regime Apartheid (1948 a 1994), deixando para trás esse lamentável capítulo de sua história. Com muita luta e superação, a África do Sul é hoje um consagrado destino turístico marcado pela diversidade cultural, fruto da mistura de povos nativos africanos, europeus e asiáticos.

Os cenários diversificados vão de montanhas a planícies, passando por praias, florestas e desertos, entregando aos turistas um destino único de integração à natureza: nos parques, o esplendor da vida selvagem; nos centros urbanos, a vida cosmopolita e nas vinícolas, o charme das paisagens bucólicas.



Cidade do Cabo

CIDADE DO CABO

Não raro, a Cidade do Cabo é comparada ao Rio de Janeiro, tamanha a beleza natural, emoldurada por montanhas e as águas do Atlântico. A cidade africana é uma cidade vibrante. Lá, dividem espaço modernos arranha-céus, antigas construções britânicas e holandesas, lembrando a herança colonial europeia.



Cidade do Cabo

Visite

O antes degradado porto Victoria & Alfred Waterfront passou por um ousado projeto urbanístico nos anos 1990 e hoje é a área mais esuziante da cidade, com diversas opções de compras, restaurantes e música.

Pelos corredores do Cape Quarter, no bairro de Green Point, encontram-se antiquários, ateliês de artistas novatos, lojas de móveis de design e boutiques modernas. Na praça central, ao ar livre, jovens executivos tomam café da manhã e casais jantando à luz de velas.



One&Only Cape Town



The Test Kitchen

O mais famoso cartão postal da Cidade do Cabo, a Table Mountain impressiona com toda a sua imponência. Um bondinho conduz os passageiros até o topo, de onde podem apreciar a vista para a cidade e para o oceano. Em dias de céu nublado, a montanha parece um vulcão derramando lava branca.

As praias de Cape Town são lindas. Camps Bay é a favorita dos surfistas. Por ali, pode-se sentar num café para observar o movimento no calçadão e os parapentes que flutuam no ar. Na familiar Clifton, imensas rochas dividem a praia em quatro faixas de areia. Vale lembrar que a temperatura da água é fria, mas isso vira um pormenor diante de tamanha beleza.

Para comer

Em quase todas as criações do The Test Kitchen, a originalidade e caráter inovador do chef Luke Dale-Roberts aparecem com uma mistura eclética de técnicas e ingredientes que fizeram o restaurante ser eleito um dos 50 melhores do mundo pela revista britânica The Restaurant.

O The Greenhouse une a cultura e os sabores da região em que está localizado, resultando em um jantar multissensorial e contemporâneo. O menu sazonal aproveita ao máximo os produtos disponíveis em Cape Town, trazendo à tona distintos sabores sul-africanos.

Para hospedar-se

O One&Only Cape Town está situado no coração da marina Victoria & Alfred e é um dos mais elegantes resorts da África do Sul. O estilo sul-africano se faz presente nos detalhes das amplas suítes, com varandas particulares e vistas inesquecíveis para a Table Mountain. Na cozinha, estrelados chefs celebridades como Reuben e Nobu Matsuhisa criam uma fusão gastronômica perfeita para mergulhar na cultura local.

JOHANNESBURGO

A cidade é a principal porta de entrada do País. Apesar de urbanizada, a cidade é uma das mais verdes do mundo, com suas casas rodeadas de parques e jardins. Johannesburg tem uma intensa atividade cultural com museus, galerias de arte e restaurantes de nível internacional. Nas compras, o ecletismo vai das feirinhas de artesanatos tipicamente africanos, às grandes boutiques do nobre bairro de Sandton.

Visite

Museu do Apartheid. Logo na entrada, o visitante recebe um crachá classificando-o como negro ou branco, dando a toada do que o espera no interior. O acervo, claro, é impactante. O Museu de História Militar guarda desde rifles da Guerra dos Bôeres até aviões da 2ª Guerra Mundial. Na Galeria de Arte de Johannesburg, as estrelas são Rembrandt, Goya, Rodin, Picasso, Monet, entre outros grandes nomes da arte.

O Soweto brotou na periferia de Johannesburg, no século passado, como um conjunto de comunidades destinadas aos negros que trabalhavam na grande cidade. No Apartheid, foi palco de trágicos conflitos. Hoje, o bairro também é formado por mansões, centros comerciais e restaurantes. O local ainda guarda a única rua do mundo

que já foi endereço de dois vencedores do Nobel da Paz – Nelson Mandela e Desmond Tutu.

Para comer

O DW Eleven possui uma cozinha experimental e convida os clientes a explorar o desconhecido, bem como releituras interessantes de pratos familiares. Os ingredientes são frescos e de cultivo sustentável.

Num ambiente descontraído na área externa do Melrose Arch, o Moyo é inspirado nas tradições e valores dos antepassados africanos. A famosa hospitalidade do povo e o ambiente africano moderno prometem deliciosos momentos, com um menu que vai da carne aos frutos do mar.

Para hospedar-se

O elegante hotel-boutique Saxon Hotel, Villas & Spa está situado em uma área residencial tranquila de Johannesburg. Os quartos são decorados com peças de arte africana contemporânea e têm janelas com vista para os jardins do hotel. Curiosidade: foi em meio à serenidade do Saxon, que Nelson Mandela escreveu sua biografia. No spa, os tratamentos personalizados incluem terapias exclusivas.



Johannesburgo



AS REGIÕES VINÍCOLAS DA ÁFRICA DO SUL

É nas regiões acerca das montanhas do Cabo que estão os grandes vinhedos sul-africanos. Estrategicamente localizados e influenciados pelo clima ameno, os parreirais recebem a brisa úmida dos oceanos Atlântico e Índico. Algumas cidades históricas, como Stellenbosch, Franschhoek e Paarl abrigam os produtores que, hospitaleiramente, abrem as portas de suas propriedades para apresentar as suas produções de vinho, sendo a pinotage a uva mais nobre da África do Sul.

Há séculos, os vinhos sul-africanos são prestigiados pela qualidade de suas cepas. Napoleão Bonaparte se beneficiava de carregamentos de Vin de Constance, seu preferido, para aliviar as dores do exílio na ilha de Santa Helena. A bebida é produzida até hoje e é proveniente de um bucólico bairro da Cidade do Cabo, o Constantia.

Em Stellenbosch estão instalados mais de 200 vinicultores de variados estilos, a maioria com restaurantes especializados na harmonização da

bebida com os sabores da culinária local. Franschhoek é um reduto francês próximo a Cidade do Cabo e tem a tradição na produção dos premiados rótulos. A cozinha dessa região apresenta forte influência europeia misturada a ingredientes regionais. Paarl é a maior cidade da região vinícola, responsável pela produção de um quinto de toda a colheita de uvas sul-africanas.

Vinícolas

A Steenberg Vineyards detém o título de fazenda vinicultora mais antiga do Vale de Constantia. De frente para o mar e emoldurada pelas encostas, está em atividade desde 1695, produzindo vinhos de alta qualidade e mundialmente conhecidos. Em Franschhoek, a vinícola Haute Cabriere começou a sua produção com o intuito de reproduzir vinhos que tivessem o mesmo estilo que os da região de Champagne, na França, cultivando vinhas de Chardonnay e Pinot Noir. Tempos depois, incorporou mais um terroir à sua propriedade, este, por sua vez, com características semelhantes aos de Burgundy, também na França, tornando-se referência em pró-seco.

Safári

Por fim, é impossível deixar a África do Sul sem explorar a natureza em um safári. O Kruger National Park é o maior parque do País, localizado junto às fronteiras com Moçambique e Zimbábue. Ele ocupa uma área de cerca 20 mil km² e estende-se por mais de 350km de norte a sul e 60km de leste a oeste. Lá convivem mais de 147 espécies de mamíferos, variadas espécies de aves, anfíbios e répteis. O desafio de todo o iniciante é encontrar os Big Five, que ganharam essa fama por serem os animais mais perigosos se para caçar. Afortunadamente, sem a prática da caça, hoje, se referem aos mais emocionantes para encontrar. São eles: leão, leopardo, elefante, rinoceronte e búfalo.

Ainda no parque, as hospedagens em lodges oferecem uma vivência peculiar, completamente inserida na natureza selvagem. Os jantares típicos africanos são servidos em chão de terra batida com uma fogueira ao centro. A decoração característica africana e o cardápio peculiar complementam a experiência sui generis.

Serviço: Teresa Perez Tours





Estou em todos os lugares,
o tempo todo.

Certificado



Nível II

Sua própria aeronave sempre à sua disposição, para você voar com segurança,
sem preocupações e por apenas uma fração do custo.



millgpi.com

- Compra e Venda de Aeronaves
- Propriedade Compartilhada de Aeronaves
- Gestão Inteligente de Aeronaves

AVANTTO.COM.BR | +55 11 5627 4200



AVANTTO
— ADMINISTRAÇÃO DE AERONAVES —

NBAA BUSINESS AVIATION CONVENTION & EXHIBITION 2016: UM DOS MAIORES ENCONTROS DA COMUNIDADE DE AVIAÇÃO EXECUTIVA

EVENTO TRAZ NOVIDADES, TECNOLOGIA, CONHECIMENTO E POSSIBILIDADES DE NETWORKING ENTRE MAIS DE 90 PAÍSES



Foto: Gulfstream G600

O Orange County Convention Center (OCCC) e o Aeroporto Executivo de Orlando (ORL) foram palcos de um dos principais encontros da comunidade de aviação executiva: o NBAA Business Aviation Convention & Exhibition (NBAA-BACE), realizado entre os dias 1 e 3 de novembro de 2016, em Orlando, Flórida. A ocasião, realizada pela National Business Aviation Association (NBAA), reuniu profissionais da área, atuais e potenciais proprietários de aeronaves, fabricantes, especialistas, pilotos, estudantes, autoridades e empresários de mais de 90 países, contribuindo com mais de US\$ 50 milhões para a economia local.

Em uma área de um milhão de metros quadrados, o público conferiu os últimos lançamentos, inovações e negócios do setor ao visitar os mais de 1.100 expositores de diversos produtos e serviços, além de ver de perto a maior exibição interna da categoria com nove aviões e seis helicópteros. Já no Aeroporto Executivo de Orlando (ORL), os participantes puderam apreciar a exposição de 114 incríveis aeronaves.

Logo no primeiro dia do evento, a Associação Nacional de Aeronáutica dos Estados Unidos apresentou à Honda Aircraft Company os primeiros registros oficiais de velocidade do HondaJet.



Área Externa - Feira de Aviação - NBAA

No estande da Gulfstream, além de exibir os modelos G150 FAST, o versátil G280, o destaque G650ER e a conhecida dupla G500 e G550, a empresa anunciou que o G600 continua em sólido progresso rumo ao seu voo inaugural. O primeiro avião de teste foi entregue à Flight Test Center em Savannah, na Geórgia, para instrumentação. Recentemente, o mais novo membro completou as avaliações de vibração no solo, e outros quatro exemplares adicionais já estão em vários estágios de produção para experimentações adicionais.

A Embraer também marcou presença trazendo diversas aeronaves. Dentre elas, o Phenom 100EV – que teve a primeira aparição pública da versão EV. Mais moderna e com pintura espacial, o jato, que é a evolução do Phenom 100, traz os avanços tecnológicos e a modernidade utilizando uma nova aviônica Prodigy Touch Flight Deck, baseada no Garmin G3000 da companhia. Já a chave para o desempenho vigoroso está no motor Pratt & Whitney Canadá PW317F-1E de 1730 libras.

A programação contou ainda com palestras e discussões de temas que enriqueceram o conhecimento da plateia. A valiosa oportunidade de networking com grandes contatos manteve a tradição no quesito troca de informações entre as pessoas do ramo, rendendo, inclusive, frutíferos negócios. A convenção preparou



Área Interna - Feira de Aviação - NBAA

também sessões especiais para os jovens – que começam a ingressar no mercado e formar a próxima geração – para que pudessem não só aprender com os mais experientes, mas também contribuir com novas ideias.

Nesta edição, a organização homenageou a memória de dois gigantes da indústria como forma de agradecimento à sua imensurável contribuição para o mundo todo: Arnold Palmer, ex-jogador de golfe e uma das lendas da aeronáutica e da aviação executiva dos EUA, e Bob Hoover, um dos maiores pilotos da história – conhecido como o “piloto dos pilotos”. Ambos faleceram, em setembro e outubro de 2016, respectivamente, marcando a história com uma longa e honrosa trajetória na comunidade e na NBAA.



VICTORINOX



GANHE
para capa de iPhone 7

*GRÁTIS CAPA DE POLICARBONATO PARA IPHONE 7
Na compra de qualquer mala Etherius em Gold, Rose ou Silver.
Por tempo limitado ou enquanto durarem os estoques.
iPhone é uma marca registrada da Apple, Inc.

ETHERIUS

DESIGN ULTRALEVE MARCA LENDÁRIA

- Design ultraleve
- 100% policarbonato
- Zíper expansível



COMO POTENCIALIZAR O SEU TREINO?

MANTENHA SEU METABOLISMO ACELERADO

Por Cau Saad

Durante o exercício físico quebramos a homeostase, que é o estado de equilíbrio do nosso organismo (pressão, temperatura, frequência cardíaca). A intensidade da atividade física irá definir o consumo de oxigênio durante a sessão de treinamento. Quanto mais intensa for a prática, maior será esse consumo enquanto nos exercitamos. Dessa forma, aceleramos o nosso metabolismo, ou seja, quebramos a homeostase. O grande diferencial das atividades de alta intensidade não é apenas acelerar o metabolismo durante os treinos, mas mantê-lo acelerado após o término. Esse efeito chama-se **EPOC**.

O que é **EPOC**?

A sigla é referente ao termo em inglês *Excess Post-exercise Oxygen Consumption* – Consumo excessivo de oxigênio após o exercício.



foto: istockphoto.com

Atividades de intensidade moderada também promovem a quebra da homeostase e aceleração do metabolismo durante o exercício físico. No entanto, o consumo de oxigênio é mais baixo do que em atividades de alta intensidade. Por esse motivo o EPOC não ocorre após a conclusão da sessão de treinamento, pois a homeostase é reestabelecida rapidamente, diferentemente das atividades de alta intensidade, que mantêm a nossa taxa metabólica elevada mesmo horas após o término dos treinos, devido a troca respiratória (consumo de oxigênio), que permanece alta.

A descoberta do EPOC contribuiu para a popularização de programas de curta duração e alta intensidade nos últimos anos. Dessa forma, mesmo as pessoas com horários restritos para a prática de atividade física conseguem se beneficiar de bons resultados.

E você, o que está esperando o que para turbinar os seus treinos?

BVLGARI



BVLGARI



BVLGARI
MAN

BLACK COLOGNE



SEIOS: LÍDER ENTRE AS CIRURGIAS PLÁSTICAS

Por Pedro Granato

Ao longo da história, os seios, em diversos períodos, foram evidenciados como símbolos da sensualidade e sexualidade femininas. Na moda, artes plásticas ou cinema, eles sempre tiveram lugar de destaque.

Fossem qual fossem os padrões, sempre existiram muitas mulheres insatisfeitas com os próprios seios e dispostas a fazer qualquer coisa para mudar essa situação.

Várias artimanhas foram criadas para mascarar o verdadeiro volume dos seios, seja para evidenciá-los, seja para escondê-los, tudo para ficar mais de acordo com o que cada um tinha como ideal para si.

A cirurgia plástica foi o caminho encontrado para tornar essas mudanças mais definitivas ou permanentes. Sem dúvida nenhuma, as mamas, como são chamados os seios em uma linguagem médica, são o que motiva a maioria das mulheres que nos procuram no consultório. As queixas e desejos são os mais diversos, eles variam com a idade, nacionalidade, perfil comportamental... são vários os motivos.



Foto: istockphoto.com

Antes de 1960, a única alternativa era a redução do volume da mama, que evoluiu muito ao longo do tempo, melhorando a satisfação das pacientes. Em 1962 foi colocada a primeira prótese de silicone da mama, o que revolucionou a cirurgia plástica. Passou a ser possível, com alguma segurança, aumentar as mamas. O aumento no uso dessas próteses foi exponencial. Junto com sua popularização aumentaram também os estudos acerca da então nova febre da cirurgia plástica. Elas foram até os dias de hoje os implantes corporais mais estudados.

Muitas foram as evoluções alcançadas. Atualmente dispomos de um arsenal com inúmeros tamanhos e quatro diferentes formatos, o que ajuda muito na obtenção de resultados cada vez melhores e mais individuais para cada biótipo.

Um cirurgião plástico muito experiente a quem tenho um respeito enorme e uma relação social muito próxima costuma dizer que a prótese de mama é como uma doença crônica. No início estranhei a afirmativa, mas sabia que do alto de uma experiência de quase 40 anos de cirurgia plástica, ele havia de ter alguma razão e, de fato a tem. A mulher que opta por colocar uma prótese de mama assume a responsabilidade de cuidar dessa prótese, acompanhar com seu cirurgião para saber se está tudo normal.

Não há mais necessidade de trocar as próteses a cada 10 anos e muitas delas têm garantia vitalícia, o que nos dá muita tranquilidade para afirmar que se trata de um procedimento muito seguro e de resultado previsível.

Hoje, se somarmos as mamoplastias redutoras e de aumento, é a cirurgia mais realizada dentro da cirurgia plástica. Isso contribui bastante para a evolução das técnicas e protocolos, deixando os procedimentos não só esteticamente melhores como mais seguros também.



TRANSFORMANDO ORGANIZAÇÕES EM MUNDO DISRUPTIVO

Por Silvana Machado

Mais e mais empresas estão se deparando com cenários de mudança constante e disrupção em seus setores de atuação. Novos entrantes emergem continuamente para deslocar os players já estabelecidos. Bases de dados multiplicam-se exponencialmente, confundindo executivos sobre o que seus clientes desejam e como se comportam. Ao mesmo tempo em que se focam em suas estratégias de negócios, buscando agilidade em suas operações, muitas organizações buscam um processo de transformação, seja através da contratação de um Chief Digital Officer, ou desenvolvendo novos e sofisticados planos estratégicos, seja lançando campanhas de marketing nas mídias sociais.

No entanto, estas iniciativas frequentemente não são capazes de mudar significativamente o comportamento e valores individuais e coletivos da organização e não trazem os resultados esperados. Isso se deve muito provavelmente porque a maioria das empresas – e principalmente aquelas formadas antes da era digital – simplesmente não foram criadas para serem rapidamente adaptáveis às demandas do ambiente externo. Ao contrário, foram desenhadas para gerar uma série confiável e constante de melhorias incrementais, as quais eram agressivas suficientemente para manter as organizações em velocidade constante ou razoavelmente superior aos concorrentes em seus mercados de atuação.

Durante o pós-guerra, “melhoria contínua” era de fato uma estratégia de negócios altamente bem-sucedida e muito pouca mudança houve entre 1945 até os anos 90. Existiam barreiras regulatórias, culturais e geográficas significativas para evitar uma competição maior, fazendo com que companhias pudessem competir mais em âmbito regional ou nacional. Os principais players destacavam-se por ativos físicos, propriedade intelectual ou sistemas e o sucesso vinha do refinamento anual de produtos e serviços. Esta estratégia requeria um estilo de liderança comum, fundamentalmente hierárquico, espelhado no estilo militar de comando e controle, ou seja, um modelo de poucos líderes no comando e um “exército” de trabalhadores produtivos.

Hoje, porém, os líderes precisam ser capazes de aprender e se adaptar, resolver problemas rapidamente e de forma criativa, além de ter a humildade para aceitar e superar fracassos, a fim de conseguir avaliar e reagir rapidamente a novas informações e mudanças inesperadas no cenário de mercado. Esse processo de transformação das organizações tradicionais é possível e deve começar com o reconhecimento de que a mudança começa pelo maior ativo de qualquer empresa: as pessoas. A identificação, o desenvolvimento e a aplicação do potencial de liderança de cada indivíduo podem mudar a cultura e liberar novas possibilidades para cada colaborador e para a organização como um todo.



IDENTIFICANDO O POTENCIAL DE TRANSFORMAÇÃO

Existem três importantes questões que as organizações que iniciam um processo de transformação devem se perguntar:

- **Estamos avaliando o potencial de nossos talentos? Como?**
- **Como estamos desenvolvendo nossos talentos para maximizar seu potencial de liderança?**
- **Nossa cultura cultiva e faz prosperar o tipo de líderes que precisamos para competir hoje e no futuro?**

A adoção de uma metodologia robusta para identificar e avaliar talentos potenciais ajudará a responder essas questões. Através de pesquisas e observação de milhares de executivos seniores em todo o mundo na última década, a Egon Zehnder identificou quais são os atributos que permitem um indivíduo desenvolver-se e crescer como um líder ao longo do tempo. Estes são críticos no entendimento das habilidades necessárias ao executivo para comandar um processo de transformação fundamental para as empresas de hoje. O modelo* da Egon Zehnder identifica atributos inatos, descritos a seguir, independentes do setor ou contexto de negócios:

- **Curiosidade:** indivíduo levado a perseguir proativamente um melhor entendimento sobre si mesmo, aprende através da busca de novas ideias, experiências e informações. Essa curiosidade insaciável também significa que ele/ela proativamente procura feedback e atua no seu desenvolvimento.
- **Insight:** processa e organiza uma vasta gama de informações a partir de várias fontes, criando ideias/soluções que simplificam e explicam ambiguidade e complexidade e desafiam o status quo. Essa é a dimensão onde conceitualização, criatividade e energia se encontram.
- **Engajamento:** conecta as pessoas através de suas motivações, prioridades e lógica. Seu entusiasmo, energia e senso de propósito são contagiantes: envolve os corações e as mentes dos outros para alcançar objetivos comuns e benefícios mútuos. Cria energia ao se conectar com os outros e compreendê-los em profundidade.
- **Determinação:** gosta de um desafio, supera obstáculos e assume oportunidades de maior risco, com empenho e tenacidade. Possui autodisciplina para se concentrar e focar no desafio à frente. No entanto, não deixa a sua força de propósito se transformar em mera teimosia. Permanece atento às evidências contrárias mantendo a humildade e está pronto para mudar de rota, quando necessário.

O PROCESSO DE TRANSFORMAÇÃO É IMPERATIVO

É fundamental que as organizações comecem desenvolver sua habilidade de constantemente se transformar e inovar para adaptar-se ao mercado.

Estas devem buscar:

- Avaliar o potencial de seus talentos. Usar um modelo comprovado para identificar seus talentos de alto potencial, capitalizar sua energia e criar uma visão de crescimento, além de focar no desenvolvimento destes indivíduos. Como benefício, será possível ter ainda um mapa de sucessão para a empresa.
- Favorecer executivos com elevada curiosidade e insight. Buscar destacar executivos com esses atributos, mas também fomentar um ambiente onde o fluxo de informações, as discussões estratégicas e geração de ideias sejam constantes, bem como a prática de feedback mútuo.
- Contratar indivíduos com experiências diversificadas. Buscar diversidade na construção da equipe trará novas e mais perspectivas, o que contribuirá em novas situações que a organização irá enfrentar e no desenvolvimento de soluções criativas.
- Tornar uma prática comum o rodízio de executivos entre áreas. Um programa de job rotation em toda a organização permitirá aos executivos desenvolver a capacidade de se adaptar rapidamente a novas situações e evitará a criação de feudos, estagnação em determinadas áreas e eliminará o risco de talentos não identificados
- Criar uma cultura de encorajamento ao debate e experimentação. Pontos de vista distintos devem ser cultivados e bem recebidos para que novas ideias surjam continuamente. Os líderes deverão empoderar seus times para que estes definam o melhor caminho a seguir.

Em conclusão, construir uma organização com a habilidade de continuamente transformar-se em um mercado disruptivo é a diferença entre ser o player dominante ou ser eliminado por um concorrente mais ágil, eficiente e preparado. E este sucesso depende em grande parte da inquietude de seus líderes em identificar seus talentos, desenvolvê-los e permitir que estes possam de fato realizar seu potencial em favor da empresa.

OBJETOS DE DESEJO

Colaboração: Andrea Toledo



FUSÃO DE EXPERTISES

Fruto de uma parceria entre a Hublot, a Italia Independent e a Lapo Elkann, dois grandes ícones da elegância, o Classic Fusion traz um revival do tartã - tecido axadrezado de lãs coloridas dos anos 70. O mostrador e as correias foram feitos com esses tecidos preciosos para oferecer a essa variedade de relógios de 45 mm um resultado final que é a fusão entre o clássico e a inovação. www.hublot.com



PARA CONTEMPLAR

Produzida em madeira Cumaru 100% certificada e com cordas de poliéster, a Poltrona Dorival, do designer Arthur Casas, traz uma referência totalmente brasileira. Inspirada na imagem do compositor Dorival Caymmi repousando, a peça remete à experiência da rede, do movimento, de permitir dar tempo ao tempo. Perfeita para momentos de relax – com muita bossa. www.butzke.com.br

DISTINTO CAVALEIRO

Spikes e couro azul cobalto: a Explorafunk, de Louboutin, é um acessório must-have. Apresentando o patch emblemático com o logotipo da grife e uma base de borracha vermelha que se tornou a sua assinatura, esta mochila deixa o seu portador na linha de frente do estilo urbano. Equipada com fecho de pressão magnético na aba, um bolso interno e dois externos, é produzida em couro de bezerro. www.christianlouboutin.com



EXCELÊNCIA HANDMADE

Esta pasta para documentos altamente funcional apresenta duas características-chave da coleção Bottega Veneta: geometria e combinações de cores. Tecida à mão em couro de bezerro durável, é fechada com um distintivo fecho de metal. O interior espaçoso divide-se em três seções, correspondentes às três abas geométricas contrastantes. Um bolso fechado externo confere espaço de armazenamento adicional, tornando-a ideal para viagens. www.bottegaveneta.com



UPDATE PRECIOSO

Um clássico atualizado. A marca americana Tiffany & Co. introduziu novidades na sua agora icônica coleção Two Tiffany T. A série de luxo apresenta anéis em ouro branco, ouro amarelo e ouro rosa. Esses mimos vêm com a opção de serem cravejados de diamantes ou diamantes pavé. E a versatilidade não para por aí: você pode, além de usá-los sozinhos, optar por empilhá-los como um par. www.tiffany.com.br



RECICLAGEM CRIATIVA

O premiado designer Paulo Alves foi buscar inspiração nas formas intrigantes de um copo plástico amassado para criar o banco Descartes Plastic Edition. A releitura da peça, originalmente executada em compensado de reflorestamento de Sumaúma, é produzida com plástico reciclável e colorida com pó de serra e serragem de pinus, cedro, cumaru, ipê e roxinho. Disponível nas colorações preta, branca, azul e diversos tons de marrom, é uma escultura mobiliária que pode ser utilizada como banquetá, apoio ou mesa lateral. www.oppa.com.br



O MISTÉRIO DO TEMPO

Um relógio, uma joia ou um ornamento? Um objeto de arte, certamente, sobre o qual um turbilhão voador orbital decorado com folhas de hera em ouro exibe a hora com precisão, girando sobre si mesmo em 60 segundos e ao redor do mostrador em 12 horas. O Hybris Artistica mystérieuse, da Jaeger-LeCoultre, indica as horas e os minutos com uma rara precisão, mas sem ponteiros. Adornada com 40 rubis e madrepérola, a peça possui pulseira em cetim, fecho dobrável com engaste neve em ouro branco e é oferecida nas cores branca, azul e vermelha. www.jaeger-lecoultre.com



DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO

Um clássico, o cachecol de cashmere com emblemática estampa xadrez é confeccionado em uma tecelagem no interior da Escócia com uma história de mais de 200 anos. Mediante 30 etapas diferentes, o cachecol é tramado em teares tradicionais. O tecido é lavado em águas dos mananciais locais e cuidadosamente escovado com cardos para adquirir um acabamento extremamente macio. As peças podem ser personalizadas com até três iniciais ou caracteres especiais, com linha colorida ou cristais em vários tamanhos e formatos. www.burberry.com.br

SIRVA-SE!

Com 11cm de diâmetro e 20cm de altura, o decanter Garrett apresenta um design jateado que faz alusão a um espirituoso combate de polo. A referência equestre é trabalhada a partir de cristal cortado à mão – que resulta em um mimo perfeito para arear o vinho favorito, libertando seus aromas e segredos. www.ralphlauren.com



COMPLEMENTO PERFEITO

A nova Tag Goyard Résidence é o acessório ideal para as peças da marca francesa: pequena e prática, se acomoda perfeitamente em todas as bolsas e malas Goyard. Desenvolvida com a combinação harmoniosa de lona Goyardine e couro de novilho, está à venda nas cores preta, preta com caramelo, branca e vinho, em um único tamanho. www.goyard.com

PODER DE ESCOLHA

A B.blend é uma plataforma de bebidas em cápsulas all-in-one que prepara mais de 25 sabores de bebidas quentes, geladas, com ou sem gás, além de ser um purificador de água, com o diferencial de oferecer água com gás. A máquina da Brastemp é ideal para o consumidor que busca variedade de bebidas, design e tecnologia: ao simples toque de um botão, é possível escolher e preparar refrigerantes, sucos 100% naturais, cafés, néctares, frapês, chás quentes e gelados, energético, chocolate quente e até drinks sem álcool. Basta apertar o play e pronto, simples assim. www.bblend.com.br



LIVRE DE IMPACTOS

“Quanto mais energia você dá, mais você recebe.” Essa é a proposta de amortecimento responsivo do tênis Ultra Boost X Stella McCartney REC. Na colaboração com a Adidas, a estilista britânica Stella McCartney imprimiu seu DNA no modelo, projetando-o para corredores. O modelo tem cadarço frontal, primeknit na parte superior, acabamento elástico na abertura e bico arredondado. www.adidas.com.br





O MEL E A ABELHA-RAINHA

Por Marcelo Fernandes

Vamos marcar uma nova experiência: a força das abelhas em produzir um néctar único: o mel! Sempre gostei de mel. Seja para tomar puro, complemento do queijinho fresco, adoçar um suco, um iogurte ou até mesmo quando tenho gripe forte, num confortável chá de limão!

Fascinado por essa iguaria natural e pelo doce desejo de conhecer melhor essa essência, saí em busca de mais informações e novas descobertas.

A primeira delas foi em uma daquelas viagens gastronômicas, na Espanha, em Olot, num excepcional hotel de agroturismo, Les Cols. Aliás, foi super-recomendado por um dos maiores chefs do mundo... Ao chegar ao interior da Catalunha, próximo a Barcelona, pude compreender o motivo desta indicação!



Já no carro, chegando à sede do hotel, pudemos perceber quão especial seria nossa hospedagem: haviam galinhas soltas nos campos, gado passando à vontade, porcos tratados com muito cuidado e uma plantação verdadeiramente orgânica. Dentre os frutos, sem dúvida, os que mais me chamaram a atenção foram os tomates “peito de monjas”, que, pela forma, se assemelham aos peitos de uma mulher (não necessariamente monja).

Dispensam comentários, tanto o café da manhã, quanto o jantar, seguramente, dos melhores que já degustei. Tudo era local: o pão de mel, o queijo da região com mel e leite fresco... Que delícia!

Mas a grande estrela da noite, em um dos jantares, foi, sem dúvidas, uma sopressata quente (uma linguiça típica) com favo de mel e mel nativo – que prato impactante! Fiquei muito curioso em entender aquela doçura picante. Uma combinação de sabores que, confesso, nunca mais ter provado igual. Memorável!

De volta ao Brasil, fiquei muito entusiasmado em descobrir um produtor de mel local. Como sempre faço questão de conhecer o DNA dos meus principais parceiros e fornecedores, pus-me a pesquisar. E foi em um almoço, no Attimo, que me apresentaram ao casal Eugenio e Marcia, da Mbee Mel.

Um casal muito elegante e simpático. Logo nossas afinidades foram aparecendo pelo gosto da boa mesa, bom vinho, e é claro por uma boa companhia. Criamos imediatamente uma sinergia incrível! Apresentação feita, amostras encaminhadas, degustação realizada numa manhã no restaurante Clos e, rapidamente, fiquei fascinado com alguns melões degustados.

Eles explicavam-me a dura missão em tirar o mel da prateleira do armário para a da cozinha, como uma iguaria culinária. Desta forma, imediatamente, demandei uma visita a Fazenda Itaíca, para a caça da abelha rainha! Logo pela manhã, junto com meus filhos, seguimos em direção a Atibaia para conhecermos, in loco, a história das “abelhas felizes”.

Fomos extremamente bem recebidos! A alegria reinava não só pelos nossos anfitriões como também por todos os seus felizes colaboradores! Explicaram-nos que na Fazenda, em razão das inúmeras pedras que lá existem, era inviável o cultivo da agricultura. No entanto, é nas pedras que repousam as caixas com as colmeias. E assim são chamadas “abelhas felizes” pelo fato de não precisarem ficar batendo as asas para manter o calor de seu corpo, pois ele é retido pela pedra onde estão as colmeias.



Mas, o ponto alto da visita foi marcado pela caça à abelha-rainha e em seguida a transferência da colmeia para a caixa. Para tanto, deveríamos ser devidamente paramentados. Todo cuidado era pouco. Muita atenção nas regras e explicações! A cautela maior era com as crianças participarem dessa força-tarefa. O respeito, o cuidado e o carinho eram fundamentais! Não podíamos agredi-las, ameaçá-las ou desrespeitá-las. Sim, muita calma nesta hora. Após todos estarem orientados e protegidos (paramentados), saímos para este especial acontecimento! No caminho, já com a vestimenta adequada, cruzamos um rebanho e meus filhos puderam ver um bezerrinho que acabara de nascer.

Após mais ou menos 40 minutos de caminhada, o “guia” da fazenda encontrou um enorme cupinzeiro. Estava seco, duro e parecia sem vida.

Mas o sábio colaborador constatou que ali reinava a abelha rainha com suas obreiras e seus zangões! Com muito cuidado e carinho, começamos a abrir o grande cupinzeiro. Aos poucos, fomos ouvindo o zumbido das abelhas, que ia se fortalecendo à medida que a terra do cupinzeiro era removida! Até que as enxergamos: alegres, vivas e ativas em seus favos.



Que emoção: uma sensação única! Ali eu percebia uma força da natureza inexplicável. Que energia! Em poucos minutos já estávamos envolvidos com o néctar abençoado. Uma cor, um aroma marcante. Que viscosidade!

Em seguida, começamos cuidadosamente a manipulação dos favos. As abelhas são extremamente organizadas. Seus favos, dentro do cupinzeiro, eram enfileirados, algo impressionante. Mas a essa altura, eu já salivava muito, e confesso que não via a hora de degustar o mel! Era muita vontade de provar aquele sabor mágico e mal podíamos aguentar esperar pelo retorno à sede da fazenda.

Finalmente degustamos: ainda quente e muito aromático. Um deleite! Realmente tínhamos muito a agradecer, não só às abelhas, mas ao querido casal que nos proporcionou esse momento.

Mas a parte mais difícil ainda estava por vir. De nada adianta todos os favos serem transferidos para a caixa de madeira, se a abelha-rainha não for posta na colmeia. E foi aí, que o colaborador da fazenda, com toda sua expertise, foi à caça da abelha rainha. Ora, com milhares delas voando, como identificar a rainha naquele enxame? Simples assim: é a mais graúda de todas!!! Aos meus olhos, todas, literalmente todas eram iguais.

Procura, procura, observa, olha ... E não é que ele conseguiu encontrá-la?

Que mágico! No alto de uma árvore! Sim, ela estava lá, soberana e parada. Foi com uma rapidez e muita agilidade que esse colaborador a capturou e a colocou junto de suas súditas na caixa. Impressionante sua destreza.

Missão cumprida, seguimos para o mirante da fazenda com a caixa em mãos. E é em cima de uma imensa pedra, ao lado de outras casas (caixas) que as abelhas felizes reinam!

Sem dúvida, foi uma degustação atípica, inesquecível. Os favos e meles ficaram marcados para sempre em nossas vidas! E a minha maior satisfação foi ouvir do meu filho mais novo: "Papai, esse foi o meu melhor Dia das Crianças!".

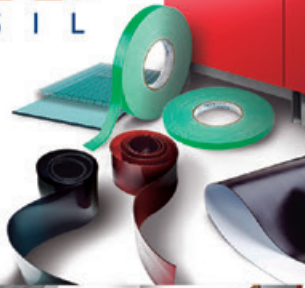
Tamanha foi a deliciosa experiência que vivemos, que no último evento do Kinoshita, em Tokyo, o Chef Murakami elaborou um dos pratos com esse mel nativo. Foi espetacular! Confesso que, após esse jantar, não só as abelhas são felizes, mas também os japoneses que desfrutaram do prazer de provar desse sabor tão especial.

DAY
BRASIL

ANTES

DEPOIS

DAYCELL®
TECGRAPH®
TECBOND®
TECTAPE®



DAY BY DAY

Envolver
Mover
Transformar

CONCEPÇÃO VISUAL
PARA TUDO.

AÇÕES DE MARCA PARA SEGMENTOS DIVERSOS COM
DESIGN ESTRATÉGICO
COMO FERRAMENTA DE INTELIGÊNCIA.

ESTE É O TRABALHO DA
DESIGNORAMA.

ALGUMAS DAS MARCAS JÁ ATENDIDAS



PARA MAIS CASES E AGENDAMENTOS

designorama.com.br

11 3151 3010
contato@designorama.com.br



QUAL IMPRESSÃO QUE OS OUTROS TÊM A SEU RESPEITO?

Por Alexandre Taleb

O que vem primeiro à cabeça quando alguém pensa em você? Será que a lembrança imediata é a sua simpatia, talvez a timidez ou, quem sabe, a segurança com que expõe suas ideias? A impressão que os outros têm a seu respeito corresponde à maneira como você vê a si próprio? E o que gera essa percepção: é a nossa aparência, o comportamento, as roupas que vestimos? É com essas questões que nós, consultores de imagem, trabalhamos. Afinal, a forma como nos apresentamos é um dos canais mais fortes de comunicação, ativado antes mesmo que troquemos as primeiras palavras com nossos interlocutores.



Nos dias on-line de hoje, mais do que nunca, a consultoria de imagem é um poderoso aliado do homem. Vivemos uma época de selfies a cada troca de roupa, etapa da viagem ou refeição. As atualizações de status, nas redes sociais, são frenéticas: compartilham-se rigorosamente todas as atividades do dia, do treino na academia à obturação no dentista. Mesmo que você não seja esse ser obsessivamente conectado, certamente conhece e convive com vários deles no trabalho, na família e no círculo de amigos. Afinal, desde o surgimento das redes sociais na internet, o Brasil é um dos países que se destaca quanto ao número de usuários cadastrados.

Com a possibilidade de exposição de todos os momentos, perdemos um pouco da ideia de bastidores e até o que fazemos dentro de casa passa a ser observado por pessoas que, em outro contexto, não teriam acesso à nossa vida pessoal; isso inclui clientes, amigos e até concorrentes. Não que a preocupação com a imagem seja um fenômeno recente – a história mostra o quanto os imperadores da Antiguidade, por exemplo, já estavam conscientes da necessidade da empatia de seus súditos e do temor por parte dos povos inimigos.

O pensador Maquiavel escreveu ainda no século XVI o clássico *O Príncipe*, uma espécie de guia para governantes, no qual enfatiza ferozmente a importância de ações condizentes com o discurso, salientando o peso que a percepção da imagem por seus governados tem na manutenção do poder de um dirigente político. Afinal, até hoje falamos em Júlio César, Cleópatra e Maria Antonieta, figuras de épocas em que nem se sonhava com as ferramentas atuais de comunicação.

Séculos mais tarde, os estudos sobre imagem tanto no campo do branding quanto no da psicologia e da consultoria mostram que não temos controle sobre como ela é desenhada no imaginário de nossos colegas, clientes, amigos ou parentes. O que está, sim, ao nosso alcance, é o gerenciamento de como a nossa imagem é percebida.

A boa aparência é fundamental, claro, mas não há terno de grife e relógios caros que compensem um mau comportamento, com atitudes inconvenientes.





VIAGENS E ATIVIDADES NA AMÉRICA DO SUL

A AMÉRICA DO SUL ESTÁ REPLETA DE DESTINOS QUE PODEM
SURPREENDER QUALQUER VIAJANTE

Por Tomas Perez

Costumo dizer que quase sempre as melhores e mais inovadoras opções de viagens estão fora das capitais ou das maiores cidades de cada país. Sair do lugar-comum e buscar o diferente sempre rende grandes experiências e atividades. E não precisamos pensar apenas em destinos badalados. O mais bacana é conectar expectativas com prazer – prazer em conhecer novos lugares, em se aventurar, se emocionar. Viagens curtas, daquelas que em um feriado prolongado sempre é possível aproveitar, deixam a América do Sul ainda mais interessante.

Mas para onde ir? O que fazer? Vamos lá.



Atacama, Chile

O DESERTO ESTÁ MAIS PRÓXIMO

Atacama, Chile

O Chile tem cenários tão diversos que podem ir do mais árido deserto do planeta até regiões de esqui. Resultado de milhares de anos de transformações geológicas, o Deserto do Atacama combina uma geografia que inclui vulcões, lagunas altiplânicas, gêiseres e desertos de sal – em um espetáculo de cores e luzes que expressa toda a força de uma natureza única e impactante. É de deixar qualquer um de boca aberta, sem acreditar no que está vendo. Para proporcionar aos visitantes experiências diferentes, os hotéis e resorts que estão instalados por lá organizam passeios a pé, a cavalo ou de bicicleta para a família toda. Uma época ideal para conhecer o Atacama é no mês de outubro, na semana das crianças.

CRUZEIRO EM GALÁPAGOS

Equador

Para quem gosta de um pouco de aventura e destinos inusitados, Galápagos é uma opção que tem que ser considerada. Em novembro, aproveitando o feriado de Finados, as expedições aquáticas e terrestres são destaques dos cruzeiros pelas ilhas, onde podemos observar tesouros da natureza que não existem em nenhum outro lugar do mundo. E a experiência a bordo de um cruzeiro é sempre especial. Com muito conforto e elegância, os roteiros incluem expedições terrestres guiadas e, no navio, sempre de pequeno porte, sofisticada gastronomia com pratos assinados pelo Relais & Chateaux, seleta carta de vinhos, suítes amplas e serviços impecáveis. Em resumo, aventura com muito estilo.



Galápagos



Vale Sagrado dos Incas, Peru

EXPLORANDO O PASSADO

Vale Sagrado dos Incas, Peru

O Peru é daqueles países intrigantes, que exercem um fascínio imediato em todos que chegam por lá. Em destinos como Cusco, Machu Picchu, Vale Sagrado dos Incas é obrigatório testemunhar o encontro entre passado e presente do país em cenários quase inexplorados. Mais da metade do território peruano é coberta pela floresta amazônica, que guarda tesouros naturais ainda a serem descobertos. Unir na mesma viagem os maiores highlights do Peru é uma jornada única. Não é à toa que o Vale Sagrado dos Incas, nos Andes peruanos, é tão especial. Os rios que descem pelos pequenos vales, os numerosos monumentos arqueológicos, as qualidades climáticas e geográficas... Foi este cenário, cheio de atributos considerados sagrados, que serviu de base para algumas das mais importantes construções incas, até hoje surpreendentes. Para setembro, no feriado da Independência do Brasil.



Mendoza, Argentina

ENOGASTRONOMIA

Mendoza, Argentina

Em junho (feriado de Corpus Christi), a Argentina é a melhor pedida. Capital dos vinhos argentinos, Mendoza está localizada aos pés da Cordilheira dos Andes. A altitude moderada, a irrigação obtida pela água do degelo andino e o contraste entre dias ensolarados e noites frias contribuem para proporcionar o ambiente ideal para o cultivo de uvas. Uma maneira bacana de conhecer o que de melhor a região oferece é pedaland. Por entre bosques, vinhedos e aos pés dos Andes, um roteiro de bike pode incluir degustações nas adegas do caminho. E isso sem contar a gastronomia argentina, com toda a sua tradição. Harmonização perfeita!



La felicità è un gelato

DILETTO



MARKETING NO TURISMO: UMA FÁBRICA DE SONHOS

Por Sergio Souza

Gosto de pensar no marketing como um polvo com todos os seus tentáculos, abraçando todo o mercado. Não é a visão de um monstro que sufoca sua presa, mas é a imagem de uma ferramenta que está em nosso DNA e em nosso dia a dia, e que nos possibilita inúmeras maneiras de atuar em nossas empresas, buscando atender ao nosso mercado consumidor com suas faces e expectativas, sua diversidade e suas necessidades, e principalmente, suas necessidades latentes cuja missão em nosso trabalho é descobrir como busca o Santo Graal dos consumidores.

Todos os dias acordamos na esperança de acordar junto em nossa mente aquele "insight" que nos dará uma ideia brilhante, ou uma imagem perfeita, ou ainda uma mensagem mágica, que olharemos com os olhos orgulhosos de um criador a admirar sua obra. Todos os dias gostaríamos de ter um dia assim.



Mas nem todos os dias temos perlage de ideias borbulhando como champagne pelas veias de nosso cérebro, temos dias em branco, quando a genialidade vai dar um passeio à noite, durante o nosso sono e se esquece de voltar. Ah, mas para compensar esses momentos inférteis, temos os momentos “buda”, quando observando informações, dados, concorrência, ambiente, percebemos quase em estado zen, uma tendência e focamos nossos esforços nela, como quem aponta uma luneta para o céu infinito das possibilidades, mas consegue enxergar uma estrela diferente, estreando uma luz mais intensa em meio à uma miríade de estrelas.

Então, construímos projetos, trabalhamos produtos, criamos serviços, compramos mídia, pesquisamos ambiente de mercado, lançamos balões de ensaio, não dormimos, temos overdose de ansiedade elevada à 3ª potência e finalmente arriscamos... Claro que tudo dentro de certos parâmetros com percentuais elaborados de desvio, devidamente controlados mas que servem apenas de anteparas para evitarmos erros crassos ou sermos submetidos a executar absurdos pensados por alguém que sempre achou que entender de marketing profissionalmente é coisa simples, comum a todos, como dar palpites para técnicos de futebol.

Então, aguardamos... o mercado, o senhor todo poderoso de nossos clientes que se amalgamam em torno de um produto ou serviço que lhes atenda em seus desejos e necessidades. Ficamos esperando que tenhamos conseguido ler o seu inconsciente gerando uma satisfação inédita, uma experiência única, um momento especial, uma empatia entre o que criamos e para quem criamos.

Como mágica, explodimos, literalmente explodimos com as primeiras impressões, as primeiras experiências relatadas, as primeiras vendas, as pesquisas de satisfação, a alegria das pessoas em contar umas às outras o quanto gostaram de nosso produto e de nosso serviços, deliramos, acertamos mais uma vez, vencemos.

Nossa ego se infla, aí sim tomamos champagne, brindamos ao sucesso, sorvemos cada gota de satisfação dos nossos clientes internos e externos. Ficamos felizes! No dia seguinte, depois dos parabéns de nossos pares, começamos tudo de novo. Mas o que isso tem a ver com marketing de turismo? Tudo, já imaginaram o que é criar campanhas sobre algo intangível como a expectativa de um final de semana de um casal apaixonado, um feriado de uma família com gêmeos ou as férias de uma celebridade e de um milionário excêntrico? Ou ainda, criar sonhos?

Sim, criar sonhos que possam se tornar reais: uma lua de mel inesquecível, um réveillon glamoroso, um Natal encantado, um Carnaval esfuziante, enfim criar a ideia de viagens que se transformem em momentos de alegria, gravados com as tintas da emoção na alma de nossos clientes. Tudo isso ancorado em pessoas que irão realizar o sonho que vendemos, mesclado com a sua maneira de realizá-lo.

Sim, o marketing de turismo é uma fábrica de sonhos que transporta todos os que alcançamos para dentro de nossas paisagens e instalações, seja pelas estradas, pelas asas, seja pelos mares: uma criança que se transporta para a Disney em um vídeo, uma família que já sente o calor do sol e o som do mar em um resort, um casal de avós que se vê dançando em um cruzeiro, a adolescente que coloca seu primeiro passo de independência fora do país, todas as pessoas que viajem pela primeira vez, seja em seu país, seja fora dele.

Somos responsáveis pelos sonhos que irão se realizar, mas que ajudamos a construir. Por isso, como um polvo, temos que abraçar a todos os nossos hóspedes e passageiros, envolvendo-os em nossos braços, em todo o seu sonho e fazendo do marketing de turismo a realização de momentos inesquecíveis em paisagens singulares com experiências únicas fotografadas pela lente emocionada de cada olhar.

EXISTE O COMUM,
EXISTE O ESPECIAL
E EXISTE O INESQUECÍVEL.



APARTAMENTOS DE 570 M² | TERRENO DE 3.439 M²

RUA LEOPOLDO COUTO DE MAGALHÃES JÚNIOR, 1.200

cyrela.com.br/heritage

tel.: (11) 3181-6280



de intervenção aprovado através do Processo Cetesb nº 45/00944/16, com Parecer Técnico nº 062/16/CA, emitido em 30/9/2016. Supressão Arbórea autorizada pela Secretaria do Verde e do Meio Ambiente da Prefeitura da Cidade de São Paulo, conforme processo nº 2015-0.188.058-2, gerando o Termo de Compromisso Ambiental nº 044/2016. Os valores de comissão de corretagem serão pagos pelo COMPRADOR diretamente ao CORRETOR DE IMÓVEIS, sendo que os referidos valores não implicam acréscimo do valor ofertado.



AS GRANDES MOSTRAS DE 2017

Por Cristina Tolovi

O circuito de mostras institucionais deste ano já começou – cada uma no seu tempo. Três das mais importantes acontecem na Europa: Documenta (Alemanha), Bienal de Veneza (Itália) e Skulptur Projekt (Alemanha) e uma no Oriente Médio, a Bienal de Sharjah.



La Biennale de Venezia

A mais antiga Bienal, é realizada desde 1865, e foi idealizada por um grupo de intelectuais venezianos, em conjunto com o prefeito na época. A partir de 1907 outros países passaram a ter pavilhões nacionais na exposição, com autonomia para a escolha dos artistas.

Christine Macel, Chief Curator do Museu de Arte Moderna – Centre Pompidou, em Paris, criou o departamento de arte contemporânea da instituição e é a curadora desta 57ª edição.

Com o tema Viva Arte Viva, Macel reflete: “Hoje, em um mundo cheio de conflitos e comoções, a arte é o testemunho mais valioso do que nos converte em seres humanos. É o terreno principal para a reflexão, a expressão individual, a liberdade e os questionamentos fundamentais. O papel, a voz e a responsabilidade dos artistas são mais cruciais do que nunca no marco dos debates contemporâneos.”

Localizada em dois espaços principais, Arsenale (exposição central) e Giardini (pavilhões internacionais), a cidade flutuante abriga ainda uma programação paralela repleta de mostras, performances, conversas e filmes, que fazem parte do programa oficial da Bienal, os chamados ‘Eventos Colaterais’.

A artista Cinthia Marcelle, escolhida por Jochen Volz, curador da Bienal de São Paulo (2016) e da participação brasileira na Bienal de Veneza, ocupará sozinha o ‘nosso’ pavilhão. Os quatro brasileiros da mostra principal são Érika Verzutti, Paulo Brusky, Ernesto Neto e Ayrson Heráclito.

A Bienal de Veneza abre ao público dia 13 de maio e vai até 26 de novembro de 2017.

Dois dias para visitação   pouco: como se não bastasse o intenso programa da bienal, em Veneza situam-se importantes institui es como a Peggy Guggenheim Collection e a Fondazione Prada.

www.labiennale.org

Documenta 14

A maior exposi o de arte contemporânea do mundo surgiu nas ruínas do Museu Fridericianum, em Kassel, o primeiro projeto arquitet nico de um museu público construído na Europa, em 1779. Parcialmente destruído nos bombardeios da Segunda Guerra Mundial, a primeira mostra da Documenta no local, em 1955, organizada pelo artista Arnold Bode, foi um resgate das obras modernas consideradas ‘degeneradas’ e proibidas pelos nazistas.

Realizada a cada cinco anos, a Documenta de Kassel consolidou-se como um encontro de saberes e um campo aberto   discussão da atualidade, apresentando a vanguarda da arte contemporânea e seus desdobramentos. Cada edi o costuma ser memorável, expandindo as defini es de cultura e arte, extrapolando simbólica e territorialmente suas fronteiras.

O politizado diretor artístico desta edi o, Adam Szymczyk, propôs com o tema ‘Aprendendo com Athenas’ uma estrutura dupla em que Kassel e Athenas dividem em igualdade a sede da megaexposi o e têm direitos igualitários. Os artistas participantes foram convidados a conceber e produzir no contexto das rela es dinâmicas e emergentes entre as duas cidades (dois polos distintos econ mica, política e socialmente) e desenvolver uma obra para cada uma delas. Como a publica o da lista de artistas está programada para ser divulgada dois dias antes da abertura, não foi possível incluí-la nesta edi o.

Entre os brasileiros que já participaram da Documenta estão Tunga, Maria Martins, José Resende, Mira Schendel (nascida em Zurique), Artur Barrio (nascido em Portugal) e Anna Maria Maiolino.

Enquanto a programa o de Athenas acontece entre 8 de abril e 16 de julho, em Kassel, de 10 de junho a 17 de setembro de 2017.

Dica: o livro ‘Não há lugar para a lógica em Kassel’, da editora Cosac & Naif,   um bem-humorado e profundo relato da participa o do escritor catalão Enrique Vila-Matas na Documenta 13.

www.documenta.14.de





Skulptur Projekte

Realizada a cada 10 anos, a mostra de esculturas a céu aberto teve sua primeira edição em 1977, na cidade de Münster. Os artistas são convidados a explorar a relação entre arte, espaço público e ambiente urbano, e desenvolver novos trabalhos site-specific (criados especialmente para um local específico), exaltando assim, o potencial transformador e de intervenção crítica de uma obra em uma paisagem.

Kasper König, um dos fundadores, permanece como Diretor Criativo e assina o projeto curatorial desta quinta edição, junto com as curadoras Britta Peters e Marianne Wagner, diz que o grande intervalo torna o evento não apenas mais especial como um estudo em longo prazo. Pela primeira vez este ano, a exposição expandirá para a cidade vizinha Marl e incluirá residências artísticas. Muitas obras acabam permanecendo espalhadas pela cidade e são mantidas pelo Museu de Arte e Cultura de Münster.

Entre os 35 artistas convidados deste ano, Barbara Wagner é a única brasileira.

A visitação, que pode ser feita de bicicleta (o projeto oferece aluguel do serviço), será de 10 de junho a 10 de outubro de 2017.

Free pass: o democrático evento não cobra entrada, e também oferece gratuitamente visitas guiadas, workshops e mediação virtual nas mais diversas línguas como árabe, russo e kurdo.

www.skulptur-projekte.de



Sharjah Biennial 13

Criada pela Sheika Hoor Al Qasim, e organizada pela Sharjah Art Foundation, a Bienal de Sharjah é o evento artístico de maior prestígio do mundo árabe. Realizada desde 1993, na cidade de Sharjah, nos Emirados Árabes Unidos, a mostra tem sempre uma mulher como curadora.

Apesar da polêmica proibição a determinados temas, a bienal tornou-se um ponto de encontro de discussão humanitária e cultural que encoraja o diálogo entre diferentes filosofias.

Este ano, com curadoria de Christine Tohme, a Bienal divide-se em dois programas públicos em tempos distintos; um em Sharjah (10 de março a 12 de junho 2017) e outro em Beirute (19 de outubro 2017 a 19 de janeiro 2018). O tema Tamawuj, refere-se ao substantivo árabe que define o movimento ascendente e descendente das ondas, mas também uma corrente, uma flutuação, uma latência.

Entre os brasileiros que já passaram por lá estão Cinthia Marcelle e Jac Lerner, e este ano estão presentes Tônico Lemos Auad e Jonathas de Andrade.

Curiosidade: o Emirado de Sharjah, considerado líder cultural do Emirado Árabe, será o convidado de honra na 25ª Bienal Internacional do Livro de São Paulo, de 2018.

www.sharjahart.org

Grandes exposições como essas não são apenas contempláveis, elas podem ser também vividas.





Novas suítes do W South Beach combinam ARTE, DESIGN, MODA, LUXO E CONFORTO

Desde 2009, ano da sua inauguração, o W South Beach é a hospedagem queridinha dos jetsetters europeus, norte-americanos e brasileiros que circulam por Miami. A novidade do hotel são as suítes E-WOW Ocean Escape e E-WOW Penthouse, no topo do edifício, que passaram por reforma multimilionária.

Quem assina o projeto é Anna Busta, do Busta Studio, escritório de design reconhecido internacionalmente. Os novos espaços funcionam como residências e têm como características contemporaneidade e elegância observadas em cada detalhe nos ambientes.

“As novas suítes oferecem um nível elevado de experiência aos hóspedes do W South Beach”, diz Rick Ueno, Gerente Geral do hotel. “Trabalhamos em estreita colaboração com Anna Busta para conceituar a combinação perfeita de luxo, funcionalidade e atemporalidade que acentua o que temos de melhor: a vista deslumbrante, rooftops ao ar livre e amenities de luxo”, conta.

A E-WOW Penthouse e a E-WOW Ocean Escape são consideradas categorias high-end no W South Beach. A Penthouse conta com tons frescos e calmantes, enquanto a suíte Ocean Escape apresenta um visual moderno com cores mais fortes e texturas contemporâneas.



“As Sky-high suítes são a materialização de conforto com mobiliário clean apresentando o máximo em funcionalidade, além de peças de alta qualidade com senso de atemporalidade, criando um ambiente relaxante, com ar de residência. Ficar nessas suítes evoca uma sensação de luxo acessível de uma maneira muito sofisticada,” comenta Anna Busta, considerada uma das jovens mais influentes no mundo do design e que está por trás de premiados projetos, entre eles o W Maldivas e W Montreal.

E-WOW Penthouse

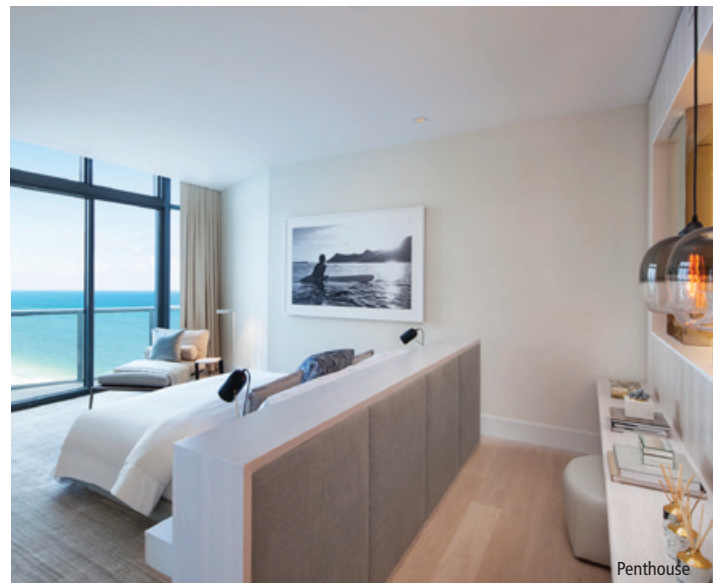
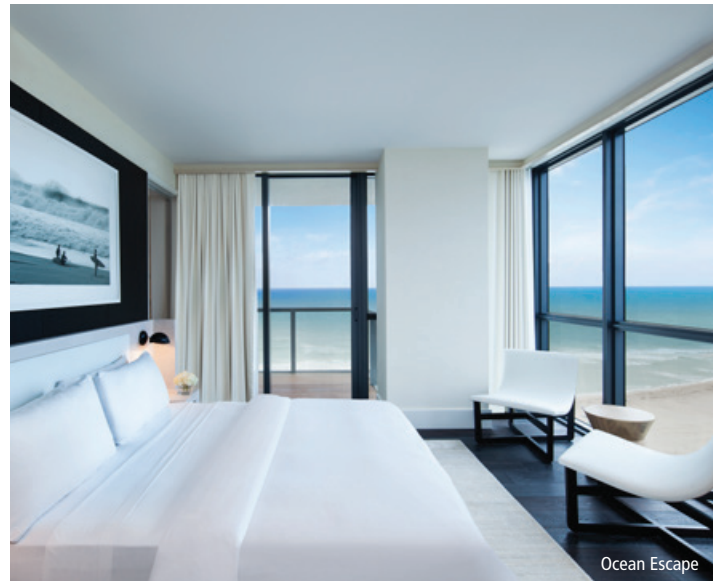
A E-WOW Penthouse ocupa uma área de 200m², distribuídos em dois andares, com pé direito alto, rodeado por janelas do chão ao teto e varandas múltiplas com vistas incomparáveis para o Oceano Atlântico e para a cidade de Miami.

E-WOW Ocean Escape

Já a suíte E-WOW Ocean Escape, tem 275m², três quartos com paredes de vidro e varandas espaçosas com vista de 180 graus, além de contar com uma ampla sala de estar, com estantes personalizadas, repletas de uma extensa coleção de livros de arte. Na lista, James Turrell, Donald Judd e Agnes Martin.

Quem escolhe se hospedar nas suítes E-WOW Penthouse e E-WOW Ocean Escape pode usufruir de serviços como assistência pré-estadia para garantir que tudo o que necessita esteja pronto para a chegada, além de um dedicado Insider para serviço VIP de Concierge, transporte de luxo de cortesia do aeroporto para o hotel, serviço de unpacking e packing, cabana E-WOW de cortesia na piscina WET, espreguiçadeira na praia com serviço completo de comida e bebida, além de reservas preferenciais nos restaurantes do hotel e na Wall, boate do W.

Além de poder desfrutar de todos os facilities do hotel, incluindo duas piscinas, que estão entre as maiores em Miami Beach; Bliss Spa, jantar no restaurante Chinês MR. CHOW Miami, bem como no The Dutch, restaurante com raízes americanas com assinatura do chef Andrew Carmellini; o exclusivo e intimista ultra-lounge WALL e ainda o SWISH & SWING, rooftop que tem quadras de basquete e tênis, criando uma experiência totalmente imersiva e inesquecível. Tudo isso para tornar a estadia do viajante única e marcante.



UMA AERONAVE PARA CHAMAR DE SUA

DA COMPRA À GESTÃO DA SUA AERONAVE, A AVANTTO AUXILIA EM TODO O PROCESSO PARA VOCÊ TER SEU PRÓPRIO AVIÃO.



CITATION X

Ano: 1996
Número de série: 750-0003
Horas voadas: 4.694
Passageiros: 8



FALCON 900C

Ano: 2000
Número de série: 182
Horas voadas: 5.544
Passageiros: 12



GLOBAL 5000

Ano: 2005
Número de série: 9157
Horas voadas: 6.064
Passageiros: 13



GLOBAL 5000

Ano: 2009
Número de série: 9289
Horas voadas: 2.295
Passageiros: 13



LEGACY 600

Ano: 2009
Número de série: 1099
Horas voadas: 3.342
Passageiros: 13

Para mais informações, entre em contato com um consultor no telefone: **11 5627-4200**.

A vida é muito curta
para seguir a multidão.

own your journey™



Há mais de 20 anos, a ACASS facilita a aviação executiva para aqueles que estão determinados a traçar sua rota.

Visite www.acass.com/journey ou ligue +11-3957-0349 para uma avaliação da sua aeronave - sem custo.

Vendas de Aeronaves • Apoio para tripulação • Gestão de Aeronaves • Suporte Operacional

www.acass.com

PROGRAME O SEU FINAL DE SEMANA

AS SUGESTÕES DESSA EDIÇÃO SÃO, EM SUA MAIORIA, BEM COSMOPOLITAS. EM CURITIBA, O NOMAA PROMETE UMA EXPERIÊNCIA DE INTEGRAÇÃO ENTRE HÓSPEDA E CIDADE EM UM AMBIENTE MODERNO E CONFORTÁVEL. NO RIO DE JANEIRO, O HILTON BARRA CARREGA A FAMOSA BANDEIRA HILTON, SINÔNIMO DE CLASSE E ELEGÂNCIA. EM SÃO PAULO, O TRADICIONAL FASANO É A ESTRELA COM SEU IRRETOCÁVEL SERVIÇO, TANTO NO HOTEL, QUANTO NO RESTAURANTE, UM ÍCONE DA BOA GASTRONOMIA DE SÃO PAULO. A EXCEÇÃO FICA A CARGO DO STELLA CADENTE, NA CIDADELA DE PONTAL DE MACEIÓ, QUE PROMETE DIAS DE DESCANSO E RELAXAMENTO À BEIRAMAR PARA QUEM ESCOLHER O LOCAL COMO HOSPEDAGEM NO PARADISIACO CENÁRIO.



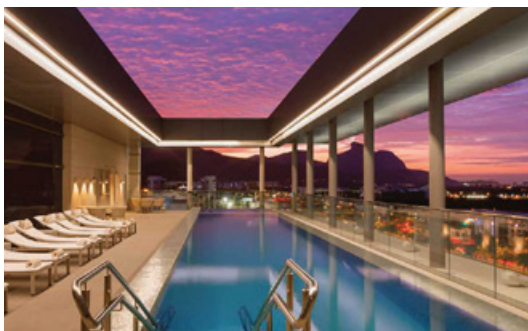
NOMMA HOTEL

Cosmopolita e aconchegante, o Nomaa foi concebido para criar uma interação entre o público, a arte e o design. Localizado em Curitiba, tem a proposta de oferecer uma experiência confortável, tecnológica e sem clichês, destinada aos cidadãos descolados "apreciadores do mundo e da vida". Além das estadias normais, o Nomaa conta ainda com serviços especiais como núpcias, day spa e noite romântica. No restaurante aberto ao público, o chef Lênio Palhano, conhecido e premiado nome da culinária paranaense, assina pratos com identidade própria, que combinam sabores brasileiros. www.nomaa.com.br



FASANO SÃO PAULO

Sinônimo de luxo e sofisticação, o tradicional hotel Fasano de São Paulo está situado no Jardim Paulista. O Fasano é uma realização familiar que oferece, há mais de 100 anos, uma das melhores gastronomias da capital. O hotel é fruto do desejo de Rogério Fasano – representante da quarta geração da família – de criar um local com personalidade e excelência. O restaurante é reconhecido por sua alta gastronomia italiana e um ambiente elegante e de serviço impecável. No menu, a aliança entre a excelência do restaurateur Rogério Fasano e a cozinha comandada pelo Chef Luca Gozzani. Na adega, uma variedade de Châteaux, Barolos e Brunellos coletados durante viagens pelas regiões vinícolas da Itália e França. www.fasano.com.br



HILTON BARRA

No bairro empresarial da Barra da Tijuca, o elegante e confortável Hilton Barra está situado em área privilegiada da Cidade Maravilhosa, com shoppings, restaurantes e bares em suas imediações, além do fácil acesso às praias. Na cobertura, a piscina é um convite para apreciar a vista para a lagoa de Jacarepaguá. No restaurante, saboreie especialidades brasileiras tentadoras e relaxe com um coquetel no bar. www.hiltonhotels.com



STELLA CADENTE

O Stella Cadente está situado na pequena cidade de Pontal de Maceió, no Ceará. A poucos metros da praia, o local está harmoniosamente inserido nessa pequena vila de pescadores que mantém viva a sua tradição. Rústico, mas muito confortável, o charmoso hotel oferece diversas experiências aos seus hóspedes. Aventurar-se em aulas de culinária para explorar os sabores brasileiros é uma das possibilidades. Capoeira, yoga, forró, kitesurf, esqui aquático, stand up paddle e passeios de buggy ou à cavalo também estão à disposição para quem está em busca de diversão. Para os estrangeiros, há a opção de aulas de português - facilita a comunicação do dia-a-dia para os que estão tendo o primeiro contato com a língua. www.vila-stellacadente.com/br/



Eu faço passeios a negócios

Certificado



Nível II

Sua própria aeronave sempre à disposição,
para você voar com segurança, sem preocupações
e por apenas uma fração de custo.

- Compra e Venda de Aeronaves
- Propriedade Compartilhada de Aeronaves
- Gestão Inteligente de Aeronaves

AVANTTO.COM.BR | +55 11 5627 4200



AVANTTO
— ADMINISTRAÇÃO DE AERONAVES —

SOBRE A AVANTTO

PROPRIEDADE COMPARTILHADA



No sistema de propriedade compartilhada, a aeronave é vendida em cotas que variam de acordo com o modelo de helicóptero ou avião escolhido.

Para cada cota, o cliente tem direito de voar por um determinado número de horas no mês, reembolsando apenas o combustível e as reservas de manutenção referentes ao período voado.

Os custos fixos são divididos entre os cotistas e a Avantto cuida de toda a gestão da aeronave, logística de voos e burocracia aeronáutica.

O compartilhamento proporciona uma redução importante no custo de aquisição e nas despesas mensais, com garantia de disponibilidade da aeronave em 100% das solicitações.

GESTÃO DE AERONAVES

A Avantto coloca em benefício do proprietário toda sua experiência em administração, para que você fique com a melhor parte.

Serviços oferecidos:



DESPESAS REDUZIDAS

Em virtude de sua escala de consumo, a Avantto oferece substancial redução de custos operacionais.



MANUTENÇÃO DE EXCELÊNCIA

Controle, planejamento e acompanhamento da execução das manutenções.



INTERCÂMBIO DE AERONAVES

Disponibilidade total, mesmo com a sua aeronave parada. Modelos de aeronave para qualquer tipo de missão.



LOGÍSTICA SIMPLIFICADA

A coordenação de voos planeja toda a logística das missões de maneira simples, rápida e eficaz.



TRIPULAÇÃO QUALIFICADA

Rigoroso programa de recrutamento e capacitação para que sempre exista um tripulante disponível para atendê-lo.



COMPRA E VENDA DE AERONAVES



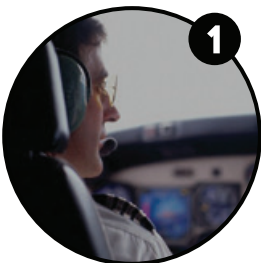
COMPRA

- SELECIONAMOS AERONAVES QUE ESTÃO DENTRO OU FORA DO MERCADO,
- NEGOCIAMOS SEMPRE O MELHOR PREÇO DE COMPRA,
- ACOMPANHAMENTO DE PRÉ-COMPRA COM MECÂNICOS E ENGENHEIROS ESPECIALIZADOS.

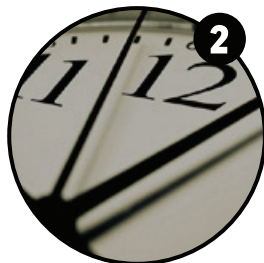
VENDA

- AVALIAÇÃO DE PREÇO DE AERONAVES,
- DEFINIÇÃO DE ESTRATÉGIA DE VENDA PARA CONCRETIZÁ-LA SEMPRE NO MENOR PREÇO E COM O MELHOR VALOR POSSÍVEL,
- CANAIS EXCLUSIVOS DE DISTRIBUIÇÃO INTERNACIONAL,
- ASSESSORIA JURÍDICA E AERONÁUTICA, TRAZENDO SEGURANÇA E DINAMISMO A TODAS AS NOSSAS OPERAÇÕES.

RAZÕES PARA SER AVANTTO



SEGURANÇA



100% DE
DISPONIBILIDADE



COMODIDADE



RACIONALIDADE



PRAZER

FROTA AVANTTO



Robinson R44

Fabricante: Robinson
 Lugares (piloto + pax): 1 + 3
 Velocidade de cruzeiro: 210 km/h
 Alcance: 620 km

O excelente custo/benefício do Robinson R44 justifica o título de helicóptero mais vendido do mundo. Prático, ágil, perfeito para movimentação em grandes cidades, tem preferência dos executivos.



EC 120 Colibri

Fabricante: Eurocopter
 Lugares (piloto + pax): 1 + 4
 Velocidade de cruzeiro: 227 km/h
 Alcance: 672 km

Quando as portas se fecham e o Colibri decola, você entende porque ele é considerado o helicóptero mais silencioso do mundo. O design arrojado e a cabine espaçosa garantem excelente visibilidade.



AS350 B3 Esquilo

Fabricante: Eurocopter
 Lugares (piloto + pax): 1 + 5
 Velocidade de cruzeiro: 246 km/h
 Alcance: 596 km

A versão de alta performance da família Esquilo, um dos maiores sucessos de venda em todo o mundo. Confortável, seguro e o mais veloz. Opera em condições extremas de altitude e temperatura.



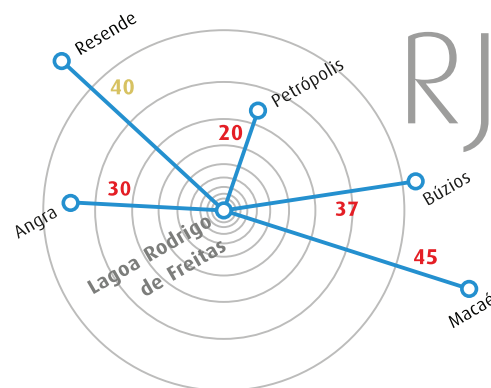
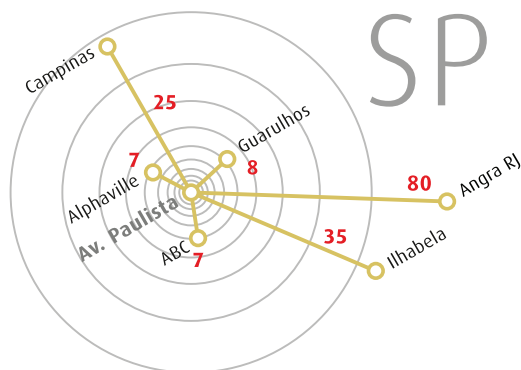
Agusta A109E Power

Fabricante: Agusta Westland
 Lugares (piloto + pax): 2 + 6
 Velocidade de cruzeiro: 282 km/h
 Alcance: 930 km

Oferece os mais altos níveis de sofisticação e desempenho. Com design interno arrojado, possui uma espaçosa cabine, as amplas janelas oferecem maior visibilidade para você curtir o seu voo. Graças à sua versatilidade, voa em condições meteorológicas adversas.

CONFIRA O TEMPO DE ALGUNS TRAJETOS VOANDO EM SEU PRÓPRIO HELICÓPTERO.

TEMPO EM MINUTOS





Phenom 100

Fabricante: Embraer
 Lugares (piloto + pax): 2 + 4
 Velocidade de cruzeiro: 722 km/h
 Alcance: 2.182 km
 Comprimento da cabine: 3,35 m
 Altura da cabine: 1,50 m
 Largura da cabine: 1,55 m
 Capacidade de bagagem: 190 kg

A melhor opção do mercado na categoria jato leve, o Phenom 100 tem estilo, desempenho e conforto. Considerado o mais rápido, com maior capacidade de bagagem, a cabine mais confortável e um baixo nível de ruído, o jato está entre os preferidos de executivos. O jato é capaz de voar, sem escalas, de São Paulo e Rio de Janeiro para as principais capitais brasileiras.



Phenom 300

Fabricante: Embraer
 Lugares (piloto + pax): 2 + 7
 Velocidade de cruzeiro: 839 km/h
 Alcance: 3.650 km
 Comprimento da cabine: 5,23 m
 Altura da cabine: 1,50 m
 Largura da cabine: 1,55 m
 Capacidade de bagagem: 240 kg

Com linhas futuristas e acabamento luxuoso, o Phenom 300 é um jato de exclusividade e conforto. Sua cabine foi projetada pela Designworks USA, empresa do grupo BMW. O jato é capaz de voar sem escalas de São Paulo e Rio de Janeiro para as principais capitais brasileiras e latino-americanas

CONFIRA O TEMPO DE ALGUNS TRAJETOS VOANDO EM SEU PRÓPRIO AVIÃO.

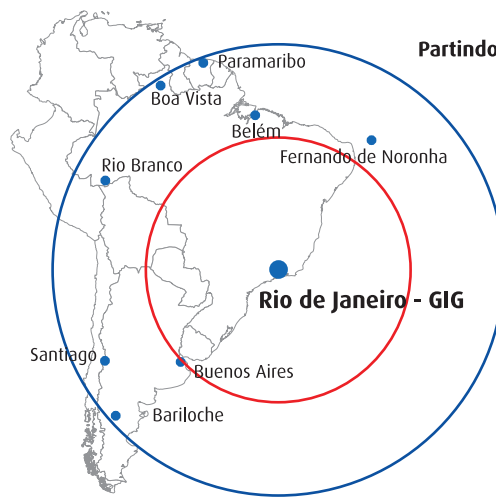
■ Phenom 100
■ Phenom 300

○ Range Phenom 100
○ Range Phenom 300



Partindo de São Paulo - CGH

Rio de Janeiro	0:50h
Curitiba	0:50h
Brasília	1:40h
Salvador	2:30h
Cuiabá	2:25h
Belo Horizonte	1:10h
Campo Grande	1:50h
Porto Alegre	1:30h
Florianópolis	1:00h
Goiânia	1:40h
Florianópolis	0:55h
Brasília	1:30h
La Paz	2:50h
Santiago	3:30h
Assunción	2:00h
Buenos Aires	2:20h
Punta del Este	2:20h



Partindo do Rio de Janeiro - GIG

São Paulo	0:50h
Vitória	0:40h
Belo Horizonte	0:45h
Salvador	2:00h
Curitiba	1:10h
Brasília	1:40h
Palmas	2:40h
Campo Grande	2:20h
Florianópolis	1:30h
Porto Alegre	2:00h
Porto Alegre	1:50h
Cuiabá	2:15h
Goiânia	1:30h
Palmas	2:10h
Punta Del Este	2:50h
Buenos Aires	2:50h
Santiago	3:35h

INSTAGRAM

Confira a vista privilegiada que só quem está nas alturas tem. Veja de perto a beleza e inspiração que a natureza nos reserva, proporcionando a cada dia um novo espetáculo. Do nascer ao pôr do sol, sempre em busca de novos horizontes, sempre Avantto. Queremos a sua foto aqui. Clique seu momento e marque com a #avantto.



Luis Amaral
@lamarula



Marx Ferreira
@marx_ferreira



Marcelo Bousquet
@Marcelo.barreto.lima



Alexandre Rodrigues
@alexandre_rps



Hebert Gauss
@hebgauss



Leonardo Rebuffo
@leonardorebuffo



Luis Amaral
@lamarula

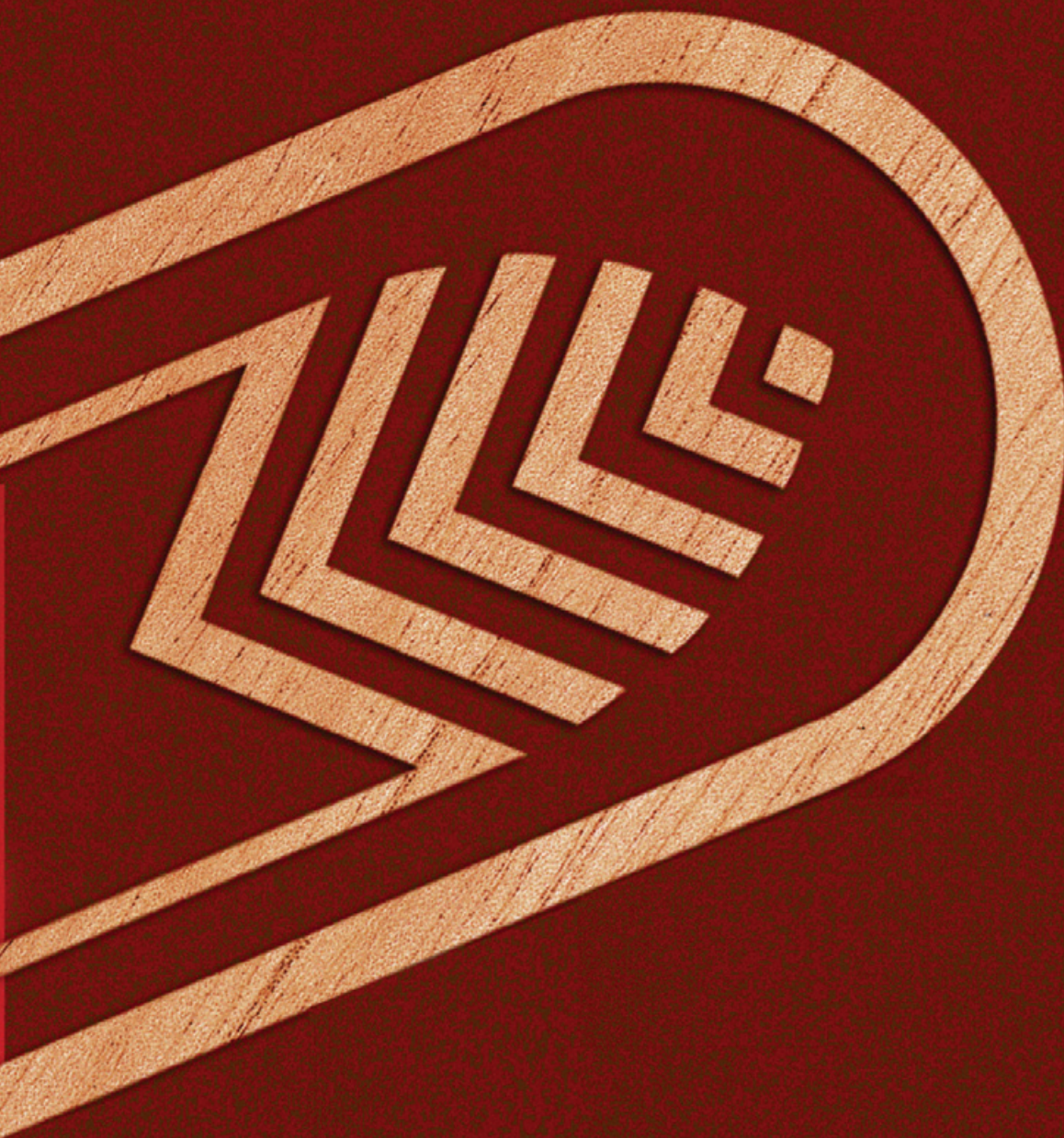


Marx Ferreira
@marx_ferreira

LA CASA DEL HABANO



alcanza todos nuestros sentidos..



ESCH CAFE

Rua Dias Ferreira, 78 – Leblon – Rio de Janeiro
Rua do Rosário, 107 – Centro – Rio de Janeiro
Alameda Lorena, 1899 – Jardins – São Paulo

Telefone: + 55 21 2512-5651
Telefone: + 55 21 2507-5866
Telefone: + 55 11 3062-2285

 **Habanos**
Únicos desde 1492

www.habanos.com

PERFEIÇÃO É O PONTO DE PARTIDA.



Puro Prazer de Dirigir



NOVO BMW SÉRIE 7. BEM-VINDO AO NOVO LUXO.

Com o Novo BMW Série 7, você aproveita ao máximo a sofisticação e a tecnologia BMW controlando seu carro por meio de recursos incríveis, como Gesture Control, Touch Command e Key Display. Mantém-se entretido e informado com o Sistema de Som Bowers & Wilkins Diamond e com o exclusivo BMW ConnectedDrive, que conta com Serviços de Concierge, Informações de Trânsito em Tempo Real, Chamada de Emergência Inteligente e BMW Remote. Viaja com um conforto inigualável no Executive Lounge, contempla a paisagem através do Sky Lounge e aproveita a comodidade da BMW Individual CoolBox. E ainda conta com o inovador chassi em Carbon Core, a Suspensão Pneumática e a potência do Motor BMW TwinPower Turbo V8 de 450 cv para alcançar uma performance impecável. Com o BMW Série 7, dirigir o novo luxo está em suas mãos.

Autostar

Brooklin: Av. Morumbi, 7.600 – (11) 5645-3000

Vila Olímpia: Rua Gomes de Carvalho, 421 – (11) 3058-8888

Jardins: Rua Colômbia, 810 – (11) 3372-8888

BMW M Europa: Av. Europa, 646 – (11) 3060-2525

Na cidade somos todos pedestres.

